

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 nepredíde, spôsobí vážne poranenia.



UPOZORNENIE

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

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

- Pri rozbaľovaní a inštalačných prácach používajte ochranné rukavice.
- Pred akýmkoľvek zásahom pri inštalácii musíte spotrebič odpojiť od elektrického napájania.
- Inštaláciu alebo údržbu smie vykonať iba špecializovaný technik, v súlade s pokynmi výrobcu a za dodržania platných vnútroštátnych bezpečnostných predpisov. Nikdy neopravujte ani nevymieňajte žiadnu časť spotrebiča, ak to nie je uvedené v návode na používanie.
- Výmenu napájacieho kábla musí vykonať kvalifikovaný elektrikár. Zavolajte autorizované servisné stredisko.
- Uzemnenie spotrebiča je podľa zákona povinné.
- Prívodný elektrický kábel musí byť dostatočne dlhý, aby sa spotrebič, zabudovaný do kuchynskej linky, dal zapojiť do elektrickej siete.
- Pri inštalácii v súlade s bezpečnostnými predpismi namontujte na dostupné miesto vypínač, ktorý dokáže vypnúť všetky póly, so vzdialenosťou medzi kontaktmi aspoň 3 mm.
- Nepoužívajte rozdvojky, ak je rúra vybavená zástrčkou.
- Nepoužívajte predlžovacie káble.

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

- Na spotrebiči neohrievajte ani 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 dverkách).

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

VŠEOBECNÉ ODPORÚČANIA

Pred používaním:

- Odstráňte všetky ochranné diely z lepenky, ochranné fólie a nálepky z príslušenstva.
- Z rúry vyberte príslušenstvo a zohrejte ju na 200 °C, nechajte ju tak približne jednu hodinu, aby sa odstránil pach a dym z izolačného materiálu a konzervačného tuku.

Počas používania:


- Nekladte na dvierka ťažké predmety, pretože by ich to mohlo poškodiť.
- Neopierajte sa o dvierka a na ich rukoväť nič nevešajte.
- Vnútro rúry nevykladajte alobalom.
- Nikdy nelejte vodu do horúcej rúry. Mohol by sa tak poškodiť smaltovaný povrch.
- Hrnca 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.

UYHLÁSENIE O ZHODE (CE)

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

PRÍRUČKA NA ODSTRAŇOVANIE PROBLÉMOV

Rúra nefunguje:

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

Dvierka sa neotvoria:

- Rúru vypnite a znova zapnite, skontrolujte, či sa problém neodstránil.
- **Dôležité upozornenie:** počas automatického čistenia sa dvierka rúry nedajú otvoriť. Počkajte, kým sa neodoblokuje 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 vyčistíte 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 vyčistíte, kým je ešte vlažná, aby ste odstránili zapečené zvyšky a škvrny spôsobené zvyškami jedál (napr. pri príprave jedál s vysokým obsahom cukru).
- Používajte značkové čistiace prípravky na rúry a prísne dodržiavajte pokyny výrobcu.
- Sklo dveriek očistíte vhodnými kvapalnými čistiacimi prostriedkami. Dvierka rúry sa dajú vybrať, čím sa uľahčí čistenie (pozrite si časť ÚDRŽBA).
- Horný ohrievací článok grilu (pozrite si časť ÚDRŽBA) môžete spustiť (iba na niektorých modeloch), aby sa dala vyčistiť horná stena rúry.

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

Príslušenstvo rúry:

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

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

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

- Nechajte prázdnu rúru v činnosti pri teplote 200 °C približne jednu hodinu
- Potom, pred odstránením všetkých zvyškov jedla špongiou, nechajte spotrebič ochladnúť.

ÚDRŽBA

UPOZORNENIE

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

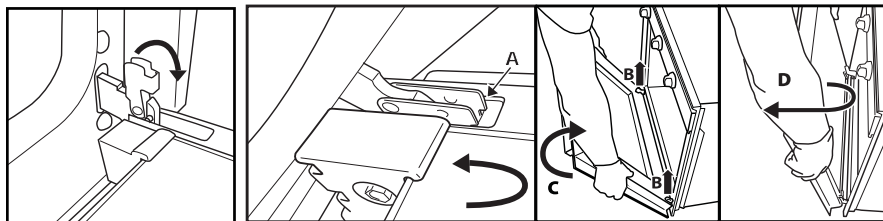
VYBRATIE DVIEROK

Pri vyberaní dvierok:

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

Montáž dvierok:

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

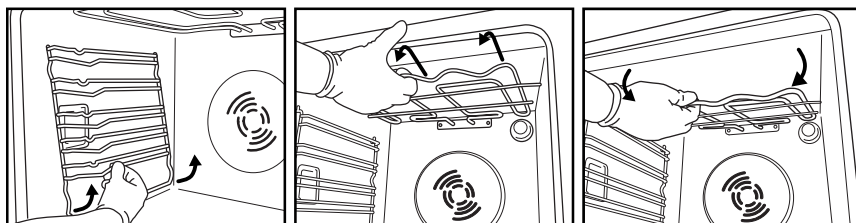


Obr. 1

Obr. 2

PRESUNUTIE HORNÉHO OHREVNÉHO ČLÁNKU (IBA NA NIEKTORÝCH MODELOCH)

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



Obr. 3

Obr. 4

Obr. 5

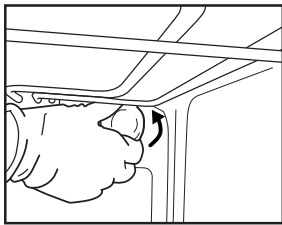
VÝMENA ŽIAROVKY OSVETLENIA RÚRY

Výmena zadnej žiarovky (ak je k dispozícii):

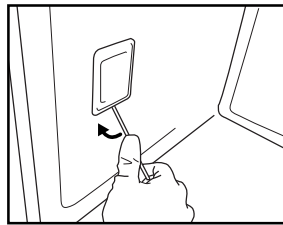
1. Odpojte rúru od elektrického napájania.
2. Odskrutkujte kryt žiarovky (obr. 6), vymeňte žiarovku (údaje o type sú v poznámke) a opäť zaskrutkujte kryt žiarovky.
3. Rúru opäť zapojte ku elektrickému napájaniu.

Výmena bočnej žiarovky (ak je k dispozícii):

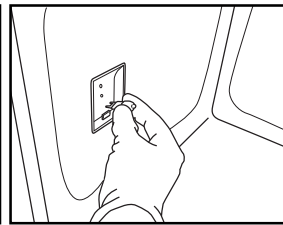
1. Odpojte rúru od elektrického napájania.
2. Vyberte bočné mriežky na upevnenie príslušenstva, ak sú vo výbave (obr. 3).
3. Plochým skrutkovačom vypáčte kryt žiarovky (obr. 7).
4. Vymeňte žiarovku (pozri poznámku pre typ žiarovky) (Obr. 8).
5. Vráťte kryt žiarovky na miesto a zatlačte ho proti stene,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



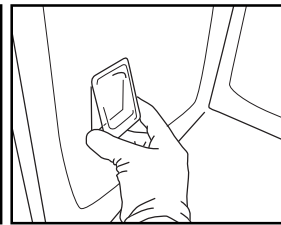
Obr. 6



Obr. 7



Obr. 8



Obr. 9

POZNÁMKA:

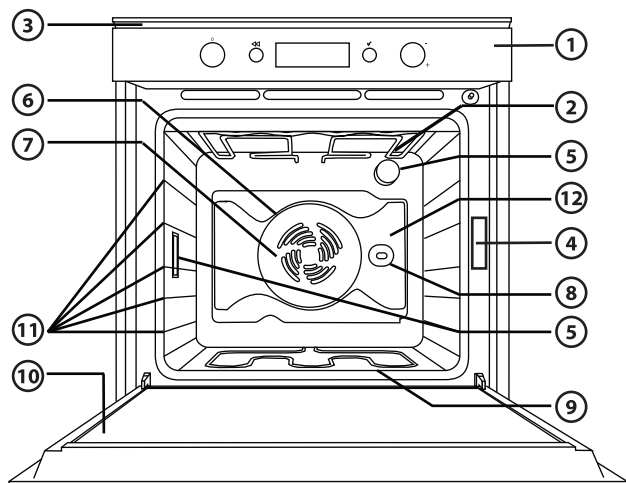
- Používajte iba žiarovky s výkonom 25-40W/230V typu E-14, T300 °C, alebo halogénové žiarovky s výkonom 20-40W/230 V typu G9, T300 °C.
- Žiarovka použitá v spotrebiči je špecifická pre elektrické spotrebiče a nie je vhodná na osvetlenie priestorov v domácnosti (Nariadenie (ES) 244/2009).
- Žiarovky dostanete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

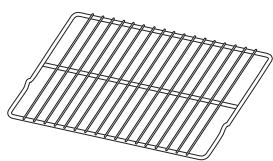


1. Ovládací panel
2. Horný ohrevný článok/gril
3. Chladiaci ventilátor (nevidno ho)
4. Výrobný štítok (neodstraňujte ho)
5. Svetlo
6. Okrúhly ohrevný článok (nevidno ho)
7. Ventilátor
8. Otočný ražeň (ak je k dispozícii)
9. Spodný ohrevný článok (nevidno ho)
10. Dvierka
11. Poloha roštov (číslo úrovne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

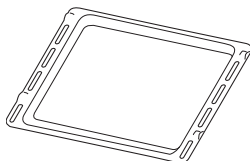
POZNÁMKA:

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

DODANÉ PRÍSLUŠENSTVO



Obr. A



Obr. B

- A. ROŠT:** používa sa na pečenie jedál alebo ako podložka pre pekáče, formy na torty alebo akúkoľvek inú nádobu vhodnú na pečenie v rúre.
- B. NÁDOBKU NA ODKVAPKÁVANIE:** umiestnený pod roštom sa používa na zachytávanie tuku alebo sa používa ako plech na pečenie mäsa, rýb, zeleniny, koláčov a pod.

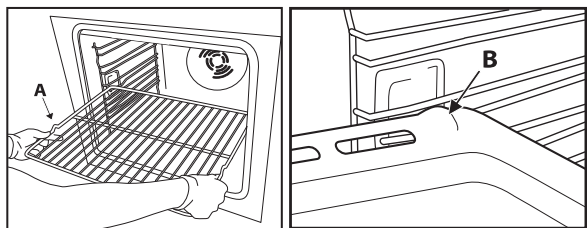
Počet príslušenstva sa môže líšiť v závislosti od zakúpeného modelu.

PRÍSLUŠENSTVO, KTORÉ SA NEDODÁVA

Príslušenstvo sa dá kúpiť samostatne v servisných strediskách.

VLOŽENIE ROŠTOV A INÉHO PRÍSLUŠENSTVA DO RÚRY

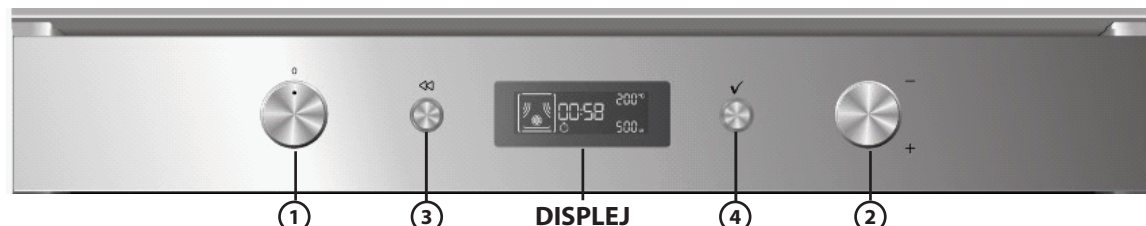
1. Zasuňte rošt vodorovne, zvýšenou časťou „A“ smerujúcou hore (Obr. 1).
2. Ostatné príslušenstvo, ako nádoba na odkvapkávanie alebo plech na pečenie, sa vkladajú zvýšenou časťou na plochú časť „B“ smerom nahor (Obr. 2).



Obr. 1

Obr. 2

POPIS OVLÁDACIEHO PANEĽA **ELEKTRONICKÝ PROGRAMÁTOR**



1. **OVLÁDACÍ GOMBÍK FUNKCIÍ:** zapnutie/vypnutie a voľba funkcií
 2. **OVLÁDACÍ GOMBÍK NAVIGÁCIE:** posun po ponukách, regulácia vopred nastavených hodnôt
- POZNÁMKA: oba 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

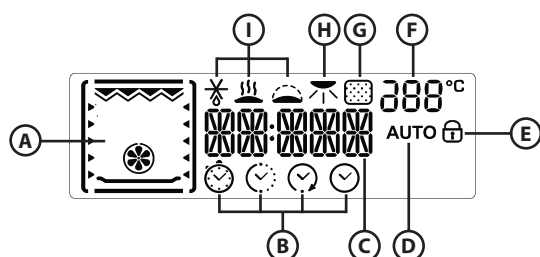
ZOZNAM FUNKCIÍ

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 regulátora na funkcie GRIL, SPECIALS (ŠPECIÁLNE FUNKCIE), SETTINGS (NASTAVENIA), CHLIEB/PIZZA, AUTOMATIC OVEN CLEANING (AUTOMATICKÉ ČISTENIE RÚRY).

POZNÁMKA: zoznam a popis funkcií nájdete v špecifickej tabuľke na strane 58.

POPIS DISPLEJA



- A. Zobrazovanie aktívnych ohrevných článkov pre rôzne funkcie
- B. Symboly týkajúce sa riadenia času: časomer, doba pečenia, čas ukončenia pečenia, presný čas
- C. Informácie týkajúce sa vopred nastavených funkcií
- D. Nastavená automatická funkcia CHLIEB/PIZZA
- E. Indikácia zamknutých dvierok rúry počas cyklu automatického čistenia (pyrolýza)
- F. Vnúterná teplota rúry
- G. Funkcia pyrolýzy (nie je k dispozícii na tomto modeli)
- H. Zhnednutie
- I. Špeciálne funkcie: Rozmrazovanie, Udržiavanie v teple, Kysnutie, Eko horúci vzduch

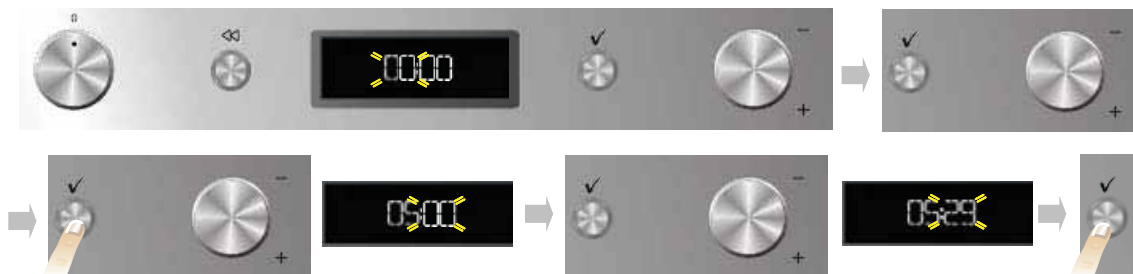
AKTIVÁCIA RÚRY - NASTAVENIE JAZYKA

Pri prvom zapnutí rúry sa na displeji zobrazí nápis: ENGLISH

Ovládacie gombík „Navigácia“ otáčajte dovtedy, pokiaľ sa nezobrazí želaný jazyk a potom stlačením tlačidla

☑️ výber potvrdte.

NASTAVENIE ČASU



Po nastavení jazyka musíte nastaviť čas na hodinách. Na displeji blikajú dve číslice pre hodiny.

1. Otáčajte ovládacím gombíkom „Navigácia“, až kým sa nezobrazí správny údaj hodín.
2. Potvrdenie vykonajte stlačením tlačidla ☑ a na displeji budú blikať dve minútové číslice.
3. Otáčaním gombíka „Navigácia“ nastavte minúty presného času.
4. Stlačte tlačidlo ☑ na potvrdenie.

Aby ste upravili čas, napríklad po výpadku dodávky elektriny, postupujte podľa pokynov v nasledujúcom odseku (NASTAVENIA).

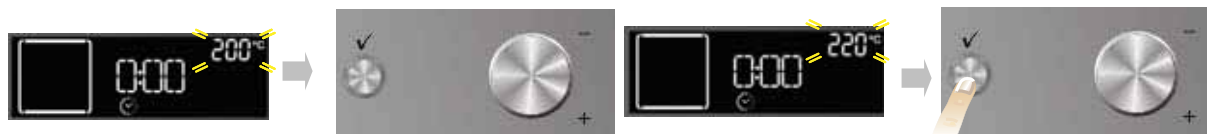
NASTAVENIE FUKCIÍ PEČENIA



1. Otáčaním gombíka „Funkcie“ nastavte svoju želanú funkciu: na displeji sa zobrazia nastavenia pre prípravu jedla.
2. Ak sa vopred nastavené hodnoty zhodujú so želanými, stlačte tlačidlo ☑. Aby ste ich zmenili, postupujte podľa nasledujúcich pokynov.

NASTAVENIE TEPLoty/VÝKONU GRILU

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



1. Otáčajte ovládacím gombíkom „Navigácia“, až kým sa nezobrazí želaná hodnota.
2. Stlačte tlačidlo ☑ na potvrdenie.

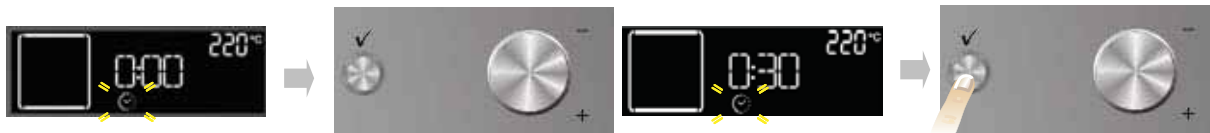
RÝCHLY PREDOHREV



1. Zvoľte funkciu rýchleho predohrevu otočením ovládacieho gombíka „Funkcie“ do polohy symbolu ☑.
2. Potvrďte tlačidlom ☑: nastavenia sa zobrazia na displeji.
3. Ak navrhnutá teplota zodpovedá želanej, stlačte tlačidlo ☑. Pri úprave postupujte podľa pokynov v predchádzajúcich odsekoch. Na displeji sa zobrazí nápis **PRE**. Po dosiahnutí nastavenej teploty sa na displeji zobrazí príslušná hodnota (napr. 200 °C) a zaznie zvukový signál. Po ukončení fázy predohrevu rúra automaticky nastaví funkciu statického ohrevu ☐.
4. Ak chcete nastaviť inú funkciu pečenia, otáčajte ovládacím gombíkom „Funkcie“ a zvoľte želanú funkciu.

NASTAVENIE DOBY PEČENIA

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



1. Po potvrdení teploty bude blikať symbol ☑.
2. Otáčajte ovládacím gombíkom Nastavenie, až kým sa nezobrazí želaná doba pečenia.
3. Potvrďte dobu pečenia stlačením tlačidla ☑.

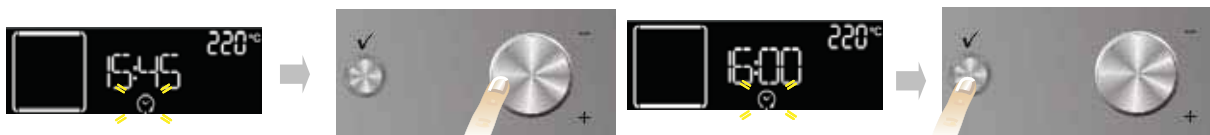
NASTAVENIE ČASU UKONČENIA PEČENIA / POSUNUTÉHO ŠTARTU

DÔLEŽITÉ UPOZORNENIE: nastavenie posunutého štartu nie je k dispozícii pri nasledujúcich funkciách: **FAST PREHEATING (RÝCHLY PREDOHREV), CHLIEB/PIZZA.**

POZNÁMKA: pri tomto nastavení sa teplota dosiahne postupnejšie, preto sa doby pečenia oproti dobám uvedeným v tabuľkách pečenia mierne predĺžia.

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.

Po nastavení doby pečenia sa na displeji zobrazí čas ukončenia pečenia (napríklad 15:45) a blika symbol ☑.



Aby ste posunuli čas ukončenia pečenia posunutím štartu rúry, postupujte podľa nasledujúcich pokynov:

1. Otáčajte ovládacím gombíkom „Navigácia“, až kým sa nezobrazí čas, kedy chcete, aby sa ukončilo pečenie (napríklad 16:00).
2. Potvrďte zvolenú hodnotu stlačením tlačidla ☑. dve bodky v zobrazení času blikajú, čo indikuje, že nastavenie bolo vykonané správne.
3. Rúra posunie čas zapnutia automaticky tak, aby sa pečenie ukončilo v nastavenom čase.

Nastavené hodnoty (teplota, úroveň grilu, doba pečenia) môžete kedykoľvek zmeniť použitím tlačidla ⏪ na návrat späť, gombíka „Navigácia“ na úpravu hodnôt a použitím tlačidla ☑ na potvrdenie.

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 23 hodín a 59 minút.

1. S ovládacím gombíkom „Funkcie“ na nule otáčajte gombíkom „Navigácia“, až kým sa nezobrazí želaná doba.
2. Stlačením tlačidla ☑ sa spustí odpočítavanie času. Po uplynutí nastavenej doby sa na displeji zobrazí „END“ a zaznie zvukový signál. Aby ste ho zrušili, stlačte tlačidlo ☑ (na displeji sa zobrazí presný čas).


BLOKOVANIE TLAČIDIEL (KEY-LOCK)



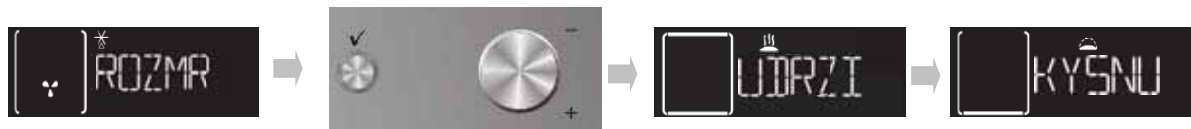
Táto funkcia umožňuje zabrániť používaniu tlačidiel a ovládacích gombíkov na ovládacom paneli.



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 kľúč. 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.

NASTAVENIE ŠPECIÁLNYCH FUNKCIÍ

Posunutím ukazovateľa ovládacieho gombíka „Funkcie“ do polohy symbolu  sa sprístupní rozšírená ponuka obsahujúca štyri špeciálne funkcie.

Pri posune, nastavení a spustení týchto funkcií postupujte podľa nasledujúcich pokynov:



1. Otočte ovládací gombík „Funkcie“ na symbol : na displeji sa zobrazí „ROZMRAZOVANIE“ a príslušný symbol priradený tejto funkcii.
2. Otáčaním ovládacieho gombíka „Navigácia“ sa posúvajte po zozname funkcií: ROZMRAZOVANIE, UDRŽIAVANIE V TEPLE, KYSNUTIE, EKO HORÚCI VZDUCH.
3. Stlačte tlačidlo  na potvrdenie.

ZHNEDNUTIE

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







Po uplynutí doby prípravy sa na displeji zobrazí: „✓ PRE ZAPEKANIE“. Stlačením tlačidla  rúra spustí fázu zhnednutia trvajúcu 5 minút. Táto funkcia sa dá aktivovať iba dvakrát.

NASTAVENIE FUNKCIE CHLIEB/PIZZA

Posunutím ukazovateľa „Funkcia“ do polohy symbolu  sa sprístupnia rozšírené ponuky automatických funkcií na pečenie „chleba“ a „pizze“.





Chlieb




1. Ovládací gombík „Funkcia“ otočte do polohy symbolu : na displeji sa zobrazí nápis „CHLIEB“ a vedľa toho nápis AUTO.
2. Stlačením  nastavte funkciu.
3. Otáčaním ovládacieho gombíka „Navigácia“ nastavte želanú teplotu (od 180 °C po 220 °C) a potvrdte tlačidlom .
4. Otáčaním ovládacieho gombíka „Navigácia“ nastavte želanú dobu pečenia a stlačte , čím sa spustí pečenie.

Pizza





1. Ovládací gombík „Funkcia“ otočte do polohy symbolu : na displeji sa zobrazí „CHLIEB“. Aby ste nastavili funkciu „PIZZA“, dodržte nasledujúci postup:
2. Otočte ovládacím gombíkom „Navigácia“: na displeji sa zobrazí „PIZZA“.
3. Stlačením  nastavte funkciu.
4. Otáčaním ovládacieho gombíka „Navigácia“ nastavte želanú teplotu (od 220 °C po 250 °C) a potvrdte tlačidlom .
5. Otáčaním ovládacieho gombíka „Navigácia“ nastavte želanú dobu pečenia a stlačte , čím sa spustí pečenie.

NASTAVENIE

Posunutím ukazovateľa ovládacieho gombíka „Funkcie“ na symbol  sa sprístupní rozšírená ponuka obsahujúca päť nastavení displeja, ktoré sa dajú zmeniť.

Jazyk



1. Otáčajte ovládacím gombíkom „Navigácia“, až kým sa nezobrazí „JAZYK“.
2. Stlačením  vstúpite do nastavenia.
3. Otáčaním ovládacieho gombíka „Navigácia“ vyberte požadovaný jazyk (SLOVENČINA), a potom voľbu potvrdíte stlačením tlačidla .

Hodiny

Otáčajte ovládacím gombíkom „Navigácia“, až kým sa nezobrazí „HODIN“. Aby ste upravili čas, postupujte podľa predchádzajúceho odseku (NASTAVENIE PRESNÉHO ČASU).



Eko

Po zvolení režimu EKO (možnosť ON) sa zníži jas displeja a hodiny sa budú 3 minúty zobrazovať, keď bude rúra v pohotovostnom režime. Aby sa na displeji znovu zobrazovali informácie, stlačte jedno z tlačidiel alebo otočte jeden z gombíkov.

1. Otáčajte ovládacím gombíkom „Navigácia“, až kým sa nezobrazí „ECO“ (eko).
2. Stlačením tlačidla  sa sprístupnia nastavenia (ON/OFF).
3. Otočením ovládacieho gombíka „Navigácia“ zvolte želané nastavenie a potvrdíte tlačidlom .
4. Ak je počas funkcie pečenia aktivovaný režim Eko, osvetlenie vnútorného priestoru sa vypne po 1 minúte pečenia a znovu sa zapne po každej interakcii používateľa.



Zvukové znamenie

Aby ste zvukové znamenie aktivovali alebo vypli, postupujte podľa nasledujúcich pokynov:













1. Otáčajte ovládacím gombíkom „Navigácia“, až kým sa nezobrazí „ZVUK“.
2. Stlačením tlačidla  sa sprístupnia nastavenia (ON/OFF).
3. Otočením ovládacieho gombíka „Navigácia“ zvolte želané nastavenie a potvrdíte tlačidlom .

Jas




Aby ste upravili jas displeja, postupujte podľa nasledujúcich pokynov:

1. Otáčajte ovládacím gombíkom „Navigácia“, až kým sa nezobrazí „JAS“.
2. Stlačte tlačidlo ; na displeji sa zobrazí číslo 1.
3. Otáčaním ovládacieho gombíka „Navigácia“ zvýšte alebo znížte jas a potvrdíte tlačidlom .











TABUĽKA S POPISOM FUNKCIÍ

OVLÁDACÍ GOMBÍK FUNKCIÍ			
	OFF (VYPNUTIE)	Na prerušenie pečenia a vypnutie rúry.	
	LAMP (OSVETLENIE)	Na zapnutie/vypnutie žiarovky vnútri rúry.	
	SPECIALS (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 alebo 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.
		 EKO HORÚCI VZDUCH	Na pečenie plneného mäsa a plátkov mäsa na jednej úrovni. Táto funkcia používa prerušovanú a jemnú pomoc ventilátora, čo zabraňuje nadmernému vysušovaniu jedál. Osvetlenie rúry počas pečenia pomocou tejto funkcie EKO ostane vypnuté a dočasne ho môžete zapnúť stlačením tlačidla potvrdenia. Ak chcete dosiahnuť maximálnu energetickú úspornosť, odporúčame neotvárať dvere počas pečenia. Odporúča sa používať 3. úroveň v rúre. Rúru netreba predohriať.
	CONVENTIONAL (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 pred pečením predohriať.	
	KONVENČNÉ PEČENIE	Na pečenie mäsa a tort s vlhkou plnkou (slaných alebo sladkých) na jednej úrovni. Použite 3. úroveň. Rúru netreba predohriať.	
	FORCED AIR (PRÚDENIE VZDUCHU)	Aj na súčasné pečenie rôznych typov jedál, ktoré vyžadujú rovnakú teplotu pečenia (napr. ryby, zelenina, koláče) na maximálne troch úrovniach súčasne. Táto funkcia umožňuje varenie bez prenosu pachov z jedného jedla na iné. 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.	
	MAXI COOKING (MAXI PEČENIE)	Na pečenie veľkých kusov mäsa (kusy väčšie ako 2,5 kg). Používajte 1. alebo 3. úroveň, v závislosti od rozmerov mäsa. Rúru netreba predohriať. Počas pečenia sa odporúča mäso obracať, aby sa dosiahlo rovnomerné opečenie na oboch stranách. Z času na čas ho treba podliať, aby sa príliš nevysušilo.	
	GRILL	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 GRILL	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.	

OVLÁDACÍ GOMBÍK FUNKCIÍ

	SETTING (NASTAVENIA)	Na nastavenie displeja (jazyk, čas, jas, hlasitosť zvukového znamenia, úspora energie).
	CHLIEB/PIZZA	Na pečenie rôznych druhov a foriem chleba a pizze. V rámci tejto funkcie sú k dispozícii dva programy s definovanými nastaveniami. Bude stačiť zadať požadované hodnoty (teplotu a dobu) a rúra automaticky zabezpečí optimálne pečenie. Po predohreve rúry vložte cesto na 2. úroveň.
	FAST PREHEATING (RÝCHLY PREDOHREV)	Na rýchly predohrev rúry. Po ukončení fázy predohrevu rúra automaticky nastaví funkciu statického ohrevu. Ak chcete nastaviť inú funkciu pečenia, otáčajte ovládacím regulátorom „Funkcie“ a zvolte želanú funkciu.

TABUĽKA VARENIA

Recept	Funkcia	Predohrev	Úroveň v rúre (odspodu)	Teplota (°C)	Čas prípravy (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, štrúdľa, 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/plech na pečenie
		-	1 - 4	160 - 170	20 - 45	Úroveň 4: rošt Úroveň 1: nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie
		-	1 - 3 - 5	160 - 170	20 - 45*	Úroveň 5: forma na tortu na rošte Úroveň 3: forma na tortu na rošte Úroveň 1: nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie
Odpalované cesto		-	3	180 - 200	30 - 40	Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie
		-	1 - 4	180 - 190	35 - 45	Úroveň 4: pekáč na rošte Úroveň 1: nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie
		-	1 - 3 - 5	180 - 190	35 - 45*	Úroveň 5: forma na tortu na rošte Úroveň 3: forma na tortu na rošte Úroveň 1: nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie















Recept	Funkcia	Predohrev	Úroveň v rúre (odspodu)	Teplota (°C)	Čas prípravy (min.)	Príslušenstvo a poznámky
Snehové sušienky		-	3	90	110 - 150	Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie
		-	1 - 4	90	140 - 160	Úroveň 4: pekáč na rošte Úroveň 1: nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie
		-	1 - 3 - 5	90	140 - 160*	Úroveň 5: forma na tortu na rošte Úroveň 3: forma na tortu na rošte Úroveň 1: nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie
Chlieb/pizza/posúch		-	1/2	190 - 250	15 - 50	Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie
		-	1 - 4	190 - 250	20 - 50	Úroveň 4: pekáč na rošte Úroveň 1: nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie
		-	1 - 3 - 5	190 - 250	25 - 50*	Úroveň 5: forma na tortu na rošte Úroveň 3: forma na tortu na rošte Úroveň 1: nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie
Chlieb	 (Chlieb)	Áno	2	180 - 220	30 - 50	Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie alebo rošt
Pizza	 (Pizza)	Áno	2	220 - 250	15 - 30	Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie
Mrazená pizza		-	3	250	10 - 20	Úroveň 3: nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie alebo rošt
		-	1 - 4	230 - 250	10 - 25	Úroveň 4: pekáč na rošte Úroveň 1: nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie
Slané plnené torty (zeleninové torty, slané plnené torty)		-	2/3	180 - 190	40 - 55	Forma na tortu na rošte
		-	1 - 4	180 - 190	45 - 70	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/plech na zákusky + forma na tortu

Recept	Funkcia	Predohrev	Úroveň v rúre (odspodu)	Teplota (°C)	Čas prípravy (min.)	Príslušenstvo a poznámky
Slané a sladké odpaľované cesto		-	3	190 - 200	20 - 30	Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie
		-	1 - 4	180 - 190	20 - 40	Úroveň 4: pekáč na rošte Úroveň 1: nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie
		-	1 - 3 - 5	180 - 190	20 - 40*	Úroveň 5: forma na tortu na rošte Úroveň 3: forma na tortu na rošte Úroveň 1: nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie
Lasagne/zapečené cestoviny/cannelloni/nákypy		-	3	190 - 200	45 - 65	Nádoba na odkvapkávanie alebo pekáč na rošte
Jahňacie/teľacie/hovädzie/bravčové 1 kg		-	3	190 - 200	80 - 110	Nádoba na odkvapkávanie alebo pekáč na rošte
Kurča/králik/kačica 1 kg		-	3	200 - 230	50 - 100	Nádoba na odkvapkávanie alebo pekáč na rošte
Moriak/hus 3 kg		-	2	190 - 200	80 - 130	Nádoba na odkvapkávanie alebo pekáč na rošte
Pečené ryby/ryby pečené v alobale (filé, vcelku)		-	3	180 - 200	40 - 60	Nádoba na odkvapkávanie alebo pekáč na rošte
Plnená zelenina (paradajky, cukety, baklažány)		-	2	180 - 200	50 - 60	Pekáč na rošte
Hrianka		-	5	3 (vysoká)	3 - 6	Rošt
Filé / plátky rýb		-	4	2 (stredná)	20 - 30	Úroveň 4: rošt (v polovici pečenia jedlo obrátiť)
						Úroveň 3: nádoba na odkvapkávanie s vodou
Klobásky/špízy/rebierka/hamburgery		-	5	2 - 3 (stredná - 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	2 (stredná)	55 - 70	Úroveň 2: rošt (po uplynutí dvoch tretín doby pečenia jedlo obrátiť)
						Úroveň 1: nádoba na odkvapkávanie s vodou
				3 (vysoká)	60 - 80	Úroveň 2: otočný ražeň (ak je k dispozícii)
						Úroveň 1: nádoba na odkvapkávanie s vodou
Krvavý rozbíť 1 kg		-	3	2 (stredná)	35 - 50	Pekáč na rošte (po uplynutí dvoch tretín doby pečenia jedlo podľa potreby obrátiť)

Recept	Funkcia	Predohrev	Úroveň v rúre (odspodu)	Teplota (°C)	Čas prípravy (min.)	Príslušenstvo a poznámky
Jahňacie stehno/koleno		-	3	2 (stredná)	60 - 90	Nádoba na odkvapkávanie alebo pekáč na rošte (po uplynutí dvoch tretín doby pečenia jedlo podľa potreby obrátiť)
Pečené zemiaky		-	3	2 (stredná)	45 - 55	Nádoba na odkvapkávanie alebo plech na pečenie (podľa potreby po dvoch tretinách doby pečenia jedlo obrátiť)
Gratinovaná zelenina		-	3	3 (vysoká)	10 - 25	Nádoba na odkvapkávanie alebo pekáč na rošte
Lasagne a mäso		-	1 - 4	200	50 - 100*	Úroveň 4: pekáč na rošte
						Úroveň 1: nádoba na odkvapkávanie alebo pekáč na rošte
Mäso a zemiaky		-	1 - 4	200	45 - 100*	Úroveň 4: pekáč na rošte
						Úroveň 1: nádoba na odkvapkávanie alebo pekáč na rošte
Ryby a zelenina		-	1 - 4	180	30 - 50*	Úroveň 4: pekáč na rošte
						Úroveň 1: nádoba na odkvapkávanie alebo pekáč na rošte
Úplné jedlo: Ovocná torta (úroveň 5)/lasagne (úroveň 3)/mäso (úroveň 1)		-	1 - 3 - 5	190	40 - 120*	Úroveň 5: panvica na pečenie na podstavci
						Úroveň 3: panvica na pečenie na podstavci
						Úroveň 1: nádoba na odkvapkávanie alebo panvica na pečenie na podstavci
Plnené mäso		-	3	200	80 - 120*	Nádoba na odkvapkávanie alebo pekáč na rošte
Kúsky mäsa (králik, kura, jahňa)		-	3	200	50 - 100*	Nádoba na odkvapkávanie alebo pekáč na rošte

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

TESTOVANÉ RECEPTY (v súlade s normami IEC 60350-1:2011-12 a DIN 3360-12:07:07)

Recept	Funkcia	Predohrev	Úroveň v rúre (odspodu)	Teplota (°C)	Čas prípravy (min.)	Príslušenstvo a poznámky
IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.2						
Sušienky z treného cesta		-	3	170	15 - 30	Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie
		-	1 - 4	150	25 - 40	Úroveň 4: plech na zákusky Úroveň 1: nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie
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
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	3 (vysoká)	3 - 6	Rošt
IEC 60350-1:2011-12 § 9.3						
Hamburgery**		-	5	3 (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
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

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 nastavíte tak, ako sa odporúča pri pečení s funkciou „FORCED AIR“ (PRÚDENIE VZDUCHU) na viacerých úrovniach.

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

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

Trieda energetickej účinnosti (podľa EN 50304)

Na vykonanie testu použite špeciálny stôl.

Spotreba energie a doba predohrevu

Zvoľte funkciu FAST PREHEATING (RÝCHLY PREDOHREV), aby ste vykonali test.

ODPORÚČANIA A RADY

Ako čítať tabuľku prípravy jedla

Tabuľka indikuje najvhodnejšiu funkciu na použitie pre dané jedlo, na prípravu na jednej alebo viacerých úrovniach súčasne. Doba pečenia sa začína vložением potravín do rúry, bez zarátania doby predohrevu (keď sa vyžaduje). Teploty pečenia a doby sú iba približné a závisia od množstva a druhu jedla, ako aj od použitého príslušenstva. Na začiatku použijete najnižšie odporúčania hodnoty a ak jedlo nie je hotové, potom hodnoty zvýšte. Používajte dodané príslušenstvo a uprednostňujte tmavé kovové pekáče alebo plechy. Okrem toho môžete použiť panvice a príslušenstvo z pyrexu alebo keramiky, nezabudnite však, že pečenie sa trochu predĺži. Na dosiahnutie najlepších výsledkov prísne dodržiavajte odporúčania v tabuľke pečenia a voľte dodané príslušenstvo, ktoré sa má vložiť na rôzne úrovne.

Pečenie rôznych jedál súčasne

Použitím funkcie „FORCED AIR“ (PRÚDENIE VZDUCHU) 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 ražňa na miesto v stene rúry a jeho opretím na držiak skontrolujte, či mäso nespadne. Aby ste predišli zadymeniu a na zachytenie unikajúcej šťavy sa odporúča vložiť na prvú úroveň v rúre nádobu, do ktorej ste vliali pol litra vody. Ražeň má plastovú rukoväť, ktorú musíte pred pečením vybrať, a použiť ju na vybratie jedla z rúry po pečení, aby ste predišli popáleninám.

Pizza

Plech mierne vymažte, pizza tak bude mať chrumkavú kôrku. Po uplynutí dvoch tretín doby pečenia posypte pizzu posekanou mozzarellou.

Funkcia kysnutia cesta (iba u niektorých modelov)

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