

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 upozorneniach sa uvádzajú podrobnosti týkajúce sa potenciálneho rizika, ako aj odporúčania ako predchádzať riziku poranenia a ako znižovať riziko zasiahnutia elektrickým prúdom následkom nesprávneho používania spotrebiča. Dôsledne dodržiavajte nasledujúce pokyny:

- Pred vykonávaním akéhokoľvek úkonu inštalácie musíte spotrebič odpojiť od elektrickej siete.
- Inštaláciu a údržbu musí vykonávať kvalifikovaný technik, v súlade s pokynmi výrobcu a vnútroštátnymi predpismi. Nikdy neopravujte ani nevymieňajte žiadnu časť spotrebiča, ak to nie je špecificky uvedené v návode na používanie.
- Podľa platných predpisov je uzemnenie spotrebiča povinné.
- 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 aspoň 3 mm medzi kontaktmi.
- Nepoužívajte rozdvojky ani predlžovacie káble.
- Pri vyťahovaní zástrčky zo zásuvky elektrickej siete neťahajte za 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 miestnosti). Výrobca odmieta akúkoľvek zodpovednosť za nevhodné použitie alebo za nesprávne nastavenie ovládacích prvkov.
- Spotrebič nesmú používať osoby (vrátane detí) s obmedzenými fyzickými, zmyslovými a rozumovými schopnosťami alebo ktoré nevedia spotrebič používať a neboli o jeho používaní poučené osobami zodpovednými za ich bezpečnosť.
- Prístupné časti sa počas používania môžu veľmi zohriať. Malým deťom nedovoľte, aby sa priblížili ku spotrebiču a dohliadajte na ne, aby sa s ním nehrali.
- Počas a po použití spotrebiča sa nedotýkajte ohrevných článkov ani vnútorného povrchu - hrozí nebezpečenstvo popálenín. 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, nechajte, aby pred prístupom do rúry horúca para postupne unikla. Keď sú dvierka spotrebiča zatvorené, horúci vzduch uniká otvormi nad ovládacím panelom. Vetracie otvory nezakrývajte.
- Pri vyberaní nádob a príslušenstva z horúcej rúry používajte ochranné rukavice, dávajte pozor na ohrevné články.
- Do spotrebiča ani do jej blízkosti nekladte horľavé materiály. V prípade náhodného zapnutia spotrebiča mohlo dôjsť k požiaru.
- Nezohrievajte ani nevarte v rúre uzavreté nádoby ani poháre. Tlak, ktorý vznikne vnútri obalu, môže spôsobiť výbuch a poškodenie spotrebiča.
- Nepoužívajte plastové nádoby.
- Prehriaty tuk a olej sa môžu vznietiť. Pri príprave jedál s vysokým obsahom tukov a oleja dávajte pozor.
- Počas sušenia potravín nenechávajte spotrebič nikdy bez dozoru.
- Ak pri pečení mäsa alebo zákuskov použijete alkoholické nápoje (napr. rum, koňak, víno a pod.), nezabudnite, že alkohol sa pri vysokých teplotách vyparuje. Môže tým vzniknúť riziko, že uvoľnené alkoholové pary sa pri kontakte s elektrickým ohrevným článkom vznietia.

Likvidácia domácich spotrebičov

- Tento spotrebič je vyrobený z recyklovateľných a znovu použiteľných materiálov. Pri likvidácii dodržiavajte miestne predpisy o likvidácii odpadov. Pred odovzdaním do zberu odrežte napájacie káble, aby sa spotrebiče nedali pripojiť k elektrickej sieti.
- Podrobnejšie informácie o zaobchádzaní, zbere a recyklácii tohto spotrebiča dostanete na miestnom úrade, v zberných surovinách alebo v obchode, kde ste spotrebič kúpili.

INŠTALÁCIA

Vybalte rúru a skontrolujte, či rúra nebola poškodená počas prepravy a že dvierka rúry sa riadne zatvárajú. V prípade problémov zavolajte predajcu alebo najbližšiu prevádzku servisu. Aby ste predišli akémukoľvek poškodeniu, pri inštalácii iba vyberte rúru zo základne z polystyrénu.

PRÍPRAVA SKRINKY, KDE MÁ BYŤ RÚRA VSTAVANÁ

- Nábytok, ktorý bude v kontakte s rúrou, musí 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.

ZAPOJENIE DO ELEKTRICKEJ SIETE

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

- Prípadnú výmenu napájacieho elektrického kábla (typ H05 RR-F 3 x 1,5 mm²) musí vykonať 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, dym z izolačného materiálu a konzervačného tuku.

Počas používania:


- Nekladte na dvierka ťažké predmety, pretože by ich to mohlo poškodiť.
- Neopierajte sa o dvierka a na ich rukoväť nič nevešajte.
- Vnútro rúry nevykladajte alobalom.
- Do vnútra horúcej rúry nikdy nelejte vodu; spôsobilo by to poškodenie smaltu.
- Hrnce a panvice neposúvajte po dne rúry, mohol by sa tým poškodiť smalt.
- 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 obalových materiálov

Všetky obalové materiály sa môžu recyklovať na 100 %, ako to potvrdzuje symbol recyklácie (♻️). Z tohto dôvodu sa rôzne časti obalu musia likvidovať 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 - Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).
- Zabezpečením správneho postupu pri jeho likvidácii užívateľ prispieva k tomu, že likvidácia nebude mať negatívny dopad na životné prostredie a zdravie obyvateľov.
- Symbol  na výrobku alebo na sprievodných dokumentoch znamená, že s výrobkom sa nesmie zaobchádzať ako s domovým odpadom, ale treba ho odovzdať v príslušnom zbernom stredisku na recykláciu elektrických a elektronických spotrebičov.

Úspora energie

- Predohrev rúry používajte, iba ak je to uvedené v tabuľke na prípravu jedál.
- Používajte tmavé lakované alebo smaltované pekáče, pretože veľmi dobre pohlcujú teplo.
- Rúru vypnite 10/15 minút pred nastaveným časom ukončenia pečenia. Jedlo, ktoré si vyžaduje dlhšiu prípravu, sa bude piecť aj po vypnutí rúry.

VYHLÁSENIE O ZHODE

- Tento spotrebič bol vyrobený tak, že môže prísť do kontaktu s potravinami, v súlade s európskym nariadením (CE) č. 1935/2004 a bol navrhnutý, vyrobený a uvedený na trh v súlade s bezpečnostnými požiadavkami "Nízkonapäťovej" smernice 2006/95/ES (nahrádza 73/23/EHS v znení nasledujúcich úprav), ochrannými požiadavkami smernice "EMC" 2004/108/ES.

PRÍRUČKA NA ODSTRAŇOVANIE PROBLÉMOV

Rúra nefunguje:

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

Elektronický programátor nefunguje:

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

SERVIS

Skôr, ako zavoláte popredajný servis:

1. Skontrolujte, či nedokážete problém vyriešiť sami podľa bodov popísaných v časti "Odstraňovanie problémov".
2. Spotrebič vypnite a znova zapnite. Skontrolujte, či sa tým problém nevyriešil.

Ak po hore uvedených kontrolách porucha naďalej pretrváva, spojte sa s najbližším popredajným servisom.

Vždy uveďte:

- 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 sa uvádza aj na záručnom liste;
- vašu úplnú adresu;
- vaše telefónne číslo.

SERVICE 0000 000 00000



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

ČISTENIE

VAROVANIE

- **Nikdy nepoužívajte čistiace zariadenia využívajúce paru.**
- **Čistite iba rúru chladnú 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. Ukončte suchou handrou.

Vnútro rúry

DÔLEŽITÉ UPOZORNENIE: nepoužívajte abrazívne špongie ani kovové škrabky alebo drôtenky. Časom by poškodili smaltovaný povrch a sklo dverok.

- Po každom použití nechajte rúru vychladnúť a potom ju vyčistite, radšej kým je ešte vlažná, aby ste odstránili zapečené zvyšky a škrvny spôsobené zvyškami jedál (napr. pri príprave jedál s vysokým obsahom cukru).
- Používajte značkové čistiace prípravky na rúry a prísne dodržiavajte pokyny výrobcu.
- Sklo dverok očistite špeciálnymi čiatiacimi prostriedkami. Vybratie dverok rúry uľahčuje čistenie (pozrite ÚDRŽBA).
- Horný ohrevný článok grilu (pozrite časť ÚDRŽBA) môžete spustiť (iba na niektorých modeloch), aby sa dal vyčistiť strop rúry.

POZNÁMKA: počas dlhého pečenia jedál s vysokým obsahom vody (napr. pizza, zelenina a pod.) sa na vnútornej strane dverok 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 umývacie prostriedok, manipulujte s ním použitím rukavíc.
- Zvyšky jedál odstráňte vhodnou kefkou alebo špongiou.

Čistenie zadnej steny a 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 ostránením všetkých zvyškov jedla špongiou, nechajte spotrebič ochladnúť.

! VAROVANIE

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

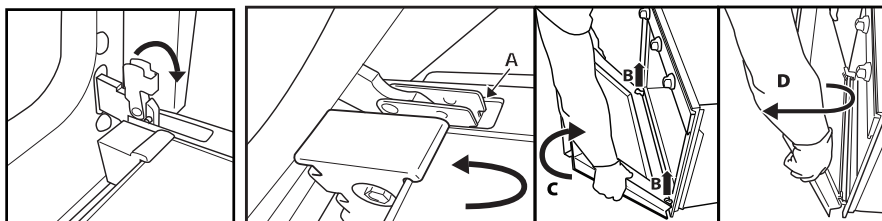
VYBRATIE DVIEROK

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. Spustte dve blokovacie páčky.
4. Zatvorte dvierka.

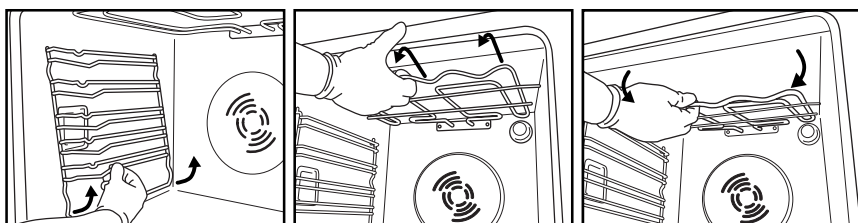


Obr. 1

Obr. 2

PRESUNUTIE HORNÉHO OHREVNÉHO ČLÁNKU (IBA NA NIEKTORÝCH MODELOCH)

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



Obr. 3

Obr. 4

Obr. 5

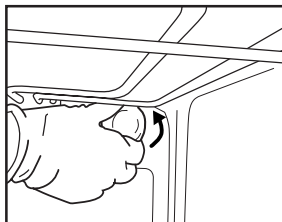
VÝMENA ŽIAROVKY OSVETLENIA RÚRY

Výmena zadnej žiarovky (ak je k dispozícii):

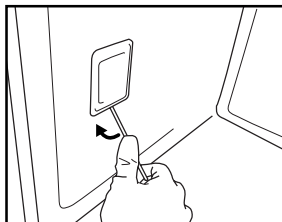
1. Odpojte rúru od elektrického napájania.
2. Odskrutkujte kryt žiarovky (Obr. 6), vymeňte žiarovku (údaje o type sú v poznámke) a opäť zaskrutkujte kryt žiarovky.
3. Rúru opäť zapojte ku elektrickému napájaniu.

Pri výmene bočnej žiarovky (ak je k dispozícii):

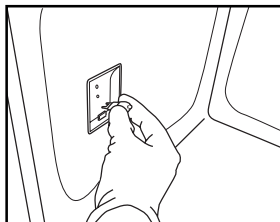
1. Odpojte rúru od elektrického napájania.
2. Vyberte bočné mriežky na upevnenie príslušenstva, ak sú vo výbave (Obr. 3).
3. Plochým skrutkovačom vypáčte kryt žiarovky (Obr. 7).
4. Vymeňte žiarovku (údaje o type nájdete v poznámke) (Obr. 8).
5. Vráťte kryt žiarovky na miesto a zatlačte ho proti stene,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



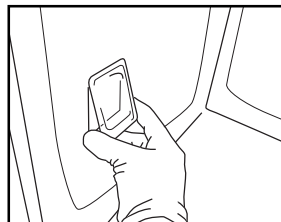
Obr. 6



Obr. 7



Obr. 8



Obr. 9

POZNÁMKA:

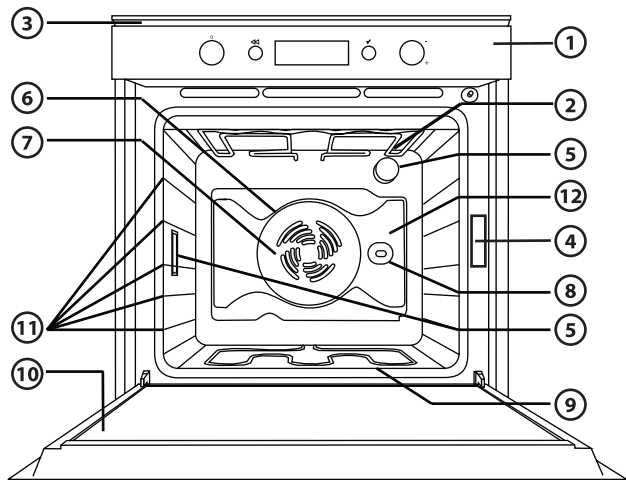
- Používajte iba žiarovky s výkonom 25-40W/230V typu E-14, T300°C, alebo halogénové žiarovky s výkonom 20-40W/230 V typu G9, T300°C.
- Žiarovky dostanete v prevádzke servisu.

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

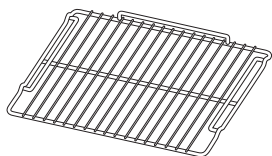


1. Ovládací panel
2. Horný ohrevný článok/gril
3. Chladiaci ventilátor (nevidno ho)
4. Výrobný štítok (neodstraňujte ho)
5. Osvetlenie
6. Okrúhly ohrevný článok (nevidno ho)
7. Ventilátor
8. Otočný ražeň (ak je k dispozícii)
9. Spodný ohrevný článok (nevidno ho)
10. Dvierka
11. Poloha roštov (číslo úrovne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

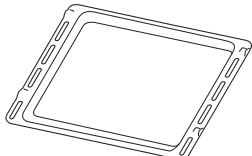
POZNÁMKA:

- 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

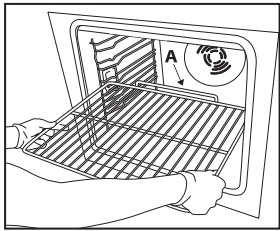
- A. ROŠT (2):** používa sa na pečenie jedál alebo ako podložka pre pekáče, formy na torty alebo akúkoľvek inú nádobu vhodnú na pečenie v rúre.
- B. NÁDOBA NA ODKVAPKÁVANIE (1):** umiestnený pod roštom sa používa na zachytávanie tuku alebo sa používa ako plech na pečenie mäsa, rýb, zeleniny, koláčov a pod.

PRÍSLUŠENSTVO, KTORÉ SA NEDODÁVA

Ďalšie príslušenstvo sa dá kúpiť samostatne v servisných strediskách.

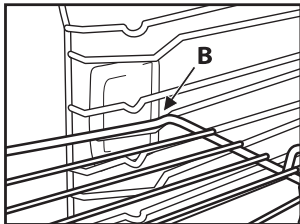
VLOŽENIE ROŠTOV A INÉHO PRÍSLUŠENSTVA DO RÚRY

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

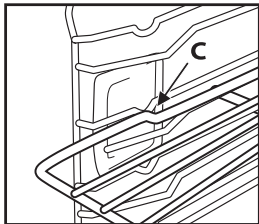


Obr. 1

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



Obr. 2



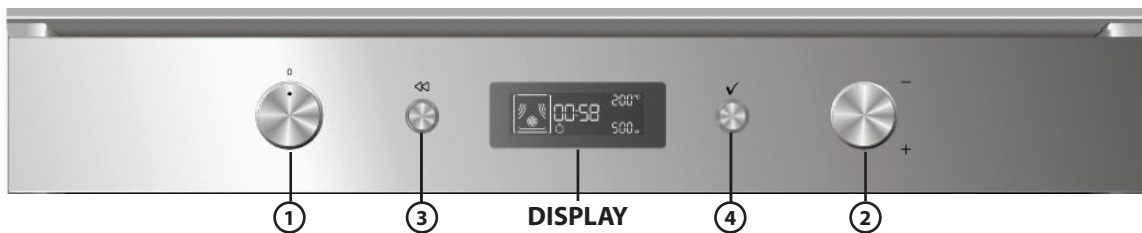
Obr. 3

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

ELEKTRONICKÝ PROGRAMÁTOR



1. **OVLÁDACÍ GOMBÍK FUNKCIÍ:** zapnutie/vypnutie a voľba funkcií
 2. **OVLÁDACÍ GOMBÍK NAVIGÁCIE:** posun po ponukách, regulácia vopred nastavených hodnôt
- POZNÁMKA: oba gombíky sú zatlačacie. Aby sa vysunuli a dali použiť, zatlačte ich v strede.**
3. **TLAČIDLO** (↶): návrat k predchádzajúcemu zobrazeniu
 4. **TLAČIDLO** (✓): na voľbu a potvrdenie nastavení

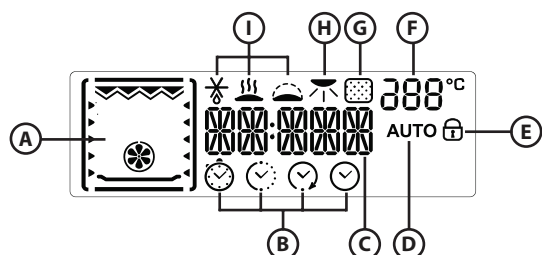
ZOZNAM FUNKCIÍ

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

Rozšírené ponuky sa dajú zobraziť a zvoliť nastavením gombíka na funkcie GRIL, ŠPECIÁLNE FUNKCIE, NASTAVENIA, CHLIEB/PIZZA, AUTOMATICKÉ ČISTENIE.

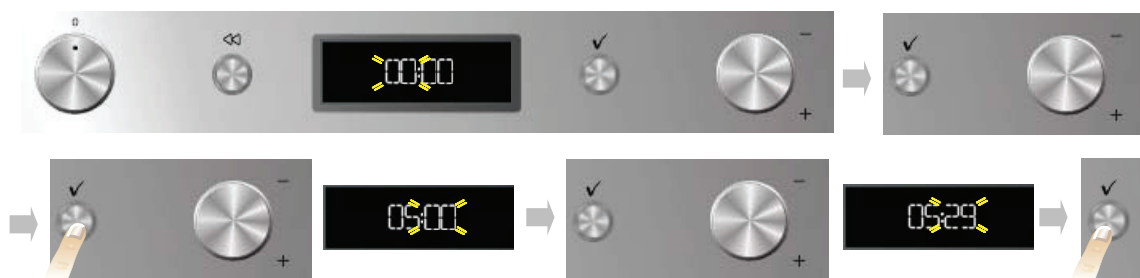
POZNÁMKA: zoznam a popis funkcií nájdete v špecifickej tabuľke na str. 28.

POPIS DISPLEJA



- A. Zobrazovanie aktívnych ohrevných 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 CHLIEB/PIZZA
- E. Indikácia zamknutých dvierok rúry počas cyklu automatického čistenia (pyrolýza)
- F. Vnútorňa teplota rúry
- G. Funkcia pyrolýzy (nie je k dispozícii na tomto modeli)
- H. Zhnednutie
- I. Špeciálne funkcie: rozmrazovanie, udržiavanie v teple, kysnutie

AKTIVÁCIA RÚRY - NASTAVENIE PRESNÉHO ČASU



Po zapojení rúry k elektrickej sieti je nevyhnutné nastaviť presný čas. Na displeji blikajú dve číslice pre hodiny.

1. Otáčajte ovládacím gombíkom "Navigácia", až kým sa nezobrazí správny údaj hodín.
2. Stlačte tlačidlo ✓ na potvrdenie. Na displeji blikajú dve číslice pre minúty.
3. Otáčaním gombíka "Navigácia" nastavte minúty presného času.
4. Stlačte tlačidlo ✓ na potvrdenie.

Aby ste upravili čas, napríklad po výpadku dodávky elektriny, postupujte podľa pokynov v nasledujúcom odseku (NASTAVENIA).

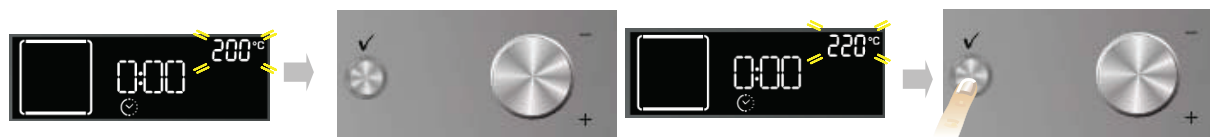
NASTAVENIE FUKCIÍ PEČENIA



1. Otáčaním gombíka "Funkcie" nastavte svoju želanú: na displeji sa zobrazia nastavenia pre prípravu jedla.
2. Ak sa vopred nastavené hodnoty zhodujú so želanými, stlačte tlačidlo ✓. Aby ste ich zmenili, postupujte podľa nasledujúcich pokynov.

NASTAVENIE TEPLoty/VÝKONU GRILU

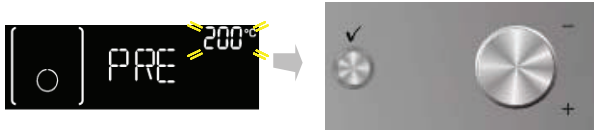
Aby ste zmenili teplotu alebo výkon grilu, postupujte podľa nasledujúcich pokynov:







1. Otáčajte ovládacím gombíkom "Navigácia", až kým sa nezobrazí želaná hodnota.
2. Stlačte tlačidlo ✓ na potvrdenie.

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

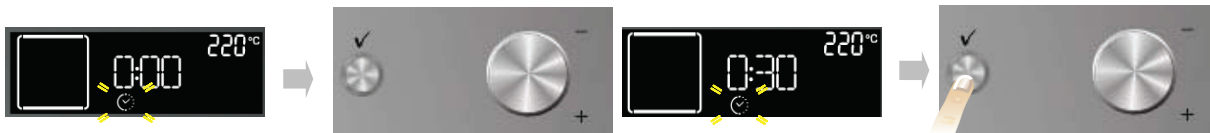
RÝCHLY PREDOHREV





1. Zvolte funkciu rýchleho predohrevu otočením ovládacieho gombíka "Funkcie" do polohy symbolu .
2. Potvrďte tlačidlom : nastavenia sa zobrazia na displeji.
3. Ak navrhnutá teplota zodpovedá želanej, stlačte tlačidlo . Pri úprave postupujte podľa pokynov v predchádzajúcich odsekoch. Na displeji sa zobrazí nápis **PRE**. Pri dosiahnutí nastavenej teploty sa príslušná teplota (napr. 200°) zobrazí a zaznie zvukové znamenie. Po ukončení fázy predohrevu rúra automaticky nastaví funkciu statického ohrevu . V tej chvíli môžete vložiť jedlo a začať piecť.
4. Ak chcete nastaviť inú funkciu pečenia, otáčajte ovládacím gombíkom "Funkcie" a zvolte želanú funkciu.

NASTAVENIE DOBY PEČENIA

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



1. Po potvrdení teploty bude blikať symbol .
2. Otáčajte ovládacím gombíkom Nastavenie, až kým sa nezobrazí želaná doba pečenia.
3. Potvrďte dobu pečenia stlačením tlačidla .

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

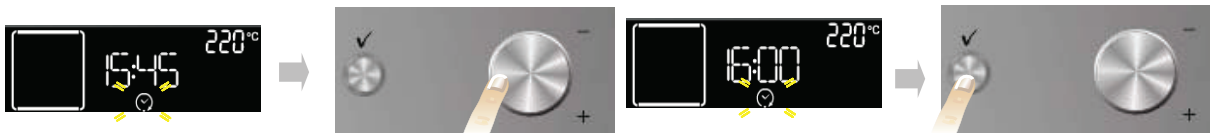
NASTAVENIE ČASU UKONČENIA PEČENIA / POSUNUTÉHO ŠTARTU

Dôležité upozornenie: nastavenie posunutého štartu nie je k dispozícii pri nasledujúcich funkciách: RÝCHLY PREDOHREV, CHLIEB/PIZZA.


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

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

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



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

1. Otáčajte ovládacím gombíkom "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 posunie čas zapnutia automaticky tak, aby sa pečenie ukončilo v nastavenom čase.

Nastavené hodnoty (teplota, úroveň grilu, doba pečenia) môžete kedykoľvek zmeniť použitím tlačidla  na návrat späť, gombíka "Navigácia" na úpravu hodnôt a použitím tlačidla  na potvrdenie.

INDIKÁCIA ZVYŠKOVÉHO TEPLA V RÚRE





Po ukončení pečenia alebo po vypnutí rúry, ak teplota v jej vnútri presahuje 50° C, sa na displeji zobrazí aktuálna teplota. Keď zvyškové teplo dosiahne 50°C, na displeji sa opäť zobrazí presný čas.

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 23 hodín a 59 minút.

1. S ovládacím gombíkom "Funkcie" na nule otáčajte gombíkom "Navigácia", až kým sa nezobrazí želaná doba.
2. Stlačením tlačidla  sa spustí odpočítavanie času. Po uplynutí nastavenej doby sa na displeji zobrazí "0:00" a zaznie zvukový signál. Aby ste ho zrušili, stlačte tlačidlo  (na displeji sa zobrazí presný čas).


BLOKOVANIE TLAČIDIEL (KEY-LOCK)



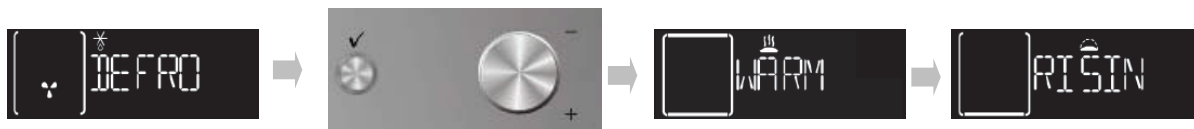
Táto funkcia umožňuje zabrániť používaniu tlačidiel a ovládacích gombíkov na ovládacom paneli.



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

NASTAVENIE ŠPECIÁLNYCH FUNKCIÍ

Posunutím ukazovateľa ovládacieho gombíka "Funkcie" do polohy symbolu  sa sprístupní rozšírená ponuka obsahujúca tri špeciálne funkcie.

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






1. Otočte ovládací gombík "Funkcie" na symbol : na displeji sa zobrazí "DEFROST" a príslušný symbol priradený tejto funkcii.
2. Otáčaním ovládacieho gombíka "Navigácia" sa posúvajte po zozname funkcií; ich názov je v angličtine: DEFROST (rozmrazovanie), KEEP WARM (udržiavanie v teple), RISING (kysnutie).
3. Stlačte tlačidlo  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 pečenia.







Po uplynutí doby prípravy sa na displeji zobrazí: "PRESS  TO BROWN" (stlačte  na zhnednutie). Stlačením tlačidla , rúra spustí fázu zhnednutia trvajúcu 5 minút. Táto funkcia sa dá aktivovať iba dvakrát.

NASTAVENIE FUNKCIE CHlieb/PIZZA

Posunutím ukazovateľa "Funkcie" do polohy symbolu  sa sprístupnia rozšírené ponuky dvoch automatických funkcií na pečenie "chleba" a "pizze".





Chlieb




1. Otočte ovládací gombík "Funkcie" na symbol : na displeji sa zobrazí "BREAD" (chlieb) a vedľa nápis AUTO.
2. Stlačením  nastavte funkciu.
3. Otáčaním ovládacieho gombíka "Navigácia" nastavte želanú teplotu (od 180°C po 220°C) a potvrďte tlačidlom .
4. Otáčaním ovládacieho gombíka "Navigácia" nastavte želanú dobu pečenia a stlačte , čím sa spustí pečenie.

Pizza



1. Otočte ovládací gombík Funkcie na symbol : na displeji sa zobrazí "BREAD" (chlieb). Aby ste nastavili funkciu "PIZZA", dodržte nasledujúci postup:
2. Otočte ovládacím gombíkom "Navigácia": na displeji sa zobrazí "PIZZA".
3. Stlačením  nastavte funkciu.
4. Otáčaním ovládacieho gombíka "Navigácia" nastavte želanú teplotu (od 220°C po 250°C) a potvrďte tlačidlom .
5. Otáčaním ovládacieho gombíka "Navigácia" nastavte želanú dobu pečenia a stlačte , čím sa spustí pečenie.

NASTAVENIA



Posunutím ukazovateľa ovládacieho gombíka "Funkcie" na symbol  sa sprístupní rozšírená ponuka obsahujúca štyri nastavenia displeja, ktoré sa dajú zmeniť.

Hodiny

Otočte ovládací gombík "Funkcie" do polohy symbolu : na displeji sa zobrazí nápis CLOCK (hodiny). Aby ste upravili čas, postupujte podľa predchádzajúceho odseku (NASTAVENIE PRESNÉHO ČASU).



Eko

Keď je aktívny EKO režim (ON), po prepnutí rúry do pohotovostného režimu alebo po uplynutí 5 minút od pečenia, displej zhasne. Aby sa na displeji znovu zobrazovali informácie, stlačte jedno z tlačidiel alebo otočte jeden z dombíkov.

1. Otáčajte ovládacím gombíkom "Navigácia", až kým sa nezobrazí "ECO".
2. Stlačením tlačidla  sa sprístupnia nastavenia (ON/OFF).
3. Otočením ovládacieho gombíka "Navigácia" zvolte želané nastavenie a potvrďte tlačidlom .



Zvukové znamenie

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















1. Otáčajte ovládacím gombíkom "Navigácia", až kým sa nezobrazí "SOUND".
2. Stlačením tlačidla  sa sprístupnia nastavenia (ON/OFF).
3. Otočením ovládacieho gombíka "Navigácia" zvolte želané nastavenie a potvrďte tlačidlom .

Jas




















Aby ste upravili jas displeja, postupujte podľa nasledujúcich pokynov:

















1. Otáčajte ovládacím gombíkom "Navigácia", až kým sa nezobrazí "BRIGHTENESS".
2. Stlačte tlačidlo ; na displeji sa zobrazí číslo 1.
3. Otáčaním ovládacieho gombíka "Navigácia" zvýšte alebo znížte jas a potvrďte tlačidlom .

TABUĽKA S POPISOM FUNKCIÍ















OVLÁDACÍ GOMBÍK FUNKCIÍ			
	OFF	Na prerušenie pečenia a vypnutie rúry.	
	ŽIAROVKA	Na zapnutie/vypnutie žiarovky vnútri rúry.	
	ŠPECIÁLNE FUNKCIE	 ROZMRAZOVANIE	Na urýchlenie rozmrazenia potravín. Odporúča sa vložiť jedlo do strednej polohy v rúre. Odporúčame nechať potraviny v svojom obale, aby sa zamedzilo dehydratácii povrchu.
		 UDRŽIAVANIE V TEPLE	Na udržiavanie chrumkavosti a teploty práve upečených jedál (napr.: mäso, smažené jedlá, nákypy). Odporúča sa vložiť jedlo do strednej polohy v rúre. Funkcia sa nedá zapnúť, ak teplota vnútri rúry presahuje 65°C.
		 KYSNUTIE	Na optimálne kysnutie sladkého alebo slaného cesta. Za účelom zachovania kvality kysnutia sa funkcia nedá zapnúť, ak teplota vnútri rúry presahuje 40°C. Vložte cesto na 2. úroveň. Rúru netreba predohriať.
	STATICKÝ OHREV	Na pečenie ľubovoľného jedla iba na jednej úrovni. Použite 3. úroveň. Na pečenie pizze, slaných a sladkých tort s tekutou plnkou používajte naopak 1. alebo 2. úroveň. Pred vložením jedál do rúry ju predohrejte.	
	KONVENČNÉ PEČENIE	Na pečenie mäsa a tort s vlhkou plnkou (slaných alebo sladkých) na jednej úrovni. Použite 3. úroveň. Pred vložením jedál do rúry sa odporúča predohriať ju.	
	PRÚDENIE VZDUCHU	Na súčasné pečenie jedál, aj rôznych, na dvoch úrovniach, ktoré sa pečú pri rovnakej teplote (napr.: ryby, zelenina, zákusky). Funkcia umožňuje piecť bez prenosu arómy jedného jedla na druhé. Pri pečení na jednej úrovni sa odporúča používať 3. úroveň. Pri pečení jedál na dvoch úrovniach odporúčame používať 1. a 4. úroveň a rúru pred pečením predohriať.	
	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. Z času na čas ho treba podliať, aby sa príliš nevysušilo.	
	GRIL	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.	
	TURBO GRIL	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.	
	NASTAVENIA	Na nastavenie displeja (čas, jas, hlasitosť zvukového znamenia, úspora energie).	
	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.	
	RÝCHLY PREDOHREV	Na rýchly predohrev rúry.	


TABUĽKA PRÍPRAVY JEDLA

Recept	Funkcia	Predohrev	Úroveň v rúre (od spodu)	Teplota (°C)	Doba (min)	Príslušenstvo rúry
Kysnuté koláče		Áno	2 / 3	160-180	30-90	Forma na tortu na rošte
		Áno	1-4	160-180	30-90	Úr. 4: forma na tortu na rošte Úr. 1: forma na tortu na rošte
Plnené koláče (tvarohový koláč, štrúdlá, jablkový koláč)		-	3	160-200	30-85	Nádoba na odkvapkávanie / plech na pečenie zákuskov alebo forma na tortu na rošte
		Áno	1-4	160-200	35-90	Úr. 4: forma na tortu na rošte Úr. 1: forma na tortu na rošte
Sušienky / Koláčiky		Áno	3	170-180	15-45	Nádoba na odkvapkávanie / plech na pečenie zákuskov
		Áno	1-4	160-170	20-45	Úr. 4: rošt Úr. 1: nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie zákuskov
Odpalované cesto		Áno	3	180-200	30-40	Nádoba na odkvapkávanie / plech na pečenie zákuskov
		Áno	1-4	180-190	35-45	Úr. 4: pekáč na rošte Úr. 1: nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie zákuskov
Snehové sušienky		Áno	3	90	110-150	Nádoba na odkvapkávanie / plech na pečenie zákuskov
		Áno	1-4	90	130-150	Úr. 4: pekáč na rošte Úr. 1: nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie zákuskov
Chlieb / Pizza / Posúch		Áno	1 / 2	190-250	15-50	Nádoba na odkvapkávanie / plech na pečenie zákuskov
		Áno	1-4	190-250	30-50	Úr. 4: pekáč na rošte Úr. 1: nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie zákuskov
Mrazené pizze		Áno	3	250	10-15	Úr. 3: nádoba na odkvapkávanie/plech na zákusky alebo rošt
		Áno	1-4	250	10-20	Úr. 4: pekáč na rošte Úr. 1: nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie zákuskov
Slané plnené torty (zeleninové torty, slané plnené torty)		Áno	3	180-190	40-55	Forma na tortu na rošte
		Áno	1-4	180-190	45-60	Úr. 4: forma na tortu na rošte Úr. 1: forma na tortu na rošte
Slané a sladké odpalované cesto		Áno	3	190-200	20-30	Nádoba na odkvapkávanie / plech na pečenie zákuskov
		Áno	1-4	180-190	20-40	Úr. 4: pekáč na rošte Úr. 1: nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie zákuskov
Lasagne / Zapečené cestoviny / Cannelloni / Nákypy		Áno	3	190-200	45-55	Pekáč na rošte

Recept	Funkcia	Predohrev	Úroveň v rúre (od spodu)	Teplota (°C)	Doba (min)	Príslušenstvo rúry
Jahňacie / Teľacie / Hovädzie / Bravčové 1 kg		Áno	3	190-200	80-110	Nádoba na odkvapkávanie alebo pekáč na rošte
Kurča / Králik / Kačica 1 kg		Áno	3	200-230	50-100	Nádoba na odkvapkávanie alebo pekáč na rošte
Moriak / Hus 3 kg		Áno	2	190-200	80-130	Nádoba na odkvapkávanie alebo pekáč na rošte
Pečené ryby / ryby pečené v alobale (filé, vcelku)		Áno	3	180-200	40-60	Nádoba na odkvapkávanie alebo pekáč na rošte
Plnená zelenina (paradajky, cukety, baklažány)		Áno	2	180-200	50-60	Pekáč na rošte
Hrianky		-	5	3 (vysoká)	3-5	Rošt
Filé / plátky rýb		-	4	2 (stredná)	20-30	Úr. 4: rošt (v polovici pečenia jedlo obrátiť) Úr. 3: nádoba na odkvapkávanie s vodou
Klobásy / Špízy / Reberka / Hamburger		-	5	2-3 (stredná-vysoká)	15-30	Úr. 5: rošt (v polovici pečenia jedlo obrátiť) Úr. 4: nádoba na odkvapkávanie s vodou
Pečené kurča 1-1,3 Kg		-	2	2 (stredná)	55-70	Úr. 2: rošt (po uplynutí dvoch tretín doby pečenia jedlo obrátiť) Úr. 1: nádoba na odkvapkávanie s vodou
				3 (vysoká)	60-80	Úr. 2: otočný ražeň Úr. 1: nádoba na odkvapkávanie s vodou
Krvavý rozbíť 1 kg		-	3	2 (stredná)	35-45	Pekáč na rošte (podľa potreby po dvoch tretinách doby pečenia jedlo obrátiť)
Jahňacie stehno / koleno		-	3	2 (stredná)	60-90	Nádoba na odkvapkávanie alebo pekáč na rošte (podľa potreby po dvoch tretinách doby pečenia jedlo obrátiť)
Pečené zemiaky		-	3	2 (stredná)	45-55	Nádoba na odkvapkávanie / plech na zákusky (podľa potreby jedlo po dvoch tretinách doby pečenia obráťte)
Gratinovaná zelenina		-	3	3 (vysoká)	10-15	Pekáč na rošte
Lasagne a mäso		Áno	1-4	200	50-100	Úr. 4: pekáč na rošte
						Úr. 1: nádoba na odkvapkávanie alebo pekáč na rošte
Mäso a zemiaky		Áno	1-4	200	45-100	Úr. 4: pekáč na rošte
						Úr. 1: nádoba na odkvapkávanie alebo pekáč na rošte
Ryby a zelenina		Áno	1-4	180	30-50	Úr. 4: pekáč na rošte
						Úr. 1: nádoba na odkvapkávanie alebo pekáč na rošte

TESTOVANÉ RECEPTY v súlade s normami IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 a DIN 3360-12:07:07

Recept	Funkcia	Predohrev	Úroveň (od spodu)	Teplota (°C)	Doba (min)	Príslušenstvo a poznámky
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.4.1						
Sušienky z treného cesta (Shortbread)		Áno	3	170	15-25	Nádoba na odkvapkávanie / plech na pečenie zákuskov
		Áno	1-4	160	20-30	Úr. 4: plech na pečenie zákuskov Úr. 1: nádoba na odkvapkávanie
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.4.2						
Malé koláčiky (Small cakes)		Áno	3	170	20-30	Nádoba na odkvapkávanie / plech na pečenie zákuskov
		Áno	1-4	160	30-40	Úr. 4: plech na pečenie zákuskov Úr. 1: nádoba na odkvapkávanie
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.5.1						
Piškóta bez tuku (Fatless sponge cake)		Áno	2	170	25-35	Forma na tortu na rošte
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.5.2						
2 jablkové koláče (Two apple pies)		Áno	2 / 3	185	55-75	Forma na tortu na rošte
		Áno	1-4	175	75-95	Úr. 4: forma na tortu na rošte Úr. 1: forma na tortu na rošte
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 9.1.1						
Toasty (Toast)		-	5	3 (vysoká)	3-5	Rošt
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 9.2.1						
Hamburgery (Burger)		-	5	3 (vysoká)	20-30	Úr. 5: rošt (v polovici pečenia jedlo obrátiť) Úr. 4: nádoba na odkvapkávanie s vodou
DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3						
Jablkový koláč, koláč v pekáči (Apple cake, yeast tray cake)		Áno	3	180	30-40	Nádoba na odkvapkávanie / plech na pečenie zákuskov
		Áno	1-4	160	55-65	Úr. 4: plech na pečenie zákuskov Úr. 1: nádoba na odkvapkávanie
DIN 3360-12:07 § 6.6						
Pečené bravčové mäso (Roast pork)		-	2	170	110-150	Úr. 2: nádoba na odkvapkávanie
DIN 3360-12:07 príloha C						
Nízky koláč (Flat cake)		Áno	3	170	35-45	Nádoba na odkvapkávanie / plech na pečenie zákuskov
		Áno	1-4	170	40-50	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 "PRÚDENIE VZDUCHU"  na viacerých úrovniach.

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

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 použite najnižšie odporúčané hodnoty a ak jedlo nie je hotové, potom hodnoty zvýšte. Používajte dodané príslušenstvo a uprednostňujte tmavé kovové pekáče alebo plechy. Okrem toho môžete použiť 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", nabadúce nastavte nižšiu teplotu alebo znížte množstvo kvapalín v zmesi a miešajte opatrnejšie.
- U koláčov s vlhkou plnkou (tvarohovou alebo ovocnou) použite 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 zachtávanie štavu 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 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

Plech 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 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.