

**FZ 1022.1/HA**  
**FZ 1022.1 IX/HA**  
**FZ 1022 C.1/HA**  
**FZ 1022 C.1 IX/HA**

## **Rúra na pečenie**

Návod na inštaláciu a použitie

 **Hotpoint**  

---

**ARISTON**

FZ 1022.1/HA  
FZ 1022.1 IX/HA  
FZ 1022 C.1/HA  
FZ 1022 C.1 IX/HA

## Rúra na pečenie

Návod na inštaláciu a použitie

**Vážený zákazník,**  
**ďakujeme Vám, že ste sa rozhodli pre zakúpenie zariadenia od spoločnosti INDESIT Company S.p.A.**

Pri voľbe zariadenia starostlivo zvážte, aké činnosti a funkcie od neho žiadate. To, že zariadenie nebude vyhovovať Vaším neskorším požiadavkám, nemôže byť dôvodom na reklamáciu. Pred prvým použitím si pozorne prečítajte priložený slovenský návod, ktorý dodáva firma **INDESIT Company S.p.A.** ku svojim dovážaným výrobkom, a dôsledne sa ním riadte. Všetky zariadenia sú určené pre domáce použitie. Pre profesionálne použitie sú určené zariadenia špecializovaných výrobcov. Všetky doklady o kúpe a o eventuálnych opravách Vášho zariadenia starostlivo uschovajte, aby sme Vám mohli poskytnúť maximálne kvalitný záručný aj pozáručný servis.

**Dodržiavanie týchto zásad povedie k Vašej spokojnosti. V prípade ich nerešpektovania však nemôžeme uznať prípadnú reklamáciu. Odporúčame Vám uschovať po dobu záručnej lehoty pôvodné obaly k výrobku.**

**Kým budete kontaktovať servisné stredisko, starostlivo si preštudujte návod na použitie a záručné podmienky uvedené v záručnom liste.**

**Ak bude pri oprave zistené, že závada nespadá do záruky, uhradí vzniknuté náklady zákazník.**

**Vážený zákazník. Návod, ktorý ste obdržali k nášmu výrobku, vychádza zo všeobecného návodu pre celý výrobný rad. Z tohto dôvodu môže dôjsť k situácii, že niektoré funkcie, ovládacie prvky a príslušenstvo nie sú určené pre Vaše zariadenie. Ďakujeme za pochopenie.**

**Pre zaistenie trvalej ÚČINNOSTI a BEZPEČNOSTI tohto zariadenia odporúčame:**

- Obracajte sa len na servisné stredisko autorizované výrobcom.
- Je potrebné používať len originálne náhradné diely.

# Návod na inštaláciu a použitie

RÚRA NA PEČENIE

FZ 1022.1/HA  
FZ 1022.1 IX/HA  
FZ 1022 C.1/HA  
FZ 1022 C.1 IX/HA

## Obsah

### Inštalácia, 4-5

Umiestnenie  
Elektrické zapojenie  
Technické údaje

### Popis zariadenia, 6

Celkový pohľad  
Ovládací panel

### Zapnutie a používanie, 7

Zablokovanie ovládacieho panela  
DEMO režim  
Nastavenie hodín a časovača  
Zapnutie rúry

### Režimy pečenia, 8-11

Režimy manuálneho pečenia  
Režimy automatického pečenia  
Programovanie pečenia  
Praktické rady  
Tabuľka nastavení

### Bezpečnostné upozornenia a tipy, 12

Všeobecné bezpečnostné upozornenia  
Po skončení životnosti  
Rešpektovanie a ochrana životného prostredia

### Starostlivosť s údržba, 13-14

Vypnutie zariadenia  
Čistenie zariadenia  
Čistenie dvierok rúry  
Výmena žiarovky  
Montáž vodiacich líšt

### Pomoc, 15

SK

 **Hotpoint**  
ARISTON

# Inštalácia

SK

! Pred manipuláciou s týmto zariadením si pozorne prečítajte nasledujúce pokyny. Obsahujú dôležité informácie o bezpečnom používaní, inštalácii a starostlivosti o toto zariadenie.

! Odložte si tento návod na použitie pre prípadné budúce použitie. V prípade zmeny majiteľa nezabudnite k zariadeniu priložiť tento návod.

## Umiestnenie

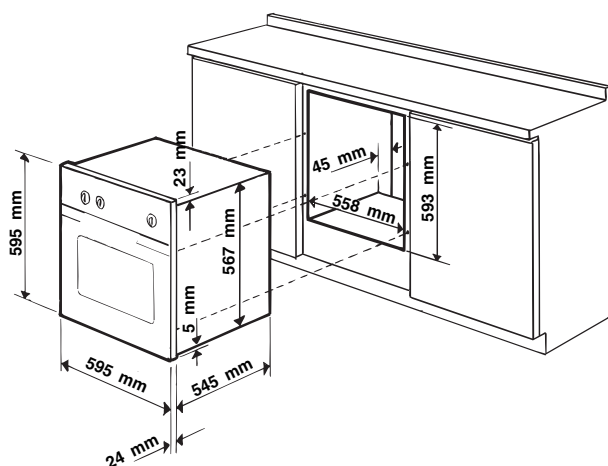
! Uchovávajte obalové materiály mimo dosahu detí. Hrozí nebezpečenstvo udusenia (pozri *Bezpečnostné upozornenia a tipy*).

! Zariadenie musí byť nainštalované kvalifikovanou osobou podľa uvedených pokynov. Nesprávna inštalácia môže spôsobiť ublíženie ľuďom alebo zvieratám alebo škody na majetku.

## Zabudovanie zariadenia

Použite vhodnú skrinku. Tým zaistíte, že zariadenie bude pracovať správne.

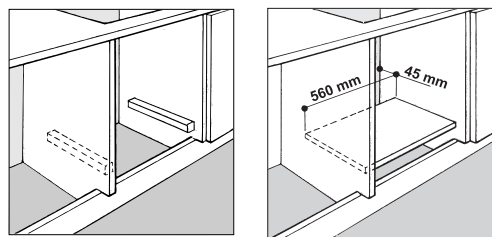
- Dosky priliehajúce k rúre musia byť vyrobené zo žiaruvzdorného materiálu.
- Skrinky z preglejky musia byť zlepené lepidlom, ktoré je odolné voči teplotám až do 100 °C.
- Ak inštalujete rúru **pod pracovnú dosku linky** (pozri obrázok) alebo **do kuchynskej linky**, otvor pre rúru musí mať tieto rozmery:



! Toto zariadenie nesmie po inštalácii prísť do kontaktu s inými elektrickými komponentmi. Údaje o spotrebe uvedené na typovom štítku boli vypočítané pri takomto spôsobe inštalácie.

## Vetranie

Pre zaistenie dostatočnej ventilácie treba odstrániť zadnú časť skrinky, v ktorej je zariadenie vstavané. Odporúčame rúru inštalovať na dve drevené lišty alebo na rovný povrch s otvorom s rozmermi najmenej 45 x 560 mm v zadnej časti (pozri obrázky).

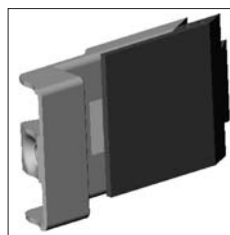


## Vycentrovanie a pripevnenie

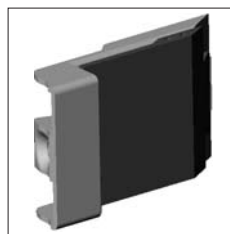
Umiestnite štyri podložky k štyrom otvorom na bočnej stene vonkajšej konštrukcie rúry. Upravte podložky podľa hrúbky dosiek skrinky ako je uvedené nižšie:



hrúbka 20 mm: odstráňte odoberateľnú časť podložky (pozri obrázok)



hrúbka 18 mm: použite prvú drážku, ako bolo nastavené pri výrobe (pozri obrázok)



hrúbka 16 mm: použite druhú drážku (pozri obrázok)

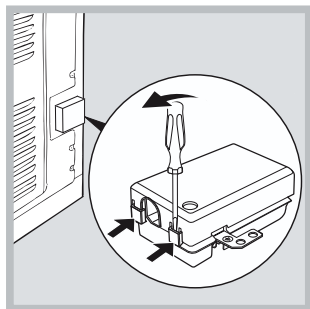
Zariadenie pripevnite k skrinke otvorením dvierok rúry a nasrutkovaním skrutiek do štyroch otvorov na vonkajšej konštrukcii.

! Všetky súčasti, ktoré zaisťujú bezpečný chod tohto zariadenia, musia byť zabezpečené tak, aby sa dali demontovať iba pomocou nástrojov.

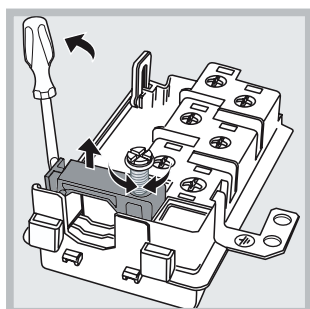
## Elektrické zapojenie

! Rúry vybavené napájacou šnúrou pre trojpólové pripojenie sú určené pre napájanie striedavým prúdom, ktorého menovité hodnoty sú uvedené na typovom štítku (*pozri nižšie*).

### Zapojenie napájacej šnúry



1. Otvorte svorkovnicu vložení skrutkovača dovnútra po strane krytu. Zatlačením skrutkovača nadol otvoríte kryt (*pozri obrázok*).



2. Uvoľnite skrutku pre úchytку vodičov a zatlačením skrutkovača ju vyberte. (*pozri obrázok*)

3. Pripojte sieťovú šnúru uvoľnením svorky a troch skrutiek pre vodiče L-N- $\perp$ . Pripojte vodiče k príslušným svorkám: modrý k svorke

označenej (N), hnedý k svorke označenej (L) a žltozelený k svorke označenej  $\perp$ .

### Zapojenie sieťovej šnúry do siete

Pripojte k šnúre zástrčku dimenzovanú podľa hodnôt na typovom štítku (*pozri vpravo*).

Zariadenie musí byť pripojené priamo k elektrickej sieti cez viacpólový istič. Medzi kontaktmi ističa v rozpojenom stave musí byť minimálna vzdialenosť 3 mm. Istič musí byť dimenzovaný na maximálny príkon uvedený na typovom štítku a musí vyhovovať platným predpisom a normám (uzemňovací vodič nesmie byť ističom prerušený). Sieťová šnúra nesmie prísť do styku s predmetmi s teplotou vyššou ako 50°C.

! Kvalifikovaný elektrikár musí zabezpečiť správne elektrické zapojenie a zaistiť, že zapojenie vyhovuje bezpečnostným predpisom a normám.

Pred zapojením zariadenia do elektrickej siete sa uistite, že:




- Zariadenie je uzemnené a zástrčka vyhovuje platným predpisom a normám.
- Zásuvka je dimenzovaná na maximálnym príkon zariadenia uvedený na typovom štítku (*pozri nižšie*).
- Elektrické napätie v sieti zodpovedá hodnotám vyznačeným na typovom štítku (*pozri nižšie*).
- Zástrčka napájacej šnúry sa dá zasunúť do zásuvky. Ak nie, obráťte sa na autorizovaného pracovníka, aby ju vymenil. Nepoužívajte predĺžovacie šnúry ani rozvodky.

! Po inštalácii zariadenia musí byť napájacia šnúra a zásuvka ľahko prístupná.

! Napájacia šnúra nesmie byť ohnutá ani stlačená.

! Napájaciu šnúru pravidelne kontrolujte a výmenu prenechajte na autorizovaného pracovníka (*pozri Pomoc*).

**! Výrobca nezodpovedá za akékoľvek škody, ak nebudú dodržané tieto bezpečnostné upozornenia.**

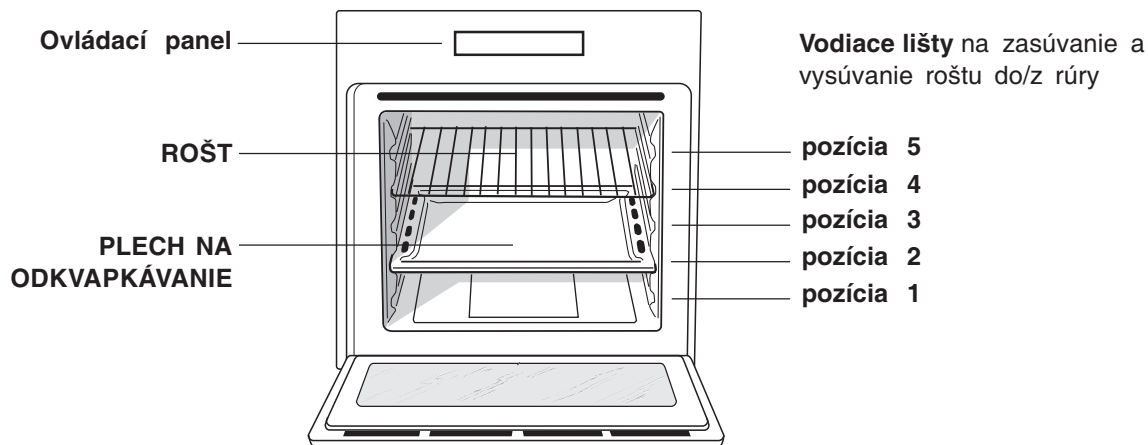
| TECHNICKÉ ÚDAJE  |   |
|--|---|
| <b>Rozmery*</b>  | šírka 43,5 cm<br>výška 32 cm<br>hĺbka 41,5 cm   |
| <b>Objem*</b>  | 58 l  |
| <b>Elektrické zapojenie</b>  | napätie 220-230 V ~ 50 Hz<br>maximálny príkon 2800 W  |
| <b>ENERGETICKÉ ŠTÍTKY*</b>   | Smernica 2002/40/EC o typových štítkoch elektrických rúr.<br><br>Norma EN 50304<br><br>Deklarovaná energetická spotreba pri nútenom prúde horúceho vzduchu režim ohrevu:<br> Gratinovanie.   |
| <br> | Toto zariadenie spĺňa požiadavky nasledujúcich predpisov Európskeho spoločenstva:<br>- 73/23/EEC z 19.2.1973 (Low Voltage – bezpečnostné predpisy pre nízke napätie) a následných úprav<br>- 89/336/EEC z 3.5.1989 (Electromagnetic Compatibility – odrušenie a elektromagnetická kompatibilita) a následných úprav.<br>- 93/68/EEC z 22.7.1993 a následných úprav.<br>- 2002/96/EC |

\* bez odoberateľných vodiacich líšt

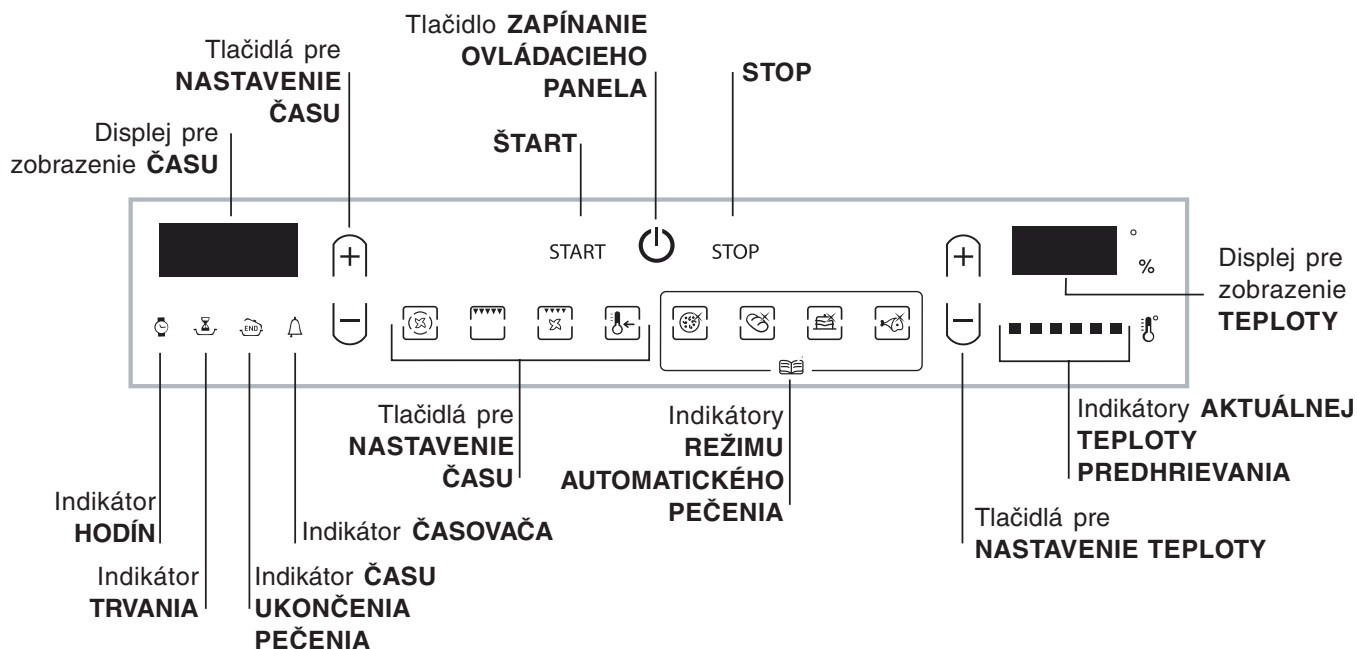
# Popis zariadenia

SK

## Celkový pohľad



## Ovládací panel





! Pri prvom použití nechajte zariadenie so zatvorenými dvierkami zapnuté, nastavené na najvyššiu teplotu po dobu najmenej pol hodiny. Keď rúru vypnete a otvoríte dvierka, miestnosť dobre vyvetrajte. Zariadenie môže spôsobiť mierne nepríjemný zápach zapríčinený vypálením ochranných látok použitých počas procesu výroby.

! Funkcie "Zablokovanie ovládacieho panela" a "DEMO režim" sa dajú zapnúť alebo vypnúť aj pri vypnutom ovládacom paneli.

## Zablokovanie ovládacieho panela

Ak chcete zablokovať ovládacie prvky zariadenia, stlačte a podržte 5 sekúnd súčasne stlačené tlačidlá



 a . Ozve sa pípnutie a na displeji pre zobrazenie TEPLoty sa objaví "r-0".

Ovládacie prvky znova aktivujete opätovným stlačením týchto tlačidiel. Symbol "STOP" bude stále zobrazený.

## DEMO režim

Rúra môže fungovať v DEMO režime: všetky vyhrievacie telesá sa vypnú a ovládacie prvky ostanú použiteľné.


Ak chcete aktivovať DEMO režim, stlačte spolu





tlačidlá , ,  a .



Režim DEMO deaktivujete opätovným stlačením tlačidiel , ,  a . Ozve sa pípnutie a na displejoch sa objaví "demo off".

## Nastavenie hodín a časovača


Po zapojení zariadenia do elektrickej siete alebo po výpadku elektrického prúdu začne blikať symbol .


Nastavenie času:

1. Nastavte hodiny tlačidlami "+" a "-" na pravej strane ovládacieho panela do 8 sekúnd.
2. Znova stlačte tlačidlo .
3. Nastavte minúty tlačidlami "+" a "-" na ľavej strane ovládacieho panela.
4. Pre uloženie nastavení počkajte 8 sekúnd alebo znovu stlačte tlačidlo .

Ak chcete vykonať zmeny, stlačte najprv , čím zapnete ovládací panel, potom stlačte  a postupujte podľa vyššie uvedeného postupu.


Po uplynutí nastaveného času sa ozve bzučiak. Bzučiak sa vypne po uplynutí 6 sekúnd alebo po stlačení niektorého aktívneho ovládača na ovládacom paneli.

Pre nastavenie časovača stlačte tlačidlo  a nastavte ho rovnakým spôsobom ako hodiny.

Symbol  vás bude upozorňovať na zapnutý časovač.

! Časovač neslúži na zapnutie a vypnutie rúry.

## Zapnutie rúry

1. Stlačením tlačidla  zapnete ovládací panel.
2. Stlačte symbol požadovaného režimu pečenia. Na displejoch sa objaví čas a teplota pečenia vybraného režimu.
3. Pre spustenie pečenia stlačte "START".
4. Spustí sa fáza predhrievania a rozsvieti sa príslušný indikátor aktuálnej teploty predhrievania. Teplota sa dá zmeniť tlačidlami "+" a "-" na pravej strane ovládacieho panela.
5. Po ukončení predhrievania sa ozve pípnutie a rozsvietia sa všetky indikátory aktuálnej teploty: vložte jedlo do rúry.
6. V priebehu pečenia môžete:
  - meniť teplotu tlačidlami "+" a "-" na pravej strane ovládacieho panela.
  - nastavovať čas pečenia (*pozri Režimy pečenia*).
  - stlačiť "STOP", čím prerušíte pečenie.
7. Rúra sa automaticky vypne po dvoch hodinách pečenia: toto obmedzenie je z bezpečnostných dôvodov implementované do všetkých režimov pečenia. Čas pečenia sa dá zmeniť (*pozri Režimy pečenia*).
8. Ak nastal výpadok prúdu, keď bola rúra zapnutá, automatický systém bude pokračovať v pečení od miesta prerušenia (pokiaľ teplota v rúre príliš neklesla). Naprogramované režimy pečenia, ktoré ešte nezačali, budú zrušené a musíte ich znova naprogramovať.

! Pri režime GRILOVANIE sa rúra nepredhrieva.

! Nikdy neumiestňujte predmety priamo na dno rúry, mohli by ste poškodiť smaltovanie.

! Jedlo umiestňujte vždy na dodávané rošty.

## Vetranie

Aby sa znížila vonkajšia teplota rúry, je rúra vybavená chladiacim ventilátorom, ktorý umožňuje cirkuláciu vzduchu medzi ovládacím panelom a dvierkami rúry.

! Po ukončení pečenia ostane chladiaci ventilátor zapnutý, kým sa rúra dostatočne neochladí.

# Režimy pečenia

SK

## Režimy manuálneho pečenia

! Všetky režimy pečenia majú prednastavenú teplotu, ktorú môžete upraviť na požadovanú hodnotu medzi 40 °C a 250 °C.

Pri režime **GRILOVANIE** je teplotný výkon indikovaný v percentách (%) a tiež ho môžete upravovať.

### Režim **VIACNÁSOBNÉ PEČENIE**

Zapnú sa všetky ohrievacie telesá. Keďže teplo v celej rúre bude stálo a rovnomerne rozložené, jedlo sa bude piecť rovnomerne po celom povrchu. Používajte maximálne dva rošty naraz.

### Režim **GRILOVANIE**

Zapne sa horné ohrievacie teleso a otočný ražeň (ak ho použijete). Po stlačení "+" alebo "-" na ľavej strane ovládacieho panela sa na displeji pre zobrazenie **TEPLOTY** zobrazia tepelné výkony, ktoré môžete vybrať; sú v rozsahu 5% až 100%. Vysoká a priamo nasmerovaná teplota grilu sa odporúča pri jedlách, ktoré potrebujú na povrchu úpravu vysokou teplotou. V tomto režime pečte vždy so zatvorenými dvierkami rúry.

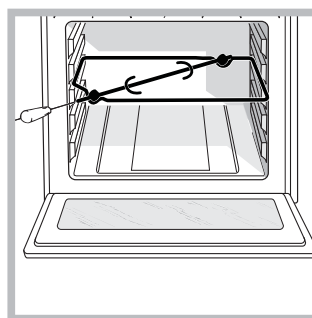
### Režim **GRATINOVANIE**

Zapne sa horná ohrievacia časť aj ventilátor (ak použijete otočný ražeň, zapne sa aj ten). Počas pečenia sa na určitý čas zapne aj kruhové ohrievacie teleso. Táto kombinácia zvyšuje efektivitu jednosmerného tepelného žiarenia ohrievacieho telesa vďaka nútenému obehu vzduchu v celej rúre. Toto napomáha predísť spáleniu jedla na povrchu a umožňuje teplu prenikať dovnútra jedla. V tomto režime pečte vždy so zatvorenými dvierkami rúry.



### Režimy s **NÍZKOU TEPLOTOU**


Tento typ pečenia môžete použiť pri overovaní funkčnosti, rozmrazovaní, príprave jogurtov a ohrievaní pokrmov s požadovanou rýchlosťou. Teploty, ktoré môžete použiť sú: 40, 65, 90 °C.

## Otočný ražeň (len pri niektorých modeloch)



Ak chcete použiť otočný ražeň (pozri obrázok), postupujte nasledovne:

1. Na prvú úroveň zospodu zasuňte plech na odkvapkávajúcu masť.
2. Na tretiu úroveň zospodu zasuňte špeciálny držiak na ražeň a hrot ražňa zasuňte do špeciálneho otvoru v zadnej časti rúry.
3. Ražeň spustíte vybraním režimu  alebo .

! Ak počas režimu  otvoríte dvierka, otočný ražeň sa zastaví.

## Režimy automatického pečenia

! **Teplota a čas pečenia sú prednastavené** tak, aby sa pri každom pečení automaticky dosiahli čo najlepšie výsledky. Tieto nastavenia nie je možné meniť. Je použitý systém **C.O.P.® (programy pre optimálne pečenie)**. Pečenie sa automaticky ukončí a rúra oznámi, že jedlo je hotové. Pečenie môžete spustiť s **predhriatou** alebo **nepredhriatou** rúrou.

! Po ukončení pečenia sa ozve zvukový signál.

! Počas pečenia neotvárajte dvierka. Mohli by ste tým narušiť nastavený čas pečenia a teplotu.

### Režim **MÄSO**

Tento režim použite pri pečení hovädzieho alebo bravčového mäsa, alebo jahňaciny. Mäso umiestnite do studenej rúry. Jedlo môžete umiestniť tiež do predhriatej rúry.

### Režim **PEČENÉ KOLÁČE**

Tento režim je vhodný na prípravu koláčov, pri ktorých chcete použiť prírodné droždie, prášok do pečiva ako aj koláče, pri ktorých nechcete použiť droždie. Pokrm umiestnite do studenej rúry. Jedlo môžete umiestniť tiež do predhriatej rúry.

 Režim **PIZZA**

Tento režim použite na prípravu pizze. Pre bližšie informácie pozri nasledujúcu kapitolu.

 Režim **CHLIEB**

Tento režim použite na prípravu chleba. Pre bližšie informácie pozri nasledujúcu kapitolu.

 Režim **PIZZA**


Pre dosiahnutie najlepších výsledkov dodržujte nasledovné pokyny:

- Použite recept.
- Hmotnosť cesta musí byť v rozmedzí 500 g až 700 g.
- Jemne pomastite plech na pečenie.

**Recept na prípravu PIZZE:**

1 plech na pečenie umiestnite na dolnú pozíciu do predhriatej alebo chladnej rúry.

Recept na prípravu 3 kusov pizze s hmotnosťami cca 550 g: 1000 g múky, 500 ml vody, 20 g soli, 20 g cukru, 100 ml olivového oleja, 20 g čerstvého droždia (alebo 2 sáčky práškov do pečiva)

- Nechajte vykysnúť pri izbovej teplote: 1 hodinu.
- Umiestnite do horúcej alebo chladnej rúry.
- Spustite režim  PIZZA.

 Režim **CHLIEB**

Pre dosiahnutie najlepších výsledkov dodržujte nasledovné pokyny:

- Použite recept.
- Neprekročte **maximálnu nosnosť** plechu na pečenie.
- **Plech na pečenie umiestnite na pozíciu 5 a nalejte do neho 100 ml studenej vody.**
- Cesto nechajte vykysnúť pri izbovej teplote na 1 - 1,5 hodiny (v závislosti od teploty v miestnosti) alebo dovtedy, kým nebude mať cesto 2-násobnú veľkosť.


**Recept na prípravu CHLEBA:**

1 plech na pečenie, hmotnosť maximálne 1000 g, dolná pozícia.

2 plechy na pečenie, hmotnosť každého maximálne 1000 g, stredná a dolná úroveň.

Recept na prípravu 1000 g cesta: 600 g múky, 360 g vody, 11g soli, 25 g čerstvého droždia (alebo 2 sáčky prášku do pečiva)

Postup:


- Rozmiešajte múku a soľ vo veľkej nádobe.
- Rozmiešajte droždie vo vlažnej vode (približne 35 °C).
- V múke vytvorte malý priestor.
- Nalejte rozmiešané droždie s vodou.
- Rukou mieste cesto asi po dobu 10 minút až kým nebude mať stálu konzistenciu a nebude sa veľmi lepiť.
- Upravte cesto ho do guľového tvaru, vložte do plastového obalu a nechajte kysnúť pri izbovej teplote 1 - 1,5 hodiny (kým nebude mať cca 2-násobný objem).
- Narežte cesto na bochníky rovnakej veľkosti.
- Umiestnite ich na papier, ktorý je uložený v plechu na pečenie.
- Posypte bochníky múkou.
- Na bochníkoch urobte zárezy.
- Na spodok rúry nalejte 100 ml destilovanej vody. Z dôvodu jednoduchšieho čistenia vám odporúčame použiť vodu zmiešanú s octom.
- Bochníky umiestnite do studenej rúry.
- Spustite režim  CHLIEB.
- Po dokončení pečenia nechajte bochníky chleba uložené na plechu až kým nevychladnú.

## Programovanie pečenia




! Pred nastavením programu zvolte režim pečenia.



### Nastavenie času trvania pečenia




Stlačte tlačidlo , potom:

1. Nastavte čas tlačidlami "+" a "-" na ľavej strane ovládacieho panela.
  2. Pre uloženie nastavení stlačte tlačidlo .
  3. Stlačte tlačidlo "ŠTART", čím aktivujete program.
  4. Po uplynutí nastaveného času sa na displeji pre zobrazenie TEPLoty objaví slovo "END" a ozve sa bzučiak.
- Príklad: je 9:00 a nastavíte čas trvania pečenia na 1 hodinu a 15 minút. Pečenie sa automaticky ukončí o 10:15.

### Nastavenie oneskoreného pečenia

1. Stlačte tlačidlo , a vykonajte kroky 1 až 2 rovnako ako pri nastavení času trvania pečenia.
  2. Potom stlačte tlačidlo  a nastavte tlačidlami "+" a "-" na ľavej strane ovládacieho panela čas ukončenia pečenia.
  3. Pre uloženie nastavení stlačte tlačidlo .
  4. Stlačte tlačidlo "ŠTART", čím aktivujete program.
  5. Po uplynutí nastaveného času sa na displeji pre zobrazenie TEPLoty objaví slovo "END" a ozve sa bzučiak.
- Príklad: je 9:00, nastavíte čas trvania pečenia na 1 hodinu a 15 minút a čas ukončenia pečenia 12:30. Pečenie sa začne o 11:15.

Po naprogramovaní pečenia symboly  a  začnú blikať. Na displeji pre zobrazenie HODÍN a ČASU PEČENIA sa bude striedavo zobrazovať čas ukončenia pečenia a dĺžka trvania pečenia. Pre zrušenie naprogramovaného pečenia stlačte tlačidlo "STOP".

! Pri výbere režimu pečenia svieti iba symbol . Symbol  ostane zhasnutý. Pri nastavovaní doby pečenia svieti symbol  a dá sa nastaviť aj oneskorené pečenie.

## Praktické rady

! Pri pečení s použitím ventilátora neumiestňujte rošt na pozície 1 a 5. Príliš silné priame teplo môže citlivé jedlo spáliť.

! Pri režimoch GRILOVANIE a GRATINOVANIE (hlavne ak použijete ražeň) umiestnite na pozíciu 1 plech na odkvapkavanie, aby zachytával zvyšky pri pečení (tuk a/alebo masť).

### VIACNÁSObNÉ PEČENIE

- Použite pozície 2 a 4. Jedlo, ktoré vyžaduje viac tepla, umiestnite na pozíciu 2.
- Na spodok umiestnite plech na odkvapkavanie a rošt umiestnite hore.

### GRILOVANIE

- Vložte rošt na pozíciu 3 alebo 4. Umiestnite jedlo do stredu roštu.
- Odporúčame nastaviť najvyšší stupeň výkonu. Horné ohrievacie teleso je riadené termostatom a nemusí byť stále zapnuté.

### PIZZA

- Použite ľahký hliníkový plech. Umiestnite ho na rošt. Aby ste dosiahli chrumkavú kôrku, nepoužívajte plech na odkvapkavanie (predĺžením doby pečenia zabraňuje vytvoreniu kôrky).
- Ak je na pizze veľa oblôh, odporúčame ju posypať syrom počas pečenia - približne v polovici pečenia.

## Tabuľka nastavení

SK

| Režim pečenia                          | Pripravovaný pokrm                     | Hmotnosť (kg) | Poloha roštu (odspodu)   |                       | Predhrievanie | Odporúčaná teplota (°C) | Doba pečenia (min.) |
|--|--|---------------|--------------------------|-----------------------|---------------|-------------------------|---------------------|
|  |  |               | Štandardné vodiace lišty | Posuvné vodiace lišty |               |                         |                     |
| Viacnásobné pečenie*                   | Pizza (na 2 roštoch)                   | 1+1           | 2 a 4                    | 1 a 3                 | Áno           | 220-230                 | 20-25               |
|  | Koláče/Pečivo (na 2 roštoch)           | 1             | 2 a 4                    | 1 a 3                 | Áno           | 180                     | 30-35               |
|  | Piškótvý keks (na 2 roštoch)           | 1             | 2 a 4                    | 1 a 3                 | Áno           | 170                     | 20-25               |
|  | Pečené kurča + zemiaky                 | 1             | 1 a 2/3                  | 1 a 3                 | Áno           | 200-210                 | 65-75               |
|  | Jahňacina                              |               | 2                        | 1                     | Áno           | 190-200                 | 45-50               |
|  | Makrely                                |               | 1 alebo 2                | 1                     | Áno           | 180                     | 30-35               |
|  | Lasagne                                |               | 2                        | 1                     | Áno           | 190-200                 | 35-40               |
|  | Krémové koláče (na 2 roštoch)          |               | 2 a 4                    | 1 a 3                 | Áno           | 190                     | 20-25               |
|  | Sušienky (na 2 roštoch)                |               | 2 a 4                    | 1 a 3                 | Áno           | 190                     | 10-20               |
|  | Syrové koláče (na 2 roštoch)           |               | 2 a 4                    | 1 a 3                 | Áno           | 210                     | 20-25               |
| Zákusky                                |  | 1 a 3         | 1 a 3                    | Áno                   | 200           | 20-30                   |                     |
| Grilovanie*                            | Makrely                                | 1             | 4                        | 3                     | Nie           | 100%                    | 15-20               |
|  | Morský jazyk a sépia                   | 0,7           | 4                        | 3                     | Nie           | 100%                    | 10-15               |
|  | Chobotnica a garnáty                   | 0,7           | 4                        | 3                     | Nie           | 100%                    | 8-10                |
|  | Filé z tresky                          | 0,7           | 4                        | 3                     | Nie           | 100%                    | 10-15               |
|  | Grilovaná zelenina                     | 0,5           | 3 alebo 4                | 2 alebo 3             | Nie           | 100%                    | 15-20               |
|  | Teľacie steaky                         | 0,8           | 4                        | 3                     | Nie           | 100%                    | 15-20               |
|  | Klobásy                                | 0,7           | 4                        | 3                     | Nie           | 100%                    | 15-20               |
|  | Hamburgery                             | 4 alebo 5     | 4                        | 3                     | Nie           | 100%                    | 10-12               |
|  | Sendviče (alebo hránky)                | 4 alebo 6     | 4                        | 3                     | Nie           | 100%                    | 3-5                 |
|  | Kurča na ražni (ak je súčasťou modelu) | 1             | -                        | -                     | Nie           | 100%                    | 70-80               |
| Jahňa na ražni (ak je súčasťou modelu) | 1                                      | -             | -                        | Nie                   | 100%          | 70-80                   |                     |
| Gratinovanie*                          | Grilované kurča                        | 1,5           | 2                        | 2                     | Nie           | 210                     | 55-60               |
|  | Sépia                                  | 1             | 2                        | 2                     | Nie           | 200                     | 30-35               |
|  | Kurča na ražni (ak je súčasťou modelu) | 1,5           | -                        | -                     | Nie           | 210                     | 70-80               |
|  | Jahňa na ražni (ak je súčasťou modelu) | 1,5           | -                        | -                     | Nie           | 210                     | 60-70               |
|  | Teľacina alebo hovädzina               | 1             | 2                        | 2                     | Nie           | 210                     | 60-75               |
|  | Bravčovina                             | 1             | 2                        | 2                     | Nie           | 210                     | 70-80               |
| Jahňacina                              | 1                                      | 2             | 2                        | Nie                   | 210           | 40-45                   |                     |
| Nízka teplota                          | Rozmrazovanie                          |               | 2 alebo 3                | 2                     | Nie           | -                       | -                   |
|  | Overovanie funkčnosti                  |               | 2 alebo 3                | 2                     | Nie           | -                       | 60-90               |
|  | Ohrievanie jedla                       |               | 2 alebo 3                | 2                     | Nie           | -                       | -                   |
|  | Konzervovanie                          |               | 2 alebo 3                | 2                     | Nie           | -                       | -                   |
| Automatický – pizza                    | Pizza (pozri recept)                   | 1             | 2                        | 2                     | Nie           | -                       | 23-33               |
|  | Focaccia (chlebové cesto)              | 1             | 2                        | 2                     | Nie           | -                       | 23-33               |
| Automatický – chlieb                   | Chlieb (pozri recept)                  | 1             | 2                        | 2                     | Nie           | -                       | 55                  |
| Automatický – pečené koláče            | Koláče z kysnutého cesta               | 1             | 2 alebo 3                | 2                     | Nie           | -                       | 35-55               |
| Automatický – opekanie                 | Pečené mäso                            | 1             | 2 alebo 3                | 2                     | Nie           | -                       | 60-80               |

\* Doby pečenia uvedené v tabuľke sú iba orientačné a môžete ich podľa požiadaviek meniť. Časy predhrievania rúry sú prednastavené a nie je možné ich manuálne zmeniť.

# Bezpečnostné upozornenia a tipy

SK

! Toto zariadenie bolo navrhnuté a vyrobené v súlade s medzinárodnými bezpečnostnými normami. Z bezpečnostných dôvodov uvádzame nasledujúce upozornenia, pozorne si ich prečítajte.

## Všeobecné bezpečnostné upozornenia

- Toto zariadenie bolo vyrobené pre neprofesionálne použitie v domácnostiach a nie je určené pre komerčné alebo priemyselné použitie.
- Zariadenie nesmie byť inštalované vonku, ani v zastrešených priestoroch. Je veľmi nebezpečné vystaviť zariadenie dažďu a búrke.
- Pri manipulácii so zariadením vždy používajte držadlá po stranách zariadenia.
- Nedotýkajte sa zariadenia, ak ste bosí, alebo ak máte vlhké alebo mokré ruky alebo nohy.
- Zariadenie môže byť použité len na prípravu jedál dospelými osobami a len podľa pokynov uvedených v tomto návode.
- **Keď je zariadenie v prevádzke, ohrievacie telesá a niektoré časti dvierok rúry sú veľmi horúce. Nedotýkajte sa ich a zabráňte deťom, aby mali k zariadeniu prístup.**
- Zabezpečte, aby do kontaktu s horúcimi časťami rúry neprišla sieťová šnúra iného elektrického zariadenia.
- Otvory na odvod a rozptýlenie horúceho vzduchu nesmú byť zakryté.
- Vždy chytajte držadlo dvierok v strede: konce môžu byť horúce.
- Pri vkladaní a vyťahovaní jedla do a z rúry vždy používajte kuchynskú chňapku.
- Nepoužívajte hliníkové fólie na vystlatie dna rúry.
- Do rúry neumiestňujte horľavé materiály: keby sa zariadenie omylom zaplo, mohli by sa zapáliť.
- Pri odpájaní zariadenia zo zásuvky ťahajte za koncovku, nikdy neťahajte za šnúru.
- Nikdy zariadenie nečistite ani nevykonávajte údržbu, ak ste predtým nevytiahli sieťovú šnúru zo zásuvky.

- Ak zariadenie nefunguje správne, za žiadnych okolností sa ho nepokúšajte opraviť sami. Opravy vykonané neskúsenými osobami môžu spôsobiť zranenie alebo ďalšie poruchy. Kontaktujte servisné stredisko (*pozri Pomoc*).
- Na otvorené dvierka rúry nekladte ťažké predmety.

## Po skončení životnosti

- Likvidácia obalového materiálu: dodržiavajte miestne predpisy a normy, aby mohol byť materiál recyklovaný.
- Podľa Smernice 2002/96/EC (Zaobchádzanie s odpadom z elektrických a elektronických zariadení) nesmú byť domáce elektrické a elektronické zariadenia po skončení ich životnosti likvidované v netriedenom komunálnom odpade. Zariadenie odovzdajte do zberného strediska vykonávajúceho recykláciu a likvidáciu odpadu z elektrických a elektronických zariadení, prípadne kontaktujte ohľadom likvidácie zariadenia predajcu vášho zariadenia alebo príslušné miestne organizácie alebo strediská vykonávajúce likvidáciu tohto druhu odpadu. Symbol „prečiarknutý odpadový kôš“ na zariadení alebo obale zariadenia znamená, že so zariadením nemôže byť nakladané ako s bežným komunálnym odpadom. Namiesto toho je potrebné doručiť ho na vyhradené zberné miesto pre recykláciu elektrozariadení. Informujte sa o spôsobe likvidácie odpadu z elektrických a elektronických zariadení podľa platných miestnych predpisov a noriem.

## Rešpektovanie a ochrana životného prostredia

- Používaním zariadenia v čase od večera do rána pomáhate znížiť zaťaženie elektrickej siete. Umožnia vám to voľby programovania režimu pečenia a hlavne režim "oneskoreného štartu" (*pozri Režimy pečenia*) a "automatické oneskorené čistenie" (*pozri Starostlivosť a údržba*).
- Pre dosiahnutie najlepších výsledkov a úsporu energie (približne 10%) pri GRILOVANÍ a GRATINOVANÍ neotvárajte dvierka rúry.
- Pravidelne kontrolujte a čistite tesnenia na dvierkach. Zaistite, aby na tesnení neboli žiadne zvyšky, aby dvierka správne doliehali a zabránili tak úniku horúceho vzduchu.

## Vypnutie zariadenia

Pred akoukoľvek manipuláciou alebo čistením odpojte zariadenie najskôr od zdroja elektrickej energie.

## Čistenie zariadenia

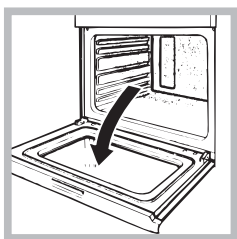
- Povrchové časti z nehrdzavejúcej ocele alebo smaltované časti, rovnako ako gumové tesnenia, čistite pomocou špongie namočenej vo vlažnej vode s neutrálnym čistiacim prostriedkom. Ak sa škvŕny nedajú odstrániť, použite iba špecializované výrobky. Po vyčistení povrch opláchnite a dôkladne vysušte. Nepoužívajte brúsne prášky ani korozívne prostriedky.
- Pokiaľ je to možné, rúru by ste mali čistiť po každom použití, keď je ešte vlažná. Použite horúcu vodu s čistiacim prostriedkom, opláchnite a vysušte jemnou handričkou. Nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky.
- Príslušenstvo rúry môžete umývať ako bežný riad (aj v umývačke riadu).

! Nečistite sporák pomocou zariadení využívajúcich paru alebo tlakové čistiace prostriedky.

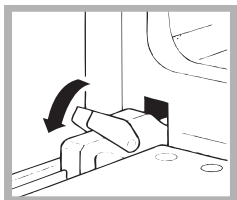
## Čistenie dvierok rúry

Sklo na dvierkach vyčistíte špongiou a neabrazívnym čistiacim prostriedkom a po vyčistení ho vysušte jemnou handričkou. Nikdy na čistenie nepoužívajte brúsne materiály ani drsné špongie, pretože by mohli poškrabať sklo alebo ho dokonca rozbiť.

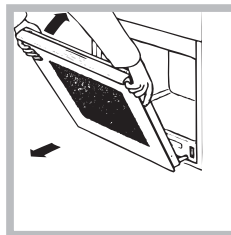
Aby ste dvierka mohli lepšie vyčistiť, môžete ich odobrať:



1. Úplne otvorte dvierka rúry (pozri obrázok).



2. Zdvihnite a otočte malé páčky umiestnené na dvoch pántoch (pozri obrázok).



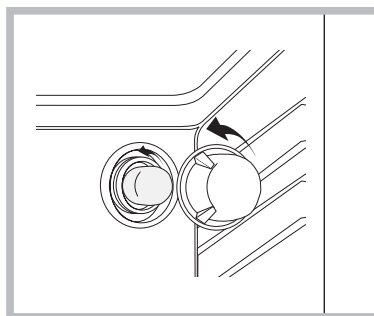
3. Chyťte dvierka za bočné strany a napoly ich zatvorte. Zatlačte na spony **F** a potiahnite dvierka smerom k sebe, čím ich vytiahnete (pozri obrázok). Dvierka vložte nazad opačným postupom.

## Kontrola tesnenia

Tesnenie na dvierkach pravidelne kontrolujte. Ak je tesnenie poškodené, kontaktuje najbližšie servisné stredisko (pozri *Pomoc*). Odporúčame rúru nepoužívať, kým tesnenie nevymeníte.

## Výmena žiarovky

Pre výmenu žiarovky:



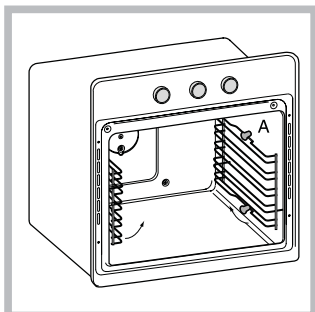
1. Použitím skrutkovača odoberte sklenený kryt držiaka žiarovky.

2. Vytiahnite žiarovku a vymeňte ju za rovnakú: príkon 15 W, závit E 14.

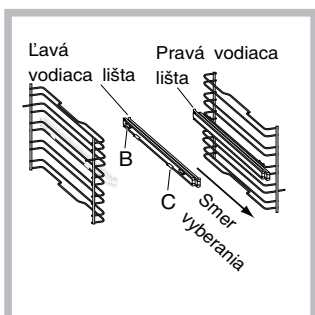
Nasadte nazad sklenený kryt (pozri obrázok).

## Montáž vodiacich líšt

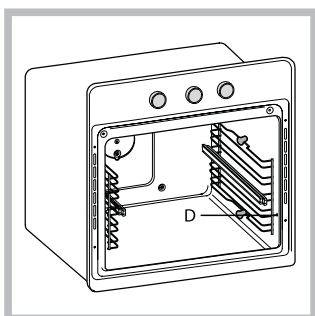
Montáž vodiacich líšt:



1. Vyberte dva panely tak, že povolíte dve skrutky A (pozri obrázok).



2. Zvoľte poličku, ktorú chcete používať s vodiacimi lištami. Dotiahnite skrutky B s podložkami C a namontujte nazad panely, dávajte pritom pozor na smer vodiacich líšt.



3. Zasuňte dva spoje vodiacej lišty do otvorov v stenách rúry (pozri obrázok). Otvory pre ľavú vodiacu lištu sa nachádzajú navrchu, zatiaľ čo otvory pre pravú vodiacu lištu sa nachádzajú naspodku.

4. Nakoniec nasadíte vodiacu lištu na podložky A.

! Vodiace lišty neumiestňujte na pozíciu 5.

**Upozornenie:**

Zariadenie je vybavené automatickým diagnostickým systémom, ktorý dokáže rozpoznať poruchy zariadenia. Poruchy sú signalizované správami typu:"ER" spolu s číslami. V prípade poruchy kontaktujte servisné stredisko.

SK

**Skôr než sa obrátite na servisné stredisko:**

- Skontrolujte, či problém nemôžete vyriešiť sami.
- Vypnite a znovu zapnite zariadenie.
- Ak zariadenie stále nepracuje a problém pretrváva napriek vykonanej kontrole, obráťte sa na autorizované servisné stredisko.

! Nikdy nevyužívajte služby neautorizovaných servisných technikov.

**Vždy majte poruke nasledovné informácie:**

- Správu zobrazenú na displeji pre zobrazenie TEPLoty.
- Model zariadenia (Mod.).
- Sériové číslo (S/N).

Posledné dva údaje nájdete na údajovom štítku, ktorý sa nachádza na zariadení.

V prípade potreby sa obráťte na autorizované centrum servisnej služby spoločnosti **INDESIT Company** na telefónnom čísle **0850 111 731**

**INDESIT Company Česká, s.r.o.**

Lihovarská 1060/12, 190 00 Praha 9, Libeň, Česká republika

[www.indesitcompany.com](http://www.indesitcompany.com)  
[www.hotpoint-ariston.sk](http://www.hotpoint-ariston.sk)

**Indesit Company S.p.A.**

Via Aristide Merloni, 47 - 60044 Fabriano - tel. (0732) 6611 - Italy

The logo consists of a black square on the left containing a white square with a small white circle inside. To the right of this square, the word "Hotpoint" is written in a white, sans-serif font. Below "Hotpoint" is a thin white horizontal line, and below that, the word "ARISTON" is written in a white, all-caps, sans-serif font.

**Hotpoint**  
**ARISTON**