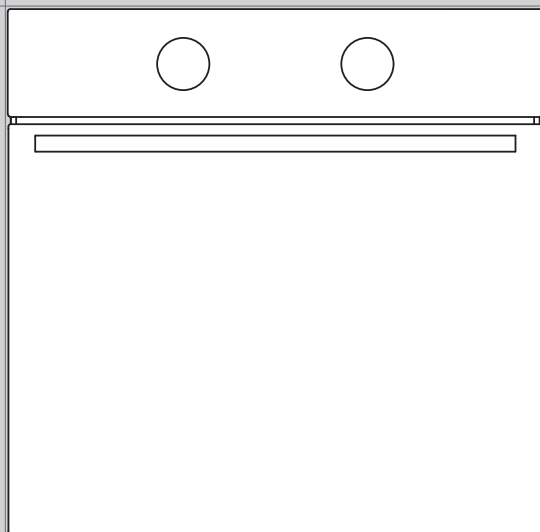


SK

PODROBNÉ POKYNY NA POUŽITIE ELEKTRICKEJ RÚRY

MORA



Ďakujeme Vám za Vašu
dôveru a zakúpenie nášho prístroja.

Tento podrobný návod na obsluhu
na uľahčenie obsluhy tohto výrobku.
Návod by vám mal umožniť spoznať
váš nový spotrebič tak rýchlo, ako je
to možné.

Uistite sa, že ste obdržali
nepoškodený spotrebič. Ak zistíte
poškodenie vyplývajúce z prepravy,
obráťte sa, prosím na predajcu, od
ktorého ste spotrebič zakúpili, alebo
na miestny sklad, z ktorého bol
dodaný. Telefónne číslo nájdete na
faktúre, alebo na dodacom liste.

Návod na inštaláciu a pripojenie je
dodaný na samostatnom liste.

Návod na obsluhu je tiež k dispozícii
aj na našej webovej stránke:

www.gorenje.com / < <http://www.gorenje.com> />



Dôležitá informácia



Rada, poznámka

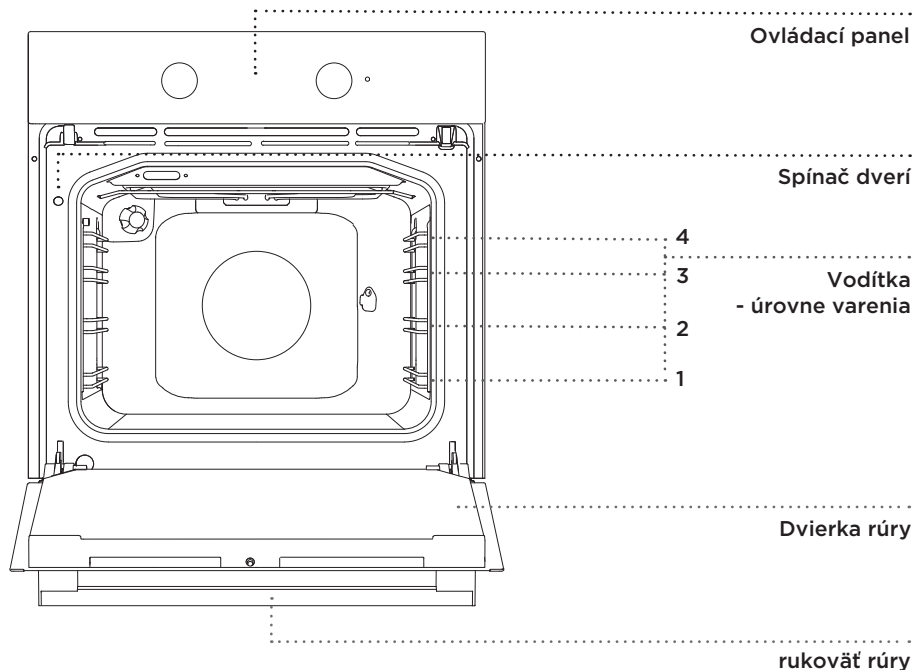
OBSAH

4 ELEKTRICKÁ RÚRA 8 Ovládací panel 9 Technické údaje 10 DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY 11 Pred pripojením rúry:	ÚVOD
12 PRED PRVÝM POUŽITÍM SPOTREBIČA	PRÍPRAVA SPOTREBIČA NA PRVÉ POUŽITIE
13 KROKY PRE SPUSTENIE PEČENIA (1 - 4) 13 Krok 1: VÝBER REŽIMU VARENIA 15 Krok 2: VÝBER NASTAVENIA 15 Krok 3: SPUSTENIE VARENIA 15 Krok 4: VYPNUTIE RÚRY 16 POPIS SYSTÉMOV (REŽIMOV VARENIA) A TABUĽKY VARENIA	POSTUP VARENIA
32 ÚDRŽBA & ČISTENIE 33 Bežné čistenie rúry 34 Použitie funkcie aqua clean na čistenie rúry 35 Demontáž a čistenie drôtených roštov a teleskopických vysúvacích vodičok 36 Inštalácia katalytických vložiek 37 Čistenie stropu rúry 38 Demontáž a osadenie dverí rúry 40 Odstránenie a vloženie sklenenej tabule dverí 41 Výmena žiarovky	ÚDRŽBA & ČISTENIE
42 RIEŠENIE PROBLÉMOV 43 LIKVIDÁCIA	RIEŠENIE PROBLÉMOV
44 TESTY VARENIA	OSTATNÉ

ELEKTRICKÁ RÚRA

(POPIS RÚRY A ZARIADENIA - V ZÁVISLOSTI OD MODELU)

Nákres predstavuje jeden zo vstavaných modelov spotrebiča. Vzhľadom na to, že spotrebiče, pre ktoré bol tento návod zostavený môžu mať rozličné vybavenie, niektoré funkcie, popísané v tomto návode sa nemusia vzťahovať na váš spotrebič.



PUSH-PULL OVLÁDACÍ GOMBÍK

Jemne zatlačte ovládač, kým nevyskočí; potom ním otočte.

 Po každom použití otočte ovládač späť do polohy "off" a zasunúť ho späť. Push-pull ovládač môžete zasunúť naspäť, iba keď je v polohe "off" (vypnutý).

INDIKÁTORY

Pokiaľ sú aktivované vyhrievacie telesá, červený indikátor svieti. Po dosiahnutí požadovanej teploty indikátor zhasne.

Po zvolení funkcie sa rozsvieti požadovaný indikátor. Tieto spotrebiče nemajú žltý indikátor (len pri niektorých modeloch).

Osvetlenie rúry sa zapne automaticky po zvolení systému varenia.

DRÔTENÉ ROŠTY

Drôtené rošty umožňujú prípravu jedla na štyroch úrovniach (vezmite prosím na vedomie, že úrovne vodítko sa počítajú zdola nahor). Úrovne 3 a 4 sú určené na grilovanie.

TELESKOPICKÉ VYSÚVACIE VODÍTKA

Teleskopické vysúvacie vodítka môžete zasunúť do druhej, tretej a štvrtej úrovne.

Vysúvacie vodítka môžete čiastočne alebo úplne vysunúť.

SPÍNAČ DVERÍ RÚRY

Spínač vypne ohrev rúry a ventilátor, keď v priebehu varenia otvoríte dverka. Po opätovnom zatvorení spínač opäť. Keď dvere zatvoríte ohrev a ventilátor sa znova spustia.

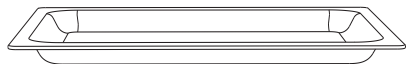
CHLADIACI VENTILÁTOR

Spotrebič je vybavený chladiacim ventilátorom, ktorý chladí skelet rúry a ovládací panel spotrebiča.

PREDĺŽENÁ PREVÁDZKA CHLADIACEHO VENTILÁTORA

Po vypnutí rúry ventilátor pokračuje v prevádzke počas krátkej doby, aby ochladil rúru.

VYBAVENIE RÚRY A PRÍSLUŠENSTVO (V závislosti od modelu)



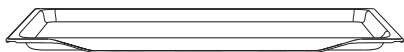
SKLENÁ PANNICA NA PEČENIE sa používa na varenie so všetkými systémami. Môže byť tiež použitá na servírovanie.



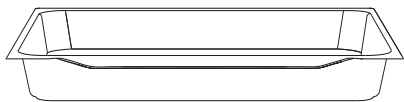
ROŠT sa používa na grilovanie alebo ako podpora pre panvicu, pekáč alebo zapekaciu misu s pokrmom.



K dispozícii je bezpečnostná poistka na rošte. Pred keď vyberáte rošt z rúry mierne ho vpredu zdvihnite.



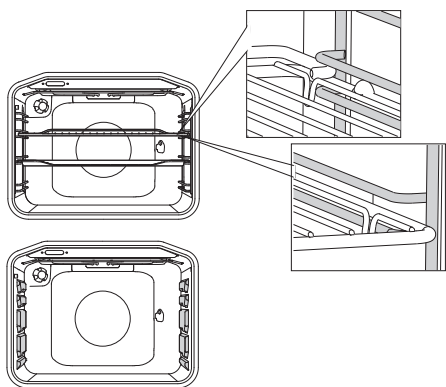
PLYTKÝ PLECH sa používa na pečenie pečiva a koláčov.



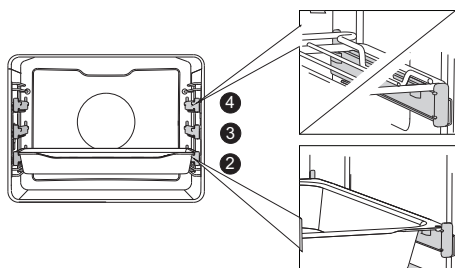
HLBOKÝ PLECH je určený na pečenie mäsa a pečenie vlhkého pečiva. Môže byť tiež použitý na zachytávanie kvapkajúcej šťavy.



Hlboký plech nikdy nevkladajte na prvú úroveň počas procesu varenia okrem prípadov, keď grilujete a používate ho na zachytenie kvapkajúcej šťavy.



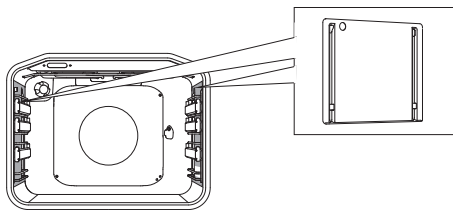
Plech by mal byť vždy vložený do drážky medzi dvoma profilmi.



S teleskopickými rozširiteľnými lištami, najskôr vytiahnite lišty na jednu úroveň a umiestnite na ne plech. Potom ich zatlačte na doraz.



Dvierka rúry zatvorte, keď sú teleskopické vodiace lišty zasunuté do rúry až na doraz.



KATALYTICKÉ VLOŽKY bránia zachytávaniu tukov po stranách vnútra rúry.



OTOČNÝ ROŠT používajte na pečenie mäsa, kurča, špízu a pod., skladá sa z roštu, šraubu a odnímateľnej rukoväte.



Spotrebič a jeho časti sa majú tendenciu počas varenia zohriať. Používajte kuchynské rukavice.

OVLÁDACÍ PANEL

(V ZÁVISLOSTI OD MODELU)



1 OVLÁDAČ

2 TEPLOTA

3 OVIÁDANIE RÚRY

**ČERVENÝ
INDIKÁTOR**
svieti pri aktivácii
tepelných telies.
Keď je dosiahnutá
požadovaná teplota,
indikátor zhasne.

POZNÁMKA:

Symboły režimu varenia môžu byť umiestnené na otočnom ovládači, alebo na prednom paneli (v závislosti od modelu).

TECHNICKÉ ÚDAJE

(V ZÁVISLOSTI OD MODELU)

XXXXXX	220-240V ~	Pn _{max} : 3.5 kW	TN XXXXX
TIP: XXXXXXX	220V-240V, 50/60Hz		
ART. Nr:			
SER. Nr: XXXXXXX			

Typový štítok obsahujúci základné informácie o spotrebiči, sa nachádza na okraji rúry a je viditeľný pri otvorených dverách rúry.

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY



POZORNE SI PREČÍTAJTE NÁVOD NA OBSLUHU A USCHOVAJTE HO PRE BUDÚCE POUŽITIE.

Tento spotrebič môžu používať iba deti od 8 rokov a osoby so zníženými telesnými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami, alebo s nedostatkom skúsenosti iba pod dohľadom, alebo po poučení ohľadom bezpečného použitia spotrebiča a ak chápu s tým spojené riziká. Nedovoľte deťom hrať sa so spotrebičom. Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.

UPOZORNENIE: Spotrebič a niektoré z jeho prístupných častí sa môžu v priebehu používania veľmi zahriať. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli ohrevných telies. Deti mladšie ako 8 rokov by mali byť neustále pod dohľadom.

Spotrebič sa počas prevádzky veľmi zohrieva. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli ohrevných telies.

UPOZORNENIE: Prístupné časti spotrebiča sa môžu počas prevádzky zahrievať. Deti by ste mali držať mimo dosahu rúry.

Používajte iba teplotnú sondu odporúčanú pre použitie v tejto rúre.

UPOZORNENIE: Pred výmenou žiarovky sa uistite, že je prístroj odpojený od elektrickej siete, aby ste zabránili nebezpečenstvu úrazu elektrickým prúdom.

Nepoužívajte drhnúce čistiace prostriedky, alebo ostré kovové škrabky na čistenie rúry, pretože môžu poškodiť povrchovú úpravu alebo ochranný smaltovaný povrch. Takéto poškodenie môže viesť k popraskaniu skla.

Nepoužívajte parné čističe, alebo vysokotlakové čističe na čistenie spotrebiča, pretože môžu viesť k úrazu elektrickým prúdom.

Prístroj nie je určený na ovládanie externými časovačmi alebo špeciálnymi riadiacimi zariadeniami.

Spotrebič je určený na domáce použitie. Nepoužívajte ho na žiadny iný účel, ako je vykurovanie miestnosti, sušenie domácich, alebo iných zvierat, papiera, tkanín, bylín atď., pretože to môže spôsobiť zranenie alebo riziko požiaru.

Spotrebič môže pripojiť do elektrickej siete iba autorizovaný servisný technik alebo odborník.

Manipulácia so spotrebičom, alebo neodborná oprava môže viesť k riziku závažného poranenia alebo poškodenia výrobku..

Ak sa napájacie káble iných spotrebičov, nachádzajúcich sa v blízkosti tohto spotrebiča zachytia v dvierkach rúry, môžu sa poškodiť, čo môže následne viesť ku skratu. Preto držte napájacie káble ostatných spotrebičov v bezpečnej vzdialenosti.

Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, alebo autorizovaný servisný technik, aby ste sa vyhlí nebezpečenstvu.

Neobkladajte steny rúry hliníkovou fóliou a neodkladajte pekáče, ani iné nádoby na dno rúry. Hliníková fólia by bránila cirkulácii vzduchu v rúre, brzdí priebeh varenia a ničí smaltovaný povrch.

Dvierka rúry sa počas prevádzky veľmi zahrievajú. Na zvýšenú ochranu je nainštalované tretie sklo, čo znižuje teplotu vonkajšieho povrchu (iba pri niektorých modeloch).

Závaesy dverí sa môžu pod nadmernou záťažou poškodiť. Nekladte ťažké nádoby na otvorené dvere a neopierajte sa na otvorené dvierka rúry pri čistení vnútra rúry. Nikdy nestúpajte na otvorené dvierka rúry a nedovoľte deťom si na ne sadnúť.

Prevádzka spotrebiča je bezpečná s aj bez vodítok plechu.

Uistite sa, že vetracie otvory nie sú nikdy akýmkoľvek spôsobom zakryté alebo zablokované.

PRED PRIPOJENÍM RÚRY:



Pred pripojením spotrebiča si pozorne prečítajte návod na obsluhu. Opravy alebo akékoľvek záručné reklamácie, vyplývajúce z nesprávneho pripojenia alebo použitia spotrebiča, nie sú kryté zárukou.

PRED PRVÝM POUŽITÍM SPOTREBIČA

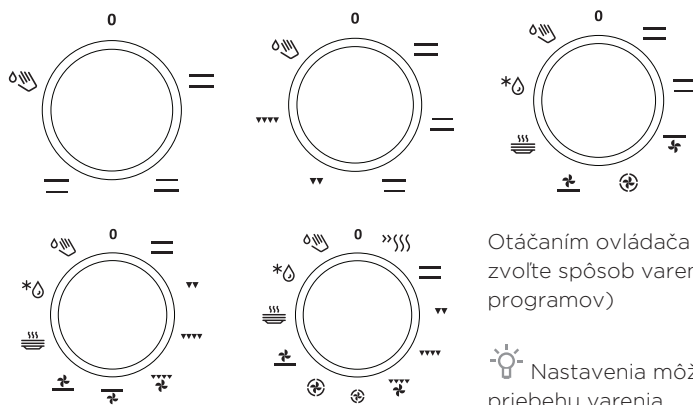
Po obdržaní spotrebiča odstráňte všetky časti, vrátane akýchkoľvek prepravných zariadení z rúry.

Vyčistite všetko príslušenstvo a doplnky teplou vodou a bežným čistiacim prostriedkom. Nepoužívajte žiadne abrazívne čistiace prostriedky.

Keď sa rúra zahreje prvýkrát, budete cítiť charakteristickú vôňu nového spotrebiča. Počas prvého použitia miestnosť dôkladne vetrajte.

KROKY PRE SPUSTENIE PEČENIA (1 - 4)

KROK 1: VÝBER REŽIMU VARENIA



Otáčaním ovládača (doprava a doľava) zvolíte spôsob varenia (pozri tabuľku programov)

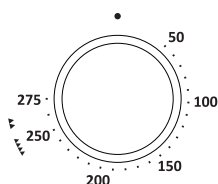
 Nastavenia môžete tiež zmeniť v priebehu varenia.

REŽIM	POPIS	ODPORÚČANÁ TEPLOTA (°C)
REŽIM VARENIA		
»»»»»	RÝCHLY PREDOHREV Túto funkciu použijete, ak chcete predohriať rúru na požadovanú teplotu v čo najkratšom možnom čase. Funkcia nie je vhodná na varenie jedla. Keď sa rúra zohreje na požadovanú teplotu, ohrevný proces je ukončený.	160
==	HORNÝ A DOLNÝ OHREV Ohrevné telesá v spodnej a hornej časti rúry budú rovnomerne šíriť teplo vo vnútri rúry. Pečivo alebo mäso môžete piecť iba na jednej výškovej úrovni.	200
—	HORNÝ OHREV Teplo sa bude šíriť iba cez horné ohrevné teleso v strope rúry. Použite ho na zhnednutie pripravovaného jedla (konečné dopečenie).	180
—	DOLNÝ OHREV Teplo sa bude šíriť iba dolným ohrevným telesom. Použite toto ohrevné teleso na dopečenie spodnej strany jedla.	180
▼▼	GRIL Pracovať bude iba časť veľkého grilu. Tento systém sa používa na grilovanie menšieho množstva jedla, zapekačky alebo klobásy či na opekanie chleba.	240

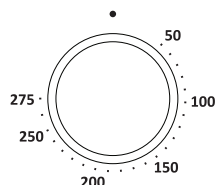
REŽIM	POPIS	ODPORÚČANÁ TEPLOTA (°C)
▼▼▼▼	VELKÝ GRIL Pracuje horné ohrevné teleso a gril. Teplo sa šíri priamo z grilu nainštalovaného v stope rúry. Pre zvýšenie ohrevného účinku sa aktivuje tiež horné ohrevné teleso. Táto kombinácia sa používa na grilovanie menšieho množstva mäsa, zapekačiek, klobások a na opekanie chleba.	240
▼▼▼	GRIL S VENTILÁTOROM Spustené bude grilovacie ohrevné teleso. Táto kombinácia sa používa na grilovanie mäsa a na pečenie väčších kusov mäsa a hydiny na jednej výškovej úrovni. Je tiež vhodná na gratinované jedlá a na vytvorenie chrumkavej kôrky/ zapečenie syra.	170
▼▼	HORNÝ OHREV A VENTILÁTOR Spustené bude horné ohrevné teleso. Použite tento spôsob na opekanie väčších kusov mäsa a hydiny. Je tiež vhodný na gratinovanie jedla.	170
▼	HORÚCI VZDUCH A DOLNÝ OHREV Spustené bude dolné ohrevné teleso, kruhové teleso a ventilátor. Používa sa na pečenie pizze, koláčov, kysnutého cesta a krehkého pečiva na niekoľkých úrovniach súčasne.	200
○	HORÚCI VZDUCH Spustené bude kruhové ohrevné teleso a ventilátor. Ventilátor nainštalovaný na zadnej vnútornej stene rúry zaistí neustálu cirkuláciu vzduchu okolo pečeného mäsa alebo cesta. Tento systém sa používa na opekanie mäsa a pečenie cesta na niekoľkých úrovniach súčasne.	180
○	DOLNÝ OHREV A VENTILÁTOR Používa sa na pečenie kysnutého, ale málo rastúceho cesta a na zaváranie ovocia a zeleniny.	180
○	HORNÝ A DOLNÝ OHREV S VENTILÁTOROM Aktivované sú obidve ohrevné telesá a ventilátor. Ventilátor umožňuje rovnomernú cirkuláciu horúceho vzduchu vo vnútri rúry. Použite na pečenie pečiva, na rozmrazovanie a na sušenie ovocia a zeleniny.	180
≡	OHRIEVANIE TANIEROV Túto funkciu použite na zohriatie vášho riadu (taniere, šálky) pred podávaním jedla, aby ste jedlo udržali dlhšie teplé.	60
*💧	ROZMRAZOVANIE Vzduch prúdi bez aktivovaných ohrevných telies. Aktivný bude iba ventilátor. Funkcia je určená na pomalé rozmrazovanie potravín.	-
👉	AQUA CLEAN Teplo vyžaruje iba dolné ohrevné teleso. Použite túto funkciu na čistenie rúry od msatnoty a zapečených zvyškov z jedla, program trvá 30 minút.	70

KROK 2: VÝBER NASTAVENIA

NASTAVENIE TEPLOTY VARENIA



Ovládač nastavte do polohy systému rúry s veľkým grilom a grilom.

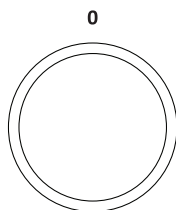


KROK 3: SPUSTENIE VARENIA

Nastavte systém a teplotu; potom spustite varenie.

KROK 4: VYPNUTIE RÚRY

Ovládač varného systému otočte do pozície „0“.



Po ukončení varenia bude ventilátor ešte pracovať v závislosti od teploty. Ak ponecháte pokrm v rúre, môže sa z neho uvoľniť vlhkosť a skondenzovať na prednom paneli a dverách.

POPIS SYSTÉMOV (REŽIMOV VARENIA) A TABUĽKY VARENIA

Ak vaše požadované jedlo nenájdete v tabuľke varenia, pozrite si podobné jedlo.

Zobrazené informácie sa vzťahujú na varenie na jednej úrovni.

Interval odporúčanej teploty je uvedený. Začnite pri nastavení nižšej teploty a zvyšujte ju, ak zistíte, že sa jedlo dostatočne nepeče.

Doby varenia sú hrubé odhady a môžu kolísať v závislosti od určitých podmienok.

Symbol * znamená, že rúru môžete pri zvolenom režime varenia predhriať.

Rúru predhrievajte iba v prípade, ak sa to odporúča v recepte v tabuľke tohto návodu na obsluhu. Zahrievanie prázdnej rúry spotrebuje množstvo energie.

Preto pečenie viacerých druhov pečiva alebo niekoľkých píz postupne, ušetrí množstvo energie, pretože rúra už bude predhriata.

Použite tmavé, čierne plechy a panvice potiahnuté silikónom alebo smaltom, pretože veľmi dobre vedú teplo.

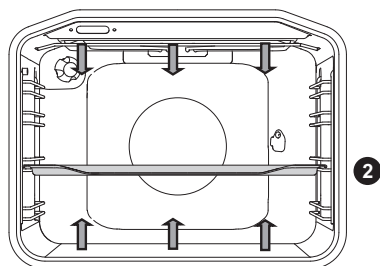
Pri použití pergamenového papiera sa uistite, že je odolný voči vysokým teplotám. Pri pečení väčších kusov mäsa alebo pečiva sa vytvára množstvo pary vo vnútri rúry, čo sa môže kondenzovať na dverách rúry. Toto je normálny jav, ktorý nemá vplyv na funkciu spotrebiča. Po ukončení procesu varenia, utrite dvere a sklo na dverách do sucha.

Vypnite rúru približne 10 minút pred ukončením procesu varenia, aby ste ušetrili energiu využitím nahromadeného tepla (toto neplatí pri režimoch a systémoch s mikrovlnami).

Nechladte potraviny v uzatvorenej rúre, aby ste zabránili kondenzácii (roseniu).

REŽIMY (SYSTÉMY) VARENIA

HORNÝ A DOLNÝ OHREV



Ohrevné telesá v dne a stope vnútra rúry vyžarujú teplo rovnomerne do vnútorného priestoru rúry.

Praženie mäsa:

Použite nádoby smaltované, s tvrdeného skla, hlíny alebo zliatiny. Nerezové nádoby nie sú vhodné, pretože silno odrážajú teplo.

Zaistíte dostatok tekutiny v priebehu procesu varenia, aby ste zabránili pripáleniu mäsa.

Mäso v priebehu varenia otočte. Pečienka bude šťavnatejšia, ak ju prikryjete.

Pokrm	Hmotnosť (g)	Úroveň (zdola)	Teplota (°C)	Čas prípravy (minúty)
MÄSO				
Bravčová pečienka	1500	2	190-200	120-130
Bravčové plece	1500	2	190-200	120-140
Bravčová roláda	1500	2	190-200	120-140
Sekaná	1500	2	200-210	60-70
Hovädzia pečienka	1500	2	190-210	120-140
Sviečková	1000	2	200-210	40-60
Teľacia roláda	1500	2	180-200	90-120
Jahňacia sviečková	1500	2	190-200	100-120
Zajačie stehná	1500	2	190-200	100-120
Stehno diviny	1500	2	190-200	100-120
Pizza*	/	2	220	25
Kurča	1500	2	200	80
RYBA				
Dusená ryba	1000	2	210	50-60

Použite tento spôsob pečenia kuraťa, ak spotrebič nemá 🍗 prednastavenie.

Použite tento spôsob pečenia pizze, ak spotrebič nemá 🍕 prednastavenie.

Pečenie pečiva

Používajte len jednu úroveň a tmavé plechy na pečenie. Vo svetlých plechoch alebo panviciach sa pečivo dobre neprepečie, pretože takéto nádoby odrážajú teplo.

Vždy umiestnite plechy na pečenie na rošt. Ak používate dodané plechy na pečenie, vyberte rošt. Doba varenia bude kratšia, ak rúru predhrejte.

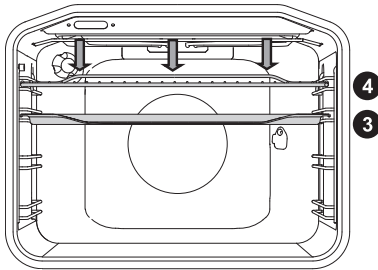
Pokrm	Úroveň (zdola)	Teplota (°C)	Čas prípravy (minúty)
PEČIVO			
Zeleninový nákyp	2	190-200	30-35
Sladký nákyp	2	190-200	30-35
Rolky *	2	200-220	30-40
Chlieb *	2	180-190	50-60
Biely chlieb *	2	180-190	50-60
Pohánkový chlieb *	2	180-190	50-60
Celozrnný chlieb *	2	180-190	50-60
Ražný chlieb *	2	180-190	50-60
Pšeničný chlieb *	2	180-190	50-60
Orechová torta	2	180	55-60
Piškót *	2	160-170	25-30
Tvarohový koláč	2	170-180	65-75
Šáľkový koláč	2	170-180	25-30
Malé pečivo z kysnutého cesta	2	200-210	25-30
Kapustové pirohy	2	185-195	25-40
Ovocný koláč	2	150-160	40-50
Sušienky	2	90	120

Rada	Použitie
Je koláč hotový?	• Prepichnite tortu na vrchu dreveným špáradlom alebo špajchľou. A sa netvoria stopy na špáradle alebo špajchli pri vytiahnutí, koláč (torta) je hotový. • Vypnite rúru a využite zostatkové teplo.
Torta sa zosype?	• Skontrolujte recept • Nabudúce použite menej tekutiny. • Všimnite si dobu miešania pri použití malého mixéra, miešadla atď.
Koláč je príliš svetlý na spodku?	• Použite tmavé plechy na pečenie alebo podnosy. • Umiestnite plech na pečenie o jednu úroveň nižšie a zapnite dolný ohrev ku koncu priebehu varenia.
Torta s vlhkou plnkou nie je dopečená?	• Zvýšte teplotu a predĺžte dobu pečenia.



Nevkladajte hlboké plechy na pečenie do prvej úrovne.

VEĽKÝ GRIL, GRIL



Pri grilovaní pokrmu s veľkým grilom bude pracovať horné výhrevné teleso a teleso grilu nainštalované na strope rúry.

Pri grilovaní s normálnym grilom (nie veľkým), bude pracovať iba teleso grilu, časť veľkého grilu.

Infračervené ohrevné teleso (gril) predhrejte na päť minút.

Dohliadajte na priebeh varenia po celú dobu. Mäsa sa môže rýchlo pripáliť kvôli vysokým teplotám.

Praženie s grilom je vhodné pre chrumkavé varenie s nízkym obsahom tuku a klobásky, kusov mäsa a ryby (stejky, rezne, steak z lososa alebo filety atď.), alebo opečeného chleba.

Ak grilujete priamo na rošte, potrite ho olejom, aby ste zabránili prepečeniu mäsa k roštu a vložte ho na štvrtú úroveň. Vložte hlbokú panvicu na prvý alebo druhú úroveň. Pri grilovaní v plechu na pečenie sa uistite, že je v ňom dostatok tekutín, aby sa zabránilo pripečeniu. Mäso v priebehu varenia otočte.

Po grilovaní, vyčistite rúru, príslušenstvo a riad.

Tabuľka grilovania - malý gril

Typ pokrmu	Hmotnosť (g)	Úroveň (zdola)	Teplota (°C)	Čas prípravy (minúty)
MÄSO				
Biftek	180g/szt.	3	240	18-21
Bravčové rezne	180g/szt.	3	240	18-22
Karbonátky/kotlety	180g/szt.	3	240	20-22
Grilované klobásky	100g/szt.	3	240	11-14
TOASTOVANÝ CHLIEB				
Toast	/	4	240	3-4
Sendvič	/	4	240	5-7

Tabuľka grilovania – veľký gril

Typ pokrmu	Hmotnosť (g)	Úroveň (zdola)	Teplota (°C)	Čas prípravy (minúty)
MÄSO				
Biftek	180 g / szt.	3	240	14-16
Biftek – prepečený	180 g / szt.	3	240	18-21
Bravčová krkovička	180 g / szt.	3	240	19-23
Karbonátky / Kotlety	180 g / szt.	3	240	20-24
Telací rezeň	180 g / szt.	3	240	19-22
Klobása	100 g / szt.	3	240	11-14
Leberkäse	200 g / szt.	3	240	9-15
RYBA				
Lososové plátky	600	3	240	19-22
TOASTOVÝ CHLIEB				
6 krajcov bieleho chleba	/	4	240	1.5-3
4 krajce obilného chleba	/	4	240	2-3
Sendvič	/	4	240	3.5-7

Pri grilovaní v plechu na pečenie sa uistite, že je v ňom dostatok tekutín, aby sa zabránilo pripáleniu. Mäso v priebehu varenia otočte.

Pri pečení pstruha, poklepte rybu papierovou utierkou. Vo vnútri okoreňte; na vonkajšej strane potrite olejom a položte na rošt. Počas grilovania rybu neotáčajte.

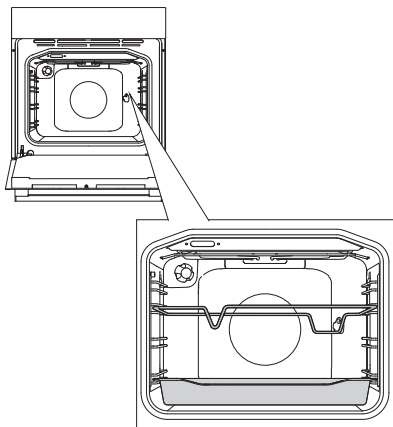


Pri použití grilu (infračerveného ohrevu) majte vždy zatvorené dvere rúry.

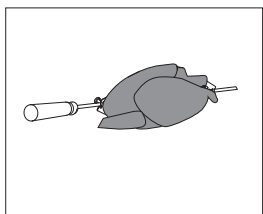
Gril, rošt a ďalšie príslušenstvo rúry sa môže počas grilovania veľmi zahrievať. Preto používajte kuchynské rukavice a kliešte na mäso.

Pečenie s otočným roštom (v závislosti od modelu)

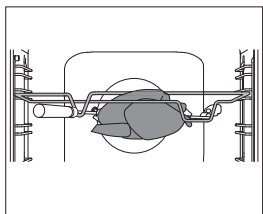
Maximálna teplota pri použití grilu je 240°C.



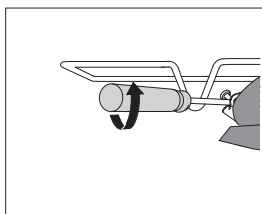
1 Vložte držiak roštu do tretej úrovne zdola a položte hlboký plech na dno (prvú) úroveň ako odkvapkávaciu misku.



2 Napichnite mäso na rošt a dotiahnite skrutky.



3 Položte rukoväť roštu na predný držiak roštu a vložte špičku do otvoru na pravej strane zadnej steny rúry (otvor je chránený otočným krytom).



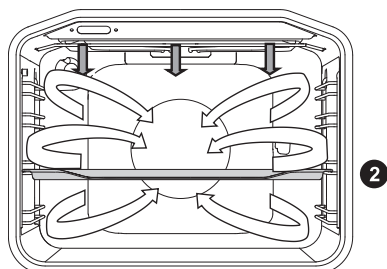
4 Uvoľnite držiak roštu a zatvorte dvere rúry.

Zapnite rúru a zvolte režim VEĽKÝ GRIL.



Gril bude pracovať len vtedy, keď sú dvere rúry zatvorené.

GRILOVANIE S VENTILÁTOROM

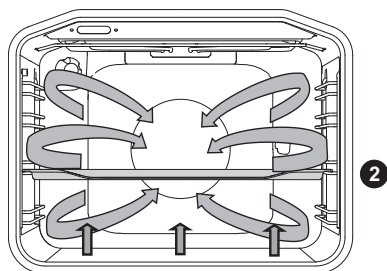


V tomto prevádzkovom režime, pracuje gril a ventilátor súčasne. Je to vhodné na grilovanie mäsa, rýb a zeleniny.

(Pozri popis a rady ku grilovaniu.)

Pokrm	Hmotnosť (g)	Úroveň (zdola)	Teplota	Čas prípravy (minúty)
MÄSO				
Kačka *	2000	2	150-170	80-100
Bravčová pečienka	1500	2	160-170	60-85
Bravčové plece	1500	2	150-160	120-160
Bravčové stehno	1000	2	150-160	120-140
Polka kurčata	600	2	180-190	25 (na jednej strane) 20 (na druhej strane)
Kurča	1500	2	190	30 (na jednej strane) 30 (na druhej strane)
RYBA				
Pstruh*	200 g/kom	2	170-180	45-50

HORÚCI VZDUCH A DOLNÝ OHREV

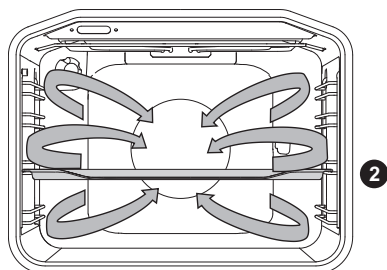


Dolné ohrevné teleso, okrúhle ohrevné teleso a teplovzdušný ventilátor pracujú. Vhodné na pečenie pizze, jablkového koláča a ovocného koláča.

(Pozrite popis a rady k pečeniu s horúcim vzduchom a dolným ohrevom.)

Pokrm	Úroveň (zdola)	Teplota (°C)	Čas prípravy (minúty)
Tvarohový koláč	2	150-160	65-80
Pizza *	2	200-210	15-20
Quiche Lorraine, krehké	2	180-200	35-40
Jablkový koláč, kysnuté cesto	2	150-160	35-40
Jablkový závin	2	170-180	45-65

HORÚCI VZDUCH



Pracuje okrúhle ohrevné teleso a ventilátor. Ventilátor nainštalovaný v zadnej stene vnútra rúry zaisťuje, že horúci vzduch neustále obieha okolo pečeného mäsa alebo pečiva.

Praženie mäsa:

Používajte len jednu úroveň a tmavé plechy na pečenie. Vo svetlých plechoch alebo panviciach sa pečivo dobre neprepečie, pretože takéto nádoby odrážajú teplo.

Zaistite dostatok tekutiny v priebehu procesu varenia, aby ste zabránili pripáleniu mäsa. Mäso v priebehu varenia otočte. Pečienka bude šťavnatejšia, ak ju prikryjete.

Pokrm	Hmotnosť (g)	Úroveň (zdola)	Teplota (°C)	Čas prípravy (minúty)
MÄSO				
Bravčová pečienka, vrátane kože	1500	2	170-180	140-160
Bôčik	1500	2	170-180	120-150
Kačka	1700	2	160-170	120-150
Hus	4000	2	150-160	180-200
Morka	5000	2	150-170	180-220
Kuracie prsia	1000	2	180-190	70-85
Plnené kurča	1500	2	170-180	100-120

Pečenie pečiva

Predhriatie sa odporúča.

Sušienky a sucháre môžete piecť v plytkých plechoch na pečenie na niekoľkých úrovniach súčasne (druhej a tretej).

Všimnite si, že doba pečenia sa môže líšiť, aj keď používate rovnaké plechy na pečenie.

Sušienky v hornom plechu na pečenie môžu byť upečené skôr ako v plechu nižšie.

Plechy na pečenie umiestnite vždy na rošt. Ak používate dodané plechy na pečenie, rošt vyberte.

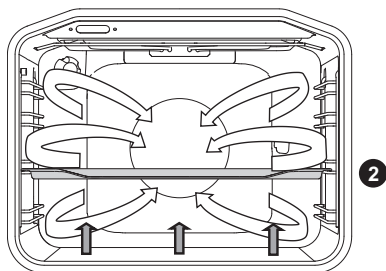
Pre rovnomerné upečenie sa uistite, že sú sušienky rovnako hrubé.

Pokrm	Úroveň (zdola)	Teplota (°C)	Čas prípravy (minúty)
PEČIVO			
Torta	2	150-160	45-60
Piškótový múčnik	2	150-160	25-35
Drobená torta	2	160-170	25-35
Ovocná torta	2	150-160	45-65
Slivkový koláč	2	150-160	30-40
Hubové rolky*	2	160-170	15-25
Ovocný koláč	2	160-170	50-70
Vianočka	2	160-170	35-50
Jablkový závin	2	170-180	40-60
Plnené rožky	2	170-180	30-35
Sušienky	2	150-160	15-25
Sušienky, lisované	2	150-160	15-28
Jemné pečivo, kysnuté	2	170-180	20-35
Jemné pečivo, lístkové cesto	2	170-180	20-30
Jogurt	2	40	240
PEČIVO – MRAZENÉ			
Jablkovo tvarohový závin	2	170-180	50-70
Pizza	2	170-180	20-30
Pečené zemiaky	2	170-180	20-35
Krokety	2	170-180	20-35
Plnené pečivo	2	180-190	25-45



Nevkladajte hlboký plech na pečenie do prvej úrovne vodítko.

SPODNÝ OHREV A VENTILÁTOR



Používa sa na pečenie kysnutého (ale málo rastúceho) cesta a na zaváranie ovocia a zeleniny. Plytký plech vložte na úroveň 2, aby mohol vzduch cirkulovať z hornej strany.

Typ pokrmu	Úroveň (zdola)	Teplota	Čas prípravy (minúty)
OVOCIE			
Jahody	2	180	20-30
Kôstkové ovocie	2	180	25-40
Džem	2	180	25-40
ZELENINA			
Nakladané uhorky	2	180	25-40
Fazuľa/mrkva	2	180	25-40

ZAVÁRANIE

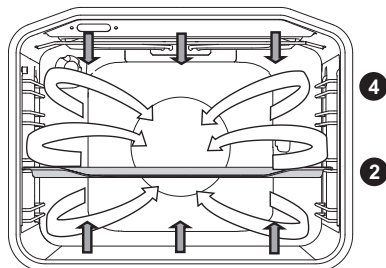
Prípravte si poháre a potraviny, ktoré majú byť zavarené. Používajte poháre s gumeným tesnením a skleným krytom. Nepoužívajte poháre na závit alebo poháre s kovovým krytom. Skontrolujte, že poháre sú rovnakej veľkosti, naplnené rovnako a hermeticky zatvorené.

Nalejte 1 liter horúcej vody (cca 70°C) do hlbokého plechu a položte naň 6 jedno litrových pohárov. Plech vložte do rúry na úroveň 2.

Počas zavárania, pozorujte zaváraný pokrm pokiaľ nezačne obsah pohárov vriieť – keď sa objavia bublinky v prvom pohári.

Pokrm	Množstvo (L)	T = 170 °C - 180 °C pokiaľ sa neobjavia v pohároch bublinky / pokiaľ tekutina v pohároch nezačne vriť	Teplota na začiatku varu - keď sa objavili bublinky	Čas odpočinku v rúre (min)
OVOCIE				
Jahody	6×1 l	40-55	Vypnite	25
Kôstkové ovocie	6×1 l	40-55	Vypnite	30
Džem	6×1 l	40-55	Vypnite	35
ZELENINA				
Nakladané uhorky	6×1 l	40-55	Vypnite	30
Fazuľa, mrkva	6×1 l	40-55	120°C, 60min	30

HORNÝ A DOLNÝ OHREV S VENTILÁTOROM



Používa sa na pečenie všetkých druhov pečiva, na rozmrazovanie a na sušenie ovocia a zeleniny. Pred vložením jedla do predhriatej rúry počkajte kým svetlo prvýkrát zhasne. Pre najlepšie výsledky pečte iba na jednej úrovni. Rúru by ste mali predhriať. Plech vložte do druhej alebo štvrtej úrovni smerom zdola.

Tabuľka pre pečenie cesta s horným a spodným výhrevným telesom a ventilátorom

Typ cesta	Úroveň zasunutia plechu (zdola)	Teplota (°C)	Čas pečenia (minúty)
Mramorový koláč	2	140-150	45-55
Torta v obdĺžnikovom plechu na pečenie	2	130-140	45-55
Cheesecake	2	130-140	55-65
Ovocný koláč - krehký	2	140-150	35-45
Piškótové cesto	2	130-140	20-30
Koláč s posýpkou	2	140-150	25-35
Ovocná torta	2	130- 40	35-45
Krehký závin	2	140-150	18-23
Vianočka, pletenec	2	140-150	25-35
Vianočný chlebík, mazanec	2	130-140	50-60
Jablkový závin	2	140-150	45-55
Buchty s plnkou	2	150-160	25-35
Bábovka	2	130-140	40-50
Krehké sušienky, koláčky	2	140-150	18-25
Lisované sušienky, čajové pečivo *	2	130-140	10-15
Drobné pečivo, kysnuté cesto	2	140-150	15-20
Chlieb	2	170-180	45-55
Pizza	2	180-190	13-20
Quiche Lorraine	2	150-160	35-45

Typ cesta	Úroveň zasunutia plechu (zdola)	Teplota (°C)	Čas pečenia (minúty)
MRAZENÉ PEČIVO			
Jablkový závin	2	150-160	40-50
Pizza	2	160-170	15-23
Filo cesto	2	150-160	18-25

ROZMRAZOVANIE



V tomto režime bude vzduch prúdiť bez prevádzky ohrevných telies.

Potraviny vhodné na rozmrazovanie - koláče so smotanou alebo maslom na báze krému, ostatné koláče a pečivo, chlieb a žemle a hlboko zmrazené ovocie.

Vo väčšine prípadov sa odporúča vybrať jedlo z obalu (nezabudnite odstrániť všetky kovové svorky a sponky)

V polovici doby rozmrazovania by ste mali kúsky obrátiť, poiešať a oddeliť, ak boli predtým zmrazené dohromady.

ÚDRŽBA & ČISTENIE



Uistite sa, že je spotrebič odpojený od elektrického napájania a počkajte kým vychladne.

Deti by nemali čistiť spotrebič, ani vykonávať údržbu bez riadneho dozoru.

Hliníkový povrch

Vyčistite hliníkových povrch s nedrhnúcim tekutým čistiacim prostriedkom určeným na takého povrchy. Naneste čistiaci prostriedok na vlhkú handričku a povrch vyčistite. Potom povrch opláchnite vodou. Nenanášajte čistiaci prostriedok priamo na hliníkový povrch. Nepoužívajte drhnúce čistiace prostriedky a špongie.

Poznámka: Povrch by nemal prísť do styku s čistiacími sprejmi na rúru, pretože môžu spôsobiť viditeľné a trvalé poškodenie.

Predný povrch z nerezovej ocele

(v závislosti od modelu)

Vyčistite tento povrch iba s jemným čistiacim prostriedkom (mydlovou vodou) a mäkkou špongiou, ktorá nepoškriabe povrch. Nepoužívajte drhnúce čistiace prostriedky, ani prostriedky obsahujúce rozpúšťadlá, pretože môžu poškodiť povrchovú úpravu rúry.

Lakované povrchy a plastové časti

(v závislosti od modelu)

Na čistenie gombíkov a tlačidiel, rúčky dverí, štítiky, nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky alebo čistiace prostriedky na báze alkoholu alebo s alkoholom.

Ihneď odstráňte všetky škvrny jemnou neabrazívnou handričkou s trochou vody, aby nedošlo k poškodeniu povrchu.

Môžete tiež použiť čistiace prostriedky a čistiace pomôcky určené pre tieto plochy podľa pokynov ich výrobcov.



Omenjene površine ne smejo priti v stik s spreji za čiščenje pečic, ker aluminizirane površine vidno in trajno poškodujejo.

BEŽNÉ ČISTENIE RÚRY

Môžete použiť štandardný postup čistenia na čistenie odolných nečistôt v rúre (pomocou čistiacich prostriedkov alebo sprejov na rúry). Po takom čistení dôkladne opláchnite zvyšky.

Vyčistite rúru a príslušenstvo po každom použití, aby ste zabránili pripáleniu nečistoty na jej povrchu. Najjednoduchší spôsob odstránenia tuku je pomocou horúcej mydlovej vody, kým je ešte rúra horúca.

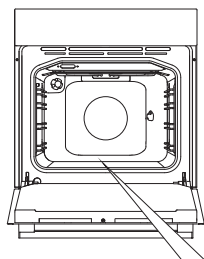
Na odolné nečistoty a špinu používajte bežné čistiace prostriedky. Rúru dôkladne opláchnite pomocou vody, aby ste odstránili všetky zvyšky.

Nikdy nepoužívajte agresívne čistiace prostriedky, drhnúce prostriedky, špongie, hubky a odstraňovače hrdze a pod.

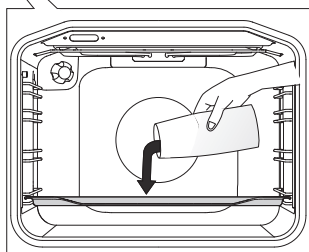
Vyčistite príslušenstvo (plechy na pečenie a podnosy, rošty atď.) horúcou vodou a saponátom.

Rúra, vnútro rúry a plechy na pečenie sú pokryté špeciálnym smaltovaným náterom kvôli hladkému a odolnému povrchu. Tento špeciálny náter uľahčuje čistenie pri izbovej teplote.

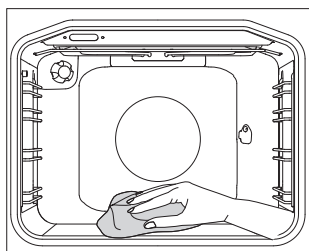
POUŽITIE FUNKCIE AQUA CLEAN NA ČISTENIE RÚRY



1 Otočte OTOČNÝ VOLIČ REŽIMU PEČENIA na Aqua Clean. 2. Nastavte VOLIČ TEPLoty na 70 °C.



2 Nalejte 0,6 l vody do skleneného alebo plytkého plechu a vložte ho do spodnej drážky.



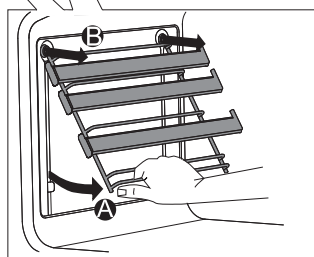
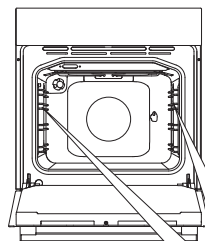
3 Po 30 minútach sa zvyšky tukov a pripečenej masnoty vplyvom odparovanej vody navlhčia a zmäknú a vy ich tak budete môcť ľahko utrieť handričkou.



Použite systém Aqua Clean, až keď je rúra úplne vychladnutá.

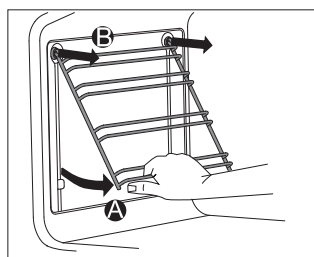
DEMONTÁŽ A ČISTENIE DRÔTENÝCH ROŠTOV A TELESKOPICKÝCH VYSÚVACÍCH VODÍTKO

Používajte iba bežné čistiace prostriedky na čistenie vodítko.



A Držte vodítko na spodnej strane a vytiahnite ich smerom do stredu vnútra rúry.

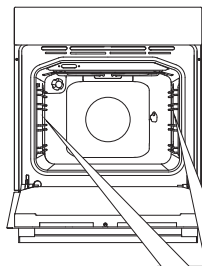
B Vyberte ich z otvorov v hornej časti



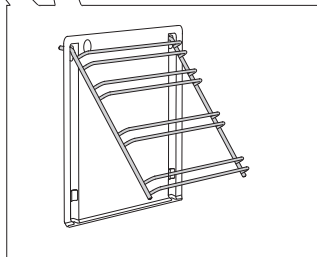
Neumývajte teleskopické vodítko v umývačke riadu.

INŠTALÁCIA KATALYTICKÝCH VLOŽIEK

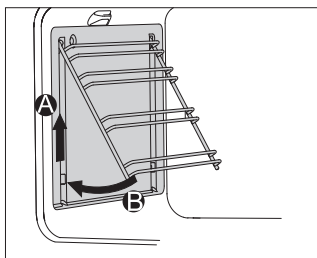
Používajte iba bežné čistiace prostriedky na čistenie vodítok.



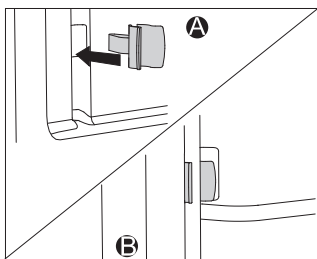
Odmontujte drôtené rošty alebo teleskopické vodítka.



1 Namontujte vodítka na katalytické vložky.



2 Zaveste vložky s vodítkami pripojenými pomocou pripravených otvorov a zatlačte smerom nahor.



Pri inštalácii plne vysúvacích vodítok s katalytickými vložkami, vložte jeden koniec dodanej úchopnej zámky do otvoru v dolnej časti vnútra rúry a vložte druhý koniec úchopnej zámky do vodítok. Účelom úchopných zámkov je držať vodítka pevne na mieste.



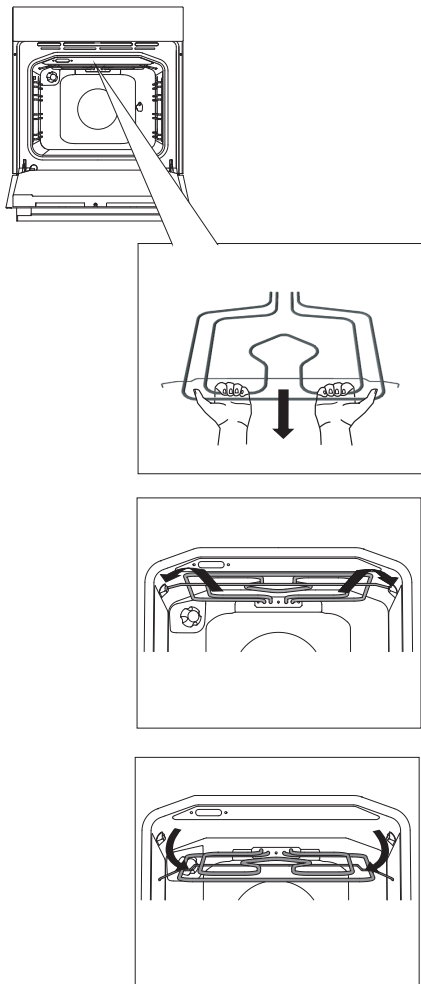
Neumývajte katalytické vložky v umývačke riadu.

ČISTENIE STROPU RÚRY

(v závislosti od modelu)

Horný gril je skladací, aby sa umožnilo ľahšie čistenie stropu rúry.

Pred čistením rúry, vyberte plechy, rošt a vodítka.



Zatlačte ohrevné teleso, kým sa neuvolní z držiakov na ľavej a pravej strane vnútra rúry.

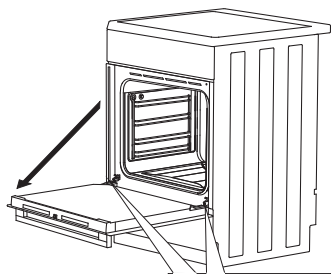
.....
 Nikdy nepoužívajte ohrevné teleso, keď je uvoľnené z držiakov. Po vyčistení, dodržujte rovnaký postup v opačnom poradí, aby ste zatlačili ohrevné teleso naspäť do držiakov na svoje miesto.



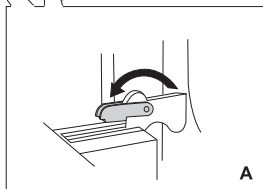
Odpojte spotrebič od elektrickej siete.

Ohrevné teleso musí byť chladné; inak hrozí nebezpečenstvo popálenia.

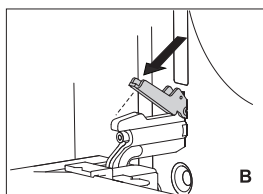
DEMONTÁŽ A OSADENIE DVERÍ RÚRY



- 1** Najskôr úplne otvorte dvere (tak ako to najviac pôjde).

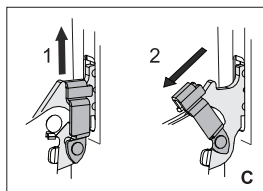


A



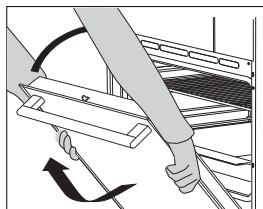
B

- 2 A** Otvorte zarážky úplne na spodok (dvierka bez systému jemného zatvárania).
- B** Ak je spotrebič vybavený systémom GentleClose, otočte západky pántov dverí späť do uhla 90



C

- C** Ak je spotrebič vybavený systémom GentleClose, mierne nadvihnite západky pántov dverí a vytiahnite ich smerom k sebe.



- 3** Pomaly zatvárajte dvierka, kým západky pántov nebudú zarovnané s drážkami. Mierne zdvihnite dvierka a vytiahnite ich z oboch závesných otvorov na spotrebiči.

Na nasadenie dverí, zopakujte postup v opačnom poradí. Ak sa dvere neotvárajú alebo nezatvárajú správne, uistite sa, že zárezy na závesoch sú zarovnané s lôžkami závesov.

JEMNÉ ZATVÁŘANÍ DVEŘÍ (v závislosti od modelu)

Dveře rúry sú vybavené systémom, ktorý tlmí zatvárania dverí, začína pri 75-stupňovom uhle. Umožňuje jednoduché, tiché a plynulé zatvorenie dverí. Jemný tlak (do 15 stupňov do uzavretia dverí) je dostatočný na automatické a tiché zatvorenie dverí.



V prípade, že sila použitá na zatvorenie dverí je príliš veľká, účinok systému sa zníži, alebo sa systém vynechá z dôvodu bezpečnosti.

ZÁMKA DVEŘÍ (v závislosti od modelu)

Otvorte zámku dverí jemným zatlačením doprava palcom a zároveň ťahajte dvere smerom von.



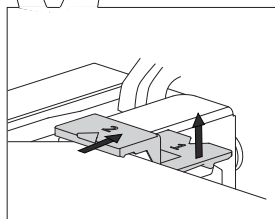
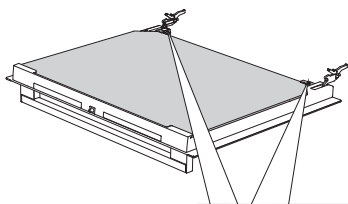
Keď sú dvere zatvorené, zámka dverí sa automaticky vráti do východiskovej polohy.



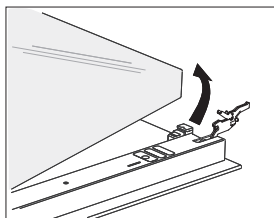
Pri výmene dverí sa vždy uistite, či sú závesné držiaky správne umiestnené v závesných lôžkach, aby sa zabránilo náhlemu zatvoreniu hlavného závesu, ktorý je pripojený k hlavnej pružine. Ak je hlavná pružina zapojená, hrozí riziko nebezpečenstva.

ODSTRÁNENIE A VLOŽENIE SKLENENEJ TABULE DVERÍ

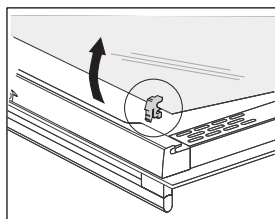
Sklenenú tabuľu dverí môžete čistiť z vnútra, ale musíte ju najskôr vybrať. Odstráňte dvere (pozri kapitola "DEMONTÁŽ A OSADENIE DVERÍ").



- 1** Mierne nadvihnite držiaky na ľavej strane dverí (označenie 1 na držiaku) a vytiahnite ich smerom od sklenenej tabule (označenie 2 na držiaku).



- 2** Držte sklenenú tabuľu dverí za dolnú hranu; ľahko ju nadvihnite tak, aby nebola pripojená k držiaku; a vyberte ju.



- 3** Ak chcete odstrániť tretiu sklenenú tabuľu (iba pri niektorých modeloch), nadvihnite ju a odstráňte. Tiež odstráňte gumové tesnenia na sklenenej tabuli.

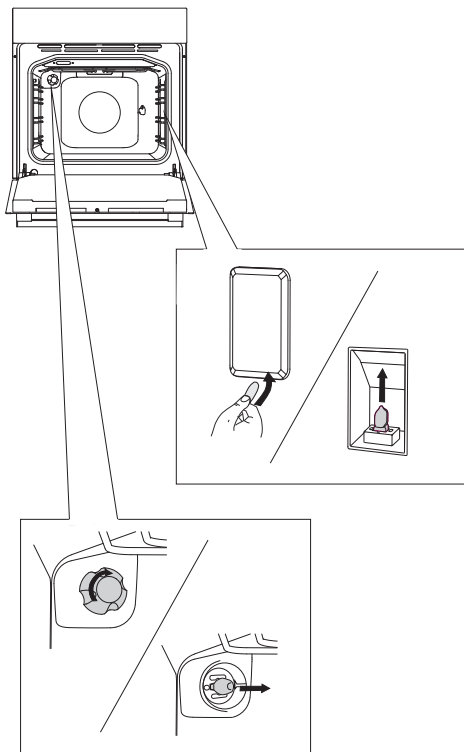


Na vloženie sklenenej tabule postupujte v opačnom poradí. Označenia (polkruh) na dverách a sklenenej tabuli sa musia prekryvať.

VÝMENA ŽIAROVKY

Žiarovka je spotrebný materiál a preto sa na ňu nevzťahuje záruka. Pred výmenou žiarovky, odstráňte plechy, rošt a vodítka.

(Halogénová žiarovka: G9, 230 V, 25 W; bežná žiarovka E14 25W 230V)



Pomocou plochého skrutkovača uvoľníte kryt žiarovky a odstráňte ho. Vyberte žiarovku.



Dávajte pozor, aby ste nepoškodili smalt.

Uvoľnite kryt žiarovky a vyberte žiarovku.



Používajte ochranu, aby ste sa nepopálili.

RIEŠENIE PROBLÉMOV

Problém / chyba	Príčina
Nie je reakcia na ovládače; displej je zamrznutý.	Odpojte spotrebič od elektrickej siete na niekoľko minút (odstráňte poistku alebo vypnite hlavný vypínač); potom spotrebič pripojte naspäť a zapnite ho.
Hlavný istič vo vašej domácnosti často vypadáva.	Zavolajte servisného technika.
Osvetlenie rúry nefunguje.	Proces výmeny žiarovky je popísaný v kapitole Čistenie a údržba.
Pečivo je nedopečené.	Zvolili ste správnu teplotu a spôsob ohrevu? Sú dvere rúry zatvorené?

Ak problémy pretrvávajú aj napriek dodržaniu vyššie uvedených pokynov a rád, zavolajte autorizovaného servisného technika.

Opravy a záručné nároky vyplývajúce z nesprávneho pripojenia alebo použitia spotrebiča nie sú kryté zárukou. V takom prípade bude náklady hradiť zákazník.



Pred opravou odpojte spotrebič od elektrickej siete (odstránením poistky alebo odstránením zástrčky zo zásuvky).

LIKVIDÁCIA



Obal je vyrobený z ekologicky nezávadných materiálov, ktoré sa môžu recyklovať, zlikvidovať, alebo zničiť bez ohrozenia životného prostredia. Na tento účel sú obalové materiály označené zodpovedajúcim spôsobom.

Symbol na výrobku alebo na jeho obale znamená, že s výrobkom by ste nemali narábať ako s bežným domácim odpadom. Výrobok by ste mali odovzdať do autorizovaného zberného strediska na spracovanie elektrického a elektronického odpadu.

Správnou likvidáciou výrobku pomôžete zabrániť negatívnym dopadom na životné prostredie a zdravie ľudí, ktoré by mohli nastať v prípade nesprávnej likvidácie výrobku. Pre podrobné informácie o odstránení a spracovaní výrobku, sa prosím, obráťte na príslušný miestny úrad, zodpovedný za nakladanie s odpadom, vašu službu na likvidáciu odpadu, alebo predajňu, kde ste výrobok zakúpili.

Vyhradzujeme si právo na akékoľvek zmeny a chyby v návode na obsluhu.

TESTY VARENIA

Pokrm testované v súlade so štandardami EN 60350-1.

Konvenčné pečenie

Pokrm	Príslušenstvo	Úroveň (zdola)	Systém	Teplota (°C)	Čas prípravy (minúty)
Koláč – jedna úroveň	Plytký smaltovaný plech na pečenie	3		140-150 *	25-40
Koláč – dve úrovne	Plytký smaltovaný plech na pečenie	2, 3		140-150 *	30-45
Koláč – tri úrovne	Plytký smaltovaný plech na pečenie	2, 3, 4		130-140 *	35-50
Múčnik – jedna úroveň	Plytký smaltovaný plech na pečenie	3		150-160	25-40
Múčnik – dve úrovne	Plytký smaltovaný plech na pečenie	2, 3		140-150	30-45
Múčnik – tri úrovne	Plytký smaltovaný plech na pečenie	2, 3, 4		140-150	35-50
Torta	Okrúhla forma/rošt	2		160-170	20-35
Jablkový koláč	Okrúhla forma/rošt	2		170-180	55-75

* Přeدهřejte po dobu 10 minut. Nepoužívejte funkci rychlého předeدهřátí.

Grill

Pokrm	Príslušenstvo	Úroveň (zdola)	Systém	Teplota (°C)	Čas prípravy (minúty)
Toast	Rošt	4	▼▼▼▼	240 *	1:00-5:00
Mleté mäso	Rošt + plytký plech na pečenie na odkva- pkávanie	4	▼▼▼▼	240	30-40 **

* Předehřejte po dobu 6 minut. Nepoužívejte funkci rychlého předehřátí.

** Otočit po 2/3 doby pečení.

