

Návod k použití

HB 74AR554E

Obsah

Důležitá bezpečnostní upozornění	4
Příčiny poškození	8
Vaše nová pečicí trouba.....	9
Ovládací panel.....	9
Volič funkcí	10
Tlačítka a ukazatele.....	11
Tlačítka pro změnu nastavených stupňů	11
Varný prostor	12
Vaše příslušenství	13
Čištění příslušenství	13
Zvláštní příslušenství	14
Před prvním použitím.....	16
Nastavení času	16
Rozehřátí pečicí trouby.....	16
Čištění příslušenství	16
Programování pečicí trouby	17
Druh ohřevu a teplota	17
Rychloohřev.....	18
Programování časových funkcí	19
Budík	19
Doba tepelné úpravy	20
Čas ukončení.....	22
Aktuální čas	24
Změna základních nastavení	25
Automatické vypnutí	26
Samočištění	26
Důležité pokyny	27
Před samočištěním.....	27
Nastavení	29
Po samočištění	30
Péče a čištění.....	31
Čisticí prostředky	31
Funkce osvětlení	33
Zavěšení a vyvěšení závěsných roštů a lišt vlevo a vpravo.....	33
Zavěšení a vyvěšení dvířek pečicí trouby	34
Demontáž krytu dvířek.....	36
Demontáž a montáž skleněných tabulí.....	37

Obsah

Co dělat v případě poruchy	40
Přehled možných poruch	40
Výměna žárovky na stropě pečicí trouby.....	41
Skleněný kryt.....	42
Zákaznický servis.....	43
Číslo výrobku (E-Nr.) a výrobní číslo (FD-Nr.).....	43
Tipy pro úsporu energie a ochranu životního prostředí.....	44
Ekologická likvidace	44
Úspora energie	44
Funkce Cirkulace Eco.....	44
Testovali jsme pro Vás v našem kuchyňském studiu.....	48
Koláče a pečivo	48
Rady a praktické pokyny pro pečení	54
Maso, drůbež, ryby	56
Tipy pro pečení a grilování	62
Nákypy, gratinované pokrmy, toasty	62
Hotové produkty	63
Zvláštní pokrmy	65
Rozmrazování	66
Sušení	66
Zavařování marmelády.....	67
Akrylamid v potravinách.....	69
Zkušební pokrmy.....	70
Pečení	70
Grilování	72

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

Důležitá bezpečnostní upozornění

Tento návod k použití si pečlivě prostudujte. Jenom tak můžete Váš spotřebič bezpečně a správně ovládat. Tento návod k použití a montážní návod uschovejte pro dalšího majitele nebo pro pozdější použití.

Tento spotřebič je určen jen k vestavění. Dodržujte speciální montážní návod.

Spotřebič hned po vybalení zkontrolujte. Pokud se během přepravy poškodil, nepřipojujte jej.

Spotřebiče bez zástrčky smí připojovat jen autorizovaný odborník. Při poškození spotřebiče z důvodu chybného připojení ztrácíte nárok na záruku.

Tento spotřebič je určen jen pro soukromou domácnost nebo podobné prostředí. Spotřebič používejte jen k přípravě pokrmů a nápojů. Na spotřebič během provozu dohlížejte. Spotřebič provozujte jen v uzavřených prostorách.

Děti mladší 8 let nesmí tento spotřebič používat. Děti od 8 let a osoby se sníženými fyzickými, senzoryckými a mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a/nebo znalostí mohou tento spotřebič ovládat jen tehdy, pokud jsou pod dozorem nebo byly o správném a bezpečném ovládní spotřebiče poučeny a pochopily všechna rizika, která z používání vyplývají.

Děti si nesmí se spotřebičem hrát. Čištění a uživatelskou údržbu nesmí provádět děti, jedině, že mají 8 let nebo více a jsou pod dozorem odpovědné osoby.

Děti mladší 8 let držte od spotřebiče a přívodního kabelu v bezpečné vzdálenosti.

Příslušenství zasouvejte správně do varného prostoru. *Viz popis příslušenství* v návodu k použití.

Nebezpečí požáru!

- Hořlavé předměty uskladněné ve varném prostoru se mohou vznítit. Ve varném prostoru nikdy neskladujte žádné hořlavé předměty. Nikdy neotvírejte dvířka spotřebiče, pokud ze spotřebiče vychází kouř. Vypněte spotřebič a vytáhněte síťovou zástrčku, nebo vypněte pojistku v pojistkové skříni.
- Při otvírání dvířek spotřebiče vzniká průvan. Pečicí papír by se mohl dotknout ohřevných částí a vznítit se. Pečicí papír nikdy při předehřívání nepokládejte volně na příslušenství. Pečicí papír vždy zatížete nádobím nebo pečicí formou. Pečicím papírem vyložte jen potřebnou plochu. Pečicí papír nesmí přesahovat přes příslušenství.

Nebezpečí popálení!

- Spotřebič se silně zahřívá. Nikdy se nedotýkejte horkých vnitřních ploch varného prostoru nebo ohřevných částí. Spotřebič nechte vždy nejdříve vychladnout. Děti držte od spotřebiče v bezpečné vzdálenosti.
- Příslušenství nebo nádoby se velmi zahřívají. Horké příslušenství nebo nádoby vždy z varného prostoru vytahujte pomocí chňapky.
- Výpary z alkoholu se mohou ve varném prostoru vznítit. Nepřipravujte pokrmy s vysokým množstvím vysokoprocentního alkoholu. Používejte jen malá množství vysokoprocentních nápojů. Dvířka spotřebiče otvírejte opatrně.

Nebezpečí opaření!

- Přístupné části se během provozu spotřebiče silně zahřívají. Nikdy se nedotýkejte horkých částí. Děti držte od spotřebiče v bezpečné vzdálenosti. Nebezpečí opaření!
- Dvířka pečicí trouby otvírejte opatrně. Dvířka spotřebiče otvírejte opatrně. Děti držte od spotřebiče v bezpečné vzdálenosti. Nebezpečí opaření!
- Voda v horkém varném prostoru zapříčiňuje vznik páry. Do horkého varného prostoru nikdy nelijte vodu.

Nebezpečí poranění!

Poškrábané sklo a dvířka spotřebiče mohou prasknout. Nepoužívejte škrabku na sklo, ostré nebo abrazivní čisticí prostředky.

Nebezpečí zasažení elektrickým proudem!

- Neodborné opravy jsou nebezpečné. Jen námi zaškolený technik zákaznického servisu smí provádět opravy. Je-li spotřebič vadný, vytáhněte síťovou zástrčku nebo vypněte pojistku v pojistkové skříni. Kontaktujte zákaznický servis.
- Na horkých částech spotřebiče se může izolace kabelu elektrospotřebičů roztavit. Přívodní kabel nesmí přijít do styku s horkými částmi spotřebiče.
- Proniknutá vlhkost může zapříčinit ránu elektrickým proudem. Z toho důvodu nepoužívejte žádné vysokotlaké nebo parní čističe.
- Při výměně žárovky ve varném prostoru jsou kontakty objímky žárovky pod proudem. Před výměnou vytáhněte síťovou zástrčku, nebo vypněte pojistku v pojistkové skříni.
- Vadný spotřebič může zapříčinit ránu elektrickým proudem. Proto nikdy vadný spotřebič nezapínejte. Vytáhněte síťovou zástrčku nebo vypněte pojistku v pojistkové skříni. Kontaktujte zákaznický servis.

Nebezpečí požáru!

- Volné zbytky potravin, tuku a šťávy z pečeně by se mohly během samočištění vznítit. Vyjměte před každým samočištěním hrubé nečistoty z pečicího prostoru a z příslušenství.
- Spotřebič je během samočištění velmi horký. Nikdy nezavěšujte hořlavé předměty, jako např. utěrky, na madlo dvířek. Přední stranu spotřebiče nechávejte volnou. Děti držte od spotřebiče v bezpečné vzdálenosti.

Nebezpečí popálení!

- Spotřebič je během samočištění velmi horký. Nikdy neotvírejte dvířka spotřebiče nebo nepřesouvejte háček pro blokování ručně. Spotřebič nechte vychladnout. Děti držte od spotřebiče v bezpečné vzdálenosti. Nebezpečí popálení!
-  Vnější části spotřebiče jsou během zahřívání velmi horké. Nikdy se nedotýkejte dvířek spotřebiče. Nechejte spotřebič vychladnout. Děti držte od spotřebiče v bezpečné vzdálenosti.

Nebezpečí těžkého poškození zdraví!

Spotřebič je během samočištění velmi horký. Nepřílnavé povrchy plechů a forem se zničí a vznikají jedovaté plyny. Během samočištění nikdy nečistěte také plechy a formy s nepřilnavou vrstvou. Můžete zároveň čistit pouze smaltované příslušenství.

Příčiny poškození

Pozor!

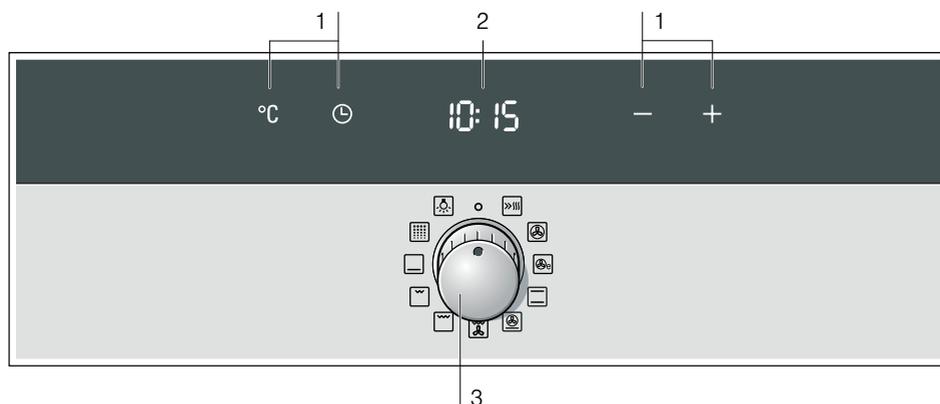
- Příslušenství, fólie, pečicí papír nebo nádobí na dně pečicí trouby: Na dno pečicí trouby nepokládejte žádné příslušenství. Dno varného prostoru nevykládejte žádnou fólií ani pečicí papírem. Na dno varného prostoru nepokládejte nádobí, pokud je teplota nastavena na více než 50°C. Přišlo by tak ke hromadění tepla. Doby tepelné úpravy pak již neodpovídají a může dojít k poškození smaltu.
- Voda v horkém varném prostoru: Do horkého varného prostoru nikdy nelijte vodu. Tvoří se vodní pára. Změnou teploty se může poškodit smalt.
- Vlhké potraviny: V uzavřeném varném prostoru neskladujte delší čas vlhké potraviny. Smalt by se poškodil.
- Ovocná šťáva: Pečicí plech v případě hodně šťavnatých ovocných koláčů nepřepĺňujte. Ovocná šťáva, která kape z pečicího plechu, zanechá skvrny, které nelze odstranit. Používejte raději hlubší univerzální pánev.
- Vychladnutí s otevřenými dvířky trouby: Varný prostor nechávejte vychladnout jen s uzavřenými dvířky. I když jsou dvířka spotřebiče otevřena jen trochu, mohou být časem poškozeny sousedící čelní části nábytku.
- Silně znečištěné těsnění trouby: Pokud je těsnění trouby hodně znečištěné, dvířka od trouby během provozu již správně nedoléhají. Mohou být poškozeny sousedící čelní části nábytku. Těsnění trouby udržujte vždy čisté.
- Dvířka spotřebiče jako sedátko nebo odkládací plocha: Nestoupejte nebo nesedějte na otevřená dvířka od pečicí trouby. Nepokládejte na dveře žádné nádobí nebo příslušenství.
- Zasunutí příslušenství: Podle typu spotřebiče by mohlo příslušenství při zavírání poškodit prosklené dvířka. Příslušenství zasunujte do varného prostoru vždy až nadoraz.
- Přeprava spotřebiče: Spotřebič nepřenášejte ani netahejte za madlo na dvířkách. Madlo neudrží hmotnost spotřebiče a mohlo by se zlomit.

Vaše nová pečicí trouba

Zde se seznámíte s Vaším novým spotřebičem. V této části Vám vysvětlíme ovládací panel a jednotlivé ovládací prvky. Zároveň získáte informace o příslušenství a součástech ve vnitřním prostoru pečicí trouby.

Ovládací panel

Zde vidíte přehled ovládacího panelu. Na displeji se nikdy nemohou zobrazit všechny symboly najednou. Podle typu spotřebiče jsou možné odchylky.



Použití

1	Tlačítka
2	Displej
3	Volič funkcí

Zapustitelný otočný knoflík

U některých pečicích trub jsou otočné knoflíky zapustitelné. Pro zapuštění nebo uvolnění stiskněte tlačítko v nulové poloze.

Tlačítka

Na tlačítka netlačte příliš silně. Stiskněte jen příslušný symbol.

Volič funkcí

Pomocí voliče funkce nastavíte druh ohřevu.

Poloha	Použití
 Nulová poloha	Pečicí trouba je vypnutá.
 Rychloohřev	Pečicí trouba dosáhne velmi rychle požadovanou tepotu.
 3D-horký vzduch*	Na koláče a pečivo. Je možná tepelná úprava na třech úrovních. Ventilátor na zadní stěně pečicí trouby rozděluje teplo rovnoměrně v pečicím prostoru.
 Horký vzduch Eco*	Na koláče, pečivo, mražené produkty, pečeně a ryby bez předeřívání na jedné úrovni. Ventilátor rozděluje speciálně energeticky optimalizované teplo rovnoměrně v pečicím prostoru.
 Horní/Spodní ohřev*	Na koláče, nákypy a libové kousky pečeně, např. telecí nebo zvěřina, na jedné úrovni. Teplo přichází rovnoměrně shora i zezdola.
 Pizza stupeň	Rychlá příprava mražených potravin bez předeřívání, např. pizza, hranolky nebo pečivo z listového těsta. Teplo proudí zespu a od ventilátoru na zadní stěně pečicí trouby.
 Cirkulační gril	Pečení masa, drůbeže a ryb. Grilovací těleso a ventilátor se střídavě zapínají a vypínají. Ventilátor rozfoukává teplo rovnoměrně kolem pokrmu.
 Velkoplošný gril	Grilování steaků, uzenin, toastů a ryb. Zahřívá se celá plocha pod grilovacím tělesem.
 Maloplošný gril	Grilování malého množství steaků, uzenin, toastů a ryb. Zahřívá se vnitřní část grilovacího tělesa.
 Spodní ohřev	Zavařování, pečení a zapékání. Teplo proudí ze spodu.
 Samočištění	Automatické čištění pečicího prostoru. Pečicí trouba se zahřívá, přičemž se rozpadnou nečistoty.
 Osvětlení pečicí trouby	Zapnutí osvětlení pečicího prostoru.

* Druh ohřevu, se kterým byla určena energetická třída podle EN60350.

Pokud vyberete nějaký druh ohřevu, rozsvítí se symbol -- na displeji.

Tlačítka a ukazatele

Tlačítka slouží k nastavení různých funkcí. Na displeji se zobrazují nastavené hodnoty.

Tlačítko	Funkce tlačítka
°C Teplota	Výběr teploty a grilovacího a čisticího stupně.
🕒 Časové funkce	Výběr času na budíku 🕒, doby tepelné úpravy → , doby vypnutí → a času 🕒.
- Mínus	Snížení nastavených hodnot
+ Plus	Zvýšení nastavených hodnot.

Na displeji se rozsvítí symbol aktivní časové funkce.

Tlačítka pro změnu nastavených stupňů

Pomocí tlačítek + nebo - mohou být všechny přednastavené a doporučené hodnoty změněny.
+ = zvýšení nastavených hodnot.
- = snížení nastavených hodnot.

Oblast		
30-270	Teplotní rozsah	Teplota v pečicím prostoru v °C.
1-3	Grilovací stupně	Grilovací stupně pro maloplošný 🗪 a velkoplošný gril 🗪. 1 = stupeň 1, mírný 2 = stupeň 2, střední 3 = stupeň 3, silný
	Čisticí stupně	Čisticí stupně pro samočištění 🗪. 1 = stupeň 1, mírný 2 = stupeň 2, střední 3 = stupeň 3, silný
1 s - 23:59 h		Doba trvání tepelné úpravy
1 s - 23:59 h		Čas na budíku.

Symbol zahřívání

Zatímco se pečicí trouba zahřívá, svítí na displeji symbol.  Když pečicí trouba dosáhla optimální teplotu pro zasunutí pokrmu a teplota je konstantní, tento symbol  zhasne. Pro grilovací a čisticí stupeň tento se tento symbol  nezobrazí.

Varný prostor

V pečicím prostoru se nachází žárovka. Ventilátor zabraňuje tomu, aby se pečicí trouba příliš zahřála.

Osvětlení pečicí trouby

Během provozu svítí osvětlení v pečicím prostoru. Osvětlení pečicího prostoru zhasne, když je nastavena teplota nižší než 60 °C nebo při automatickém samočištění. Umožní to optimální a přesné nastavení.

Nastavením  na voliči funkce můžete osvětlení pečicího prostoru zapnout i u vypnuté pečicí trouby.

Ventilátor

Ventilátor se během provozu zapíná a vypíná. Horký vzduch uniká horním prostorem nad dvířky. Pozor! Ventilační štěrbinu nezakrývejte. Pečicí prostor se tak bude přehřívat.

Ventilátor ještě určitou dobu po vypnutí pečicí trouby dobíhá, aby pečicí trouba mohla rychleji vychladnout.

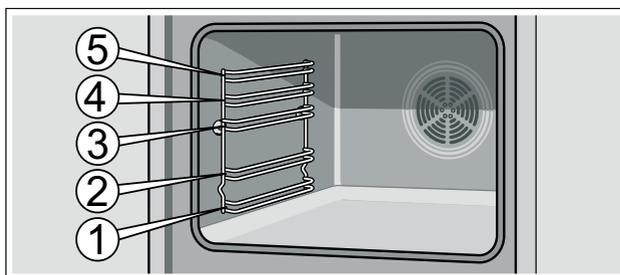
Vaše příslušenství

Příslušenství dodané s pečicí troubou je vhodné pro hodně pokrmů. Dejte pozor na to, aby bylo příslušenství vždy do varného prostoru správně zasunuto.

Aby se některé pokrmy povedly ještě lépe nebo aby bylo zacházení s Vaší pečicí troubou ještě pohodlnější, je Vám k dispozici velký výběr zvláštního příslušenství.

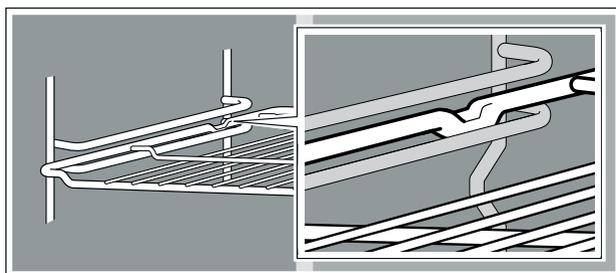
Čištění příslušenství

Příslušenství lze do pečicí trouby vložit v 5 různých výškách. Vložte příslušenství vždy co možná nejdále, aby se nemohlo dotýkat dvířek pečicí trouby.



Příslušenství můžete vysunout až do poloviny, až pevně sedí. Pokrmy se tak dají snadněji vyjmout.

Při zasouvání příslušenství do pečicí trouby dbejte na to, aby se zakřivení nacházelo na zadním konci příslušenství. Jen tak bude přesně sedět.



Podle vybavení má spotřebič k dispozici výsuvné lišty, které snadno zaskočí, když jsou úplně vysunuté. Příslušenství se pak bude dát snadno postavit. Pro odblokování zasuňte výsuvné lišty lehkým potlačením zpět do pečicí trouby.

Upozornění: Pokud je příslušenství horké, může se zdeformovat. Jakmile vychladne, deformace ustoupí. Nemá to žádný vliv na funkčnost. Vaše pečicí trouba je vybavena následujícími příslušenstvími. Příslušenství můžete zakoupit v našem zákaznickém centru, specializované prodejně nebo přes internet. Uveďte číslo HZ.



Rošt

Pro varné nádoby, formy na koláče, pečeně, kousky ke grilování a mražené pokrmy. Rošt zasuňte otevřenou stranou ke dvířkům pečicí trouby a zakřivením směrem dolů .



Plochý smaltovaný pečicí plech

Na koláče, těstoviny a cukroví. Pečicí plech zasuňte tak, aby zkosení směřovalo ke dvířkům pečicí trouby.



Hluboká smaltovaná univerzální pánev

Pro šťavnaté koláče, pečivo, mražené pokrmy a velké pečeně. Plech můžete používat také jako záchytnou nádobu tuku, když grilujete přímo na roštu. Pečicí plech zasuňte tak, aby zkosení směřovalo ke dvířkům pečicí trouby.



Držáky na příslušenství

Pomocí funkce samočištění můžete čistit v pečicí troubě i univerzální pánev nebo plochý pečicí plech. Příslušenství zasuňte vlevo a vpravo.

Zvláštní příslušenství

Zvláštní příslušenství si můžete zakoupit u našeho zákaznického servisu nebo ve specializované prodejně. Rozsáhlou nabídku příslušenství k pečicí troubě naleznete také v našich prospektech nebo na internetu. Dostupnost i možnosti objednání online je v každé zemi odlišná. Podívejte se prosím do prodejních podkladů.

Každé příslušenství se nehodí ke každému spotřebiči. Při koupi prosím uveďte vždy přesné označení (E-č.) Vašeho spotřebiče.

Zvláštní příslušenství	Číslo HZ	Použití
Plochý smaltovaný pečicí plech	HZ361000	Pro koláče, těstoviny a cukroví.
Hluboká smaltovaná univerzální pánve	HZ362000	Pro šřavnaté koláče, pečivo, mražené pokrmy a velké pečeně. Může být použita i jako záchytná nádoba na tuk, pokud budete grilovat přímo na roštu.
Rošt	HZ364000	Pro varné nádoby, formy na koláče, pečeně, kousky ke grilování a mražené pokrmy.
Plech na pizzu	HZ317000	Ideální na pizzu, mražené pokrmy nebo velké kulaté koláče. Plech na pizzu může použít i namísto hluboké univerzální pánve. Postavte plech na rošt a řiďte se údaji v tabulkách.
Skleněný pekáč	HZ915001	Skleněný pekáč je vhodný pro dušené pokrmy a nákypy, které budete připravovat v pečicí troubě. Obzvláště vhodný je pro programovou automatiku nebo pro pečicí automatiku.
3-násobný, plně výsuvný teleskopický výsuv	HZ368300	Pomocí výsuvných kolejniček ve výšce 1, 2 a 3 můžete příslušenství zcela vysunout, aniž by se převrhlo.

Před prvním použitím

Zde se dozvíte, co musíte udělat, než začnete poprvé vařit s Vaší novou pečicí troubou. Nejdříve si prostudujte kapitolu *Bezpečnostní pokyny*.

Nastavení času

Po připojení se rozsvítí na displeji symbol  a 0:00. Nastavení času.

1. Stiskněte tlačítko .
Na displeji se zobrazí čas 12:00.
2. Změňte čas pomocí tlačítek + nebo -.
3. Čas potvrďte tlačítkem .
Po několika sekundách se zobrazí naprogramovaný čas.

Rozehrání pečicí trouby

Abyste odstranili vůni novoty, rozehřejte prázdnou, zavřenou pečicí troubu. Ideální je hodina při horním/spodním ohřevu  při 240 °C. Přitom dejte pozor, aby v pečicí troubě nezůstaly zbytky obalu.

1. Voličem funkcí nastavte Horní/spodní druh ohřevu .
2. Voličem teploty nastavte 240°C.

Asi za hodinu pečicí troubu vypněte. Volič funkcí a teploty otočte do nulové polohy.

Čištění příslušenství

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

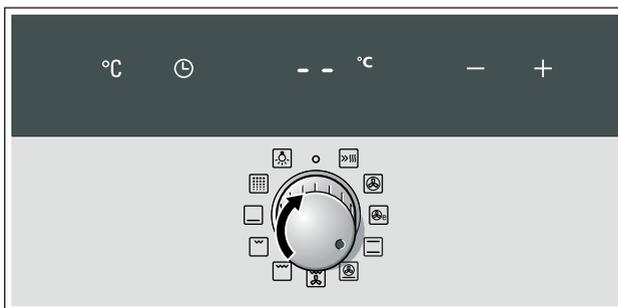
Programování pečicí trouby

Pro programování pečicí trouby máte k dispozici více možností výběru. Níže je popsáno programování druhu ohřevu a teploty resp. grilovacího stupně. S pečicí troubou můžete programovat dobu tepelné úpravy (dobu trvání) a čas vypnutí pro každý pokrm. Další informace obdržíte v kapitole Programování časových funkcí.

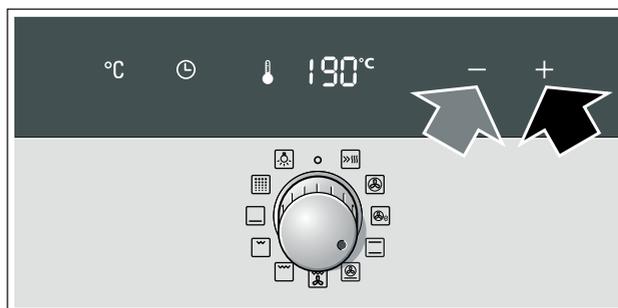
Druh ohřevu a teplota

Příklad na obrázku: Horní/Spodní ohřev  při 190 °C.

1. Voličem funkcí nastavte požadovaný druh ohřevu.



2. Nastavte požadovanou teplotu nebo grilovací stupeň tlačítky + nebo -.



Pečicí trouba začne hřát.

Vypnutí pečicí trouby

Otočte volič funkce do nulové polohy.

Změna nastavení

Druh ohřevu a teplotu nebo grilovací stupeň můžete kdykoliv změnit.

Rychloohřev

Pomocí rychloohřevu dosáhne Vaše pečicí trouba nastavenou teplotu obzvláště rychle. Použijte rychloohřev u teplot nad 100 °C.

Abyste dosáhli rovnoměrného výsledku tepelné úpravy, dejte pokrmy do pečicího prostoru až tehdy, jakmile je rychloohřev ukončen.

1. Pomocí voliče funkcí vyberte rychloohřev .
2. Vyberte požadovanou teplotu tlačítky + a -.

Na displeji se rozsvítí symbol . Pečicí trouba začne hřát.

Konec rychloohřevu

Zazní akustický signál a zhasne symbol . Postavte pokrmy do pečicího prostoru a nastavte požadovanou funkci a teplotu.

Přerušení rychloohřevu

Otočte volič funkce do nulové polohy. Pečicí trouba se vypne.

Upozornění: U funkce rychloohřevu nelze nastavit žádnou dobu tepelné úpravy.

Programování časových funkcí

Tento sporák má k dispozici různé časové funkce. Pomocí tlačítka  aktivujete menu a můžete měnit funkce. Zatímco budete provádět nastavení, budou svítit časové symboly. Již naprogramovanou časovou funkci můžete měnit tlačítky + nebo -.

Budík

Provoz budíku není závislý na provozu pečicí trouby. Budík má vlastní signál. Tak rozpoznáte, zda uplynul čas na budíku nebo vypínací automatika (doba tepelné úpravy).

1. Stiskněte tlačítko .
Na displeji se rozsvítí symbol .
2. Čas nastavený na budíku programujte pomocí tlačítek + nebo -.
Navrhovaná hodnota tlačítko + = 10 minut
Navrhovaná hodnota tlačítko - = 5 minut

Nastavený čas se zobrazí za několik sekund. Čas nastavený na budíku začne ubíhat. Na displeji se zobrazí symbol  a uplynutí nastaveného času.

Čas nastavený na budíku uplynul

Zazní signál. Na displeji se zobrazí . Budík vypnete tlačítkem .

Změna času na budíku

Čas nastavený na budíku změňte pomocí tlačítek + nebo -. Změněný čas se zobrazí po několika sekundách.

Zrušení času na budíku

I když je sporák vypnutý, běží budík dále. Časové nastavení na budíku vynulujte pomocí tlačítka - zpět na . Budík se vypne.

Zjištění časových nastavení

Pokud je nastaveno více časových funkcí, rozsvítí se na displeji příslušné symboly.

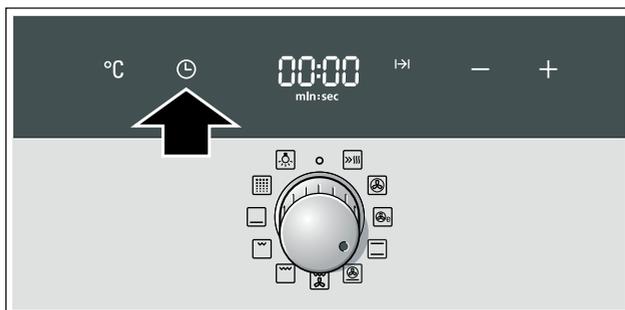
Pro zjištění času na budíku , doby tepelné úpravy $\text{I} \rightarrow$, času ukončení \rightarrow nebo aktuálního času stiskněte několikrát tlačítko , až se zobrazí příslušný symbol. Příslušný časový údaj se na několik sekund zobrazí na displeji.

Doba tepelné úpravy

Pečicí trouba umožňuje programování doby trvání tepelné úpravy pro každý pokrm. Po uplynutí doby trvání tepelné úpravy se pečicí trouba automaticky vypne. Nebudete tak muset přerušit jiné práce, abyste vypnuli pečicí troubu a nedojde tak omylem k překročení doby trvání tepelné úpravy.

Příklad v obrázku: Doba trvání tepelné úpravy je 45 minut.

1. Voličem funkcí nastavte požadovaný druh ohřevu.
2. Stiskněte dvakrát tlačítko .
Na displeji se zobrazí  a symbol doby trvání tepelné úpravy $\text{I} \rightarrow$.



3. Nastavte dobu trvání tepelné úpravy tlačítky + nebo -.
Navrhovaná hodnota tlačítka + = 30 minut
Navrhovaná hodnota tlačítka - = 10 minut



4. Stiskněte tlačítko °C.
Nastavte požadovanou teplotu nebo grilovací stupeň tlačítky + nebo -.

Po několika sekundách se pečicí trouba vypne. Na displeji se zobrazí nastavená teplota a rozsvítí se symbol I→I.

Doba tepelné úpravy uplynula

Zazní signál. Pečicí trouba přestane hřát. Na displeji se zobrazí 00:00. Stiskněte tlačítko ⌚ a otočte volič funkce do nulové polohy. Pečicí trouba je vypnutá.

Změna doby tepelné úpravy

Stiskněte dvakrát tlačítko ⌚. Doby trvání nastavte tlačítky + nebo -.

Zrušení doby tepelné úpravy

Stiskněte dvakrát tlačítko ⌚. Doby tepelné úpravy vraťte zpět na 00:00 tlačítkem -. Čas byl smazán.

Zjištění časových nastavení

Pokud je nastaveno více časových funkcí, rozsvítí se na displeji příslušné symboly.

Pro zjištění času na budíku ⏰, doby tepelné úpravy I→I, času ukončení →I nebo aktuálního času ⌚ stiskněte několikrát tlačítko ⌚, až se zobrazí požadovaný symbol. Příslušný časový údaj se na několik sekund zobrazí na displeji.

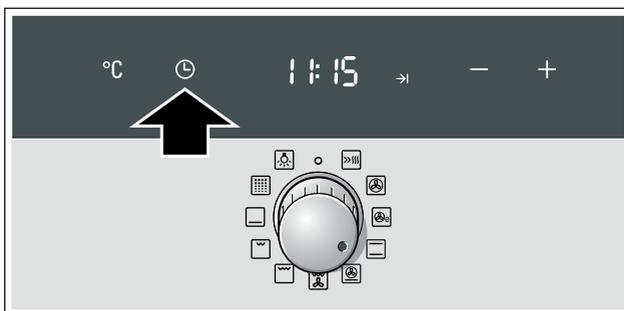
Čas ukončení

Pečicí trouba umožňuje naprogramovat čas, kdy bude pokrm hotový. V tomto případě se pečicí trouba automaticky zapne a v požadovaný čas vypne. Pokrm můžete postavit např. ráno do pečicího prostoru a pečicí troubu naprogramovat tak, aby byl v poledne hotový.

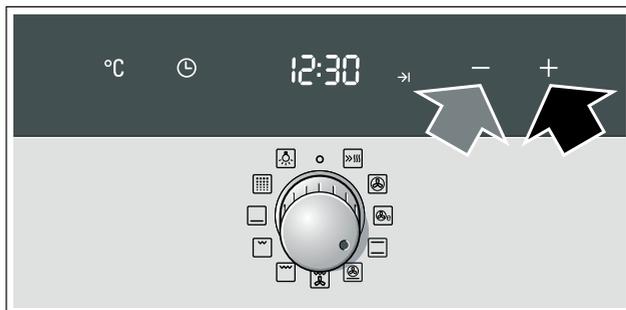
Pokud budou stát pokrmy delší dobu v pečicí troubě, zajistěte, aby se nezkazily.

Příklad v obrázku: Je 10.30 hodin, doba tepelné úpravy činí 45 minut a pečicí trouba se má vypnout ve 12.30.

1. Nastavte volič funkce.
2. Stiskněte dvakrát tlačítko .
3. Nastavte dobu trvání tepelné úpravy tlačítky + nebo -.
4. Stiskněte tlačítko .
Na displeji se zobrazí čas, kdy má být pokrm hotový a symbol pro čas ukončení. →



5. Změňte čas ukončení pomocí tlačítek + nebo -.



6. Stiskněte tlačítko °C.
Nastavte požadovanou teplotu nebo grilovací stupeň tlačítky + nebo -.

Na displeji se zobrazí nastavená teplota a symbol →|, pečicí trouba se nachází v režimu čekání. Jakmile se pečicí trouba zapne, zobrazí se nastavená teplota a symbol |→|. Symbol →| zhasne.

Doba tepelné úpravy uplynula

Zazní signál. Pečicí trouba přestane hřát. Na displeji se zobrazí □□□□. Stiskněte tlačítko ⌚ a otočte volič funkci do nulové pozice. Pečicí trouba je vypnutá.

Změna času ukončení

Stiskněte třikrát tlačítko ⌚. Nastavte čas ukončení pomocí tlačítek + nebo -. Změněný čas se zobrazí po několika sekundách. Neměňte čas ukončení, pokud již doba tepelné úpravy uplynula. Mohl by tak být ovlivněn výsledek tepelné úpravy.

Zrušení času ukončení

Stiskněte třikrát tlačítko ⌚ a vraťte čas ukončení tlačítkem A na aktuální čas. Pečicí trouba se zapne.

Pokud je nastaveno více časových funkcí, rozsvítí se na displeji příslušné symboly.

Zjištění časových nastavení

Pro zjištění času na budíku ⏰, doby tepelné úpravy |→|, času ukončení →| aktuálního času ⌚ stiskněte několikrát tlačítko ⌚, až se zobrazí požadovaný symbol. Příslušný časový údaj se na několik sekund zobrazí na displeji.

Aktuální čas

Po připojení nebo po výpadku proudu se na displeji zobrazí symbol  a 0:00. Aktuální čas je nastaven.

1. Stiskněte tlačítko .
Zobrazí se čas 12:00.
2. Změňte čas pomocí tlačítek + nebo -.
3. Čas potvrďte tlačítkem .
Po několika sekundách se zobrazí naprogramovaný čas.

Změna času

Nemůže být nastavena žádná jiná časová funkce, sporák musí být vypnutý.

1. Stiskněte dvakrát tlačítko .
Na displeji se rozsvítí symbol .
2. Změňte čas pomocí tlačítek + nebo -.
3. Čas potvrďte tlačítkem .
Po několika sekundách se zobrazí naprogramovaný čas.

Nezobrazování času

Zobrazování času můžete vypnout. Podrobnosti naleznete v kapitole *Základní nastavení*.

Změna základních nastavení

Pečící trouba má k dispozici určitá základní nastavení. Tato nastavení můžete upravit podle Vašich potřeb.

Základní nastavení	Volba 0	Volba 1	Volba 2	Volba 3
c 1 Délka signálu po ukončení doby tepelné úpravy nebo času nastaveného na budíku	-	cca 10 Sek.	cca 2 Min.*	cca 5 Min.
c 2 Zobrazení času	Ne	Ano*	-	-
c 3 Doba čekání, než bude převzato nastavení	-	cca 2 Sek.	cca 4 Sek.*	cca 10 Sek.
c 5 Dodatečné vybavení teleskopickými výsuvy	Ne*	Ano	-	-
c 6 Vrácení všech hodnot na nastavení z výroby	Ne*	Ano	-	-
* Výrobní nastavení				

Pečící trouba musí být vypnutá.

1. Podržte na cca. 4 sekundy stisknuté tlačítko .
Na displeji se zobrazí aktuální základní nastavení pro délku trvání signálu, např. c 1 Volba 2.
2. Změňte základní nastavení tlačítky + nebo -.
3. Potvrďte tlačítkem .
Na displeji se zobrazí další základní nastavení. Tlačítko  umožňuje projet všechna nastavení a tlačítky + nebo - je měnit.
4. Pro ukončení stiskněte tlačítko  po dobu ca. 4 sekund.

Všechna základní nastavení byla převzata.

Vaše základní nastavení můžete kdykoliv opět změnit.

Automatické vypnutí

Automatické vypnutí se aktivuje, když na Vašem spotřebiči nebudou měněna žádná nastavení. Pečicí trouba přestane hřát. Kdy se aktivuje, záleží na nastavené teplotě nebo grilovacím stupni.

Aktivace automatického vypnutí

Zazní signál. Na displeji se zobrazí *FB*. Pečicí trouba přestane hřát.

Otočte volič funkce do nulové polohy. Pečicí trouba se vypne.

Zrušení automatického vypnutí

Aby nedošlo k nežádoucímu aktivování automatického vypnutí, musí být zvolena doba tepelné úpravy. Pečicí trouba bude hřát, dokud tato doba neuplyne.

Samočištění

Při samočištění se pečicí prostor zahřeje až na cca 500 °C. Zbytky z grilování, pečení masa nebo pečiva se spálí a vy pak musíte jen vytřít popel z pečicího prostoru. Můžete si vybrat ze třech čistících stupňů.

Stupeň	Čistící stupeň	Doba
1	lehký	cca 1 hodina a 15 minut
2	střední	cca 1 hodina a 30 minut
3	intenzivní	cca 2 hodiny

Čím silnější a starší je znečištění, tím vyšší má být čistící stupeň. Stačí, když budete pečicí prostor čistit co dva až tři měsíce. Jedno čištění spotřebuje pouze ca.. 2,5 - 4,7 kW.

Důležité pokyny

Pro Vaši bezpečnost se automaticky zablokuje dvířka pečicí trouby. Dvířka trouby můžete otevřít, až když pečicí prostor trochu vychladne a zhasne symbol zámku pro blokování.

Světlo v pečicím prostoru během samočištění nesvítil.

Nebezpečí popálení!

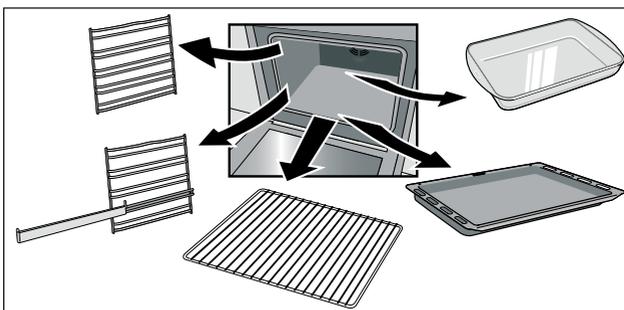
- Pečicí prostor je během samočištění velmi horký. Nikdy neotvírejte dvířka spotřebiče nebo se nesnažte háček pro blokování ručně přesunout. Spotřebič nechte vychladnout. Děti držte od spotřebiče v bezpečné vzdálenosti. Nebezpečí popálení!
- Spotřebič je během samočištění velmi horký. Nikdy se nedotýkejte dvířek spotřebiče. Spotřebič nechte vychladnout. Děti držte od spotřebiče v bezpečné vzdálenosti.

Nebezpečí požáru!

Vnější části spotřebiče jsou během samočištění velmi horké. Nikdy nezavěšujte hořlavé předměty, např. utěrky na nádobí na madlo dvířek. Přední stranu spotřebiče udržujte volnou.

Před samočištěním

Pečicí prostor musí být prázdný. Vytáhněte příslušenství, nádobí a závěsné rošty z pečicího prostoru. Jak závěsné rošty nebo lišty vlevo a vpravo vyjmete si přečtete v kapitole *Péče a čištění*.



Vyčistěte dvířka pečicího prostoru a boční vnitřní plochy poblíž těsnění.



Nebezpečí požáru!

Volné zbytky pokrmů, tuk a šťáva z pečeně se mohou vznítit. Vytřete vlhkým hadříkem pečicí prostor a příslušenství, které budete rovněž čistit v pečicí troubě.

Samočištění s příslušenstvím

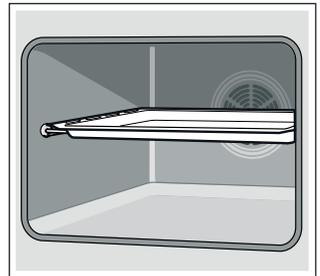
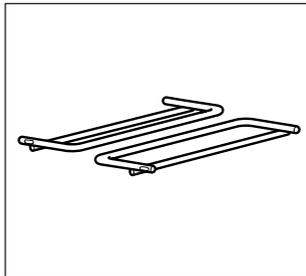
Závěsné rošty nebo lišty vlevo a vpravo nejsou vhodné pro samočištění. Je třeba je vyjmout z pečicího prostoru.

Pro optimální vyčištění pečicího prostoru doporučujeme u funkce samočištění nevsunovat do trouby pečicí plechy. Nehledě na to lze pomocí nosiče příslušenství během samočištění čistit v pečicí troubě hlubokou smaltovanou pánev a plochý smaltovaný pečicí plech. Čistěte vždy jen jedno příslušenství.

Během samočištění by neměl být čistěn také rošt.

Pokud Vaše pečicí trouba není vybavena těmito nosiči, můžete si je zakoupit u našeho zákaznického centra nebo na internetu pod číslem 466546.

Nosiče příslušenství zasuňte vlevo a vpravo.



Příslušenství očistěte vodou a odstraňte zbytky jídla, oleje a šťávy z pečeně.

Hlubokou univerzální pánev nebo plochý pečicí plech umístěte na nosiče příslušenství.



Nebezpečí těžké újmy na zdraví!

Nikdy nečistěte při samočištění pečicí plechy nebo formy s nepřilnavou vrstvou. Velké teplo by nepřilnavou vrstvu zničilo a vznikly by jedovaté plyny.

Nastavení

Když jste vybrali čisticí stupeň, nastavte pečicí troubu.

1.  Nastavte volič funkcí na samočištění.
2. Požadovaný čisticí stupeň nastavte tlačítky + nebo -.

Na displeji se zobrazí čisticí stupeň a symbol . Samočištění se spustí po několika sekundách.

Krátce po startu se zablokují dvířka pečicí trouby. Na displeji se rozsvítí symbol . Až poté, co symbol  zhasne, lze dvířka pečicí trouby opět otevřít.

Samočištění je ukončeno

Na displeji se zobrazí . Pečicí trouba přestane hřát. Otočte volič funkce do nulové polohy. Pečicí trouba se vypne. Dvířka pečicí trouby se dají otevřít až tehdy, když symbol  na displeji zhasne.

Změna čisticího stupně

Po startu už nelze měnit čisticí stupeň.

Ukončení samočištění

Otočte volič funkce do nulové polohy. Pečicí trouba se vypne. Dvířka pečicí trouby se dají opět otevřít, až když zhasne symbol  na displeji.

Přesunutí času ukončení na později

Pečicí trouba umožňuje programování času, kdy má být ukončeno samočištění. Samočištění tak může probíhat např. v noci, takže Vaši pečicí troubu můžete přes den opět používat.

Nastavte tak, jak je popsáno v bodě 1 a 2. Než se samočištění spustí, stiskněte třikrát tlačítko  a přesuňte čas ukončení tlačítkem + nebo – na později.

Pečicí trouba se přepne do režimu čekání. Na displeji se zobrazí čisticí stupeň a symbol \rightarrow l. Po spuštění samočištění se zobrazí čisticí stupeň a symbol \rightarrow l. Symbol \rightarrow l zhasne.

Zjištění časových nastavení

Pro zjištění doby trvání čisticího stupně nebo času ukončení samočištění stiskněte několikrát tlačítko , až se rozsvítí požadovaný symbol. Příslušný časový údaj se zobrazí na několik sekund na displeji.

Po samočištění

Poté co pečicí prostor vychladne, setřete zbývající popel vlhkým hadříkem s pečicího prostoru.

Péče a čištění

Vaše pečicí trouba zůstane dlouho zářivá a plně funkční, pokud ji budete správně čistit a pečovat o ni. Zde Vám vysvětlíme, jak o Vaši pečicí troubu správně pečovat a jak ji 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. Tento jev je normální a nijak nenarušuje funkčnost pečicí trouby. Hrany tenkých plechů se nedají úplně smaltovat. Antikorozní ochrana se tím nijak nenaruší.

Čisticí prostředky

Abyste se vyvarovali poškození různých povrchů spotřebiče použitím nesprávných prostředků, dbejte údajů v tabulce. Nepoužívejte:

- žádné ostré nebo abrazivní čisticí prostředky,
- žádné agresivní prostředky s alkoholem,
- tvrdé drhnoucí polštářky nebo čisticí houby,
- žádné vysokotlaké nebo parní čističe.

Nové pěnové utěrky před prvním použitím řádně vyperte.

Oblast	Čistící prostředky
Čelo pečicí trouby	Horký mycí roztok: Očistěte mycím hadříkem a vysušte měkkou utěrkou. Nepoužívejte prostředek k čištění skla ani škrabku na sklo.
Nerezové plochy	Horký mycí roztok: Očistěte mycím hadříkem a vysušte měkkou utěrkou. Okamžitě odstraňte skvrny od vody, tuku, škrobu a bílku, jinak by se pod nimi mohla vytvářet koróze. V zákaznickém centru nebo specializované prodejně jsou k dostání speciální čistící prostředky na nerez, které jsou vhodné pro teplé povrchy. Naneste tenkou vrstvu čistícího prostředku měkkou utěrkou.
Sklo	Čistič na sklo: Očistěte měkkým hadříkem. Nepoužívejte škrabku na sklo.
Displej	Čistič na sklo: Očistěte měkkým hadříkem. Nepoužívejte čistící alkohol ani ocet a jiné abrazivní čistící prostředky nebo prostředky s obsahem kyselin.
Dvířka trouby	Čistič na sklo: Očistěte měkkým hadříkem. Nepoužívejte škrabku na sklo.
Dvířka trouby	Speciální čističe nerez (jsou k dostání v zákaznickém centru nebo ve specializované prodejně). Všimněte si údajů výrobce.
Varný prostor	Teplý, jemný mýdlový roztok nebo octová voda: Očistěte mycím hadříkem. U velmi silného znečištění použijte kovovou houbičku z nerezové oceli nebo speciální čističe na pečicí trouby. Použijte je jen ve vychladlé pečicí troubě. Doporučujeme použít samočisticí funkci. Informace najdete v kapitole Samočištění.
Skleněný kryt osvětlení pečicí trouby	Horký mycí roztok: Očistěte mycím hadříkem.
Rošty nebo lišty	Horký mycí roztok: Odmočte a vyčistěte mycím hadříkem nebo kartáčem.
Lišty	Horký mycí roztok: Očistěte mycím hadříkem nebo kartáčem. Neodmočujte ani nečistěte v myčce nádobí.
Příslušenství	Horký mycí roztok: Odmočte a vyčistěte mycím hadříkem nebo kartáčem.

Funkce osvětlení

Pro snadnější očištění pečicí trouby je možné zapnout osvětlení ve vnitřním prostoru pečicí trouby.

Zapnutí osvětlení v pečicí troubě

Otočte volič funkcí do pozice .
Osvětlení se zapne.

Vypnutí osvětlení v pečicí troubě

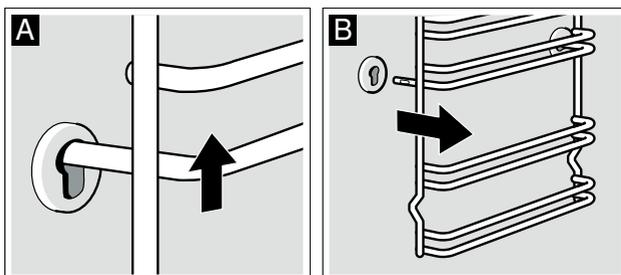
Otočte volič funkcí do polohy o.

Zavěšení a vyvěšení závěsných roštů a lišt vlevo a vpravo

Závěsné rošty a lišty vlevo a vpravo můžete pro vyčištění vyjmout. Pečicí trouba musí nejdříve vychladnout.

Vyvěšení roštů nebo lišt

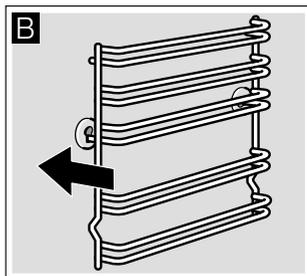
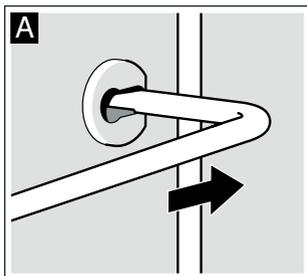
1. Rošt nebo lištu vpředu nadzvedněte a vyvěste (obr. A).
2. Poté vytáhněte rošt nebo lištu zcela dopředu a vyjměte (obr. B).



Vyčistěte rošty nebo lišty mycím prostředkem a houbičkou. Na silně ulpívající nečistoty použijte kartáč.

Zavěšení roštů nebo lišt

1. Rošt nebo lištu zasuňte nejprve do zadního pouzdra, zatlačte trochu dozadu (obr. A)
2. a pak zavěste do předního pouzdra (obr. B).



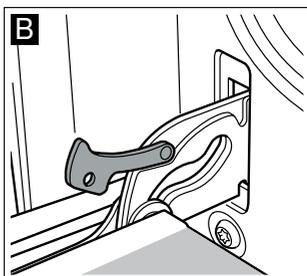
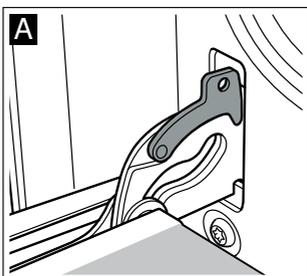
Rošty nebo lišty se zavěšují vpravo nebo vlevo. Vyhlobení musí směřovat vždy dolů.

Zavěšení a vyvěšení dvířek pečicí trouby

Pro demontáž a čištění skleněných tabulí můžete dvířka pečicí trouby vyvěsit.

Závěsy dvířek trouby mají na každé straně blokovací páčku.

Pokud je blokovací páčka v uzavřené poloze (obr. A), nelze dvířka vyvěsit. Pokud je blokovací páčka pro vyvěšení dvířek pečicí trouby odklopená (obr. B), jsou závěsy zajištěné. Nemohou náhle zaskočit.

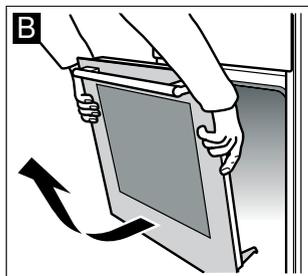
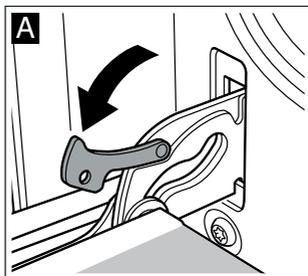


Nebezpečí poranění!

Pokud nejsou závěsy zajištěny, mohou náhle zaskočit. Dbejte na to, aby byly blokovací páčky vždy zcela zaklopeny resp. při vyvěšení dvířek trouby zcela vyklopeny.

Vyvěšení dvířek

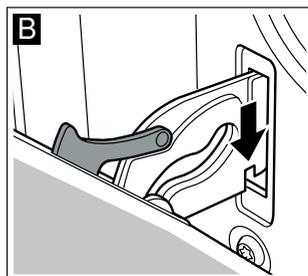
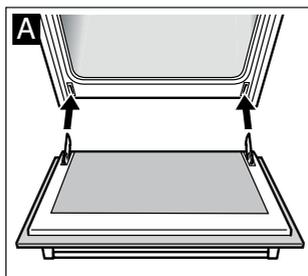
1. Dvířka pečicí trouby zcela otevřete.
2. Odklopte obě blokovací páčky vlevo a vpravo (obrázek A).
3. Zavřete dvířka trouby až nadoraz (obr. B). Dvířka uchopte oběma rukama vlevo a vpravo. Ještě trochu zavřete a vytáhněte.



Zavěšení dvířek

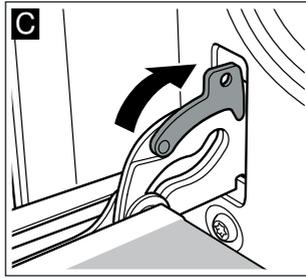
Dvířka pečicí trouby znovu zavěste ale v opačném pořadí.

1. Při zavěšení dvířek pečicí trouby dejte pozor na to, aby byly oba závěsy do otvoru rovně zasunuty (obrázek A).
2. Zářez na závěsu musí zaskočit na obou stranách (obrázek B).



Pokud nebudou závěsy správně namontované, mohou být dvířka přesunuta.

3. Obě blokovací páčky znovu zaklapněte (obrázek C). Zavřete dvířka pečicí trouby.



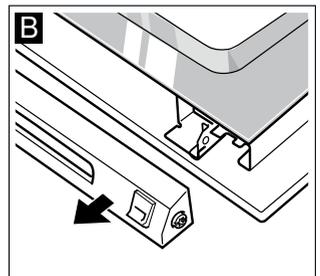
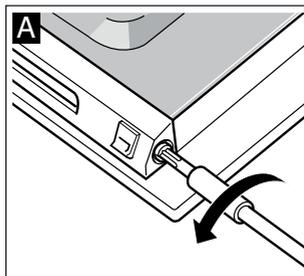
⚠ Nebezpečí poranění!

Pokud dvířka trouby nedopatřením vypadnou nebo závěs zaskočí, nesahejte do závěsu. Zavolejte servisní službu.

Demontáž krytu dvířek

Kryt na dvířkách pečicí trouby se může zabarvit. Pro důkladné očištění můžete kryt sejmout.

1. Dvířka pečicí trouby zcela otevřete.
2. Odšroubujte kryt ze dvířek pečicí trouby. K tomu odšroubujte šrouby vlevo a vpravo (obrázek A).
3. Sejměte kryt (obrázek B)



Dbejte na to, aby se dvířka pečicí trouby nezavřela, dokud není kryt zpět namontován. Vnitřní sklo by se mohlo poškodit. Kryt očištěte čističem na nerez.

4. Nasadte zpátky kryt a upevněte.
5. Zavřete dvířka pečicí trouby.

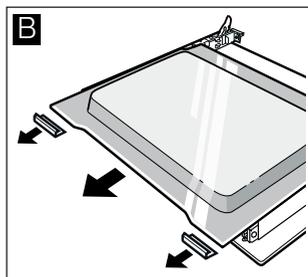
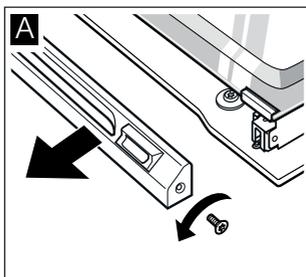
Demontáž a montáž skleněných tabulí

Pro lepší čištění můžete skleněné tabule na dvířkách trouby vyjmout.

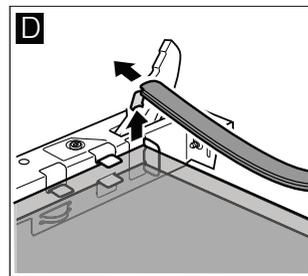
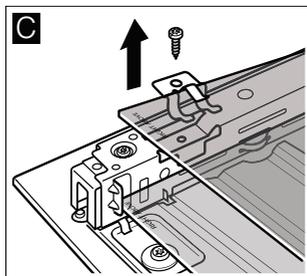
Při demontáži vnitřních tabulí si všimněte, v jakém pořadí jste skleněné tabule vyndali. Abyste skleněné tabule namontovali ve správném pořadí, orientujte se podle příslušných čísel, která jsou uvedena na tabuli.

Demontáž

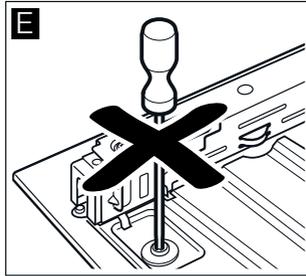
1. Vyvěste dvířka pečicí trouby a položte je madlem na utěrku.
2. Odšroubujte kryt nahoře na dvířkách pečicí trouby. K tomuto účelu vyšroubujte šrouby na levé a pravé straně (obrázek A).
3. Nadzvedněte a vyndejte vrchní tabuli a sundejte obě malá těsnění (obrázek B).



4. Uvolněte pravou a levou připevňovací svorku. Nadzvedněte tabuli a sundejte z tabule svorky (obrázek C).
5. Sundejte ze spodní strany tabule těsnění (obrázek D). Přitom těsnění potáhněte a vyjměte směrem nahoru. Vytáhněte tabuli.



6. Vytáhněte tabuli šikmo nahoru.
7. Šrouby vlevo a vpravo na plechovém dílu
NEODŠROBUJTE (obrázek E).



Očistěte tabule čističem na sklo a měkkou utěrkou.



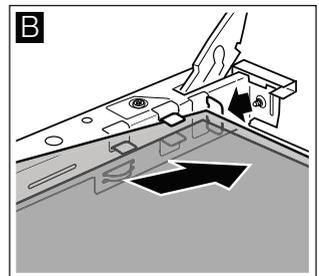
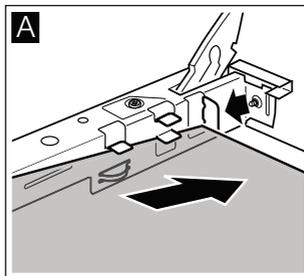
Nebezpečí poranění!

Poškrábané sklo a dvířka spotřebiče mohou prasknout. Nepoužívejte škrabku na sklo, ostré nebo abrazivní čisticí prostředky.

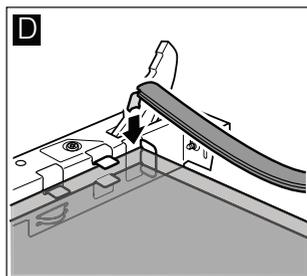
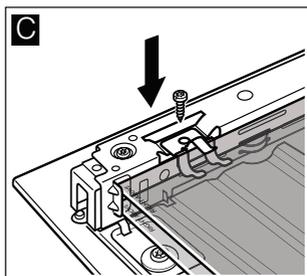
Montáž

Při montáži dbejte na to, aby byl na obou skleněných tabulích nápis vlevo dole „right above“ vzhůru nohama.

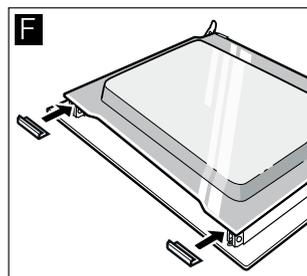
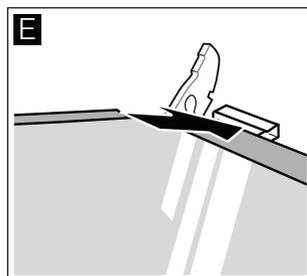
1. Spodní tabuli zasuňte šikmo dozadu (obrázek A).
2. Zasuňte střední tabuli (obrázek B).



3. Nasadte na tabuli připevňovací svorky vpravo a vlevo, vyrovnejte tak, aby se pružiny nacházely nad šroubovacím otvorem a pevně dotáhněte (obrázek C).
4. Opět zahákněte těsnění na spodní části tabule (obrázek D).



5. Nasadte vrchní tabuli šikmo dozadu do obou držáků. Dbejte na to, abyste přitom těsnění neposunuli dozadu (obrázek E).
6. Nasadte opět obě malá těsnění vlevo a vpravo zpátky na tabuli (obrázek F).



7. Nasadte kryt a přišroubujte.
8. Zavěste dvířka pečicí trouby.

Troubu použijte teprve poté, pokud budou skleněné tabule řádně namontovány.

Co dělat v případě poruchy

Závada, která se vyskytne, je často způsobena nějakou maličkostí. Než zavoláte servis, zkuste prosím za pomoci pokynů v tabulce závadu sami odstranit.

Přehled možných poruch

Závada	Možná příčina	Náprava/pokyny
Pečicí trouba nefunguje.	Pojistka je defektní.	Podívejte se do pojistkové skříně, je-li pojistka v pořádku.
	Výpadek proudu.	Zkontrolujte, zda svítí kuchyňské světlo nebo fungují ostatní spotřebiče.
Na displeji se rozsvítí ☹ a zobrazí se tři nuly.	Výpadek proudu.	Nastavte znovu čas.
Pečicí trouba nehřeje.	Na kontaktech je prach.	Otočte vypínači několikrát do obou směrů.
Pečicí trouba nejde otevřít. Na displeji se rozsvítí symbol  .	Pečicí trouba je z důvodu samočištění  zablokovaná.	Počkejte, až vychladne a symbol  zhasne.
Na displeji se zobrazí <i>FB</i> .	Aktivovalo se automatické vypínání.	Nastavte volič funkcí do nulové polohy.

Chybová hlášení

Pokud se na displeji zobrazí chybové hlášení začínající na *E*,
Stiskněte tlačítko ☹. Hlášení se vypne. Nastavená časová funkce se smaže. Pokud se chybové hlášení nevypne, informujte zákaznický servis.

Následující chyby může uživatel odstranit sám.

Chybové hlášení	Možná příčina	Náprava/pokyny
E 11	Jedno tlačítko bylo stisknuto příliš dlouho nebo je zakryté.	Postupně stiskněte všechna tlačítka. Zkontrolujte, zda se nějaké tlačítko nezaseklo nebo není špinavé.
E 106	U otevřených dvířek bylo aktivováno blokování.	Stiskněte tlačítko  . Nyní můžete znovu programovat.
E 115	Teplota v pečicím prostoru je příliš vysoká.	Dvířka pečicí trouby jsou blokována a bylo přerušeno zahřívání. Počkejte, až pečicí trouba vychladne. Stiskněte tlačítko 0 a nastavte znovu čas.



Nebezpečí zasažení elektrickým proudem!!

Neodborné opravy jsou nebezpečné. Jen námi zaškolený technik zákaznického centra smí provádět opravy.

Výměna žárovky na stropě pečicí trouby

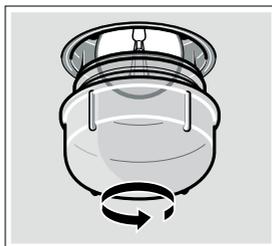
Pokud je žárovka v pečicí troubě defektní, je třeba ji vyměnit. Teplotně odolné náhradní žárovky do 300 °C (220-240 V, objímka E14, 25 W) můžete získat v zákaznickém centru nebo ve specializovaných prodejnách. Používejte jen takové žárovky.



Nebezpečí zasažení elektrickým proudem!!

Odpojte spotřebič od elektrické sítě. Zajistěte, aby byl řádně oddělen od sítě.

1. Abyste zabránili poškození, vložte do studené pečicí trouby utěrku.
2. Sejměte ochranný skleněný kryt otočením doleva.



3. Nahradte žárovku za stejný typ žárovky.
4. Našroubujte zpět ochranný skleněný kryt.
5. Vyměte utěrku a připojte spotřebič zpět na síť.

Skleněný kryt

Poškozený skleněný kryt se musí vyměnit. Vhodný skleněný kryt dostanete k zakoupení v zákaznickém servisu. Uveďte E-číslo a FD-číslo Vašeho spotřebiče.

Zákaznický servis

V případě opravy Vašeho spotřebiče, je zde pro Vás náš zákaznický servis. Najdeme vhodné řešení, a zabráníme zbytečným výjezdům technika.

Číslo výrobku (E-Nr.) a výrobní číslo (FD-Nr.)

Abychom Vám mohli kvalifikovaně pomoci, při telefonátu uveďte číslo výrobku (E-Nr.) a výrobní číslo (FD-Nr.). Typový štítek s čísly najdete vpravo, na boku dvířek pečicí trouby. Abyste v případě potřeby nemuseli dlouho hledat, můžete si hned zde poznamenat údaje Vašeho spotřebiče a telefonní číslo zákaznického servisu.

E-Nr.

FD-Nr.

Zákaznický servis

Dbejte na to, že výjezd technika ze zákaznického servisu musíte v případě chybné obsluhy spotřebiče, uhradit i během záruční lhůty.

Kontaktní údaje na nejbližší servisní středisko naleznete na konci návodu.

Tipy pro úsporu energie a ochranu životního prostředí

Zde se dostanete tipy, jak můžete při pečení šetřit energii a jak Váš spotřebič správně ekologicky zlikvidovat.

Ekologická likvidace



Zlikvidujte obal ekologicky.

Tento spotřebič je označen dle směrnice o elektrických a elektronických starých spotřebičích (WEEE 2002/96/EG). Tato směrnice stanovuje rámec pro zpětné vzetí a zhodnocení starých spotřebičů v rámci celé Evropy.

Úspora energie

- Pečicí troubu předehřívejte jen tehdy, pokud je to uvedeno v receptu nebo v tabulce teplotních úprav.
- Používejte tmavé, černě lakované nebo smaltované pečicí formy. Lépe přijímají teplo.
- Zatímco vaříte, pečete a smažíte, nechávejte dvířka pečicí trouby uzavřená.
- Více koláčů pečte nejlépe hned po sobě. Trouba je ještě teplá. Tím se zkrátí doba pečení druhého koláče. Můžete také zasunout 2 truhlíkové formy vedle sebe.
- V případě delšího pečení můžete troubu 10 minut před koncem doby pečení vypnout a využít zbytkové teplo pro dokončení pečení.

Funkce Cirkulace Eco

Pomocí funkce Cirkulace Eco  můžete ušetřit energii při přípravě pokrmů na jedné úrovni. Pečení, smažení a vaření se povede bez předehřátí.

Upozornění

- Úspora energie je jen tehdy účinná, pokud vsunete pokrm do studeného a prázdného pečicího prostoru.
- Otevírejte dvířka pečicí trouby během tepelné úpravy jen tehdy, pokud je to nutné, např. při otáčení pečeně. Všimněte si také množství tipů a pokynů pro pečení a smažení v kapitole „Tabulky a návrhy“.

Tabulka

Níže naleznete výběr pokrmů, které jsou nevhodnější pro funkci úspory energie. Obsahují údaje o vhodném nastavení teploty, příslušenství a úrovni pro zasunutí.

Teplota a délka pečení jsou závislé na vlastnostech a kvalitě potravin. Proto jsou v tabulce uvedeny rozsahy. Nejprve vyzkoušejte nižší hodnotu. Nižší teplota podmiňuje stejnoměrnější hnědnutí. Pokud je to nutné, příště nastavte vyšší teplotu.

Druh ohřevu =  horký vzduch Eco

	Příslušenství	Výška	Teplota v °C	Doba tepelné úpravy v minutách
Koláče a pečivo				
Třen koláč, jednoduchý	rošt, truhlíková forma	2	170-180	55-65
Máslový piškot	rošt, truhlíková forma	2	150-160	75-85
Dortový korpus	plochý pečicí plech	3	180-200	30-45
Ovocný dort (např. třešňový koláč)	otvírací forma z kovu, Ø 26 cm	2	160-180	50-60
Kynutý koláč na plechu	pečicí plech	3	160-170	30-40
Bábovka	rošt, truhlíková forma	2	160-170	100-110
Savojský piškotový koláč	rošt + forma na pečení	2	150-160	85-95
Vodní piškot	rošt + tmavá smaltovaná forma na pečení	2	160-165	40-50
Piškotový koláč, 3 vejce	rošt + tmavá smaltovaná forma na pečení	1	160-170	45-55
Jablkový koláč	hluboká univerzální pánve	3	170-180	65-75
Pečivo a keksy	pečicí plech	3	130-140	20-30
Oříškové trojúhelníky	pečicí plech	3	185-195	35-45
Máslové briošky (12 ks)	plochý pečicí plech	3	170-180	20-25
Piškotová roláda	plochý pečicí plech	3	160-170	15-20
Muffiny	plochý pečicí plech	3	150-160	30-40
Jablková koláč, kulatý plech	otvírací forma z kovu, Ø 31 cm	3	230-250	30-40
Slaný koláč „Quiche“	otvírací forma z kovu, Ø 31 cm	3	200-220	55-65
Piškot s ovocem	pravoúhlý pečicí plech	2	180-200	50-60
Broskve v listovém těstu	plochý pečicí plech	3	190-200	30-40
Keksy s kousky čokolády	plochý pečicí plech	3	140-150	35-45
Máslové sušenky	plochý pečicí plech	3	140-150	30-45
Pečivo s krémovou náplní	hluboká univerzální pánve	3	210-220	40-50
Vlnky z listového těsta	plochý pečicí plech	3	210-230	35-45
Chléb (1 kg)	plochý pečicí plech	3	200-210	55-65
Maso				
Telecí pečeně (1,5 kg telecí paštiky)	rošt + uzavřená varná nádoba	2	200-210	110-120
Vepřová pečeně (1 kg)	rošt + otevřená varná nádoba	2	180-190	110-120
Telecí filé/rostbíf, krvavý (1 kg)	rošt + otevřená varná nádoba	2	240-250	35-45
Telecí filé/rostbíf, medium (1 kg)	rošt + otevřená varná nádoba	2	250-260	45-55

	Příslušenství	Výška	Teplota v °C	Doba tepelné úpravy v minutách
Ryby				
Mořská pražma/okoun, pečený (2 kusy po 350 g)	hluboká univerzální pánev	2	180-190	30-40
Mořská pražma v slané krustě (2 kusy po 450 g)	plochý pečicí plech	3	180-190	40-50
Treska (1 kus po 1 kg)	plochý pečicí plech	2	180-190	50-60
Pstruh (2 kusy po 300 g)	plochý pečicí plech	2	180-190	25-35
Mořský jazyk (2 kusy po 400 g)	plochý pečicí plech	2	180-190	30-40
Mražené, předvařené pokrmy				
Mražená pizza s tenkým dnem	Rošt	2	210-220	15-20
Pizza s tlustým dnem	Rošt	2	180-190	25-35
Hranolky pro dopečení	plochý pečicí plech	3	210-220	20-30
Kuřecí křídla	plochý pečicí plech	3	200-210	15-25
Rybí prsty	plochý pečicí plech	3	210-220	20-30
Chléb k dopečení	hluboká univerzální pánev	3	180-200	10-20
Malé, plněné listové pečivo	plochý pečicí plech	3	180-190	15-25
Mražené lasagne (450 g)	rošt	2	210-230	45-55
Lasagne (2 kusy po 450 g)	rošt	2	210-230	45-55
Prsty z mozzarely	plochý pečicí plech	2	230-240	15-25
Jalapeños	plochý pečicí plech	3	200-210	15-25
Jiné				
Gratinované brambory	rošt + otevřená varná nádoba	2	155-165	75-85
Čerstvé lasagne	rošt + otevřená varná nádoba	2	175-180	50-60

Testovali jsme pro Vás v našem kuchyňském studiu

Zde naleznete výběr pokrmů a k tomu optimální nastavení. Ukážeme Vám, jaký druh ohřevu a teplota je nejvhodnější pro Váš pokrm. Získáte tipy týkající se vhodného příslušenství a úrovně jeho zasunutí do pečicí trouby. Na závěr zde naleznete tipy k nádobí a přípravě pokrmů.

Upozornění

- Hodnoty uvedené v tabulkách platí vždy pro vložení potravin do studené a prázdné pečicí trouby. Pečicí troubu přehřejte pouze tehdy, pokud je to uvedeno v tabulce. Příslušenství vyložte pečicím papírem až po přehřátí.
- Časové údaje uvedené v tabulkách jsou pouze orientační. Doba tepelné úpravy závisí na kvalitě použitých potravin.
- Používejte příslušenství, které Vám bylo dodáno spolu s pečicí troubou. Další příslušenství si můžete zakoupit ve specializované prodejně nebo v zákaznickém servisu. Před použitím odstraňte z pečicího prostoru veškeré příslušenství, které nepotřebujete.
- Používejte vždy chňapku, pokud vyndáváte horké příslušenství nebo nádoby z prostoru pečicí trouby.

Koláče a pečivo

Pečení na jedné úrovni

Se horním/spodním ohřevem  se Vám pečení koláčů povede nejlépe.

Když budete péct s 3D-horkým vzduchem , použijte následující výšky zasunutí pro příslušenství:

- koláč v pečicí formě: výška 2
- koláč na plechu: výška 3

Pečení na více úrovních

Použijte režim 3D-horkého vzduchu .

Pečení na 2 úrovních:

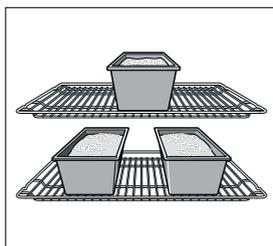
- Univerzální pánev: Výška 3.
- Pečicí plech: Výška 1.

Pečení na 3 úrovních:

- Univerzální pánev: Výška 5.
- Pečicí plech: Výška 3.
- Pečicí plech: Výška 1.

Pečicí plechy současně zasunuté do pečicí trouby nemusí být současně hotové. V tabulkách naleznete mnoho tipů pro Vaše pokrmy.

Když používáte 3 truhlíkové formy zároveň, musí být na roštu postaveny jako na obrázku.



Pečicí formy

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 kvalitě těsta. Proto jsou v tabulkách uvedeny rozsahy. Vyzkoušejte nejdřív nižší hodnotu. Nižší teplota umožňuje rovnoměrné propečení. V případě potřeby příště nastavte vyšší hodnotu.

Pokud troubu předehejete, zkrátíte si uvedené doby pečení o 5 až 10 minut.

Další informace naleznete jako rady pro pečení v návaznosti na tabulky.

Pokud chcete péct jen jeden koláč na jedné úrovni, postavte formu na smaltovaný pečicí plech.

Pokud budete péct více koláčů zároveň, můžete formy postavit společně na rošt.

Koláč ve formě na pečení	Forma	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba v minutách
Třen koláč, jednoduchý	věncovitá truhlíková forma	2		160-180	60-75
	3 truhlíkové formy	3 + 1		140-160	70-90
Třený koláč, jemný	věncovitá truhlíková forma	2		150-170	60-70
Dortový korpus, třené těsto	dortová forma	3		160-180	20-30
Ovocný koláč, jemný, třené těsto	kulatá forma/otvírací forma	2		160-180	50-60
Piškotový korpus, 2 vejce (předehejte)	dortová forma	2		150-170	20-30
Piškotový korpus, 6 vajec (předehejte)	dortová forma	2		150-170	40-50
Korpus a kraj z křehkého těsta	dortová forma	1		180-200	25-35
Ovocný nebo tvarohový dort, korpus z křehkého těsta*	dortová forma	1		160-180	70-90
Švýcarský ovocný koláč	Plech na pizzu	1		220-240	35-45
Bábovka	forma na bábovku	2		150-170	60-70
Pizza, tenký korpus a málo oblohy (předehejte)	plech na pizzu	1		270	10-20
Slané pečivo a koláče*	dortová forma	1		170-190	45-55

*Koláč nechte ca. 20 minut vychladnout ve vypnuté a uzavřené pečicí troubě.

Koláče připravované na plechu	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba v minutách
Třené těsto se suchou oblohou	Univerzální pánve	2		170-190	20-30
	univerzální pánve + pečicí plech	3+1		160-170	30-40
Třené těsto se šťavnatou oblohou (ovoce)	Univerzální pánve	2		170-190	25-35
	univerzální pánve + pečicí plech	3+1		140-160	40-50
Kynuté těsto se suchou oblohou	Univerzální pánve	3		170-180	25-35
	univerzální pánve + pečicí plech	3+1		150-170	35-45

Koláče připravované na plechu	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba v minutách
Kynuté těsto se šťavnatou oblohou (ovoce)	Univerzální pánev	3		160-180	40-50
	univerzální pánev + pečicí plech	3+1		150-160	50-60
Třené těsto se suchou oblohou	Univerzální pánev	1		180-200	20-30
Třené těsto se šťavnatou oblohou (ovoce)	Univerzální pánev	2		160-180	60-70
Švýcarský ovocný koláč	Univerzální pánev	1		210-230	40-50
Piškotová roláda (předehřejte)	Univerzální pánev	2		170-190	15-20
Vánočka z 500 g mouky	Univerzální pánev	2		170-190	25-35
Kynuté pečivo z 500 g mouky	Univerzální pánev	3		160-180	60-70
Kynuté pečivo z 1 kg mouky	Univerzální pánev	3		150-170	90-100
Pečivo z listového těsta, sladké	Univerzální pánev	2		190-210	55-65
Pizza	Univerzální pánev	2		200-220	25-35
	univerzální pánev + pečicí plech	3+1		180-200	40-50
Slaný koláč (předehřejte)	Univerzální pánev	2		270	15-20
Börek	Univerzální pánev	2		190-200	40-55

Drobné pečivo	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba v minutách
Pečivo a keksy	Univerzální pánev	3		140-160	15-25
	univerzální pánev + pečicí plech	3+1		130-150	25-35
	2 pečicí plechy + univerzální pánev	5+3+1		130-150	25-40
Stříkané pečivo (předehřejte)	Univerzální pánev	3		140-150	30-40
	Univerzální pánev	3		140-150	20-30
	univerzální pánev + pečicí plech	3+1		140-150	25-35
	2 pečicí plechy + univerzální pánev	5+3+1		140-150	25-35

Drobné pečivo	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba v minutách
Makronky	Univerzální pánev	2		110-130	30-40
	univerzální pánev + pečicí plech	3+1		110-120	35-45
	2 pečicí plechy + univerzální pánev	5+3+1		110-120	35-45
Bezé	Univerzální pánev	3		80-100	100-150
Pečivo „tartelette“	rošt s plechem na formičky pro „tartelette“	3		180-200	20-25
	2 rošty s plechem na formičky pro „tartelette“	3+1		160-180	25-30
Pečivo z odpalovaného těsta	Univerzální pánev	2		210-230	30-40
Pečivo z listového těsta	Univerzální pánev	3		190-200	25-35
	univerzální pánev + pečicí plech	3+1		190-200	30-40
	2 pečicí plechy + univerzální pánev	5+3+1		170-180	35-45
Pečivo z kynutého těsta	Univerzální pánev	2		190-210	20-30
	univerzální pánev + pečicí plech	3+1		160-180	25-35

Chléb a housky

Není-li uvedeno jinak, předehejte pro pečení chleba troubu.

Nikdy do horké pečicí trouby nelijte vodu.

Chléb a housky	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba v minutách
Kynutý chléb z 1,2 kg mouky	Univerzální pánev	2		270 200	8 35-45
Kváskový chléb z 1,2 kg mouky	Univerzální pánev	2		270 190	8 40-50
Turecký chléb	Univerzální pánev	2		270	15-20
Housky (nepředehejte)	Univerzální pánev	3		200	20-30
Housky z kynutého těsta, sladké	Univerzální pánev	3		180-200	15-20
	univerzální pánev + pečicí plech	3+1		150-170	20-30

Rady a praktické pokyny pro pečení

Pokud chcete péct podle vlastního receptu.	Můžete se orientovat podle podobného produktu z tabulky tepelných úprav.
Jak zjistíte, zda je třený koláč hotový:	Zapíchněte přibližně 10 minut před koncem uvedené doby tepelné úpravy do nejvyššího místa koláče špejli. Pokud na dřevěné špejli neulpívá žádné těsto, je koláč hotový.
Koláč se srazil.	Použijte příště pro tento recept méně tekutiny a zvolte o 10 stupňů nižší teplotu pečení. Dodržujte také dobu tření uvedenou v receptu.
Koláč uprostřed správně vyběhl, na okrajích je však nižší.	Formu na pečení nevmazujte. Když je koláč hotový, uvolněte ho opatrně pomocí nože z formy na pečení.

Koláč je na povrchu příliš tmavý.	Vsuňte koláč o úroveň níže, zvolte nižší teplotu pečení a nechejte koláč déle péci.
Koláč je příliš suchý.	Do hotového koláče udělejte párátkem několik malých otvorů. Nakapejte do nich trochu ovocné šťávy nebo alkohol. Příště zvolte teplotu o 10 stupňů vyšší a zkraťte dobu pečení.
Chleba nebo pečivo (např. tvarohový koláč) vypadají dobře, ale uvnitř jsou mazlavé (vlhké, místy se zbytky vody).	Příště použijte méně tekutiny a pečte trochu déle při nižší teplotě. U dortů se šťavnatou horní vrstvou nejprve předpečte korpus. Posypte korpus mandlemi nebo strouhankou a pak přidejte oblohu. Dodržujte pokyny v receptech a dobu pečení.
Pečivo je nerovnoměrně propečené.	Nastavte nižší teplotu; pečivo se tak rovnoměrněji upeče. Choulostivé pečivo pečte s horním/spodním ohřevem  na jedné úrovni. Přečnickující pečicí papír může narušit cirkulaci vzduchu. Proto by měl vždy odpovídat velikosti plechu.
Ovocný koláč je na spodní straně příliš světlý.	Příště koláč zasuňte o úroveň níže.
Ovocná šťáva přetéká.	Příště použijte hlubší univerzální pánve, pokud ji máte k dispozici.
Drobné pečivo z kynutého těsta se během pečení slepuje.	Snažte se klást pečivo na plech s rozestupy mezi jednotlivými kousky minimálně 2 cm. Tak bude mít pečivo dostatek místa k nakynutí a zezlátne po celém povrchu.
Pekli jste na více úrovních. Na horním plechu je pečivo tmavší než na spodním plechu.	Při pečení na více úrovních vždy používejte 3D-horký vzduch: Současně vložené plechy však nemusí být současně hotové.
Při pečení šťavnatých koláčů vzniká kondenzovaná voda.	Při pečení může docházet ke vzniku vodní páry. Uniká nad dvířky trouby. Vodní pára se může srážet na ovládacím panelu nebo na čelní straně nábytku nacházejícího se v blízkosti spotřebiče a odkapávat ve formě kondenzované vody. Tento jev je fyzikálně podmíněn.

Maso, drůbež, ryby

Varné nádoby

Můžete používat jakékoliv žáruvzdorné nádoby. Pro velké pečení je vhodný smaltovaný pečicí plech.

Nejvhodnější je nádoby ze skla. Poklička by měla být rozměrově shodná s pekáčem a měla by pekáč dobře uzavírat.

Pokud používáte smaltované nádoby, musíte přidat více tekutiny.

Pokud používáte pekáče z nerezové oceli, maso tolik nezezlátne a může být eventuálně ještě krvavé. V tom případě prodlužte dobu tepelné úpravy.

Údaje v tabulkách:

Nádoba bez poklice = otevřené

Nádoba s poklicí = uzavřené

Nádoby postavte vždy doprostřed roštu.

Horké skleněné nádoby postavte na suchou podložku. Pokud je podložka mokrá nebo studená, může sklo popraskat.

Pečení masa

K libovému masu přidejte trochu tekutiny. Dno nádoby by mělo být pokryté do výšky cca ½ cm.

K dušenému hovězímu přidejte dostatečné množství tekutiny. Tekutina by měla dosahovat do výše cca 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.

Nerezové pekáče jsou vhodné pouze částečně. Maso se peče pomaleji a méně zhnědne. Použijte vyšší teplotu nebo delší dobu pečení.

Grilování

Grilujte vždy se zavřenými dvířky pečicí trouby.

Než do pečicí trouby vložíte potraviny určené ke grilování, přehřejte ji 3 minuty.

Kousky určené ke grilování položte přímo na rošt. Pokud grilujete jen jeden kousek, položte ho doprostřed roštu.

Vsuňte smaltovaný pečicí plech do výšky 1. Lépe se tak zachytí šťáva z masa a pečicí trouba zůstane čistější.

Pečicí plech nebo univerzální pánev během grilování nezasouvejte do výšky 4 nebo 5. V důsledku vysoké teploty se mohou deformovat a při vyndávání by se mohl poškodit pečicí prostor.

Ke grilování používejte pokud možno kousky stejné velikosti. Zezlátnou rovnoměrně a zůstanou pěkně šťavnaté. Filé osolte až po grilování.

Kousky ke grilování otočte po uplynutí $\frac{2}{3}$ doby tepelné úpravy.

Grilovací těleso se neustále zapíná a vypíná. Nejedná se o závadu. Jak často k tomu dochází, závisí na nastaveném grilovacím stupni.

Maso

Kousky masa otočte po uplynutí poloviny uvedeného času tepelné úpravy.

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

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

U vepřové pečeně s kůží tuto kůži křížem naříznete a pečení položte do nádoby nejprve kůží dolů.

Maso	Hmotnost	Příslušenství a nádobí	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C, grilovací stupeň	Doba v minutách
Hovězí maso						
Hovězí dušená pečeně	1,0 kg	uzavřené	2		200-220	100
	1,5 kg		2		190-210	120
	2,0 kg		2		180-200	140
Hovězí filé, medium	1,0 kg	otevřené	2		210-230	60
	1,5 kg		2		200-220	80
Rostbíf, medium	1,0 kg	otevřené	1		220-240	60
Steak, medium (tloušťka 3 cm)		Rošt + Univerzální pánev	5+1		3	15
Telecí maso						
Telecí pečeně	1,0 kg	otevřené	2		190-210	110
	1,5 kg		2		180-200	130
	2,0 kg		2		170-190	150
Telecí noha	1,5 kg	otevřené	2		210-230	140
Vepřové maso						
Pečeně bez kůže (např. krkovička)	1,0 kg	otevřené	1		190-210	120
	1,5 kg		1		180-200	150
	2,0 kg		1		170-190	170
Pečeně s kůží (např. plec)	1,0 kg	otevřené	1		190-210	130
	1,5 kg		1		180-200	160
	2,0 kg		1		170-190	190
Vepřové filé	500 g	rošt + univerzální pánev	3+1		230-240	30
Vepřová pečeně, libová	1,0 kg	otevřené	2		190-210	120
	1,5 kg		2		180-200	140
	2,0 kg		2		170-190	160

Maso	Hmotnost	Příslušenství a nádoby	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C, grilovací stupeň	Doba v min.
Uzené kotlety s kostí	1,0 kg	uzavřené	2		210-230	70
Steak (tloušťka 2 cm)		Rošt + Univerzální pánve	5+1		3	15
Vepřové medailonky, tloušťka 3 cm		Rošt + Univerzální pánve	5+1		3	10
Jehněčí maso						
Jehněčí hřbet s kostí	1,5 kg	otevřené	2		190-210	60
Jehněčí kýta bez kostí, medium	1,5 kg	otevřené	1		160-180	120
Zvěřina						
Srnčí hřbet s kostí	1,5 kg	otevřené	2		200-220	50
Srnčí stehno bez kostí	1,5 kg	uzavřené	2		210-230	100
Pečeně z divočáka	1,5 kg	uzavřené	2		180-200	140
Pečeně z jelena	1,5 kg	uzavřené	2		180-200	130
Králík	2,0 kg	uzavřené	2		220-240	60
Sekaná						
Sekaná pečeně	z 500 g Maso	otevřené	1		180-200	80
Párky						
Párky		Rošt + Univerzální pánve	4+1		3	15

Drůbež

Hmotnostní údaje v tabulce se vztahují na neplněnou drůbež připravenou pro pečení.

Celou drůbež položte na rošt nejdříve prsní stranou dolů. Otočte po uplynutí $\frac{2}{3}$ uvedené doby tepelné úpravy.

Kousky pečeně, jako krůtí rolky nebo krůtí prsa, obraťte po uplynutí poloviny uvedené doby tepelné úpravy. Jednotlivé části drůbeže otočte po uplynutí $\frac{2}{3}$ uvedené doby tepelné úpravy.

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

Drůbež krásně zezlátne a získá křupavou kůži, pokud ji před koncem doby pečení potřete máslem, slanou vodou nebo pomerančovou šťávou.

Pokud budete grilovat přímo na roštu, vsuňte do výšky 1 smaltovaný pečicí plech.

Drůbež	Hmotnost	Příslušenství a nádobí	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C, grilovací stupeň	Doba v min.
Kuře, celé	1,2 kg	rošt	2		220-240	60-70
Kapoun, celý	1,6 kg	rošt	2		210-230	80-90
Kuře, půlené	á 500 g	rošt	2		220-240	40-50
Kuřecí části	á 150 g	rošt	3		210-230	30-40
Kuřecí části	á 300 g	rošt	3		210-230	35-45
Kuřecí prsa	á 200 g	rošt	3		3	30-40
Kachna, celá	2,0 kg	rošt	2		190-210	100-110
Kachní prsa	á 300 g	rošt	3		240-260	30-40
Husa, celá	3,5,4,0	rošt	2		170-190	120-140
Husí stehno	á 400 g	rošt	3		220-240	40-50
Mladá krůta, celá	3,0 kg	rošt	2		180-200	80-100

Drůbež	Hmotnost	Příslušenství a nádoby	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C, grilovací stupeň	Doba v min.
Krůtí rolovaná pečeně	1,5 kg	otevřené	1		200-220	110-130
Krůtí prso	1,0 kg	uzavřené	2		180-200	90
Krůtí horní stehno	1,0 kg	rošt	2		180-200	90-100

Ryby

Kousky ryby otáčejte po uplynutí $\frac{2}{3}$ doby tepelné úpravy.

Celou rybu obracet nemusíte. Vložte celou rybu do pečicí trouby v poloze plavání, hřbetní ploutví nahoru. Do břicha ryby vložte naříznutý brambor nebo malou žáruvzdornou nádobu, abyste rybu stabilizovali.

Rybí filé duste v několika polévkových lžících tekutiny.

Pokud budete grilovat přímo na roštu, vsuňte do výšky 1 smaltovaný pečicí plech.

Ryby	Hmotnost	Příslušenství a nádoby	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C, grilovací stupeň	Doba v min.
Ryba, celá	cca 300 g	rošt	2		2	20-25
	1,0 kg	rošt	2		200-220	45-55
	1,5 kg	rošt	2		190-210	60-70
	2,0 kg	uzavřené	2		190-210	70-80
Maso z ryby z břišní části, tloušťka 3 cm		rošt	3		2	20-25
Rybí filé		uzavřené	2		210-230	25-30

Tipy pro pečení a grilování

Pro hmotnost pečeně nejsou v tabulce žádné údaje.	Zvolte údaje podle nejbližší nejnižší hmotnosti a prodlužte dobu.
Jak zjistíte, zda je pečeně hotová.	Použijte teploměr na maso (k dostání ve specializované prodejně) nebo udělejte „zkoušku lžičkou“. Tlačte lžící na pečení. Zdá-li se být pevná, je hotová. Pokud se poddá, potřebuje ještě chvíli času.
Pečeně je příliš tmavá a křusta místy spálená.	Zkontrolujte výšku zasunutí a teplotu.
Pečeně vypadá dobře, ale omáčka je připálená.	Zvolte pro příště menší pečicí nádobu nebo přidejte více tekutiny.
Pečeně vypadá dobře, ale omáčka je příliš světlá a vodnatá.	Zvolte pro příště větší pečicí nádobu a použijte méně tekutiny.
Při polévání pečeně vzniká vodní pára.	To je podmíněno fyzikálně a normálně. Větší část vodní páry vystupuje otvory pro výstup páry. Může se srážet na chladnější ovládací přední části nebo na sousedních předních částech nábytku a odkapávat jako kondenzovaná voda.

Nákypy, gratinované pokrmy, toasty

Nádobí položte vždy na rošt.

Pokud grilujete bez nádobí přímo na roštu, zasuňte do výšky 1 univerzální pánev. Zabráni nadměrnému znečištění pečicí trouby.

Doba tepelné úpravy nákypu závisí na velikosti použité nádoby a výšce nákypu. Údaje v tabulce jsou pouze orientační.

Pokrm	Příslušenství a nádoby	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C, gril. stupeň	Doba v minutách
Nákyp					
Nákyp, sladký	forma na nákyp	2		180-200	50-60
Soufflé	forma na nákyp	2		180-200	35-45
	formičky na jednotlivé porce	2		200-220	25-30
Těstovinový nákyp	forma na nákyp	2		200-220	40-50
Lasagne	forma na nákyp	2		180-200	40-50
Nákyp					
Bramborový nákyp ze syrových surovin, max. 4 cm vysoký	1 forma na nákyp	2		160-180	60-80
	2 formy na nákyp	3+1		150-170	60-80
Toasty					
4 kusy, zapečené	rošt + univerzální pánev	3+1		160-170	10-15
12 kusů, zapečené	rošt + univerzální pánev	3+1		160-170	15-20

Hotové produkty

Dodržujte údaje výrobce uvedené na obalu.

Když příslušenství vyložíte pečicím papírem, dbejte na to, aby byl pečicí papír vhodný pro tyto teploty.

Velikost papíru upravte vzhledem k pokrmu, který budete připravovat.

Výsledek tepelné úpravy je závislý na druhu potravin. Je možné, že se už u výchozího produktu budou vyskytovat barevné nepravidelnosti a rozdíly.

Pokrm	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba v minutách
Pizza, hluboce mražená					
Pizza s tenkým dnem	Univerzální pánév	2	☉	200-220	15-25
	univerzální pánév + rošt	3+1	☉☉	180-200	25-35
Pizza s tlustým dnem	Univerzální pánév	2	☉	170-190	30-40
	univerzální pánév + rošt	3+1	☉☉	170-190	25-35
Pizza-bagety	Univerzální pánév	3	☉	170-190	20-30
Minipizza	Univerzální pánév	3	☉	190-210	10-20
Pizza, mražená					
Pizza (předehřejte)	Univerzální pánév	1	☉	180-200	10-15
Bramborové pokrmy, mražené					
Hranolky	Univerzální pánév	3	☉	190-210	20-30
	univerzální pánév + pečicí plech	3+1	☉☉	190-200	35-45
Krokety	Univerzální pánév	3	☉	190-210	20-25
Bramborové placky, plněné brambory	Univerzální pánév	3	☉	200-220	15-25
Pečivo, mražené					
Housky, bagety	Univerzální pánév	3	☉	180-200	10-20
Preclíky (chlebové těsto)	Univerzální pánév	3	☉	200-220	10-20
Pečivo, předpečené					
Housky, bagety	Univerzální pánév	2	☐	190-210	10-20
	univerzální pánév + rošt	3+1	☉☉	160-180	20-25

Mražené produkty k dopečení					
Rybí prsty	Univerzální pánev	2		220-240	10-20
Kuřecí prsty, nuggety	Univerzální pánev	3		200-220	15-25
Listové pečivo, mražené					
Listové pečivo	Univerzální pánev	3		190-210	30-35

Zvláštní pokrmy

Nízké teploty jsou vhodné pro přípravu chutného, krémového jogurtu a vláčného kynutého těsta.

Nejdříve z trouby vyjměte příslušenství, rošty nebo lišty vlevo a vpravo.

Příprava jogurtu

1. Svařte 1 litr mléka (3,5 % tuku) a nechte vychladnout na 40 °C.
2. Vmíchejte 150 g jogurtu (chladničková teplota).
3. Naplňte šálky nebo malé šroubovací skleničky a přikryjte fólií, která zachovává čerstvost potravin.
4. Pečicí troubu předehřejte podle pokynu.
5. Šálky nebo skleničky postavte na dno pečicího prostoru a postupujte podle receptu.

Kynutí těsta

1. Kynuté těsto připravujte jako obvykle. Vložte jej do žáruvzdorné keramické nádoby a přikryjte.
2. Pečicí troubu předehřejte podle pokynu.
3. Vypněte pečicí troubu a těsto nechte v troubě vykynout.

Pokrm	Nádoby	Výška	Druh ohřevu	Teplota	Čas
Jogurt	Šálky nebo sklenice	postavte na dno pečicího prostoru		předehejte na 50 °C 50 °C	5 Min. 8 h
Kynutí těsta	Žárovzdomé nádobí	postavte na dno pečicího prostoru		předehejte na 50 °C 50 °C Vypněte spotřebič a dejte kynuté těsto do pečicího prostoru.	5-10 Min. 20-30 Min.

Rozmrazování

Doby rozmrazování závisí na druhu a množství potravin.

Respektujte údaje výrobce uvedené na obalu.

Mražené potraviny vyjměte z obalu, vložte do vhodné nádoby a postavte na rošt.

Drůbež položte na talíř nejprve prsní stranou nahoru.

Upozornění. Osvětlení pečicí trouby se zapne, až když je dosažena teplota 60°C. Je tak možná optimální a přesná regulace.

Mražené pokrmy	Příslu-šenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota
Choulostivé mražené produkty např. dorty se šlehačkou, s máslovým krémem, s čokoládovou nebo cukrovou glazurou, ovoce atp.	rošt	1		30 °C
Ostatní mražené produkty kuře, uzeniny a maso, chléb a housky, koláč a jiné pečivo	rošt	1		50 °C

Sušení

Používejte pouze kvalitní ovoce a zeleninu, vše řádně omyjte.

Ovoce a zeleninu nechte dobře okapat a důkladně je osušte.

Vsuňte univerzální pánev do výšky 3 a rošt do výšky 1.

Vyložte univerzální pánev a rošt pečicím papírem.

Pokrm	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba tepelné úpravy v minutách
600 g kroužků z jablek	1+3		80	cca 5 h
800 g kousků hrušek	1+3		80	cca 8 h
1,5 kg švestek	1+3		80	cca 8-10 h
200 g kuchyňské bylinky, očištěné	1+3		80	cca 1½ h

Upozornění: Pokud ovoce nebo zelenina obsahují hodně šťávy nebo vody, měli byste ho častěji otáčet. Usušené ovoce nebo zeleninu okamžitě odeberte z papíru.

Zavařování marmelády

Sklenice a zavařovací gumičky musí být čisté a v pořádku. Používejte sklenice pokud možno stejné velikosti. Údaje v tabulkách se vztahují na kulaté litrové sklenice.

Pozor!

Nepoužívejte větší ani vyšší sklenice. Víčka by mohla prasknout.

Používejte pouze kvalitní ovoce a zeleninu. Vše řádně umyté.

Uvedené doby tepelné úpravy v tabulkách jsou pouze orientační. Doba tepelné úpravy může ovlivnit počet sklenic a množství a teplota jejich obsahu. Než přepnete nebo vypnete pečící troubu, přesvědčte se, že obsah sklenic správně perlí.

Příprava

1. Naplňte do sklenic ovoce nebo zeleninu, ne však až po okraj.
2. Očistěte okraj sklenic; skleničky musí být čisté.
3. Na každou sklenici položte zavařovací gumu a víčko.
4. Sklenice uzavřete pomocí svorek.
Do prostoru pečící trouby nikdy nekládejte více než šest sklenic.

Nastavení

1. Univerzální pánev zasuňte do výšky 2. Skleničky postavte na pečicí plech tak, aby se nedotýkaly.
2. Do univerzální pánve nalijte ½ litru horké vody (cca 80 °C).
3. Zavřete dvířka pečicí trouby.
4. Nastavte spodní ohřev .
5. Teplotu nastavte na 170 až 180 °C.

Zavařování marmelády

Po přibližně 40 až 50 minutách začnou ve sklenicích v krátkých intervalech stoupat bublinky. Vypněte pečicí troubu.

Po 25 až 35 minutách zbytkového tepla vyjměte sklenice z prostoru pečicí trouby. Při delším chladnutí v prostoru pečicí trouby by mohlo dojít k tvorbě choroboplodných zárodků, které způsobují překyselení marmelády.

Ovoce v jednolitrových sklenicích	Jakmile začne perlit	Zbytkové teplo
Jablka, rybíz, jahody	vypněte	cca 25 minut
Třešně, meruňky, broskve, angrešt	vypněte	cca 30 minut
Jablečné pyré, hruškové a švestkové povidla	vypněte	cca 35 minut

Zavařování zeleniny

Jakmile ve sklenicích začnou stoupat bublinky, snižte teplotu na 120 až 140 °C. Zavařujte cca 35 až 70 minut, podle druhu zeleniny. Poté pečicí troubu vypněte a využijte zbytkové teplo.

Zelenina ve studeném láku v jednolitrových sklenicích	Jakmile začne perlit 120-140 °C	Zbytkové teplo
Okurky	-	cca 35 minut
Červená řepa	cca 35 minut	cca 30 minut
Růžičková kapusta	cca 45 minut	cca 30 minut
Fazole, kedluben, červené zelí	cca 60 minut	cca 30 minut
Zelený hrášek	cca 70 minut	cca 30 minut

**Vyndání skleniček z
pečicího prostoru**

Po zavaření sklenice z prostoru pečící trouby vyndejte.
Pozor!

Pozor!

Nestavte horké sklenice na studenou nebo mokrou
podložku; mohly by prasknout.

Akrylamid v potravinách

Akrylamid vzniká především u obilných a bramborových produktů, které jsou připravovány zahříváním na vysokou teplotu, např. bramborové lupínky hranolky, toasty, housky, chleba, jemné pečivo (keksy, jemné pečivo, vánoční cukroví).

Doporučení pro přípravu pokrmů s nízkým obsahem akrylamidů.

Všeobecně

- Doba tepelné úpravy by měla být co nejkratší.
- Pokrmy pečte dozlatova, ne příliš dohněda.
- Větší a silnější pečivo obsahuje méně akrylamidu.

Pečení

S horním/spodním ohřevem na max. 200°C.
S 3D-horkým vzduchem na max. 180°C.

Pečivo a keksy

S horním/spodním ohřevem na max. 190°C.
S 3D-horkým vzduchem na max. 170°C.
Vejde nebo žloutek snižuje tvorbu akrylamidů.

Hranolky z trouby

Hranolky rozložte na plech rovnoměrně a v jedné vrstvě.
Na jednom plechu pečte minimálně 400 g, aby se hranolky nevysušily.

Zkušební pokrmy

Tyto tabulky byly vyhotoveny pro zkušební institut, aby se usnadnilo zkoušení a testování různých spotřebičů. Podle EN 50304/EN60350 (2009), resp. IEC 60350.

Pečení

Pečení na 2 úrovních:

Univerzální pánve zasuněte vždy na horní úroveň a plochy pečicí plech na spodní úroveň.

Pečení na 3 úrovních:

Zasuněte vždy univerzální pánve na vyšší úroveň.

Máslové sušenky:

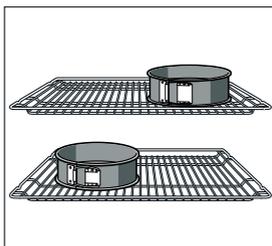
Pečicí plechy současně zasunuté do pečicí trouby nemusí být současně hotové.

Zakrytý jablkový koláč na 1 úrovni:

Mezi tmavými otvíracími formami nechte dostatečnou vzdálenost.

Zakrytý jablečný koláč na 2 úrovních:

Tmavé otvírací formy postavte střídavě vedle sebe.



koláč v otvírací formě z plechu:

Pečte s horním/spodním ohřevem na 1 úrovni. otvírací formy nestavějte na rošt, nýbrž na univerzální pánve.

Pokrm	Příslušenství a pečicí formy	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba v minutách
Máslové sušenky (předehřejte*)	Univerzální pánev	3		150-160	20-30
	Univerzální pánev	3		140-150	20-30
	univerzální pánev + pečicí plech	3+1		140-150	25-35
	2 pečicí plechy + univerzální pánev	5+3+1		140-150	25-35
Dortíky (předehřejte*)	Univerzální pánev	3		150-170	20-30
	univerzální pánev + pečicí plech	3+1		140-160	25-35
	Univerzální pánev	3		150-160	25-30
	2 pečicí plechy + univerzální pánev	5+3+1		140-150	25-30
Vodový piškot (předehřejte*)	otvírací forma na roštu	2		170-180	30-40
Vodní piškot	otvírací forma na roštu	2		165-175	35-45
Kynutý koláč na plechu	Univerzální pánev	3		160-180	30-40
	Univerzální pánev	3		140-160	35-45
	univerzální pánev + pečicí plech	3+1		160-170	30-40
Zakrytý jablečný koláč	rošt + 2 otvírací formy Ø 20 cm.	1		190-210	70-90
	2 rošty + 2 otvírací formy Ø 20 cm.	3+1		170-190	60-80

* K předehřátí nepoužívejte rychloohřev.

Rošty a pečicí plechy získáte jako zvláštní příslušenství ve specializované prodejně.

Grilování

Pokud pokládáte potraviny přímo na rošt, zasuňte univerzální pánev do výšky 1. Lépe se tak zachytí šťáva z masa a pečicí trouba zůstane čistější.

Pokrm	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	gril. stupeň	Doba v minutách
Opékání toastů (předehřívejte 10 min.)	rošt	5		3	1/2-2
Hamburger z telecího masa, 12 kusů* (nepředehřívejte)	rošt + smaltovaný pečicí plech	4+1		3	25-30

* Po uplynutí 2/3 doby tepelné úpravy otočte.

Ujištění dovozce o vydání prohlášení o shodě

Vážený zákazníku,

dle § 13, odst.5 zákona č.22/97 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. 22/97 Sb a nařízení vlády č.168/1997 Sb., 169/1997 Sb. a 177/1997 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.

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 firmy BSH domácí spotřebiče s.r.o.

Záruční podmínky

Na tento uvedený výrobek je poskytována záruční lhůta 24 měsíců (ode dne prodeje).

Základním průkazem práv spotřebitele ve smyslu Občanského zákoníku je pořizovací doklad (paragon, faktura, leasingová smlouva ap.). Pokud byl při prodeji vydán záruční list, je tento součástí výrobku s výrobním číslem uvedeným na přední straně tohoto záručního listu. Zejména v případech delší než zákonné záruční lhůty je proto záruční list jediným průkazným dokladem práv uživatele pro uznání prodloužené záruky. Ve vlastním zájmu ho proto uschovejte. Nedílnou součástí záručního listu je doklad o pořízení (paragon, faktura, leasingová smlouva apod.) Pro případ prodloužené záruční lhůty z důvodu dříve provedených oprav je nutno předložit i opravní listy z těchto oprav.

Bezplatný záruční servis je možno poskytnout jen v případě předložení pořizovacího dokladu nebo v případě prodloužené záruky i vyplněného záručního listu (musí obsahovat druh spotřebiče, typové označení, výrobní číslo, datum prodeje a označení prodávajícího v souladu s § 620 odst. 3 Občanského zákoníku). Záruční list vyplňuje prodejce a je v zájmu spotřebitele zkontrolovat správnost a úplnost uvedených údajů. Záruční list je platný pouze v originálu, na kopie nebude brán zřetel.

Záruční oprava se vztahuje výhradně na závady, které vzniknou průkazně v době platné záruční lhůty, a to vadou materiálu nebo výrobní vadou. Takto vzniklé závady je oprávněn odstranit pouze autorizovaný servis. Uplatnit záruku může spotřebitel u autorizovaného servisu nebo v prodejně, kde byl spotřebič zakoupen. Zvolí-li spotřebitel jiný, než nejbližší autorizovaný servis, bude na něm, aby nesl v souvislosti s tím zvýšené náklady.

Ze záručních oprav jsou vyloučeny zejména tyto případy:

- výrobek byl instalován nebo používán v rozporu s návodem k obsluze, příp. s návodem na montáž
- údaje na záručním listu nebo dokladu o zakoupení se liší od údajů na výrobním štítku spotřebiče
- při chybějícím nebo poškozeném výrobním štítku spotřebiče
- je-li výrobek používán k jinému než výrobcem stanovenému účelu - spotřebič je určen k používání v domácnosti.
- záruka neplatí, je-li výrobek používán k profesionálním nebo komerčním účelům
- mechanické poškození (závady vzniklé při přepravě)
- poškození vzniklá nepozorností, živelnou pohromou nebo jinými vnějšími vlivy (např. vyšším napětím v elektrorozvodné síti, extrémně tvrdou vodou apod.)
- neodborným zásahem, nepovolenými konstrukčními změnami nebo opravou provedenou neoprávněnou osobou
- běžná údržba nebo čištění, instalace, programování, kontrola parametrů výrobku
- opotřebením vzniklé používáním spotřebiče

Rozšířená záruka nad rámec zákona

U spotřebičů (pračky, myčky) sériově vybavených systémem Aqua-Stop (patent fy BSH) je výrobcem poskytnuta záruka na škody způsobené chybou tohoto systému. Na tyto škody poskytneme náhradu soukromému spotřebiteli a to po celou dobu životnosti spotřebiče.

Upozornění pro prodejce

Prodejce je povinen dát zákazníkovi platný prodejní doklad, kde bude uvedeno datum prodeje a označení spotřebiče a na požádání zákazníka je povinen vystavit správně a úplně vyplněný záruční list v den prodeje výrobku. Při případné předprodejní reklamaci je třeba předložit řádně vyplněný reklamační protokol.

„Spotřebič není určený pro používání osobami (včetně dětí) se sníženými fyzickými, smyslovými a nebo mentálními schopnostmi, a nebo s nedostatkem zkušeností a vědomostí, pokud jim osoba zodpovědná za jejich bezpečnost neposkytne dohled a nebo je nepoučila o používání spotřebiče.“

SEZNAM AUTORIZOVANÝCH SERVISŮ DOMÁCÍCH SPOTŘEBIČŮ SIEMENS

Firemní servis + prodej náhradních dílů:

BSH domácí spotřebiče, s.r.o., Pekařská 10b, 155 00 Praha 5

telefon: +420 251 095 546

fax: +420 251 095 559

Firma	Ulice	Město	telefon	mail
Martin Jansta	Tovární 17	280 02 Kolín 5	321723670	janstovi@volny.cz
A PROFIS SERVIS s.r.o.	Pražská 83	294 71 Benátky nad Jizerou	603201133	aprofiservis@seznam.cz
Irena Komárková ml.	Slovanské údolí 31	318 00 Plzeň	724888887 377387406 377387057	servis-ap@volny.cz
Marek Pollet	Vřesinská 24	326 00 Plzeň	377241172 733133300	pollet@volny.cz
KL servis	Bergmannova 112	356 04 Sokolov - Dolní Rychnov	608151231	info@klservis.eu
ELMOT v.o.s	Blahoslavova 1a	370 04 České Budějovice	387438911 731583433 387437681	elmotch@seznam.cz
ELEKTRO Jankovský s.r.o.	nám. Míru 204	388 01 Blatná	383422554 607749068	blatna@jankovsky.cz; elektro@jankovsky.cz
Bekl	Bílková 3011	390 02 Tábor	381256300 381256303	pracky@email.cz
BMK servis s.r.o.	Chýnovská 98	391 56 Tábor - Měšice	800231231	tabor@bmkervis.cz
B. I. SERVIS	Horova 9	400 01 Ústí n./Labem	472734300 603202588	stepankova@biservis.cz; info@biservis.cz
Petr KUČERA	Topolová 1234	434 01 Most	476441914	serviskucera@seznam.cz
RADEK MENČÍK	Proletářská 120	460 02 Liberec 23	482736542 602288130	elektroservis.mencik@seznam.cz
Wh-servis s.r.o.	Žitavská 63	460 11 Liberec 11	774573399	wh-servis@volny.cz
A - Z Chlazení	Piletická 45	503 41 Hradec Králové 7	495221313 602661664	info@klimatizace.net
ŠKALOUD - servisní, s.r.o.	Smilova 390	530 02 Pardubice	602405453	info@skaloud-servisni.eu
ŠKALOUD - servisní, s.r.o.	Malé náměstí 110	500 03 Hradec Králové	602405453	info@skaloud-servisni.eu
SERVIS ČERNÝ S.R.O.	Mírové náměstí 99	550 01 Broumov	491522881	elektra.99@servis.cerny.cz
ALPHA servis s.r.o.	28. října 22	563 01 Lanškroun	465322747 465322734	info@alphaservis.cz
VIKI, spol. s r.o.	Majakovského 8	586 01 Jihlava	567303546	viki.servis@iol.cz
Dana Bednaříková	Charbulova 73	618 00 Brno	548530004	petr.bednarik@seznam.cz
Caffe Idea - Blažek	Cacovická 66a	618 00 Brno	541240656	info@caffeidea.cz
Faraheit servis s.r.o.	Kaštanová 12	620 00 Brno	548210358	faraheit.servis@seznam.cz
Karel Veselý	Gagarinova 39	669 02 Znojmo	515246788 515264792	elservisznprodejna@tiscali.cz
Jan Liška	Žďárského 214	674 01 Třebíč	602758214	info@elso-servis.cz
ELEKTRO TREFILÍK s.r.o.	Malá strana 286	696 03 Dubňany	518365157 602564967	trefilik@wo.cz
Martin Wlazlo MW	Žerotínova 1155/3	702 00 Ostrava - Moravská Ostrava	602709146 595136057	info@elektroopravna.cz; servis@elektroopravna.cz
Stanislav Novotný	Hoblíkova 15	741 01 Nový Jičín	724269275 556702804	sano@iol.cz
Lumír Majnuš	Bílovecká 146	747 06 Opava 6	724043490 723081976 602282902	mezerova@elektroservis-majnus.cz; hulvova@elektroservis-majnus.cz; vana@elektroservis-majnus.cz
Bosch servis centrum spol. s r.o.	Nábřeží 596	760 01 Zlín	577211029	bosch@boschservis.cz
Elektroservis Živěla	Dolní Novosadská 34	779 00 Olomouc 9	585434844 585435688	servis@elektroserviszivela.cz
ELEKTROSERVIS KOLÁČEK s.r.o.	Polní 20	790 81 Česká Ves u Jeseníku	602767106 774811730; 584428208	elektro.kolacek@centrum.cz
ELEKTROSERVIS KOLÁČEK s.r.o.	Polní 20	790 81 Česká Ves u Jeseníku	602767106 774811730 584428208	elektro.kolacek@centrum.cz

S výhradou průběžných změn, aktuální seznam servisů najdete na webových stránkách www.siemens-home.com/cz

Návod na obsluhu

HB 74AR554E

Q4ACZM2359

Obsah

Dôležité bezpečnostné upozornenia	4
Príčiny poškodenia	8
Vaša nová rúra na pečenie	9
Ovládací panel.....	9
Volič funkcií.....	10
Tlačidlá a ukazovatele	11
Tlačidlá pre zmenu nastavených stupňov	11
Varný priestor	12
Vaše príslušenstvo	13
Čistenie príslušenstva	13
Špeciálne príslušenstvo.....	14
Pred prvým použitím	16
Nastavenie času	16
Rozohriatie rúry na pečenie.....	16
Čistenie príslušenstva	16
Programovanie rúry	17
Druh ohrevu a teplota	17
Rýchloohrev.....	18
Programovanie časových funkcií	19
Budík	19
Čas tepelnej úpravy.....	20
Čas ukončenia.....	22
Aktuálny čas	24
Zmena základných nastavení	25
Automatické vypnutie	26
Samočistenie	26
Dôležité pokyny	27
Pred samočistením.....	27
Nastavenie.....	29
Po samočistení	30
Starostlivosť a čistenie	31
Čistiace prostriedky	31
Funkcia osvetlenia.....	33
Zavesenie a vyvesenie závesných roštov a líšť vľavo a vpravo	33
Zavesenie a vyvesenie dvierok rúry	34
Demontáž krytu dvierok.....	36
Demontáž a montáž sklenených tabúl'	37

Obsah

Čo robiť v prípade poruchy	40
Prehľad možných porúch	40
Výmena žiarovky na strope rúry na pečenie	41
Sklenený kryt	42
Zákaznícky servis	43
Číslo výrobku (E-Nr.) a výrobné číslo (FD-Nr.)	43
Tipy na úsporu energie a ochranu životného prostredia	44
Ekologická likvidácia	44
Úspora energie	44
Funkcia cirkulácie Eco	44
Testovali sme pre Vás v našom kuchynskom štúdiu.....	48
Koláče a pečivo	48
Rady a praktické pokyny pre pečenie.....	54
Mäso, hydina, ryby	56
Tipy na pečenie a grilovanie	62
Nákypy, gratinované jedlo, toasty	62
Hotové produkty	63
Špeciálne pokrmy	65
Rozmrazovanie	66
Sušenie.....	66
Zaváranie marmelády	67
Akrylamid v potravinách.....	69
Skúšobné jedlá	70
Pečenie.....	70
Grilovanie	72

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

Dôležité bezpečnostné upozornenia

Tento návod na obsluhu si pozorne preštudujte. Len tak môžete Váš ebezpečne a správne ovládať. Tento návod na obsluhu a montážny návod uschovajte pre ďalšieho majiteľa alebo pre neskoršie použitie.

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

Spotrebič ihneď po vybalení skontrolujte. Ak sa počas prepravy poškodil, nepripájajte ho.

Spotrebiče bez zástrčky musí pripojiť iba autorizovaný odborník. Pri poškodení spotrebiča z dôvodu chybného pripojenia stráca nárok na záruku.

Tento spotrebič je určený len pre súkromnú domácnosť alebo podobné prostredie. Spotrebič používajte iba na prípravu jedla a nápojov. Spotrebič počas prevádzky pravidelne kontrolujte. Spotrebič používajte len v uzatvorených priestoroch.

Deti mladšie ako 8 rokov nesmú tento spotrebič používať. Deti od 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, senzorickými a mentálnymi schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a/alebo vedomostí môžu tento spotrebič ovládať iba vtedy, keď sú pod dozorom alebo boli o správnom a bezpečnom ovládaní spotrebiča poučené a pochopili všetky riziká, ktoré z používania vyplývajú.

Deti sa nesmú so spotrebičom hrať. Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti, iba ak majú 8 rokov alebo viac a sú pod dozorom zodpovednej osoby.

Deti mladšie ako 8 rokov držte od spotrebiča a prívodného kábla v bezpečnej vzdialenosti.

Príslušenstvo zasúvajte správne do varného priestoru. *Pozri popis príslušenstvo v návode na obsluhu.*

Nebezpečenstvo požiaru!

- Horľavé predmety uskladnené vo varnom priestore sa môžu vznietiť. Vo varnom priestore nikdy neskladujte žiadne horľavé predmety. Nikdy neotvárajte dverka spotrebiča, keď zo spotrebiča vychádza dym. Vypnite spotrebič a vyťahnite sieťovú zástrčku, alebo vypnite poistku v poistkovej skrinke.
- Pri otváraní dveriek spotrebiča vzniká prievan. Papier na pečenie by sa mohol dotknúť ohrevných častí a vznietiť sa. Papier na pečenie nikdy pri predhrievaní neukladajte voľne na príslušenstvo. Papier na pečenie vždy zaťažte nádobou alebo formou na pečenie. Papierom na pečenie vyložte len potrebnú plochu. Papier na pečenie nesmie presahovať cez príslušenstvo.

Nebezpečenstvo popálenia!

- Spotrebič sa veľmi zahrieva. Nikdy sa nedotýkajte horúcich vnútorných plôch varného priestoru alebo ohrevných častí. Spotrebič nechajte vždy najskôr vychladnúť. Deti držte od spotrebiča v bezpečnej vzdialenosti.
- Príslušenstvo alebo nádoby sa veľmi zahrievajú. Horúce príslušenstvo alebo nádoby vždy z varného priestoru vyťahujte pomocou chňapky.
- Výpary z alkoholu sa môžu vo varnom priestore vznietiť. Nepripravujte jedlo s veľkým množstvom vysokoperceného alkoholu. Používajte len malé množstvo vysokoperceného alkoholu. Dverka spotrebiča otvárajte opatrne.

Nebezpečenstvo oparenia!

- Prístupné časti sa počas prevádzky spotrebiča veľmi zahrievajú. Nikdy sa nedotýkajte horúcich častí. Deti držte od spotrebiča v bezpečnej vzdialenosti. Nebezpečenstvo oparenia!
- Dverka rúry na pečenie otvárajte opatrne. Dverka spotrebiča otvárajte opatrne. Deti držte od spotrebiča v bezpečnej vzdialenosti. Nebezpečenstvo oparenia!
- Voda v horúcom varnom priestore zapríčiňuje vznik pary. Do horúceho varného priestoru nikdy nelejte vodu.

Nebezpečenstvo poranenia!

Poškríabané sklo a dverka spotrebiča môžu prasknúť. Nepoužívajte škrabku na sklo, ostré alebo abrazívne čistiace prostriedky.

Nebezpečenstvo zasiahnutia elektrickým prúdom!

- Neodborné opravy sú nebezpečné. Iba nami vyškolený technik zákazníckeho servisu môže vykonávať opravy. Ak je spotrebič poškodený, vyťahnite sieťovú zástrčku alebo vypnite poistku v poistkovej skrinke. Kontaktujte zákaznícky servis.
- Na horúcich častiach spotrebiča sa môže izolácia kábla elektrospotrebičov roztaviť. Prívodný kábel nesmie prísť do styku s horúcimi časťami spotrebiča.
- Preniknutá vlhkosť môže zapríčiniť elektrický skrat a zranenie. Preto nepoužívajte žiadne vysokotlakové alebo parné čističe.
- Pri výmene žiarovky vo varnom priestore sú kontakty objímky žiarovky pod elektrickým prúdom. Pred výmenou vyťahnite sieťovú zástrčku, alebo vypnite poistku v poistkovej skrinke.
- Poškodený spotrebič môže zapríčiniť zranenie elektrickým prúdom. Preto nikdy poškodený spotrebič nezapínajte. Vyťahnite sieťovú zástrčku alebo vypnite poistku v poistkovej skrinke. Kontaktujte zákaznícky servis.

Nebezpečenstvo požiaru!

- Voľné zvyšky potravín, tuku a šťavy z pečienky by sa mohli počas samočistenia vznietiť. Vyberte pred každým samočistením hrubé nečistoty z varného priestoru a z príslušenstva.
- Spotrebič je počas samočistenia veľmi horúci. Nikdy nevesajte horľavé predmety, ako napr. utierky, na rukoväť dvierok. Prednú stranu spotrebiča nechávajte voľnú. Deti držte od spotrebiča v bezpečnej vzdialenosti.

Nebezpečenstvo popálenia!

- Spotrebič je počas samočistenia veľmi horúci. Nikdy neotvárajte dverka spotrebiča ani nepresúvajte háčik pre blokovanie ručne. Spotrebič nechajte vychladnúť. Deti držte od spotrebiča v bezpečnej vzdialenosti. Nebezpečenstvo popálenia!
-  Vonkajšie časti spotrebiča sú počas zahrievania veľmi horúce. Nikdy sa nedotýkajte dverok spotrebiča. Nechajte spotrebič vychladnúť. Deti držte od spotrebiča v bezpečnej vzdialenosti.

Nebezpečenstvo ťažkého poškodenia zdravia!

Spotrebič je počas samočistenia veľmi horúci. Nelepivé povrchy plechov a foriem sa zničia a vznikajú jedovaté plyny. Počas samočistenia nikdy nečistíte taktiež plechy a formy s nelepivou vrstvou. Môžete súčasne čistiť len smaltované príslušenstvo.

Príčiny poškodenia

Pozor!

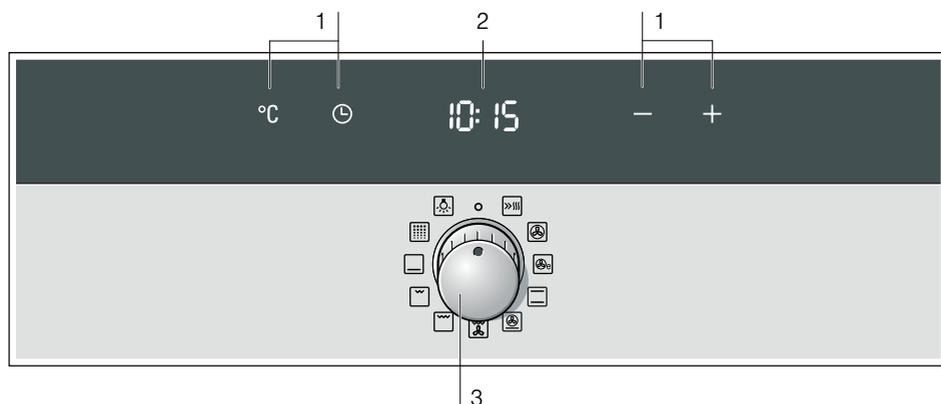
- Príslušenstvo, fólie, papier na pečenie alebo nádoby na dne rúry na pečenie: Na dno rúry na pečenie neukladajte žiadne príslušenstvo. Dno varného priestoru neobkladajte žiadnou fóliou ani papierom na pečenie. Na dno varného priestoru neukladajte nádoby, keď je teplota nastavená na viac ako 50°C. Došlo by tak k nahromadeniu tepla. Čas tepelnej úpravy potom už nezodpovedá a môže dôjsť k poškodeniu smaltu.
- Voda v horúcom varnom priestore: Do horúceho varného priestoru nikdy nelejte vodu. Tvorí sa vodná para. Zmenou teploty sa môže poškodiť smalt.
- Vlhké potraviny: V uzatvorenom varnom priestore neskladujte na dlhší čas vlhké potraviny. Smalt by sa poškodil.
- Ovocná šťava: Plech na pečenie v prípade veľmi šťavnatých ovocných koláčov neprepĺňajte. Ovocná šťava, ktorá kvapká z plechu na pečenie, zanecháva škvrny, ktoré nie je možné odstrániť. Používajte radšej hlbšiu univerzálnu panvicu.
- Vychladnutie s otvorenými dvierkami rúry na pečenie: Varný priestor nechajte vychladnúť len s uzatvorenými dvierkami. Aj keď sú dvierka spotrebiča otvorené iba trochu, môžu byť časom poškodené susedné čelné časti nábytku.
- Veľmi znečistené tesnenie rúry na pečenie: Keď je tesnenie veľmi znečistené, dvierka rúry na pečenie počas prevádzky už správne nedoliehajú. Môžu byť poškodené susedné čelné časti nábytku. Tesnenie udržiavajte vždy čisté.
- Dvierka spotrebiča ako sedadlo alebo odkladacia plocha: Nestúpajte alebo nesadajte si na otvorené dvierka. Neodkladajte na dvierka žiadne nádoby alebo príslušenstvo.
- Zasunutie príslušenstva: Podľa typu spotrebiča by mohlo príslušenstvo pri zatváraní poškodiť presklené dvierka. Príslušenstvo zasúvajte do varného priestoru vždy až nadoraz.
- Preprava spotrebiča: Spotrebič neprenášajte ani neťahajte za rukoväť. Rukoväť neudrži hmotnosť spotrebiča a mohla by sa zlomiť.

Vaša nová rúra na pečenie

Tu sa zoznámite s Vaším novým spotrebičom. V tejto časti Vám vysvetlíme ovládací panel a jednotlivé ovládacie prvky. Taktiež získate informácie o príslušenstve a súčiastiach vo vnútornom priestore rúry.

Ovládací panel

Tu vidíte prehľad ovládacieho panela. Na displeji sa nikdy nemôžu zobraziť všetky symboly súčasne. Podľa typu spotrebiča sú možné odchýlky.



Použitie

1	Tlačidlá
2	Displej
3	Volič funkcií

Zápusťný otočný ovládač

Pri niektorých rúrach sú otočné ovládače zápusťné. Pre zapustenie alebo vysunutie stlačte tlačidlo v nulovej polohe.

Tlačidlá

Na tlačidlá netlačte nadmernou silou. Stlačte len príslušný symbol.

Volič funkcií

Pomocou voliča funkcie nastavíte druh ohrevu.

Poloha	Použitie
 Nulová poloha	Rúra na pečenie je vypnutá.
 Rýchloohrev	Rúra dosiahne veľmi rýchlo požadovanú tepotu.
 3D-horúci vzduch*	Na koláče a pečivo. Je možná tepelná úprava na troch úrovniach. Ventilátor na zadnej stene rúry rozdeľuje teplo rovnomerne vo varnom priestore.
 Horúci vzduch Eco*	Na koláče, pečivo, mrazené produkty, pečienky a ryby bez predhrievania na jednej úrovni. Ventilátor rozdeľuje špeciálne energeticky optimalizované teplo rovnomerne vo varnom priestore.
 Horný/Spodný ohrev*	Na koláče, nákypy a jemné kúsky pečienky, napr. tefacie alebo zverina, na jednej úrovni. Teplo prichádza rovnomerne zhora aj zdola.
 Pizza stupeň	Rýchla príprava mrazených potravín bez predhriatia, napr. pizza, hranolky alebo pečivo z lístkového cesta. Teplo prúdi zdola a od ventilátora na zadnej stene rúry.
 Cirkulačný gril	Pečenie mäsa, hydiny a rýb. Grilovacie teleso a ventilátor sa striedavo zapínajú a vypínajú. Ventilátor rozfukáva teplo rovnomerne okolo pokrmu.
 Veľkoplošný gril	Grilovanie steakov, údenín, toastov a rýb. Zahrieva sa celá plocha pod grilovacím telesom.
 Maloplošný gril	Grilovanie malého množstva steakov, údenín, toastov a rýb. Zahrieva sa vnútorná časť grilovacieho telesa.
 Dolný ohrev	Zaváranie, pečenie a zapekanie. Teplo prúdi zdola.
 Samočistenie	Automatické čistenie varného priestoru. Rúra sa zahrieva, pričom sa rozpadnú nečistoty.
 Osvetlenie rúry na pečenie	Zapnutie osvetlenia varného priestoru.

* Druh ohrevu, s ktorým bola určená energetická trieda podľa EN60350.

Ak zvolíte nejaký druh ohrevu, rozsvieti sa symbol -- na displeji.

Tlačidlá a ukazovatele

Tlačidlá slúžia na nastavenie rôznych funkcií. Na displeji sa zobrazujú nastavené hodnoty.

Tlačidlo	Funkcie tlačidla
°C Teplota	Výber teploty a grilovacieho a čistiaceho stupňa.
⌚ Časové funkcie	Výber času na budíku  , času tepelnej úpravy  , času vypnutia  a času  .
- Mínus	Zníženie nastavených hodnôt
+ Plus	Zvýšenie nastavených hodnôt.

Na displeji sa rozsvieti symbol aktívnej časovej funkcie.

Tlačidlá pre zmenu nastavených stupňov

Pomocou tlačidiel + alebo – môžu byť všetky prednastavené a odporúčané hodnoty zmenené.
+ = zvýšenie nastavených hodnôt.
- = zníženie nastavených hodnôt.

Oblasť		
30-270	Teplotný rozsah	Teplota vo varnom priestore v °C.
1-3	Grilovacie stupne	Grilovacie stupne pre maloplošný  a veľkoplošný gril  1 = stupeň 1, mierny 2 = stupeň 2, stredný 3 = stupeň 3, silný
	Čistiace stupne	Čistiace stupne pre samočistenie  1 = stupeň 1, mierny 2 = stupeň 2, stredný 3 = stupeň 3, silný
1 s - 23:59 h		Čas trvania tepelnej úpravy
1 s - 23:59 h		Čas na budíku.

Symbol zahrievania

Kým sa rúra zahrieva, svieti na displeji symbol.  Keď rúra dosiahla optimálnu teplotu pre zasunutie pokrmu a teplota je konštantná, tento symbol  zhasne.

Pre grilovací a čistiaci stupeň tento sa tento symbol  nezobrazí.

Varný priestor

Vo varnom priestore sa nachádza žiarovka. Ventilátor bráni tomu, aby sa rúra veľmi zahriala.

Osvetlenie rúry na pečenie

Počas prevádzky svieti osvetlenie vo varnom priestore. Osvetlenie varného priestoru zhasne, keď je nastavená teplota nižšia ako 60 °C alebo pri automatickom samočistení. Umožní to optimálne a presné nastavenie.

Nastavením  na voliči funkcie môžete osvetlenie varného priestoru zapnúť aj pri vypnutej rúre.

Ventilátor

Ventilátor sa počas prevádzky zapína a vypína. Horúci vzduch uniká horným priestorom nad dvierkami. Pozor! Ventilačný otvor nezakrývajte. Varný priestor sa tak bude prehrievať.

Ventilátor ešte určitý čas po vypnutí rúry dobieha, aby rúra mohla rýchlejšie vychladnúť.

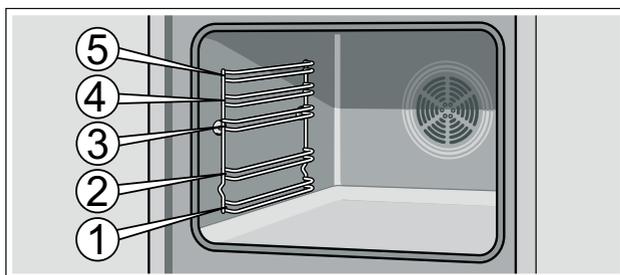
Vaše príslušenstvo

Príslušenstvo dodané s rúrou na pečenie je vhodné pre množstvo jedla. Dajte pozor na to, aby bolo príslušenstvo vždy do priestoru na varenie správne zasunuté.

Aby sa niektoré pokrmy podarili ešte lepšie alebo aby bola manipulácia s rúrou ešte pohodlnejšia, je Vám k dispozícii veľký výber špeciálneho príslušenstva.

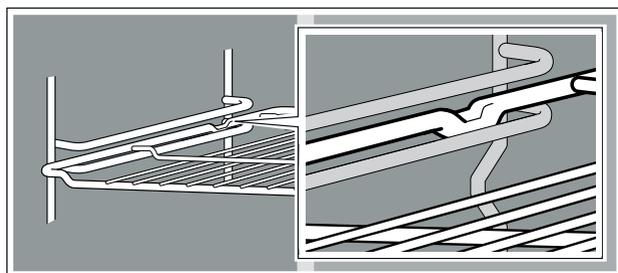
Čistenie príslušenstva

Príslušenstvo je možné do rúry vložiť v 5 rôznych výškach. Vložte príslušenstvo vždy čo najďalej, aby sa nemohlo dotýkať dvierok rúry.



Príslušenstvo môžete vysunúť až do polovice, kým pevne sedí. Pokrmy sa tak dajú jednoduchšie vybrať.

Pri zasúvaní príslušenstva do rúry dajte na to, aby sa zakrivenie nachádzalo na zadnom konci príslušenstva. Len tak bude presne sedieť.



Podľa vybavenia má spotrebič k dispozícii výsuvné lišty, ktoré jednoducho zaskočia, keď sú úplne vysunuté. Príslušenstvo sa potom bude dať jednoducho postaviť. Pre odblokovanie zasuňte výsuvné lišty miernym potlačením späť do rúry.

Upozornenie: Ak je príslušenstvo horúce, môže sa deformovať. Keď vychladne, deformácia ustúpi. Nemá to žiadny vplyv na funkčnosť. Vaša rúra je vybavená nasledujúcim príslušenstvom. Príslušenstvo môžete zakúpiť v našom zákazníckom centre, špecializovanej predajni alebo cez internet. Uvedte číslo HZ.



Rošt

Pre varné nádoby, formy na koláče, pečienky, kúsky na grilovanie a mrazené pokrmy. Rošt zasuňte otvorenou stranou k dvierkam rúry a zakrivením smerom dolu .



Plochý smaltovaný plech na pečenie

Na koláče, cestoviny a sušienky. Plech zasuňte tak, aby skosenie smerovalo k dvierkam rúry.



Hlboká smaltovaná univerzálna panvica

Pre šťavnaté koláče, pečivo, mrazené pokrmy a veľké pečienky. Plech môžete používať taktiež ako záchytnú nádobu tuku, keď grilujete priamo na rošte. Plech zasuňte tak, aby skosenie smerovalo k dvierkam rúry.



Držiaky na príslušenstvo

Pomocou funkcie samočistenia môžete čistiť v rúre aj univerzálny plech alebo plochý plech na pečenie. Príslušenstvo zasuňte vľavo a vpravo.

Špeciálne príslušenstvo

Špeciálne príslušenstvo si môžete zakúpiť v zákazníckom centre alebo v špecializovanej predajni. Rozsiahlu ponuku príslušenstva k rúre nájdete taktiež v našich prospektoch alebo na internete. Dostupnosť aj možnosti objednania online je v každej krajine odlišná. Pozrite sa prosím do predajných podkladov.

Každé príslušenstvo sa nehodí ku každému spotrebiču. Pri kúpe prosím uvedte vždy presné označenie (E-č.) Vášho spotrebiča.

Špeciálne príslušenstvo	Číslo HZ	Použitie
Plochý smaltovaný plech na pečenie	HZ361000	Pre koláče, cestoviny a sušienky.
Hlboká smaltovaná univerzálna panvica	HZ362000	Pre šľavnaté koláče, pečivo, mrazené pokrmy a veľké pečienky. Môže byť použitá aj ako záchytná nádoba na tuk, ak budete grilovať priamo na rošte.
Rošt	HZ364000	Pre varné nádoby, formy na koláče, pečienky, kúsky na grilovanie a mrazené pokrmy.
Plech na pizzu	HZ317000	Ideálny na pizzu, mrazené pokrmy alebo veľké okrúhle koláče. Plech na pizzu môžete použiť aj namiesto hlbokaj univerzálnej panvice. Postavte plech na rošt a držte sa údajov v tabuľkách.
Sklenený pekáč	HZ915001	Sklenený pekáč je vhodný pre dusené pokrmy a nákypy, ktoré budete pripravovať v rúre. Vhodný je pre programovú automatiku alebo pre automatiku pečenia.
3-násobný, plne výsuvný teleskopický výsuv	HZ368300	Pomocou výsuvných koľajničiek vo výške 1, 2 a 3 môžete príslušenstvu úplne vysunúť bez prevrátenia.

Pred prvým použitím

Tu sa dozviete, čo musíte urobiť, skôr ako začnete prvýkrát používať Vašu novú rúru na pečenie. Najskôr si preštudujte kapitolu *Bezpečnostné pokyny*.

Nastavenie času

Po pripojení sa rozsvieti na displeji symbol  a . Nastavenie času.

1. Stlačte tlačidlo .
Na displeji sa zobrazí čas .
2. Zmeňte čas pomocou tlačidiel + alebo -.
3. Čas potvrdte tlačidlom .
Po niekoľkých sekundách sa zobrazí naprogramovaný čas.

Rozohriatie rúry na pečenie

Aby ste odstránili vôňu novoty, rozohrejte prázdnu, zatvorenú rúru na pečenie. Ideálna je hodina pri hornom/spodnom ohreve  pri 240 °C. Pritom dajte pozor, aby v spotrebiči nezostali zvyšky obalu.

1. Voličom funkcií nastavte Horný/dolný druh ohrevu .
2. Voličom teploty nastavte 240°C.

Asi za hodinu rúru na pečenie vypnite. Volič funkcií a teploty otočte do nulovej polohy.

Čistenie príslušenstva

Pred prvým použitím príslušenstvo vyčistite pomocou čistiaceho roztoku a mäkkej utierky.

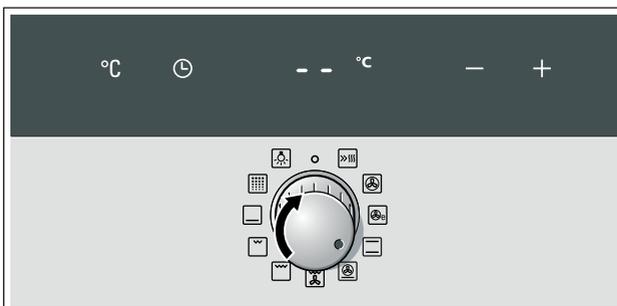
Programovanie rúry

Pre programovanie rúry máte k dispozícii viac možností výberu. Nižšie je popísané programovanie druhu ohrevu a teploty resp. grilovacieho stupňa. S rúrou môžete programovať čas tepelnej úpravy (čas trvania) a čas vypnutia pre každý pokrm. Ďalšie informácie získate v kapitole Programovanie časových funkcií.

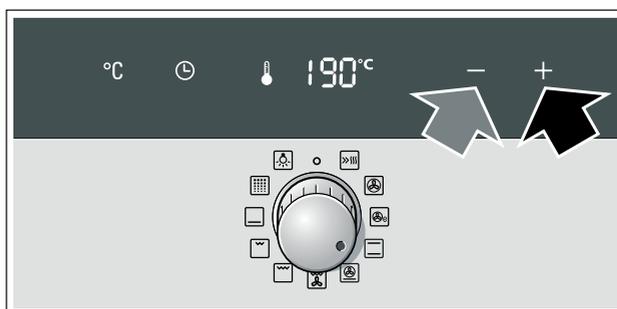
Druh ohrevu a teplota

Príklad na obrázku: Horný/Spodný ohrev  pri 190 °C.

1. Voličom funkcií nastavte požadovaný druh ohrevu.



2. Nastavte požadovanú teplotu alebo grilovací stupeň tlačidlami + alebo -.



Rúra začne hriať.

Vypnutie rúry na pečenie

Otočte volič funkcie do nulovej polohy.

Zmena nastavenia

Druh ohrevu a teplotu alebo grilovací stupeň môžete kedykoľvek zmeniť.

Rýchloohrev

Pomocou rýchloohrevu dosiahne Vaša rúra nastavenú teplotu veľmi rýchlo.

Použite rýchloohrev pri teplotách nad 100 °C.

Aby ste dosiahli rovnomerný výsledok tepelnej úpravy, dajte pokrmy do varného priestoru až vtedy, keď je rýchloohrev ukončený.

1. Pomocou voliča funkcií vyberte rýchloohrev .
2. Vyberte požadovanú teplotu tlačidlami + a -.

Na displeji sa rozsvieti symbol . Rúra začne hriať.

Koniec rýchloohrevu

Zaznie akustický signál a zhasne symbol . Postavte pokrmy do varného priestoru a nastavte požadovanú funkciu a teplotu.

Prerušenie rýchloohrevu

Otočte volič funkcie do nulovej polohy. Rúra na pečenie sa vypne.

Upozornenie: Pri funkcii rýchloohrevu nie je možné nastaviť žiadny čas tepelnej úpravy.

Programovanie časových funkcií

Táto rúra má k dispozícii rôzne časové funkcie. Pomocou tlačidla  aktivujete menu a môžete meniť funkcie. Zatiaľ čo budete vykonávať nastavenia, budú svietiť časové symboly. Už naprogramovanú časovú funkciu môžete meniť tlačidlami + alebo -.

Budík

Prevádzka budíka nie je závislá na prevádzke rúry. Budík má vlastný signál. Tak rozpoznáte, či uplynul čas na budíku alebo vypínacia automatika (čas tepelnej úpravy).

1. Stlačte tlačidlo .
Na displeji sa rozsvieti symbol .
2. Čas nastavený na budíku programujte pomocou tlačidiel + alebo -.
Navrhovaná hodnota tlačidlo + = 10 minút
Navrhovaná hodnota tlačidlo - = 5 minút

Nastavený čas sa zobrazí za niekoľko sekúnd. Čas nastavený na budíku začne plynúť. Na displeji sa zobrazí symbol  a uplynutie nastaveného času.

Čas nastavený na budíku uplynul

Zaznie signál. Na displeji sa zobrazí . Budík vypnete tlačidlom .

Zmena času na budíku

Čas nastavený na budíku zmeňte pomocou tlačidiel + alebo -. Zmenený čas sa zobrazí po niekoľkých sekundách.

Zrušenie času na budíku

Aj keď je sporák vypnutý, beží budík ďalej. Časové nastavenie na budíku vynulujte pomocou tlačidla - späť na . Budík sa vypne.

Zistenie časových nastavení

Ak je nastavených viac časových funkcií, rozsvietia sa na displeji príslušné symboly.

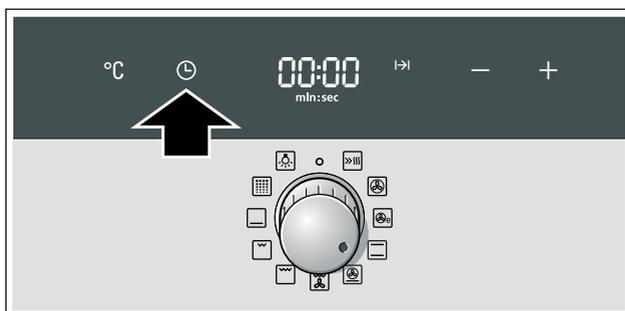
Pre zistenie času na budíku , času tepelnej úpravy , času ukončenia  alebo aktuálneho času stlačte opakovane tlačidlo , kým sa nezobrazí príslušný symbol. Príslušný časový údaj sa na niekoľko sekúnd zobrazí na displeji.

Čas tepelnej úpravy

Rúra umožňuje programovanie času trvania tepelnej úpravy pre každý pokrm. Po uplynutí času trvania tepelnej úpravy sa rúra automaticky vypne. Nebudete tak musieť prerušiť iné práce, aby ste vypli rúru a nedôjde tak omylom k prekročeniu času trvania tepelnej úpravy.

Príklad v obrázku: Čas trvania tepelnej úpravy je 45 minút.

1. Voličom funkcií nastavte požadovaný druh ohrevu.
2. Stlačte dvakrát tlačidlo .
Na displeji sa zobrazí  a symbol času trvania tepelnej úpravy .



3. Nastavte čas trvania tepelnej úpravy tlačidlami + alebo -.
Navrhovaná hodnota tlačidlo + = 30 minút
Navrhovaná hodnota tlačidlo - = 10 minút



4. Stlačte tlačidlo °C.
Nastavte požadovanú teplotu alebo grilovací stupeň tlačidlami + alebo -.

Po niekoľkých sekundách sa rúra vypne. Na displeji sa zobrazí nastavená teplota a rozsvieti sa symbol I→I.

Čas tepelnej úpravy uplynul

Zaznie signál. Rúra prestane hriať. Na displeji sa zobrazí 00:00. Stlačte tlačidlo ⌚ a otočte volič funkcie do nulovej polohy. Rúra na pečenie je vypnutá.

Zmena času tepelnej úpravy

Stlačte dvakrát tlačidlo ⌚. Čas trvania nastavte tlačidlami + alebo -.

Zrušenie času tepelnej úpravy

Stlačte dvakrát tlačidlo ⌚. Čas tepelnej úpravy vráťte späť na 00:00 tlačidla -. Čas bol zmazaný.

Zistenie časových nastavení

Ak je nastavených viac časových funkcií, rozsvietia sa na displeji príslušné symboly.

Pre zistenie času na budíku 🔔, času tepelnej úpravy I→I, času ukončenia →I alebo aktuálneho času ⌚ stlačte opakovane tlačidlo ⌚, kým sa nezobrazí požadovaný symbol. Príslušný časový údaj sa na niekoľko sekúnd zobrazí na displeji.

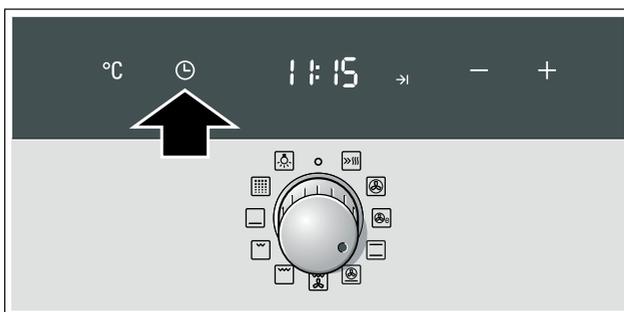
Čas ukončenia

Rúra umožňuje naprogramovať čas, kedy bude pokrm hotový. V tomto prípade sa rúra automaticky zapne a v požadovaný čas vypne. Pokrm môžete postaviť napr. ráno do varného priestoru a rúru naprogramovať tak, aby bol na poludnie hotový.

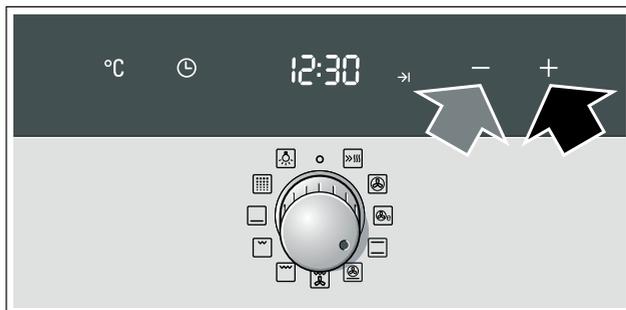
Ak budú stáť pokrmy dlhší čas v rúre, zaistíte, aby sa neskazili.

Príklad v obrázku: Je 10.30 hodín, čas tepelnej úpravy predstavuje 45 minút a rúra sa má vypnúť o 12.30.

1. Nastavte volič funkcie.
2. Stlačte dvakrát tlačidlo .
3. Nastavte čas trvania tepelnej úpravy tlačidlami + alebo -.
4. Stlačte tlačidlo .
Na displeji sa zobrazí čas, kedy má byť pokrm hotový a symbol pre čas ukončenia. →



5. Zmeňte čas ukončenia pomocou tlačidiel + alebo -.



6. Stlačte tlačidlo °C.
Nastavte požadovanú teplotu alebo grilovací stupeň tlačidlami + alebo -.

Na displeji sa zobrazí nastavená teplota a symbol →|, rúra sa nachádza v režime čakania. Keď sa rúra zapne, zobrazí sa nastavená teplota a symbol |→|. Symbol →| zhasne.

Čas tepelnej úpravy uplynul

Zaznie signál. Rúra prestane hriať. Na displeji sa zobrazí 00:00. Stlačte tlačidlo ⌚ a otočte volič funkcií do nulovej pozície. Rúra na pečenie je vypnutá.

Zmena času ukončenia

Stlačte trikrát tlačidlo ⌚. Nastavte čas ukončenia pomocou tlačidiel + alebo -. Zmenený čas sa zobrazí po niekoľkých sekundách. Nemeňte čas ukončenia, ak už čas tepelnej úpravy uplynul. Mohol by tak byť ovplyvnený výsledok tepelnej úpravy.

Zrušenie času ukončenia

Stlačte trikrát tlačidlo ⌚ a vráťte čas ukončenia tlačidlom A na aktuálny čas. Rúra sa zapne.

Ak je nastavených viac časových funkcií, rozsvietia sa na displeji príslušné symboly.

Zistenie časových nastavení

Pre zistenie času na budíku 🔔, času tepelnej úpravy |→|, času ukončenia →| aktuálneho času ⌚ stlačte opakovane tlačidlo ⌚, kým sa nezobrazí požadovaný symbol. Príslušný časový údaj sa na niekoľko sekúnd zobrazí na displeji.

Aktuálny čas

Po pripojení alebo po výpadku prúdu sa na displeji zobrazí symbol  a 0:00. Aktuálny čas je nastavený.

1. Stlačte tlačidlo .
Zobrazí sa čas 12:00.
2. Zmeňte čas pomocou tlačidiel + alebo -.
3. Čas potvrdte tlačidlom .
Po niekoľkých sekundách sa zobrazí naprogramovaný čas.

Zmena času

Nemôže byť nastavená žiadna iná časová funkcia, sporák musí byť vypnutý.

1. Stlačte dvakrát tlačidlo .
Na displeji sa rozsvieti symbol .
2. Zmeňte čas pomocou tlačidiel + alebo -.
3. Čas potvrdte tlačidlom .
Po niekoľkých sekundách sa zobrazí naprogramovaný čas.

Nezobrazovanie času

Zobrazovanie času môžete vypnúť. Podrobnosti nájdete v kapitole *Základné nastavenia*.

Zmena základných nastavení

Rúra má k dispozícii určité základné nastavenia. Tieto nastavenia môžete upraviť podľa Vašich potrieb.

Základné nastavenia	Voľba 0	Voľba 1	Voľba 2	Voľba 3
c 1 Dĺžka signálu po ukončení času tepelnej úpravy alebo času nastaveného na budíku	-	cca 10 Sek.	cca 2 Min.*	cca 5 Min.
c 2 Zobrazenie času	Nie	Áno*	-	-
c 3 Čas čakania, kým bude prevzaté nastavenie	-	cca 2 Sek.	cca 4 Sek.*	cca 10 Sek.
c 5 Dodatočné vybavenie teleskopickými výsuvmi	Nie*	Áno	-	-
c 6 Vrátenie všetkých hodnôt na nastavenie z výroby	Nie*	Áno	-	-
* Výrobné nastavenia				

Rúra musí byť vypnutá.

1. Podržte na cca. 4 sekundy stlačené tlačidlo .
Na displeji sa zobrazí aktuálne základné nastavenie pre dĺžku trvania signálu, napr. c 1 Voľba 2.
2. Zmeňte základné nastavenie tlačidlami + alebo -.
3. Potvrďte tlačidlom .
Na displeji sa zobrazí ďalšie základné nastavenie.
Tlačidlo  umožňuje prejsť všetky nastavenia a tlačidlami + alebo - ich meniť.
4. Pre ukončenie stlačte tlačidlo  na ca. 4 sekundy.

Všetky základné nastavenia boli prevzaté.

Vaše základné nastavenia môžete kedykoľvek opäť zmeniť.

Automatické vypnutie

Automatické vypnutie sa aktivuje, keď na Vašom spotrebiči nebudú menené žiadne nastavenia. Rúra prestane hriať. Kedy sa aktivuje, záleží na nastavenej teplote alebo grilovacom stupni.

Aktivácia automatického vypnutia

Zaznie signál. Na displeji sa zobrazí *FB*. Rúra prestane hriať.

Otočte volič funkcie do nulovej polohy. Rúra na pečenie sa vypne.

Zrušenie automatického vypnutia

Aby nedošlo k nežiadúcemu aktivovaniu automatického vypnutia, musí byť zvolený čas tepelnej úpravy. Rúra bude hriať, pokiaľ tento čas neuplynie.

Samočistenie

Pri samočistení sa varný priestor zahreje až na cca 500 °C. Zvyšky z grilovania, pečenia mäsa alebo pečiva sa spália a vy potom musíte len vytrieť popol z varného priestoru.

Môžete si vybrať z troch čistiacich stupňov.

Stupeň	Čistiaci stupeň	Čas
1	mierny	cca 1 hodina a 15 minút
2	stredný	cca 1 hodina a 30 minút
3	intenzívny	cca 2 hodiny

Čím silnejšie a staršie je znečistenie, tým vyšší má byť čistiaci stupeň. Stačí, keď budete varný priestor čistiť každé dva až tri mesiace. Jedno čistenie spotrebuje len cca. 2,5 - 4,7 kW.

Dôležité pokyny

Pre Vašu bezpečnosť sa automaticky zablokujú dverka rúry na pečenie. Dverka rúry môžete otvoriť, až keď varný priestor vychladol a zhasne symbol zámky pre blokovanie.

Svetlo vo varnom priestore počas samočistenia nesvieti.

Nebezpečenstvo popálenia!

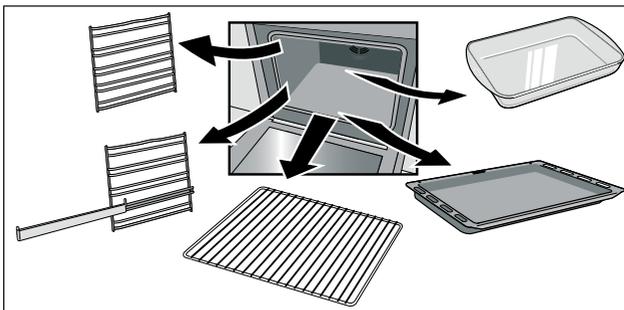
- Varný priestor je počas samočistenia veľmi horúci. Nikdy neotvárajte dverka spotrebiča ani sa nesnažte háčik pre blokovanie ručne presunúť. Spotrebič nechajte vychladnúť. Deti držte od spotrebiča v bezpečnej vzdialenosti. Nebezpečenstvo popálenia!
- Spotrebič je počas samočistenia veľmi horúci. Nikdy sa nedotýkajte dvierok spotrebiča. Spotrebič nechajte vychladnúť. Deti držte od spotrebiča v bezpečnej vzdialenosti.

Nebezpečenstvo požiaru!

Vonkajšie časti spotrebiča sú počas samočistenia veľmi horúce. Nikdy nevešajte horľavé predmety, napr. utierky na riad na rukoväť dvierok. Prednú stranu spotrebiča udržiavajte voľnú.

Pred samočistením

Varný priestor musí byť prázdny. Vytiahnite príslušenstvo, riad a závesné rošty z varného priestoru. Ako závesné rošty alebo lišty vľavo a vpravo vyberiete, si prečítate v kapitole *Údržba a čistenie*.



Vyčistite dverka varného priestoru a bočné vnútorné plochy v blízkosti tesnenia.



Nebezpečenstvo požiaru!

Voľné zvyšky pokrmov, tuk a šťava z pečienky sa môžu vznietiť. Vytrite vlhkou handričkou varný priestor a príslušenstvo, ktoré budete taktiež čistiť v rúre.

Samočistenie s príslušenstvom

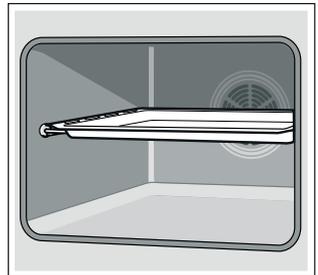
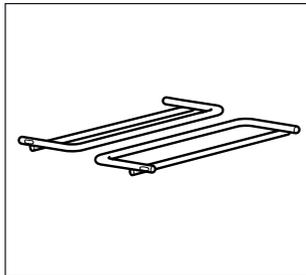
Závesné rošty alebo lišty vľavo a vpravo nie sú vhodné pre samočistenie. Je potrebné ich vybrať z varného priestoru.

pre optimálne vyčistenie varného priestoru odporúčame pri funkcii samočistenia nedávať do rúry plechy na pečenie. Je možné pomocou nosiča príslušenstva počas samočistenia čistiť v rúre hlboký smaltovaný plech. Čistíte vždy len jedno príslušenstvo.

Počas samočistenia by nemal byť čistený taktiež rošt.

Ak vaša rúra nie je vybavená týmito nosičmi, môžete si ich zakúpiť v našom zákazníckom centre alebo na internete pod číslom 466546.

Nosiče príslušenstva zasuňte vľavo a vpravo.



Príslušenstvo očistíte vodou a odstráňte zvyšky jedla, oleja a šťavy z pečienky.

Hlboký univerzálny plech alebo plochý plech na pečenie umiestnite na nosiče príslušenstva.



Nebezpečenstvo ťažkej ujmy na zdraví!

Nikdy nečistíte pri samočistení plechy na pečenie alebo formy s nelepivou vrstvou. Veľké teplo by nelepivú vrstvu zničilo a vznikli by jedovaté plyny.

Nastavenie

Keď ste vybrali čistiaci stupeň, nastavte rúru.

1.  Nastavte volič funkcií na samočistenie.
2. Požadovaný čistiaci stupeň nastavte tlačidlami + alebo -.

Na displeji sa zobrazí čistiaci stupeň a symbol . Samočistenie sa spustí po niekoľkých sekundách.

Krátko po štarte sa zablokujú dvierka rúry. Na displeji sa rozsvieti symbol . Až potom, čo symbol  zhasne, je možné dvierka rúry opäť otvoriť.

Samočistenie je ukončené

Na displeji sa zobrazí . Rúra prestane hriať. Otočte volič funkcie do nulovej polohy. Rúra sa vypne. Dvierka rúry sa dajú otvoriť až vtedy, keď symbol  na displeji zhasne.

Zmena čistiaceho stupňa

Po štarte už nie je možné zmeniť čistiaci stupeň.

Ukončenie samočistenia

Otočte volič funkcie do nulovej polohy. Rúra sa vypne. Dvierka rúry sa dajú opäť otvoriť, až keď zhasne symbol  na displeji.

Presunutie času ukončenia na neskôr

Rúra umožňuje programovanie času, kedy má byť ukončené samočistenie. Samočistenie tak môže prebiehať napr. v noci, takže Vašu rúru môžete cez deň opäť používať.

Nastavte tak, ako je popísané v bode 1 a 2. Kým sa samočistenie spustí, stlačte trikrát tlačidlo  a presuňte čas ukončenia tlačidlom + alebo – na neskôr.

Rúra sa prepne do režimu čakania. Na displeji sa zobrazí čistiaci stupeň a symbol .

Po spustení samočistenia sa zobrazí čistiaci stupeň a symbol . Symbol  zhasne.

Zistenie časových nastavení

Pre zistenie času trvania čistiaceho stupňa alebo času ukončenia samočistenia stlačte opakovane tlačidlo , kým sa rozsvieti požadovaný symbol. Príslušný časový údaj sa zobrazí na niekoľko sekúnd na displeji.

Po samočistení

Potom, čo varný priestor vychladne, zotrite popol vlhkou handričkou z varného priestoru.

Starostlivosť a čistenie

Vaša rúra zostane dlho žiarivá a plne funkčná, ak ju budete správne čistiť a starať sa o ňu. Tu Vám vysvetlíme, ako sa o rúru správne starať a ako ju čistiť.

Upozornenie

- Nepatrné farebné rozdiely na prednej strane rúry vznikajú na základe rôznych materiálov, ako je sklo, plast alebo kov.
- Tieni na presklených dverkách, ktoré pôsobia ako šmuhy, sú svetelné odrazy osvetlenia rúry na pečenie.
- Smalt sa vypaľuje pri veľmi vysokých teplotách. Tým môžu vzniknúť malé farebné rozdiely. Tento jav je normálny a nijak nenarušuje funkčnosť rúry. Hrany tenkých plechov sa nedajú úplne smaltovať. Antikorózna ochrana sa tým nijak nenaruší.

Čistiace prostriedky

Aby ste sa vyvarovali poškodeniu rôznych povrchov spotrebiča použitím nesprávnych prostriedkov, dbajte na údaje v tabuľke. Nepoužívajte:

- žiadne ostré alebo drsné čistiace prostriedky,
- žiadne agresívne prostriedky s alkoholom,
- tvrdé drsné vankúšiky alebo špongie,
- žiadne vysokotlakové ani parné čističe.

Nové penové utierky pred prvým použitím riadne vyperte.

Oblasť	Čistiace prostriedky
Predný panel rúry	Horúci čistiaci roztok: Očistíte handričkou a vysušte mäkkou utierkou. Nepoužívajte prostriedok na čistenie skla ani škrabku na sklo.
Nerezové plochy	Horúci čistiaci roztok: Očistíte handričkou a vysušte mäkkou utierkou. Okamžite odstráňte škvryny od vody, tuku, škrobu a bielka, inak by sa pod nimi mohla vytvárať korózia. V zákazníckom centre alebo špecializovanej predajni sú dostupné špeciálne čistiace prostriedky na nerez, ktoré sú vhodné pre teplé povrchy. Naneste tenkú vrstvu čistiaceho prostriedku mäkkou utierkou.
Sklo	Čistič na sklo: Očistíte mäkkou handričkou. Nepoužívajte škrabku na sklo.
Displej	Čistič na sklo: Očistíte mäkkou handričkou. Nepoužívajte čistiaci alkohol ani ocot a iné drsné čistiace prostriedky alebo prostriedky s obsahom kyselín.
Dvierka rúry	Čistič na sklo: Očistíte mäkkou handričkou. Nepoužívajte škrabku na sklo.
Dvierka rúry	Špeciálne čističe nerez (sú dostupné v zákazníckom centre alebo v špecializovanej predajni). Dbajte na údaje výrobcu.
Varný priestor	Teplý, jemný saponátový roztok alebo octová voda: Očistíte handričkou. Pri veľmi silného znečistenia použite kovovú špongiu z nerezovej ocele alebo špeciálne čističe na rúry. Použite ich len vo vychladnutej rúre. Odporúčame použiť samočistiacu funkciu. Informácie nájdete v kapitole Samočistenie.
Sklenený kryt osvetlenia rúry na pečenie	Horúci čistiaci roztok: Očistíte handričkou.
Rošty alebo lišty	Horúci čistiaci roztok: Odmočte a vyčistíte handričkou alebo kefkou.
Lišty	Horúci čistiaci roztok: Očistíte handričkou alebo kefkou. Neodmáčajte ani nečistíte v umývačke riadu.
Príslušenstvo	Horúci čistiaci roztok: Odmočte a vyčistíte handričkou alebo kefkou.

Funkcia osvetlenia

Pre jednoduchšie čistenie rúry je možné zapnúť osvetlenie vo vnútornom priestore rúry.

Zapnutie osvetlenia v rúre

Otočte volič funkcií do pozície .
Osvetlení sa zapne.

Vypnutie osvetlenia v rúre

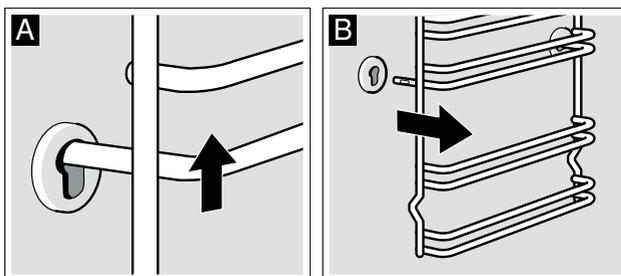
Otočte volič funkcií do polohy 0.

Zavesenie a vyvesenie závesných roštov a lišt vľavo a vpravo

Závesné rošty a lišty vľavo a vpravo môžete pre vyčistenie vybrať. Rúra na pečenie musí najskôr vychladnúť.

Vyvesenie roštov alebo lišt

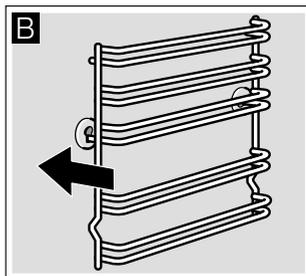
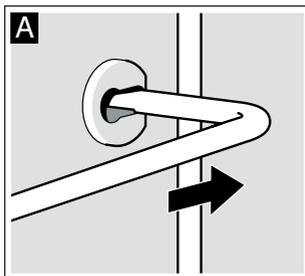
1. Rošt alebo lištu vpredu nadvihnite a vyveste (obr. A).
2. Potom vytiahnite rošt alebo lištu úplne dopredu a vyberte (obr. B).



Vyčistite rošty alebo lišty čistiacim prostriedkom a špongiou. Na veľmi odolné nečistoty použite kefku.

Zavesenie roštov alebo lišt

1. Rošt alebo lištu zasunú najskôr do zadného puzdra, zatlačte trochu dozadu (obr. A)
2. a potom zaveste do predného puzdra (obr. B).



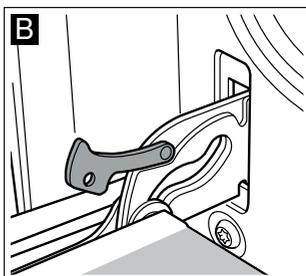
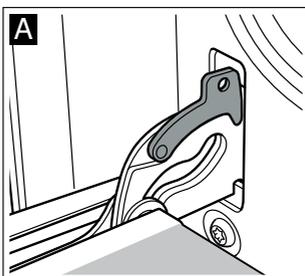
Rošty alebo lišty sa zavesujú vpravo alebo vľavo. Vyhĺbenie musí smerovať vždy dolu.

Zavesenie a vyvesenie dvierok rúry

Pre demontáž a čistenie sklenených tabúl môžete dvierka rúry vyvesiť.

Závesy dvierok spotrebiča majú na každej strane blokovaciu páčku.

Ak je blokovacia páčka v zatvorenej polohe (obr. A), nie je možné dvierka vyvesiť. Ak je blokovacia páčka pre vyvesenie dvierok rúry odklopená (obr. B), sú závesy zaistené. Nemôžu náhle zaskočiť.

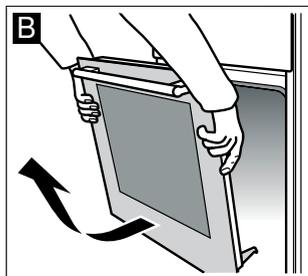
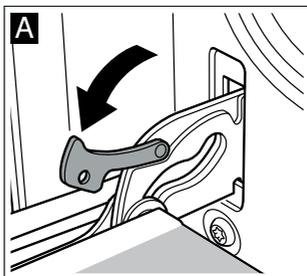


Nebezpečenstvo poranenia!

Ak nie sú závesy zaistené, môžu náhle zaskočiť. Dbajte na to, aby boli blokovacie páčky vždy úplne zaklopené príp. pri vyvesení dvierok rúry úplne vyklopené.

Vyvesenie dvierok

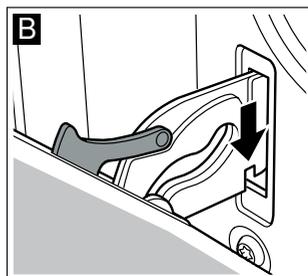
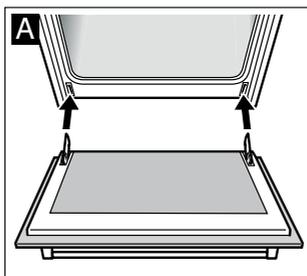
1. Dvierka spotrebiča úplne otvorte.
2. Odklopte obe blokovacie páčky vľavo a vpravo (obrázok A).
3. Zatvorte dvierka rúry až nadoraz (obr. B). Dvierka uchopte oboma rukami vľavo a vpravo. Ešte trochu zatvorte a vytiahnite.



Zavesenie dvierok

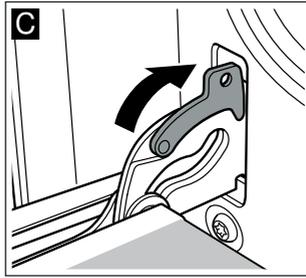
Dvierka spotrebiča opäť zaveste ale v opačnom poradí.

1. Pri zavesení dvierok rúry dajte pozor na to, aby boli oba závesy do otvoru rovno zasunuté (obrázok A).
2. Zárez na závese musí zaskočiť na obidvoch stranách (obrázok B).



Ak nebudú závesy správne namontované, môžu byť dvierka presunuté.

3. Obe blokovacie páčky opäť zaklapnite (obrázok C). Zatvorte dvierka rúry na pečenie.



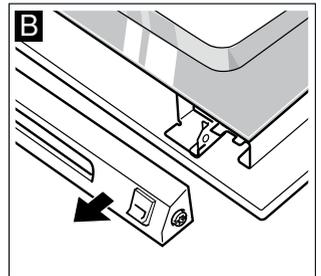
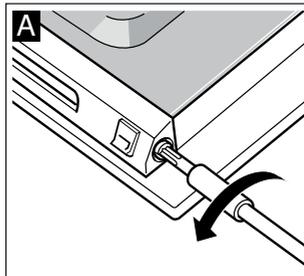
Nebezpečenstvo poranenia!

Ak dverka spotrebiča omylom vypadnú alebo záves zaskočí, nesiahajte do závesu. Zavolajte zákaznícky servis.

Demontáž krytu dverok

Kryt na dvierkach rúry sa môže zafarbiť. pre dôkladné očistenie môžete kryt zložiť.

1. Dverka spotrebiča úplne otvorte.
2. Odskrutkujte kryt z dverok rúry. Na to odskrutkujte skrutky vľavo a vpravo (obrázok A).
3. Zložte kryt (obrázok B)



Dbajte na to, aby sa dverka rúry nezatvorili, kým nie je kryt späť namontovaný. Vnútrné sklo by sa mohlo poškodiť. Kryt očistite čističom na nerez.

4. Nasadte späť kryt a upevnite.
5. Zatvorte dverka rúry na pečenie.

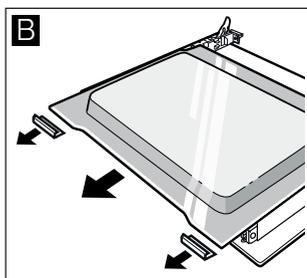
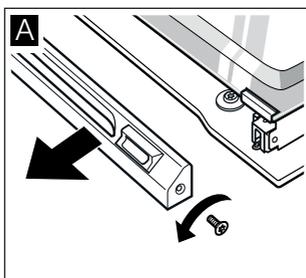
Demontáž a montáž sklenených tabúl

Pre lepšie čistenie môžete sklenené tabule na dvierkach spotrebiča vybrať.

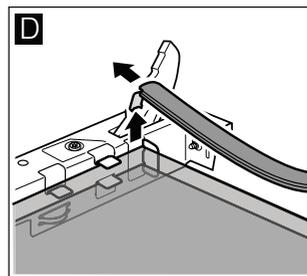
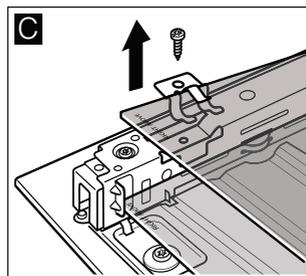
Pri demontáži vnútorných tabúl si všimnite, v akom poradí ste sklenené tabule vybrali. Aby ste sklenené tabule namontovali v správnom poradí, orientujte sa podľa príslušných čísel, ktoré sú uvedené na tabuli.

Demontáž

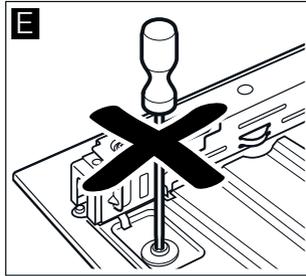
1. Vyveste dvierka rúry a položte ich rukoväťou na utierku.
2. Odskrutkujte kryt hore na dvierkach rúry. Za týmto účelom vyskrutkujte skrutky na ľavej a pravej strane (obrázok A).
3. Nadvihnite a vyberte hornú tabuľu a zložte obe malé tesnenia (obrázok B).



4. Uvoľnite pravou a ľavou prípevňovaciu svorku. Nadvihnite tabuľu a zložte z tabule svorky (obrázok C).
5. Zložte zo spodnej strany tabule tesnenie (obrázok D). Pritom tesnenie potiahnite a vyberte smerom hore. Vytiahnite tabuľu.



6. Vytiahnite tabuľu šikmo hore.
7. Skrutky vľavo a vpravo na plechovom dieli neodsťukajte (obrázok E).



Očistite tabule čističom na sklo a mäkkou utierkou.



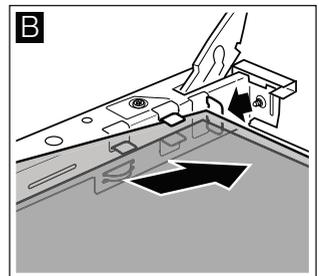
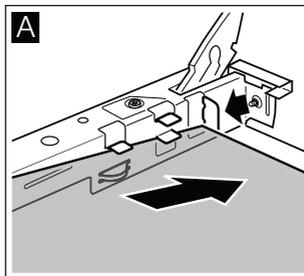
Nebezpečenstvo poranenia!

Poškrábané sklo a dvierka spotrebiča môžu prasknúť. Nepoužívajte škrabku na sklo, ostré alebo abrazívne čistiace prostriedky.

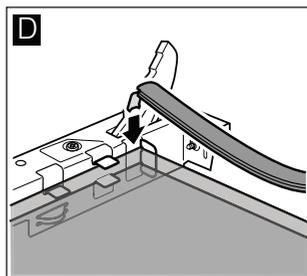
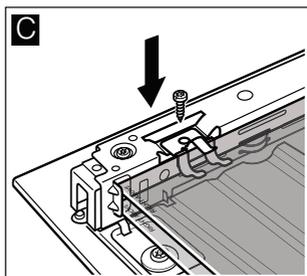
Montáž

Pri montáži dbajte na to, aby bol na oboch sklenených tabuliach nápis vľavo dolu „right above“ hore nohami.

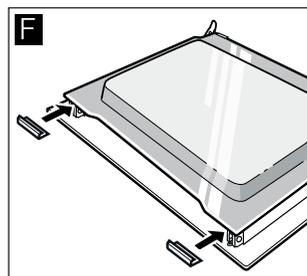
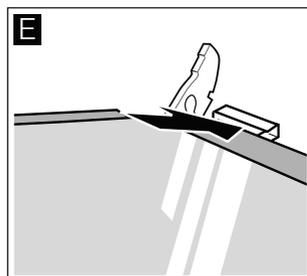
1. Spodnú tabuľu zasunúť šikmo dozadu (obrázok A).
2. Zasunúť strednú tabuľu (obrázok B).



3. Nasadte na tabuľu pripevňovacie svorky vpravo a vľavo, vyrovnajte tak, aby sa pružiny nachádzali nad skrutkovacím otvorom a pevne utiahnite (obrázok C).
4. Opäť zaháknite tesnenie na spodnej časti tabule (obrázok D).



5. Nasadte vrchnú tabuľu šikmo dozadu do oboch držiakov. Dbajte na to, aby ste pritom tesnenie neposunuli dozadu (obrázok E).
6. Nasadte opäť obe malé tesnenia vľavo a vpravo späť na tabuľu (obrázok F).



7. Nasadte kryt a priskrutkujte.
8. Zaveďte dvierka spotrebiča.

Rúru na pečenie používajte až potom, keď budú sklenené tabule poriadne namontované.

Čo robiť v prípade poruchy

Porucha, ktorá sa vyskytne, je často spôsobená nejakou maličkosťou. Kým zavoláte servis, skúste prosím za pomoci pokynov v tabuľke poruchu sami odstrániť.

Prehľad možných porúch

Porucha	Možná príčina	Oprava/pokyny
Rúra na pečenie nefunguje.	Poistka je vypálená.	Pozrite sa do poistkovej skrinky, či je poistka v poriadku.
	Výpadok elektrického prúdu.	Skontrolujte, či svieti kuchynské svetlo alebo či fungujú ostatné spotrebiče.
Na displeji sa rozsvieti  a zobrazia sa tri nuly.	Výpadok elektrického prúdu.	Nastavte opäť čas.
Rúra na pečenie neohreje.	Na kontaktoch je prach.	Otočte vypínačmi opakovane do oboch smerov.
Rúru nie je možné otvoriť. Na displeji sa rozsvieti symbol  .	Rúra je z dôvodu samočistenia  zablokovaná.	Počkajte, kým vychladne a symbol  zhasne.
Na displeji sa zobrazí <i>FB</i> .	Aktivovalo sa automatické vypínanie.	Nastavte volič funkcií do nulovej polohy.

Chybové hlásenia

Ak sa na displeji zobrazí chybové hlásenie začínajúce na *E*,

Stlačte tlačidlo . Hlásenie sa vypne. Nastavená časová funkcia sa zmaže. Ak sa chybové hlásenie nevypne, informujte zákaznícky servis.

Nasledujúce chyby môže užívateľ odstrániť sám.

Chybové hlásenie	Možná príčina	Oprava/pokyny
E 11	Jedno tlačidlo bolo stlačené veľmi dlho alebo je zakryté.	Postupne stlačte všetky tlačidlá. Skontrolujte, či sa niektoré tlačidlo nezaseklo alebo nie je znečistené.
E 106	Pri otvorených dverkách bolo aktivované blokovanie.	Stlačte tlačidlo ⊖. Teraz môžete opäť programovať.
E 115	Teplota vo varnom priestore je veľmi vysoká.	Dvierka rúry na pečenie sú blokované a bolo prerušené zahrievanie. Počkajte, kým rúra vychladne. Stlačte tlačidlo 0 a nastavte opäť čas.



Nebezpečenstvo zasiahnutia elektrickým prúdom!!

Neodborné opravy sú nebezpečné. Len nami zaškolený technik zákaznickeho centra môže vykonávať opravy.

Výmena žiarovky na strope rúry na pečenie

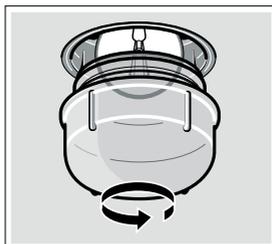
Ak je žiarovka v rúre vypálená, je potrebné ju vymeniť. Tepelne odolné náhradné žiarovky do 300 °C (220-240 V, objímka E14, 25 W) môžete získať v zákaznickom centre alebo v špecializovaných predajniach. Používajte len tieto žiarovky.



Nebezpečenstvo zasiahnutia elektrickým prúdom!!

Odpojte spotrebič od elektrickej siete. Zaisťte, aby bol riadne odpojený od siete.

1. Aby ste zabránili poškodeniu, vložte do studenej rúry utierku.
2. Zložte ochranný sklenený kryt otočením doľava.



3. Nahradte žiarovku za rovnaký typ žiarovky.
4. Naskrutkujte späť ochranný sklenený kryt.
5. Vyberte utierku a pripojte spotrebič späť na sieť.

Sklenený kryt

Poškodený sklenený kryt sa musí vymeniť. Vhodný sklenený kryt si môžete zakúpiť v zákazníckom centre. Uvedte E-číslo a FD-číslo Vášho spotrebiča.

Zákaznícky servis

V prípade opravy Vášho spotrebiča, je tu pre Vás náš zákaznícky servis. Nájdeme vhodné riešenie, a zabránime zbytočným výjazdom technika.

Číslo výrobku (E-Nr.) a výrobné číslo (FD- Nr.)

Aby sme Vám mohli kvalifikovane pomôcť, pri telefonáte uveďte číslo výrobku (E-Nr.) a výrobné číslo (FD-Nr.). Typový štítok s číslami nájdete vpravo, na boku dvierok spotrebiča. Aby ste v prípade potreby nemuseli dlho hľadať, môžete si hneď tu zapísať údaje Vášho spotrebiča a telefónne číslo zákazníckeho servisu.

E-Nr.

FD-Nr.

Zákaznícky servis

Dbajte na to, že výjazd technika zo zákazníckeho servisu musíte v prípade chybnéj obsluhy spotrebiča, uhradiť aj počas záruky.

Kontaktné údaje na najbližšie servisné stredisko nájdete na konci návodu.

Tipy na úsporu energie a ochranu životného prostredia

Tu dostanete tipy, ako môžete pri pečení šetriť energiu a ako Váš spotrebič správne ekologicky zlikvidovať.

Ekologická likvidácia



Zlikvidujte obal ekologicky.

Tento spotrebič je označený podľa smernice o elektrických a elektronických starých spotrebičoch (WEEE 2002/96/EG). Táto smernica stanovuje rámec pre spätný odber a znehodnotenie starých spotrebičov v rámci celej Európy.

Úspora energie

- Rúru predhrievajte len vtedy, ak je to uvedené v recepte alebo v tabuľke teplotných úprav.
- Používajte tmavé, čierne lakované alebo smaltované formy na pečenie. Lepšie prijímajú teplo.
- Zatiaľ čo varíte, pečiete a smažíte, nechávajte dvierka rúry zatvorené.
- Viac koláčov pečte najlepšie ihneď po sebe. Rúra na pečenie je ešte teplá. Tým sa skráti čas pečenia druhého koláča. Môžete taktiež zasunúť 2 truhlíkové formy vedľa seba.
- V prípade dlhšieho pečenia môžete rúru na pečenie 10 minút pred koncom pečenia vypnúť a využiť zostatkové teplo na dokončenie pečenia.

Funkcia cirkulácie Eco

Pomocou funkcie Cirkulácie Eco  môžete ušetriť energiu pri príprave pokrmov na jednej úrovni. Pečenie, smaženie a varenie sa podarí bez predhriatia.

Upozornenie

- Úspora energie je len vtedy účinná, ak vsuniete pokrmy do studeného a prázdneho varného priestoru.
- Otvárajte dverka rúry počas tepelnej úpravy len vtedy, ak je to nutné, napr. pri otáčaní pečienky. Všimnite si taktiež mnoho tipov a pokynov pre pečenie a smaženie v kapitole „Tabuľky a návrhy“.

Tabuľka

Nižšie nájdete výber pokrmov, ktoré sú najvhodnejšie pre funkciu úspory energie. Obsahujú údaje o vhodnom nastavení teploty, príslušenstve a úrovni pre zasunutie.

Teplota a dĺžka pečenia sú závislé na vlastnostiach a kvalite potravín. Preto sú v tabuľke uvedené rozsahy. Najskôr vyskúšajte nižšiu hodnotu. Nižšia teplota podmieňuje rovnomernejšie hnednutie. Ak je to potrebné, nabadúce nastavte vyššiu teplotu.

Druh ohrevu =  horúci vzduch Eco.

	Príslušenstvo	Výška	Teplota v °C	Čas tepelnej úpravy v min.
Koláče a pečivo				
Trený koláč, jednoduchý	rošt, hranatá forma	2	170-180	55-65
Maslový piškót	rošt, hranatá forma	2	150-160	75-85
Tortový korpus	plochý plech	3	180-200	30-45
Ovocná torta (napr. čerešňová)	otváracia forma z kovu, Ø 26 cm	2	160-180	50-60
Kysnutý koláč na plechu	plech na pečenie	3	160-170	30-40
Bábovka	rošt, hranatá forma	2	160-170	100-110
Savojský piškótový koláč	rošt + forma na pečenie	2	150-160	85-95
Vodný piškót	rošt + tmavá smaltovaná forma na pečenie	2	160-165	40-50
Piškótový koláč, 3 vajcia	rošt + tmavá smaltovaná forma na pečenie	1	160-170	45-55
Jablkový koláč	hlboká univerzálna panvica	3	170-180	65-75
Pečivo a keksy	plech na pečenie	3	130-140	20-30
Orieškové trojuholníky	plech na pečenie	3	185-195	35-45
Maslové brišky (12 ks)	plochý plech	3	170-180	20-25
Piškótová roláda	plochý plech	3	160-170	15-20
Muffiny	plochý plech	3	150-160	30-40
Jablkový koláč, okrúhly plech	otváracia forma z kovu, Ø 31 cm	3	230-250	30-40
Slaný koláč „Quiche“	otváracia forma z kovu, Ø 31 cm	3	200-220	55-65
Piškót s ovocím	pravouhly plech	2	180-200	50-60
Broskyne v lístkovom ceste	plochý plech	3	190-200	30-40
Keksy s kúskami čokolády	plochý plech	3	140-150	35-45
Maslové sušienky	plochý plech	3	140-150	30-45
Pečivo s krémovou náplňou	hlboká univerzálna panvica	3	210-220	40-50
Vlnky z lístkového cesta	plochý plech	3	210-230	35-45
Chlieb (1 kg)	plochý plech	3	200-210	55-65
Mäso				
Telacia pečienka (1,5 kg telacej paštéty)	rošt + uzavretá varná nádoba	2	200-210	110-120
Bravčová pečienka (1 kg)	rošt + otvorená varná nádoba	2	180-190	110-120
Telacie filé/rostbíf, krvavý (1 kg)	rošt + otvorená varná nádoba	2	240-250	35-45
Telacie filé/rostbíf, medium (1 kg)	rošt + otvorená varná nádoba	2	250-260	45-55

	Príslušenstvo	Výška	Teplota v °C	Čas tepelnej úpravy v min.
Ryby				
Morská pražma/ostriež, pečený (2 kusy po 350 g)	hlboká univerzálna panvica	2	180-190	30-40
Morská pražma v slanej kruste (2 kusy po 450 g)	plochý plech	3	180-190	40-50
Treska (1 kus po 1 kg)	plochý plech	2	180-190	50-60
Pstruh (2 kusy po 300 g)	plochý plech	2	180-190	25-35
Morský jazyk (2 kusy po 400 g)	plochý plech	2	180-190	30-40
Mrazené, predvarené pokrmy				
Mrazená pizza s tenkým dnom	Rošt	2	210-220	15-20
Pizza s hrubým dnom	Rošt	2	180-190	25-35
Hranolky pre dopečenie	plochý plech	3	210-220	20-30
Kuracie krídla	plochý plech	3	200-210	15-25
Rybie prsty	plochý plech	3	210-220	20-30
Chlieb na dopečenie	hlboká univerzálna panvica	3	180-200	10-20
Malé, plnené lístkové pečivo	plochý plech	3	180-190	15-25
Mrazené lasagne (450 g)	rošt	2	210-230	45-55
Lasagne (2 kusy po 450 g)	rošt	2	210-230	45-55
Prsty z mozzarely	plochý plech	2	230-240	15-25
Jalapeños	plochý plech	3	200-210	15-25
Iné				
Gratinované zemiaky	rošt + otvorená varná nádoba	2	155-165	75-85
Čerstvé lasagne	rošt + otvorená varná nádoba	2	175-180	50-60

Testovali sme pre Vás v našom kuchynskom štúdiu

Tu nájdete výber jedla a k tomu optimálne nastavenie. Ukážeme Vám, aký druh ohrevu a teplota je najvhodnejšia pre Vaše jedlo. Získate tipy týkajúce sa vhodného príslušenstva a úrovne jeho zasunutia do rúry na pečenie. Na záver tu nájdete tipy k nádobám a príprave jedla.

Upozornenie

- Hodnoty uvedené v tabuľkách platia vždy pre vloženie potravín do studenej a prázdnej rúry na pečenie. Rúru na pečenie predhrejte iba vtedy, ak je to uvedené v tabuľke. Príslušenstvo vyložte papierom na pečenie až po predhriatí.
- Časové údaje uvedené v tabuľkách sú len orientačné. Čas tepelnej úpravy závisí od kvality použitých potravín.
- Používajte príslušenstvo, ktoré Vám bolo dodané spolu s rúrou na pečenie. Ďalšie príslušenstvo si môžete zakúpiť v špecializovanej predajni alebo v zákazníckom servise.
Pred použitím odstráňte z priestoru na pečenie príslušenstvo, ktoré nepotrebuje.
- Používajte vždy chňapku, ak vyberáte horúce príslušenstvo alebo riad z priestoru rúry.

Koláče a pečivo

Pečenie na jednej úrovni

S horným/spodným ohrevom  sa Vám pečenie koláčov podarí lepšie.

Keď budete piecť s 3D-horúcim vzduchom , použite nasledujúce výšky zasunutia pre príslušenstvo:

- koláč vo forme na pečenie: výška 2
- koláč na plechu: výška 3

Pečenie na viac úrovniach

Použite režim 3D-horúceho vzduchu .

Pečenie na 2 úrovniach:

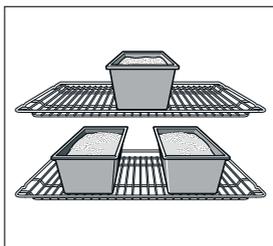
- Univerzálna panvica: Výška 3.
- Plech na pečenie: Výška 1.

Pečenie na 3 úrovniach:

- Univerzálna panvica: Výška 5.
- Plech na pečenie: Výška 3.
- Plech na pečenie: Výška 1.

Plech na pečenie súčasne zasunuté do rúry nemusia byť súčasne hotové. V tabuľkách nájdete mnoho tipov pre Vaše pokrmy.

Keď používate 3 hranaté formy súčasne, musia byť na rošte postavené podľa obrázku.



Formy na pečenie

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

Ak chcete použiť silikónové formy, riadte sa podľa pokynov a receptov výrobcu. Silikónové formy sú často menšie ako 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 od množstva a kvality cesta. Preto sú v tabuľkách uvedené rozsahy. Vyskúšajte najskôr nižšiu hodnotu. Nižšia teplota umožňuje rovnomerné prepečenie. V prípade potreby nabadúce nastavte vyššiu hodnotu.

Ak rúru predhrejete, skráťte si uvedené časy pečenia o 5 až 10 minút.

Ďalšie informácie nájdete ako rady pre pečenie v náväznosti na tabuľky.

Ak chcete piecť jeden len jeden koláč na jednej úrovni, postavte formu na smaltovaný plech.

Ak budete piecť viac koláčov súčasne, môžete formy postaviť spoločne na rošt.

Koláč vo forme na pečenie	Forma	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas v minútach
Trený koláč, jednoduchý	vencovitá hranatá forma	2		160-180	60-75
	3 hranaté formy	3 + 1		140-160	70-90
Trený koláč, jemný	vencovitá hranatá forma	2		150-170	60-70
Tortový korpus, trené cesto	tortová forma	3		160-180	20-30
Ovocný koláč, jemný, trené cesto	okrúhla forma/ otváracia forma	2		160-180	50-60
Piškótový korpus, 2 vajcia (predehrejte)	tortová forma	2		150-170	20-30
Piškótový korpus, 6 vajec (predhrejte)	tortová forma	2		150-170	40-50
Korpus a kraj z krehkého cesta	tortová forma	1		180-200	25-35
Ovocná alebo tvarohová torta, korpus z krehkého cesta*	tortová forma	1		160-180	70-90
Švajčiarsky ovocný koláč	Plech na pizzu	1		220-240	35-45
Bábovka	forma na bábovku	2		150-170	60-70
Pizza, tenký korpus a málo oblohy (predhrejte)	Plech na pizzu	1		270	10-20
Slané pečivo a koláče*	tortová forma	1		170-190	45-55

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

Koláče pripravované na plechu	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas v minútach
Trené cesto so suchou oblohou	Univerzálna panvica	2		170-190	20-30
	univerzálna panvica + plech na pečenie	3+1		160-170	30-40
Trené cesto so šťavnatou oblohou (ovocie)	Univerzálna panvica	2		170-190	25-35
	univerzálna panvica + plech na pečenie	3+1		140-160	40-50
Kysnuté cesto so suchou oblohou	Univerzálna panvica	3		170-180	25-35
	univerzálna panvica + plech na pečenie	3+1		150-170	35-45

Koláče pripravované na plechu	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas v minútach
Kysnuté cesto so šŕavnatou oblohou (ovocie)	Univerzálna panvica	3		160-180	40-50
	univerzálna panvica + plech na pečenie	3+1		150-160	50-60
Trené cesto so suchou oblohou	Univerzálna panvica	1		180-200	20-30
Trené cesto so šŕavnatou oblohou (ovocie)	Univerzálna panvica	2		160-180	60-70
Švajčiarsky ovocný koláč	Univerzálna panvica	1		210-230	40-50
Piškótová roláda (predhrejte)	Univerzálna panvica	2		170-190	15-20
Vianočka z 500 g múky	Univerzálna panvica	2		170-190	25-35
Kysnuté pečivo z 500 g múky	Univerzálna panvica	3		160-180	60-70
Kysnuté pečivo z 1 kg múky	Univerzálna panvica	3		150-170	90-100
Pečivo z lístkového cesta, sladké	Univerzálna panvica	2		190-210	55-65
Pizza	Univerzálna panvica	2		200-220	25-35
	univerzálna panvica + plech na pečenie	3+1		180-200	40-50
Slaný koláč (predhrejte)	Univerzálna panvica	2		270	15-20
Börek	Univerzálna panvica	2		190-200	40-55

Drobné pečivo	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas v minútach
Pečivo a keksy	Univerzálna panvica	3		140-160	15-25
	univerzálna panvica + plech na pečenie	3+1		130-150	25-35
	2 plechy na pečenie + univerzálna panvica	5+3+1		130-150	25-40

Drobné pečivo	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas v minútach
Striekané pečivo (predhrejte)	Univerzálna panvica	3		140-150	30-40
	Univerzálna panvica	3		140-150	20-30
	univerzálna panvica + plech na pečenie	3+1		140-150	25-35
	2 plechy na pečenie + univerzálna panvica	5+3+1		140-150	25-35
Makrónky	Univerzálna panvica	2		110-130	30-40
	univerzálna panvica + plech na pečenie	3+1		110-120	35-45
	2 plechy na pečenie + univerzálna panvica	5+3+1		110-120	35-45
Bezé	Univerzálna panvica	3		80-100	100-150
Pečivo „tartelette“	rošt s plechom na formičky pre „tartelette“	3		180-200	20-25
	2 rošty s plechom na formičky pre „tartelette“	3+1		160-180	25-30
Pečivo z odpaľovaného cesta	Univerzálna panvica	2		210-230	30-40
Pečivo z lístkového cesta	Univerzálna panvica	3		190-200	25-35
	univerzálna panvica + plech na pečenie	3+1		190-200	30-40
	2 plechy na pečenie + univerzálna panvica	5+3+1		170-180	35-45
Pečivo z kysnutého cesta	Univerzálna panvica	2		190-210	20-30
	univerzálna panvica + plech na pečenie	3+1		160-180	25-35

Chlieb a žemle

Ak nie je uvedené inak, predhrejte pre pečenie chleba rúru.

Nikdy do horúcej rúry nelejte vodu.

Chlieb a žemle	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas v minútach
Kysnutý chlieb z 1,2 kg múky	Univerzálna panvica	2		270 200	8 35-45
Kváskový chlieb z 1,2 kg múky	Univerzálna panvica	2		270 190	8 40-50
Turecký chlieb	Univerzálna panvica	2		270	15-20
Žemle (nepredhrievajte)	Univerzálna panvica	3		200	20-30
Žemle z kysnutého cesta, sladké	Univerzálna panvica	3		180-200	15-20
	univerzálna panvica + plech na pečenie	3+1		150-170	20-30

Rady a praktické pokyny pre pečenie

Ak chcete piecť podľa vlastného receptu.	Môžete sa orientovať podľa podobného produktu z tabuľky tepelných úprav.
Ako zistíte, či je trený koláč hotový:	Zapichnete približne 10 minút pred koncom uvedeného času tepelnej úpravy do najvyššieho miesta koláča špajľu. Ak na drevenej špajli nie je žiadne cesto, je koláč hotový.
Koláč sa zrazil.	Použite nabadúce pre tento recept menej tekutiny a zvolte o 10 stupňov nižšiu teplotu pečenia. Dodržiavajte taktiež čas pečenia uvedený v recepte.
Koláč uprostred správne vybehol, na okrajoch je však nižší.	Formu na pečenie nevymazávajú. Keď je koláč hotový, uvoľnite ho opatrne pomocou noža z formy na pečenie.

Koláč je na povrchu veľmi tmavý.	Vsuňte koláč o úroveň nižšie, zvolte nižšiu teplotu pečenia a nechajte koláč dlhšie piecť.
Koláč je veľmi suchý.	Do hotového koláča urobte špáradlom niekoľko malých otvorov. Nakvapkajte do nich trochu ovocnej šťavy alebo alkohol. Nabudúce zvolte teplotu o 10 stupňov vyššiu a skráťte čas pečenia.
Chlieb alebo pečivo (napr. tvarohový koláč) vypadajú dobre, ale vo vnútri sú mazľavé (vlhké, miestami so zvyškami vody).	Nabudúce použite menej tekutiny a pečte trochu dlhšie pri nižšej teplote. Pri tortách so šťavnatou hornou vrstvou najskôr predpečte korpus. Posypte korpus mandľami alebo strúhankou a potom pridajte oblohu. Dodržiavajte pokyny v receptoch a čas pečenia.
Pečivo je nerovnomerne prepečené.	Nastavte nižšiu teplotu; pečivo sa tak rovnomernejšie upečie. Citlivé pečivo pečte s horným/spodným ohrevom  na jednej úrovni. Prečnievajúci papier na pečenie môže narušiť cirkuláciu vzduchu. Preto by mal vždy zodpovedať veľkosti plechu.
Ovocný koláč je na spodnej strane veľmi svetlý.	Nabudúce koláč zasuňte o úroveň nižšie.
Ovocná šťava preteká.	Nabudúce použite hlbšiu univerzálnu panvicu, ak ju máte k dispozícii.
Drobné pečivo z kysnutého cesta sa počas pečenia zlepuje.	Snažte sa dávať pečivo na plech s rozstupmi medzi jednotlivými kúskami minimálne 2 cm. Tak bude mať pečivo dostatok miesta na nakysnutie a zozlatne po celom povrchu.
Piekli ste na viacerých úrovniach. Na hornom plechu je pečivo tmavšie ako na spodnom plechu.	Pri pečení na viacerých úrovniach vždy používajte 3D-horúci vzduch: Súčasne vložené plechy však nemusia byť súčasne hotové.
Pri pečení šťavnatých koláčov vzniká kondenzovaná voda.	Pri pečení môže dochádzať k vzniku vodnej pary. Uniká nad dvierkami rúry. Vodná para sa môže zrážať na ovládacom paneli alebo na susedných predných častiach nábytku a odkvapkávať ako kondenzovaná voda. Tento jav je fyzikálne podmienený.

Mäso, hydina, ryby

Varné nádoby

Môžete používať akýkoľvek teplu odolný riad. Pre veľké pečienky je vhodný smaltovaný plech na pečenie.

Najvhodnejší je riad zo skla. Pokrievka by mala byť rozmerovo zhodná s pekáčom a mala by pekáč dobre zatvárať.

Ak používate smaltované nádoby, musíte pridať viac tekutiny.

Ak používate pekáče z nerezovej ocele, mäso tak nezozlatne a môže byť prípadne ešte krvavé. V tom prípade predĺžte čas tepelnej úpravy.

Údaje v tabuľkách:

Nádoba bez pokrievky = otvorená

Nádoba s pokrievkou = zatvorená

Nádobu postavte vždy do stredu roštu.

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

Pečenie mäsa

K chudému mäsu pridajte trochu tekutiny. Dno nádoby by malo byť pokryté do výšky cca ½ cm.

K dusenému hovädziemu pridajte dostatočné množstvo tekutiny. Tekutina by mala dosahovať do výšky cca 1 - 2 cm.

Množstvo tekutiny závisí od druhu mäsa a materiálu nádoby. Keď mäso pripravujete v smaltovanom pekáči, je potrebné pridať o trochu viac tekutiny ako v sklenenej nádobe.

Nerezové nádoby sú vhodné iba čiastočne. Mäso sa pečie pomalšie a menej zhnedne. Použite vyššiu teplotu alebo dlhší čas pečenia.

Grilovanie

Grilujte vždy so zatvorenými dvierkami rúry.

Kým do rúry vložíte potraviny určené na grilovanie, predhrievajte ju 3 minúty.

Kúsky určené na grilovanie položte priamo na rošt. Ak grilujete len jeden kúsok, položte ho doprostred roštu.

Zasuňte smaltovaný plech pečenie do výšky 1. Lepšie sa tak zachytí šťava z mäsa a rúra zostane čistejšia.

Plech na pečenie alebo univerzálnu panvicu počas grilovania nezasúvajte do výšky 4 alebo 5. V dôsledku vysokej teploty sa môžu deformovať a pri vyberaní by sa mohol poškodiť varný priestor.

Na grilovanie používajte ak je to možné, kúsky rovnakej veľkosti. Zozlatnú rovnomerne a zostanú pekne šťavnaté. Filé osolte až po grilovaní.

Kúsky na grilovanie otočte po uplynutí $\frac{2}{3}$ času tepelnej úpravy.

Grilovacie teleso s neustále zapína a vypína. Nejedná sa o poruchu. Ako často k tomu dochádza, závisí od nastaveného grilovacieho stupňa.

Mäso

Kúsky mäsa otočte po uplynutí polovice uvedeného času tepelnej úpravy.

Keď je mäso hotové, malo by sa nechať ešte 10 minút vo vypnutej, zatvorenej rúre na pečenie. Tak sa lepšie rozloží šťava z mäsa.

Po dokončení zabaľte roastbeef do alobalu a nechajte 10 minút v rúre na pečenie odstáť.

Pri bravčovom mäse s kožou - kožu krížom narežte a mäso položte do nádoby najskôr kožou dole.

Mäso	Hmotnosť	Príslušenstvo a riad	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C, grilovací stupeň	Čas v minútach
Hovädzie mäso						
Hovädzia dusená pečienka	1,0 kg	zatvorená	2		200-220	100
	1,5 kg		2		190-210	120
	2,0 kg		2		180-200	140
Hovädzie filé, medium	1,0 kg	otvorená	2		210-230	60
	1,5 kg		2		200-220	80
Rostbíf, medium	1,0 kg	otvorená	1		220-240	60
Steak, medium (hrúbka 3 cm)		rošt + univerzálna panvica	5+1		3	15
Teľacie mäso						
Teľacie mäso	1,0 kg	otvorená	2		190-210	110
	1,5 kg		2		180-200	130
	2,0 kg		2		170-190	150
Teľacia noha	1,5 kg	otvorená	2		210-230	140
Bravčové mäso						
Pečienka bez kože (napr. krkovička)	1,0 kg	otvorená	1		190-210	120
	1,5 kg		1		180-200	150
	2,0 kg		1		170-190	170
Pečienka s kožou (napr. plece)	1,0 kg	otvorená	1		190-210	130
	1,5 kg		1		180-200	160
	2,0 kg		1		170-190	190
Bravčové filé	500 g	rošt + univerzálna panvica	3+1		230-240	30
Bravčová pčienka, jemná	1,0 kg	otvorená	2		190-210	120
	1,5 kg		2		180-200	140
	2,0 kg		2		170-190	160

Mäso	Hmotnosť	Príslušenstvo a riad	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C, grilovací stupeň	Čas v min.
Údené karé s kosťou	1,0 kg	zatvorená	2		210-230	70
Steak (hrúbka 2 cm)		rošt + univerzálna panvica	5+1		3	15
Bravčové medajlónky, hrúbka 3 cm		rošt + univerzálna panvica	5+1		3	10
Jahňacie mäso						
Jahňací chrbát s kosťou	1,5 kg	otvorená	2		190-210	60
Jahňacie stehno bez kosti, médium	1,5 kg	otvorená	1		160-180	120
Zverina						
Srnčí chrbát s kosťou	1,5 kg	otvorená	2		200-220	50
Srnčie stehno bez kosti	1,5 kg	zatvorená	2		210-230	100
Pečienka z diviaka	1,5 kg	zatvorená	2		180-200	140
Pečienka z jeleňa	1,5 kg	zatvorená	2		180-200	130
Králík	2,0 kg	zatvorená	2		220-240	60
Mleté mäso						
Sekaná pečienka	z 500 g Mäso	otvorená	1		180-200	80
Párky						
Párky		rošt + univerzálna panvica	4+1		3	15

Hydina

Hmotnostné údaje v tabuľke sa vzťahujú na neplnenú hydinu pripravenú na pečenie.

Celú hydinu položte na rošt najskôr prsnou stranou dolu. Otočte po uplynutí $\frac{2}{3}$ uvedeného času tepelnej úpravy.

Kúsky pečienky, ako morčacie rolky alebo morčacie prsia, otočte po uplynutí polovice uvedeného času tepelnej úpravy. Jednotlivé časti hydiny otočte po uplynutí $\frac{2}{3}$ uvedeného času tepelnej úpravy.

U kačice alebo husi prepichnete kožu pod krídlami, aby mohol vytekať tuk.

Hydina krásne zozlatne a získa chrumkavú kožu, ak ju pred koncom pečenia potriete maslom, slanou vodou alebo pomarančovou šťavou.

Ak budete grilovať priamo na rošte, vsuňte do výšky 1 smaltovaný plech na pečenie.

Hydina	Hmotnosť	Príslušenstvo a riad	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C, grilovací stupeň	Čas v min.
Kurča, celé	1,2 kg	rošt	2		220-240	60-70
Sliepka, celá	1,6 kg	rošt	2		210-230	80-90
Kurča, polené	á 500 g	rošt	2		220-240	40-50
Kuracie časti	á 150 g	rošt	3		210-230	30-40
Kuracie časti	á 300 g	rošt	3		210-230	35-45
Kuracie prsia	á 200 g	rošt	3		3	30-40
Kačka, celá	2,0 kg	rošt	2		190-210	100-110
Kačacie prsia	á 300 g	rošt	3		240-260	30-40
Hus, celá	3,5,4,0	rošt	2		170-190	120-140
Husacie stehno	á 400 g	rošt	3		220-240	40-50
Mladá morka, celá	3,0 kg	rošt	2		180-200	80-100

Hydina	Hmotnosť	Príslušenstvo a riad	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C, grilovací stupeň	Čas v min.
Morčacia rolovaná pečienka	1,5 kg	otvorená	1		200-220	110-130
Morčacie prsia	1,0 kg	zatvorená	2		180-200	90
Morčacie horné stehno	1,0 kg	rošt	2		180-200	90-100

Ryby

Kúsky ryby otáčajte po uplynutí 2/3 času tepelnej úpravy.

Celú rybu obracať nemusíte. Vložte celú rybu do rúry v polohe plávania, chrbtovou plutvou hore. Do brucha ryby vložte narezaný zemiak alebo malú teplu odolnú nádobu, aby ste rybu stabilizovali.

Rybíe filé duste v niekoľkých polievkových lyžiciach tekutiny.

Ak budete grilovať priamo na rošte, vsuňte do výšky 1 smaltovaný plech na pečenie.

Ryby	Hmotnosť	Príslušenstvo a riad	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C, grilovací stupeň	Čas v min.
Ryba, celá	cca 300 g	rošt	2		2	20-25
	1,0 kg	rošt	2		200-220	45-55
	1,5 kg	rošt	2		190-210	60-70
	2,0 kg	zatvorená	2		190-210	70-80
Mäso z ryby z brušnej časti, hrúbka 3 cm		rošt	3		2	20-25
Rybíe filé		zatvorená	2		210-230	25-30

Tipy na pečenie a grilovanie

Pre hmotnosť mäsa nie sú v tabuľke uvedené žiadne údaje.	Zvoľte údaje podľa najbližšej najnižšej hmotnosti a predĺžte čas.
Ako zistíte, či je mäso hotové.	Použite teplomer na mäso (možnosť zakúpenia v špecializovanej predajni) alebo urobte „skúšku lyžičkou“. Zatlačte lyžičkou na mäso. Ak je mäso pevné, je hotové. Keď sa poddá, potrebuje ešte chvíľu času.
Mäso je veľmi tmavé a kôrka miestami spálená.	Skontrolujte výšku zasunutia a teplotu.
Mäso vyzerá dobre, ale omáčka je pripálená.	Zvoľte nabadúce menšiu nádobu alebo pridajte viac tekutiny.
Mäso vyzerá dobre, ale omáčka je veľmi svetlá a vodnatá.	Zvoľte nabadúce väčšiu nádobu a použite menej tekutiny.
Pri polievaní mäsa vzniká vodná para.	To je normálne a podmienené fyzikálne. Väčšia časť vodnej pary vystupuje otvormi pre výstup pary. Môže sa zrážať na chladnejšej prednej časti alebo na susedných predných častiach nábytku a odkvapkávať ako kondenzovaná voda.

Nákypy, gratinované jedlo, toasty

Riad položte vždy na rošt.

Ak grilujete bez riadu priamo na rošte, zasuňte do výšky 1 univerzálnu panvicu. Zabráni nadmernému znečisteniu rúry.

Čas tepelnej úpravy nákypu závisí od veľkosti použitej nádoby a výšky nákypu. Údaje v tabuľke sú len orientačné.

Jedlo	Príslušenstvo a riad	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C, gril. stupeň	Čas v minútach
Nákyp					
Nákyp, sladký	forma na nákyp	2		180-200	50-60
Soufflé	forma na nákyp	2		180-200	35-45
	formičky na jednotlivé porcie	2		200-220	25-30
Cestovinový nákyp	forma na nákyp	2		200-220	40-50
Lasagne	forma na nákyp	2		180-200	40-50
Nákyp					
Zemiakový nákyp zo surových surovín, max. 4 cm vysoký	1 forma na nákyp	2		160-180	60-80
	2 formy na nákyp	3+1		150-170	60-80
Toasty					
4 kusy, zapečené	rošt + univerzálna panvica	3+1		160-170	10-15
12 kusov, zapečené	rošt + univerzálna panvica	3+1		160-170	15-20

Hotové produkty

Dodržiavajte údaje výrobcu uvedené na obale.

Keď príslušenstvo vyložíte papierom na pečenie, dbajte na to, aby bol papier vhodný pre tieto teploty.

Veľkosť papier upravte vzhľadom k pokrmu, ktorý budete pripravovať.

Výsledok tepelnej úpravy je závislý od druhu potravín. Je možné, že sa už pri východnom produkte budú vyskytovať farebné nepravidelnosti a rozdiely.

Jedlo	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas v minútach
Pizza, hlboko mrazená					
Pizza s tenkým dnom	Univerzálna panvica	2		200-220	15-25
	univerzálna panvica + rošt	3+1		180-200	25-35
Pizza s hrubým dnom	Univerzálna panvica	2		170-190	30-40
	univerzálna panvica + rošt	3+1		170-190	25-35
Pizza-bagety	Univerzálna panvica	3		170-190	20-30
Minipizza	Univerzálna panvica	3		190-210	10-20
Pizza, mrazená					
Pizza (predhrejte)	Univerzálna panvica	1		180-200	10-15
Zemiakové pokrmy, mrazené					
Hranolčky	Univerzálna panvica	3		190-210	20-30
	univerzálna panvica + plech na pečenie	3+1		190-200	35-45
Krokety	Univerzálna panvica	3		190-210	20-25
Zemiakové placky, plnené zemiaky	Univerzálna panvica	3		200-220	15-25
Pečivo, mrazené					
Žemle, bagety	Univerzálna panvica	3		180-200	10-20
Pracíky (chlebové cesto)	Univerzálna panvica	3		200-220	10-20
Pečivo, predpečené					
Žemle, bagety	Univerzálna panvica	2		190-210	10-20
	univerzálna panvica + rošt	3+1		160-180	20-25

Mrazené produkty na dopečenie					
Rybie prsty	Univerzálna panvica	2		220-240	10-20
Kuracie prsty, nuggety	Univerzálna panvica	3		200-220	15-25
Lístkové pečivo, mrazené					
Lístkové pečivo	Univerzálna panvica	3		190-210	30-35

Špeciálne pokrmy

Nízke teploty sú vhodné pre prípravu chutného, krémového jogurtu a vláčneho kysnutého cesta.

Najskôr z rúry vyberte príslušenstvo, rošty alebo lišty vľavo a vpravo.

Príprava jogurtu

1. Uvarte 1 liter mlieka (3,5 % tuku) a nechajte vychladnúť na 40 °C.
2. Vmiešajte 150 g jogurtu (chladničková teplota).
3. Naplňte šálky alebo malé zatváracie poháre a prikryte fóliou, ktorá zachováva čerstvosť potravín.
4. Rúru predhrejte podľa pokynu.
5. Šálky alebo poháre postavte na dno varného priestoru a postupujte podľa receptu.

Kysnutie cesta

1. Kysnuté cesto pripravujte ako obvyčajne. Vložte ho do teple odolnej keramickej nádoby a prikryte.
2. Rúru predhrejte podľa pokynu.
3. Vypnite rúru a cesto nechajte v rúre vykysnúť.

Jedlo	Nádoby	Výška	Druh ohrevu	Teplota	Čas
Jogurt	Šálky alebo poháre	postavte na dno varného priestoru		predhrejte na 50 °C 50 °C	5 Min. 8 h
Kysnutie cesta	Teplu odolné nádoby	postavte na dno varného priestoru		predhrejte na 50 °C Vypnite spotrebič a dajte kysnuté cesto do varného priestoru.	5-10 Min. 20-30 Min.

Rozmrazovanie

Časy rozmrazovania závisia od druhu a množstva potravín.

Rešpektujte údaje výrobcu uvedené na obale.

Mrazené potraviny vyberte z obalu, vložte do vhodnej nádoby a postavte na rošt.

Hydinu položte na tanier najskôr prsnou stranou hore.

Upozornenie. Osvetlenie rúry sa zapne, až keď je dosiahnutá teplota 60°C. Je tak možná optimálna a presná regulácia.

Mrazené jedlo	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota
Citlivé mrazené produkty napr. torty so šľahačkou, s maslovým krémom, s čokoládovou alebo cukrovou glazúrou, ovocie atď.	rošt	1		30 °C
Ostatné mrazené produkty kurča, údeniny a mäso, chlieb a žemle, koláč a iné pečivo	rošt	1		50 °C

Sušenie

Používajte len kvalitné ovocie a zeleninu, všetko riadne umyte.

Ovocie a zeleninu nechajte dobre odkvapkať a dôkladne ich osušte.

Zasuňte univerzálnu panvicu do výšky 3 a rošt do výšky 1.

Vyložte univerzálnu panvicu a rošt papierom na pečenie.

Jedlo	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas tepelnej úpravy v min.
600 g krúžkov z jabĺk	1+3		80	cca 5 h
800 g kúskov hrušiek	1+3		80	cca 8 h
1,5 kg sliviek	1+3		80	cca 8-10 h
200 g kuchynských bylínok, vyčistené	1+3		80	cca 1½ h

Upozornenie: Ak ovocie alebo zelenina obsahujú mnoho šťavy alebo vody, mali by ste ho častejšie otáčať. Usušené ovocie alebo zeleninu okamžite odoberte z papiera.

Zaváranie marmelády

Poháre a zaváracie gumičky musia byť čisté a v poriadku. Používajte poháre ak je to možné, rovnakej veľkosti. Údaje v tabuľkách sa vzťahujú na okrúhle litrové poháre.

Pozor!

Nepoužívajte väčšie ani vyššie poháre. Viečka by mohli prasknúť.

Používajte len kvalitné ovocie a zeleninu. Všetko riadne umyté.

Uvedené časy tepelnej úpravy v tabuľkách sú len orientačné. Čas tepelnej úpravy môže ovplyvniť počet pohárov a množstvo a teplota ich obsahu. Kým prepnete alebo vypnete rúru, presvedčite sa, že obsah pohárov správne perlí.

Príprava

1. Naplňte do pohárov ovocie alebo zeleninu, nie však až po okraj.
2. Očistite okraj pohárov; poháre musia byť čisté.
3. Na každý pohár položte zaváraciu gumu a viečko.
4. Poháre zatvorte pomocou svoriek.
Do priestoru rúry nikdy nedávajte viac ako šesť pohárov.

Nastavenie

1. Univerzálnu panvicu zasuňte do výšky 2. Poháre postavte na plech tak, aby sa nedotýkali.
2. Do univerzálnej panvice nalejte ½ litra horúcej vody (cca 80 °C).
3. Zatvorte dvierka rúry na pečenie.
4. Nastavte spodný ohrev .
5. Teplotu nastavte na 170 až 180 °C.

Zaváranie marmelády

Po približne 40 až 50 minútach začnú v pohároch v krátkych intervaloch stúpať bublinky. Vypnite rúru.

Po 25 až 35 minútach zostatkového tepla vyberte poháre z priestoru rúry. Pri dlhšom chladnutí v priestore rúry by mohlo dôjsť k tvorbe choroboplodných zárodkov, ktoré spôsobujú prekyslenie marmelády.

Ovocie v 1 litrových fľašiach	Akonáhle začne perliť	Zostatkové teplo
Jablká, ríbezle, jahody	vypnite	cca 25 minút
Čerešne, marhule, broskyne, egreše	vypnite	cca 30 minút
Jablkové pyré, hruškový a slivkový lekvár	vypnite	cca 35 minút

Zaváranie zeleniny

Keď v pohároch začnú stúpať bublinky, znížte teplotu na 120 až 140 °C. Zavárajte cca 35 až 70 minút, podľa druhu zeleniny. Potom rúru vypnite a využite zostatkové teplo.

Zelenina v studenom náleve v 1 litrových fľašiach	Keď začne perliť 120-140 °C	Zostatkové teplo
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
Zelený hrášok	cca 70 minút	cca 30 minút

Vybratie pohárov z varného priestoru

Po zavarení poháre z priestoru rúry vyberte. Pozor!

Pozor!

Nedávajte horúce poháre na studenú alebo mokrú podložku; Mohli by prasknúť.

Akrylamid v potravinách

Akrylamid vzniká predovšetkým pri obilných a zemiakových produktoch, ktoré sú pripravované na vysokej teplote, napr. zemiakové lupienky, hranolky, toasty, žemle, chlieb, jemné pečivo (keksy, jemné pečivo, vianočné koláče).

Odporúčanie pre prípravu pokrmov s nízkym obsahom akrylamidov.

Všeobecne

- Čas tepelnej úpravy by mal byť čo najkratší.
- Pokrmy pečte dozlata, nie veľmi dohneda.
- Väčšie a hrubšie pečivo obsahuje menej akrylamidov.

Pečenie

S horným/spodným ohrevom na max. 200°C.
S 3D-horúcim vzduchom na max. 180°C.

Pečivo a keksy

S horným/spodným ohrevom na max. 190°C.
S 3D-horúcim vzduchom na max. 170°C.
Vajce alebo žĺtok znižuje tvorbu akrylamidov.

Hranolčky z rúry

Hranolky rozložte na plech rovnomerne a v jednej vrstve. Na jednom plechu pečte minimálne 400 g, aby sa hranolky nevysušili.

Skúšobné jedlá

Tieto tabuľky boli vyhotovené pre skúšobný inštitút, aby sa uľahčilo skúšanie a testovanie rôznych spotrebičov. Podľa EN 50304/EN 60350 (2009), resp. IEC 60350.

Pečenie

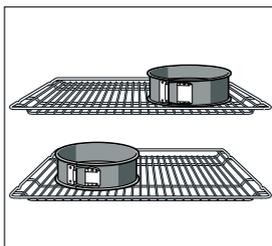
Pečenie na 2 úrovniach:
Univerzálnu panvicu zasuňte vždy na hornú úroveň a plochý plech na pečenie na spodnú úroveň.

Pečenie na 3 úrovniach:
Zasuňte vždy univerzálnu panvicu na vyššiu úroveň.

Maslové sušienky:
Plech na pečenie súčasne zasunutý do rúry nemusia byť súčasne hotové.

Zakrytý jablkový koláč na 1 úrovni:
Medzi tmavými otváracími formami nechajte dostatočnú vzdialenosť.

Zakrytý jablkový koláč na 2 úrovniach:
Tmavé otváracie formy postavte striedavo vedľa seba.



koláč v otváracíj forme z plechu:
Pečte s horným/spodným ohrevom na 1 úrovni. Otváracie formy nedávajte na rošt, ale na univerzálnu panvicu.

Jedlo	Príslušenstvo a formy na pečenie	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas v minútach
Maslové sušienky (predhriať*)	Univerzálna panvica	3		150-160	20-30
	Univerzálna panvica	3		140-150	20-30
	univerzálna panvica + plech na pečenie	3+1		140-150	25-35
	2 plechy na pečenie + univerzálna panvica	5+3+1		140-150	25-35
Tortičky (predhrejte*)	Univerzálna panvica	3		150-170	20-30
	univerzálna panvica + plech na pečenie	3+1		140-160	25-35
	Univerzálna panvica	3		150-160	25-30
	2 plechy na pečenie + univerzálna panvica	5+3+1		140-150	25-30
Vodový piškót (predhrejte*)	otváracia forma na rošte	2		170-180	30-40
Vodný piškót	otváracia forma na rošte	2		165-175	35-45
Kysnutý koláč na plechu	Univerzálna panvica	3		160-180	30-40
	Univerzálna panvica	3		140-160	35-45
	univerzálna panvica + plech na pečenie	3+1		160-170	30-40
Zakrytý jablčný koláč	rošt + 2 otváracie formy Ø 20 cm.	1		190-210	70-90
	2 rošty + 2 otváracie formy Ø 20 cm.	3+1		170-190	60-80

* Na predhriatie nepoužívajte rýchloohrev

Rošty a plechy na pečenie získate ako špeciálne príslušenstvo v špecializovanej predajni.

Grilovanie

Ak dávate potraviny priamo na rošt, zasuňte univerzálnu panvicu do výšky 1. Lepšie sa tak zachytí šťava z mäsa a rúra zostane čistejšia.

Jedlo	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	gril. stupeň	Čas v minútach
Opekanie hriankov (predhrievajte 10 min.)	rošt	5		3	1/2-2
Hamburger z teľacieho mäsa, 12 kusov* (nepredhrievajte)	rošt + smaltovaný plech na pečenie	4+1		3	25-30

* Po uplynutí 2/3 času tepelnej úpravy otočte.

Dovozca: **BSH domáci spotrebiče s.r.o.**
org. zložka Bratislava
Galvaniho 17/C, 821 04 Bratislava

Výrobok:	Produktové číslo: E-Nr. Poradové číslo: FD
Dátum predaja, pečiatka, podpis	Dátum montáže, pečiatka, podpis

Predajca je povinný úplne a čitateľne vyplniť všetky požadované údaje v záručnom liste v deň predaja spotrebiča. Neoddeliteľnou súčasťou tohto záručného listu je daňový doklad o predaji výrobku.

Záručný list je dokladom práv spotrebiteľa v zmysle Občianskeho zákonníka. Je súčasťou výrobku s výrobným číslom uvedeným na prednej strane tohto záručného listu, zvlášť v prípadoch dlhších než zákonom daná záručná lehota je záručný list jedným z dokázateľných prostriedkov práv užívateľa. Je v záujme spotrebiteľa, aby si skontroloval správnosť a úplnosť všetkých uvedených údajov, ako i to, či dostal od predajcu záručný list so správnym označením pre uvedený druh výrobku.

Odporúča sa, aby výrobky montoval a uviedol do prevádzky autorizovaný servis, ktorý poskytuje záruku odbornej montáže, predvedenie a preskúšanie výrobku.

Montáž a inštalácia spotrebiča musí byť vykonaná v súlade s vyhláškou ÚBP SR č. 718/2002 Z. z. súvisiacich predpisov a noriem v platnom znení.

Pred montážou výrobku je nutné, aby boli splnené všetky podmienky pre pripojenie na inžinierske siete podľa platných noriem a podľa návodu na použitie.

Zápisy o uskutočnených opravách:

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

Upozornenie pre predajcov

Predajca je povinný dať zákazníčkovi 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 reklamácií 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 konštruktívna 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.



ZOZNAM SERVISOV DOMÁCICH SPOTREBIČOV SIEMENS

Servisné stredisko	Ulica	Mesto	Telefón	E-mail + web
Peter Špik	Partizánska 14	Bardejov 085 01	054/474 62 27 0903 527 102	spikservis@gates.sk www.spikelektro.sk
Martin Ščasný, servis domácich spotrebičov	Hnilecká 11	Bratislava 821 06	02/38 10 33 55 0918 996 988	servis@bsservis.sk www.bsservis.sk
Martin Ščasný, servis domácich spotrebičov	Trhová 36	Bratislava 841 02	02/38 10 33 55 0918 522 734	servis@bsservis.sk www.bsservis.sk
TECHNO SERVIS BRATISLAVA spol. s r. o.	Kopčianska 8, 10	Bratislava 851 01	02/64 46 36 43 0907 778 406	technoservis@nextra.sk www.technoservis.sk
Viva elektro servis, s. r. o.	Mýtna 17	Bratislava 811 07	02/45 95 88 55 0905 722 111	servis@vivaservis.sk www.vivaservis.sk
LASER Komárno spol. s r. o.	Mesačná 20	Komárno 945 01	035/770 26 88 0915 222 454	servis@laser-kn.sk www.laser-kn.sk
Ing. Ľubor Kolesár Kubis	Thurzova 12	Košice 040 01	055/622 14 77 0905 894 769	kubisservis@mail.t-com.sk
ELEKTROSERVIS VALTIM	Ul. Obrancov mieru 9	Michalovce 071 01	056/642 32 90 0903 855 309	valiskalubomir@stonline.sk
EXPRES servis Anna Elmanová	Spojovacia 7	Nitra 949 01	037/652 45 97 0903 524 108	expresservis@naex.sk
Domoss Technika a. s.	Žilinská 47	Piešťany 920 01	033/774 48 10 033/774 24 17	servis@domoss.sk www.domoss.sk
TATRACHLAD POPRAD s. r. o.	Továrenská ul. č. 3	Poprad 058 01	052/772 20 23 0903 906 828	tatrachlad@tatrachlad.sk www.tatrachlad.sk
BARAN servis – Baran Luboš	Švábska 6695/57A	Prešov 080 05	051/772 14 39 0905 904 572	baranservis@mail.t-com.sk www.baranservis.sk
ELEKTROSERVIS Pavlíček Peter	V. Clementisa 6	Prievidza 971 01	046/548 57 78 0905 264 822	pavlicek_elektroservis@stonline.sk www.peterpavlicek-elektroservis.sk
N.B.ELEKTROCENTRUM	B. Bartóka 24	Rimavská Sobota 979 01	047/581 18 77 0905 664 258	nbelektrocentrum@stonline.sk
Elpra spol. s r. o.	Liptovská Lužná 496	Ružomberok 034 72	044/439 64 13 0905 577 817	elpra@speednet.sk
BSC – servis centrum spol. s r. o.	Hlavná ul. č. 5	Sučany 038 52	043/400 34 24 0902 272 727	bsc@bsc-serviscentrum.sk www.bsc-serviscentrum.sk
Jozef Rožník	Žabinská 325	Trenčín 911 05	0903 702 458	roznik@bshservis.sk www.bshservis.sk
STAFEXPRESS-ELEKTROSERVIS	Hviezdoslavova 34	Zvolen 960 01	045/540 07 98 0905 259 983	stafexpress.zvservis@mail.t-com.sk
M-SERVIS Mareš Jaroslav	Komenského 38	Žilina 010 01	041/564 06 27	mservis@zoznam.sk www.m-servis.sk

