

# H6VMH5A EA



Cesky

## Návod k použití VAŘIČ A TROUBA

### Obsah

Návod k použití, 1  
VAROVÁNÍ, 2  
Popis spotřebiče – celkový popis, 3  
Popis spotřebiče – ovládací panel, 3  
Instalace, 4  
Spuštění a použití, 6  
Režimy vaření, 7  
Použití desky, 10  
Opatření a rady, 11  
Péče a údržba, 12  
Podpora, 12



Slovenčina

## Návod na obsluhu SPORÁK A RÚRA

### Obsah

Návod na obsluhu, 1  
UPOZORNENIE, 2  
Popis spotřebiča - Prehľad, 3  
Popis spotřebiča - Ovládací panel, 3  
Inštalácia, 15  
Spustenie a používanie, 17  
Režimy varenia , 18  
Použitie varnej dosky, 21  
Opatrenia a rady, 22  
Starostlivosť a údržba, 23  
Servisné stredisko, 23

 **Hotpoint**  

---

**ARISTON**

**CZ****VAROVÁNÍ**

**VAROVÁNÍ:** Během používání se spotřebič a jeho přístupné části ohřejí. Dbejte na to, abyste se nedotkli horkých částí.

Děti mladší než 8 let udržujte v dostatečné vzdálenosti, pokud jsou bez dozoru.

Tento spotřebič mohou používat děti ve věku od 8 let, osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo bez patřičných zkušeností a znalostí, pouze pod dohledem nebo s instrukcemi týkající se používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí potenciálnímu nebezpečí. Děti si nesmí se spotřebičem hrát. Udržba a čištění nesmí být prováděna dětmi bez dozoru.

**VAROVÁNÍ:** Vaření tuků a olejů na varné desce bez dohledu může být nebezpečné.

**NIKDY** se nepokoušejte uhasit oheň vodou. Vypněte spotřebič a plamen přikryjte pokličkou nebo požární přikrývkou.

**VAROVÁNÍ:** Nebezpečí ohně: na vařících plochách neuskładňujte žádné položky.

**VAROVÁNÍ:** je-li povrch sklokeramické desky prasknutý, vypněte spotřebič. Vyvarujete se tak úrazu elektrickým proudem.

Nepoužívejte drsné abrazivní čisticí prostředky nebo ostré kovové škrabky pro čištění skla dvířek trouby, mohou poškrábat povrch, což může mít za následek roztříštění skla.

Vnější povrch spotřebiče může být horký.

Nikdy na spotřebič nepoužívejte parní nebo tlakové čističe.

Před odklopením víka se ujistěte, že na něm není voda.

Pokud jsou plynové hořáky nebo elektrická varná deska stále horké, nezavírejte skleněné víko.

**VAROVÁNÍ:** Před výměnou světla se ujistěte, že je spotřebič vypnutý. Vyvarujete se úrazem elektrickým proudem.

! Po vložení roštu do trouby se ujistěte, že zářičky směřují nahoru a k zadní stěně trouby.

**SK****UPOZORNENIE**

**UPOZORNENIE:** Spotřebič a jeho přístupné části sa počas prevádzky zahrievajú.

Dávajte si pozor, aby ste sa nedotkli ohrievacích telies rúry.

Deti mladšie ako 8 rokov musia byť udržiavané v bezpečnej vzdialenosti a musia byť pod neustálym dohľadom. Tento spotřebič môžu používať deti vo veku od 8 rokov a osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami, alebo nedostatkom skúseností a znalostí, pokiaľ sú pod dohľadom alebo im boli dané inštrukcie týkajúce sa použitia prístroja osobou zodpovednou za ich bezpečnosť. Deti sa so spotřebičom nesmú hrať. Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.

**UPOZORNENIE:** Varenie na varnej doske s tukom alebo olejom bez dozoru môže byť nebezpečné a môže spôsobiť požiar.

**NIKDY** sa nepokúšajte uhasiť požiar vodou, ale vypnite spotřebič a potom zakryte plamene, napr. vekom alebo hasiacou dekou.

**UPOZORNENIE:** Nebezpečenstvo požiaru: neskladujte žiadne predmety na plochách pre varenie.

**UPOZORNENIE:** Ak je povrch sklokeramickej dosky prasknutý, vypnite spotřebič, aby sa zabránilo úrazu elektrickým prúdom.

Nepoužíajte drsné abrazívne čistiace prostriedky alebo ostré kovové škrabky na čistenie skla dvierok rúry, pretože môžu poškrábať povrch, čo môže viesť k rozbitiu skla.

Vnútorne povrchy priestoru spotřebiča (ak existuje) sa môžu zahriať.

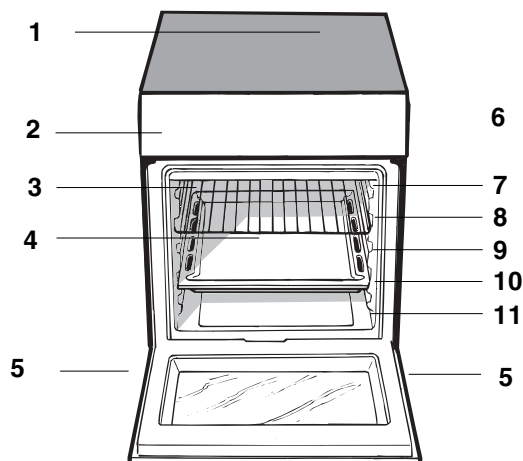
Nikdy nepoužíajte parné čističe alebo tlakové čističe na čistenie spotřebiča.

Pred otvorením odstráňte všetky kvapaliny z veka.

Nezatvárajte sklenený kryt (ak je k dispozícii), keď sú plynové hořáky alebo elektrické platničky ešte horúce.

**UPOZORNENIE:** Pred výmenou lampy sa uistite, že je zariadenie vypnuté, aby ste zabránili úrazu elektrickým prúdom.

! Po umiestnení stojanu do vnútra, uistite sa, že zastavovač smeruje nahor a do zadnej časti dutiny.



**CZ**

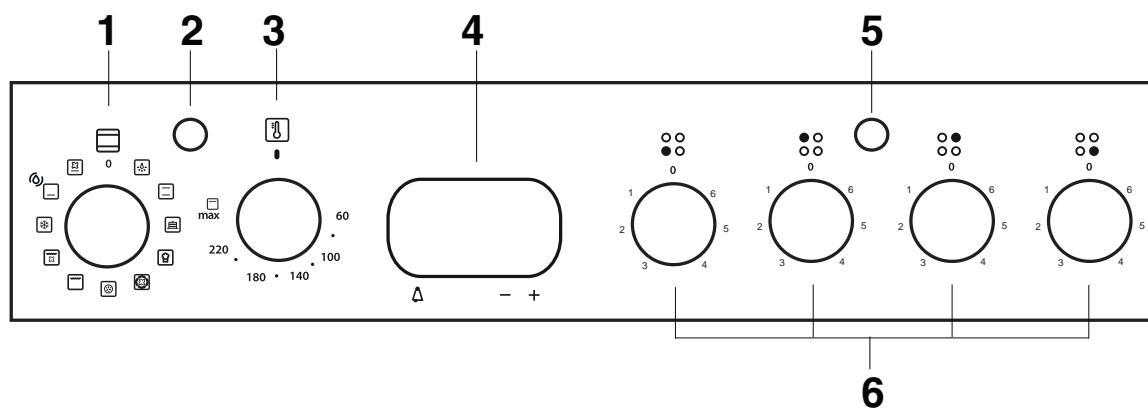
**Popis spotřebiče  
Celkový přehled**

1. Sklokeramická deska
2. Ovládací panel
3. Zasouvací rošt
4. Pečící plech
5. Nastavitelné nohy
6. Vodící lišty pro zasouvací rošt
7. pozice 5
8. pozice 4
9. pozice 3
10. pozice 2
11. pozice 1

**SK**

**Popis spotřebiča  
Celkový prehľad**

1. Sklokeramická varná doska
2. Ovládací panel
3. Vyťahovací grilovací rošt
4. Pekáč
5. Nastaviteľné nohy
6. Vedúce kolajničky pre posuvné police
7. pozícia 5
8. pozícia 4
9. pozícia 3
10. pozícia 2
11. pozícia 1



**CZ**

**Popis spotřebiče  
Ovládací panel**

1. Výběrový knoflík
2. Kontrolka indikátoru termostatu
3. Knoflík termostatu
4. Elektronická programátor vaření
5. Světlo indikátoru elektrické plotny
6. Ovládací knoflík elektrické plotny

**SK**

**Popis spotřebiča  
Ovládací panel**

1. Gombík SELECTOR (Prepínač funkcií)
2. Kontrolka THERMOSTAT-u
3. Gombík THERMOSTAT-u
4. Elektronický programátor pečenia
5. kontrolka Elektrická platnička
6. Elektrický ovládací gombík Platničky

# Instalace

CZ

**! Před použitím Vašeho nového spotřebiče si prosím přečtěte tento návod k použití. Obsahuje důležité informace vztahující se k bezpečné instalaci a použití spotřebiče.**

**! Návod k použití si uschovejte k pozdějšímu použití. Dbejte na to, aby při prodeji či jinému přesunu spotřebiče byl návod k použití předán společně se spotřebičem.**

**! Zařízení musí být nainstalováno kvalifikovanou osobou v souladu s poskytnutými instrukcemi.**

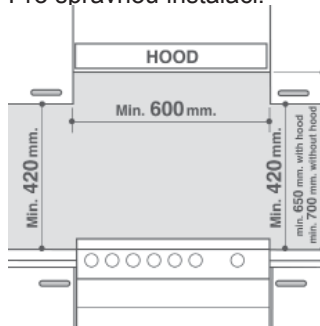
**! Jakékoli nezbytné úpravy nebo údržba musí být prováděny po odpojení vařiče ze sítě.**

## Umístění a vyrovnání

**! Je možné umístit spotřebič vedle kuchyňské linky, výška linky však nesmí přesáhnout výšku vařiče.**

**! Dbejte na to, aby byla stěna linky vyrobena z nehořlavého a tepelně odolného materiálu (90°C).**

Pro správnou instalaci:



- Umístěte spotřebič do kuchyně, jídelny či obývacího (ne do koupelny).

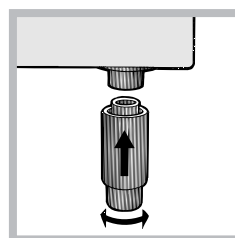
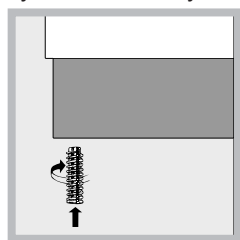
- Pokud je vařič výše než vedlejší skříňky (linka), spotřebič musí být ve vzdálenosti nejméně 600 mm od skříňek.

- Pokud je varná plocha nainstalována pod kuchyňskou linkou, musí být dodržena minimální vzdálenost 420 mm mezi linkou a horní částí varné plochy. Pokud je stěna skříňky (linky) vyrobena z hořlavého materiálu, minimální vzdálenost se prodlužuje na 700 mm (viz obrázek).

- Za varnou plochu neumísťujte žaluzie, ledaže mezi nimi a sporákem ponecháte 200 mm místa.
- Digestoř musí být nainstalována podle instrukcí v příslušném návodu na použití.

## Vyrovnání

Pokud je nezbytné vyrovnat spotřebič, našroubujte vyrovnávací nohy na každý z rohů ve spodní části sporáku (viz obrázek).



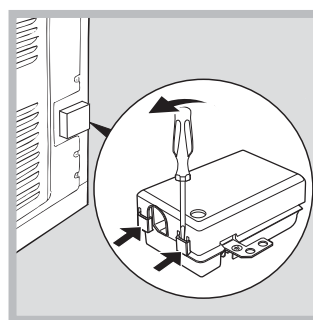
Nohy pasují do otvorů ve spodní části sporáku.

## Elektrické připojení

### Montáž napájecího kabelu

Chcete-li otevřít svorkovnici:

- vložte šroubovák do boční strany krytu svorkovnice
- vytáhněte kryt

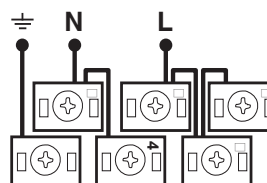


Pro montáž kabelu následujte instrukce:

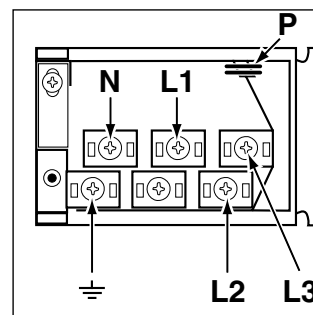
- Povolte upínací šroub kabelu a kontaktní šrouby drátů.
- ! Propojky jsou v továrně přenastaveny na jednofázové 230V připojení (viz obrázek).**

230V ~

**H05RR-F 3x4 CEI-UNEL 35363**  
**H05VV-F 3x4 CEI-UNEL 35746**

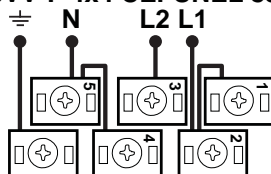


- Chcete-li provést elektrické připojení, jak je znázorněno na obrázcích, použijte dvě propojky uvnitř krabice (viz obr. - označeno "P").

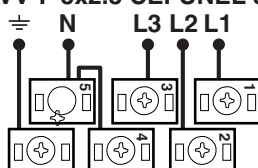


\* Dostupné pouze ve vybraných modelech.

**400V 2N~**  
**H05RR-F 4x4 CEI-UNEL 35363**  
**H05VV-F 4x4 CEI-UNEL 35746**



**400V 3N~**  
**H05RR-F 5x2.5 CEI-UNEL 35363**  
**H05VV-F 5x2.5 CEI-UNEL 35746**



- Připevněte napájecí kabel utažením kabelové svorky a přikryjte krytem.

#### Připojení napájecího kabelu k elektrické síti

Nainstalujte standardní vidlici, která odpovídá zatížení uvedené na typovém štítku (viz tabulka technických parametrů).

Spotřebič musí být připojen přímo k síti pomocí vícepólového spínače s minimální vzdáleností kontaktů 3 mm, instalovaných mezi zařízení a síť. Spínač musí být vhodný pro uvedenou zátěž a musí být v souladu s platnými elektrotechnickými předpisy (zemnicí vodič nesmí být přerušen přepínačem). Napájecí kabel musí být umístěn tak, aby na žádném místě nepřišel do styku s teplotou vyšší než 50 °.

Před připojením přístroje do elektrické sítě se ujistěte že:

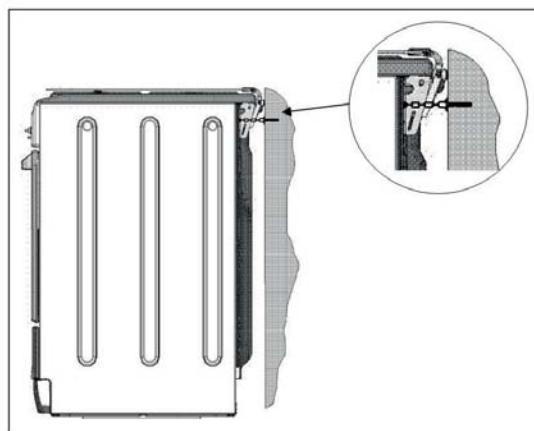
- je spotřebič uzemněný a zástrčka v souladu se zákonem.
- Zásuvka vydrží maximální výkon spotřebiče, který je označený na štítku.
- Napětí je v rozsahu mezi hodnotami uvedenými na štítku.
- Zásuvka je kompatibilní se zástrčkou spotřebiče. Pokud není zásuvka kompatibilní se zástrčkou, požádejte autorizovaného technika o výměnu. Nepoužívejte prodlužovací kabely nebo rozdvojky.

! Jakmile byl spotřebič instalován, musí být napájecí kabel a elektrická zásuvka snadno přístupná.

! Kabel nesmí být ohnutý nebo stlačený.

**! Kabel musí být pravidelně kontrolován a nahrazen pouze autorizovanými technikami.**

**! Výrobce odmítá jakoukoli odpovědnost, pokud nejsou dodržena tato bezpečnostní opatření.**



#### Bezpečnostní řetěz

**! Aby se zabránilo náhodnému naklonění přístroje, např. dítě lezoucí na troubu, musí být nainstalován bezpečnostní řetěz.**


Vařič je vybaven bezpečnostním řetězem, který se připevní šrouby na stěnu (není se sporákem dodáván) za sporák ve výšce, jako je řetěz připevněn ke sporáku.

Šrouby a hmožděnky vyberte podle typu materiálu, ze kterého je vyrobena stěna za sporákem. Je-li hlava šroubu menší než 9 mm v průměru, použijte podložku. Betonová stěna vyžaduje šroub o minimálním průměru 8 mm a délce 60 mm.

**Ujistěte se, že je řetěz upevněn na stěnu za sporákem tak, aby byl po instalaci napnutý a rovnoběžný se zemí.**

# Spuštění a použití

CZ

TABULKA VLASTNOSTÍ	
<b>Rozměry sporáku (VxŠxH)</b>	32.4x45.5x41.3 cm
<b>Objem</b>	61 l
<b>Rozměry vztahující se k prostoru trouby</b>	šířka 42 cm hloubka 44 cm výška 8,5 cm
<b>Napětí a kmitočet</b>	Viz štítek
<b>Keramiká deska</b> Přední levá Zadní levá Zadní pravá Přední pravá Max. spotřeba sklokeramické varné desky	1700 W 1200 W 2100 W 1200 W 6200 W
<b>ENERGETICKÝ ŠTÍTEK a EKODESIGN</b>	<p>Přenesené nařízení Komise (EU) č. 65/2014 doplňující směrnici č. 2010/30/ES. Přenesené nařízení Komise (EU) č. 66/2014 doplňující směrnici č. 2009/125/ES. Nařízení EN 60350-1, Nařízení EN 50564 Nařízení EN 60350-2.</p> <p>Spotřeba energie přirozeným prouděním vzduchu - ohřívací režim: <input type="checkbox"/> běžný režim</p> <p>Deklarovaná spotřeba energie pro nucené proudění Třída ohřívací režim: <input type="checkbox"/> Pečení.</p>
	<p>Tento spotřebič je v souladu s následujícími směrnicemi Evropského hospodářského společenství: 2006/95/EHS ze dne 12/12/06 (Nízké napětí) a následných změn - 2004/108/EHS z 15/12/04 (Elektromagnetická kompatibilita) a následné změny - 93/68/EHS ze dne 22/07/93 a ve znění pozdějších předpisů. 2002/96/EC 1275/2008 (pohotovostní režim/režim vypnuto).</p>

! Při prvním použití spotřebiče, zahřejte prázdnou troubu se zavřenými dveřmi na maximální teplotu po dobu nejméně půl hodiny. Před vypnutím trouby a otevřením dvířek se ujistěte, že je místnost dobře větraná. Zařízení může vydávat mírně nepříjemný zápach způsobený pálením ochranných látek použitých při výrobním procesu.  
! Před použitím spotřebiče odstraňte všechny plastové folie po stranách přístroje.  
! Nikdy nepokládejte předměty přímo na dno trouby, zabráníte tak poškození smaltovaného povrchu.

## Spuštění trouby

1. Před otočením knoflíku zvolte požadovaný režim.
  2. Otočením knoflíku termostatu vyberte požadovanou teplotu.
- Podrobný seznam režimů vaření a doporučené teploty najdete v příslušné tabulce (viz Tabulka pro pečení).

Během vaření je vždy možné:

- Změnit požadovaný režim otočením knoflíku.
- Změnit teplotu otočením knoflíku termostatu.
- Nastavit celkovou dobu pečení a dobu ukončení pečení (viz níže).
- Přestat vařit otočením výběrového knoflíku do pozice 0.


! Nikdy nepokládejte předměty přímo na dno trouby, zabráníte tak poškození smaltovaného povrchu. Pokud pouze grilujete na rožni, použijte pozici 1.

! Nádobí umísťujte vždy na rošty.

## Kontrolka termostatu

Po rozsvícení se trouba ohřívá. Při zhasnutí dosáhla trouba požadované teploty. V tomto okamžiku se kontrolka rozsvěcuje a vypíná střídavě, což znamená, že termostat funguje a udržuje teplotu na konstantní úrovni.

## Světlo trouby

Rozsvítí se zapnutím výběrového tlačítka do jiné pozice, než je 0. Po celou dobu provozu trouby zůstane rozsvícené. Výběrem  se světlo rozsvítí bez aktivace topných těles. w

\* Dostupné pouze ve vybraných modelech.



## Režimy vaření

**! Pro všechny režimy vaření lze nastavit teplotu mezi 60°C a maximem, vyjma následujících:**

- **GRATINOVÁNÍ** (doporučeno: nastavit na **MAX úroveň**).
- **GRATINOVÁNÍ** (doporučeno: **nepřekračovat 200°C**).

### **BEŽNÝ REŽIM TROUBY**

Zapnou se obě (spodní i horní) topná tělesa. Při běžném režimu trouby je nejlepší použít pouze jeden rošt. Použijete-li více než jeden rošt, teplo bude rozděleno nerovnoměrně.

### **Pečící režim**

Zapne se zadní topné těleso a ventilátor, které zaručí jemné a rovnoměrné rozprostření tepla po celé troubě. Režim je ideální pro pečení a vaření potravin citlivých na teplotu (koláče, které kynou) a pro přípravu pečiva na 3 přihrádkách zároveň.

### **Režim RYCHLÉHO PEČENÍ**

Zapne se topné těleso a ventilátor, které zaručí důslednou a jednotnou distribuci tepla po troubě. Pro tento režim není nutné troubu předehřívát. Režim je obzvláště vhodný pro rychlé vaření předvařených balených jídel (zamrazení nebo předvařená). Nejlepší výsledek dosáhnete použitím pouze jednoho roštu.

### **Režim VÍCENÁSOBNÉHO PEČENÍ**

Zapnou se všechna topná tělesa (spodní, horní i kruhové) a začne pracovat ventilátor. Vzhledem k tomu, že je teplo konstantní po celé troubě, vzduch vaří potraviny jednotně. Současně používejte maximálně dva rošty.

### **Režim PIZZA**

Zapne se kruhové topné těleso a topná tělesa na dně trouby a aktivuje se ventilátor. Tato kombinace ohřívá troubu velmi rychle tak, že vyprodukuje značné množství tepla, a to zejména z topného tělesa ve spodní části. Používáte-li více než jeden rošt ve stejnou dobu, v polovině pečení přehodte nádoby.

### **Režim GRILOVÁNÍ**

Střední část horního topného tělesa pracuje. Vysoká a přímá teplota grilu je doporučena pro potraviny, které vyžadují vysokou teplotu povrchu (telecí a hovězí steaky, svíčková a roštěná). Tento způsob pečení používá

omezené množství energie a je ideální pro grilování malých jídel. Pokrm umístěte do středu roštu. Pokud bude v rozích, nebude rovnoměrně uvařený.

### **Režim GRATINOVÁNÍ VENTILACE**

Zapne se horní topné těleso, gril (pokud je součástí) a ventilátor. Tato kombinace funkcí zvyšuje účinnost jednosměrného tepelného záření, které poskytují topná tělesa prostřednictvím nucené cirkulace vzduchu uvnitř trouby. Zabraňuje to spálení potravin a umožňuje teplotu proniknout přímo do potraviny.

**! Režimy GRILOVÁNÍ a GRATINOVÁNÍ musí být prováděny se zavřenými dvířkami.**

### **ROZMRAZOVACÍ režim**

Ventilátor umístěný u dna trouby způsobuje cirkulaci vzduchu pokojové teploty nad jídlem. Doporučuje se to pro rozmrazování všech typů potravin, hlavně těch, které nepotřebují pro rozmrazení teplo. Např. polárkové dorty, smetana nebo pudinky a ovocné dezerty. Používáním ventilátoru se doba rozmrazování zkrátí na polovinu. V případě masa, ryb a chleba je možné zrychlit proces rozmrazování použitím režimu VÍCENÁSOBNÉ pečení a nastavením teploty na 80° - 100°C.

### **Režim SPODNÍ VENTILACE**

Zapne se spodní topné těleso a ventilátor, které umožní distribuci tepla po celém objemu trouby. Kombinace je vhodná pro lehké vaření zeleniny a ryb.

### **SPODNÍ režim**

Aktivuje se spodní topné těleso. Tato pozice se doporučuje pro vylepšení pokrmů (na pečícím plechu), které jsou již upečené na povrchu, ale potřebují dovařit uvnitř nebo na moučníky pokryté ovocem nebo marmeládou, které vyžadují mírné zabarvení na povrchu. Tato funkce neumožňuje maximální teplotu v troubě (250°C) a proto není doporučeno vařit pokrmy pouze na tomto nastavení, vyjma koláčů a dortů (pečené na teplotu 180°C nebo nižší).

## Praktické rady při vaření

**! Při režimu GRILOVÁNÍ umístěte pečící plech do pozice 1, aby sbíral kapající tuk.**

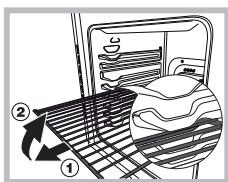
### GRIL

- Rošt umístěte do pozice 3 nebo 4. Pokrm dejte na prostřední rošt.

- Doporučujeme nastavit výkon na maximum. Horní topné těleso je řízeno termostatem a nemusí nepřetržitě pracovat .

## PIZZA

- Použijte lehkou hliníkovou pánev na pizzu. Umístěte na rošt.  
Chcete-li dosáhnout křupavé kůrky, neumistujte pod pizzu pečící plech, zabraňuje to vytvoření kůrky a prodlouží to čas pečení.
- Má-li pizza hodně náplně, doporučujeme pizzu v polovině vaření posypat mozzarellou.



**UPOZORNĚNÍ** Trouba je vybavena zarážkami zabraňujícími vypadnutí roštů z trouby (1).

Chcete-li rošt vyjmout, uchopte rošt zepředu, nadzdvihněte jej a vytáhněte (viz náčrt 2).


## Elektronický časovač

Tato funkce zobrazuje čas a pracuje jako časovač, který odečítá až po nulu.

! Všechny funkce budou implementovány přibližně 7 sekund po jejich nastavení.


### Vynulování hodin

Po připojení zařízení ke zdroji napájení nebo po výpadku dodávky elektrické energie zobrazení hodin začne blikat a zobrazí se níže uvedený obrázek: 0:00

- Proveďte nastavení přesného času stisknutím tlačítka  a poté tlačítek - a +. Kvůli rychlejší změně hodnot stiskněte tlačítka a držte je stisknutá.


Jakékoli potřebné změny hodnot lze provést zopakováním výše uvedeného postupu.

### Funkce časovače

Přístup k této funkci je možné stisknutím tlačítka n po zobrazení symbolu  na displeji. Při každém stisknutí tlačítka + dojde ke zvýšení nastavovaného času o 10 sekund, a to až do dosažení hodnoty 99 minut a 50 sekund. Poté bude každé stisknutí tlačítka odpovídat zvýšení o jednu minutu až do maximálně 10 hodin.

Stisknutí tlačítka - slouží ke snížení hodnoty času.

Po nastavení časového úseku bude zahájeno odečítání. Poté, co časovač dojde na nulu, začne zvonit bzučák (lze jej zastavit stisknutím kteréhokoli tlačítka).

Čas lze zobrazit stisknutím tlačítka  a symbol n označuje, že byla nastavena funkce časovače. Přibližně po uplynutí 7 sekund bude zobrazení automaticky změněno na hodnotu časovače.



## Tabulka pečení

Režimy vaření	Potraviny	Hmotnost (v kg)	Pozice roštu	Čas předehřátí (v minutách)	Doporučená teplota	Čas pečení (minuty)
<b>Běžné pečení</b>	Kachna	1	3	15	200	65-75
	Pečené telecí nebo hovězí	1	3	15	200	70-75
	Pečené vepřové	1	3	15	200	70-80
	Sušenky (křehké pečivo)	-	3	15	180	15-20
	Koláče	1	3	15	180	30-35
<b>Režim pečení</b>	Koláče	0.5	3	15	180	20-30
	Ovocné zákusky	1	2 a 3	15	180	40-45
	Švestkový koláč	0.7	3	15	180	40-50
	Piškotové koláče	0.5	3	15	160	25-30
	Plněné palačinky (na 2 roštích)	1.2	2 a 4	15	200	30-35
	Malé zákusky (na 2 roštích)	0.6	2 a 4	15	190	20-25
	Krémové pusinky (na 2 roštích)	0.4	2 a 4	15	210	15-20
	Krémové pusinky (na 3 roštích)	0.7	1 a 3 a 5	15	180	20-25
	Sušenky (na 3 roštích)	0.7	1 a 3 a 5	15	180	20-25
	Pěnové dortíky (na 3 roštích)	0.5	1 a 3 a 5	15	90	180
<b>Rychlé pečení</b>	<b>Zamrazené pokrmy</b>					
	Pizza	0.3	2	-	250	12
	Cuketové a krevetové závin	0.4	2	-	200	20
	Špenátový závin	0.5	2	-	220	30-35
	Záviny	0.3	2	-	200	25
	Lasagne	0.5	2	-	200	35
	Rolky	0.4	2	-	180	25-30
	Kuřecí kousky	0.4	2	-	220	15-20
	<b>Předvařené pokrmy</b>					
	Kuřecí křídla	0.4	2	-	200	20-25
	<b>Čerstvé potraviny</b>					
	Sušenky (křehké pečivo)	0.3	2	-	200	15-18
	Švestkový koláč	0.6	2	-	180	45
Sýrové pečivo	0.2	2	-	210	10-12	
<b>Vícenásobné pečení</b>	Pizza (na 2 roštích)	1	2 a 4	15	230	15-20
	Lasagne	1	3	10	180	30-35
	Jehněčí	1	2	10	180	40-45
	Pečené kuře+brambory	1+1	2 a 4	15	200	60-70
	Makrela	1	2	10	180	30-35
	Švestkový koláč	1	2	10	170	40-50
	Krémové pusinky (na 2 roštích)	0.5	2 a 4	10	190	20-25
	Sušenky (na 2 roštích)	0.5	2 a 4	10	180	10-15
	Piškotový moučník (na 1 roštu)	0.5	2	10	170	15-20
	Piškotový moučník (na 2 roštích)	1	2 a 4	10	170	20-25
	Slané koláče	1.5	3	15	200	25-30
<b>Režim pizza</b>	Pizza	0.5	3	15	220	15-20
	Pečené telecí nebo hovězí	1	2	10	220	25-30
	Kuře	1	2 a 3	10	180	60-70
<b>Barbecue</b>	Platejs a sépie	0.7	4	-	Max	10-12
	Kalamáry a krevety	0.6	4	-	Max	8-10
	Sépie	0.6	4	-	Max	10-15
	Treska	0.8	4	-	Max	10-15
	Grilovaná zelenina	0.4	3 a 4	-	Max	15-20
	Telecí steak	0.8	4	-	Max	15-20
	Párky	0.6	4	-	Max	15-20
	Hamburgry	0.6	4	-	Max	10-12
	Makrely	1	4	-	Max	15-20
	Toasty	4 a 6	4	-	Max	3-5
<b>Gratinování</b>	Grilované kuře	1.5	2	10	200	55-60
	Sépie	1.5	2	10	200	30-35
<b>Spodní ventilace</b>	Cejn	0.5	3	18'	170-180	25-35
	Treska	0.5	3	16'	160-170	15-20
	Ryby ve fólii	0.5	3	24'	200-210	35-45
	Míchaná zelenina (typ ratatouille)	0.8 – 1,0	3	21'	190-200	50-60
	Pečená zelenina	1,5 – 2,0	3	20'	180-190	55-60
<b>Spodní</b>	Pro zdokonalování vaření					

# Použití sklokeramické desky

CZ

**! Lepidlo nanesené na těsnění zanechává stopy mastnoty na skle. Před použitím spotřebiče doporučujeme tyto stopy odstranit speciálním nadržnoucím čističem. Během prvního použití se může objevit zápach gumy, který rychle zmizí.**

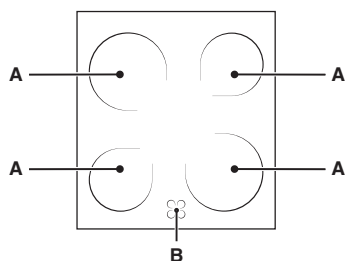
## Zapnutí a vypnutí varných zón

Pro zapnutí varné zóny otočte odpovídajícím knoflíkem ve směru hodinových ručiček.

Pro vypnutí otočte knoflíkem proti směru hodinových ručiček do pozice 0.

Rozsvítí-li se kontrolka VARNÁ ZÓNA ZAPNUTA, znamená to, že je v provozu alespoň jedna plotna.

## Varné zóny:



Varná deska je vybavena elektrickými sálavými topnými tělesy. Jsou-li v provozu, následující prvky zčervenají:

A. Varné zóny se sálavými topnými tělesy.

B. Kontrolka indikátoru zbytkového tepla. toto

ukazuje, že je teplota odpovídající varné zóny větší než 60°C, i když bylo topné těleso vypnuto.

## Popis topných těles

Kruhová topná tělesa zčervenají 10-20 vteřin po zapnutí. Kromě obvyklých výhod, které sálavá topná tělesa přinášejí zaručují rovnoměrné rozložení tepla.

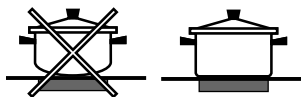
Sálavá tělesa vyzařují velké množství tepla a světla, jakmile se zapnou, nabízí následující praktické výhody:

- rychlé ohřívání (v poměru s plynovými hořáky)
- rychlé pečení
- rovnoměrnou teplotou po celé troubě (kvůli kruhovým topným tělesům)

Nastavení	Běžná nebo rychlá varná deska
0	Vypnutá
1	Vaření zeleniny, ryb
2	Vaření bramborových polévek (pomocí páry), cizmy, fazolí
3	Vaření velkého množství jídla, zeleninové polévky
4	Smažení (průměrné)
5	Smažení (nadprůměrné)
6	Restování a dosažení varu za krátký čas

## Praktické rady při použití varné desky

- Abyste zajistili maximální přilnavost k varné desce, použijte hrnce se silným a plochým dnem.



- Z důvodu využití veškerého vyprodukovaného tepla vždy používejte hrnce s dostatečně velkým průměrem tak, aby plotnu plně pokryly.



- Vždy se ujistěte, že je dno hrnce zcela suché a čisté. Zajistí to perfektní přilnavost hrnců k varné zóně a oba hrnce na plotýnce setrvávají účinně po delší dobu.
- Vyvarujte se používání nádobí, které je používáno na plynových hořácích. koncentrované teplo z hořáků může zvrásnit dno hrnce a způsobí tak horší přilnavost k povrchu.
- Nikdy nenechávejte zapnutou varnou zónu bez hrnce, může to způsobit nefunkčnost zóny.

# Opatření a rady

**! Spotřebič byl zkonstruován a vyroben v souladu s mezinárodními bezpečnostními normami. Následující varování uvádíme z bezpečnostních důvodů a musí být pečlivě pročteny.**

## Všeobecná bezpečnost

- Tyto instrukce jsou platné pouze pro země, které mají zobrazený symbol v návodu a na štítku umístěném na spotřebiči.
- Spotřebič byl zkonstruován pro použití v domácnostech a není zamýšleno pro komerční či průmyslové využití.
- Spotřebič nesmí být umístěn venku, ani v zakrytých částech. Je velmi nebezpečné spotřebič ponechat na dešti a bouřce.
- Nedotýkejte se zařízení bosýma nohama nebo mokřýma nebo vlhkýma rukama a nohama.
- **Spotřebič smí používat pouze dospělí pro přípravu pokrmů v souladu s instrukcemi nastiněnými v této brožuře. Jiné použití spotřebiče (např. vytápění místnosti) představuje nesprávné užívání a je nebezpečné. Výrobce nemusí být zodpovědný za žádnou škodu vzniklou nesprávným, chybným a nezodpovědným užíváním spotřebiče.**
- Návod k použití doprovází 1.třída (izolovaný) nebo 2.třída – podtřída 1. (zapuštěné mezi dvě skříně).
- **Nedotýkejte se topných těles nebo určitých částí dvířek trouby, když je spotřebič v provozu. Tyto části se ohřívají. Udržujte děti v bezpečné vzdálenosti od sporáku.**
- Ujistěte se, že se síťový kabel nebo jiného elektrického spotřebiče nedotknou horkých částí sporáku.
- Otvory používané pro ventilaci a rozptylování tepla nesmí být nikdy zakryty.
- Na varných zónách nepoužívejte nestabilní nebo deformované pánve, pomůže to zabránit náhodnému rozlití tekutin. Ujistěte se, že jsou rukojeti obráceny do středu varné desky. Zabráňte tak náhodnému popálení.
- Při umísťování a odstraňování nádobí na sporák vždy používejte kuchyňské rukavice.
- V blízkosti spotřebiče, pokud je v provozu, nepoužívejte hořlavé tekutiny (alkohol, benzín...).
- Do spodního úschovného prostoru, ani do trouby neumísťujte hořlavý materiál. Zapne-li se náhodně spotřebič, mohou chytout.
- Pokud spotřebič nepoužíváte, ujistěte se, že jsou knoflíky v pozici.
- Při odpojování spotřebiče ze sítě vždy odpojte zástrčku ze zásuvky, netahejte za kabel.
- Nikdy nečistěte nebo neopravujte spotřebič, pokud není odpojen od elektřiny.
- Pokud se spotřebič rozbije, za žádných okolností se ho nepokoušejte sami opravit. Opravy prováděné nezkušenou osobou mohou způsobit zranění nebo jiné poruchy přístroje. Zkontaktujte servis.
- Neopírejte těžké předměty o dveře trouby.
- Vnější povrch spotřebiče může být horký.
- Sklokeramická deska je odolná vůči mechanickým nárazům, ale může prasknout (nebo se dokonce zlomit), je-li zasažena ostrým předmětem (např. nářadím). Pokud k tomu dojde, odpojte spotřebič od elektrické sítě a obraťte se na servisní středisko.
- Pokud je povrch varné desky prasklý, vypněte spotřebič, aby se

zabránilo úrazu elektrickým proudem.

- Nezapomeňte, že varná zóna zůstává relativně horká nejméně třicet minut poté, co byla vypnutá.
- Jakékoli předměty, které se mohou roztavit, uchovávejte v dostatečné vzdálenosti od varné desky. Např. plastové a hliníkové předměty nebo výrobky s vysokým obsahem cukru. Buďte obzvláště opatrní při použití plastových fólií alobalů či jiných obalových materiálů. Pokud se položí na povrch, který je stále horký, mohou způsobit vážné poškození varné desky.
- Nepokládejte kovové předměty (nože, lžice, poklice hrnce, atd.) na varnou desku, protože může být horká.
- Přístroj nesmí být používán osobami (týká se i dětí) se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi, osobami bez zkušeností nebo někým, kdo není obeznámen s produktem. Tito jedinci musí být přinejmenším pod dohledem někoho, kdo přebírá odpovědnost za jejich bezpečnost, nebo obdrží předběžné pokyny týkající se provozu spotřebiče.
- Nedovolte dětem hrát si se spotřebičem.
- Je-li sporák umístěn na podstavci, zajistěte sporák, aby z podstavce nespadl.

## Likvidace

- Při likvidaci obalového materiálu: sledujte místní předpisy, aby mohl být obalový materiál znovu použit.
- Evropská směrnice 2002/96/EC o odpadních elektrických a elektronických zařízeních (OEEZ) uvádí, že by domácí spotřebiče neměly být likvidovány hozením do komunálního odpadu.. Vybité zařízení musí být umístěny odděleně, aby bylo možné optimalizovat náklady na opětovné využití a recyklaci materiálů uvnitř stroje, čímž se předchází možnému poškození atmosféry a jeho zdraví. Symbol přeškrtnuté popelnice je zobrazen na výrobcích proto, aby majitelé připomněli jeho povinnost související s tříděním odpadu.  
Pro další informace o správné likvidaci vyčerpaných domácích spotřebičů, mohou majitelé kontaktovat správce veřejně poskytovaných služeb nebo jejich místního prodejce.

## Respekt a ochrana životního prostředí

- Používáte-li režimy GRIL a GRATINOVÁNÍ vždy zavřete dvířka trouby. Dosáhnete tak lepších výsledků při úspoře energie (průměrně 10%).
- Pokud je to možné, vyhýbejte se přehřívání trouby a vždy se ji snažte naplnit. Otevírejte dvířka trouby co nejméně, protože se teplo ztrácí při každém jeho otevření. Pokud chcete ušetřit značné množství energie, jednoduše vypněte troubu 5 - 10 minut před koncem plánovaného pečení a využijte zbytkové teplo trouby.
- Udržujte těsnění čisté a uklizené, aby se zabránilo případné ztrátě energie přes dveře
- Máte-li nastavení tarif na odběr elektřiny, posunutím možnosti „odložené vaření“ do levnějšího časového úseku, Vám pomůže ušetřit peníze.

# Čištění a údržba

CZ

- Vytězte ze zbytkového tepla vaší varné desky co nejvíce vypnutím litinových plotýnek 10 minut před koncem doby vaření a sklokeramických plotýnek 5 minut před koncem doby vaření.
- Základ vašeho hrnce nebo pánve by měl pokrývat plotýnku. Pokud je menší, drahá energie vyjde nazmar a hrnce z nichž přeteče, ponechají zbytky, které se obtížně odstraňují.
- Jídlo vařte v uzavřených hrncích nebo pánvích s dobře přiléhajícími poklicemi a použijte tak málo vody, jak je to možné. Vaření bez pokličky výrazně zvýší spotřebu energie.
- Používejte pouze ploché hrnce a pánve.
- Pokud ohříváte něco, co trvá dlouho, vyplatí se použít tlakový hrnec, který je dvakrát tak rychle a šetří třetinu energie.

## Vypnutí spotřebiče

Před zahájením jakéhokoli čištění či údržby, spotřebič odpojte od sítě.

## Čištění trouby

! Nikdy na spotřebič nepoužívejte parní nebo tlakové čističe.

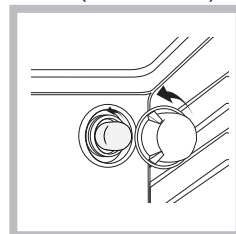
- Skleněnou část dvířek trouby čistěte mycí houbou a nedrhnoucím čističem, poté vysušte suchým hadrem. Nepoužívejte drsné abrazivní materiály nebo ostré kovové škrabky, mohou poškrábat povrch a způsobit prasknutí skla.
- Nerezové nebo smaltové vnější části a gumová těsnění lze čistit houbou namočenou ve vlažné vodě s neutrálním mýdlem. Pro odstranění odolných skvrn použijte speciální čistič. Po vyčištění povrch opláchněte a vysušte. Nepoužívejte abrazivní prášky ani žíravé látky.
- V ideálním případě by se měl vnitřek trouby vyčistit po každém použití, dokud je trouba ještě vlažná. Použijte teplou vodu se saponátem a poté důkladně opláchněte a osušte měkkým hadříkem. Nepoužívejte abrazivní produkty.
- Příslušenství lze mýt jako běžné nádobí, dokonce i v myčce.
- Z ovládacího panelu musí být odstraněny nečistoty a mastnota pomocí nedrhnoucí houby nebo jemné tkaniny.
- Nerezová ocel může být poznačena tvrdou vodou, ponechanou na povrchu dlouhou dobu nebo agresivním čisticím prostředkem, který obsahuje fosfor. Ocelové povrchy doporučujeme opláchnout a poté důkladně vysušit.

## Kontrola těsnění trouby

Pravidelně kontrolujte těsnění kolem dvířek trouby. Je-li poškozené, kontaktujte nejbližší servis. Doporučujeme troubu nepoužívat, dokud nebude těsnění vyměněno.

## Výměna žárovky v troubě

1. Po odpojení sporáku z elektřiny odstraňte skleněný kryt světla (viz obrázek).



2. Odšroubujte žárovku a vyměňte ji. napětí 230 V, příkon 25 W, závit E 14.

3. Nasadte kryt a znovu připojte sporák k elektrické síti.

**! Světlo nepoužívejte k okolnímu osvětlení.**

## Čištění sklokeramické desky

! Nepoužívejte abrazivní nebo žíravé čisticí prostředky (například produkty ve spreji pro čištění grilů a trub), odstraňovače skvrn, protirezivující produkty, práškové čisticí prostředky nebo houbičky s brusným povrchem: mohou nenávratně poškodit povrch.

- Obvykle je dostačující omýt desku pomocí vlhké houby a vysušit ji papírovou kuchyňskou utěrkou.
- Pokud je varná deska velmi znečištěná, otřete ji speciálním čisticím prostředkem, poté opláchněte a vysušte.
- Chcete-li odstranit odolnou špínu, použijte vhodnou škrabku (není součástí dodávaného příslušenství). Zbytky odstraňte co nejdříve, než stihne spotřebič vychladnout. Vyvarujete se tak zaschlých uložšť nečistot. Skvělých výsledků dosáhnete použitím nerezových drátěnek, speciálně navrhnutých na sklokeramické povrchy, namočených v mýdlové vodě.
- Pokud se náhodně roztavily plastové nebo cukrové látky na varnou desku, okamžitě je odstraňte škrabkou, dokud je povrch stále horký.
- Po vyčištění můžete desku ošetřit speciálním ochranným produktem. zanechá neviditelnou vrstvu na desce, která chrání povrch před kapkami při vaření. Údržba by se měla provádět, dokud je spotřebič teplý (ne horký).
- Spotřebič vždy opláchněte čistou vodou a osušte. Během následujícího používání mohou zbytky ztvrdnout.

Čističe na sklokeramickou desku	Dostupné od
Okenní stěrka Stěrka s ostřím	DIY obchody
Náhradní čepele	DIY obchody, supermarkety, drogerie
COLLO lunetaHOB BRITEHob CleanSWISSCLEANER	Boots, prodejny Co-op, obchodní centra, elektrikářské obchody, supermarkety

## Podpora

! Nevyužívejte servisu neautorizovaných techniků.

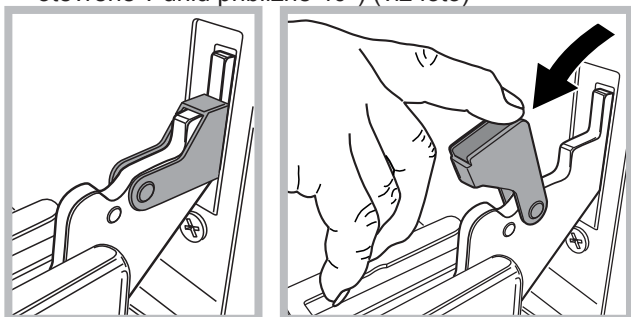
## Mějte po ruce následující informace:

- Typ problému.
- Model spotřebiče (Mod.)
- Sériové číslo (S/N).

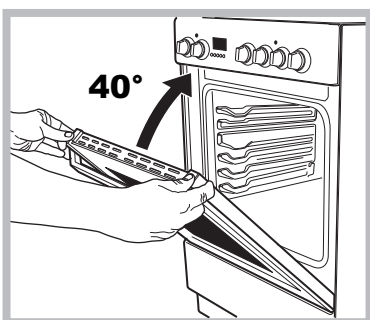
Poslední dvě uvedené informace naleznete na typovém štítku umístěném na zařízení.

### Demontáž a montáž dvířek trouby:

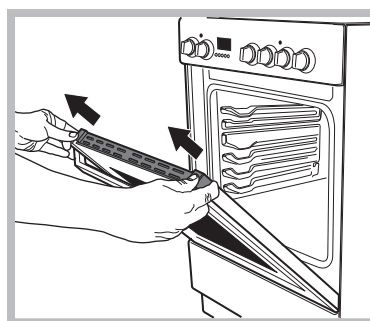
1. Dvířka otevřete
2. Otočte svorkami dvířek směrem dozadu (viz foto)  
Dveře zavírejte, dokud je svorky nezastaví (zůstanou otevřené v úhlu přibližně 40°) (viz foto)



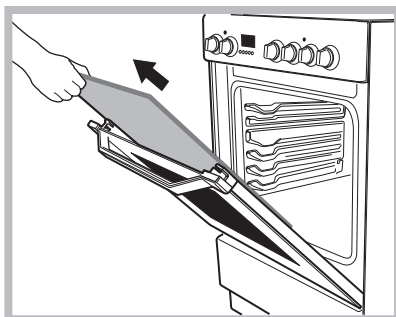
3. Stiskněte dvě tlačítka na horní části dvířek a vytáhněte je (viz foto)



4. Vyjměte sklo a vyčistěte jej podle návodu v kapitole. Čištění a údržba



5. Remove the glass sheet and do the cleaning as indicated in chapter: "Care and maintenance".

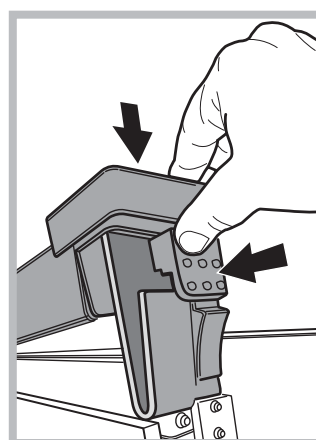


6. Zasuňte sklo.

**UPOZORNĚNÍ** Troubu nepoužívejte s vyjmutým sklem z dvířek.

**UPOZORNĚNÍ** Při montáži vnitřního skla vložte sklo do dvířek správně tak, aby nebyl text vzhůru nohama a byl čitelný.

7. Namontujte horní část dvířek. Klapnutí ukazuje správné připevnění svorek.
8. Dvířka otevřete dokořán.
9. Zavřete držáky (viz foto).



10. Dvířka nyní můžete zavřít a trouba může být normálně používána.

## Parní čištění trouby

Tato metoda čištění je doporučena po počezení masného masa.

Tento proces čištění umožňuje odstranění nečistot ze stěn trouby prostřednictvím generování páry, který je vytvořen v prostoru trouby pro snadnější čištění.

**! Důležité!** Před čištěním parou:

Odstraňte veškeré zbytky ze dna trouby.

Odstraňte všechno příslušenství trouby (rošty a pečící plechy).

Výše uvedené činnosti proveďte následujícím způsobem.

1. nalijte 300 ml vody do pekáče a umístěte jej do spodní přihrádky. Pokud není u Vašeho modelu k dispozici odkapávací nádoba, použijte pečící plech a umístěte jej do spodní přihrádky.

2. vyberte funkci   **SPODNÍ režim** a nastavte teplotu na 100° C

3. ponechte troubu zapnutou na 15 minut.

4. troubu vypněte

5. Po vychladnutí trouby otevřete dvířka a vyčistěte vodou a vlhkým hadříkem.

6. Po vyčištění neponechávejte v troubě žádnou vodu.

Po pečení mastných pokrmů nebo pokud je obtížné odstranit skvrny lze použít tradiční metodu čištění, která je popsána výše.

**! Troubu čistěte pouze pokud vychladla.**



# Inštalácia

! Pred použitím nového spotrebiča si pozorne prečítajte túto príručku. Obsahuje dôležité informácie týkajúce sa bezpečnej inštalácie a prevádzky spotrebiča.

! Uchovajte tento návod pre budúce použitie. Uistite sa, že inštrukcie sú v prípade predaja, darovania alebo premioestnenia poskytnuté spolu so spotrebičom.

! Spotrebič musí byť inštalovaný kvalifikovaným pracovníkom v súlade s poskytnutými inštrukciami.

! Akúkoľvek nevyhnutnú opravu alebo údržbu vykonávajte len po odpojení sporáka od prívodu elektrickej energie.

## Umiestnenie a vyrovnanie

! Spotrebič môžete inštalovať vedľa skriniek, ktorých výška nepresahuje nad výšku povrchu varnej dosky.

! Uistite sa, že stena, ktorá je v kontakte so zadnou stranou spotrebiča, je vyrobená z nehorľavého, tepelne odolného materiálu (T 90°C).

Pre správnu inštaláciu spotrebiča:

• Umiestnite ho v kuchyni, jedálni alebo v garsónke (nie v kúpeľni).

• Ak je horná časť varnej dosky vyššie ako kuchynské skrinky, spotrebič musí byť inštalovaný minimálne vo vzdialenosti 600 mm od nich.

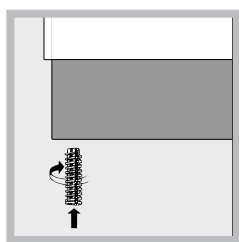
• Ak je sporák inštalovaný pod skrinku v kuchynskej linky na stene, medzi touto skriňou a horným okrajom varnej dosky musí byť

minimálna vzdialenosť 420 mm.

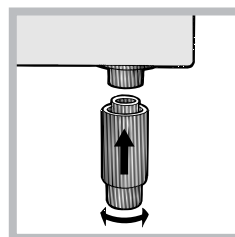
Túto vzdialenosť zvýšte na 700 mm v prípade, že skrinky sú z horľavého materiálu (pozri obrázok).

- Za sporák alebo vo vzdialenosti menšej ako 200 mm od jeho bokov neumiestňujte rolety.
- Všetky kryty musia byť inštalované podľa pokynov uvedených v príslušnom návode na obsluhu.

## Vyrovnanie



Ak je nutné uviesť spotrebič do vodorovného stavu, zaskrutkujte nastaviteľné nohy do miest na každom rohu základne sporáka (viď obrázok).



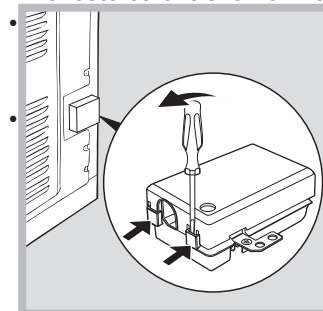
Nohy\* vložte do otvorov na spodnej strane základne sporáka.

SK

## Elektrické pripojenie

### Montáž napájacieho kábla

Ak chcete otvoriť svorkovnicu:



Zasuňte skrutkovač do bočných stien krytu svorkovnice.

Zatiahnite za kryt a otvorte ho.

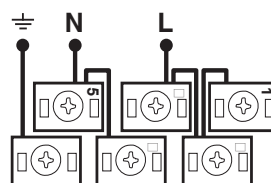
Pri inštalácii kábla, postupujte podľa nasledujúcich pokynov:

- Povoľte upínaciu skrutku kábla a kontaktné skrutky drôtu.
- ! Prepojky sú z výroby prednastavené na 230 V jednofázové pripojenie (pozri obrázok).

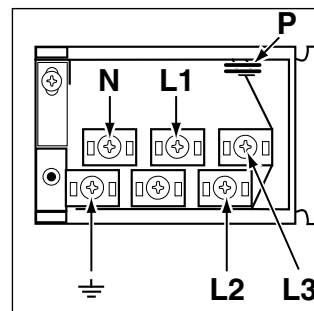
230V ~

H05RR-F 3x4 CEI-UNEL 35363

H05VV-F 3x4 CEI-UNEL 35746

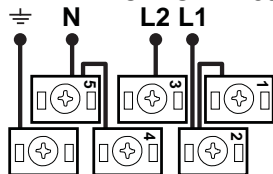


- Ak chcete vykonať elektrické pripojenie, ako je znázornené na obrázkoch, použite dve prepojky z vnútri krabice (viď obr. - označené "P").

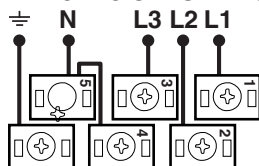


\* K dispozícii len pri niektorých modeloch.

400V 2N~  
H05RR-F 4x4 CEI-UNEL 35363  
H05VV-F 4x4 CEI-UNEL 35746



400V 3N~  
H05RR-F 5x2.5 CEI-UNEL 35363  
H05VV-F 5x2.5 CEI-UNEL 35746



- Zaisťte napájací kábel utiahnutím skrutky káblovej svorky a potom dajte späť kryt.

#### Pripojenie napájacieho kábla k elektrickej sieti

Nainštalujte štandardnú prípojnú vidlicu, ktorá zodpovedá zaťaženiu uvedenému na typovom štítku (pozri tabuľka technických parametrov).

Spotrebič musí byť priamo pripojený k sieti pomocou viacpóloveho spínača s minimálnou vzdialenosťou kontaktov 3 mm, inštalovaného medzi zariadenie a sieť. Spínač musí byť vhodný pre uvedené napájanie a musí byť v súlade s platnými elektrotechnickými predpismi (uzemňovací vodič nesmie byť prerušený prepínačom). Napájací kábel musí byť umiestnený tak, aby neprišiel do styku s teplotou vyššou ako 50°C na žiadnom mieste.

Pred pripojením spotrebiča k elektrickej sieti sa uistite, že:

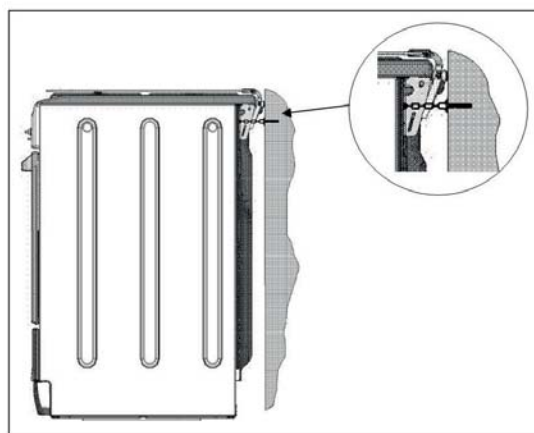
- Spotrebič je uzemnený a zástrčka je v súlade so zákonom.
- Zásuvka vydrží maximálny výkon spotrebiča, ktorý je označený na štítku.
- Napätie je v rozsahu medzi hodnotami uvedenými na štítku.
- Zásuvka je kompatibilná so zástrčkou spotrebiča. Ak je zásuvka nekompatibilná so zástrčkou, požiadajte autorizovaného technika o výmenu. Nepoužívajte predlžovacie káble alebo rozdvojky.

! Po inštalovaní spotrebiča musia byť napájací kábel a elektrická zásuvka ľahko dostupné.

! Kábel nesmie byť ohnutý alebo stlačený.

! Kábel musí byť pravidelne kontrolovaný a môže byť nahradený iba autorizovanými technikmi.

! Pri nedodržaní niektorých z týchto bezpečnostných opatrení výrobca odmieta akúkoľvek zodpovednosť.



#### Bezpečnostná reťaz

! Pre zabránenie náhodnému sklopeniu sa prístroja, napríklad pri lezení dieťaťa na dverka rúry, sa **MUSÍ inštalovať bezpečnostná reťaz!**



Sporák je vybavený bezpečnostnou reťazou, ktorá sa pripevňuje pomocou skrutky (nie je súčasťou dodávky spotrebiča) na stenu za spotrebičom, v rovnakej výške ako je reťaz pripojená k spotrebiču.

Skrutku a hmoždinky zvolte podľa typu materiálu steny za spotrebičom. Ak má hlava skrutky priemer menší ako 9 mm, použite podložku. Pre betónovú stenu použite skrutku s priemerom aspoň 8 mm a dĺžky 60 mm.

**Uistite sa, že reťaz je pripevnená k zadnej stene sporáku a ku stene, ako je znázornené na obrázku, tak, aby bola po inštalácii napnutá a rovnobežná s úrovňou podlahy.**

# Spustenie a používanie

SK

TABUĽKA VLASTNOSTÍ	
Rozmery rúry (VxŠxH)	32.4x45.5x41.3 cm
Objem	61 l
Užitočné rozmery vzťahujúce sa na priestor rúry	šírka 42 cm hĺbka 44 cm výška 8,5 cm
Napätie a frekvencia	pozri typový štítok
Sklokeramická varná doska	1700 W Ľavý predný 1200 W Ľavý zadný 2100 W Pravý zadný 1200 W Pravý predný 6200 W Max. spotreba sklokeramickej varnej dosky
ENERGETICKÝ ŠTÍTOK a EKODIZAJN	Delegované nariadenie Komisie (EÚ) č. 65/2014 dopĺňujúca smernicu č. 2010/30/ ES. Delegované nariadenie Komisie (EÚ) č. 66/2014 dopĺňujúca smernicu č. 2009/125/ES. Nariadenie EN 60350-1, Nariadenie EN 50564 Nariadenie EN 60350-2,  Spotreba energie pri prirodzenom prúdení vzduchu - režim zohrievania: <input type="checkbox"/> Tradičný spôsob  Deklarovaná spotreba energie pri nútenej konvekcií Trieda - režim zohrievania: <input checked="" type="checkbox"/> Pečenie.
 	Tento spotrebič je v súlade s nasledujúcimi smernicami Európskeho hospodárskeho spoločenstva: 2006/95/ES zo dňa 12/12/06 (Nízke napätie) v znení neskorších predpisov - 2004/108/EC zo dňa 15/12/04 (Elektromagnetická kompatibilita) v znení neskorších predpisov - 93/68/EHS zo dňa 22/07/93 v znení neskorších predpisov. 2002/96/ES 1275/2008 (Zapnutý/Vypnutý režim)

**! Pri prvom použití spotrebiča, zahrejte prázdnu rúru so zatvorenými dverami na maximálnu teplotu po dobu najmenej pol hodiny. Pred vypnutím rúry a otvorením jej dveriek sa uistite, že miestnosť je dobre vetraná. Spotrebič môže spôsobovať mierne nepríjemný zápach spôsobený spálením ochranných látok použitých pri výrobnom procese.**

**! Než začnete výrobok používať, odstráňte všetky plastové fólie po stranách prístroja.**

**! Nikdy nekladajte predmety priamo na dno rúry, ochránite tým smaltovaný povrch pred poškodením.**

## Spustenie rúry

- Otočením gombíka SELECTOR (VOLĽBA) zvolíte požadovaný režim pečenia.
- Zvolíte odporúčanú alebo požadovanú teplotu pre režim pečenia otočením gombíka TERMOSTAT. Zoznam podrobných režimov a odporúčaných teplôt pečenia môžete nájsť v príslušnej tabuľke (pozri tabuľku Rady pre pečenie).

Počas pečenia je vždy možné:

- Zmeniť režim pečenia otočením gombíka SELECTOR.
- Zmeniť teplotu otočením gombíka TERMOSTAT.
- Nastaviť celkovú dobu pečenia a koniec pečenia (viď nižšie).
- Zastaviť varenie otočením gombíka SELECTOR do polohy "0".


**! Nikdy nekladajte predmety priamo na dno rúry, zabránite tým poškodeniu smaltovaného povrchu. Pri pečení v rúre na grilovacom ražni používajte iba polohu 1.**

**! Nádoby na pečenie vždy umiestnite na rošt, ktorý bol dodaný.**

## Kontrolka TERMOSTAT

Ak svieti táto kontrolka, rúra sa zohrieva. Vypne sa, keď vnútro rúry dosiahne nastavenú teplotu. Následne sa striedavo rozsvieti a vypne, čo znamená, že termostat funguje a udržiava teplotu na konštantnej úrovni.

## Osvetlenie rúry

Rozsvieti sa otočením gombíka SELECTOR do inej polohy než "0". To zostane svietiť tak dlho, kým je rúra v prevádzke. Voľbou  prostredníctvom gombíka, svetlo bude zapnuté bez aktivovania vykurovacích telies.

\* K dispozícii len pri niektorých modeloch.

## Režimy pečenia

**! Teplotnú hodnotu je možné nastaviť vo všetkých režimoch pečenia medzi 60°C a Max, s výnimkou nasledujúcich režimov**

- **GRILL (odporúčanie: nastavte iba úroveň MAX)**
- **GRATIN (odporúčanie: neprekračujte 200°C).**

### TRADITIONAL OVEN (Tradičná rúra)

Sú v prevádzke obe horné a spodné vykurovacie telesá. Pri použití tohto tradičného spôsobu pečenia, odporúčame použiť iba jeden rošt na pečenie. Pri použití viac ako jedného roštu sa teplo rozdelí nerovnomerne.

### Režim BAKING (Pečenie)

Zapnú sa zadné výhrevné teleso a ventilátor, čo zaručí rozloženie tepla jemným a jednotným spôsobom v celej rúre. Tento režim je ideálny pre varenie a pečenie potravín citlivých na vysokú teplotu (napr. koláče, ktoré potrebujú "vyrásť") a pre prípravu pečiva na 3 policiach súčasne.

### Režim FAST COOKING (Rýchle varenie)

Sú zapnuté vykurovacie telesá a ventilátor, pre zabezpečenie distribúcie tepla dôsledne a jednotne v celej rúre.

V tomto režime pečenia nie je nutný predohrev. Tento režim je vhodný najmä pre rýchlu prípravu polohotových balených potravín (mrazené alebo predvarené). Najlepší výsledok môžete dosiahnuť použitím iba jedného roštu.

### Režim MULTI-COOKING (Multi-pečenie)

Sú zapnuté všetky vykurovacie telesá (vrchný, spodný a kruhový) a ventilátor je tiež v prevádzke. Vzhľadom k tomu, teplo zostáva konštantná po celej rúre, vzduch pečie potraviny a spôsobuje ich praženie jednotným spôsobom. Môžu byť použité súčasne maximálne dva police.

### Režim PIZZA (Pizza)

Sú zapnuté kruhové vyhrievacie prvky a prvky v dolnej časti rúry a ventilátor je aktivovaný. Táto kombinácia ohrieva rúru rýchlo tým, že produkuje značné množstvo tepla, a to najmä z telesa v spodnej časti. Ak súčasne používate viac ako jeden rošt, v polovici procesu pečenia zmeňte pozíciu jedál..

### Režim GRILL (Gril)

Je zapnutá centrálna časť horného výhrevného telesa. Vysoká a priama teplota Grilu je odporúčaná pre potraviny, ktoré si vyžadujú vysokú povrchovú teplotu (teľacie a hovädzie steaky, roštenka). Tento spôsob pečenia používa obmedzené množstvo energie, a je ideálny pre grilovanie malého množstva jedla. Umiestnite jedlo do stredu roštu, pretože ak je umiestnené v rohoch, nebude upečené správne.

### Režim GRATIN (Gratinovanie)

Aktivuje sa horné výhrevné teleso a gril (ak existuje) a spustí sa ventilátor. Táto kombinácia vlastností zvyšuje účinnosť jednosmerného tepelného žiarenia, ktoré poskytujú výhrevné telies prostredníctvom nútenej cirkulácie vzduchu vo vnútri rúry. To pomáha zabrániť, aby sa potraviny spálili na povrchu a umožňuje teplo preniknúť priamo do jedla.

**! Režimy pečenia GRILL a GRATIN je potrebné vykonávať pri zatvorených dverách rúry.**

### Režim DEFROSTING (Rozmrazovanie)

Ventilátor nachádzajúci sa v spodnej časti rúry spôsobuje cirkuláciu vzduchu izbovej teploty okolo jedla. To je vhodné pre rozmrazovanie všetkých druhov potravín, ale najmä pre jemné typy potravín, ktoré si nevyžadujú teplo, ako sú napríklad: zmrzlinové koláče, zmrzlinové krémy alebo pudinky, ovocné zákusky. Použitím ventilátora, sa doba rozmrazovania zníži približne na polovicu. V prípade mäsa, rýb a chleba, je možné urýchliť proces pomocou režimu „MULTI-COOKING“ módu a nastavením teploty na hodnotu medzi 80° - 100°C.

### Režim BOTTOM VENTILATED (Spodná ventilácia)

Je aktivované spodné vyhrievacie teleso a ventilátor, čo umožňuje rozloženie tepla v priestore celého objemu rúry. Táto kombinácia je vhodná pre ľahké pečenie zeleniny a rýb.

### Režim BOTTOM (Spodný):

Je aktivované spodné ohrevné teleso. Táto pozícia sa odporúča pre ďalšie zdokonaľovanie pečenia pokrmov (v pekáči), ktoré sú už upečené na ich povrchu, ale si vyžadujú ďalšie prepečenie ich stredu, alebo pre dezerty pokryté ovocím alebo marmeládou, ktorá potrebuje len mierne zafarbenie na povrchu. Je potrebné poznamenať, že táto funkcia neumožňuje dosiahnutie v maximálnej

teploty v rúre (250°C) a preto sa neodporúča, aby bolo jedlo pečené iba prostredníctvom tohto nastavenia, okrem pečenia koláčov (ktoré sa pečú pri teplote 180°C alebo nižšie).

## Praktické rady pre pečenie

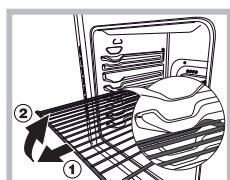
**! V režime pečenia GRILL, umiestnite plech na pečenie do pozície 1 pre zachytenie zvyškov pečenia (tuk a/ alebo masnota).**

### GRIL

- Zasuňte rošt do polohy 3 alebo 4. Vložte jedlo do stredu roštu.
- Odporúčam nastaviť úroveň výkonu na maximum. Horné výhrevné teleso je regulované termostatom a nemusí byť nepretržite v prevádzke.

### PIZZA

- Použite ľahkú hliníkovú panvicu na pizzu. Umiestnite ju na dodanom rošte. Pre chrumkavú kôrku, nepoužívajte plech na pečenie, ktorý zabraňuje vzniku chrumkavej kôry predĺžením celkovej doby pečenia.
- Ak má pizza veľa prísad, odporúčame pridať syr mozzarella na povrch pizze v polovici procesu pečenia.



**UPOZORNENIE!** Rúra je vybavená systémom zabránenia vybratia vnútorného stojana, ktorý zabráni jeho vybratiu z rúry (1).

Ako je vidieť na obrázku, pre jeho úplné vybratie, jednoducho zdvihnite stojan, držiac ho na jeho prednej strane a vytiahnite ho (2).

## Elektronický časovač

Táto funkcia zobrazuje čas a pracuje ako časovač, ktorý odčítava až po nulu.

**! Všetky funkcie budú implementované približne 7 sekúnd po ich nastavení.**

### Vynulovanie hodín

Po pripojení zariadenia k zdroju napájania alebo po výpadku dodávky elektrického prúdu, zobrazenie hodín začne blikať a zobrazí sa nižšie uvedený obrázok: 0:00

• Nastavte presný čas stlačením tlačidla ☺ a následným stláčaním tlačidiel - a +. Kvôli rýchlejšej zmene hodnôt stlačte tlačidlá a držte ich stlačené.

Akékoľvek potrebné zmeny hodnôt je možné vykonať zopakovaním vyššie uvedeného postupu.

### Funkcia časovača

Prístup k tejto funkcii je možný stlačením tlačidla n po zobrazení symbolu ⏰ na displeji. Pri každom stlačení tlačidla + dôjde k zvýšeniu nastavovaného času o 10 sekúnd, a to až do dosiahnutia hodnoty 99 minút a 50 sekúnd. Potom bude každé stlačenie tlačidla odpovedať zvýšeniu o jednu minútu, až do maximálne 10 hodín.

Stlačenie tlačidla - slúži na zníženie hodnoty času.

Po nastavení časového úseku bude zahájené odčítavanie. Potom, ako časovač dôjde na nulu, začne zvonit' bzučiak (je možné ho zastaviť stlačením ktoréhokoľvek tlačidla).

Čas je možné zobraziť stlačením tlačidla ☺ a symbol n označuje, že bola nastavená funkcia časovača. Približne po uplynutí 7 sekúnd bude zobrazenie automaticky zmenené na hodnotu časovača.

## Tabuľka odporúčaní pre pečenie v rúre

Režimy pečenia	Potraviny	Hmotnosti (v kg)	Pozícia police	Doba predohrevu (min)	Odporúčaná teplota	Doba pečenia (minúty)
Tradičná rúra	Kačica	1	3	15	200	65-75
	Pečené teľacie alebo hovädzie	1	3	15	200	70-75
	Bravčová pečenka	1	3	15	200	70-80
	Sušienky (krehké cesto)	-	3	15	180	15-20
	Koláče	1	3	15	180	30-35
Režim pečenia	Koláče	0.5	3	15	180	20-30
	Ovocné koláče	1	1 a 2	15	180	40-45
	Slivkový koláč	0.7	3	15	180	40-50
	Piškótový múčnik	0.5	3	15	160	25-30
	Plnené palacinky (na 2 úrovniach)	1.2	1 a 2	15	200	30-35
	Malé koláčiky (na 2 úrovniach)	0.6	1 a 2	15	190	20-25
	Syrové pusinky (na 2 úrovniach)	0.4	1 a 2	15	210	15-20
	Krémové pusinky (na 3 úrovniach)	0.7	1 a 3 a 5	15	180	20-25
	Sušienky (na 3 úrovniach)	0.7	1 a 3 a 5	15	180	20-25
	Pusinky (na 3 úrovniach)	0.5	1 a 3 a 5	15	90	180
Rýchle pečenie	<b>Mrazené potraviny</b>					
	Pizza	0.3	2	-	250	12
	Cuketa a krevetový koláč	0.4	2	-	200	20
	Špenátový koláč vo videckom štýle	0.5	2	-	220	30-35
	Záviny	0.3	2	-	200	25
	Lasagne	0.5	2	-	200	35
	Zlaté rolky	0.4	2	-	180	25-30
	Kuracie sústa	0.4	2	-	220	15-20
	<b>Predvarené jedlo</b>					
	Zlaté kuracie krídla	0.4	2	-	200	20-25
<b>Čerstvé potraviny</b>						
Sušienky (krehké cesto)	0.3	2	-	200	15-18	
Slivkový koláč	0.6	2	-	180	45	
Syrové pusinky	0.2	2	-	210	10-12	
Multi-pečenie	Pizza (na 2 úrovniach)	1	2 a 4	15	230	15-20
	Lasagne	1	3	10	180	30-35
	Jahňacina	1	2	10	180	40-45
	Pečené kura + zemiaky	1+1	2 a 4	15	200	60-70
	Makrela	1	2	10	180	30-35
	Slivkový koláč	1	2	10	170	40-50
	Krémové pusinky (na 2 úrovniach)	0.5	2 a 4	10	190	20-25
	Sušienky (na 2 úrovniach)	0.5	2 a 4	10	180	10-15
	Piškóty (na 1 rošte)	0.5	2	10	170	15-20
	Piškóty (na 2 roštoch)	1	2 a 4	10	170	20-25
Pikantné koláče	1.5	3	15	200	25-30	
Pizza režim	Pizza	0.5	3	15	220	15-20
	Pečené teľacie alebo hovädzie	1	2	10	220	25-30
	Kurča	1	2 a 3	10	180	60-70
Grilovanie	Morské jazyky a sépia	0.7	4	-	Max	10-12
	Kebab z kalamárov a kreviet	0.6	4	-	Max	8-10
	Sépia	0.6	4	-	Max	10-15
	Treskové filety	0.8	4	-	Max	10-15
	Grilovaná zelenina	0.4	3 a 4	-	Max	15-20
	Teľací steak	0.8	4	-	Max	15-20
	Klobásy	0.6	4	-	Max	15-20
	Hamburgery	0.6	4	-	Max	10-12
	Makrely	1	4	-	Max	15-20
	Opečené sendviče (alebo toast)	4 a 6	4	-	Max	3-5
Gratinovanie	Grilované kurča	1.5	2	10	200	55-60
	Sépia	1.5	2	10	200	30-35
Spodné odvetrávanie	Pleskáč	0.5	3	18'	170-180	25-35
	Treskové filety	0.5	3	16'	160-170	15-20
	Obaľovaný morský vlk	0.5	3	24'	200-210	35-45
	Miešaná zelenina (Ratatouille-ový typ)	0.8 - 1,0	3	21'	190 -200	50 - 60
	Prepečená zelenina	1,5 - 2,0	3	20'	180 - 190	55 - 60
Spodok	Pre zdokonaľovanie varenie					



# Používanie sklokeramickej varnej dosky

! Lepidlo použité na tesnenia zanecháva stopy masnôt na skle. Pred použitím spotrebiča ich odporúčame odstrániť špeciálnym neabrazívnym čistiacim prostriedkom. Počas niekoľkých prvých hodín používania môže byť cítiť zápach gumy, tento zápach zmizne veľmi rýchlo.

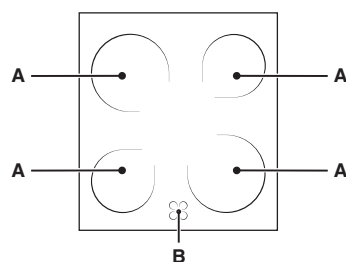
## Zapnutie a vypnutie varnej zóny

Ak chcete zapnúť varnú zónu, otočte zodpovedajúce gombík v smere hodinových ručičiek.

Ak ju chcete vypnúť, otočte gombíkom proti smeru hodinových ručičiek, kým dosiahnete polohu "0".

Ak svieti kontrolka COOKING ZONE ON, ukazuje, že varnej doske je zapnutá aspoň jedna varná zóna.

## Varné zóny



Varná doska je vybavená elektrickými vykurovacími telesami. Pri ich používaní, nasledujúce položky na varnej doske sčervenejú. A. Varná zóna so sálavými vykurovacími telesami.

B. Kontrolka zvyškového tepla: indikuje, že teplota zodpovedajúce varnej zóny je vyššia ako 60 °C, a to aj keď je vykurovací prvok vypnutý, ale je ešte stále horúci.

## Popis vykurovacích telies

Kruhovú sálavú vykurovaciu prvky sa stanú červené 10 až 20 sekúnd po ich zapnutí.

Kruhovú sálavú vykurovaciu prvky, okrem obvyklých výhod, ktoré sálavé vykurovaciu prvky obyčajne prinášajú, zaručujú rovnomerné rozloženie tepla.

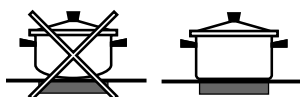
Sálavé prvky vyžarujú vysoké teplo a svetlo, akonáhle sú zapnuté, a ponúkajú nasledujúce praktické výhody:

- rýchly ohrev (v porovnaní s plynovým horákom)
- rýchle schladenie
- hreje po celom povrchu (vďaka kruhovým výhrevným prvkom)

Nastavenie	Štandardná alebo Rýchla plocha
0	Vypnuté
1	Varenie zeleniny, rýb
2	Varenie zemiakov (pomocou pary), polievky, cícera, fazule
3	Pokračovanie varenia veľkých množstiev potravín, zeleninovej polievky
4	Na pečenie (priemerne)
5	Na pečenie (nadpriemerne)
6	Pre rýchle dosiahnutie praženia na hnedo a dosiahnutie varu

## Praktické rady pre používanie varnej dosky

- Použite nádoby s hrubým, rovným dnom, pre zabezpečenie, že "sadne" presne na varnú zónu.



- Vždy používajte nádoby s priemerom dna, ktorý je dostatočne veľký na úplné pokrytie platničky, s cieľom využitia všetkého vytvoreného tepla.



- Vždy sa uistite, že dno nádoby je úplne čisté a suché: to zaisťuje, aby hrniec perfektne "sadol" na varné zóny a tiež aj hrniec aj varná doska zostanú účinné po dlhšiu dobu.
- Vyhnite sa používaniu rovnakého riadu, aký sa používa v prípade plynových horákov: teplo sústredené pri plynových horákov môže základ panvy zvrátiť, čo spôsobuje, že sa na povrchu nebude držať správne.
- Nikdy nenechávajte varnú zónu zapnutú bez položenej panvice, nakoľko môže dôjsť k poškodeniu zóny.

# Opatrenia a rady

SK

**! Tento spotrebič bol navrhnutý a vyrobený v súlade s medzinárodnými bezpečnostnými normami. Nasledovné výstrahy sú uvedené z bezpečnostných dôvodov a je potrebné si ich pozorne prečítať.**

## Všeobecná bezpečnosť

- Tieto pokyny platia len pre krajiny, ktorých symboly je uvedený v tejto príručke a na typovom štítku umiestnenom na zariadení.
- Tento spotrebič bol navrhnutý pre domáce použitie vo vnútri domu a nie je určený pre komerčné alebo priemyselné použitie.
- Spotrebič nesmie byť inštalovaný vonku, ani v zastrešených priestoroch. Je veľmi nebezpečné vystaviť spotrebič dažďu a búrkam.
- Nedotýkajte sa spotrebiča bosými nohami alebo mokrými alebo vlhkými rukami a nohami.
- **Spotrebič sa smie používať len dospelými osobami pre prípravu jedla, v súlade s pokynmi uvedenými v tejto príručke. Akékoľvek iné použitie spotrebiča (napr. na vykurovanie miestnosti) je nevhodné a nebezpečné. Výrobca nenesie zodpovednosť za akékoľvek škody spôsobené nevhodným, nesprávnym a neprimeraným používaním spotrebiča.**
- Návod na obsluhu je vhodný pre zariadenie triedy 1 (izolované) alebo triedy 2 - podtrieda 1 (zapustené medzi 2 skrine).
- **Nedotýkajte sa vykurovacích telies alebo určitých častí dvierok rúry, keď je prístroj v prevádzke, tieto časti môžu byť veľmi horúce. Udržujte deti v dostatočnej vzdialenosti od spotrebiča.**
- Uistite sa, že napájacie káble iných elektrických spotrebičov nie sú v styku s horúcimi časťami rúry.
- Otvory používané pre ventiláciu a rozptyľovanie tepla nesmú byť nikdy zakryté.
- Na varnej zóne nepoužívajte nestabilné alebo zdeformované panvice, predídete tým náhodnému rozliatiu. Uistite sa, že rukoväte panvíc sú obrátené smerom od stredu varnej dosky, pre zabránenie náhodnému popáleniu sa.
- Vždy používajte chňapku pri vkladaní riadu do rúry alebo pri jeho vyberaní.
- Nepoužívajte horľavé kvapaliny (alkohol, benzín, atď.) v blízkosti spotrebiča, keď je v prevádzke.
- Nekladte horľavý materiál do spodnej priehradky alebo do samotnej rúry. Pri náhodnom zapnutí sa spotrebič môže vznietiť.
- Vždy sa uistite, ak prístroj nie je používaný, že sú ovládacie gombíky v polohe . . .
- Pri odpájaní zariadenia vždy vyťahnite zástrčku zo zásuvky; nikdy neťahajte za kábel.
- Nikdy nevykonávajte čistenie alebo údržbu, bez odpojenia spotrebiča od elektrickej siete.
- V prípade poruchy spotrebiča, sa ho za žiadnych okolností nepokúšajte opraviť sám. Opravy vykonávané neskúsenými osobami môžu spôsobiť zranenia alebo ďalšiu poruchu spotrebiča. Kontaktujte pomoc.
- Nekladte ťažké predmety na otvorenú dvere rúry.
- Vnútorne povrchy priestoru spotrebiča (ak existuje) sa môžu zahriať.
- Sklokeramická varná doska je odolná proti mechanickým nárazom, ale môže prasknúť (alebo dokonca sa zlomiť) ak je zasiahnutá ostrým predmetom, ako je napríklad nejaký nástroj. Pokiaľ k tomu dôjde, odpojte spotrebič od elektrickej siete a obráťte sa na servisné stredisko.

- V prípade prasknutia povrchu varnej dosky, vypnite prístroj, aby sa zabránilo úrazu elektrickým prúdom.
- Nezabudnite, že varné zóny zostávajú relatívne horúce najmenej tridsať minút po ich vypnutí.
- Všetky predmety, ktoré by sa od varnej dosky mohli roztaviť, napríklad plastové a hliníkové predmety alebo výrobky s vysokým obsahom cukru, držte ďalej od varnej dosky. Buďte zvlášť opatrní pri používaní plastovej potravinárskej fólie a hliníkovej fólie alebo balenia; pri ich umiestnení na plochy, ktoré sú ešte horúce, môžu spôsobiť vážne poškodenie varnej dosky.
- Nekladte kovové predmety (nože, lyžice, pokrievky, atď.), na varnú dosku, pretože môže byť horúca. \
- Prístroj nesmie byť používaný osobami (vrátane detí) so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami a skúsenosťami, alebo niekým, kto nie je oboznámený s produktom. Tieto osoby musia byť prinajmenšom pod dohľadom niekoho, kto preberá zodpovednosť za ich bezpečnosť, alebo je im potrebné poskytnúť predbežné pokyny týkajúce sa prevádzky spotrebiča.
- Nedovoľte deťom hrať sa so spotrebičom.
- Ak je sporák umiestnený na podstavci, prijmite potrebné opatrenia pre zabránenie sklznutiu spotrebiča z podstavca.

## Likvidácia

- Pri likvidácii obalového materiálu: dodržujte miestne predpisy pre recykláciu obalového materiálu.
- Európska smernica č. 2002/96/EC o odpade z elektrických a elektronických zariadení (OEEZ) uvádza, že domáce spotrebiče nemajú byť likvidované prostredníctvom bežného odpadového cyklu na likvidáciu domáceho komunálneho odpadu. Spotrebiče po ich životnosti musia byť umiestnené oddelene, aby bolo možné optimalizovať náklady na opätovné využitie a recykláciu materiálov vo vnútri stroja, čím sa predchádza možnému poškodeniu atmosféry a verejného zdravia. Preškrtnutým odpadkovým košom sú označené všetky produkty pre pripomenutie povinností svojich majiteľov, čo sa týka separovaného zhromažďovania odpadov. Pre ďalšie informácie o správnej likvidácii použitých domácich spotrebičov, môžu majitelia kontaktovať poskytovateľa verejnoprospešných služieb alebo jeho miestneho zástupcu.

## Rešpektovanie a ochrana životného prostredia

- Pri používaní režimu grilu a gratinovania (GRILL a GRATIN) majte dvierka rúry vždy zatvorené: Tým sa dosiahnu lepšie výsledky pri úspore energie (približne 10%).
- Ak je to možné, vyhýbajte sa predzohriatiu rúry a vždy sa ju snažte naplniť. Otvárajte dvierka rúry čo najmenej, pretože sa teplo stráca pri každom jeho otvorení. Ak chcete ušetriť značné množstvo energie, jednoducho vypnite rúru 5 - 10 minút pred koncom plánovaného pečenia a využite zostatkové teplo rúry.
- Udržujte tesnenie čisté a upratané, aby sa zabránilo prípadnej strate energie cez dvere
- Ak máte zmluvu na časovanú tarifu elektriny, možnosť "odložiť varenie" uľahčí ušetriť peniaze posunom prevádzky do lacnejších časových období.

# Starostlivosť a údržba

- Vyťažte zo zvyškového tepla vašej varnej dosky čo najviac vypnutím liatinových platničiek 10 minút pred koncom času varenia a sklokeramických platničiek 5 minút pred koncom doby varenia.
- Základ vášho hrnca alebo panvice by mal pokrývať platničku. Ak je menší, drahá energia vyjde nazmar a hrnce z ktorých vykypí ponechajú zvyšky, ktoré sa ťažko odstraňujú.
- Jedlo varte v uzavretých hrncoch alebo panviaciach s dobre priliehajúcimi pokrievkami a použite tak málo vody, ako je to možné. Varenie bez pokrievky výrazne zvýši spotrebu energie
- Používajte iba ploché hrnce a panvice
- Ak ohrievate niečo, čo trvá dlho, oplatí sa použiť tlakový hrniec, ktorý je dvakrát tak rýchlo a šetrí tretinu energie.

## Vypnutie spotrebiča

Pred vykonávaním akejkoľvek práce na spotrebiči, spotrebič odpojte od prívodu elektrickej energie.

## Čistenie rúry

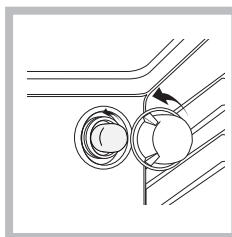
- ! Nikdy nepoužívajte parné čističe alebo tlakové čističe na čistenie spotrebiča.
- Vyčistite sklenenú časť dvierok rúry hubkou a čistiacim prostriedkom a potom osušte mäkkou handričkou. Nepoužívajte drsné abrazívne materiály alebo ostré kovové škrabky, pretože tieto môžu poškrabať povrch a spôsobiť prasknutie skla.
- Nerezové alebo smaltované vonkajšie časti a gumové tesnenia je možné čistiť špongiou, ktorá bola namočenou vo vlažnej vode s neutrálnym mydlom. Pre odstránenie odolných škvŕn použite špecializované produkty. Po čistení dôkladne opláchnite a osušte. Nepoužívajte abrazívne čistiace prášky ani žieravé látky.
- Vnútro rúry by ste mali v ideálnom prípade vyčistiť po každom použití, keď je ešte vlažné. Použite teplú vodu so saponátom, potom ho dôkladne opláchnite a osušte mäkkou handričkou. Nepoužívajte abrazívne prostriedky.
- Príslušenstvo je umývateľné ako bežný riad, môžete ho umývať aj v umývačke riadu.
- Špinu a masť odstráňte z ovládacieho panela pomocou neabrazívnej špongie alebo jemnej tkaniny.
- Na nerezovej oceli môžu byť fľaky od tvrdej vody, ktorá bola ponechaná na povrchu spotrebiča dlhšiu dobu, alebo od agresívnych čistiacich prostriedkov s obsahom fosforu. Odporúčame ocelové povrchy riadne opláchnuť a potom dôkladne vysušiť.

## Kontrola tesnení rúry

Pravidelne kontrolujte tesnenia okolo dverí rúry. Ak sú tesnenia poškodené, kontaktujte najbližšie servisné stredisko. Odporúčame, aby ste rúru nepoužívali po dobu, kým nenahradíte tesnenia.

## Výmena žiarovky rúry

1. Po odpojení rúry od elektrickej siete, odmontujte sklenený kryt pokrývajúci objímku žiarovky (viď obrázok).



2. Vyskrutkujte žiarovku a nahradte ju obdobnou: napätie 230 V, príkon 25 W, vložka E 14.

3. Nasadte kryt a znovu pripojte rúru k elektrickej sieti.

**! Nepoužívajte lampu rúry ako pre osvetľovanie okolia.**

SK

## Čistenie sklokeramickej varnej dosky

! Nepoužívajte abrazívne alebo leptavé čistiace prostriedky (napríklad produkty v spreji pre čistenie grilov a rúr), odstraňovače vodného kameňa, produkty proti hrdze, práškové čistiace prostriedky alebo hubky s brúsnyim povrchom: môžu neopraviteľne poškriabať povrch.

- Obvykle stačí iba umyť varnú dosku vlhkou špongiou a osušiť savou papierovou kuchynskou utierkou.
- Ak je varná doska veľmi znečistená, utrite ju špeciálnym čistiacim prostriedkom na sklokeramickú dosku, potom ju opláchnite a vysušte.
- Ak chcete odstrániť viac špiny, použite vhodnú škrabku (nie je súčasťou dodávaného príslušenstva). Odstráňte škvŕny čo najskôr, bez toho, aby ste počkali, kým spotrebič vychladne, pre zabránenie zaschnutých usadenín. Vynikajúce výsledky môžete dosiahnuť použitím špongie s nerezovým ocelovým drôtom - špeciálne navrhnutou pre sklokeramické povrchy - namočenou v mydlovej vode.
- Ak boli na varnej doske náhodne roztavené predmety plastu alebo sladké látky, ihneď ich odstráňte škrabkou, kým je povrch je ešte horúci.
- Ako náhle je očistená, dosku môžete ošetriť špeciálnym produktom pre udržiavanie spotrebiča: Neviditeľný film nanosený týmto produktom chráni povrch pred kvapkami pri varení. Táto údržba by mala byť vykonávaná, keď je spotrebič teplý (nie horúci) alebo studený.
- Nikdy nezabudnite spotrebič riadne opláchnuť čistou vodou a dôkladne ho osušiť: zvyšky sa môžu pripieť počas následných procesov varenia.

Čistiace prostriedky pre sklokeramické varné dosky	K dispozícii
Okenné škrabky Čepieľkové škrabky	"Urob si sám" obchody
Náhradné čepele	"Urob si sám" obchody, supermarket, lekárne
COLLO luneta HOB BRITE Hob Clean SWISSCLEANER	Boots, predajne Co-op, obchodné domy, miestne elektrikárske obchody, supermarket

## Servisné stredisko

**! Nikdy nevyužívajte služby neautorizovaných technikov.**

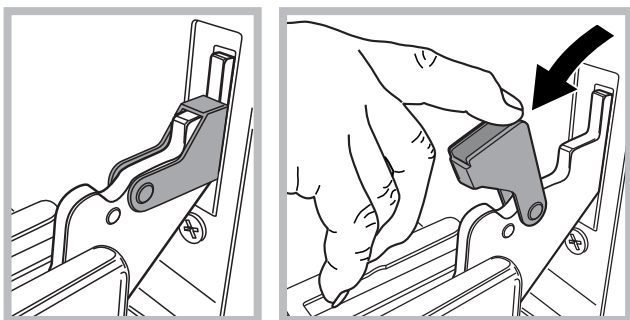
**Pripravte si nasledujúce informácie:**

- druh problému, ktorý sa vyskytol.
- model spotrebiča (Mod.).
- výrobné číslo (S/N)

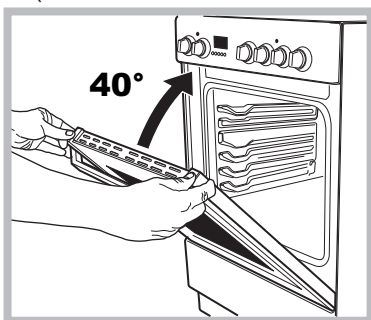
Posledné dva uvedené informácie môžete nájsť uvedené na typovom štítku umiestnenom na spotrebiči.

## Demontáž a montáž dvierok rúry:

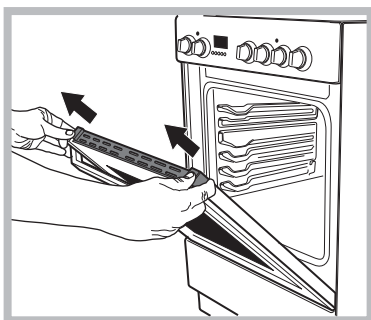
1. Otvorte dvere
2. Závesy príchytky dvierok rúry otočte úplne dozadu (viď foto)



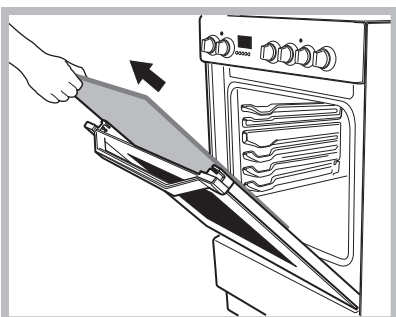
3. Zatvorte dvere tak, kým príchytky nebudú nadoraz (dvere zostanú otvorené z cca 40°). (viď foto)



4. Stlačte dve tlačidlá na hornom profile a vyberte profil (viď foto)



5. Odstráňte sklenenú tabulu a vykonajte čistenie, ako je uvedené v kapitole: „Starostlivosť a údržba“.

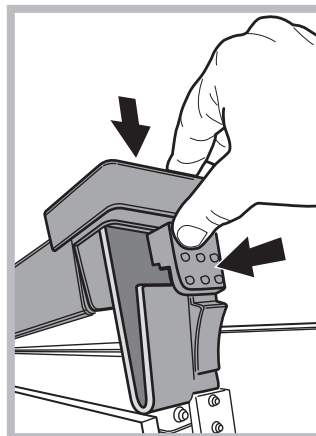


6. Umiestnite späť sklo.

**UPOZORNENIE!** Rúra nesmie byť prevádzkovaná s demontovaným vnútorným sklom dvierok!

**UPOZORNENIE!** Pri spätnej montáži vnútorného skla dvierok vložte sklenený panel správne tak, že text písaný na paneli nie je obrátený a je ľahko čitateľný.

7. Vložte späť profil, kliknutie naznačí, že diel je správne umiestnený.
8. Úplne otvorte dvere.
9. Uzatvorte držiaky (viď foto).



10. Teraz môžu byť dvere úplne uzavreté a rúra môže byť spustený pre bežné používanie.

## Čistenie rúry parou

Tento spôsob čistenia je vhodný najmä po pečení veľmi masného (pečeného) mäsa.


Tento proces čistenia umožňuje uľahčenie odstraňovania nečistôt zo stien rúry generovaním pary, ktorá je vytvorená v priestore rúry pre ľahšie čistenie.

### **! Dôležité! Než začnete parné čistenie:**

- Odstráňte všetky zvyšky jedla a mastnoty z dolnej časti rúry.

- Odstráňte všetky kuchynské príslušenstvo (rošty a záchytné vane).

### **Vykonajte vyššie uvedené činnosti podľa nasledujúceho postupu:**

1. nalejte 300 ml vody do pekáča do rúry, umiestnite ho na spodnú policu. Pri modeloch, kde nie je k dispozícii odkvapkávací žľab, použite plech a umiestnite ho na grile na spodnej polici;
  2. Zvoľte funkciu rúry  **Režim BOTTOM (Spodný):** a nastavte teplotu na 100° C;
  3. Udržiavajte ju v rúre po dobu 15 min;
  4. Vypnite rúru;
  5. Po ochladení rúry, môžete otvoriť dvere k dokončeniu čistenia vodou a vlhkou handričkou;
  6. Po dokončení čistenia, odstráňte zvyšok vody z dutín
- Po ukončení parného čistenia, po pečení najmä masných jedál, alebo keď je ťažké odstrániť tuk, budete možno musieť dokončiť čistenie tradičným spôsobom, popísaným v predchádzajúcom odseku.

**! Čistite iba studený sporák!**