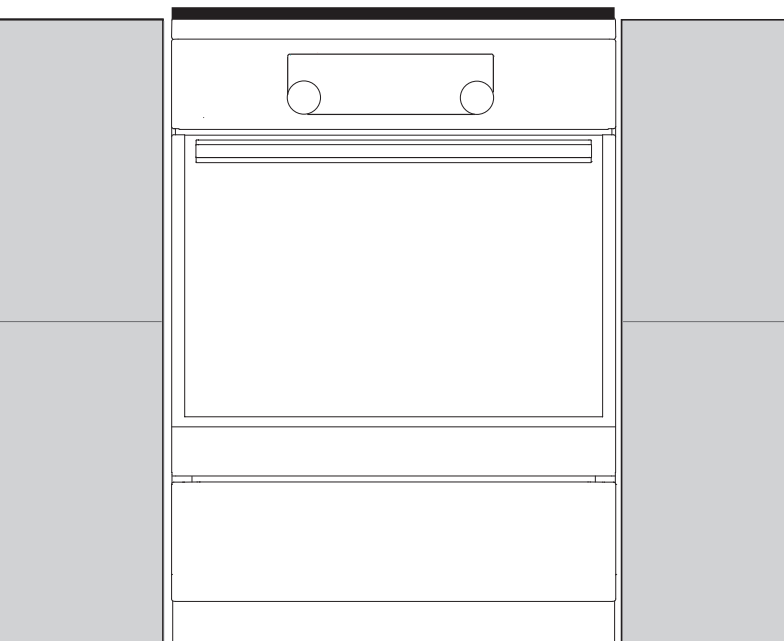
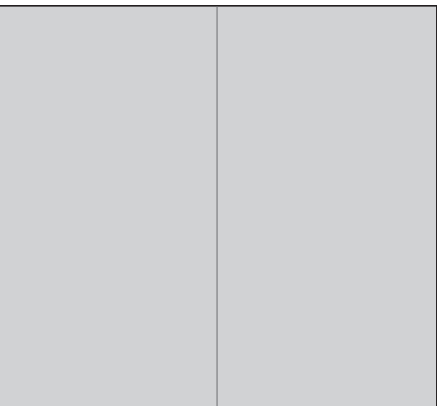


SK

PODROBNÝ NÁVOD NA POUŽITIE INDUKČNÉHO VOĽNE STOJACEHO SPORÁKA

gorenje



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
čo možno najrýchlejšie.

Uistite sa, že ste dostali nepoškodený
spotrebič. Ak zistíte, že bol počas
prepravy poškodený, kontaktujte,
prosím, predajcu, od ktorého ste
spotrebič kúpili, alebo miestny sklad,
z ktorého bol dodaný. Telefónne
číslo môžete nájsť na faktúre alebo
dodacom liste.

Návody na použitie sú dostupné aj na
našej webovej stránke:

<http://www.gorenje.com>



Dôležité informácie



Tip, poznámka

OBSAH

4 DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY 7 Pred zapojením spotrebiča do siete	ÚVOD
8 INDUKČNÝ VOLNE STOJACI SPORÁK 12 Ovládacia jednotka 13 Údaje o spotrebiči – typový štítok	
14 POUŽITIE SPOTREBIČA 14 Pred prvým použitím spotrebiča 14 Varná platňa 16 Indukčný riad 18 Obsluha varnej platne 25 Rúra 28 Výber nastavenia 30 Výber doplnkových funkcií/nadštandardnej výbavy 32 Začiatok procesu pečenia 32 Vypnutie rúry 33 Opis režimov (režimov pečenia) a tabuľky pečenia	POUŽITIE SPOTREBIČA
51 ČISTENIE A ÚDRŽBA 52 Tradičné čistenie rúry 52 Čistenie sklokeramického povrchu 54 Použitie funkcie aqua clean pre vyčistenie rúry 55 Zloženie a čistenie drôtených vodičov a teleskopických výsuvných líšt 56 Čistenie a inštalácia katalytických vložiek 57 Zloženie a vloženie dvierok rúry 60 Zloženie a naloženie sklenej platne dvierok rúry 62 Výmena žiarovky	ÚDRŽBA A ČISTENIE
63 TABUĽKA PROBLÉMOV A ICH RIEŠENÍ	RIEŠENIE PROBLÉMOV
65 POKYNY K INŠTALÁCII A PRIPOJENIU	INÉ
68 LIKVIDÁCIA	

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. So spotrebičom by sa deti nemali hrať. Deti bez dozoru by nemali vykonávať čistenie a používateľskú údržbu zariadenia.

UPOZORNENIE: Spotrebič a jeho prístupné časti môžu byť počas používania horúce. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli horúcich súčastí spotrebiča. Deti mladšie ako 8 rokov by sa mali zdržiavať mimo spotrebiča, pokiaľ nie sú pod dozorom.

UPOZORNENIE: Prístupné časti tohto spotrebiča sa môžu počas používania zohriať na veľmi vysokú teplotu. Zabráňte malým deťom prístup k rúre.

Spotrebič sa počas používania zohreje na veľmi vysokú teplotu. Dávajte pozor, aby ste sa nedotýkali ohrievačov.

UPOZORNENIE: Nebezpečenstvo požiaru: Na varných povrchoch neuskladňujte žiadne predmety.

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

POZOR: Příprava jedla musí byť pod dozorom. Pri rýchlym varení musí byť proces pod neustálym dozorom.

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

POZOR: Tento spotrebič je určený len na varenie. Nesmie sa používať na iné účely, ako napríklad vykurovanie miestnosti. Spotrebič nie je určený na ovládanie pomocou externých časovačov alebo samostatného diaľkového ovládacieho systému.

UPOZORNENIE: Používajte len chrániče varnej platne, ktoré výrobca spotrebiča navrhol alebo určil v návode na použitie ako vhodné, alebo chrániče varnej platne, ktoré tvoria súčasť spotrebiča. Použitie nevhodných chráničov varnej platne môže spôsobiť úraz.

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

Na pripojenie spotrebiča použite napájací kábel 5 x 1,5 mm² s označením H05VV-F5G1,5 alebo lepším. Kábel musí nainštalovať servisný pracovník alebo podobne kvalifikovaná osoba.

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

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

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

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

Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný pracovník alebo podobne kvalifikované osoby, aby sa tak zabránilo nebezpečenstvu.



- POZOR: možnosť nakláňania.



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

Používajte len teplotnú sondu určenú pre túto rúru.

Pred zodvihnutím príklopu varnej platne sa uistite, že je čistý a že na ňom nie je rozliata žiadna tekutina. Príklop môže byť lakovaný alebo sklenený. Môže sa zavrieť len vtedy, keď sú všetky varné zóny úplne vychladnuté.

Spotrebič musí byť pripojený k pevnému elektrickému vedeniu v súlade s elektroinštalačnými predpismi.

Spotrebič musí byť zapojený do pevného elektrického vedenia, ktoré obsahuje zariadenia na odpojenie. Pevné elektrické vedenie musí byť v súlade s elektroinštalačnými predpismi.

Tento spotrebič je určený na domáce použitie. Nepoužívajte ho na iné účely, ako napríklad vykurovanie miestnosti, sušenie domácich zvierat alebo iných zvierat, papiera, látok, bylínok a pod., pretože to môže viesť k úrazu alebo spôsobiť požiar.

Neodborná manipulácia alebo oprava zariadenia môže mať za následok riziko výbuchu, zásahu elektrickým prúdom alebo skratu, čo môže následne viesť k úrazu a poškodeniu spotrebiča. Všetky takéto opravy môže vykonávať len autorizovaný odborník.

Nastavenie zariadenia je uvedené na typovom štítku.

Spotrebič nie je pripojený k dymovodu alebo k ventilácii. Mal by byť nainštalovaný a pripojený v súlade s platnými predpismi na pripojenie. Špeciálnu pozornosť venujte príslušným požiadavkám týkajúcich sa ventilácie.

Neinštalujte spotrebič v blízkosti zdrojov tepla, ako napríklad sporák na pevné palivo, pretože vysoká teplota v jeho blízkosti môže spotrebič poškodiť.

Prevádzka spotrebiča je bezpečná s aj bez lišt.

Na steny rúry nedávajte hliníkovú fóliu a plechy alebo iný riad neumiestňujte na spodnú časť rúry. Hliníková fólia zabráni prúdeniu vzduchu v rúre, zamedzí procesu pečenia a zničí smaltovaný povrch.

Počas používania sa dvierka rúry zohrejú na vysokú teplotu. Tretie sklo sa inštaluje ako dodatočná ochrana, ktorou 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 sa na otvorené dvierka rúry nestavajte ani nedovoľte deťom, aby si na ne sadali.

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

Spotrebič je ťažký. Na prenos spotrebiča sú potrebné minimálne dve osoby.

PRED ZAPOJENÍM SPOTREBIČA DO SIETE

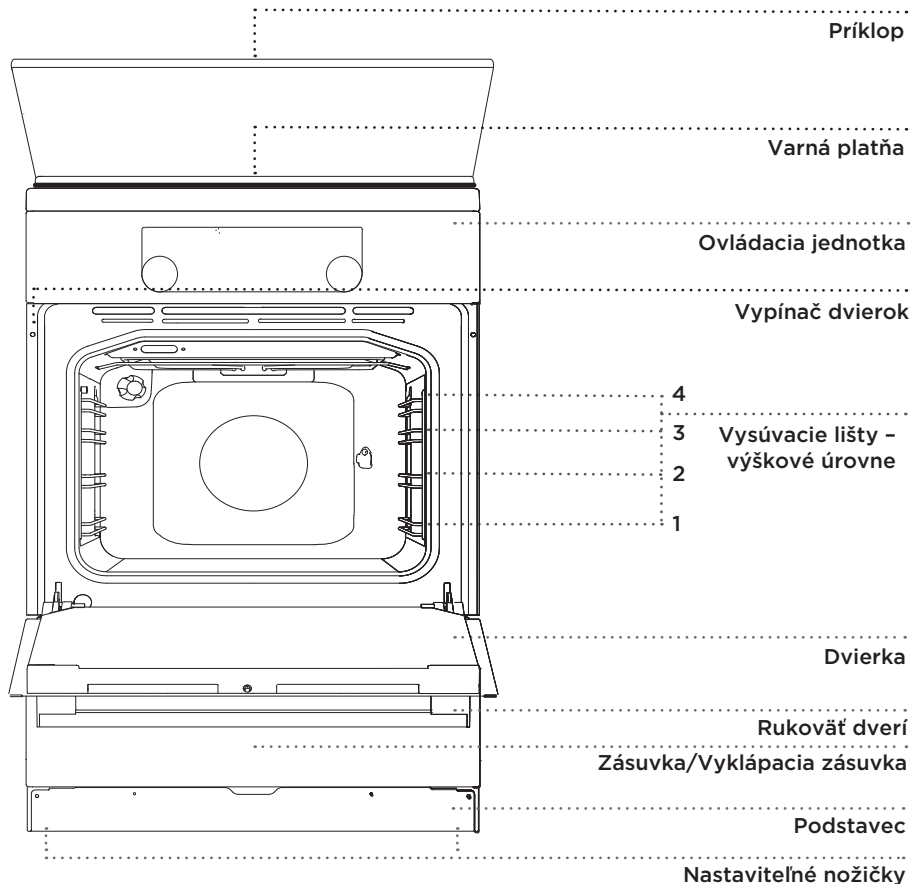


Pred zapojením spotrebiča do siete si pozorne prečítajte návod na použitie. Záruka sa nevzťahuje na opravy alebo reklamácie spôsobené nesprávnym pripojením alebo použitím spotrebiča.

INDUKČNÝ VOĽNE STOJACI SPORÁK

OPIS SPOTREBIČA A PRÍSLUŠENSTVA (v závislosti od modelu)

Keďže spotrebiče, pre ktoré je tento návod určený, môžu obsahovať rôzne vybavenie, niektoré funkcie alebo vybavenie sú opísané v manuáli, ktorý nie je súčasťou vášho spotrebiča.



PRÍKLOP

Pred zodvihnutím príklopu varnej platne sa uistite, že je čistý a že na ňom nie je rozliata žiadna tekutina. Príklop môže byť lakovaný alebo sklenený. Môže sa zavrieť len vtedy, keď sú všetky varné zóny úplne vychladnuté.



Tento symbol na výrobku alebo jeho balení označuje, že pri zohrievaní sa môže sklenený príklop poškodiť. Pred zavretím príklopu vypnite všetky horáky.

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.

PUSH-PULL OVLÁDAČ

Ovládač jemne stlačte, až kým nevyskočí von, a potom ním otočte.



Po každom použití otočte ovládač späť do polohy „off“ a zasuňte ho späť. Push-pull ovládač môžete zasunúť naspäť, iba keď je v polohe „off“ (vypnutý).

KONTROLNÉ SVETLÁ

Osvetlenie rúry sa automaticky vypne, keď sa vyberie režim pečenia.

DRÔTENÉ VODIČE

Drôtené vodiče umožňujú prípravu pokrmu na štyroch výškových úrovniach (berte na vedomie, že výškové úrovne/lišty sa počítajú odspodu nahor).

Lišty 3 a 4 sú určené na grilovanie.

TELESKOPICKÉ VYSÚVACIE LIŠTY

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

VYRAZENÉ VODIACE DRÁŽKY

Rúra má na troch úrovniach vyrazené bočné drážky, ktoré slúžia na vloženie roštu.

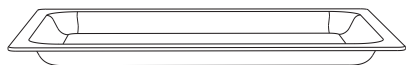
VYPÍNAČ DVIEROK RÚRY

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. Keď sa rúra vypne, chladiaci ventilátor ešte chvíľu pracuje, aby rúru vychladil.


RYBAVENIE A PRÍSLUŠENSTVO RÚRY (v závislosti od modelu)

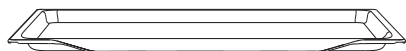


SKLEENÁ MISKA NA PEČENIE sa používa na pečenie pri všetkých režimoch pečenia. Môže sa použiť aj na odkvapkávanie.

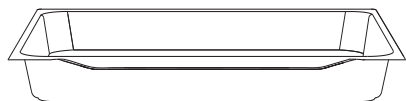


ROŠT sa používa na grilovanie alebo ako mriežka pre hrniec/panvicu, plech alebo misku na pečenie s pokrmom.


 Na rošte sa nachádza bezpečnostná západka. Preto ho pri vyberaní z rúry vpredu trochu podvihnite.




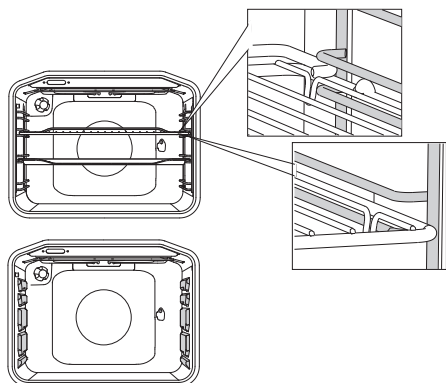
PLYTKÝ PLECH sa používa na pečenie pečiva a koláčov.



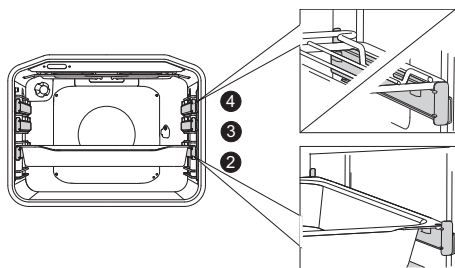
HLBOKÝ PLECH sa používa na pečenie mäsa a šťavnatejšieho pečiva. Môže sa použiť aj na odkvapkávanie.

 Hlboký plech nikdy nevkladajte na prvú výškovú úroveň počas pečenia, okrem prípadov, keď grilujete alebo používate ražeň a hlboký plech používate len na odkvapkávanie.


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

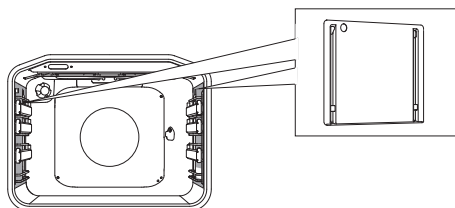


Rošt alebo plech by sa mali stále vkladat do západky medzi dvomi drôtenými profilmi.



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

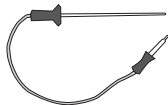
 Keď teleskopické lišty zatlačíte späť do rúry, zatvorte dverka rúry.



KATALYTICKÉ VLOŽKY zabraňujú mastnote, aby sa lepila na bočné strany vnútra rúry.



OTOČNÉ ROŠTY (ražeň) sa používa na pečenie mäsa. Súprava pozostáva z nadstavca na ražeň, ražeňa so skrutkami a z odoberateľnej rukoväte.



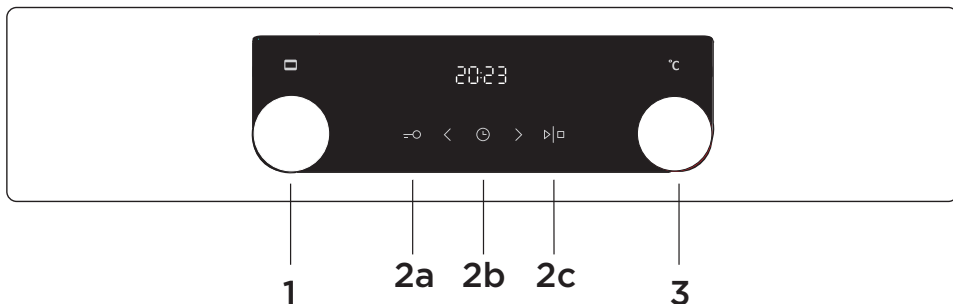
SONDA na pečenie väčších kusov mäsa.



Spotřebič a niektoré jeho prístupné časti môžu byť počas pečenia zvyknú zohriať na vysokú teplotu. Použite chňapky.

OVLÁDACIA JEDNOTKA

(v závislosti od modelu)



- 1 OVLÁDAČ VOĽBY VARNÉHO SYSTÉMU
- 2a TLAČIDLO DETSKEJ ZÁMKY
- 2b OVLÁDAČ NASTAVENIA ČASU A ČASOVAČA
- 2c TLAČIDLO START/STOP
- 3 OVLÁDAČ TEPLoty

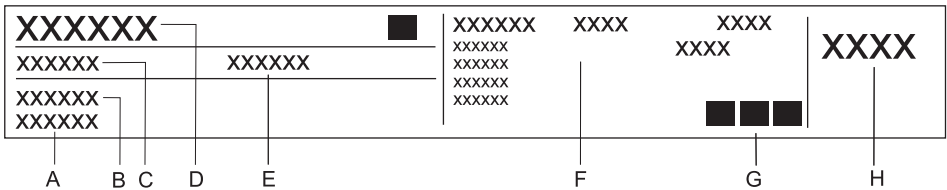
POZNÁMKA:

Symbole varných systémov môžu byť umiestnené na ovládači alebo na prednom paneli (podľa modelu spotrebiča).

Tlačidlá budú reagovať lepšie, keď ich stlačíte väčšou časťou končeka prsta. Vždy, keď stlačíte tlačidlo, budete počuť krátky zvukový signál.

ÚDAJE O SPOTREBIČI - TYPOVÝ ŠTÍTK

(v závislosti od modelu)



- A Výrobné číslo
- B Model
- C Typ
- D Obchodná značka
- E Kód
- F Technické informácie
- G Označenia/symboły dodržiavania súladu s predpismi
- H Továrenské nastavenia na typ plynu

Typový štítok, na ktorom sa nachádzajú základné informácie o spotrebiči, je umiestnený na okraji rúry a vidno ho vtedy, keď sú dvierka rúry otvorené.

POUŽITIE SPOTREBIČA

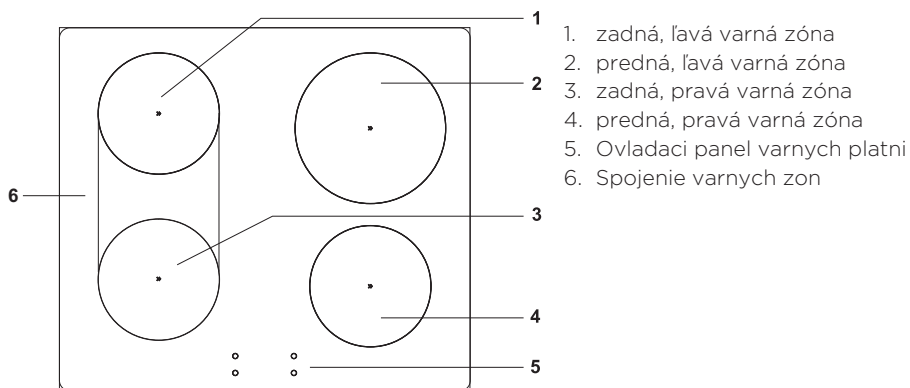
PRED PRVÝM POUŽITÍM SPOTREBIČA

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

Pri rozbalení spotrebiča z rúry odstráňte všetky súčasti vrátane pomôcok pri preprave. Všetko príslušenstvo a náčinie očistite teplou vodou a zvyčajným čistiacim prostriedkom. Na čistenie spotrebiča nepoužívajte drsné čistiace prostriedky.

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

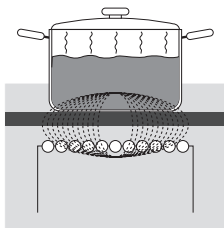
VARNÁ PLATŇA



SKLOKERAMICKÝ VARNÝ POVRCH

- Varná zóna rýchlo dosiahne nastavený výkon alebo teplotu, zatiaľ čo oblasť okolo horúcich varných zón bude naďalej studená.
- Varná platňa je odolná voči zmenám teplôt.
- Používanie sklokeramickej platne ako úložného priestoru môže viesť k poškrabaniu alebo inému poškodeniu jej povrchu.
- Na horúcich varných zónach nepoužívajte hliníkový ani plastový riad. Na sklokeramicnú varnú platňu nekladte žiadne plastové predmety ani hliníkovú fóliu.
- Sklokeramicnú varnú platňu nepoužívajte v prípade, že je prasknutá alebo zlomená. Platňa sa môže zlomiť, ak na ňu spadne ostrý predmet. Následky môžu byť viditeľné okamžite alebo po istom čase. Ak by sa objavili nejaké praskliny, ihneď odpojte spotrebič z elektrickej siete.

PRINCÍP PREVÁDZKY INDUKČNEJ VARNEJ PLATNE



- Varná platňa je vybavená vysokoúčinnými indukčnými varnými zónami. Teplo sa tvorí priamo na dne hrnca, kde je najviac potrebné. Tým sa zabráni akémukoľvek úniku cez sklokeramicný povrch. Spotreba energie je podstatne nižšia ako pri tradičných varných zónach so sálavými ohrievačmi.
- Sklokeramicná 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“.
- Pri indukčných varných zónach sa teplo vytvára pomocou indukčných cievok umiestnených pod sklokeramicným 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.

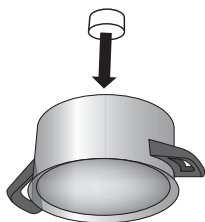


Ak sa na horúcu varnú platňu rozleje cukor alebo jedlo s vysokým obsahom cukru, okamžite utrite platňu alebo odstráňte cukor škrabkou, aj keď je varná zóna ešte stále horúca. Zabráňte tak poškodeniu sklokeramickeho povrchu.

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

INDUKČNÝ RIAD

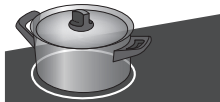
RIAD VHODNÝ PRE INDUKČNÚ PLATŇU



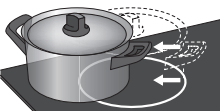
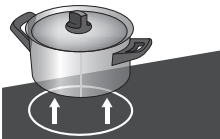
- Indukcia bude pracovať bezproblémovo, iba ak budete používať vhodný riad.
 - Uistite sa, že hrniec alebo panvica je v strede varnej zóny.
 - Medzi riad vhodný pre použitie na indukčných platniach patrí riad vyrobený z ocele, emailom potiahnutý ocelový riad alebo liatinový riad.
 - Nevhodný riad: riad 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.

Varné zóny	Minimálny priemer dna riadu
Ø 160 mm	Ø 110 mm
Ø 180 mm	Ø 110 mm
Ø 200 mm	Ø 145 mm
bridge	180x320 mm

ROZPOZNANIE RIADU



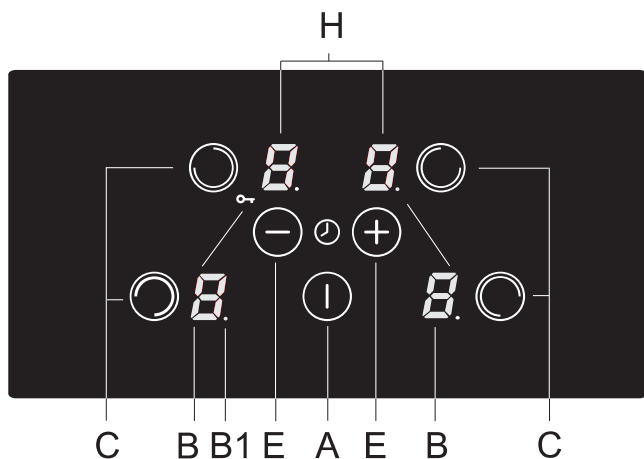
- Aj v prípade, že sa na varnej zóne nenachádza žiadny hrniec alebo panvica, alebo ak má použitý riad menší priemer, ako je priemer varnej zóny, nedochádza k strate energie.
- Ak je riad oveľa menší ako varná zóna, existuje možnosť, že varná zóna takýto riad nerozpozná. Po aktivácii varnej zóny sa na displeji varného výkonu objaví symbol „U«. Ak je riad položený na indukčnej varnej zóne ďalších 10 minút, platňa ho rozpozná a zapne sa so zvoleným varným výkonom. Akonáhle je riad odobratý z varnej zóny, napájanie zóny sa vypne.
- Ak sa na varnú zónu položí riad s menším priemerom a je rozpoznávaný, 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 obvyčajne väčší ako na dne.
- Ak sa pokrm musí variť dlhší čas, použijete tlakový hrniec. Vždy sa uistite, že v tlakovom hrnci je 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 VARNEJ PLATNE



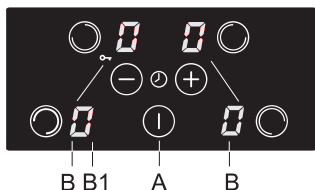
- A** Snímač vypnutia/zapnutia varnej platne
- B** Displej úrovne výkonu/displej zvyškového tepla
- B1** Desatinná čiarka označuje, že funkcia časovača je aktivovaná.
- C** Senzory výberu varnej zóny
- E** Senzor (-) a (+)
- H** Displej hodín

REGULÁCIA VÝKONU

Teplotný výkon varnej zóny sa dá nastaviť na rôzne úrovne. Zoznam v tabuľke uvádza niektoré príklady použitia každej úrovne.

Nastavenie	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, opekanie veľkých kusov jedla.
6	Opekanie. Pečenie dozlatista.
7 - 8	Opekanie.
9	Varenie väčších množstiev, opaľovanie/restovanie.
P	Nastavenie „Prudký ohrev“, vhodné tiež pre varenie veľmi veľkých množstiev jedla.

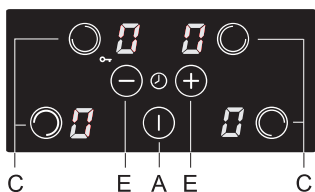
- Po zapojení sklokeramickej varnej platne do siete sa nakrátko rozsvietia všetky symboly na displeji. Varná platňa je teraz pripravená na použitie.
- Varná platňa je vybavená tlačidlami elektronických senzorov, ktoré sa aktivujú stlačením označeného miesta na povrchu po dobu minimálne 1 sekundy.
- Vždy,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



ZAPNUTIE VARNEJ PLATNE

Stlačte senzor on/off (A) a podržte ho najmenej 1 sekundu. Varná platňa sa aktivuje „0“, na všetkých displejoch úroveň výkonu sa zobrazí (B) a začnú blikať desiatinné čiarky (B1).

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

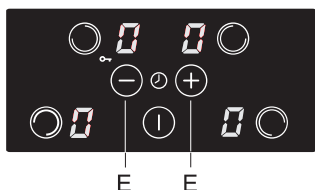


ZAPNUTIE VARNEJ ZÓNY

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

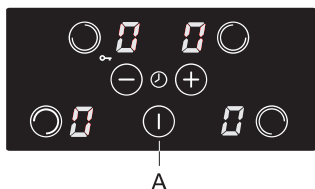
- Po stlačení senzora pre požadovanú varnú zónu (C), „0“ na príslušnom displeji úrovne výkonu sa rozsvieti intenzívnejšie.
- Stlačte senzory „+“ (E) a „-“ (E), aby ste nastavili úroveň výkonu (1-9-P). Stlačením senzoru „-“ ako prvého nastavíte úroveň výkonu 9.

⚠ Súvislé stláčanie senzorov „+“ (C) alebo „-“ (E) sa automaticky zvyšuje alebo znižuje úroveň výkonu. Ďalším spôsobom ako postupne zmeniť výkon je striedavé stláčanie príslušných senzorov.



VYPNUTIE VARNEJ ZÓNY

- Najprv vyberte varnú zónu, ktorú chcete vypnúť.
- Stlačením senzora „-“ (E) nastavíte úroveň výkonu na „0“. Ak je úroveň výkonu pre všetky varné zóny nastavené do pozície „0“, varná platňa sa po 20 sekundách vypne.

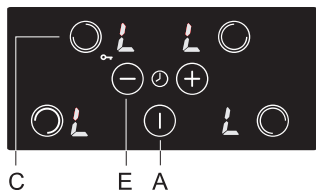


VYPNUTIE VARNEJ PLATNE

- Varnú platňu možno vypnúť kedykoľvek stlačením senzoru on/off (A). Všetky nastavenia je možné vymazať, s výnimkou pre pripomenkovat' (pozri časť „Časovač“).

POUŽITIE ZÁMKY OVLÁDAJECJ JEDNOTKY/ DESTSKEJ ZÁMKY

Aktivovaním zámky ovládacej jednotky môžete zamedziť prevádzku a použitie varných zón. To znamená, že zámka ovládacej jednotky slúži aj ako detská zámka.

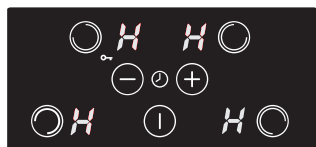


AKTIVÁCIA DESTSKEJ ZÁMKY

- Varná platňa musí byť vypnutá.
 - Stlačte senzor (A), aby ste varnú platňu vypli. Na všetkých displejoch sa zobrazí nastavenie „0“.
 - Naraz stlačte senzor (C) 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 DESTSKEJ ZÁMKY

- Stlačte senzor (A), aby ste varnú platňu vypli. 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.

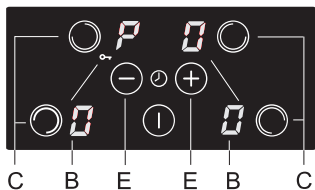
Aj keď symbol „H“ zmizne, varná zóna môže byť stále horúca. Dávajte pozor, aby ste sa nepopálili!

PRUDKÝ OHREV

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

POZNÁMKA:

Predná ľavá varná zóna je vybavená funkciou super výkonu. Na varnej zóne s touto funkciou sa na päť minút aktivuje zvýšený výkon a potom sa zóna prepne do úrovne výkonu 9.



AKTIVÁCIA PRUDKÉHO OHREVU »POWER BOOST«

- 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 sa zobrazí „P“.

DEAKTIVÁCIA PRUDKÉHO OHREVU »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	Hodiny 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	1,5

Maximálna nepretržitá 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.

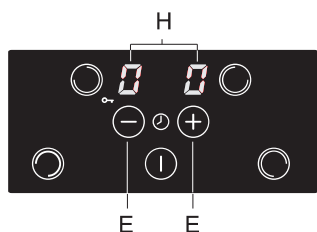
Príklad:

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.

- Indukčná 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.

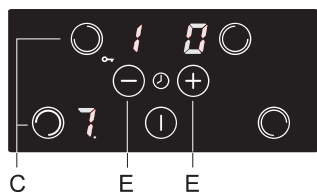


ČASOVAČ

- 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. Keď nastavený čas uplynie, zvolená varná zóna sa automaticky vypne.
- Pripomienkovač** – funkcia časovača má len funkciu upozornenia/alarmu. Keď tento čas vyprší, zaznie zvukový signál.

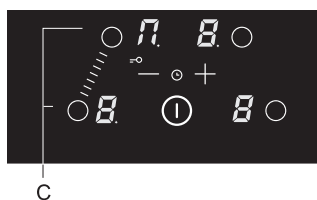


• Aktivácia a nastavenie časovača

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 aktivovaný.
 - 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. (Ak najprv stlačíte „-“, časovač sa nastaví 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 desiatinná čiarka. Budete počuť krátke pípnutie. Pípanie zastavíte stlačením ktoréhokoľvek tlačidla; po 2 minútach sa pípanie zastaví automaticky.



PREMOSŤENÉ VARNÉ ZÓNY (IBA PRI NIEKTORÝCH MODELOCH)

- Niektoré modely umožňujú kombinovať dve ľavé varné zóny do jednej veľkej spojenej varnej zóny. Vtedy je možné na varné pole položiť veľkú oválnu panvicu alebo veľký hrniec. Riad by mal byť dostatočne veľký, aby zakryl stredy hornej a dolnej varnej zóny.
- Maximálna veľkosť riadu: 40 x 25 cm. Odporúčame použiť riad na pečenie alebo panvicu s ťažkým dnom. Počas varenia sa riad alebo panvica zahrejú. Dávajte pozor, aby ste sa nepopálili.
- Keď kladiete veľký riad na varnú platňu, uistite sa, aby nezakrýval ovládacie prvky.

AKTIVÁCIA PREMOSŤENIA VARNÝCH ZÓN

- Zapnite varnú platňu stlačením tlačidla Zap/Vyp (A).
- Stlačte dva senzory ľavých varných zón (C) súčasne. Na displeji sa zobrazí symbol \mathcal{R} , pre zadnú ľavú zónu, čo znamená, že dve varné zóny boli premosťené.
- Nastavte požadovaný výkon pre premosťené varné zóny.
- Ak budete chcieť výkon neskôr zmeniť, najprv stlačte senzor prednej ľavej varnej zóny.

Poznámka: Premosťená zóna neumožňuje nastavenie funkcie prudkého ohrevu. Maximálna nastaviteľná úroveň výkonu je 9.

DEAKTIVÁCIA PREMOSŤENIA VARNÝCH ZÓN

- Stlačte dva senzory ľavých varných zón súčasne. Symbol \mathcal{R} zmizne a varná platňa sa vypne.
- Obe varné zóny budú opäť pracovať samostatne.

ZVUKY A ZVUKOVÉ SIGNÁLY POČAS VARENIA NA INDUKČNEJ PLATNI

Zvuky a zvukové signály	Príčina	Riešenie
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.	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.	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.	Je výsledkom vibrácií okolo príslušných 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.	Ventilátor funguje, aj keď sa varná platňa vypne, v prípade, že teplota je stále vysoká.

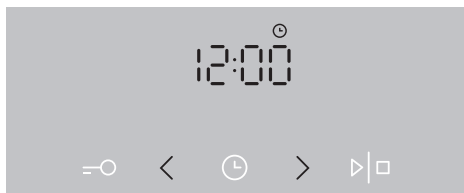
RÚRA

ZAPNUTIE A NASTAVENIE


Po zapojení spotrebiča do siete alebo po dlhšom výpadku energie bude na displeji blikať 12:00 a zasvieti sa symbol ☹.

Nastavte aktuálny čas.

NASTAVENIE ČASU



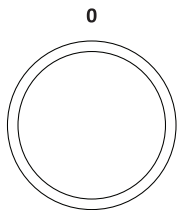
1 Nastavte hodiny stlačením tlačidiel < alebo > a potvrdte nastavenie tlačidlom ☹.

 Ak stlačíte a podržíte tlačidlo nastavenia hodnoty, zvýšite tak rýchlosť, ktorou sa hodnota prepína.

ZMENA NASTAVENIA ČASU









Nastavenie času môžete zmeniť vtedy, keď nie je aktivovaná žiadna funkcia časovača. Aby ste nastavili aktuálny čas (hodiny), stlačte tlačidlo HODINY niekoľkokrát, aby ste vybrali ☹ symbol.









VÝBER REŽIMU PEČENIA (v závislosti od modelu)



Otočte ovládačom (doľava a doprava) pre výber režimu pečenia (pozri Tabuľka programov, v závislosti od modelu).

 Počas používania je možné nastavenia meniť.

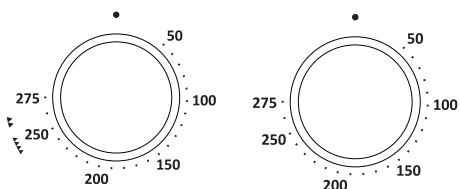
REŽIM	POPIS	ODPORÚČANÁ TEPLOTA (°C)
REŽIMY VARENIA/PEČENIA		
	RÝCHLE PREDHRIATIE Použite túto funkciu, ak chcete ohriať rúru na požadovanú teplotu čo najrýchlejšie, ako je to možné. Táto funkcia nie je vhodná na pečenie pokrmov. Keď sa rúra zohreje na požadovanú teplotu, ohrevný proces sa ukončí.	160
	HORNÝ A DOLNÝ OHREV 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
	HORNÝ OHREV Teplo sa bude šíriť iba cez horné vyhrievacie teleso v strope rúry. Pomocou tohto ohrevu dosiahnete zhnedenutie pokrmu na hornej strane (pečenie do zlatista).	180
	SPODNÝ OHREV Teplo sa bude šíriť iba spodným vyhrievacím telesom na spodku rúry. Použite tento ohrev, aby ste dosiahli zhnedenutie pokrmu na spodnej strane.	180
	GRIL Bude pracovať iba gril, ktorý je súčasťou veľkého grilu. Tento režim sa používa na grilovanie menšieho množstva sendvičov či klobás a na opekanie chleba. Maximálna povolená teplota: 230 °C.	220
	VEĽKÝ GRIL 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 menšieho množstva sendvičov, mäsa či klobás a na opekanie chleba. Maximálna povolená teplota: 230 °C.	220
	GRIL S VENTILÁTOROM 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
	HORNÝ OHREV S VENTILÁTOROM Bude pracovať horné (vrchné) vyhrievacie teleso s ventilátorom. Tento režim použite pri pečení väčších kusov mäsa a hydiny. Je vhodný aj na gratinované jedlá.	170


REŽIM	POPIS	ODPORÚČANÁ TEPLOTA (°C)
	HORÚCI VZDUCH A SPODNÉ VYHRIEVACIE TELESO Bude pracovať dolné vyhrievacie teleso, okrúhle vyhrievacie teleso a teplovzdušný ventilátor. Používa sa na pečenie pizze, štavnaté pečivo a krehké pečivo.	200
	HORÚCI VZDUC Bude pracovať kruhové vyhrievacie teleso s ventilátorom. 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.	180
	SPODNÝ OHREV S VENTILÁTOROM Používa sa na pečenie kysnutého (ale málo rastúceho) pečiva a zaváranie ovocia a zeleniny.	180
	HORNÝ A SPODNÝ OHREV S VENTILÁTOROM Aktivujú sa obidve vyhrievacie telesá a ventilátor. Ventilátor umožňuje rovnomernú cirkuláciu horúceho vzduchu v rúre. Používa sa na pečenie ciest na koláče/torty, rozmrazovanie a sušenie zeleniny a ovocia.	180
	OHREV RIADU Túto funkciu použijete na ohrev vášho riadu (tanierov, šálok) pred podávaním jedla, aby ste ho udržali dlhšie teplé.	60
	GENTLEBAKE ¹⁾ Táto funkcia umožňuje jemné, pomalé pečenie, ktoré zanecháva jedlo vláčne a štavnaté. Je vhodné na pečenie mäsa, rýb a pečenie múčnikov na jednej úrovni. Nastavte teplotu v rozmedzí od 140 do 220 ° C.	180
	ROZMRAZOVANIE Vzduch cirkuluje bez aktivovaných vyhrievacích telies. Je aktivovaný len ventilátor. Používa sa na pomalé rozmrazenie zmrazených potravín.	-
	AQUA CLEAN Teploto bude šíriť len dolné vyhrievacie teleso. Túto funkciu použijete na odstránenie škvŕn a zvyškov potravín z rúry. Program trvá 30 minút.	70

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

VÝBER NASTAVENIA

NASTAVENIE TEPLoty PEČENIA



 Keď používate režim „Veľký gril“ alebo „Gril“, ovládač teploty nastavte do pozície



Otočte ovládačom a nastavte požadovanú TEPLOTU.

Po zapnutí spotrebiča stlačením tlačidla START sa na displeji zobrazí ikona teploty.

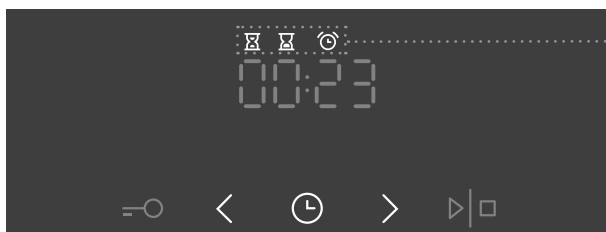
 Spotrebič zapnete tak, že stlačíte tlačidlo START a chvíľu – asi 1 sekundu – ho podržíte.

FUNKCIE ČASOVAČA

Najprv otočte OVLÁDAČ VOLBY REŽIMU PEČENIA, potom nastavte teplotu.

Stlačte tlačidlo ČASOVAČA niekoľkokrát a vyberte požadovanú funkciu časovača. Ikona vybranej funkcie časovača sa rozsvieti a nastavitelný čas začiatku/konca pečenia bude svietiť na displeji.

Stlačte tlačidlo START, aby sa začalo pečenie. Na displeji sa bude zobrazovať UPLYNUTÝ ČAS PEČENIA.



Displej funkcie časovača



Nastavenie času

V tomto režime môžete určiť čas používania rúry (čas pečenia). Nastavte požadovaný čas pečenia. Najprv nastavte minúty, potom hodiny. Ikona a čas pečenia sú zobrazené na displeji.



Nastavenie odloženého štartu

V tomto režime môžete určiť trvanie pečenia (čas pečenia) a čas, keď chcete, aby rúra začala (skončila) piecť. Uistite sa, že na rúre je správne nastavený aktuálny čas.

Príklad:

Aktuálny čas: oludnie

Čas pečenia: 2 hodiny

Koniec pečenia: 18:00

Najprv nastavte TRVANIE PREVÁDZKY (2 hodiny). Dvakrát stlačte tlačidlo CLOCK (HODINY), čím vyberiete KONIEC PREVÁDZKY.

Na displeji sa automaticky zobrazí blikajúca hodnota času a trvania prevádzky rúry (14:00).

Nastavte čas na ukončenia pečenia (18:00).

Stlačte tlačidlo START, aby sa začalo pečenie. Časovač začne proces pečenia a na displeji sa zsvieti daný symbol vtedy, keď nastane príslušný čas. Rúra sa automaticky zapne (o 16:00) a vypne pri druhom nastavenom čase (o 18:00).



Nastavenie pripomienkovača (minútky)

Propomienkovač môžete použiť nezávisle od používania rúry.

Pripomienkovač možno nastaviť najviac na 24 hodín.

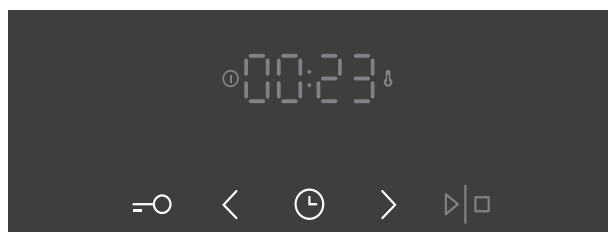
Počas poslednej minúty zobrazuje pripomienkovač sekundy.



Po uplynutí nastaveného času sa rúra automaticky vypne (koniec pečenia). Budete počuť zvukový signál, ktorý môžete vypnúť stlačením ľubovoľného tlačidla. Po jednej minúte sa zvukový signál vypne automaticky.

Funkcie časovača sa môžu zrušiť nastavením času na „0“. Všetky funkcie časovača sa môžu rýchlo zrušiť stlačením a podržaním tlačidiel > a <. naraz.

VÝBER DOPLNKOVÝCH FUNKCIÍ/ NADŠTANDARDNEJ VÝBAVY



Funkcie aktivujete/deaktivujete stlačením požadovaného tlačidla alebo kombinácie tlačidiel.

DETSKÁ ZÁMKA

Aktivujete ju stlačením tlačidla DETSKÁ ZÁMKA. Na displeji bude 5 sekúnd blikať nápis „Loc“. Stlačením toho istého tlačidla detskú zámku deaktivujete.

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 normálne, ale nastavenia nebude možné zmeniť.

Keď je detská zámka aktivovaná, môžete meniť režimy, ale nie je možné zmeniť doplnkové funkcie. Proces pečenia je možné zastaviť len otočením ovládača voľby režimov pečenia do pozície „0“.

Detská zámka bude aktivovaná aj po vypnutí rúry. Aby ste mohli vybrať ďalší režim pečenia, detská zámka sa musí najprv deaktivovať.

OSVETLENIE RÚRY

Osvetlenie rúry sa automaticky vypne vždy, keď sa vyberie režim pečenia.

5sek < ZVUKOVÝ SIGNÁL

Hlasitosť zvukového signálu je možné nastaviť vtedy, keď nie je aktivovaná žiadna funkcia časovača (na displeji sa zobrazuje len aktuálny čas). Stlačte tlačidlo < a podržte ho päť sekúnd. Najprv sa na displeji zobrazí nápis „Vol“ a následne na ňom zasvietia dva pásiky. Stlačte tlačidlá < a >. A vyberte jednu z troch úrovní hlasitosti (jeden, dva alebo tri pásiky). Po troch sekundách sa nastavenie automaticky uloží a na displeji sa zobrazí aktuálny čas.

5sek > ZNÍŽENIE KONTRASTU DISPLEJA

Ovládač výberu režimu pečenia musí byť nastavený v pozícii „0“. Tlačidlo > podržte 5 sekúnd. Najprv sa na displeji zobrazí nápis „bri“ a následne na ňom zasvietia dva pásiky. Stlačte tlačidlá < a >, aby ste nastavili úroveň jas (jeden, dva alebo tri pásiky). Po troch sekundách sa nastavenie automaticky uloží.



ZAPNUTIE/VYPNUTIE DISPLEJA HODÍN

Displej hodín vypnete súčasným stlačením tlačidiel „key“ a „clock“ a pridržením na 5 sekúnd. Na niekoľko sekúnd sa zobrazí „OFF“; potom sa rozsvieti ikona ☹.

Displej hodín znovu aktivujete súčasným stlačením tlačidiel „key“ a „clock“ v čase, keď nebude aktívna žiadna funkcia časovača.



Po výpadku energie alebo keď sa spotrebič vypne, nastavenia doplnkových funkcií ostanú uložené len niekoľko minút. Potom sa všetky nastavenia okrem zvukového signálu, jas displeja a detskej zámky resetujú na pôvodné továrenské nastavenia.


ZAČIATOK PROCESU PEČENIA

Proces pečenia začnete stlačením a podržaním tlačidla START/STOP. Rozsvietia sa symboly teploty a režimov.

Ak nevyberiete žiadnu funkciu časovača, na displeji sa zobrazí dĺžka trvania pečenia (čas pečenia).




Kým sa rúra zohrieva, na displeji bliká symbol teploty. Keď rúra dosiahne nastavenú teplotu, symbol sa rozsvieti naplno a budete počuť krátke pípnutie.

 Symbol teploty sa počas prevádzky rúry zapína a vypína, čo symbolizuje prevádzku vyhrievacích telies.

VYPNUTIE RÚRY

Aby ste pečenie zastavili, stlačte a podržte tlačidlo START/STOP.

Otočte OVLÁDAČ VÝBERU REŽIMU PEČENIA a OVLÁDAČ TEPLoty do pozície „0“.

 Po skončení procesu pečenia sa všetky nastavenia časovača pozastavia a zrušia, s výnimkou pripomienkovača. Na displeji sa zobrazí aktuálny čas (hodiny). Chladiaci ventilátor bude ešte chvíľu pracovať.

OPIS REŽIMOV (REŽIMOV PEČENIA) A TABUĽKY PEČENIA

Ak sa vami požadované jedlo v tabuľke pečenia nenachádza, nájdite si informácie o podobnom jedle. Poskytnuté informácie platia pre pečenie na jednej výškovej úrovni.

V tabuľke je uvedený interval odporúčaných teplôt. Začnite s nastavením nižšej teploty a ak jedlo nie je dostatočne dopečené, nastavenú teplotu zvýšte.

Časy pečenia sú len približné odhady a môžu sa meniť v závislosti od určitých podmienok.

Rúru predhrejte len v prípade, že je tak uvedené v recepte alebo v tabuľkách v tomto návode na použitie. Zohrievanie prázdnej rúry spotrebuje veľa energie. Postupné pečenie viacerých typov pečiva a viacero píz zšetrí veľa energie, keďže rúra je už predhriata.

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

Pri používaní papiera na pečenie sa uistite, že je odolný voči vysokým teplotám.

Pri príprave veľkých kusov mäsa alebo pečiva sa bude vo vnútri rúry generovať veľa pary, ktorá môže kondenzovať na dvierkach rúry. Ide o bežnú vec, ktorá neovplyvní funkčnosť alebo prevádzku spotrebiča. Keď je jedlo upečené, utrite dvierka rúry a sklo dosucha.

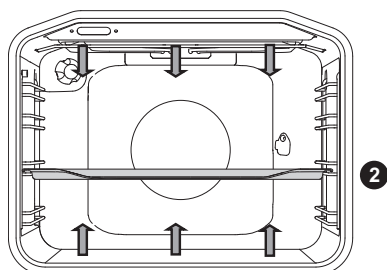
Rúru vypnite približne 10 minút pred **skončením pečenia**, aby ste šetrili energiou využitím akumulovaného tepla.

Jedlo nenechávajte vychladnúť v zatvorenej rúre, aby ste sa vyhli kondenzácii (rose).

Štandardné stupne prepečenia a odporúčaná konečná vnútorná teplota pre rôzne druhy mäsa

Druh jedla	Vnútorná teplota jedla (°C)	Farba mäsa v pričnom reze a farba šťavy
HOVÄDZIE MÄSO		
Mierne opečené	40-45	mäsovočervené ako surové mäso, troška šťavy
Mierne prepečené	55-60	svetločervené, veľké množstvo svetločervenej šťavy
Stredne prepečené	65-70	ružové, malé množstvo svetloružovej šťavy
Úplne prepečené	75-80	rovnomerne sivohnedé, trošku bezfarebnej šťavy
TELACIE MÄSO		
Úplne prepečené	75-85	červenohnedé
BRAVČOVÉ MÄSO		
Stredne prepečené	65-70	svetloružové
Úplne prepečené	75-85	žltohnedé
JAHŇACIE MÄSO		
Úplne prepečené	79	sivé, ružovkastá šťava
BARANIE MÄSO		
Mierne opečené	45	mäsovočervený
Mierne prepečené	55-60	svetločervený
Stredne prepečené	65-70	v strede ružové
Úplne prepečené	80	sivé
HUSACINA		
Stredne prepečené	70	svetloružový, ružová šťava
Dobre prepečené	82	sivé, svetloružová šťava
HYDINA		
Dobre prepečené	82	svetlosivé
RYBY		
Dobre prepečené	65-70	biele až sivohnedé

HORNÝ A DOLNÝ OHREV



Vyhrievacie telesá na dne a strope rúry budú vyžarovať teplo rovnomerne do priestoru rúry.

Pečenie mäsa:

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

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

Pokrm	Hmotnosť (g)	Úroveň (zdola)	Teplota (°C)	Čas prípravy (minúty)
MÄSO				
Bravčová pečienka	1500	2	180-200	90-110
Bravčové plece	1500	2	180-200	100-120
Bravčová roláda	1500	2	180-200	120-140
Sekaná	1500	2	200-210	60-70
Hovädzia pečienka	1500	2	170-190	120-140
Teľacia roláda	1500	2	180-200	90-120
Jahňacia sviečková	1500	2	180-200	80-100
Zajačie stehná	1500	2	180-200	50-70
Stehno diviny	1500	2	180-200	100-120
Pizza*	/	2	200-220	20-30
Kurča	1500	2	190-210	70-90
RYBA				
Dusená ryba	1000	2	210	50-60

Použite tento spôsob pečenia kuraťa, ak spotrebič nemá prednastavenie.

Použite tento spôsob pečenia pizze, ak spotrebič nemá prednastavenie.

Symbol * znamená, že rúru môžete pri zvolenom režime varenia predhriať.

Pečenie pečiva

Používajte len plechy a pekáče tmavej farby. V svetlých pekáčoch a plechoch cesto nezchodne 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 predhrejete.

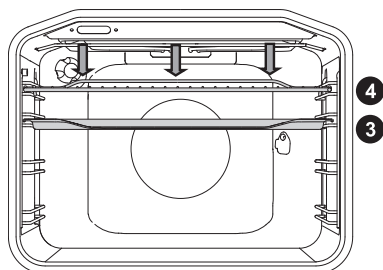
Pokrm	Úroveň (zdola)	Teplota (°C)	Čas prípravy (minúty)
PEČIVO			
Zeleninový nákyt	2	190-200	30-35
Sladký nákyt	2	190-200	30-35
Rolky *	2	190-210	20-30
Biely chlieb *	2	180-190	50-60
Pohánkový chlieb *	2	180-190	50-60
Celozrnný chlieb *	2	180-190	50-60
Ražný chlieb *	2	180-190	50-60
Pšeničný chlieb *	2	180-190	50-60
Orechová torta	2	170-180	50-60
Piškót *	2	160-170	25-30
Tvarohový koláč	2	170-180	65-75
Šálkový koláč	2	170-180	25-30
Malé pečivo z kysnutého cesta	2	200-210	20-30
Kapustové pirohy	2	185-195	25-35
Ovocný koláč	2	150-160	40-50
Sušienky	2	80-90	120-130
Plnené rožky	2	170-180	30-40

Symbol * znamená, že rúru môžete pri zvolenom režime varenia predhriať.



Hlboký plech nekladajte na prvú výškovú úroveň.

VELKÝ GRIL, GRIL



Pri príprave pokrmov v režime **Velký gril** bude pracovať horné vyhrievacie teleso a teleso grilu v strope rúry.

Pri grilovaní pokrmov v režime **Gril** bude pracovať horné vyhrievacie teleso a teleso grilu v strope rúry.

Maximálna teplota: 230 °C.

Predhrejte infračervený ohrievač (gril) päť minút.

Majte pečenie vždy pod dozorom. Mäso môže totižto rýchlo zhorieť kvôli vysokej teplote. Režim grilu je vhodný pre chrumkavé a nízkoúčinné 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 v štvrtej 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.

Tabuľka grilovania - malý gril

Typ pokrmu	Hmotnosť (g)	Úroveň (zdola)	Teplota (°C)	Čas prípravy (minúty)
MÄSO				
Biftek	180 g/szt.	3	230	15-20
Bravčové rezne	150 g/szt.	3	230	18-22
Karbonátky/kotlety	280 g/szt.	3	230	20-25
Grilované klobásy	70 g/szt.	3	230	10-15
TOASTOVANÝ CHLIEB				
Toast	/	4	230	3-6
Sendvič	/	4	230	3-6

Tabuľka grilovania - veľký gril

Typ pokrmu	Hmotnosť (g)	Úroveň (zdola)	Teplota (°C)	Čas prípravy (minúty)
MÄSO				
Biftek	180 g/szt.	3	230	15-20
Biftek - prepečený	180 g/szt.	3	230	18-25
Bravčová krkovička	150 g/szt.	3	230	20-25
Karbonátky / Kotlety	280 g/szt.	3	230	20-25
Teľací rezeň	140 g/szt.	3	230	20-25
Klobása	70 g/szt.	3	230	10-15
Leberkáse	150 g/szt.	3	230	10-15
RYBA				
Lososové plátky	200 g/szt.	3	230	15-25
TOASTOVÝ CHLIEB				
Toast	/	4	230	1-3
Sendvič	/	4	230	2-5

Pri grilovaní v plechu na pečenie sa uistite, že je v ňom dostatok tekutín, aby sa zabránilo pripáleniu. Mäso v priebehu varenia otočte.

Pri pečení pstruha, poklepte rybu papierovou utierkou. Vo vnútri okoreňte; na vonkajšej strane potrite olejom a položte na rošt. Počas grilovania rybu neotáčajte.

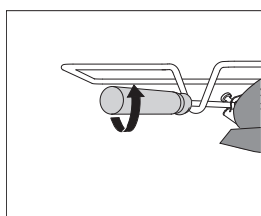
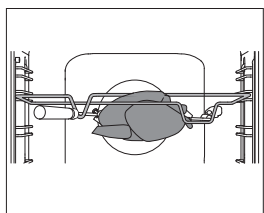
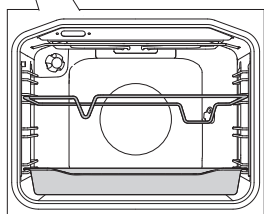
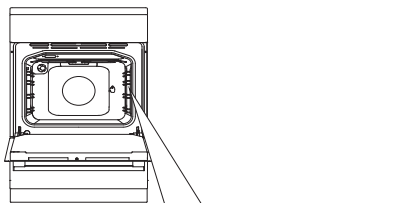


Pri používaní grilu (infračerveného vyhrievacieho telesa) majte dvierka rúry vždy zatvorené.

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

Pečenie s otočnými roštami (podľa modelu)

Maximálna teplota pri použití ražňa je 230°C.



1 Nadstavec na ražeň položte do 3. výškovej úrovne a naspodok (na 1. úroveň) položte hlboký plech, ktorý bude slúžiť na odkvapkávanie.

2 Mäso napichnite na ražeň a skrutky utiahnite. Rukoväť ražňa položte na predný nadstavec na ražeň a hrot a vložte do otvoru na zadnej stene rúry vpravo (otvor je chránený otáčacím krytom).

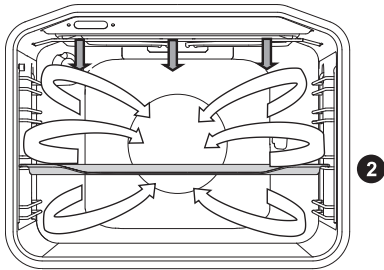
3 Rukoväť ražňa odskrutkujte a zatvorte dvierka.

Zapnite rúru a zvolte režim VELKÝ GRIL. 



Gril bude fungovať len pri zatvorených dvierkach.

GRIL S VENTILÁTOROM



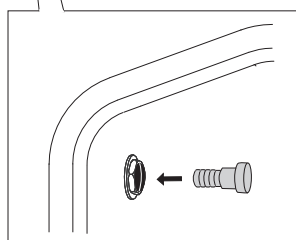
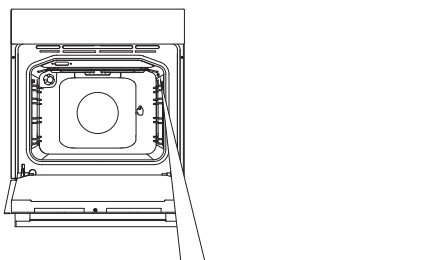
V tomto režime pečenia pracuje teleso grilu súčasne s ventilátorom. Vhodný na grilovanie mäsa, rýb a zeleniny.

(Pozri opisy a tipy pre GRIL).

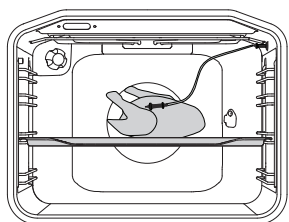
Pokrm	Hmotnosť (g)	Úroveň (zdola)	Teplota (°C)	Čas prípravy (minúty)
MÄSO				
Kačka	2000	2	150-170	80-100
Bravčová pečienka	1500	2	160-170	60-85
Bravčové plece	1500	2	150-160	120-160
Bravčové stehno	1000	2	150-160	120-140
Polka kurčťa	700	2	190-210	50-60
Kurča	1500	2	190-210	60-90
RYBA				
Pstruh	200 g/szt.	2	200-220	20-30

Pečenie sondou na mäso (môže sa líšiť v závislosti od modelu)

Pri pečení sondou na mäso nastavte požadovanú teplotu Vášho jedla.



1 Povoľte kovovú krytku zásuvky v ľavom hornom rohu rúry.



2 Zástrčku sondy na mäso vložte do zásuvky a sondu zapichnete do jedla.

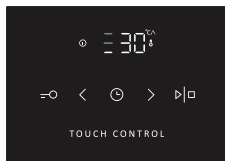


Ak je sonda pripojená, vyberte požadovaný program pečenia a teplotu. Na displeji sa po dobu 3 sekúnd zobrazí "sonda". Potom sa na displeji zobrazí ikona (meat probe, čiže sonda na mäso) a zostane tam tak dlho, kým je sonda zapojená.

Všetky ostatné aktívne funkcie sa zrušia alebo vymažú.

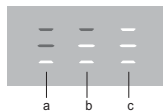


Na displeji začne blikať predvolená teplota 80 °C. Dá sa zmeniť podľa potreby pomocou tlačidiel < a > v rozsahu od 30°C do 99°C.



Ak je nastavená požadovaná teplota, spustíte program stlačením a podržaním tlačidla ŠTART/STOP. Počas prevádzky programu, bude nastavená teplota a aktuálna teplota striedavo blikať na displeji.

Stupnica teploty sa zobrazí na ľavej strane.



a začiatok

b pečenie

c koniec



Po dosiahnutí nastavenej teploty v strede jedla rúra ukončí proces pečenia. Spustí sa akustický signál a na displeji sa zobrazí nápis Koniec. Program pečenia sondou na mäso sa dokončil.

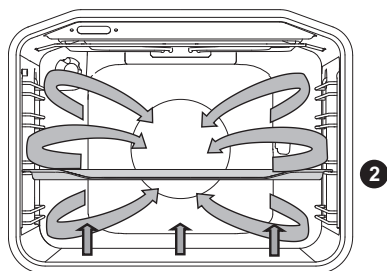
Po skončení procesu pečenia rúru vypnite a uzavrite otvor pre sondu kovovou krytkou. Ak chcete nastaviť teplotu sondy počas prevádzky, vypnite rúru a opakujte postup.

Používajte len sondy určené na použitie s rúrou.



Uistite sa, že sa sonda pri pečení nedotýka vyhrievacieho telesa. Po procese pečenia bude sonda veľmi horúca. Dávajte pozor, aby sa zabránilo popáleniu.

HORÚCI VZDUCH A SPODNÉ VYHRIEVACIE TELESO



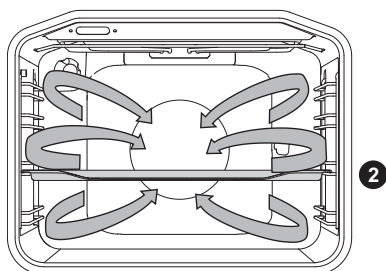
Bude pracovať spodné vyhrievacie teleso, okrúhle vyhrievacie teleso a teplovzdušný ventilátor. Vhodný na pečenie pizze, jablkových koláčov a ovocných koláčov.

(Pozri opisy a tipy pre HORNÝ a SPODNÝ OHREV).

Pokrm	Úroveň (zdola)	Teplota (°C)	Čas prípravy (minúty)
Tvarohový koláč	2	150-160	65-80
Pizza *	2	200-210	15-20
Quiche Lorraine, krehké	2	180-200	35-40
Jablkový koláč, kysnuté cesto	2	150-160	35-40
Jablkový závin	2	170-180	45-65

Symbol * znamená, že rúru môžete pri zvolenom režime varenia predhriať.

HORÚCI VZDUCH



Bude pracovať kruhové vyhrievacie teleso s ventilátorom. 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 nádoby z temperovaného skla. Plechy z nehrdzavejúcej ocele nie sú vhodné, pretože veľmi odrážajú teplo.

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

Pokrm	Hmotnosť (g)	Úroveň (zdola)	Teplota (°C)	Čas prípravy (minúty)
MÄSO				
Bravčová pečienka, vrátane kože	1500	2	170-180	140-160
Kačka	2000	2	160-170	120-150
Hus	4000	2	150-160	180-200
Morka	5000	2	150-170	180-220
Kuracie prsia	1000	3	180-200	60-70
Plnené kurča	1500	2	170-180	90-110

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.

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

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

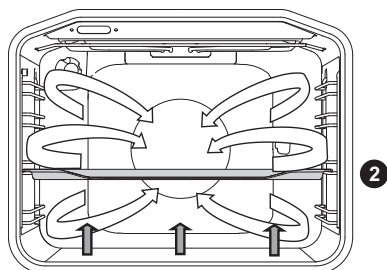
Pokrm	Úroveň (zdola)	Teplota (°C)	Čas prípravy (minúty)
PEČIVO			
Piškótvový múčnik	2	150-160	25-35
Drobená torta	2	160-170	25-35
Ovocná torta	2	150-160	45-65
Hubové rolky*	2	160-170	15-25
Ovocný koláč	2	160-170	50-70
Jablkový závin	2	170-180	40-60
Sušienky	2	150-160	15-25
Sušienky, lisované	2	140-150	15-25
Jemné pečivo, kysnuté	2	170-180	20-35
Jemné pečivo, lístkové cesto	2	170-180	20-30
PEČIVO - MRAZENÉ			
Jablko a tvarohový závin	2	170-180	50-70
Pizza	2	170-180	20-30
Pečené zemiaky	2	170-180	20-35
Krokety	2	170-180	20-35

Symbol * znamená, že rúru môžete pri zvolenom režime varenia predhriať.



Hlboký plech nekladajte na prvú výškovú úroveň.

SPODNÝ OHREV S VENTILÁTOROM



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

ZAVÁRANIE

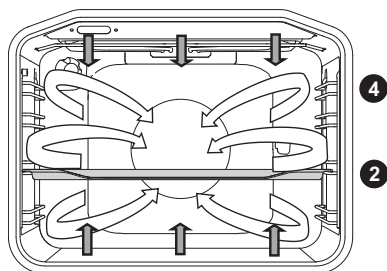
Prípravte si jedlo na zaváranie a zaváracie poháre ako zvyčajne. Použite zaváracie poháre s gumeným tesnením a skleneným viečkom. Nepoužívajte poháre s kovovým uzáverom či uzáverom so závitom ani kovové konzervy. Uistite sa, že sú poháre rovnako veľké, naplnené rovnakým obsahom a utesené.

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

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

Druh jedla	Lišta (odspodu)	Teplota (°C)	Čas do mierneho varu (v minútach)	Teplota a čas po začiatku vrenia	Čas potrebný na odležanie v rúre (v minútach)
OVOCIE					
Jahody	2	160-180	30-45	/	20-30
Kôstkovice	2	160-180	30-45	/	20-30
Ovocná kaša	2	160-180	30-45	/	20-30
ZELENINA					
Nakladané uhorky	2	160-180	30-45	/	20-30
Fazuľa/mrkva	2	160-180	30-45	120°C, 45-60 min	20-30

HORNÝ A SPODNÝ OHREV S VENTILÁTOROM



Používa sa na pečenie všetkých druhov ciest na koláče/torty, rozmrazovanie a sušenie zeleniny a ovocia. Pred vložením jedla do predhriatej rúry počkajte, kým svetlo prvýkrát nezhasne. Pre lepšie výsledky pečte len na jednej výškovej úrovni (lište).

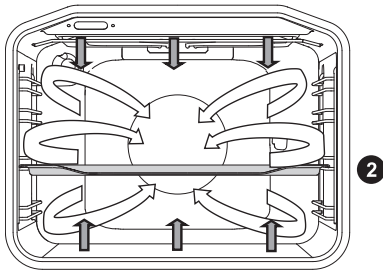
Rúra by mala byť predhriata. Použite druhú alebo štvrtú lištu odspodu.

Tabuľka pre pečenie cesta s horným a spodným výhrevným telesom a ventilátorom

Typ cesta	Úroveň zasunutia plechu (zdola)	Teplota (°C)	Čas pečenia (minúty)
Mramorový koláč	2	140-150	45-55
Torta v obdĺžnikovom plechu na pečenie	2	130-140	45-55
Cheesecake	2	130-140	55-65
Ovocný koláč - krehký	2	140-150	35-45
Piškótové cesto	2	140-150	25-35
Ovocná torta	2	130-140	35-45
Krehký závin	2	140-150	15-25
Vianočný chlebík, mazanec	2	130-140	50-60
Buchty s plnkou	2	150-160	25-35
Bábovka	2	130-140	40-50
Krehké sušienky, koláčiky	2	140-150	15-25
Lisované sušienky, čajové pečivo *	2	130-140	10-15
Drobné pečivo, kysnuté cesto	2	140-150	15-20
Chlieb *	2	170-180	45-55
Quiche Lorraine	2	150-160	35-45
Jablkový závin	2	150-160	40-50
Pizza *	2	180-190	10-20
Filo cesto	2	150-160	18-25


Symbol * znamená, že rúru môžete pri zvolenom režime varenia predhriať.

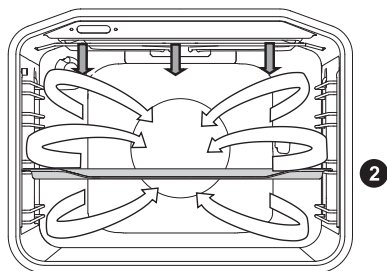
GENTLEBAKE



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

Pokrm	Úroveň (zdola)	Teplota (°C)	Čas prípravy (minúty)
MÄSO			
Pečené bravčové mäso, 1 kg	2	190	90 - 120
Pečené hovädzie mäso, 1 kg	2	190	100-130
Hovädzia sviečková, 200g/kus	2	180	40-50
Kuracie mäso, 1,5 kg	2	210	100 - 120
Kuracie prsia, filet, 200 g/kus	2	200	45 - 60
Telacie mäso, 1 kg	2	180	95 - 120
RYBY			
Celá ryba, 200 g/kus	2	190	35 - 45
Rybí filet, 100 g/kus	2	190	25 - 35
MÚČNIKY			
Linecké koláčiky, sušienky	2	150	25-40
Čajové pečivo	2	150	35-50
Malé cupcakes	2	170	35-50
Roláda	2	170	40-55
Ovocné koláče, tartaletky	2	170	65-85

(Vzťahuje sa na spotrebiče s výsuvnými alebo drôtenými koľajničkami, ktoré nemajú teplovzdušný systém. )



Pokrm	Hmotnosť (g)	Úroveň (zdola)	Teplota (°C)	Čas prípravy (minúty)
MÄSO				
Kačka	2000	2	150	90-110
Bravčová pečienka	1500	2	160	80-100
Bravčové plece	1500	2	150	130-160
Bravčové stehno	1000	2	150	130-150
Polka kurčťa	700	2	190	60-70
Kurča	1500	2	190	80-100
RYBA				
Pstruh	200 g/szt.	2	200	20-30

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

AQUA CLEAN



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

ČISTENIE A ÚDRŽBA



Spotrebič odpojte zo siete a počkajte, kým nevychladne.

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

Hliníkové povrchy

Hliníkové povrchy čistíte jemnými tekutými čistiacimi prostriedkami určenými na takéto povrchy. Naneste čistiaci prostriedok na mokrú utierku a vyčistíte povrch. Potom ho opláchnite vodou. Nenanášajte čistiaci prostriedok priamo na hliníkový povrch. Nepoužívajte drsné čistiace prostriedky špongie.

Poznámka: Povrch by sa nemal dostať do kontaktu s čistiacimi sprejmi na rúru, pretože by sa mohol viditeľne a permanentne poškodiť.

Predné panely s nehrdzavejúcej ocele

(podľa modelu)

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

Lakované a umelohmotné povrchy

(v závislosti od modelu)

Ovládače a gombíky, rukoväte dvierok, nálepky a typové štítky neumývajte drsnými čistiacimi prostriedkami alebo materiálmi, čistiacimi prostriedkami na alkoholovej báze či s obsahom alkoholu. Škrvny 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.



liníkové povrchy by sa nemali dostať do kontaktu s čistiacimi sprejmi na rúru, pretože by sa mohli viditeľne a permanentne poškodiť.

TRADIČNÉ ČISTENIE RÚRY

Rúru môžete čistiť bežným spôsobom (čistiacim prostriedkom alebo sprejom na rúry) pri veľmi odolnej špina. Po vyčistení poriadne umyte zvyšky čistiaceho prostriedku.

Rúru a príslušenstvo umývajte po každom použití, aby ste zabránili tomu, že špina prihorí k povrchu. Najjednoduchší spôsob na odstránenie masnoty je použitie teplej mydlovej vody, ešte kým je rúra teplá.

Pri odolnej a zaschnutej špina použite tradičné prostriedky na čistenie rúr. Poriadne rúru opláchnite čistou vodou, aby ste odstránili zvyšky čistiaceho prostriedku.

Nikdy nepoužívajte agresívne, drsné čistiace prostriedky, drsné špongie, odstraňovače škvŕn a hrdze a pod.

Príslušenstvo (plechy a pekáče, rošty a pod.) umyte horúcou vodou a čistiacim prostriedkom.

Rúra, vnútro rúry a plechy sú pokryté špeciálnou vrstvou smaltu pre hladký a odolný povrch. Vďaka tejto špeciálnej vrstve je čistenie pri izbovej teplote jednoduchšie.

ČISTENIE SKLOKERAMICKÉHO POVRCHU

Po každom použití počkajte, kým sklokeramický povrch vychladne, a vyčistite ho. Inak sa všetky nečistoty, ktoré na doske ostanú, spália na horúcom povrchu pri ďalšom použití varnej platne. Pre pravidelnú údržbu sklokeramickej platne používajte výrobky so špeciálnou starostlivosťou, ktoré vytvárajú na povrchu ochranný film, ktorý bráni špina prílepiť sa na povrch.



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

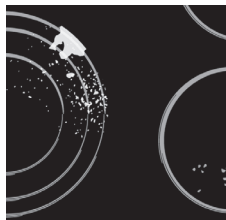


Drôtené materiály, drsné čistiace špongie a brúsny prášok môžu poškríbať povrch. Okrem toho môžu povrch poškodiť aj agresívne čističe v spreji, ako aj nevhodné tekuté čistiace prostriedky.



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.




Škvrnny od vody odstránite 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 odstraňte škrabkou. Pri použití škrabky dávajte pozor, aby ste sa neporanili.

 **Škrabku používajte, iba ak sa špina nedá odstrániť mokrou 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.



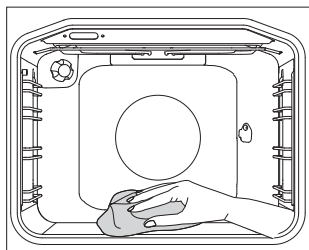
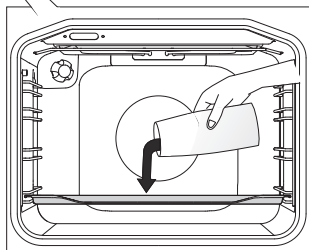
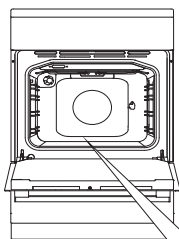
 **Netlačte škrabku kolmo na povrch a neškriabte povrch dosky s jej rohom alebo čepeľou.**

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 med). Takúto stratu farby je veľmi zložité 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.

POUŽITIE FUNKCIE AQUA CLEAN PRE VYČISTENIE RÚRY



1 Otočte OVLÁDAČ VÝBERU REŽIMU PEČENIA do pozície Aqua Clean. 2. OVLÁDAČ TEPLoty nastavte na 70 °C.

2 Do pohára alebo plytkého plechu nalejte 0,6 l vody a položte ho na nižšiu lištu.

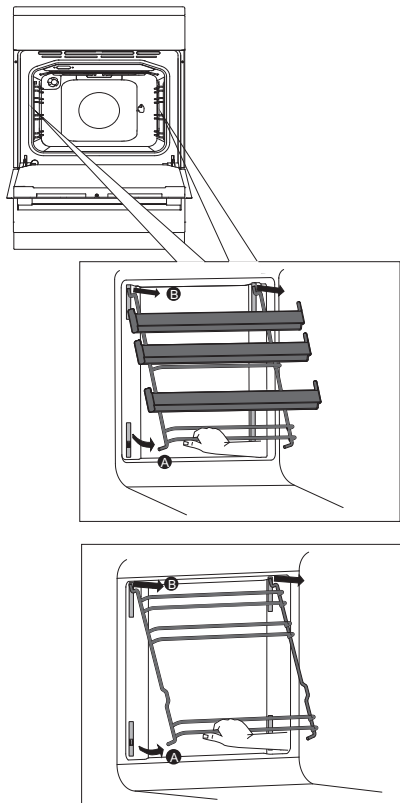
3 Po 30 minútach zvyšky jedla na smaltovanej vrstve rúry zmäknú a bude jednoduchšie ich vyčistiť vlhkou utierkou.



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

ZLOŽENIE A ČISTENIE DRÔTENÝCH VODIČOV A TELESKOPICKÝCH VÝSUVNÝCH LÍŠŤ

Na čistenie líšť používajte len klasické čistiace prostriedky.



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

B Vyberte ich z otvorov navrchu.

Pre vloženie líšť postupujte podľa týchto krokov v opačnom poradí.

UPOZORNENIE:

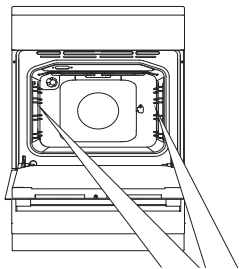
Nevyberajte upínadlá vložené do rúry.



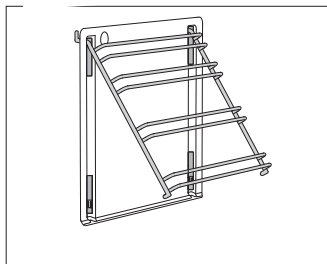
Výsuvné líšty neumývajte v umývačke riadu.

ČISTENIE A INŠTALÁCIA KATALYTICKÝCH VLOŽIEK

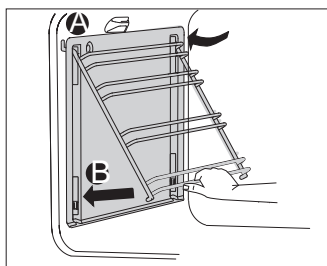
Na čistenie vodičov a líšt používajte len klasické čistiace prostriedky.



Drôtené vodiče alebo teleskopické výsuvné líšty odoberte..



1 Vodiče namontujte na katalytickú vložku.



2 Vložky s pripevnenými drážkami zaveste do pripravených otvorov a zatlačte smerom nahor.

A Držiaky líšt vložte do horných otvorov.

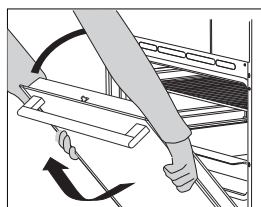
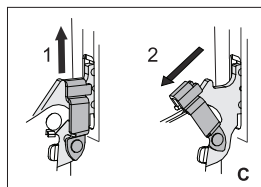
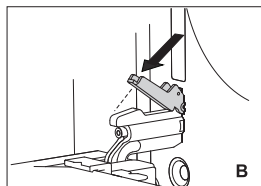
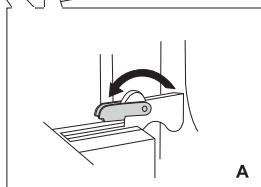
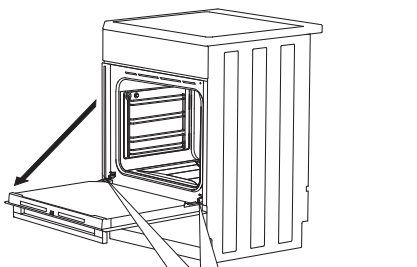
B Zatlačte ich do klapky na spodku.



Katalytické vložky neumývajte v umývačke riadu.

ZLOŽENIE A VLOŽENIE DVIEROK RÚRY

(v závislosti od modelu)



1 Najprv naplno otvorte dvierka (pokiaľ sa len dá).

2 A Otočte zarážky celou cestou späť (platí pre tradičné zatváranie dvierok).

B Pri dvierkach s jemným systémom zatvárania otočte zarážky späť o 90°.

C Ak je spotrebič vybavený systémom GentleClose, mierne nadvihnite západky pántov dverí a vytiahnite ich smerom k sebe.

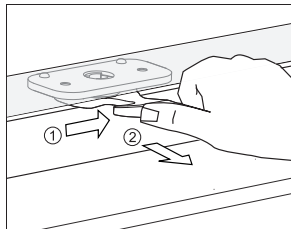
3 Pomaly zatvárajte dvierka, kým západky pántov nebudú zarovnané s drážkami. Mierne zdvihnite dvierka a vytiahnite ich z oboch závesných otvorov na spotrebiči.

💡 Pre vloženie dvierok rúry postupujte podľa týchto krokov v opačnom poradí. Ak sa dvere neotvárajú alebo nezatvárajú správne, uistite sa, že sú drážky pántov správne umiestnené do úchytovej drážky.




Pri výmene dvierok sa vždy uistite, či sú úchyty pántov pevne založené na svojom mieste, aby ste predišli uvoľneniu hlavného pántu, ktorý je ovládaný silnou pružinou. Hrozí tak nebezpečenstvo poranenia.


ZÁMOK DVERÍ (v závislosti od modelu)



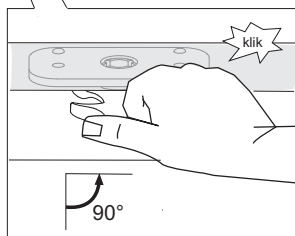
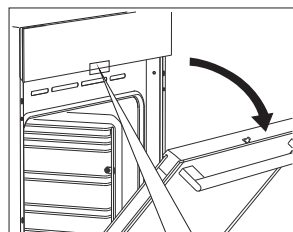
Pre otvorenie jemne zatlačte palcom doprava a súčasne vytiahnite dvere smerom von.

 Keď sú dvere rúry zatvorené, zámok dverí sa automaticky vráti do pôvodnej polohy.

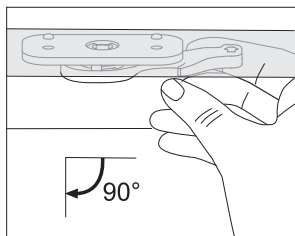
DEAKTIVÁCIA A AKTIVÁCIA ZÁMKU DVERÍ

 Rúra musí byť úplne vychladená.

Najprv otvorte dverka rúry.



Zatlačte zámok dverí palcom doprava o 90°, kým nebudete počuť cvaknutie. Zámok dverí nie je deaktivovaný.



Ak chcete opätovne aktivovať zámok dverí, otvorte dvere rúry a pomocou pravého ukazováka vytiahnite páčku smerom k vám.

TLMENÉ ZATVÁRANIE DVIEROK (v závislosti od modelu)

Dvierka rúry sú vybavené systémom, ktorý tlmí silu zatvárania dvierok pri uhle 75°. Umožňuje jednoduché, tiché a jemné zatváranie dvierok. Stačí jemný dotyk (pri uhle 15° vzhľadom na zatvorenú polohu dverí), aby sa dvierka automaticky a jemne zavreli.



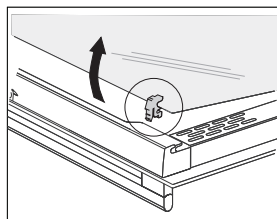
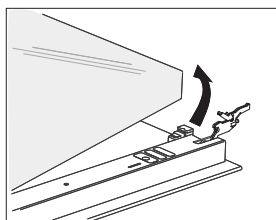
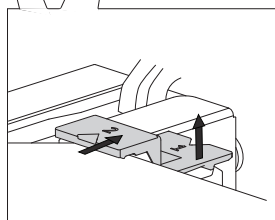
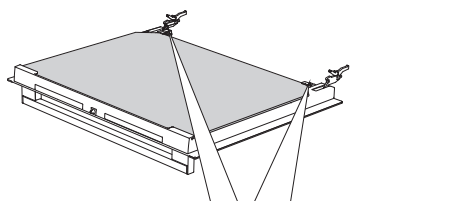
Ak budete na zatváranie dvierok používať príliš veľkú silu, účinnosť systému sa zníži alebo sa obide kvôli bezpečnosti.

ZLOŽENIE A NALOŽENIE SKLENEJ PLATNE DVIEROK RÚRY

Sklenenú platňu dvierok rúry možno umyť zvnútra, ale najprv je potrebné ju vybrať. Zložte dvierka rúrok (pozri časť „Zloženie a naloženie dvierok rúry“).

Podľa modelu spotrebiča sa dá sklo z dvierok vybrať podľa opisanej METÓDY 1 alebo METÓDY 2.

METÓDA 1 (v závislosti od modelu)



1 Mieme zdvihnite podpery na ľavej a pravej strane dvierok (označenie 1 na podpere) a vytiahnite ich smerom od skleneného panelu (označenie 2).

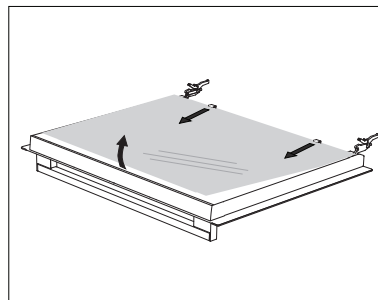
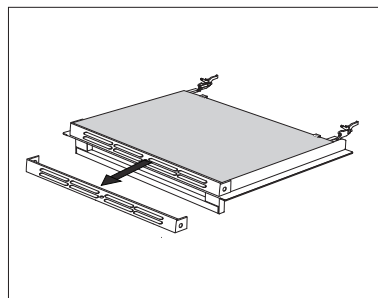
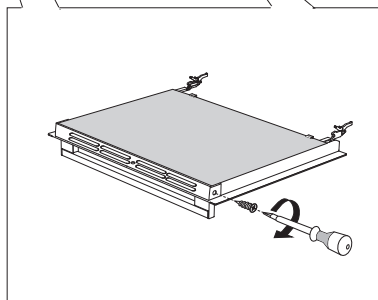
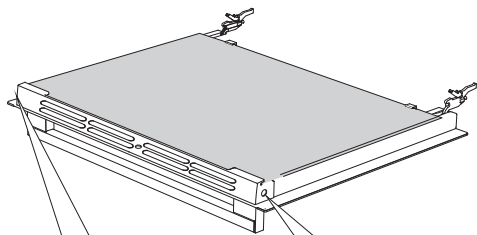
2 Podržte sklenenú platňu dvierok na spodnom okraji, mierne ju podvihnite tak, aby už nebola pripojená k podpore, a vyberte ju.

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



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

METÓDA 2 (v závislosti od modelu)



1 Uvoľnite držiak skrutiek na oboch stranách dverí.

2 Vyberte držiak.

3 Mierne nadvihnite sklo dverok a odstráňte ho z klipov na spodnej strane dverí.

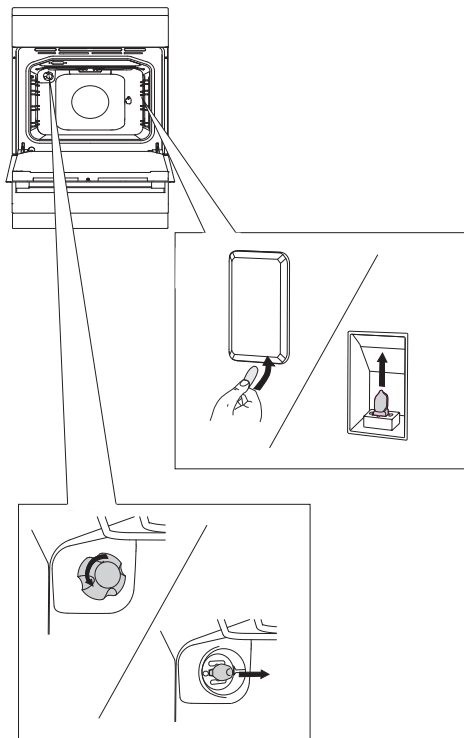
Ak chcete sklo dverok vrátiť späť, postupujte v opačnom poradí.

VÝMENA ŽIAROVKY

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

Použite (križový) skrutkovač značky Phillips.

(Halogénová žiarovka: G9, 230 V, 25 W; klasická žiarovka E14, 25 W, 230 V)



Kryt žiarovky uvoľnite a odmontujte pomocou plochého skrutkovača. Žiarovku vyberte.

💡 Dávajte pozor, aby ste nepoškodili smaltovaný povrch.

.....
Kryt žiarovky dajte dolu a žiarovku vyberte.

💡 Použite ochranné rukavice, aby ste sa nepopálili

TABUĽKA PROBLÉMOV A ICH RIEŠENÍ

Akkoľvek opravy počas trvania záručnej doby môže vykonávať len servisné stredisko autorizované výrobcom.

Pred opravou sa uistite, že je spotrebič odpojený z elektrickej siete, tak, že odstránite poistku alebo vytiahnete zástrčku zo zásuvky.

Neoprávnená manipulácia a opravy sporáka (varnej platne) môžu spôsobiť riziko úrazu elektrickým prúdom a skrat; preto sa o to nepokúšajte sami. Prenehajte takého úlohu odborníkom alebo autorizovanému servisnému technikovi.

V prípade menších chýb alebo problémov s fungovaním spotrebiča si pozrite nasledujúce pokyny, aby ste vedeli, či ich dokážete odstrániť sami.

DÔLEŽITÉ

Návšteva servisného technika počas záručnej doby vám bude účtovaná, ak spotrebič nefunguje v dôsledku nesprávneho použitia. Odložte si tento návod na miesto, kde bude vždy dostupný; ak predávate spotrebič inej osobe, tento návod k nemu priložte.

Nasledujúce rady vám pomôžu odstrániť niektoré bežné problémy.

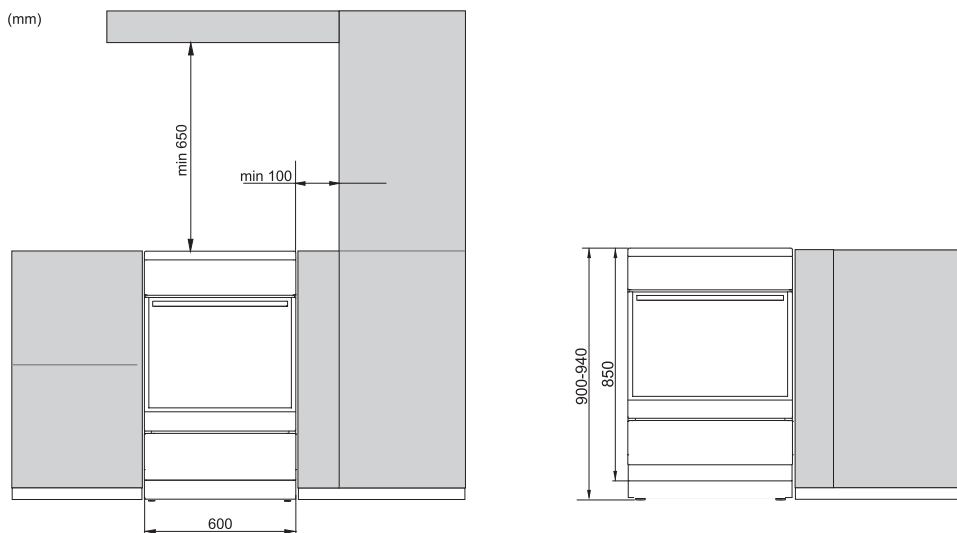
Problém/chyba	Príčina
Hlavný istič vo vašej domácnosti často vypadáva.	Zavolajte servisného technika.
Osvetlenie rúry nefunguje.	Postup výmeny žiarovky popisuje kapitola Údržba a čistenie.
Cesto je nedopečené.	Zvolili ste správnu teplotu a systém pečenia? Sú dvierka rúry zavreté?
Horáky nehoria rovnomerne.	Odborník by mal skontrolovať nastavenia prívodu plynu.
Plameň horáka sa odrazu zmení, ovládací gombík musí byť na zapálenie horáka stlačený dlhšie.	Uistite sa, že je horák správne zostavený.
Po zapálení plameň zhasne.	Ovládací gombík držte stlačený dlhšie. Pred uvoľnením ovládacieho gombíka ho zatlačte silnejšie.
V oblasti horákov vykazuje mriežka zmenu sfarbenia.	Ide o bežný jav v dôsledku vysokej teploty. Mriežku vyčistite pomocou čistiaceho prostriedku na kovy.
Elektrické zapalovanie horáka už nefunguje.	Otvor medzi zapalovacou sviečkou a horákom opatrne vyčistite. Kryty horáka vyčistite pomocou čistiaceho prostriedku na kovy. Kryt horáka správne umiestnite.

Chyba a porucha zobrazená na varnej platni	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. Počkajte 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 do úrovne 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. Chvilú počkajte, kým sa platňa ochladí.
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 „E3“.	Nevhodný riad, ktorý nemá dostatočné feromagnetické vlastnosti.	Použite iný hrniec alebo panvicu.
Na displeji sa zobrazia iné chyby „Er“ alebo "E + „Er“ alebo „E“.	Nastala chyba v elektrickom obvode.	Spotrebič na 5 minút odpojte zo siete a potom ho naspäť pripojte. Ak sa táto chyba zobrazí znova, zavolajte servisného technika.

Ak problém pretrváva aj napriek dodržaniu odporúčania uvedeného vyššie, kontaktujte autorizovaného servisného technika. Záruka sa nevzťahuje na opravy alebo reklamácie spôsobené nesprávnym pripojením alebo použitím spotrebiča. V tomto prípade bude náklady na opravu znášať zákazník.

POKYNY K INŠTALÁCII A PRIPOJENIU

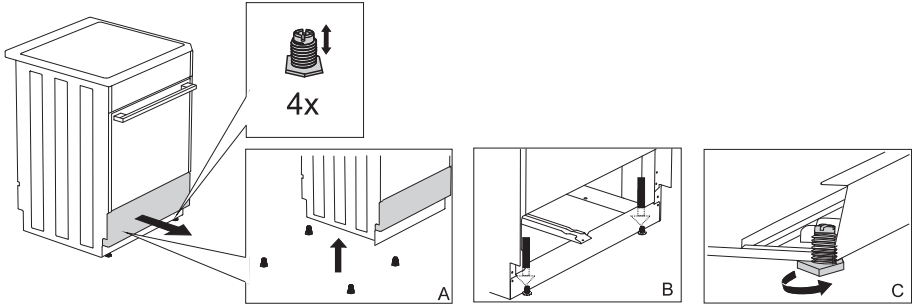
UMIESTNENIE SPOTREBIČA



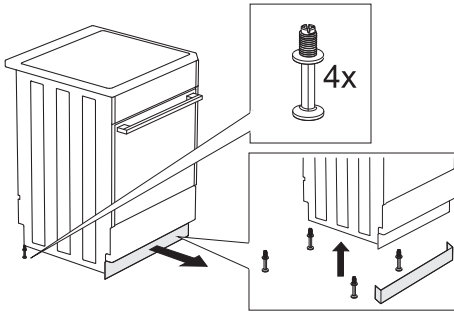
Steny nábytku príslušného k spotrebiču (podlaha, zadná stena kuchyne, bočné steny) musia byť odolné voči teplote najmenej 90 °C..

VYVÁŽENÍ SPOTREBIČA A DODATOČNÁ PODPORA

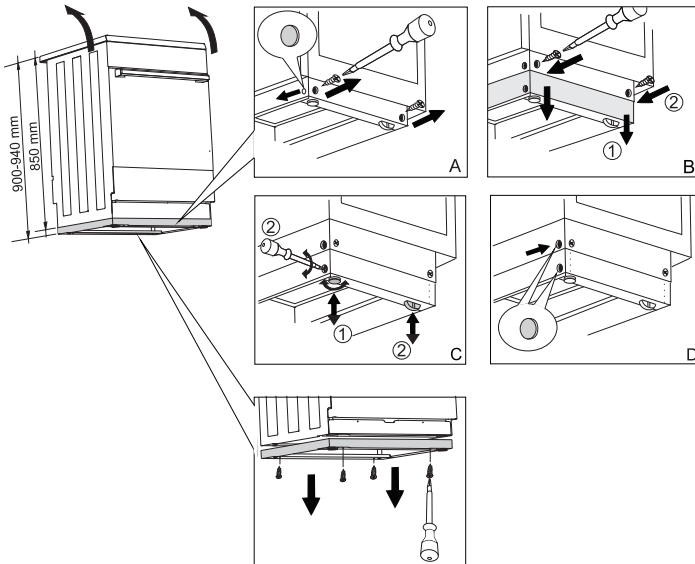
A)



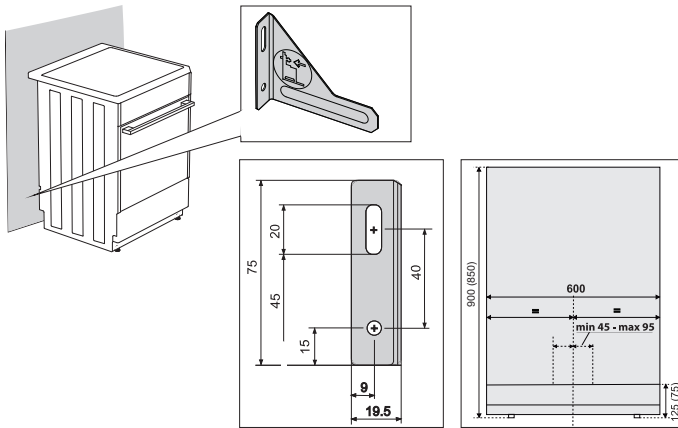
B)



C)

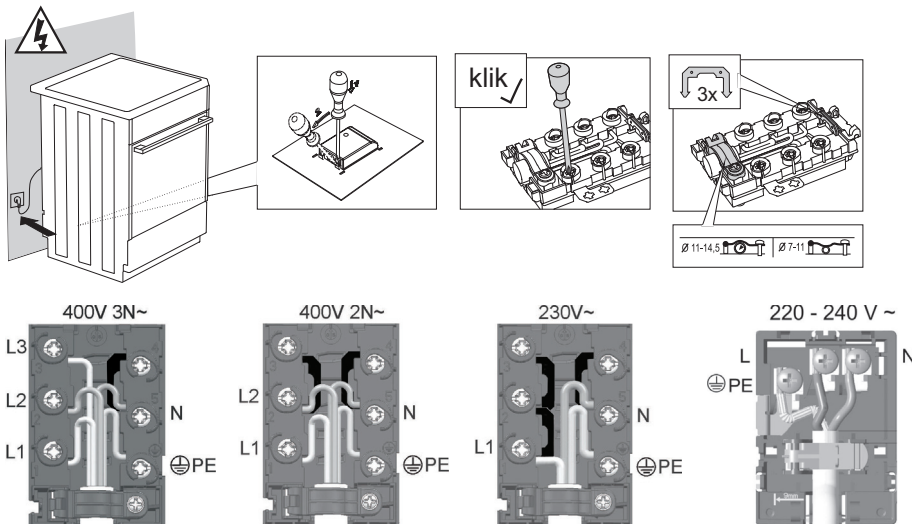


PREVENIA PROTI PREVRÁTENIU



💡 Rozmery v zátvorke predstavujú štandardné rozmery podpornej konzoly bez dodatočnej podpory. Ak prvok chrániaci spotrebič proti prevráteniu nemôže byť poriadne upevnený k stene pomocou skrutiek a príchytiiek, použite iné úchytky, aby ste upevnili konzolu tak, aby ju nebolo možné zo steny vytiahnuť.

PRIPOJENIE DO ZDROJA ENERGIE



Na spojovaci svorku vždy umiestnite kryt!

LIKVIDÁCIA



Balenie je vyrobené z materiálov šetrných k životnému prostrediu, ktoré sa dajú recyklovať, zlikvidovať alebo zničiť bez poškodenia životného prostredia. 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.

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

EI_BRIDGE_IL



sk (03-20)