DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ PREDPISY

VAŠA BEZPEČNOSŤ A BEZPEČNOSŤ OSTATNÝCH OSÔB JE VEĽMI DÔLEŽITÁ

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

Toto je symbol nebezpečenstva, týkajúci sa bezpečnosti, ktorý používateľov upozorňuje na možné riziká hroziace ich osobe a iným.
Všetky bezpečnostné upozornenia sú označené symbolom nebezpečenstva a nasledujúcimi termínmi:

⚠ NEBEZPEČENSTVO **Označuje nebezpečné situácie, ktoré, ak sa im nepredíde, spôsobia vážne zranenia.**

⚠ VAROVANIE **Označuje nebezpečné situácie, ktoré, ak sa im nepredíde, by mohli spôsobiť vážne zranenia.**

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

- Pred vykonávaním akéhokoľvek úkonu inštalácie musíte spotrebič odpojiť od elektrickej siete.
- Inštaláciu a údržbu musí vykonávať kvalifikovaný technik, v súlade s pokynmi výrobcu a vnútroštátnymi predpismi. Nikdy neopravujte ani nevymieňajte žiadnu časť spotrebiča, ak to nie je špecificky uvedené v návode na používanie.
- Podľa platných predpisov je uzemnenie spotrebiča povinné.
- Prívodný elektrický kábel musí byť dostatočne dlhý na zapojenie spotrebiča po jeho umiestnení do výklenku, aby dosiahol až k napájacej elektrickej zásuvke.
- Pri inštalácii v súlade s bezpečnostnými predpismi namontujte pri inštalácii na dostupné miesto spínač so vzdialenosťou aspoň 3 mm medzi kontaktmi.
- Nepoužívajte rozdvojky ani predlžovacie káble.
- Pri vyťahovaní zástrčky zo zásuvky elektrickej siete neťahajte za kábel.
- Po inštalácii nesmú byť elektrické časti pre používateľa prístupné.
- Nedotýkajte sa spotrebiča mokrými časťami tela ani ho nepoužívajte, ak máte bosé nohy.
- Spotrebič je určený iba na používanie v domácnosti na prípravu jedál. Nie je povolené žiadne iné jeho použitie (napr.: vykurovanie miestností). Výrobca odmieta akúkoľvek zodpovednosť za nevhodné použitie alebo za nesprávne nastavenie ovládacích prvkov.
- Spotrebič nesmú používať osoby (vrátane detí) s obmedzenými fyzickými, zmyslovými a rozumovými schopnosťami alebo ktoré nevedia spotrebič používať a neboli o jeho používaní poučené osobami zodpovednými za ich bezpečnosť.
- Prístupné časti sa počas používania môžu veľmi zohriať. Malým deťom nedovoľte, aby sa priblížili ku spotrebiču a dohliadajte na ne, aby sa s ním nehrali.
- Počas a po použití spotrebiča sa nedotýkajte ohrevných článkov ani vnútorného povrchu - hrozí nebezpečenstvo popálenín. Nedovoľe, aby sa spotrebič dostal do kontaktu s tkaninami alebo iným horľavým materiálom, kým sa komponenty dostatočne neochladia.
- Po ukončení prípravy jedla dávajte pri otváraní dvierok spotrebiča pozor, nechajte, aby pred prístupom do rúry horúca para postupne unikla. Keď sú dvierka spotrebiča zatvorené, horúci vzduch uniká otvormi nad ovládacím panelom. Vetracie otvory nezakrývajte.
- Pri vyberaní nádob a príslušenstva z horúcej rúry používajte ochranné rukavice, dávajte pozor na ohrevné články.
- Do spotrebiča ani do jej blízkosti neklaďte horľavé materiály. V prípade náhodného zapnutia spotrebiča mohlo dôjsť k požiaru.
- Nezohrievajte ani nevarte v rúre uzavreté nádoby ani poháre. Tlak, ktorý vznikne vnútri obalu, môže spôsobiť výbuch a poškodenie spotrebiča.
- Nepoužívajte plastové nádoby.
- Prehriaty tuk a olej sa môžu vznietiť. Pri príprave jedál s vysokým obsahom tukov a oleja dávajte pozor.
- Počas sušenia potravín nenechávajte spotrebič nikdy bez dozoru.
- Ak pri pečení mäsa alebo zákuskov použijete alkoholické nápoje (napr. rum, koňak, víno a pod.), nezabudnite, že alkohol sa pri vysokých teplotách vyparuje. Môže tým vzniknúť riziko, že uvoľnené alkoholové pary sa pri kontakte s elektrickým ohrevným článkom vznietia.

Likvidácia domácich spotrebičov

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

INŠTALÁCIA

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

PRÍPRAVA SKRINKY, KDE MÁ BYŤ RÚRA VSTAVANÁ

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

ZAPOJENIE DO ELEKTRICKEJ SIETE

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

- Prípadnú výmenu napájacieho elektrického kábla (typ H05 RR-F 3 x 1,5 mm^2) musí vykonať kvalifikovaný elektrikár. Zavolajte autorizované servisné stredisko.

VŠEOBECNÉ ODPORÚČANIA

Pred používaním:

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

Počas používania:

- Neklaďte na dvierka ťažké predmety, pretože by ich to mohlo poškodiť.
- Neopierajte sa o dvierka a na ich rukoväť nič nevešajte.
- Vnútro rúry nevykladajte alobalom.
- Do vnútra horúcej rúry nikdy nelejte vodu; spôsobilo by to poškodenie smaltu.
- Hrnce a panvice neposúvajte po dne rúry, mohol by sa tým poškodiť smalt.
- Skontrolujte, či elektrické káble alebo iné elektrické spotrebiče v blízkosti rúry nemôžu prísť do styku s jej horúcimi časťami alebo či sa nemôžu zachytiť do jej dvierok.
- Rúru nevystavujte poveternostným vplyvom.

OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Likvidácia obalových materiálov

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

Likvidácia spotrebiča

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

Úspora energie

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

VYHLÁSENIE O ZHODE CE

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

PRÍRUČKA NA ODSTRAŇOVANIE PROBLÉMOV

Rúra nefunguje:

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

Elektronický programátor nefunguje:

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

SERVIS

Skôr, ako zavoláte popredajný servis:

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

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

Vždy uveďte:

- krátky popis poruchy;
- typ a presný model rúry;
- servisné číslo (číslo uvedené po slove "Service" na typovom štítku) umiestnenom vpravo na vnútornom okraji rúry (viditeľný pri otvorených 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

- **Nikdy nepoužívajte čistiace zariadenia využívajúce paru.**
- **Čistite iba rúru chladnú na dotyk.**
- **Odpojte spotrebič od elektrického napájania.**

Povrch rúry

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

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

Vnútro rúry

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

- Po každom použití nechajte rúru vychladnúť a potom ju vyčistite, radšej 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 špeciálnymi čiatiacimi prostriedkami. Vybratie dvierok rúry uľahčuje čistenie (pozrite ÚDRŽBA).
- Horný ohrevný článok grilu (pozrite časť ÚDRŽBA) môžete spustiť (iba na niektorých modeloch), aby sa dal vyčistiť strop rúry.

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

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

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

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

ÚDRŽBA

⚠ VAROVANIE

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

VYBRATIE DVIEROK

Pri vyberaní dvierok:

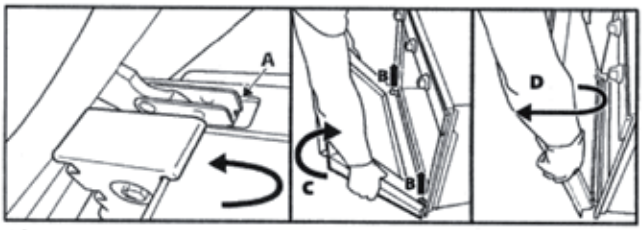
1. Dvierka úplne otvorte.
2. Nadvihnite úchytky a potlačte ich čo najviac dopredu (obr. 1).
3. Zatvorte čo najviac (A), nadvihnite (B) a otočte (C), kým sa neuvoľnia (D) (obr. 2).

Montáž dvierok:

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



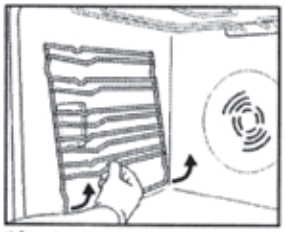
Obr. 1



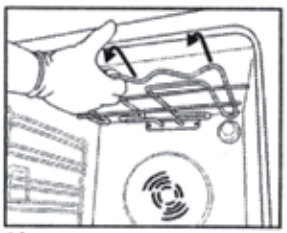
Obr. 2

PRESUNUTIE HORNÉHO OHREVNÉHO ČLÁNKU (IBA NA NIEKTORÝCH MODELOCH)

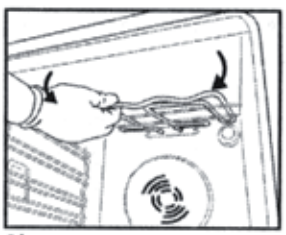
1. Vyberte bočné mriežky na upevnenie príslušenstva (obr. 3).
2. Ohrevný článok trošku vytiahnite (obr. 4) a spusťte (obr. 5).
3. Pri opätovnej montáži ohrevného článku ho nadvihnite, mierne potiahnite k sebe, pričom sa uistite, že sa opiera o bočné držiaky.



Obr. 3



Obr. 4



Obr. 5

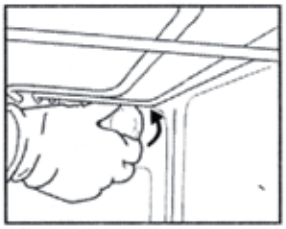
VÝMENA ŽIAROVKY OSVETLENIA RÚRY

Výmena zadnej žiarovky (ak je k dispozícii):

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

Pri výmene bočnej žiarovky (ak je k dispozícii):

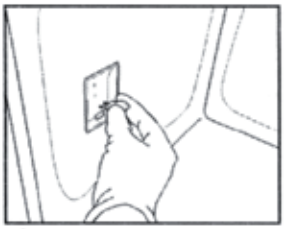
1. Odpojte rúru od elektrického napájania.
2. Vyberte bočné mriežky na upevnenie príslušenstva, ak sú vo výbave (obr. 3).
3. Plochým skrutkovačom vypáčte kryt žiarovky (obr. 7).
4. Vymeňte žiarovku (údaje o type nájdete v poznámke) (obr. 8).
5. Vráťte kryt žiarovky na miesto a zatlačte ho proti stene,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



Obr. 6



Obr. 7



Obr. 8



Obr. 9

POZNÁMKA:

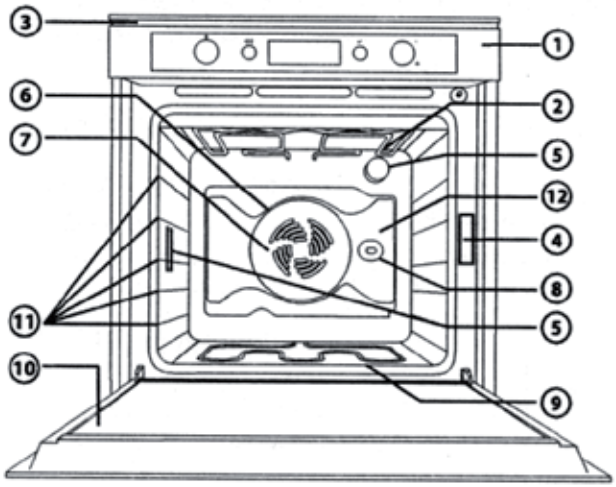
- Používajte iba žiarovky s výkonom 25-40W/230V typu E-14, T300°C, alebo halogénové žiarovky s výkonom 20-40W/230 V typu G9, T300°C.
- Žiarovky dostanete v prevádzke servisu.

DÔLEŽITÉ UPOZORNENIE:

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

POKYNY NA POUŽÍVANIE RÚRY

INFORMÁCIE O ELEKTRICKOM ZAPOJENÍ NÁJDETE V ODSEKU O INŠTALÁCII

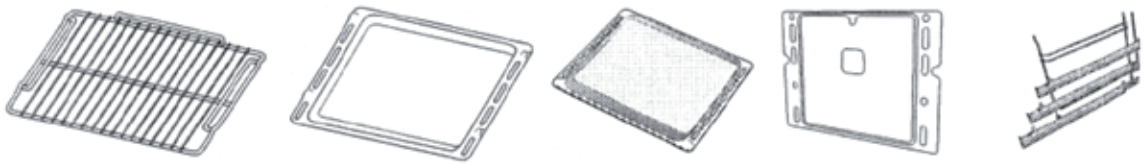


1. Ovládací panel
2. Horný ohrevný článok/gril
3. Chladiaci ventilátor (nevidno ho)
4. Výrobný štítok (neodstraňujte ho)
5. Osvetlenie
6. Okrúhly ohrevný článok (nevidno ho)
7. Ventilátor
8. Otočný ražeň (ak je k dispozícii)
9. Spodný ohrevný článok (nevidno ho)
10. Dvierka
11. Poloha roštov (číslo úrovne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

POZNÁMKA:

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

DODANÉ PRÍSLUŠENSTVO



Obr. A Obr. B Obr. C Obr. D Obr. E

A. ROŠT (počet 1): používa sa na pečenie jedál alebo ako podložka pre pekáče, formy na torty alebo akúkoľvek inú nádobu vhodnú na pečenie v rúre.

B. PEKÁČ NA ODKVAPKÁVANIE (počet 1): umiestnený pod roštom sa používa na zachytávanie tuku alebo sa používa ako plech na pečenie mäsa, rýb, zeleniny, koláčov a pod.

C. PLECH NA PEČENIE ZÁKSKOV (počet 1): používa sa na pečenie koláčov a zákuskov, ale aj na pečenie mäsa, rýb v alobale a pod.

D. KATALYTICKÉ PANELY (počet 2): na zjednodušenie čistenia a zaručenie čistoty stien rúry.

E. POSUVNÉ LIŠTY: na uľahčenie vsúvania a vyberania príslušenstva.

PRÍSLUŠENSTVO, KTORÉ SA NEDODÁVA

Príslušenstvo sa dá kúpiť samostatne v servisných strediskách.

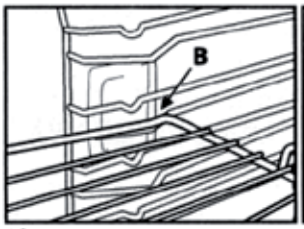
VLOŽENIE ROŠTOV A INÉHO PRÍSLUŠENSTVA DO RÚRY

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

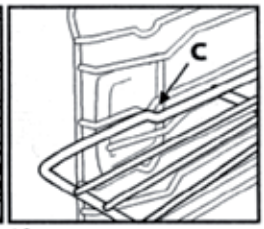


Obr. 1

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



Obr. 2



Obr. 3

3. Vráťte rošt do vodorovnej polohy a zatlačte ho, až kým sa úplne nevsunie "C" (Obr. 3).
4. Pri vyberaní roštu postupujte v opačnom poradí.

Iné časti príslušenstva, ako pekáč na odkvapkávanie a plech na zákusky, vsuňte rovnakým spôsobom. Výstupok na plochej strane umožňuje zablokovanie.

POPIS OVLÁDACIEHO PANELA

ELEKTRONICKÝ PROGRAMÁTOR



1. **OVLÁDACÍ GOMBÍK FUNKCIÍ:** zapnutie/vypnutie a voľba funkcií
2. **OVLÁDACÍ GOMBÍK NAVIGÁCIE:** posun po ponukách, regulácia vopred nastavených hodnôt

POZNÁMKA: oba gombíky sú zatláčacie. Aby sa vysunuli a dali použiť, zatlačte ich v strede.

3. **TLAČIDLO ⮌: ** návrat k predchádzajúcemu zobrazeniu
4. **TLAČIDLO ✓: ** na voľbu a potvrdenie nastavení

ZOZNAM FUNKCIÍ

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

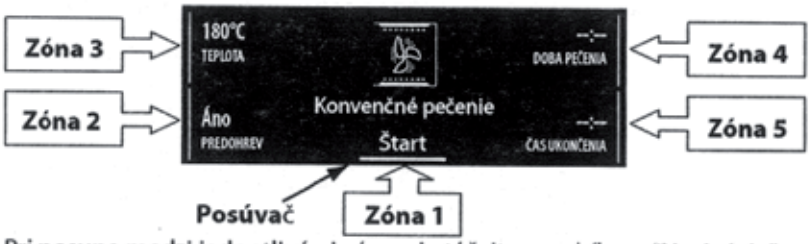
Rozšírené ponuky sa dajú zobraziť a zvoliť nastavením gombíka na funkcie GRIL, ŠPECIÁLNE FUNKCIE, NASTAVENIA, RECEPTY a SKRATKY.



A. Ikona príslušnej zvýraznenej funkcie
B. Zvýraznená funkcia sa dá zvoliť stlačením ✓
C. Popis zvýraznenej funkcie
D. Ďalšie funkcie, ktoré sú k dispozícii a dajú sa zvoliť.

PODROBNOSTI O FUNKCII

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



Pri posune medzi jednotlivými zónami otáčajte gombíkom "Navigácia": posúvač sa posúva vedľa meniteľných hodnôt podľa hore popísaného poriadku. Stlačením tlačidla ⓥ zvoľte hodnotu, zmeňte ju otáčaním gombíka "Navigácia" a potvrďte ju tlačidlom ⓥ.

PRVÉ POUŽITIE - NASTAVENIE JAZYKA A ČASU

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

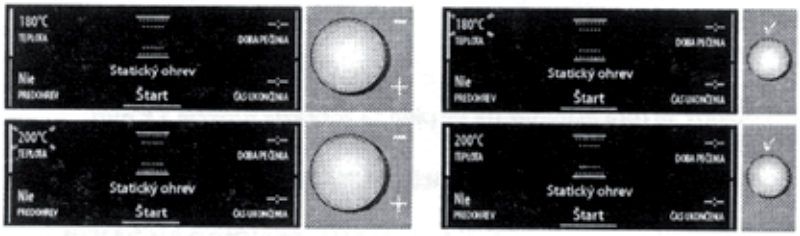
1. Otočte ovládací gombík "Funkcie" do ľubovoľnej polohy: na displeji sa zobrazí zoznam prvých troch jazykov, ktoré sú k dispozícii.
2. Otáčaním ovládacieho gombíka "Navigácia" sa posúvajte po zozname.
3. Po zvýraznení želaného jazyka stlačte ⓥ, aby ste jazyk nastavili.
   Po nastavení jazyka sa na displeji zobrazí blikajúci čas 12:00.
4. Presný čas nastavte otáčaním ovládacieho gombíka "Navigácia".
5. Nastavenie potvrďte stlačením ⓥ.

NASTAVENIE FUKCIÍ PEČENIA



1. Ak je rúra vypnutá, otočte ovládací gombík "Funkcie"; na displeji sa zobrazia funkcie pečenia alebo príslušné rozšírené ponuky.
   POZNÁMKA: zoznam a popis funkcií nájdete v špecifickej tabuľke na strana 30 a strana 31.
2. V rámci rozšírených ponúk si vyhľadajte rôzne dostupné možnosti otáčaním gombíka "Navigácia": zvolená funkcia sa zvýrazní bielym písmom v strede displeja. Aby ste ju nastavili, stlačte tlačidlo ⓥ.
3. Nastavenia pečenia sa zobrazia na displeji. Ak sa vopred nastavené hodnoty zhodujú so želanými, otočte ovládací gombík "Navigácia" tak, aby posúvač zodpovedal polohe "Štart" a potom stlačte tlačidlo ⓥ; ak nie, pri ich úprave postupujte podľa nasledujúcich pokynov.

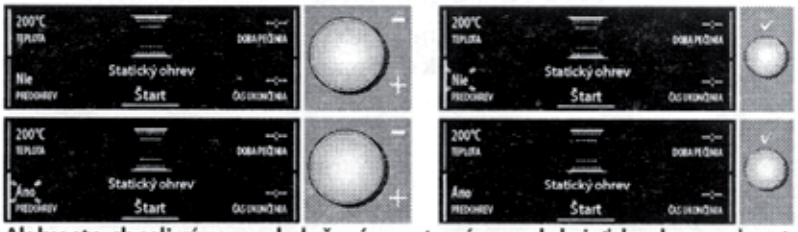
NASTAVENIE TEPLOTY/VÝKONU GRILU



Aby ste zmenili teplotu alebo výkon grilu, bude nevyhnutné dodržať nasledujúci postup:

1. Overte si, či je posúvač vedľa hodnoty teploty (zóna 1); stlačením tlačidla ⓥ zvoľte parameter, ktorý chcete upraviť: príslušné hodnoty teploty blikajú.
2. Nastavte želanú hodnotu otáčaním ovládacieho gombíka "Navigácia" a stlačením tlačidla ⓥ ju potvrďte.
3. Otočte ovládací gombík "Navigácia" tak, aby sa posúvač dostal až do polohy "Štart" a potom stlačte tlačidlo ⓥ.
4. Na displeji sa zobrazí informácia o odporúčanej úrovni, na ktorú vložiť jedlo. Vykonajte operáciu a stlačte tlačidlo ⓥ, čím sa zapne pečenie.
   Nastavenú teplotu možno rovnakým postupom upraviť aj počas pečenia.
5. Po ukončení pečenia sa zobrazí správa o ukončení procesu. Teraz môžete rúru vypnúť otočením ovládacieho gombíka "Funkcie" na 0 (nula) alebo predĺžiť pečenie o ďalšiu dobu otočením gombíka "Navigácia" smerom vpravo. Po vypnutí sa na displeji zobrazí pruh chladenia, ktorý indikuje teplotu vnútri rúry.

PREDOHREV VNÚTRA



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

1. Premiestnite posúvač, otočením ovládacieho gombíka "Navigácia" do polohy predohrevu.
2. Stlačením tlačidla ⓥ zvoľte parameter: nápis "Nie" bliká.
3. Parameter upravte otáčaním ovládacieho gombíka "Navigácia": na displeji sa zobrazí "Áno".
4. Potvrďte voľbu stlačením tlačidla ⓥ.

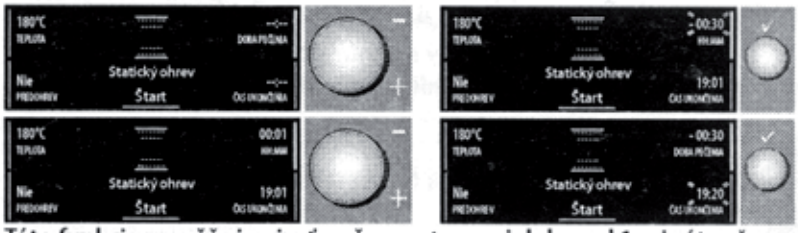
RÝCHLY PREDOHREV



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

1. Zvoľte funkciu rýchleho predohrevu otočením ovládacieho gombíka "Funkcie".
2. Potvrďte tlačidlom ⓥ: nastavenia sa zobrazia na displeji.
3. Ak odporúčaná teplota zodpovedá želanej, otočte ovládací gombík "Navigácia" tak, aby posúvač zodpovedal polohe "Štart" a potom stlačte tlačidlo ⓥ. Pri úprave 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, otáčajte ovládacím gombíkom "Funkcie" a zvoľte želanú funkciu.

NASTAVENIE DOBY PEČENIA



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

1. Nastavte funkciu posunutím posúvača do polohy nápisu "doba pečenia" otočením ovládacieho gombíka "Navigácia".
2. Stlačením tlačidla ⓥ zvoľte parameter; na displeji bliká "00:00".
3. Hodnotu upravte otáčaním ovládacieho gombíka "Navigácia", až kým sa nezobrazí želaná doba pečenia.
4. Potvrďte zvolenú hodnotu stlačením tlačidla ⓥ.

ZHNEDNUTIE

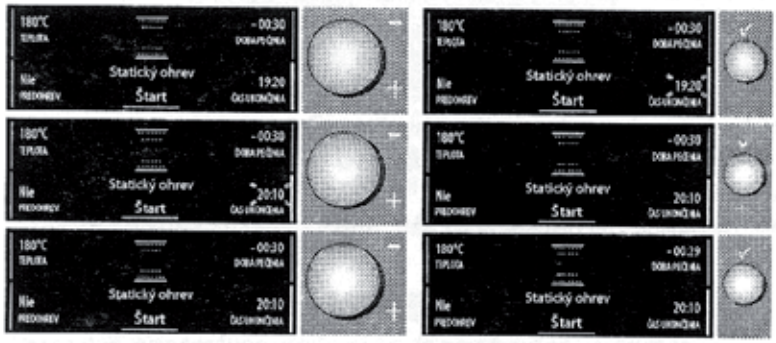
Po ukončení pečenia sa u funkcií, ktoré to umožňujú, na displeji zobrazí možnosť doplnkového zhnednutia jedla. Táto funkcia sa dá aktivovať, iba ak ste nastavili dobu pečenia.



Po uplynutí doby prípravy sa na displeji zobrazí "^ na predĺženie ✓ zhnednutia". 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 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.**

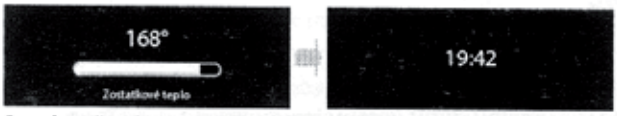


Po nastavení doby pečenia sa na displeji zobrazí čas ukončenia pečenia (napríklad 19:20). Aby ste posunuli čas ukončenia pečenia posunutím štartu rúry, dodržiavajte nasledujúci postup:

1. Umiestnite posúvač do polohy času ukončenia pečenia otáčaním ovládacieho gombíka "Navigácia".
2. Stlačením tlačidla ⓥ zvoľte parameter: čas ukončenia pečenia bliká.
3. Posuňte čas ukončenia pečenia otočením ovládacieho gombíka "Navigácia", až kým nedosiahnete želanú hodnotu.
4. Potvrďte zvolenú hodnotu stlačením tlačidla ⓥ.
5. Otočte ovládací gombík "Navigácia" tak, aby sa posúvač dostal až do polohy "Štart" a potom stlačte tlačidlo ⓥ.
6. Na displeji sa zobrazí informácia o odporúčanej úrovni, na ktorú vložiť jedlo. Vykonajte operáciu a stlačte tlačidlo ⓥ, čím sa zapne pečenie. Rúra začne piecť po dobe čakania vypočítanej tak, aby sa jedlo dopieklo v nastavenom čase ukončenia pečenia (napríklad, ak sa bude piecť jadlo, 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 otočením ovládacieho gombíka "Navigácia" tak, aby sa posúvač dostal do polohy "Štart" a stlačením tlačidla ⓥ.
V ľubovoľnej chvíli môžete tiež upraviť nastavené hodnoty (teplota, úroveň grilu, doba pečenia) podľa postupu v predchádzajúcich odsekoch.

INDIKÁCIA ZVYŠKOVÉHO TEPLA V RÚRE



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

KUCHYNSKÉ MINÚTKY

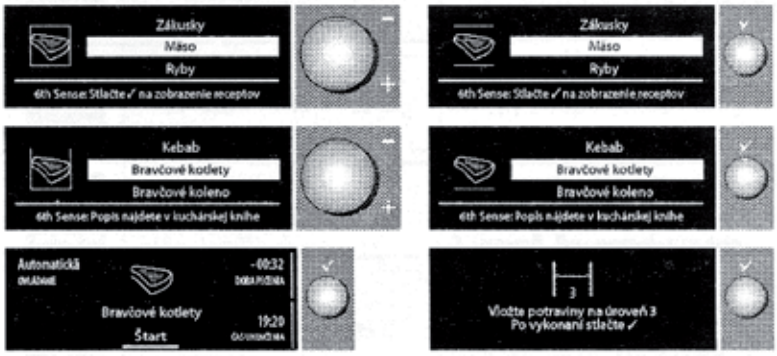


Táto funkcia sa dá použiť, iba ak je rúra vypnutá a je užitočná, napríklad, na kontrolu doby varenia cestovín. Maximálna doba, ktorá sa dá nastaviť, je 1 hodina a 30 minút.

1. Keď je rúra vypnutá, stlačte tlačidlo ⓥ: na displeji sa zobrazí "00:00:00".
2. Otáčaním ovládacieho gombíka "Navigácia" zvoľte 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 "Senzor" sa dá použiť 30 funkcií s už vopred nastavenými ideálnymi funkciami a dobami pečenia. Podľa receptov treba postupovať iba pri voľbe surovín a príprave jedla. Čo sa týka zvyšku, dodržiavajte nasledujúce pokyny:



1. Zvoľte "RECEPTY" otočením ovládacieho gombíka "Funkcie".
2. Z ponuky si vyberte jedlo, ktoré chcete pripraviť.
3. Potvrďte jedlo stlačením tlačidla ⓥ.
4. Zvoľte želaný recept otáčaním ovládacieho gombíka "Navigácia".
5. Potvrďte stlačením tlačidla ⓥ: na displeji sa zobrazí približná doba prípravy.
6. Vložte potraviny do rúry a otočte ovládací gombík "Navigácia" tak, aby sa posúvač dostal do polohy "Štart" a potom stlačte tlačidlo ⓥ.
7. Na displeji sa zobrazí informácia o odporúčanej úrovni, na ktorú vložiť jedlo. Vykonajte operáciu a stlačte tlačidlo ⓥ, čím sa zapne pečenie. Aby ste posunuli začiatok pečenia, pozrite si príslušný odsek.



POZNÁMKY: 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.
Chvíľku pred ukončením pečenia rúra vyžaduje kontrolu, či je jedlo podľa vás dostatočne upečené. Ak by nebolo, po dopečení môžete dobu pečenia predĺžiť manuálne otočením ovládacieho gombíka "Navigácia".

NASTAVENIA

1. Aby sa dali modifikovať niektoré parametre na displeji, zvoľte v hlavnej ponuke "NASTAVENIA" otáčaním gombíka "Funkcie".
2. Potvrďte tlačidlom ⓥ: na displeji sa zobrazia parametre, ktoré sa dajú upraviť (jazyk, hlasitosť zvukového znamenia, jas displeja, presný čas, úspora energie).
3. Otáčaním gombíka "Navigácia" zvoľte nastavenie, ktoré chcete upraviť.
4. Stlačte tlačidlo ⓥ na potvrdenie.
5. Pri úprave parametra dodržiavajte pokyny na displeji.
6. Stlačte tlačidlo ⓥ; na displeji sa zobrazí správa potvrdenia.

POZNÁMKA: ak je aktívna funkcia EKO REŽIM (úspora energie) (ON), po vypnutí rúry po niekoľkých sekundách zhasne aj displej. Aj je funkcia, naopak, vypnutá (OFF), po niekoľkých sekundách sa displej iba stlmí.

BLOKOVANIE TLAČIDIEL (KEY-LOCK)

Táto funkcia umožňuje zabrániť používaniu tlačidiel a ovládacích gombíkov na ovládacom paneli.
Aby ste funkciu aktivovali, stlačte súčasne tlačidlá ⓒ a ⓥ a podržte ich aspoň 3 sekundy. Ak je funkcia aktívna, tlačidlá nie sú funkčné a na displeji sa zobrazí 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 otočením ovládacieho gombíka do polohy 0 (nula). V takom prípade bude treba znovu nastaviť predchádzajúcu funkciu.

TABUĽKA S POPISOM FUNKCIÍ

OVLÁDACÍ GOMBÍK FUNKCIÍ		
0	**OFF**	Na prerušenie pečenia a vypnutie rúry.
	**ŽIAROVKA**	Na zapnutie/vypnutie žiarovky vnútri rúry.
	**RÝCHLY PREDOHREV**	Na rýchly predohrev rúry.
	**STATICKÝ OHREV**	Na pečenie ľubovoľného jedla iba na jednej úrovni. Použite 3. úroveň. Na pečenie pizze, slaných a sladkých tort s tekutou plnkou používajte naopak 1. alebo 2. úroveň. Rúru netreba predohriať.
	**GRIL**	Na grilovanie rebierok, špízov, klobások; na zapekanie zeleniny alebo chleba. Odporúča sa vložiť jedlo na 4. alebo 5. úroveň. Pri grilovaní mäsa odporúčame používať nádobu na zachytávanie tuku a šťavy z pečenia. Vložte ju na 3. alebo 4. úroveň a prilejte do nej približne pol litra vody. Rúru netreba predohriať. Počas pečenia treba udržiavať dvierka rúry zatvorené.
	TURBO GRIL	Na pečenie veľkých kusov mäsa (stehná, roast beef, kurča). Jedlo vložte do strednej polohy v rúre. Odporúča sa používať nádobu na odkvapkávanie tuku na zachytenie šťavy z pečenia. Vložte ju na 1. alebo 2. úroveň a prilejte do nej približne pol litra vody. Rúru netreba predohriať. Počas pečenia treba udržiavať dvierka rúry zatvorené. Pri tejto funkcii môžete používať otočný ražeň, ak je k dispozícii v príslušenstve rúry.
	**PRÚDENIE VZDUCHU**	Na súčasné pečenie na viacerých (maximálne troch) úrovniach, aj rôznych jedál, ktoré sa pečú pri rovnakej teplote (napr.: ryby, zelenina, zákusky). Funkcia umožňuje piecť bez prenosu arómy jedného jedla na druhé. Používajte 3. 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.
	**KONVENČNÉ PEČENIE**	Na pečenie mäsa a tort s vlhkou plnkou (slaných alebo skladkých) na jednej úrovni. Použite 3. úroveň. Rúru netreba predohriať.
	**ŠPECIÁLNE FUNKCIE**	Pozrite ŠPECIÁLNE FUNKCIE.
	**NASTAVENIA**	Na nastavenie displeja (jazyk, čas, jas, hlasitosť zvukového znamenia, úspora energie).
	**RECEPTY**	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 úrovní uvedené v recepte.
	**SKRATKY**	Na priamy prístup k 10 najpoužívanejším funkciám. Pri modifikácii nastavení želanej funkcie dodržiavajte pokyny uvedené v odseku "NASTAVENIE FUNKCIÍ PEČENIA".

ŠPECIÁLNE FUNKCIE			
	**ROZMRAZOVANIE**		Na urýchlenie rozmrazenia potravín. Odporúča sa vložiť jedlo do strednej polohy v rúre. Odporúčame nechať potraviny v svojom obale, aby sa zamedzilo dehydratácii povrchu.
	**UDRŽIAVANIE V TEPLE**		Na udržiavanie chrumkavosti a teploty práve upečených jedál (napr.: mäso, smažené jedlá, nákypy). Odporúča sa vložiť jedlo do strednej polohy v rúre. Funkcia sa nedá zapnúť, ak teplota vnútri rúry presahuje 65°C.
	**KYSNUTIE**		Na optimálne kysnutie sladkého alebo slaného cesta. Za účelom zachovania kvality kysnutia sa funkcia nedá zapnúť, ak teplota vnútri rúry presahuje 50°C. Vložte cesto na 2. úroveň. Rru netreba predohriať.
	**KONVENČNÝ OHREV**		Na prípravu hotových jedál, skladovaných pri teplote prostredia alebo v chladničke (sušienky, hotové hmoty na prípravu torty, koláčov, prvé jedlá a výrobky ako chlieb). Pri tejto funkcii sa všetky jedlá úpečú rýchlo a šetrne; funkcia sa dá použiť aj na prihriatie uvarených jedál. Postupujte podľa pokynov na obale jedla. Rúru netreba predohriať.
	**MAXI PEČENIE**		Na pečenie veľkých kusov mäsa (kusy väčšie ako 2,5 kg). Používajte 1. alebo 2. úroveň, v závislosti od rozmerov mäsa. Rúru netreba predohriať.
	**MRAZENÉ POTRAVINY**	**Lasagne**	Funkcia automaticky volí najvhodnejšiu teplotu a režim pečenia pre 5 rôznych kategórií mrazených hotových jedál. Pri pečení používajte 2. alebo 3. úroveň. Rúru netreba predohriať.
		Pizza	
		Závin	
		Zemiak. hranolčeky	
		Chlieb	
		Iné	Podľa želania môžete nastaviť hodnotu teploty v intervale 50 až 250°C a piecť iné druhy výrobkov.

TABUĽKA PRÍPRAVY JEDLA

Recept	Funkcia	Predohrev	Úroveň v rúre (od spodu)	Teplota (°C)	Doba (min)	Príslušenstvo rúry
Kysnuté koláče		-	2 / 3	160-180	30-90	Forma na tortu na rošte
		-	1-4	160-180	30-90	Úr. 4: forma na tortu na rošte Úr. 1: forma na tortu na rošte
Plnené koláče (tvarohový koláč, štrúdľa, jablkový koláč)		-	3	160-200	35-90	Nádoba na odkvapkávanie / plech na pečenie zákuskov alebo forma na tortu na rošte
		-	1-4	160-200	40-90	Úr. 4: forma na tortu na rošte Úr. 1: forma na tortu na rošte
Sušienky/Koláčiky		-	3	170-180	20-45	Nádoba na odkvapkávanie alebo plech na zákusky
		-	1-4	160-170	20-45	Úr. 4: rošt Úr. 1: nádoba na odkvapkávanie alebo plech na zákusky
		-	1-3-5	160-170	20-45	Úr. 5: pekáč na rošte Úr. 3: pekáč na rošte Úr. 1: nádoba na odkvapkávanie alebo plech na zákusky
Odpaľované cesto		-	3	180-200	30-40	Nádoba na odkvapkávanie alebo plech na zákusky
		-	1-4	180-190	35-45	Úr. 4: pekáč na rošte Úr. 1: nádoba na odkvapkávanie alebo plech na zákusky
		-	1-3-5	180-190	35-45	Úr. 5: pekáč na rošte Úr. 3: pekáč na rošte Úr. 1: nádoba na odkvapkávanie alebo plech na zákusky
Snehové sušienky		-	3	90	110-150	Nádoba na odkvapkávanie alebo plech na zákusky
		-	1-4	90	140-160	Úr. 4: pekáč na rošte Úr. 1: nádoba na odkvapkávanie alebo plech na zákusky
		-	1-3-5	90	140-160	Úr. 5: pekáč na rošte Úr. 3: pekáč na rošte Úr. 1: nádoba na odkvapkávanie alebo plech na zákusky

Recept	Funkcia	Predohrev	Úroveň v rúre (od spodu)	Teplota (°C)	Doba (min)	Príslušenstvo rúry
Chlieb / Pizza / Posúch		-	1 / 2	190-250	20-50	Nádoba na odkvapkávanie alebo plech na zákusky
		-	1-4	190-250	25-50	Úr. 4: pekáč na rošte Úr. 1: nádoba na odkvapkávanie alebo plech na zákusky
		-	1-3-5	190-250	25-50	Úr. 5: pekáč na rošte Úr. 3: pekáč na rošte Úr. 1: nádoba na odkvapkávanie alebo plech na zákusky
Slané plnené torty (zeleninové torty, slané plnené torty)		-	3	180-190	40-55	Forma na tortu na rošte
		-	1-4	180-190	45-60	Úr. 4: forma na tortu na rošte Úr. 1: forma na tortu na rošte
		-	1-3-5	180-190	45-60	Úr. 5: forma na tortu na rošte Úr. 3: forma na tortu na rošte Úr. 1: nádoba na odkvapkávanie alebo plech na zákusky + forma na tortu
Slané a sladké odpaľované cesto		-	3	190-200	20-30	Nádoba na odkvapkávanie alebo plech na zákusky
		-	1-4	180-190	20-40	Úr. 4: pekáč na rošte Úr. 1: nádoba na odkvapkávanie alebo plech na zákusky
		-	1-3-5	180-190	20-40	Úr. 5: pekáč na rošte Úr. 3: pekáč na rošte Úr. 1: nádoba na odkvapkávanie alebo plech na zákusky
Lasagne / Zapečené cestoviny / Cannelloni / Nákypy		-	3	190-200	45-55	Pekáč na rošte
Jahňacie / Teľacie / Hovädzie / Bravčové 1 kg		-	3	190-200	80-110	Nádoba na odkvapkávanie alebo pekáč na rošte
Kurča / Králik / Kačica 1 kg		-	3	200-230	50-100	Nádoba na odkvapkávanie alebo pekáč na rošte
Moriak / Hus 3 kg		-	2	190-200	80-130	Nádoba na odkvapkávanie alebo pekáč na rošte
Pečené ryby / ryby pečené v alobale (filé, vcelku)		-	3	180-200	40-60	Nádoba na odkvapkávanie alebo pekáč na rošte
Plnená zelenina (paradajky, cukety, baklažány)		-	2	180-200	50-60	Pekáč na rošte
Hrianky		-	5	Vysoká	3-5	Rošt
Filé / plátky rýb		-	3-4	Stredná	20-30	Úr. 4: rošt (v polovici pečenia jedlo obrátiť) Úr. 3: nádoba na odkvapkávanie s vodou

Recept	Funkcia	Predohrev	Úroveň v rúre (od spodu)	Teplota (°C)	Doba (min)	Príslušenstvo rúry
Klobásky / Špízy / Rebierka / Hamburger		-	4-5	Stredne-vysoká	15-30	Úr. 5: rošt (v polovici pečenia jedlo obrátiť) Úr. 4: nádoba na odkvapkávanie s vodou
Pečené kurča 1-1,3 Kg		-	1-2	Stredná	55-70	Úr. 2: rošt (po uplynutí dvoch tretín doby pečenia jedlo obrátiť) Úr. 1: nádoba na odkvapkávanie s vodou
		-	1-2	Vysoká	60-80	Úr. 2: otočný ražeň Úr. 1: nádoba na odkvapkávanie s vodou
Krvavý roastbeef 1 kg		-	3	Stredná	35-45	Pekáč na rošte (podľa potreby po dvoch tretinách doby pečenia jedlo obrátiť)
Jahňacie stehno / koleno		-	3	Stredná	60-90	Nádoba na odkvapkávanie alebo pekáč na rošte (podľa potreby po dvoch tretinách doby pečenia jedlo obrátiť)
Pečené zemiaky		-	3	Stredná	45-55	Nádoba na odkvapkávanie alebo plech na zákusky (podľa potreby po dvoch tretinách doby pečenia jedlo obrátiť)
Gratinovaná zelenina		-	3	Vysoká	10-15	Pekáč na rošte
Lasagne a mäso		-	1-4	200	50-100	Úr. 4: pekáč na rošte Úr. 1: nádoba na odkvapkávanie alebo pekáč na rošte
Mäso a zemiaky		-	1-4	200	45-100	Úr. 4: pekáč na rošte Úr. 1: nádoba na odkvapkávanie alebo pekáč na rošte
Ryby a zelenina		-	1-4	180	30-50	Úr. 4: pekáč na rošte Úr. 1: nádoba na odkvapkávanie alebo pekáč na rošte
Mrazené pizze		-	3	Autom	10-15	Nádoba na odkvapkávanie/ plech na zákusky alebo rošt
		-	1-4	Autom	15-20	Úr. 4: pekáč na rošte Úr. 1: nádoba na odkvapkávanie alebo plech na zákusky
		-	1-3-5	Autom	20-30	Úr. 5: pekáč na rošte Úr. 3: nádoba na odkvapkávanie alebo plech na zákusky Úr. 1: pekáč na rošte
		-	1-3-4-5	Autom	20-30	Úr. 5: pekáč na rošte Úr. 4: nádoba na odkvapkávanie alebo plech na zákusky Úr. 3: nádoba na odkvapkávanie alebo plech na zákusky Úr. 1: pekáč na rošte

Tabuľka s testovanými receptami (v súlade s normami IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 a DIN 3360-12:07:07)

Recept	Funkcia	Predohrev	Úroveň (od spodu)	Teplota (°C)	Doba (min)	Príslušenstvo a poznámky
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.4.1						
Sušienky z treného cesta (Shortbread)		-	3	170	20-30	Nádoba na odkvapkávanie / plech na pečenie zákuskov
		-	1-4	160	20-30	Úr. 4: plech na pečenie zákuskov Úr. 1: nádoba na odkvapkávanie
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.4.2						
Malé koláčiky (Small cakes)		-	3	170	25-35	Nádoba na odkvapkávanie / plech na pečenie zákuskov
		-	1-4	160	30-40	Úr. 4: plech na pečenie zákuskov Úr. 1: nádoba na odkvapkávanie
		-	1-3-5	160	35-45	Úr. 5: pekáč na rošte Úr. 3: plech na pečenie zákuskov Úr. 1: nádoba na odkvapkávanie
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.5.1						
Piškóta bez tuku (Fatless sponge cake)		-	2	170	30-40	Forma na tortu na rošte
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.5.2						
Dva jablkové koláče (Two apple pies)		-	2 / 3	185	70-90	Forma na tortu na rošte
		-	1-4	175	75-95	Úr. 4: forma na tortu na rošte Úr. 1: forma na tortu na rošte
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 9.1.1						
Hrianky (Toast)		-	5	Vysoká	3-5	Rošt
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 9.2.1						
Hamburgery (Burgers)		-	5	Vysoká	20-30	Úr. 5: rošt (Po uplynutí polovice doby pečenia obrátiť) Úr. 4: nádoba na odkvapkávanie s vodou
DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3						
Jablkový koláč, koláč v pekáči (Apple cake, yeast tray cake)		-	3	180	35-45	Nádoba na odkvapkávanie / plech na pečenie zákuskov
		-	1-4	160	55-65	Úr. 4: plech na pečenie zákuskov Úr. 1: nádoba na odkvapkávanie
DIN 3360-12:07 § 6.6						
Pečené bravčové mäso (Roast pork)		-	3	190	150-170	Úr. 3: rošt Úr. 2: nádoba na odkvapkávanie (podľa potreby podliať)
DIN 3360-12:07 príloha C						
Nízky koláč (Flat cake)		-	3	170	40-50	Nádoba na odkvapkávanie / plech na pečenie zákuskov
		-	1-4	170	45-55	Úr. 4: plech na pečenie zákuskov Úr. 1: nádoba na odkvapkávanie

V tabuľke na pečenie sú uvedené ideálne funkcie a teploty na dosiahnutie čo najlepších výsledkov pre každý druh receptu.
V prípade, že by ste chceli piecť s ventilátorom na jednej rovni, odporúča sa použiť tretiu úroveň a rovnakú teplotu ako sa odporúča pri pečení s funkciou "PRÚDENIE VZDUCHU" na viacerých úrovniach.
Pri grilovaní sa odporúča nechať voľné 3-4 cm od predného okraja, aby sa dal rošt ľahšie vybrať.

ODPORÚČANIA A RADY

Ako čítať tabuľku prípravy jedla

Tabuľka indikuje najvhodnejšiu funkciu na použitie pre dané jedlo, na prípravu na jednej alebo viacerých úrovniach súčasne. Doba pečenia sa začína vložením potravín do rúry, bez zarátania doby predohrevu (keď sa vyžaduje). Teploty pečenia a doby sú iba približné a závisia od množstva a druhu jedla, ako aj od použitého príslušenstva. Na začiatku použite najnižšie odporúčaní hodnoty a ak jedlo nie je hotové, potom hodnoty zvýšte. Používajte dodané príslušenstvo a uprednostňujte tmavé kovové pekáče alebo plechy. Okrem toho môžete pouiť 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 "KONVENČNÉ PEČENIE" sa dá pripraviť naraz viac rôznych jedál (napríklad: ryby a zeleninu) pri rovnakej teplote a na rôznych úrovniach. Vyberte jedlo, ktoré sa pečie kratšie a jedlo, ktoré sa má piecť dlhšie, nechajte v rúre.

Koláče

- Jemné zákusky pečte pri funkcii tradičného pečenia na jednej úrovni. Používajte tmavé kovové pekáče a vždy ich uložte na dodaný rošt. Pri pečení na viac ako jednej úrovni zvoľte funkciu pečenia s ventilátorom a po čase vymeňte polohy pekáčov, aby sa zabezpečila optimálna cirkulácia horúceho vzduchu.
- Pri skúške, či je kysnutý koláč upečený, vpichnite 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) použite funkciu "KONVENČNÉ PEČENIE". Ak je základ koláča vlhký, pečte ho na nižšej úrovni a pred pridaním plnky posypte korpus koláča strúhankou alebo pomletými sušienkami.

Mäso

- Používajte pekáč alebo pyrexovú nádobu vhodnej veľkosti pre kus mäsa, ktorý sa má piecť. Pri pečení veľkých kusov prilejte do pekáča trochu vývaru a počas pečenia mäso podlievajte. Po upečení nechajte mäso odstáť v rúre počas ďalších 10-15 minút alebo ho zabaľte do alobalu.
- Keď chcete grilovať mäso, zvoľte si kusy rovnakej hrúbky, dosiahnete tak rovnomerné opečenie. Veľmi hrubé kusy si vyžadujú dlhšiu dobu pečenia. Aby sa predišlo spáleniu povrchu mäsa, zvoľte nižšiu polohu v rúre, aby bolo mäso ďalej od grilu. Po uplynutí dvoch tretín doby pečenia mäso obráťte.

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

Otočný ražeň (iba u niektorých modelov)

Túto časť príslušenstva používajte na rovnomerné opečenie veľkých kusov mäsa a hydiny. Vsuňte mäso na ražeň, v prípade kurčaťa 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

Pred vložením cesta do rúry sa odporúča prikryť ho vlhkou utierkou. V porovnaní s kysnutím cesta pri izbovej teplote (20-25°C) sa doba cesta skracuje o približne jednu tretinu. Doba na vykysnutie 1 kg dávky cesta na pizzu je približne jedna hodina.