

## 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 pyrolytického cyklu nepúšťajte deti do blízkosti rúry (platí 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.
- 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 prikrytá minimálna medzera medzi pracovnou plochou a horným okrajom rúry.

## **ELEKTRICKÉ ZAPOJENIE**

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

- Výmenu elektrického kábla (typ H05 RR-F 3 x 1,5 mm<sup>2</sup>) 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:**


- Nekladajte na dvierka ťažké predmety, pretože by ich to mohlo poškodiť.
- Neopierajte sa o dvierka a na ich rukoväť nič nevesajte.
- 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 (CE)**

- Táto rúra môže prísť do kontaktu s potravinami, splňa 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 ODSTRÁŇOVANIE PROBLÉMOV**

### **Rúra nefunguje:**

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

### **Dvierka sa neotvoria:**

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

## **Elektronický programátor nefunguje:**

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

## **AUTORIZOVANÝ SERVIS**

### **Predtým, ako zavoláte autorizovaný servis:**

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

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

Nahláste tieto údaje:

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

**SERVICE** 0000 000 00000



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

## **ČISTENIE**



### **UPOZORNENIE**

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

### **Povrch rúry**

**DÔLEŽITÉ UPOZORNENIE: nepoužívajte korozívne ani abrazívne čistiace prostriedky. Ak sa niektorý z uvedených prostriedkov dostane do kontaktu so spotrebičom, okamžite ho poutierajte vlhkou utierkou.**

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

### **Vnútro rúry**

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

- Po každom použití nechajte rúru vychladnúť, a potom ju vyčistíte, kým je ešte vlažná, aby ste odstránili zapečené zvyšky a škvrny spôsobené zvyškami jedál (napr. pri príprave jedál s vysokým obsahom cukru).
- Používajte značkové čistiace prípravky na rúry a prísne dodržiavajte pokyny výrobcu.
- Sklo dveriek 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.

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

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

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

## Čistiaci cyklus rúry s pyrolytickou funkciou (ak je k dispozícii):

### ! UPOZORNENIE

- Počas pyrolytického cyklu sa nedotýkajte rúry.
- Počas pyrolytického cyklu nedovoľte deťom, aby sa priblížili k rúre.

Táto funkcia spaľuje odstreknújúci tuk vnútri rúry počas pečenia pri teplote pribl. 500 °C. Pri takejto vysokej teplote sa usadeniny premenia na svetlý popol, ktorý sa dá ľahko utrieť vlhkou handričkou po vychladnutí rúry. Funkciu pyrolýzy neaktivujte po každom pečení, ale až po nahromadení nečistôt alebo ak sa pri predohreve a pečení tvoria dym a nepríjemný pach.

- V prípade, že je rúra nainštalovaná pod varnou doskou sa uistite, že horáky alebo elektrické platničky budú počas samočistenia (pyrolýzy) vypnuté.
- Pred zapnutím pyrolýzy treba zo spotrebiča vybrať všetko príslušenstvo.
- Pre optimálne vyčistenie dverí pece odstráňte najväčšie znečistenie vlhkou špongiou predtým, ako použijete pyrolitickú funkciu.

Spotrebič má k dispozícii 2 funkcie pyrolýzy:

1. Úsporný cyklus (PYRO EXPRES/EKO): spotreba sa zníži o približne 25% v porovnaní so štandardným pyrolytickým cyklom. Aktivujte ho v pravidelných intervaloch (potom, čo ste piekli aspoň 2-3-krát mäso po sebe).
  2. Štandardný cyklus (PYRO): zaručuje dôkladné čistenie v prípade veľmi špinavej rúry.
- V každom prípade, po určitom počte pečenia a v závislosti od zašpinenia, vám správa na displeji odporučí vykonať cyklus samočistenia.

**POZNÁMKA: počas funkcie pyrolýzy ostanú dvierka rúry zablokované a nebudú sa dať otvoriť, až kým teplota vnútri nedosiahne príslušnú bezpečnú hranicu.**

## ÚDRŽBA

### ! UPOZORNENIE

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

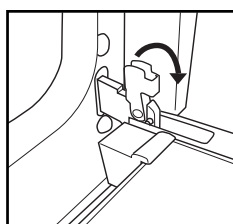
## VYBRATIE DVIEROK

### Pri vyberaní dvierok:

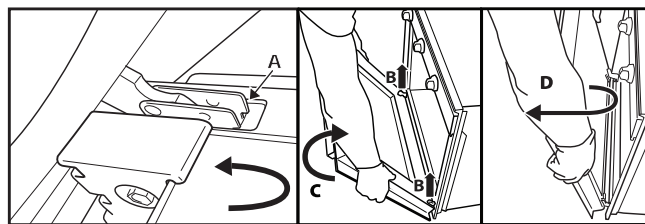
1. Dvierka úplne otvorte.
2. Nadvihnite úchytky a potlačte ich čo najviac dopredu (obr. 1).
3. Zatvorte čo najviac (A), nadvihnite (B) a otočte (C), kým sa neuvoľnia (D) (obr. 2).

### Montáž dvierok:

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



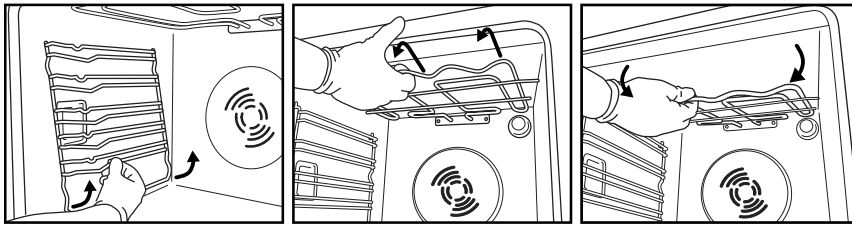
Obr. 1



Obr. 2

## **PRESUNUTIE HORNÉHO OHREVNÉHO ČLÁNKU (IBA NA NIEKTORÝCH MODELOCH)**

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

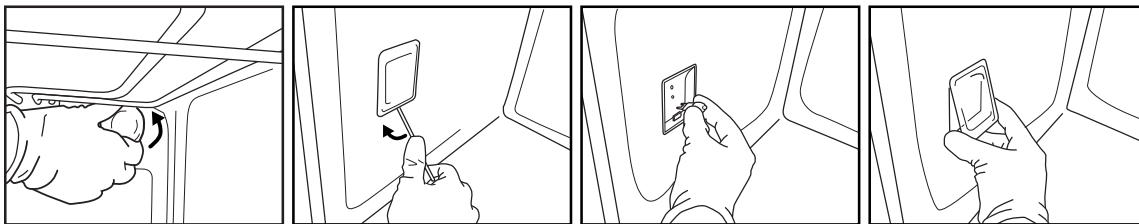
## **VÝMENA ŽIAROVKY OSVETLENIA RÚRY**

**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:**

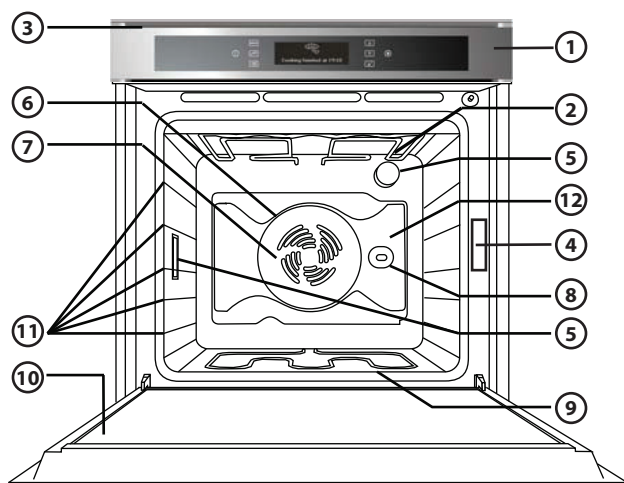
- Používajte iba žiarovky s výkonom 25-40W/230V typu E-14, T300 °C, alebo halogénové žiarovky s výkonom 20-40W/230 V typu G9, T300 °C.
- Žiarovka použitá v spotrebiči je špecifická pre elektrické spotrebiče a nie je vhodná na osvetlenie priestorov v domácnosti (Nariadenie (ES) 244/2009).
- Žiarovky dostanete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

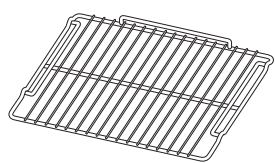


1. Ovládací panel
2. Horný ohrevný článok/gril
3. Chladiaci ventilátor (nevidno ho)
4. Výrobný štítok (neodstraňujte ho)
5. Osvetlenie
6. Okrúhly ohrevný článok (nevidno ho)
7. Ventilátor
8. Otočný ražeň (ak je k dispozícii)
9. Spodný ohrevný článok (nevidno ho)
10. Dvierka
11. Poloha roštov (číslo úrovne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

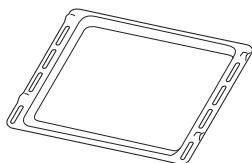
## POZNÁMKA:

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

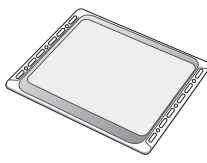
## DODANÉ PRÍSLUŠENSTVO



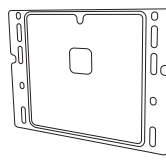
Obr. A



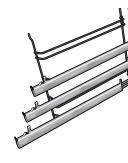
Obr. B



Obr. C



Obr. D



Obr. E

- ROŠT:** používa sa na pečenie jedál alebo ako podložka pre pekáče, formy na torty alebo akúkoľvek inú nádobu vhodnú na pečenie v rúre.
- PEKÁČ NA ODKVAPKÁVANIE:** umiestnený pod roštom sa používa na zachytávanie tuku alebo sa používa ako plech na pečenie mäsa, rýb, zeleniny, koláčov a pod.
- PLECH NA PEČENIE ZÁSKOV:** používa sa na pečenie koláčov a zákuskov, ale aj na pečenie mäsa, rýb v alobale a pod.
- KATALYTICKÉ PANEĽY:** na zjednodušenie čistenia a zaručenie čistoty stien rúry.
- POSUVNÉ LIŠTY:** na uľahčenie vsúvania a vyberania príslušenstva.

Dodané príslušenstvo sa môže líšiť v závislosti na konkrétnom zakúpenom modeli.

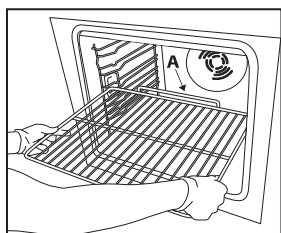
## PRÍSLUŠENSTVO, KTORÉ SA NEDODÁVA

Ďalšie príslušenstvo sa dá kúpiť samostatne v servisných strediskách.



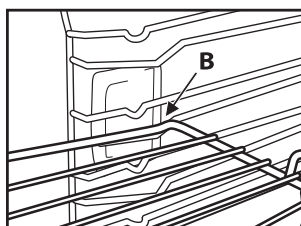
## VLOŽENIE ROŠTOV A INÉHO PRÍSLUŠENSTVA DO RÚRY

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

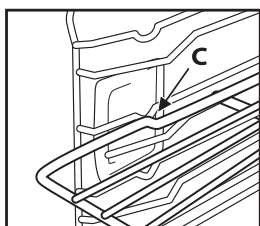


Obr. 1

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



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

ⓘ zapnutie/vypnutie (ak rúru vypnete stlačením tlačidla pre zapnutie/vypnutie, ozve sa zvukový signál. Tento signál nemožno zakázať.)

☰ na prístup k hlavnej PONUKE alebo na návrat k začiatočnému zobrazovaniu

★ na prístup k 10 najpoužívanejším funkciám

⏪ návrat k predchádzajúcemu zobrazeniu

▲ ▼ na posun po funkciách/voliteľných možnostiach a na úpravu vopred nastavených hodnôt

✓ na voľbu a potvrdenie nastavení

▶ na spustenie prípravy jedla

## ZOZNAM FUNKCIÍ

Po aktivácii rúry sa stlačením tlačidla ⓘ na displeji zobrazia nasledujúce indikácie.



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 želané funkcie sa stlačením tlačidla  na displeji zobrazia ďalšie možnosti a pridružené podrobnosti



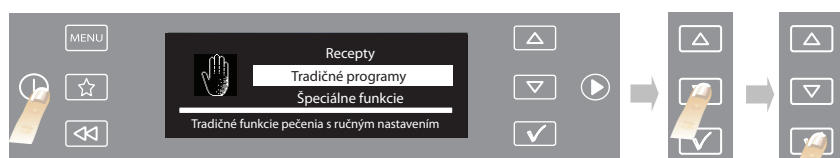
Pri posune medzi jednotlivými zónami používajte tlačidlá  a : posúvač sa posúva vedľa meniteľných hodnôt podľa hore popísaného poriadku. Stlačením  zvolíte hodnotu, zmeňte ju prostredníctvom   a potvrdte ju tlačidlom .

## PRVÉ POUŽITIE - NASTAVENIE JAZYKA A ČASU

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

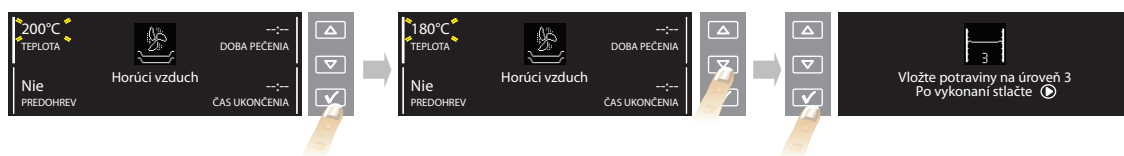
1. Stlačte : na displeji sa zobrazí zoznam prvých troch jazykov, ktoré sú k dispozícii.
2. Po zozname sa posúvajte stláčaním tlačidiel  a .
3. Po zvýraznení želaného jazyka stlačte , aby ste jazyk nastavili. Po nastavení jazyka sa na displeji zobrazí blikajúci čas 12:00.
4. Čas nastavte stláčaním tlačidiel  a . Aby sa číslice posúvali rýchlejšie, tlačidlo podržte stlačené.
5. Nastavenie potvrdte stlačením . Na displeji sa zobrazuje zoznam funkcií.

## NASTAVENIE FUKCÍ PEČENIA



1. Ak je rúra vypnutá, stlačte tlačidlo ; na displeji sa zobrazia funkcie prípravy jedla.
2. Rôzne dostupné možnosti si vyhľadajte stláčaním tlačidiel  : funkcia, ktorá sa dá zvoliť, sa zvýrazní bielym písmom v strede displeja.  
**POZNÁMKA: zoznam a popis funkcií nájdete v špecifickej tabuľke na strana 56 a strana 57.**
3. Zvoľte funkciu stlačením tlačidla : na displeji sa zobrazia nastavenia pre prípravu jedla. Ak sa vopred nastavené hodnoty zhodujú so želanými, stlačte tlačidlo štartu , ak nie, pri ich úprave dodržiavajte nasledujúce pokyny.

## NASTAVENIE TEPLoty/VÝKONU GRILU



Aby ste zmenili teplotu alebo výkon grilu, bude nevyhnutné dodržať nasledujúci postup:

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

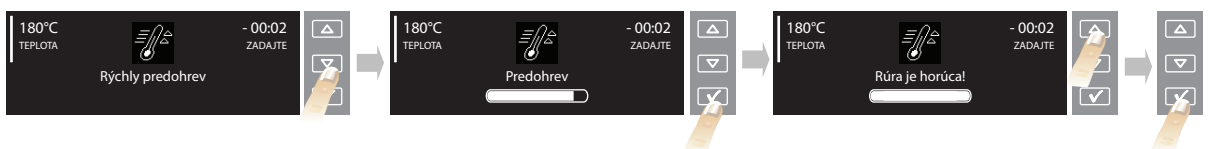
## PREDOHREV VNÚTRA



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

1. Posúvač premiestnite tlačidlami a do polohy predohrevu.
2. Stlačením tlačidla zvolte parameter: nápis "Nie" bliká.
3. Zmeňte parameter stlačením tlačidla alebo : na displeji sa zobrazí "Áno".
4. Potvrďte voľbu stlačením tlačidla .

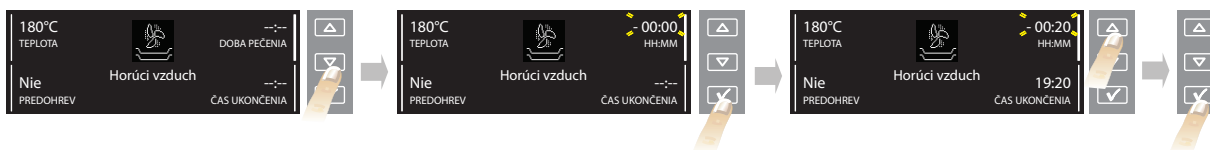
## RÝCHLY PREDOHREV



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

1. Zvoľte funkciu rýchleho predohrevu tlačidlami .
2. Potvrďte tlačidlom : nastavenia sa zobrazia na displeji.
3. Ak odporúčaná teplota zodpovedá želanej, stlačte tlačidlo , aby ste ju zmenili, postupujte podľa pokynov v predchádzajúcich odsekoch. Zvukové znamenie vám napovie, že rúra dosiahla nastavenú teplotu. 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, stlačte 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. Nastavte funkciu premiestnením posúvača do polohy nápisu "doba prípravy jedla" použitím tlačidiel .
2. Stlačením tlačidla zvolte parameter; na displeji bliká "00:00".
3. Tlačidlami a upravte hodnotu, až kým sa nezobrazí želaná doba pečenia.
4. Potvrďte zvolenú hodnotu stlačením tlačidla .

## ZHNEDNUTIE

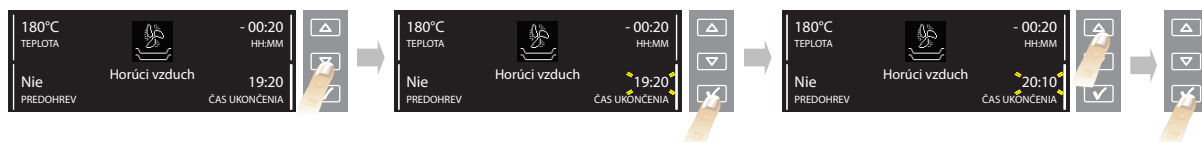
Po ukončení pečenia sa u funkcií, ktoré to umožňujú, na displeji zobrazí možnosť doplnkového zhnednutia jedla. Táto funkcia sa dá aktivovať, iba ak ste nastavili dobu pečenia.



Po uplynutí doby prípravy sa na displeji zobrazí " ^ na predĺženie ✓ zhnednutia". 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 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.**



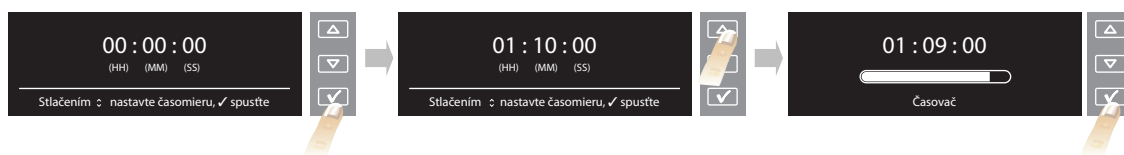
Po nastavení doby pečenia sa na displeji zobrazí čas ukončenia pečenia (napríklad 19:20). Aby ste posunuli čas ukončenia pečenia posunutím štartu rúry, dodržiavajte nasledujúci postup:

1. Posúvač premiestnite do polohy času ukončenia pečenia tlačidlami  .
2. Stlačením tlačidla  zvolte parameter: čas ukončenia pečenia bliká.
3. Posuňte čas ukončenia pečenia pomocou tlačidiel  a , až kým nedosiahnete želanú hodnotu.
4. Potvrďte zvolenú hodnotu stlačením tlačidla .
5. Stlačte tlačidlo ; Na displeji sa zobrazí informácia o odporúčanej úrovni, na ktorú vložiť jedlo.
6. Stlačením tlačidla  aktivujte funkciu. 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 doby čakania budete v každom prípade môcť zapnúť cyklus pečenia stlačením tlačidla .**

**V ľubovoľnej chvíli môžete tiež upraviť nastavené hodnoty (teplota, úroveň grilu, doba pečenia) použitím tlačidiel   a tlačidla , podľa popisu v predchádzajúcich odsekoch.**

## KUCHYNSKÉ MINÚTKY



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

1. Keď je rúra vypnutá, stlačte tlačidlo : na displeji sa zobrazí "00:00:00".
2. Stláčaním tlačidiel  a  zvolte želanú dobu.
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 hore uvedených pokynov alebo budete môcť minútky vypnúť stlačením tlačidla  (na displeji sa zobrazí presný čas).


## RECEPTY

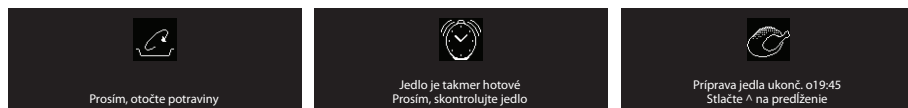
Vďaka technológii "Senzor" sa dá použiť 30 funkcií s už vopred nastavenými ideálnymi funkciami a dobami pečenia.

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





1. Tlačidlami   zvolte "RECEPTY" a potvrďte pomocou .
2. Z ponuky si vyberte jedlo, ktoré chcete pripraviť.
3. Potvrďte jedlo stlačením tlačidla .
4. Želaný recept zvolte pomocou tlačidiel  .
5. Potvrďte stlačením tlačidla : na displeji sa zobrazí približná doba prípravy.
6. Vložte potraviny a stlačte tlačidlo . Na displeji sa zobrazí informácia o odporúčanej úrovni, na ktorú vložiť jedlo.

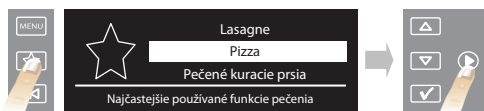
7. Stlačením tlačidla  spustíte prípravu jedla. Aby ste posunuli začiatok pečenia, pozrite si príslušný odsek.







**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 by nebolo, po dopečení môžete dobu pečenia predĺžiť manuálne pomocou tlačidiel  .

## **SKRATKY**



1. Stlačte tlačidlo ; Na displeji sa zobrazí 10 najpoužívanejších funkcií.
2. Posúvajte sa po zozname pomocou tlačidiel  .
3. Stlačením  zvolte želanú funkciu.
4. Aby ste zmenili nastavenia zvolenej funkcie, postupujte podľa pokynov v predchádzajúcich odsekoch.





## **NASTAVENIA**

1. Aby sa dali modifikovať niektoré parametre na displeji, zvolte v hlavnej ponuke pomocou tlačidiel   "NASTAVENIA".
2. Potvrďte tlačidlom : na displeji sa zobrazia parametre, ktoré sa dajú upraviť (jazyk, hlasitosť zvukového znamenia, jas displeja, presný čas, úspora energie).
3. Nastavenie, ktoré chcete upraviť, zvolte tlačidlami  .
4. Stlačte tlačidlo  na potvrdenie.
5. Pri úprave parametra dodržiavajte pokyny na displeji.
6. Stlačte tlačidlo ; na displeji sa zobrazí správa potvrdenia.











**POZNÁMKA:** ak je aktívna funkcia EKO REŽIM (úspora energie) (ON), po vypnutí rúry po niekoľkých sekundách zhasne aj displej a zobrazia sa hodiny. Aby sa na displeji znovu zobrazili informácie a zaplo sa osvetlenie, stačí stlačiť niektoré z tlačidiel alebo otočiť jeden z gombíkov. Ak je počas funkcie pečenia aktivovaný EKO REŽIM, osvetlenie vnútorného priestoru sa vypne po 1 minúte pečenia a znovu sa zapne po každej interakcii používateľa. Ak je funkcia, naopak, vypnutá (OFF), po niekoľkých minútach sa displej iba stlmí.

## **BLOKOVANIE TLAČIDIEL (KEY-LOCK)**








Táto funkcia umožňuje zabrániť používaniu tlačidiel na ovládacom paneli.

Aby ste funkciu aktivovali, stlačte súčasne tlačidlá  a  a podržte ich aspoň 3 sekundy. Ak je funkcia aktívna, tlačidlá nie sú funkčné a na displeji sa zobrazí správa s upozornením a ikona . 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 stlačením tlačidla .











# TABUĽKA S POPISOM FUNKCIÍ

HLAVNÁ PONUKA		
	<b>NASTAVENIA</b>	Na nastavenie displeja (jazyk, čas, jas, hlasitosť zvukového znamenia, úspora energie).
	<b>RECEPTY</b>	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.
	<b>TRADIČNÉ PROGRAMY</b>	Pozrite TRADIČNÉ FUNKCIE.
	<b>ŠPECIÁLNE FUNKCIE</b>	Pozrite ŠPECIÁLNE FUNKCIE.
TRADIČNÉ FUNKCIE		
	<b>RÝCHLY PREDOHREV</b>	Na rýchly predohrev rúry.
	<b>STATICÝ OHREV</b>	Na pečenie ľubovoľného jedla iba na jednej úrovni. Použite 3. úroveň. Na pečenie pizze, slaných a sladkých tort s tekutou plnkou používajte naopak 1. alebo 2. úroveň. Rúru netreba predohriať.
	<b>GRIL</b>	Na grilovanie rebierok, špízov, klobások; na zapekanie zeleniny alebo chleba. Odporúča sa vložiť jedlo na 4. alebo 5. úroveň. Pri grilovaní mäsa odporúčame používať nádobu na zachytávanie tuku a šťavy z pečenia. Vložte ju na 3. alebo 4. úroveň a prilejte do nej približne pol litra vody. Rúru netreba predohriať. Počas pečenia treba udržiavať dvierka rúry zatvorené.
	<b>TURBO GRIL</b>	Na pečenie veľkých kusov mäsa (stehná, roast beef, kurča). Jedlo vložte do strednej polohy v rúre. Odporúča sa používať nádobu na odkvapkávanie tuku na zachytenie šťavy z pečenia. Vložte ju na 1. alebo 2. úroveň a prilejte do nej približne pol litra vody. Rúru netreba predohriať. Počas pečenia treba udržiavať dvierka rúry zatvorené. Pri tejto funkcii môžete používať otočný ražeň, ak je k dispozícii v príslušenstve rúry.
	<b>HORÚCI VZDUCH</b>	Na súčasné pečenie na viacerých (maximálne troch) úrovniach, aj rôznych jedál, ktoré sa pečú pri rovnakej teplote (napr.: ryby, zelenina, zákusky). Funkcia umožňuje piecť bez prenosu arómy jedného jedla na druhé. Používajte 3. úroveň pri pečení na jednej úrovni, 1. a 4. úroveň pri pečení na dvoch úrovniach a 1., 3. a 5. úroveň pri pečení na troch úrovniach. Rúru netreba predohriať.
	<b>KONVENČNÉ PEČENIE</b>	Na pečenie mäsa a tort s vlhkou plnkou (slaných alebo sladkých) na jednej úrovni. Použite 3. úroveň. Rúru netreba predohriať.










## ŠPECIÁLNE FUNKCIE











	<b>ROZMRAZOVANIE</b>	Na urýchlenie rozmrazenia potravín. Odporúča sa vložiť jedlo do strednej polohy v rúre. Odporúčame nechať potraviny v svojom obale, aby sa zamedzilo dehydratácii povrchu.
	<b>UDRŽIAVANIE V TEPLE</b>	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.
	<b>KYSNUTIE</b>	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 predohriať.
	<b>KONVENČNÝ OHREV</b>	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 predohriať.
	<b>MAXI PEČENIE</b>	Na pečenie veľkých kusov mäsa (kusy väčšie ako 2,5 kg). Používajte 1. alebo 2. úroveň, v závislosti od rozmerov mäsa. Rúru netreba predohriať. Počas pečenia sa odporúča mäso obracať, aby sa dosiahlo rovnomerné opečenie na oboch stranách. Z času na čas ho treba podliať, aby sa príliš nevysušilo.
	<b>MRAZENÉ POTRAVINY</b>	<b>Lasagne</b>
		<b>Pizza</b>
		<b>Závin</b>
		<b>Zemiak. hranolčky</b>
		<b>Chlieb</b>
	<b>Vlastné</b>	Podľa želania môžete nastaviť hodnotu teploty v intervale 50 až 250°C a piecť iné druhy výrobkov.
	<b>EKO HORÚCI VZDUCH</b>	Na pečenie plneného mäsa a plátkov mäsa na jednej úrovni. Táto funkcia používa prerušovanú a jemnú pomoc ventilátora, čo zabraňuje nadmernému vysušovaniu jedál. Osvetlenie rúry počas pečenia pomocou tejto funkcie EKO ostane vypnuté a dočasne ho môžete zapnúť stlačením tlačidla potvrdenia. Ak chcete dosiahnuť maximálnu energetickú úspornosť, odporúčame neotvárať dvere počas pečenia. Odporúča sa používať 3. úroveň v rúre. Rúru netreba predohriať.









# TABUĽKA PRÍPRAVY JEDLA


Recept	Funkcia	Predohrev	Úroveň (od spodu)	Teplota (°C)	Príprava (min)	Príslušenstvo a poznámky
Kysnuté koláče		-	2/3	160-180	30-90	Forma na tortu na rošte
		-	1-4	160-180	30-90	Úroveň 4: forma na tortu na rošte Úroveň 1: forma na tortu na rošte
Plnené koláče (tvarohový koláč, štrúdlä, 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: rošt 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 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 Úroveň 1: nádoba na odkvapkávanie alebo plech na pečenie



Recept	Funkcia	Predohrev	Úroveň (od spodu)	Teplota (°C)	Príprava (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
Chlieb/pizza/posúch		-	1/2	190-250	15-50	Nádoba na odkvapkávanie alebo plech na pečenie
		-	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
Slané torty (zeleninové koláče, slané plnené torty z lístkového cesta)		-	3	180-190	40-55	Forma na tortu na rošte
		-	1-4	180-190	45-70	Úroveň 4: forma na tortu na rošte Úroveň 1: forma na tortu na rošte
		-	1-3-5	180-190	45-70*	Úroveň 5: forma na tortu na rošte Úroveň 3: forma na tortu na rošte Úroveň 1: nádoba na odkvapkávanie alebo plech na zákusky + forma na tortu















Recept	Funkcia	Predohrev	Úroveň (od spodu)	Teplota (°C)	Príprava (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 Úroveň 1: nádoba na odkvapkávanie alebo plech na pečenie
		-	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
		-	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	45-55	Pekáč na rošte
Jahňacie/Teľacie/ Hovädzie/Bravčové 1 kg		-	3	190-200	80-110	Nádoba na odkvapkávanie alebo panvica na pečenie na rošte
Kurča/Králik/Kačica 1 kg		-	3	200-230	50-100	Nádoba na odkvapkávanie alebo panvica na pečenie na rošte
Moriak/Hus 3 kg		-	2	190-200	80-130	Nádoba na odkvapkávanie alebo panvica na pečenie na rošte
Pečené ryby/ryby pečené v alobale (filé, vcelku)		-	3	180-200	40-60	Nádoba na odkvapkávanie alebo panvica na pečenie na rošte
Plnená zelenina (paradajky, cukety, baklažány)		-	2	180-200	50-60	Pekáč na rošte
Hrianka		-	5	Vysoká	3-6	Rošt
Filé/plátky rýb		-	4	Stredná	20-30	Úroveň 4: rošt (v polovici pečenia jedlo obrátiť)
						Úroveň 3: nádoba na odkvapkávanie s vodou
Klobásy/kebaby/ rebierka/ Hamburgery		-	5	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	Stredná	55-70	Úroveň 2: rošt (po uplynutí dvoch tretín doby pečenia jedlo obrátiť)
						Úroveň 1: nádoba na odkvapkávanie s vodou
		-	2	Vysoká	60-80	Úroveň 2: otočný ražeň (ak je k dispozícii)
						Úroveň 1: nádoba na odkvapkávanie s vodou

Recept	Funkcia	Predohrev	Úroveň (od spodu)	Teplota (°C)	Príprava (min)	Príslušenstvo a poznámky
Krvavý rostbif 1 kg		-	3	Stredná	35-45	Panvica na pečenie na rošte (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 rošte (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	10-15	Pekáč na rošte
Lasagne a mäso		-	1-4	200	50-100*	Úroveň 4: panvica na pečenie na podstavci
						Úroveň 1: nádoba na odkvapkávanie alebo panvica na pečenie na podstavci
Mäso a zemiaky		-	1-4	200	45-100*	Úroveň 4: panvica na pečenie na podstavci
						Úroveň 1: nádoba na odkvapkávanie alebo panvica na pečenie na podstavci
Ryby a zelenina		-	1-4	180	30-50*	Úroveň 4: panvica na pečenie na podstavci
						Úroveň 1: nádoba na odkvapkávanie alebo panvica na pečenie na podstavci
Úplné jedlo: Koláč (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

Recept	Funkcia	Predohrev	Úroveň (od spodu)	Teplota (°C)	Príprava (min)	Príslušenstvo a poznámky
Mrazené pizze		-	3	Automatický	10-15	Nádoba na odkvapkávanie / plech na pečenie zákuskov alebo rošt
		-	1-4	Automatický	15-20	Úroveň 4: panvica na pečenie na podstavci Úroveň 1: nádoba na odkvapkávanie alebo plech na pečenie
		-	1-3-5	Automatický	20-30	Úroveň 5: panvica na pečenie na podstavci Úroveň 3: nádoba na odkvapkávanie alebo plech na pečenie Úroveň 1: panvica na pečenie na podstavci
		-	1-3-4-5	Automatický	20-30	Úroveň 5: panvica na pečenie na podstavci Úroveň 4: nádoba na odkvapkávanie alebo plech na pečenie Úroveň 3: nádoba na odkvapkávanie alebo plech na pečenie Úroveň 1: panvica na pečenie na podstavci
		-	3	200	80-120*	Nádoba na odkvapkávanie alebo panvica na pečenie na rošte
		-	3	200	50-100*	Nádoba na odkvapkávanie alebo panvica na pečenie na rošte
		-	3	200	50-100*	Nádoba na odkvapkávanie alebo panvica na pečenie na rošte
		-	3	200	50-100*	Nádoba na odkvapkávanie alebo panvica na pečenie 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 50304/60350:2009-03 a DIN 3360-12:07:07**

Recept	Funkcia	Pre-dohrev	Úroveň (od spodu)	Teplota (°C)	Doba (min)	Príslušenstvo a poznámky
<b>IEC 60350:2009-03 § 8.4.1</b>						
Sušienky z treného cesta (Shortbread)		-	3	170	15-30	Nádoba na odkvapkávanie / plech na pečenie zákuskov
		-	1-4	160	20-35	Úr. 4: plech na pečenie zákuskov Úr. 1: nádoba na odkvapkávanie
<b>IEC 60350:2009-03 § 8.4.2</b>						
Malé koláčiky (Small cakes)		-	3	170	25-35	Nádoba na odkvapkávanie / plech na pečenie zákuskov
		-	1-4	160	30-40	Úr. 4: plech na pečenie zákuskov Úr. 1: nádoba na odkvapkávanie
<b>IEC 60350:2009-03 § 8.5.1</b>						
Piškóta bez tuku (Fatless sponge cake)		-	2	170	30-40	Forma na tortu na rošte
<b>IEC 60350:2009-03 § 8.5.2</b>						
Dve jablkové torty (Two apple pies)		-	2/3	185	70-90	Forma na tortu na rošte
		-	1-4	175	75-95	Úr. 4: forma na tortu na rošte Úr. 1: forma na tortu na rošte
<b>IEC 60350:2009-03 § 9.1.1</b>						
Toasty (Toast)**		-	5	Vysoká	3-6	Rošt
<b>IEC 60350:2009-03 § 9.2.1</b>						
Hamburgery (Burger)**		-	5	Vysoká	18-30	Úr. 5: rošt (V polovici pečenia jedlo obrátiť) Úr. 4: nádoba na odkvapkávanie s vodou
<b>DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3</b>						
Jablkový koláč, koláč v pekáči (Apple cake, yeast tray cake)		-	3	180	35-45	Nádoba na odkvapkávanie / plech na pečenie zákuskov
		-	1-4	160	55-65	Úr. 4: plech na pečenie zákuskov Úr. 1: nádoba na odkvapkávanie
<b>DIN 3360-12:07 § 6.6</b>						
Pečené bravčové mäso (Roast pork)		-	2	170	110-150	Úr. 2: nádoba na odkvapkávanie
<b>DIN 3360-12:07 príloha C</b>						
Nízky koláč (Flat cake)		-	3	170	40-50	Nádoba na odkvapkávanie / plech na pečenie zákuskov
		-	1-4	160	45-55	Úr. 4: plech na pečenie zákuskov Úr. 1: nádoba na odkvapkávanie

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, odporúča sa použiť

tretiu úroveň a rovnakú teplotu ako sa odporúča pri pečení s funkciou „HORÚCI VZDUCH“ na viacerých úrovniach.

**Indikácie v tabuľke sú uvedené bez použitia posuvných líšt. Skúšky vykonávajú bez posuvných líšt.**

\*\* Pri grilovaní sa odporúča nechať voľné 3-4 cm od predného okraja, aby sa dal rošt ľahšie vybrať

**Trieda energetickej účinnosti (podľa normy EN50304)**

Pri vykonaní testu použite príslušnú tabuľku.

**Spotreba energie a doba predohrevu**

Zvoľte funkciu a vykonajte test iba keď je aktivovaná funkcia „Predohrev“ („Predohrev Áno“).

**Test presnosti ovládania**

Zvoľte funkciu a vykonajte test, iba keď vypnutá možnosť „Predohrev“ (keď je predohrev aktívny, ovládanie rúry vytvára nútenú osciláciu teplotného profilu).

## ODPORÚČANIA A RADY

### Ako čítať tabuľku prípravy jedla

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

### Pečenie rôznych jedál súčasne

Použitím funkcie "HORÚCI VZDUCH" sa dá pripraviť naraz viac rôznych jedál (napríklad: ryby a zeleninu) pri rovnakej teplote a na rôznych úrovniach. Vyberte jedlo, ktoré sa peče kratšie a jedlo, ktoré sa má piecť dlhšie, nechajte v rúre.

### Koláče

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

### Mäso

- Používajte pekáč alebo pyrexovú nádobu vhodnej veľkosti pre kus mäsa, ktorý sa má piecť. Pri pečení veľkých kusov prilejte do pekáča trochu vývaru a počas pečenia mäso podlievajte. Po upečení nechajte mäso 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 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. Vsuňte mäso na ražeň, v prípade kurčatá mäso zviažte a pred vsunutím ražňa na miesto v stene rúry a jeho opretím na držiak skontrolujte, či mäso nespadne. Aby ste predišli zadymeniu a na zachytenie unikajúcej šťavy 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 (iba u niektorých modelov)

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