

beko

Rúra

Používateľská príručka



FSM59305WDT

485302404_4/ SK/ R.AD/ 24. 7. 2024 12:50
7717187666



Vitajte!

Vážení zákazníci,

Ďakujeme, že ste si vybrali produkt Beko. Chceme, aby váš produkt vyrobený s vysokou kvalitou a technológiou ponúkal najlepšiu efektívitu. Pred použitím produktu si preto pozorne prečítajte tento návod a a všetku dodanú dokumentáciu.

Majte na pamäti všetky informácie a upozornenia uvedené v návode na použitie. Týmto spôsobom budete chrániť seba a svoj výrobok pred možnými nebezpečenstvami.

Uschovajte si tento návod na obsluhu. Ak produkt posuniete niekomu inému, odovzdajte s ním aj návod na obsluhu. Záručné podmienky, použitie a spôsoby riešenia problémov pre váš produkt sú uvedené v tejto príručke.

Symbole a ich popis v návode na obsluhu:



Nebezpečenstvo, ktoré môže mať za následok smrť alebo zranenie.



Dôležité informácie alebo užitočné tipy na používanie.



Prečítajte si návod na obsluhu.



Výstraha pred horúcim povrchom.

**UPOZOR-
NENIE**

Nebezpečenstvo, ktoré môže mať za následok materiálne poškodenie produktu alebo životné prostredie.

Arçelik A.Ş.

Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY

Made in TURKEY

Obsah

1 Bezpečnostné pokyny	4
1.1 Zamýšľané použitie	4
1.2 Bezpečnosť detí, zraniteľných osôb a domácich zvierat	4
1.3 Elektrická bezpečnosť	5
1.4 Bezpečnosť dopravy	7
1.5 Bezpečnosť pri inštalácii	7
1.6 Bezpečnosť používania	8
1.7 Upozornenia týkajúce sa teploty ..	9
1.8 Používanie príslušenstva	10
1.9 Bezpečnosť varenia	10
1.10 Indukcia	12
1.11 Parný systém	12
1.12 Bezpečnosť údržby a čistenia	13
2 Pokyny na ochranu životného prostredia	13
2.1 Smernica o odpadoch	13
2.1.1 Súlad so smernicou WEEE a Odstránenie odpadov výrobku ..	13
2.2 Informácie o balení	13
2.3 Odporúčania pre úsporu energie ..	13
3 Váš produkt	14
3.1 Predstavenie výrobku	14
3.1.1 Varná jednotka	14
3.1.2 Časť varnej dosky	15
3.2 Predstavenie ovládacieho panela rúry	15
3.3 Prevádzkové funkcie rúry	16
3.4 Príslušenstvo k produktu	16
3.5 Používanie príslušenstva produktu	17
3.6 Technické špecifikácie	20
4 Montáž	21
4.1 Správne miesto pre inštaláciu	21
4.2 Elektrické pripojenie	23
4.3 Umiestnenie produktu	24
5 Prvé uvedenie do prevádzky	25
5.1 Prvé nastavenie časovača	25
5.2 Prvé čistenie	25
6 Používanie platne	26
6.1 Všeobecné informácie o použití varnej dosky	26
6.2 Ovládací panel	29
7 Používanie rúry	34
7.1 Všeobecné informácie o používaní rúry	34
7.2 Prevádzka Riadiacej jednotky rúry	34
7.3 Varenie za pomoci pary	35
7.4 Nastavenia	36
8 Všeobecné informácie o pečení	38
8.1 Všeobecné upozornenia týkajúce sa pečenia v rúre	38
8.1.1 Pečivo a potraviny v rúre	38
8.1.2 Mäso, ryby a hydina	40
8.1.3 Grilovanie	41
8.1.4 Varenie za pomoci pary	41
8.1.5 Testovanie potravín	43
9 Údržba a čistenie	43
9.1 Všeobecné informácie o čistení ..	43
9.2 Čistiace príslušenstvo	44
9.3 Čistenie varnej dosky	45
9.4 Čistenie ovládacieho panela	45
9.5 Čistenie vnútra rúry (priestoru na pečenie)	45
9.6 Easy Steam čistenie	46
9.7 Čistenie dvierok rúry	47
9.8 Odstránenie vnútorného skla dverí rúry	47
9.9 Čistenie lampy rúry	49
10 Riešenie problémov	50

1 Bezpečnostné pokyny

- Táto časť obsahuje bezpečnostné pokyny potrebné pre zabránenie nebezpečenstvu zranení osôb alebo vecných škôd.
- Ak výrobok odovzdáte inej osobe na osobné použitie alebo účely použitia z druhej ruky, je potrebné poskytnúť aj návod na použitie, štítky výrobkov a ďalšie relevantné dokumenty a diely.
- Naša spoločnosť nezodpovedá za škody, ktoré môžu vzniknúť v prípade nedodržania týchto pokynov.
- Nedodržanie týchto pokynov má za následok stratu záruky.
- Inštalačné a opravárenské práce nechajte vždy vykonať u výrobcu, autorizovaného servisu alebo osoby, ktorú určí dovozca.
- Používajte iba originálne náhradné diely a príslušenstvo.
- Neopravujte ani nevymieňajte žiadnu súčasť produktu, pokiaľ to nie je jasne uvedené v používateľskej príručke.
- Nevykonávajte na produkte technické úpravy.

1.1 Zamýšľané použitie

- Tento výrobok je navrhnutý na použitie v domácnosti. Nie je vhodný pre komerčné použitie.
- Nepoužívajte výrobok v záhradách, na balkónoch alebo v iných vonkajších priestoroch. Tento výrobok je určený na použitie v domácnostiach a v kuchyniach pre zamestnancov obchodov, kancelárií a iných pracovných priestorov.
- Tento spotrebič je určený na použitie do maximálnej výšky 2500 metrov nad morom.
- **VÝSTRAHA:** Tento výrobok sa smie používať len na varenie. Nesmie sa používať na iné účely, napríklad na vykurovanie miestnosti.
- Rúru možno používať na rozmrazovanie, pečenie, vyprážanie a grilovanie potravín.
- Tento výrobok sa nesmie používať na ohrev tanierov, sušenie zavesených uterákov alebo oblečenia na rukoväť.

1.2 Bezpečnosť detí, zraniteľných osôb a domácich zvierat

- Tento produkt môžu používať deti vo veku 8 rokov a staršie, a ľudia, ktorí nemajú dostatočne vyvinuté fyzické, zmyslové

- alebo mentálne zručnosti, alebo ktorí nemajú dostatok skúseností a znalostí, pokiaľ sú pod dozorom alebo sú vyškolení o bezpečnom používaní a rizikách produktu.
- Deti sa s výrobkom nesmú hrať. Čistenie a používateľskú údržbu nesmú vykonávať deti, pokiaľ nie sú pod dohľadom.
 - Tento výrobok by nemali používať osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami (vrátane detí), pokiaľ nie sú pod dohľadom alebo neobdržali potrebné pokyny.
 - Deti musia byť pod dozorom, aby sa nehrali s týmto prístrojom.
 - Elektrické spotrebiče sú nebezpečné pre deti a domáce zvieratá. Deti a domáce zvieratá sa nesmú s výrobkom hrať, šplhať sa na ne alebo vliezť do nich.
 - Neumiestňujte na produkt žiadne predmety, na ktoré by mohli deti dosiahnuť.
 - Otočte rukoväťe hrncov a panvíc na stranu pultu, aby ich deti nemohli chytiť a popáliť sa.
 - **VÝSTRAHA:** Počas používania sú prístupné povrchy výrobku horúce. Držte deti mimo dosahu výrobku.
 - Udržujte obalový materiál mimo dosahu detí. Hrozí nebezpečenstvo poranenia a udusenía.
 - Keď sú dvere otvorené, na dvere neumiestňujte žiadne ťažké predmety ani nechajte deti na nich sedieť. Môžete spôsobiť prevrátenie rúry alebo poškodenie závesov dvierok.
 - Pred vyradením opotrebovaných a nepoužiteľných výrobkov:
 1. Odpojte sieťovú zástrčku a vyberte ju zo zásuvky.
 2. Odstrihnite napájací kábel a odpojte ho spolu so zástrčkou od výrobku.
 3. Prijmite preventívne opatrenia, aby ste zabránili prístupu detí do výrobku.
 4. Nedovoľte deťom, aby sa hrali s výrobkom, keď je v režime nečinnosti.



1.3 Elektrická bezpečnosť

- Výrobok zapojte do uzemnenej zásuvky chránenej poistkou, ktorá zodpovedá hodnotám prúdu uvedeným na typovom štítku. Uzemňovaciu inštaláciu nechajte vykonať kvalifikovaným elektrikárom. Výrobok nepoužívajte bez uzemnenia v súlade s miestnymi/národnými predpismi.

- Zástrčka alebo elektrická prípojka spotrebiča musí byť na ľahko prístupnom mieste. Ak to nie je možné, na elektrickej inštalácii, ku ktorej je výrobok pripojený, musí byť mechanizmus (poistka, vypínač, kľúčový spínač atď.) v súlade s elektrickými predpismi a oddeľujúci všetky póly od siete.
- Pred opravou, údržbou a čistením odpojte výrobok zo siete alebo vypnite poistku.
- Výrobok zapojte do zásuvky, ktorá spĺňa hodnoty napätia a frekvencie uvedené na typovom štítku.
- (Ak váš produkt nemá kábel), použite iba prepojovací kábel popísaný v časti „Technické špecifikácie“.
- Napájací kábel nestláčajte pod a za produkt. Na napájací kábel nekladte ťažké predmety. Napájací kábel sa nesmie ohýbať, drviť a nesmie prísť do kontaktu so žiadnym zdrojom tepla.
- Dbajte na to, aby sa napájací kábel nezasekol pri ukladaní výrobku na miesto po montáži alebo čistení.
- Zadný povrch rúry sa počas používania zohrieva. Napájacie káble sa nesmú dotýkať zadného povrchu výrobku. V opačnom prípade by sa mohol poškodiť.
- Nezasekávajújte elektrické káble do dvierok rúry a neprechádzajte nimi cez horúce povrchy. V opačnom prípade sa môže izolácia káblov roztaviť a spôsobiť požiar v dôsledku skratu.
- Používajte iba originálne káble. Nepoužívajte prestrihnuté alebo poškodené káble.
- Na prevádzku výrobku nepoužívajte predĺžovací kábel ani viacnásobnú zástrčku.
- V prípadoch, keď je potrebné použiť konvertorový adaptér (pre typ zástrčky), kontaktujte autorizované servisné stredisko alebo dovozcu.
- Ak je dĺžka elektrického vedenia nedostatočná, obráťte sa na dovozcu alebo autorizované servisné stredisko.
- Prenosné zdroje energie alebo viacnásobné zástrčky sa môžu prehriať a vznietiť. Viaceré zástrčky a prenosné zdroje energie držte mimo dosahu výrobku.
- Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, autorizovaný servis alebo osoba, ktorú určí spoločnosť dovozcu, aby sa zabránilo možnému nebezpečenstvu.

- **VÝSTRAHA:** Pred výmenou lampy rúry sa uistite, že ste výrobok odpojili od elektrickej siete, aby ste predišli riziku úrazu elektrickým prúdom. Výrobok odpojte zo zásuvky alebo vypnite poistku z poistkovej skrinky.

Ak má váš výrobok napájací kábel a zástrčku:

- Nikdy nezasúvajte zástrčku výrobku do zlomenej, uvoľnenej alebo nefunkčnej zásuvky. Skontrolujte, či je zástrčka úplne zasunutá do zásuvky. V opačnom prípade sa môžu spoje prehriať a spôsobiť požiar.
- Zariadenie nezasúvajte do zástrčiek, ktoré sú mastné, nečisté alebo potenciálne vystavené pôsobeniu vody (napríklad v blízkosti pracovnej dosky, z ktorej môže uniknúť voda). V opačnom prípade hrozí riziko skratu a úrazu elektrickým prúdom.
- Nikdy sa nedotýkajte zástrčky mokrými rukami!
- Zástrčku vytiahnite zo zásuvky pomocou tela zástrčky, a nie samotného kábla.

1.4 Bezpečnosť dopravy

- Pred prepravou výrobku odpojte výrobok od elektrickej siete.

- Produkt je ťažký, musia ho prenášať minimálne dvaja ľudia.
- Nepoužívajte dvierka a/alebo rukoväť na prepravu alebo premiestňovanie produktu.
- Na spotrebič neodkladajte žiadne predmety. Spotrebič prenášajte vo zvislej polohe.
- Keď potrebujete produkt prepraviť, zabaľte ho do bublinkovej fólie alebo hrubého kartónu a pevne ho prilepte. Pevne zaistite pohyblivé časti výrobku, aby ste zabránili ich poškodeniu.
- Pred inštaláciou výrobku skontrolujte, či výrobok nie je po preprave poškodený. V prípade poškodenia kontaktujte dovozcu alebo autorizované servisné stredisko.

1.5 Bezpečnosť pri inštalácii

- Pred začatím inštalácie odpojte elektrické vedenie, ku ktorému bude výrobok pripojený, od napätia vypnutím poistky.
- Počas prepravy a inštalácie vždy noste ochranné rukavice. V opačnom prípade hrozí nebezpečenstvo poranenia o ostré hrany!

- Pred inštaláciou výrobku skontrolujte, či nie je poškodený. Ak je spotrebič poškodený, neinštalujte ho.
- Výrobok nikdy neumiestňujte na podlahu pokrytú kobercom. V opačnom prípade, nedostatočné prúdenie vzduchu pod výrobkom spôsobí prehriatie elektrických častí. To spôsobí problémy s vaším produktom.
- Výrobok by sa mal umiestniť priamo na čistý, rovný a tvrdý povrch. Nemal by byť umiestnený na podstavci alebo posteľnej doske. Výrobky sa nesmú umiestňovať na kartónové alebo plastové dosky.
- V priestore, kde je výrobok nainštalovaný, sa nesmie nachádzať priame slnečné svetlo a zdroje tepla, ako sú elektrické alebo plynové ohrievače.
- Okolie všetkých ventilačných kanálov výrobku udržiavajte otvorené.
- Výrobok neinštalujte v blízkosti okna. Existuje riziko, že plameň varnej dosky zapáli záclony a horľavé materiály v jej okolí. Keď otvoríte okno, horúci riad sa môže prevrátiť.
- Výrobok neinštalujte v blízkosti okna. Keď otvoríte okno, horúci riad sa môže prevrátiť.
- Aby sa zabránilo prehriatiu, inštaláciu výrobku nevykonávajte za dekoratívnymi krytmi.
- V prípadoch, keď sa za určeným miestom inštalácie výrobku nachádza plynová hadica/potrubie alebo plastové vodovodné potrubie, je nevyhnutné zabezpečiť, aby nedošlo ku kontaktu výrobku s týmito inžinierskymi sieťami. V opačnom prípade môže dôjsť k rozdrveniu hadice/rúrky.
- Ak sa za miestom, kde bude výrobok nainštalovaný, nachádza zásuvka, je potrebné zabezpečiť, aby sa výrobok nedostal do kontaktu so zásuvkou ani so zástrčkou zapojenou do zásuvky.
- Na zadnej alebo bočnej stene miesta, kde bude výrobok nainštalovaný, nesmie byť plynová hadica, plastové vodovodné potrubie a zásuvka. V opačnom prípade by sa mohli deformovať vplyvom tepla pri prevádzke varnej dosky a mohli by predstavovať bezpečnostné riziko.



1.6 Bezpečnosť používania

- Zabezpečte, aby bol výrobok po každom použití vypnutý.

- Ak nebudete výrobok dlhší čas používať, odpojte ho zo zásuvky alebo vypnite prúd z poistkovej skrinky.
- Nepoužívajte výrobok, ak sa počas používania pokazí alebo poškodí. Odpojte výrobok od elektrickej energie. Kontaktujte dovozcu alebo autorizované servisné stredisko.
- Výrobok nepoužívajte, ak je sklo predných dvierok odstránené alebo prasknuté. V opačnom prípade hrozí riziko poranenia a poškodenia životného prostredia.
- **VÝSTRAHA:** Ak je povrch varnej dosky prasknutý, odpojte výrobok od elektrickej siete, aby ste zabránili riziku úrazu elektrickým prúdom.
- **VÝSTRAHA:** Ak je sklenený povrch varnej dosky rozbitý:
 - Vypnite všetky plynové a (prípadne) elektrické varné dosky. Odpojte výrobok od elektrickej energie.
 - Nedotýkajte sa povrchu spotrebiča.
 - Nepoužívajte prístroj.
 - Na spotrebič v žiadnom prípade nestúpajte.
 - Výrobok nikdy nepoužívajte, ak je váš úsudok alebo koordinácia zhoršená v dôsledku požitia alkoholu a/alebo drog.
- V priestore varenia a v jeho okolí sa nesmú nachádzať horľavé predmety. V opačnom prípade môže dôjsť k požiaru.
- Rukoväť rúry nie je sušič uterákov. Pri používaní výrobku nezavesujte na rukoväť uteráky, rukavice ani podobné textílie.
- Závesy dvierok výrobku sa pri otváraní a zatváraní dvierok pohybujú a môžu sa zaseknúť. Pri otváraní/zatváraní dvierok nedržte časť s pántmi.
- Tento výrobok nie je vhodný na použitie s diaľkovým ovládaním alebo externými hodinami.



1.7 Upozornenia týkajúce sa teploty

- **VÝSTRAHA:** Keď sa výrobok používa, výrobok a jeho prístupné časti sú horúce. Dbajte na to, aby ste sa nedotýkali výrobku a vykurovacích telies. Deti mladšie ako 8 rokov by sa mali držať ďalej od výrobku, pokiaľ nie sú pod nepretržitým dohľadom.
- Do blízkosti výrobku neumiestňujte horľavé/výbušné materiály, pretože povrchy budú počas prevádzky horúce.

- Pri otváraní dvierok rúry počas pečenia alebo na jeho konci dodržiavajte odstup. Para vás môže popáliť na rukách, tvári a/alebo očiach.
- Počas prevádzky je výrobok horúci. Dbajte na to, aby ste sa nedotýkali horúcich častí, vnútra rúry a vykurovacích teľies.
- Pri manipulácii s výrobkom vždy používajte žiaruvzdorné rukavice.
- **VÝSTRAHA:** Nebezpečenstvo vzniku požiaru: Na varné plochy neodkladajte žiadne predmety.

1.8 Používanie príslušenstva

- Je dôležité, aby boli drôtený rošt a plech správne umiestnené na drôtených policiach. Podrobné informácie nájdete v časti "**Používanie príslušenstva**".
- Po úplnom zasunutí príslušenstva do priestoru na pečenie zatvorte dvierka rúry, inak môže dôjsť k nárazu do skla dvierok a jeho poškodeniu.
- **VÝSTRAHA:** Používajte len ochranné kryty pre varné dosky navrhnuté výrobcom spotrebiča na varenie alebo označené výrobcom spotrebiča v návode na použitie ako vhodné alebo

ochranné kryty pre varné dosky zabudované do spotrebiča. Použitie nevhodných chráničov môže spôsobiť nehodu.

1.9 Bezpečnosť varenia

- **VÝSTRAHA:** Musí sa dodržiavať proces varenia. Krátkodobé procesy varenia sa musia neustále sledovať.
- **VÝSTRAHA:** Pri varení na tuhom alebo tekutom oleji je nebezpečné ponechať varnú dosku bez dozoru, čo môže spôsobiť požiar. NIKDY sa nepokúšajte uhasiť oheň vodou; odpojte výrobok od elektrickej siete a potom plamene zakryte krytom alebo protipožiarnou tkaninou (atď.).
- Pri používaní alkoholických nápojov v pokrmoch buďte opatrní. Alkohol sa pri vysokých teplotách odparuje a môže spôsobiť požiar, pretože sa môže vznietiť pri kontakte s horúcimi povrchmi.
- Zvyšky potravín v priestore na varenie, ako je olej, sa môžu vznietiť. Tieto zvyšky pred varením vyčistite.
- Nebezpečenstvo otravy jedlom: Nenechávajte jedlo v rúre dlhšie ako 1 hodinu pred alebo po varení. V opačnom prípade môže spôsobiť otravu jedlom alebo ochorenia.

- Neohrievajte uzavreté plechovky a sklenené nádoby v rúre. Tlak, ktorý by sa v plechovke/poháre vytvoril, by mohol spôsobiť jej prasknutie.
- Plechy na pečenie, riady alebo hliníkovú fóliu neumiestňujte priamo na dno rúry. Naakumulované teplo by mohlo poškodiť dno rúry.

Pri používaní masťného pergamenového papiera alebo podobných materiálov dbajte na nasledujúce opatrenia:

- Vložte masťný papier do kuchynského riadu alebo na príslušenstvo rúry (plech, drôtený rošt atď.) s jedlom a vložte ho do predhriatej rúry.
- Aby ste predišli riziku dotyku s ohrevnými telesami rúry a zablokovaniu prúdenia horúceho vzduchu, odstráňte všetky prebytočné časti masťného papiera, ktoré visia z príslušenstva alebo nádob. Nepoužívajte masťný papier pri teplotách rúry vyšších, ako je maximálna teplota použitia uvedená výrobcom. Nikdy neumiestňujte masťný papier na dno rúry.
- Počas predhrievania ho neumiestňujte na hornú časť príslušenstva.
- Vždy ho pritlačte tanierom alebo podobným predmetom, aby ste zabránili rozlietavaniu materiálu v dôsledku cirkulácie vzduchu v rúre.
- Zakryte len potrebnú plochu vo vnútri podnosu.
- Po každom použití je potrebné podnos vyčistiť a vymeniť v ňom použitý masťný papier alebo podobné materiály. V opačnom prípade môžu kvapaliny kvapkajúce na podnos spôsobiť dymenie alebo dokonca vznietiť plamene.
- Pri otvorení veka výrobku sa vytvára prúd vzduchu. Papier odolný voči masťnote sa môže dostať do kontaktu s vykurovacími telesami a vznietiť sa.
- Pri použití grilovacieho roštu na vyprážanie by sa mal na spodný rošt umiestniť podnos. V opačnom prípade môže olej z jedla a iné zložky, ktoré kvapkajú na dno rúry, vytvárať silný dym a viesť k vzniku plameňov.
- Počas grilovania zatvorte dvierka rúry. Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!
- Potraviny nevhodné na grilovanie predstavujú nebezpečenstvo požiaru. Grilujte len potraviny, ktoré sú vhodné na silný oheň z grilu. Potraviny neumiestňujte príliš ďaleko do

zadnej časti grilu. Ide o najhorúcejšiu oblasť a masťné potraviny sa môžu vznietiť.

1.10 Indukcia

- Elektricky ovládané zóny vašej varnej dosky sú vybavené pokročilou "Indukčnou". Na indukčných varných zónach, ktoré šetria čas a energiu, sa musí používať riad vhodný na indukčné varenie, inak varná zóna nebude fungovať. Podrobné informácie nájdete v časti "Výber hrnca".
- Keďže indukčná varná doska vytvára magnetické pole, môže mať škodlivé účinky na ľudí, ktorí používajú zariadenia, ako sú kardiostimulátory alebo inzulínové pumpy.
- Po použití zavrite varnú dosku z ovládacieho panelu, nespoliehajte sa na snímač nádob.
- Kovové predmety ako sú nože, vidličky, lyžice a pokrievky neumiestňujte na varnú plochu, nakoľko sa môžu zohriať.
- Do zásuviek pod varnou doskou neukladajte kovové predmety. Pri dlhom a intenzívnom používaní sa môžu materiály prehrievať.

- Na indukčnú varnú dosku neumiestňujte elektronické výrobky, ako sú mobilné telefóny, tablety, počítače. Váš spotrebič sa môže poškodiť.

1.11 Parný systém

- Pri varení s pomocou pary môže otvorenie dvierok spôsobiť únik pary, čím vzniká riziko popálenia. Buďte opatrní pri otváraní dverí.
- Ak po varení s parou zostane v rúre vlhkosť, môže to spôsobiť koróziu. Po varení nechajte rúru vyschnúť. Neskladujte vlhké potraviny v rúre na dlhší čas.
- Pri vyberaní jedla po varení s parou môže z príslušenstva vytekať horúca tekutina, buďte opatrní.
- Pri varení v pare sa odporúča pridať toľko vody, koľko je uvedené v tabuľke na varenie.
- Nepoužívajte destilovanú ani filtrovanú vodu. Používajte len hotovú vodu. Nepoužívajte namiesto vody horľavé, alkoholické alebo pevné časticové roztoky.
- Počas varenia nepoužívajte príslušenstvo, ktoré môže korodovať z pary.



1.12 Bezpečnosť údržby a čistenia

- Pred čistením produktu počkajte, kým vychladne. Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!
- Neumývajte výrobok striekaním alebo polievaním vodou na neho! Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!
- Na čistenie výrobku nepoužívajte parné čističe, pretože to môže spôsobiť úraz elektrickým prúdom.
- Na čistenie skla predných dvierok rúry a skla horných dvierok rúry (ak je rúra vybavená) nepoužívajte drsné abrazívne čistiace prostriedky, kovové škrabky, drhnuce podložky, drôt na umývanie riadu ani bielidlá. Tieto materiály môžu spôsobiť poškriabanie a rozbitie sklenených povrchov.

2 Pokyny na ochranu životného prostredia

2.1 Smernica o odpadoch

2.1.1 Súlad so smernicou WEEE a Odstránenie odpadov výrobku

Tento výrobok spĺňa požiadavky smernice WEEE EU (2012/19/EU). Tento výrobok je označený klasifikačným symbolom pre odpad z elektrických a elektronických zariadení (WEEE).



Tento výrobok bol vyrobený z vysoko kvalitných materiálov a komponentov, ktoré sa môžu opätovne použiť a sú vhodné pre recykláciu. Z toho dôvodu, na konci svojej životnosti

spotrebič nevyhadzujte spolu s bežnými domácimi a inými odpadmi. Odnesť ho do zberného centra pre recykláciu elektrických a elektronických zariadení. O informácie o týchto zberných miestach môžete požiadať miestnu správu. Správna likvidácia spotrebiča pomáha predchádzať negatívnym vplyvom na životné prostredie a ľudské zdravie.

Súlad so smernicou RoHS:

Výrobok, ktorý ste si zakúpili, je v súlade so smernicou EÚ RoHS (2011/65/EÚ). Neobsahuje škodlivé a zakázané látky uvedené v smernici.

2.2 Informácie o balení

Obalové materiály výrobku sú vyrobené z recyklovateľných materiálov v súlade s našimi národnými predpismi o životnom prostredí. Nelikvidujte odpad z obalov spolu s domovým alebo iným odpadom, odnesť ho na zberné miesta obalového materiálu určené miestnymi úradmi.

2.3 Odporúčania pre úsporu energie

V súlade s nariadením EÚ 66/2014 informácie o energetickej účinnosti nájdete na potvrdení o kúpe výrobku, ktoré sa dodáva spolu s výrobkom.

Nasledujúce odporúčania vám pomôžu používať výrobok ekologickým a energeticky úsporným spôsobom:

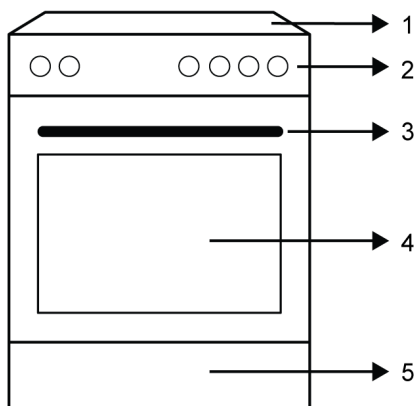
- Pred pečením rozmrazte zmrazené potraviny.
- V rúre používajte tmavé alebo smaltované nádoby, ktoré lepšie prenášajú teplo.

- Ak je to uvedené v recepte alebo návode na použitie, vždy predhrievajte. Počas pečenia neotvárajte často dverka rúry.
- Pri dlhšom pečení vypnite výrobok 5 až 10 minút pred koncom pečenia. Využitím zvyškového tepla môžete ušetriť až 20 % elektrickej energie.
- Snažte sa v rúre piecť viac ako jeden pokrm naraz. Môžete piecť súčasne umiestnením dvoch panvíc na drôtený stojan. Okrem toho, ak budete pripravovať jedlá jedno po druhom, ušetríte energiu, pretože rúra nestratí teplo.
- Používajte hrnce/panvice s veľkosťou a pokrievkou vhodnou pre varnú zónu. Vždy si vyberte správnu veľkosť hrnca na prípravu jedla. Pre nádoby nesprávnej veľkosti sa vyžaduje väčšia energia, ako je potrebné.
- Udržujte plochy na pečenie a dná hrncov čisté. Nečistoty znižujú prenos tepla medzi pečiacim priestorom a dnom hrnca.

3 Váš produkt

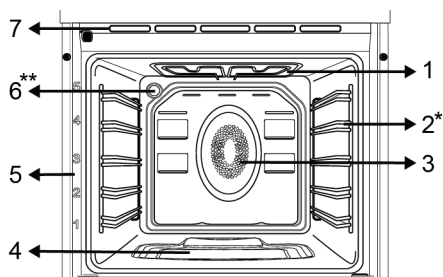
V tejto časti nájdete prehľad a základné využitie ovládacieho panela produktu. V závislosti od typu produktu môžu existovať rozdiely v obrázkoch a niektorých funkciách.

3.1 Predstavenie výrobku



- 1 Sekcia varnej dosky
- 2 Ovládací panel
- 3 Rukoväť
- 4 Dvere
- 5 Dolná časť

3.1.1 Varná jednotka

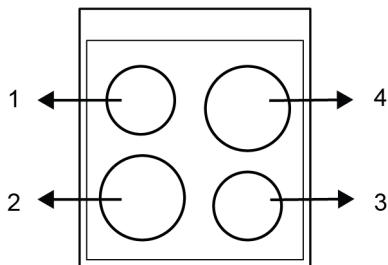


- 1 Horný ohrievač
- 2 Drôtené police
- 3 Motor ventilátora (za oceľovou doskou)
- 4 Nádržka s vodou na varenie s asistenciou pary
- 5 Polohy políc
- 6 Svetidlo
- 7 Ventiláčné otvory

* Mení sa v závislosti od modelu. Váš výrobok nemusí byť vybavený drôteným stojanom. Na obrázku je ako príklad zobrazený výrobok s drôteným stojanom.

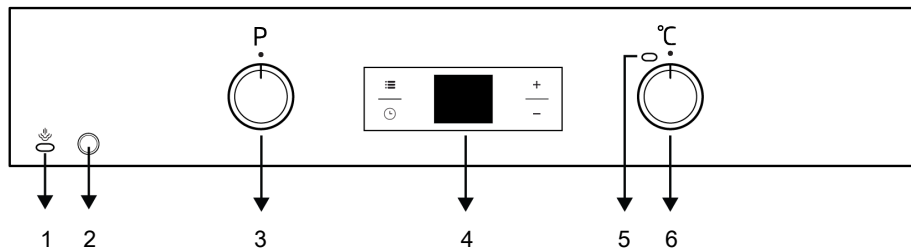
** Mení sa v závislosti od modelu. Váš produkt nemusí byť vybavený lampou alebo sa typ a umiestnenie lampy môže líšiť od ilustrácie.

3.1.2 Časť varnej dosky



- 1 Zadný ľavý - Indukčná varná zóna
- 2 Predný ľavý - Indukčná varná zóna
- 3 Predný pravý - Indukčná varná zóna
- 4 Zadný pravý - Indukčná varná zóna

3.2 Predstavenie ovládacieho panela rúry



- 1 Svetlo prípravy/čistenia pomocou pary
- 2 Tlačidlo prípravy/čistenia pomocou pary
- 3 Gombík voľby funkcií
- 4 Časovač
- 5 Termostatická lampa
- 6 Ovládač voľby teploty

Ak sú na ovládaní vášho výrobku gombíky, v niektorých modeloch môže byť tento/tieto gombík/y tak, že po stlačení vyjdú von (zátláčné gombíky). Ak chcete vykonať nastavenia pomocou týchto gombíkov, najskôr príslušný gombík zatlačte a potom ho vytiahnite. Po vykonaní nastavenia ho opäť zatlačte a gombík vymeňte.

Gombík na výber funkcií

Ovládacie funkcie rúry môžete zvoliť pomocou gombíka na výber funkcií. Vyberte otáčením doľava/doprava zo zatvorenej (hornej) polohy.

Ovládač voľby teploty

Otočným gombíkom teploty môžete zvoliť teplotu, ktorú chcete variť. Otáčaním v smere hodinových ručičiek zo zatvorenej (hornej) polohy vyberte.

Indikátor vnútornej teploty rúry

Vnúturnú teplotu rúry zistíte z kontrolky teploty. Kontrolka termostatu sa nachádza na ovládacom paneli. Kontrolka termostatu sa rozsvieti, keď produkt začne fungovať, a kontrolka termostatu zhasne, keď dosiahne nastavenú teplotu. Keď teplota vo vnútri rúry klesne pod nastavenú teplotu, kontrolka termostatu sa opäť rozsvieti.

Tlačidlo prípravy/čistenia pomocou pary

Používa sa na varenie a čistenie pomocou pary. V prípade výpadku prúdu nebude fungovať.

Svetlo prípravy/čistenia pomocou pary

Označuje, že funkcia je aktivovaná po stlačení tlačidla na varenie alebo čistenie s parou. V prípade výpadku prúdu nebude fungovať.

3.3 Prevádzkové funkcie rúry

Na tabuľke funkcií sú uvedené prevádzkové funkcie, ktoré môžete vo vašej rúre používať, a najvyššia a najnižšia teplota, ktorú

možno pre tieto funkcie nastaviť. Tu uvedené poradie prevádzkových funkcií sa môže líšiť od usporiadania na vašom výrobku.

Symbol funkcie	Popis funkcie	Teplotný rozsah (°C)	Popis a použitie
	Prevádzka s ventilátorom	-	Rúra nie je vyhriata. Funguje len ventilátor (na zadnej stene). Mrazené potraviny s granulami sa pomaly rozmrazujú pri izbovej teplote, varené potraviny sa ochladzujú. Čas potrebný na rozmrazenie celého kusu mäsa je dlhší ako v prípade potravín so zrnami.
	Horné a spodné ohrievanie	*	Jedlo sa ohrieva zhora aj zdola súčasne. Vhodné na koláče, zákusky alebo torty a dusené jedlá vo formách na pečenie. Pečenie sa vykonáva s jedným plechom. Túto funkciu používajte aj pri varení v pare.
	Spodné ohrievanie	*	Zapnutý je len spodný ohrev. Je vhodný pre potraviny, ktoré potrebujú opečenie na spodnej strane. Túto funkciu používajte aj na jednoduché čistenie parou.
	Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora	*	Horúci vzduch ohrievaný horným a dolným ohrievačom sa pomocou ventilátora rovnomerne a rýchlo rozvádza po celej rúre. Pečenie sa vykonáva s jedným plechom.
	Ohrievanie ventilátorom	*	Horúci vzduch ohrievaný ohrievačom s ventilátorom sa rovnomerne a rýchlo rozvádza po celej rúre s ventilátorom. Je vhodný na varenie na viacerých plechoch na rôznych úrovniach políc. Táto funkcia by sa mala používať aj pri varení s parou.
	Funkcia „3D“	*	Pracujú funkcie horného ohreву, dolného ohreву a ohreву s ventilátorom. Každá strana pripravovaného jedla sa pripravuje rovnako a rýchlo. Pečenie sa vykonáva s jedným plechom.
	Grilovanie naplno	*	Funguje veľký gril na strope rúry. Je vhodný na grilovanie vo veľkom množstve.
	Slabé grilovanie pomocou ventilátora	*	Horúci vzduch ohriaty malým grilom sa pomocou ventilátora rýchlo rozvádza do rúry. Je vhodný na grilovanie menších množstiev.

* Váš výrobok funguje v teplotnom rozsahu uvedenom na gombíku teploty.

3.4 Príslušenstvo k produktu

Vo vašom výrobku sa nachádza rôzne príslušenstvo. V tejto časti je k dispozícii popis príslušenstva a popis správneho použitia. Dodávané príslušenstvo sa líši v

závislosti od modelu produktu. Všetko príslušenstvo opísané v používateľskej príručke nemusí byť pre váš produkt dostupné.



Zásobníky vo vnútri vášho spotrebiča sa môžu vplyvom tepla deformovať. Nemá to žiadny vplyv na funkčnosť. Deformácia zmizne, keď sa zásobník ochladí.

Štandardný plech

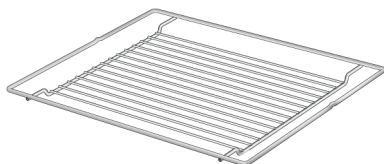
Používa sa na pečivo, mrazené potraviny a vyprážanie veľkých kusov.



Drôtené mreže

Používa sa na vyprážanie alebo umiestnenie potravín určených na pečenie, vyprážanie a dusenie na požadovanú poličku.

Pri modeloch s drôtenými policami :



Pri modeloch bez drôtených políc :

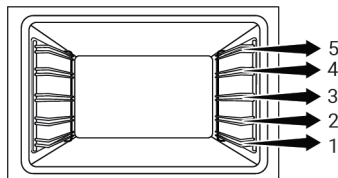


3.5 Používanie príslušenstva produktu

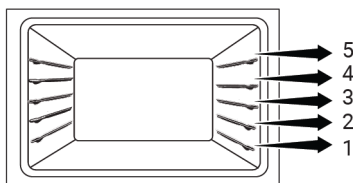
Poličky na pečenie

V priestore na pečenie sú 5 úrovne polohy políc. Poradie políc môžete vidieť aj na číslach na prednom ráme rúry.

Pri modeloch s drôtenými policami :



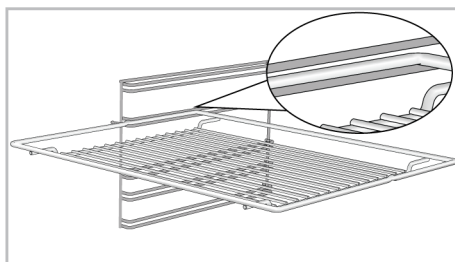
Pri modeloch bez drôtených políc :



Umiestnenie drôteného grilu na varné police

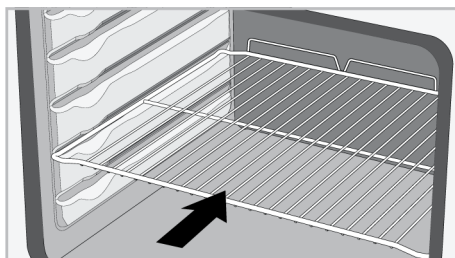
Pri modeloch s drôtenými policami :

Je veľmi dôležité správne umiestniť drôtený gril na drôtené bočné police. Pri umiestňovaní drôteného grilu na požadovanú policu musí byť otvorená časť na prednej strane. Pre lepšie varenie musí byť drôtený gril zaistený na doraz drôtenej police. Nesmie prechádzať cez bod zastavenia a dotýkať sa zadnej steny rúry.



Pri modeloch bez drôtených políc :

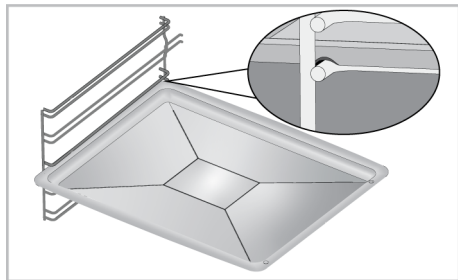
Je veľmi dôležité správne umiestniť drôtený gril na bočné police. Drôtený rošt má pri umiestnení na policu jeden smer. Pri umiestňovaní drôteného grilu na požadovanú policu musí byť otvorená časť na prednej strane.



Umiestnenie plechu na varné police

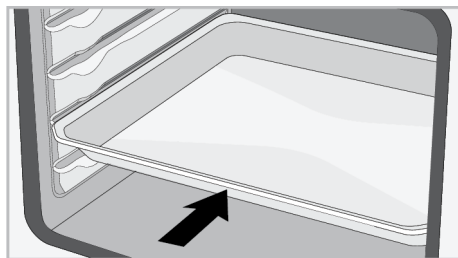
Pri modeloch s drôtenými policami :

Rozhodujúce je tiež správne umiestnenie plechov na drôtené bočné police. Pri umiestňovaní podnosu na požadovanú policu musí byť jeho strana určená na držanie vpredu. Na lepšie varenie musí byť podnos zaistený na dorazovej zásuvke na drôtenej polici. Nesmie prechádzať cez zásuvky zastavenia a dotýkať sa zadnej steny rúry.



Pri modeloch bez drôtených políc :

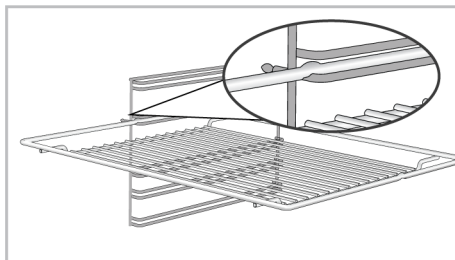
Rozhodujúce je tiež správne umiestnenie plechov na bočné police. Plech má pri umiestňovaní na policu jeden smer. Pri umiestňovaní podnosu na požadovanú policu musí byť jeho strana určená na držanie vpredu.



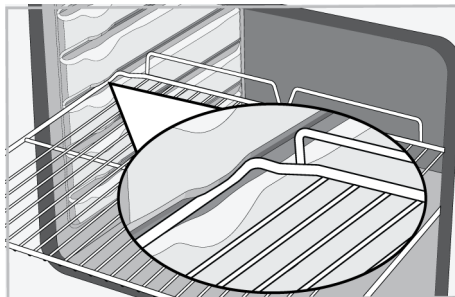
Zastavovacia funkcia drôteného roštu

K dispozícii je funkcia zastavenia, ktorá zabraňuje vyklopeniu drôteného roštu z drôtenej police. Vďaka tejto funkcii môžete ľahko a bezpečne vybrať jedlo. Počas vyberania drôteného grilu ho môžete ťahať dopredu, kým nedosiahne bod zastavenia. Ak ho chcete úplne vybrať, musíte prejsť cez tento bod.

Pri modeloch s drôtenými policami :

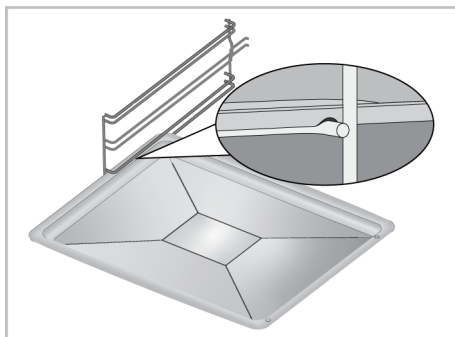


Pri modeloch bez drôtených políc :



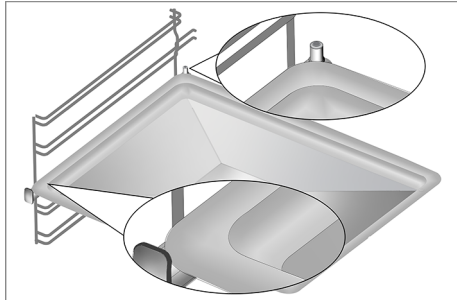
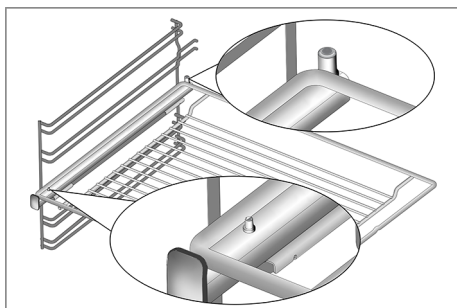
Funkcia zastavenia plechu - Pri modeloch s drôtenými policami

K dispozícii je aj funkcia zastavenia, ktorá zabraňuje vyklopeniu podnosu z drôtenej police. Počas vyberania lechu ho uvoľnite zo zadnej zarážky a ťahajte ho k sebe, kým nedosiahne prednú stranu. Ak chcete zásobník úplne vybrať, musíte prejsť cez túto zastavovaciu zásuvku.



Správne umiestnenie drôteného roštu a plechu na teleskopických lištách -Modely s drôtenými policami a teleskopické modely

Vďaka teleskopickým koľajniciam možno podnosy alebo drôtenú mriežku ľahko inštalovať a vyberať. Pri používaní vaničiek a drôtených mriežok s teleskopickou koľajnicou treba dbať na to, aby sa kolíky na prednej a zadnej strane teleskopických koľajníc opierali o okraje mriežky a vaničky (znázornené na obrázku).



3.6 Technické špecifikácie

Všeobecné špecifikácie	
Vonkajšie rozmery produktu (výška/šírka/hĺbka) (mm)	850 /500 /600
Napätie/Frekvencia	1N ~ 220-240 V/3N ~ 380-415 V 50 Hz
Použitý typ a prierez kábla/vhodný na použitie vo výrobku	min. H05VV-FG 3 x 6 mm ² (1N) / H05VV-FG 5 x 1,5 mm ² (3N)
Celková spotreba energie (kW)	9,2 kW
Typ rúry	Multifunkčná rúra


Varné zóny


Predný ľavý	Indukčná varná zóna
Rozmery	180 mm
Výkon	2000 W / Booster (Zosilnenie) 2300 W


Predný pravý	Indukčná varná zóna
Rozmery	145 mm
Výkon	1600 W / Booster (Zosilnenie) 1800 W

Zadný ľavý	Indukčná varná zóna
Rozmery	145 mm
Výkon	1600 W / Booster (Zosilnenie) 1800 W

Zadný pravý	Indukčná varná zóna
Rozmery	180 mm
Výkon	2000 W / Booster (Zosilnenie) 2300 W

 Technické špecifikácie sa môžu zmeniť bez predchádzajúceho upozornenia, s cieľom zlepšiť kvalitu produktu.

 Obrázky v tejto príručke sú schematické a nemusia sa presne zhodovať s vaším produktom.

 Hodnoty uvedené na etiketách výrobkov alebo v sprievodnej dokumentácii boli získané v laboratórnych podmienkach v súlade s príslušnými normami. V závislosti od prevádzkových a environmentálnych podmienok produktu sa tieto hodnoty môžu líšiť.

4 Montáž

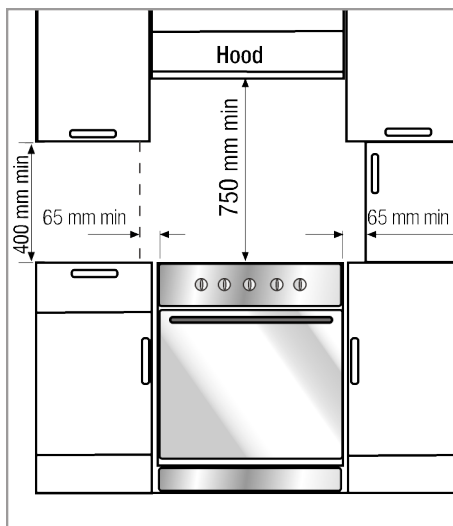
! Všeobecné upozornenia

- Ohľadom montáže výrobku sa obráťte na najbližšieho autorizovaného servisného technika. Uistite sa, že privody elektriny a plynu sú na svojom mieste skôr, ako zavoláte autorizovaného servisného technika, aby pripravil výrobok na prevádzku. Ak nie, zavolajte kvalifikovaného elektrikára a inštalátora, aby vykonal potrebné prípravy. Výrobca nebude zodpovedný za škody, ktoré majú pôvod v postupo- ch, ktoré vykonajú neoprávnené osoby a môže to mať za následok zrušenie záruky.
- Príprava miesta a montáž privodov elektriny a plynu pre výrobok je na zodpovednosti zákazníka.
- Výrobok musí byť namontovaný v súlade so všetkými miestnymi plynovými a/ alebo elektrickými nariadeniami.
- Pred montážou vizuálne skontrolujte, či na výrobku nie sú žiadne závady. Ak sú, výrobok nemontujte. Poškodené výrobky predstavujú riziko pre vašu bezpečnosť.

4.1 Správne miesto pre inštaláciu

- Umiestnite výrobok na tvrdý povrch, pretože pod výrobkom sú vzduchové kanály. Nesmie byť umiestnený na základni alebo podstavci. Nohy výrobku by sa nemali namáčať na mäkkých povrchoch, napr. koberec atď.
- Ak má byť odsávač inštalovaný nad sporákom, riadte sa pokynmi výrobcu odsávača pár ohľadom montážnej výšky (min. 650 mm).
- Tento výrobok je zariadením triedy 1 podľa normy EN 30-1-1, t.j. môžete ho umiestniť bočnou a zadnou a jednou bočnou stranou ku kuchynskej stene, nábytku v kuchyni alebo zariadeniu akichkoľvek rozmerov. Kuchynský nábytok alebo zariadenie na druhej strane môže mať maximálne rovnakú veľkosť alebo menšiu.

- Môže sa používať so skrinkami na oboch stranách, ale pri minimálnej vzdialenosti 400 mm nad úrovňou varnej dosky nechajte bočnú vôľu 65 mm medzi spotrebičom a akoukoľvek stenou, priečkou alebo vysokým kredencom.

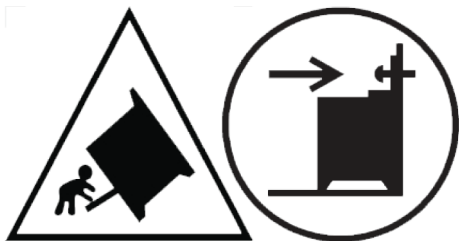


- Môže sa tiež používať ako voľne stojaci spotrebič. Nad povrchom platne zabezpečte priestor minimálne 750 mm.
- Ak má byť odsávač inštalovaný nad sporákom, riadte sa pokynmi výrobcu odsávača pár ohľadom montážnej výšky (min. 650 mm).
- Akikoľvek kuchynský nábytok vedľa prístroja musí byť teplovzdorný (minimálne do 100 °C).

Bezpečnostná reťaz

Zariadenie sa musí zabezpečiť proti nadvyváženiu pomocou dodanej reťaze na vašej rúre.

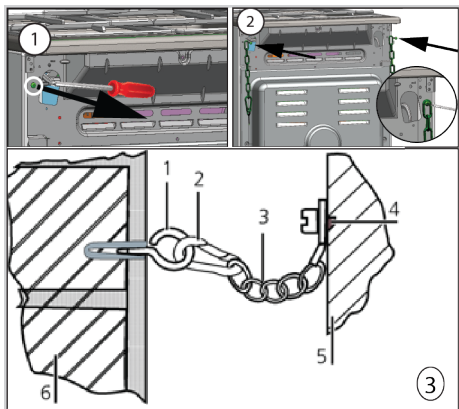
Varovanie- Nebezpečenstvo prevrátenia!



Varovanie: Pre zabránenie sklopeniu zariadenia, musia byť nainštalované stabilizačné pomôcky! Postupujte podľa pokynov pre inštaláciu.

Ak má váš virobok 2 bezpečnostné reťaze;

Upevnite hák (1) použitím kuchynskej steny (6) a pripevnite bezpečnostnú reťaz (3) k háku cez zamykací mechanizmus (2).

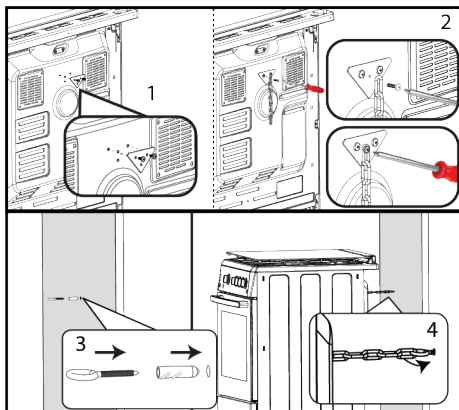


- 1 Stabilizačný hák
- 2 Stabilizačný hák
- 3 Bezpečnostná reťaz
- 4 Pevne upevnite reťaz k zadnej strane sporáka
- 5 Zadná strana sporáka
- 6 Kuchynská stena

Ak má váš virobok 1 bezpečnostnú reťaz;

Zariadenie sa musí zabezpečiť proti prevráženiu pomocou reťaze, ktorá sa dodáva spolu s rúrou.

Pri montáži bezpečnostnej reťaze na virobok sa riadte nasledujúcimi pokynmi.



i Stabilizačná reťaz má byť čo najkratšia, aby nedochádzalo k nakláňaniu rúry v smere dopredu a diagonálne, aby nedochádzalo k nakláňaniu rúry do strán. Reťaz na stabilizáciu variča pre variče, ktoré nie sú vybavené drážkou na zaistenie konzoly.

Vetranie miestnosti

Všetky miestnosti vyžadujú otvárateľné okno, prípadne ekvivalentný prostriedok a niektoré miestnosti vyžadujú nepretržité odvetrávanie. Vzduch na horenie sa odoberá zo vzduchu v miestnosti a spaliny sa emitujú priamo do miestnosti. Dobré vetranie je základom bezpečnej prevádzky vášho prístroja.

Izby s dverami a/alebo oknami, ktoré sa otvárajú priamo do vonkajšieho prostredia

Dvere a/alebo okná, ktoré sa otvárajú priamo do vonkajšieho prostredia, musia mať úplné vetracie otvori s rozmermi špecifikovanými v tabuľke nižšie, ktorá sa určuje podľa celkového výkonu zariadenia (celková spotreba plynu prístroja je uvedená v tabuľke technickej špecifikácie tejto používateľskej príručky). Ak dvere a/alebo okná nemajú celkový vetrací otvor zodpovedajúci celkovej spotrebe plynu spotrebiča, ako je špecifikované v nižšie uvedenej tabuľke, musí byť v miestnosti určite dodatočný pevný vetrací otvor, aby sa zabezpečilo, že budú dodržané celkové minimálne požiadavky na ventiláciu vzhľadom k celkovej spotrebe

plynu prístroja. Pevný vetrací otvor môže obsahovať otvory pre existujúce vzduchové štrbiny, rozmer otvoru digestora atď.

Celková spotreba plynu (kW)	min. vetrací otvor (cm ²)
0-2	100
2-3	120
3-4	175
4-6	300
6-8	400
8-10	500
10-11,5	600
11,5-13	700
13-15,5	800
15,5-17	900
17-19	1000
19-24	1250

Izby, ktoré nemajú otvárateľné dvere a/ alebo okná, ktoré sa otvárajú priamo do vonkajšieho prostredia

Ak miestnosť, v ktorej je prístroj inštalovaný, nemá dvere a/alebo okno, ktoré sa otvára priamo do vonkajšieho prostredia, je potrebné vyhľadávať iné výrobky, ktoré určite poskytujú pevný neprispôsobiteľný a nezatvárateľný vetrací otvor, ktorý zodpovedá celkovým minimálnym vetracím požiadavkám na celkovú spotrebu plynu spotrebiča, ako je uvedené v tabuľke vyššie. Rovnako je potrebné dodržiavať príslušné stavebné predpisy.

Ak miestnosť alebo vnútorný priestor obsahuje viac ako jedno plynové zariadenie, musí byť nad rámec požiadaviek uvedených v tabuľke poskytnutý aj dodatočný vetrací priestor. Veľkosť dodatočnej vetracej plochy musí zodpovedať predpisom príslušných plynových prístrojov.

V spodnej hrane dverí, ktoré sa otvárajú do vnútorného prostredia v miestnosti, kde je umiestnený výrobok, musí byť zaistená minimálna medzera 10 mm. Musíte zaistiť, aby predmety, ako sú koberce, iné podlahové krytiny atď. neovplyvňovali priechod, keď sú dvere zavreté.

Sporák sa môže nachádzať v kuchyni, kuchyni/jedálni alebo obýpacej izbe, ale nie v miestnosti, v ktorej sa nachádza vaňa alebo sprcha. Sporák sa nemôže inštalovať do obýpacej izby, ktorá je menšia ako 20 m³.

Neinštalujte tento spotrebič do miestnosti v suteréne, pokiaľ nemá otvor k povrchu aspoň na jednej strane.

4.2 Elektrické pripojenie

Všeobecné upozornenia

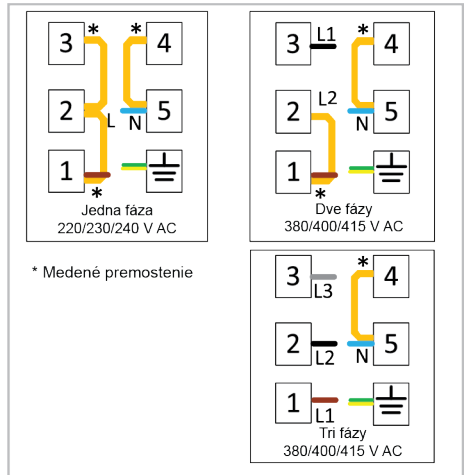
- Pred začatím akýchkoľvek prác na elektroinštalácii výrobok odpojte od sieťového napájania. Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!
- Výrobok pripojte k uzemnenej zásuvke/sieti, chránenej miniatúrnym ističom s vhodnou kapacitou tak, ako je to uvedené v tabuľke „Technické parametre“. Ak používate výrobok s transformátorom alebo bez neho, montáž uzemnenia prenechajte na kvalifikovaného elektrikára. Naša spoločnosť nezodpovedá za žiadne škody, ktoré sú spôsobené v dôsledku používania výrobku bez namontovaného uzemnenia v súlade s miestnymi predpismi.
- Výrobok musí pripojiť k sieťovému napájaniu iba oprávnená a kvalifikovaná osoba. Záručná doba výrobku začína až po správnej inštalácii. Výrobca nenesie zodpovednosť za škody, ktoré môžu vzniknúť pri procesoch vykonávaných neoprávnenými osobami.
- Sieťový kábel nesmie byť stisnutý, ohnutý, ani stlačený, ani nesmie prísť do styku s horúcimi časťami výrobku. Poškodený sieťový kábel musí vymeniť zástupca autorizovaného servisu. V opačnom prípade existuje riziko zásahu elektrickým prúdom, skratu alebo požiaru!
- Údaje sieťového napájania sa musia zhodovať s údajmi uvedenými na typovom štítku výrobku. Viditeľnosť štítku je viditeľná buď pri otvorení dverí, alebo dolného krytu alebo sa nachádza na zadnej stene prístroja, v závislosti od typu prí-

stroja. Sieťový kábel vášho výrobku musí byť v súlade s tabuľkou „Technické parametre“.

- Zástrčka sieťového kábla musí byť po montáži ľahko dostupná (nenasmerujte ju ponad platňu). Pri napájaní nepoužívajte predlžovacie káble ani viacnásobné zásuvky.
- Pri zapájaní spotrebiča treba dodržiavať národné/miestne elektrické predpisy a je potrebné použiť príslušnú zásuvku/konektor a zástrčku pre rúru. V prípade, že výkonové limity spotrebiča presahujú prenosovú kapacitu zástrčky a zásuvky/konektora, musí byť výrobok pripojený priamo cez pevnú elektrickú inštaláciu bez použitia zástrčky a zásuvky/konektora.
- **Ak bude produkt pripojený priamo k napájaciemu zdroju:** Ak nie je možné odpojiť všetky póly napájacieho napätia, musí byť pripojená odpojovacia jednotka s kontaktnou vzdialenosťou minimálne 3 mm (poistky, bezpečnostné spínače, stýkače) a všetky póly tejto odpojovacej jednotky musia byť v blízkosti (nie však vyššie) produkt v súlade so smernicami IEE. Nedodržanie tohto pokynu môže spôsobiť prevádzkové problémy a stratiť platnosť záruky výrobku.

Ak je výrobok vyrobený bez napájacieho kábla:

- Napájací kábel, definovaný v technickej tabuľke domov, sa musí pripojiť k produktu podľa pokynov. Napájací kábel nesmie byť z bezpečnostných dôvodov dlhší ako 2 m.
- Otvorte kryt svorkovnice pomocou skrutkovača.
- Zasuňte napájací kábel cez káblovú svorku pod svorku a pripevnite ju k telu pomocou integrovanej skrutky na kábli.
- Pripojte káble podľa dodanej schémy.



Ak je váš napájací kábel trojvodičový, pre jednofázové pripojenie:

- Hnedá/čierna = L (Fáza)
- Modrá = N (Neutrál)
- Zelený/žltý drôt = (E) (Uzemnenie)

Ak je váš napájací kábel päťvodičový, pre dvojfázové pripojenie:

- Hnedá = L1 (Fáza)
- Čierna = L2 (Fáza)
- Sivá = L3 (Fáza)
- Modrá = N (Neutrál)
- Zelený/žltý drôt = (E) (Uzemnenie)

- Po dokončení drôtových pripojení zatvorte kryt svorkovnice.
- Pripojte napájací kábel k napájaniu tak, že ho nasmerujete tak, aby sa nedotýkal produktu a nebol stlačený medzi produkt a stenu.

4.3 Umiestnenie produktu

1. Produkt zatlačte smerom ku kuchynskej stene.
2. Háčik bezpečnostnej reťaze.
3. Nastavte nožičky rúry

Nastavenie nožičiek rúry


Vibrácie počas používania môžu spôsobiť pohyb varných nádob. Tejto nebezpečnej situácii môžete zabrániť, ak bude produkt vodorovný a vyvážený.

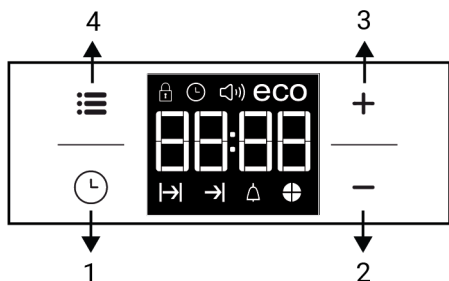
Pre vašu vlastnú bezpečnosť zabezpečte vodorovnosť produktu nastavením štyroch nožičiek na dolnej strane ich otáčaním doľava alebo doprava a zarovnaním s pracovným povrchom.

5 Prvé uvedenie do prevádzky

Skôr ako začnete výrobok používať, odporúčame vykonať nasledujúce kroky uvedené v nasledujúcich častiach.


5.1 Prvé nastavenie časovača


 Pred použitím rúry vždy nastavte denný čas. Ak ho nenastavíte, v niektorých modeloch rúry nebudete môcť variť.





- 1 Tlačidlo programu
- 2 Tlačidlo zníženia
- 3 Tlačidlo zvýšenia
- 4 Tlačidlo nastavenia

Symbole na displeji


 Symbol času pečenia


 Symbol času ukončenia pečenia *


 Symbol alarmu

 Symbol koláča s časom

eco Symbol ekologického režimu

 Symbol úrovne hlasitosti


 Symbol dennej doby

 Rozsvietia sa Symbol Uzavretia tlačidiel



* Líši sa v závislosti od modelu produktu. *Nemusi byť k dispozícii vo vašom produkte.


Záverečná kontrola



1. Produkt znovu zapojte do siete.
2. Skontrolujte elektrické funkcie.


 Počas vykonávania akýchkoľvek nastavení budú blikať na displeji príslušné symboly.

Stlačením kláves **+**/**-** nastavte čas, potom čo rúru prvýkrát zapojíte.

 Pri dotykových modeloch ovládania sa najskôr dotknite tlačidla  a potom použite **+**/**-** na nastavenie času.

Potvrďte nastavenie dotknutím sa symbolu  a počkajte 4 sekundy bez toho, aby ste sa dotkli ktoréhokoľvek tlačidla, čím výber potvrdíte.

 Ak nie je počiatočný čas nastavený, hodiny sa spustí od **12:00** a zobrazí sa symbol . Symbol po nastavení času zmizne.

 Nastavenia aktuálneho času sa v prípade výpadku prúdu stratia. Buďte ich potrebné nastaviť znovu.

5.2 Prvé čistenie

1. Odstráňte všetky obalové materiály.
2. Z rúry vyberte všetko príslušenstvo dodané s výrobkom.
3. Výrobok prevádzkujte 30 minút a potom, ho vypnite. Týmto spôsobom sa spália a vyčistia zvyšky a vrstvy, ktoré mohli zostať v rúre počas výroby.
4. Pri prevádzke výrobku zvolte najvyššiu teplotu a prevádzkovú funkciu, pri ktorej pracujú všetky ohrievače vo vašom výrobku. Pozrite si časť "Prevádzkové funkcie rúry [► 16]". V nasledujúcej časti sa dozviete, ako ovládať rúru.
5. Počkajte, kým rúra vychladne.

6. Povrch výrobku utrite vlhkou handričkou alebo špongiou a osušte handričkou.

Pred použitím príslušenstva:

Príslušenstvo, ktoré vyberiete z rúry, očistite čistiacou vodou a mäkkou čistiacou hubkou.

UPOZORNENIE: Niektoré čistiace prostriedky môžu spôsobiť poškodenie povrchu. Počas čistenia nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky, čistiace prášky, čistiace krémy alebo ostré predmety.

UPOZORNENIE: Počas prvého použitia sa môže na niekoľko hodín objaviť dym a zápach. Je to normálne a na jeho odstránenie stačí dobré vetranie. Vyhnite sa priamemu vdychovaniu dymu a zápachu, ktoré sa tvoria.

6 Používanie platne

6.1 Všeobecné informácie o použití varnej dosky

Všeobecné upozornenia

- Nedovoľte, aby na varnú dosku spadli akékoľvek predmety. Aj malé predmety, ako napríklad solničky, môžu varnú dosku poškodiť. Nepoužívajte prasknuté varné dosky. Cez tieto praskliny môže presakovať voda a spôsobiť skrat. Ak je povrch akýmkoľvek spôsobom poškodený (napr. Viditeľné praskliny), najskôr vypnite poistku a potom zavolajte autorizovaný servis, aby výrobok odpojil, aby sa znížilo riziko úrazu elektrickým prúdom.
- Na varnú dosku nepokladajte nevyvážené a ľahko vyklápaťelné hrnce/panvice.
- Neohrievajte prázdne hrnce/panvice. Môže dôjsť k poškodeniu hrncov a spotrebiča.
- Po každom použití vždy vypnite horáky varnej dosky.
- Ak pracujete na varných doskách bez hrnce alebo hrncov/panvíc, prístroj sa môže poškodiť. Vždy po každom úkone vypnite varné dosky.
- Po každom použití bude varná plocha horúca, preto na ňu nedávajte plastové hrnce / panvice. Takýto materiál z povrchu ihneď očistite.
- Náhle zmeny teploty na sklenenej varnej ploche môžu spôsobiť poškodenie, dávajte pozor, aby ste počas varenia nerozliali studené tekutiny.

- Do hrncov a panvíc vkladajte dostatočné množstvo jedla. Môžete tak zabrániť vylievaniu jedál z hrncov/panvíc a nebudete musieť rúru zbytočne čistiť.
- Neumiestňujte pokrievky hrncov a panvíc na horáky/zóny.
- Umiestňujte hrnce tak, že ich vycentrujete na horáky/zóny. Ak chcete umiestniť hrniec na iný horák/zónu, neposúvajte ho smerom k požadovanému horáku; radšej ho najskôr zdvihnite a potom položte na druhý horák.

Princíp činnosti indukčnej varnej dosky

Indukčná varná doska je ako otvorený elektrický okruh. Okruh sa dokončí, keď na neho umiestnite hrnce / panvice vhodné na indukčné varenie a elektronický systém pod skleneným povrchom vytvára magnetické pole. Kovová základňa hrncov / panvíc sa ohrieva odberom energie z tohto magnetického poľa. Teploto teda nevzniká na povrchu varnej dosky, ale priamo v hrncoch/panviciach nad ňou. Sklenený povrch sa ohrieva teplom z hrncov/panvíc.

Výhody indukčného varenia

Indukčné varné dosky ponúkajú niekoľko výhod, pretože teplo sa prenáša priamo do hrncov/panvíc.

- Potravinu, ktorá počas varenia pretečú, sa rýchlo nespáľia, pretože sklenená varná plocha sa priamo nezohrieva. Ľahšie sa čistí.
- Varenie môže byť rýchlejšie, pretože teplo sa vytvára priamo v hrncoch/panviciach. Šetrí tak čas a energiu v porovnaní s ostatnými typmi varných dosiek.

- Pretože teplo sa dodáva priamo do hrncov/panvice, nedochádza k žiadnym tepelným stratám a umožňuje tak efektívnejšie varenie.
- Skutočnosť, že keď sa varné nádoby/panvice odoberú z varnej plochy, prenos tepla sa preruší a varná plocha sa priamo neohrieva, poskytuje bezpečnejšie použitie proti možným nehodám počas varenia.

Pre bezpečnú prevádzku:

- Nevýberajte vysoké úrovne ohrevu, ak používate nepríľnavé hrnce/panvice s malým množstvom oleja alebo ak ich používate bez oleja (typu teflón).
- Nepoužívajte sklenený varný povrch ako odkladaciu plochu, alebo ako rezný povrch.
- Na varnú dosku nekladte kovové predmety, ako sú príbory alebo pokrievky, pretože by sa mohli zahriať.
- Na varenie nikdy nepoužívajte hliníkovú fóliu. Na indukčnú zónu nikdy nekladte jedlo zabalené v hliníkovej fólii.
- Počas činnosti varnej dosky do jej blízkosti neumiestňujte magnetické predmety, ako sú napr. kreditné karty alebo pásky s nahrávkami.
- Ak je pod vašou varnou doskou rúra, ktorá je v prevádzke, môžu senzory na varnej doske znížiť hladinu varenia alebo varnú dosku vypnúť.
- Vaša varná doska disponuje systémom automatického vypínania. Podrobné informácie o tomto systéme sú uvedené v nasledujúcich častiach. Ak však na varenie použijete tenké hrnce, tieto hrnce sa veľmi rýchlo zahrejú a spodok panvice sa môže roztaviť a poškodiť varný povrch a spotrebič skôr, ako sa aktivuje systém automatického vypínania.

Hrnce/panvice na varenie

Používajte feromagnetické, kvalitné hrnce/panvice, ktoré sú označené štítkom alebo varovaním, že sú kompatibilné pre indukčné varenie iba s vašou indukčnou varnou doskou. Všeobecne platí, že čím vyšší je obsah železa, o to vyšší výkon majú hrnce/

panvice. Priemer dna varných nádob / panvíc musí zodpovedať indukčnej zóne. Navrhované rozmery sú uvedené nižšie.

Vhodné hrnce/panvice:

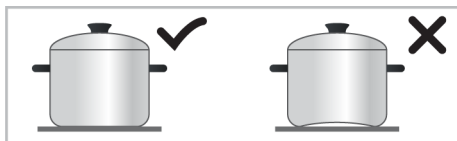
- Liatinové hrnce/panvice
- Smaltované oceleové hrnce/panvice
- Hrnce / panvice z ocele a nehrdzavejúcej ocele (s etiketou alebo varovaním, že sú kompatibilné pre indukčné varenie)

Nevhodné hrnce/panvice:

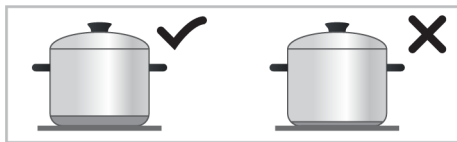
- Hliníkové hrnce/panvice
- Medené hrnce/panvice
- Mosadzné hrnce/panvice
- Sklenené hrnce/panvice
- Hlinené hrnce
- Keramika a porcelán

Odporúčania:

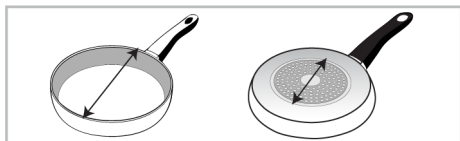
- Používajte iba hrnce/panvice s plochým dnom. Nepoužívajte hrnce/panvice s vypuklým alebo vydutým dnom.



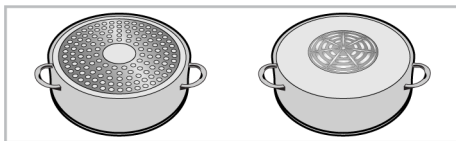
- Používajte iba hrnce/panvice s hrubým, spracovaným základom. Ak použijete tenké hrnce, tieto hrnce sa veľmi rýchlo zahrejú a spodok panvice sa môže roztaviť a poškodiť varný povrch a spotrebič skôr, ako sa aktivuje systém automatického vypínania. Ostré hrany môžu spôsobiť poškrabanie povrchu.



- Podstavec niektorých hrncov/panvíc má menšie feromagnetické pole ako je ich skutočný priemer. Varnou doskou je vyhrievaná iba táto plocha. Z toho dôvodu je teplo rozložené nerovnomerne a výkon varenia sa znižuje. Navyše také hrnce/panvice na varenie nemusia byť detekované veľkými indukčnými doskami. Preto, varná doska sa musí zvoliť podľa veľkosti feromagnetického poľa.



- Niektoré hrnce/panvice majú podstavec, ktorý obsahuje neferomagnetické materiály, ako je hliník. Tieto typy hrncov/panvíc sa nemusia dostatočne zahriať alebo ich nemusí indukčná varná doska vôbec rozpoznať. V niektorých prípadoch sa môže zobraziť varovanie pred zlými hrncami.



Rovnomerné rozloženie riadu na pravú a ľavú a strednú platňu pri výbere platní pozitívne ovplyvňuje výkon varenia pri varení viacerých jedál na indukčných platniach.

Test hrncov/panvíc

Pomocou nasledujúcich metód vyskúšajte, či je váš hrniec kompatibilný s varením pomocou indukčnej varnej dosky.

- Je kompatibilný, ak sa magnet umiestnený na dne hrnca prilepí.

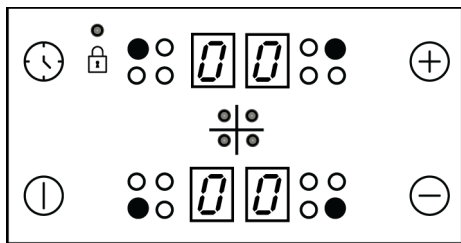
Odporúčané veľkosti hrncov/panvíc

Priemer varnej zóny - mm	Priemer hrnca - mm
145	min. 100 - max. 145
180	min. 100 - max. 180
210	min. 140 - max. 210
240	min. 140 - max. 240
280	min. 125 - max. 280
320	min. 125 - max. 320
2 x (92,7 x 200)	min. 100 - max. 180
Varná zóna so širokým (flexi) povrchom	šírka 230 - dĺžka 390

Detekcia varných nádob / panvíc indukčnými varnými doskami závisí od priemeru a materiálu feromagnetického materiálu v spodnej časti hrncov / panvíc. Aby ste zaisťovali detekciu varných nádob a panvíc a dosiahli efektívne varenie, hrnce / panvice musia byť vybrané podľa veľkosti vašej varnej dosky. Vyššie sú uvedené veľkosti hrncov / panvíc odporúčaných pre veľkosti varných dosiek.

Chovanie pri varení sa môže líšiť v závislosti od typu hrnca, veľkosti hrnca a veľkosti varnej zóny. Pre homogénnejšie chovanie varu je možné použiť varnú zónu o jeden krok väčšiu. Použitie väčšej varnej zóny nespôsobuje plytvanie energiou u indukčných dosiek, pretože teplo sa vytvára iba v príslušnej oblasti hrnca.

6.2 Ovládací panel



Tlačidlá :

- ⓪ Tlačidlo Zapnutia/Vypnutia
- 🕒 Tlačidlo časovača
- ⊕ Tlačidlo zvýšenia
- ⊖ Tlačidlo zníženia

Symboly :

- 🔒 Rozsvieti sa Symbol Uzavretia tlačidiel

Tlačidlá výberu varnej zóny :

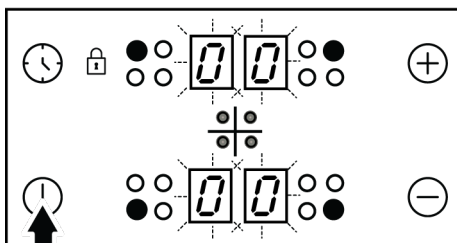
- Tlačidlo výberu Zadnej ľavej varnej zóny
- Tlačidlo výberu Prednej ľavej varnej zóny
- Tlačidlo výberu Prednej pravej varnej zóny
- Tlačidlo výberu Zadnej pravej varnej zóny

Všeobecné varovania pre ovládací panel

- Grafické znázornenia a obrázky sú len pre informačné účely. Skutočné displeje a funkcie sa môžu odlišovať v závislosti od modelu vašej platne.
- Toto zariadenie sa ovláda pomocou dotykového ovládacieho panelu. Každú činnosť vykonanú cez dotykový ovládací panel potvrdí zvukový signál.
- Ovládací panel vždy udržiavajte v čistom a suchom stave. Mokry a znečistený povrch môže spôsobiť problémy s fungovaním.

Zapnutie platne

1. Na ovládacom paneli sa dotknite tlačidla ⓪.
- ⇒ Na displejoch všetkých varných zón sa zobrazí ikona "0".



📌 Ak do 20 sekúnd nevykonáte žiadnu činnosť, platňa sa automaticky vráti do pohotovostného režimu.

Vypnutie platne

1. Na ovládacom paneli sa dotknite tlačidla ⓪.
- ⇒ Platňa sa vypne a vráti sa do pohotovostného režimu.

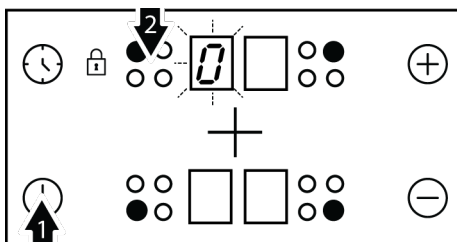
📌 Symbol "H" alebo "h", ktorý sa zobrazí na displeji varnej zóny označuje, že varná zóna je stále horúca. Nedotýkajte sa varných zón.


Indikátor zvyškového tepla

Symbol "H", ktorý sa zobrazuje na displeji varnej zóny, upozorňuje na skutočnosť, že platňa je stále horúca a je možné ju použiť na udržanie malého množstva jedla v tepлом stave. Tento symbol sa čoskoro zmení na symbol "h", ktorý označuje nižšiu teplotu.

📌 V prípade prerušenia napájania sa indikátor zvyškového tepla nerozsvieti a používateľa neupozorní na horúce varné zóny.

Zapnutie varných zón





1. Dotykem tlačidla  zapnete platňu.
2. Dotknite sa tlačidla výberu varnej zóny, ktorú chcete zapnúť.
 - ⇒ Na displeji varnej zóny sa zobrazí symbol "0" a sprievodný displej sa rozsvieti so zvýšeným jasom.



Ak do 20 sekúnd nevykonáte žiadnu činnosť, platňa sa automaticky vráti do pohotovostného režimu.

Nastavenie úrovne teploty

Dotykem tlačidla  alebo  nastavte úroveň teploty na hodnotu medzi "1" a "9" alebo medzi "9" a "1".



Na úrovniach od 1 do 7 môže voda alebo olej v hrnci vriieť alebo zastaviť. Toto môže spôsobiť, že sa používateľ si domnieva, že sa produkt striedavo zapína a vypína. Tento prípad, ktorý je možné pozorovať najmä pri nedostatku vody alebo oleja, neznačí poruchu; takto prístroj normálne funguje.



Vonkajšia časť 280 mm indukčnej varnej zóny (ak je váš produkt vybavený 280 mm indukčnou varnou zónou) sa aktivuje len vtedy, keď je panvica dostatočne veľká na pokrytie varnej zóny, na ktorej je umiestnená a teplota je nastavená na vyššiu hodnotu ako 8.

Vypnutie varných zón:

Varnú zónu môžete vypnúť 3 rôznymi spôsobmi:




1. **Znížením úrovne teploty na "0":** Varnú zónu môžete vypnúť znížením nastavenia teploty na úroveň "0".
2. **Dotknutím sa príslušného symbolu varnej zóny na určitý čas:** Varnú zónu zapnete stlačením príslušného symbolu na určitú dobu, čím hodnota teploty klesne na "0".
3. **Pomocou vypnutia na voľbe časovača pre želanú varnú zónu:** Po uplynutí času vypne časovač varnú zónu, ktorá

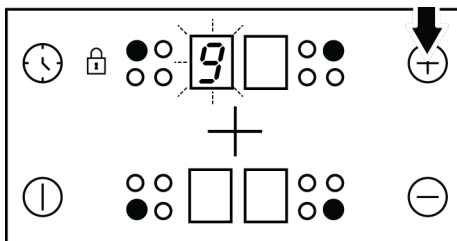
mu je priradená. Na príslušnom displeji sa zobrazí "0" alebo "00". Po uplynutí času zaznie zvuková signalizácia. Zvukovú signalizáciu vypnite dotykem ktoréhokoľvek tlačidla na ovládacom paneli.


Vysoký výkon (posilňovač) Líši sa v závislosti od modelu produktu. *Nemusi byť k dispozícii vo vašom produkte.

Funkciu posilňovača "P" môžete použiť na rýchle zohriatie. Túto funkciu ale neodporúčame na varenie dlhú dobu. Funkcia posilňovača nemusí byť dostupná vo všetkých varných zónach.



Zapnutie vysokého výkonu (posilňovača):

1. Dotykem tlačidla  zapnete platňu.
2. Želanú varnú zónu vyberte dotykem tlačidiel výberu varnej zóny.
3. Dotknite sa tlačidla  alebo tlačidla , aby ste najskôr dosiahli úroveň "9".



4. Keď bude varná zóna na úrovni "9", raz sa dotknite tlačidla , čím teplotu varnej zóny nastavíte na úroveň "P".




Vypnutie vysokého výkonu (posilňovača):

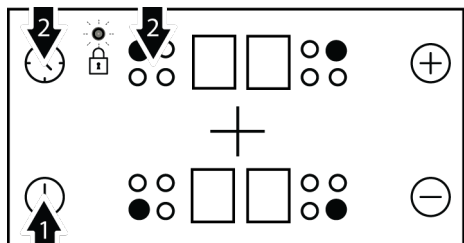
- Funkciu posilňovača vypnite dotknutím sa tlačidla  a nastavením teploty na úroveň "9". Varná zóna vypne posilňovač a bude pokračovať v činnosti na úrovni "9".
- Úroveň teploty môžete znížiť dotknutím sa tlačidla  alebo môžete varnú zónu úplne vypnúť znížením úrovne teploty na úroveň "0".


Zámka tlačidiel

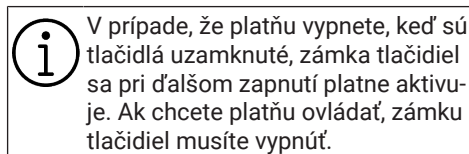
Zapnutím zámky tlačidiel zabránite náhodnej zmene funkcií počas prevádzky platne.

Zapnutie zámky tlačidiel

1. Dotykom tlačidla  zapnite platňu.
2. Zámku tlačidiel zapnite súčasným dotykom tlačidiel  a .






⇒ Zámka tlačidiel sa aktivuje a rozsvieti sa bodka na symbole .



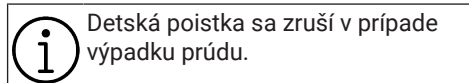
V prípade, že platňu vypnete, keď sú tlačidlá uzamknuté, zámka tlačidiel sa pri ďalšom zapnutí platne aktivuje. Ak chcete platňu ovládať, zámku tlačidiel musíte vypnúť.

Vypnutie zámky tlačidiel

1. Keď je zámka tlačidiel aktívna, súčasne sa dotknite tlačidiel  a .
- ⇒ Zámka tlačidiel sa vypne a bodka na symbole  zhasne.





Detská zámka Líši sa v závislosti od modelu produktu. *Nemusí byť k dispozícii vo vašom produkte.

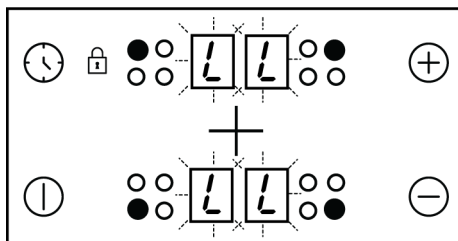
Platňu môžete chrániť proti neúmyselnému ovládaniu, čím deti ochránite pred zapnutím varnej zóny. Detskú zámku môžete zapnúť a vypnúť len v pohotovostnom režime.



Detská poistka sa zruší v prípade výpadku prúdu.





Aktivácia detskej zámky

1. Dotykom tlačidla  zapnite platňu.
2. Súčasne sa dotknite tlačidiel  a  a po zaznení „pípnutia“ sa dotknite tlačidla , čím detskú zámku aktivujete.



⇒ Detská zámka sa aktivuje a na displeji všetkých varných zón sa zobrazí symbol „L“.


Vypnutie detskej zámky

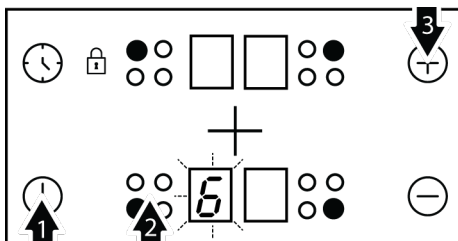
1. Keď je zámka tlačidiel aktívna, dotykom tlačidla  zapnite platňu.
 2. Súčasne sa dotknite tlačidiel  a  a po zaznení „pípnutia“ sa dotknite tlačidla , čím detskú zámku vypnete.
- ⇒ Detská zámka sa vypne a z displeja všetkých varných zón zmizne symbol „L“.




Funkcia časovača

Táto funkcia vám pomáha pri varení. Pri rúre nebudete musieť byť počas celej doby varenia. Varná zóna sa automaticky vypne po uplynutí času, ktorý ste vybrali.

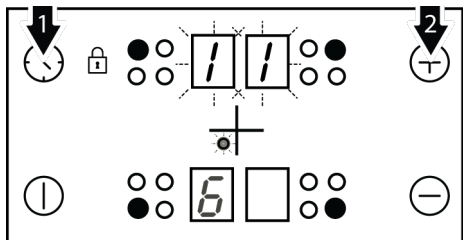
Zapnutie časovača

1. Dotykom tlačidla  zapnite platňu.
2. Želanú varnú zónu vyberte dotykom tlačidiel výberu varnej zóny.



3. Želanú úroveň teploty nastavte dotknutím sa tlačidla  alebo .
4. Dotykom tlačidla  zapnite časovač.

- ⇒ Symbol "00" sa rozsvieti na displeji časovača a na displeji zvolenej varnej zóny sa zobrazí značka desatinného miesta.



i Displeje pravej zadnej a ľavej zadnej varnej zóny slúžia ako displej časovača, kým je časovač aktívny.

5. Želaný čas nastavíte dotknutím sa tlačidla (+) alebo (-).

i Časovač môžete nastaviť len pre už používané varné zóny.

i Vyššie uvedený postup zopakujte pre ostatné varné zóny, pre ktoré chcete časovač nastaviť.

i Časovač nemôžete upravovať, pokiaľ nevyberiete varnú zónu a hodnotu teploty pre varnú zónu.

i Keď sa zvolí varná zóna, pre ktorú bol nastavený časovač, zostávajúci čas môžete zobrazíť opätovným dotykotom tlačidla (00).

Vypnutie časovača

Po uplynutí časovača sa platňa automaticky vypne a zaznie zvuková výstraha. Zvukovú výstrahu vypnete stlačením ktoréhokoľvek tlačidla.

Skoršie vypnutie časovačov

- ✓ Ak časovač vypnete skoršie, platňa bude v prevádzke pokračovať v nastavenej teplote dovtedy, kým ju nevypnete.
1. Vyberte varnú zónu, ktorú chcete vypnúť.

2. Dotykotom tlačidla (00) zapnete časovač.

3. Kým sa na obrazovke časovača zobrazuje symbol "00", dotykotom tlačidla (00) nastavte hodnotu na "00".

- ⇒ Bodový indikátor na displeji príslušnej varnej zóny sa **úplne** vypne po blikaní po stanovený časový interval a zrušení časovača.

Funkcia správy napájania

Váš produkt má funkciu správy napájania. Pomocou tejto funkcie môžete zmeniť nastavenie celkového výkonu, ktorý bude varná doska čerpať. Funkcia správy napájania má 6 rôznych úrovní.

i Správu napájania je možné vykonať len vtedy, keď je produkt prvýkrát nainštalovaný a prvýkrát napájaný. Nastavenie môžete dokončiť podľa nižšie uvedených krokov do 30 sekúnd po prvom podnecovaní produktu.

Funkcia správy napájania - Nastaviteľné celkové úrovne výkonu

Indikátor displeja správy napájania Celkový výkon

25	2.5 kW
30	3 kW
36	3.6 kW
44	4.4 kW
54	5.4 kW
57	5.7 kW
67	6.7 kW
72	7.2 kW

i Ak je celkový výkon vášho produktu nižší ako požadovaný výkon, váš produkt bude pracovať na úrovni celkového výkonu uvedeného v technickej tabuľke. (Technické špecifikácie)

Zmena celkového výkonu;

1. Po prvom zapnutí napájania produktu sa dotknite tlačidiel (+)/(-)/(+)/(+)/(+)/(+) do 30 sekúnd.

- Nastavená úroveň správy napájania sa zobrazí na displeji časovača.
- Dotknite sa ⊕ tlačidlo na prepínanie medzi úrovňami a nastavenie celkovej hodnoty výkonu, ktorú chcete nastaviť.
- Potvrďte nastavenie dotykom ⓘ tlačidlom a vypnite varnú dosku. Aktivuje sa celková hodnota výkonu, ktorú ste nastavili

i Úrovně teploty, ktoré môžete priradiť varným doskám, sa môžu líšiť podľa celkovej nastavenej úrovne výkonu. Úroveň teploty poskytnutá varnej doske sa automaticky zníži podľa nastavenia výkonu, ktoré má vykonať varná doska. Toto nie je chyba.

i Ak sa pri zmene úrovne výkonu dotknete iného tlačidla, ako je zadaná sekvencia, nastavenie nie je možné vykonať. Ak chcete vykonať nastavenie, musíte zopakovať kroky od začiatku.

Bezpečné a efektívne používanie indukčných varných zón

Prevádzkové princípy: Indukčná platňa priamo ohrieva varnú nádobu, čo je vlastnosťou jej prevádzkových princíпов. Preto

má v porovnaní s inými druhmi platní viaceru výhod. Jej prevádzka je efektívnejšia a povrch platne sa nezohrieva. Indukčná platňa je vybavená prvotriednymi bezpečnostnými systémami, ktoré vám poskytnú maximálnu bezpečnosť používania.

i Vaša platňa môže byť v závislosti od modelu vybavená indukčnými varnými zónami s priemerom 145, 180, 210-280 mm. S indukčnou funkciou každá varná zóna zisťuje každú nádobu, ktorú na ňu položíte. Energia sa zhromažďuje len na mieste kontaktu nádoby a varnej nádoby, čím sa dosahuje minimálna spotreba energie.

Obmedzenia času prevádzky

Ovládanie platne je vybavené obmedzením času prevádzky. Keď jednu alebo viacero varných zón necháte zapnuté, varná zóna sa po uplynutí určitej doby automaticky vypne (pozrite si tabuľku 1). Ak varnej zóne priradíte časovač, displej časovača sa tak tiež vypne neskôr. Obmedzenie času prevádzky závisí od zvolenej úrovne teploty. Na tejto úrovni teploty sa použije maximálny čas prevádzky. Varnú zónu môže používať po jej automatickom vypnutí reštartovať tak, ako to popisujeme vyššie.

Úroveň teploty	Obmedzenie času prevádzky - hodiny
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	20-30 minúty
P (Posilňovač)	5-10 minúty *
(*) Platňa po 5 minútach klesne na úroveň 9	

Tabuľka 1: Tabuľka 1: Obmedzenia času prevádzky

Ochrana proti prehriatiu

Vaša platňa obsahuje niekoľko snímačov, ktoré zaručujú ochranu proti prehriatiu. V prípade prehriatia môžete zaznamenať nasledovné:

- Zapnutá varná zóna sa môže vypnúť.
- Zvolená úroveň môže klesnúť. Tento stav ale nebudete vidieť na indikátore.

Bezpečnostný systém pretečenia

Vaša platňa je vybavená bezpečnostným systémom pretečenia. V prípade pretečenia, ktoré sa rozleje na ovládací panel, systém okamžite vypne pripojenie napájania a platňu vypne. Počas tejto doby sa na displeji zobrazí výstraha "F".

Presné nastavenie výkonu

Indukčná platňa reaguje na príkazy okamžite, čo je vlastnosťou jej prevádzkových princípov. Nastavenia výkonu mení veľmi rýchlo. Takto môžete zabrániť pretečeniu jedla (s obsahom vody, mlieka atď.) z hrnca dokonca aj v momente tesne pred pretečením.



Ak je povrch dotykového ovládacieho panelu vystavený intenzívnym výparom, celý ovládací systém sa môže vypnúť a vyslať chybový signál.



Povrch dotykového ovládacieho panela udržiavajte v čistote. Môžete zaznamenať chybovú prevádzku.

7 Používanie rúry

7.1 Všeobecné informácie o používaní rúry

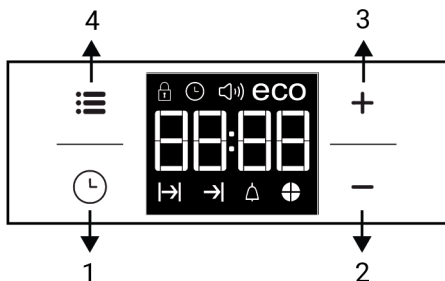
Chladiaci ventilátor (Líši sa v závislosti od modelu produktu. *Nemusi byť k dispozícii vo vašom produkte.)

Váš výrobok je vybavený chladiacim ventilátorom. Chladiaci ventilátor sa v prípade potreby aktivuje automaticky a ochladzuje prednú časť výrobku aj nábytok. Po ukončení chladiaceho procesu sa automaticky deaktivuje. Horúci vzduch vychádza cez dvierka rúry. Tieto vetracie otvory ničím nezakrývajte. V opačnom prípade môže dôjsť k prehriatiu rúry. Chladiaci ventilátor pokračuje v činnosti počas prevádzky rúry alebo po jej vypnutí (približne 20-30 minút). Ak pečiete naprogramovaním časovača rúry, na konci času pečenia sa chladiaci ventilátor vypne spolu so všetkými funkciami. Čas chodu chladiaceho ventilátora nemôže určiť používateľ. Zapína a vypína sa automaticky. Toto nie je chyba.

Osvetlenie rúry

Osvetlenie rúry sa zapne, keď rúra začne piecť. V niektorých modeloch je osvetlenie zapnuté počas pečenia, v niektorých modeloch sa po určitom čase vypne.

7.2 Prevádzka Riadiacej jednotky rúry





- 1 Tlačidlo programu
- 2 Tlačidlo zníženia
- 3 Tlačidlo zvýšenia
- 4 Tlačidlo nastavenia


Symbole na displeji

- Symbol času pečenia
- Symbol času ukončenia pečenia *
- Symbol alarmu
- Symbol koláča s časom
- eco Symbol ekologického režimu
- Symbol úrovne hlasitosti
- Symbol dennej doby
- Rozsvieti sa Symbol Uzavretia tlačidiel

* Líši sa v závislosti od modelu produktu. *Nemusí byť k dispozícii vo vašom produkte.

 Počas vykonávania nastavení na sa displeji zobrazí súvisiace symboly. Musíte krátky čas počkať, kým sa nastavenia použijú.

 Ak nevykonáte žiadne nastavenie varenia, nebudete môcť nastaviť čas v rámci dňa.

 Zobrazí sa zostávajúci čas ak je čas varenia nastavený akonáhle varenie začne.

Zapnutie rúry

Keď gombíkom na výber funkcií vyberiete prevádzkovú funkciu, ktorú chcete variť, a gombíkom na výber teploty nastavíte určitú teplotu, rúra začne pracovať.

Vypnutie rúry

Rúru môžete vypnúť otočením gombíka na výber funkcií a gombíka teploty do vypnutej (hornej) polohy.

Výber teploty a funkcie prevádzky rúry.

Môžete variť manuálnym ovládaním (vlastnou kontrolou) výberom teploty a prevádzkovej funkcie špecifickú pre vaše jedlo.






1. Pomocou gombíka na výber funkcií vyberte prevádzkovú funkciu, v ktorej chcete variť.
2. Nastavte požadovanú teplotu varenia pomocou gombíka teploty.

⇒ Vaša rúra začne okamžite pracovať pri zvolenej funkcii a teplote a rozsvieti sa kontrolka termostatu. Keď teplota vo vnútri rúry dosiahne požadovanú teplotu, kontrolka termostatu zhasne. Rúra sa po skončení procesu pečenia sama nevypne. Pečenie musíte kontrolovať a

vypnúť sami. Po dokončení prípravy jedál rúru vypnite otočením gombíka voľby funkcií a gombíka teploty do vypnutej (hornej) polohy.

Varenie pomocou nastavenia času varenia:

- ✓ Rúru môžete nastaviť tak, aby sa zastavila na konci špecifikovaného času, a to nastavením doby varenia na časovači.

1. Vyberte funkciu varenia.
2. Dotknite sa položky , kým sa na displeji nezobrazí symbol  pre čas varenia.
3. Nastavte čas varenia pomocou kláves **+/-**.
 - ⇒ Po nastavení času varenia sa na displeji zobrazí symbol  a čas sa odpočítava.
4. Do rúry vložte riad a teplotu nastavte pomocou tlačidla nastavenia teploty. Spustí sa varenie.

⇒ Čas varenia sa začne odpočítavať na displeji, ako náhle začne varenie a všetky časti časového symbolu sa rozsvietia. Nastavená doba varenia sa rozdelia do 4 rovnakých častí, a keď čas každej časti skončí, symbol také časti sa vypne. Tak ľahko zistíte zodpovedajúce čas varenia a všetko bude jednoduchšie.

7.3 Varenie za pomoci pary

Vaša rúra má funkciu pečenia za pomoci pary. Lepšie výsledky pečenia sa dosahujú s asistentom pary. Asistent pary zabezpečuje, že povrch múčnikov je jasnejší, ich kôrka je chrumkavejšia a sú objemnejšie. Pomocou pary sa tiež znižuje strata vlhkosti potravín, ako je mäso, a umožňuje, aby boli zvnútra šťavnatejšie a chutnejšie.

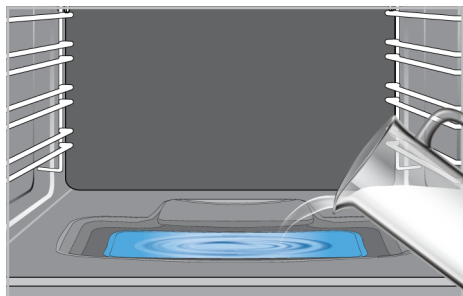
Všeobecné upozornenia

- Varenie s podporou pary je možné vykonávať len s funkciami varenia s podporou pary uvedenými v návode na obsluhu.

- Po otvorení dvierok rúry na pečenie môže po varení s parou kvapkať kondenzácia vytvorená na dvierkach. Hneď po otvorení dvierok kondenzáciu utrite.
- Pri otváraní dvierok rúry na pečenie sa držte ďalej, pretože počas a po príprave pary môže uniknúť para a teplo. Para vás môže popáliť na rukách, tvári a/alebo očiach.
- Ak vo vnútri rúry zostáva voda po každom varení s parou, zvyšnú vodu po vychladnutí rúry vysušte suchou handričkou. V opačnom prípade môže zvyšková voda viesť k tvorbu vodného kameňa.
- Ak má váš výrobok sondu na mäso, pred varením s parou sa uistite, že je kryt sondy na mäso zatvorený. V opačnom prípade môže dôjsť k úniku pary zo zásuvky sondy na mäso.

Pre varenie pomocou pary:

1. Po skontrolovaní tabuľky pečenia v pare a nastavení funkcie určte teplotu, čas a množstvo vody, ktoré sa má pridať podľa pripravovaného jedla. Tieto hodnoty môžete nastaviť sami pre pečenie, ktoré nie je zahrnuté v tabuľke.
2. Do nádrže na dne rúry nalejte množstvo vody, ktoré použijete podľa druhu potravín.



i Nepoužívajte destilovanú ani filtrovanú vodu. Používajte len hotovú vodu. Nepoužívajte namiesto vody horľavé, alkoholické alebo pevné časticové roztoky.

3. Stlačte tlačidlo prípravy pomocou pary/čistenia na ovládacom paneli.

⇒ Kontrolka varenia/čistenia s parou na ovládacom paneli sa rozsvieti.

4. Prepnete gombík voľby funkcií na požadovaný prevádzkový režim s parnou asistenciou.
5. Zapnite gombík teploty na želanú teplotu.
6. Vložte jedlo do rúry na odporúčanú pozíciu stojana.



⇒ Spustí sa pečenie.
7. Po skončení pečenia vypnite rúru nastavením gombíkov funkcií a teploty do polohy vypnuté.



i Ak po každom varení s asistenciou pary zostane na dne rúry voda, po vychladnutí rúry vysušte zvyšnú vodu suchou handričkou. V opačnom prípade môže voda zostávajúca na dne rúry spôsobiť tvorbu vodného kameňa.

7.4 Nastavenia

Zapnutie zámky tlačidiel



✓ Aktivovaním funkcie zámky tlačidiel môžete predísť používaniu rúry.

1. Dotknite sa položky , kým sa na displeji nezobrazí symbol .

⇒ Na displeji sa zobrazí hlásenie "OFF".
2. Stlačením tlačidla  aktivujete zámku tlačidiel.
3. Po zapnutí zámky tlačidiel sa na displeji zobrazí hlásenie "On" a symbol  zostane svietiť.

i Tlačidlá rúry nie sú funkčné, keď je funkcia zámky tlačidiel zapnutá. Zámka tlačidiel sa v prípade výpadku prúdu nezruší.

Aby ste deaktivovali zámku tlačidiel

1. Stlačte  až kým sa na displeji nezobrazí symbol .

⇒ Na displeji sa zobrazí hlásenie "On".


2. Vypnite zámku tlačidiel stlačením tlačidla — .

⇒ Po vypnutí zámky tlačidiel sa zobrazí hlásenie "OFF" (VYP.).


Nastavenie budíka

✓ Časovač produktu môžete používať na akékoľvek výstrahy alebo pripomienky, mimo programov varenia. Budík nemá žiaden vplyv na funkcie rúry. Používa sa iba ako forma varovania. Toto je napríklad užitočné vtedy, keď chcete jedlo v rúre otočiť v určenom časovom bode. Po uplynutí nastavenej doby zaznie zvukové upozornenie časovača.

1. Dotknite sa položky ☹, kým sa na displeji nezobrazí symbol ⏰ .

 Maximálny čas budenia môže byť 23 hodín 59 minút.

2. Pomocou tlačidiel +/- nastavte trvanie alarmu.

 Funkčné tlačidlá pre tón alarmu, dennú dobu, jas displeja a nastavenie teploty musí byť v pozícii 0 (OFF).

⇒ Po nastavení času alarmu zostane symbol alarmu ⏰ svietiť a na displeji sa zobrazí čas alarmu.

3. Na konci času alarmu začne blikať symbol ⏰ a zaznie zvukové upozornenie.

Vypnutie alarmu


1. Signál alarmu bude znieť počas 2 minút. Ak chcete zvukové upozornenie vypnúť, stlačte ľubovoľné tlačidlo.

⇒ Zvukové upozornenie sa stíši a zobrazí sa aktuálny čas.

Zrušenie alarmu:

1. Dotknite sa položky ☹, kým sa na displeji nezobrazí symbol ⏰ , aby ste zrušili alarm.

2. Stlačte a podržte stlačené tlačidlo — , kým sa nezobrazí "00:00".

 Zobrazí sa čas budíka. Ak súčasne nastavíte čas alarmu a čas varenia, zobrazí sa kratší z časov.

Zmena tónu alarmu

1. Dotknite sa položky ☰, kým sa na displeji nezobrazí symbol ⏰ .

2. Požadovaný tón alarm nastavte klávesmi +/- .

3. Tón, ktorý nastavíte, sa aktivuje behom krátkej chvíľky.

⇒ Zvolený tón alarmu sa na displeji zobrazí ako "b-01", "b-02" alebo "b-03".

Zmena denného času

✓ Ak chcete zmeniť čas dňa, ktorý ste predtým nastavili:

1. Dotknite sa položky ☰, kým sa na displeji nezobrazí symbol ☹ .

2. Nastavte čas pomocou kláves +/- .

3. Čas, ktorý nastavíte, sa za chvíľu aktivuje.

úsporný režim

Môžete šetriť energiu v úspornom režime, ak budete variť s nastavením času varenia. Tento režim dokončí varenie pri vnútornej teplote rúry a vypnutých vykurovacích prvkoch pred koncom času varenia.

Nastavenie úsporného režimu

1. Stlačte symbol ☰ až kým sa na displeji nezobrazí symbol **eco**.

⇒ Na displeji sa zobrazí hlásenie "Off".

2. Aktivujte úsporný režim stlačením klávesu + .

⇒ Jakkmile sa zámok aktivuje, na displeji sa zobrazí "On" a symbol úsporného režimu zostane rozsvietený

Deaktivácia úsporného režimu.

1. Stlačte symbol ☰ až kým sa na displeji nezobrazí symbol **eco** režimu.

- ⇒ Na displeji sa zobrazí hlásenie “On”.
2. Úsporný režim deaktivujte stlačením klávesu — .
- ⇒ “Off” sa zobrazí akonáhle sa zámok deaktivuje.

Nastavenie jasu obrazovky Líši sa v závislosti od modelu produktu. *Nemusí byť k dispozícii vo vašom produkte.

1. Stlačte **☰** až kým sa na displeji nezobrazí “d-01” alebo “d-02” alebo “d-03” a nastavte jas.
 2. Požadovaný jas nastavte pomocou kláves **+/-** .
- ⇒ Čas, ktorý nastavíte sa aktivuje za chvíľu.

8 Všeobecné informácie o pečení

V tejto časti nájdete tipy na prípravu a pečenie pokrmov.

Okrem toho sú v tejto časti opísané niektoré potraviny testované ako výrobcovia a najvhodnejšie nastavenia pre tieto potraviny. Uvedené sú aj vhodné nastavenia rúry a príslušenstva pre tieto potraviny.

8.1 Všeobecné upozornenia týkajúce sa pečenia v rúre

- Pri otváraní dvierok rúry počas pečenia alebo po ňom môže vychádzať horúca para. Para vás môže popáliť na rukách, tvári a/alebo očiach. Pri otváraní dvierok rúry sa držte ďalej.
- Intenzívna para vznikajúca počas pečenia môže v dôsledku rozdielu teplôt vytvárať na vnútornom a vonkajšom povrchu rúry a na horných častiach nábytku skonden-zované kvapky vody. Je to normálny a fyzikálny jav.
- Hodnoty teploty a času pečenia uvedené pre potraviny sa môžu líšiť v závislosti od receptu a množstva. Z tohto dôvodu sú tieto hodnoty uvedené ako rozsahy.
- Pred začatím varenia vždy vyberte z rúry nepoužívané príslušenstvo. Príslušenstvo, ktoré zostane v rúre, môže zabrániť tomu, aby sa jedlo uvarilo pri správnych hodnotách.
- Pri jedlách, ktoré budete variť podľa vlastného receptu, sa môžete odvolať na podobné jedlá uvedené v tabuľkách varenia.

- Používanie dodaného príslušenstva vám zabezpečí najlepší výkon varenia. Vždy dodržiavajte upozornenia a informácie uvedené výrobcom pre externý riad, ktorý budete používať.
- Mastný papier, ktorý budete používať pri varení, nastrihajte na vhodné rozmery podľa nádoby, v ktorej budete variť. Mastnotvorné papiere, ktoré z nádoby pretekajú, môžu spôsobiť riziko popálenia a ovplyvniť kvalitu vášho pečenia. Používajte mastný papier, ktorý budete používať v uvedenom teplotnom rozsahu.
- Na dosiahnutie dobrého výkonu pečenia umiestnite jedlo na odporúčanú správnu poličku. Počas pečenia nemeňte polohu políc.

8.1.1 Pečivo a potraviny v rúre

Všeobecné informácie

- Pre dobrý výkon pečenia odporúčame používať príslušenstvo výrobku. Ak budete používať externý riad, uprednostnite tmavý, nepríľnavý a žiaruvzdorný riad.
- Ak je v tabuľke varenia odporúčané predhrievanie, nezabudnite jedlo vložiť do rúry až po predhriatí.
- Ak budete variť pomocou kuchynského riadu na drôtenom grile, umiestnite ho do stredu drôteného grilu, nie k zadnej strane.
- Všetky materiály použité pri príprave pečiva musia byť čerstvé a mať izbovú teplotu.

- Stav tepelnej úpravy potravín sa môže líšiť v závislosti od množstva potravín a veľkosti kuchynského riadu.
- Kovové, keramické a sklenené formy predlžujú čas pečenia a spodné povrchy pečiva nie sú rovnomerne hnedé.
- Ak používate papier na pečenie, na spodnom povrchu potravín možno pozorovať malé zhnednutie. V takejto situácii môže byť potrebné predĺžiť dobu pečenia približne o 10 minút.
- Hodnoty uvedené v tabuľkách na pečenie sú stanovené ako výsledok testov vykonaných v našich laboratóriách. Hodnoty vhodné pre vás sa môžu od týchto hodnôt líšiť.
- Potraviny umiestnite na príslušnú policičku odporúčanú v tabuľke varenia. Spodná policica rúry je označená ako policia 1.

Tipy na pečenie koláčov

- Ak je koláč príliš suchý, zvýšte teplotu o 10 °C a skráťte čas pečenia.
- Ak je koláč vlhký, použite malé množstvo tekutiny alebo znížte teplotu o 10 °C.
- Ak je vrch koláča spálený, položte ho na spodnú policu, znížte teplotu a predĺžte čas pečenia.
- Ak je vnútro koláča dobre prepečené, ale zvonka je lepkavé, použite menej tekutiny, znížte teplotu a predĺžte čas pečenia.

Tipy pre pečivo

- Ak je cesto príliš suché, zvýšte teplotu o 10 °C a skráťte čas pečenia. Pláty cesta navlhčíte omáčkou pozostávajúcou zo zmesi mlieka, oleja, vajca a jogurtu.
- Ak sa cesto pečie pomaly, dbajte na to, aby hrúbka pripraveného cesta nepretiekla cez plech.
- Ak je cesto na povrchu hnedé, ale dno nie je upečené, uistite sa, že množstvo omáčky, ktoré použijete na cesto, nie je na dne cesta príliš veľké. Na rovnomerné zhnednutie sa snažte omáčku rovnomerne rozotrieť medzi pláty cesta a pečivo.
- Pečivo pečte v polohe a pri teplote zodpovedajúcej tabuľke varenia. Ak spodok ešte nie je dostatočne prepečený, na ďalšie pečenie ho umiestnite na spodnú policičku.

Tabuľka pečenia na pečivo a jedlo v rúre

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Prevádzková funkcia	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečenia (min) (cca)
Koláč na plechu	Štandardný plech *	Horné a spodné ohrievanie	3	175	30 ... 45
Koláč vo forme	Forma na tortu na drôtenom grile **	Ohrievanie ventilátorom	2	175	30 ... 50
Koláče v papieri na pečenie	Štandardný plech *	Horné a spodné ohrievanie	3	160 - 170	20 ... 30
Piškótvový múčnik	Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm so svorkou na drôtenom grile **	Horné a spodné ohrievanie	3	180 - 200	10 ... 20
Koláčiky	Plech na pečivo *	Horné a spodné ohrievanie	3	160 - 170	20 ... 30
Lístkové cesto	Štandardný plech *	Horné a spodné ohrievanie	3	200	20 ... 30
Buchta	Štandardný plech *	Ohrievanie ventilátorom	3	190	20 ... 35

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Prevádzková funkcia	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečenia (min) (cca)
Droždie	Štandardný plech *	Horné a spodné ohrievanie	3	190	20 ... 40
Lasagne	Sklenená / kovová obdĺžniková nádoba na drôtenom grile **	Horné a spodné ohrievanie	2	180	25 ... 45
Pizza	Štandardný plech *	Horné a spodné ohrievanie	1	200	10 ... 20

P prípade každého jedla sa odporúča predohrev.

*Toto príslušenstvo váš spotrebič nemusí obsahovať.

**Toto príslušenstvo nie je súčasťou produktu. Sú to komerčne dostupné doplnky.

8.1.2 Mäso, ryby a hydina

Kľúčové body týkajúce sa grilovania

- Pred pečením celého kurčťaťa, morky a veľkých kusov mäsa ho ochuťte citrónovou šťavou a korením, čím sa zvýši výkon pečenia.
- Vykostené mäso sa pripravuje o 15 až 30 minút dlhšie ako filé vyprážením.
- Na každý centimeter hrúbky mäsa by ste mali počítať s približne 4 až 5 minútami varenia.

- Po uplynutí času varenia nechajte mäso v rúre približne 10 minút. Štava z mäsa sa lepšie rozloží do vypráženého mäsa a pri krájaní mäsa nevyteká.
- Ryby by sa mali umiestniť na strednú alebo nízku úroveň police v žiaruvzdornom tanieri.
- Odporúčané pokrmy v tabuľke varenia pripravujte s jedným podnosom.

Tabuľka varenia pre mäso, ryby a hydinu

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Prevádzková funkcia	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečenia (min) (cca)
Steak (celý) / Roštenka (1 kg)	Štandardný plech *	Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora	2	25 minút 220/ max, po 180 ... 190	80 ... 100
Jahňacie stehno (v kastróle)	Štandardný plech *	Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora	2	25 minút 220/ max, po 190	70 ... 90
Vyprážené kura (1,8-2 kg)	Štandardný plech *	Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora	2	15 minút 250/ max, po 190	55 ... 65
Vyprážené kura (1,8-2 kg)	Štandardný plech *	Funkcia „3D“	2	15 minút 220/ max, po 180 ... 190	50 ... 65
Morčacina (kocky mäsa)	Štandardný plech *	Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora	3	25 minút 220/ max, po 190	70 ... 120
Morčacina (kocky mäsa)	Štandardný plech *	Funkcia „3D“	2	25 minút 220/ max, po 180 ... 190	60 ... 100
Ryby	Štandardný plech *	Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora	3	200	20 ... 30
Ryby	Štandardný plech *	Funkcia „3D“	3	200	20 ... 25

P prípade každého jedla sa odporúča predohrev.

*Toto príslušenstvo váš spotrebič nemusí obsahovať.

**Toto príslušenstvo nie je súčasťou produktu. Sú to komerčne dostupné doplnky.

8.1.3 Grilovanie

Červené mäso, ryby a hydinové mäso pri grilovaní rýchlo zhnednú, držia krásnu kôrku a nevysušujú sa. Na grilovanie sú obzvlášť vhodné filé, mäso na špíze, klobásy, ako aj šťavnatá zelenina (paradajky, cibuľa atď.).

Všeobecné upozornenia

- Potraviny nevhodné na grilovanie predstavujú nebezpečenstvo požiaru. Grilujte len potraviny, ktoré sú vhodné na silný oheň z grilu. Potraviny tiež neumiestňujte príliš ďaleko do zadnej časti grilu. Ide o najhorúcejšiu oblasť a masť potraviny sa môžu vznietiť.
- **Počas grilovania zatvorte dvierka rúry. Nikdy negrilujte s otvorenými dvierkami rúry. Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!**

Kľúčové body grilu

- Na gril pripravujte čo najviac potravín podobnej hrúbky a hmotnosti.
- Kusy určené na grilovanie umiestnite na drôtený rošt alebo drôtenú grilovaciu tácku tak, že ich rozložíte bez toho, aby ste prekročili rozmery ohrievača.
- V závislosti od hrúbky grilovaných kusov sa časy grilovania uvedené v tabuľke môžu líšiť.
- Posuňte drôtený gril alebo drôtený grilovací podnos na požadovanú úroveň v rúre. Ak pečiete na drôtenom grile, posuňte plech do rúry na spodnú poličku, aby sa zachytávali oleje. Plech do rúry, ktorý budete posúvať, musí mať takú veľkosť, aby pokryl celú plochu grilu. Tento plech sa nemusí dodávať spolu s výrobkom. Do plechu na pečenie dajte trochu vody, aby sa dal ľahko čistiť.

Grilovací stôl

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Poloha police	Teplota (°C) *	Čas pečenia (min) (cca)
Ryby	Drôtené mreže	4 - 5	250/max	20 ... 25
Kuracie kúsky	Drôtené mreže	4 - 5	250/max	25 ... 35
Fašírka (teľacie mäso) - 12 čiastka	Drôtené mreže	4	250/max	25 ... 35
Jahňacie kotlety	Drôtené mreže	4 - 5	250/max	20 ... 25
Steak - (kocky mäsa)	Drôtené mreže	4 - 5	250/max	25 ... 30
Teľacie kotlety	Drôtené mreže	4 - 5	250/max	25 ... 30
Toastovaný chlieb	Drôtené mreže	4	250/max	1 ... 3

U všetkých grilovaných jedál sa odporúča predhriať rúru na 5 minút.

Po 1/2 celkového času grilovania kúsky jedla otočte.

* Ak vo vašom produkte nie je možné nastaviť teplotu grilu, bude funkcia grilu pracovať pri maximálnej hodnote teploty.

8.1.4 Varenie za pomoci pary

Všeobecné informácie

- Varenie s podporou pary je možné vykonávať len s funkciami varenia s podporou pary uvedenými v návode na obsluhu. Funkcie varenia s asistenciou pary nájdete v časti "Prevádzkové funkcie rúry [► 16]".

- Ak je v tabuľke varenia odporúčané predhrievanie, nezabudnite jedlo vložiť do rúry až po predhriatí. Trvanie uvedené pri prívode vody udáva čas, ktorý uplynul po predhriatí.

- Tabuľka varenia obsahuje odporúčania na varenie testované výrobcom. Môžete nastaviť množstvo vody, teplotu, funkciu varenia v pare a čas pre potraviny, ktoré nie sú v tabuľke.
- Varenie v pare prebieha s jedným zásobníkom.

Návrhy na pečenie s jedným plechom

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Poloha police	Prevádzková funkcia	Teplota (°C)	Množstvo vody, ktorú treba použiť (ml)	Čas prívodu vody	Čas pečenia (min) (cca)	Približná hmotnosť potravín (g)
Chlieb	Štandardný plech *	3	Ohrievanie ventilátorom	200	150	pred predhrievaním	35 ... 45	820
Chlieb	Štandardný plech *	3	Horné a spodné ohrievanie	200	250	pred predhrievaním	35 ... 45	820
Celé kurča so zeleninou	Štandardný plech *	2	Horné a spodné ohrievanie	15 minúty 250/max, po 190	250	pred predhrievaním	70 ... 80	2000
Rebrový steak (jeden kus)	Štandardný plech *	3	Ohrievanie ventilátorom	15 minúty 250/max, po 180	300	pred predhrievaním	65 ... 75	1000
Losos so zeleninou	Štandardný plech *	3	Ohrievanie ventilátorom	180	250	pred predhrievaním	25 ... 35	500
Losos so zeleninou	Štandardný plech *	3	Horné a spodné ohrievanie	180	250	pred predhrievaním	25 ... 35	500
Kokosové koláčiky	Štandardný plech *	3	Ohrievanie ventilátorom	170	200	pred predhrievaním	25 ... 35	500
Kvasená žemľa	Štandardný plech *	3	Ohrievanie ventilátorom	180	200	pred predhrievaním	20 ... 30	1200
Ohrev pečiva (chlieb, žemľa, pečivo, bazlama)	Štandardný plech *	3	Ohrievanie ventilátorom	120	50	pred predhrievaním	15 ... 25	Chlieb :250 Buchta :500 Bazlama :250 Žemľa :300
* Toto príslušenstvo váš spotrebič nemusí obsahovať.								

8.1.5 Testovanie potravín

- Potraviny v tejto tabuľke varenia sú pripravené podľa normy EN 60350-1, aby sa uľahčilo testovanie výrobku pre kontrolné ústavy.

Tabuľka na varenie testovacích jedál

Grilovanie

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečenia (min) (cca)
Fašírka (teľacie mäso) - 12 čiastka	Drôtené mreže	4	250/max	25 ... 35
Toastovaný chlieb	Drôtené mreže	4	250/max	1 ... 3

U všetkých grilovaných jedál sa odporúča predhriať rúru na 5 minút.

Obráťte jedlo po 2/3 celkovej doby pečenia.

9 Údržba a čistenie

9.1 Všeobecné informácie o čistení

Všeobecné upozornenia

- Pred čistením produktu počkajte, kým vychladne. Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!
- Nenanášajte čistiace prostriedky priamo na horúce povrchy. Môže to spôsobiť trvalé škvrny.
- Výrobok by sa mal po každej prevádzke dôkladne vyčistiť a vysušiť. Zvyšky potravín sa tak dajú ľahko vyčistiť a zabráni sa ich spáleniu pri neskoršom použití produktu. Tým sa predlžuje životnosť prístroja a znižujú sa často sa vyskytujúce problémy.
- Na čistenie nepoužívajte parné čistiace prostriedky.
- Niektoré čistiace prostriedky spôsobujú poškodenie povrchu. Nevhodné čistiace prostriedky sú: bielinidlá, čistiace prostriedky obsahujúce amoniak, kyseliny alebo chloridy, parné čistiace prostriedky, prostriedky na odstraňovanie vodného kameňa, prostriedky na odstraňovanie škvŕn a hrdze, abrazívne čistiace prostriedky (krémové čistiace prostriedky, prášok na drhnutie, krém na drhnutie, abrazívne a škrabacie drhnúce prostriedky, drôt, špongie, čistiace handričky obsahujúce nečistoty a zvyšky čistiacich prostriedkov).

- Pri čistení vykonanom po každom použití nie je potrebný žiadny špeciálny čistiaci materiál. Produkt čistíte čistiacim prostriedkom na riad, teplou vodou a mäkkou handričkou alebo špongiou a osušte ho suchou handričkou.
- Uistite sa, že ste po vyčistení ste úplne zotrelí všetku zvyšnú tekutinu a okamžite vyčistíte všetky zvyšky jedla, ktoré okolo vás vystreknú počas varenia.
- Neumývajte žiadnu súčasť vášho spotrebiča v umývačke riadu, pokiaľ nie je uvedená inak v návode na použitie.

Pre varné dosky:

- Kyslé nečistoty, ako je mlieko, paradajkový pretlak a olej, môžu spôsobiť trvalé škvrny na varných doskách a súčiastiach varných zón, všetky pretečené tekutiny vyčistíte ihneď po vychladnutí varnej dosky jej vypnutím.

Inox - nerezové povrchy

- Na čistenie nehrdzavejúcich, neoxidovaných povrchov a rukovätí nepoužívajte čistiace prostriedky obsahujúce kyselinu alebo chlór.
- Nerezový-inoxový povrch môže časom zmeniť farbu. To je normálne. Po každej operácii vyčistíte čistiacim prostriedkom vhodným na nehrdzavejúci alebo inoxový povrch.

- Čistite mäkkou mydlovou handričkou a tekutým (neškrabajúcim) čistiacim prostriedkom vhodným pre povrchy z nehrdzavejúcej ocele. Utierajte jedným smerom.
- Odstráňte vápenaté, olejové, škrobové, mliečne a bielkovinové škvry na sklenených a inoxových povrchoch okamžite bez čakania. Škvry môžu po dlhšej dobe hrdzaviť.
- Čistiace prostriedky nastriekané/aplikované na povrch je potrebné ihneď vyčistiť. Abrazívne čistiace prostriedky ponechané na povrchu spôsobujú, že povrch bude biely.

Smaltované povrchy

- Oblasť na pečenie rúry na pečenie musí byť pred čistením vychladnutá. Čistenie horúcich povrchov vedie k nebezpečenstvu požiaru a poškodeniu smaltovaným povrchom.
- Po každom použití smaltované povrchy očistite čistiacim prostriedkom na riad, teplou vodou a mäkkou handričkou alebo špongiou a osušte ich suchou handričkou.
- Ak je váš výrobok vybavený funkciou ľahkého čistenia parou, môžete ľahké čistenie parou vykonať aj na ľahké trvalé nečistoty. (Vid' . "Easy Steam čistenie [► 46]".)
- V prípade pretrvávajúcích škvŕn môžete použiť čistiaci prostriedok na rúry a grily odporúčaný na webovej stránke značky vášho produktu a hladkú čistiacu podložku. Nepoužívajte externý čistič rúry.

Katalytické povrchy

- Bočné steny v oblasti varenia môžu byť pokryté iba smaltovanými alebo katalytickými stenami. Líši sa v závislosti od modelu.
- Katalytické steny majú ľahký matný a pórovitý povrch. Katalytické steny rúry sa nemajú čistiť.
- Katalytické povrchy absorbujú olej vďaka svojej pórovitej štruktúre a začínú sa lesknúť, keď je povrch nasýtený olejom, v takom prípade sa odporúča vymeniť diely.

Sklenené povrchy

- Pri čistení sklenených povrchov nepoužívajte škrabky z tvrdého kovu a abrazívne čistiace prostriedky. Môžu poškodiť povrch skla.
- Spotrebič očistite čistiacim prostriedkom na riad, teplou vodou a handričkou z mikrovláčna určenou pre sklenené povrchy. Osušte ho suchou handričkou z mikrovláčna.
- Ak po vyčistení zostanú zvyšky saponátu, utrite ho studenou vodou a osušte čistou a suchou handričkou z mikrovláčna. Zvyšky saponátu môžu nabudúce poškodiť povrch skla.
- Zaschnuté zvyšky na povrchu skla za žiadnych okolností nečistite zúbkovanými nožmi, drôtenou vatou alebo podobnými škrabancami.
- Škvry od vápnika (žlté škvry) na povrchu skla môžete odstrániť komerčne dostupným odvápnovacím prostriedkom, odvápnovacím prostriedkom, ako je ocot alebo citrónová šťava.
- Ak je povrch silne znečistený, naneste špongiou na škvŕnu čistiaci prostriedok a počkajte dlho, kým nebude správne fungovať. Potom povrch skla očistite vlhkou handričkou.
- Zmena farby a škvry na povrchu skla sú normálne a nejde o chyby.

Plastové diely a lakované povrchy

- Plastové diely a lakované povrchy očistite čistiacim prostriedkom na riad, teplou vodou a mäkkou handričkou alebo špongiou a osušte ich suchou handričkou.
- Nepoužívajte škrabky z tvrdého kovu a drsné čistiace prostriedky. Môžu poškodiť povrchy.
- Dbajte na to, aby kĺby komponentov produktu nezostali vlhké a saponátové. V opačnom prípade môže na týchto spojoch dôjsť ku korózii.

9.2 Čistiace príslušenstvo

Príslušenstvo výrobku nevkladajte do umývačky riadu, pokiaľ nie je v návode na použitie uvedené inak.

9.3 Čistenie varnej dosky

Sklenená varná plocha

Pri čistení sklenenej varnej plochy postupujte podľa pokynov na čistenie sklenených povrchov uvedených v časti „Všeobecné informácie o čistení“. Pre špeciálne prípady môžete svoje čistenie dokončiť podľa nižšie uvedených informácií.

- Potraviny na báze cukru, ako je tmavý krém, škrob a sirup, očistíte okamžite, bez čakania na vychladnutie povrchu. V opačnom prípade môže dôjsť k trvalému poškodeniu sklenenej varnej plochy.
- Nepoužívajte čistiace prostriedky na čistenie, keď je varná doska horúca, inak by mohlo dôjsť k trvalým škvrám.

9.4 Čistenie ovládacieho panela

- Pri čistení panelov pomocou ovládača gombíkov utrite panel a ovládače vlhkou mäkkou handričkou a osušte suchou handričkou. Neodstraňujte gombíky a tesnenia zospodu, aby ste vyčistili panel. Môže byť poškodený ovládací panel a gombíky.
- Počas čistenia inox panelov s gombíkovým riadením, okolo gombíkov nepoužívajte čistiace prostriedky na inox. Indikátory okolo ovládacieho gombíka je možné vymazať.
- Dotykové ovládacie panely očistite vlhkou mäkkou handričkou a osušte suchou handričkou. Ak je váš produkt vybavený funkciou blokovania klávesov, pred vykonaním čistenia ovládacieho panela nastavte blokovanie klávesov. V opačnom prípade môže dôjsť k nesprávnej detekcii klávesov.

9.5 Čistenie vnútra rúry (priestoru na pečenie)

Postupujte podľa krokov čistenia opísaných v časti "Všeobecné informácie o čistení" podľa typov povrchov vo vašej rúre.

Čistenie bočných stien rúry

Bočné steny v oblasti varenia môžu byť pokryté iba smaltovanými alebo katalytickými stenami. Líši sa v závislosti od modelu. Ak je na stene katalytický povrch, pozrite si informácie v časti "Katalytické povrchy".

Ak je váš výrobok modelom s drôtenými policami, pred čistením bočných stien odstráňte drôtené police. Potom dokončíte čistenie podľa opisu v časti "Všeobecné informácie o čistení" podľa typu povrchu bočných stien.

Čistenie nádrže s vodou na dne rúry

V závislosti na frekvencii jednoduchého parného čistenia parou a tvrdosti použitej vody sa môžu v nádrži na vodu v spodnej časti rúry vyskytnúť vápenné škvrny.

Odstránenie vodného kameňa, ktorý sa môže vyskytnúť v nádrži na vodu na dne rúry po parnom varení - ľahkom čistení parou, po každých 2 alebo 3 operáciách:

1. Pridajte 350 cm³ bieleho octu (kyslosť octu nesmie byť vyššia ako 6%) do nádrže s vodou na dne rúry.



2. Počkejte najmenej 30 minút, aby ocot rozpustil zvyšky vápna pri izbovej teplote.
3. Nádrž s vodou očistite mäkkou vlhkou handričkou a suchou handričkou.



Na čistenie nádrže na dne rúry nepoužívajte čistiace prostriedky obsahujúce kyseliny alebo chloridy. Nečistite vodný kameň, ktorý sa môže tvoriť v nádrži v spodnej časti rúry, zoškrabaním. V opačnom prípade sa dno produktu môže poškodiť.



Nepoužívajte destilovanú ani filtrovanú vodu. Používajte len hotovú vodu. Nepoužívajte namiesto vody horľavé, alkoholické alebo pevné časticové roztoky.

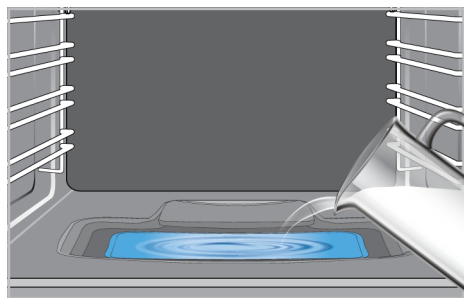
Pre zvýšenie účinnosti odstraňovania vodného kameňa najmä v bazéne, okrem vyššie uvedených krokov odstraňovania vodného kameňa, po každých 10 použitiach:

Zvoľte prevádzkovú funkciu, pri ktorej je aktívne spodné vykurovacie teleso, a rúru prevádzkujte pri teplote 100 °C počas 2-3 minút. Potom rúru vypnite a do bazéna s vodou na podlahe rúry nastriekajte čistiaci prostriedok na vnútro rúry a grilu odporúčanej na webovej stránke pre značku vášho výrobku a nechajte pôsobiť 5 minút. Po 5 minútach utrite kaluž vody na podlahe rúry vlhkou handričkou z mikrovlákna a osušte ju.

9.6 Easy Steam čistenie

Umožňuje ľahké čistenie nečistôt (ktoré nezostávajú dlhý čas), ktoré sú zmäknuté parou vo vnútri rúry a kvapkami vody kondenzovanými na vnútorných povrchoch rúry.

1. Odstráňte všetko príslušenstvo z vnútra rúry.
2. Naplňte bazén na dne rúry s 200 ml vody.



3. Stlačte tlačidlo prípravy pomocou pary/čistenia na ovládacom paneli.

⇒ Kontrolka varenia/čistenia s parou na ovládacom paneli sa rozsvieti.

4. Nastavte rúru na prevádzkový režim EasySteam čistenia parou a prevádzkujte ju pri teplote 100 °C počas 20 minút.

Okamžite otvorte dverka a utrite vnútro rúry vlhkou špongiou alebo handričkou. Pri otvorení dverí sa uvoľní para. To môže predstavovať riziko popálenia. Pri otváraní dverok buďte opatrní.

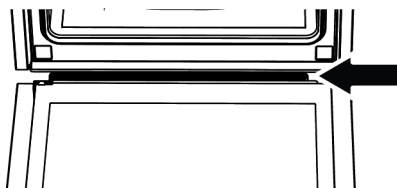
Pre odolné nečistoty, výrobok čistite čistiacim prostriedkom na riad, teplou vodou a mäkkou handričkou alebo špongiou a osušte ho suchou handričkou.



Pri funkcii EasySteam čistenia parou sa očakáva, že pridaná voda sa odparí a skondenzuje na vnútornej strane rúry a na dverkách rúry, aby sa zjemnili ľahké nečistoty, ktoré sa v rúre vytvorili. Kondenzát vytvorený na dverkách rúry môže po otvorení dverok rúry kvapkať do okolia. Hneď po otvorení dverok kondenzáciu utrite.

(Líši sa v závislosti od modelu produktu.

*Nemusí byť k dispozícii vo vašom produkte.) Po kondenzácii vo vnútri rúry sa v bazénovom kanáliku pod rúrou môže objaviť kaluž alebo vlhkosť. Po použití utrite tento bazénový kanál vlhkou handričkou a osušte ho.



9.7 Čistenie dvierok rúry

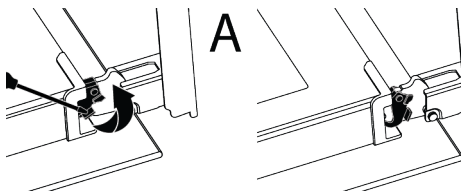
Dvere rúry a sklá dvierok môžete demontovať a vyčistiť ich. Postup demontáže dvierok a okien je vysvetlený v častiach "Demontáž dvierok rúry" a "Demontáž vnútorných skiel dvierok". Po vybratí vnútorných skiel dverí ich vyčistíte pomocou prostriedku na umývanie riadu, teplej vody a mäkkej handričky alebo špongie a vysušte ich suchou handričkou. Zvyšky vodného kameňa, ktoré sa môžu vytvoriť na skle rúry, utrite octom a opláchnite sklo.



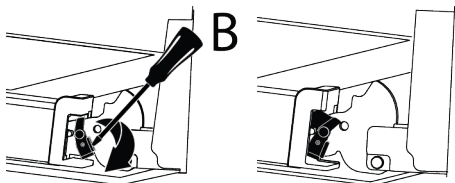
Na čistenie dvierok a skla rúry nepoužívajte drsné abrazívne čistiace prostriedky, kovové škrabky, drôtenú vlnu ani bieliace materiály.

Odstránenie dvierok rúry

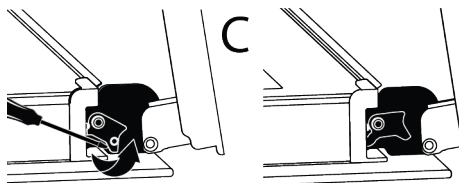
1. Otvorte dvierka rúry.
2. Otvorte svorky v zásuvke závesu predných dverí vpravo a vľavo zatlačením smerom nadol, ako je znázornené na obrázku.
3. Typy závesov sa líšia podľa modelu výrobcu ako typy (A), (B), (C). Nasledujúce obrázky ukazujú, ako otvoriť jednotlivé typy závesov.
4. Záves typu (A) je k dispozícii pre bežné typy dverí.



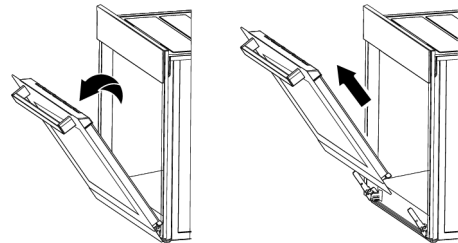
5. Záves typu (B) je k dispozícii pre typy dverí s mäkkým zatváraním.



6. Záves typu (C) je k dispozícii v typoch dverí s mäkkým otváraním/zatváraním.



7. Dvere rúry dajte do poloortvorenej polohy.



8. Vytiahnite odstránené dvere smerom nahor, aby sa uvoľnili z pravého a ľavého závesu, a vyberte ich.

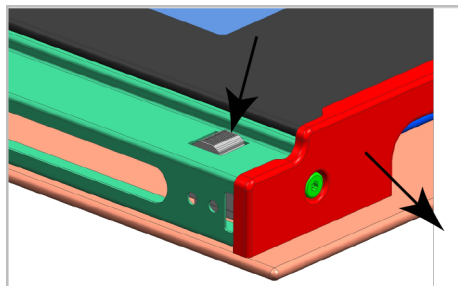


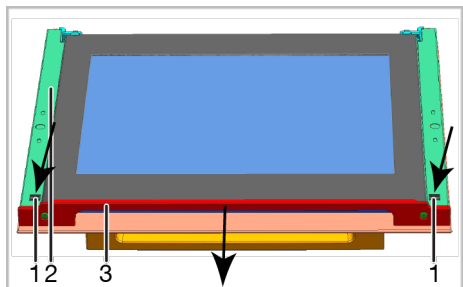
Pri opätovnom pripnutí dverí je potrebné zopakovať postupy použité pri ich demontáži od konca k začiatku. Pri montáži dverí nezabudnite zatvoriť svorky na zásuvke závesu.

9.8 Odstránenie vnútorného skla dverí rúry

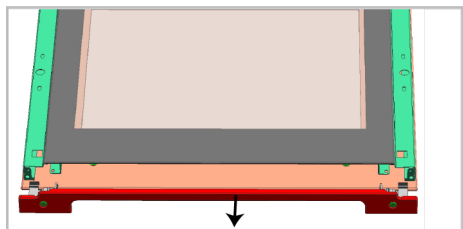
Vnútorné sklo predných dverí výrobcu sa môže z dôvodu čistenia odstrániť.

1. Otvorte dvierka rúry.

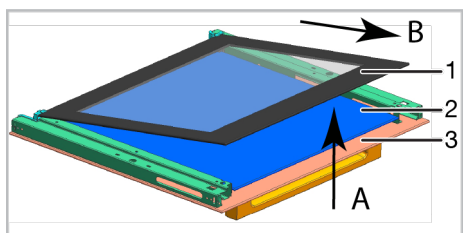




- 1 Úchytka
- 2 Rám
- 3 Profil



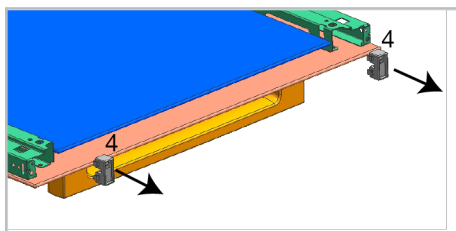
2. Stlačte úchytky (1) a zároveň vysuňte profil (3) k sebe tak, ako je znázornené na obrázku. Tým uvoľníte profil prichytený k hornej strane predných dvierok.



- 1 Najvnútornejší sklenený panel
- 2 Vnútorný sklenený panel*
- 3 Vonkajší sklenený panel
- * Líši sa v závislosti od modelu produktu. *Nemusí byť k dispozícii vo vašom produkte.

3. Mierne nadvihnite najvnútornejší sklenený panel (1) v smere "A" a vytiahnite ho v smere "B" tak, ako je znázornené na obrázku.
4. Ak je váš výrobok vybavený vnútorným skleneným panelom, zatiahnite za spojovací držiak, ktorý spája jednotlivé

prvky uprostred, aby ste ho uvoľnili od ostatných sklenených panelov tak, ako je znázornené.

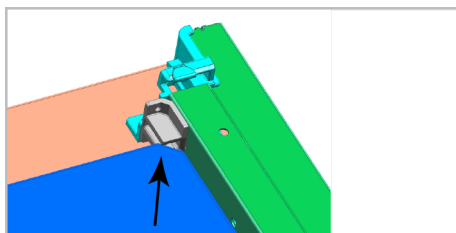


- 4 Spojovací držiak skiel*

* Líši sa v závislosti od modelu produktu. *Nemusí byť k dispozícii vo vašom produkte.

5. Vnútorný sklenený panel (2) vyberte zopakovaním tohto postupu. Prvým krokom pri preskupení dvierok je opätovné namontovanie vnútorného skleneného panelu (2).
6. Umiestnite sklenený panel tak, ako je znázornené na obrázku, aby zapadol do plastovej drážky.

i V opačnom prípade nebude sklenený panel dostatočne upevnený a môže byť poškodený vibráciami alebo sa rozbiť.



7. Pri montáži najvnútornejšieho skleneného panelu (1) sa ubezpečte, že potlačená strana panelu smeruje čelom k vnútornému sklenenému panelu.
8. Je dôležité, aby boli dolné rohy najvnútornejšieho skleneného panelu usadené v plastových drážkach.

i V opačnom prípade nebude sklenený panel dostatočne upevnený a môže byť poškodený vibráciami alebo sa rozbiť.

9. Nezabudnite umiestniť spojovacie diely na ich miesta.

10. Nakoniec stlačte úchytky na profile, aby zapadli späť na svoje miesta.

9.9 Čistenie lampy rúry

V prípade, že sa sklenené dvierka lampy rúry na pečenie znečistia; vyčistite ich pomocou prostriedku na umývanie riadu, teplej vody a mäkkej handričky alebo špongie a vysušte suchou handričkou. V prípade poruchy lampy rúry môžete lampu rúry vymeniť podľa nasledujúcich častí.

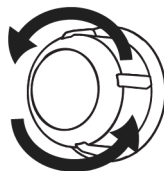
Výmena lampy rúry

Všeobecné upozornenia

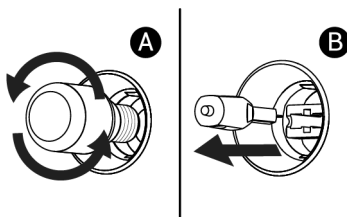
- Aby ste predišli riziku úrazu elektrickým prúdom, pred výmenou lampy rúry odpojte výrobok a počkajte, kým rúra vychladne. Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!
- Táto rúra je napájaná žiarovkou s výkonom menším ako 40 W, výškou menšou ako 60 mm a priemerom menším ako 30 mm alebo halogénovou žiarovkou s päticou G9 s výkonom menším ako 60 W. Žiarovky sú vhodné na prevádzku pri teplotách nad 300 °C. Lampy do rúry sú k dispozícii v autorizovaných servisoch alebo u licencovaných technikov. Tento výrobok obsahuje žiarovku energetickej triedy G.
- Poloha lampy sa môže líšiť od polohy zobrazenej na obrázku.
- Lampa použitá v tomto výrobku nie je vhodná na použitie pri osvetľovaní domácich miestností. Účelom tejto lampy je pomôcť používateľovi vidieť potravinárske výrobky.
- Svietidlá použité v tomto výrobku musia odolávať extrémnym fyzikálnym podmienkam, napríklad teplotám nad 50 °C.

Ak má vaša rúra na pečenie okrúhlu lampu,

1. Odpojte výrobok od elektrickej energie.
2. Odstráňte sklenený kryt otočením proti smeru hodinových ručičiek.



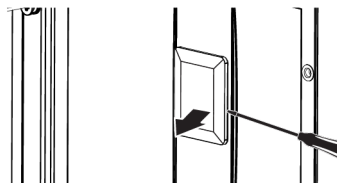
3. Ak je lampa rúry typu (A) znázornená na obrázku nižšie, otočte lampu rúry podľa obrázka a vymeňte ju za novú. Ak ide o model typu (B), vytiahnite ju podľa obrázka a vymeňte ju za novú.



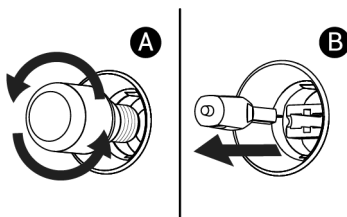
4. Nasadte späť sklenený kryt.

Ak má vaša rúra štvorcovú lampu,

1. Odpojte výrobok od elektrickej energie.
2. Odstráňte drôtené police podľa popisu.



3. Skrutkovačom nadvihnite ochranný sklenený kryt lampy. Najprv odstráňte skrutku, ak je na štvorcovej lampe vo vašom produkte skrutka.
4. Ak je lampa rúry typu (A) znázornená na obrázku nižšie, otočte lampu rúry podľa obrázka a vymeňte ju za novú. Ak ide o model typu (B), vytiahnite ju podľa obrázka a vymeňte ju za novú.



5. Opäť nasadzte sklenený kryt a drôtené police.

10 Riešenie problémov

Ak problém pretrváva aj po vykonaní pokynov v tejto časti, obráťte sa na svojho predajcu alebo na autorizovaný servis. Nikdy sa nepokúšajte opraviť svoj výrobok sami.

Počas prevádzky rúry vychádza para.

- Je normálne, že sa počas prevádzky objavuje para. >>> Toto nie je chyba.

Počas pečenia sa objavujú kvapky vody

- Para vznikajúca počas varenia kondenzuje, keď sa dostane do kontaktu s chladnými povrchmi mimo výrobku a môžu sa tvoriť kvapky vody. >>> Toto nie je chyba.

Počas ohrievania a chladnutia výrobku je počuť kovové zvuky.

- Kovové časti sa môžu pri zahrievaní rozpínať a vydávať zvuky. >>> Toto nie je chyba.

Produkt nefunguje.

- Poistka môže byť chybná alebo spálená. >>> Skontrolujte poistky v poistkovej skrinke. V prípade potreby ich zmeňte alebo ich znova aktivujte.
- Spotrebič nemusí byť zapojený do (uzemnenej) zásuvky. >>> Skontrolujte, či je spotrebič zapojený do zásuvky.
- (Ak je na spotrebiči časovač) Tlačidlá na ovládacom paneli nefungujú. >>> Ak má váš výrobok zámok tlačidiel, zámok tlačidiel môže byť zapnutý, vypnite zámok tlačidiel.
- Ak sa varná doska po stlačení tlačidla zapnutia/vypnutia nezapne >>> Odpojte ho a počkajte aspoň 20 sekúnd, kým ho zapojíte.
- Má ochranu proti prehriatiu. >>> Počkajte, kým varná doska vychladne.
- Nesmú sa používať vhodné hrnce. >>> Skontrolujte svoje hrnce.

Kontrolka rúry sa nerozsvieti.

- Kontrolka rúry môže byť chybná. >>> Vymeňte lampu rúry.

- Nie je elektrická energia. >>> Uistite sa, že sieť je v prevádzke a skontrolujte poistky v poistkovej skrinke. V prípade potreby vymeňte poistky alebo ich znova aktivujte.

Rúra sa nezahrieva.

- Rúra nemusí byť nastavená na konkrétnu funkciu pečenia a/alebo teplotu. >>> Nastavte rúru na konkrétnu funkciu pečenia a/alebo teplotu.
- Nie je elektrická energia. >>> Uistite sa, že sieť je v prevádzke a skontrolujte poistky v poistkovej skrinke. V prípade potreby vymeňte poistky alebo ich znova aktivujte.

Ikona na displeji varnej zóny vždy svieti.

- Hrvce nesmú byť umiestnené na platnej doske. >>> Skontrolujte, či je na varnej zóne hrniec.
- Váš hrniec možno nie je vhodný na indukciu. >>> Skontrolujte, či je váš sporák vhodný pre indukčnú varnú dosku.
- Hniec možno nie je správne vycentrovaný na varnej zóne alebo spodný povrch panvice nemusí byť dostatočne široký. zvolená varná zóna. >>> Vycentrujte varnú zónu výberom hrnca, ktorý je dostatočne široký pre varnú zónu.
- Hniec alebo varná zóna môžu byť príliš horúce. >>> Počkajte, kým vychladnú.

Zvolená varná zóna sa počas prevádzky náhle vypne.

- Čas varenia zvoleného priestoru možno vypršal. >>> Môžete nastaviť nový čas varenia alebo varenie dokončiť.
- Má ochranu proti prehriatiu. >>> Počkajte, kým varná doska vychladne.
- Dotykový ovládací panel mohol zakryť nejaký predmet. >>> Odstráňte objekt na paneli.

Aj keď je varná zóna zapnutá, hrniec sa nezohrieva.

- Hrnec nemusí byť vhodný pre indukčnú varnú dosku. >>> Skontrolujte, či je váš sporák vhodný pre indukčnú varnú dosku.
- Hniec možno nie je správne vycentrovaný na varnej zóne alebo spodný povrch panvice nemusí byť dostatočne široký. zvolená varná zóna. >>> Vycentrujte varnú zónu výberom hrnca, ktorý je dostatočne široký pre varnú zónu.

Chladiaci ventilátor naďalej beží, aj keď je varná doska vypnutá.

- Toto nie je chyba. Chladiaci ventilátor pokračuje v činnosti, kým elektronické vybavenie varnej dosky neklesne na vhodnú teplotu.

Hluk vychádzajúci zo sporáka počas varenia

- Počas varenia môže byť zo sporáka počuť určité zvuky. Tieto zvuky sú spôsobené zložením varnej nádoby. Tieto zvuky sú normálne, nejde o poruchu a sú súčasťou indukčnej technológie.

Chybové kódy/príčiny a možné riešenia

Chybové kódy	Dôvody chyby	Možné riešenia
E 22 E 26	Indukčný varič je prehriaty.	Vypnite indukčný sporák a počkajte, kým vychladne. Chyba bude vyriešená, keď teplota sporáka klesne pod dané limity.
E 46	Jedno alebo viac tlačidiel je stlačených dlhšie ako 10 sekúnd. Na ovládacom paneli zostal nejaký predmet alebo je ovládací prvok vystavený výparom.	Problém bude vyriešený, keď zoberiete preč svoju ruku zo sporáka. Problém sa vyrieši po vyčistení ovládacieho panela.
E 47	Nepoužili ste hrniec vhodný na indukčný ohrev.	Problém bude vyriešený, keď sa použije hrniec vhodný na indukčný ohrev.
E 1 – E 15	Chyba komunikácie na indukčnej doske.	Indukčnú dosku vypnite a po 30 sekundách znova zapnite. Ak sa problém obnoví, obráťte sa na autorizované obchodné zastúpenie.
E 16 – E 21	Chyba snímača teploty na indukčnej doske.	Indukčnú dosku vypnite a po 30 sekundách znova zapnite. Ak sa problém obnoví, obráťte sa na autorizované obchodné zastúpenie.
E 23 E 24	Softvérová chyba indukčnej varnej dosky.	Indukčnú dosku vypnite a po 30 sekundách znova zapnite. Ak sa problém obnoví, obráťte sa na autorizované obchodné zastúpenie.

Možné zvuky a dôvody

- **Hluk ventilátora:** Sporák je vybavený ventilátorom, ktorý sa automaticky aktivuje podľa teploty spotrebiča. Ventilátor má rôzne prevádzkové úrovne a na rôznych úrovniach pracuje podľa teploty.
- **Nižšie zvuky ako prevádzkový hluk transformátora:** e to spôsobené povahou indukčnej technológie. Keď sa teplo prenáša priamo na základňu varnej nádoby, môžu byť počuť bzučavé zvuky, v závislosti na materiáli varnej nádoby. Preto môžu byť pri rôznych nádobách počuť rôzne zvuky.
- **Zvuk praskania:** Dôvodom je štruktúra a materiál dna varnej nádoby. Ak je varná nádoba vyrobená z rôznych vrstiev z rôznych materiálov, môže byť počuť praskanie.
- **Zvuk kňučania:** Keď sa na varenie s rôznymi úrovňami varenia použijú dve varné zóny na tej istej strane sporáka, môžete počuť zvuk kňučania.

Chybové kódy	Dôvody chyby	Možné riešenia
E 25	Chyba činnosti ventilátora na indukčnej doske.	Indukčnú dosku vypnite a po 30 sekundách znova zapnite. Ak sa problém obnoví, obráťte sa na autorizované obchodné zastúpenie.
E 31 – E 45	Chyba hardvéru elektronického panelu na indukčnej doske.	Indukčnú dosku vypnite a po 30 sekundách znova zapnite. Ak sa problém obnoví, obráťte sa na autorizované obchodné zastúpenie.
E 48 E 49 E 51	Chyba snímača na indukčnej doske.	Senzorové zariadenie musí byť kompatibilné s prevádzkovými podmienkami. Ak sa problém obnoví, obráťte sa na autorizované obchodné zastúpenie.
E 52 – E 57	Chyba vysokej teploty na indukčnej doske.	Vypnite indukčný sporák a počkajte, kým vychladne. Problém sa vyrieši, keď teplota snímača klesne pod dané limity. Ak sa problém obnoví, obráťte sa na autorizované obchodné zastúpenie.