

## Návod k použití

---

---

**HB 23AB650J**

**HB 23AB550J**

---

---

## **Aby byla z vaření stejná radost jako z jídla**

Přečtěte si ,prosím, tento návod k použití. Budete moci využít všechny technické výhody Vaší nové trouby.

Ukážeme vám krok za krokem, jak ji nastavit. Je to zcela jednoduché.

Pro často připravovaná jídla naleznete v tabulkách hodnoty nastavení a výšky zasunutí příslušenství a nádobí. Všechno testováno v našem kuchařském studiu.

A pokud se vyskytne závada – zde naleznete informace, jak můžete sami odstranit malé závady.

Podrobný obsah Vám pomůže se rychle zorientovat.

A nyní dobrou chuť.

---

# Obsah

<b>Bezpečnostní pokyny</b>	<b>5</b>
Před montáží	5
Pokyny ohledně Vaší bezpečnosti	5
Příčiny škod	7
Ovládací panel	8
 <b>Nová pečicí trouba</b>	 <b>8</b>
Tlačítka a ukazatelé	9
Volič funkce	9
Volič teploty	10
Varný prostor	11
Příslušenství	11
 <b>Před prvním použitím</b>	 <b>15</b>
Čištění příslušenství	15
Zahřátí pečicí trouby	15
Nastavení času	15
 <b>Nastavení pečicí trouby</b>	 <b>16</b>
Druh ohřevu a teplota	16
Rychloohřev	17
 <b>Nastavení časových funkcí</b>	 <b>18</b>
Kuchyňský budík	18
Doba trvání	19
Konečný čas	21
Čas	23
 <b>Dětská pojistka</b>	 <b>24</b>
 <b>Změna základních nastavení</b>	 <b>25</b>
 <b>Údržba a čištění</b>	 <b>26</b>
Čisticí prostředky	26
Odpojení grilovacích topných těles	28
Vysazení a zavěšení závěsných roštů	29
Vysazení a zavěšení dvířek pečicí trouby	30
Demontáž a montáž skleněných tabulí	32

<b>Co dělat v případě závady? .....</b>	<b>34</b>
Tabulka závad .....	34
Výměna žárovky na horní stěně pečicí trouby .....	35
Skleněný kryt .....	36
<b>Zákaznický servis .....</b>	<b>36</b>
<b>Tipy jak šetřit energii a životní prostředí.....</b>	<b>37</b>
Ekologická likvidace .....	37
Jak ušetřit energii .....	37
<b>Otestovali jsem pro Vás v našem kuchyňském studiu.....</b>	<b>38</b>
Koláče a pečivo .....	38
Tipy pro pečení .....	43
Maso, drůbež, ryby .....	44
Tipy pro pečení a grilování .....	50
Nákypy, gratinované pokrmy, toasty .....	51
Hotové výrobky .....	52
Speciální pokrmy .....	53
Rozmrazování .....	54
Sušení .....	54
Zavařování .....	55
<b>Akrylamid v potravinách.....</b>	<b>57</b>
<b>Zkušební pokrmy .....</b>	<b>58</b>

Deklarovaná hodnota emise hluku tohoto spotřebiče je 50 dB (A), což představuje váženou hladinu akustického výkonu Lwa vzhledem k referenčnímu akustickému výkonu 1pW.

Případné technické změny, tiskové chyby a odlišnosti ve vyobrazení jsou vyhrazeny bez upozornění. Aktuální návod najdete na webových stránkách [www.siemens-home.com/cz](http://www.siemens-home.com/cz).

---

# Bezpečnostní pokyny

Přečtěte si, prosím, pozorně tento návod k použití. Návod k použití a montážní návod pak pečlivě uschovejte. Pokud budete spotřebič předávat dál, přiložte oba návody.

---

## Před montáží

### Škody během přepravy

Po vybalení spotřebič přezkoušejte. V případě poškození během přepravy nesmíte spotřebič zapojit.

### Elektrické připojení

Elektrické zapojení smí provádět pouze koncesovaný odborník. Pokud je spotřebič nesprávně připojený, zaniká v případě škody nárok na záruku.

---

## Pokyny ohledně Vaší bezpečnosti

Tento spotřebič je určen pouze pro použití v domácnosti. Spotřebič používejte výhradně k přípravě pokrmů.

Dospělí a děti nesmí spotřebič používat bez dozoru,

- pokud nejsou tělesně či duševně schopní nebo
- nemají potřebné znalosti a zkušenosti.

Nikdy nedovolte dětem, aby si hrály se spotřebičem.

## **Horký varný prostor**

### **Nebezpečí popálení!**

Nikdy se nedotýkejte horkých vnitřních ploch ve varném prostoru ani topných těles. Dvířka spotřebiče otevírejte opatrně. Mohla by unikat horká pára.

Udržujte malé děti mimo dosah spotřebičů.

### **Nebezpečí požáru!**

Do varného prostoru nikdy neukládejte hořlavé předměty.

Nikdy neotvírejte dvířka spotřebiče, když uvnitř začne vznikat dým. Vypněte spotřebič. Vytáhněte síťovou zástrčku, nebo vypněte pojistku v pojistkové skřínce.

### **Nebezpečí zkratu!**

Nikdy neskřípněte přírodní kabel horkými dvířky spotřebiče. Může se poškodit kabelová izolace.

### **Nebezpečí opaření!**

Nikdy nelijte do horkého varného prostoru vodu. Vznikla by horká pára.

### **Nebezpečí popálení!**

Nikdy nepoužívejte k přípravě pokrmů velké množství nápojů s vysokým procentem alkoholu. Alkoholové páry se mohou ve varném prostoru vznítit. Používejte pouze malé množství nápojů s vysokým procentem alkoholu a dvířka spotřebiče otevírejte opatrně.

## **Horké příslušenství a nádoby**

### **Nebezpečí popálení!**

Horké příslušenství a nádoby z varného prostoru nikdy nevyndávejte bez chňapky.

## **Neodborné opravy**

### **Nebezpečí způsobené elektrickým proudem!**

Neodborné opravy jsou nebezpečné. Opravy smí vykonávat výhradně technik zákaznického servisu vyškolený naší společností.

Je-li spotřebič vadný, vytáhněte síťovou zástrčku, popř. vypněte pojistku v pojistkové skříni. Zavolejte servis.

---

## Příčiny škod

### **Príslušenství, fólie, pečicí papír nebo nádoby na dně pečicího prostoru**

Na dno trouby nepokládejte žádné příslušenství. Na dno trouby nepokládejte fólii jakéhokoli druhu ani papír na pečení. Pokud je nastavená teplota nad 50 °C, nestavte na dno trouby žádné nádoby. Hrozí hromadění tepla. Doby pečení pak již nesouhlasí a poškozuje se smalt.

### **Voda v horkém pečicím prostoru**

Nikdy nelijte do horké trouby vodu. Vznikla by pára. Změnou teploty by mohlo dojít k poškození smaltu.

### **Vlhké potraviny**

V uzavřené troubě neuchovávejte po delší dobu vlhké potraviny. Poškodil by se smalt.

### **Ovocná šťáva**

Velmi šťavnaté ovocné koláče nekladte na plech příliš hustě. Šťáva z ovoce kapající z plechu by způsobila skvrny, které již nelze odstranit. Pokud možno používejte univerzální vysoký plech.

### **Chladnutí trouby s otevřenými dvířky**

Troubu nechávejte vychladnout pouze zavřenou. I když dvířka pečicí trouby jen pootevřete, může časem dojít k poškození okolního nábytku.

### **Silně znečištěné těsnění trouby**

Je-li těsnění dvířek trouby silně znečištěno, dvířka trouby správně nedovírají. Mohlo by dojít k poškození okolního nábytku. Těsnění pečicí trouby udržujte vždy v čistotě.

### **Dvířka od trouby jako sedátko nebo odkládací plocha**

Na otevřená dvířka trouby nestoupejte ani nesedejte. Na dvířka trouby nestavte žádné nádoby ani příslušenství.

### **Přeprava přístroje**

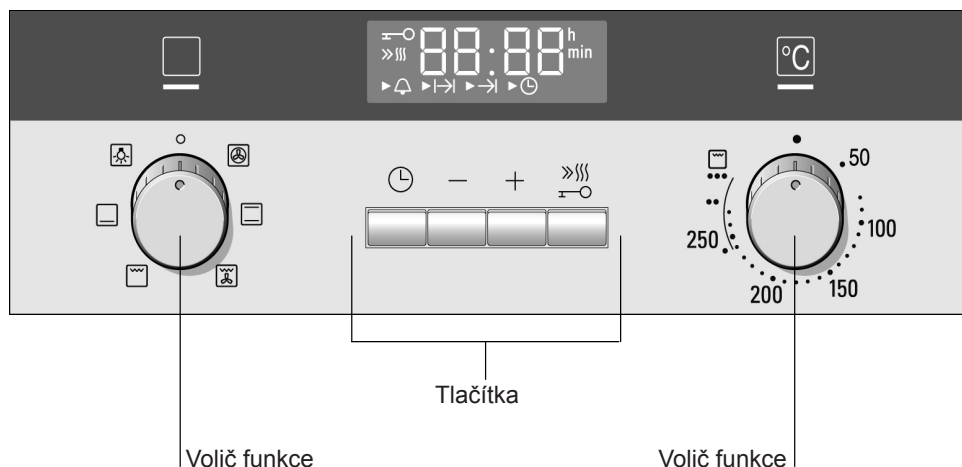
Spotřebič nepřenášejte ani nedržte za madlo dvířek. Madlo dvířek by nevydrželo váhu spotřebiče a mohlo by se ulomit.

# Nová pečicí trouba

Zde se seznámíte se svou novou pečicí troubou. Vysvětlíme vám funkce ovládacího panelu a jednotlivé ovládací prvky. Najdete zde informace o varném prostoru a příslušenství.

## Ovládací panel

Zde vidíte přehled ovládacího panelu. Nikdy se nezobrazí všechny ukazatele najednou. Podle typu přístroje jsou možné odchylky v podrobnostech.








## Voliče

Ovládací knoflíky jsou zápusťné. Pro zasunutí a vysunutí stiskněte ovládací knoflík v nulové poloze.




## Tlačítka a ukazatele

Tlačítka nastavujete různé funkce.  
Na displeji se zobrazí nastavené hodnoty.





Tlačítko	Použití
 Časové funkce	Vybrání kuchyňského budíku  , doby trvání $I \rightarrow I$ , konečného času $\rightarrow I$ a hodin  .
- Minus	Snížit nastavované hodnoty.
+ Plus	Zvýšit nastavované hodnoty.
 Rychloohřev  Dětská pojistka	Rychloohřev trouby. Zablokuje a uvolní ovládací panel.




Nastavená délka je zobrazena šipkou ► před příslušným symbolem.

Výjimka: symbol  pro dobu se rozsvítí jen při úpravě času.

## Volič funkce

Voličem funkce nastavujete druh ohřevu.

Tlačítko	Použití
 Nulová poloha	Trouba je vypnutá.
 3D Horký vzduch*	Pro koláče a pečivo na jedné až třech úrovních. Ventilátor rozhání teplo z kruhového topného tělesa na zadní stěně stejnoměrně po celé troubě.
 Horní/dolní ohřev	Pro koláče, nákypy a libové kousky pečeně, např. hovězí nebo zvěřinu, na jedné úrovni. Teplo sálá stejnoměrně shora i zdola.
 Gril s cirkulací vzduchu	Pro pečení masa, drůbeže a ryb vcelku. Grilovací topné těleso a ventilátor se střídavě zapínají a vypínají. Ventilátor víří horký vzduch kolem pokrmu.



Tlačítko	Použití
 Velkoplošný gril	Pro grilování steaků, párků, toastů a kousků ryb. Ohřívá se celá plocha pod grilovacím topným tělesem.
 Dolní ohřev	Pro dopékání nebo zhnědnutí. Teplo sálá zdola.
 Osvětlení pečicí trouby	Zapnutí osvětlení pečicí trouby.

\* Druh ohřevu, kterým se dle normy EN50304 určuje energetická třída.

Při nastavování se zapne osvětlení pečicí trouby ve varném prostoru.

## Volič teploty

Voličem teplotu nastavujete teplotu a stupeň grilování.

Poloha	Význam
 Nulová poloha	Pečicí trouba nehřeje.
50-270 Rozsah teplot	Teplota ve varném prostoru v °C.
•, ••, ••• Stupně grilování	Stupně grilování pro velkoplošný gril  . • = stupeň 1, slabý •• = stupeň 2, střední ••• = stupeň 3, silný


Při vyhřívání trouby svítí kontrolka nad voličem teploty.  
Kontrolka nesvítí, když byla dosažena nastavená teplota.

---

## Varný prostor

Ve varném prostoru se nachází osvětlení pečicí trouby. Chladicí ventilátor chrání pečicí troubu před přehřátím.

### Osvětlení pečicí trouby

Během provozu svítí ve varném prostoru osvětlení. Polohou  na voliči funkce můžete osvětlení zapnout bez topení.

### Chladicí ventilátor

Chladicí ventilátor se zapíná a vypíná podle potřeby. Teplý vzduch uniká dvířky. Pozor! Nezakrývejte větrací štěrby. Jinak hrozí přehřátí pečicí trouby.

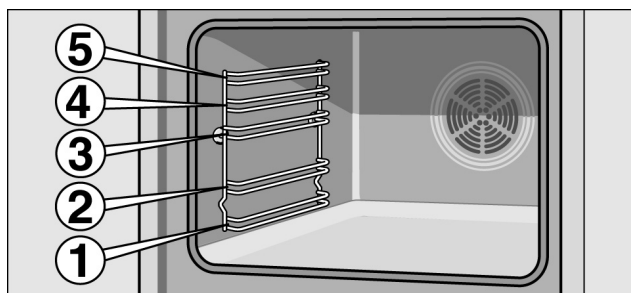
Aby varný prostor po pečení rychleji vychladl, chladicí ventilátor ještě určitou dobu běží.

---

## Příslušenství

Příslušenství lze zasunout do pečicí trouby do 5 různých výšek.

Příslušenství můžete ze dvou třetin vytáhnout, aniž by se překlápilo. Tak lze pokrmy snadno vyjmout.



Když je příslušenství horké, může se zdeformovat. Po vychladnutí deformace zmizí a nemá žádný vliv na funkci.

Příslušenství lze zakoupit u zákaznického servisu, ve specializované prodejně. Uveďte číslo HZ.



### **Rošt**

pro nádoby, koláčové formy, pečení, grilované pokrmy a hlubokozmrazené pokrmy.

Rošt zasuňte zakřivenou částí  dolů.



### **Smaltovaný plech na pečení**

Pro koláče a cukroví.

Plech na pečení zasuňte do pečicí trouby zkosením ke dvířkům.



### **Univerzální pánev**

Na šťavnaté koláče, pečivo, hlubokozmrazené pokrmy a velké pečinky.

Grilujete-li přímo na roštu, můžete jej rovněž použít jako zachycovací nádobu pro tuk.

Univerzální pánev zasuňte do pečicí trouby zkosenou stranou k dvířkům.

### **Zvláštní příslušenství**

Zvláštní příslušenství můžete zakoupit u zákaznického servisu nebo ve specializovaných prodejnách.

Rozsáhlou nabídku k Vaší pečicí troubě naleznete v našich prospektech nebo na internetu.

Nahlédněte do prodejných podkladů.

Rošt HZ 334000

Pro nádoby, koláčové formy, pečeně, grilované pokrmy a hlubokozmrazené pokrmy.

Smaltovaný plech na pečení  
HZ 331000

Pro koláče a cukroví.

Univerzální pánev  
HZ 332000

Na šťavnaté koláče, pečivo, hlubokozmrazené pokrmy a velké pečinky. Můžete jej rovněž použít jako zachycovací nádobu pro tuk.

Vkládací rošt HZ 324000

Pro pečeně. Rošt vždy postavte na univerzální vysoký plech. Zachytí se tak odkapávající tuk a šťáva z masa.

Grilovací plech HZ 325000

Pro grilování místo roštu nebo k zachycení odkapávajícího tuku, aby nedošlo k přílišnému znečištění pečicí trouby. Grilovací plech používejte pouze na univerzální pánvi.  
Grilování na grilovacím plechu: Používejte pouze ve výškách zasunutí 1, 2 a 3. Grilovací plech k zachycení odkapávajícího tuku: Univerzální pánev zasuňte s grilovacím plechem pod rošt.

Skleněný pekáč HZ 336000

Hluboký pečicí plech ze skla. Výborně se hodí i jako servírovací nádoba.

Smaltovaný pečicí plech s nepřilnavým povrchem HZ 331010	Koláče a cukroví se snadněji uvolní z pečicího plechu. Plech na pečení zasuňte do pečicí trouby zkosením ke dvířkům.
Univerzální pánve s nepřilnavým povrchem HZ 332010	Plech na pečení zasuňte do pečicí trouby zkosením ke dvířkům.
Forma na pizzu HZ 317000	Ideální pro pizzu, zmrazené potraviny nebo velké kulaté koláče. Formu na pizzu můžete používat namísto univerzální pánve. Formu postavte na rošt a řiďte se údaji uvedenými v tabulce.
Pečicí kámen HZ 327000	Pečicí kámen je výborně vhodný pro přípravu doma pečeného chleba, housek a pizzy, které mají mít křupavý spodek. Pečicí kámen musí být vždy předehřátý na doporučenou teplotu.
Profesionální pánve s vkladacím roštem HZ 333000	Mimořádně vhodná pro přípravu velkého množství.
Víko pro profesionální pánve HZ 333001	Díky víku se z profesionálního pánve stává profesionální pekáč.
Skleněný pekáč HZ 915001	Skleněný pekáč je vhodný pro dušené pokrmy a nákypy, připravované v pečicí troubě. Je vhodný především pro programovací nebo pečicí automatiku.
Kovový pekáč HZ 26000	Pekáč je přizpůsobený pro pečicí zónu sklokeramické varné desky. Je vhodný pro vaření se senzory, ale i pro programovací nebo pečicí automatiku. Pekáč je zvenku smaltovaný a zevnitř má nepřilnavý povrch.
Univerzální pekáč HZ 390800	Pro mimořádně velké porce nebo pro velké množství porcí. Pekáč je zvenku ze šedého smaltu se skleněným víkem vhodným do pečicí trouby. Skleněné víko lze použít jako zapékací formu.
2-násobný teleskopický výsuv HZ 338250	Pomocí výsuvných kolejnic ve výšce 2 a 3 můžete příslušenství více vytáhnout, aniž by se překlopilo.
3-násobný teleskopický výsuv HZ 338352	Pomocí výsuvných kolejnic ve výšce 2 a 3 můžete příslušenství více vytáhnout, aniž by se překlopilo.
3-násobný plně teleskopický výsuv HZ 338356	Pomocí výsuvných kolejnic ve výšce 1, 2 a 3 můžete příslušenství zcela vytáhnout, aniž by se překlopilo.

## **Zboží ze zákaznického servisu**

Pro své domácí spotřebiče si můžete u zákaznického servisu nebo ve specializované prodejně zakoupit vhodné ošetřovací a čisticí prostředky nebo ostatní příslušenství. Uvedte příslušné číslo zboží.

Utěrky pro nerezový povrch Zboží č. 311134	Zabraňuje usazování nečistot. Optimální ošetření ploch spotřebičů z nerezové oceli díky impregnaci speciálním olejem.
Čisticí gel na pečicí trouby a gril Zboží č. 463582	K čištění vnitřku trouby. Gel je bez zápachu.
Utěrka z mikrovlákná se strukturou Zboží č. 460770	Mimořádně vhodný pro čištění choulostivých povrchů, jako např. sklo, sklokeramika, nerezová ocel nebo hliník. Utěrka z mikrovlákná odstraňuje v jednom kroku zbytky vody a mastné nečistoty.
Pojistka dvířek Zboží č. 612594	Aby dvířka pečicí trouby nemohly otevřít děti. V závislosti na dvířkách spotřebiče se pojistka přišroubuje různě. Řiďte se listem, který je přiložený k pojistce dveří.

---


# Před prvním použitím


Zde se dozvíte, co musíte udělat, než začnete poprvé vařit s vaší novou pečicí troubou.

Přečtěte si předtím kapitolu „Bezpečnostní pokyny“.

---

## Nastavení času

Po připojení svítí na displeji symbol  a 4 nuly. Nastavte aktuální čas.


1. Stiskněte tlačítko .  
Na ukazateli se zobrazí čas 12:00.

2. Tlačítkem + nebo – nastavte čas.

Po několika sekundách bude nastavený čas převzat.

---

## Zahřátí pečicí trouby

Aby se odstranila vůně novoty, zahřejte prázdnou, uzavřenou pečicí troubu. Ideální je hodina při horním / dolním ohřevu  s 240 C.

Zkontrolujte, zda v troubě nezůstaly zbytky obalu.

1. Nastavte voličem funkce horní / dolní ohřev .

2. Nastavte voličem teploty 240 °C.

Po hodině pečicí troubu vypněte. Otočte volič funkce do nulové polohy.

---

## Čištění příslušenství

Před prvním použitím příslušenství vyčistěte důkladně pomocí mycího roztoku a měkké utěrky.

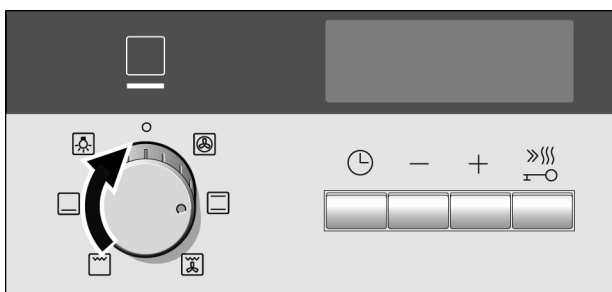
# Nastavení pečicí trouby

Máte různé možnosti, jak vaši pečicí troubu nastavit. Zde vám vysvětlíme, jak nastavit požadovaný druh ohřevu a teplotu nebo stupeň grilování. Můžete pro váš pokrm nastavit dobu trvání a konečný čas. K tomu prosím viz kapitolu „Časové funkce“.

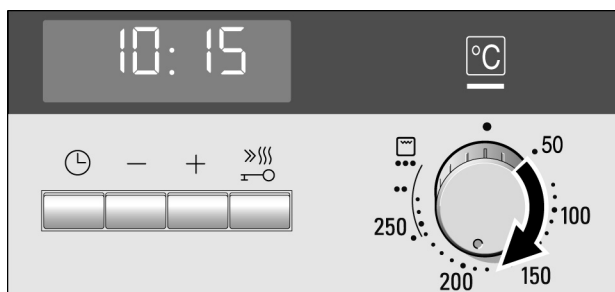
## Druh ohřevu a teplota

Příklad na obrázku: horní/dolní ohřev při 190 °C.

1. Nastavte voličem funkce druh ohřevu.



2. Nastavte voličem teploty teplotu nebo stupeň grilování.



Pečicí trouba začne hřát.



**Vypnutí pečicí trouby**

Otočte volič funkce do nulové polohy.

**Změna nastavení**

Druh ohřevu a teplotu nebo stupeň grilování můžete kdykoliv změnit příslušným voličem.

---

## Rychloohřev

Rychloohřevem dosáhne vaše pečicí trouba nastavené teploty zvlášť rychle.

Používejte rychloohřev při nastavených teplotách nad 100 °C. Vhodné jsou druhy ohřevu:


■ 3D horký vzduch 

■ horní/ dolní ohřev 


Abyste dosáhli rovnoměrného výsledku vaření, dávejte váš pokrm do varného prostoru až po ukončení rychloohřevu.

1. Nastavte druh ohřevu a teplotu.

2. Stiskněte tlačítko .

Na ukazateli svítí symbol . Pečicí trouba začne hřát.


**Ukončení rychloohřevu**

Zazní akustický signál. Symbol  na ukazateli zhasne. Dejte váš pokrm do pečicí trouby.

**Přerušení rychloohřevu**



Stiskněte tlačítko . Symbol  na ukazateli zhasne.


# Nastavení časových funkcí

Vaše pečicí trouba má různé časové funkce. Tlačítkem  vyvoláte menu a přepínáte se mezi jednotlivými funkcemi. Jak dlouho můžete nastavovat, svítí všechny časové symboly. Šipka ► ukazuje zvolenou funkci. Pokud u symbolu vidíte šipku ►, můžete zvolené nastavení tlačítkem + nebo - měnit.


## Kuchyňský budík

Budík můžete používat jako kuchyňský budík. Běží nezávisle na pečicí troubě. Kuchyňský budík má vlastní signál. Tak slyšíte, zda kuchyňský budík nebo doba trvání uběhla.

1. Jednou stiskněte tlačítko .  
Na displeji vidíte symbol času; šipka ► leží před .
2. Tlačítkem + nebo - nastavte čas budíku.  
Nastavená hodnota tlačítka + = 10 minut  
Nastavená hodnota tlačítka - = 5 minut

Po několika sekundách je nastavená hodina uložena. Budík se zapne. Na displeji vidíte ► a budík viditelně odměřuje čas. Ostatní symboly nesvítí.

### Čas kuchyňského budíku uběhl

Zazní akustický signál. Na displeji se zobrazí 00:00. Tlačítkem  kuchyňský budík vypnete.


### Změna času kuchyňského budíku






Tlačítkem + nebo - čas kuchyňského budíku změřte. Po několika sekundách bude změna převzata.

### Smazání času kuchyňského budíku

Tlačítkem - vraťte čas kuchyňského budíku zpátky na 00:00. Po několika sekundách bude změna převzata. Kuchyňský budík je vypnutý.

## Zjištění časových nastavení


Pokud jste nastavili více funkcí trvání doby, na displeji vidíte odpovídající symboly. Budík viditelně odměřuje čas. Před symbolem  se zobrazí šipka ► a budík dál odměřuje čas.


Ke kontrole nastavení budíku , délky , doby konce pečení  nebo aktuálního času  stiskněte opakovaně tlačítko , až se šipka ► nastaví před požadovaný symbol. Po několika sekundách na displeji uvidíte zvolenou hodnotu.

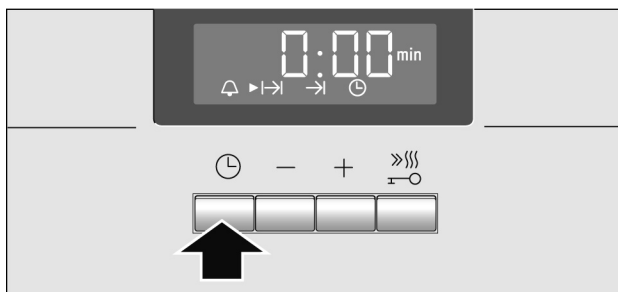
## Doba trvání

Dobu vaření vašeho pokrmu můžete nastavit na pečicí troubě. Když doba uběhne, pečicí trouba se automaticky vypne, tak nemusíte přerušovat jiné práce, abyste pečicí troubu vypnuli. Doba vaření nebude nechtěně překročena.

Příklad na obrázku: Doba trvání 45 minut.

1. Voličem funkce nastavte druh ohřevu.
2. Nastavte voličem teploty teplotu nebo stupeň grilování.
3. Dvakrát stiskněte tlačítko .

Na ukazateli se zobrazí 00:00. Rozsvítí se symbol času a šipka ► leží před .



4. Tlačítkem + nebo – nastavte dobu trvání.

Nastavená hodnota tlačítka + = 30 minut

Nastavená hodnota tlačítka - = 10 minut



Po několika sekundách se pečicí trouba spustí. Displej odměřuje čas a svítí symbol ►|→|. Ostatní symboly času zhasnou.

**Doba trvání uběhla**

Zazní akustický signál. Pečicí trouba přestane hřát. Na ukazateli se zobrazí 00:00.

Stiskněte tlačítko ⌚. Tlačítkem + nebo – můžete opět nastavit dobu trvání.

Nebo stiskněte dvakrát tlačítko ⌚ a otočte volič funkce do nulové polohy. Pečicí trouba je vypnutá.

**Změna doby trvání**

Tlačítkem + nebo – změňte dobu trvání. Po několika sekundách bude doba převzata.

Pokud je nastaven kuchyňský budík, stiskněte předním tlačítko ⌚.

**Smazání doby trvání**

Tlačítkem – vraťte dobu trvání až na 00:00.

Po několika sekundách bude změna převzata. Doba trvání je smazána.

Pokud je nastaven kuchyňský budík, stiskněte předním tlačítko ⌚.

## Zjištění časových nastavení

Pokud je nastaveno více funkcí trvání doby, na displeji můžete vidět odpovídající symboly. Šipka ► leží viditelně před symbolem funkce doby trvání.

Ke kontrole nastavení budíku ⏰, délky |→|, času konce →| pečení nebo aktuálního času ⌚ stiskněte opakovaně tlačítko ⌚, až se šipka ► nastaví před požadovaný symbol. Po několika sekundách uvidíte na displeji zvolenou hodnotu.

## Konečný čas

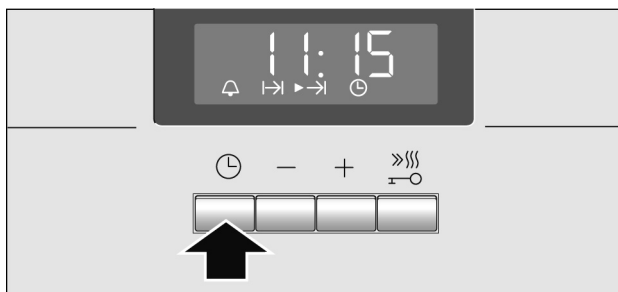
Čas, kdy má být váš pokrm hotov, můžete posunout. Pečicí trouba se spustí a bude v požadovaný čas hotová. Můžete např. ráno dát váš pokrm do varného prostoru a nastavit tak, aby byl v poledne hotový.

Dávejte pozor ona to, aby potraviny nebyly příliš dlouho ve varném prostoru, aby se nezkazily.

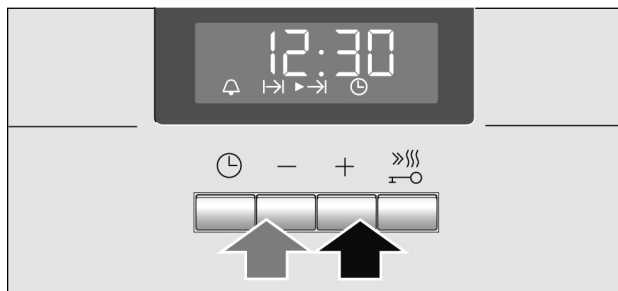
Příklad na obrázku: je 10:30 hodin, doba trvání je 45 minut a pečicí trouba má být hotová v 12:30.

1. Nastavte volič funkce.
2. Nastavte volič teploty.
3. Dvakrát stiskněte tlačítko ⌚.
4. Tlačítkem + nebo – nastavte dobu trvání.
5. Stiskněte tlačítko ⌚.

Šipka ► leží před →|. Zobrazí se čas, kdy bude pokrm hotov.



6. Tlačítkem + nebo – posuňte konečný čas na později.



Po uplynutí několika sekund pečicí trouba ukáže nastavení a přejde do režimu standby. Na displeji vidíte dobu, kdy bude pokrm hotov a šipka ► leží před symbolem →|. Symboly 🔔 a ⌚ zhasnou. Jakmile se trouba aktivuje, čas ubíhá a šipka ► leží před symbolem I→|. Symbol →| zhasne.

#### Doba trvání uběhla

Zazní akustický signál. Pečicí trouba přestane hřát. Na ukazateli hodin se zobrazí 0:00.

Stiskněte tlačítko ⌚. Tlačítkem + nebo – můžete opět nastavit dobu.

Nebo stiskněte dvakrát tlačítko ⌚ a otočte volič funkce do nulové polohy. Pečicí trouba je vypnutá.

#### Změna konečného času

Tlačítkem + nebo – změňte dobu trvání. Po několika sekundách bude doba převzata.

Pokud je nastaven kuchyňský budík, stiskněte předtím dvakrát tlačítko ⌚.

Konečný čas neměňte, když doba již ubíhá. Výsledek vaření by nesouhlasil.




#### Smazání konečného času

Tlačítkem – vraťte zpátky konečný čas na aktuální čas. Po několika sekundách bude změna převzata. Pečicí trouba se spustí.

Pokud je nastaven kuchyňský budík, stiskněte předtím dvakrát tlačítko ⌚.


## Zjištění časových nastavení


Pokud je nastaveno více časových funkcí, svítí příslušné symboly na ukazateli. Šipka ► leží před symbolem délky trvání pečení.

Ke kontrole budíku , délky  $I \rightarrow I$ , doby konce pečení  $\rightarrow I$  nebo aktuální čas , opakovaně stiskněte tlačítko , dokud šipka ► neleží před požadovaným symbolem. Displej po několika minut ukazuje zvolený symbol.

---

## Čas



Po přerušení napájení svítí na displeji symbol  a tři nuly.

1. Stiskněte tlačítko .  
Na ukazateli se zobrazí čas 12:00.
2. Tlačítkem + nebo – změňte čas.

Po několika sekundách bude nastavený čas převzat.

## Změna času

Nesmí být nastavena žádná jiná časová funkce.

1. Čtyřikrát stiskněte tlačítko .  
Displej ukazuje symbol času, šipka ► leží před .
2. Tlačítkem + nebo – čas změňte.

Po několika sekundách bude nastavený čas převzat.

## Vypnutí hodin

Zobrazení času můžete vypnout. Bude se zobrazovat pouze tehdy, když je pečicí trouba zapnutá. O tom si přečtěte v kapitole Základní nastavení.

# Dětská pojistka


Aby děti nemohly nedopatřením pečicí troubu zapnout, má pečicí trouba dětskou pojistkou.


Pečicí trouba nereaguje na žádná nastavení.  
Kuchyňský budík a hodiny můžete nastavovat také při nastavené dětské pojistce.

Pokud je nastaven druh ohřevu, teplota nebo stupeň grilování, přeruší dětská pojistka ohřev.

## Zapnutí dětské pojistky

Nesmí být nastavena doba trvání nebo konečný čas.


Stiskněte tlačítko  cca na čtyři sekundy.

Na ukazateli se zobrazí symbol .

Dětská pojistka je zapnuta.

## Vypnutí dětské pojistky

Stiskněte tlačítko  na cca 4 sekundy.

Na ukazateli se zobrazí symbol .

Dětská pojistka se vypne.







# Změna základních nastavení

Vaše pečicí trouba má různá základní nastavení.  
Tato nastavení můžete přizpůsobit vašim zvyklostem.

Základní nastavení	Výběr 1	Výběr 2	Výběr 3
c1 Ukazatel času	vždy*	jen při provozu	-
c2 Doba trvání signálu po uplynutí doby trvání nebo kuchyňského budíku	cca 10 sek.	cca 2 min.*	cca 5 min.
c3 Čekací čas, dokud nebude nastavení převzato	cca 2 sek.	cca 5 sek.*	cca 10 sek.
* Výrobní nastavení			

Nesmí být nastavena žádná jiná časová funkce.

1. Stiskněte na cca 4 sekundy tlačítko .  
Na ukazateli se zobrazí aktuální základní nastavení k ukazateli hodin, např. c1 1 pro výběr 1.
2. Tlačítkem + nebo – změňte základní nastavení.
3. Potvrďte tlačítkem .  
Na ukazateli se zobrazí další základní nastavení.  
Můžete tlačítkem  projít všechny úrovně a změnit tlačítkem + nebo –.
4. Nakonec stiskněte na cca 4 sekundy tlačítko .

Všechna základní nastavení jsou převzata.

Vaše základní nastavení můžete kdykoliv opět změnit.

---

# Údržba a čištění

Při pečlivé údržbě a důkladném čištění zůstane vaše pečicí trouba dlouho pěkná a funkční. Zde vám vysvětlíme, jak pečicí troubu správně udržovat a čistit.

## Upozornění

Nepatrné barevné rozdíly na čelní straně pečicí trouby vznikají na základě různých materiálů, jako je sklo, plast nebo kov.

Stíny na prosklených dvířkách, které působí jako šmouhy, jsou světelné odrazy osvětlení pečicí trouby.

Smalt se vypaluje při velmi vysokých teplotách. Tím mohou vzniknout nepatrné barevné rozdíly. To je normální a nemá to žádný vliv na funkci. Hrany tenkých plechů se nedají úplně smaltovat. Proto mohou být drsné. Antikorozní ochrana tím není ovlivněna.

---

## Čisticí prostředky

Aby nedošlo k poškození různých povrchů nesprávnými čisticími prostředky, řiďte se údaji v tabulce. Nepoužívejte

- agresivní nebo abrazivní čisticí prostředky,
- čisticí prostředky obsahující vysoký obsah alkoholu,
- tvrdé drátěnky nebo houbičky,
- vysokotlaké čističe nebo parní čističe.

Nové houbové utěrky před použitím důkladně vypláchněte.

Oblast	Čistící prostředek
Čelní strana pečicí trouby	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem. Nepoužívejte čisticí prostředky nebo škrabky na sklo.
Nerezová ocel	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem. Ihned odstraňte vápenné, tukové, škrobové skvrny a skvrny od bílku. Pod takovýmito skvrnami se může vytvářet koroze. U zákaznického servisu nebo ve specializované prodejně lze zakoupit speciální ošetřovací prostředky na nerezovou ocel, vhodné na teplé povrchy. Ošetřovací prostředek naneste ve slabé vrstvě měkkým hadrem.
Prosklená dvířka	Čistící prostředek na sklo: Vyčistěte měkkým hadrem.
Skleněný kryt osvětlení pečicí trouby	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem.
Těsnění Neodnímejte!	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem. Nedrhňte.
Závěsné rošty	Horký mycí roztok: Namočte a vyčistěte hadříkem nebo kartáčem.
Příslušenství	Horký mycí roztok: Namočte a vyčistěte hadříkem nebo kartáčem.

### Čištění samočisticích ploch ve varném prostoru

Zadní stěna pečicí trouby je potažena katalytickou samočisticí vrstvou, schopnou přijímat a neutralizovat zbytky od pečení, když je trouba zapnutá. Výsledek je tedy tím lepší, čím je nastavená teplota vyšší a čím déle je trouba zapnutá.

Pokud jsou nečistoty ještě po několika použití vidět, vyčistěte zadní stěnu teplou vodou, čisticím prostředkem a měkkou houbičkou.

Časem je možné, že se objeví neodstranitelné skvrny, které nemají negativní vliv na funkci samočištění.

## Důležitá upozornění

Nikdy nepoužívejte drhnoucí čisticí prostředky. Poškrábaly by resp. zničily katalytickou vrstvu.

K čištění zadní stěny pečicí trouby nikdy nepoužívejte čističe pečicí trouby.

Pokud se omylem dostane čistič na trouby na zadní stěnu, hned jej odstraňte houbičkou a dostatečným množstvím vody.

## Čištění dna varného prostoru, stropu a bočních stěn

Použijte utěrku a horký mycí roztok nebo octovou vodu.

Při silném znečištění použijte drátěnku z ušlechtilé oceli nebo čistič na trouby.

Používejte jen ve studeném varném prostoru

Nikdy neošetřujte samočisticí plochy drátěnkou nebo čističem na trouby.

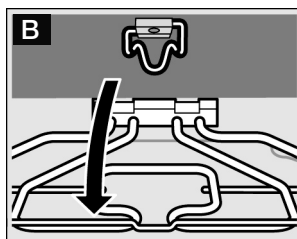
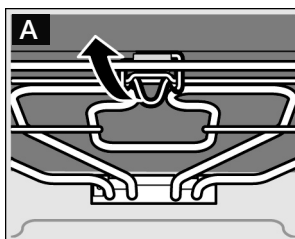
## Sklopení grilovacích topných těles



Pro čištění grilovacích topných těles je může sklopit.

Nebezpečí popálení! Pečicí trouba musí být studená.

1. Vysuňte držák dopředu a stiskněte směrem dolů až k dorazu. (Obrázek A)
2. Uchopte topné těleso grilu a skloňte směrem dolů. (Obrázek B)



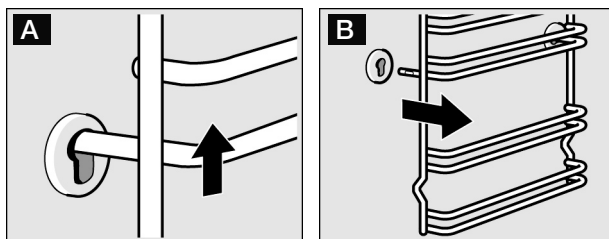
Vyčistěte topné těleso a připojte zpět, nasuňte a stiskněte směrem nahoru. Stiskněte směrem dolů podpěru zářáčky a topné těleso grilu upevněte.

## Vysazení a zavěšení závěsných roštů

Závěsné rošty můžete před čištěním vyjmout.  
Trouba musí být vychladlá.

### Vysazení roštů

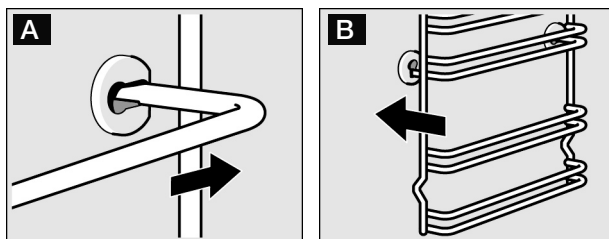
1. Závěsný rošt vpředu nazdvihněte
2. a vysaďte ho (obrázek A).
3. Poté vytáhněte celý závěsný rošt dopředu a vyjměte ho (obrázek B).



Závěsné rošty vyčistěte mycím prostředkem a houbičkou.  
Na úporné nečistoty použijte kartáček.

### Zavěšení roštů

1. Závěsný rošt zasuňte nejprve do zadního otvoru, mírně zatlačte dozadu (obrázek A)
2. a poté zavěste do předního otvoru (obrázek B).



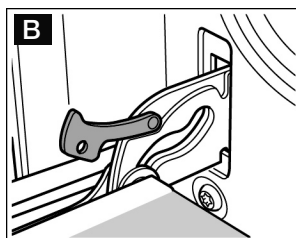
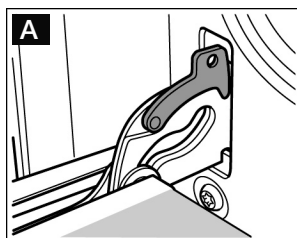
Je třeba rozlišovat pravý a levý závěsný rošt. Vyklenutí  
musí být vždy dole.

## Vysazení a zavěšení dvířek pečicí trouby

Dvířka pečicí trouby lze za účelem čištění a demontáže skel vysadit.

Závěsy dvířek pečicí trouby mají zajišťovací páčky. Když je zajišťovací páčka zaklopená (obrázek A), jsou dvířka pečicí trouby zajištěná. Nelze je vysadit.

Když jsou zajišťovací páčky pro vysazení dvířek pečicí trouby vyklopené (obrázek B), jsou závěsy zajištěné. Nemohou zaklapnout.

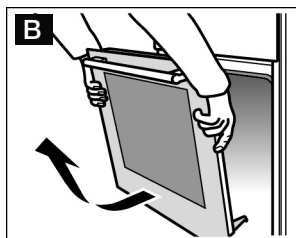
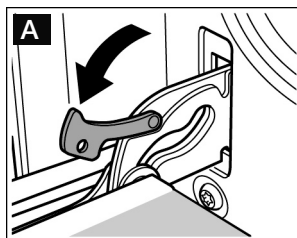


Nebezpečí úrazu! Pokud nejsou závěsy zajištěné, velkou silou zaklapnou.

Dbejte na to, aby byly zajišťovací páčky vždy úplně zaklopené, resp. při vysazování dvířek pečicí trouby úplně vyklopené.

### Vysazení dvířek

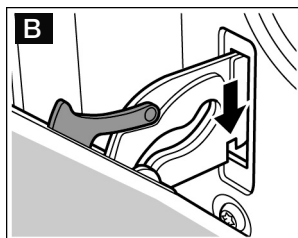
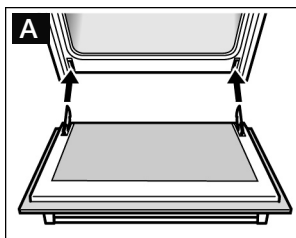
1. Dvířka pečicí trouby úplně otevřete.
2. Vyklopte obě zajišťovací páčky vlevo a vpravo (obrázek A).
3. Zavřete až na doraz dvířka pečicí trouby. Dvířka uchopte oběma rukama vlevo a vpravo. Ještě je trochu víc uzavřete a vytáhněte (obrázek B).



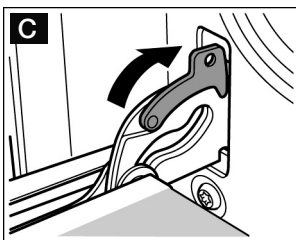
## Zavěšení dvířek

Dvířka pečicí trouby zavěste zpět opačným postupem.

1. Při zavěšování dvířek pečicí trouby dbejte na to, abyste oba závěsy zasunuli do otvorů rovně (obrázek A).
2. Výřezy na závěsech musí na obou stranách zaskočit (obrázek B).



3. Znovu zaklopte obě zajišťovací páčky (obrázek C).  
Zavřete dvířka pečicí trouby.



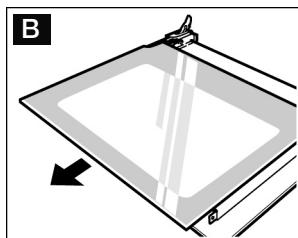
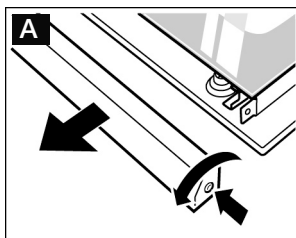
Nebezpečí úrazu! Pokud dvířka pečicí trouby nechtěně vypadnou nebo zaklapne závěs, nesahejte do závěsu. Zavolejte servis.

## Demontáž a montáž skleněných tabulí

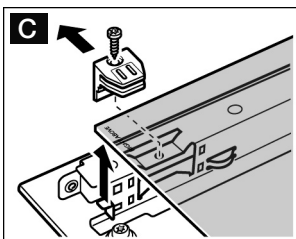
Kvůli lepšímu čištění můžete skleněné tabule ve dvířkách pečicí trouby demontovat.

### Demontáž

1. Dvířka pečicí trouby vysadíte a madlem dolů je položíte na utěrku.
2. Odšroubujete kryt nahoře na dvířkách pečicí trouby. Vyšroubujete šrouby na levé i na pravé straně (obrázek A).
3. Horní tabuli nadzdvihnete a vytáhnete (obrázek B)



4. Vyšroubujete vpravo a vlevo úchyty. Tabulku nadzvednete a úchyty stáhněte z tabulky (obrázek C). Vyměňte tabuli.



Skleněné tabule vyčistíte čisticím prostředkem na sklo a měkkou uterkou.

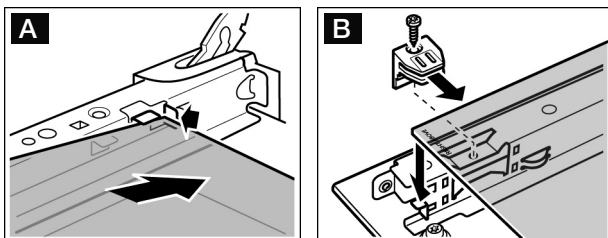
Nepoužívejte agresivní nebo abrazivní prostředky ani škrabku na sklo. Sklo se může poškodit.



## Montáž

Při montáži dbejte na to, aby se vlevo dole nacházel obrácený nápis „Right above“.

1. Tabuli zasuněte šikmo dozadu. (obrázek A).
2. Nasadte vpravo a vlevo úchyty na tabulku, vysměrujte a pevně zašroubujte (obrázek B).



3. Zasuňte nejhořejší tabuli šikmo dozadu.  
Hladká plocha musí být zvenku.
4. Nasadte a přišroubujte kryt.
5. Zavěste dvířka pečicí trouby.


**Pečicí troubu používejte teprve tehdy, jsou-li tabule řádně namontovány.**

# Co dělat v případě závady?


Jestliže se vyskytne závada, často se jedná jen o maličkost. Než zavoláte servis, pokuste se prosím pomocí tabulky závadu sami odstranit.

## Tabulka závad

Pokud se vám nějaký pokrm nepodaří optimálně, podívejte se prosím do kapitoly „Otestovali jsme pro vás v našem kuchyňském studiu“. Naleznete tam velké množství tipů a upozornění k vaření.

Závada	Možná příčina	Odstranění/upozornění
Pečicí trouba nefunguje	Vadná pojistka	Podívejte se do pojistkové skříňky, je-li pojistka v pořádku.
	Přerušení proudu.	Zkontrolujte, zda funguje kuchyňské světlo nebo jiné kuchyňské spotřebiče.
Na displeji svítí  a nuly.	Přerušení proudu.	Znovu nastavte čas.
Pečicí trouba nehřeje.	Na kontaktech je prach.	Několikrát otočte ovládacími knoflíky tam a zpátky.

## Chybová hlášení

Pokud se na displeji zobrazí chybové hlášení s *E*. Stiskněte tlačítko . Hlášení zmizí. Nastavená časová funkce se smaže. Pokud se chyba zobrazí znovu, zavolejte zákaznický servis.

Při následujících chybových hlášeních můžete závadu odstranit sami.

<b>Závada</b>	<b>Možná příčina</b>	<b>Odstranění/upozornění</b>
E011	Tlačítko bylo stisknuto příliš dlouho nebo je zakryté.	Jednotlivě stiskněte všechna tlačítka. Zkontrolujte, zda se tlačítko nezaseklo, není zaseklé nebo znečištěné.



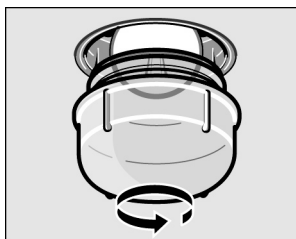
Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!  
Neodborné opravy jsou nebezpečné. Opravy smí vykonávat výhradně technik autorizovaného servisu vyškolený výrobcem.

## Výměna žárovky na stropě pečicí trouby

Když žárovka přestane svítit, je nutné ji vyměnit. Tepelně odolné náhradní žárovky 40 wattů, obdržíte u zákaznického servisu nebo ve specializované prodejně.  
Používejte jen žárovky tohoto typu.



1. Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!  
Vypněte pojistku v pojistkové skříni.
2. Abyste zabránili poškození, vložte do studené pečicí trouby utěrku.
3. Vyšroubujte skleněný kryt otáčením doleva.



4. Žárovku nahraďte stejným typem žárovky.
5. Opět našroubujte skleněný kryt.
6. Vyjměte utěrku a zapněte pojistku.

## Skleněný kryt

Poškozený skleněný kryt je nutné vyměnit.  
Příslušný skleněný kryt obdržíte u zákaznického servisu.  
Uvedte číslo E číslo a FD Vašeho přístroje.

## Zákaznický servis

Potřebuje-li Váš spotřebič opravu, obraťte se na náš servis.  
Adresa a telefonní číslo nejbližšího servisního střediska  
naleznete v telefonním seznamu. Také uvedená servisní  
centra vám rádi sdělí kontakt na nejbližší servisní středisko.

### Číslo E a číslo FD

Pokud se obrátíte na náš servis, sdělte prosím číslo E a  
číslo FD svého spotřebiče.  
Typový štítek s těmito čísly najdete na pravé straně, z boku  
dvířek trouby.  
Abyste v případě poruchy nemuseli dlouho hledat, můžete  
si zde poznamenat údaje svého spotřebiče a telefonní číslo  
servisu.

Číslo E	Číslo FD
---------	----------

Zákaznický servis ☎
---------------------

---

# Tipy jak šetřit energii a životní prostředí

Zde se dozvíte tipy, jak můžete při pečení ušetřit energii a jak správně postupovat při likvidaci spotřebiče.

---

## Jak ušetřit energii

Pečicí troubu předehřívejte pouze tehdy, když je to uvedeno v receptu nebo v tabulkách v návodu k použití.

Používejte tmavé, černě lakované nebo smaltované formy na pečení. Mají mimořádně dobrou tepelnou vodivost.

Dvířka pečicí trouby během pečení otevírejte co možná nejméně.

Více koláčů pečte nejlépe po sobě. Pečicí trouba je ještě teplá. Zkracuje se tak doba pečení druhého koláče. Můžete také vložit dvě truhlíkové formy vedle sebe.

Při delší době pečení můžete pečicí troubu vypnout 10 minut před skončením doby pečení a využít k dopečení zbytkové teplo.

---

## Ekologická likvidace



Obal zlikvidujte v souladu s předpisy na ochranu životního prostředí.

Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2002/96/EG o starých elektrických a elektronických přístrojích (waste electrical and electronic equipment WEEE).

Směrnice platná v zemích EU udává způsob navrácení nebo znovuzhodnocení zařízení, která už dosloužila.

---

# Otestovali jsem pro Vás v našem kuchyňském studiu

Zde naleznete výběr pokrmů a pro ně vhodná nastavení. Ukážeme vám, jaký druh ohřevu a jaká teplota je pro váš pokrm nejvhodnější. Dozvíte se, které příslušenství máte použít a do jaké výšky je třeba ho zasunout. Dostanete od nás tipy k nádobí a k přípravě pokrmů.

## Upozornění

Hodnoty uvedené v tabulkách platí vždy pro zasunutí do studené a prázdné trouby. Troubu předehřívejte pouze tehdy, pokud je to v tabulkách uvedeno.

Před použitím odstraňte z trouby veškeré příslušenství, které nepotřebujete.

Papír na pečení pokládejte na příslušenství až po předehřátí.

Časové údaje v tabulkách jsou orientační hodnoty. Závisí na kvalitě a vlastnostech potravin.

Používejte příslušenství, které je součástí dodávky. Doplnkové příslušenství obdržíte jako zvláštní příslušenství ve specializované prodejně nebo u zákaznického servisu.


Při vyjímání horkého příslušenství nebo nádoby z trouby používejte vždy chňapku.

---

## Koláče a pečivo

### Pečení na jedné úrovni

S horním/dolním ohřevem  se pečení koláče nejvíce povede.

Pokud pečete za pomoci 3D horkého vzduchu , dbejte následující:

Koláč ve formě výška zasunutí 2

Koláč na plechu, výška zasunutí 3.

## Pečení na více úrovních

Používejte 3D horký vzduch (3D).

Pečení na 2 úrovních:

Univerzální pánve ve výšce zasunutí 3

Pečící plech ve výšce zasunutí 1.

Pečení na 3 úrovních:

Pečící plech ve výšce zasunutí 5

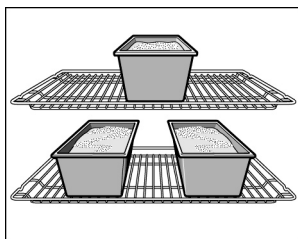
Univerzální pánve ve výšce zasunutí 3

Pečící plech ve výšce zasunutí 1.

Současné zasunuté plechy nemusí být hotovy současně.

V tabulkách naleznete četné návrhy pro přípravu pokrmů.

Pokud pečete ve 3 truhlíkových formách současně, postavte je na rošty tak, jak je znázorněno na obrázku.



## Formy na pečení

Nejvhodnější jsou tmavé kovové formy na pečení. Při použití světlých tenkostěnných kovových forem nebo skleněných forem se doba pečení prodlužuje a koláč nezhnědne tak rovnoměrně.

Pokud chcete použít silikonové formy, řiďte se podle pokynů a receptů výrobce. Silikonové formy jsou často menší než normální formy. Množství těsta a přísad může být odlišné.














## Tabulky

V tabulkách najdete optimální druh ohřevu pro různé koláče a pečivo.

Teplota a doba pečení závisí na množství a vlastnostech těsta. Z tohoto důvodu jsou v tabulkách uvedena různá rozmezí. Nejprve vyzkoušejte nižší hodnotu. Nižší teplota podmiňuje stejnoměrnější hnědnutí. Pokud je to nutné, příště nastavte vyšší teplotu.




















Když troubu předehřejete, doba pečení se zkrátí o 5 až 10 minut.
















Další informace naleznete v části Tipy pro pečení, uvedené za tabulkami.

Koláče ve formách	Nádobí	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba pečení v minutách
Třený koláč, jednoduchý	Věncovitá/truhlíková forma	2		160-180	50-60
	3 truhlíkové formy	3+1		140-160	60-80
Třený koláč, jemný	Věncovitá/truhlíková forma	2		150-170	65-75
Dortový korpus z třeného těsta	Koláčová forma	3		160-180	20-30
Jemný ovocný koláč, třené těsto	Dortová/pudingová forma	2		160-180	50-60
Piškotový korpus, 2 vejce, Předehřát	Dortová forma	2		160-180	20-30
Piškotový dort, 6 vajec Předehřát	Tmavá dortová forma	2		160-180	40-50
Korpus z křehkého těsta s okrajem	Tmavá dortová forma	1		170-190	25-35
Ovocný nebo tvarohový koláč s korpusem z křehkého těsta*	Tmavá dortová forma	1		170-190	70-90
Švýcarský koláč s ovocem	Tmavá dortová forma	1		220-240	35-45
Bábovka	Bábovková forma	2		150-170	60-70
Pizza, tenké těsto, málo obložená, Předehřát	Plech na pizzu	1		250-270	10-15
Pikantní koláče*	Tmavá dortová forma	1		180-200	45-55

\* Koláč nechte cca 20 minut vychladnout ve vypnuté, zavřené troubě.



Koláče ve formách	Nádobí	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba pečení v minutách
Třené těsto se suchou horní vrstvou	Plech na pečení	2		170-190	20-30
	Univerzální páněv + Plech na pečení	3+1		150-170	35-45
Třené těsto se šťavnatou horní vrstvou(ovoce)	Plech na pečení	2		180-200	25-35
	Univerzální páněv + Plech na pečení	3+1		140-160	40-50
Kynuté těsto se suchou horní vrstvou	Plech na pečení	3		170-190	25-35
	Univerzální páněv + Plech na pečení	3+1		150-170	35-45
Kynuté těsto se šťavnatou horní vrstvou (ovoce)	Plech na pečení	3		160-180	40-50
	Univerzální páněv + Plech na pečení	3+1		150-170	50-60
Křehké těsto se suchou horní vrstvou	Plech na pečení	2		170-190	20-30
Křehké těsto se šťavnatou horní vrstvou (ovoce)	Univerzální páněv	2		170-190	60-70
Švýcarský koláč s ovocem	Univerzální páněv	1		210-230	40-50
Piškotová roláda Předehřát	Plech na pečení	2		170-190	15-20
Kynutá vánočka z 500 g mouky	Plech na pečení	2		170-190	25-35
Štoly z 500 g mouky	Plech na pečení	3		160-180	60-70
Štoly z 1 kg mouky	Plech na pečení	3		140-160	90-100
Sladký závin	Univerzální páněv	2		190-210	55-65
Pizza	Plech na pečení	2		210-230	25-35
	Univerzální páněv + Plech na pečení	3+1		180-200	40-50
Slaný koláč se smetanou, Předehřát	Univerzální páněv	2		250-270	10-12

Drobné pečivo	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba pečení v minutách
Cukroví	Plech na pečení	3		140-160	15-25
	Univerzální páněv + plech na pečení	3+1		130-150	25-35
	Univerzální páněv + 2 plechy na pečení	1+3+5		130-150	30-40
Makrónky	Plech na pečení	2		100-120	30-40
	Univerzální páněv + Plech na pečení	3+1		100-120	35-45
	Univerzální páněv + 2 plechy na pečení	1+3+5		100-120	40-50
Pěnové cukroví	Plech na pečení	3		80-100	100-150
Mufiny	Rošt s plechem na mufiny	2		170-190	20-25
	2 Rošty s plechem na mufiny	3+1		160-180	25-30
Pečivo z páleného těsta	Plech na pečení	2		210-230	30-40
Pečivo z listového těsta	Plech na pečení	3		180-200	20-30
	Univerzální páněv + plech na pečení	3+1		180-200	25-35
	Univerzální páněv + 2 plechy na pečení	1+3+1		170-190	35-45
Pečivo z kynutého těsta	Plech na pečení	2		180-200	20-30
	Univerzální páněv + plech na pečení	3+1		160-180	25-35

## Chléb a housky

Při pečení chleba pečicí troubu předehřívejte, pokud není uvedeno jinak.



Nikdy nelijte do horké trouby vodu.

Při pečení na 2 úrovních zasuňte vždy univerzální páněv nad plech na pečení.

Chléb a housky	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba pečení v minutách
Kynutý chléb z 1,2 kg mouky	Univerzální pánev	2		270 200	5 30-40
Kváskový chléb 1,2 kg mouky	Univerzální pánev	2		270 200	8 35-45
Chlebová placka	Univerzální pánev	2		270	10-15
Housky Nepřehřívát	Plech na pečení	3		200-220	20-30
Housky z kynutého těsta, sladké	Plech na pečení	3		180-200	15-20
	Univerzální pánev + Plech na pečení	1		160-180	20-30

## Tipy pro pečení

Chcete péct podle svého vlastního receptu.	Orientujte se podle podobných druhů pečiva v tabulkách pečení.
Jak zjistit, zda je těsto již propečené.	Přibližně 10 minut před uplynutím doby pečení uvedené v receptu zapíchněte špejli do koláče v místě, kde je nejvyšší.
Koláč „spadne“.	Příště použijte méně tekutiny nebo nastavte o 10 stupňů nižší teplotu pečicí trouby. Dodržujte dobu tření uvedenou v receptu.
Bábovka vyběhla uprostřed hodně do výšky a na okrajích je nižší.	Nevymazávejte okraj dortové formy. Po upečení koláč opatrně uvolněte nožem.
Koláč je příliš tmavý.	Vložte o úroveň níže, zvolte nižší teplotu a pečte o něco déle.
Koláč je příliš suchý.	Do hotového koláče udělejte vidličkou několik otvorů . Do nich nakapejte trochu ovocné šťávy nebo alkoholu. Příště zvolte teplotu o 10 stupňů vyšší a zkraťte dobu pečení.
Chléb nebo koláč (např. tvarohový koláč) vypadá dobře, ale uvnitř je mazlavý (příliš vlhký).	Příště používejte trochu méně tekutiny a pečte je trochu déle při nižší teplotě. U koláčů se šťavnatou horní vrstvou nejprve předpečte korpus. Posypte ho mandlemi nebo strouhankou a pak přidejte oblohu. Respektujte recepty a dodržujte dobu pečení.

Pečivo hnědne nerovnoměrně.	Zvolte o něco nižší teplotu, pečivo se bude péct rovnoměrněji. Choulostivé pečivo pečte pomocí horního spodního ohřevu  na jedné úrovni. I přečnávající papír na pečení může mít vliv na cirkulaci vzduchu. Velikost papíru na pečení vždy přizpůsobte plechu.
Ovocný koláč je zesponu příliš světlý.	Koláč příště zasuňte o jednu úroveň níže.
Šťáva z ovoce přetéká.	Příště používejte hlubší univerzální vysoký plech, pokud ho máte.
Drobné pečivo se při pečení lepí k sobě.	Kousky pečiva by od sebe měly být vzdálené cca 2 cm. Mají tak je dostatek místa, aby mohly hezky zvětšit svůj objem a opéci se ze všech stran.
Pekli jste na více úrovních. Pečivo na horním plechu je tmavší než na spodních.	K pečení na více úrovních používejte vždy 3D-horký vzduch  . Zároveň zasunuté nemusí být hotové současně.
Při pečení šťavnatých koláčů se vytváří kondenzovaná voda.	Při pečení může vzniknout vodní pára. Uniká dvířky. Vodní pára se může srážet na ovládacím panelu nebo okolním nábytku a odkapávat jako kondenzovaná voda. Toto je podmíněno fyzikálně.

## Maso, drůbež, ryby

### Upozornění k nádobí

Můžete používat jakékoliv žáruvzdorné nádoby. Na velké pečení je vhodný také univerzální pánev.

Nejvhodnější jsou skleněné nádoby. Víko by mělo být rozměrově shodné s pekáčem pekáč a dobře přiléhat.

Pokud používáte smaltované pekáče, přidejte trochu více tekutiny.

V nerezových pekáčích není maso opečené tolik dohněda a nemusí být hotové. Prodlužte dobu pečení.

Nádobu postavte vždy doprostřed roštu.

Horké skleněné nádoby odstavte na suchou podložku. Kdyby byl podklad mokrá nebo studený, mohlo by sklo prasknout.

### **Pokyny pro pečení**

K libovému masu přidejte trochu tekutiny. Dno nádoby by mělo být pokryté do výšky cca  $\frac{1}{2}$  cm. K dušenému hovězímu přidejte dostatečné množství tekutiny. Dno nádoby by mělo být pokryté do výšky 1-2 cm. Množství tekutiny závisí na druhu masa a materiálu nádoby. Pokud maso připravujete ve smaltovaném pekáči, je potřeba o trochu více tekutiny než ve skleněné nádobě. Pekáčky z ušlechtilé oceli jsou vhodné pouze částečně. Maso se peče pomaleji a méně zhnědne. Použijte vyšší teplotu nebo delší dobu pečení.

### **Pokyny ke grilování**

Grilujte vždy v zavřené troubě.

Při grilování troubu před vložením grilovaného pokrmu nejprve cca 3 minuty předehřejte.

Grilované kousky pokládejte přímo na rošt. Když grilujete jediný kousek, je nejlépe ho položit do střední části roštu. Do výšky 1 zasuňte ještě univerzální pánev. Šťáva z masa se v ní zachytí a pečicí trouba zůstane čistší.

Grilujte pokud možno kousky o stejné tloušťce. Tak se opečou rovnoměrně a zůstanou hezky šťavnaté. Steaky solte teprve po grilování.

Grilované kousky po uplynutí  $\frac{2}{3}$  uvedené doby obraťte.

Grilovací topné těleso se stále znovu zapíná a vypíná. Nejedná se o závadu. Jak často k tomu dochází, závisí na nastaveném stupni grilování.















## Maso



















Kusy maso v polovině doby obraťte.


Když je pečeně hotová, měla by se nechat ještě 10 minut ve vypnuté , zavřené troubě. Tak se lépe rozloží šťáva z masa.

Po uvaření zabalte roastbeef do alobalu a nechte 10 minut v pečicí troubě odpočinout.

U vepřové pečeně s kůží tuto kůži křížem nařízněte. Pečení položte do nádoby nejprve kůži dolů.

Maso	Hmotnost	Příslušenství a nádobí	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C Stupeň grilování	Doba pečení v minutách
<b>Hovězí maso</b>						
Dušená hovězí pečeně	1,0 kg	přiklopené	2		210-230	100
	1,5 kg		2		200-220	120
	2,0 kg		2		190-210	140
Hovězí svíčková, středně propečená	1,0 kg	odklopené	2		210-230	60
	1,5 kg		2		200-220	80
Roastbeef, středně propečený	1,0 kg	odklopené	1		220-240	60
Steaky, silné 3 cm, středně propečené		Rošt +5+1 Univerzální pánve	5+1		3	15
<b>Telecí maso</b>						
Telecí pečeně	1,0 kg	odklopené	2		190-210	110
	1,5 kg		2		180-200	130
	2,0 kg		2		170-190	150
Telecí kolínko	1,5 kg	odklopené	2		210-230	140
<b>Vepřové maso</b>						
Pečeně, bez kůže (např. krkovice)	1,0 kg	odklopené	1		190-210	120
	1,5 kg		1		180-200	150
	2,0 kg		1		170-190	170

Maso	Hmotnost	Příslušenství a nádobí	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C Stupeň grilování	Doba pečení v minutách
Pečeně s kůží (např. plec)	1,0 kg	odklopené	1		190-210	130
	1,5 kg		1		180-200	160
	2,0 kg		1		170-190	190
Vepřová panenka	500 g	Rošt +3+1 Univerzální pánev	3+1		220-230	30
Vepřová pečeně, libová	1,0 kg	odklopené			200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2,0 kg				180-200	160
Uzené kotlety s kostí	1,0 kg	přiklopené	2		200-220	70
Steaky, silné 2 cm		Rošt +5+1 Univerzální pánev	5+1		3	20
Vepřové medailónky, 3 cm		Rošt +5+1 Univerzální pánev	5+1		3	10
<b>Jehněčí maso</b>						
Jehněčí hřbet s kostí	1,5 kg	odklopené	2		190	60
Jehněčí kýta bez kosti, středně propečená	1,5 kg	odklopené	2		150-170	120
<b>Zvěřina</b>						
Srnčí hřbet s kostí	1,5 kg	odklopené	2		200-220	50
Srnčí kýta bez kosti	1,5 kg	přiklopené	2		210-230	100
Pečeně z divočáka	1,5 kg	přiklopené	2		180-200	140
Jelení pečeně	1,5 kg	přiklopené	2		180-200	130
Králík	2,0 kg	přiklopené	2		220-240	60
<b>Sekaná</b>	z 500 g masa	odklopené	1		180-200	80

<b>Párky</b>	Rošt +4+1 Univerzální pánev	4+1		3	15
--------------	-----------------------------------	-----	----------------------------------------------------------------------------------	---	----

## Drůbež

Hmotnosti uvedené v tabulce se vztahují na drůbež bez nádivky připravenou k pečení.











Pokud grilujete přímo na grilu, zasuňte do výšky 1 univerzální vysoký plech. Šťáva z masa se v ní zachytí a pečicí trouba zůstane čistší.

U kachny nebo husy propíchněte kůži pod křídly, aby mohl vytékat tuk.





Celu drůbež položte na rošt nejprve prsní stranou dolů. Po uplynutí  $\frac{2}{3}$  uvedené doby obraťte.

Kusy pečeně, jako krutí roládu nebo krutí prsa, po uplynutí poloviny uvedené doby obraťte.

Drůbež bude opečená obzvláště dokřupava, když ji ke konci doby pečení potřete máslem, slanou vodou nebo pomerančovou šťávou

Drůbež	Hmotnost	Příslušenství a nádobí	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C Stupeň grilování	Doba pečení v minutách
Kuře, celé	1,2 kg	Rošt	2		230-250	60-70
Slepice, celá	1,6 kg	Rošt	2		200-220	80-90
Půlky kuřete	500 g	Rošt	2		220-240	40-50
Části kuřete	150 g	Rošt	3		210-230	30-40
Části kuřete	300 g	Rošt	3		220-240	35-45
Kuřecí prsíčka	200 g	Rošt	2		3	30-40
Kachna, celá	2,0 kg	Rošt	2		190-210	100-110
Kachní prsa	300 g	Rošt	3		240-260	30-40
Husa, celá	3,5-4 kg	Rošt	2		170-190	120-140
Husí stehna	400 g	Rošt	3		220-240	50-60



Mladá krůta, celá	3,0 kg	Rošt	2		180-200	80-100
Krůtí roláda	1,5 kg	odklopené	1		190-210	110-130
Krůtí prsa	1,0 kg	přiklopené	2		180-200	80-90
Horní krůtí stehno	1,0 kg	Rošt	2		180-200	90-100

## Ryby

Pokud grilujete přímo na grilu, zasuňte navíc do výšky 1 univerzální pánev. Zachytí se v ní tekutina a pečicí trouba zůstane čistší.

Kousky ryb po uplynutí  $\frac{2}{3}$  doby grilování obraťte.

Celou rybu obracet nemusíte. Celu rybu položte do pečicí trouby v poloze na břicho, hřbetní ploutví nahoru. Aby dobře držela, vložte do otvoru v břicho rozříznutý brambor nebo malou žáruvzdornou nádobku.

U rybího filé přidejte před dušením několik polévkových lžic tekutiny.

Ryby	Hmotnost	Příslušenství a nádobí	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C Stupeň grilování	Doba pečení v minutách
Ryba, celá	cca 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	přiklopené	2		180-200	70-80
Rybí podkova, Silná 3 cm		Rošt	3		2	20-25
Rybí filé		přiklopené	2		210-230	20-30

## Tipy pro pečení a grilování

Pro danou hmotnost pečeně nejsou v tabulce uvedeny žádné údaje.	Údaje vybírejte podle nejbližší nižší hmotnosti a prodlužte dobu.
Jak zjistit, zda je pečeně již hotová.	Použijte teploměr na maso (k dostání ve specializovaných obchodech) nebo dělejte „zkoušku lžičkou“. Zatlačte lžící na pečené maso. Pokud je pevná, je maso hotové, jestliže povolí, potřebuje ještě trochu času.
Pečeně je příliš tmavá a kůrka místy spálená.	Zkontrolujte výšku zasunutí a teplotu.
Pečeně vypadá dobře, ale omáčka je spálená.	Příště použijte menší nádobu na pečení nebo přidejte více tekutiny.
Pečeně vypadá dobře, ale omáčka je příliš světlá a vodová.	Příště použijte větší nádobu na pečení a přidejte méně tekutiny.
Při podlévání pečeně vzniká vodní pára.	Stane se tak z fyzikálních důvodů a nejedná se o závadu. Velká část vodní páry uniká výstupem páry. Může se srážet na chladném předním ovládacím panelu nebo okolním nábytku a odkapávat jako kondenzovaná voda.

## Nákypy, gratinované pokrmy, toasty

Pokud grilujete přímo na grilu, zasuňte navíc do výšky 1 univerzální vysoký plech. Pečicí trouba zůstane čistší.

Nádoby vždy pokládejte na rošt.

Doba tepelné úpravy nákypu závisí na velikosti nádob a výšce nákypu. Údaje uvedené v tabulce jsou pouze orientační hodnoty.

Nákypy	Příslušenství a nádobí	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C Stupeň grilování	Doba pečení v minutách
Nákyp, sladký	Nákypová forma	2		180-200	50-60
Suflé	Nákypová forma	2		170-190	35-45
	Formy na porce	2		190-210	25-30
Těstovinový nákyp	Nákypová forma	2		200-220	40-50
Lasagne	Nákypová forma	2		180-200	40-50
Zapékané brambory, syrové přísady, max. výška 4 cm	Nákypová forma	2		160-180	60-80
	2 nákypové formy	1+3		150-170	60-80
Zapečené toasty, 12 kusů	Rošt	4		3	5-8

## Hotové výrobky

Dodržujte pokyny výrobce uvedené na obale.

Pokud na příslušenství pokládáte papír na pečení, dbejte na to, aby byl vhodný pro příslušné teploty. Velikost papíru přizpůsobte pokrmu.

Výsledek pečení vždy silně závisí na příslušných potravinách. I polotovary mohou být nerovnoměrně předpečené.

Pokrm	Příslušenství a nádobí	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C Stupeň grilování	Doba pečení v minutách
<b>Pizza, zmrazená</b>					
Pizza s tenkým těstem	Univerzální pánev	2		190-210	15-25
	Univerzální pánev + Rošt	3+1		180-200	20-30
Pizza se silným těstem	Univerzální pánev	2		180-200	20-30
	Univerzální pánev + Rošt	3+1		170-190	25-35
Pizzabagетка	Univerzální pánev	3		180-200	20-30
Minipizza	Univerzální pánev	3		190-210	10-20
Pizza, chlazená, předehřát	Univerzální pánev	1		190-210	10-15
<b>Výrobky z brambor, zmrazené</b>					
Hranolky	Univerzální pánev	3		190-210	20-30
	Univerzální pánev + Plech na pečení	3+1		180-200	30-40
Krokety	Univerzální pánev	3		200-220	20-25
Rösti, plněné br. taštičky	Univerzální pánev	3		210-230	15-25
<b>Pečivo, zmrazené</b>					
Houska, bageta	Univerzální pánev	3		170-190	10-20
Preclíky (sýrové polotovary)	Univerzální pánev	3		210-230	15-25

Pokrm	Příslušenství a nádoby	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C Stupeň grilování	Doba pečení v minutách
<b>Pečivo, předpečené</b>					
Houska nebo bageta k rozpékání	Univerzální pánev	3		190-210	10-20
	Univerzální pánev + Rošt	3+1		160-180	20-25
<b>Obalované polotovary, zmrazené</b>					
Rybí prsty	Univerzální pánev	2		220-240	10-20
Kuřecí kousky, nugety	Univerzální pánev	3		200-220	15-25
Závin, zmrazený	Univerzální pánev	3		200-220	35-40

## Speciální pokrmy

U vašeho sporáku lze nastavit teplotu od 50 do 270 °C. Díky tomu se vám skvěle podaří jogurt na 50 °C i vláčné kynuté těsto.

### Jogurt

Mléko uveďte k varu (3,5% tuku), nechte vychladnout na 50°C. Přimíchejte 150 g jogurtu. Naplňte do šálek nebo malých skleniček se zašroubovacím víčkem a přikryté je postavte na rošt. 5 minut nechte předeřhát na 50°C. Poté připravujte podle níže uvedených údajů.

### Kynutí těsta

Kynuté těsto připravte jako obvykle. Dejte do žáruvzdorné keramické nádoby a zakryjte. Troubu nechte 5 minut předeřhát. Spotřebič vypněte a těsto dejte vykynout do vypnuté trouby.

### Příprava

Pokrm	Nádoby	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba trvání
Jogurt	šálky nebo skleničky se šroubovacím víčkem postavte na rošt	1		50	6-8 hod.
Kynutí těsta	žáruvzdornou nádobu postavte na dno trouby			Nechte předeřhát na 50 °C, spotřebič vypněte, těsto vložte do trouby.	5 min. 20-30 min.


## Rozmrazování

Zmrazené potraviny vyjměte z obalu a ve vhodné nádobě postavte na rošt .

Řiďte se údaji výrobce uvedenými na obalu.

Doba rozmrazování závisí na druhu a množství potravin.

Drůbež položte na talíř prsní stranou dolů.

Pokrm	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C
Např. šlehačkové dorty, krémové dorty, dorty s čokoládovou nebo cukrovou polevou, ovoce, kuře, párky a maso, chléb a housky, koláče a jiné pečivo	Rošt	1		Volič teploty zůstane vypnutý


## Sušení

Používejte pouze kvalitní ovoce a zeleninu a důkladně je umyjte.

Nechte je řádně okapat a osušte je.

Univerzální pánev zasuněte do výšky 3, rošt do výšky 1.  
Na univerzální pánev a rošt položte papír na pečení nebo pergamenový papír.

Šťavnaté ovoce nebo šťavnatou zeleninu několikrát obraťte. Ihned po usušení sejměte z papíru.

Pokrm	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba trvání v hodinách
600 g plátků jablek	1+3		80	cca 5
800 g plátků hrušek	1+3		80	cca 8
1,5 kg švestek nebo blum	1+3		80	cca 8-10
200 g očištěných bylinek	1+3		80	cca 1½

## Zavařování

### Příprava

Sklenice i gumičky musí být čisté a nepoškozené. Používejte pokud možno stejně velké sklenice. Údaje v tabulkách se vztahují na jednolitrové oblé sklenice. Pozor! Nepoužívejte větší ani vyšší sklenice. Víčka by mohla prasknout.


Zavařujte pouze kvalitní ovoce a zeleninu. Důkladně je umyjte.

Naplňte ovoce a zeleninu do sklenic. Okraje sklenic případně znovu otřete. Musí být čisté. Na každou sklenici položte mokrou gumičku a víčko. Sklenice uzavřete pomocí spon.

Do trouby nekládejte více než šest sklenic.

Uvedené časové údaje v tabulkách jsou orientační hodnoty. Mohou být ovlivněny teplotou v místnost, počtem sklenic, množstvím a teplotou obsahu sklenic. Dříve než pečicí troubu přepnete, příp. Vypnete, ujistěte se, že to ve sklenicích řádně perlí.

### Takto provedete nastavení

1. Zasuňte univerzální pánev do výšky 2. Sklenice postavte tak, aby se vzájemně nedotýkaly.
2. Do univerzální pánve nalijte ½ litru horké vody (cca 80°C).
3. Zavřete dvířka pečicí trouby.
4. Nastavte volič funkce na dolní ohřev .
5. Nastavte volič teploty na 170 až 180 °C.

## Zavařování ovoce

Dokud to ve sklenicích perlí, tedy v krátkých intervalech stoupají vzhůru bublinky, po asi 40 až 50 minutách, pečicí troubu vypněte.

Po 25 až 35 minut „dojít“ a pak sklenice z trouby vyjměte. Při delším chladnutí v troubě by mohly vzniknout choroboplodné zárodky a zvyšuje se riziko zkysnutí zavařeného ovoce. Vypněte volič funkce.

Ovoce v jednolitrových sklenicích	Od perlení	Po vypnutí nechat
Jablka, rybíz, jahody	vypnout	cca 25 minut
Třešně, meruňky, broskve, angrešt	vypnout	cca 30 minut
Jablečná kaše, hrušky, švestky	vypnout	cca 35 minut

## Zavařování zeleniny

Jakmile ve sklenicích začnou stoupat vzhůru bublinky, nastavte teplotu přibližně na 120 až 140 °C. Kdy můžete volič teploty vypnout, vidíte v tabulce. Nechejte zeleninu cca 30 -35 minut stát v pečicí troubě

Zelenina ve studeném nálevu v jednolitrových sklenicích	Od perlení	Po vypnutí nechat
Okurky	-	cca 35 minut
Červená řepa	cca 35 minut	cca 30 minut
Růžičková kapusta	cca 45 minut	cca 30 minut
Fazole, kedlubna, červené zelí	cca 60 minut	cca 30 minut
Hrách	cca 70 minut	cca 30 minut

## Vyjmutí sklenic

Horké sklenice nastavte na studený nebo mokrý podklad. Mohly by prasknout.



---

# Akrylamid v potravinách

**Jakých pokrmů se to týká?**

Akrylamid vzniká především při zahřátí připravovaných obilných a bramborových produktů na vysoké teploty, jako např. smažených brambůrků, hranolků, toastů, housek, chlebu, jemného pečiva (sušenky, perník, marcipán).

## Tipy pro přípravu pokrmů bez akrylamidu

---

<b>Všeobecně</b>	Používejte co nejkratší doby pečení. Opékejte pokrmy dozlatova, ne příliš dotmava. Velký, hustý pokrm obsahuje méně akrylamidu.
<b>Pečení</b>	Horní/dolní ohřev max. 200 °C, 3D horký vzduch nebo horký vzduch max. 180 °C.
Cukroví	Horní/dolní ohřev max. 190 °C, s 3D horký vzduch nebo horký vzduch max. 170 °C. Vejce nebo vaječný žlutek omezuje tvorbu akrylamidu.
Hranolky z pečicí trouby	Rozmístit na plechu rovnoměrně a v jedné vrstvě. Péct minimálně 400 g na jednom plechu, aby hranolky nebyly vysušené.

---

# Zkušební pokrmy

Tyto tabulky byly vytvořeny pro zkušební institut, aby se usnadnilo zkoušení a testování různých přístrojů.

Podle normy EN/IEC 60350.

## Pečení

Při pečení na 2 úrovních zasuňte vždy univerzální pánev nad plech na pečení.

Při pečení na 3 úrovních zasuňte univerzální pánev doprostřed.

Stříkané pečivo: Současně zasunuté plechy nemusí být hotovy současně.


Zakrytý jablečný koláč na 2 úrovních:

Tmavé dortové formy postavte nad sebe.









Zakrytý jablečný koláč na 1 úrovni:








Tmavé dortové formy postavte úhlopříčně vedle sebe.

Koláč v dortové formě z bílého plechu:

Pečte pomocí horního a dolního ohřevu . Na 1 úrovni.

Používejte místo roštu univerzální pánev a dortové formy postavte na ni.

Pokrm	Příslušenství a nádobí	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba trvání v minutách
Stříkané pečivo	Plech na pečení	3		160-180	20-30
	Plech na pečení	3		160-180	20-30
	Univerzální pánev + Plech na pečení	3+1		150-170	30-40
	Univerzální pánev + 2 plechy na pečení	1+3+5		140-160	40-50
Koláčky předehtát	Plech na pečení	3		160-180	20-30
	Univerzální pánev + Plech na pečení	3+1		150-170	30-40
	Univerzální pánev + 2 plechy na pečení	1+3+5		140-160	35-45
Koláčky	Plech na pečení	3		160-180	20-30

Pokrm	Příslušenství a nádoby	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba trvání v minutách
Vodový piškot předehtát	Dortová forma na rošt	2		170-190	30-40
Vodový piškot	Dortová forma na rošt	2		160-180	30-40
Kynuté koláče na plech	Univerzální pánev	3		160-180	40-50
	Univerzální pánev	3		160-180	40-50
	Univerzální pánev + Plech na pečení	3+1		150-170	50-60
Zakrytý jablečný koláč	Rošt + 2 dortové formy Ø 20 cm	1		190-210	70-80
	2 rošty + 2 dortové formy Ø 20 cm	1+3		190-210	65-75

## Grilování

Pokud pokládáte potraviny přímo na gril, zasuňte navíc do výšky 1 univerzální vysoký plech. Zachytí se v něm tekutina a pečicí trouba zůstane čistší.

Pokrm	Příslušenství a nádoby	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba trvání v minutách
Opečené toasty Předehtát 10 minut	Rošt	5		3	0,5-2
Hovězí karbanátky, 12 kusů* nepředehtávat	Rošt + Univerzální pánev	4+1		3	25-30

\* Po uplynutí  $\frac{2}{3}$  doby obraťte.

## **Montážní návod**

---

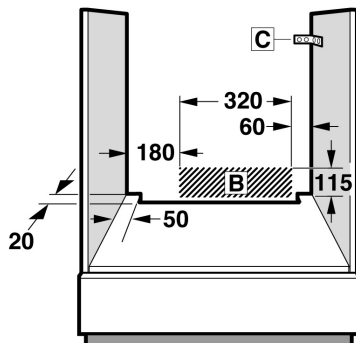
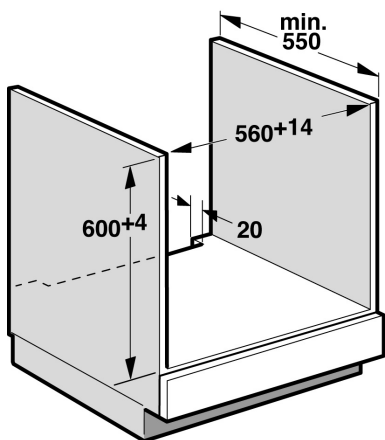
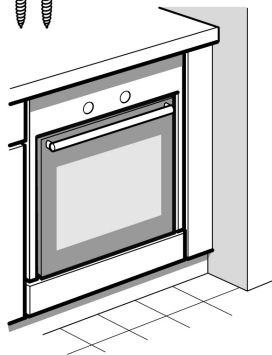
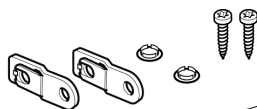
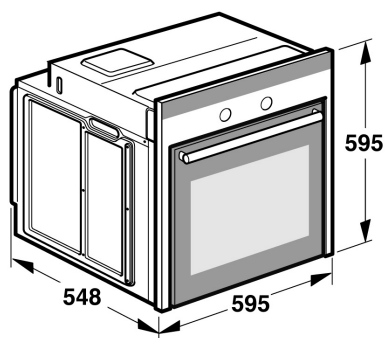
---

**HB 23AB650J**  
**HB 23AB550J**

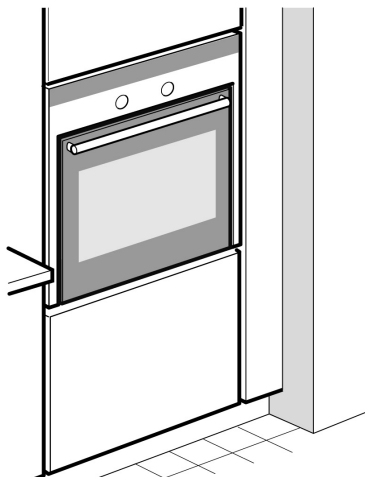
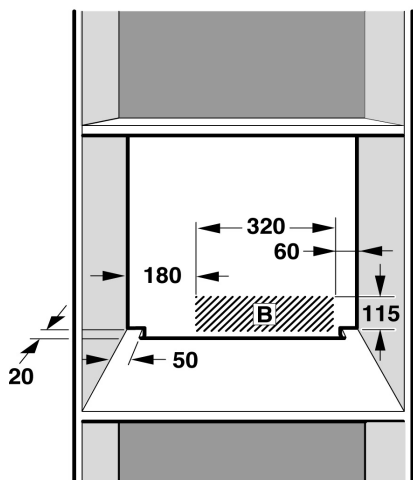
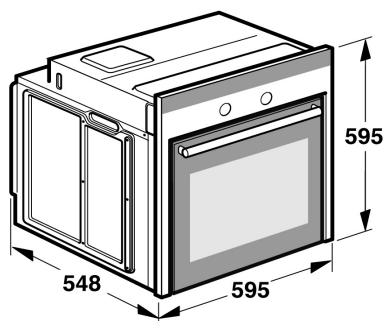
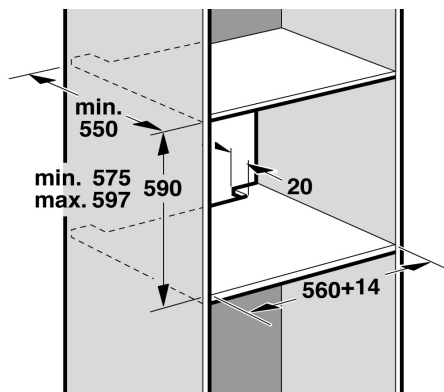
---

---

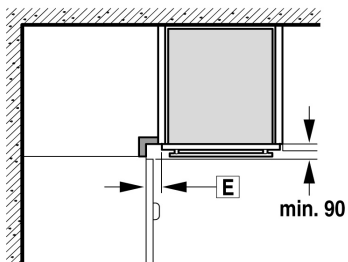
# 1



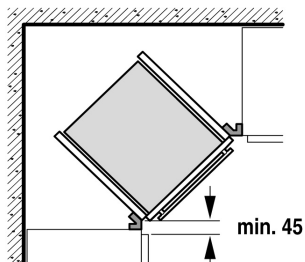
# 2



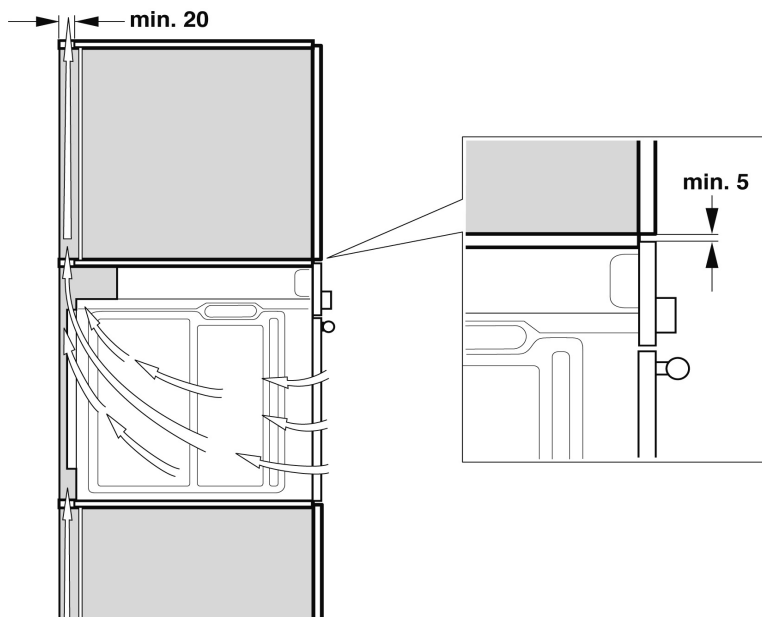
# 3



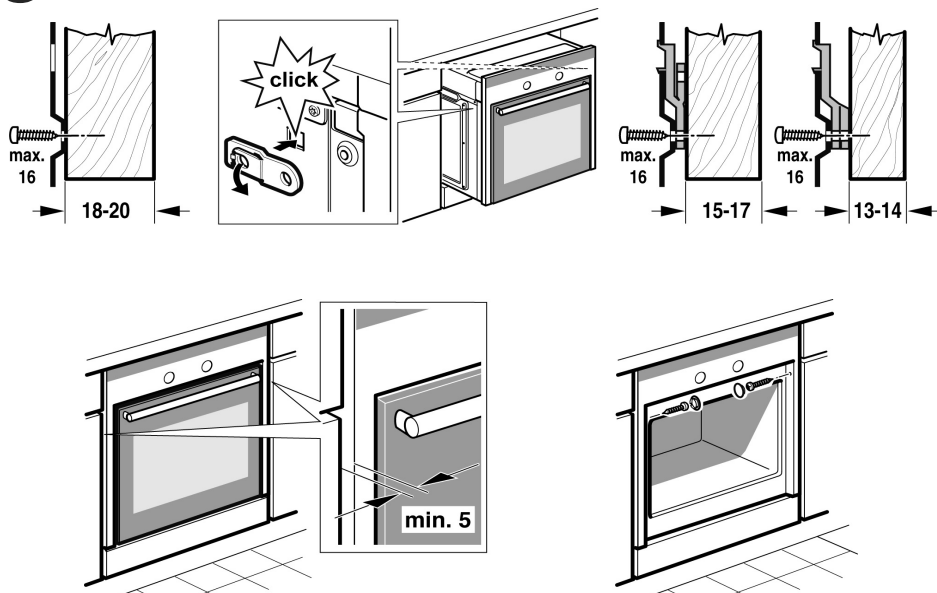
D



# 4



# 5



## Příprava nábytku - obrázek 1

- Jen odborná vestavba podle tohoto montážního návodu zaručí bezpečné používání. Za škody způsobené chybou vestavbou ručí montážní firma.
- Vestavný nábytek musí být odolný vůči teplotě až do 90 °C, přilehlé přední hrany nábytku až do 70 °C.
- Všechny výřezové práce na nábytku a pracovní desce proveďte před nasazením spotřebičů. Odstraňte piliny, funkce elektrických součástí by mohla být negativně ovlivněna.
- Pozor při montáži! Části, které jsou přístupné při montáži, mohou mít ostré hrany. Abyste zabránili pořezání, používejte ochranné rukavice.
- Zásuvka pro připojení spotřebiče musí být umístěna v oblasti vyšrafované plochy **B** nebo mimo prostor zabudování spotřebiče.
- Mezi spotřebičem a přilehlými předními hranami nábytku musí být vzduchová mezera 5 mm.
- Neupevněný nábytek připevněte ke stěně běžně prodávaným úhelníkem **C**.

## Spotřebič pod pracovní deskou - obrázek 1

U mezidna nábytkového korpusu je nutný větrací výřez.

Pracovní desku připevněte k vestavnému nábytku.

Pokud vestavnou pečicí troubu montujete pod varnou desku, řiďte se montážním návodem pro varnou desku.

## Spotřebič ve vysoké skřínce - obrázek 2+4

Spotřebič lze zabudovat také do vysoké skříňky.

Kvůli odvětrávání pečicí trouby musí být mezi stěnou a mezidnem mezera cca 20 mm.

Spotřebič umístěte maximálně do takové výšky, abyste mohli bez problémů vyjmát plechy na pečení.

## Vestavba do rohu - obrázek 3

Abyste bylo možno otevírat dvířka spotřebiče, je nutné při vestavbě do rohu dodržet rozměry D. Rozměr E závisí na tloušťce přední hrany nábytku pod madlem.

## Zapojení spotřebiče

Spotřebič odpovídá stupni ochrany I a smí být připojen jen kabelem s ochranným vodičem.

Při veškerých montážních pracích musí být spotřebič odpojený od sítě. Spotřebič smí být připojen pouze pomocí přívodního kabelu, který je součástí dodávky. Zapojte přívodní kabel na zadní straně spotřebiče (zacvaknout).

Delší přívodní kabel lze obdržet u zákaznického servisu.

V případě výměny smí být použit pouze originální kabel, který lze obdržet u zákaznického servisu.

Ochrana proti dotyku musí být zajištěna vestavbou.

## Přívodní kabel se zástrčkou s ochranným kontaktem

Spotřebič se smí zapojovat pouze do předpisově instalované síťové zásuvky s ochranným kolíkem.

Jestliže zásuvka není po vestavbě spotřebiče přístupná, musí se na straně instalace použít jistič všech pólů se vzdáleností kontaktů min. 3 mm.

## Přívodní kabel bez zástrčky s ochranným kontaktem

Elektrické zapojení smí provádět pouze koncesovaný odborník. Platí pro něj ustanovení regionálního dodavatele elektřiny.

Při instalaci se musí použít jistič všech pólů se vzdáleností kontaktů min. 3 mm. Identifikujte fázové vodiče a nulový vodič v připojovací zásuvce.



V případě nesprávného připojení může dojít k poškození spotřebiče. Připojení provádějte pouze podle schématu připojení. Napětí viz typový štítek. Při zapojování vodičů síťové přípojky dodržujte barevné rozlišení:

zeleno-žlutá	ochranný vodič (⊕)
modrá	nulový vodič
hnědá	fáze (krajní vodič)

## **Pouze Velká Británie a Austrálie**

Nepřipojujte pomoci 13 A zástrčky ani nepoužívejte jištění 13 A.

## **Pouze Švédsko, Finsko a Norsko**

Spotřebič lze připojit také pomoci přiložené zástrčky s ochranným kontaktem. Zástrčka musí být přístupná i po dokončení vestavby. Pokud tomu tak není, je nutné na straně instalace rovněž použít jistič všech pólů se vzdáleností kontaktů min. 3 mm.

## **Upevnění spotřebiče - obrázek 5**

- V případě potřeby namontujte rozpěrku.
- Spotřebič zcela zasuňte a středově vyrovnejte.
- Spotřebič přišroubujte.
- Mezera mezi pracovní deskou a spotřebičem se nesmí zakrývat žádnými přídatnými lištami.

## **Demontáž**

Spotřebič odpojte od sítě. Uvolněte upevňovací šrouby. Spotřebič mírně nazdvihněte a zcela vytáhněte.

## Záruční podmínky

společnosti BSH domácí spotřebiče s.r.o.

### 1. Záruka

Na tento výrobek je v souladu § 2113 a násl. zákona č. 89/2012 Sb., občanský zákoník, v platném znění, poskytována **záruka za jakost 24 měsíců** (dále jen „záruka“), která běží zpravidla od odevzdání výrobku zákazníkovi. Pokud byla sjednána delší záruka, řídí se tato speciálními pravidly.

Záruka 24 měsíců je poskytována pouze zákazníkovi spotřebiteli a jen na výrobek **k běžnému užívání v domácnosti**. Zákazníkovi podnikateli nebo jiné právnické osobě je poskytnuta 24 měsíční záruka za předpokladu, že se koupě netýká jeho podnikatelské činnosti (např. prádelna, ubytovací služby, restaurační zařízení apod.), způsob užívání je obdobný užívání v domácnosti a výrobek není prokazatelně přetěžován (kumulativně); v ostatních případech je poskytována záruka v délce 6 měsíců. Společnost BSH domácí spotřebiče s.r.o. si vyhrazuje právo omezit plnění záruky nad rámec 6 měsíců v případě, že bude zjevné, že spotřebič není provozován v souladu s výše uvedenými podmínkami.

### 2. Pořizovací doklad a záruční list

Základním průkazem práv zákazníka je **pořizovací doklad** (paragon, faktura, leasingová smlouva apod.). Pokud byl při prodeji vydán **záruční list**, je tento součástí výrobku s výrobním číslem uvedeným na přední straně tohoto záručního listu. Nedílnou součástí záručního listu je pořizovací doklad. Zákazník si ve vlastním zájmu pořizovací doklad i záruční list pečlivě uschovává.

Bezplatný záruční servis je možno poskytnout jen v případě předložení pořizovacího dokladu nebo v případě prodloužené záruky i vyplněného záručního listu a vystaveného certifikátu, pokud byl vydán. Záruční list vyplňuje prodejce a je v zájmu zákazníka zkontrolovat správnost a úplnost uvedených údajů. Záruční list je platný pouze v originálu, na kopie nebude brán zřetel.

### 3. Uplatnění záruky

Zákazník má v rámci poskytnuté záruky právo na bezplatné, včasné a řádné odstranění reklamované vady výrobku, a to opravou, popřípadě – není-li to vzhledem k povaze (tzn. příčině i projevu) vady neúměrné – právo na výměnu výrobku nebo jeho vadné součásti. Za zákonem stanovených podmínek může být poskytnuta sleva na výrobku anebo může být výrobek vrácen.

Záruční oprava se vztahuje výhradně na vady, které vzniknou průkazně v době platné záruky. Takto vzniklé vady je oprávněn odstranit pouze **autorizovaný servis**. Uplatnit záruku může zákazník u autorizovaného servisu nebo v prodejně, kde byl výrobek zakoupen, a to bez zbytečného odkladu, nejpozději však do konce záruční doby. Zvolí-li zákazník jiný, než nejbližší autorizovaný servis, bude na něm, aby nesl v souvislosti s tím zvýšené náklady.

Autorizovaný servis posoudí oprávněnost reklamace a podle povahy vady výrobku rozhodne o způsobu řešení reklamace.

Seznam autorizovaných servisů je k dispozici na [www.siemens-home.com/cz](http://www.siemens-home.com/cz).

Doba, po kterou zákazník nemůže výrobek z důvodu vady používat, se do záruční doby nepočítá. O tuto dobu se záruční doba prodlužuje. Při výměně se **běh záruční doby** neobnovuje. Při opravě nedochází k běhu nové záruční doby týkající se opravené součásti či součástky.

Po provedení záruční opravy je autorizovaný servis povinen vydat zákazníkovi čitelnou kopii opravního listu. **Opravní list** slouží k prokazování práv zákazníka, proto je ve vlastním zájmu zákazníka před podpisem opravního listu zkontrolovat jeho obsah a kopii opravního listu pečlivě uschovat.

Zákazník je povinen poskytnout autorizovanému servisu **součinnost** k ověření existence reklamované vady a k jejímu odstranění (včetně odpovídajícího potřebného vyzkoušení nebo demontáže výrobku).

Při uplatnění reklamace předá zákazník **výrobek čistý** v souladu s hygienickými předpisy nebo obecnými hygienickými zásadami včetně všech jeho součástí a příslušenství, umožňujících takové ověření a odstranění vady. V případě, že výrobek nedodá kompletní a je-li kompletnost výrobku nezbytná k zjištění existence reklamované vady a/nebo k jejímu odstranění, běh lhůty k vyřízení reklamace začíná až dodáním chybějících součástí.

## 4. Neoprávněnost reklamace

Reklamace není oprávněná v případech, vznikla-li závada nebo poškození:

- a) prokazatelně nesprávným užíváním výrobku (např. v rozporu s návodem, s pokyny uvedenými na obalu výrobku či v záručním listě, užíváním v rozporu s obecně známými pravidly užívání předmětného výrobku, provozem při nesprávném napájecím napětí, připojováním na nedovolené zdroje proudu, užíváním zboží v nevhodných podmínkách – vlhko, prašnost, extrémní tvrdost vody apod.) anebo jiným nesprávným jednáním uživatele (např. neodbornou instalací či zapojením);
- b) prokazatelně nedovolenými zásahy do přístroje (konstrukční nebo jiná úprava, neodborná montáž), živelnou katastrofou nebo mechanickým poškozením výrobku;
- c) nese-li předložený záruční list zjevné známky provedených změn údajů nebo je-li na výrobku odlišné výrobní číslo od toho, jež je uvedeno v záručním listě;
- d) u estetických komponentů, nezajišťujících funkčnost výrobku z důvodu:
  - transportního poškození nebo přemisťováním (poškrábání, promáčknutí, praskliny, rozbitá skla a police apod.)
  - nefunkčních estetických komponentů jako jsou madla, skla, ovládací spínače apod., které jsou důsledkem běžného opotřebení
  - změny barvy plastových komponentů (jedná se o běžný fyzikální chemický jev po čase používání)
  - vady spotřebních materiálů, u kterých je doba životnosti daná charakterem součástky (žárovky, vodní filtry, vzduchové, prachové filtry, uhlíkové filtry všeho druhu, akumulátory, baterie, apod.)
  - vady příslušenství a volitelné výbavy, způsobené nevhodnou manipulací nebo nepřiměřeným zacházením

Ze záručních oprav jsou vyloučeny případy běžné údržby nebo čištění, instalace, programování, kontroly parametrů výrobku.

## 5. Náhradní díly

Záruka na samostatně prodaný náhradní díl výrobku je poskytována v délce 6 měsíců, a to za předpokladu jeho odborné instalace.

## 6. Pozáruční servis

V případě placené pozáruční opravy provedené autorizovaným servisem se poskytuje záruka v délce 24 měsíců.

## 7. Rozšířená záruka nad rámec zákona

U spotřebičů (pračky, myčky) sériově vybavených systémem **Aqua-Stop** (patent BSH) je výrobcem poskytnuta záruka na škody způsobené chybou tohoto systému. Na tyto škody je zákazníkovi spotřebiteli poskytnuta náhrada, a to po celou dobu životnosti spotřebiče. Vyloučena je náhrada škody v případě, kdy nebyl spotřebič zapojen do elektrického obvodu pod proudem.

## 8. Upozornění pro prodejce

Prodejce je povinen vyplnit správně a úplně záruční list v den prodeje výrobku. Při případné předprodejní reklamaci je třeba předložit řádně vyplněný reklamační protokol a pořizovací doklad (fakturu).

## 9. Ochrana osobních údajů

Osobní údaje zákazníka kupujícího budou použity výhradně k účelům pro zpracování objednávek a k případnému vyřízení záruky v souladu se zák. č. 101/2000 Sb., o ochraně osobních údajů.

## 10. Prohlášení o hygienické nezávadnosti výrobků

Všechny výrobky distribuované společností BSH domácí spotřebiče s.r.o. a přicházející do styku s potravinami splňují požadavky o hygienické nezávadnosti dle zákona č.258/2000 Sb., vyhlášky 38/2001 Sb. Toto prohlášení se vztahuje na všechny výrobky přicházející do styku s potravinami uvedené v aktuálním ceníku společnosti BSH domácí spotřebiče s.r.o.

### Ujištění dovozce o vydání prohlášení o shodě

Vážený zákazníku,  
dle § 13, odst.5 zákona č.22/1997 Sb. Vás ujišťujeme, že na všechny výrobky distribuované společností BSH domácí spotřebiče s.r.o. našim obchodním partnerům bylo vydáno prohlášení o shodě ve smyslu zákona č. 22/1997 Sb a nařízení vlády č. 17/2003 Sb., 616/2006 Sb. a 22/2003 Sb. a příslušných nařízení vlády. Toto ujištění dovozce o vydání prohlášení o shodě se vztahuje na všechny výrobky včetně plynových spotřebičů, které jsou obsaženy v aktuálním ceníku firmy BSH domácí spotřebiče s.r.o.

# B/S/H/

## **Kontakt na servis domácích spotřebičů SIEMENS**

BSH domácí spotřebiče s.r.o.  
Radlická 350  
158 00 Praha 5

Příjem oprav  
Tel.: +420 251 095 546  
Email: **opravy@bshg.com**

Objednávky příslušenství a náhradních dílů  
Tel.: +420 251 095 556  
Email: **dily@bshg.com**

Zákaznické poradenství  
Tel.: +420 251 095 555  
Email: **siemens.spotrebice@bshg.com**

Aktuální informace o servisu naleznete na internetových stránkách **[www.siemens-home.com/cz](http://www.siemens-home.com/cz)**.  
Zde máte možnost sjednat opravu pomocí online formuláře.

**Návod na obsluhu**

---

---

**HB 23AB650J**

**HB 23AB550J**

---

---

## **Aby bola z varenie rovnaká radosť ako z jedla**

Prečítajte si ,prosím, tento návod na obsluhu. Budete môcť využiť všetky technické výhody Vašej novej rúry.

Ukážeme Vám krok za krokom, ako ju nastaviť. Je to celkom jednoduché.

Pre často pripravované jedla nájdete v tabuľkách hodnoty nastavenia a výšky zasunutia príslušenstva a nádob. Všetko bolo testované v našom kuchynskom štúdiu.

A pokiaľ sa vyskytne porucha – tu nájdete informácie, ako môžete sami odstrániť malé poruchy.

Podrobný obsah Vám pomôže sa rýchlo zorientovať.

A teraz dobrú chuť.

---

# Obsah

<b>Bezpečnostné pokyny .....</b>	<b>5</b>
Pred montážou .....	5
Pokyny týkajúce sa Vašej bezpečnosti .....	5
Príčiny škôd .....	7
 <b>Nová rúra na pečenie .....</b>	 <b>8</b>
Ovládací panel .....	8
Tlačidlá a ukazovatele .....	9
Volič funkcie .....	9
Volič teploty .....	10
Varný priestor .....	11
Príslušenstvo .....	11
 <b>Pred prvým použitím .....</b>	 <b>15</b>
Nastavenie času .....	15
Zahriatie rúry na pečenie .....	15
Čistenie príslušenstva .....	15
 <b>Nastavenie rúry na pečenie .....</b>	 <b>16</b>
Druh ohrevu a teplota .....	16
Rýchloohrev .....	17
 <b>Nastavenie časových funkcií .....</b>	 <b>18</b>
Kuchynský budík .....	18
Čas trvania .....	19
Konečný čas .....	21
Čas .....	23
 <b>Detská poistka .....</b>	 <b>24</b>
 <b>Zmena základných nastavení .....</b>	 <b>25</b>
 <b>Údržba a čistenie .....</b>	 <b>26</b>
Čistiace prostriedky .....	26
Odpojenie grilovacích ohrievacích telies .....	28
Demontáž a montáž závesných roštov .....	29
Demontáž a montáž dvierok rúry na pečenie .....	30
Demontáž a montáž sklenených tabulí .....	32

<b>Čo robiť v prípade chyby?</b> .....	<b>34</b>
Tabuľka chýb .....	34
Výmena žiarovky na hornej stene rúry na pečenie .....	35
Sklenený kryt.....	36
<b>Zákaznícky servis</b> .....	<b>36</b>
<b>Tipy ako šetriť energiu a životné prostredie</b> .....	<b>37</b>
Ekologická likvidácia .....	37
Ako ušetriť energiu .....	37
<b>Otestovali sme pre Vás v našom kuchynskom štúdiu</b> .....	<b>38</b>
Koláče a pečivo .....	38
Tipy pre pečenie .....	43
Mäso, hydina, ryby .....	44
Tipy pre pečenie a grilovanie.....	50
Nákypy, gratinované jedlo, toasty .....	51
Hotové výrobky.....	52
Špeciálne jedlá .....	53
Rozmrazovanie.....	54
Sušenie.....	54
Zaváranie.....	55
<b>Akrylamid v potravinách</b> .....	<b>57</b>
<b>Skušobné jedlá</b> .....	<b>58</b>

Deklarovaná hodnota emisie hluku tohto spotrebiča je 50 dB (A), čo predstavuje hladinu A akustického výkonu vzhľadom na referenčný akustický výkon 1pW.

Prípadné technické zmeny, tlačové chyby a odlišnosti vo vyobrazení sú vyhradené bez upozornenia. Aktuálny návod nájdete na webových stránkach [www.siemens-home.com/sk](http://www.siemens-home.com/sk).



---

# Bezpečnostné pokyny

Prečítajte si, prosím, pozorne tento návod na obsluhu. Návod na obsluhu a montážny návod potom starostlivo uschovajte. Pokiaľ budete spotrebič predávať ďalej, priložte obidva návody.

---

## Pred montážou

### Škody počas prepravy

Po vybalení spotrebič preskúšajte. V prípade poškodenia počas prepravy nesmiete spotrebič zapojiť.

### Elektrické pripojenie

Elektrické pripojenie môže vykonávať iba koncesovaný odborník. Pokiaľ je spotrebič nesprávne pripojený, zaniká v prípade škody nárok na záruku.

---

## Pokyny týkajúce sa Vašej bezpečnosti

Tento spotrebič je určený iba pre použitie v domácnosti. Spotrebič používajte výhradne k príprave jedla.

Dospelí a deti nesmú spotrebič používať bez dozoru,

- pokiaľ nie sú telesne či duševne schopný alebo
- nemajú potrebné poznatky a skúsenosti.

Nikdy nedovoľte deťom, aby sa hrali so spotrebičom.

## **Horúci varný priestor**

### **Nebezpečenstvo popálenia!**

Nikdy sa nedotýkajte horúcich vnútorných plôch vo varnom priestore ani ohrievacích telies. Dvierka spotrebiča otvárajte opatrne. Mohla by unikáť horúca para. Udržujte malé deti mimo dosahu spotrebiča.

### **Nebezpečenstvo požiaru!**

Do varného priestoru nikdy neukladajte horľavé predmety. Nikdy neotvárajte dvierka spotrebiča, keď vo vnútri začne vznikať dym. Vypnite spotrebič. Vytiahnite sieťovú zástrčku, alebo vypnite poistku v poistkovej skrinke.

### **Nebezpečenstvo skratu!**

Nikdy nezatvorte prírodný kábel horúcimi dvierkami spotrebiča. Môže sa poškodiť izolácia kábla.

### **Nebezpečenstvo oparenia!**

Nikdy nelejte do horúceho varného priestoru vodu. Vznikla by horúca para.

### **Nebezpečenstvo popálenia!**

Nikdy nepoužívajte k príprave jedla veľké množstvo nápojov s vysokým percentom alkoholu. Alkoholové pary sa môžu vo varnom priestore zapáliť. Používajte iba malé množstvo nápojov s vysokým percentom alkoholu a dvierka spotrebiča otvárajte opatrne.

## **Horúce príslušenstvo a nádoby**

## **Neodborné opravy**

### **Nebezpečenstvo popálenia!**

Horúce príslušenstvo a nádoby z varného priestoru nikdy nevyberajte bez chňapky.

### **Nebezpečenstvo spôsobené elektrickým prúdom!**

Neodborné opravy sú nebezpečné. Opravy môže vykonávať výhradne technik zákazníckeho servisu vyškolený našou spoločnosťou.

Ak je spotrebič pokazený, vytiahnite sieťovú zástrčku, popr. vypnite poistku v poistkovej skrini. Zavolajte servis.

---

## Príčiny škôd

### **Príslušenstvo, fólie, papier na pečenie alebo nádoby na dne priestoru na pečenie**

Na dno rúry neukladajte žiadne príslušenstvo. Na dno rúry neukladajte fóliu akéhokoľvek druhu ani papier na pečenie. Pokiaľ je nastavená teplota nad 50 °C, nestavajte na dno rúry žiadne nádoby. Hrozí nahromadenie tepla. Čas pečenia potom už nesúhlasí a poškodzuje sa smalt.

### **Voda v horúcom priestore na pečenie**

Nikdy nelejte do horúcej rúry vodu. Vznikla by para. Zmenou teploty by mohlo dôjsť k poškodeniu smaltu.

### **Vlhké potraviny**

Do uzavretej rúry neodkladajte na dlhší čas vlhké potraviny. Poškodil by sa smalt.

### **Ovocná šťava**

Veľmi šťavnaté ovocné koláče neukladajte na plech príliš na husto. Šťava z ovocia kvapkajúca z plechu by spôsobila škvrny, ktoré už nie je možné odstrániť. Pokiaľ je to možné používajte univerzálny vysoký plech.

### **Vychladnutie s otvorenými dvierkami**

Rúru nechávajte vychladnúť iba zavretú. Aj keď dvierka rúry len pootvoríte, môže časom dôjsť k poškodeniu nábytku v okolí rúry.

### **Silne znečistené tesnenie rúry**

Ak je tesnenie dvierok rúry silne znečistené, dvierka rúry sa správne nezatvárajú. Mohlo by dôjsť k poškodeniu nábytku v okolí rúry. Tesnenie rúry udržiajte vždy v čistote.

### **Dvierka od rúry ako sedlo alebo odkladacia plocha**

Na otvorené dvierka rúry nestúpajte ani na ne nesadajte. Na dvierka rúry nestavajte žiadne nádoby ani príslušenstvo.

### **Preprava prístroja**

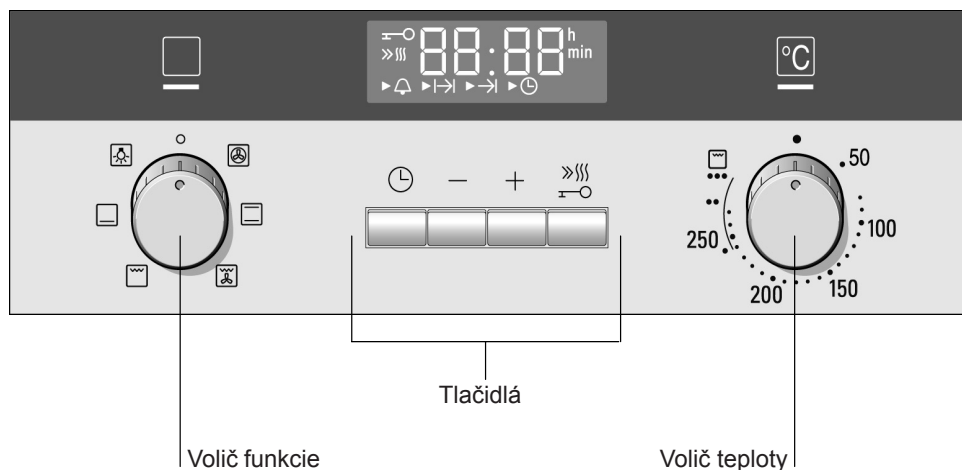
Spotrebič neprenášajte ani nedržte za rukoväť dvierok. Rukoväť dvierok by nevydržalo váhu spotrebiča a mohla by sa ulomiť.

# Nová rúra na pečenie

Tu sa zoznámite s Vašou 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. Nikdy sa nezobrazia všetky ukazovatele naraz. Podľa typu prístroja sú možné odchýlky v podrobnostiach.








## Voliče


Ovládacie voliče sú zápustné. Pro zasunutie a vysunutie stlačte ovládač v nulovej polohe.

## Tlačidlá a ukazovatele

Tlačidlami nastavujete rôzne dodatočné funkcie. Na ukazovateli môžete vyčítať nastavené hodnoty.





Tlačidlo	Použitie
 Časové funkcie	Vybranie kuchynského budíku  , času trvania $I \rightarrow I$ , konečného času $\rightarrow I$ a hodín  .
- Mínus	Znížiť nastavované hodnoty.
+ Plus	Zvýšiť nastavované hodnoty.
 Rýchloohrev  Detská poistka	Rýchloohrev rúry. Zablokuje a uvoľní ovládací panel.




Nastavená dĺžka je zobrazená šípkou ► pred príslušným symbolom.

Výnimka: symbol  pre čas sa rozsvieti len pri úprave času.

## Volič funkcie

Voličom funkcie nastavujete druh ohrevu.

Tlačidlo	Použitie
 Nulová poloha	Rúra je vypnutá.
 3D Horúci vzduch*	Pre koláče a pečivo na jednej až troch úrovniach. Ventilátor rozháňa teplo z kruhového ohrievacieho telesa na zadnej stene rovnomerne po celej rúre.
 Horný/dolný ohrev	Pre koláče, nákypy a kúsky pečene, napr. hovädzej alebo zveriny, na jednej úrovni. Teplo vychádza rovnomerne zhora aj zdola.
 Gril s cirkuláciou vzduchu	Pre pečenie mäsa, hydiny a rýb v celku. Grilovacie ohrievacie teleso a ventilátor sa striedavo zapínajú a vypínajú. Ventilátor víri horký vzduch okolo jedla.



Tlačidlo	Použitie
 Gril, veľká plocha	Pre grilovanie steakov, párok, toastov a kúskov rýb. Ohrieva sa celá plocha pod grilovacím ohrievacím telesom.
 Dolný ohrev	Pre zaváranie a dopekanie alebo zhnednutie. Teplo vychádza zdola.
 Žiarovka rúry na pečenie	Zapnutie žiarovky rúry na pečenie.

\* Druh ohrevu, ktorým sa podľa normy EN50304 určuje energetická trieda.

Pri nastavovaní sa zapne osvetlenie rúry na pečenie vo varnom priestore.

## Volič teploty

Voličom teploty nastavujete teplotu a stupeň grilovania.

Poloha	Význam
 Nulová poloha	Rúra na pečenie neheje.
50-270 Rozsah teplôt	Teplota vo varnom priestore v °C.
•, ••, ••• Stupne grilovania	Stupne grilovania pre gril, veľká  plocha. • = stupeň 1, slabý •• = stupeň 2, stredný ••• = stupeň 3, silný


Pri vyhrievaní rúry svieti kontrolka nad voličom teploty. Kontrolka nesvieti, keď bola dosiahnutá nastavená teplota.

---

## Varný priestor

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.  
Polohou  na vlniči funkcie môžete osvetlenie zapnúť bez ohrievania.

### Chladiaci ventilátor

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

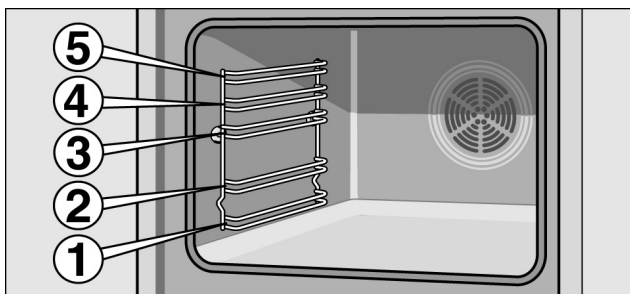
Aby varný priestor po pečení rýchlejšie vychladol, chladiaci ventilátor je ešte určitý čas zapnutý.

---

## Príslušenstvo

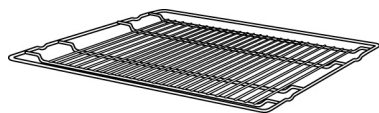
Príslušenstvo je možné zasunúť do rúry do 5 rôznych výšok.

Príslušenstvo môžete z dvoch tretín vytiahnuť, bez toho aby sa preklopilo. Takto je možné jedlo pohodlnejšie vytiahnuť.



Keď je príslušenstvo horúce, môže sa zdeformovať.  
Po vychladnutí deformácia zmizne a nemá žiadny vplyv na funkciu.

Príslušenstvo je možné zakúpiť si v zákazníckom servise,  
v špecializovanej predajni.  
Uveďte číslo HZ.



### **Rošt**

pre nádoby, koláčové formy, pečené, grilované jedlá a hlbokozamrazené jedlá.

Rošt zasuňte zakrivenou časťou  dolu.



### **Smaltovaný plech na pečenie**

Pre koláče a cukrovinky.

Plech na pečenie zasuňte do rúry na pečenie skoseným k dvierkam.



### **Univerzálny plech**

Na šľavnaté koláče, pečivo, hlbokozamrazené jedlá a veľké pečené.

Ak grilujete priamo na rošte, môžete ho taktiež použiť ako zachycovaciu nádobu pre tuk.

Univerzálny vysoký plech zasuňte do rúry na pečenie skosenou stranou k dvierkam.

### **Zvláštne príslušenstvo**

Zvláštne príslušenstvo si môžete zakúpiť v zákazníckom servise alebo v špecializovaných predajniach.

Rozsiahlu ponuku k Vašej rúre nájdete v našich prospektoch.

Nahliadnite do predajných podkladov.

Rošt HZ 334000

Pre nádoby, koláčové formy, pečené, grilované jedlá a hlbokozamrazené jedlá.

Smaltovaný plech na pečenie  
HZ 331000

Pre koláče a cukrovinky.

Univerzálny vysoký plech  
HZ 332000

Na šľavnaté koláče, pečivo, hlbokozamrazené jedlá a veľké pečené. Môžete ho taktiež použiť ako zachycovaciu nádobu pre tuk.

Vykladací rošt HZ 324000

Pre pečené. Rošt vždy postavte na univerzálny vysoký plech. Zachytí sa tak odkvapkávajúci tuk a šťava z mäsa.

Grilovací plech HZ 325000

Pre grilovanie miesto roštu alebo k zachyteniu odkvapkávajúceho tuku, aby nedošlo k veľkému znečisteniu rúry. Grilovací plech používajte iba na univerzálnom vysokom plechu.

Grilovanie na grilovacom plechu: Používajte iba vo výškach zasunutia 1, 2 a 3. Grilovací plech k zachyteniu odkvapkávajúceho tuku: Univerzálny vysoký plech zasuňte s grilovacím plechom pod rošt.

Sklenený plech HZ 336000

Hlboký plech na pečenie zo skla. Výborne sa hodí aj ako servírovacia nádoba.



Smaltovaný plech na pečenie s nelepivým povrchom HZ 331010	Koláče a cukrovinky sa ľahko uvoľnia z plechu na pečenie. Plech na pečenie zasuňte do rúry skoseným k dvierkam.
Univerzálny plech s nelepivým povrchom HZ 332010	Plech na pečenie zasuňte do rúry skoseným k dvierkam.
Forma na pizzu HZ 317000	Ideálny pre pizzu, zamrazené potraviny alebo veľké guľaté koláče. Formu na pizzu môžete používať namiesto univerzálneho plechu. Formu postavte na rošt a riadte sa údajmi uvedenými v tabuľke.
Kameň na pečenie HZ 327000	Kameň na pečenie je výborne vhodný na prípravu doma pečeného chleba a pizze, ktoré majú mať chrumkavý spodok. Kameň na pečenie musí byť vždy predhriaty na odporúčanú teplotu.
Profesionálny vysoký plech s ukladacím roštom HZ 333000	Mimoriadne vhodný na prípravu veľkého množstva.
Pokrievka pre profesionálny plech HZ 333001	Vďaka pokrievke sa z profesionálneho vysokého plechu stáva profesionálny pekáč.
Sklenený pekáč HZ 915001	Sklenený pekáč je vhodný pre dusené jedlá a nákypy, pripravované v rúre na pečenie. Je vhodný predovšetkým pre automatiku programovania alebo pečenia.
Kovový pekáč HZ 26000	Pekáč je prispôsobený pre zónu pečenia sklokeramickej varnej dosky. Je vhodný pre varenie so senzormi, ale aj pre automatiku programovania alebo pečenia. Pekáč je z vonku smaltovaný a z vnútra má nepriliehanú vrstvu.
Univerzálny pekáč HZ 390800	Pre mimoriadne veľké porcie alebo pre veľké množstvo porcií. Pekáč je z vonka zo šedého smaltu so sklenenou pokrievkou vhodný do rúry na pečenie. Sklenenú pokrievku je možné použiť ako formu na zapekanie.
2-násobný teleskopický výsuv HZ 338250	Pomocou výsuvných koľajníc vo výške 2 a 3 môžete príslušenstvo viac vytiahnuť, bez toho aby sa preklopilo.
3-násobný teleskopický výsuv HZ 338352	Pomocou výsuvných koľajníc vo výške 2 a 3 môžete príslušenstvo viac vytiahnuť, bez toho aby sa preklopilo.
3-násobný plne teleskopický výsuv HZ 338356	Pomocou výsuvných koľajníc vo výške 1, 2 a 3 môžete príslušenstvo celkom vytiahnuť, bez toho aby sa preklopilo.

**Tovar zo zákaznického servisu**

Pre Vaše domáce spotrebiče si môžete v zákaznickom servise alebo v špecializovanej predajni kúpiť vhodné ošetrovacie a čistiace prostriedky alebo ostatné príslušenstvo. Uveďte príslušné číslo tovaru.

Utierky pre nerezový povrch Tovar č. 311134	Zabraňuje usadzovaniu nečistôt. Optimálne ošetrovanie plôch spotrebičov z nerezovej ocele vďaka impregnácii špeciálnym olejom.
Čistiaci gel na rúry na pečenie a gril Tovar č. 463582	K čisteniu vnútra rúry. Gel je bez zápachu.
Utierka z mikrovlákná so štruktúrou Tovar č. 460770	Mimoriadne vhodný pre čistenie chĺlostivých povrchov, ako napr. sklo, sklokeramika, nerezová oceľ alebo hliník. Utierka z mikrovlákná odstraňuje, ako zvyšky vody, tak aj masťné nečistoty.
Poistka dvierok Tovar č. 612594	Aby dvierka rúry nemohli otvoriť deti. V závislosti na dvierkach spotrebiča sa poistka priskrutkuje rôzne. Riadťe sa listom, ktorý je priložený k poistke dverí.


---


# Pred prvým použitím

Tu sa dozviete, čo musíte urobiť, než začnete prvý krát variť s Vašou novou rúrou.  
Prečítajte si predovšetkým kapitolu Bezpečnostné pokyny.

---

## Nastavenie času

Po pripojení svieti na displeji symbol  a 4 nuly. Nastavte aktuálny čas.


1. Stlačte tlačidlo .  
Na ukazovateli sa zobrazí čas 12:00.

2. Tlačidlom + alebo – nastavte čas.

Po niekoľkých sekundách bude nastavený čas.

---

## Zahriatie rúry na pečenie

Aby sa odstránila vôňa novoty, zahrejte prázdnu, uzavretú rúru. Ideálna je hodina pri hornom / dolnom ohreve  s 240 C.

Skontrolujte, či v rúre nezostali zvyšky obalu.

1. Nastavte voličom funkciu horný / dolný ohrev .

2. Nastavte voličom teploty 240 °C.

Po hodine rúru vypnite. Otočte volič funkcie do nulovej polohy.

---

## Čistenie príslušenstva

Pred prvým použitím príslušenstva vyčistite dôkladne pomocou vodného roztoku a mäkkej utierky.

# Nastavenie rúry na pečenie

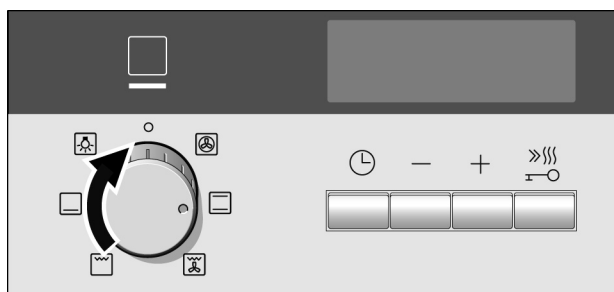
Máte rôzne možnosti, ako Vašu rúru nastaviť. Tu Vám vysvetlíme, ako nastaviť požadovaný druh ohrevu a teplotu alebo stupeň grilovania.

Môžete pre Vaše jedlo nastaviť čas trvania a konečný čas. K tomu si pozrite kapitolu „Časové funkcie“.

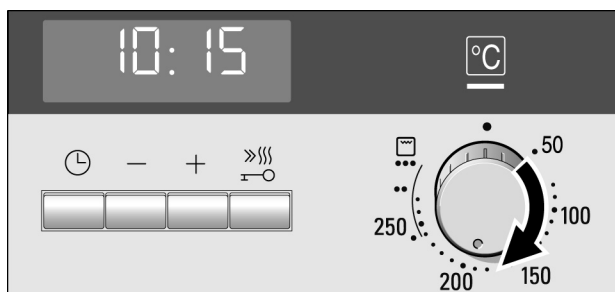
## Druh ohrevu a teplota

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

1. Nastavte voličom funkcie druh ohrevu.



2. Nastavte voličom teploty teplotu alebo stupeň grilovania.



Rúra začne hriať.

## Vypnutie rúry na pečenie

Otočte volič funkcie do nulovej polohy.

## Zmena nastavenia

Druh ohrevu a teplotu alebo stupeň grilovania môžete kedykoľvek zmeniť príslušným voličom.

---

## Rýchloohrev

Rýchloohrevom dosiahne Vaša rúra nastavené teploty veľmi rýchlo.

Používajte rýchloohrev pri nastavených teplotách nad 100 °C. Vhodné sú druhy ohrevu:

■ 3D horúci vzduch 

■ horný/ dolný ohrev 


Aby ste dosiahli rovnomerného výsledku varenia, dajte Vaše jedlo do varného priestoru až po ukončení rýchloohrevu.

1. Nastavte druh ohrevu a teplotu.



2. Stlačte tlačidlo .

Na ukazovateli svieti symbol . Rúra začne hriať.


## Ukončenie rýchloohrevu

Zaznie akustický signál. Symbol  na ukazovateli zhasne. Dajte Vaše jedlo do rúry.

## Prerušenie rýchloohrevu



Stlačte tlačidlo . Symbol  na ukazovateli zhasne.


# Nastavenie časových funkcií

Vaša rúra na pečenie má rôzne časové funkcie. Tlačidlom  vyvoláte menu a prepínate sa medzi jednotlivými funkciami. Pokiaľ vykonávate nastavenie, svietia všetky časové symboly. Šípka ► ukazuje zvolenú funkciu. Pokiaľ pri symbole vidíte šípku ►, môžete zvolené nastavenie tlačidlom + alebo - meniť.


## Kuchynský budík

Budík môžete používať ako kuchynský budík. Beží nezávisle na rúre na pečenie. Kuchynský budík má vlastný signál. Tak počujete, či kuchynský budík alebo čas trvania vypršal.

1. Stlačte tlačidlo .  
Na displeji vidíte symbol času; šípka ► leží pred .
2. Tlačidlom + alebo - nastavte čas budíku.  
Nastavená hodnota tlačidla + = 10 minút  
Nastavená hodnota tlačidla - = 5 minút

Po niekoľkých sekundách je nastavená hodina uložená. Budík sa zapne. Na displeji vidíte ► a budík viditeľne odmeriava čas. Ostatné symboly nesvietia.

### Čas kuchynského budíku vypršal

Zaznie akustický signál. Na displeji sa zobrazí 00:00. Tlačidlom  kuchynský budík vypnete.


### Zmena času kuchynského budíku






Tlačidlom + alebo - čas kuchynského budíku zmeňte. Po niekoľkých sekundách bude zmena prevzatá.

### Zmazanie času kuchynského budíku

Tlačidlom - vráťte čas kuchynského budíku späť na 00:00. Po niekoľkých sekundách bude zmena prevzatá. Kuchynský budík je vypnutý.

## Zistenie časových nastavení


Pokiaľ ste nastavili viac časových funkcií, na displeji vidíte zodpovedajúce symboly. Budík viditeľne odmeriava čas. Pred symbolom  sa zobrazí šípka ► a budík ďalej odmeriava čas.


Pre kontrolu nastavenia budíku , dĺžky , času konca pečenia  alebo aktuálneho času  stlačte opakovane tlačidlo , až sa šípka ► nastaví pred požadovaný symbol. Po niekoľkých sekundách na displeji uvidíte zvolenú hodnotu.

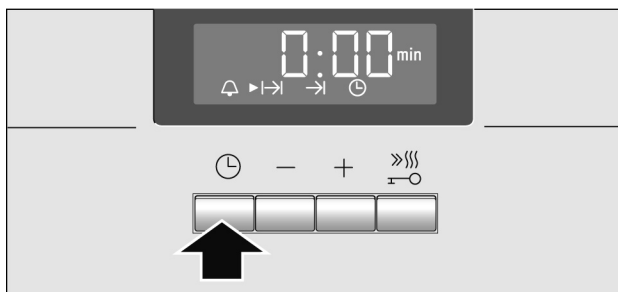
## Čas trvania

Čas varenia Vášho jedla môžete nastaviť na rúre. Keď čas ubehne, rúra sa automaticky vypne, tak nemusíte prerušovať iné práce, aby ste rúru vypli. Čas varenia nebude prekročený.

Príklad na obrázku: Čas trvania 45 minút.

1. Voličom funkcie nastavte druh ohrevu.
2. Nastavte voličom teploty teplotu alebo stupeň grilovania.
3. Dvakrát stlačte tlačidlo .

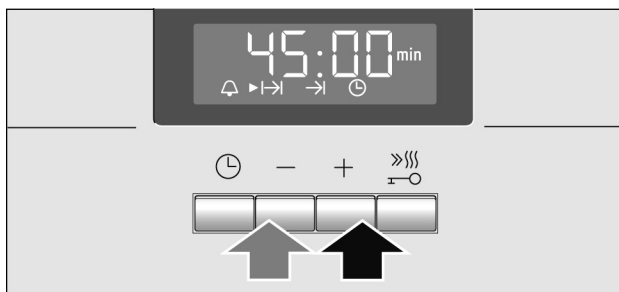
Na ukazovateli sa zobrazí 00:00. Rozsvieti sa symbol času a šípka ► leží pred .



**4. Tlačidlom + alebo – nastavte čas trvania.**

Nastavená hodnota tlačidla + = 30 minút

Nastavená hodnota tlačidla - = 10 minút



Po niekoľkých sekundách sa rúra zapne. Displej odmeriava čas a svieti symbol ►|◄. Ostatné symboly času zhasnú.

**Doba trvania vypršala**

Zaznie akustický signál. Rúra prestane hriať. Na ukazovateli sa zobrazí 00:00.

Stlačte tlačidlo ☰. Tlačidlom + alebo – môžete opäť nastaviť čas trvania.

Alebo stlačte dvakrát tlačidlo ☰ a otočte volič funkcie do nulovej polohy. Rúra je vypnutá.

**Zmena času trvania**

Tlačidlom + alebo – zmeňte čas trvania. Po niekoľkých sekundách bude čas prevzatý.

Pokiaľ je nastavený kuchynský budík, stlačte pred ním tlačidlo ☰.

**Zmazanie času trvania**

Tlačidlom – vráťte čas trvania až na 00:00.




Po niekoľkých sekundách bude zmena prevzatá. Čas trvania je zmazaný.

Pokiaľ je nastavený kuchynský budík, stlačte pred ním tlačidlo ☰.



## Zistenie časových nastavení

Pokiaľ sú nastavené viaceré časové funkcie, na displeji môžete vidieť zodpovedajúce symboly. Šípka ► leží viditeľne pred symbolom funkcie času trvania.



Pre kontrolu nastavenia budíku , dĺžky I→I, času konca →I pečenia alebo aktuálneho času  stlačte opakovane tlačidlo , až sa šípka ► nastaví pred požadovaný symbol. Po niekoľkých sekundách uvidíte na displeji zvolenú hodnotu.

## Konečný čas

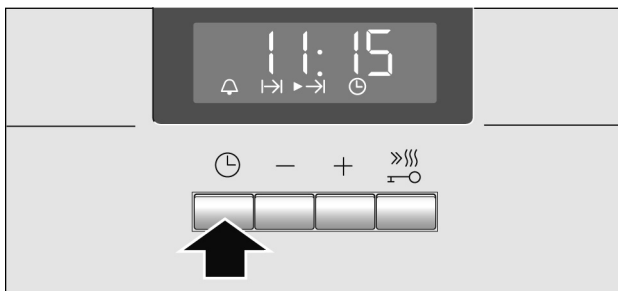
Čas, kedy má byť Vaše jedlo hotové, môžete posunúť. Rúra sa zapne a bude v požadovaný čas hotová. Môžete napr. ráno dať Vaše jedlo do varného priestoru a nastaviť tak, aby bolo na obed hotové.

Dávajte pozor na to, aby potraviny neboli príliš dlho vo varnom priestore, aby sa nepokazili.

Príklad na obrázku: je 10:30 hodín, čas trvania je 45 minút a rúra má byť hotová o 12:30.

1. Nastavte volič funkcie.
2. Nastavte volič teploty.
3. Dvakrát stlačte tlačidlo .
4. Tlačidlom + alebo - nastavte čas trvania.
5. Stlačte tlačidlo .

Šípka ► leží pred →I. Zobrazí sa čas, kedy bude jedlo hotové.



6. Tlačidlom + alebo – posuňte konečný čas na neskôr.



Po uplynutí niekoľkých sekúnd pečicí trouba ukáže nastavení a prejde do režimu standby. Na displeji vidíte dobu, kedy bude pokrm hotov a šípka ► leží pred symbolom →|. Symbody 🔔 a ⌚ zhasnou. Jakmile se trouba aktivuje, čas ubíhá a šípka ► leží před symbolem I→|. Symbol →| zhasne.

### Čas trvania vypršal

Zaznie akustický signál. Rúra prestane hriať. Na ukazovateli hodín sa zobrazí 0:00.

Stlačte tlačidlo ⌚. Tlačidlom + alebo – môžete opäť nastaviť čas.

Alebo stlačte dvakrát tlačidlo ⌚ a otočte volič funkcie do nulovej polohy. Rúra je vypnutá.

### Zmena konečného času

Tlačidlom + alebo – zmeňte čas trvania. Po niekoľkých sekundách bude čas prevzatý.

Pokiaľ je nastavený kuchynský budík, stlačte predtým dvakrát tlačidlo ⌚.

Konečný čas nemeňte, keď čas už ubieha. Výsledok varenia by nesúhlasil.




### Zmazanie konečného času

Tlačidlom – vráťte späť konečný čas na aktuálny čas. Po niekoľkých sekundách bude zmena prevzatá. Rúra sa zapne.

Pokiaľ je nastavený kuchynský budík, stlačte predtým dvakrát tlačidlo ⌚.


## Zistenie časových nastavení

Pokiaľ sú nastavené viaceré časové funkcie, svietia príslušné symboly na ukazovateli. Šípka ► leží pred symbolom dĺžky trvania pečenia.

Pre kontrolu budíku , dĺžky |→|, času konca pečenia →| alebo aktuálneho času , opakovane stlačte tlačidlo , pokiaľ šípka ► neleží pred požadovaným symbolom. Displej po niekoľkých minútach ukazuje zvolený symbol.

---

## Čas

Po prerušení napájania svieti na displeji symbol  a tri nuly.

Nastavte aktuálny čas.

1. Stlačte tlačidlo .

Na ukazovateli sa zobrazí čas 12:00.

2. Tlačidlom + alebo – zmeňte čas.

Po niekoľkých sekundách bude nastavený čas prevzatý.

## Zmena času

Nesmie byť nastavená žiadna iná časová funkcia.

1. Štyri krát stlačte tlačidlo .

Displej ukazuje symbol času, šípka ► leží pred .

2. Tlačidlom + alebo – čas zmeňte.

Po niekoľkých sekundách bude nastavený čas prevzatý.

## Vypnutie hodín

Zobrazenie času môžete vypnúť. Bude sa zobrazovať iba vtedy, keď je rúra zapnutá. O tom si prečítajte v kapitole „Základné nastavenie“.

---

# Detská poistka


Aby deti nemohli nedopatrením rúru na pečenie zapnúť, má rúra detskú poistku.


Rúra na pečenie nereaguje na žiadne nastavenie. Kuchynský budík a hodiny môžete nastavovať taktiež pri nastavenej detskej poistke.

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


## Zapnutie detskej poistky


Nesmie byť nastavený čas trvania alebo konečný čas.

Stlačte tlačidlo  cca na 4 sekundy.

Na ukazovateli sa zobrazí symbol . Detská poistka je zapnutá.

## Vypnutie detskej poistky

Stlačte tlačidlo  na cca 4 sekundy.





Na ukazovateli sa zobrazí symbol . Detská poistka sa vypne.

# Zmena základných nastavení

Vaša rúra na pečenie má rôzne základne nastavenia.  
Tieto nastavenia môžete prispôsobiť Vaším zvyklostiam.

Základné nastavenia	Výber 1	Výber 2	Výber 3
c1 Ukazovateľ času	vždy*	len pri prevádzke	-
c2 Čas trvania signálu po vypršaní času trvania alebo kuchynského budíku	cca 10 sek.	cca 2 min.*	cca 5 min.
c3 Čas čakania, pokiaľ nebude nastavenie prevzaté	cca 2 sek.	cca 5 sek.*	cca 10 sek.
* Výrobné nastavenia			

Nesmie byť nastavená žiadna iná časová funkcia.

1. Stlačte na cca 4 sekundy tlačidlo .  
Na ukazovateli sa zobrazí aktuálne základné nastavenie k ukazovateľu hodín, napr. c1 1 pre výber 1.
2. Tlačidlom + alebo – zmeňte základné nastavenie.
3. Potvrďte tlačidlom .  
Na ukazovateli sa zobrazí ďalšie základné nastavenie.  
Môžete tlačidlom  pripojiť všetky úrovne a zmeniť tlačidlom + alebo –.
4. Nakoniec stlačte na cca 4 sekundy tlačidlo .

Všetky základné nastavenia sú prevzaté.

Vaše základné nastavenie môžete kedykoľvek opäť zmeniť.

---

# Údržba a čistenie

Pri starostlivej údržbe a dôkladnom čistení zostane Vaša rúra na pečenie dlho pekná a funkčná. Tu Vám vysvetlíme, ako rúru správne udržiavať a čistiť.

## Upozornenie

Malé farebné rozdiely na čelnej strane rúry vznikajú na základe rôznych materiálov, ako je sklo, plast alebo kov.

Šmuhy na sklenených dverkách, sú svetelné odrazy osvetlenia rúry na pečenie.

Smalt sa vypaľuje pri veľmi vysokých teplotách. Tým môžu vzniknúť malé farebné rozdiely. To je normálne a nemá to žiadny vplyv na funkciu.

Hrany tenkých plechov sa nedajú úplne smaltovať. Preto môžu byť drsné. Antikorózna ochrana týmto nie je ovplyvnená.

---

## Čistiace prostriedky

Aby nedošlo k poškodeniu rôznych povrchov nesprávnymi čistiacimi prostriedkami, riadte sa údajmi v tabuľke. Nepoužívajte

- agresívne alebo drsné čistiace prostriedky,
- čistiace prostriedky obsahujúce vysoký obsah alkoholu,
- tvrdé utierky alebo špongie,
- vysokotlakové čističe alebo parné čističe.

Nové utierky pred použitím dôkladne vypláchnite.

Oblasť	Čistiaci prostriedok
Predná strana rúry na pečenie	Horúci roztok na umývanie: Vyčistíte handrou a potom osušte mäkkou utierkou. Nepoužívajte čistiace prostriedky alebo škrabky na sklo.
Nerezová oceľ	Horúci roztok na umývanie: Vyčistíte handrou a potom osušte mäkkou utierkou. Ihneď odstráňte vápenné, tukové, škrobové škvvrny a škvvrny od bielka. Pod týmito škvrnami sa môže vytvárať korózia. V zákazníckom servise alebo v špecializovanej predajni je možné si kúpiť špeciálne ošetrovacie prostriedky na nerezovú oceľ, vhodné na teplé povrchy. Ošetrovací prostriedok naneste v malej vrstve mäkkou handrou.
Sklenené dvierka	Čistiaci prostriedok na sklo: Vyčistíte mäkkou handrou.
Sklenený kryt osvetlenia rúry na pečenie	Horúci roztok na umývanie: Vyčistíte handrou.
Tesnenie Neodnímajte!	Horúci roztok na umývanie: Vyčistíte handrou. Nedrhňte.
Závesné rošty	Horúci roztok na umývanie: Namočte a vyčistíte handrou alebo kefou.
Príslušenstvo	Horúci roztok na umývanie: Namočte a vyčistíte handrou alebo kefou.

### Čistenie samočistiacich plôch vo varnom priestore

Zadná stena rúry na pečenie je potiahnutá katalytickou samočistiacou vrstvou, schopnou prijímať a neutralizovať zvyšky od pečenia, keď je rúra zapnutá. Výsledok je teda tým lepší, čím je nastavená teplota vyššia a čím dlhšie je rúra zapnutá.

Pokiaľ je nečistota ešte po niekoľkých použitíach viditeľná, vyčistíte zadnú stenu teplou vodou, čistiacim prostriedkom a mäkkou špongiou.

Časom je možné, že sa objavia neodstrániteľné škvvrny, poškodzujúce smaltovaný povrch, ktoré nemajú negatívny vplyv na funkciu samočistenia.

## Dôležité upozornenia

Nikdy nepoužívajte drsné čistiace prostriedky. Poškrabali by resp. znížili katylickú vrstvu.

Pre čistenie zadnej steny rúry na pečenie nikdy nepoužívajte čističe na rúru.

Pokiaľ sa omylom dostane čistič na rúru na zadnú stenu, hneď ho odstráňte špongiou a dostatočným množstvom vody.

## Čistenie dna varného priestoru, stropu a bočných stien

Použite utierku a horúci roztok na umývanie alebo octovú vodu.

Pri silnom znečistení použite drôtenú kefkou z ušľachtilej ocele alebo čistič na rúru.

Používajte len v studenom varnom priestore.

Nikdy neošetrujte samočistiace plochy drôtenou kefkou alebo čističom na rúru.

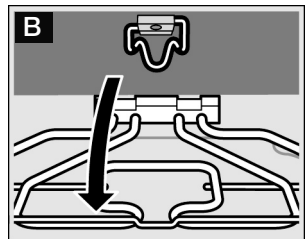
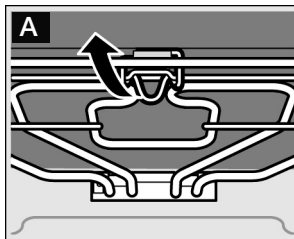
## Sklopenie grilovacích ohrievacích telies



Ohrievacie grilovacie telesá sa môžu pre čistenie sklopiť.

Nebezpečenstvo popálenia! Rúra musí byť studená.

1. Vysuňte držiak dopredu a stlačte smerom dole až na doraz. (Obrázok A)
2. Uchopte ohrievacie teleso grilu a skloňte smerom dole. (Obrázok B)



Vyčistite ohrievacie teleso a pripojte späť, nasuňte a stlačte smerom hore. Stlačte smerom dole podperu záružky a ohrievacie teleso grilu upevnite.

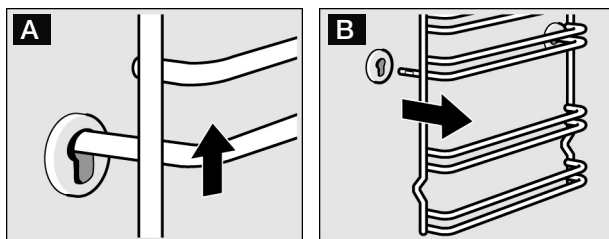


## Demontáž a montáž závesných roštov

Závesné rošty môžete pred čistením vybrať. Rúra musí byť vychladnutá.

### Demontáž roštov

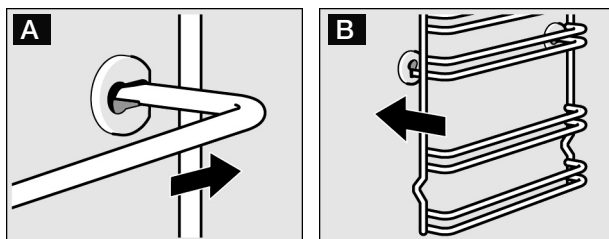
1. Závesný rošt vpredu nadvihnite
2. a vysaďte ho (obrázok A).
3. Potom vytiahnite celý závesný rošt dopredu a vyberte ho (obrázok B).



Závesné rošty vyčistíte prostriedkom na umývanie a špongiou. Na veľké nečistoty použite kefku.

### Montáž roštov

1. Závesný rošt zasuníte najskôr do zadného otvoru, mierne zatlačte dozadu (obrázok A)
2. a potom zaveste do predného otvoru (obrázok B).



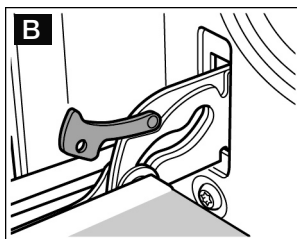
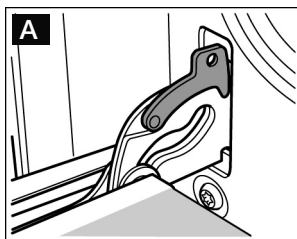
Je treba rozlišovať pravý a ľavý závesný rošt. Vyklenutie musí byť vždy dolu.

## Demontáž a montáž dvierok rúry na pečenie

Dvierka rúry je možné za účelom čistenia a demontáže skiel vysadiť.

Závesy dvierok rúry majú zaistovacie páčky. Keď je zaistovacia páčka zaklopená (obrázok A), sú dvierka rúry zaistené. Nie je možné ich zvesiť.

Keď sú zaistovacie páčky pre vysadenie dvierok rúry vyklopené (obrázok B), sú závesy zaistené. Nemôžu zaklapnúť.

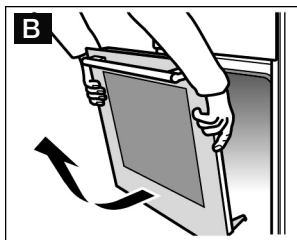
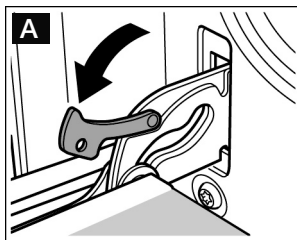


Nebezpečenstvo úrazu! Pokiaľ nie sú závesy zaistené, veľkou silou zaklapnú.

Dbajte na to, aby boli zaistovacie páčky vždy úplne zaklopené, resp. pri vysadzovaní dvierok rúry úplne vyklopené.

### Vysadenie dvierok

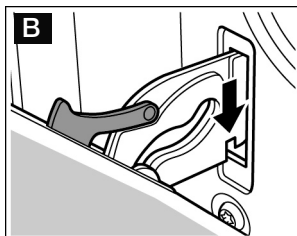
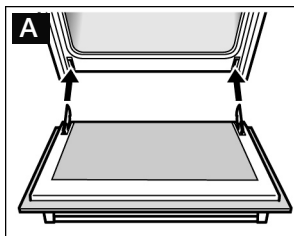
1. Dvierka rúry úplne otvorte.
2. Vyklopte obe zaistovacie páčky vľavo a vpravo (obrázok A).
3. Zavrite až na doraz dvierka rúry. Dvierka uchopte oboma rukami vľavo a vpravo. Ešte ich trochu viac uzavrite a vytiahnite (obrázok B).



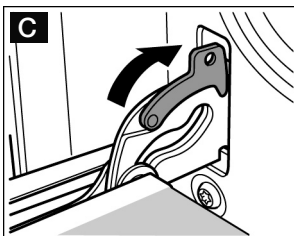
## Zavesenie dvierok

Dvierka rúry zaveste späť opačným postupom.

1. Pri zavesovaní dvierok rúry dbajte na to, aby ste obidva závesy zasunuli do otvorov rovno (obrázok A).
2. Výrezy na závesoch musia na oboch stranách zaskočiť (obrázok B).



3. Znovu zaklopte obidve zaistovacie páčky (obrázok C). Zavrite dvierka rúry na pečenie.



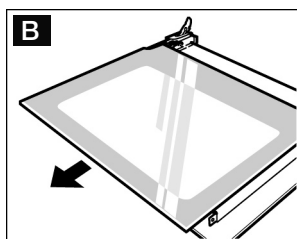
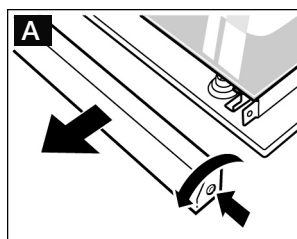
Nebezpečenstvo úrazu! Pokiaľ dvierka rúry vypadnú alebo zaklapne záves, nesiahajte do závesu. Zavolajte servis.

## Demontáž a montáž sklenených tabulí

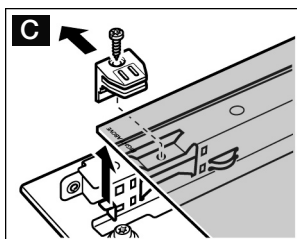
Kvôli lepšiemu čisteniu môžete sklenené tabule v dvierkach rúry demontovať.

### Demontáž

1. Dvierka rúry vysadíte a rukoväťou dolu ich položíte na handru.
2. Vyskrutkujete kryt hore na dvierkach rúry. Vyskrutkujete skrutky na ľavej aj na pravej strane. (obrázok A).
3. Hornú tabuľu nadvihnete a vytiahnete (obrázok B)



4. Vyskrutkujete vpravo a vľavo úchyty. Tabuľu nadvihnete a úchyty stiahnete z tabule (obrázok C). Vyberte tabuľu.



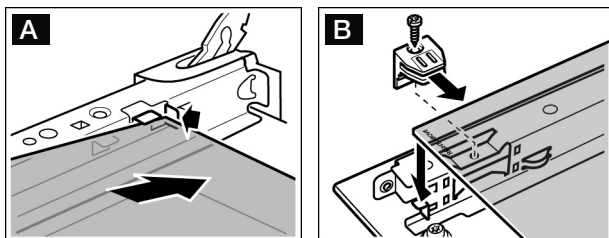
Sklenené tabule vyčistíte čistiacim prostriedkom na sklo a mäkkou handrou.

Nepoužívajte agresívne alebo drsné prostriedky ani škrabku na sklo. Sklo sa môže poškodiť.

## Montáž

Pri montáži dbajte na to, aby sa vľavo dole nachádzal obrátený nápis „Right above“.

1. Tabuľu zasuňte šikmo dozadu. (obrázok A).
2. Nasadte vpravo a vľavo úchyty na tabuľu, vycentrujte a pevne zaskrutkujte (obrázok B).



3. Zasuňte najhornejšiu tabuľu šikmo dozadu.  
Hladká plocha musí byť zvonku.
4. Nasadte a priskrutkujte kryt.
5. Zaveďte dvierka rúry.

**Rúru na pečenie používajte najskôr vtedy, ak sú tabule riadne namontované.**

# Čo robiť v prípade chyby?

Ak sa vyskytne chyba, často sa jedná len o maličkosť. Než zavoláte servis, pokúste sa prosím pomocou tabuľky chybu sami odstrániť.

## Tabuľka chýb

Pokiaľ sa Vám nejaké jedlo nepodarí optimálne, podívajтесь sa prosím do kapitoly „Otestovali sme pre Vás v našom kuchynskom štúdiu“. Nájdete tam veľké množstvo tipov a upozornení k vareniu.

Chyba	Možná príčina	Odstránenie / upozornenie
Rúra na pečenie nefunguje	Zlá poistka	Podívajтесь sa do poistkovej skrinky, či je poistka v poriadku.
	Prerušenie prúdu.	Skontrolujte, či funguje kuchynské svetlo alebo iné kuchynské spotrebiče.
Na displeji svieti ⌚ a nuly.	Prerušenie prúdu.	Znovu nastavte čas.
Rúra na pečenie nehreje.	Na kontaktoch je prach.	Niekoľko krát otočte ovládačmi tam a späť.

## Hlásenia o chybe

Pokiaľ sa na displeji zobrazí hlásenie o chybe s E. Stlačte tlačidlo ⏻. Hlásenie zmizne. Nastavená časová funkcia sa vymaže. Pokiaľ sa chyba zobrazí znovu, zavolajte zákaznícky servis.

Pri nasledujúcich hláseniach o chybách môžete závalu odstrániť sami.

<b>Chyba</b>	<b>Možná příčina</b>	<b>Odstránenie / upozornenie</b>
E011	Tlačidlo bolo stlačené príliš dlho alebo je zakryté.	Jednotlivo stlačte všetky tlačidlá. Skontrolujte, či sa tlačidlo nezaseklo, nie je zaseknuté alebo znečistené.



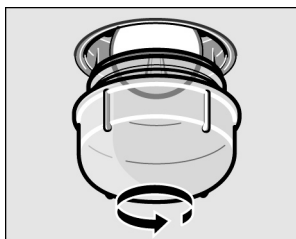
Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!  
Neodborné opravy sú nebezpečné. Opravy môže vykonávať výhradne technik autorizovaného servisu vyškolený výrobcom.

## Výmena žiarovky na strope rúry na pečenie

Keď žiarovka prestane svietiť, je nutné ju vymeniť. Tepelne odolné náhradne žiarovky 40 wattov, obdržíte v zákazníckom servise alebo v špecializovanej predajne. Používajte len žiarovky tohoto typu.



1. Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!  
Vypnite poistku v poistkovej skrinke.
2. Aby ste zabránili poškodeniu, vložte do studenej rúry utierku.
3. Vyskrutkujte sklenený kryt otáčaním doľava.



4. Žiarovku nahradte rovnakým typom žiarovky.
5. Opäť naskrutkujte sklenený kryt.
6. Vyberte utierku a zapnite poistku.

---

## Sklenený kryt

Poškodený sklenený kryt je nutné vymeniť.  
Príslušný sklenený kryt obdržíte v zákazníckom servise.  
Uvedte číslo E číslo a FD Vášho prístroja.

---

## Zákaznícky servis

Ak potrebuje Váš spotrebič opravu, obráťte sa na náš servis. Adresa a telefónne číslo najbližšieho servisného strediska nájdete v telefónnom zozname. Taktiež uvedené servisné centrá Vám radi poskytnú kontakt na najbližšie servisné stredisko.

### Číslo E a číslo FD

Pokiaľ sa obrátite na náš servis, oznámte prosím číslo E a číslo FD Vášho spotrebiča.

Typový štítok s týmito číslami nájdete na pravej strane, z boku dvierok rúry.

Aby ste v prípade poruchy nemuseli dlho hľadať, môžete si tu poznamenať údaje Vášho spotrebiča a telefónne číslo servisu.

Číslo E	Číslo FD
---------	----------

Zákaznícky servis ☎
---------------------



---

# Tipy ako šetriť energiu a životné prostredie

Tu sa dozviete tipy, ako môžete pri pečení ušetriť energiu a ako správne postupovať pri likvidácii spotrebiča.

---

## Ako ušetriť energiu

Rúru na pečenie predhrievajte iba vtedy, keď je to uvedené v recepte alebo v tabuľkách v návode na obsluhu.

Používajte tmavé, čierne lakované alebo smaltované formy na pečenie. Majú mimoriadne dobrú tepelnú vodivosť.

Dvierka rúry počas pečenia otvárajte čo najmenej.

Pečte viac koláčov po sebe. Rúra je ešte teplá. Skracuje sa tak čas pečenia druhého koláča. Môžete taktiež vložiť dve truhlíkové formy vedľa seba.

Pri dlhšom čase pečenia môžete rúru vypnúť 10 minút pred skončením času pečenia a využiť k dopečeniu zostatkové teplo.

---

## Ekologická likvidácia



Obal zlikvidujte v súlade s predpismi na ochranu životného prostredia.

Tento spotrebič je označený v súlade s európskou smernicou 2002/96/EG o starých elektrických a elektronických prístrojoch (waste electriccal and electronic equipment WEEE).

Smernica platná v krajinách EU udáva spôsob navrátenia alebo znovuzhodnotenia zariadení, ktorá už doslúžili.

---

# Otestovali sme pre Vás v našom kuchynskom štúdiu

Tu nájdete výber jedla a pre ne vhodné nastavenia. Ukážeme Vám, aký druh ohrevu a aká teplota sú pre Vaše jedlo najvhodnejšie. Dozviete sa, ktoré príslušenstvo máte použiť a do akej výšky ho treba zasunúť. Dostanete od nás tipy k nádobám a k príprave jedla.

## Upozornenie

Hodnoty uvedené v tabuľkách platia vždy pre zasunutie do studenej a prázdnej rúry. Rúru predhrievajte iba vtedy, pokiaľ je to v tabuľkách uvedené.

Pred použitím odstráňte z rúry všetko príslušenstvo, ktoré nepotrebuje.

Papier na pečenie ukladajte na príslušenstvo až po predhriatí.

Časové údaje v tabuľkách orientačné hodnoty. Závisí na kvalite a vlastnostiach potravín.


Používajte príslušenstvo, ktoré je súčasťou dodávky. Doplnkové príslušenstvo obdržíte ako zvláštne príslušenstvo v špecializovaných predajniach alebo u zákazníckeho servisu.


Pri vyberaní horúceho príslušenstva alebo nádoby z rúry používajte vždy chňapku.

---

## Koláče a pečivo

### Pečenie na jednej úrovni

S horným/dolným ohrevom  sa pečenie koláča najlepšie podarí.

Pokiaľ pečiete pomocou 3D horúceho vzduchu , dbajte na nasledujúce:

Koláč vo forme výška zasunutia 2

Koláč na plechu, výška zasunutia 3.

## Pečenie na viac úrovni

Používajte 3D horúci vzduch .

Pečenie na 2 úrovniach:

Univerzálny plech vo výške zasunutia 3

Plech na pečenie vo výške zasunutia 1.

Pečenie na 3 úrovniach:

Plech na pečenie vo výške zasunutia 5

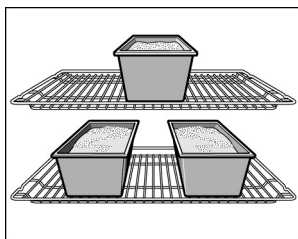
Univerzálny plech vo výške zasunutia 3

Plech na pečenie vo výške zasunutia 1.

Súčasne zasunuté plechy nemusia byť hotové súčasne.

V tabuľkách nájdete návrhy na prípravu jedla.

Pokiaľ pečiete v 3 truhlíkových formách súčasne, postavte ich na rošty tak, ako je znázornené na obrázku.



## Formy na pečenia

Najvhodnejšie sú tmavé kovové formy na pečenie. Pri použití svetlých tenkostenných kovových foriem alebo sklenených foriem sa čas pečenia predlžuje a koláč nezhnedne tak rovnomerne.

Pokiaľ chcete použiť silikónové formy, riadte sa podľa pokynov a receptov výrobcu. Silikónové formy sú často menšie než normálne formy. Množstvo cesta a prísad môže byť odlišné.














## Tabuľky

V tabuľkách nájdete optimálny druh ohrevu pre rôzne koláče a pečivo.




















Teplota a čas pečenia závisí na množstve a vlastnostiach cesta. Z tohto dôvodu je v tabuľkách uvedené rôzne rozmedzie. Najskôr vyskúšajte nižšiu hodnotu. Nižšia teplota podmieňuje rovnaké hodenutie. Pokiaľ je to nutné, nabudúce nastavte vyššiu teplotu.
















Keď rúru predhrejete, čas pečenia sa skrúti o 5 až 10 minút.

Ďalšie informácie nájdete v časti „Tipy pre pečenie“, uvedené za tabuľkami.

Koláče vo formách	Nádoby	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba pečenia v minútach
Trený koláč, jednoduchý	Vencovitá/truhlíková forma	2		160-180	50-60
	3 truhlíkové formy	3+1		140-160	60-80
Trený koláč, jemný	Vencovitá/truhlíková forma	2		150-170	65-75
Tortový korpus z treného cesta	Koláčová forma	3		160-180	20-30
Jemný ovocný koláč, trené cesto	Tortová/pudingová forma	2		160-180	50-60
Piškótový korpus, 2 vajcia, Predhriať	Koláčová forma	2		160-180	20-30
Piškótová torta, 6 vajec Predhriať	Tmavá tortová forma	2		160-180	40-50
Korpus z krehkého cesta s okrajom	Tmavá tortová forma	1		170-190	25-35
Ovocný alebo tvarohový koláč s korpusom z krehkého cesta*	Tmavá tortová forma	1		170-190	70-90
Švajčiarsky koláč s ovocím	Tmavá tortová forma	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*	Tmavá tortová forma	1		180-200	45-55

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

Koláče vo formách	Nádoby	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas pečenia v minútach
Trené cesto so suchou hornou vrstvou	Plech na pečenie	2		170-190	20-30
	Univerzálna panvica + Plech na pečenie	3+1		150-170	35-45
Trené cesto so šťavnatou hornou vrstvou (ovocie)	Plech na pečenie	2		180-200	25-35
	Univerzálna panvica + Plech na pečenie	3+1		140-160	40-50
Kysnuté cesto so suchou hornou vrstvou	Plech na pečenie	3		170-190	25-35
	Univerzálna panvica + Plech na pečenie	3+1		150-170	35-45
Kysnuté cesto so šťavnatou hornou vrstvou (ovocie)	Plech na pečenie	3		160-180	40-50
	Univerzálna panvica + Plech na pečenie	3+1		150-170	50-60
Krehké cesto so suchou hornou vrstvou	Plech na pečenie	2		170-190	20-30
Krehké cesto so šťavnatou hornou vrstvou (ovocie)	Univerzálna panvica	2		170-190	60-70
Švajčiarsky koláč s ovocím	Univerzálna panvica	1		210-230	40-50
Piškótová roláda Predhriať	Plech na pečenie	2		170-190	15-20
Kysnutá vianočka z 500 g múky	Plech na pečenie	2		170-190	25-35
Štoly z 500 g múky	Plech na pečenie	3		160-180	60-70
Štoly z 1 kg múky	Plech na pečenie	3		140-160	90-100
Sladký závin	Univerzálna panvica	2		190-210	55-65
Pizza	Plech na pečenie	2		210-230	25-35
	Univerzálna panvica + Plech na pečenie	3+1		180-200	40-50
Slaný koláč so smotanou, Predhriať	Univerzálna panvica	2		250-270	10-12






Drobné pečivo	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas pečenia v minútach
Cukrovinky	Plech na pečenie	3		140-160	15-25
	Univerzálna panvica + plech na pečenie	3+1		130-150	25-35
	Univerzálna panvica + 2 plechy na pečenie	1+3+5		130-150	30-40
Makrónky	Plech na pečenie	2		100-120	30-40
	Univerzálna panvica + plech na pečenie	3+1		100-120	35-45
	Univerzálna panvica + 2 plechy na pečenie	1+3+5		100-120	40-50
Penové cukrovinky	Plech na pečenie	3		80-100	100-150
Mufiny	Rošt s plechom na mufiny	2		170-190	20-25
	2 Rošty s plechom na mufiny	3+1		160-180	25-30
Pečivo z páleného cesta	Plech na pečenie	2		210-230	30-40
Pečivo z lístkového cesta	Plech na pečenie	3		180-200	20-30
	Univerzálna panvica + plech na pečenie	3+1		180-200	25-35
	Univerzálna panvica + 2 plechy na pečenie	1+3+1		170-190	35-45
Pečivo z kysnutého cesta	Plech na pečenie	2		180-200	20-30
	Univerzálna panvica + plech na pečenie	3+1		160-180	25-35

## Chlieb a pletence

Pri pečení chleba rúru predhrievajte, pokiaľ nie je uvedené inak.



Nikdy nelejte do horúcej rúry vodu.

Pri pečení na 2 úrovniach zasuňte vždy univerzálnu panvicu nad plech na pečenie.

Chlieb a pletence	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas pečenia v minútach
Kysnutý chlieb z 1,2 kg múky	Univerzálna panvica	2		270 200	5 30-40
Kvasný chlieb 1,2 kg múky	Univerzálna panvica	2		270 200	8 35-45
Chlebová placka	Univerzálna panvica	2		270	10-15
Pletence Nepredhrievať	Plech na pečenie	3		200-220	20-30
Pletence z kysnutého cesta, sladké	Plech na pečenie	3		180-200	15-20
	Univerzálna panvica + Plech na pečenie	1		160-180	20-30

## Tipy pre pečenie

Chcete piecť podľa svojho vlastného receptu.	Orientujte sa podľa podobných druhov pečiva v tabuľkách pečenia.
Ako zistiť, či je cesto už prepečené.	Približne 10 minút pred uplynutím času pečenia uvedené v recepte zapichnete špajľu do koláča v mieste, kde je najvyšší.
Koláč „spadne“.	Nabudúce použite menej tekutiny alebo nastavte o 10 stupňov nižšiu teplotu rúry. Dodržujte čas trenia uvedenú v recepte.
Bábovka vybehla v prostriedku do výšky a na okrajoch je nižšia.	Nevymazávajte okraj tortovej formy. Po upečení koláč opatrne uvoľnite nožom.
Koláč je príliš tmavý.	Vložte o úroveň nižšie, zvolte nižšiu teplotu a pečte o niečo dlhšie.
Koláč je príliš suchý.	Do hotového koláča urobte vidličkou niekoľko otvorov. Do nich nakvapkajte trochu ovocnej šťavy alebo alkoholu. Nabudúce zvolte teplotu o 10 stupňov vyššiu a skráťte čas pečenia.
Chlieb alebo koláč (napr. tvarohový koláč) vyzerá dobre, ale vo vnútri je mazľavý (príliš vlhký).	Nabudúce používajte trochu menej tekutiny a pečte ho trochu dlhšie pri nižšej teplote. U koláčov so šľavnatou hornou vrstvou najskôr predpečte korpus. Posypte ho mandľami alebo strúhankou a potom pridajte oblohu. Rešpektujte recepty a dodržujte čas pečenia.

Pečivo hneď nerovnomerne.	Zvoľte o niečo nižšiu teplotu, pečivo sa bude pieť rovnomerne. Chúlostivé pečivo pečte pomocou horného spodného ohrevu  na jednej úrovni. Aj papier na pečenie nevhodnej veľkosti môže mať vplyv na cirkuláciu vzduchu. Veľkosť papiera na pečenie vždy prispôbte plechu.
Ovocný koláč je zospodu príliš svetlý.	Koláč nabudúce zasuňte o jednu úroveň nižšie.
Šťava z ovocia preteká.	Nabudúce používajte hlbší univerzálny vysoký plech, pokiaľ ho máte.
Drobné pečivo sa pri pečení lepí k sebe.	Kúsky pečiva by od seba mali byť vzdialené cca 2 cm. Majú tak dostatok miesta, aby mohli zväčšiť svoj objem a opieť sa zo všetkých strán.
Piekli ste na viac úrovniach. Pečivo na hornom plechu je tmavšie než na spodných.	K pečeniu na viac úrovniach používajte vždy 3D  horúci vzduch. Zároveň zasunuté nemusia byť hotové súčasne.
Pri pečení šťavnatých koláčov sa vytvára kondenzovaná voda.	Pri pečení môže vzniknúť vodná para. Uniká dvierkami. Vodná para sa môže zrážať na ovládacom paneli alebo nábytku v okolí a odkvapkávať ako kondenzovaná voda. Toto je podmienené fyzikálne.

## Mäso, hydina, ryby

### Upozornenie k nádobám

Môžete používať akékoľvek žiaruvzdorné nádoby. Na veľké pečené je vhodný taktiež univerzálny plech.

Najvhodnejšie sú sklenené nádoby. Pokrievka by mala byť rozmerovo zhodná s pekáčom a mala by dobre priliehať.

Pokiaľ používate smaltované pekáče, pridajte trochu viac tekutiny.

V nerezových pekáčoch nie je mäso opečené tak dohnedá a nemusí byť hotové. Predĺžte čas pečenia.

Nádobu postavte vždy do stredu roštu.



Horúce sklenené nádoby odstavte na suchú podložku. Keby bol podklad mokrý alebo studený, mohlo by sklo prasknúť.

### **Pokyny pre pečenie**

K mäsu pridajte trochu tekutiny. Dno nádoby by malo byť pokryté do výšky cca  $\frac{1}{2}$  cm. K dusenému hovädziemu pridajte dostatočné množstvo tekutiny. Dno nádoby by malo byť pokryté do výšky 1-2 cm.

Množstvo tekutiny závisí na druhu mäsa a materiáli nádoby. Pokiaľ mäso pripravujete v smaltovanom pekáči, je treba pridať o trochu viac tekutiny než v sklenenej nádobe. Pekáče z nerezovej ocele sú vhodné iba čiastočne. Mäso sa pečie pomalšie a menej zhnedne.

Použite vyššiu teplotu alebo dlhší čas pečenia.

### **Pokyny ku grilovaniu**

Grilujte vždy v zatvorenej rúre.

Pri grilovaní rúru pred vložením grilovaného jedla najskôr cca 3 minúty predhrejte.

Grilované kusky ukladajte priamo na rošt. Keď grilujete jeden kusok, je najlepšie ho položiť do strednej časti roštu. Do výšky 1 zasunúť ešte univerzálny plech. Šťava z mäsa sa v ňom zachytí a rúra zostane čistejšia.

Grilujte pokiaľ možno kusky rovnakej hrúbky. Tak sa opečú rovnomerne a zostanú šťavnaté. Steaky soľte až po grilovaní.

Grilované kusky po vypršaní  $\frac{2}{3}$  uvedeného času obráťte.

Grilovacie ohrievacie teleso sa stále znovu zapína a vypína. Nejedná sa o chybu. Ako často k tomu dochádza, závisí na nastavenom stupni grilovania.















## Mäso


















Kusy mäsa v polovici pečenia obráťte.

Keď je pečené hotové, malo by sa nechať ešte 10 minút vo vypnutej , zavrenej rúre. Tak sa lepšie rozloží šťava z mäsa.

Po uvarení zabalte roastbeef do alobalu a nechajte 10 minút v rúre.

Pri bravčovom pečenom s kožou túto kožu krížom narežte. Najskôr dajte dole kožu a potom položte pečené do nádoby.

Mäso	Hmotnosť	Príslušenstvo a nádoby	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C Stupeň grilovania	Čas pečenia v minútach
<b>Hovädzie mäso</b>						
Dusené hovädzie pečené	1,0 kg	zakryté	2		210-230	100
	1,5 kg		2		200-220	120
	2,0 kg		2		190-210	140
Hovädzia sviečková, stredne prepečená	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, hrubé 3 cm, stredne prepečené		Rošt +5+1 Univerzálna panvica	5+1		3	15
<b>Teľacie mäso</b>						
Teľacie pečené	1,0 kg	odkryté	2		190-210	110
	1,5 kg		2		180-200	130
	2,0 kg		2		170-190	150
Teľacie kolienko	1,5 kg	odkryté	2		210-230	140
<b>Bravčové mäso</b>						
Pečené, bez kože (napr. krkovička)	1,0 kg	odkryté	1		190-210	120
	1,5 kg		1		180-200	150
	2,0 kg		1		170-190	170

Mäso	Hmotnosť	Príslušenstvo a nádobí	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C Stupeň grilovania	Čas pečenia v minútach
Pečené 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
Bravčová panenka	500 g	Rošt +3+1 Univerzálna panvica	3+1		220-230	30
Bravčové pečené, chudé	1,0 kg	odkryté			200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2,0 kg				180-200	160
Údené kotlety s kosťou	1,0 kg	zakryté	2		200-220	70
Steaky, hrubé 2 cm		Rošt +5+1 Univerzálna panvica	5+1		3	20
Bravčové medailónky, 3 cm		Rošt +5+1 Univerzálna panvica	5+1		3	10
<b>Jahňacie mäso</b>						
Jahňací chrbát s kosťou	1,5 kg	odkryté	2		190	60
Jahňacie stehno bez kosti, stredne prepečené	1,5 kg	odkryté	2		150-170	120
<b>Zverina</b>						
Srnce chrbát s kosťou	1,5 kg	odkryté	2		200-220	50
Srnce stehno bez kosti	1,5 kg	zakryté	2		210-230	100
Pečené z diviaka	1,5 kg	zakryté	2		180-200	140
Pečené z jeleňa	1,5 kg	zakryté	2		180-200	130
Králik	2,0 kg	zakryté	2		220-240	60

<b>Sekaná</b>	z 500 g mäsa	odkryté	1		180-200	80
<b>Párky</b>		Rošt +4+1 Univerzálna panvica	4+1		3	15

**Hydina** Hmotnosti uvedené v tabuľke sa vzťahujú na hydinu bez plnky pripravenú k pečeniu.











Pokiaľ grilujete priamo na grile, zasuňte do výšky 1 univerzálny vysoký plech. Šťava z mäsa sa v nej zachytí a rúra zostane čistejšia.





Kačke alebo huse prepichnete kožu pod krídlami, aby mohol vytekať tuk.

Celú hydinu položte na rošt najskôr prsiami nadol. Po vypršaní  $\frac{2}{3}$  uvedeného času obráťte.

Kusy pečeného, ako morčaciu roládu alebo morčacie prsia, po vypršaní polovice času obráťte.

Hydina bude opečená do chrumkavá, keď ju ku koncu pečenia potriete maslom, slanou vodou alebo pomarančovou šťavou.

Hydina	Hmotnosť	Príslušenstvo a nádoby	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C Stupeň grilovania	Čas pečenia v minútach
Kurča, celé	1,2 kg	Rošt	2		230-250	60-70
Sliepka, celá	1,6 kg	Rošt	2		200-220	80-90
Polovica kurčatá	500 g	Rošt	2		220-240	40-50
Časti kurčatá	150 g	Rošt	3		210-230	30-40
Časti kurčatá	300 g	Rošt	3		220-240	35-45
Kuracie prsia	200 g	Rošt	2		3	30-40
Kačka, celá	2,0 kg	Rošt	2		190-210	100-110
Kačacie prsia	300 g	Rošt	3		240-260	30-40
Hus, celá	3,5-4 kg	Rošt	2		170-190	120-140
Husie stehná	400 g	Rošt	3		220-240	50-60

Mladá morka, celá	3,0 kg	Rošt	2		180-200	80-100
Morčacia roláda	1,5 kg	odkryté	1		190-210	110-130
Morčacie prsia	1,0 kg	zakryté	2		180-200	80-90
Horné morčacie stehno	1,0 kg	Rošt	2		180-200	90-100

## Ryby

Pokiaľ grilujete priamo na grile, zasuňte navyše do výšky 1 univerzálny plech. Zachytí sa v ňom tekutina a rúra zostane čistejšia.

Kúsky rýb po vypršaní ⅔ času grilovania obráťte.

Celú rybu obracať nemusíte. Celú rybu položte do rúry v polohe na bruchu, chrbtovou plutvou nahor. Aby dobre držala, vložte do otvoru v bruchu rozrezaný zemiak alebo malú žiaruvzdornú nádobku.

U rybieho filé pridajte pred dusením niekoľko polievkových lyžíc tekutiny.

Ryby	Hmotnosť	Príslušenstvo a nádobí	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C Stupeň grilovania	Čas pečenia v minútach
Ryba, celá	cca 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	zakryté	2		180-200	70-80
Rybia podkova, 3 cm		Rošt	3		2	20-25
Rybíe filé		zakryté	2		210-230	20-30

## Tipy pre pečenie a grilovanie

Pre danú hmotnosť pečeného nie sú v tabuľke uvádzané žiadne údaje.	Údaje vyberajte podľa najbližšej nižšej hmotnosti a predĺžte čas.
Ako zistiť, či je pečené už hotové.	Použite teplomer na mäso (môžete ho dostať v špecializovaných obchodoch) alebo urobte „skúšku lyžičkou“. Zatlačte lyžicou na pečené mäso. Pokiaľ je pevné, je mäso hotové, ak je mäkké, potrebujete ešte trochu času.
Pečené je príliš tmavé a kôrka miestami spálená.	Skontrolujte výšku zasunutia a teplotu.
Pečené vyzerá dobre, ale omáčka je spálená.	Nabudúce použite menšiu nádobu na pečenie alebo pridajte viac tekutiny.
Pečené vyzerá dobre, ale omáčka je príliš svetlá a vodová.	Nabudúce použite väčšiu nádobu na pečenie alebo pridajte menej tekutiny.
Pri podlievaní pečeného vzniká vodná para.	Stane sa tak z fyzikálnych dôvodov a nejedná sa o chybu. Veľká časť vodnej pary uniká výstupom pary. Môže sa zrážať na chladnom prednom ovládacom paneli alebo nábytku v okolí a odkvapkávať ako kondenzovaná voda.

## Nákypy, gratinované jedlo, toasty

Pokiaľ grilujete priamo na grile, zasuňte navyše do výšky 1 univerzálny vysoký plech. Rúra zostane čistejšia.

Nádobu vždy ukladajte na rošt.

Čas tepelnej úpravy nákypu závisí na veľkosti nádob a výške nákypu. Údaje uvedené v tabuľke sú iba orientačné hodnoty.

Nákypy	Príslušenstvo a nádoby	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C Stupeň grilovania	Čas pečenia v minútach
Nákyp, sladký	Nákypová forma	2		180-200	50-60
Suflé	Nákypová forma	2		170-190	35-45
	Formy na porcie	2		190-210	25-30
Cestovinový nákyp	Nákypová forma	2		200-220	40-50
Lasagne	Nákypová forma	2		180-200	40-50
Zapekané zemiaky, syrové prísady, max. výška 4 cm	Nákypová forma	2		160-180	60-80
	2 nákypové formy	1+3		150-170	60-80
Zapečené toasty, 12 kusov	Rošt	4		3	5-8

## Hotové výrobky






Dodržujte pokyny výrobcu uvedené na obale.

Pokiaľ na príslušenstvo ukladáte papier na pečenie, dbajte na to, aby bol vhodný pre príslušné teploty. Veľkosť papiera prispôbte jedlu.

Výsledok pečenia vždy závisí na príslušných potravinách. Aj polotovary môžu byť nerovnomerne prepečené.

Jedlo	Príslušenstvo a nádoby	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C Stupeň grilovania	Čas pečenia v minútach
<b>Pizza, zmrazená</b>					
Pizza s tenkým cestom	Univerzálna panvica	2		190-210	15-25
	Univerzálna panvica + Rošt	3+1		180-200	20-30
Pizza s hrubým cestom	Univerzálna panvica	2		180-200	20-30
	Univerzálna panvica + Rošt	3+1		170-190	25-35
Pizzabagетка	Univerzálna panvica	3		180-200	20-30
Minipizza	Univerzálna panvica	3		190-210	10-20
Pizza, mrazená, predhriať	Univerzálna panvica	1		190-210	10-15
<b>Výrobky zo zemiakov, zamrazené</b>					
Hranolčky	Univerzálna panvica	3		190-210	20-30
	Univerzálna panvica + Plech na pečenie	3+1		180-200	30-40
Krokety	Univerzálna panvica	3		200-220	20-25
Rösti, plnené zem. taštičky	Univerzálna panvica	3		210-230	15-25
<b>Pečivo, zamrazené</b>					
Húska, bageta	Univerzálna panvica	3		170-190	10-20
Pracľíky (syrové polotovary)	Univerzálna panvica	3		210-230	15-25



Jedlo	Príslušenstvo a nádoby	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C Stupeň grilovania	Čas pečenia v minútach
<b>Pečivo, predpečené</b>					
Húska alebo zapečená bageta	Univerzálna panvica	3		190-210	10-20
	Univerzálna panvica + Rošt	3+1		160-180	20-25
<b>Obaľované polotovary, zamrazené</b>					
Rybie prsty	Univerzálna panvica	2		220-240	10-20
Kuracie kúsky, nuggety	Univerzálna panvica	3		200-220	15-25
Závin, zamrazený	Univerzálna panvica	3		200-220	35-40

## Špeciálne jedlá

Na Vašom sporáku je možné nastaviť teplotu od 50 do 270 °C. Vďaka tomu sa Vám skvelé podarí jogurt na 50 °C aj vláčne kysnuté cesto.



### Jogurt

Mlieko uveďte do varu (3,5% tuku), nechajte vychladnúť na 50 °C. Primiešajte 150 g jogurtu. Naplňte do šálok alebo malých fľašiek so šróbovacím viečkom a prikryté ich postavte na rošt. 5 minút nechajte predhriať na 50°C. Potom pripravujte podľa nižšie uvedených údajov.

### Kysnuté cesta

Kysnuté cesto pripravte ako obvykle. Dajte do žiaruvzdornej keramickej nádoby a zakryte. Rúru nechajte 5 minút predhriať. Spotrebič vypnite a cesto dajte vykysnúť do vypnutej rúry.

### Príprava

Jedlo	Nádoby	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania
Jogurt	šálky alebo fľaše so šróbovacím viečkom postavte na rošt	1		50	6-8 hod.
Kysnuté cesta	žiaruvzdornú nádobu postavte na dno rúry			Nechajte predhriať na 50 °C, spotrebič vypnite, cesto vložte do rúry.	5 min. 20-30 min.


## Rozmrazovanie

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

Riadte sa údajmi výrobcu uvedenými na obale.

Čas rozmrazovania závisí na druhu a množstve potravín.

Hydinu položte na tanier prsiami nadol.

Jedlo	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C
Napr. šľahačkové torty, krémové torty, torty s čokoládovou alebo cukrovou polevou, ovocie, kurča, párky a mäso, chlieb a húsiky, koláče a iné pečivo	Rošt	1		Volič teploty zostane vypnutý





## Sušenie

Používajte iba kvalitné ovocie a zeleninu a dôkladne ho umyte.

Nechajte ho poriadne odkvapkať a osušte ho.

Univerzálny plech zasunúť do výšky 3, rošt do výšky 1.  
Na univerzálny plech a rošt položte papier na pečenie alebo pergamenový papier.

Šťavnaté ovocie alebo šťavnatú zeleninu niekoľkokrát obráťte. Ihneď po usušení zoberte z papiera.

Jedlo	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v hodinách
600 g plátkov jablák	1+3		80	cca 5
800 g plátkov hrušiek	1+3		80	cca 8
1,5 kg sliviek alebo sušené slivky	1+3		80	cca 8-10
200 g očistených bylín	1+3		80	cca 1½

---

## Zaváranie

### Príprava

Fľaše aj skrutkovacie viečka musia byť čisté a nepoškodené. Používajte pokiaľ možno rovnako veľké fľaše. Údaje v tabuľkách sa vzťahujú na jednolitrové oblé fľaše.

Pozor! Nepoužívajte väčšie ani vyššie fľaše. Skrutkovacie viečka by mohli prasknúť.


Zavárajte iba kvalitné ovocie a zeleninu. Dôkladne ich umyte.

Naplňte ovocie a zeleninu do fliaš. Okraje fliaš prípadne znovu utrite. Musí byť čisté. Na každú fľašu položte skrutkovacie viečko a uzavrite.

Do rúry neukladajte viac než šesť fliaš.

Uvedené časové údaje v tabuľkách sú orientačné hodnoty. Môžu byť ovplyvnené teplotou v miestnosti, počtom fliaš, množstvom a teplotou obsahu fliaš. Skôr než rúru prepnete, príp. vypnete, uistite sa, že to vo fľašiach poriadne perlí.

### Takto vykonáte nastavenie

1. Zasuňte univerzálny plech do výšky 2. Fľaše postavte tak, aby sa vzájomne nedotýkali.
2. Do univerzálneho plechu nalejte  $\frac{1}{2}$  litra horúcej vody (cca 80°C).
3. Zatvorte dvierka rúry.
4. Nastavte volič funkcie na dolný ohrev .
5. Nastavte volič teploty na 170 až 180 °C.

## Zaváranie ovocia

Pokiaľ to vo fľašiach perlí, teda v krátkych intervaloch stúpajú hore bublinky, po asi 40 až 50 minútach, rúru vypnite.

Po 25 až 35 minútach nechajte „dojsť“ a potom fľaše z rúry vyberte. Pri dlhšom chladnutí v rúre by mohli vzniknúť choroboplodné zárodky a zvyšuje sa riziko skysnutia zaváraného ovocia. Vypnite volič funkcie.

Ovocie v jednolitrových fľašiach	Od perlenia	Po vypnutí nechať
Jablká, ríbezle, jahody	vypnúť	cca 25 minút
Čerešne, marhule, broskyne, egreše	vypnúť	cca 30 minút
Jablčná kaša, hrušky, slivky	vypnúť	cca 35 minút

## Zaváranie zeleniny

Akonáhle vo fľašiach začnú stúpať hore bublinky, nastavte teplotu približne na 120 až 140 °C. Keď môžete volič teploty vypnúť, vidíte v tabuľke. Nechajte zeleninu cca 30 -35 minút stáť v rúre.

Zelenina v studenom náleve v jednolitrových fľašiach	Od perlenia	Po vypnutí nechať
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
Hrach	cca 70 minút	cca 30 minút

## Vyberanie fliaš

Horúce fľaše neukladajte na studený alebo mokrý podklad. Mohli by prasknúť.

---

# Akrylamid v potravinách

## Akého jedla sa to týka?

Akrylamid vzniká predovšetkým pri zohriatí pripravovaných obilných a zemiakových produktov na vysoké teploty, ako napr. vyprážaných zemiakov, hranolčekov, toastov, húsiek, chleba, jemného pečiva (sušienky, perník, marcipán).

## Tipy pre prípravu jedla bez akrylamidu

<b>Všeobecné</b>	Používajte čo najkratší čas pečenia. Opekajte jedlo do zlata, nie príliš do tmava. Veľké, husté jedlo obsahuje menej akrylamidu.
<b>Pečenie</b>	Horný/dolný ohrev max. 200 °C, 3D horúci vzduch alebo horúci vzduch max. 180 °C.
Cukrovinky	Horný/dolný ohrev max. 190 °C, s 3D horúci vzduch alebo horúci vzduch max. 170 °C. Vajce alebo vaječný žĺtok obmedzuje tvorbu akrylamidu.
Hranolčky z rúry na pečenie	Rozmiestniť na plechu rovnomerne a v jednej vrstve. Pieť minimálne 400 g na jednom plechu, aby hranolčky neboli vysušené.

# Skušobné jedlá

Tieto tabuľky boli vytvorené pre skúšobný inštitút, aby sa uľahčilo skúšanie a testovanie rôznych prístrojov.

Podľa normy EN/IEC 60350.

## Pečenie

Pri pečení na 2 úrovniach zasuňte vždy univerzálny plech nad plech na pečenie.

Pri pečení na 3 úrovniach zasuňte univerzálny plech doprostriedku.

Striekané pečivo: Súčasne zasunuté plechy nemusia byť hotové súčasne.


Zakrytý jablkový koláč na 2 úrovniach:

Tmavé tortové formy postavte nad seba.

Zakrytý jablkový koláč na 1 úrovni:








Tmavé tortové formy postavte uhlopriečne vedľa seba.

Koláč v tortovej forme z bieleho plechu:

Pečte pomocou horného a dolného ohrevu . Na 1 úrovni.



Používajte miesto roštu univerzálnu panvicu a tortové formy postavte na ňu.

Jedlo	Príslušenstvo a nádoby	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v minútach
Striekané pečivo	Plech na pečenie	3		160-180	20-30
	Plech na pečenie	3		160-180	20-30
	Univerzálna panvica + Plech na pečenie	3+1		150-170	30-40
	Univerzálna panvica + 2 plechy na pečenie	1+3+5		140-160	40-50
Koláčiky predhriať	Plech na pečenie	3		160-180	20-30
	Univerzálna panvica + Plech na pečenie	3+1		150-170	30-40
	Univerzálna panvica + 2 plechy na pečenie	1+3+5		140-160	35-45
Koláčiky	Plech na pečenie	3		160-180	20-30

Jedlo	Príslušenstvo a nádoby	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v minútach
Vodový piškót predhriať	Tortová forma na rošt	2		170-190	30-40
Vodový piškót	Tortová forma na rošt	2		160-180	30-40
Kysnuté koláče na plech	Univerzálna panvica	3		160-180	40-50
	Univerzálna panvica	3		160-180	40-50
	Univerzálna panvica + Plech na pečenie	3+1		150-170	50-60
Zakrytý jablkový koláč	Rošt + 2 tortové formy Ø 20 cm	1		190-210	70-80
	2 rošty + 2 tortové formy Ø 20 cm	1+3		190-210	65-75

## Grilovanie

Pokiaľ ukladáte potraviny priamo na gril, zasunúť navyše do výšky 1 univerzálny vysoký plech. Zachytí sa v ňom tekutina a rúra zostane čistejšia.

Jedlo	Príslušenstvo a nádoby	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v minútach
Opečené toasty Predhriať 10 minút	Rošt	5		3	0,5-2
Hovädzie karbonátky, 12 kusov* nepredhrievať	Rošt + Univerzálna panvica	4+1		3	25-30

\* Po vypršaní ⅔ času obráťte.

## **Montážny návod**

---

---

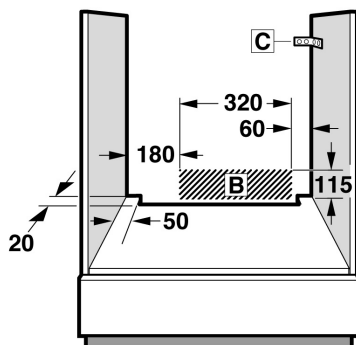
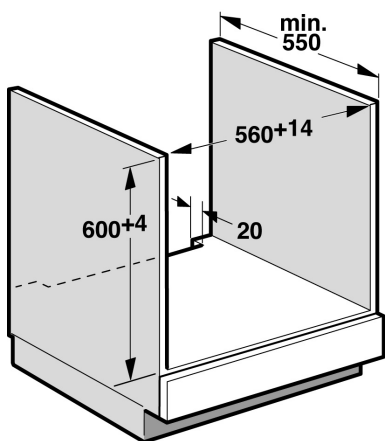
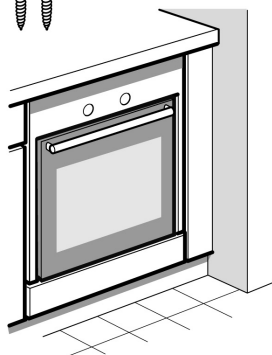
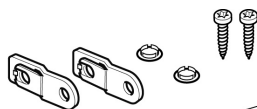
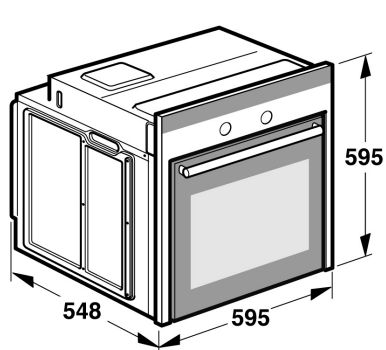
**HB 23AB650J**  
**HB 23AB550J**

---

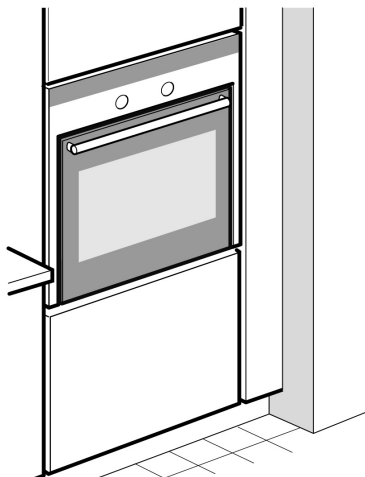
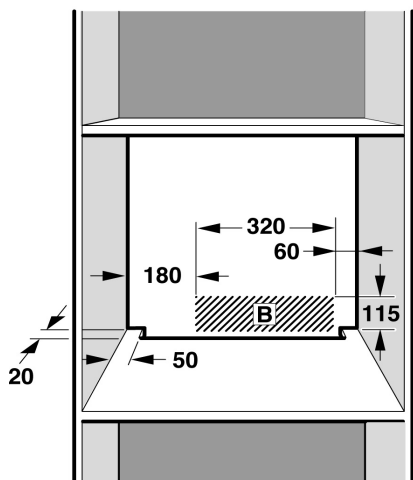
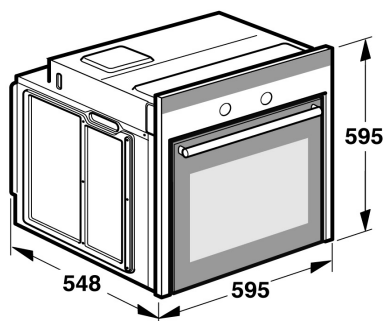
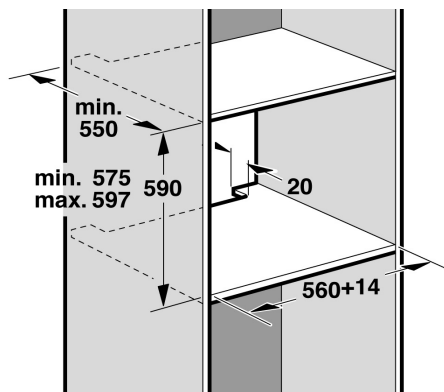
---



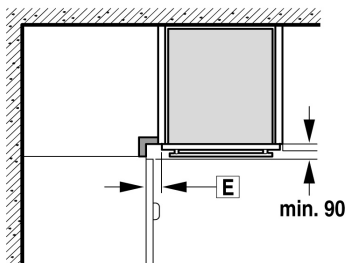
# 1



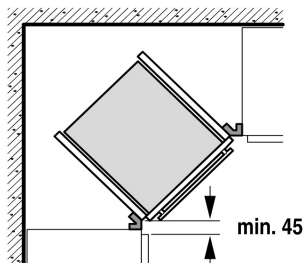
# 2

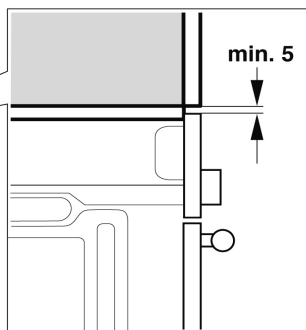


# 3

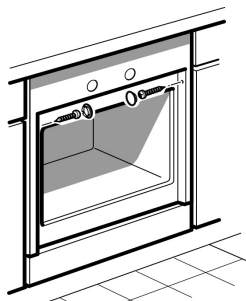
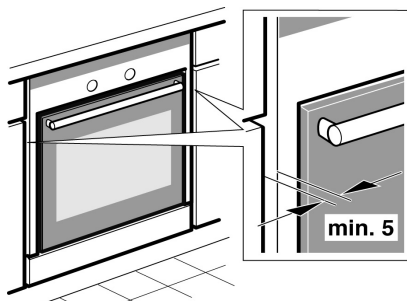
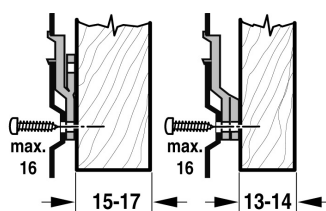
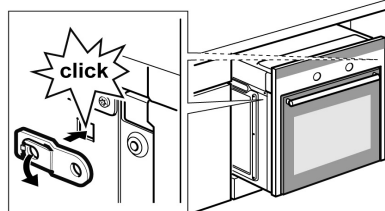
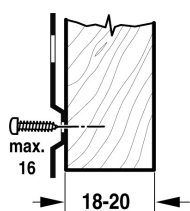


D





# 5



## Príprava nábytku - obrázok 1

- Iba odborné vstavanie podľa tohto montážneho návodu zaručí bezpečné používanie. Za škody spôsobené chybným vstavaním ručí montážna firma.
- Vstavaný nábytok musí byť odolný voči teplote až do 90 °C, príslušné predné hrany nábytku až do 70 °C.
- Všetky výrezové práce na nábytku a pracovnej doske vykonajte pred nasadením spotrebičov. Odstráňte piliny, funkcie elektrických súčiastok by mohli byť negatívne ovplyvnené.
- Pozor pri montáži! Časti, ktoré sú prístupné pri montáži, môžu mať ostré hrany. Aby ste zabránili porezaniu, používajte ochranné rukavice.
- Zásuvka pre pripojenie spotrebiča musí byť umiestnená v oblasti vyšrafovanej plochy **B** alebo mimo priestor zabudovania spotrebiča.
- Medzi spotrebičom a príslušnými prednými hranami nábytku musí byť vzduchová medzera 5 mm.
- Neupevnený nábytok pripevnite k stene bežne predávaným uholníkom **C**.

## Spotrebič pod pracovnou doskou - obrázok 1

Pri medzidne nábytkového korpusu je potrebný vetrací výrez.

Pracovnú dosku pripevnite k vstavanému nábytku.

Ak vstavanú rúru na pečenie montujete pod varný panel, riadte sa montážnym návodom pre varný panel.

## Spotrebič vo vysokej skrinke - obrázok 2+4

Spotrebič je možné zabudovať tiež do vysokej skrinky.

Pre odvetrávanie rúry na pečenie musí byť medzi stenou a medzidnom medzera cca 20 mm.

Spotrebič umiestnite maximálne do takej výšky, aby ste mohli bez problémov vyberať plechy na pečenie.

## Vstavanie do rohu - obrázok 3

Aby bolo možné otvárať dvierka spotrebiča, je potrebné pri vstavaní do rohu dodržať rozmery D. Rozmer E závisí na hrúbke prednej hrany nábytku pod madlom.

## Zapojenie spotrebiča

Spotrebič zodpovedá stupňu ochrany I a môže byť pripojený iba káblom s ochranným vodičom.

Pri všetkých montážnych prácach musí byť spotrebič odpojený od siete. Spotrebič môže byť pripojený iba pomocou prírodného kábla, ktorý je súčasťou dodávky. Zapojte prírodný kábel na zadnej strane spotrebiča (zacvaknúť).

Dlhší prírodný kábel je možné obdržať v zákazníckom servise.

V prípade výmeny môže byť použitý iba originálny kábel, ktorý je možné obdržať v zákazníckom servise.

Ochrana proti dotyku musí byť zaistená vstavaním.

## Prírodný kábel so zástrčkou s ochranným kontaktom

Spotrebič sa môže zapájať iba do predpisovo inštalovanej sieťovej zásuvky s ochranným kolíkom.

Ak zásuvka nie je po vstavaní spotrebiča prístupná, musí sa na strane inštalácie použiť istič všetkých pólov so vzdialenosťou kontaktov min. 3 mm.

## Prírodný kábel bez zástrčky s ochranným kontaktom

Elektrické zapojenie môže vykonávať iba koncesovaný odborník. Platí ustanovenie regionálneho dodávateľa elektriny.

Pri inštalácii sa musí použiť istič všetkých pólov so vzdialenosťou kontaktov min. 3 mm. Identifikujte fázové vodiče a nulový vodič v pripojovacej zásuvke.

V prípade nesprávneho pripojenia môže dôjsť k poškodeniu spotrebiča. Pripojenie vykonávajte iba podľa schémy pripojenia. Napätie vid' typový štítok. Pri zapájaní vodičov sieťovej prípojky dodržiavajte farebné rozlíšenie:

zeleno-žltá	ochranný vodič (⊕)
modrá	nulový vodič
hnedá	fáza (krajný vodič)

## **Iba Veľká Británia a Austrália**

Nepripájajte pomocou 13 A zástrčky ani nepoužívajte istenie 13 A.

## **Iba Švédsko, Fínsko a Nórsko**

Spotrebič je možné pripojiť tiež pomocou priloženej zástrčky s ochranným kontaktom. Zástrčka musí byť prístupná aj po dokončení vstavaní. Ak to tak nie je, je potrebné na strane inštalácie tiež použiť istič všetkých pólov so vzdialenosťou kontaktov min. 3 mm.

## **Upevnenie spotrebiča - obrázok 5**

- V prípade potreby namontujte rozperu.
- Spotrebič celkom zasuňte a stredovo vyrovnajte.
- Spotrebič priskrutkujte.
- Medzera medzi pracovnou doskou a spotrebičom sa nesmie zakrývať žiadnymi prídavnými lištami.

## **Demontáž**

Spotrebič odpojte od siete. Uvoľnite upevňovacie skrutky. Spotrebič mierne nadvihnite a celkom vytiahnite.

Dátum objed. opravy	Dátum dokončenia	Číslo oprav. listu	Stručný opis poruchy

## Upozornenie pre predajcov

Predajca je povinný dať zákazníkovi platný doklad o predaji, kde bude uvedený dátum predaja a označenie spotrebiča, a súčasťou dokladu o kúpe tovaru je správne a úplne vyplnený záručný list v deň predaja výrobku. V prípade predpredajnej reklamácie je potrebné predložiť riadne vyplnený reklamačný protokol.

## Záručné podmienky

- na výrobok sa poskytuje záručná lehota **24 mesiacov** odo dňa zakúpenia výrobku kupujúcim
- spotrebiteľ je oprávnený chybu vytknúť do šiestich mesiacov od jej zistenia, najneskôr však do uplynutia záručnej lehoty
- pri reklamacii je podmienkou predložiť platný daňový doklad o kúpe výrobku (napr. pokladničný blok, faktúru a pod.)
- ak je výrobok používaný na iný než výrobcom stanovený účel alebo je výrobok používaný v rámci predmetu obchodnej činnosti, poskytuje sa záručná lehota 6 mesiacov odo dňa zakúpenia, keďže spotrebiče sú určené výhradne na použitie v domácnosti
- za chybu výrobku sa nepovažuje jeho nadmerné opotrebovanie a z toho vyplývajúce absencie niektorých pôvodných vlastností, ktoré boli spôsobené napr. zanedbaním bežnej údržby, čistenia, nadmerným používaním výrobku
- záručná lehota neplynie počas obdobia, keď kupujúci nemôže užívať tovar pre jeho chyby, za ktoré zodpovedá predávajúci
- ak nebude zistená žiadna porucha, na ktorú sa vzťahuje bezplatná záručná oprava, alebo bude zistená porucha nezavinená výrobcom, hradí náklady spojené s vyslaním servisného technika osoba, ktorá uplatnila nárok na túto opravu
- záručné opravy vykonávajú autorizované servisné strediská podľa zoznamu uvedeného v tomto záručnom liste

### Právo na bezplatnú opravu výrobku na náklady BSH domáci spotrebiče s.r.o., organizačná zložka Bratislava, zaniká, ak:

- je nečitateľný výrobný štítok alebo na výrobku chýba,
- údaje na doklade o predaji sa líšia od údajov uvedených na výrobnom štítku spotrebiča,
- výrobok bol namontovaný v rozpore s návodom na montáž, prípadne nebol dodržaný súlad s platnými STN alebo s návodom na obsluhu,
- výrobok bol neodborne namontovaný alebo nebol uvedený do prevádzky organizáciou oprávnenou v zmysle vyhlášky ÚBP SR č. 718/2002 Z. z., platí pre plynové spotrebiče a spotrebiče s elektrickým napájaním 400 V, ako i pre spotrebiče dodávané bez elektrického kábla, prípadne bez elektrickej koncovky,
- bola vykonaná konštrukčná zmena alebo zásah do výrobku neoprávnenou osobou,
- porucha na výrobku vznikla použitím neoriginálnych náhradných dielov alebo príslušenstva,
- ide o poškodenie: mechanické, nadmernou záťažou, v dôsledku vodného kameňa, neodborného zapojenia, živelnou pohromou, vonkajšími vplyvmi a pod.

## Vyhlasenie o hygienickej neškodnosti výrobku

**Všetky výrobky** distribuované spoločnosťou BSH domáci spotrebiče s.r.o., organizačná zložka Bratislava, prichádzajúce do styku s potravinami **spĺňajú požiadavky** o hygienickej neškodnosti podľa **európskej normy EC 1935/2004**. Toto vyhlásenie sa vzťahuje na všetky výrobky prichádzajúce do styku s potravinami uvedené v aktuálnom cenníku BSH domáci spotrebiče s.r.o., organizačná zložka Bratislava.



Symbol uvedený na výrobku alebo jeho obale upozorňuje na to, že výrobok po skončení jeho životnosti nepatrí k bežnému domácejmu odpadu, ale ho treba odovzdať do špeciálnej zberne odpadu na recyklovanie elektrických alebo elektronických spotrebičov. Vašou podporou správnej likvidácie pomáhate opäť získať cenné suroviny a chrániť tak životné prostredie. Ďalšie informácie o recyklovaní tohto výrobku získate na miestnom úrade, v zberni odpadu alebo v združení Envidom, ktoré zabezpečuje zber, prepravu, spracovanie, recykláciu a ekologické zneškodňovanie elektroodpadu v zmysle zákona.

## **Uistenie dovozcu o vydaní vyhlásenia o zhode**

Vážený zákazník,

Podľa zákona č. 264/1999 Z. z. Vás uistujeme, že na všetky výrobky distribuované spoločnosťou BSH domáci spotrebiče s. r. o. našim obchodným partnerom, bolo vydané prehlásenie o zhode v zmysle zákona č. 264/1999 Z. z. a príslušných nariadení vlády. Toto uistenie dovozcu o vydaní prehlásenia o zhode sa vzťahuje na všetky výrobky vrátane plynových spotrebičov, ktoré sú obsiahnuté v aktuálnom cenníku firmy BSH domáci spotrebiče s. r. o.



## **Kontakt na servis domácich spotrebičov SIEMENS**

### **Dodávateľ:**

BSH domácí spotřebiče s.r.o.- organizačná zložka Bratislava

BSH domácí spotřebiče s.r.o.  
Radlická 350  
158 00 Praha 5

### **Príjem opráv:**

Tel.: +421 244 450 808  
Email: **opravy@bshg.com**

### **Objednávky príslušenstva a náhradných dielov:**

Tel.: +421 244 452 041  
Email: **dily@bshg.com**

### **Zákaznícke poradenstvo:**

Tel.: +421 244 452 041  
Email: **siemens.spotrebice@bshg.com**

Aktuálne informácie o servise nájdete na internetových stránkach **[www.siemens-home.com/sk](http://www.siemens-home.com/sk)**.

Tu máte možnosť si dojednať opravu pomocou online formulára.

