



**Zabudovaná rúra na pečenie HBA63B1.1S**



**BOSCH**

[sk] Návod na používanie



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

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

Ďalšie informácie o výrobkoch, príslušenstve, náhradných dieloch a servise nájdete na internete na:  
[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) a v internetovom obchode:  
[www.bosch-eshop.com](http://www.bosch-eshop.com)

## **⚠ Dôležité bezpečnostné pokyny**

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

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

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

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

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

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

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

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

### **Nebezpečenstvo požiaru!**

- Horľavé predmety uložené vo varnom priestore sa môžu zapáliť. Vo varnom priestore nikdy neukladajte horľavé predmety. Ak sa v spotrebiči vyskytne dym, nikdy neotvárajte jeho dvierka. Vypnite spotrebič avytiahnite sieťovú zástrčku alebo vypnite poistku v poistkovej skrinke.
- Pri otváraní dvierok spotrebiča vzniká priedan. Papier na pečenie sa môže dostať do kontaktu s vyhrievacími prvkami avznietiť. Pri predhrievaní nekladte nikdy papier na pečenie na príslušenstvo bez upevnenia. Papier na pečenie zafažte 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 prívodné káble elektrických spotrebičov dostali do styku s horúcimi časťami spotrebiča.

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

### Nebezpečenstvo požiaru!

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

### Nebezpečenstvo popálenia!

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

### Nebezpečenstvo ťažkého poškodenia zdravia!

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

### Príčiny poškodení

#### Pozor!

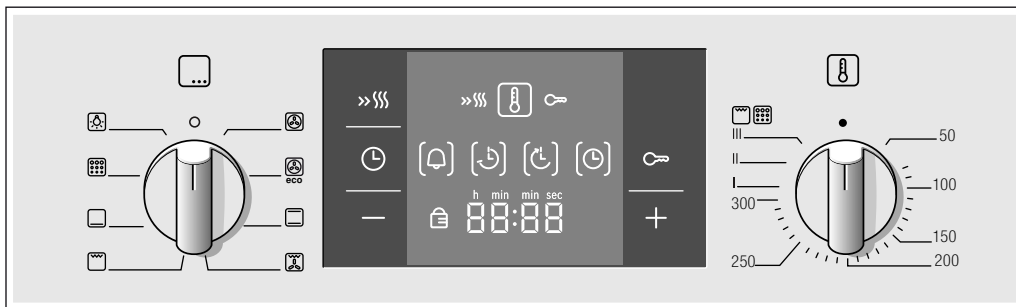
- Príslušenstvo, fólia, papier na pečenie alebo nádoba na dne varného priestoru: Na dno varného priestoru nekladte žiadne príslušenstvo. Dno varného priestoru nevykladajte fóliou alebo papierom na pečenie žiadneho druhu. Na dno varného priestoru nekladte žiadne nádoby, ak je teplota nastavená na viac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



### Tlačidlá

Pod jednotlivými tlačidlami sú umiestnené senzory. Nemusia sa silno stlačiť. Len sa dotknite príslušného symbolu.

### Tlačidlá adisplej

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

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

Ktorá časová funkcia je na displeji v popredí, uvidíte v zátvorkách [], ktoré sú okolo príslušného symbolu. Výnimka: Pri dennom čase svieti symbol 🕒 len vtedy, keď ho zmeníte.

### Volič funkcií

Voličom funkcií nastavte druh ohrevu.

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

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

### Poloha

🌀 Grilovanie s cirkuláciou vzduchu

☐ Gril, veľká plocha

☐ Dolný ohrev

🌀 Samočistenie

🕒 Osvetlenie rúry

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

Počas nastavovania svieti na displeji symbol ☐. Osvetlenie rúry vo varnom priestore sa zapne.

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

### Volič teploty

Voličom teploty nastavte teplotu, stupeň grilovania alebo čistenia.

### Poloha

● Poloha na nule  
50-300 Teplotné rozmedzie

I, II, III Stupne grilovania

Stupne čistenia

### Význam

Rúra neheje.  
Teplota vo varnom priestore v °C. Výnimka: Maximálna teplota pri 3D horúcom vzduchu 🌀 a horúcom vzduchu eco 🌀 je 275 °C.

Stupne grilovania pre Gril, veľká plocha ☐.  
I = stupeň 1, slabo  
II = stupeň 2, stredne  
III = stupeň 3, silno

Stupne čistenia pre samočistenie 🌀.  
I = stupeň 1, mierne  
II = stupeň 2, stredne  
III = stupeň 3, intenzívne



## Symbol rozohrievania

Pokým sa rúra na pečenie rozohrieva, svieti na displeji symbol ☼. Keď rúra dosiahne optimálny okamih na vloženie jedla a udržuje nastavenú teplotu, symbol ☼ zhasne.

Pri stupňoch čistenia a grilovania nikdy nesvieti symbol ☼.

## Vnútorňý priestor spotrebiča

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

## Osvetlenie rúry na pečenie

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

vypne. Vďaka tomu je možná optimálna jemná regulácia teploty.

Nastavením voliča funkcií do polohy ☼ môžete osvetlenie zapnúť bez ohreву.

## Chladiaci ventilátor

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

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

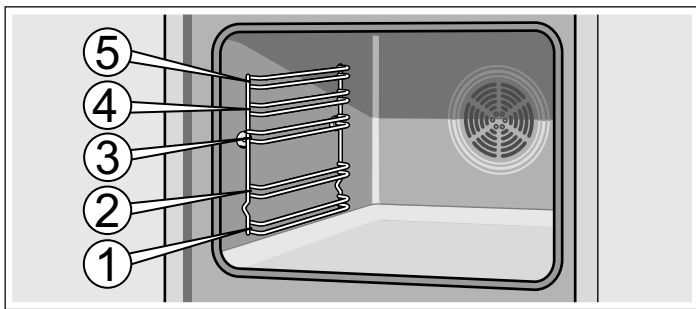
# Vaše príslušenstvo

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.

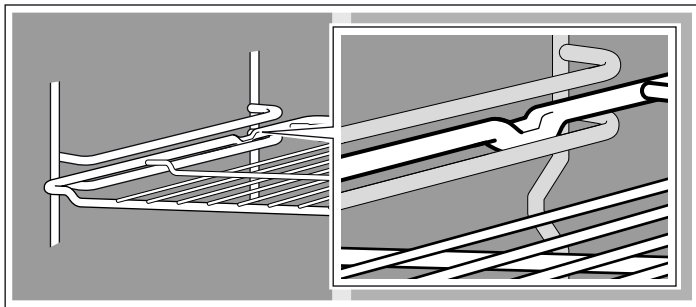
## Zasunutie príslušenstva

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



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 HEZ.



### Rošt

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

Rošt zasuňte otvorenou stranou k dverkam rúry a ohnutím nadol.



### Smaltovaný plech na pečenie

Na koláče a suché pečivo.

Plech na pečenie zasuňte zošíkmením k dverkam 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 zošíkmením k dverkam rúry.

## Osobitné príslušenstvo\*

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

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

Osobitné príslušenstvo*	Číslo HZ	Použitie	Vhodné na samočistenie
Rošt	HEZ334000	Na nádoby, koláčové formy, pečienky, grilované pokrmy a hlboko zmrazené pokrmy.	nie
Smaltovaný plech na pečenie	HEZ331072	Na koláče a suché pečivo. Plech na pečenie zasuňte do rúry skosenou stranou k dverkam.	áno
Univerzálna panvica	HEZ332073	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 dverkam.	áno

Osobitné príslušenstvo*	Číslo HZ	Použitie	Vhodné na samočistenie
Vkladací rošt	HEZ324000	Na pečenie. Rošt postavte vždy do univerzálneho pekáča. Kvapkajúci tuk alebo šťava z mäsa sa zachytia.	nie
Grilovací plech	HEZ325070	Na grilovanie namiesto roštu alebo ako ochrana proti striekaniu, aby sa rúra tak silno neznečistila. Grilovací plech používajte len v univerzálnom pekáči. Grilovanie na grilovacom plechu: Používajte len vo výškach zasunutia 1, 2 a 3. Grilovací plech ako ochrana: Univerzálny pekáč s grilovacím plechom zasunúť pod rošt.	áno
Plech na pizzu	HEZ317000	Ideálny na pizzu, mrazené výrobky alebo veľké okrúhle koláče. Plech na pizzu môžete použiť namiesto univerzálneho pekáča. Plech položte na rošt a riadte sa údajmi v tabuľkách.	nie
Lávový kameň	HEZ327000	Lávový kameň sa vynikajúco hodí na prípravu domáceho chleba, žemlí a pizze, ktoré majú pri pečení získať chrumkavý spodok. Lávový kameň sa vždy musí predhriať na odporúčanú teplotu.	áno
Profesionálna panvica s vkladacím roštom	HEZ333072	Zvlášť vhodná na prípravu veľkých množstiev.	áno
Pokrievka na profesionálnu panvicu	HEZ333001	Pokrievka zmení profesionálnu panvicu na profesionálny pekáč.	nie
Sklenený pekáč	HEZ915001	Sklenený pekáč je vhodný na prípravu dusených jedál a nákypov, ktoré sa pripravujú v rúre na pečenie. Zvlášť vhodný je na prípravu s použitím automatického pečenia.	nie
Teleskopické výsuvy			
Dvojité	HEZ338250	Pomocou výsuvných líšt vo výške 2 a 3 môžete príslušenstvo vytiahnuť viac dopredu bez toho, že by sa prevrhlo.	nie
Trojité	HEZ338352	Pomocou vyťahovacích koľajničiek vo výške 1, 2 a 3 môžete príslušenstvo vytiahnuť viac dopredu bez toho, že by sa prevrátilo. Trojitý výsuv nie je vhodný pre spotrebiče s otočným ražňom.	nie
Trojité kompletný výsuv	HEZ338356	Pomocou vyťahovacích koľajničiek vo výške 1, 2 a 3 môžete príslušenstvo kompletne vytiahnuť bez toho, že by sa prevrátilo. Trojitý kompletný výsuv nie je vhodný pre spotrebiče s otočným ražňom.	nie
Trojité kompletný výsuv s aretačnou funkciou	HEZ338357	Pomocou vyťahovacích koľajničiek vo výške 1, 2 a 3 môžete príslušenstvo kompletne vytiahnuť bez toho, že by sa prevrátilo. Vyťahovacie koľajničky zapadnú tak, aby sa príslušenstvo dalo ľahko položiť. Trojitý kompletný výsuv s aretačnou funkciou nie je vhodný pre spotrebiče s otočným ražňom.	nie
Odsávací filter	HEZ329000	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. HBA78B750)	áno
Systém na varenie v pare	HEZ24D300	Na šetrnú prípravu zeleniny a rýb.	nie

## Výrobky, ktoré možno zakúpiť v zákazníckom servise

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

e-shope príslušnej krajiny dokúpiť vhodné ošetrovacie a čistiace prostriedky alebo iné príslušenstvo. 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.
Utierka z mikrovlákná s voštinovou štruktúrou	Číslo tovaru 460770	Osobitne vhodná na čistenie citlivých povrchov, ako napr. sklo, sklokeramika, ušľachtilá oceľ alebo hliník. Utierka z mikrovlákná odstraňuje v jednom kroku vodné a masťné nečistoty.
Poistka na dvierka	Číslo tovaru 612594	Aby deti nemohli otvoriť dvierka rúry. Poistka sa priskrutkuje rôzne v závislosti od dvierok spotrebiča. Venujte pozornosť návodu, ktorý je priložený k poistke dvierok.



## Poistka dverí

K vášmu spotrebiču je priložená poistka dverok. Upevní sa na rúru. Riadte sa, prosím, návodom na montáž.


Keď chcete rúru otvoriť, potlačte poistku dverok nahor. Poistka sa priskrutkuje rôzne v závislosti od dverok spotrebiča. Venujte


pozornosť návodu, ktorý je priložený k poistke dverok. Pri zatváraní dverok rúry dbajte na to, aby zapadli.

## 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 svieti na displeji symbol  a štyri nuly. Nastavte čas.


**1.** Stlačte tlačidlo .

Na ukazovateli sa objaví čas 12:00.

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

Po niekoľkých sekundách sa nastavený čas uloží.

### Predhriatie rúry na pečenie

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

**1.** Voličom funkcií nastavte horný/dolný ohrev .

**2.** Voličom teploty nastavte 240 °C.

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

### Čistenie príslušenstva

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

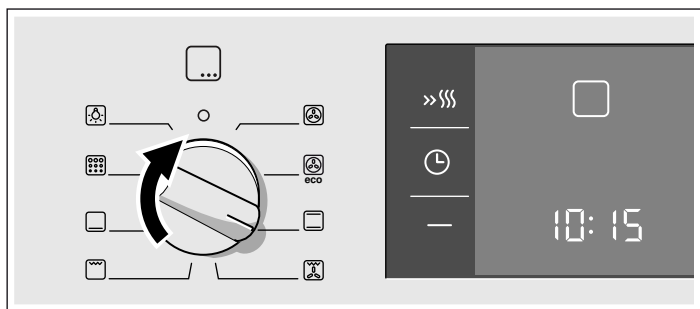
## Nastavenie rúry na pečenie

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

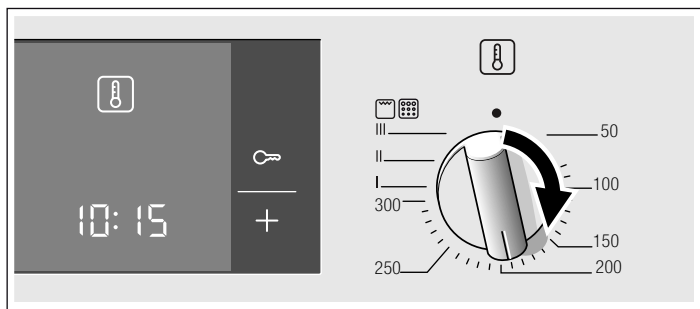
### Druh ohrevu a teplota

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

**1.** Voličom funkcií nastavte druh ohrevu.



**2.** Voličom teploty nastavte teplotu alebo stupeň grilovania.



Rúra na pečenie začne hriať.

### Vypnutie rúry

Volič funkcií otočte doprava na nulu.



### Zmena nastavení

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

### Rýchloohrev

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

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

- 3D horúci vzduch 
- horný/dolný ohrev 

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

**1.** Nastavenie druhu ohrevu a teploty

**2.** 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

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. Zátvorky [ ] vám indikujú, pri ktorej časovej funkcii sa nachádzate. Keď je časový symbol v zátvorkách, môžete už nastavenú časovú funkciu zmeniť priamo tlačidlom **+** alebo **-**.

## 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, zátvorkách je .


### 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 [] ačas na časovači sa viditeľne odčítava. Ostatné časové symboly zhasnú.

## Čas na časovači uplynul

Zaznie signál. Na ukazovateli je 00:00. 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. Symbol zobrazenej časovej funkcie je v zátvorkách.

Aby ste zistili čas na časovači , čas trvania , čas ukončenia  alebo denný čas , stlačajte tlačidlo  dovtedy, kým sa príslušný symbol neobjaví v zátvorkách. 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.

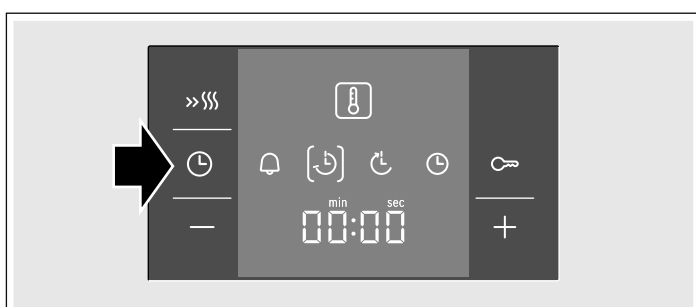
Príklad na obrázku: Čas trvania 45 minút.

### 1. Voličom funkcií nastavte druh ohrevu.

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

### 3. Dvakrát stlačte tlačidlo .

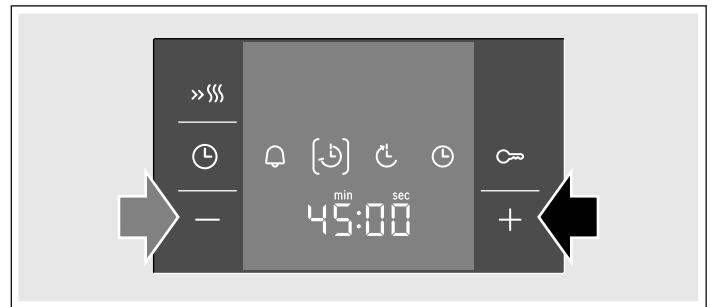
Na ukazovateli je zobrazené 00:00. Časové symboly svietia, v zátvorkách je .




### 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 00:00. 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 00:00. 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. Symbol zobrazenej časovej funkcie je v zátvorkách.

Aby ste zistili čas na časovači , čas trvania , čas ukončenia  alebo denný čas , stlačajte tlačidlo  dovtedy, kým sa príslušný symbol neobjaví v zátvorkách. 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 .

### 1. Nastavte volič funkcií.

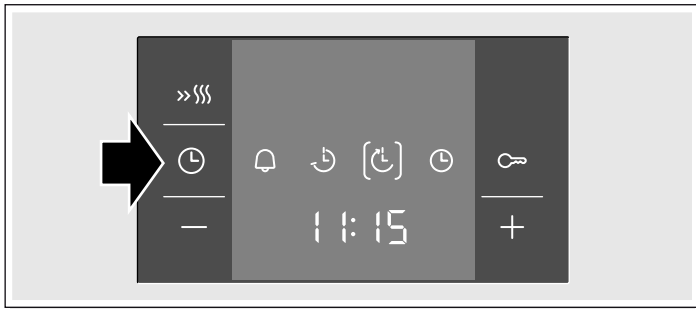
### 2. Nastavte volič teploty.

### 3. Dvakrát stlačte tlačidlo .

### 4. Tlačidlom **+** alebo **-** nastavte čas trvania.

5. Stlačte tlačidlo ⌚.

V zátvorkách je ⌚. 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 symbol ⌚ svieti v zátvorkách. Symbol ⌚ a ⌚ zhasne. Keď sa rúra zapne, čas prípravy jedla sa viditeľne odčítava a symbol ⌚ je v zátvorkách. Symbol ⌚ zhasne.

### Čas trvania uplynul

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

### Zmena času ukončenia

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

### Vymazanie času ukončenia

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

### Zobrazenie nastavení času

Ak je nastavených viac časových funkcií, na ukazovateli svietia príslušné symboly. Symbol zobrazenej časovej funkcie je v zátvorkách.

Aby ste zistili čas na časovači ⌚, čas trvania ⌚, čas ukončenia ⌚ alebo denný čas ⌚, stláčajte tlačidlo ⌚ dovtedy, kým sa príslušný symbol neobjaví v zátvorkách. Hodnota sa na niekoľko sekúnd zobrazí na ukazovateli.

### Čas

Po pripojení alebo po výpadku prúdu svietí na ukazovateli symbol ⌚ a štyri nuly. Nastavte čas.

1. Stlačte tlačidlo ⌚.

Na ukazovateli sa objaví čas 12:00.

2. Tlačidlom + alebo - nastavte čas.

Po niekoľkých sekundách sa nastavený čas uloží.

### Zmena času

Nesmie byť zvolená žiadna iná časová funkcia.

1. Štyrikrát stlačte tlačidlo ⌚.

Na ukazovateli svietia časové symboly, zátvorkách je ⌚.

2. Tlačidlom + alebo - zmeňte denný čas.

Po niekoľkých sekundách sa nastavený čas uloží.

### Zrušenie zobrazenia času

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

## Detská poistka

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

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

### Zapnutie detskej poistky

Volič funkcií musí byť v polohe na nule.

Tlačidlo ⌚ stlačte na cca 4 sekundy.

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

### Vypnutie detskej poistky

Tlačidlo ⌚ stlačte na cca 4 sekundy.

Symbol ⌚ na displeji zhasne. Detská poistka je vypnutá.




# Zmena základných nastavení


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

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




\* Výrobné nastavenia:

Rúra na pečenie musí byť vypnutá.

1. Tlačidlo  stlačte cca na 4 sekundy.  
Na ukazovateli sa zobrazí aktuálne základné nastavenie trvania signálu, napr. c1 2 pre voľbu 2.
2. Tlačidlom  alebo  zmeňte základné nastavenie.

3. Potvrďte tlačidlom .

Na ukazovateli sa zobrazí ďalšie základné nastavenie.

Tlačidlom  môžete prechádzať všetky úrovne a tlačidlom  alebo  zmeniť.

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

Všetky základné nastavenia sú uložené.

Základné nastavenia môžete kedykoľvek zmeniť.

## Automatické vypnutie

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

### Automatické vypnutie sa aktivuje

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

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

### Zrušiť automatické vypnutie

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

## Samočistenie

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

Môžete si vybrať z troch stupňov čistenia.

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

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

## Dôležité upozornenia

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

Počas samočistenia svieti osvetlenie varného priestoru.

### **Nebezpečenstvo popálenia!**

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

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

### **Nebezpečenstvo požiaru!**

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

## Pred samočistením

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

Vyčistite dvierka rúry a okrajové plochy varného priestoru okolo tesnenia. Tesnenie nečistite.

### **⚠ Nebezpečenstvo požiaru!**

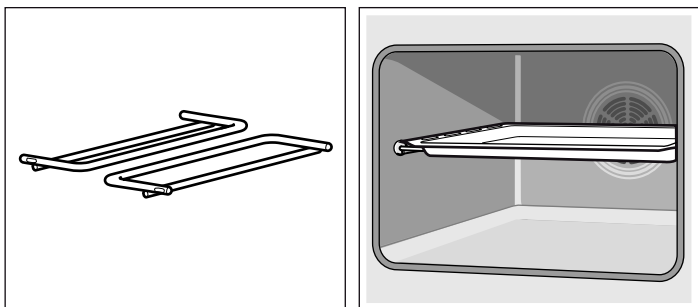
Volné zvyšky jedál, tuku a výpeku sa môžu vznietiť. Varný priestor a príslušenstvo, ktoré chcete tiež vyčistiť, utrite vlhkou utierkou.

## Čistenie príslušenstva spolu s rúrou

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

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

Držiaky príslušenstva sa zasunú na ľavej a na pravej strane.



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

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

### **⚠ Nebezpečenstvo ťažkého poškodenia zdravia!**

Nikdy súčasne s rúrou nečistite plechy a formy s nepriľnavou vrstvou. Vplyvom vysokej teploty môže dôjsť k poškodeniu nepriľnavej vrstvy a k vzniku jedovatých plynov.

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

## Údržba a čistenie


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




### Upozornenia



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

## Nastavenie


Keď ste zvolili stupeň čistenia, nastavte rúru na pečenie.

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

Na ukazovateli sa zobrazí čas, kedy sa samočistenie ukončí a symbol  je v zátvorkách. O niekoľko sekúnd sa spustí samočistenie. Čas trvania sa viditeľne odčítava a symbol  je v zátvorkách. Symbol  zhasne.

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


### Samočistenie je ukončené

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

### Zmena stupňa čistenia

Po zapnutí už nemožno stupeň čistenia zmeniť.




### Prerušenie samočistenia

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

### Posunutie koncového času

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

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

Rúra prejde do pozície čakania. Na ukazovateli je zobrazený čas, kedy sa samočistenie ukončí a symbol  je v zátvorkách. Keď sa spustí samočistenie, čas trvania sa viditeľne odčítava a symbol  je v zátvorkách. Symbol  zhasne.

### Po samočistení

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

## Čistiace prostriedky

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

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

Nové čistiace špongie pred použitím dôkladne premyte.



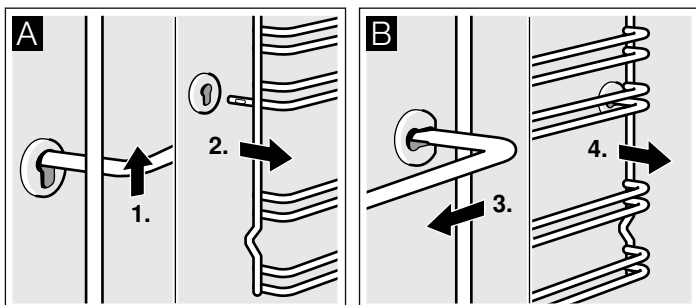
Oblasť	Čistiace prostriedky
Predná časť rúry	Horúci umývací roztok: Vyčistite handričkou a potom osušte mäkkou utierkou. Nepoužívajte čistiaci prostriedok na sklo alebo škrabku na sklo.
Nehrdzavejúca oceľ	Horúci umývací roztok: Vyčistite handričkou a potom osušte mäkkou utierkou. Vždy hneď odstráňte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

## Vyvesenie a zavesenie rámu

Rám môžete na čistenie vybrať. Rúra musí byť vychladnutá.

### Vyvesenie rámu

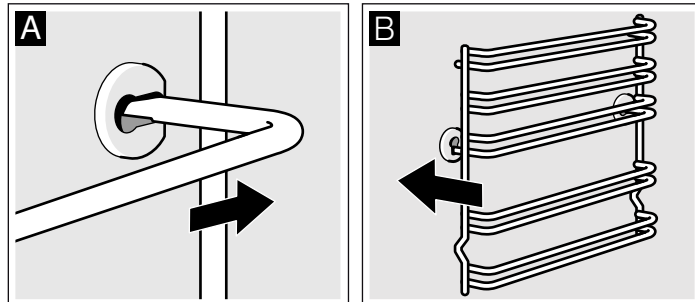
1. Rám vpredu zdvihnite nahor
2. a vyveste ho (obrázok A).
3. Potom vytiahnite celý rám dopredu
4. a vyberte ho (obrázok B).



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

### Zavesenie rámov

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

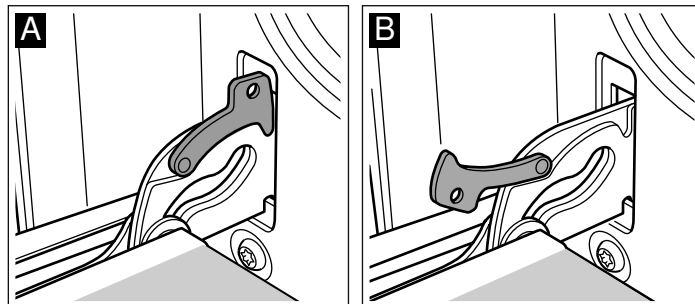


Rámy patria doprava a doľava. Dávajte pozor, aby ako na obrázku B, bola výška 1 a 2 dolu a výška 3, 4 a 5 hore.

## Vyvesenie a zavesenie dvierok rúry

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

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

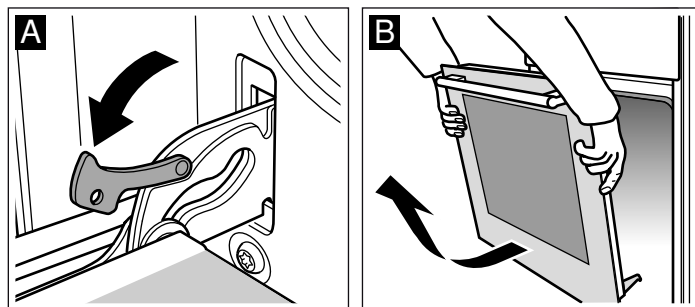


### ⚠ Nebezpečenstvo poranenia!

Keď závesy nie sú zaistené, zapadnú s veľkou silou. Dbajte na to, aby boli zaistovacie 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).

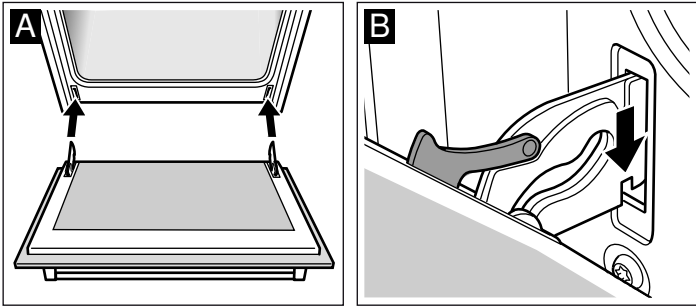




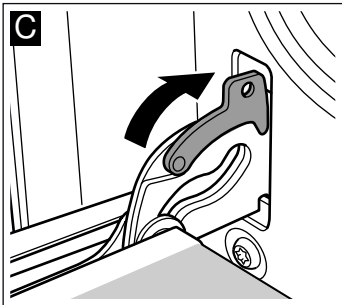
## Zavesenie dvierok

Dvierka rúry v opačnom poradí znova zavesíte.

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



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



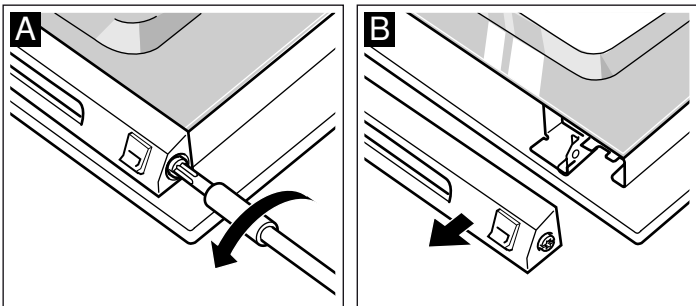
### ⚠ Nebezpečenstvo poranenia!

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

## Odobratie krytu dvierok

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

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



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

Kryt vyčistíte čistiacim prostriedkom na nehrdzavejúcu oceľ.

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

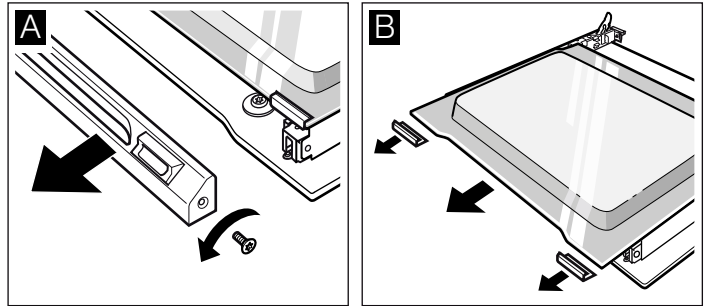
## Demontáž a montáž skiel dvierok

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

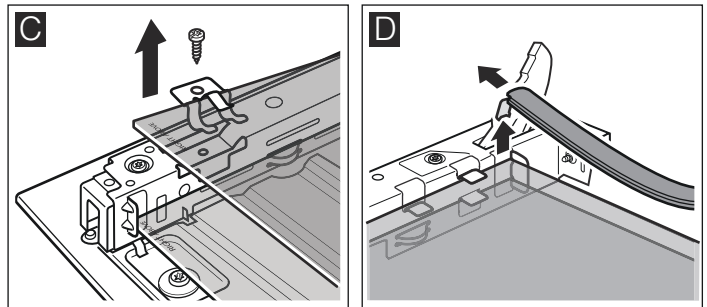
Pri demontáži vnútorných skiel dávajte pozor na to, v akom poradí sklá vyberáte. Aby ste sklá namontovali opäť v správnom poradí, orientujte sa podľa čísla, ktoré je uvedené na skle.

### Demontáž

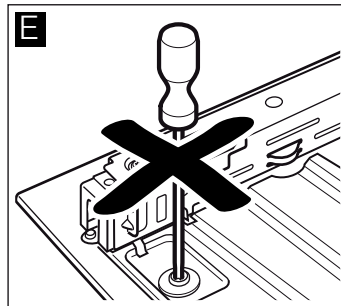
1. Dvierka rúry vyveste a položte na handru rúčkou dolu.
2. Odskrutkujte kryt v hornej časti dvierok rúry. Povoľte skrutky na ľavej a pravej strane (obrázok A).
3. Najvrchnejšie sklo nadvihnite a vytiahnite a odoberte obidve malé tesnenia (obrázok B).



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



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



Vyčistíte sklá čistiacim prostriedkom na sklo a mäkkou utierkou.

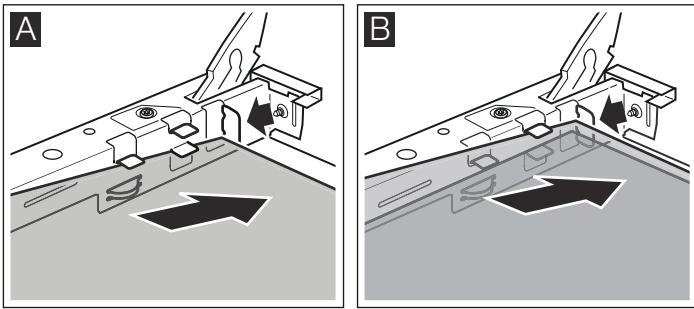
### ⚠ Nebezpečenstvo poranenia!

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

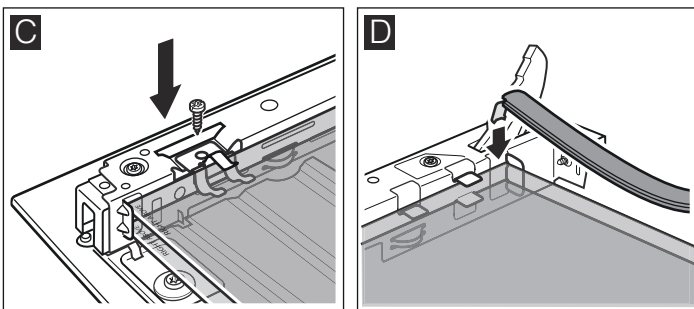
## Montáž

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

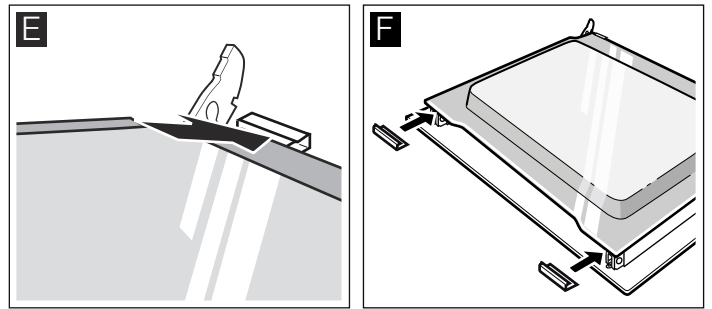
1. Dolné sklo zasuňte šikmo dozadu (obrázok A).
2. Zasuňte stredné sklo (obrázok B).



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



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



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

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

## Čo robiť v prípade poruchy?

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

### Tabuľka porúch

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

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

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

### Hlásenia chyby

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

Pri nasledujúcich hláseniach chyby si budete môcť pomôcť sami.

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

### **⚠ Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!**

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

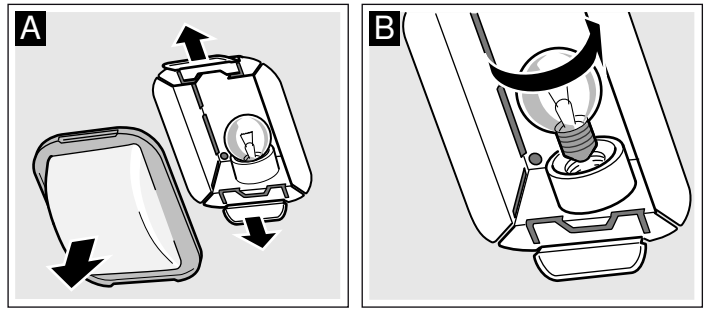
## **Výmena žiarovky na hornej stene rúry na pečenie**

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

### **⚠ Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!**

Vypnite poistku v poistkovej skrinke.

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



4. Znova nasadíte sklenený kryt. Na jednej strane ho vložte a na druhej pritlačte. Sklo zapadne.

5. Vyberte utierku a znova zapnite poistku.

### **Sklenený kryt**

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

## **Zákaznícky servis**

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

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

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

Č. výrobku (E)

Výrobné č.

### **Zákaznícky servis ☎**

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

### **Objednávka opravy a porada v prípade porúch**

Kontaktné údaje všetkých krajín nájdete v priloženej zozname služieb zákazníkom.

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

## **Energia a životné prostredie**

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

### **Druh ohrevu horúci vzduch eco**

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

### **Upozornenia**

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

### **Tabuľka**

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

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

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

Jedlá pripravované horúcim vzduchom eco 	Príslušenstvo	Výška	Teplota v °C	Čas trvania v minútach
<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
Kysnuté cesto na plechu so suchým obložením	Plech na pečenie	3	170-190	25-35
Jemné cesto na plechu so suchým obložením	Plech na pečenie	3	180-200	20-30
Piškótová roláda	Plech na pečenie	3	170-190	15-25
Piškótový korpus, 2 vajcia	Forma na ovocnú tortu	2	150-170	20-30
Torta z piškótového cesta, 6 vajec	Forma s vyberacím dnom	2	150-170	40-50
Pečivo z lístkového cesta	Plech na pečenie	3	180-200	20-30
Suché pečivo	Plech na pečenie	3	130-150	15-25
Striekané pečivo	Plech na pečenie	3	140-150	30-45
Pečivo z odpaľovaného cesta	Plech na pečenie	3	210-230	35-45
Žemle, ražná múka	Plech na pečenie	3	200-220	20-30
<b>Nákypy</b>				
Zapekané zemiaky	Nákypová forma	2	160-180	60-80
Lasagne	Nákypová forma	2	180-200	40-50
<b>Zmrazené výrobky</b>				
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
<b>Mäso</b>				
Dusené hovädzie mäso, 1,5 kg	Zakrytý riad	2	190-210	130-150
Bravčové mäso, krkovička, 1 kg	Nezakrytý riad	2	190-210	110-130
Tefacie mäso, vrchný šál, 1,5 kg	Nezakrytý riad	2	190-210	110-130
<b>Ryby</b>				
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

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

## Likvidácia v súlade s predpismi na ochranu životného prostredia

Obal zlikvidujte v súlade s predpismi na ochranu životného prostredia.



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

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

# Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu

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


## Upozornenia

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

## Koláče a pečivo

### Pečenie na jednej úrovni

Na pečenie koláčov je najvhodnejší horný/dolný ohrev .

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

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

### Pečenie na viacerých úrovniach

Používajte 3D-horúci vzduch .

Výšky zasunutia pri pečení na 2 úrovniach:

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

Výšky zasunutia pri pečení na 3 úrovniach:

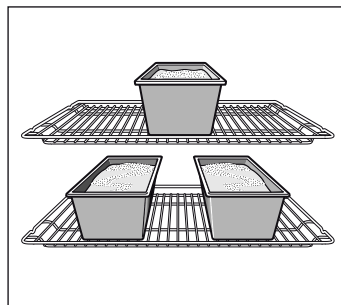
- Plech na pečenie: výška 5

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

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

V tabuľkách nájdete mnoho návrhov na prípravu jedál.

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



### Formy na pečenie

Najvhodnejšie sú tmavé formy z kovu.

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














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

### Tabuľky

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

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

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

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

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

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





Drobné pečivo	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v minútach
Suché pečivo	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	25-35
	univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1	☒	140-150	30-45
	2 plechy na pečenie + univerzálny pekáč	5+3+1	☒	130-140	35-50
Makrónky	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
Mufiny	rošt splechom na mufiny	3	☐	180-200	20-25
	2 rošty splechmi na mufiny	3+1	☒	160-180	25-30
Pečivo zodpaľovaného cesta	plech na pečenie	2	☐	210-230	30-40
Pečivo zlístkového 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	☐	190-210	20-30
	univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1	☒	160-180	25-35





## Chlieb ažemle

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

Nikdy nelejte do horúcej rúry na pečenie vodu.

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

## Tipy na pečenie

Chcete piecť podľa vlastného receptu.	Zamerajte sa na podobné druhy pečiva v tabuľke s údajmi o pečení.
Nasledovným spôsobom zistíte, či je trený koláč prepečený.	Približne 10 minút pred uplynutím času pečenia uvedeného v recepte pichnite špajľou do koláča v mieste, kde je najvyšší. Ak sa na drevo cesto neprilepí, koláč je hotový.
Koláč je spľasnutý	Nabudúce použijete 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 použijete 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 použijete, ak máte k dispozícii, hlbší univerzálny pekáč.
Drobné pečivo z kysnutého cesta sa pri pečení po stranách zlepuje.	Kúsky pečiva by od seba mali byť vzdialené cca 2 cm. Bude tak dostatok miesta, aby pečivo pekne vykyslo a zo všetkých strán zhnedlo.
Ak ste piekli na viacerých úrovniach: Na hornom plechu je pečivo tmavšie ako na spodnejšom.	Pri pečení na viacerých úrovniach používajte vždy 3D-horúci vzduch  . Súčasne vložené plechy do rúry nemusia byť hotové v rovnakom čase.
Pri pečení šťavnatých koláčov sa vytvára kondenzovaná voda.	Pri pečení môže vzniknúť vodná para, Uniká cez dvierka. Vodná para sa môže zrážať na ovládacom paneli alebo na susediacom nábytku a odkvapkávať ako kondenzovaná voda. Je to fyzikálne podmienené.

## Mäso, hydina, ryby

### Nádoba

Môžete používať akýkoľvek riad odolný voči teplu. Na prípravu väčších pečenok 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.

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

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

Steaky soľte až po grilovaní.

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

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

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

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

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

## Mäso

Po uplynutí polovice času mäso obráťte.

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

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

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

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

Mäso	Hmotnosť	Príslušenstvo ariad	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C, stupeň grilovania	Čas trvania v minútach
Mäso zdiviaka	1,5 kg	zakryté	2	☐	180-200	140
Pečená jelenina	1,5 kg	zakryté	2	☐	180-200	130
Králik	2,0 kg	zakryté	2	☐	220-240	60
<b>Mleté mäso</b>						
Fašírka	z 500g mäsa	odkryté	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 2/3 uvedeného času obráťte.

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

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

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

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

### Ryby

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

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

K rybiemu filé pridajte pred dusením niekoľko polievkových lyžíc tekutiny.

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

## Tipy na pečenie a grilovanie

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

Riad postavte vždy na rošt.

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

zostane čistejší.

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

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

## Hotové výrobky

Riadte sa pokynmi výrobcu uvedenými na obale.

Ak nádobu 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 trvania v minútach
<b>Pizza, zmrazená</b>					
Pizza steným korpusom	univerzálny pekáč	2		200-220	15-25
	univerzálny pekáč + rošt	3+1		180-200	20-30
Pizza shrubým korpusom	univerzálny pekáč	2		190-210	20-30
	univerzálny pekáč + rošt	3+1		170-190	25-35
Pizzová bageta	univerzálny pekáč	3		190-210	20-30
Minipizza	univerzálny pekáč	3		190-210	10-20
<b>Pizza, chladená</b>					
Pizza (predhriat)	univerzálny pekáč	3		190-210	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		200-220	20-25
Rösti (zemiakové placky), plnené zemiakové taštičky	univerzálny pekáč	3		210-230	15-25

Jedlo	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v minútach
<b>Pečivo, zmrazené</b>					
Žemle, bageta	univerzálny pekáč	3	☐	180-200	10-20
Praclíky, (surové polotovary)	univerzálny pekáč	3	☐	210-230	15-25
<b>Pečivo, predpečené</b>					
Zapečená žemľa, zapečená bageta	univerzálny pekáč	2	☐	190-210	10-20
	univerzálny pekáč + rošt	3+1	☒	160-180	20-25
<b>Obaľované 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	☐	200-220	35-40

## Špeciálne jedlá

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

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

### Príprava jogurtu

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

4. Varný priestor predhrejte podľa uvedených údajov.

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

### Kysnutie cesta

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

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

## Rozmrazovanie

Čas rozmrazovania závisí od druhu množstva potravín.

Riadte sa pokynmi výrobcu uvedenými na obale.

Zmrazené potraviny vyberte z obalu avo vhodnej nádobe postavte na rošt.

Hydinu položte na tanier prsnou stranou nadol.

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

Jedlo	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota
<b>Chúlostivé mrazené potraviny</b> napr. šľahačkové torty, krémové torty, torty sčokoládovou alebo cukrovou polevou, ovocie atď.	rošt	1	☐	Volič teploty zostáva vypnutý
<b>Ostatné mrazené potraviny</b> Kurča, údeniny amäso, chlieb ažemle, koláče aíné pečivo	rošt	1	☒	50 °C

## 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 bylínok, očistených	univerzálny pekáč + rošt	3+1	☒	80 °C	cca 1½ hod

## Zaváranie

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

### Pozor!

Nepoužívajte väčšie alebo vyššie poháre. Viečka by mohli prasknúť.

Používajte len kvalitné ovocie a zeleninu. Dôkladne ich umyte.

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

### Príprava

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

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

### Zelenina

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

Do varného priestoru nedávajte viac ako šesť pohárov.

### Nastavenie

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

### Zaváranie

#### Ovocie

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

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

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

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

### Vyberte poháre

Po zavarení vyberte poháre z varného priestoru.

### Pozor!

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

## Akrylamid v potravinách

Akrylamid vzniká predovšetkým pri zohriatí pripravovaných obilninových a zemiakových produktov na vysoké teploty, napr. vyprážaných zemiačikov, hranolčekov, hriatok, 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 žltok obmedzuje tvorbu akrylamidu.
Hranolčky z rúry na pečenie	Rozmiestniť na plech rovnomerne a v jednej vrstve. Piečť 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:

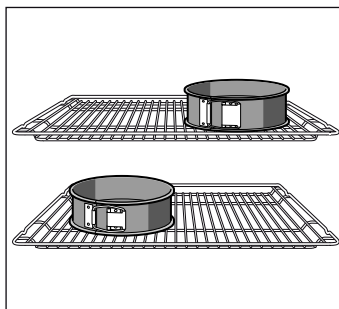
Súčasne vložené plechy do rúry nemusia byť hotové v rovnakom čase.

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

\* Na predhrievanie nepoužívajte rýchloohrev.

## Grilovanie

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

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

\* Po uplynutí 2/3 času obrátiť.



**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

**[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)**



9000924498