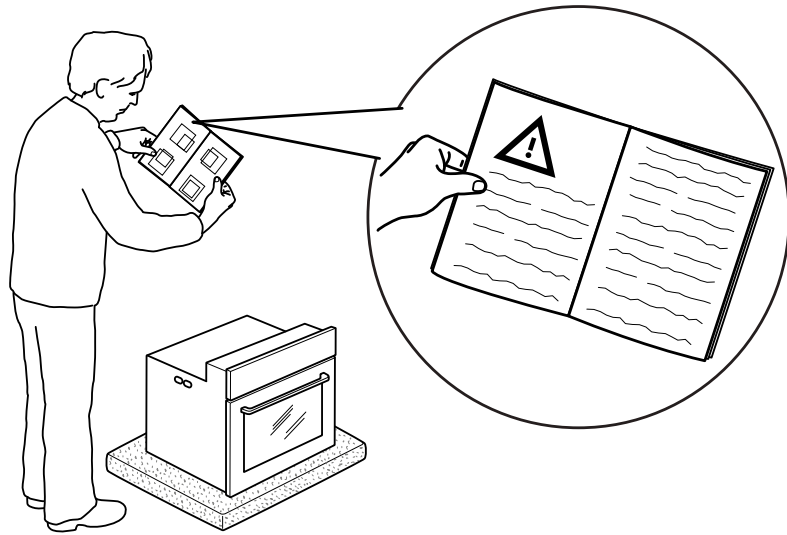
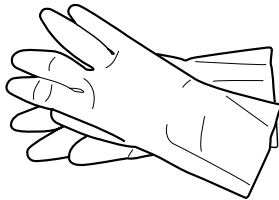
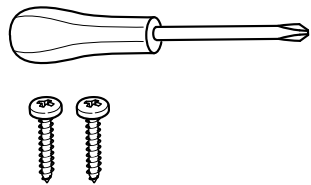


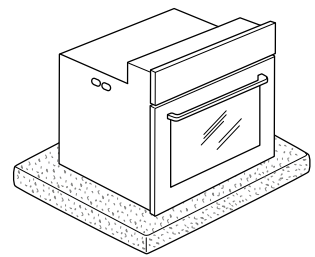
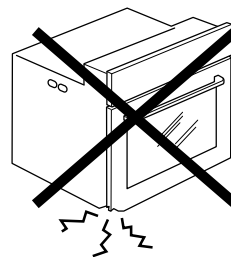
1



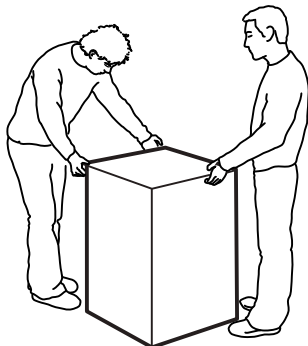
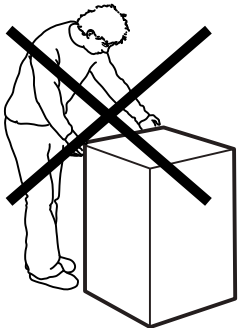
2



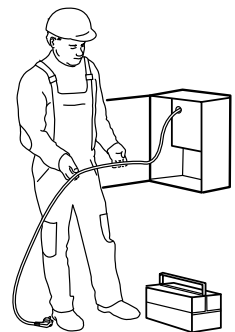
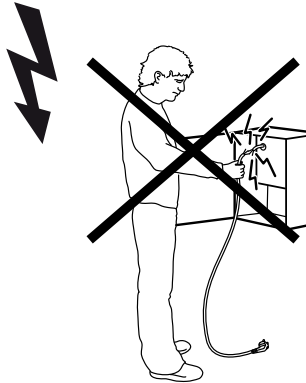
3



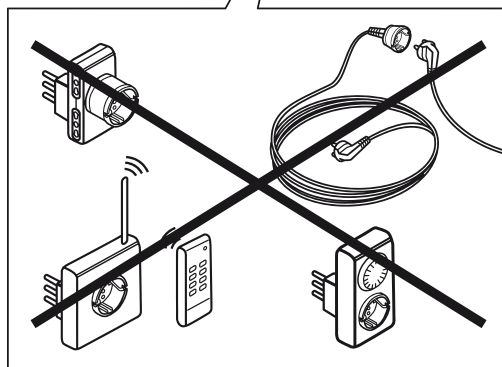
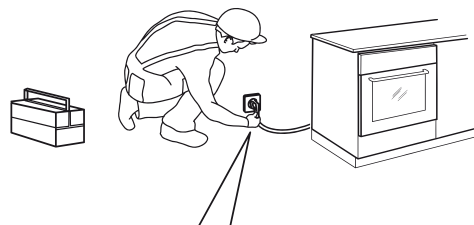
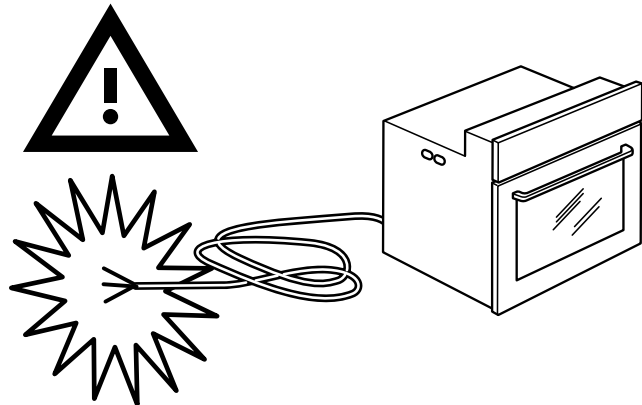
4



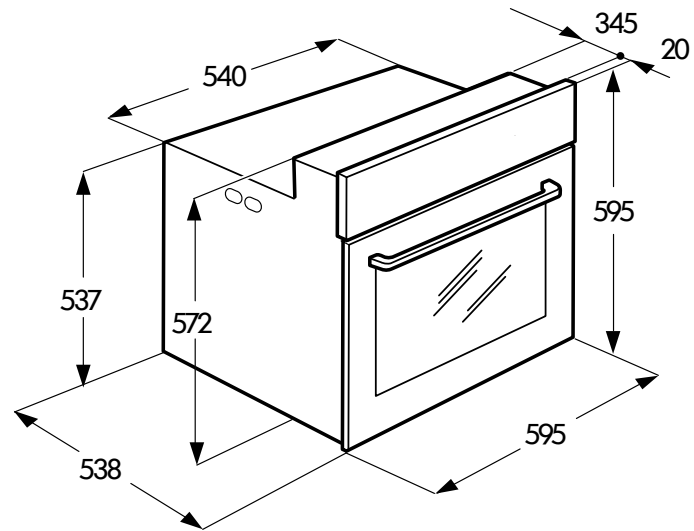
5



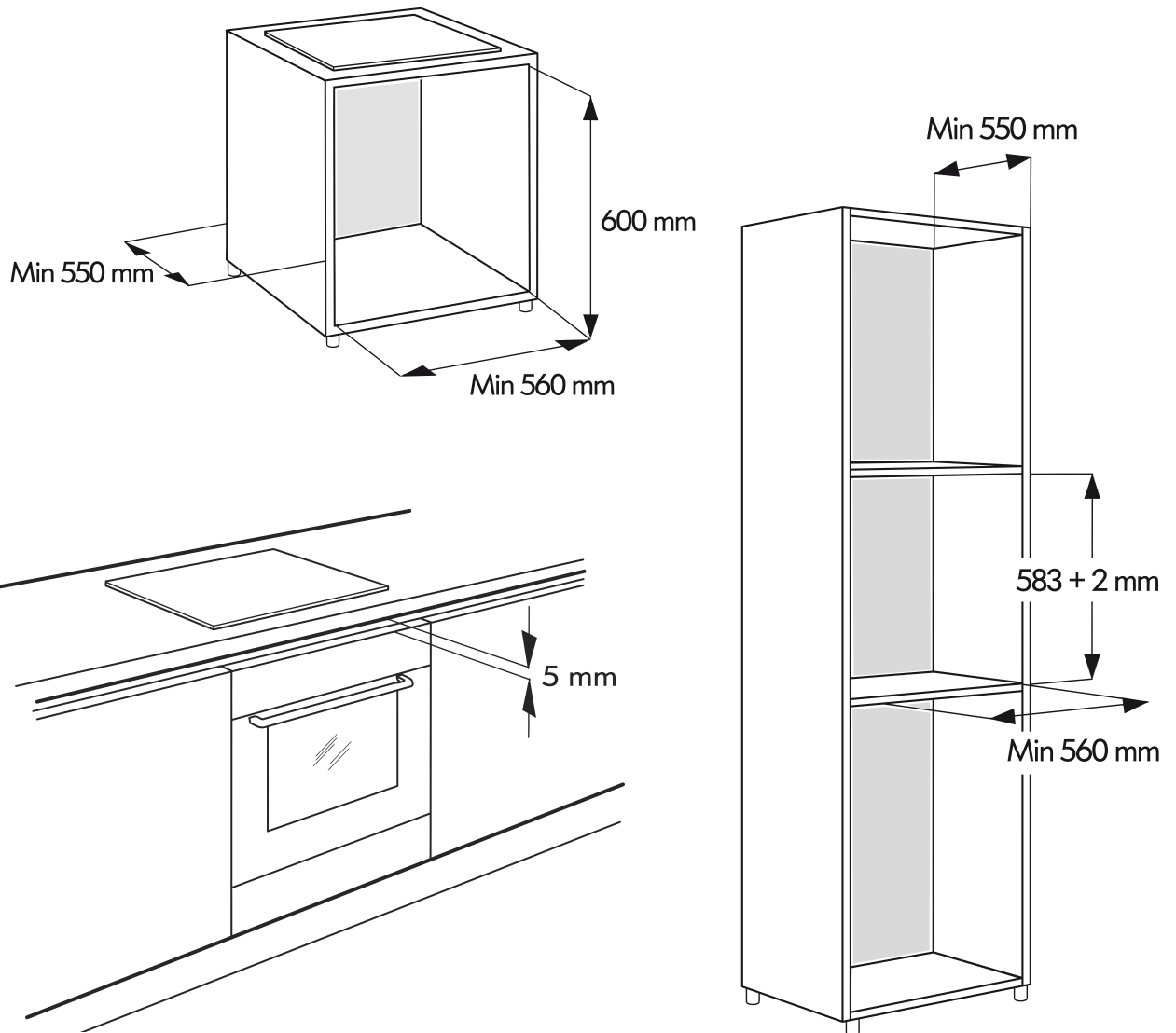
6



7



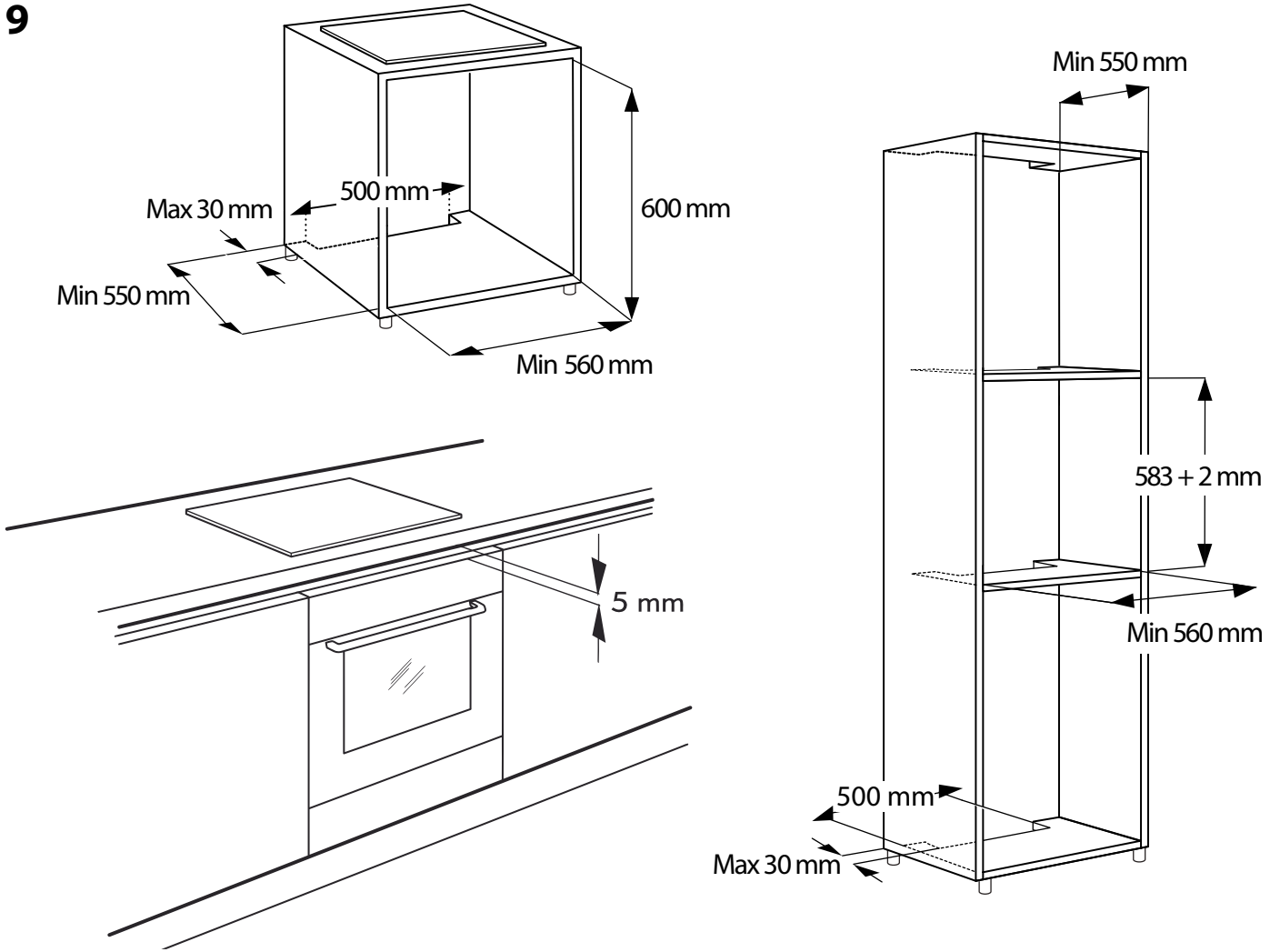
8



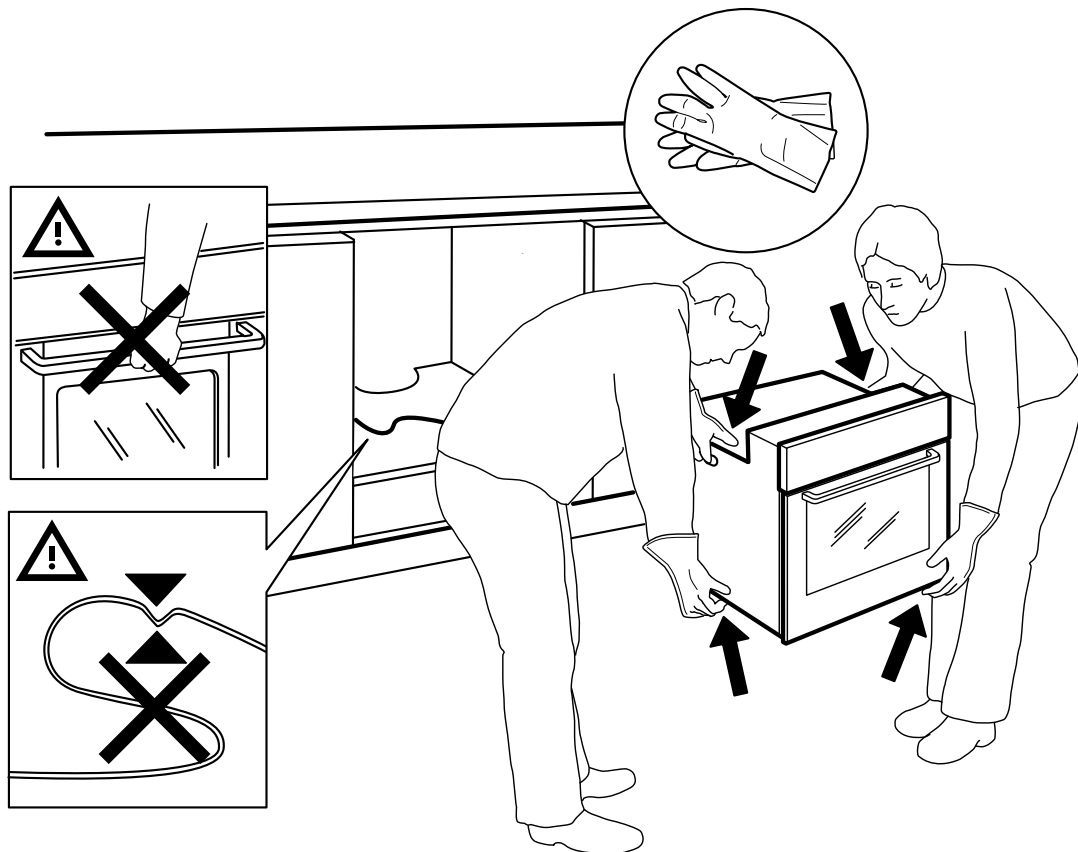
IBA pre rúry s PYROLYTICKOU funkciou



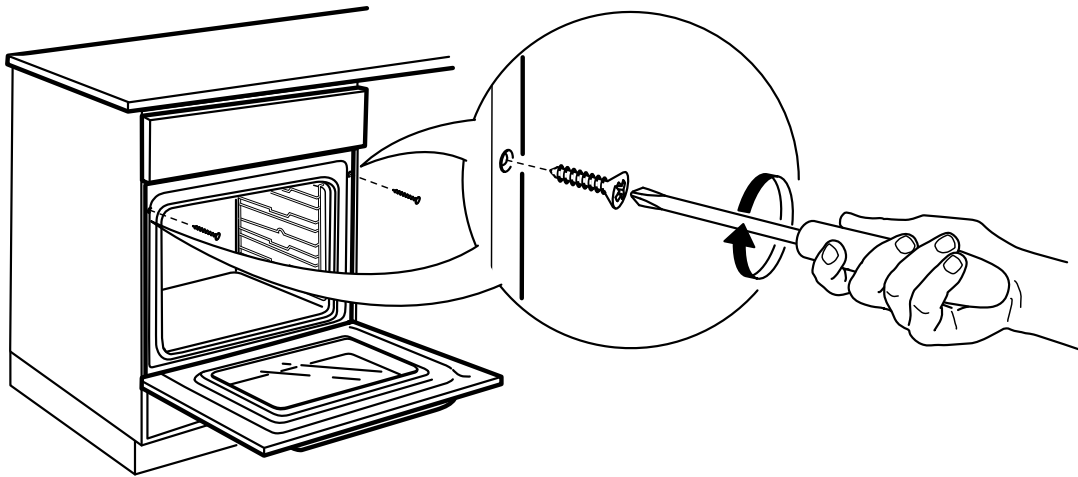
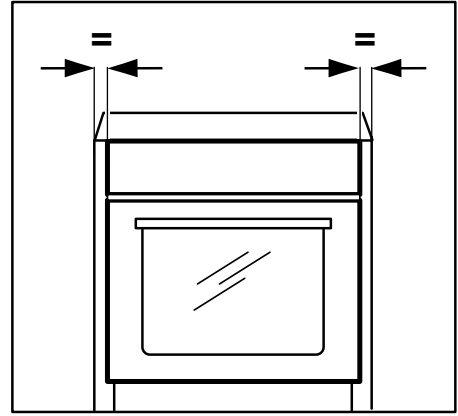
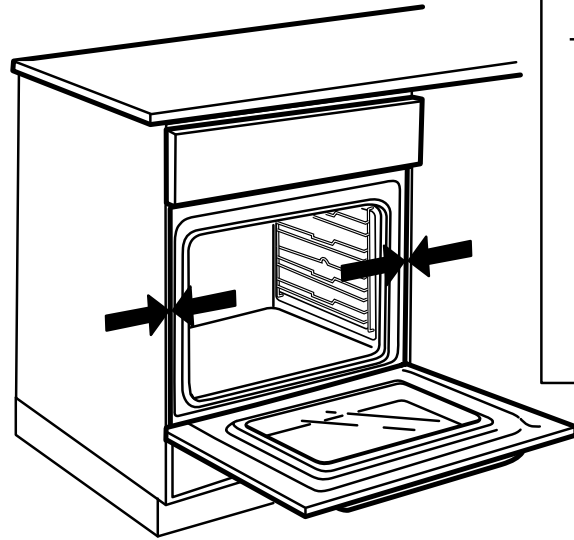
9



10



11



OBSAH

| | | | |
|--|----------|---|-----------|
| DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY | 2 | RÝCHLY PREDOHREV | 13 |
| VYHLÁSENIE O ZHODE | 5 | AUTOMATICKÉ ČISTENIE RÚRY..... | 14 |
| OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA..... | 5 | CYKLUS PYROLITICKÉHO ČISTENIA | 14 |
| INŠTALÁCIA | 6 | CYKLUS ČISTENIA SMARTCLEAN™ | 14 |
| PRÍPRAVA OTVORU NA ZABUDOVANIE | 6 | MÄSOVÄ SONDA..... | 15 |
| ELEKTRICKÉ PRÍPOJKY | 6 | OSVETLENIE PRIESTORU RÚRY | 16 |
| VŠEOBECNÉ ODPORÚČANIA | 6 | BLOKOVANIE TLAČIDIEL (KEY-LOCK) | 16 |
| SPOTREBIČ | 7 | TABUĽKA S OPISOM FUNKCIÍ..... | 17 |
| PRÍSLUŠENSTVO | 7 | TABUĽKA PRÍPRAVY JEDÄL..... | 19 |
| VLOŽENIE ROŠTOV A ĎALŠIEHO PRÍSLUŠENSTVA DO RÚRY | 8 | VYSKÚŠANÉ RECEPTY | 22 |
| ODSTRÁNENIE BOČNÝCH MRIEŽOK | 8 | ODPORÚČANIA A TIPY..... | 23 |
| MONTÁŽ VÝSUVNÝCH DRŽIAKOV..... | 8 | ČISTENIE | 24 |
| OPIS OVLÁDACIEHO PANELA | 9 | ÚDRŽBA | 25 |
| GOMBÍK A DOTYKOVÉ OVLÁDANIE..... | 9 | VYBRATIE DVIEROK | 25 |
| ĽAVÝ DISPLEJ..... | 9 | POSUNUTIE OHREVNÉHO ČLÄNKU..... | 25 |
| PRAVÝ DISPLEJ..... | 9 | VÝMENA ŽIAROVKY OSVETLENIA RÚRY | 25 |
| NASTAVENIE HODÍN | 10 | PRÍRUČKA NA RIEŠENIE PROBLÉMOV | 26 |
| NASTAVENIA | 10 | POPREDAJNÝ SERVIS | 26 |
| ON/OFF | 10 | LIKVIDÄCIA DOMÄCICH SPOTREBIČOV..... | 26 |
| VOĽBA FUNKCIE | 10 | | |
| RÝCHLY ŠTART | 11 | | |
| NASTAVENIE TEPLoty | 11 | | |
| NASTAVENIE VÝKONU GRILU | 11 | | |
| FÄZA PREDOHREVV..... | 11 | | |
| NASTAVENIE TRVANIA FUNKCIE | 12 | | |
| CYKLUS PRÍPRAVY JEDLA BEZ NAČASOVANIA | 12 | | |
| CYKLUS PRÍPRAVY JEDLA S NAČASOVANÍM | 12 | | |
| NASTAVENIE ČASU UKONČENIA CYKLU PRÍPRAVY JEDLA S ODLOŽENÝM ŠTARTOM..... | 12 | | |
| FUNKCIE 6 TH SENSE..... | 13 | | |
| ŠPECIÄLNE FUNKCIE..... | 13 | | |

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

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

BEZPEČNOSŤ VÁS AJ 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 bezpečnostný symbol nebezpečenstva, upozorňujúci používateľov na možné riziká, ktoré hrozia im a iným osobám. Všetky bezpečnostné upozornenia sú označené symbolom nebezpečenstva a nasledujúcimi termínmi:

**NEBEZPEČENSTVO**

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

**VAROVANIE**

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

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

- Pokyny si odložte, aby boli poruke na budúce použitie.
- Pri rozbaľovaní 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 alebo údržbu smie vykonávať iba špecializovaný technik, v súlade s pokynmi výrobcu a pri dodržaní platných vnútroštátnych bezpečnostných predpisov. Nikdy neopravujte ani nevymieňajte žiadnu časť spotrebiča, ak to nie je špecificky 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 bezpečnostnými predpismi je nutné pri inštalácii použiť 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 nedodržovania týchto rád a opatrení.
- Spotrebič a jeho jednotlivé časti sa počas používania zahrievajú. Buďte opatrní, aby nedošlo ku kontaktu s ohrevnými článkami.
- 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, zmyslovými 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 bezpečného používania spotrebiča 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.
- 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 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 treba z vnútra rúry odstrániť nadmerné množstvo rozliatych potravín (iba pre rúry s pyrolitickou funkciou).
- Počas pyrolitického cyklu a po jeho ukončení držte zvieratá mimo oblasť spotrebiča (len pre rúry s pyrolitickou funkciou).
- Používajte len teplotnú sondu odporúčanú pre túto rúru.
- Na čistenie skla dvierok rúry nepoužívajte drsné abrazívne čistiace prostriedky alebo ostré kovové škrabky, pretože môžu poškriabať povrch a sklo sa môže následne rozbiť.
- 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 pre rúry s dodanou nádobou na pečenie).


VYHLÁSENIE O ZHODE 

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 ďalších úprav), ako aj s požiadavkami smernice „EMC“ 2004/108/ES.

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.

OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA


Likvidácia obalového materiálu

Obalový materiál je 100 % recyklovateľný a označený symbolom recyklácie (). Rôzne časti obalu likvidujte zodpovedne, v úplnom súlade s platnými predpismi miestnych orgánov, ktorými sa riadi likvidácia odpadov.

Tipy na úsporu energie

- Predohrev rúry používajte, iba ak je to uvedené v tabuľke na prípravu jedál alebo v recepte.
- Používajte tmavé lakované alebo smaltované formy na pečenie, pretože oveľa lepšie pohlcujú teplo.
- Rúru vypnite 10/15 minút pred uplynutím nastaveného času. Jedlo, ktoré si vyžaduje dlhšiu prípravu, sa bude piecť aj po vypnutí rúry.

Likvidácia spotrebiča

- Tento spotrebič je označený v súlade s Európskou smernicou 2012/19/ES, o likvidácii elektrických a elektronických zariadení (OEEZ).
- Zaistením správnej likvidácie spotrebiča pomôžete predchádzať potenciálnym negatívnym dopadom na životné prostredie a ľudské zdravie, ktoré by inak hrozili pri nesprávnej likvidácii spotrebiča.
- Symbol  na spotrebiči alebo v sprievodných dokumentoch znamená, že s týmto výrobkom sa nesmie zaobchádzať ako s domovým odpadom, ale treba ho odovzdať v zbernom stredisku na recykláciu elektrických a elektronických zariadení.

INŠTALÁCIA

Po vybalení skontrolujte, či sa rúra pri preprave nepoškodila a či sa dvierka správne zatvárajú.

V prípade problémov sa obráťte na predajcu alebo najbližšie servisné stredisko. Aby ste predišli akémukoľvek poškodeniu, rúru z polystyrénovej základne vyberte až pri inštalácii.

Pred inštaláciou spotrebiča si prečítajte všetky bezpečnostné odporúčania na strane 106, 107 a 108.

Pri inštalácii spotrebiča postupujte podľa pokynov na inštaláciu na strane I, II, III a IV.

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

Presvedčte sa, či napätie uvedené na typovom štítku spotrebiča zodpovedá napätiu v elektrickej sieti. Typový 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.

Rúra je naprogramovaná na činnosť s elektrickým príkonom nad 2,5 kW (v nastaveniach označené „16 A“, ako je uvedené na strane 114), čo je kompatibilné s elektrickým napájaním domácnosti nad 3 kW.

Ak má domácnosť nižšie elektrické napájanie, nastavenie sa musí znížiť („13 A“ v nastaveniach).

VŠEOBECNÉ ODPORÚČANIA

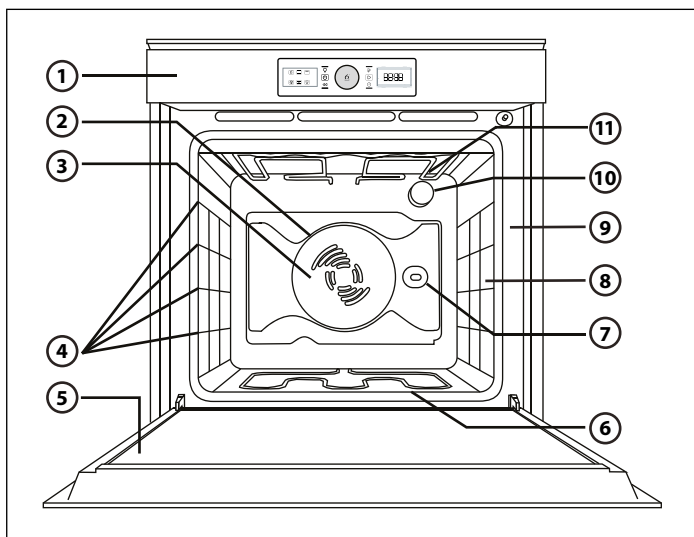
Pred používaním:

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

Počas používania:

- 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 nikdy nelejte vodu; spôsobilo by to poškodenie smaltu.
- Hrnce a panvice neposúvajte po dne rúry, mohol by sa tým poškodiť smaltovaný povrch.
- Dbajte, aby sa elektrické káble iných spotrebičov nedotýkali horúcich častí rúry ani sa nezachytili v dvierkach.
- Rúru nevystavujte poveternostným vplyvom.

SPOTREBIČ

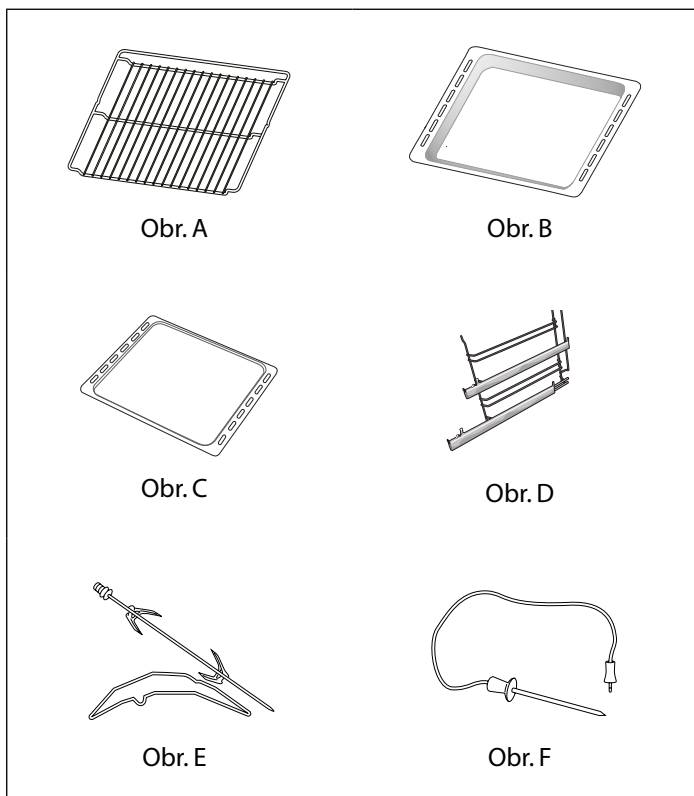


1. Ovládací panel
2. Ventilátor
3. Okrúhly ohrevný článok (*nie je viditeľný*)
4. Bočné vodiace mriežky (*počet plechov je uvedený v prednej časti priestoru rúry*)
5. Dvierka
6. Spodný ohrevný článok (*nie je viditeľný*)
7. Otočný ražeň (*ak je k dispozícii*)
8. Bod vloženia mäsovej sondy (*ak je k dispozícii*)
9. Štítok s údajmi (*neodstraňujte*)
10. Osvetlenie
11. Horný ohrevný článok/gril

POZNÁMKA:

- Počas pečenia sa môže chladiaci ventilátor striedavo zapínať a vypínať, aby sa znížila spotreba energie.
- Chladiaci ventilátor môže ostať v činnosti určitý čas aj po ukončení pečenia a vypnutí rúry.
- Ak sú počas pečenia dvierka rúry otvorené, ohrevné články sa vypnú.

PRÍSLUŠENSTVO



- A. Rošt:**
- grilovanie
 - na uloženie pekáčov, tortových foriem a pod.
- B. Nádoba na odkvapkávanie:**
- zachytávanie kvapkajúceho tuku
 - pečenie mäsa, rýb a pod.
- C. Plech na pečenie:**
- chlieb a pečivo
 - mäso, ryby a pod.
- D. Výsuvné držiaky (iba pri niektorých modeloch):**
- pre ľahšiu manipuláciu s roštami a plechmi.
- E. Otočný ražeň (iba v niektorých modeloch)**
- používa sa na rovnomerné opečenie veľkých kusov mäsa a hydiny.
- F. Mäsová sonda (iba v niektorých modeloch):**
- na meranie teploty v strede potraviny.

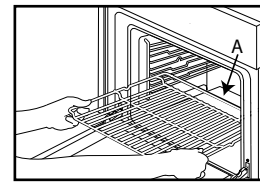
Množstvo príslušenstva sa môže meniť v závislosti od zakúpeného modelu.

PRÍSLUŠENSTVO, KTORÉ NIE JE PRILOŽENÉ

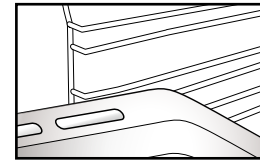
Ďalšie príslušenstvo sa dá kúpiť samostatne v servisných strediskách.

VLOŽENIE ROŠTOV A ĎALŠIEHO PRÍSLUŠENSTVA DO RÚRY

1. Zasuňte rošt vodorovne, zvýšenou časťou „A“ smerujúcou nahor (obr. 1).
2. Ďalšie príslušenstvo ako odkvapkávacia nádoba a plech na pečenie sa vkladajú rovnakým spôsobom ako rošt (obr. 2).



Obr. 1



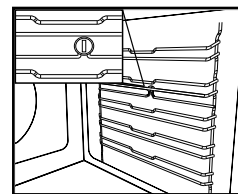
Obr. 2

ODSTRÁNENIE BOČNÝCH MRIEŽOK

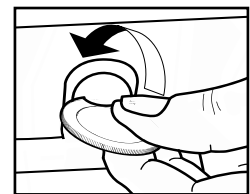
Pred spustením automatického čistenia rúry (pozrite si časť 11) vyberte z rúry všetko príslušenstvo.

Pozrite si príslušné obrázky (obr. 1, 2, 3) na odstránenie bočných podpier (ak sú k dispozícii) a ich upevňovacích skrutiek.

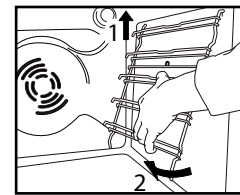
POZNÁMKA: *nedodržanie týchto pokynov bude mať za následok trvalé poškodenie príslušenstva.*



Obr. 1



Obr. 2

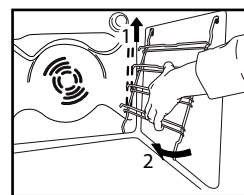


Obr. 3

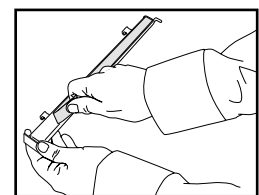
MONTÁŽ VÝSUVNÝCH DRŽIAKOV (AK SÚ PRILOŽENÉ)

Čiastočne a úplne vysúvacie držiaky umožňujú manipuláciu s roštami a plechmi.

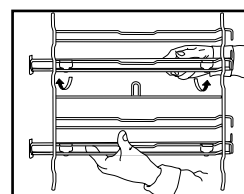
1. Vyberte bočné vodiace mriežky (obr. 1) (Pri úplne vysúvacích držiakoch je potrebné najprv vytiahnuť upevňovaciu skrutku).
2. Odstráňte z vysúvacích držiakov plastové chrániče (obr. 2).
3. Zaveste vrchnú časť držiakov na vodiace mriežky. Presvedčte sa, či sa teleskopické bežce môžu voľne posunúť do prednej časti rúry. Potom pevne pritlačte spodnú časť vysúvacích držiakov k vodiacej mriežke, až kým nezapadnú na miesto. (obr. 3).
4. Znovu nasadte bočné vodiace mriežky do priestoru rúry (obr. 4).
5. Položte príslušenstvo na držiak (obr. 5, 6).



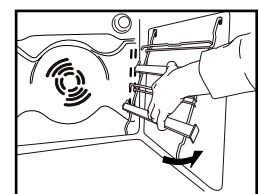
Obr. 1



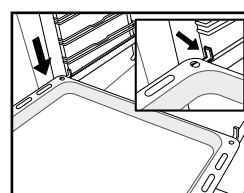
Obr. 2



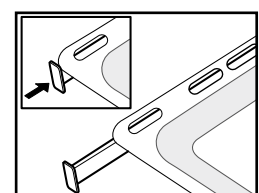
Obr. 3



Obr. 4

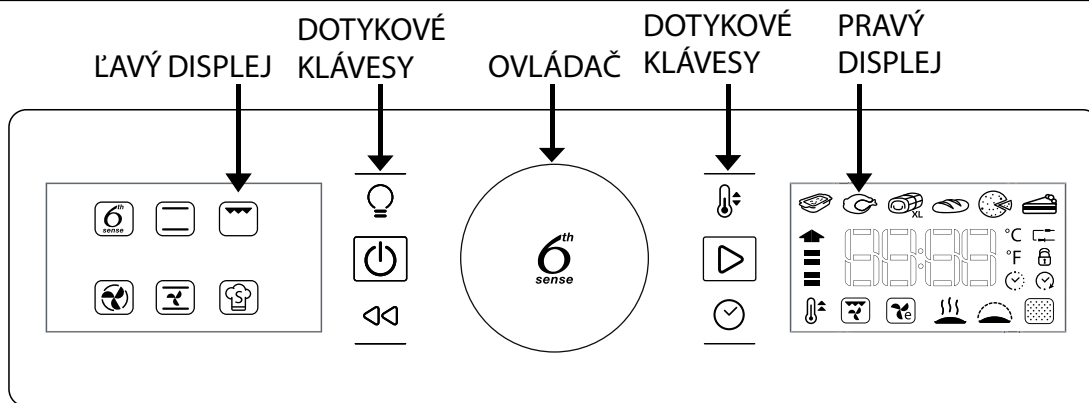


Obr. 5

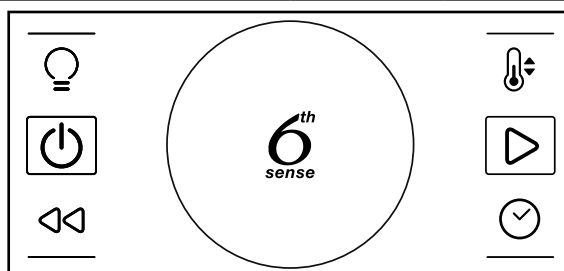


Obr. 6

OPIS OVLÁDACIEHO PANELA



OTOČNÝ OVLÁDAČ A DOTYKOVÉ OVLÁDANIE



OTOČNÝ OVLÁDAČ

Otočením ovládača nastavujete funkcie a všetky parametre prípravy jedla.



TLAČIDLO 6TH SENSE

Stlačte na výber, nastavenie, prístup a potvrdenie funkcií alebo parametrov a nakoniec na spustenie programu prípravy jedla.



OSVETLENIE

na zapnutie/vypnutie žiarovky.



TEPLOTA

na nastavenie teploty.



ZAP/VYP

na zapnutie/vypnutie rúry.



ŠTART

na spustenie funkcií pre prípravu jedla.



SPÄŤ

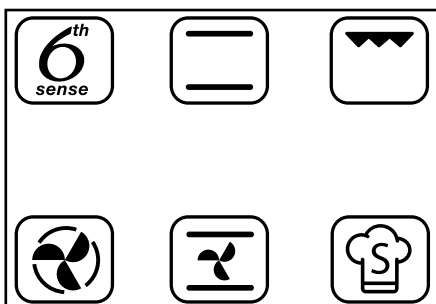
pre návrat na predchádzajúce zobrazenie.



ČAS

na nastavenie hodín, trvanie prípravy jedla alebo predĺženie cyklu prípravy jedla.

ĽAVÝ DISPLEJ

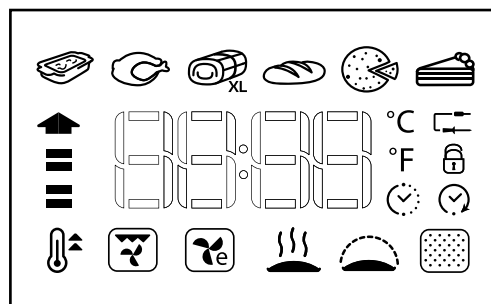


Tento displej zobrazuje hlavné funkcie na prípravu jedál.

Voliteľná funkcia je zobrazená jasnejšie.

Symbole označujú funkciu. Úplný opis nájdete v tabuľke na strane 121.

PRAVÝ DISPLEJ



Tento displej ukazuje hodiny, ovládacie prvky

funkcií varenia 6th Sense a Špeciálne funkcie

☞ a podrobnosti všetkých funkcií, a pomáha

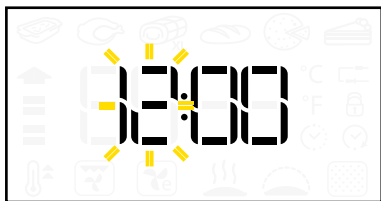
nastaviť všetky parametre prípravy jedla.

POZNÁMKA: zobrazený obrázok sa môže líšiť v závislosti od zakúpeného modelu.

Ak sa posledná pravá ikonka skupiny špeciálnych funkcií nerozsvieti, funkcia automatického čistenia nie je k dispozícii.

1.1 NASTAVENIE HODÍN

Pri prvom zapnutí rúry treba nastaviť hodiny.



Otáčaním nastavte hodiny.

Stlačením potvrdte.



Otáčaním nastavte hodiny.

Stlačením potvrdte.

POZNÁMKA: Ak chcete zmeniť čas potom, keď je rúra vypnutá, podržte najmenej 1 sekundu a zopakujte vyššie uvedené operácie. Po výpadku prúdu treba hodiny znovu nastaviť.

1.3 ZAP/VYP

Keď je spotrebič vypnutý, zobrazenie času je iba 24-hodinové.



Stlačením zapnite rúru (podržte tlačidlo 1/2 sekundy).

Keď je rúra zapnutá, sú aktívne oba displeje.

Ovládací gombík a všetky dotykové tlačidlá sú úplne funkčné.



POZNÁMKA: stlačenie vždy ukončí aktívny cyklus prípravy jedla a VYPNE spotrebič.

1.2 NASTAVENIA

Ak je to potrebné, prednastavené hodnoty jednotky teploty a napájania (°C a 16 A) možno zmeniť.

Podržte aspoň 5 sekúnd , keď je rúra vypnutá (pozri časť 1.3).



Otáčaním zvolte °C alebo °F.

Stlačením potvrdte.



Otáčaním vyberte napájanie (16 A alebo 13 A).

Stlačením potvrdte.

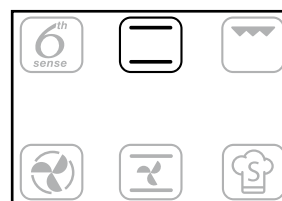
POZNÁMKA: Po potvrdení nastavení možno bude potrebné znovu nastaviť hodiny.

2 VOĽBA FUNKCIE

Na výber cyklov prípravu jedla a ďalších funkcií. Opisy nájdete v tabuľke na stranách 121 a 122.

Stlačte na zapnutie rúry.

Otočením vyberte hlavnú funkciu: voliteľná funkcia je zobrazená jasnejšie.



Stlačením potvrdte.

POZNÁMKA: vyberte 6th Sense alebo Špeciálne funkcie na prístup k príslušným ovládacím prvkom na pravom displeji (pozrite si príslušné časti (7, 8) na strane 117).


Pokračujte, ako je uvedené v časti „rýchly štart“ (časť 3), ak chcete spustiť funkciu prípravy jedla okamžite, alebo použite sprievodcu nastavením režimu, ako je uvedené v častiach 4, 5 a 6.

3 RÝCHLY ŠTART





Ak chcete preskočiť sprievodcu nastavením režimu a rýchlo spustiť cyklus prípravy jedla.

Stlačte  na rýchly štart akejkolvek funkcie.

Rúra spustí cyklus prípravy jedla bez načasovania (pozrite si časť 5.1) s použitím štandardne nastavenej teploty a na displeji sa bude odpočítavať čas smerom nahor.

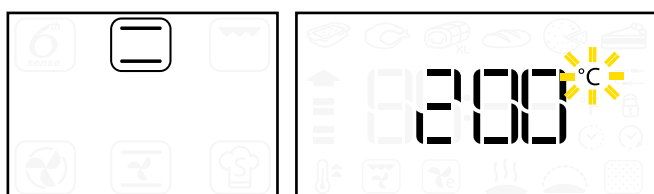
Stlačením  okamžite začnete cyklus prípravy jedla s použitím naposledy nastavených hodnôt.

4 NASTAVENIE TEPLoty

Na nastavenie teploty pri všetkých cykloch prípravy jedla okrem grilovania , turbo grilovania , udržiavania teploty  a kysnutia .



Stlačením  potvrdíte požadovanú funkciu.


Ikona C°/F° bliká.





Otáčajte  na nastavenie požadovanej teploty.



Stlačením  potvrdíte a prejdite na nastavenie trvania (pozrite si časť 5) alebo  Rýchly štart.

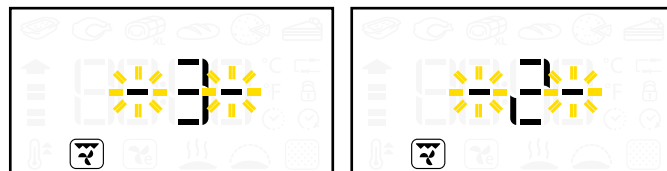
POZNÁMKA: Otáčaním  nastavte trvanie počas cyklu prípravy jedla.

4.1 NASTAVENIE VÝKONU GRILU



Nastavte úroveň výkonu pre funkcie grilovanie  a turbogrilovanie .

Pre grilovanie existujú 3 definované úrovne výkonu: -1- (nízky), -2- (stredný), -3- (vysoký).

Pravý displej ukazuje štandardne nastavenú hodnotu medzi dvoma bliknutiami „-“.







Otáčaním  nastavte požadovanú teplotu.

Stlačením  potvrdíte a prejdite na nastavenie trvania (pozrite si časť 5) alebo  Rýchly štart.

POZNÁMKA: Otáčaním  nastavte úroveň grilu počas cyklu prípravy jedla.

4.2 FÁZA PREDOHREUVU

Pre niektoré funkcie prípravy jedla (konvenčné , vháňaný vzduch , konvekčné pečenie , rýchly predohrev ) je povinná fáza predohrevu, ktorá sa spustí automaticky a umožňuje rýchle dosiahnutie želanej teploty.



Šípka blikajúca v slučke vedľa cieľovej teploty ukazuje fázu predohrevu.

Keď rúra dosiahne cieľovú teplotu, ozve sa bzučiak.



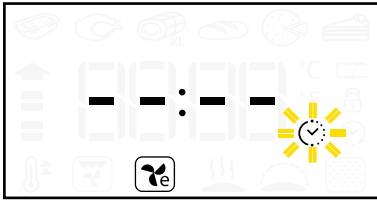
Vložte jedlo do rúry a zavrite dverka: rúra automaticky spustí zvolený cyklus prípravy jedla.

POZNÁMKA: Vloženie jedla do rúry pred skončením fázy predohrevu môže zhoršiť prípravu jedla.

5 NASTAVENIE TRVANIA FUNKCIE

Nastavenie želaného trvania funkcie po nastavení teploty.

🕒 Ikonka bliká.



Stlačením 🕒 alebo ▶ na spustenie cyklu prípravy jedla *bez načasovania* (5.1).

Otáčaním ⬅️🕒 nastavte trvanie.

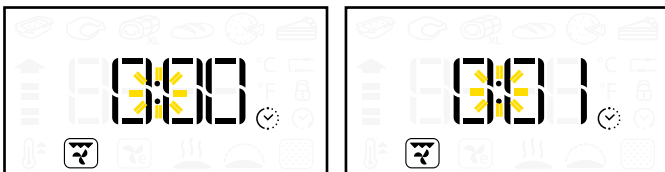


Stlačením 🕒 potvrdte nastavený čas prípravy jedla (5.2) a prejdite na nastavenie času skončenia alebo ▶ Rýchly štart.

POZNÁMKA: Stlačením 🕒 upravte trvanie počas cyklu prípravy jedla.

5.1 CYKLUS PRÍPRAVY JEDLA BEZ NAČASOVANIA

Počas cyklu prípravy jedla bez načasovania pravý displej ukazuje trvanie počítaním minút smerom nahor a „:“ bliká.

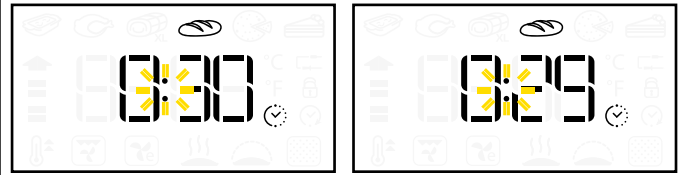


Stlačením ⏻ ukončíte cyklus prípravy jedla a vypnete rúru.

POZNÁMKA: Stlačením 🕒 prepnete z cyklu bez načasovania na cyklus s načasovaním a nastavíte čas ukončenia.

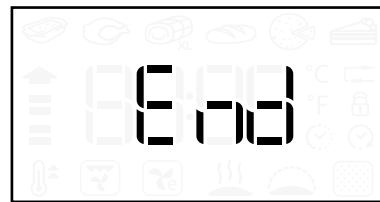
5.2 CYKLUS PRÍPRAVY JEDLA S NAČASOVANÍM

Počas cyklu prípravy jedla s načasovaním pravý displej ukazuje trvanie odpočítavaním minút smerom nadol a „:“ bliká.



Stlačením ⏻ kedykoľvek ukončíte cyklus prípravy jedla.

Keď čas prípravy jedla vyprší, na pravom displeji sa zobrazí nápis „End“ a zaznie bzučiak.



POZNÁMKA: Trvanie nezahŕňa čas fázy predohrevu.

6 NASTAVENIE ČASU UKONČENIA CYKLU PRÍPRAVY JEDLA S ODLOŽENÝM ŠTARTOM

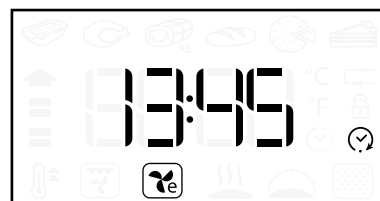
Na nastavenie želaného času ukončenia funkcie.

Na pravom displeji sa zobrazí čas ukončenia cyklu prípravy jedla a bliká ikona 🕒.



Otáčaním ⬅️🕒 nastavte požadovaný čas ukončenia.

Stlačením 🕒 potvrdte čas ukončenia.



POZNÁMKA: Čas zobrazený na displeji zahrňuje nastavené trvanie. Počas odkladu je vždy možné:

Otáčaním ⬅️🕒 predĺžite čas ukončenia.

Stlačením 📏 nastavte úroveň teploty.

Stlačením 🕒 nastavte trvanie.

Ak funkcia zahŕňa fázu predohrevu, táto sa preskočí pri nastavení času odloženia spustenia.


7 FUNKCIE 6TH SENSE

Výber spomedzi 6 rozličných cyklov prípravy jedla s prednastavenými hodnotami. Úplný zoznam a opis funkcií nájdete v tabuľke na strane 121.



Otáčaním  vyberáte z funkcií 6th Sense.



Stlačením  potvrdíte.

Otáčaním  zvolíte požadovanú funkciu 6th Sense.



Stlačte  na potvrdenie a presun na nastavenie hodnôt trvania/času ukončenia alebo  na Rýchly štart.

POZNÁMKA: Predohrev rúry nie je potrebný pri všetkých funkciách 6th Sense. Navrhované teploty a časy trvania prípravy jedla nájdete v tabuľke na strane 123.

OBNOVENIE TEPLoty POMOCOU 6TH SENSE

Ak počas cyklu prípravy jedla s funkciou 6th Sense teplota v rúre klesne, pretože sa otvorili dverka, funkcia obnovy teploty pomocou 6th Sense automaticky obnoví pôvodnú teplotu.

Počas obnovenia teploty pomocou 6th Sense displej zobrazuje „pohybujúceho sa hadíka“, kým sa nedosiahne cieľová teplota.

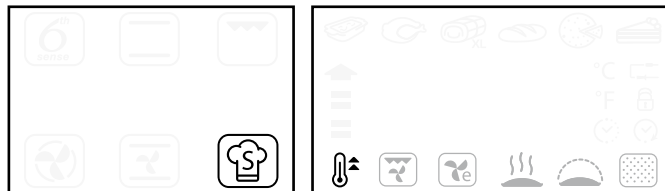


POZNÁMKA: Počas načasovaného cyklu, aby bola zaručená kvalita prípravy jedla, trvanie sa predĺži o taký čas, koľko boli otvorené dverka.


8 ŠPECIÁLNE FUNKCIE

Na výber spomedzi rozličných špeciálnych cyklov prípravy jedla. Úplný zoznam a opis funkcií nájdete v tabuľke na strane 122.



Otáčaním  vyberajte zo špeciálnych funkcií.



Stlačením  potvrdíte.

Otáčaním  zvolíte požadovanú špeciálnu funkciu.



Stlačte  na potvrdenie a nastavenie hodnôt alebo  pre Rýchly štart.

8.1 RÝCHLY PREDOHREV



Na rýchly predohrev rúry. Úplný opis nájdete na strane 122.

Otvorte špeciálne funkcie .

Otáčaním  vyberte .

Stlačením  potvrdíte.

Otáčaním  zvolíte požadovanú teplotu.

Stlačte  na spustenie cyklu rýchleho predohrevu alebo  na nastavenie trvania nasledujúceho cyklu prípravy jedla.




Keď rúra dosiahne cieľovú teplotu, ozve sa bzučiak. Vložte jedlo do rúry a zavrite dverka: rúra automaticky spustí zvolený cyklus prípravy jedla, pričom udržiava dosiahnutú teplotu. Nevkladajte jedlo do rúry pred ukončením cyklu rýchleho predohrevu.

9 AUTOMATICKÉ ČISTENIE RÚRY (IBA V NIEKTORÝCH MODELOCH)

Funkcia automatického čistenia, ak je k dispozícii, sa môžu meniť v závislosti od zakúpeného modelu.

CYKLUS PYROLITICKÉHO ČISTENIA (AK JE K DISPOZÍCII)



Opis tejto funkcie nájdete v tabuľke funkcií na strane 122a v kapitole Čistenie na strane 128.

Otvorte špeciálne funkcie .



Otáčaním   vyberte .






Stlačením  potvrdte.

Otáčaním   vyberte požadované prednastavené trvanie.



Stlačte  na spustenie pyrolitického cyklu alebo  na prechod k nastavenému času ukončenia (časť 6).

Otáčaním   nastavte požadovaný čas ukončenia.

Stlačením  spustíte automatické čistenie rúry.

POZNÁMKA: Počas cyklu pyrolitického čistenia sa dvierka rúry automaticky uzamknú.



Keď ikonka  zmizne, rúra je znova úplne funkčná.

VAROVANIE

- Počas pyrolitického cyklu sa nedotýkajte rúry.
- Zabráňte prístupu detí k rúre počas pyrolitického cyklu.
- Zabráňte prístupu zvierat k rúre počas pyrolitického cyklu a po jeho ukončení.

CYKLUS ČISTENIA SMARTCLEAN™ (AK JE K DISPOZÍCII)

Opis tejto funkcie nájdete aj v tabuľke funkcií na strane 122.



Nalejte 200 ml vody na dno rúry a zatvorte dvierka.

Otvorte špeciálne funkcie .

Otáčaním   vyberte .

Stlačením  potvrdte.



Stlačte  na okamžité spustenie cyklu SMARTCLEAN™ alebo  na nastavenie času ukončenia/odloženého štartu (pozrite si časť 6).

Na konci cyklu odstráňte akúkoľvek zvyškovú vodu z rúry a začnite čistenie pomocou špongie, ktorú ste navlhčili horúcou vodou (čistenie by sa mohlo narušiť v prípade, že oneskorenie presiahne 15 minút).







Na odstránenie obzvlášť odolnej špiny zopakujte cyklus SMARTCLEAN™ a počas odstraňovania špiny pridajte niekoľko kvapiek neutrálneho saponátu.

POZNÁMKA: Menšie alebo väčšie množstvo vody by mohlo narušiť správne fungovanie cyklu čistenia.

Trvanie cyklu čistenia sa nedá nastaviť.

MÄSOVÁ SONDA (IBA V NIEKTORÝCH MODELOCH):

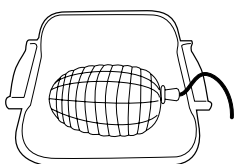
Dodaná mäsová sonda umožňuje merať presnú vnútornú teplotu potraviny počas varenia.

Mäsovú sondu je možné použiť iba pri niektorých funkciách prípravy potravy (konvenčné , vyhánaný vzduch , konvenčné pečenie , turbogrilovanie , mäso 6th Sense  a maxi pečenie 6th Sense )

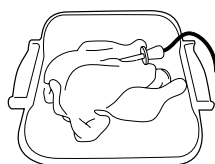
Precízne umiestnenie sondy je veľmi dôležité na dosiahnutie bezchybných výsledkov pečenia. Zasuňte sondu do miesta, kde je najviac mäsa. Vyhnite sa kostiam a tučným častiam (obr. 1).

V prípade hydiny by sa mala sonda umiestniť z boku do stredu prs, pričom treba dávať pozor, aby jej špička nebola v dutine (obr. 2).

Ak má mäso rôznu hrúbku, pred vybratím z rúry skontrolujte, či sa upieklo rovnomerne. Koniec sondy pripojte do otvoru na pravej stene priestoru rúry.




Obr. 1



Obr. 2


DÔLEŽITÉ: pri vkladaní mäsovej sondy dávajte pozor na vnútorné steny rúry a potravinu: môžu byť horúce.

Pri zasunutí mäsovej sondy do priestoru rúry sa rozoznie bzučiak a na displeji sa zobrazí ikona a  cieľová teplota.




Ak je mäsová sonda zasunutá počas výberu funkcie, na displeji sa zobrazí prednastavená cieľová teplota mäsovej sondy.



Stlačením  spustíte nastavenia.

Otáčaním  nastavte cieľovú teplotu mäsovej sondy.



Stlačením  potvrdíte.


Otáčaním  nastavte teplotu priestoru rúry.



Stlačením  alebo  potvrdíte a spustíte cyklus prípravy jedla.


Počas cyklu prípravy jedla sa na displeji zobrazuje cieľová teplota mäsovej sondy.

Keď teplota mäsa dosiahne cieľovú teplotu, cyklus prípravy jedla sa zastaví a na displeji sa zobrazí nápis „End“.



Na opätovné spustenie cyklu prípravy jedla po zobrazení nápisu „End“ je otáčaním  možné nastaviť cieľovú teplotu mäsovej sondy, ako je uvedené vyššie.


Stlačením  alebo  potvrdíte a spustíte cyklus prípravy jedla.

POZNÁMKA: počas cyklu prípravy jedla s mäsovou sondou je otáčaním  možné zmeniť cieľovú teplotu mäsovej sondy.

Stlačením  nastavte teplotu priestoru rúry.


Pozrite si tabuľku na strane 123, aby ste zistili ideálnu teplotu pre rozličné druhy mäsa.


Mäsovú sondu je možné zapichnúť kedykoľvek, aj počas cyklu prípravy jedla. V takom prípade je nutné znova nastaviť parametre funkcie varenia.


Ak použitie mäsovej sondy nie je s funkciou kompatibilné, rúra preruší cyklus prípravy jedla a ozve sa varovný bzučiak. V takom prípade odpojte mäsovú sondu alebo stlačte  na nastavenie inej funkcie.

Fázy odloženého štartu a predohrevu nie sú kompatibilné s použitím mäsovej sondy.

9 OSVETLENIE PRIESTORU RÚRY

Stlačením  zapnete alebo vypnete žiarovku v rúre.


Počas ekofunkcie Vháňaný vzduch  sa žiarovka po 1 minúte vypne.

Počas cyklu pyrolitického čistenia  (ak je k dispozícii) sa žiarovka v rúre nedá zapnúť.

Počas cyklu prípravy jedla s mäsovou sondou (ak je k dispozícii) bude vždy zapnutá.


10 ZABLOKOVANIE TLAČIDIEL

Zablokovanie tlačidiel ovládacieho panela.

Podržte  aspoň 5 sekúnd.














Deaktivovanie.

Podržte  aspoň 5 sekúnd.










Z bezpečnostných dôvodov rúru možno vždy vypnúť počas cyklu prípravy jedla stlačením tlačidla ZAP/VYP.

TABUĽKA S OPISOM FUNKCIÍ

| | | | |
|--|---|---|--|
| <p>Tradície funkcie</p> |  | <p>KONVENČNÁ PRÍPRAVA JEDLA</p> | <p>Na prípravu ľubovoľného jedla iba na úrovni jedného roštu. Použite 3. úroveň. Na pečenie pizze, slaných a sladkých tort s tekutou plnkou používajte naopak 1. alebo 2. úroveň. Pred vložením pokrmu do rúry ju predohrejte.</p> |
| |  | <p>GRIL</p> | <p>Na grilovanie plátkov mäsa, kebabov, klobások; na zapekanie zeleniny alebo chleba. Odporúča sa vložiť jedlo na 4. alebo 5. úroveň. Pri grilovaní mäsa používajte 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 predhriať. Počas grilovania musia dvierka rúry zostať zatvorené.</p> |
| |  | <p>VHÁŇANÝ VZDUCH</p> | <p>Na súčasné pečenie rôznych jedál, ktoré sa pečú pri rovnakej teplote na viacerých (maximálne troch) úrovniach (napr. ryby, zelenina, zákusky). Túto funkciu možno použiť pri pečení rôznych jedál, tak aby sa aróma jedného jedla neprenášala na druhé. Používajte 3. 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. Pred pečením rúru predohrejte.</p> |
| |  | <p>KONVEKČNÉ PEČENIE</p> | <p>Na pečenie mäsa, plnených koláčov (tvarohový koláč, štrúdlá, ovocné koláče) a plnenej zeleniny len na jednej úrovni. Táto funkcia používa prerušovanú a jemnú pomoc ventilátora, čo zabraňuje nadmernému vysušovaniu jedál. Použite 2. úroveň. Jedlo vložte dnu až po ukončení predohrevu.</p> |
| <p>Funkcie 6th Sense</p> |  |  <p>ZAPEKANIE 6th Sense</p> | <p>Funkcia automaticky vyberie najlepší režim prípravy jedla a teplotu na tepelnú prípravu akéhokoľvek jedla pripravovaného s cestovinami (lasagne, cannelloni a pod.). Teplotu možno upravovať v rámci daného rozsahu, aby dokonale zodpovedala rôznym receptom a osobným chutiám. Použite 2. úroveň. Rúru netreba predhriať.</p> |
| | |  <p>MÄSO 6th Sense</p> | <p>Funkcia automaticky vyberie najlepší režim prípravy jedla a teplotu na pečenie akéhokoľvek druhu mäsa (hydina, hovädzie, teľacie, bravčové, jahňacie a pod.). Teplotu možno upravovať v rámci daného rozsahu, aby dokonale zodpovedala rôznym receptom a osobným chutiám. Táto funkcia používa prerušovanú a jemnú pomoc ventilátora, čo zabraňuje nadmernému vysušovaniu jedál. Použite 2. úroveň. Rúru netreba pred pečením predhriať.</p> |
| | |  <p>MAXI PEČENIE 6th Sense</p> | <p>Funkcia automaticky vyberie najlepší režim pečenia a teplotu na prípravu veľkých kusov mäsa (vyše 2,5 kg). Odporúča sa počas pečenia mäso otočiť, aby sa lepšie opieklo. Ideálne je z času načas mäso oblievať šťavou, aby nevyschlo. Používajte 1. alebo 2. úroveň, v závislosti od veľkosti mäsa. Rúru netreba pred pečením predhriať.</p> |
| | |  <p>CHLIEB 6th Sense</p> | <p>Funkcia automaticky vyberie najlepší režim pečenia a teplotu na pečenie akéhokoľvek druhu chleba (bagety, rožky, sendvič a pod.). Teplotu možno upravovať v rámci daného rozsahu, aby dokonale zodpovedala rôznym receptom a osobným chutiám. Použite 2. úroveň. Rúru netreba predhriať.</p> |
| | |  <p>PIZZA 6th Sense</p> | <p>Funkcia automaticky vyberie najlepší režim pečenia a teplotu na pečenie akéhokoľvek druhu pizze (tenká pizza, domáca pizza, focaccia a pod.). Teplotu možno upravovať v rámci daného rozsahu, aby dokonale zodpovedala rôznym receptom a osobným chutiám. Použite 2. úroveň. Rúru netreba predhriať.</p> |
| | |  <p>CESTO 6th Sense</p> | <p>Funkcia automaticky vyberie najlepší režim pečenia a teplotu na pečenie akéhokoľvek druhu koláčov (sušienky, piškótové cesto, ovocné koláče a pod.). Teplotu možno upravovať v rámci daného rozsahu, aby dokonale zodpovedala rôznym receptom a osobným chutiám. Pri pečení používajte 2. alebo 3. úroveň. Rúru netreba predhriať.</p> |

TABUĽKA S OPISOM FUNKCIÍ

| | | | |
|---|--|---|--|
| Špeciálne funkcie |  |  | Na rýchly predohrev rúry. Po ukončení fázy predohrevu rúra automaticky nastaví funkciu statického ohrevu. Jedlo vložte dnu až po ukončení predohrevu. |
| | | RÝCHLY PREDOHREV | |
| | |  | Na pečenie veľkých kusov mäsa (stehná, biftek, kurča). Jedlo vložte na strednú úroveň 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 predhriať. Počas pečenia musia zostať dvierka rúry zatvorené. Pri tejto funkcii môžete používať otočný ražeň, ak je k dispozícii. |
| | | TURBOGRIL | |
| | |  | Na pečenie plnených kusov mäsa a kúskov mäsa na jednom rošte. Táto funkcia používa prerušovanú a jemnú pomoc ventilátora, čo zabraňuje nadmernému vysušovaniu jedál. V tejto funkcii ECO ostáva osvetlenie počas pečenia vypnuté a možno ho dočasne opätovne zapnúť stlačením potvrdzovacieho tlačidla. Ak chcete dosiahnuť maximálnu energetickú úspornosť, odporúčame počas pečenia neotvárať dvierka. Odporúča sa používať 3. úroveň. Rúru netreba predhriať. |
| | | ECO VHÁŇANÝ VZDUCH | |
| | |  | Na udržiavanie chrumkavosti a teploty práve upečených jedál (napr.: mäso, smažené jedlá, nákypy). Odporúča sa vložiť jedlo do strednej polohy v rúre. |
| UDRŽIAVANIE V TEPLE | | | |
|  | Na optimálne kysnutie sladkého alebo slaného cesta. Vložte cesto na 2. úroveň. Rúru netreba predhriať. Pre zachovanie kvality kysnutia neaktivujte funkciu, ak je rúra ešte horúca po cykle prípravy jedla. | | |
| KYSNUTIE | | | |
|  | Na spálenie škvŕn, ktoré vznikli vystreknutím počas pečenia, v cykle s mimoriadne vysokou teplotou (cca 500 °C). Dostupné sú dva samočistiace cykly: kompletný cyklus (PYRO ČISTENIE) a skrátený cyklus (ECO). Úplný cyklus je najlepšie použiť iba v prípade veľkého znečistenia rúry, zatiaľ čo kratší cyklus by sa mal používať pravidelne. | | |
| PYROLITICKÉ AUTOMATICKÉ ČISTENIE RÚRY (ak je k dispozícii) | | | |
|  | Na odstránenie nečistôt vytvorených pečením, a to pomocou nízkoteplotného cyklu. Odstránenie špiny uľahčuje kombinovaný účinok špeciálneho smaltu a vodných pár uvoľnených počas cyklu. Nalejte 200 ml vody na dno studenej rúry a aktivujte funkciu. | | |
| ČISTENIE SMARTCLEAN™ (ak je k dispozícii) | | | |

TABUĽKA PRÍPRAVY JEDÁL

| Recept | Funkcia | Predhriatie | Úroveň v rúre (odspodu) | Teplota (°C) | Čas (min) | Príslušenstvo a poznámky |
|--|---|-------------|-------------------------|--------------|-----------|---|
| Koláče z piškótového cesta |  | - | 2/3 | 160 – 180 | 30 – 90 | Forma na tortu na rošte |
| |  | Áno | 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 | 30 – 85 | Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie alebo forma na tortu na rošte |
| |  | Áno | 1 – 4 | 160 – 200 | 35 – 90 | Úroveň 4: Forma na tortu na rošte Úroveň 1: Forma na tortu na rošte |
| Sušienky/košíčky |  | - | 3 | 170 – 180 | 15 – 45 | Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie |
| |  | Áno | 1 – 4 | 160 – 170 | 20 – 45 | Úroveň 4: Rošt Úroveň 1: Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie |
| Odpalované cesto |  | - | 3 | 180 – 200 | 30 – 40 | Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie |
| |  | Áno | 1 – 4 | 180 – 190 | 35 – 45 | Úroveň 4: Pekáč na rošte Úroveň 1: Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie |
| Snehové sušienky |  | Áno | 3 | 90 | 110 – 150 | Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie |
| |  | Áno | 1 – 4 | 90 | 130 – 150 | Úroveň 4: Pekáč na rošte Úroveň 1: Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie |
| Pizza (americká pizza, tenká pizza, focaccia) |  | - | 2 | 220 – 250 | 20 – 40 | Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie |
| |  | Áno | 1 – 4 | 220 – 240 | 20 – 40 | Úroveň 4: Plech na pečenie alebo pekáč na rošte Úroveň 1: Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie |
| Chlieb (sendvičový peceň) 0,5/1 kg |  | - | 2 | 180 – 220 | 50 – 70 | Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie |
| Chlieb (malé chleby) |  | - | 2 | 180 – 220 | 30 – 50 | Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie |
| Chlieb |  | Áno | 1 – 4 | 180 – 200 | 30 – 60 | Úroveň 4: Pekáč na rošte Úroveň 1: Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie |
| |  | Áno | 3 | 250 | 10 – 15 | Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie alebo rošt |
| Mrazená pizza |  | Áno | 1 – 4 | 250 | 10 – 20 | Úroveň 4: Pekáč na rošte Úroveň 1: Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie |
| |  | Áno | 2 | 180 – 190 | 45 – 60 | Forma na tortu na rošte |
| Slané plnené koláče (zeleninové koláče, kiš) |  | Áno | 1 – 4 | 180 – 190 | 45 – 60 | Úroveň 4: Forma na tortu na rošte Úroveň 1: Forma na tortu na rošte |
| |  | Áno | 1 – 4 | 180 – 190 | 45 – 60 | Úroveň 4: Forma na tortu na rošte Úroveň 1: Forma na tortu na rošte |

TABUĽKA PRÍPRAVY JEDÁL

| | | | | | | |
|--|---|-----|-------|-------------|-----------|--|
| Plnené pečivo z lístkového cesta/slané chuťovky z krehkého cesta |  | Áno | 3 | 190 – 200 | 20 – 30 | Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie |
| |  | Áno | 1 – 4 | 180 – 190 | 20 – 40 | Úroveň 4: Pekáč na rošte Úroveň 1: Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie |
| Lasagne / nákypy / zapekané cestoviny/ cannelloni |  | Áno | 3 | 190 – 200 | 40 – 65 | Nádoba na odkvapkávanie alebo pekáč na rošte |
| Lasagne/ Pudingové koláče |  | - | 3 | 190 – 200 | 40 – 65 | Nádoba na odkvapkávanie alebo pekáč na rošte |
| Zapekané cestoviny/ Cannelloni |  | - | 3 | 190 – 200 | 25 – 45 | Nádoba na odkvapkávanie alebo pekáč na rošte |
| Jahňacie/ teľacie/ hovädzie/ bravčové 1 kg |  | - | 3 | 190 – 200 | 60 – 90 | Nádoba na odkvapkávanie alebo pekáč na rošte |
| Jahňacie stehno/kolená |  | - | 3 | 2 (stredná) | 60 – 90 | Nádoba na odkvapkávanie alebo pekáč na rošte (po uplynutí dvoch tretín doby pečenia jedlo podľa potreby obrátiť) |
| Kurča/králik/ kačica 1 kg |  | - | 3 | 220 – 230 | 50 – 80 | Nádoba na odkvapkávanie alebo pekáč na rošte (po uplynutí dvoch tretín doby pečenia jedlo podľa potreby obrátiť) |
| Morka/hus 3 kg |  | - | 2 | 190 – 200 | 90 – 150 | Nádoba na odkvapkávanie alebo pekáč na rošte |
| Pečené bravčové s kožou 2 kg |  | - | 2 | 170 | 110 – 150 | Nádoba na odkvapkávanie alebo pekáč na rošte |
| Pečené ryby/ ryby pečené v pergamene/ alobale (filé, vcelku) |  | Áno | 3 | 180 – 200 | 40 – 60 | Nádoba na odkvapkávanie alebo pekáč na rošte |
| Plnená zelenina (paradajky, cukety, baklažány) |  | Áno | 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 |

| TABUĽKA PRÍPRAVY JEDÁL | | | | | | |
|--|--|-----|-----------|--------------------------------|--------------|--|
| 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 času pečenia jedlo obrátiť) |
| | | | | | | Úroveň 1: Nádoba na odkvapkávanie s vodou |
| Pečené kurča 1 – 1,3 kg | | - | 2 | 3 (vysoká) | 60 – 80 | Úroveň 2: Otočný ražeň (ak je k dispozícii) |
| | | | | | | Úroveň 1: Nádoba na odkvapkávanie s vodou |
| Pečené zemiaky | | - | 3 | 2 (stredná) | 35 – 55 | Nádoba na odkvapkávanie/ plech na pečenie (podľa potreby po dvoch tretinách času pečenia jedlo obrátiť) |
| Gratinovaná zelenina | | - | 3 | 3 (vysoká) | 10 – 25 | Nádoba na odkvapkávanie alebo pekáč na rošte |
| Lasagne a mäso | | Áno | 1 – 4 | 200 | 50 – 100* | Úroveň 4: Pekáč na rošte |
| | | | | | | Úroveň 1: Nádoba na odkvapkávanie alebo pekáč na rošte |
| Mäso a zemiaky | | Áno | 1 – 4 | 200 | 45 – 100* | Úroveň 4: Pekáč na rošte |
| | | | | | | Úroveň 1: Nádoba na odkvapkávanie alebo pekáč na rošte |
| Ryby a zelenina | | Áno | 1 – 4 | 180 | 30 – 50* | Úroveň 4: Pekáč na rošte |
| | | | | | | Úroveň 1: Nádoba na odkvapkávanie alebo pekáč na rošte |
| Úplné jedlo: Koláč (úroveň 5) / lasagne (úroveň 3) / mäso (úroveň 1) | | - | 1 – 3 – 5 | 190 | 40 – 120* | Úroveň 5: Pekáč na rošte |
| | | | | | | Úroveň 3: Pekáč na rošte |
| | | | | | | Úroveň 1: Nádoba na odkvapkávanie alebo pekáč na rošte |
| Plnené mäso | | - | 3 | 200 | 80 – 120* | Nádoba na odkvapkávanie alebo pekáč na rošte |
| Kusy mäsa (králik, kurča, jahňa) | | - | 3 | 200 | 50 – 100* | Nádoba na odkvapkávanie alebo pekáč na rošte |

* Čas pečenia je približný. Jedlo môžete z rúry vybrať v rôznych časoch podľa vašej osobnej voľby.


| Recepty, mäso. sonda* | |
|-----------------------|------------------------------------|
| Kusy mäsa | Cieľová teplota v strede mäsa (°C) |
| Krvavý roastbeef | 48 |
| Str. prep. roastbeef | 60 |
| Prepečený roastbeef | 68 |
| Pečená morka | 75 |
| Pečené kurča | 83 |
| Pečené bravčové | 75 |
| Pečené teľacie | 68 |

* Iba v niektorých modeloch



ODSKÚŠANÉ RECEPTY (V ZHODE S IEC 60350-1:2011-12)

| Recept | Funkcia | Predhriatie | Úroveň v rúre (odspodu) | Teplota (°C) | Čas (min) | Príslušenstvo* a poznámky |
|--|---|-------------|-------------------------|--------------|-----------|--|
| IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.2 | | | | | | |
| Sušienky z treného cesta (Shortbread) |  | - | 3 | 150 | 35 – 50 | Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie |
| |  | Áno | 3 | 150 | 25 – 40 | Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie |
| |  | Áno | 1 – 4 | 150 | 25 – 35 | Úroveň 4: Plech na pečenie Úroveň 1: Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie |
| IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.3 | | | | | | |
| Malé koláčiky (Small cakes) |  | - | 3 | 170 | 25 – 35 | Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie |
| |  | Áno | 3 | 160 | 20 – 30 | Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie |
| |  | Áno | 1 – 4 | 160 | 25 – 35 | Úroveň 4: Plech na pečenie Úroveň 1: Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie |
| IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.1 | | | | | | |
| Piškótové cesto bez tuku (Fatless sponge cake) |  | - | 2 | 170 | 30 – 40 | Forma na tortu na rošte |
| |  | Áno | 2 | 160 | 30 – 40 | Forma na tortu na rošte |
| |  | Áno | 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 | | | | | | |
| 2 Jablkový koláč (Apple pie) |  | - | 2 | 185 | 70 – 90 | Forma na tortu na rošte |
| |  | Áno | 2 | 175 | 70 – 90 | Forma na tortu na rošte |
| |  | Áno | 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 |  | - | 4 | 3 (vysoká) | 3 – 6 | Rošt |
| IEC 60350-1:2011-12 § 9.3 | | | | | | |
| Hamburgery (Burgers) |  | - | 4 | 3 (vysoká) | 18 – 30 | Úroveň 5: Rošt (v polovici pečenia jedlo obrátiť) |
| | | | | | | Úroveň 4: Nádoba na odkvapkávanie s vodou |

* Ak príslušenstvo nie je dodané, možno ho kúpiť v servisnom stredisku.

** Funkcia CESTO 6th Sense  využíva iba horný a dolný ohrevný článok bez cirkulácie vháňaného vzduchu.
Nevyžaduje si predohrev.

Údaje v tabuľke sú bez použitia výsuvných držiakov. Skúšky urobte bez nich.

Predohrev prázdnej rúry (podľa IEC 60350-1:2011-12 § 7.2): vyskúšajte funkcie „KONVENČNÉ“,  VHÁŇANÝ VZDUCH , RÝCHLY PREDOHREV .

Trieda energetickej účinnosti (podľa EN 60350-1:2013-07): Na vykonanie testu použite špeciálny stôl.

ODPORÚČANIA A TIPY

Ako čítať tabuľku prípravy jedla

V tabuľke sú uvedené najvhodnejšie funkcie pre dané jedlo na prípravu na jednej alebo viacerých úrovniach súčasne. Čas prípravy jedla sa začína jeho vloženíím do rúry, bez zarátania času predohrevu (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, hodnoty zvýšte. Používajte dodané príslušenstvo a uprednostňujte tmavé kovové pekáče a plechy. Okrem toho môžete použiť nádoby a príslušenstvo z varného skla alebo kameniny, nezabudnite však, že pečenie sa trochu predĺži. Na dosiahnutie najlepších výsledkov starostlivo dodržujte rady z tabuľky, pokiaľ ide o výber príslušenstva (dodaného), ktoré uložíte na rôzne úrovne.

Pečenie rôznych jedál súčasne

S použitím funkcie VHÁŇANÝ VZDUCH môžete naraz pripravovať rôzne jedlá, ktoré vyžadujú rovnakú teplotu prípravy (napr. ryby alebo zeleninu), pričom použijete rôzne úrovne. Vyberte jedlo, ktoré sa peče kratšie, a jedlo, ktoré sa má piecť dlhšie, nechajte v rúre.

Múčniky

- Jemné zákusky pečte s funkciou tradičného pečenia iba na jednej úrovni. Používajte kovové formy tmavej farby a vždy ich uložte na dodaný rošt. Pri pečení na viacerých úrovniach zvolte funkciu pečenia s vhaňaným vzduchom a počas vymeňte polohy foriem na pečenie, aby sa zabezpečila optimálna cirkulácia horúceho vzduchu.
- Ak chcete zistiť, či je koláč upečený, strčte do stredu drevenú špajľu. Ak bude špajľa po vybratí čistá, koláč je hotový.
- Ak používate pekáče s teflónovým povrchom, okraje nevymastite maslom, pretože koláč by sa okolo okrajov nemusel dvihnúť rovnomerne.
- Ak koláč počas pečenia „klesne“, nabadúce nastavte nižšiu teplotu alebo znížte množstvo tekutiny v zmesi a miešajte opatrnejšie.
- Pri zákusoch so šťavnatou plnkou (tvarohové alebo ovocné koláče) používajte funkciu KONVEKČNÉ PEČENIE. Ak je základ koláča prevlhnutý, presuňte ho na nižšiu úroveň a pred pridaním plnky posypte korpus koláča strúhankou.

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.
- Ak chcete mäso grilovať, vyberte rezne rovnakej hrúbky, aby sa všade prepiekli rovnomerne. Veľmi hrubé kusy si vyžadujú dlhší čas prípravy.

Aby sa predišlo 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 ražeň (iba pri niektorých modeloch)

Túto časť príslušenstva používajte na rovnomerné opečenie veľkých kusov mäsa a hydiny. Nasuňte mäso na ražeň (kurčáta zviažte niťou) a pred vsunutím ražeňa na miesto v stene rúry a jeho vloženíím do držiaka v prednej stene rúry a uložení na príslušnú oporu 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 chrumkavý spodok. Po uplynutí dvoch tretín času pečenia posypte pizzu posekanou mozzarellou.

Funkcia kysnutia cesta

Pred vloženíím 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. Doba na vykysnutie 1 kg dávky cesta na pizzu je približne jedna hodina.

ČISTENIE

VAROVANIE

- **Nikdy nepoužívajte čistiace zariadenie využívajúce paru.**
- **Rúru čistite len vtedy, ak je na dotyk studená.**
- **Odpojte rúru od elektrického napájania.**

Povrch rúry

- Povrchy čistite vlhkou utierkou z mikrovlákná. Ak je povrch veľmi špinavý, pridajte do vody niekoľko kvapiek umývacieho prostriedku na riad. Poutierajte suchou utierkou.

Nepoužívajte korozívne alebo abrazívne čistiace prostriedky. Ak sa niektorý z týchto produktov dostane náhodne do styku so spotrebičom, okamžite ho poutierajte vlhkou utierkou z mikrovlákná.

Vnútro rúry

- Po každom použití nechajte rúru vychladnúť a potom ju vyčistite, najlepšie kým je ešte vlažná, aby ste odstránili zapečené zvyšky a škvrny spôsobené zvyškami jedál (napr. pri príprave jedál s vysokým obsahom cukru).
- Nepoužívajte korozívne alebo abrazívne čistiace prostriedky.
- 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 dlhej prípravy jedál s vysokým obsahom vody (napr. pizza, zelenina, a pod.) sa na vnútornej strane dvierok rúry a na tesnení môže tvoriť kondenzácia. Keď rúra ochladne, utrite dvierka zvnútra handričkou alebo špongiou.

Nepoužívajte drsné špongie ani kovové škrabky či drôtenky. Časom by poškodili smaltované povrchy a sklo na dvierkach rúry.

Príslušenstvo

- 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):

- 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.

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

Čistiaci cyklus – pyrolitická funkcia

VAROVANIE

- **Počas pyrolitického cyklu sa nedotýkajte rúry.**
- **Zabráňte prístupu detí k rúre počas pyrolitického cyklu.**
- **Zabráňte prístupu zvierat k rúre počas pyrolitického cyklu a po jeho ukončení.**

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

- V prípade, že je rúra nainštalovaná pod varnou doskou sporáka, uistite sa, že všetky horáky alebo elektrické platničky budú počas samočistenia (pyrolýzy) vypnuté.
- Pred spustením pyrolitickej funkcie odstráňte všetko príslušenstvo (vrátane bočných mriežok).
- Optimálny výsledok čistenia dvierok rúry dosiahnete tým, že najväčšie znečistenie odstránite vlhkou špongiou ešte pred používaním pyrolitickej funkcie.

Zariadenie je vybavené 2 pyrolitickými funkciami:

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

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

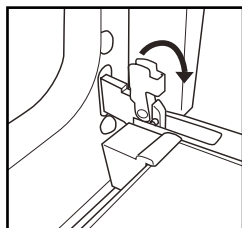
ÚDRŽBA

VAROVANIE

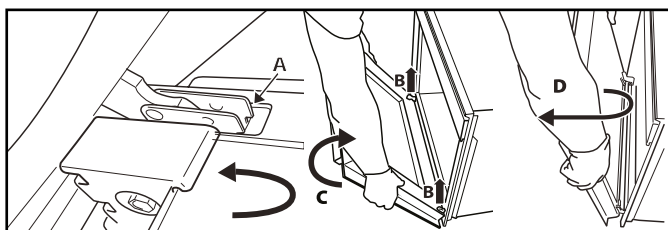
- Používajte ochranné rukavice.
- Pred vykonaním nasledujúcich úkonov sa uistite, že rúra vychladla.
- Odpojte rúru od elektrického napájania.

VYBRATIE 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 (C), kým sa neuvolnía (D) (obr. 2).



Obr. 1



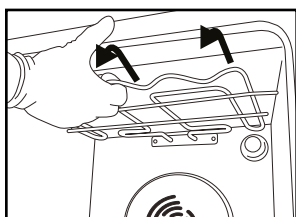
Obr. 2

Montáž dvierok:

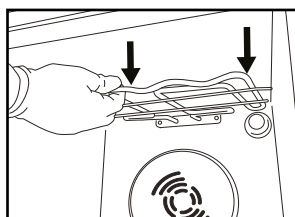
1. Vsuňte závesy na miesto.
2. Dvierka úplne otvorte.
3. Spustte dve blokovacie páčky.
4. Zatvorte dvierka.

PRESUNUTIE HORNÉHO OHRIEVACIEHO TELESA (IBA NA NIEKTORÝCH MODELOCH)

1. Vyberte bočné mriežky na upevnenie príslušenstva.
2. Ohrievacie teleso trochu vytiahnite (obr. 3) a spustte nadol (obr. 4).
3. Aby ste ohrievacie teleso namontovali na miesto, nadvihnite ho miernym potiahnutím k sebe, uistite sa, že sa opiera o bočné podpery.



Obr. 3

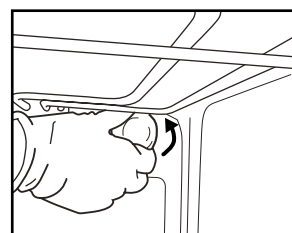


Obr. 4

VÝMENA ŽIAROVKY OSVETLENIA RÚRY

Pri výmene zadnej žiarovky:

1. Odpojte rúru od elektrického napájania.
2. Odskrutkujte kryt žiarovky (obr. 5), vymeňte žiarovku (údaje o type sú v poznámke) a opäť zaskrutkujte kryt žiarovky.
3. Rúru opäť zapojte k elektrickému napájaniu.



Obr. 5

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 špecificky navrhnutá pre elektrické spotrebiče a nie je vhodná pre osvetlenie miestností domu (nariadenie Komisie (ES) č. 244/2009).
- Žiarovky dostanete v našom autorizovanom servise.

DÔLEŽITÉ:

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

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.

Elektronický programátor nefunguje

- Ak sa na displeji zobrazuje písmeno „F“ a po ňom číslica, zavolajte najbližšie servisné stredisko.

V takom prípade uveďte číslo nasledujúce po písmene „F“.

Dvierka sa nedajú otvoriť

- Rúru vypnite a znova zapnite a skontrolujte, či sa problém odstránil.

Dôležité: počas pyrolitického samočistenia (ak je k dispozícii) sa dvierka rúry nedajú otvoriť. Počkajte, kým sa neodblokuje automaticky (pozrite si odsek „Cyklus čistenia rúry pyrolitickou funkciou“).

POPREDAJNÝ SERVIS

Predtým, ako zavoláte servis

1. Skúste problém vyriešiť sami pomocou odporúčaní uvedených v „Príručke na riešenie problémov“.
2. Spotrebič vypnite a opäť zapnite, aby ste skontrolovali, či chyba pretrváva.

Ak po vyššie uvedených kontrolách chyba pretrváva, spojte sa s najbližším autorizovaným servisným strediskom.

Nahláste tieto údaje:

- stručný opis poruchy,
- typ a presný model rúry,

- servisné číslo (číslo uvedené po slove „Service“ na typovom štítku) umiestnenom vpravo na vnútornom okraji rúry (viditeľný pri otvorených dvierkach). Servisné číslo je uvedené aj na záručnom liste;
- vašu úplnú adresu,
- vaše telefónne číslo.

POZNÁMKA: Ak je nevyhnutné rúru opraviť, obráťte sa na autorizované servisné stredisko (zaručí sa tým použitie originálnych náhradných dielov a správny postup pri oprave).

SERVICE 0000 000 00000



LIKVIDÁCIA DOMÁCIH SPOTREBIČOV

- Tento spotrebič je vyrobený z recyklovateľných a znovu použiteľných materiálov. Spotrebič likvidujte v súlade s miestnymi predpismi o likvidácii odpadov. Pred likvidáciou odrežte elektrické káble tak, aby sa spotrebič nedal pripojiť k elektrickej sieti.
- Podrobnejšie informácie o zaobchádzaní, obnove a recyklácii tohto spotrebiča dostanete na príslušnom miestnom úrade, v zberných surovinách alebo v obchode, kde ste spotrebič kúpili.