



HB43GS555

Vestavná trouba



SIEMENS

cZ Obsah

Důležité bezpečnostní pokyny.....	2	Co dělat v případě poruchy.....	13
Příčiny poškození.....	3	Přehled provozních závodů.....	13
Vaše nová pečící trouba.....	4	Výměna žárovky v troubě.....	13
Ovládací panel	4	Skleněný kryt.....	13
Volič funkcí.....	4	Zákaznický servis.....	13
Ovládání tlačítka a displej.....	5	Číslo přístroje (E-č.) a výrobní číslo (FD-č.).....	13
Volič teploty	5	Tipy pro úsporu energie a ochranu životního prostředí.....	14
Pečící prostor.....	5	Tipy na úsporu energie.....	14
Vaše příslušenství.....	5	Ekologická likvidace přístroje.....	14
Čistění příslušenství.....	5	Testováno pro Vás v našem kuchyňském studiu.....	14
Zvláštní příslušenství.....	6	Koláče a drobné pečivo	14
Před prvním použitím.....	6	Rady a praktické pokyny pro pečení.....	15
Programování času.....	6	Maso, drůbež, ryby.....	16
Rozehřírat pečící trouby.....	6	Tipy pro pečení a grilování.....	18
Čistění příslušenství.....	6	Nákypy, soufflé, toasty.....	18
Nastavení pečící trouby.....	7	Hotové pokrmy.....	18
Druh ohřeva a teplota.....	7	Speciální pokrmy.....	19
Rychlý ohřev.....	7	Rozmrazování	19
Nastavení časových funkcí.....	7	Sušení.....	19
Spínací hodiny.....	7	Zavařování marmelády.....	19
Doba přípravy.....	8	Akrylamid v potravinách.....	20
Čas vypnutí.....	8	Zkušební pokrmy.....	21
Čas.....	9	Pečení.....	21
Dětská pojistka.....	9	Grilování.....	21
Změna základního nastavení.....	9		
Funkce čištění.....	10		
Před čištěním.....	10		
Nastavení.....	10		
Po ukončení čištění.....	10		
Péče a čištění.....	10		
Vhodné čisticí prostředky.....	10		
Funkce osvětlení.....	11		
Vyjmoutí a nasazení závěsných roštů nebo kolejnic.....	11		
Sundání a nasazení dvířek pečící trouby.....	11		
Demontáž a montáž skla dvířek.....	12		

Další informace k produktům, příslušenství, náhradním dílům a servisu naleznete na internetových stránkách:
www.siemens-home.cz

⚠ Důležité bezpečnostní pokyny

Pečlivě si přečtěte tento návod. Pouze tak budete schopni Váš přístroj používat správně a bezpečně. Tento návod k obsluze a návod na montáž pečlivě uschovejte pro další potřebu či dalšího uživatele.

Tento přístroj je určen pouze pro vestavbu. Dodržujte zvláštní pokyny pro instalaci.

Po vybalení přístroj zkонтrolujte. Pokud byl přístroj během přepravy poškozen, nezapojujte ho.

Přístroje bez zástrčky smí připojit pouze odborník s licencí. V případě škod vzniklých v důsledku špatného zapojení nemáte nárok na záruku.

Přístroj je určen pouze použití v domácnosti nebo domácnosti podobném prostředí. Přístroj používejte pouze k přípravě pokrmů a nápojů. Při používání nenechávejte přístroj bez dozoru. Přístroj je určen výhradně pro použití v uzavřených prostorách.

Děti starší 8 let a osoby se sníženými fyzickými, senzorickými nebo mentálními schopnostmi smí přístroj používat pouze pod dohledem zodpovědné osoby, která je poučí, jak přístroj bezpečně používat, a v případě, že pochopily rizika, která z používání vyplývají.

Děti si s přístrojem nesmí hrát. Děti nesmí bez dozoru přístroj čistit ani provádět jeho údržbu.

Děti mladší 8 let věku by se měly zdržovat v bezpečné vzdálenosti od přístroje a napájecího vedení.

Příslušenství vždy vsunujte do pečícího prostoru správným způsobem.

Viz popis příslušenství v návodu k použití.

Nebezpečí požáru!

■ Hořlavé předměty uskladněné v pečícím prostoru se mohou vznítit. V pečícím prostoru nikdy neukládejte hořlavé předměty. Nikdy neotvírejte dvířka přístroje, když uvnitř začne vznikat dým. Vypněte přístroj a vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistky v pojistkové skříně.

■ Při otevření dvířek přístroje vznikne průvan. Pečící papír může přijít do kontaktu s topným tělesem a může se vznítit. V průběhu předehřívání nikdy neumisťujte pečící papír na příslušenství bez upevnění. Pečící papír musí být vždy zatížen nádobím nebo formou na pečení. Pečícím papírem vyložte vždy jen plochu, kterou budete potřebovat. Pečící papír nesmí nikdy přesahovat přes příslušenství.

Nebezpečí popálení!

■ Přístroj se zahřívá na velmi vysoké teploty. Nikdy se nedotýkejte vnitřních ploch pečícího prostoru nebo topných těles. Přístroj vždy nechejte vychladnout. Udržujte děti mimo dosah přístroje.

■ Příslušenství nebo nádoby jsou velmi horké. Při vyjmání příslušenství nebo nádobí z trouby vždy používejte kuchyňské rukavice.

■ Alkoholické výparы se mohou v rozplálené troubě vznítit. Nikdy nepřipravujte pokrmy s velkým množstvím vysokoprocentního alkoholu. Používejte pouze malé množství nápojů s vysokým obsahem alkoholu. Dvířka přístroje otvírejte opatrně.

Nebezpečí opaření!

■ Přístupné vnější části přístroje jsou během provozu horké. Nikdy se nedotýkejte těchto částí. Udržujte děti mimo dosah přístroje.

■ Při otevření dvířek přístroje může ven unikat horká pára. Dvířka přístroje otvírejte opatrně. Udržujte děti mimo dosah přístroje.

■ Z vody v horkém pečícím prostoru může vzniknout horká pára. Do horkého pečícího prostoru nikdy nelijte vodu.

Nebezpečí poranění!

Poškrábané sklo dvířek přístroje může prasknout. Nepoužívejte škrabku na sklo, ostré nebo brusné čisticí prostředky.

Nebezpečí zasažení elektrickým proudem!

- Neodborné opravy jsou nebezpečné. Opravy smí provádět pouze námi proškolený servisní technik. Pokud je přístroj poškozen, odpojte jej od elektrické sítě nebo vypněte pojistky. Zavolejte zákaznický servis.
- Kabelová izolace elektrických přístrojů se může při kontaktu s horkými částmi přístroje roztavit. Vždy dávejte pozor, aby se připojovací kabel nedostal do kontaktu s horkými částmi přístroje.
- Pronikající vlhkost může způsobit zásah elektrickým proudem. Nepoužívejte žádné vysokotlaké ani parní čističe.
- Během výměny žárovky v pečícím prostoru jsou kontakty objímky pod napětím. Před výměnou vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skříně.
- Vadný přístroj může způsobit úraz elektrickým proudem. Vadný přístroj nikdy nezapínejte. Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skříně. Zavolejte zákaznický servis.

Nebezpečí popálení!

Vnější části přístroje jsou během funkce čištění velmi horké. Nikdy se nedotýkejte dvířek přístroje. Nechte přístroj vychladnout. Udržujte děti mimo dosah přístroje.

Příčiny poškození

Pozor!

- Příslušenství, fólie, pečící papír nebo nádoby na dně pečícího prostoru: Na dno pečícího prostoru nepokládejte žádné příslušenství. Dno pečícího prostoru nevykládejte žádnou fólií jakéhokoli druhu nebo pečícím papírem. Na dno pečícího prostoru nepokládejte žádné nádoby, když je teplota nastavena na více než 50 °C. Dochází k hromadění tepla. Doba tepelné úpravy pak nesouhlasí a dojde k poškození smaltu.
- Voda v horkém pečícím prostoru: Do horkého pečícího prostoru nikdy nenaďejte vodu. Tvoří se vodní pára. Změnou teploty může dojít k poškození smaltu.
- Vlhké potraviny: Neuchovávejte delší dobu vlhké potraviny v uzavřeném pečícím prostoru. Mohlo by dojít k poškození smaltu.
- Ovocné šťávy: Pečete-li ovocný koláč ze šťavnatého ovoce, pečíte plech ovocem nepřepňujte. Ovocná šťáva, která kapne z pečícího plechu, zanechává skvrny, které již nelze odstranit. Pokud možno použijte univerzální hluboký plech.

- Chladnutí s otevřenými dvířky: Nechávejte pečící prostor vychladnout pouze s uzavřenými dvířky. Pokud jsou dvířka přístroje otevřena jen minimálně, může časem dojít k poškození nábytku či jiných objektů v blízkosti přístroje.
- Silně znečištěné těsnění dvířek: Je-li těsnění silně znečištěno, dvířka přístroje během provozu nedoléhají. Může dojít k poškození čelních částí nábytku v okolí. Těsnění dvířek vždy udržujte čisté.
- Dvířka přístroje jako sedátko nebo odkládací plocha: Na otevřená dvířka přístroje nestoupejte, nesedejte, ani se na ně nevěste. Na dvířka neodkládejte žádné nádobí ani příslušenství.
- Zasunutí příslušenství: V závislosti na typu přístroje může příslušenství při zavírání poškrábat sklo dvířek. Příslušenství vždy vložte do pečícího prostoru až nadoraz.
- Přeprava přístroje: Přístroj nepřenášeje ani neberte za madlo dvířek. Madlo dvířek neudrží hmotnost přístroje a může se zlomit.

Vaše nová pečící trouba

Zde se seznámíte s Vaší novou pečící troubou. Vysvětlíme Vám ovládací pole a jednotlivé ovládací prvky. Dále zde najdete informace o příslušenství a vnitřních součástech pečící trouby.

Ovládací panel

Zde je přehled ovládacího pole. Na displeji není možné zobrazit najednou všechny symboly. V závislosti na typu přístroje jsou možné odchyly.



Zasunovatelný otočný volič

U některých pečicích trub lze otočný volič zasunout. Pro zasunutí nebo vysunutí stiskněte otočný volič v nulové poloze.

Volič funkcí

Pomocí voliče funkcí nastavíte druh ohrevu.

Poloha	Použití
<input checked="" type="checkbox"/> Nulová poloha	Pečící trouba je vypnuta.
Horkovzdušná	Na koláče a pečivo. Je možná příprava na dvou úrovnicích. Ventilátor na zadní stěně pečící trouby rozvádí teplo rovnoměrně do pečícího prostoru.
<input type="checkbox"/> Horní/dolní ohрев*	Na koláče, nákypty a libové kusy pečeně, např. hovězí nebo zvěřina, na jedné úrovni. Teplota přichází rovnoměrně zezadu i zespodu.
<input checked="" type="checkbox"/> Grilování s cirkulací	Pečení masa, drůbeže a ryb. Grilovací těleso a ventilátor se střídavě zapínají a vypínají. Ventilátor rozfoukává horký vzduch z grilu kolem pokrmu.

* Druh ohrevu, kterým se podle normy EN60350 určuje energetická třída.

- Dvířka přístroje jako sedátko nebo odkládací plocha: Na otevřená dvířka přístroje nestoupejte, nesedejte, ani se na ně nevěste. Na dvířka neodkládejte žádné nádobí ani příslušenství.
- Zasunutí příslušenství: V závislosti na typu přístroje může příslušenství při zavírání poškrábat sklo dvířek. Příslušenství vždy vložte do pečícího prostoru až nadoraz.
- Přeprava přístroje: Přístroj nepřenášeje ani neberte za madlo dvířek. Madlo dvířek neudrží hmotnost přístroje a může se zlomit.

Pokud zvolíte druh ohrevu, rozsvítí se žárovka uvnitř pečící trouby a u některých pečicích trub se rozsvítí kontrolka nad voličem funkcí.

Ovládací tlačítka a displej

Tlačítka slouží k nastavení různých dodatečných funkcí. Nastavené hodnoty se zobrazí na displeji.

Tlačítko	Použití
⌚ Časové funkce	Vyberte spínací hodiny <input checked="" type="checkbox"/> dobu přípravy <input checked="" type="checkbox"/> , čas vypnutí <input checked="" type="checkbox"/> a čas <input checked="" type="checkbox"/> .
- Minus	Nastavené stupně se sníží.
+ Plus	Nastavené stupně se zvýší.
clean Funkce čištění	Funkci čištění spusťte k regeneraci samočisticích ploch v pečícím prostoru.
←→ Dětská pojistka	Blokování a odblokování ovládacího panelu.
» Rychlý ohřev	Obzvláště rychlé ohřátí trouby.

Na displeji se před symbolem již aktivní časové funkce zobrazí šipka ►.

Volič teploty

Voličem teploty nastavíte teplotu nebo stupeň grilování.

Poloha	Funkce
● Nulová poloha	Pečící trouba nehřeje.
50-270 Rozsah teploty	Teplota v pečícím prostoru ve °C.
•, ••, ••• Stupeň grilování	Stupeň grilování pro maloplošný <input checked="" type="checkbox"/> a velkoplošný gril <input checked="" type="checkbox"/> • = Stupeň 1, nízký •• = Stupeň 2, střední ••• = Stupeň 3, vysoký
clean	Funkce čištění.

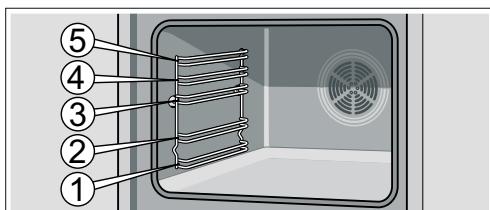
Vaše příslušenství

Příslušenství, které Vám byl dodáno společně s přístrojem, se hodí pro přípravu mnoha pokrmů. Dbejte na to, abyste příslušenství do pečícího prostoru vkládali vždy správným způsobem.

K dispozici je také výběr zvláštního příslušenství, s jehož pomocí můžete zkvalitnit přípravu mnoha pokrmů nebo si zpříjemnit práci.

Čištění příslušenství

Příslušenství můžete v pečící troubě umístit do 5 různých úrovní. Vždy ho postavte tak, aby se nedotykoval skleněně výplňné dveřek pečící trouby.



Pokud pečící trouba hřeje, rozsvítí se kontrolka voliče teploty. V přestávkách mezi ohříváním kontrolka zhasne. Kontrolka se nerozsvítí ani s použitím funkce osvětlení a rozmrazování .

Upozornění: Při použití grilu na dobu delší než 15 minut nastavte volič funkcí na nízký stupeň grilování.

Pečící prostor

V pečícím prostoru se nachází osvětlení. Ventilátor zabránil přílišnému vyhřátí pečící trouby.

Ventilátor

Ventilátor se zapíná a vypíná dle potřeby. Horák vzduch uniká horní oblastní dvířek. Pozor! Ventilátor nezakrývejte. Jinak hrozí přehřátí pečící trouby.

Ventilátor běží nějakou dobu i po vypnutí pečící trouby, aby se rychleji vychladila.

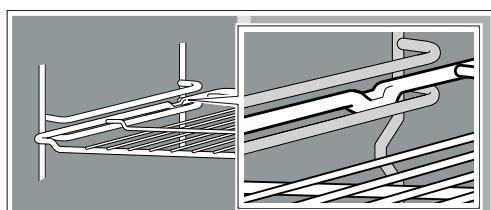
Osvětlení v pečícím prostoru

Během provozu svítí v pečícím prostoru osvětlení.

Nastavením na volič funkcí můžete zapnout osvětlení v pečící troubě, i když je vypnuta.

Příslušenství lze vytáhnout až do poloviny a stále pevně drží. Díky tomu lze pokrmy snadno výjmout.

Při vkládání příslušenství do pečící trouby dejte pozor na to, aby se záhyb nacházel na zadní straně příslušenství. Jen tak přesně sedí.



Podle výbavy je přístroj vybaven teleskopickými výsuvy, které umožňují snadné vložení příslušenství. Pro odblokování na ně zatlačte.

Upozornění: Když se příslušenství ohřeje na vysoké teploty, může se zdeformovat. Jakmile se opět ochladi, deformace zmizí. To však nemá žádny lliv na funkčnost.

Vaše pečící trouba je vybavena jen některým z následujícího příslušenství.

Příslušenství můžete zakoupit přes náš zákaznický servis nebo ve specializovaném obchodě. Udejte číslo HZ.



Rošt

Na varné nádoby, pečící formy, pečeně, grilované pokrmy a zmrzařené pokrmy.

Rošt vkládejte otevřenou stranou směrem k dvířkům přístroje a záhybem dolů —.



Plochý smaltovaný pečící plech

Na koláče, pečivo a cukroví. Pečící plech zasuňte šíkmou stranou ke dvířkům trouby.



Hluboký smaltovaný univerzální plech

K přípravě šťavnatých koláčů, pečiva, zmrzařených pokrmů a velkých pečení. Plech lze použít jako nádobu na zachycování odkapávajícího tuku, pokud grilujete přímo na rostu.

Pečící plech zasuňte šíkmou stranou ke dvířkům trouby.

Zvláštní příslušenství

Zvláštní příslušenství zakoupíte přes náš zákaznický servis nebo ve specializovaném obchodě. Velkou nabídku příslušenství na pečení naleznete v našich prospektech a na internetu. Dostupnost a možnost objednání zvláštního příslušenství přes internet se v jednotlivých zemích liší.

Nahlédněte do Vašich dokumentů, které jste obdrželi při nákupu. Ne každé zvláštní příslušenství se hodí pro každý typ přístroje. Při nákupu vždy uvádějte přesné označení Vašeho přístroje (E-číslo).

Zvláštní příslušenství	Číslo HZ	Použití
Plochý smaltovaný pečící plech	HZ361000	Na koláče, pečivo a cukroví.
Hluboký smaltovaný univerzální plech	HZ362000	Na šťavnaté koláče, pečivo, zmrzařené pokrmy a velké pečeně. Může být použit také k zachytávání tuku, pokud grilujete přímo na rostu.
Rošt	HZ364000	Na varné nádoby, pečící formy, pečeně, grilované pokrmy a zmrzařené pokrmy.
Plech na pizzu	HZ317000	Idéální na pizzu, zmrzařené pokrmy a nebo velké kulaté koláče. Plech na pizzu můžete použít také místo hlubokého univerzálního plechu. Plech postavte na rošt a řídte se údaji v tabulce.
Skleněný pekáč	HZ915001	Skleněný pekáč se hodí na dušené pokrmy a nádky připravované v pečící troubě. Obzvláště vhodný pro automatický program nebo automatické pečení.
Trojnásobné, zcela vysunovatelné teleskopické výsuvy	HZ368300	Díky teleskopickým výsuvům na úrovni 1, 2 nebo 3 lze příslušenství zcela vysunout, aniž by se převrhlo.

Před prvním použitím

Zde se dozvite, co musíte udělat předtím, než ve Vaší troubě poprvé připravíte pokrm. Přečtěte si také kapitolu *Bezpečnostní pokyny*.

Programování času

Po připojení blíká na displeji symbol ☰ a tři nuly. Nastavte čas.

1. Stiskněte tlačítko ☰.

Na displeji se zobrazí čas **12:00**.

2. Pomocí tlačítka + nebo - nastavte čas.

Za několik vteřin se zobrazí nastavený čas.

Rozehrátky pečicí trouby

Pro odstranění západu novoty zahrajete uzavřenou a prázdnou pečicí troubou. Ideální je jedna hodina s horním/dolním ohřevem při ☰ 240 °C. Dbejte na to, aby v pečicím prostoru nezůstaly žádné zbytky obalu.

1. Voličem funkcí nastavte horní/dolní ohřev ☲.

2. Voličem teploty nastavte 240 °C.

Za jednu hodinu pečicí troubu vypněte. Za tím účelem otočte volič funkci do nulové polohy.

Čištění příslušenství

Než příslušenství poprvé použijete, důkladně ho vyčistěte horkou vodou s čisticím prostředkem a měkkým hadříkem.

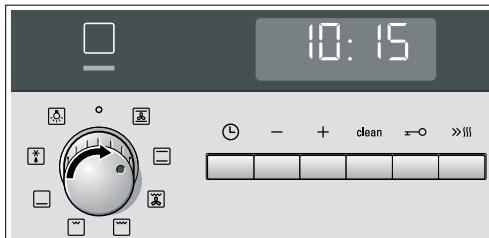
Nastavení pečící trouby

Máte na výběr z mnoha možností, jak pečící troubu nastavit. Dále Vám popíšeme nastavení druhu ohřevu a teploty, popř. stupně grilování. Pomoci pečící trouby můžete nastavít dobu přípravy pokrmu a okamžík vypnutí pro každý pokrm. Další informace naleznete v kapitole *Nastavení časových funkcí*.

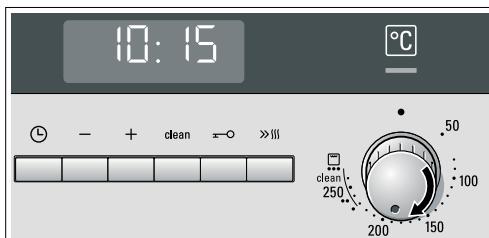
Druh ohřevu a teplota

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

1. Pomoci voliče funkcí nastavte druh ohřevu.



2. Volíčem teploty nastavíte teplotu nebo stupeň grilování.



Pečící trouba začne hrát.

Nastavení časových funkcí

Váš přístroj disponuje různými časovými funkcemi. Pomoci tlačítka můžete otevřít nabídku a měnit různé funkce. Během nastavování se rozsvítí časové symboly. Šípka ukazuje na právě zvolenou časovou funkci. Pokud se před časovým symbolem zobrazuje šípka , můžete pomocí tlačítka + nebo - měnit již nastavenou časovou funkci.

Spínací hodiny

Spínací hodiny běží nezávisle na provozu pečící trouby. Spínací hodiny jsou vybaveny vlastním zvukovým signálem. Díky tomu můžete rozlišit, zda doběhly spínací hodiny nebo nastalo automatické vypnutí (doba přípravy).

1. Stiskněte tlačítko .

Na displeji se zobrazí časové symboly, šípka se nachází před .

2. Pomocí tlačítka + nebo - nastavte čas spínacích hodin.

Přednastavená hodnota tlačítka + = 10 minut.
Přednastavená hodnota tlačítka - = 5 minut.

Vypnutí pečící trouby

Otočte volič funkcí do nulové polohy.

Změna nastavení

Kdykoliv můžete změnit druh ohřevu a teplotu nebo stupeň grilování pomocí příslušného voliče.

Rychlý ohřev

Pomocí rychlého ohřevu dosáhne Vaše trouba obzvláště rychle požadované teploty.

Rychlý ohřev použijte při teplotě vyšší než 100 °C. Vhodné jsou následující druhy ohřevu:

- Horkovzdušná cirkulace
- Horní/dolní ohřev
- Dolní ohřev

Aby byl pokrm upečen rovnomořně, vložte jej do trouby až po ukončení rychlého ohřevu.

1. Zvolte požadovaný druh ohřevu a teplotu.

2. Krátce stiskněte tlačítko >>>.

Na displeji se rozsvítí symbol >>>. Pečící trouba začne hrát.

Konec rychlého ohřevu

Zazní zvukový signál. Symbol >>> zmizí. Vložte pokrm do pečící trouby.

Zrušení rychlého ohřevu

Krátké stiskněte tlačítko >>>. Symbol >>> zmizí.

Nastavený čas se zobrazí za několik vteřin. Čas nastavený na spínacích hodinách začne běžet. Na displeji se rozsvítí symbol a ubíhající čas. Ostatní časové symboly zmizí.

Čas nastavený na spínacích hodinách uběh

Zazní zvukový signál. Na displeji se rozsvítí . Vyplňte spínací hodiny tlačítkem .

Změna času nastaveného na spínacích hodinách

Čas nastavený na spínacích hodinách nastavte pomocí tlačítka + nebo -. Nově nastavený čas se zobrazí za několik vteřin.

Vymazání času nastaveného na spínacích hodinách

Stisknutím tlačítka vratíte čas nastavený na spínacích hodinách na -. Nově nastavený čas se zobrazí za několik vteřin. Spínací hodiny se vypnou.

Zobrazení časových nastavení

Pokud jste nastavili více časových funkcí, rozsvítí se na displeji odpovídající symboly. Šípka ► se nachází před symbolem časové funkce, která je v popředí.

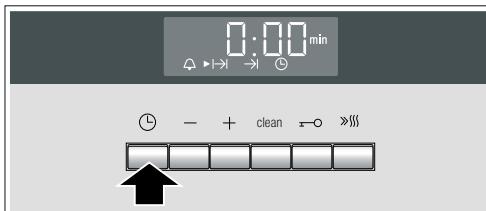
Pro vyvolání spínacích hodin ▲, aby přípravy I→I, času vypnout →I nebo času ⊖ stiskněte tolíkrt tlačítko ⊖, dokud se před požadovaným symbolem nezobrazí šípka ►. Odpovídající časový údaj se zobrazí na několik vteřin na displeji.

Doba přípravy

Pečící trouba umožňuje nastavení doby přípravy pro každý pokrm. Po uplynutí doby přípravy pokrmu se pečící trouba automaticky vypne. Díky tomu nemusíte přerušovat jinou práci, abyste vypnuli pečící troubu, a nedojde ani k překročení doby přípravy pokrmu.

Příklad na obrázku: Doba přípravy 45 minut.

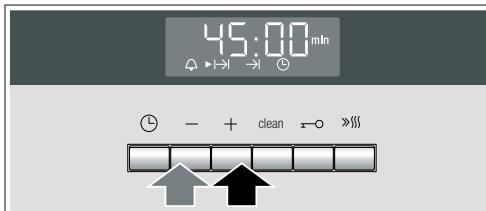
1. Pomocí voliče funkcí nastavte druh ohřevu.
2. Volíčem teploty nastavte teplotu nebo stupeň grilování.
3. Dvakrát stiskněte tlačítko ⊖.
Na displeji se rozsvítí 0:00. Rozsvítí se časové symboly, šípka ► se nachází před I→I.



4. Pomocí tlačítka + nebo - nastavte dobu přípravy.

Přednastavená hodnota tlačítka + = 30 minut

Přednastavená hodnota tlačítka - = 10 minut



Po několika vteřinách se pečící trouba zapne. Na displeji začne ubíhat doba přípravy a rozsvítí se symbol I→I. Ostatní časové symboly zhasnou.

Doba přípravy uplynula

Zazní zvukový signál. Pečící trouba přestane hrát. Na displeji se rozsvítí 0:00. Stiskněte tlačítko ⊖. Pomocí tlačítka + nebo - nastavte novou dobu přípravy. Nebo dvakrát stiskněte tlačítko ⊖ a otočte voličem funkcí do nulové polohy. Pečící trouba je vypnuta.

Změna doby přípravy

Pomocí tlačítka + nebo - změňte dobu přípravy. Nově nastavený čas se zobrazí za několik vteřin. Pokud jsou nastavené spínací hodiny, stiskněte předtím tlačítko ⊖.

Zrušení doby přípravy

Pomocí stisknutí tlačítka ⊖ nastavte dobu přípravy zpět na -. Nově nastavený čas se zobrazí za několik vteřin. Čas byl smazán. Pokud jsou nastavené spínací hodiny, stiskněte předtím tlačítko ⊖.

Zobrazení časových nastavení

Pokud jste nastavili více časových funkcí, rozsvítí se na displeji odpovídající symboly. Šípka ► se nachází před symbolem časové funkce, která je v popředí.

Pro vyvolání spínacích hodin ▲, aby přípravy I→I, času vypnout →I nebo času ⊖ stiskněte tolíkrt tlačítko ⊖, dokud se před požadovaným symbolem nezobrazí šípka ►. Odpovídající časový údaj se zobrazí na několik vteřin na displeji.

Čas vypnutí

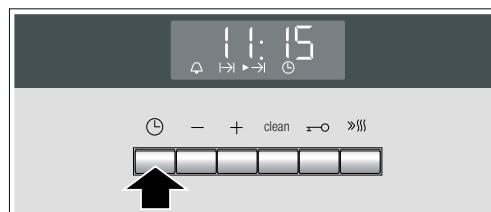
Pečící trouba umožňuje nastavit čas, kdy bude pokrm hotový. Pečící trouba se automaticky zapne a v nastavenou dobu se opět vypne. Díky tomu můžete pokrmy např. ráno vložit do pečícího prostoru a nastavit pečící troubu tak, aby byly hotové v poledne.

Ujistěte se, že se potraviny nezkaží, protože se nacházely příliš dlouho v pečící troubě.

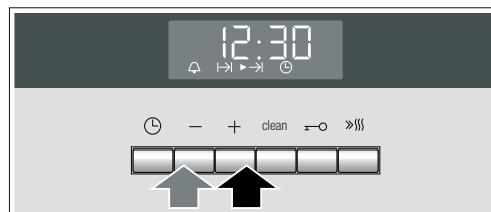
Příklad na obrázku: Je 10:30, nastavená doba přípravy činí 45 minut a trouba by se měla vypnout ve 12:30 hodin.

1. Nastavte volič funkcí.
2. Nastavte volič teploty.
3. Dvakrát stiskněte tlačítko ⊖.
4. Pomocí tlačítka + nebo - nastavte dobu přípravy.
5. Stiskněte tlačítko ⊖.

Před ► se nachází datum →I. Zobrazí se čas, kdy bude pokrm hotový.



6. Pomocí tlačítka + nebo - přesuňte čas vypnutí do pozadí.



Na pečící troubě se za několik vteřin zobrazí nastavený čas a trouba zůstane ve Stand-by režimu. Na displeji svítí čas, kdy bude pokrm hotový, a před symbolem →I se nachází šípka ►. Symboly ▲ a ⊖ zhasnou. Až se pečící trouba zapne, zobrazí se průběh doby přípravy a šípka ► se nachází před symbolem →I. Symbol →I zhasne.

Doba přípravy uplynula

Zazní zvukový signál. Pečicí trouba přestane hřát. Na displeji se rozsvítí . Stiskněte tlačítko . Pomocí tlačítka nebo nastavte novou dobu přípravy. Nebo dvakrát stiskněte tlačítko a otočte voličem funkcí do nulové polohy. Pečicí trouba je vypnuta.

Změna času vypnutí

Pomocí tlačítka nebo změňte čas vypnutí. Nově nastavený čas se zobrazí za několik vteřin. Pokud jsou nastavené spínací hodiny, stiskněte předtím dvakrát tlačítko . Pokud doba přípravy již běží, tak čas vypnutí neměňte. Mohl by se tím ovlivnit výsledek přípravy.

Vymazání času vypnutí

Čas vypnutí nastavte pomocí tlačítka – zpět na aktuální čas. Nově nastavený čas se zobrazí za několik vteřin. Pečicí trouba se zapne. Pokud jsou nastavené spínací hodiny, stiskněte předtím dvakrát tlačítko .

Zobrazení časových nastavení

Pokud jste nastavili více časových funkcí, rozsvítí se na displeji odpovídající symboly. Šípka se nachází před symbolem časové funkce, která je v popředu.

Pro vyvolání spínacích hodin , aby přípravy , čas vypnutí nebo času stiskněte tolíkem tlačítka , dokud se před požadovaným symbolem nezobrazí šípka . Odpovídající časový údaj se zobrazí na několik vteřin na displeji.

Čas

Po připojení přístroje nebo po výpadku proudu bliká na displeji symbol a tři nuly. Nastavte čas.

1. Stiskněte tlačítko .

Na displeji se zobrazí čas .

2. Pomocí tlačítka nebo nastavte čas.

Za několik vteřin se zobrazí nastavený čas.

Změna času

Nesmí být nastavena žádná jiná časová funkce.

1. Čtyřikrát stiskněte tlačítko .

Na displeji se zobrazí časové symboly, šípka se nachází před .

2. Pomocí tlačítka nebo nastavte čas.

Po několika vteřinách se zobrazí nastavený čas.

Ztlumení času

Čas můžete ztlumit. Za tímto účelem prosím nahlédněte do kapitoly *Změna základního nastavení*.

Dětská pojistka

Aby děti nedopatřením nemohly zapnout pečicí troubu, je vybavena dětskou pojistikou.

Pečicí troubu nelze nastavit. S aktivovanou dětskou pojistikou lze nastavit spínací hodiny a čas.

Pokud je nastaven druh ohřevu a teplota nebo stupeň grilování, tak se zahřívání aktivací dětské pojistky přeruší.

Aktivace dětské pojistky

Nesmí být nastavena ani doba přípravy, ani čas vypnutí.

Držte asi čtyři vteřiny stisknuto tlačítko .

Na displeji se objeví symbol . Dětská pojistka je zapnuta.

Vypnutí dětské pojistky

Držte asi čtyři vteřiny stisknuto tlačítko .

Symbol na displeji zhasne. Dětská pojistka je vypnuta.

Změna základního nastavení

Pečicí trouba disponuje určitými základními nastaveními. Tato nastavení můžete přizpůsobit svým potřebám.

Základní nastavení	Volba 1	Volba 2	Volba 3
c 1 Ukazatel času	vždy*	pouze - s tlačítkem	-
c 2 Délka zvukového signálu pro konec přípravy. Nebo čas nastavený na spínacích hodinách.	asi 10 vteřin	asi 2 min *	asi 5 min
c 3 Čekací doba, dokud nebude přijato nastavení	asi 2 vteřiny	asi 5 vteřin *	asi 10 vteřin

*Nastavení z výroby

Nesmí být nastavena žádná jiná časová funkce.

1. Držte asi 4 vteřiny stisknuto tlačítko .

Na displeji se rozsvítí aktuální základní nastavení hodin, např. pro volbu 1.

2. Pomocí tlačítka nebo změňte základní nastavení.

3. Potvrďte tlačítkem .

Na displeji se zobrazí následující základní nastavení.

Pomocí tlačítka můžete přeskópit všechny stupně a pomocí tlačítek nebo změnit nastavení.

4. Pro ukončení držte asi 4 vteřiny stisknuto tlačítko .

Všechna základní nastavení byla převzata.

Základní nastavení lze kdykoliv změnit.

Funkce čištění

Funkce čištění slouží k regeneraci samočisticích ploch v pečícím prostoru.

Zadní stěna pečící trouby, boční stěny a strop v pečícím prostoru jsou potaženy vysoce porézní keramickou vrstvou. Tato povrchová vrstva absorbuje a rozkládá během provozu pečící trouby stříkance, které vznikou během pečení. Díky této funkci je možné zregenerovat samočisticí plochy, které se automaticky nevyčistily.

Před čištěním

Z pečícího prostoru vyndejte nádoby a nevhodné příslušenství.

Vyčistěte dno pečícího prostoru a smaltované stěny

Před spuštěním funkce čištění vyčistěte plochy pečícího prostoru, které nejsou samočisticí. V opačném případě mohou vzniknout skvrny, které nepůjdou odstranit.

Použijte hadík a horkou mydlou nebo octovou vodu. V případě silného znečištění použijte brusnou houbičku z nerezové oceli nebo čisticí prostředek na pečící troubu. Pečící prostor musí být chladný. Nikdy nečistěte brusnou houbičkou z nerezové oceli nebo čisticím prostředkem na pečící troubu samočisticí plochy.

Nastavení

Čištění trvá přibližně jednu hodinu.

1. Otočte volič funkcí na horkovzdušnou cirkulaci

2. Nastavte volič teploty na **clean**.

3. Stiskněte tlačítko **clean**.

Péče a čištění

Vaše pečící trouba bude dlouho zářivá a funkční, pokud ji budete správně čistit a pečovat o ni. Zde Vám vysvětlíme, jak o Vaši troubu správně pečovat a jak ji správně čistit.

Upozornění

- Drobné barevné rozdíly na čelní stěně trouby jsou zapříčiněny použitím různých materiálů jako např. sklo, umělá hmota nebo kov.
- Stínky na skleněném výplni dvířek, které působí jako šmouhy, jsou světelné odrazy osvětlení v pečícím prostoru.
- Smalt se při vysokých teplotách vypaluje. To může vést ke vzniku rozdílného zabarvení. To je zcela normální a nemá to žádný vliv na funkčnost pečící trouby. Hraný tenkých plechů se nedají zcela potáhnout smalem. Proto mohou být drsné, ale to nemá žádný vliv na korozi.

Čisticí prostředky

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

- ostré ani drhnoucí čisticí prostředky,
- agresivní prostředky s alkoholem,
- tvrdé dráténky nebo houbičky,
- vysokotlaké nebo parní čističe.

Nové pěnové utěrky před prvním použitím rádně vyperte.

Na displeji se zobrazí čas, kdy bude čištění ukončeno a před symbolem → se zobrazí šípka ►.

Čištění se spustí za několik vteřin. Doba čištění se viditelně odpočítává, šípka ► se nachází před symbolem →. Symbol → zhasne.

Čištění je ukončeno

Zazní zvukový signál. Pečící trouba přestane hřát. Na displeji se rozsvítí . Nebo dvakrát stiskněte tlačítko ⊖ a otočte voličem funkci do polohy O. Pečící trouba se vypne.

Přerušení čištění

Stiskněte tlačítko **clean** a otočte voličem funkci do polohy O. Pečící trouba se vypne.

Posunutí času vypnutí dozadu

Lze nastavit čas, kdy má být čištění ukončeno. Tak může čištění proběhnout například přes noc, aby byla pečící trouba přes den připravena k provozu.

Nastavte, jak je uvedeno níže v bodech 1 až 3. Před začátkem čištění posuňte čas vypnutí pomocí tlačítka + nebo - dozadu.

Pečící trouba se nyní nachází v režimu Stand-by. Na displeji se zobrazí čas, kdy bude čištění ukončeno, a před symbolem → se zobrazí šípka ►. Až se čištění spustí, zobrazí se doba čištění a šípka ► se nachází před symbolem →. Symbol → zhasne.

Po ukončení čištění

Po úplném vychladnutí pečícího prostoru otřete vlhkým hadíkem zbytky soli ze samočisticích ploch.

Povrch	Čisticí prostředky
Čelní stěna trouby	Horká voda s čisticím prostředkem: Očistěte hadíkem a vysušte měkkým hadíkem. Nepoužívejte žádný čisticí prostředek nebo škrabku na sklo.
Nerez	Horká voda s čisticím prostředkem: Očistěte hadíkem a vysušte měkkým hadíkem. Skvrny od vonního kamene, tuku, kukuričné mouky a bílkovin ihned odstraňte, může se pod nimi tvořit koroze. Zvláštní prostředky pro péči o nerezovou ocel, které jsou vhodné pro horke povrchy, zakoupíte přes zákaznický servis nebo ve specializovaných prodejnách. K aplikaci čisticích prostředků používejte velmi jemný hadík.
Sklo	Čisticí prostředek na sklo: Výčistěte měkkým hadíkem. Nepoužívejte škrabku na sklo.
Displej	Čisticí prostředek na sklo: Výčistěte měkkým hadíkem. Nepoužívejte žádné čisticí prostředky obsahující alkohol nebo octet a žádné jiné drhnoucí nebo zásadité čisticí prostředky.

Povrch	Čisticí prostředky
Sklo dvírek	Čisticí prostředek na sklo: Vyčistěte měkkým hadříkem. Nepoužívejte škrabku na sklo.
Skleněný kryt osvětlení v pečící troubě	Horká voda s čisticím prostředkem: Očistěte čisticí utěrkou.
Těsnění Nesundávat!	Horká voda s čisticím prostředkem: Očistěte hadříkem. Nedrhněte.
Závesné rošty nebo kolejnice	Horká voda s čisticím prostředkem: Navlhčete a očistěte hadříkem nebo kartáčkem.
Výsuvné kolejnice	Horká voda s čisticím prostředkem: Očistěte čisticí utěrkou nebo kartáčkem. Nenavlhčujte ani nemyjte v myčce nádobí.
Příslušenství	Horká voda s mycím prostředkem: Navlhčete a očistěte hadříkem nebo kartáčkem.

Čištění samočisticích ploch v pečícím prostoru

Některé pečící trouby mají zadní stěnu, boční stěny nebo strop pečícího prostoru potažený vysoce porézní keramickou vrstvou. Tato povrchová vrstva absorbuje a rozkládá během provozu pečící trouby stříkanice, které vzniknou během pečení. Čím vyšší je teplota a čím déle je pečící trouba v provozu, tím lepší je výsledek.

Díky této funkci je možné zregenerovat samočisticí plochy, které se automaticky nevyčistily správně. Pro více informací nahlédněte do kapitoly *Funkce čištění*.

Lehké zbarvení povrchu nemá na samočisticí funkci žádný vliv.

Pozor!

- Nepoužívejte žádné drhnoucí čisticí prostředky. Poškrábalibyste, příp. zničili jemnou porézní vrstvu.
- Keramickou vrstvu nikdy nečistěte čisticími prostředky na pečící trouby. Pokud se na ni čisticí prostředek přesto dostane, okamžitě ho odstraňte houbičkou a dostačným množstvím vody.

Čištění dna pečící trouby a smaltovaných stěn

Použijte hadřík a horkou vodu s čisticím prostředkem nebo octovou vodu.

V případě silného znečištění použijte brusnou houbičku z nerezové oceli nebo čisticí prostředek na pečící trouby. Pečící prostor musí být chladný. Nikdy nečistěte brusnou houbičkou z nerezové oceli nebo čisticím prostředkem na pečící trouby samočisticí plochy.

Funkce osvětlení

Pro snadnější vyčištění trouby je možné zapnout osvětlení uvnitř pečící trouby.

Zapnutí osvětlení v pečícím prostoru

Otoče volič funkcí do polohy .

Osvětlení se zapne. Volič teploty musí být vypnutý.

Vypnutí osvětlení v pečícím prostoru

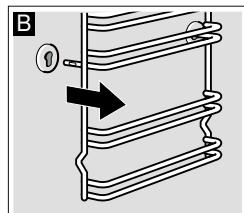
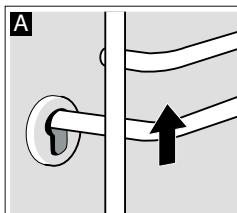
Otoče volič funkcí do polohy O.

Vyjmout a nasazení závesných rošťů nebo kolejnic vlevo a vpravo

Závesné rošty a kolejnice vlevo a vpravo lze vyjmout a vyčistit. Pečící trouba musí být chladná.

Vyjmout závesných rošťů a kolejnic

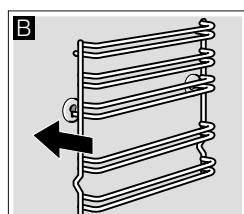
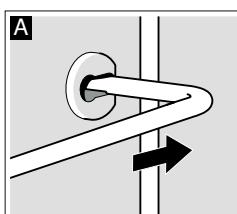
- Nadzdvihněte přední část závesného roštu nebo kolejnice nahoru a vysadte ji (obr. A).
- Potom vytáhněte závesný rošt nebo kolejnici úplně dopředu a vyjměte je (obr. B).



Rošty nebo kolejnice vyčistěte čisticím přípravkem a houbičkou. V případě silného znečištění použijte kartáček.

Nasazení závesných rošťů a kolejnic

- Nejprve nasadte závesné rošty nebo kolejnice do zadní drážky, zatlačte je trochu dozadu (obrázek A)
- a potom do přední drážky (obr. B).

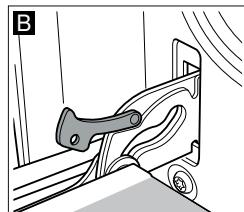
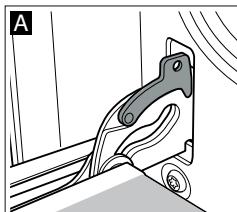


Závesné rošty nebo kolejnice se zavěsí vpravo a vlevo. Prohlubeň musí směřovat vždy dozadu.

Nasazení a vysazení dvírek pečící trouby

Z důvodu demontáže a vyčištění skleněné výplně dvírek můžete dvírka přístroje vysadit.

Závěsy dvírek jsou opatřeny zajišťovacími pákami. Pokud jsou páky užívány (obr. A), nelze dvírka vysadit. Když odjistíte zajišťovací páky, abyste mohli vysadit dvírka přístroje (obr. B), tak jsou závěsy zajištěny. Díky tomu nemohou náhle zaklapnout.

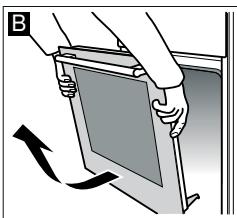
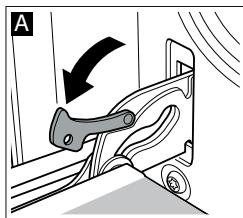


Nebezpečí poranění!

Když jsou klouby odjistěny, mohou náhle zaklapnout. Dávejte pozor na to, aby byly zajišťovací páky vždy zcela odjistěny, popř. při vysazování dvírek přístroje zcela odjistěné.

Vysazení dvířek

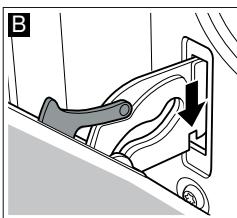
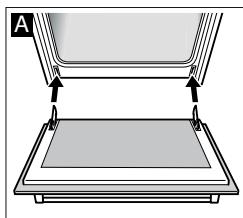
- Otevřete zcela dvírka pečící trouby.
- Odjistěte obě páky nalevo a napravo (obr. A).
- Zavřete nadoraz dvírka přístroje (obr. B). Uchopte dvírka oběma rukama na levé i pravé straně. Zavřete je ještě trochu a vysadte je.



Nasazení dvířek

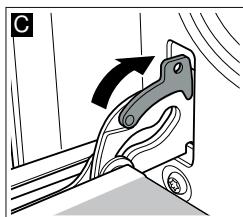
Dvírka nasaděte v opačném pořadí, než jste postupovali při jejich vysazování.

- Při nasazování dvířek dávejte pozor na to, aby oba závěsy byly nasazeny přesně do příslušných otvorů (obr. A).
- Zářezy na závěsech musí na obou stranách zapadnout (obr. B).



Pokud nejsou závěsy namontovány správně, mohou se dvírka posunout.

- Opět zajistěte obě zajišťovací páky (obr. C). Zavřete dvírka přístroje.



⚠ Nebezpečí poranění!

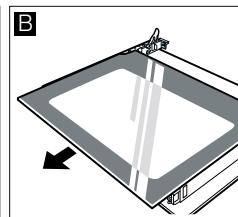
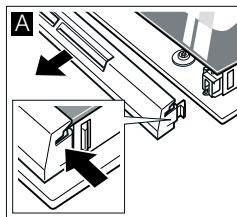
Pokud dvírka pečící trouby nechtěně vypadnou nebo se zaklapne závěs, tak do závěsu nesahejte. Kontaktujte zákaznický servis.

Demontáž a montáž skla dvířek

Pro důkladnější vyčištění můžete vysadit sklo dvířek přístroje.

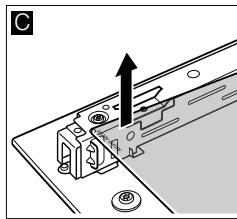
Demontáž

- Vysaďte dvírku přístroje a položte je na hadr madlem směrem dolů.
- Sudejte vrchní kryt dvířek přístroje. Zatlačte prsty na lamelu vlevo a vpravo (obr. A).
- Nadzdvihněte horní skleněnou výplň a vyjměte ji (obr. B).



U dvířek s trojitou skleněnou výplní kromě toho postupujte následovně:

- Nadzdvihněte skleněnou výplň a vyjměte ji (obr. C).



Skleněnou výplň dvířek vyčistěte čisticím prostředkem na sklo a měkkým hadříkem.

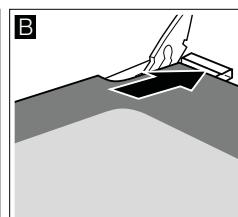
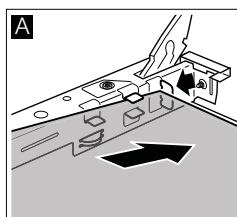
⚠ Nebezpečí poranění!

Poškrábané sklo dvířek přístroje může prasknout. Nepoužívejte žádnou škrabku na sklo, ostré nebo brusné čisticí prostředky.

Vestavba

U přístrojů se dvěma skleněnými výplněmi provedte krok 2 až 4. Při vestavbě dejte pozor na to, aby nápis „Right above“ vlevo nahore byl obrácený.

- Zasuňte skleněnou výplň šikmo směrem dozadu (obr. A).
- Zasuňte horní skleněnou výplň šikmo směrem dozadu do obou držáků. Hladká plocha musí směřovat ven (obr. B).



- Nasadte kryt a přitlačte jej.
- Nasadte dvírka pečící trouby.

Pečící troubu použijte až poté, co budete mít jistotu, že jsou skleněné výplně namontovány správně.

Co dělat v případě poruchy

V případě poruchy se často jedná o malíčkost, kterou lze snadno odstranit. Předtím, než zavoláte zákaznický servis, zkuste závadu odstranit pomocí následující tabulky.

Přehled provozních závad

Porucha	Možná příčina	Náprava/Pokyny
Trouba nefunguje	Je vadná pojistka	Zkontrolujte v pojistkové skřínici, zda je pojistka v pořádku.
	Výpadek proudu	Vyzkoušejte, zda funguje kuchyňské světlo nebo jiné kuchyňské přístroje.
Na displeji bliká symbol ⊕ a čtyři nuly	Výpadek proudu	Znovu nastavte čas.
Trouba nehřeje	Kontakty jsou zaprášené	Otočte otočnými voliči několikrát v obou směrech.

Chybová hlášení

Pokud se na displeji zobrazí chybové hlášení s **E**, stiskněte tlačítko **Q**. Hlášení zmizí. Nastavená časová funkce se vymaže. Pokud chybové hlášení nezmizí, kontaktujte zákaznický servis.

Následující chyby může odstranit uživatel sám.

Chybové hlášení	Možná příčina	Náprava/Pokyny
E0 /!	Příliš dlouho jste drželi stisknuté tlačítko nebo se zaseklo.	Postupně stiskněte všechna tlačítka. Zkontrolujte, zda se některé z tlačítek nezaseklo nebo není znečištěné.

Zákaznický servis

Náš zákaznický servis je Vám k dispozici pro případ, že potřebujete opravit Váš přístroj. Vždy se nejprve pokusíme nalézt vhodné řešení, abychom se vyhnuli zbytečným výjezdům našich techniků.

E-číslo a FD-číslo

Při volání do našeho servisu vždy uveděte úplné číslo výrobku (E-č.) a výrobní číslo (FD-č.), abychom Vám mohli kvalifikovaně pomoci. Typový štítek s témito čísly naleznete vpravo, na boku dvírek přístroje. Abyste se vyhnuli dlouhému hledání, můžete si tyto údaje o Vašem přístroji a telefonní číslo na zákaznický servis zaznamenat.

E-č.

FD-č.

Zákaznický servis ☎

⚠ Nebezpečí zasažení elektrickým proudem!!

Neobecné opravy jsou nebezpečné. Opravy smí provádět pouze námi proškolený servisní technik.

Výměna žárovky v troubě

Pokud je žárovka v troubě vadná, musí být vyměněna. Náhradní žárovky žárovzdorné do 300 °C (220-240 V, patice E14, 25 W) můžete zakoupit přes zákaznický servis nebo ve specializované prodejně. Používejte jen tyto žárovky.

⚠ Nebezpečí zasažení elektrickým proudem!!

Odpojte přístroj od elektrické sítě. Ujistěte se, že je odpojený řádně.

1. Do vychladlého pečícího prostoru položte utěrku, abyste předešli škodám.
2. Otočením doleva odstraňte ochranný kryt.



3. Žárovku nahrazujte žárovkou stejného typu.

4. Opět našroubujte ochranný kryt.
5. Výjměte utěrku a zapojte přístroj opět do sítě.

Skleněný kryt

Poškozený skleněný kryt musí být vyměněn. Správné skleněné kryty obdržíte přes zákaznický servis. Udejte číslo výrobku (E-č.) a výrobní číslo (FD-č.). Vašeho přístroje.

Berte prosím ohled na to, že za návštěvu servisního technika z důvodu chybnej obsluhy se hradí poplatek, a to i když je přístroj v záruční době.

Kontaktní informace pro všechny země naleznete v přiloženém seznamu zákaznických center.

Důvěřujte kompetentnosti výrobce. Tím zajistíte, že bude oprava provedena proškolenými servisními techniky, kteří mají k dispozici originální náhradní díly pro Váš přístroj.

Tipy pro úsporu energie a ochranu životního prostředí

V této kapitole naleznete rady, jak při pečení ušetřit ještě více energie a jak přístroj ekologicky zlikvidovat.

Tipy na úsporu energie

- Předehřívejte pečící troubu jen tehdy, je-li to uvedeno v receptu nebo v tabulce pro přípravu pokrmů.
- Používejte tmavé, černé lakované nebo smaltované formy. Dobře pojímají teplo.
- Dvírka přístroje nechejte během vaření nebo pečení zavřená.
- Více koláčů pečte postupně za sebou. Pečící prostor je ještě vyhřátý. Tím se zkrátí doba pečení druhého koláče. Můžete také zasunout 2 hranaté formy vedle sebe.

■ V případě delších dob přípravy můžete pečící troubu vypnout 10 minut před koncem doby přípravy, a využít tak zbytkové teplo.

Ekologická likvidace výrobku

Obal zlikvidujte v souladu s předpisy na ochranu životního prostředí.



Tento přístroj je označen v souladu s evropskou směrnicí o elektrických a elektronických vysloužilých zařízeních (WEEE 2002/96/ES). Tato směrnice stanovuje jednotný rámec pro zpětný odběr a recyklaci vysloužilých zařízení, platný pro celou Evropu.

Testováno pro Vás v našem kuchyňském studiu

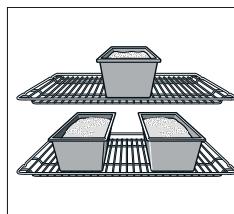
Zde naleznete výběr pokrmů a optimální nastavení pro jejich přípravu. Ukážeme Vám, který druh ohřevu a teplota jsou pro Váš pokrm nevhodnější. Naleznete zde informace, jaké příslušenství máte použít a do jaké výšky je máte zasunout. Dostanete tipy ohledně nádobí a metod příprav.

Upozornění

- Hodnoty nastavení platí pouze pro vkládání pokrmů do studeného a prázdného pečícího prostoru.
- Předehřívejte pouze tehdy, pokud je to uvedeno v tabulce. Příslušenství vyložte pečícím papírem tepře po předehřátí.
- Časové údaje v tabulce jsou pouze orientační. Jsou závislé na kvalitě a vlastnostech dané potravy.
- Používejte příslušenství, které je součástí dodávky. Další příslušenství můžete zakoupit jako zvláštní příslušenství ve specializované prodejně nebo přes zákaznický servis. Před použitím výjměte z pečícího prostoru příslušenství a nádobí, které nebudete používat.
- Používejte vždy chrápku, když vyndáváte horké příslušenství nebo nádobí z pečícího prostoru.

V tabulkách naleznete velké množství doporučení pro každý pokrm.

Pokud použijete 3 hranaté formy zároveň, musí být na rošt postaveny podle následujícího obrázku.



Pečící formy

Nevhodnější jsou tmavé kovové formy.

Světlé pečící formy ze slabého kovu nebo skleněné formy prodlužují dobu pečení a koláč nevezlátne rovnoměrně.

Pokud chcete použít silikonové formy, řídte se údaji a recepty výrobce. Silikonové formy jsou často menší než normální formy. Údaje k množství těsta a recepty se mohou lišit.

Tabulky

V tabulce naleznete optimální druh ohřevu pro každý koláč nebo dezert. Teplota a doba přípravy závisí na množství a konzistenci těsta. Proto je v tabulkách vždy uveden časový interval. Začněte nejdříve s nižšími hodnotami. Nižší teplota zajistí rovnoměrné zezlátnutí. Pokud je to nutné, můžete teplotu příště zvýšit.

Pokud troubu předehříváte, zkracuje se doba přípravy o 5 až 10 minut.

Dodatečné informace naleznete v radách pro pečení, které jsou uvedeny za tabulkami.

Pro pečení koláče v jedné úrovni postavte formu na smaltovaný pečící plech.

Pokud chcete upéct více koláčů najednou, můžete formy postavit najednou na rošt.

Koláče a pečivo

Pečení na jedné úrovni

Pomoč horního a dolního ohřevu ☐ upečete koláče nejlépe.

Pokud pečete na horkovzdušnou cirkulaci ☒, doporučujeme Vám následující úrovni vkládání:

- Pečící formy: Úroveň 2
- Koláče na plechu: Úroveň 3

Pečení na více úrovniích

Nastavte horkovzdušnou cirkulaci ☒.

Pečení na 2 úrovniích:

- Smaltovaný pečící plech Úroveň 3
 - Hliníkový pečící plech: Úroveň 1
- Plechy zasunuté do pečící trouby zároveň nemusí být hotové ve stejnou dobu.

Koláče pro přípravu v pečící formě	Pečící forma na rošt	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Příprava v minutách
Dort	Plechová pečící forma, Ø 31 cm	1		220-240	40-50
		1+3		190-200	35-45
Quiche	Plechová pečící forma, Ø 31 cm	1		220-230	40-50
Koláče*	Plechová pečící forma, Ø 28 cm	2		180-200	50-60

* Při pečení několika koláčů najednou postavte na rošt více pečících forem.

Koláče na plechu		Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Příprava v minutách
Pizza	Pečící plech	2		200-220	25-35
	Hliníkový pečící plech + plochý pečící plech	1+3		170-180	35-45
	Hliníkový pečící plech + univerzální plech	1+3		170-180	35-45
Listové těsto	Pečící plech	3		180-200	25-35
	Hliníkový pečící plech + plochý pečící plech	1+3		170-190	30-45
	Hliníkový pečící plech + univerzální plech	1+3		170-190	30-45
Turecký Börek	Univerzální plech	2		190-200	40-55

Další plechy zakoupíte ve specializované prodejně nebo přes nás zákaznický servis.

Chléb a housky		Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Příprava v minutách
Kynutý chléb z 1,2 kg mouky* (předehřát)	Smaltovaný pečící plech	2		270	8
				200	35-45
Kváskový chléb z 1,2 kg mouky* (předehřát)	Smaltovaný pečící plech	2		270	8
				200	40-50
Housky (např. z žitné mouky)	Smaltovaný pečící plech	3		200-220	20-20

* Do horkého pečícího prostoru nikdy nenalévejte vodu.

Pečivo		Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Příprava v minutách
Sušenky a cukroví	Smaltovaný pečící plech	3		150-160	20-30
	Hliníkový pečící plech + plochý pečící plech	1+3		140-150	20-30
	Hliníkový pečící plech + univerzální plech	1+3		140-150	20-30
Sněžkový dortíček	Smaltovaný pečící plech	3		80-90	180-210
Větrník	Smaltovaný pečící plech	2		190-210	30-40
Makrónky	Smaltovaný pečící plech	3		110-130	30-40
	Hliníkový pečící plech + plochý pečící plech	1+3		100-120	35-45
	Hliníkový pečící plech + univerzální plech	1+3		100-120	35-45

Další pečící plechy zakoupíte jako zvláštní příslušenství ve specializované prodejně.

Rady a praktické pokyny pro pečení

Pokud chcete použít vlastní recept, můžete se řídit podobným receptem, který je uveden v tabulce.

Jak zjistím, že je koláč hotový? Zapíchněte špejli asi 10 minut před koncem uvedené doby přípravy do nejvyššího místa koláče. Pokud na špejli nejsou žádné zbytky těsta, je koláč hotový.

Koláč nevyběhl. Přiříďte méně tekutiny nebo nastavte o 10 stupňů nižší teplotu. Dejte pozor také na časový úsek, po kterém byste měli těsto podle receptu hnít.

Koláč vyběhl uprostřed do výšky, ale na okrajích je nižší. Nevymazávejte formu tukem. Když je koláč hotový, uvolněte ho nožem opatrně z formy.

Koláč zeshora příliš zhnědl. Zasuňte koláč do nejnižší kolejnice, zvolte nižší teplotu a pečte koláč déle.

Koláč je vysušený.	Propíchejte hotový koláč několikrát špejlí. Pokapejte ho několika kapkami ovocné šťávy nebo alkoholu. Příště nastavte o 10 stupňů vyšší teplotu a zkráťte dobu přípravy.
Chléb nebo pečivo (např. tvarohový koláč) vypadají dobře, ale uvnitř jsou mazlavé (vlhké s mokrými místy).	Příště přidejte méně tekutiny a nechte pokrm péct delší dobu na nižší teplotu. Pokud připravujete dorty se šťávnatou náplní, pečte nejprve korpus. Na korpus dejte nejprve mleté madlo nebo strouhanou, než ho obložíte. Dodržujte pokyny v receptu a dobu přípravy.
Cukroví zhnědlo nerovnoměrně.	Nastavte nižší teplotu; cukroví zhnědne rovnoměrněji. Choustivé cukroví peče na horní a dolní ohřev v jedné úrovni. Přecívaný papír může ovlivnit cirkulaci vzduchu. Vždy ho upravte podle velikosti plechu.
Ovocný koláč je vesopod příliš světlý.	Příště vložte koláč o úroveň níž.
Ovocná šťáva přetéká z koláče.	Příště použijte hlubší univerzální plech, pokud ho máte k dispozici.
Drobné kynuté cukroví se může během pečení slepit.	Zkuste dodržet vzdálenost přibližně 2 cm. Tím bude dostatek místa pro vykynutí a zhnědnutí ze všech stran.
Pekli jste na více úrovnicích. Cukroví na horním plechu je tmavší než na spodním.	Při pečení ve více úrovnicích vždy nastavte horkovzdušnou cirkulaci 2. Pokud vložíte více plechů najednou, nemusí být hotové ve stejnou dobu.
Během pečení šťavnatého koláče se vytváří kondenzovaná voda.	Při pečení se může tvořit vodní pára. Část páry odvede odsavač par v pečící troubě a mohou se z ní na ovládacím panelu nebo sousedícím nábytku vytvořit kapky. To záleží na aktuální situaci.

Maso, drůbež, ryby

Varné nádoby

Můžete použít jakoukoli žáruvzdornou nádobu. Na velké pečení můžete použít také smaltovaný pečící plech.

Nejhodnější jsou skleněné nádoby. Ujistěte se, že je velikost poklopku správná a dobře dolévá.

Pokud použijete smaltované nádoby, musíte přidat více tekutiny.

Pokud použijete nerezový pekáč, tak maso tolík nezhnědne a může být trochu krvavé. Pokud je to Váš případ, prodlužte dobu přípravy.

Údaje v tabulkách:

Nádoba bez poklopku = otevřená

Nádoba s poklopem = zavřená

Nádobu stavte vždy na střed roštu.

Horké skleněné nádoby musíte vždy postavit na suchou kuchyňskou utěrkou. Horké sklo může prasknout, pokud ho postavíte na vlhký nebo studený povrch.

Pečení masa

K libovému masu přilijte trochu tekutiny. Dno nádoby by mělo být pokryto cca 1/2 cm tekutiny.

K dušené pečení přilijte dostatečné množství tekutiny. Dno nádoby by mělo být pokryto cca 1-2 cm tekutiny.

Množství tekutiny závisí na druhu masa a materiálu nádobí. Pokud maso připravujete ve smaltované nebo tmavé nádobě, přilijte více tekutiny, než když jej pečete ve skleněné nádobě.

Nerezové nádoby nejsou příliš vhodné. Maso se v nich peče pomaleji a méně zezlátne. Použijte vyšší teplotu nebo delší dobu pečení.

Grilování

Vždy grilujte v uzavřené pečicí troubě.

Troubu předejte na 3 minuty před vsunutím pokrmu do pečícího prostoru.

Kousky pokrmu určené ke grilování položte přímo na rošt. Pokud připravujete pouze jeden kus, bude výsledek lepší, když ho položíte na střed roštu.

Do úrovni 1 zasuňte smaltovaný pečící plech na zachytávání šťávy z masa, trouba zůstane déle čistá.

Pečící plech nebo univerzální plech nezasunujte do úrovni 4 nebo 5. V důsledku velkého tepla by se mohla nádoba zdeformovat a při vyndávání poškodit pečící prostor.

Pokud je to možné, připravujte stejně velké kusy pokrmu. Díky tomu zhnědnou rovnoměrně a budou šťavnaté. Maso osolte až po grilování.

Kousky po 2/3 doby přípravy obratěte.

Grilovací topné těleso se vypíná a zapíná automaticky. Tento jev je normální. Četnost závisí na nastaveném stupni grilování.

Maso

Po uplynutí poloviny času kousky masa otočte.

Když je pečené hotová, měla by ještě 10 minut po upečení odpočívat ve vypnuté a zavřené troubě. Tak se lépe rozprostře šťáva.

Roastbeef po dokončení zabalte do hliníkové fólie a nechte ho 10 minut odpočívat v pečící troubě.

U veprového masa nařízněte kůži křížem a pečení položte do nádoby nejprve kůží dolů.

Maso	Hmotnost	Varná nádoba	Úroveň vkládání	Druh ohrevu	Teplota v °C, stupeň grilování	Příprava v minutách
Dušené hovězí (např. žebírka)	1,0 kg	zakryté	2	<input type="checkbox"/>	220-240	90
	1,5 kg		2	<input type="checkbox"/>	210-230	110
	2,0 kg		2	<input type="checkbox"/>	200-220	130

* Pečící troubu na 5 minut předejte.

Maso	Hmotnost	Varná nádoba	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C, stupeň grilování	Příprava v minutách
Hovězí svíčková	1,0 kg	otevřená	2		210-230	70
	1,5 kg		2		200-220	80
	2,0 kg		2		190-210	90
Roastbeef, krvavý	1,0 kg	otevřená	1		210-230	40
Steaky, propečené*		Rošt	5		3	20
Steaky, krvavé*			5		3	15
Vepřové maso bez kůže (např. krk)	1,0 kg	otevřená	1		190-210	100
	1,5 kg		1		180-200	140
	2,0 kg		1		170-190	160
Vepřové maso s kůží (např. rameno, noha)	1,0 kg		1		180-200	120
	1,5 kg		1		170-190	150
	2,0 kg		1		160-180	180
Uzená vepřová žebírka	1,0 kg	zakrytá	2		210-230	70
Sekaná pečeně	z 750 g masa	otevřená	1		170-190	70
Klobásy	asi 750 g	Rošt	4		3	15
Telecí pečeně	1,0 kg	otevřená	2		190-210	100
	2,0 kg		2		170-190	120
Jehněčí kýta bez kostí	1,5 kg	otevřená	1		150-170	110

* Pečící troubu na 5 minut předeďrzejte.

Drůbež

Hmotnost v tabulce se týká drůbeže bez nádivky.

Celou drůbež položte na dolní rošt nejprve prsní stranou dolů. Po uplynutí 2/3 doby obrátěte.

Pečení, krůtí roládu nebo krůtí prsa obrátěte v polovině přípravy. Kousky drůbeže obrátěte po 2/3 doby přípravy.

Pokud připravujete kachnu nebo husu, propíchněte kůži pod křídly, aby vyték tuk.

Drůbež hezký zhrnědne a bude křupavá, pokud ji před koncem přípravy potřete máslem, vodou se solí nebo pomerančovou šťávou.

Pokud grilujete přímo na roštu, zasuňte do úrovně 1 smaltovaný pečící plech.

Drůbež	Hmotnost	Nádoba	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Příprava v minutách
Půlka kuřete, 1 až 4 kusy	po 400 g	Rošt	2		200-220	40-50
Naporcované kuře	po 250 g	Rošt	2		200-220	30-40
Kuře, celé od 1 do 4 kusů	po 1,0 kg	Rošt	2		190-210	50-80
Kachna	1,7 kg	Rošt	2		180-200	90-100
Husa	3,0 kg	Rošt	2		170-190	110-130
Mladý krocán	3,0 kg	Rošt	2		180-200	80-100
2 krůtí stehna	po 800 g	Rošt	2		190-210	90-110

Ryby

Ryby po 2/3 doby přípravy obrátěte.

Celou rybu nemusíte obracet. Celou rybu s pomocí půlky brambory položte hrábetem nahoru na rošt. Do břicha ryby vložte půlku brambory nebo malou žáruvzdornou nádobu, aby ryba nespadla na stranu.

Pokud připravujete rybí filet, přidejte k pečení několik lžic tekutiny.

Pokud grilujete přímo na roštu, zasuňte do úrovně 1 smaltovaný pečící plech.

Ryby	Hmotnost	Nádoba	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Příprava v minutách
Ryba, bílá/směs (celé kusy) např. pražman	600 g	Smaltovaný pečící plech	3		180-190	45-55
Tučnější ryba (malé kusy), např. losos		Rošt*	2		180-190	45-55
Plněný štíkozubec	1,0 kg	Smaltovaný pečící plech	3		180-190	55-65

* Smaltovaný pečící plech zasuňte na úroveň 1.

Tipy pro pečení a grilování

Pro danou hmotnost pečeně nejsou v tabulce uvedeny žádné údaje.	Zvolte nejbližší nízkou hodnotu a prodlužte dobu přípravy.
Chtěli byste zkontrolovat, zda je pečeně hotová.	Použijte teploměr na maso (k dostání ve specializované prodejně) nebo provedte „zkoušku lžící“. Zatlačte lžící na pečení. Pokud se zdá pevná, je hotová. Pokud je možné lžici vtlačit, potřebuje ještě trochu času.
Pečeně je příliš tmavá a krusta mísí spálená.	Zkontrolujte teplotu a úroveň vložení příslušenství.
Pečeně vypadá dobře, ale šťáva je připálena.	Příště zvolte menší nádobu nebo přilije více tekutiny.
Pečeně vypadá dobře, ale šťáva je příliš světlá a vodnatá.	Příště zvolte větší nádobu nebo přilije méně tekutiny.
Při polévání pečeně vzniká vodní pára.	To je podmíněný fyzikálně a je to normální. Velká část vodní páry uniká otvorem. Vodní pára se může srážet na čelní stěně nebo na sousedních částech okolního nábytku a stéká v formě kondenzované vody.

Nákypy, soufflé, toasty

Nádobu postavte přímo na rošt.

Pokud grilujete bez nádoby přímo na rostu, zasuňte do úrovně 1 smaltovaný pečící plech. Díky tomu zůstane trouba déle čistá.

Výsledek u nákypů závisí na velikosti nádoby a tloušťce nákypu.
Údaje v tabulce jsou pouze orientační.

Pokrm	Varná nádoba	Úroveň vkládání	Druh ohrevu	Teplota v °C, stupeň grilování	Příprava v minutách
Sladké nákypy (např. tvarohový nákyp s ovocem)	Forma na nákyp	2	<input type="checkbox"/>	180-200	40-50
Vydatné nákypy z předvařených příasad (např. nudlový nákyp)	Forma na nákyp nebo smaltovaný pečící plech	3	<input type="checkbox"/>	210-230	30-40
		3	<input type="checkbox"/>	210-230	20-30
Vydatné nákypy ze syrových příasad* (např. nákyp z brambor)	Forma na nákyp nebo smaltovaný pečící plech	2	<input checked="" type="checkbox"/>	160-180	50-70
		2	<input checked="" type="checkbox"/>	160-180	50-70
Opékání toastů	Rošt	5	<input type="checkbox"/>	3	4-5
Zapečený toast	Rošt	3+1	<input checked="" type="checkbox"/>	170-180	8-12

* Nákyp by neměl být vyšší než 2 cm.

Hotové pokrmy

Dodržujte pokyny výrobce uvedené na obalu.

Pokud vyložíte příslušenství pečicím papírem, tak se ujistěte, že je papír pro danou teplotu vhodný. Upravte papír podle velikosti pokrmu, který připravujete.

Výsledek přípravy závisí přímo na druhu pokrmu. U syrových produktů se mohou vyskytovat barevné nesrovnalosti a rozdíly.

Pokrm	Příslušenství	Úroveň vkládání	Druh ohrevu	Teplota v °C	Příprava v minutách
Hranolky	Rošt nebo smaltovací pečící plech	3	<input type="checkbox"/>	190-210	20-30
Pizza	Rošt	2	<input type="checkbox"/>	200-220	15-20
Pizza bageta	Smaltovací pečící plech	3	<input type="checkbox"/>	190-200	20-25

Upozornění: Plech se může při přípravě zmrazených pokrmů zdeformovat. To je způsobeno rozdíly teplot, jímž je příslušenství vystaveno. Při pečení deformace opět zmizí.

Speciální pokrmy

Nízké teploty se hodí pro přípravu chutných krémových jogurtů a vzdružného kynutého těsta.

Nejdříve vyndeje z pečícího prostoru příslušenství, rošty nebo kolejnice vlevo a vpravo.

Příprava jogurtu

1. Svařte 1 litr mléka (3,5 % tuku) a vychladte ho na 40 °C.
2. Vmíchejte 150 g jogurtu (vydaného z chladničky).
3. Dejte do šálků nebo sklenic a přikryjte průhlednou folií.

4. Předehřejte pečící prostor dle uvedených údajů.

5. Šálky nebo sklenice vložte na dno pečícího prostoru a postupujte dle pokynů uvedených v tabulce.

Kynutí těsta

1. Připravte kynuté těsto jako obvykle. Těsto dejte do žáruvzdorné keramické nádoby a zakryjte ho.
2. Předehřejte pečící prostor dle uvedených údajů.
3. Vypněte přístroj a po vypnutí nechte těsto vykynout v pečícím prostoru.

Pokrm	Varné nádoby	Úroveň vkládání	Druh ohrevu	Teplota	Doba
Jogurt	Šálky nebo sklenice	Postavte na dno pečícího prostoru		Předehřát na 50 °C 50 °C	5 min 8 hodin
Kynutí těsta	Žáruvzdorná nádoba	Postavte na dno pečícího prostoru		Předehřát na 50 °C Vypněte přístroj a vložte kynuté těsto do pečícího prostoru.	5-10 min 20-30 min

Rozmrazování

Doba rozmrazování závisí na druhu a množství pokrmu.

Dodržujte pokyny výrobce uvedené na obalu.

Zmrzařené potraviny vyndeje z obalu a postavte je ve vhodné nádobě na rošt.

Celou drůbež položte na talíř prsní stranou dolů.

Zmrazený pokrm	Příslušenství	Úroveň vkládání	Druh ohrevu	Teplota
Např. smetanové dorty, dorty s máslovým krémem, dorty s čokoládovou nebo cukrovou polevou, ovoce, kuře, klobásy a ryby, chléb a housky, koláče a další pečivo	Rošt	1		Volič teploty zůstává vypnutý.

Sušení

Používejte pouze kvalitní ovoce a zeleninu a dobře je omýjte. Dobře ovoce i zeleninu otřete a nechte uschnout.

Smaltovaný pečící plech a rošt vyložte pečícím papírem.

Ovoce a zeleninu občas obraťte.

Jakmile ovoce (zelenina) zhnědne, usušte ho a odstraňte papír.

Pokrm	Úroveň vkládání	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba přípravy v h
600 g jablek na plátky	1+3		80	asi 5 hodin
800 g hrušek na kousky	1+3		80	asi 8 hodin
1,5 kg švestek	1+3		80	asi 8-10 hodin
200 g bylinek, očištěných	1+3		80	asi 1½ hodiny

Zavařování marmelády

Skleničky a těsnící kroužky pro zavařování musí být čisté a nepoškozené. Pokud je to možné, použijte stejně velké skleničky. Údaje v tabulce se vztahují ke kulatým litrovým skleničkám.

Pozor!

Nepoužívejte žádné větší nebo vyšší zavařovací sklenice. Víčka by mohla prasknout.

Používejte pouze čerstvé ovoce a zeleninu v bezvadném stavu. Předmět ovoce i zeleninu důkladně omýjte.

Časové údaje v tabulce jsou pouze orientační. Mohou se lišit v závislosti na okolní teplotě, počtu sklenic, množství a teplotě obsahu sklenic. Před vypnutím přístroje se ujistěte, že se uvnitř sklenic tvoří bublinky.

Příprava

1. Dejte ovoce a zeleninu do sklenic, ale neplňte je až po okraj.
2. Výčistěte okraje sklenic; musí být čisté.
3. Na každou sklenici nasadte navlhčenou zavařovací gumu a víčko.
4. Zajistěte sklenice sponami.
- Do pečícího prostoru vložte najednou maximálně šest sklenic.
- Nastavení**
1. Smaltovaný pečící plech zasuňte do úrovně 2. Sklenice postavte na plech tak, aby se vzájemně nedotýkaly.
2. Do smaltovaného pečícího plechu nalijte půl litru horké vody (asi 80 °C).
3. Zavřete dvířka pečící trouby.
4. Nastavte volič funkcí na dolní ohřev .
5. Teplotu nastavte mezi 170 a 180 °C.

Zavařování marmelády

Po cca 40 - 50 minutách se začnou v krátkých odstupech tvořit první bublinky. Vypněte pečící troubu.

Po cca 25 - 35 minutách vyndejte sklenice z trouby (během této doby se využije zbytkové teplo). Pokud byste sklenice nechali v pečícím prostoru déle, mohly by se tvořit zárodky, které způsobí překyselení marmelády.

Ovoce v litrových sklenicích	Od tvoření bublinek	Zbytkové teplo
Jablinka, rybíz, jahody	Vypnout	asi 25 minut
Třešňa, meruňka, broskve, angrešt	Vypnout	asi 30 minut
Jablečné, hruškové, švestkové pyré	Vypnout	asi 35 minut

Zavařování zeleniny

Jakmile se ve sklenících tvoří bublinky, nastavte teplotu opět asi na 120 - 140 °C.

Asi 35 - 70 minut podle druhu zeleniny. Poté pečící troubu vypněte a využijte zbytkové teplo.

Zelenina ve studeném nálevu v litrových sklenicích	Při tvoření bublinek 120-140 °C	Zbytkové teplo
Okurky	-	asi 35 minut
Červená řepa	asi 35 minut	asi 30 minut
Růžičková kapusta	asi 45 minut	asi 30 minut
Fazole, kedlubny, červené zelí	asi 60 minut	asi 30 minut
Zelený hrášek	asi 70 minut	asi 30 minut

Vyjmutí sklenic z pečícího prostoru

Po přípravě vyndejte sklenice z pečícího prostoru.

Pozor!

Horké sklenice nestavte na studený nebo vlhký povrch; mohly by prasknout.

Akrylamid v potravinách

Akrylamid vzniká především při přípravě obilních a bramborových produktů na vysokou teplotu, jako např. hranolky, toastů, housek, chleba a drobného pečiva (sušenky, speciální pečivo a cukroví).

Rady pro přípravu potravin s nízkým obsahem akrylamidu

Všeobecné	<ul style="list-style-type: none">■ Doba přípravy musí být co nejkratší.■ Přísady příliš neopékejte.■ Velké a silné kusy případ obsahují méně akrylamidu.
Pečení	<ul style="list-style-type: none">Na horní a dolní ohřev max. 200 °C.Na horkovzdušnou cirkulaci max. 180 °C.
Sušenky a cukroví	<ul style="list-style-type: none">Na horní a dolní ohřev max. 190 °C.Na horkovzdušnou cirkulaci max. 170 °C.Žloutek a bílek snižují tvorbu akrylamidu.
Hranolky z trouby	Rozprostřete je rovnoměrně v jedné vrstvě na pečící plech. Na plechu peče minimálně 400 g, aby se brambory nevysušily.

Zkušební pokrmy

Tyto tabulky byly zhotoveny pro zkušební instituty s cílem usnadnit testování různých přístrojů.

Podle normy EN 5030460350:2009 popř. IEC 60350-1:2011.

Pečení

Pečení na 2 úrovních:

Univerzální plech zasunujte vždy do horní úrovně a hliníkový plech do spodní úrovně.

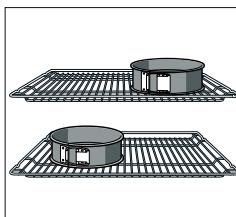
Máslové cukroví:

Plechy zasunuté do pečící trouby zároveň nemusí být hotové ve stejnou dobu.

Krytý jablečný koláč na 1 úrovni:

Mezi tmavými formami ponechte dostatečný odstup.

Krytý jablečný koláč na 2 úrovních:
Tmavé formy dejte nad sebe.



Koláč v plechových formách:

Péct v režimu horní/dolní ohřev ☒ na 1 úrovni. Formy nepokládejte na rošt, nýbrž na smaltovaný pečící plech.

Pokrm	Příslušenství a pokyny	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba v min.
Máslové cukroví (předehřát*)	Pečící plech	2	☒	160-170	20-30
	Univerzální plech	3	☒	150-160	20-30
	Hliníkový pečící plech + plochý pečící plech	1+3	☒	140-160	20-30
	Hliníkový pečící plech + univerzální plech	1+3	☒	140-160	20-30
Dortík, 20 kusů	Smaltovaný pečící plech	3	☒	150-170	20-35
Dortík 20 kusů na plechu (předehřát*)	Hliníkový pečící plech + plochý pečící plech	1+3	☒	140-150	30-40
	Hliníkový pečící plech + univerzální plech	1+3	☒	140-150	30-40
Piškot (předehřát*)	Otvírací dortová forma	1	☒	170-180	35-45
Kynutý koláč na plech se suchou náplní	Smaltovaný pečící plech	2	☒	160-180	30-40
	Hliníkový pečící plech + plochý pečící plech	1+3	☒	150-160	30-45
	Hliníkový pečící plech + univerzální plech	1+3	☒	150-160	30-40
Kynutý koláč na plech se šťavnatou náplní (ovoce)	Rošt + 2 plechové dortové otevřicí formy Ø 20 cm	1+3	☒	170-180	60-70
	Smaltovaný pečící plech + 2 plechové dortové otevřicí formy Ø 20 cm	1	☒	190-210	70-90

* Pečící troubu nepředehřívejte pomocí rychlého ohřevu.

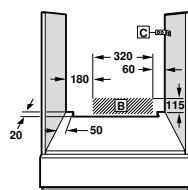
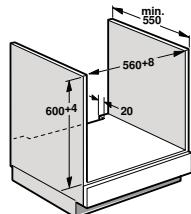
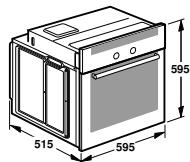
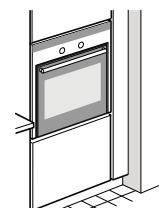
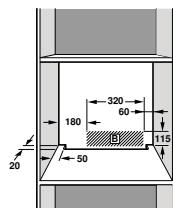
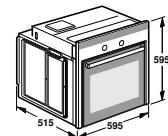
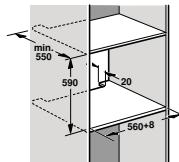
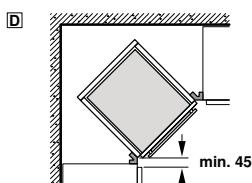
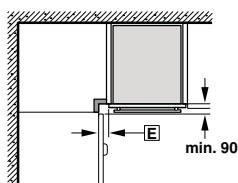
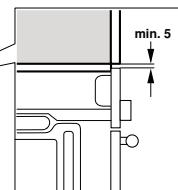
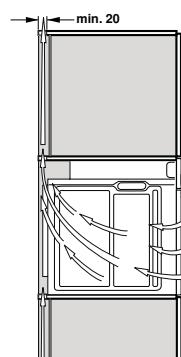
Rošty a pečící plechy zakoupíte jako zvláštní příslušenství ve specializované prodejně.

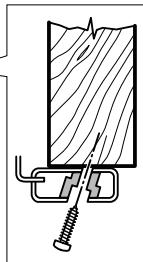
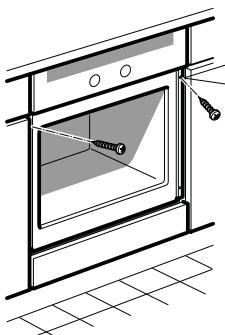
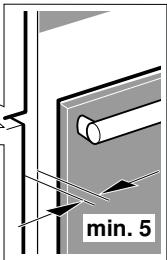
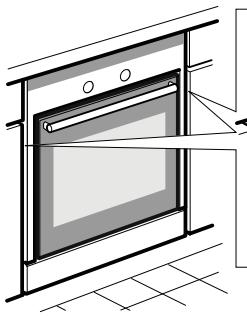
Grilování

Pokud dáte pokrm přímo na rošt, zasuňte do úrovně 1 smaltovaný pečící plech na zachytávání šťavy z masa, trouba zůstane déle čistá.

Pokrm	Příslušenství	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Stupeň grilování	Doba v minutách
Opečení toastu (předehřát 10 min)	Rošt	5	☒	3	½-2
Hamburger z telecího masa 12 kusů* (bez předehřívání)	Rošt + smaltovaný pečící plech	4 + 1	☒	3	25-30

* Po uplynutí ⅔ doby obraťte.

CZ Montážní návod**1****2****3****4**



Tento přístroj je určen pro použití do maximální nadmořské výšky 2000 metrů.

Příprava nábytku: obr. 1

- Lepidlo, kterým je na vestavném nábytku přilepená dýha a plastové obložení uvnitř nábytku (do kterého má být pečící trouba namontována), musí být odolné vůči teplotám do 90 °C, sousedící nábytek (vedle pečící trouby) do 70 °C. Pokud nejsou dýha a plastové obložení nebo lepidlo dostatečně odolné, mohly by se nábytek zdeformovat nebo klesnout. V tomto případě neruší výrobce pečící trouby za poškození na nábytku.
- Před vestavbou pečící trouby musíte nábytek přizpůsobit. Odstraňte třísky, neboť by mohly ovlivnit funkčnost komponentů pečící trouby.
- Přípojka pro troubu se musí nacházet ve šrafovanej oblasti **B** nebo v místě, kde nebudete při vestavbě pečící trouby překážet.
- Pokud není nábytek připevněn, musíte ho připevnit ke stěně pomocí běžného úhelníku C.
- Nábytek, do kterého má být pečící trouba namontována, musí mít na spodní straně větrací otvor.
- Pokud pečící troubu namontujete pod varnou desku, říďte se montážním návodem varné desky.

Vestavba do vysoké skříňky: obr. 2

Pečící troubu lze vestavět také do vysoké skříňky.

Pro odvětrání pečící trouby musí být mezi spodní deskou a opěrnou stěnou otvor cca 20 mm a mezi horní deskou a opěrnou stěnou se musí nacházet další otvor.

Pro dokonalé odvětrání doporučujeme mezi horní a spodní deskou vzdálenost 590 mm.

Tato vzdálenost může činit až 595 mm, pokud chcete odvětrávat více.

Pečící trouby se zásuvkovými dvířky musí být namontovány tak, aby bylo možné snadno výjmout pečící plechy.

Vestavba pečící trouby do rohu: obr. 3

Pokud má být přístroj vestavěn do rohu, musíte zohlednit rozměry na obr. D. Doporučujeme zohlednit rozměry dle obr. E, tzn. síruču celého nábytku a madla.

Připojení pečící trouby do elektrické sítě

- Před prvním použitím přístroje se musíte ujistit, že je Váš dům uzemněn a splňuje příslušené bezpečnostní normy. Přístroj smí instalovat pouze autorizovaný odborník. Musíte dodržet předpisy místního dodavatele elektřiny a rovněž platné předpisy daného státu.
- Použití přístroje bez uzemnění nebo neodborná instalace mohou, i když za velmi nepravděpodobných okolností, mít závažné následky (nebezpečí poranění a ohrožení života zásahem elektrického proudu). Výrobce nezodpovídá za chybrou funkčnosti nebo možné poškození způsobené neodbornou elektrickou připojkou.
- Během celé montáže musí být pečící trouba odpojena od elektrické sítě.
- Pečící trouba odpovídá ochranné třídě I a smí být provozována pouze s uzemněnou přípojkou.
- Elektrický připojovací kabel musí být typu H05 V V-F 3G 1,5 mm² nebo silnější. Nejprve se musí připojit žluto-zelený kabel, který slouží pro uzemnění, a musí být delší než ostatní kably.
- Pro splnění bezpečnostních předpisů musí být nainstalován všeobecný odpojovač s minimální vzdáleností kontaktů 3 mm. To není nutné, pokud je přístroj napojen na přístupnou a uzemněnou zásuvku.

■ Montáž musí zaručit ochranu před neúmyslným kontaktem s elektrickým proudem.

■ Při připojení pečící trouby musíte zohlednit napájecí napětí uvedené na typovém štítku.

■ Před připojením na elektřinu se musí přístroj nacházet mimo vestavný nábytek. Připojný kabel musí být tak dlouhý, aby bylo možné přístroj připojit.

Pozor! Připojovací kabel nesmíte během montáže přískřípnout a nesmí se dostat do kontaktu s horkými plochami pečící trouby.

■ Všechny práce, také výměnu nebo instalaci připojovacího kabelu, musí provést zákaznický servis.

Vestavba pečící trouby do nábytku: obr. 4

- U pečicích trub se zásuvkovými dvířky musí být dvírka odstraněna.
- Zasuňte přístroj zcela do příslušného otvoru v nábytku. Dejte pozor na to, aby hrana pečící trouby nepoškodila izolaci kabelu a aby se kabel nedostal do kontaktu s horkými plochami nebo aby nebyl kabel veden pod pečící troubu.
- Vyrovnejte pečící troubu na střed a připevněte ji pomocí přiložených šroubů (4x25).
- Pokud je nábytek vyroben podle udaných rozměrů, zůstane v horní části pečící trouby volná spára. Aby bylo umožněno odvětrávání, nezakryjte spáru dřevěnými latkami.
- Mezi přístrojem a sousedícím nábytkem (vedle pečící trouby) musí být vzdálenost minimálně 5 mm.

Demontáž

Odpojte pečící troubu od elektrického proudu. Uvolněte připevnovací šrouby mezi pečící trouhou a nábytkem. Troubu trochu nadzdvihněte a vytáhněte ji úplně z nábytku.

B/S/H/

Záruční podmínky

společnosti BSH domácí spotřebiče s.r.o.

1. Záruka

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

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

2. Pořizovací doklad a záruční list

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

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

3. Uplatnění záruky

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

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

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

Seznam autorizovaných servisů je k dispozici na www.siemens-home.cz

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

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

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

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

B/S/H/

4. Neoprávněnost reklamace

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

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

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

5. Náhradní díly

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

6. Pozáruční servis

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

7. Rozšířená záruka nad rámcem zákona

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

8. Upozornění pro prodejce

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

9. Ochrana osobních údajů

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

10. Prohlášení o hygienické nezávadnosti výrobků

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

Ujištění dovozce o vydání prohlášení o shodě

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

B/S/H/

Kontakt na servis domácích spotřebičů SIEMENS

BSH domácí spotřebiče s.r.o.

Radlická 350

158 00 Praha 5

Příjem oprav

Tel.: +420 251 095 546

Email: **opravy@bshg.com**

Objednávky příslušenství a náhradních dílů

Tel.: +420 251 095 556

Email: **dily@bshg.com**

Zákaznické poradenství

Tel.: +420 251 095 555

Email: **siemens.spotrebice@bshg.com**

Aktuální informace o servisu najeznete na internetových stránkách **www.siemens-home.cz**

Zde máte možnost sjednat opravu pomocí online formuláře.



HB43GS555

Vstavaná rúra

SIEMENS

sk Obsah

Dôležité bezpečnostné pokyny	2	Čo robiť v prípade poruchy	13
Príčiny poškodenia	3	Prehľad prevádzkových porúch	13
Vaša nová rúra na pečenie	4	Výmena žiarovky v rúre	13
Ovládaci panel	4	Sklenený kryt	13
Volič funkcií	4	Zákaznícky servis	13
Ovládacie tlačidlá a displej	5	Číslo prístroja (E-č.) a výrobné číslo (FD-č.)	13
Volič teploty	5	Tipy na úsporu energie a ochranu	
Priestor na pečenie	5	životného prostredia	14
Vaše príslušenstvo	5	Tipy na úsporu energie	14
Čistenie príslušenstva	5	Ekologická likvidácia prístroja	14
Zvláštne príslušenstvo	6	Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu	14
Pred prvým použitím	6	Koláče a drobné pečivo	14
Programovanie času	6	Rady a praktické pokyny na pečenie	15
Rozohriatie rúry na pečenie	6	Mäso, hydina, ryby	16
Čistenie príslušenstva	6	Tipy na pečenie a grilovanie	18
Nastavenie rúry na pečenie	7	Nákypy, soufflé, hrianky	18
Druh ohrevu a teplota	7	Hotové pokrmy	18
Rýchly ohrev	7	Špeciálne pokrmy	19
Nastavenie časových funkcií	7	Rozmrzovanie	19
Spínacie hodiny	7	Sušenie	19
Čas prípravy	8	Zaváranie marmelády	19
Čas vypnutia	8	Akrylamid v potravinách	20
Čas	9	Skúšobné pokrmy	21
Detská poistka	9	Pečenie	21
Zmena základného nastavenia	9	Grilovanie	21
Funkcia čistenia	10		
Pred čistením	10		
Nastavenie	10		
Po ukončení čistenia	10		
Starostlivosť a čistenie	10		
Vhodné čistiaci prostriedky	10		
Funkcia osvetlenia	11		
Vybranie a nasadenie závesných rošťov alebo kolajníc	11		
Zloženie a nasadenie dverok rúry na pečenie	11		
Demontáž a montáž skla dverok	12		

Ďalšie informácie k produktom, príslušenstvu, náhradným dielom a servisu nájdete na internetových stránkach:
www.siemens-home.sk.

⚠ Dôležité bezpečnostné pokyny

Pozorne si prečítajte tento návod. Iba tak budete schopní svoj prístroj používať správne a bezpečne. Tento návod na obsluhu a návod na montáž starostlivo uschovajte pre ďalšiu potrebu či ďalšieho používateľa.

Tento prístroj je určený iba na zabudovanie. Dodržujte zvláštne pokyny na inštaláciu.

Po vybalení prístroj skontrolujte. Pokiaľ bol prístroj počas prepravy poškodený, nezapájajte ho.

Prístroje bez zástrčky smie pripojiť iba odborník s licenciou. V prípade škôd vzniknutých v dôsledku zlého zapojenia nemáte nárok na záruku.

Prístroj je určený iba na použitie v domácnosti alebo domácnosti podobnom prostredí. Prístroj používajte iba na prípravu pokrmov a nápojov. Pri používaní nenechávajte prístroj bez dozoru. Prístroj je určený výhradne na použitie v uzavorených priestoroch.

Deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami smú prístroj používať iba pod dohľadom zodpovednej osoby, ktorá ich poučí, ako prístroj bezpečne používať, a v prípade, že pochopili riziká, ktoré z používania vyplývajú.

Deti sa s prístrojom nesmú hrať. Deti nesmú bez dozoru prístroj čistiť ani vykonávať jeho údržbu.

Deti mladšie ako 8 rokov veku by sa mali zdržiavať v bezpečnej vzdialenosťi od prístroja a napájacieho vedenia.

Prislušenstvo vždy vsúvajte do priestoru na pečenie správnym spôsobom.

Pozrite popis príslušenstva v návode na použitie.

Nebezpečenstvo požiaru!

- Horľavé predmety uskladnené v priestore na pečenie sa môžu vznieťiť. V priestore na pečenie nikdy neukladajte horľavé predmety. Nikdy neotvárajte dvierka prístroja, keď vnútri začne vznikať dym. Vypnite prístroj a vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky alebo vypnite poistky v poistkovej skrini.
- Pri otvorení dvierok prístroja vznikne prievan. Papier na pečenie môže prísť do kontaktu s ohrevacím telesom a môže sa vznieťiť. V priebehu predhrievania nikdy neumiestňujte papier na pečenie na príslušenstvo bez upevnenia. Papier na pečenie musí byť vždy zaťažený riadom alebo formou na pečenie. Papierom na pečenie vložte vždy len plochu, ktorú budete potrebovať. Papier na pečenie nesmie nikdy presahovať cez príslušenstvo.

Nebezpečenstvo popálenia!

- Prístroj sa zahrieva na veľmi vysoké teploty. Nikdy sa nedotýkajte vnútorných plôch priestoru na pečenie alebo ohrevacích telies. Prístroj vždy nechajte vychladnúť. Udržujte deti mimo dosahu prístroja.
- Príslušenstvo alebo nádoby sú veľmi horúce. Pri vybratí príslušenstva alebo riadu z rúry vždy použite kuchynské rukavice.
- Alkoholické výparы sa môžu v rozpalenej rúre vznieťiť. Nikdy nepripárajte pokrmy s veľkým množstvom vysokopercentného alkoholu. Používajte iba malé množstvo nápojov s vysokým obsahom alkoholu. Dvierka prístroja otvárajte opatrne.

Nebezpečenstvo oparenia!

- Prístupné vonkajšie časti sú počas prevádzky horúce. Nikdy sa nedotýkajte horúcich častí. Udržujte deti mimo dosahu prístroja.
- Pri otvorení dvierok prístroja môže von unikat horúca para. Dvierka prístroja otvárajte opatrne. Udržujte deti mimo dosahu prístroja.

■ Z vody v horúcom priestore na pečenie môže vzniknúť horúca para. Do horúceho priestoru na pečenie nikdy nelejte vodu.

Nebezpečenstvo poranenia!

Poškriabané sklo dvierok prístroja môže prasknúť. Nepoužívajte škrabku na sklo, ostré alebo abrazívne čistiace prostriedky.

Nebezpečenstvo zasiahnutia elektrickým prúdom!

- Neodborné opravy sú nebezpečné. Opravy smie vykonávať iba nami vyškolený servisný technik. Pokiaľ je prístroj poškodený, odpojte ho od elektrickej siete alebo vypnite poistky. Zavolajte zákaznícky servis.
- Kálová izolácia elektrických prístrojov sa môže pri kontakte s horúcimi časťami prístroja roztať. Vždy dávajte pozor, aby sa pripájací kábel nedostal do kontaktu s horúcimi časťami prístroja.
- Prenikajúca vlhkosť môže spôsobiť zásah elektrickým prúdom. Nepoužívajte žiadne vysokotlakové ani parné čističe.
- Počas výmeny žiarovky v priestore na pečenie sú kontakty objímky pod napäťom. Pred výmenou vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky alebo vypnite poistku v poistkovej skrini.
- Chybny prístroj môže spôsobiť úraz elektrickým prúdom. Chybny prístroj nikdy nezapínajte. Vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky alebo vypnite poistku v poistkovej skrini. Zavolajte zákaznícky servis.

Nebezpečenstvo popálenia!

Vonkajšie časti prístroja sú počas funkcie čistenia veľmi horúce. Nikdy sa nedotýkajte dvierok prístroja. Nechajte prístroj vychladnúť. Udržujte deti mimo dosahu prístroja.

Príčiny poškodenia

Pozor!

- Príslušenstvo, fólia, papier na pečenie alebo riad na dno priestoru na pečenie: Na dno priestoru na pečenie nekladte žiadne príslušenstvo. Dno priestoru na pečenie nevykladajte žiadnu fóliou akéhokoľvek druhu alebo papierom na pečenie. Na dno priestoru na pečenie nekladte žiadny riad, keď je teplota nastavená na viac ako 50 °C. Dochádza k hromadeniu tepla. Čas tepelnej úpravy potom nesúhlasi a dôjde k poškodeniu smaltu.
- Voda v horúcom priestore na pečenie: Do horúceho priestoru na pečenie nikdy nenalejte vodu. Tvorí sa vodná para. Zmenou teploty môže dôjsť k poškodeniu smaltu.
- Vlhké potraviny: Neuchovávajte dlhší čas vlhké potraviny v uzavretom priestore na pečenie. Mohlo by dôjsť k poškodeniu smaltu.
- Ovocné šťavy: Ak pečíte ovocný koláč zo štvavnáteho ovocia, plech na pečenie ovocím nepreplňujte. Ovocná šťava, ktorá kvapká z plechu na pečenie, zanecháva škvurny, ktoré už nie je možné odstrániť. Ak je to možné, použite univerzálny hlboký plech.

- Chladnutie s otvorenými dvierkami: Nenechávajte priestor na pečenie vychladnúť iba s uzavretými dvierkami. Aj keď sú dverka prístroja otvorené len minimálne, môže časom dojst' k poškodeniu nábytku či iných objektov v blízkosti.
- Silne znečistené tesnenie dverok: Ak je tesnenie silne znečistené, dverka prístroja počas prevádzky nedoliehajú. Môže dojst' k poškodeniu čelených častí nábytku v okolí. Tesnenie dverok vždy udržujte čisté.
- Dvierka prístroja ako sedadlo alebo odkladacia plocha: Na otvorené dverku prístroja nestúpte, nesadajte ani sa na ne nevešajte. Na dverku neodkladajte žiadny riad ani príslušenstvo.
- Zasunutie príslušenstva: V závislosti od typu prístroja môže príslušenstvo pri zatváraní poškriabať sklo dverok. Príslušenstvo vždy vložte do priestoru na pečenie až na doraz.
- Preprava prístroja: Prístroj neprenášajte ani nedvihajte za držadlo dverok. Držadlo dverok neudrží hmotnosť prístroja a môže sa zlomiť.

Vaša nová rúra na pečenie

Tu sa zoznámite s vašou novou rúrou na pečenie. Vysvetlíme vám ovládacie polia a jednotlivé ovládacie prvky. Ďalej tu nájdete informácie o príslušenstve a vnútorných súčastiach rúry na pečenie.

Ovládací panel

Tu je prehľad ovládacieho poľa. Na displeji nie je možné zobrazíť naraz všetky symboly. V závislosti od typu prístroja sú možné odchyly.



Zasúvateľný otočný volič

Na niektorých rúrah na pečenie je možný otočný volič zasunúť.

Pre zasunutie alebo vysunutie stlačte otočný volič v nulovej polohe.

Volič funkcií

Pomocou voliča funkcií nastavíte druh ohrevu.

Poloha	Použitie
<input checked="" type="checkbox"/> Nulová poloha	Rúra na pečenie je vypnutá.
<input checked="" type="checkbox"/> Teplovzdušná*	Na koláče a pečivo. Je možná príprava na dvoch úrovniach. Ventilátor na zadnej stene rúry na pečenie rozvádzza teplo rovnomerne do priestoru na pečenie.
<input checked="" type="checkbox"/> Horný/dolný ohrev*	Na koláče, nákyppu a chudé kusy pečeného mäsa, napr. hovädzie alebo zveriná, na jednej úrovni. Teplo prichádza rovnomerne zhora i zdola.
<input checked="" type="checkbox"/> Grilovanie s cirkuláciou	Pečenie mäsa, hydin a rýb. Grilovacie teleso a ventilátor sa striedavo zapínajú a vypínajú. Ventilátor rozfukava horúci vzduch z grilu okolo pokrmu.

* Druh ohrevu, ktorým sa podľa normy EN60350 určuje energetická trieda.

- | Poloha | Použitie |
|---|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Gril, veľkoplošný | Grilovanie steakov, klobás, hriancov a rýb. Celá plocha pod grilovacím telosom sa ohreje. |
| <input checked="" type="checkbox"/> Gril, maloplošný | Grilovanie malého množstva steakov, klobás, hriancov a rýb. Vnútorná časť grilovacieho telesa je horúca. |
| <input checked="" type="checkbox"/> Dolný ohrev | Zaváranie, pečenie a zapekanie. Teplý prúdi zpodu. |
| <input checked="" type="checkbox"/> Rozmrzovanie | Rozmrzovanie napr. mäsa, hydin, chleba a koláčov. Ventilátor rozfukava horúci vzduch okolo pokrmu. |
| <input checked="" type="checkbox"/> Svetlo | Zapnutie osvetlenia v priestore na pečenie. |

* Druh ohrevu, ktorým sa podľa normy EN60350 určuje energetická trieda.

Pokiaľ zvolíte druh ohrevu, rozsvieti sa žiarovka vnútri rúry na pečenie a pri niektorých rúrah na pečenie sa rozsvietí kontrolka nad voličom funkcií.

Ovládacie tlačidlá a displej

Tlačidlá slúžia na nastavenie rôznych dodatočných funkcií. Nastavené hodnoty sa zobrazia na displeji.

Tlačidlo	Použitie
⌚ Časové funkcie	Vyberte spínacie hodiny čas prípravy čas vypnutia a čas .
- Mínus	Nastavené stupne sa znížia.
+	Nastavené stupne sa zvyšia.
clean Funkcia čistenia	Funkciu čistenia spustite na regeneráciu samočistiacich plôch v priestore na pečenie.
✉ Detská poistka	Zablokovanie a odblokovanie ovládacieho panelu.
»« Rýchly ohrev	Rúra na pečenie sa zahreje obzvlášť rýchlo.

Na displeji sa pred symbolom už aktívnej časovej funkcie zobrazí šípka ►.

Volič teploty

Voličom teploty nastavíte teplotu alebo stupeň grilovania.

Poloha	Funkcie
● Nulová poloha	Rúra na pečenie nehreje.
50-270 Rozsah teploty	Teplota v priestore na pečenie v °C
•, .., ... Stupeň grilovania	Stupeň grilovania pre maloplošný a veľkoplošný gril . • = Stupeň 1, nízky .. = Stupeň 2, stredný ... = Stupeň 3, vysoký
clean	Funkcia čistenia.

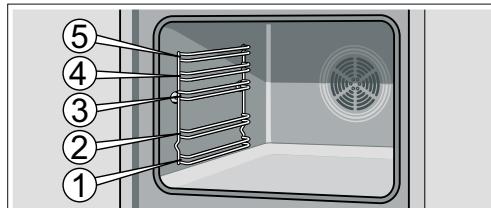
Vaše príslušenstvo

Príslušenstvo, ktoré ste dostali spoločne s prístrojom, sa hodí na prípravu mnohých pokrmov. Dbajte na to, aby ste príslušenstvo do priestoru na pečenie vkladali vždy správnym spôsobom.

K dispozícii je tiež výber zvláštneho príslušenstva, s pomocou ktorého môžete skvalitniť prípravu mnohých pokrmov alebo si spríjemniť prácu.

Čistenie príslušenstva

Príslušenstvo môžete v rúre na pečenie umiestniť do 5 rôznych úrovni. Vždy ho postavte tak, aby sa nedotykalo sklenenej výplne dverok rúry na pečenie.



Pokiaľ rúra na pečenie hreje, rozsvieti sa kontrolka voliča teploty. V prestávkach medzi ohrievaním kontrolka zhasne. Kontrolka sa nerozsvieti ani s použitím funkcie osvetlenia ani funkcie rozmrazovania .

Upozornenie: Pri použíti grilu dlhšie ako 15 minút nastavte volič funkcií na nízky stupeň grilovania.

Priestor na pečenie

V priestore na pečenie sa nachádza osvetlenie. Ventilátor zabráni prílišnému vyhriatiu rúry na pečenie.

Ventilátor

Ventilátor sa zapína a vypína podľa potreby. Horúci vzduch uniká hornou oblasťou dverok. Pozor! Ventilátor nezakrývajte. Inak hrozí prehriatie rúry na pečenie.

Ventilátor beží nejaký čas dalej aj po vypnutí rúry na pečenie, aby sa rýchlejšie vychladila.

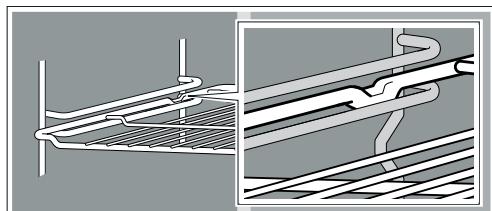
Osvetlenie v priestore na pečenie

Počas prevádzky svieti v priestore na pečenie osvetlenie.

Nastavením na volič funkcií môžete zapnúť osvetlenie v rúre na pečenie, i keď je vypnutá.

Príslušenstvo je možné vytiahnuť až do polovice a stále pevnne drží. Vďaka tomu je možné pokrmy ľahko vybrať.

Pri vkladaní príslušenstva do rúry na pečenie dajte pozor na to, aby sa záhyb nachádzal na zadnej strane príslušenstva. Len tak presne sedí.



Podľa výbavy je prístroj vybavený teleskopickými výsuvmi, ktoré umožňujú jednoduché vloženie príslušenstva. Pre odblokovanie na ne zatlačte.

Upozornenie: Keď sa príslušenstvo ohreje na vysoké teploty, môže sa zdeformovať. Hned' ako sa opäť ochladí, deformácia zmizne. To však nemá žiadny vplyv na funkčnosť.

Vaša rúra na pečenie je vybavená len niektorým z nasledujúcich príslušenstva.

Príslušenstvo môžete zakúpiť cez nás zákaznícky servis, v špecializovanom obchode alebo na internete. Udajte číslo HZ.



Rošt

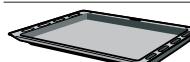
Na varné nádoby, formy na pečenie, pečené mäso, grilované pokrmy a zmrzačené pokrmy.

Rošt vkladajte otvorenou stranou smerom k dvierkam prístroja a záhybom dole —.



Plochý smaltovaný plech na pečenie

Na koláče, pečivo a cukrovinky. Plech na pečenie zasúvajte šíkmou stranou ku dvierkam rúry.



Hlboký smaltovaný univerzálny plech

Na prípravu šťavnatých koláčov, pečiva, zmrzačených pokrmov a veľkých kusov mäsa. Plech je možné použiť ako nádobu na zachytávanie odkvapkovávajúceho tuku, pokiaľ grilujete priamo na rošte. Plech na pečenie zasúvajte šíkmou stranou ku dvierkam rúry.

Zvláštne príslušenstvo

Zvláštne príslušenstvo zakúpite cez nás zákaznícky servis alebo v špecializovanom obchode. Veľkú ponuku príslušenstva na pečenie nájdete v našich prospektoch a na internete. Dostupnosť sa v jednotlivých krajinách líší.

Nazrite do vašich dokumentov, ktoré ste dostali pri nákupe.

Nie každé zvláštne príslušenstvo sa hodí pre každý typ prístroja. Pri nákupe vždy uvádzajte presné označenie vášho prístroja (E-číslo).

Zvláštne príslušenstvo	Číslo HZ	Použití
Plochý smaltovaný plech na pečenie	HZ361000	Na koláče, pečivo a cukrovinky.
Hlboký smaltovaný univerzálny plech	HZ362000	Na šťavnaté koláče, pečivo, zmrzačené pokrmy a veľké kusy mäsa. Môže sa použiť tiež na zachytávanie tuku, pokiaľ grilujete priamo na rošte.
Rošt	HZ364000	Na varné nádoby, formy na pečenie, pečené mäso, grilované pokrmy a zmrzačené pokrmy.
Plech na pizzu	HZ317000	Idéálny na pizzu, zmrzačené pokrmy alebo veľké okrúhle koláče. Plech na pizzu môžete použiť tiež miesto hlbokého univerzálneho plechu. Plech postavte na rošt a riadte sa údajmi v tabuľke.
Sklenený pekáč	HZ915001	Sklenený pekáč sa hodí na dusené pokrmy a nákupy pripravované v rúre na pečenie. Obzvlášť vhodný pre automatický program alebo automatické pečenie.
Trojnásobné, celkom vysuvateľné teleskopické výsuvy	HZ368300	Vďaka teleskopickým výsuvom na úrovni 1, 2 alebo 3 je možné príslušenstvo celkom vysunúť bez toho, aby sa prevrhlo.

Pred prvým použitím

Tu sa dozviete, čo musíte urobiť predtým, ako vo svojej rúre prvýkrát pripravíte pokrm. Predtým si prečítajte kapitolu *Bezpečnostné pokyny*.

Programovanie času

Po pripojení bliká na displeji symbol ⊕ a tri nuly.

Nastavte čas.

1. Stlačte tlačidlo ⊕.

Na displeji sa zobrazí čas **12:00**.

2. Pomocou tlačidla + alebo - nastavte čas.

O niekoľko sekúnd sa zobrazí nastavený čas.

Rozohriatie rúry na pečenie

Pre odstránenie zápachu novoty zahrajte uzavorenú a prázdnú rúru na pečenie. Ideálne je jedna hodina s horným/dolným ohrevom pri □ 240 °C. Dbaťte na to, aby v priestore na pečenie nezostali žiadne zvyšky obalu.

1. Volicom funkcií nastavte horný/dolný ohrev □.

2. Volicom teploty nastavte 240 °C.

Po jednej hodine rúru na pečenie vypnite. S týmto cielom otočte volič funkcií do nulovej polohy.

Čistenie príslušenstva

Skôr ako príslušenstvo prvýkrát použijete, dôkladne ho vyčistite horúcou vodou s čistiacim prostriedkom a mäkkou handričkou.

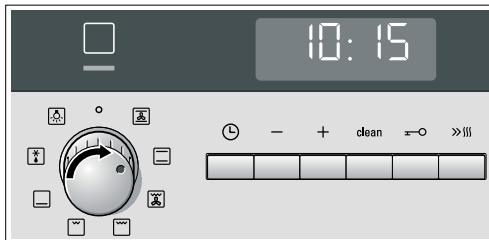
Nastavenie rúry na pečenie

Máte na výber z mnohých možností, ako rúru na pečenie nastaviť. Ďalej vám popíšeme nastavenie druhu ohrevu a teploty, prípadne stupňa grilovania. Pomocou rúry na pečenie môžete nastaviť čas prípravy pokrmu a okamžik vypnutia pre každý pokrm. Iné informácie nájdete v kapitole *Nastavenie časových funkcií*.

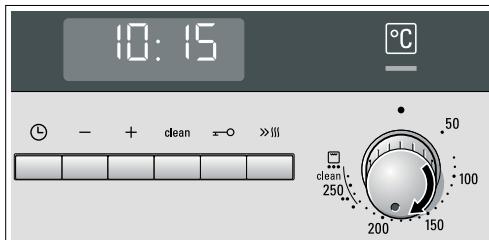
Druh ohrevu a teplota

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

1. Pomocou voliča funkcií nastavte druh ohrevu.



2. Voličom teploty nastavte teplotu alebo stupeň grilovania.



Rúra na pečenie začne hriat'.

Nastavenie časových funkcií

Váš prístroj disponuje rôznymi časovými funkiami. Pomocou tlačidla môžete otvoriť ponuku a meniť rôzne funkcie. Počas nastavovania sa rozsvietia časové symboly. Šípka ukazuje na práve zvolenú časovú funkciu. Pokiaľ sa pred časovým symbolom zobrazuje šípka , môžete pomocou tlačidiel + alebo - meniť už nastavenú časovú funkciu.

Spínacie hodiny

Spínacie hodiny bežia nezávisle od prevádzky rúry na pečenie. Spínacie hodiny sú vybavené vlastným zvukovým signálom. Vďaka tomu môžete rozlíšiť, či dobehli spínacie hodiny alebo automatické vypnutie (čas prípravy).

1. Stlačte tlačidlo .

Na displeji sa zobrazia časové symboly, šípka sa nachádza pred .

2. Pomocou tlačidiel + alebo - nastavte čas spínacích hodín.

Prednastavená hodnota tlačidla + = 10 minút. Prednastavená hodnota tlačidla - = 5 minút.

Vypnutie rúry na pečenie

Otočte volič funkcií do nulovej polohy.

Zmena nastavenia

Kedykoľvek môžete zmeniť druh ohrevu a teplotu alebo stupeň grilovania pomocou príslušného voliča.

Rýchly ohrev

Pomocou rýchleho ohrevu dosiahne vaša rúra obzvlášť rýchlo požadovanú teplotu.

Rýchly ohrev použijte pri teplote vyšej ako 100 °C. Vhodné sú nasledujúce druhy ohrevu:

- Teplovzdušná cirkulácia
- Horný/dolný ohrev
- Dolný ohrev

Aby bol pokrm upečený rovnomerne, vložte ho do rúry až po ukončení rýchleho ohrevu.

1. Zvolte požadovaný druh ohrevu a teplotu.

2. Krátko stlačte tlačidlo .

Na displeji sa rozsvieti symbol .

Rúra na pečenie začne hriat'.

Koniec rýchleho ohrevu

Zaznie zvukový signál. Symbol zmizne. Vložte pokrm do rúry na pečenie.

Zrušenie rýchleho ohrevu

Krátko stlačte tlačidlo .

Symbol zmizne.

Nastavený čas sa zobrazí za niekoľko sekúnd. Čas nastavený na spínacích hodinách začne plynúť. Na displeji sa rozsvietí symbol a ubiehajúci čas. Ostatné časové symboly zmiznú.

Čas nastavený na spínacích hodinách uplynul

Zaznie zvukový signál. Na displeji sa rozsvieti **0:00**. Vypnite spínacie hodiny tlačidlom .

Zmena času nastaveného na spínacích hodinách

Čas nastavený na spínacích hodinách nastavte pomocou tlačidiel + alebo -. Novo nastavený čas sa zobrazí o niekoľko sekúnd.

Vymazanie času nastaveného na spínacích hodinách

Stlačením tlačidla – vrátťte čas nastavený na spínacích hodinách na nulu. Novo nastavený čas sa zobrazí o niekoľko sekúnd. Spínacie hodiny sa vypnú.

Zobrazenie časových nastavení

Pokial' ste nastavili viac časových funkcií, rozsvietia sa na displeji zodpovedajúce symboly. Šípka ► sa nachádza pred symbolom časovej funkcie, ktorá je v popredí.

Pre vyzvanie spínacích hodín ▷ času prípravy ↗, času vypnutia ↘ alebo času ⏸ stlačte toľkokrát tlačidlo ⏸, kym sa pred požadovaným symbolom nezobrazí šípka ►. Zodpovedajúci časový údaj sa zobrazí na niekoľko sekúnd na displeji.

Čas prípravy

Rúra na pečenie umožňuje nastavenie času prípravy pre každý pokrm. Po uplynutí času prípravy pokrmu sa rúra na pečenie automaticky vypne. Vďaka tomu nemusíte prerušovať inú prácu, aby ste vypli rúru na pečenie alebo nedopatrením nedôjde k prekročeniu času prípravy pokrmu.

Príklad na obrázku: Čas prípravy 45 minút.

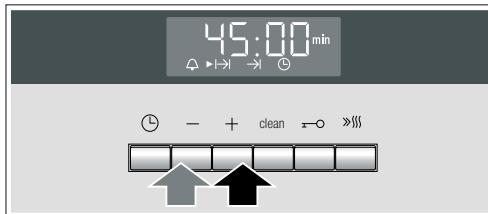
1. Pomocou voliča funkcií nastavte druh ohrevu.
2. Voličom teploty nastavte teplotu alebo stupeň grilovania.
3. Dvakrát stlačte tlačidlo ⏸. Na displeji sa rozsvietí 0:00. Rozsvietia sa časové symboly, šípka ► sa nachádza pred I→.



4. Pomocou tlačidla + alebo - nastavte čas prípravy.

Prednastavená hodnota tlačidla + = 30 minút

Prednastavená hodnota tlačidla - = 10 minút



Po niekoľkých sekundách sa rúra na pečenie zapne. Na displeji začne ubiehať čas prípravy a rozsvietia sa symbol ►→. Ostatné časové symboly zhasnú.

Čas prípravy uplynul

Zaznie zvukový signál. Rúra na pečenie prestane hriat'. Na displeji sa rozsvietí 0:00. Stlačte tlačidlo ⏸. Pomocou tlačidla + alebo - nastavte nový čas prípravy. Alebo dvakrát stlačte tlačidlo ⏸ a otočte voličom funkcií do nulovej polohy. Rúra na pečenie je vypnutá.

Zmena času prípravy

Pomocou tlačidla + alebo - zmeňte čas prípravy.

Novo nastavený čas sa zobrazí o niekoľko sekund.

Pokial' sú nastavené spínacie hodiny, stlačte predtým tlačidlo ⏸.

Zrušenie času prípravy

Pomocou stlačenia tlačidla — nastavte čas prípravy späť na nulu. Novo nastavený čas sa zobrazí o niekoľko sekund. Čas bol zmazaný. Pokial' sú nastavené spínacie hodiny, stlačte predtým tlačidlo ⏸.

Zobrazenie časových nastavení

Pokial' ste nastavili viac časových funkcií, rozsvietia sa na displeji zodpovedajúce symboly. Šípka ► sa nachádza pred symbolom časovej funkcie, ktorá je v popredí.

Pre vyzvanie spínacích hodín ▷ času prípravy ↗, času vypnutia ↘ alebo času ⏸ stlačte toľkokrát tlačidlo ⏸, kym sa pred požadovaným symbolom nezobrazí šípka ►. Zodpovedajúci časový údaj sa zobrazí na niekoľko sekúnd na displeji.

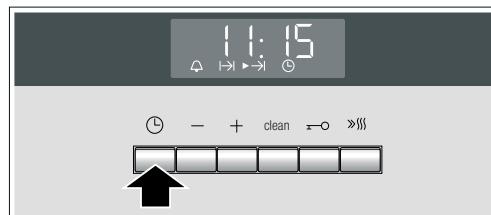
Čas vypnutia

Rúra na pečenie umožňuje nastaviť čas, kedy bude pokrm hotový. Rúra na pečenie sa automaticky zapne a v nastavenom čase sa opäť vypne. Vďaka tomu môžete pokrmy napr. ráno vložiť do priestoru na pečenie a nastaviť rúru na pečenie tak, aby boli hotové na poludnie.

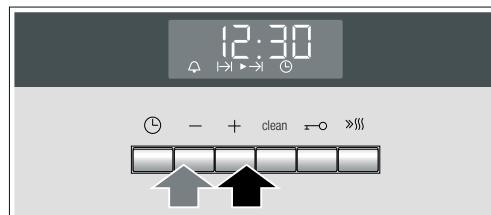
Uistite sa, že sa potraviny neskazia, pretože sa nachádzali príliš dlho v rúre na pečenie.

Príklad na obrázku: Je 10:30, nastavený čas prípravy je 45 minút a rúra by sa mala vypnúť o 12:30 hod.

1. Nastavte volič funkcií.
2. Nastavte volič teploty.
3. Dvakrát stlačte tlačidlo ⏸.
4. Pomocou tlačidla + alebo - nastavte čas prípravy.
5. Stlačte tlačidlo ⏸. Pred ► sa nachádza dátum →. Zobrazia sa čas, kedy bude pokrm hotový.



6. Pomocou tlačidiel + alebo - presuňte čas vypnutia do pozadia.



Na rúre na pečenie sa o niekoľko sekúnd zobrazí nastavený čas a rúra zostane v Stand-by režime. Na displeji svieti čas, kedy bude pokrm hotový a pred symbolom → sa nachádza šípka ►. Symboly ▷ a ⏸ zhasnú. Až sa rúra na pečenie zapne, zobrazí sa priebeh času prípravy a šípka ► sa nachádza pred symbolom I→. Symbol → zhasne.

Čas prípravy uplynul

Zaznie zvukový signál. Rúra na pečenie prestane hriať. Na displeji sa rozsvieti . Stlačte tlačidlo . Pomocou tlačidla alebo nastavte nový čas prípravy. Alebo dvakrát stlačte tlačidlo a otočte voličom funkcií do nulovej polohy. Rúra na pečenie je vypnutá.

Zmena času vypnutia

Pomocou tlačidla alebo zmeňte čas vypnutia. Novo nastavený čas sa zobrazí o niekoľko sekúnd. Pokiaľ sú nastavené spínacie hodiny, stlačte predtým dvakrát tlačidlo . Pokiaľ čas prípravy už beží, čas vypnutia nemeňte. Mohol by sa tým ovplyvniť výsledok prípravy.

Vymazanie času vypnutia

Čas vypnutia nastavte pomocou tlačidla — späť na aktuálny čas. Novo nastavený čas sa zobrazí o niekoľko sekúnd. Rúra na pečenie sa zapne. Pokiaľ sú nastavené spínacie hodiny, stlačte predtým dvakrát tlačidlo .

Zobrazenie časových nastavení

Pokiaľ ste nastavili viac časových funkcií, rozsvietia sa na displeji zodpovedajúce symboly. Šípka sa nachádza pred symbolom časovej funkcie, ktorá je v popredí.

Pre vyvolanie spínacích hodín času prípravy →, času vypnutia → alebo času stlačte toľkokrát tlačidlo , kym sa pred požadovaným symbolom nezobrazí šípka . Zodpovedajúci časový údaj sa zobrazí na niekoľko sekúnd na displeji.

Detská poistka

Aby deti nedopatrením nemohli zapnúť rúru na pečenie, je vybavená detskou poistkou.

Rúra na pečenie nie je možné nastaviť. S aktivovanou detskou poistkou je možné nastaviť spínacie hodiny a čas.

Pokiaľ je nastavený druh ohrevu a teplota alebo stupeň grilovania, zahrievanie sa aktiváciou detskej poistky preruší.

Čas

Po pripojení alebo po výpadku prúdu bliká na displeji symbol a tri nuly. Nastavte čas.

1. Stlačte tlačidlo .

Na displeji sa zobrazí čas .

2. Pomocou tlačidla alebo nastavte čas.

O niekoľko sekúnd sa zobrazí nastavený čas.

Zmena času

Nesmie byť nastavená žiadna iná časová funkcia.

1. Štyrikrát stlačte tlačidlo .

Na displeji sa zobrazia časové symboly, šípka sa nachádza pred .

2. Pomocou tlačidla alebo nastavte čas.

Po niekoľkých sekundách sa zobrazí nastavený čas.

Stlmenie času

Čas môžete stlmiť. S týmto cieľom, prosím, nazrite do kapitoly *Zmena základného nastavenia*.

Zmena základného nastavenia

Rúra na pečenie disponuje určitými základnými nastaveniami. Tieto nastavenia môžete prispôsobiť svojim potrebám.

Základné nastavenie	Vorba 1	Vorba 2	Vorba 3
/ Ukarzovateľ času	vždy*	pouze s tlačítkem	
2 Dĺžka zvukového signálu po koniec prípravy. Alebo čas nastavený na spínacích hodinách.	asi 10 sekúnd	asi 2 min.*	asi 5 min.
3 Čakací čas, kym nebude prijaté nastavenie	asi 2 sekundy	asi 5 sekúnd*	asi 10 sekúnd

* Nastavenie z výroby

Nesmie byť nastavená žiadna iná časová funkcia.

1. Držte asi 4 sekundy stlačené tlačidlo .

Na displeji sa rozsvieti aktuálne základné nastavenie hodín, napr. / pre vorbu 1.

2. Pomocou tlačidla alebo zmeňte základné nastavenie.

3. Potvrdte tlačidlom .

Na displeji sa zobrazí nasledujúce základné nastavenie. Pomocou tlačidla môžete preskočiť všetky stupne a pomocou tlačidiel alebo zmeniť nastavenie.

4. Pre ukončenie držte asi 4 sekundy stlačené tlačidlo .

Všetky základné nastavenia sa prevzali.

Základné nastavenie je možné kedykoľvek zmeniť.

Funkcia čistenia

Funkcia čistenia je program na regeneráciu samočistiacich plôch v priestore na pečenie.

Zadná stena rúry na pečenie, bočné steny a strop v priestore na pečenie sú potiahnuté vysoko porézou keramickou vrstvou. Táto povrchová vrstva absorbuje a rozkladá počas prevádzky rúry na pečenie striekance, ktoré vzniknú počas pečenia. Vďaka tejto funkcií je možné zregenerovať samočistiace plochy, ktoré sa automaticky nevyčistili správne.

Pred čistením

Z priestoru na pečenie vyberte nádoby a nevhodné príslušenstvo.

Vyčistite dno priestoru na pečenie a smaltované steny

Pred spustením funkcie čistenia vyčistite plochy priestoru na pečenie, ktoré nie sú samočistiace. V opačnom prípade môžu vzniknúť škvurny, ktoré nepôjdú odstrániť.

Použite handričku a horúcú mydlovú alebo octovú vodu. V prípade silného znečistenia použite brúsnu hubku z nehrdzavejúcej ocele alebo čistiaci prostriedok na rúry na pečenie. Priestor na pečenie musí byť chladný. Nikdy nečistite samočistiace plochy abrazívnom hubkom z nehrdzavejúcej ocele alebo čistiacim prostriedkom na rúry na pečenie.

Nastavenie

Čistenie trvá približne jednu hodinu.

1. Otočte volič funkcií na teplovzdušnú cirkuláciu .

2. Nastavte volič teploty na **clean**.

3. Stlačte tlačidlo **clean**.

Starostlivosť a čistenie

Vaša rúra na pečenie bude dlho žiarivá a funkčná, pokiaľ ju budete správne čistiť a staráť sa o ňu. Tu vám vysvetlím, ako sa o vašu rúru správne staráť a čistiť ju.

Upozornenie

- Drobné farebné rozdiely na čelnej stene rúry sú zapríčinené použitím rôznych materiálov, ako napr. sklo, umelá hmota alebo kov.
- Tiene na sklenenej výplni dvierok, ktoré pôsobia ako šumuhy, sú svetelné odrazy osvetlenia v priestore na pečenie.
- Smalt sa pri vysokých teplotách vypaľuje. To môže viesť k vzniku rozdielov zafarbenia. To je celkom normálne a nemá to žiadny vplyv na funkčnosť rúry na pečenie. Hrany tenkých plechov sa nedajú celkom potiahnuť smaltem. Preto môžu byť drsné, ale to nemá žiadny vplyv na koróziu.

Čistiace prostriedky

Aby ste sa vyhli poškodeniu rôznych povrchov použitím nesprávnych čistiacich prostriedkov, dbajte na údaje uvedené v tabuľke. Nepoužívajte:

- ostré ani abrazívne čistiace prostriedky,
- agresívne prostriedky s alkoholom,
- tvrdé drôtenky alebo hubky,
- vysokotlakové alebo parné čističe.

Nové penové utierky pred prvým použitím riadne vyperte.

Na displeji sa zobrazí čas, kedy bude čistenie ukončené a pred symbolom → sa zobrazí šípka ►. Čistenie sa spustí o niekoľko sekúnd. Čas čistenia sa viditeľne odpočítava, šípka ► sa nachádza pred symbolom I→|. Symbol → zhasne.

Čistenie je ukončené

Zaznie zvukový signál. Rúra na pečenie prestane hriať*. Na displeji sa rozsvieti **00:00**. Alebo dvakrát stlačte tlačidlo ⊕ a otočte voličom funkcií do polohy O. Rúra na pečenie sa vypne.

Prerušenie čistenia

Stlačte tlačidlo **clean** a otočte voličom funkcií do polohy O. Rúra na pečenie sa vypne.

Posunutie času vypnutia dozadu

Je možné nastaviť čas, kedy sa má čistenie ukončiť*. Tak môže čistenie prebehnúť napríklad cez noc, aby bola rúra na pečenie cez deň pripravená na prevádzku.

Nastavte, ako je uvedené nižšie v bodech 1 až 3. Pred začiatkom čistenia posunte čas vypnutia pomocou tlačidiel + alebo - dozadu.

Rúra na pečenie sa teraz nachádza v režime Stand-by. Na displeji sa zobrazí čas, kedy bude čistenie ukončené, a pred symbolom → sa zobrazí šípka ►. Až sa čistenie spustí, zobrazí sa čas čistenia a šípka ► sa nachádza pred symbolom I→|. Symbol → zhasne.

Po ukončení čistenia

Po úplnom vychladnutí priestoru na pečenie utrite vlhkou handričkou zvyšky soli zo samočistiacich plôch.

Povrch	Čistiace prostriedky
Čelná stena rúry	Horúca voda s čistiacim prostriedkom: Očistite handričkou a vysušte mäkkou handričkou. Nepoužívajte žiadny čistiaci prostriedok alebo škrabku na sklo.
Nehrdzavejúca ocel'	Horúca voda s čistiacim prostriedkom: Očistite handričkou a vysušte mäkkou handričkou. Škvurny od vodného kameňa, tuku, kukuričnej múky a pečivovín ihneď odstráňte, môže sa pod nimi tvoriť korózia.
Sklo	Zvláštne prostriedky pre starostlivosť o nehrdzavejúcu ocel', ktoré sú vhodné na horúce povrchy, zakúpite cez zákaznícky servis alebo v špecializovaných predajniach. Na aplikáciu čistiacich prostriedkov používajte veľmi jemnú handričku. Čistiaci prostriedok na sklo: Vyčistite mäkkou handričkou. Nepoužívajte škrabku na sklo.
Displej	Čistiaci prostriedok na sklo: Vyčistite mäkkou handričkou. Nepoužívajte žiadne čistiace prostriedky obsahujúce alkohol alebo ocot a žiadne iné abrazívne alebo zásadité čistiace prostriedky.

Povrch	Čistiace prostriedky
Sklo dvierok	Čistiaci prostriedok na sklo: Vyčistite mäkkou handričkou. Nepoužívajte škrabku na sklo.
Sklenený kryt osvetlenia v rúre na pečenie	Horúca voda s čistiacim prostriedkom: Očistite čistiacou utierkou.
Tesnenie neskladajte!	Horúca voda s čistiacim prostriedkom: Očistite handričkou. Nedrhnite.
Závesné rošty alebo koľajnice	Horúca voda s čistiacim prostriedkom: Navlhčíte a očistite handričkou alebo kefkou.
Výsuvné koľajnice	Horúca voda s čistiacim prostriedkom: Očistite čistiacou utierkou alebo kefkou. Nenavlhčujte ani neumývajte v umývačke riadu.
Príslušenstvo	Horúca voda s umývacím prostriedkom: Navlhčíte a očistite handričkou alebo kefkou.

Čistenie samočistiacich plôch v priestore na pečenie

Niekteré rúry na pečenie majú zadnú stenu, bočné steny alebo strop priestoru na pečenie potiahnutý vysokoporéznu keramickou vrstvou. Táto povrchová vrstva absorbuje a rozkladá počas prevádzky rúry na pečenie striekanie, ktoré vzniknú počas pečenia. Číra vyššia je teplota a čím dlhšie je rúra na pečenie v prevádzke, tým lepší je výsledok.

Vďaka tejto funkcií je možné zregenerovať samočistiacie plochy, ktoré sa automaticky nevycistili správne. Pre viac informácií nazrite do kapitoly *Funkcia čistenia*.

Lahké sfarbenie povrchu nemá na samočistiacu funkciu žiadny vplyv.

Pozor!

- Nepoužívajte žiadne abrazívne čistiacie prostriedky. Poškriabali by ste, príp. zničili, jemnú poréznu vrstvu.
- Keramickú vrstvu nikdy nečistite čistiacimi prostriedkami na rúry na pečenie. Pokiaľ sa na ňu čistiaci prostriedok napriek tomu dostane, okamžite ho odstráňte hubkou a dostatočným množstvom vody.

Čistenie dna rúry na pečenie a smaltovaných stien

Použite handričku a horúcu vodu s čistiacim prostriedkom alebo octovú vodu.

V prípade silného znečistenia použite brúsnu hubku z nehrdzavejúcej ocele alebo čistiaci prostriedok na rúry na pečenie. Priestor na pečenie musí byť chladný. Nikdy nečistite brúsnu hubkou z nehrdzavejúcej ocele alebo čistiacim prostriedkom na rúry na pečenie samočistiacie plochy.

Funkcia osvetlenia

Pre ľahšie vyčistenie rúry je možné zapnúť osvetlenie vnútri rúry na pečenie.

Zapnutie osvetlenia v priestore na pečenie

Otočte volič funkcií do polohy .

Osvetlenie sa zapne. Volič teploty musí byť vypnutý.

Vypnutie osvetlenia v priestore na pečenie

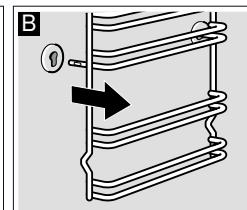
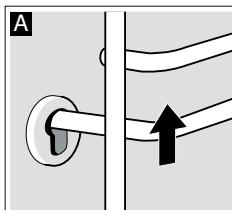
Otočte volič funkcií do polohy O.

Vybratie a nasadenie závesných rošťov alebo koľajníc vľavo a vpravo

Závesné rošty a koľajnice vľavo a vpravo je možné vybrať a vycistiť. Rúra na pečenie musí byť chladná.

Vybratie závesných rošťov a koľajníc

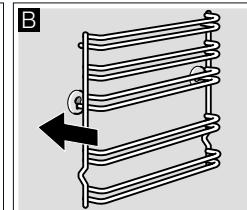
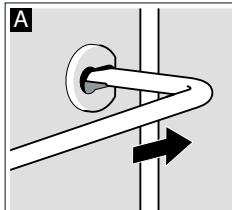
1. Nadvhnite prednú časť závesného roštu alebo koľajnice hore a vysaťte (obr. A).
2. Potom vytiahnite závesný rošt alebo koľajnicu úplne dopredu a vyberte (obr. B).



Rošty alebo koľajnice vyčistite čistiacim prípravkom a hubkou. V prípade silného znečistenia použite kefkou.

Nasadenie závesných rošťov a koľajníc

1. Najprv nasadte závesné rošty alebo koľajnice do zadnej drážky, zatlačte ich trochu dozadu (obrázok A)
2. Potom do prednej drážky (obr. B).

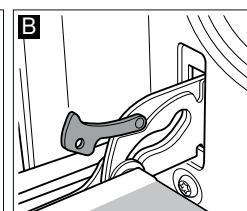
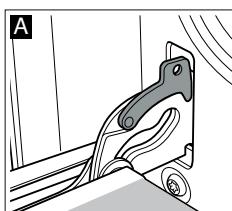


Závesné rošty alebo koľajnice sa zavesia vpravo a vľavo. Priebehla musí smerovať vždy dozadu.

Nasadenie a vysadenie dvierok rúry na pečenie

Z dôvodu demontáže a vycistenia sklenenej výplne dvierok môžete dvierka prístroja vysadiť.

Závesy dvierok sú vybavené zaistovacími pákami. Pokiaľ sú páky uzatvorené (obr. A), nie je možné dvierka vysadiť. Keď odistite zaistovacie páky, aby ste mohli vysadiť dvierka prístroja (obr. B), sú závesy zaistené. Vďaka tomu nemôžu náhle zaklapnúť.

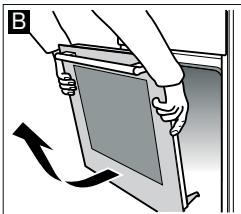
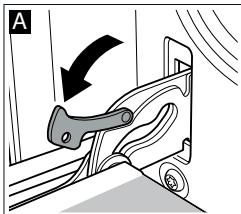


Nebezpečenstvo poranenia!

Ked' sú klby odistené, môžu náhle zaklapnúť. Dávajte pozor na to, aby boli zaistovacie páky vždy celkom zaistené, príp. pri vysadzovaní dvierok prístroja celkom odistené.

Vysadenie dverok

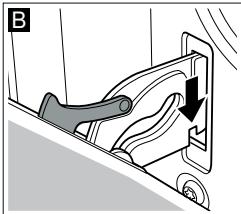
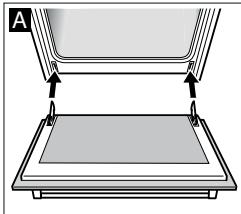
1. Otvorte celkom dverka rúry na pečenie.
2. Odistite obe páky na ľavo a napravo (obr. A).
3. Zavrite na doraz dverka prístroja (obr. B). Uchopte dverka oboma rukami na ľavej i pravej strane. Zavrite ich ešte trochu a vysadte ich.



Nasadenie dverok

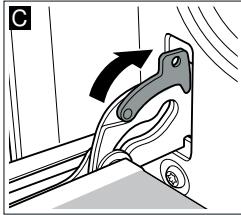
Dverka nasadte v opačnom poradí, ako ste postupovali pri ich vysadzovaní.

1. Pri nasadzovaní dverok dávajte pozor na to, aby boli oba závesy nasadené presne do príslušných otvorov (obr. A).
2. Zárezy na závesoch musia na oboch stranach zapadnúť (obr. B).



Pokiaľ nie sú závesy namontované správne, môžu sa dverka posunúť.

3. Opäť zaistite obe zaistovacie páky (obr. C). Zavrite dverka prístroja.



⚠ Nebezpečenstvo poranenia!

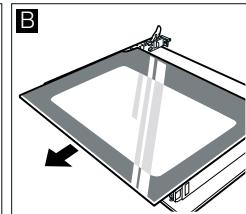
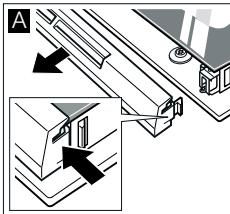
Pokiaľ dverka rúry na pečenie nechtiač vypadnú, alebo sa zaklapne záves, do závesu nesiahajte. Kontaktujte zákaznícky servis.

Demontáž a montáž skla dverok

Pre dôkladnejšie vyčistenie môžete vysadiť sklo dverok prístroja.

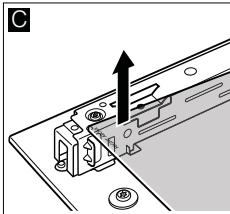
Demontáž

1. Vysadte dverka prístroja a položte ich na handru držadlom smerom dole.
2. Zložte vrchný kryt dverok prístroja. Zatlačte prstami na lamelu vľavo a vpravo (obr. A).
3. Nadvhňnite hornú sklenenú výplň a vyberte ju (obr. B).



Pri dverkach s trojito sklenenou výplňou okrem toho postupujte nasledovne:

4. Nadvhňnite sklenenú výplň a vyberte ju (obr. C).



Sklenenú výplň dverok vyčistite čistiacim prostriedkom na sklo a mäkkou handričkou.

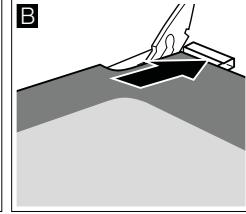
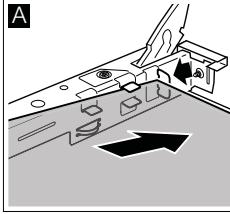
⚠ Nebezpečenstvo poranenia!

Poškribané sklo dverok prístroja môže prasknúť. Nepoužívajte žiadnu škrabku na sklo, ostré alebo brúsne čistiace prostriedky.

Zabudovanie

Pri prístrojoch s dvoma sklenenými výplňami vykonajte krok 2 až 4. Pri zabudovaní dajte pozor na to, aby bol nápis „Right above“ vľavo hore obrátený.

1. Zasuňte sklenenú výplň šikmo smerom dozadu (obr. A).
2. Zasuňte hornú sklenenú výplň šikmo smerom dozadu do oboch držiakov. Hladká plocha musí smerovať von (Obr. B).



3. Nasadte kryt a pritlačte ho.
4. Nasadte dverka rúry na pečenie.

Rúru na pečenie použite až potom, keď budete mať istotu, že sú sklenené výplne namontované správne.

Čo robiť v prípade poruchy

V prípade poruchy často ide o malichernosť, ktorú je možné ľahko odstrániť. Predtým, ako zavoláte zákaznícky servis, skúste poruchu odstrániť pomocou nasledujúcej tabuľky.

Prehľad prevádzkových porúch

Porucha	Možná príčina	Náprava/Pokyny
Rúra nefunguje	Je chybná poistka	Skontrolujte v poistkovej skriní, či je poistka v poriadku.
	Výpadok prúdu	Vyskúšajte, či funguje kuchynské svetlo alebo iné kuchynské prístroje.
Na displeji bliká symbol ☺ a štyri nuly.	Výpadok prúdu	Znovu nastavte čas.
Rúra nehreje	Kontakty sú zaprášené.	Otočte otočnými voličmi niekoľkokrát v oboch smeroch.

Chybové hlásenia

Pokiaľ sa na displeji zobrazí chybové hlásenie s **E** stlačte tlačidlo **(O)**. Hlásenie zmizne. Nastavená časová funkcia sa vymaze. Pokiaľ chybové hlásenie nezmizne, kontaktujte zákaznícky servis.

Nasledujúce chyby môže odstrániť používateľ sám.

Chybové hlásenie	Možná príčina	Náprava/Pokyny
E0 /!	Príliš dlho ste držali stlačené tlačidlo alebo sa zaseklo.	Postupne stlačte všetky tlačidlá. Skontrolujte, či sa niektoré z tlačidiel nezaseklo alebo nie je znečistené.

Zákaznícky servis

Náš zákaznícky servis je vám k dispozícii pre prípad, že potrebujete opraviť svoj prístroj. Vždy sa najprv pokúsite nájsť vhodné riešenie, aby sme sa vyhli zbytočnému výjazdom našich technikov.

E-číslo a FD-číslo

Pri volaní do nášho servisu vždy uvedte úplné číslo výrobku (E-č.) a výrobne číslo (FD-č.), aby sme vám mohli kvalifikované pomôcť. Typový štítok s týmito číslami nájdete vpravo, na boku dverok prístroja. Aby ste sa vyhli dlhému hľadaniu, môžete si tieto údaje o svojom prístroji a telefónne číslo na zákaznícky servis zaznamenať.

E-č.

FD-č.

Zákaznícky servis ☎

⚠ Nebezpečenstvo zasiahnutia elektrickým prúdom!!
Neobdonné opravy sú nebezpečné. Opravy smie vykonávať iba nami vyškolený servisný technik.

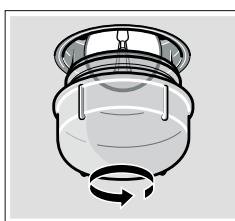
Výmena žiarovky v rúre

Pokiaľ je žiarovka v rúre chybnej, musí sa vymeniť. Náhradné žiarovky žiaruvzdorné do 300 °C (220 – 240 V, pätku E14, 25 W) môžete zakúpiť cez zákaznícky servis alebo v špecializovanej predajni. Používajte len tieto žiarovky.

⚠ Nebezpečenstvo zasiahnutia elektrickým prúdom!!

Odpojte prístroj od elektrickej siete. Uistite sa, že je odpojený riadne.

1. Do vychladnutého priestoru na pečenie položte utierku, aby ste predišli škodám.
2. Otočením doláva odstráňte ochranný kryt.



3. Žiarovku nahradzujte žiarovkou rovnakého typu.

4. Opäť naskrutkujte ochranný kryt.

5. Vyberte utierku a zapojte prístroj opäť do siete.

Sklenený kryt

Poškodený sklenený kryt sa musí vymeniť. Správne sklenené kryty dostanete cez zákaznícky servis. Udajte číslo výrobku (E-č.) a výrobne číslo (FD-č.) svojho prístroja.

Berte, prosím, ohľad na to, že za návštavu servisného technika z dôvodu chybejnej obsluhy sa hradi poplatok, a to i keď je prístroj v záručnej lehoti.

Kontaktné informácie pre všetky krajinu nájdete v priloženom zozname zákazníckych center.

Dôverujte kompetentnosti výrobcu. Tým zaistíte, že bude oprava vykonaná vyškolenými servisnými technikmi, ktorí majú k dispozícii originálne náhradné diely pre váš prístroj.

Tipy na úsporu energie a ochranu životného prostredia

V tejto kapitole nájdete rady, ako pri pečení ušetriť ešte viac energie a ako prístoj ekologicky zlikvidovať.

Tipy na úsporu energie

- Predhrievajte rúru na pečenie len vtedy, keď je to uvedené v recepte alebo v tabuľke na prípravu pokrmov.
- Používajte tmavé, čierne lakovane alebo smaltované formy. Dobre absorbuju teplo.
- Dverka prístroja nechajte počas varenia alebo pečenia zatvorené.
- Viac koláčov pečte postupne za sebou. Priestor na pečenie je ešte vyhriaty. Tým sa skráti čas pečenia druhého koláča. Môžete tiež zasunúť 2 hranaté formy vedľa seba.

- V prípade dlhších časov prípravy môžete rúru na pečenie vypnúť 10 minút pred koncom prípravy a využiť tak zvyškové teplo.

Ekologická likvidácia výrobku

Obal zlikvidujte v súlade s predpismi na ochranu životného prostredia.



Tento prístroj je označený v súlade s európskou smernicou o elektrických a elektronických starých zariadeniach (WEEE 2002/96/ES). Táto smernica stanovuje jednotný rámec pre spätný odber a recykláciu starých zariadení, platný pre celú Európu.

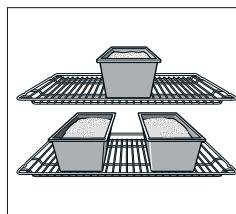
Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu

Tu nájdete výber pokrmov a optimálne nastavenie na ich prípravu. Ukážeme vám, ktorý druh ohrevu a teplota sú pre váš pokrm najvhodnejšie. Nájdete tu informácie, aké príslušenstvo máte použiť a o akej výške ho máte zasunúť. Dostanete tipy týkajúce sa riadu a metód prípravy.

Upozornenie

- Hodnoty nastavenia platia iba pre vkladanie pokrmov do studenejho a prázdeného priestoru na pečenie. Predhrievajte iba vtedy, keď je to uvedené v tabuľke. Príslušenstvo vyložte papierom na pečenie až po predhriati.
- Časové údaje v tabuľke sú iba orientačné. Sú závislé od kvality a vlastností danej potraviny.
- Používajte príslušenstvo, ktoré je súčasťou dodávky. Ďalšie príslušenstvo môžete zakúpiť ako zvláštne príslušenstvo v specializovanej predajni alebo cez zákaznícky servis. Pred použitím vyberte z priestoru na pečenie príslušenstvo a riad, ktorý nebudete používať.
- Používajte vždy lapku, keď vyberáte horúce príslušenstvo alebo riad z priestoru na pečenie.

V tabuľkách nájdete veľké množstvo odporúčaní pre každý pokrm. Pokiaľ použijete 3 hranaté formy zároveň, musia sa na rošt postaviť podľa nasledujúceho obrázka.



Formy na pečenie

Najvhodnejšie sú tmavé kovové formy.

Svetlé formy na pečenie zo slabého kovu alebo sklenené formy predĺžujú čas pečenia a koláč nezozlatne rovnomerne.

Pokiaľ chcete použiť silikónové formy, riadte sa údajmi a receptami výrobcu. Silikónové formy sú často menšie ako normálne formy. Údaje k množstvu cesta a recepty sa môžu lísiť.

Koláče a pečivo

Pečenie na jednej úrovni

Pomocou horného a dolného ohrevu ☒ upečiete koláče najlepšie.

Pokiaľ pečiate na teplovzdušnú cirkuláciu ☐, odporúčame vám nasledujúce úrovne vkladania:

- Formy na pečenie: Úroveň 2
- Koláče na plechu: Úroveň 3

Pečenie na viacerých úrovniach

Nastavte teplovzdušnú cirkuláciu ☐.

Pečenie na 2 úrovniach:

- Smaltovaný plech na pečenie Úroveň 3
- Hliníkový plech na pečenie: Úroveň 1

Plechy zasunuté do rúry na pečenie zároveň nemusia byť hotové v rovnakom čase.

Tabuľky

V tabuľke nájdete optimálny druh ohrevu pre každý koláč alebo dezert. Teplota a čas prípravy závisí od množstva a konzistencie cesta. Preto je v tabuľkách vždy uvedený časový interval. Začnite najskôr s nižšimi hodnotami. Nižšia teplota zaistí rovnomenné zozlatnutie. Pokiaľ je to nutné, môžete teplotu nabudúce zvýšiť.

Pokiaľ rúru predhrievate, skracuje sa čas prípravy o 5 až 10 minút.

Dodatočné informácie nájdete v radach na pečenie, ktoré sú uvedené za tabuľkami.

Pre pečenie koláča v jednej úrovni postavte formu na smaltovaný plech na pečenie.

Pokiaľ chcete upiecť viac koláčov naraz, môžete formy postaviť naraz na rošt.

Koláče na prípravu vo forme na pečenie	Forma na pečenie na rošt	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Príprava v minútach
Torta	Plechová forma na pečenie, Ø 31 cm	1		220-240	40-50
		1+3		190-200	35-45
Quiche	Plechová forma na pečenie, Ø 31 cm	1		220-230	40-50
Koláče*	Plechová forma na pečenie, Ø 28 cm	2		180-200	50-60

* Pri pečení niekoľkých koláčov naraz postavte na rošt viac foriem na pečenie.

Koláče na plechu		Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Príprava v minútach
Pizza	Plech na pečenie	2		200-220	25-35
	Hliníkový plech na pečenie + plochý plech na pečenie	1+3		170-180	35-45
	Hliníkový plech na pečenie + univerzálny plech	1+3		170-180	35-45
Lístkové cesto	Plech na pečenie	3		180-200	25-35
	Hliníkový plech na pečenie + plochý plech na pečenie	1+3		170-190	30-45
	Hliníkový plech na pečenie + univerzálny plech	1+3		170-190	30-45
Turecký Börek	Univerzálny plech	2		190-200	40-55

Ďalšie plechy zakúpite v špecializovanej predajni alebo cez nás zákaznícky servis.

Chlieb a žemle		Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Príprava v minútach
Kysnutý chlieb z 1,2 kg múky* (predhriat)	Smaltovaný plech na pečenie	2		270	8
				200	35-45
Kváskový chlieb z 1,2 kg múky* (predhriat)	Smaltovaný plech na pečenie	2		270	8
				200	40-50
Žemle (napr. zo žitnej múky)	Smaltovaný plech na pečenie	3		200-220	20-20

* Do horúceho priestoru na pečenie nikdy nenalievajte vodu.

Pečivo		Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Príprava v minútach
Sušienky a cukrovinky	Smaltovaný plech na pečenie	3		150-160	20-30
	Hliníkový plech + plochý plech na pečenie	1+3		140-150	20-30
	Hliníkový plech na pečenie + univerzálny plech	1+3		140-150	20-30
Snehomá tortička	Smaltovaný plech na pečenie	3		80-90	180-210
Veterník	Smaltovaný plech na pečenie	2		190-210	30-40
Makrónky	Smaltovaný plech na pečenie	3		110-130	30-40
	Hliníkový plech + plochý plech na pečenie	1+3		100-120	35-45
	Hliníkový plech na pečenie + univerzálny plech	1+3		100-120	35-45

Ďalšie plechy na pečenie zakúpite ako zvláštne príslušenstvo v špecializovanej predajni.

Rady a praktické pokyny na pečenie

Pokiaľ chcete použiť vlastný recept.	Môžete sa riadiť podobným receptom, ktorý je uvedený v tabuľke.
Ako zistím, že je koláč hotový?	Zapichnite špajľu asi 10 minút pred koncom uvedeného času prípravy do najvyššieho miesta koláča. Pokiaľ na špajľi nie sú žiadne zvyšky cesta, je koláč hotový.
Koláč nevybehol.	Nabudúce pridajte menej tekutiny alebo nastavte o 10 stupňov nižšiu teplotu. Dajte pozor tiež na časový úsek, kedy by ste mali cesto podľa receptu hniesť.
Koláč vybehol uprostred do výšky, ale na okrajoch je nižší.	Nevymazávajte formu tukom. Keď je koláč hotový, uvoľnite ho nožom opatne z formy.
Koláč zhora príliš zhnedol.	Zasuňte koláč do najnižšej kolajnice, zvolte nižšiu teplotu a pečte koláč dlhšie.

Koláč je vysušený.	Poprepichujte hotový koláč niekoľkokrát špaľou. Pokvapkajte ho niekoľkými kvapkami ovocnej šťavy alebo alkoholu. Nabudúce nastavte o 10 stupňov vyššiu teplotu a skráťte čas prípravy.
Chlieb alebo pečivo (napr. tvarohový koláč) vyzerajú dobre, ale vnútři sú mazľavé (vlhké s mokrými miestami).	Nabudúce pridajte menej tekutiny a nechajte pokrm pieciť dlhší čas na nižšiu teplotu. Pokiaľ pripravujete torty so šťavnatou náplňou, pečte najprv korpus. Na korpus dajte najprv mleté mandle alebo strúhanú kôru, ktorú ho obložíte. Dodržujte pokyny v recepte a čas prípravy.
Cukrovinky zhnedli nerovnomerne.	Nastavte nižšiu teplotu; cukrovinky zhnednú rovnomernejšie. Chúlostivé cukrovinky pečte na horný a dolný ohrev v jednej úrovni. Prečnievajúci papier na pečenie môže ovplyvniť cirkuláciu vzduchu. Vždy ho upravte podľa veľkosti plechu.
Ovocný koláč je zospodu príliš svetlý.	Nabudúce vložte koláč o úroveň nižšie.
Ovocná šťava preteká z koláča.	Nabudúce použite hlbší univerzálny plech, pokiaľ ho máte k dispozícii.
Drobné, kysnuté cukrovinky sa môžu počas pečenia zlepíť.	Skúste dodržať vzdialenosť približne 2 cm. Tým bude dostatok miesta na vykysnutie a zhnednutie zo všetkých strán.
Piekli ste na viacerých úrovniach. Cukrovinky na hornom plechu sú tmavšie ako na spodnom.	Pri pečení vo viacerých úrovniach vždy nastavte teplovzdušnú cirkuláciu ☰. Pokiaľ vložíte viac plechov naraz, nemusia byť hotové v rovnakom čase.
Počas pečenia šťavnatého koláča sa vytvára kondenzovaná voda.	Pri pečení sa môže tvoriť vodná para. Časť paru odvedie odsávač pár v rúre na pečenie a môžu sa z nej na ovládacom paneli alebo susediacom nábytku vytvoriť kvapky. To závisí od aktuálnej situácie.

Mäso, hydina, ryby

Varné nádoby

Môžete použiť akúkoľvek žiaruvzdornú nádobu. Na veľké kusy mäsa môžete použiť tiež smaltovaný plech na pečenie.

Najvhodnejšie sú sklenené nádoby. Uistite sa, že je veľkosť poklopu správna a dobre dolieha.

Pokiaľ použijete smaltované nádoby, musíte pridať viac tekutiny.

Pokiaľ použijete antikorový pekáč, mäso tak nezhnedne a môže byť trochu krváve. Pokiaľ je to váš prípad, predlžte čas prípravy.

Údaje v tabuľkách:

Nádoba bez poklopu = otvorená

Nádoba s poklopom = zatvorená

Nádobu stavajte vždy na stred roštu.

Horúce sklenené nádoby musíte vždy postaviť na suchú kuchynskú utierku. Horúce sklo môže prasknúť, pokiaľ ho postavíte na vlhký alebo studený povrch.

Pečenie mäsa

K chudému mäsu prilejte trochu tekutiny. Dno nádoby by malo byť pokryté cca 1/2 cm tekutiny.

K dusenému mäsu prilejte dostatočné množstvo tekutiny. Dno nádoby by malo byť pokryté cca 1 – 2 cm tekutiny.

Množstvo tekutiny závisí od druhu mäsa a materiálu riadu. Pokiaľ mäso pripravujete v smaltovanej alebo tmavej nádobe, prilejte viac tekutiny, ako keď ho pečiete v sklenenej nádobe.

Antikorové nádoby nie sú príliš vhodné. Mäso sa v nich peče pomášie a menej zozlatne. Použite vyššiu teplotu alebo dlhší čas pečenia.

Grilovanie

Vždy grilujte v uzavorennej rúre na pečenie.

Rúru pred grilovaním predhrejte 3 minúty pred vsunutím pokrmu do priestoru na pečenie.

Kusy pokrmu určené na grilovanie položte priamo na rošt. Pokiaľ pripravujete iba jeden kus, bude výsledok lepší, keď ho položíte na stred roštu.

Do úrovne 1 zasuňte smaltovaný plech na pečenie na zachytávanie šťavy z mäsa, rúra zostane dlhšie čistá.

Plech na pečenie alebo univerzálny plech nezasúvajte do úrovne 4 alebo 5. V dôsledku veľkého tepla by sa mohla nádoba zdeformovať a pri vyberaní poškodiť priestor na pečenie.

Pokiaľ je to možné, pripravujte rovnako veľké kusy pokrmu. Vďaka tomu zhnednú rovnomerne a budú štvavnaté. Mäso osolíte až po grilovaní.

Kusky po 2/3 času prípravy obráťte.

Grilovacie ohrevacie teleso sa vypína a zapína automaticky. Tento jav je normálny. Početnosť závisí od nastaveného stupňa grilovania.

Mäso

Po uplynutí polovice času kusky mäsa otočte.

Keď je mäso hotové, malo by ešte 10 minút po upečení odpočívať vo vypnutej a zatvorenjej rúre. Tak sa lepšie rozloží šťava.

Roastbeef po dokončení zabalte do hliníkovej fólie a nechajte ho 10 minút odpočívať v rúre na pečenie.

Pri bravčovom mäse narežte kožu križom a mäso položte do nádoby najprv kožou dolu.

Mäso	Hmotnosť	Varná nádoba	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C, stupeň grilovania	Príprava v minútach
Dusené hovädzie (napr. rebiera)	1,0 kg	zakrytá	2	☐	220-240	90
	1,5 kg		2	☐	210-230	110
	2,0 kg		2	☐	200-220	130

* Rúru na pečenie 5 minút predhrejte.

Mäso	Hmotnosť	Varná nádoba	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C, stupeň grilovania	Príprava v minútach
Hovädzia sviečková	1,0 kg	otvorená	2		210-230	70
	1,5 kg		2		200-220	80
	2,0 kg		2		190-210	90
Roastbeef, krvavý	1,0 kg	otvorená	1		210-230	40
Steaky, prepečené*		Rošt	5		3	20
Steaky, krvavé*			5		3	15
Bravčové mäso bez kože (napr. krk)	1,0 kg	otvorená	1		190-210	100
	1,5 kg		1		180-200	140
	2,0 kg		1		170-190	160
Bravčové mäso s kožou (napr. rameno, noha)	1,0 kg		1		180-200	120
	1,5 kg		1		170-190	150
	2,0 kg		1		160-180	180
Údené bravčové rebierka	1,0 kg	zakrytá	2		210-230	70
Sekané mäso	zo 750 g mäsa	otvorená	1		170-190	70
Klobásy	asi 750 g	Rošt	4		3	15
Tefacie pečené mäso	1,0 kg	otvorená	2		190-210	100
	2,0 kg		2		170-190	120
Jahňacie stehno bez kosti	1,5 kg	otvorená	1		150-170	110

* Rúru na pečenie 5 minút predharejte.

Hydina

Hmotnosť v tabuľke sa týka hydiny bez plinky.

Celú hydinu položte na dolný rošt najprv prsnou stranou dole. Po uplynutí 2/3 času obráťte.

Pečené mäso, morčaciu roládu alebo morčacie prsia obráťte v polovici prípravy. Kúsok hydiny obráťte po 2/3 času prípravy.

Pokiaľ pripravujete kačku alebo hus, prepichnite kožu pod kŕidlami, aby vytiekol tuk.

Hydina pekne zhnedne a bude chrumkáva, pokiaľ ju pred koncom prípravy potriete maslom, vodou so solou alebo pomarančovou šťavou.

Pokiaľ grilujete priamo na rošte, zasuňte do úrovne 1 smaltovaný plech na pečenie.

Mäso	Hmotnosť	Varná nádoba	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C, stupeň grilovania	Príprava v minútach
Polovica kurčaťa, 1 až 4 kusy	po 400 g	Rošt	2		200-220	40-50
Naporciované kurča	po 250 g	Rošt	2		200-220	30-40
Kurča, celé od 1 do 4 kusov	po 1,0 kg	Rošt	2		190-210	50-80
Kačica	1,7 kg	Rošt	2		180-200	90-100
Hus	3,0 kg	Rošt	2		170-190	110-130
Mladý moriak	3,0 kg	Rošt	2		180-200	80-100
2 morčacie stehná	po 800 g	Rošt	2		190-210	90-110

Ryby

Ryby po 2/3 času prípravy obráťte.

Celú rybu nemusíte obracať. Celú rybu s pomocou polovice zemiaka položte chrbotom hore na rošt. Do brucha ryby vložte polovicu zemiaka alebo malú, žiaruvzdornú nádobu, aby ryba nespadla na stranu.

Pokiaľ pripravujete rybie filety, pridajte na pečenie niekoľko lyžíc tekutiny.

Pokiaľ grilujete priamo na rošte, zasuňte do úrovne 1 smaltovaný plech na pečenie.

Ryby	Hmotnosť	Nádoba	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Príprava v minútach
Ryba, biela/zmes (celé kusy) napr. pleskáč	600 g	Smaltovaný plech na pečenie	3		180-190	45-55
Tučnejšia ryba (malé kusy), napr. losos		Rošt*	2		180-190	45-55
Plnená merlúza	1,0 kg	Smaltovaný plech na pečenie	3		180-190	55-65

* Smaltovaný plech na pečenie zasuňte na úroveň 1.

Tipy na pečenie a grilovanie

Pre danú hmotnosť mäsa nie sú v tabuľke uvedené žiadne údaje.	Zvolte najblížšiu nízku hodnotu a predlžte čas prípravy.
Chceli by ste skontrolovať, či je mäso hotové.	Použite teplomer na mäso (k dispozícii v špecializovanej predajni) alebo vykonajte „skúšku lyžicou“. Zatlačte lyžicou na mäso. Pokiaľ sa zdá pevné, je hotové. Pokiaľ je možné lyžicu vziať, potrebuje ešte trochu času.
Pečené mäso je príliš trnavé a kôrka miestami spálená.	Skontrolujte teplotu a úroveň vloženia príslušenstva.
Pečené mäso vyzerá dobre, ale šťava je priplálená.	Nabudúce zvoľte menšiu nádobu alebo prilejte viac tekutiny.
Pečené mäso vyzerá dobre, ale šťava je príliš svetlá a vodnatá.	Nabudúce zvoľte väčšiu nádobu alebo prilejte menej tekutiny.
Pri polievaní mäsa vzniká vodná para.	To je podmienené fyzikálne a je to normálne. Veľká časť vodnej pary uniká otvorom. Vodná para sa môže zrázať na čelnej stene alebo na susedných častiach okolitého nábytku a steká vo forme kondenzovanej vody.

Nákypy, soufflé, hrianky

Nádobu postavte priamo na rošt.

Pokiaľ grilujete bez nádoby priamo na rošt, zasuňte do úrovne 1 smaltovaný plech na pečenie. Vďaka tomu zostane rúra dlhšie čistá.

Výsledok pri nákypoch závisí od veľkosti nádoby a hrúbky nákytu.
Údaje v tabuľke sú iba orientačné.

Pokrm	Varná nádoba	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C, stupeň grilovania	Príprava v minútach
Sladké nákypy (napr. tvarohový nákyp s ovocím)	Forma na nákyp	2	<input type="checkbox"/>	180-200	40-50
Výdatné nákypy z predvarených prísad (napr. rezancový nákyp)	Forma na nákyp alebo smaltovaný plech na pečenie	3	<input type="checkbox"/>	210-230	30-40
Výdatné nákypy zo surových prísad* (napr. nákyp zo zemiakov)	Forma na nákyp alebo smaltovaný plech na pečenie	2	<input checked="" type="checkbox"/>	160-180	50-70
Opékanie hrianok	Rošt	5	<input type="checkbox"/>	3	4-5
Zapečená hrianka	Rošt	3+1	<input checked="" type="checkbox"/>	170-180	8-12

* Nákyp by nemal byť vyšší ako 2 cm.

Hotové pokrmy

Dodržujte pokyny výrobcu uvedené na obale.

Pokiaľ vyložíte príslušenstvo papierom na pečenie, uistite sa, že je papier pre danú teplotu vhodný. Upravte papier podľa veľkosti pokrmy, ktorý prípravujete.

Výsledok prípravy závisí priamo od druhu pokrmu. Pri surových produktoch sa môžu vyskytovať farebné nezrovnalosti a rozdiely.

Pokrm	Príslušenstvo	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Príprava v minútach
Hranolčeky	Rošt alebo smaltovaný plech na pečenie	3	<input type="checkbox"/>	190-210	20-30
Pizza	Rošt	2	<input type="checkbox"/>	200-220	15-20
Pizza bageta	Smaltovaný plech na pečenie	3	<input type="checkbox"/>	190-200	20-25

Upozornenie: Plech sa môže pri príprave zmrazených pokrmov zdeformovať. To je spôsobené rozdielmi teplôt, ktorým je príslušenstvo vystavené. Pri pečení deformácia opäť zmizne.

Špeciálne pokrmy

Nízke teploty sa hodia na prípravu chutných, krémových jogurtov a vzdúšného kysnutého cesta.

Najskôr vyberte z priestoru na pečenie príslušenstvo, rošty alebo koľajnice vľavo a vpravo.

Príprava jogurtu

- Uvarte 1 liter mlieka (3,5 % tuku) a vychladte ho na 40 °C.
- Vmiešajte 150 g jogurtu (vybratého z chladničky).
- Dajte do šálok alebo pohárov a prikryte priebehľadnou fóliou.

4. Predhrejte priestor na pečenie podľa uvedených údajov.

5. Šálky alebo poháre vložte na dno priestoru na pečenie a postupujte podľa pokrov uvedených v tabuľke.

Kysnutie cesta

1. Pripravte kysnuté cesto ako obvykle. Cesto dajte do žiaruvzdornej keramickej nádoby a zakryte ho.

2. Predhrejte priestor na pečenie podľa uvedených údajov.

3. Vypnite prístroj a po vypnutí nechajte cesto vykysnúť v priestore na pečenie

Pokrm	Varné nádoby	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota	Čas
Jogurt	Šálky alebo poháre	Postavte na dno priestoru na pečenie		Predhriatie na 50 °C 50 °C	5 min. 8 hodín
Kysnutie cesta	Žiaruvzdorná nádoba	Postavte na dno priestoru na pečenie		Predhriatie na 50 °C Vypnite prístroj a vložte kysnuté cesto do priestoru na pečenie	5-10 min. 20-30 min.

Rozmrzovanie

Čas rozmrzovania závisí od druhu a množstva pokrmu.

Odporúčame využiť pokyny výrobcu uvedené na obale.

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

Celú hydinu položte na tanier prsnou stranou dole.

Zmrzený pokrm	Príslušenstvo	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota
napr. smotanové torty, torty s maslovým krémom, torty s čokoládovou alebo cukrovou polevou, ovocie, kurča, klobásy a ryby, chlieb a žemľa, koláče a ďalšie pečivo	Rošt	1		Volič teploty zostáva vypnutý.

Sušenie

Používajte iba kvalitné ovocie a zeleninu a dobre ich umyte.

Dobre utrite a nechajte uschnúť.

Smaltovaný plech na pečenie a rošt vyložte papierom na pečenie.

Ovocie a zeleninu občas obráťte.

Hned'ako zhnedne, usušte ho a odstráňte papier.

Pokrm	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas prípravy v h
600 g jabĺk na plátky	1+3		80	asi 5 hodín
800 g hrušiek na kúsky	1+3		80	asi 8 hodín
1,5 kg sliviek	1+3		80	asi 8 – 10 hodín
200 g byliniek, očistených	1+3		80	asi 1½ hodiny

Zaváranie marmelády

Poháre a tesniace krúžky na zaváranie musia byť čisté a nepoškodené. Pokiaľ je to možné, použite rovnako veľké poháre. Údaje v tabuľke sa vzťahujú na okrúhle litrové poháre.

Pozor!

Nepoužívajte žiadne väčšie alebo vyššie zaváracie poháre. Viečka by mohli prasknúť.

Používajte iba čerstvé ovocie a zeleninu v bezchybnom stave. Predtým dôkladne umyte.

Časové údaje v tabuľke sú iba orientačné. Môžu sa lísiť v závislosti od okolitej teploty, počtu pohárov, množstva a teploty obsahu pohárov. Pred vypnutím prístroja sa uistite, že sa vnútři pohárov tvoria bublinky.

Príprava

1. Dajte ovocie a zeleninu do pohárov, ale neplňte ich až po okraj.

2. Výčistte okraje pohárov; musia byť čisté.

3. Na každý pohár nasadte navlhčenú zaváraciu gumu a viečko.

4. Zaistite poháre sponami.

Do priestoru na pečenie vložte naraz maximálne šest' pohárov.

Nastavenie

1. Smaltovaný plech na pečenie zasuňte do úrovne 2. Poháre postavte na plech tak, aby sa vzájomne nedotýkali.

2. Do smaltovaného plechu na pečenie nalejte pol litra horúcej vody (asi 80 °C).

3. Zavrite dvierka rúry na pečenie.

4. Nastavte volič funkcií na dolný ohrev

5. Teplotu nastavte medzi 170 a 180 °C.

Zaváranie marmelády

Po cca 40 – 50 minútach sa začnú v krátkych odstupoch tvoriť prvé bublinky. Vypnite rúru na pečenie.
Po cca 25 – 35 minútach vyberte poháre z rúry (počas tohto času sa využije zvyškové teplo). Pokiaľ by ste poháre nechali v priestore na pečenie dlhšie, mohli by sa tvoriť zárodky, ktoré spôsobia prekyslenie marmelády.

Ovocie v litrových pohároch	Od tvorenia bubliniek	Zvyškové teplo
Jablká, ríbelez, jahody	Vypnúť	asi 25 minút
Čerešne, marhule, broskyne, egreš	Vypnúť	asi 30 minút
Jablčné, hruškové, slivkové pyré	Vypnúť	asi 35 minút

Zaváranie zeleniny

Hneď ako sa v pohároch tvoria bublinky, nastavte teplotu opäť asi na 120 – 140 °C.

Asi 35 – 70 minút podľa druhu zeleniny. Potom rúru na pečenie vypnite a využite zvyškové teplo.

Zelenina v studenom náleve v litrových pohároch	Pri tvorení bubliniek 120 – 140 °C	Zvyškové teplo
Uhorky		asi 35 minút
Červená repa	asi 35 minút	asi 30 minút
Ružičkový kel	asi 45 minút	asi 30 minút
Fazuľa, kaleráby, červená kapusta	asi 60 minút	asi 30 minút
Zelený hrach	asi 70 minút	asi 30 minút

Vybratie pohárov z priestoru na pečenie

Po príprave vyberte poháre z priestoru na pečenie.

Pozor!

Horúce poháre nestavajte na studený alebo vlhký povrch; mohli by prasknúť.

Akrylamid v potravinách

Akrylamid vzniká predovšetkým pri príprave obilných a zemiakových produktov pri vysokej teplote, ako napr. hranolčekov, hrianok, žemlí, chleba a drobného pečiva (sušienky, špeciálne pečivo a cukrovinky).

Rady na prípravu potravín s nízkym obsahom akrylamidu

Všeobecné	<ul style="list-style-type: none">■ Čas prípravy musí byť čo najkratší.■ Prísady príliš neopekajte.■ Veľké a hrubé kusy príasad obsahujú menej akrylamidu.
Pečenie	Na horný a dolný ohrev max. 200 °C. Na teplovzdušnú cirkuláciu max. 180 °C.
Sušienky a cukrovinky	Na horný a dolný ohrev max. 190 °C. Na teplovzdušnú cirkuláciu max. 170 °C. Žltok a bielok znižujú tvorbu akrylamidu.
Hranolčeky z rúry	Rozložte ich rovnomerne v jednej vrstve na plech na pečenie. Na plechu pečte minimálne 400 g, aby sa zemiaky nevysušili.

Skúšobné pokrmy

Tieto tabuľky boli zhotovené pre skúšobné inštitúty s cieľom uláhať testovanie rôznych prístrojov.

Podľa normy EN 5030460350:2009 príp. IEC 60350-1:2011.

Pečenie

Pečenie na 2 úrovniach:

Univerzálny plech zasúvajte vždy do hornej úrovne a hliníkový plech do spodnej úrovne.

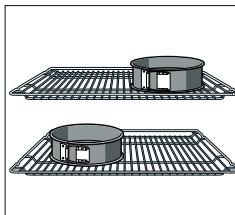
Maslové cukrovinky:

Plechy zasunuté do rúry na pečenie zároveň nemusia byť hotové v rovnakom čase.

Krytý jabĺčny koláč na 1 úrovni:

Medzi tmaväymi formami ponechajte dostatočný odstup.

Krytý jabĺčny koláč na 2 úrovniach: Tmavé formy dajte nad seba.



Koláč v plechových formách:

Pečte v režime horný/dolný ohrev na 1 úrovni. Formy nekladte na rošt, ale na smaltovaný plech na pečenie.

Pokrm	Príslušenstvo a pokyny	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas v min.
Maslové cukrovinky (predhriat*)	Plech na pečenie	2	<input type="checkbox"/>	160-170	20-30
	Univerzálny plech	3	<input type="checkbox"/>	150-160	20-30
	Hliníkový plech + plochý plech na pečenie	1+3	<input checked="" type="checkbox"/>	140-160	20-30
	Hliníkový plech na pečenie + univerzálny plech	1+3	<input checked="" type="checkbox"/>	140-160	20-30
Tortičky, 20 kusov	Smaltovaný plech na pečenie	3	<input type="checkbox"/>	150-170	20-35
Tortičky, 20 kusov na plechu (predhriat*)	Hliníkový plech + plochý plech na pečenie	1+3	<input checked="" type="checkbox"/>	140-150	30-40
	Hliníkový plech na pečenie + univerzálny plech	1+3	<input checked="" type="checkbox"/>	140-150	30-40
Piškota (predhriat*)	Otváracia tortová forma	1	<input type="checkbox"/>	170-180	35-45
Kysnutý koláč na plechu so suchou náplňou	Smaltovaný plech na pečenie	2	<input type="checkbox"/>	160-180	30-40
	Hliníkový plech + plochý plech na pečenie	1+3	<input checked="" type="checkbox"/>	150-160	30-45
	Hliníkový plech na pečenie + univerzálny plech	1+3	<input checked="" type="checkbox"/>	150-160	30-40
Kysnutý koláč na plechu so šťavnatou náplňou (ovocie)	Rošt + 2 plechové tortové otváracie formy Ø 20cm	1+3	<input checked="" type="checkbox"/>	170-180	60-70
	Smaltovaný plech na pečenie + 2 plechové tortové otváracie formy Ø 20 cm	1	<input type="checkbox"/>	190-210	70-90

* Rúru na pečenie nepredhrievajte pomocou rýchleho ohrevu.

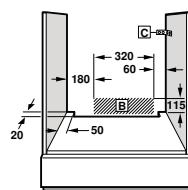
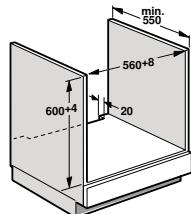
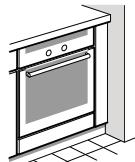
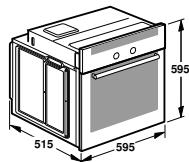
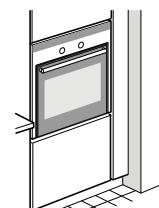
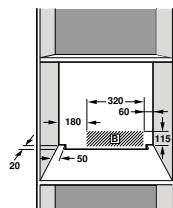
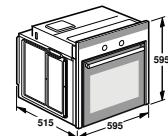
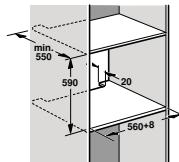
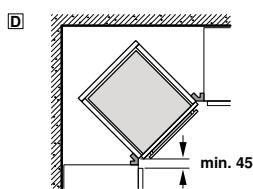
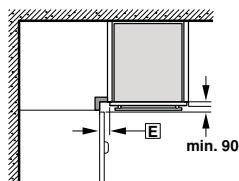
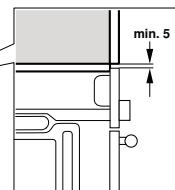
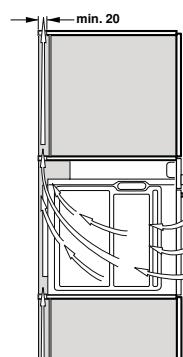
Rošty a plechy na pečenie zakúpite ako zvláštne príslušenstvo v špecializovanej predajni.

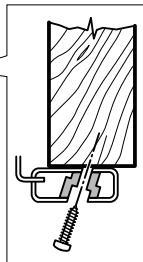
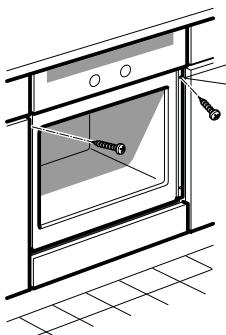
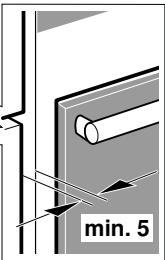
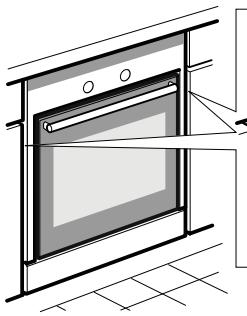
Grilovanie

Pokiaľ dáte pokrm priamo na rošt, zasuňte do úrovne 1 smaltovaný plech na pečenie na zachytávanie šťavy z mäsa, rúra zostane dlhšie čistá.

Pokrm	Príslušenstvo	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Stupeň grilovania	Čas v minútach
Opečenie hriank (predhriat 10 min.)	Rošt	5	<input type="checkbox"/>	3	½ – 2
Hamburger z teľacieho mäsa 12 kusov* (bez predhrievania)	Rošt + smaltovaný plech na pečenie	4+1	<input type="checkbox"/>	3	25 – 30

* Po uplynutí 1/2 času obráťte.

sk Montážny návod**1****2****3****4**



Tento prístroj je určený pre použitie do maximálnej nadmorskej výšky 2000 metrov.

Príprava nábytku: obr. 1

- Lepidlo, ktorým je na zabudovanom nábytku prilepená dýha a plastové obloženie vo vnútri nábytku (do ktorého má byť upečená pečenie namontovaná) musí byť odolné voči teplotám do 90 °C, susediaci nábytok (vedľa rúry na pečenie) do 70 °C. Pokiaľ nie sú dýha a plastové obloženie alebo lepidlo dostatočne odolné, môhol by sa nábytok zdeformovať alebo klesnúť. V tomto prípade neručí výrobca rúry na pečenie za poškodenie nábytku.
- Pred zabudovaním rúry na pečenie musíte nábytok prispôsobiť. Odstráňte triesky, pretože by mohli ovplyvniť funkčnosť komponentov rúry na pečenie.
- Prípojka pre rúru na pečenie sa musí nachádzať vo šrafovanej oblasti **B** alebo v mieste, kde nebude pri zabudovaní rúra na pečenie prekázať.
- Pokiaľ nie je nábytok pripojený, musíte ho pripojiť ku stene pomocou bezného uhlíniku **C**.
- Nábytok, do ktorého má byť rúra na pečenie namontovaná, musí mať na spodnej strane vetraci otvor.
- Pokiaľ rúra na pečenie namontujete pod varnú dosku, riadte sa montážnym návodom pre varnú dosku.

Zabudovanie do vysokej skrinky: obr. 2

Rúru na pečenie je tiež možné zabudovať do vysokej skriny.

Pre odvetranie rúry na pečenie musí byť medzi spodnou doskou a opernov stenu otvor cca 20 mm a medzi hornou doskou a opernov stenu sa musí nachádzať ďalší otvor.

Pre dokončenie odvetranie odporúčame medzi hornou a spodnou doskou vzdialenosť 590 mm. Táto vzdialenosť môže číniť až 595 mm, pokiaľ chcete odvetrávať viacej. Rúra na pečenie so zásuvkovými dvierkami musí byť namontovaná tak, aby bolo možné jednoducho vytiahnuť plechy na pečenie.

Zabudovanie rúry na pečenie do rohu: obr. 3

Pokiaľ má byť prístroj zabudovaný do rohu, musíte zohľadniť rozmer na obr. D. Odporúčame zohľadniť rozmer podľa obr. E, tzn. šírku čela nábytku a rukoväte.

Pripojenie rúry na pečenie do elektrickej siete

- Pred prvým použitím prístroja sa musíte ubezpečiť, že je Váš dom uzemnený a splňa príslušné bezpečnostné normy. Prístroj môže inštalovať iba autorizovaný odborník. Musíte dodržať predpisy miestneho dodávateľa elektřiny a taktiež platné predpisy príslušného štátu.
- Použitie prístroja bez uzemnenia alebo neodborná inštalačia môže, aj keď je to velfini nepravdepodobné, mať závažné následky (nebezpečenstvo poranenia a ohrozenia života zásahom elektrického prúdu). Výrobca nezodpovedá za nesprávnu funkčnosť alebo možné poškodenie spôsobené neodbornou elektrickou prípojkou.
- Behom celej montáže musí byť rúra na pečenie odpojená z elektrickej siete.
- Rúra na pečenie zodpovedá ochrannej triede I a smie byť prevádzkovaná iba s uzemnenou prípojkou.
- Elektrický pripojovací kábel musí byť typu H05 V V- 3G 1,5 mm² alebo silnejší. Najprv sa musí pripojiť žltzo-zelený kábel, ktorý slúži pre uzemnenie a musí byť dlhší ako ostatné káble.
- Pre splnenie bezpečnostných predpisov musí byť nainstalovaný všeobecový odpojovač s minimálnou vzdialenosťou kontaktov 3 mm. To nie je nutné, pokiaľ je prístroj napojený na prístupnú a uzemnenú zásuvku.

- Montáž musí zaručiť ochranu pred neúmyselným kontaktom s elektrickým prúdom.
- Pri pripájaní rúry na pečenie musíte zohľadniť napájacie napätie uvedené na typovom štítku.
- Pred pripojením na elektrinu sa musí prístroj nachádzať mimo zabudovaný nábytok. Pripojný kábel musí byť tak dlhý, aby bolo možné prístroj pripojiť. Pozor! Pripojovací kábel nesmie behom montáže pripokripnúť a nesmie sa dostať do kontaktu s horúcimi plochami rúry na pečenie.
- Všetky práce, taktiež výmenu alebo inštaláciu pripojovacieho kabla, musí vykonáť zákažnícky servis.

Zabudovanie rúry na pečenie do nábytku: obr. 4

- U rúr na pečenie so zásuvkovými dvierkami musia byť dveria pred zabudovaním do nábytku odstránené.
- Zasuňte prístroj celkom do príslušného otvoru v nábytku. Dajte pozor na to, aby hrana rúry na pečenie nepoškodila izoláciu kábla a aby sa kábel nedostal do kontaktu s horúcimi plochami alebo aby nebol kábel vedený pod rúrou na pečenie.
- Vyrovnejte rúru na pečenie na stred a pripojenite ju pomocou priložených skrutiek (4x2).
- Pokiaľ je nábytok vyrobéný podľa udaných rozmerov, zostane v hornej časti rúry na pečenie volná škára. Aby bolo umožnené odvetrávanie, nezakrývajte škáru drevenými latkami
- Medzi prístrojom a susediacim nábytkom (vedľa rúry na pečenie) musí byť vzdialenosť minimálne 5 mm.

Demontáž

Odpojte rúru na pečenie z elektrického prúdu. Uvoľnite upevňovacie skrutky medzi rúrou na pečenie a nábytkom. Rúru trochu nadvihnite a úplne ju vytiahnite z nábytku.

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

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 dokázaťajúcich 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.

Odporuča 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.

Zápis o uskutočnených opravách:

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

Upozornenie pre predajcov

Predajca je povinný dať zákazníkovi platný doklad o predaji, kde bude uvedený dátum predaja a označenie spotrebiteľa, 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 reklamácii 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 spotrebiteľ 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 domácí spotrebiteľ 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 spotrebiteľa,
- 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 spotrebiteľa a spotrebiteľa s elektrickým napájaním 400 V, ako i pre spotrebiteľa dodávané bez elektrického kábla, prípadne bez elektrickej koncovky,
- bola vykonaná konštrukčná zmena alebo zásah do výrobku neoprávnenou osobou,
- porucha na výrobku vznikla použitím neoriginálnych náhradných dielov alebo príslušenstva,
- ide o poškodenie: mechanické, nadmernou záťažou, v dôsledku vodného kameňa, neodborného zapojenia, živelou pohromou, vonkajšími vplyvmi a pod.

Vyhľásenie o hygienickej neškodnosti výrobku

Všetky výrobky distribuované spoločnosťou BSH domácí spotrebiteľ s.r.o., organizačná zložka Bratislava, prichádzajúce do styku s potravinami **splňajú 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 domácí spotrebiteľ 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 domácomu odpadu, ale ho treba odovzdať do špeciálnej zberne odpadu na recyklование elektrických alebo elektronických spotrebičov. Vašou podporou správnej likvidácie pomáhate opäť získať cenné suroviny a chrániť tak životné prostredie. Ďalšie informácie o recyklovaní tohto výrobku získate na miestnom úrade, v zberni odpadu alebo v združení Envidom, ktoré zabezpečuje zber, prepravu, spracovanie, recykláciu a ekologické zneškodňovanie elektroodpadu v zmysle zákona.



Uistenie dovozcu o vydaní vyhlásenia o zhode

Vážený zákazník,

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

Kontakt na servis domácich spotrebičov SIEMENS

Dodávateľ:

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

Príjem opráv:

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

Objednávky príslušenstva a náhradných dielov:

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

Zákaznícke poradenstvo:

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

Aktuálne informácie o servise nájdete na internetových stránkach www.siemens-home.sk

Tu máte možnosť si dojednať opravu pomocou online formulára.

