

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 rozbalovaní 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 nevarajte 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 prírodný 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 dvierkach).

- 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 nevesajte.
- 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, splňa 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 ODSTRÁŇOVANIE 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 škvrnny 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.

Čistiaci cyklus rúry s pyrolytickou funkciou (ak je k dispozícii):

! UPOZORNENIE

- Počas pyrolytického cyklu sa nedotýkajte rúry.
- Počas pyrolytického cyklu nedovoľte deťom, aby sa priblížili k rúre.

Táto funkcia spaľuje odstreknújúci tuk vnútri rúry počas pečenia pri teplote pribl. 500 °C. Pri takejto vysokej teplote sa usadeniny premienia na svetlý popol, ktorý sa dá ľahko utrieť vlhkou handričkou po vychladnutí rúry. Funkciu pyrolýzy neaktivujte po každom pečení, ale až po nahromadení nečistôt alebo ak sa pri predohreve a pečení tvoria dym a nepríjemný pach.

- V prípade, že je rúra nainštalovaná pod varnou doskou sa uistite, že horáky alebo elektrické platničky budú počas samočistenia (pyrolýzy) vypnuté.
- Pred zapnutím pyrolýzy treba zo spotrebiča vybrať všetko príslušenstvo (vrátane bočných mriežok).
- Pre optimálne vyčistenie dverí pece odstráňte najväčšie znečistenie vlhkou špongiou predtým, ako použijete pyrolitickú funkciu.

Spotrebič má k dispozícii 2 funkcie pyrolýzy:

1. Úsporný cyklus (PYRO EXPRES/EKO): spotreba sa zníži o približne 25 % v porovnaní so štandardným pyrolytickým cyklom. Aktivujte ho v pravidelných intervaloch (potom, čo ste piekli aspoň 2-3-krát mäso po sebe).
 2. Štandardný cyklus (PYRO): zaručuje dôkladné čistenie v prípade veľmi špinavej 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 ostanú dvierka rúry zablokované a nebudú sa dať otvoriť, až kým teplota vnútri nedosiahne príslušnú bezpečnú hranicu.

ÚDRŽBA

! UPOZORNENIE

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

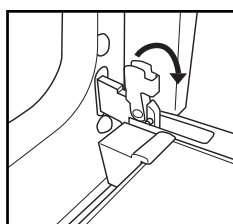
VYBRATIE DVIEROK

Pri vyberaní dvierok:

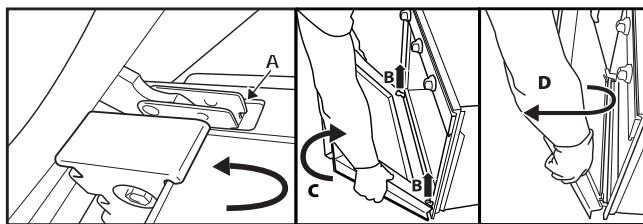
1. Dvierka úplne otvorte.
2. Nadvihnite úchytky a potlačte ich čo najviac dopredu (Obr. 1).
3. Zatvorte čo najviac (A), nadvihnite (B) a otočte (C), kým sa neuvoľnia (D) (Obr. 2).

Montáž dvierok:

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



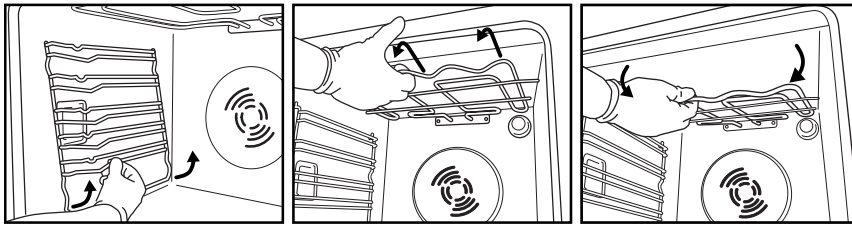
Obr. 1



Obr. 2

PRESUNUTIE HORNÉHO OHREVNÉHO ČLÁNKU (IBA NA NIEKTORÝCH MODELOCH)

1. Vyberte bočné mriežky na upevnenie príslušenstva (Obr. 3).
2. Ohrevný článok trošku vytiahnite (obr. 4) a spustíte (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

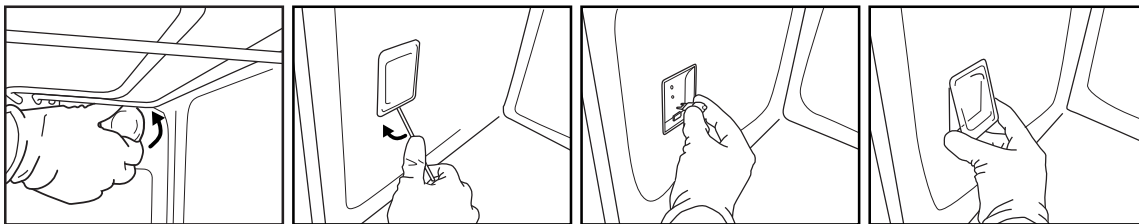
VÝMENA ŽIAROVKY OSVETLENIA RÚRY

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:

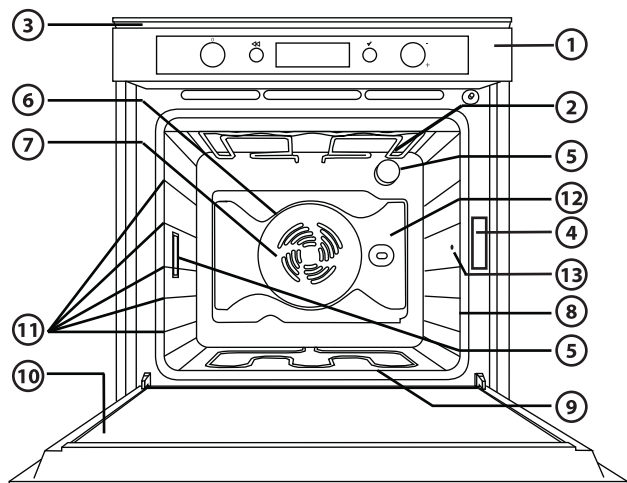
- Používajte iba žiarovky s výkonom 25-40 W/230 V typu E-14, T300 °C, alebo halogénové žiarovky s výkonom 20-40 W/230 V typu G9, T300 °C.
- Žiarovka použitá v spotrebiči je špecifická pre elektrické spotrebiče a nie je vhodná na osvetlenie priestorov v domácnosti (Nariadenie (ES) 244/2009).
- Žiarovky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

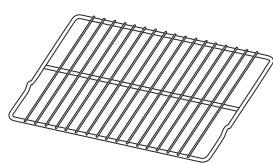


1. Ovládací panel
2. Horný ohrevný článok/gril
3. Chladiaci ventilátor (nevidno ho)
4. Výrobný štítok (neodstraňujte ho)
5. Osvetlenie
6. Okrúhly ohrevný článok (nevidno ho)
7. Ventilátor
8. Otočný ražeň (ak je k dispozícii)
9. Spodný ohrevný článok (nie je viditeľný)
10. Dvierka
11. Poloha roštov (číslo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

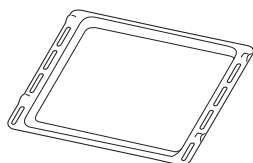
POZNÁMKA:

- 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.

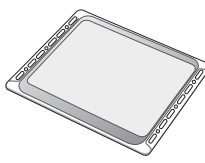
DODANÉ PRÍSLUŠENSTVO



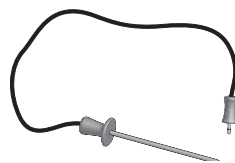
Obr. A



Obr. B



Obr. C



Obr. D

- ROŠT:** používa sa na pečenie jedál alebo ako podložka pre pekáče, formy na torty alebo akúkoľvek inú nádobu vhodnú na pečenie v rúre.
- NÁDOBA NA ODKVAPKÁVANIE:** umiestnený pod roštom sa používa na zachytávanie tuku alebo sa používa ako plech na pečenie mäsa, rýb, zeleniny, koláčov a pod.
- PLECH NA PEČENIE:** používa sa na pečenie koláčov a zákuskov, ale aj na pečenie mäsa, rýb v alobale a pod.
- MÄSOVÁ SONDA:** na meranie teploty vo vnútri jedla pri pečení.

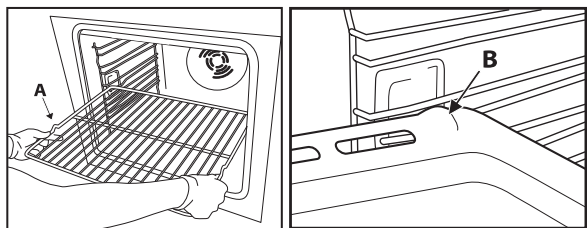
Počet príslušenstva sa môže líšiť v závislosti od zakúpeného modelu.

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 ELEKTRONICKÝ PROGRAMÁTOR

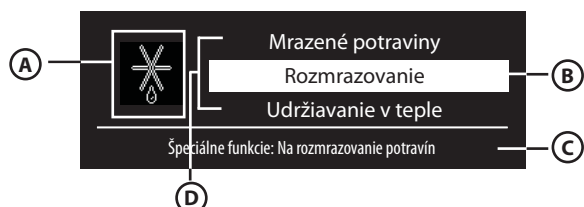


1. **OVLÁDACÍ GOMBÍK FUNKCIÍ:** zapnutie/vypnutie a voľba funkcií
 2. **OVLÁDACÍ GOMBÍK NAVIGÁCIE:** posun po ponukách, regulácia vopred nastavených hodnôt
- POZNÁMKA: gombíky sú zatlačacie. Aby sa vysunuli a dali použiť, zatlačte ich v strede.**
3. **TLAČIDLO** ⏪: návrat k predchádzajúcemu zobrazeniu
 4. **TLAČIDLO** ✓: na voľbu a potvrdenie nastavení

ZOZNAM FUNKCIÍ

Otočením ovládacieho gombíka „Funkcie“ do ľubovoľnej polohy sa rúra aktivuje: na displeji sa zobrazia funkcie a k nim pridružené rozšírené ponuky.

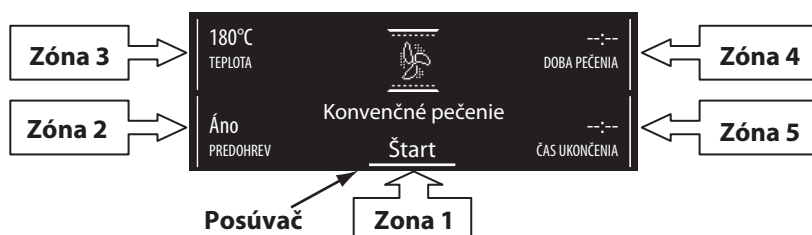
Rozšírené ponuky sa dajú zobraziť a zvoliť nastavením gombíka na funkcie GRIL, ŠPECIÁLNE FUNKCIE, NASTAVENIA, RECEPTY a SKRATKY.



- 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

DETAILY FUNKCIE

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





Pri posune medzi jednotlivými zónami otáčajte gombíkom „Navigácia“: posúvač sa posúva vedľa meniteľných hodnôt podľa hore popísaného poriadku. Stlačením tlačidla ✓ zvolte hodnotu, zmeňte ju otáčaním gombíka „Navigácia“ 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:

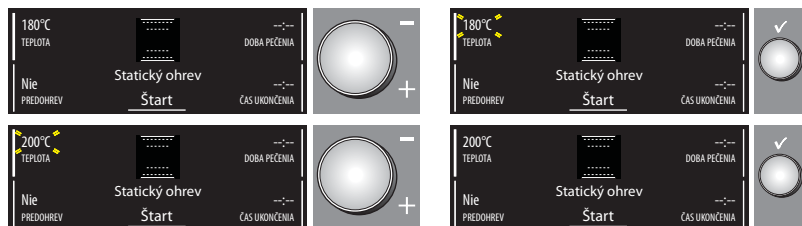
1. Otočte ovládací gombík „Funkcie“ do ľubovoľnej polohy: na displeji sa zobrazí zoznam prvých troch jazykov, ktoré sú k dispozícii.
2. Otáčaním ovládacieho gombíka „Navigácia“ sa posúvajte po zozname.
3. Po zvýraznení želaného jazyka stlačte , aby ste jazyk nastavili.
Po nastavení jazyka sa na displeji zobrazí blikajúci čas 12:00.
4. Presný čas nastavte otáčaním ovládacieho gombíka „Navigácia“.
5. Nastavenie potvrdte stlačením .

NASTAVENIE FUKCIÍ PEČENIA







1. Ak je rúra vypnutá, otočte ovládací gombík „Navigácia“ a na displeji sa zobrazia funkcie pečenia alebo priradené rozšírené ponuky.
POZNÁMKA: zoznam a popis funkcií nájdete v špecifickej tabuľke na strane 39 a na strane 40.
2. V rámci rozšírených ponúk si vyhľadajte rôzne dostupné možnosti otáčaním gombíka „Navigácia“: zvolená funkcia sa zvýrazní bielym písmom v strede displeja. Aby ste ju nastavili, stlačte tlačidlo .
3. na displeji sa zobrazia nastavenia pre prípravu jedla. Ak sa vopred nastavené hodnoty zhodujú so želanými, otočte ovládací gombík „Navigácia“ tak, aby posúvač zodpovedal polohe „Štart“ a potom stlačte tlačidlo , v opačnom prípade pokračujte podľa vyššie uvedených označení, aby ste ich zmenili.

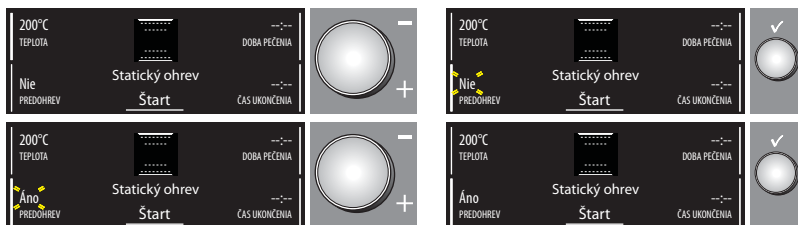
NASTAVENIE TEPLoty/VÝKONU GRILU



Aby ste zmenili teplotu alebo výkon grilu, postupujte podľa nasledujúcich pokynov:

1. Skontrolujte, či sa posúvač nachádza vedľa hodnoty teploty (zóna 3) a stlačením tlačidla  vyberte parameter, ktorý chcete zmeniť: príslušné hodnoty teploty blikajú.
2. Nastavte želanú hodnotu otáčaním ovládacieho gombíka „Navigácia“ a stlačením tlačidla  ju potvrdte.
3. Otočte ovládací gombík „Navigácia“ tak, aby sa posúvač dostal až do polohy „Štart“ a potom stlačte tlačidlo .
4. Na displeji sa zobrazí informácia o odporúčanej úrovni, na ktorú vložiť jedlo. Vykonajte operáciu a stlačte tlačidlo , čím sa zapne pečenie.
Nastavenú teplotu možno rovnakým postupom upraviť aj počas pečenia.
5. Po ukončení pečenia sa zobrazí správa o ukončení procesu. Teraz môžete rúru vypnúť otočením ovládacieho gombíka „Funkcie“ na 0 (nula) alebo predĺžiť pečenie o ďalšiu dobu otočením gombíka „Navigácia“ smerom vpravo. Po vypnutí sa na displeji zobrazí pruh chladenia, ktorý indikuje teplotu vnútri rúry.

PREDOHREV VNÚTRA



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

1. Posúvač premiestnite otočením ovládacieho gombíka „Navigácia“ do polohy predohreву.
2. Stlačením tlačidla ✓ zvolte parameter: Nápis „Nie“ bliká na displeji.
3. Parameter upravte otáčaním ovládacieho gombíka „Navigácia“: na displeji sa zobrazí „Áno“.
4. Potvrďte voľbu stlačením tlačidla ✓.

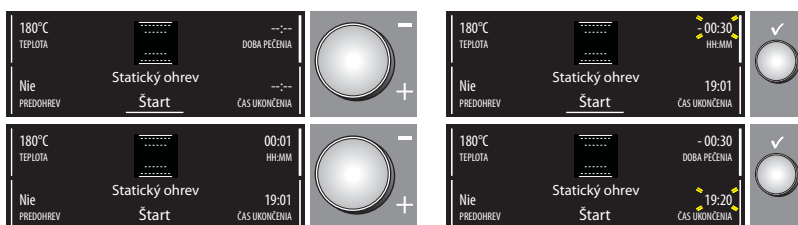
RÝCHLY PREDOHREV



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

1. Otočte volič „Funkcie“ na symbol ŠPECIÁLNE FUNKCIE a potom vyberte možnosť „Rýchly predohrev“ pomocou voliča „Navigácia“.
2. Potvrďte tlačidlom ✓: na displeji sa zobrazia nastavenia.
3. Ak odporúčaná teplota zodpovedá želanej, otočte ovládaci gombík „Navigácia“ tak, aby posúvač zodpovedal polohe „Štart“ a potom stlačte tlačidlo ✓. Pri úprave postupujte podľa pokynov v predchádzajúcich odsekoch. Zvukové znamenie vám napovie, že rúra dosiahla nastavenú teplotu. Po ukončení fázy predohreву rúra automaticky nastaví funkciu statického ohreву □. V tej chvíli môžete vložiť jedlo a začať piecť.
4. Ak chcete nastaviť inú funkciu pečenia, otáčajte ovládacím gombíkom „Funkcie“ a zvolte 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 posunutím kurzora do polohy nápisu „DOBA PEČENIA“ otočením ovládacieho regulátora „Navigácia“.
2. Parameter vyberte stlačením tlačidla ✓, na displeji bude blikáť „00:00“.
3. Hodnotu upravte otáčaním ovládacieho gombíka „Navigácia“, až kým sa nezobrazí želaná doba pečenia.
4. Potvrďte zvolenú hodnotu stlačením tlačidla ✓.

ZHNEDNUTIE

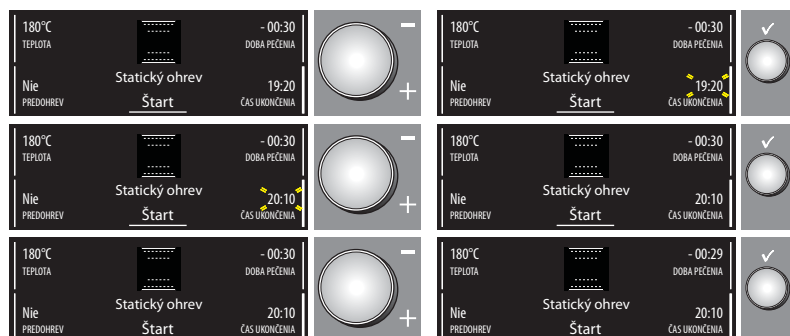
Po ukončení pečenia sa u funkcií, ktoré to umožňujú, na displeji zobrazí možnosť doplnkového zhnednutia jedla. Táto funkcia sa dá aktivovať, iba ak ste nastavili dobu pečenia.



Po uplynutí doby prípravy sa na displeji zobrazí „+/- na predĺženie, ✓ na zapečenie“. 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.**



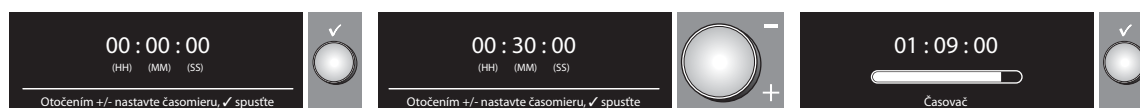
Po nastavení doby pečenia sa na displeji zobrazí čas ukončenia pečenia (napríklad 19:20). Aby ste posunuli čas ukončenia pečenia posunutím štartu rúry, postupujte podľa nasledujúcich pokynov:

1. Umiestnite posúvač do polohy času ukončenia pečenia otáčaním ovládacieho gombíka „Navigácia“.
2. Stlačením tlačidla zvolte parameter: čas ukončenia pečenia bliká.
3. Posuňte čas ukončenia pečenia otočením ovládacieho gombíka „Navigácia“, až kým nedosiahnete želanú hodnotu.
4. Potvrďte zvolenú hodnotu stlačením tlačidla .
5. Otočte ovládací gombík „Navigácia“ tak, aby sa posúvač dostal až do polohy ŠTART a potom stlačte tlačidlo .
6. Na displeji sa zobrazí informácia o odporúčanej úrovni, na ktorú vložiť jedlo. Vykonajte operáciu a stlačte tlačidlo , čím sa zapne pečenie. Rúra začne piecť po dobe čakania 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 otočením ovládacieho gombíka „Navigácia“ tak, aby sa posúvač dostal do polohy „Štart“, a stlačením tlačidla .

V ľubovolnej chvíli môžete tiež upraviť nastavené hodnoty (teplota, úroveň grilu, doba pečenia) podľa postupu v predchádzajúcich odsekoch.

KUCHYNSKÉ MINÚTKY

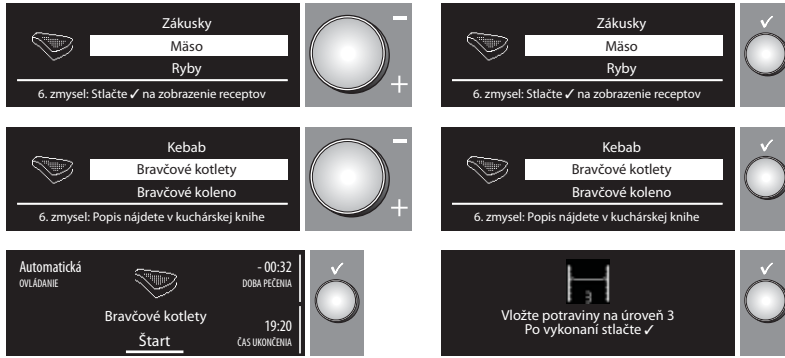


Táto funkcia sa dá použiť, iba ak je rúra vypnutá a je užitočná, napríklad, na kontrolu doby varenia cestovín. Maximálna doba, ktorá sa dá nastaviť, je 1 hodina a 30 minút.

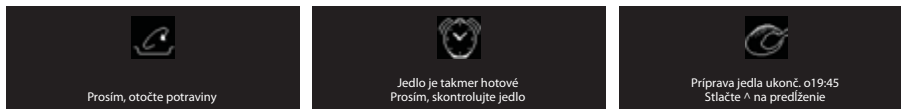
1. Keď je rúra vypnutá, stlačte tlačidlo : na displeji sa zobrazí „00:00:00“.
2. Otáčaním ovládacieho gombíka „Navigácia“ zvolte želanú dobu.
3. Stlačením tlačidla sa spustí odpočítavanie času. Po uplynutí nastavenej doby sa na displeji zobrazí „00:00:00“ a zaznie zvukový signál. Doba sa bude dať predĺžiť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

RECEPTY

Vďaka technológii „Sixth sense“ rúra ponúka 30 vopred nastavených receptov s ideálnymi dobami pečenia. Podľa receptov treba postupovať iba pri voľbe surovín a príprave jedla. Čo sa týka zvyšku, dodržiavajte nasledujúce pokyny:



1. Zvoľte „RECEPTY“ otočením ovládacieho gombíka „Funkcie“.
2. Z ponuky si vyberte jedlo, ktoré chcete pripraviť.
3. Potvrďte jedlo stlačením tlačidla ☑.
4. Zvoľte želaný recept otáčaním ovládacieho gombíka „Navigácia“.
5. Potvrďte tlačidlom ☑: na displeji sa zobrazí približná doba prípravy.
6. Vložte potraviny do rúry a otočte ovládací gombík „Navigácia“ tak, aby sa posúvač dostal do polohy „Štart“ a potom stlačte tlačidlo ☑.
7. Na displeji sa zobrazí informácia o odporúčanej úrovni, na ktorú vložiť jedlo. Vykonajte operáciu a stlačte tlačidlo ☑, čím sa zapne pečenie. Aby ste posunuli začiatok pečenia, pozrite si príslušný odsek.



POZNÁMKA: niektoré jedlá treba po uplynutí polovice doby pečenia obrátiť alebo premiešať: z rúry zaznie zvukové znamenie a na displeji sa zobrazí príslušný potrebný úkon.

Doba pečenia zobrazená na začiatku je iba približná: môže sa automaticky predĺžiť počas pečenia. Chvilku pred ukončením pečenia rúra vyžaduje kontrolu, či je jedlo podľa vás dostatočne upečené. Ak by nebolo, po dopečení môžete dobu pečenia predĺžiť manuálne otočením ovládacieho gombíka „Navigácia“.

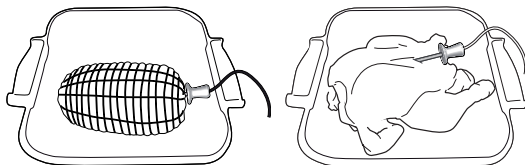
MÄSOVÁ SONDA

Dodávaná mäsová sonda vám umožňuje merať presnú teplotu vnútri jedla pri pečení v rozsahu 0 °C až 100 °C, čím vám pomôže zaistiť dokonalý výsledok.

Podľa pečeného jedla môžete nastaviť požadovanú hodnotu.

Aby ste dosiahli ideálny výsledok, je veľmi dôležité sondu správne umiestniť. Zasuňte sondu do miesta, kde je najviac mäsa. Vyhnite sa kostiam a tučným častiam (Obr. 1). Pri hydine zasúvajte sondu z boku, uprostred prs. Dajte pozor, aby sa hrot nenachádzal v dutej časti (Obr. 2).




V prípade mäsa s nepravidelnou hrúbkou skontrolujte pred výberom z rúry, či je správne upečené. Koniec sondy pripojte k otvoru na pravej stene komory rúry.

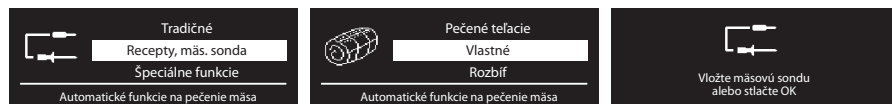


Obr. 1

Obr. 2

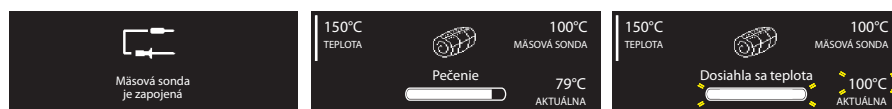
Recepty, mäsová sonda

1. Nastavenie „Recepty, mäš. sonda“ zvolíte otočením gombíka funkcií na príslušný symbol.
 2. Z ponúkaného zoznamu vyberte pokrm, ktorý idete upraviť, a stlačením tlačidla  (OK) výber potvrdíte.
POZNÁMKA: ak ste vybrali možnosť „Vlastné“, budete môcť nastaviť všetky parametre. Ostatné recepty vám umožňujú vložiť iba niektoré z týchto.
 3. Pripojte sondu, vložte jedlo do rúry a otočte ovládací regulátor „Navigácia“ tak, aby sa posúvač dostal do polohy „Štart“, a potom stlačte tlačidlo .
- POZNÁMKA:** ak sonda nie je pripojená, na displeji sa zobrazí správa s výzvou na jej pripojenie. Ak nie je pripojená pri stlačení tlačidla , rúra spustí cyklus tradičného pečenia bez nastavenia času.



Ak je sonda pripojená správne, na displeji sa na tri sekundy zobrazí potvrdzujúca správa, po ktorej sa zobrazia všetky parametre pečenia vrátane teploty vnútri mäsa nameranej sondou.




Keď sa dosiahne požadovaná teplota pre dané jedlo, na 3 sekundy zabliká na displeji správa. Na konci pečenia rúra navrhne možnosť predĺženia času pečenia otočením gombíka na polohu +. Tým sa predĺži čas pečenia pomocou tradičného režimu bez nastavenia času. Ak táto možnosť nie je zvolená, rúra počká 10 minút a potom sa vypne. Potom už pečenie nemožno predĺžiť.



Sondu možno použiť s funkciami STATICKÝ OHREV, KONVENČNÉ PEČENIE, HORÚCI VZDUCH, TURBO GRIL a MAXI PEČENIE. Ak sonda nie je pripojená, pečenie bude pokračovať v tradičnom režime, inak displej zobrazí správu o tom, že nie je pripojená sonda. Správa sa zobrazí na 3 sekundy. Potom rúra bude pokračovať, ako keby bola zvolená možnosť „Vlastné“ funkcie, ako to bolo spomenuté vyššie.






NASTAVENIA

1. Ak chcete modifikovať niektoré parametre na displeji, otáčaním gombíka „Funkcie“ zvolíte v hlavnej ponuke položku „NASTAVENIA“.
2. Potvrdíte tlačidlom : na displeji sa zobrazia parametre, ktoré sa dajú upraviť (jazyk, hlasitosť zvukového znamenia, jas displeja, presný čas, úspora energie).
3. Otáčaním gombíka „Navigácia“ zvolíte nastavenie, ktoré chcete upraviť.
4. Stlačte tlačidlo  na potvrdenie.
5. Pri úprave parametra dodržiavajte pokyny na displeji.
6. Stlačte tlačidlo ; na displeji sa zobrazí správa potvrdenia vášho výberu.

POZNÁMKA: Ak je zapnutá (ON) funkcia EKO REŽIM (úspora energie), 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 niektoré z tlačidiel alebo otočiť jeden z ovládacích 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 vypnutá (OFF), po niekoľkých minútach sa displej iba stlmí.

BLOKOVANIE TLAČIDIEL (KEY-LOCK)

Táto funkcia umožňuje zabrániť používaniu tlačidiel a ovládacích gombíkov 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 otočením ovládacieho gombíka do polohy 0 (nula). V takom prípade bude treba znovu nastaviť predchádzajúcu funkciu.

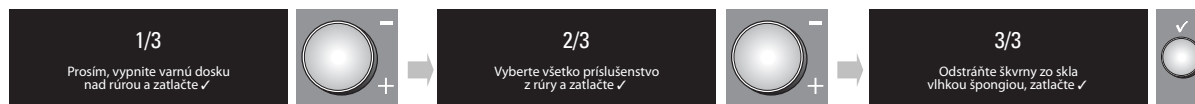
AUTOMATICKÉ ČISTENIE RÚRY

Popis tejto funkcie nájdete v kapitole ČISTENIE a v tabuľke funkcií na strane 39.

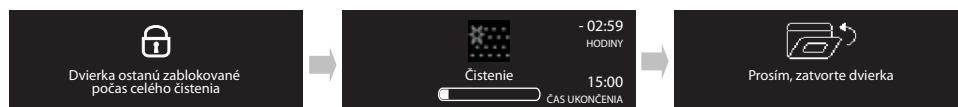


Pri spustení cyklu automatického čistenia rúry (pyrolitické čistenie) postupujte podľa nasledujúcich pokynov:

1. Pomocou voliča „Funkcie“ vyberte možnosť „Čistenie“. Na displeji sa zobrazí „Pyro expres čistenie“ a „Pyro čistenie“.
2. Pomocou voliča „Navigácia“ vyberte jeden alebo dva cykly. Potvrďte tlačidlom ✓.
3. Otočte ovládací regulátor „Navigácia“ tak, aby sa kurzor dostal do polohy ŠTART a potom potvrďte stlačením tlačidla ✓.

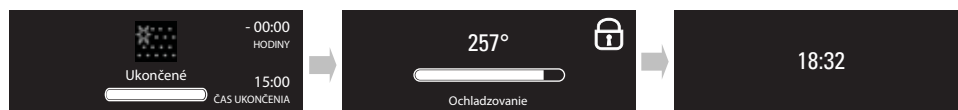


4. Na displeji sa zobrazia pokyny na spustenie cyklu. Po vykonaní všetkých pokynov potvrďte tlačidlom ✓.














5. Po záverečnom potvrdení rúra spustí cyklus čistenia a dvierka sa automaticky uzamknú: na displeji sa na približne tri sekundy zobrazí výstraha a symbol . Následne na to sa na displeji zobrazí lišta priebehu signalizujúca priebeh cyklu čistenia.

POZNÁMKA: Keď sa dvierka znova zavru, cyklus sa musí opakovane spustiť stlačením tlačidla ✓. Ak sa dvierka rúry otvoria pred automatickým odomknutím, na displeji sa zobrazí výstražné hlásenie.



6. Na konci cyklu na displeji zabliká príslušné hlásenie, po ktorom bude lišta chladenia signalizovať priebeh fázy chladenia. Reziiduálna teplota je signalizovaná na displeji spolu so symbolom . Dvierka zostanú zaistené, kým sa teplota vo vnútri rúry nevráti na prípustne bezpečnú úroveň: na displeji sa zobrazí presný čas.











TABUĽKA S POPISOM FUNKCIÍ










OVLÁDACÍ GOMBÍK FUNKCIÍ		
	VYPNÚŤ	Na prerušenie pečenia a vypnutie 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.
	HORÚCI VZDUCH	Na súčasné pečenie na viacerých (maximálne troch) úrovniach, aj rôznych jedál, 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.
	AUTOMATICKÉ ČISTENIE RÚRY	Na odstránenie nečistôt, vytvorených pri pečení, prostredníctvom cyklu pri veľmi vysokej teplote (približne 500 °C). Môžete nastaviť dva cykly automatického čistenia: skráteneý cyklus (Pyro Express) a úplný cyklus (Pyro). Kompletný cyklus odporúčame používať iba v prípade, že je rúra veľmi špinavá, a skráteneý cyklus v pravidelných intervaloch.
	KONVENČNÉ PEČENIE	Na pečenie mäsa a tort s vlhkom plnkou (slaných alebo sladkých) na jednej úrovni. Použite 3. úroveň. Rúru netreba predohriať.
	ŠPECIÁLNE FUNKCIE	Pozrite si časť ŠPECIÁLNE FUNKCIE.
	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.
	RECEPTY, MÄS. SONDA	Výber 7 optimálnych režimov pečenia rôznych typov mäsa. Rúra automaticky nastaví konečnú teplotu vnútri vybraného mäsa a ideálnu teplotu rúry pre pečenie. Hodnoty sú uvedené v špeciálnej tabuľke pečenia, môžete ich však ručne zmeniť v rámci vopred nastaveného rozsahu. Správne pripojenie a používanie sondy nájdete v pokynoch v príslušnom odseku. Mäso umiestnite na 3. úroveň a použite pekáč na rošte alebo samostatnú nádobu na odkvapkávanie. Rúru netreba predohriať. Počas pečenia môžete otvoriť dvierka a skontrolovať mäso alebo pridať vývar, no dajte pozor, aby ste neposunuli sondu.
	SKRATKY	Na priamy prístup k 10 najpoužívanejším funkciám. Pri modifikácii nastavení želanej funkcie dodržiavajte pokyny uvedené v odseku „NASTAVENIE FUNKCIÍ PEČENIA“.














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	Na udržiavanie chrumkavosti a teploty 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. Cesto položte 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). Táto funkcia pečie všetky jedlá jemne a rýchlo a môžete ju použiť aj na opätovné zohriatie upečeného jedla. 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. Mäso vám odporúčame čas od času podliať, aby sa príliš nevysušilo.
	MRAZENÉ JEDLÁ	Lasagne
		Pizza
		Závin
		Zemiak. hranolčeky
		Chlieb
	Vlastné	Podľa želania môžete nastaviť hodnotu teploty v intervale 50 °C až 250 °C a piecť iné druhy výrobkov.
	RÝCHLY PREDOHREV	Na rýchly predohrev rúry. Pokyny k používaniu nájdete v špecifickom odseku na predchádzajúcich stranách.
	EKO S VENTILÁTOROM	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 VARENIA

Recept	Funkcia	Ohrievanie	Úroveň v rúre (od spodu)	Teplota (°C)	Príprava (min)	Príslušenstvo a poznámky
Kysnuté koláče		-	2/3	160-180	30-90	Forma na tortu na rošte
		-	1-4	160-180	30-90	Úroveň 4: forma na tortu na rošte Úroveň 1: forma na tortu na rošte
Plnené koláče (tvarohový koláč, štrúdlä, jablkový koláč)		-	3	160-200	35-90	Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie zákuskov alebo forma na tortu na rošte
		-	1-4	160-200	40-90	Úroveň 4: forma na tortu na rošte Úroveň 1: forma na tortu na rošte
Sušienky/košíčky		-	3	170-180	20-45	Nádoba na odkvapkávanie alebo plech na pečenie
		-	1-4	160-170	20-45	Úroveň 4: rošt Úroveň 1: nádoba na odkvapkávanie alebo plech na pečenie
		-	1-3-5	160-170	20-45*	Úroveň 5: panvica na pečenie na rošte Úroveň 3: panvica na pečenie na rošte Úroveň 1: nádoba na odkvapkávanie alebo plech na pečenie
Odpalované cesto		-	3	180-200	30-40	Nádoba na odkvapkávanie alebo plech na pečenie
		-	1-4	180-190	35-45	Úroveň 4: panvica na pečenie na rošte Úroveň 1: nádoba na odkvapkávanie alebo plech na pečenie
		-	1-3-5	180-190	35-45*	Úroveň 5: panvica na pečenie na rošte Úroveň 3: panvica na pečenie na rošte Úroveň 1: nádoba na odkvapkávanie alebo plech na pečenie

Recept	Funkcia	Ohrievanie	Úroveň v rúre (od spodu)	Teplota (°C)	Príprava (min)	Príslušenstvo a poznámky
Snehové sušienky		-	3	90	110 - 150	Nádoba na odkvapkávanie alebo plech na pečenie
		-	1-4	90	140-160	Úroveň 4: panvica na pečenie na rošte
						Úroveň 1: nádoba na odkvapkávanie alebo plech na pečenie
		-	1-3-5	90	140-160*	Úroveň 5: panvica na pečenie na rošte
Úroveň 3: panvica na pečenie na rošte						
Úroveň 1: nádoba na odkvapkávanie alebo plech na pečenie						
Chlieb/pizza/ posúch		-	1/2	190-250	15-50	Nádoba na odkvapkávanie alebo plech na pečenie
		-	1-4	190-250	20-50	Úroveň 4: panvica na pečenie na rošte
						Úroveň 1: nádoba na odkvapkávanie alebo plech na pečenie
		-	1-3-5	190-250	25-50*	Úroveň 5: panvica na pečenie na rošte
Úroveň 3: panvica na pečenie na rošte						
Úroveň 1: nádoba na odkvapkávanie alebo plech na pečenie						
Slané koláče (zeleninové torty, sladké plnené torty)		-	2/3	180-190	40-55	Forma na tortu na rošte
		-	1-4	180-190	45-70	Úroveň 4: forma na tortu na rošte
						Úroveň 1: forma na tortu na rošte
		-	1-3-5	180-190	45-70*	Úroveň 5: forma na tortu na rošte
Úroveň 3: forma na tortu na rošte						
Úroveň 1: nádoba na odkvapkávanie alebo plech na zákusky + forma na tortu						

Recept	Funkcia	Ohrievanie	Úroveň v rúre (od spodu)	Teplota (°C)	Príprava (min)	Príslušenstvo a poznámky
Slané a sladké odpalované cestá		-	3	190-200	20-30	Nádoba na odkvapkávanie alebo plech na pečenie
		-	1-4	180-190	20-40	Úroveň 4: panvica na pečenie na rošte Úroveň 1: nádoba na odkvapkávanie alebo plech na pečenie
		-	1-3-5	180-190	20-40*	Úroveň 5: panvica na pečenie na rošte Úroveň 3: panvica na pečenie na rošte Úroveň 1: nádoba na odkvapkávanie alebo plech na pečenie
Lasagne/zapečené cestoviny/cannelloni/nákypy		-	3	190-200	45-65	Nádoba na odkvapkávanie alebo panvica na pečenie na rošte
Jahňacie/telacie/hovädzie/bravčové 1 kg		-	3	190-200	80-110	Nádoba na odkvapkávanie alebo panvica na pečenie na rošte
Kurča/králik/kačica 1 kg		-	3	200-230	50-100	Nádoba na odkvapkávanie alebo panvica na pečenie na rošte
Moriak/hus 3 kg		-	2	190-200	80-130	Nádoba na odkvapkávanie alebo panvica na pečenie na rošte
Pečené ryby/ryby pečené v alobale (filé, vcelku)		-	3	180-200	40-60	Nádoba na odkvapkávanie alebo panvica na pečenie na rošte
Plnená zelenina (paradajky, cukety, baklažány)		-	2	180-200	50-60	Panvica na pečenie na rošte
Hrianka		-	5	Vysoká	3-6	Rošt
Filé / plátky rýb		-	4	Stredná	20-30	Úroveň 4: rošt (v polovici pečenia jedlo obrátiť)
						Úroveň 3: nádoba na odkvapkávanie s vodou
Klobásy/kebaby/rebierka/Hamburgery		-	5	Stredne vysoká	15-30	Úroveň 5: rošt (v polovici pečenia jedlo obrátiť)
						Úroveň 4: nádoba na odkvapkávanie s vodou
Pečené kurča 1-1,3 kg		-	2	Stredná	55-70	Úroveň 2: rošt (po uplynutí dvoch tretín doby pečenia jedlo obrátiť)
						Úroveň 1: nádoba na odkvapkávanie s vodou
		-	2	Vysoká	60-80	Úroveň 2: otočný ražň (ak je k dispozícii) Úroveň 1: nádoba na odkvapkávanie s vodou

Recept	Funkcia	Ohrievanie	Úroveň v rúre (od spodu)	Teplota (°C)	Príprava (min)	Príslušenstvo a poznámky
Krvavý roastbeef 1 kg		-	3	Stredná	35-50	Panvica na pečenie na rošte (po uplynutí dvoch tretín doby pečenia jedlo podľa potreby obrátiť)
Jahňacie stehno/ koleno		-	3	Stredná	60-90	Nádoba na odkvapkávanie alebo panvica na pečenie na rošte (po uplynutí dvoch tretín doby pečenia jedlo podľa potreby 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 panvica na rošte
Lasagne a mäso		-	1-4	200	50-100*	Úroveň 4: panvica na pečenie na rošte
						Úroveň 1: nádoba na odkvapkávanie alebo panvica na pečenie na rošte
Mäso a zemiaky		-	1-4	200	45-100*	Úroveň 4: panvica na pečenie na rošte
						Úroveň 1: nádoba na odkvapkávanie alebo panvica na pečenie na rošte
Ryby a zelenina		-	1-4	180	30-50*	Úroveň 4: panvica na pečenie na rošte
						Úroveň 1: nádoba na odkvapkávanie alebo panvica na pečenie na rošte
Úplné jedlo: Koláč (úroveň 5)/ Lasagne (úroveň 3)/mäso (úroveň 1)		-	1-3-5	190	40-120*	Úroveň 5: panvica na pečenie na rošte
						Úroveň 3: panvica na pečenie na rošte
						Úroveň 1: nádoba na odkvapkávanie alebo panvica na pečenie na rošte














Recept	Funkcia	Ohrievanie	Úroveň v rúre (od spodu)	Teplota (°C)	Príprava (min)	Príslušenstvo a poznámky		
Mrazená pizza		-	3	Automatický	10 - 15	Úroveň 3: nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie alebo rošt		
		-	1-4	Automatický	15-20	Úroveň 4: panvica na pečenie na rošte Úroveň 1: nádoba na odkvapkávanie alebo plech na pečenie		
		-	1-2-4	Automatický	20-30	Úroveň 4: plech na pečenie Úroveň 2: panvica na pečenie na rošte Úroveň 1: nádoba na odkvapkávanie alebo plech na pečenie		
		-	1-2-3-4	Automatický	20-30	Úroveň 4: plech na pečenie Úroveň 3: panvica na pečenie na rošte Úroveň 2: panvica na pečenie na rošte Úroveň 1: nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie		
		Plnené mäsa		-	3	200	80-120*	Nádoba na odkvapkávanie alebo panvica na pečenie na rošte
		Kusy mäsa (králik, kurča, jahňa)		-	3	200	50-100*	Nádoba na odkvapkávanie alebo panvica na pečenie na rošte

* Doba pečenia je približná. Jedlo môžete z rúry vybrať v rôznych časoch, a to v závislosti od vašej osobnej voľby.



RECEPTY, MÄS. SONDA

Recept	Funkcia	Ohrievanie	Úroveň v rúre (od spodu)	Teplota (°C)	Príprava (min)	Odporúčaná teplota mäsovej sondy (°C)
Krvavý roastbeef	Automatický	-	3	215	40-60	48
Stred. prep. roastbeef	Automatický	-	3	180	50-70	60
Správne upravený rozbif	Automatický	-	3	180	60-80	68
Pečený moriak	Automatický	-	1 / 2	160	90-180	75
Pečené kurča	Automatický	-	3	205	50-70	83
Pečené bravčové mäso	Automatický	-	3	180	70-100	75
Teľacie pečené	Automatický	-	3	170	60-90	68
Pečenie s úpravami	Automatický	-	3	200	-	45-90

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

Recept	Funkcia	Ohrievanie	Úroveň v rúre (od spodu)	Teplota (°C)	Príprava (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 zákusky 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 zákusky 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 zákusky 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

DIN 3360-12:07 príloha C

Nízka torta		-	3	170	35-45	Nádoba na odkvapkávanie/ plech na pečenie
		-	1-4	160	40-50	Úroveň 4: plech na zákusky 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 „HORÚCI VZDUCH“ na viacerých úrovniach.

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

** Pri grilovaní sa odporúča ponechať 3-4 cm od predného okraja grilu, aby ste uľahčili vyberanie.

Trieda energetickej účinnosti (podľa 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 odporúčaní 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 „HORÚCI VZDUCH“ sa dá pripraviť naraz viac rôznych jedál (napríklad: ryby a zeleninu) pri rovnakej teplote a na rôznych úrovniach. Vyberte jedlo, ktoré sa peče 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 teflónovým povrchom, okraje nevymastite 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 odstať 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. Nasuňte mäso na ražeň, v prípade kurčťa mäso zviažte a pred vsunutím ražeňa 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 chrumkavú kôrku. Po uplynutí dvoch tretín doby pečenia posypte pizzu posekanou mozzarellou.

Funkcia kysnutia cesta

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