


DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ PREDPISY

BEZPEČNOSŤ VAŠEJ AJ INÝCH OSÔB JE VEĽMI DÔLEŽITÁ

Tento návod a samotný spotrebič poskytujú bezpečnostné upozornenia, ktoré si musíte prečítať a vždy dodržiavať.

-  Toto je symbol nebezpečenstva, týkajúci sa bezpečnosti, ktorý používateľov upozorňuje na možné riziká hroziace ich osobe a iným.

Všetky bezpečnostné upozornenia sú označené symbolom nebezpečenstva a nasledujúcimi termínmi:

NEBEZPEČENSTVO

Označuje nebezpečné situácie, ktoré, ak sa im nepredídete, spôsobia vážne zranenia.

VAROVANIE

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

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

- Pred vykonávaním akéhokoľvek úkonu inštalácie musíte spotrebič odpojiť od elektrickej siete.
- Inštaláciu a údržbu musí vykonávať kvalifikovaný technik, v súlade s pokynmi výrobcu a vnútroštátnymi predpismi. Nikdy neopravujte ani nevymieňajte žiadnu časť spotrebiča, ak to nie je špecificky uvedené v návode na používanie.
- Podľa platných predpisov musí byť spotrebič uzemnený.
- Prívodný elektrický kábel musí byť dostatočne dlhý na zapojenie spotrebiča po jeho umiestnení do výklenku, aby dosiahol až k napájajúcej elektrickej zásuvke.
- Pri inštalácii v súlade s bezpečnostnými predpismi namontujte pri inštalácii na dostupné miesto spínač so vzdialenosťou medzi kontaktmi aspoň 3 mm.
- Nepoužívajte rozdvojky a predĺžovacie káble.
- pri vyťahovaní zástrčky z elektrickej zásuvky neťahajte za kábel.
- Po inštalácii nesmú byť elektrické časti pre používateľa prístupné.
- Nedotýkajte sa spotrebiča mokрыmi časťami tela ani ho nepoužívajte, ak máte bosé nohy.
- Spotrebič je určený iba na používanie v domácnosti na prípravu jedál. Nie je povolené žiadne iné jeho použitie (napr.: vykurovanie miestností). Výrobca odmieta akúkoľvek zodpovednosť za škody v prípade nesprávneho použitia alebo nesprávneho nastavenia ovládačov.
- Spotrebič nesmú používať osoby (vrátane detí) s obmedzenými fyzickými, zmyslovými a rozumovými schopnosťami alebo ktoré nevedia spotrebič používať a neboli o jeho používaní poučené osobami zodpovednými za ich bezpečnosť.
- Prístupné časti sa počas používania môžu veľmi zohriať. Malým deťom nedovoľte, aby sa priblížili ku spotrebiču a dohľadajte na ne, aby sa s ním nehrali.
- Počas a po použití spotrebiča sa nedotýkajte ohrevných článkov ani vnútorného povrchu - hrozí nebezpečenstvo popálenín. Nedovoľte, aby sa spotrebič dostal do kontaktu s tkaninami alebo iným horľavým materiálom, kým sa komponenty dostatočne neochladia.
- Po ukončení prípravy jedla dávajte pri otváraní dvierok spotrebiča pozor, nechajte, aby pred prístupom do rúry horúca para postupne unikla. Keď sú dvierka spotrebiča zatvorené, horúci vzduch uniká otvormi nad ovládacím panelom. Vetracie otvory nezakrývajte.
- Pri vyberaní nádob a príslušenstva z horúcej rúry používajte ochranné rukavice, dávajte pozor na ohrevné články.
- Do rúry ani jej blízkosti nekladte horľavý materiál: v prípade náhodného zapnutia rúry hrozí nebezpečenstvo požiaru.
- Nezohrievajte ani nevarte v rúre uzavreté nádoby ani poháre. Tlak, ktorý vznikne vnútri obalu, môže spôsobiť výbuch a poškodenie spotrebiča.
- Nepoužívajte plastové nádoby.
- Prehriaty olej sa môže vznietiť. Pri príprave jedál s vysokým obsahom tukov a oleja dávajte pozor.
- Počas sušenia potravín nenechávajte rúru bez dozoru.
- Ak pri príprave jedál používate alkoholické nápoje (napríklad rum, koňak, víno a pod.), pamätajte, 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 predpismi o likvidácii odpadov. Pred likvidáciou odrežte prívodný elektrický kábel.
- Podrobnejšie informácie o zaobchádzaní, zbere a recyklácii tohto spotrebiča dostanete na miestnom úrade, v zberných surovinách alebo v obchode, kde ste spotrebič kúpili.

INŠTALÁCIA

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

PRÍPRAVA SKRINKY, KDE MÁ BYŤ RÚRA VSTAVANÁ

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

ELEKTRICKÉ ZAPOJENIE

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

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

VŠEOBECNÉ ODPORÚČANIA

Pred používaním:


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

Počas používania:


- Nekladte na dverka ťažké predmety, pretože by ich to mohlo poškodiť.
- Neopierajte sa o dverka a na ich rukoväť nič nevesajte.
- Vnútro rúry nevykladajte alobalom.
- Nikdy nelejte vodu do horúcej rúry; spôsobilo by to poškodenie smaltu.
- Hrnce a panvice neposúvajte po dne rúry, pretože by sa tým mohol 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 dveriek.
- Rúru nevystavujte poveternostným vplyvom.

OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Likvidácia obalových materiálov

Všetky obalové materiály sa môžu recyklovať na 100 %, ako to potvrdzuje symbol recyklácie (). Z tohto dôvodu sa rôzne časti obalu musia zodpovedne likvidovať, v plnom súlade s platnými predpismi o likvidácii odpadov.

Likvidácia spotrebiča

- Tento spotrebič je označený v súlade s európskou smernicou 2002/96/ES o odpade z elektrických a elektronických zariadení - Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).
- Zabezpečením správneho postupu pri jeho likvidácii užívateľ prispieva k tomu, že likvidácia nebude mať negatívny dopad na životné prostredie a zdravie obyvateľov.
- Symbol  na výrobku alebo na sprievodných dokumentoch znamená, že s výrobkom sa nesmie zaobchádzať ako s domovým odpadom, ale treba ho odovzdať v príslušnom zbernom stredisku na recykláciu elektrických a elektronických spotrebičov.

Úspora energie

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

VYHLÁSENIE O ZHODE

- Táto rúra bola vyrobená tak, že môže prísť do kontaktu s potravinami, v súlade s európskym nariadením (CE) č. 1935/2004 a bola navrhnutá, vyrobená a predaná v súlade s bezpečnostnými požiadavkami „Nízkonapäťovej“ smernice 2006/95/ES (nahradza 73/23/EHS v znení nasledujúcich úprav), ochrannými požiadavkami smernice „EMC“ 2004/108/ES.

PRÍRUČKA NA ODSTRAŇOVANIE PROBLÉMOV

Rúra nefunguje:

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

Dvierka sa neotvoria:

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

Elektronický programátor nefunguje:

- Ak sa na displeji zobrazuje písmeno „F“ a po ňom číslo, zavolajte najbližšie servisné stredisko. V takom prípade uveďte číslo nasledujúce po písmene „F“.

SERVIS

Skôr, ako zavoláte popredajný servis:

1. Skúste problém vyriešiť sami pomocou odporúčaní uvedených v „Príručke na odstraňovanie problémov“.
2. Spotrebič vypnite a znova zapnite. Skontrolujte, či sa tým problém nevyrieši.

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

Vždy uveďte:

- krátky popis poruchy;
- typ a presný model rúry;
- servisné číslo (číslo určené po slove „Service“ na typovom štítku) umiestnenom vpravo na vnútornom okraji rúry (viditeľný pri otvorených dvierkach). Servisné číslo sa uvádza aj na záručnom liste;
- vašu úplnú adresu;
- vaše telefónne číslo.


SERVICE



0000 000 00000

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

ČISTENIE

-  **VAROVANIE**
- Na čistenie nikdy nepoužívajte zariadenia využívajúce prúd pary.
- Rúru čistíte, iba ak je chladná.
- Pred údržbou odpojte elektrické napájanie.

Povrch rúry

DÔLEŽITÉ UPOZORNENIE: nepoužívajte korozívne ani abrazívne čistiace prostriedky. Ak sa tieto výrobky náhodou dostanú do kontaktu so spotrebičom, ihneď ho utrite vlhkou handričkou.

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

Vnútro rúry

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

- 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 èistiacie prípravky na rúry a prísne dodržiavajte pokyny výrobcu.
- Sklo dvierok očistíte vhodným kvapalným èiatiacim prostriedkom. Vybratie dvierok rúry uľahčuje èistenie (pozrite ÚDRŽBA).
- Horný ohrevný èlánok grilu (pozrite èasť ÚDRŽBA) môžete spustiť (iba na niektorých modeloch), aby sa dal vyèistiť strop rúry.

POZNÁMKA: počas dlhého peèenia jedál s vysokým obsahom vody (napr. pizza, zelenina a pod.) sa na vnútornej strane dvierok rúry a na tesnení môže tvoriť skondenzovaná voda. Keď rúra ochladla, soušte vnútro dvierok utierkou alebo špongiou.

Príslušenstvo rúry:

- Ihneď po použití príslušenstvo namočte do vody, do ktorej ste pridali umývaci prostriedok, manipulujte s ním použitím rukavíc.
- Zvyšky jedál odstráňte vhodnou kefkou alebo špongiou.

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

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

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

ÚDRŽBA

VAROVANIE

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

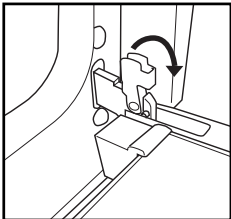
VYBRATIE DVIEROK

Pri vyberaní dvierok:

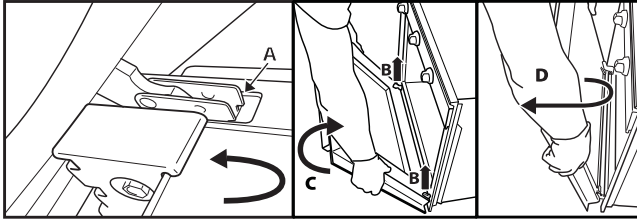
1. Dvierka úplne otvorte.
2. Nadvihnite úchytky a potlačte ich čo najviac dopredu (Obr. 1).
3. Zatvorte čo najviac (A), nadvihnite (B) a otočte (C), kým sa neuvolní (D) (Obr. 2).

Montáž dvierok:

1. Vsuňte závesy na miesto.
2. Dvierka úplne otvorte.
3. Spustite obe úchytky.
4. Zatvorte dvierka.



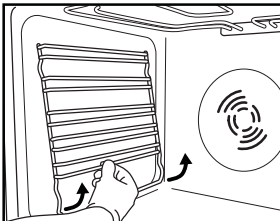
Obr. 1



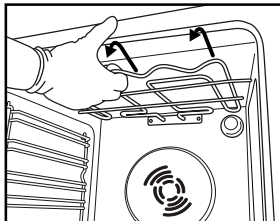
Obr. 2

PRESUNUTIE HORNÉHO OHREVNÉHO ČLÁNKU (IBA NA NIEKTORÝCH MODELOCH)

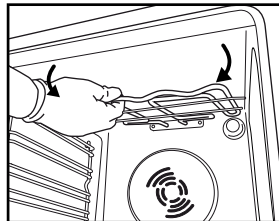
1. Vyberte bočné mriežky na upevnenie príslušenstva (Obr. 3).
2. Ohrevný článok trošku vytiahnite (Obr. 4) a spustíte (Obr. 5).
3. Pri opätovnej montáži ohrevného článku ho nadvihnite, mierne potiahnite k sebe, pričom sa uistite, že sa opiera o bočné držiaky.



Obr. 3



Obr. 4

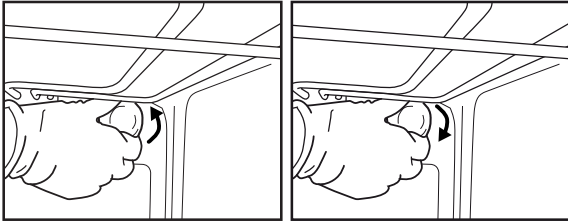


Obr. 5

VÝMENA ŽIAROVKY OSVETLENIA RÚRY

Výmena zadnej žiarovky (ak je k dispozícii):

1. Odpojte rúru od elektrického napájania.
2. Odskrutkujte kryt žiarovky (Obr. 6), vymeňte žiarovku (pozrite si údaje o druhu žiarovky) a zaskrutkujte ju späť (Obr. 7).
3. Rúru opäť zapojte ku elektrickému napájaniu.



Obr. 6

Obr. 7

POZNÁMKA:

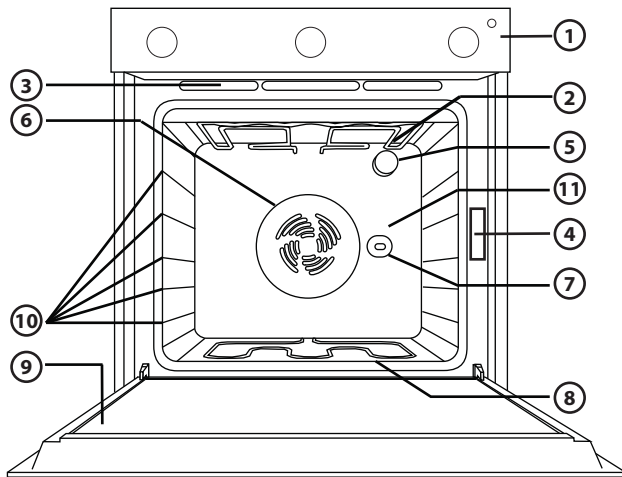
- Používajte iba žiarovky s výkonom 25 – 40 W/230 V typu E-14, T300 °C alebo halogénové žiarovky s výkonom 20 – 40 W/230 V typu G9, T300 °C (v závislosti od modelu).
- Žiarovky dostanete v prevádzke servisu.

DÔLEŽITÉ UPOZORNENIE:

- rúru neuvádzajte do činnosti bez namontovaného krytu lampy.

POKYNY NA POUŽÍVANIE RÚRY

INFORMÁCIE O ELEKTRICKOM ZAPOJENÍ NÁJDETE V ODSEKU O INŠTALÁCII



POZNÁMKA: Vzhľad vášho výrobku sa môže mierne odlišovať od výrobku na nákrese.

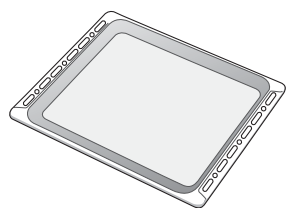
1. Ovládací panel
2. Horný ohrevný článok/gril
3. Chladiaci systém (ak je k dispozícii)
4. Výrobný štítok (neodstraňujte ho)
5. Osvetlenie
6. Ventilačný systém pri pečení (ak je k dispozícii)
7. Otočný ražeň (ak je k dispozícii)
8. Spodný ohrevný článok (nevidno ho)
9. Dvierka
10. Poloha roštov
11. Zadná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

POZNÁMKA:

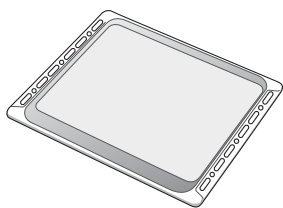
- Chladiaci ventilátor môže ostať v činnosti určitú dobu aj po ukončení pečenia a vypnutí rúry.

VHODNÉ PRÍSLUŠENSTVO

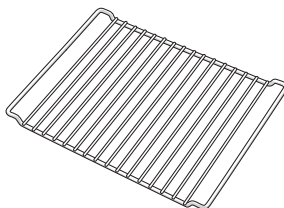
(dodávané príslušenstvo je popísané v technickom popise spotrebiča)



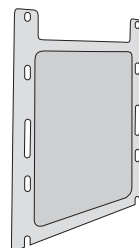
Obr. 1



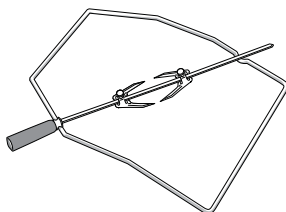
Obr. 2



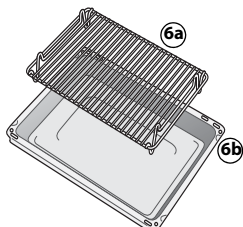
Obr. 3



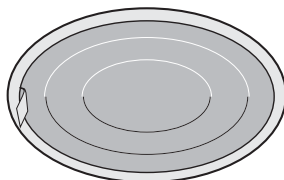
Obr. 4



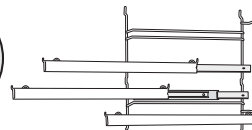
Obr. 5



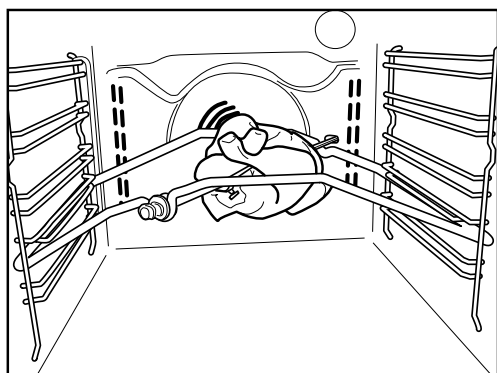
Obr. 6



Obr. 7



Obr. 8



Obr. 9

Nádoba na odkvapkávanie (Obr. 1)

Používa sa na zachytávanie odkvapkávajúceho tuku alebo častíc jedla, podkladá sa pod rošť 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 rošť (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. Rošť 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 ČISTENIE).

Otočný ražeň (Obr. 5)

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

Súprava na grilovanie (Obr. 6)

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

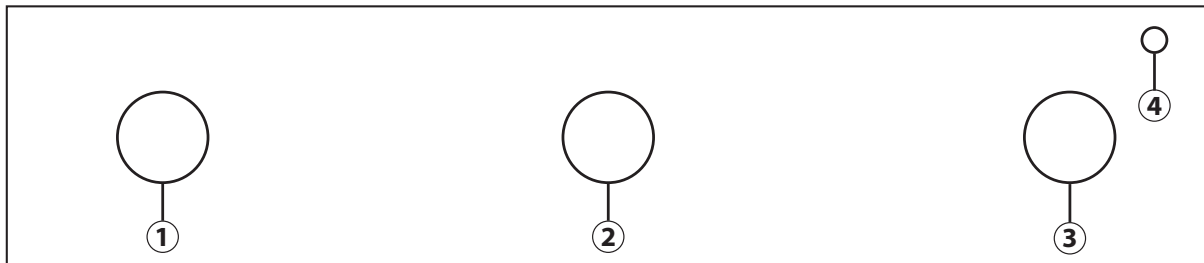
Tukový filter (Obr. 7)

Používajte iba pri 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



POZNÁMKA: Vzhľad vášho výrobku sa môže mierne odlišovať od výrobku na nákrese.

1. Gombík ovládania funkcií
2. Ovládací gombík časomera
3. Ovládací gombík termostatu
4. Červená kontrolka termostatu








AKO ZAPNÚŤ RÚRU

Časomer umožňuje nastavenie doby od 1 po 60 minút.





















Aby ste nastavili časomer, odporúčame otočiť ovládací gombík smerom vpravo o celú jednu otáčku a vrátiť ho do polohy želanej doby.









Po uplynutí nastavenej doby zaznie zvukový signál.

TABUĽKA S POPISOM FUNKCIÍ

FUNKCIA		POPIS
	OFF	Na prerušenie prípravy jedla a vypnutie rúry.
	ŽIAROVKA	Zapnutie vnútorného osvetlenia rúry.
	STATICKÝ OHREV	Funkcia vhodná na pečenie všetkých druhov jedál na jednej úrovni. Rúru predohrejte na želanú teplotu a potraviny vložte do rúry po indikácii dosiahnutej nastavenej teploty. Pri pečení sa odporúča používať druhú alebo tretiu úroveň v rúre. Táto funkcia je okrem toho vhodná na prípravu mrazených hotových jedál. Dodržiavajte pokyny na obale.
	KONVENČNÉ PEČENIE	Na pečenie koláčov s vlhkou plnkou (slaných alebo sladkých) a píz na jednej úrovni. Táto funkcia je ideálna aj na pečenie na dvoch úrovniach. Ak je to potrebné, odporúčame zmeniť polohu jedál, aby boli jedlá uvarené rovnomernejšie.
	GRIL	Na grilovanie rebriek, špízov, klobások, gratinovanie zeleniny a na zapečenie chleba. Rúru predohrejte počas 3 - 5 min. Počas pečenia musia ostať dvierka rúry zatvorené. V prípade pečenia mäsa sa odporúča naliať trochu vody do nádoby na odkvapkávanie vloženej na prvú úroveň v rúre. Umožní to zníženie množstva dymov a zabráni vystrekovaniu tuku. Odporúčame otočiť potraviny počas prípravy.
	TURBO GRIL	Na grilovanie veľkých kusov mäsa (roast beef, pečené mäso). Počas varenia musia ostať dvierka rúry zatvorené. V prípade pečenia mäsa sa odporúča naliať do nádoby na odkvapkávanie trochu vody a vsunúť ju na prvú úroveň v rúre. Zníži sa tým množstvo dymov a tuk bude vystrekovať menej. Počas prípravy mäso obracajte.
	ROZMRAZOVANIE	Funkciu môžete používať na urýchlenie rozmrazenia potravín na izbovú teplotu. Potraviny treba vložiť do rúry zabalené, predídete tak ich vysušeniu.

TABUĽKA PRÍPRAVY JEDLA

Recept	Funkcia	Pre-dohrev	Úroveň (od spodu)	Teplota (°C)	Doba (min)	Príslušenstvo rúry
Kysnuté koláče		Áno	2	160-180	35-55	Rošt + forma na koláč
Sušienky/Koláčiky		Áno	3	170-180	15-40	Plech na pečenie
Odpalované cesto		Áno	3	180	30-40	Plech na pečenie
Slané a sladké odpalované cesto		Áno	3	180-200	20-30	Plech na pečenie
Snehové sušienky		Áno	3	90	120-130	Plech na pečenie
Jahňacie/telacie/hovädzie/bravčové		Áno	2	190-200	90-110	Nádoba na odkvapkavanie alebo rošt + nádoba z pyrexu
Kurča/králik/kačica		Áno	2	190-200	65-85	Nádoba na odkvapkavanie alebo rošt + nádoba z pyrexu
Moriak/hus		Áno	2	190-200	140-180	Nádoba na odkvapkavanie alebo rošt + nádoba z pyrexu
Pečené ryby/ryby pečené v alobale (filé, vcelku)		Áno	2	180-200	50-60	Nádoba na odkvapkavanie alebo rošt + nádoba z pyrexu
Lasagne/Zapečené cestoviny/Cannelloni/Nákypy		Áno	2	190-200	45-55	Rošt + nádoba z pyrexu
Chlieb/Posúch		Áno	2	190-230	15-50	Nádoba na odkvapkavanie alebo plech na pečenie
Pizza		Áno	2	230-250	7-20	Nádoba na odkvapkavanie alebo plech na pečenie
Hrianky		Áno	4	200	2-5	Rošt
Gratinovaná zelenina		Áno	3	200	15-20	Rošt + nádoba z pyrexu
Grilované rybie filé		Áno	3	200	30-40	Rošt + nádoba z pyrexu
Klobásky/Špízy/Rebierka/Hamburger		Áno	4	200	30-50	Rošt+nádoba na odkvapkavanie na 1. úrovni, v polovici pečenia obráťte
Plnené koláče (tvarohový koláč, štrúdlá, jablkový koláč)		Áno	1	180-200	50-60	Nádoba na odkvapkavanie alebo rošt + nádoba z pyrexu
Slané torty plnené mäsom a zemiakmi (zeleninové koláče, slané plnené torty z lístkového cesta)		Áno	1	180-200	35 -55	Rošt + forma na koláč
Plnená zelenina (paradajky, papriky, cukety, baklažány)		Áno	2	180-200	40-60	Rošt + nádoba z pyrexu
Slané torty plnené mäsom a zemiakmi (zeleninové koláče, slané plnené torty z lístkového cesta)		Áno	1/3	180-190	45-55	Rošt + pekáč, po uplynutí polovice doby pečenia vymeňte polohu

Recept	Funkcia	Pre-dohrev	Úroveň (od spodu)	Teplota (°C)	Doba (min)	Príslušenstvo rúry
Pizze/Posúchy		Áno	1/3	230-250	12-30	Plech na pečenie + nádoba na odkvapkávanie, v polovici pečenia vymeňte polohu
Sušienky/Koláčiky		-	1/3	170-180	20-40	Plech na pečenie + nádoba na odkvapkávanie, v polovici pečenia vymeňte polohu
Odpaľované cesto		-	1/3	180	35-45	Plech na pečenie + nádoba na odkvapkávanie, v polovici pečenia vymeňte polohu
Slané a sladké odpaľované cesto		-	1/3	180-200	20-40	Plech na pečenie + nádoba na odkvapkávanie, v polovici pečenia vymeňte polohu
Pečené kurča		-	2	200	55-65	Rošt + nádoba na odkvapkávanie s vodou na 1. úrovni
Pečené zemiaky		-	3	200	45-55	Nádoba na odkvapkávanie
Krvavý rozbif		-	3	200	30-40	Rošt + nádoba na odkvapkávanie s vodou na 1. úrovni
Jahňacie stehno/Bravč. koleno		-	3	200	55-70	rošt+ nádoba na odkvapkávanie

POZNÁMKA: teploty a doby pečenia 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 odporúčani 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 volte (dodané) príslušenstvo, ktoré sa má vložiť na rôzne úrovne. Pri pečení jedál s vysokým obsahom vody rúru predohrejte.

Pečenie rôznych jedál súčasne

Použitím funkcie „KONVENČNÉ PEČENIE“ (ak je k dispozícii), môžete piecť rôzne jedlá, ktoré si vyžadujú rovnakú teplotu pečenia súčasne (napríklad: ryby a zeleninu) na rôznych úrovniach v rúre. Vyberte jedlo, ktoré sa pečie kratšie a jedlo, ktoré sa má piecť dlhšie, nechajte v rúre.

Koláče

- Jemné zákusky pečte pri funkcii tradičného pečenia na jednej úrovni. Používajte tmavé kovové pekáče a vždy ich uložte na dodaný rošt. Pri pečení na viac ako jednej úrovni zvolte funkciu pečenia s ventilátorom a po čase vymeňte polohy pekáčov, aby sa zabezpečila optimálna cirkulácia horúceho vzduchu.
- Pri skúške, či je kysnutý koláč upečený, vpichnete do stredu koláča drevené špáradlo. Ak bude špáradlo po vybratí čisté, koláč je hotový.
- Ak používate pekáče s teflónovým povrchom, okraje nevymasťte 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) použijete funkciu „KONVENČNÉ 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 prilejte do pekáča trochu vývaru a počas pečenia mäso podlievajte. Po upečení nechajte mäso odstáť v rúre počas ďalších 10-15 minút alebo ho zabalte do alobalu.
- Keď chcete grilovať mäso, zvolte si kusy rovnakej hrúbky, dosiahnete tak rovnomerné opečenie. Veľmi hrubé kusy si vyžadujú dlhšiu dobu pečenia. Aby sa zabránilo spáleniu povrchu mäsa, zvolte nižšiu polohu v rúre, aby bolo mäso ďalej od grilu. Po uplynutí dvoch tretín doby pečenia mäso obráťte.

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

Otočný ražeň (iba u niektorých modelov)

Túto časť príslušenstva používajte na rovnomerné opečenie veľkých kusov mäsa a hydiny. Nasuňte mäso na ražeň, 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 sa odporúča vložiť na prvú úroveň v rúre nádobu, do ktorej ste vliali pol litra vody. Ražeň má plastovú rukoväť, ktorú musíte pred pečením vybrať a použiť ju na vybratie jedla z rúry po pečení, aby ste predišli popáleninám.

Pizza

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

Funkcia kysnutia (k dispozícii iba u špecifických modelov)

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.