




DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

VAŠA BEZPEČNOSŤ A BEZPEČNOSŤ OSTATNÝCH OSÔB JE VEĽMI DÔLEŽITÁ

V tomto návode a na samotnom spotrebiči sú uvedené dôležité správy týkajúce sa bezpečnosti, ktoré si musíte prečítať a vždy presne dodržiavať.

 Toto je symbol nebezpečenstva, týkajúci sa bezpečnosti, ktorý používateľov upozorňuje na možné riziká hroziace ich osobe a iným.
Všetky bezpečnostné upozornenia sú označené symbolom nebezpečenstva a nasledujúcimi termínmi:

 **NEBEZPEČENSTVO** Označuje nebezpečnú situáciu, ktorá, ak sa jej nepredídete, spôsobí vážne poranenia.

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

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

- Pred akýmkoľvek zásahom pri inštalácii musíte spotrebič odpojiť od elektrického napájania.
- Inštaláciu alebo údržbu smie vykonať iba špecializovaný technik, v súlade s pokynmi výrobcu a za dodržania platných vnútroštátnych bezpečnostných predpisov. Nikdy neopravujte ani nevymieňajte žiadnu časť spotrebiča, ak to nie je uvedené v návode na používanie.
- Výmenu napájacieho kábla musí vykonať kvalifikovaný elektrikár. Zavolajte autorizované servisné stredisko.
- Uzemnenie spotrebiča je podľa zákona povinné.
- Napájací kábel musí byť taký dlhý, aby umožnil pripojenie spotrebiča zabudovaného v skrinke do siete.
- Pri inštalácii v súlade s bezpečnostnými predpismi namontujte pri inštalácii na dostupné miesto spínač so vzdialenosťou medzi kontaktmi aspoň 3 mm.
- Ak je rúra vybavená zásuvkou, nepoužívajte rozbočovacie adaptéry.
- Nepoužívajte predlžovacie káble.
- Neťahajte za napájací kábel.
- Po inštalácii spotrebiča nesmú byť jeho elektrické časti prístupné používateľom.

- Ak je povrch indukčnej dosky poškodený, dosku nepoužívajte a vypnite spotrebič, aby nedošlo k úrazu elektrickým prúdom (iba modely s indukciou).
- Vyhybajte sa dotyku varnej dosky vlhkými časťami tela a používaniu rúry, ak ste naboso.
- Spotrebič je určený iba na používanie v domácnosti na prípravu jedál. Nie je povolené žiadne iné jeho použitie (napr.: vykurovanie miestností). Výrobca nepreberá žiadnu zodpovednosť za škody spôsobené neprimeraným používaním alebo nesprávnym nastavením ovládacích prvkov.
- Tento spotrebič môžu používať deti od 8 rokov veku a osoby so zníženými fyzickými, senzorickými a mentálnymi schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a znalostí, pokiaľ sú pod dozorom alebo dostali pokyny týkajúce sa používania spotrebiča bezpečným spôsobom a chápu hroziace nebezpečenstvá. Deti sa nesmú so spotrebičom hrať. Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.
- Prístupné časti spotrebiča sa počas jeho činnosti môžu veľmi zahriať. Nedovoľte, aby sa deti priblížili ku spotrebiču a dohliadajte, aby sa s ním nehrali.
- Spotrebič a jeho jednotlivé časti sa počas používania zahrievajú. Budte opatrní, aby nedošlo ku kontaktu s vyhrievacími prvkami. Deti mladšie ako 8 rokov by ste nemali púšťať do blízkosti spotrebiča, pokiaľ na ne nedozeráte.
- Počas používania a po ňom sa nedotýkajte ohrevných článkov spotrebiča, pretože by ste sa mohli popáliť. Nedovoľte, aby sa spotrebič dostal do kontaktu s tkaninami alebo iným horľavým materiálom, kým sa komponenty dostatočne neochladia.
- Po ukončení prípravy jedla dávajte pri otváraní dvierok spotrebiča pozor. Horúcu paru nechajte pred prístupom do rúry postupne uniknúť. Keď sú dvierka spotrebiča zatvorené, horúci vzduch uniká otvormi nad ovládacím panelom. Vetracie otvory nezakrývajte.
- Na zloženie hrncov a príslušenstva používajte rukavice alebo chňapky a dávajte pozor, aby ste sa nedotkli ohrevných článkov.
- Na spotrebič ani v jeho blízkosti nikdy nekladte horľavé materiály: Ak by ste spotrebič náhodne zapli, materiál by sa mohol vznietiť.

- Na spotrebiči neohrievajte ani nevarate jedlo v tesne uzatvorenej nádobe. Tlak vytvorený teplom vnútri nádoby by mohol spôsobiť jej prasknutie a poškodenie spotrebiča.
- Nepoužívajte nádoby zo syntetických materiálov.
- Prehriaty tuk a oleje sa môžu ľahko vznietiť. Pri príprave jedál s vysokým obsahom tukov a oleja na ne vždy dohliadajte.
- Nenechávajte spotrebič bez dozoru pri smažení potravín.
- Ak pri príprave jedál používate alkoholické nápoje (napr. rum, koňak, víno), nezabudnite, že alkohol sa pri vysokých teplotách vyparuje. Môže tým vzniknúť riziko, že uvoľnené alkoholové pary sa pri kontakte s elektrickým ohrevným článkom vznietia.
- Nikdy nepoužívajte čistiace zariadenia využívajúce paru.
- Počas pyrolytického cyklu sa nedotýkajte rúry. Počas pyrolyzy sa k rúre nesmú približovať deti. Nadbytočné tekutiny musia byť pred zahájením cyklu z vnútornej časti rúry odstránené (platí len pre rúry s pyrolytickou funkciou).
- Používajte len teplotnú sondu určenú pre túto rúru.
- Nepoužívajte drsné abrazívne čistiace prostriedky alebo ostré kovové škrabky na čistenie skla dvierok rúry, pretože môžu poškriabať povrch, čo môže spôsobiť zničenie skla.
- Pred výmenou žiarovky sa uistite, že je spotrebič vypnutý, aby ste zabránili možnému zásahu elektrickým prúdom.
- Nezakrývajte jedlo vo varnej nádobe alobalom (iba pre rúry dodávané spoločne s varnou nádobou).
- Pri odstraňovaní obalu a montáži používajte vždy ochranné rukavice.

Likvidácia domácich spotrebičov

- Tento spotrebič je vyrobený z recyklovateľných a znovu použiteľných materiálov. Zlikvidujte ho v súlade s miestnymi predpismi o likvidácii odpadov. Pred odovzdaním spotrebiča do zberu odrežte prírodný elektrický kábel, aby sa spotrebič nedal použiť.
- Podrobnejšie informácie o zaobchádzaní, regenerácii a recyklácii spotrebičov si vyžiadajte na vašom miestnom úrade, v zberných surovinách alebo v obchode, kde ste výrobok kúpili.

INŠTALÁCIA

Po vybalení rúry skontrolujte, či sa spotrebič pri preprave nepoškodil a či sa dvierka správne zatvárajú. V prípade problémov zavolajte predajcu alebo prevádzku autorizovaného servisu. Aby ste predišli akémukoľvek poškodeniu, pri inštalácii iba vyberte rúru z podstavca z polystyrénu.

PRÍPRAVA OTVORU NA ZABUDOVANIE

- Diely kuchynskej linky, ktoré sú v kontakte s rúrou, musia odolávať teplu (min. 90 °C).
- Pred vsadením rúry urobte všetky potrebné výrezy a z výklenku odstráňte odrezky a piliny.
- Po inštalácii nesmie byť spodná časť rúry prístupná.

- Na zaručenie správnej činnosti spotrebiča zaručte, aby nebola prikrýta minimálna medzera medzi pracovnou plochou a horným okrajom rúry.

ELEKTRICKÉ ZAPOJENIE

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

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

VŠEOBECNÉ ODPORÚČANIA

Pred používaním:

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

Počas používania:


- Nekladte na dvierka ťažké predmety, pretože by ich to mohlo poškodiť.
- Neopierajte sa o dvierka a na ich rukoväť nič nevešajte.
- Vnútro rúry nevykladajte alobalom.
- Nikdy nelejte vodu do horúcej rúry. Mohol by sa tak poškodiť smaltovaný povrch.
- Hrnce a panvice neposúvajte po dne rúry, mohol by sa tým poškodiť smaltovaný povrch.
- Skontrolujte, či elektrické káble alebo iné elektrické spotrebiče v blízkosti rúry nemôžu prísť do styku s jej horúcimi časťami alebo či sa nemôžu zachytiť do jej dvierok.
- Rúru nevystavujte poveternostným vplyvom.

OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Likvidácia obalového materiálu

Tento obalový materiál je 100 % recyklovateľný a je označený symbolom recyklácie (♻️). Rôzne časti obalu likvidujte zodpovedne, v plnom súlade s platnými predpismi o likvidácii odpadov.

Likvidácia spotrebiča

- Tento spotrebič je označený v súlade s európskou smernicou 2002/96/ES o odpade z elektrických a elektronických zariadení (OEEZ).
- Zabezpečením, že tento výrobok bude zlikvidovaný správnym spôsobom, pomôžete predchádzať potenciálnym negatívnym dopadom na životné prostredie a ľudské zdravie, ktoré by mohli byť spôsobené nevhodnou manipuláciou so spotrebičom.
- Symbol  na spotrebiči alebo na sprievodných dokumentoch znamená, že s týmto výrobkom sa nesmie zaobchádzať ako s domovým odpadom, ale je potrebné odovzdať ho v zbernom stredisku pre elektrické a elektronické zariadenia.

Rady na úsporu energie

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

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

PRÍRUČKA NA ODSTRAŇOVANIE PROBLÉMOV

Rúra nefunguje:

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

Elektronický programátor nefunguje:

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

AUTORIZOVANÝ SERVIS

Predtým, ako zavoláte autorizovaný servis:

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

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

Nahláste tieto údaje:

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

SERVICE 0000 000 00000



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

ČISTENIE

UPOZORNENIE

- **Nikdy nepoužívajte čistiace zariadenia využívajúce paru.**
- **Rúru čistite, až keď bude chladná na dotyk.**
- **Odpojte spotrebič od elektrického napájania.**

Povrch rúry

DÔLEŽITÉ UPOZORNENIE: nepoužívajte korozívne ani abrazívne čistiace prostriedky. Ak sa niektorý z týchto produktov dostane nechtiac do kontaktu so spotrebičom, okamžite ho utrite vlhkou handričkou z mikrovlákna.

- Povrch vyčistite handričkou z mikrovlákna. Ak je povrch veľmi špinavý, pridajte do vody niekoľko kvapiek umývacieho prostriedku na riad. Poutierajte suchou utierkou.

Vnútro rúry

DÔLEŽITÉ UPOZORNENIE: nepoužívajte drsné špongie ani kovové škrabky alebo drôtenky. Časom by poškodili smaltované povrchy a sklo na dverkách rúry.

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

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

Príslušenstvo rúry:

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

ÚDRŽBA

UPOZORNENIE

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

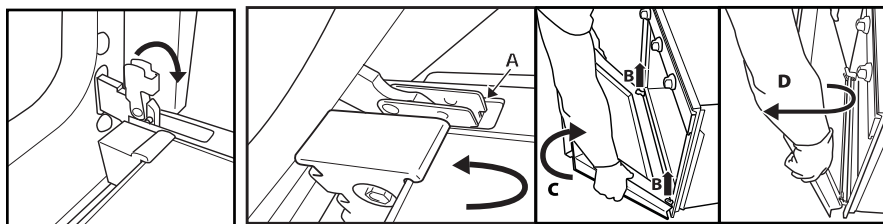
VYBRATIE DVIEROK

Pri vyberaní dveriek:

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

Montáž dvierok:

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

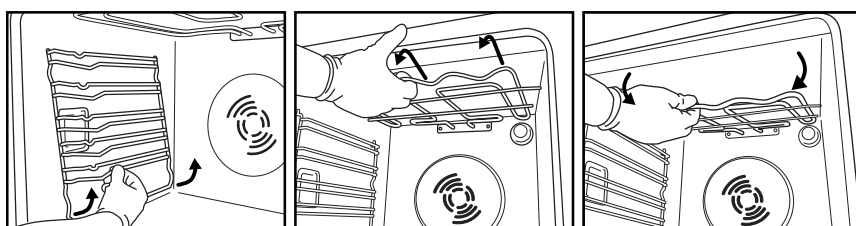


Obr. 1

Obr. 2

PRESUNUTIE HORNÉHO OHREVNÉHO ČLÁNKU (IBA NA NIEKTORÝCH MODELOCH)

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



Obr. 3

Obr. 4

Obr. 5

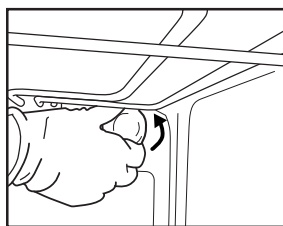
VÝMENA ŽIAROVKY OSVETLENIA RÚRY

Výmena zadnej žiarovky (ak je k dispozícii):

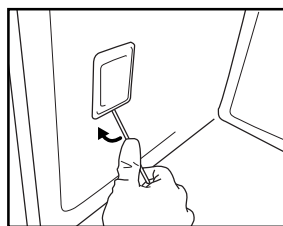
1. Odpojte rúru od elektrického napájania.
2. Odskrutkujte kryt žiarovky (obr. 6), vymeňte žiarovku (údaje o type sú v poznámke) a opäť zaskrutkujte kryt žiarovky.
3. Rúru opäť zapojte ku elektrickému napájaniu.

Výmena bočnej žiarovky (ak je k dispozícii):

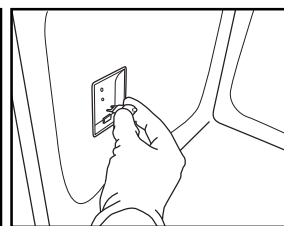
1. Odpojte rúru od elektrického napájania.
2. Vyberte bočné mriežky na upevnenie príslušenstva, ak sú vo výbave (obr. 3).
3. Plochým skrutkovačom vypáčte kryt žiarovky (obr. 7).
4. Vymeňte žiarovku (pozri poznámku pre typ žiarovky) (obr. 8).
5. Vráťte kryt žiarovky na miesto a zatlačte ho proti stene,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



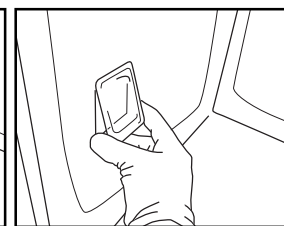
Obr. 6



Obr. 7



Obr. 8



Obr. 9

POZNÁMKA:

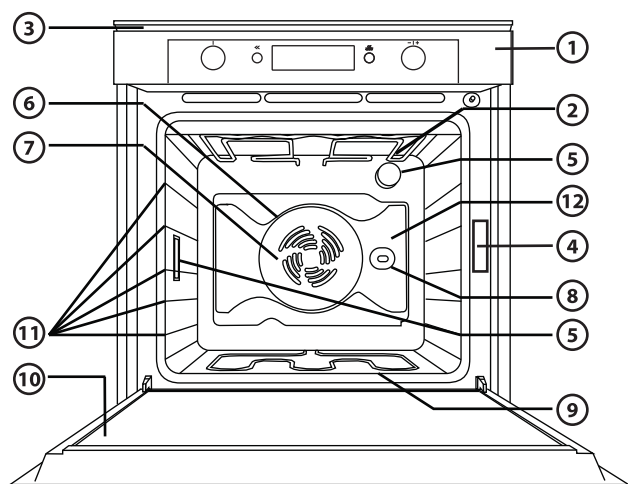
- Používajte iba žiarovky s výkonom 25-40W/230V typu E-14, T300 °C, alebo halogénové žiarovky s výkonom 20-40W/230 V typu G9, T300 °C.
- Žiarovka použitá v spotrebiči je špecifická pre elektrické spotrebiče a nie je vhodná na osvetlenie priestorov v domácnosti (Nariadenie (ES) 244/2009).
- Žiarovky dostanete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

DÔLEŽITÉ UPOZORNENIE:

- **V prípade použitia halogénových žiaroviek s nimi nemanipulujte holými rukami, aby sa nepoškodili odtlačkami prstov.**
- **Rúru nezapínajte skôr, ako ste opäť namontovali kryt žiarovky.**

POKYNY NA POUŽÍVANIE RÚRY

INFORMÁCIE O ELEKTRICKOM ZAPOJENÍ NÁJDETE V ČASTI O INŠTALÁCII

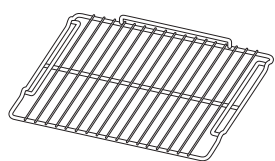


1. Ovládací panel
2. Horný ohrevný článok/gril
3. Chladiaci ventilátor (nevidno ho)
4. Výrobný štítok (neodstraňujte ho)
5. Svetlo
6. Okrúhly ohrevný článok (nevidno ho)
7. Ventilátor
8. Otočný ražeň (ak je k dispozícii)
9. Spodný ohrevný článok (skrytý)
10. Dvierka
11. Poloha roštov (číslo úrovne je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

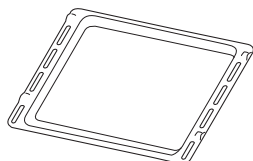
POZNÁMKA:

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

DODANÉ PRÍSLUŠENSTVO



Obr. A



Obr. B

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

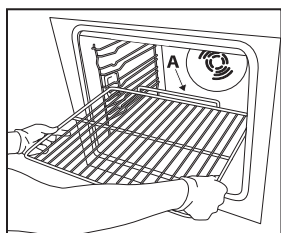
Množstvo príslušenstva sa môže meniť v závislosti od zakúpeného modelu.

PRÍSLUŠENSTVO, KTORÉ SA NEDODÁVA

Príslušenstvo sa dá kúpiť samostatne v servisných strediskách.

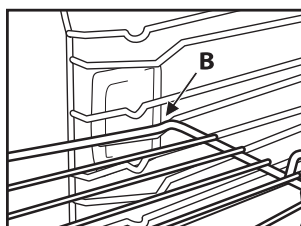
VLOŽENIE ROŠTOV A INÉHO PRÍSLUŠENSTVA DO RÚRY

Rošt a ostatné príslušenstvo sú vybavené blokovacím systémom, ktorý bráni ich neželanému vysunutiu z rúry.

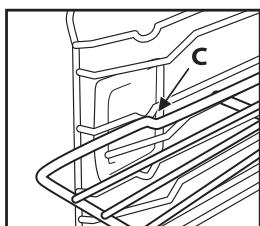


Obr. 1

1. Zasuňte rošt vodorovne, zvýšenou časťou „A“ smerujúcou hore (Obr. 1).
2. Rošt v blízkosti polohy zablokovania „B“ nakloňte (Obr. 2).



Obr. 2

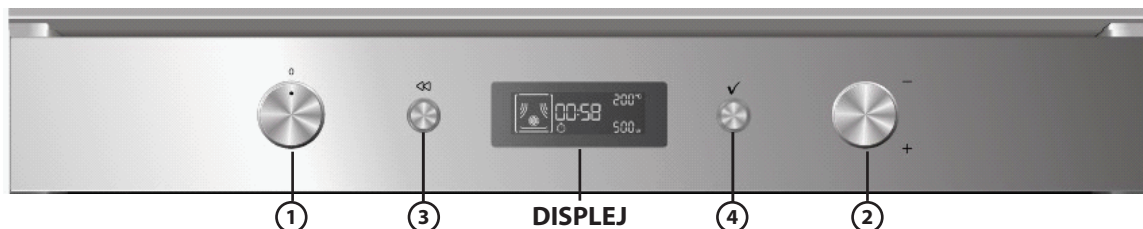


Obr. 3

3. Vráťte rošt do vodorovnej polohy a zatlačte ho, až kým sa úplne nevsunie „C“ (Obr. 3).
 4. Pri vyberaní roštu postupujte v opačnom poradí.
- Iné časti príslušenstva, ako pekáč na odkvapkávanie a plech na zákusky, vsuňte rovnakým spôsobom. Výstupok na plochej strane umožňuje zablokovanie.

POPIS OVLÁDACIEHO PANELA

ELEKTRONICKÝ PROGRAMÁTOR



1. **OVLÁDACÍ GOMBÍK FUNKCIÍ:** zapnutie/vypnutie a voľba funkcií
 2. **OVLÁDACÍ GOMBÍK NAVIGÁCIE:** posun po ponukách, regulácia vopred nastavených hodnôt
- POZNÁMKA: obidva gombíky možno zatahnuť. Stlačením gombíkov v strede sa vynoria.**
3. **TLAČIDLO** ⏪: návrat k predchádzajúcemu zobrazeniu
 4. **TLAČIDLO** ✓: na voľbu a potvrdenie nastavení

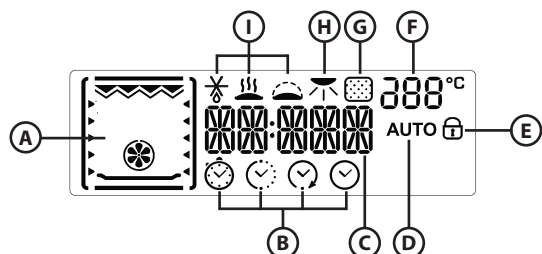
ZOZNAM FUNKCIÍ

Otočením ovládacieho gombíka „Funkcie“ do ľubovoľnej polohy sa rúra aktivuje: na displeji sa zobrazia funkcie a k nim pridružené rozšírené ponuky.

K podponukám sa dostanete otočením gombíka na funkcie GRILL, ŠPECIALITY, NASTAVENIA, CHLIEB/PIZZA, AUTOMATICKÉ ČISTENIE RÚRY.

POZNÁMKA: zoznam a opis funkcií nájdete v špecifickej tabuľke na strane 35.

OPIS DISPLEJA



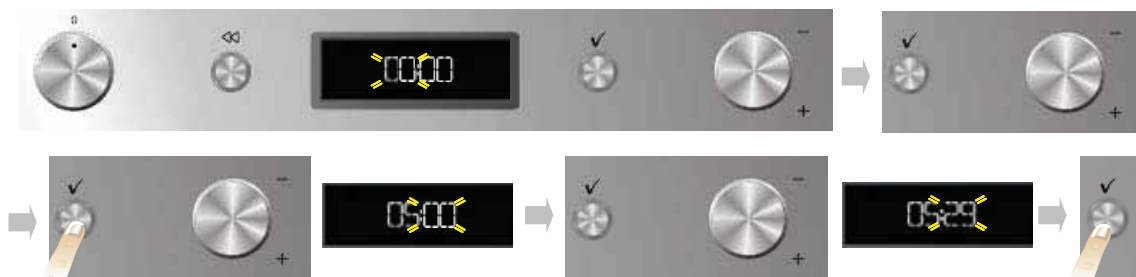
- A.** Zobrazenie ohrevných článkov aktivovaných počas rôznych funkcií pečenia
- B.** Symboly časového manažmentu: časovač, čas pečenia, čas ukončenia pečenia, čas
- C.** Údaje o vybraných funkciách
- D.** Vybraná je automatická funkcia CHLIEB/PIZZA
- E.** Ukazovateľ uzamknutia dvierok počas automatického čistiaceho cyklu (pyro čistenie)
- F.** Vnútorňá teplota rúry
- G.** Funkcia pyrolýzy (na tomto modeli nie je k dispozícii)
- H.** Zapekanie
- I.** Špeciálne funkcie: Rozmrazovanie, udržiavanie v teple, kysnutie, Eco horuci vzduch

SPUSTENIE RÚRY – NASTAVENIE JAZYKA

Pri prvom spustení rúry sa na displeji objaví tento text: ENGLISH

Gombíkom „Navigácia“ otáčajte dovtedy, kým sa nezobrazí požadovaný jazyk. Ten potom potvrdte tlačidlom ✓.

NASTAVENIE ČASU



Po nastavení jazyka je potrebné nastaviť hodiny. Na displeji blikajú dve hodinové číslice.

1. Otáčaním ovládacieho gombíka „Navigácia“ zobrazte správnu hodinu.
2. Potvrdte stlačením tlačidla ✓. Na displeji začnú blikáť dve minútové číslice.
3. Otáčaním ovládacieho gombíka „Navigácia“ zobrazte správnu minútu.
4. Stlačte tlačidlo ✓ na potvrdenie.

Ak chcete zmeniť čas, napríklad po výpadku prúdu, prečítajte si nasledujúci odsek (NASTAVENIA).

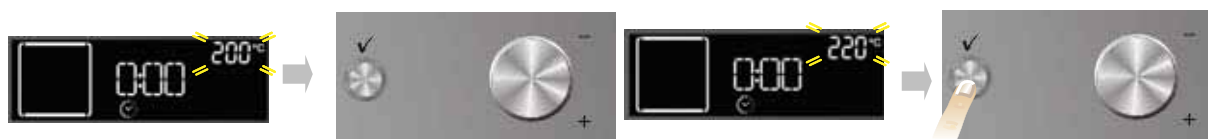
NASTAVENIE FUNKCIÍ PEČENIA



1. Otočte ovládacie gombík „Funkcie“ do požadovanej funkcie: na displeji sa zobrazia nastavenia pre prípravu jedla.
2. Ak sa zobrazujú požadované hodnoty, stlačte tlačidlo ✓. Ak ich chcete zmeniť, pokračujte nasledujúcim postupom.

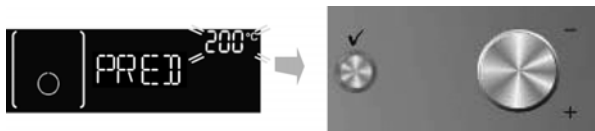
NASTAVENIE TEPLoty/VÝKONU GRILU





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



1. Otáčaním ovládacieho gombíka „Navigácia“ zobrazte želanú hodnotu.
2. Stlačte tlačidlo ✓ na potvrdenie.

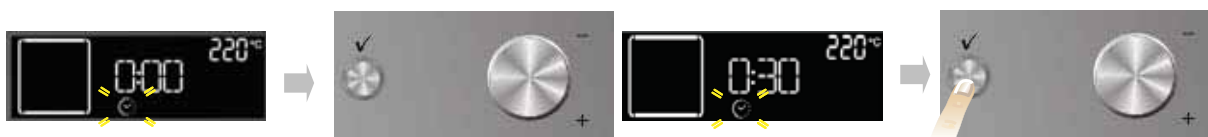
RÝCHLY PREDOHREV





1. Funkciu rýchleho predohrevu zvolíte otočením ovládacieho gombíka „Funkcie“ na symbol .
2. Potvrďte tlačidlom : nastavenia sa zobrazia na displeji.
3. Ak je navrhovaná teplota súčasne požadovanou, stlačte tlačidlo . Pri úprave postupujte podľa pokynov v predchádzajúcich odsekoch. Na displeji sa zobrazí slovo **PRED**. Po dosiahnutí nastavenej teploty sa na displeji zobrazí príslušná teplota (napr. 200 °C) a zaznie zvukový signál. Po ukončení fázy predohrevu rúra automaticky nastaví funkciu statického ohrevu .
V tej chvíli môžete vložiť jedlo a začať piecť.
4. Ak chcete nastaviť inú funkciu pečenia, otáčajte ovládacím gombíkom „Funkcie“ a zvolte želanú funkciu.

NASTAVENIE DOBY PEČENIA

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



1. Po potvrdení teploty začne blikať symbol .
2. Otáčaním ovládacieho gombíka zobrazte požadovaný čas pečenia.
3. Čas pečenia potvrďte stlačením tlačidla .

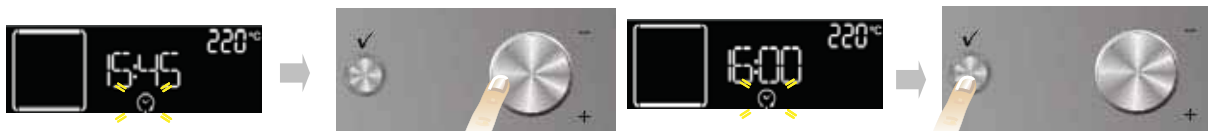
NASTAVENIE ČASU UKONČENIA PEČENIA/POSUNUTÉHO ŠTARTU

DÔLEŽITÉ: nastavenie posunutého štartu nie je k dispozícii pre tieto funkcie: RÝCHLY PREDOHREV, CHLIEB/PIZZA.


POZNÁMKA: pri tomto nastavení sa želaná teplota dosiahne postupnejším ohrevom, preto môžu byť časy pečenia mierne dlhšie, než je uvedené v tabuľke prípravy jedla.


Čas ukončenia pečenia sa dá nastaviť posunutím času zapnutia rúry, a to až o maximálne 23 hodín a 59 minút, počítajúc od presného aktuálneho času. Toto sa dá urobiť až po nastavení doby pečenia.

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



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

1. Otočením gombíka „Navigácia“ zobrazte požadovaný čas ukončenia pečenia (napríklad 16:00).
2. Potvrďte zvolenú hodnotu stlačením tlačidla . dve bodky konca času pečenia blikajú, čo znamená, že je nastavenie nesprávne.
3. Rúra automaticky posunie spustenie pečenia tak, aby sa ukončilo v nastavený čas.

Nastavené hodnoty (teplota, úroveň grilu, doba pečenia) však možno kedykoľvek zmeniť tlačidlom , ktorým prejdete späť. Potom gombíkom „Navigácia“ zmeňte hodnoty, ktoré potvrdíte tlačidlom .

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 23 hodín a 59 minút.

1. Ak je gombík „Funkcie“ na hodnote nula, otočte gombík „Navigácia“ tak, aby ukazoval požadovaný čas.
2. Stlačením tlačidla ✓ sa spustí odpočítavanie času. Po uplynutí nastavenej doby sa na displeji zobrazí „END“ a zaznie zvukový signál. Ak chcete stlmiť akustický signál, stlačte tlačidlo ✓ (na displeji sa zobrazí čas dňa).

BLOKOVANIE TLAČIDIEL (KEY-LOCK)

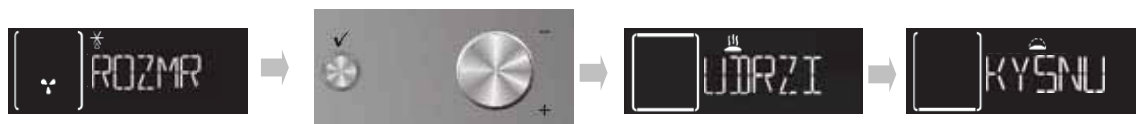


Táto funkcia umožňuje zabrániť používaniu tlačidiel a ovládacích gombíkov na ovládacom paneli.

Aby ste funkciu aktivovali, stlačte súčasne tlačidlá ⏸ a ✓ a podržte ich aspoň 3 sekundy. Po aktivovaní sa funkcie priradené tlačidlám uzamknú a na displeji sa zobrazí symbol kľúča. Táto funkcia sa dá aktivovať aj počas pečenia. Aby ste ju zrušili, zopakujte hore uvedený postup. Ak je aktívna funkcia blokovania tlačidiel, rúra sa dá vypnúť otočením ovládacieho gombíka do polohy 0 (nula). V takom prípade bude treba znovu nastaviť predchádzajúcu funkciu.

VOĽBA ŠPECIÁLNYCH FUNKCIÍ

Ukazovateľ gombíka „Funkcie“ otočte na symbol ⚙️. Zobrazí sa podponuka s tromi špeciálnymi funkciami. Ak chcete navigovať, zvolte a spustíte jednu z týchto funkcií:



1. Otočte ovládací gombík „Funkcie“ na symbol ⚙️: zobrazí sa symbol „ROZMRAZOVANIE“ spolu s príslušným symbolom funkcie.
2. Otáčaním ovládacieho gombíka „Navigácia“ sa posúvajte po zozname funkcií: ROZMRAZOVANIE, UDRZIAVANIE V TEPLE, KYSNUTIE, ECO HORUCI VZDUCH
3. Stlačte tlačidlo ✓ na potvrdenie.

ZAPEKANIE

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







Na konci pečenia sa na displeji zobrazí: „✓ PRE ZAPEKANIE“. Stlačením tlačidla ✓ rúra spustí fázu zhnednutia trvajúcu 5 minút. Túto funkciu možno označiť za sebou maximálne dvakrát.

VÝBER FUNKCIE CHLIEB/PIZZA

Ukazovateľ gombíka „Funkcia“ otočte na symbol 🍞. Zobrazí sa podponuka s automatickými funkciami pečenia pre „chlieb“ a „pizzu“.





Chlieb



1. Otočte ovládací gombík „Funkcia“ na symbol : na displeji sa zobrazí nápis „CHLIEB“ a AUTO.
2. Stlačením tlačidla  vyberte funkciu.
3. Otočením gombíka „Navigácia“ nastavte požadovanú teplotu (180 °C až 220 °C) a potvrdte tlačidlom .
4. Gombík „Navigácia“ otočte na požadovaný čas pečenia a stlačením tlačidla  spustíte pečenie.

Pizza





1. Otočte ovládací gombík Funkcia na symbol : na displeji sa zobrazí nápis „CHLIEB“. Ak chcete zvoliť funkciu „PIZZA“, postupujte takto:
2. Otočte gombík „Navigácia“: na displeji sa zobrazí „PIZZA“.
3. Stlačením tlačidla  vyberte funkciu.
4. Otočením gombíka „Navigácia“ nastavte požadovanú teplotu (220 °C až 250 °C) a potvrdte tlačidlom .
5. Gombík „Navigácia“ otočte na požadovaný čas pečenia a stlačením tlačidla  spustíte pečenie.

NASTAVENIA

Ukazovateľ gombíka „Funkcie“ otočte na symbol . Zobrazí sa podponuka s piatimi nastaveniami displeja, ktoré môžete zmeniť.

Jazyk



1. Otáčaním ovládacieho gombíka „Navigácia“ zobrazte JAZYK.
2. Stlačením tlačidla  získate prístup k nastaveniu
3. Gombíkom „Navigácia“ otáčajte dovtedy, kým sa nezobrazí požadovaný jazyk. Ten potom potvrdte tlačidlom .

Hodiny

Otáčaním ovládacieho gombíka „Navigácia“ zobrazte HODIN. Ak chcete zmeniť čas dňa, pozrite si predchádzajúci odsek (NASTAVENIE ČASU).



Eco

Ak je označený režim ECO (ZAP.) a ak je rúra v pohotovostnom režime aspoň 3 minúty, displej zníži jas a zobrazia sa hodiny. Informácie na displeji zobrazíte stlačením tlačidla alebo otočením gombíka.

1. Otáčaním ovládacieho gombíka „Navigácia“ zobrazte „ECO“.
2. Stlačením tlačidla  získate prístup k nastaveniu (ZAP./VYP).
3. Otáčaním gombíka „Navigácia“ vyberte požadované nastavenie a potvrdte ho stlačením tlačidla .
4. Ak sa počas funkcie pečenia aktivuje režim Eco, žiarovka po 1 minúte pečenia zhasne a opäť sa rozsvieti pri interakcii s používateľom.



Zvukový signál

Zvukový signál zapnete alebo vypnete takto:













1. Otáčaním ovládacieho gombíka „Navigácia“ zobrazte „ZVUK“.
2. Stlačením tlačidla  získate prístup k nastaveniu (ZAP./VYP).
3. Otáčaním gombíka „Navigácia“ vyberte požadované nastavenie a potvrdte ho stlačením tlačidla .

Jas




Postup zmeny jasú displeja:

1. Otáčaním ovládacieho gombíka „Navigácia“ zobrazte „JAS“.
2. Stlačte tlačidlo ; na displeji sa zobrazí číslo 1.
3. Otáčaním gombíka „Navigácia“ zvýšite alebo znížite jas, ktorý potvrdte stlačením tlačidla .





TABUĽKA S OPISOM FUNKCIÍ

OVLÁDACÍ GOMBÍK FUNKCIÍ			
	VYP.	Na prerušenie pečenia a vypnutie rúry.	
	OSVETLENIE	Zapnutie/vypnutie vnútorného osvetlenia rúry.	
	ŠPECIALITY	 ROZMRAZOVANIE	Na urýchlenie rozmrazenia potravín. Odporúča sa vložiť jedlo do strednej polohy v rúre. Odporúčame nechať potraviny v svojom obale, aby sa zamedzilo dehydratácii povrchu.
		 UDRŽIAVANIE V TEPLE	Na udržiavanie chrumkavosti a teploty práve upečených jedál (napr.: mäso, smažené jedlá, nákypy). Odporúča sa vložiť jedlo do strednej polohy v rúre. Funkcia sa nedá zapnúť, ak teplota vnútri rúry presahuje 65°.
		 KYSNUTIE	Na optimálne kysnutie sladkého alebo slaného cesta. Za účelom zachovania kvality kysnutia sa funkcia nedá zapnúť, ak teplota vnútri rúry presahuje 40 °C. Cesto položte na 2. úroveň. Rúru netreba predohriať.
		 ECO HORUCI 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. Aby ste maximalizovali energetickú úspornosť, neodporúča sa počas pečenia otvárať dverka. Odporúča sa používať 3. úroveň v rúre. Rúru netreba predohriať.
	TRADICNY OHREV	Na pečenie ľubovoľného jedla iba na jednej úrovni. Použite 3. úroveň. Na pečenie pizze, slaných a sladkých tort s tekutou plnkou používajte naopak 1. alebo 2. úroveň. Pred vložením pokrmu do rúry ju predohrejte.	
	KONVENCNE PECENIE	Na pečenie mäsa a koláčov s tekutou plnkou (slanou či sladkou). Použite 3. úroveň. Pred pečením rúru predohrejte.	
	HORUCI VZDUCH	Na súčasné pečenie na dvoch úrovniach, aj rôznych jedál, ktoré sa pečú pri rovnakej teplote (napr.: ryby, zelenina, zákusky). Funkcia umožňuje piecť bez prenosu arómy jedného jedla na druhé. Druhú úroveň použite iba na pečenie na jednej úrovni. Ak chcete piecť na dvoch úrovniach, po predhriatí rúry použite prvú a štvrtú úroveň.	
	MAXI COOKING	Na pečenie veľkých kusov mäsa (kusy väčšie ako 2,5 kg). Používajte 1. alebo 3. úroveň, v závislosti od rozmerov mäsa. Rúru netreba predohriať. Odporúča sa počas pečenia mäso otočiť, aby sa lepšie opieklo. Ideálne je z času načas mäso podlievať, aby nevyschlo.	
	GRILL	Na grilovanie rebierok, špízov, klobások, gratinovanie zeleniny a na zapečenie chleba. Odporúča sa vložiť jedlo na 4. alebo 5. úroveň. Pri grilovaní mäsa odporúčame používať nádobu na zachytávanie tuku a šťavy z pečenia. Vložte ju na 3. alebo 4. úroveň a prilejte do nej približne pol litra vody. Rúru netreba predohriať. Počas pečenia treba udržiavať dverka rúry zatvorené.	
	TURBO GRILL	Na pečenie veľkých kusov mäsa (stehná, roast beef, kurča). Jedlo vložte do strednej polohy v rúre. Odporúča sa používať nádobu na odkvapkávanie tuku na zachytenie šťavy z pečenia. Vložte ju na 1. alebo 2. úroveň a prilejte do nej približne pol litra vody. Rúru netreba predohriať. Počas pečenia treba udržiavať dverka rúry zatvorené. Pri tejto funkcii môžete používať otočný ražeň, ak je k dispozícii.	

OVLÁDACÍ GOMBÍK FUNKCIÍ




	NASTAVENIA	Na nastavenie displeja (čas, jas, hlasitosť zvukového znamenia, úspora energie).
	CHLIEB/PIZZA	Na pečenie rôznych typov a veľkostí pizze a chleba. Táto funkcia obsahuje dva programy s vopred definovanými nastaveniami. Jednoducho označte požadované hodnoty (teplota a čas) a rúra automaticky zorganizuje celý cyklus pečenia. Cesto vložte na 2. úroveň predhriatej rúry.
	RÝCHLY PREDOHREV	Na rýchly predohrev rúry.

TABUĽKY PRÍPRAVY JEDLA

Recept	Funkcia	Predohrev	Úroveň v rúre (od spodu)	Teplota (°C)	Príprava (min)	Príslušenstvo a poznámky
Kysnuté koláče		Áno	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, štrúdlä, jablkový koláč)		Áno	3	160 – 200	30 – 85	Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie zákuskov 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/koláčiky		Áno	3	170 – 180	15 – 45	Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie zákuskov
		Áno	1 – 4	160 – 170	20 – 45	Úroveň 4: rošt Úroveň 1: nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie zákuskov
Odpalované cesto		Áno	3	180 – 200	30 – 40	Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie zákuskov
		Áno	1 – 4	180 – 190	35 – 45	Úroveň 4: pekáč na rošte Úroveň 1: nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie zákuskov
Snehové sušienky		Áno	3	90	110 – 150	Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie zákuskov
		Áno	1 – 4	90	130 – 150	Úroveň 4: pekáč na rošte Úroveň 1: nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie zákuskov
Chlieb/pizza/posúch		Áno	1/2	190 – 250	15 – 50	Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie zákuskov
		Áno	1 – 4	190 – 250	20 – 50	Úroveň 4: pekáč na rošte Úroveň 1: nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie zákuskov
Chlieb	 (Chlieb)	Áno	2	180 – 220	30 – 50	Nádoba na odkvapkávanie/plech na zákusky alebo rošt
















Recept	Funkcia	Predohrev	Úroveň v rúre (od spodu)	Teplota (°C)	Príprava (min)	Príslušenstvo a poznámky
Pizza	 (Pizza)	Áno	2	220 – 250	15 – 30	Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie zákuskov
Mrazené pizze		Áno	3	250	10 – 15	Úroveň 3: nádoba na odkvapkávanie/plech na zákusky alebo rošt
		Áno	1 – 4	250	10 – 20	Úroveň 4: pekáč na rošte Úroveň 1: nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie zákuskov
Slané koláče (zeleninové torty, sladké plnené torty)		Áno	2/3	180 – 190	40 – 55	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
Slané a sladké odpaľované cesto		Áno	3	190 – 200	20 – 30	Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie zákuskov
		Áno	1 – 4	180 – 190	20 – 40	Úroveň 4: pekáč na rošte Úroveň 1: nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie zákuskov
Lasagne/zapečené cestoviny/cannelloni/nákypy		Áno	3	190 – 200	45 – 65	Nádoba na odkvapkávanie alebo pekáč na rošte
Jahňacie/teľacie/hovädzie/bravčové 1 kg		Áno	3	190 – 200	80 – 110	Nádoba na odkvapkávanie alebo pekáč na rošte
Kurča/králik/kačica 1 kg		Áno	3	200 – 230	50 – 100	Nádoba na odkvapkávanie alebo pekáč na rošte
Moriak/hus 3 kg		Áno	2	190 – 200	80 – 130	Nádoba na odkvapkávanie alebo pekáč na rošte
Pečené ryby/ryby pečené v alobale (filé, vcelku)		Áno	3	180 – 200	40 – 60	Nádoba na odkvapkávanie alebo pekáč na rošte
Plnená zelenina (paradajky, cukety, baklažány)		Áno	2	170 – 190	30 – 60	Pekáč na rošte
Hrianka		-	5	3 (vysoký)	3 – 6	Rošt
Filé / plátky rýb		-	4	2 (stredný)	20 – 30	Úroveň 4: rošt (v polovici pečenia jedlo obrátiť)
						Úroveň 3: nádoba na odkvapkávanie s vodou

Recept	Funkcia	Predohrev	Úroveň v rúre (od spodu)	Teplota (°C)	Príprava (min)	Príslušenstvo a poznámky
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 (stredný)	55 – 70	Úroveň 2: rošt (po uplynutí dvoch tretín doby pečenia jedlo obrátiť)
				3 (vysoký)		60 – 80
				Úroveň 2: otočný ražň (ak je k dispozícii)	Úroveň 1: nádoba na odkvapkávanie s vodou	
Krvavý rozbíť 1 kg		-	3	2 (stredný)	35 – 50	Pekáč na rošte (po uplynutí dvoch tretín doby pečenia jedlo podľa potreby obrátiť)
Jahňacie stehno/ koleno		-	3	2 (stredný)	60 – 90	Nádoba na odkvapkávanie alebo pekáč na rošte (po uplynutí dvoch tretín doby pečenia jedlo podľa potreby obrátiť)
Pečené zemiaky		-	3	2 (stredný)	45 – 55	Nádoba na odkvapkávanie alebo plech na zákusky (podľa potreby po dvoch tretinách doby pečenia jedlo obrátiť)
Gratinovaná zelenina		-	3	3 (vysoký)	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

Recept	Funkcia	Predohrev	Úroveň v rúre (od spodu)	Teplota (°C)	Príprava (min)	Príslušenstvo a poznámky
Ryby a zelenina		Áno	1 – 4	180	30 – 50*	Úroveň 4: 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
Kúsky mäsa (králik, kura, jahňa)		-	3	200	50 – 100*	Nádoba na odkvapkávanie alebo pekáč na rošte

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

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

Recept	Funkcia	Predohrev	Úroveň v rúre (od spodu)	Teplota (°C)	Príprava (min)	Príslušenstvo a poznámky
IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.2						
Sušienky z treného cesta (Shortbread)		Áno	3	170	15-25	Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie zákuskov
		Áno	1 – 4	150	25 – 40	Úroveň 4: plech na pečenie zákuskov Úroveň 1: nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie zákuskov
IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.3						
Malé koláčiky (Small cakes)		Áno	3	170	20 – 30	Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie zákuskov
		Áno	1 – 4	160	25 – 35	Úroveň 4: plech na pečenie zákuskov Úroveň 1: nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie zákuskov
IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.1						
Piškóta bez tuku (Fatless sponge cake)		Áno	2	170	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						
Dva jablkové koláče (Two apple pies)		Áno	2/3	185	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 (Toast)**		-	5	3 (vysoký)	3 – 6	Rošt
IEC 60350-1:2011-12 § 9.3						
Hamburgery (Burgers)**		-	5	3 (vysoký)	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		Áno	3	180	30 – 40	Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie zákuskov
		Áno	1 – 4	160	55 – 65	Úroveň 4: plech na pečenie zákuskov Úroveň 1: nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie zákuskov
DIN 3360-12:07 § 6.6						
Pečené bravčové mäso		-	2	170	110 – 150	Úroveň 2: nádoba na odkvapkávanie
DIN 3360-12:07 príloha C						
Nízka torta		Áno	3	170	35 – 45	Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie zákuskov
		Áno	1 – 4	160	40 – 50	Úroveň 4: plech na pečenie zákuskov Úroveň 1: nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie zákuskov

Tabuľka prípravy jedla uvádza funkcie a ideálne teploty pre najlepšie výsledky pre akýkoľvek typ receptu. Pre pečenie v horúcom vzduchu na jednej úrovni sa odporúča použiť druhú úroveň a rovnakú teplotu odporúčanú pre režim pečenia „HORÚCI VZDUCH“ na viacerých úrovniach.

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

Toto označenie v tabuľke je bez použitia koľajničiek.

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

Pri vykonávaní testov použite príslušnú tabuľku.

ODPORÚČANIA A RADY

Ako čítať tabuľku prípravy jedla

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

Pečenie rôznych jedál súčasne

Použitím funkcie „HORÚCI 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.

Koláče

- Jemné zákusky pečte pri funkcii tradičného pečenia na jednej úrovni. Používajte tmavé kovové pekáče a vždy ich uložte na dodaný rošt. Pri pečení na viac ako jednej úrovni zvolte funkciu pečenia s ventilátorom a po čase vymeňte polohy pekáčov, aby sa zabezpečila optimálna cirkulácia horúceho vzduchu.
- Pri skúške, či je kysnutý koláč upečený, vpichnete do stredu koláča drevené špáradlo. Ak bude špáradlo po vybratí čisté, koláč je hotový.
- Ak používate pekáče s teflónovým povrchom, okraje nevymastite maslom, pretože koláč nevyrastie okolo okrajov rovnomerne.
- Ak koláč počas pečenia „klesne“, nabadúce nastavte nižšiu teplotu alebo znížte množstvo kvapalín v zmesi a miešajte opatrnejšie.
- Pri koláčoch s vlhkou plnkou (tvarohovou alebo ovocnou) použijete funkciu „KONVENCNE PECENIE“. Ak je základ koláča vlhký, pečte ho na nižšej úrovni a pred pridaním plnky posypte korpus koláča strúhankou alebo pomletými sušienkami.

Mäso

- Používajte pekáč alebo pyrexovú nádobu vhodnej veľkosti pre kus mäsa, ktorý sa má piecť. Pri pečení veľkých kusov prilejte do pekáča trochu vývaru a počas pečenia mäso podlievajte. Po upečení nechajte mäso odstať v rúre počas ďalších 10 – 15 minút alebo ho zabaľte do alobalu.
- Keď chcete grilovať mäso, zvolte si kusy rovnakej hrúbky, dosiahnete tak rovnomerné opečenie. Veľmi hrubé kusy si vyžadujú dlhšiu dobu pečenia. Aby sa predišlo spáleniu povrchu mäsa, zvolte nižšiu polohu v rúre, aby bolo mäso ďalej od grilu. Po uplynutí dvoch tretín doby pečenia mäso obráťte.

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

Otočný ražeň (iba u niektorých modelov)

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

Pizza

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

Funkcia kysnutia cesta (iba na niektorých modeloch)

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