




# DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

## BEZPEČNOSŤ VAŠEJ AJ INÝCH 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.
- 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 rozvojky ani predĺžovacie káble.
- Pri vytáňovaní zástrčky zo zásuvky elektrickej siete neťahajte za elektrický kábel.
- Po inštalácii spotrebiča nesmú byť jeho elektrické časti prístupné používateľom.
- 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 miestnosti). Výrobca nepreberá žiadnu zodpovednosť za škody spôsobené neprimeraným používaním alebo nesprávnym nastavením ovládacích prvkov.
- Tento spotrebič nie je určený, aby ho používali osoby (vrátane detí) s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo rozumovými schopnosťami ani osoby, ktoré nemajú dostatok skúseností a poznatkov bez toho, že by boli pod dozorom, alebo že by boli dostatočne poučené o obsluhu spotrebiča osobou zodpovednou za ich bezpečnosť.
- Prístupné časti spotrebiča sa počas jeho činnosti môžu veľmi zohriať. Nedovoľte, aby sa deti priblížili ku spotrebiču a dohliadajte, aby sa s ním nehrali.
- 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 otvorení 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 spotrebič neohrievajte ani nevarajte jedlo v tesne uzatvorenej nádobe. Tlak vytvorený teplom vnútri nádoby by mohol spôsobiť jej prasknutie a poškodenie spotrebiča.
- Nepoužívajte nádoby zo syntetických materiálov.
- Prehriaty tuk a oleje sa môžu ľahko vznietiť. Pri príprave jedál s vysokým obsahom tukov a oleja na ne vždy dohliadajte.
- Nenechávajte spotrebič bez dozoru pri smažení potravín.
- Ak pri príprave jedál používate alkoholické nápoje (napr. rum, koňak, víno), nezabudnite, že alkohol sa pri vysokých teplotách vyparuje. Môže tým vzniknúť riziko, že uvoľnené alkoholové pary sa pri kontakte s elektrickým ohrevným článkom vznietia.

## 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 zaošchádzaní, regenerácii a recyklácii spotrebičov si vyžiadajte na vašom miestnom úrade, v zberných surovinách alebo v obchode, kde ste výrobok kúpili.

## INŠTALÁCIA

Po vybalení rúry sa uistite, že sa počas prepravy nepoškodila a že sa jej dvierka správne zatvárajú. V prípade problémov zavolajte predajcu alebo prevádzku autorizovaného servisu. Aby ste predišli akémukoľvek poškodeniu, pri inštalácii iba vyberte rúru zo základne z polystyrénu.

### **PRÍPRAVA OTVORU NA ZABUDOVANIE**

- Diely kuchynskej linky, ktoré sú v kontakte s rúrou, musia odolávať teplu (min. 90 °C).
- Pred vsadením rúry urobte všetky potrebné výrezy a z výklenku odstráňte odrezky a piliny.
- Po inštalácii nesmie byť spodná časť rúry prístupná.
- Na zaručenie správnej činnosti spotrebiča zaručte, aby nebola prikrytá minimálna medzera medzi pracovnou plochou a horným okrajom rúry.

### **ELEKTRICKÉ ZAPOJENIE**

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


- Nekladte na dvierka ťažké predmety, pretože by ich to mohlo poškodiť.
- Neopierajte sa o dvierka a na ich rukoväť nič nevešajte.
- Vnútro rúry nevykladajte alobalom.
- 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 smalt.
- Skontrolujte, či elektrické káble alebo iné elektrické spotrebiče v blízkosti rúry nemôžu prísť do styku s jej horúcimi časťami, alebo či sa nemôžu zachytiť do jej dvierok.
- Rúru nevystavujte poveternostným vplyvom.

## OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

### **Likvidácia 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 správneho postupu pri jeho likvidácii používateľ prispieva k tomu, že likvidácia nebude mať negatívny dopad na životné prostredie a zdravie obyvateľov.
- Symbol  na spotrebiči alebo na sprievodných dokumentoch znamená, že s týmto výrobkom sa nesmie zaobchádzať ako s domovým odpadom, ale je potrebné odovzdať ho v zbernom stredisku pre elektrické a elektronické zariadenia.

### **Rady na úsporu energie**

- Predohrev rúry používajte, iba ak je to uvedené v tabuľke na prípravu jedál.
- Používajte tmavé lakované alebo smaltované formy na pečenie, pretože oveľa lepšie pohlcujú teplo.
- Rúru vypnite 10 - 15 minút pred uplynutím nastavenej doby. Jedlo, ktoré si vyžaduje dlhšiu prípravu, sa bude piecť aj po vypnutí rúry.

## VYHLÁSENIE O ZHODE

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

# PRÍRUČKA NA ODSTRAŇOVANIE PROBLÉMOV

## Rúra nefunguje:

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

## Dvierka sa neotvoria:

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

## Elektronický programátor nefunguje:

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

## AUTORIZOVANÝ SERVIS

### Predtým, ako zavoláte autorizovaný servis:

1. Skontrolujte, či nedokázate problém vyriešiť sami podľa bodov popísaných v časti „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 oprave).

## ČISTENIE



### UPOZORNENIE

- **Nepoužívajte čistiace zariadenia využívajúce paru.**
- **Rúru čistíte až po jej vychladení.**
- **Pred vykonaním údržby odpojte napájanie.**

### Povrch rúry

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

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

### Vnútro rúry

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

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

### Príslušenstvo rúry:

- Ihneď po použití príslušenstvo namočte do vody, do ktorej ste pridali umývacie prostriedok a ak je príslušenstvo horúce, pri manipulácii používajte rukavice.
- Zvyšky jedál odstráňte vhodnou kefkou alebo špongiou.

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

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

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

## ! UPOZORNENIE

- Používajte ochranné rukavice.
- Pred vykonaním nasledujúcich úkonov sa uistite, že sa rúra ochladila.
- Pred vykonaním údržby odpojte napájanie.

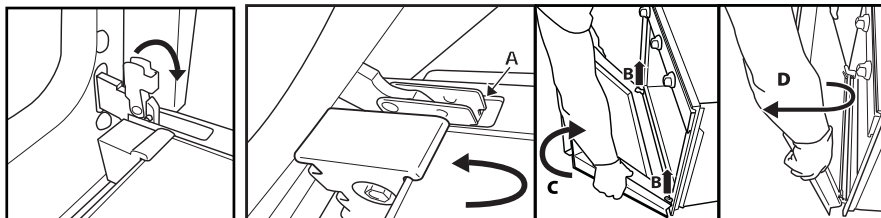
### **VYBRATIE DVIEROK**

#### **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 neuvolnia (D) (obr. 2).

#### **Montáž dvierok:**

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

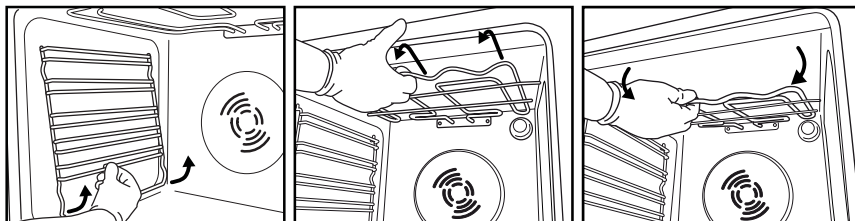


Obr. 1

Obr. 2

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

1. Vyberte bočné mriežky na upevnenie príslušenstva (obr. 3).
2. Ohrevný článok trochu vytiahnite (obr. 4) a spustte (obr. 5).
3. Aby ste ohrevný článok opäť namontovali na miesto, nadvihnite ho miernym potiahnutím k sebe, uistite sa, že sa opiera o bočné držiaky.



Obr. 3

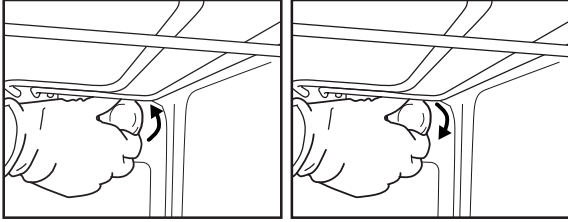
Obr. 4

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 (pozrite si údaje o druhu žiarovky) a zaskrutkujte ju späť (obr. 7).
3. Rúru opäť zapojte ku elektrickému napájaniu.



Obr. 6

Obr. 7

### POZNÁMKA:

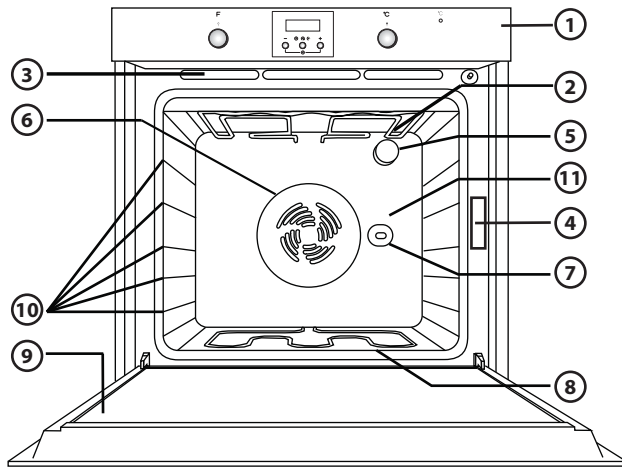
- Používajte iba žiarovky s výkonom 25 – 40 W/230 V typu E-14, T300 °C alebo halogénové žiarovky s výkonom 20 – 40 W/230 V typu G9, T300 °C (v závislosti od modelu).
- Žiarovky dostanete v prevádzke autorizovaného servisu.

### UPOZORNENIE:

- Rúru nezapínajte skôr, ako ste opäť namontovali kryt žiarovky.

## POKYNY NA POUŽÍVANIE RÚRY

INFORMÁCIE O ELEKTRICKOM ZAPOJENÍ NÁJDETE V ČASTI O INŠTALÁCII



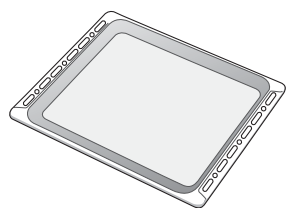
1. Ovládací panel
2. Horný ohrevný článok/gril
3. Chladiaci systém (ak je k dispozícii)
4. Výrobný štítok (neodstraňujte ho)
5. Svetlo
6. Ventilačný systém pri pečení (ak je k dispozícii)
7. Otočný ražeň (ak je k dispozícii)
8. Spodný ohrevný článok (nie je viditeľný)
9. Dvierka
10. Poloha roštov
11. Zadná stena

### POZNÁMKA:

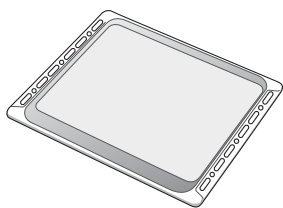
- Chladiaci ventilátor môže ostať v činnosti určitú dobu aj po ukončení pečenia a vypnutí rúry.
- Vzhľad vášho výrobku sa môže od nákresu mierne odlišovať.

## **VHODNÉ PRÍSLUŠENSTVO**

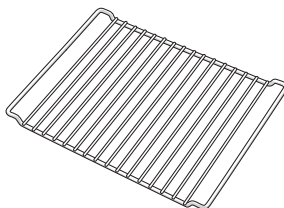
(dodávané príslušenstvo je popísané v technickom popise spotrebiča)



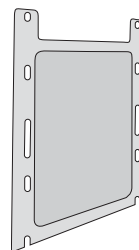
Obr. 1



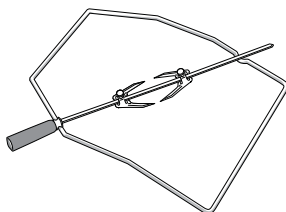
Obr. 2



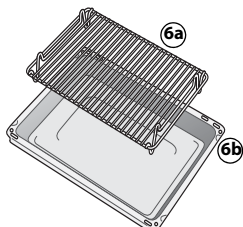
Obr. 3



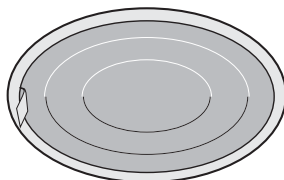
Obr. 4



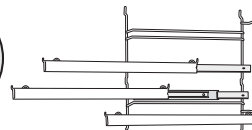
Obr. 5



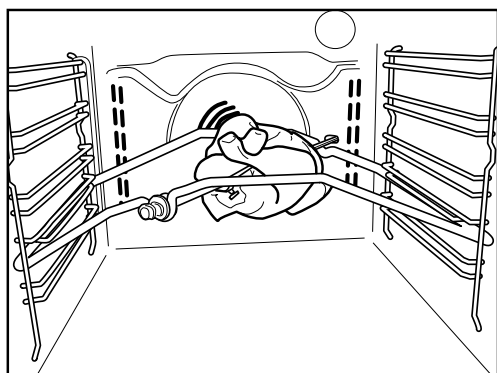
Obr. 6



Obr. 7



Obr. 8



Obr. 9

### **Nádoba na odkvapkávanie (Obr. 1)**

Používa sa na zachytávanie odkvapkávajúceho tuku alebo častíc jedla, podkladá sa pod rošt, alebo sa používa ako plech, napr. pri pečení mäsa, hydiny, rýb, so zeleninou, alebo bez zeleniny. Do nádoby na odkvapkávanie nalejte trochu vody, aby ste zamedzili vystrekovaniu tuku a vzniku dymu.

### **Plech na pečenie (Obr. 2)**

Na pečenie sušienok, koláčov a pizze.

### **Drôtený rošt (Obr. 3)**

Používa sa na grilovanie jedál alebo ako držiak na plech na pečenie, formy na koláče alebo akejkoľvek nádoby používanej na pečenie v rúre. Môžete ho vsunúť na ľubovoľnú úroveň v rúre. Rošt môžete vložiť zahnutou stranou smerom nahor alebo smerom nadol.

### **Bočné katalytické panely (Obr. 4)**

Tieto panely sú pokryté špeciálnym mikroporóznym povlakom, ktorý pohlcuje vystrekovaný tuk. Po pečení mimoriadne mastného jedla sa odporúča vykonať automatický čistiaci cyklus (pozrite časť ČISTENIE).

### **Otočný ražeň (Obr. 5)**

Otočný ražeň používajte podľa pokynov (Obr. 9). Odporúčania nájdete aj v časti „Odporúčania a rady pri používaní“.

### **Súprava na grilovanie (Obr. 6)**

Súprava obsahuje drôtený rošt (6a) a smaltovanú nádobu (6b). Túto súpravu musíte uložiť na rošt (3) a používať s funkciou grilu.

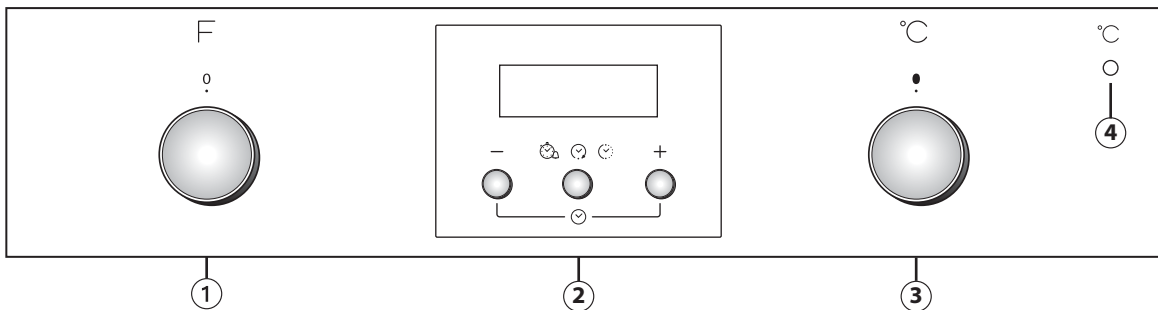
### **Tukový filter (Obr. 7)**

Používajte iba príprave mimoriadne mastných jedál. Zaveste ho na zadnú stenu vnútra rúry, oproti ventilátoru. Môže sa umývať v umývačke riadu a používa sa pri pečení s ventilátorom.

### **Zásuvné lišty (Obr. 8)**

Umožňujú vytiahnuť rošty a pekáče počas pečenia. Sú vhodné pre všetky časti príslušenstva, môžu sa umývať v umývačke riadu.

## POPIS OVLÁDACIEHO PANELA



Gombíky sú zatlačacie. Aby sa vysunuli a dali použiť, zatlačte ich v strede.

Vzhľad vášho výrobku sa môže od nákresu mierne odlišovať.

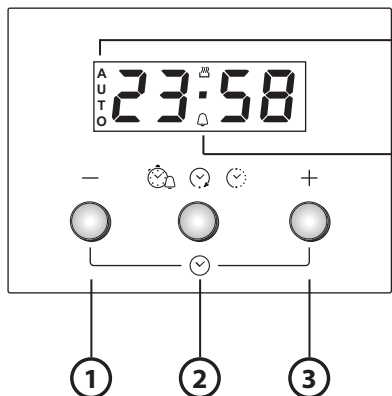
1. Ovládací gombík pre výber funkcie
2. Elektronický programátor
3. Ovládací gombík termostatu
4. Červená kontrolka termostatu

### AKO ZAPNÚŤ RÚRU

- Otočte ovládací gombík pre voľbu funkcií na želanú funkciu.  
Rozsvieti sa osvetlenie rúry.
- Gombík termostatu otočte smerom vpravo do polohy želanej teploty.  
Rozsvieti sa kontrolka termostatu, ktorá zhasne po dosiahnutí nastavenej teploty.

Po ukončení prípravy jedla otočte ovládacie gombíky do polohy „0“.

### POUŽÍVANIE ELEKTRONICKÉHO PROGRAMÁTORA



1. Tlačidlo -: na zníženie hodnoty zobrazenej na displeji
2. Tlačidlo : na výber rôznych nastavení:
  - a. Časovač
  - b. Čas varenia
  - c. Nastavenie času ukončenia varenia
3. Tlačidlo +: na zvýšenie hodnoty zobrazenej na displeji

- A.** Symbol označuje, že funkcia časovača je zapnutá
- B.** Symbol **AUTO** potvrdzuje vykonanie nastavenia

### Nastavenie pri prvom použití

Nastavenie času a tónu zvukových signálov.

Po pripojení rúry k sieťovému napájaniu bude na displeji blikať **AUTO** a 0.00. Čas nastavte súčasným stlačením tlačidiel - a +: blikať stredná bodka. Čas nastavte pomocou tlačidiel + a -. Po zvolení želanej hodnoty stlačte stredné tlačidlo. Na displeji sa zobrazí hlásenie „ton 1“. Želaný tón vyberte stlačením tlačidla -. Po zvolení želaného zónu stlačte stredné tlačidlo. Ak chcete zmeniť časť, pokračujte tak, ako je popísané hore.



### Nastavenie časovača

Ak chcete nastaviť časovač, dlho stlačte stredné tlačidlo: na displeji sa zobrazí 0.00 a blikať bude symbol zvončeka. Časovač nastavte pomocou tlačidla + (maximálna naprogramovateľná hodnota je 23 hodín a 59 minút). Odpočítavanie sa spustí po niekoľkých sekundách. Na displeji sa zobrazí čas a zvonček zostane svietiť, čím potvrdzuje nastavenie časovača. Ak chcete zobraziť odpočítavanie a v prípade potreby ho zmeniť, znovu stlačte stredné tlačidlo.











### Naprogramovanie doby varenia

Po výbere režimu varenia a teploty pomocou gombíkov stlačte stredné tlačidlo: na displeji sa zobrazí 0.00 a blikať bude symbol zvončeka. Znovu stlačte stredné tlačidlo: na displeji sa postupne zobrazí **dur** a 0.00 a blikať bude **AUTO**. Čas varenia nastavte pomocou tlačidiel + a - (maximálna naprogramovateľná hodnota je 10 hodín). Po niekoľkých sekundách sa na displeji zobrazí čas a nápis **AUTO** zostane svietiť, čím potvrdí nastavenie. Ak chcete zobraziť zostávajúci čas varenia a v prípade potreby ho zmeniť, na 2 sekundy stlačte stredné tlačidlo a potom ho znova stlačte druhýkrát. Na konci nastaveného času zhasne symbol , zaznie zvuková signalizácia a na displeji bude blikať nápis **AUTO**. Zvukovú signalizáciu vypnite stlačením ktoréhokoľvek tlačidla. Funkcia a gombík teploty vráťte na nulu a varenie ukončíte stlačením stredného tlačidla na dve sekundy.

## Posunutie času ukončenia varenia

















Po zvolení času varenia stlačte stredné tlačidlo: na displeji sa zobrazí **End**, čas ukončenia varenia a nápis **AUTO**, ktoré postupne blikajú. Stlačením tlačidla **+** zobrazte želaný čas ukončenia varenia (varenie je možné posunúť maximálne o 23 hodín a 59 minút). Po niekoľkých sekundách sa na displeji zobrazí čas, symbol  zhasne a nápis **AUTO** zostane svietiť, čím potvrdzuje nastavenie. Ak chcete zobraziť čas ukončenia varenia a v prípade potreby ho zmeniť, stlačte stredné tlačidlo a potom ho znovo stlačte dvakrát. Na konci odpočítavania sa rozsvieti symbol  a rúra sa prepne na zvolený režim varenia.





## TABUĽKA S POPISOM FUNKCIÍ



| OVLÁDACÍ GOMBÍK FUNKCIÍ  |  |   |
|--|--|---|
|    | <b>VYPNUTIE</b>                        | Na prerušenie pečenia a vypnutie rúry.  |
|    | <b>OSVETLENIE</b>                      | Na zapnutie/vypnutie žiarovky rúry.   |
|    | <b>STATICÝ OHREV</b>                   | Na pečenie ľubovoľného jedla iba na jednej úrovni. Použite 2. úroveň. Rúru predohrejte na želanú teplotu. Vypnutie kontrolky termostatu indikuje, že rúra je pripravená na vloženie potravín.   |
|    | <b>TRADIČNÉ PEČENIE</b>                | Na pečenie koláčov s vlhkou plnkou (slaných alebo sladkých) na jednej úrovni. Táto funkcia sa môže použiť aj pri pečení na dvoch úrovniach. Aby sa dosiahlo rovnomernejšie upečenie jedál, po určitej dobe vymeňte vzájomne polohu jedál. Používajte 2 úroveň pri pečení na jednej úrovni a 2. a 4. úroveň pri pečení na dvoch úrovniach. Pred pečením rúru predohrejte.  |
|    | <b>GRIL</b>                            | Na grilovanie rebriek, 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 predhrejte počas 3 - 5 min. Počas pečenia musia ostať 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. Počas pečenia sa odporúča mäso obracať, aby sa dosiahlo rovnomerné opečenie na oboch stranách. Rúru netreba predohriať. Počas pečenia treba udržiavať dvierka rúry zatvorené. |
|   | <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>SPODNÝ OHREV + TRADIČNÉ PEČENIE</b> | Na pečenie na jednej úrovni, napr. ovocie, torty, zelenina, pizza, hydina.  |
|  | <b>PRÚDENIE VZDUCHU</b>                | Aj na súčasné varenie rôznych typov jedál, ktoré vyžadujú rovnakú teplotu varenia (napr. ryby, zelenina, koláče) na maximálne dvoch úrovniach. Táto funkcia umožňuje varenie bez prenosu pachov z jedného jedla na iné. Pri varení na jednej úrovni vám odporúčame použiť 2. úroveň. Pri varení na dvoch úrovniach vám odporúčame rúru najskôr predhriať a použiť 1. a 3. úroveň.   |
|  | <b>SPODNÝ OHREV</b>                    | Túto funkciu použite po uvarení na zaistenie zhnednutia spodnej časti jedla. Jedlo vám odporúčame umiestniť na 1./2. varnú úroveň. Túto funkciu môžete použiť aj na pomalé varenie, ako napríklad dusenie zeleniny a mäsa, pričom v takomto prípade použite 2. varnú úroveň. Rúru netreba predohriať.   |



# TABUĽKA VARENIA

| Recept  | Funkcia   | Ohrievanie | Úroveň v rúre (od spodu) | Teplota (°C) | Doba (min) | Príslušenstvo rúry  |
|---|---|------------|--------------------------|--------------|------------|---|
| Kysnuté koláče  |    | Áno        | 2                        | 150-175      | 35-90      | Forma na tortu na rošte   |
|   |    | Áno        | 1-3                      | 150-170      | 30-90      | Úroveň 3: forma na tortu na rošte<br>Úroveň 1: forma na tortu na rošte                  |
| Plnené koláče (tvarohový koláč, štrúdlá, jablkový koláč)  |    | Áno        | 2                        | 150-190      | 30-85      | Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie zákuskov alebo forma na tortu na rošte         |
|   |    | Áno        | 1-3                      | 150-190      | 35-90      | Úroveň 3: forma na tortu na rošte<br>Úroveň 1: forma na tortu na rošte                  |
| Sušienky/koláčiky   |    | Áno        | 2                        | 160-175      | 20-45      | Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie zákuskov                                       |
|   |    | Áno        | 1-3                      | 150-175      | 20-45      | Úroveň 3: rošt<br>Úroveň 1: nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie zákuskov           |
| Odpalované cesto  |    | Áno        | 2                        | 175-200      | 30-40      | Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie zákuskov                                       |
|   |    | Áno        | 1-3                      | 170-190      | 35-45      | Úroveň 3: pekáč na rošte<br>Úroveň 1: nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie zákuskov |
| Snehové sušienky  |    | Áno        | 2                        | 100          | 110-150    | Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie zákuskov                                       |
|   |  | Áno        | 1-3                      | 100          | 130-150    | Úroveň 3: pekáč na rošte<br>Úroveň 1: nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie zákuskov |
| Chlieb / Pizza / Posúch                                   |  | Áno        | 2                        | 190-250      | 12-50      | Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie zákuskov                                       |
|   |  | Áno        | 1-3                      | 190-250      | 25-50      | Úroveň 1: pekáč na rošte<br>Úroveň 3: nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie zákuskov |
| Mrazené pizze   |  | Áno        | 2                        | 250          | 10-15      | Úroveň 1: Nádoba na odkvapkávanie/ plech na zákusky alebo rošt                          |
|   |  | Áno        | 1-3                      | 250          | 10-20      | Úroveň 3: pekáč na rošte<br>Úroveň 1: nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie zákuskov |
| Slané plnené torty (zeleninové torty, slané plnené torty) |  | Áno        | 2                        | 175-200      | 40-50      | Forma na tortu na rošte   |
|   |  | Áno        | 1-3                      | 175-190      | 55-65      | Úroveň 3: forma na tortu na rošte<br>Úroveň 1: forma na tortu na rošte                  |

| Recept   | Funkcia   | Ohrievanie | Úroveň v rúre (od spodu) | Teplota (°C) | Doba (min) | Príslušenstvo rúry   |
|--|---|------------|--------------------------|--------------|------------|--|
| Slané a sladké odpaľované cesto                  |    | Áno        | 2                        | 175-200      | 20-30      | Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie zákuskov  |
|  |    | Áno        | 1-3                      | 175-200      | 25-45      | Úroveň 3: pekáč na rošte<br>Úroveň 1: nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie zákuskov                          |
| Lasagne/zapečené cestoviny/cannelloni/nákypy     |    | Áno        | 2                        | 200          | 45-55      | Pekáč na rošte   |
| Jahňacie / Telacie / Hovädzie / Bravčové 1 kg    |    | Áno        | 2                        | 200          | 80-110     | Nádoba na odkvapkávanie alebo pekáč na rošte   |
| Kurča / Králik / Kačica 1 kg                     |    | Áno        | 2                        | 200          | 50-100     | Nádoba na odkvapkávanie alebo pekáč na rošte   |
| Moriak / Hus 3 kg                                |    | Áno        | 1/2                      | 200          | 80-130     | Nádoba na odkvapkávanie alebo pekáč na rošte   |
| Pečené ryby/ryby pečené v alobale (filé, vcelku) |    | Áno        | 2                        | 175-200      | 40-60      | Nádoba na odkvapkávanie alebo pekáč na rošte   |
| Plnená zelenina (paradajky, cukety, baklažány)   |    | Áno        | 2                        | 175-200      | 50-60      | Pekáč na rošte   |
| Hrianka  |    | Áno        | 4                        | 200          | 2-5        | Rošt   |
| Filé / plátky rýb                                |    | Áno        | 4                        | 200          | 20-30      | Úroveň 4: rošt (v polovici pečenia jedlo obrátiť)  |
|  |   |            |                          |              |            | Úroveň 3: nádoba na odkvapkávanie s vodou  |
| Klobásy/špízy/rebierka/hamburgery                |  | Áno        | 4                        | 200          | 30-40      | Úroveň 4: rošt (v polovici pečenia jedlo obrátiť)  |
|  |   |            |                          |              |            | Úroveň 3: nádoba na odkvapkávanie s vodou  |
| Pečené kurča 1 - 1,3 kg                          |  | -          | 2                        | 200          | 55-70      | Úroveň 2: rošt (po uplynutí dvoch tretín doby pečenia jedlo podľa potreby obrátiť)                               |
|  |   |            |                          |              |            | Úroveň 1: nádoba na odkvapkávanie s vodou  |
| Pečené kurča 1 - 1,3 kg                          |  | -          | 2                        | 200          | 60-80      | Úroveň 2: otočný ražeň   |
|  |   |            |                          |              |            | Úroveň 1: nádoba na odkvapkávanie s vodou  |
| Krvavý rozbíť 1 kg                               |  | -          | 2                        | 200          | 35-45      | Pekáč na rošte (po uplynutí dvoch tretín doby pečenia jedlo podľa potreby obrátiť)                               |
| Jahňacie stehno/koleno                           |  | -          | 2                        | 200          | 60-90      | Nádoba na odkvapkávanie alebo pekáč na rošte (po uplynutí dvoch tretín doby pečenia jedlo podľa potreby obrátiť) |
| Pečené zemiaky                                   |  | -          | 2                        | 200          | 45-55      | Nádoba na odkvapkávanie / plech na zákusky (po uplynutí dvoch tretín doby pečenia jedlo podľa potreby obrátiť)   |
| Gratinovaná zelenina                             |  | -          | 2                        | 200          | 20-30      | 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   |

| Recept          | Funkcia   | Ohrevanie | Úroveň v rúre (od spodu) | Teplota (°C) | Doba (min) | Príslušenstvo rúry                                     |
|-----------------|---|-----------|--------------------------|--------------|------------|--|
| 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                      | 175          | 30-50      | Úroveň 3: pekáč na rošte                               |
|                 |   |           |                          |              |            | Úroveň 1: nádoba na odkvapkávanie alebo pekáč na rošte |

Časy uvedené v tejto tabuľke platia pre varenie vykonané pomocou režimu oneskoreného spustenia (ak je k dispozícii). Časy varenia môžu byť v závislosti od nádob dlhšie.

**POZNÁMKA:** symboly funkcií varenia sa môžu od nákresu mierne odlišovať.

**POZNÁMKA:** časy a teploty varenia sú iba orientačné a platia pre približne 4 porcie.

## 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 čo najlepších výsledkov prísne dodržiavajte odporúčania v tabuľke pečenia a voľte (dodané) príslušenstvo, ktoré sa má vložiť na rôzne úrovne. Pri pečení jedál s vysokým obsahom vody rúru predhrejte.

#### Pečenie rôznych jedál súčasne

Použitím funkcie „TRADIČNÉ PEČENIE“ (ak je k dispozícii), môžete piecť rôzne jedlá, ktoré si vyžadujú rovnakú teplotu pečenia súčasne (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, okraj nevmastite maslom, pretože koláč nevyrastie okolo okrajov rovnomerne.
- Ak koláč počas pečenia „klesne“, nabudúce nastavte nižšiu teplotu alebo znížte množstvo kvapalín v zmesi a miešajte opatrnejšie.
- U koláčov s vlhkou plnkou (tvarohovou alebo ovocnou) použijte funkciu „TRADIČNÉ PEČENIE“ (ak je k dispozícii). 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 priliejte 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 zabránilo spaleniu 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 ražň (iba u niektorých modelov)

Túto časť príslušenstva používajte na rovnomerné opečenie veľkých kusov mäsa a hydiny. Nasuňte mäso na ražň, v prípade kurčatá mäso zviažte a pred vsunutím ražňa na miesto v stene rúry a jeho opretím na držiak skontrolujte, či mäso nespadne. Aby ste predišli zadymeniu a na zachytenie unikajúcej šťavy, odporúča sa vložiť na prvú úroveň v rúre nádobu, do ktorej ste vliali pol litra vody. Ražň 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 (k dispozícii iba u určitých modelov)

Pred vložením cesta do rúry sa odporúča prikryť vo 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.