

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ PREDPISY

VAŠA BEZPEČNOSŤ A BEZPEČNOSŤ OSTATNÝCH OSÔB JE VEĽMI DÔLEŽITÁ

Tento návod a samotný spotrebič poskytujú bezpečnostné upozornenia, ktoré si musíte prečítať a vždy 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 nebezpečné situácie, ktoré, ak sa im nepredídete, spôsobia vážne zranenia.



VAROVANIE

Označuje nebezpečné situácie, ktoré, ak sa im nepredídete, by mohli spôsobiť vážne zranenia.

Vo všetkých bezpečnostných varovaniach sa uvádzajú podrobnosti týkajúce sa potenciálneho rizika, ako aj odporúčania ako predchádzať riziku poranenia, poškodenia majetku a ako predchádzať zasiahnutiu elektrickým prúdom následkom nesprávneho používania spotrebiča. Dôsledne dodržiavajte nasledujúce pokyny:

- Pred vykonávaním akéhokoľvek úkonu inštalácie musíte spotrebič odpojiť od elektrickej siete.
- Inštaláciu alebo údržbu smie vykonať iba špecializovaný technik, v súlade s pokynmi výrobcu a za dodržiavania platných vnútroštátnych bezpečnostných predpisov. Nikdy neopravujte ani nevymieňajte žiadnu časť spotrebiča, ak to nie je špecificky uvedené v návode na používanie.
- Výmenu napájacieho kábla musí vykonať kvalifikovaný elektrikár. Zavolajte autorizované servisné stredisko.
- Podľa platných predpisov musí byť spotrebič uzemnený.
- Prívodný elektrický kábel musí byť dostatočne dlhý na zapojenie spotrebiča po jeho umiestnení do výklenku, aby dosiahol až k napájacej elektrickej zásuvke.
- Pri inštalácii v súlade s bezpečnostnými predpismi namontujte pri inštalácii na dostupné miesto spínač so vzdialenosťou medzi kontaktmi aspoň 3 mm.
- Nepoužívajte rozdvojky ani predlžovacie káble.
- Pri vyťahovaní zástrčky zo zásuvky elektrickej siete neťahajte za elektrický kábel.
- Po inštalácii nesmú byť elektrické časti pre používateľa prístupné.
- Nedotýkajte sa spotrebiča mokrými časťami tela ani ho nepoužívajte, ak máte bosé nohy.
- Spotrebič je určený iba na používanie v domácnosti na prípravu jedál. Nie je povolené žiadne iné jeho použitie (napr.: vykurovanie miestností). Výrobca odmieta akúkoľvek zodpovednosť za škody v prípade nesprávneho používania alebo nesprávneho nastavenia 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 zohriať. 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 nevarajte jedlo v tesne uzatvorenej nádobe. Tlak vytvorený teplom vnútri nádoby by mohol spôsobiť jej prasknutie a poškodenie spotrebiča.
- Nepoužívajte nádoby zo syntetických materiálov.
- Prehriaty tuk a oleje sa môžu ľahko vznietiť. Pri príprave jedál s vysokým obsahom tukov a oleja na ne vždy dohliadajte.
- Nenechávajte spotrebič bez dozoru pri smažení potravín.
- Ak pri príprave jedál používate alkoholické nápoje (napr. rum, koňak, víno), nezabudnite, že alkohol sa pri vysokých teplotách vyparuje. Môže tým vzniknúť riziko, že uvoľnené alkoholové pary sa pri kontakte s elektrickým ohrevným článkom vznietia.
- Nikdy nepoužívajte čistiace zariadenia využívajúce paru.
- Počas pyrolytického cyklu sa nedotýkajte rúry. Počas pyrolytického cyklu nepúšťajte deti do blízkosti rúry (platí 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.

Likvidácia domácich spotrebičov

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

INŠTALÁCIA

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

PRÍPRAVA OTVORU NA ZABUDOVANIE

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

- Po inštalácii nesmie byť spodná časť rúry prístupná.
- Na zaručenie správnej činnosti spotrebiča zaručte, aby nebola prikrytá minimálna medzera medzi pracovnou plochou a horným okrajom rúry.

ELEKTRICKÉ ZAPOJENIE

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

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

VŠEOBECNÉ ODPORÚČANIA

Pred používaním:

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

Počas používania:


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

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

PRÍRUČKA NA ODSTRAŇOVANIE PROBLÉMOV

Rúra nefunguje:

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

Dvierka sa neotvoria:

- Rúru vypnite a znova zapnite, skontrolujte, či sa problém neodstránil.
- **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 opravě).

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

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.

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

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 odstreknutý 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. 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 pečení 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.

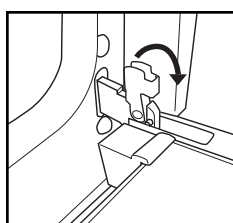
VYBRATIE DVIEROK

Pri vyberaní dvierok:

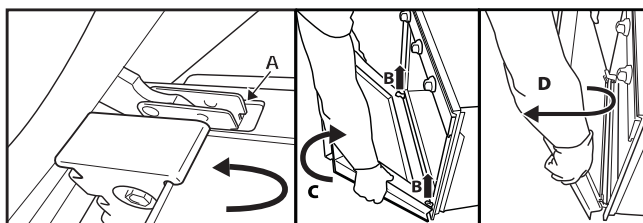
1. Dvierka úplne otvorte.
2. Nadvihnite úchytky a potlačte ich čo najviac dopredu (obr. 1).
3. Zatvorte čo najviac (A), nadvihnite (B) a otočte (C), kým sa neuvoľnia (D) (obr. 2).

Montáž dvierok:

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



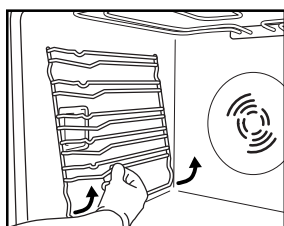
Obr. 1



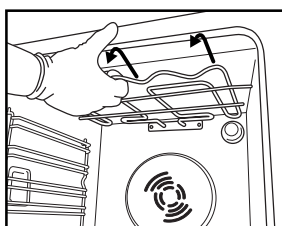
Obr. 2

PRESUNUTIE HORNÉHO OHREVNÉHO ČLÁNKU (IBA NA NIEKTORÝCH MODELOCH)

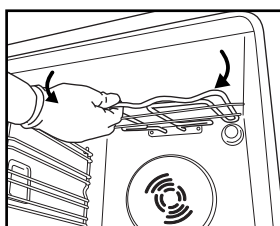
1. Vyberte bočné mriežky na upevnenie príslušenstva (obr. 3).
2. Ohrevný článok trochu vytiahnite (obr. 4) a spusťte (obr. 5).
3. Pri opätovnej montáži ohrevného článku ho nadvihnite, mierne potiahnite k sebe, pričom sa uistite, že sa opiera o bočné držiaky.



Obr. 3



Obr. 4



Obr. 5

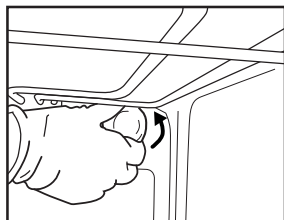
VÝMENA ŽIAROVKY OSVETLENIA RÚRY

Výmena zadnej žiarovky (ak je k dispozícii):

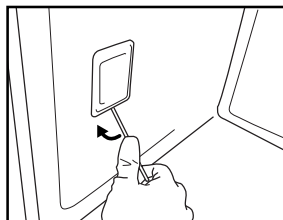
1. Odpojte rúru od elektrického napájania.
2. Odskrutkujte kryt žiarovky (obr. 6), vymeňte žiarovku (údaje o type sú v poznámke) a opäť zaskrutkujte kryt žiarovky.
3. Rúru opäť zapojte ku elektrickému napájaniu.

Výmena bočnej žiarovky (ak je k dispozícii):

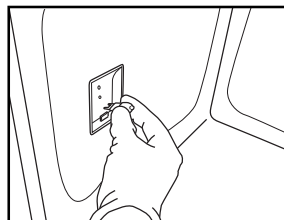
1. Odpojte rúru od elektrického napájania.
2. Vyberte bočné mriežky na upevnenie príslušenstva, ak sú vo výbave (obr. 3).
3. Plochým skrutkovačom vypáčte kryt žiarovky (obr. 7).
4. Vymeňte žiarovku (pozri poznámku pre typ žiarovky) (Obr. 8).
5. Vráťte kryt žiarovky na miesto a zatlačte ho proti stene,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



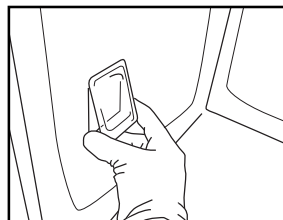
Obr. 6



Obr. 7



Obr. 8



Obr. 9

POZNÁMKA:

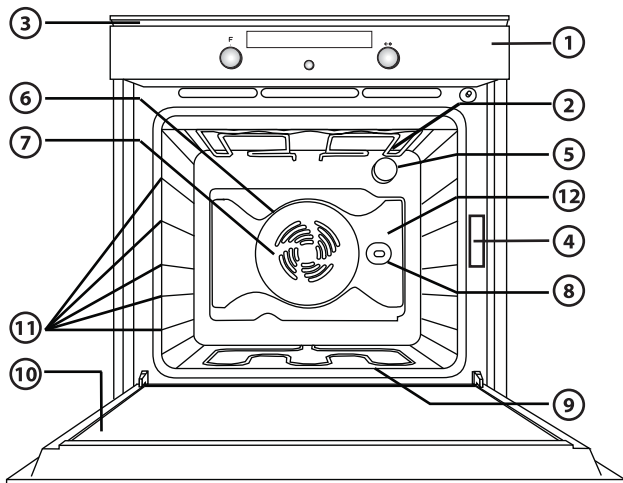
- Používajte iba žiarovky s výkonom 25-40W/230V typu E-14, T300 °C, alebo halogénové žiarovky s výkonom 20-40W/230 V typu G9, T300 °C.
- Žiarovka použitá v spotrebiči je špecificky navrhnutá pre elektrické spotrebiče a nie je vhodná pre osvetlenie miestností domu (nariadenie Komisie (EK) č. 244/2009).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

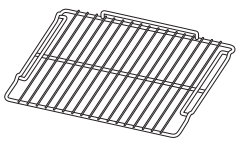


1. Ovládací panel
2. Horný ohrevný článok/gril
3. Chladiaci ventilátor (nevidno ho)
4. Výrobný štítok (neodstraňujte ho)
5. Osvetlenie
6. Okrúhly ohrevný článok (nevidno ho)
7. Ventilátor
8. Otočný ražeň (ak je k dispozícii)
9. Spodný ohrevný článok (nie je viditeľný)
10. Dvierka
11. Poloha roštov (číslo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

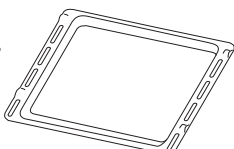
POZNÁMKA:

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

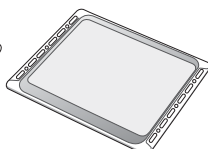
DODANÉ PRÍSLUŠENSTVO



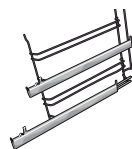
Obr. A



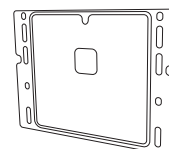
Obr. B



Obr. C



Obr. D



Obr. E

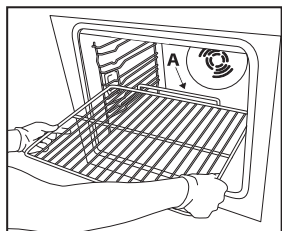
- A. ROŠT (1):** Používa sa na pečenie jedál alebo ako držiak na plech na pečenie, formy na koláče a iných vhodných nádob na pečenie v rúre.
- B. PLECH NA ODKVAPKÁVANIE (1):** Umiestňuje sa pod rošt na zachytávanie tuku alebo ako podložka na pečenie mäsa, rýb, zeleniny, focaccie atď.
- C. PLECH NA PEČENIE (2):** používa sa na pečenie koláčov a zákuskov, ale aj na pečenie mäsa, rýb v alobalu a pod.
- D. BEŽCE:** Na uľahčenie zasúvania a vyberania príslušenstva.
- E. KATALYTICKÉ PANELE (2):** na zjednodušenie čistenia a zaručenie čistoty stien rúry.

PRÍSLUŠENSTVO, KTORÉ SA NEDODÁVA

Príslušenstvo sa dá kúpiť samostatne v servisných strediskách.

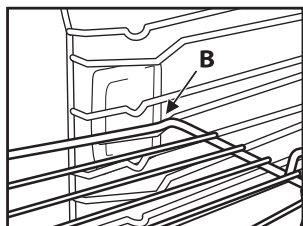
VLOŽENIE ROŠTOV A INÉHO PRÍSLUŠENSTVA DO RÚRY

Rošt a iné príslušenstvo je vybavené zaistovacím systémom, ktorý zabraňuje jeho neúmyselnému vytiahnutiu.

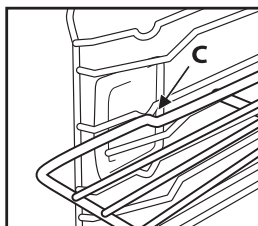


Obr. 1

1. Rošt vložte horizontálne, so zdvihnutou časťou „A“ smerom nahor (Obr. 1).
2. Po dosiahnutí zaistovacej pozície „B“ rošt nakloňte (Obr. 2).



Obr. 2

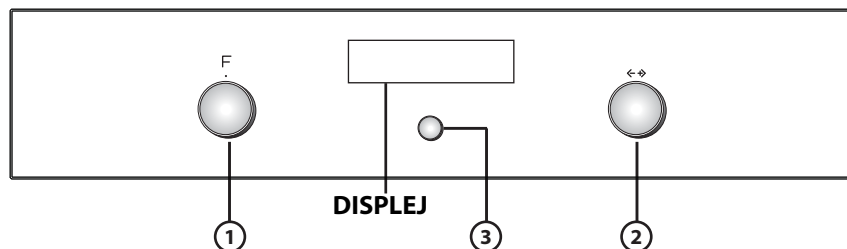


Obr. 3

3. Vráťte rošt do vodorovnej polohy a zatlačte ho, až kým sa úplne nezasunie do „C“ (Obr. 3).
 4. Pri vyberaní roštu postupujte v opačnom poradí.
- Iné časti príslušenstva, ako plech na odkvapkávanie a plech na pečenie, sa zasúvajú rovnakým spôsobom. Výčnelok na plochej časti umožňuje zapadnutie.

POPIS OVLÁDACIEHO PANELU

ELEKTRONICKÝ PROGRAMÁTOR



1. **OVLÁDACIE TLAČIDLO FUNKCIÍ:** Zapnutie/vypnutie a výber funkcie
 2. **OVLÁDACIE TLAČIDLO NAVIGÁCIE:** posun po ponukách, regulácia prednastavených hodnôt
- POZNÁMKA:** Tlačidlá sú zatlačacie. Aby sa vysunuli a dali použiť, zatlačte ich v strede.
3. **TLAČIDLO NA VOĽBU/POTVRDENIE**
- POZNÁMKA:** Na displeji sa zobrazí ✓, ako indikácie týkajúce sa tohto tlačidla.

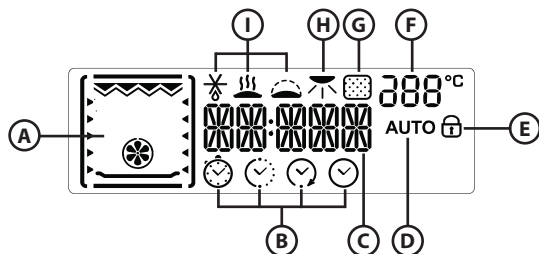
ZOZNAM FUNKCIÍ

Otočením ovládacieho tlačidla „Funkcie“ do ľubovoľnej polohy sa rúra zapne: na displeji sa zobrazia funkcie a k nim pridružené podriadené ponuky.

Podriadené ponuky sa dajú zobrazit' a zvoliť nastavením tlačidla na funkcie GRILL (GRIL), SPECIALS (ŠPECIÁLNE FUNKCIE), SETTINGS (NASTAVENIA), BREAD/PIZZA (CHLIEB/PIZZA).

POZNÁMKA: Zoznam a popis funkcií je uvedený v špecifickej tabuľke na strane 12.

POPIS DISPLEJA

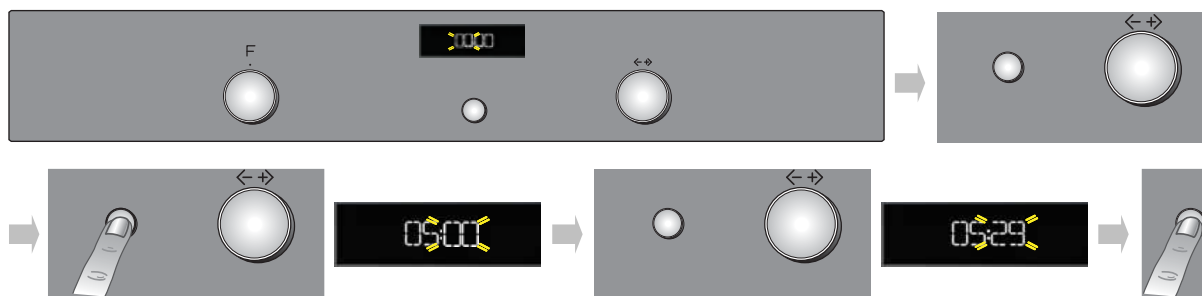


- A. Zobrazovanie aktívnych vyhrievacích článkov pre rôzne funkcie
- B. Symboly týkajúce sa riadenia času: časomer, doba pečenia, čas ukončenia pečenia, presný čas
- C. Informácie týkajúce sa vopred nastavených funkcií
- D. Nastavená automatická funkcia PIZZA/BREAD (CHLIEB/PIZZA)
- E. Indikácia zatvorených dvierok rúry počas cyklu automatického čistenia (nie je k dispozícii na tomto modeli)
- F. Teplota vo vnútri rúry
- G. Funkcia pyrolýzy (nie je k dispozícii na tomto modeli)
- H. Zhnednutie
- I. Špeciálne funkcie: Defrost (Rozmrazovanie), Keep Warm (Udržiavanie v teple), Rising (Kysnutie)

ZAPNUTIE RÚRY - NASTAVENIE JAZYKA

Pri prvom zapnutí rúry sa na displeji objaví ENGLISH. Otočte ovládacie tlačidlo „Navigácia“, až pokým nebude zobrazený želaný jazyk a potom stlačte tlačidlo ③, aby ste výber potvrdili.

ZAPNUTIE RÚRY - NASTAVENIE AKTUÁLNEHO ČASU

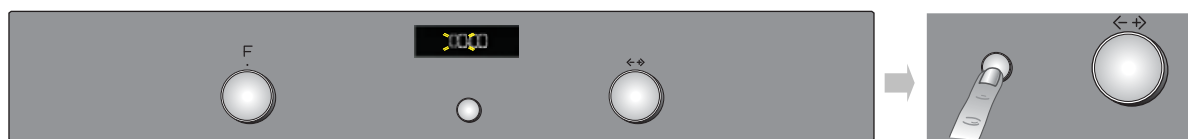


Po nastavení jazyka je potrebné nastaviť aktuálny čas. Na displeji blikajú dve číslice pre hodiny.

1. Otáčajte ovládacím tlačidlom „Navigácia“, až kým sa nezobrazí správny údaj hodín.
2. Stlačte tlačidlo ③ pre potvrdenie; na displeji budú blikáť dve číslice zobrazenia minút.
3. Otáčaním tlačidla „Navigácia“ nastavte minúty presného času.
4. Stlačte tlačidlo ③ na potvrdenie.

Aby ste upravili aktuálny čas, napríklad po výpadku dodávky elektriny, postupujte podľa pokynov v nasledujúcej časti (NASTAVENIA).

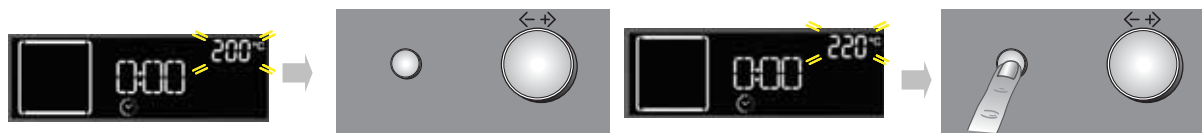
NASTAVENIE FUKCIÍ PEČENIA



1. Otáčaním tlačidla „Funkcie“ nastavte želanú funkciu: na displeji sa zobrazia nastavenia pre prípravu jedla.
2. Ak sa zobrazené hodnoty zhodujú so želanými, stlačte tlačidlo ③. Aby ste ich zmenili, postupujte podľa nasledujúcich pokynov.

NASTAVENIE TEPLoty/VÝKONU GRILU

Pre zmenu teploty alebo výkonu grilu postupujte nasledovne:







1. Otáčajte ovládacím tlačidlom „Navigácia“, až kým sa nezobrazí želaná hodnota.
2. Stlačte tlačidlo ③ na potvrdenie.

Rúra potvrdí voľbu automaticky po uplynutí 10 sekúnd od poslednej operácie.

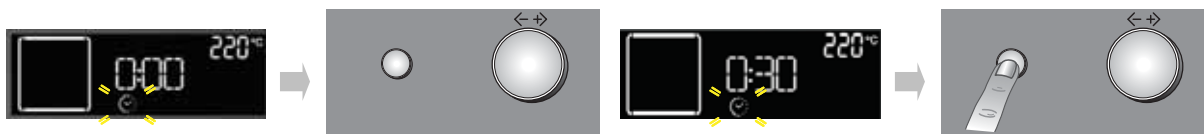
RÝCHLY PREDOHREV





1. Zvoľte funkciu rýchleho predohrevu otočením ovládacieho tlačidla „Funkcie“ do polohy symbolu .
2. Potvrďte tlačidlom : na displeji sa zobrazia nastavenia.
3. Ak navrhnutá teplota zodpovedá želanej, stlačte tlačidlo . Pre zmenu teploty postupujte podľa popisu v predchádzajúcich častiach. Na displeji sa zobrazí nápis **PRED**. Keď sa dosiahne daná teplota, bude nahradené príslušnou hodnotou (napr. 200 °C) a zaznie akustický signál. Po ukončení fázy predohrevu rúra automaticky nastaví funkciu statického ohrevu . V tej chvíli môžete vložiť jedlo do rúry a začať piecť.
4. Pre nastavenie inej funkcie pečenia otočte tlačidlo „Funkcie“ a zvoľte požadovanú funkciu.

NASTAVENIE DOBY TRVANIA PEČENIA

Touto funkciou môžete piecť počas nastavenej doby, od 1 minúty až po maximálnu dobu určenú pre zvolenú funkciu, po uplynutí uvedenej doby sa rúra vypne automaticky.



1. Po potvrdení teploty bude blikáť symbol .
2. Otáčajte ovládacím tlačidlom nastavenia, až kým sa nezobrazí želaná doba pečenia.
3. Potvrďte dobu pečenia stlačením tlačidla .


Rúra potvrdí voľbu automaticky po uplynutí 10 sekúnd od poslednej operácie.

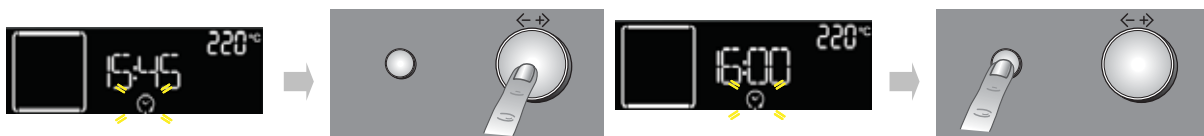
NASTAVENIE ČASU UKONČENIA PEČENIA/ONESKORENÉHO SPUSTENIA

DÔLEŽITÉ UPOZORNENIE: Nastavenie oneskoreného spustenia nie je k dispozícii pri nasledujúcich funkciách: **FAST PREHEATING (RÝCHLY PREDOHREV), BREAD/PIZZA (CHLIEB/PIZZA), CONVECTION BAKE (KONVEKČNÉ PEČENIE).**


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

Požadovaný 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. To je možné len vtedy, keď bolo nastavené trvanie pečenia.

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



Pre oneskorenie ukončenia pečenia, odloženie zapnutia rúry, postupujte nasledovne:

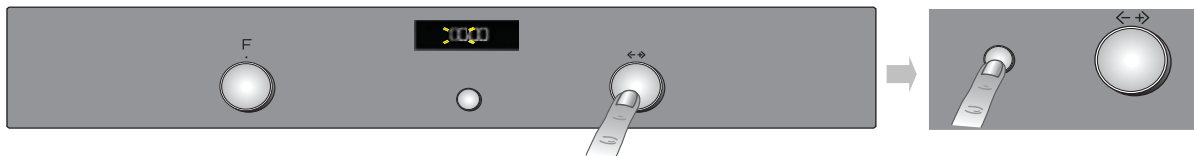
1. Otáčajte ovládacím tlačidlom „Navigácia“, až kým sa nezobrazí čas, kedy chcete, aby sa ukončilo pečenie (napríklad 16:00).
2. Potvrďte zvolenú hodnotu stlačením tlačidla . dve bodky v zobrazení času blikajú, čo indikuje, že nastavenie bolo vykonané správne.
3. Rúra automaticky posunie spustenie, aby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

INDIKÁCIA ZVYŠKOVÉHO TEPLA VO VNÚTRI RÚRY



Ak je teplota vo vnútri rúry vyššia ako 50 °C na konci pečenia alebo po vypnutí rúry, na displeji sa zobrazí správa **HORUC** a aktuálna teplota. Keď zvyškové teplo dosiahne 50 °C, na displeji sa opäť zobrazí presný čas.


ČASOVAČ



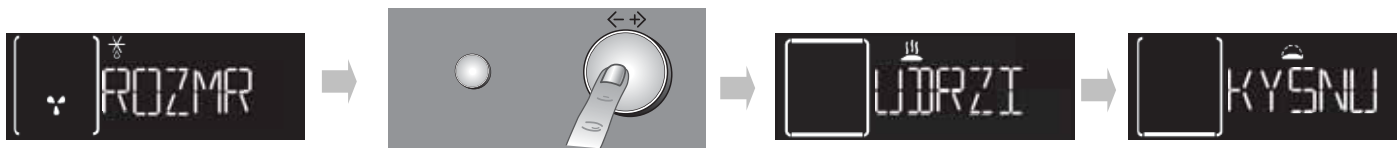
Táto funkcia sa dá použiť, iba ak je rúra vypnutá a je užitočná, napríklad na kontrolu doby varenia cestovín. Maximálna doba, ktorá sa dá nastaviť, je 23 hodín a 59 minút.


1. S ovládacím tlačidlom „Funkcie“ na nule otáčajte tlačidlom „Navigácia“, až kým sa nezobrazí želaná doba.
2. Stlačením tlačidla ③ sa spustí odpočítavanie času. Po uplynutí nastavenej doby sa na displeji zobrazí „0:00“ a zaznie zvukový signál. Pre jeho stíšenie stlačte tlačidlo ③ (aktuálny čas sa zobrazí na displeji).

NASTAVENIE ŠPECIÁLNYCH FUNKCIÍ

Posunutím ukazovateľa ovládacieho tlačidla „Funkcie“ do polohy symbolu  sa sprístupní rozšírená ponuka obsahujúca päť špeciálnych funkcií.

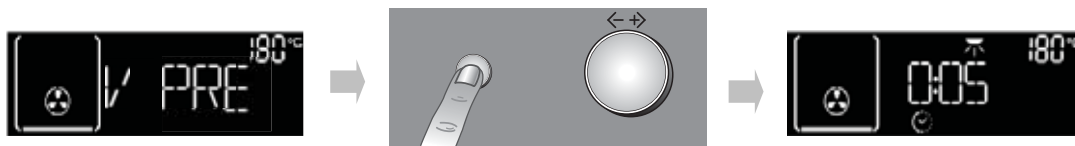
Pri posune, nastavení a spustení týchto funkcií postupujte podľa nasledujúcich pokynov:



1. Otočte ovládacie tlačidlo „Funkcie“ do polohy symbolu : Na displeji sa objaví „ROZMR“ a symbol spojený s touto funkciou.
2. Otáčaním ovládacieho tlačidla „Navigácia“ sa posúvajte po zozname funkcií; ROZMRAZOVANIE, UDRŽIAVANIE V TEPLE, KYSNUTIE.
3. Stlačte tlačidlo ③ na potvrdenie.

ZHNEDNUTIE

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




Po uplynutí doby trvania pečenia sa na displeji zobrazí: „PRESS ✓✓ TO BROWN“ (stlačte pre zhnednutie). Stlačením tlačidla ③ rúra spustí fázu zhnednutia trvajúcu 5 minút. Táto funkcia sa dá vykonať len dvakrát.

NASTAVENIE FUNKCIE CHLIEB/PIZZA

Otočením tlačidla „Funkcie“ do polohy symbolu  sa sprístupnia rozšírené ponuky dvoch automatických funkcií na pečenie pre „chleba“ a „pizzu“.

Chlieb



1. Otočte ovládacie tlačidlo „Funkcie“ do polohy symbolu : na displeji sa zobrazí „CHLIE“ a AUTO.
2. Stlačením ③ nastavte funkciu.
3. Otáčaním ovládacieho tlačidla „Navigácia“ nastavte želanú teplotu (v rozsahu od 180 °C do 220 °C) a potvrďte tlačidlom ③.
4. Otáčaním ovládacieho tlačidla „Navigácia“ nastavte želanú dobu trvania pečenia a stlačte ③, čím sa spustí pečenie.

Pizza



1. Otočte ovládacie tlačidlo „Funkcie“ do polohy symbolu 🍷: na displeji sa zobrazí „BREAD“ (chlieb). Aby ste nastavili funkciu „PIZZA“, postupujte nasledovne:
2. Otočte ovládacím tlačidlom „Navigácia“: Na displeji sa zobrazí „PIZZA“.
3. Stlačením ③ nastavte funkciu.
4. Otáčaním ovládacieho tlačidla „Navigácia“ nastavte želanú teplotu (v rozsahu od 220 °C do 250 °C) a potvrdte tlačidlom ③.
5. Otáčaním ovládacieho tlačidla „Navigácia“ nastavte želanú dobu trvania pečenia a stlačte ③, čím sa spustí pečenie.

NASTAVENIA

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

Jazyk

1. Otáčajte ovládacím tlačidlom „Navigácia“, až kým sa nezobrazí „LANGUAGE“.
2. Stlačením ③ vstúpte do nastavení.
3. Otočením ovládacieho tlačidla „Navigácia“ zvolte želaný jazyk a potvrdte tlačidlom ③.

Hodiny

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

Eko

So zvoleným režimom ECO (ON), sa jas displeja zníži a po 3 minútach od prepnutia rúry do pohotovostného režimu sa zobrazia hodiny. Okrem toho, vnútorné osvetlenie rúry sa počas pečenia vypne. Aby sa na displeji znovu zobrazili informácie a zaplo sa osvetlenie, stačí stlačiť tlačidlo ③ alebo otočiť jedno z tlačidiel.

1. Otáčajte ovládacím tlačidlom „Navigácia“, až kým sa nezobrazí „ECO“.
2. Stlačením tlačidla ③ sa sprístupnia nastavenia (ON/OFF).
3. Otočením ovládacieho tlačidla „Navigácia“ zvolte želané nastavenie a potvrdte tlačidlom ③.
4. Počas funkcie pečenia, ak je aktivovaný režim Eco, vnútorné osvetlenie sa vypne po 1 minúte pečenia a opäť sa zapne pri akomkoľvek zásahu používateľa.

Zvukové znamenie

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

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

Jas




Aby ste upravili jas displeja, postupujte podľa nasledujúcich pokynov:

1. Otáčajte ovládacím tlačidlom „Navigácia“, až kým sa nezobrazí „BRIGHTNESS“.
2. Stlačte tlačidlo ③: na displeji sa zobrazí číslo 1.
3. Otočením ovládacieho tlačidla „Navigácia“ zvýšte alebo znížte jas a potvrdte tlačidlom ③.













TABUĽKA POPISU FUNKCIÍ


OVLÁDACIE TLAČIDLO FUNKCIÍ			
	VYPNUTIE	Na prerušenie pečenia a vypnutie rúry.	
	OSVETLENIE	Na zapnutie/vypnutie žiarovky rúry.	
	SPECIALS (ŠPECIÁLNE FUNKCIE)	 DEFROST (ROZMRAZOVANIE)	Na urýchlenie rozmrazenia potravín. Odporúčame vám, aby ste potraviny umiestnili na strednú úroveň. Odporúčame vám, aby ste potraviny nechali v balení, aby ste zabránili ich vyschnutiu na povrchu.
		 KEEP WARM (UDRŽIAVANIE V TEPLE)	Funkcia je ideálna na udržiavanie tepla a chrumkavosti práve upečených jedál (napr. mäso, smažené jedlá, nákypy) Odporúčame vám, aby ste potraviny umiestnili na strednú úroveň. Funkcia sa nedá zapnúť, ak teplota vnútri rúry presahuje 65°.
		 RISING (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 umiestnite na 2. priečku. Rúru netreba predohriať.
	CONVENTIONAL (STATICKÝ OHREV)	Na pečenie ľubovoľného jedla na jednej úrovni. Použite 2. úroveň. Pred vložením jedál do rúry ju predohrejte.	
	CONVECTION BAKE (KONVEKČNÉ PEČENIE)	Na pečenie mäsa, plnených koláčov (syrový koláč, štrúdlá, ovocné koláče) a plnenej zeleniny len na jednej úrovni. Táto funkcia využíva prerušovanú, jemnú pomoc ventilátora, ktorá zabraňuje nadmernému vysušeniu pripravovaných potravín. Svetlo rúry sa počas pečenia vypne a dá sa dočasne znovu zapnúť stlačením tlačidla potvrdenia. Odporúča sa používať 2. úroveň v rúre. Pred pečením rúru predohrejte.	
	FORCED AIR (PRÚDENIE VZDUCHU)	Aj na súčasné varenie rôznych typov jedál, ktoré vyžadujú rovnakú teplotu varenia (napr. ryby, zelenina, koláče) na maximálne dvoch úrovniach. Táto funkcia umožňuje varenie bez prenosu pachov z jedného jedla na iné. Pri varení na jednej úrovni vám odporúčame použiť 2. úroveň. Pri pečení jedál na dvoch úrovniach odporúčame používať 1. a 3. úroveň a rúru pred pečením predohriať.	
	MAXI COOKING (MAXI PEČENIE)	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. Odporúčame vám mäso z času na čas podlievať, aby sa predišlo vyschnutiu mäsa.	
	GRILL (GRIL)	Na grilovanie rebierok, špízov, klobások, gratinovanie zeleniny a na zapečenie chleba. Jedlo uložte na 4. úroveň. Pri grilovaní mäsa odporúčame používať plech na odkvapkávanie tuku a šťavy z pečenia. Vložte ju na 3. úroveň a prilejte do nej približne pol litra vody. Rúru netreba predohriať. Počas pečenia treba udržiavať dvierka rúry zatvorené.	
	TURBO GRILL (TURBO GRIL)	Na pečenie veľkých kusov mäsa (stehná, roast beef, kurča). Odporúča sa vložiť jedlo do strednej polohy v rúre. Odporúčame používať plech na odkvapkávanie tuku a šťavy z pečenia. Vložte ju na 1./2. úroveň a prilejte do nej približne pol litra vody. Rúru netreba predohriať. Počas pečenia treba udržiavať dvierka rúry zatvorené. S touto funkciou je taktiež možné použiť otočný ražeň, ak je k dispozícii.	









OVLÁDACIE TLAČIDLO FUNKCIÍ

	NASTAVENIA	Na nastavenie displeja (jazyk, čas, jas, hlasitosť zvukového znamenia, úspora energie).
	BREAD/PIZZA (CHLIEB/PIZZA)	Na pečenie rôznych druhov a foriem chleba a pizze. V rámci tejto funkcie sú k dispozícii dva programy s definovanými nastaveniami. Bude stačiť zadať požadované hodnoty (teplotu a dobu) a rúra automaticky zabezpečí optimálne pečenie. Po predohreve rúry vložte cesto na 2. úroveň.
	FAST PREHEATING (RÝCHLY PREDOHREV)	Na rýchly predohrev rúry.

TABUĽKA VARENIA















Recept	Funkcia	Pre-dohrev	Úroveň v rúre (od spodu)	Teplota (°C)	Príprava (min)	Príslušenstvo a poznámky
Kysnuté koláče		Áno	2	160-180	30-90	Forma na tortu na rošte
		Áno	1-3	160-180	30-90	Úroveň 3: forma na tortu na rošte Úroveň 1: forma na tortu na rošte
Plnené koláče (tvarohový koláč, štrúdľa, jablkový koláč)		Áno	2	160-200	35-90	Plech na odkvapkávanie/plech na pečenie zákuskov alebo forma na tortu na rošte
		Áno	1-3	160-200	35-90	Úroveň 3: forma na tortu na rošte Úroveň 1: forma na tortu na rošte
Sušienky/Koláčiky		Áno	2	170-180	15-45	Plech na odkvapkávanie/plech na pečenie zákuskov
		Áno	1-3	160-170	20-45	Úroveň 3: rošt Úroveň 1: nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie zákuskov
Odpalované cesto		Áno	2	180-200	30-40	Plech na odkvapkávanie/plech na pečenie zákuskov
		Áno	1-3	180-190	35-45	Úroveň 3: pekáč na rošte Úroveň 1: nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie zákuskov
Snehové sušienky		Áno	2	90	110-150	Plech na odkvapkávanie/plech na pečenie zákuskov
		Áno	1-3	90	130-150	Úroveň 3: pekáč na rošte Úroveň 1: nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie zákuskov
Chlieb / Pizza / Posúch		Áno	2	190-250	15-50	Plech na odkvapkávanie/plech na pečenie zákuskov
		Áno	1-3	190-250	25-50	Úroveň 3: pekáč na rošte Úroveň 1: nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie zákuskov


Recept	Funkcia	Pre-dohrev	Úroveň v rúre (od spodu)	Teplota (°C)	Príprava (min)	Príslušenstvo a poznámky
Mrazené pizze		Áno	2	250	10-15	Úroveň 2: nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie zákuskov alebo rošt
		Áno	1-3	250	10-20	Úroveň 3: pekáč na rošte Úroveň 1: nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie zákuskov
Slané plnené torty (zeleninové torty, slané plnené torty)		Áno	2	190-200	35-55	Forma na tortu na rošte
		Áno	1-3	180-190	45-60	Úroveň 3: forma na tortu na rošte Úroveň 1: forma na tortu na rošte
Slané a sladké odpaľované cesto		Áno	2	190-200	20-30	Plech na odkvapkávanie/plech na pečenie zákuskov
		Áno	1-3	180-190	20-40	Úroveň 3: pekáč na rošte Úroveň 1: nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie zákuskov
Lasagne/Zapečené cestoviny/Cannelloni/Nákypy		Áno	2	190-200	45-55	Pekáč na rošte
Jahňacie / Teľacie / Hovädzie / Bravčové 1 kg		Áno	2	180-200	80-120	Plech na odkvapkávanie na rošte
Kurča / Králik / Kačica 1 kg		Áno	2	200-220	50-100	Plech na odkvapkávanie na rošte
Moriak / Hus 3 kg		Áno	1/2	190-200	80-130	Plech na odkvapkávanie na rošte
Pečené ryby/ryby pečené v alobale (filé, vcelku)		Áno	2	180-200	40-60	Plech na odkvapkávanie na rošte
Plnená zelenina (paradajky, cukety, baklažány)		Áno	2	170-190	30-60	Pekáč na rošte
Hrianka		-	4	3 (vysoké)	2-5	Rošt
Filé / plátky rýb		-	4	2 (stredné)	20-35	Úroveň 4: rošt (v polovici pečenia jedlo obrátiť)
						Úroveň 3: plech na odkvapkávanie s vodou
Klobásky/Špízy/Rebierka/Hamburger		-	4	2-3 (stredné - vysoké)	15-40	Úroveň 4: rošt (v polovici pečenia jedlo obrátiť)
						Úroveň 3: plech na odkvapkávanie s vodou

Recept	Funkcia	Pre-dohrev	Úroveň v rúre (od spodu)	Teplota (°C)	Príprava (min)	Príslušenstvo a poznámky
Pečené kurča 1 - 1,3 kg		-	2	2 (stredné)	50-65	Úroveň 2: rošt (po uplynutí dvoch tretín doby pečenia mäso obráťte) Úroveň 1: plech na odkvapkávanie s vodou
				3 (vysoké)	60-80	Úroveň 2: otočný ražeň Úroveň 1: plech na odkvapkávanie s vodou
Krvavý rozbíj 1 kg		-	2	2 (stredné)	35-45	pekáč na rošte (po uplynutí dvoch tretín doby pečenia jedlo podľa potreby obrátiť)
Jahňacie stehno/koleno		-	2	2 (stredné)	60-90	Plech na odkvapkávanie alebo pekáč na rošte (po uplynutí dvoch tretín doby pečenia jedlo podľa potreby obrátiť)
Pečené zemiaky		-	2	2 (stredné)	45-55	Nádoba na odkvapkávanie/plech na zákusky (po uplynutí dvoch tretín doby pečenia jedlo podľa potreby obrátiť)
Gratinovaná zelenina		-	2	3 (vysoké)	10-15	Pekáč na rošte
Lasagne a Mäso		Áno	1-3	200	50-100*	Úroveň 3: pekáč na rošte
						Úroveň 1: plech na odkvapkávanie alebo pekáč na rošte
Mäso a zemiaky		Áno	1-3	200	45-100*	Úroveň 3: pekáč na rošte
						Úroveň 1: plech na odkvapkávanie alebo pekáč na rošte
Ryby a zelenina		Áno	1-3	180	30-50*	Úroveň 3: pekáč na rošte
						Úroveň 1: plech na odkvapkávanie alebo pekáč na rošte

* Čas pečenia je približný. Jedlo môžete z rúry vybrať v rôznych časoch v závislosti od vašich osobných preferencií.

SKÚŠANÉ RECEPTY v súlade s IEC 50304/60350:2009-03 a DIN 3360-12:07:07

Recept	Funkcia	Pre-dohrev	Úroveň v rúre (od spodu)	Teplota (°C)	Príprava (min)	Príslušenstvo a poznámky
IEC 60350:2009-03 § 8.4.1						
Sušienky z treného cesta **		Áno	2	170	15-25	Plech na odkvapkávanie/ plech na pečenie zákuskov
		Áno	1-3	160	20-30	Úroveň 3: plech na pečenie zákuskov Úroveň 1: nádoba na odkvapkávanie
IEC 60350:2009-03 § 8.4.2						
Malé koláčiky **		Áno	2	170	20-30	Plech na odkvapkávanie/ plech na pečenie zákuskov
		Áno	1-3	160	30-40	Úroveň 3: plech na pečenie zákuskov Úroveň 1: nádoba na odkvapkávanie
IEC 60350:2009-03 § 8.5.1						
Piškóta bez tuku		Áno	2	170	35-45	Forma na tortu na rošte
IEC 60350:2009-03 § 8.5.2						
Dva jablkové koláče **		Áno	2	185	60-75	Forma na tortu na rošte
		Áno	1-3	175	70-90	Úroveň 3: forma na tortu na rošte Úroveň 1: forma na tortu na rošte
IEC 60350:2009-03 § 9.1.1						
Hrianka *		-	4	3 (vysoké)	3-5	Rošt
IEC 60350:2009-03 § 9.2.1						
Hamburgery *		-	4	3 (vysoké)	30-40	Úroveň 4: rošt (v polovici pečenia jedlo obrátiť)
						Úroveň 3: plech na odkvapkávanie s vodou
DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3						
Jablkový koláč, koláč v pekáči **		Áno	2	180	30-40	Plech na odkvapkávanie/ plech na pečenie zákuskov
		Áno	1-3	160	55-65	Úroveň 3: plech na pečenie zákuskov Úroveň 1: nádoba na odkvapkávanie
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	2	170	35-45	Plech na odkvapkávanie/ plech na pečenie zákuskov
		Áno	1-3	170	40-50	Úroveň 3: plech na pečenie zákuskov Úroveň 1: nádoba na odkvapkávanie

** Tabuľka pečenia odporúča ideálne funkcie a teploty pečenia pre dosiahnutie tých najlepších výsledkov s akýmkoľvek typom receptu. Pre pečenie v rúre s ventilátorom na jednej úrovni odporúčame použiť druhú úroveň a rovnakú teplotu, ako je odporúčaná pre funkciu „FORCED AIR“  na viac ako jednej úrovni.

Indikácie v tabuľke sú uvedené bez použitia bežcov. Testy vykonajte bez bežcov.

* Pri grilovaní sa odporúča ponechať vpredu priestor 3-4 cm pre uľahčenie demontáže.

Trieda energetickej účinnosti (podľa EN 50304)

Pre vykonanie testu použite uvedenú tabuľku.

TIPY 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 sú len odporúčané a závisia od množstva potravín a typu použitého príslušenstva. Začnite s najnižšími odporúčanými hodnotami a ak nedosiahnete požadované výsledky, použite vyššie hodnoty. Používajte dodané príslušenstvo a uprednostňujte tmavé kovové pekáče alebo plechy. Hrnce a príslušenstvo z Pyrexu alebo keramiky sa môže použiť, ale doby pečenia budú o niečo dlhšie. 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

Pomocou funkcie „FORCED AIR“ (HORÚCI VZDUCH) je možné piecť rôzne potraviny (napr. ryby a zeleninu), ktoré si vyžadujú rôzne teploty pečenia, súčasne na rôznych úrovniach. Vyberte jedlo, ktoré si vyžaduje kratší čas pečenia a ponechajte v rúre jedlo, ktoré si vyžaduje dlhší čas pečenia.

Koláče

- Upečte si chutné koláče pomocou konvekčnej funkcie 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 na roštach, aby sa zabezpečila optimálna cirkulácia vzduchu.
- Pri skúške, či je kysnutý koláč upečený, vpichnete do stredu koláča drevené špáradlo. Ak bude špáradlo po vybratí čisté, koláč je hotový.
- Ak používate pekáče s teflónovým povrchom, okraje nevymastite maslom, pretože koláč nevyrastie okolo okrajov rovnomerne.
- Ak koláč počas pečenia „klesne“, nabudúce nastavte nižšiu teplotu alebo znížte množstvo tekutiny a miešajte opatrnejšie.
- Koláče s krémovou náplňou (syrové koláče alebo ovocné koláče) si vyžadujú použitie funkcie „CONVECTION BAKE“ (KONVEKČNÉ PEČENIE). Ak je základ koláča príliš vlhký, pečte ho na nižšej úrovni a pred pridaním plnky posypte korpus koláča strúhankou alebo pomletými sušienkami.

Mäso

- Použite akýkoľvek typ pekáča alebo plechu na pečenie, ktorý je vhodný pre veľkosť pečeného mäsa. Pre dusené mäso odporúčame pridať trochu vývaru na spodok plechu a podlievať mäso počas pečenia, aby získalo charakteristickú chuť. Po upečení nechajte mäso v rúre počas ďalších 10-15 minút alebo ho zabaľte do alobalu.
- Pri grilovaní kusov mäsa zvolte rovnako hrubé kusy mäsa, aby ste dosiahli rovnomerné prepečenie. Veľmi hrubé kusy si vyžadujú dlhšiu dobu pečenia. Aby sa predišlo spáleniu povrchu mäsa, umiestnite rošt na 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 doplňte.

Otočný ražeň (iba u niektorých modelov)

Túto časť príslušenstva používajte na rovnomerné opečenie veľkých kusov mäsa a hydiny. Nasuňte mäso na otočný ražeň, v prípade kurčáta 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

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

Funkcia kysnutia

Pred vložением cesta do rúry sa odporúča prikryť ho vždy vlhkou utierkou. Doby kysnutia sú vďaka tejto funkcii skrátené o približne tretinu v porovnaní s kysnutím pri izbovej teplote (20-25 °C). Doba kysnutia 1 kg cesta na pizzu je približne jedna hodina.