

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

VAŠA BEZPEČNOSŤ AJ BEZPEČNOSŤ INÝCH OSÔB JE VEĽMI DÔLEŽITÁ

V tomto návode a na samotnom spotrebiči sú uvedené dôležité bezpečnostné upozornenia, ktoré si musíte prečítať a vždy dodržiavať.



Toto je symbol nebezpečenstva upozorňujúci používateľov na možné riziká, ktoré im a iným osobám hrozia. Všetky bezpečnostné upozornenia sú označené symbolom nebezpečenstva a nasledujúcimi výrazmi:



NEBEZPEČENSTVO

Označuje nebezpečnú situáciu, ktorá spôsobí vážne poranenia, ak sa jej 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 a údržbu smie vykonávať iba kvalifikovaný technik, v súlade s pokynmi výrobcu a platnými miestnymi bezpečnostnými predpismi. Nikdy neopravujte ani nevymieňajte žiadnu časť spotrebiča, ak to nie je uvedené v návode na používanie.
- Výmenu napájacieho kábla musí vykonať kvalifikovaný elektrikár. Obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
- Uzemnenie spotrebiča je podľa zákona povinné.
- Prívodný elektrický kábel musí byť dostatočne dlhý, aby sa spotrebič, zabudovaný do kuchynskej linky, dal zapojiť do elektrickej siete.
- V súlade s platnými bezpečnostnými predpismi musí byť pri inštalácii použitý vypínač, ktorý dokáže vypnúť všetky póly, so vzdialenosťou medzi kontaktmi aspoň 3 mm.
- Nepoužívajte predlžovacie šnúry, adaptéry s viacerými zásuvkami.

- Nezapájajte spotrebič do zásuvky, ktorú možno ovládať diaľkovým ovládačom alebo časovačom.
- Za prívodný elektrický kábel neťahajte.
- Po inštalácii spotrebiča nesmie mať používateľ prístup k jeho elektrickým častiam.
- Ak je povrch indukčnej platne prasknutý, spotrebič nepoužívajte a vypnite ho, aby ste predišli možnému zraneniu elektrickým prúdom (len pre modely s indukčnou funkciou).
- Nedotýkajte sa varnej dosky vlhkými časťami tela a nepoužívajte rúru, ak ste naboso.
- Spotrebič je určený iba na používanie v domácnosti na prípravu jedál. Nie je povolené jeho žiadne iné použitie (napr. vykurovanie miestností).

Výrobca odmieta akúkoľvek zodpovednosť za zranenie osôb alebo zvierat, ako aj škody na majetku, v prípade nedodržiavania týchto rád a opatrení.

- Spotrebič a jeho jednotlivé časti sa počas používania zahrievajú. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli ohrevného článku. Veľmi malé (0 – 3 roky) a malé deti (3 – 8 rokov) by sa nemali zdržiavať v okolí spotrebiča, ak nebudú pod neustálym dohľadom.
- Deti od 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, senzorickými a mentálnymi schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a znalostí môžu používať tento spotrebič len v prípade, ak sú pod dozorom alebo dostali pokyny týkajúce sa používania spotrebiča bezpečným spôsobom a chápu hroziace nebezpečenstvá. Deti sa so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a používateľskú údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.
- Počas používania a po ňom sa nedotýkajte ohrevných článkov alebo vnútorných povrchov spotrebiča, pretože hrozí riziko popálenín. Nedovoľte, aby sa spotrebič dostal do styku s látkami alebo iným horľavým materiálom, kým komponenty úplne nevychladnú.
- Po ukončení prípravy jedla dávajte pri otváraní dvierok spotrebiča pozor. Horúcu paru nechajte pred prístupom do rúry postupne uniknúť. Keď sú dvierka spotrebiča zatvorené, horúci vzduch uniká otvorom nad ovládacím panelom. Vetracie otvory nezakrývajte.

- Na odloženie hrncov a príslušenstva používajte rukavice alebo chňapky a dávajte pozor, aby ste sa nedotkli ohrevných článkov.
- Do spotrebiča ani do jej blízkosti neumiestňujte horľavé materiály: V prípade náhodného zapnutia spotrebiča by mohlo dôjsť k požiaru.
- Na spotrebiči neohrievajte ani nevarate jedlo v tesne uzatvorených zaváracích pohároch alebo nádobách.
Tlak vytvorený teplom vo vnútri nádoby by mohol spôsobiť, že nádoba vybuchne a poškodí spotrebič.
- Nepoužívajte nádoby zo syntetických materiálov.
- Prehriate tuky a oleje sa môžu ľahko vznietiť. Pri príprave jedál s vysokým obsahom tukov a oleja na ne vždy dohliadajte.
- Nikdy nenechávajte spotrebič bez dozoru pri sušení potravín.
- Ak pri príprave jedál používate alkoholické nápoje (napr. rum, koňak, víno), nezabudnite, že alkohol sa pri vysokých teplotách vyparuje. Môže tým vzniknúť riziko, že uvoľnené alkoholové pary sa pri kontakte s elektrickým ohrevným článkom vznietia.
- Prehriate tuky a oleje sa môžu ľahko vznietiť. Pri príprave jedál s vysokým obsahom tukov, oleja alebo alkoholu (napr. rum, koňak, víno) na ne vždy dohliadajte.
- Nikdy nepoužívajte zariadenie na čistenie parou.
- Počas pyrolitického cyklu sa nedotýkajte rúry. Zabráňte prístupu detí k rúre počas pyrolitického cyklu. Pred čistiacim cyklom musí byť z rúry odstránené nadmerné znečistenie (len pre rúry s pyrolytickou funkciou).
- Počas pyrolitického cyklu a po jeho ukončení držte zvieratá mimo oblasť spotrebiča (len pre rúry s pyrolitickou funkciou).
- Používajte len teplotnú sondu určenú pre túto rúru.
- Nepoužívajte drsné abrazívne čistiace prostriedky alebo ostré kovové škrabky na čistenie skla dvierok rúry, pretože môžu poškriabať povrch, čo môže spôsobiť zničenie skla.
- Pred výmenou žiarovky sa uistite, že je spotrebič vypnutý, aby ste zabránili možnému zásahu elektrickým prúdom.
- Nepoužívajte alobal na prekrytie potravín v nádobe na pečenie (len v prípade rúr s dodanou nádobou na pečenie).

Likvidácia domácich spotrebičov

- Tento spotrebič je vyrobený z recyklovateľných a znovu použiteľných materiálov. Zlikvidujte ho v súlade s miestnymi predpismi o likvidácii odpadov. Pred likvidáciou odrežte prírodný elektrický kábel.
- Podrobnejšie informácie o zaobchádzaní, obnove a recyklácii tohto spotrebiča dostanete na príslušnom miestnom úrade, v zberných surovinách alebo v obchode, kde ste spotrebič kúpili.

INŠTALÁCIA

Po vybalení 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. Deti nesmú vykonávať inštaláciu. Nepúšťajte deti k spotrebiču pri jeho inštalácii. Obalový materiál (plastové vrecia, polystyrénové dielce a pod.) počas inštalácie spotrebiča a po nej odložte mimo dosahu detí.

PRÍPRAVA OTVORU NA ZABUDOVANIE

- Diely kuchynskej linky, ktoré sú v kontakte s rúrou, musia odolávať teplu (min. 90 °C).
- Pred vsadením rúry urobte všetky potrebné výrezy a z výklenku odstráňte odrezky a piliny.
- Po inštalácii nesmie byť spodná časť rúry prístupná.
- Pre správnu prevádzku spotrebiča musí byť zaručená voľná minimálna medzera medzi pracovnou plochou a horným okrajom rúry.

ZAPOJENIE DO ELEKTRICKEJ SIETE

Skontrolujte, či napätie uvedené na výrobnom štítku zodpovedá napätiu v elektrickej sieti domácnosti. Výrobný štítok je umiestnený na prednom okraji rúry (viditeľný pri otvorených dvierkach).

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

VŠEOBECNÉ ODPORÚČANIA

Pred používaním:

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

Počas používania:

- Nekladte na dvierka ťažké predmety, pretože by ich to mohlo poškodiť.
- Neopierajte sa o dvierka a na ich rukoväť nič nevesajte.
- 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.


OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Likvidácia obalových materiálov

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 o likvidácii elektrických a elektronických zariadení 2012/19/ES (OEEZ).
- Zabezpečením likvidácie výrobku správnym spôsobom pomôžete predísť potenciálnym negatívnym dopadom na životné prostredie a ľudské zdravie, ktoré by sa v inom prípade mohli vyskytnúť pri nevhodnom zaobchádzaní pri likvidácii tohto výrobku.

- Symbol  na spotrebiči alebo na sprievodných dokumentoch znamená, že s týmto výrobkom sa nesmie zaobchádzať ako s domovým odpadom, ale treba ho odovzdať v zbernom stredisku pre elektrické a elektronické zariadenia.

Tipy na úsporu energie

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

VYHLÁSENIE O ZHODE (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 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.

PRÍRUČKA NA RIEŠENIE PROBLÉMOV

Rúra nefunguje:

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

Dvierka sa neotvoria:

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

Elektronický programátor nefunguje:

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

POPREDAJNÝ SERVIS

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

Vždy nahláste tieto údaje:

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

SERVICE 0000 000 00000



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

ČISTENIE

VAROVANIE

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

Povrch rúry

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

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

Vnútro rúry

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

- Po každom použití nechajte rúru vychladnúť a potom ju vyčistite, kým je ešte vlažná, aby ste odstránili zapečené zvyšky a škvrny spôsobené zvyškami jedál (napr. pri príprave jedál s vysokým obsahom cukru).
- Používajte špeciálne čistiace prípravky na rúry a prísne dodržiavajte pokyny výrobcu.
- Sklo dvierok očistite vhodnými tekutými čistiacimi prostriedkami. Dvierka rúry sa dajú vybrať, čím sa uľahčí čistenie (pozrite si časť ÚDRŽBA).
- Horný ohrevný článok grilu (pozrite si časť ÚDRŽBA) môžete spustiť (iba na niektorých modeloch), aby sa dala vyčistiť horná stena rúry.

POZNÁMKA: Počas dlhého pečenia jedál s vysokým obsahom vody (napr. pizza, zelenina, a pod.) sa na vnútornej strane dvierok rúry a na tesnení môže tvoriť skondenzovaná voda. Vnútornú stranu dvierok po vychladnutí rúry očistite handrou alebo špongiou.

Príslušenstvo rúry:

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

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

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

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

Cyklus čistenia rúry pyrolitickou funkciou (ak je k dispozícii):

VAROVANIE

- Počas pyrolytického cyklu sa nedotýkajte rúry.
- Zabráňte prístupu detí k rúre počas pyrolytického cyklu.

Počas tejto funkcie sa spália zvyšky vnútri rúry, ktoré vystrekli počas pečenia pri teplote cca 500 °C. Pri tejto vysokej teplote sa zvyšky jedál premienia 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 nepríjemný 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).
 1. Štandardný cyklus (PYRO): vhodný pre čistenie veľmi znečistenej rúry.
- V každom prípade, po určitom počte pečení a v závislosti od zašpinenia, vám správa na displeji odporučí vykonať cyklus samočistenia.

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

ÚDRŽBA

! VAROVANIE

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

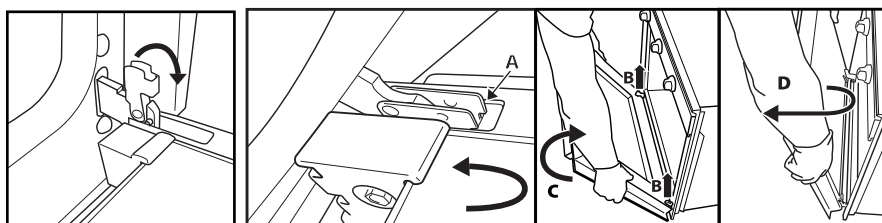
VYBRATIE DVIEROK

Pri vyberaní dvierok:

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

Montáž dvierok:

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

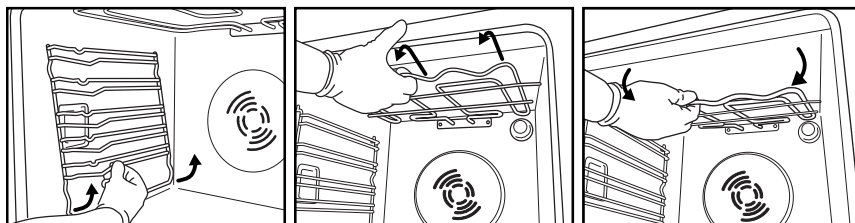


Obr.1

Obr.2

ODSTRÁNENIE HORNÉHO OHREVNÉHO ČLÁNKU (IBA NA NIEKTORÝCH MODELOCH)

1. Vyberte bočné mriežky na zasunutie príslušenstva (Obr.3).
2. Povyťahnite ohrevný článok (Obr.4) a spustte ho (Obr.5).
3. Aby ste ohrevný článok opäť namontovali na miesto, nadvihnite ho miernym potiahnutím k sebe, uistite sa, že sa opiera o bočné podpery.



Obr.3

Obr.4

Obr.5

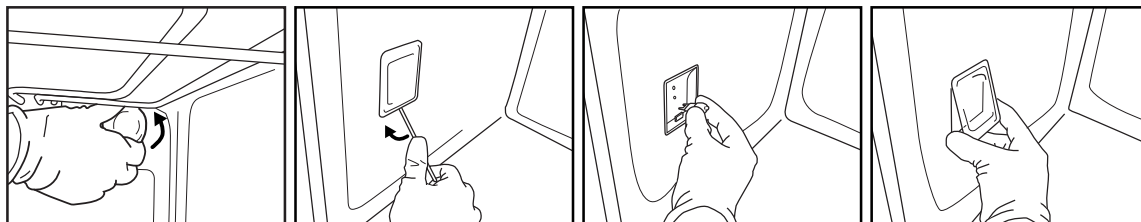
VÝMENA ŽIAROVKY OSVETLENIA RÚRY

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 k elektrickému napájaniu.

Výmena bočnej žiarovky (ak je k dispozícii):

1. Odpojte rúru od elektrického napájania.
2. Vyberte bočné mriežky na zasunutie príslušenstva, ak sú k dispozícii (Obr.3).
3. Pomocou skrutkovača vypáčte kryt svetidla (Obr.7).
4. Vymeňte žiarovku (údaje o type sú v poznámke) (Obr.8).
5. Vráťte kryt svetidla na miesto a zatlačte ho, aby správne zapadol na miesto (Obr.9).
6. Namontujte bočné mriežky na upevnenie príslušenstva.
7. Rúru opäť zapojte k elektrickému napájaniu.



Obr.6

Obr.7

Obr.8

Obr.9

POZNÁMKA:

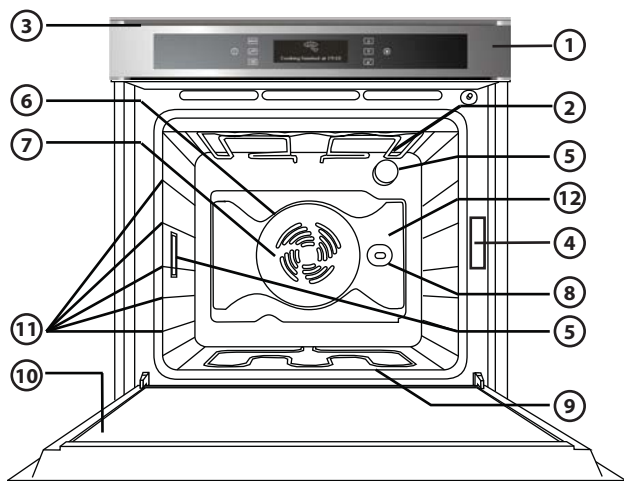
- Používajte iba žiarovky s výkonom 25–40 W/230 V typu E-14, T300 °C, alebo halogénové žiarovky s výkonom 20–40 W/230 V typu G9, T300 °C.
- Žiarovka použitá v spotrebiči je špecificky navrhnutá pre elektrické spotrebiče a nie je vhodná pre osvetlenie miestností domu (nariadenie Komisie (ES) č. 244/2009).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

POKYNY NA POUŽÍVANIE RÚRY

INFORMÁCIE O ELEKTRICKOM ZAPOJENÍ NÁJDETE V ČASTI O INŠTALÁCII

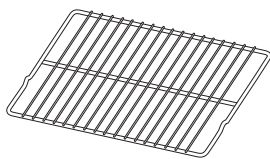


1. Ovládací panel
2. Horný ohrevný článok/gril
3. Chladiaci ventilátor (nie je viditeľný)
4. Výrobný štítok (neodstraňujte ho)
5. Osvetlenie
6. Okrúhly ohrevný článok (nie je viditeľný)
7. Ventilátor
8. Otočný ražeň (ak je k dispozícii)
9. Spodný ohrevný článok (nie je viditeľný)
10. Dvierka
11. Poloha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

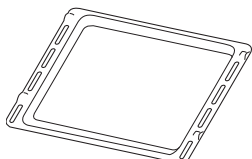
POZNÁMKA:

- 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.

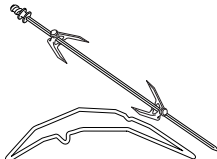
DODANÉ PRÍSLUŠENSTVO



Obr.A



Obr.B



Obr.C

- ROŠT:** používa sa na pečenie jedál alebo ako podložka pre pekáče, formy na torty alebo akúkoľvek inú nádobu vhodnú na pečenie v rúre.
- NÁDOBA NA ODKVAPKÁVANIE:** umiestnený pod roštom sa používa na zachytávanie tuku alebo sa používa ako plech na pečenie mäsa, rýb, zeleniny, koláčov a pod.
- OTOČNÝ RAŽEŇ:** používa sa na rovnomerné opečenie veľkých kusov mäsa a hydiny.

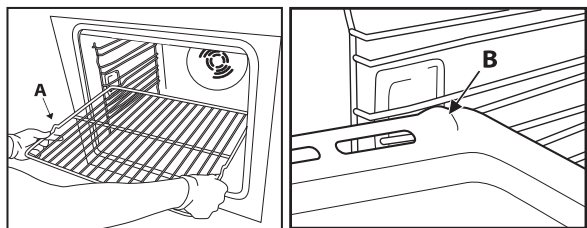
Množstvo príslušenstva sa môže meniť v závislosti od zakúpeného modelu.

PRÍSLUŠENSTVO, KTORÉ NIE JE PRILOŽENÉ

Ďalšie príslušenstvo sa dá kúpiť samostatne v servisných strediskách.

VLOŽENIE ROŠTOV A INÉHO PRÍSLUŠENSTVA DO RÚRY

1. Zasuňte rošt vodorovne, zvýšenou časťou „A“ smerujúcou nahor (Obr.1).
2. Ostatné príslušenstvo ako nádoba na odkvapkávanie a plech na pečenie sú vsunuté zvýšenou časťou na rovnom úseku „B“ smerom nahor (Obr.2).



Obr.1

Obr.2

OPIS OVLÁDACIEHO PANELA



DOTYKOVÉ KĽAVESY: pri ich použití sa stačí dotknúť príslušného symbolu (netreba silno stláčať).

Ⓛ Zap/Vyp (pri stlačení tlačidla na zapnutie/vypnutie sa počas vypínania rúry ozve zvukový signál. Tento zvuk nie je možné vypnúť.)

MENU pre prístup k hlavnej PONUKE alebo návrat na úvodnú obrazovku

☆ pre priamy prístup k 10 najpoužívanejším funkciám

⏪ návrat k predchádzajúcemu zobrazeniu

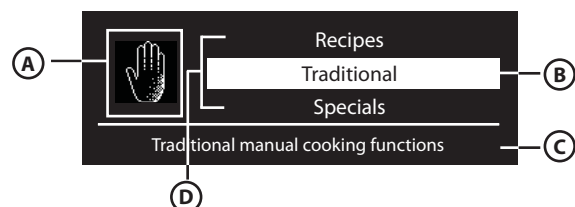
⬆️ ⬆️ na prehľadávanie funkcií/ možností a zmenu prednastavených hodnôt

✓ na voľbu a potvrdenie nastavení

▶️ začiatok pečenia

ZOZNAM FUNKCIÍ

Stlačením tlačidla Ⓛ po zapnutí rúry sa na displeji zobrazia nasledujúce pokyny.



A. Ikona príslušnej zvýraznenej funkcie

B. Zvýraznená funkcia sa dá zvoliť stlačením ✓

C. Popis zvýraznenej funkcie

D. Ďalšie funkcie, ktoré sú k dispozícii a dajú sa zvoliť

PODROBNOSTI O FUNKCII








Po zvolení želanej funkcie stlačte tlačidlo ✓ a na displeji sa zobrazia ďalšie možnosti a súvisiace podrobnosti.



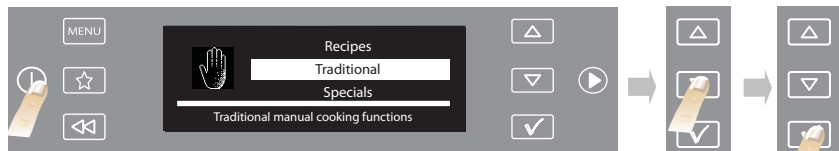
Pri posune medzi jednotlivými zónami používajte tlačidlá ⬆️ a ⬆️: posúvač sa posúva vedľa meniteľných hodnôt podľa hore popísaného poriadku. Stlačením ✓ zvolte hodnotu, upravte ju pomocou ⬆️ ⬆️ a potvrďte stlačením tlačidla ✓.




PRVÉ POUŽITIE – NASTAVENIE JAZYKA A ČASU

Aby sa dala rúra správne používať, bude nevyhnutné nastaviť želaný jazyk a presný čas. Postupujte podľa nasledujúcich pokynov:



1. Stlačte tlačidlo : na displeji sa zobrazí zoznam prvých troch jazykov, ktoré sú k dispozícii.
2. Stlačte tlačidlá  a  posúvajte sa v zozname nadol.
3. Po zvýraznení želaného jazyka stlačte , aby ste jazyk nastavili. Po nastavení jazyka sa na displeji zobrazí blikajúci čas 12:00.
4. Pomocou tlačidiel  a  nastavte čas. Podržaním tlačidla budete medzi číslicami listovať rýchlejšie.
5. Nastavenie potvrdíte stlačením : na displeji sa zobrazí zoznam funkcií.

NASTAVENIE FUNKCIÍ PEČENIA

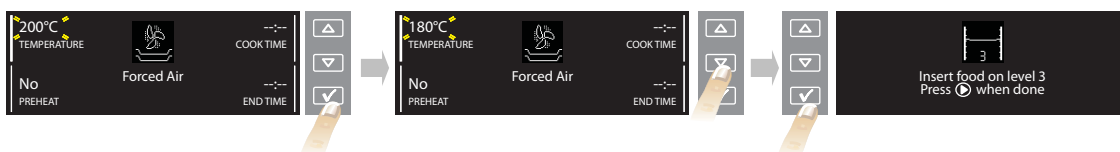


1. Ak je rúra vypnutá, stlačte tlačidlo ; na displeji sa zobrazia funkcie prípravy jedla.
2. Rôzne možnosti si prezriete stlačením tlačidiel  : zvoliteľná funkcia sa zvýrazní bielym písmom v strede displeja.









POZNÁMKA: zoznam a popis funkcií nájdete v špecifickej tabuľke na strana 15 a strana 16 .

3. Stlačením tlačidla  zvolte funkciu: na displeji sa zobrazia nastavenia pre prípravu jedla. Ak sa prednastavené hodnoty zhodujú so želanými, stlačte tlačidlo , v opačnom prípade ich zmeňte podľa postupu uvedeného vyššie.

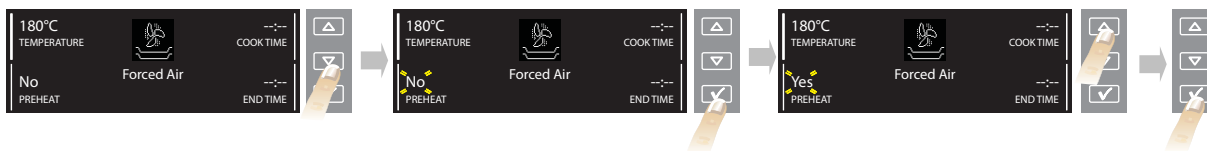
NASTAVENIE TEPLoty/VÝKONU GRILU









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

1. Overte si, či je posúvač vedľa hodnoty teploty (zóna 1); stlačením tlačidla  zvolte parameter, ktorý chcete upraviť: príslušné hodnoty teploty blikajú.
2. Použitím tlačidiel   nastavte želanú hodnotu.
3. Voľbu potvrdíte stlačením tlačidla , potom stlačte . Na displeji sa zobrazí informácia o odporúčanej úrovni, na ktorú vložiť jedlo.
4. Stlačením  spustíte pečenie. Nastavenú teplotu možno rovnakým postupom upraviť aj počas pečenia.
5. Po ukončení pečenia sa zobrazí správa o ukončení procesu. Teraz je možné rúru vypnúť stlačením , prípadne pečenie predĺžiť pomocou tlačidla . Po vypnutí sa na displeji zobrazí pruh chladenia, ktorý indikuje teplotu vnútri rúry.

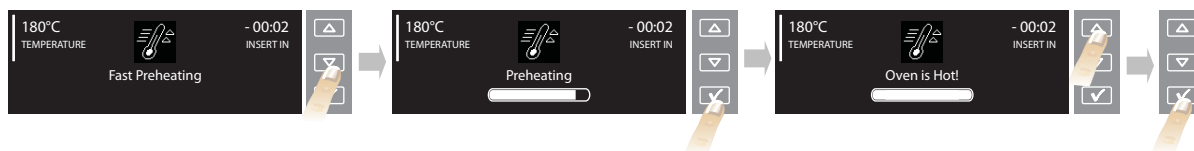
PREDOHREV VNÚTRA



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

1. Tlačidlami  a  posúvnik premiestnite do polohy predohrevu.
2. Stlačením tlačidla  zvolte parameter: Nápis „Nie“ bliká na displeji.
3. Stlačením  alebo  zmeňte nastavenie: na displeji sa zobrazí „Áno“.
4. Potvrdíte voľbu stlačením tlačidla .

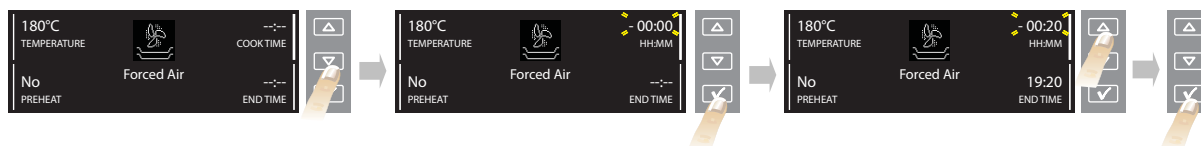
RÝCHLY PREDOHREV



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

1. Pomocou tlačidiel vyberte funkciu rýchleho predohreву.
2. Potvrďte tlačidlom : nastavenia sa zobrazia na displeji.
3. Ak sa navrhnutá teplota zhoduje so želanou, stlačte , inak ju môžete zmeniť podľa postupu opísaného v predchádzajúcich odsekoch. Zvukové znamenie vám napovie, že rúra dosiahla nastavenú teplotu. Po ukončení fázy predohreву rúra automaticky zvolí funkciu tradičného pečenia. V tej chvíli môžete vložiť jedlo a začať piecť.
4. Ak chcete nastaviť inú funkciu pečenia, stlačte a vyberte požadovanú funkciu.

NASTAVENIE DOBY PEČENIA

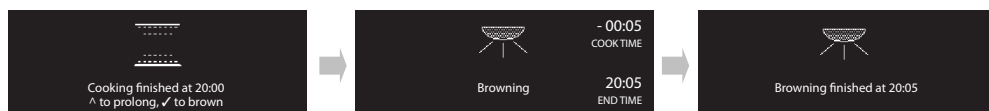


Táto funkcia umožňuje piecť počas nastavenej doby, od 1 minúty až po maximálnu dobu určenú pre zvolenú funkciu, po uplynutí uvedenej doby sa rúra vypne automaticky.

1. Funkciu vyberiete, ak pomocou tlačidiel presuniete posuvník priamo na možnosť „DOBA PEČENIA“.
2. Stlačením tlačidla zvolíte nastavenie; na displeji bliká „00:00“.
3. Nastavenia upravte pomocou tlačidiel a , tak aby sa zobrazil požadovaný čas pečenia.
4. Potvrďte zvolenú hodnotu stlačením tlačidla .

ZAPEKANIE

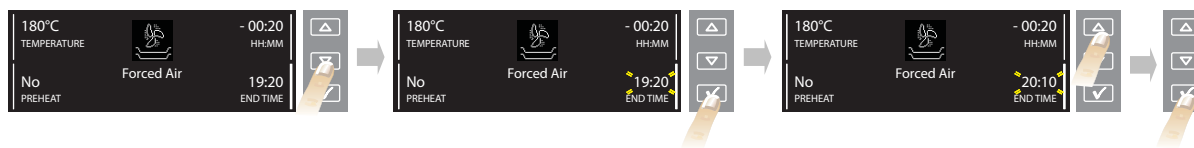
Po ukončení pečenia sa pri funkciách, ktoré to umožňujú, na displeji zobrazí možnosť doplnkového zhnednutia jedla. Táto funkcia sa dá aktivovať, iba ak ste nastavili dobu pečenia.



Po uplynutí času pečenia sa na displeji zobrazí „^ na predĺženie, ✓ na zhnednutie“. Stlačením tlačidla rúra spustí fázu zhnednutia trvajúcu 5 minút. Táto funkcia sa dá aktivovať iba raz.

NASTAVENIE ČASU UKONČENIA PEČENIA/POSUNUTÉHO ŠTARTU

Čas ukončenia pečenia sa dá nastaviť posunutím času zapnutia rúry, a to až o maximálne 23 hodín a 59 minút, počítajúc od presného aktuálneho času. Toto sa dá urobiť až po nastavení doby pečenia. **Toto nastavenie je k dispozícii iba v tom prípade, že pri zvolenej funkcii sa rúra nemusí predohrievať.**



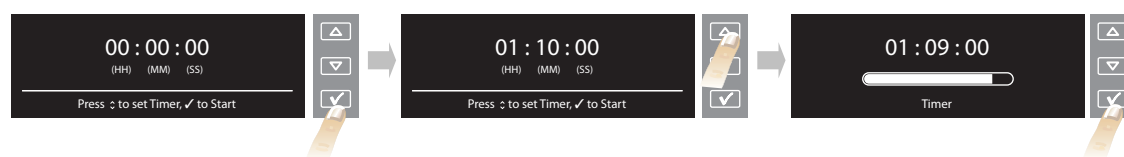
Po nastavení doby pečenia sa na displeji zobrazí čas ukončenia pečenia (napríklad 19:20). Aby ste posunuli čas ukončenia pečenia posunutím štartu rúry, postupujte podľa nasledujúcich pokynov:

1. Tlačidlami presuňte posuvník priamo na čas ukončenia pečenia.
2. Stlačením tlačidla zvolíte nastavenie: čas ukončenia pečenia bliká.
3. Tlačidlami a nastavíte požadovanú hodnotu neskoršieho ukončenia pečenia.
4. Potvrďte zvolenú hodnotu stlačením tlačidla .
5. Stlačte tlačidlo . Na displeji sa zobrazí informácia o odporúčanej úrovni, na ktorú vložiť jedlo.
6. Funkciu aktivujte stlačením tlačidla . Rúra začne piecť po dobe čakania vypočítanej tak, aby sa jedlo dopieklo v nastavenom čase ukončenia pečenia (napríklad, ak sa bude piecť jedlo, ktoré sa pečie počas 20 minút a nastavený čas ukončenia pečenia je 20:10, rúra začne piecť o 19:50).






POZNÁMKA: Počas intervalu čakania na začatie pečenia môžete rúru kedykoľvek zapnúť stlačením tlačidla .

Kedykoľvek počas pečenia môžete upraviť nastavené hodnoty (teplota, úroveň grilu, doba pečenia) tlačidlami   a tlačidlom  podľa postupu v predchádzajúcich odsekoch.

ČASOVAČ



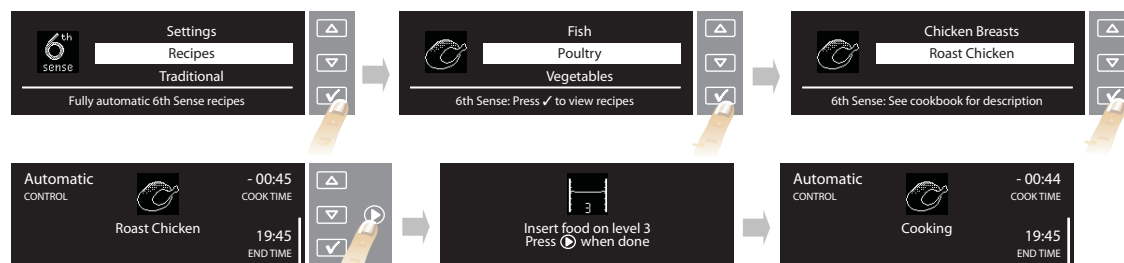
Táto funkcia sa dá použiť, iba ak je rúra vypnutá a je užitočná, napríklad, na kontrolu doby varenia cestovín. Maximálna doba, ktorá sa dá nastaviť, je 1 hodina a 30 minút.










1. Keď je rúra vypnutá, stlačte tlačidlo : na displeji sa zobrazí „00:00:00“.
2. Pomocou tlačidiel  a  vyberte požadovaný čas.
3. Stlačením tlačidla  sa spustí odpočítavanie času. Po uplynutí nastavenej doby sa na displeji zobrazí „00:00:00“ a zaznie zvukový signál. Doba sa bude dať predĺžiť podľa pokynov uvedených hore alebo budete môcť časovač vypnúť stlačením tlačidla  (na displeji sa zobrazí presný čas).

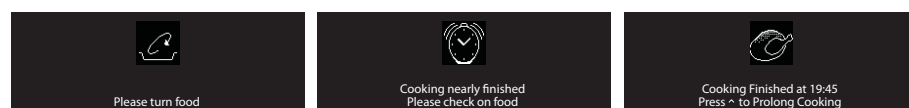
RECEPTY

Vďaka technológii „Šiesty zmysel“ rúra ponúka 30 vopred nastavených receptov s ideálnymi dobami pečenia.

Podľa receptov treba postupovať iba pri voľbe surovín a príprave jedla. Čo sa týka zvyšku, dodržiavajte nasledujúce pokyny:





1. Ponuku „RECEPTY“ vyberte pomocou tlačidiel   a výber potvrdte pomocou .
2. Z ponuky si vyberte jedlo, ktoré chcete pripraviť.
3. Potvrdte zvolené jedlo stlačením tlačidla .
4. Pomocou tlačidiel   vyberte požadovaný recept.
5. Potvrdte tlačidlom : na displeji sa zobrazí približná doba prípravy.
6. Vložte jedlo do rúry a stlačte tlačidlo . Na displeji sa zobrazí informácia o odporúčanej úrovni, na ktorú vložiť jedlo.
7. Stlačením tlačidla  spustíte pečenie. Aby ste posunuli začiatok pečenia, pozrite si príslušný odsek.

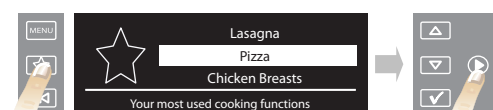






POZNÁMKA: Niektoré jedlá treba po uplynutí polovice doby pečenia obrátiť alebo premiešať: z rúry zaznie zvukové znamenie a na displeji sa zobrazí príslušný potrebný úkon.

Doba pečenia zobrazená na začiatku je iba približná: môže sa automaticky predĺžiť počas pečenia.



Chvilku pred ukončením pečenia rúra vyžaduje kontrolu, či je jedlo podľa vás dostatočne upečené. Ak nie je, dodatočný čas môžete manuálne pridať pomocou tlačidiel  .

SKRATKY



1. Stlačte tlačidlo ; na displeji sa zobrazí 10 najčastejšie používaných funkcií.
2. V zozname listujte pomocou tlačidiel  .
3. Stlačením tlačidla  vyberte požadovanú funkciu.
4. Nastavenia zvolenej funkcie zmeňte podľa pokynov v predchádzajúcich odsekoch.

NASTAVENIA

1. Niektoré nastavenia displeja môžete zmeniť výberom ponuky „NASTAVENIA“ pomocou tlačidiel v hlavnej ponuke  .

- Potvrďte tlačidlom : na displeji sa zobrazia parametre, ktoré sa dajú upraviť (jazyk, hlasitosť zvukového znamenia, jas displeja, presný čas, úspora energie).
- Pomocou tlačidiel si vyberte parametre, ktoré chcete upraviť.
- Stlačte tlačidlo na potvrdenie.
- Pri úprave parametra dodržiavajte pokyny na displeji.
- Stlačte tlačidlo ; na displeji sa zobrazí správa potvrdenia.

POZNÁMKA: Pri vypnutej rúre a zapnutej funkcii EKO REŽIM (Úspora energie) sa displej po pár sekundách zobrazovania hodín sám vypne. Ak si chcete prezrieť informácie na displeji a znovu zapnúť svetlo, jednoducho stlačte akékoľvek tlačidlo alebo otočte jeden z ovládacích gombíkov. Ak je počas funkcie pečenia aktivovaný EKO REŽIM, osvetlenie vnútorného priestoru sa vypne po 1 minúte pečenia a znovu sa zapne pri každej interakcii používateľa. Ak však funkcia nie je vybratá (VYP.), displej po pár minútach iba stmavne.

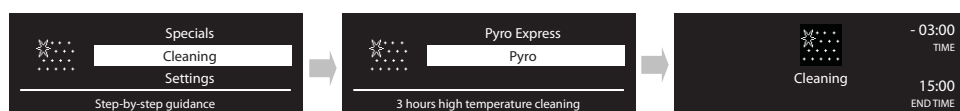
BLOKOVANIE TLAČIDIEL (KEY-LOCK)

Pomocou tejto funkcie môžete blokovať tlačidlá ovládacieho panela.

Aby ste funkciu aktivovali, stlačte súčasne tlačidlá a a podržte ich aspoň 3 sekundy. Ak je funkcia aktívna, tlačidlá nie sú funkčné a na displeji sa zobrazí správa s upozornením a ikona . Táto funkcia sa dá aktivovať aj počas pečenia. Aby ste ju zrušili, zopakujte hore uvedený postup. Pri aktivovanej funkcii blokovania tlačidiel môžete rúru vypnúť pomocou tlačidla .

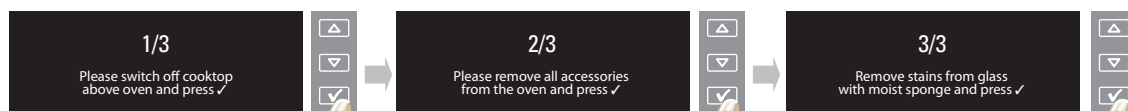
AUTOMATICKÉ ČISTENIE RÚRY

Opis tejto funkcie nájdete v kapitole ČISTENIE a v tabuľke funkcií na **strana 15**.

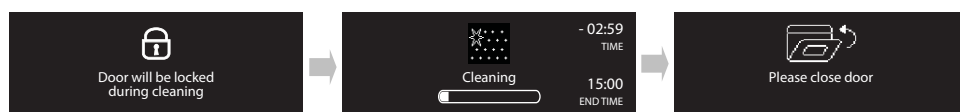


Pri spustení cyklu automatického čistenia rúry (pyrolitické čistenie) postupujte podľa nasledujúcich pokynov:

- V hlavnej ponuke vyberte pomocou tlačidiel a možnosť „Čistenie“.
- Stlačte tlačidlo ; Na displeji sa zobrazí „Pyro expres čistenie“ a „Pyro čistenie“.
- Tlačidlami a vyberte jeden z cyklov a potvrdte pomocou : displej zobrazí trvanie a čas ukončenia zvoleného cyklu (čas ukončenia sa dá predĺžiť rovnakým postupom, ktorý popisuje odsek „NASTAVENIE ČASU UKONČENIA PEČENIA/POSUNUTÉHO ŠTARTU“).

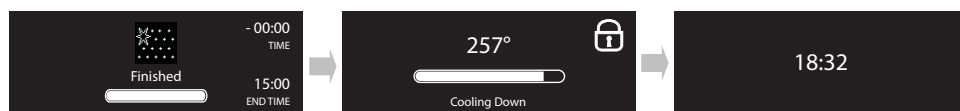


- Stlačte tlačidlo ; na displeji sa zobrazia pokyny, ktoré je nutné dodržať, aby sa cyklus začal. Po splnení všetkých pokynov potvrdte tlačidlom .













- Po poslednom potvrdení sa dvierka rúry automaticky uzavrujú a rúra spustí čistiaci cyklus: približne na tri sekundy sa zobrazí varovanie a symbol . Ihneď potom sa na displeji zobrazí indikátor priebehu, ktorý signalizuje postup čistiaceho cyklu.

POZNÁMKA: Ak sa dvierka otvorí skôr, ako sa odomknú automaticky, zobrazí sa na displeji správa s varovaním. Po opätovnom uzavretí dvierok musíte cyklus znova spustiť stlačením tlačidla .










- Na konci cyklu na displeji blikne podmienená správa, po ktorej sa na ukazovateli ochladzovania zobrazí priebeh procesu ochladzovania spotrebiča. Zvyšková teplota je na displeji zobrazovaná spoločne so symbolom . Dvierka ostanú uzamknuté do chvíle, kým sa vnútorná teplota rúry nenavráti na prijateľnú bezpečnú úroveň: na displeji sa zobrazia hodiny.













TABUĽKA S OPISOM FUNKCIÍ











HLAVNÁ PONUKA		
	NASTAVENIA	Na nastavenie displeja (jazyk, čas, jas, hlasitosť zvukového znamenia, úspora energie).
	RECEPTY	Na výber z 30 rôznych vopred nastavených receptov (pozrite priložený receptár). Rúra automaticky nastaví optimálnu teplotu, funkciu a dobu pečenia. Je veľmi dôležité presne dodržiavať pokyny pri príprave, pri výbere pomôcok a úrovni uvedené v recepte.
	AUTOMATICKÉ ČISTENIE RÚRY	Cyklus pri mimoriadne vysokej teplote (približne 500 °C) spáli vystreknuté čiastočky, ktoré vznikli počas pečenia. Dostupné sú dva samočistiace cykly – kratší (Pyro expres čistenie) a úplný cyklus (Pyro čistenie). Kratší cyklus by sa mal používať v pravidelných intervaloch, zatiaľ čo úplný cyklus je najlepšie použiť v prípade veľkého znečistenia rúry.
	TRADIČNÉ	pozri TRADIČNÉ FUNKCIE.
	ŠPECIÁLNE FUNKCIE	pozri ŠPECIÁLNE FUNKCIE.
TRADIČNÉ FUNKCIE		
	RÝCHLY PREDOHREV	Na rýchly predohrev rúry.
	TRADIČNÉ	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. Rúru netreba predhriať.
	GRIL	Na grilovanie plátkov mäsa, kebabov a 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 pečenia musia zostať dvierka rúry zatvorené.
	TURBO GRIL	Na pečenie veľkých kusov mäsa (stehná, biftek, kurča). Jedlo vložte na strednú úroveň. 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.
	VHÁŇANÝ VZDUCH	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 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 predhriať.
	PRÚDENIE VZDUCHU	Na pečenie mäsa a koláčov s tekutou plnkou (slanou či sladkou) na jednej úrovni. Použite 3. úroveň. Rúru netreba predhriať.













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 vysušovaniu povrchu.	
	UDRŽIAVANIE V TEPLE	Na udržiavanie chrumkavosti a teploty práve upečených jedál (napr.: mäso, smažené jedlá, nákypy). Odporúča sa vložiť jedlo do strednej polohy v rúre. Funkcia sa nedá zapnúť, ak teplota vnútri rúry presahuje 65 °C.	
	KYSNUTIE	Na optimálne kysnutie sladkého alebo slaného cesta. Za účelom zachovania kvality kysnutia sa funkcia nedá zapnúť, ak teplota vnútri rúry presahuje 40 °C. Vložte cesto na 2. úroveň. Rúru netreba predhriať.	
	KONVENČNÝ OHREV	Na prípravu hotových jedál, skladovaných pri teplote prostredia alebo v chladničke (sušienky, hotové hmoty na prípravu torty, koláčov, prvé jedlá a výrobky ako chlieb). Pri tejto funkcii sa všetky jedlá úpečú rýchlo a šetrne; funkcia sa dá použiť aj na prihriatie uvarených jedál. Postupujte podľa pokynov na obale jedla. Rúru netreba predhriať.	
	MAXI PEČENIE	Na pečenie veľkých kusov mäsa (kusy väčšie ako 2,5 kg). Používajte 1. alebo 2. úroveň, v závislosti od veľkosti mäsa. Rúru netreba predhriať. Počas pečenia sa odporúča mäso obracať, aby sa dosiahlo rovnomerné opečenie na oboch stranách. Mäso vám odporúčame čas od času podliať, aby sa príliš nevysušilo.	
	MRAZENÉ JEDLÁ	Lasagne	Funkcia automaticky volí najvhodnejšiu teplotu a režim pečenia pre 5 rôznych kategórií mrazených hotových jedál. Pri pečení používajte 2. alebo 3. úroveň. Rúru netreba predhriať.
		Pizza	
		Jablkový závin	
		Zemiak. hranolčeky	
		Chlieb	
	Iné	Podľa želania môžete nastaviť hodnotu teploty v intervale 50 až 250 °C a piecť iné druhy výrobkov.	
	ECO VHÁŇANÝ VZDUCH	Na pečenie plnených kusov mäsa a kúskov mäsa na jednej úrovni. 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 neotvárať dvere počas pečenia. Odporúča sa používať 3. úroveň. Rúru netreba predhriať.	



TABUĽKA PRÍPRAVY JEDÁL

Recept	Funkcia	Predohrev	Úroveň v rúre (zdola)	Teplota (°C)	Čas (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 (tvorohový koláč, štrúdlá, 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/koláčiky		-	3	170 – 180	20 – 45	Nádoba na odkvapkávanie alebo plech na pečenie
		-	1–4	160 – 170	20 – 45	Úroveň 4: podstavec Úroveň 1: nádoba na odkvapkávanie alebo plech na pečenie
		-	1–3–5	160 – 170	20 – 45*	Úroveň 5: panvica na pečenie na podstavci Úroveň 3: panvica na pečenie na podstavci
		-	1–3–5	160 – 170	20 – 45*	Úroveň 1: nádoba na odkvapkávanie alebo plech na pečenie
Odpalované cesto		-	3	180 – 200	30 – 40	Nádoba na odkvapkávanie alebo plech na pečenie
		-	1–4	180 – 190	35 – 45	Úroveň 4: panvica na pečenie na podstavci Úroveň 1: nádoba na odkvapkávanie alebo plech na pečenie
		-	1–3–5	180 – 190	35 – 45*	Úroveň 5: panvica na pečenie na podstavci Úroveň 3: panvica na pečenie na podstavci
		-	1–3–5	180 – 190	35 – 45*	Úroveň 1: nádoba na odkvapkávanie alebo plech na pečenie

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
















Recept	Funkcia	Predohrev	Úroveň v rúre (zdola)	Teplota (°C)	Čas (min)	Príslušenstvo a poznámky
Slané a sladké odpaľované cestá		-	3	190 – 200	20 – 30	Nádoba na odkvapkávanie alebo plech na pečenie
		-	1–4	180 – 190	20 – 40	Úroveň 4: panvica na pečenie na podstavci
		-	1–3–5	180 – 190	20 – 40*	Úroveň 5: panvica na pečenie na podstavci
						Úroveň 3: panvica na pečenie na podstavci
Úroveň 1: nádoba na odkvapkávanie alebo plech na pečenie						
Lasagne/zapečené cestoviny/cannelloni/nákypy		-	3	190 – 200	45 – 65	Nádoba na odkvapkávanie alebo panvica na pečenie na podstavci
Jahňacie/Teľacie/Hovädzie/Bravčové 1 kg		-	3	190 – 200	80 – 110	Nádoba na odkvapkávanie alebo panvica na pečenie na podstavci
Kurča/Králik/Kačica 1 kg		-	3	200 – 230	50 – 100	Nádoba na odkvapkávanie alebo panvica na pečenie na podstavci
Moriak/Hus 3 kg		-	2	190 – 200	80 – 130	Nádoba na odkvapkávanie alebo panvica na pečenie na podstavci
Pečené ryby/ryby pečené v alobale (filé, vcelku)		-	3	180 – 200	40 – 60	Nádoba na odkvapkávanie alebo panvica na pečenie na podstavci
Plnená zelenina (paradajky, cukety, baklažány)		-	2	180 – 200	50 – 60	Panvica na pečenie na podstavci
Hrianka		-	5	Vysoká	3–6	Rošt
Rybíe filé/filety		-	4	Stredná	20 – 30	Úroveň 4: rošt (v polovici pečenia jedlo obrátiť)
						Úroveň 3: nádoba na odkvapkávanie s vodou
Klobásy/špízy/rebierka/hamburgery		-	5	Stredná – vysoká	15 – 30	Úroveň 5: rošt (v polovici pečenia jedlo obrátiť)
						Úroveň 4: nádoba na odkvapkávanie s vodou

Recept	Funkcia	Predohrev	Úroveň v rúre (zdola)	Teplota (°C)	Čas (min)	Príslušenstvo a poznámky
Pečené kurča 1 – 1,3 kg		-	2	Stredná	55 – 70	Úroveň 2: rošt (po uplynutí dvoch tretín doby pečenia jedlo obrátiť)
		-	2	Vysoká	60 – 80	Úroveň 1: nádoba na odkvapkávanie s vodou
Krvavý roastbeef 1 kg		-	3	Stredná	35 – 50	Panvica na pečenie na podstavci (po uplynutí dvoch tretín doby pečenia jedlo podľa potreby obrátiť)
Jahňacie stehno/ koleno		-	3	Stredná	60 – 90	Nádoba na odkvapkávanie alebo panvica na pečenie na podstavci (po uplynutí dvoch tretín doby pečenia jedlo podľa potreby obrátiť)
Pečené zemiaky		-	3	Stredná	45 – 55	Nádoba na odkvapkávanie alebo plech na zákusky (podľa potreby po dvoch tretinách doby pečenia jedlo obrátiť)
Gratinovaná zelenina		-	3	Vysoká	10 – 25	Nádoba na odkvapkávanie alebo panvica na pečenie na podstavci
Lazane a mäso		-	1–4	200	50 – 100*	Úroveň 4: panvica na pečenie na podstavci
Mäso a zemiaky		-	1–4	200	45 – 100*	Úroveň 1: nádoba na odkvapkávanie alebo panvica na pečenie na podstavci
		-	1–4	200	45 – 100*	Úroveň 4: panvica na pečenie na podstavci
Ryby a zelenina		-	1–4	180	30 – 50*	Úroveň 1: nádoba na odkvapkávanie alebo panvica na pečenie na podstavci
		-	1–4	180	30 – 50*	Úroveň 4: panvica na pečenie na podstavci

Recept	Funkcia	Predohrev	Úroveň v rúre (zdola)	Teplota (°C)	Čas (min)	Príslušenstvo a poznámky
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
		-	3	Automatická	10 – 15	Úroveň 3: nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie zákuskov alebo rošt
		-	1-4	Automatická	15 – 20	Úroveň 4: panvica na pečenie na podstavci Úroveň 1: nádoba na odkvapkávanie alebo plech na pečenie
Mrazená pizza		-	1-2-4	Automatická	20 – 30	Úroveň 4: plech na pečenie Úroveň 2: panvica na pečenie na podstavci Úroveň 1: nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie zákuskov
		-	1-2-3-4	Automatická	20 – 30	Úroveň 4: plech na pečenie Úroveň 3: panvica na pečenie na podstavci Úroveň 2: panvica na pečenie na podstavci Úroveň 1: nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie zákuskov
		-	3	200	80 – 120*	Nádoba na odkvapkávanie alebo panvica na pečenie na podstavci
		-	3	200	50 – 100*	Nádoba na odkvapkávanie alebo panvica na pečenie na podstavci

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

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

Recept	Funkcia	Predo- hrev	Úroveň v rúre (zdola)	Tep- lota (°C)	Čas (min)	Príslušenstvo a poznámky
IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.2						
Sušienky z treného cesta (Shortbread)		-	3	170	15-30	Nádoba na odkvapkávanie/ plech na pečenie zákuskov
		-	1-4	150	25 – 40	Úroveň 4: plech na pečenie Úroveň 1: nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie zákuskov
IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.3						
Malé koláčiky (Small cakes)		-	3	170	25 – 35	Nádoba na odkvapkávanie/ plech na pečenie zákuskov
		-	1-4	160	30 – 40	Úroveň 4: plech na pečenie Úroveň 1: nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie zákuskov
IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.1						
Piškótové cesto bez tuku (Fatless sponge cake)		-	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	Vysok á	3-6	Rošt
IEC 60350-1:2011-12 § 9.3						
Hamburgery (Burgers) **		-	5	Vysok á	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 zákuskov
		-	1-4	160	55 – 65	Úroveň 4: plech na pečenie Úroveň 1: nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie zákuskov
DIN 3360-12:07 § 6.6						
Pečené bravčové		-	2	170	110 – 150	Úroveň 2: nádoba na odkvapkávanie
DIN 3360-12:07 príloha C						
Nízka torta (Flat cake)		-	3	170	35 – 45	Nádoba na odkvapkávanie/ plech na pečenie zákuskov
		-	1-4	160	40 – 50	Úroveň 4: plech na pečenie Úroveň 1: nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie zákuskov

V tabuľke na pečenie sú uvedené ideálne funkcie a teploty na dosiahnutie čo najlepších výsledkov pre každý druh receptu. V prípade, že by ste chceli piecť s ventilátorom na jednej úrovni, umiestnite jedlo na druhú úroveň a teplotu nastavte tak, ako sa odporúča pri pečení s funkciou „VHÁŇANÝ VZDUCH“ na viacerých úrovniach.

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

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

Trieda úspornosti (podľa normy EN 60350-1:2013-07)

Na vykonanie testu použite špeciálny stôl.

Spotreba energie a doba predohrevu

Vyberte funkciu a test vykonajte len s aktivovanou možnosťou „Predohrev“ („Predohrev áno“).

Test presnosti ovládania

Vyberte funkciu a test vykonajte len s vypnutou funkciou „Predohrev“ (pri zapnutí predohrevu ovládanie rúry úmyselne vytvorí osciláciu teplotného profilu).

ODPORÚČANIA A TIPY

Ako čítať tabuľku prípravy jedál

V tabuľke sú uvedené najvhodnejšie funkcie pre dané jedlo na prípravu na jednej alebo viacerých úrovniach súčasne. Čas pečenia sa začína vložением jedla do rúry, nezahŕňa dobu predhrievania (keď sa vyžaduje). Teploty a čas pečenia sú iba približné a závisia od množstva jedla a typu použitého príslušenstva. Na začiatku použite najnižšie odporúčané hodnoty, a ak jedlo nie je hotové, potom hodnoty zvýšte. Používajte dodané príslušenstvo a uprednostňujte tmavé kovové pekáče alebo plechy. Okrem toho môžete použiť nádoby a príslušenstvo z varného skla alebo kameniny, nezabudnite však, že pečenie sa trochu predĺži. Na dosiahnutie najlepších výsledkov prísne dodržiavajte odporúčania v tabuľke prípravy jedál a voľte dodané príslušenstvo, ktoré sa má vložiť na rôzne úrovne.

Pečenie rôznych jedál súčasne

Použitím funkcie „VHÁŇANÝ VZDUCH“ môžete súčasne piecť rôzne jedlá, ktoré si vyžadujú rovnakú teplotu pečenia (napríklad: ryby a zeleninu) pri rovnakej teplote a na rôznych úrovniach. Vyberte jedlo, ktoré sa 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 tmavé kovové pekáče a vždy ich uložte na dodaný rošt. Pri pečení na viacerých úrovniach zvolte funkciu pečenia s vháňaným vzduchom a po čase vymeňte polohy foriem na pečenie, aby sa zabezpečila optimálna cirkulácia horúceho vzduchu.
- Pri skúške, či je kysnutý koláč upečený, vpichnete do stredu koláča drevené špáradlo. Ak bude 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“, nabudúce nastavte nižšiu teplotu alebo znížte množstvo tekutiny v zmesi a miešajte opatrnejšie.
- Pečenie zákuskov so šťavnatou plnkou (tvarohové alebo ovocné torty) si vyžaduje použitie funkcie „PRÚDENIE VZDUCHU“. Ak je základ koláča vlhký, pečte ho na nižšej úrovni a pred pridaním plnky posypte korpus koláča strúhankou alebo pomletými sušienkami.

Mäso

- Používajte pekáč alebo nádobu z varného skla vhodnej veľkosti podľa kusu mäsa, ktoré sa má piecť. Pri pečení veľkých kusov prilejte do pekáča trochu vývaru a počas pečenia mäso polievajte, aby sa zlepšila jeho chuť. Po upečení nechajte mäso odstáť v rúre počas ďalších 10 – 15 minút alebo ho zabaľte do alobalu.
- Keď chcete grilovať mäso, zvolte si kusy rovnakej hrúbky, dosiahnete tak rovnomerné opečenie. Veľmi hrubé kusy si vyžadujú dlhší čas prípravy. Aby sa 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, 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 vmažte, pizza tak bude mať chrumkavý spodok. Po uplynutí dvoch tretín času pečenia posypte pizzu posekanou mozzarellou.

Funkcia kysnutia

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