



HB43GR555

Vestavná trouba



SIEMENS

Důležité bezpečnostní pokyny.....	2	Co dělat v případě poruchy.....	14
Příčiny poškození.....	4	Přehled provozních závad.....	14
Vaše nová pečicí trouba.....	4	Výměna žárovky v troubě.....	14
Ovládací panel.....	4	Skleněný kryt.....	14
Volič funkcí.....	5	Zákaznický servis.....	14
Ovládací tlačítka a displej.....	5	Číslo přístroje (E-č.) a výrobní číslo (FD-č.).....	14
Volič teploty.....	5	Tipy pro úsporu energie a ochranu životního prostředí.....	15
Pečicí prostor.....	5	Tipy na úsporu energie.....	15
Vaše příslušenství.....	6	Ekologická likvidace přístroje.....	15
Čištění příslušenství.....	6	Testováno pro Vás v našem kuchyňském studiu.....	15
Zvláštní příslušenství.....	6	Koláče a drobné pečivo.....	15
Před prvním použitím.....	7	Rady a praktické pokyny pro pečení.....	16
Programování času.....	7	Maso, drůbež, ryby.....	17
Rozehřátí pečicí trouby.....	7	Tipy pro pečení a grilování.....	19
Čištění příslušenství.....	7	Nákypy, soufflé, toasty.....	19
Nastavení pečicí trouby.....	7	Hotové pokrmy.....	19
Druh ohřevu a teplota.....	7	Speciální pokrmy.....	20
Rychlý ohřev.....	7	Rozmrazování.....	20
Nastavení časových funkcí.....	8	Sušení.....	20
Spínací hodiny.....	8	Zavařování marmelády.....	20
Doba přípravy.....	8	Akrylamid v potravinách.....	21
Čas vypnutí.....	9	Zkušební pokrmy.....	22
Čas.....	9	Pečení.....	22
Dětská pojistka.....	9	Grilování.....	22
Změna základního nastavení.....	10		
Funkce čištění.....	10		
Před čištěním.....	10		
Nastavení.....	10		
Po ukončení čištění.....	11		
Péče a čištění.....	11		
Vhodné čisticí prostředky.....	11		
Funkce osvětlení.....	12		
Výmutí a nasazení závěsných roštů nebo kolejnič.....	12		
Sundání a nasazení dvířek pečicí trouby.....	12		
Demontáž a montáž skla dvířek.....	13		

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 zkontrolujte. Pokud byl přístroj během přepravy poškozen, nezapojte 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 pečicího prostoru správným způsobem.

Viz popis příslušenství v návodu k použití.

Nebezpečí požáru!

- Hořlavé předměty uskladněné v pečicím prostoru se mohou vznítit. V pečicím 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 skříni.
- Při otevření dvířek přístroje vznikne průvan. Pečicí papír může přijít do kontaktu s topným tělesem a může se vznítit. V průběhu predehřívání nikdy neumísťujte pečicí papír na příslušenství bez upevnění. Pečicí papír musí být vždy zatížen nádobím nebo formou na pečení. Pečicím papírem vyložte vždy jen plochu, kterou budete potřebovat. Pečicí papír nesmí nikdy přesahovat přes příslušenství.

Nebezpečí popálení!

- Přístroj se zahřívá na velmi vysoké teploty. Nikdy se nedotýkejte vnitřních ploch pečicího prostoru nebo topných těles. Přístroj vždy nechte vychladnout. Udržujte děti mimo dosah přístroje.
- Příslušenství nebo nádoby jsou velmi horké. Při vyjímání příslušenství nebo nádobí z trouby vždy používejte kuchyňské rukavice.
- Alkoholické výpary se mohou v rozpálené troubě vznítit. Nikdy nepřipravujte pokrmy s velkým množstvím vysokoprocenního 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 pečicím prostoru může vzniknout horká pára. Do horkého pečicího 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 pečicím prostoru jsou kontakty objímky pod napětím. Před výměnou vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skříni.
- Vadný přístroj může způsobit úraz elektrickým proudem. Vadný přístroj nikdy nezapínejte. Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skříni. 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!

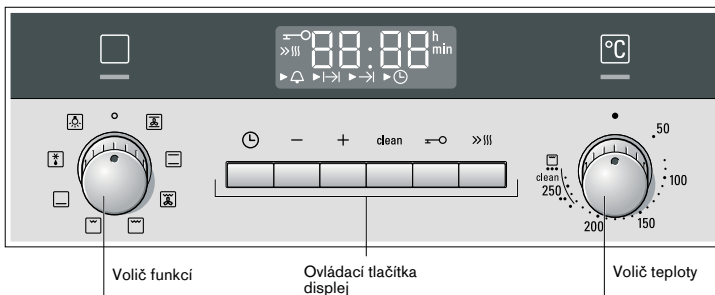
- Příslušenství, fólie, pečicí papír nebo nádobí na dno pečicího prostoru: Na dno pečicího prostoru nepokládáte žádné příslušenství. Dno pečicího prostoru nevykládejte žádnou fólií jakéhokoli druhu nebo pečicím papírem. Na dno pečicího prostoru nepokládáte žádné nádobí, když je teplota nastavena na více než 50 °C. Dochází k hromadění tepla. Doba tepelné úpravy pak nesouhlasí a dojde k poškození smaltu.
- Voda v horkém pečicím prostoru: Do horkého pečicího prostoru nikdy nenalévejte vodu. Tvoří se vodní pára. Změnou teploty může dojít k poškození smaltu.
- Vlhké potraviny: Neuchovávejte delší dobu vlhké potraviny v uzavřeném pečicím prostoru. Mohlo by dojít k poškození smaltu.
- Ovocné šťávy: Pečete-li ovocný koláč ze šťavnatého ovoce, pečicí plech ovocem nepřepĺňujte. Ovocná šťáva, která kape z pečicího plechu, zanechává skvrny, které již nelze odstranit. Pokud možno použijte univerzální hluboký plech.
- Chladnutí s otevřenými dvířky: Nechávejte pečicí prostor vychladnout pouze s uzavřenými dvířky. I 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 pečicího prostoru až nadoraz.
- Převážba přístroje: Přístroj nepřeházejte ani neberte za madlo dvířek. Madlo dvířek neudrží hmotnost přístroje a může se zlomit.

Vaše nová pečicí trouba

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

Ovládací panel

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



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 ohřevu.

Poloha	Použití
○ Nulová poloha	Pečící trouba je vypnutá.
Horkovzdušná *	Na koláče a pečivo. Je možná příprava na dvou úrovních. Ventilátor na zadní stěně pečící trouby rozvádí teplo rovnoměrně do pečicího prostoru.
Horní/dolní ohřev*	Na koláče, nákypy a libové kusy pečené, např. hovězí nebo zvěřina, na jedné úrovni. Teplo přichází rovnoměrně zeshora i zespodu.
Gril s cirkulací	Pečení masa, drůbeže a ryb. Grilovací těleso a ventilátor se střídavě zapínají a vypínají. Ventilátor rozfoukává horký vzduch z grilu kolem pokrmu.
Velkoplošný gril	Grilování steaků, klobás, toastů a ryb. Celá plocha pod grilovacím tělesem se ohřeje.
Maloplošný gril	Grilování malého množství steaků, klobás, toastů a ryb. Vnitřní část grilovacího tělesa je horká.
Dolní ohřev	Zavařování, pečení a zapékání. Teplo proudí zespodu.
Rozmrazování	Rozmrazování např. masa, drůbeže, chleba a koláčů. Ventilátor rozfoukává horký vzduch kolem pokrmu.
Světlo	Zapnutí osvětlení v pečicím prostoru.

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

Pokud zvolíte druh ohřevu, 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 , dobu přípravy → , čas vypnutí → a čas .
Minus	Nastavené stupně se sníží.
Plus	Nastavené stupně se zvýší.
Funkce čištění	Funkci čištění spustíte k regeneraci samočisticích ploch v pečicím 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 pečicím prostoru ve °C.
•, ••, ••• Stupně grilování	Stupně grilování pro maloplošný a velkoplošný gril . • = Stupeň 1, nízký •• = Stupeň 2, střední ••• = Stupeň 3, vysoký
clean	Funkce čištění.

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 pečicím prostoru se nachází osvětlení. Ventilátor zabráni přílišnému vyhřátí pečící trouby.

Ventilátor

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

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

Osvětlení v pečicím prostoru

Během provozu svítí v pečicím prostoru osvětlení.

Nastavením na voliči funkcí můžete zapnout osvětlení v pečící troubě, i když je vypnutá.

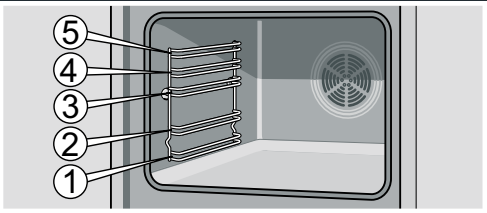
Vaše příslušenství

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

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

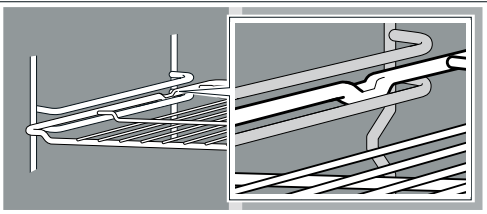
Čištění příslušenství

Příslušenství můžete v pečicí troubě umístit do 5 různých úrovní. Vždy ho postavte tak, aby se nedotýkalo skleněné výplně dvířek pečicí trouby.



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

Při vkládání příslušenství do pečicí 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.

Zvláštní příslušenství	Číslo HZ	Použití
Ploché smaltované pečicí plech	HZ361000	Na koláče, pečivo a cukroví.
Hluboký smaltovaný univerzální plech	HZ362000	Na šťavnaté koláče, pečivo, zmrazené pokrmy a velké pečeně. Může být použit také k zachytávání tuku, pokud grilujete přímo na roštu.
Rošt	HZ364000	Na varné nádoby, pečicí formy, pečeně, grilované pokrmy a zmrazené pokrmy.
Plech na pizzu	HZ317000	Ideální na pizzu, zmrazené 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 nákypy připravované v pečicí 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.

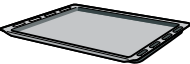
Upozornění: Když se příslušenství ohřeje na vysoké teploty, může se zdeformovat. Jakmile se opět ochladí, deformace zmizí. To však nemá žádný vliv na funkčnost.

Vaše pečicí trouba je vybavena jen některým z následujících příslušenství.

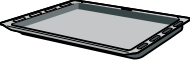
Příslušenství můžete zakoupit přes náš zákaznický servis, ve specializovaném obchodě. Udejte číslo HZ.



Rošt
Na varné nádoby, pečicí formy, pečeně, grilované pokrmy a zmrazené pokrmy.
Rošt vkládejte otevřenou stranou směrem k dvířkům přístroje a záhybem dolů ↘.



Ploché smaltované pečicí plech
Na koláče, pečivo a cukroví.
Pečicí plech zasunujte šikmou stranou ke dvířkům trouby.



Hluboký smaltovaný univerzální plech
K přípravě šťavnatých koláčů, pečiva, zmrazených pokrmů a velkých pečení. Plech lze použít jako nádobu na zachycování odkapávajícího tuku, pokud grilujete přímo na roštu.
Pečicí plech zasunujte šikmou 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).

Před prvním použitím

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

Programování času

Po připojení bliká 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.

Rozehřátí pečicí trouby

Pro odstranění zápachu novoty zahřejte uzavřenou a prázdnou pečicí troubu. 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 funkcí do nulové polohy.

Čištění příslušenství

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

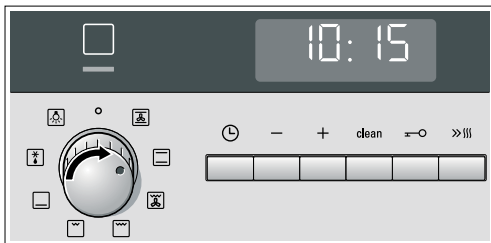
Nastavení pečicí trouby

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

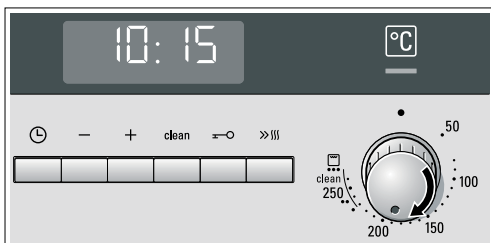
Druh ohřevu a teplota

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

1. Pomocí voliče funkcí nastavte druh ohřevu.



2. Voličem teploty nastavíte teplotu nebo stupeň grilování.



Pečicí trouba začne hřát.

Vypnutí pečicí 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 rovnoměrně, 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 **»|||**. Pečicí trouba začne hřát.

Konec rychlého ohřevu

Zazní zvukový signál. Symbol **»|||** zmizí. Vložte pokrm do pečicí trouby.

Zrušení rychlého ohřevu

Krátce stiskněte tlačítko **»|||**. Symbol **»|||** zmizí.

Nastavení časových funkcí

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

Spínací hodiny

Spínací hodiny běží nezávisle na provozu pečicí 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, šipka ► se nachází před .

2. Pomocí tlačítek **+** nebo **-** nastavte čas spínacích hodin.

Přednastavená hodnota tlačítka **+** = 10 minut.

Přednastavená hodnota tlačítka **-** = 5 minut.

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 uběhí

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

Změna času nastaveného na spínacích hodinách

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

Vymazání času nastaveného na spínacích hodinách

Stisknutím tlačítka  vraťte 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. Šipka ► se nachází před symbolem časové funkce, která je v popředí.

Pro vyvolání spínacích hodin , doby přípravy , času vypnutí  nebo času  stiskněte tolikrát tlačítko , dokud se před požadovaným symbolem nezobrazí šipka ►. Odpovídající časový údaj se zobrazí na několik vteřin na displeji.

Doba přípravy

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

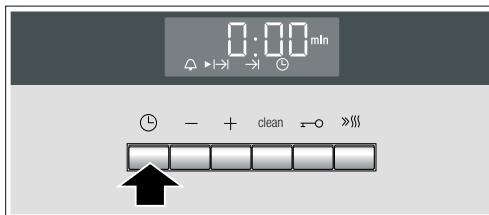
Příklad na obrázku: Doba přípravy 45 minut.

1. Pomocí voliče funkcí nastavte druh ohřevu.

2. Voličem teploty nastavíte teplotu nebo stupeň grilování.

3. Dvakrát stiskněte tlačítko .

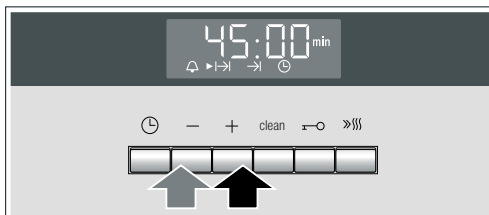
Na displeji se rozsvítí . Rozsvítí se časové symboly, šipka ► se nachází před .



4. Pomocí tlačítka **+** nebo **-** nastavte dobu přípravy.

Přednastavená hodnota tlačítka **+** = 30 minut

Přednastavená hodnota tlačítka **-** = 10 minut



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

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 vypnutá.

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. Šipka ► se nachází před symbolem časové funkce, která je v popředí.

Pro vyvolání spínacích hodin , doby přípravy , času vypnutí  nebo času  stiskněte tolikrát tlačítko , dokud se před požadovaným symbolem nezobrazí šipka ►. Odpovídající časový údaj se zobrazí na několik vteřin na displeji.

Čas vypnutí

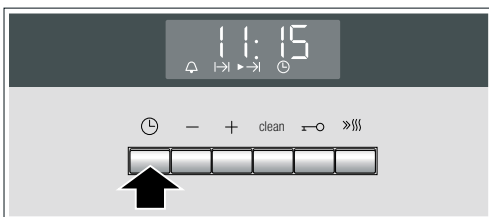
Pečicí trouba umožňuje nastavit čas, kdy bude pokrm hotový. Pečicí trouba se automaticky zapne a v nastavenou dobu se opět vypne. Díky tomu můžete pokrmy např. ráno vložit do pečicího prostoru a nastavit pečicí troubu tak, aby byly hotové v poledne.

Ujistěte se, že se potraviny nezkaží, protože se nacházejí příliš dlouho v pečicí troubě.

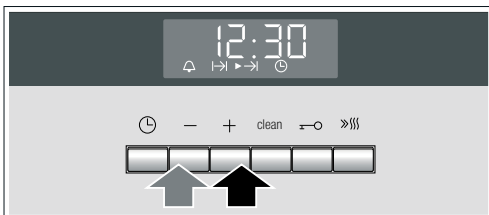
Příklad na obrázku: Je 10:30, nastavená doba přípravy činí 45 minut a trouba by se měla vypnout ve 12:30 hodin.

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 . Zobrazí se čas, kdy bude pokrm hotový.



6. Pomocí tlačítek **+** nebo **-** přesuňte čas vypnutí do pozadí.



Na pečicí 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  se nachází šipka . Symboly  a  zhasnou. Až se pečicí trouba zapne, zobrazí se průběh doby přípravy a šipka  se nachází před symbolem . Symbol  zhasne.

Doba přípravy uplynula

Zazní zvukový signál. Pečicí trouba přestane hrát. 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 vypnutá.

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. Šipka  se nachází před symbolem časové funkce, která je v popředí.

Pro vyvolání spínacích hodin , doby přípravy , času vypnutí   nebo času  stiskněte tolikrát tlačítko , dokud se před požadovaným symbolem nezobrazí šipka . 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.
- Na 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, šipka  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 pojistkou.

Pečicí troubu nelze nastavit. S aktivovanou dětskou pojistkou 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 stisknuté tlačítko . Na displeji se objeví symbol . Dětská pojistka je zapnutá.

Vypnutí dětské pojistky

Držte asi čtyři vteřiny stisknuté tlačítko . Symbol  na displeji zhasne. Dětská pojistka je vypnutá.

Změna základního nastavení

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

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

- Držte asi 4 vteřiny stisknuté tlačítko . Na displeji se rozsvítí aktuální základní nastavení hodin, např. **1** pro volbu **1**.
- Pomocí tlačítka **+** nebo **-** změňte základní nastavení.
- Potvrďte tlačítkem . Na displeji se zobrazí následující základní nastavení. Pomocí tlačítka můžete přeskočit všechny stupně a pomocí tlačítek **+** nebo **-** změnit nastavení.
- Po ukončení držte asi 4 vteřiny stisknuté tlačítko .

Všechna základní nastavení byla převzata.

Základní nastavení lze kdykoliv změnit.

Funkce čištění

Funkce čištění slouží k regeneraci samočisticích ploch v pečicím prostoru.
Zadní stěna pečicí trouby, boční stěny a strop v pečicím prostoru jsou potaženy vysoce porézní keramickou vrstvou. Tato povrchová vrstva absorbuje a rozkládá během provozu pečicí trouby stříkané, které vzniknou během pečení. Díky této funkci je možné zregenerovat samočisticí plochy, které se automaticky nevyčistily.

Před čištěním

Z pečicího prostoru vyndejte nádoby a nevhodné příslušenství.

Vyčistěte dno pečicího prostoru a smaltované stěny

Před spuštěním funkce čištění vyčistěte plochy pečicího prostoru, které nejsou samočisticí. V opačném případě mohou vzniknout skvrny, které nepůjdou odstranit.
Použijte hadřík a horkou mýdlovou nebo octovou vodu. V případě silného znečištění použijte brusnou houbičku z nerezové oceli nebo čistící prostředek na pečicí trouby. Pečicí prostor musí být chladný. Nikdy nečistěte brusnou houbičkou z nerezové oceli nebo čistícím prostředkem na pečicí trouby samočisticí plochy.

Nastavení

Čištění trvá přibližně jednu hodinu.

- Otočte volič funkcí na horkovzdušnou cirkulaci .
- Nastavte volič teploty na **clean**.
- Stiskněte tlačítko **clean**.

Na displeji se zobrazí čas, kdy bude čištění ukončeno a před symbolem se zobrazí šipka . Čištění se spustí za několik vteřin. Doba čištění se viditelně odpočítává, šipka se nachází před symbolem . Symbol zhasne.

Čištění je ukončeno

Zazní zvukový signál. Pečicí trouba přestane hřát. Na displeji se rozsvítí **00:00**. Nebo dvakrát stiskněte tlačítko a otočte voličem funkcí do polohy **0**. Pečicí trouba se vypne.

Přerušení čištění

Stiskněte tlačítko **clean** a otočte voličem funkcí do polohy **0**. Pečicí trouba se vypne.

Posunutí času vypnutí dozadu

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

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

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

Po ukončení čištění

Po úplném vychladnutí pečicího prostoru otřete vlhkým hadříkem zbytky soli ze samočisticích ploch.

Péče a čištění

Vaše pečicí 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.
- Stíny na skleněné výplni dvířek, které působí jako šmouhy, jsou světelné odrazy osvětlení v pečicím prostoru.
- Smalt se při vysokých teplotách vypaluje. To může vést ke vzniku rozdílů zabarvení. To je zcela normální a nemá to žádný vliv na funkčnost pečicí trouby. Hrany tenkých plechů se nedají zcela potáhnout smaltem. 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 drátěnky nebo houbičky,
- vysokotlaké nebo parní čističe.

Nové pěnové utěrky před prvním použitím řádně vyperte.

Povrch	Čisticí prostředky
Čelní stěna trouby	Horká voda s čisticím prostředkem: Očistěte hadříkem a vysušte měkkým hadříkem. Nepoužívejte žádný čisticí prostředek nebo škrabku na sklo.
Nerez	Horká voda s čisticím prostředkem: Očistěte hadříkem a vysušte měkkým hadříkem. Skvrny od vodního kamene, tuku, kukuřičné mouky a bílkovin ihned odstraňte, může se pod nimi tvořit koroze. Zvláštní prostředky pro péči o nerezovou ocel, které jsou vhodné pro horké povrchy, zakoupíte přes zákaznický servis nebo ve specializovaných prodejnách. K aplikaci čisticích prostředků používejte velmi jemný hadřík.
Sklo	Čisticí prostředek na sklo: Vyčistěte měkkým hadříkem. Nepoužívejte škrabku na sklo.
Displej	Čisticí prostředek na sklo: Vyčistěte měkkým hadříkem. Nepoužívejte žádné čisticí prostředky obsahující alkohol nebo ocet a žádné jiné drhnoucí nebo zásadité čisticí prostředky.
Sklo dvířek	Čisticí prostředek na sklo: Vyčistěte měkkým hadříkem. Nepoužívejte škrabku na sklo.
Skleněný kryt osvětlení v pečicí troubě	Horká voda s čisticím prostředkem: Očistěte čisticí utěrkou.

Povrch	Čisticí prostředky
Těsnění Nesundávat!	Horká voda s čisticím prostředkem: Očistěte hadříkem. Nedrhňte.
Závěsné 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 nemýjte v myčce nádobí.
Příslušenství	Horká voda s mycím prostředkem: Navlhčete a očistěte hadříkem nebo kartáčkem.

Čištění samočisticích ploch v pečicím prostoru

Některé pečicí trouby mají zadní stěnu, boční stěny nebo strop pečicího prostoru potažené vysoce porézní keramickou vrstvou. Tato povrchová vrstva absorbuje a rozkládá během provozu pečicí trouby stříkance, které vzniknou během pečení. Čím vyšší je teplota a čím déle je pečicí 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. Poškrábali byste, příp. zničili jemnou porézní vrstvu.
- Keramickou vrstvu nikdy nečistěte čisticími prostředky na pečicí trouby. Pokud se na ni čisticí prostředek přesto dostane, okamžitě ho odstraňte houbičkou a dostatečným množstvím vody.

Čištění dna pečicí 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 pečicí trouby. Pečicí prostor musí být chladný. Nikdy nečistěte brusnou houbičkou z nerezové oceli nebo čisticím prostředkem na pečicí trouby samočisticí plochy.

Funkce osvětlení

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

Zapnutí osvětlení v pečicím prostoru

Otočte volič funkcí do polohy .
Osvětlení se zapne. Volič teploty musí být vypnutý.

Vypnutí osvětlení v pečicím prostoru

Otočte volič funkcí do polohy .

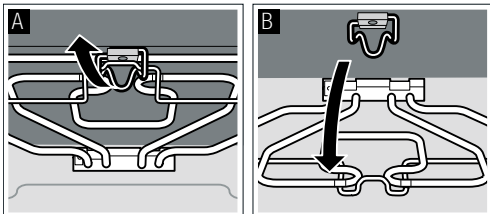
Sklopení grilovacího tělesa

Pro usnadnění čištění lze u některých pečících trub sklopit grilovací těleso směrem dolů.

Nebezpečí popálení!

Pečicí trouba musí vychladnout.

1. Rukojeť grilu vytáhněte směrem dopředu a stlačte směrem nahoru, dokud slyšitelně nezaklapne (obr. A).
2. Přitom držte grilovací těleso a sklopte ho směrem dolů (obr. B).



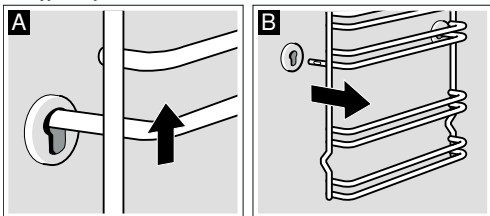
Po vyčištění grilovací těleso vyklapte opět směrem nahoru. Rukojeť grilu stlačte směrem dolů a nchte grilovací těleso zaklapnout.

Vyjmutí a nasazení závěsných roštů nebo kolejnic vlevo a vpravo

Závěsné rošty a kolejnice vlevo a vpravo lze vyjmout a vyčistit. Pečicí trouba musí být chladná.

Vyjmutí závěsných roštů a kolejnic

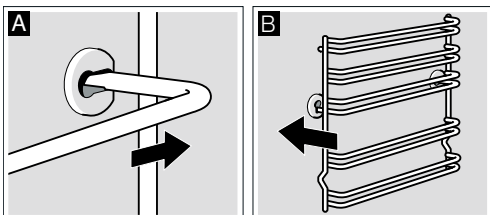
1. Nadzdvihněte přední část závěsného roštu nebo kolejnice nahoru a vysaďte ji (obr. A).
2. Potom vytáhněte závěsný rošt nebo kolejnici úplně dopředu a vyjměte je (obr. B).



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

Nasazení závěsných roštů a kolejnic

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

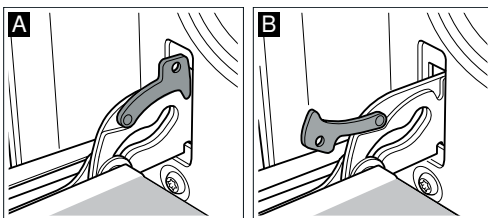


Závěsné rošty nebo kolejnice se zavěsí vpravo a vlevo. Prohlubeň musí směřovat vždy dozadu.

Nasazení a vysazení dvířek pečicí trouby

Z důvodu demontáže a vyčištění skleněné výplně dvířek můžete dvířka přístroje vysadit.

Závěsy dvířek jsou opatřené zajišťovacími pákami. Pokud jsou páky uzavřené (obr. A), nelze dvířka vysadit. Když odjistíte zajišťovací páky, abyste mohli vysadit dvířka přístroje (obr. B), tak jsou závěsy zajištěné. Díky tomu nemohou náhle zaklapnout.

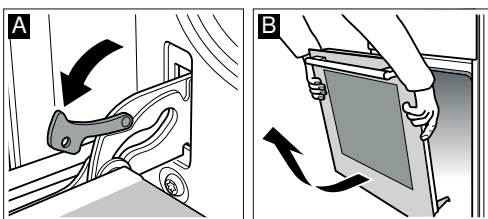


Nebezpečí poranění!

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

Vysazení dvířek

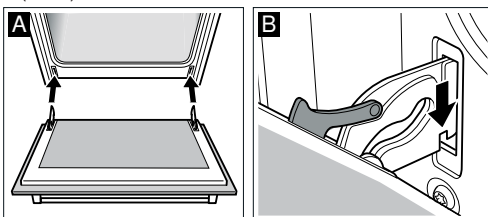
1. Otevřete zcela dvířka pečicí trouby.
2. Odjistěte obě páky nalevo a napravo (obr. A).
3. Zavřete nadoraz dvířka přístroje (obr. B). Uchopte dvířka oběma rukama na levé i pravé straně. Zavřete je ještě trochu a vysaďte je.



Nasazení dvířek

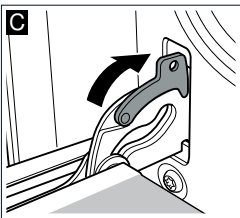
Dvířka nasadte v opačném pořadí, než jste postupovali při jejich vysazování.

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



Pokud nejsou závěsy namontovány správně, mohou se dvířka posunout.

3. Opět zajistěte obě zajišťovací páky (obr. C). Zavřete dvířka přístroje.



⚠ Nebezpečí poranění!

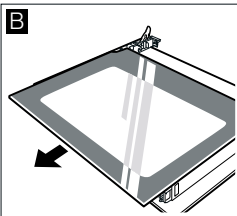
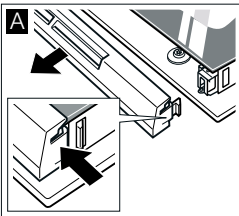
Pokud dvířka pečicí trouby nechtěně vypadnou nebo se zaklapne závěs, tak do závěsu nesahejte. Kontaktujte zákaznický servis.

Demontáž a montáž skla dvířek

Pro důkladnější vyčištění můžete vysadit sklo dvířek přístroje.

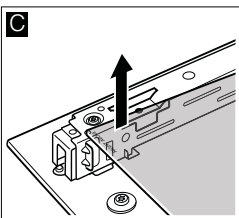
Demontáž

1. Vysad'te dvířka přístroje a položte je na hadr madlem směrem dolů.
2. Sundejte vrchní kryt dvířek přístroje. Zatlačte prsty na lamelu vlevo a vpravo (obr. A).
3. Nadzdvihněte horní skleněnou výplň a vyjměte ji (obr. B).



U dvířek s trojitou skleněnou výplní kromě toho postupujte následovně:

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



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

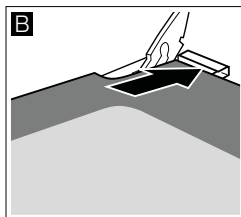
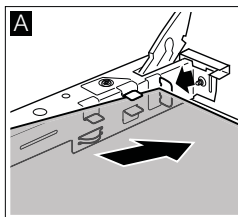
⚠ Nebezpečí poranění!

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

Vestavba

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

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



3. Nasad'te kryt a přitlačte jej.

4. Nasad'te dvířka pečicí trouby.

Pečicí 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 malíčkovost, 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 skříni, 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 . 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 uveďte úplné číslo výrobku (E-č.) a výrobní číslo (FD-č.), abychom Vám mohli kvalifikovaně pomoci. Typový štítek s těmito čísly naleznete vpravo, na boku dvířek 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!!

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

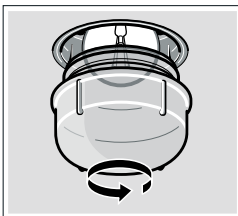
Výměna žárovky v troubě

Pokud je žárovka v troubě vadná, musí být vyměněna. Náhradní žárovky žáruvzdorné 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.

- Do vychladlého pečicího prostoru položte utěrku, abyste předešli škodám.
- Otočením doleva odstraňte ochranný kryt.



- Žárovku nahrazujte žárovkou stejného typu.
- Opět našroubujte ochranný kryt.
- Vyjměte 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 chybné obsluhy se hradí poplatek, a to i když je přístroj v záruční době.

Kontaktní informace pro všechny země naleznete v příloženém 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 pečicí troubu jen tehdy, je-li to uvedeno v receptu nebo v tabulce pro přípravu pokrmů.
- Používejte tmavé, černě lakované nebo smaltované formy. Dobře pojímají teplo.
- Dvířka přístroje nechejte během vaření nebo pečení zavřená.
- Více koláčů pečte postupně za sebou. Pečicí 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 pečicí 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 2012/19/EU o elektrických a elektronických zařízeních (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Tato směrnice stanovuje jednotný rámec pro zpětný odběr a recyklaci vysloužilých zařízení, platný pro celou EU.

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 nejvhodnější. 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 pečicího prostoru.
Předehřívejte pouze tehdy, pokud je to uvedeno v tabulce. Příslušenství vyložte pečicím papírem teprve po předehřátí.
- Časové údaje v tabulce jsou pouze orientační. Jsou závislé na kvalitě a vlastnostech dané potraviny.
- Používejte příslušenství, které je součástí dodávky. Další příslušenství můžete zakoupit jako zvláštní příslušenství ve specializované prodejně nebo přes zákaznický servis.
Před použitím vyjměte z pečicího prostoru příslušenství a nádobí, které nebudete používat.
- Používejte vždy chňapku, když vyndáváte horké příslušenství nebo nádobí z pečicího prostoru.

Koláče a pečivo

Pečení na jedné úrovni

Pomocí horního a dolního ohřevu upečete koláče nejlépe. Pokud pečete na horkovzdušnou cirkulaci , doporučujeme Vám následující úrovně vkládání:

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

Pečení na více úrovních

Nastavte horkovzdušnou cirkulaci .

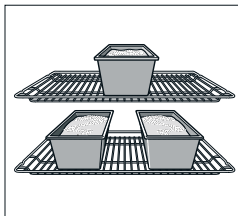
Pečení na 2 úrovních:

- Smaltovaný pečicí plech: Úroveň 3
- Hliníkový pečicí plech: Úroveň 1

Plech zasunutý do pečicí trouby zároveň nemusí být hotový ve stejnou dobu.

V tabulkách naleznete velké množství doporučení pro každý pokrm.

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



Pečicí formy

Nejvhodnější jsou tmavé kovové formy.

Světlé pečicí formy ze slabého kovu nebo skleněné formy prodlužují dobu pečení a koláč nezezlátne rovnoměrně.

Pokud chcete použít silikonové formy, řiďte 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 přistě 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 koláčů v jedné úrovni postavte formu na smaltovaný pečicí plech.

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

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

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

Koláče na plechu		Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Příprava v minutách
Pizza	Pečicí plech	2		200-220	25-35
	Hliníkový pečicí plech + plochý pečicí plech	1+3		170-180	35-45
	Hliníkový pečicí plech + univerzální plech	1+3		170-180	35-45
Listové těsto	Pečicí plech	3		180-200	25-35
	Hliníkový pečicí plech + plochý pečicí plech	1+3		170-190	30-45
	Hliníkový pečicí 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 náš zákaznický servis.

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

* Do horkého pečicího prostoru nikdy nenalévejte vodu.

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

Další pečicí 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.	Příště přidejte méně tekutiny nebo nastavte o 10 stupňů nižší teplotu. Dejte pozor také na časový úsek, po který 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 zhněl.	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 zkrátte dobu přípravy.
Chléb nebo pečivo (např. tvarohový koláč) vypadají dobře, ale uvnitř jsou mazlavé (vlhké s mokřými místy).	Příště přidejte méně tekutiny a nechte pokrm péct delší dobu na nižší teplotu. Pokud připravujete dorty se šťavnatou náplní, pečte nejprve korpus. Na korpus dejte nejprve mleté maslo nebo strouhanku, než ho obložíte. Dodržujte pokyny v receptu a dobu přípravy.
Cukroví zhnědlo nerovnoměrně.	Nastavte nižší teplotu; cukroví zhnědne rovnoměrněji. Choulostivé cukroví pečte na horní a dolní ohřev v jedné úrovni. Přechvávající pečicí papír může ovlivnit cirkulaci vzduchu. Vždy ho upravte podle velikosti plechu.
Ovocný koláč je vespod 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 úrovních. Cukroví na horním plechu je tmavší než na spodním.	Při pečení ve více úrovních 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 pečicí 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 záruvzdornou nádobu. Na velké pečeně můžete použít také smaltovaný pečicí plech.

Nejvhodnější jsou skleněné nádoby. Ujistěte se, že je velikost poklopu správná a dobře doléhá.

Pokud použijete smaltované nádoby, musíte přidat více tekutiny.

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

Údaje v tabulkách: Nádoba bez poklopu = otevřená
Nádoba s poklopem = zavřená
Nádobu stavte vždy na střed roštu.

Horké skleněné nádoby musíte vždy postavit na suchou kuchyňskou utěrku. 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 předehřejte na 3 minuty před vsunutím pokrmu do pečicího 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 úrovně 1 zasuňte smaltovaný pečicí plech na zachytávání šťávy z masa, trouba zůstane déle čistá.

Pečicí plech nebo univerzální plech nezasunujte do úrovně 4 nebo 5. V důsledku velkého tepla by se mohla nádoba deformovat a při vyndávání poškodit pečicí 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 obraťte.

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

Maso

Po uplynutí poloviny času kousky masa otočte.

Když je pečeně 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 pečicí troubě.

U vepřového masa nařizněte kůži křížem a pečení položte do nádoby nejprve kůži dolů.

Maso	Hmotnost	Varná nádoba	Úroveň vkladání	Druh ohřevu	Teplota v °C, stupeň grilování	Příprava v minutách
Dušené hovězí (např. žebírka)	1,0 kg	zakryté	2		220-240	90
	1,5 kg		2		210-230	110
	2,0 kg		2		200-220	130

* Pečicí troubu na 5 minut předehřejte.

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		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 kosti	1,5 kg	otevřená	1		150-170	110

* Pečicí troubu na 5 minut předejte.

Drůbež

Hmotnost v tabulce se týká drůbeže bez nádivky.

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

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

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

Drůbež hezky zhnědne 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 pečicí 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 krocan	3,0 kg	Rošt	2		180-200	80-100
2 krutí stehna	po 800 g	Rošt	2		190-210	90-110

Ryby

Ryby po 2/3 doby přípravy obraťte.

Celou rybu nemusíte obracet. Celou rybu s pomocí půlky brambory položte hřbetem 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 pečicí plech.

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

* Smaltovaný pečicí 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 proveďte „zkoušku lžící“. Zatlačte lžící na pečení. Pokud se zdá pevná, je hotová. Pokud je možné lžící vtlačit, potřebuje ještě trochu času.
Pečeně je příliš tmavá a křusta místy spálená.	Zkontrolujte teplotu a úroveň vložení příslušenství.
Pečeně vypadá dobře, ale štáva je připálená.	Příště zvolte menší nádobu nebo přilijte více tekutiny.
Pečeně vypadá dobře, ale štáva je příliš světlá a vodnatá.	Příště zvolte větší nádobu nebo přilijte méně tekutiny.
Při polévání pečeně vzniká vodní pára.	To je podmíněně fyzikální 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 stékat ve formě kondenzované vody.

Nákypy, soufflé, toasty

Nádoby postavte přímo na rošt.

Pokud grilujete bez nádoby přímo na roštu, zasuňte do úrovně 1 smaltovaný pečicí 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 ohřevu	Teplota v °C, stupeň grilování	Příprava v minutách
Sladké nákypy (např. tvarohový nákyp s ovocem)	Forma na nákyp	2		180-200	40-50
Výdatné nákypy z předvařených přísad (např. nudlový nákyp)	Forma na nákyp nebo smaltovaný pečicí plech	3		210-230	30-40
		3		210-230	20-30
Výdatné nákypy ze syrových přísad* (např. nákyp z brambor)	Forma na nákyp nebo smaltovaný pečicí plech	2		160-180	50-70
		2		160-180	50-70
Opékání toastů	Rošt	5		3	4-5
Zapečený toast	Rošt	3+1		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 ohřevu	Teplota v °C	Příprava v minutách
Hranolky	Rošt nebo smaltovací pečicí plech	3		190-210	20-30
Pizza	Rošt	2		200-220	15-20
Pizza bageta	Smaltovací pečicí plech	3		190-200	20-25

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

Speciální pokrmy

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

Nejdříve vyndejte z pečicího 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 (vyndaného z chladničky).
- 3. Dejte do šálků nebo sklenic a přikryjte průhlednou folií.

- 4. Předehřejte pečicí prostor dle uvedených údajů.
- 5. Šálky nebo sklenice vložte na dno pečicího 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 pečicí prostor dle uvedených údajů.
- 3. Vypněte přístroj a po vypnutí nechte těsto vykynout v pečicím prostoru.

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

Rozmrazování

Doba rozmrazování závisí na druhu a množství pokrmu.

Zmražené potraviny vyndejte z obalu a postavte je ve vhodné nádobě na rošt.

Dodržujte pokyny výrobce uvedené na obalu.

Celou drůbež položte na talíř prsní stranou dolů.

Zmrazený pokrm	Příslušenství	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	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 omyjte. Dobře ovoce i zeleninu otřete a nechte uschnout.

Smaltovaný pečicí plech a rošt vyložte pečicím papírem.

Ovoce a zeleninu občas obraťte.

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

Pokrm	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	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 těsnicí kroužky pro zavařování musí být čisté a nepoškozené. Pokud je to možné, použijte stejné velké sklenice. Údaje v tabulce se vztahují ke kulatým litrovým sklenicím.

Pozor!

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

Používejte pouze čerstvé ovoce a zeleninu v bezvadném stavu. Předtím ovoce i zeleninu důkladně omyjte.

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. Vyčistěte okraje sklenic; musí být čisté.
 - 3. Na každou sklenici nasadte navlhčenou zavařovací gumu a víčko.
 - 4. Zajistěte sklenice sponami.
- Do pečicího prostoru vložte najednou maximálně šest sklenic.

Nastavení

- 1. Smaltovaný pečicí plech zasuňte do úrovně 2. Sklenice postavte na plech tak, aby se vzájemně nedotýkaly.
- 2. Do smaltovaného pečicího plechu nalijte půl litru horké vody (asi 80 °C).
- 3. Zavřete dvířka pečicí 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 pečicí troubu.

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

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

Zavařování zeleniny

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

Asi 35 - 70 minut podle druhu zeleniny. Poté pečicí 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 hrách	asi 70 minut	asi 30 minut

Vyjmutí sklenic z pečicího prostoru

Po přípravě vyndejte sklenice z pečicího prostoru.

Pozor!

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

Akrylamid v potravinách

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

Rady pro přípravu potravin s nízkým obsahem akrylamidu	
Všeobecné	■ Doba přípravy musí být co nejkratší. ■ Přísady příliš neopékejte. ■ Velké a silné kusy přísad obsahují méně akrylamidu.
Pečení	Na horní a dolní ohřev max. 200 °C. Na horkovzdušnou cirkulaci max. 180 °C.
Sušenky a cukroví	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 pečicí plech. Na plechu pečte minimálně 400 g, aby se brambory nevysušily.

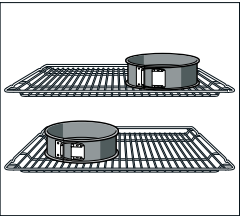
Zkušební pokrmy

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:
Plechý zasunuté do pečicí 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 pečicí plech.

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

* Pečicí troubu nepředehřívajte pomocí rychlého ohřevu.
Rošty a pečicí plechy zakoupíte jako zvláštní příslušenství ve specializované prodejně.

Grilování

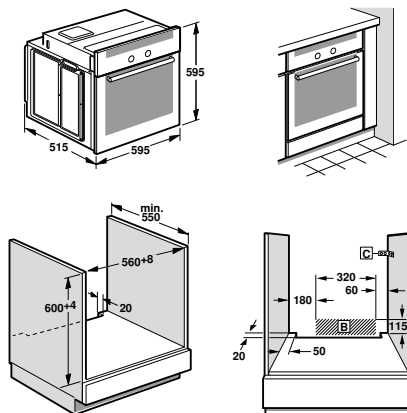
Pokud dáte pokrm přímo na rošt, zasuňte do úrovně 1 smaltovaný pečicí plech na zachytávání šťávy z masa, trouba zůstane déle čistá.

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 pečicí plech	4 + 1		3	25-30

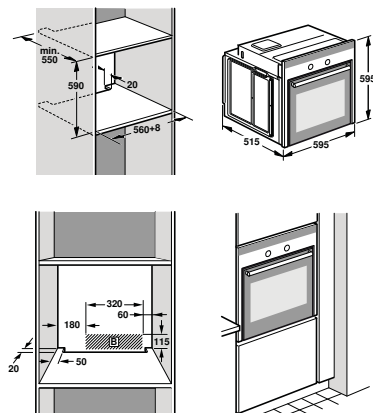
* Po uplynutí ¾ doby obraťte.



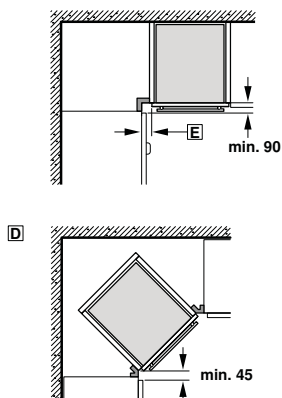
1



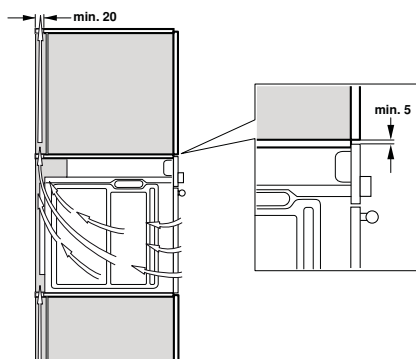
2

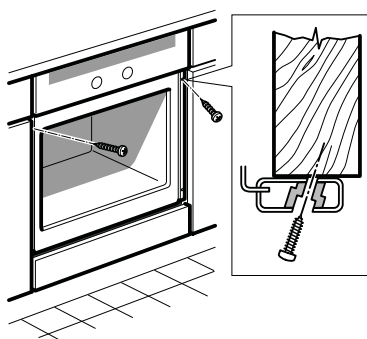
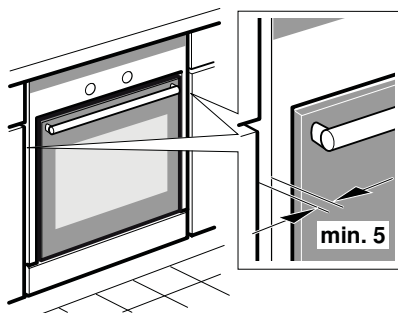


3



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 pečicí trouba namontována), musí být odolné vůči teplotám do 90 °C, sousedící nábytek (vedle pečicí trouby) do 70 °C. Pokud nejsou dýha a plastové obložení nebo lepidlo dostatečně odolné, mohl by se nábytek deformovat nebo klesnout. V tomto případě neručí výrobce pečicí trouby za poškození na nábytku.
- Před vestavbou pečicí trouby musíte nábytek přizpůsobit. Odstraňte třísky, neboť by mohly ovlivnit funkčnost komponentů pečicí trouby.
- Přípojka pro troubu se musí nacházet ve šrafované oblasti **B** nebo v místě, kde nebude při vestavbě pečicí trouby překážet.
- Pokud není nábytek připraven, musíte ho připravit ke stěně pomocí běžného úhelníku **C**.
- Nábytek, do kterého má být pečicí trouba namontována, musí mít na spodní straně větrací otvor.
- Pokud pečicí troubu namontujete pod varnou desku, řiďte se montážním návodem varné desky.

Vestavba do vysoké skříňky: obr. 2

Pečicí troubu lze vestavět také do vysoké skříňky. Pro odvětrání pečicí 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. Pečicí trouby se zásuvkovými dvířky musí být namontovány tak, aby bylo možné snadno vyjmout pečicí plechy.

Vestavba pečicí 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. šířku čela nábytku a madla.

Připojení pečicí trouby do elektrické sítě

- Před prvním použitím přístroje se musíte ujistit, že je Váš dům uzemněn a splňuje příslušné 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 chybnou funkčnost nebo možné poškození způsobené neodbornou elektrickou přípojkou.
- Během celé montáže musí být pečicí trouba odpojena od elektrické sítě.
- Pečicí trouba odpovídá ochranné třídě I a smí být provozována pouze s uzemněnou přípojkou.
- Elektrický přípojovací 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 kabely.
- Pro splnění bezpečnostních předpisů musí být nainstalován všepólový 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 pečicí trouby musíte zohlednit napájecí napětí uvedené na typovém štítku.
- Před připojením na elektřinu se musí přístroj nacházet mimo vestavný nábytek. Přípojný kabel musí být tak dlouhý, aby bylo možné přístroj připojit.
- Pozor! Připojovací kabel nesmíte během montáže přiskřípnout a nesmí se dostat do kontaktu s horkými plochami pečicí trouby.
- Všechny práce, také výměnu nebo instalaci připojovacího kabelu, musí provést zákaznický servis.

Vestavba pečicí trouby do nábytku: obr. 4

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

Demontáž

Odpojte pečicí troubu od elektrického proudu. Uvolněte připevňovací šrouby mezi pečicí troubou a nábytkem. Troubu trochu nadzdvihněte a vytáhněte ji úplně z nábytku.

Záruční podmínky

společnosti BSH domácí spotřebiče s.r.o.

1. Záruka

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

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

2. Pořizovací doklad a záruční list

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

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

3. Uplatnění záruky

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

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

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

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

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

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

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

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

4. Neoprávněnost reklamace

Reklamacie 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 proudu, užíváním zboží v nevhodných podmínkách – vlhko, prašnost, extrémní tvrdost vody apod.) anebo jiným nesprávným jednáním uživatele (např. neodbornou instalací či zapojením);
- b) prokazatelně nedovolenými zásahy do přístroje (konstrukční nebo jiná úprava, neodborná montáž), živelnou katastrofou nebo mechanickým poškozením výrobku;
- c) nese-li předložený záruční list zjevné známky provedených změn údajů nebo je-li na výrobku odlišné výrobní číslo od toho, jež je uvedeno v záručním listě;
- d) u estetických komponentů, nezajišťujících funkčnost výrobku z důvodu:
 - transportního poškození nebo přemísťování (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 (žárovky, vodní filtry, vzduchové, prachové filtry, uhlíkové filtry všeho druhu, akumulátory, baterie, apod.)
 - vady příslušenství a volitelné vybavy, způsobené nevhodnou manipulací nebo nepřiměřeným zacházením

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

5. Náhradní díly

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

6. Pozáruční servis

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

7. Rozšířená záruka nad rámec zákona

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

8. Upozornění pro prodejce

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

9. Ochrana osobních údajů

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

10. Prohlášení o hygienické nezávadnosti výrobků

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

Ujištění dovozce o vydání prohlášení o shodě

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

B/S/H/

Kontakt na servis domácích spotřebičů SIEMENS

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

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

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

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

Aktuální informace o servisu naleznete na internetových stránkách **www.siemens-home.cz**
Zde máte možnost sjednat opravu pomocí online formuláře.



HB43GR555

Vstavaná rúra

SIEMENS

Dôležité bezpečnostné pokyny	2	Čo robiť v prípade poruchy	14
Príčiny poškodenia	4	Prehľad prevádzkových porúch	14
Vaša nová rúra na pečenie	4	Výmena žiarovky v rúre	14
Ovládací panel	4	Sklený kryt	14
Volič funkcií	5	Zákaznícky servis	14
Ovládacie tlačidlá a displej	5	Číslo prístroja (E-č.) a výrobné číslo (FD-č.)	14
Volič teploty	5	Tipy na úsporu energie a ochranu	
Priestor na pečenie	5	životného prostredia	15
Vaše príslušenstvo	6	Tipy na úsporu energie	15
Čistenie príslušenstva	6	Ekologická likvidácia prístroja	15
Zvláštne príslušenstvo	6	Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu	15
Pred prvým použitím	7	Koláče a drobné pečivo	15
Programovanie času	7	Rady a praktické pokyny na pečenie	16
Rozohriatie rúry na pečenie	7	Mäso, hydina, ryby	17
Čistenie príslušenstva	7	Tipy na pečenie a grilovanie	19
Nastavenie rúry na pečenie	7	Nákypy, soufflé, hrianky	19
Druh ohrevu a teplota	7	Hotové pokrmy	19
Rýchly ohrev	7	Špeciálne pokrmy	20
Nastavenie časových funkcií	8	Rozmrazovanie	20
Spínacie hodiny	8	Sušenie	20
Čas prípravy	8	Zaváranie marmelády	20
Čas vypnutia	9	Akrylamid v potravinách	21
Čas	9	Skúšobné pokrmy	22
Detická poistka	9	Pečenie	22
Zmena základného nastavenia	10	Grilovanie	22
Funkcia čistenia	10		
Pred čistením	10		
Nastavenie	10		
Po ukončení čistenia	11		
Starostlivosť a čistenie	11		
Vhodné čistiace prostriedky	11		
Funkcia osvetlenia	12		
Vybratie a nasadenie závesných roštov alebo koľajnic	12		
Zloženie a nasadenie dvierok rúry na pečenie	12		
Demontáž a montáž skla dvierok	13		

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 uzatvorených 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 vzdialenosti od prístroja a napájacieho vedenia.

Príslušenstvo 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 vznietiť. 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 ohrievacím telesom a môže sa vznietiť. 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 vyložte 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 ohrievacích 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 výpary sa môžu v rozpálenej rúre vznietiť. Nikdy nepripravujte pokrmy s veľkým množstvom vysokoperceného 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 unikať 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!

Poškrábané 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.
- Káblová izolácia elektrických prístrojov sa môže pri kontakte s horúcimi časťami prístroja roztaviť. 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 napätím. Pred výmenou vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky alebo vypnite poistku v poistkovej skrini.
- Chybný prístroj môže spôsobiť úraz elektrickým prúdom. Chybný 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 dne priestoru na pečenie: Na dno priestoru na pečenie nekladte žiadne príslušenstvo. Dno priestoru na pečenie nevykladajte žiadnou 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 nesúhlasí a dôjde k poškodeniu smaltu.
- Voda v horúcom priestore na pečenie: Do horúceho priestoru na pečenie nikdy nenalievajte vodu. Tvorí sa vodná para. Zmenou teploty môže dôjsť k poškodeniu smaltu.
- Vlhké potraviny: Neuchovávajú dlhší čas vlhké potraviny v uzatvorenom priestore na pečenie. Mohlo by dôjsť k poškodeniu smaltu.
- Ovocné šťavy: Ak pečiete ovocný koláč zo šťavnatého ovocia, plech na pečenie ovocím nepreplňujte. Ovocná šťava, ktorá kvapká z plechu na pečenie, zanecháva škvrny, 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 uzatvorenými dvierkami. Aj keď sú dvierka prístroja otvorené len minimálne, môže časom dôjsť k poškodeniu nábytku či iných objektov v blízkosti.
- Silne znečistené tesnenie dvierok: Ak je tesnenie silne znečistené, dvierka prístroja počas prevádzky nedoliehajú. Môže dôjsť k poškodeniu čelných častí nábytku v okolí. Tesnenie dvierok vždy udržiavajte čisté.
- Dvierka prístroja ako sedadlo alebo odkladacia plocha: Na otvorené dvierka prístroja nespúšťajte, nesadajte ani sa na ne nevesajte. Na dvierka neodkladajte žiadny riad ani príslušenstvo.
- Zasunutie príslušenstva: V závislosti od typu prístroja môže príslušenstvo pri zatváraní poškriabať sklo dvierok. Príslušenstvo vždy vložte do priestoru na pečenie až na doraz.
- Preprava prístroja: Prístroj neprenášajte ani nedvíhajte za držadlo dvierok. Držadlo dvierok 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 súčiastiach rúry na pečenie.

Ovládací panel

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



Zasúvateľný otočný volič

Na niektorých rúrach na pečenie je možné otočný volič zasunúť. Pre zasunutie alebo vysunutie stlačte otočný volič v nulovej polohe.

Volič funkcií

Pomocou voliča funkcií nastavíte druh ohrevu.

Poloha	Použitie
o Nulová poloha	Rúra na pečenie je vypnutá.
Teplovzdušná*	Na koláče a pečivo. Je možná príprava na dvoch úrovniach. Ventilátor na zadnej stene rúry na pečenie rozvádza teplo rovnomerne do priestoru na pečenie.
Horný/dolný ohrev*	Na koláče, nákypy a chudé kusy pečeného mäsa, napr. hovädzie alebo zverina, na jednej úrovni. Teplo prichádza rovnomerne zhora i zdola.
Grilovanie s cirkuláciou	Pečenie mäsa, hydiny a rýb. Grilovacie teleso a ventilátor sa striedavo zapínajú a vypínajú. Ventilátor rozfúkava horúci vzduch z grilu okolo pokrmu.
Gril, veľkoplošný	Grilovanie steakov, klobás, hriankov a rýb. Celá plocha pod grilovacím telesom sa ohreje.
Gril, maloplošný	Grilovanie malého množstva steakov, klobás, hriankov a rýb. Vnútna časť grilovacieho telesa je horúca.
Dolný ohrev	Zaváranie, pečenie a zapekanie. Teplo prúdi zospodu.
Rozmrazovanie	Rozmrazovanie napr. mäsa, hydiny, chleba a koláčov. Ventilátor rozfúkava horúci vzduch okolo pokrmu.
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 rúrach na pečenie sa rozsvieti 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 znižia.
+ Plus	Nastavené stupne sa zvýšia.
clean Funkcia čistenia	Funkciu čistenia spustíte 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 neohreje.
50-270 Rozsah teploty	Teplota v priestore na pečenie v °C
•, ••, ••• Stupne grilovania	Stupne grilovania pre maloplošný * a veľkoplošný gril . • = Stupeň 1, nízky •• = Stupeň 2, stredný ••• = Stupeň 3, vysoký
clean	Funkcia čistenia.

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 použití 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 dvierok. Pozor! Ventilátor nezakrývajte. Inak hrozí prehriatie rúry na pečenie.

Ventilátor beží nejaký čas ďalej 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 voliči funkcií môžete zapnúť osvetlenie v rúre na pečenie, i keď je vypnutá.

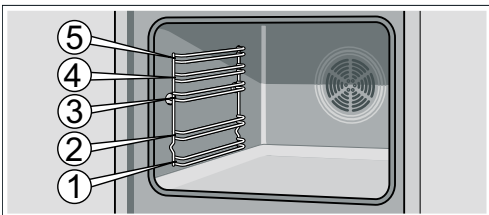
Vaše príslušenstvo

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 zvláštného príslušenstva, s pomocou ktorého môžete skvalitniť prípravu mnohých pokrmov alebo si spríjemniť prácu.

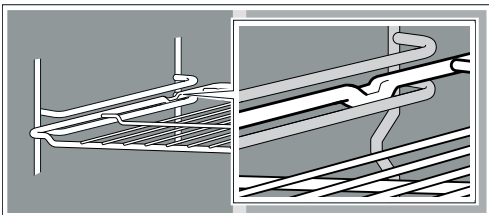
Čistenie príslušenstva

Príslušenstvo môžete v rúre na pečenie umiestniť do 5 rôznych úrovní. Vždy ho postavte tak, aby sa nedotýkalo sklenenej výplne dvierok rúry na pečenie.



Príslušenstvo je možné vytiahnuť až do polovice a stále pevne 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. Hneď ako sa opäť ochladí, deformácia zmizne. To však nemá žiadny vplyv na funkčnosť.

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

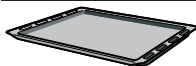
Príslušenstvo môžete zakúpiť cez náš zákaznícky servis, v špecializovanom obchode alebo na internete. Uďte číslo HZ.



Rošt

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

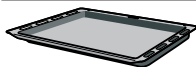
Rošt vkladajte otvorenou stranou smerom k dvierkam prístroja a záhybom dole ↘.



Plochý smaltovaný plech na pečenie

Na koláče, pečivo a cukrovinky.

Plech na pečenie zasúvajte šikmou stranou ku dvierkam rúry.



Hlboký smaltovaný univerzálny plech

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

Zvláštne príslušenstvo

Zvláštne príslušenstvo zakúpite cez náš zákaznícky servis alebo v špecializovanom obchode. Veľkú ponuku príslušenstva na pečenie nájdete v našich prospektoch a na internete. Dostupnosť a možnosť objednania zvláštného príslušenstva cez internet sa v jednotlivých krajinách líši.

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, zmrazené 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 zmrazené pokrmy.
Plech na pizzu	HZ317000	Ideálny na pizzu, zmrazené pokrmy alebo veľké okrúhle koláče. Plech na pizzu môžete použiť tiež miesto hlbokého univerzálného plechu. Plech postavte na rošt a riadte sa údajmi v tabuľke.
Sklenený pekáč	HZ915001	Sklenený pekáč sa hodí na dusené pokrmy a nákypy pripravované v rúre na pečenie. Obzvlášť vhodný pre automatický program alebo automatické pečenie.
Trojnásobné, celkom vysúvateľné 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 dozviете, 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 zahrejte uzatvorenú a prázdnu rúru na pečenie. Ideálna je jedna hodina s horným/dolným ohrevom pri ☐ 240 °C. Dbajte na to, aby v priestore na pečenie nezostali žiadne zvyšky obalu.

1. Voličom funkcií nastavte horný/dolný ohrev ☐.

2. Voličom teploty nastavte 240 °C.

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

Čistenie príslušenstva

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

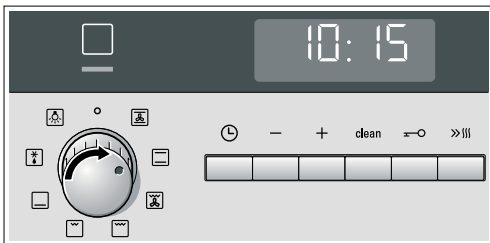
Nastavenie rúry na pečenie

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

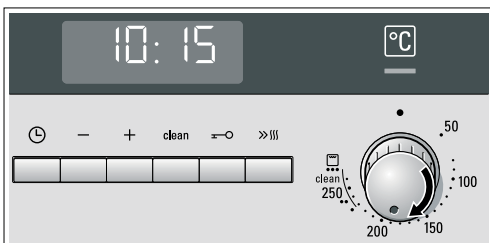
Druh ohrevu a teplota

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

1. Pomocou voliča funkcií nastavte druh ohrevu.



2. Voličom teploty nastavíte teplotu alebo stupeň grilovania.



Rúra na pečenie začne hriať.

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 použite pri teplote vyššej 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. Zvoľte požadovaný druh ohrevu a teplotu.

2. Krátko stlačte tlačidlo >>>.

Na displeji sa rozsvieti symbol >>>. Rúra na pečenie začne hriať.

Koniec rýchleho ohrevu

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

Zrušenie rýchleho ohrevu

Krátko stlačte tlačidlo >>>. Symbol >>> zmizne.

Nastavenie časových funkcií

Váš prístroj disponuje rôznymi časovými funkciami. 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.

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

Čas nastavený na spínacích hodinách uplynul

Zaznie zvukový signál. Na displeji sa rozsvietí . Vypnite spínacie hodiny tlačidlom .

Zmena času nastaveného na spínacích hodinách

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

Vymazanie času nastaveného na spínacích hodinách

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

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 , kým sa pred požadovaným symbolom nezobrazí šípka ►. Zodpovedajúci časový údaj sa zobrazí na niekoľko sekúnd na displeji.

Čas prípravy

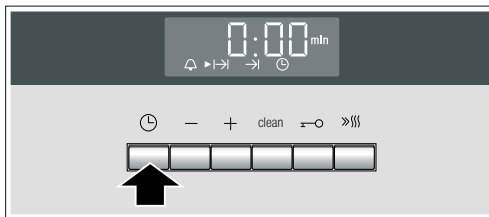
Rúra na pečenie umožňuje nastavenie času prípravy pre každý pokrm. Po uplynutí času prípravy pokrmu sa rúra na pečenie automaticky vypne. Vďaka tomu nemusíte prerušovať inú prácu, aby ste vyplí rúru na pečenie alebo nedopatrením nedôjde k prekročeniu času prípravy pokrmu.

Príklad na obrázku: Čas prípravy 45 minút.

1. Pomocou voliča funkcií nastavte druh ohrevu.

2. Voličom teploty nastavíte teplotu alebo stupeň grilovania.

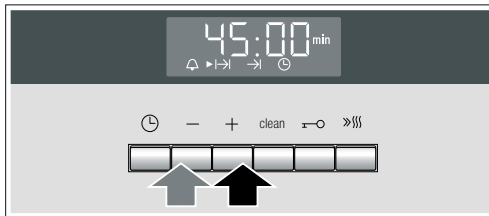
3. Dvakrát stlačte tlačidlo . Na displeji sa rozsvietí . Rozsvietia sa časové symboly, šípka ► sa nachádza pred .



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 rozsvietí sa symbol . Ostatné časové symboly zhasnú.

Čas prípravy uplynul

Zaznie zvukový signál. Rúra na pečenie prestane hriať. Na displeji sa rozsvietí . 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  zmeníte čas prípravy. Novo nastavený čas sa zobrazí o niekoľko sekúnd. Pokiaľ 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 sekúnd. Čas bol zmazaný. Pokiaľ sú nastavené spínacie hodiny, stlačte predtým 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 , kým sa pred požadovaným symbolom nezobrazí šípka ►. Zodpovedajúci časový údaj sa zobrazí na niekoľko sekúnd na displeji.

Čas vypnutia

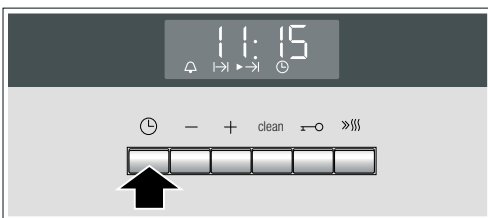
Rúra na pečenie umožňuje nastaviť čas, kedy bude pokrm hotový. Rúra na pečenie sa automaticky zapne a v nastavenom čase sa opäť vypne. Vďaka tomu môžete pokrmy napr. ráno vložiť do priestoru na pečenie a nastaviť rúru na pečenie tak, aby boli hotové na poľudnie.

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 →. Zobrazí 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 . 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 **-** zmeníte 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  stlačte toľkokrát tlačidlo , kým sa pred požadovaným symbolom nezobrazí šípka ►. Zodpovedajúci časový údaj sa zobrazí na niekoľko sekúnd na displeji.

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*.

Detská poistka

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

Rúru 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.

Aktivácia detskej poistky

Nesmie byť nastavený ani čas prípravy, ani čas vypnutia.

Držte asi štyri sekundy stlačené tlačidlo . Na displeji sa objaví symbol . Detská poistka je zapnutá.

Vypnutie detskej poistky

Držte asi štyri sekundy stlačené tlačidlo . Symbol  na displeji zhasne. Detská poistka je vypnutá.

Zmena základného nastavenia

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

Základné nastavenie	Voľba 1	Voľba 2	Voľba 3
Ukazovateľ času	vždy*	pouze s tlačidlom	
Dĺžka zvukového signálu po koniec prípravy. Alebo čas nastavený na spínacích hodinách.	asi 10 sekúnd	asi 2 min.*	asi 5 min.
Čakací čas, kým nebude prijaté nastavenie	asi 2 sekundy	asi 5 sekúnd*	asi 10 sekúnd

* Nastavenie z výroby

Nesmie byť nastavená žiadna iná časová funkcia.

- Držte asi 4 sekundy stlačené tlačidlo . Na displeji sa rozsvieti aktuálne základné nastavenie hodín, napr. pre voľbu 1.
- Pomocou tlačidla alebo zmeníte základné nastavenie.
- Potvrdíte tlačidlom . Na displeji sa zobrazí nasledujúce základné nastavenie. Pomocou tlačidla môžete preskočiť všetky stupne a pomocou tlačidiel alebo zmeniť nastavenie.
- 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 poréznu keramikou vrstvou. Táto povrchová vrstva absorbuje a rozkladá počas prevádzky rúry na pečenie striekance, ktoré vzniknú počas pečenia. Vďaka tejto funkcii 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 škvrny, ktoré nepôjdu odstrániť.

Použite handričku a horúcu 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 abrazívnou hubkou z nehrdzavejúcej ocele alebo čistiacim prostriedkom na rúry na pečenie.

Nastavenie

Čistenie trvá približne jednu hodinu.

- Otočte volič funkcií na teplovzdušnú cirkuláciu .
- Nastavte volič teploty na **clean**.
- Stlačte tlačidlo **clean**.

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 . Symbol zhasne.

Čistenie je ukončené

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

Prerušenie čistenia

Stlačte tlačidlo **clean** a otočte voličom funkcií do polohy . 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 bodoch 1 až 3. Pred začiatkom čistenia posuňte 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 . Symbol zhasne.

Po ukončení čistenia

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

Starostlivosť a čistenie

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

Upozornenie

- Drobné farebné rozdiely na čelnej stene rúry sú zapríčinené použitím rôznych materiálov, ako napr. sklo, umelá hmota alebo kov.
- Tieni na sklenenej výplni dvierok, ktoré pôsobia ako šmuhy, 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 žiadny vplyv na funkčnosť rúry na pečenie. Hrany tenkých plechov sa nedajú celkom potiahnuť smaltom. 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.

Povrch	Čistiace prostriedky
Čelná stena rúry	Horúca voda s čistiacim prostriedkom: Očistíte handričkou a vysušte mäkkou handričkou. Nepoužívajte žiadny čistiaci prostriedok alebo škrabku na sklo.
Nehrdzavajúca oceľ	Horúca voda s čistiacim prostriedkom: Očistíte handričkou a vysušte mäkkou handričkou. Škrvny od vodného kameňa, tuku, kukuričnej múky a bielkovín ihneď odstráňte, môže sa pod nimi tvoriť korózia. Zvláštne prostriedky pre starostlivosť o nehrdzavujúcu oceľ, ktoré sú vhodné na horúce povrchy, zakúpíte cez zákaznícky servis alebo v špecializovaných predajniach. Na aplikáciu čistiacich prostriedkov používajte veľmi jemnú handričku.
Sklo	Čistiaci prostriedok na sklo: Vyčistíte mäkkou handričkou. Nepoužívajte škrabku na sklo.
Displej	Čistiaci prostriedok na sklo: Vyčistíte mäkkou handričkou. Nepoužívajte žiadne čistiace prostriedky obsahujúce alkohol alebo ocot a žiadne iné abrazívne alebo zásadité čistiace prostriedky.
Sklo dvierok	Čistiaci prostriedok na sklo: Vyčistíte mäkkou handričkou. Nepoužívajte škrabku na sklo.
Sklenený kryt osvetlenia v rúre na pečenie	Horúca voda s čistiacim prostriedkom: Očistíte čistiacou utierkou.

Povrch	Čistiace prostriedky
Tesnenie neskladajte!	Horúca voda s čistiacim prostriedkom: Očistíte handričkou. Nedrhňte.
Závesné rošty alebo koľajnice	Horúca voda s čistiacim prostriedkom: Navlhčíte a očistíte handričkou alebo kefkou.
Výsuvné koľajnice	Horúca voda s čistiacim prostriedkom: Očistíte čistiacou utierkou alebo kefkou. Nenavlhčujte ani neumývajte v umývačke riadu.
Príslušenstvo	Horúca voda s umývacím prostriedkom: Navlhčíte a očistíte handričkou alebo kefkou.

Čistenie samočistiacich plôch v priestore na pečenie

Niektoré 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. Čím vyššia je teplota a čím dlhšie je rúra na pečenie v prevádzke, tým lepší je výsledok.

Vďaka tejto funkcii je možné zregenerovať samočistiace plochy, ktoré sa automaticky nevyčistili správne. Pre viac informácií nazrite do kapitoly *Funkcia čistenia*.

Ľahké sfarbenie povrchu nemá na samočistiacu funkciu žiadny vplyv.

Pozor!

- Nepoužívajte žiadne abrazívne čistiace prostriedky. Poškriabali by ste, príp. znížili, jemnú poréznu vrstvu.
- Keramickú vrstvu nikdy nečistíte čistiacími 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 nečistíte brúsnou hubkou z nehrdzavejúcej ocele alebo čistiacim prostriedkom na rúry na pečenie samočistiace 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.

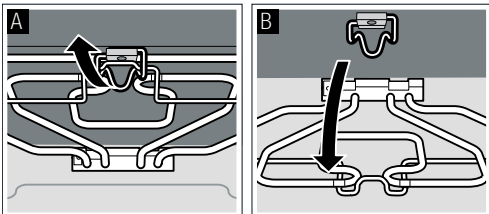
Sklopenie telesa na grilovanie

Pre uľahčenie čistenia je možné u niektorých rúr na pečenie sklopiť teleso na grilovanie smerom dole.

⚠ Nebezpečenstvo popálenia!!

Rúra na pečenie musí vychladnúť.

1. Rukoväť grilu vytiahnite smerom dopredu a stlačte smerom hore, dokiaľ počuteľne nezaklapne (obr. A).
2. Pritom držte teleso na grilovanie a sklopte ho smerom dole (obr. B).



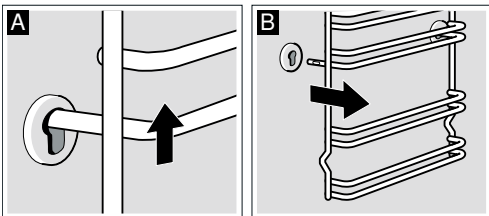
Po vyčistení telesa na grilovanie vyklopte opäť smerom hore. Rukoväť grilu stlačte smerom dole a nechajte teleso na grilovanie zaklapnúť.

Vybratie a nasadenie závesných roštov alebo koľajníc vľavo a vpravo

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

Vybratie závesných roštov a koľajníc

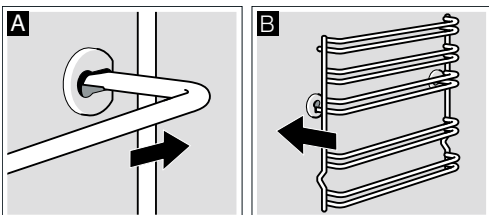
1. Nadvihnite prednú časť závesného roštu alebo koľajnice hore a vysaďte (obr. A).
2. Potom vytiahnite závesný rošt alebo koľajnicu úplne dopredu a vyberte (obr. B).



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

Nasadenie závesných roštov a koľajníc

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

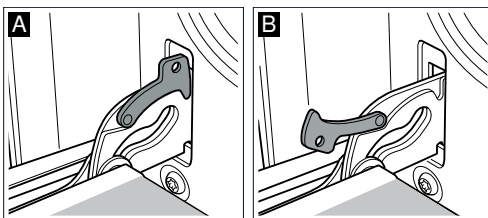


Závesné rošty alebo koľajnice sa zavesia vpravo a vľavo. Priehlbina musí smerovať vždy dozadu.

Nasadenie a vysadenie dvierok rúry na pečenie

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

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

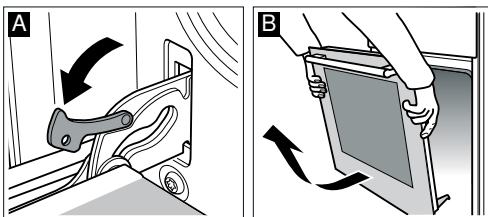


⚠ Nebezpečenstvo poranenia!

Keď sú kľby odistené, môžu náhle zaklapnúť. Dávajte pozor na to, aby boli zaist'ovacie páky vždy celkom zaistené, príp. pri vysadzovaní dvierok prístroja celkom odistené.

Vysadenie dvierok

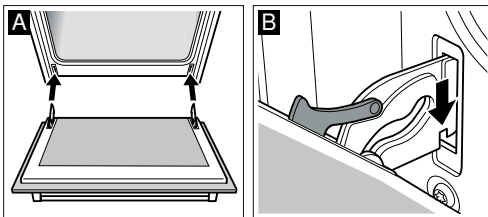
1. Otvorte celkom dvierka rúry na pečenie.
2. Odistite obe páky naľavo a napravo (obr. A).
3. Zavrite na doraz dvierka prístroja (obr. B). Uchopte dvierka oboma rukami na ľavej i pravej strane. Zavrite ich ešte trochu a vysaďte ich.



Nasadenie dvierok

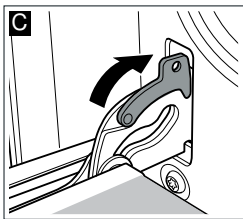
Dvierka nasadte v opačnom poradí, ako ste postupovali pri ich vysadzovaní.

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



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

3. Opäť zaistite obe zaist'ovacie páky (obr. C). Zavrite dverka prístroja.



⚠ Nebezpečenstvo poranenia!

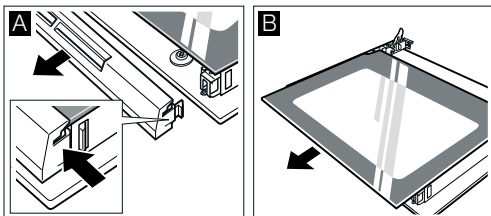
Pokiaľ dverka rúry na pečenie nechtiac vypadnú, alebo sa zaklapne záves, do závesu nesiahajte. Kontaktujte zákaznícky servis.

Demontáž a montáž skla dverok

Pre dôkladnejšie vyčistenie môžete vysadiť sklo dverok prístroja.

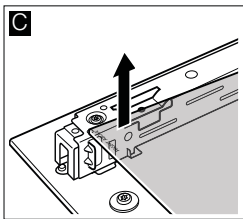
Demontáž

1. Vysaďte 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. Nadvihnite hornú sklenenú výplň a vyberte ju (obr. B).



Pri dverkách s trojitou sklenenou výplňou okrem toho postupujte nasledovne:

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



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

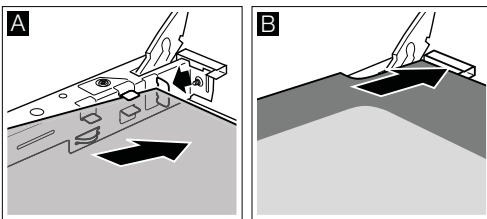
⚠ Nebezpečenstvo poranenia!

Poškriabané 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. Nasadíte kryt a pritlačíte ho.
4. Nasadíte 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 maličkosť, 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 skrini, 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 neheje	Kontakty sú zaprášené.	Otočte otočnými voličmi niekoľkokrát v oboch smeroch.

Chybové hlásenia

Pokiaľ sa na displeji zobrazí chybové hlásenie s **E** stlačte tlačidlo ☹. Hlásenie zmizne. Nastavená časová funkcia sa vymaže. 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.

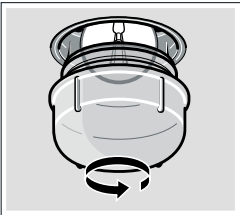
⚠ Nebezpečenstvo zasiahnutia elektrickým prúdom!!
Neodborné opravy sú nebezpečné. Opravy smie vykonávať iba nami vyškolený servisný technik.

Výmena žiarovky v rúre

Pokiaľ je žiarovka v rúre chybná, musí sa vymeniť. Náhradné žiarovky žiaruvzdorné do 300 °C (220 – 240 V, päťka 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.

- Do vychladnutého priestoru na pečenie položte utierku, aby ste predišli škodám.
- Otočením doľava odstráňte ochranný kryt.



- Žiarovku nahradzujte žiarovkou rovnakého typu.
- Opäť naskrutkujte ochranný kryt.
- 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 výrobné číslo (FD-č.) svojho prístroja.

Zákaznícky servis

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

E-číslo a FD-číslo

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

Berte, prosím, ohľad na to, že za návštevu servisného technika z dôvodu chybného obsluhu sa hradí poplatok, a to i keď je prístroj v záručnej lehote.

Kontaktné informácie pre všetky krajiny nájdete v priloženom zozname zákazníckych centier.

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

E-č.	FD-č.
Zákaznícky servis ☎	

Tipy na úsporu energie a ochranu životného prostredia

V tejto kapitole nájdete rady, ako pri pečení ušetriť ešte viac energie a ako prístroj 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 lakované alebo smaltované formy. Dobre absorbujú teplo.
- Dvierka 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.

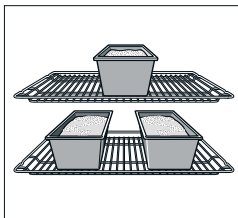
Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu

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 do akej výšky ho máte zasunúť. Dostanete tipy týkajúce sa riadu a metód prípravy.

Upozornenie

- Hodnoty nastavenia platia iba pre vkladanie pokrmov do studeného a prázdneho priestoru na pečenie. Predhrievajte iba vtedy, keď je to uvedené v tabuľke. Príslušenstvo vyložte papierom na pečenie až po predhriatí.
- 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 špecializovanej 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 predlžujú čas pečenia a koláč nezozlatne rovnomerne.

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

Koláče a pečivo

Pečenie na jednej úrovni

Pomocou horného a dolného ohrevu  upečiete koláče najlepšie.

Pokiaľ pečiete 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

Plech zasunutý 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 nižšími hodnotami. Nižšia teplota zaistí rovnomerné 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 radách 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 rošte	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 náš zákaznícky servis.

Chlieb a žemle		Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Príprava v minútach
Kysnutý chlieb z 1,2 kg múky* (predhriať)	Smaltovaný plech na pečenie	2		270	8
				200	35-45
Kváskový chlieb z 1,2 kg múky* (predhriať)	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
Snehová 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 na + 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?	Zapíchnite špajľu asi 10 minút pred koncom uvedeného času prípravy do najvyššieho miesta koláča. Pokiaľ na špajli 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 hnieť.
Koláč vybehol uprostred do výšky, ale na okrajoch je nižší.	Nevymazávajte formu tukom. Keď je koláč hotový, uvoľnite ho nožom opatrne z formy.
Koláč zhora príliš zhnedol.	Zasuňte koláč do najnižšej koľajnice, zvolte nižšiu teplotu a pečte koláč dlhšie.

Koláč je vysušený.	Poprepichujte hotový koláč niekoľkokrát špajľou. 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 vnútri sú mazľavé (vlhké s mokrymi miestami).	Nabudúce pridajte menej tekutiny a nechajte pokrm piecť dlhší čas na nižšiu teplotu. Pokiaľ pripravujete torty so šťavnatou náplňou, pečte najprv korpus. Na korpus dajte najprv mleté mandle alebo strúhanku, kým 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.
Pieklí 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 pary 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 nezhnede a môže byť trochu krvavé. Pokiaľ je to váš prípad, predĺžte čas prípravy.

Údaje v tabuľkách:

Nádoba bez poklopu = otvorená

Nádoba s pokloпом = 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 pečie pomalšie a menej zozlatne. Použite vyššiu teplotu alebo dlhší čas pečenia.

Grilovanie

Vždy grilujte v uzatvorenej rúre na pečenie.

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

Kúsky 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 nezasuvajte do úrovne 4 alebo 5. V dôsledku veľkého tepla by sa mohla nádoba zdeformovať a pri vyberaní poškodí priestor na pečenie.

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

Kúsky po 2/3 času prípravy obráťte.

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

Mäso

Po uplynutí polovice času kúsky mäsa otočte.

Keď je mäso hotové, malo by ešte 10 minút po upečení odpočívať vo vypnutej a zatvorenej 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 krížom a mäso položte do nádoby najprv kožou dole.

Mäso	Hmotnosť	Varná nádoba	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C, stupeň grilovania	Príprava v minútach
Dusené hovädzie (napr. rebierka)	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 vkladani	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
Teľacie 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 predhrejte.

Hydina

Hmotnosť v tabuľke sa týka hydiny bez plnky.

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

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

Pokiaľ pripravujete kačku alebo hus, prepichnete kožu pod krídlami, aby vytiekol tuk.

Hydina pekne zhnedne a bude chrumkavá, pokiaľ ju pred koncom prípravy potriete maslom, vodou so soľou 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 kurčatá, 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 chrbtom 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.	Zvoľte najbližšiu nízku hodnotu a predĺžte 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 vtlačiť, potrebuje ešte trochu času.
Pečené mäso je príliš tmavé a kôrka miestami spálená.	Skontrolujte teplotu a úroveň vloženia príslušenstva.
Pečené mäso vyzerá dobre, ale šťava je pripálená.	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 zrážať na čelnej stene alebo na susedných častiach okolitého nábytku a sekať vo forme kondenzovanej vody.

Nákypy, soufflé, hrianky

Nádobu postavte priamo na rošt.

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

Výsledok pri nákykoch závisí od veľkosti nádoby a hrúbky nákypu. 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		180-200	40-50
Výdatné nákypy z predvarených prísad (napr. rezancový nákyp)	Forma na nákyp alebo smaltovaný plech na pečenie	3		210-230	30-40
		3		210-230	20-30
Výdatné nákypy zo surových prísad* (napr. nákyp zo zemiakov)	Forma na nákyp alebo smaltovaný plech na pečenie	2		160-180	50-70
		2		160-180	50-70
Opekanie hriankok	Rošt	5		3	4-5
Zapečená hrianka	Rošt	3+1		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 pokrmu, ktorý pripravujete.

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 smaltovací plech na pečenie	3		190-210	20-30
Pizza	Rošt	2		200-220	15-20
Pizza bageta	Smaltovací plech na pečenie	3		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 vzdušného kysnutého cesta.

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

Príprava jogurtu

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

- 4. Predhrejte priestor na pečenie podľa uvedených údajov.
- 5. Šálky alebo poháre vložte na dno priestoru na pečenie a postupujte podľa pokynov 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		Predhriať na 50 °C 50 °C	5 Min. 8 hodín
Kysnutie cesta	Žiaruvzdorná nádoba	Postavte na dno priestoru na pečenie		Predhriať na 50 °C Vypnite prístroj a vložte kysnuté cesto do priestoru na pečenie.	5-10 Min. 20-30 Min.

Rozmrazovanie

Čas rozmrazovania závisí od druhu a množstva pokrmu.

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

Dodržiujte pokyny výrobcu uvedené na obale.

Celú hydinu položte na tanier prsnou stranou dole.

Zmrazený pokrm	Príslušenstvo	Úroveň vkladani	Druh ohrevu	Teplota
napr. smotanové torty, torty s maslovým krémom, torty s čokoládovou alebo cukrovou polevou, ovocie, kurča, klobásy a ryby, chlieb a žemle, 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.

Hneď ako zhnedne, usušte ho a odstráňte papier.

Pokrm	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas prípravy v h
600 g jablák 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 bylínok, 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 líšiť v závislosti od okolitej teploty, počtu pohárov, množstva a teploty obsahu pohárov. Pred vypnutím prístroja sa uistite, že sa vnútri pohárov tvoria bublinky.

Príprava

- 1. Dajte ovocie a zeleninu do pohárov, ale neplňte ich až po okraj.
 - 2. Vyčistite 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 šesť 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 dverka 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, ríbezle, jahody	Vypnúť	asi 25 minút
Čerešne, marhule, broskyne, egreš	Vypnúť	asi 30 minút
Jablčné, hruškové, slivkové pyrė	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 nastavte 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, hriankov, žemlí, chleba a drobného pečiva (sušienky, špeciálne pečivo a cukrovinky).

Radu na prípravu potravín s nízkym obsahom akrylamidu	
Všeobecné	■ Čas prípravy musí byť čo najkratší. ■ Prísady príliš neopekajte. ■ Veľké a hrubé kusy prísad 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.
Hranolčky 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 uľahčiť testovanie rôznych prístrojov.

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

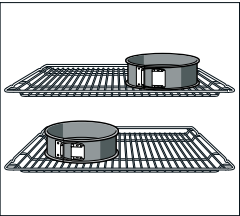
Pečenie

Pečenie na 2 úrovniach:
Univerzálny plech zasúvajte vždy do hornej úrovne a hliníkový plech do spodnej úrovne.

Maslové cukrovinky:
Plech zasunutý do rúry na pečenie zároveň nemusia byť hotové v rovnakom čase.

Krytý jablčný koláč na 1 úrovni:
Medzi tmavými formami ponechajte dostatočný odstup.

Krytý jablčný 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 (predhriať*)	Plech na pečenie	2		160-170	20-30
	Univerzálny plech	3		150-160	20-30
	Hliníkový plech + plochý plech na pečenie	1+3		140-160	20-30
	Hliníkový plech na pečenie + univerzálny plech	1+3		140-160	20-30
Tortičky, 20 kusov	Smaltovaný plech na pečenie	3		150-170	20-35
Tortičky 20 kusov na plechu (predhriať*)	Hliníkový plech na + plochý plech na pečenie	1+3		140-150	30-40
	Hliníkový plech na pečenie + univerzálny plech	1+3		140-150	30-40
Píškóta (predhriať*)	Otváracia tortová forma	1		170-180	35-45
Kysnutý koláč na plechu so suchou náplňou	Smaltovaný plech na pečenie	2		160-180	30-40
	Hliníkový plech na + plochý plech na pečenie	1+3		150-160	30-45
	Hliníkový plech na pečenie + univerzálny plech	1+3		150-160	30-40
Kysnutý koláč na plechu so šťavnatou náplňou (ovocie)	Rošt + 2 plechové tortové otváracie formy Ø 20 cm	1+3		170-180	60-70
	Smaltovaný plech na pečenie + 2 plechové tortové otváracie formy Ø 20 cm	1		190-210	70-90

* Rúru na pečenie nepredhrievajte pomocou rýchleho ohrevu.
Rošty a plechy na pečenie zakúpite ako zvláštne príslušenstvo v špecializovanej predajni.

Grilovanie

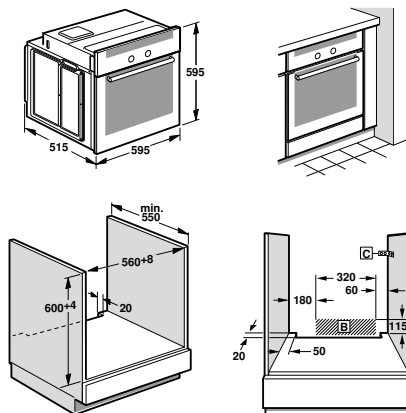
Pokiaľ dáte pokrm priamo na rošt, zasuňte do úrovne 1 smaltovaný plech na pečenie na zachytávanie šťavy z mäsa, rúra zostane dlhšie čistá.

Pokrm	Príslušenstvo	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Stupeň grilovani	Čas v minútach
Opečenie hrianky (predhriať 10 min.)	Rošt	5		3	½ – 2
Hamburger z teľacieho mäsa 12 kusov* (bez predhrievania)	Rošt + smaltovaný plech na pečenie	4+1		3	25 – 30

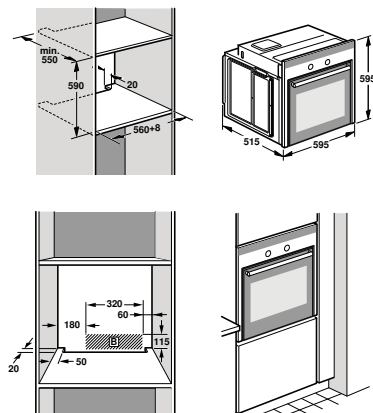
* Po uplynutí 1/2 času obráťte.



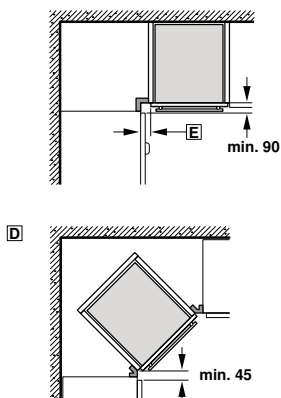
1



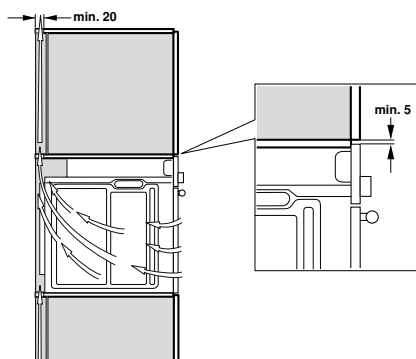
2

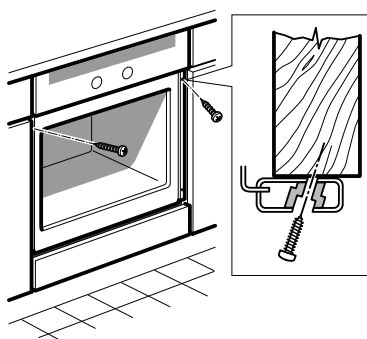
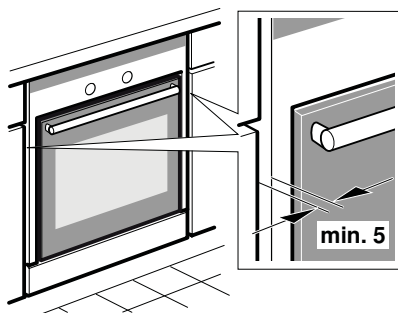


3



4





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

Príprava nábytku: obr. 1

- Lepidlo, ktorým je na zabudovanom nábytku prilepená dyha a plastové obloženie vo vnútri nábytku (do ktorého má byť rúra na pečenie namontovaná) musí byť odolné voči teplotám do 90 °C, susediaci nábytok (vedľa rúry na pečenie) do 70 °C. Pokiaľ nie sú dyha a plastové obloženie alebo lepidlo dostatočne odolné, mohol by sa nábytok zdeformovať alebo klesnúť. V tomto prípade neručí výrobca rúry na pečenie za poškodenie nábytku.
- Pred zabudovaním rúry na pečenie musíte nábytok prispôbiť. Odstráňte triesky, pretože by mohli ovplyvniť funkčnosť komponentov rúry na pečenie.
- Prípojka pre rúru na pečenie sa musí nachádzať vo šrafovaných oblastiach **B** alebo v mieste, kde nebude pri zabudovaní rúry na pečenie prekážať.
- Pokiaľ nie je nábytok pripevnený, musíte ho pripevniť ku stene pomocou bežného uholníka **C**.
- Nábytok, do ktorého má byť rúra na pečenie namontovaná, musí mať na spodnej strane vetrací otvor.
- Pokiaľ rúru 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 skrinky.

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

Pre dokonalé odvetranie odporúčame medzi hornou a spodnou doskou vzdialenosť 590 mm. Táto vzdialenosť môže činiť až 595 mm, pokiaľ chcete odvetrávať viac. 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 rozmery na obr. D. Odporúčame zohľadniť rozmery podľa obr. E, tzn. šírku čela nábytku a rukoväť.

Pripojenie rúry na pečenie do elektrickej siete

- Pred prvým použitím prístroja sa musíte ubezpečiť, že je Váš dom uzemnený a spĺňa príslušné bezpečnostné normy. Prístroj môže inštalovať iba autorizovaný odborník. Musíte dodržať predpisy miestneho dodávateľa elektriny a taktiež platné predpisy príslušného štátu. Použitie prístroja bez uzemnenia alebo neodborná inštalácia môže, aj keď je to veľmi 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 - F 3G 1,5 mm² alebo silnejší. Najprv sa musí pripojiť žltá-zelený kábel, ktorý slúži pre uzemnenie a musí byť dlhší ako ostatné káble.
- Pre splnenie bezpečnostných predpisov musí byť nainštalovaný všepólový 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 nesmiete behom montáže priškripnúť a nesmie sa dostať do kontaktu s horúcimi plochami rúry na pečenie.
- Všetky práce, taktiež výmenu alebo inštaláciu pripojovacieho kábla, musí vykonať zákaznícky servis.

Zabudovanie rúry na pečenie do nábytku: obr. 4

- U rúry na pečenie so zásuvkovými dvierkami musia byť dvierka 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.
- Vyrovnajte rúru na pečenie na stred a pripevnite ju pomocou priložených skrutiek (4x25).
- Pokiaľ je nábytok vyrobený podľa udaných rozmerov, zostane v hornej časti rúry na pečenie voľná 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 dokázateľných prostriedkov práv užívateľa. Je v záujme spotrebiteľa, aby si skontroloval správnosť a úplnosť všetkých uvedených údajov, ako i to, či dostal od predajcu záručný list so správnym označením pre uvedený druh výrobku.

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

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

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

Zápisy o uskutočnených opravách:

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

Upozornenie pre predajcov

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

Záručné podmienky

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

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

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

Vyhlasenie o hygienickej neškodnosti výrobku

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

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



Uistenie dovozcu o vydaní vyhlásenia o zhode

Vážený zákazník,

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

