

SIEMENS



## Zabudovaná rúra na pečenie

HB32GB.55

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

sk Návod na používanie

Register  
your  
product  
online



# Obsah

<b>Dôležité bezpečnostné pokyny</b> .....	<b>4</b>	<b>Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu</b> .....	<b>15</b>
Príčiny poškodení .....	5	Koláče a pečivo .....	15
<b>Vaša nová rúra na pečenie</b> .....	<b>6</b>	Tipy na pečenie .....	17
Ovládací panel .....	6	Mäso, hydina, ryby .....	18
Tlačidlá a displej .....	6	Tipy na pečenie a grilovanie .....	20
Volič funkcií .....	6	Nákypy, gratinované pokrmy, toasty .....	20
Volič teploty .....	6	Hotové výrobky .....	21
Vnútorý priestor spotrebiča .....	7	Špeciálne jedlá .....	21
<b>Vaše príslušenstvo</b> .....	<b>7</b>	Rozmrazovanie .....	22
Zasunutie príslušenstva .....	7	Sušenie .....	22
Osobitné príslušenstvo .....	7	Zaváranie .....	22
Výrobky, ktoré možno zakúpiť v zákazníckom servise .....	9	<b>Akrylamid v potravinách</b> .....	<b>23</b>
<b>Pred prvým použitím</b> .....	<b>9</b>	<b>Skúšobné jedlá</b> .....	<b>24</b>
Potvrdenie ukazovateľa .....	9	Pečenie .....	24
Predhriatie rúry na pečenie .....	9	Grilovanie .....	24
Čistenie príslušenstva .....	9		
<b>Nastavenie rúry na pečenie</b> .....	<b>9</b>		
Druh ohrevu a teplota .....	9		
Rýchloohrev .....	10		
<b>Nastavenie časových funkcií</b> .....	<b>10</b>		
Časovač .....	10		
Čas trvania .....	10		
<b>Detská poistka</b> .....	<b>11</b>		
<b>Údržba a čistenie</b> .....	<b>11</b>		
Čistiace prostriedky .....	11		
Vyvesenie a zavesenie rámu .....	12		
Sklopenie vyhrievacieho telesa grilu .....	12		
Vyvesenie a zavesenie dvierok rúry .....	12		
Demontáž a montáž skiel dvierok .....	13		
<b>Čo robiť v prípade poruchy?</b> .....	<b>14</b>		
Tabuľka porúch .....	14		
Výmena žiarovky na hornej stene rúry na pečenie .....	14		
Sklenený kryt .....	14		
<b>Zákaznícky servis</b> .....	<b>14</b>		
Číslo výrobku (E) a výrobné číslo (FD) .....	14		
<b>Tipy na úsporu energie a ochranu životného prostredia</b> .....	<b>15</b>		
Úspora energie .....	15		
Likvidácia v súlade s predpismi na ochranu životného prostredia .....	15		

---

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



## **⚠ Dôležité bezpečnostné pokyny**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### **Nebezpečenstvo požiaru!**

- Horľavé predmety uložené vo varnom priestore sa môžu zapáliť. Vo varnom priestore nikdy neukladajte horľavé predmety. Ak sa v spotrebiči vyskytne dym, nikdy neotvárajte jeho dvierka. Vypnite spotrebič avyťahnite sieťovú zástrčku alebo vypnite poistku v poistkovej skrinke.
- Pri otvorení 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.

### **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 nepoužívajte na prípravu jedál veľké množstvo nápojov svysokým percentom alkoholu. Použite len malé množstvo nápojov svysokým percentom alkoholu. Opatrne otvorte dvierka spotrebiča.

### **Nebezpečenstvo obarenia!**

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

## Nebezpečenstvo poranenia!

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

## Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

- Neodborné opravy sú nebezpečné. Ak spotrebič nefunguje správne, vypnite poistku v poistkovej skrinke. Zavolajte servis. Opravu smie vykonať výhradne technik zákazníckeho servisu vyškolený našou spoločnosťou.
- Na horúcich častiach sa môže roztaviť izolácia káblov elektrických spotrebičov. Zabráňte, aby sa prírodné káble elektrických spotrebičov dostali do styku s horúcimi časťami spotrebiča.
- Pokiaľ by do spotrebiča vnikla vlhkosť, mohlo by to mať za následok úraz elektrickým prúdom. Nepoužívajte vysokotlakový ani parný čistič.
- Pri výmene žiarovky osvetlenia varného priestoru sú kontakty objímky žiarovky pod prúdom. Pred výmenou vytiahnite sieťovú zástrčku alebo vypnite poistku v poistkovej skrinke.
- Vadný spotrebič môže spôsobiť úraz elektrickým prúdom. Vadný spotrebič nikdy nezapínejte. Vytáhnite sieťovú zástrčku ze zásuvky alebo vypnite poistku v poistkovej skrinke. Zavolejte servis.

## Príčiny poškodení

### Pozor!

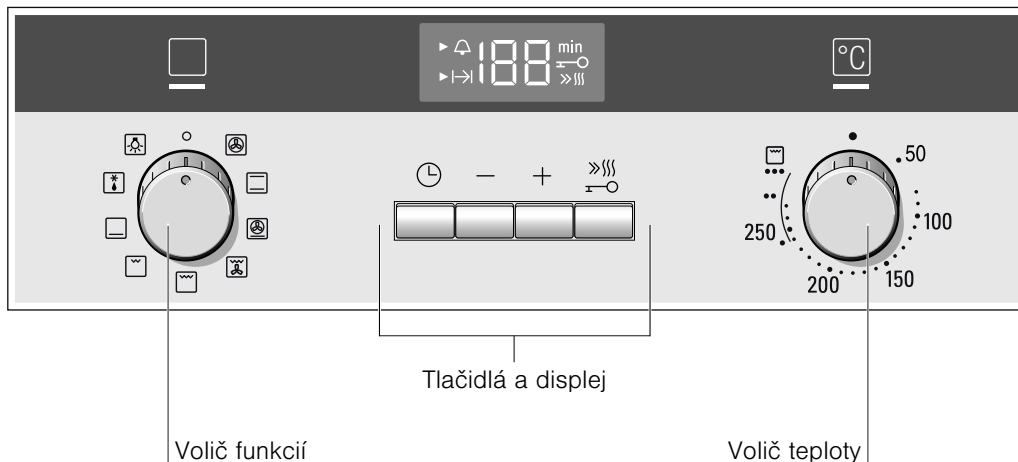
- Príslušenstvo, fólia, papier na pečenie alebo nádoba na dne varného priestoru: Na dno varného priestoru nekladte žiadne príslušenstvo. Dno varného priestoru nevykladajte fóliou alebo papierom na pečenie žiadneho druhu. Na dno varného priestoru nekladte žiadne nádoby, ak je teplota nastavená na viac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

# Vaša nová rúra na pečenie

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

## Ovládací panel

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



## Spínače

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

## Tlačidlá a displej

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

Tlačidlo	Použitie
Časové funkcie	Výber časovača  a času trvania .
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.

## 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.

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

Poloha	Použitie
Grilovanie scirkuláciou vzduchu	Pečenie mäsa, hydiny a celých rýb. Vyhrievacie teleso grilu a ventilátor sa striedavo zapínajú a vypínajú. Ventilátor víri horúci vzduch okolo jedla.
Gril, veľká plocha	Grilovanie steakov, párkov, toastov akúskov rýb. Rozohreje sa celá plocha pod vyhrievacím telesom grilu.
Gril, malá plocha	Grilovanie malých množstiev steakov, párkov, toastov 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 víri 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 neohreje.
50-270	Teplotné rozmedzie	Teplota vo varnom priestore v °C.
,  ,	Stupne grilovania	Stupne grilovania pre gril, malá  a veľká  plocha. <ul style="list-style-type: none"> <li> = stupeň 1, slabé</li> <li> = stupeň 2, stredne silno</li> <li> = stupeň 3, silno</li> </ul>

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

## 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.

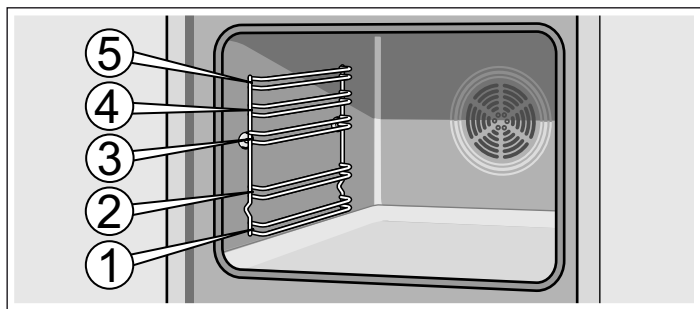
## Vaše príslušenstvo

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.

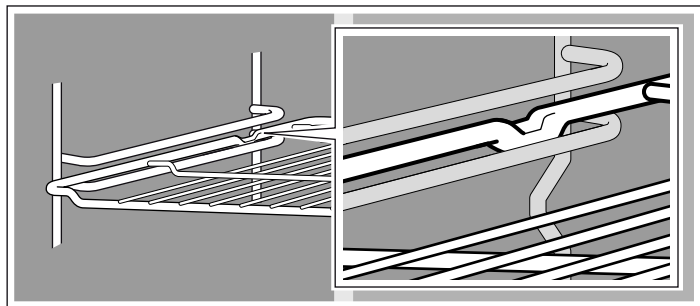
### Zasunutie príslušenstva

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.



### 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.


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

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



#### Rošt

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

Rošt zasuňte otvorenou stranou k dvierkam rúry a ohnutím  nadol.



#### Smaltovaný plech na pečenie

Na koláče a suché pečivo.

Plech na pečenie zasuňte zošíkmením k dvierkam rúry.



#### Univerzálny pekáč

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

Univerzálny pekáč zasuňte zošíkmením kvdvierkam rúry.

### 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 šťavnatých koláčov, pečiva, hlboko zmrazených jedál a veľkých kusov mäsa. Pri grilovaní priamo na rošte možno pekáč používať aj ako záchytnú nádobu na tuk. Univerzálny pekáč zasuňte do rúry skosenou stranou k dvierkam.

<b>Osobitné príslušenstvo</b>	<b>Číslo HZ</b>	<b>Použitie</b>
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.
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 neprilnavou vrstvou	HZ331011	Koláče a suché pečivo sa dajú ľahšie uvoľniť z plechu. Plech na pečenie zasuňte do rúry skosenou stranou k dvierkam.
Univerzálny pekáč s neprilnavou vrstvou	HZ332011	Šťavnaté koláče, pečivo, hlboko zmrazené jedlá a veľké kusy mäsa sa dajú ľahšie uvoľniť z univerzálneho pekáča. Univerzálny pekáč zasúvajte do rúry zošikmenou stranou k dvierkam.
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 nákypov, 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.
Trojité kompletný výsuv	HZ338356	Pomocou vyťahovacích koľajničiek vo výške 1, 2 a 3 môžete príslušenstvo kompletne vytiahnuť bez toho, že by sa prevrátilo. Trojitý kompletný výsuv nie je vhodný pre spotrebiče s otočným ražňom.
Trojité 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.
Samočistiaca horná stena a bočné steny Spotrebiče s jedným svetlom a sklopným vyhrievacím telesom grilu	HZ329020	Aby sa varný priestor počas prevádzky samočinne vyčistil, môžete spotrebič dodatočne vybaviť samočistiacou hornou stenou a bočnými stenami.
Spotrebiče s dvomi svetlami a sklopným vyhrievacím telesom grilu	HZ329022	Aby sa varný priestor počas prevádzky samočinne vyčistil, môžete spotrebič dodatočne vybaviť samočistiacou hornou stenou a bočnými stenami.
Spotrebiče s jedným svetlom, sklopným vyhrievacím telesom grilu a teplotnou sondou	HZ329027	Aby sa varný priestor počas prevádzky samočinne vyčistil, môžete spotrebič dodatočne vybaviť samočistiacou hornou stenou a bočnými stenami.
Spotrebiče s dvomi svetlami, sklopným vyhrievacím telesom grilu a teplotnou sondou	HZ329028	Aby sa varný priestor počas prevádzky samočinne vyčistil, môžete spotrebič dodatočne vybaviť samočistiacou hornou stenou a bočnými stenami.



Osobitné príslušenstvo	Číslo HZ	Použitie
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

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

Ošetrovacie utierky na plochy z ušľachtilej ocele	Číslo tovaru 311134	Znižujú tvorbu usadenín nečistôt. Impregnáciou špeciálnym olejom sa optimálne udržiava povrch spotrebičov z ušľachtilej ocele.
Čistiaci gél na rúru a gril	Číslo tovaru 463582	Na čistenie varného priestoru. Gél je bez zápachu.
Utiarka z mikrovlákna s voštinovou štruktúrou	Číslo tovaru 460770	Osobitne vhodná na čistenie citlivých povrchov, ako napr. sklo, sklokeramika, ušľachtilá oceľ alebo hliník. Utiarka z mikrovlákna odstraňuje v jednom kroku vodné a mastné 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*.

### Potvrdenie ukazovateľa

Po pripojení bliká na displeji nula. Na potvrdenie stlačte tlačidlo . Indikácia zhasne.

### 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.

Kuchyňa vetrajte dovtedy, kým sa rúra na pečenie rozohrieva.

1. Voličom funkcií nastavte horný/dolný ohrev .

2. Voličom teploty nastavte 240 °C.

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

### Čistenie príslušenstva

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

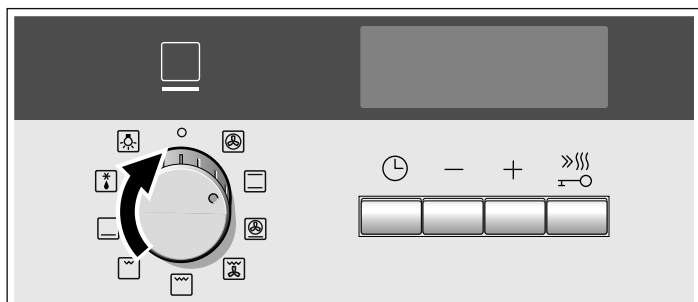
## Nastavenie rúry na pečenie

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

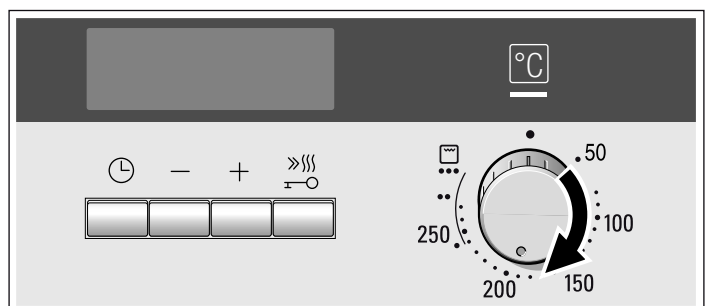
### Druh ohrevu a teplota

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

1. Voličom funkcií nastavte druh ohrevu.



2. 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 
- horný/dolný ohrev 
- nastavenie pre pizzu 


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

1. Nastavenie druhu ohrevu a teploty

2. Krátko stlačte tlačidlo 

Na displeji sa rozsvieti symbol . Rúra sa začne rozohrievať.






### Ukončenie rýchloohrevu.

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

### Prerušenie rýchloohrevu

Krátko stlačte tlačidlo . Symbol  na displeji zhasne.



## Nastavenie časových funkcií



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


### Časovač


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


1. Jedenkrát stlačte tlačidlo 

Na ukazovateli svietia časové symboly, šípka  je pred .


2. Tlačidlom  alebo  nastavte čas na časovači.

Navrhovaná hodnota tlačidlo  = 10 minút



Navrhovaná hodnota tlačidlo  = 5 minút

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


### Čas na časovači uplynul

Zaznie signál. Na displeji sa zobrazí 0. 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 na časovači na 0. Po niekoľkých sekundách sa zmena uloží. Časovač je vypnutý.

### Zobrazenie nastavení času

Keď je nastavený časovač a čas trvania, na ukazovateli svietia obidva symboly. Čas na časovači sa viditeľne odčítava. Šípka  sa nachádza pred symbolom .

Čas trvania  zistíte stlačením tlačidla . Šípka  je pred symbolom  a na ukazovateli sa na niekoľko sekúnd zobrazí príslušná hodnota.

### 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.

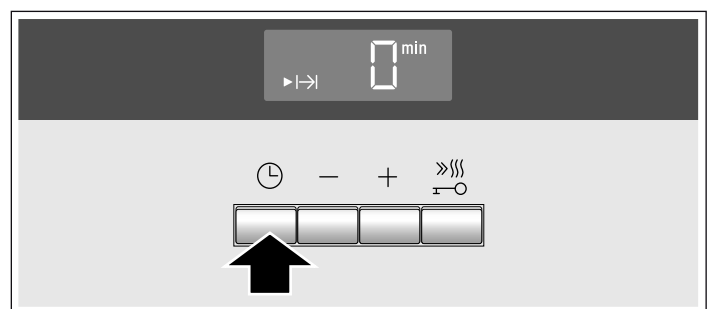
Príklad na obrázku: Čas trvania 45 minút.



1. Voličom funkcií nastavte druh ohrevu.


2. Pomocou voliča teplôt nastavte teplotu alebo stupeň grilovania.


3. Dvakrát stlačte tlačidlo 

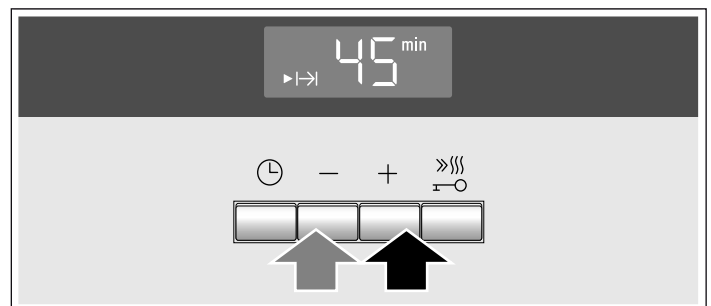
Na displeji sa zobrazí 0. Časové symboly svietia, šípka  je pred .




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 zobrazená 0. 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. Po niekoľkých sekundách sa zmena uloží. Čas trvania je vymazaný. Keď je časovač nastavený, stlačte predtým tlačidlo .

## Zobrazenie nastavení času

Keď je nastavený časovač a čas trvania, na ukazovateli svietia obidva symboly. Čas na časovači sa viditeľne odčítava. Šípka ► sa nachádza pred symbolom .

Čas trvania I→I zistíte stlačením tlačidla . Šípka ► je pred symbolom I→I a na ukazovateli sa na niekoľko sekúnd zobrazí príslušná hodnota.

## Detská poistka

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


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


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


Čas trvania nesmie byť nastavený.

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

### Upozornenia

- Malé farebné odchýlky na prednej časti rúry sú spôsobené roznosťou 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 údaje uvedené v tabuľke. Nepoužívajte

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


Nové čistiace špongie pred použitím dôkladne premyte.

Oblasť	Čistiace prostriedky
Ovládací panel	Horúci umývací roztok: Vyčistite handričkou a potom osušte mäkkou utierkou. Nepoužívajte čistiaci prostriedok na sklo alebo škrabku na sklo.
Nehrdzavejúca oceľ	Horúci umývací roztok: Vyčistite handričkou a potom osušte mäkkou utierkou. Vždy hneď odstráňte vápenaté, tukové, škrobové škvرنy a škvرنy od bielka. Pod takýmito škvرنami môže kov začať korodovať.  V zákaznickom 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.
Skla dvierok	Čistiaci prostriedok na sklo: Vyčistite mäkkou handričkou. Nepoužívajte škrabky na sklo.
Sklený kryt osvetlenia rúry	Horúci umývací roztok: Vyčistite handričkou.
Tesnenie Neodoberajte ho!	Horúci umývací roztok: Vyčistite handričkou. Nepoužívajte abrazívne prostriedky.
Rámy	Horúci umývací roztok: Namočte a vyčistite handričkou alebo kefkou.
Teleskopické výsuvy	Horúci umývací roztok: Vyčistite handričkou alebo kefkou.  Neodstraňujte mastiaci tuk z vyťahovacích koľajničiek, čistite ich zasunuté. Nenamáčajte alebo neumývajte v umývačke na riad.
Príslušenstvo	Horúci umývací roztok: Namočte a vyčistite handričkou alebo kefkou.

## 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.

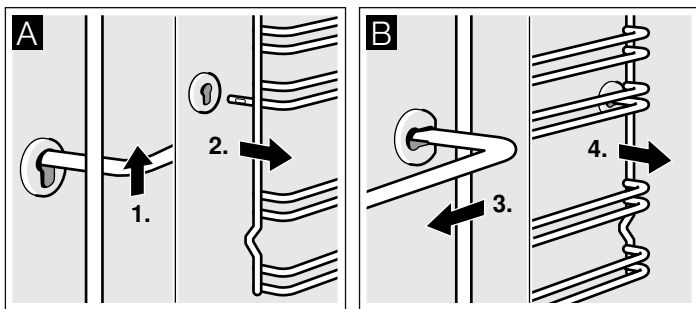
Pri silnejšom znečistení použite drôtenku z nehrdzavejúcej ocele alebo čistiaci prostriedok na rúry. Používajte len na studený varný priestor. Samočistiace plochy nikdy nečistite drôtenkou alebo čistiacim prostriedkom na rúry na pečenie.

## Vyvesenie a zavesenie rámu

Rám môžete na čistenie vybrať. Rúra musí byť vychladnutá.

### Vyvesenie rámu

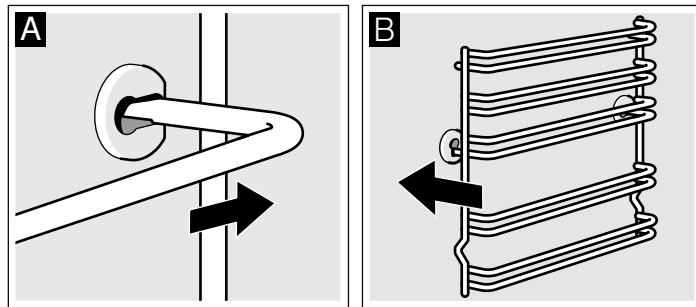
1. Rám vpredu zdvihnite nahor
2. a vyveste ho (obrázok A).
3. Potom vytiahnite celý rám dopredu
4. a vyberte ho (obrázok B).



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

## Zavesenie rámov

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



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

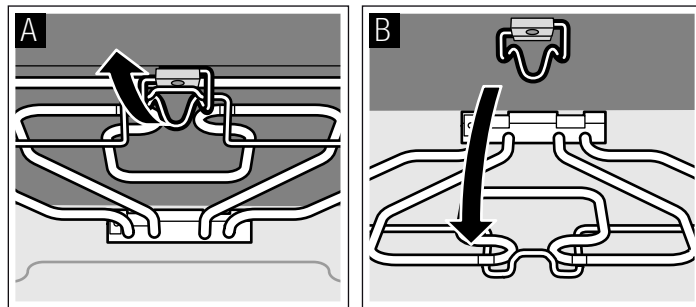
## Sklopenie vyhrievacieho telesa grilu

Pred čistením hornej steny môžete vyhrievacie teleso grilu sklopiť.

### Nebezpečenstvo popálenia!

Rúra na pečenie musí byť studená.

1. Vyhrievacie teleso grilu pridržite a úchytku na sklápacom telese grilu vytiahnite dopredu, až počuteľne zaskočí (obrázok A).
2. Vyhrievacie teleso grilu sklopte nadol (obrázok B).

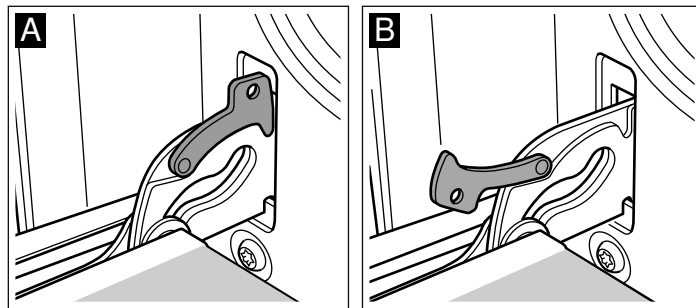


3. Po vyčistení vyhrievacie teleso grilu znova vyklopte nahor a pridržite.
4. Úchytku zatiahnite nadol, až počuteľne zaskočí.

## 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.



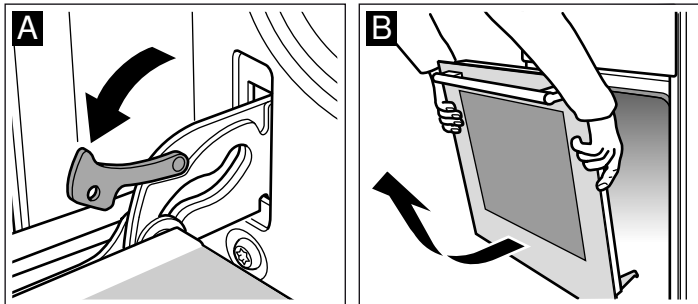
### Nebezpečenstvo poranenia!

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

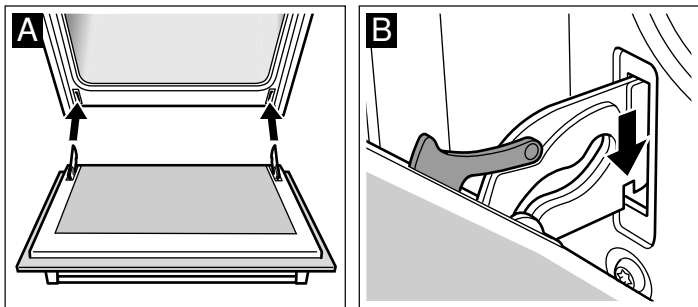
1. Dvierka rúry na pečenie úplne otvorte.
2. Obidve zaistovacie páčky vľavo a vpravo vyklopte (obrázok A).
3. Dvierka rúry na pečenie zatvorte až na doraz. Držte ich obidvomi rukami vľavo a vpravo. Ešte trochu viac ich privrite a vytiahnite (obrázok B).



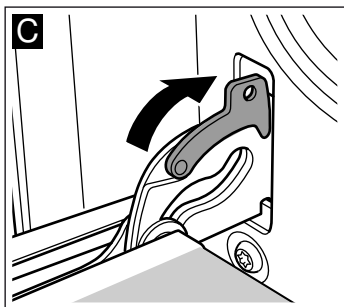
## Zavesenie dvierok

Dvierka rúry v opačnom poradí znova zaveste.

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



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



### ⚠ Nebezpečenstvo poranenia!

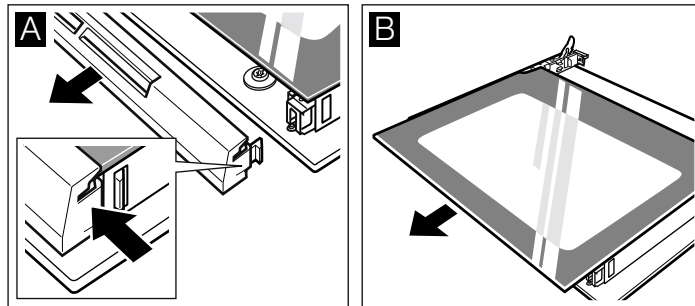
Keď dvierka rúry neúmyselne vypadnú alebo záves zapadne, nesiahajte do závesu. Zavolajte zákaznícky servis.

## Demontáž a montáž skiel dvierok

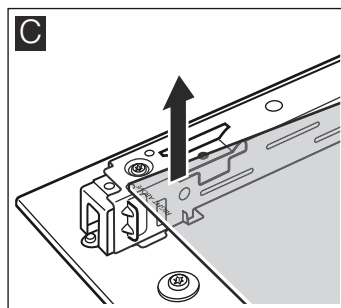
Aby ste sklá dvierok rúry mohli lepšie vyčistiť, môžete ich z dvierok vybrať.

### Demontáž

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



4. Sklo nadvihnite a vytiahnite (obrázok B).



Skla vyčistíte prípravkom na čistenie skla a mäkkou utierkou.

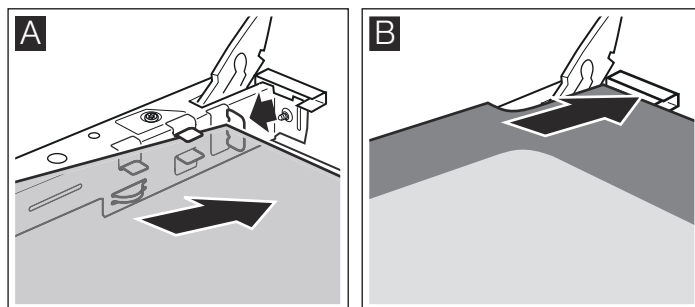
### ⚠ Nebezpečenstvo poranenia!

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

### Montáž

Pri montáži dávajte pozor na to, aby nápis „right above“ vľavo dolu stál hore nohami.

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



3. Nasadíte kryt apritlače.

4. Zaveste dvierka rúry.


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

# Čo robiť v prípade poruchy?


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

## Tabuľka porúch

Keď sa 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 nula.	Výpadok elektrického prúdu.	Potvrďte tlačidlom  .
Rúra neheje.	Na kontaktoch je prach.	Viacrát otočte spínačom tam a späť.

## Hlásenie chyby

Ak sa na ukazovateli zobrazí hlásenie chyby **E**, stlačte tlačidlo . Hlásenie zmizne. Vymaže sa nastavená časová funkcia.

Pri odstraňovaní príčiny sa riadte nasledujúcimi pokynmi.

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

## **Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!**

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

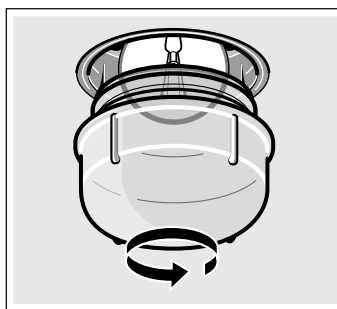
## Výmena žiarovky na hornej stene rúry na pečenie

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

## **Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!**

Vypnite poistku v poistkovej skrinke.

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



3. Žiarovku vymeňte za žiarovku rovnakého typu.
4. Znova naskrutkujte sklenený kryt.
5. Vyberte utierku a znova zapnite poistku.

## Sklenený kryt

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

# Zákaznícky servis

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

## Číslo výrobku (E) a výrobné číslo (FD)

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

Č. výrobku (E)                      Výrobné č.

Zákaznícky servis 

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

## Objednávka opravy a porada v prípade porúch

Kontaktné údaje všetkých krajín nájdete v priloženej zozname služieb zákazníkom.

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

# Tipy na úsporu energie a ochranu životného prostredia

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

## Úspora energie

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

## 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

## Likvidácia v súlade s predpismi na ochranu životného prostredia

Obal zlikvidujte v súlade s predpismi na ochranu životného prostredia.



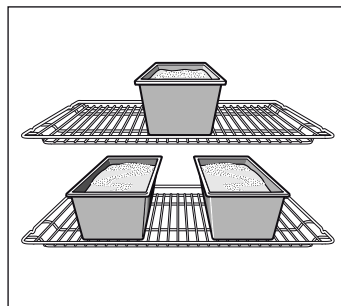
Tento spotrebič je označený v súlade s európskou smernicou 2012/19/EÚ o nakladaní s použitými elektrickými a elektronickými zariadeniami (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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

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 nezhdne 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, nabudúce nastavte vyššiu hodnotu.

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

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

Koláč vo forme	Forma	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas v minútach
Trený koláč, jednoduchý	okružla/pozdĺžna forma	2	☉	160-180	50-60
	3 pozdĺžne formy	3+1	☉	140-160	60-80
Trený koláč, jemný	okružla/pozdĺžna forma	2	☐	150-170	65-75
Tortový korpus, trené cesto	forma na ovocnú tortu	3	☐	160-180	20-30
Jemný ovocný koláč, z treného cesta	forma s vyberacím dnom/ forma na bábovku	2	☐	160-180	50-60
Piškótový korpus, 2 vajcia (predhriať)	forma na ovocnú tortu	2	☐	160-180	20-30
Piškótová torta, 6 vajec (predhriať)	forma s vyberacím dnom	2	☐	160-180	40-50
Korpus z jemného cesta s okrajom	forma s vyberacím dnom	1	☐	170-190	25-35
Ovocná alebo tvarohová torta, korpus z krehkého cesta*	forma s vyberacím dnom	1	☐	170-190	70-90
Švajčiarsky koláč	plech na pizzu	1	☐	220-240	35-45
Bábovka	bábovková forma	2	☐	150-170	60-70
Pizza, tenké cesto, málo obložená (predhriať)	plech na pizzu	1	☐	250-270	10-15
Pikantné koláče*	forma s vyberacím dnom	1	☐	180-200	45-55

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

Koláč na plechu	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas v minútach
Trené cesto so suchým obložením	plech na pečenie	2	☐	170-190	20-30
	univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1	☉	150-170	35-45
Trené cesto so šľavnatou hornou vrstvou, ovocie	univerzálny pekáč	2	☐	180-200	25-35
	univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1	☉	140-160	40-50
Kysnutý koláč so suchým obložením	plech na pečenie	3	☐	170-190	25-35
	univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1	☉	150-170	35-45
Kysnuté cesto so šľavnatou hornou vrstvou, ovocie	univerzálny pekáč	3	☐	160-180	40-50
	univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1	☉	150-170	50-60
Jemné cesto so suchým obložením	plech na pečenie	2	☐	170-190	20-30
Krehké cesto so šľavnatou hornou vrstvou, ovocie	univerzálny pekáč	2	☐	170-190	60-70
Švajčiarsky koláč	univerzálny pekáč	1	☐	210-230	40-50
Piškótová roláda (predhriať)	plech na pečenie	2	☐	170-190	15-20
Vianočka z 500 g múky	plech na pečenie	2	☐	170-190	25-35
Štóla z 500 g múky	plech na pečenie	3	☐	160-180	60-70
Štóla z 1 kg múky	plech na pečenie	3	☐	140-160	90-100
Štrúdlá, sladká	univerzálny pekáč	2	☐	190-210	55-65
Pizza	plech na pečenie	2	☐	210-230	25-35
	univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1	☉	180-200	40-50
Alsaský koláč (predhriať)	univerzálny pekáč	2	☐	250-270	10-15

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



Drobné pečivo	Príslušenstvo	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	3+1	⊗	140-150	30-45
	2 plechy na pečenie + univerzálny pekáč	5+3+1	⊗	130-140	40-55
Makrónky	plech na pečenie	2	☐	100-120	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
Mufiny	rošt s plechom na muffiny	2	☐	170-190	20-25
	2 rošty s plechmi na muffiny	3+1	⊗	160-180	25-35
Pečivo z odpaľovaného cesta	plech na pečenie	2	☐	210-230	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	⊗	170-190	35-45
Pečivo z kysnutého cesta	plech na pečenie	2	☐	180-200	20-30
	univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1	⊗	160-180	25-35

### Chlieb a žemle



Pri pečení chleba rúru na pečenie predhrejte, pokiaľ nie je uvedené inak.

Nikdy nelejte do horúcej rúry na pečenie vodu.

Chlieb a žemle	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas v minútach
Kysnutý chlieb z 1,2 kg múky	univerzálny pekáč	2	☐	270	5
				200	30-40
Kváskový chlieb z 1,2 kg múky	univerzálny pekáč	2	☐	270	8
				200	35-45
Chlebová placka	univerzálny pekáč	2	☐	270	10-15
Žemle (nepredhrievať)	plech na pečenie	3	☐	200-220	20-30
Žemle z kysnutého cesta, sladké	plech na pečenie	3	☐	180-200	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 odstráňte tak, aby bol zarovnaný s plechom.
Ovocný koláč je zospodu priveľmi svetlý.	Nabudúce vložte koláč na nižšiu úroveň.
Ovocná šťava ním preteká.	Nabudúce použite, ak máte k dispozícii, hlbší univerzálny pekáč.
Drobné pečivo z kysnutého cesta sa pri pečení po stranách zlepje.	Kúsky pečiva by od seba mali byť vzdialené cca 2 cm. Bude tak dostatok miesta, aby pečivo pekne vykyslo a zo všetkých strán zhnedlo.
Ak ste piekli na viacerých úrovniach: Na hornom plechu je pečivo tmavšie ako na spodnejšom.	Pri pečení na viacerých úrovniach používajte vždy 3D-horúci vzduch  . Súčasne vložené plechy do rúry nemusia byť hotové v rovnakom čase.
Pri pečení šľavnatých koláčov sa vytvára kondenzovaná voda.	Pri pečení môže vzniknúť vodná para, Uniká cez dvierka. Vodná para sa môže zrážať na ovládacom paneli alebo na susediacom nábytku a odkvapkávať ako kondenzovaná voda. Je to fyzikálne podmienené.

## Mäso, hydina, ryby

### Nádoba

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

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

Keď používate smaltované pekáče, pridajte viac tekutiny.

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

Údaje v tabuľkách:

Nádoba bez pokrievky = odklopená

Nádoba s pokrievkou = priklopená

Nádobu vždy položte do stredu roštu.

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

### Pečenie

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

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

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

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

### Grilovanie

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

Grilujte vždy v zatvorenej rúre.

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

Grilované kúsky po 2/3 času grilovania obráťte.

Steaky soľte až po grilovaní.

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

Do výšky 1 zasunúť 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 zabaľte 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	zakrytá	2		210-230	100
	1,5 kg		2		200-220	120
	2,0 kg		2		190-210	140
Hovädzie filé, stredne prepečené	1,0 kg	odkrytý	2		210-230	60
	1,5 kg		2		200-220	80
Roastbeef, stredne prepečený	1,0 kg	odkrytý	1		220-240	60
Steaky, hrubé 3 cm, stredne prepečené		rošt + univerzálny pekáč	5+1		3	15
<b>Tefacie mäso</b>						
Tefacie pečené mäso	1,0 kg	odkrytý	2		190-210	110
	1,5 kg		2		180-200	130
	2,0 kg		2		170-190	150
Tefacie koleno	1,5 kg	odkrytý	2		210-230	140

Mäso	Hmotnosť	Príslušenstvo a riad	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C, stupeň grilovania	Čas v minútach
<b>Bravčové mäso</b>						
Pečené mäso bez kože (napr. šija)	1,0 kg	odkrytý	1		190-210	120
	1,5 kg		1		180-200	150
	2,0 kg		1		170-190	170
Pečené mäso, s kožou (napr. pliecko)	1,0 kg	odkrytý	1		190-210	130
	1,5 kg		1		180-200	160
	2,0 kg		1		170-190	190
Bravčová panenka	500 g	rošt + univerzálny pekáč	3+1		220-230	30
Bravčové pečené, chudé	1,0 kg	odkrytý	2		200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2,0 kg		2		180-200	160
Údené karé s kosťou	1,0 kg	zakrytá	2		200-220	70
Steaky, 2 cm hrubé		rošt + univerzálny pekáč	5+1		3	20
Bravčové medailóniky, 3 cm hrubé		rošt + univerzálny pekáč	5+1		3	10
<b>Jahňacie mäso</b>						
Jahňací chrbát s kosťou	1,5 kg	odkrytý	2		190	60
Jahňacie stehno bez kosti, stredne prepečené	1,5 kg	odkrytý	1		150-170	120
<b>Divina</b>						
Srnčí chrbát s kosťou	1,5 kg	odkrytý	2		200-220	50
Srnčie stehno bez kosti	1,5 kg	zakrytá	2		210-230	100
Mäso z diviaka	1,5 kg	zakrytá	2		180-200	140
Pečená jelenina	1,5 kg	zakrytá	2		180-200	130
Králik	2,0 kg	zakrytá	2		220-240	60
<b>Mleté mäso</b>						
Fašírka	z 500 g mäsa	odkrytý	1		180-200	80
<b>Párky</b>						
Párky		rošt + univerzálny pekáč	4+1		3	15

### Hydina

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

Celú hydinu položte prsiami nadol na rošt. Po uplynutí  $\frac{2}{3}$  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 chrumkavá a hnedá, keď ju ku koncu pečenia potriete maslom, slanou vodou alebo pomarančovou šťavou.

Hydina	Hmotnosť	Príslušenstvo a riad	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C, stupeň grilovania	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		220-240	40-50
Časti kurčaťa	po 150 g	rošt	3		210-230	30-40
Časti kurčaťa	po 300 g	rošt	3		220-240	35-45
Kuracie prsia	po 200 g	rošt	2		3	30-40
Kačka, v celku	2,0 kg	rošt	2		190-210	100-110
Kačacie prsia	po 300 g	rošt	3		240-260	30-40
Hus, v celku	3,5-4,0 kg	rošt	2		170-190	120-140

Hydina	Hmotnosť	Príslušenstvo a riad	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C, stupeň grilovania	Čas v minútach
Husacie stehná	po 400 g	rošt	3		220-240	50-60
Mladá morka, v celku	3,0 kg	rošt	2		180-200	80-100
Morčacia roláda	1,5 kg	odkrytý	1		190-210	110-130
Morčacie prsia	1,0 kg	zakrytá	2		180-200	80-90
Horné morčacie stehno	1,0 kg	rošt	2		180-200	90-100

**Ryby**

Kúsky rýb po uplynutí 2/3 času obráťte.

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

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

K rybiemu filé pridajte pred dusením niekoľko polievkových lyžíc tekutiny.

Ryby	Hmotnosť	Príslušenstvo a riad	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C, stupeň grilovania	Čas v minútach
Ryby, v celku	cca po 300 g	rošt	2		2	20-25
	1,0 kg	rošt	2		210-230	45-55
	1,5 kg	rošt	2		180-200	60-70
	2,0 kg	zakrytá	2		180-200	70-80
Rybia podkova, hrubá 3 cm		rošt	3		2	20-25
Rybie filé		zakrytá	2		210-230	20-30

## Tipy na pečenie a grilovanie

Pre hmotnosť pečienky nie sú v tabuľke žiadne údaje.	Údaje vyberte podľa najbližšej nižšej hmotnosti a čas predĺžte.
Chcete zistiť, či je pečienka hotová.	Použite 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, gratinované pokrmy, toasty

Nádobu vždy položte na rošt.

Keď grilujete bez nádoby priamo na grile, zasuňte navyše do výšky 1 univerzálny pekáč. Vnútrotný priestor rúry tak zostane čistejší.

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

Jedlo	Príslušenstvo a riad	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas v minútach
<b>Nákypy</b>					
Nákyp, sladký	nákypová forma	2		180-200	50-60
Suflé	nákypová forma	2		170-190	35-45
	porciové formičky	2		190-210	25-30
Rezancový nákyp	nákypová forma	2		200-220	40-50
Lasagne	nákypová forma	2		180-200	40-50
<b>Gratinované pokrmy</b>					
Zapekané zemiaky, surové prí-sady, výška max. 4 cm	1 nákypová forma	2		160-180	60-80
	2 nákypové formy	1+3		150-170	60-80
<b>Toasty</b>					
zapečené, 4 ks	rošt	3		160-170	10-15
zapečené, 12 ks	rošt	3		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 prispôbte nádobe.

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

Jedlo	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas v minútach
<b>Pizza, zmrazená</b>					
Pizza s tenkým korpusom	univerzálny pekáč	2		200-220	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-bagetka	univerzálny pekáč	3		170-190	20-30
Minipizza	univerzálny pekáč	3		190-210	10-20
<b>Pizza, chladená</b>					
pizza (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		200-220	15-25
<b>Pečivo, zmrazené</b>					
Žemle, bageta	univerzálny pekáč	3		180-200	10-20
Praclíky, (surové polotovary)	univerzálny pekáč	3		200-220	10-20
<b>Pečivo, predpečené</b>					
Žemľa na rozpečenie, bageta na rozpečenie	univerzálny pekáč	3		190-210	10-20
	univerzálny pekáč + rošt	3+1		160-180	20-25
<b>Oblaňované polotovary, zmrazené</b>					
Rybie prsty	univerzálny pekáč	2		220-240	10-20
Kuracie kúsky, kuracie nugety	univerzálny pekáč	3		200-220	15-25
<b>Štrúdľa, zmrazená</b>					
Štrúdľa	univerzálny pekáč	3		180-200	35-40

## Špeciálne jedlá

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

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

### Príprava jogurtu

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

4. Varný priestor predhrejte podľa uvedených údajov.

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

### Kysnutie cesta

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

Jedlo	Nádoba	Druh ohrevu	Teplota	Čas trvania
Jogurt	Šálky alebo poháre so skrutkovacím viečkom	položte na dno varného priestoru		5 min
				8 hod
Kysnutie cesta	Žiaruvzdornú nádobu	položte na dno varného priestoru		5-10 min
				20-30 min

## Rozmrazovanie

Čas rozmrazovania závisí od druhu a množstva potravín.

Riadte sa pokynmi výrobcu uvedenými na obale.

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

Hydinu položte na tanier prsnou stranou nadol.

Zmrazené potraviny	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota
Napr. šľahačkové torty, krémové torty, torty s čokoládovou alebo cukrovou polevou, ovocie, kurča, údeniny a mäso, chlieb a žemle, koláče a iné pečivo	rošt	1		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 univerzálného pekáča nalejte ½ litra horúcej vody (cca 80 °C).
3. Zavrite dvierka rúrky.
4. Nastavte dolný ohrev .
5. Teplotu nastavte na 170 až 180 °C.

### Zaváranie

#### Ovocie

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

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

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 mokрую podložku. Mohli by prasknúť.

# Akrylamid v potravinách

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

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

---

## Tipy na prípravu pokrmov bez akrylamidu

---

### Všeobecne

- Používajte čo najkratšie časy pečenia.
- Opekajte pokrmy dozlatova, nie príliš dotmava.
- Veľký, hustý pokrm obsahuje menej akrylamidu.

---

### Pečenie

Pomocou horného/dolného ohrevu max. 200 °C.  
Pomocou 3D-horúceho vzduchu alebo horúceho vzduchu max. 180 °C.

---

### Suché pečivo

Pomocou horného/dolného ohrevu max. 190 °C.  
Pomocou 3D-horúceho vzduchu alebo horúceho vzduchu max. 170 °C.  
Vajce alebo vaječný žĺtok obmedzuje tvorbu akrylamidu.

---

### 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:

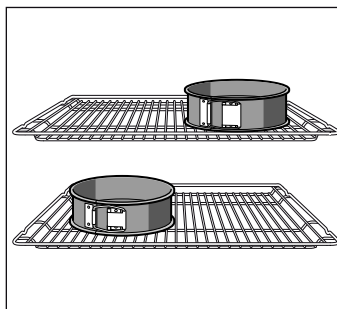
Súčasne vložené plechy do rúry nemusia byť hotové v rovnakom čase.

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 formy	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	3+1	☒	140-150	30-45
	2 plechy na pečenie + univerzálny pekáč	5+3+1	☒	130-140	40-55
Koláčiky (predhriať*)	plech na pečenie	3	☐	150-170	20-35
	plech na pečenie	3	☒	150-170	25-35
	univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1	☒	140-160	30-45
	2 plechy na pečenie + univerzálny pekáč	5+3+1	☒	130-150	35-55
Vodová piškóta (predhriať)	tortová forma s vyberacím dnom na rošte	2	☐	160-170	30-40
Vodová piškóta	tortová forma s vyberacím dnom na rošte	2	☒	160-170	30-45
Zakrytý jablkový koláč	rošt + 2 tortové formy Ø 20 cm	1	☐	170-190	80-100
	2 rošty + 2 tortové formy Ø 20 cm	3+1	☒	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	Výška	Druh ohrevu	Stupeň grilovania	Čas v minútach
Zapekanie toastov do hnedá 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)



9001117471 950519