

# SPORÁK

## POUŽÍVATEĽSKÁ PRÍRUČKA

**PHILCO**



*Famous for Quality the World Over*

**PCGD 900 X**

**Vážený zákazník,  
děkujeme, že ste si kúpili výrobok značky PHILCO. Aby váš spotrebič slúžil čo najlepšie, prečítajte si  
všetky pokyny v tomto návode.**

# OBSAH

<b>ČASŤ 1: BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE A VAROVANIA .....</b>	<b>2</b>
Upozornenie .....	2
<b>ČASŤ 2: POKYNY PRE INŠTALATÉRA .....</b>	<b>7</b>
Rozmery a inštalačné prvky .....	7
Elektrické pripojenie .....	8
Pripojenie napájacieho kábla k sieti .....	9
Odvetrávanie .....	9
Horľavé povrchy .....	9
Pripojenie plynu .....	9
Prispôsobenie rôznym typom plynu .....	10
Nastavenie minimálneho plameňa .....	11
<b>ČASŤ 3: POPIS SPOTREBIČA .....</b>	<b>14</b>
<b>ČASŤ 4: POKYNY NA POUŽÍVANIE .....</b>	<b>15</b>
Popis hlavných častí spotrebiča .....	15
Popis symbolov .....	16
Zapaľovanie a ovládanie horákov .....	16
Rady na používanie plynových horákov .....	17
Gombík termostatu elektrickej rúry .....	17
Gombík ovládača elektrickej rúry .....	18
Digitálny časovač s hodinami .....	19
Digitálny časovač s hodinami a snímačom* .....	20
<b>ČASŤ 5: POKYNY NA PEČENIE .....</b>	<b>26</b>
Pečenie v rúre .....	26
Praktické tipy na úsporu energie .....	26
Všeobecné rady .....	26
<b>ČASŤ 6: UŽITOČNÉ RADY A TIPY .....</b>	<b>29</b>
Čistenie dvierok rúry .....	31
Výmena žiarovky rúry .....	31
<b>ČASŤ 7: KARTA INFORMAČNÝCH ÚDAJOV .....</b>	<b>32</b>

## ČASŤ 1: BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE A VAROVANIA

- Tento spotrebič sa vyznačuje jednoduchým ovládaním; pred jeho inštaláciou a použitím si, prosím, pozorne prečítajte túto príručku. Informácie uvedené v tejto príručke umožňujú optimálnu inštaláciu, používanie a údržbu tohto spotrebiča.

### Upozornenie

- Tento spotrebič musí byť nainštalovaný podľa platných predpisov a smie sa používať iba na dobre vetranom mieste. Pred inštaláciou a použitím tohto spotrebiča si prečítajte tieto pokyny.
- Veľmi dôležité: uložte túto príručku s pokynmi tak, aby bola pri vašom spotrebiči vždy poruke
- Tento spotrebič je určený na použitie v súkromných domácnostiach. Uvedomte si, prosím, že predného príslušenstva by ste sa nemali dotýkať.
- Tento prístroj nesmú používať osoby (vrátane detí s obmedzenými telesnými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo osoby bez príslušných znalostí a skúseností, ak nie sú pod dozorom alebo neboli poučení o používaní tohto prístroja osobou, ktorá zodpovedá za ich bezpečnosť. Deti musia byť pod dozorom, aby sa s prístrojom nehrali.
- Nedotýkajte sa ohrievacích telies vnútri rúry.
- Keď je gril zapnutý, sú všetky dostupné telesá horúce, a preto udržiajte deti v dostatočnej vzdialenosti od týchto telies.
- Tento spotrebič musí byť nainštalovaný výhradne autorizovanou osobou a podľa pokynov výrobcu pre inštaláciu, miestnych predpisov pre montáž plynovodov, komunálnych stavebných predpisov, predpisov pre elektroinštaláciu a miestnych predpisov pre prívod vody.

- Pred zapnutím tohto spotrebiča skontrolujte, či je správne nastavený na dostupný typ plynu (pozrite príslušnú časť). Nepoužívajte na čistenie parnú dýzu.
- Pred údržbou alebo čistením odpojte spotrebič od siete a počkajte, než vychladne.
- Keď sú horáky zapálené, skontrolujte, či je plameň vždy pravidelný. Pred odstránením panvíc horáky vypnite.
- Servis by mal vykonávať výhradne servisný technik.
- Používanie plynového spotrebiča vytvára v miestnosti teplo a vlhkosť. Zaisťte, aby bola miestnosť dobre vetraná, ponechajte otvorené prirodzené vetracie otvory alebo nainštalujte vetrací digestor s dažďovým kanálikom.
- Ak sa plynový spotrebič dlho používa, môže vyžadovať prídavné odvetrávanie (otvorenie okna alebo zvýšenie miery odsávania).
- Nikdy neobkladajte túto rúru hliníkovými plechmi, pretože štrbiny určené na zaistenie rýchlej výmeny tepla by sa mohli upchať a poškodiť glazúru.
- Dávajte pozor, aby ste na horáky nepostavili panvice s nestabilným alebo deformovaným dnom, pri ktorých by mohlo dôjsť k prevrhnutiu alebo vyliatiu.
- Ak je hlavný prívod horáka náhodne vypnutý, vypnite ovládací gombík. Zapáľte znovu plameň až po uplynutí minimálne jednej minúty.

### **Pred použitím tejto rúry odporúčame:**

- Odstráňte všetky špeciálne fólie pokrývajúce sklo dvierok rúry (ak sa používajú)

- Ohrievajte prázdnu rúru pri max. teplote 45 minút (na odstránenie nepríjemného zápachu a dymu od zvyškov z výroby a tepelnej izolácie)
- Opatrne očistite vnútro rúry mydlovou vodou a opláchnite ho.
- Ak potrebujete akúkoľvek opravu, vždy kontaktujte servisné stredisko a požiadajte o originálne náhradné diely. Opravy vykonané nekvalifikovanými osobami môžu spôsobiť poškodenie.
- Obaly udržujte neustále mimo dosahu detí.
- Pri odoberaní a vkladaní potravín do rúry vždy používajte rukavice do rúry. Pri odoberaní grilovacej panvice z rúry ju vždy podopierajte.
- Nedovoľte deťom, aby si sadali na dvierka rúry alebo aby sa s nimi hrali. Nepoužívajte padacie dvierka ako stoličku na dosiahnutie vysoko umiestnených skriniek.
- NESTRIEKAJTE V BLÍZKOSTI TOHTO SPOTREBIČA, KTORÝ JE ZAPNUTÝ, SPREJOM.
- NESKLADUJTE A NEPOUŽÍVAJTE V BLÍZKOSTI TOHTO SPOTREBIČA HORĽAVÉ TEKUTINY ALEBO PREDMETY.
- TAM, KDE JE TENTO SPOTREBIČ NAINŠTALOVANÝ DO NÁMORNÉHO PLAVIDLA ALEBO KARAVANU, SA NESMIE POUŽÍVAŤ AKO TEPLOMET.
- Nevyťahujte zástrčku ťahom za kábel.



### **VAROVANIE!**

Aby nedošlo k prevrhnutiu tohto spotrebiča, musíte nainštalovať tieto stabilizačné prostriedky. Postupujte podľa pokynov na inštaláciu. Počas prevádzky sa môže spotrebič zahrievať. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli ohrievacích telies vnútri rúry.



### **VAROVANIE!**

Dostupné časti sa môžu počas používania zahrievať. V blízkosti spotrebiča sa nesmú pohybovať malé deti.

Nepoužívajte na čistenie skla dvierok rúry hrubé čistiace prostriedky s brúsnym účinkom alebo ostré kovové škrabky, aby nedošlo k poškriabaniu povrchu, ktoré by mohlo spôsobiť rozbitie skla. Tento spotrebič nesmú používať osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami (vrátane detí), alebo osoby s nedostatkom skúseností a znalostí, ak nie sú pod dozorom alebo ak nedostali pokyny na používanie spotrebiča od osoby zodpovednej za ich bezpečnosť. Deti musia byť neustále pod dozorom, aby sa s týmto spotrebičom nehrali.

- Ak dôjde k poškodeniu napájacieho kábla, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný technik alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa vylúčilo akékoľvek nebezpečenstvo. V prípade náhodného uhasenia plameňov horáka vypnite ovládač horáka a nepokúšajte sa horák aspoň 1 minútu znovu zapáliť.

- **Poznámka:** Tieto pokyny sú platné iba vtedy, keď je na spotrebiči uvedený symbol príslušnej krajiny. Ak tento symbol na spotrebiči nie je uvedený, je nevyhnutné postupovať podľa technických pokynov, ktoré obsahujú potrebné inštrukcie na úpravu spotrebiča pre podmienky používania plynového spotrebiča v danej krajine

## **VAROVANIE!**

**Nikdy nepoužívajte zásuvku ohrievača potravín umiestnenú v dolnej časti sporáka na skladovanie horľavých látok alebo predmetov, ktoré nie sú odolné voči teplu, ako napríklad: drevo, papier, rozprašovače, handry a pod.**



## ČASŤ 2: POKYNY PRE INŠTALATÉRA

### Upozornenie:

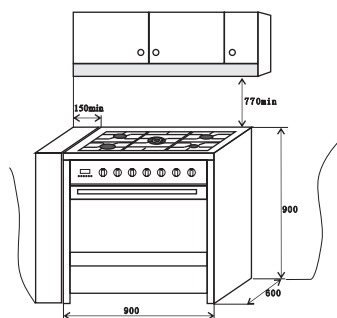
Samotnú inštaláciu a pripojenie musí vykonávať kvalifikovaná osoba. Tieto pokyny sú pre kvalifikovaného technika, inštalácia musí byť v súlade s miestnymi a všeobecnými predpismi. Všetky práce sa musia vykonávať pri odpojení napájania.

### Rozmery a inšalačné prvky

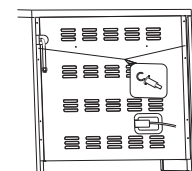
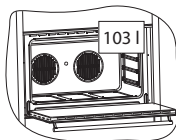


#### Varovanie:

- Pred inštaláciou sa uistite, že podmienky miestnej distribúcie (charakter a tlak plynu) a nastavenie spotrebiča sú kompatibilné;
- Podmienky nastavenia tohto spotrebiča sú uvedené na štítku s údajmi;
- Tento spotrebič sa nepripája k zariadeniu na odvod spalín. Musí byť nainštalovaný a pripojený podľa platných predpisov pre inštaláciu. Zvýšenú pozornosť je nutné venovať príslušným požiadavkám na odvetrávanie.



Menovitá kapacita rúry

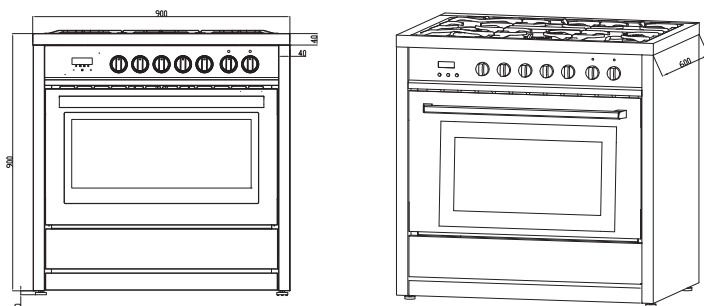


Tento sporák sa dodáva s retiazkou proti prevrhnutiu, ktorý chráni spotrebič pred naklonením dopredu a náhodným poškodením plynovej rúry. Nájdite rozšírenie s háčikom a vytvorte na stene za spotrebičom príslušný otvor, v rovnakej výške ako je miesto pripavenia retiazky. Vložte do tohto otvoru rozperku a potom zaskrutkujte háčik tak, aby bol pevne pripavený k stene. Pripievajte retiazku k háčiku. Nastavte rovinu sporáka pripavením dodávaných nôžok.

V prípade, že je tento spotrebič medzi dvoma skriňami a retiazku proti prevrhnutiu nie je možné pripevniť, navrhujeme zaistenie priskrutkovaním cez obe strany skriň k stranám sporáka. Skrutky by mali byť pripevnené nasledovne. Umiestnite rúru medzi skrine do jej finálnej polohy a potom vyznačte polohu vodiaceho otvoru vnútri skrine. Polohu vodiaceho otvoru určte pomocou nižšie uvedeného obrázka. Pomocou vrtnej korunky s priemerom 3,5 mm vyvrtajte vodiaci otvor cez skriňu a obe strany sporáka. Pred vrtaním skontrolujte rozmery, aby bolo zaistené, že vodiace otvory budú umiestnené v rozsahu uvedenom na obrázku. Vyvrtaný otvor v strane sporáka, ktorý je mimo uvedeného rozsahu, môže znamenať ukončenie platnosti záruky. Pred vrtaním skrine starostlivo skontrolujte, aby nedošlo k poškodeniu elektrických vodičov alebo plynového potrubia. Pripevnite dve samorezné skrutky s priemerom Gauge 12 × dĺžka 40 mm cez vodiace otvory vnútri oboch skriň k stranám sporáka.

**Poznámka!** Dĺžka skrutky vychádza z hrúbky skrine 20 mm a medzery medzi skriňou a rúrou vo veľkosti 10 mm. Dĺžka skrutky sa môže líšiť v závislosti od hrúbky materiálu skrine a medzery medzi rúrou a skriňami.

**Poznámka!** Skrutky musia zostať dostupné na odstránenie v prípade opravy sporáka. Tieto skrutky nesmú byť zakryté skriňami.



Minimálna a maximálna výška stojacich nôžok je 10 – 50 mm.

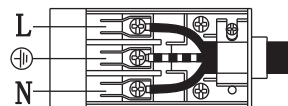
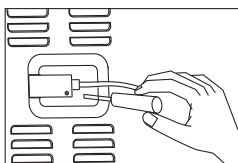
**Typ zariadenia:** voľne stojace (trieda 1)  
**Izolačná trieda:** trieda 1

VÝROBCA ODMIETA AKÚKOLĽVEK ZODPOVEDNOSŤ ZA POŠKODENIE PREDMETOV ALEBO ZRANENIE OSÔB ČI ZVIERAT SPÔSOBENÉ NESPRÁVNOU INŠTALÁCIOU ALEBO POUŽÍVANÍM TOHTO ZARIADENIA.

## Elektrické pripojenie

Tento spotrebič je vybavený schváleným 15 A flexibilným káblom a zástrčkou, ktorú je nutné pripojiť do riadne uzemnenej zásuvky. Výrobca nenesie zodpovednosť za akékoľvek priame alebo nepriame škody spôsobené nesprávnou inštaláciou alebo pripojením. Je preto nutné, aby všetky operácie inštalácie a pripojenia vykonávala kvalifikovaná osoba spĺňajúca platné miestne a všeobecné predpisy.

Prierez vodiča kábla nesmie byť menší než 1,5 mm (kábel 3 × 1,5). Používajte iba špeciálne káble dostupné v našich servisných strediskách.



## Pripojenie napájacieho kábla k sieti

Pripojte napájací kábel k zástrčke vhodnej na záťaž uvedenú na typovom štítku produktu. V prípade priameho pripojenia k sieti (kábel bez zástrčky) je nevyhnutné pripojiť pred spotrebič vhodný všesmerový (omnipolárny) vypínač s minimálnou medzerou medzi kontaktmi 3 mm (uzemňovací vodič by nemal byť týmto vypínačom prerušený).

Pred pripojením k sieti zaistite:

- Aby boli počítadlo elektriny, bezpečnostný ventil, napájacie vedenie a zásuvka dostatočne dimenzované s ohľadom na požadovanú maximálnu záťaž (pozrite typový štítok).
- Aby bol napájací systém regulárne uzemnený, podľa platných predpisov.
- Aby boli zásuvka a všesmerový (omnipolárny) vypínač po inštalácii rúry ľahko dosiahnuteľné.
- Po pripojení k sieti skontrolujte, či nie je napájací kábel v kontakte s časťami vystavenými vplyvu tepla.
- Nikdy nepoužívajte redukcie, bočníky a adaptéry, ktoré by mohli spôsobiť prehriatie alebo vzplanutie.

Výrobca nenesie zodpovednosť za akékoľvek priame alebo nepriame škody spôsobené nesprávnou inštaláciou alebo pripojením. Je preto nutné, aby všetky operácie inštalácie a pripojenia vykonávala kvalifikovaná osoba spĺňajúca platné miestne a všeobecné predpisy. Ak je napájací prívod poškodený, musí ho nahradiť výrobca, jeho servisný technik alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa zabránilo vzniku nebezpečnej situácie.

## Elektrické vlastnosti

Svetlo rúry	2 × 25 W
Motor ražňa	4 W
Horné ohrievacie teleso	2 200 W
Dolné ohrievacie teleso	1 800 W
Grilovacie ohrievacie teleso	2 900 W
Kruhové ohrievacie teleso	2 × 900 W
Motor ventilátora	2 × 13 W
Chladiaci ventilátor	18 W

Tento spotrebič musí byť nainštalovaný výhradne autorizovanou osobou a podľa pokynov na inštaláciu od výrobcu, miestnych predpisov pre montáž plynovodov, komunálnych stavebných predpisov, predpisov pre elektroinštaláciu a miestnych predpisov pre prívod vody.

## Odvetrávanie

Všeobecne by mal mať tento spotrebič zodpovedajúce odvetrávanie pre kompletne spaľovanie plynu, správne odvádzanie dymu a udržiavanie teploty bezprostredného okolia v bezpečných limitoch.

## Horľavé povrchy

Akýkoľvek susedný povrch steny vzdialený maximálne 200 mm od okraja akéhokoľvek horáka varnej dosky musí byť z vhodného nehorľavého materiálu pre výšku 150 mm a celú dĺžku varnej dosky. Akákoľvek horľavá konštrukcia nad platňou musí byť minimálne 600 mm nad hornou časťou horáka a žiadna konštrukcia nesmie byť menej než 450 mm nad hornou časťou horáka. Na bočných a zadných susedných povrchoch pod varnou doskou nie je povolený žiadny voľný priestor.

## Pripojenie plynu

Tento spotrebič musí byť pripojený k prívodu plynu alebo bombe podľa špecifikácií noriem a po kontrole, že je nastavený pre dostupný typ plynu.

Na pripojenie plynu sa používa zástrčka 1/2" BSP, umiestnená 55 mm od pravej strany a 560 mm od podlahy. Ak to vyžadujú národné podmienky, je nutné zmeniť flexibilnú rúrkou. Existujú dva spôsoby vykonania pripojenia k hlavnému plynovému potrubiu:

A. Sporák je možné pripojiť pomocou medeneho materiálu. Uvoľnite spojenie a spojte jeden koniec rúrky s plynovým kolenom s dĺžkou 1 – 1,2 m. Hadica by nemala byť vystavená oteru, tvorbe slučiek alebo trvalej deformácii, a mala by byť dostupná pre kontrolu po celej svojej dĺžke. Musíte použiť spojky kompatibilné s hadicovými armatúrami a otestovať spojenie na únik plynu. Flexibilnú rúrku je nutné upevniť tak, aby nemohla prísť do styku s pohyblivou časťou prístroja (napríklad zásuvka) a aby neprechádzala akýmkoľvek priestorom, pri ktorom hrozí preplnenie. Pevný výstup potrubia zákazníka by mal byť približne v rovnakej výške, ako pripájací bod sporáka, mal by byť otočený dole a mal by byť približne 150 mm od boku sporáka. Hadica by mala byť po inštalácii sporáka v dostatočnej vzdialenosti od podlahy. Pripevnite jeden koniec retiazky na skrutku vedľa pripojenia prívodu plynu, a druhý koniec ukotvite k podlahe/stene tak, aby retiazka zabráňovala napnutiu hadicového pripojenia pri posunutí sporáka dopredu.

Tento spotrebič je z výroby nastavený na zemný plyn. Tlak kontrolného vývodu by mal byť nastavený na 20 mbar pri trojitom horáku nastavenom na maximum.

Tento spotrebič je nastavený na prevádzku pomocou plynu uvedeného na typovom štítku plynu v zadnej časti spotrebiča.

Pri vykonávaní týchto operácií musí kvalifikovaný odborník na inštalácii dodržiavať údaje uvedené v časti „Prispôsobenie rôznym typom plynu“. Pre bezpečnejšiu prevádzku zaistite, aby vstupný tlak zodpovedal hodnotám uvedeným v časti „Tabuľka charakteristík horákov a vstrekovačov“.

Pri inštalácii na použitie s LPG plynom zaistite, aby bol súčasťou dodávky plynovej nádrže plynový regulátor vhodný pre vstupný tlak 29 mbar a aby bol tlak kontrolného vývodu nastavený na 29 mbar.

Pri inštalácii na použitie s TG plynom zaistite, aby bol súčasťou dodávky plynovej nádrže plynový regulátor vhodný pre vstupný tlak 8 mbar a aby bol tlak kontrolného vývodu nastavený na 8 mbar.

Po inštalácii spotrebiča sa uistite, že plynová rúrka nie je roztlačená ani poškodená pohyblivými dielmi.

Pred odchodom – Skontrolujte všetky spojenia na únik plynu pomocou mydla a vody. **NEPOUŽÍVAJTE** na detekciu únikov priamy plameň. Zapáľte všetky horáky jednotlivo a samostatne, aby ste sa uistili o správnej činnosti plynových ventilov, horákov a zapaľovania. Otočte plynové kohútiky do polohy nízkeho plameňa a skontrolujte stabilitu plameňov pre každý horák jednotlivo a samostatne. Keď ste s prevádzkou sporáka spokojní, použite, prosím, používateľa o správnom spôsobe ovládania. Ak spotrebič nefunguje správne napriek tomu, že ste vykonali všetky kontroly, obráťte sa na poskytovateľa autorizovaného servisu vo vašej oblasti.

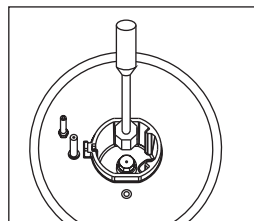
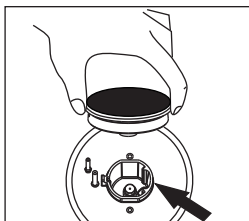
## Prispôsobenie rôznym typom plynu

Pri konverzii z univerzálneho LPG na zemný plyn zaistite, aby bol odstránený kontrolný vývod LPG a nahradený NG regulátorom schváleným CE, dodávaným v tejto súprave. Tlak kontrolného vývodu musí byť nastavený na 20 mbar pri najväčšom horáku nastavenom na maximálny plameň.

Pri konverzii zo zemného plynu na univerzálne LPG zaistite, aby bol odstránený NG regulátor a nahradený montážnym celkom kontrolného vývodu dodávaným v tejto súprave. Plynový regulátor schválený CE vhodný pre vstupný tlak 29 mbar by mal byť súčasťou dodávky plynovej nádrže a tlak kontrolného vývodu musí byť nastavený na 29 mbar.

Na prispôsobenie spotrebiča na plyn odlišný od toho, pre ktorý bol nastavený (pozrite štítk s typom plynu vnútri dvierok ohrievacieho priestoru) postupujte nasledovne:

- odstráňte mriežky
- odstráňte krytky a hlavy horákov
- pomocou 7 mm nástrčkového kľúča odkrutkujte a vyberte vstrekovače.
- nahradte vstrekovače dodávanými vstrekovačmi zodpovedajúcimi dostupnému plynu (pozrite tabuľku charakteristík horákov a vstrekovačov)
- opačným postupom vráťte rôzne diely späť.



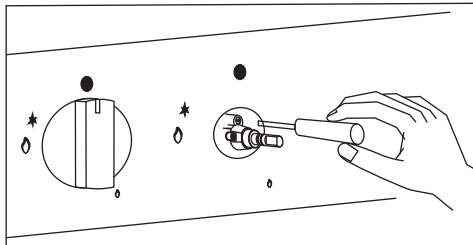
Pri konverzii zo zemného plynu na LPG zaistite, aby bol odstránený NG regulátor a nahradený celkom kontrolného vývodu. Plynový regulátor vhodný pre vstupný tlak by mal byť súčasťou dodávky plynovej nádrže a tlak kontrolného vývodu by mal byť nastavený na tlak podľa štítku s údajmi.

## Nastavenie minimálneho plameňa

Plameň na malom výstupe je nastavený od výrobcu.

Po výmene vstrekovačov alebo ak existujú špeciálne podmienky sieťového tlaku, sa môže ukázať ako nevyhnutné znovu nastaviť minimálny plameň. Operácie nutné na nastavenie minimálneho plameňa sú nasledujúce:

- zapáľte horák;
- otočte gombík do minimálnej polohy;
- vyberte gombík (a tesnenie, ak sa používa);
- LPG NA NG: Pomocou skrutkovača s tenkým hrotom otočte obtokovú skrutku umiestnenú nad ľavou časťou hriadeľa plynového ventilu, ako je zobrazené vpravo. Jemne otočte obtokovú skrutku v smere hodinových ručičiek na úplný koniec a potom ho otočte proti smeru hodinových ručičiek o 1 otáčku pre Trojitý krúžok, 7/8 otáčky pre horák pre Ryby, 3/4 otáčky pre Rýchly, 1/2 otáčky pre Stredne rýchly a 3/8 otáčky pre Pomocný horák.
- NG NA LPG: Pomocou skrutkovača s tenkým hrotom otočte obtokovú skrutku umiestnenú nad ľavou časťou hriadeľa plynového ventilu, ako je zobrazené vpravo. Jemne otočte obtokovú skrutku v smere hodinových ručičiek na koniec.
- LPG NA TG: Pomocou skrutkovača s tenkým hrotom otočte obtokovú skrutku umiestnenú nad ľavou časťou hriadeľa plynového ventilu, ako je zobrazené vpravo. Jemne otočte obtokovú skrutku v smere hodinových ručičiek až na úplný koniec a potom ho otočte proti smeru hodinových ručičiek o otáčku pre Trojitý krúžok, otáčku pre horák pre Ryby, otáčku pre Rýchly, otáčku pre Stredne rýchly a otáčku pre Pomocný horák.
- TG NA LPG: Pomocou skrutkovača s tenkým hrotom otočte obtokovú skrutku umiestnenú nad ľavou časťou hriadeľa plynového ventilu, ako je zobrazené vpravo. Jemne otočte obtokovú skrutku v smere hodinových ručičiek na koniec.
- NG NA TG: Pomocou skrutkovača s tenkým hrotom otočte obtokovú skrutku umiestnenú nad ľavou časťou hriadeľa plynového ventilu, ako je zobrazené vpravo. Jemne otočte obtokovú skrutku v smere hodinových ručičiek až na úplný koniec a potom ho otočte proti smeru hodinových ručičiek o otáčku pre Trojitý krúžok, otáčku pre horák pre Ryby, otáčku pre Rýchly, otáčku pre Stredne rýchly a otáčku pre Pomocný horák.
- TG na NG: Pomocou skrutkovača s tenkým hrotom otočte obtokovú skrutku umiestnenú nad ľavou časťou hriadeľa plynového ventilu, ako je zobrazené vpravo. Jemne otočte obtokovú skrutku v smere hodinových ručičiek až na úplný koniec a potom ho otočte proti smeru hodinových ručičiek o otáčku pre Trojitý krúžok, otáčku pre horák pre Ryby, otáčku pre Rýchly, otáčku pre Stredne rýchly a otáčku pre Pomocný horák.
- nasadte gombík späť a rýchle ho otočte z maximálnej polohy do minimálnej polohy, pričom kontrolujte, či pri tom nezhasne plameň;
- pre horáky s bezpečnostným ventilom zaistite, aby bola dosiahnutá regulácia dostatočná na udržanie ohrevu termočlánku. Ak tomu tak nie je, zvýšte minimum



HORÁKY NEVYŽADUJÚ ŽIADNU REGULÁCIU PRIMÁRNEHO VZDUCHU.

## NEOBVYKLÁ PREVÁDZKA

AKÝKOLIEK Z NASLEDUJÚCICH PRÍZNAKOV SA POVAŽUJE ZA NEOBVYKLÚ PREVÁDZKU

A MÔŽE VYŽADOVAŤ SERVISNÝ ZÁSAH:

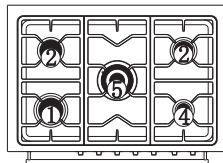
- Žlté konce plameňov horáka varnej dosky.
- Znečistenie kuchynského riadu sadzami.
- Horáky sa nezapaľujú správne.
- Horáky nezostávajú zapálené.
- Horáky zhasené dverkami rúry.
- Plynové ventily je možné ťažko otáčať.

AK TENTO SPOTREBIČ NEFUNGUJE SPRÁVNE, KONTAKTUJTE AUTORIZOVANÉHO POSKYTOVATEĽA SLUŽIEB VO VAŠEJ OBLASTI.

Tabuľka charakteristík horákov a vstrekačov

	Horák	Obtok mm	Spotreba (*)							
			LPG							
			I3B/P (30)		I3+ (28 – 30/37)				I3B/P (50)	
			G30		G30		G31		G30	
		Vstup kw (g/h)	Hlavný vstrekač mm	Vstup kw (g/h)	Hlavný vstrekač mm	Vstup kw (g/h)	Hlavný vstrekač mm	Vstup kw	Hlavný vstrekač mm	
1	Rýchly	0,44	3,0 (218)	0,85	3,0 (218)	0,85	3,0 (214)	0,85	3,0	0,75 (S)
2	Stredne rýchly	0,34	1,75 (127)	0,65	1,75 (127)	0,65	1,75 (125)	0,65	1,75	0,58 (M)
2	Stredne rýchly	0,34	1,75 (127)	0,65	1,75 (127)	0,65	1,75 (125)	0,85	1,75	0,58 (M)
4	Pomocný	0,29	1,0 (72,7)	0,50	1,0 (72,7)	0,50	1,0 (71)	0,50	1,0	0,43 (H2)
5	Trojité krúžok	0,64	3,7 (269)	0,95 (F4)	3,7 (269)	0,95 (F4)	3,7 (264)	0,95	3,7	0,76 (F4)
Tlak kontrolného vývodu		G30: 29 mbar						G30: 50 mbar		

	Horák	Obtok mm	Spotreba (*)					
			Zemný plyn				Svieti plyn	
			I 2H		I 2L		I 1a	
			G20		G25		G110	
		Vstup kw	Hlavný vstrekač mm	Vstup kw	Hlavný vstrekač mm	Vstup kw	Hlavný vstrekač mm	
1	Rýchly	0,44	3,0	1,18 (Y)	3,0	1,21 (F2)	3,0	2,6 (3)
2	Stredne rýchly	0,34	1,75	0,97 (Z)	1,75	0,94 (Y)	1,75	1,9 (2)
2	Stredne rýchly	0,34	1,75	0,97 (Z)	1,75	0,94 (Y)	1,75	1,9 (2)
4	Pomocný	0,29	1,0	0,72 (X)	1,0	0,72 (F1)	1,0	1,45 (1)
5	Trojité krúžok	0,64	3,7	1,35 (K)	3,7	1,42 (K)	3,7	3,5 (13)
Tlak kontrolného vývodu		G20: 20 mbar		G25: 25 mbar		G110: 8 mbar		



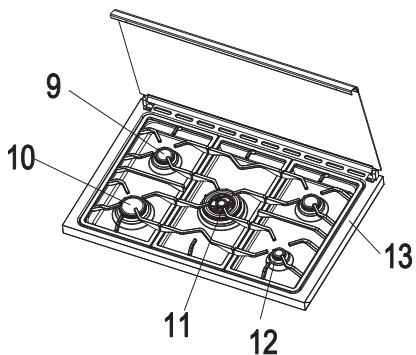
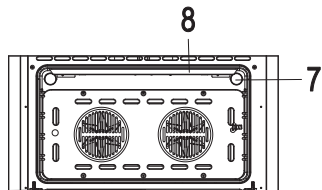
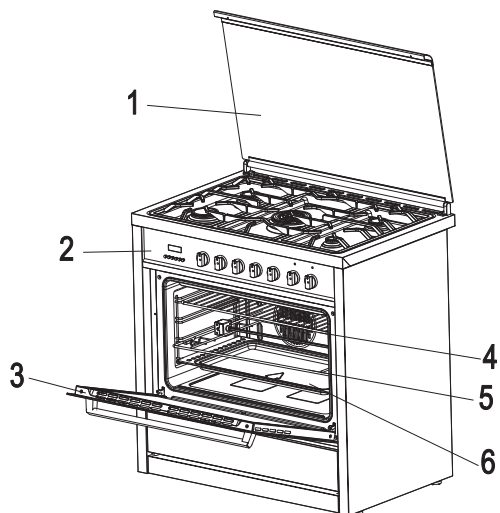
(\*) = So suchým plynom a s väčšou výhrevnosťou (Hs) pri 15 a 1 013,26 mbar

Model	CELKOVÝ TEPELNÝ: PRÍKON (Hs: (Qn)
PCGD 900 X	11,2 kW

Kód krajiny	II <sub>1a2H</sub>	II <sub>2H3B/P</sub>	II <sub>2H3+</sub>	II <sub>2H3P</sub>	II <sub>2L3B/P</sub>	II <sub>2L3P</sub>	II <sub>2E3B/P</sub>	II <sub>2E+3+</sub>	II <sub>2R3R</sub> <sup>a</sup>
CZ		×	×	×					
HU <sup>b</sup>									
PL <sup>b</sup>									
SK		×		×					

<sup>a</sup> Kategória nevybratá žiadnou krajinou; definíciu tejto kategórie nájdete v EN 437:2003+A1:2009.  
<sup>b</sup> Informácie o kategóriách, ktoré budú dodané novým členom CEN.

## ČASŤ 3: POPIS SPOTREBIČA



- 1 Kryt varnej dosky
- 2 Ovládací panel
- 3 Dvierka rúry
- 4 Drôtená mriežka
- 5 Rošt otočného ražňa
- 6 Rošt grilu
- 7 Svetlo rúry

- 8 Horný gril
- 9 Stredne rýchly horák
- 10 Rýchly horák
- 11 Horák s trojitým krúžkom
- 12 Pomocný horák
- 13 Varná doska



## ČASŤ 4: POKYNY NA POUŽÍVANIE

### Popis hlavných častí spotrebiča

(horná strana varenia na plyne)



#### **VÝSTRAHA: HORÚCI POVRCH**

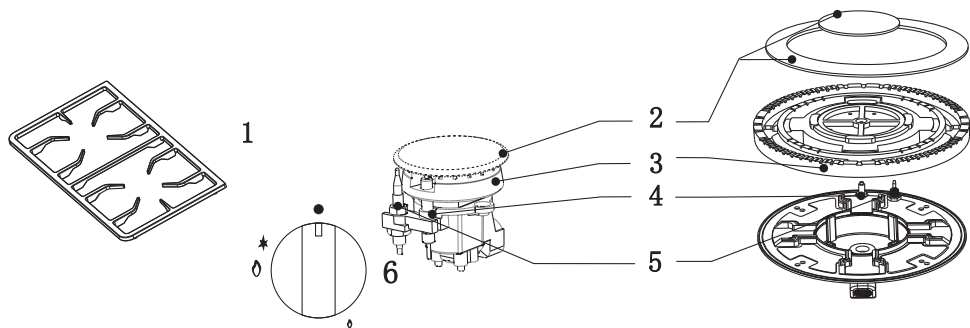
Spotrebič a jeho prístupné časti sa pri používaní stávajú horúcimi.

Pozornosť by sa mala venovať tomu, aby sa zabránilo dotyku ohrievacích článkov.

Musí sa zabrániť prístupu deťom mladším ako 8 rokov, ak nie sú trvale pod dozorom.

### **Varovanie:**

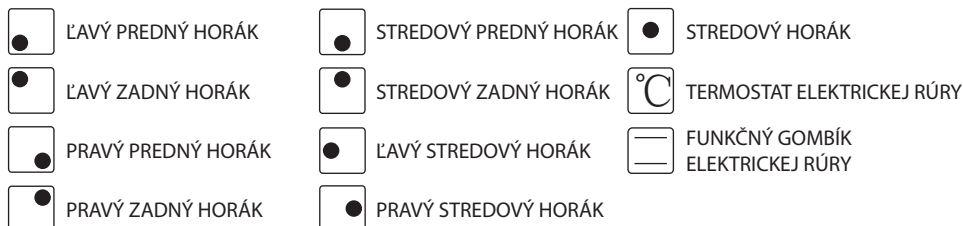
- 1 Tento spotrebič musí byť nainštalovaný podľa platných predpisov a smie sa používať iba na dobre vetranom mieste (napr. NEPOUŽÍVAJTE tento spotrebič vo vozovni, v pivnici, v miestnosti bez okien a pod.)  
Pred inštaláciou alebo použitím tohto spotrebiča si prečítajte tieto pokyny.
- 2 Používanie plynového varného spotrebiča spôsobuje produkciu tepla a vlhkosti v miestnosti, kde je nainštalovaný. Zaisťte, aby bola kuchyňa dobre vetraná: udržiňte prirodzené vetracie otvory otvorené alebo nainštalujte mechanické vetracie zariadenie (mechanický odsávací digestor).
- 3 Dlhodobé intenzívne používanie tohto spotrebiča môže vyžadovať prídavné odvetrávanie, napríklad otvorenie okna alebo účinnejšie odvetrávanie, napríklad zvýšenie úrovne existujúceho mechanického odvetrávania, ak sa používa.



- 1 = Mriežka  
2 = Krytka horáka  
3 = Hlava horáka

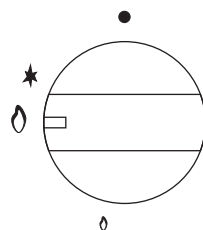
- 4 = Zapaľovacia sviečka  
5 = Bezpečnostný ventil (pre modely vybavené bezpečnostným ventilom)

## Popis symbolov



## Zapaľovanie a ovládanie horákov

Na zapálenie horáka je nevyhnutné držať stlačený gombík počas jeho otáčania proti smeru hodinových ručičiek, kým nie je značka vyrovnaná s polohou zodpovedajúcou maximálnemu prísunu plynu (t. j. symbol veľkého plameňa). Pri modeloch vybavených bezpečnostným ventilom po zapálení plameňa podržte gombík stlačený približne 3 – 4 sekundy, kým zariadenie neudrží horák automaticky zapálený. Ak nie je možné horák zapáliť, počkajte pred opakovaním pokusu o zapálenie jednu minútu na rozptýlenie plynu. V tomto okamihu je možné upraviť intenzitu plameňa otočením gombíka proti smeru hodinových ručičiek z maximálnej polohy do minimálnej polohy (t. j. symbol malého plameňa). Na vypnutie horáka otočte gombík v smere hodinových ručičiek tak, aby bola značka nastavená späť do polohy zodpovedajúcej symbolu uzatvorenia (●).



### ODPORÚČANIE

V prípade výpadku elektrického napájania je nevyhnutné vykonať vyššie uvedené operácie umiestnením plynového zapaľovača alebo plameňa do blízkosti horáka (v takom prípade dávajte maximálny pozor, aby ste sa nepopáliť).

Bezpečnostný ventil (pre modely ním vybavené) zasiahne v prípade náhodného uhasenia plameňov zablokovaním dodávky plynu (napr.: prievan, vyliatie tekutín a pod.).

V každom prípade nesmie byť zapaľovacie zariadenie aktivované dlhšie než 15 sekúnd. Ak zapaľovací manéver zlyhá alebo ak dôjde k náhodnému zhasnutiu horáka, okamžite uzavrite aktivačný gombík a zopakujte zapaľovanie po uplynutí minimálne jednej minúty.

Po úspešnom zapálení nastavte plameň podľa vašich potrieb.

## Rady na používanie plynových horákov

Na zníženie spotreby plynu a lepšiu efektivitu používajte panvice s priemerom zodpovedajúcim horákom a tak, aby plameň nestúpал hore okolo boku panvice (pozrite tabuľku nádob). Používajte iba panvice s plochým dnom.

Hneď ako začne tekutina vriieť, znížte plameň na úroveň dostatočnú na udržanie varu. Počas varenia buďte pri používaní tukov a olejov veľmi opatrní, pretože v prípade prehriatia môže dôjsť k ich vznieteniu.



Tabuľka nádob (používajte panvice s plochým dnom)

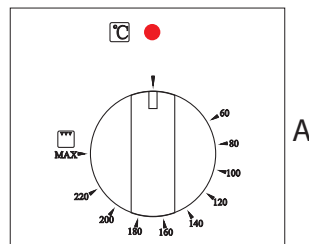
Horák	min. $\varnothing$ panvice (mm)	max. $\varnothing$ panvice (mm)
Pomocný	90	160
Stredne rýchly	130	180
Rýchly	150	260
Trojité krúžok	210	260

(strana rúry)

## Gombík termostatu elektrickej rúry

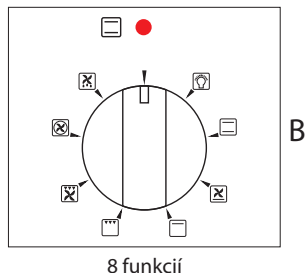
Výber teploty pečenia sa vykonáva otočením gombíka v smere hodinových ručičiek na požadovanú teplotu v rozmedzí 60 °C a MAX.

Ak je spotrebič vybavený elektrickou rúrou, rozsvieti sa pri ohrievaní rúry varovný indikátor. Keď zhasne, znamená to, že sa dosiahla požadovaná teplota. Pravidelné blikanie znamená, že teplota rúry sa konštantne udržiava na naprogramovanej úrovni.



# Gombík ovládača elektrickej rúry

Každú z nižšie uvedených funkcií je možné používať iba spoločne so správnou teplotou.



Ovládač termostatu A sa používa na výber rôznych funkcií rúry a výber teplôt pečenia najlepšie zodpovedajúcich pečeným potravinám. Počas prevádzky rúry bude svetlo vždy svietiť.



Svetlo rúry svieti, nie sú zapnuté žiadne ohrievacie telesá (elektrické odpory). Počas prevádzky rúry bude svetlo vždy svietiť

## TRADIČNÉ PEČENIE

PREPÍNAČ VOLIČA TERMOSTATU MEDZI 60 °C A MAX



Teplo je poskytované horným a dolným telesom. Pred vložením potravín do rúry musí byť rúra predhriata. Stále pečenie poskytuje optimálne výsledky pri koláčoch, pizzách, chlebe a opatrnom pomalom pečení duseného mäsa so zeleninou. Charakteristiky stáleho pečenia: teplo je poskytované z hornej a dolnej časti, pečenie je možné iba na prostrednej polici a potraviny by mali byť uprostred rúry.

## LAHKÉ PEČENIE

PREPÍNAČ VOLIČA TERMOSTATU MEDZI 60 °C A MAX



Ideálne pre sladké pečivo a koláče s vlhkým povlakom a trochu cukru, a vlhké dezerty vo formách. Skvelé výsledky je možné takisto dosiahnuť dokončením pečenia v dolnej časti a pri pokrmoch vyžadujúcich teplo najmä v dolnej časti. Plech je najlepšie umiestniť v dolnej časti.

## PEČENIE V HORNEJ RÚRE

PREPÍNAČ VOLIČA TERMOSTATU MEDZI 60 °C A MAX



Horná rúra – Používajte ju na pečenie potravín dohned na konci pečenia.

## GRILOVANIE

PREPÍNAČ VOLIČA TERMOSTATU MEDZI 60 °C A MAX



Grilovacie teleso – Používajte ho na hriankovanie a rozpúšťanie syra alebo pečenie dohned. Čas pečenia by nemal byť dlhší, než 5 minút. Na zapnutie, prosím, vyberte funkciu maximálneho grilu spoločne s teplotou.

## GRILOVANIE S VENTILÁTOROM

PREPÍNAČ VOLIČA TERMOSTATU MEDZI 60 A 200 °C



Použitie grilovacieho telesa a ventilátora. Používajte na grilovanie mäsa, zeleniny a hydiny. Predhrejte rúru, položte potraviny na grilovací rošt v miske na pečenie a umiestnite ich doprostred rúry. Počas grilovania môžete pod grilom piecť iné potraviny. Dvierka rúry musia byť pri všetkých spôsoboch pečenia zatvorené

### PEČENIE SO ZAPNUTÝM VENTILÁTOROM PREPÍNAČ VOLIČA TERMOSTATU MEDZI 60 °C A MAX



Je používané kruhové ohrievacie teleso a ventilátor, a teplo sa rovnomerne šíri do všetkých polôh políc. Je možné piecť rôzne typy potravín na rôznych policiach, samozrejme, s použitím vhodných časov pečenia. Pred vložením potravín dovnútra musí byť rúra predhriata. Režim ventilátora poskytuje optimálne výsledky pri koláčoch (jemné a hrubé), veľkého množstva potravín a súčasného pečenia rôznych pokrmov. Na zapnutie, prosím, vyberte funkciu zapnutého ventilátora spoločne s teplotou.

### ROZMRAZOVANIE AKÁKOLĽVEK POLOHA PREPÍNAČA VOLIČA TERMOSTATU







Ventilátor umiestnený v dolnej časti rúry zaisťuje cirkuláciu vzduchu s izbovou teplotou okolo potravín. Tento režim sa odporúča na rozmrazovanie všetkých typov potravín, ale najmä pre chúlolistivé typy potravín nevyžadujúce teplo, ako napríklad zmrzlinové torty, zmrzliny alebo pudingové dezerty a ovocné torty. Pomocou ventilátora sa čas rozmrazovania skrúti približne na polovicu. Pri mäse, rybách a chlebe je možné tento proces urýchliť pomocou „Zapnutého ventilátora“ a nastavenia teploty na 80 až 100 °C

Dvierka rúry musia byť pri všetkých spôsoboch pečenia zatvorené.

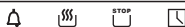
Otočný ražeň (k dispozícii iba pri určitých modeloch)




Pri zapnutí otočného ražňa postupujte nasledovne:

- 1 Vložte na 1. rošt misku do rúry;
- 2 Vložte na 2. rošt špeciálnu podperu otočného ražňa a umiestnite ražeň jeho vložením cez špeciálny otvor pre otočný ražeň v zadnej časti rúry;
- 3 Spustíte otočný ražeň pomocou ovládacieho gombíka elektrickej rúry výberom nastavenia  /  /  / .

## Digitálny časovač s hodinami

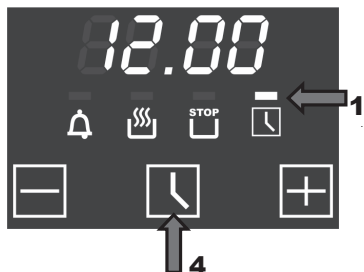
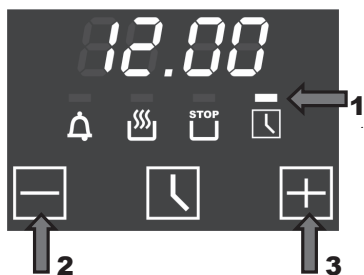
Digitálny časovač



-  Skrátenie času
-  Funkcie
-  Zvýšenie času

# Digitálny časovač s hodinami a snímačom\*

## Dotykové ovládanie rúry



Po prvom zapnutí prístroja začne symbol **1** blikať.

Na displeji sa zobrazia symboly **12.00**.

### Nastavenie hodín

Nastavenie aktuálneho denného času:

- Čas môžete nastaviť stlačením tlačidla voľby **2** alebo **3** (– alebo +).

Po niekoľkých sekundách nastaví ovládač aktuálne zobrazený čas a symbol **1** zhasne.

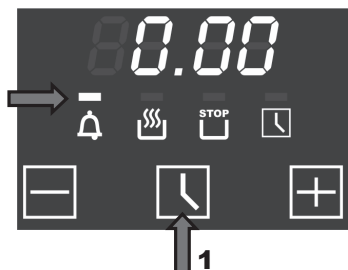
Nastavený čas môžete neskôr znovu nastaviť. V takom prípade:

- Stlačte opakovane prostredné tlačidlo **4**, kým nezačne blikať symbol **1**.
- Nastavte čas vyššie uvedeným spôsobom.



**Dôležité!** Ak zmeníte nastavenie času, resetujete tým časovač a zrušíte predtým nastavené programy.

## Elektronický časovač na odpočítavanie



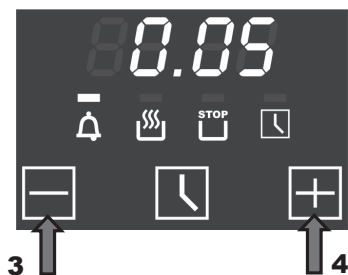
Časovač na odpočítavanie funguje nezávisle od všetkých ďalších funkcií časovača a je možné ho použiť dokonca vtedy, keď je rúra vypnutá.

Zapnutie časovača na odpočítavanie

- Stlačte opakovane prostredné tlačidlo **1**, kým nezačne blikať symbol **2**.

Na displeji sa zobrazia symboly **0.00**.

- Stlačením tlačidla voľby **3** alebo **4** (– alebo +) nastavte čas trvania a niekoľko sekúnd počkajte.



Po niekoľkých sekundách spustí časovač odpočítavanie – na displeji sa zobrazí čas odpočítavania a objaví sa symbol **časovača na odpočítavanie 2**. Stlačením tlačidla **1** môžete na 5 sekúnd zobraziť indikáciu aktuálneho času.

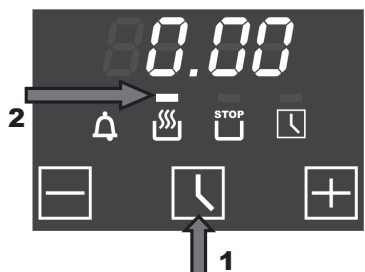


Po dokončení odpočítavania bude rúra dve minúty generovať dvojnásobný zvukový signál s intervalom 2 sekundy. Symbol **časovača na odpočítavanie 2** bude blikať aj po ukončení generovania zvukových signálov.

- Stlačte akékoľvek tlačidlo na vypnutie zvukových signálov a symbolu **časovača na odpočítavanie 2**.

Symbol **časovača na odpočítavanie 2** zhasne. Na displeji sa zobrazí aktuálny čas.

## Nastavenie času pečenia

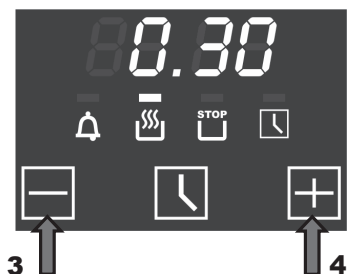


Proces rúry by sa mal po požadovanom čase trvania automaticky vypnúť.

Pred nastavením času trvania musíte nastaviť **prevádzkovú funkciu a teplotu rúry** (pozrite kapitolu **Použitie**)

- Stlačte opakovane prostredné tlačidlo **1**, kým nezačne blikať symbol **2**.

Na displeji sa zobrazia symboly **0.00**.



- Pomocou tlačidla voľby **3** alebo **4** (– alebo +) nastavte požadovaný čas prípravy. Po niekoľkých sekundách sa spustí odpočítavanie času trvania.

Na displeji sa zobrazí čas odpočítavania a symbol **2** na potvrdenie úspešného nastavenia, a znovu sa zobrazí aktuálny čas.



Po ukončení odpočítavania bude rúra dve minúty generovať trojnásobný zvukový signál s intervalom 2 sekundy, aby ste boli informovaní o vypnutí všetkých procesov rúry. Symbol **2** bude blikať aj po ukončení generovania zvukových signálov.

- Otočte otočné ovládače prevádzkových funkcií rúry a regulátora teploty do nulovej polohy.
- Na vypnutie časovača a zvukových signálov stlačte akékoľvek tlačidlo.

Symbol **2** zhasne. Na displeji sa zobrazí aktuálny čas.

**!** **Pozor!** Ak po vypnutí časovača neotočíte otočné ovládače do nulovej polohy, rúra bude pokračovať v činnosti.

## Nastavenie ukončenia času pečenia

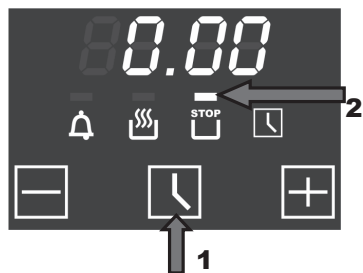
Po nastavenom čase ukončenia sa musí rúra vypnúť.

Pred nastavením času ukončenia pečenia musíte nastaviť **prevádzkovú funkciu a teplotu rúry** (pozrite kapitolu „Multifunkčné ovládanie rúry“).

- Stlačte opakovane prostredné tlačidlo **1**, kým nezačne blikať symbol **2**.

Na displeji sa zobrazia symboly **0.00**.

- Pomocou tlačidla voľby **3** alebo **4** (- alebo +) nastavte požadované ukončenie prípravy. Po niekoľkých sekundách sa program aktivuje.



**!** **Dôležité!** Mali by ste nastaviť čas, ktorý je odlišný od aktuálneho denného času.

Na displeji sa zobrazí čas odpočítavania a symbol **2** na potvrdenie úspešného nastavenia, a znovu sa zobrazí aktuálny čas.

Po dosiahnutí nastaveného času ukončenia sa vygeneruje štvornásobný tón s intervalom 2 sekundy a začnú blikať symboly informujúce o tom, že všetky procesy rúry sú vypnuté.







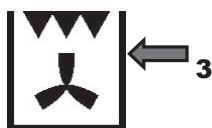
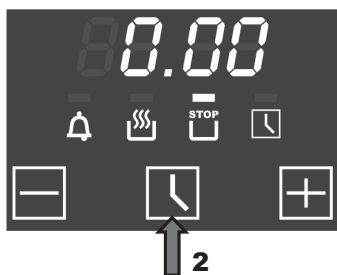
- Otočte otočné ovládače prevádzkových funkcií rúry a regulátora teploty do nulovej polohy.
- Na vypnutie časovača a zvukových signálov stlačte akékoľvek tlačidlo.

Symbol **2** zhasne. Na displeji sa zobrazí aktuálny čas.



**Pozor!** Ak po vypnutí časovača neotočíte otočné ovládače do nulovej polohy, rúra bude pokračovať v činnosti.

## Nastavenie času trvania pečenia a času ukončenia pečenia



Funkcie času trvania pečenia a času ukončenia pečenia môžete skombinovať s cieľom nastavenia počiatočného a koncového času pečenia. Týmto spôsobom môžete vašu elektronickú rúru naprogramovať na pečenie, zatiaľ čo nie ste prítomní alebo na rozmrazenie potravín tak, aby boli po vašom návrate pripravené na pečenie.

Najprv nastavte čas trvania **1** a potom čas ukončenia pečenia **2**.

**Príklad:** Chcete, aby sa pokrm začal piecť 30 minút pred tým, než prídete domov a aby bol pripravený na váš návrat o 12.55.

Pred nastavením času trvania a času ukončenia pečenia musíte nastaviť **funkciu rúry 3 a teplotu** (pozrite kapitolu „Multifunkčné ovládanie rúry“).



Nastavte čas trvania pečenia **4** (v našom príklade 30 minút).

Preto musíte naprogramovať požadovaný čas ukončenia pečenia. (pozrite kapitolu „**Nastavenie času trvania pečenia**“).



Na displeji sa zobrazí symbol **5** potvrdzujúci úspešné naprogramovanie času trvania pečenia, a znovu sa zobrazí aktuálny čas.



Teraz nastavte požadovaný čas ukončenia pečenia (pozrite kapitolu „**Nastavenie času ukončenia**“).



Na displeji sa zobrazí čas ukončenia **1** zodpovedajúci aktuálnemu dennému času plus času trvania (v našom príklade **12.45**, t. j. plus 30 minút).



- Nastavte požadovaný čas ukončenia pomocou tlačidla voľby 2 (+).

O niekoľko sekúnd neskôr sa tento čas zaregistruje **3** (v našom príklade **12.55**, čo znamená, že sme posunuli čas ukončenia o 10 minút).



Rúra je teraz v režime čakania. Je zobrazený aktuálny denný čas **4** (v našom príklade **12.15**).



V našom príklade by sa mala rúra zapnúť v čase **12.25 (5)** s funkciami „Gril + Cirkulácia tepla“ a vypnúť v čase **12.55** v súlade s nastavením.



**Pozor!** Ak po vypnutí časovača neotočíte otočné ovládače do nulovej polohy, rúra bude pokračovať v činnosti.

## ČASŤ 5: POKYNY NA PEČENIE

### Pečenie v rúre

Na dokonalé pečenie je nevyhnutné predhriať rúru na prednastavenú teplotu pečenia. Do studenej rúry môžete vložiť iba veľmi hrubé mäso. Na minimalizáciu striekania potravín v rúre (ktoré môže niekedy spôsobovať dym) odporúčame používať hlboké misky na pečenie. Používajte namiesto toho nádoby s vysokými okrajmi, najlepšie terakotové nádoby, položte ich na rošt približne v polovici výšky rúry. V nasledujúcej tabuľke sú uvedené niektoré príklady toho, ako nastaviť termostat a čas pečenia. Čas pečenia sa odlišuje podľa typu potravín, ich homogenity a objemu. Sme si istí, že po niekoľkých pokusoch budete môcť na základe skúsenosti navrhnúť možné varianty hodnôt uvedených v tabuľke.

### Praktické tipy na úsporu energie

Rúru môžete vypnúť niekoľko minút pred koncom pečenia; zvyšková teplota postačuje na dokončenie pečenia. Otvárajte dvierka rúry len vtedy, keď je to nevyhnutné; na kontrolu fázy pečenia sa pozrite cez sklo (svetlo rúry vždy svieti).

### Všeobecné rady

Rúra umožňuje rôzne druhy ohrevu:

- tradičný ohrev na pečenie špeciálnych pečených mias
- ohrev so zapnutým ventilátorom na pečenie koláčov, sušienok a podobných pokrmov.

Ak je vybrané pečenie so zapnutým ventilátorom, odporúčame využívať jeho výhody. Preto odporúčame varenie alebo pečenie na viacerých policiach na úsporu času a energie.

#### Pomocný ventilátor

Udržiava sa nepretržitá cirkulácia teplého vzduchu, čo umožňuje umiestnenie a pečenie potravín na rôznych policiach súčasne. Rúra dosiahne veľmi rýchle prednastavenú teplotu.

#### Tradičné pečenie

Je vhodné najmä na pečenie mäsa/hydiny vyžadujúceho dlhé a pomalé pečenie, rovnako ako pečenie chleba a piškótových buchiet. Odporúčame umiestniť pečenú potravinu do rúry až po dosiahnutí správnej teploty pečenia, to je keď zhasne indikátor termostatu.

#### Grilovanie

Vyprázdňte rúru a predhrievajte ju približne 5 minút. Počas grilovania prichádza teplo zhora; je založené na infračervenom žiarení a je vhodné pre malú hrúbku mäsa a pre hrianky. Grilované mäso a ryby musia byť mierne naolejované a vždy umiestnené na rošte; podľa hrúbky pripravovaného mäsa použite najbližšie alebo najvzdialenejšie vodidlo grilovacieho telesa. V tabuľke sú uvedené niektoré príklady časov pečenia a poloh potravín. Čas pečenia sa odlišuje podľa typu potravín, ich homogenity a objemu.

#### Pečenie sladkého pečiva

Cirkulácia vzduchu v rúre zaisťuje okamžitú a rovnomernú distribúciu tepla. Predhriatie rúry už nie je nutné. Pre špeciálne lahodné pečivo však môžete rúru predhriať. Do rúry je možné vložiť viac misiek so sladkým pečivom súčasne; dávajte však pozor, aby ste nepoužili prvú mriežku odhora.

## Gratinovanie



Týmto pojmom sa myslí zmena povrchu potravín, často predpečených, ktoré po vložení do rúry získajú zlatohnedý a chrumkavý vzhľad. Typicky sa týmto spôsobom pečenia pripravujú „Gnocchi alla romana“, ryža „polenta pasticciata“, lazane, rezance a zelenina poliata bešamelom.

## Časy pečenia




V nasledujúcej tabuľke sú uvedené niektoré príklady nastavenia termostatu a časy pečenia. Čas pečenia sa môže líšiť podľa typu potravín a ich objemu. Sme si istí, že po niekoľkých pokusoch budete môcť na základe skúsenosti navrhnúť možné varianty hodnôt uvedených v tabuľke.

## POZNÁMKA:

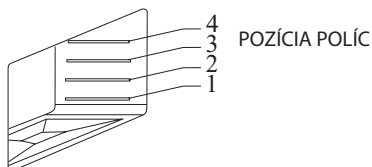
- Časy uvedené v tejto tabuľke sa týkajú pečenia iba jednej porcie; pre viac než jednu porciu predĺžte časy pečenia o 5 – 10 minút.
- TABUĽKA ČASOV PEČENIA**  
Nižšie uvedená tabuľka ponúka orientačné polohy políc na použitie vo vašej rúre. Uvedomte si, prosím, že teplota a časy pečenia sú iba orientačné. Podľa rôznych zvykov pri pečení môže byť nevyhnutné vykonať ďalšie zmeny. Pridajte, prosím k indikovaným časom až 15 minút na predhrievanie.

Nastavenie gombíka voľiča	Pečená potravina	Úroveň odspodu	Teplota (°C)	Čas v minútach (*)
 <b>Tradičné pečenie</b>	<b>Prvé chody</b>			
	Lazane	2 – 3	210 – 230	30
	Cestoviny pečené v rúre	2 – 3	210 – 230	40
	<b>MÄSO</b>			
	Pečené telacie	2	175 – 200	30 – 40/kg
	Pečené hovädzie	2	210 – 240	30 – 40/kg
	Pečené bravčové	2	170 – 200	30 – 40/kg
	Kurča	2	170 – 200	45 – 60
	Kačica	2	170 – 200	45 – 60
	Hus/morka	2	140 – 170	45 – 60
	Králik	2	170 – 200	50 – 60
	Jahňacia noha	1	170 – 200	15/kg
	<b>Pečená ryba</b>		1 – 2	170 – 200
<b>Pizza</b>		1 – 2	210 – 240	40 – 45
<b>DEZERTY</b>				
Snehová pusinka	1 – 2	50 – 70	60 – 90	
Krátke sladké pečivo	1 – 2	170 – 200	15 – 20	
Ciambella	1 – 2	165	35 – 40	
Savoyardy	1 – 2	150	30 – 50	
Briošky	1 – 2	170 – 200	40 – 45	
Ovocný koláč	1 – 2	170 – 200	20 – 30	
	Perfektné pečenie dohneda	3 – 4	15	220

(\*) S predhriatou rúrou

Nastavenie gombíka voliča	Pečená potravina	Úroveň odspodu	Teplota (°C)	Čas v minútach
<b>Pečenie so zapnutým ventilátorom</b> 	<b>Prvé chody</b>			
	Lazane	2	190 – 210	20 – 25
	Cestoviny pečené v rúre	2	190 – 210	25 – 30
	Creole ryža	2	190 – 220	20 – 25
	<b>MÄSO</b>			
	Pečené telacie	2	150 – 170	65 – 90
	Pečené bravčové	2	150 – 160	70 – 100
	Pečené hovädzie	2	160 – 170	65 – 90
	Hovädzí plátok	2	160 – 180	35 – 45
	Jahňací plátok	2	130 – 150	100 – 130
	Pečené hovädzie	2	170 – 180	40 – 45
	Pečené kurča	2	170	70 – 90
	Pečená kačica	2	160 – 170	100 – 160
	Pečený moriak	2	150 – 160	160 – 240
	Pečený králik	2	150 – 160	80 – 100
	Pečený zajac	2	160 – 170	30 – 50
	Pečený holub	2	140 – 170	15 – 25
	<b>Ryby</b>	2 – 3	150 – 170	Podľa rozmerov
	<b>Pizza</b>	2 – 3	210 – 240	30 – 50
<b>DEZERTY (SLADKÉ PEČIVO)</b>				
Ciambella	2 – 3	150 – 170	35 – 45	
Ovocný koláč	2 – 3	170 – 190	40 – 50	
Piškótová buchta	2 – 3	190 – 220	25 – 35	
Briošky	2 – 3	160 – 170	40 – 60	
Štrúdlá	1 – 2	150	25 – 35	
Savoyard puding	2 – 3	160 – 170	30 – 40	
Chlieb	2 – 3	190 – 210	40	
Hrianka	1 – 2	220 – 240	7	
<b>Grilovanie</b>  			<b>Prvý povrch</b>	<b>Druhý povrch</b>
	Bravčové kotlety	4	7 – 9	5 – 7
	Bravčový plátok	3	9 – 11	5 – 9
	Hovädzí plátok	3	9 – 11	9 – 11
	Pečeň	4	2 – 3	2 – 3
	Telací plátok	4	7 – 9	5 – 7
	Polovica kurčata	3	9 – 14	9 – 11
	Párky	4	7 – 9	5 – 6
	Mäsové guľky	4	7 – 9	5 – 6
	Rybie filety	4	5 – 6	3 – 4
Hrianka	4	2 – 4	2 – 3	

RÚRA S VENTILÁTOROM



## ČASŤ 6: UŽITOČNÉ RADY A TIPY

Nepoužívajte na čistenie parnú dýzu.

Pred akoukoľvek operáciou odpojte spotrebič od zdroja elektrickej energie. Umyte smaltované diely vlažnou vodou a čistiacim prostriedkom. Nepoužívajte prostriedky s brúsnyim účinkom. Rozdeľovač horáka často umývajte horúcou vodou s čistiacim prostriedkom a zaistite, aby boli odstránené akékoľvek nánosy, ktoré by mohli blokovať výstup plameňa. Diely z nehrdzavejúcej ocele dobre opláchnite vodou a vysušte jemnou handričkou.

Na čistenie varnej dosky používajte jemne navlhčenú hubku a handričku na utretie: ak použijete príliš mnoho vody, mohla by voda preniknúť dovnútra a poškodiť elektrické diely. Mriežky varnej dosky môžete umývať v umývačke riadu.

Odoľné škvrny vyčistíte pomocou bežných čistiacich prostriedkov bez brúsneho účinku – bežne predávaných produktov alebo trochu horúceho octu. Sklenené diely očistíte horúcou vodou; nepoužívajte hrubé handričky. Nepoužívajte na čistenie hubky z nehrdzavejúcej ocele alebo kyselínu. Aby nedochádzalo k problémom so zapálovaním, pravidelne starostlivo čistite zapalovacie sviečky zapalovania (keramika a elektróda).

Pravidelne, ak je možné gombíky len ťažko otáčať, kontaktujte kvalifikovaného technika a požiadajte ho o premazanie uzáverov. Ak narazíte počas používania na akýkoľvek iný problém, kontaktujte kvalifikovaného technika.

Aby zostal dlho zachovaný charakteristický lesk smaltovaných dielov, je nevyhnutné rúru očistiť po každom pečení. Hneď ako je rúra studená, môžete ľahko odstrániť nánosy tuku pomocou hubky alebo handričky navlhčenej v horúcej mydlovej vode alebo bežnom čistiacom prostriedku. Nikdy nepoužívajte handričky alebo hubky s brúsnyim účinkom – mohlo by dôjsť k nevratnému poškodeniu smaltu. Pri bielych rúrach musíte zakaždým očistiť aj časti prístrojovej dosky, ako napríklad rukoväť a gombíky, pretože by mohli v dôsledku vypúšťania výparov tuku zožltnúť.

VŽDY OČISTITE SPOTREBIČ HNEĎ PO POLIATÍ AKOUKOLĽVEK TEKUTINOU.

NA ZAISTENIE BEZPEČNEJ PREVÁDZKY VÁM ODPORUČAME, ABY STE NECHALI PRODUKT SKONTROLOVAŤ KAŽDÝCH PÄŤ ROKOV SERVISNÝM TECHNIKOM.

### Rúry so zariadením na sklopenie grilu s cieľom čistenia

- 1 Varovanie: zaistite, aby boli všetky ovládače v polohe „OFF“ (Vypnuté) a počkajte, než teleso grilu vychladne.
- 2 Podopierajte prednú časť telesa grilu, zatiaľ čo odstránite vrúbkovanú skrutku držiacu teleso.
- 3 Sklopte prednú časť telesa opatrne do ustálenej polohy.
- 4 Počas čistenia rúry zaistite, aby sa na teleso grilu nevyvíjala žiadna sila
- 5 Po dokončení čistenia opatrne odstráňte z telesa grilu akékoľvek čistiace chemikálie a vodu.

6 Opatrne zdvihnite prednú časť telesa do príslušnej polohy a zaistite ju vrúbkovanou skrutkou.

**NIKDY NEPOUŽÍVAJTE TÚTO RÚRU S GRILOVACÍM TELESOM VISIACIM DOLE!**

Dôležité. Ak budete odstraňovať kvôli čisteniu horáky, odporúčame Vám, aby ste sa pred opätovným zapálením horákov uistili, že sú všetky diely na správnom mieste.

**MRIEŽKY VARNEJ PLOCHY SÚ VYBAVENÉ VHODNÝMI GUMOVÝMI PODLOŽKAMI, KTORÝCH ÚČELOM JE ZAISTENIE LEPŠEJ STABILITY A ZABRÁNENIE POŠKRIABANIU POVRCHOV TEJTO PLOCHY POČAS POUŽÍVANIA.**

Nepoužívajte hrubé abrazívne čistiace prostriedky alebo ostré kovové škrabky na čistenie skiel dvierok rúry/sklenených odklápacích viek varnej dosky (čo je použiteľné), pretože môžu poškriabať povrch, čo môže mať za následok rozbitie skla.

**PO PRÍPADNOM ODSTRÁNENÍ MRIEŽOK S CIEĽOM ČISTENIA A/ ALEBO ÚDRŽBY VÁM ODPORÚČAME, ABY STE SKONTROLOVALI PRÍTOMNOSŤ TÝCHTO GUMOVÝCH PODLOŽIEK A UMIESTNILI MRIEŽKY SPÄŤ DO ICH PÔVODNEJ POLOHY.**



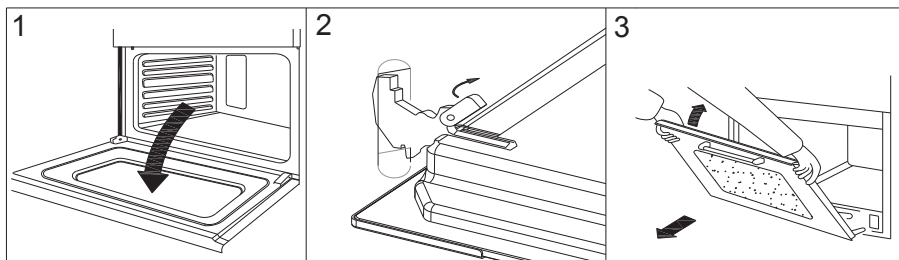
## Čistenie dvierok rúry

Vyháknutie dvierok.

Na dôkladnejšie čistenie je možné vybrať dvierka rúry. Vyberte spôsob odstránenia a zostavenie podľa konštrukcie dvierok konkrétnej kúpacej rúry.

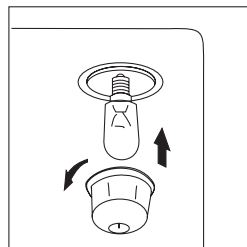
Postupujte nasledovne:

- Dvierka celkom otvorte;
- Zdvihnite a otočte malé páčky umiestnené na dvoch závesoch;
- Uchopte dvierka na oboch vonkajších stranách a pomaly ich zatvárajte zhruba do polovice. Odomknite dvierka stlačením svoriek F a potom vyťahnite dvierka smerom k sebe pri súčasnom zdvíhaní z ich usadenia. Na vrátenie dvierok späť postupujte v opačnom poradí.



## Výmena žiarovky rúry


Po elektrickom odpojení rúry odskrutkujte sklenenú ochrannú krytku a žiarovku. Nikdy nezabudnite, že pre túto rúru je nutné použiť vysokoteplotnú žiarovku (300/E14). Po výmene žiarovky znovu zostavte sklenenú krytku a znovu pripojte rúru.



## **VÝSTRAHA:**

Zaistite, aby bol spotrebič pred výmenou žiarovky vypnutý, aby sa zabránilo možnosti úrazu elektrickým prúdom.

## ČASŤ 7: KARTA INFORMAČNÝCH ÚDAJOV

Značka Philco: <b>PHILCO</b> 	
Značka	Philco
model	PCGD 900 X
Energetický index	92
Energetická trieda	A
Spotreba energie – konvekčný režim	1,12 kW/h
Spotreba energie – nútená konvekcia	0,94 kW/h
Kapacita	103 l
Počet oblastí pečenia	1
Zdroj tepla	Elektrický

## POKYNY A INFORMÁCIE O ZAOBCHÁDZANÍ S POUŽITÝM OBALOM

Použitý obalový materiál odložte na miesto určené obcou na ukladanie odpadu.

### LIKVIDÁCIA POUŽITÝCH ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZARIADENÍ



Tento symbol na produktoch alebo v sprievodných dokumentoch znamená, že použité elektrické a elektronické výrobky nesmú byť pridané do bežného komunálneho odpadu. Pre správnu likvidáciu, obnovu a recykláciu odovzdajte tieto výrobky na určené zberné miesta. Alternatívne v niektorých krajinách Európskej únie alebo v iných európskych krajinách môžete vrátiť svoje výrobky miestnemu predajcovi pri kúpe ekvivalentného nového produktu. Správnou likvidáciou tohto produktu pomôžete zachovať cenné prírodné zdroje a napomáhate prevencii potenciálnych negatívnych dopadov na životné prostredie a ľudské zdravie, čo by mohli byť dôsledky nesprávnej likvidácie odpadov. Ďalšie podrobnosti si vyžiadajte od miestneho úradu alebo najbližšieho zberného miesta. Pri nesprávnej likvidácii tohto druhu odpadu môžu byť v súlade s národnými predpismi udelené pokuty.

#### Pre podnikové subjekty v krajinách Európskej únie

Ak chcete likvidovať elektrické a elektronické zariadenia, vyžiadajte si potrebné informácie od svojho predajcu alebo dodávateľa.

#### Likvidácia v ostatných krajinách mimo Európskej únie

Tento symbol je platný v Európskej únii. Ak chcete tento výrobok zlikvidovať, vyžiadajte si potrebné informácie o správnom spôsobe likvidácie od miestnych úradov alebo od svojho predajcu.



Tento výrobok spĺňa všetky základné požiadavky smerníc EÚ, ktoré sa naň vzťahujú.

Zmeny v texte, dizajne a technických špecifikáciách sa môžu meniť bez predchádzajúceho upozornenia a vyhradujeme si právo na ich zmenu.

Adresa výrobcu: Fast ČR, a.s., Praha 10, Černokostecká 2111, CZ-10000; CZECH REPUBLIC





Manufacturer/Importer:  
Fast ČR, a.s.  
Praha 10, Černokostecká 2111  
CZ-10000; CZECH REPUBLIC

**PHILCO**<sup>®</sup> 

**is a registered trademark used under license from  
Electrolux Home Products, Inc.**