

SIEMENS



Voľne stojaci sporák

HX745225

siemens-home.com/welcome

sk Návod na používanie

Register
your
product
online

Obsah

Dôležité bezpečnostné pokyny	4
Príčiny poškodení	6
Poškodenie rúry na pečenie	6
Poškodenie soklovej zásuvky.....	7
Inštalácia, plynové a elektrické pripojenie	7
plynová prípojka.....	7
Poruchy inštalácie plynu/plynový zápach	7
Presúvanie spotrebiča držaním za plynové vedenie alebo držadlo na dvierkach.....	7
Elektrické pripojenie	7
Sporák nainštalujte vodorovne.....	7
Upevnenie k stene.....	8
Inštalácia spotrebiča	8
Potrebné prepravné opatrenia	8
Váš nový spotrebič	8
Všeobecne	8
Varná oblasť.....	9
Ovládací panel	9
Vnútorňý priestor spotrebiča	10
Vaše príslušenstvo	10
Zasunutie príslušenstva	10
Osobitné príslušenstvo	10
Výrobky, ktoré možno zakúpiť v zákazníckom servise	12
Pred prvým použitím	12
Nastavenie času.....	12
Predhriatie rúry na pečenie.....	12
Čistenie príslušenstva	12
Nastavenie varného panela	12
Čistenie telesa a krytu horáka.....	12
Zapálenie plynového horáka	12
Tabuľka - varenie	13
Vhodné nádoby	13
Prevádzkové upozornenia.....	14
Nastavenie rúry na pečenie	14
Druh ohrevu a teplota	14
Rýchloohrev	14
Nastavenie časových funkcií	15
Časovač.....	15
Čas trvania	15
Čas ukončenia	15
Čas	16
Detská poistka	16
Zmena základného nastavenia	17
Údržba a čistenie	17
Čistiace prostriedky.....	17
Horný sklenený kryt.....	19
Vyvesenie a zavesenie rámu.....	19
Vyvesenie a zavesenie dvierok rúry	19
Demontáž a montáž skiel dvierok	20
Čo robiť v prípade poruchy?	21
Tabuľka porúch	21
Výmena žiarovky na hornej stene rúry na pečenie	21
Sklenený kryt	21
Zákaznícky servis	21
Číslo výrobku (E) a výrobné číslo (FD).....	21
Tipy na úsporu energie a ochranu životného prostredia	22
Úspora energie pri príprave jedla v rúre	22
Úspora energie pri príprave jedla na plynovom varnom paneli	22
Likvidácia v súlade s predpismi na ochranu životného prostredia	22
Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu	22
Koláče a pečivo	22
Tipy na pečenie.....	24
Mäso, hydina, ryby.....	25
Tipy na pečenie a grilovanie.....	26
Nákypy, zapekané jedlá, toasty	27
Hotové výrobky.....	27
Špeciálne jedlá.....	28
Rozmrazovanie.....	28
Sušenie	28
Zaváranie.....	29
Akrylamid v potravinách	29
Skúšobné jedlá	30
Pečenie	30
Grilovanie.....	30

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 návod platí len vtedy, keď je na spotrebiči uvedená skratka príslušnej krajiny. Ak sa skratka na spotrebiči nenachádza, musí sa na pomoc použiť návod na inštaláciu, ktorý obsahuje potrebné údaje týkajúce sa prestavenia spotrebiča na podmienky pripojenia danej krajiny.

Kategória spotrebiča: kategória 1

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

Pripojenie spotrebiča a prestavenie na iný druh plynu smie vykonať len koncesovaný odborník. Inštalácia spotrebiča (elektrické a plynové pripojenie) sa musí uskutočniť podľa návodu na použitie a inštaláciu. Nesprávne pripojenie a nastavenie môže viesť k ťažkým nehodám a poškodeniam spotrebiča. Výrobca spotrebiča sa takéto škody nepreberá zárukou. Záruka spotrebiča sa na to nevzťahuje.

Pozor: Tento spotrebič je určený len na účely varenia. Nesmie sa používať na iné účely, napríklad na vykurovanie miestnosti.

Tento spotrebič je určený na použitie maximálne do výšky 2 000 metrov nad morom.

Pozor: Používanie plynového spotrebiča na varenie vedie k vytváraniu tepla, vlhkosti a produktov spaľovania v miestnosti, kde je nainštalovaný. Zvlášť vtedy, keď je spotrebič v prevádzke, je potrebné dbať na dobré vetranie miesta inštalácie: prirodzené vetracie otvory udržiavajte otvorené alebo použite mechanické vetracie zariadenie (napr. odsávač pár).

Intenzívne a dlho trvajúce používanie spotrebiča si môže vyžadovať aj ďalšie vyvetranie, napr. otvorenie okna alebo účinnejšie vetranie, napr. prevádzku mechanického vetracieho zariadenia na vyššom výkonovom stupni.

Tento spotrebič nie je dimenzovaný na prevádzku s externým časovačom alebo diaľkovým ovládaním.

Nepoužívajte nevhodné ochranné zariadenia alebo detskú ochrannú mriežku. Môžu viesť k nehodám.

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* v návode na používanie.

Nebezpečenstvo požiaru!

- Pri otváraní dvierok spotrebiča vzniká prievan. Papier na pečenie sa môže dostať do kontaktu svyhrievacími prvkami avznietiť. 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.
- Horľavé predmety uskladnené vo varnom priestore sa môžu zapáliť. Nikdy neuskładňujte horľavé predmety vo varnom priestore. Ak sa v spotrebiči vyskytne dym, nikdy neotvárajte jeho dvierka. Spotrebič vypnite a vytiahnite sieťovú zástrčku alebo vypnite poistku v poistkovej skrini. Zatvorte prívod plynu.
- Horúci olej a tuk sa môžu rýchlo vznietiť. Horúci olej a tuk nikdy nenechávajú bez dozoru. Oheň nikdy nehaste vodou. Vypnite varnú zónu. Plameň opatrene zahaste pokrievkou, hasiacou dekou alebo podobne.
- Varné zóny sa veľmi rozhorúčia. Na varný panel nikdy neodkladajte horľavé predmety. Na varný panel neodkladajte žiadne predmety.
- Spotrebič sa veľmi rozhorúči, horľavé materiály môžu rýchlo vzbĺknuť. Pod rúrou alebo v jej blízkosti neuschovávajúte alebo nepoužívajúte žiadne horľavé predmety (napr. spreje, čistiace prostriedky).

Neodkladajte do rúry alebo na rúru žiadne horľavé predmety.

- Plynové varné zóny bez položenej varnej nádoby vydávajú pri prevádzke veľké teplo. Spotrebič a nad ním umiestnený odsávač pár sa môže poškodiť alebo môže vzniknúť požiar. Zvyšky tuku vo filtri odsávača pár by sa môžu zapáliť. Plynové varné zóny prevádzkujte s položenou varnou nádobou.
- Zadná strana spotrebiča sa veľmi zohreje. Následkom môže byť poškodenie prírodných vedení. Elektrické a plynové vedenia sa nesmú dostať do styku so zadnou stranou spotrebiča.
- Na varných zónach alebo vo varnom priestore nikdy neodkladajte horľavé predmety. Ak sa v spotrebiči vyskytne dym, nikdy neotvárajte jeho dvierka. Spotrebič vypnite. Vytiahnite elektrickú zástrčku alebo vypnite poistku v poistkovej skrinke. Zatvorte prívod plynu.
- Povrch soklovej zásuvky sa môže veľmi rozhorúčiť. V zásuvke uschovávajú len príslušenstvo na pečenie. Zápalné a horľavé predmety sa nesmú uschovávať v soklovej zásuvke.

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 a príslušenstvo vždy vyberajte zvarného priestoru pomocou kuchynskej chňapky.
- Alkoholové výpary sa môžu vo varnom priestore vznietiť. Nikdy nepoužívajte na prípravu jedál veľké množstvo nápojov svysokým percentom alkoholu. Použite len malé množstvo nápojov svysokým percentom alkoholu. Opatrne otvorte dvierka spotrebiča.
- Varné zóny a ich okolie, obzvlášť prípadný rám varného panela, sa veľmi rozhorúčia. Nikdy sa nedotýkajte horúcich plôch. Udržujte deti mimo dosahu spotrebiča.
- Počas prevádzky sa povrch spotrebiča rozhorúči. Horúceho povrchu sa nedotýkajte. Zabráňte prístupu deti k spotrebiču.
- Prázdny riad na varenie sa na plynových varných zónach, ktoré sú v prevádzke,

extrémne zohreje. Nikdy nezohrievajte prázdny riad na varenia.

- Spotrebič sa počas prevádzky rozhorúči. Pred čistením ho nechajte vychladnúť.
- Pozor: Časti vystavené dotyku sa môžu počas prevádzky grilu veľmi zohriať. Deti udržiavajte v dostatočnej vzdialenosti.
- Keď fľaša s tekutým plynom nestojí zvislo, do spotrebiča sa môže dostať tekutý propán/bután. Pri tom môžu z horáka vychádzať silné, ostré plamene. Súčiastky sa môžu poškodiť a po čase netesniť, takže nekontrolovane bude unikať plyn. Uvedené môže viesť k vzniku popálení. Fľaše s tekutým plynom používajte vždy vo zvislej polohe.

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!

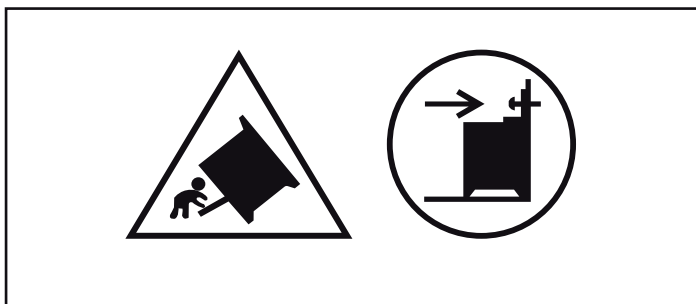
- Poškriabané sklo dvierok spotrebiča môže prasknúť. Nepoužívajte škrabky na sklo, ostré alebo abrazívne čistiace prostriedky.
- Neodborné opravy sú nebezpečné. Opravu a výmenu poškodených elektrických a plynových vedení smie vykonať výhradne technik zákazníckeho servisu vyškolený našou spoločnosťou. Ak je spotrebič pokazený, vytiahnite elektrickú zásuvku alebo vypnite poistku v poistkovej skrini, zatvorte prívod plynu. Zavolajte zákaznícky servis.
- Poruchy alebo poškodenia spotrebiča sú nebezpečné. Nikdy nezapínajte chybný spotrebič. Vytiahnite sieťovú zástrčku alebo vypnite poistku v poistkovej skrini. Zatvorte prívod plynu. Zavolajte zákaznícky servis.
- Nesprávna veľkosť nádoby, poškodené alebo nesprávne umiestnené nádoby môžu spôsobiť ťažké poranenia. Dodržiavajte upozornenia týkajúce sa riadu na varenie.

- **Pozor:** Sklenené kryty môžu pri rozhorúčení prasknúť. Pred zatvorením krytu vypnite všetky horáky. Prv než zatvoríte sklenený kryt, počkajte, kým rúra na pečenie vychladne.



- Keď sa spotrebič postaví bez upevnenia na sokel, môže zo sokla skĺznuť. Spotrebič sa musí so soklom pevne spojiť.

Nebezpečenstvo prevrátenia!



Výstraha: Aby sa predišlo prevráteniu spotrebiča, musí sa namontovať poistka

proti prevráteniu. Prosím, prečítajte si návody na montáž.

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 prírodné 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 vytiahnite sieťovú zástrčku alebo vypnite poistku v poistkovej skrinke.
- Vadný spotrebič môže spôsobiť úraz elektrickým prúdom. Vadný spotrebič nikdy nezapínajte. Vytiahnite sieťovú zástrčku ze zásuvky alebo vypnite poistku v poistkovej skrinke. Zavolejte servis.

Príčiny poškodení

Varný panel

Pozor!

- Varné zóny prevádzkujte s položenou varnou nádobou. Nezohrievajte prázdne hrnce alebo panvice. Dno nádoby sa poškodí.
- Používajte len hrnce a panvice s rovným dnom.
- Hrniec alebo panvicu položte do stredu horáka. Teplu plameňa horáka sa tak optimálne prenesie na spodnú stranu hrnca a panvice. Rúčky alebo ušká sa tak nepoškodia a zabezpečí sa vyššia úspora energie.
- Dbajte na to, aby boli plynové horáky čisté a suché. Teleso a kryt horáka musí byť presne na svojom mieste.
- Dávajte pozor, aby nebol horný kryt zatvorený, keď sa sporák uvedie do prevádzky.

Poškodenie rúry na pečenie

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 čistote.
- Dvierka spotrebiča ako sedacia alebo odkladacia plocha: Nestavajte, nesadajte anevedašajte 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.

Poškodenie soklovej zásuvky

Pozor!

Do soklovej zásuvky nekladajte horúce predmety. Môže sa poškodiť.

Inštalácia, plynové a elektrické pripojenie

plynová prípojka

Inštaláciu musí uskutočniť odborník s príslušným osvedčením, príp. kncesovaný technik zákazníckeho servisu podľa tohto pokynov uvedených v časti „Plynová prípojka a prestavenie na iný druh plynu“.

Pre koncesovaného odborníka, príp. zákaznícky servis

Pozor!

- Podmienky nastavenia tohto spotrebiča sú uvedené na typovom štítku na zadnej strane spotrebiča. Výrobné nastavenie druhu plynu je označené hviezdíčkou (*).
- Pred inštaláciou spotrebiča skontrolujte sieťové prístupové podmienky (druh plynu a tlak plynu) a uistite sa, že nastavenie plynu tohto spotrebiča zodpovedá týmto podmienkam. Ak sa nastavenia spotrebiča musia zmeniť, postupujte podľa návodu v časti „Plynová prípojka a prestavenie na iný druh plynu“.
- Tento spotrebič nie je pripojený k odvodu spalín. Musí sa pripojiť a uviesť do prevádzky v súlade s podmienkami inštalácie. Spotrebič nepripájajte k odsávaniu spalín. Dodržiavajte všetky predpisy týkajúce sa ventilácie.
- Pripojenie sa musí zabezpečiť pevnou, t. j. nepohyblivou prípojkou (plynové vedenie) alebo bezpečnostnou hadicou.
- Ak sa použije bezpečnostná hadica, bezpodmienečne dbajte na to, aby sa hadica nezacvikla alebo nestlačila. Hadica sa nesmie dostať do kontaktu s horúcimi povrchmi.
- Plynové vedenie (plynová rúra alebo bezpečnostná hadica) sa môže pripojiť na pravej alebo ľavej strane spotrebiča. Prípojka musí mať k dispozícii ľahko prístupné uzatváracie zariadenie.

Poruchy inštalácie plynu/plynový zápach

Ak začujete plynový zápach alebo poruchy inštalácie plynu, musíte

- okamžite zatvoriť prívod plynu, príp. ventil plynovej bomby
- okamžite zhasiť oheň a cigarety
- vypnúť elektrické prístroje - aj lampy
- otvoriť okno a miestnosť dobre vyvetrať
- zavolať zákaznícky servis alebo plynársky podnik

Presúvanie spotrebiča držaním za plynové vedenie alebo držadlo na dvierkach

Spotrebič nepresúvajte ťahaním za plynové vedenie. Plynové vedenie by sa mohlo poškodiť. Nebezpečenstvo unikania plynu! Spotrebič nepresúvajte tak, že ho budete držať za rúčku dvierok. Závesy a rúčka dvierok by sa mohli poškodiť.

Elektrické pripojenie

Pozor!

- Inštaláciu spotrebiča poverte zákaznícky servis. Na pripojenie je potrebná poistka 16 A. Spotrebič je dimenzovaný na prevádzku na 220-240 V.
- Ak napätie elektrickej siete klesne pod 180 V, elektrický zapaľovací systém nefunguje.
- V prípade nesprávneho pripojenia spotrebiča zaniká pri poškodení akýkoľvek nárok vyplývajúci zo záruky.
- Keď sa poškodí sieťový kábel, musí ho vymeniť výrobca, jeho zákaznícky servis alebo iná kvalifikovaná osoba.

Pre zákaznícky servis

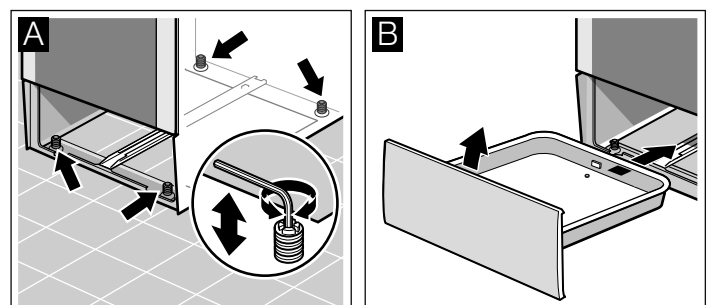
Pozor!

- Spotrebič musí byť pripojený podľa údajov na typovom štítku.
- Spotrebič pripojte len k elektrickej prípojke, ktorá zodpovedá platným ustanoveniam. Zásuvka musí byť dobre prístupná, aby sa spotrebič v prípade potreby mohol odpojiť od elektrickej siete.
- Je potrebné zabezpečiť viacpólové odpájacie zariadenie.
- Nikdy nepoužívajte predĺžovacie káble alebo viacnásobné konektory.
- Z bezpečnostných dôvodov sa smie spotrebič pripojiť len k uzemnenej prípojke. Ak prípojka s ochranným vodičom nezodpovedá predpisom, potom nie je zaručená ochrana proti elektrickým nebezpečenstvám.
- Na pripojenie spotrebiča je potrebný kábel typu H 05 W-F alebo rovnocenný kábel.

Sporák nainštalujte vodorovne

Položte sporák priamo na podlahu.

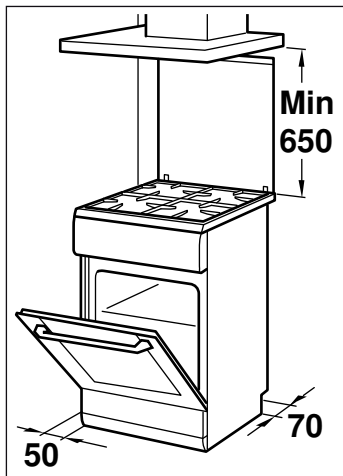
1. Zásuvku v podstavci vyťahnite a vyberte. Vnútri na podstavci sú vpredu a vzadu nastavovacie nožičky.
2. Nastavovacie nožičky otočte kľúčom na šesťhrannú hlavu skrutky vyššie alebo nižšie tak, aby bol sporák vo vodorovnej polohe (obrázok A).
3. Zásuvku v podstavci znova zasuňte (obrázok B).



Upevnenie k stene

Aby sa sporák neprevrátil, musíte ho upevniť k stene priloženým uholníkom. Venujte pozornosť montážnemu návodu na upevnenie spotrebiča k stene.

Inštalácia spotrebiča



- Spotrebič sa musí umiestniť priamo na podlahu kuchyne podľa uvedených rozmerov. Spotrebič sa nesmie nainštalovať na iný predmet.

- Vzdialenosť medzi hornou hranou sporáka a spodnou hranou odsávača pár musí zodpovedať predpisom výrobcu odsávača pár.
- Dbajte na to, aby sa spotrebič po nainštalovaní už nepresúval. Vzďialenosť medzi silným horákom alebo horákom wok a okolitými čelami nábytku, príp. stenou musí byť minimálne 50 mm.

Potrebné prepravné opatrenia

Všetky pohyblivé časti v spotrebiči a na spotrebiči upevnite ľahko odstrániteľnou lepiacou páskou. Všetko príslušenstvo (napr. plech na pečenie) s tenkou lepenkou na hranách zasuňte do príslušných priehradiek, aby sa zabránilo poškodeniu spotrebiča. Vložte lepenku alebo podobný materiál medzi prednú a zadnú stranu, aby sa zabránilo nárazom na vnútornú stranu skla dvierok. Upevnite dvierka a príp. horný kryt lepiacou páskou na bokoch spotrebiča.

Odložte si originálny obal spotrebiča. Spotrebič prepravujte len v originálnom obale. Všimnite si prepravnú šípku na obale.

Ak už nemáte k dispozícii originálny obal,

spotrebič zabaľte do ochranného obalu, aby bola zabezpečená dostatočná ochrana pred prípadnými prepravnými poškodeniami.

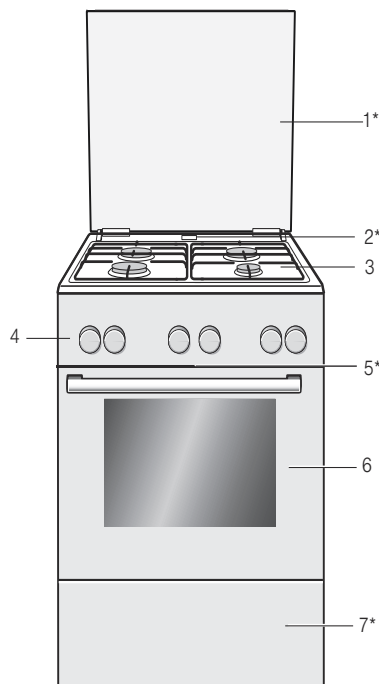
Spotrebič prenášajte vo vzpriamenej polohe. Nedržte spotrebič za rúčku dvierok alebo za prípojky na zadnej strane, pretože by sa mohli poškodiť. Na spotrebič nedávajte ťažké predmety.

Váš nový spotrebič

V tejto kapitole nájdete informácie o spotrebiči, druhoch prevádzky a príslušenstve.

Všeobecne

Vyhotovenie závisí od konkrétneho typu spotrebiča.



Vysvetlivky

1* Krycia doska**

2* Vystupovanie pary

Pozor!

Keď je rúra na pečenie v prevádzke, na tomto mieste vychádza para

3 Varný panel**

4 Ovládací panel**

5* Chladiaci ventilátor

6 Dvierka rúry na pečenie**

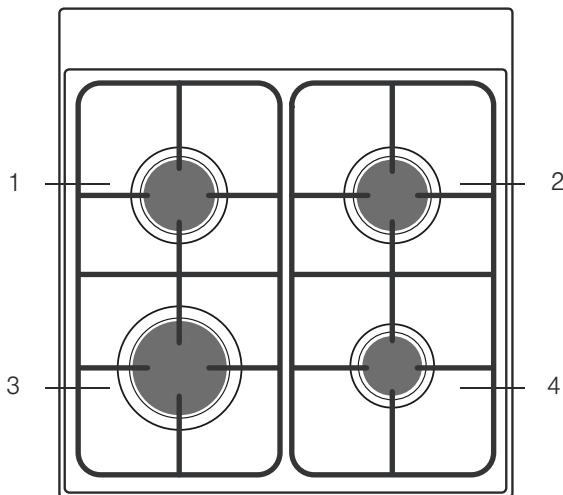
7* Soklová zásuvka**

* Voliteľne (k dispozícii na niektorých spotrebičoch)

** V závislosti od typu spotrebiča sú v niektorých detailoch možné odchýlky.

Varná oblasť

Tu získate prehľad o ovládacom paneli. Vyhodenie závisí od konkrétneho typu spotrebiča.



Ovládací panel

Drobné odchýlky sú možné v závislosti od typu spotrebiča.

Volič funkcií

Voličom funkcií nastavte druh ohrevu.

Poloha	Použitie
<input type="radio"/> Poloha na nule	Rúra na pečenie je vypnutá.
<input checked="" type="checkbox"/> 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.
<input type="checkbox"/> Horný/dolný ohrev	Na koláče, nákypy a chudé kúsky mäsa, napr. hovädzieho alebo zdiviny, na jednej úrovni. Teplo prichádza rovnomerne zhora a zdola.
<input checked="" type="checkbox"/> Nastavenie pre pizzu	Rýchla príprava zmrazených výrobkov bez predhriatia, napr. pizza, zemiakové hranolčeky alebo štrúdľa. Ohrieva dolné vyhrievacie teleso a prstencové vyhrievacie teleso na zadnej stene.
<input checked="" type="checkbox"/> Grilovanie scirkuláciou vzduchu	Pečenie mäsa, hydiny a celých rýb. Vyhrievacie teleso grilu a ventilátor sa striedavo zapínajú a vypínajú. Ventilátor vŕti horúci vzduch okolo jedla.
<input type="checkbox"/> Gril, veľká plocha	Grilovanie steakov, párkov, toastov a kúskov rýb. Rozohreje sa celá plocha pod vyhrievacím telesom grilu.
<input type="checkbox"/> Gril, malá plocha	Grilovanie malých množstiev steakov, párkov, toastov a kúskov rýb. Rozohreje sa stredná časť vyhrievacieho telesa grilu.
<input type="checkbox"/> Dolný ohrev	Zaváranie a dopekánie alebo zapekanie dohneda. Teplo prichádza zdola.
<input checked="" type="checkbox"/> Rozmrazovanie	Rozmrazovanie napr. mäsa, hydiny, chleba a koláčov. Ventilátor vŕti teplý vzduch okolo jedla.
<input checked="" type="checkbox"/> Osvetlenie rúry na pečenie	Zapnutie osvetlenia rúry.

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

Vysvetlivky

1	Normálny horák
2	Normálny horák
3	Silný horák
4	Úsporný horák

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

Volič teploty

Pomocou voliča teploty možno nastaviť teplotu alebo stupeň grilovania.

Poloha	Význam
<input type="radio"/> Poloha na nule	Rúra na pečenie neheje.
50-270	Teplotné rozmedzie Teplota vo varnom priestore v °C.
•, ••, •••	Stupne grilovania Stupne grilovania pre gril, malá <input type="checkbox"/> a veľká <input type="checkbox"/> plocha. • = stupeň 1, slabo •• = stupeň 2, stredne silno ••• = stupeň 3, silno

Kontrolka nad voličom teploty svieti, keď rúra na pečenie hreje. Počas prestávok v zahrievaní zhasne. Pri druhu ohrevu rozmrazovanie svetlo nesvieti.

Spínače varných zón








Pomocou štyroch spínačov varných zón sa nastavuje ohrievací výkon jednotlivých varných zón.


Poloha	Funkcia/plynové varné zóny
<input type="radio"/> Poloha na nule	Varná zóna je vypnutá.
<input checked="" type="checkbox"/> Poloha zapalovania	Poloha zapalovania
<input type="checkbox"/> Oblasť nastavovania	Veľký plameň = maximálny výkon Úsporný plameň = najnižší výkon

Na konci oblasti nastavenia je doraz. Prosím, nepretočte za tento doraz.

Tlačidlá a displej

Pomocou tlačidiel nastavíte rôzne prídavné funkcie. Na displeji môžete odčítať nastavené hodnoty.

Tlačidlo	Použitie
 Časové funkcie	Výber časovača  , času trvania  , času skončenia  a denného času  .
- Mínus	Zníženie nastavených hodnôt.
+ Plus	Zvýšenie nastavených hodnôt.
 Rýchloohrev	Mimoriadne rýchle rozohriatie rúry.
 Detská poistka	Zablokovanie a odblokovanie funkcií rúry.

Podľa šípky ► pred príslušným symbolom vidíte, ktorá časová funkcia je na displeji v popredí. Výnimka: Pri dennom čase svieti symbol  len vtedy, keď vykonávate zmeny.

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.



Rošt

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

Rošt zasuňte otvorenou stranou k dvierkam rúry a ohnutím  nadol.



Smaltovaný plech na pečenie

Na koláče a suché pečivo.

Plech na pečenie zasuňte zošíkmením k dvierkam rúry.



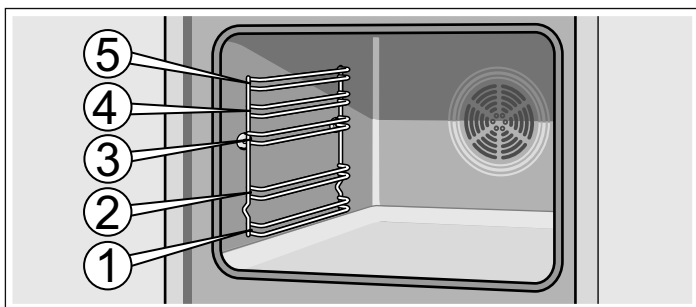
Univerzálny pekáč

Na prípravu šťavnatých 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 zošíkmením kvdvierkam rúry.

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.

Vnútorý priestor spotrebiča

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

Osvetlenie rúry na pečenie

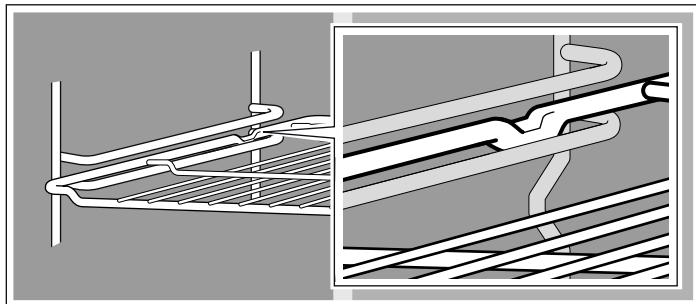
Počas prevádzky svieti vo varnom priestore osvetlenie. Nastavením voliča funkcií do polohy  môžete osvetlenie zapnúť bez ohreву.

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.

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.

Plech na pečenie držte vždy na oboch stranách pevne obidvomi rukami azasuňte ho paralelne do rámu. Pri zasúvaní dávajte pozor, aby sa plech nepohyboval doprava alebo doľava. Ináč by sa dal plech len ťažko zasunúť. Smaltované plochy by sa mohli poškodiť.

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

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 osobitného príslušenstva alebo možnosti objednania cez internet je v rôznych krajinách rozdielna. Informácie o tom nájdete v predajných podkladoch.

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

Osobitné príslušenstvo pre	Číslo HZ	Použitie
Praktické odkladanie kuchynských potrieb (flexStore)	HZ25E900	Praktické odkladanie kuchynských potrieb na hornom sklenom kryte. Pozostáva zo 4 závesov. Určené na zavesenie kuchynského náradia (naberačka, kliešte atď.). Pred použitím sa musí upevniť na hornom kryte vášho spotrebiča. Presné pokyny nájdete v návode na inštaláciu.
Praktické odkladanie kuchynských potrieb (flexStore)	HZ25E901	Praktické odkladanie kuchynských potrieb na hornom sklenom kryte. Pozostáva z 2 závesov a 1 úložného priestoru. Určené na zavesenie kuchynského náradia (naberačka, kliešte atď.). Pred použitím sa musí upevniť na hornom kryte vášho spotrebiča. Presné pokyny nájdete v návode na inštaláciu.
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.
Vkladací rošt	HZ324000	Na pečenie. Rošt postavte vždy do univerzálneho pekáča. Kvapkajúci tuk alebo šťava z mäsa sa zachytia.
Grilovací plech	HZ325000	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 proti striekaniu: Univerzálny pekáč s grilovacím plechom zasuňte pod rošt.
Kameň na pečenie	HZ327000	Kameň na pečenie sa vynikajúco hodí na prípravu domáceho chleba, žemlí a pizze, ktoré majú pri pečení získať chrumkavý spodok. Kameň na pečenie sa vždy musí predhriať na odporúčanú teplotu.
Smaltovaný plech na pečenie	HZ331003	Na koláče a suché pečivo. Plech na pečenie zasuňte do rúry skosenou stranou k dvierkam.
Smaltovaný plech na pečenie s neprilnavou vrstvou	HZ331011	Koláče a suché pečivo sa dajú ľahšie uvoľniť z plechu. Plech na pečenie zasuňte do rúry skosenou stranou k dvierkam.
Univerzálny pekáč	HZ332003	Na prípravu šťavnatých koláčov, pečiva, hlboko zmrazených jedál a veľkých kusov mäsa. Môže sa použiť aj pod roštom na zachytenie tuku alebo šťavy z mäsa. Univerzálny pekáč zasúvajte do rúry zošikmenou stranou k dvierkam.
Univerzálny pekáč s neprilnavou vrstvou	HZ332011	Šťavnaté koláče, pečivo, hlboko zmrazené jedlá a veľké kusy mäsa sa dajú ľahšie uvoľniť z univerzálneho pekáča. Univerzálny pekáč zasúvajte do rúry zošikmenou stranou k dvierkam.
Pokrievka na profesionálnu panvicu	HZ333001	Pokrievka zmení profesionálnu panvicu na pekáč.
Profesionálna panvica s vkladacím roštom	HZ333003	Zvlášť vhodná na prípravu veľkých množstiev.
Teleskopické výsuvy		
Trojité kompletné výsuv	HZ338352	S výsuvnými koľajničkami vo výške 1, 2 a 3 môžete príslušenstvo vytiahnuť ďalej bez toho, že by sa preklopilo. Trojitý kompletný výsuv nie je vhodný pre spotrebiče s otočným ražňom.
Trojité kompletné 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.
Rošt	HZ334000	Na nádoby, koláčové formy, pečené mäso, grilované jedlá a hlboko zmrazené jedlá.
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 automatických programov alebo automatického pečenia.

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. Uvedte 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 grill	Číslo tovaru 463582	Na čistenie varného priestoru. Gél je bez zápachu.
Utierka z mikrovlákna s voštinovou štruktúrou	Číslo tovaru 460770	Osobitne vhodná na čistenie citlivých povrchov, ako napr. sklo, sklokeramika, ušľachtilá oceľ alebo hliník. Utierka z mikrovlákna odstraňuje v jednom kroku vodné a masné 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. Symboly času svietia, šípka ► sa nachádza pred .

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.

Kuchyňu vetrajte dovtedy, kým sa rúra na pečenie rozohrieva.

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 varného panela

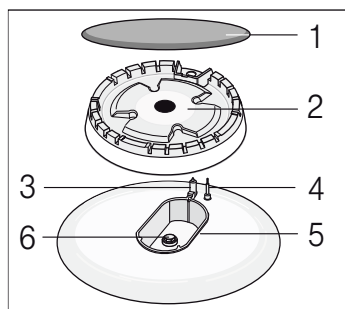
Váš varný panel je vybavený štyrmi plynovými horákmi. Tu sa môžete dočítať, ako zapálite plynový horák a nastavíte veľkosť plameňa.

Čistenie telesa a krytu horáka

Kryt (1) a teleso horáka (2) vyčistite vodou a umývacím prostriedkom. Jednotlivé časti starostlivo vysušte.


Teleso horáka a kryt znova nasadte na miskú horáka (5). Dbajte na to, aby nedošlo k poškodeniu zapaľovača (3) a ochranného kolíka plameňa (4).

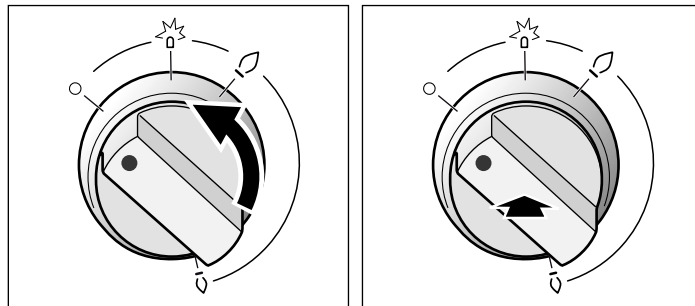
Dýza (6) musí byť suchá a čistá. Kryt horáka vždy nasadte vždy presne na teleso horáka.



Zapálenie plynového horáka

Kryt horáka vždy nasadte vždy presne na teleso horáka. Otvory na telese horáka musia byť vždy voľné. Všetky časti musia byť suché.

1. Otvorte horný kryt. Keď je sporák v prevádzke, musí byť horný kryt otvorený.
2. Otočte spínač požadovanej varnej zóny doľava do zapaľovacej polohy . Zapaľovanie sa začne.
3. Stlačte spínač varnej zóny a podržte ho stlačený 1 – 3 sekundy. Plynový horák sa zapne.



Zapaľovacia poistka sa aktivuje. Ak plameň horáka zhasne, prívod plynu sa automaticky preruší bezpečnostným systémom zapaľovania.

4. Nastavte požadovanú veľkosť plameňa. Medzi nastavením vyp. a nastavením \hat{Q} nie je plameň stabilný. Zvoľte preto nastavenie medzi \hat{Q} veľkým a \hat{Q} malým plameňom.

5. Ak plameň znova zhasne, zopakujte postup od kroku 2.

6. Ukončenie varenia: Otočte spínač varnej zóny • doprava do polohy vypnutia.

Zapaľovacie zariadenie by nemalo byť aktívované dlhšie ako 15 sekúnd. Keď sa horák po 15 sekundách nezapáli, počkajte aspoň minútu. Potom postup zopakujte.

Pozor!

Ak po vypnutí otočíte spínač varnej zóny na ešte horúcom sporáku, začne vystupovať plyn. +Keď spínač nedáte do zapaľovacej polohy \hat{Q} , prívod plynu sa po 60 sekundách preruší.

Plynový horák sa nezapáli

Ak je výpadok prúdu alebo sú vlhké zapaľovacie sviečky, plynové horáky môžete zapáliť zapaľovačom plynu alebo zápalkou.

Tabuľka - varenie

Vyberte pre každú varnú zónu správnu veľkosť nádoby. Priemer dna hrnca alebo panvice by sa mal zhodovať s veľkosťou varnej zóny.

Časy varenia závisia od druhu, hmotnosti a kvality jedál. Preto sú možné odchýlky. Optimálny čas varenia posúdite najlepšie sami.

Na varenie použijete podľa možnosti málo vody, aby v zelenine zostali zachované vitamíny a minerálne látky. Zvoľte krátke časy varenia, aby zelenina ostala pevná a aby zostala bohatá na výživné látky.

Príklad	Jedlo	Varná zóna	Stupeň varenia
Rozpúšťanie	Čokoláda, maslo, margarín	Úsporný horák	Bez plameňa
Zohrievanie	Vývar, konzervovaná zelenina	Normálny horák Elektrická varná platňa**	Bez plameňa 1-2
Zohrievanie a udržiavanie tepla	Polievky	Úsporný horák Elektrická varná platňa**	Bez plameňa 1-2
Varenie v pare*	Ryby	Normálny horák Elektrická varná platňa**	Medzi veľkým a malým plameňom 3-4
Dusenie*	Zemiaky a ostatná zelenina, mäso	Normálny horák Elektrická varná platňa**	Medzi veľkým a malým plameňom 3-4
Varenie*	Ryža, zelenina, mäsové jedlá (s omáčkou)	Normálny horák Elektrická varná platňa**	Veľká výška plameňa 5-6
Pečenie	Šišky, zemiaky, rezne, rybie tyčinky	Silný horák** Horák wok**	Medzi veľkým a malým plameňom

* Keď použijete hrniec s pokrievkou, hneď ako začne vriieť, plameň stlňte.

** Voliteľne. K dispozícii pri niektorých spotrebičoch v závislosti od typu spotrebiča. (Na pečenie na horáku wok odporúčame použiť panvicu wok.)

Vhodné nádoby

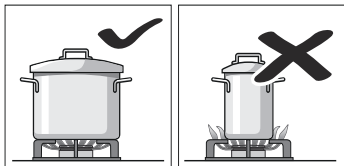
Horáky/elektrický varný panel**	Minimálny priemer nádoby	Maximálny priemer nádoby
Elektrická varná platňa*	14,5 cm	14,5 cm
Horák wok** 3,6 kW	24 cm	28 cm
Úsporný horák 3 kW	24 cm	28 cm
Normálny horák 1,7 kW	18 cm	24 cm
Úsporný horák 1 kW	12 cm	18 cm

* Voliteľná možnosť (pre modely s elektrickým varným panelom)

* Voliteľná možnosť (pre modely s horákom wok)

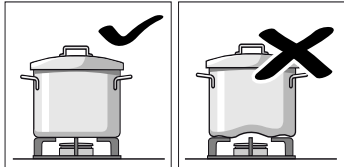
Prevádzkové upozornenia

Nasledujúce rady vám umožnia šetriť energiu a vyhnúť sa poškodeniu varných nádob:



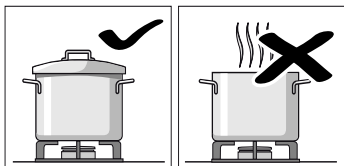
Pre každý horák používajte nádoby primeraných rozmerov.

Nepoužívajte malé nádoby na veľkých horákoch. Plameň nesmie siahť na bočné steny nádoby.

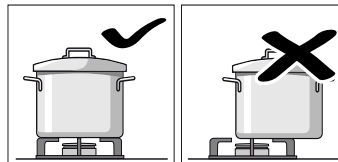


Nepoužívajte zdeformované nádoby, ktoré sú na variči vratké, mohli by sa prevrhnúť.

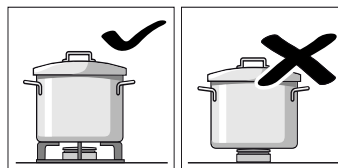
Používajte iba nádoby s pevným a rovným dnom.



Nevarte bez pokrievky alebo s poodsunutou pokrievkou. Zbytočne dochádza k čiastočnej strate energie.

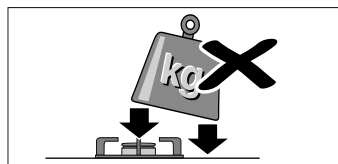


Riad položte vždy do stredu na horák, ináč by sa mohol prevrátiť.



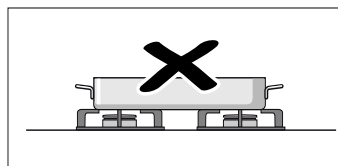
Nádoby umiestňujte na mriežky, nikdy nie priamo na horáky.

Pred použitím sa uistite, že mriežky horákov sú správne umiestnené a viečka správne nasadené na horákoch.



S nádobami na varnom paneli manipulujte opatrne.

Vyhňte sa preťažovaniu varného panela, nevystavujte jeho povrch nárazom.



Nepoužívajte dva horáky či platničky na ohrev jednej nádoby.

Nepoužívajte plechy na pečenie, kameninové nádoby a pod. na dlhotrvajúci ohrev na plný výkon.

Nastavenie rúry na pečenie

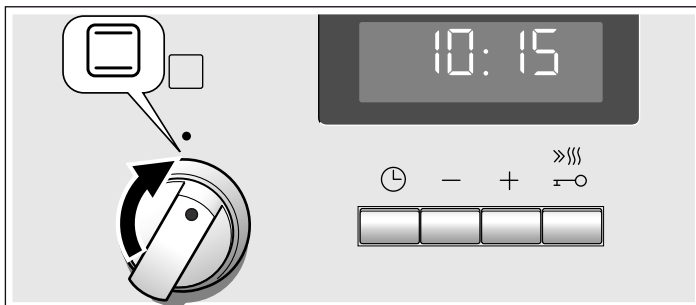
Existuje viacero spôsobov nastavenia rúry na pečenie. V nasledujúcich krokoch je opísané, ako nastaviť druh ohrevu a teplotu či stupeň grilovania. Na rúre na pečenie možno naprogramovať čas prípravy a čas ukončenia každého jedla. Pre ďalšie informácie si prečítajte kapitolu *Nastavenie funkcií času*.

Upozornenie: Predtým, ako vložíte pokrm do rúry na pečenie, odporúčame rúru vždy predhriať. Zabráňte tým nadmernému zrážaniu pary na skle rúry.

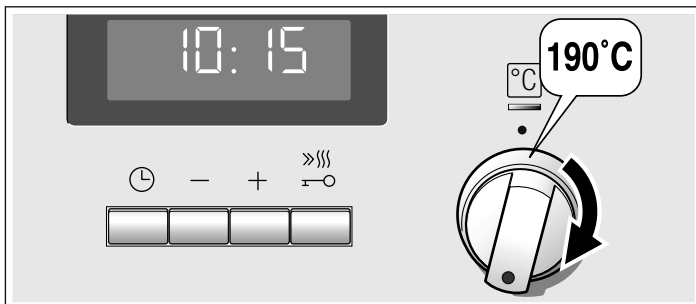
Druh ohrevu a teplota

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

1. Voličom funkcií nastavte druh ohrevu.



2. Voličom teploty nastavíte teplotu alebo stupeň grilovania.



Rúra sa zohreje.

Vypnutie rúry

Volič funkcií otočte doprava na nulu.

Zmena nastavení

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

Rýchloohrev

Vďaka rýchloohrevu dosiahne vaša rúra na pečenie nastavenú rýchlosť mimoriadne rýchlo.

Rýchloohrev používajte pri teplotách nad 100 °C. Vhodné sú nasledovné druhy ohrevu:

- 3D horúci vzduch
- Horný/dolný ohrev

Aby ste dosiahli rovnomerný výsledok pečenia, vložte jedlo do varného priestoru až vtedy, keď sa rýchloohrev ukončí.

1. Vyberte požadovaný druh ohrevu a teplotu.

2. Krátko stlačte tlačidlo .

V indikačnom poli sa rozsvieti symbol . Rúra na pečenie začne hriať.






Koniec rýchloohrevania

Zaznie zvukový signál. Symbol zmizne z displeja. Vložte pokrm do rúry.

Zrušenie rýchloohrevania

Krátko stlačte tlačidlo . Symbol zmizne z displeja.



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 , stláčajte 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.

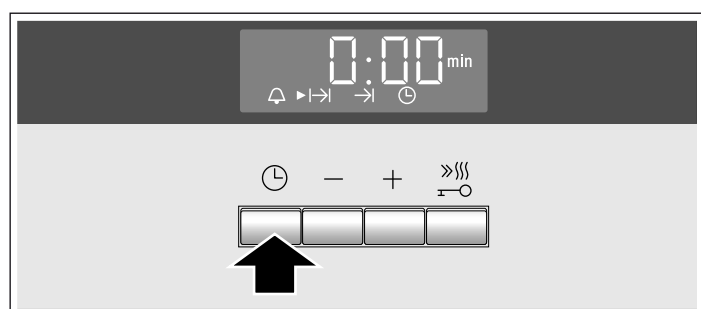
Príklad na obrázku: Čas trvania 45 minút.

1. Voličom funkcií nastavte druh ohrevu.


2. Pomocou voliča teplôt nastavte teplotu alebo stupeň grilovania.


3. Dvakrát stlačte tlačidlo .

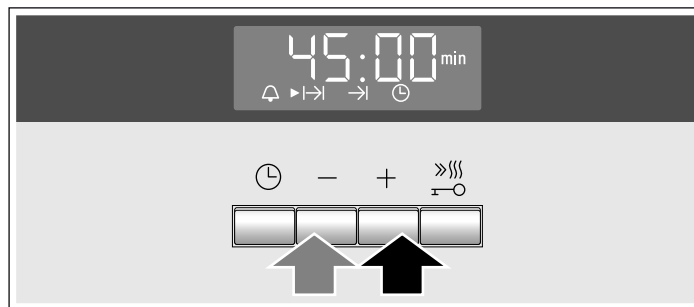
Na ukazovateli svietia 0:00. Časové symboly svietia, šípka  je pred .




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 , stláčajte 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.

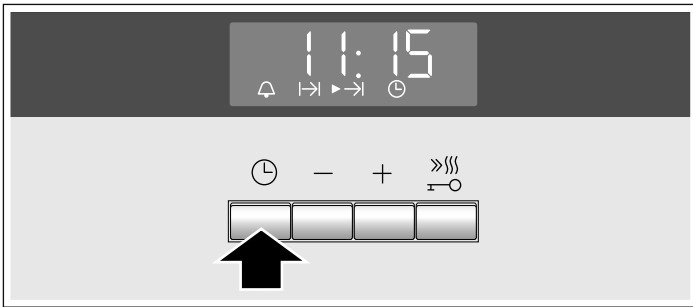
2. Nastavte volič teploty.

3. Dvakrát stlačte tlačidlo .

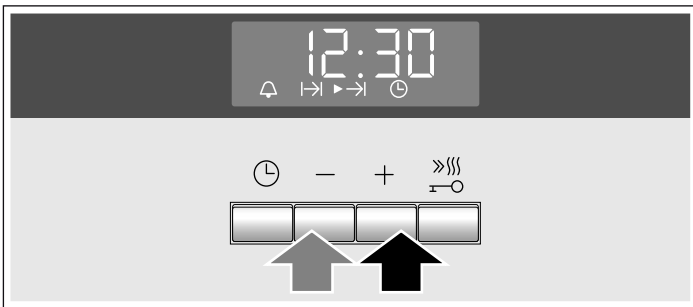
4. Tlačidlom alebo nastavte čas trvania.






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 . Symbol  zhasne.

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 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 , čas ukončenia  alebo denný čas , stlačajte tlačidlo  dovtedy, kým sa šípka ► neobjaví pred príslušným symbolom. Hodnota sa na niekoľko sekúnd zobrazí na ukazovateli.

Čas

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

1. Stlačte tlačidlo .

Na ukazovateli sa objaví čas 12:00. Symboly času svietia, šípka ► sa nachádza pred .


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*.

Detská poistka


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


Rúra na pečenie nereaguje na žiadne nastavenie. Časomer je možné nastaviť aj pri aktívnej detskej poistke.

Ak je nastavený druh ohrevu a teplota alebo stupeň grilovania, detská poistka preruší ohrev.


Aktivácia detskej poistky


Predtým nesmie byť nastavený žiadny čas trvania varenia ani čas ukončenia prípravy pokrmu.

Stlačte tlačidlo  asi na štyri sekundy.

Na displeji sa zobrazí symbol . Detská poistka je aktivovaná.

Deaktivácia detskej poistky

Stlačte tlačidlo  asi na štyri sekundy.

Symbol  na displeji sa vypne. Detská poistka je deaktivovaná.

Zmena základného nastavenia

Na tejto rúre na pečenie sú k dispozícii rôzne základné nastavenia. Tieto nastavenia môžu byť prispôsobené individuálnym potrebám používateľa.

Základné nastavenia	Voľba 1	Voľba 2	Voľba 3
☐ 1 Ukazovateľ času	vždy*	len pri stlačení tlačidla ☐	-
☐ 2 Dĺžka trvania signálu po uplynutí času varenia alebo času na časomere	cca 10 s	cca 2 min*	cca 5 min
☐ 3 Časové oneskorenie, než dôjde k použitiu zvoleného nastavenia	cca 2 s	cca 5 s	cca 10 s

* Výrobné nastavenie

Predtým nesmie byť nastavená žiadna iná funkcia času.

1. Stlačte tlačidlo ☐ približne 4 sekundy.
Na displeji sa zobrazí aktuálne základné nastavenie pre čas, napr. ☐ 1 pre voľbu 1.
2. Zmeňte základné nastavenie pomocou tlačidiel + alebo -.
3. Potvrďte tlačidlom ☐.
Na displeji sa zobrazia nasledujúce základné nastavenia. Pomocou tlačidla ☐ možno prechádzať jednotlivými stupňami a pomocou tlačidiel + alebo - možno meniť nastavenie.
4. Na ukončenie stlačte tlačidlo ☐ približne 4 sekundy.
Všetky základné nastavenia boli použité.

Základné nastavenia sa môžu kedykoľvek znova zmeniť.

Údržba a čistenie

Pri starostlivom ošetrovaní a čistení zostanú váš parný panel a rúra na pečenie dlho pekné a funkčné. Tu vám vysvetlíme, ako správne ošetrovať a čistiť váš spotrebič.

Upozornenia

- Malé farebné odchýlky na prednej časti rúry sú spôsobené rôznosťou materiálov, ako je sklo, plast alebo kov.
- Tieni na skle dvierok, 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.

Čistiace prostriedky

Aby ste rozličné povrchy nepoškodili použitím nesprávneho čistiaceho prostriedku, dodržiavajte nasledovné údaje.

Pri čistení varného panela

- nepoužívajte neriedené umývacie prostriedky alebo umývacie prostriedky do umývačky riadu,
- abrazívne špongie,
- agresívne čistiace prostriedky, ako je čistič na rúry alebo odstraňovač škvŕn,
- vysokotlakové alebo parné čističe.
- Jednotlivé časti neumývajte v umývačke riadu.

Pri čistení rúry nepoužívajte

- ostré alebo abrazívne čistiace prostriedky,
- čistiace prostriedky s vysokým obsahom alkoholu,
- abrazívne špongie,
- vysokotlakové alebo parné čističe.
- Jednotlivé časti neumývajte v umývačke riadu.

Pred prvým použitím novú špongiu riadne premyte.

Zóna	Čistiace prostriedky
Plochy z nehrdzavejúcej ocele* (podľa typu spotrebiča)	Horúci umývací roztok: Vyčistíte handričkou a potom osušte mäkkou utierkou. Plochy z nehrdzavejúcej ocele utierajte vždy paralelne s prirodzenou textúrou. V opačnom prípade sa môže povrch poškrabať. Vždy hneď odstráňte vápenaté, tukové, škrobové škvŕny a škvŕny od bielka. Pod takýmito škvŕnami môže kov začať korodovať. V zákazníckom servise alebo špecializovanej predajni možno zakúpiť špeciálne ošetrovacie prostriedky na horúce povrchy z nehrdzavejúcej ocele. Ošetrovací prostriedok naneste v tenkej vrstve mäkkou utierkou.
Smaltované, lakové, plastové povrchy a povrchy so sieťotlačou* (podľa typu spotrebiča)	Horúci umývací roztok: Vyčistíte handričkou a potom osušte mäkkou utierkou. Na čistenie nepoužívajte čistiaci prostriedok na sklo alebo škrabky na sklo.
Ovládací panel	Horúci umývací roztok: Vyčistíte handričkou a potom osušte mäkkou utierkou. Na čistenie nepoužívajte čistiaci prostriedok na sklo alebo škrabky na sklo.
Horný sklenený kryt* (podľa typu spotrebiča)	Čistiaci prostriedok na sklo: Vyčistíte mäkkou handričkou. Horný sklenený kryt môžete pred čistením odobrať. Riadte sa kapitolou <i>Horný sklenený kryt!</i>
Otočné gombíky Neodoberajte ho!	Horúci umývací roztok: Vyčistíte handričkou a potom osušte mäkkou utierkou.

* Voliteľne (K dispozícii pre niektoré spotrebiče v závislosti od typu spotrebiča.)

Zóna	Čistiace prostriedky
Rám varného panela	Horúci umývací roztok: Nečistite škrabkou na sklo, citrónom alebo octom.
Plynový varný panel a rám na polozenie hrncov* (podľa typu spotrebiča)	Horúci umývací roztok. Použite málo vody, nesmie sa dostať cez dolnú časť horákov do vnútra spotrebiča. Vykypené potraviny a zvyšky potravín okamžite odstráňte. Rám na polozenie hrncov môžete dať dolu. Rám na polozenie hrncov z liatiny*: Neumývajte v umývačke riadu.
Plynový horák* (podľa typu spotrebiča)	Hlavu horáka a kryt odstráňte, vyčistite horúcim umývacím roztokom. Neumývajte ho v umývačke na riad. Otvory na výstup plynu musia byť vždy voľné. Zapaľovacie sviečky: Malá, mäkká kefka. Plynový horák funguje len vtedy, keď sú zapaľovacie sviečky suché. Všetky časti dobre vysušte. Pri ich uložení naspäť na miesto dbajte na správne umiestnenie. Kryty horáka majú vrstvu čierneho smaltu. Postupom času sa farba zmení. Nemá to žiaden vplyv na funkciu.
Elektrická varná zóna* (podľa typu spotrebiča)	Abrazívne čistiace prostriedky alebo čistiace špongie: Varnú dosku potom krátko rozohrejte, aby vyschla. Vlhké dosky časom hrdzavejú. Napokon naneste ošetrovací prostriedok. Vykypené potraviny a zvyšky potravín okamžite odstráňte.
Kruh varnej dosky* (podľa typu spotrebiča)	Žltá až modro lesknúce sa sfarbenia na kruhu varnej dosky odstráňte ošetrovacím prostriedkom na ocel. Nepoužívajte abrazívne alebo drsné prostriedky.
Sklokeramický varný panel* (podľa typu spotrebiča)	Ošetrovanie: Ochranné a ošetrovacie prostriedky na sklokeramiku Čistenie: Čistiace prostriedky, ktoré sú vhodné na sklokeramiku. Dodržiavajte upozornenia týkajúce sa ošetrovania a čistenia uvedené na obale. ⚠Škrabka na sklo na silné znečistenie: Odistite a čistite len čepeľou. Pozor, čepeľ je veľmi ostrá. Nebezpečenstvo poranenia. Po vyčistení znova zaistite. Poškodené čepele okamžite vymeňte.
Plynový varný panel* (podľa typu spotrebiča)	Ošetrovanie: Ochranné a ošetrovacie prostriedky na sklo Čistenie: Čistiace prostriedky na sklo. Dodržiavajte upozornenia týkajúce sa ošetrovania a čistenia uvedené na obale. ⚠Škrabka na sklo na silné znečistenie: Odistite a čistite len čepeľou. Pozor, čepeľ je veľmi ostrá. Nebezpečenstvo poranenia. Po vyčistení znova zaistite. Poškodené čepele okamžite vymeňte.

* Voliteľne (K dispozícii pre niektoré spotrebiče v závislosti od typu spotrebiča.)

Zóna	Čistiace prostriedky
Sklo	Čistiaci prostriedok na sklo: Vyčistite mäkkou handričkou. Nepoužívajte škrabku na sklo. Kvôli pohodlnejšiemu čisteniu sa dajú dvierka odobrať. Riadte sa uvedeným v kapitole <i>Vyvesenie a zavesenie dvierok rúry!</i>
Detská poistka* (podľa typu spotrebiča)	Horúci umývací roztok: Vyčistite handričkou. Ak je na dvierkach rúry umiestnená detská poistka, pred čistením sa musí odstrániť. Pri silnom znečistení už detská poistka nefunguje správne.
Tesnenie Neodoberajte ho!	Horúci umývací roztok: Vyčistite handričkou. Nepoužívajte abrazívne prostriedky.
Varná zóna	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. ⚠Na samočistiace povrchy použite funkciu samočistenia. Riadte sa uvedeným v kapitole <i>Samočistenie!</i> Pozor! Na samočistiace plochy nikdy nepoužívajte čistič na sporáky.
Sklený kryt osvetlenia rúry	Horúci umývací roztok: Vyčistite handričkou.
Rám	Horúci umývací roztok: Vyčistite handričkou alebo kefkou. Rám môžete pred čistením vybrať. Riadte sa pokynmi uvedenými v kapitole <i>Vyvesenie a zavesenie rámu!</i> Teleskopický výsuv* (podľa typu spotrebiča) 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. Rám sa môže poškodiť a môže sa obmedziť jeho funkčnosť.

* Voliteľne (K dispozícii pre niektoré spotrebiče v závislosti od typu spotrebiča.)

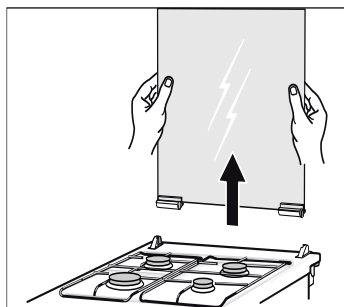
Zóna	Čistiace prostriedky
Príslušenstvo	Horúci umývací roztok: Namočte a vyčistite handričkou na umývanie alebo kefkou.
	Hliníkový plech na pečenie*: (podľa typu spotrebiča) Osušte mäkkou utierkou. Neumývajte ho v umývačke na riad. Nikdy nepoužívajte čistiace prostriedky na rúry. Aby sa kovový povrch nepoškriabal, nikdy by nemal prísť do styku s nožom alebo iným ostrým predmetom. Nevhodné sú agresívne čistiace prostriedky, špongie zanechávajúce škra-bance alebo hrubé čistiace utierky. V opačnom prípade sa môže povrch poškriabať.
	Otočný ražeň* (podľa typu spotrebiča) Horúci umývací roztok: Vyčistite handričkou alebo kefkou. Neumývajte v umývačke riadu.
	Teplotná sonda* (podľa typu spotrebiča) Horúci umývací roztok: Vyčistite handričkou alebo kefkou. Neumývajte v umývačke riadu.
Soklová zásuvka* (podľa typu spotrebiča)	Horúci umývací roztok: Vyčistite handričkou.
* Voliteľne (K dispozícii pre niektoré spotrebiče v závislosti od typu spotrebiča.)	

Horný sklenený kryt

Pred otvorením krytu odstráňte utierkou príp. rozliatu tekutinu/ vysypané potraviny.

Na čistenie je najvhodnejší čistiaci prostriedok na sklo.

Pred čistením odstráňte horný kryt. Chyťte obidvomi rukami pevne kryt na bokoch a potiahnite ho nahor.



Ak by sa uvoľnili závesy na kryte, všimnite si písmená, ktoré sa na ňom nachádzajú. Záves s písmenom R sa musí namontovať vpravo, záves s písmenom L sa musí namontovať vľavo.

Horný kryt po čistení namontujte v opačnom poradí.

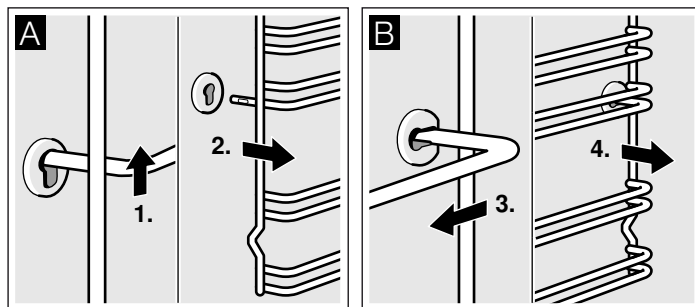
Horný kryt zatvorte až vtedy, keď sú varné zóny vychladnuté.

Vyvesenie a zavesenie rámu

Rám môžete na čistenie vybrať. Rúra musí byť vychladnutá.

Vyvesenie rámu

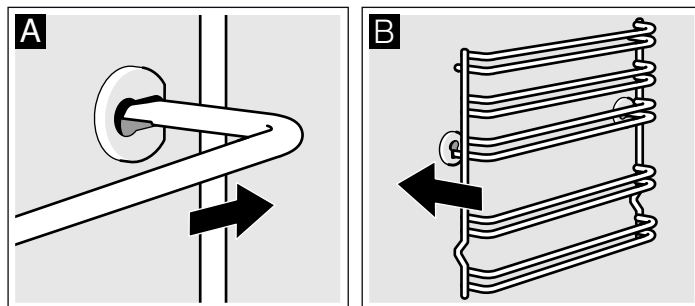
1. Rám vpredu zdvihnite nahor
2. a vyveste ho (obrázok A).
3. Potom vytiahnite celý rám dopredu
4. a vyberte ho (obrázok B).



Rám vyčistite 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 zaveste do predného otvoru (obrázok B).

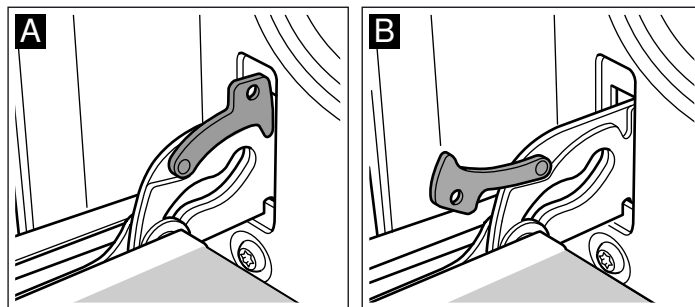


Rámy patria doprava a doľava. Dávajte pozor, aby ako na obrázku B, bola výška 1 a 2 dolu a výška 3, 4 a 5 hore.

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.

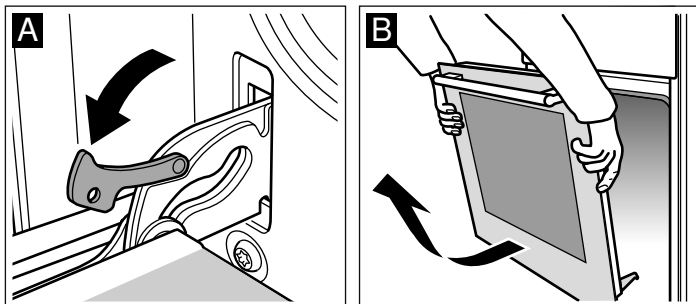


⚠ Nebezpečenstvo poranenia!

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

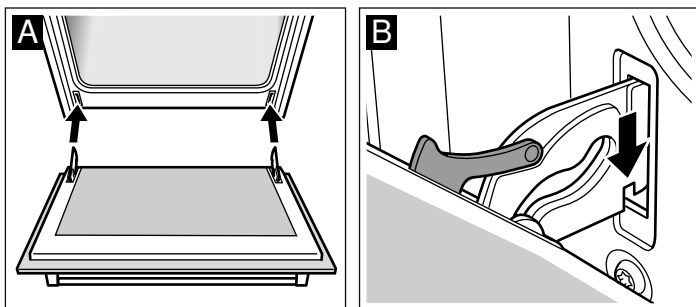
1. Dvierka rúry na pečenie úplne otvorte.
2. Obidve zaistovacie páčky vľavo a vpravo vyklopte (obrázok A).
3. Dvierka rúry na pečenie zatvorte až na doraz. Držte ich obidvomi rukami vľavo a vpravo. Ešte trochu viac ich privrite a vytiahnite (obrázok B).



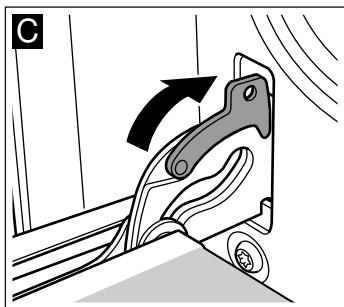
Zavesenie dvierok

Dvierka rúry v opačnom poradí znova zaveste.

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!

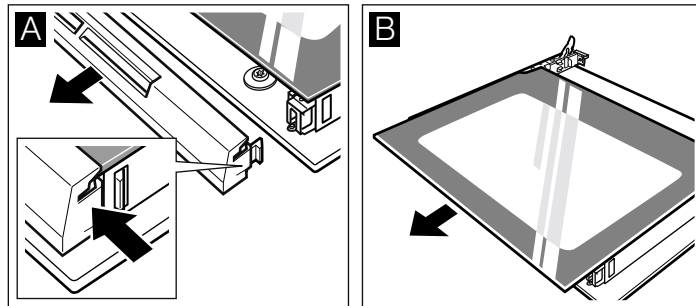
Keď dvierka rúry neúmyselne vypadnú alebo záves zapadne, nesiahajte do závesu. Zavolajte zákaznícky servis.

Demontáž a montáž skiel dvierok

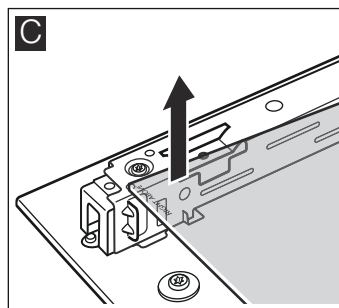
Aby ste sklá dvierok rúry mohli lepšie vyčistiť, môžete ich z dvierok vybrať.

Demontáž

1. Dvierka rúry vyveste a položte na handru rúčkou dolu.
2. Stiahnite kryt v hornej časti dvierok rúry. Vľavo a vpravo zatlačte prstami príložku (obrázok A).
3. Vrchné sklo nadvihnite a vytiahnite (obrázok B).



4. Sklo nadvihnite a vytiahnite (obrázok B).



Sklá vyčistite prípravkom na čistenie skla a mäkkou utierkou.

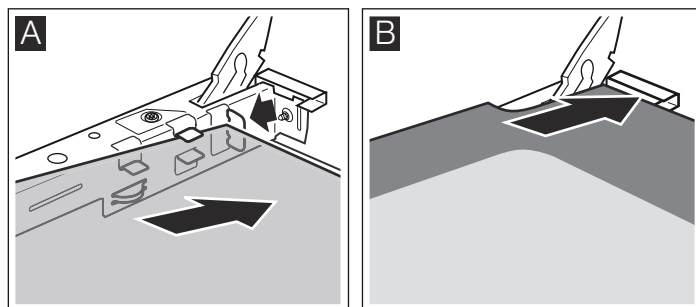
⚠ Nebezpečenstvo poranenia!

Poškrábané 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“ vľavo dolu stál hore nohami.

1. Sklo zasuňte šikmo dozadu (obrázok A).
2. Vrchné sklo zasuňte šikmo dozadu do oboch držiakov. Hladká plocha musí byť von. (obrázok B).



3. Nasadte kryt aprilačte.

4. Zaveste dvierka rúry.

Rúru na pečenie smiete používať až vtedy, keď 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.

⚠ Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

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

Porucha	Možná príčina	Pomoc/upozornenie
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.
Zobrazenie času bliká	Výpadok prúdu.	Nanovo nastavte čas.
Rúra na pečenie nehreje.	Na kontaktoch je prach.	Viacrát otočte spínačom tam a späť.
Plynový horák sa nezapáli.	Výpadok prúdu alebo vlhké zapalovacie sviečky.	Zapáľte plynový horák zapaľovačom plynu alebo zápalkou.

Chybové hlásenia

Ak sa na displeji objaví chybové hlásenie **E**, stlačte tlačidlo **⊖**. Chybové hlásenie zmizne. Vymaže sa funkcia nastaveného času. Ak chybové hlásenie nezmizne, obráťte sa na najbližšie servisné centrum.

Nasledujúce chybové hlásenia môže vyriešiť používateľ vlastnými silami.

Chybové hlásenie

Chybové hlásenie	Možná príčina	Riešenie/rady
E011	Tlačidlo stlačené prídlho sa zaseklo.	Stlačte všetky tlačidlá po jednom. Overte, či sa niektoré tlačidlo zaseklo, prípadne je zakryté alebo zašpinené.

⚠ Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!!

Neodborné opravy sú nebezpečné. Opravy môže vykonávať len vyškolený zamestnanec odborného autorizovaného servisu.

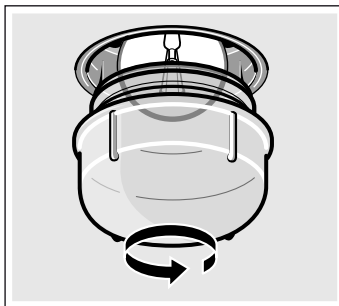
Výmena žiarovky na hornej stene rúry na pečenie

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 skrinke.

1. Aby ste zabránili škodám, vložte do studenej rúry na pečenie utierku.
2. Otáčaním doľava vyskrutkujte sklenený kryt.



3. Žiarovku vymeňte za žiarovku rovnakého typu.
4. Znova naskrutkujte sklenený kryt.
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 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 chybnéj obsluhy bezplatná ani počas záručnej lehoty.

Objednávka opravy a porada v prípade porúch

Kontaktné údaje všetkých krajín nájdete v priloženej zozname služieb zákazníkom.

Spoľahnite sa na kompetentnosť výrobcu. Zabezpečíte tým, aby oprava bola vykonaná vyškolenými servisnými technikmi, ktorí sú vybavení originálnymi náhradnými dielcami pre váš spotrebič.

Tipy na úsporu energie a ochranu životného prostredia

Tu nájdete tipy na pečenie a varenie s úsporou energie a na správnu likvidáciu vášho spotrebiča.

Úspora energie pri príprave jedla v rúre

- 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.

Úspora energie pri príprave jedla na plynovom varnom paneli

- Vždy zvolte taký hrniec, ktorý veľkosťou zodpovedá množstvu jedla. Veľký a málo naplnený hrniec spotrebuje veľa energie.
- Hrnec vždy prikryte pokrievkou vhodnej veľkosti.
- Plynový plameň musí mať vždy kontakt s dnom hrnca.

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 nepotrebujete.
- 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

- 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:

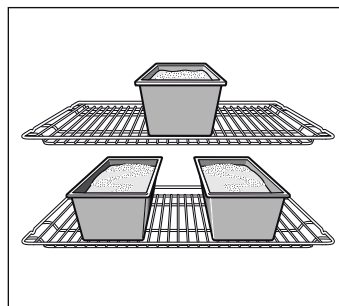
- Plech na pečenie: výška 5
- Univerzálny pekáč: výška 3

- 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 nezahnedne 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 skrátia 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 v minútach
Trený koláč, jednoduchý	okrúhla/pondĺžna forma	2	☉	160-180	40-50
	3 pondĺžne formy	3+1	☉	140-160	60-80
Trený koláč, jemný	okrúhla/pondĺžna forma	2	☐	150-170	60-70
Tortový korpus, trené cesto	forma na ovocnú tortu	2	☐	150-170	20-30
Jemný ovocný koláč, z treného cesta	Forma s vyberacím dnom/ forma na bábovku	2	☐	160-180	50-60
Piškótová torta	Forma s vyberacím dnom	2	☐	160-180	30-40
Korpus z jemného cesta s okrajom	Forma s vyberacím dnom	1	☐	170-190	25-35
Ovocná alebo tvarohová torta, korpus z jemného cesta*	Forma s vyberacím dnom	1	☐	170-190	70-90
Švajčiarsky koláč	plech na pizzu	1	☐	220-240	35-45
Pikantný koláč (napr. quiche/cibuľový koláč)*	Forma s vyberacím dnom	1	☐	180-200	50-60
Pizza, tenký korpus, málo obloženia (predhriať)	plech na pizzu	1	☐	250-270	10-15

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

Koláč na plechu	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas v minútach
Trené alebo kysnuté cesto so suchým obložením	plech na pečenie	2	☐	170-190	20-30
	univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1	☉	150-170	35-45
Trené alebo kysnuté cesto so šťavnatým obložením, ovocie	univerzálny pekáč	3	☐	160-180	40-50
	univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1	☉	150-170	50-60
Švajčiarsky koláč	univerzálny pekáč	2	☐	210-230	40-50
Piškótová roláda (predhriať)	plech na pečenie	2	☐	190-210	15-20
Vianočka z kysnutého cesta z 500 g múky	plech na pečenie	2	☐	160-180	30-40
Štola z 500 g múky	plech na pečenie	3	☐	160-180	60-70
Štola z 1 kg múky	plech na pečenie	3	☐	150-170	90-100
Štrúdľa, sladká	univerzálny pekáč	2	☐	180-200	55-65
Burek	univerzálny pekáč	2	☐	180-200	40-50
Pizza	plech na pečenie	2	☐	220-240	15-25
	univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1	☉	180-200	35-45

Drobné pečivo	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas v minútach
Suché pečivo	plech na pečenie	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)	plech na pečenie	3	☐	140-150	30-40
	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
Makrónky	plech na pečenie	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

Drobné pečivo	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas v minútach
Penové zákusky	plech na pečenie	3	☉	80-100	130-150
Pečivo z odpaľovaného cesta	plech na pečenie	2	☐	200-220	30-40
Pečivo z lístkového cesta	plech na pečenie	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	☉	160-180	35-45
Pečivo z kysnutého cesta	plech na pečenie	3	☐	180-200	20-30
	univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1	☉	170-190	25-35

Chlieb a žemle

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

Nikdy nelejte do horúcej rúry na pečenie vodu.

Pred pečením na dvoch úrovniach vždy vsuňte univerzálny pekáč pod plech na pečenie.

Chlieb a žemle	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas v minútach
Kysnutý chlieb z 1,2 kg múky	univerzálny pekáč	2	☐	270	8
				200	35-45
Kváskový chlieb z 1,2 kg múky	univerzálny pekáč	2	☐	270	8
				200	40-50
Žemle (nepredhrievať)	plech na pečenie	3	☐	210-230	20-30
Žemle z kysnutého cesta, sladké	plech na pečenie	3	☐	170-190	15-20
	univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1	☉	160-180	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 nevymasťujte. 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 šľavňatým 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 odstrihnite 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 šľavňatých 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 pečienok 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 ½ 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 vložením 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 kusky po 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 zasunite 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 križom narežte. Mäso položte do nádoby najprv kožou nadol.

Mäso	Hmotnosť	Príslušenstvo a riad	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C, stupeň grilovania	Čas v minútach
Hovädzie mäso						
Dusená hovädzia pečienka	1,0 kg	zakryté	2		200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2,0 kg		2		180-200	160
Hovädzie filé, stredne prepečené	1,0 kg	nezakryté	2		210-230	70
	1,5 kg		2		200-220	80
Roastbeef, stredne prepečený	1,0 kg	nezakryté	1		210-230	50
Steaky, stredne prepečené, 3 cm hrubé		rošt	5		3	15
Teľacie mäso						
Teľacie pečené mäso	1,0 kg	nezakryté	2		190-210	100
	2,0 kg		2		170-190	120
Bravčové mäso						
Pečené mäso bez kože (napr. krkovička)	1,0 kg	nezakryté	1		200-220	100
	1,5 kg		1		190-210	140
	2,0 kg		1		180-200	160
Pečené mäso, s kožou (napr. pliecko)	1,0 kg	nezakryté	1		200-220	120
	1,5 kg		1		190-210	150
	2,0 kg		1		180-200	180
Bravčové údené s kosťou	1,0 kg	zakryté	2		210-230	70
Jahňacie mäso						
Jahňacie stehno bez kosti, stredne prepečené	1,5 kg	nezakryté	1		150-170	120

Mäso	Hmotnosť	Príslušenstvo a riad	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C, stupeň grilovania	Čas v minútach
Mleté mäso						
Fašírka	z 500 g mäsa	nezakryté	1		170-190	70

Párky

Párky		rošt	4		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. Časť hydiny obráťte po uplynutí 2/3 času.

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

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

Hydina	Hmotnosť	Príslušenstvo a riad	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas v minútach
Kurča, v celku	1,2 kg	rošt	2		200-220	60-70
Veľké kurča, v celku	1,6 kg	rošt	2		190-210	80-90
Kurča, polovice	po 500 g	rošt	2		200-220	40-50
Porcie kurčafa	po 300 g	rošt	3		200-220	30-40
Kačka, v celku	2,0 kg	rošt	2		170-190	90-100
Hus, v celku	3,5-4,0 kg	rošt	2		160-170	110-130
Mladá morka, v celku	3,0 kg	rošt	2		170-190	80-100
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.

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

Ryby	Hmotnosť	Príslušenstvo a riad	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C, stupeň grilovania	Čas v minútach
Ryby, v celku	po cca 300 g	rošt	2		3	20-25
	1,0 kg	rošt	2		180-200	45-50
	1,5 kg	rošt	2		170-190	50-60
Rybie podkovičky, hrúbka 3 cm		rošt	3		2	20-25

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

Keď grilujete priamo na rošte, zasuňte navyše univerzálny pekáč do výšky 1. Vnútorný priestor rúry tak zostane čistejší.

Nádobu vždy položte na rošt.

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

Jedlo	Príslušenstvo a riad	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas v minútach
Nákypy					
Nákyp, sladký	nákypová forma	2		180-200	40-50
Rezancový nákyp	nákypová forma	2		210-230	30-40
Gratinované jedlá					
Gratinované zemiaky, surové prísady, max. výška 4 cm	1 nákypová forma	2		160-180	60-80
	2 nákykové formy	1+3		150-170	65-85
Toasty					
Zapečené toasty, 4 kusy	rošt	4		160-170	10-15
Zapečené toasty, 12 kusov	rošt	4		160-170	15-20

Hotové výrobky


Riadte sa pokynmi výrobcu uvedenými na obale.

Ak nádobu vyložíte papierom na pečenie, dbajte na to, aby bol vhodný na príslušné teploty. Veľkosť papiera prispôsobte nádobe.

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

Jedlo	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas v minútach
Pizza, zmrazená					
Pizza s tenkým korpusom	univerzálny pekáč	2		190-210	15-20
	univerzálny pekáč + rošt	3+1		180-200	20-30
Pizza s hrubým korpusom	univerzálny pekáč	2		170-190	20-30
	univerzálny pekáč + rošt	3+1		170-190	25-35
Pizza - bageta	univerzálny pekáč	3		170-190	20-30
Minipizza	univerzálny pekáč	3		180-200	10-20
Pizza, chladená, predhriať	univerzálny pekáč	1		180-200	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		190-210	20-25
Rösti (zemiakové placky), plnené zemiakové taštičky	univerzálny pekáč	3		190-210	15-25
Pečivo, zmrazené					
Žemle, bageta	univerzálny pekáč	3		190-210	10-20
Praclíky (surové polotovary)	univerzálny pekáč	3		200-220	10-20
Pečivo, predpečené					
Zapečená žemľa alebo zapečené bageta	univerzálny pekáč	3		190-210	10-20
	univerzálny pekáč + rošt	3+1		160-180	20-25
Obalované polotovary, zmrazené					
Rybie prsty	univerzálny pekáč	2		200-220	10-15
Kuracie kúsky, nugety	univerzálny pekáč	3		190-210	10-20
Štrúdľa, zmrazená					
Štrúdľa	univerzálny pekáč	3		190-210	30-40

Špeciálne jedlá

Pri nízkych teplotách sa vám s 3D-horúcim 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

Zmrazené potraviny vyberte z obalu a vo vhodnej nádobe postavte na rošt.

Riadte sa údajmi výrobcu uvedenými na obale.

Čas rozmrazovania závisí od druhu a množstva potravín.

Hydinu položte na tanier prsiami nadol.

Zmrazené potraviny	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C
Napr. šľahačkové torty, krémové torty, torty s čokoládovou alebo cukrovou polevou, ovocie, kurča, údeniny a mäso, chlieb a žemle, koláče a iné pečivo	rošt	2		Volič teploty zostáva vypnutý

Sušenie

Pomocou 3D-horúceho vzduchu  môžete výborne sušiť.





Používajte len kvalitné ovocie a zeleninu a dôkladne ju umyte.

Nechajte 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 bylín, 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.

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

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

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 žltok 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:

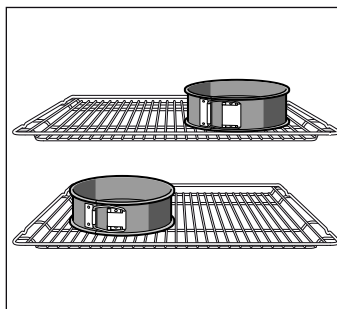
Súčasne vložené plechy do rúry nemusia byť hotové v rovnakom čase.

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 riad	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas v minútach
Striekané pečivo, predhriať*	plech na pečenie	3	☐	140-150	30-40
	plech na pečenie	3	☒	140-150	30-40
	univerzálny pekáč + plech na pečenie	1+3	☒	140-150	30-45
	2 plechy na pečenie + univerzálny pekáč	1+3+5	☒	130-140	40-55
Malé koláče, predhriať*	plech na pečenie	3	☐	150-170	20-35
	plech na pečenie	3	☒	150-170	20-35
	univerzálny pekáč + plech na pečenie	1+3	☒	140-160	30-45
	2 plechy na pečenie + univerzálny pekáč	1+3+5	☒	130-150	35-55
Vodová piškóta, predhriať*	tortová forma s vyberateľným dnom na rošte	2	☐	160-170	30-40
	tortová forma s vyberateľným dnom na rošte	2	☒	160-170	25-40
Zakrytý jablkový koláč	rošt + 2 tortové formy s vyberateľným dnom Ø 20 cm	1	☐	170-190	80-100
	2 rošty + 2 tortové formy s vyberateľným dnom Ø 20 cm	1+3	☒	170-190	70-100

* 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 a riad	Výška	Druh ohrevu	Stupeň grilovania	Čas v minútach
Zapekanie toastov dohnedo 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.



BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34, 81739 München, GERMANY

siemens-home.com

Vyrobené BSH Hausgeräte GmbH v licenci k ochrannéj známke Siemens AG



9001043510 02 181295