

SIEMENS



## Voľne stojaci sporák

HA748.40

[siemens-home.com/welcome](http://siemens-home.com/welcome)

[sk] Návod na používanie

Register  
your  
product  
online



# Obsah

<b>Dôležité bezpečnostné upozornenia</b> .....	<b>4</b>
<b>Príčiny poškodení</b> .....	<b>6</b>
Prehľad.....	6
Poškodenie rúry na pečenie.....	6
Poškodenie soklovej zásuvky.....	6
<b>Montáž a pripojenie</b> .....	<b>7</b>
Pre inštalátora.....	7
Vodorovná inštalácia sporáka.....	7
<b>Váš nový sporák</b> .....	<b>7</b>
Všeobecne .....	7
Varná oblasť.....	7
Ovládací panel .....	9
Vnútorý priestor spotrebiča .....	9
<b>Vaše príslušenstvo</b> .....	<b>10</b>
Zasunutie príslušenstva .....	10
Osobitné príslušenstvo .....	10
Výrobky, ktoré možno zakúpiť v zákazníckom servise .....	11
<b>Pred prvým použitím</b> .....	<b>12</b>
Nastavenie času.....	12
Predhriatie rúry na pečenie.....	12
Čistenie príslušenstva .....	12
<b>Indukčné varenie</b> .....	<b>12</b>
Výhody indukčného varenia.....	12
Nádoby .....	12
<b>Nastavenie varného panela</b> .....	<b>13</b>
Varný panel .....	13
Funkcia nastavenia času .....	15
Funkcia Powerboost.....	15
Detská poistka.....	15
Automatické obmedzenie času.....	16
Základné nastavenia .....	16
<b>Nastavenie rúry na pečenie</b> .....	<b>17</b>
Druh ohrevu a teplota .....	17
Rýchloohrev .....	17
<b>Nastavenie časových funkcií</b> .....	<b>18</b>
Časovač.....	18
Čas trvania .....	18
Čas ukončenia .....	18
Čas .....	19
<b>Detská poistka</b> .....	<b>19</b>
<b>Údržba a čistenie</b> .....	<b>20</b>
Čistiace prostriedky.....	20
Vyvesenie a zavesenie rámu .....	21
Vyvesenie a zavesenie dvierok rúry .....	21
Demontáž a montáž skiel dvierok .....	21
<b>Čo robiť v prípade poruchy</b> .....	<b>22</b>
Rúra na pečenie.....	22
Tabuľka porúch .....	22
Varný panel .....	23
Ako postupovať v prípade porúch.....	23
Výmena žiarovky na hornej stene rúry na pečenie .....	23
Sklenený kryt .....	24
<b>Zákaznícky servis</b> .....	<b>24</b>
Číslo výrobku (E) a výrobné číslo (FD).....	24
<b>Energia a životné prostredie</b> .....	<b>24</b>
Druh ohrevu horúci vzduch eco.....	24

Úspora energie pri príprave jedla v rúre .....	25
Úspora energie pri príprave jedla na varnom paneli .....	25
Likvidácia v súlade s predpismi na ochranu životného prostredia .....	25
<b>Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu</b> .....	<b>26</b>
Koláče a pečivo .....	26
Tipy na pečenie.....	28
Mäso, hydina, ryby.....	28
Tipy na pečenie a grilovanie.....	30
Nákypy, zapekané jedlá, toasty .....	31
Hotové výrobky.....	31
Špeciálne jedlá.....	32
Rozmrazovanie .....	32
Sušenie .....	32
Zaváranie.....	32
<b>Akrylamid v potravinách</b> .....	<b>33</b>
<b>Skúšobné jedlá</b> .....	<b>34</b>
Pečenie .....	34
Grilovanie.....	34

Ďalšie informácie o výrobkoch, príslušenstve, náhradných dieloch a servise nájdete na internete na:

**[www.siemens-home.com](http://www.siemens-home.com)** a v internetovom obchode:  
**[www.siemens-eshop.com](http://www.siemens-eshop.com)**



## **⚠ Dôležité bezpečnostné upozornenia**

Tento návod si starostlivo prečítajte. Len potom môžete spotrebič obsluhovať bezpečne a správne. Návod na používanie si uschovajte pre ďalšie používanie alebo pre nasledujúcich majiteľov.

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

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

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

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

Tento spotrebič nie je určený na prevádzku s externými spínacími hodinami alebo diaľkovým ovládaním.

Nepoužívajte žiadne kryty na varný panel. Môžu viesť k nehodám, napr. prehriatím, vznietením alebo praskajúcimi materiálmi.

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* vnávojde na používanie.

### **Nebezpečenstvo požiaru!**

- Horľavé predmety uložené vo varnom priestore sa môžu zapáliť. Vo varnom priestore nikdy neukladajte horľavé predmety. Ak sa v spotrebiči vyskytne dym, nikdy neotvárajte jeho dvierka. Vypnite

spotrebič avytiahnite sieťovú zástrčku alebo vypnite poistku vpoistkovej skrinke.

- 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.
- Horúci olej a tuk sa môžu rýchlo vznietiť. Horúci olej a tuk nikdy nenechávajte 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.
- Varný panel sa samočinne vypne a už sa nedá ovládať. Môže sa stať, že sa neskôr neúmyselne zapne. Vypnite poistku v poistkovej skrinke. Zavolajte servis.
- 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.
- Povrch soklovej zásuvky sa môže veľmi rozhorúčiť. V zásuvke uschovávajúte 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 apríslušenstvo vždy vyberajte zvarného priestoru pomocou kuchynskej chňapky.
- Alkoholové výpary sa môžu vo varnom priestore vznietiť. Nikdy nepoužívajúte na prípravu jedál veľké množstvo nápojov svysokým percentom alkoholu. Použite len

malé množstvo nápojov svysokým percentom alkoholu. Opatrne otvorte dvierka spotrebiča.

- Počas prevádzky sa povrch spotrebiča rozhorúči. Horúceho povrchu sa nedotýkajte. Zabráňte prístupu deti k spotrebiču.
- Varné zóny a ich okolie, obzvlášť prípadný rám varného panela, sa veľmi rozhorúčia. Nikdy sa nedotýkajte horúcich plôch. Udržiavajte deti mimo dosahu spotrebiča.
- Varná zóna hreje, ale ukazovateľ nefunguje. Vypnite poistku v poistkovej skrinke. Zavolajte servis.
- Kovové predmety sa pri kontakte s varným panelom veľmi rýchlo zahrievajú. Na varný panel nikdy nepokladajte kovové predmety, ako napríklad nože, vidličky, lyžice alebo pokrievky.
- Po každom použití vypnite varnú zónu ovládacím gombíkom. Počkajte, kým sa varná zóna vypne automaticky, pretože už na nej nie sú žiadne nádoby.
- Vykypené jedlá alebo odložené nádoby na varnom paneli za určitých okolností vypnú detekciu hrnca. Po každom použití varný panel vypnite hlavným vypínačom.
- Spotrebič sa počas prevádzky rozhorúči. Pred čistením ho nechajte vychladnúť.

### Nebezpečenstvo obarenia!

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

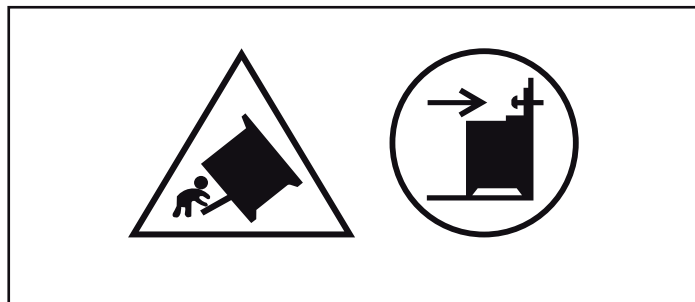
### Nebezpečenstvo poranenia!

- Poškriabané sklo dvierok spotrebiča môže prasknúť. Nepoužívajte škrabky na sklo, ostré alebo abrazívne čistiace prostriedky.
- Nevhodné panvice wok môžu viesť k úrazom. Používajte len panvicu wok výrobcu, ktorú si môžete dokúpiť ako osobitné príslušenstvo.
- Pri varení vo vodnom kúpeli môžu varný panel aj varná nádoba prasknúť z dôvodu prehriatia. Varná nádoba, ktorá je vo vodnom kúpeli, nesmie stáť priamo na

dne nádoby s vodou. Používajte len varné nádoby, ktoré sú odolné voči teplu.

- Následkom prítomnosti tekutiny medzi dnom hrnca a varnou zónou môže hrniec náhle vyskočiť do výšky. Udržujte varné zóny a dná hrncov vždy suché.
- Keď sa spotrebič postaví bez upevnenia na sokel, môže zo sokla sklznuť. 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 elektrického výboja!

- Je nebezpečné vykonávať neodborné opravy. Opravy a výmeny chybných prívodných káblov smie vykonávať len náležite poučený pracovník zákazníkneho servisu. Ak je spotrebič poškodený, vyťahnite zástrčku z elektrickej siete alebo vypnite príslušný istič v poistkovej skrinke. Obráťte sa na odborný autorizovaný servis.
- Na horúcich častiach sa môže roztaviť izolácia káblov elektrických spotrebičov. Zabráňte, aby sa prívodné káble elektrických spotrebičov dostali do styku s horúcimi časťami spotrebiča.
- Pokiaľ by do spotrebiča vnikla vlhkosť, mohlo by to mať za následok úraz elektrickým prúdom. Nepoužívajte vysokotlakový ani parný čistič.
- Pri výmene žiarovky osvetlenia varného priestoru sú kontakty objímky žiarovky pod prúdom. Pred výmenou vyťahnite sieťovú zástrčku alebo vypnite poistku vpoistkovej skrinke.
- Vadný spotrebič môže spôsobiť úraz elektrickým prúdom. Vadný spotrebič nikdy nezapínejte. Vytáhnite sieťovú zástrčku ze zásuvky alebo vypnite pojistku v pojistkovej skrinke. Zavolejte servis.

- Praskliny alebo trhliny v sklokeramike predstavujú nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom. Vypnite poistku v poistkovej skrinke. Zavolajte servis.

## Nebezpečenstvo následkom elektromagnetického rušenia!

Indukčný varný panel môže spôsobiť elektromagnetické rušenie. Môže

ovplyvňovať elektronické implantáty a prístroje, napr. kardiostimulátor, inzulínové pumpy alebo naslúchacie aparáty. Používatelia elektronických implantátov alebo prístrojov sa nesmú približovať k indukčnému varnému panelu.

## Príčiny poškodení

### Varný panel

#### Pozor!

- Drsné dna hrncov a panvíc spôsobujú na sklokeramike škrabance.
- Zabráňte zahrievaniu prázdnych hrncov. Mohlo by dôjsť k poškodeniu.
- Horúce panvice a hrnce nikdy neodkladajte na ovládací panel, oblasť ukazovateľov a rám. Mohlo by dôjsť k poškodeniu.

- Ak na varný panel spadnú tvrdé alebo ostré predmety, panel sa môže poškodiť.
- Hliníkové fólie a umelé nádoby sa na horúcich varných zónach rozpúšťajú. Ochranná fólia sporáka je na varný panel nevhodná.

### Prehľad

V nasledujúcej tabuľke nájdete najčastejšie poškodenia:

Poškodenie	Príčina	Opatrenie
Škrvny	Pretečené jedlá	Pretečené jedlá ihneď odstraňujte škrabkou na sklo.
	Nevhodné čistiace prostriedky	Používajte len čistiace prostriedky vhodné na sklokeramiku.
Poškriabanie	Soľ, cukor a abrazívne čistiace prostriedky na riad	Nepoužívajte varný panel ako pracovnú alebo odkladaciu plochu.
	Drsné dna hrncov a panvíc spôsobujú na sklokeramike škrabance	Skontrolujte svoj riad.
Zafarbenie	Nevhodné čistiace prostriedky	Používajte len čistiace prostriedky vhodné na sklokeramiku.
	Odretie hrncom (napr. hliník)	Hrnce a panvice pri posúvaní nadvihnite.
Nerovnosti povrchu	Cukor, jedlá s vysokým obsahom cukru	Pretečené jedlá ihneď odstraňujte škrabkou na sklo.

## 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 nechovávajúce dlhší čas žiadne vlhké potraviny. Poškodil by sa smalt.
- Ovocná šťava: Pri pečení veľmi šťavnatých ovocných koláčov nenaplnite plech na pečenie príliš vysoko. Ovocná šťava odkvapkávajúca z plechu na pečenie zanecháva fľaky, ktoré nemožno vyčistiť. Radšej použite hlbší univerzálny pekáč.
- Vychladnutie s otvorenými dvierkami spotrebiča: Varný priestor nechajte vychladnúť vždy uzavretý. Aj keď dvierka rúry len trochu otvoríte, môže časom dôjsť k poškodeniu susedných hrán kuchynskej linky.
- Silno znečistené tesnenie dvierok: Ak je tesnenie dvierok silno znečistené, dvierka spotrebiča sa pri prevádzke už

správne nezatvárajú. Susedné hrany kuchynskej linky sa môžu poškodiť. Tesnenie rúry udržiavajte vždy včistote.

- Dvierka spotrebiča ako sedacia alebo odkladacia plocha: Nestavajte, nesadajte anevšajte sa na otvorené dvierka spotrebiča. Na dvierka spotrebiča neodkladajte žiaden riad alebo príslušenstvo.
- Vsunutie príslušenstva: Podľa typu spotrebiča môže príslušenstvo poškrabať 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.

# Montáž a pripojenie

## Elektrické pripojenie

Elektrické pripojenie smie vykonať len koncesovaný odborník. Musia sa dodržať predpisy príslušného podniku zásobujúceho elektrickou energiou.

Pri škodách spôsobených nesprávnym pripojením zaniká nárok na záruku.

## Pre inštalatéra

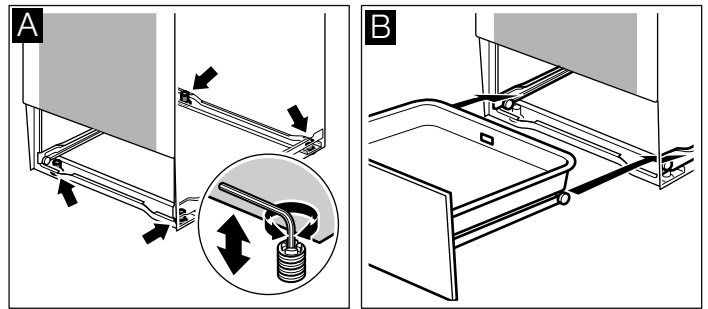
- Na strane inštalácie je potrebné použiť istič všetkých pólov so vzdialenosťou medzi kontaktmi minimálne 3 mm. V prípade pripojenia prostredníctvom zástrčky to nie je potrebné, pokiaľ má používateľ k zástrčke prístup.
- Elektrická bezpečnosť: Sporák zodpovedá stupňu ochrany I a môže sa používať len v spojení s ochranným vodičom.
- Na pripojenie spotrebiča použite vodič typu H 05 VV-F alebo iný vodič porovnateľných parametrov.

## Vodorovná inštalácia sporáka

Postavte sporák priamo na podlahu.

1. Vytiahnite soklovú zásuvku von a vyberte ju smerom nahor. Vnútri v sokli sa vpredu a vzadu nachádzajú nastavovacie nožičky.

2. Podľa potreby vyskrutkujte nastavovacie nožičky šesťhranným kľúčom vyššie alebo zaskrutkujte nižšie, kým sporák nebude vo vodorovnej polohe (obrázok A).
3. Vložte naspäť soklovú zásuvku (obrázok B).



**Upozornenie:** Zásuvka je vybavená protišmykovým povrchom. Zabráňuje tomu, aby sa odložený riad pri otvorení a zatvorení zásuvky pohyboval.

## Upevnenie k stene

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

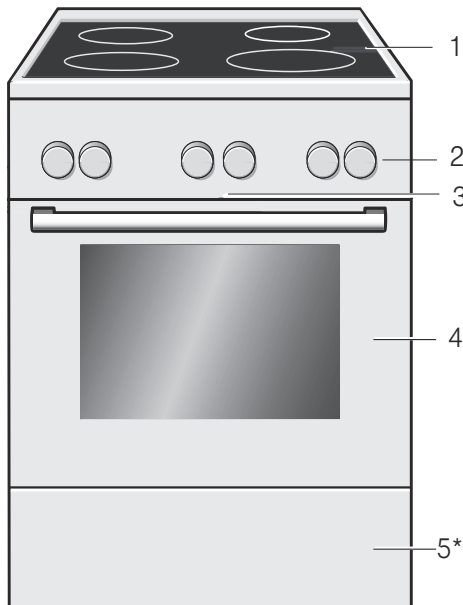
# Váš nový sporák

Tu sa oboznámite so svojim novým sporákom. Vysvetlíme vám funkcie ovládacieho panelu, varného panelu a jednotlivé

ovládacie prvky. Nájdete tu informácie o varnom priestore a príslušenstve.

## Všeobecne

Vyhotovenie závisí od konkrétneho typu spotrebiča.



## Vysvetlivky

1	Varný panel**
2	Ovládací panel**
3	Chladiaci ventilátor
4	Dvierka rúry na pečenie**

\* Voliteľne (k dispozícii pre niektoré spotrebiče)

\*\* Drobné odchýlky sú možné v závislosti od typu spotrebiča.

## Vysvetlivky

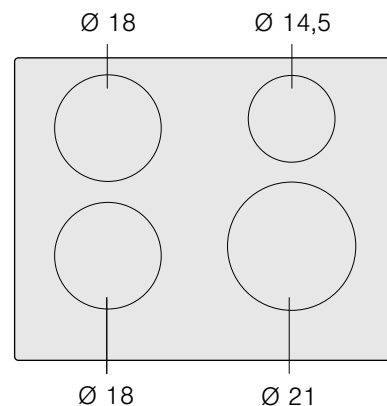
5\* Soklová zásuvka\*\*

\* Voliteľne (k dispozícii pre niektoré spotrebiče)


\*\* Drobné odchýlky sú možné v závislosti od typu spotrebiča.

## Varná oblasť

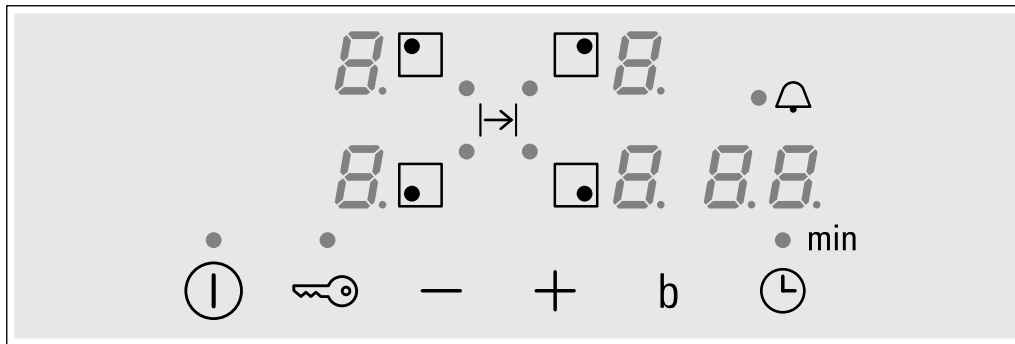
Tu získate prehľad o ovládacom paneli. Vyhotovenie závisí od konkrétneho typu spotrebiča.



	g*	b*
Ø 18	1.800 W	2.500 W
Ø 14,5	1.400 W	1.800 W
Ø 21	2.200 W	3.700 W

\*  IEC 60335-2-6

## Ovládací panel



### Ovládacie plochy

ⓘ	Hlavný vypínač
□	Zvoľte varnú zónu
-/+	Zvoľte nastavenia
b	Funkcia Powerboost
🕒	Funkcia nastavenia času
🔑	Detská poistka

### Ukazovatele

0	Prevádzkový stav
1-9	Varné stupne

### Ukazovatele

b	Funkcia Powerboost
H/h	Zvyškové teplo
00	Funkcia nastavenia času

### Ovládacie plochy

Stlačením symbolu dôjde k aktivácii príslušnej funkcie.

**Upozornenie:** Dbajte na to, aby boli ovládacie plochy vždy suché. Vlhkosť môže mať vplyv na funkciu spotrebiča.

### Varné zóny

### Varná zóna

○ Jednookruhová varná zóna Používajte nádobu vhodnej veľkosti.

Používajte len tie varné nádoby, ktoré sú vhodné na indukčné varenie, viď časť „Vhodné varné nádoby“.

### Indikátor zvyškového tepla

Všetky varné zóny tohto varného panela sú vybavené ukazovateľom zvyškového tepla, ktorý ukazuje, ktorá varná zóna je stále teplá. Vyvarujte sa dotyku varnej zóny označenej týmto údajom.

Aj napriek tomu, že je varný panel vypnutý, ukazovateľ *h* alebo *H* bude svietiť, kým bude varná zóna teplá.

Pokiaľ nádobu odstavíte z varnej zóny pred jej vypnutím, budú sa striedavo zobrazovať ukazovatele *h* alebo *H* a zvolený varný stupeň.



## Ovládací panel

Drobné odchýlky sú možné v závislosti od typu spotrebiča.

### Spínače

Spínače možno v polohe vypnutia zatlačiť dovnútra. Stlačením možno spínače zasunúť a vysunúť.

### Volič funkcií

Voličom funkcií nastavte druh ohrevu.

Poloha	Použitie
Poloha na nule	Rúra na pečenie je vypnutá.
3D horúci vzduch*	Na koláče a pečivo na jednej až troch úrovniach. Ventilátor rovnomerne rozháňa teplo prstencového rozohrievacieho telesa na zadnej stene vo varnom priestore.
Horný/dolný ohrev	Na koláče, nákypy a chudé kúsky mäsa, napr. hovädzieho alebo zdiviny, na jednej úrovni. Teplo prichádza rovnomerne zhora a zdola.
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.
Grilovanie s cirkuláciou vzduchu	Pečenie mäsa, hydiny a celých rýb. Vyhrievacie teleso grilu a ventilátor sa striedavo zapínajú a vypínajú. Ventilátor vŕti horúci vzduch okolo jedla.
Gril, veľká plocha	Grilovanie steakov, párkov, toastov a akúskov rýb. Rozohreje sa celá plocha pod vyhrievacím telesom grilu.
Gril, malá plocha	Grilovanie malých množstiev steakov, párkov, toastov a akúskov rýb. Rozohreje sa stredná časť vyhrievacieho telesa grilu.
Dolný ohrev	Zaváranie a dopekánie alebo zapekanie dohnedu. Teplo prichádza zdola.
Rozmrazovanie	Rozmrazovanie napr. mäsa, hydiny, chleba a koláčov. Ventilátor vŕti teplý vzduch okolo jedla.
Osvetlenie rúry na pečenie	Zapnutie osvetlenia rúry.

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

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

### Volič teploty

Pomocou voliča teploty možno nastaviť teplotu alebo stupeň grilovania.

Poloha	Význam
Poloha na nule	Rúra na pečenie neheje.
50-300	Teplotné rozmedzie v °C.
,  ,	Stupne grilovania Stupne grilovania pre gril, malá  a veľká  plocha.  • = stupeň 1, slabo •• = stupeň 2, stredne ••• = stupeň 3, silno

Kontrolka nad voličom teploty svieti, keď rúra na pečenie hreje. Počas prestávok v ohreve zhasne. Pri druhoch ohrevu grilovanie a grilovanie s cirkuláciou vzduchu svetlo nesvieti.

### 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.

### Vnútrotný 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 ohrevu.

### Chladiaci ventilátor

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

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

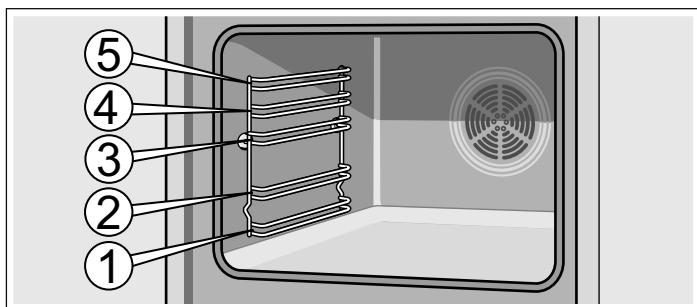
# Vaše príslušenstvo

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

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

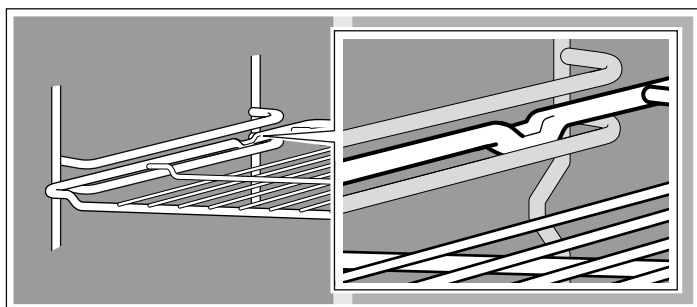
## Zasunutie príslušenstva

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



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

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



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

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



### Rošt

Na nádoby, koláčové formy, pečené mäso, grilované jedlá 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 zošikmením k dvierkam rúry.



### Univerzálny pekáč

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

Univerzálny pekáč zasuňte zošikmením kvdvierkam rúry.

## Osobitné príslušenstvo

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

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

Osobitné príslušenstvo	Číslo HZ	Použitie
Rošt	HZ334000	Na nádoby, koláčové formy, pečené mäso, grilované jedlá a hlboko zmrazené jedlá.
Smaltovaný plech na pečenie	HZ331003	Na koláče a suché pečivo. Plech na pečenie zasuňte do rúry skosenou stranou k dvierkam.
Univerzálny pekáč	HZ332003	Na prípravu šľavnatých koláčov, pečiva, hlboko zmrazených jedál a veľkých kusov mäsa. Pri grilovaní priamo na rošte možno pekáč používať aj ako záchytnú nádobu na tuk. Univerzálny pekáč zasuňte do rúry skosenou stranou k dvierkam.
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: Univerzálny pekáč s grilovacím plechom zasuňte pod rošt.
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.

Osobitné príslušenstvo	Číslo HZ	Použitie
Lávový kameň	HZ327000	Lávový kameň sa vynikajúco hodí na prípravu domáceho chleba, žemlí a pizze, ktoré majú pri pečení získať chrumkavý spodok. Lávový kameň sa vždy musí predhriať na odporúčanú teplotu.
Smaltovaný plech na pečenie s nepríľnavou vrstvou	HZ331011	Koláče a suché pečivo sa dajú ľahšie uvoľniť z plechu. Plech na pečenie zasunúť do rúry skosenou stranou k dvierkam.
Univerzálny pekáč s nepríľnavou vrstvou	HZ332011	Šťavnaté koláče, pečivo, hlboko zmrazené jedlá a veľké kusy mäsa sa dajú ľahšie uvoľniť z univerzálného pekáča. Univerzálny pekáč zasúvajte do rúry zošikmenou stranou k dvierkam.
Profesionálna panvica s vkladacím roštom	HZ333003	Zvlášť vhodná na prípravu veľkých množstiev.
Pokrievka na profesionálny pekáč	HZ333001	Pokrievka zmení profesionálnu panvicu na profesionálny pekáč.
Sklenený pekáč	HZ915001	Sklenený pekáč je vhodný na prípravu dusených jedál a nákyrov, ktoré sa pripravujú v rúre na pečenie. Zvlášť vhodný je na prípravu s použitím automatického pečenia.
Teleskopické vyťahovacie koľajničky dvojité	HZ338250	Pomocou vyťahovacích koľajničiek vo výške 2 a 3 môžete príslušenstvo vytiahnuť viac dopredu bez toho, že by sa prevrátilo.
trojité	HZ338352	Pomocou vyťahovacích koľajničiek vo výške 1, 2 a 3 môžete príslušenstvo vytiahnuť viac dopredu bez toho, že by sa prevrátilo. Trojitý výsuv nie je vhodný pre spotrebiče s otočným ražňom.
Trojitý kompletný výsuv	HZ338356	Pomocou vyťahovacích koľajničiek vo výške 1, 2 a 3 môžete príslušenstvo kompletne vytiahnuť bez toho, že by sa prevrátilo. Trojitý kompletný výsuv nie je vhodný pre spotrebiče s otočným ražňom.
Trojitý kompletný výsuv s aretovacou 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 aretovacou funkciou nie je vhodný pre spotrebiče s otočným ražňom.
Samočistiace bočné steny Spotrebiče s vnútorným osvetlením	HZ339020	Aby sa varný priestor počas prevádzky samočinne vyčistil, môžete spotrebič dodatočne vybaviť samočistiacimi bočnými stenami.
Odsávací filter	HZ329000	Môžete ním dodatočne vybaviť vašu rúru na pečenie. Odsávací filter prefiltruje čiastočky tuku v odvádzanom vzduchu a redukuje pachy. Len pre spotrebiče, ktoré majú druhú číslicu čísla výrobku (E-Nr.) 6, 7 alebo 8. (napr. HB38AB570)
Systém na varenie v pare	HZ24D300	Na šetrnú prípravu zeleniny a rýb.

## Výrobky, ktoré možno zakúpiť v zákazníckom servise


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

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 mikrovlákná s voštinovou štruktúrou	Číslo tovaru 460770	Osobitne vhodná na čistenie citlivých povrchov, ako napr. sklo, sklokeramika, ušľachtilá oceľ alebo hliník. Utierka z mikrovlákná odstraňuje v jednom kroku vodné a 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.

# Indukčné varenie

## Výhody indukčného varenia

Indukčné varenie predstavuje radikálnu zmenu v tradičnom spôsobe zohrievania, teplo sa vytvára priamo v nádobe. To prináša viacero výhod:

- Úspora času pri varení a smažení; pri priamom zohrievaní nádoby.
- Šetrí sa energia.
- Jednoduchšia starostlivosť o spotrebič a jeho čistenie. Potraviny, ktoré prípadne vykipia z nádoby, sa nepripaľujú tak rýchlo.
- Ovládanie tepla a bezpečnosť; panel poskytuje alebo vypína energiu okamžite po dotyku kontrolného ovládača. Indukčná varná zóna prestane bez predchádzajúceho vypnutia poskytovať teplo, ak sa nádoba odloží.

## Nádoby

Na indukčné varenie sú vhodné iba feromagnetické nádoby, môžu byť z:

- smaltovanej ocele
- liateho železa
- špeciálneho riadu na indukciu z nehrdzavejúcej ocele.

Aby ste zistili, či sú nádoby vhodné, overte, či je dno nádoby priťahované magnetom.

Existuje aj iný typ nádob na indukciu, ktorých dno nie je celé feromagnetické.



Pri používaní veľkých varných nádob s menším feromagnetickým priemerom sa zohrieva len ich feromagnetická časť a rozloženie tepla tak nie je rovnomerné.

Nádoby s hliníkovým dnom majú menšiu feromagnetickú časť, čo môže znížiť dodávaný výkon, spôsobiť problémy pri rozpoznávaní nádoby alebo dokonca nádobu nerozpoznať.

Na dosiahnutie dobrých výsledkov pri varení sa odporúča použiť nádobu, ktorá má priemer feromagnetickú časť zhodný s veľkosťou varnej zóny. Ak nádoba na varnej zóne nie je rozpoznaná, položte ju na varnú zónu s menším priemerom.

## Nevhodné nádoby

Nikdy nepoužívajte difúzne panely ani nádoby z:

- normálnej jemnej ocele
- skla
- hlíny
- medi
- hliníka



## Vlastnosti dna nádoby

Vlastnosti dna nádob môžu ovplyvniť homogenitu výsledku varenia. Nádoby vyrobené z materiálov, ktoré pomáhajú šíriť teplo, ako nádoby „sandwich“ z nehrdzavejúcej ocele, rozdeľujú teplo rovnomerne, šetriac čas a energiu.

## Chýbajúca nádoba alebo nevhodný rozmer

V prípade, že na vybranú varnú zónu nepostavíte žiadnu nádobu, alebo ak je nádoba z nevhodného materiálu či má nevhodnú veľkosť, začne hodnota varného stupňa na ukazovateli varnej zóny blikať. Použite vhodnú nádobu, aby indikátor prestal blikať. Ak to trvá viac ako 90 sekúnd, varná zóna sa automaticky vypne.

## Prázdne nádoby alebo nádoby s tenkým dnom

Nezohrievajte prázdne nádoby ani nepoužívajte nádoby s tenkým dnom. Varný panel je vybavený interným bezpečnostným systémom, ale prázdna nádoba sa môže zohriať tak rýchle, že funkcia „automatického vypnutia“ nemá čas reagovať a môže dosiahnuť veľmi vysokú teplotu. Dno nádoby sa môže roztaviť a poškodiť sklo panela. V tomto prípade sa nedotýkajte nádoby a vypnite varnú zónu. Ak po vychladnutí nefunguje, skontaktujte sa s asistenčnou technickou službou.

## Detekcia nádoby

Každá varná zóna má minimálny limit na detekciu nádoby, ktorý závisí od materiálu použitej nádoby. Preto je potrebné používať varnú zónu, ktorá je najvhodnejšia pre priemer vašej nádoby.



# Nastavenie varného panela


V tejto kapitole sa oboznámite s nastaveniami vášho varného panela. V tabuľke nájdete pre jednotlivé jedlá odporúčaný stupeň varenia a čas.

## Varný panel

### Zapnutie a vypnutie varného panela

Varný panel sa zapína a vypína pomocou hlavného vypínača.

Zapnutie: stlačte symbol . Zaznie zvukový signál. Rozsvieti sa ukazovateľ pri hlavnom vypínači a ukazovatele  varných zón. Varný panel je pripravený na používanie.

Vypnutie: stláčajte symbol , kým ukazovatele nezhasnú. Všetky varné zóny sú vypnuté. Ukazovateľ zvyškového tepla zostane rozsvietený, kým varné zóny dostatočne nevychladnú.

### Upozornenia

- Varný panel sa automaticky vypne, pokiaľ sú všetky varné zóny vypnuté dlhšie než 20 sekúnd.
- Zvolené nastavenia ostávajú v pamäti počas prvých 4 sekúnd po vypnutí varného panela. Po opätovnom zapnutí varného panela v tomto časovom úseku naskočia predchádzajúce nastavenia.

### Nastavenie varnej zóny

Nastavte požadovaný varný stupeň pomocou symbolov + a -.


Varný stupeň 1 = minimálny výkon.

Varný stupeň 9 = maximálny výkon.

Každý varný stupeň je vybavený jedným medzistupňom. Je vyznačený bodom.

### Zvolenie varnej zóny a varného stupňa

Varný panel musí byť zapnutý.


1. Pomocou symbolu  zvolte varnú zónu.
2. Počas nasledujúcich 10 sekúnd stlačte symbol + alebo -. Zobrazí sa základné nastavenie:  
Symbol + varný stupeň 9  
Symbol - varný stupeň 4

Varný stupeň je nastavený.

### Zmena varného stupňa

Zvoľte varnú zónu a stláčajte symbol + alebo -, kým sa nezobrazí požadovaný varný stupeň.

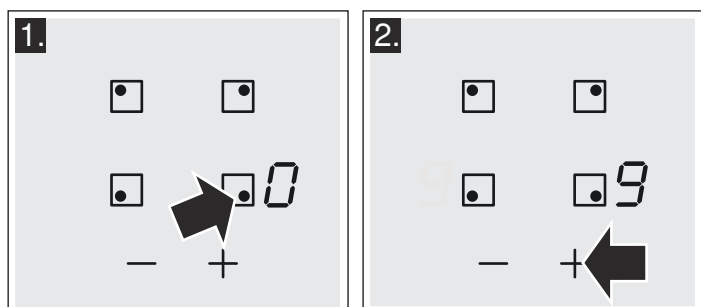
### Vypnutie varnej zóny

Zvoľte varnú zónu a potom stláčajte symbol + alebo -, kým sa neobjaví .

Varná zóna sa vypne a objaví sa ukazovateľ zvyškového tepla.

### Upozornenia

- Pokiaľ sa na varnú zónu neumiestnila varná nádoba, zvolený varný stupeň bliká. Po určitom čase sa varná zóna vypne.
- Ak sa na varnú zónu umiestnila varná nádoba pred zapnutím varného panela, bude rozpoznaná 20 sekúnd po zapnutí hlavného vypínača a varná zóna sa zvolí automaticky. Po rozpoznaní nádoby zvolte varný stupeň do 20 sekúnd, inak sa varná zóna vypne.  
Ak aj umiestnite naraz viac ako jednu nádobu, po zapnutí varného panela bude rozpoznaná len jedna z nich.



## Tabuľka varenia

V nasledujúcej tabuľke nájdete niekoľko príkladov.

Na začiatku varenia používajte varný stupeň 9.

Kašovité pokrmy, krémy či husté omáčky zohrievajte za častého miešania.

	Varný stupeň
<b>Rozpúšťanie</b>	
Čokoláda, čokoládová poleva	1-1.
Maslo, med, želatína	1-2
<b>Zohrievanie a udržiavanie teplého pokrmu</b>	
Polievka (napr. šošovica)	1-2
Mlieko**	1.-2.
Párky varené vo vode**	3-4
<b>Rozmrazovanie a zohrievanie</b>	
Hlboko zmrazený špenát	3-4
Hlboko zmrazený guláš	3-4
<b>Varenie na miernom ohni, udržiavanie varu na miernom ohni</b>	
Zemiakové knedle*	4.-5.
Ryby*	4-5
Biele omáčky, napr. bešamelová omáčka	1-2
Jemné omáčky, napr. bernská omáčka, holandská omáčka	3-4
<b>Udržiavanie varu, varenie v pare, dusenie</b>	
Ryža (s dvojnásobným množstvom vody)	2-3
Ryža v mlieku	1.-2.
Zemiaky	4-5
Cestoviny*	6-7
Varené mäso so zeleninou, polievky	3.-4.
Zelenina	2.-3.
Zelenina - hlboko zmrazená	3.-4.
Mäso so zeleninou v tlakovom hrnci	4.-5.
<b>Dusenie</b>	
Mäsové závitky	4-5
Dusené mäso	4-5
Guláš	3.-4.
<b>Smaženie / fritovanie na troške oleja**</b>	
Rezne, kotlety (prírodné alebo obaľované)	6-7
Biftek (hrúbka 3 cm)	7-8
Prsia (hrúbka 2 cm)***	5-6
Fašírky, mäsové guľky (hrúbka 3 cm)***	4.-5.
Ryby alebo rybie filé prírodné	5-6
Ryby alebo rybie filé obaľované	6-7
Krevety a garnáty	7-8
Hlboko zmrazené pokrmy, napr. predsmažené potraviny	6-7
Palacinky	6-7
Omeleta	3.-4.
<b>Smaženie, fritovanie** (porcie po 150-200 g v 1-2 litroch oleja)</b>	
Hlboko zmrazené pokrmy, napr. hranolky, kuracie nugetky	8-9
Krokety hlboko zmrazené	7-8
Mäso, napr. kuracie kúsky	6-7
Ryby, zelenina alebo huby, obaľované v strúhanke alebo v pívnom cestíčku, napr. šampiňóny	6-7
Cukrovinky, napr. šišky, ovocie v pívnom cestíčku	4-5

\* Varenie bez pokrievky

\*\* Bez pokrievky

\*\*\* Často obracajte

## Funkcia nastavenia času

Táto funkcia sa môže využívať dvomi rôznymi spôsobmi:

- na automatické vypnutie varnej zóny
- ako kuchynský časovač

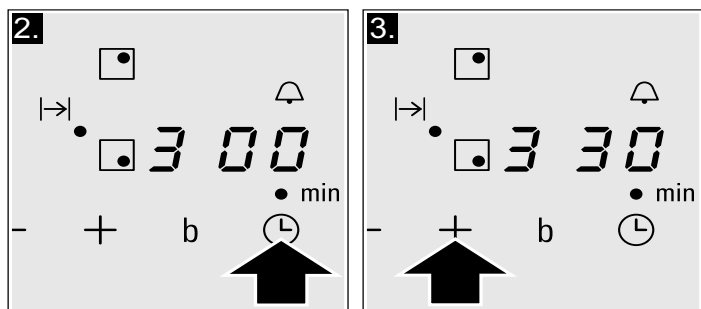
### Automatické vypnutie varnej zóny

Po uplynutí nastaveného času sa varná zóna automaticky vypne.

### Nastavenie času varenia.

Varný panel musí byť zapnutý:

1. Zvoľte varnú zónu a požadovaný varný stupeň.
2. Stlačte symbol . Pri varnej zóne sa rozsvieti ukazovateľ . Na displeji funkcie nastavenia času sa zobrazí .
3. Stlačte symbol + alebo -. Zobrazí sa základné nastavenie:  
Symbol +: 30 minút.  
Symbol -: 10 minút.



4. Stláčajte symbol + alebo -, kým sa neobjaví požadovaný čas varenia.

Po niekoľkých sekundách začne plynúť nastavený čas.

**Upozornenie:** Je možné automaticky naprogramovať rovnaký čas varenia pre všetky zóny. Naprogramovaný čas bude plynúť nezávisle pre každú z varných zón.

V kapitole *Základné nastavenia* sa nachádzajú informácie týkajúce sa automatického nastavenia času varenia.

### Zmena alebo zrušenie času varenia

Zvoľte varnú zónu. Stlačte symbol a pomocou symbolov + alebo - zmeňte čas varenia alebo ho nastavte na .

### Po uplynutí času

Varná zóna sa vypne. Zaznie zvukový signál a na displeji funkcie nastavenia času sa zobrazí po dobu 10 sekúnd. Pri varnej zóne sa rozsvieti ukazovateľ . Stlačte symbol , ukazovateľ zhasne a zvukový signál sa vypne.

### Upozornenia

- Ak sa nastavil čas varenia pre viacero varných zón, na displeji funkcie nastavenia času sa zobrazí vždy čas zvolenej varnej zóny.
- Čas varenia je možné nastaviť až na 99 minút.

### Oznamovacie hodiny

Kuchynské oznamovacie hodiny dovoľujú naprogramovať čas až do 99 minút. Nezáleží na iných nastaveniach. Táto funkcia automaticky nevypína varnú zónu.

### Pri nastavení postupujte nasledovne

1. Kuchynský časovač sa môže navoliť dvoma spôsobmi:
  - Ak sa zvolila varná zóna: stlačte symbol dvakrát.
  - Ak sa nezvolila varná zóna: stlačte symbol .

Ukazovateľ pri symbole sa rozsvieti. Na displeji funkcie nastavenia času sa zobrazí .

2. Stlačte symbol + alebo -. Zobrazí sa základné nastavenie.  
Symbol +: 10 minút.  
Symbol -: 5 minút.

3. Nastavenie požadovaného času pomocou symbolov + alebo -.

Po niekoľkých sekundách začne plynúť nastavený čas.

### Zmena alebo zrušenie času varenia

Opakovane stláčajte symbol , kým sa nerozsvieti ukazovateľ pri symbole . Pomocou symbolov + alebo - zmeňte čas varenia alebo ho nastavte na .

### Po uplynutí času

Zaznie zvukový signál. Na displeji funkcie nastavenia času sa zobrazí . Po 10 sekundách ukazovateľ zhasne.

Po stlačení symbolu ukazovateľ zhasne a zvukový signál sa vypne.

## Funkcia Powerboost

Pomocou funkcie Powerboost možno veľké množstvá vody zohrievať rýchlejšie než pri použití varného stupňa .

Touto funkciou disponujú všetky varné zóny.

### Aktivácia

Varný panel musí byť zapnutý, ale nesmie byť zapnutá žiadna varná zóna.

1. Zvoľte varnú zónu.
2. Stlačte symbol .  
Ukazovateľ sa rozsvieti

Funkcia je aktivovaná.

**Upozornenie:** Ak sa zapne niektorá varná zóna, keď je zároveň zapnutá funkcia Powerboost, bude na displeji blikať a , a následne sa upraví varný stupeň . Funkcia Powerboost sa deaktivuje.

### Deaktivácia

1. Zvoľte varnú zónu.
2. Stlačte symbol .  
Ukazovateľ zmizne a varná zóna sa vráti na varný stupeň .

Funkcia je deaktivovaná.

**Upozornenie:** Za určitých okolností sa môže funkcia PowerBoost automaticky vypnúť kvôli ochrane elektronických prvkov vo vnútri varného panela pred prehriatím.

## Detská poistka

Varný panel môžete zaistiť proti náhodnému zapnutiu a zabrániť tak deťom, aby zapli varné zóny.

### Aktivácia a deaktivácia detskej poistky

Varný panel musí byť vypnutý.

Aktivácia: stlačte symbol na približne 4 sekundy. Ukazovateľ pri symbole sa rozsvieti na 10 sekúnd. Varný panel je zablokovaný.

Deaktivácia: stlačte symbol na približne 4 sekundy. Blokovanie je deaktivované.

### Automatická detská poistka

Pomocou tejto funkcie sa detská poistka automaticky aktivuje vždy, keď je varný panel vypnutý.

### Aktivácia a deaktivácia

V kapitole *Základné nastavenia* sa uvádzajú informácie týkajúce sa zapojenia automatickej detskej poistky.

## Automatické obmedzenie času

Pokiaľ je niektorá z varných zón v prevádzke dlhší čas a nevykonáte zmenu jej nastavenia, aktivuje sa automatické obmedzenie času.

Varná zóna prestane hriať. Na displeji varnej zóny striedavo bliká **F**, **B** a ukazovateľ zvyškového tepla **h/H**.

Stlačením ktoréhokoľvek symbolu sa ukazovateľ vypne. Teraz sa varná zóna môže znova nastaviť.

Hneď ako je aktivované automatické obmedzenie času, riadi sa táto funkcia podľa nastaveného varného stupňa (od 1 do 10 hodín).

## Základné nastavenia

Spotrebič má rôzne základné nastavenia. Tieto nastavenia môžu byť prispôsobené osobitným potrebám používateľa.

Ukazovateľ	Funkcia
<b>c 1</b>	<b>Automatická detská poistka</b> Deaktivovaná.* <b>1</b> Aktivovaná.
<b>c 2</b>	<b>Zvukové signály</b> Potvrdzujúci signál a signál chyby sú deaktivované. <b>1</b> Aktivovaný je len signál chyby. <b>2</b> Aktivovaný je len potvrdzujúci signál. <b>3</b> Aktivované sú všetky signály.*
<b>c 5</b>	<b>Automatické nastavenie času varenia.</b> Vypnuté.* <b>1-99</b> Čas automatického vypnutia.
<b>c 6</b>	<b>Dĺžka trvania signálu funkcie nastavenia času</b> <b>1</b> 10 sekúnd*. <b>2</b> 30 sekúnd. <b>3</b> 1 minúta.
<b>c 7</b>	<b>Funkcia Power-Management</b> = deaktivovaná.* <b>1</b> = 1 000 W minimálny výkon. <b>1.</b> = 1 500 W <b>2</b> = 2 000 W ... <b>9</b> alebo <b>9.</b> = maximálny výkon varného panela.**
<b>c 9</b>	<b>Doba na zvolenie varnej zóny</b> Bez obmedzenia: zostáva zvolená naposledy naprogramovaná varná zóna.* <b>1</b> S obmedzením: varná plocha zostáva zvolená iba na 10 sekúnd.
<b>c 0</b>	<b>Návrat k pôvodným nastaveniam</b> Osobné nastavenia.* <b>1</b> Návrat k nastaveniam výrobcu.

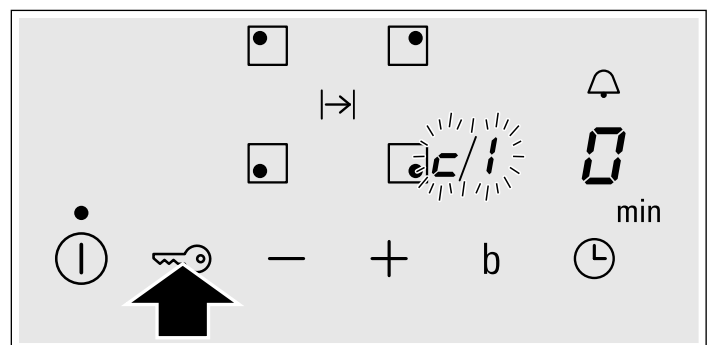
\*Nastavenie výrobcu

\*\*Maximálny výkon varného panela závisí od nastavenia hodnoty pripojenia prúdu, ktoré sa vykonáva pri inštalácii. Aby sa predišlo prekročeniu maximálneho výkonu, je varný panel vybavený niekoľkými súčiastkami, ktoré výkon automaticky regulujú tak, že ho rozdelia podľa potreby medzi jednotlivé zapnuté varné zóny.

## Prístup k základným nastaveniam

Varný panel musí byť vypnutý.

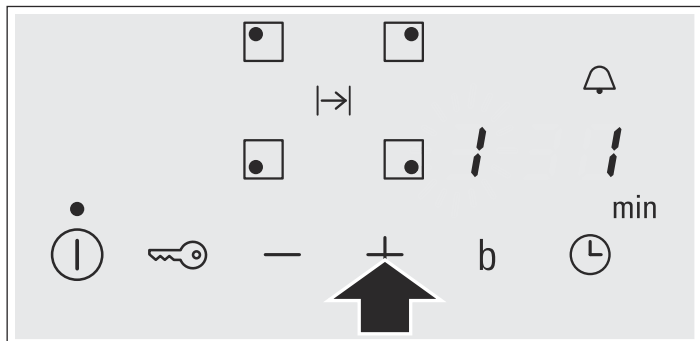
1. Zapnite varný panel.
2. V priebehu nasledujúcich 10 sekúnd podržte stlačený symbol na 4 sekundy.





Na displejoch sa rozsvietia striedavo **c** a **!** a **!** ako predvolené nastavenie.

- Opakovane stláčajte symbol  $\Leftrightarrow$ , kým sa nezobrazí ukazovateľ požadovanej funkcie.
- Potom zvolte požadované nastavenie pomocou symbolov **+** a **-**.



- Opäť stlačte symbol  $\Leftrightarrow$  najmenej na 4 sekundy. Nastavenia sa uložia správne.

### Opustenie základného nastavenia

Základné nastavenie opustíte tak, že varný panel vypnete pomocou hlavného vypínača.

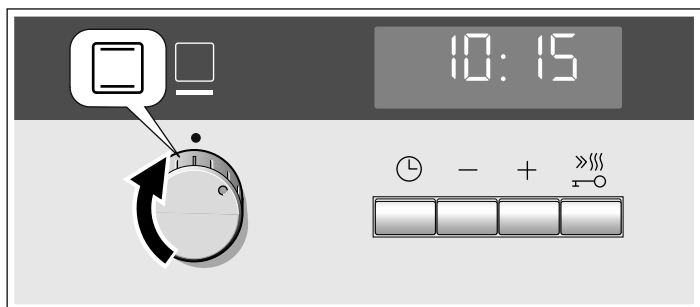
## Nastavenie rúry na pečenie

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

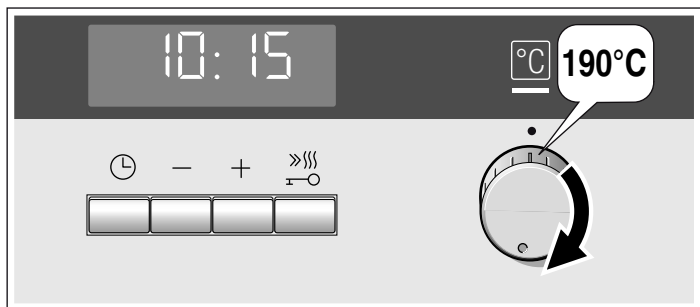
### Druh ohrevu a teplota

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

- Voličom funkcií nastavte druh ohrevu.



- Pomocou voliča teplôt nastavte teplotu alebo stupeň grilovania.



Rúra sa začne rozohrievať.

### Vypnutie rúry

Volič funkcií otočte doprava na nulu.

### Zmena nastavení

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

### Rýchloohrev

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

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

- 3D horúci vzduch  $\square$
- horný/dolný ohrev  $\square$
- nastavenie pre pizzu  $\square$

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

- Nastavenie druhu ohrevu a teploty

- Krátko stlačte tlačidlo  $\gg\gg$ .

Na displeji sa rozsvieti symbol  $\gg\gg$ . Rúra sa začne rozohrievať.






### Ukončenie rýchloohrevu.

Zaznie signál. Symbol  $\gg\gg$  na displeji zhasne. Vložte jedlo do rúry.

### Prerušenie rýchloohrevu

Krátko stlačte tlačidlo  $\gg\gg$ . Symbol  $\gg\gg$  na displeji zhasne.



# Nastavenie časových funkcií

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


## Časovač


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


### 1. Jedenkrát stlačte tlačidlo .

Na ukazovateli svietia časové symboly, šípka  je pred .


### 2. Tlačidlom alebo nastavte čas na časovači.

Navrhovaná hodnota tlačidlo  = 10 minút



Navrhovaná hodnota tlačidlo  = 5 minút

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


## Čas na časovači uplynul

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


## Zmena času na časovači







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

## Zrušenie času časovača

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

## Zobrazenie nastavení času

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

Aby ste zistili čas na časovači , čas trvania , čas ukončenia  alebo denný čas , 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.

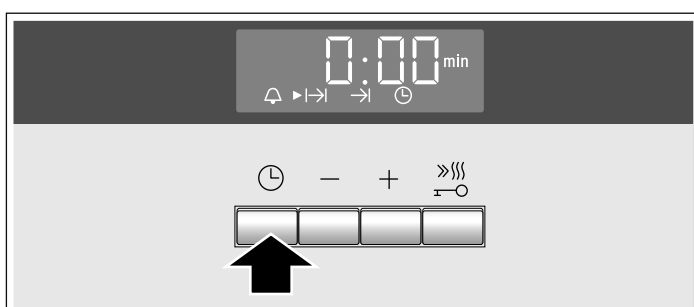
Príklad na obrázku: Čas trvania 45 minút.

### 1. Voličom funkcií nastavte druh ohrevu.


### 2. Pomocou voliča teplôt nastavte teplotu alebo stupeň grilovania.


### 3. Dvakrát stlačte tlačidlo .

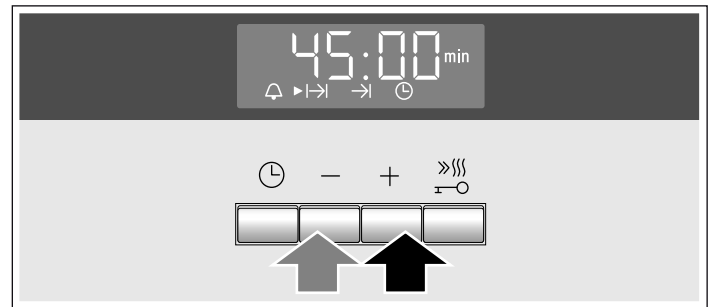
Na ukazovateli svieti 0:00. Časové symboly svietia, šípka  je pred .




### 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.

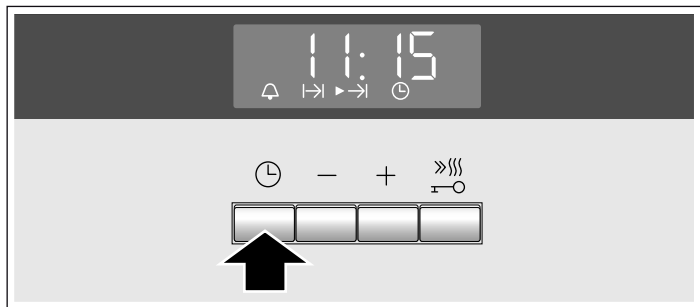
### 2. Nastavte volič teploty.

### 3. Dvakrát stlačte tlačidlo .

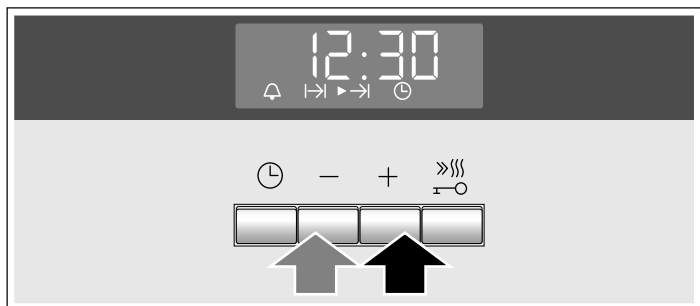
### 4. Tlačidlom alebo nastavte čas trvania.

### 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 znovu 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 ⌚, stláčajte tlačidlo ⌚ dovtedy, kým sa šípka ► neobjaví pred príslušným symbolom. Hodnota sa na niekoľko sekúnd zobrazí na ukazovateli.

### Čas

Po pripojení alebo po výpadku prúdu 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.

## Detská poistka

Rúra má detskú poistku, aby ju deti nemohli nedopatrením zapnúť.

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

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

**Upozornenie:** Príp. pripojený varný panel detská poistka rúry nijako neovplyvní.

### Zapnutie detskej poistky

Nesmie byť nastavený čas trvania alebo čas skončenia.

Stlačte tlačidlo 🔔 na cca štyri sekundy.

Na indikátore sa zobrazí symbol 🔔. Detská poistka je zapnutá.

### Vypnutie detskej poistky

Stlačte tlačidlo 🔔 na cca štyri sekundy.

Symbol 🔔 na indikátore zhasne. Detská poistka je vypnutá.

# 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.
- Tiene 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 rozdielne povrchy nepoškodili použitím nesprávneho čistiaceho prostriedku, dodržiavajte nasledovné údaje. Nepoužívajte

### na varný panel

- neriedené prostriedky na ručné umývanie riadu alebo čistiace prostriedky do umývačiek riadu,
- abrazívne prostriedky, drsné špongie,
- agresívne čistiace prostriedky ako sprej na čistenie rúry alebo odstraňovač škvrn,
- vysokotlakové alebo parné čističe.

Nepoužívajte

### na rúry na pečenie

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

Nové čistiace špongie pred použitím dôkladne premyte.


Oblasť	Čistiace prostriedky
Vonkajšie plochy spotrebiča	Horúci umývací roztok: Vyčistite handričkou a potom osušte mäkkou utierkou. Nepoužívajte čistiaci prostriedok na sklo ani škrabku na sklo.
Ušľachtilá oceľ	Horúci umývací roztok: Vyčistite handričkou a potom osušte mäkkou utierkou. Vždy hneď odstráňte vápenaté, tukové, škrobové škvrny a škvrny od biela. Pod takýmito škvrnami môže kov začať korodovať.  V zákazníkovi servise alebo špecializovanej predajni možno zakúpiť špeciálne čistiace prostriedky na nehrdzavejúcu oceľ, ktoré sú vhodné na teplé povrchy. Prostriedok naneste v tenkej vrstve mäkkou utierkou.
Varný panel	Ošetrovanie: prostriedky na ochranu a ošetrovanie sklokeramiky Čistenie: čistiace prostriedky určené na sklokeramiky. Riadte sa pokynmi na čistenie uvedenými na obale.  ⚠ Na silné znečistenie škrabka na sklo: Škrabku odistite a na čistenie používajte len čepeľ. Pozor, čepeľ je veľmi ostrá. Nebezpečenstvo poranenia. Po čistení znovu zaistite. Poškodené čepele ihneď vymeňte.

Oblasť	Čistiace prostriedky
Rám varného panela	Teplý roztok na umývanie: Nikdy nečistite škrabkou na sklo, citrónom alebo octom.
Sklo vo dvierkach	Čistiaci prostriedok na sklo: Vyčistite mäkkou utierkou. Nepoužívajte škrabku na sklo.
Vnútrotný priestor spotrebiča	Horúci umývací roztok alebo voda s octom: Vyčistite handričkou.
Rám	Horúci umývací roztok: Namočte a vyčistite handričkou alebo kefkou.
Teplomer na pečenie (podľa typu spotrebiča)	Horúci umývací roztok: Vyčistite handričkou alebo kefkou. Nečistite v umývačke riadu.
Sklenený kryt osvetlenia rúry	Horúci umývací roztok: Vyčistite handričkou.
Tesnenie Nesnímajte ho!	Horúci umývací roztok: Vyčistite handričkou. Nepoužívajte abrazívne prostriedky.
Príslušenstvo	Horúci umývací roztok: Namočte a vyčistite handričkou alebo kefkou.
Zásuvka v podstavci	Horúci umývací roztok: Vyčistite handričkou.

## Čistenie samočistiacich plôch varného priestoru

Zadná stena varného priestoru je potiahnutá vrstvou vysokoporéznej keramiky. Táto vrstva vstrebe a odbúra škvrny z pečenia mäsa a koláčov počas prevádzky rúry. Čím je vyššia teplota a čím dlhšie je rúra na pečenie v prevádzke, tým lepší je výsledok.

Ak sú nečistoty viditeľné aj po viacnásobnej prevádzke rúry, postupujte nasledovne:

1. Dôkladne vyčistite dno varného priestoru, hornú stenu a bočné steny.
2. Nastavte 3D horúci vzduch .
3. Prázdnu, zatvorenú rúru zohrievajte na maximálnej teplote cca 2 hodiny.

Povrch keramickej vrstvy sa obnoví. Keď je varný priestor vychladnutý, hnedé alebo biele zvyšky odstráňte vodou a mäkkou špongiou.

Lahké sfarbenie vrstvy nemá na samočistenie žiadny vplyv.

## Pozor!

- Nikdy nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky. Poškriabali, resp. zničili by ste vysokoporéznu vrstvu.
- Keramicú vrstvu nikdy nečistite čistiacim prostriedkom na rúry na pečenie. Ak sa na ňu omylom dostane čistiaci prostriedok na rúry, ihneď ho odstráňte špongiou a dostatočným množstvom vody.

## Čistenie dna, hornej steny a bočných stien varného priestoru

Používajte handričku a horúci umývací roztok alebo octovú vodu.

Pri silnejšom znečistení použite drôtenku z nehrdzavejúcej ocele alebo čistiaci prostriedok na rúry. Používajte len na studený varný priestor. Samočistiace plochy nikdy nečistite drôtenkou alebo čistiacim prostriedkom na rúry na pečenie.

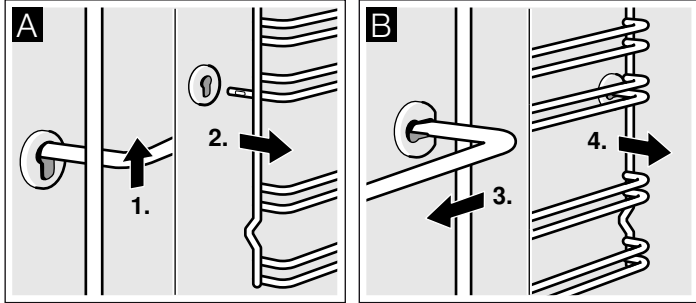


## Vyvesenie a zavesenie rámu

Rám môžete na čistenie vybrať. Rúra musí byť vychladnutá.

### Vyvesenie rámu

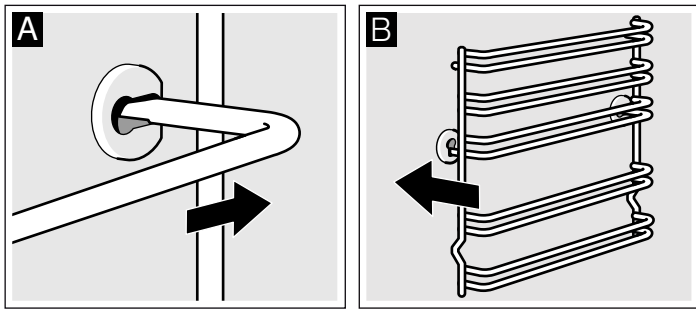
1. Rám vpredu zdvihnite nahor
2. a vyveste ho (obrázok A).
3. Potom vytiahnite celý rám dopredu
4. a vyberte ho (obrázok B).



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

### Zavesenie rámov

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

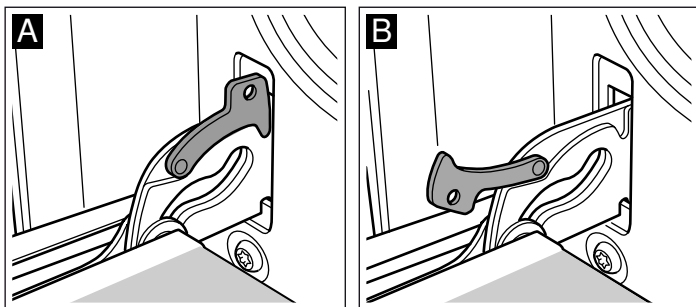


Rámy patria doprava a doľava. Dávajte pozor, aby ako na obrázku B, bola výška 1 a 2 dolu a výška 3, 4 a 5 hore.

## Vyvesenie a zavesenie dvierok rúry

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

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

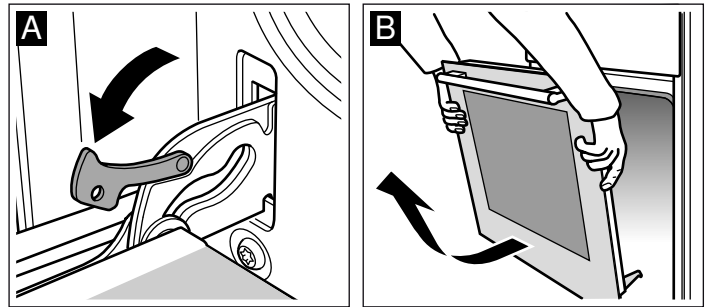


### ⚠ Nebezpečenstvo poranenia!

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

## Vyvesenie dvierok

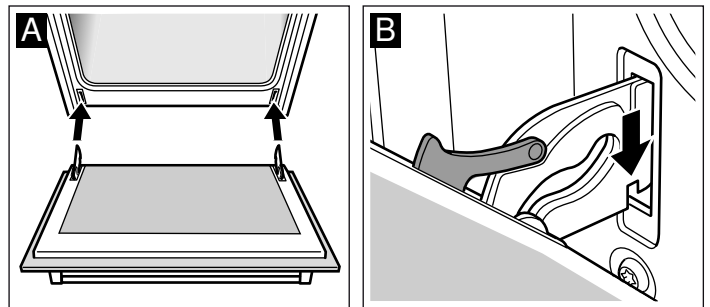
1. Dvierka rúry na pečenie úplne otvorte.
2. Obidve zaisťovacie páčky vľavo a vpravo vyklopte (obrázok A).
3. Dvierka rúry na pečenie zatvorte až na doraz. Držte ich obidvomi rukami vľavo a vpravo. Ešte trochu viac ich privrite a vytiahnite (obrázok B).



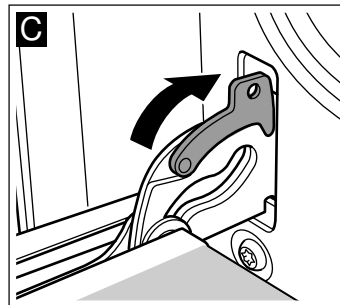
### Zavesenie dvierok

Dvierka rúry v opačnom poradí znova zavesíte.

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



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



### ⚠ Nebezpečenstvo poranenia!

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

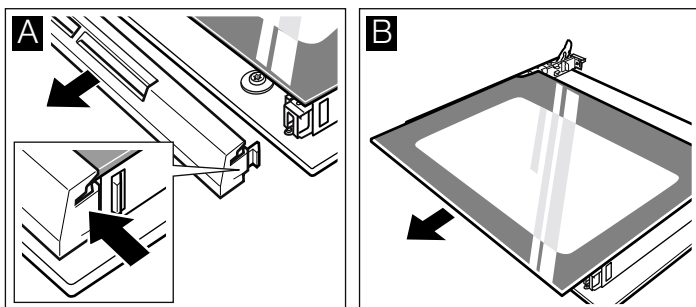
## Demontáž a montáž skiel dvierok

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

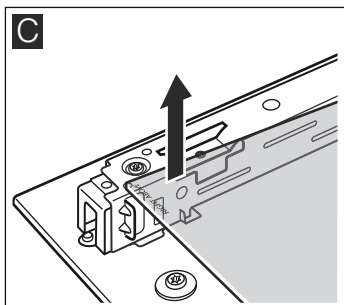
### Demontáž

1. Dvierka rúry vyveste a položte na handru rúčkou dolu.
2. Stiahnite kryt v hornej časti dvierok rúry. Vľavo a vpravo zatlačte prstami prílošku (obrázok A).

3. Vrchné sklo nadvihnite a vyťahnite (obrázok B).



4. Sklo nadvihnite a vyťahnite (obrázok B).



Sklá vyčistite prípravkom na čistenie skla a mäkkou utierkou.

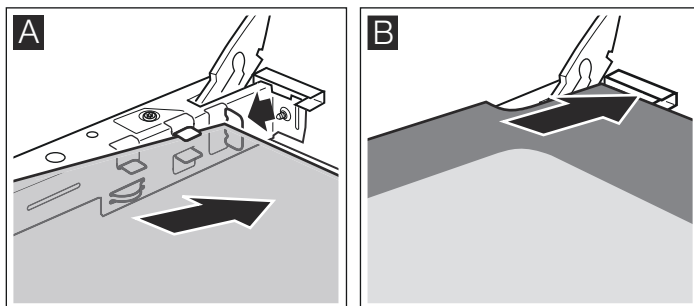
### ⚠ Nebezpečenstvo poranenia!

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 obidvoch držiakov. Hladká plocha musí byť von. (obrázok B).



3. Nasadte kryt apritlačte.
4. Zaveste dvierka rúry.

**Rúru na pečenie smiete používať až vtedy, keď sú sklá správne namontované.**

## Čo robiť v prípade poruchy

Pri poruche ide väčšinou o malé, ľahko napravitel'né poškodenie. Predtým, ako sa obrátite na stredisko technickej podpory, pokúste sa poruchu napraviť pomocou nasledovnej tabuľky.

### Rúra na pečenie

#### Tabuľka porúch

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

Porucha	Možná príčina	Náprava/upozornenie
Rúra nefunguje.	Poistka je chybná.	Skontrolujte v poistkovej skrinke, či je poistka v poriadku.
	Výpadok elektrického prúdu?	Skontrolujte, či kuchynské svetlo alebo ostatné kuchynské spotrebiče fungujú.
Na ukazovateli bliká ⌚ a nuly.	Výpadok elektrického prúdu?	Znova nastavte čas.
Rúra neheje.	Na kontaktoch je prach.	Viacrát otočte spínačom tam a späť.

#### Hlásenia chyby

Ak sa na displeji zobrazí hlásenie chyby **E**, stlačte tlačidlo ⌚. Hlásenie zmizne. Vymaže sa nastavená časová funkcia. Ak hlásenie chyby znova nezmlzne, zavolajte zákaznicky servis.

Pri nasledujúcich hláseniach chyby si budete môcť pomôcť sami.

Hlásenie chyby	Možná príčina	Pomoc/upozornenia
<b>E011</b>	Tlačidlo bolo stlačené príliš dlho alebo je zakryté.	Stláčajte všetky tlačidlá jednotlivo. Skontrolujte, či sa tlačidlo nezaseklo, neprekrylo alebo nie je znečistené.

### ⚠ Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

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

## Varný panel

### Ako postupovať v prípade porúch

Ukazovateľ	Porucha	Opatrenie
žiadne	Prerušená dodávka elektrického prúdu.  Spotrebič nebol zapojený v súlade so schémou zapojenia.  Porucha v elektronickom obvode.	Pomocou iných elektrických spotrebičov skontrolujte, či nedošlo k prerušeniu dodávky elektrického prúdu.  Skontrolujte, či bol spotrebič zapojený v súlade so schémou zapojenia.  Ak sa vám po predchádzajúcich overeniach nepodarí poruchu odstrániť, spojte sa s odborným servisným strediskom.
Ukazovatele blikajú	Ovládací panel je mokrý alebo je na ňom umiestnený nejaký predmet.	Zónu ovládacieho panela vysušte alebo odstráňte cudzí predmet z jeho povrchu.
Na displejoch varných zón bliká ukazovateľ -	Vyskytla sa chyba v elektronickom obvode.	Krátko prikryte rukou povrch ovládacieho panela, aby ste potvrdili poruchu.
$E_r$ + číslo / $d$ + číslo / $E$ + číslo	Porucha v elektronickom obvode.	Varný panel odpojte z elektrickej siete. Počkajte asi 30 sekúnd a opäť ho zapojte.*
$FQ$ / $F9$	Vyskytla sa interná chyba vo funkcii.	Varný panel odpojte z elektrickej siete. Počkajte asi 30 sekúnd a opäť ho zapojte.*
$F2$	Elektronický obvod sa prehrial a vypol príslušnú varnú zónu.	Počkajte, kým elektronický obvod dostatočne nevychladne. Potom stlačte akýkoľvek symbol varného panela.*
$F4$	Elektronický obvod sa prehrial a vypli sa všetky varné zóny.	
$F5$ + varný stupeň a zvukový signál	V zóne ovládacieho panela sa nachádza horúca nádoba. Je veľmi pravdepodobné, že dôjde k prehriatiu elektronického obvodu.	Odstráňte uvedenú nádobu. Po chvíli sa ukazovateľ poruchy vypne. Môžete pokračovať vo varení.
$F5$ a zvukový signál	V zóne ovládacieho panela sa nachádza horúca nádoba. Varná zóna sa vypla, aby nedošlo k poškodeniu elektronického obvodu.	Odstráňte uvedenú nádobu. Počkajte niekoľko sekúnd. Stlačte akýkoľvek bod na ovládacom paneli. Keď sa ukazovateľ poruchy vypne, je možné pokračovať vo varení.
$U1$	Prívodné elektrické napätie nezodpovedá obvyklému limitu fungovania.	Kontaktujte dodávateľa elektrickej energie.
$U2$ / $U3$	Varná zóna sa prehriala a vypla sa, aby nedošlo k poškodeniu pracovnej dosky.	Počkajte, kým elektronický obvod dostatočne nevychladne a opätovne zapnite varnú zónu.

\* Pokiaľ príčina poruchy pretrváva, spojte sa s odborným servisným strediskom.

### Neumiestňujte na ovládací panel horúce nádoby.

#### Normálny hluk počas chodu prístroja

Technológia indukčného ohrevu je založená na vytváraní elektromagnetických polí, ktoré spôsobujú, že sa teplo vytvára priamo na dne nádoby. Tieto polia, v závislosti od konštrukcie nádoby, môžu vyvolávať určitý hluk alebo vibrácie, ktoré sú opísané nižšie:

#### Hlboké bzučanie ako v transformátore

Tento zvuk sa tvorí pri varení s vyšším varným stupňom. Príčinou je množstvo energie, ktoré sa prenáša z varného panela na nádobu. Tento hluk zmizne alebo zoslabne, keď sa zníži stupeň výkonu.

#### Slabé hvízdanie

Tento hluk vzniká, keď je nádoba prázdna. Tento hluk zmizne, keď sa do nádoby pridá voda alebo pokrmy.

#### Praskanie

Tento hluk vzniká v nádobách, ktoré sú zložené z viacerých navrstvených materiálov. Hluk je spôsobený vibráciami, ktoré vznikajú na spojovacom povrchu jednotlivých vrstiev materiálov. Tento hluk vychádza z nádoby. Intenzita hluku sa môže líšiť v závislosti od množstva a spôsobu varenia pokrmov.

#### Silné hvízdanie

Hluk vzniká predovšetkým v nádobách zložených z rozdielnych vrstiev materiálov, hneď ako sa dajú na ohrev s maximálnym výkonom a na dve varné zóny zároveň. Toto hvízdanie zmizne alebo je zriedkavejšie, hneď ako sa zníži výkon.

#### Hluk ventilátora

Na správne fungovanie elektronického systému musí varný panel fungovať pri kontrolovanej teplote. Preto je varný panel vybavený ventilátorom, ktorý sa spustí, ak je zistená teplota vysoká. Ventilátor tiež môže fungovať zotrvačne po vypnutí varného panela, ak je určená teplota stále príliš vysoká.

Opísané hluky sú normálnym javom, sú súčasťou indukčnej technológie a nenaznačujú, že ide o poruchu.

#### Výmena žiarovky na hornej stene rúry na pečenie

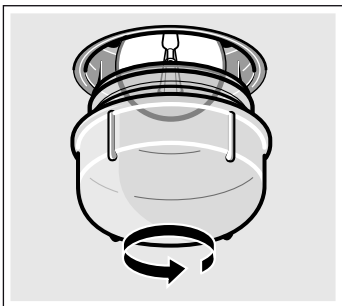
Keď žiarovka prestane svietiť, musí sa vymeniť. Tepelne odolné náhradné žiarovky 40 W dostanete v zákazníckom servise alebo v špecializovaných predajniach. Používajte len tieto žiarovky.

#### 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 obslužiť. Typový štítok s číslami nájdete vpravo, naboku pri dvierkach rúry. Aby ste v prípade potreby nemuseli dlho hľadať, môžete si sem vpísať údaje vášho spotrebiča a telefónne číslo zákazníckeho servisu.

Č. výrobku (E)	Výrobné č.
Zákaznícky servis ☎	

Majte na pamäti, že návšteva servisného technika nie je v prípade 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.

Tento spotrebič zodpovedá norme EN 55011, príp.. CISPR 11. Je to výrobok skupiny 2, triedy B.

Skupina 2 znamená, že spotrebič je vybavený vysokofrekvenčným ohrevom riadu. Trieda B stanovuje, že spotrebič je vhodný pre súkromnú domácnosť.

## Energia a životné prostredie

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

### Druh ohrevu horúci vzduch eco

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

#### Upozornenia


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


### Tabuľka

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

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

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

Jedlá pripravované horúcim vzduchom eco 	Príslušenstvo	Výška	Teplota v °C	Čas trvania v minútach
<b>Koláče a pečivo</b>				
Trené cesto na plechu so suchým obložením	Plech na pečenie	3	170-190	25-35
Trené cesto vo formách	Pozdĺžna forma	2	160-180	50-60
Tortový korpus z treného cesta	Forma na ovocnú tortu	2	160-180	20-30
Jemný ovocný koláč, z treného cesta	Forma s vyberacím dnom/ forma na bábovku	2	160-180	50-60

Jedlá pripravované horúcim vzduchom eco 	Príslušenstvo	Výška	Teplota v °C	Čas trvania v minútach
Kysnuté cesto na plechu so suchým obložením	Plech na pečenie	3	170-190	25-35
Jemné cesto na plechu so suchým obložením	Plech na pečenie	3	180-200	20-30
Píškótová roláda	Plech na pečenie	3	170-190	15-25
Píškótový korpus, 2 vajcia	Forma na ovocnú tortu	2	150-170	20-30
Torta z píškótového cesta, 6 vajec	Forma s vyberacím dnom	2	150-170	40-50
Pečivo z lístkového cesta	Plech na pečenie	3	180-200	20-30
Suché pečivo	Plech na pečenie	3	130-150	15-25
Striekané pečivo	Plech na pečenie	3	140-150	30-45
Pečivo z odpaľovaného cesta	Plech na pečenie	3	210-230	35-45
Žemle, ražná múka	Plech na pečenie	3	200-220	20-30

### Nákypy

Zapekané zemiaky	Nákypová forma	2	160-180	60-80
Lasagne	Nákypová forma	2	180-200	40-50

### Zmrazené výrobky

Pizza, tenký korpus	Univerzálny pekáč	3	190-210	15-25
Pizza, hrubý korpus	Univerzálny pekáč	2	180-200	20-30
Zemiakové hranolčeky	Univerzálny pekáč	3	200-220	20-30
Kuracie krídla	Univerzálny pekáč	3	220-240	20-30
Rybie prsty	Univerzálny pekáč	3	220-240	10-20
Žemle na zapekanie	Univerzálny pekáč	3	180-200	10-15

### Mäso

Dusené hovädzie mäso, 1,5 kg	Zakrytý riad	2	190-210	130-150
Bravčové mäso, krkovička, 1 kg	Nezakrytý riad	2	190-210	110-130
Tefacie mäso, vrchný šal, 1,5 kg	Nezakrytý riad	2	190-210	110-130

### Ryby

Zubatica zlatá, 2 kusy po 750 g	Univerzálny pekáč	2	170-190	50-60
Zubatica zlatá v slanom obale, 900 g	Univerzálny pekáč	2	170-190	60-70
Štika, 1 000 g	Univerzálny pekáč	2	170-190	60-70
Pstruh, 2 kusy po 500 g	Univerzálny pekáč	2	170-190	45-55
Rybie filé, kus 100 g	Zakrytý riad	2+1	190-210	30-40

## Úspora energie 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 skráti 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 varnom paneli

- Používajte hrnce a panvice s hrubými rovnými dnami. Nerovné dna zvyšujú spotrebu energie.
- Priemer dna hrnca a panvice by mal zodpovedať veľkosti varnej zóny. Predovšetkým príliš malé hrnce na varnej zóne spôsobujú energetické straty. Nezabudnite: Výrobcovia riadu často uvádzajú horný priemer hrnca. Ten je väčšinou väčší než priemer dna.
- Na malé množstvo používajte menší hrniec. Veľký a málo naplnený hrniec spotrebuje veľa energie.

- Hrnce vždy zakryte pokrievkou vhodnej veľkosti. Pri varení bez pokrievky sa spotrebuje štyrikrát viac energie.
- Varte v malom množstve vody. Šetrí to energiu. V zelenine sa navyše uchovávajú vitamíny a minerálne látky.
- Včas prepnite na nižší stupeň varenia.

## 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 (EÚ) rámec pre spätný odber a recyklovanie použitých zariadení.

# Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu

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


## Upozornenia

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

## Koláče a pečivo

### Pečenie na jednej úrovni

Na pečenie koláčov je najvhodnejší horný/dolný ohrev .

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

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

### Pečenie na viacerých úrovniach

Používajte 3D-horúci vzduch .

Výšky zasunutia pri pečení na 2 úrovniach:

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

Výšky zasunutia pri pečení na 3 úrovniach:

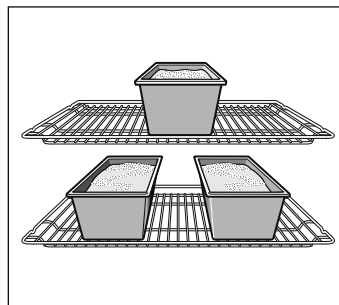
- Plech na pečenie: výška 5

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

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

V tabuľkách nájdete mnoho návrhov na prípravu jedál.

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



### Formy na pečenie

Najvhodnejšie sú tmavé formy z kovu.

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












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

### Tabuľky

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

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

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

Koláč vo forme	Forma	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas v minútach
Trený koláč, jednoduchý	okružla/posdĺžna forma	2		160-180	40-50
	3 pozdĺžne formy	3+1		140-160	60-80
Trený koláč, jemný	okružla/posdĺžna 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
Píškótová 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
Štóra z 500 g múky	plech na pečenie	3	☐	160-180	60-70
Štóra z 1 kg múky	plech na pečenie	3	☐	150-170	90-100
Štrúdl'a, 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	40-55
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
Penové zákusky	plech na pečenie	3	☒	80-100	100-150
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	☐	300	8
				200	35-45
Kváskový chlieb z 1,2 kg múky	univerzálny pekáč	2	☐	300	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 pichnete 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 šťavnatým obložením, predpečte najprv korpus. Posypte ho mandľami alebo strúhankou a na to nakladte obloženie. Riadte sa receptami a dodržiavajte čas pečenia.
Pečivo hnedne nerovnomerne.	Zvoľte nižšiu teplotu, pečivo sa bude piecť rovnomernejšie. Chúlostivé pečivo pečte pomocou horného/dolného ohrevu ☐ na jednej úrovni. Aj prečnievajúci papier na pečenie môže mať vplyv na cirkuláciu vzduchu. Papier na pečenie vždy 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 šťavnatých koláčov sa vytvára kondenzovaná voda.	Pri pečení môže vzniknúť vodná para, Uniká cez dvierka. Vodná para sa môže zrážať na ovládacom paneli alebo na susediacom nábytku a odkvapkať ako kondenzovaná voda. Je to fyzikálne podmienené.

## Mäso, hydina, ryby

### Nádoba

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

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

Keď používate smaltované pekáče, pridajte viac tekutiny.

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

Údaje v tabuľkách:

Nádoba bez pokrievky = odklopená

Nádoba s pokrievkou = priklopená

Nádobu vždy položte do stredu roštu.

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

### Pečenie

K chudému mäsu pridajte trochu tekutiny. Dno nádoby by malo byť pokryté do výšky 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 kúsky po  $\frac{2}{3}$  času grilovania obráťte.

Steaky solte až po grilovaní.

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

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

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

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

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

## Mäso

Po uplynutí polovice času mäso obráťte.

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

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

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

Mäso	Hmotnosť	Príslušenstvo a riad	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C, stupeň grilovania	Čas v minútach
<b>Hovädzie mäso</b>						
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
<b>Tefacie mäso</b>						
Tefacie pečené mäso	1,0 kg	nezakryté	2		190-210	100
	2,0 kg		2		170-190	120
<b>Bravčové mäso</b>						
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
<b>Jahňacie mäso</b>						
Jahňacie stehno bez kosti, stredne prepečené	1,5 kg	nezakryté	1		150-170	120
<b>Mleté mäso</b>						
Fašírka	z 500 g mäsa	nezakryté	1		170-190	70
<b>Párky</b>						
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  $\frac{2}{3}$  uvedeného času obráťte.

Mäso, ako je morčacia roláda alebo morčacie prsia, obráťte po uplynutí polovice času. Časti hydiny obráťte po uplynutí  $\frac{2}{3}$  času.

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

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

Hydina	Hmotnosť	Príslušenstvo 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
Časti kurčaťa	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		150-170	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

Kúsky rýb po uplynutí  $\frac{2}{3}$  času obráťte.

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

dobré 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 sondu 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. Vnútorň 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
<b>Nákypy</b>					
Nákyp, sladký	nákypová forma	2		180-200	40-50
Rezancový nákyp	nákypová forma	2		210-230	30-40
<b>Gratinované jedlá</b>					
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
<b>Toasty</b>					
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
<b>Pizza, zmrazená</b>					
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
<b>Zemiakové výrobky, zmrazené</b>					
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
<b>Pečivo, zmrazené</b>					
Žemle, bageta	univerzálny pekáč	3		190-210	10-20
Praclíky, (surové polotovary)	univerzálny pekáč	3		210-230	10-20
<b>Pečivo, predpečené</b>					
Zapečená žemľa alebo zapečené bageta	univerzálny pekáč	3		190-210	10-20
	univerzálny pekáč + rošt	3+1		160-180	20-25
<b>Obalované polotovary, zmrazené</b>					
Rybie prsty	univerzálny pekáč	2		200-220	10-15
Kuracie kúsky, nugety	univerzálny pekáč	3		190-210	10-20
<b>Štrúdľa, zmrazená</b>					
Štrúdľa	univerzálny pekáč	3		190-210	30-40



## Špeciálne jedlá

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

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

### Príprava jogurtu

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

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

Napr. šľahačkové torty, krémové torty, torty s čokoládovou alebo cukrovou polevou, ovocie, kurča, údeniny a mäso, chlieb a žemle, koláče a iné pečivo

Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C
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.
- 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 zárodoky a podporilo by sa kvasenie zavareného ovocia.

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

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

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

### Vyberte poháre

Po zavarení vyberte poháre z varného priestoru.

### Pozor!

Horúce poháre neukladajte na studenú alebo mokrá 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

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

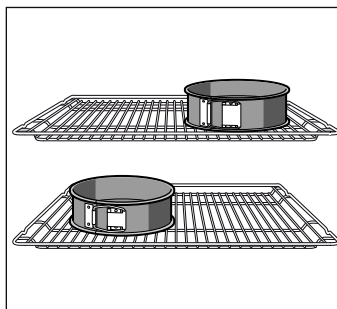
Súčasne vložené plechy do rúry nemusia byť hotové v rovnakom čase.

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](http://siemens-home.com)



9001112878 950504