


DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

Tieto pokyny nájdete aj na webovej stránke: www.whirlpool.eu

VAŠA BEZPEČNOSŤ AJ BEZPEČNOSŤ INÝCH OSÔB JE VEĽMI DÔLEŽITÁ

V tomto návode a na samotnom spotrebiči sú uvedené dôležité bezpečnostné upozornenia, ktoré si musíte prečítať a vždy dodržiavať.

 Toto je symbol nebezpečenstva upozorňujúci používateľov na možné riziká, ktoré im a iným osobám hrozia.

Všetky bezpečnostné upozornenia sú označené symbolom nebezpečenstva a nasledujúcimi výrazmi:

 **NEBEZPEČENSTVO** Označuje nebezpečnú situáciu, ktorá, ak sa jej nepredídete, spôsobí vážne poranenia.

 **VAROVANIE** Označuje nebezpečnú situáciu, ktorá, ak sa jej nepredídete, môže zapríčiniť vážne poranenia.

Všetky bezpečnostné upozornenia špecifikujú potenciálne nebezpečenstvo a uvádzajú, ako znížiť riziká poranenia, elektrického šoku a škody, ktoré vzniknú nesprávnym používaním spotrebiča. Dôsledne dodržiavajte nasledujúce pokyny:

- Pri rozbaľovaní a inštaláčnych prácach používajte ochranné rukavice.
- Pred akýmkoľvek zásahom musíte spotrebič odpojiť od elektrickej siete.
- Inštaláciu alebo údržbu smie vykonať iba špecializovaný technik v súlade s pokynmi výrobcu, pričom musí dodržiavať platné vnútroštátne bezpečnostné predpisy. Nikdy neopravujte ani nevymieňajte žiadnu časť spotrebiča, ak to nie je uvedené v návode na používanie.
- Výmenu napájacieho kábla môže vykonať len kvalifikovaný elektrikár. Obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
- Uzemnenie spotrebiča je povinné zo zákona.
- Prívodný elektrický kábel musí byť dostatočne dlhý, aby sa spotrebič zabudovaný do kuchynskej linky dal zapojiť do elektrickej siete.
- V súlade s bezpečnostnými predpismi namontujte pri inštalácii na dostupné miesto vypínač, ktorý dokáže vypnúť všetky póly, so vzdialenosťou medzi kontaktmi aspoň 3 mm.
- Nepoužívajte rozdvojky, ak je rúra vybavená zástrčkou.
- Nepoužívajte predlžovacie káble.
- Neťahajte za prívodný elektrický kábel.
- Po inštalácii spotrebiča nesmú byť jeho elektrické časti prístupné používateľom.
- Ak je povrch indukčnej platne prasknutý, spotrebič nepoužívajte a vypnite ho, aby ste predišli možnému zraneniu elektrickým prúdom (len pre modely s indukčnou funkciou).
- Nedotýkajte sa varnej dosky vlhkými časťami tela a nepoužívajte rúru, ak ste naboso.
- Tento spotrebič je určený iba na používanie v domácnosti na prípravu jedál. Nie je povolené používať ho na iné účely (napr. vykurovanie miestností). Výrobca odmieta akúkoľvek zodpovednosť v prípade nevhodného použitia alebo nesprávneho nastavenia ovládacích prvkov.

- Spotrebič a jeho dostupné časti sa počas používania zahrievajú. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli ohrevných článkov. Veľmi malé (0 – 3 roky) a malé deti (3 – 8 rokov) by sa nemali zdržiavať v okolí spotrebiča, ak nebudú pod neustálym dohľadom.
- Deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými a mentálnymi schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a znalostí môžu používať tento spotrebič len v prípade, ak sú pod dozorom alebo dostali pokyny týkajúce sa používania spotrebiča bezpečným spôsobom a chápu hroziace nebezpečenstvá. Deti sa so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.
- Počas používania a po ňom sa nedotýkajte ohrevných článkov alebo vnútorných povrchov spotrebiča, pretože hrozí riziko popálenín. Nedovoľte, aby sa spotrebič dostal do styku s látkami alebo iným horľavým materiálom, kým jeho časti úplne nevychladnú.
- Po ukončení prípravy jedla dávajte pri otváraní dvierok spotrebiča pozor. Horúcu paru nechajte najskôr postupne uniknúť. Keď sú dvierka spotrebiča zatvorené, horúci vzduch uniká otvorom nad ovládacím panelom. Vetracie otvory nezakrývajte.
- Na odloženie pekáčov a iných nádob používajte rukavice a dávajte pozor, aby ste sa nedotkli ohrevných článkov.
- Do spotrebiča ani do jeho blízkosti neumiestňujte horľavé materiály: v prípade náhodného zapnutia spotrebiča by mohlo dôjsť k požiaru.
- V spotrebiči neohrievajte ani nevarajte jedlo v tesne uzatvorených zaváracích pohároch alebo nádobách. Tlak vytvorený teplom vnútri nádoby by mohol spôsobiť jej vybuchnutie a poškodenie spotrebiča.
- Nepoužívajte nádoby zo syntetických materiálov.
- Prehriaty tuk a oleje sa môžu ľahko vznietiť. Pri príprave jedál s vysokým obsahom tukov a oleja na ne vždy dohliadajte.
- Nikdy nenechávajte spotrebič bez dozoru pri sušení potravín.
- Ak pri príprave jedál používate alkoholické nápoje (napríklad rum, koňak, víno a pod.), nezabúdajte, že alkohol sa pri vysokých teplotách vyparuje. Môže tým vzniknúť riziko, že uvoľnené alkoholové pary sa pri kontakte s elektrickým ohrevným článkom vznietia.
- Nikdy nepoužívajte zariadenie na čistenie parou.
- Počas pyrolitického cyklu sa nedotýkajte rúry. Zabráňte prístupu detí k rúre počas pyrolitického cyklu. Pred čistiacim cyklom musí byť z rúry odstránené nadmerné znečistenie (len pre rúry s pyrolytickou funkciou).
- Používajte len teplotnú sondu odporúčanú pre túto rúru.
- Nepoužívajte drsné abrazívne čistiace prostriedky alebo ostré kovové škrabky na čistenie skla dvierok rúry, pretože môžu poškriabať povrch, čo môže spôsobiť zničenie skla.

- Pred výmenou žiarovky sa uistite, že je spotrebič vypnutý, aby ste zabránili možnému zásahu elektrickým prúdom.
- Nepoužívajte alobal na prekrytie potravín v nádobe na pečenie (len v prípade rúr s dodanou nádobou na pečenie).

Likvidácia domácich spotrebičov

- Tento spotrebič je vyrobený z recyklovateľných a znovu použiteľných materiálov. Zlikvidujte ho v súlade s miestnymi predpismi o likvidácii odpadov. Pred odovzdaním spotrebiča do zberu odrežte prívodný elektrický kábel.
- Podrobnejšie informácie o zaobchádzaní, obnove a recyklácii domácich elektrospotrebičov dostanete na príslušnom miestnom úrade, v zberných surovinách alebo v obchode, kde ste spotrebič kúpili.

INŠTALÁCIA

Po vybalení rúry sa uistite, že sa počas prepravy nepoškodila a že sa jej dvierka správne zatvárajú. V prípade problémov sa obráťte na predajcu alebo najbližšie servisné stredisko. Aby ste predišli akémukoľvek poškodeniu, pri inštalácii rúry iba vyberte z polystyrénovej základne.

PRÍPRAVA OTVORU NA ZABUDOVANIE

- Diely kuchynskej linky, ktoré sa dostávajú do kontaktu s rúrou, musia byť teplotvzdorné (min. 90 °C).
- Pred vsadením rúry urobte všetky potrebné výrezy a z výklenku odstráňte odrezky a piliny.
- Po inštalácii nesmie byť spodná časť rúry prístupná.
- Pre správnu prevádzku spotrebiča musí byť zaručená voľná minimálna medzera medzi pracovnou plochou a horným okrajom rúry.

ZAPOJENIE DO ELEKTRICKEJ SIETE

Skontrolujte, či napätie uvedené na výrobnom štítku zodpovedá napätiu v elektrickej sieti domácnosti. Výrobný štítok je umiestnený na prednom okraji rúry (viditeľný pri otvorených dvierkach).

- Výmenu elektrického kábla (typ H05 RR-F 3 x 1,5 mm²) musí vykonať kvalifikovaný elektrikár. Obráťte sa na autorizované servisné stredisko.

VŠEOBECNÉ ODPORÚČANIA

Pred používaním:

- Odstráňte všetky ochranné diely z lepenky, ochranné fólie a nálepky z príslušenstva.
- Z rúry vyberte príslušenstvo a zohrejte ju na 200 °C, nechajte ju tak približne jednu hodinu, aby sa odstránil pach a dym z izolačného materiálu a konzervačného

Počas používania:

- Nekladte na dvierka ťažké predmety, pretože by ich mohli poškodiť.
- Neopierajte sa o dvierka a na ich rukoväť nič nevešajte.
- Vnútro rúry nevykladajte alobalom.
- Do vnútra horúcej rúry nelejte vodu; mohlo by to spôsobiť poškodenie smaltu.
- Hrnce a panvice neposúvajte po dne rúry, mohol by sa tým poškodiť smalt.
- Uistite sa, že elektrické káble iných spotrebičov v blízkosti rúry nemôžu prísť do styku s jej horúcimi časťami, alebo či sa nemôžu zachytiť do jej dvierok.
- Rúru nevystavujte poveternostným vplyvom.

OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA



Likvidácia obalových materiálov

Všetky obalové materiály sa môžu úplne recyklovať, ako to potvrdzuje symbol recyklácie . Z tohto dôvodu sa rôzne časti obalu musia likvidovať zodpovedne a v plnom súlade s platnými predpismi o likvidácii odpadov.

Likvidácia spotrebiča

- Tento spotrebič je označený v súlade s Európskou smernicou 2012/19/ES o likvidácii elektrických a elektronických zariadení (OEEZ).
- Zabezpečením správneho postupu pri jeho likvidácii používateľ prispieva k tomu, že likvidácia nebude mať negatívny dopad na životné prostredie a zdravie obyvateľov.
- Symbol na výrobku a v sprievodnej dokumentácii udáva, že sa s výrobkom nesmie zaobchádzať ako s komunálnym odpadom, ale že sa výrobok musí odovzdať v príslušnom zbernom dvore určenom na recykláciu elektrických a elektronických zariadení.

Tipy na úsporu energie

- Rúru predhrievajte len v prípade, ak je to uvedené v tabuľke na prípravu jedál alebo vo vašom recepte.
- Používajte tmavé lakované alebo smaltované formy na pečenie, pretože oveľa lepšie pohlcujú teplo.
- Rúru vypnite 10 – 15 minút pred uplynutím nastaveného času. Jedlo, ktoré si vyžaduje dlhšiu prípravu, sa bude piecť aj po vypnutí rúry.

VYHLÁSENIE O ZHODE



- Táto rúra môže prísť do kontaktu s potravinami na základe splnenia požiadaviek európskeho nariadenia () č. 1935/2004 a bola navrhnutá, vyrobená a uvedená na trh v súlade s bezpečnostnými požiadavkami „Nízkonapäťové“ smernice 2006/95/ES (ktorá nahrádza smernicu 73/23/EHS v zmysle následných úprav), s ochrannými požiadavkami smernice „EMC“ 2004/108/ES.
- Tento spotrebič spĺňa požiadavky na ekologický dizajn podľa nariadení Európskeho parlamentu č. 65/2014 a 66/2014 v zhode s európskou normou EN 60350-1.

PRÍRUČKA NA RIEŠENIE PROBLÉMOV

Rúra nefunguje:

- Skontrolujte, či je elektrická sieť pod napätím a či je rúra pripojená k elektrickej sieti.
- Rúru vypnite a znova zapnite a skontrolujte, či sa problém odstránil.

Dvierka sa neotvoria:

- Rúru vypnite a znova zapnite a skontrolujte, či sa problém odstránil.
- **Dôležité:** počas automatického čistenia sa dvierka rúry nedajú otvoriť. Počkajte, kým sa neodblokujú automaticky (pozrite si odsek „Cyklus čistenia rúry pyrolytickou funkciou“).

Elektronický programátor nefunguje:

- Ak sa na displeji zobrazuje písmeno „F“ s číslom, zavolajte najbližšie servisné stredisko. V takom prípade uveďte číslo, ktoré nasleduje po písmene „F“.

POPREDAJNÝ SERVIS

Skôr, ako zavoláte servis:

1. Skontrolujte, či nedokázate problém vyriešiť sami podľa bodov popísaných v časti „Odstraňovanie problémov“.
2. Spotrebič vypnite a opäť zapnite, aby ste skontrolovali, či chyba pretrváva.

Ak po hore uvedených kontrolách porucha naďalej pretrváva, spojte sa s najbližším autorizovaným servisným strediskom.

Nahláste tieto údaje:

- stručný opis poruchy,
- typ a presný model rúry,
- servisné číslo (číslo uvedené po slove „Service“ na typovom štítku) umiestnenom na pravom vnútornom okraji rúry (viditeľný pri otvorených dvierkach).
Servisné číslo je uvedené aj na záručnom liste;
- svoju úplnú adresu,
- svoje telefónne číslo.

SERVICE



0000 000 00000

Ak by bolo nevyhnutné rúru opraviť, obráťte sa na autorizované **servisné stredisko** (zaručí sa tým použitie originálnych náhradných dielov a správny postup pri oprave).

ČISTENIE



VAROVANIE

- **Nepoužívajte čistiace zariadenia využívajúce paru.**
- **Rúru čistite až po jej vychladnutí.**
- **Pred vykonaním údržby rúru odpojte zo siete.**

Povrch rúry

DÔLEŽITÉ: nepoužívajte korozívne ani abrazívne čistiace prostriedky. Ak sa niektorý z týchto produktov dostane neúmyselne do kontaktu so spotrebičom, okamžite ho poutierajte vlhkou utierkou z mikrovlákná.

- Povrch čistite vlhkou utierkou z mikrovlákná. Ak je povrch veľmi špinavý, pridajte do vody niekoľko kvapiek čistiacieho prostriedku na riad. Poutierajte suchou utierkou.

Vnútro rúry

DÔLEŽITÉ: Nepoužívajte drsné špongie ani kovové škrabky či drôtenky. Časom by poškodili smaltované povrchy a sklo na dvierkach rúry.

- Po každom použití nechajte rúru vychladnúť, a potom ju vyčistite, kým je ešte vlažná, aby ste odstránili zapečené zvyšky a škvrnky spôsobené zvyškami jedál (napr. pri príprave jedál s vysokým obsahom cukru).
- Používajte špeciálne čistiace prípravky na rúry a prísne dodržiavajte pokyny výrobcu.
- Sklo dvierok očistite vhodnými tekutými čistiacimi prostriedkami. Dvierka rúry sa dajú vybrať, čím sa uľahčí čistenie (pozrite si časť ÚDRŽBA).
- Horný ohrevný článok grilu (pozrite si časť ÚDRŽBA) môžete spustiť (iba na niektorých modeloch), aby sa dala vyčistiť horná stena rúry.

POZNÁMKA: počas dlhej prípravy jedál s vysokým obsahom vody (napr. pizza, zelenina a pod.) sa na vnútornej strane dvierok rúry a na tesnení môže tvoriť kondenzácia. Vnútornú stranu dvierok po vychladnutí rúry očistite handrou alebo špongiou.

Príslušenstvo:

- Príslušenstvo ihneď po použití namočte do vody, do ktorej ste pridali čistiaci prostriedok, a ak je príslušenstvo horúce, pri manipulácii používajte rukavice.
- Zvyšky jedál sa ľahko dajú odstrániť kefkou alebo špongiou.

Čistenie zadnej steny a bočných katalytických panelov rúry (ak sú k dispozícii):

DÔLEŽITÉ: nepoužívajte korozívne ani abrazívne čistiace prostriedky, drsné kefy, drôtenky na riad ani spreje na čistenie rúry, pretože by mohli poškodiť katalytické panely a ich samočistiace vlastnosti.

- Nechajte prázdnu rúru pustenú s funkciou podporovanou ventilátorom pri teplote 200 °C približne jednu hodinu
- Potom, pred odstránením všetkých zvyškov jedla špongiou, nechajte spotrebič ochladnúť.

ÚDRŽBA



VAROVANIE

- Používajte ochranné rukavice.
- Pred vykonaním nasledujúcich úkonov sa uistite, že rúra vychladla.
- Pred vykonaním údržby odpojte rúru zo siete.

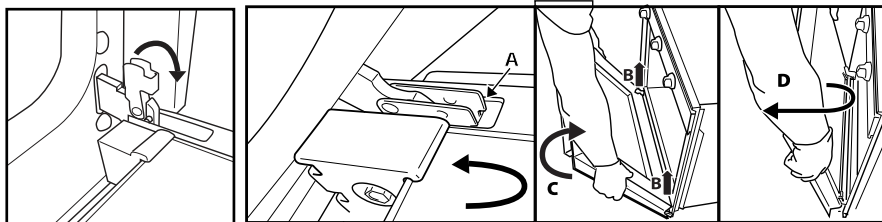
VYBERANIE DVIEROK

Pri vyberaní dvierok:

1. Dvierka úplne otvorte.
2. Nadvihnite úchytky a potlačte ich čo najviac dopredu (obr. 1).
3. Zatvorte čo najviac (A), nadvihnite (B) a otočte (C), kým sa neuvolní (D) (obr. 2).

Montáž dvierok:

1. Vsuňte závesy na miesto.
2. Dvierka úplne otvorte.
3. Spustite dve blokovacie páčky.
4. Zatvorte dvierka.

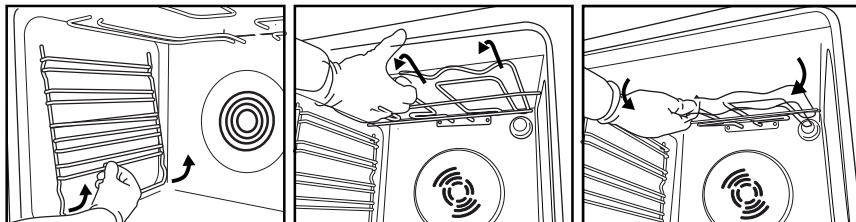


Obr. 1

Obr. 2

PRESUNUTIE HORNÉHO OHREVNÉHO ČLÁNKU (IBA NA NIEKOTRÝCH MODELOCH)

1. Vyberte bočné mriežky na upevnenie príslušenstva (obr. 3).
2. Ohrevný článok trochu vytiahnite (obr. 4) a spustite dole (obr. 5).
3. Aby ste ohrevný článok opäť namontovali na miesto, nadvihnite ho miernym potiahnutím k sebe, uistite sa, že sa opiera o bočné držiaky.



Obr. 3

Obr. 4

Obr. 5

VÝMENA ŽIAROVKY OSVETLENIA RÚRY

Výmena zadnej žiarovky (ak je k dispozícii):

1. Odpojte rúru od elektrického napájania.
2. Odskrutkujte kryt žiarovky (obr. 6), vymeňte žiarovku (pozrite si údaje o druhu žiarovky) a zaskrutkujte ju späť (obr. 7).
3. Rúru opäť zapojte k elektrickému napájaniu.



Obr. 6

Obr. 7

POZNÁMKA:

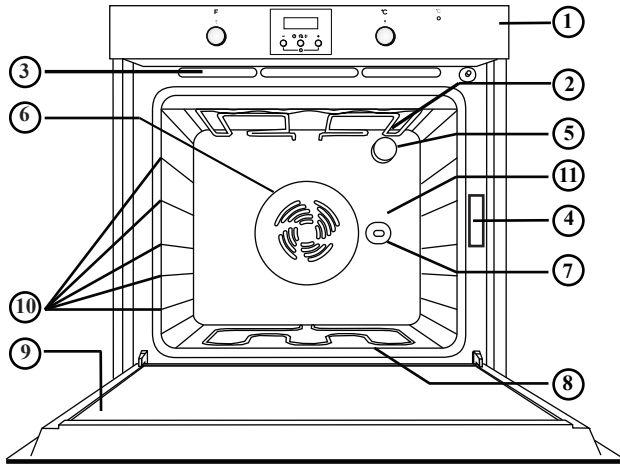
- Používajte iba žiarovky s výkonom 25 – 40W/230V typu E-14, T300 °C alebo halogénové žiarovky s výkonom 20 – 40W/230V typu G9, T300 °C (v závislosti od modelu).
- Žiarovka použitá v spotrebiči je špecificky navrhnutá pre elektrospotrebiče a nie je vhodná pre osvetlenie miestností domu (nariadenie Komisie (ES) č. 244/2009).
- Žiarovky dostanete v našom autorizovanom servise.

DÔLEŽITÉ:

- **V prípade použitia halogénových žiaroviek s nimi nemanipulujte holými rukami, aby sa nepoškodili odtlačkami prstov.**
- **Rúru nepoužívajte, kým nenamontujete kryt žiarovky.**

POKYNY NA POUŽÍVÁNIE RÚRY

INFORMÁCIE O ELEKTRICKOM ZAPOJENÍ NÁJDETE V ČASTI O INŠTALÁCII



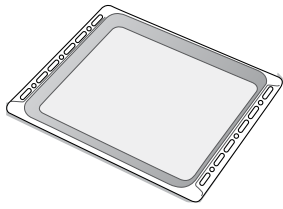
1. Ovládací panel
2. Horný ohrevný článok/gril
3. Chladiaci systém (ak je k dispozícii)
4. Výrobný štítok (neodstraňujte ho)
5. Osvetlenie
6. Ventilačný systém pri pečení (ak je k dispozícii)
7. Otočný ražeň (ak je k dispozícii)
8. Spodný ohrevný článok (nie je viditeľný)
9. Dvierka
10. Poloha roštov
11. Zadná stena

POZNÁMKA:

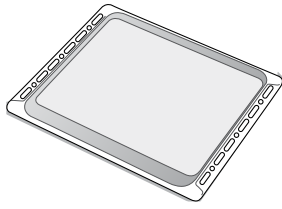
- Chladiaci ventilátor môže ostať v činnosti určitý čas aj po ukončení pečenia a vypnutí rúry.
- Vzhľad vášho výrobku sa môže od nákresu mierne odlišovať.

VHODNÉ PRÍSLUŠENSTVO

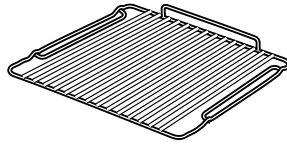
(dodávané príslušenstvo je opísané v technickom opise spotrebiča)



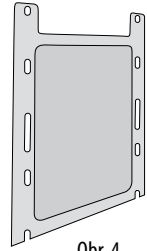
Obr. 1



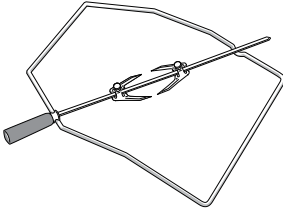
Obr. 2



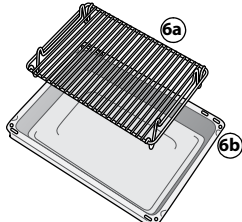
Obr. 3



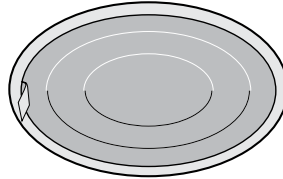
Obr. 4



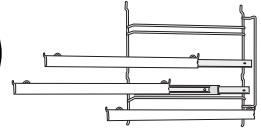
Obr. 5



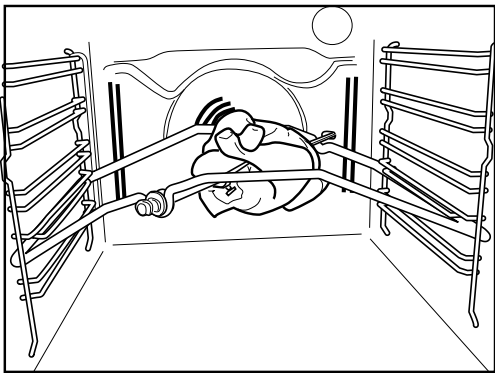
Obr. 6



Obr. 7



Obr. 8



Obr. 9

Nádoba na odkvapkávanie (obr. 1)

Používa sa na zachytávanie odkvapkávajúceho tuku alebo častíc jedla, podkladá sa pod rošt alebo sa používa ako plech pri pečení mäsa, hydiny, rýb atď., s alebo bez zeleniny. Do nádoby na odkvapkávanie nalejte trochu vody, aby ste zamedzili vystriekovaniu tuku a vzniku dymu.

Plech na pečenie (obr. 2)

Na pečenie sušienok, koláčov a pizze.

Rošt (obr. 3)

Používa sa na grilovanie jedál alebo ako držiak na plech na pečenie, formy na koláče alebo akejkoľvek nádoby používanej na pečenie v rúre. Môžete ho vsunúť na ľubovoľnú úroveň v rúre. Rošt môžete vložiť zahnutou stranou smerom nahor alebo smerom nadol.

Bočné katalytické panely (obr. 4)

Tieto panely sú pokryté špeciálnym mikroporóznym povlakom, ktorý pohlcuje vystriekovaný tuk. Po pečení mimoriadne mastného jedla sa odporúča vykonať automatický čistiaci cyklus (pozrite ČISTENIE). **Otočný ražeň (obr. 5)**

Otočný ražeň používajte podľa pokynov (obr. 9). Odporúčania nájdete aj v časti „Odporúčania a rady pri používaní“.

Súprava grilovacích panvíc (obr. 6)

Súprava obsahuje rošt (6a) a smaltovanú nádobu (6b). Túto súpravu musíte uložiť na rošt (3) a používať s funkciou grilu.

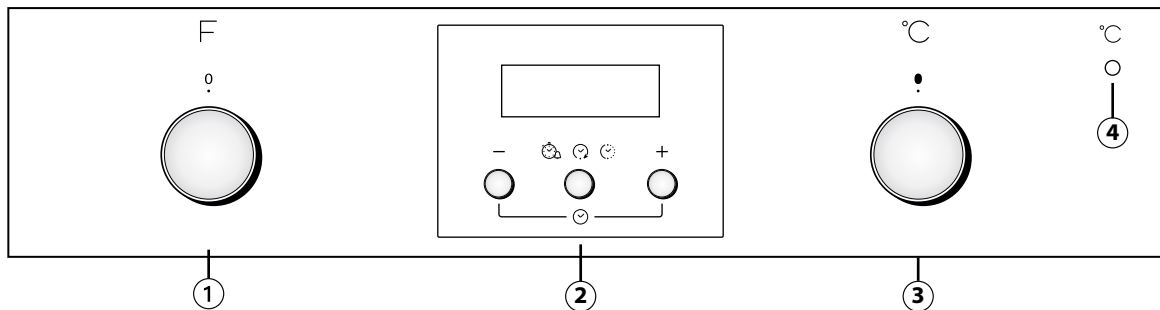
Tukový filter (obr. 7)

Používajte iba pri príprave mimoriadne mastných jedál. Zavesťe ho na zadnú stenu vnútra rúry, oproti ventilátoru. Môže sa umývať v umývačke riadu a používa sa pri pečení s ventilátorom.

Zásuvné kolajničky (obr. 8)

Umožňujú vytiahnuť rošty a pekáče počas pečenia. Sú vhodné pre všetky časti príslušenstva, môžu sa umývať v umývačke riadu.

OPIS OVLÁDACIEHO PANELA



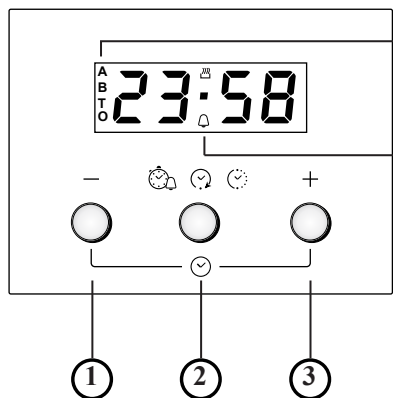
Ak má vaša rúra zatlačacie ovládacie gombíky, stlačte ich uprostred a gombík vyskočí – v závislosti od modelu. Vzhľad vášho výrobku sa môže od nákresu mierne odlišovať.

1. Ovládací gombík pre výber funkcie
2. Elektronický programátor
3. Ovládací gombík termostatu
4. Červená kontrolka termostatu

AKO ZAPNÚŤ RÚRU

- Otočte ovládací gombík pre výber funkcie na želanú funkciu. Rozsvieti sa osvetlenie rúry.
- Gombík termostatu otočte smerom vpravo do polohy želanej teploty. Rozsvieti sa kontrolka termostatu, ktorá zhasne po dosiahnutí nastavenej teploty. Po ukončení prípravy jedla otočte ovládacie gombíky do polohy „0“.

POUŽÍVANIE ELEKTRONICKÉHO PROGRAMÁTORA



1. Tlačidlo – : na zníženie hodnoty zobrazenej na displeji
2. Tlačidlo : na výber rôznych nastavení:
 - a. Časovač
 - b. Čas prípravy jedla
 - c. Nastavenie času ukončenia pečenia
3. Tlačidlo + : na zvýšenie hodnoty zobrazenej na displeji

A. Symbol znamená, že funkcia časovača je zapnutá

B. Symbol **AUTO** potvrdzuje vykonanie nastavenia

Nastavenie pri prvom použití

Nastavenie času a tónu zvukových signálov.

Po pripojení rúry k sieti bude na displeji blikať **AUTO** a 0.00. Čas nastavíte súčasným stlačením tlačidiel – a +: prostredná bodka blikať. Čas nastavte pomocou tlačidiel + a -. Po zvolení želanej hodnoty stlačte stredné tlačidlo. Na displeji sa zobrazí hlásenie „ton 1“. Želaný tón vyberte stlačením tlačidla -. Po zvolení želaného tónu stlačte stredné tlačidlo. Ak chcete zmeniť čas, pokračujte tak, ako je opísané hore.

Nastavenie časovača



Ak chcete nastaviť časovač, dlho stlačte stredné tlačidlo: na displeji sa zobrazí 0.00 a blikať bude symbol zvončeka. Časovač nastavte pomocou tlačidla + (maximálna naprogramovateľná hodnota je 23 hodín a 59 minút). Odpočítavanie sa spustí po niekoľkých sekundách. Na displeji sa zobrazí čas a zvonček zostane svietiť, čím potvrdzuje nastavenie časovača. Ak chcete zobraziť odpočítavanie a v prípade potreby ho zmeniť, znovu stlačte stredné tlačidlo.

Naprogramovanie doby pečenia












Po výbere režimu pečenia a teploty pomocou gombíkov stlačte stredné tlačidlo: na displeji sa zobrazí 0.00 a blikať bude symbol zvončeka. Znovu stlačte stredné tlačidlo: na displeji **dur** a následne sa objaví 0.00 a začne blikať **AUTO**. Čas pečenia nastavte pomocou tlačidiel + a - (maximálna naprogramovateľná hodnota je 10 hodín). Po niekoľkých sekundách sa na displeji zobrazí čas a nápis **AUTO** zostane svietiť, čím potvrdí nastavenie. Ak si chcete pozrieť zostávajúci čas pečenia a v prípade potreby ho zmeniť,

stlačte prostredné tlačidlo na 2 sekundy a potom ho opäť na chvíľku stlačte. Po uplynutí nastavenej doby sa symbol vypne, zaznie zvukový signál a na displeji začne blikať nápis **AUTO**. Zvukovú signalizáciu vypnete stlačením ktoréhokolvek tlačidla. Gombík pre výber funkcie a nastavenie teploty vráťte na nulu a pečenie ukončíte stlačením stredného tlačidla na dve sekundy.

















Posunutie času ukončenia pečenia

Po zvolení času pečenia stlačte stredné tlačidlo: Na displeji sa zobrazí **End**, čas ukončenia pečenia a nápis **AUTO** bliká na displeji. Stlačením tlačidla + zobrazte želaný čas ukončenia pečenia (pečenie je možné posunúť maximálne o 23 hodín a 59 minút). O niekoľko sekúnd sa na displeji zobrazí presný čas, symbol  sa vypne a nápis **AUTO** zostane svietiť, čím potvrdí nastavenie. Ak chcete zobraziť čas ukončenia pečenia a v prípade potreby ho zmeniť, stlačte stredné tlačidlo a potom ho znovu stlačte dvakrát. Po uplynutí nastavenej doby sa symbol  rozsvieti a rúra pokračuje s nastaveným režimom pečenia.



TABUĽKA S OPISOM FUNKCIÍ

OVLÁDAČÍ GOMBÍK FUNKCIÍ		
	VYPNÚŤ	Na ukončenie pečenia a vypnutie rúry.
	OSVETLENIE	Na zapnutie/vypnutie osvetlenia rúry.
	TRADIČNÉ	Na prípravu ľubovoľného jedla iba na úrovni jedného roštu. Použite 2. úroveň. Rúru predhrejte na želanú teplotu. Kontrolka termostatu sa vypne, keď je rúra pripravená na pečenie a môžete do nej vložiť jedlo.
	SAMOČISTENIE	Na odstránenie nečistôt vytvorených pečením pomocou nízkoteplotného cyklu. Odstránenie špiny uľahčuje kombinovaný účinok špeciálneho smaltu a vodných pár uvoľnených počas cyklu. Funkciu aktivujte, keď je rúra studená. Do spodnej časti rúry vlejte 200 ml vody a spustíte cyklus na 30 minút pri teplote 90 °C. Po skončení cyklu počkajte 15 minút a až potom otvorte dvierka.
	TRADIČNÉ PEČENIE	Na pečenie mäsa a koláčov s tekutou plnkou (slanou či sladkou) na jednej úrovni a pizze na jednej alebo dvoch úrovniach. Pri tejto funkcii sa jedlo prepeče rovnomerne, dozlatista a dochrumkava zhora i zospodu. Na prípravu jedál na dvoch úrovniach, po uplynutí polovice doby pečenia polohu jedál obráťte, aby sa upiekli rovnomerne. Druhú úroveň použite iba na pečenie na jednej úrovni. Pri pečení jedál na dvoch úrovniach odporúčame používať 1. a 3. úroveň. Rúru predhrejte na želanú teplotu a jedlo vložte do rúry po indikácii dosiahnutej nastavenej teploty
	GRILL	Na grilovanie plátkov mäsa, kebabov a klobások; na zapekanie zeleniny alebo hriankov. Odporúča sa vložiť jedlo na 4. úroveň. Pri grilovaní mäsa používajte nádobu na zachytávanie tuku a šťavy z pečenia. Vložte ju na 3. úroveň a prilejte do nej približne pol litra vody. Rúru predhrejte počas 3 – 5 min. Počas pečenia musia zostať dvierka rúry zatvorené.
	TURBOGRILOVANIE	Na pečenie veľkých kusov mäsa (stehná, biftek, kurča). Jedlo vložte na strednú úroveň. Odporúča sa používať nádobu na odkvapkávanie tuku na zachytenie šťavy z pečenia. Vložte ju na 1. alebo 2. úroveň a prilejte do nej približne pol litra vody. Počas pečenia odporúčame mäso otočiť, aby sa lepšie opieklo. Rúru netreba predhriať. Počas pečenia musia zostať dvierka rúry zatvorené. Pri tejto funkcii môžete používať otočný ražň, ak je k dispozícii.
	ROZMRAZOVANIE	Na urýchlenie rozmrazenia potravín. Odporúča sa vložiť jedlo do strednej polohy v rúre. Odporúčame nechať potraviny v svojom obale, aby sa zamedzilo vysušovaniu povrchu.
	TURBOVENTILÁTOR	Na prípravu jedla s chrumkavým spodkom a mäkkým vrchom. Ideálne na prípravu nepredpečených jedál s tekutou plnkou (napr. tort, slivkových koláčov, zákuskov s ricottou a pizze s bohatou pokrývkou) na jednej úrovni. Vložte jedlo na 2. úroveň. Pred pečením rúru predhrejte. Táto funkcia sa tiež hodí na pečenie zmrazených potravín (napr. pizze, hranolčekov, štrúdle a lazaní). Postupujte podľa pokynov na obale výrobku.
	VHÁŇANÝ VZDUCH	Na prípravu rôznych jedál, ktoré potrebujú tú istú teplotu, na dvoch roštoch zároveň (napr. ryba, zelenina, koláče). Túto funkciu možno použiť pri pečení rôznych jedál tak, aby sa aróma jedného jedla neprenášala na druhé. Druhú úroveň použite iba na pečenie na jednej úrovni. Pri pečení jedál na dvoch úrovniach odporúčame používať 1. a 3. úroveň a rúru pred pečením predhriať.
	SPODNÝ OHREV	Túto funkciu použite po upečení na zaistenie zhnednutia spodnej časti jedla. Jedlo vám odporúčame umiestniť na 1./2. úroveň. Túto funkciu môžete použiť aj na pomalé pečenie, napríklad zeleniny a dusenie mäsa; v takomto prípade umiestnite jedlo na 2. úroveň. Rúru netreba predhriať.

TABUĽKA PRÍPRAVY JEDLA

Recept	Funkcia	Predhriatie	úroveň (odspodu)	Teplota (°C)	Čas (min.)	Príslušenstvo a poznámky
Kysnuté koláče		Áno	2	160 – 180	35 – 55	Forma na tortu na rošte
		Áno	1 – 3	150 – 170	30 – 90	Úroveň 3: forma na tortu na rošte Úroveň 1: forma na tortu na rošte
Plnené koláče (tvarohový koláč, štrúdlá, jablkový koláč)		Áno	2	150 – 190	30 – 85	Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie zákuskov alebo forma na tortu na rošte
		Áno	1 – 3	150 – 190	35 – 90	Úroveň 3: forma na tortu na rošte Úroveň 1: forma na tortu na rošte
Sušienky/košíčky		Áno	3	170 – 180	15 – 40	Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie
		Áno	1 – 3	150 – 175	20 – 45	Úroveň 3: rošt Úroveň 1: Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie
Odpalované cesto		Áno	3	180	30 – 40	Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie
		Áno	1 – 3	170 – 190	35 – 45	Úroveň 3: pekáč na rošte Úroveň 1: Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie
Snehové sušienky		Áno	3	90	120 – 130	Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie
		Áno	1 – 3	90	130 – 150	Úroveň 3: pekáč na rošte Úroveň 1: Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie
Chlieb/pizza/posúch		Áno	2	190 – 250	15 – 50	Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie
		Áno	1 – 3	190 – 250	25 – 50	Úroveň 3: pekáč na rošte Úroveň 1: Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie
Mrazená pizza		Áno	2	250	10 – 15	Úroveň 2: Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie alebo rošt
		Áno	1 – 3	250	10 – 20	Úroveň 3: pekáč na rošte Úroveň 1: Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie
Slané plnené koláče (zeleninové koláče, kiš)		Áno	2	175 – 200	40 – 50	forma na tortu na rošte
		Áno	1 – 3	175 – 190	50 – 65	Úroveň 3: forma na tortu na rošte Úroveň 1: forma na tortu na rošte

Recept	Funkcia	Predhriatie	Úroveň (odspodu)	Teplota (°C)	Čas (min.)	Príslušenstvo a poznámky
Slané a sladké odpaľované cesto		Áno	3	180 – 200	20 – 30	Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie
		Áno	1 – 3	175 – 200	25 – 45	Úroveň 3: pekáč na rošte Úroveň 1: Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie
Lazane/Zapekané cestoviny/Cannelloni/Flan		Áno	2	190 – 200	40 – 65	Nádoba na odkvapkávanie alebo pekáč na rošte
Jahňacie/Telacie/Hovädzie/Bravčové 1 kg		Áno	2	190 – 200	90 – 110	Nádoba na odkvapkávanie alebo pekáč na rošte
Kurča/Králik/Kačica 1 kg		Áno	2	190 – 200	65 – 85	Nádoba na odkvapkávanie alebo pekáč na rošte
Moriak/Hus 3 kg		Áno	1/2	190 – 200	140 – 180	Nádoba na odkvapkávanie alebo pekáč na rošte
Pečené ryby/ryby pečené v alobale (filé, vcelku)		Áno	2	180 – 200	40 – 60	Nádoba na odkvapkávanie alebo pekáč na rošte
Plnená zelenina (paradajky, cukety, baklažány)		Áno	2	175 – 200	50 – 60	Pekáč na rošte
Hrianka		Áno	4	200	2 – 5	rošt
Rybie filé/filety		Áno	4	200	30 – 40	Úroveň 4: rošt (v polovici pečenia jedlo obrátiť) Úroveň 3: nádoba na odkvapkávanie s vodou
Klobásky/špízy/rebierka/hamburgery		Áno	4	200	30 – 50	Úroveň 4: rošt (v polovici pečenia jedlo obrátiť) Úroveň 3: nádoba na odkvapkávanie s vodou
Pečené kurča 1 – 1,3 kg		-	2	200	55 – 70	Úroveň 2: rošt (po uplynutí dvoch tretín doby pečenia jedlo podľa potreby obrátiť) Úroveň 1: nádoba na odkvapkávanie s vodou
Pečené kurča 1 – 1,3 kg		-	2	200	60 – 80	Úroveň 2: otočný ražen (ak je k dispozícii) Úroveň 1: nádoba na odkvapkávanie s vodou
Krvavé pečené mäso 1 kg		-	2	200	35 – 50	Pekáč na rošte (po uplynutí dvoch tretín času pečenia jedlo podľa potreby obrátiť)
Jahňacie stehno/koleno		-	2	200	60 – 90	Nádoba na odkvapkávanie alebo pekáč na rošte (po uplynutí dvoch tretín doby pečenia jedlo podľa potreby obrátiť)
Pečené zemiaky		-	2	200	45 – 55	Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie (podľa potreby po dvoch tretinách času pečenia jedlo obrátiť)
Gratinovaná zelenina		-	2	200	20 – 30	Pekáč na rošte
Lazane a mäso		Áno	1 – 3	200	50 – 100*	Úroveň 3: pekáč na rošte
						Úroveň 1: nádoba na odkvapkávanie alebo pekáč na rošte

Recept	Funkcia	Predhriatie	Úroveň (odspodu)	Teplota (°C)	Čas (min.)	Príslušenstvo a poznámky
Mäso a zemiaky		Áno	1 – 3	200	45 – 100*	Úroveň 3: pekáč na rošte
						Úroveň 1: nádoba na odkvapkávanie alebo pekáč na rošte
Ryby a zelenina		Áno	1 – 3	175	30 – 50*	Úroveň 3: pekáč na rošte
						Úroveň 1: nádoba na odkvapkávanie alebo pekáč na rošte

Časy uvedené v tejto tabuľke platia pre pečenie pomocou režimu oneskoreného spustenia (ak je k dispozícii). Časy varenia môžu byť v závislosti od nádob dlhšie.

POZNÁMKA: symboly funkcií pečenia sa môžu od nákreсу mierne odlišovať.

POZNÁMKA: teploty a doby pečenia sú iba orientačné a platia pre približne 4 porcie.

ODPORÚČANIA A TIPY

Ako čítať tabuľku prípravy jedál

V tabuľke sú uvedené najvhodnejšie funkcie pre dané jedlo na prípravu na jednej alebo viacerých úrovniach súčasne. Čas pečenia sa začína vložением potravín do rúry, bez zarátania doby predhrievania (keď sa vyžaduje). Teploty a čas pečenia sú iba približné a závisia od množstva jedla a typu použitého príslušenstva. Na začiatku použite najnižšie odporúčané hodnoty a ak jedlo nie je hotové, potom hodnoty zvýšte. Používajte dodané príslušenstvo a uprednostňujte tmavé kovové pekáče alebo plechy. Okrem toho môžete použiť nádoby a príslušenstvo z varného skla alebo kameniny, nezabudnite však, že pečenie sa trochu predĺži. Na dosiahnutie najlepších výsledkov prísne dodržiavajte odporúčania v tabuľke pečenia a voľte dodané príslušenstvo, ktoré sa má vložiť na rôzne úrovne.

Pečenie rôznych jedál súčasne

Použitím funkcie „VHÁŇANÝ VZDUCH“ môžete súčasne piecť rôzne jedlá, ktoré si vyžadujú rovnakú teplotu pečenia (napríklad: ryby a zeleninu) pri rovnakej teplote a na rôznych úrovniach. Vyberte jedlo, ktoré sa pečie kratšie, a jedlo, ktoré sa má piecť dlhšie, nechajte v rúre.

Dezerty

- Jemné zákusky pečte s funkciou tradičného pečenia iba na jednej úrovni. Používajte tmavé kovové pekáče a vždy ich uložte na dodaný rošt. Pri pečení na viacerých úrovniach zvolte funkciu pečenia s vháňaným vzduchom a po čase vymeňte polohy foriem na pečenie, aby sa zabezpečila optimálna cirkulácia horúceho vzduchu.
- Ak chcete vysúšať, či je kysnutý koláč upečený, pichnete do stredu koláča drevenu špajdlou. Ak bude špajdla po vybratí čistá, koláč je hotový.
- Ak používate pekáče s nepríhlavým povrchom, okraje nepotierajte maslom, pretože koláč by sa okolo okrajov nemusel dvihnúť rovnomerne.
- Ak koláč počas pečenia „spadne“, nabadúce nastavte nižšiu teplotu alebo znížte množstvo tekutiny v zmesi a miešajte opatrnejšie.
- Na prípravu koláčov s mokrou plnkou (tvarohové alebo ovocné koláče) použite funkciu „TRADIČNÉ PEČENIE“. Ak je základ koláča vlhký, pečte ho na nižšej úrovni a pred pridaním plnky posypte korpus koláča strúhankou alebo pomletými sušienkami.

Mäso

- Používajte pekáč alebo nádobu z varného skla vhodnej veľkosti podľa kusa mäsa, ktoré sa má piecť. Pri pečení veľkých kusov prilejte do pekáča trochu vývaru a počas pečenia mäso podlievajte. Po upečení nechajte mäso odstáť v rúre počas ďalších 10 – 15 minút alebo ho zabalte do alobalu.
- Keď chcete grilovať mäso, zvolte si kusy rovnakej hrúbky, aby ste dosiahli rovnomerné opečenie. Veľmi hrubé kusy si vyžadujú dlhší čas prípravy. Aby sa predišlo spáleniu povrchu mäsa, zvolte nižšiu polohu v rúre, aby bolo mäso ďalej od grilu. Po uplynutí dvoch tretín času pečenia mäso obráťte.

Na zachytávanie šťavy z mäsa sa odporúča vsunúť priamo pod rošt s pečeným mäsom nádobu, do ktorej ste vliali pol litra vody. Podľa potreby obráťte.

Otočný ražeň (iba pri niektorých modeloch)

Túto časť príslušenstva používajte na rovnomerné opečenie veľkých kusov mäsa a hydiny. Nasuňte mäso na otočný ražeň, v prípade kurčatá mäso zviažte a pred vsunutím ražňa na miesto v stene rúry a jeho opretím na držiak skontrolujte, či mäso nespadne. Aby ste predišli zadymeniu a na zachytenie unikajúcej šťavy sa odporúča vložiť na prvú úroveň v rúre nádobu, do ktorej ste vliali pol litra vody. Ražeň má plastovú rukoväť, ktorú musíte pred pečením vybrať, a použiť ju na vybratie jedla z rúry po pečení, aby ste predišli popáleninám.

Pizza

Plech mierne vymažte, pizza tak bude mať chrumkavý spodok. Po uplynutí dvoch tretín času pečenia poukladajte na pizzu plátky mozzarely.