

SK Návod na obsluhu, inštaláciu a pripojenie



Elektrická rúra

Vážený zákazník!



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

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

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

Pokyny k pripojeniu

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

Typový štítok

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

Dôležité - Čítajte pred použitím zariadenia	3
Popis spotrebiča.....	5
Rúra	7
Príprava jedla	18
Čistenie a údržba.....	29
Špeciálne upozornenia a chybové hlásenia	36
Pokyny k inštalácii a pripojeniu	38
Technické údaje	41

Dôležité - Čítajte pred použitím zariadenia

Bezpečnostné pokyny

- Zariadenie môžu používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými a zmyslovými schopnosťami alebo s nedostatočnými skúsenosťami ak sú pod dozorom alebo boli poučené o bezpečnom používaní a porozumeli možným rizikám. Nedovoľte deťom hrať sa so zariadením. Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.
- **UPOZORNENIE:** Zariadenie a jeho časti sa počas používania zohrejú na vysokú teplotu. Pri údržbe sa nedotýkajte výhrevných častí. Deti mladšie ako 8 rokov držte z dosahu zariadenia.
- Používajte len snímač teploty odporúčaný pre túto rúru.
- **VAROVANIE:** Pred výmenou žiarovky skontrolujte, či je zariadenie vypnuté. Vyhnete sa riziku zásahu elektrickou energiou.
- Na čistenie skla dverí rúry nepoužívajte brúsne čističe alebo ostré kovové škrabky, pretože môžu poškriabať povrch a poškodiť sklo.
- Na čistenie varných zón nepoužívajte parné a vysokotlakové čistite, pretože môžu mať za následok riziko úrazu elektrickou energiou.
- Zariadenie je určené na ovládanie externými hodinami alebo špeciálnymi riadiacimi systémami.

Upozornenie

- Zariadenie môže pripojiť k napájaniu len autorizovaný servisný pracovník.
- Neodborná manipulácia alebo oprava zariadenia môže mať za následok riziko úrazu alebo poškodenia zariadenia. Všetky opravy prenechajte autorizovanému servisnému pracovníkovi.
- Ak je napájací kábel iných spotrebičov privretý do dvierok zariadenia, môže sa poškodiť a spôsobiť skrat. Preto vedte napájacie káble iných spotrebičov v dostatočnej vzdialenosti.
- Zariadenie je určené na varenie. Nepoužívajte ho na iný účel, napríklad na vykurovanie.
- Buďte obzvlášť opatrní pri príprave pokrmu v rúre. Kvôli vysokej teplote sa nádoby na pečenie, pokrievky, rošt a vnútorné steny rúry zohrejú na vysokú teplotu. Vždy používajte kuchynské rukavice.
- 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 činnosti sa dvere rúry zohrejú na vysokú teplotu. Inštaláciu tretieho skla alebo dodatočnej ochrany znížite teplotu vonkajšieho povrchu (len určité modely).

- Pri nadmernom zaťažení sa môžu dvere rúry poškodiť. Na dvere neumiestňujte ťažké varné nádoby a počas čistenia rúry sa neopierajte o dvere. Pred čistením demontujte dvere rúry (viď kapitolu »Demontovanie a inštalácia dverí rúry«). Nestúpajte a nesadajte si na otvorené dvere rúry (deti)!



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

Účel spotrebiča

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

Popis spotrebiča

Obrázok znázorňuje jeden z modelov spotrebiča. Pretože skupina spotrebičov na ktoré sa vzťahujú tieto pokyny má rôzne funkcie, návod na obsluhu môže popisovať funkcie a zariadenie, ktoré nie sú dostupné na vašom spotrebiči.



1. Ovládací panel
2. Madlo dvierok rúry
3. Dvierka rúry



1 Ovládač zapnutia a vypnutia a voľby režimu prevádzky

- 2** Elektronický digitálny časovač so zobrazením teploty a prevádzkového režimu
- 3** Ovládač nastavenia teploty rúry

(iba pri niektorých modeloch)

Prepínač dvierok rúry

Prepínač vypne vyhrievanie rúry a ventilátor, keď sú dvierka otvorené počas prevádzky; keď sa dvere znovu zatvoria, vyhrievanie sa obnoví.

Chladiaci ventilátor

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

Rozšírená prevádzka chladiaceho ventilátora

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

Zásuvné ovládače

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



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

Kontrolné žiarovky

Žltá žiarovka

Žiarovka svieti, keď je aktivovaná akákoľvek funkcia spotrebiča.

Presvietené ovládače

(iba pri niektorých modeloch)

Obrys aktivovaného ovládača svieti, keď je zvolená funkcia.

Spotrebiče s touto funkciou nemajú žltú kontrolnú žiarovku.

Rúra

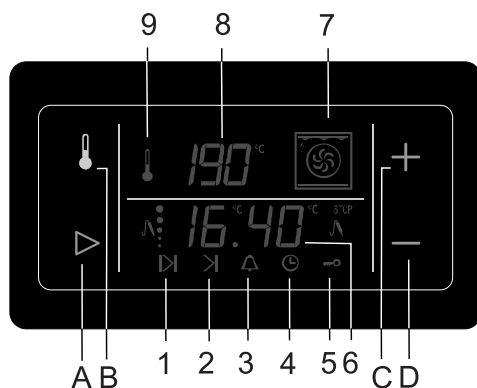
Pred prvým použitím rúry

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

Dôležité upozornenia

- Použite, čierne silikónom, alebo smaltom potiahnuté plechy na pečenie, pretože najlepšie prenášajú teplo.
- Rúru predhrievajte, iba ak je to špeciálne určené v recepte, alebo v tabuľkách pokynov v tomto návode.
- Zahrievanie prázdnej rúry spotrebuje množstvo energie; preto sa ušetrí mnoho energie, ak niektoré druhy pečiva pečiete po sebe, pretože rúra je už zohriata.
- Približne desať minút pred predpokladaným ukončením procesu varenia sa môže rúra vypnúť. Týmto spôsobom ušetríte nejakú energiu a využijete nahromadené teplo.
- **Upozornenie:** Po skončení pečenia ochladzovací systém rúry je stále funkčný. Ak jedlo necháte v rúre sa môže stať, že vlhkosť vykondenzuje na čelnej strane dvier rúry. Vlhkosť môžete znížiť tak, že nastavíte gombík na určitý čas na funkciu svetlo. Takto bude ochladzovací ventilátor ešte dlhšie funkčný a tým sa zníži vytváranie kondenzu v rúre.

Elektronický digitálny časovač so zobrazením teploty a prevádzkového režimu

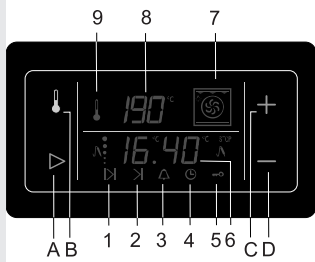


Dotykové tlačidlá:

- A Voľba nastavenia a potvrdenie
- B Tlačidlo nastavenia teploty
- C Zvýšenie hodnoty (plus)
- D Zníženie hodnoty (mínus)

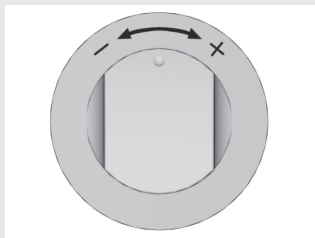
Displej:

- 1 Trvanie prevádzky rúry
- 2 Čas zastavenia rúry
- 3 Alarm časovača
- 4 Denný čas
- 5 Detský zámok
- 6 Hodiny/zobrazenie kontroly teploty jedla
- 7 Zobrazenie prevádzkového režimu
- 8 Zobrazenie teploty



- Keď je spotrebič pripojený k elektrickej zásuvke alebo po výpadku elektrickej energie sa krátko zobrazí slovo „META“ alebo „GLAS“; potom displej zabliká. Pre aktiváciu činnosti rúry použijete dotykové tlačidlá (C) a (D) na nastavenie denného času.
- Každé stlačenie/aktivácia tlačidla je oznámená zvukovým signálom.
- Zvoľte typ nastavenia, ktoré chcete upraviť stlačením tlačidla (A). Zvolený symbol na displeji bliká rýchlo, indikujúci funkciu, ktorú môžete nastaviť alebo zmeniť. Po piatich sekundách symbol začne blikáť pomalšie a zobrazí sa nastavenie času. Symboly, ktoré sú zvolené svietia, ale nie sú aktuálne zobrazené na displeji (6). Vždy je zobrazené posledné nastavenie.
- Ak stlačíte jedno z dotykových tlačidiel (C) alebo (D) a podržíte stlačené, hodnoty sa budú meniť rýchlejšie.
- V prípade výpadku elektrickej energie, ktoré trvá menej ako dve minúty, všetky nastavenia zostanú aktívne.

⚠ Pre lepšiu reakciu dotykových tlačidiel ich stláčajte väčšou časťou prsta.



- Nastavenie teploty a iné nastavenia môžete nastaviť použitím špeciálneho ovládača, ktorý nahrádza dotykové tlačidlá časovača.

Nastavenie presného času (hodín)

- Presný čas nastavte stlačením tlačidla (A). Potom zvolte symbol (4).
- Pomocou tlačidiel (C) a (D) nastavte presný čas.
- Nastavenie potvrdíte opätovným stlačením tlačidla (A); ak nestlačíte tlačidlo (A), nastavenie sa automaticky potvrdí po niekoľkých sekundách.

Nastavenie funkcie časovača

V spojení s nastavením teploty môžete použiť elektronický programovací časovač na funkcie časovača. Obidve nastavenia sú zobrazené na jednom displeji. Požadované zobrazenie nastavíte tlačidlami (A) alebo (B).

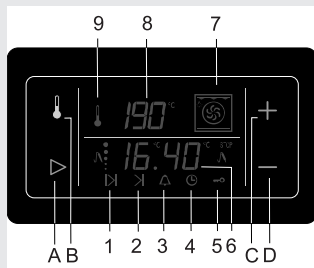
Časovač môžete použiť na programovanie prevádzky rúry tromi spôsobmi:

- **Nastavenie času varenia** – okamžitý čas prevádzky rúry; po nastavenom čase sa rúra automaticky vypne.
- **Nastavenie času ukončenia varenia** – môžete nastaviť čas, kedy sa rúra vypne.
- **Nastavenie odloženého štartu** – autoamtické zapnutie a vypnutie rúry v nastavenom čase.

Nastavenie času varenia

S týmto režimom programu môžete nastaviť trvanie prevádzky rúry (čas varenia). Maximálne nastavenie umožňuje 10 hodín.

- Stlačením tlačidla (A) zvolíte symbol (1). Tlačidlami (C) a (D) nastavíte trvanie/čas varenia.
- Zapnite rúru (nastavte funkciu a teplotu). Po uplynutí nastaveného času sa rúra automaticky vypne (ukončenie varenia). Znie prerušovaný zvukový signál, ktorý môžete vypnúť stlačením ktoréhokoľvek tlačidla, ak nestlačíte žiadne tlačidlo, zvukový signál sa vypne po jednej minúte.
- Symbol (1) a čas varenia (-:--) na displeji začne blikať. Ak chcete pokračovať vo varení, stlačte tlačidlo (A) a ak je to potrebné, nastavte nové trvanie prípravy.



Nastavenie času ukončenia varenia

Tento režim vám umožňuje nastavenie času, v ktorom sa rúra automaticky vypne. Maximálne nastavenie umožňuje 10 hodín .

- Uistite sa, že je nastavený presný čas.
- Stlačte tlačidlo (A) a zvolíte symbol (2). Na displeji sa zobrazí presný čas. Stlačením tlačidiel (C) a (D) nastavíte čas ukončenia varenia.
- Zapnite rúru (nastavte funkciu a teplotu). Rúra začne fungovať a zastaví sa v nastavenom čase. Znie prerušovaný zvukový signál, ktorý môžete zastaviť stlačením ktoréhokoľvek tlačidla, ak nestlačíte žiadne tlačidlo, zvuková signalizácia sa vypne po jednej minúte.
- Symbol (1) a čas varenia (-:--) na displeji začne blikať. Ak chcete pokračovať vo varení, stlačte tlačidlo (A) a nastavte nové trvanie prípravy.

Nastavenie odloženého štartu rúry

S týmto režimom môžete vykonať dve nastavenia: čas varenia (dobu prípravy v rúre) a čas ukončenia varenia (čas ukončenia prípravy). Čas ukončenia prípravy môžete odložiť maximálne o 24 hodín relatívne k presnému času.

- Uistite sa, že je nastavený presný čas.
- Naskôr nastavte čas varenia: Stlačením tlačidla (A) zvolíte symbol (1). Tlačidlami (C) a (D) nastavíte trvanie/dobu prípravy.
- Potom nastavte čas ukončenia varenia: Tlačidlom (A) zvolíte symbol (2). (Na displeji sa zobrazí súčet aktuálneho času dňa a čas prevádzky rúry). Stlačením tlačidiel (C) a (D) nastavíte čas ukončenia prípravy.
- Časovač čaká do štartu prípravy – obidva symboly (1 A 2) svietia.
- Zapnite rúru (nastavte funkciu a teplotu varenia). V nastavenom čase sa rúra automaticky zapne (symbol (2) zhasne do spustenia činnosti) a vypne sa po uplynutí nastaveného času prípravy. Na konci bude znieť prerušovaný zvukový signál, ktorý môžete vypnúť

stlačením ktoréhokoľvek tlačidla; ak nestlačíte žiadne tlačidlo, zvukový signál sa vypne po jednej minúte.

- Symbol (1) a čas varenia (-:–) na displeji začne blikať. Ak chcete pokračovať vo varení, stlačte tlačidlo (A) a ak je to potrebné, nastavte nové trvanie.

Nastavenie času alarmu

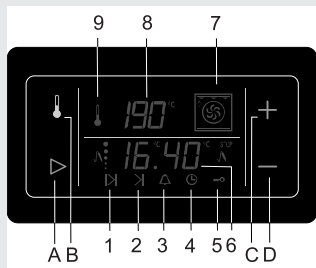
Hodiny môžete taktiež použiť nezávisle od prevádzky rúry, ak časovač, ktorý bude znieť po uplynutí nastaveného času.

- Tlačidlom (A) zvolíte symbol (3). Tlačidlami (C) a (D) nastavte čas, po ktorom bude znieť alarm. Maximálne nastavenie umožňuje 10 hodín.
- Po uplynutí nastaveného času bude znieť prerušovaný zvukový signál, ktorý môžete zastaviť stlačením ktoréhokoľvek tlačidla; ak nestlačíte žiadne tlačidlo, zvukový signál sa vypne po jednej minúte. Symbol (3) zhasne.

⚠ **Posledná minúta časovača je zobrazená v sekundových intervaloch.**

⚠ **Z bezpečnostných dôvodov sa rúra automaticky vypne po určitom čase:**

- po 10 hodinách, ak je teplota prípravy vyššia ako 120°C;
- po 24 hodinách, ak je teplota nastavená na nižšiu ako 120°C.



Nastavenie zvukovej signalizácie (hlasitosť)

Hlasitosť alarmu môžete nastaviť, ak nie je aktivovaná funkcia časovača (je zobrazený len presný čas).

- Stlačte a podržte tlačidlo (D) približne 3 sekundy; zobrazí sa Indikátor hlasitosti a znie príslušný zvuk. „oooo“ predstavuje maximálnu hlasitosť a „o“ predstavuje minimálnu hlasitosť. Tlačidlom (D) zvolíte jednu zo štyroch úrovní hlasitosti.
- Zvolenú hlasitosť potvrdíte stlačením tlačidla (A); ak nestlačíte tlačidlo (A), nastavenie sa potvrdí a uloží automaticky po niekoľkých sekundách.

Nastavenie detského zámku

Aktivácia: Stlačením tlačidla (A) zvolíte symbol (5). Tlačidlami (B) a (C) aktivujete detský zámok; displej zobrazí „ON“. Potvrdte nastavenie stlačením tlačidla (A).

Deaktivácia: Stlačením (C) alebo (D) deaktivujte detský zámok. Zobrazí sa „OFF“. Nastavenie musíte potvrdiť stlačením tlačidla (A).

- Ak je časovač uzamknutý keď nie je nastavená funkcia časovača (je zobrazený len presný čas), rúra nebude fungovať a nie sú možné zmeny nastavení.
- Ak je časovač uzamknutý po nastavení jednej z funkcií časovača, rúra funguje ako obvyčajne; however, avšak nie sú možné zmeny nastavení.

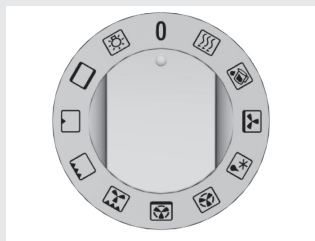
Stmavenie displeja

Minútu po vypnutí spotrebiča sa začne displej stmievať.

Vymazanie nastavení časovača

- Všetky nastavenia časovača môžete vymazať kedykoľvek súčasným stlačením tlačidiel (C) a (D) a podržaním na tri sekundy. Nastavené programy sú automaticky prerušené a časovač sa prepne na zobrazenie presného času.
- Akékoľvek nastavenie časovača môžete taktiež vymazať nasledujúcim spôsobom: výberom pomocou sensorového tlačidla (A), potom súčasným stlačením tlačidiel (B) a (C). Iný spôsob vymazania je nastavenie hodnoty časovača na „0.00“.

Ovládanie rúry

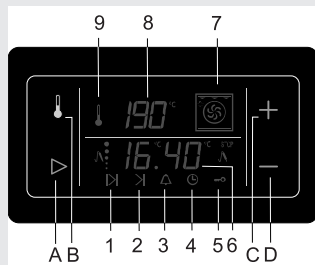


Rúra sa ovláda voličom zapnutia/vypnutia a režimom prevádzky a elektronickým časovačom so zobrazením teploty.

Ovládač prevádzkového režimu zapnutia/vypnutia

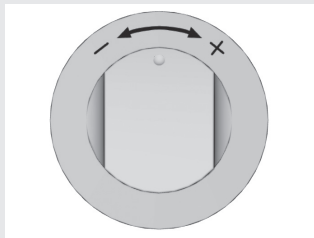
Otočte ovládač na požadovaný režim varenia. Prevádzkový režim a nastavená teplota sa zobrazí na displeji. Rúra začne fungovať.

Nastavenie teploty rúry



Použite elektronický časovač na nastavenie funkcií teploty a funkcií časovača:

- Keď otočíte ovládač (ovládač režimu prevádzky), zobrazí sa príslušný režim a teplota; symbol „°C“ bliká niekoľko sekúnd.
- Keď symbol „°C“ bliká, tlačidlá (C) a (D) môžete použiť na nastavenie požadovanej teploty v intervaloch od 30-275 °C, v 5°C krokoch. Maximálna teplota je obmedzená v niektorých prevádzkových režimoch. Po každom stlačení tlačidla sa teplota zmení o jeden krok (5 °C). Ak tlačidlo stlačíte a podržite, hodnota sa bude meniť rýchlejšie.
- Zvýšenie aktuálnej teploty je zobrazené na displeji v 5°C krokoch. Keď je teplota rúry nižšia ako 30°C, zobrazí sa „---°C“. Je taktiež zobrazený symbol (9), indikujúci činnosť ohrevných telies.
- Keď je dosiahnutá nastavená teplota, symbol (9) zhasne a zaznie krátky zvukový signál.
- Počas varenia je teplota udržiavaná aktiváciou ohrevných dielov; keď sa to stane, zobrazí sa symbol (9).
- Teplotu varenia môžete zmeniť kedykoľvek stlačením tlačidla (B), symbol „°C“ na chvíľu zabliká a hodnotu môžete zmeniť tlačidlami (C) a (D).

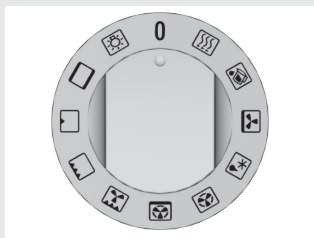


Nastavenie teploty pomocou špeciálneho ovládača (len pri niektorých modeloch)


Teploty a ostatné nastavenia môžete nastaviť použitím špeciálneho ovládača, ktorý nahrádza dotykové tlačidlá časovača.

- Otočte ovládač voľby teploty (volič) doprava alebo doľava (v smere alebo proti smeru hodinových ručičiek). Je zobrazená aktuálne nastavená teplota a symbol „°C“ bliká.
- Otočením a podržaním ovládača v jednom zo smerov sa bude teplota meniť v 5°C krokoch.

Rýchly predhrev rúry



Použite tento systém, ak chcete rýchlo predhriať rúru na požadovanú teplotu. Tento režim nie je vhodný pre varenie jedál.

- Zvoľte prevádzkový režim príslušným ovládačom .
- Rúra sa začne zohrievať.
- Ak je to potrebné, zmeňte nastavenú teplotu.
- Keď je rúra zohriata na nastavenú teplotu, ohrev sa vypne a znie prerušovaný zvukový signál, ktorý môžete deaktivovať stlačením ktoréhokoľvek dotykového tlačidla; ak nie, zvukový signál sa automaticky vypne po jednej minúte.
- Rúra je teraz pripravená pre ďalšie varenie.

Rúra môže byť prevádzkovaná nasledovne

Osvetlenie rúry

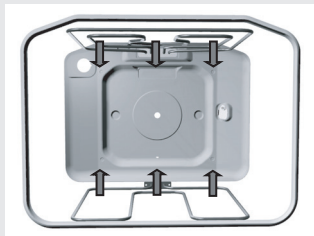
Pri niektorých modeloch sú dve vnútorné lampy: jedna na hornej časti zadnej steny a druhá, prídavná lampa v strede pravej bočnej steny. Osvetlenie rúry môžete zvoliť samostatne, bez voľby inej funkcie. Pri všetkých ostatných režimoch prevádzky, sa osvetlenie rúry zapne automaticky pri zvolení režimu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

Horné / dolné výhrevné teleso

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

Veľký gril

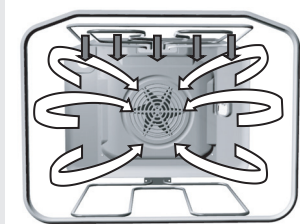
Pri tomto režime prevádzky sa súčasne aktivuje horné výhrevné teleso a infra ohrievač. Infra ohrievač inštalovaný na stropce vo vnútri rúry šíri teplo priamo. Na zvýšenie tepelného účinku, alebo na optimálne využitie celej oblasti rúry sa tiež aktivuje horné výhrevné teleso. Tento režim prevádzky je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





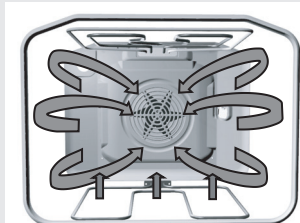
Gril

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



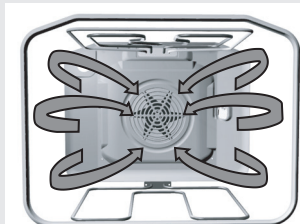
Gril & ventilátor

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



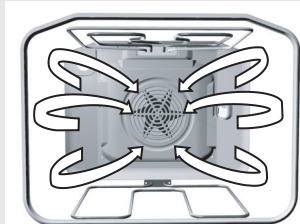
Horúci vzduch a dolné výhrevné teleso

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



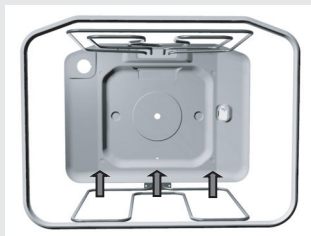
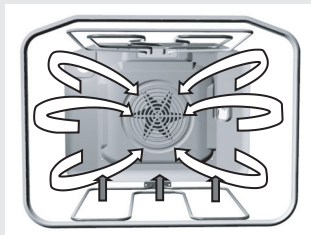
Horúci vzduch

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

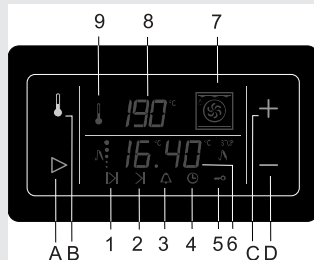


Rozmrazovanie

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



Vypnutie rúry



Dolné ohrevné teleso a ventilátor

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

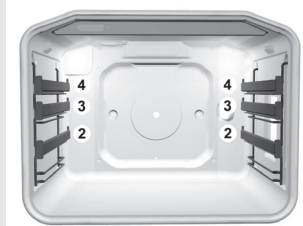
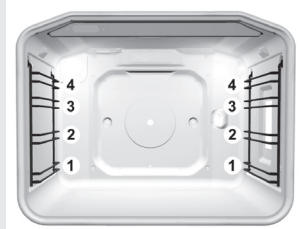
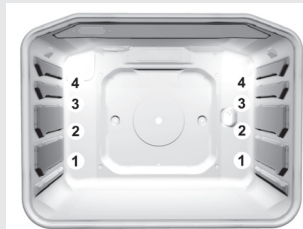
Dolné ohrevné teleso / Čistenie vodou

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

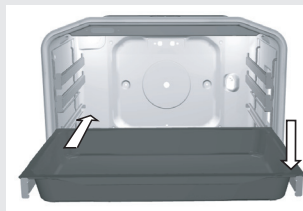
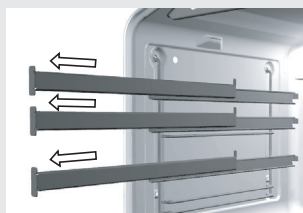
Po ukončení procesu varenia otočte ovládač do pozície „nula“. Toto taktiež preruší a vymaže všetky funkcie časovača (pozrite si časť „Nastavenie funkcií časovača“); časovač sa prene na presný čas/zobrazenie hodín.

Po skončení varenia a keď je rúra vypnutá, zobrazenie teploty zobrazuje klesanie, pokiaľ nedosiahne 50°C.

Úrovne zasunutia (podľa modelu)



Teleskopické vysúvacie vodítka (v závislosti od modelu)



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

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

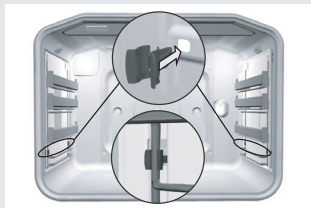
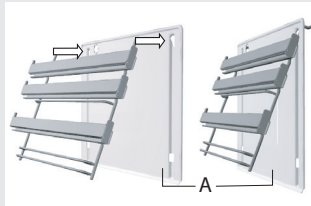
Vysúvacie úrovne pozostávajú z (v závislosti od modelu):

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

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

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

Lahko umývateľné vločky (v závislosti od modelu)



Lahko umývateľné vločky bránia postriekaniu tuku priamo na stenu rúry.

Lahko umývateľné vločky sa inštalujú nasledovne:

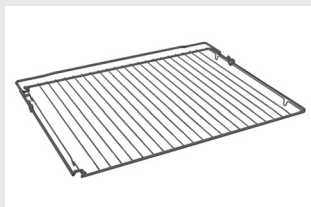
- Vyberte lanko, alebo teleskopické vodička (pozri kapitolu Vybratie teleskopických a lankových vodičtok).
- Držiaky(pevné ako aj teleskopické) odtiahnite od bočnej strany(A) a vzajomne obe strany vložené do otvorov potiahnite smerom hore a vyberte.

Keď inštalujete teleskopické zásuvné vodička (ktoré sa dajú vysunúť úplne) a lahko umývateľné vločky, vložte dodané spony do dolných otvorov na stenách rúry a vložte vodička do týchto spôn. Spony sú určené na prichytenie vodičtok.

Príslušenstvo rúry (v závislosti od modelu)



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



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



Bezpečnostná zarážka je umiestnený na mriežke a na vodičlách. Ak chcete vytiahnuť mriežku, zľahka ju nadvihnite keď dorazí na zarážku.



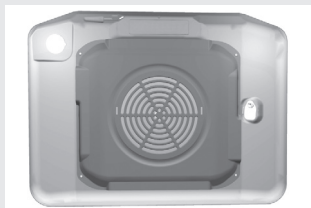
Plytký plech na pečenie je určený len na pečenie pečiva.



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

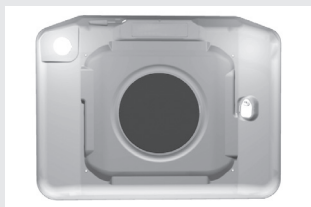


Pokiaľ používate gril, alebo hlboký plech na pečenie je použitý iba ako odkvapová miska pri pečení na ražni, hlboký plech nemôžete vložiť do prvého vodička.






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

Tukový filter (v závislosti od modelu)



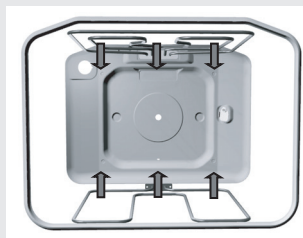
Tukový filter inštalovaný na zadnej stene vnútra rúry chráni ventilátor, kruhové ohrevné teleso a rúru pred nečistotou, najmä pred striekajúcim tukom. Keď varíte mäso, odporúčame použiť tukový filter. Keď pečiete pečivo, vždy filter odstráňte! Ak je filter inštalovaný pri pečení pečiva, alebo koláčov,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

Pečenie pečiva

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

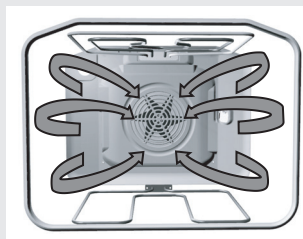
Pokyny

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



Pečenie cesta s horným a dolným ohrevom

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



Pečenie cesta horúcim vzduchom

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

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

- Keď pečiete niekoľko druhov cesta súčasne, vytvorí sa významné množstvo pary v rúre, čo spôsobí tvorbu kondenzácie na dvierkach rúry.

Tipy k pečeniu cesta

Je cesto úplne hotové?

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

Cesto sa zrazí

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

Cesto je príliš bledé

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

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

Nabudúce znížte teplotu a predĺžte dobu varenia.

Poznámky k tabuľke k pečeniu cesta:

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

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


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

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

Tabuľka nastavení pre pečenie pečiva pri horúcom vzduchu a dolnom ohreve

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

Varenie / pečenie mäsa

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

Tipy k použitiu riadu na varenie

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

Poznámky k vareniu mäsa

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

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

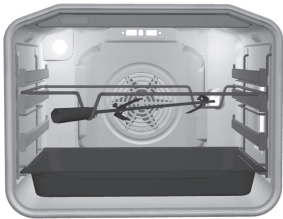
Druh mäsa	Váha (g)	Vodítko (zdola)	Teplota (°C) ☐	Vodítko (zdola)	Teplota (°C) ☒	Doba varenia (min.)
Hovädzina						
Hovädzí steak	1000	2	190-210	2	180-190	100-120
Hovädzí steak	1500	2	190-210	2	170-180	120-150
Hov. steak, stredný	1000	2	200-210	2	180-200	30-50
Hov. steak, prepečený	1000	2	200-210	2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

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

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


Tipy k použitiu funkcie grilu

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





Pečenie na ražni

(iba pri niektorých modeloch)

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

Tabuľka k vareniu – Veľkopošný gril

Druh jedla	Hmotnosť (g)	Úroveň vodítko (zdola)	Teplota (°C) 	Teplota (°C) 	Doba varenia (min)
Mäso a klobásy					
4 hov. kotlety zo slabín, krvavé	180g/pc	4	240	-	14-16
4 hov. kotlety zo slabín, stredné	"	4	240	-	16-20
4 hov. kotlety, dobre prepečené	"	4	240	-	18-21
4 kotlety z bravč. krkovičky	"	4	240	-	19-23
4 rezne	"	4	240	-	20-24
4 teľacie steaky	"	4	240	-	19-22
6 jahňacích kotletov	100g/pc	4	240	-	15-19
8 klobás na grilovanie	100g/pc	4	240	-	11-14
3 ks mletého mesa	200g/pc	4	240	-	9-15
1/2 kurčata	600g	2	-	180-190	25 (1.side) 20 (2.side)
Ryba					
Plátky lososa	600	3	240	-	19-22
4 pstruhy	200g/pc	2	-	170-180	45-50
Opekaný chlieb					
6 krajcov bieleho chleba	/	4	240	-	1,5-3
4 krajcov múčneho chleba	/	4	240	-	2-3
Opekaný sendvič	/	4	240	-	3,5-7
Mäso / Hydina*					
Kačka*	2000	2	210	150-170	80-100
Kurča*	1500	2	210-220	160-170	60-85
Pečená bravčovina	1500	2	-	150-160	90-120
Bravčové plece	1500	2	-	150-160	120-160
Bravčová roštenka	1000	2	-	150-160	120-140
Rostbíf / hov. roštenka	1500	2	-	170-180	40-80
Gratinovaná zelenina **					
Karfiol, zimná kapusta	750	2	-	210-230	15-25
Špargľa	750	2	-	210-230	15-25

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

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

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

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

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

Tabuľka k vareniu - gril

Druh jedla	Váha (g)	Úroveň vodítko (zdola)	Teplota (°C)	Teplota (°C)	Doba varenia (min.)
Mäso a klobásy					
2 hov. steaky, dobre prepečené	180g/pc	4	240	-	18-21
2 rezne		4	240	-	20-22
2 steky z bravč. krkovičky	180g/pc	4	240		18-22
4 grilované klobásy	100g/pc	4	240	-	11-14
4 opekané sendviče		4	240	-	5-7
Opekanie - hnednutie		4	240		3-4
3 pstruhy – na mriežke	200g/pc	2	-	160-170	40-50
Kurča – na mriežke	1500g	2	-	160-170	60-80
Bravč. plece – hlboká panvica	1500g	2	-	150-160	120-160

Programované varenie použitím kontroly jedla (v závislosti od modelu)

Pomocou tohto režimu môžete nastaviť požadovanú teplotu v jadre potraviny (napr. kuse mäsa). Je možné nastavenie medzi 30 a 99°C.

Rúra bude v prevádzke, dokým, jadro jedla nedosiahne nastavenú teplotu. Teplota je meraná teplotnou sondou.

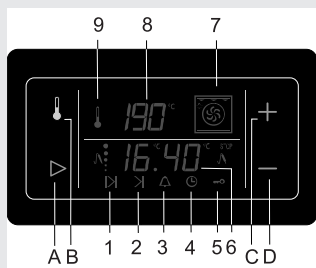
Varenie s kontrolou je vhodné pre prípravu veľkých kusov mäsa, hlavne bez kostí. Kurčatá a králiky nie sú vhodné pre tento režim prípravy.

Odporúčané teploty jadra:

Bravčová pečienka	85°C
Hovädzia pečienka	80 °C
Telacia pečienka	75 °C
Jemné mäso (filety)	40-50 °C

Postup varenia mäsa s kontrolou:

- Vložte konektor sondy do zásuvky a vpichnete sondu do kusu mäsa (alebo inej potraviny). Sonda obsahuje kovový kryt, ktorý musíte vybrať pred varením a nasadiť po varení.
- Po pripojení sondy sa teplota sondy zobrazí na displeji, namiesto hodín. Ak bola predtým nastavená akákoľvek funkcia časovača, bude automaticky vymazaná.
- V spojení s prednastavenou teplotou (80°C), symbol „°C“ bude niekoľko sekúnd blikať. Keď symbol blikať, tlačidlami (C) a (D) nastavte požadovanú teplotu v rozsahu od 30 do 99 °C; teplotu je možné nastaviť v 1°C krokoch.
- Ak symbol „°C“ prestal blikať, stlačením tlačidla (A) vykonajte akékoľvek zmeny cieľovej teploty sondy.
- Nastavte v ovládacím režimov požadovaný spôsob prípravy. Odporúčame použitie horného a spodného ohreву. Rúra začne fungovať.
- Počas varenia sa zobrazuje konštantne zvyšujúca sa teplota.

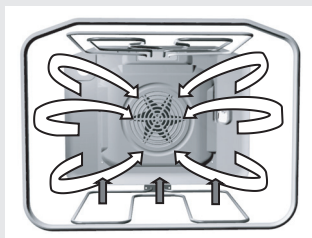


Pokým teplota nedosiahne 30°C, displej zobrazuje (“--”).

- Teplotu prípravy a teplotu sondy môžete kedykoľvek počas priebehu prípravy zmeniť stlačením príslušného tlačidla.
- Keď je dosiahnutá nastavená teplota v jadre potraviny, rúra prestane fungovať, symbol STOP svieti a bliká. Znie prerušovaný zvukový signál, ktorý môžete vypnúť stlačením ktoréhokoľvek tlačidla alebo otočením ovládača v akomkoľvek smere; ak to nevykonáte, signalizácia prestane po jednej minúte.
- Vypnite rúru a vyberte sondu z potraviny a odpojte od konektora. Nasadte ochranný kovový kryt na konektor sondy.

⚠ Uistite sa, aby sa sonda nedotýkala ohrevnej časti, keď je rúra v prevádzke. Používajte len sondu určenú pre tento typ rúry.

Zaváranie




Na zaváranie jedla použite dolný ohrev + ventilátor

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

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

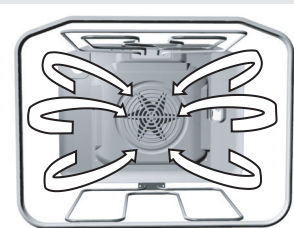
Tabuľka k zaváraníu

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


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

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

Rozmrazovanie



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

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

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

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

Čistenie a údržba

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

Predný kryt spotrebiča

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

Hliníkové povrchy

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

Predné panely s nehrdzavejúcej ocele

(iba pri niektorých modeloch)

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


Lakované a umelohmotné povrchy

(iba pri niektorých modeloch)

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

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

Rúra

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

Pri čistení nepoddajných škvŕn dodržujte nasledovné:

Pred každým čistením by mala byť rúra vychladnutá.

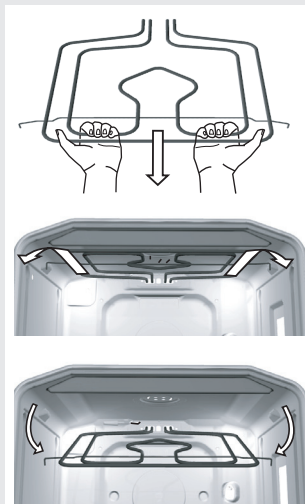
- Vyčistite rúru a príslušenstvo po každom použití, aby ste zabránili pripáleniu špiny na rúre.
- Najjednoduchší spôsob na odstránenie tuku je použitie horúcej mydlovej vody pri horúcej rúre.
- V prípade obzvlášť vzornej nečistoty, použite bežné čističe rúry. Potom opláchnite celú rúru čistou vodou, aby ste odstránili všetky zvyšky čističa.
- Nikdy nepoužívajte agresívne čističe ako je drôtená kefa, drsné špongie, odstraňovače škvŕn atď.
- Lakované, nehrdzavejúce a pozinkované povrchy, ako aj hliníkové časti by sa nemali dostať do kontaktu s čistiacimi sprejmi na rúry, pretože tieto môžu spôsobiť poškodenie a odfarbenie. To isté platí pre tepelný senzor (ak je rúra vybavená časovačom so snímačom) a ohrevné telesá dostupné v hornej časti.
- Keď nakupujete a dávkuje čistiace prostriedky, berte ohľad na životné prostredie a dodržujte pokyny priložené pri jednotlivých čistiacich prostriedkoch výrobcom.

Katalytická vrstva (pri niektorých modeloch)

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

Praktické tipy

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



Čistenie vnútorného stropu rúry (iba niektoré modely)

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

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

Príslušenstvo

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

Tukový filter (iba niektoré modely)

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

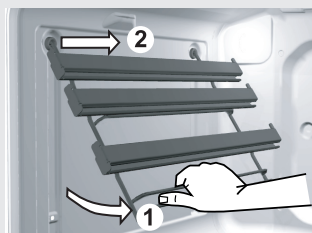
Ľahko čistiteľné vložky (iba niektoré modely)

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

Špeciálny smaltovaný náter

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

Údržba (v závislosti od modelu)



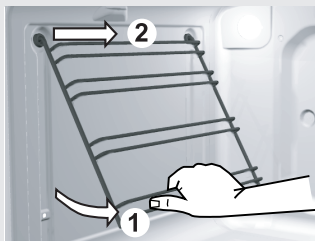
Odstránenie teleskopických vysúvacích vodičok

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

- Chyťte stojan s vodičkami za dolný koniec a otočte ho dovnútra potom ho vyberte z diery na hornej strane.
- Vyčistite stojan s teleskopickými vodičkami iba bežnými čističmi.
- Neumývajte teleskopické vysúvacie vodička v umývačke riadu.

⚠ Nepokúšajte sa mastiť teleskopické posúvateľné vodička.

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



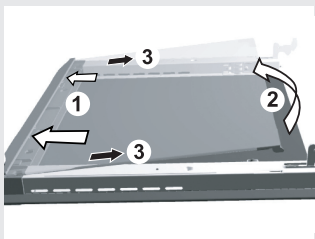
Odstránenie stojana s drôtenými vodičkami

Na uľahčenie čistenie postranných stien rúry môžete vybrať stojan s drôtenými vodičkami.

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

ODSTRÁNENIE VNÚTORNÉHO SKLAD DVIEROK – PLATÍ PRE PREMIUM CELOSKLENENÉ DVIERKA (pozri A a B)

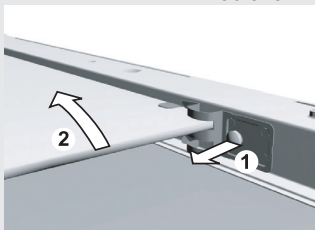
Sklo dvierok môžete čistiť aj z vnútornej strany, ale najskôr musíte vybrať dvierka a až potom môžete sklo vyčistiť (pozri časť o vybratí a nasadení dvierok rúry).



obrázok 1

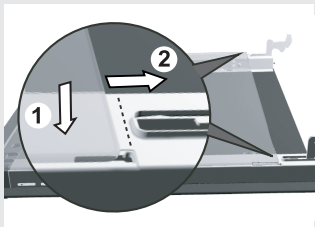
a)

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



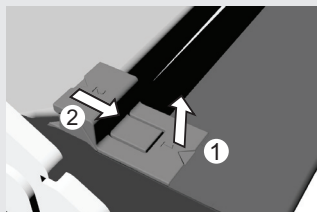
obrázok 2

- Vnútročné tretie sklo (majú len niektoré modely) odstráňte tak, že najprv vytočíte skrutky na držiakoch skla a potom ho pridvihnete (obrázok 2). Pred čistením odstráňte držiaky.

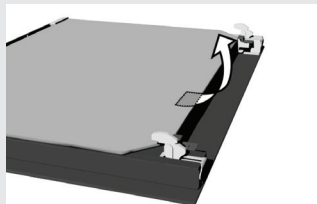


obrázok 3

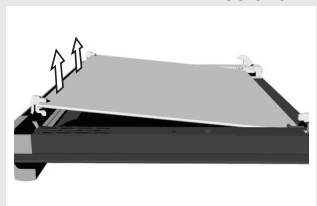
- Dvere namontujete späť v obrátenom poriadku. Upozornenie: Sklo vsunte do drážky a zatlačte dopredu (obrázok 3).



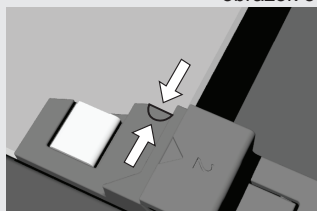
obrázok 1



obrázok 2



obrázok 3



obrázok 4

b)

- Jemne nadvihnite podpery na ľavej a pravej strane dvierok (označenie 1 na podporu) a vytiahnite ich smerom od skla (označenie 2 na podporu) (pozri obrázok 1).

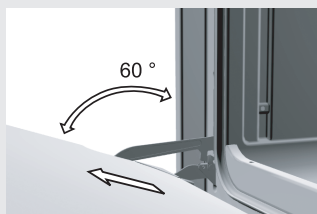
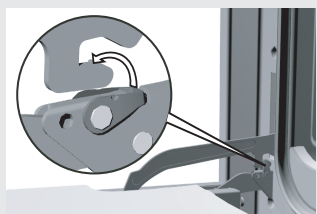
- Chyťte sklo dvierok v dolnom okraji, mierne nadvihnite tak, že aby nebolo pripojené k rámu a vyberte ho (pozri obrázok 2).

- Ak chcete odstrániť tretie vnútorné sklo (len u niektorých modelov), zdvihnite a vyberte ho. Tiež odstráňte tesniacu gumu na skle (pozri obrázok 3).

- Ak chcete nasadiť dvere, postup opakujte v obrátenom poradí. **Poznámka: Ak chcete nasadiť sklo, uistite sa, že označenie (polmesiac) na dvierkach a skle sú v rovne (obr. 4).**

VYBRATIE A ZALOŽENIE DVIEROK RÚRY S VAČKOVÝM ZÁVESOM

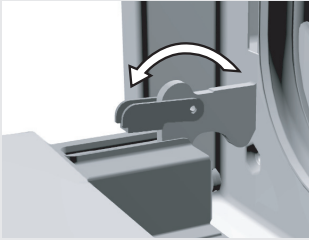
- Úplne otvorte dvere rúry. Zdvihnite svorky dolných pántov na oboch stranách do kolmej polohy a založte ich do zdierky na horných uchyteniach pántov.
- Zatvorte dvere rúry z polovice a opatrne ich vytiahnite von. Založte dvere v opačnom poradí.
- Založte dvere do polootevorenej polohy (uhol približne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



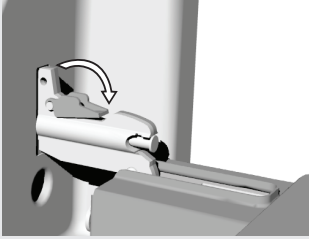
ODSTRÁNENIE A NAHRADENIE DVIER RÚRY JEDNOOSOÝM ZÁVESOM (v závislosti od modelu)

- a) Konvenčné zatváranie
- b) GentleClose - systém tlmí náraz zo zatvorenia dverí. Tým je zabezpečené jednoduché, tiché a hladké zatváranie. Jemný tlak (pri 15° uhle vzhľadom k zatvoreným dverám) je postačujúci pre automatické tiché zatvorenie dverí.

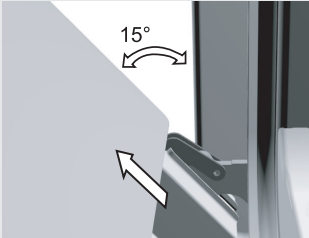
⚠ Ak je sila pôsobiaca na zatvorenie dvierok príliš silná, je efekt GentleClose systému znížený prípadne bude systém vzhľadom na bezpečnosť nefunkčný.



obrázok 1



obrázok 2



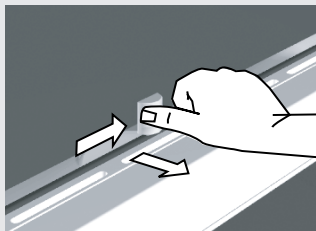
obrázok 3

- Úplne otvorte dvierka rúry a točte západkami celou cestou späť - platí pre konvenčné zatváranie dvierok (obr. 1).
- S GentleClose systémom otočte západkami späť o 90 ° (obr. 2).
- Pomaly zatvorte dvere, kým svorky nebudú tlačené proti uchytieniu / posadeniu. Pri približne 15° (ku polohe zatvorenia dverí) potiahnite dvere trochu nahor a vytiahnite z oboch úchytoz pántov na spotrebiči (Obrázok 3).
- Založte dvere v opačnom poradí. Založte dvere pod uhlom 15° do úchytoz pántov na prednej strane spotrebiča a zatlačte ich smerom dole dopredu, kým nevkĺznu do úchytoz.
- Potom úplne otvorte dvere a otočte upevňovacie svorky späť do ich východiskovej pozície. Pomaly zatvorte dvere a skontrolujte, či sú zatvorené poriadne. Ak dvere neotvoríte alebo nezatvoríte správne, uistite sa, či sú drážky pántov správne umiestnené do ich upevňovacích pántov.

Pozor

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

Zámka dverí (iba niektoré modely)



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

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

Výmena častí spotrebiča

Objímka žiarovky a zásuvka sú pod prúdom.

Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

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

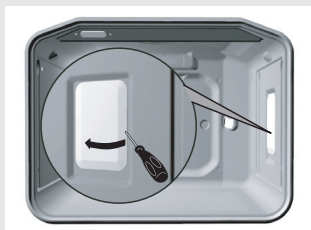
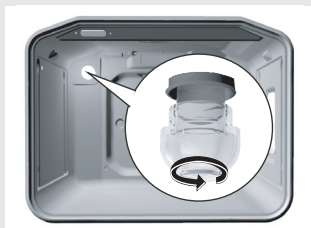
Žiarovka rúry

(iba pri niektorých modeloch)

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

- Odskrutkujte sklenený kryt proti smeru hodinových ručičiek, vymeňte žiarovku a založte kryt.

Žiarovky používané v tomto spotrebiči sú špeciálnymi žiarovkami určenými pre vybrané domáce spotrebiče. Nie sú vhodné pre osvetlenie v miestnostiach domácnosti.



Špeciálne upozornenia a chybové hlásenia

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

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

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

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

Dôležité

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

Nasledujúce rady vám pomôžu odstrániť niektoré bežné problémy.

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

Kontrolná žiarovka
prevádzky nesvieti...

- Aktivovali ste všetky potrebné funkcie?
- Funguje hlavná poistka vašej domácnosti?
- Sú ovládač nastavenia teploty a ovládač voľby režimu prevádzky nastavené správne?

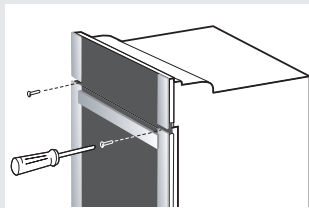
Ak problém pretrváva napriek dodržaniu pokynov vyššie, zavolajte autorizovaného servisného technika. Odstránenie akejkoľvek chyby, alebo nárok na záruku vyplývajúci z nesprávneho pripojenia, alebo použitia spotrebiča nie je kryté našou zárukou. V takých prípadoch, náklady za opravu znáša užívateľ.

Pokyny k inštalácii a pripojeniu

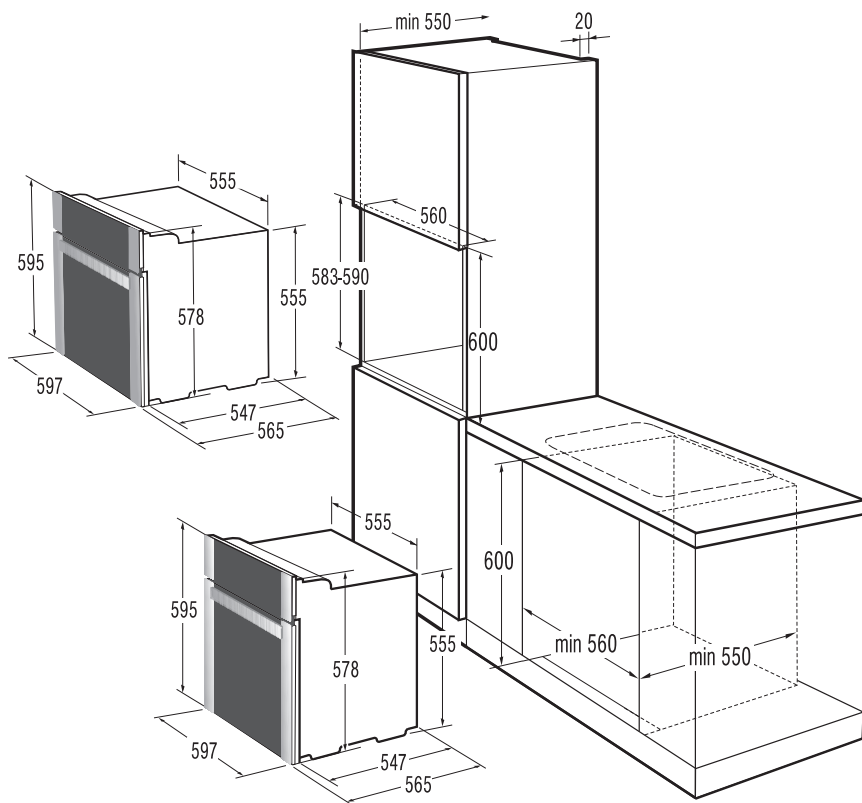
Dôležité upozornenia

- Spotrebič môže byť pripojený iba kvalifikovaným odborníkom.
- Spotrebič musí byť vybavený zariadením, ktoré ho odpojí od všetkých pólov domácej siete (všepólový prepínač) s odstupom kontaktov najmenej 3 mm v otvorenej polohe. LS-prepínače, alebo poistky sú vhodné.
- Na pripojenie spotrebiča použite izolovaný sieťový kábel (typ HO5RR-F so zeleným/žltým uzemňovacím vodičom), PVC izolovaný (typ HO5VV-F so zeleným/žltým uzemňovacím káblom), alebo inými rovnocennými, alebo lepšími káblami.
- Obklad, lepidlo, alebo plastické vyhotovenie nábytku vedľa inštalovaného variča musia byť tepelne odolné (>75°C). Ak obklady nie sú tepelne odolné, môžu sa zdeformovať.
- Obalové materiály (plastické fólie, polystyrén, atď.) musíte skladovať mimo dosahu detí, pretože to môže byť hrozba pre deti. Malé súčasti môžu deti prehltnúť a fólie sú nebezpečné, pretože sa v nich môžu deti udusiť.

Inštalácia



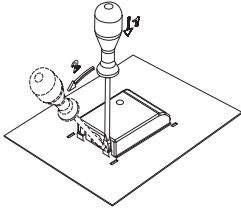
- Obklady, alebo iné úpravy nábytku, v ktorom je spotrebič zabudovaný by mali byť zlepené tepelne odolným lepidlom (100 °C); inak môžu vysoké teploty spôsobiť jeho deformáciu.
- Pred inštaláciou spotrebiča, odstráňte zadnú stenu z časti kuchynského nábytku, do ktorého je zabudovaný spotrebič, po celej dĺžke výrezu.
- Inštalčný výrez by mal byť vymeraný podľa uvedeného obrázku.
- Dolný panel časti kuchynského nábytku (max. 530 mm) by mal byť vždy kratší ako bočné steny, aby umožnil primeranú cirkuláciu vzduchu.
- Vyrovnajte časť nábytku, do ktorej bol zabudovaný spotrebič podľa vodováhy.
- Časť kuchynského nábytku, do ktorej je zabudovaný spotrebič musí byť zabezpečený proti pohybu, napr. pripevnený k príslušným častiam kuchynského nábytku.
- Zatlačte spotrebič do kuchynského nábytku do takej miery, aby úchyty skrutiek, ktoré sú vložené do dier v kostre rúry boli umiestnené oproti bočným stenám kuchynskej linky.
- Keď upevňujete spotrebič, uistite sa, že skrutky nie sú pritiažené príliš silno, pretože by mohli poškodiť nábytok, alebo smaltovaný povrch spotrebiča.



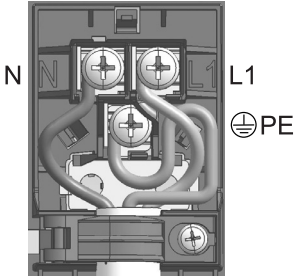
Elektrické pripojenie

Spotrebič môže byť pripojený do elektrickej siete iba autorizovaným servisným technikom, alebo oprávneným elektrikárom! Nesprávne pripojenie môže spôsobiť poškodenie, alebo zničenie príslušných častí spotrebiča; v takom prípade nie je možné uplatniť záruku.

- Otvorte pripájaciu sponu pomocou skrutkovača, ako je znázornené na kryte..
- Napätie (230 V proti N) vo vašej domácnosti musí byť overené odborníkom pomocou vhodného zariadenia!
- Spojovacie prepojenia musia byť umiestnené v súlade so sieťovým pripojením!
- Pred pripojením sa uistite, že napätie na typovom štítku sa zhoduje so skutočným napätím siete..
- Dĺžka sieťového kábla by mala byť najmenej 1,5 metra; takže spotrebič môžete pripojiť, bez toho, aby ste ho posunuli.
- Dĺžka sieťového kábla by sa mala nastaviť takým spôsobom, že v prípade polozenia záťaže na kábel sa uzemňovací vodič napne neskôr ako napätové vodiče.



230V~



Postup

- Pomocou skrutkovača otvorte kryt pripojovacej skrinky na zadnej strane spotrebiča. Uvoľnite dve svorky, ako je naznačené na kryt pripojovacej skrinky.
- Sieťový kábel musíte vložiť do rozpájacieho zariadenia, ktoré chráni kábel pred vytiahnutím. Ak nie je rozpájacie zariadenie ešte nainštalované, nainštalujte ho podobným spôsobom, ako je nalepené na kryte pripájacej skrinky na jednom konci.
- Potom pripojte spotrebič podľa pokynov vyznačených na obrázku. Ak je sieťové napätie odlišné, mali by ste prepojiť premostenia.
- Pevne upevnite rozpojovacie zariadenie a zatvorte kryt.

Farby vedenia

L1, L2, L3 = vonkajší prívod pod napätím. Bežne sú farby vedenia čierna, čierna, hnedá.

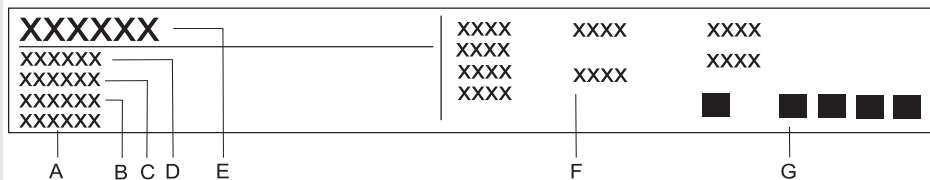
N = neutrálne vedenie, bežne modré.

Uistite sa, že vedenie N je pripojené správne!

PE = ochrana, alebo zemniaci vodič, bežne zeleno-žltý.

Technické údaje

Typový štítok

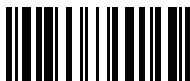


- A** Sériové číslo
- B** Kód
- C** Model
- D** Typ
- E** Obchodná značka
- F** Technické údaje
- G** Symboly / označenia zhodnosti

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

Návody na použitie zariadenia nájdete aj na našej stránke
www.gorenje.com / < <http://www.gorenje.com> />

EVP_EPTTD+



514034

sk (08-15)