



Ak si chcete pozrieť príručku,
naskenujte QR kód.



NÁVOD NA POUŽÍVANIE

VSTAVANÁ RÚRA



Pred inštaláciou si pozorne prečítajte tieto pokyny. Inštalácia tak bude jednoduchšia a bude zaručené, že produkt je nainštalovaný správne a bezpečne. Uchovajte si tieto pokyny v blízkosti produktu na budúce použitie.

SLOVENČINA

WS5D7210S, WS5D7210G



MFL62060378
Rev.00_052325

www.lg.com

Copyright © 2025 LG Electronics. Všetky práva vyhradené

OBSAH

Tento návod na používanie môže obsahovať obrazový materiál a obsah, ktoré sa líšia od modelu, ktorý ste si zakúpili.

Tento návod podlieha revízii vykonanej výrobcom.

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

PRED POUŽITÍM SI PREČÍTAJTE VŠETKY POKYNY 4

Bezpečnostné správy 4

VAROVANIE 5

Inštalácia 5

Prevádzka 6

Údržba 8

Riziko vzniku požiaru a horľavé materiály 9

UPOZORNENIE 10

Prevádzka 10

Údržba 11

STAROSTLIVOSŤ O ŽIVOTNÉ PROSTREDIE 13

Likvidácia 13

Vyradené spotrebiče 14

Zneškodnenie starého spotrebiča 15

POKYNY NA INŠTALÁCIU 15

Bezpečnostné pokyny pre inštalačného technika 15

Elektrické pripojenie 16

PREHĽAD VÝROBKU

Funkcie výrobku 17

Vonkajšia/vnútorňa časť 17

Príslušenstvo 18

PREVÁDZKA

Obsluha ovládacieho panela 19

Funkcie ovládacieho panela 19

Tipy na úsporu energie 20

Zmena nastavení 21

Nastavenia (Hodiny, Hlasitosť) 21

Nastavenie režimu prípravy pokrmov 21

Zámok ovládania 21

Osvetlenie rúry 22

Demo režim.....	22
Obsluha rúry	22
Pred použitím rúry	22
Vyberanie roštov s koľajničkami.....	23
Používanie štandardných roštov rúry.....	23
Používanie teleskopických výsuvných koľajničiek	23
Manuálna príprava pokrmov	25
Pečenie	29
Odporúčaný návod na pečenie	30
Horúci vzduch/Úsporný horúci vzduch	33
Odporúčaný návod na Úsporný horúci vzduch.....	33
Grilovanie	34
Rozmrazovanie	35
Pečenie mäsa	35
Teplovzdušné fritovanie	36
Odporúčaný návod na teplovzdušné fritovanie	38
Informácie pre skúšobné ústavy	39

ÚDRŽBA

Čistenie	41
Vnútorný povrch.....	41
Vonkajší povrch	41
Aqua Clean	42
Pravidelná údržba	43
Výmena osvetlenia rúry.....	43
Zloženie a nasadenie dvierok	44
Zloženie krytu dvierok	45

RIEŠENIE PROBLÉMOV

Najčastejšie otázky	47
Najčastejšie otázky.....	47
Kým zavoláte servis	48
Príprava pokrmov.....	48
Diely a funkcie	49
Zvuky.....	50
Zákaznícky servis a náhradné diely.....	50
Údajový list výrobku.....	52

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

PRED POUŽITÍM SI PREČÍTAJTE VŠETKY POKYNY

Bezpečnostné správy

Vaša bezpečnosť a bezpečnosť iných osôb je veľmi dôležitá.

V tomto návode a na vašom spotrebiči sme uviedli veľa dôležitých bezpečnostných správ. Vždy si prečítajte a dodržiavajte všetky bezpečnostné správy.

Pri používaní spotrebiča si prečítajte a dodržiavajte pokyny, aby ste predišli riziku vzniku požiaru, úrazu elektrickým prúdom, zraneniam alebo škodám. Tento návod nezahŕňa všetky možné situácie, ktoré by mohli nastať. Vždy, keď sa vyskytne nejaký nepochopiteľný problém, sa obráťte na zástupcu technického servisu alebo výrobcu. Tieto pokyny platia len vtedy, ak sa na spotrebiči zobrazí symbol krajiny. Ak sa symbol na spotrebiči nezobrazí, je nevyhnutné, aby ste si pozreli technické pokyny, kde sú uvedené potrebné pokyny týkajúce sa úpravy spotrebiča podľa podmienok používania v danej krajine.



Toto je symbol bezpečnostného upozornenia. Tento symbol vás upozorňuje na potenciálne nebezpečenstvá, ktoré môžu spôsobiť smrť alebo zranenie vás a iných osôb. Všetky bezpečnostné správy budú nasledovať za symbolom bezpečnostného upozornenia a slovom VAROVANIE alebo UPOZORNENIE.

Tieto slová znamenajú:



VAROVANIE

Pri nedodržaní pokynov môže dôjsť k vášmu usmrteniu alebo vážnemu zraneniu.



UPOZORNENIE

Pri nedodržaní pokynov môže dôjsť k vášmu zraneniu alebo poškodeniu výrobku.

Všetky bezpečnostné správy vás informujú o tom, aké je potenciálne nebezpečenstvo, ako znížiť riziko zranenia a tiež čo sa môže stať, ak sa pokyny nedodržia.

VAROVANIE

VAROVANIE

- Aby ste pri používaní tohto výrobku znížili riziko výbuchu, vzniku požiaru, usmrtenia, zásahu elektrickým prúdom, poranenia alebo obarenia osôb, dodržiavajte základné bezpečnostné opatrenia vrátane opatrení, ktoré sa uvádzajú nižšie:

Inštalácia

- Nikdy nedovoľte nikomu liezť, sedieť, stáť alebo visieť na dvierkach rúry. K poraneniu môže dôjsť v dôsledku kontaktu s horúcim pokrmom alebo samotnou rúrou.
- Steny rúry, rošty, dno ani inú časť rúry nevykladajte alobalom ani iným materiálom. Ak tak urobíte, naruší sa rozvod tepla, dôjde k zlým výsledkom pri pečení a dôjde k trvalému poškodeniu vnútorného priestoru rúry (alobal sa roztaví na vnútorný povrch rúry).
- Na obloženie dna rúry nepoužívajte alobal ani iný materiál. Nesprávna inštalácia vložiek rúry môže viesť k riziku úrazu elektrickým prúdom alebo požiaru.
- Zaisťte, aby bol váš spotrebič je správne nainštalovaný a uzemnený kvalifikovaným inštalačným technikom podľa pokynov na inštaláciu. Akékoľvek úpravy a servis by mali vykonávať iba kvalifikovaní inštalační alebo servisní technici.
- Pred uvedením do prevádzky sa uistite, že sú zo spotrebiča odstránené všetky obalové materiály. Plasty, oblečenie, papier a iné horľavé materiály držte mimo dosahu častí spotrebiča, ktoré sa môžu rozhorúčiť.
- Počas vykonávania elektrických pripojení musí byť elektrické napájanie vypnuté.
- Nesprávne pripojenie hliníkovej domovej elektroinštalácie k medeným vodičom môže viesť k riziku úrazu elektrickým prúdom alebo požiaru. Používajte iba konektory určené na pripájanie medi k hliníku a dôsledne dodržiavajte postup odporúčaný výrobcom.
- Dvierka rúry neotvárajte ani nezatvárajte nohou nadmernou silou.
- Vetrací otvor nezakrývajte tkaninou.

- Do rúry nevkladajte, neuchovávajte ani nevaríte žiadne živé zvieratá alebo organizmy.
 - Rúru nepoužívajte na vypaľovanie keramiky alebo vytvrdzovanie maľovaných predmetov.
- Spotrebič sa nesmie nainštalovať za dekoratívne dvierka, aby sa predišlo prehrievaniu.
- Spotrebič neinštalujte na podlahu.
- Pred výmenou žiarovky sa uistite, že je spotrebič vypnutý, aby ste predišli možnosti úrazu elektrickým prúdom.
- Skontrolujte nastavenia Demo režimu.
 - Ohrievače priestoru na pečenie nebudú fungovať, keď je Demo režim nastavený ako zapnutý (na displeji sa zobrazí Demo alebo D). Ak je režim nastavený ako zapnutý, musíte ho pred použitím rúry na pečenie deaktivovať.

Prevádzka

- Túto rúru nepoužívajte na komerčné účely. Táto rúra je určená výhradne na použitie v domácnosti.
- **NEDOTÝKAJTE SA OHRIEVACÍCH TELIES ANI POVRCHOV VNÚTORNÉHO PRIESTORU RÚRY.** Ohrievacie telesá môžu byť horúce, aj keď majú tmavú farbu. Vnútorne povrchy rúry sa rozhorúčia tak, že môžu spôsobiť popáleniny. Počas a po použití sa nedotýkajte ohrievacích telies ani vnútorných povrchov rúry a dbajte na to, aby sa s nimi nedostal do kontaktu ani váš odev alebo iné horľavé materiály, kým nebudú mať dostatok času na vychladnutie. Ostatné povrchy, ako sú vetracie otvory rúry a povrchy v blízkosti týchto otvorov, dvierka rúry a okienka dvierok rúry, sa tiež rozhorúčia a môžu spôsobiť popáleniny, ak sa nenechajú vychladnúť.
- Pri otváraní dvierok buďte opatrní. Horúci vzduch a para, ktoré uniknú, môžu spôsobiť popáleniny rúk, tváre a očí. Pred vybratím alebo vložením pokrmu do rúry nechajte z rúry uniknúť horúci vzduch alebo paru.
- Na zakrytie pokrmov nepoužívajte plast. Používajte iba alobal alebo pokrievky vhodné do rúry.

- V rúre sa nikdy nepokúšajte vysušiť domáce zvieratko.
- Spotrebič nikdy nepoužívajte na ohrievanie alebo vykurovanie miestnosti.
- Pri vyberaní pokrmu z rúry vždy používajte kuchynské chňapky alebo rukavice. Kuchynský riad bude horúci. Používajte iba suché kuchynské chňapky. Mokrú alebo vlhkú kuchynskú chňapku na horúcich povrchoch môžu spôsobiť popálenie parou. Dávajte pozor, aby sa kuchynská chňapka nedotkla horúcich ohrievacích telies. Na vyberanie pokrmu nepoužívajte utierku ani inú objemnú tkaninu.
- Neohrievajte neotvorené nádoby na pokrmy. Tlak v nádobách môže spôsobiť ich roztrhnutie, čo môže viesť k zraneniu.
- Dbajte na to, aby sa alobal ani teplotná sonda nedostali do kontaktu s ohrievacími telesami.
- Nedotýkajte sa roštov rúry, kým sú horúce.
- Ak je potrebné posunúť rošt, kým je rúra horúca, dbajte na to, aby sa kuchynská chňapka nedotkla horúceho ohrievacieho telesa v rúre.
- Pri vkladaní a vyberaní pokrmu z rúry potiahnite rošt až na doraz. Pomáha to predchádzať popáleninám spôsobeným dotykom horúcich povrchov dvierok a stien rúry.
- Rúru nepoužívajte, ak sa na ohrievacom telese počas používania rozžeraví určité miesto alebo ak prejavuje iné známky poškodenia. Rozžeravené miesto znamená, že ohrievacie teleso môže zlyhať a predstavuje potenciálne nebezpečenstvo popálenia, požiaru alebo úrazu elektrickým prúdom. Okamžite vypnite rúru a nechajte ohrievacie teleso vymeniť kvalifikovaným servisným technikom.
- Počas prevádzky NEBLOKUJTE vetrací otvor rúry. Môžu sa tým poškodiť elektrické časti rúry. Vzduch musí mať možnosť voľne cirkulovať. Pred inštaláciou dvierok rúry by ste mali správne namontovať obrubu spodného vetracieho otvoru vpredu na spodnej časti rúry.
- Na otvorené dvierka rúry nekladte veľké, ťažké predmety, napríklad celé morky.
- Keď sú dvierka otvorené, dávajte pozor, aby ste sa neporanili.

- Ak sú dvierka alebo ich tesnenie poškodené, rúra sa nesmie používať, kým ju neopraví kompetentná kvalifikovaná osoba.
- Deťom nedovoľte liezť do rúry.
- Počas prevádzky nedávajte ruku pod ovládač ani medzi dvierka a obrubu spodného vetracieho otvoru. Vonkajší povrch rúry môže byť na dotyk veľmi horúci.
- Toto zariadenie smú deti vo veku aspoň 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami či s nedostatkom skúseností a znalostí používať pod dozorom alebo po poučení o bezpečnom používaní spotrebiča a za predpokladu, že prípadným rizikám porozumeli. Deťom nedovoľte hrať sa so spotrebičom. Deti nesmú bez dozoru spotrebič čistiť ani vykonávať jeho používateľskú údržbu.
- Malé deti by mali byť pod dozorom, aby sa zabezpečilo, že sa so spotrebičom nebudú hrať.
- Počas používania sa spotrebič rozhorúči. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli ohrievacích telies vnútri rúry. Malé deti by sa mali držať ďalej od spotrebiča.
 - Tieto povrchy môžu byť dostatočne horúce na to, aby popálili pokožku aj po dokončení prípravy pokrmu, aj keď tak nemusia pôsobiť, preto do rúry nedávajte ruky.
- Prístupné časti môžu byť počas používania horúce. Malé deti by sa mali držať ďalej od spotrebiča.
- Odkryté časti rúry môžu byť počas grilovania horúce. Deti udržiajte v dostatočnej vzdialenosti.
- V pokynoch musí byť uvedené, že za takýchto podmienok sa povrchy môžu zohriať viac ako zvyčajne a deti by sa mali držať ďalej od spotrebiča.

Údržba

- Neukladajte predmety, ktoré sú zaujímavé pre deti, na zadný kryt alebo do skriniek nad varným spotrebičom. Deti, ktoré lezú na rúru, aby dosiahli na predmety, by sa mohli vážne zraniť.

- Horúci riad a kuchynské náčinie nechajte vychladnúť na bezpečnom mieste, mimo dosahu malých detí.
- Ak sa poškodí sklo dvierok, povrch alebo ohrievacie teleso rúry, prestaňte spotrebič používať a zavolajte servis.
- Pred servisom vždy odpojte napájanie od spotrebiča.
- Pred výmenou osvetlenia rúry vypnite elektrické napájanie rúry na paneli s hlavnou poistkou alebo ističom.
- Nikdy nelejte studenú vodu na horúcu rúru, aby ste ju vyčistili.
- Nečistite kovovými drôtenkami. Kusy sa môžu spálením oddeliť od drôtenky a dotknúť sa elektrických častí a spôsobiť tak riziko úrazu elektrickým prúdom.
- Keď rúru nepoužívate, neuchovávajte v nej žiadne iné materiály ako príslušenstvo odporúčané výrobcom.
- Nezakrývajte rošty ani žiadnu inú časť rúry kovovou fóliou. Spôsobí to prehrievanie rúry.
- Ak vám rúra spadne alebo sa poškodí, nechajte ju pred použitím dôkladne skontrolovať kvalifikovaným servisným technikom.
- Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný zástupca alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby nedošlo k ohrozeniu (iba na niektorých modeloch).
- **NEDOTÝKAJTE SA OHRIEVACÍCH TELIES ANI POVRCHOV VNÚTORNÉHO PRIESTORU RÚRY.** Počas a po použití alebo čistení vnútorného priestoru sa nedotýkajte ohrievacích telies ani vnútorných povrchov rúry a dbajte na to, aby sa s nimi nedostali do kontaktu ani iné horľavé materiály, kým nebudú mať dostatok času na vychladnutie. Ostatné povrchy, ako sú okienka dvierok rúry, žiarovka rúry, sa tiež rozhorúčia a môžu spôsobiť popáleniny, ak sa nenechajú vychladnúť.

Riziko vzniku požiaru a horľavé materiály

- V rúre ani v jej blízkosti neskladujte ani nepoužívajte horľavý materiál. Medzi horľavé materiály patrí papier, plasty, kuchynské chňapky, bielizeň, obklady stien, závesy a benzín alebo iné horľavé výpary a

kvapaliny, napríklad tuk alebo kuchynský olej. Tieto materiály sa môžu počas používania rúry vznietiť.

- Pri premiestňovaní alebo likvidácii horúceho tuku buďte mimoriadne opatrní.
- Vhodne sa oblečte. Neoblečte si voľné alebo visiace odevy, ktoré sa môžu pri kontakte s horúcimi povrchmi vznietiť a spôsobiť vážne popáleniny.
- Rúru nepoužívajte na sušenie oblečenia. Rúru používajte len na účel, na ktorý je určená.
- Ak je k dispozícii úložný priestor v skrinke priamo nad rúrou, použite ho na uloženie predmetov, ktoré sa často nepoužívajú a môžu sa bezpečne skladovať na mieste vystavenom teplu. Teploty môžu byť nebezpečné pre prchavé látky, napríklad horľavé kvapaliny, čistiace prostriedky alebo aerosólové spreje.
- Na požiare mastnoty nepoužívajte vodu. Ak dôjde k požiaru v rúre, nechajte dvierka rúry zatvorené a rúru vypnite. Ak oheň naďalej horí, hodte do ohňa sódu bikarbónu alebo použite hasiaci prístroj. Oheň nehaste vodou ani múkou. Múka môže byť výbušná a voda môže rozšíriť požiar mastnoty a spôsobiť zranenie osôb.

UPOZORNENIE

Prevádzka

- Tuk zohrievajte vždy pomaly a sledujte, ako sa zohrieva.
- Ak na smaženie používate kombinácie olejov a tukov, pred zohrievaním ich spolu premiešajte.
- Ak je to možné, používajte hĺbkový teplomer na tuk, aby ste zabránili prehriatiu tuku za bod dymenia.
- Na efektívne smaženie alebo vyprážanie použite čo najmenšie množstvo tuku. Ak je panvica naplnená príliš veľkým množstvom tuku, pri pridávaní pokrmu môže dôjsť k vyliatiu.
- Pri používaní grilu sa môžu prístupné časti zohriať na vysokú teplotu.
- Keď v rúre používate vrecká na varenie alebo pečenie, postupujte podľa pokynov výrobcu.

- Počas prevádzky spotrebiča sa môžu dvierka alebo vonkajší povrch zohriať na vysokú teplotu.
- Túto rúru nepoužívajte na iné účely ako prípravu pokrmov.
- Pri otváraní dvierok počas prevádzky rúry buďte opatrní. Horúce povrchy môžu spôsobiť vážne popáleniny.
- Aby ste predišli nebezpečenstvu neúmyselného resetovania tepelnej vypínacej poistky, nesmie sa tento spotrebič napájať cez externé vypínacie zariadenia, ako napríklad časovač, a nesmie byť pripojený k obvodu, ktorý toto zariadenie pravidelne zapína a vypína.
- Vyliaty pokrm je potrebné pred čistením odstrániť.
- Keď používate režim čistenia, z rúry vyberte plech na pečenie, hlboký plech na pečenie, drôtenú mriežku, všetok riad, alobal alebo akýkoľvek iný materiál.

Údržba

- Neopravujte ani nevymieňajte žiadny diel spotrebiča, pokiaľ to nie je výslovne odporúčané v návode. Všetky ostatné servisné práce by mal vykonávať kvalifikovaný technik.
- Na čistenie skla dvierok rúry nepoužívajte drsné leptadlá, abrazívne čistiace prostriedky ani ostré kovové škrabky, pretože môžu poškriabať povrch. Škrabance môžu spôsobiť rozbitie skla.
- Pred čistením skontrolujte, či je osvetlenie rúry studené.
- Tesnenie dvierok nečistite. Tesnenie dvierok je nevyhnutné pre dobré utesnenie. Dbajte na to, aby ste tesnenie neodreli, nepoškodili alebo neposunuli.
- Plechy a rošty neoplachujte tak, že ich hneď po príprave pokrmov vložíte do vody. Mohli by sa rozbiť alebo poškodiť.
- Rúra by sa mala pravidelne čistiť a mali by sa z nej odstraňovať všetky usadeniny z pokrmov. Pokiaľ sa nebude rúra uchovávať v čistote, mohlo by to viesť k zhoršeniu kvality povrchu, čo by mohlo skrátiť životnosť spotrebiča a prípadne by mohla nastať nebezpečná situácia.

- Nikdy nepoužívajte čistiaci prostriedok na rúry v priestore na prípravu pokrmov, keď je ešte teplý, a nikdy nezahrievajte rúru, ak nebol zotretý všetok čistiaci prostriedok na rúry.
- Na čistenie rúry nepoužívajte čistiace prostriedky na rúry, parné čističe, drsné chemické čistiace prostriedky, bieliadlá, ocot, oceľové drôtenky, ani abrazívne vankúšiky alebo čistiace prostriedky, pretože môžu trvalo poškodiť povrch rúry.
- Neskladajte dolu kryt dvierok bez toho, aby ste predtým zložili dolu dvierka spotrebiča. Na poškodenie spôsobené nesprávnou obsluhou sa nevzťahuje záruka.
- Pri skladaní krytu dvierok a vnútorného skla a/alebo zatváraní dvierok držte ruky mimo závesov.
- Po zložení krytu dvierok sa môže vnútorné sklo ľahko posunúť a môže spôsobiť poškodenie a/alebo zranenie.
- Pred údržbou spotrebič vypnite a odpojte elektrickú zástrčku zo zásuvky.

STAROSTLIVOSŤ O ŽIVOTNÉ PROSTREDIE

Likvidácia

UPOZORNENIE

- Vaša nová rúra bola správne zabalená na prepravu. Skôr ako začnete spotrebič používať, odstráňte všetok obalový materiál.
- Nezabudnite odstrániť fólie z teleskopických výsuvných koľajničiek a ovládacieho panela.

Jednotlivé materiály obalu

Obalový materiál		Abecedne	Číselne
Plast	Polyetyléntereftalát	PET	1
	Vysokohustotný polyetylén	HDPE	2
	Polyvinylchlorid	PVC	3
	Nízkohustotný polyetylén	LDPE	4
	Polypropylén	PP	5
	Polystyrén	PS	6
Papier a lepenka	Vlnitá lepenka	PAP	20
	Iná lepenka	PAP	21
	Papier	PAP	22
Kovy	Oceľ	FE	40
	Hliník	ALU	41
Drevo	Drevo	FOR	50
	Korok		51

Obalový materiál		Abecedne	Číselne
Textília	Bavlna	TEX	60
	Juta		61
Sklo	Číre sklo	GL	70
	Zelené sklo		71
	Hnedé sklo		72

- Obalový materiál sa dá úplne recyklovať. Adresy na ekologickú likvidáciu môžete získať od miestneho zastupiteľstva.
- Ak chcete rúru dočasne uskladniť, vyberte si suché a bezprašné miesto. Prach a vlhkosť môžu nepriaznivo ovplyvniť pracovné časti v rúre.

Vyradené spotrebiče

UPOZORNENIE

- Vyradené spotrebiče sa musia pred likvidáciou znefunkčniť, aby už nepredstavovali riziko. Dosiahnete to tak, že spotrebič odpojíte od elektrickej siete a odstránite napájací kábel.

Z dôvodu ochrany životného prostredia sa musia vyradené spotrebiče zlikvidovať správnym spôsobom.

- Tento spotrebič sa nesmie likvidovať spolu s bežným domovým odpadom.
- Vaše miestne zastupiteľstvo vás bude informovať o časoch zberu špeciálneho odpadu alebo vám určí verejné zariadenia na likvidáciu odpadu.

Zneškodnenie starého spotrebiča



- Tento symbol prečiarknutého odpadkového koša na kolieskach znamená, že odpad z elektrických a elektronických zariadení (WEEE) musí byť zneškodnený samostatne od komunálneho odpadu.
- Staré elektrické produkty môžu obsahovať nebezpečné latky, preto správne zneškodnenie vášho starého spotrebiča pomôže zabrániť potenciálnym negatívnym dopadom na prostredie a ľudské zdravie. Váš starý spotrebič môže obsahovať diely, ktoré možno opätovne použiť na opravu iných produktov, a iné cenné materiály, ktoré možno recyklovať s cieľom chrániť obmedzené zdroje.
- Svoj spotrebič môžete zaniest' do predajne, kde ste produkt zakúpili, alebo sa môžete obrátiť na oddelenie odpadov miestnej samosprávy a požiadať o informácie o najbližšom zbernom mieste odpadu z elektrických a elektronických zariadení (WEEE). Najnovšie informácie platné pre vašu krajinu nájdete na stránke www.lg.com/global/recycling

POKYNY NA INŠTALÁCIU

Inštaláciu by mal vykonávať iba kvalifikovaný profesionálny elektrikár.

Bezpečnostné pokyny pre inštalačného technika

Rúra sa musí nainštalovať v súlade s pokynmi výrobcu. Ďalšie informácie o inštalácii nájdete v návode na inštaláciu.

- Spotrebič neinštalujte, ak došlo k poškodeniu pri preprave. Obráťte sa na zákaznícke informačné centrum spoločnosti LG Electronics.
- Zabezpečte, aby sa počas inštalácie žiadne osoby nedostali do kontaktu s komponentmi pod napätím.
- Kryt alebo skrinka, v ktorej je rúra inštalovaná, musí spĺňať požiadavky na stabilitu podľa normy DIN 68930.

- Rúru musí nainštalovať kvalifikovaný profesionálny elektrikár v súlade s príslušnými predpismi a normami.
- Rúra je ťažký spotrebič a musia ju prepravovať s veľkou opatrnosťou aspoň dve osoby.
- Pred prvým použitím odstráňte všetky obaly, vonkajšie aj z vnútra spotrebiča.
- Technické charakteristiky rúry sa nesmú žiadnym spôsobom upravovať.
- Odpojte elektrické napájanie spotrebiča na paneli s hlavnou poistkou alebo ističom. Ak tak neurobíte, môže dôjsť k vážnemu alebo smrteľnému zraneniu osôb, alebo k úrazu elektrickým prúdom.
- Dbajte na to, aby ste plech a drôtenú mriežku zasunuli do správnej polohy, pretože kolíky teleskopických výsuvných koľajničiek sa zasunú do otvorov na oboch stranách.

Elektrické pripojenie

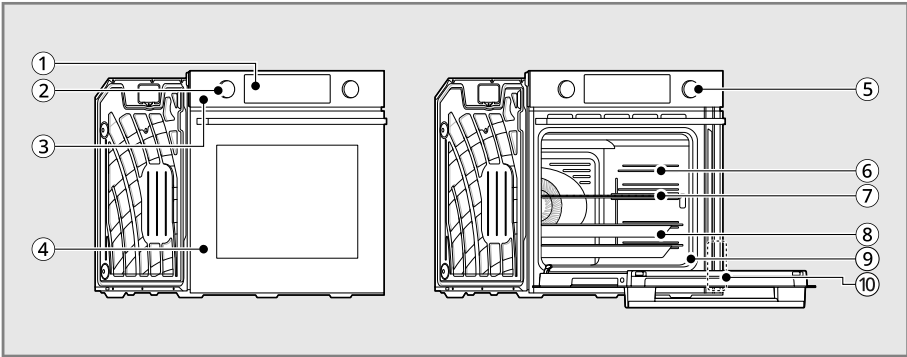
- Ak spínač nie je po inštalácii prístupný, musia byť pre všetky póly k dispozícii dodatočné odpojovacie prostriedky. Odpojovacie prostriedky musia byť súčasťou pevného vedenia v súlade s pravidlami elektroinštalácie.
- Tento spotrebič zahŕňa uzemnenie na funkčné účely.

PREHĽAD VÝROBKU

Funkcie výrobku

Vonkajšia/vnútoraná časť

SLOVENČINA



①	Displej	⑥	Rošt s koľajničkami (2 ks)
②	Ľavý gombík	⑦	Drôtená mriežka
③	Ovládač rúry	⑧	Plech na pečenie
④	Dvierka rúry	⑨	Tesnenie
⑤	Pravý gombík	⑩	Štítok s údajmi, štítok s modelom a sériovým číslom

POZNÁMKA

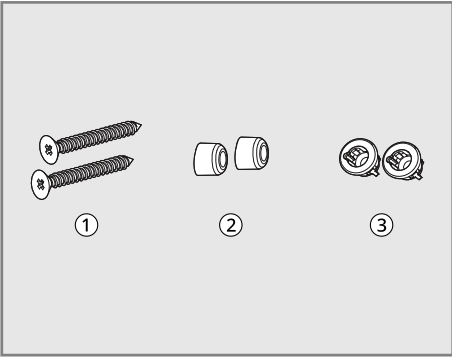
- Model a sériové číslo si môžete skontrolovať na štítoku s údajmi.

Príslušenstvo

POZNÁMKA

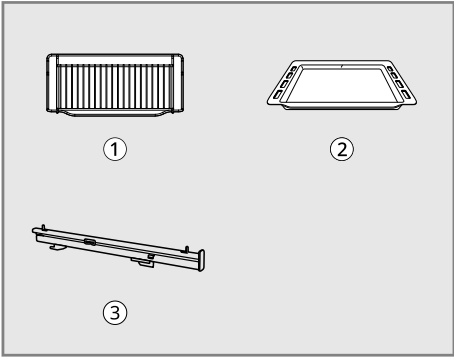
- Ak nejaké príslušenstvo chýba, kontaktujte zákaznícke informačné centrum spoločnosti LG Electronics.
 - V priloženom záručnom liste nájdete kontaktné údaje všetkých krajín.
- Pre vašu bezpečnosť a predĺženie životnosti výrobku používajte iba autorizované komponenty.
- Výrobca nezodpovedá za nesprávnú činnosť výrobku alebo nehody spôsobené použitím samostatne zakúpených, neautorizovaných komponentov alebo dielov.
- Obrázky v tomto návode sa môžu líšiť od konkrétnych komponentov a príslušenstva, ktoré môže výrobca zmeniť bez predchádzajúceho upozornenia z dôvodu vylepšenia výrobku.

Príslušenstvo na inštaláciu



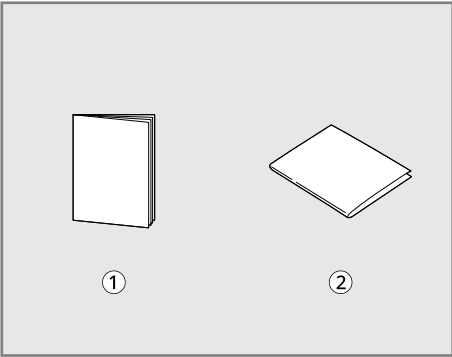
①	Skrutky do dreva na montáž (4X25) (2 ks)
②	Gumená podložka (2 ks)
③	Skrutky na montáž do skrinky (2 ks)

Príslušenstvo na prípravu pokrmov



①	Drôtená mriežka (1 ks)
②	Plech na pečenie (1 ks)
③	Teleskopická výsuvná koľajnička (2 ks)

Návody



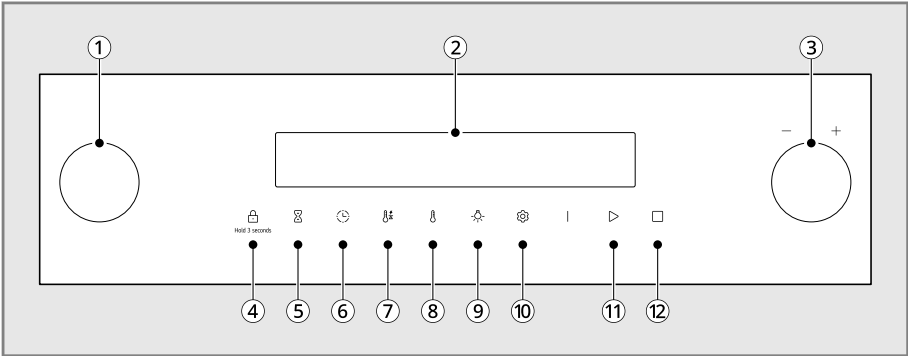
①	Návod na použitie
②	Návod na inštaláciu

PREVÁDZKA

Obsluha ovládacieho panela

Funkcie ovládacieho panela

SLOVENČINA



①	Ľavý gombík Otočením gombíka vyberiete prevádzkový režim rúry. Pozrite si časť Obsluha rúry.
②	Displej Displej aktivujete stlačením ľubovoľného tlačidla na ovládacom paneli.
③	Pravý gombík Otočením gombíka vyberiete teplotu rúry.
④	Zámok ovládania Stlačením a podržaním tlačidla na 3 sekundy zámok aktivujete alebo deaktivujete.
⑤	Časovač Stlačením nastavíte alebo zrušíte časovač rúry.
⑥	Čas prípravy pokrmu a čas ukončenia Stlačením použijete funkciu Čas prípravy pokrmu a čas ukončenia.
⑦	Rýchly predohrev Stlačením použijete funkciu Rýchly predohrev.
⑧	Teplota Stlačením zvolíte Teplotu.
⑨	Osvetlenie Stlačením zapnete alebo vypnete osvetlenie rúry.
⑩	Nastavenie hodín Stlačením prejdete do nastavenia hodín/dotazu (dá sa nastaviť len v pohotovostnom režime).

⑪	Štart Stlačením spúšťate vybrané funkcie rúry.
⑫	Pozastaviť a zastaviť • Jedným stlačením pozastavíte všetky funkcie rúry. • Dvoma stlačeniami zrušíte aktuálny stav a vrátite sa do pohotovostného režimu.

Ikony na displeji

Pri aktivácii sa na displeji zobrazia ikony.

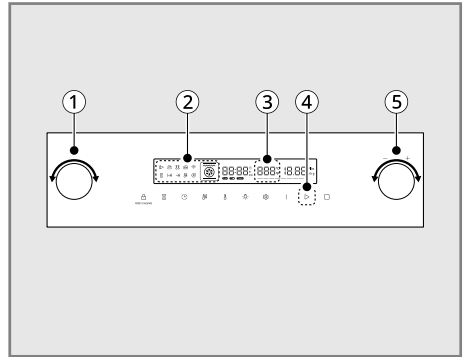
Ikona	Význam	Ikona	Význam
	Úsporný režim		Nastavenie hodín
	Režim Pizza		Rýchly predohrev
	Teplovzdušné fritovanie		Časovač
	Čas ukončenia		Čas prípravy pokrmov
	Rozmrazovanie		Zámok
	Kysnutie		Nastavenie zvuku
	Demo režim		

Tipy na úsporu energie

- Prípravou pokrmov na viacerých roštoch sa šetrí čas a energia. Vždy keď je to možné, pripravujte pokrm, ktoré vyžadujú pri príprave rovnakú teplotu, spolu v jednej rúre.
- Aby ste dosiahli optimálny výkon a úsporu energie, postupujte podľa návodov na správne umiestnenie roštu a panvice.

- Počas používania neotvárajte dverka rúry viac, ako je potrebné. Pomôžete tým udržiavať teplotu rúry, zabránite zbytočným tepelným stratám a šetríte spotrebu energie.

Nastavenie režimu prípravy pokrmov



- 1) V pohotovostnom režime otočením ľavého gombíka ① vyberte požadovaný prevádzkový režim ②.
- 2) Otočením pravého gombíka ⑤ vyberte požadovanú teplotu prípravy pokrmu ③.
- 3) Stlačením tlačidla Štart ④ alebo stlačením pravého gombíka ⑤ spustíte prevádzku.

Zámok ovládania

Funkcia **Zámok ovládania** automaticky zabráňuje zapnutiu väčšiny ovládacích prvkov rúry. Deaktivuje hodiny, časovač a osvetlenie vnútorného priestoru rúry. Neuzamyká dverka rúry.

Zámok/odomknutie

- 1) Keď na displeji stlačíte na 3 sekundy tlačidlo **Zámok ovládania**, zastavíte činnosť všetkých tlačidiel.

	Tlačidlo Zámok ovládania
---	---------------------------------

- 2) Keď na displeji znova stlačíte na 3 sekundy tlačidlo **Zámok ovládania**, uvoľníte všetky tlačidlá zo Zámku ovládania.

Zmena nastavení

Nastavenia (Hodiny, Hlasitosť)

Nastavenie hodín

Skôr ako budete môcť rúru používať, by ste mali nastaviť čas.

- 1) Po elektrickom pripojení rúry stlačte tlačidlo **Nastavenie** ⚙️ a potom otáčaním pravého gombíka nastavte denný čas v hodinách.
- 2) Znova stlačte tlačidlo **Nastavenie** ⚙️ a potom otáčaním pravého gombíka nastavte čas v minútach.
- 3) Stlačením tlačidla **Nastavenie** ⚙️ dokončíte nastavenie.

Upravenie hlasitosti

Upravte hlasitosť zvukového signálu.

- 1) Stlačte tlačidlo **Nastavenia** ⚙️. Na displeji sa zobrazí **Sound** a **H** (Vysoký), pričom **H** bude blikať.

Sound	Nastavenie zvuku
--------------	------------------

- 2) Otočením pravého gombíka vyberte **OFF** (VYP), **L** (Nízky) alebo **H** (Vysoký).
- 3) Nastavenie sa dokončí s jedným pípnutím po 3 sekundách od výberu.

POZNÁMKA

- Zámok ovládania** sa nedá nastaviť počas prevádzky rúry.

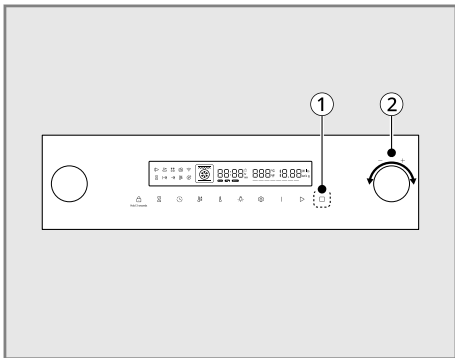
Osvetlenie rúry

Keď sa otvoria dvierka, osvetlenie vnútorného priestoru rúry sa automaticky rozsvieti.

- Stlačením tlačidla **Osvetlenie**  osvetlenie rúry manuálne zapnete/vypnete.

Demo režim

Demo režim je určený len na použitie v predváždacej miestnosti alebo predajni. Keď je aktivovaný Demo režim, rúra sa nezohrieva.



- Na 10 sekúnd stlačte tlačidlo Pozastaviť/Zastaviť ①.
- Počiatočný stav sa zobrazí ako OFF (VYP), a po 3 sekundách sa rozsvieti sa ikona demo režimu.

	Ikona Demo režimu
---	-------------------

- Otočte pravý gombík ② doprava, čím ho nastavíte na ZAP, a po 3 sekundách sa s jedným pípnutím aktivuje demo režim.

- Ak ho chcete deaktivovať, stlačte na 10 sekúnd tlačidlo **Pozastaviť a zastaviť** ①.
- Aktuálny stav sa zobrazí ako ZAP (ZAP) a rozsvieti sa ikona demo režimu.
- Otočte pravý gombík ② doľava, čím ho nastavíte na VYP (VYP), a po 3 sekundách sa s jedným pípnutím demo režim deaktivuje.

Obsluha rúry

Pred použitím rúry

POZNÁMKA

- Keďže teplota rúry sa cyklicky mení, teplomer rúry umiestnený vo vnútornom priestore rúry nemusí ukazovať rovnakú teplotu, aká je nastavená na rúre.
- Pri otvorení dvierok počas prevádzky sa ohrev vypne. Po zatvorení dvierok sa ohrev automaticky znova zapne.
- Počas používania neotvárajte dvierka rúry viac, ako je potrebné. Pomôžete tým udržiavať teplotu rúry, zabránite zbytočným tepelným stratám a šetríte spotrebu energie.

Začíname

Po pripojení spotrebiča k napájaniu alebo po výpadku prúdu dvojbodka v časoch bliká.

Ak chcete, aby čas prestal blikať, stlačte ľubovoľné tlačidlo a podľa potreby nastavte hodiny.

Čistenie priestoru na prípravu pokrmov a príslušenstva

Pred prvým použitím spotrebiča na prípravu pokrmu musíte vyčistiť priestor na prípravu pokrmov a príslušenstvo.

Príslušenstvo vyčistíte ručne podľa popisu v pokynoch v časti **Údržba**.

- Počas zahrievania spotrebiča vetrajte kuchyňu.
- Uistite sa, že v priestore na prípravu pokrmov nie sú žiadne zvyšky obalového materiálu, napríklad polystyrénové pelety, a odstráňte lepiacu pásku z vnútra alebo zvonka spotrebiča.

- Pred zahrievaním spotrebiča utrite hladký povrch priestoru na prípravu pokrmov mäkkou, vlhkou handričkou.
- Aby ste sa zbavili zápachu nových výrobkov, zahrievajte ich so zatvorenými dvierkami rúry, keď je priestor na prípravu pokrmov prázdny.

Vetrací otvor rúry

Oblasti v blízkosti vetracieho otvoru sa môžu počas prevádzky zahriať na vysokú teplotu a môžu spôsobiť popáleniny. Do blízkosti vetracieho otvoru neumiestňujte plasty, pretože teplo môže plast deformovať alebo roztaviť.

Je normálne, že pri príprave pokrmov s vysokým obsahom vlhkosti vidno paru.

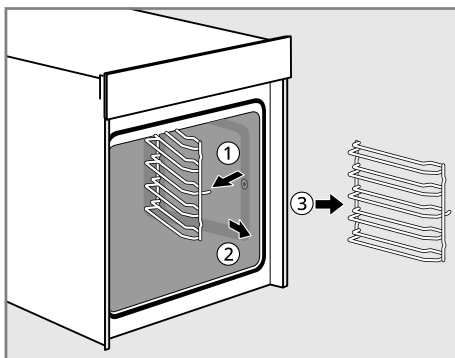
VAROVANIE

- Neblokujte vetrací otvor medzi dvierkami rúry a ovládačom.

Vyberanie roštov s koľajničkami

VAROVANIE

- Nedotýkajte sa roštov rúry, kým sú horúce.



- 1) Potiahnite koľajničku na druhú stranu, aby ste ju odpojili.
- 2) Vložte držiaky koľajničiek, aby ste koľajničky pripojili a znova nasadili.

Používanie štandardných roštov rúry

Rošty majú zadný okraj ohnutý nahor, čím sa zabráňuje ich náhodnému vytiahnutiu z vnútorného priestoru rúry.

UPOZORNENIE

- Rošty rúry vráťte na miesto pred zapnutím rúry, aby ste predišli popáleniu.
- Rošty nezakrývajte alobalom ani iným materiálom, ani nič nekladte na dno rúry. Ak tak urobíte, spôsobí to zlé pečenie a môže dôjsť k poškodeniu dna rúry.
- Rošty rúry umiestňujte len vtedy, keď je rúra studená.

Vybratie roštov

- 1) Rošt ťahajte priamo von, kým sa nezastaví.
- 2) Zdvihnite prednú časť roštu a vytiahnite ho von.

Vrátenie roštov na miesto

- 1) Koniec roštu položte na podporu.
- 2) Nakloňte predný koniec nahor a rošt zatlačte dovnútra.

Používanie teleskopických výsuvných koľajničiek

Inštalácia teleskopických výsuvných koľajničiek

Pred prvým použitím rúry nainštalujte teleskopické výsuvné koľajničky.

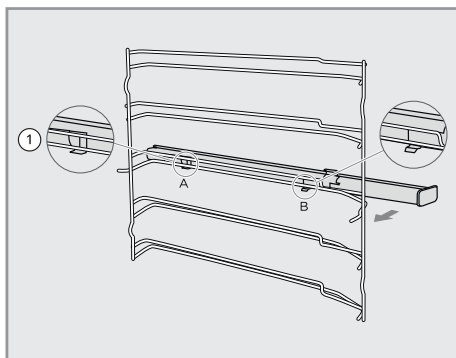
VAROVANIE

- Pred inštaláciou alebo vyberaním teleskopických výsuvných koľajničiek nechajte rúru vychladnúť, aby ste predišli popáleniu.

POZNÁMKA

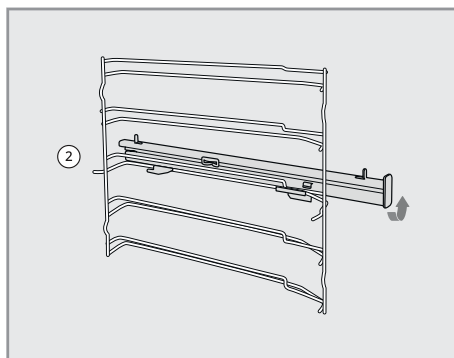
- Na podlahu položte mäkkú tkaninu, aby sa diely nepoškodili. Je dôležité, aby boli teleskopické výsuvné koľajničky správne namontované a zaistené. Inak môže výsuvná koľajnička a jej obsah spadnúť a spôsobiť vážne poškodenie rúry.
- Teleskopické výsuvné koľajničky sa zasúvajú a vysúvajú na ráme. Tým sa udržiava ťažký riad vodorovnej polohe a zabráňuje sa jeho posúvaniu dopredu pri úplnom vysunutí teleskopickej výsuvnej koľajničky.
- Dbajte na to, aby ste plech a drôtenú mriežku zasunuli do správnej polohy, pretože kolíky teleskopických výsuvných koľajničiek sa zasunú do otvorov na oboch stranách.

- 1) Umiestnite bod A a B teleskopických výsuvných koľajničiek vodorovne na vonkajší drôt.

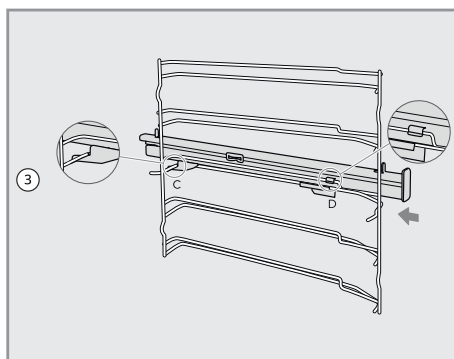


- 2) Otočte teleskopické výsuvné koľajničky proti smeru hodinových ručičiek (v smere

hodinových ručičiek pri pravej strane) o 90 stupňov.



- 3) Teleskopické výsuvné koľajničky zatlačte dopredu, bod C zapnite na spodný drôt a bod D zapnite na horný drôt.



- 4) Kroky 1 – 4 zopakujte pri druhej teleskopickej výsuvnej koľajničke, ktorú nainštalujete na druhú stranu.

Vybratie teleskopických výsuvných koľajničiek

VAROVANIE

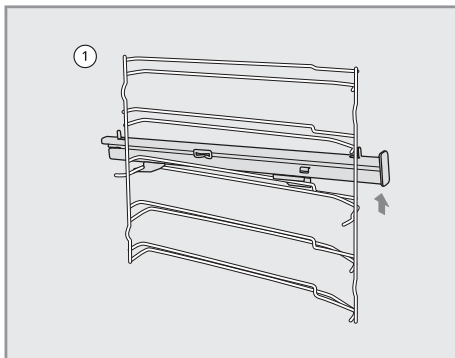
- Pred inštaláciou alebo vyberaním teleskopických výsuvných koľajničiek nechajte rúru vychladnúť, aby ste predišli popáleniu.

POZNÁMKA

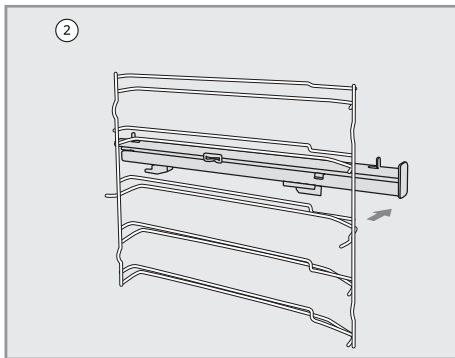
- Na podlahu položte mäkkú tkaninu, aby sa diely nepoškodili. Je dôležité, aby boli teleskopické

výsuvné koľajničky vždy správne namontované a zaistené. Inak by mohla výsuvná koľajnička a jej obsah spadnúť a spôsobiť vážne poškodenie rúry.

- 1) Pevne nadvihnite jeden koniec teleskopických výsuvných koľajničiek.



- 2) Nadvihnite celé teleskopické výsuvné koľajničky a zložte ich posunutím dozadu.



Manuálna príprava pokrmov

Nastavenie manuálnej prípravy pokrmov

⚠ UPOZORNENIE

- Stlačením tlačidla **Pozastaviť a zastaviť** počas prípravy pokrmu vymažete všetky nastavenia.

POZNÁMKA

- Ak nie je nastavený čas prípravy pokrmov, pokrm sa pripravuje maximálny predvolený čas prípravy pokrmov pre zvolený režim prípravy pokrmov.

- 1) Otočením ľavého gombíka alebo postupným stláčaním tlačidla **Ponuka** vyberte požadovaný režim prípravy pokrmov a potom ho nastavte stlačením ovládacieho gombíka.
- 2) Otočením pravého gombíka vyberte požadovanú teplotu.
- 3) Ak chcete, stlačte tlačidlo **Rýchly predohrev** na použitie funkcie rýchleho predohrevu. Na displeji sa zobrazí ikona rýchleho predohrevu .
- 4) Ak chcete, stlačte tlačidlo **Čas prípravy pokrmov** na výber požadovaného času prípravy pokrmu a času ukončenia.
- 5) Stlačte tlačidlo **Štart** alebo gombík.
- 6) Stlačte tlačidlo **Pozastaviť a zastaviť** na zrušenie kedykoľvek alebo po dokončení prípravy pokrmu.

Nastavenie režimu Rýchly predohrev

Táto funkcia je určená na rýchle predhriatie priestoru na prípravu pokrmov.

POZNÁMKA

- **Rýchly predohrev** je dostupný v režime prípravy pokrmov **Horúci vzduch**, **Horný spodný ohrev** a **Vzduch s podporou ventilátora**.
- Funkciu **Rýchly predohrev** vypnite vždy, keď pečiete na viac ako jednom rošte rúry.
- Funkciu rýchleho ohrevu vypnete opätovným stlačením tlačidla **Rýchly predohrev**.

- 1) Otočením ľavého gombíka alebo postupným stláčaním tlačidla **Ponuka** vyberte požadovaný režim prípravy pokrmov a potom ho nastavte stlačením ľavého gombíka.
- 2) Otočením pravého gombíka vyberte požadovanú teplotu.

- 3) Stlačte tlačidlo **Rýchly predohrev** na použitie funkcie rýchleho predohrevu. Na displeji sa zobrazí ikona rýchleho predohrevu .
- 4) Ak chcete, stlačte tlačidlo **Čas prípravy pokrmov** na výber požadovaného času prípravy pokrmu a času ukončenia.
- 5) Stlačte tlačidlo **Štart** alebo gombík.
- 6) Stlačte tlačidlo **Pozastaviť a zastaviť** na zrušenie kedykoľvek alebo po dokončení prípravy pokrmu.

POZNÁMKA

- Keď je rúra v prevádzke, môžete zmeniť čas prípravy pokrmov a čas ukončenia.

Zastavenie prípravy pokrmov

- 1) Stlačte tlačidlo **Pozastaviť a zastaviť**.

Zmena teploty rúry

- 1) Stlačte tlačidlo **Teplota**. Upravovaná teplota bliká.
- 2) Upravte teplotu rúry pomocou pravého gombíka.
- 3) Stlačte tlačidlo **Štart** alebo gombík.

Zmena času prípravy pokrmov

- 1) Stlačte tlačidlo **Čas prípravy pokrmov**. Na displeji bliká príslušný symbol.

	Čas prípravy pokrmov
---	----------------------

- 2) Ak chcete, otočením gombíka vyberte požadovanú hodinu.
- 3) Stlačením gombíka uložte hodinu a zadajte nastavenie minút.
- 4) Otočením gombíka vyberte požadovanú minútu.
- 5) Stlačte tlačidlo **Štart** alebo gombík.

Zmena času ukončenia

- 1) 2-krát stlačte tlačidlo **Čas prípravy pokrmov**. Na displeji bliká príslušný symbol.

	Čas ukončenia
---	---------------

- 2) Pomocou pravého gombíka upravte čas ukončenia.
- 3) Stlačte tlačidlo **Štart** alebo gombík.

Návod na manuálnu prípravu pokrmov

Režim prípravy pokrmov		Tepl. rozsah (Predvolený) °C	Popis
Horúci vzduch *1*2		50 – 250 (160)	Režim Horúci vzduch využíva iba ohrievacie teleso v zadnej stene a konvekčný ventilátor. Odporúčaná teplota je 160 °C. V režime Horúci vzduch je tiež možné piecť na viacerých roštach. To znamená, že je vhodný na ovocné koláče a miešaný koláč alebo kysnuté cesto, napríklad na chlebový vrkoč.
Úsporný horúci vzduch*1	 Econ	140 – 240 (140)	Režim Úsporný horúci vzduch využíva optimalizovaný systém ohrevu na úsporu energie pri príprave pokrmov. Odporúčaná teplota je 140 °C. V tomto režime možno zvyškové teplo využiť na úsporu energie. Aby ste predišli strate tepla, majte pri príprave pokrmov vždy zatvorené dvierka.
Horný spodný ohrev*1*2		30 – 250 (180)	V režime Horný spodný ohrev sa využíva horné a skryté dolné ohrievacie teleso. Tento prevádzkový režim je vhodný na pečenie koláčov, krátke pečenie a citlivé cestá. Odporúčaná teplota je 180 °C.
Pečenie mäsa*1		50 – 250 (180)	V režime Pečenie mäsa je zapnuté horné ohrievacie teleso a konvekčný ventilátor. Odporúčaná teplota je 180 °C. Táto funkcia je vhodná pre veľké kusy mäsa alebo hydiny, ako je mäsová roláda alebo morka.
Režim Pizza*1	 	50 – 250 (180)	V režime Pizza sa aktivuje skryté ohrievacie teleso v spodnej časti vnútorného priestoru rúry, teleso v zadnej stene a konvekčný ventilátor. Odporúčaná teplota je 180 °C. Pri použití režimu Pizza sa musí čas prípravy pokrmov líšiť v závislosti od typu a hrúbky cesta a obloženia.
Vzduch s podporou ventilátora*1*2		50 – 250 (160)	Okrem horných dolných (horných a skrytých dolných) ohrievacích telies využíva režim Vzduch s podporou ventilátora aj konvekčný ventilátor. To znamená, že teplota pečenia a pečenia mäsa sa môže znížiť o 20 – 40 °C. Odporúčaná teplota je 160 °C. Tento režim je vhodný na koláče a sušienky, pretože je možné piecť na viacerých roštach súčasne.

Režim prípravy pokrmov		Tepl. rozsah (Predvolený) °C	Popis
Veľký gril		150 – 250 (180)	Režim Veľký gril využíva celé ohrievacie teleso grilu. Veľký gril je vhodný na prípravu steakov, kotliet, rýb alebo toastov, a na zhnednutie pri príprave väčších jedál s gratinovanou krustou. Prednastavený stupeň je vysoký. Grilujte vždy so zatvorenými dvierkami.
Spodný ohrev*1		30 – 220 (170)	V režime Spodný ohrev sa používa iba skryté ohrievacie teleso v dne rúry. Odporúčaná teplota je 170 °C. Táto funkcia je vhodná najmä na dokončovanie koláčov alebo pizze na jednej z dolných pozícií roštu v rúre.
Teplovzdušné fritovanie	 	150 – 250 (220)	Funkcia Teplovzdušné fritovanie je špeciálne navrhnutá na fritovanie bez oleja.
Rozmrazovanie	 	50	V režime Rozmrazovanie sa používa iba ventilátor bez ohrevu. Cirkulujúci vzduch urýchľuje proces rozmrazovania. Zmrazený pokrm vložte do vhodnej nádoby na zachytenie tekutiny, ktorá sa uvoľní pri rozmrazovaní. Ak je to vhodné, môžete použiť drôtenú mriežku a hlboký plech na pečenie (alebo plech na pečenie), aby ste predišli znečisteniu rúry. Ak sa voda nechá vytečť do rúry, tesnenie dvierok sa znečistí a výsledkom môže byť nepríjemný zápach.
Kysnutie	 	30 – 45 (40)	Režim Kysnutie udržiava teplú rúru na kysnutie kysnutých výrobkov pred pečením. Aby ste predišli zníženiu teploty rúry a predĺženiu času kysnutia, neotvárajte zbytočne dvierka rúry. Pečivo včas skontrolujte, aby ste predišli prekysnutiu. Režim kysnutia nepoužívajte na ohrievanie alebo udržiavanie pokrmu v horúcom stave. Teplota rúry pri kysnutí nie je dostatočne vysoká na to, aby sa pokrm uchovali pri bezpečných teplotách.

*1 Keď rúra dosiahne nastavenú teplotu, rúra 5-krát zapípa.

*2 Táto funkcia sa môže použiť s Rýchlym predohrevom.

Pečenie

Pri pečení používajte režimy Horúci vzduch alebo Horný spodný ohrev.

Formy na pečenie

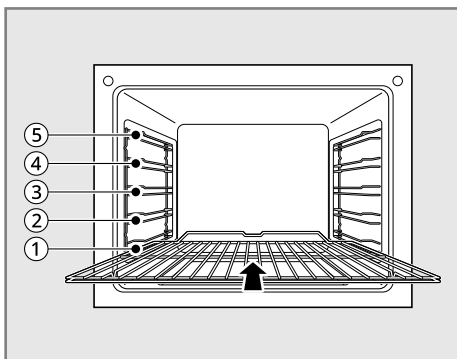
- Pri pečení v režimoch Horný spodný ohrev používajte formy na pečenie s tmavým kovovým alebo potiahnutým povrchom.
- Pri pečení v režime Horúci vzduch môžete použiť aj formy na pečenie s jasným kovovým povrchom.
- Tortové formy umiestnite vždy do stredu plechu alebo drôtenej mriežky.
- Pri pečení v režime Horný spodný ohrev môžete do rúry umiestniť dve formy na pečenie vedľa seba. To znamená, že čas pečenia sa len o niečo predĺži.

Poloha roštu v rúre

Polohy roštu v rúre sú očíslované zdola nahor.

Pri použití režimu Horný spodný ohrev môžete piecť len na jednom rošte, napríklad v polohe roštu ③.

Pri použití režimu Horúci vzduch môžete piecť piškótové korpusy a sušienky súčasne až na dvoch plechoch na pečenie, napríklad v polohe roštu ② a ④.



Odporúčany návod na pečenie

Návod na pečenie obsahuje nastavenia teploty, časy pečenia a polohy roštu rúry pre výber typických jedál.

- Teploty a časy pečenia by sa mali považovať len za orientačné hodnoty. Skutočné hodnoty závisia od typu prípravy, kvality prísad a použitej formy na pečenie.
- Odporúčame najskôr zvoliť nižšiu teplotu a potom ju podľa potreby zvýšiť, napríklad ak chcete vyšší stupeň zhnednutia alebo ak je doba pečenia príliš dlhá.
- Ak neviete zistiť nastavenia pre konkrétny recept, jednoducho použite nastavenia pre recept, ktorý sa mu najviac podobá.
- Pri pečení koláčov na plechoch alebo vo formách na viac ako jednom rošte sa môže čas pečenia predĺžiť o 10 – 15 minút.
- Pokrm s vysokým obsahom vlhkosti (napr. pizza, ovocné koláče atď.) by sa mali piecť iba na jednom rošte.
- Pri koláčoch a pečených pokrmoch s rôznymi roštami na cesto môže spočiatku dochádzať k nerovnomernému zhnednutiu. V tomto prípade nemeňte nastavenie teploty. Stupeň zhnednutia sa počas pečenia sám vyrovná.
- Pre úsporu energie používajte pred dokončením prípravy pokrmu zvyškové teplo.

POZNÁMKA

- Polohu roštu počítajte vždy zdola nahor.

Pečenie na jednom rošte rúry

- Rošt: Poloha roštu

Ponuka	Riad / Forma na pečenie	Polica	Režim	Teplota (°C)	Čas predhrieva nia (minúty)	Čas pečenia (minúty)
Piškótový koláč	Štvorcová forma na pečenie	2		170	–	50
		1		140	–	70
Piškótový koláč s ovocím	Okrúhla forma na pečenie	1		150	–	50
	Plech na pečenie	1		140	–	70
Brioškový muffin s hrozienkam i (kysnutý koláč)	Forma na muffiny	2		220	19	11

Ponuka	Riad / Forma na pečenie	Polica	Režim	Teplota (°C)	Čas predhrieva nia (minúty)	Čas pečenia (minúty)
Bábovka (s droždím)	Plech na pečenie	1		150	11	60
Muffin	Forma na muffiny	1		160	8	30
		1		150	8	30
Jablkový kysnutý koláč	Plech na pečenie	1		160	10	42
		2		150	8	42
Vodný piškótový koláč (6 vajcia)	Pružinová forma na pečenie	1		160	9	41
Vodný piškótový koláč (4 vajcia)	Pružinová forma na pečenie	1		160	9	26
Vodný piškótový koláč	Pružinová forma na pečenie	1		160	–	35
Hefezopf (chala)	Plech na pečenie	2		150	–	40
Koláčiky (20 ks)	Plech na pečenie	2		150	–	36
Koláčiky (40 ks)	Plech na pečenie	2 + 4		150	10	34
Maslový kysnutý koláč	Plech na pečenie	2		150	8	30
Krehké pečivo	Plech na pečenie	2		170	8	13
Krehké pečivo (2 plechy)	Plech na pečenie	2 + 4		160	8	12

Ponuka	Riad / Forma na pečenie	Polica	Režim	Teplota (°C)	Čas predhrieva- nia (minúty)	Čas pečenia (minúty)
Vanilkové cookies	Plech na pečenie	2		160	8	10
		2 + 4		150	8	14
Biely chlieb (1 kg múky)	Nádoba	1		170	9	50
				170	12	45
Čerstvá pizza (tenká)	Plech na pečenie	2		170	9	21
Čerstvá pizza (hrubá)	Plech na pečenie	2		170	10	45
				170	8	41
Chlieb	Plech na pečenie	1		190	9	30

Tipy na pečenie

Výsledky pečenia	Možná príčina	Riešenie
Tortový korpus je príliš svetlý	Nesprávna poloha roštu rúry	Použite tmavú formu na pečenie alebo tortu umiestnite o jeden rošt nižšie.
Koláč padne (hrudkovatie, prevlhne)	Teplota rúry je príliš vysoká	Nastavte o niečo nižšiu teplotu.
	Čas pečenia je príliš krátky	Nastavte dlhší čas pečenia. Čas pečenia nie je možné skrátiť nastavením vyššej teploty.
	Zmes obsahuje príliš veľa tekutín	Použite menej tekutiny. Dodržiavajte pokyny pre časy miešania cesta, najmä pri použití kuchynských spotrebičov.

Výsledky pečenia	Možná príčina	Riešenie
Koláče sú príliš suché	Teplota rúry je príliš nízka	Nabudúce nastavte o niečo vyššiu teplotu.
	Čas pečenia je príliš dlhý	Nastavte o niečo kratší čas pečenia.
Koláče sú nerovnomerne zhnednuté	Teplota pečenia je príliš vysoká a čas pečenia príliš krátky	Nastavte o niečo nižšiu teplotu pečenia a o niečo dlhší čas pečenia.
	Zmes je nerovnomerne rozložená	Zmes rovnomerne rozložte na plechu/vo forme na pečenie.
Čas pečenia je príliš dlhý	Teplota je príliš nízka	Nabudúce nastavte o niečo vyššiu teplotu.

Horúci vzduch/Úsporný horúci vzduch

POZNÁMKA

- Ak nie je nastavený žiadny čas prípravy pokrmov, po 9 hodinách sa rúra automaticky vypne.
- Počas cyklu **Horúci vzduch** beží ventilátor rúry. Keď sa dvierka otvoria, ventilátor sa zastaví. V niektorých prípadoch sa ventilátor môže vypnúť počas cyklu **Horúci vzduch**.

- Ak Horúci vzduch používate s jedným roštom, umiestnite drôtenú mriežku do polohy ③. Ak pokrm pripravujete na viacerých roštoch, umiestnite drôtenú mriežku do polohy ② a ④ (pri dvoch roštoch).
- Príprava na viacerých roštoch rúry môže pri niektorých pokrmoch mierne predĺžiť časy prípravy.
- Pri pečení koláčov, sušienok cookies a muffinov sa dosahujú lepšie výsledky pri používaní viacerých roštov.

Typy pre Horúci vzduch

- Horúci vzduch používajte na rýchlejšiu a rovnomernejšiu prípravu pečiva, cookies a iných sušienok, muffinov a chlebov všetkých druhov na viacerých roštoch.
- Cookies a iné sušienky pečte na panviciach bez strán alebo s veľmi nízkymi stranami, aby okolo pokrmu mohol cirkulovať zohriaty vzduch. Pokrm pečený na panviciach s tmavým povrchom sa pripraví rýchlejšie.

Typy pre Úsporný horúci vzduch

- Ak je to možné, rúru pred vložením pokrmu nepredhrievajte.
- Predhrejte ju, len ak je to uvedené v recepte.
- Aby ste maximalizovali energetickú účinnosť, dvierka počas prípravy pokrmov neotvárajte.
- Používajte tmavé čierne smaltované formy, ktoré obzvlášť dobre absorbujú teplo.
- Nepoužívané príslušenstvo vyberte z rúry.

Odporúčaný návod na Úsporný horúci vzduch

Táto tabuľka slúži len ako pomôcka, jednotlivé chute a kusy mäsa sa budú líšiť. Polohu roštu v rúre počítajte vždy zdola nahor. Uvedené doby trvania platia pre rúru, ktorá nebola predhriata.

- Rošt: Poloha roštu

Ponuka	Príslušenstvo	Teplota (°C)	Polica	Čas prípravy pokrmov (minúty)	Predhrievanie
Chala	1 plech na pečenie	180	1	45 – 50	Nie
Čerešňový koláč Clafouti	Okrúhla forma na pečenie	200	1	55 – 60	Nie
Hovädzie pečené (1,3 kg)	1 plech na pečenie	200	1	80 – 85	Nie
Koláč brownies	Rošt a sklenený tanier	180	1	55 – 60	Nie
Gratinované zemiaky	Rošt a okrúhly tanier	180	1	65 – 70	Nie
Lasagne	Rošt a sklenený tanier	180	1	75 – 80	Nie
Cheesecake	Pružinová forma na pečenie s Ø 20 cm	160	1	80 – 90	Nie

Grilovanie

VAROVANIE

- Odkryté časti rúry môžu byť počas grilovania horúce. Deti udržiajte v dostatočnej vzdialenosti.

POZNÁMKA

- Zatvorte dvierka, aby ste mohli nastaviť funkciu grilu. Ak sa dvierka počas grilovania otvoria, ohrievač grilu sa vypne. Po zatvorení dvierok sa ohrievač grilu opäť automaticky zapne.

Tipy na zníženie dymenia

Vzhľadom na intenzívne teplo spojené s grilovaním je normálne, že sa počas procesu prípravy pokrmu objaví dym. Tento dym je prirodzeným vedľajším produktom prudkého opekania a nemali by ste sa preň znepokojovať. Ak vzniká viac dymu, ako je vám príjemné, použite nasledujúce tipy na zníženie množstva dymu v rúre.

- Na začiatku prípravy pokrmov by mala byť drôtená mriežka vždy dôkladne vyčistená a mala by mať izbovú teplotu.

- Počas grilovania VŽDY spustíte ventilačný systém varnej dosky alebo odvetrávací digestor na pomoc pri odvádzaní dymu z miestnosti.
- Vnútro rúry udržiavajte čo najčistejšie. Nečistoty, ktoré zostali z predchádzajúcich pokrmov, sa môžu spáliť alebo vznietiť.
- Vyhnite sa masťným marinádami a sladkým polevám. Obidve zvýšia množstvo vytváraného dymu. Ak by ste chceli použiť polevu, naneste ju na samom konci prípravy pokrmu.
- Tučnejšie kusy mäsa a rýb budú spravidla vytvárať viac dymu ako chudšie kusy.
- Vždy, keď je to možné, dodržujte odporúčané nastavenia grilu a pokyny na prípravu pokrmov uvedené v tabuľke na nasledujúcej strane.

Rozmrazovanie

Prevádzkový režim Rozmrazovanie  používajte na rozmrazovanie pokrmov.

Rozmrazovanie jedál

- Jedlo vyberte z obalu, položte ho na tanier a tanier položte na drôtenú mriežku.
- Jedlo nezakrývajte tanierom alebo miskou, pretože sa tým môže značne predĺžiť čas rozmrazovania.

- Tekutinu, ktorá sa uvoľňuje pri rozmrazovaní, nepoužívajte na prípravu jedla, aby ste predišli riziku salmonelózy. Zaistite, aby tekutina vznikajúca pri rozmrazovaní mohla voľne stekať z pokrmu na tanier alebo pekáč, ak používate drôtenú mriežku.

Poloha roštu v rúre

Pri rozmrazovaní používajte drôtenú mriežku na polohu roštu ① alebo ② pri väčších jedlách.

Pečenie mäsa

Pri pečení mäsa používajte režim Pečenie mäsa a Horný spodný ohrev. Návod na pečenie mäsa obsahuje požadované teploty, časy pečenia a polohy roštu rúry pre rôzne druhy mäsa. Uvedené hodnoty sú len približné.

- V rúre odporúčame pripravovať mäso a ryby s hmotnosťou nad 1 kg.
- Na chudé mäso a ryby používajte Horný spodný ohrev. Na všetky ostatné druhy mäsa odporúčame režim Pečenie mäsa.
- Pridajte trochu tekutiny, aby ste zabránili pripáleniu šťavy z pečenia alebo tuku na povrch panvice.
- Približne po polovici alebo dvoch tretinách času prípravy pokrmov pokrm obráťte.

VAROVANIE

- Rúru nechajte dostatočne vychladnúť, aby ste si boli istí, že sa nepopálite.

POZNÁMKA

- Tento návod na pečenie mäsa slúži len ako pomôcka, jednotlivé chute a kusy mäsa sa budú líšiť.

Odporúčaný návod na pečenie mäsa

- Rošt: Poloha roštu

Ponuka	Riad	Polica	Režim	Teplota (°C)	Čas pečenia mäsa (minúty)
Hovädzia sviečková (1,6 kg)	Plech na pečenie	2		180	55
Sekaná (1 kg)	Plech na pečenie	1		180	75

Ponuka	Riad	Polica	Režim	Teplota (°C)	Čas pečenia mäsa (minúty)
Kura (1 kg)	Plech na pečenie	Poloha roštu: 2 Poloha plechu na pečenie: 1		180	50
Kura (1,7 kg)	Plech na pečenie	Poloha roštu: 2 Poloha plechu na pečenie: 1		180	78
Ryba (2,5 kg)	Plech na pečenie	2		170	70
Rebierka tomahawk pečené B.T.	Plech na pečenie	3		120	85

Tipy na pečenie mäsa

- Pre lepšie výsledky pečenia kusy mäsa a hydinu počas procesu pečenia niekoľkokrát polejte ich vlastnou šťavou.
- Pri pečení používajte žiaruvzdorné nádoby (dodržiňte pokyny výrobcu).
- Panvice na pečenie z nehrdzavejúcej ocele majú len obmedzené využitie, pretože vo veľmi veľkej miere odrážajú teplo.
- Pri používaní nádob s plastovými rukoväťami sa uistite, že sú rukoväte odolné voči teplu (dodržiňte pokyny výrobcu).
- Veľké kusy na pečenie alebo viac kusov je možné umiestniť priamo na drôtenú mriežku nad hlbokým plechom na pečenie (alebo plechom na pečenie) (napr. morku, hus, 3~4 kurčatá, 3~4 telacie kolená).
- Chudé mäso by sa malo piecť na pekáči s pokrievkou (napríklad telacie mäso, dusené hovädzie mäso, hlboko zmrazené mäso). Vďaka tomu zostane šťava v mäse.
- Na prípravu chrumkavých krúst alebo slaniny by sa mala používať zapekacia misa bez pokrievky (napr. bravčové mäso, mleté mäso, jahňacie, baranie, kačica, telacie koleno, kura, hydinové mäso, pečené hovädzie mäso, hovädzí fileť, lovné vtáctvo).
- Do hlbokého plechu na pečenie (alebo plechu na pečenie) nalejte dostatočné množstvo vody, aby ste zabránili tvorbe dymu pri použití režimu pečenia mäsa.
- Ak pečiete v nezakrytej forme alebo nádobe, rúru vyčistite čo najskôr po použití. Tukové striekance sa ľahšie odstraňujú, keď je rúra ešte teplá.

Teplovzdušné fritovanie

Funkcia Teplovzdušné fritovanie je špeciálne navrhnutá na fritovanie bez oleja.

POZNÁMKA

- Pri použití režimu Teplovzdušné fritovanie nie je potrebné predhrievanie.
- Pri príprave viacerých dávok môže príprava ďalších dávok trvať kratšie.

- Mokré cestá a polevy pri použití režimu Teplovzdušné fritovanie neschrumkavejú ani nestuhnú.

Tipy pre Teplovzdušné fritovanie

- Najlepšie výsledky dosiahnete, ak pokrm pripravíte na jednom rošte umiestnenom v polohách navrhnutých v tabuľke v tomto návode.
- Pokrm rovnomerne rozložte v jednej vrstve.
- Použite buď plech na teplovzdušné fritovanie alebo tmavý plech na pečenie bez strán alebo s nízkymi stranami, ktorý nezakrýva celý rošt. Umožňuje to lepšiu cirkuláciu vzduchu.
- Ak chcete, postriekajte plech na pečenie alebo plech na teplovzdušné fritovanie sprejom na panvice. Použite olej, ktorý je možné zahriať na vysokú teplotu skôr ako začne dymiť, napríklad avokádový, hrozňový, arašidový alebo slnečnicový olej.
- Položte plech na pečenie vystlaný alobalom na rošt v polohe 1 na zachytenie oleja kvapkajúceho z pokrmu. Pri pokrmoch s vysokým obsahom tuku, ako sú kuracie krídelká, pridajte niekoľko hárkov pergamenového papiera na absorbovanie tuku.
- Pokrm často kontrolujte a pretrepte alebo otočte, aby bol chrumkavejší.
- Hotové mrazené pokrmy sa môžu v režime Teplovzdušné fritovanie pripraviť rýchlejšie, ako je uvedené na obale. Skráťte čas prípravy pokrmu asi o 20 percent, pokrm včas skontrolujte a podľa potreby upravte čas prípravy pokrmu.
- Pomocou potravinového teplomera sa uistite, že pokrm dosiahol bezpečnú teplotu na konzumáciu. Konzumácia nedostatočne tepelne upraveného mäsa môže zvýšiť riziko chorôb prenášaných potravinami.
- Aby bol pokrm čo najchrumkavejší, obalte čerstvé kuracie krídelká alebo prsty ochutenou múkou. Na 0,9 kg kurata použite 1/3 šálky múky.
- Keď používate plech na pečenie, umiestnite naň papier na pečenie a môžete piecť.

Odporúčania pri teplovzdušnom fritovaní pokrmov s vysokým obsahom tuku

Pokrmy s vysokým obsahom tuku budú pri použití režimu teplovzdušného fritovania dymiť. Najlepšie výsledky dosiahnete, ak sa budete pri teplovzdušnom fritovaní pokrmov s vysokým obsahom tuku, ako sú kuracie krídelká, slanina, klobása, párky v rožku, morčacie stehná, jahňacie kotlety, rebierka, bravčové karé, kačacie prsia alebo niektoré rastlinné bielkoviny, riadiť týmito odporúčaniami.

⚠ UPOZORNENIE

- Nikdy nezakrývajte štrbiny, otvory alebo priechody na dne rúry ani nezakrývajte celé rošty materiálmi, napríklad alobalom. Ak tak urobíte, zablokujete prúdenie vzduchu rúrou a môže dôjsť k otrave oxidom uhoľnatým. Alobal môže tiež zachytávať teplo, čo spôsobuje nebezpečenstvo požiaru alebo slabý výkon rúry.
- Pravidelne čistite tukové filtre v digestore.
- Pred spustením funkcie Teplovzdušné fritovanie zapnite digestor s vysokým nastavením ventilátora a po dokončení ho nechajte zapnutý 15 minút.
- Ak je to možné, otvorte okno alebo posuvné sklenené dvere, aby ste zaistili dobré vetranie kuchyne.
- Rúru udržiujte bez nánosov mastnoty. Pred a po teplovzdušnom fritovaní (po vychladnutí rúry) utrite vnútro rúry.
- Pravidelne spúšťajte cykly čistenia rúry podľa toho, ako často a aké druhy pokrmov teplovzdušne fritujete.
- Dvierka rúry neotvárajte viac ako je potrebné, aby ste udržali teplotu rúry, zabránili tepelným stratám a šetrili energiu.
- Pri teplovzdušnom fritovaní čerstvých kusov kurata, ako sú krídelká alebo dolné stehná s ponechanou kožou, môže vzniknúť dym, pretože tuk sa pri vysokých teplotách škvarí. Ak je dymu priveľa, použite namiesto teplovzdušného fritovania režim pečenia mäsa.

Odporúčany návod na teplovzdušné fritovanie

Príprava pokrmov na plechu na pečenie

- Pokrm rovnomerne rozložte v jednej vrstve.
- Plech na pečenie umiestnite na polohu roštu ③.
- Počas prípravy pokrm prevráťte, aby sa nespálil.
- Rošt: Poloha roštu

ZEMIAKY – mrazené				
Ponuka	Množstvo (kg)	Tepl. (°C)	Polica	Čas (minúty)
Mrazené hranolčky (šnúrký)	0,4	200	3	15 – 25
Mrazené hranolčky (Zvlnené, 10 x 10 mm)	0,8	200	3	20 – 30
Mrazené hranolčky zo sladkých zemiakov	0,6	200	3	17 – 27
Mrazené zemiakové krokety	1,0	220	3	17 – 27
Mrazené hash browns	1,0	220	3	15 – 25

ZEMIAKY – čerstvé/domáce				
Ponuka	Množstvo (kg)	Tepl. (°C)	Polica	Čas (minúty)
Domáce americké zemiaky	1,3	230	3	25 – 35

KURA – mrazené				
Ponuka	Množstvo (kg)	Tepl. (°C)	Polica	Čas (minúty)
Mrazené kuracie nugetky, chrumkavé	0,6	200	3	15 – 25
Mrazené kuracie prúžky	0,8	210	3	20 – 30

KURA – čerstvé, s kožou				
Ponuka	Množstvo (kg)	Tepl. (°C)	Polica	Čas (minúty)
Čerstvé kuracie krídelká	1,2	230	3	27 – 37
Čerstvé kuracie dolné stehná	2,0	230	3	35 – 45

KURA – čerstvé, s kožou				
Ponuka	Množstvo (kg)	Tepl. (°C)	Polica	Čas (minúty)
Horné stehná	1,2	230	3	27 – 37
Prsia	1,2	230	3	27 – 37

INÉ				
Ponuka	Množstvo (kg)	Tepl. (°C)	Polica	Čas (minúty)
Mrazené cibulové krúžky, obalené v strúhanke	0,5	200	3	15 – 25
Mrazené jarné rolky (po 20 g)	1,2	210	3	20 – 30
Tenká klobása (po 70 g, priemer 2 cm)	2,0	220	3	15 – 25
Mrazené kokosové krevety	0,7	200	3	20 – 30
Čerstvé hrebenatky na polškrupinke	1,0	210	3	15 – 25
Čerstvé krevety	1,0	200	3	20 – 30
Miešaná zelenina	1,0	220	3	17 – 27

Informácie pre skúšobné ústavy

Táto tabuľka je určená len pre skúšobné ústavy. Obsahuje najlepšie nastavenia pre testovacie recepty z normy IEC 60350-1.

- Rošt: Poloha roštu

Ponuka	Príslušenstvo o Riad	Režim	Teplota (°C)	Polica	Predhrievanie	Čas prípravy pokrmov (minúty)
Piškótový koláč	Pružinová forma na pečenie s Ø 26 cm		175	2	Áno	30 – 35
			160			

Ponuka	Príslušenstvo o Riad	Režim	Teplota (°C)	Polica	Predhrievanie	Čas prípravy pokrmov (minúty)
Koláčik	1 plech na pečenie		160	3	Áno	25 – 30
	1 plech na pečenie			4		
	2 plechy na pečenie		170	2 + 4		20 – 25
Jablkový koláč	Pružinová forma na pečenie s Ø 20 cm		180	1	Nie	70 – 80
			160	2		
Chlieb	1 plech na pečenie		200	2	Áno	30 – 35
			200	3		
Toast	Polica		Max.	5	Áno 5 minút	1 – 3
Kura	Rošt a plech na pečenie		180	Poloha roštu: 2 Poloha plechu na pečenie: 1	Áno	50 – 60

- 1) V recepte na kura začnite zadnou stranou navrchu a po 30 minútach kura otočte na vrchnú stranu.
- 2) Použite tmavú, matnú formu a položte ju na rošt.
- 3) Plechy vyberte vo chvíli, keď je pokrm hotový, aj keď ešte neskončil uvedený čas pečenia.
- 4) Zvoľte nižšiu teplotu a pokrm skontrolujte po najkratšom čase uvedenom v tabuľke.
- 5) Ak počas akéhokoľvek režimu grilovania používate plech na pečenie na zachytávanie tekutín kvapkajúcich z pokrmu umiestneného na rošte, plech by mal byť umiestnený do polohy roštu 1 a naplnený trochu vody.
- 6) Burgerové placičky by sa mali otočiť približne po ²/₃ času.

ÚDRŽBA

Čistenie

Vnútrotný povrch

VAROVANIE

- Teplý alebo horúci porcelánový povrch nikdy neutierajte vlhkou špongiou; môže spôsobiť odštiepenie alebo popraskanie (drobné vlasové trhlinky).

UPOZORNENIE

- Na čistenie rúry nepoužívajte čistiace prostriedky na rúry, parné čističe, drsné chemické čistiace prostriedky, bielidlá, ocot, oceleové drôtenky, ani abrazívne vankúšiky alebo čistiace prostriedky, pretože môžu trvalo poškodiť povrch rúry.
- Tesnenie nečistite.
- Vnútro rúry nečistite so zapnutým osvetlením rúry.
- Aby ste predišli popáleniu, počkajte, kým rúra nevychladne, až potom sa dotýkajte jej častí.

Na čistenie vnútorného priestoru rúry nepoužívajte čistiace prostriedky na rúry.

- Plastovú špachtľu môžete použiť ako škrabku na zoškrabanie všetkých kúskov alebo nečistôt pred a po čistení rúry.
- Pomocou drsnej strany drsnej handričky, ktorá nepoškriabe povrch, môžete odstrániť pripálené škrvny lepšie ako mäkkou špongiou alebo utierkou.
- Niektoré čistiace špongie, ktoré nepoškriabu povrch, napríklad špongie vyrobené z melamínovej peny, dostupné v miestnych obchodoch, môžu tiež pomôcť zlepšiť čistenie.
- Vyliaty pokrm by ste mali vyčistiť, keď rúra vychladne, hneď po ukončení prípravy pokrmu. Keď vyliaty alebo rozstrekutý pokrm neodstránite, môže dôjsť k poleptaniu alebo zmene farby povrchu.
- Pri vysokej teplote pokrmu reagujú s porcelánom a výsledkom môže byť trvalo matná

škvrna. Pri čistení škrvny používajte iba neabrazívne čistiace prostriedky alebo prostriedky na vydrhnutie.

- Pri čistení škrvny používajte iba neabrazívne čistiace prostriedky alebo prostriedky na vydrhnutie.

Vonkajší povrch

Maľované a dekoratívne ozdobné prvky

Na bežné čistenie použite handričku namočenú v horúcej mydlovej vode. Na odolnejšie znečistenie a nahromadenú masť naneste tekutý čistiaci prostriedok priamo na znečistenie. Nechajte pôsobiť 30 až 60 minút. Opláchnite vlhkou handričkou a osušte. Nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky.

Povrchy z nehrdzavejúcej ocele

VAROVANIE

- Aby ste predišli poškriabaniu, nepoužívajte podložky z ocelevej vlny.

POZNÁMKA

- Na čistenie povrchu z nehrdzavejúcej ocele použite teplú mydlovú vodu alebo čistiaci prostriedok či leštadlo na nehrdzavejúcu oceľ.
- Vždy utierajte v smere povrchovej úpravy kovu.
- Čistiaci prostriedok alebo leštadlo na spotrebiče z nehrdzavejúcej ocele si môžete zakúpiť online alebo u väčšiny predajcov spotrebičov alebo domácich potrieb.

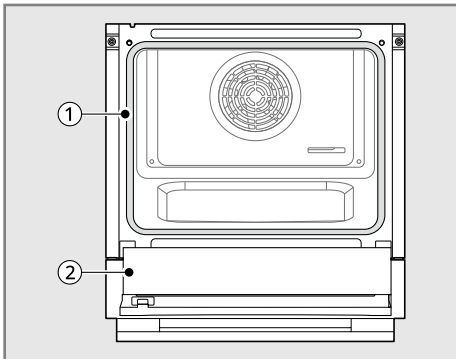
- 1) Na vlhkú handričku alebo papierovú utierku naneste malé množstvo čistiaceho prostriedku alebo leštidla na spotrebiče z nehrdzavejúcej ocele.
- 2) Vyčistite malú plochu, prípadne ju vydrhnite v smere zrna nehrdzavejúcej ocele.

- 3) Osušte a vyleštite čistou, suchou papierovou utierkou alebo mäkkou handričkou.
- 4) Podľa potreby zopakujte.

Dvierka rúry

⚠ UPOZORNENIE

- Na vonkajšiu stranu dvierok rúry nepoužívajte drsné čistiace prostriedky ani drsné abrazívne čistiace materiály. Mohlo by dôjsť k poškodeniu.
- Na čistenie skla dvierok rúry nepoužívajte drsné brúsne čistiace prostriedky ani ostré kovové škrabky, pretože by mohli poškrabať povrch, čo by mohlo viesť k rozbitiu skla.
- Na vonkajšiu stranu dvierok rúry nepoužívajte čistiace prostriedky na rúry, čistiace prášky ani drsné abrazívne čistiace materiály.
- Na dôkladné čistenie dvierok rúry použite mydlovú vodu. Dobré opláchnite. Dvierka neponárajte do vody.
- Na vonkajšie sklo dvierok rúry môžete použiť čistiaci prostriedok na sklo. Na vetracie otvory dvierok nestriekajte vodu ani čistiaci prostriedok na sklo.
- Tesnenie dvierok rúry nečistite. Tesnenie dvierok rúry je vyrobené zo sklolaminátu, ktorý je nevyhnutný na dobré utesnenie. Dávajte pozor, aby ste toto tesnenie nešúchali, nepoškodili alebo neodstránili.



①	Tesnenie dvierok rúry nečistite ručne
②	Dvierka čistite ručne

Rošty rúry

Rošty rúry pred čistením vyberte.

- 1) Čistite ich jemným abrazívnym čistiacim prostriedkom.
 - Pokrm, ktorý vnikne do drážok, by mohol spôsobiť zaseknutie roštov.
- 2) Opláchnite čistou vodou a osušte.

Príslušenstvo

- Drôtenú mriežku, plech na pečenie a ostatné príslušenstvo čistite mäkkou handričkou a horúcou mydlovou vodou.

Kryt žiarovky

Pred čistením demontujte kryt žiarovky.

- Informácie o demontáži krytu žiarovky nájdete v časti „Výmena osvetlenia rúry“.
- Kryt žiarovky očistite mäkkou handričkou a horúcou mydlovou vodou.

Aqua Clean

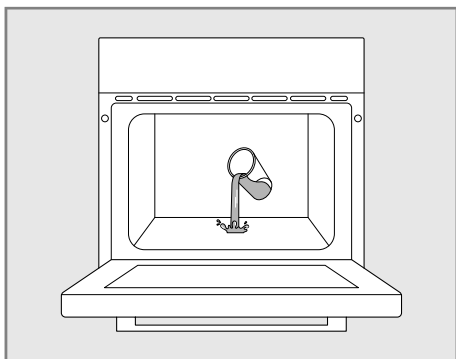
POZNÁMKA

- Nepoužívajte ostré čistiace nástroje, tvrdú kefu a korozívne čistiace prostriedky, aby ste nepoškodili rúru a jej príslušenstvo.
- Na čistenie skla dvierok nepoužívajte drsný čistiaci prostriedok ani ostrú kovovú špachtľu.
- Na čistenie vnútorného priestoru rúry nepoužívajte čistiace prostriedky na rúry.

Tento čistiaci postup využíva vlhkosť na odstránenie zvyšného tuku a čistočiek jedla zo spotrebiča. Aby sa zabezpečila životnosť rúry, mala by sa často dôkladne čistiť.

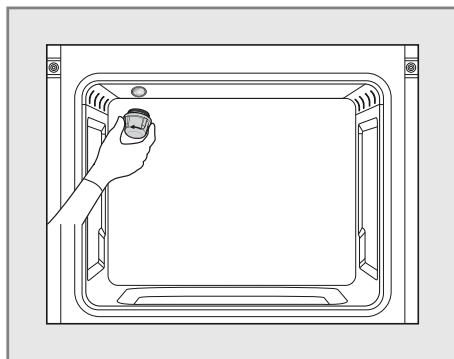
- Postup čistenia je nasledujúci:
 - 1) Po príprave pokrmu počkajte, kým rúra úplne vychladne.
 - 2) Vyberte príslušenstvo rúry, opláchnite ho teplou vodou a osušte.
 - 3) Z vnútorného priestoru rúry odstráňte zvyšky jedla a olejové škvrnky.

- 4) Povrch rúry očistíte mäkkou handričkou navlhčenou čistiacim prostriedkom a osušte.
- 5) Do vnútorného priestoru pridajte približne 250 ml čistenej vody a primerané množstvo prostriedku na umývanie riadu a dobre premiešajte.
- 6) Rúru zapnite. Pri zatvorených dverkách rúry otočením ľavého gombíka vyberte režim Horný/spodný.
- 7) Otočením pravého gombíka nastavte teplotu na 100 °C.
- 8) Stlačte tlačidlo Štart alebo gombík.
- 9) Po dokončení funkcie počkajte, kým rúra úplne vychladne.
- 10) Vnútorný priestor osušte mäkkou handričkou.



- smrteľnému zraneniu osôb, alebo k úrazu elektrickým prúdom.
- Pri výmene osvetlenia rúry používajte rukavice. Črepiny skla z rozbitých žiaroviek môžu spôsobiť zranenie.
- Pri použití sily môže sklo alebo rúra prasknúť alebo sa poškodiť.

- 1) Odpojte rúru zo zásuvky alebo odpojte napájanie.
- 2) Otočte sklenený kryt žiarovky proti smeru hodinových ručičiek a odstráňte ho.
- 3) Vytiahnite žiarovku.
- 4) Vymeňte žiarovku a znovu namontujte sklenený kryt tak, že ho zacvaknete späť na miesto.
- 5) Rúru zapojte do zásuvky alebo znova pripojte napájanie. Zapnite istič, aby ste zistili, či sa svetlo rozsvieti.



Pravidelná údržba

Výmena osvetlenia rúry

Osvetlenie rúry je štandardné halogénové svetlo spotrebiča s výkonom 25 W.

VAROVANIE

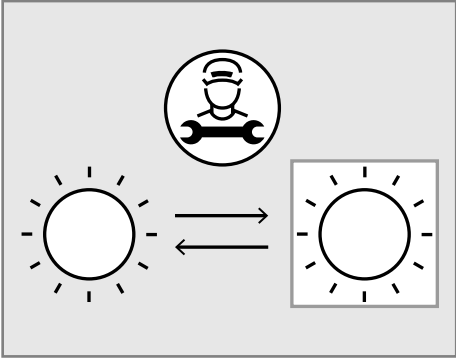
- Pred výmenou žiarovky sa uistite, že je spotrebič vypnutý, aby ste predišli možnosti úrazu elektrickým prúdom.
- Uistite sa, že rúra a žiarovka sú studené.
- Odpojte elektrické napájanie spotrebiča na paneli s hlavnou poistkou alebo ističom. Ak tak neurobíte, môže dôjsť k vážnemu alebo

Informácie o svetelnom zdroji

Tento spotrebič obsahuje svetelný zdroj triedy energetickej účinnosti G.

- Osvetlenie sa automaticky zapne a vypne v ktoromkoľvek z nasledujúcich prípadov:
 - pri otvorení/zatvorení dveriek,

- pri stlačení tlačidla **Osvetlenie**,



- Ak chcete vymeniť objímku svetla, obráťte sa na servisného technika.

Informácie týkajúca sa svetelného zdroja	
Orientačné nastavenia ovládania a pokyny na ich implementáciu, podľa okolností.	Neaplikovateľné, keď neexistuje orientačné nastavenie ovládania.
Návod, ako demontovať diely na ovládanie osvetlenia a/alebo iné diely ako na osvetlenie, ak sú prítomné, alebo ako ich vypnúť či minimalizovať ich spotrebu energie.	Na vypnutie osvetlenia by sa mal odpojiť konektor zdroja napájania.
Ak je svetelný zdroj stmievateľný: zoznam stmievačov, s ktorými je kompatibilný, a štandardy kompatibility svetelného zdroja so stmievačmi, s ktorými je v súlade, ak existujú;	Bez stmievania.
Ak svetelný zdroj obsahuje ortuť: pokyny, ako vyčistiť úlomky v prípade náhodného rozbitia.	Bez ortuti.
Odporúčania, ako zlikvidovať svetelný zdroj po skončení jeho životnosti.	Pozrite si stránku www.lg.com/global/recycling

Zloženie a nasadenie dvierok rúry

UPOZORNENIE

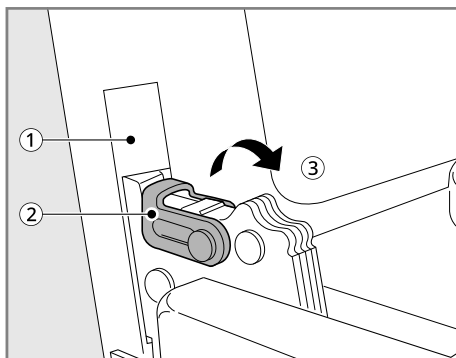
- Dvierka sú veľmi ťažké. Pri skladaní, dvíhaní a nasadzovaní dvierok späť na miesto buďte opatrní.
- Dvierka nedvíhajte za ich rukoväť. Rukoväť nie je navrhnutá tak, aby udržala hmotnosť dvierok po ich zložení z rúry.
- Neudierajte do skla hrncami, panvicami ani žiadnymi inými predmetmi.

- Poškriabanie, nárazy, otrasy alebo namáhanie skla môžu oslabiť jeho štruktúru a spôsobiť tak zvýšené riziko rozbitia v budúcnosti.
- Dvierka rúry nezatvárajte, kým nie sú všetky rošty úplne na svojom mieste.

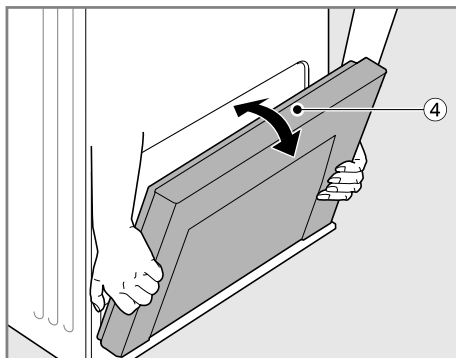
Zloženie dvierok rúry

- 1) Úplne otvorte dvierka.

- 2) Nadvihnite zámok závesu ② a úplne ho preklopte smerom k ramenu závesu ③.

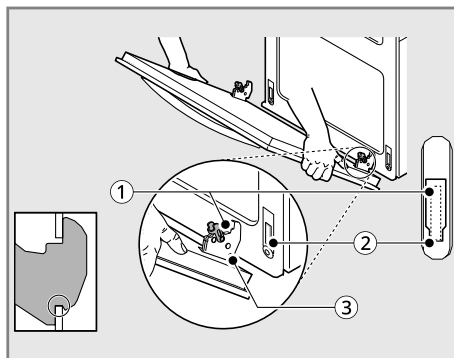


- 3) Pevne uchopte obe strany dvierok navrchu.
4) Čiastočne zatvorte dvierka na približne 70 stupňov ④. Ak je táto poloha správna, ramená závesov sa budú voľne pohybovať.

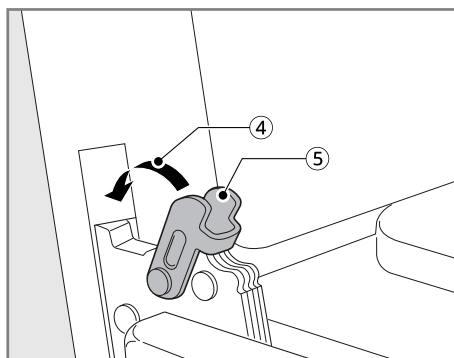


- 5) Dvierka nadvihnite a potiahnite smerom k sebe, kým sa západky závesov úplne neuvoľnia.

- 2) Úplne zasuňte ramená závesov ① do štrbín ②, kým priehlbiny ③ na ramenách závesov nedosadnú na spodné okraje štrbín.



- 3) Pomaly úplne otvorte dvierka. Uistite sa, že ramená závesov správne zapadli do štrbín.
4) Nadvihnite zámok závesu ⑤ a preklopte ho smerom k rúre ④, aby zapadol na svoje miesto.



- 5) Zatvorte dvierka.

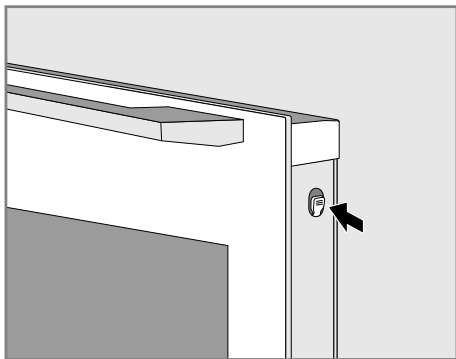
Nasadenie dvierok rúry

- 1) Pevne uchopte obe strany dvierok navrchu.

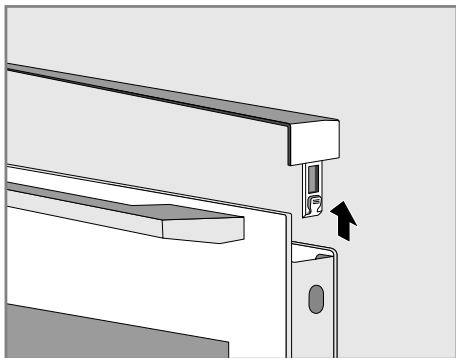
Zloženie krytu dvierok

Plastová vložka v kryte dvierok môže zmeniť farbu. V prípade potreby zložte dolu kryt dvierok, aby ste ich mohli dôkladne vyčistiť.

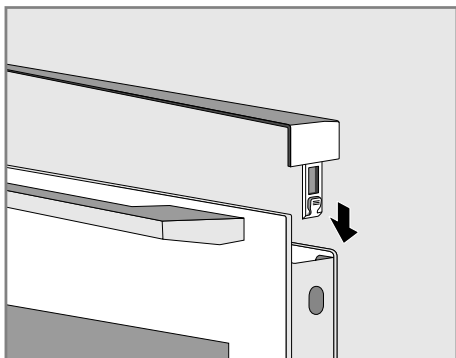
- 1) Pred zložením krytu dvierok najskôr zložte dolu dvierka spotrebiča. Stlačte uzamykacie prvky na oboch stranách krytu.



- 2) Zložte dolu kryt.



- 3) Po zložení krytu dvierok sa dajú ostatné časti dvierok spotrebiča jednoducho sňať, aby ste mohli pokračovať v čistení. Po dokončení čistenia dvierok spotrebiča vráťte kryt na miesto a tlačte na uzamykacie prvky, kým sa počuteľne nezacvaknú.



- 4) Zmontujte a nasadíte dvierka spotrebiča.

⚠ UPOZORNENIE

- Neskladajte dolu kryt dvierok bez toho, aby ste predtým zložili dolu dvierka spotrebiča. Na poškodenie spôsobené nesprávnou obsluhou sa nevzťahuje záruka.
- Pri skladaní krytu dvierok a vnútorného skla a/alebo zatváraní dvierok držte ruky mimo závesov.

POZNÁMKA

- Po zložení krytu dvierok sa môže vnútorné sklo ľahko posunúť a môže spôsobiť poškodenie a/alebo zranenie.
- Zložte dolu kryt dvierok a vnútorné sklo, aby ste znížili celkovú hmotnosť dvierok spotrebiča.
- Pri montáži vnútorného skla by čierna bodka mala smerovať k vrchnej časti smerom k vnútrajšku rúry.

RIEŠENIE PROBLÉMOV

Najčastejšie otázky

Najčastejšie otázky

Ot.: Je normálne počuť cvakanie vychádzajúce zo zadnej časti rúry, keď ju používam?

Odp. Váš nový spotrebič je navrhnutý tak, aby dôslednejšie ovládal teplotu rúry. Na vašej novej rúre môžete častejšie počuť zapínanie a vypínanie ohrievacích telies rúry. Je to NORMÁLNE.

Ot.: Keď počas konvekčného varenia otvorím dvierka, ventilátor sa zastaví. Je to normálne?

Odp. Áno, je to normálne. Po otvorení dvierok sa konvekčný ventilátor zastaví, kým sa dvierka nezatvorí.

Ot.: Môžem používať alobal na zachytenie kvapiek z pokrmu vo vnútornom priestore rúry?

Odp. Nikdy nepoužívajte alobal na obloženie dna alebo bokov rúry. Alobal sa roztaví a prílepi na spodný povrch rúry a nebude sa dať odstrániť. Namiesto toho použite na zachytenie kvapiek z pokrmu plech vystlaný alobalom umiestnený na spodnom rošte rúry. Nikdy neumiestňujte žiadny rošt, plech ani panvicu na dno rúry. (Ak sa už alobal roztavil na dne rúry, nebude narušovať výkon rúry.)

Ot.: Môžem používať alobal na roštach?

Odp. Rošty nezakrývajte alobalom. Zakrytie celých roštov alobalom obmedzuje prúdenie vzduchu, čo vedie k zlým výsledkom prípravy pokrmov. Pod ovocné koláče alebo iné kyslé alebo sladké jedlá umiestnite plech vystlaný alobalom, aby ste zabránili poškodeniu povrchovej úpravy rúry vyliatym pokrmom.

UPOZORNENIE

- Alobal sa môže použiť na zabalenie pokrmu v rúre, ale dbajte na to, aby sa alobal nedostal do kontaktu s odkrytými ohrievacími/grilovacími telesami v rúre. Alobal by sa mohol roztaviť alebo vznietiť a spôsobiť dym, požiar alebo zranenie.

Ot.: Čo mám robiť, ak mám rošty lepkavé a ťažko sa zasúvajú a vysúvajú?

Odp. Rošty sa časom môžu ťažšie zasúvať a vysúvať. Na boky roštov naneste malé množstvo olivového oleja. Bude fungovať ako lubrikant pre ľahšie kĺzanie.

Ot.: Mám mať pri grilovaní dvierka otvorené alebo zatvorené?

Odp. Vaša elektrická rúra nie je určená na grilovanie s otvorenými dvierkami. Ak grilujete s otvorenými dvierkami rúry, môžu sa poškodiť gombíky rúry alebo displej.

Ot.: Prečo nefungujú funkčné tlačidlá?

- Odp.

: Skontrolujte, či nie je aktivovaný **Zámok ovládania**. Ak je aktivovaný **Zámok ovládania**, na displeji sa zobrazí ikona zámku . Ak chcete **Zámok ovládania** deaktivovať, v kapitole **Prevádzka** si pozrite časť **Nastavenie zámku ovládania**.
- Ot.:

Ako môžem pomôcť zaistiť bezpečnosť detí v blízkosti spotrebiča?
- Odp.

: Deti by mali byť v blízkosti spotrebiča pod dohľadom vždy, keď sa používa, a po použití, až kým povrchy rúry nevychladnú. Môžete tiež použiť **Zámok ovládania**, aby ste deťom zabránili rúru náhodne zapnúť. **Zámok ovládania** deaktivuje väčšinu tlačidiel ovládacieho panela. V kapitole **Prevádzka** si pozrite časť **Nastavenie zámku ovládania**.

Kým zavoláte servis

Príprava pokrmov

Prejavy problému	Možné príčiny a riešenie
Rúra nefunguje	Zástrčka spotrebiča nie je úplne zasunutá do elektrickej zásuvky. Skontrolujte, či je elektrická zástrčka zapojená do živej, správne uzemnenej zásuvky.
	Poistka vo vašej domácnosti môže byť vypálená alebo môže byť vypnutý istič. Vymeňte poistku alebo resetujte istič.
	Ovládacie prvky rúry sú nesprávne nastavené. V kapitole Prevádzka si pozrite časť „Obsluha rúry“.
	Rúra je príliš horúca. Rúru nechajte vychladnúť pod uzamykáciu teplotu.
Cez vetrací otvor rúry vychádza para.	Pri príprave pokrmov s vysokým obsahom vlhkosti vzniká para. Je to normálny jav.
Spotrebič nefunguje.	Kábel nie je správne zapojený. Skontrolujte, či je kábel správne zapojený do zásuvky. Skontrolujte ističe.
	Servisná elektroinštalácia nie je dokončená. Požiadajte o pomoc elektrikára.
	Výpadok prúdu. Pre istotu skontrolujte svetlá v domácnosti. Zavolajte do miestnej elektrotechnickej spoločnosti a požiadajte o servis.
Počas grilovania rúra nadmerne dymí.	Ovládací prvok nie je správne nastavený. Postupujte podľa pokynov v časti Nastavenie ovládacích prvkov rúry.
	Mäso je príliš blízko telesa. Zmeňte polohu roštu tak, aby bola medzi mäsom a telesom dostatočná vzdialenosť. Grilovacie teleso predhrejte na prudké opečenie.

Prejavy problému	Možné príčiny a riešenie
Počas grilovania rúra nadmerne dymí.	Mäso nie je správne pripravené. Z mäsa odstráňte prebytočný tuk. Zvyšné masné okraje prerežte, aby ste zabránili skrúteniu.
	Na povrchoch rúry sa nahromadila mastnota. Stará mastnota alebo rozstreky pokrmov spôsobujú nadmerné dymenie. Pri častom grilovaní je potrebné pravidelné čistenie.
Pokrm sa nepečie správne	Ovládacie prvky rúry sú nesprávne nastavené. V kapitole Prevádzka si pozrite časť „Obsluha rúry“.
	Rošt nie je v správnej polohe alebo nie je vodorovne. V kapitole Prevádzka si pozrite časť „Obsluha rúry“.
	Používate nesprávny riad alebo riad nesprávnej veľkosti. V kapitole Prevádzka si pozrite časť „Obsluha rúry“.
Na okienku rúry sa hromadí vlhkosť alebo z vetracieho otvoru rúry vychádza para	K tomuto dochádza pri príprave pokrmov s vysokým obsahom vlhkosti. Je to normálny jav.
	Okienko ste čistili príliš navlhko. Okienko nečistite príliš navlhko.
Po vypnutí rúry sa teplý vzduch odvetráva do kuchyne.	Odvod teplého vzduchu je potrebný na udržanie a zníženie teploty rúry. Po ochladení na bezpečnú teplotu sa automaticky vypne. Je to normálny jav.

Diely a funkcie

Prejavy problému	Možné príčiny a riešenie
Keď chcete pripraviť pokrm, na displeji sa zobrazuje  .	Dvierka rúry sú uzamknuté, pretože teplota vo vnútri rúry neklesla pod uzamykaciu teplotu. Stlačte tlačidlo Pozastaviť a zastaviť. Nechajte rúru vychladnúť.
	Aktivovaný je Zámok ovládania. Túto funkciu zresetujete stlačením tlačidla Zámok ovládania na 3 sekundy.
Osvetlenie rúry nefunguje.	Nastal čas vymeniť žiarovku alebo je žiarovka uvoľnená. Vymeňte alebo dotiahnite žiarovku. Pozrite si časť „Výmena osvetlenia rúry“ v tomto návode na použitie.
Chladiaci ventilátor beží aj po vypnutí rúry.	Po dostatočnom ochladení elektronických komponentov sa ventilátor automaticky vypne. Je to normálny jav.

Prejavy problému	Možné príčiny a riešenie
Konvekčný ventilátor sa zastaví.	Konvekčný ventilátor sa zastaví počas cyklu konvekčného pečenia. Deje sa to, aby sa umožnilo rovnomernejšie zohrievanie počas cyklu. • Nejde o zlyhanie rúry a malo by sa to považovať za normálnu prevádzku.
Priestor na pečenie sa nezohrieva a na displeji sa zobrazí ikona „Demo alebo D“.	Spotrebič je v Demo režime. • Pozrite si časť „Demo režim“ v používateľskej príručke a deaktivujte tento režim.

Zvuky

Prejavy problému	Možné príčiny a riešenie
Zvuk „praskania“ alebo „strieľania“.	Ide o zvuk zahrievania a ochladzovania kovu počas prípravy pokrmov aj funkcie. • Je to normálny jav.
Zvuk ventilátora	Konvekčný ventilátor sa môže automaticky zapínať a vypínať. • Je to normálny jav.

Zákaznícky servis a náhradné diely

Zákaznícky servis

Ak sa porucha nedá odstrániť vyššie uvedenými opatreniami, obráťte sa na zákaznícke informačné centrum spoločnosti LG a požiadajte o servis.

V priloženom záručnom liste nájdete kontaktné údaje všetkých krajín.

- Ak má spotrebič poruchu, nesmie sa používať. Ak dôjde k poruche, spotrebič sa musí izolovať vytiahnutím elektrickej zástrčky alebo vypnúť odstránením poistky alebo vypnutím ističa v domovej poistkovej skrini.
- Spotrebič smie opravovať iba špeciálne vyškolený a kvalifikovaný elektrikár. Nesprávne vykonané opravy môžu spôsobiť značné škody alebo zranenie.

UPOZORNENIE

- Opravy spotrebiča smie vykonávať iba technik so špeciálnou licenciou. Nesprávne opravy môžu predstavovať značné nebezpečenstvo.
- Ak je spotrebič poškodený, nepoužívajte ho. V prípade poruchy alebo zlyhania ho vypnite na sieťovom napájacom zdroji. V prípade poruchy sa na návštevy technikov zo zákazníckeho servisu alebo predajcov nemusí vzťahovať záruka, ak je príčina zlyhania výsledkom abnormálneho používania zákazníkom.

Náhradné diely

Ak potrebujete náhradné diely alebo technika, obráťte sa na servis spoločnosti LG.

- Váš hovor bude automaticky presmerovaný do centra služieb zákazníkom zodpovedného za oblasť vášho PSČ.
- Adresu vášho miestneho centra služieb zákazníkom a ďalšie informácie pre zákazníkov nájdete na internete na adrese www.lg.com

Dbajte na to, aby ste mali poruke nasledujúce údaje:

- Vaše meno a adresa vrátane PSČ.
- Vaše telefónne číslo.
- Presné podrobnosti o povahe problému.
- Model, rad a sériové číslo. Tieto údaje nájdete na štítku s údajmi, ktorý sa nachádza na ľavom vnútornom okraji dvierok rúry.
- Vaše potvrdenie o kúpe s uvedeným dátumom. Upozorňujeme, že pre akúkoľvek reklamáciu v záručnej dobe je potrebný doklad o kúpe. Pred uplatnením reklamácie v záručnej dobe si nezabudnite prečítať časť „RIEŠENIE PROBLÉMOV“. Ak sa ukáže, že na spotrebiči nie je mechanická alebo elektrická porucha, účtuje sa poplatok za akúkoľvek kontrolu vykonanú technikom.

Údajový list výrobku

DELEGOVANÉ NARIADENIE KOMISIE (EÚ) č. 65/2014 a 66/2014, platná norma EN 60350-1:

Ochranná známka	LG
Identifikátor modelu	WS5D7210S, WS5D7210G
Index energetickej účinnosti (EEIcavity)	86,5
Trieda energetickej účinnosti	A
Spotreba energie (konvenčný režim)	1,12 kWh/cyklus
Spotreba energie (režim ventilátorovej nútenej konvekcie)	0,70 kWh/cyklus
Počet dutín	1
Tepelný zdroj	Elektrický
Objem	72 l
Hmotnosť	38,0 kg

NARIADENIE KOMISIE (EÚ) 2023/826, platná norma EN 50564:2011

Spotreba energie v informačnom režime	0,8 W
Časový úsek, po ktorom funkcia správy napájania alebo podobná funkcia automaticky prepne zariadenie do pohotovostného režimu a/alebo do režimu vypnutia a/alebo do stavu zabezpečujúceho sieťový pohotovostný režim	10 min.

Poznámky

Poznámky

Poznámky

