


# 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.
- 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 spotrebiča nesmú byť jeho elektrické časti prístupné používateľom.
- Vyhýbajte 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 zohriať. Nedovoľte, aby sa deti priblížili ku spotrebiču a dohliadajte, aby sa s ním nehrali.

- Spotrebič a jeho jednotlivé časti sa počas používania zahrievajú. Buďte 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 nevarte 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 prikrýta minimálna medzera medzi pracovnou plochou a horným okrajom rúry.

## **ELEKTRICKÉ ZAPOJENIE**

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

- Výmenu elektrického kábla (typ H05 RR-F 3 x 1,5 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 C E**

- Táto rúra môže prísť do kontaktu s potravinami, splňa požiadavky európskeho nariadenia (C E) 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 ODSTRANOVANIE 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 odstrekujúci tuk vnútri rúry počas pečenia pri teplote pribl. 500°C. Pri takejto vysokej teplote sa usadeniny premienia 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.

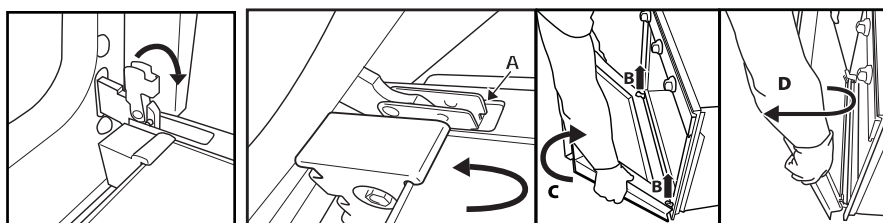
## VYBRATIE DVIEROK

### 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.

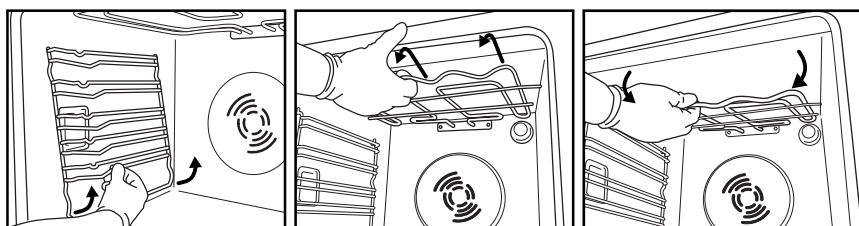


Obr. 1

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

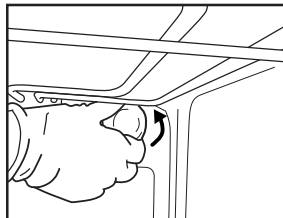
## VÝMENA ŽIAROVKY OSVETLENIA RÚRY

**Výmena zadnej žiarovky** (ak je k dispozícii):

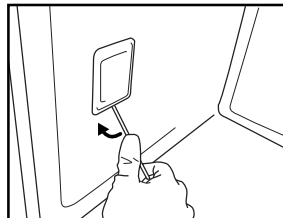
1. Odpojte rúru od elektrického napájania.
2. Odskrutkujte kryt žiarovky (obr. 6), vymeňte žiarovku (údaje o type sú v poznámke) a opäť zaskrutkujte kryt žiarovky.
3. Rúru opäť zapojte ku elektrickému napájaniu.

**Výmena bočnej žiarovky** (ak je k dispozícii):

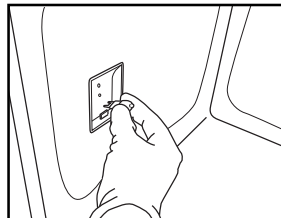
1. Odpojte rúru od elektrického napájania.
2. Vyberte bočné mriežky na upevnenie príslušenstva, ak sú vo výbave (obr. 3).
3. Plochým skrutkovačom vypáčte kryt žiarovky (obr. 7).
4. Vymeňte žiarovku (pozri poznámku pre typ žiarovky) (Obr. 8).
5. Vráťte kryt žiarovky na miesto a zatlačte ho proti stene,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



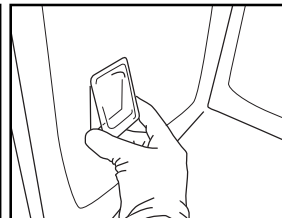
Obr. 6



Obr. 7



Obr. 8



Obr. 9

### POZNÁMKA:

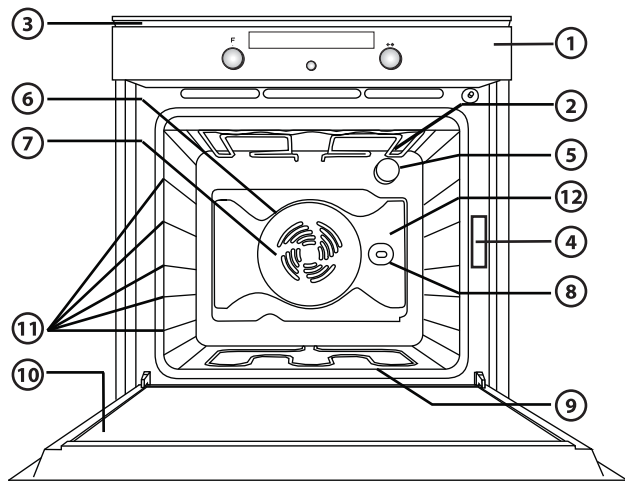
- Používajte iba žiarovky s výkonom 25-40W/230V typu E-14, T300°C, alebo halogénové žiarovky s výkonom 20-40W/230 V typu G9, T300°C.
- Žiarovka použitá v spotrebiči je špecifická pre elektrické spotrebiče a nie je vhodná na osvetlenie priestorov v domácnosti (Nariadenie (ES) 244/2009).
- Žiarovky dostanete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

### DÔLEŽITÉ UPOZORNENIE:

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

# POKYNY NA POUŽÍVANIE RÚRY

## INFORMÁCIE O ELEKTRICKOM ZAPOJENÍ NÁJDETE V ČASTI O INŠTALÁCII

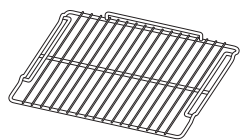


1. Ovládací panel
2. Horný ohrevný článok/gril
3. Chladiaci ventilátor (nevidno ho)
4. Výrobný štítok (neodstraňujte ho)
5. Osvetlenie
6. Okrúhly ohrevný článok (nevidno ho)
7. Ventilátor
8. Otočný ražeň (ak je k dispozícii)
9. Spodný ohrevný článok (nie je viditeľný)
10. Dvierka
11. Poloha roštov (číslo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

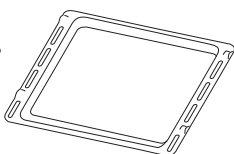
### POZNÁMKA:

- 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.

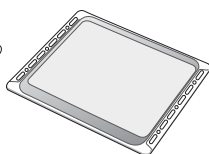
## DODANÉ PRÍSLUŠENSTVO



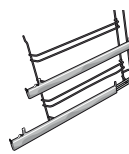
Obr. A



Obr. B



Obr. C



Obr. D

- ROŠT (č. 1):** 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 (č. 1):** umiestnený pod roštom sa používa na zachytávanie tuku alebo sa používa ako plech na pečenie mäsa, rýb, zeleniny, koláčov a pod.
- PLECH NA PEČENIE ZÁKUSKOV (č. 2):** používa sa na pečenie koláčov a zákuskov, ale aj na pečenie mäsa, rýb v alobale a pod.
- POSUVNÉ LIŠTY:** na uľahčenie vsúvania a vyberania príslušenstva.

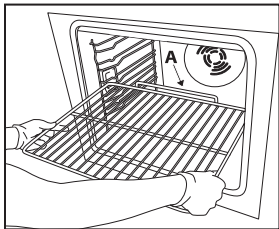
## PRÍSLUŠENSTVO, KTORÉ SA NEDODÁVA

V servisnom stredisku si môžete samostatne kúpiť ďalšie príslušenstvo, ako katalytické panely a otočný ražeň.



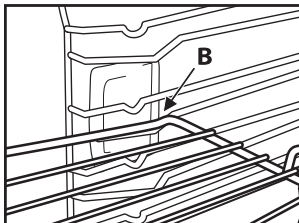
## VLOŽENIE ROŠTOV A INÉHO PRÍSLUŠENSTVA DO RÚRY

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

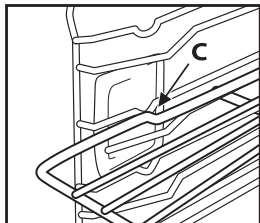


Obr. 1

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



Obr. 2



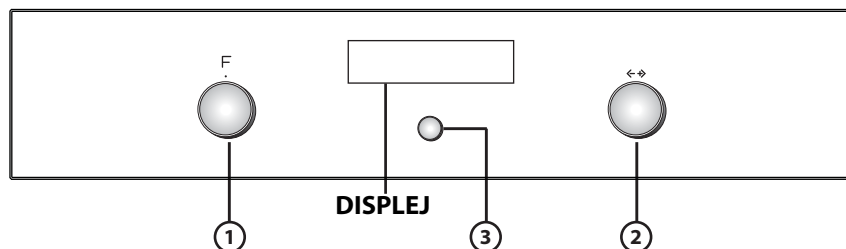
Obr. 3

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
3. **TLAČIDLO NA VOĽBU/POTVRDENIE**

**POZNÁMKA:** na displeji sa zobrazí ✓, ako indikácie týkajúce sa tohto tlačidla.

### ZOZNAM FUNKCIÍ

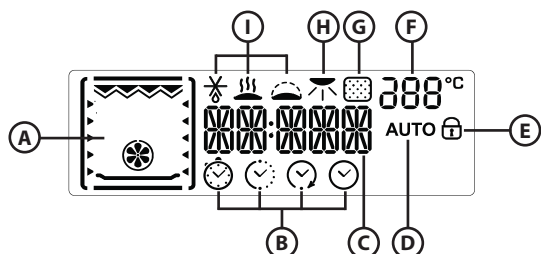
Otočením ovládacieho gombíka „Funkcie“ do ľubovoľnej polohy sa rúra aktivuje: na displeji sa zobrazia funkcie a k nim pridružené rozšírené ponuky.

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

**POZNÁMKA:** zoznam a popis funkcií nájdete v špecifickej tabuľke na strane 64.



## POPIS DISPLEJA

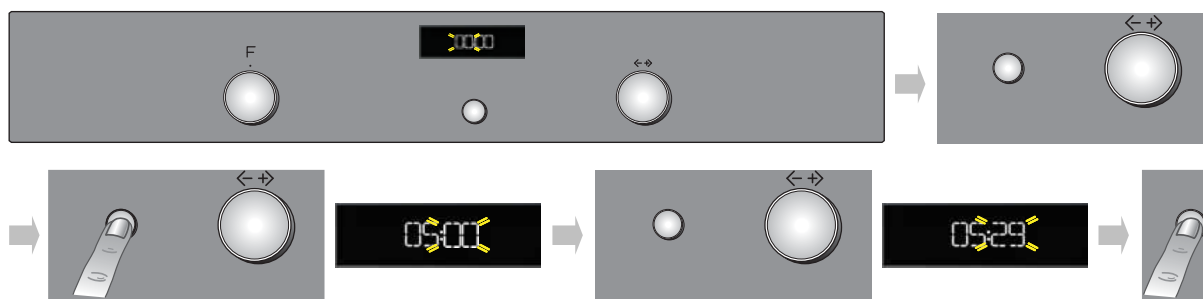


- A. Zobrazovanie aktívnych ohrevných článkov pre rôzne funkcie
- B. Symboly týkajúce sa riadenia času: časomer, doba pečenia, čas ukončenia pečenia, presný čas
- C. Informácie týkajúce sa vopred nastavených funkcií
- D. Nastavená automatická funkcia CHLIEB/PIZZA
- E. Označenie uzamknutia dvierok počas cyklu automatického čistenia (nie je k dispozícii na tomto modeli)
- F. Vnútorňá 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 JAZYKA

Po prvom zapnutí rúry sa na displeji zobrazí nápis ENGLISH (ANGLICKY). Ovládací gombík „Navigácia“ otáčajte dovtedy, pokiaľ sa nezobrazí želaný jazyk a potom stlačením tlačidla ③ výber potvrdte.

## AKTIVÁCIA RÚRY - NASTAVENIE PRESNÉHO ČASU

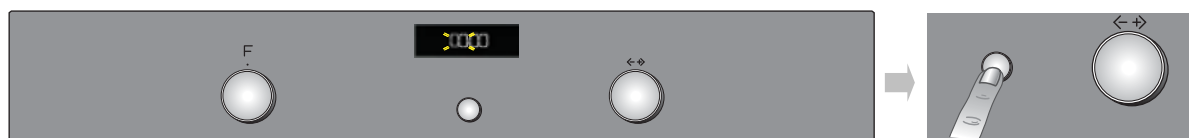


Po nastavení jazyka musíte nastaviť čas na hodinách. Na displeji blikajú dve číslice pre hodiny.

1. Otáčajte ovládacím gombíkom „Navigácia“, až kým sa nezobrazí správny údaj hodín.
2. Potvrdenie vykonajte stlačením tlačidla ③ a na displeji budú blikáť dve minútové číslice.
3. Otáčaním gombíka „Navigácia“ nastavte minúty presného času.
4. Stlačte tlačidlo ③ na potvrdenie.

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

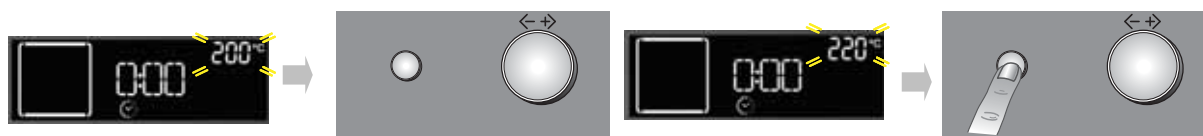
## NASTAVENIE FUNKCIÍ PEČENIA



1. Otáčaním gombíka „Funkcie“ nastavte svoju želanú funkciu: na displeji sa zobrazia nastavenia pre prípravu jedla.
2. Ak sa vopred nastavené hodnoty zhodujú so želanými, stlačte tlačidlo ③. 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 ③ na potvrdenie.

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

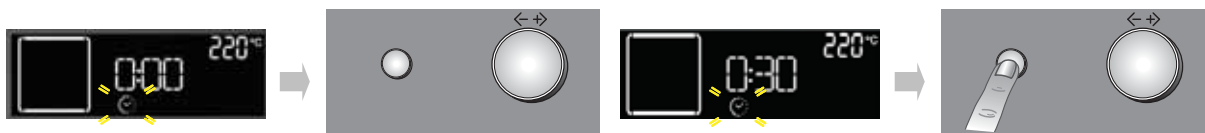
## RÝCHLY PREDOHREV





1. Zvoľte 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**. Po dosiahnutí nastavenej teploty sa zobrazí príslušná hodnota (napr. 200°) a zaznie zvukový signál. Po ukončení fázy predohrevu rúra automaticky nastaví funkciu statického ohrevu . V tej chvíli môžete vložiť jedlo a začať piecť.
4. Ak chcete nastaviť inú funkciu pečenia, otáčajte ovládacím gombíkom „Funkcie“ a zvoľte 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.

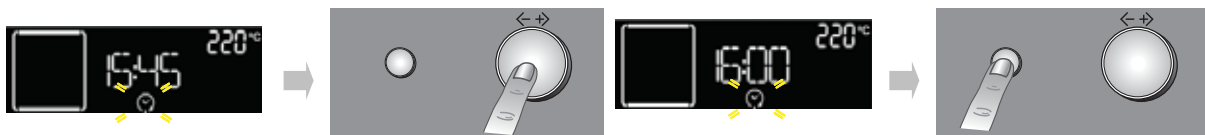
## NASTAVENIE ČASU UKONČENIA PEČENIA/POSUNUTÉHO ŠTARTU

**UPOZORNENIE:** nastavenie posunutého štartu nie je k dispozícii pri nasledujúcich funkciách: RÝCHLY PREDOHREV, CHLIEB/PIZZA, ŠETRNE KONVENČNÉ PEČENIE.


**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:

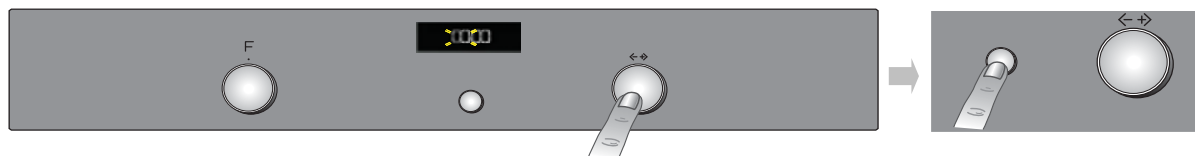
1. Otáčajte ovládacím gombíkom „Navigácia“, až kým sa nezobrazí čas, kedy chcete, aby sa ukončilo pečenie (napríklad 16:00).
2. Potvrďte zvolenú hodnotu stlačením tlačidla . dve bodky v zobrazení času blikajú, čo indikuje, že nastavenie bolo vykonané správne.
3. Rúra posunie čas zapnutia automaticky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

## INDIKÁCIA ZVÝŠKOVÉHO 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 zvýškové teplo dosiahne 50 °C, na displeji sa opäť zobrazí presný čas.


## KUCHYNSKÉ MINÚTKY



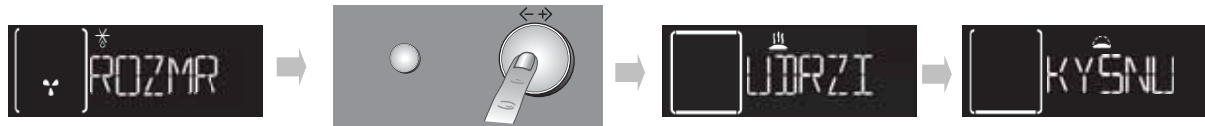
Táto funkcia sa dá použiť, iba ak je rúra vypnutá a je užitočná, napríklad, na kontrolu doby varenia cestovín. Maximálna doba, ktorá sa dá nastaviť, je 23 hodín a 59 minút.


1. S ovládacím gombíkom „Funkcie“ na nule otáčajte gombíkom „Navigácia“, až kým sa nezobrazí želaná doba.
2. Stlačením tlačidla ③ sa spustí odpočítavanie času. Po uplynutí nastavenej doby sa na displeji zobrazí „00:00:00“ a zaznie zvukový signál. Aby ste ho zrušili, stlačte tlačidlo ③ (na displeji sa zobrazí presný čas).

## NASTAVENIE ŠPECIÁLNYCH FUNKCIÍ

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

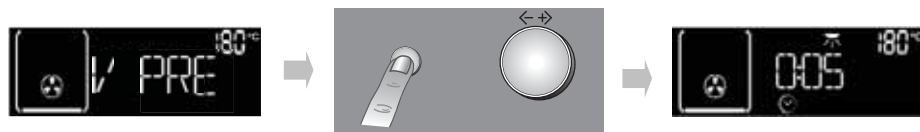
Pri posune, nastavení a spustení týchto funkcií postupujte podľa nasledujúcich pokynov:



1. Otočte ovládací gombík „Funkcie“ na symbol : na displeji sa zobrazí „ROZMRAZOVANIE“ a príslušný symbol priradený tejto funkcii.
2. Otáčaním ovládacieho tlačidla „Navigácia“ prechádzajte cez zoznam funkcií - názvy funkcií sú v angličtine: ROZMRAZOVANIE, UDRZIAVANIE 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 pečenia.




Po uplynutí doby prípravy sa na displeji zobrazí: „✓ PRE ZAPEKANIE“. Stlačením tlačidla ③ 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 „CHLIEB“ a vedľa nápis AUTO.
2. Stlačením ③ nastavte funkciu.
3. Otáčaním ovládacieho gombíka „Navigácia“ nastavte želanú teplotu (od 180 °C po 220 °C) a potvrďte tlačidlom ③.
4. Otáčaním ovládacieho gombíka „Navigácia“ nastavte želanú dobu pečenia a stlačte ③, čím sa spustí pečenie.


### Pizza



1. Otočte ovládací gombík Funkcie na symbol : na displeji sa zobrazí „CHLIEB“. Aby ste nastavili funkciu „PIZZA“, dodržte nasledujúci postup:
2. Otočte ovládacím gombíkom „Navigácia“: na displeji sa zobrazí „PIZZA“.
3. Stlačením ③ nastavte funkciu.

- Otáčaním ovládacieho gombíka „Navigácia“ nastavte želanú teplotu (od 220 °C po 250 °C) a potvrdte tlačidlom ③.
- Otáčaním ovládacieho gombíka „Navigácia“ nastavte želanú dobu pečenia a stlačte ③, čím sa spustí pečenie.

## **NASTAVENIA**

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

### **Jazyk**

- Otáčajte ovládacím gombíkom „Navigácia“, až kým sa nezobrazí „LANGUAGE“ (jazyk).
- Stlačením ③ vstúpíte do nastavenia.
- Otočením ovládacieho gombíka „Navigácia“ zvolte želaný jazyk a potvrdte tlačidlom ③.

### **Hodiny**

Otáčajte ovládacím gombíkom „Navigácia“, až kým sa nezobrazí HODIN. Aby ste upravili čas, postupujte podľa predchádzajúcej časti (NASTAVENIE AKTUÁLNEHO ČASU).

### **Eko**

Po zvolení režimu EKO (možnosť ON) sa zníži jas displeja a hodiny sa budú 3 minúty zobrazovať, keď bude rúra v pohotovostnom režime. Okrem toho sa vnútorné osvetlenie počas pečenia vypne. Aby sa na displeji znovu zobrazili informácie a zaplo sa osvetlenie, stačí stlačiť tlačidlo ③ alebo otočiť jeden z gombíkov.

- Otáčajte ovládacím gombíkom „Navigácia“, až kým sa nezobrazí „ECO“.
- Stlačením tlačidla ③ sa sprístupnia nastavenia (ON/OFF).
- Otočením ovládacieho gombíka „Navigácia“ zvolte želané nastavenie a potvrdte tlačidlom ③.
- Ak počas funkcie pečenia zapnete režim Eko, vnútorné osvetlenie sa vypne po 1 minúte pečenia a znovu sa zapne po každej činnosti používateľa.

### **Zvukové znamenie**

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















- Otáčajte ovládacím gombíkom „Navigácia“, až kým sa nezobrazí „ZVUK“.
- Stlačením tlačidla ③ sa sprístupnia nastavenia (ON/OFF).
- Otočením ovládacieho gombíka „Navigácia“ zvolte želané nastavenie a potvrdte tlačidlom ③.

### **Jas**




















Aby ste upravili jas displeja, postupujte podľa nasledujúcich pokynov:

- Otáčajte ovládacím gombíkom „Navigácia“, až kým sa nezobrazí „JAS“.
- Stlačte tlačidlo ③; na displeji sa zobrazí číslo 1.
- Otáčaním ovládacieho gombíka „Navigácia“ zvýšte alebo znížte jas a potvrdte tlačidlom ③.

# TABUĽKA S POPISOM FUNKCIÍ RÚRY

OVLÁDACÍ GOMBÍK FUNKCIÍ		
	<b>VYPNUTIE</b>	Na prerušenie pečenia a vypnutie rúry.
	<b>OSVETLENIE</b>	Na zapnutie/vypnutie žiarovky vnútri rúry.
	<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. Cesto položte na 2. úroveň. Rúru netreba predohriať.
	<b>STATICKÝ OHREV</b>	Na pečenie ľubovoľného jedla iba na jednej úrovni. Použite 2. úroveň. Pred vložením jedál do rúry ju predohrejte.
	<b>KONVENČNÉ PEČENIE</b>	Na pečenie mäsa, plnených koláčov (tvarohový koláč, štrúdlá, ovocné koláče) a plnenej zeleniny len na jednej úrovni. Táto funkcia používa prerušovanú a jemnú pomoc ventilátora, čo zabraňuje nadmernému vysušovaniu jedál. Osvetlenie rúry sa počas pečenia vypne a dočasne ho môžete zapnúť stlačením tlačidla potvrdenia. Odporúča sa používať 2. úroveň v rúre. Pred pečením rúru predohrejte.
	<b>PRÚDENIE VZDUCHU</b>	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 sa používať 2. úroveň. Pri pečení jedál na dvoch úrovniach odporúčame používať 1. a 3. úroveň a rúru pred pečením 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>GRIL</b>	Na grilovanie rebierok, špízov, klobások, gratinovanie zeleniny a na zapečenie chleba. Odporúča sa vložiť jedlo na 4. úroveň. Pri grilovaní mäsa odporúčame používať nádobu na zachytávanie 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.
	<b>TURBOGRIL</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>NASTAVENIA</b>	Na nastavenie displeja (jazyk, čas, jas, hlasitosť zvukového znamenia, úspora energie).
	<b>CHLIEB/PIZZA</b>	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.
	<b>RÝCHLY PREDOHREV</b>	Na rýchly predohrev rúry.

# TABUĽKA VARENIA















Recept	Funkcia	Ohrievanie	Úroveň (od spodu)	Teplota (°C)	Príprava: (min)	Príslušenstvo rúry
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, štrúdlá, jablkový koláč)		Áno	2	160-200	35-90	Nádoba 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	Nádoba 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
Odpáľované cesto		Áno	2	180-200	30-40	Nádoba 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	Nádoba 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	Nádoba 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
Mrazené pizze		Áno	2	250	10-15	Úroveň 2: nádoba na odkvapkávanie/plech na zákusky 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 odpáľované cesto		Áno	2	190-200	20-30	Nádoba 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


Recept	Funkcia	Ohrievanie	Úroveň (od spodu)	Teplota (°C)	Príprava: (min)	Príslušenstvo rúry
Jahňacie/teľacie / hovädzie/bravčové 1 kg		Áno	2	180-200	80-120	Nádoba na odkvapkávanie alebo pekáč na rošte
Kurča/králik /kačica 1 kg		Áno	2	200-220	50-100	Nádoba na odkvapkávanie alebo pekáč na rošte
Moriak/hus 3 kg		Áno	1/2	190-200	80-130	Nádoba na odkvapkávanie alebo pekáč na rošte
Pečené ryby/ryby pečené v alobale (filé, vcelku)		Áno	2	180-200	40-60	Nádoba na odkvapkávanie alebo pekáč na rošte
Plnená zelenina (paradajky, cukety, baklažány)		Áno	2	170-190	30-60	Pekáč na rošte
Hrianka		-	4	3 (vysoká)	2-5	Rošt
Filé/plátky rýb		-	4	2 (stredná)	20-35	Úroveň 4: rošt (v polovici pečenia jedlo obrátiť)
						Úroveň 3: nádoba na odkvapkávanie s vodou
Klobásky/špízy/ Rebierka/Hamburger		-	4	2 - 3 (stredná - vysoká)	15-40	Úroveň 4: rošt (v polovici pečenia jedlo obrátiť)
						Úroveň 3: nádoba na odkvapkávanie s vodou
Pečené kurča 1 - 1,3 kg		-	2	2 (stredná)	50-65	Úroveň 2: rošt (po uplynutí dvoch tretín doby pečenia jedlo obrátiť)
						Úroveň 1: nádoba na odkvapkávanie s vodou
				3 (vysoká)	60-80	Úroveň 2: ražeň Úroveň 1: nádoba na odkvapkávanie s vodou
Krvavý rozbíf 1 kg		-	2	2 (stredná)	35-45	Pekáč na rošte (po uplynutí dvoch tretín doby pečenia jedlo podľa potreby obrátiť)
Jahňacie stehno/koleno		-	2	2 (stredná)	60-90	Nádoba na odkvapkávanie alebo pekáč na rošte (po uplynutí dvoch tretín doby pečenia jedlo podľa potreby obrátiť)
Pečené zemiaky		-	2	2 (stredná)	45-55	Nádoba na odkvapkávanie / plech na zákusky (po uplynutí dvoch tretín doby pečenia jedlo podľa potreby obrátiť)
Gratinovaná zelenina		-	2	3 (vysoká)	10-15	Pekáč na rošte
Lasagne a mäso		Áno	1-3	200	50-100*	Úroveň 3: pekáč na rošte
						Úroveň 1: nádoba na odkvapkávanie alebo pekáč na rošte
Mäso a zemiaky		Áno	1-3	200	45-100*	Úroveň 3: pekáč na rošte
						Úroveň 1: nádoba na odkvapkávanie alebo pekáč na rošte
Ryby a zelenina		Áno	1-3	180	30-50*	Úroveň 3: pekáč na rošte
						Úroveň 1: nádoba na odkvapkávanie alebo pekáč na rošte

\* Doby pečenia sú približné. Jedlo môžete z rúry vybrať v rôznych časoch, a to v závislosti od vašej osobnej voľby.



**TESTOVANÉ RECEPTY (v súlade s normami IEC 60350:50304/60350:2009-03 a DIN 3360-12:07:07)**

Recept	Funkcia	Ohrievanie	Úroveň (od spodu)	Teplota (°C)	Príprava: (min)	Príslušenstvo a poznámky
<b>IEC 60350:2009-03 § 8.4.1</b>						
Sušienky z treného cesta (Shortbread) **		Áno	2	170	15-25	Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie zákuskov
		Áno	1-3	160	20-30	Úroveň 3: plech na pečenie zákuskov Úroveň 1: nádoba na odkvapkávanie
<b>IEC 60350:2009-03 § 8.4.2</b>						
Malé koláčiky (Small cakes) **		Áno	2	170	20-30	Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie zákuskov
		Áno	1-3	160	30-40	Úroveň 3: plech na pečenie zákuskov Úroveň 1: nádoba na odkvapkávanie
<b>IEC 60350:2009-03 § 8.5.1</b>						
Piškóta bez tuku (Fatless sponge cake)		Áno	2	170	35-45	Forma na tortu na rošte
<b>IEC 60350:2009-03 § 8.5.2</b>						
2 Jablkové koláče (2 Apple pies) **		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
<b>IEC 60350:2009-03 § 9.1.1</b>						
Hrianka (Toast)*		-	4	3 (vysoká)	3-5	Rošt
<b>IEC 60350:2009-03 § 9.2.1</b>						
Hamburgery (Burgers) *		-	4	3 (vysoká)	30-40	Úroveň 4: rošt (v polovici pečenia jedlo obrátiť)
						Úroveň 3: nádoba na odkvapkávanie s vodou
<b>DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3</b>						
Jablkový koláč, koláč v pekáči (Apple cate, yeast tray cake) **		Áno	2	180	30-40	Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie zákuskov
		Áno	1-3	160	55-65	Úroveň 3: plech na pečenie zákuskov Úroveň 1: nádoba na odkvapkávanie
<b>DIN 3360-12:07 § 6.6</b>						
Pečené bravčové mäso (Roast pork)		-	2	170	110-150	Úroveň 2: nádoba na odkvapkávanie
<b>DIN 3360-12:07 príloha C</b>						
Nízka torta (Tlat cake) **		Áno	2	170	35-45	Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie zákuskov
		Áno	1-3	170	40-50	Úroveň 3: plech na pečenie zákuskov Úroveň 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 druhú úroveň a rovnakú teplotu ako sa odporúča pri pečení s funkciou „PRÚDENIE VZDUCHU“  na viacerých úrovniach.

**Toto označenie v tabuľke je bez použitia kolajničiek. Testy vykonávajúte bez kolajničiek.**

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

**Trieda energetickej účinnosti (podľa EN 50304)**

Na vykonanie testu použite špeciálny stôl.

## 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 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 „PRŮDENIE VZDUCHU“ sa dá pripraviť naraz viac rôznych jedál (napríklad: ryby a zeleninu) pri rovnakej teplote a na rôznych úrovniach. Vyberte jedlo, ktoré sa pečie kratšie a jedlo, ktoré sa má piecť dlhšie, nechajte v rúre.

### Koláče

- Jemné zákusky pečte pri funkcii tradičného pečenia na jednej úrovni. Používajte tmavé kovové pekáče a vždy ich uložte na dodaný rošt. Pri pečení na viac ako jednej úrovni zvolte funkciu pečenia s ventilátorom a po čase vymeňte polohy pekáčov, aby sa zabezpečila optimálna cirkulácia horúceho vzduchu.
- Pri skúške, či je kysnutý koláč upečený, vpichnete do stredu koláča drevené špáradlo. Ak bude špáradlo po vybratí čisté, koláč je hotový.
- Ak používate pekáče s teflónovým povrchom, okraje nevymastite maslom, pretože koláč nevyrastie okolo okrajov rovnomerne.
- Ak koláč počas pečenia „klesne“, nabadúce nastavte nižšiu teplotu alebo znížte množstvo kvapalín v zmesi a miešajte opatrnejšie.
- Pečenie zákuskov so štavnatou plnkou (tvarohové alebo ovocné torty) si vyžadujú použitie funkcie „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 zabalte 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 kurčťa 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 skracuje o približne jednu tretinu. Doba na vykysnutie 1 kg dávky cesta na pizzu je približne jedna hodina.