

BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA

Pred používaním spotrebiča si pozorne prečítajte všetky pokyny uvedené v tomto návode.

Tento návod uschovajte.

 **Vezmite na vedomie:**

Tento symbol upozorňuje na odporúčania a informácie dôležité pre používateľa.

- Pred prvým použitím rúry odstráňte všetok papierový obal, nachádzajúci sa v jej vnútri, ako sú ochranné kartóny, príručky, plastické vrecká atď.
- Skontrolujte, či zariadenie počas prepravy neutpelo žiadne škody.
- Spotrebič sa musí umiestniť vo vzdialenosti najmenej 20 cm od elektrickej zásuvky, ku ktorej bude pripojený.
- Pred prvým použitím nechajte fungovať prístroj naprázdno pri maximálnej teplote a so zapnutou funkciou CONVECTION po dobu aspoň 30 minút, aby sa odstránil zápach novosti a trochu dymu, ktorý sa vytvára v dôsledku prítomnosti ochranných látok aplikovaných na odporoch pred prepravou. Miestnosť vyvetrajte.
- Nepoužívajte na povrchoch, ktoré sa môžu teplotou poškodiť.
- Rúra musí byť umiestnená v interiéri, v prostredí bez prievanu a chránená pred teplom a priamym slnečným svetlom.
- Pred použitím umyte všetko príslušenstvo, ručne alebo v umývačke riadu, okrem skrinky na zber omrvínok, ktorú je nutné umývať ručne.
- Rúra je vybavená systémom obnovy časovača v prípade výpadkov prúdu do 5 sekúnd.

 **Pozor!**

Nedodržanie upozornení by mohlo viesť k poškodeniu spotrebiča.

- Táto rúra bola projektovaná na prípravu pokrmov. Nesmie byť nikdy používaná na iné účely, nesmie byť modifikovaná alebo iným spôsobom poškodzovaná.
- Po vybalení prístroja sa uistite, že dvierka sú nepoškodené a fungujú správne. Dvierka rúry sú krehké, pretože sú zo skla. Ak sú viditeľne naštiepené, sú na nich ryhy alebo sú poškriabané, je nutné ich vymeniť. Počas používania, čistenia a prenosu prístroja sa vyhýbajte silnému buchnutiu dvierkami alebo narazeniu do nich. Nelejte studenú kvapalinu na sklo, keď je spotrebič horúci.
- Umiestnite prístroj na vodorovnú plochu vo výške aspoň 85 cm, mimo dosahu detí.

- Spotrebič môžu používať deti od 8 rokov a osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo osoby bez skúseností alebo potrebných znalostí len pod dozorom alebo keď dostali pokyny týkajúce sa bezpečného používania spotrebiča a keď pochopili nebezpečenstvá týkajúce sa spotrebiča. Dohliadajte na deti a ubezpečte sa, že sa so spotrebičom nehrajú. Čistenie a údržbu zo strany používateľa nesmú vykonávať deti, s výnimkou detí od 8 rokov, ktoré sú pri tejto činnosti neustále pod dozorom.
- Spotrebič a napájací kábel uchovávajú mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.
 - Nepresúvajte prístroj, kým je vo funkcii.
 - Nepoužívajte prístroj, ak:
 - Napájací kábel je poškodený
 - Prístroj padol na zem alebo sú na ňom viditeľné škody či anomálie fungovania. V takýchto prípadoch, aby sa predišlo akémukoľvek riziku, je potrebné odnieť prístroj do najbližšieho strediska zákaznickej popredajnej služby.
 - Nikdy neumiestňujte prístroj do blízkosti zdrojov tepla.
 - Nepoužívajte prístroj ako zdroj tepla.
 - Nikdy nekladajte dovnútra prístroja papier, kartón alebo plastický materiál a neukladajte na prístroj žiadne predmety (kuchynské nástroje, mriežky, iné predmety).
 - Nekladajte nič do ventilačných otvorov, ktoré sú umiestnené v hornej a zadnej časti. Uistite sa, že nie nič nebráni prúdeniu vzduchu.
 - Táto rúra nebola projektovaná na zabudovanie.
 - Keď sú dvierka otvorené, neukladajte na ne ťažké predmety, horúce hrnce a nádoby. Neťahajte rukoväťou smerom nadol.
 - Každé profesionálne použitie, ktoré je nevhodné a nezodpovedá pokynom na použitie, zbavuje výrobcu akejkoľvek zodpovednosti a vedie k zrušeniu záruky.
- Tento spotrebič je určený výhradne k použitiu v domácnosti.

Nie je určený pre použitie v: priestoroch

používaných ako kuchyňa pre personál v obchodoch, kanceláriách a inom pracovnom prostredí, v chalupách, hoteloch, motelloch a ďalších ubytovacích zariadeniach, izbách na prenájom.

- Ak sa prístroj nepoužíva, alebo pred jeho čistením, je vždy potrebné odpojiť ho od siete.
- Spotrebič sa nesmie spustiť prostredníctvom vonkajšieho časovača alebo samostatného systému diaľkového ovládania.
- Prístroj musí byť umiestnený a musí fungovať so zadnou časťou opretou o stenu.
- Nikdy nepoužívajte kovové zašpicateňé alebo ostré predmety na čistenie pekáča
- Pred čistením vždy prístroj vypnite a odpojte zástrčku zo zásuvky.
- Tento výrobok nie je určený na skladovanie potravín.

Príslušenstvo na varenie nie je vhodné pre uchovávanie potravín, najmä kyslých. Počas prípravy nenechávajte dlho na povrchu príslušenstva kyslé látky ako je citrónová šťava alebo ocot. Kyslé látky ako citrónová šťava, paradajkový pretlak, ocot a podobne môžu reagovať a poškodiť povrch v prípade, že ich necháte dlhší čas na povrchu príslušenstva na varenie.

Nebezpečenstvo popálenín!

Nedodržanie upozornení môže spôsobiť popáleniny alebo opareniny.

- Keď je prístroj v prevádzke, môže byť teplota dvierok a jeho vonkajších povrchových plôch veľmi vysoká. Používajte vždy gombíky, rukoväte a tlačidlá. Nedotýkajte sa kovových alebo sklenených častí. V prípade potreby používajte rukavice na pečenie.
- Tento elektrický spotrebič pracuje pri vysokých teplotách, ktoré by mohli spôsobiť popáleniny.

- Nikdy nenechávajte horľavé predmety v blízkosti rúry alebo pod pracovnou plochou, na ktorom je spotrebič umiestnený.
- Nikdy nenechajte prístroj fungovať pod závesným kusom nábytku alebo policou, v blízkosti horľavých materiálov ako záclony, žalúzie, atď.
- **Ak sa pokrm alebo niektoré časti pece vznietia, nesnažte sa uhasiť plameň vodou. Nechajte dvierka zavreté, odpojte zástrčku a uhasťte plameň vlhkou handrou.**

Nebezpečenstvo!

Nedodržanie upozornení by mohlo viesť k životu nebezpečnému úrazu elektrickým prúdom.

- **Pred zasunutím zástrčky do zásuvky, skontrolujte, či:**
 - **Sieťové napätie zodpovedá hodnote uvedenej na identifikačnom štítku.**
 - **Elektrická zásuvka má minimálny výkon 16 A a je vybavená uzemňovacím vodičom.**
- **Výrobca sa zbavuje akejkoľvek zodpovednosti v prípade nedodržania tejto bezpečnostnej normy.**
- Nenechávajte voľne visieť napájací kábel a dávajte pozor, aby sa nedotýkal teplých častí rúry. Nikdy neodpájajte prístroj ťahaním za napájací kábel.
- Pokiaľ je potrebné použiť predlžovaciu šnúru, skontrolujte, či je v dobrom stave, či je vybavená zástrčkou s uzemením a so sekvenčným vodivým káblom minimálne takého typu, ako je napájací kábel prístroja.
- Aby sa predišlo zásahom elektrického prúdu, nikdy neponárajte napájací kábel do vody, ani jeho zástrčku a celkový prístroj ako taký.
- Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť asistenčný servis výrobcu alebo osoba s podobnou kvalifikáciou, aby sa predišlo akémukoľvek riziku.
- V záujme vlastnej bezpečnosti sa nepokúšajte rozoberať prístroj sami. Vždy sa obráťte na servisné stredisko.

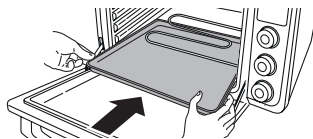


Tento výrobok je v súlade s Nariadením (EÚ) č. 1935/2004 týkajúcim sa materiálov a predmetov určených na styk s potravinami.

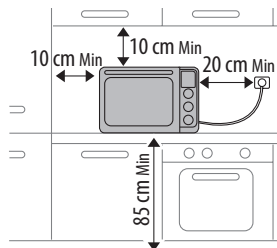
OPIS SPOTREBIČA

- A Horný odpor
- B Vnútorne osvetlenie
- C Sklenené dvierka
- D Mriežky

- E Pekáč
- F Displej
- G Gombík časovača ☺
- H Tlačidlo spustenia START
- I Červená kontrolka prevádzky
- L Tlačidlo kontroly vnútornej teploty 🌡️
- M Gombík nastavenia teploty/hmotnosti 📏/📦
- N Tlačidlo zapnutia/stand-by ⏻
- O Gombík výberu funkcií FUNCTION
- P Spodný odpor
- Q Tanier na pizzu
- R Skrinka na zber omrvínok
- S Odpor ventilácie (nie je vidno)

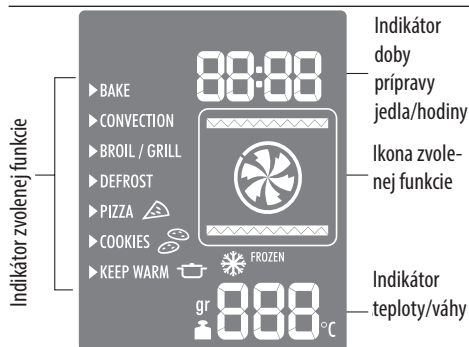


- Spotrebič sa musí umiestniť vo vzdialenosti najmenej 20 cm od elektrickej zásuvky, ku ktorej bude pripojený. Pred spustením spotrebiča ho odsuňte aspoň o 10 cm od múra a akýchkoľvek predmetov, ktoré sa nachádzajú na tej iste pracovnej ploche.



- Pred prvým použitím nechajte fungovať prístroj naprázdno so zapnutou funkciou CONVECTION (pečenie s ventiláciou) a pri maximálnej teplote po dobu aspoň 30 minút, aby sa odstránil zápach novosti a trochu dymu, ktorý sa vytvára v dôsledku prítomnosti ochranných látok aplikovaných na odporoch pred prepravou. Miestnosť vyvetrajte.

DISPLEJ



TECHNICKÉ ÚDAJE

Napätie: 220 - 240 V ~ 50/60 Hz
 Príkion: 2000 W
 Rozmery Š x V x H: 490x445x300
 Hmotnosť: 11,586 kg

INŠTALÁCIA A PRVÉ POUŽITIE

- Pred prvým použitím rúry odstráňte všetok papierový obal, nachádzajúci sa v jej vnútri, ako sú ochranné kartóny, príručky, plastické vrecká, atď.
- Skontrolujte, či zariadenie počas prepravy neutrpelo žiadne škody.
- Spotrebič umiestnite na rovnú plochu. Odstráňte všetky predmety, ktoré by sa mohli nachádzať na spotrebiči.
- Nepoužívajte na povrchoch, ktoré sa môžu teplotou poškodiť.
- Pred použitím umyte všetko príslušenstvo, ručne alebo v umývačke riadu, okrem skrinky na zber omrvínok, ktorú je nutné umývať ručne. Skrinka na zber omrvínok sa vkladá do rúry na jej dno, pod spodný odpor.

NASTAVENIE ČASU

Keď zariadenie prvý raz pripojíte do elektrickej siete alebo došlo k prerušeniu napájania, zariadenie vydá zvukový signál a na displeji sa zobrazia štyri čiarky ("--:--"). Po 5 sekundách sa displej vypne, pretože nie je nastavený čas, a zariadenie prejde do režimu stand-by. Na naprogramovanie času postupujte nasledovne:

Stlačte tlačidlo štartu START (H) podobu aspoň 3 sekúnd (obr. 2).

Hodiny začnú blikať (00:00).

Hodiny nastavte otáčaním gombíka ☺ časovača (G) (13:00).

Stlačte tlačidlo spustenia START (H).

Minúty začnú blikať (13:00).

Minúty nastavte otáčaním gombíka ☺ časovača (G) (13:25).

Stlačte tlačidlo spustenia START (H).

Zobrazí sa nastavený čas (13:25).

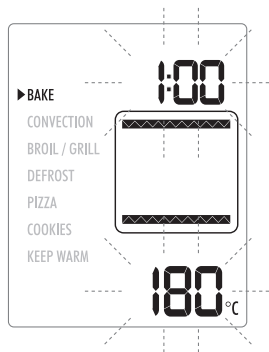
Ak si neskôr prajete upraviť čas, zopakujte vyššie uvedený postup. Aby bolo možné upraviť čas, musí byť spotrebič v režime stand-by.



FUNKCIA BAKE (TRADIČNÉ PEČENIE)

Táto funkcia je ideálna na prípravu lasagni, cestovín cannelloni a vo všeobecnosti na koláče,

- Stlačte tlačidlo zapnutia/stand-by (N). Rúra sa zapne. Ak je rúra zapnutá a neotočíte nejakým gombíkom alebo nestlačíte nejaké tlačidlo, po 2 minútach sa vypne a prejde do režimu stand by.
- Automaticky zvolená funkcia, ktorá sa zobrazí na displeji, je BAKE (tradičné pečenie).

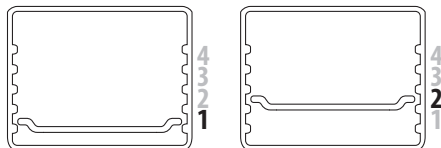


Nastaviteľné hodnoty, teda doba pečenia a teplota, blikajú. Ak tieto hodnoty nenastavíte, na displeji sa zobrazí 1:00 h a 180 °C.

- Otočte gombíkom nastavenia teploty/hmotnosti (M) a nastavte teplotu (v rozsahu od minimálne 80 °C do maximálne 220 °C).
- Otočte gombíkom časovača (G) a nastavte dobu pečenia (v rozsahu od minimálne 0:01 minúty po maximálne 2:00 hodiny).
- Stlačte tlačidlo spustenia START (H) a začnite fázu predohrevu.

Červená kontrolka prevádzky (I), ktorá sa nachádza pri tlačidle spustenia START (H) sa rozsvieti a na displeji sa zobrazí nápis "PRE - HEAT".

- Keď rúra dosiahne nastavenú teplotu, vydá zvukový signál. Predtým nastavený čas pečenia sa začne odrátavať.
- Otvorte dverka rúry a vložte pripravované jedlo na mriežku (D) alebo pekáč (E) v polohe 1 alebo 2.



- Zatvorte dverka.
- Po uplynutí času pečenia sa na displeji zobrazí nápis "END" a rúra vydá zvukové znamenie.
- Na reset rúry počas prevádzky alebo na konci pečenia, keď sa na displeji zobrazí nápis "END", stlačte tlačidlo spustenia/stand-by (N) po dobu 2 sekúnd.
- Otvorte dverka rúry a vytiahnite jedlo. Použite rukavice.

Keď je aktívna funkcia BAKE (tradičné pečenie), je možné prepnúť túto funkciu na CONVECTION (pečenie s ventiláciou) alebo BROIL/GRILL, a to bez prerušenia pečenia. Stačí otočiť gombík výberu funkcií FUNCTION (O) a zvoliť novú požadovanú funkciu. Doba pečenia a teplota zostanú rovnaké, ako boli nastavené predtým. Pri funkcii BROIL/GRILL sa teplota nastaví automaticky.

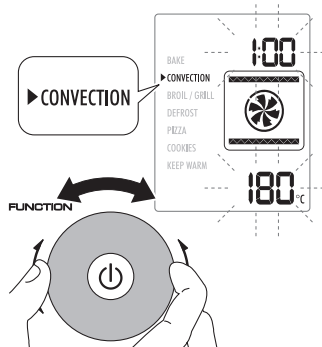
| POTRAVINY | HMOTNOSŤ | UMIESTNENIE MRIEŽKA/PEKÁČ | TEPLOTA | ČAS (minúty) |
|-----------------------|----------|---------------------------|---------|--------------|
| cestoviny cannelloni | 1000 g | mriežka v polohe 1 | 180 °C | 35-40 |
| ryba | 1000 g | pekáč v polohe 2 | 200 °C | 30-35 |
| gratinované paradajky | 1000 g | pekáč v polohe 2 | 200 °C | 25-30 |
| piškótový koláč | 700 g | mriežka v polohe 1 | 170 °C | 25-30 |
| okružla bábovka | 750 g | mriežka v polohe 1 | 180 °C | 30-35 |
| džemová torta | 1000 g | pekáč v polohe 2 | 180 °C | 30-35 |
| slivkový koláč | 900 g | mriežka v polohe 1 | 150 °C | 85-90 |
| muffiny | 12 ks | pekáč v polohe 2 | 170 °C | 20-25 |



FUNKCIA CONVECTION (PEČENIE S VENTILÁ-CIOU)

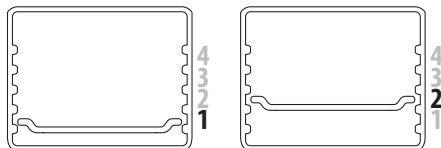
Táto funkcia je vhodná na pečenie slaných koláčov, hydiny, zemiakov, pečiva z listkového cesta, atď.

- Stlačte tlačidlo zapnutia/stand-by (N). Rúra sa zapne. Ak je rúra zapnutá a neotočíte nejakým gombíkom alebo nestlačíte nejaké tlačidlo, po 2 minútach sa vypne a prejde do režimu stand by.
- Automaticky zvolená funkcia, ktorá sa zobrazí na displeji, je BAKE (tradičné pečenie).
- Otočte gombíkom výberu funkcií FUNCTION (O) a zvolte režim CONVECTION. Nastaviteľné hodnoty, teda teplota a doba pečenia, blikajú. Ak tieto hodnoty nenastavíte, na displeji sa zobrazí 1:00 h a 180 °C.



- Otočte gombíkom nastavenia teploty/hmotnosti (M) a nastavte teplotu (v rozsahu od minimálne 80 °C do maximálne 220 °C).

- Otočte gombíkom časovača (G) a nastavte dobu pečenia (v rozsahu od minimálne 0:01 minúty po maximálne 2:00 hodiny).
- Stlačte tlačidlo spustenia START (H) a začnite fázu predohrevu. Červená kontrolka prevádzky (I), ktorá sa nachádza pri tlačidle spustenia START (H) sa rozsvieti a na displeji sa zobrazí nápis "PRE - HEAT".
- Keď rúra dosiahne nastavenú teplotu, vydá zvukový signál. Predtým nastavený čas pečenia sa začne odrátavať.
- Otvorte dverka rúry a vložte pripravované jedlo na mriežku (D) alebo pekáč (E) v polohe 1 alebo 2.



- Zatvorte dverka.
- Po uplynutí času pečenia sa na displeji zobrazí nápis "END" a rúra vydá zvukové znamenie.
- Na reset rúry počas prevádzky alebo na konci pečenia, keď sa na displeji zobrazí nápis "END", stlačte tlačidlo spustenia/stand-by (N) po dobu 2 sekúnd.
- Otvorte dverka rúry a vytiahnite jedlo. Použite rukavice.

Keď je aktívna funkcia CONVECTION (pečenie s ventiláciou), je možné prepnúť túto funkciu na BAKE (tradičné pečenie) alebo BROIL/GRILL, a to bez prerušenia pečenia.

Stačí otočiť gombík výberu funkcií FUNCTION (O) a zvolit' novú požadovanú funkciu.

Doba pečenia a teplota zostanú rovnaké, ako boli nastavené predtým. Pri funkcii BROIL/GRILL sa teplota nastaví automaticky.

| POTRAVINY | HMOTNOSŤ | UMIESTNENIE MRIEŽKA/PEKÁČ | TEPLOTA | ČAS (minúty) |
|-------------------------|----------|---------------------------|---------|--------------|
| chlieb | 500 g | pekáč v polohe 2 | 170 °C | 35-40 |
| slaná torta | 700 g | mriežka v polohe 1 | 180 °C | 30-35 |
| celé kura | 2500 g | pekáč v polohe 1 | 180 °C | 90-100 |
| kura rozdelené na kúsky | 1500 g | pekáč v polohe 1 | 180 °C | 40-45 |
| ražne | 1000 g | pekáč v polohe 2 | 170 °C | 55-60 |
| pečené mäso | 1000 g | pekáč v polohe 1 | 180 °C | 75-80 |
| mrazené zemiaky | 1000 g | pekáč v polohe 2 | 190 °C | 55-60 |
| čerstvé zemiaky | 1000 g | pekáč v polohe 2 | 190 °C | 50-55 |
| mrazené brišky | 6 ks | pekáč v polohe 2 | 160 °C | 25-30 |

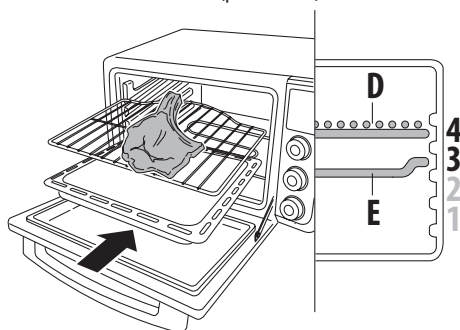


FUNKCIA BROIL/GRILL (PEČENIE NA MRIEŽKE)

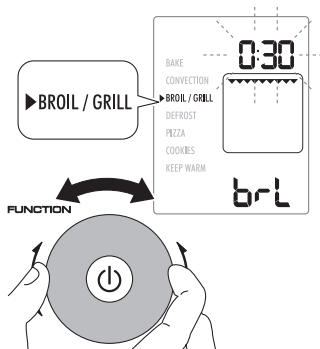
Táto funkcia je vhodná na prípravu kotliet, klobás a rebierok alebo na gratinovanie jedál, atď.

- Táto funkcia si nevyžaduje predohrev.
- Umiestnite pokrm na mriežku (D) a zasuňte ju do rúry spolu s pekáčom (E).

Pekáč (E) a mriežka (D) musia byť umiestnené tak, ako je znázornené na obrázku (poloha 3 a 4).



- Zatvorte dverka.
- Stlačte tlačidlo zapnutia/stand-by (N). Rúra sa zapne. Ak je rúra zapnutá a neotočíte nejakým gombíkom alebo nestlačíte nejaké tlačidlo, po 2 minútach sa vypne a prejde do režimu stand by.
- Automaticky zvolená funkcia, ktorá sa zobrazí na displeji, je BAKE (tradičné pečenie).
- Otočte gombíkom výberu funkcií FUNCTION (O) a zvolte režim BROIL/GRILL; na displeji sa zobrazí nápis "BRL" a nastaviteľná hodnota doby pečenia bliká. Ak túto hodnotu nenastavíte, displej bude zobrazovať 0.30 minút.



- Podľa toho sa automaticky nastaví teplota.
- Otočte gombíkom časovača (G) a nastavte dobu pečenia (v rozsahu od minimálne 0:01 minúty po maximálne 2:00 hodiny).
- Stlačte tlačidlo spustenia START (H) a začnite pečenie. Červená kontrolka prevádzky (I), ktorá sa nachádza pri tlačidle spustenia START (H), sa rozsvieti.
- V polovici prípravy otočte jedlo.
- Po uplynutí času pečenia sa na displeji zobrazí nápis "END" a rúra vydá zvukové znamenie.
- Na reset rúry počas prevádzky alebo na konci pečenia, keď sa na displeji zobrazí nápis "END" stlačte tlačidlo spustenia/stand-by (N) po dobu 2 sekúnd.
- Otvorte dverka rúry a vytiahnite jedlo. Použite rukavice.

Keď je aktívna funkcia BROIL/GRILL, je možné prepnúť túto funkciu na BAKE (tradičné pečenie) alebo CONVECTION (pečenie s ventiláciou), a to bez prerušenia pečenia.

Stačí jednoducho otočiť gombík výberu funkcií FUNCTION (O) a zvoliť novú požadovanú funkciu.

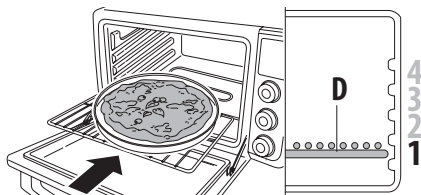
Doba pečenia zostane rovnaká ako bola nastavená predtým, teplota sa automaticky nastaví (180 °C).

| POTRAVINY | HMOTNOŠŤ | UMIESTNENIE MRIEŽKA/PEKÁČ | TEPLOTA | ČAS (minúty) |
|-------------------|----------|--|---------|--------------|
| roštenka | 3 ks | mriežka v polohe 4 pekáč v polohe 3 | auto | 25-30 |
| klobásy | 400 g | mriežka v polohe 4 pekáč v polohe 3 | auto | 20-25 |
| jahňacie rebierka | 4 ks | mriežka v polohe 4 pekáč v polohe 3 | auto | 15-20 |

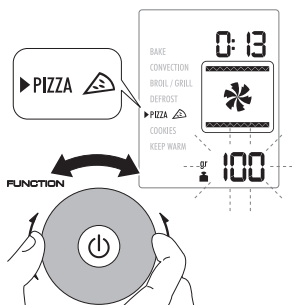
FUNKCIA PIZZA

Táto funkcia je vhodná na prípravu čerstvej alebo mrazenej pizze, atď.

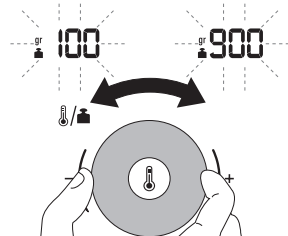
- Je to automatická funkcia, ktorá obsahuje prednastavené programy.
- Pri funkcii PIZZA sa doba pečenia a teplota nastavujú automaticky. V prípade potreby je na konci prípravy možné pridať niekoľko minút.
- Umiestnite pizzu na tanier na pizzu (Q), položte tanier na mriežku (D) a zasuňte ju do rúry do polohy 1.



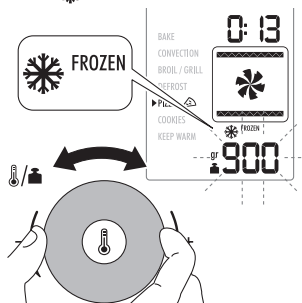
- Zatvorte dverka.
- Stlačte tlačidlo zapnutia/stand-by (N). Rúra sa zapne. Ak je rúra zapnutá a neočítate nejakým gombíkom alebo nestlačíte nejaké tlačidlo, po 2 minútach sa vypne a prejde do režimu stand by. Automaticky zvolená funkcia, ktorá sa zobrazí na displeji, je BAKE (tradičné pečenie).
- Otočte gombíkom výberu funkcií FUNCTION (O) a zvolte režim PIZZA. Nastaviteľná hodnota pri hmotnosti pizze blíka.



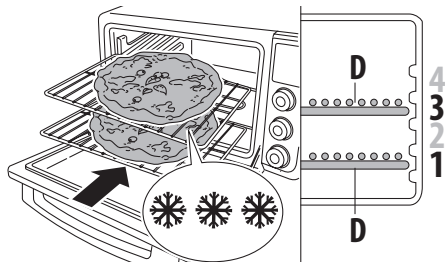
- Otočte gombíkom nastavenia teploty/hmotnosti (M) a nastavte hmotnosť pizze (v rozsahu od minimálne 100 g do maximálne 900 g)



Na výber typu pizze, ktorý pripravujeme: "čerstvá" alebo "mrazená" (❄️ FROZEN).



- Stlačte tlačidlo spustenia START (H) a začnite pečenie. Červená kontrolka prevádzky (I), ktorá sa nachádza pri tlačidle spustenia START (H), sa rozsvieti.
- Počas prípravy "čerstvej" pizze oznámi zvukové znamenie, že je možné otvoriť dverka rúry a pridať na pizzu mozzarella.
- To sa neudeje pri príprave "mrazenej" pizze (❄️ FROZEN).
- Zatvorte dierka a počkajte na dokončenie pečenia.
- Je možné zároveň pripraviť dve mrazené pizze (❄️ FROZEN), a to tak, že ich umiestnite na obe mriežky (D), ako je znázornené na obrázku (poloha 1 a 3).



V polovici prípravy vymeňte polohu pizz.

- Po uplynutí času pečenia na displeji blíka nápis "00:00" a rúra vydá zvukové znamenie.
- V prípade potreby je možné pridať ďalších 10 minút. Ak do 5 minút nenastavíte čas, rúra sa automaticky resetuje. Ak bol nastavený dodatočný čas, po jeho skončení sa zobrazí nápis "END".
- Na reset rúry počas prevádzky alebo na konci pečenia stlačte tlačidlo spustenia/stand-by (N) po dobu 2 sekúnd.
- Otvorte dverka rúry a vytiahnite jednu alebo dve pizze. Použite rukavice.



FUNKCIA COOKIES (SUŠIENKY)

Táto funkcia je vhodná na prípravu vynikajúcich sušienok...

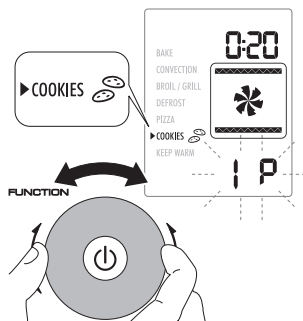
- Je to automatická funkcia, ktorá obsahuje prednastavené programy.
- Pri tejto funkcii sa doba pečenia a teplota nastaví automaticky.

Je možné upraviť dobu pečenia, a to otočením gombíka časovača ☺ (G).

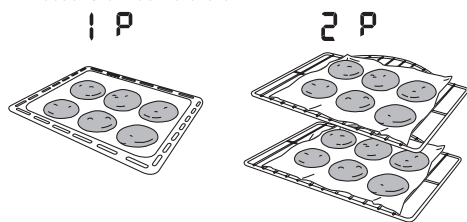
- Stlačte tlačidlo zapnutia/stand-by ⏻ (N). Rúra sa zapne. Ak je rúra zapnutá a neotočíte nejakým gombíkom alebo nestlačíte nejaké tlačidlo, po 2 minútach sa vypne a prejde do režimu stand by.

Automaticky zvolená funkcia, ktorá sa zobrazí na displeji, je BAKE (tradičné pečenie).

- Otočte gombík výberu funkcie FUNCTION (O) a zvolte režim COOKIES; na displeji sa zobrazí nápis "1P", ktorý bliká.



- Otočte gombíkom nastavenia teploty/hmotnosti 🌡️/📦 (M) a zvolte požadované množstvo sušienok: "1P" na prípravu sušienok iba na jednej úrovni, alebo "2P" na prípravu na oboch úrovniach zároveň.

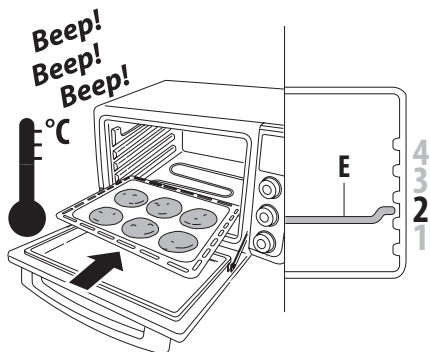


- Stlačte tlačidlo spustenia START (H) a začnite fázu predohrevu.

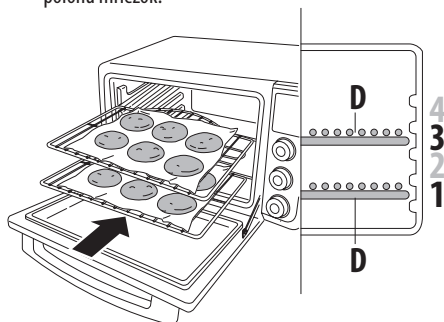
Červená kontrolka prevádzky (I), ktorá sa nachádza pri tlačidle spustenia START (H) sa rozsvieti a na displeji sa zobrazí nápis "PRE - HEAT".

- Keď rúra dosiahne nastavenú teplotu, vydá zvukový signál. Nastavený čas pečenia a červená kontrola (I) blikajú.
- Otvorte dverka rúry, položte sušienky na pekáči (E) (na prípravu sušienok iba na jednej úrovni) a zasuňte do rúry do

polohy 2.



- Je možná príprava sušienok na oboch úrovniach zároveň, a to tak, že umiestnite sušienky na obe mriežky (D) (použite papier na pečenie) a zasuňte ich do polohy 1 a 3. Približne v polovici pečenia červená kontrolka prevádzky (I) začne blikať a zvukové znamenie ohlásí, že je potrebné vymeniť polohu mriežok.

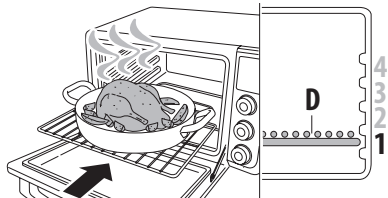


- Zatvorte dverka.
- Stlačte tlačidlo spustenia START (H) a začnite pečenie.
- Po uplynutí času pečenia sa na displeji zobrazí nápis "00:00" a rúra vydá zvukové znamenie. V prípade potreby je možné pridať ďalších 10 minút. Ak do 5 minút nenastavíte čas, rúra sa automaticky resetuje. Ak bol nastavený dodatočný čas, po jeho skončení sa zobrazí nápis "END".
- Na reset rúry počas prevádzky alebo na konci pečenia stlačte tlačidlo spustenia/stand-by ⏻ (N) po dobu 2 sekúnd.
- Otvorte dverka rúry a vyťahujte pekáč (E) alebo obe mriežky (D). Použite rukavice.

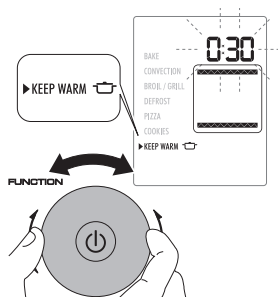


KEEP WARM (UDRŽANIE TEPLoty)

- Umiestnite predtým pripravené jedlo na mriežku (D) alebo na pekáč (E) a zasuňte do rúry do polohy 1.



- Zatvorte dierka.
- Stlačte tlačidlo zapnutia/stand-by (N). Rúra sa zapne. Ak je rúra zapnutá a neotočíte nejakým gombíkom alebo nestlačíte nejaké tlačidlo, po 2 minútach sa vypne a prejde do režimu stand by. Automaticky zvolená funkcia, ktorá sa zobrazí na displeji, je BAKE (tradičné pečenie).
- Otočte gombíkom výberu funkcií FUNCTION (O) a zvolte režim KEEP WARM. Nastaviteľná hodnota doby udržiavania tepla bliká.



- Otočte gombíkom časovača (G) a nastavte dobu udržiavania tepla (v rozsahu od minimálne 0:01 minúty po maximálne 6:00 hodín). Podľa toho sa automaticky nastaví teplota.
- Stlačte tlačidlo spustenia START (H) a začnete udržiavanie tepla pokrmov. Červená kontrolka prevádzky (I), ktorá sa nachádza pri tlačidle spustenia START (H), sa rozsvieti.
- Po uplynutí času udržiavania tepla sa na displeji zobrazí nápis "END" a rúra vydá zvukové znamenie.
- Na reset rúry počas prevádzky alebo po uplynutí doby udržiavania tepla, keď sa na displeji zobrazí nápis "END", stlačte tlačidlo spustenia/stand-by (N) po dobu 2 sekúnd.
- Otvorte dverka rúry a vytiahnite jedlo. Použite rukavice.

Slow cooker

Funkciu KEEP WARM je vďaka jej presnej nízkej teplote možné

použiť aj na pomalé pečenie (dlhé pečenie pri nízkej teplote). Pri tejto funkcii je možné dobu prípravy jedla nastaviť až na 6 hodín.

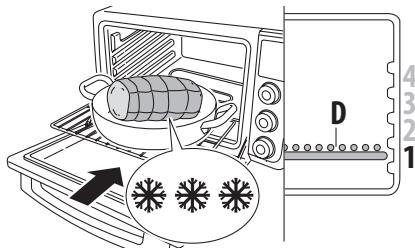


FUNKCIA DEFROST (ROZMRAZENIE)

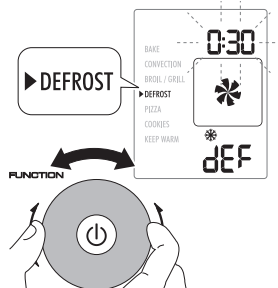
Táto funkcia je vhodná na urýchlenie rozmrazovania jedál, atď.

Predtým, než použijete túto funkciu, uistite sa, že je rúra úplne vychladnutá.

- Umiestnite rozmrazované jedlo na mriežku (D) alebo pekáč (E) a zasuňte ho do rúry do polohy 1.



- Zatvorte dverka.
- Stlačte tlačidlo zapnutia/stand-by (N). Rúra sa zapne. Ak je rúra zapnutá a neotočíte nejakým gombíkom alebo nestlačíte nejaké tlačidlo, po 2 minútach sa vypne a prejde do režimu stand by. Automaticky zvolená funkcia, ktorá sa zobrazí na displeji, je BAKE (tradičné pečenie).
- Otočte gombíkom výberu funkcií FUNCTION (O) a zvolte režim DEFROST; na displeji sa zobrazí nápis "DEF" a nastaviteľná hodnota doby pečenia bliká. Ak túto hodnotu nenastavíte, displej bude zobrazovať 0:30.



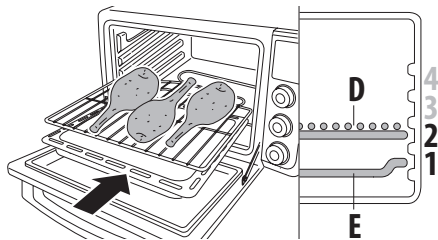
- Otočte gombíkom časovača (G) a nastavte dobu rozmrazovania (v rozsahu od minimálne 0:01 minúty po maximálne 2:00 hodiny).
- Stlačte tlačidlo spustenia START (H) a začnete fázu rozmrazovania. Červená kontrolka prevádzky (I), ktorá sa nachádza pri tlačidle spustenia START (H), sa rozsvieti.
- Po uplynutí času rozmrazovania sa na displeji zobrazí nápis "END" a rúra vydá zvukové znamenie.

- Na reset rúry počas prevádzky alebo na konci rozmrazovania, keď sa na displeji zobrazí nápis "END", stlačte tlačidlo spustenia/stand-by (N) po dobu 2 sekúnd.
- Otvorte dverka a vyberte jedlo.

RADY PRE ZDRAVÚ KUCHYŇU

Pri príprave jedla s vysokým obsahom tuku sa pri funkciách BAKE a CONVECTION odporúča umiestniť jedlo priamo na mriežku v polohe 2 alebo pekáč v polohe 1:

Takto sa prebytočný tuk umiestni na pekáči.



ČISTENIE A ÚDRŽBA

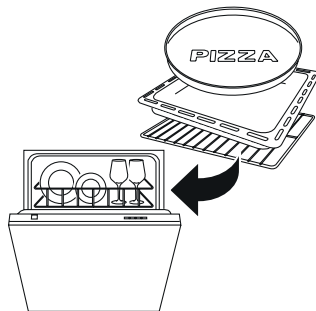
Časté čistenie zabezpečuje neprítomnosť dymov a nepríjemných zápachov počas pečenia. Nedopustite, aby sa tuk nahromadil vo vnútri spotrebiča.

- Pred začiatkom údržby alebo čistenia rúry odpojte od napájania a nechajte vychladnúť.
- Vyčistite dverka, vnútorné steny a vonkajšie povrchy rúry. Použite vodný roztok s jemným čistiacim prostriedkom a nechajte dobre vyschnúť.
- Pri čistení nepoužívajte abrazívne, kyslé alebo agresívne čistiace prostriedky, horľavé kvapaliny, drôtenku alebo ostré kovové náčinie. Nikdy neponárajte prístroj do vody, ani ho neumývajte pod prúdom vody.

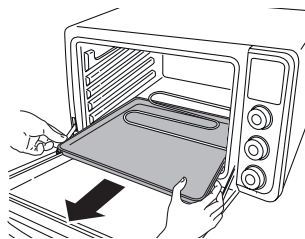


Dávajte pozor, aby sa voda alebo čistiaci prostriedok nedostali do vnútorných častí rúry cez medzery, nachádzajúce sa na jej vrchu.

- Príslušenstvo je možné umývať ručne alebo v umývačke riadku okrem skrinky na zber omrvínok, ktorú je nutné umývať ručne a nechať dobre vyschnúť



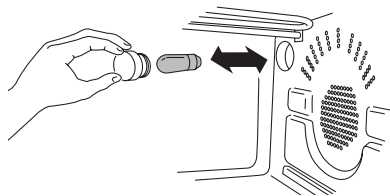
- Vytiahnite skrinku na zber omrvínok (R) zo spodnej časti rúry.



Umyte ju ručne. V prípade, že je špinu ťažké odstrániť, opláchnite skrinku horúcou vodou so saponátom a ak je to potrebné, jemne ju očistite hubkou, bez poškrabania.

- Keď je rúra v prevádzke, vnútorné osvetlenie (B) vo vnútri rúry je vždy zapnuté.

Pri výmene žiarovky postupujte nasledovne: vytiahnite zástrčku zo zásuvky, odskrutkujte sklenený kryt a vymeňte žiarovku za novú rovnakého typu (odolnú voči vysokým teplotám) a potom priskrutkujte sklenený kryt. (typ žiarovky: E14, 15W, 300 °C).








LIKVIDÁCIA



Spotrebič sa nesmie likvidovať spolu s komunálnym odpadom, ale je potrebné ho odovzdať v zbernom autorizovanom stredisku na separovaný zber odpadu.

PORUCHY FUNGOVANIA

| PORUCHOVÉ HLÁSENIE NA DISPLEJI | POPIS | MOŽNÝ PROBLÉM | RIEŠENIE |
|--------------------------------|--|---|--|
| E0:11 Err | Porucha tepelnej sondy | Elektronická kontrola zistila poruchu tepelnej sondy. | Poznačte si číslo chyby. Zresetujte kontrolu stlačením tlačidla zapnutia/stand-by  (N) na 2 sekundy a vyťahnite zástrčku zo zásuvky. Tepelná sonda môže byť poškodená. Obráťte sa na autorizované servisné stredisko Dè Longhi a nahláste číslo chyby. |
| E0:12 Err | Porucha tepelnej sondy | Elektronická kontrola zistila poruchu tepelnej sondy. | Poznačte si číslo chyby. Zresetujte kontrolu stlačením tlačidla zapnutia/stand-by  (N) na 2 sekundy a vyťahnite zástrčku zo zásuvky. Tepelná sonda môže byť poškodená. Obráťte sa na autorizované servisné stredisko Dè Longhi a nahláste číslo chyby. |
| E0:21 Err | Nastavená teplota nebola dosiahnutá: Rúra nedosiahla nastavenú teplotu v rozumnom čase | Elektronická kontrola zistila príliš dlhú dobu prevádzky na dosiahnutie nastavenej teploty rúry | Poznačte si číslo chyby. Zresetujte kontrolu stlačením tlačidla zapnutia/stand-by  (N) na 2 sekundy a vyťahnite zástrčku zo zásuvky. Najprv skontrolujte, či sú dvierka rúry počas prevádzky tesne uzavreté. Ak sú dvierka počas prevádzky otvorené, rúra nedosiahne nastavenú teplotu. Ak sú dvierka riadne uzavreté, môžu byť poškodené odpory. Obráťte sa na autorizované servisné stredisko Dè Longhi a nahláste číslo chyby. |
| E0:22 Err | Prehriatie: Rúra dosiahla príliš vysokú teplotu | Elektronická kontrola zistila príliš vysokú teplotu vo vnútri rúry | Poznačte si číslo chyby. Zresetujte kontrolu stlačením tlačidla zapnutia/stand-by  (N) na 2 sekundy a vyťahnite zástrčku zo zásuvky. Elektronická kontrola môže byť poškodená. Obráťte sa na autorizované servisné stredisko Dè Longhi a nahláste číslo chyby. |
| E0:27 Err | Neočakávané zohriatie: Teplotný snímač zistil nárast teploty, aj keď sú odpory vypnuté | Elektronická kontrola zistila Neočakávaný nárast teploty v rúre, keď boli odpory vypnuté | Poznačte si číslo chyby. Zresetujte kontrolu stlačením tlačidla zapnutia/stand-by  (N) na 2 sekundy a vyťahnite zástrčku zo zásuvky. Táto chyba sa môže vyskytnúť, ak ste spustili rozmrazovaciu funkciu, keď je rúra ešte teplá z predchádzajúceho použitia. Pred spustením funkcie DEFROST sa uistite, že je rúra riadne vychladnutá. Ak ste nepoužili funkciu DEFROST, môže byť elektronická kontrola poškodená. Obráťte sa na autorizované servisné stredisko Dè Longhi a nahláste číslo chyby. |

| MOŽNÝ PROBLÉM | RIEŠENIE |
|---|---|
| Rúra sa nezapne | <ul style="list-style-type: none"> - Skontrolujte, či je zástrčka v zásuvke - Zapojte zástrčku do inej zásuvky - Uistite sa, že vypínač elektrického obvodu funguje správne <p>Ak tieto úkony problém nevyriešili, pravdepodobne došlo k poruche rúry. Skontaktujte sa s autorizovaným servisným strediskom spoločnosti De'Longhi.</p> |
| Osvetlenie displeja zhaslo | Elektronická kontrola rúry po určitom čase nepoužívania prešla do režimu stand-by, ak nebol nastavený čas. Ak je nastavený čas, osvetlenie displeja je vždy zapnuté. |
| Čas sa prestal zobrazovať | AK sa predtým nastavený čas prestal zobrazovať, došlo k prerušeniu elektrickej energie dlhšiemu ako 5 sekúnd. Elektronická kontrola sa resetovala. Znovu nastavte čas a dátum. |
| Osvetlenie rúry je pri zapnutí rúry zhasnuté | <ul style="list-style-type: none"> - Žiarovka v rúre sa pokazila. Vymeňte ju. - Žiarovka rúry nie je riadne utiahnutá na mieste. Uistite sa, že žiarovka je riadne utiahnutá na mieste. <p>Ak tieto úkony problém nevyriešili, pravdepodobne došlo k poruche elektronickej kontroly ovládania žiarovky. Skontaktujte sa s autorizovaným servisným strediskom spoločnosti De'Longhi.</p> |
| Pizza sa nepečie rovnomerne | Niektoré veľmi veľké pizze alebo cestá a špeciálne zložky sa môžu piecť nerovnomerne. Pre dobrý konečný výsledok odporúčame otočiť pizzu počas pečenia. |
| Z otvorov rúry vychádza para | Je to normálne. Pec je vybavená vetracími otvormi na odvedenie prebytočnej vlhkosti vytvorenej z potravín bohatých na vodu. |
| Na vnútornom povrchu skla dvierok sa nachádzajú kvapky vody | Je to normálne. Kondenzát vytvorený z potravín bohatých na vodu steká po vnútornom povrchu skla a zhromažďuje sa v špeciálnom odvode v spodnej časti vnútorných dvierok. |

RECEPTY

ČERSTVÁ PIZZA

| Ingrediencie: | Množstvo: |
|------------------------------|-------------|
| voda | 200 g |
| čerstvé pivovarské kvasnice | 7 g |
| biela múka W330 | |
| (alebo múka typu 0 manitoba) | 210 g |
| tvrdá pšenica | 50 g |
| extra panenský olivový olej | 15 g |
| kuchynská soľ | 6 g |
| mozzarella | 100 g |
| paradajka | |
| soľ | podľa chuti |
| oregano | podľa chuti |

1. Pripravte cesto na pizzu. Rozpusťte droždie v miske, pridajte múku a hneďte po dobu 7-8 minút, pričom občas odlepte cesto od háčika pomocou špachtle.
2. Postupne pridávajte po troške soľ a nakoniec pridajte trochu oleja. Keď sa olej úplne vstrebe, namažte dosku, preneste cesto a rukami vytvorte guľu.
3. Vložte ju do zľahka vymastenej veľkej misy, prikryte potravinovou fóliou alebo čistou utierkou a nechajte kysnúť na teplom mieste mimo dosahu prievanu.
4. Počkajte, kým zmes aspoň nezdvynásobí dvojnásobok (asi 1 hodinu a pol) a začnite pripravovať pizzu. Cesto preneste na jemne pomúčenú dosku a rukami ho rozťahujte. Plech na pizzu dobre namažte, uložte naňho cesto a na vrch uložte paradajkovou omáčkou, štipkou soli a oreganom.
5. Plech na pizzu vložte do rúry na mriežku v rovine 1. Vyberte funkciu PIZZA, nastavte hmotnosť 800 g a stlačte tlačidlo spustenia START (H).
6. 6 minút pred dokončením vydá spotrebič zvukové znamenie. Vtedy pridajte mozzarellu nakrájanú na kocky a pokračujte v pečení.
7. Po dokončení prípravy servírujte.

BOLOŇSKÉ LASAGNE

| Ingrediencie: | Množstvo: |
|-----------------|------------|
| čerstvé lasagne | 10 plátkov |
| bešamel | 1 l |
| ragú | 500 g |
| syra grana | 100 g |

1. Najprv pripravte bokom ragú a bešamel.
2. Pokračujte prípravou lasagni: použite obdĺžnikovú zapekačiu misku s rozmermi 30x20 cm. Na plech po celej ploche

rovnomerne naneste vrstvu bešamelu, potom uložte vrstvu lasagni a znova naneste tenkú vrstvu bešamelu.

3. Potom naneste mäsovú omáčku a strúhaný syr, pokryte celý povrch plechu. Položte ďalšiu vrstvu lasagni, až dokým nepoužijete všetky suroviny. Posledná je vrstva ragú s bohatou vrstvou syra grana.
4. Zvoľte funkciu BAKE, nastavte teplotu na 180 °C a dobu pečenia 40 minút; stlačte tlačidlo spustenia START (H). Rúra začne fázu predohrevu. Po dosiahnutí teploty sa na displeji zobrazí doba pečenia. Umiestnite plech na rošt vložený do polohy 1 a pečte po nastavenú dobu.
5. Po dokončení vyberte z rúry a pred podávaním nechajte trochu vychladnúť.

KURACIE ROLKY PLNENÉ SYROM A ŠPENÁTOM

| Ingrediencie: | Množstvo: |
|-----------------------------|-------------|
| kuracie prsia | 4 |
| plátky syra | 2 |
| predvarený špenát | 200 g |
| extra panenský olivový olej | podľa chuti |
| soľ a korenie | podľa chuti |
| listy šalvie | podľa chuti |
| rozmarín | podľa chuti |

1. Každý kúsok kuracieho mäsa natiahnite a ľahko poklepte tĺčikom. Potrite soľou a korením a posypte nasekaným rozmarínom a šalviou. Na každý kúsok položte špenát a plátky syra nakrájané na prúžky.
2. Zrolujte plátky kuracieho mäsa a zafixujte špáradlom alebo nitkou.
3. Závitky vložte do pekáča vystlaného papierom na pečenie.
4. Zvoľte funkciu CONVECTION, nastavte teplotu 180 °C a dobu pečenia 30 minút. Stlačte tlačidlo spustenia START (H). Začne sa fáza predohrevu rúry.
5. Po dosiahnutí teploty sa na displeji zobrazí doba pečenia. Pekač umiestnite na rošt v polohe 2 a pečte po nastavenú dobu.
6. Podávajte nakrájané na plátky.

PEČENÉ LÝTKO SO ZEMIAKMI NA SEZAME A CIBUĽO-VO-ZÁZVOROVÝM KRÉMOM

| Ingrediencie: | Množstvo: |
|---------------------------------------|------------------|
| bravčové lýtko | |
| (2 ks rozrezané pozdĺžne na polovicu) | 1,4 kg |
| červené bio zemiaky | 500 g |
| zmes zeler mrkva cibuľa | podľa chuti |
| cesnak | 2 ks |
| dijonská horčica | 1 lyžička |
| klinčeky | 6 ks |
| šalvia, rozmarín | podľa chuti |
| extra panenský olivový olej | 3 g |
| cibuľa | 150 g |
| čerstvý zázvor | 30 g |
| soľ a korenie | podľa chuti |

1. Lýtko jeden deň vopred (odporúčame) dajte do marinády s horčicou, 2 lyžicami oleja, rozdrveným klinčekom, cesnakom, bylinkami, pohárom suchého bieleho vína, soľou a korením.
2. Nakrájate na malé kocky zmes mrkvy, zeleru a cibule, pridajte k mäsu a zmes rozložte na pekáči.
3. Pekač vložte do polohy 1, zatvorte dverka a nastavte rúru do funkcie KEEP WARM na dobu 4 hodiny.
4. Medzičasom umyte v bikarbonáte zemiaky a nakrájajte ich na kocky o tradičných rozmeroch 3x3.
5. Zemiaky uvarte v osolenej vode do stavu al dente, potom ich vytiahnite a dochuťte soľou, korením, olejom a sezamovými semienkami.
6. Nakrájajte cibuľu pokrúpanú na malé kúsky a varte ju v 500 g vody, až dokým nebude krémová. Pridajte nastrúhaný zázvor a poprášte ryžovou múkou, premixujte. Dochuťte soľou. Omáčka by mala mať krémovú konzistenciu, prípadne ju na ohni nechajte ešte zhrnúť.
7. Vytiahnite lýtko z rúry, odoberte a odložte zeleninu a šťavu. DO pekáča uložte zemiaky.
8. Výpek, ktorý ste predtým odložili bokom, premiešajte s trochou extra panenského olivového oleja.
9. Zvoľte funkciu CONVECTION, nastavte teplotu 220°C a dobu pečenia 30 minút. Stlačte tlačidlo spustenia START (H). Začne sa fáza predohrevu rúry.
10. Po dosiahnutí teploty sa na displeji zobrazí doba pečenia. Pekač umiestnite na rošt v polohe 2 a pečte po nastavenú dobu.
11. Keď sa lýtko upečú do zlata, vytiahnite ich z rúry a podávajte s pripravenými omáčkami.

PRAŽMY NA STREDOMORSKÝ SPÔSOB

| Ingrediencie: | Množstvo: |
|------------------------|------------------|
| pražmy | 2 |
| cherry paradajky | 200 g |
| olivy z oblasti Taggia | 100 g |
| strúčik cesnaku | 1 |
| tymian | podľa chuti |
| soľ | podľa chuti |
| korenie | podľa chuti |
| olivový olej | podľa chuti |

1. Najprv z pražiem odstráňte šupiny; očistite ich a vypitvajte. Vnútro osolte a okoreňte, pridajte strúčik cesnaku a dve vetvičky tymianu.
2. Dovnútra plechu nalejte olej a položte dve pražmy.
3. Paradajky nakrájajte na polovice a vložte ich dovnútra plechu spolu s olivami. Všetko osolte.
4. Zvoľte funkciu BAKE, nastavte teplotu 200 °C a dobu pečenia 35 minút. Stlačte tlačidlo spustenia START (H). Začne sa fáza predohrevu rúry.
5. Po dosiahnutí teploty sa na displeji zobrazí doba pečenia. Pekač umiestnite na rošt v polohe 2 a pečte po nastavenú dobu.
6. Podávajte.

DŽEMOVÁ TORTA

| Ingrediencie: | Množstvo: |
|----------------------|------------------|
| múka | 250 g |
| cukor | 110 g |
| maslo | 125 g |
| vajcia | 1 celé a 1 žĺtok |
| soľ | štipka |
| marmeláda | 200 g |

1. V kuchynskom robotovi zmiešajte všetky ingrediencie (okrem marmelády). Odložte bokom asi 1/3 cesta, ktoré použijete na ozdabu.
2. Zvyšok cesta vyvalkajte a uložte na vymastený a pomúčený plech.
3. Pridajte marmeládu a zvyšok cesta ozdobte priečnymi pruhmi.
4. Zvoľte funkciu BAKE, nastavte teplotu 180°C a dobu pečenia 35 minút. Stlačte tlačidlo spustenia START (H). Začne sa fáza predohrevu rúry.
5. Po dosiahnutí teploty sa na displeji zobrazí doba pečenia. Umiestnite koláčovú formu na rošt vložený do polohy 1 a pečte po nastavenú dobu.

PIŠKÓTOVÝ KOLÁČ

| Ingrediencie: | Množstvo: |
|----------------------|------------------|
| vajcia | 6 |
| cukor | 190 g |
| múka 00 | 150 g |
| zemiakový škrob | 75 g |
| vanilín | 2 g |

1. V miske šľahajte vajcia s jemným cukrom, kým nedostanete penivú a nadýchanú zmes. Teraz pridajte preosiatu múku, škrobovú múčku a vanilínový cukor a zmiešajte metličkou, kým nedostanete homogénnu zmes, dajte pozor, aby ste ju neprešľahali.
2. Formu na prípravu koláča o priemere 26 cm potrite maslom a omúčte, do stredu nalejte cesto a dobre zarovnajete.
3. Zvoľte funkciu BAKE, nastavte teplotu 170°C a dobu pečenia 30 minút. Stlačte tlačidlo spustenia START (H). Začne sa fáza predohrevu rúry.
4. Po dosiahnutí teploty sa na displeji zobrazí doba pečenia. Umiestnite koláčovú formu na rošt vložený do polohy 1 a pečte po nastavenú dobu.

SLIVKOVÝ KOLÁČ

| Ingrediencie: | Množstvo: |
|----------------------|------------------|
| maslo | 250 g |
| cukor | 250 g |
| vajcia | 3 celé a 2 žĺtky |
| múka | 250 g |
| hroziienka | 80 g |
| rum | 1 pohárik |
| soľ | 1 štipka |

1. Vypracujte maslo (je potrebné vybrať ho z chladničky najmenej 2 hodiny vopred) s cukrom, aby bola zmes biela.
2. Postupne pridávajte vajcia a potom pomaly aj múku a štipku soli. Potom pridajte rum a hroziienka (predtým ich nechajte namočené po dobu 30 minút v teplej vode). Hroziienka od odstránení prebytočnej vlhkosti obalte múkou, aby sa počas pečenia neusadili na dne koláčovej formy.
3. Zmes vylejte do vymastenej a pomúčenej pravouhlej formy.
4. Zvoľte funkciu BAKE, nastavte teplotu 150°C a dobu pečenia 90 minút. Stlačte tlačidlo spustenia START (H). Začne sa fáza predohrevu rúry.
5. Po dosiahnutí teploty sa na displeji zobrazí doba pečenia. Umiestnite formu na slivkový koláč na rošt vložený do polohy 1 a pečte po nastavenú dobu.

SUŠIENKY S ORIEŠKAMI A KÚSKAMI ČOKOLÁDY

| Ingrediencie: | Množstvo: |
|-------------------------|------------------|
| olúpané lieskové orechy | 110 g + 50 g |
| trstinový cukor | 50 g |
| sójové mlieko | 50 ml |
| špaldová múka | 25 g |
| kakaový prášok | 5 g |
| kukuríčni škrob | 10 g |
| vložky tmavej čokolády | 15 g |

1. V mixéri nahrubo nasekajte lieskové oriešky s cukrom: získate jemnú sypkú zmes
2. V miske preosejte múku so škrobom a kakaom a pridajte zmes nasekaných lieskových orieškov a nakoniec čokoládu. Pridajte sójové mlieko a energicky vypracujte cesto, až dokým nebude hladké a dostatočne vlhké.
3. Odložte v miske do chladničky na aspoň 1 hodinu, aby cesto spevnelo dosť na to, aby sa dalo spracovávať rukami.
4. S cestom narábajte ako pri knedličkách: odoberte kúsky, ktoré vyformujete do tvaru gule. Ukladajte ich na mriežky vystlané papierom na pečenie. Sploštite guľky vidličkou a posypte s nasekanými lieskovými orieškami. Vyberte funkciu COOKIES a nastavte 2P. Stlačte tlačidlo spustenia START (H).
5. Po dosiahnutí teploty prejde rúra do pohotovostného režimu a na dobu pečenia na displeji bliká: vložte mriežky do polohy 1 a 3, nastavte 20 minút a stlačte tlačidlo spustenia START (H).
6. Zhruba v polovici pečenia, keď je rúra zapípa a doba pečenia na displeji začne blikat, vymeňte obe mriežky a stlačte tlačidlo spustenia START (H).
7. Podávajte.