



HB63AB.21

Zabudovaná rúra na pečenie HB63AB.21

SIEMENS

| | |
|---|-----------|
| Dôležité bezpečnostné pokyny | 4 |
| Príčiny poškodení | 5 |
| Vaša nová rúra na pečenie | 6 |
| Ovládací panel | 6 |
| Tlačidlá adisplej | 6 |
| Volič funkcií | 6 |
| Volič teploty | 6 |
| Vnútny priestor spotrebiča | 7 |
| Vaše príslušenstvo | 7 |
| Zasunutie príslušenstva | 7 |
| Osobitné príslušenstvo | 7 |
| Výrobky, ktoré možno zakúpiť v zákazníckom servise | 8 |
| Pred prvým použitím | 9 |
| Nastavenie času | 9 |
| Predhriatie rúry na pečenie | 9 |
| Čistenie príslušenstva | 9 |
| Nastavenie rúry na pečenie | 9 |
| Druh ohrevu a teplota | 9 |
| Rýchloohrev | 9 |
| Nastavenie časových funkcií | 10 |
| Časovač | 10 |
| Čas trvania | 10 |
| Čas ukončenia | 10 |
| Čas | 11 |
| Detská poistka | 11 |
| Zmena základných nastavení | 12 |
| Automatické vypnutie | 12 |
| Samočistenie | 12 |
| Dôležité upozornenia | 12 |
| Pred samočistením | 13 |
| Nastavenie | 13 |
| Po samočistení | 13 |
| Údržba a čistenie | 13 |
| Čistiace prostriedky | 13 |
| Vyvesenie a zavesenie rámu | 14 |
| Vyvesenie a zavesenie dvierok rúry | 14 |
| Odobratie krytu dvierok | 15 |
| Demontáž a montáž skiel dvierok | 15 |
| Čo robiť v prípade poruchy? | 16 |
| Tabuľka porúch | 16 |
| Výmena žiarovky na hornej stene rúry na pečenie | 17 |
| Sklenený kryt | 17 |
| Zákaznícky servis | 17 |
| Číslo výrobku (E) a výrobné číslo (FD) | 17 |
| Energia a životné prostredie | 17 |
| Druh ohrevu horúci vzduch eco | 17 |
| Úspora energie | 18 |
| Likvidácia v súlade s predpismi na ochranu životného prostredia | 18 |

| | |
|--|-----------|
| Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu | 19 |
| Koláče a pečivo | 19 |
| Tipy na pečenie | 21 |
| Mäso, hydina, ryby | 21 |
| Tipy na pečenie a grilovanie | 23 |
| Nákypy, zapekané jedlá, toasty | 24 |
| Hotové výrobky | 24 |
| Špeciálne jedlá | 25 |
| Rozmrazovanie | 25 |
| Sušenie | 25 |
| Zaváranie | 26 |
| Akrylamid v potravinách | 26 |
| Skúšobné jedlá | 27 |
| Pečenie | 27 |
| Grilovanie | 27 |

Ďalšie informácie o výrobkoch, príslušenstve, náhradných dieloch a servise nájdete na internete na:
www.siemens-home.com a v internetovom obchode:
www.siemens-eshop.com

⚠ Dôležité bezpečnostné pokyny

Tento návod si starostlivo prečítajte. Len potom môžete spotrebič obsluhovať bezpečne a správne. Návod na používanie a montážny návod si odložte na neskoršie použitie alebo pre nasledujúceho vlastníka spotrebiča.

Tento spotrebič je určený len na zabudovanie. Dodržiavajte špeciálny návod na montáž.

Po vybalení spotrebič preskúšajte. Pokiaľ vznikli škody pri transporte, spotrebič nepripájajte.

Spotrebiče bez zástrčky smí zapojovať pouze oprávnený odborník. Pokud je spotrebič nesprávne zapojený, nemáte v prípade škody nárok na záruku.

Tento spotrebič je určený len na používanie v domácnosti a v zodpovedajúcom prostredí domácnosti. Spotrebič používajte výhradne na prípravu pokrmov a nápojov. Spotrebič nenechávajte počas prevádzky bez dozoru. Spotrebič používajte len v uzavretých priestoroch.

Deti od 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami, nedostatkom skúsenosti či vedomostí môžu tento spotrebič používať len pod dozorom alebo po poučení o bezpečnom používaní spotrebiča a o nebezpečenstvách, ktoré pri jeho používaní vznikajú.

Nikdy nedovoľte deťom, aby sa hrali so spotrebičom. Čistenie a používateľskú údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.

Príslušenstvo vždy správne vsuňte do varného priestoru. *Pozri opis Príslušenstvo* vnávode na používanie.

Nebezpečenstvo požiaru!

- Horľavé predmety uložené vo varnom priestore sa môžu zapáliť. Vo varnom priestore nikdy neukladajte horľavé predmety. Ak sa v spotrebiči vyskytne dym, nikdy neotvárajte jeho dvierka. Vypnite spotrebič avytiahnite sieťovú zástrčku alebo vypnite poistku v poistkovej skrinke.
- Pri otváraní dvierok spotrebiča vzniká priedan. Papier na pečenie sa môže dostať do kontaktu s vyhrievacími prvkami avzniesť. Pri predhrievaní nekladte nikdy papier na pečenie na príslušenstvo bez upevnenia. Papier na pečenie zaťažte vždy nádobou alebo formou na pečenie.

Papierom vyložte len potrebnú plochu. Papier na pečenie nesmie presahovať okraje príslušenstva.

Nebezpečenstvo popálenia!

- Spotrebič sa veľmi zohreje. Nikdy sa nedotýkajte horúcich vnútorných plôch varného priestoru avyhrievacích prvkov. Spotrebič nechajte vždy vychladnúť. Zabráňte prístupu detí.
- Príslušenstvo alebo riad sa veľmi zohreje. Horúci riad apríslušenstvo vždy vyberajte zvarného priestoru pomocou kuchynskej chňapky.
- Alkoholové výpary sa môžu vo varnom priestore vzniesť. Nikdy nepoužívajte na prípravu jedál veľké množstvo nápojov svysokým percentom alkoholu. Použite len malé množstvo nápojov svysokým percentom alkoholu. Opatrne otvorte dvierka spotrebiča.

Nebezpečenstvo obarenia!

- Prístupné časti sa počas prevádzky zohrejú na vysokú teplotu. Nikdy sa nedotýkajte horúcich častí. Zabráňte prístupu detí.
- Po otvorení dvierok spotrebiča môže zrúry vystúpiť horúca para. Opatrne otvorte dvierka spotrebiča. Zabráňte prístupu detí.
- Zvody v horúcom varnom priestore sa môže vytvoriť vodná para. Do horúceho varného priestoru nikdy nelejte vodu.

Nebezpečenstvo poranenia!

Poškriabané sklo dvierok spotrebiča môže prasknúť. Nepoužívajte škrabky na sklo, ostré alebo abrazívne čistiace prostriedky.

Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!


- Neodborné opravy sú nebezpečné. Ak spotrebič nefunguje správne, vypnite poistku v poistkovej skrinke. Zavolajte servis. Opravu smie vykonať výhradne technik zákaznickeho servisu vyškolený našou spoločnosťou.
- Na horúcich častiach sa môže roztaviť izolácia káblov elektrických spotrebičov. Zabráňte, aby sa prívodné káble elektrických spotrebičov dostali do styku s horúcimi časťami spotrebiča.

- Pokiaľ by do spotrebiča vnikla vlhkosť, mohlo by to mať za následok úraz elektrickým prúdom. Nepoužívajte vysokotlakový ani parný čistič.
- Pri výmene žiarovky osvetlenia varného priestoru sú kontakty objímky žiarovky pod prúdom. Pred výmenou vyťahnite sieťovú zástrčku alebo vypnite poistku vpoistkovej skrinke.
- Vadný spotrebič môže spôsobiť úraz elektrickým prúdom. Vadný spotrebič nikdy nezapínejte. Vytáhnite sieťovú zástrčku ze zásuvky alebo vypnite poistku v poistkovej skrinke. Zavolejte servis.

Nebezpečenstvo požiaru!

- Voľné zvyšky jedál, tuk a výpek sa môžu počas procesu samočistenia vznietiť. Pred každým procesom samočistenia odstráňte zvarného priestoru hrubé nečistoty.
- Varné nádoby sú po procese samočistenia zvonku veľmi horúce. Na rúčku dvierok nikdy nevesajte horľavé predmety, ako napr. utierky na riad. Prednú stranu spotrebiča udržiavajte voľnú. Zabráňte prístupu detí.

Nebezpečenstvo popálenia!

- Varný priestor sa počas procesu samočistenia veľmi rozhorúči. Dvierka spotrebiča nikdy neotvárajte alebo blokovací háčik nikdy neposúvajte rukou. Spotrebič nechajte vychladnúť. Zabráňte prístupu detí.
-  počas samočistenia je vonkajší povrch spotrebiča veľmi horúci. V tomto čase sa nikdy nedotýkajte dvierok spotrebiča. Nechajte spotrebič vychladnúť. Zabráňte prístupu detí.

Nebezpečenstvo ťažkého poškodenia zdravia!

Spotrebič sa počas procesu samočistenia veľmi zohreje. Nepriľnavá vrstva plechov a foriem sa naruší a vznikajú jedovaté výpary. Počas procesu samočistenia nikdy nedávajte vyčistiť plechy alebo formy s nepriľnavou povrchovou vrstvou. Spolu s rúrou čistite len smaltované príslušenstvo.

Príčiny poškodení

Pozor!

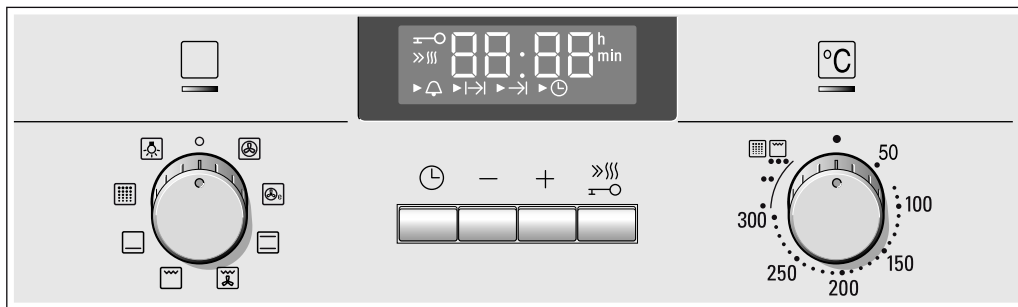
- Príslušenstvo, fólia, papier na pečenie alebo nádoba na dne varného priestoru: Na dno varného priestoru nekladte žiadne príslušenstvo. Dno varného priestoru nevykladajte fóliou alebo papierom na pečenie žiadneho druhu. Na dno varného priestoru nekladte žiadne nádoby, ak je teplota nastavená na viac ako 50 °C. Hromadí sa teplo. Časy pečenia a smaženia potom nesúhlasia a dochádza k poškodeniu smaltu.
- Voda v horúcom varnom priestore: Do horúceho varného priestoru nikdy nelejte vodu. Vznikne vodná para. Zmenou teploty sa môže poškodiť smalt.
- Vlhké potraviny: V zatvorenom varnom priestore neuchovávajte dlhší čas žiadne vlhké potraviny. Poškodil by sa smalt.
- Ovocná šťava: Pri pečení veľmi šťavnatých ovocných koláčov nenaplňte plech na pečenie príliš vysoko. Ovocná šťava odkvapkávajúca z plechu na pečenie zanecháva fľaky, ktoré nemožno vyčistiť. Radšej použite hlbší univerzálny pekáč.
- Vychladnutie s otvorenými dvierkami spotrebiča: Varný priestor nechajte vychladnúť vždy uzavretý. Aj keď dvierka rúry len trochu otvoríte, môže časom dôjsť k poškodeniu susedných hrán kuchynskej linky.
- Silno znečistené tesnenie dvierok: Ak je tesnenie dvierok silno znečistené, dvierka spotrebiča sa pri prevádzke už správne nezatvárajú. Susedné hrany kuchynskej linky sa môžu poškodiť. Tesnenie rúry udržiavajte vždy včistote.
- Dvierka spotrebiča ako sedacia alebo odkladacia plocha: Nestavajte, nesadajte anešajte sa na otvorené dvierka spotrebiča. Na dvierka spotrebiča neodkladajte žiaden riad alebo príslušenstvo.
- Vsunutie príslušenstva: Podľa typu spotrebiča môže príslušenstvo poškriabať sklo dvierok pri zatváraní spotrebiča. Príslušenstvo vždy zasuňte až na doraz do varného priestoru.
- Preprava spotrebiča: Spotrebič neprenášajte ani nedržte za držadlo na dvierkach. Držadlo na dvierkach by nevydržalo hmotnosť spotrebiča a mohlo by sa zlomiť.

Vaša nová rúra na pečenie

Tu sa oboznámite so svojou novou rúrou na pečenie. Vysvetlíme vám funkcie ovládacieho panelu a jednotlivé ovládacie prvky. Nájdate tu informácie o varnom priestore a príslušenstve.

Ovládací panel

Tu vidíte prehľad ovládacieho panelu. Na displeji sa nikdy nezobrazujú všetky symboly súčasne. V závislosti od typu spotrebiča sú v niektorých detailoch možné odchýlky.



Spínače

Spínače sú zatláčacie. Spínač možno zasunúť a vysunúť stlačením v nulovej polohe.

Tlačidlá adisplej

Tlačidlami nastavíte rôzne prídavné funkcie. Na displeji sa zobrazujú nastavené hodnoty.

| Tlačidlo | Použitie |
|----------------|--|
| Časové funkcie | Výber časovača , času trvania , času skončenia a denného času . |
| - Mínus | Zníženie hodnôt nastavenia. |
| + Plus | Zvýšenie hodnôt nastavenia. |
| Rýchloohrev | Mimoriadne rýchle rozohriatie rúry na pečenie |
| Detská poistka | Zablokovanie a odblokovanie ovládacieho panelu. |

Ktorá časová funkcia je na displeji v popredí, uvidíte na šípke ► pred príslušným symbolom. Výnimka: Pri dennom čase svieti symbol len vtedy, keď ho zmeníte.

Volič funkcií

Voličom funkcií nastavte druh ohrevu.

| Poloha | Použitie |
|--------------------|--|
| Poloha na nule | Rúra na pečenie je vypnutá. |
| 3D horúci vzduch | Na koláče a pečivo na jednej až troch úrovniach. Ventilátor rovnomerne rozháňa teplo prstencového rozohrievacieho telesa na zadnej stene vo varnom priestore. |
| Horúci vzduch eco* | Na koláče a pečivo, nákypy, zmrazené a hotové jedlá, mäso a ryby, na jednej úrovni bez predhrievania. Ventilátor rovnomerne rozháňa teplo prstencového rozohrievacieho telesa na zadnej stene vo varnom priestore. |
| Horný/dolný ohrev | Na koláče, nákypy a chudé kúsky mäsa, napr. hovädzieho alebo diviny, na jednej úrovni. Teplo prichádza rovnomerne zhora a zdola. |

* Druh ohrevu, pre ktorý bola určená trieda energetickej účinnosti podľa normy EN50304.

| Poloha | Použitie |
|----------------------------------|--|
| Grilovanie s cirkuláciou vzduchu | Na pečenie mäsa, hydiny a celých rýb. Vyhrievacie teleso grilu a ventilátor sa striedavo zapínajú a vypínajú. Ventilátor víri horúci vzduch okolo jedla. |
| Gril, veľká plocha | Grilovanie steakov, párkov, toastov a kúskov rýb. Rozohreje sa celá plocha pod vyhrievacím telesom grilu. |
| Dolný ohrev | Zaváranie a dopekánie alebo zhnednutie. Teplo prichádza zdola. |
| Samočistenie | Automatické čistenie varného priestoru. Rúra hreje dotedy, kým sa nečistoty nerozpadnú. |
| Osvetlenie rúry | Zapnutie osvetlenia rúry |

* Druh ohrevu, pre ktorý bola určená trieda energetickej účinnosti podľa normy EN50304.

Počas nastavovania svieti indikačné svetlo nad voličom funkcií. Osvetlenie rúry vo varnom priestore sa zapne.

Upozornenie: Aby sa teplo dobre rozmiestnilo, pri druhoch ohrevu s horným a dolným ohrevom sa vo fáze zahrievania zapne na krátky čas ventilátor.

Volič teploty

Voličom teploty nastavte teplotu, stupeň grilovania alebo čistenia.

| Poloha | Význam |
|----------------|---|
| Poloha na nule | Rúra neheje. |
| 50-300 | Teplotné rozmedzie Teplota vo varnom priestore v °C. Výnimka: Maximálna teplota pri 3D horúcom vzduchu a horúcom vzduchu eco je 275 °C. |
| | Stupne grilovania Stupne grilovania pre Gril, veľká plocha . • = stupeň 1, slabo •• = stupeň 2, stredne silno ••• = stupeň 3, silno |
| | Stupne čistenia Stupne čistenia pre samočistenie . • = stupeň 1, mierne •• = stupeň 2, stredne ••• = stupeň 3, intenzívne |

Indikačné svetlo

Pokým sa rúra na pečenie rozohrieva, svieti indikačné svetlo nad voličom teploty. Hneď ako rúra na dosiahne a udržuje nastavenú teplotu, svetlo zhasne.

Pri stupňoch čistenia a grilovania indikačné svetlo nesvieti.


Vnútorň priestor spotrebiča

Vo varnom priestore sa nachádza osvetlenie rúry na pečenie. Chladiaci ventilátor chráni rúru na pečenie pred prehriatím.

Osvetlenie rúry na pečenie

Počas prevádzky svieti vo varnom priestore osvetlenie. Pri nastavení teploty do 60 °C a pri samočistení sa osvetlenie

vypne. Vďaka tomu je možná optimálna jemná regulácia teploty.

Nastavením voliča funkcií do polohy  môžete osvetlenie zapnúť bez ohrevu.

Chladiaci ventilátor

Chladiaci ventilátor sa zapína a vypína podľa potreby. Teplý vzduch uniká dvierkami. Pozor! Nezakrývajte vetracie štrbiny. Inak hrozí prehriatie rúry na pečenie.

Aby varný priestor po pečení rýchlejšie vychladol, chladiaci ventilátor ešte určitý čas beží.

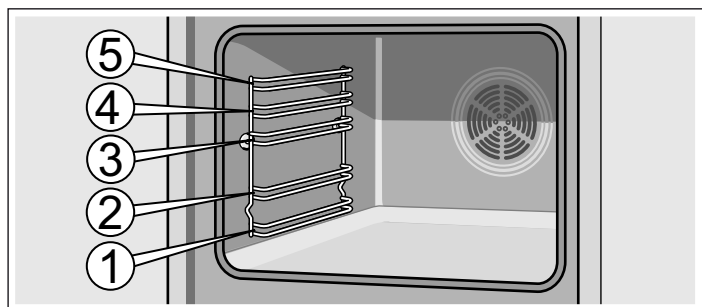
Vaše príslušenstvo

Vaše dodané príslušenstvo je vhodné na prípravu mnohých jedál. Dbajte na to, aby ste príslušenstvo vždy správne zasunuli do varného priestoru.

Aby sa niektoré jedlá vydarili ešte lepšie alebo aby zaobchádzanie svašou rúrou bolo ešte komfortnejšie, kdispozícii je výber osobitného príslušenstva.

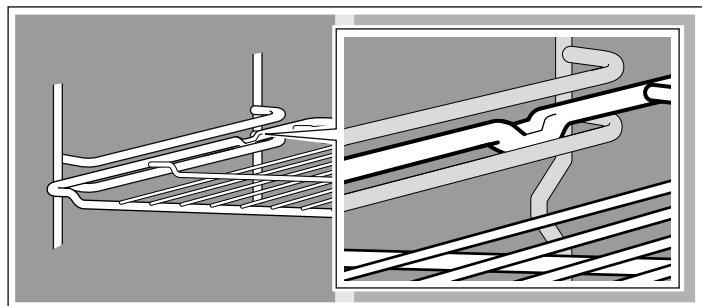
Zasunutie príslušenstva

Príslušenstvo môžete zasúvať do varného priestoru v 5 rôznych výškach. Zasuňte ho vždy až na doraz, aby sa nedotýkalo skla dvierok.



Príslušenstvo sa môže vytiahnuť približne až do polovice, kým zapadne. Jedlá sa tak dajú ľahko vybrať.

Pri zasúvaní do varného priestoru dbajte na to, aby zárez na príslušenstve bol vždy vzadu. Len tak zapadne.




Upozornenie: Keď sa príslušenstvo rozhorúči, môže sa zdeformovať. Keď znova vychladne, deformácia zmizne. Nemá to žiaden vplyv na funkciu.

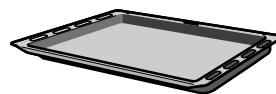
Príslušenstvo si môžete dokúpiť v zákazníckom servise, v špecializovaných predajniach alebo prostredníctvom internetu. Prosím, uveďte číslo HZ.



Rošt

Na nádoby, koláčové formy, pečené mäso, grilované jedlá a hlboko zmrazené jedlá.

Rošt zasuňte otvorenou stranou kdvierkam rúry aohnutím  nadol.



Univerzálny pekáč

Na prípravu šľavnatých koláčov, pečiva, hlboko zmrazených jedál a veľkých kusov mäsa. Pri grilovaní priamo na rošte možno pekáč používať aj ako záchytnú nádobu na tuk.

Univerzálny pekáč zasuňte zošikmým kdvierkam rúry.

Osobitné príslušenstvo

Osobitné príslušenstvo si môžete kúpiť v zákazníckom servise alebo v špecializovaných predajniach. Rozsiahlu ponuku k vašej rúre na pečenie nájdete v našich prospektoch alebo na internete. Dostupnosť a možnosť on-line objednávky osobitného príslušenstva je v rôznych krajinách rozdielna. Nahliadnite do predajných podkladov.

Nie každé osobitné príslušenstvo sa hodí ku každému spotrebiču. Uveďte pri kúpe vždy presné označenie (číslo výrobku – E-Nr.) vášho spotrebiča.

| Osobitné príslušenstvo | Číslo HZ | Použitie | Vhodné na samočistenie |
|-----------------------------|----------|---|------------------------|
| Rošt | HZ334000 | Na nádoby, koláčové formy, pečené mäso, grilované jedlá a hlboko zmrazené jedlá. | nie |
| Smaltovaný plech na pečenie | HZ331072 | Na koláče a suché pečivo. Plech na pečenie zasuňte do rúry skosenou stranou k dvierkam. | áno |
| Univerzálny pekáč | HZ332073 | Na prípravu šľavnatých koláčov, pečiva, hlboko zmrazených jedál a veľkých kusov mäsa. Pri grilovaní priamo na rošte možno pekáč používať aj ako záchytnú nádobu na tuk. Univerzálny pekáč zasuňte do rúry skosenou stranou k dvierkam. | áno |

| Osobitné príslušenstvo | Číslo HZ | Použitie | Vhodné na samočistenie |
|--|----------|---|------------------------|
| Vkladací rošt | HZ324000 | Na pečenie. Rošt postavte vždy do univerzálneho pekáča. Kvapkajúci tuk alebo šťava z mäsa sa zachytia. | nie |
| Grilovací plech | HZ325070 | Na grilovanie namiesto roštu alebo ako ochrana proti striekaniu, aby sa rúra tak silno neznečistila. Grilovací plech používajte len v univerzálnom pekáči. Grilovanie na grilovacom plechu: Používajte len vo výškach zasunutia 1, 2 a 3. Grilovací plech ako ochrana: Univerzálny pekáč s grilovacím plechom zasunúť pod rošt. | áno |
| Plech na pizzu | HZ317000 | Ideálny na pizzu, mrazené výrobky alebo veľké okrúhle koláče. Plech na pizzu môžete použiť namiesto univerzálneho pekáča. Plech položte na rošt a riadte sa údajmi v tabuľkách. | nie |
| Lávový kameň | HZ327000 | Lávový kameň sa vynikajúco hodí na prípravu domáceho chleba, žemlí a pizze, ktoré majú pri pečení získať chrumkavý spodok. Lávový kameň sa vždy musí predhriať na odporúčanú teplotu. | áno |
| Profesionálna panvica s vkladacím roštom | HZ333072 | Zvlášť vhodná na prípravu veľkých množstiev. | áno |
| Pokrievka na profesionálnu panvicu | HZ333001 | Pokrievka zmení profesionálnu panvicu na profesionálny pekáč. | nie |
| Sklenený pekáč | HZ915001 | Sklenený pekáč je vhodný na prípravu dusených jedál a nákypov, ktoré sa pripravujú v rúre na pečenie. Zvlášť vhodný je na prípravu s použitím automatického pečenia. | nie |
| Teleskopické výsuvy | | | |
| Dvojité | HZ338250 | Pomocou vyťahovacích koľajničiek vo výške 2 a 3 môžete príslušenstvo vytiahnuť viac dopredu bez toho, že by sa prevrátilo. | nie |
| Trojité | HZ338352 | Pomocou vyťahovacích koľajničiek vo výške 1, 2 a 3 môžete príslušenstvo vytiahnuť viac dopredu bez toho, že by sa prevrátilo. Trojitý výsuv nie je vhodný pre spotrebiče s otočným ražňom. | nie |
| Trojité kompletný výsuv | HZ338356 | Pomocou vyťahovacích koľajničiek vo výške 1, 2 a 3 môžete príslušenstvo kompletne vytiahnuť bez toho, že by sa prevrátilo. Trojitý kompletný výsuv nie je vhodný pre spotrebiče s otočným ražňom. | nie |
| Trojité kompletný výsuv s aretačnou funkciou | HZ338357 | Pomocou vyťahovacích koľajničiek vo výške 1, 2 a 3 môžete príslušenstvo kompletne vytiahnuť bez toho, že by sa prevrátilo. Vyťahovacie koľajničky zapadnú tak, aby sa príslušenstvo dalo ľahko položiť. Trojitý kompletný výsuv s aretačnou funkciou nie je vhodný pre spotrebiče s otočným ražňom. | nie |
| Odsávací filter | HZ329000 | Môžete ním dodatočne vybaviť vašu rúru na pečenie. Odsávací filter prefiltruje čistočky tuku v odvádzanom vzduchu a redukuje pachy. Len pre spotrebiče, ktoré majú druhú číslicu čísla výrobku (E-Nr.) 6, 7 alebo 8. (napr. HB78AB570) | áno |
| Systém na varenie v pare | HZ24D300 | Na šetrnú prípravu zeleniny a rýb. | nie |

Výrobky, ktoré možno zakúpiť v zákazníckom servise

Pre vaše spotrebiče si môžete v zákazníckom servise, špecializovanej predajni alebo prostredníctvom internetu v


e-shope príslušnej krajiny dokúpiť vhodné ošetrovacie a čistiace prostriedky alebo iné príslušenstvo. Uveďte pritom príslušné číslo tovaru.

| | | |
|---|---------------------|---|
| Ošetrovacie utierky na plochy z ušľachtilej ocele | Číslo tovaru 311134 | Znižujú tvorbu usadenín nečistôt. Impregnáciou špeciálnym olejom sa optimálne udržiava povrch spotrebičov z ušľachtilej ocele. |
| Čistiaci gél na rúru a gril | Číslo tovaru 463582 | Na čistenie varného priestoru. Gél je bez zápachu. |
| Utierka z mikrovlákná s voštinovou štruktúrou | Číslo tovaru 460770 | Osobitne vhodná na čistenie citlivých povrchov, ako napr. sklo, sklokeramika, ušľachtilá oceľ alebo hliník. Utierka z mikrovlákná odstraňuje v jednom kroku vodné a masťné nečistoty. |
| Poistka na dvierka | Číslo tovaru 612594 | Aby deti nemohli otvoriť dvierka rúry. Poistka sa priskrutkuje rôzne v závislosti od dvierok spotrebiča. Venujte pozornosť návodu, ktorý je priložený k poistke dvierok. |

Pred prvým použitím

Tu sa dozviete, čo musíte urobiť, než začnete prvý raz pripravovať jedlo vo vašej rúre na pečenie. Predtým si prečítajte kapitolu *Bezpečnostné pokyny*.

Nastavenie času

Po pripojení bliká na displeji symbol  a tri nuly. Nastavte čas.


1. Stlačte tlačidlo .

Na ukazovateli sa objaví čas 12:00.

2. Tlačidlom **+** alebo **-** nastavte čas.

Po niekoľkých sekundách sa nastavený čas uloží.

Predhriatie rúry na pečenie

Aby sa odstránila vôňa novoty, uzavretú a prázdnu rúru na pečenie rozohrejte. Ideálna je jedna hodina horného/dolného ohrevu  pri teplote 240 °C. Dajte pozor, aby sa vo varnom priestore nenachádzali zvyšky obalu.

1. Voličom funkcií nastavte horný/dolný ohrev .

2. Voličom teploty nastavte 240 °C.

Po jednej hodine sa rúra na pečenie vypne. Volič funkcií otočte na nulu.

Čistenie príslušenstva

Skôr ako prvýkrát začnete príslušenstvo používať, dôkladne ho vyčistite horúcim umývacím roztokom a mäkkou utierkou.

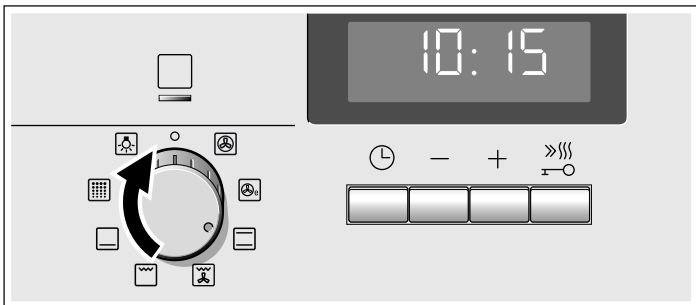
Nastavenie rúry na pečenie

Rúru možno nastaviť rôznymi spôsobmi. Tu vám vysvetlíme, ako si nastavíte požadovaný druh ohrevu a teplotu alebo stupeň grilovania. Môžete nastaviť čas trvania prípravy a čas ukončenia prípravy vášho jedla. Podrobnosti o tom si prečítajte v kapitole *Nastavenie časových funkcií*.

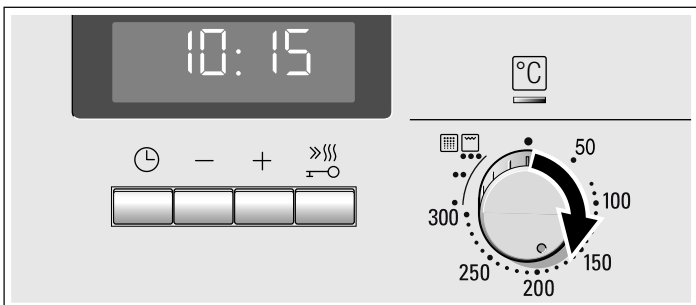
Druh ohrevu a teplota

Príklad na obrázku: horný/dolný ohrev  pri teplote 190 °C.

1. Voličom funkcií nastavte druh ohrevu.



2. Voličom teploty nastavte teplotu alebo stupeň grilovania.



Rúra na pečenie začne hriať.

Vypnutie rúry

Volič funkcií otočte doprava na nulu.



Zmena nastavení

Druh ohrevu, teplotu a stupeň grilovania možno kedykoľvek zmeniť príslušným voličom.

Rýchloohrev

Pomocou rýchloohrevu dosiahne vaša rúra na pečenie nastavenú teplotu mimoriadne rýchlo.


Rýchloohrev používajte pri nastavenej teplote nad 100 °C. Vhodné sú druhy ohrevu:

- 3D horúci vzduch 
- horný/dolný ohrev 


Aby bolo jedlo rovnomerne upečené, vložte ho do varného priestoru, až keď sa rýchloohrev ukončí.

1. Nastavenie druhu ohrevu a teploty

2. Krátko stlačte tlačidlo .

Na displeji sa rozsvieti symbol . Rúra sa začne rozohrevať.






Ukončenie rýchloohrevu.

Zaznie signál. Symbol  na displeji zhasne. Vložte jedlo do rúry.

Prerušenie rýchloohrevu

Krátko stlačte tlačidlo . Symbol  na displeji zhasne.



Nastavenie časových funkcií

Vaša rúra na pečenie má rôzne časové nastavenia. Tlačidlom  môžete vyvolať ponuku a vyberať medzi jednotlivými funkciami. Pokiaľ môžete vykonávať nastavenia, svietia všetky časové symboly. Šípka  signalizuje, na ktorej časovej funkcii sa nachádzate. Nastavenú časovú funkciu môžete priamo zmeniť tlačidlom  alebo , pokiaľ je pred časovým symbolom šípka .


Časovač

Časovač možno používať aj ako kuchynský časovač. Funguje nezávisle od rúry. Časovač má vlastný signál. Tak možno rozlíšiť, či uplynul čas na časovači alebo čas trvania.


1. Jedenkrát stlačte tlačidlo .

Na ukazovateli svietia časové symboly, šípka  je pred .


2. Tlačidlom alebo nastavte čas na časovači.

Navrhovaná hodnota tlačidlo  = 10 minút



Navrhovaná hodnota tlačidlo  = 5 minút

Po niekoľkých sekundách sa nastavený čas uloží. Časovač sa spustí. Na ukazovateli svieti symbol  a čas na časovači sa viditeľne odčítava. Ostatné časové symboly zhasnú.


Čas na časovači uplynul

Zaznie signál. Na ukazovateli je 0:00. Tlačidlom  vypnite časovač.


Zmena času na časovači







Tlačidlom  alebo  zmeňte čas na časovači. Po niekoľkých sekundách sa zmena uloží.

Zrušenie času časovača

Tlačidlom  nastavte čas časovača na 00:00. Po niekoľkých sekundách sa zmeny uložia. Časovač je vypnutý.

Zobrazenie nastavení času

Ak je nastavených viac časových funkcií, na ukazovateli svietia príslušné symboly. Pred symbolom časovej funkcie je v popredí šípka .

Aby ste zistili čas na časovači , čas trvania , čas ukončenia  alebo denný čas , stlačajte tlačidlo  dovtedy, kým sa šípka  neobjaví pred príslušným symbolom. Hodnota sa na niekoľko sekúnd zobrazí na ukazovateli.

Čas trvania



Na rúre na pečenie môžete nastaviť čas prípravy vášho jedla. Po uplynutí nastaveného času sa rúra vypne. Nemusíte tak prerušovať inú prácu, aby ste vyplli rúru. Čas prípravy sa neúmyselne neskráti.

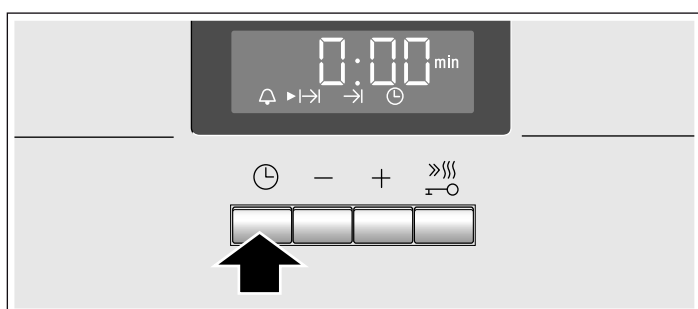
Príklad na obrázku: Čas trvania 45 minút.

1. Voličom funkcií nastavte druh ohrevu.


2. Pomocou voliča teplôt nastavte teplotu alebo stupeň grilovania.


3. Dvakrát stlačte tlačidlo .

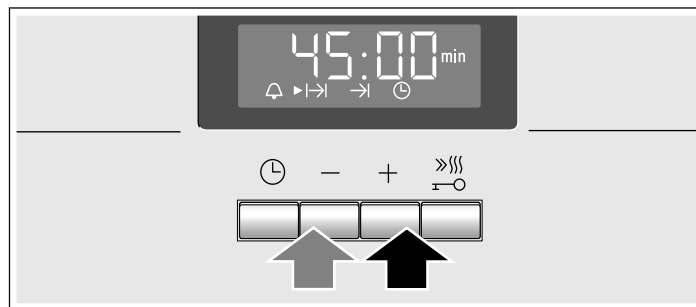
Na ukazovateli svietia 0:00. Časové symboly svietia, šípka  je pred .




4. Tlačidlom alebo nastavte čas trvania.





Navrhovaná hodnota tlačidlo  = 30 minút

Navrhovaná hodnota tlačidlo  = 10 minút






O niekoľko sekúnd sa spustí rúra na pečenie. Na ukazovateli sa viditeľne odčítava čas a svieti symbol . Ostatné časové symboly zhasnú.



Čas trvania uplynul

Zaznie signál. Rúra prestane rozohrievať. Na ukazovateli je zobrazené 0:00. Stlačte tlačidlo . Tlačidlom  alebo  môžete nanovo nastaviť čas trvania. Alebo stlačte dvakrát tlačidlo  a volič funkcií otočte do polohy na nulu. Rúra na pečenie je vypnutá.


Zmena času trvania







Tlačidlom  alebo  zmeňte čas trvania. Po niekoľkých sekundách sa zmena uloží. Keď je časovač nastavený, stlačte predtým tlačidlo .

Vymazanie času trvania

Tlačidlom  nastavte čas trvania na 0:00. Po niekoľkých sekundách sa zmena uloží. Čas trvania je vymazaný. Keď je časovač nastavený, stlačte predtým tlačidlo .

Zobrazenie nastavení času

Ak je nastavených viac časových funkcií, na ukazovateli svietia príslušné symboly. Pred symbolom časovej funkcie je v popredí šípka .

Aby ste zistili čas na časovači , čas trvania , čas ukončenia  alebo denný čas , stlačajte tlačidlo  dovtedy, kým sa šípka  neobjaví pred príslušným symbolom. Hodnota sa na niekoľko sekúnd zobrazí na ukazovateli.

Čas ukončenia

Čas, kedy bude vaše jedlo hotové, môžete presunúť. Rúra sa automaticky zapne a v požadovaný čas je pripravená na prevádzku. Napr. je možné jedlo každé ráno vložiť do varného priestoru a nastaviť tak, aby bolo napoludnie hotové.

Dbajte, aby potraviny nestáli vo varnom priestore priveľmi dlho a nepokazili sa tam.

Príklad na obrázku: Je 10:30 hod., čas prípravy je 45 minút a rúra ma byť pripravená na prevádzku o 12:30 hod.

1. Nastavte volič funkcií.

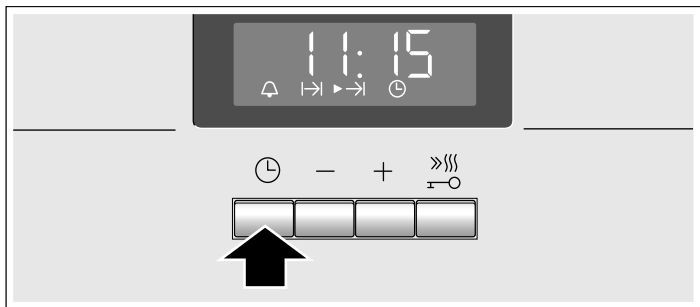
2. Nastavte volič teploty.

3. Dvakrát stlačte tlačidlo .

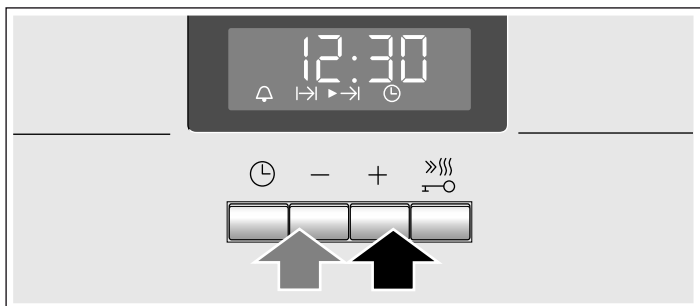
4. Tlačidlom alebo nastavte čas trvania.

5. Stlačte tlačidlo ⌚.

Šípka ► sa nachádza pred →|. Zobrazí sa čas, kedy je jedlo hotové.



6. Tlačidlom + alebo - posuňte čas ukončenia na neskôr.



Po niekoľkých sekundách uloží rúra nastavenia a prepne sa do čakacej pozície. Na ukazovateli je čas, kedy bude jedlo hotové a pred symbolom →| je šípka ►. Symbol ⏰ a ⌚ zhasne. Keď sa rúra zapne, čas prípravy jedla sa viditeľne odčítava a šípka ► sa nachádza pred symbolom I→|. Symbol →| zhasne.

Čas trvania uplynul

Zaznie signál. Rúra prestane rozohrievať. Na ukazovateli je zobrazené 0:00. Stlačte tlačidlo ⌚. Tlačidlom + alebo - môžete znovu nastaviť čas trvania. Alebo stlačte dvakrát tlačidlo ⌚ a volič funkcií otočte do polohy na nulu. Rúra na pečenie je vypnutá.

Detská poistka

Rúra na pečenie je vybavená detskou poistkou, aby ju deti nemohli nedopatrením zapnúť.

Rúra nereaguje na žiadne nastavenia. Časovač a čas môžete nastaviť aj vtedy, keď je zapnutá detská poistka.

Zapnutie detskej poistky

Volič funkcií musí byť v polohe na nule.

Tlačidlo ⏸ stlačte na cca 4 sekundy.

Na ukazovateli sa zobrazí symbol ⚡. Detská poistka je zapnutá.

Zmena času ukončenia

Tlačidlom + alebo - zmeňte čas ukončenia. Po niekoľkých sekundách sa zmena uloží. Keď je časovač nastavený, stlačte predtým dvakrát tlačidlo ⌚. Keď sa čas prípravy jedla už odčítava, nemeňte čas ukončenia. Výsledok prípravy jedla by už nesúhlasil.

Vymazanie času ukončenia

Tlačidlom - nastavte čas ukončenia na aktuálny denný čas. Po niekoľkých sekundách sa zmena uloží. Rúra na pečenie sa zapne. Keď je časovač nastavený, stlačte predtým dvakrát tlačidlo ⌚.

Zobrazenie nastavení času

Ak je nastavených viac časových funkcií, na ukazovateli svietia príslušné symboly. Pred symbolom časovej funkcie je v popredí šípka ►.

Aby ste zistili čas na časovači ⏰, čas trvania I→|, čas ukončenia →| alebo denný čas ⌚, stláčajte tlačidlo ⌚ dovtedy, kým sa šípka ► neobjaví pred príslušným symbolom. Hodnota sa na niekoľko sekúnd zobrazí na ukazovateli.

Čas

Po pripojení alebo po výpadku prúdu svietia na ukazovateli symbol ⌚ a tri nuly. Nastavte čas.

1. Stlačte tlačidlo ⌚.

Na ukazovateli sa zobrazí čas 12:00.

2. Tlačidlom + alebo - nastavte čas.

Po niekoľkých sekundách sa nastavený čas uloží.

Zmena času

Nesmie byť zvolená žiadna iná časová funkcia.

1. Štyrikrát stlačte tlačidlo ⌚.

Na ukazovateli svietia časové symboly, šípka ► je pred ⌚.

2. Tlačidlom + alebo - zmeňte denný čas.

Po niekoľkých sekundách sa nastavený čas uloží.

Zrušenie zobrazenia času

Zobrazenie času môžete zrušiť. Podrobnosti o tom si prečítajte v kapitole *Zmena základných nastavení*.

Vypnutie detskej poistky

Tlačidlo ⏸ stlačte na cca 4 sekundy.

Symbol ⚡ na displeji zhasne. Detská poistka je vypnutá.

Zmena základných nastavení

Vaša rúra na pečenie má rôzne základné nastavenia. Tieto nastavenia si môžete upraviť podľa vlastných potrieb.

| Základné nastavenie | Výber 0 | Výber 1 | Výber 2 | Výber 3 |
|---|-----------------|----------|-------------|------------|
| c0 Jas osvetlenia displeja** | - | noc* | stredný* | deň |
| c1 Trvanie signálu po uplynutí času trvania alebo času na časovači | - | cca 10 s | cca 2 min.* | cca 5 min. |
| c2 Zobrazenie času | len v prevádzke | vždy* | - | - |
| c3 Čas čakania, kým sa nastavenie uloží | - | cca 2 s | cca 5 s* | cca 10 s |
| c5 Namontované teleskopické výsuvy | nie* | áno | - | - |
| c6 Obnovenie všetkých výrobných nastavení | nie* | áno | - | - |

* Výrobné nastavenie

** Pri červených indikáciách je výrobné nastavenie výber 1, pri bielych indikáciách výber 2.

Rúra na pečenie musí byť vypnutá.




1. Tlačidlo  stlačte cca na 4 sekundy.

Na ukazovateli sa zobrazí aktuálne základné nastavenie trvania signálu, napr. c1 2 pre voľbu 2.

2. Tlačidlom  alebo  zmeňte základné nastavenie.

3. Potvrďte tlačidlom .

Na ukazovateli sa zobrazí ďalšie základné nastavenie.

Tlačidlom  môžete prechádzať všetky úrovne a tlačidlom  alebo  zmeniť.

4. Na záver stlačte tlačidlo  a podržte cca 4 sekundy.

Všetky základné nastavenia sú uložené.

Základné nastavenia môžete kedykoľvek zmeniť.

Automatické vypnutie

Keď na spotrebiči niekoľko hodín nezmeníte nastavenie, aktivuje sa automatické bezpečnostné vypnutie. Rúra prestane rozohrievať. Kedy sa to stane, závisí od nastavenej teploty alebo stupňa grilovania.

Automatické vypnutie sa aktivuje

Zaznie signál. Na ukazovateli sa objaví F8. Rúra prestane rozohrievať.

Otočte volič funkcií do polohy na nulu. Rúra na pečenie je vypnutá.

Zrušiť automatické vypnutie

Aby sa automatické vypínanie neželane neaktivovalo, nastavte len jeden čas. Rúra hreje až do uplynutia nastaveného času.

Samočistenie

Počas samočistenia sa rúra zohreje na cca 500 °C. Tak sa zvyšky z pečenia alebo grilovania spália a stačí vám už len utrieť popol z varného priestoru.

Môžete si vybrať z troch stupňov čistenia.

| Stupeň | Stupeň čistenia | Čas trvania |
|--------|-----------------|------------------------|
| 1 | ľahké | cca 1 hodina, 15 minút |
| 2 | stredne dlho | cca 1 hodina, 30 minút |
| 3 | intenzívne | cca 2 hodiny |

Čím je znečistenie intenzívnejšie a staršie, tým vyšší by mal byť stupeň čistenia. Stačí, ak varný priestor vyčistíte každé dva až tri mesiace. V prípade potreby ho môžete čistiť aj častejšie. Pri čistení sa spotrebuje len cca 2,5 - 4,7 kWh.

Dôležité upozornenia

Kvôli vašej bezpečnosti sa dvierka rúry na pečenie automaticky zablokujú. Dvierka rúry môžete znova otvoriť až vtedy, keď je varný priestor vychladnutý a na displeji zhasne symbol zablokovania.

Počas samočistenia svieti osvetlenie varného priestoru.

Nebezpečenstvo popálenia!

■ Varný priestor sa počas procesu samočistenia veľmi zohreje. Nikdy neotvárajte dvierka spotrebiča alebo blokovací háčik nepresúvajte rukou. Nechajte spotrebič vychladnúť. Deti udržiavajte v bezpečnej vzdialenosti.

■ Spotrebič sa počas procesu samočistenia veľmi zohreje. Nikdy sa nedotýkajte dvierok spotrebiča. Nechajte spotrebič vychladnúť. Deti udržiavajte v bezpečnej vzdialenosti.

Nebezpečenstvo požiaru!

Spotrebič sa počas procesu samočistenia veľmi zohreje. Na rúčku dvierok nikdy nevesajte horľavé predmety, napr. utierky na riad. Čelnú stranu spotrebiča udržiavajte vždy voľnú.

Pred samočistením

Varný priestor musí byť prázdny. Príslušenstvo, riad a rám vždy vyberte z varného priestoru. Informácie týkajúce sa vybratia rámu nájdete v kapitole *Údržba a čistenie*.

Vyčistíte dverka rúry a okrajové plochy varného priestoru okolo tesnenia. Tesnenie nečistíte.

⚠ Nebezpečenstvo požiaru!

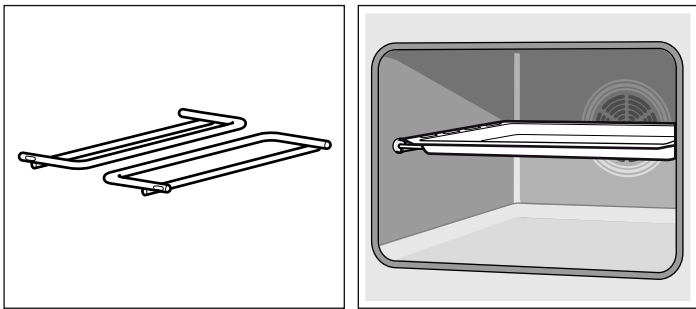
Volné zvyšky jedál, tuku a výpeku sa môžu vznietiť. Varný priestor a príslušenstvo, ktoré chcete tiež vyčistiť, utrite vlhkou utierkou.

Čistenie príslušenstva spolu s rúrou

Rámy nie sú vhodné na samočistenie. Vyberte ich z varného priestoru. Ak chcete súčasne čistiť príslušenstvo, môžete si dokúpiť držiaky príslušenstva.

Držiaky príslušenstva si môžete zakúpiť v zákazníckom servise alebo na internete pod objednávacím číslom 466546.

Držiaky príslušenstva sa zasunú na ľavej a na pravej strane.



Pomocou nich môžete pri procese samočistenia čistiť aj smaltované príslušenstvo bez nepríhnavej povrchovej vrstvy, napr. univerzálny pekáč. Pri samočistení súčasne čistíte vždy len príslušenstvo.

Nesmaltované príslušenstvo, napr. rošt, nie je na samočistenie vhodné. Vyberte ho z varného priestoru.

⚠ Nebezpečenstvo ťažkého poškodenia zdravia!

Nikdy súčasne s rúrou nečistíte plechy a formy s nepríhnavou vrstvou. Vplyvom vysokej teploty môže dôjsť k poškodeniu nepríhnavej vrstvy a k vzniku jedovatých plynov.

Upozornenie: Ktoré príslušenstvo je vhodné na čistenie spolu so samočistením rúry, môžete vidieť aj v tabuľke osobitného príslušenstva na začiatku návodu na používanie.

Údržba a čistenie

Pri starostlivom ošetrovaní a čistení zostane vaša rúra dlho pekná a funkčná. Tu vám podávame opis, ako správne ošetríte a vyčistíte vašu rúru.

Upozornenia

- Malé farebné odchýlky na prednej časti rúry sú spôsobené rôznosťou materiálov, ako je sklo, plast alebo kov.
- Tiene na skle dveriek, ktoré pôsobia ako šmuhy, sú svetelné odrazy osvetlenia rúry.
- Smalt sa pri veľmi vysokých teplotách pripáli. Preto môžu vzniknúť isté farebné odchýlky. Je to normálne a nemá to nijaký vplyv na funkčnosť. Hrany tenkých plechov nemožno dôkladne pokryť smaltom. Preto môžu byť drsné. Ochrana proti korózii tým nie je ovplyvnená.

Nastavenie

Keď ste zvolili stupeň čistenia, nastavte rúru na pečenie.

1. Volič funkcií nastavte na samočistenie
2. Voličom teploty nastavte stupeň čistenia.

Na ukazovateli sa zobrazí čas, kedy sa samočistenie ukončí a pred symbolom \rightarrow I je šípka \blacktriangleright . O niekoľko sekúnd sa spustí samočistenie. Čas sa viditeľne odpočítava a šípka \blacktriangleright je pred symbolom $I \rightarrow$. Symbol \rightarrow I zhasne.

Dverka rúry sa zaistia hneď po zapnutí. Na displeji sa rozsvieti symbol . Až keď symbol zhasne, možno dverka rúry opäť otvoriť.

Samočistenie je ukončené

Na ukazovateli je 0:00. Rúra na pečenie prestane hriať. Nastavte volič funkcií na nulu. Rúra na pečenie je vypnutá. Až keď na ukazovateli zhasne symbol , možno dverka rúry opäť otvoriť.

Zmena stupňa čistenia

Po zapnutí už nemožno stupeň čistenia zmeniť.

Prerušenie samočistenia

Nastavte volič funkcií na nulu. Rúra na pečenie je vypnutá. Až keď na ukazovateli zhasne symbol , možno dverka rúry opäť otvoriť.

Posunutie koncového času

Čas skončenia samočistenia môžete presunúť. Samočistenie tak môže prebehnúť napr. v noci, aby ste počas dňa mohli rúru používať.

Nastavte podľa opisu v bode 1 a 2. Pred spustením rúry posuňte tlačidlom **+** alebo **-** čas ukončenia na neskôr.

Rúra prejde do pozície čakania. Na ukazovateli sa zobrazí čas, kedy sa samočistenie ukončí a pred symbolom \rightarrow I je šípka \blacktriangleright . Keď sa spustí samočistenie, čas trvania sa viditeľne odčítava a šípka \blacktriangleright je pred symbolom $I \rightarrow$. Symbol \rightarrow I zhasne.

Po samočistení

Keď je varný priestor vychladnutý, zvyšky popola odstráňte z varného priestoru vlhkou handričkou.

Čistiace prostriedky

Aby ste rozdielne povrchy nepoškodili použitím nesprávneho čistiaceho prostriedku, dodržiavajte údaje uvedené v tabuľke. Nepoužívajte

- ostré alebo abrazívne čistiace prostriedky,
- čistiace prostriedky s vysokým obsahom alkoholu,
- tvrdé abrazívne vankúšiky alebo čistiace špongie,
- vysokotlakové alebo parné čističe.

Nové čistiace špongie pred použitím dôkladne premyte.

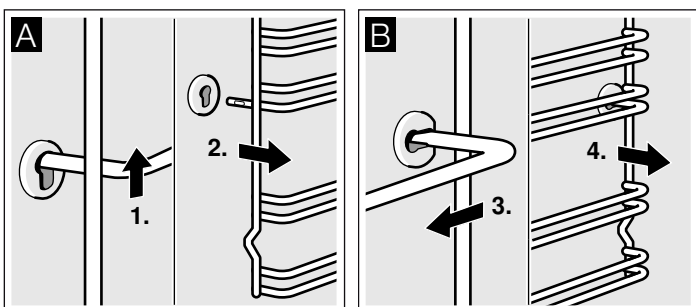
| Oblasť | Čistiace prostriedky |
|-------------------------------|---|
| Predná časť rúry | Horúci umývací roztok: Vyčistite handričkou a potom osušte mäkkou utierkou. Nepoužívajte čistiaci prostriedok na sklo alebo škrabku na sklo. |
| Nehrdzavejúca oceľ | Horúci umývací roztok: Vyčistite handričkou a potom osušte mäkkou utierkou. Vždy hneď odstráňte vápenaté, tukové, škrobové škvvrny a škvvrny od bielka. Pod takýmito škvrnami môže kov začať korodovať. V zákazníckom servise alebo špecializovanej predajni možno zakúpiť špeciálne čistiace prostriedky na nehrdzavejúcu oceľ, ktoré sú vhodné na teplé povrchy. Prostriedok naneste v tenkej vrstve mäkkou utierkou. |
| Sklá dvierok | Čistiaci prostriedok na sklo: Vyčistite mäkkou handričkou. Nepoužívajte škrabku na sklo. |
| Kryt dvierok | Čistiaci prostriedok na nehrdzavejúcu oceľ (ponúka zákaznícky servis alebo špecializovaná predajňa): Dodržiavajte pokyny výrobcov. |
| Varný priestor | Horúci umývací roztok alebo voda s octom: Vyčistite handričkou. Pri silnejšom znečistení použite drôtenku z nehrdzavejúcej ocele alebo čistiaci prostriedok na rúry. Používajte len na studený varný priestor. Najvhodnejšie je použiť samočistenie. Dodržiavajte uvedené v kapitole <i>Samočistenie</i> ! |
| Sklenený kryt osvetlenia rúry | Horúci umývací roztok: Vyčistite handričkou. |
| Rámy | Horúci umývací roztok: Namočte a vyčistite handričkou alebo kefkou. |
| Teleskopické výsuvy | Horúci umývací roztok: Vyčistite handričkou alebo kefkou. Neodstraňujte mastiaci tuk z vyťahovacích koľajničiek, čistite ich zasunuté. Nenamáčajte, neumývajte v umývačke na riad alebo nečistite súčasne pri samočistení. Výsuvy sa môžu poškodiť a zablokovať. |
| Príslušenstvo | Horúci umývací roztok: Namočte a vyčistite handričkou alebo kefkou. |

Vyvesenie a zavesenie rámu

Rám môžete na čistenie vybrať. Rúra musí byť vychladnutá.

Vyvesenie rámu

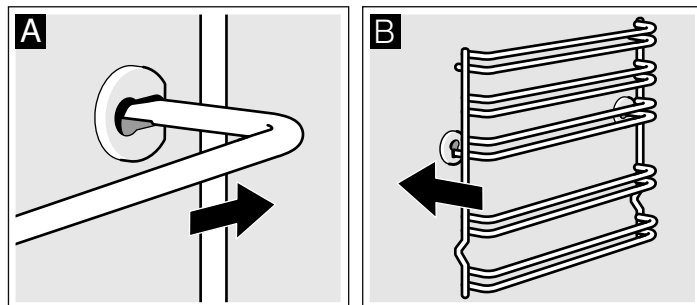
1. Rám vpredu zdvihnite nahor
2. a vyveste ho (obrázok A).
3. Potom vytiahnite celý rám dopredu
4. a vyberte ho (obrázok B).



Rám vyčistíte umývacím prostriedkom a špongiou. Ak je znečistenie ťažko odstrániteľné, použite kefku.

Zavesenie rámov

1. Rám zasuňte najprv do zadného otvoru, trochu potlačte dozadu (obrázok A)
2. a potom ho zavesíte do predného otvoru (obrázok B).

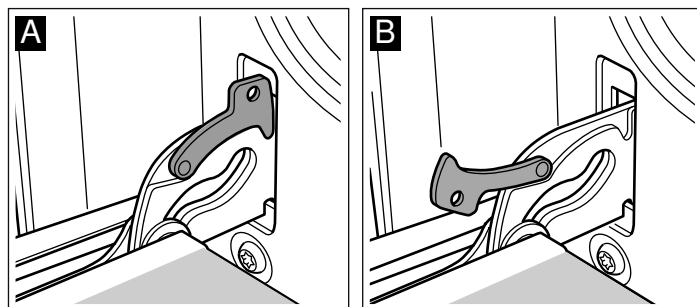


Rámy patria doprava a doľava. Dávajte pozor, aby ako na obrázku B, bola výška 1 a 2 dolu a výška 3, 4 a 5 hore.

Vyvesenie a zavesenie dvierok rúry

Pred čistením a vybratím skiel dvierok môžete celé dvierka rúry vyvesiť.

Závesy dvierok majú po jednej zaisťovacej páčke. Keď je zaisťovacia páčka sklopená (obrázok A), dvierka rúry sú zaistené. Nedajú sa vyvesiť. Keď sú zaisťovacie páčky dvierok rúry vyklopené (obrázok B), závesy sú zaistené. Nemôžu zapadnúť.

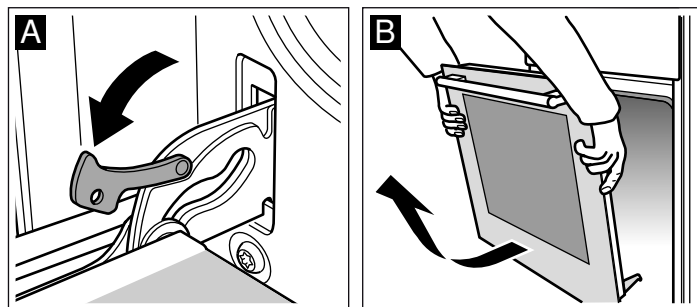


⚠ Nebezpečenstvo poranenia!

Keď závesy nie sú zaistené, zapadnú s veľkou silou. Dbajte na to, aby boli zaisťovacie páčky vždy dobre sklopené, príp. aby boli pri vyvesení dvierok rúry celkom vyklopené.

Vyvesenie dvierok

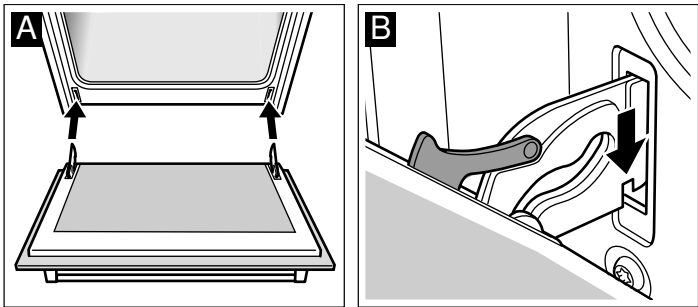
1. Dvierka rúry na pečenie úplne otvorte.
2. Obidve zaisťovacie páčky vľavo a vpravo vyklopte (obrázok A).
3. Dvierka rúry na pečenie zatvorte až na doraz. Držte ich obidvomi rukami vľavo a vpravo. Ešte trochu viac ich privrite a vytiahnite (obrázok B).



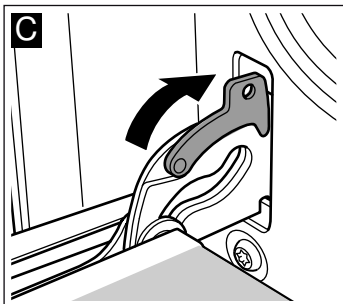
Zavesenie dvierok

Dvierka rúry v opačnom poradí znova zavesíte.

1. Pri zavesení dvierok dbajte na to, aby sa obidva závesy zaviedli rovno do otvoru (obrázok A).
2. Zárez na závesoch musí na oboch stranách zapadnúť (obrázok B).



3. Obidve zaistovacie páčky opäť sklopte (obrázok C). Zavrite dvierka rúry.



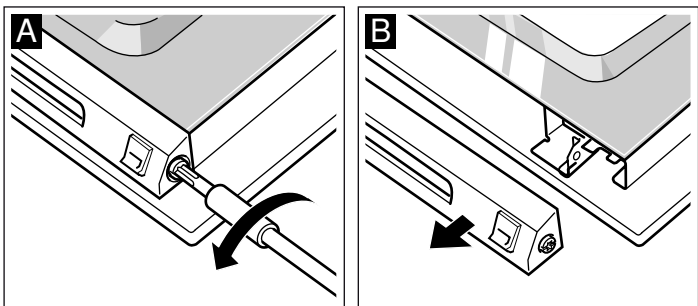
⚠ Nebezpečenstvo poranenia!

Keď dvierka rúry neúmyselne vypadnú alebo záves zapadne, nesiahajte do závesu. Zavolajte zákaznícky servis.

Odobratie krytu dvierok

Kryt dvierok rúry na pečenie sa môže zafarbiť. Aby ste kryt dôkladne vyčistili, možno ho z dvierok odobrať.

1. Dvierka rúry na pečenie úplne otvorte.
2. Odskrutkujte kryt dvierok rúry. Povoľte skrutky na ľavej i pravej strane (obrázok A).
3. Snímte kryt (obrázok B).



Kým je kryt odmontovaný, dbajte, prosím, na to, aby sa dvierka rúry na pečenie nezatvorili. Vnútročné sklo by sa mohlo poškodiť.

Kryt vyčistíte čistiacim prostriedkom na nehrdzavejúcu oceľ.

4. Kryt opäť nasadíte a upevníte.
5. Zavrite dvierka rúry.

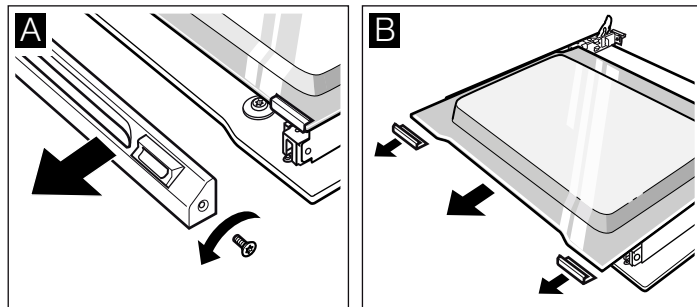
Demontáž a montáž skiel dvierok

Aby ste sklá dvierok rúry mohli lepšie vyčistiť, môžete ich z dvierok vybrať.

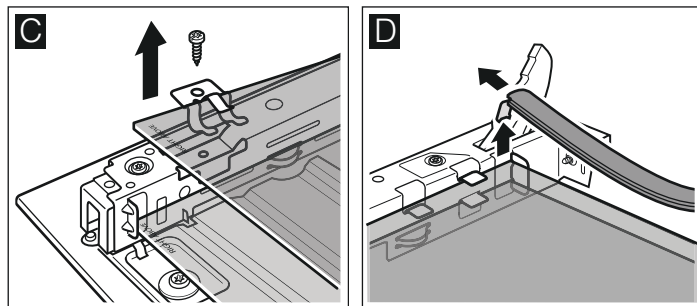
Pri demontáži vnútorných skiel dávajte pozor na to, v akom poradí sklá vyberáte. Aby ste sklá namontovali opäť v správnom poradí, orientujte sa podľa čísla, ktoré je uvedené na skle.

Demontáž

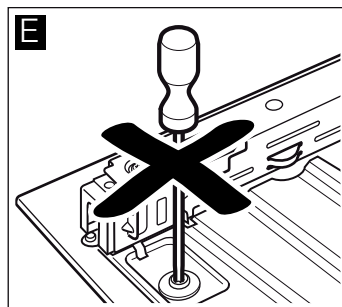
1. Dvierka rúry vyveste a položte na handru rúčkou dolu.
2. Odskrutkujte kryt v hornej časti dvierok rúry. Povoľte skrutky na ľavej a pravej strane (obrázok A).
3. Najvrchnejšie sklo nadvihnite a vytiahnite a odoberte obidve malé tesnenia (obrázok B).



4. Odskrutkujte pridržiavacie spony vpravo a vľavo. Nadvihnite sklo a sťahnite z neho spony (obrázok C).
5. Tesnenia dolu na skle odoberte (obrázok D). Pritom tesnenie potiahnite a vyberte nahor. Sklo vytiahnite von.



6. Spodné sklo vytiahnite šikmo nahor.
7. Skrutky vľavo a vpravo s plechovou časťou NEODSKRUTKUJTE (obrázok E).



Vyčistíte sklá čistiacim prostriedkom na sklo a mäkkou utierkou.

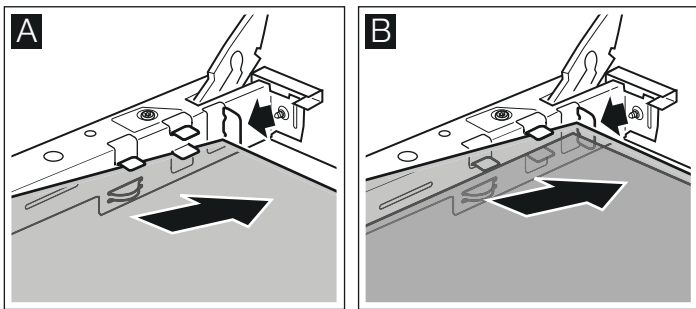
⚠ Nebezpečenstvo poranenia!

Poškriabané sklo dvierok spotrebiča môže prasknúť. Nepoužívajte škrabky na sklo, ostré alebo abrazívne čistiace prostriedky.

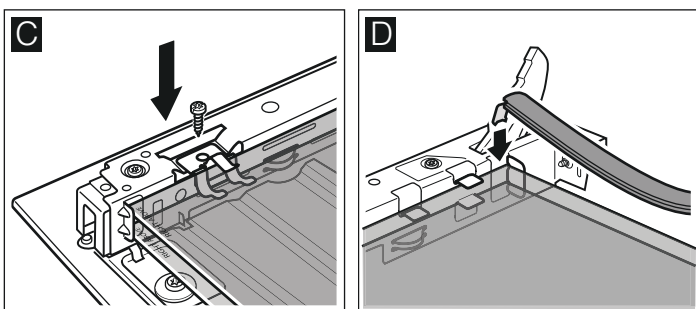
Montáž

Pri montáži dávajte pozor na to, aby nápis „right above“ stál na obidvoch sklách vľavo dolu hlavou.

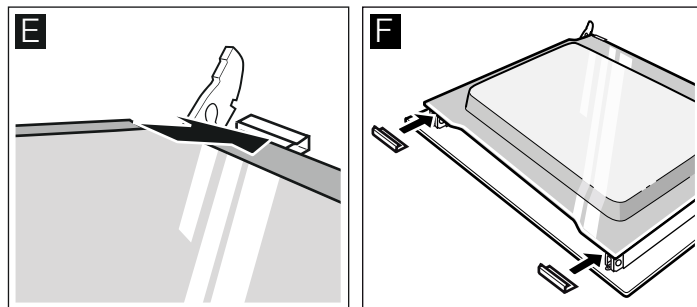
1. Dolné sklo zasuňte šikmo dozadu (obrázok A).
2. Zasuňte stredné sklo (obrázok B).



3. Nasadte pridržiavacie spony vpravo a vľavo na sklo, vyrovnajte ich tak, aby perá boli nad otvorom pre skrutku, a priskrutkujte ich (obrázok C).
4. Tesnenia dolu na skle znova zakvačte (obrázok D).



5. Najvrchnejšie sklo zasuňte šikmo dozadu do obidvoch držiakov. Dbajte na to, aby ste pritom tesnenie neposunuli dozadu (obrázok E).
6. Obidve malé tesnenia vľavo a vpravo znova nasuňte na sklo (obrázok F).



7. Nasadte kryt a priskrutkujte.
8. Zaveste dvierka rúry.

Rúru na pečenie smiete používať len vtedy, ak sú sklá správne namontované.

Čo robiť v prípade poruchy?

Ak sa vyskytne porucha, často je spôsobená len nejakou maličkosťou. Než zavoláte zákaznícky servis, pozrite si tabuľku. Možno budete môcť poruchu odstrániť aj sami.

Tabuľka porúch

Keď sa jedlo nevydarí optimálne, prečítajte si kapitolu *Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu*. Nájdete tam veľké množstvo tipov a upozornení týkajúcich sa varenia.

| Porucha | Možná príčina | Pomoc/upozornenia |
|---|--|---|
| Rúra na pečenie nefunguje. | Poistka je chybná. | Skontrolujte v poistkovej skrinke, či je poistka v poriadku. |
| | Výpadok prúdu. | Skontrolujte, či funguje kuchynské svetlo alebo iné kuchynské spotrebiče. |
| Na ukazovateli svieti ☹ a tri nuly. | Výpadok prúdu. | Nanovo nastavte čas. |
| Rúra na pečenie neohreje. | Na kontaktoch je prach. | Viackrát otočte spínačom tam a späť. |
| Dvierka rúry na pečenie sa nedajú otvoriť. Na displeji sa rozsvieti symbol 🚫. | Dvierka rúry sú zablokované funkciou samočistenia 🧼. | Počkajte, kým rúra nevychladne a kým nezhasne symbol 🚫. |

| Porucha | Možná príčina | Pomoc/upozornenia |
|---|---------------------------------------|--|
| Rúra na pečenie neohreje. Na ukazovateli bliká dvojbodka. | Rúra je v demonštračnom režime. | Vypnite poistku v poistkovej skrinke a po cca 20 sekundách znova zapnite. Teraz počas cca 2 minút držte tlačidlo 🔄 stlačené cca 4 sekundy, kým dvojbodka nebude svietiť neprerušovane. |
| Na ukazovateli sa objaví F8. | Automatické vypnutie bolo aktivované. | Otočte volič funkcií do polohy na nulu. |

Hlásenia chyby

Ak sa na displeji zobrazí hlásenie chyby **E**, stlačte tlačidlo 🕒. Potom nanovo nastavte čas. Ak sa hlásenie chyby objaví znova, zavolajte zákaznícky servis.

Pri nasledujúcich hláseniach chyby si budete môcť pomôcť sami.

| Hlásenie chyby | Možná príčina | Pomoc/upozornenia |
|----------------|--|---|
| E011 | Tlačidlo bolo stlačené príliš dlho alebo je zakryté. | Stláčajte všetky tlačidlá jednotlivito. Skontrolujte, či sa tlačidlo nezaseklo, neprekrylo alebo nie je znečistené. |
| E115 | Teplota vo varnom priestore je príliš vysoká. | Dvere rúry sú zablokované a ohrev sa preruší. Počkajte, kým rúra vychladne. Stlačte tlačidlo 🕒 a znova nastavte hodiny. |

⚠ Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

Neodborné opravy sú nebezpečné. Opravu smie vykonávať výhradne technik zákazníckeho servisu vyškolený našou spoločnosťou.

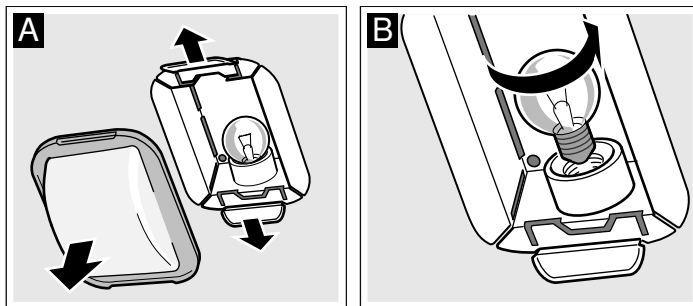
Výmena žiarovky na hornej stene rúry na pečenie

Keď žiarovka prestane svietiť, musí sa vymeniť. Tepelne odolné náhradné žiarovky 40 W dostanete v zákazníckom servise alebo v špecializovaných predajniach. Používajte len tieto žiarovky.

⚠ Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

Vypnite poistku v poistkovej skrínke.

1. Aby ste zabránili škodám, vložte do studenej rúry na pečenie utierku.
2. Snímate sklenený kryt. Kovové spony zatlačte palcom dozadu (obrázok A).
3. Žiarovku vytočte a vymeňte za žiarovku rovnakého typu (obrázok B).



4. Znova nasadíte sklenený kryt. Na jednej strane ho vložte a na druhej pritlačte. Sklo zapadne.
5. Vyberte utierku a znova zapnite poistku.

Sklenený kryt

Poškodený sklenený kryt je potrebné vymeniť. Vhodný sklenený kryt vám dodá zákaznícky servis. Prosím, uveďte číslo výrobku „E“ a výrobné číslo „FD“ vášho spotrebiča.

Zákaznícky servis

Ak potrebujete spotrebič opraviť, je tu pre vás náš zákaznícky servis. Vždy nájdeme vhodné riešenie, aby sme predišli zbytočným návštevám technikov.

Číslo výrobku (E) a výrobné číslo (FD)

Pri komunikácii so servisom vždy uveďte číslo výrobku (E-Nr.) a výrobné číslo (FD-Nr.) vášho spotrebiča, aby sme vás mohli kvalifikovane obslúžiť. Typový štítok s číslami nájdete vpravo, naboku pri dvierkach rúry. Aby ste v prípade potreby nemuseli dlho hľadať, môžete si sem vpísať údaje vášho spotrebiča a telefónne číslo zákazníckeho servisu.

Č. výrobku (E)

Výrobné č.

Zákaznícky servis ☎

Majte na pamäti, že návšteva servisného technika nie je v prípade chybnej obsluhy bezplatná ani počas záručnej lehoty.

Objednávka opravy a porada v prípade porúch

Kontaktné údaje všetkých krajín nájdete v priloženej zozname služieb zákazníkom.

Dôverujte kompetentnosti výrobcu. Zaisťujete tak, že opravu vykonajú vyškolení servisní technici, ktorí majú k dispozícii originálne náhradné diely.

Energia a životné prostredie

Váš nový spotrebič je mimoriadne energeticky účinný. Tu nájdete údaje týkajúce sa energeticky optimálneho druhu ohrevu horúci vzduch eco. Okrem toho tu nájdete tipy, ako s vaším spotrebičom ušetriť ešte viac energie a ako ho zlikvidovať s ohľadom na životné prostredie.

Druh ohrevu horúci vzduch eco

S energeticky účinným druhom prevádzky horúci vzduch eco môžete pripravovať množstvo jedál na jednej úrovni. Ventilátor rovnomerne rozháňa teplo prstencového rozohrievacieho telesa na zadnej stene vo varnom priestore. Pečenie a varenie sa vydarí bez predhrievania.

Upozornenia


- Jedlá zasuňte do chladného, prázdneho varného priestoru. Len tak bude energetická optimalizácia účinná.
- Dvierka rúry počas tepelnej úpravy jedla otvorte len vtedy, keď je to nevyhnutne potrebné.

Tabuľka

V tabuľke nájdete výber jedál, ktoré sa najviac hodia na prípravu horúcim vzduchom eco. Nájdete tu údaje o vhodnej teplote a čase pečenia. Môžete zistiť, ktoré príslušenstvo a ktorá úroveň zasunutia je vhodná.

Teplota a čas pečenia závisia od množstva, vlastností a kvality potravín. Preto sú v tabuľke uvedené časové rozsahy. Skúste začať najprv s nižšou hodnotou. Nižšia teplota zaručí rovnomernejšie zhnednutie. V prípade potreby nabadúce nastavte vyššiu hodnotu.

Formy a riad postavte vždy do stredu roštu. Keď položíte potraviny priamo na rošt, zasuňte navyše do výšky 1 univerzálny pekáč. Zachytí sa v ňom mäsová šťava a rúra zostane čistá.

| Jedlá pripravované horúcim vzduchom eco  | Príslušenstvo | Výška | Teplota v °C | Čas trvania v minútach |
|---|---|-------|--------------|------------------------|
| Koláče a pečivo | | | | |
| Trené cesto na plechu so suchým obložením | Plech na pečenie | 3 | 170-190 | 25-35 |
| Trené cesto vo formách | Pozdĺžna forma | 2 | 160-180 | 50-60 |
| Tortový korpus z treného cesta | Forma na ovocnú tortu | 2 | 160-180 | 20-30 |
| Jemný ovocný koláč, z treného cesta | Forma s vyberacím dnom/ forma na bábovku | 2 | 160-180 | 50-60 |
| Kysnuté cesto na plechu so suchým obložením | Plech na pečenie | 3 | 170-190 | 25-35 |
| Jemné cesto na plechu so suchým obložením | Plech na pečenie | 3 | 180-200 | 20-30 |
| Piškótová roláda | Plech na pečenie | 3 | 170-190 | 15-25 |
| Piškótový korpus, 2 vajcia | Forma na ovocnú tortu | 2 | 150-170 | 20-30 |
| Torta z piškótového cesta, 6 vajec | Forma s vyberacím dnom | 2 | 150-170 | 40-50 |
| Pečivo z lístkového cesta | Plech na pečenie | 3 | 180-200 | 20-30 |
| Suché pečivo | Plech na pečenie | 3 | 130-150 | 15-25 |
| Striekané pečivo | Plech na pečenie | 3 | 140-150 | 30-45 |
| Pečivo z odpaľovaného cesta | Plech na pečenie | 3 | 210-230 | 35-45 |
| Žemle, ražná múka | Plech na pečenie | 3 | 200-220 | 20-30 |
| Nákypy | | | | |
| Zapekané zemiaky | Nákypová forma | 2 | 160-180 | 60-80 |
| Lasagne | Nákypová forma | 2 | 180-200 | 40-50 |
| Zmrazené výrobky | | | | |
| Pizza, tenký korpus | Univerzálny pekáč | 3 | 190-210 | 15-25 |
| Pizza, hrubý korpus | Univerzálny pekáč | 2 | 180-200 | 20-30 |
| Zemiakové hranolčeky | Univerzálny pekáč | 3 | 200-220 | 20-30 |
| Kuracie krídla | Univerzálny pekáč | 3 | 220-240 | 20-30 |
| Rybie prsty | Univerzálny pekáč | 3 | 220-240 | 10-20 |
| Žemle na zapekanie | Univerzálny pekáč | 3 | 180-200 | 10-15 |
| Mäso | | | | |
| Dusené hovädzie mäso, 1,5 kg | Zakrytý riad | 2 | 190-210 | 130-150 |
| Bravčové mäso, krkovička, 1 kg | Nezakrytý riad | 2 | 190-210 | 110-130 |
| Tefacie mäso, vrchný šál, 1,5 kg | Nezakrytý riad | 2 | 190-210 | 110-130 |
| Ryby | | | | |
| Zubatica zlatá, 2 kusy po 750 g | Univerzálny pekáč | 2 | 170-190 | 50-60 |
| Zubatica zlatá v slanom obale, 900 g | Univerzálny pekáč | 2 | 170-190 | 60-70 |
| Šfuka, 1 000 g | Univerzálny pekáč | 2 | 170-190 | 60-70 |
| Pstruh, 2 kusy po 500 g | Univerzálny pekáč | 2 | 170-190 | 45-55 |
| Rybie filé, kus 100 g | Zakrytý riad | 2+1 | 190-210 | 30-40 |

Úspora energie

- Rúru na pečenie predhrejte len vtedy, keď je tak uvedené v recepte alebo tabuľkách v návode na používanie.
- Používajte tmavé, čierno lakované alebo smaltované formy na pečenie. Takéto formy veľmi dobre zachytávajú teplo.
- Dvierka rúry otvárajte počas pečenia čo najzriedkavejšie.
- Ak pečiete viac koláčov, najvhodnejšie je piecť ich jeden po druhom. Rúra je ešte rozohriata. Vďaka tomu sa skrátí čas pečenia druhého koláča. Vsunúť môžete aj dve pozdĺžne formy vedľa seba.
- Pri dlhšom čase pečenia môžete rúru vypnúť 10 minút pred koncom pečenia a na dopečenie využiť zvyškové teplo.

Likvidácia v súlade s predpismi na ochranu životného prostredia

Obal zlikvidujte v súlade s predpismi na ochranu životného prostredia.



Tento spotrebič je označený v súlade s európskou smernicou 2012/19/EÚ o nakladaní s použitými elektrickými a elektronickými zariadeniami (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Táto smernica stanoví jednotný európsky (EU) rámec pre spätný odber a recyklovanie použitých zariadení.

Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu


Tu nájdete rôzne jedlá a optimálne nastavenia na ich prípravu. Ukážeme vám, aký druh ohrevu a teplota sa najlepšie hodia na prípravu vášho jedla. Získate údaje o vhodnom príslušenstve a výške zasunutia. Dostanete od nás tipy ohľadom riadu a prípravy jedál.


Upozornenia

- Hodnoty uvedené v tabuľke platia vždy pre vloženie jedla do studeného a prázdneho varného priestoru. Predhrievanie použite len vtedy, keď je to uvedené v tabuľkách. Príslušenstvo vyložte papierom na pečenie až po predhriatí.
- Časové údaje v tabuľkách sú orientačné hodnoty. Závisia od kvality a vlastností potravín.
- Používajte dodané príslušenstvo. Ďalšie príslušenstvo dostanete ako osobitné príslušenstvo v špecializovaných predajniach alebo v zákazníckom servise. Pred použitím rúry vyberte z varného priestoru príslušenstvo a nádoby, ktoré nepotrebuje.
- Vždy keď vyberáte horúce príslušenstvo alebo nádobu z varného priestoru, používajte chňapku na hrniec.

Koláče a pečivo

Pečenie na jednej úrovni

Na pečenie koláčov je najvhodnejší horný/dolný ohrev .

Pokiaľ pečiete pomocou 3D-horúceho vzduchu  použite pre príslušenstvo nasledujúce výšky zasunutia:

- Koláče vo forme: výška 2
- Koláče na plechu: výška 3

Pečenie na viacerých úrovniach

Používajte 3D-horúci vzduch .

Výšky zasunutia pri pečení na 2 úrovniach:

- Univerzálny pekáč: výška 3
- Plech na pečenie: výška 1

Výšky zasunutia pri pečení na 3 úrovniach:

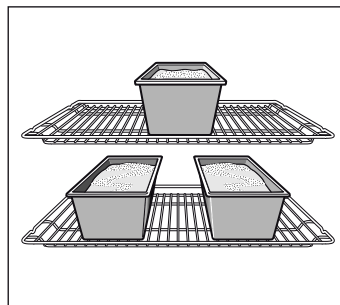
- Plech na pečenie: výška 5

- Univerzálny pekáč: výška 3
- Plech na pečenie: výška 1

Súčasne vložené plechy do rúry nemusia byť hotové v rovnakom čase.

V tabuľkách nájdete mnoho návrhov na prípravu jedál.

Keď pečiete súčasne v 3 pozdĺžnych formách, postavte ich na rošty podľa znázornenia na obrázku.



Formy na pečenie

Najvhodnejšie sú tmavé formy z kovu.

Pri svetlých formách na pečenie z tenkostenného kovu alebo sklenených pekáčoch sa čas pečenia predĺži a koláč nezehodne tak rovnomerne.














Keď chcete používať silikónové formy, orientujte sa podľa údajov na receptoch výrobcu. Silikónové formy sú zvyčajne menšie ako normálne formy. Množstvo cesta a údaje o príprave sa môžu líšiť.

Tabuľky

V tabuľkách nájdete optimálny druh ohrevu pre rôzne koláče a pečivo. Teplota a čas pečenia závisia od druhu a množstva cesta. Preto sú v tabuľke uvedené časové rozsahy. Skúste začať najprv s nižšou hodnotou. Nižšia teplota zaručí rovnomernejšie zhnednutie. Ak je to potrebné, nabadúce nastavte vyššiu hodnotu.

Keď použijete predhriatie, uvedené časy pečenia sa skráti o 5 až 10 minút.

Ďalšie informácie nájdete v časti *Tipy na pečenie*, uvedené za tabuľkami.

| Koláč vo forme | Forma | Výška | Druh ohrevu | Teplota v °C | Čas trvania v minútach |
|--|---|-------|--|--------------|------------------------|
| Trený koláč, jednoduchý | okružla/pondĺžna forma | 2 |  | 160-180 | 50-60 |
| | 3 pondĺžne formy | 3+1 |  | 140-160 | 60-80 |
| Trený koláč, jemný | okružla/pondĺžna forma | 2 |  | 150-170 | 60-70 |
| Tortový korpus, trené cesto | forma na ovocnú tortu | 3 |  | 160-180 | 20-30 |
| Jemný ovocný koláč, z treného cesta | forma s vyberacím dnom/ forma na bábovku | 2 |  | 160-180 | 50-60 |
| Piškótový korpus, 2 vajcia (predhriať) | forma na ovocnú tortu | 2 |  | 150-170 | 20-30 |
| Torta piškótového cesta, 6 vajec (predhriať) | forma s vyberacím dnom | 2 |  | 150-170 | 40-50 |
| Korpus zjemného cesta sokrajom | forma s vyberacím dnom | 1 |  | 180-200 | 25-35 |
| Ovocná alebo tvarohová torta, korpus zjemného cesta* | forma s vyberacím dnom | 1 |  | 160-180 | 70-90 |
| Švajčiarsky koláč | plech na pizzu | 1 |  | 220-240 | 35-45 |
| Bábovka | bábovková forma | 2 |  | 150-170 | 60-70 |
| Pizza, tenký korpus, málo obloženia (predhriať) | plech na pizzu | 1 |  | 280-300 | 10-15 |
| Pikantné koláče* | forma s vyberacím dnom | 1 |  | 170-190 | 45-55 |

* Koláč nechajte vychladnúť cca 20 minút vo vypnutej, zatvorenej rúre.

| Koláč na plechu | Príslušenstvo | Výška | Druh ohrevu | Teplota v °C | Čas trvania v minútach |
|--|--------------------------------------|-------|-------------|--------------|------------------------|
| Trené cesto so suchým obložením | univerzálny pekáč | 2 | ☐ | 170-190 | 20-30 |
| | univerzálny pekáč + plech na pečenie | 3+1 | ☒ | 150-170 | 35-45 |
| Trené cesto so šľavnatým obložením, ovocie | univerzálny pekáč | 2 | ☐ | 170-190 | 25-35 |
| | univerzálny pekáč + plech na pečenie | 3+1 | ☒ | 140-160 | 40-50 |
| Kysnutý koláč so suchým obložením | univerzálny pekáč | 3 | ☐ | 170-180 | 25-35 |
| | univerzálny pekáč + plech na pečenie | 3+1 | ☒ | 150-170 | 35-45 |
| Kysnuté cesto so šľavnatým obložením, ovocie | univerzálny pekáč | 3 | ☐ | 160-180 | 40-50 |
| | univerzálny pekáč + plech na pečenie | 3+1 | ☒ | 150-160 | 50-60 |
| Jemné cesto so suchým obložením | univerzálny pekáč | 1 | ☐ | 180-200 | 20-30 |
| Jemné cesto so šľavnatým obložením, ovocie | univerzálny pekáč | 2 | ☐ | 160-180 | 60-70 |
| Švajčiarsky koláč | univerzálny pekáč | 1 | ☐ | 210-230 | 40-50 |
| Piškótová roláda (predhriať) | univerzálny pekáč | 2 | ☐ | 170-190 | 15-20 |
| Vianočka z kysnutého cesta z500g múky | univerzálny pekáč | 2 | ☐ | 170-190 | 25-35 |
| Vianočka z 500g múky | univerzálny pekáč | 3 | ☐ | 160-180 | 60-70 |
| Vianočka z 1kg múky | univerzálny pekáč | 3 | ☐ | 150-170 | 90-100 |
| Štrúdlá, sladká | univerzálny pekáč | 2 | ☐ | 190-210 | 55-65 |
| Pizza | univerzálny pekáč | 2 | ☐ | 200-220 | 25-35 |
| | univerzálny pekáč + plech na pečenie | 3+1 | ☒ | 180-200 | 40-50 |
| Alsaský koláč (predhriať) | univerzálny pekáč | 2 | ☐ | 280-300 | 10-12 |

| Drobné pečivo | Príslušenstvo | Výška | Druh ohrevu | Teplota v °C | Čas trvania v minútach |
|------------------------------|---|-------|-------------|--------------|------------------------|
| Suché pečivo | univerzálny pekáč | 3 | ☒ | 140-160 | 15-25 |
| | univerzálny pekáč + plech na pečenie | 3+1 | ☒ | 130-150 | 25-35 |
| | 2 plechy na pečenie + univerzálny pekáč | 5+3+1 | ☒ | 130-150 | 30-40 |
| Striekané pečivo (predhriať) | univerzálny pekáč | 3 | ☐ | 140-150 | 30-40 |
| | univerzálny pekáč | 3 | ☒ | 140-150 | 25-35 |
| | univerzálny pekáč + plech na pečenie | 3+1 | ☒ | 140-150 | 30-45 |
| | 2 plechy na pečenie + univerzálny pekáč | 5+3+1 | ☒ | 130-140 | 35-50 |
| Makrónky | univerzálny pekáč | 2 | ☐ | 110-130 | 30-40 |
| | univerzálny pekáč + plech na pečenie | 3+1 | ☒ | 100-120 | 35-45 |
| | 2 plechy na pečenie + univerzálny pekáč | 5+3+1 | ☒ | 100-120 | 40-50 |
| Penové zákusky | univerzálny pekáč | 3 | ☒ | 80-100 | 100-150 |
| Mufiny | rošt splechom na mufiny | 3 | ☐ | 180-200 | 20-25 |
| | 2 rošty splechmi na mufiny | 3+1 | ☒ | 160-180 | 25-30 |
| Pečivo zodpaľovaného cesta | univerzálny pekáč | 2 | ☐ | 210-230 | 30-40 |
| Pečivo zlístkového cesta | univerzálny pekáč | 3 | ☒ | 180-200 | 20-30 |
| | univerzálny pekáč + plech na pečenie | 3+1 | ☒ | 180-200 | 25-35 |
| | 2 plechy na pečenie + univerzálny pekáč | 5+3+1 | ☒ | 170-190 | 35-45 |
| Pečivo z kysnutého cesta | univerzálny pekáč | 2 | ☐ | 190-210 | 20-30 |
| | univerzálny pekáč + plech na pečenie | 3+1 | ☒ | 160-180 | 25-35 |

Chlieb ažemle

Pred pečením chleba dajte rúru predhriať, pokiaľ nie je uvedené ináč.

Nikdy nelejte do horúcej rúry na pečenie vodu.

| Chlieb ažemle | Príslušenstvo | Výška | Druh ohrevu | Teplota v °C | Čas trvania v minútach |
|---------------------------------|--------------------------------------|-------|-------------|--------------|------------------------|
| Kysnutý chlieb z 1,2kg múky | univerzálny pekáč | 2 | | 300 | 5 |
| | | | | 200 | 30-40 |
| Kváskový chlieb z 1,2kg múky | univerzálny pekáč | 2 | | 300 | 8 |
| | | | | 200 | 35-45 |
| Chlebová placka | univerzálny pekáč | 2 | | 300 | 10-15 |
| Žemle (nepredhrievať) | univerzálny pekáč | 3 | | 200 | 20-30 |
| Žemle z kysnutého cesta, sladké | univerzálny pekáč | 3 | | 180-200 | 15-20 |
| | univerzálny pekáč + plech na pečenie | 3+1 | | 150-170 | 20-30 |

Tipy na pečenie

| | |
|---|---|
| Chcete piecť podľa vlastného receptu. | Zamerajte sa na podobné druhy pečiva v tabuľke s údajmi o pečení. |
| Nasledovným spôsobom zistíte, či je trený koláč prepečený. | Približne 10 minút pred uplynutím času pečenia uvedeného v recepte pichnite špajľou do koláča v mieste, kde je najvyšší. Ak sa na drevo cesto neprilepí, koláč je hotový. |
| Koláč je spľasnutý | Nabudúce použite menej tekutiny alebo nastavte o 10 stupňov nižšiu teplotu rúry na pečenie. Dodržiavajte časy trenia cesta udané v recepte. |
| Koláč je v strede vysoký a na okrajoch nižší. | Okraj tortovej formy s vyberacím dnom nevyumasťujte. Po pečení koláč opatrne uvoľnite nožom. |
| Koláč je zospodu priveľmi tmavý. | Vložte ho na nižšiu úroveň, zvolte nižšiu teplotu a koláč pečte dlhšie. |
| Koláč je priveľmi vysušený. | Do hotového koláča napichajte špáradlom malé otvory. Do nich nakvapkajte trochu ovocnej šťavy alebo alkoholu. Nabudúce zvolte o 10 stupňov vyššiu teplotu a skráťte čas pečenia. |
| Chlieb alebo koláč (napr. tvarohový koláč) vyzerá dobre, ale vo vnútri je mazľavý (príliš vlhký). | Nabudúce použite trochu menej tekutiny a pečte pri nižšej teplote o trochu dlhšie. Ak pečiete koláč so šťavnatým obložením, predpečte najprv korpus. Posypte ho mandľami alebo strúhankou a na to nakladte obloženie. Riadte sa receptami a dodržiavajte čas pečenia. |
| Pečivo hnedne nerovnomerne. | Zvoľte nižšiu teplotu, pečivo sa bude piecť rovnomernejšie. Chúlostivé pečivo pečte pomocou horného/dolného ohrevu na jednej úrovni. Aj prečnievajúci papier na pečenie môže mať vplyv na cirkuláciu vzduchu. Papier na pečenie vždy odstráňte tak, aby bol zarovnaný s plechom. |
| Ovocný koláč je zospodu priveľmi svetlý. | Nabudúce vložte koláč na nižšiu úroveň. |
| Ovocná šťava ním preteká. | Nabudúce použite, ak máte k dispozícii, hlbší univerzálny pekáč. |
| Drobné pečivo z kysnutého cesta sa pri pečení po stranách zlepje. | Kúsky pečiva by od seba mali byť vzdialené cca 2 cm. Bude tak dostatok miesta, aby pečivo pekne vykyslo a zo všetkých strán zhnedlo. |
| Ak ste piekli na viacerých úrovniach: Na hornom plechu je pečivo tmavšie ako na spodnejšom. | Pri pečení na viacerých úrovniach používajte vždy 3D-horúci vzduch . Súčasne vložené plechy do rúry nemusia byť hotové v rovnakom čase. |
| Pri pečení šťavnatých koláčov sa vytvára kondenzovaná voda. | Pri pečení môže vzniknúť vodná para, Uniká cez dvierka. Vodná para sa môže zrážať na ovládacom paneli alebo na susediacom nábytku a odkvapkávať ako kondenzovaná voda. Je to fyzikálne podmienené. |

Mäso, hydina, ryby

Nádoba

Môžete používať akýkoľvek riad odolný voči teplu. Na prípravu väčších pečeniek je vhodný aj univerzálny pekáč.

Najlepšie je používať sklenený riad. Dbajte na to, aby pokrievka pasovala na pekáč a dobre priliehala.

Keď používate smaltované pekáče, pridajte viac tekutiny.

V pekáčoch z ušľachtilej ocele sa mäso neopečie tak dohned a nemusí byť v predpokladanom čase ešte hotové. Predĺžte čas prípravy.

Údaje v tabuľkách:

Nádoba bez pokrievky = odklopená

Nádoba s pokrievkou = priklopená

Nádobu vždy položte do stredu roštu.

Horúci sklenený riad položte na suchú podložku. Ak je podložka mokrá alebo studená, sklo môže puknúť.

Pečenie

K chudému mäsu pridajte trochu tekutiny. Dno nádoby by malo byť pokryté do výšky 1/2 cm.

Na dusenie mäsa pridajte dostatok tekutiny. Dno nádoby by malo byť pokryté do výšky 1 - 2 cm.

Množstvo tekutiny závisí od druhu mäsa a materiálu nádoby. Pokiaľ mäso pripravujete v smaltovanom pekáči, je potrebné pridať trochu viac tekutiny než pri sklenenej nádobe.

Pekáče z ušľachtilej ocele sú vhodné len výnimočne. Mäso sa dusí pomalšie a menej zhnedne. Použite vyššiu teplotu a/alebo dlhší čas prípravy.

Grilovanie

Pri grilovaní rúru pred vložení grilovaného pokrmu najprv cca 3 minúty predhrejte.

Grilujte vždy v zatvorenej rúre.

Pripravované kusy by mali byť rovnako hrubé. Tak rovnomerne zhnednú a zostanú šťavnaté.

Grilované kúsky po $\frac{2}{3}$ času grilovania obráťte.

Steaky soľte až po grilovaní.

Grilované mäso položte priamo na rošt. Keď grilujete jeden kus mäsa, položte ho na strednú časť roštu.

Do výšky 1 zasuňte ešte univerzálny pekáč. Zachytí sa v ňom mäsová šťava a rúra zostane čistá.

Plech na pečenie alebo univerzálny pekáč nezasúvajte pri grilovaní do výšky 4 alebo 5. Vplyvom vysokej teploty môže

dôjsť k jeho deformácii a k poškodeniu varného priestoru pri vyberaní.

Rozohrievacie teleso grilu sa stále zapína a vypína. Je to normálne. Ako často sa to deje, závisí od nastaveného stupňa grilovania.

Mäso

Po uplynutí polovice času mäso obráťte.

Keď je pečené mäso hotové, malo by sa nechať ešte 10 minút vo vypnutej, zatvorenej rúre. Bude sa tak lepšie krájať.

Po upečení zabalte roastbeef do alobalu a nechajte 10 minút v rúre na pečenie odpočinúť.

V prípade bravčového pečeného mäsa s kožou túto kožu krížom narežte. Mäso položte do nádoby najprv kožou nadol.

| Mäso | Hmotnosť | Príslušenstvo ariad | Výška | Druh ohrevu | Teplota v °C, stupeň grilovania | Čas trvania v minútach |
|--|----------|--------------------------|-------|-------------|---------------------------------|------------------------|
| Hovädzie mäso | | | | | | |
| Dusená hovädzia pečenka | 1,0 kg | zakryté | 2 | | 200-220 | 100 |
| | 1,5 kg | | 2 | | 190-210 | 120 |
| | 2,0 kg | | 2 | | 180-200 | 140 |
| Hovädzie filé, stredne prepečené | 1,0 kg | odkryté | 2 | | 210-230 | 60 |
| | 1,5 kg | | 2 | | 200-220 | 80 |
| Roastbeef, stredne prepečený | 1,0 kg | odkryté | 1 | | 220-240 | 60 |
| Steaky, 3 cm hrubé, stredne prepečené | | rošt + univerzálny pekáč | 5+1 | | 3 | 15 |
| Tefacie mäso | | | | | | |
| Tefacie pečené mäso | 1,0 kg | odkryté | 2 | | 190-210 | 110 |
| | 1,5 kg | | 2 | | 180-200 | 130 |
| | 2,0 kg | | 2 | | 170-190 | 150 |
| Tefacia nožička | 1,5 kg | odkryté | 2 | | 210-230 | 140 |
| Bravčové mäso | | | | | | |
| Mäso na pečenie bez kože (napr. šija) | 1,0 kg | odkryté | 1 | | 190-210 | 120 |
| | 1,5 kg | | 1 | | 180-200 | 150 |
| | 2,0 kg | | 1 | | 170-190 | 170 |
| Mäso na pečenie s kožou (napr. pliecko) | 1,0 kg | odkryté | 1 | | 190-210 | 130 |
| | 1,5 kg | | 1 | | 180-200 | 160 |
| | 2,0 kg | | 1 | | 170-190 | 190 |
| Bravčové filé | 500 g | rošt + univerzálny pekáč | 3+1 | | 230-240 | 30 |
| Bravčové pečené, chudé | 1,0 kg | odkryté | 2 | | 190-210 | 120 |
| | 1,5 kg | | 2 | | 180-200 | 140 |
| | 2,0 kg | | 2 | | 170-190 | 160 |
| Bravčové údené skostou | 1,0 kg | zakryté | 2 | | 210-230 | 70 |
| Steaky, hrúbka 2 cm | | rošt + univerzálny pekáč | 5+1 | | 3 | 15 |
| Bravčové medailónky, hrúbka 3 cm | | rošt + univerzálny pekáč | 5+1 | | 3 | 10 |
| Jahňacie mäso | | | | | | |
| Jahňací chrbát skostou | 1,5 kg | odkryté | 2 | | 190-210 | 60 |
| Jahňacie stehno bez kosti, stredne prepečené | 1,5 kg | odkryté | 1 | | 160-180 | 120 |
| Divina | | | | | | |
| Srnčí chrbát skostou | 1,5 kg | odkryté | 2 | | 200-220 | 50 |
| Srnčie stehno bez kosti | 1,5 kg | zakryté | 2 | | 210-230 | 100 |
| Mäso zdviaka | 1,5 kg | zakryté | 2 | | 180-200 | 140 |
| Pečená jelenina | 1,5 kg | zakryté | 2 | | 180-200 | 130 |
| Králik | 2,0 kg | zakryté | 2 | | 220-240 | 60 |

| Mäso | Hmotnosť | Príslušenstvo ariad | Výška | Druh ohrevu | Teplota v °C, stupeň grilovania | Čas trvania v minútach |
|-------------------|-------------|--------------------------|-------|-------------|---------------------------------|------------------------|
| Mleté mäso | | | | | | |
| Fašírka | z 500g mäsa | odkryté | 1 | | 180-200 | 80 |
| Párky | | | | | | |
| Párky | | rošt + univerzálny pekáč | 4+1 | | 3 | 15 |

Hydina

Údaje o hmotnosti v tabuľke sa vzťahujú na neplnenú hydinu pripravenú na pečenie.

Celú hydinu položte prsiami nadol na rošt. Po uplynutí 2/3 uvedeného času obráťte.

Mäso, ako je morčacia roláda alebo morčacie prsia, obráťte po uplynutí polovice času. Časti hydiny obráťte po uplynutí 2/3 času.

Pri pečení kačky alebo husi prepichnete kožu pod krídlami. Tuk tak môže vytekať.

Hydina bude zvlášť chrumková a hnedá, keď ju ku koncu pečenia potriete maslom, slanou vodou alebo pomarančovou šťavou.

| Hydina | Hmotnosť | Príslušenstvo ariad | Výška | Druh ohrevu | Teplota v °C, stupeň grilovania | Čas trvania v minútach |
|-----------------------|------------|---------------------|-------|-------------|---------------------------------|------------------------|
| Kurča, vcelku | 1,2 kg | rošt | 2 | | 220-240 | 60-70 |
| Veľké kurča, vcelku | 1,6 kg | rošt | 2 | | 210-230 | 80-90 |
| Kurča, polovice | po 500 g | rošt | 2 | | 220-240 | 40-50 |
| Časti kurčaťa | po 150 g | rošt | 3 | | 210-230 | 30-40 |
| Časti kurčaťa | po 300 g | rošt | 3 | | 210-230 | 35-45 |
| Kuracie prsia | po 200 g | rošt | 3 | | 3 | 30-40 |
| Kačka, vcelku | 2,0 kg | rošt | 2 | | 190-210 | 100-110 |
| Kačacie prsia | po 300 g | rošt | 3 | | 240-260 | 30-40 |
| Hus, vcelku | 3,5-4,0 kg | rošt | 2 | | 170-190 | 120-140 |
| Husacie stehná | po 400 g | rošt | 3 | | 220-240 | 40-50 |
| Mladá morka, vcelku | 3,0 kg | rošt | 2 | | 180-200 | 80-100 |
| Morčacia roláda | 1,5 kg | odkryté | 1 | | 200-220 | 110-130 |
| Morčacie prsia | 1,0 kg | zakryté | 2 | | 180-200 | 90 |
| Horné morčacie stehno | 1,0 kg | rošt | 2 | | 180-200 | 90-100 |

Ryby

Kúsiky rýb po uplynutí 2/3 času obráťte.

Celú rybu obracať nemusíte. Celú rybu položte do rúry na pečenie v polohe na bruchu, chrbtovou plutvou nahor. Aby

dobre držala, vložte do otvoru v bruchu rozrezaný zemiak alebo malú ohňovzdornú nádobku.

K rybiemu filé pridajte pred dusením niekoľko polievkových lyžíc tekutiny.

| Ryby | Hmotnosť | Príslušenstvo ariad | Výška | Druh ohrevu | Teplota v °C, stupeň grilovania | Čas trvania v minútach |
|----------------------------|--------------|---------------------|-------|-------------|---------------------------------|------------------------|
| Ryby, vcelku | po cca 300 g | rošt | 2 | | 2 | 20-25 |
| | 1,0 kg | rošt | 2 | | 200-220 | 45-55 |
| | 1,5 kg | rošt | 2 | | 190-210 | 60-70 |
| | 2,0 kg | zakryté | 2 | | 190-210 | 70-80 |
| Rybie kotlety, hrúbka 3 cm | | rošt | 3 | | 2 | 20-25 |
| Rybie filé | | zakryté | 2 | | 210-230 | 25-30 |

Tipy na pečenie a grilovanie

Pre hmotnosť pečienky nie sú v tabuľke žiadne údaje. Údaje vyberte podľa najbližšej nižšej hmotnosti a čas predĺžte.

Chcete zistiť, či je pečienka hotová. Použite sondy na pečenie (dá sa kúpiť) alebo vykonajte „skúšku lyžičkou“. Lyžicou stlačte mäso. Ak je pevné, je hotové. Ak sa poddá, potrebuje ešte trochu času.

Mäso je príliš tmavé a kôrka miestami spálená. Skontrolujte výšku vsunutia a teplotu.

| | |
|--|--|
| Mäso vyzerá dobre, ale šťava je pripálená. | Nabudúce použite menšiu nádobu na pečenie alebo pridajte viac tekutiny. |
| Mäso vyzerá dobre, ale šťava je príliš svetlá a vodnatá. | Nabudúce použite väčšiu nádobu na pečenie alebo pridajte menej tekutiny. |
| Pri zalievaní mäsa vzniká vodná para. | Je to fyzikálne podmienené a normálne. Veľká časť vodnej pary uniká výstupom pary. Vodná para sa môže zrážať na chladnejšom čelnom ovládacom paneli alebo na susediacom nábytku a odkvapkávať ako kondenzovaná voda. |

Nákypy, zapekané jedlá, toasty

Riad postavte vždy na rošt.

Keď grilujete bez riadu priamo na rošte, zasuňte navyše univerzálny pekáč do výšky 1. Vnútrotný priestor rúry tak

zostane čistejší.

Čas prípravy nákypu závisí od veľkosti nádoby a od výšky nákypu. Údaje uvedené v tabuľke sú len orientačné hodnoty.

| Jedlo | Príslušenstvo ariad | Výška | Druh ohrevu | Teplota v °C, stupeň grilovania | Čas trvania v minútach |
|---|--------------------------|-------|-------------|---------------------------------|------------------------|
| Nákypy | | | | | |
| Nákyp, sladký | nákypová forma | 2 | | 180-200 | 50-60 |
| Suflé | nákypová forma | 2 | | 180-200 | 35-45 |
| | porciové formičky | 2 | | 200-220 | 25-30 |
| Rezancový nákyp | nákypová forma | 2 | | 200-220 | 40-50 |
| Lasagne | nákypová forma | 2 | | 180-200 | 40-50 |
| Zapekané jedlá | | | | | |
| Zapekané zemiaky, surové prírody, max. výška 4 cm | 1 nákypová forma | 2 | | 160-180 | 60-80 |
| | 2 nákykové formy | 3+1 | | 150-170 | 60-80 |
| Toasty | | | | | |
| 4 kusov, zapečené | rošt + univerzálny pekáč | 3+1 | | 160-170 | 10-15 |
| 12 kusov, zapečené | rošt + univerzálny pekáč | 3+1 | | 160-170 | 15-20 |

Hotové výrobky

Riadte sa pokynmi výrobcu uvedenými na obale.

Ak nádobu vložíte papierom na pečenie, dbajte na to, aby bol vhodný na príslušné teploty. Veľkosť papiera prispôbte

nádobe.

Výsledok prípravy vo veľkej miere závisí od potraviny. Aj polotovary môžu byť nerovnomerne predpečené.

| Jedlo | Príslušenstvo | Výška | Druh ohrevu | Teplota v °C | Čas trvania v minútach |
|---|--------------------------------------|-------|-------------|--------------|------------------------|
| Pizza, zmrazená | | | | | |
| Pizza steným korpusom | univerzálny pekáč | 2 | | 200-220 | 15-25 |
| | univerzálny pekáč + rošt | 3+1 | | 180-200 | 20-30 |
| Pizza shrubým korpusom | univerzálny pekáč | 2 | | 190-210 | 20-30 |
| | univerzálny pekáč + rošt | 3+1 | | 170-190 | 25-35 |
| Pizzová bageta | univerzálny pekáč | 3 | | 190-210 | 20-30 |
| Minipizza | univerzálny pekáč | 3 | | 190-210 | 10-20 |
| Pizza, chladená | | | | | |
| Pizza (predhriať) | univerzálny pekáč | 3 | | 190-210 | 10-15 |
| Zemiakové výrobky, zmrazené | | | | | |
| Zemiakové hranolčeky | univerzálny pekáč | 3 | | 190-210 | 20-30 |
| | univerzálny pekáč + plech na pečenie | 3+1 | | 180-200 | 30-40 |
| Krokety | univerzálny pekáč | 3 | | 200-220 | 20-25 |
| Rösti (zemiakové placky), plnené zemiakové taštičky | univerzálny pekáč | 3 | | 210-230 | 15-25 |
| Pečivo, zmrazené | | | | | |
| Žemle, bageta | univerzálny pekáč | 3 | | 180-200 | 10-20 |
| Praclíky, (surové polotovary) | univerzálny pekáč | 3 | | 210-230 | 15-25 |

| Jedlo | Príslušenstvo | Výška | Druh ohrevu | Teplota v °C | Čas trvania v minútach |
|---------------------------------------|--------------------------|-------|-------------|--------------|------------------------|
| Pečivo, predpečené | | | | | |
| Zapečená žemľa, zapečená bageta | univerzálny pekáč | 2 | ☐ | 190-210 | 10-20 |
| | univerzálny pekáč + rošt | 3+1 | ☒ | 160-180 | 20-25 |
| Obalované polotovary, zmrazené | | | | | |
| Rybie prsty | univerzálny pekáč | 2 | ☐ | 220-240 | 10-20 |
| Kuracie kúsky, kuracie nugety | univerzálny pekáč | 3 | ☐ | 200-220 | 15-25 |
| Štrúdľa, zmrazená | | | | | |
| Štrúdľa | univerzálny pekáč | 3 | ☐ | 200-220 | 35-40 |

Špeciálne jedlá

Pri nízkych teplotách sa vám s 3D-horúciem vzduchom ☒ výborne podarí krémový jogurt alebo vláčne kysnuté cesto.

Najprv z varného priestoru vyberte príslušenstvo, závesné mriežky alebo teleskopické výsuvy.

Príprava jogurtu

1. Prevarte 1 liter mlieka (3,5 % tuku) a nechajte ho vychladnúť na 40 °C.
2. Primiešajte 150 g jogurtu (s teplotou z chladničky).
3. Naplňte do šálok alebo malých pohárov so skrutkovacím viečkom a zakryte potravinovou fóliou.

4. Varný priestor predhrejte podľa uvedených údajov.

5. Šálky alebo poháre postavte na dno varného priestoru a pripravujte podľa nižšie uvedených údajov.

Kysnutie cesta

1. Kysnuté cesto pripravte ako zvyčajne, dajte ho do ohňovzdornej keramickej nádoby a priklopte.
2. Varný priestor predhrejte podľa uvedených údajov.
3. Rúru na pečenie vypnite a cesto dajte vykysnúť do varného priestoru.

| Jedlo | Nádoba | | Druh ohrevu | Teplota | Čas trvania |
|----------------|--|----------------------------------|-------------|--|-----------------------|
| Jogurt | Šálky alebo poháre so skrutkovacím viečkom | položte na dno varného priestoru | ☒ | predhriať na 50 °C 50 °C | 5 min 8 hod |
| Kysnutie cesta | Žiaruvzdornú nádobu | položte na dno varného priestoru | ☒ | predhriať na 50 °C Spotrebič vypnite a kysnuté cesto dajte do varného priestoru | 5-10 min 20-30 min |

Rozmrazovanie

Čas rozmrazovania závisí od druhu množstva potravín.

Riadte sa pokynmi výrobcu uvedenými na obale.

Zmrazené potraviny vyberte zobalu avo vhodnej nádobe postavte na rošt.

Hydinu položte na tanier prsnou stranou nadol.

Upozornenie: Po teplotu 60 °C osvetlenie rúry na pečenie nesvieti. Vďaka tomu je možná optimálna jemná regulácia teploty.

| Jedlo | Príslušenstvo | Výška | Druh ohrevu | Teplota |
|--|---------------|-------|-------------|-------------------------------|
| Chúlostivé mrazené potraviny napr. šľahačkové torty, krémové torty, torty sčokoládovou alebo cukrovou polevou, ovocie atď. | rošt | 1 | ☐ | Volič teploty zostáva vypnutý |
| Ostatné mrazené potraviny Kurča, údeniny mäso, chlieb ažemle, koláče a iné pečivo | rošt | 1 | ☒ | 50 °C |

Sušenie

Pomocou 3D-horúceho vzduchu ☒ môžete výborne sušiť.

Používajte len kvalitné ovocie a zeleninu a dôkladne ju umyte.

Nečajte ju dobre odkvapkať a osušte ju.

Univerzálny pekáč a rošt vyložte papierom na pečenie alebo pergamenovým papierom.

Veľmi šťavnaté ovocie alebo zeleninu viackrát obráťte.

Usušené ovocie alebo zeleninu okamžite po vysušení uvoľnite z papiera.

| Ovocie a bylinky | Príslušenstvo | Výška | Druh ohrevu | Teplota | Čas trvania |
|---------------------------------------|--------------------------|-------|-------------|---------|--------------|
| 600 g plátkov jablák | univerzálny pekáč + rošt | 3+1 | ☒ | 80 °C | cca 5 hod |
| 800 g plátkov hrušiek | univerzálny pekáč + rošt | 3+1 | ☒ | 80 °C | cca 8 hod |
| 1,5 kg sliviek alebo ringlôt | univerzálny pekáč + rošt | 3+1 | ☒ | 80 °C | cca 8-10 hod |
| 200 g kuchynských bylínok, očistených | univerzálny pekáč + rošt | 3+1 | ☒ | 80 °C | cca 1½ hod |

Zaváranie

Poháre a gumičky na zaváranie musia byť čisté a nepoškodené. Použite poháre podľa možnosti podobnej veľkosti. Údaje v tabuľke sa vzťahujú na litrové okrúhle poháre.

Pozor!

Nepoužívajte väčšie alebo vyššie poháre. Viečka by mohli prasknúť.

Používajte len kvalitné ovocie a zeleninu. Dôkladne ich umyte.

Uvedené časy v tabuľke sú len orientačné. Môžu závisieť od teploty v miestnosti, množstva pohárov a množstva a teploty obsahu pohárov. Skôr než rúru na pečenie prepnete, resp. vypnete, uistite sa, že tekutina v pohároch skutočne perlí.

Príprava

1. Naplňte poháre. Neplňte ich až po okraj.
2. Utrite okraje pohárov. Okraje musia byť čisté.
3. Na každý pohár položte mokrú gumičku a viečko.
4. Poháre uzavrite pomocou spôn.

| Ovocie v litrových pohároch | od perlenia | po vypnutí |
|------------------------------------|-------------|--------------|
| Jablká, ríbezle, jahody | vypnúť | cca 25 minút |
| Čerešne, marhule, broskyne, egreše | vypnúť | cca 30 minút |
| Jablčná kaša, hrušky, slivky | vypnúť | cca 35 minút |

Zelenina

Akonáhle v pohároch stúpajú nahor bublinky, znížte teplotu na 120 až 140 °C. Čas trvania je v závislosti od druhu zeleniny

Do varného priestoru nedávajte viac ako šesť pohárov.

Nastavenie

1. Univerzálny pekáč zasuňte do výšky 2. Poháre poukladajte tak, aby sa navzájom nedotýkali.
2. Do univerzálneho pekáča nalejte ½ litra horúcej vody (cca 80 °C).
3. Zavrite dvierka rúrky.
4. Nastavte dolný ohrev .
5. Teplotu nastavte na 170 až 180 °C.

Zaváranie

Ovocie

Približne o 40 až 50 minút začnú v krátkych intervaloch stúpať nahor bublinky. Rúru na pečenie vypnite.

Poháre vyberte z varného priestoru po 25 až 35 minútach dohrievania. Pri dlhšom chladnutí vo varnom priestore by sa mohli vytvoriť zárodky a podporilo by sa kvasenie zavareného ovocia.

cca 35 až 70 minút. Po uplynutí tohto času rúru na pečenie vypnite a využite zvyškové teplo.

| Zelenina v studenom náleve v litrových pohároch | od perlenia | po vypnutí |
|---|--------------|--------------|
| Uhorky | - | cca 35 minút |
| Červená repa | cca 35 minút | cca 30 minút |
| Ružičkový kel | cca 45 minút | cca 30 minút |
| Fazuľa, kaleráb, červená kapusta | cca 60 minút | cca 30 minút |
| Hrášok | cca 70 minút | cca 30 minút |

Vyberte poháre

Po zavarení vyberte poháre z varného priestoru.

Pozor!

Horúce poháre neukladajte na studenú alebo mokrú podložku. Mohli by prasknúť.

Akrylamid v potravinách

Akrylamid vzniká predovšetkým pri zohriatí pripravovaných obilninových a zemiakových produktov na vysoké teploty, napr. vyprážaných zemiačikov, hranolčekov, hriankov, žemlí,

chleba alebo jemného pečiva (slané sušienky, perník, sladké sušienky).

Tipy na prípravu pokrmov bez akrylamidu

| | |
|------------------------------|---|
| Všeobecne | <ul style="list-style-type: none">■ Používajte čo najkratšie časy pečenia.■ Opekajte pokrmy dozlatova, nie príliš dotmava.■ Veľký, hustý pokrm obsahuje menej akrylamidu. |
| Pečenie | Pomocou horného/dolného ohrevu max. 200 °C. Pomocou 3D-horúceho vzduchu alebo horúceho vzduchu max. 180 °C. |
| Suché pečivo | Pomocou horného/dolného ohrevu max. 190 °C. Pomocou 3D-horúceho vzduchu alebo horúceho vzduchu max. 170 °C. Vajce alebo vaječný žĺtok obmedzuje tvorbu akrylamidu. |
| Hranolčeky z rúry na pečenie | Rozmiestniť na plech rovnomerne a v jednej vrstve. Piecť minimálne 400 g na jednom plechu, aby hranolčeky neboli vysušené. |

Skúšobné jedlá

Tieto tabuľky boli zostavené pre kontrolné inštitúty na uľahčenie kontroly a testovania rôznych spotrebičov.

Podľa EN 50304/EN 60350 (2009), resp. IEC 60350.

Pečenie

Pečenie na 2 úrovniach:

Univerzálny pekáč zasuňte vždy nad plech na pečenie.

Pečenie na 3 úrovniach:

Univerzálny pekáč zasuňte doprostred.

Striekané pečivo:

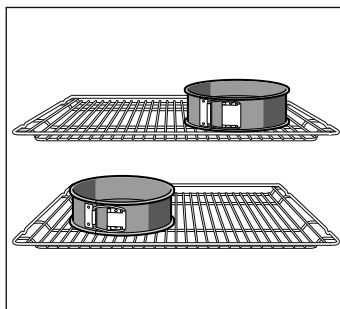
Súčasne vložené plechy do rúry nemusia byť hotové v rovnakom čase.

Zakrytý jablkový koláč na 1 úrovni:

Tmavé formy s vyberacím dnom postavte vedľa seba.

Zakrytý jablkový koláč na 2 úrovniach:

Tmavé formy s vyberacím dnom postavte uhlopriečne nad seba, pozrite obrázok.



Koláče vo formách s vyberacím dnom z bieleho plechu: Pečte pomocou horného/dolného ohrevu ☐ na 1 úrovni. Namiesto roštu použite univerzálny pekáč a tortovú formu postavte naň.

Upozornenie: Na pečenie použite najprv nižšiu z uvedených teplôt.

| Jedlo | Príslušenstvo a formy | Výška | Druh ohrevu | Teplota v °C | Čas trvania v minútach |
|-------------------------------|--|-------|-------------|--------------|------------------------|
| Striekané pečivo (predhriať*) | Plech na pečenie | 3 | ☐ | 140-150 | 30-40 |
| | Univerzálny pekáč + plech na pečenie | 3+1 | ☒ | 140-150 | 30-45 |
| | 2 plechy na pečenie + univerzálny pekáč | 5+3+1 | ☒ | 130-140 | 35-50 |
| Striekané pečivo | Plech na pečenie | 3 | ☐/☒ | 140-150 | 30-45 |
| Koláčiky (predhriať) | Plech na pečenie | 3 | ☐ | 150-170 | 20-30 |
| | Plech na pečenie | 3 | ☒ | 150-160 | 20-30 |
| | Univerzálny pekáč + plech na pečenie | 3+1 | ☒ | 140-160 | 25-40 |
| | 2 plechy na pečenie + univerzálny pekáč | 5+3+1 | ☒ | 130-150 | 35-55 |
| Vodová piškóta (predhriať*) | Forma s vyberacím dnom na rošte | 2 | ☐ | 150-160 | 30-40 |
| Vodový piškót | Forma s vyberacím dnom na rošte | 2 | ☐/☒ | 160-180 | 30-40 |
| Zakrytý jablkový koláč | Rošt + 2 formy s vyberacím dnom Ø 20 cm | 1 | ☐ | 180-200 | 70-90 |
| | 2 rošty + 2 formy s vyberacím dnom Ø 20 cm | 3+1 | ☒ | 170-190 | 70-90 |

* Na predhrievanie nepoužívajte rýchloohrev.

Grilovanie

Keď položíte potraviny priamo na rošt, zasuňte navyše univerzálny pekáč do výšky 1. Zachytí sa v ňom tekutina a rúra zostane čistá.

| Jedlo | Príslušenstvo | Výška | Druh ohrevu | Stupeň grilovania | Čas v minútach |
|---|--------------------------|-------|-------------|-------------------|----------------|
| Zapekanie toastov do hnedo 10 minút predhriať | rošt | 5 | ☐ | 3 | 1/2-2 |
| Beefburger, 12 kusov* nepredhrievať | rošt + univerzálny pekáč | 4+1 | ☐ | 3 | 25-30 |

* Po uplynutí 2/3 času obrátiť.

Siemens-Electrogeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
Germany



9000917768 45 930621