


DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

Tieto pokyny sú tiež k dispozícii na webovej stránke: www.whirlpool.eu

VAŠA BEZPEČNOSŤ A BEZPEČNOSŤ OSTATNÝCH OSÔB JE VEĽMI DÔLEŽITÁ

V tomto návode a na samotnom spotrebiči sú uvedené dôležité správy týkajúce sa bezpečnosti, ktoré si musíte prečítať a vždy presne dodržiavať.

 Toto je symbol nebezpečenstva, týkajúci sa bezpečnosti, ktorý používateľov upozorňuje na možné riziká hroziace ich osobe a iným.

Všetky bezpečnostné upozornenia sú označené symbolom nebezpečenstva a nasledujúcimi termínmi:

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

 **UPOZORNENIE** Označuje nebezpečnú situáciu, ktorá, ak sa jej nepredídete, môže spôsobiť vážne poranenia.

Všetky správy týkajúce sa bezpečnosti špecifikujú potenciálne nebezpečenstvo, ktorého sa týkajú, a uvádzajú, ako znížiť riziko poranení, poškodení a úrazov elektrickým prúdom a poučujú o správnom používaní spotrebiča. Dôsledne dodržiavajte nasledujúce pokyny:

- Pri rozbaľovaní a inštalačných prácach používajte ochranné rukavice.
- Pred akýmkoľvek zásahom pri inštalácii musíte spotrebič odpojiť od elektrického napájania.
- Inštaláciu alebo údržbu smie vykonať iba špecializovaný technik, v súlade s pokynmi výrobcu a za dodržania platných vnútroštátnych bezpečnostných predpisov. Nikdy neopravujte ani nevymieňajte žiadnu časť spotrebiča, ak to nie je uvedené v návode na používanie.
- Výmenu napájacieho kábla musí vykonať kvalifikovaný elektrikár. Zavolajte autorizované servisné stredisko.
- Uzemnenie spotrebiča je podľa zákona povinné.
- Prívodný elektrický kábel musí byť dostatočne dlhý, aby sa spotrebič, zabudovaný do kuchynskej linky, dal zapojiť do elektrickej siete.
- Pri inštalácii v súlade s bezpečnostnými predpismi namontujte 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.

- Za prívodný elektrický kábel neťahajte.
- Po inštalácii spotrebiča nesmú byť jeho elektrické časti prístupné používateľom.
- Ak je povrch indukčnej platne prasknutý, spotrebič nepoužívajte a vypnite ho, čím predídete možnému zraneniu elektrickým prúdom (len pre modely s indukčnou funkciou).
- Vyhybajte sa dotyku varnej dosky vlhkými časťami tela a používaniu rúry, ak ste naboso.
- Spotrebič je určený iba na používanie v domácnosti na prípravu jedál. Nie je povolené žiadne iné jeho použitie (napr.: vykurovanie miestností). Výrobca nepreberá žiadnu zodpovednosť za škody spôsobené neprimeraným používaním alebo nesprávnym nastavením ovládacích prvkov.
- Spotrebič a jeho jednotlivé časti sa počas používania zahrievajú. Budte opatrní, aby nedošlo ku kontaktu s vyhrievacími prvkami. Veľmi malé (0-3 roky) a malé deti (3-8 rokov) by sa nemali zdržiavať v okolí spotrebiča, pokiaľ nebudú pod neustálym dohľadom.
- Deti od 8 rokov veku a osoby so zníženými fyzickými, senzorickými 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 nesmú so spotrebičom hrať. Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.
- Počas používania a po ňom sa nedotýkajte ohrevných článkov spotrebiča, pretože by ste sa mohli popáliť. Nedovoľte, aby sa spotrebič dostal do kontaktu s tkaninami alebo iným horľavým materiálom, kým sa komponenty úplne neochladia.
- Po ukončení prípravy jedla dávajte pri otváraní dvierok spotrebiča pozor. Horúcu paru nechajte pred prístupom do rúry postupne uniknúť. Keď sú dvierka spotrebiča zatvorené, horúci vzduch uniká otvormi nad ovládacím panelom. Vetracie otvory nezakrývajte.
- Na zloženie hrncov a príslušenstva používajte rukavice alebo chňapky a dávajte pozor, aby ste sa nedotkli ohrevných článkov.
- Neukladajte horľavé materiály na spotrebič alebo do jeho blízkosti, pri náhodnom vypnutí spotrebiča môže vypuknúť požiar.

- Na spotrebiči neohrievajte ani nevarate jedlo v tesne uzatvorenej nádobe. Tlak vytvorený teplom vnútri nádoby by mohol spôsobiť jej prasknutie 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.
- Nenechávajte spotrebič bez dozoru pri smažení potravín.
- Ak pri príprave jedál používate alkoholické nápoje (napr. rum, koňak, víno), nezabudnite, 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 čistiace zariadenie využívajúce paru.
- Počas pyrolytického cyklu sa nedotýkajte rúry. Zabráňte prístupu detí k rúre počas pyrolytického cyklu. Pred čistiacim cyklom musí byť z rúry odstránené nadmerné znečistenie (len pre rúry s pyrolytickou funkciou).
- Používajte len teplotnú sondu určenú 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 privodný elektrický kábel, aby sa spotrebič nedal použiť.
- Podrobnejšie informácie o zaobchádzaní, regenerácii a recyklácii spotrebičov si vyžiadajte na vašom miestnom úrade, v zberných surovinách alebo v obchode, kde ste výrobok kúpili.

INŠTALÁCIA

Po vybalení rúry skontrolujte, či sa spotrebič pri preprave nepoškodil a či sa dvierka správne zatvárajú. V prípade problémov zavolajte predajcu alebo prevádzku autorizovaného servisu. Aby ste predišli akémukoľvek poškodeniu, pri inštalácii iba vyberte rúru z podstavca z polystyrénu.

PRÍPRAVA OTVORU NA ZABUDOVANIE

- Diely kuchynskej linky, ktoré sú v kontakte s rúrou, musia odolávať teplu (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.
- Na zaručenie správnej činnosti spotrebiča zaručte, aby nebola prikrytá minimálna medzera medzi pracovnou plochou a horným okrajom rúry.

ELEKTRICKÉ ZAPOJENIE

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

- Výmenu elektrického kábla (typ H05 RR-F 3 x 1,5 mm²) smie vykonať iba kvalifikovaný elektrikár. Zavolajte 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 tuku.

Počas používania:


- Nekladte na dvierka ťažké predmety, pretože by ich to mohlo poškodiť.
- Neopierajte sa o dvierka a na ich rukoväť nič nevešajte.
- Vnútro rúry nevykladajte alobalom.
- Nikdy nelejte vodu do horúcej rúry. Mohol by sa tak poškodiť smaltovaný povrch.
- Hrnce a panvice neposúvajte po dne rúry, mohol by sa tým poškodiť smaltovaný povrch.
- Skontrolujte, či elektrické káble alebo iné elektrické spotrebiče 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 obalového materiálu

Tento obalový materiál je 100 % recyklovateľný a je označený symbolom recyklácie (♻️). Rôzne časti obalu likvidujte zodpovedne, v plnom súlade s platnými predpismi o likvidácii odpadov.

Likvidácia spotrebiča

- Tento spotrebič je označený v súlade s európskou smernicou 2002/96/ES o odpade z elektrických a elektronických zariadení (OEEZ).
- Zabezpečením, že tento výrobok bude zlikvidovaný správnym spôsobom, pomôžete predchádzať potenciálnym negatívnym dopadom na životné prostredie a ľudské zdravie, ktoré by mohli byť spôsobené nevhodnou manipuláciou so spotrebičom.
- Symbol  na spotrebiči alebo na sprievodných dokumentoch znamená, že s týmto výrobkom sa nesmie zaobchádzať ako s domovým odpadom, ale je potrebné odovzdať ho v zbernom stredisku pre elektrické a elektronické zariadenia.

Rady na úsporu energie

- Predohrev rúry používajte, iba ak je to uvedené v tabuľke na prípravu jedál.
- Používajte tmavé lakované alebo smaltované formy na pečenie, pretože oveľa lepšie pohlcujú teplo.
- Rúru vypnite 10 - 15 minút pred uplynutím nastavenej doby. Jedlo, ktoré si vyžaduje dlhšiu prípravu, sa bude piecť aj po vypnutí rúry.

VYHLÁSENIE O ZHODE

- Táto rúra môže prísť do kontaktu s potravinami, spĺňa požiadavky európskeho nariadenia (CE) č. 1935/2004 a bola navrhnutá, vyrobená a predaná v súlade s bezpečnostnými požiadavkami smernice „o nízkom napätí“ 2006/95/ES (ktorá nahrádza smernicu 73/23/EHS v znení nasledujúcich úprav), ako aj s požiadavkami smernice „EMC“ 2004/108/ES.

PRÍRUČKA NA ODSTRAŇOVANIE PROBLÉMOV

Rúra nefunguje:

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

Dvierka sa neotvoria:

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

Elektronický programátor nefunguje:

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

AUTORIZOVANÝ SERVIS

Predtým, ako zavoláte autorizovaný servis:

1. Skúste problém vyriešiť sami pomocou odporúčaní uvedených v „Príručke na 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:

- krátky popis poruchy;
- typ a presný model rúry;
- servisné číslo (číslo uvedené po slove „Service“ na typovom štítku) umiestnenom vpravo na vnútornom okraji rúry (viditeľný pri otvorených dverkách). Servisné číslo je uvedené aj na záručnom liste;
- vašu úplnú adresu;
- vaše 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

UPOZORNENIE

- **Nikdy nepoužívajte čistiace zariadenia využívajúce paru.**
- **Rúru čistite, až keď bude chladná na dotyk.**
- **Odpojte spotrebič od elektrického napájania.**

Povrch rúry

DÔLEŽITÉ UPOZORNENIE: nepoužívajte korozívne ani abrazívne čistiace prostriedky. Ak sa niektorý z týchto produktov dostane nechtiac do kontaktu so spotrebičom, okamžite ho utrite vlhkou handričkou z mikrovlákna.

- Povrch vyčistite handričkou z mikrovlákna. Ak je povrch veľmi špinavý, pridajte do vody niekoľko kvapiek umývacieho prostriedku na riad. Poutierajte suchou utierkou.

Vnútro rúry

DÔLEŽITÉ UPOZORNENIE: nepoužívajte drsné špongie ani kovové škrabky alebo drôtenky. Časom by poškodili smaltované povrchy a sklo na dverkách rúry.

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

POZNÁMKA: počas dlhého pečenia jedál s vysokým obsahom vody (napr. pizza, zelenina, a pod.) sa na vnútornej strane dveriek rúry a na tesnení môže tvoriť skondenzovaná voda. Keď ochladení rúry ju osušte utierkou alebo špongiou.

Príslušenstvo rúry:

- Ihneď po použití príslušenstvo namočte do vody, do ktorej ste pridali umývací prostriedok a ak je príslušenstvo horúce, pri manipulácii používajte rukavice.
- Zvyšky jedál odstráňte vhodnou kefkou alebo špongiou.

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

DÔLEŽITÉ UPOZORNENIE: 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 v činnosti pri teplote 200 °C približne jednu hodinu
- Potom, pred odstránením všetkých zvyškov jedla špongiou, nechajte spotrebič ochladnúť.

ÚDRŽBA

UPOZORNENIE

- Používajte ochranné rukavice.
- Pred vykonaním nasledujúcich úkonov sa uistite, že sa rúra ochladila.
- Odpojte spotrebič od elektrického napájania.

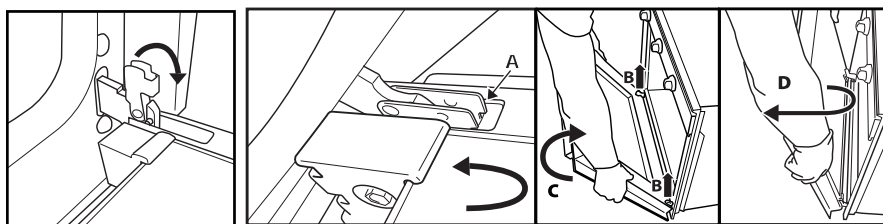
VYBRATIE DVIEROK

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 neuvolnía (D) (obr. 2).

Montáž dvierok:

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

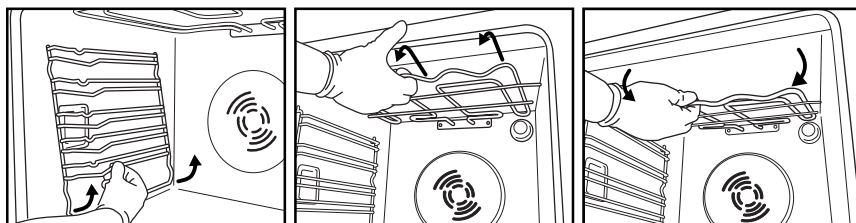


Obr. 1

Obr. 2

PRESUNUTIE HORNÉHO OHREVNÉHO ČLÁNKU (IBA NA NIEKTORÝCH MODELOCH)

1. Vyberte bočné mriežky na upevnenie príslušenstva (obr. 3).
2. Ohrevný článok trochu vytiahnite (obr. 4) a spustte (obr. 5).
3. Pri opätovnej montáži ohrevného článku ho nadvihnite, mierne potiahnite k sebe, pričom sa uistite, že sa opiera o bočné držiaky.



Obr. 3

Obr. 4

Obr. 5

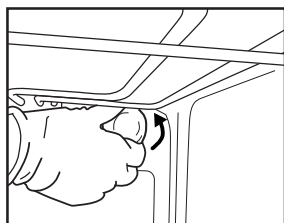
VÝMENA ŽIAROVKY OSVETLENIA RÚRY

Výmena zadnej žiarovky (ak je k dispozícii):

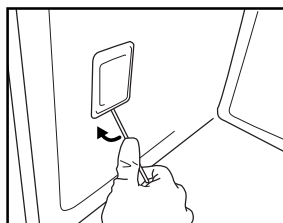
1. Odpojte rúru od elektrického napájania.
2. Odskrutkujte kryt žiarovky (obr. 6), vymeňte žiarovku (údaje o type sú v poznámke) a opäť zaskrutkujte kryt žiarovky.
3. Rúru opäť zapojte ku elektrickému napájaniu.

Výmena bočnej žiarovky (ak je k dispozícii):

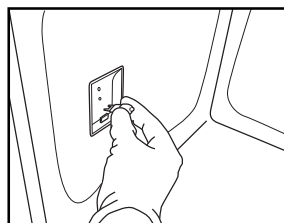
1. Odpojte rúru od elektrického napájania.
2. Vyberte bočné mriežky na upevnenie príslušenstva, ak sú vo výbave (obr. 3).
3. Plochým skrutkovačom vypáčte kryt žiarovky (obr. 7).
4. Vymeňte žiarovku (pozri poznámku pre typ žiarovky) (obr. 8).
5. Vráťte kryt žiarovky na miesto a zatlačte ho proti stene, aby sa správne upevnil (obr. 9).
6. Opäť namontujte mriežky na upevnenie príslušenstva.
7. Rúru opäť zapojte ku elektrickému napájaniu.



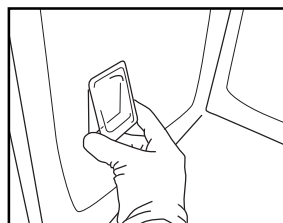
Obr. 6



Obr. 7



Obr. 8



Obr. 9

POZNÁMKA:

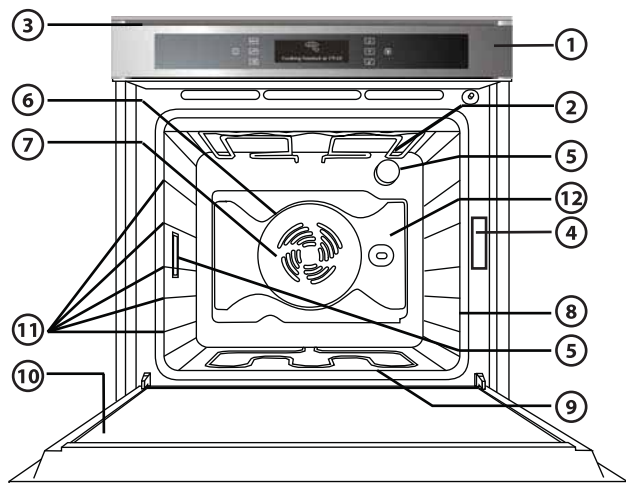
- Používajte iba žiarovky s výkonom 25-40 W/230 V typu E-14, T300 °C, alebo halogénové žiarovky s výkonom 20-40 W/ 230 V typu G9, T300 °C.
- Žiarovka použitá v spotrebiči je špecifická pre elektrické spotrebiče a nie je vhodná na osvetlenie priestorov v domácnosti (Nariadenie (ES) 244/2009).
- Žiarovky dostanete v prevádzke autorizovaného servisu.

DÔLEŽITÉ UPOZORNENIE:

- **V prípade použitia halogénových žiaroviek s nimi nemanipulujte holými rukami, aby sa nepoškodili odtlačkami prstov.**
- **Rúru nezapínajte skôr, ako ste opäť namontovali kryt žiarovky.**

POKYNY NA POUŽÍVANIE RÚRY

INFORMÁCIE O ELEKTRICKOM ZAPOJENÍ NÁJDETE V ODSEKU O INŠTALÁCII

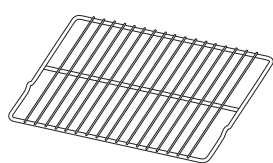


1. Ovládací panel
2. Horný ohrevný článok/gril
3. Chladiaci ventilátor (nevidno ho)
4. Výrobný štítok (neodstraňujte ho)
5. Osvetlenie
6. Okrúhly ohrevný článok (nevidno ho)
7. Ventilátor
8. Otočný ražeň (ak je k dispozícii)
9. Spodný ohrevný článok (nevidno ho)
10. Dvierka
11. Poloha roštov (číslo úrovne je uvedené na prednej strane rúry)
12. Zadná stena

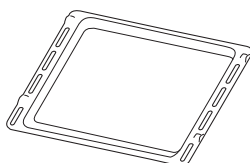
POZNÁMKA:

- Počas pečenia sa môže chladiaci ventilátor striedavo zapínať a vypínať, aby sa znížila spotreba energie.
- Chladiaci ventilátor môže ostať v činnosti určitú dobu aj po ukončení pečenia a vypnutí rúry.
- Otvorením dvierok počas pečenia sa ohrevné články vypnú.

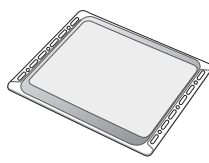
DODANÉ PRÍSLUŠENSTVO



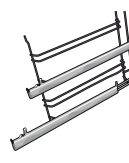
Obr. A



Obr. B



Obr. C



Obr. D



Obr. E

- A. ROŠT:** používa sa na pečenie jedál alebo ako podložka pod pekáče, formy na torty alebo akúkoľvek inú nádobu vhodnú na pečenie v rúre.
- B. NÁDOBA NA ODKVAPKÁVANIE:** umiestnená pod roštom sa používa na zachytávanie tuku alebo sa používa ako plech na pečenie mäsa, rýb, zeleniny, koláčov a pod.
- C. PLECH NA PEČENIE:** používa sa na pečenie koláčov a zákuskov, ale aj na pečenie mäsa, rýb v alobale a pod.
- D. POSUVNÉ LIŠTY:** na uľahčenie vsúvania a vyberania príslušenstva.
- E. CELULÓZOVÁ UTIERKA:** používa sa s cyklom čistenia STARCLEAR™.
- DÔLEŽITÉ UPOZORNENIE:** používajte iba dodanú celulóзовú utierku.

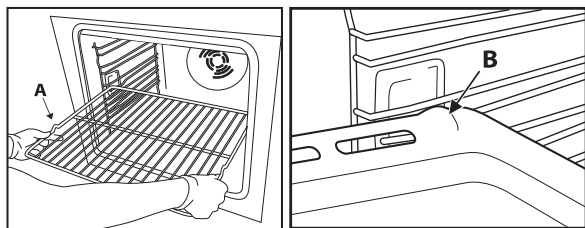
Dodané príslušenstvo sa môže líšiť v závislosti na konkrétnom zakúpenom modeli.

PRÍSLUŠENSTVO, KTORÉ SA NEDODÁVA

Príslušenstvo sa dá kúpiť samostatne v servisných strediskách.

VLOŽENIE ROŠTOV A INÉHO PRÍSLUŠENSTVA DO RÚRY

1. Zasuňte rošt vodorovne, zvýšenou časťou „A“ smerujúcou hore (Obr. 1).
2. Ďalšie príslušenstvo, ako nádoba na odkvapkávanie a plech na pečenie zákuskov, sa vkladajú zvýšenou časťou na rovnú plochu „B“ smerujúcu nahor (Obr. 2).



Obr. 1

Obr. 2

POPIS OVLÁDACIEHO PANELA



DOTYKOVÉ TLACIDLA: pri ich použití sa stačí dotknúť príslušného symbolu (netreba silno stláčať).

① Zapnutie/vypnutie (ak rúru vypnete stlačením tlačidla pre zapnutie/vypnutie, ozve sa zvukový signál. Tento signál nemožno zakázať.)

na prístup k hlavnej PONUKE alebo na návrat k začiatočnému zobrazovaniu

na prístup k 10 najpoužívanejším funkciám

návrat k predchádzajúcemu zobrazeniu

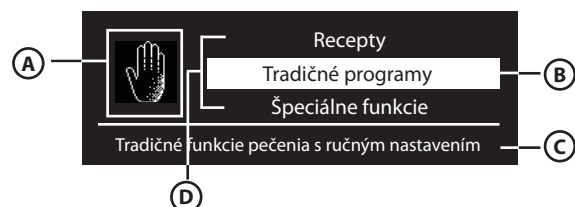
na posun po funkciách/voliteľných možnostiach a na úpravu vopred nastavených hodnôt

na voľbu a potvrdenie nastavení

na spustenie prípravy jedla

ZOZNAM FUNKCIÍ

Po aktivácii rúry sa stlačením tlačidla ① na displeji zobrazia nasledujúce indikácie.



A. Ikona príslušnej zvýraznenej funkcie

B. Zvýraznená funkcia sa dá zvoliť stlačením

C. Popis zvýraznenej funkcie

D. Ďalšie funkcie, ktoré sú k dispozícii a dajú sa zvoliť.

PODROBNOSTI O FUNKCII

Po zvolení želanej funkcie sa stlačením tlačidla na displeji zobrazia ďalšie možnosti a pridružené podrobnosti.



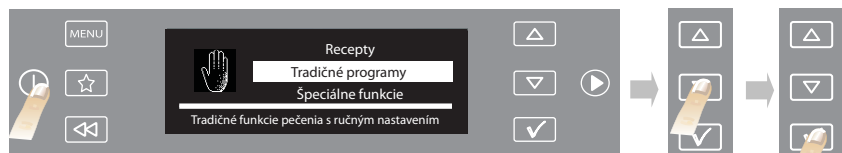
Aby ste sa pohybovali po rôznych zónach, použite tlačidlá a : kurzor sa posúva po hodnotách, ktoré sa dajú modifikovať vyššie popísaným postupom. Stlačením zvolte hodnotu, zmeňte ju prostredníctvom a a potvrďte ju tlačidlom .

PRVÉ POUŽITIE - NASTAVENIE JAZYKA A ČASU

Aby sa dala rúra správne používať, bude nevyhnutné nastaviť želaný jazyk a presný čas. Postupujte podľa nasledujúcich pokynov:

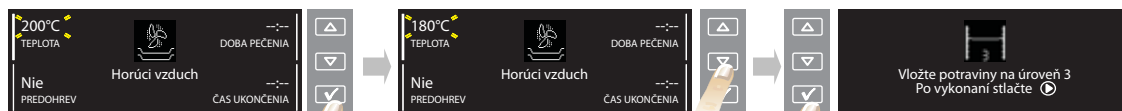
1. Stlačte : na displeji sa zobrazí zoznam prvých troch jazykov, ktoré sú k dispozícii.
2. Po zozname sa posúvajte stláčaním tlačidiel a .
3. Po zvýraznení želaného jazyka stlačte , aby ste jazyk nastavili. Po nastavení jazyka sa na displeji zobrazí blikajúci čas 12:00.
4. Čas nastavte stláčaním tlačidiel a . Aby sa číslice posúvali rýchlejšie, tlačidlo podržte stlačené.
5. Potvrďte nastavenie stlačením : na displeji sa zobrazí zoznam funkcií.

NASTAVENIE FUKCIÍ PEČENIA



1. Ak je rúra vypnutá, stlačte tlačidlo ; na displeji sa zobrazia funkcie pečenia.
 2. Prehliadajte rôzne možnosti, ktoré sú k dispozícii, stláčaním tlačidiel : funkcia, ktorá sa dá nastaviť sa zvýrazní na displeji tmavšou sivou farbou.
- POZNÁMKA: zoznam a popis funkcií nájdete v špecifickej tabuľke na strana 35 a strana 36.**
3. Zvoľte funkciu stlačením tlačidla : na displeji sa zobrazia nastavenia prípravy jedla. Ak sa vopred nastavené hodnoty zhodujú so želanými, stlačte tlačidlo štartu , ak nie, pri ich úprave dodržiavajte nasledujúce pokyny.

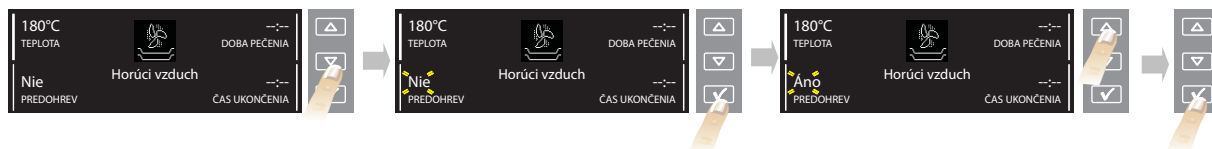
NASTAVENIE TEPLoty/VÝKONU GRILU



Aby ste zmenili teplotu alebo výkon grilu, bude nevyhnutné dodržať nasledujúci postup:

1. Skontrolujte, či je kurzor vedľa hodnoty teploty (oblasť 1); stlačte tlačidlo , aby ste zvolili parameter, ktorý treba modifikovať: hodnoty zodpovedajúce teplote blikajú.
2. Použitím tlačidiel nastavte želanú hodnotu.
3. Stlačením tlačidla potvrdte a potom stlačte . Na displeji sa zobrazí informácia o odporúčanej úrovni, na ktorú vložiť jedlo.
4. Stlačením spustíte prípravu jedla. Nastavenú teplotu možno rovnakým postupom upraviť aj počas pečenia.
5. Po ukončení pečenia sa zobrazí správa o ukončení procesu. Teraz môžete rúru vypnúť stlačením tlačidla , alebo predĺžiť pečenie o ďalšiu dobu stlačením . Po vypnutí sa na displeji zobrazí pruh chladenia, ktorý indikuje teplotu vnútri rúry.

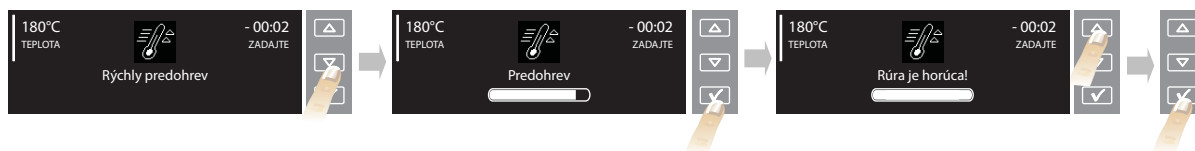
PREDOHREV VNÚTRA



Ak by ste chceli rúru pred vložením potravín predohriať, bude nevyhnutné zmeniť nastavenie rúry nasledujúcim postupom:

1. Posúvač premiestnite tlačidlami a do polohy predohreву.
2. Stlačením tlačidla zvolte parameter: bliká nápis „Nie“.
3. Zmeňte parameter stlačením tlačidla alebo : na displeji sa zobrazí „Áno“.
4. Potvrďte voľbu stlačením tlačidla .

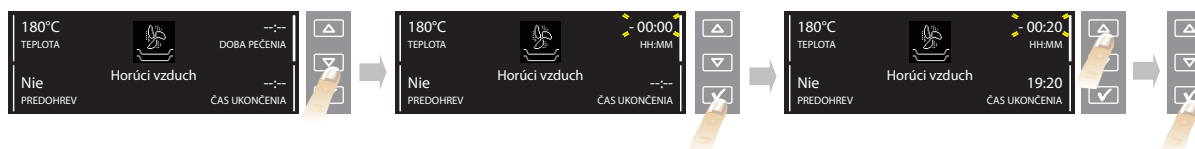
RÝCHLY PREDOHREV



Ak by ste rúru chceli rýchlo predohriať, postupujte podľa nasledujúceho postupu:

1. Zvoľte funkciu rýchleho predohrevu tlačidlami .
2. Potvrďte tlačidlom : nastavenia sa zobrazia na displeji.
3. Ak odporúčaná teplota zodpovedá želanej, stlačte tlačidlo , aby ste ju zmenili, postupujte podľa pokynov v predchádzajúcich odsekoch. Zvukové znamenie vám napovie, že rúra dosiahla nastavenú teplotu. Po ukončení fázy predohrevu rúra automaticky nastaví funkciu statického ohrevu . V tej chvíli môžete vložiť jedlo a začať piecť.
4. Ak chcete nastaviť inú funkciu pečenia, stlačte a zvoľte želanú funkciu.

NASTAVENIE DOBY PEČENIA

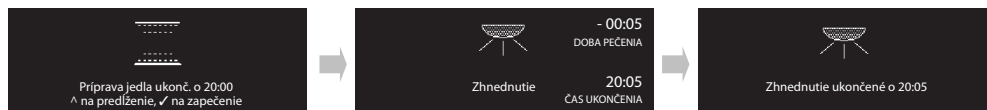


Táto funkcia umožňuje piecť počas nastavenej doby, od 1 minúty až po maximálnu dobu určenú pre zvolenú funkciu, po uplynutí uvedenej doby sa rúra vypne automaticky.

1. Nastavte funkciu premiestnením posúvača do polohy nápisu „DOBA PEČENIA“ použitím tlačidiel .
2. Stlačte tlačidlo , aby ste zvolili parameter; na displeji bliká „00:00“.
3. Tlačidlami a upravte hodnotu, až kým sa nezobrazí želaná doba pečenia.
4. Potvrďte zvolenú hodnotu stlačením tlačidla .

ZHNEDNUTIE

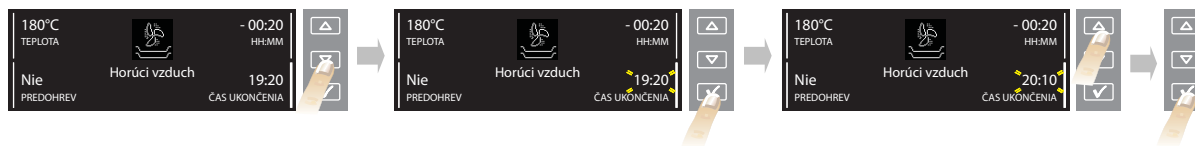
Po ukončení pečenia sa u funkcií, ktoré to umožňujú, na displeji zobrazí možnosť doplnkového zhnednutia jedla. Táto funkcia sa dá aktivovať, iba ak ste nastavili dobu pečenia.



Po uplynutí doby prípravy sa na displeji zobrazí „^ na predĺženie. ✓ zhnednutia“. Stlačením tlačidla rúra spustí fázu zhnednutia trvajúcu 5 minút. Táto funkcia sa dá aktivovať iba raz.

NASTAVENIE ČASU UKONČENIA PEČENIA / POSUNUTÉHO ŠTARTU

Čas ukončenia pečenia sa dá nastaviť posunutím času zapnutia rúry, a to až o maximálne 23 hodín a 59 minút, počítajúc od presného aktuálneho času. Toto sa dá urobiť až po nastavení doby pečenia. **Toto nastavenie je k dispozícii iba v tom prípade, že pri zvolenej funkcii sa rúra nemusí predohrievať.**



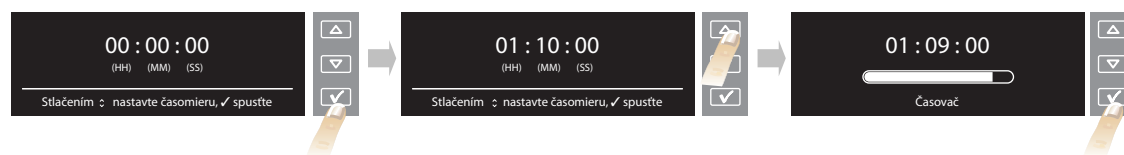
Po nastavení doby pečenia sa na displeji zobrazí čas ukončenia pečenia (napríklad 19:20). Aby ste posunuli čas ukončenia pečenia posunutím štartu rúry, dodržiavajte nasledujúci postup:

1. Posúvač premiestnite do polohy času ukončenia pečenia tlačidlami .
2. Stlačením tlačidla zvoľte parameter: bliká čas ukončenia pečenia.
3. Posuňte čas ukončenia pečenia pomocou tlačidiel a , až kým nedosiahnete želanú hodnotu.
4. Potvrďte zvolenú hodnotu stlačením tlačidla .
5. Stlačte tlačidlo ; Na displeji sa zobrazí informácia o odporúčanej úrovni, na ktorú vložiť jedlo.
6. Stlačením tlačidla aktivujte funkciu. Rúra začne piecť po dobe časového posunu vypočítanej tak, aby sa jedlo dopieklo v nastavenom čase ukončenia pečenia (napríklad, ak sa bude piecť jedlo, ktoré sa peče počas 20 minút a nastavený čas ukončenia pečenia je 20.10, rúra začne piecť o 19.50).






POZNÁMKA: počas doby čakania budete v každom prípade môcť zapnúť cyklus pečenia stlačením tlačidla .

V ľubovoľnej chvíli môžete tiež upraviť nastavené hodnoty (teplota, úroveň grilu, doba pečenia) použitím tlačidiel   a tlačidla  podľa popisu v predchádzajúcich odsekoch.

KUCHYNSKÉ MINÚTKY



Táto funkcia sa dá použiť, iba ak je rúra vypnutá a je užitočná, napríklad, na kontrolu doby varenia cestovín. Maximálna doba, ktorá sa dá nastaviť, je 1 hodina a 30 minút.










1. Keď je rúra vypnutá, stlačte tlačidlo : na displeji sa zobrazí „00:00:00“.
2. Stláčaním tlačidiel  a  zvolte želanú dobu.
3. Stlačením tlačidla  sa spustí odpočítavanie času. Po uplynutí nastavenej doby sa na displeji zobrazí „0:00:00“ a zaznie zvukový signál. Doba sa bude dať predĺžiť podľa hore uvedených pokynov alebo budete môcť minútky vypnúť stlačením tlačidla  (na displeji sa zobrazí presný čas).

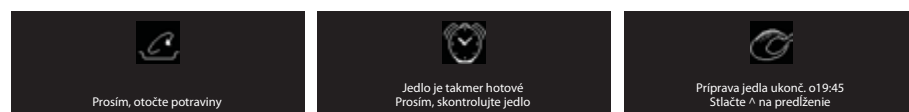
RECEPTY

Vďaka technológii „šiesty zmysel“ sa dá použiť 30 receptov, pri ktorých sú predvolené ideálne funkcie a doby pečenia.

Podľa receptov treba postupovať iba pri voľbe surovín a príprave jedla. Čo sa týka zvyšku, dodržiavajte nasledujúce pokyny:





1. Tlačidlami   zvolte „RECEPTY“ a potvrdte pomocou .
2. Z ponuky si vyberte jedlo, ktoré chcete pripraviť.
3. Potvrdte jedlo stlačením tlačidla .
4. Želaný recept zvolte pomocou tlačidiel  .
5. Potvrdte stlačením tlačidla : na displeji sa zobrazí približná doba pečenia.
6. Vložte potraviny a stlačte tlačidlo . Na displeji sa zobrazí informácia o odporúčanej úrovni, na ktorú vložiť jedlo.
7. Stlačením tlačidla  spustíte prípravu jedla. Aby ste posunuli začiatok pečenia, pozrite si príslušný odsek.

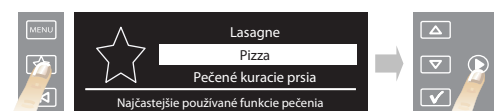






POZNÁMKA: niektoré jedlá treba obrátiť alebo v polovici doby prípravy premiešať: rúra vydá zvukový signál a na displeji sa zobrazí potrebný úkon.

Doba prípravy zobrazená na začiatku je iba približná: počas prípravy sa dá automaticky predĺžiť.








Chvíľku pred ukončením pečenia rúra vyžaduje kontrolu, či je jedlo podľa vás dostatočne upečené. Ak by nebolo, po dopečení môžete dobu pečenia predĺžiť manuálne pomocou tlačidiel  .

SKRATKY



1. Stlačte tlačidlo : na displeji sa zobrazí 10 najpoužívanejších funkcií.
2. Posúvajte sa po zozname pomocou tlačidiel  .
3. Stlačením  zvolte želanú funkciu.
4. Aby ste zmenili nastavenia zvolenej funkcie, postupujte podľa pokynov v predchádzajúcich odsekoch.





NASTAVENIA

1. Aby sa dali modifikovať niektoré parametre na displeji, zvolte v hlavnej ponuke pomocou tlačidiel   „NASTAVENIA“.
2. Potvrďte tlačidlom : na displeji sa zobrazia parametre, ktoré sa dajú upraviť (jazyk, hlasitosť zvukového znamenia, jas displeja, presný čas, úspora energie).
3. Nastavenie, ktoré chcete upraviť, zvolte tlačidlami  .
4. Stlačte tlačidlo  na potvrdenie.
5. Pri úprave parametra dodržiavajte pokyny na displeji.
6. Stlačte tlačidlo ; na displeji sa zobrazí správa potvrdenia o operácii.

POZNÁMKA: ak je aktívna funkcia EKO REŽIM (úspora energie) (ON), po vypnutí rúry po niekoľkých sekundách zhasne aj displej a zobrazia sa hodiny. Aby sa na displeji znovu zobrazili informácie a zaplo sa osvetlenie, stačí stlačiť tlačidlo alebo otočiť jeden z gombíkov. Ak je počas funkcie pečenia aktivovaný EKO REŽIM, osvetlenie vnútorného priestoru sa vypne po 1 minúte pečenia a znovu sa zapne po každej interakcii používateľa. Aj je funkcia, naopak, vypnutá (OFF), po niekoľkých minútach sa displej iba stlmí.

BLOKOVANIE TLAČIDIEL (KEY-LOCK)

Táto funkcia umožňuje zabrániť používaniu tlačidiel na ovládacom paneli.



Aby ste funkciu aktivovali, stlačte súčasne tlačidlá  a  a podržte ich aspoň 3 sekundy. Ak je funkcia aktívna, tlačidlá nie sú funkčné a na displeji sa zobrazí správa s upozornením a ikona . Táto funkcia sa dá aktivovať aj počas pečenia. Aby ste ju zrušili, zopakujte hore uvedený postup. Ak je aktívna funkcia blokovania tlačidiel, rúra sa dá vypnúť stlačením tlačidla .

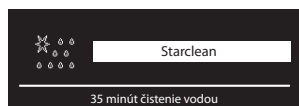
CYKLUS ČISTENIA STARCLEAN™


Na udržanie čo najlepšieho stavu rúry sa odporúča po každom použití vykonať cyklus čistenia **STARCLEAN™**. Cyklus trvá 35 minút, vrátane fázy ochladenia a vykonáva sa nasledujúcim spôsobom: Popis tejto funkcie pozrite v kapitole ČISTENIE a v tabuľke funkcií na strana 35.

1. Vykonávajte, keď je rúra chladná.
2. Namočte dodanú celulóзовú utierku pod tečúcou vodou a vytlačte ju, aby z nej nekvapkala voda.
3. Otvorte dvierka rúry a vyberte smaltované príslušenstvo.
4. Položte celulóзовú utierku na dno rúry tak, aby ho úplne pokryla.
5. Na celulóзовú utierku nalejte rovnomerne 350 ml vody. Menšie alebo väčšie množstvo môže narušiť správny priebeh cyklu.
6. Dvierka rúry zatvorte.



Aby ste spustili cyklus čistenia rúry, postupujte podľa nasledujúcich pokynov:

1. Z hlavnej ponuky zvolte funkciu **STARCLEAN™** tlačidlami  a .



2. Stlačte tlačidlo , na displeji sa zobrazí:



3. Stlačte tlačidlo : zobrazí sa sprievodná správa, stlačte tlačidlo  na potvrdenie, čím sa spustí cyklus čistenia.

DÔLEŽITÉ UPOZORNENIE: počas priebehu cyklu dvierka neotvárajte, aby ste zabránili úniku pary.














4. Po ukončení cyklu otvorte dvierka, vyberte celulóзовú utierku a odstráňte z rúry prípadnú zvyškovú vodu.
5. Následne začnite čistiť špongiou navlhčenou v horúcej vode (čistenie môže stratiť účinnosť, ak sa oneskorí o viac než 15 minút).








Mimoriadne odolné škvrny

Aby ste odstránili mimoriadne odolné škvrny, zopakujte cyklus **STARCLEAN™**, pričom pri odstraňovaní špiny pridajte niekoľko kvapiek neutrálneho čistiaceho prostriedku.


TABUĽKA S POPISOM FUNKCIÍ

















HLAVNÁ PONUKA		
	NASTAVENIA	Na nastavenie displeja (jazyk, čas, jas, hlasitosť zvukového znamenia, úspora energie).
	RECEPTY	Na výber z 30 rôznych vopred nastavených receptov (pozrite priložený receptár). Rúra automaticky nastaví optimálnu teplotu, funkciu a dobu pečenia. Je veľmi dôležité presne dodržiavať pokyny pri príprave, pri výbere pomôcok a úrovni uvedené v recepte.
	STARCLEAN™	Na odstránenie nečistôt, vytvorených pri pečení, prostredníctvom cyklu pri nízkej teplote. Kombinovaná činnosť špeciálneho smaltu a vody unikajúcej z celulózovej utierky počas cyklu uľahčuje odstraňovanie nečistôt. Funkciu aktivujte po ochladení rúry.
	TRADIČNÉ PROGRAMY	Pozrite TRADIČNÉ FUNKCIE.
	ŠPECIÁLNE FUNKCIE	Pozrite ŠPECIÁLNE FUNKCIE.
TRADIČNÉ FUNKCIE		
	RÝCHLY PREDOHREV	Na rýchly predohrev rúry.
	STATICKÝ OHREV	Na pečenie ľubovoľného jedla iba na jednej úrovni. Použite 3. úroveň. Na pečenie pizze, slaných a sladkých tort s tekutou plnkou používajte naopak 1. alebo 2. úroveň. Rúru netreba predohriať.
	GRIL	Na grilovanie rebierok, špízov, klobások, gratinovanie zeleniny a na zapečenie chleba. Odporúča sa vložiť jedlo na 4. alebo 5. úroveň. Pri grilovaní mäsa odporúčame používať nádobu na zachytávanie tuku a šťavy z pečenia. Vložte ju na 3. alebo 4. úroveň a prilejte do nej približne pol litra vody. Rúru netreba predohriať. Počas pečenia treba udržiavať dvierka rúry zatvorené.
	TURBO GRIL	Na pečenie veľkých kusov mäsa (stehná, roast beef, kurča). Jedlo vložte do strednej polohy v rúre. 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. Rúru netreba predohriať. Počas pečenia treba udržiavať dvierka rúry zatvorené. Pri tejto funkcii môžete používať otočný ražeň, ak je k dispozícii v príslušenstve rúry.
	PRÚDENIE VZDUCHU	Na súčasné pečenie rôznych jedál na viacerých úrovniach, ktoré sa pečú pri rovnakej teplote (napr.: ryby, zelenina, zákusky). Funkcia umožňuje piecť bez prenosu arómy jedného jedla na druhé. Používajte 2. úroveň pri pečení na jednej úrovni, 1. a 4. úroveň pri pečení na dvoch úrovniach a 1., 3. a 5. úroveň pri pečení na troch úrovniach. Rúru netreba predohriať.
	KONVENČNÉ PEČENIE	Pri pečení mäsa a koláčov s tekutou náplňou (pikantnou alebo sladkou) na jednej úrovni použite tretiu úroveň. Rúra sa nemusí vopred zohrievať.

ŠPECIÁLNE FUNKCIE




	ROZMRAZOVANIE	Na urýchlenie rozmrazenia potravín. Odporúča sa vložiť jedlo do strednej polohy v rúre. Odporúčame nechať potraviny v svojom obale, aby sa zamedzilo dehydratácii povrchu.
	UDRŽIAVANIE V TEPLE	Funkcia je ideálna na udržiavanie tepla a chrumkavosti práve upečených jedál (napr: mäso; smažené jedlá; nákypy) Odporúča sa vložiť jedlo do strednej polohy v rúre. Funkcia sa nedá zapnúť, ak teplota vnútri rúry presahuje 65 °C.
	KYSNUTIE	Na optimálne kysnutie sladkého alebo slaného cesta. Za účelom zachovania kvality kysnutia sa funkcia nedá zapnúť, ak teplota vnútri rúry presahuje 40 °C. Vložte cesto na 2. úroveň. Rúru netreba predohriať.
	KONVENČNÝ OHREV	Na prípravu hotových jedál, skladovaných pri teplote prostredia alebo v chladničke (sušienky, hotové hmoty na prípravu torty, koláčov, prvé jedlá a výrobky ako chlieb). Všetky jedlá sa budú piecť rýchlo a šetrne; funkcia sa dá použiť aj na ohrev uvarených jedál. Postupujte podľa pokynov na obale jedla. Rúru netreba predohriať.
	MAXI PEČENIE	Na pečenie veľkých kusov mäsa (kusy väčšie ako 2,5 kg). Používajte 1. alebo 2. úroveň, v závislosti od rozmerov mäsa. Rúru netreba predohriať. Počas pečenia sa odporúča mäso obracať, aby sa dosiahlo rovnomerné opečenie na oboch stranách. Z času na čas ho treba podliať, aby sa príliš nevysušilo.
	MRAZENÉ POTRAVINY	Lasagne
		Pizza
		Závin
		Zemiak. hranolčeky
		Chlieb
	Vlastné	Podľa želania môžete nastaviť hodnotu teploty v intervale 50 až 250 °C a piecť iné druhy výrobkov.
	EKO HORÚCI VZDUCH	Na pečenie plneného mäsa a plátkov mäsa na jednej úrovni. Táto funkcia používa prerušovanú a jemnú pomoc ventilátora, čo zabraňuje nadmernému vysušovaniu jedál. Osvetlenie rúry počas pečenia pomocou tejto funkcie EKO ostane vypnuté a dočasne ho môžete zapnúť stlačením tlačidla potvrdenia. Ak chcete dosiahnuť maximálnu energetickú úspornosť, odporúčame neotvárať dvere počas pečenia. Odporúča sa používať 3. úroveň v rúre. Rúru netreba predohriať.

TABUĽKA PRÍPRAVY JEDLA

Recept	Funkcia	Pre-dohrev	Úroveň (od spodu)	Teplota (°C)	Doba (min)	Príslušenstvo a poznámky
Kysnuté koláče		-	2/3	160-180	30-90	Forma na tortu na rošte
		-	1-4	160-180	30-90	Úr. 4: forma na tortu na rošte Úr. 1: forma na tortu na rošte
Plnené koláče (tvarohový koláč, závin, ovocná torta)		-	3	160-200	35-90	Nádoba na odkvapkávanie / plech na pečenie zákuskov alebo forma na tortu na rošte
		-	1-4	160-200	40-90	Úr. 4: forma na tortu na rošte Úr. 1: forma na tortu na rošte
Sušienky / Koláčiky		-	3	170-180	20-45	Nádoba na odkvapkávanie alebo plech na pečenie
		-	1-4	160-170	20-45	Úr. 4: rošt Úr. 1: nádoba na odkvapkávanie alebo plech na zákusky
		-	1-3-5	160-170	20-45*	Úr. 5: pekáč na rošte Úr. 3: pekáč na rošte Úr. 1: nádoba na odkvapkávanie alebo plech na zákusky
Odpalované cesto		-	3	180-200	30-40	Nádoba na odkvapkávanie alebo plech na pečenie
		-	1-4	180-190	35-45	Úr. 4: pekáč na rošte Úr. 1: nádoba na odkvapkávanie alebo plech na zákusky
		-	1-3-5	180-190	35-45*	Úr. 5: pekáč na rošte Úr. 3: pekáč na rošte Úr. 1: nádoba na odkvapkávanie alebo plech na zákusky
Snehové sušienky		-	3	90	110-150	Nádoba na odkvapkávanie alebo plech na pečenie
		-	1-4	90	140-160	Úr. 4: pekáč na rošte Úr. 1: nádoba na odkvapkávanie alebo plech na zákusky
		-	1-3-5	90	140-160*	Úr. 5: pekáč na rošte Úr. 3: pekáč na rošte Úr. 1: nádoba na odkvapkávanie alebo plech na zákusky














Recept	Funkcia	Pre-dohrev	Úroveň (od spodu)	Teplota (°C)	Doba (min)	Príslušenstvo a poznámky
Chlieb / Pizza / Posúch		-	1/2	190-250	15-50	Nádoba na odkvapkávanie alebo plech na pečenie
		-	1-4	190-250	20-50	Úr. 4: pekáč na rošte Úr. 1: nádoba na odkvapkávanie alebo plech na zákusky
		-	1-3-5	190-250	25-50*	Úr. 5: pekáč na rošte Úr. 3: pekáč na rošte Úr. 1: nádoba na odkvapkávanie alebo plech na zákusky
Slané plnené torty (zeleninové torty, slané plnené torty)		-	2/3	180-190	40-55	Forma na tortu na rošte
		-	1-4	180-190	45-70	Úr. 4: forma na tortu na rošte Úr. 1: forma na tortu na rošte
		-	1-3-5	180-190	45-70*	Úr. 5: forma na tortu na rošte Úr. 3: forma na tortu na rošte Úr. 1: nádoba na odkvapkávanie alebo plech na zákusky + forma na tortu
Slané a sladké odpaľované cesto		-	3	190-200	20-30	Nádoba na odkvapkávanie alebo plech na pečenie
		-	1-4	180-190	20-40	Úr. 4: pekáč na rošte Úr. 1: nádoba na odkvapkávanie alebo plech na zákusky
		-	1-3-5	180-190	20-40*	Úr. 5: pekáč na rošte Úr. 3: pekáč na rošte Úr. 1: nádoba na odkvapkávanie alebo plech na zákusky
Lasagne / Zapečené cestoviny / Cannelloni / Nákypy		-	3	190-200	45-65	Nádoba na odkvapkávanie alebo pekáč na rošte
Jahňacie / Telacie / Hovädzie / Bravčové 1 kg		-	3	190-200	80-110	Nádoba na odkvapkávanie alebo pekáč na rošte
Kurča / Králik / Kačica 1 kg		-	3	200-230	50-100	Nádoba na odkvapkávanie alebo pekáč na rošte
Moriak / Hus 3 kg		-	2	190-200	80-130	Nádoba na odkvapkávanie alebo pekáč na rošte
Pečené ryby / ryby pečené v alobalu (filé, vcelku)		-	3	180-200	40-60	Nádoba na odkvapkávanie alebo pekáč na rošte
Plnená zelenina (paradajky, cukety, baklažány)		-	2	180-200	50-60	Pekáč na rošte
Hrianky		-	5	Vysoká	3-6	Rošt



Recept	Funkcia	Pre-dohrev	Úroveň (od spodu)	Teplota (°C)	Doba (min)	Príslušenstvo a poznámky
Filé / plátky rýb		-	4	Stredná	20-30	Úr. 4: rošt (v polovici pečenia jedlo obrátiť)
						Úr. 3: nádoba na odkvapkávanie s vodou
Klobásky / Špízy / Rebierka / Hamburger		-	5	Stredne-Vysoká	15-30	Úr. 5: rošt (v polovici pečenia jedlo obrátiť)
						Úr. 4: nádoba na odkvapkávanie s vodou
Pečené kurča 1-1,3 kg		-	2	Stredná	55-70	Úr. 2: rošt (po uplynutí dvoch tretín doby pečenia jedlo obrátiť)
						Úr. 1: nádoba na odkvapkávanie s vodou
		-	2	Vysoká	60-80	Úr. 2: otočný ražeň (ak je k dispozícii)
						Úr. 1: nádoba na odkvapkávanie s vodou
Krvavý rozbíť 1 kg		-	3	Stredná	35-50	Pekáč na rošte (podľa potreby po dvoch tretinách doby pečenia jedlo obrátiť)
Jahňacie stehno / koleno		-	3	Stredná	60-90	Nádoba na odkvapkávanie alebo pekáč na rošte (podľa potreby po dvoch tretinách doby pečenia jedlo obrátiť)
Pečené zemiaky		-	3	Stredná	45-55	Nádoba na odkvapkávanie alebo plech na zákusky (podľa potreby po dvoch tretinách doby pečenia jedlo obrátiť)
Gratinovaná zelenina		-	3	Vysoká	10-25	Nádoba na odkvapkávanie alebo pekáč na rošte
Lasagne a Mäso		-	1-4	200	50-100*	Úr. 4: pekáč na rošte
						Úr. 1: nádoba na odkvapkávanie alebo pekáč na rošte
Mäso a zemiaky		-	1-4	200	45-100*	Úr. 4: pekáč na rošte
						Úr. 1: nádoba na odkvapkávanie alebo pekáč na rošte
Ryby a zelenina		-	1-4	180	30-50*	Úr. 4: pekáč na rošte
						Úr. 1: nádoba na odkvapkávanie alebo pekáč na rošte
Kompletné jedlo: Koláč z krehkého cesta (Úr. 5) / Lasagne (Úr. 3) / Mäso (Úr. 1)		-	1-3-5	190	40-120*	Úr. 5: pekáč na rošte
						Úr. 3: pekáč na rošte
						Úr. 1: nádoba na odkvapkávanie alebo pekáč na rošte

Recept	Funkcia	Pre-dohrev	Úroveň (od spodu)	Teplota (°C)	Doba (min)	Príslušenstvo a poznámky		
Mrazená pizza		-	3	Automatická	10 – 15	Úr. 3: nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie zákuskov alebo rošt		
		-	1 – 4	Automatická	15 – 20	Úr. 4: panvica na pečenie na podstavci Úr. 1: nádoba na odkvapkávanie alebo plech na pečenie		
		-	1 – 2 – 4	Automatická	20 – 30	Úr. 4: plech na pečenie Úr. 2: panvica na pečenie na podstavci Úr. 1: nádoba na odkvapkávanie alebo plech na pečenie		
		-	1 – 2 – 3 – 4	Automatická	20 – 30	Úr. 4: plech na pečenie Úr. 3: panvica na pečenie na podstavci Úr. 2: panvica na pečenie na podstavci Úr. 1: nádoba na odkvapkávanie / plech na pečenie		
		Plnené pečené mäso		-	3	200	80-120*	Hlboký plech alebo panvička na mriežke
		Kúsky mäsa (králičie, kuracie, jahňacie)		-	3	200	50-100*	Hlboký plech alebo panvička na mriežke

* Doba pečenia je približná. Jedlá treba vybrať z rúry v závislosti od osobného uprednostnenia.

Tabuľka testovaných receptov (v súlade s normami IEC 60350-1:2011-12 a DIN 3360-12:07:07)

Recept	Funkcia	Pre-dohrev	Úroveň v rúre (odspodu)	Teplota (°C)	Čas prípravy (min.)	Príslušenstvo a poznámky
IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.2						
Sušienky z treného cesta		-	3	170	15 – 30	Nádoba na odkvapkávanie / plech na pečenie
		-	1 – 4	150	25 – 40	Úroveň 4: plech na pečenie Úroveň 1: nádoba na odkvapkávanie / plech na pečenie zákuskov
IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.3						
Malé koláčiky		-	3	170	25 – 35	Nádoba na odkvapkávanie / plech na pečenie
		-	1 – 4	160	30 – 40	Úroveň 4: plech na pečenie Úroveň 1: nádoba na odkvapkávanie / plech na pečenie zákuskov
IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.1						
Piškóta bez tuku		-	2	170	30 – 40	Forma na tortu na rošte
		-	1 – 4	160	35 – 45	Úroveň 4: forma na tortu na rošte Úroveň 1: forma na tortu na rošte
IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.2						
Dva jablkové koláče		-	2/3	185	70 – 90	Forma na tortu na rošte
		-	1 – 4	175	75 – 95	Úroveň 4: forma na tortu na rošte Úroveň 1: forma na tortu na rošte
IEC 60350-1:2011-12 § 9.2						
Hrianka**		-	5	Vysoká	3 – 6	Rošt
IEC 60350-1:2011-12 § 9.3						
Hamburgery**		-	5	Vysoká	18 – 30	Úroveň 5: rošt (v polovici pečenia jedlo obrátiť)
						Úroveň 4: nádoba na odkvapkávanie s vodou
DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3						
Jablkový koláč, koláč v pekáči		-	3	180	35 – 45	Nádoba na odkvapkávanie / plech na pečenie
		-	1 – 4	160	55 – 65	Úroveň 4: plech na pečenie Úroveň 1: nádoba na odkvapkávanie / plech na pečenie zákuskov
DIN 3360-12:07 § 6.6						
Pečené bravčové mäso		-	2	170	110 – 150	Úroveň 2: nádoba na odkvapkávanie

Recept	Funkcia	Pre-dohrev	Úroveň v rúre (odspodu)	Teplota (°C)	Čas prípravy (min.)	Príslušenstvo a poznámky
DIN 3360-12:07 príloha C						
Nízka torta		-	3	170	40 – 50	Nádoba na odkvapkávanie / plech na pečenie
		-	1 – 4	160	40 – 50	Úroveň 4: plech na pečenie
						Úroveň 1: nádoba na odkvapkávanie / plech na pečenie zákuskov

V tabuľke na pečenie sú uvedené ideálne funkcie a teploty na dosiahnutie čo najlepších výsledkov pre každý druh receptu. V prípade, že by ste chceli piecť s ventilátorom na jednej úrovni, umiestnite jedlo na druhú úroveň a teplotu nastavte tak, ako sa odporúča pri pečení s funkciou „PRÚDENIE VZDUCHU“ na viacerých úrovniach.

Toto označenie v tabuľke je bez použitia koľajničiek. Testy vykonávajte bez koľajničiek.

** Počas grilovania potravín vám odporúčame, aby ste z dôvodu uľahčenia vyberania nechali priestor 3 až 4 cm od predného okraja grilu.

Trieda úspornosti (podľa normy EN 60350-1:2013-07)

Na vykonanie testu použite špeciálny stôl

Spotreba energie a doba predohrevu

Vyberte funkciu a test vykonajte len s aktivovanou možnosťou „Predohrev“ („Predohrev áno“).

Test presnosti ovládania

Vyberte funkciu a test vykonajte len s vypnutou funkciou „Predohrev“ (pri zapnutí predohrevu ovládanie rúry úmyselne vytvorí osciláciu teplotného profilu).

ODPORÚČANIA A RADY

Ako čítať tabuľku prípravy jedla

Tabuľka indikuje najvhodnejšiu funkciu na použitie pre dané jedlo, na prípravu na jednej alebo viacerých úrovniach súčasne. Doba pečenia sa začína vložением potravín do rúry, bez zarátania doby predohrevu (keď sa vyžaduje). Teploty pečenia a doby sú iba približné a závisia od množstva a druhu jedla, ako aj od použitého príslušenstva. Na začiatku použijete najnižšie odporúčania hodnoty a ak jedlo nie je hotové, potom hodnoty zvýšte. Používajte dodané príslušenstvo a uprednostňujte tmavé kovové pekáče alebo plechy. Okrem toho môžete použiť panvice a príslušenstvo z pyrexu alebo keramiky, 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 „PRÚDENIE VZDUCHU“ môžete piecť súčasne viac druhov jedál (napríklad: ryby a zeleninu), ktoré sa pečú pri rovnakej teplote na rôznych úrovniach. Vyberte jedlo, ktoré sa pečie kratšie a jedlo, ktoré sa má piecť dlhšie, nechajte v rúre.

Koláče

- Jemné zákusky pečte pri funkcii tradičného pečenia na jednej úrovni. Používajte tmavé kovové pekáče a vždy ich uložte na dodaný rošt. Pri pečení na viac ako jednej úrovni zvolte funkciu pečenia s ventilátorom a po čase vymeňte polohy pekáčov, aby sa zabezpečila optimálna cirkulácia horúceho vzduchu.
- Pri skúške, či je kysnutý koláč upečený, vpichnete do stredu koláča drevené špáradlo. Ak bude špáradlo po vybratí čisté, koláč je hotový.
- Ak používate pekáče s teflonovým povrchom, okraje nevymažte maslom, pretože koláč nevyrastie okolo okrajov rovnomerne.
- Ak koláč počas pečenia „klesne“, nabudúce nastavte nižšiu teplotu alebo znížte množstvo kvapalín v zmesi a miešajte opatrnejšie.
- Pečenie zákuskov so šťavnatou plnkou (tvarohové alebo ovocné torty) si vyžadujú použitie funkcie „KONVENČNÉ 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 pyrexovú nádobu vhodnej veľkosti pre kus mäsa, ktorý 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 zabaľte do alobalu.
- Keď chcete grilovať mäso, zvolte si kusy rovnakej hrúbky, dosiahnete tak rovnomerné opečenie. Veľmi hrubé kusy si vyžadujú dlhšiu dobu pečenia. Aby sa predišlo spáleniu povrchu mäsa, zvolte nižšiu polohu v rúre, aby bolo mäso ďalej od grilu. Po uplynutí dvoch tretín doby 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 u niektorých modelov)

Túto časť príslušenstva používajte na rovnomerné opečenie veľkých kusov mäsa a hydiny. Vsuňte mäso na ražeň, v prípade kurčťa 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 vmažte, pizza tak bude mať chrumkavú kôrku. Po uplynutí dvoch tretín doby pečenia posypte pizzu posekanou mozzarellou.

Funkcia kysnutia

Pred vložением cesta do rúry sa odporúča prikryť ho vlhkou utierkou. V porovnaní s kysnutím cesta pri izbovej teplote (20-25 °C) sa doba cesta skraca o približne jednu tretinu. Doba na vykysnutie 1 kg dávky cesta na pizzu je približne jedna hodina.