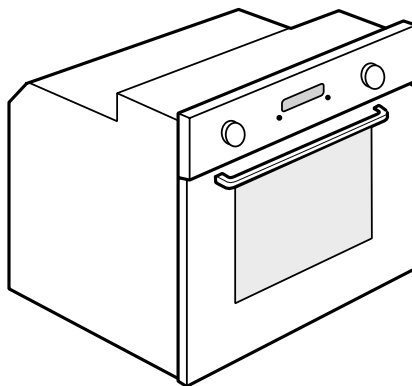


(Sem nalepte nálepku zo záručného listu)

SERVICE



0000 000 00000



SK

Návod na používanie a údržbu

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

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

VAŠA BEZPEČNOSŤ A 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 nebezpečné situácie, ktoré, ak sa im nepredídete, zapríčinia vážne zranenia.



VAROVANIE:

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

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 rozbaľovaní a inštačných prácach používajte ochranné rukavice.
- So spotrebičom musia manipulovať a inštalovať ho minimálne dve osoby.
- Pred vykonávaním inštačných 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 ohrevného článku. Veľmi malé (0 – 3 roky) a malé deti (3 – 8 rokov) by sa nemali zdržiavať v okolí spotrebiča, ak 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 a po ňom sa nedotýkajte ohrevných článkov alebo vnútorných povrchov spotrebiča, pretože hrozí riziko popálenín.
Nedovoľte, aby sa spotrebič dostal do styku s látkami alebo iným horľavým materiálom, kým komponenty úplne nevychladnú.
- 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.
- 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 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 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.) uchovávajte 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 musí vykonať kvalifikovaný elektrikár. Obráťte sa na autorizované servisné stredisko.

VŠEOBECNÉ ODPORÚČANIA

Pred používaním:

- Odstráňte všetky ochranné diely z lepenky, ochranné fólie a nálepky z príslušenstva.
- Z rúry vyberte príslušenstvo a zohrejte ju na 200 °C, nechajte ju tak približne jednu hodinu, aby sa odstránil pach a dym z izolačného materiálu a konzervačného 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 (♻️). Rôzne časti obalov treba preto likvidovať zodpovedne a v súlade s predpismi miestnych orgánov, ktorými sa riadi likvidácia odpadov.

Likvidácia spotrebiča

- Tento spotrebič je označený v súlade s Európskou smernicou o likvidácii elektrických a elektronických zariadení 2012/19/ES (OEEZ).
- Zabezpečením správnej likvidácie tohto výrobku pomôžete predchádzať potenciálnym negatívnym dopadom na životné prostredie a ľudské zdravie, ku ktorým by inak mohlo dôjsť v dôsledku nesprávnej likvidácie tohto výrobku.
- Symbol  na výrobku alebo sprievodnej dokumentácii znamená, že s výrobkom nemožno nakladať ako s odpadom z domácnosti, ale je potrebné odnieť ho do príslušného zberného strediska na recykláciu elektrických a elektronických zariadení.

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.

VYHLÁSENIE O EKODIZAJNE

- Spotrebič spĺňa požiadavky európskych nariadení č. 65/2014 a č. 66/2014 na ekologický dizajn. V súlade s európskou normou EN 60350-1.

PRÍRUČKA NA RIEŠENIE PROBLÉMOV

Rúra nefunguje:

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

Dvierka sa neotvoria:

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

Elektronický programátor nefunguje:

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

POPREDAJNÝ SERVIS

Skôr, ako zavoláte servis:

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

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

Nahláste tieto údaje:

- stručný opis poruchy;
- typ a presný model rúry,
- servisné číslo (číslo uvedené po slove „Service“ na typovom štítku) umiestnenom vpravo na vnútornom okraji rúry (viditeľný pri otvorených dvierkach).
- Servisné číslo je uvedené aj v 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 čistíte až po jej vychladnutí.**
- **Pred vykonaním údržby odpojte napájanie.**

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 mikrovlákna.

- Povrchy čistite vlhkou utierkou z mikrovlákna. 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. Vnútornú stranu dvierok po vychladnutí rúry očistite handrou alebo špongiou.

Príslušenstvo rúry:

- Ihneď po použití príslušenstvo namočte do vody, do ktorej ste pridalí umývací prostriedok, a ak je príslušenstvo horúce, pri manipulácii používajte rukavice.
- Zvyšky jedál sa ľahko odstránia 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 potlačte ich čo najviac dopredu (obr. 1).
3. Zatvorte dvierka čo najviac (A), nadvihnite (B) a otočte ich (C), kým sa neuvoľnia (D) (obr. 2).

Montáž dvierok:

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

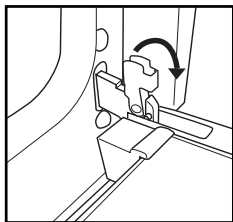


Fig. 1

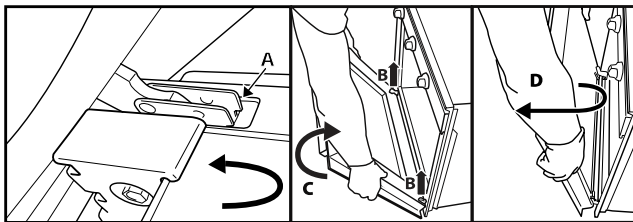


Fig. 2

ODSTRÁNENIE HORNÉHO OHREVNÉHO ČLÁNKU (IBA NA NIEKTORÝCH MODELOCH)

1. Vyberte bočné mriežky na upevnenie príslušenstva (obr. 3).
2. Ohrevný článok trochu vytiahnite (obr. 4) a spustte 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.

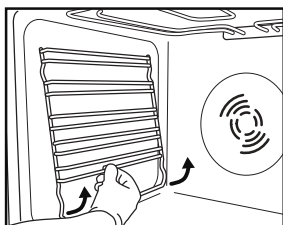


Fig. 3

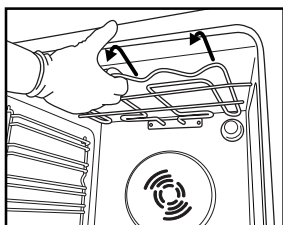


Fig. 4

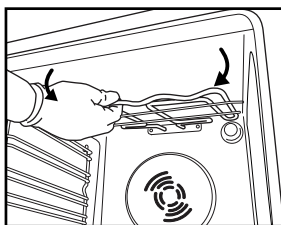


Fig. 5

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.

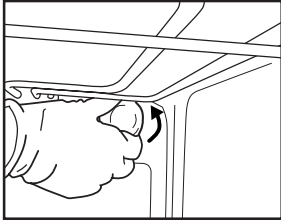


Fig. 6

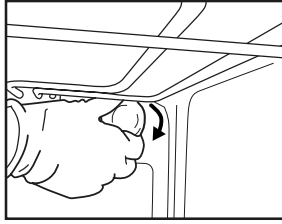


Fig. 7

POZNÁMKA:

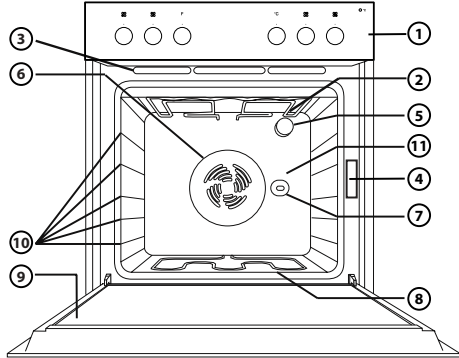
- Používajte iba žiarovky s výkonom 25 – 40 W/230 V typu E-14, T300 °C alebo halogénové žiarovky s výkonom 20 – 40 W/230 V typu G9, T300 °C (v závislosti od modelu).
- Žiarovka použitá v spotrebiči je špecificky navrhnutá pre elektrické spotrebiče a nie je vhodná na osvetlenie miestností domu (nariadenie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

VHODNÉ PRÍSLUŠENSTVO

(dodávané príslušenstvo je opísané v technickom opise spotrebiča)

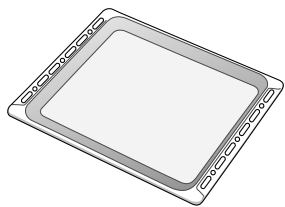


Fig. 1

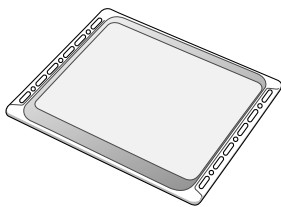


Fig. 2

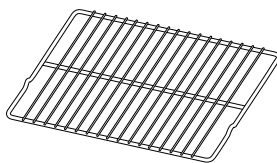


Fig. 3

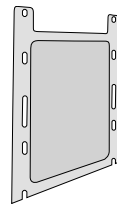


Fig. 4

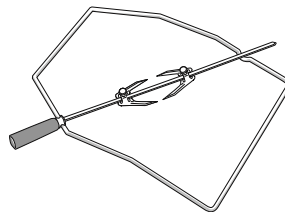


Fig. 5

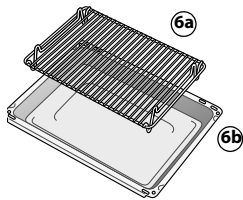


Fig. 6

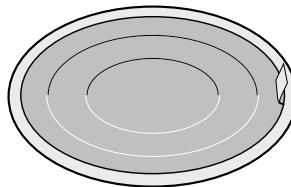


Fig. 7

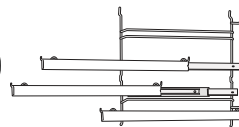


Fig. 8

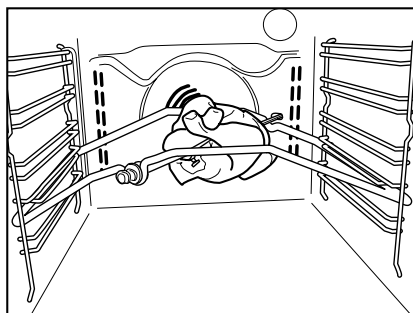


Fig. 9

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 zákuskov (obr. 2)

Na pečenie sušienok, koláčov a pizze.

Rošt (obr. 3)

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

Bočné katalytické panely (obr. 4)

Tieto panely sú pokryté špeciálnym mikroporóznym povlakom, ktorý pohlcuje vystrekovaný tuk. Po pečení mimoriadne masťného jedla sa odporúča vykonať automatický čistiaci cyklus (pozrite ČISTENIE).

Otočný ražeň (obr. 5)

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

Súprava grilovacích paniev (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 masťných jedál. Zaveste ho na zadnú vnútornú stenu rúry, oproti ventilátoru. Môže sa umývať v umývačke riadu a používa sa pri pečení s ventilátorom.

Zásuvné koľajničky (obr. 8)

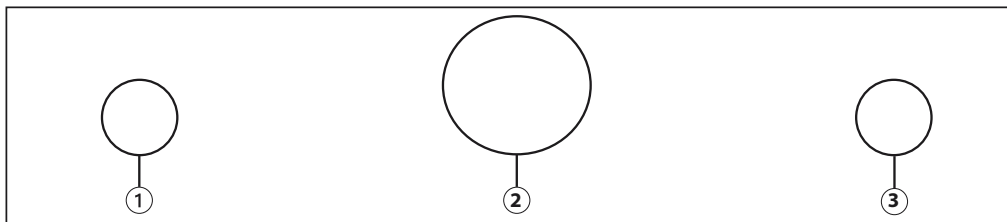
Umožňujú vytiahnuť rošty a pekáče počas pečenia. Sú vhodné pre všetky časti príslušenstva, môžu sa umývať v umývačke riadu.

Množstvo príslušenstva sa môže meniť v závislosti od zakúpeného modelu.

PRÍSLUŠENSTVO, KTORÉ NIE JE SÚČASŤOU DODÁVKY

Ďalšie príslušenstvo sa dá kúpiť samostatne v servisných strediskách.

OVIS OVLÁDACIEHO PANELA



Produkt sa môže mierne líšiť od vyobrazeného výrobku.

1. Ovládací gombík pre výber funkcie
2. Analógové hodiny
3. Ovládací gombík termostatu

AKO ZAPNÚŤ RÚRU

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 červená kontrolka termostatu; po dosiahnutí nastavenej teploty pečenia kontrolka zhasne. Po ukončení prípravy jedla otočte ovládacie gombíky do polohy „0“.

ANALÓGOVÉ HODINY

Tento elektromechanický programátor umožňuje:

1. Zobrazovanie presného času. Čas nastavíte stlačením tlačidla (B) a jeho otáčaním proti smeru hodinových ručičiek.
2. Programovanie začiatku prípravy jedla max. 12 hodín vopred (napr. ak chcete, aby sa príprava jedla začala o 7.00, nenastavujte čas o 20.00, pretože rúra by sa zapla o 8.00).
3. Naprogramovať čas varenia od minimálne 5 minút po maximálne 180 minút.



MANUÁLNE NASTAVENIE PRÍPRAVY JEDLA

1. Otáčajte tlačidlom (B) **dolava** (bez toho, aby ste ho stlačili), kým sa symbol nezobrazí v okienku .
2. Stlačte tlačidlo (A) a otáčajte ním **dolava**, až kým trojuholník (D) ► neukazuje na čas zobrazený na hodinách (hodinová ručička). **Pri dosiahnutí správnej polohy zaznie kliknutie.**
3. Otočte ovládací gombík funkcií na symbol želanej funkcie. Rozsvieti sa osvetlenie rúry.
4. Gombík termostatu otočte smerom vpravo do polohy želanej teploty. Rozsvieti sa červená kontrolka termostatu.
5. Po ukončení prípravy jedla **otočte gombíky do polohy OFF (0-•)**, pretože v manuálnom režime sa rúra NEVYPNE automaticky.

MANUÁLNE NASTAVENIE PRÍPRAVY JEDLA S NASTAVENÍM ČASU ZAČIATKU

1. Otáčajte tlačidlom (B) **dolava** (bez toho, aby ste ho stlačili), kým sa symbol nezobrazí v okienku .
2. Stlačte tlačidlo (A) a otáčajte ním **dolava** kým trojuholník (D) ► neukazuje na čas, kedy sa má príprava jedla začať (napr. na obrázku: 11.30).
3. Otočte ovládací gombík funkcií na symbol želanej funkcie.
4. Gombík termostatu otočte smerom vpravo do polohy želanej teploty.
5. Po ukončení prípravy jedla otočte gombíky do polohy OFF (0-•), pretože v manuálnom režime sa rúra NEVYPNE automaticky.

PROGRAMOVANÁ PRÍPRAVA JEDLA S ČASOM ZAČIATKU A TRVANÍM PRÍPRAVY

6. Otáčajte tlačidlom (B) **dolava** (bez toho, aby ste ho stlačili), kým sa v okienku (C) nezobrazí požadovaná doba trvania prípravy jedla (5 – 180 min.).
7. Stlačte tlačidlo (A) otáčajte ním **dolava** kým trojuholník (D) ► neukazuje na čas, kedy sa má príprava jedla začať (napr. na obrázku: 11.30).
8. Otočte ovládací gombík funkcií na symbol želanej funkcie.
9. Gombík termostatu otočte smerom vpravo do polohy želanej teploty.
10. Po uplynutí nastavenej doby prípravy jedla zaznie zvukový signál a **rúra sa vypne automaticky**. Aby ste zrušili zvukový signál, otáčajte tlačidlom (B) **dolava** (bez toho, aby ste ho stlačili), kým sa v okienku nezobrazí symbol .
11. **Ak po ukončení prípravy jedla chcete predĺžiť predtým nastavenú dobu, vykonajte hore uvedené kroky ako pri programovaní alebo pri manuálnom nastavení pečenia.**

PROGRAMOVANÁ PRÍPRAVA JEDLA S TRVANÍM PRÍPRAVY

1. Otáčajte tlačidlom (B) **dolava** (bez toho, aby ste ho stlačili), kým sa v okienku (C) nezobrazí požadovaná doba trvania prípravy jedla (5 – 180 min.).
2. Stlačte tlačidlo (A) a otáčajte ním **dolava**, až kým trojuholník (D) ► neukazuje na čas zobrazený na hodinách (hodinová ručička). **Pri dosiahnutí správnej polohy zaznie kliknutie.**
3. Otočte ovládací gombík funkcií na symbol želanej funkcie. Rozsvieti sa osvetlenie rúry.
4. Gombík termostatu otočte smerom vpravo do polohy želanej teploty. Rozsvieti sa červená kontrolka termostatu.
5. Po uplynutí nastavenej doby prípravy jedla zaznie zvukový signál a rúra sa vypne automaticky. Aby ste zrušili zvukový signál, otáčajte tlačidlom (B) **dolava** (bez toho, aby ste ho stlačili), kým sa v okienku nezobrazí symbol .
6. **Ak po ukončení prípravy jedla chcete predĺžiť predtým nastavenú dobu, vykonajte hore uvedené kroky ako pri programovaní alebo pri manuálnom nastavení pečenia.**

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 sa môže použiť aj pri pečení na dvoch úrovniach. Po určitom čase vymeňte vzájomne polohu jedál, aby ste dosiahli rovnomernejšie upečenie jedál. Používajte 2. úroveň pri pečení na jednej úrovni a 2. a 4. úroveň pri pečení na dvoch úrovniach. Pred pečením rúru predhrejte.
	GRILOVANIE	Na grilovanie rebierok, 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.
	TURBOGRIL	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.
	TURBOVENTILÁTOR	Na prípravu jedla s chrumkavým spodkom a mäkkým vrchom. Ideálne na prípravu nepredpečených jedál s tekutou plnkou (napr. tort, slivkových koláčov, zákuskov s ricottou a pizze s bohatou pokrývkou) na jednej úrovni. Vložte jedlo na 2. úroveň. Pred pečením rúru predhrejte. Táto funkcia je ideálna aj pre hotové mrazené jedlá (napr. pizza, zemiakové lupienky, štrúdlá, lasagne). Postupujte podľa pokynov na obale výrobku.
	VHÁŇANÝ 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	Funkcia sa môže použiť na dopečenie plnených tort alebo na zahustenie polievok. Používajte túto funkciu počas posledných 10 – 15 min pečenia.

TABUĽKA PRÍPRAVY JEDÁL

Recept	Funkcia	Pred- hriatie	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/teľacie/hovädzie/bravčové		Áno	2	190 – 200	90 – 110	Nádoba na odkvapkávanie alebo rošt + nádobu z pyrexu
Kurča/králik/kačica		Áno	2	190 – 200	65 – 85	Nádoba na odkvapkávanie alebo rošt + nádobu z pyrexu
Moriak/hus		Áno	2	190 – 200	140 – 180	Nádoba na odkvapkávanie alebo rošt + nádobu z pyrexu
Pečené ryby/ryby pečené v alobale (filé, vcelku)		Áno	2	180 – 200	50 – 60	Nádoba na odkvapkávanie alebo rošt + nádobu 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/špizy/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 + nádobu 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 a 3	180 – 190	45 – 55	Gril + nádoba z pyrexu, v polovici doby pečenia nádoby s jedlom vymeňte
Pizze/posúchy		Áno	1 a 3	230 – 250	12 – 30	Plech na pečenie + nádoba na odkvapká- vanie, v polovici pečenia vymeňte polohu
Pečené kurča		-	2	200	55 – 65	Gril + nádoba na odkvapkávanie s vodou na 1. úrovni
Pečené zemiaky		-	3	200	45 – 55	Nádoba na odkvapkávanie
Krvavý roastbeef		-	3	200	30 – 40	Gril + nádoba na odkvapkávanie s vodou na 1. úrovni
Jahňacie stehno/koleno		-	3	200	55 – 70	Rošt + nádoba na odkvapkávanie

Recept	Funkcia	Pred- hriatie	Úroveň v rúre (zdola)	Teplota (°C)	Čas (min)	Príslušenstvo
Sušienky/koláčiky		-	1 a 3	160 – 170	20 – 40	Úroveň 3: plech na pečenie
						Úroveň 1: nádoba na odkvapkávanie
Odpaľované cesto		-	1 a 3	180	35 – 45	Úroveň 3: plech na pečenie
						Úroveň 1: nádoba na odkvapkávanie
Slané a sladké odpaľované cesto		-	1 a 3	180 – 200	20 – 40	Úroveň 3: plech na pečenie
						Úroveň 1: nádoba na odkvapkávanie
Lasagne a mäso		-	1 a 3	200	50 – 100	Úroveň 3: rošt + nádoba z pyrexu
						Úroveň 1: nádoba na odkvapkávanie
Mäso a zemiaky		-	1 a 3	200	45 – 100	Úroveň 3: rošt + nádoba z pyrexu
						Úroveň 1: nádoba na odkvapkávanie
Ryby a zelenina		-	1 a 3	180	30 – 50	Úroveň 3: rošt + nádoba z pyrexu
						Úroveň 1: nádoba na odkvapkávanie
Snehové pusinky		-	1 a 3	90	120 – 150	Úroveň 3: rošt + nádoba z pyrexu
						Úroveň 1: nádoba na odkvapkávanie

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

ODPORÚČANIA A TIPY

Ako čítať tabuľku prípravy jedál

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

Zákusky

- 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 špádlo. 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 dvíhnuť 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 „TRADIČNÉ 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, 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. Nasuňte 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 vymažte, pizza tak bude mať chrumkavý spodok. Po uplynutí dvoch tretín času pečenia poukladajte na pizzu plátky mozzarely.

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 skracuje o približne jednu tretinu. Čas na vykysnutie 1 kg dávky cesta na pizzu je približne jedna hodina.



400010877610



Whirlpool® registrovaná obchodná značka/TM obchodná značka
Whirlpool, USA