


# DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY


Tieto pokyny sú tiež k dispozícii na webovej stránke: [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu)

## **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:

- Pri rozbalovaní a inštalačných prácach používajte ochranné rukavice.
- 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, aby sa spotrebič, zabudovaný do kuchynskej linky, dal zapojiť do elektrickej siete.
- Pri inštalácii v súlade s bezpečnostnými predpismi namontujte na dostupné miesto vypínač, ktorý dokáže vypnúť všetky póly, so vzdialenosťou medzi kontaktmi aspoň 3 mm.
- Nepoužívajte rozdvojky, ak je rúra vybavená zástrčkou.
- Nepoužívajte predlžovacie káble.

- Za prívodný elektrický kábel neťahajte.
- Po inštalácii spotrebiča nesmú byť jeho elektrické časti prístupné používateľom.
- Ak je povrch indukčnej platne prasknutý, spotrebič nepoužívajte a vypnite ho, čím predídete možnému zraneniu elektrickým prúdom (len pre modely s indukčnou funkciou).
- Vyhybajte sa dotyku varnej dosky vlhkými časťami tela a používaniu rúry, ak ste naboso.
- Spotrebič je určený iba na používanie v domácnosti na prípravu jedál. Nie je povolené žiadne iné jeho použitie (napr.: vykurovanie miestností). Výrobca nepreberá žiadnu zodpovednosť za škody spôsobené neprimeraným používaním alebo nesprávnym nastavením ovládacích prvkov.
- Spotrebič a jeho jednotlivé časti sa počas používania zahrievajú. Budte opatrní, aby nedošlo ku kontaktu s vyhrievacími prvkami. Veľmi malé (0-3 roky) a malé deti (3-8 rokov) by sa nemali zdržiavať v okolí spotrebiča, pokiaľ nebudú pod neustálym dohľadom.
- Deti od 8 rokov veku a osoby so zníženými fyzickými, sensorickými a mentálnymi schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a znalostí môžu používať tento spotrebič len v prípade, ak 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.
- 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 úplne 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.

- Neukladajte horľavé materiály na spotrebič alebo do jeho blízkosti, pri náhodnom vypnutí spotrebiča môže vypuknúť požiar.
- Na spotrebiči neohrievajte ani nevarate jedlo v tesne uzatvorenej nádobe. Tlak vytvorený teplom vnútri nádoby by mohol spôsobiť jej prasknutie a poškodenie spotrebiča.
- Nepoužívajte nádoby zo syntetických materiálov.
- Prehriaty tuk a oleje sa môžu ľahko vznietiť. Pri príprave jedál s vysokým obsahom tukov a oleja na ne vždy dohliadajte.
- Nenechávajte spotrebič bez dozoru pri smažení potravín.
- Ak pri príprave jedál používate alkoholické nápoje (napr. rum, koňak, víno), nezabudnite, že alkohol sa pri vysokých teplotách vyparuje. Môže tým vzniknúť riziko, že uvoľnené alkoholové pary sa pri kontakte s elektrickým ohrevným článkom vznietia.
- Nikdy nepoužívajte čistiace zariadenie využívajúce paru.
- Počas pyrolytického cyklu sa nedotýkajte rúry. Zabráňte prístupu detí k rúre počas pyrolytického cyklu. Pred čistiacim cyklom musí byť z rúry odstránené nadmerné znečistenie (len pre rúry s pyrolytickou funkciou).
- Počas pyrolitického cyklu a po jeho ukončení držte zvieratá mimo oblasť spotrebiča (len pre rúry s pyrolitickou funkciou).
- Používajte len teplotnú sondu určenú pre túto rúru.
- Nepoužívajte drsné abrazívne čistiace prostriedky alebo ostré kovové škrabky na čistenie skla dvierok rúry, pretože môžu poškriabať povrch, čo môže spôsobiť zničenie skla.
- Pred výmenou žiarovky sa uistite, že je spotrebič vypnutý, aby ste zabránili možnému zásahu elektrickým prúdom.
- Nepoužívajte alobal na prekrytie potravín v nádobe na pečenie (len v prípade rúr s dodanou nádobou na pečenie).

### **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 prívodný elektrický kábel, aby sa spotrebič nedal použiť.

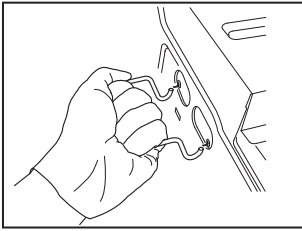
Podrobnejšie informácie o zaobchádzaní, regenerácii a recyklácii spotrebičov si vyžiadajte na vašom miestnom úrade, v zberných surovinách alebo v obchode, kde ste výrobok kúpili.

## INŠTALÁCIA

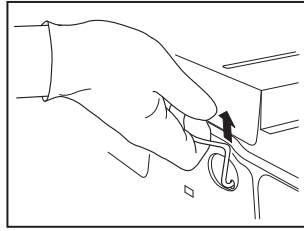
Po vybalení rúry skontrolujte, či sa spotrebič pri preprave nepoškodil a či sa dvierka správne zatvárajú. V prípade problémov zavolajte predajcu alebo prevádzku autorizovaného servisu. Aby ste predišli akémukoľvek poškodeniu, pri inštalácii iba vyberte rúru z podstavca z polystyrénu.

Na bezpečné prenesenie rúry použite rukoväť nachádzajúcu sa v pribalenom príslušenstve.

1. Rukoväť pevne vložte do bočných otvorov (obr. 1)
2. Zdvihnite rukoväť hore, ako je na obr. 2.



Obr. 1



Obr. 2

### 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 PRIPOJENIE (iba pre niektoré modely)

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.
- Rúra je naprogramovaná na činnosť s elektrickým príkonom nad 2,5 kW (v nastaveniach označený ako „VYSOKÝ“), čo je kompatibilné s elektrickým napájaním v domácnostiach nad 3 kW. Ak má domácnosť nižšie elektrické napájanie, nastavenie sa musí znížiť („NÍZKY“ v nastaveniach). V nasledujúcej tabuľke sú uvedené odporúčané nastavenia elektrického výkonu v rôznych krajinách.

| Krajina        | Nastavenie |
|----------------|------------|
| Nemecko        | Vysoký     |
| Španielsko     | Nízky      |
| Fínsko         | Vysoký     |
| Francúzsko     | Vysoký     |
| Taliansko      | Nízky      |
| Holandsko      | Vysoký     |
| Nórsko         | Vysoký     |
| Švédsko        | Vysoký     |
| Veľká Británia | Nízky      |
| Belgicko       | Vysoký     |

### VŠEOBECNÉ ODPORÚČANIA

#### Pred používaním:

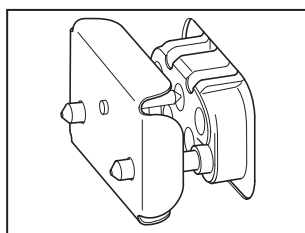
- Odstráňte ochranné kartóny, fólie a nálepky z príslušenstva, indukčnej dosky a nádoby na pečenie.
- Vyberte príslušenstvo z rúry. Položte indukčnú dosku na tretiu úroveň a zapojte ju do zásuvky. Položte nádobu na pečenie na indukčnú dosku a naplňte ju 200 g vody. Zvoľte funkciu Dokončenie povrchu a nechajte rúru zapnutú asi jednu hodinu, aby sa odstránil zápach a výpary z izolačných materiálov a ochranného tesnenia.

## **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.
- Nikde nelejte vodu na indukčnú platňu, keď je vložená v rúre alebo je horúca; mohlo by dôjsť k poškodeniu skla alebo smaltovaného povrchu.
- Indukčnú platňu vkladajte a vyberajte opatrne, aby ste zabránili náhodnému poškodeniu skla prípadne elektrickej zástrčky.
- Pred použitím rúry v štandardnom režime (bez indukcie) vyberte indukčnú dosku z rúry. Ponechaním indukčnej dosky v rúre by mohlo dôjsť k jej poškodeniu.

## **Po použití:**

- Pred vybratím indukčnej dosky na prípadné čistenie ju nechajte vychladnúť. Keď je indukčná doska z rúry vybratá, nasuňte na elektrickú zásuvku kryt, aby ste zabránili vniknutiu nečistôt do nej (obr. 1).




Obr. 1

## **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 2012/19/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.

### **Tipy na úsporu energie**

- Predohrev rúry používajte, iba ak je to uvedené v tabuľke na prípravu jedál. Indukčné funkcie nevyžadujú predohrev.
- Pri pečení v režime indukčného ohrevu používajte dodanú nádobu na pečenie, ktorá je určená na zvýšenie úspory energie.
- Používajte tmavé lakované alebo smaltované formy na pečenie, pretože oveľa lepšie pohlcujú teplo.
- V štandardnom režime (bez indukcie) rúru vypnite 10/15 minút pred uplynutím nastavenej doby. Jedlo, ktoré si vyžaduje dlhšiu prípravu, sa bude piecť aj po vypnutí rúry.

## VYHLÁSENIE O ZHODE (CE)

- Táto rúra môže prísť do kontaktu s potravinami, 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.
- Tento spotrebič spĺňa požiadavky ekologického dizajnu nariadení č. 65/2014 a č. 66/2014 a je v súlade s európskou normou EN 60350-1.

## 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“.

### Indukčná doska nefunguje:

- Indukčná doska sa musí používať len na tretej úrovni; skontrolujte, či je správne umiestnená a správne zapojená.
- Rúru vypnite a znova zapnite. Skontrolujte, či chyba pretrváva.

## 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 dvierkach). 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 týchto produktov dostane nechtiac do kontaktu so spotrebičom, okamžite ho utrite vlhkou handričkou z mikrovlákná.**

- Povrch vyčistite handričkou z mikrovlákná. 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 dvierkach 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 dvierok 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 dvierok rúry a na tesnení môže tvoriť skondenzovaná voda. Keď ochladí rúru 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.

### Indukčná doska:

- Po vychladnutí použite špongiu a vhodný tekutý čistiaci prostriedok na rúry alebo sporáky. Indukčnú dosku neumývajte v umývačke riadu.

### Vnútoraná elektrická zásuvka:

- Vyberte kovový kryt zástrčky a navlhčenou špongiou zástrčku vyčistite. Nepoužívajte kovové alebo ostré nástroje.

### Nádoba na pečenie:

- Vhodná do umývačky riadu. Alebo použite mäkkú špongiu a vhodný tekutý čistiaci prostriedok.

## ÚDRŽBA

### VAROVANIE

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

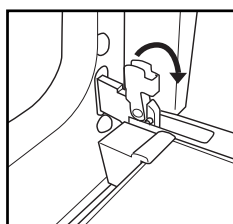
## VYBRATIE DVIEROK

### Pri vyberaní dvierok:

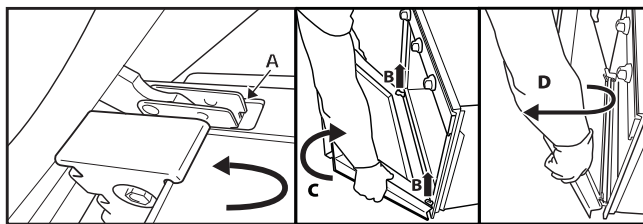
1. Dvierka úplne otvorte.
2. Nadvihnite úchytky a potlačte ich čo najviac dopredu (obr. 1).
3. Zatvorte čo najviac (A), nadvihnite (B) a otočte (C), kým sa neuvoľní (D) (obr. 2).

### Montáž dvierok:

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



Obr. 1



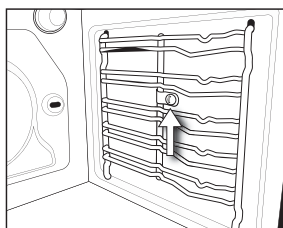
Obr. 2



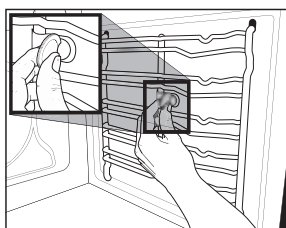
## **VYBRATIE BOČNÝCH MRIEŽOK**

Bočné mriežky držiace príslušenstvo sú vybavené dvoma upevňovacími skrutkami (obr. 1), ktoré zvyšujú ich stabilitu.

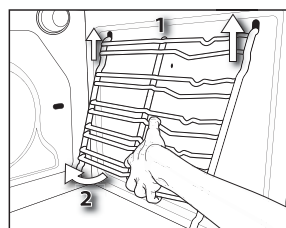
1. Odstráňte skrutky a upevňovacie platničky vpravo a vľavo pomocou mince alebo vhodného nástroja.
2. Vyberte mriežky nadvihnutím (1) a pootočením (2), ako vidno na obr. 3.



Obr.1



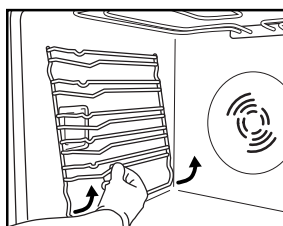
Obr. 2



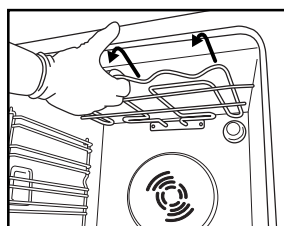
Obr. 3

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

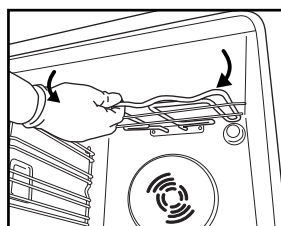
1. Vyberte bočné mriežky na upevnenie príslušenstva (obr. 4).
2. Ohrevný článok trochu vyťahnite (obr. 5) a spustte dole (obr. 6).
3. Pri opätovnej montáži ohrevného článku ho nadvihnite, mierne potiahnite k sebe, pričom sa uistite, že sa opiera o bočné držiaky.



Obr. 4



Obr. 5



Obr. 6

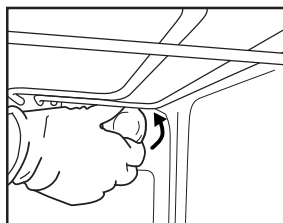
## **VÝMENA ŽIAROVKY OSVETLENIA RÚRY**

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

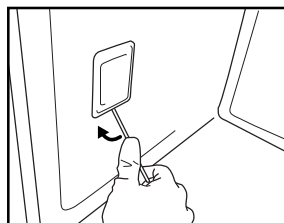
1. Odpojte rúru od elektrického napájania.
2. Odskrutkujte kryt žiarovky (obr. 7), vymeňte žiarovku (údaje o type sú v poznámke) a opäť zaskrutkujte kryt žiarovky.
3. Rúru opäť zapojte ku elektrickému napájaniu.

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

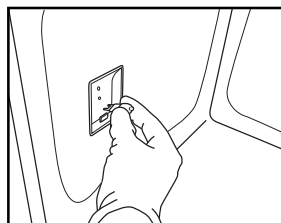
1. Odpojte rúru od elektrického napájania.
2. Vyberte bočné mriežky na upevnenie príslušenstva, ak sú vo výbave (obr. 4).
3. Plochým skrutkovačom vypáčte kryt žiarovky (obr. 8).
4. Vymeňte žiarovku (pozrite si poznámku o type žiarovky) (obr. 9).
5. Vráťte kryt žiarovky na miesto a zatlačte ho proti stene, aby sa správne upevnil (obr. 10).
6. Opäť namontujte mriežky na upevnenie príslušenstva.
7. Rúru opäť zapojte ku elektrickému napájaniu.



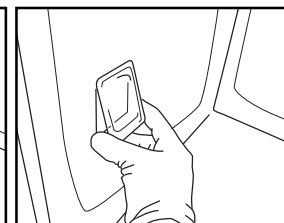
Obr. 7



Obr. 8



Obr. 9



Obr. 10

### **POZNÁMKA:**

- Používajte iba žiarovky s výkonom 25-40 W/230 V typu E-14, T300 °C, alebo halogénové žiarovky s výkonom 20-40 W/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.**

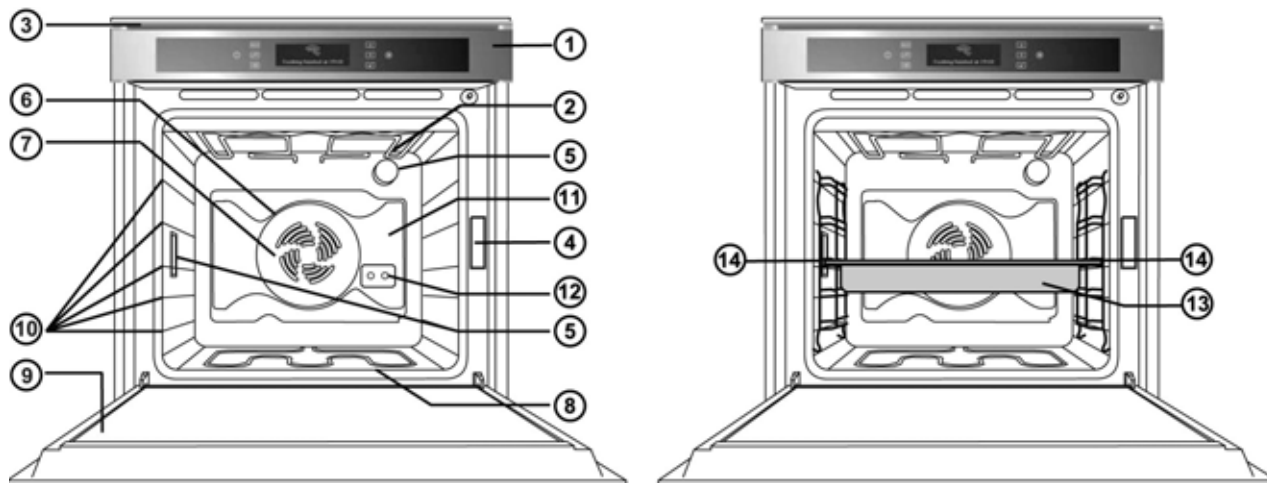


# POKYNY NA POUŽÍVANIE RÚRY

## INFORMÁCIE O ELEKTRICKOM ZAPOJENÍ NÁJDETE V ČASTI O INŠTALÁCII

Indukčná rúra je vybavená elektrickou zásuvkou na zadnej stene rúry na prívod elektrickej energie do ohrevného článku vnútri indukčnej dosky po jej zapojení.

Indukčná doska je určená na činnosť spolu s indukčnou nádobou na pečenie, ktorá sa dodáva s rúrou. Použitím nádoby na pečenie a indukčnej dosky sa môže dosiahnuť zlepšený priebeh pečenia a nižšia spotreba energie.

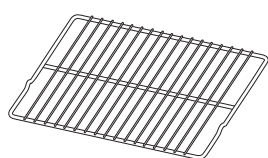


1. Ovládací panel
2. Horný ohrevný článok/gril
3. Chladiaci ventilátor (nevidno ho)
4. Výrobný štítok (neodstraňujte ho)
5. Osvetlenie
6. Okrúhly ohrevný článok (nevidno ho)
7. Ventilátor
8. Spodný ohrevný článok (nie je viditeľný)
9. Dvierka
10. Poloha roštov (číslo úrovne je uvedené na prednej strane rúry)
11. Zadná stena
12. Elektrická zásuvka (vnútri rúry)
13. Indukčná doska
14. Poloha indukčnej dosky

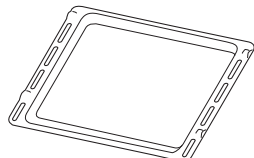
### POZNÁMKA:

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

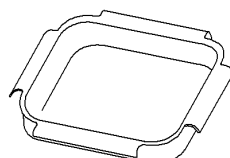
### DODANÉ PRÍSLUŠENSTVO



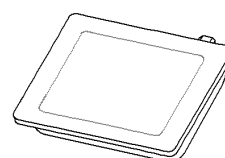
Obr. A



Obr. B



Obr. C



Obr. D

- ROŠT:** používa sa na pečenie jedál alebo ako podložka pre pekáče, formy na torty alebo akúkoľvek inú nádobu vhodnú na pečenie v rúre.
- HLBOKÝ PLECH:** umiestnený pod roštom sa používa na zachytávanie tuku alebo sa používa ako plech na pečenie mäsa, rýb, zeleniny, koláčov a pod.
- NÁDOBA NA PEČENIE:** nádoba na pečenie je určená na použitie s indukčnou doskou, ktorá sa musí položiť podľa značiek umiestnenia na skle indukčnej dosky.
- INDUKČNÁ DOSKA:** určená na použitie v režime indukčného ohrevu umiestnením na tretiu úroveň v rúre a zaistením úplného zasunutia elektrickej zástrčky (pozri „Vloženie roštov a iného príslušenstva do rúry“).

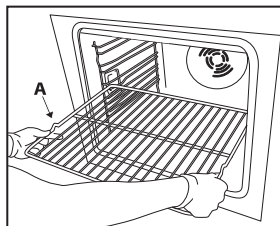
Počet príslušenstva sa môže líšiť v závislosti od zakúpeného modelu.

## **PRÍSLUŠENSTVO, KTORÉ SA NEDODÁVA**

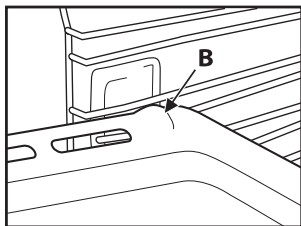
Príslušenstvo sa dá kúpiť samostatne v servisných strediskách.

### **VLOŽENIE ROŠTOV A INÉHO PRÍSLUŠENSTVA DO RÚRY**

1. Zasuňte rošt vodorovne, zvýšenou časťou „A“ smerujúcou nahor (Obr.1).
2. Ostatné príslušenstvo, ako nádoba na odkvapkávanie alebo plech na pečenie, sa vkladajú zvýšenou časťou na plochú časť „B“ smerom nahor (Obr.2).



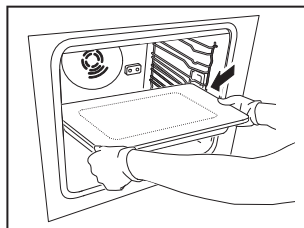
Obr.1



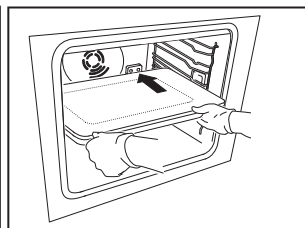
Obr.2

### **INDUKČNÁ DOSKA:**

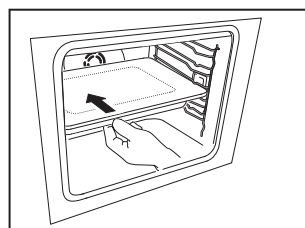
Indukčná doska sa musí vložiť na tretiu úroveň, aby bolo možné zapojiť elektrickú zástrčku.



Obr. 1



Obr. 2

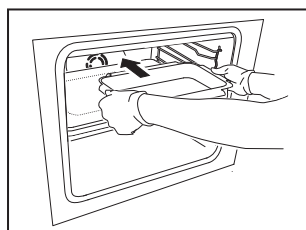


Obr. 3

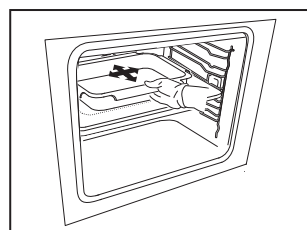
1. Pomocou oboch rúk umiestnite indukčnú dosku správne na tretiu úroveň (obr. 1).
2. Oboma rukami zatlačte indukčnú dosku elektrickej zásuvky (obr. 2).
3. Pevným zatlačením indukčnej dosky zabezpečte, aby bola zástrčka úplne zasunutá (obr. 3).

### **NÁDOBA NA PEČENIE:**

Nádobu na pečenie položte na indukčnú dosku, pričom dno nádoby musí ležať v rámci obdĺžnikových značiek na skle indukčnej dosky.



Obr. 4



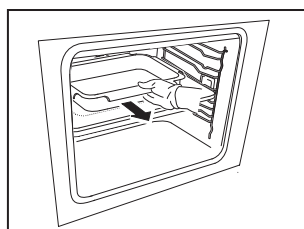
Obr. 5

1. Pomocou oboch rúk položte nádobu na pečenie na indukčnú dosku (obr. 4).
2. Nádobu na pečenie položte do stredu značiek na skle (obr. 5).

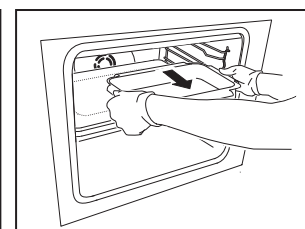
### **VYBRATIE NÁDOBY NA PEČENIE A INDUKČNEJ DOSKY**

#### **VYBRATIE NÁDOBY NA PEČENIE:**

**DÔLEŽITÉ UPOZORNENIE:** Indukčná nádoba na pečenie môže byť veľmi horúca. Pri manipulácii s ňou používajte vždy ochranné rukavice.



Obr. 1



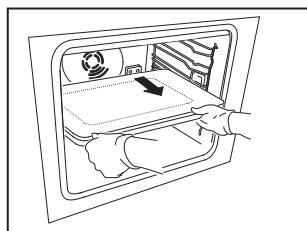
Obr. 2

1. Oboma rukami uchopte prednú rukoväť a nádobu na pečenie čiastočne vyberte (obr. 1).
2. Potom použite na lepšie uchopenie bočnú rukoväť a nádobu na pečenie vyberte úplne (obr. 2).

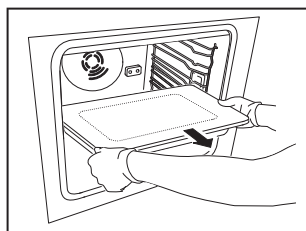
## **VYBRATIE INDUKČNEJ DOSKY:**

**DÔLEŽITÉ UPOZORNENIE:** Na zaistenie dobrého elektrického pripojenia bude indukčná doska pevne zasunutá, preto na jej odpojenie bude potrebná mierna sila. Indukčnú dosku nevyberajte, keď je na nej nádoba na pečenie alebo akékoľvek iné príslušenstvo.

Keď je indukčná doska alebo rúra horúca, vždy použite ochranné rukavice.



Obr. 3



Obr. 4

1. Indukčnú dosku uchopte oboma rukami a vyberte ju. Na odpojenie indukčnej dosky zo zásuvky bude potrebná mierna sila (obr. 3).
2. Oboma rukami vyberte indukčnú dosku a opatrne ju odložte, aby ste zabránili nárazom, ktoré by mohli poškodiť sklo alebo elektrickú zástrčku (obr. 4).

## **POPIS OVLÁDACIEHO PANELA**



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

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

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

☰ na priamy prístup k PONUKE indukčného ohrevu

⏪ návrat k predchádzajúcemu zobrazeniu

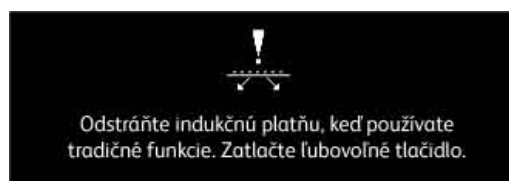
▲ ▼ na posun vo funkciách/voliteľných možnostiach a na úpravu vopred nastavených hodnôt

✓ na voľbu a potvrdenie nastavení

▶ na spustenie prípravy jedla

## **ZOZNAM FUNKCIÍ**

Po zapnutí rúry sa stlačením tlačidla ⓘ na displeji zobrazí nasledujúca správa.

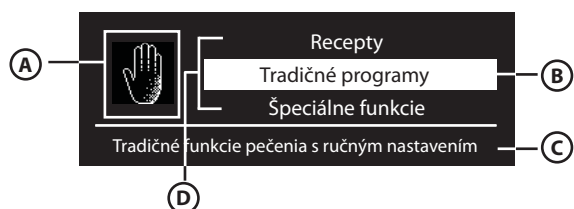


Stlačením ľubovoľného tlačidla preskočíte túto správu.

**POZNÁMKA:** Prvé upozornenie o indukčnej doske sa môže vypnúť/zapnúť prostredníctvom ponuky Nastavenia.

Ak je indukčná doska už správne zapojená, keď zapnete rúru, prvé upozornenie o indukčnej doske sa nezobrazí.

Po preskočení prvého upozornenia o indukčnej doske sa zobrazia nasledujúce správy:



**A.** Ikona príslušnej zvýraznenej funkcie

- B. Zvýraznená funkcia sa dá zvoliť stlačením
- C. Popis zvýraznenej funkcie
- D. Ďalšie dostupné, voliteľné informácie

## DETAILY FUNKCIE

Po zvolení želanej funkcie sa stlačením tlačidla  na displeji zobrazia ďalšie možnosti a pridružené podrobnosti.



Na posun medzi rôznymi oblasťami používajte tlačidlá šípky  a : posúvač sa posúva vedľa meniteľných hodnôt podľa hore popísaného poriadku. Stlačením  zvolíte hodnotu, zmeňte ju prostredníctvom   a potvrdte ju tlačidlom .

**POZNÁMKA:** V režime indukčného ohrevu možno nastaviť len Zónu 3 a Zónu 4.

## PRVÉ POUŽITIE - NASTAVENIE JAZYKA A ČASU

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

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

## NASTAVENIE FUNKCIÍ PEČENIA



1. Ak je rúra vypnutá, stlačte symbol : na displeji sa zobrazia funkcie pečenia.
2. Rôzne dostupné možnosti si vyhľadajte stláčaním tlačidiel  : zvoliteľná funkcia je zvýraznená v bielom rámečku v strede displeja.

**POZNÁMKA: zoznam a popis funkcií nájdete v špecifickej tabuľke na strane 72 a na strane 77. Ak je indukčná doska už správne zapojená alebo kedykoľvek sa indukčná doska vloží, v hlavnej ponuke budú prístupné len Indukčné funkcie a Nastavenia.**

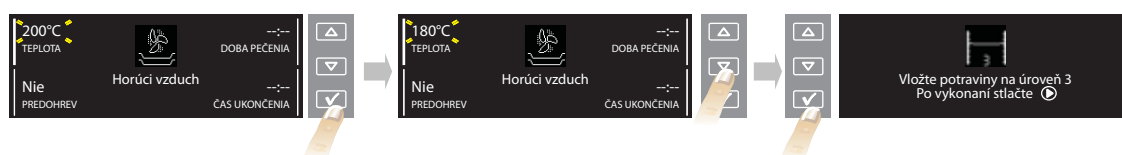
**Ak indukčná doska nie je do rúry zapojená, prístupná bude PONUKA štandardných funkcií aj PONUKA indukčných funkcií.**

**Keď vložíte alebo vyberiete indukčnú dosku, na displeji sa zobrazí správa o správnom zapojení/odpojení.**



3. Zvoľte funkciu stlačením tlačidla : na displeji sa zobrazia nastavenia pre prípravu jedla. Ak sa vopred nastavené hodnoty zhodujú so želanými, stlačte tlačidlo štartu , ak nie, pri ich úprave dodržiavajte nasledujúce pokyny.

## NASTAVENIE TEPLoty/VÝKONU GRILU (len Štandardné funkcie)

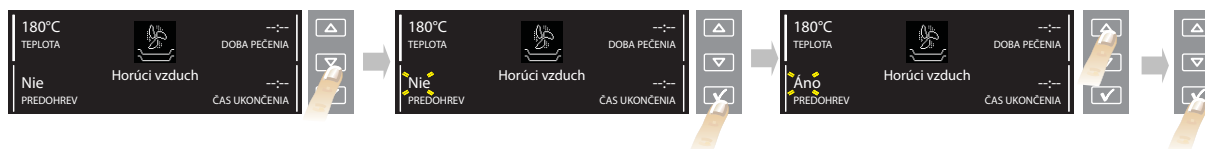


Aby ste zmenili teplotu alebo výkon grilu, postupujte podľa nasledujúcich pokynov:

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

**Poznámka:** v režime indukčného ohrevu teplotu nastaví automaticky rúra, nie je potrebné ručné nastavenie.

## PREDOHREV RÚRY (len Štandardné funkcie)

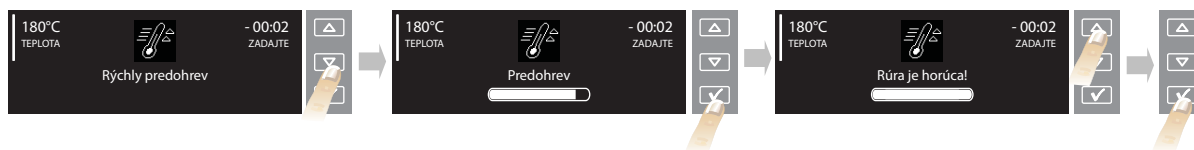


Ak by ste chceli rúru pred vložením potravín predohriať, bude nevyhnutné zmeniť nastavenie rúry nasledujúcim postupom:

1. Posúvač premiestnite tlačidlami  a  do polohy predohrevu.
2. Stlačením tlačidla  zvolte parameter: Nápís "Nie" bliká na displeji.
3. Zmeňte parameter stlačením tlačidla  alebo : na displeji sa zobrazí „Yes“ (Áno).
4. Potvrdte voľbu stlačením tlačidla .

**Poznámka:** v režime indukčného ohrevu sa predohrev nevyžaduje. V režime indukčného ohrevu si všetky operácie pečenia vyžadujú studený štart.

## RÝCHLY PREDOHREV (len Štandardné funkcie)



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

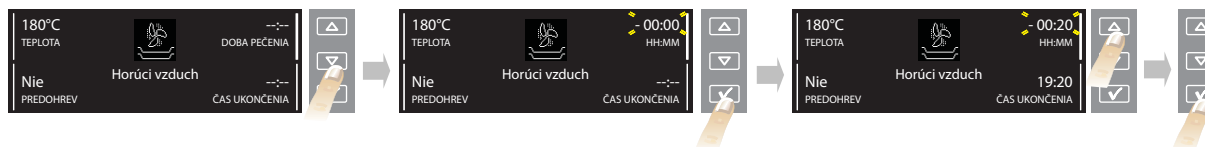
1. Zvoľte funkciu rýchleho predohrevu tlačidlami  .
2. Potvrdte tlačidlom : na displeji sa zobrazia nastavenia.
3. Ak odporúčaná teplota zodpovedá želanej, stlačte tlačidlo , aby ste ju zmenili, postupujte podľa pokynov v predchádzajúcich odsekoch. Zvukové znamenie vám napovie, že rúra dosiahla nastavenú teplotu.

Po ukončení fázy predohrevu rúra automaticky nastaví funkciu statického ohrevu .

V tej chvíli môžete vložiť jedlo a začať piecť.

4. Ak chcete nastaviť inú funkciu pečenia, stlačte  a zvolte želanú funkciu.

## NASTAVENIE DOBY PEČENIA

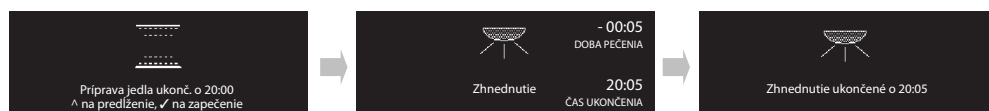


Táto funkcia umožňuje piecť počas nastavenej doby, od 1 minúty až po maximálnu dobu určenú pre zvolenú funkciu, po uplynutí uvedenej doby sa rúra vypne automaticky.

1. Nastavte funkciu premiestnením posúvača do polohy nápisu „doba prípravy jedla“ použitím tlačidiel  .
2. Parameter vyberte stlačením tlačidla , na displeji bude blikáť „00:00“.
3. Tlačidlami  a  upravte hodnotu, až kým sa nezobrazí želaná doba pečenia.
4. Potvrdte zvolenú hodnotu stlačením tlačidla .

## ZHNEDNUTIE (Ien štandardné funkcie)

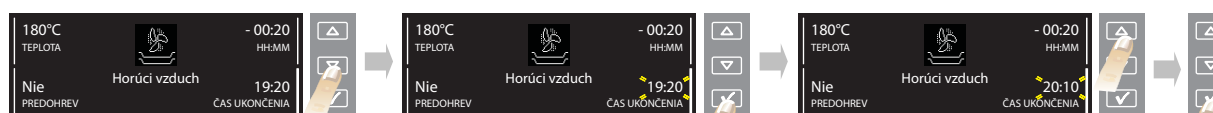
Po ukončení pečenia sa u funkcií, ktoré to umožňujú, na displeji zobrazí možnosť doplnkového zhnednutia jedla. Táto funkcia sa dá aktivovať, iba ak ste nastavili dobu pečenia.



Po uplynutí doby prípravy sa na displeji zobrazí „^ na predĺženie, ✓ na zapečenie“. Stlačením tlačidla  rúra spustí fázu zhnednutia trvajúcu 5 minút. Táto funkcia sa dá aktivovať iba raz.

## NASTAVENIE ČASU UKONČENIA PEČENIA/POSUNUTÉHO ŠTARTU

Čas ukončenia pečenia sa dá nastaviť posunutím času zapnutia rúry, a to až o maximálne 23 hodín a 59 minút, počítajúc od presného aktuálneho času. Toto sa dá urobiť až po nastavení doby pečenia. **Toto nastavenie je k dispozícii iba v tom prípade, že pri zvolenej funkcii sa rúra nemusí predohrievať.**



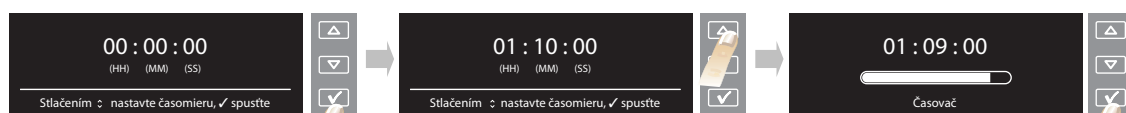
Po nastavení doby pečenia sa na displeji zobrazí čas ukončenia pečenia (napríklad 19:20). Aby ste posunuli čas ukončenia pečenia posunutím štartu rúry, postupujte podľa nasledujúcich pokynov:

1. Posúvač premiestnite do polohy času ukončenia pečenia tlačidlami  .
2. Stlačením tlačidla  zvolte parameter: čas ukončenia pečenia bliká.
3. Posuňte čas ukončenia pečenia pomocou tlačidiel  a , až kým nedosiahnete želanú hodnotu.
4. Potvrďte zvolenú hodnotu stlačením tlačidla .
5. Stlačte tlačidlo ; Na displeji sa zobrazí informácia o odporúčanej úrovni, na ktorú vložiť jedlo.
6. Stlačením tlačidla  aktivujte funkciu. Rúra začne piecť po dobe čakania vypočítanej tak, aby sa jedlo dopieklo v nastavenom čase ukončenia pečenia (napríklad, ak sa bude piecť jedlo, ktoré sa pečie počas 20 minút a nastavený čas ukončenia pečenia je 20:10, rúra začne piecť o 19:50).

**POZNÁMKA: počas doby čakania budete v každom prípade môcť zapnúť cyklus pečenia stlačením tlačidla .**

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

## KUCHYNSKÉ MINÚTKY



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

1. Keď je rúra vypnutá, stlačte tlačidlo : na displeji sa zobrazí „00:00:00“.
2. Stláčaním tlačidiel  a  zvolte želanú dobu.
3. Stlačením tlačidla  sa spustí odpočítavanie času. Po uplynutí nastavenej doby sa na displeji zobrazí „00:00:00“ a zaznie zvukový signál. Doba sa bude dať predĺžiť podľa hore uvedených pokynov alebo budete môcť minútky vypnúť stlačením tlačidla  (na displeji sa zobrazí presný čas).



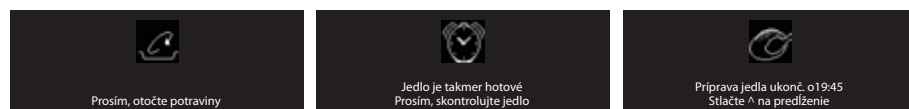
## RECEPTY

Vďaka technológii „Šiesty zmysel“ rúra ponúka 30 vopred nastavených receptov s ideálnymi dobami pečenia.

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



1. Tlačidlami zvolte „RECEPTY“ a potvrdte pomocou .
2. Z ponuky si vyberte jedlo, ktoré chcete pripraviť.
3. Potvrdte jedlo stlačením tlačidla .
4. Želaný recept zvolte pomocou tlačidiel .
5. Potvrdte tlačidlom : na displeji sa zobrazí približná doba prípravy.
6. Vložte potraviny a stlačte tlačidlo . Na displeji sa zobrazí informácia o odporúčanej úrovni, na ktorú vložiť jedlo.
7. Stlačením tlačidla spustíte prípravu jedla. Aby ste posunuli začiatok pečenia, pozrite si príslušný odsek.



**POZNÁMKA: niektoré jedlá treba po uplynutí polovice doby pečenia obrátiť alebo premiešať: z rúry zaznie zvukové znamenie a na displeji sa zobrazí príslušný potrebný úkon.**

**Doba pečenia zobrazená na začiatku je iba približná: môže sa automaticky predĺžiť počas pečenia.**

Chvilku pred ukončením pečenia rúra vyžaduje kontrolu, či je jedlo podľa vás dostatočne upečené. Ak by nebolo, po dopečení môžete dobu pečenia predĺžiť manuálne pomocou tlačidiel .

## INDUKČNÉ FUNKCIE

Vďaka technológii indukčného ohrevu ponúka rúra niekoľko funkcií pečenia (pozri tabuľku s popisom funkcií), ktorá zaručuje vysoký výkon pečenia spolu s rýchlym priebehom pečenia a nízkou spotrebou energie.

Na zaistenie optimálneho výkonu použijete indukčnú dosku spolu s dodanou nádobou na pečenie z nehrdzavejúcej ocele (informácie o spôsobe vloženia indukčnej dosky a nádoby na pečenie nájdete v časti **Vloženie roštov a iného príslušenstva do rúry**).

Indukčné funkcie atď. spustíte cez hlavnú ponuku (pozrite **Nastavenie funkcií pečenia** alebo stlačte ikonu priameho prístupu k indukčnému ohrevu).

Aby ste získali prístup k indukčným funkciám v užívateľskom rozhraní, musí byť indukčná doska správne vložená v rúre.

Ak sa vyžaduje indukčný cyklus pečenia, ale nie je vložená indukčná doska ani nádoba na pečenie, spotrebič zistí ich neprítomnosť a oznámi, že ich máte vložiť:










1. Pomocou tlačidiel vyberte Indukčné funkcie a potvrdte tlačidlom alebo stlačte .
2. Z navrhnutého zoznamu vyberte kategóriu jedla, ktoré sa má piecť, a potvrdte pomocou tlačidla .
3. V závislosti od kategórie jedla možno vybrať ďalšie podkategórie alebo hmotnosť jedla prechádzaním v podponuke pomocou tlačidiel a potvrdením tlačidlom .
4. Stlačte tlačidlo na potvrdenie.
5. Vložte pokrm do rúry a stlačte tlačidlo .



## **Indukčné funkcie 6. zmysel**

Niektoré funkcie pečenia (Pečené mäso, Pečená hydina a Ryby) majú podporu technológie 6. zmyslu. Technológia 6. zmyslu navrhuje čas pečenia na základe hmotnosti pripravovaného pokrmu. Čas pečenia možno prispôbiť osobným potrebám a v prípade niektorých kategórií mäsa sa týka prípravy neprepečeného mäsa (viac informácií nájdete v tabuľkách prípravy jedla indukčnej rúry).





### **NASTAVENIA**

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












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

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








Táto funkcia umožňuje zabrániť používaniu tlačidiel na ovládacom paneli.

Aby ste funkciu aktivovali, stlačte súčasne tlačidlá  a  a podržte ich aspoň 3 sekundy. Ak je funkcia aktívna, tlačidlá nie sú funkčné a na displeji sa zobrazí správa s upozornením a ikona . Táto funkcia sa dá aktivovať aj počas pečenia. Aby ste ju zrušili, zopakujte hore uvedený postup. Ak je aktívna funkcia blokovania tlačidiel, rúra sa dá vypnúť stlačením tlačidla .


# TABUĽKA S POPISOM FUNKCIÍ

| HLAVNÁ PONUKA  |                          |  |
|--|--------------------------|--|
|    | <b>NASTAVENIA</b>        | Na nastavenie displeja (jazyk, čas, jas, hlasitosť zvukového znamenia, úspora energie).  |
|    | <b>RECEPTY</b>           | Na výber z 30 rôznych vopred nastavených receptov (pozrite priložený receptár). Rúra automaticky nastaví optimálnu teplotu, funkciu a dobu pečenia. Je veľmi dôležité presne dodržiavať pokyny pri príprave, pri výbere pomôcok a úrovni uvedené v recepte.  |
|    | <b>TRADIČNÉ</b>          | Pozrite TRADIČNÉ FUNKCIE.  |
|    | <b>ŠPECIÁLNE FUNKCIE</b> | Pozrite si časť ŠPECIÁLNE FUNKCIE.   |
|    | <b>INDUKČNÉ FUNKCIE</b>  | Pozrite časť INDUKČNÉ FUNKCIE.   |
| TRADIČNÉ FUNKCIE   |                          |  |
|    | <b>RÝCHLY PREDOHREV</b>  | Na rýchly predohrev rúry.  |
|    | <b>STATICKÝ OHREV</b>    | Na pečenie ľubovoľného jedla iba na jednej úrovni. Použite 3. úroveň. Na pečenie pizze, slaných a sladkých tort s tekutou plnkou používajte naopak 1. alebo 2. úroveň. Rúru netreba predohriať.  |
|  | <b>GRIL</b>              | Na grilovanie rebierok, špízov, klobások, gratinovanie zeleniny a na zapečenie chleba. Odporúča sa vložiť jedlo na 4. alebo 5. úroveň. Pri grilovaní mäsa odporúčame používať nádobu na zachytávanie tuku a šťavy z pečenia. Vložte ju na 3. alebo 4. úroveň a prilejte do nej približne pol litra vody. Rúru netreba predohriať. Počas pečenia treba udržiavať dvierka rúry zatvorené.                            |
|  | <b>TURBO GRIL</b>        | Na pečenie veľkých kusov mäsa (stehná, roast beef, kurča). Jedlo vložte do strednej polohy v rúre. Odporúča sa používať nádobu na odkvapkávanie tuku na zachytenie šťavy z pečenia. Vložte ju na 1. alebo 2. úroveň a prilejte do nej približne pol litra vody. Rúru netreba predohriať. Počas pečenia treba udržiavať dvierka rúry zatvorené. Pri tejto funkcii môžete používať otočný ražeň, ak je k dispozícii. |
|  | <b>PRÚDENIE VZDUCHU</b>  | Na súčasné pečenie rôznych jedál, ktoré sa pečú pri rovnakej teplote, na viacerých (maximálne troch) úrovniach (napr.: ryby, zelenina, zákusky). Funkcia umožňuje piecť bez prenosu arómy jedného jedla na druhé. Používajte 2. úroveň pri pečení na jednej úrovni, 1. a 4. úroveň pri pečení na dvoch úrovniach a 1., 3. a 5. úroveň pri pečení na troch úrovniach. Rúru netreba predohriať.                      |
|  | <b>KONVENČNÉ PEČENIE</b> | Na pečenie mäsa a koláčov s vlhkou plnkou (slaných alebo sladkých) na jednej úrovni použite 3. úroveň. Rúru netreba predohriať.  |


## ŠPECIÁLNE FUNKCIE

|   |                            |  |
|---|----------------------------|--|
|     | <b>ROZMRAZOVANIE</b>       | Na urýchlenie rozmrazenia potravín. Odporúča sa vložiť jedlo do strednej polohy v rúre. Odporúčame nechať potraviny v svojom obale, aby sa zamedzilo dehydratácii povrchu.   |
|    | <b>UDRŽIAVANIE V TEPLE</b> | Na udržiavanie chrumkavosti a teploty práve upečených jedál (napr.: mäso, smažené jedlá, nákypy). Odporúča sa vložiť jedlo do strednej polohy v rúre. Funkcia sa nedá zapnúť, ak teplota vnútri rúry presahuje 65 °C.  |
|    | <b>KYSNUTIE</b>            | Na optimálne kysnutie sladkého alebo slaného cesta. Za účelom zachovania kvality kysnutia sa funkcia nedá zapnúť, ak teplota vnútri rúry presahuje 40 °C. Cesto položte na 2. úroveň. Rúru netreba predohriať.   |
|    | <b>KONVENČNÝ OHREV</b>     | Na prípravu hotových jedál, skladovaných pri teplote prostredia alebo v chladničke (sušienky, hotové hmoty na prípravu torty, koláčov, prvé jedlá a výrobky ako chlieb). Táto funkcia pečie všetky jedlá jemne a rýchlo a môžete ju použiť aj na opätovné zohriatie upečeného jedla. Postupujte podľa pokynov na obale jedla. Rúru netreba predohriať.   |
|    | <b>MAXI PEČENIE</b>        | Na pečenie veľkých kusov mäsa (kusy väčšie ako 2,5 kg). Použite 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. Mäso vám odporúčame čas od času podliať, aby sa príliš nevysušilo.   |
|  | <b>MRAZENÉ JEDLÁ</b>       | <b>Lasagne</b>   |
|   |                            | <b>Pizza</b>   |
|   |                            | <b>Jablková štrúďľa</b>  |
|   |                            | <b>Zemiak. hranolčeky</b>  |
|   |                            | <b>Chlieb</b>  |
|   | <b>Iné</b>                 | Podľa želania môžete nastaviť hodnotu teploty v intervale 50 až 250 °C a piecť iné druhy výrobkov.   |
|  | <b>EKO HORÚCI VZDUCH</b>   | Na pečenie plneného mäsa a plátkov mäsa na jednej úrovni. Táto funkcia používa prerušovanú a jemnú pomoc ventilátora, čo zabraňuje nadmernému vysušovaniu jedál. Osvetlenie rúry počas pečenia pomocou tejto funkcie EKO ostane vypnuté a dočasne ho môžete zapnúť stlačením tlačidla potvrdenia. Ak chcete dosiahnuť maximálnu energetickú úspornosť, odporúčame neotvárať dvere počas pečenia. Odporúča sa používať 3. úroveň v rúre. Rúru netreba predohriať. |

## INDUKČNÉ FUNKCIE

|  |                    |                           |   |   |
|--|--------------------|---------------------------|---|---|
|  | <b>DRUHY JEDÁL</b> | Pečené mäso               | Hovädzie pečené<br>4 kroky: 0,6 až 2 kg   | Funkcia automaticky zvolí najvhodnejšiu teplotu a režim pečenia pre rôzne kategórie (pozri displej rúry). Piecť možno ľubovoľný druh mäsa (napr. hovädzie, teľacie, bravčové, rebierka, jahňacinu atď.) Na dosiahnutie vysokej úrovne zhnednutia povrchu je optimálna funkcia „dokončenie povrchu“. |
|  |                    |                           | Bravčové pečené<br>3 kroky: 1 až 4 kg   |   |
|  |                    |                           | plátky/kusy   |   |
|  |                    | Pečená hydina             | V celku<br>5 krokov: 0,6 až 3 kg  | Funkcia automaticky zvolí najvhodnejšiu teplotu a režim pečenia pre rôzne kategórie (pozri displej rúry). Piecť možno akýkoľvek druh hydiny (kurča, morku, kačku atď.). Na dosiahnutie vysokej úrovne zhnednutia povrchu je optimálna funkcia „dokončenie povrchu“.                                 |
|  |                    |                           | plátky/kusy   |   |
|  |                    | Ryby                      | V celku<br>3 krokov: 0,2 až 1 kg  | Funkcia automaticky zvolí najvhodnejšiu teplotu a režim pečenia pre rôzne kategórie (pozri displej rúry). Piecť možno akýkoľvek druh rýb (mečúň, ostriež, pleskáč atď.).  |
|  |                    |                           | plátky/kusy   |   |
|  |                    | Zelenina                  | Pečená zelenina   | Táto funkcia je ideálna na prípravu rôznych druhov zeleniny s možnosťou pečenia alebo varenia zeleniny plnenej inými prísadami, ako sú mäso, syr, bešamelová omáčka atď.  |
|  |                    |                           | Plnená zelenina   |   |
|  |                    | Krehké pečivo/<br>muffiny | Muffiny   | Táto funkcia je ideálna na pečenie krehkého pečiva alebo muffinov, od klasických keksov po malé koláčiky plnené marmeládou, čokoládou alebo inými prísadami. Ak je potrebná fáza kysnutia, zvolte funkciu „Muffiny“.  |
|  |                    |                           | Krehké pečivo   |   |
|  |                    | Koláče                    | Sladké koláče   | Táto funkcia je ideálna na pečenie sladkých alebo slaných koláčov, zákuskov a nákypov. Od klasických ovocných tort po mnoho rôznych druhov slaných koláčov vrátane Quiche Lorraine.   |
|  |                    |                           | Slaná torta/koláč   |   |
|  |                    | Pizza                     | Tenká pizza   | Táto funkcia je ideálne na pečenie všetkých druhov pizze.   |
|  |                    |                           | Hrubá pizza   |   |
| Tradičný chlieb  |                    |                           | Táto funkcia je ideálna na pečenie pizze akéhokoľvek druhu príchute a tvaru.  |   |
| Dusené/zapekané jedlo  |                    |                           | Táto funkcia je ideálna na prípravu rôznych jedál z cestovín s omáčkou, smotanou, mäsom, zeleninou (napr. Lasagne).   |   |
| <b>INÉ</b>   | Nízky výkon        |                           | Táto funkcia je ideálna na prípravu pokrmov, ktoré nespádajú pod konkrétnu kategóriu druhov jedál. Táto funkcia je rozdelená na tri úrovne výkonu, z ktorých si môžete vybrať nízky, stredný alebo vysoký výkon spolu s roštom na grilovanie a plechom. Prepínať medzi nízkou, strednou a vysokou úrovňou výkonu môžete kedykoľvek počas pečenia. |   |
|  | Stredný výkon      |                           |   |   |
|  | Vysoký výkon       |                           |   |   |

## INDUKČNÉ FUNKCIE

|   |                     |                          |                           |  |   |
|---|---------------------|--------------------------|---------------------------|--|---|
|  | <b>OHREV</b>        | -                        |                           | Táto funkcia je ideálna na udržiavanie práve upečených pokrmov v horúcom a chrumkavom stave a umožňuje ohrev už uvarených jedál pomalým prestupom tepla.   |   |
|   | <b>DOKONČOVANIE</b> | Dokončenie povrchu       | Nízka úroveň grilovania   | Tieto funkcie sú ideálne na dokončenie akéhokoľvek pokrmu, ktorý vyžaduje režim grilovania alebo gratinovania. Pomocou troch rôznych úrovní grilovania môžete ovládať výkon alebo rýchlosť tohto režimu prípravy jedla. Počas dokončovania povrchu pokrmu nie je plech na pečenie funkčný. |   |
|   |                     |                          | Stredná úroveň grilovania |  |   |
|   |                     |                          | Vysoká úroveň grilovania  |  |   |
|   |                     | Dokončenie spodnej časti | Nízky výkon               |  | Tieto funkcie sú ideálne na dokončenie akéhokoľvek druhu pokrmu, ktoré vyžadujú len spodný ohrev. Pomocou troch úrovní výkonu indukčnej dosky môžete regulovať výkon a rýchlosť dokončenia spodnej časti pokrmu. Počas dokončovania spodnej časti pokrmu nie je funkčný gril. |
|   |                     |                          | Stredný výkon             |  |   |
|   |                     |                          | Vysoký výkon              |  |   |

| Recept s nádobou na pečenie (súčasť dodávky) | Funkcia                    | Pre-dohrev | Úroveň dosky | Teplota     | Časový interval (min.-max.) NÍZKY* |     | Časový interval (min.-max.) VYSOKÝ* |     |
|--|----------------------------|------------|--------------|-------------|------------------------------------|-----|-------------------------------------|-----|
|  |                            |            |              |             |                                    |     |                                     |     |
| Lasagne                                      | Dusené/ zapekané jedlá     | Nie        | 3            | Automaticky | 30                                 | 45  | 30                                  | 45  |
| Cestoviny pasticciata/ cannelloni            |                            | Nie        | 3            | Automaticky | 30                                 | 45  | 30                                  | 45  |
| Krvavý roastbeef 48° (0,6-0,8 kg)            | Hovädzie pečené            | Nie        | 3            | Automaticky | 30                                 | 35  | 25                                  | 35  |
| Krvavý roastbeef 48° (0,9-1,2 kg)            |                            | Nie        | 3            | Automaticky | 40                                 | 55  | 30                                  | 40  |
| Krvavý roastbeef 48° (1,3-1,5 kg)            |                            | Nie        | 3            | Automaticky | 40                                 | 65  | 45                                  | 55  |
| Krvavý roastbeef 48° (1,6-2 kg)              |                            | Nie        | 3            | Automaticky | 65                                 | 80  | 55                                  | 70  |
| Pečené bravčové/teľacie (1-2 kg)             | Pečené mäso – v celku      | Nie        | 3            | Automaticky | 60                                 | 80  | 55                                  | 70  |
| Pečené bravčové/teľacie (2-3 kg)             |                            | Nie        | 3            | Automaticky | 65                                 | 85  | 60                                  | 75  |
| Pečené bravčové/teľacie (3-4 kg)             |                            | Nie        | 3            | Automaticky | 70                                 | 90  | 65                                  | 80  |
| Bravčové rebierka                            | Pečené mäso – plátky/kusy  | Nie        | 3            | Automaticky | 25                                 | 45  | 25                                  | 35  |
| Pečené kurča (0,6-0,8 kg)                    | Pečená hydina – v celku    | Nie        | 3            | Automaticky | 35                                 | 45  | 25                                  | 35  |
| Pečené kurča (0,9-1,2 kg)                    |                            | Nie        | 3            | Automaticky | 65                                 | 80  | 40                                  | 50  |
| Pečené kurča (1,3-1,5 kg)                    |                            | Nie        | 3            | Automaticky | 75                                 | 95  | 55                                  | 70  |
| Pečené kurča (1,6-2 kg)                      |                            | Nie        | 3            | Automaticky | 85                                 | 110 | 65                                  | 120 |
| Pečené kurča (2-3 kg)                        |                            | Nie        | 3            | Automaticky | 120                                | 155 | 105                                 | 130 |
| Kuracie stehná                               | Pečená hydina – porciovaná | Nie        | 3            | Automaticky | 35                                 | 50  | 30                                  | 35  |
| Kuracie stehná so zemiakmi                   |                            | Nie        | 3            | Automaticky | 35                                 | 50  | 30                                  | 35  |

| Recept s nádobou na pečenie (súčasť dodávky) | Funkcia                 | Pre-dohrev | Úroveň dosky | Teplota     | Časový interval (min.-max.) NÍZKY* |    | Časový interval (min.-max.) VYSOKÝ* |    |
|--|-------------------------|------------|--------------|-------------|------------------------------------|----|-------------------------------------|----|
|  |                         |            |              |             |                                    |    |                                     |    |
| Pstruh (0,2-0,4 kg)                          | Ryby v celku            | Nie        | 3            | Automaticky | 35                                 | 35 | 15                                  | 25 |
| Pstruh (0,5-0,8 kg)                          |                         | Nie        | 3            | Automaticky | 35                                 | 45 | 25                                  | 35 |
| Pstruh (0,8-1,0 kg)                          |                         | Nie        | 3            | Automaticky | 45                                 | 45 | 35                                  | 45 |
| Treska                                       | Rybie filety/kusy       | Nie        | 3            | Automaticky | 20                                 | 35 | 20                                  | 30 |
| Pečené zemiaky                               | Zelenina – pečená       | Nie        | 3            | Automaticky | 35                                 | 45 | 25                                  | 35 |
| Miešaná zelenina                             |                         | Nie        | 3            | Automaticky | 35                                 | 45 | 25                                  | 35 |
| Plnená cuketa                                | Zelenina – plnená       | Nie        | 3            | Automaticky | 20                                 | 30 | 20                                  | 30 |
| Plnené paradajky                             |                         | Nie        | 3            | Automaticky | 20                                 | 30 | 20                                  | 30 |
| Malé koláčiky (Small cakes)                  | Krehké pečivo – muffiny | Nie        | 3            | Automaticky | 25                                 | 35 | 25                                  | 35 |
| Keksy/maslové pečivo                         | Krehké pečivo           | Nie        | 3            | Automaticky | 15                                 | 25 | 15                                  | 25 |
| Ovocné koláčiky                              | Koláče                  | Nie        | 3            | Automaticky | 30                                 | 40 | 25                                  | 35 |
| Slaná plnená torta                           | Slané koláče            | Nie        | 3            | Automaticky | 35                                 | 45 | 25                                  | 35 |
| Tradičný chlieb                              | Chlieb                  | Nie        | 3            | Automaticky | 30                                 | 40 | 30                                  | 40 |
| Domáca pizza                                 | Hrubá pizza             | Nie        | 3            | Automaticky | 30                                 | 40 | 25                                  | 30 |
| Chrumková pizza                              | Tenka pizza             | Nie        | 3            | Automaticky | 20                                 | 25 | 15                                  | 20 |

\* Na začiatku cyklu pečenia sa zobrazí orientačný čas. Čas pečenia sa môže prispôbiť podľa osobných potrieb a pre rôzne druhy mäsa/ryb. Pečené mäso – orientačný čas pečenia hovädzieho mäsa sa týka jemného prepečenia (krvavý rozbíf).


Správny časový interval nájdete v tabuľke (podľa nastavenia výkonu na NÍZKY/VYSOKÝ). Viac informácií je v časti Elektrické pripojenie. Ak nie je k dispozícii nastavenie elektrického pripojenia, štandardne je výkon nastavený na VYSOKÝ.

| Krajina        | Nastavenie |
|----------------|------------|
| Nemecko        | Vysoký     |
| Španielsko     | Nízky      |
| Fínsko         | Vysoká     |
| Francúzsko     | Vysoká     |
| Taliansko      | Nízky      |
| Holandsko      | Vysoká     |
| Nórsko         | Vysoká     |
| Švédsko        | Vysoká     |
| Veľká Británia | Nízky      |
| Belgicko       | Vysoká     |

# TABUĽKA VARENIA

| Recept   | Funkcia   | Pre-dohrev | Úroveň (odspodu) | Teplota (°C) | Príprava (min) | Príslušenstvo a poznámky  |
|--|---|------------|------------------|--------------|----------------|---|
| Kysnuté koláče   |    | -          | 2/3              | 160-180      | 30-90          | Forma na tortu na rošte   |
|  |    | -          | 1-4              | 160-180      | 30-90          | Úroveň 4: forma na tortu na rošte<br>Úroveň 1: forma na tortu na rošte                            |
| Plnené koláče (tvarohový koláč, štrúdľa, jablkový koláč) |    | -          | 3                | 160-200      | 35-90          | Hlboký plech/plytký plech alebo forma na tortu na rošte   |
|  |    | -          | 1-4              | 160-200      | 40-90          | Úroveň 4: forma na tortu na rošte<br>Úroveň 1: forma na tortu na rošte                            |
| Sušienky/košíčky   |    | -          | 3                | 170-180      | 20-45          | Hlboký plech alebo plytký plech   |
|  |    | -          | 1-4              | 160-170      | 20-45          | Úroveň 4: rošt<br>Úroveň 1: hlboký plech alebo plytký plech                                       |
|  |    | -          | 1-3-5            | 160-170      | 20-45*         | Úroveň 5: pekáč na rošte<br>Úroveň 3: pekáč na rošte<br>Úroveň 1: hlboký plech alebo plytký plech |
| Odpalované cesto   |    | -          | 3                | 180-200      | 30-40          | Hlboký plech alebo plytký plech   |
|  |    | -          | 1-4              | 180-190      | 35-45          | Úroveň 4: pekáč na rošte<br>Úroveň 1: hlboký plech alebo plytký plech                             |
|  |    | -          | 1-3-5            | 180-190      | 35-45*         | Úroveň 5: pekáč na rošte<br>Úroveň 3: pekáč na rošte<br>Úroveň 1: hlboký plech alebo plytký plech |
| Snehové sušienky   |    | -          | 3                | 90           | 110-150        | Hlboký plech alebo plytký plech   |
|  |  | -          | 1-4              | 90           | 140-160        | Úroveň 4: pekáč na rošte<br>Úroveň 1: hlboký plech alebo plytký plech                             |
|  |  | -          | 1-3-5            | 90           | 140-160*       | Úroveň 5: pekáč na rošte<br>Úroveň 3: pekáč na rošte<br>Úroveň 1: hlboký plech alebo plytký plech |
| Chlieb/pizza/posúch                                      |  | -          | 1/2              | 190-250      | 15-50          | Hlboký plech alebo plytký plech   |
|  |  | -          | 1-4              | 190-250      | 20-50          | Úroveň 4: pekáč na rošte<br>Úroveň 1: hlboký plech alebo plytký plech                             |
|  |  | -          | 1-3-5            | 190-250      | 25-50*         | Úroveň 5: pekáč na rošte<br>Úroveň 3: pekáč na rošte<br>Úroveň 1: hlboký plech alebo plytký plech |
















| Recept  | Funkcia   | Pre-dohrev | Úroveň (odspodu) | Teplota (°C)   | Príprava (min) | Príslušenstvo a poznámky   |
|---|---|------------|------------------|----------------|----------------|--|
| Slané plnené torty (zeleninové torty, slané plnené torty) |    | -          | 3                | 180-190        | 40-55          | Forma na tortu na rošte  |
|   |    | -          | 1-4              | 180-190        | 45-70          | Úroveň 4: forma na tortu na rošte<br>Úroveň 1: forma na tortu na rošte                                 |
|   |    | -          | 1-3-5            | 180-190        | 45-70*         | Úroveň 5: forma na tortu na rošte<br>Úroveň 3: forma na tortu na rošte                                 |
|   |    | -          | 1-3-5            | 180-190        | 45-70*         | Úroveň 1: hlboký plech alebo plytký plech + forma na tortu   |
| Slané a sladké odpalované cestá                           |    | -          | 3                | 190-200        | 20-30          | Hlboký plech alebo plytký plech  |
|   |    | -          | 1-4              | 180-190        | 20-40          | Úroveň 4: pekáč na rošte<br>Úroveň 1: hlboký plech alebo plytký plech                                  |
|   |    | -          | 1-3-5            | 180-190        | 20-40*         | Úroveň 5: pekáč na rošte<br>Úroveň 3: pekáč na rošte<br>Úroveň 1: hlboký plech alebo plytký plech      |
| Lasagne/<br>Zapečené cestoviny/<br>Cannelloni/Nákypy      |    | -          | 3                | 190-200        | 45-65          | Hlboký plech alebo pekáč na rošte  |
| Jahňacie/teľacie/<br>hovädzie/<br>bravčové 1 kg           |   | -          | 3                | 190-200        | 80-110         | Hlboký plech alebo pekáč na rošte  |
| Kurča/králik/<br>kačka 1 kg                               |  | -          | 3                | 200-230        | 50-100         | Hlboký plech alebo pekáč na rošte  |
| Moriak/hus 3 kg   |  | -          | 2                | 190-200        | 80-130         | Hlboký plech alebo pekáč na rošte  |
| Pečené ryby/ryby<br>pečené v alobale<br>(filé, vcelku)    |  | -          | 3                | 180-200        | 40-60          | Hlboký plech alebo pekáč na rošte  |
| Plnená zelenina<br>(paradajky, cukety,<br>baklažány)      |  | -          | 2                | 180-200        | 50-60          | Pekáč na rošte   |
| Hrianka   |  | -          | 5                | Vysoká         | 3-6            | Rošt   |
| Filé/plátky rýb   |  | -          | 4                | Stredná        | 20-30          | Úroveň 4: rošt (v polovici pečenia jedlo obrátiť)<br>Úroveň 3: hlboký plech s vodou                    |
| Klobásy/špízy/<br>rebierka/<br>hamburgery                 |  | -          | 5                | Stredne vysoká | 15-30          | Úroveň 5: rošt (v polovici pečenia jedlo obrátiť)<br>Úroveň 4: hlboký plech s vodou                    |
| Pečené kurča<br>1-1,3 kg                                  |  | -          | 2                | Stredná        | 55-70          | Úroveň 2: rošt (po uplynutí dvoch tretín doby pečenia jedlo obrátiť)<br>Úroveň 1: hlboký plech s vodou |
|   |   | -          | 2                | Vysoká         | 60-80          | Úroveň 2: otočný ražeň (ak je k dispozícii)<br>Úroveň 1: hlboký plech s vodou                          |
| Krvavý rozbif 1 kg  |  | -          | 3                | Stredná        | 35-50          | Pekáč na rošte (po uplynutí dvoch tretín doby pečenia jedlo podľa potreby obrátiť)                     |



| Recept   | Funkcia | Pre-dohrev | Úroveň (odspodu) | Teplota (°C) | Príprava (min) | Príslušenstvo a poznámky  |
|--|---------|------------|------------------|--------------|----------------|---|
| <b>Jahňacie stehno/ koleno</b>   |         | -          | 3                | Stredná      | 60-90          | Hlboký plech alebo pekáč na rošte (po uplynutí dvoch tretín doby pečenia jedlo podľa potreby obrátiť) |
| <b>Pečené zemiaky</b>  |         | -          | 3                | Stredná      | 45-55          | Hlboký plech alebo plytký plech (podľa potreby po dvoch tretinách doby pečenia jedlo obrátiť)         |
| <b>Gratinovaná zelenina</b>  |         | -          | 3                | Vysoká       | 10-25          | Hlboký plech alebo pekáč na rošte   |
| <b>Lasagne a mäso</b>  |         | -          | 1-4              | 200          | 50-100*        | Úroveň 4: pekáč na rošte  |
|  |         |            |                  |              |                | Úroveň 1: hlboký plech alebo pekáč na rošte   |
| <b>Mäso a zemiaky</b>  |         | -          | 1-4              | 200          | 45-100*        | Úroveň 4: pekáč na rošte  |
|  |         |            |                  |              |                | Úroveň 1: hlboký plech alebo pekáč na rošte   |
| <b>Ryby a zelenina</b>   |         | -          | 1-4              | 180          | 30-50*         | Úroveň 4: pekáč na rošte  |
|  |         |            |                  |              |                | Úroveň 1: hlboký plech alebo pekáč na rošte   |
| <b>Úplné jedlo: Ovocná torta (úroveň 5)/lasagne (úroveň 3)/mäso (úroveň 1)</b> |         | -          | 1-3-5            | 190          | 40-120*        | Úroveň 5: pekáč na rošte  |
|  |         |            |                  |              |                | Úroveň 3: pekáč na rošte  |
|  |         |            |                  |              |                | Úroveň 1: hlboký plech alebo pekáč na rošte   |
| <b>Mrazená pizza</b>   |         | -          | 3                | Auto-matická | 10-15          | Hlboký plech/plytký plech alebo rošt  |
|  |         |            | -                | 1-4          | Auto-matická   | 15-20   |
|  |         | -          | 1-3-5            | Auto-matická | 20-30          | Úroveň 5: pekáč na rošte  |
|  |         |            |                  |              |                | Úroveň 3: hlboký plech alebo plytký plech   |
|  |         |            |                  |              |                | Úroveň 1: pekáč na rošte  |
|  |         |            |                  |              |                | Úroveň 5: pekáč na rošte  |
|  |         | -          | 1-3-4-5          | Auto-matická | 20-30          | Úroveň 4: hlboký plech alebo plytký plech   |
|  |         |            |                  |              |                | Úroveň 3: hlboký plech alebo plytký plech   |
| Úroveň 1: pekáč na rošte   |         |            |                  |              |                |   |
| <b>Plnené mäsa</b>   |         | -          | 3                | 200          | 80-120*        | Hlboký plech alebo pekáč na rošte   |
| <b>Kusy mäsa (králik, kurča, jahňa)</b>  |         | -          | 3                | 200          | 50-100*        | Hlboký plech alebo pekáč na rošte   |

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

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

| Recept                             | Funkcia   | Pre-dohrev | Úroveň (od spodu) | Teplota (°C) | Čas prípravy (min.) | Príslušenstvo a poznámky   |
|------------------------------------|---|------------|-------------------|--------------|---------------------|--|
| <b>IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.2</b> |   |            |                   |              |                     |  |
| Sušienky z treného cesta           |    | -          | 3                 | 170          | 15-30               | Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie zákuskov                                |
|                                    |    | -          | 1-4               | 160          | 25-40               | Úroveň 4: plech na pečenie<br>Úroveň 1: nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie |
| <b>IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.3</b> |   |            |                   |              |                     |  |
| Malé koláčiky                      |    | -          | 3                 | 170          | 25-35               | Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie zákuskov                                |
|                                    |    | -          | 1-4               | 160          | 30-40               | Úroveň 4: plech na pečenie<br>Úroveň 1: nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie |
| <b>IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.1</b> |   |            |                   |              |                     |  |
| Fatless sponge cake                |    | -          | 2                 | 170          | 30-40               | Forma na tortu na rošte  |
|                                    |    | -          | 1-4               | 160          | 35-45               | Úroveň 4: forma na tortu na rošte<br>Úroveň 1: forma na tortu na rošte           |
| <b>IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.2</b> |   |            |                   |              |                     |  |
| Dva jablkové koláče                |  | -          | 2/3               | 185          | 70-90               | Forma na tortu na rošte  |
|                                    |  | -          | 1-4               | 175          | 75-95               | Úroveň 4: forma na tortu na rošte<br>Úroveň 1: forma na tortu na rošte           |
| <b>IEC 60350-1:2011-12 § 9.2</b>   |   |            |                   |              |                     |  |
| Hrianka**                          |  | -          | 5                 | Vysoká       | 3-6                 | Rošt   |
| <b>IEC 60350-1:2011-12 § 9.3</b>   |   |            |                   |              |                     |  |
| Hamburgery**                       |  | -          | 5                 | Vysoká       | 18-30               | Úroveň 5: rošt (v polovici pečenia jedlo obrátiť)                                |
|                                    |   |            |                   |              |                     | Úroveň 4: nádoba na odkvapkávanie s vodou  |
| <b>DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3</b>    |   |            |                   |              |                     |  |
| Jablkový koláč, koláč v pekáči     |  | -          | 3                 | 180          | 35-45               | Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie zákuskov                                |
|                                    |  | -          | 1-4               | 160          | 55-65               | Úroveň 4: plech na pečenie<br>Úroveň 1: nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie |
| <b>DIN 3360-12:07 § 6.6</b>        |   |            |                   |              |                     |  |
| Pečené bravčové mäso               |  | -          | 2                 | 170          | 110-150             | Úroveň 2: nádoba na odkvapkávanie  |

**DIN 3360-12:07 príloha C**

|             |   |   |     |     |       |   |
|-------------|---|---|-----|-----|-------|---|
| Nízka torta |   | - | 3   | 170 | 35-45 | Nádoba na odkvapkávanie/<br>plech na pečenie zákuskov |
|             |  | - | 1-4 | 160 | 40-50 | Úroveň 4: plech na pečenie                            |
|             |   |   |     |     |       | Úroveň 1: nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie    |

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, umiestnite jedlo na druhú úroveň a teplotu nastaviť tak, ako sa odporúča pri pečení s funkciou „PRÚDENIE VZDUCHU“ na viacerých úrovniach.

**Toto označenie v tabuľke je bez použitia koľajničiek. Testy vykonávajte bez koľajničiek.**

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

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

Na vykonanie testu použite špeciálny stôl.

**Spotreba energie a doba predohrevu**

Vyberte funkciu a test vykonajte len s aktivovanou možnosťou „Predohrev“ („Predohrev áno“).

**Test presnosti ovládania**

Vyberte funkciu a test vykonajte len s vypnutou funkciou „Predohrev“ (pri zapnutí predohrevu ovládanie rúry úmyselne vytvorí osciláciu teplotného profilu).

## ODPORÚČANIA A RADY

### Ako čítať tabuľku prípravy jedla

Tabuľka indikuje najvhodnejšiu funkciu na použitie pre dané jedlo, na prípravu na jednej alebo viacerých úrovniach súčasne. Doba pečenia sa začína vložением potravín do rúry, bez zarátania doby predohrevu (keď sa vyžaduje). Teploty pečenia a doby sú iba približné a závisia od množstva a druhu jedla, ako aj od použitého príslušenstva. Na začiatku použijete najnižšie 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 „PRÚDENIE VZDUCHU“ 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 nevymastite maslom, pretože koláč nevyrastie okolo okrajov rovnomerne.
- Ak koláč počas pečenia „klesne“, nabudúce nastavte nižšiu teplotu alebo znížte množstvo kvapalín v zmesi a miešajte opatrnejšie.
- Pečenie zákuskov so šťavnatou 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 odstať v rúre počas ďalších 10-15 minút alebo ho zabaľte do alobalu.
- Keď chcete grilovať mäso, zvolte si kusy rovnakej hrúbky, dosiahnete tak rovnomerné opečenie. Veľmi hrubé kusy si vyžadujú dlhšiu dobu pečenia. Aby sa predišlo spáleniu povrchu mäsa, zvolte nižšiu polohu v rúre, aby bolo mäso ďalej od grilu. Po uplynutí dvoch tretín doby pečenia mäso obráťte.

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

### Pizza

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

### Funkcia kysnutia cesta

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 1kg dávky cesta na pizzu je približne jedna hodina.

### Pečenie v režime indukčného ohrevu

- Nádobu na pečenie umiestnite vždy do stredu indukčnej dosky, aby ste zabezpečili rovnomerné teplo pečenia.
- Indukčnú dosku môžete vytiahnuť, ak chcete pokrm skontrolovať alebo premiešať, pričom dvierka môžu ostať v otvorenej polohe.
- Odporúčame používať papier na pečenie pri príprave akýchkoľvek jedál z mäsa alebo rýb, ako aj na dosiahnutie optimálnych výsledkov; papier na pečenie umožňuje aj lepšie a rýchlejšie čistenie indukčnej dosky, najmä pri použití omáčok.
- Ak používate funkciu Pečené mäso a Pečené kurča v celku, nemusíte mäso otáčať.

- **Pre funkciu „Roast beef“ platí: Po 15 minútach pečenia sa odporúča mäso otočiť, aby rovnomerne zhnedlo po oboch stranách. Keď je roštenka upečená podľa vašich predstáv, vyberte ju z rúry a nechajte chvíľu odpočinúť.**
- Pri príprave ovocných nákypov a iných jemných pokrmov odporúčame cesto pred naplnením popichať vidličkou, aby ste zabránili vzniku vzduchových bublín a po upečení nechajte jedlo vychladnúť v nádobe na pečenie.
- Prísady na pizzu by sa mali pridávať na základe výšky cesta a množstva použitej omáčky.
- Pizze s veľmi tenkým cestom a s ľahkými prísadami sa môžu piecť pri nižšej teplote; inak odporúčame zvážiť najvhodnejší čas na pridanie prísad – v polovici alebo tesne pred koncom pečenia.
- Pri pečení jemných cukroviniek ako keksov odporúčame nechať nádobu na pečenie vychladnúť pred vložením cesta, ak sa tesne predtým použila na prípravu iného pokrmu.
- Pri väčších pokrmoch možno využiť postupné pečenie (napríklad: pizze, pečené mäso atď.).
- Pri pečení zeleniny alebo malých kúskov mäsa odporúčame pokrm počas pečenia obracať, aby sa zabezpečilo rovnomerné zhnednutie. Hmotnosť uvedená pre danú kategóriu sa týka jedného kusu, nie celej hmotnosti (napr. v kategórii 0,6-0,8 kg sa môže piecť naraz niekoľko 600 g kusov).