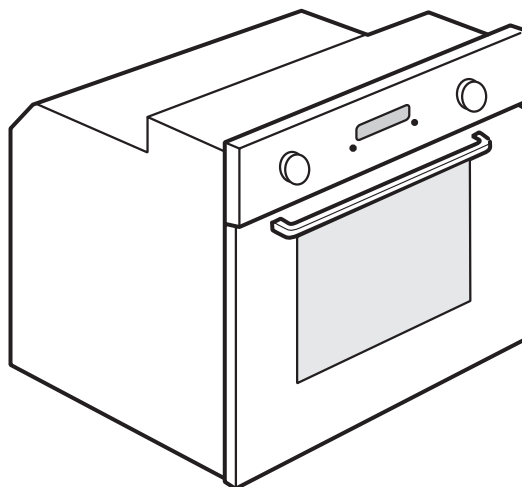


(Sem nalepte nálepku zo záručného listu)

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 nepredídete.

 **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:

- Pokyny si odložte, aby boli poruke na budúce použitie.
- Pri rozbalovaní a inštalačných prácach používajte ochranné rukavice.
- So spotrebičom musia manipulovať a inštalovať ho minimálne dve osoby.
- 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, aby sa spotrebič, zabudovaný do kuchynskej linky, dal zapojiť do elektrickej siete.
- V súlade s platnými bezpečnostnými predpismi musí byť pri inštalácii použitý vypínač, ktorý dokáže vypnúť všetky póly, so vzdialenosťou medzi kontaktmi aspoň 3 mm.

- Nepoužívajte predlžovacie šnúry, adaptéry s viacerými zásuvkami.
- Nezapájajte spotrebič do zásuvky, ktorú možno ovládať diaľkovým ovládačom alebo časovačom.
- Za prívodný elektrický kábel neťahajte.
- Po inštalácii spotrebiča nesmie mať používateľ prístup k jeho elektrickým častiam.
- Ak je povrch indukčnej platne prasknutý, spotrebič nepoužívajte a vypnite ho, aby ste predišli možnému zraneniu elektrickým prúdom (len pre modely s indukčnou funkciou).
- Nedotýkajte sa varnej dosky vlhkými časťami tela a nepoužívajte rúru, ak ste naboso.
- 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 za zranenie osôb alebo zvierat, ako aj škody na majetku, v prípade nedodržiavania týchto rád a opatrení.
- Spotrebič a jeho jednotlivé časti sa počas používania zahrievajú.
- Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli ohrevných článkov.
- Veľmi malé (0 – 3 roky) a malé deti (3 – 8 rokov) by sa nemali zdržiavať v okolí spotrebiča, pokiaľ nebudú pod neustálym dohľadom.
- Deti od 8 rokov 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 so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a používateľskú údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.
- 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 odevmi alebo iným horľavým materiálom, kým nebudú všetky komponenty úplne vychladnuté.
- 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.
- Pri vyberaní nádob a príslušenstva z horúcej rúry používajte ochranné rukavice 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 nevarajte jedlo v tesne uzatvorených zaváracích pohároch alebo nádobách.
- Tlak vytvorený teplom vnútri nádoby by mohol spôsobiť jej vybuchnutie a poškodenie spotrebiča.
- Nepoužívajte nádoby zo syntetických materiálov.
- Prehriate tuky a oleje sa môžu ľahko vznietiť. Pri príprave jedál s vysokým obsahom tukov a oleja na ne vždy dohliadajte.
- Nikdy nenechávajte spotrebič bez dozoru pri sušení potravín.
- Ak pri príprave jedál používate alkoholické nápoje (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.
- Prehriate tuky a oleje sa môžu ľahko vznietiť. Pri príprave jedál s vysokým obsahom tukov, oleja alebo alkoholu (napr. rum, koňak, víno) na ne vždy dohliadajte.
- Nikdy nepoužívajte zariadenie na čistenie parou.

- Počas pyrolitického cyklu sa nedotýkajte rúry. Zabráňte prístupu detí k rúre počas pyrolitického cyklu. Pred čistiacim cyklom musí byť z rúry odstránené nadmerné znečistenie (len pre rúry s pyrolytickou funkciou).
- Počas pyrolitického cyklu a po jeho ukončení držte zvieratá mimo oblasť spotrebiča (len pre rúry s pyrolitickou 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 likvidáciou odrežte privodný 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 akémukolvek poškodeniu, pri inštalácii rúry iba vyberte z polystyrénovej základne.

Deti nesmú vykonávať inštaláciu. Nepúšťajte deti k spotrebiču pri jeho inštalácii. Počas inštalácie spotrebiča i po nej obalové materiály (plastové vrecúška, polystyrénové časti a pod.) uchovávajúte mimo dosahu detí.

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 mm²) 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 konzervačného tuku.

Počas používania:


- Nekladte na dvierka ťažké predmety, pretože by ich to mohlo poškodiť.
- Neopierajte sa o dvierka a na ich rukoväť nič nevešajte.
- Vnútro rúry nevykladajte alobalom.
- 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 (♻️). Z tohto dôvodu sa rôzne časti obalu musia likvidovať zodpovedne a v plnom súlade s platnými predpismi o likvidácii odpadov.

Likvidácia spotrebiča

- Tento spotrebič je označený v súlade s Európskou smernicou 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.

Tipy 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.

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.

Vždy 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 autorizovaný **popredajný servis** (zaručí sa tým použitie originálnych náhradných dielov a správny postup pri opravě).

ČISTENIE



VAROVANIE

- **Nepoužívajte čistiace zariadenia využívajúce paru.**
- **Rúru čistite až po jej vychladení.**
- **Odpojte rúru od elektrického napájania.**

Povrch rúry

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

- Povrchy čistite vlhkou utierkou z mikrovlákná. Ak je povrch veľmi špinavý, pridajte do vody niekoľko kvapiek umývacieho 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. Vnútrornú stranu dvierok po vychladnutí rúry očistite handrou alebo špongiou.

Príslušenstvo rúry:

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

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

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

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

ÚDRŽBA

! VAROVANIE

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

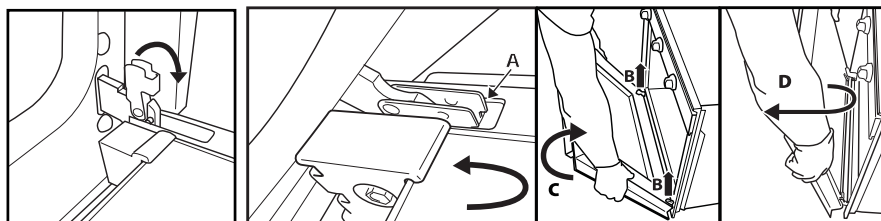
VYBRATIE DVIEROK

Pri vyberaní dvierok:

1. Dvierka úplne otvorte.
2. Nadvihnite úchytky a čo najviac ich potlačte dopredu (Obr. 1).
3. Čo najviac zatvorte dvierka (A), nadvihnite ich (B) a otočte (C), aby sa uvoľnili (D) (Obr. 2).

Montáž dvierok:

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

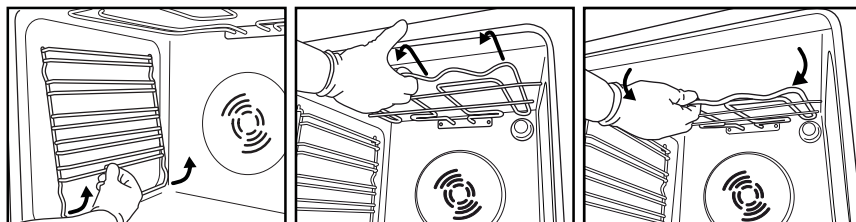


Obr. 1

Obr. 2

ODSTRÁNENIE HORNÉHO OHREVNÉHO ČLÁNKU (IBA NA NIEKTORÝCH MODELOCH)

1. Vyberte bočné mriežky na zasunutie príslušenstva (Obr. 3).
2. Povyťahnite ohrevný článok (Obr. 4) a spustte ho (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 (údaje o type sú v poznámke) a opäť zaskrutkujte kryt žiarovky (Obr. 7).
3. Rúru opäť zapojte k elektrickému napájaniu.



Obr. 6

Obr. 7

POZNÁMKA:

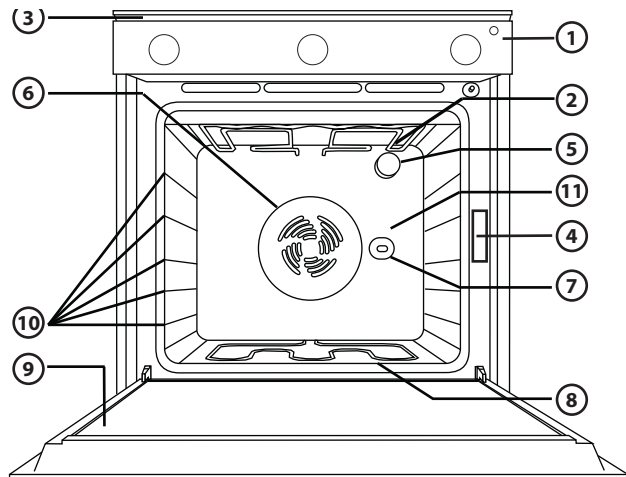
- Používajte iba žiarovky s výkonom 25 – 40 W/230 V typu E-14, T300 °C alebo halogénové žiarovky s výkonom 20 – 40 W/230 V typu G9, T300 °C (v závislosti od modelu).
- Žiarovka použitá v spotrebiči je špeciicky navrhnutá pre elektrické spotrebiče a nie je vhodná pre osvetlenie miestností domu (nariadenie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

DÔLEŽITÉ:

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

POKYNY NA POUŽÍVANIE RÚRY

INFORMÁCIE O ELEKTRICKOM ZAPOJENÍ NÁJDETE V ČASTI O INŠTALÁCII



POZNÁMKA: Vzhľad vášho výrobku sa môže od nákresu mierne odlišovať.

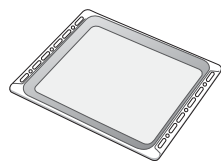
1. Ovládací panel
2. Horný ohrevný článok/gril
3. Chladiaci systém (ak je k dispozícii)
4. Výrobný štítok (neodstraňujte ho)
5. Osvetlenie
6. Ventilačný systém pri pečení (ak je k dispozícii)
7. Otočný ražeň (ak je k dispozícii)
8. Spodný ohrevný článok (nie je viditeľný)
9. Dvierka
10. Poloha roštov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

POZNÁMKA:

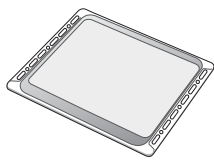
- Chladiaci ventilátor môže ostať v činnosti určitý čas aj po ukončení pečenia a vypnutí rúry.

KOMPATIBILNÉ PRÍSLUŠENSTVO

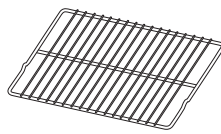
(dodávané príslušenstvo je opísané v technickom opise spotrebiča)



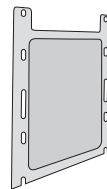
Obr. 1



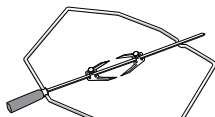
Obr. 2



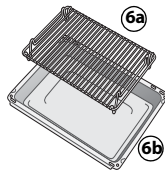
Obr. 3



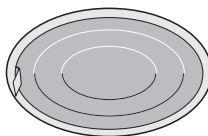
Obr. 4



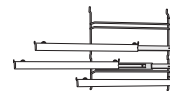
Obr. 5



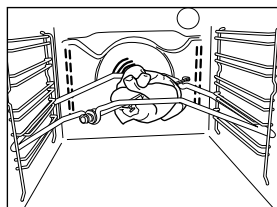
Obr. 6



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. 2)

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)

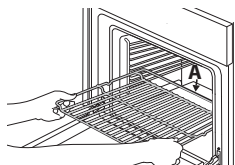
Umožňujú vytiahnuť rošty a pekáče počas pečenia. Sú vhodné pre všetky časti príslušenstva, môžu sa umývať v umývačke riadu.

Množstvo príslušenstva sa môže meniť v závislosti od zakúpeného modelu.

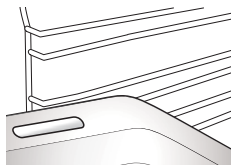
NEDODÁVANÉ PRÍSLUŠENSTVO Ďalšie príslušenstvo sa dá kúpiť samostatne v servisnom servise.

VLOŽENIE ROŠTOV A INÉHO PRÍSLUŠENSTVA DO RÚRY

1. Zasuňte rošt vodorovne, zvýšenou časťou „A“ smerujúcou nahor (Obr. 1).
2. Ostatné príslušenstvo ako nádoba na odkvapkávanie a plech na pečenie sa vsúvajú rovnako ako rošt (Obr. 2)

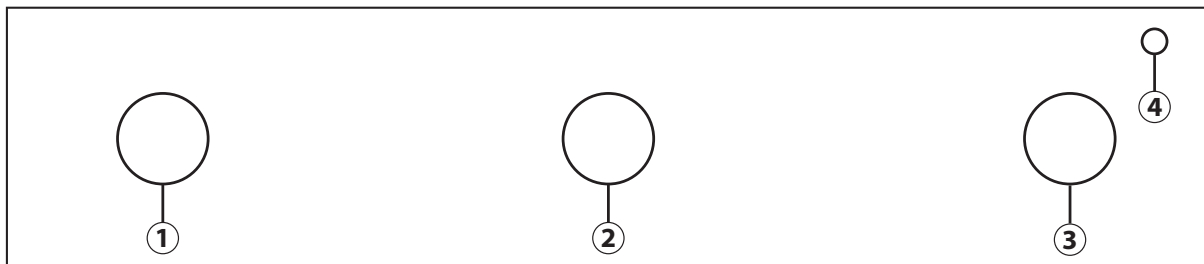


Obr.1



Obr.2

OPIS OVLÁDACIEHO PANELA



POZNÁMKA: Vzhľad vášho výrobku sa môže od nákresu mierne odlišovať.

Ak má vaša rúra zatlačacie ovládacie gombíky, stlačte ich uprostred a gombík vyskočí – v závislosti od modelu.

Vzhľad vášho výrobku sa môže od nákresu mierne odlišovať.

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

AKO ZAPNÚŤ RÚRU

Časomer umožňuje nastavenie doby od 1 po 60 minút.





















Aby ste nastavili časomeru, odporúčame otočiť ovládací gombík smerom vpravo o celú jednu otáčku a potom nastaviť želanú dobu.







Po uplynutí nastavenej doby zaznie zvukový signál

TABUĽKA S OPISOM FUNKCIÍ

FUNKCIA		OPIS
	VYPNÚŤ	Na ukončenie pečenia a vypnutie rúry.
	OSVETLENIE	Zapnutie vnútorného osvetlenia rúry.
	STATICÝ OHREV	Funkcia vhodná na pečenie všetkých druhov jedál na jednej úrovni. Rúru predhrejte na želanú teplotu a potraviny vložte do rúry po indikácii dosiahnutej nastavenej teploty. Pri pečení sa odporúča používať druhú alebo tretiu úroveň v rúre. Táto funkcia je vhodná aj na prípravu hotových mrazených jedál; postupujte podľa pokynov na obale jedla.
	KONVENČNÉ PEČENIE	Na pečenie koláčov s vlhkou plnkou (slaných alebo sladkých) na jednej úrovni. Táto funkcia je ideálna aj na pečenie na dvoch úrovniach. Ak je to potrebné, odporúčame zmeniť polohu jedál, aby boli jedlá uvarené rovnomernejšie.
	GRILOVANIE	Na grilovanie rebriek, špízov, klobások, gratinovanie zeleniny a na zapečenie chleba. Rúru predhrejte počas 3 - 5 min. Počas pečenia musia ostať dvierka rúry zatvorené. V prípade pečenia mäsa sa odporúča naliať trochu vody do nádoby na odkvapkávanie vlozenej na prvú úroveň v rúre. Umožní to zníženie množstva dymov a zabráni vystrekovaniu tuku. Odporúčame otočiť potraviny počas prípravy.
	TURBO GRILL	Na grilovanie veľkých kusov mäsa (rozbif, pečené mäso). Počas varenia musia ostať dvierka rúry zatvorené. V prípade pečenia mäsa sa odporúča naliať do nádoby na odkvapkávanie trochu vody a vsunúť ju na prvú úroveň v rúre. Zníži sa tým množstvo dymov a tuk bude vystrekovať menej. Počas grilovania mäso obracajte.
	ROZMRAZOVANIE	Funkciu môžete používať na urýchlenie rozmrazenia potravín na izbovú teplotu. Potraviny treba vložiť do rúry zabalené, predídete tak ich vysušeniu.

TABUĽKA PRÍPRAVY JEDÁL

Recept	Funkcia	Predohrev	Úroveň v rúre (zdola)	Teplota. (°C)	Čas (min)	Príslušenstvo
Kysnuté koláče		Áno	2	160 – 180	35 – 55	Rošt + forma na koláč
Sušienky/koláčiky		Áno	3	170 – 180	15 – 40	Plech na pečenie
Odpalované cesto		Áno	3	180	30 – 40	Plech na pečenie
Slané a sladké odpalované cesto		Áno	3	180 – 200	20 – 30	Plech na pečenie
Snehové sušienky		Áno	3	90	120 – 130	Plech na pečenie
Jahňacie/telacie/hovädzie/bravčové		Áno	2	190 – 200	90 – 110	Nádoba na odkvapkávanie alebo rošt + nádoba z pyrexu
Kurča/králik/kačica		Áno	2	190 – 200	65 – 85	Nádoba na odkvapkávanie alebo rošt + nádoba z pyrexu
Moriak/hus		Áno	2	190 – 200	140 – 180	Nádoba na odkvapkávanie alebo rošt + nádoba z pyrexu
Pečené ryby/ryby pečené v alobale (filé, vcelku)		Áno	2	180 – 200	50 – 60	Nádoba na odkvapkávanie alebo rošt + nádoba z pyrexu
Lasagne/zapečené cestoviny/cannelloni/nákypy		Áno	2	190 – 200	45 – 55	Rošt + nádoba z pyrexu
Chlieb / posúch		Áno	2	190 – 230	15 – 50	Nádoba na odkvapkávanie alebo plech na pečenie
Pizza		Áno	2	230 – 250	7 – 20	Nádoba na odkvapkávanie alebo plech na pečenie
Hrianka		Áno	4	200	2 – 5	Rošt
Gratinovaná zelenina		Áno	3	200	15 – 20	Rošt + nádoba z pyrexu
Grilované rybie filé		Áno	3	200	30 – 40	Rošt + nádoba z pyrexu
Klobásky/špízy/rebierka/hamburgery		Áno	4	200	30 – 50	Rošt+nádoba na odkvapkávanie na 1. úrovni, v polovici pečenia obráťte
Plnené koláče (tvarohový koláč, štrúdlá, jablkový koláč)		Áno	1	180 – 200	50 – 60	Nádoba na odkvapkávanie alebo rošt + nádoba z pyrexu
Slané torty (zeleninové torty, slané plnené torty)		Áno	1	180 – 200	35 -55	Rošt + forma na koláč
Plnená zelenina (paradajky, papriky, cukety, baklažány)		Áno	2	180 – 200	40 – 60	Rošt + nádoba z pyrexu
Slané torty (zeleninové torty, slané plnené torty)		Áno	1/3	180 – 190	45 – 55	Rošt + pekáč, po uplynutí polovice doby pečenia vymeňte polohu
Pizze/posúchy		Áno	1/3	230 – 250	12-30	Plech na pečenie + nádoba na odkvapkávanie, v polovici pečenia vymeňte polohu
Sušienky/koláčiky		-	1/3	170 – 180	20 – 40	Plech na pečenie + nádoba na odkvapkávanie, v polovici pečenia vymeňte polohu

Recept	Funkcia	Predohrev	Úroveň v rúre (zdola)	Teplota. (°C)	Čas (min)	Príslušenstvo
Odpalované cesto		-	1/3	180	35 – 45	Plech na pečenie + nádoba na odkvapkávanie, v polovici pečenia vymeňte polohu
Slané a sladké odpalované cesto		-	1/3	180 – 200	20 – 40	Plech na pečenie + nádoba na odkvapkávanie, v polovici pečenia vymeňte polohu
Pečené kurča		-	2	200	55 – 65	Rošt + nádoba na odkvapkávanie s vodou na 1. úrovni
Pečené zemiaky		-	3	200	45 – 55	Nádoba na odkvapkávanie
Krvavý rozbif		-	3	200	30 – 40	Rošt + nádoba na odkvapkávanie s vodou na 1. úrovni
Jahňacie stehno/Bravč. koleno		-	3	200	55 – 70	rošt+ nádoba na odkvapkávanie

POZNÁMKA: teploty a času pečenia platia pre približne 4 porcie.

ODPORÚČANIA A TIPY

Ako čítať tabuľku prípravy jedál

V tabuľke sú uvedené najvhodnejšie funkcie pre dané jedlo na prípravu na jednej alebo viacerých úrovniach súčasne. Čas pečenia sa začína vložением potravín do rúry, bez zarátania doby predhrievania (keď sa vyžaduje). Teploty a čas pečenia sú iba približné a závisia od množstva jedla a typu použitého príslušenstva. Na začiatku použite najnižšie odporúčané hodnoty a ak jedlo nie je hotové, potom hodnoty zvýšte. Používajte dodané príslušenstvo a uprednostňujte tmavé kovové pekáče alebo plechy. Okrem toho môžete použiť nádoby a príslušenstvo z varného skla alebo kameniny, nezabudnite však, že pečenie sa trochu predĺži. Na dosiahnutie čo najlepších výsledkov prísne dodržiavajte odporúčania v tabuľke pečenia a volte (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 súčasne piecť rôzne jedlá, ktoré si vyžadujú rovnakú teplotu pečenia (napríklad: ryby a zeleninu) pri rovnakej teplote a na rôznych úrovniach. Vyberte jedlo, ktoré sa pečie kratšie, a jedlo, ktoré sa má piecť dlhšie, nechajte v rúre.

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 zvolte funkciu pečenia s vŕhnaným vzduchom a po čase vymeňte polohy foriem na pečenie, aby sa zabezpečila optimálna cirkulácia horúceho vzduchu.
- Pri skúške, či je kysnutý koláč upečený, vpichnete do stredu koláča drevené špáradlo. Ak bude špajla 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.
- Pri koláčoch 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 plinky 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 zabalte do alobalu.
- Keď chcete grilovať mäso, zvolte si kusy rovnakej hrúbky, dosiahnete tak rovnomerné opečenie. Veľmi hrubé kusy si vyžadujú dlhší čas prípravy. Aby sa zabránilo spáleniu povrchu mäsa, zvolte nižšiu polohu v rúre, aby bolo mäso ďalej od grilu. Po uplynutí dvoch tretín času pečenia mäso obráťte.

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

Otočný ražň (iba pri niektorých modeloch)

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

Pizza

Plech mierne vmažte, pizza tak bude mať chrumkavý spodok. Po uplynutí dvoch tretín času pečenia posypte pizzu posekanou mozzarellou.

Funkcia kysnutia (k dispozícii iba pri určitých modeloch)

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



400011513580

SK



Whirlpool® je registrovaná obchodná značka Whirlpool, USA