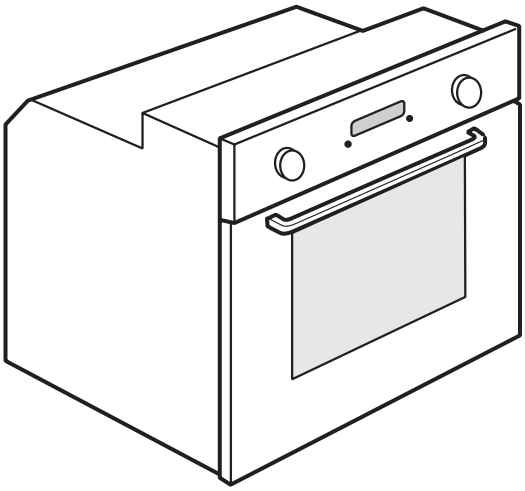
(Sem nalepte nálepku zo záručného listu)

SERVICE

0000 000 00000



SK **Návod na používanie a údržbu**

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

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 spôsobí vážne poranenia, ak sa jej nepredíde.**

VAROVANIE **Označuje nebezpečnú situáciu, pri ktorej môže dôjsť k vážnemu poraneniu, ak sa jej nevyhnete.**

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

- Pred vykonávaním inštalačných prác musíte spotrebič odpojiť od elektrického napájania.
- Inštaláciu a údržbu smie vykonávať iba kvalifikovaný technik, v súlade s pokynmi výrobcu a platnými miestnymi bezpečnostnými predpismi. Nikdy neopravujte ani nevymieňajte žiadnu časť spotrebiča, ak to nie je uvedené v návode na používanie.
- Výmenu napájacieho kábla musí vykonať kvalifikovaný elektrikár. Obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
- Uzemnenie spotrebiča je podľa zákona povinné.
- Prívodný elektrický kábel musí byť dostatočne dlhý na zapojenie spotrebiča po jeho umiestnení do výklenku, aby dosiahol až k napájacej elektrickej zásuvke.
- 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 ani predlžovacie káble.
- Pri vyťahovaní zástrčky zo zásuvky elektrickej siete neťahajte za elektrický kábel.
- Po inštalácii spotrebiča nesmú byť jeho elektrické časti prístupné používateľom.
- Nedotýkajte sa varného panelu vlhkými časťami tela a nepoužívajte rúru, ak ste naboso.
- Spotrebič je určený iba na používanie v domácnosti na prípravu jedál. Nie je povolené jeho žiadne iné použitie (napr. vykurovanie miestností). Výrobca odmieta akúkoľvek zodpovednosť v prípade nevhodného použitia alebo nesprávneho nastavenia ovládacích prvkov.
- Tento spotrebič môžu používať deti od 8 rokov veku a osoby so zníženými fyzickými, senzorickými a mentálnymi schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a znalostí, pokiaľ sú pod dozorom alebo dostali pokyny týkajúce sa používania spotrebiča bezpečným spôsobom a chápu hroziace nebezpečenstvá. Deti sa so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a používateľskú údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.
- Prístupné časti sa počas používania môžu veľmi zohriať. Nedovoľte, aby sa deti priblížili k spotrebiču a dohliadnite, aby sa s ním nehrali.
- Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania zahrievajú. Buďte opatrní, aby nedošlo ku kontaktu s ohrevnými článkami. Deti mladšie ako 8 rokov by sa mali zdržiavať v dostatočnej vzdialenosti od spotrebiča, pokiaľ nie sú pod dozorom.
- Počas používania spotrebiča a po jeho skončení sa nedotýkajte ohrievacích článkov ani vnútorného povrchu – hrozí nebezpečenstvo popálenín. Nedovoľte, aby sa spotrebič dostal do kontaktu s tkaninami alebo iným horľavým materiálom, kým sa komponenty dostatočne 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 otvorom nad ovládacím panelom. Vetracie otvory nezakrývajte.
- Na odloženie hrncov a príslušenstva používajte rukavice alebo chňapky a dávajte pozor, aby ste sa nedotkli ohrevných článkov.
- Do spotrebiča ani do jej blízkosti neumiestňujte horľavé materiály: V prípade náhodného zapnutia spotrebiča by mohlo dôjsť k požiaru.
- Na spotrebiči neohrievajte ani nevarte jedlo v tesne uzatvorených zaváracích pohároch alebo nádobách. Tlak vytvorený teplom vo vnútri nádoby by mohol spôsobiť, že nádoba vybuchne a poškodí spotrebič.
- Nepoužívajte nádoby zo syntetických materiálov.
- Prehriate tuky a oleje sa môžu ľahko vznietiť. Pri príprave jedál s vysokým obsahom tukov a oleja na ne vždy dohliadajte.
- Počas sušenia potravín nenechávajte spotrebič nikdy bez dozoru.
- 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.
- Nepoužívajte čistiace zariadenia využívajúce paru.
- Počas pyrolitického cyklu sa nedotýkajte rúry. Počas pyrolytického cyklu dávajte pozor, aby boli deti v dostatočnej vzdialenosti (len pre rúry s funkciou pyrolýzy).
- 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.

Likvidácia domácich spotrebičov

- Tento spotrebič je vyrobený z recyklovateľných a znovu použiteľných materiálov. Zlikvidujte ho v súlade s miestnymi predpismi o likvidácii odpadov. Pred likvidáciou odrežte prívodný elektrický kábel.
- Podrobnejšie informácie o zaobchádzaní, obnove a recyklácii tohto spotrebiča 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 popredajný servis. Aby ste predišli akémukoľvek poškodeniu, pri inštalácii rúru iba vyberte z polystyrénovej základne.

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.
- 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 vašej domácnosti. Výrobný štítok je umiestnený na prednom okraji rúry (viditeľný pri otvorených dvierkach).

- Výmenu elektrického kábla (typ H05 RR-F 3 x 1,5 mm^2 smie vykonať iba 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 ochranných mazadiel.

Počas používania:

- Nekladťe na dvierka ťažké predmety, pretože by ich to mohlo poškodiť.
- Neopierajte sa o dvierka a na ich rukoväť nič nevešajte.
- Vnútro rúry nevykladajte alobalom.
- Do vnútra horúcej rúry nelejte vodu; spôsobilo by to poškodenie smaltu.
- Hrnce a panvice neposúvajte po dne rúry, mohol by sa tým poškodiť smalt.
- 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 obalových materiálov

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 o likvidácii elektrických a elektronických zariadení 2012/19/ES (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 spotrebiči alebo na sprievodných dokumentoch znamená, že s týmto výrobkom sa nesmie zaobchádzať ako s domácim odpadom, ale je potrebné odovzdať ho v zbernom dvore pre elektrické a elektronické zariadenia.

Úspora 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.

VYHLÁSENIE O EKODIZAJNE

- 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 pyrolitickou 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“.

POPREDAJNÝ SERVIS

Skôr, ako zavoláte servis:

1. Skontrolujte, či nedokážete 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 vpravo na vnútornom okraji rúry (viditeľný pri otvorených dvierkach). Servisné číslo je uvedené aj na záručnom liste;
- vašu úplnú adresu;
- vaše telefónne číslo.

SERVICE

0000 000 00000

Ak je 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 vychladení.**
- **Pred vykonaním údržby odpojte napájanie.**

Povrch rúry

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

- Povrch čistite vlhkou utierkou. Ak je veľmi špinavý, pridajte do vody niekoľko kvapiek čistiaceho 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 škvrny 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 dlhého pečenia jedál s vysokým obsahom vody (napr. pizza, zelenina, a pod.) sa na vnútornej strane dvierok rúry a na tesnení môže tvoriť skondenzovaná voda. Vnútornú stranu dvierok po vychladnutí rúry očistite handrou 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 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.

Cyklus čistenia rúry pyrolitickou funkciou (ak je k dispozícii):

⚠ VAROVANIE

- **Počas pyrolytického cyklu sa nedotýkajte rúry.**
- **Zabráňte prístupu detí k rúre počas pyrolytického cyklu.**

Počas tejto funkcie sa spália zvyšky vnútri rúry, ktoré vystrekli počas pečenia pri teplote cca 500 °C. Pri tejto vysokej teplote sa zvyšky jedál premenia na ľahký popol, ktorý sa dá jednoducho poutierať vlhkou handričkou po ochladnutí rúry. Funkciu pyrolýzy neaktivujte po každom pečení, ale až po nahromadení nečistôt alebo ak sa pri predohreve a pečení tvorí dym a nepríjemný pach.

- V prípade, že je rúra nainštalovaná pod varnou doskou sporáka, uistite sa, že všetky horáky alebo elektrické platničky budú počas samočistenia (pyrolýzy) vypnuté.
- Pred zapnutím pyrolýzy treba zo spotrebiča vybrať všetko príslušenstvo.
  Zariadenie je vybavené 2 pyrolitickými funkciami:

1. Úsporný cyklus (Pyro expres čistenie/EKO): spotreba energie je nižšia o približne 25 % v porovnaní so štandardným pyrolitickým cyklom. Aktivujte ho v pravidelných intervaloch (po pečení mäsa 2–3-krát po sebe).
2. Štandardný cyklus (Pyro čistenie): vhodný pre čistenie veľmi znečistenej rúry.

- V každom prípade, po určitom počte pečení a v závislosti od zašpinenia, vám správa na displeji odporučí vykonať cyklus samočistenia.

POZNÁMKA: počas funkcie pyrolýzy sa dvierka rúry nebudú dať otvoriť; ostanú zablokované, až kým teplota vnútri rúry nedosiahne opäť prijateľnú úroveň.

ÚDRŽBA

⚠ VAROVANIE

- **Používajte ochranné rukavice.**
- **Pred vykonaním nasledujúcich úkonov sa uistite, že rúra vychladla.**
- **Pred vykonaním údržby odpojte napájanie.**

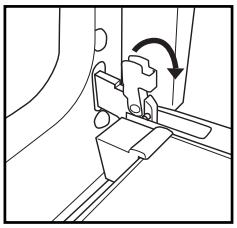
VYBRATIE DVIEROK

Pri vyberaní dvierok:

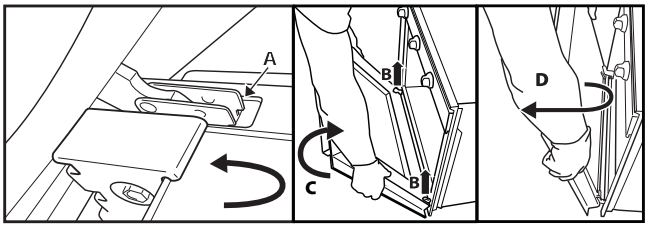
1. Dvierka úplne otvorte.
2. Nadvihnite úchytky a potlačte ich čo najviac dopredu (Obr. 1).
3. Zatvorte čo najviac (A), nadvihnite (B) a otočte (C), kým sa neuvoľnia (D) (Obr. 2).

Montáž dvierok:

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



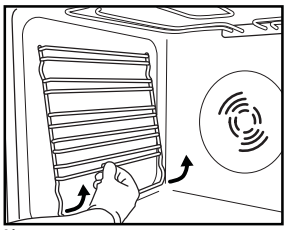
Obr. 1



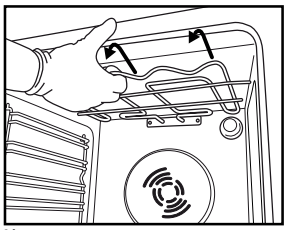
Obr. 2

ODSTRÁNENIE HORNÉHO OHREVNÉHO ČLÁNKU (IBA NA NIEKTORÝCH MODELOCH)

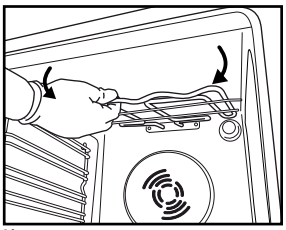
1. Vyberte bočné mriežky na upevnenie príslušenstva (Obr. 3).
2. Ohrevný článok trošku vytiahnite (Obr. 4) a spusťte dole (Obr. 5).
3. Aby ste ohrevný článok opäť namontovali na miesto, nadvihnite ho miernym potiahnutím k sebe, uistite sa, že sa opiera o bočné držiaky.



Obr. 3



Obr. 4



Obr. 5

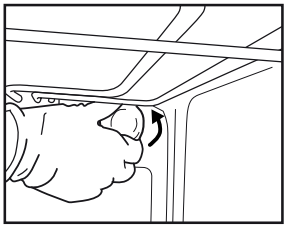
VÝMENA ŽIAROVKY OSVETLENIA RÚRY

Výmena zadnej žiarovky (ak je k dispozícii):

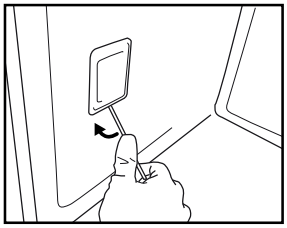
1. Odpojte rúru od elektrického napájania.
2. Odskrutkujte kryt žiarovky (Obr. 6), vymeňte žiarovku (pozrite si údaje o druhu žiarovky) a kryt zaskrutkujte naspäť (Obr. 7).
3. Rúru opäť zapojte k elektrickému napájaniu.

Výmena bočnej žiarovky (ak je k dispozícii):

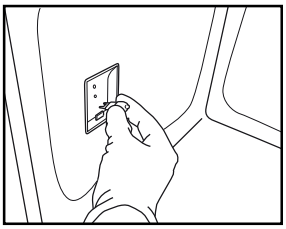
1. Odpojte rúru od elektrického napájania.
2. Vyberte bočné mriežky na upevnenie príslušenstva, ak sú vo výbave (Obr. 3).
3. Plochým skrutkovačom vypáčte kryt žiarovky (Obr. 7).
4. Vymeňte žiarovku (pozrite si poznámku o type žiarovky) (Obr. 8).
5. Vráťte kryt žiarovky na miesto a zatlačte ho proti stene, aby sa správne upevnil (Obr. 9).
6. Namontujte bočné mriežky na upevnenie príslušenstva.
7. Rúru opäť zapojte k elektrickému napájaniu.



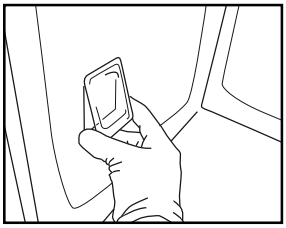
Obr. 6



Obr. 7



Obr. 8



Obr. 9

POZNÁMKA:

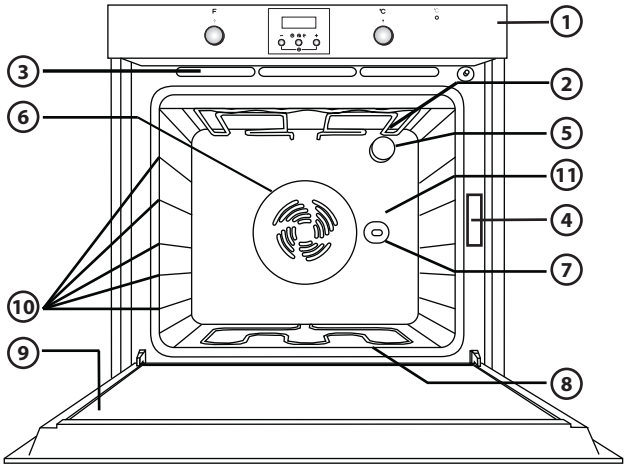
- Používajte iba žiarovky s výkonom 25 – 40 W/230 V typu E-14, T300 °C alebo halogénové žiarovky s výkonom 20 – 40 W/230 V typu G9, T300 °C (v závislosti od modelu).
- Žiarovka použitá v spotrebiči je špecificky navrhnutá pre elektrické spotrebiče a nie je vhodná pre osvetlenie miestností domu (nariadenie 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 POUŽÍVANIE RÚRY

INFORMÁCIE O ELEKTRICKOM ZAPOJENÍ NÁJDETE V ČASTI O INŠTALÁCII



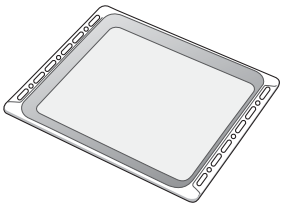
1. Ovládací panel
2. Horný ohrevný článok/gril
3. Chladiaci systém (ak je k dispozícii)
4. Výrobný štítok (neodstraňujte ho)
5. Osvetlenie
6. Ventilačný systém pri pečení (ak je k dispozícii)
7. Otočný ražeň (ak je k dispozícii)
8. Spodný ohrevný článok (nie je viditeľný)
9. Dvierka
10. Poloha roštov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

POZNÁMKA:

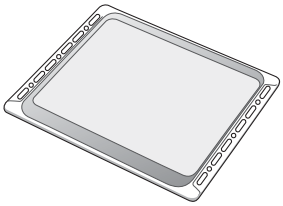
- Chladiaci ventilátor môže ostať v činnosti určitý čas aj po ukončení pečenia a vypnutí rúry.
- Vzhľad vášho výrobku sa môže od nákresu mierne odlišovať.

KOMPATIBILNÉ PRÍSLUŠENSTVO

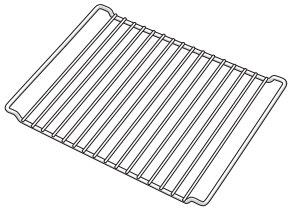
(dodávané príslušenstvo je opísané v technickom opise spotrebiča)



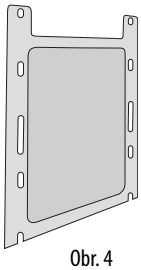
Obr. 1



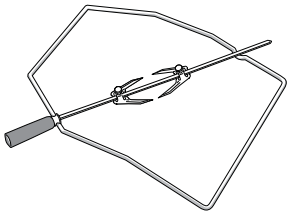
Obr. 2



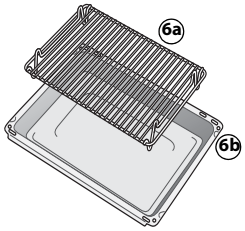
Obr. 3



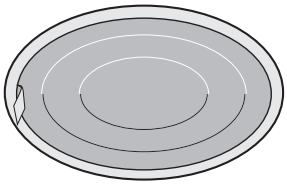
Obr. 4



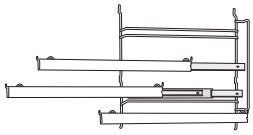
Obr. 5



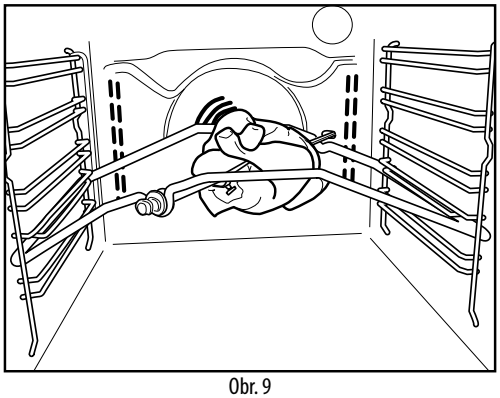
Obr. 6



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 na pečenie mäsa, hydiny, rýb atď., s alebo bez zeleniny. Do nádoby na odkvapkávanie nalejte trochu vody, aby ste zamedzili vystrekovaniu tuku a vzniku dymu.

Plech na pečenie (Obr. 2)

Na pečenie sušienok, koláčov a pizze.

Drôtený 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 vystrekovaný tuk. Po pečení mimoriadne mastného jedla sa odporúča vykonať automatický čistiaci cyklus (pozrite časť ČISTENIE).

Otočný ražeň (Obr. 5)

Otočný ražeň používajte podľa pokynov na (Obr. 9). Odporúčania nájdete aj v časti „Odporúčania a rady pri používaní".

Súprava na grilovanie (Obr. 6)

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

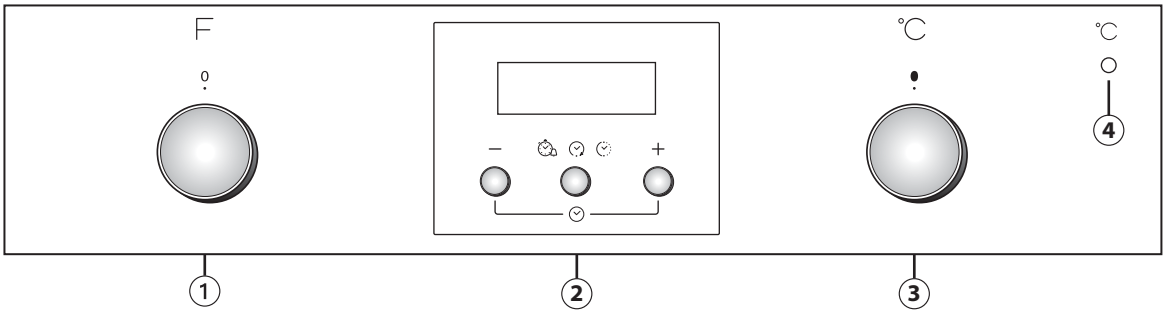
Tukový filter (Obr. 7)

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

Zásuvné lišty (Obr. 8)

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

OPIS OVLÁDACIEHO PANELA



Gombíky sú zatláčacie. Stlačením gombíkov v strede sa vynoria.
Vzhľad vášho výrobku sa môže od nákresu mierne odlišovať.

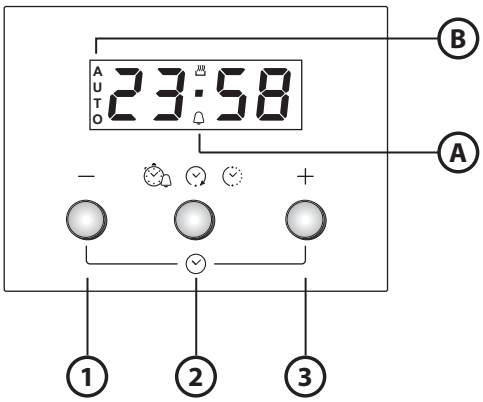
1. Ovládací gombík pre výber funkcie
2. Elektronický programátor
3. Ovládací gombík termostatu
4. Červená kontrolka termostatu

AKO ZAPNÚŤ RÚRU

- Otočte ovládací gombík pre voľbu funkcií 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. Časovača
   b. Čas prípravy jedla
   c. Nastavenie času ukončenia pečenia
3. Tlačidlo **+**: na zvýšenie hodnoty zobrazenej na displeji

A. Symbol označuje, 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 bliká. 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, stlačte a podržte 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 sa postupne zobrazí dur a 0.00 a blikať bude **AUTO**. Čas varenia 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 chcete zobraziť zostávajúci čas varenia a v prípade potreby ho zmeniť, na 2 sekundy stlačte stredné tlačidlo a potom ho znova stlačte druhýkrát. Na konci nastaveného času zhasne symbol , zaznie zvuková signalizácia a na displeji bude blikať nápis **AUTO**. Zvukovú signalizáciu vypnete stlačením ktoréhokoľvek tlačidla. Funkcie a gombík teploty vráťte na nulu a varenie ukončite stlačením stredného tlačidla na dve sekundy.

Posunutie času ukončenia pečenia

Po zvolení času pečenia stlačte stredné tlačidlo: na displeji sa zobrazí End , čas ukončenia varenia a nápis **AUTO**, ktoré postupne blikajú. Stlačením tlačidla + zobrazte želaný čas ukončenia varenia (varenie je možné posunúť maximálne o 23 hodín a 59 minút). Po niekoľkých sekundách sa na displeji zobrazí čas, symbol zhasne a nápis **AUTO** zostane svietiť, čím potvrdzuje nastavenie. Ak chcete zobraziť čas ukončenia pečenia a v prípade potreby ho zmeniť, stlačte stredné tlačidlo a potom ho znovu stlačte dvakrát. Na konci odpočítavania sa rozsvieti symbol a rúra sa prepne na zvolený režim varenia.

TABUĽKA S OPISOM FUNKCIÍ

OVLÁDACÍ GOMBÍK FUNKCIÍ		
0	**VYPNÚŤ**	Na ukončenie pečenia a vypnutie rúry.
	OSVETLENIE	Na zapnutie/vypnutie osvetlenia rúry.
	STATICKÝ OHREV	Na prípravu ľubovoľného jedla iba na úrovni jedného roštu. Použite 2. úroveň. Rúru predhrejte na želanú teplotu. Vypnutie kontrolky termostatu indikuje, že rúra je pripravená na vloženie potravín.
	KONVENČNÉ PEČENIE	Na pečenie koláčov s vlhkou plnkou (slaných alebo sladkých) na jednej úrovni. Táto funkcia sa môže použiť aj pri pečení na dvoch úrovniach. Aby sa dosiahlo rovnomernejšie upečenie jedál, po určitej dobe vymeňte vzájomne polohu jedál. Používajte 2. úroveň pri pečení na jednej úrovni a 2. a 4. úroveň pri pečení na dvoch úrovniach. Pred pečením rúru predohrejte.
	GRIL	Na grilovanie plátkov mäsa, kebabov a klobások; na zapekanie zeleniny alebo hrianok. 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 ostať 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.
	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 pečenie na jednej úrovni, napr. ovocie, torty, zelenina, pizza, hydina.
	HORÚCI VZDUCH	Aj na súčasné varenie rôznych typov jedál, ktoré vyžadujú rovnakú teplotu varenia (napr. ryby, zelenina, koláče) na maximálne dvoch úrovniach. Táto funkcia umožňuje varenie bez prenosu pachov z jedného jedla na iné. Pri varení na jednej úrovni vám odporúčame použiť 2. úroveň. Pri varení na dvoch úrovniach vám odporúčame rúru najskôr predhriať a použiť 1. a 3. úroveň.
	SPODNÝ OHREV	Túto funkciu použite po upečení na zaistenie zhnednutia spodnej časti jedla. Jedlo vám odporúčame umiestiť na 1./2. úroveň. Túto funkciu môžete použiť aj na pomalé pečenie, napríklad zeleniny, a na dusenie mäsa; v takomto prípade umiestnite jedlo na 2. úroveň. Rúru netreba predhriať.

TABUĽKA PRÍPRAVY JEDÁL

Recept	Funkcia	Predhriatie	Úroveň v rúre (zdola)	Teplota (°C)	Čas (min)	Príslušenstvo
Kysnuté koláče		Áno	2	150 – 175	35 – 90	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, štrúdľa, 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	2	160 – 175	20 – 45	Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie
		Áno	1 – 3	150 – 175	20 – 45	Úroveň 3: rošt
						Úroveň 1: Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie
Odpaľované cesto		Áno	2	175 – 200	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 pusinky		Áno	2	100	110 – 150	Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie
		Áno	1 – 3	100	130 – 150	Úroveň 3: pekáč na rošte
						Úroveň 1: Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie
Chlieb/pizza/posúch		Áno	2	190 – 250	12 – 50	Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie
		Áno	1 – 3	190 – 250	25 – 50	Úroveň 1: pekáč na rošte
						Úroveň 3: Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie
Mrazená pizza		Áno	2	250	10 – 15	Úroveň 1: Nádoba na odkvapkávanie/plech na zákusky alebo rošt
		Áno	1 – 3	250	10 – 20	Úroveň 3: pekáč na rošte
						Úroveň 1: Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie
Slané plnené torty (zeleninové torty, slané plnené torty)		Áno	2	175 – 200	40 – 50	Forma na tortu na rošte
		Áno	1 – 3	175 – 190	55 – 65	Úroveň 3: forma na tortu na rošte
						Úroveň 1: forma na tortu na rošte

Recept	Funkcia	Predhriatie	Úroveň v rúre (zdola)	Teplota (°C)	Čas (min)	Príslušenstvo
Slané a sladké odpaľované cesto		Áno	2	175 – 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
Lasagne/zapečené cestoviny/cannelloni/nákypy		Áno	2	200	45 – 55	Pekáč na rošte
Jahňacie/teľacie/hovädzie/bravčové 1 kg		Áno	2	200	80 – 110	Nádoba na odkvapkávanie alebo pekáč na rošte
Kurča/králik/kačica 1 kg		Áno	2	200	50 – 100	Nádoba na odkvapkávanie alebo pekáč na rošte
Moriak/hus 3 kg		Áno	1/2	200	80 – 130	Nádoba na odkvapkávanie alebo pekáč na rošte
Pečené ryby/ryby pečené v alobale (filé, vcelku)		Áno	2	175 – 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	20 – 30	Úroveň 4: rošt (v polovici pečenia jedlo obrátiť) Úroveň 3: nádoba na odkvapkávanie s vodou
Klobásky/špízy/rebierka/hamburgery		Áno	4	200	30 – 40	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 ražeň Úroveň 1: nádoba na odkvapkávanie s vodou
Krvavý rozbíf 1 kg		-	2	200	35 – 45	Pekáč na rošte (po uplynutí dvoch tretín doby 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 (v prípade potreby v dvoch tretinách doby prípravy jedlo obráťte)
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 v rúre (zdola)	Teplota (°C)	Čas (min)	Príslušenstvo
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 nákresu mierne odlišovať.
POZNÁMKA: teploty a doby pečenia sú iba orientačné a platia pre približne 4 porcie.

ODPORÚČANIA A TIPY

Ako čítať tabuľku prípravy jedla

V tabuľke sú uvedené najvhodnejšie funkcie pre dané jedlo na prípravu na jednej alebo viacerých úrovniach súčasne. Čas pečenia sa začína vložením 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 čo najlepších výsledkov prísne dodržiavajte odporúčania v tabuľke pečenia a voľte (dodané) príslušenstvo, ktoré sa má vložiť na rôzne úrovne. Pri pečení jedál s vysokým obsahom vody rúru predhrejte.

Pečenie rôznych jedál súčasne

Použitím funkcie „KONVENČNÉ PEČENIE“ (ak je k dispozícii), môžete piecť rôzne jedlá, ktoré si vyžadujú rovnakú teplotu pečenia súčasne (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.

Múčniky

- 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 zvoľte funkciu pečenia s vháňaným vzduchom a po čase vymeňte polohy foriem na pečenie, aby sa zabezpečila optimálna cirkulácia horúceho vzduchu.
- Pri skúške, či je kysnutý koláč upečený, vpichnite do stredu koláča drevené špáradlo. Ak bude špajľa po vybratí čistá, koláč je hotový.
- Ak používate pekáče s teflónovým povrchom, okraje nevymastite maslom, pretože koláč by sa okolo okrajov nemusel dvihnúť rovnomerne.
- Ak koláč počas pečenia „klesne“, nabudúce nastavte nižšiu teplotu alebo znížte množstvo tekutiny v zmesi a miešajte opatrnejšie.
- U koláčov s vlhkou plnkou (tvarohovou alebo ovocnou) použite funkciu „KONVENČNÉ PEČENIE“ (ak je k dispozícii). 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 kusu mäsa, ktoré sa má piecť. Pri pečení veľkých kusov prilejte do pekáča trochu vývaru a počas pečenia mäso polievajte, aby sa zlepšila jeho chuť. Po upečení nechajte mäso odstáť v rúre počas ďalších 10 – 15 minút alebo ho zabaľte do alobalu.
- Keď chcete grilovať mäso, zvoľte si kusy rovnakej hrúbky, dosiahnete tak rovnomerné opečenie. Veľmi hrubé kusy si vyžadujú dlhší čas prípravy. Aby sa zabránilo spáleniu povrchu mäsa, zvoľte 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 ražeň, v prípade kurčaťa 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, odporúča sa 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 posypte pizzu posekanou mozzarellou.

Funkcia kysnutia (k dispozícii iba pri určitých modeloch)

Pred vložením cesta do rúry sa odporúča prikryť ho vlhkou utierkou. V porovnaní s kysnutím cesta pri izbovej teplote (20 – 25 °C) sa čas kysnutia cesta skracuje o približne jednu tretinu. Čas na vykysnutie 1 kg dávky cesta na pizzu je približne jedna hodina.

Whirlpool® je registrovaná obchodná značka Whirlpool, USA

12/2016

400011511077

SK