

Návod k použití

HB 23GB540

Obsah

Bezpečnostní a výstražné pokyny	4
Před montáží	4
Pokyny pro Vaši bezpečnost	5
Příčiny poškození	6
Vaše nová pečicí trouba	8
Ovládací panel	8
Volič funkcí	9
Tlačítka a displej	10
Volič teploty	10
Pečicí trouba	11
Příslušenství	11
Před prvním použitím	13
Nastavení času	13
Zahřátí pečicí trouby	14
Čištění příslušenství	14
Nastavení pečicí trouby	14
Druh ohřevu a teplota	15
Rychloohřev	15
Budík	16
Nastavení časových funkcí	16
Doba trvání	17
Čas ukončení	19
Čas	21
Dětská pojistka	22
Změna základních nastavení	22
Péče a čištění	23
Čisticí prostředky	24
Funkce osvětlení	26
Vyvěšení a zavěšení závěsných roštů	26
Sklopení grilovacího tělesa	27
Zavěšení a vyvěšení dvířek pečicí trouby	28
Montáž a demontáž skleněných tabulí dvířek	30
Tabulka poruch	31

Obsah

Péče a čištění	31
Výměna žárovky na stropě pečicí trouby.....	32
Skleněný kryt.....	33
Zákaznický servis	33
Tipy pro úsporu energie a ochranu životního prostředí	34
Úspora energie.....	34
Ekologická likvidace.....	34
Tabulky a návrhy	35
Úspora energie.....	35
Rady a praktické pokyny pro pečení.....	37
Maso, drůbež, ryby.....	38
Praktické rady pro přípravu pečeně v pečicí troubě a pod grilem.....	41
Nákypy, soufflé, toasty.....	42
Rozmrazování.....	43
Sušení.....	43
Mražené hotové potraviny.....	44
Zavařování marmelády.....	44
Normované potraviny	47

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

Další informace o produktech, příslušenství, náhradních dílech a servisu naleznete v internetu na www.siemens-home.com/cz

Bezpečnostní a výstražné pokyny

Tento návod k použití si pečlivě prostudujte. Návod k obsluze a montáži dobře uschovejte. V případě předání spotřebiče další osobě, musí být přiložen také příslušný návod.

Tento návod k použití je platný pro samostatně stojící pečicí trouby i pro pečicí trouby v kombinaci s varnou deskou. U pečicích trub s varnou deskou si pro nastavení prostudujte i návod k použití varné desky.

Před montáží

Poškození během přepravy

Spotřebič ihned po vybalení zkontrolujte. Pokud byl spotřebič během přepravy poškozen, nesmí být připojen.

Elektrické připojení

Spotřebič smí připojovat pouze koncesovaný odborník. Pokud dojde k poškození v důsledku chybného připojení, ztrácíte nárok na záruku.

Před prvním uvedením do provozu se ujistěte, zda je elektrická přípojka Vašeho domu uzemněna, a zda jsou splněny všechny platné bezpečnostní předpisy. Montáž a připojení Vašeho spotřebiče musí provést pouze koncesovaný technik. Pokud bude spotřebič uveden do provozu bez správného připojení uzemňovací svorky nebo po neodborném připojení, může dojít v nejhorších případech k těžkým škodám (ublížení na těle nebo smrt úderem elektrického proudu). Výrobce nenese odpovědnost za chybnou funkci nebo možná poškození vlivem neodborného elektrického připojení.

Pokyny pro Vaši bezpečnost

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

Děti a dospělí osoby nesmí bez dohledu spotřebič provozovat,

- pokud toho nejsou tělesně nebo duševně schopní
- nebo pokud jim chybí potřebné znalosti a zkušenosti.

Nenechávejte nikdy děti, aby si hráli se spotřebičem.

Dvířka spotřebiče

Nikdy dvířka neotevírejte během provozu. Zavírejte dvířka pečicí trouby, pokud možno, vždy i po vypnutí.

Horký pečicí prostor

Nebezpečí popálení!

Nikdy se nedotýkejte horkých vnitřních ploch a výhřevných těles. Dvířka spotřebiče otvírejte opatrně. Ze spotřebiče může unikat horká pára. Děti držte v bezpečné vzdálenosti od pečicí trouby.

Nebezpečí požáru!

V pečicím prostoru neuchovávejte hořlavé předměty. Nikdy neotevírejte dvířka spotřebiče, když ze spotřebiče vystupuje kouř. Spotřebič vypněte. Vytáhněte síťovou zástrčku resp. vypněte pojistku v pojistkové skříni.

Nebezpečí elektrického zkratu!

Dbejte na to, aby se nikdy nezaklínil přípojný kabel v horkých dvířkách spotřebiče. Kabelová izolace se může roztavit.

Nebezpečí opaření!

Do horkého pečicího prostoru nikdy nelijte vodu. Tvoří se vodní pára.

Nebezpečí opaření!

Nikdy nepřipravujte pokrmy s velkým množstvím vysokoprocentního alkoholu. Alkoholové výpary se mohou v prostoru pečicí trouby vznítit. Používejte pouze malé množství nápojů s vysokoprocentním alkoholem a dvířka spotřebiče otevřete opatrně.

Horké příslušenství a nádobí

Nebezpečí popálení!

Nikdy nevyndávejte horké příslušenství nebo nádobí z pečicího prostoru bez použití chňapky.

Neodborné opravy

Nebezpečí zasažení elektrickým proudem!

Neodborné opravy jsou nebezpečné. Opravy může provádět jen námi zaškolený technik servisní služby. Pokud je spotřebič poškozen, vytáhněte síťovou zástrčku, resp. vypněte pojistku v pojistkové skříni. Zavolejte servisní službu.

Zvláštní bezpečnost dvířek

U receptů s delší dobou pečení a vysokými teplotami mohou být dvířka pečicí trouby velmi horká.

Pokud jsou ve Vaši domácnosti malé děti, měli byste na ně během provozu pečicí trouby dohlížet.

Navíc nabízíme pojistku, která brání přímému kontaktu s dvířky pečicí trouby. Toto zvláštní příslušenství (671383) můžete objednat u našeho zákaznického centra.

Příčiny poškození

Příslušenství, varné nádobí, fólie, pečicí papír nebo alobal na dně trouby

Na dno pečicího prostoru nepokládejte žádné příslušenství. Dno pečicího prostoru nevykládejte fólií ani pečicím papírem. Na dno trouby nestavte žádné nádobí, pokud nastavená teplota přesahuje 50°C. Dochází ke hromadění tepla. Doby tepelné úpravy pak již neodpovídají a poškozuje se smalt.

Voda v horkém pečicím prostoru	Do horkého pečicího prostoru nikdy nelijte vodu. Tvoří se vodní pára. Rozdíly teplot mohou způsobit škody na smaltu a příslušenství.
Tekuté potraviny	V uzavřeném pečicím prostoru neskladujte delší čas žádné tekutiny. Smalt by se mohl poškodit.
Ovocné šťávy	Pečicí plech v případě hodně šťavnatých ovocných koláčů nepřepĺujte. Ovocná šťáva, která kape z pečicího plechu, zanechá skvrny, které nelze odstranit. Používejte raději hlubší smaltovaný pečicí plech.
Vychladnutí s otevřenými dvířky spotřebiče	Pečicí prostor nechávejte vychladnout jen s uzavřenými dvířky. I když jsou dvířka spotřebiče otevřena jen trochu, mohou se časem poškodit sousedící čelní strany nábytku.
Silně znečištěné těsnění trouby	Pokud je těsnění trouby hodně znečištěné, dvířka od trouby během provozu již správně nedoléhají. Mohou být poškozeny sousedící čelní strany nábytku. Těsnění trouby udržujte vždy čisté.
Dvířka pečicí trouby jako sedátko nebo odkládací plocha	Nikdy se neopírejte ani nesedejte na otevřená dvířka trouby. Na dvířka trouby neodkládejte žádné nádoby nebo příslušenství.
Přeprava spotřebiče	Nenoste a nadržte spotřebič za madlo dvířek; <ul style="list-style-type: none"> ■ madlo dvířek neunese hmotnost spotřebiče a mohlo by se zlomit ■ skleněná tabule ve dvířkách trouby by se mohla přesunout a zapříčinit přesazení mezi čelem pečicí trouby a skleněnou tabulí.

Vaše nová pečicí trouba

Zde se seznámíte s Vaší novou pečicí troubou. Vysvětlíme Vám ovládací panel s jednotlivými ovládacími prvky. Zároveň získáte informace k příslušenství a součástem pečicí trouby.

Ovládací panel

Zde vidíte přehled ovládacího panelu. Na displeji nesvítí nikdy všechny symboly najednou. Podle typu spotřebiče jsou v detailech možné odchylky.







Zapustitelné otočné knoflíky

U některých modelů pečicích trub jsou otočné knoflíky zapustitelné. Pro zapuštění a vysunutí stiskněte na otočný knoflík v nulové pozici.

Volič funkcí

Voličem funkcí nastavíte druh ohřevu.






Poloha	Použití
<input type="radio"/> Nulová poloha	Pečicí trouba je vypnutá.
 Horký vzduch*	Na koláče a pečivo na dvou úrovních. Ventilátor na zadní straně pečicí trouby rozděluje teplo rovnoměrně v pečicím prostoru.
<input type="checkbox"/> Horní / spodní ohřev*	Na koláče, nákypy a libové kousky pečeně, např. hovězí nebo zvěřina, na jedné úrovni. Teplo proudí rovnoměrně shora a zespodu.
 Cirkulační gril	Pečení masa, drůbeže a celých ryb. Grilovací těleso a ventilátor se střídavě zapínají a vypínají. Ventilátor rozfoukává horký vzduch kolem pokrmu.
<input type="checkbox"/> Velkoplošný gril	Grilování steaků, uzenin, toastů a rybích kousků. Zahřívá se celá plocha pod grilovacím tělesem.
<input type="checkbox"/> Maloplošný gril	Grilování menších množství steaků, uzenin, toastů a rybích kousků. Hřeje střední část grilovacího tělesa.
<input type="checkbox"/> Spodní ohřev	Zavařování a dopékání nebo opékání. Teplo proudí zespodu.
 Rozmrazování	Rozmrazování masa, drůbeže, chleba a koláčů. Ventilátor rozfoukává teplý vzduch kolem pokrmu.
 Osvětlení pečicí trouby	Zapnutí osvětlení v pečicí troubě.


* Druh ohřevu, kterým byla určena energetická třída spotřeby energie podle EN50304.

Když nastavíte, rozsvítí se kontrolka na displeji nad voličem funkcí. Zapne se osvětlení pečicího prostoru.

Tlačítka a displej





Tlačítka slouží k nastavení různých přídavných funkcí. Nastavené hodnoty můžete vidět na displeji.


Tlačítko		Použití
	Časové funkce	Vyberte budík  , dobu trvání \rightarrow , čas ukončení \rightarrow a čas  .
+	Minus	Snížení nastavených hodnot.
-	Plus	Zvýšení nastavených hodnot.
	Rychloohřev	Obzvláště rychlé zahřátí pečicí trouby.
	Dětská pojistka	Zablokování a odblokování ovládacího pole.

Která časová funkce na displeji je v popředí, poznáte podle šipky ► před příslušným symbolem.
Výjimka: U času svítí symbol  jen tehdy, když provádíte změnu.

Volič teploty

Voličem teploty nastavíte teplotu nebo grilovací stupeň.

Poloha		Význam
	Nulová poloha	Pečicí trouba nehřeje.
50-270	Rozsah teploty	Teplota v pečicím prostoru v °C.
	Grilovací stupně	Grilovací stupně pro maloplošný  a velkoplošný  gril. <ul style="list-style-type: none">● = stupeň 1, mírný●● = stupeň 2, střední●●● = stupeň 3, silný

Když pečicí trouba hřeje, rozsvítí se kontrolka na displeji nad voličem teploty. V pauzách během zahřívání zhasne. Kontrolka na displeji nesvítí v poloze funkce osvětlení .



Při použití grilu při dobách tepelné úpravy delších než 15 minut nastavte volič teploty na nízkou teplotu grilování.

Pečicí trouba


Vaše pečicí trouba má v pečicím prostoru chladicí ventilátor a žárovku.

Chladicí ventilátor

Chladicí ventilátor se podle potřeby zapíná a vypíná. Teplý vzduch uniká nad dvířky. Pozor! Větrací štěrbiny nezakrývejte, jinak se trouba přehřeje.

Aby po provozu pečicí prostor rychleji vychladnul, ventilátor po vypnutí pečicí trouby ještě nějaký čas dobíhá.

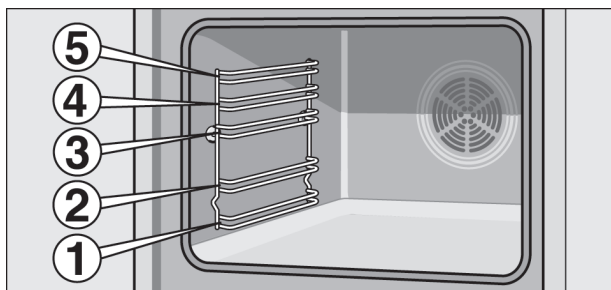
Světlo

Během provozu svítí osvětlení v pečicím prostoru. Polohou  na voliči funkcí můžete zapnout osvětlení trouby bez ohřevu.

Příslušenství

Příslušenství lze do trouby zasunout v 5 různých výškách.

Příslušenství můžete vysunout ze dvou třetin, aniž by se převrhlo. To Vám usnadní vyndávání pokrmů.




Pokud je příslušenství příliš horké, může se deformovat. Jakmile opět vychladne, deformace ustoupí, aniž by nějak narušila funkci.

Vaše pečicí trouba má k dispozici jen některé z následujících příslušenství.

Příslušenství si můžete dokoupit u zákaznického servisu, ve specializované prodejně nebo na internetu. Uveďte prosím HZ- číslo.



Rošt

Na nádobí, formy na koláče, pečeně, kousky ke grilování a mražené produkty. Rošt zasuňte zakřivením směrem dolů .



Smaltovaný pečicí plech, plochý

Na koláče, těstoviny a cukroví. Pečicí plech zasuňte do trouby zkosením směrem ke dvířkům.



Smaltovaný pečicí plech, hluboký (univerzální pánev)

Pro šťavnaté koláče, pečivo, mražené pokrmy a velké pečeně. Je možné ho použít také jako záchytnou nádobu tuku, když grilujete přímo na roštu. Pečicí plech zasuňte do trouby zkosením směrem ke dvířkům.

Zvláštní příslušenství

Zvláštní příslušenství si můžete zakoupit ve specializovaném obchodu nebo přes náš zákaznický servis. Dostupnost příslušenství a možnost jeho objednání online je v každé zemi odlišná. Podívejte se prosím do prodejních podkladů.

Smaltovaný pečicí plech HZ 361000	Na koláče a cukroví.
Univerzální pánev HZ 362000	Pro šťavnaté koláče, pečivo, mražené pokrmy a velké pečeně. Je možné ji použít také jako záchytnou nádobu tuku, když grilujete přímo na roštu.
Rošt HZ 364000	Pro nádobí, formy na koláče, pekáče, kousky ke grilování a mražené pokrmy.
Skleněná pánev HZ 366000	Hluboký pečicí plech ze skla. Vhodný také jako servírovací nádobí.


Plech na pizzu HZ 317000	Ideální pro pizzu, mražené pokrmy nebo velké kulaté koláče. Plech na pizzu můžete použít místo hluboké univerzální pánve. Plech postavte na rošt a řídte se údaji uvedenými v tabulkách.
Skleněný pekáč HZ 915001	Skleněný pekáč se hodí pro dušené pokrmy a nákypy, které připravujete v pečicí troubě. Obzvláště vhodný je pro programovou a pečicí automatiku.
3-násobný teleskopický plný výsuv HZ 338356	Pomocí výsuvných lišt ve výšce 1, 2 a 3 můžete příslušenství zcela vysunout, aniž by se převrhlo.

Před prvním použitím

Zde se dozvíte, co všechno musíte udělat, než začnete ve Vaší troubě poprvé připravovat pokrmy. Nejdříve si prostudujte kapitolu „*Bezpečnostní a výstražné pokyny*“.

Nastavení času


Po připojení svítí na displeji symbol  a tři nuly. Nastavte čas.


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

2. Tlačítkem + nebo – nastavte čas.

Po několika vteřinách se nastavený čas převezme.

Zahřátí pečicí trouby

Abyste odstranili zápach „novoty“, rozežhřejte pečicí troubu v uzavřeném a prázdném stavu. Ideální k tomu je hodina s horním / spodním ohřevem  na 240 °C. Dbejte na to, aby se uvnitř pečicí trouby nenacházely žádné zbytky obalu.

1. Voličem funkcí nastavte horní / spodní ohřev .
2. Voličem teploty nastavte 240 °C.

Po jedné hodině vypněte pečicí troubu. K tomu otočte volič funkcí na nulovou polohu.

Čištění příslušenství

Před prvním použitím příslušenství řádně vyčistěte měkkou utěrkou v horkém mycím roztoku.

Nastavení pečicí trouby

Máte různé možnosti programování Vaší pečicí trouby. Zde Vám vysvětlíme, jak nastavíte druh ohřevu a teplotu nebo grilovací stupeň. Pro Váš pokrm můžete nastavit dobu trvání a dobu ukončení tepelné úpravy na pečicí troubě. Podívejte se pro další informace do kapitoly „*Nastavení časových funkcí*“.

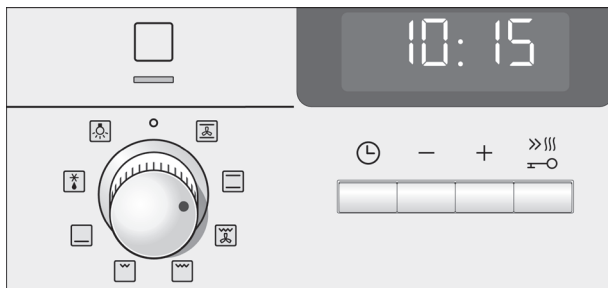
Upozornění

Předežhřejte prázdný uzavřený pečicí prostor, než Váš pokrm do pečicího prostoru vložíte, zabráníte tak vzniku kondenzační vody.

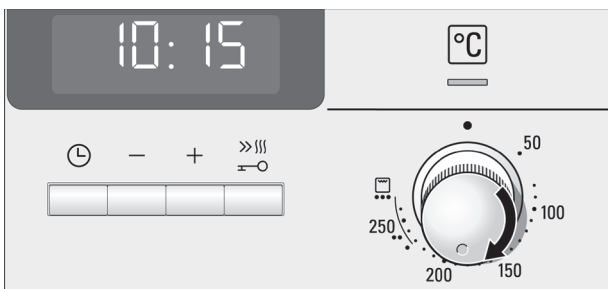
Druh ohřevu a teplota

Příklad v obrázku: Horní / spodní ohřev při 190 v °C.

1. Voličem funkcí nastavte druh ohřevu.



2. Voličem teploty nastavte teplotu nebo grilovací stupeň.



Pečicí trouba začne hřát.

Vypnutí pečicí trouby




Volič funkcí otočte do nulové polohy.

Změna nastavení


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


Rychloohřev

Pomocí rychloohřevu dosáhne pečicí trouba nastavené teploty obzvláště rychle. Rychloohřev použijte při nastavených teplotách nad 100 °C. Vhodné druhy ohřevu jsou:


- Horký vzduch 
- Horní / spodní ohřev 
- Spodní ohřev 

Abyste dosáhli rovnoměrný výsledek pečení, vložte pokrm do trouby až po ukončení rychloohřevu.

1. Nastavte druh ohřevu a teplotu.
2. Stiskněte krátce tlačítko .

Na displeji svítí symbol . Pečicí trouba začne hřát.




Rychloohřev je ukončen

Zazní signál. Symbol  na displeji zhasne. Vložte pokrm do pečicí trouby.

Přerušení rychloohřevu




Stiskněte krátce tlačítko . Symbol  na displeji zhasne.

Nastavení časových funkcí

Vaše trouba má k dispozici různé časové funkce. Tlačítkem  lze menu otevřít a přepínat mezi různými funkcemi. Dokud můžete provádět nastavení, svítí časové symboly. Šipka  Vám ukáže, u které časové funkce se nacházíte. Již nastavenou časovou funkci můžete měnit přímo tlačítky **+** nebo **-**, když se před časovým symbolem nachází šipka .

Budík

Budík můžete používat jako kuchyňskou minutku. Budík běží nezávisle na pečicím prostoru. Budík má svůj vlastní signál. Tak uslyšíte, jestli uplynul čas nastavený na budíku nebo doba tepelné úpravy.

1. Stiskněte jednou tlačítko .
Na displeji svítí časové symboly, šipka  se nachází před .
2. Tlačítkem **+** nebo **-** nastavte čas na budíku.
Navrhovaná hodnota tlačítko **+** = 10 minut
Navrhovaná hodnota tlačítko **-** = 5 minut

Po několika vteřinách se nastavený čas převezme. Budík se spustí. Na displeji svítí symbol ►🔔 a čas na budíku viditelně ubíhá. Ostatní časové symboly zhasnou.

- Čas na budíku uplynul** Zazní signál. Na displeji se zobrazí 0:00. Tlačítkem ☹ vypněte budík.
- Změna času na budíku** Pomocí tlačítka + nebo – změňte čas na budíku. Za několik vteřin se změna převezme.
- Smazání času na budíku** Pomocí tlačítka – vraťte čas na budíku až na 0:00. Za několik vteřin se změna převezme. Budík je vypnutý.
- Zjištění časových funkcí** Pokud je nastaveno více časových funkcí, svítí na displeji příslušné symboly. Budík ubíhá v popředí. Před symbolem 🔔 se nachází šipka ► a čas na budíku viditelně ubíhá.
- Abyste zjistili čas na budíku 🔔, dobu trvání |→|, čas ukončení →| nebo čas ☹, stiskněte tlačítko ☹ tolikrát, až se před příslušným symbolem zobrazí šipka ►. Příslušná hodnota se na několik vteřin zobrazí na displeji.

Doba trvání

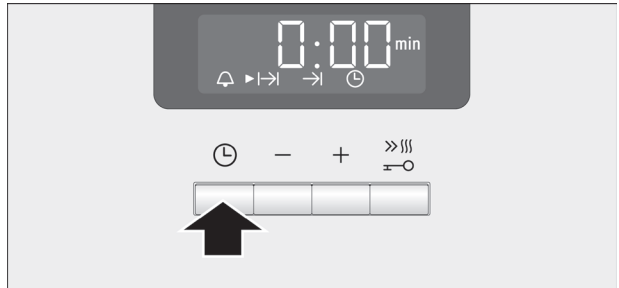
Můžete nastavit dobu trvání tepelné úpravy Vašeho pokrmu na pečicí troubě. Když doba trvání uplynula, automaticky se pečicí trouba vypne. Nemusíte tak přerušit jinou práci, abyste vypnuli pečicí troubu. Nebude nechtěně překročena doba trvání tepelné úpravy.

Příklad v obrázku: Doba trvání 45 minut.

1. Voličem funkcí nastavte druh ohřevu.
2. Voličem teploty nastavte teplotu nebo grilovací stupeň.

3. Stiskněte dvakrát tlačítko ⌚.

Na displeji se zobrazí 0:00. Svítí časové symboly, šipka ▶|→ se zobrazí před |→|.



4. Tlačítkem + nebo – nastavte dobu teplené úpravy.

Navrhovaná hodnota tlačítko + = 30 minut

Navrhovaná hodnota tlačítko – = 10 minut



Za několik vteřin se pečicí trouba spustí. Na displeji je vidět ubíhající dobu teplené úpravy a svítí symbol ▶|→. Ostatní časové symboly zhasnou.

Doba trvání uplynula

Zazní signál. Pečicí trouba přestane hřát. Na displeji se zobrazí 0:00. Stiskněte tlačítko ⌚. Tlačítkem + nebo – můžete znovu nastavit dobu trvání teplené úpravy, anebo stiskněte dvakrát tlačítko ⌚ a volič funkcí otočte do nulové polohy. Pečicí trouba je vypnuta.

Změna doby trvání

Tlačítkem + nebo – změňte dobu trvání teplené úpravy. Po několika vteřinách se změna převezme. Pokud je nastavený budík, stiskněte předtím tlačítko ⌚.

Zrušení doby trvání

Pomocí tlačítka – vraťte dobu trvání zpátky až na 0:00. Po několika málo vteřinách se změna převezme. Doba trvání je zrušena. Pokud je nastaven budík, stiskněte předtím tlačítko ☹.

Zjištění časových nastavení

Pokud je nastaveno více časových funkcí, na displeji svítí příslušné symboly. Před symbolem časové funkce v popředí se nachází šipka ►.

Abyste zjistili čas na budíku ☹, dobu trvání |→|, čas ukončení →| nebo čas ☹, stiskněte tolikrát tlačítko ☹, až se před příslušným symbolem zobrazí šipka ►. Příslušná hodnota se na několik vteřin zobrazí na displeji.

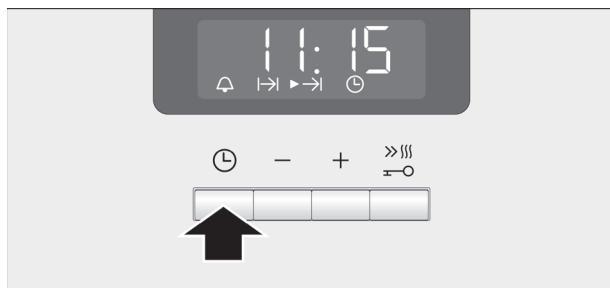
Čas ukončení

Čas, kdy má být Váš pokrm hotový, můžete přesunout. Pečicí trouba se automaticky spustí a pokrm bude hotový v požadovaný okamžik. Můžete Váš pokrm vložit např. ráno do pečicího prostoru a nastavit troubu tak, aby byl hotový v poledne.

Dbejte při tom na to, aby potraviny nestály v pečicím prostoru příliš dlouho a nezkazily se.

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

1. Nastavte volič funkcí.
2. Nastavte volič teploty.
3. Stiskněte dvakrát tlačítko ☹.
4. Tlačítkem + nebo – nastavte dobu trvání.
5. Stiskněte tlačítko ☹. Šipka ► se nachází před →|. Zobrazí se čas, kdy má být pokrm hotov.



6. Přesuňte tlačítkem + nebo – čas ukončení na později.



Po několika vteřinách převezme pečicí trouba nastavení a zapne se do pozice čekání. Na displeji se zobrazí čas, kdy bude pokrm hotový a před symbolem →| se nachází šipka ►. Symboly 🔔 a ⏸ zhasnou. Když se pečicí trouba spustí, viditelně ubíhá doba trvání a šipka ► se nachází před symbolem |→|. Symbol →| zhasne.

Doba trvání uplynula

Zazní signál. Pečicí trouba přestane hřát. Na displeji se zobrazí 0:00. Stiskněte tlačítko ⏸. Pomocí tlačítka + nebo – můžete provést nové nastavení doby tepelné úpravy, anebo dvakrát stiskněte tlačítko ⏸ a volič funkcí otočte do nulové polohy. Pečicí trouba je vypnuta.

Změna doby trvání


Pomocí tlačítka + nebo – změňte dobu tepelné úpravy. Po několika málo vteřinách se změna převezme. Pokud je nastaven budík, stiskněte předtím dvakrát tlačítko 🔔. Čas ukončení neměňte, pokud již doba trvání uplynula. Výsledek tepelné úpravy by již neodpovídal.

Zrušení času ukončení

Tlačítkem – vraťte čas ukončení na aktuální čas. Po několika sekundách se změna převezme. Pečicí trouba se spustí. Když je budík nastaven, stiskněte předtím dvakrát tlačítko 🔔.

Zjištění časových nastavení

Pokud je nastaveno více časových funkcí, na displeji svítí příslušné symboly. Před symbolem časové funkce v popředí se zobrazí šipka ►.

Abyste zjistili čas na budíku , dobu trvání $I \rightarrow$, dobu ukončení $\rightarrow I$ nebo čas \ominus , stiskněte tlačítko \ominus tolikrát, až se zobrazí šipka ► před příslušným symbolem. Příslušná hodnota se na několik vteřin zobrazí na displeji.

Čas

Po připojení nebo po výpadku proudu na displeji svítí symbol ► \ominus a tři nuly. Nastavte znovu čas.

1. Stiskněte tlačítko \ominus .
Na displeji se zobrazí čas 12:00.
2. Tlačítkem + nebo – nastavte čas.

Po několika sekundách se nastavený čas převezme.

Změna času

Nesmí být nastavená žádná jiná časová funkce.

1. Stiskněte čtyřikrát tlačítko \ominus .
Na ukazateli svítí časové symboly, šipka ► se zobrazí před \ominus .
2. Tlačítkem + nebo – změňte čas.

Po několika vteřinách se nastavený čas převezme.

Vypnutí zobrazení času

Zobrazení času můžete vypnout. Jak změnu provedete, zjistíte v kapitole „*Základní nastavení*“.

Dětská pojistka


Aby děti omylem nezapnuly pečicí troubu, má trouba dětskou pojistku.


Pečicí trouba nebude reagovat na žádné nastavení. Budík a čas můžete nastavit také u zapnuté dětské pojistky.

Je-li nastaven druh ohřevu a teplota nebo grilovací stupeň, přeruší dětská pojistka ohřev.

Zapnutí dětské pojistky

Nesmí být nastavena ani doba trvání ani čas ukončení.

Stiskněte tlačítko  po dobu cca čtyř vteřin.

Na displeji svítí symbol . Dětská pojistka je zapnutá.

Vypnutí dětské pojistky

Stiskněte tlačítko  po dobu cca čtyř vteřin.

Symbol  na displeji zhasne. Dětská pojistka je vypnutá.





Změna základních nastavení

Vaše pečicí trouba má různá základní nastavení. Tato nastavení můžete upravit, tak jak jste sami zvyklí.

Základní nastavení	Volba 1	Volba 2	Volba 3
c1 Zobrazení času	vždy zobrazen na displeji *	nezobrazen	<input type="checkbox"/>
c2 Délka signálu po uplynutí doby trvání nebo času na budíku	cca 10 sek.	cca 2 min.*	cca 5 min.
c3 Doba čekání, než je nastavení převzato	cca 2 sek.	cca 5 sek.*	cca 10 sek.

* Nastavení z výroby

Nesmí být nastavená žádná jiná časová funkce.

1. Stiskněte tlačítko  po dobu cca 4 vteřin.
Na displeji se zobrazí aktuální základní nastavení pro zobrazení času, např. c1 1 pro volbu 1.
2. Tlačítkem + nebo – změňte základní nastavení.
3. Tlačítkem  potvrďte.
Na displeji se zobrazí další základní nastavení.
Tlačítkem  můžete procházet všechny úrovně a tlačítkem + nebo – je měnit.
4. Na závěr stiskněte tlačítko  po dobu cca 4 vteřin.

Všechna základní nastavení byla převzata.

Vaše základní nastavení můžete kdykoliv měnit.

Upozornění

Nová základní nastavení nejsou převzata po výpadku proudu, nebo pokud byla varná deska odpojena od elektrické sítě.

Péče a čišění

Vaše pečicí trouba zůstane dlouho záživá a plně funkční, pokud ji budete správně čistit a pečovat o ni. Zde Vám vysvětlíme, jak o Vaši pečicí troubu správně pečovat a jak ji čistit.

Tipy a upozornění

Drobné barevné rozdíly na čelní straně pečicí trouby jsou zapříčiněny použitím různých materiálů jako sklo, umělá hmota nebo kov.

Stíny na skleněné tabuli dvířek, které působí jako šmouhy, jsou světelné odrazy osvětlení pečicí trouby.

Smalt se při vysokých teplotách vypaluje, což může vést ke vzniku drobných barevných rozdílů. Tento jev je normální a nijak nenarušuje funkčnost pečicí trouby. Hrany tenkých plechů se nedají úplně posmaltovat, proto mohou být drsné. Antikoroziní ochrana se tím nijak nenaruší.

Čisticí prostředky

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

- ostré nebo abrazivní čisticí prostředky,
- tvrdé drhnoucí polštářky nebo čisticí houby,
- vysokotlakové nebo parní čističe.

Nové mycí utěrky před použitím řádně vyperte.


Oblast	Čisticí prostředek
Čelo pečicí trouby	Horký mycí roztok: Očistěte mycím hadříkem a vysušte měkkou utěrkou.
Nerezové plochy	Horký mycí roztok: Očistěte mycím hadříkem a vysušte měkkou utěrkou. Okamžitě odstraňte skvrny od vody, tuku, škrobu a bílku, jinak by se pod nimi mohla vytvářet koroze. V zákaznickém servisu nebo specializované prodejně jsou k dostání speciální čisticí prostředky určené na nerez, které jsou vhodné na teplé povrchy. Měkkým hadříkem naneste tenkou vrstvu ošetřujícího prostředku.
Sklo	Čisticí prostředek na sklo: Otřete měkkým hadříkem. Nepoužívejte škrabku na sklo.
Skleněné tabule dvířek	Čisticí prostředek na sklo: Otřete měkkým hadříkem. Nepoužívejte škrabku na sklo.

Oblast	Čisticí prostředek
Skleněný kryt osvětlení pečicí trouby	Horký mycí roztok: Vyčistěte mycím hadříkem.
Těsnění (nesundávejte!)	Horký mycí roztok: Vyčistěte mycím hadříkem. Nedrhňte.
Závěsné rošty	Horký mycí roztok: Namočte a vyčistěte mycím hadříkem nebo kartáčem.
Příslušenství	Horký mycí roztok: Namočte a vyčistěte mycím hadříkem nebo kartáčem.

Čištění samočisticích katalytických ploch

V některých pečicích troubách jsou zadní stěna uvnitř pečicího prostoru, boční stěny nebo strop pečicí trouby potaženy keramikou s drobnými póry. Tato vrstva nasává a odbourává stříkance vzniklé při pečení a smažení, zatímco je pečicí trouba v provozu. Čím vyšší je teplota, a čím déle je pečicí trouba v provozu, tím lepší bude výsledek.

Pokud je znečištění vidět i po několikerém provozu, postupujte následovně:

1. Očistěte dno pečicí trouby a boční stěny, které touto vrstvou nejsou potaženy.
2. Nastavte cirkulaci .
3. Zahřejte prázdnou, uzavřenou pečicí troubu po dobu cca 2 hodin na maximální teplotu.

Keramický potah se zregeneruje.

Po vychladnutí pečicího prostoru, odstraňte hnědé a bílé zbytky vodou a měkkou houbičkou,

Lehké zbarvení povrchu nemá na samočištění žádný vliv.

Tipy a upozornění

Nikdy nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky. Poškrábaly, resp. zničily by vrstvu s jemnými póry.

Keramickou vrstvu nikdy neošetřujte čističem na trouby. Pokud se omylem čistič na trouby dostane na keramickou vrstvu, odstraňte ho ihned houbičkou a dostatečným množstvím vody.

Čištění dna pečicí trouby a smaltovaných stěn

Používejte mycí hadřík a horký mycí roztok nebo octovou vodu.

U silného znečištění použijte kovovou houbičku z nerezové oceli nebo čistič na trouby. Použijte je jen ve vychladnuté pečicí troubě.

Funkce osvětlení

Pro snadnější vyčištění pečicí trouby je možné zapnout osvětlení vnitřního prostoru pečicí trouby.

Zapnutí osvětlení pečicí trouby

Nastavte volič funkcí do polohy .

Osvětlení se zapne. Volič teploty musí být vypnutý.

Vypnutí osvětlení pečicí trouby

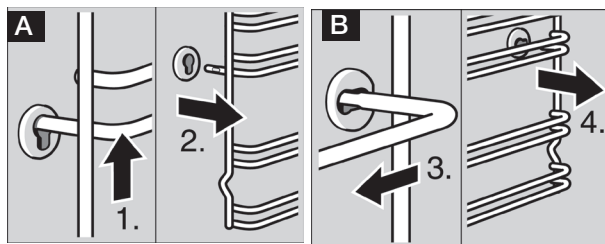
Otočte volič funkcí do polohy .

Vyvěšení a zavěšení závěsných roštů

Rošty můžete pro čištění vyjmout. Pečicí trouba musí být vychladnutá.

Vyvěšení závěsných roštů

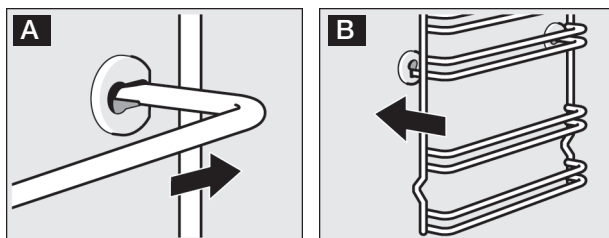
1. Rošty nadzvedněte vpředu nahoře
2. a vyvěste (obrázek A).
3. Poté celý rošt vytáhněte dopředu
4. a vyndejte (obrázek B).



Závěsné rošty vyčistíte prostředkem na mytí nádobí a houbičkou. Na silně ulpívající nečistoty použijte kartáč.

Zavěšení roštů

1. Rošt nejprve zasuňte do zadního pouzdra, mírně zatlačte dozadu (obrázek A)
2. a pak zavěste do předního pouzdra (obrázek B).



Rošty se hodí vpravo a vlevo.
Vyklenutí musí směřovat vždy dolů.

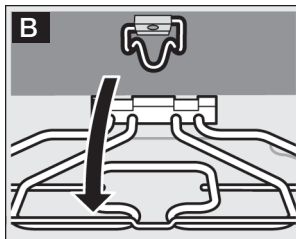
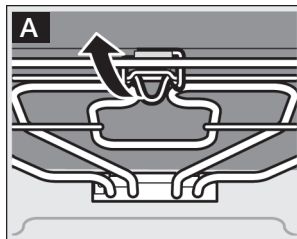
Sklopení grilovacího tělesa

Pro usnadnění čištění se dá u některých pečicích trub grilovací těleso sklopit dolů.



Nebezpečí popálení! Pečicí trouba musí být vychladlá.

1. Grilovací rameno potáhněte dopředu a potlačte nahoru, až slyšitelně zaskočí. (obrázek A)
2. Přitom držte grilovací těleso a sklopte ho dolů. (obrázek B)

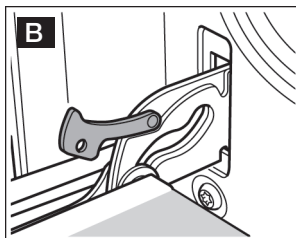
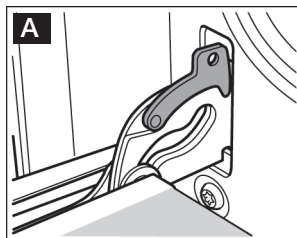


Po očištění grilovací těleso opět sklopte nahoru. Grilovací rameno potlačte dolů a grilovací těleso nechte zaskočit.

Zavěšení a vyvěšení dvířek pečicí trouby

Pro demontáž a čištění skleněných tabulí dvířek můžete dvířka trouby demontovat.

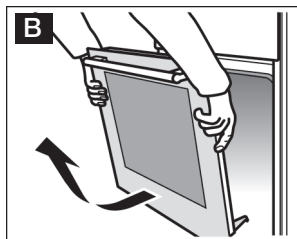
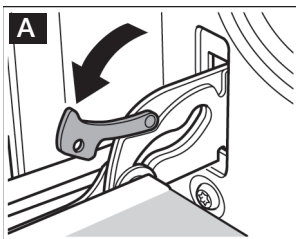
Závěsy dvířek trouby mají na každé straně blokovací páčku. Pokud je blokovací páčka v uzavřené poloze (obr. A), nelze dvířka vyvěsit. Když je blokovací páčka pro vyvěšení dvířek pečicí trouby odklapnutá (obr. B), jsou závěsy zajištěny. Nemohou náhle zaskočit.



Nebezpečí poranění! Když nejsou závěsy zajištěny, mohou náhle zaskočit. Dbejte na to, aby byly blokovací páčky zcela zaklopeny, resp. při vyvěšení dvířek trouby zcela vyklopeny.

Vyvěšení dvířek

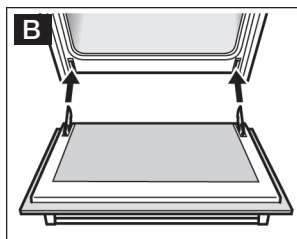
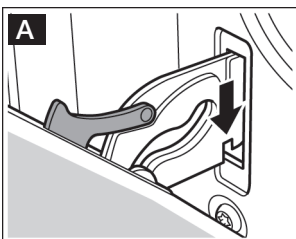
1. Dvířka pečicí trouby zcela otevřete.
2. Odklopte obě blokovací páčky vlevo a vpravo (obrázek A).
3. Zavřete dvířka trouby až nadoraz. (obr. B)
Uchopte oběma rukama vlevo a vpravo.
Ještě trochu zavřete a vytáhněte.



Zavěšení dvířek

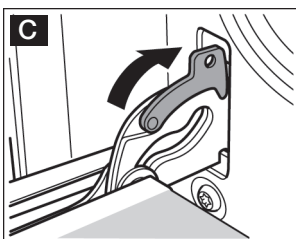
Dvířka pečicí trouby zavěste v opačném pořadí.

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



Pokud nebudou závěsy správně namontovány, mohou se dvířka přesunout.

3. Zaklapněte zpět obě blokovací páčky. (obr. C)
Uzavřete dvířka pečicí trouby.





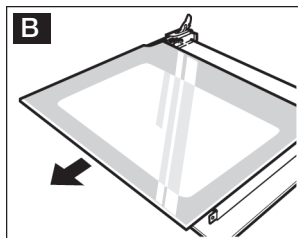
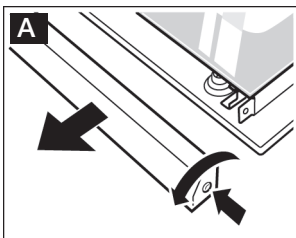
Nebezpečí poranění! Pokud dvířka pečicí trouby nedopatřením vypadnou nebo závěs zaskočí, nesahejte do závěsu. Zavolejte servisní službu.

Montáž a demontáž skleněných tabulí dvířek

Demontáž

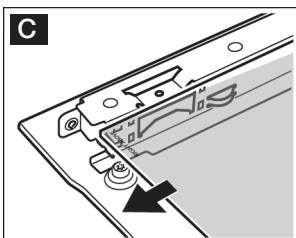
Skleněné tabule dvířek v pečicí troubě můžete k čištění demontovat.

1. Vывěste dvířka a položte je madlem dolů na utěrku.
2. Odšroubujte kryt nahoře na dvířkách pečicí trouby. K tomu povolte šrouby vlevo a vpravo. (obrázek A)
3. Zvedněte horní skleněnou tabuli dvířek a vytáhněte. (obr. B)



U dvířek se třemi skleněnými tabulemi postupujte následovně:

4. Vyměňte skleněnou tabuli dvířek. (obr. C)



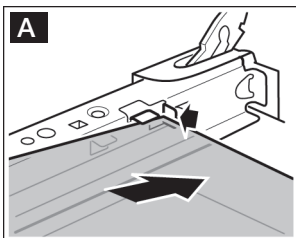
Očistěte skla čističem na skla a měkkým hadříkem.

Nepoužívejte žádné ostré nebo abrazivní čisticí prostředky, škrabku na sklo nebo tvrdé kovové čističe na hrnce, protože by mohly poškodit sklo.

Montáž

U dvířek pečicí trouby se dvěma skly provedte kroky 2 až 4.

1. Skleněnou tabuli dvířek zasuňte šikmo dozadu. (obr. A)
Dejte pozor na to, aby se nápis „Right above“ nacházel vpravo nahore.



2. Horní skleněnou tabuli zasuňte šikmo dozadu.
Hladká plocha musí ležet vně.
3. Nasadte kryt a přišroubujte.
4. Zavěste dvířka pečicí trouby.

Používejte pečicí troubu, až když budou skleněné tabule řádně namontovány.

Co dělat v případě poruchy?

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

Tabulka poruch

Porucha	Možná příčina	Odstranění/pokyny
Pečicí trouba nefunguje.	Je vadná pojistka.	Podívejte se do pojistkové skříně, jestli je pojistka v pořádku.
	Výpadek proudu.	Zkontrolujte, zda funguje světlo v kuchyni nebo jiné kuchyňské spotřebiče.

Porucha	Možná příčina	Odstranění/pokyny
Na displeji svítí ☹ a nuly.	Výpadek proudu.	Nastavte znovu čas.
Pečicí trouba nehřeje.	Na kontaktech je prach.	Otočte vypínači několikrát sem a tam.

Chybové hlášení

Když se na displeji zobrazí chybové hlášení s E , stiskněte tlačítko ☹. Hlášení zmizí. Smaže se nastavená funkce. Když se chybové hlášení nesmaže, volejte zákaznický servis.

U následujícího chybového hlášení můžete poruchu odstranit sami.

Chybové hlášení	Možná příčina	Odstranění/pokyny
E011	Některé tlačítko bylo stisknuto příliš dlouho nebo zaskočilo.	Stiskněte postupně všechna tlačítka. Zkontrolujte, zda se tlačítko nezaklínilo, není zakryté nebo zašpiněné.



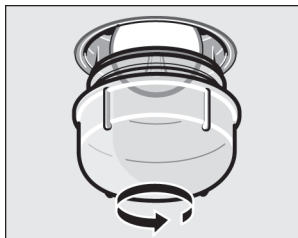
Nebezpečí zasažení elektrickým proudem!
Neodborné opravy jsou nebezpečné. Jen námi vyškolený technik zákaznického centra smí provádět opravy.

Výměna žárovky na stropě pečicí trouby

Když žárovka pečicí trouby přestane svítit, je nutné ji vyměnit. Náhradní žárovky obdržíte v zákaznickém centru nebo ve specializovaném obchodu. Použijte jen tyto žárovky.



1. Nebezpečí zasažení elektrickým proudem!
Vypněte pojistku v pojistkové skříni.
2. Abyste zabránili poškození, vložte do studené pečicí trouby utěrku.
3. Skleněný kryt vyšroubujte otáčením vlevo.



4. Nahradte žárovku stejným typem žárovky.
5. Našroubujte zpátky kryt žárovky.
6. Vyměte utěrku na nádobí a zapněte pojistku.

Skleněný kryt

Poškozený skleněný kryt musí být vyměněn. Vhodný skleněný kryt dostanete k zakoupení u zákaznického servisu. Uveďte číslo výrobku (E-č.) a výrobní číslo (FD-č.) Vašeho spotřebiče.

Zákaznický servis

Náš zákaznický servis je k dispozici našim uživatelům pro opravu spotřebiče, pro prodej příslušenství nebo náhradních dílů a různé otázky v souvislosti s našimi produkty a službami. Kontaktní údaje našeho zákaznického centra naleznete v příloze.

Číslo spotřebiče a výrobní číslo

Budete-li kontaktovat náš zákaznický servis, uveďte prosím číslo spotřebiče (E) a výrobní číslo (FD) Vašeho spotřebiče. Typový štítek s čísly naleznete na pravé straně dvířek pečicí trouby. Abyste v případě potřeby nemuseli dlouho hledat, můžete si hned zde poznamenat údaje Vašeho spotřebiče a telefonní číslo zákaznického servisu.

E-číslo:

FD-číslo:

Zákaznický servis 

Tipy pro úsporu energie a ochranu životního prostředí

Zde naleznete tipy, jak ušetřit při pečení a smažení energií a jak Váš spotřebič správně zlikvidujete.

Úspora energie

Pečicí troubu předehřívejte jen tehdy, pokud je to uvedeno v receptu nebo v tabulkách k tepelným úpravám.

Používejte jen tmavé, černě lakované nebo smaltované pečicí formy. Tyto obzvláště dobře přijímají teplo.

Dvířka pečicí trouby otevírejte během vaření, pečení a smažení co nejméně.

Více koláčů pečte nejlépe po sobě. Pečicí trouba je ještě teplá. Tím se zkrátí doba trvání pro druhý koláč. Můžete vedle sebe zasunout i 2 truhlíkové formy.

V případě delší doby tepelné úpravy můžete pečicí troubu vypnout 10 minut před koncem pečení a využít pro dokončení pokrmu zbytkové teplo.

Ekologická likvidace



Obal zlikvidujte ekologickým způsobem.

Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí týkající se elektrických a elektronických starých spotřebičů (WEEE 2002/96/CE). Tato směrnice upravuje zpětný odběr a recyklaci starých spotřebičů v rámci EU.

Tabulky a návrhy

Zde naleznete výběr pokrmů a k nim optimální nastavení. Naleznete zde také informace o příslušenství a na kterou výšku pečicí trouby pokrmu máte nastavit. Kromě toho jsme pro Vás sestavili návrhy pro varné nádoby a přípravu pokrmů a pomůžeme Vám, když by se Vám něco nepodařilo.

Když budete chtít připravovat podle vlastního receptu, můžete se orientovat pomocí tabulek podle podobných pokrmů.

Úspora energie

Pečicí formy

Pro pečení se nejlépe hodí formy na koláče z tmavého kovu.




Pečicí formy postavte vždy na rošt.

Tabulky

Následující přehled ukazuje doby pečení od okamžiku, kdy je pokrm vložen do studené pečicí trouby. Tím ušetříte energii. Když pečicí troubu předehřejete, zkrátíte uvedené doby pečení o 5 až 10 minut.

V tabulkách najdete nejlepší druh ohřevu pro různé koláče a pečivo. Teplota a doba pečení závisí na množství a kvalitě těsta. Proto jsou v tabulkách uvedeny rozsahy. Vyzkoušejte nejdřív nižší hodnotu. Nižší teplota umožňuje rovnoměrné propečení. V případě potřeby příště nastavte vyšší hodnotu.




Další informace najdete v odstavci „*Praktické rady pro pečení*“.

Koláče pro přípravu v pečicí formě	Pečicí forma na roštu	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba pečení v minutách
Koláč	forma na koláč z bílého plechu, Ø 31 cm	1 2+3		220-240 190-210	40-50 45-55
Quiche	forma na koláč z bílého plechu, Ø 31 cm	1		210-230	40-50
Pikantní koláče*	forma na koláč z bílého plechu, Ø 28 cm	2		180-200	50-60





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

Koláč na plechu		Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba pečení v minutách
Pizza	pečicí plech hliníkový plech + smaltovaný pečicí plech, plochý*	2		210-230	25-35
	hliníkový plech+ univerzální pánev*	2+3		180-200	35-45
		2+4		180-200	35-45
Listové těsto	pečicí plech hliníkový plech + smaltovaný pečicí plech, plochý*	3		170-190	20-30
	hliníkový plech+ univerzální pánev*	2+3		170-190	35-45
		2+4		170-190	35-45

* Při pečení na dvou výškách vsuňte vždy hliníkový plech na nižší stupeň a univerzální pánev vždy na vyšší stupeň. Doplnkové univerzální pánve jsou dostupné ve specializovaném obchodě nebo prostřednictvím zákaznického centra.

Chléb a housky		Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba pečení v minutách
Kynutý chléb z 1,2 kg mouky* (předehřejte)	smaltovaný pečicí plech	2		270 200	8 35-45
	smaltovaný pečicí plech	2		270 200	8 35-45
Housky (např. žitné)	smaltovaný pečicí plech	3		200-220	20-30



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

Pečivo		Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba pečení v minutách
Sušenky a cukroví	pečicí plech 2 pečicí plechy*	3 2+3		150-170 140-160	10-20 25-35
Bezé dortíky	pečicí plech	3		80-100	120-150
Větrníky	pečicí plech	2		190-210	30-40
Kokosky	pečicí plech 2 pečicí plechy*	3 2+3		100-120 100-120	30-40 35-45

* Při pečení na dvou výškách zasuňte vždy smaltovaný pečicí plech na horní stupeň.
Dodatečné pečicí plechy obdržíte jako zvláštní příslušenství ve specializovaném obchodě.

Rady a praktické pokyny pro pečení

Chcete péct podle svého vlastního receptu.	Můžete se orientovat podle podobného receptu, který je uveden v tabulce.
Jak zjistíte, zda je koláč již propečený?	Přibližně 10 minut před uplynutím doby pečení uvedené v receptu zapíchněte špejli do koláče v místě, kde je nejvyšší. Jestliže po vytažení špejle na dřevu neulpívá žádné těsto, je koláč hotový.
Koláč nevyrostl.	Příště použijte pro recept méně tekutiny nebo zvolte o 10 stupňů nižší teplotu pro pečení. Dodržujte uvedenou dobu, po kterou byste měli těsto dle receptu míchat.
Koláč vyběhl uprostřed hodně do výšky a na okrajích je nižší.	Vymažte jen dno otvácí formy. Když je koláč hotový, uvolněte ho pomocí nože od pečicí formy.
Koláč je na povrchu příliš tmavý.	Vložte koláč o úroveň níže, nastavte nižší teplotu a pečte jej o něco déle.
Koláč je příliš suchý.	Do hotového koláče udělejte párátkem několik malých otvorů. Do nich nakapejte trochu ovocné šťávy nebo alkoholu. Příště zvolte teplotu o 10 stupňů vyšší a zkrátte dobu pečení.

Chleba nebo pečivo (např. tvarohový koláč) vypadá z vnější strany dobře, uvnitř je však mazlavý (vlhký, místy se zbytky vody).	Příště použijte trochu méně tekutiny a pečivo nechte trochu déle při nižší v pečicí troubě. U dortů se šťavnatou horní vrstvou nejprve předpečte korpus. Posypte ho posekanými mandlemi nebo strouhankou a pak přidejte oblohu. Dodržujte pokyny v receptu a dobu pečení.
Barva cukroví je nerovnoměrně hnědá.	Nastavte nižší teplotu; cukroví bude rovnoměrně propečené. Choulostivé cukroví pečte s horním a spodním ohřevem  na jedné úrovni. Přesahující pečicí papír může mít vliv na cirkulaci vzduchu. Ustříhnete ho vždy tak, aby měl velikost pečicího plechu.
Pekli jste na různých úrovních. Na horním plechu je cukroví tmavší než na spodním plechu.	Při pečení na více úrovních vždy používejte cirkulaci  . Když zasunete několik pečicích plechů, nemusí být současně hotové.
Při pečení šťavnatých koláčů vzniká kondenzovaná voda.	Při pečení může docházet ke vzniku vodní páry. Část této vodní páry je odváděna odvodem par pečicí trouby a může se srážet ve formě vodních částic na ovládacím poli nebo na čelní straně sousedícího nábytku. Závísí to na dané situaci.

Maso, drůbež, ryby

Nádobí

Můžete používat jakékoliv žáruvzdorné nádobí.

Nádobí umístěte vždy doprostřed roštu.

Horké skleněné nádobí postavte nejlépe na utěrku. Je-li podložka mokrá nebo studená, mohlo by sklo prasknout.

Praktické rady pro pečení masa

Jak se pečeně podaří, závisí na druhu a kvalitě používaného masa.

K libovému masu přidejte 2 až 3 polévkové lžíce tekutiny, k dušené pečení 8 až 10 polévkových lžic, podle velikosti.

Obrat'te kousky masa po uplynutí poloviny doby tepelné úpravy.

Pokud je pečeně hotová, měla by si ještě 10 minut odpočinout ve vypnuté, zavřené pečicí troubě. Šťáva z pečeně se tak bude moci lépe rozdělit.

Pokyny pro grilování

Grilujte vždy v zavřené pečicí troubě.

Kousky masa, které chcete grilovat, mají mít pokud možno stejnou tloušťku. Měli by být alespoň 2 až 3 cm tlusté, aby byly rovnoměrně opečené a zůstaly šťavnaté. Okořeňte steaky až po grilování.










Položte plátky masa přímo na rošt. Když chcete grilovat jen jeden kousek masa, položte ho doprostřed roštu. Tam se Vám podaří nejlépe. Navíc zasuňte smaltovaný pečicí plech do výšky 1 do pečicí trouby. S pečicím plechem zachytíte šťávu z masa a pečicí trouba zůstane čistější.













Kousky ke grilování otočte po uplynutí dvou třetin uvedené doby tepelné úpravy.

Grilovací těleso se automaticky vypíná a zapíná. Je to normální. Intervaly mezi zapínáním a vypínáním závisí na nastaveném výkonu.

Maso

Tabulky platí pro zasunutí do studené pečicí trouby. Časové údaje v tabulkách jsou orientační hodnoty. Jsou závislé na kvalitě a vlastnostech masa.

Maso	Hmotnost	Nádobí	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C, gril. stupeň	Doba trvání v minutách
Hovězí dušená pečeně (např. žebra)	1 kg	zakryté	2		220-240	90
	1,5 kg		2		210-230	110
	2 kg		2		200-220	130
Hovězí svíčková	1 kg	odkryté	2		210-230	70
	1,5 kg		2		200-220	80
	2 kg		2		190-210	90
Rostbíf, růžový*		odkryté	1		210-230	40
Steaky, propečené		rošt***	5		3	20
Steaky, dorůžova		rošt***	5		3	15

Maso	Hmotnost	Nádobí	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C, gril. stupeň	Doba trvání v minutách
Vepřové maso bez tučné kůže (např. krkovička)	1 kg	odkryté	1		190-210	100
	1,5 kg		1		180-200	140
	2 kg		1		170-190	160
Vepřové maso s kůží** (např. plecko, noha)	1 kg	odkryté	1		180-200	120
	1,5 kg		1		170-190	150
	2 kg		1		160-180	180
Kasselská pečeně s kostí	1 kg	zakryté	2		210-230	70
Sekaná pečeně	750 g	odkryté	1		170-190	70
Uzeniny	cca 750 g	rošt***	4		3	15
Telecí pečeně	1 kg	odkryté	2		190-210	100
	2 kg		2		170-190	120
Jehněčí stehno bez kosti	1,5 kg	odkryté	1		150-170	110

* Rostbíf po uplynutí poloviny doby úpravy otočte. Po uplynutí doby úpravy zabalte do hliníkové fólie a nechejte 10 minut v pečicí troubě odležet.
** Kůži vepřového masa nařízněte a položte ho do nádobí nejprve kůží dolů.
*** Vsuňte smaltovaný pečicí plech ve výšce 1.

Drůbež

Tabulka platí pro zasunutí do studené pečicí trouby.

Hmotnostní údaje v tabulce se týkají drůbeže bez náplně, která byla připravena pro tepelnou úpravu.

Když budete grilovat přímo na roštu, zasuňte do výšky 1 smaltovaný pečicí plech.

Při přípravě kachny a husy propíchněte kůži pod křídly, aby mohl vytékat tuk.





Drůbež otočte po uplynutí $\frac{2}{3}$ uvedené doby grilování.

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

Drůbež	Hmotnost	Nádobí	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba trvání v minutách
Půlky kuřete, 1 až 4 kusy	á 400 g	rošt	2		200-220	40-50
Kousky kuřete	á 250 g	rošt	2		200-220	30-40
Kuře, celé, 1 až 4 kusy	á 1 kg	rošt	2		190-210	50-80
Kachna	1,7 kg	rošt	2		180-200	90-100
Husa	3 kg	rošt	2		170-190	110-130
Mladá krůta	3 kg	rošt	2		180-200	80-100
2 krůtí stehna	á 800 g	rošt	2		190-210	90-110

Ryba

Tabulka platí pro zasunutí do studené pečicí trouby.

Ryba	Hmotnost	Nádobí	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C, gril. stupeň	Doba trvání v minutách
Ryba, grilovaná	300 g	rošt*	3		2	20-25
	1 kg		2		180-200	45-50
	1,5 kg		2		170-190	50-60
Plátky ryby, např. kotlety	á 300 g	rošt*	4		2	20-25

* Vsuňte smaltovaný pečicí plech do výšky 1.

Praktické rady pro přípravu pečeně v pečicí troubě a pod grilem

Pro danou hmotnost pečeně nejsou v tabulce uvedeny žádné údaje.

Vyberte nejbližší nižší hodnotu a prodlužte dobu tepelné úpravy.








Jak zjistíte, zda je již pečeně hotová?

Použijte teploměr na maso (k dostání v specializovaných obchodech) nebo udělejte „zkoušku lžící“. Zatlačte lžící na pečené maso. Pokud je pevné, je maso hotové, jestliže povolí, nechte ho ještě chvíli v pečicí troubě.

Pečeně je příliš tmavá a křusta místy spálená.	Zkontrolujte, zda je správně nastavená výška zasunutí a teplota.
Pečeně vypadá dobře, ale šťáva je připálená.	Příště použijte menší nádobu na pečení nebo přidejte více tekutiny.
Pečeně vypadá dobře, ale šťáva je příliš světlá a vodová.	Příště použijte větší nádobu na pečení a přidejte méně tekutin.
Při přípravě omáčky vzniká vodní pára.	Část této vodní páry je odváděna výstupem páry v pečicí troubě a může se srážet ve formě kondenzované vody na ovládacím panelu nebo na čelních stěnách sousedního nábytku. Je to závislé na dané situaci.

Nákypy, soufflé, toasty

Následující přehled ukazuje doby tepelných úpravy od okamžiku, kdy byl pokrm vložen do studené pečicí trouby.

Pokrm	Nádobí	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C, gril. stupeň	Doba trvání v minutách
Sladké nákypy (např. tvarohový nákyp s ovocem)	forma na nákyp	2		180-200	40-50
Pikantní nákypy z předvařených přísad (např. těstovinový)	forma na nákyp nebo smaltovaný pečicí plech	3		210-230	30-40
		3		210-230	20-30
Pikantní nákypy ze syrových přísad * (např. bramborový nákyp)	forma na nákyp nebo smaltovaný pečicí plech	2		150-170	50-60
		2		150-170	50-60
Toastový chléb	rošt	5		3	4-5
Zapečený chléb	rošt**	4		3	5-8

* Nákyp by neměl být vyšší než 2 cm.


** Smaltovaný pečicí plech zasuňte vždy do výšky 1.

Rozmrazování

Odstraňte obal, položte mražený pokrm do vhodného nádobí a postavte ho na rošt.

Přečtěte si pokyny výrobce týkající se přípravy uvedené na obalu.

Doby rozmrazování závisí na druhu a množství mraženého pokrmu, který má být rozmražen.

Pokrm	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C
Mražený pokrm* např. dorty se šlehačkou, s máslovým krémem, s čokoládovou nebo cukrovou glazurou, ovoce, kuře, uzeniny a maso, chleba, housky, koláče a jiné pečivo	rošt	2		Volič teploty se nenastavuje.

* Mražený pokrm přikryjte fólií vhodnou pro mikrovlny.
Kousky drůbeže položte na talíř prsní stranou dolů.

Sušení

Použijte jen čerstvé ovoce a zeleninu ve vynikajícím stavu a důkladně ho omýjte.

Nechte ho dobře okapat a zcela ho osušte.

Smaltovaný pečicí plech zakryjte roštem a pečicím papírem.

Pokrm	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba sušení v hodinách
600 g kroužků z jablek	2+3		80	cca 5
800 g kousků hrušek	2+3		80	cca 8
1,5 kg švestek	2+3		80	cca 8-10
200 g kuchyňských bylinek, očištěných	2+3		80	cca 1½ hod.




Upozornění

Obsahuje-li ovoce nebo zelenina mnoho šťávy nebo vody, je třeba je častěji otáčet. Vysušené ovoce nebo zeleninu ihned odeberte z papíru.

Mražené hotové potraviny

Přečtěte si údaje pro přípravu uvedené na obalu.

Následující přehled zobrazuje doby tepelných úprav od okamžiku vložení do studené pečicí trouby.

Pokrm		Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba trvání v minutách
Hranolky*	rošt nebo smaltovaný pečicí plech	3		210-230	25-30
Pizza*	rošt	2		200-220	15-20
Pizza-bagety*	rošt	2		200-220	15-20

* Položte pečicí papír na rošt nebo pečicí plech. Zkontrolujte, zda je papír vhodný pro nastavenou teplotu.

Pokyn

Plech se může při pečení mražených pokrmů deformovat. Je to způsobeno rozdíly teplot, kterým je příslušenství vystavováno. Deformace při pečení ustoupí.

Zavařování marmelády

Příprava:

Používejte jen čisté a bezvadné zavařovací sklenice a těsnící kroužky. Zavařovací sklenice mají být pokud možno stejně velké. Hodnoty v tabulkách se týkají kulatých zavařovacích sklenic o objemu 1 litr. Pozor! Nepoužívejte žádné větší nebo vyšší zavařovací sklenice. Víčka by mohla prasknout.

Používejte jen čerstvé ovoce a zeleninu ve vynikajícím stavu. Ovoce a zeleninu důkladně omyjte.

Ovoce a zeleninu naplníte do zavařovacích sklenic. Pokud je to nutné, očistíte opět vnější stranu sklenic. Okraje musí být čisté. Mokrý gumový kroužek a víčka položte na plně zavařovací sklenice. Zavařovací sklenice uzavřete pomocí svorek.

Do prostoru pečicí trouby nikdy nevkládejte více než šest sklenic.

Uvedené doby tepelné úpravy v tabulkách jsou pouze orientační. Tyto hodnoty může ovlivnit pokojová teplota, počet sklenic a teplota obsahu sklenic. Ještě než pečicí troubu vypnete, ujistěte se, že obsah sklenic správně perlí.

Takto nastavíte funkci

1. Vsuňte plochý smaltovaný pečicí plech do výšky 2. Postavte zavařovací sklenice na plech tak, aby se vzájemně nedotýkaly.
2. Na plochý smaltovaný pečicí plech vlijte půl litru horké vody (cca 80 °C).
3. Uzavřete dvířka pečicí trouby.
4. Volič funkcí nastavte na .
5. Voličem teploty nastavte teplotu 170 až 180 °C.

Zavařování marmelády

Jakmile začne obsah zavařovacích sklenic v krátkých časových intervalech perlit – po cca 40 až 50 minutách - vypněte teplotu voličem teploty. Volič funkce zůstane vypnutý.

Po 25 až 35 minutách ve zbytkovém teple pečicí trouby můžete zavařovací sklenice vyjmout. Pokud necháte sklenice k vychladnutí déle v pečicím prostoru, mohou se tvořit zárodky, které způsobí překyselení marmelády. Vypněte volič funkce.

Ovoce v zavařovacích sklenicích s obsahem 1 litr	Jakmile začne perlit	Zbytkové teplo
Jablka, rybíz, jahody	vypněte	cca 25 minut
Třešně, meruňky, broskve, angrešt	vypněte	cca 30 minut
Jablečné, hruškové, švestkové pyré	vypněte	cca 35 minut

Zavařování zeleniny

Jakmile ve sklenicích začnou stoupat bublinky, snižte teplotu voličem teploty na 120 až 140 °C. Podívejte se v tabulce, kdy má být vypnutý volič teploty. Nechejte zeleninu ještě cca 30 až 35 minut v pečicí troubě. V té době zůstane volič funkce zapnutý.

Zelenina ve studeném láku v zavařovacích sklenicích o objemu 1 litr	Při tvorbě bublinek 120 - 140 °C	Zbytkové teplo
Okurky	-	cca 35 minut
Červená řepa	cca 35 minut	cca 30 minut
Růžičková kapusta	cca 45 minut	cca 30 minut
Fazole, kedlubna, červené zelí	cca 60 minut	cca 30 minut
Zelený hrášek	cca 70 minut	cca 30 minut

Vyjmutí zavařovacích sklenic z pečicího prostoru














Zavařovací sklenice nastavějte po vyjmutí z pečicího prostoru na studenou nebo vlhkou podložku; sklenice by mohly prasknout.

Normované potraviny

Podle DIN 44547 a EN 60350

Pečení

Následující přehled zobrazuje doby tepelných úprav od okamžiku vložení pokrmu do studené pečicí trouby.

Pokrm	Příslušenství a pokyny	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba pečení v minutách
Máslové cukroví	ploché smaltovaný pečicí plech	2		160-170	20-30
	hluboká univerzální pánev	3		160-170	30-40
	hliníkový plech + ploché smaltovaný pečicí plech*	2+3		140-160	20-30
	hliníkový plech+ hluboká univerzální pánev*	2+4		140-160	20-30
Dortíky, 20 kusů	pečicí plech	3		160-180	20-30
Dortíky, 20 kusů na plechu (předehřejte)	hliníkový plech + ploché smaltovaný pečicí plech*	2+3		150-170	25-35
	hliníkový plech + univerzální pánev*	2+4		150-170	25-35
Vodový piškot	otvírací forma	1		160-180	30-40
Kynutý koláč na plechu	smaltovaný pečicí plech	3		170-190	40-50
	hliníkový plech + ploché smaltovaný pečicí plech*	2+3		150-170	30-45
	hliníkový plech + univerzální pánev*	2+4		150-170	30-45
Zakrytý jablkový koláč	2 rošty* + 2 plechové otvírací formy Ø 20 cm**	2+3		190-210	70-80
	smaltovaný pečicí plech + 2 plechové otvírací formy Ø 20 cm**	1		200-220	70-80



* Při pečení na dvou úrovních vsuňte vždy univerzální pánev na horní stupeň.

** Koláč postavte na příslušenství diagonálně.

Rošty a pečicí plechy obdržíte jako zvláštní příslušenství ve specializovaném obchodě.

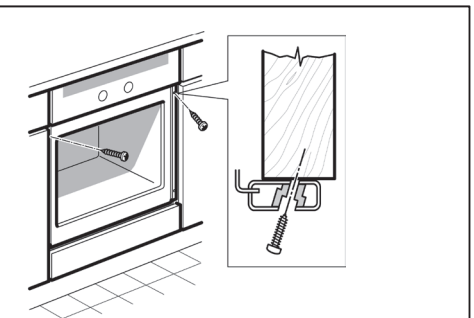
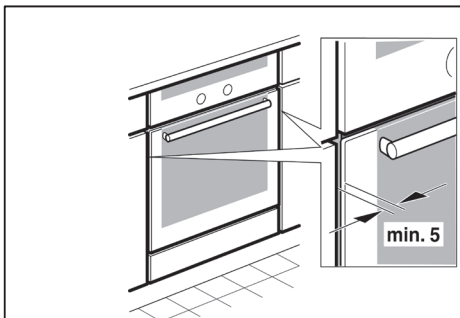
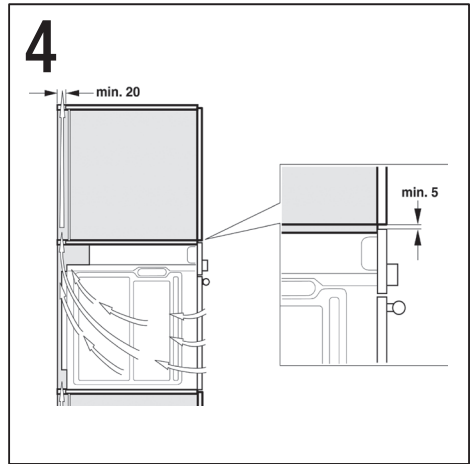
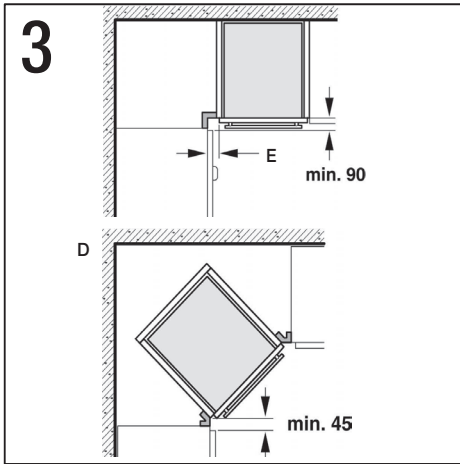
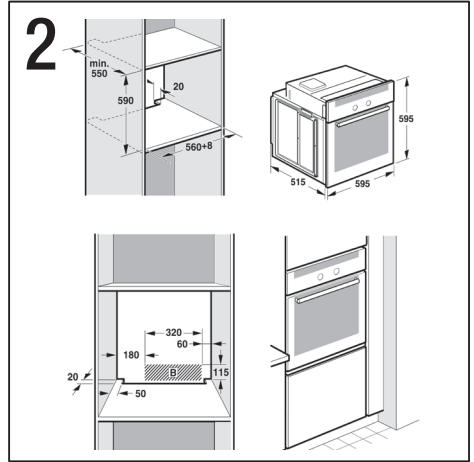
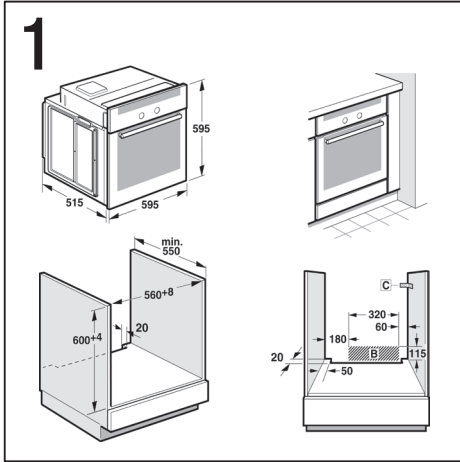
Grilování

Následující přehled zobrazuje doby tepelných úprav od okamžiku vložení pokrmu do studené pečicí trouby.

Pokrm	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Grilovací stupeň	Doba úpravy v minutách
Opékání toastů (předehřejte 10 min.)	rošt	5		3	1-2
Hamburger z telecího masa, 12 kusů*	rošt	4		3	25-30

* Po uplynutí poloviny času jednou obraťte. Vsuňte smaltovaný pečicí plech vždy do výšky 1.

Montážní návod



Připojení pečicí trouby k elektrické síti

- Před prvním použitím spotřebiče se ujistěte, že je Vaše domovní elektrická instalace uzemněná a vyhovuje veškerým platným bezpečnostním předpisům. Připojení spotřebiče smí provést jen autorizovaný technik. Řiďte se nařízením místních elektrorozvodných podniků i regionálními předpisy. V případě, že bude spotřebič nesprávně připojen na svorku uzemnění nebo bude uveden do provozu bez odborného připojení, může za určitých, velmi vzácných okolností dojít k vážnému poranění (těžkým zraněním, usmrcení osob elektrickým proudem). Výrobce nenese odpovědnost za nesprávné používání, ani za možná zranění zapříčiněná neodbornou elektrickou instalací.
- Během celého procesu montáže nesmí být pečicí trouba připojená k elektrické síti.
- Trouba odpovídá ochranné třídě I a během provozu musí být správně uzemněná.
- Kabel pro připojení do elektrické sítě musí být typu H05 v VF 3G 1,5 mm² nebo silnější. Zelenožlutý kabel, který se používá pro uzemnění, by měl být delší než ostatní a měl by být připojen jako první.
- V zájmu dodržení všeobecných bezpečnostních předpisů by měla osoba, která provádí instalaci, při napojení použít omnipolární vypínač se vzdáleností mezi kontakty minimálně 3 mm. Toto opatření není potřeba v případě zapojení přes zásuvku, pokud ji má uživatel k dispozici a pokud je náležitě uzemněná.
- Během montáže je třeba zajistit ochranu proti osobnímu kontaktu s elektrickou sítí.
- Při připojování pečicí trouby se řiďte napájecím napětím uvedeným na štítku s technickými parametry pečicí trouby.

- Abyste připojili spotřebič, umístěte ho před nábytek. Kabel musí být pro připojení k elektrické síti dostatečně dlouhý. Pozor! Dbejte na to, aby se během instalace nikde nezachytil přívodní kabel a veďte ho tak, aby nepřišel do kontaktu s horkými částmi pečicí trouby.
- Jakákoliv manipulace se spotřebičem včetně výměny a zapojení přívodního kabelu musí být provedena zaměstnancem centra technické podpory.

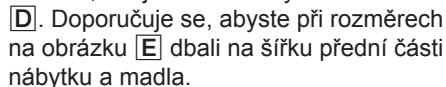
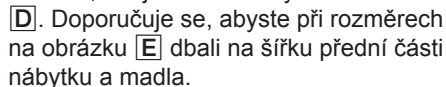
Příprava kuchyňského nábytku – Obrázek 1

- Ve vestavných korpusech je třeba připevnit plastové kryty a obložení lepidlem odolným proti teplotě do 90 °C pro spodní část nábytku (kde bude umístěna pečicí trouba) a do 70 °C pro sousedící nábytek (umístěný vedle pečicí trouby). Pokud plastové kryty a obložení nebo lepidlo nejsou dostatečně odolné proti vlivům teploty, může se nábytek deformovat nebo spálit. V takovém případě výrobce pečicí trouby nezodpovídá za škody způsobené na nábytku.
- Výřezy v nábytku je třeba provést před instalací pečicí trouby. Odstraňte hobliny, mohly by ovlivnit správný provoz jednotlivých částí pečicí trouby.
- Umístěte připojovací skříňku pečicí trouby do oblasti za spotřebič **B** nebo do oblasti, která nebude překážet při montáži trouby.
- Neupevněný nábytek připojte ke stěně pod zvoleným úhlem **C**. Aby bylo umožněno správné větrání, ponechte otvor ve spodní zadní části nábytku. V případě, že montujete pečicí troubu pod varnou desku, postupujte podle pokynů v návodu na její instalaci.

Umístění pečicí trouby do sloupové jednotky – Obrázek 2

Troubu můžete vestavit také do sloupové jednotky. Aby bylo umožněno větrání pečicí trouby, nechejte mezi spodní příčkou a opěrnou stěnou otvor o velikosti přibližně 20 mm a mezi vrchní příčkou a opěrnou stěnou další otvor o velikosti 20 mm. Abyste umožnili správný větrací systém, ponechtejte mezi horní a spodní příčkou vzdálenost 590 mm. V případě, že chcete zvětšit větrací systém, můžete prodloužit doporučenou vzdálenost až na 595 mm. V případě, že máte pečicí troubu s vysouvacími dvířky, namontujte ji tak, abyste mohli bez problémů vytahovat plechy resp. pekáče.

Montáž pečicí trouby do rohu – Obrázek 3

V případě, že umísťujete pečicí troubu do rohu, dbejte na rozměry na obrázku . Doporučuje se, abyste při rozměrech na obrázku  dbali na šířku přední části nábytku a madla.

Umístění pečicí trouby do nábytku – Obrázek 4

- U pečicích trub s vysouvacími dvířky je potřeba vybrat dvířka.
- Do určeného otvoru v nábytku úplně vsuňte spotřebič. Dbejte na to, aby se kabel neodřel o hranu pečicí trouby, aby se nedotýkal horkých částí spotřebiče a aby neprocházel pod jeho spodní částí.
- Umístěte pečicí troubu doprostřed otvoru a upevněte ji přiloženými svorkami (4x25).
- V případě, že jste zhotovili nábytek v souladu s námi uvedenými rozměry, měla by zůstat v horní části pečicí trouby mezera. Abyste umožnili přiměřenou ventilaci, nezakrývejte mezeru dřevěnými lištami.

- Mezi spotřebičem a sousedícím nábytkem (umístěným vedle pečicí trouby) musí zůstat vzdálenost minimálně 5 mm.

Demontáž

Odpojte spotřebič od elektrické sítě. Uvolněte připevňovací svorky pečicí trouby k nábytku. Troubu opatrně nadzvedněte a vyjměte z nábytku.

Ujištění dovozce o vydání prohlášení o shodě

Vážený zákazníku,

dle § 13, odst.5 zákona č.22/97 Sb. Vás ujišťujeme, že na všechny výrobky distribuované společností BSH domácí spotřebiče s.r.o. našim obchodním partnerům bylo vydáno prohlášení o shodě ve smyslu zákona č. 22/97 Sb a nařízení vlády č.168/1997 Sb., 169/1997 Sb. a 177/1997 Sb. a příslušných nařízení vlády.

Toto ujištění dovozce o vydání prohlášení o shodě se vztahuje na všechny výrobky včetně plynových spotřebičů, které jsou obsaženy v aktuálním ceníku firmy BSH domácí spotřebiče s.r.o.

Prohlášení o hygienické nezávadnosti výrobků

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

Záruční podmínky

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

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

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

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

Ze záručních oprav jsou vyloučeny zejména tyto případy:

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

Rozšířená záruka nad rámec zákona

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

Upozornění pro prodejce

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

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

SEZNAM AUTORIZOVANÝCH SERVISŮ DOMÁCÍCH SPOTŘEBIČŮ SIEMENS

Firemní servis + prodej náhradních dílů:

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

telefon: +420 251 095 546

fax: +420 251 095 559

Firma	Ulice	Město	telefon	mail
Martin Jansta	Tovární 17	280 02 Kolín 5	321723670	janstovi@volny.cz
A PROFÍ SERVIS s.r.o.	Pražská 83	294 71 Benátky nad Jizerou	603201133	aprofiservis@seznam.cz
Irena Komárková ml.	Slovanské údolí 31	318 00 Plzeň	724888887 377387406 377387057	servis-ap@volny.cz
Marek Pollet	Vřesinská 24	326 00 Plzeň	377241172 733133300	pollet@volny.cz
KL servis	Bergmannova 112	356 04 Sokolov - Dolní Rychnov	608151231	info@klservis.eu
ELMOT v.o.s	Blahoslavova 1a	370 04 České Budějovice	387438911 731583433 387437681	elmotch@seznam.cz
ELEKTRO Jankovský s.r.o.	nám. Míru 204	388 01 Blatná	383422554 607749068	blatna@jankovsky.cz; elektro@jankovsky.cz
Bekl	Bílková 3011	390 02 Tábor	381256300 381256303	pracky@email.cz
BMK servis s.r.o.	Chýnovská 98	391 56 Tábor - Měšice	800231231	tabor@bmkervis.cz
B. I. SERVIS	Horova 9	400 01 Ústí n./Labem	472734300 603202588	stepankova@biservis.cz; info@biservis.cz
Petr KUČERA	Topolová 1234	434 01 Most	476441914	serviskucera@seznam.cz
RADEK MENČÍK	Proletářská 120	460 02 Liberec 23	482736542 602288130	elektroservis.mencik@seznam.cz
Wh-servis s.r.o.	Žitavská 63	460 11 Liberec 11	774573399	wh-servis@volny.cz
Martin Linhart	Letců 1001	500 02 Hradec Králové	603240252	linhartmartin@volny.cz
A - Z Chlazení	Piletická 45	503 41 Hradec Králové 7	495221313 602661664	info@klimatizace.net
ŠKALOUĐ s.r.o.	Smlíva 360	530 02 Pardubice	602405453 466615627	info@naradi-skaloud.cz; jsk@seznam.cz
SERVIS ČERNÝ S.R.O.	Mírové náměstí 99	550 01 Broumov	491522881	servis.cerny@tiscali.cz
ALPHA servis s.r.o.	Purkyňova 101	563 01 Lanškroun	465322747 465320298	servis@alphaobchod.cz; info@alphaobchod.cz
VIKI, spol. s r.o.	Majakovského 8	586 01 Jihlava	567303546	viki.servis@iol.cz
Dana Bednaříková	Charbulova 73	618 00 Brno	548530004	petr.bednarik@seznam.cz
Caffe Idea - Blažek	Cacovická 66a	618 00 Brno	541240656	info@caffeidea.cz
Faraheit servis s.r.o.	Kaštanová 12	620 00 Brno	548210358	faraheit.servis@seznam.cz
Karel Veselý	Gagarinova 39	669 02 Znojmo	515246788 515264792	elservisznprodejna@tiscali.cz
Jan Liška	Žďárského 214	674 01 Třebíč	602758214	info@elso-servis.cz
ELEKTRO TREFILÍK s.r.o.	Malá strana 286	696 03 Dubňany	518365157 602564967	trefilik@wo.cz
Martin Wlazlo MW	Žerotínova 1155/3	702 00 Ostrava - Moravská Ostrava	602709146 595136057	info@elektroopravna.cz; servis@elektroopravna.cz
Stanislav Novotný	Hoblíková 15	741 01 Nový Jičín	724269275 556702804	sano@iol.cz
Lumír Majnuš	Bílovecká 146	747 06 Opava 6	724043490 723081976 602282902	mezerova@elektroservis-majnus.cz; hulvova@elektroservis-majnus.cz; vana@elektroservis-majnus.cz
Bosch servis centrum spol. s r.o.	Nábřeží 596	760 01 Zlín	577211029	bosch@boschservis.cz
Elektroservis Živěla	Dolní Novosadská 34	779 00 Olomouc 9	585434844 585435688	servis@elektroserviszivela.cz
ELEKTROSERVIS KOLÁČEK s.r.o.	Polní 20	790 81 Česká Ves u Jeseníku	602767106 774811730; 584428208	elektro.kolacek@centrum.cz
ELEKTROSERVIS KOLÁČEK s.r.o.	Polní 20	790 81 Česká Ves u Jeseníku	602767106 774811730 584428208	elektro.kolacek@centrum.cz

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

Návod na obsluhu

HB 23GB540

Obsah

Bezpečnostné a výstražné pokyny	4
Pred montážou	4
Pokyny pre Vašu bezpečnosť	5
Príčiny poškodenia	6
Vaša nová rúra na pečenie	8
Ovládací panel.....	8
Volič funkcií.....	9
Tlačidlá a displej	10
Volič teploty	10
Rúra na pečenie	11
Príslušenstvo	11
Pred prvým použitím	13
Nastavenie času	13
Zahriatie rúry na pečenie	14
Čistenie príslušenstva	14
Nastavenie rúry na pečenie	14
Druh ohrevu a teplota	15
Rýchloohrev.....	15
Budík	16
Nastavenie časových funkcií.....	16
Čas trvania	17
Čas ukončenia.....	19
Čas	21
Detská poistka	22
Zmena základných nastavení.....	22
Údržba a čistenie	23
Čistiace prostriedky	24
Funkcia osvetlenia.....	26
Vyvesenie a zavesenie závesných roštov	26
Sklopenie grilovacieho telesa	27
Zavesenie a vyvesenie dvierok rúry na pečenie.....	28
Montáž a demontáž sklenených tabúľ dvierok	30
Tabuľka porúch	31

Obsah

Čo robiť v prípade poruchy?	31
Výmena žiarovky na strope rúry na pečenie	32
Sklenený kryt.....	33
Zákaznícky servis	33
Tipy pre úsporu energie a ochranu životného prostredia	34
Úspora energie.....	34
Ekologická likvidácia.....	34
Tabuľky a návrhy	35
Úspora energie.....	35
Rady a praktické pokyny na pečenie.....	37
Mäso, hydina, ryby	38
Praktické rady na prípravu mäsa v rúre na pečenie a pod grilom	41
Nákypy, soufflé, toasty.....	42
Rozmrazovanie.....	43
Sušenie.....	43
Mrazené hotové potraviny	44
Zaváranie marmelády.....	44
Normované potraviny	47

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

Ďalšie informácie o produktoch, príslušenstve, náhradných dieloch a servise nájdete na našej internetovej stránke www.siemens-home.com/sk

Bezpečnostné a výstražné pokyny

Tento návod na obsluhu si pozorne preštudujte. Návod na obsluhu a montážny návod dobre uschovajte. V prípade predania spotrebiča ďalšej osobe, musí byť priložený taktiež príslušný návod.

Tento návod na obsluhu je platný pre samostatne stojace rúry na pečenie aj pre rúry na pečenie v kombinácii s varným panelom. Pri rúrach na pečenie s varným panelom si pre nastavenie preštudujte aj návod na obsluhu varného panela.

Pred montážou

Poškodenie počas prepravy

Spotrebič ihneď po vybalení skontrolujte. Pokiaľ bol spotrebič počas prepravy poškodený, nesmie byť pripojený.

Elektrické pripojenie

Spotrebič môže pripájať iba koncesovaný odborník. Pokiaľ dôjde k poškodeniu v dôsledku chybného pripojenia, strácaτε nárok na záruku.

Pred prvým uvedením do prevádzky sa uistite, či je elektrická prípojka Vášho domu uzemnená, a či sú splnené všetky platné bezpečnostné predpisy. Montáž a pripojenie Vášho spotrebiča musí vykonať iba koncesovaný technik. Pokiaľ bude spotrebič uvedený do prevádzky bez správneho pripojenia uzemňovacej svorky alebo po neodbornom pripojení, môže dôjsť v najhorších prípadoch k ťažkým škodám (ublíženie na tele alebo smrť úderom elektrického prúdu). Výrobca nenesie zodpovednosť za chybnú funkciu alebo možné poškodenie vplyvom neodborného elektrického pripojenia.

Pokyny pre Vašu bezpečnosť

Tento spotrebič je určený iba na použitie v domácnosti. Spotrebič používajte len na prípravu jedla.

Deti a dospelé osoby nesmú bez dozoru spotrebič používať,

- pokiaľ nie sú toho telesne alebo duševne schopné
- alebo ak im chýbajú potrebné vedomosti a skúsenosti.

Nenechávajte nikdy deti, aby sa hrali so spotrebičom.

Dvierka spotrebiča

Nikdy dvierka neotvárajte počas prevádzky. Zatvárajte dvierka rúry na pečenie, ak je to možné, vždy aj po vypnutí.

Horúci priestor na pečenie

Nebezpečenstvo popálenia!

Nikdy sa nedotýkajte horúcich vnútorných plôch a výhrevných telies. Dvierka spotrebiča otvárajte opatrne. Zo spotrebiča môže unikať horúca para. Deti držte v bezpečnej vzdialenosti od rúry na pečenie.

Nebezpečenstvo požiaru!

V priestore na pečenie neuchovávajte horľavé predmety. Nikdy neotvárajte dvierka spotrebiča, keď zo spotrebiča vystupuje dym. Spotrebič vypnite. Vytiahnite sieťovú zástrčku príp. vypnite poistku v poistkovej skrini.

Nebezpečenstvo elektrického skratu!

Dbajte na to, aby sa nikdy nezakliesnil prípojný kábel v horúcich dvierkach spotrebiča. Káblová izolácia sa môže roztaviť.

Nebezpečenstvo oparenia!

Do horúceho priestoru na pečenie nikdy nelejte vodu. Tvorí sa vodná para.

Nebezpečenstvo oparenia!
Nikdy nepripravujte jedlo s veľkým množstvom vysokopercentného alkoholu. Alkoholové výpary sa môžu v priestore rúry na pečenie vznietiť. Používajte iba malé množstvo nápojov s vysokopercentným alkoholom a dvierka spotrebiča otvárajte opatrne.

Horúce príslušenstvo a nádoby

Nebezpečenstvo popálenia!
Nikdy nevyberajte horúce príslušenstvo alebo nádoby z priestoru bez použitia chňapky.

Neodborné opravy

Nebezpečenstvo zasiahnutia elektrickým prúdom!
Neodborné opravy sú nebezpečné. Opravy môže vykonávať iba náš vyškolený technik zákazníckeho servisu. Pokiaľ je spotrebič poškodený, vyťahnite sieťovú zástrčku, príp. vypnite poistku v poistkovej skrini. Zavolajte zákaznícky servis.

Špeciálna bezpečnosť dvierok

Pri receptoch s dlhším časom pečenia a vysokými teplotami môžu byť dvierka rúry na pečenie veľmi horúce.

Pokiaľ sú vo Vašej domácnosti malé deti, mali by ste na ne počas prevádzky rúry na pečenie dozerat'.

Naviac ponúkame poistku, ktorá bráni priamemu kontaktu s dvierkami rúry na pečenie. Toto špeciálne príslušenstvo (671383) si môžete objednať v našom zákazníckom centre.

Príčiny poškodenia

Príslušenstvo, varné nádoby, fólie, papier na pečenie alebo alobal na dne rúry

Na dno priestoru na pečenie neukladajte žiadne príslušenstvo. Dno priestoru na pečenie nevykladajte fóliou ani papierom na pečenie. Na dno rúry nestavajte žiadne nádoby, pokiaľ nastavená teplota presahuje 50°C. Dochádza ku hromadeniu tepla. Čas tepelnej úpravy potom už nezodpovedá a poškodzuje sa smalt.

Voda v horúcom priestore na pečenie	Do horúceho priestoru na pečenie nikdy nelejte vodu. Tvorí sa vodná para. Rozdiely teplôt môžu spôsobiť škody na smalte a príslušenstve.
Tekuté potraviny	V uzatvorenom priestore na pečenie neskladujte dlhší čas žiadne tekutiny. Smalt by sa mohol poškodiť.
Ovocné šťavy	Plech na pečenie v prípade veľmi šťavnatých ovocných koláčov nepreplňajte. Ovocná šťava, ktorá kvapká z plechu na pečenie, zanecháva škvrny, ktoré nie je možné odstrániť. Používajte radšej hlbší smaltovaný plech na pečenie.
Vychladnutie s otvorenými dvierkami spotrebiča	Priestor na pečenie nechávajte vychladnúť len s uzatvorenými dvierkami. Aj keď sú dvierka spotrebiča otvorené iba trochu, môžu sa časom poškodiť susediace čelné strany nábytku.
Veľmi znečistené tesnenie rúry	Pokiaľ je tesnenie rúry veľmi znečistené, dvierka rúry počas prevádzky už správne nedoliehajú. Môžu byť poškodené susediace čelné strany nábytku. Tesnenie rúry udržiavajte vždy čisté.
Dvierka rúry na pečenie ako sedadlo alebo odkladacia plocha	Nikdy sa neopierajte ani nesadajte na otvorené dvierka rúry. Na dvierka rúry neodkladajte žiadne nádoby alebo príslušenstvo.
Preprava spotrebiča	Nenoste a nedržte spotrebič za rukoväť dvierok; <ul style="list-style-type: none"> ■ rukoväť dvierok neunesie hmotnosť spotrebiča a mohla by sa zlomiť. ■ sklenená tabuľa vo dvierkach rúry by sa mohla presunúť a zapríčiniť presadenie medzi čelom rúry na pečenie a sklenenou tabuľou.

Vaša nová rúra na pečenie

Tu sa zoznámite s Vašou novou rúrou na pečenie. Vysvetlíme Vám ovládací panel s jednotlivými ovládacími prvkami. Zároveň získate informácie k príslušenstvu a súčiastkam rúry na pečenie.

Ovládací panel

Tu vidíte prehľad ovládacieho panela. Na displeji nesvietia nikdy všetky symboly naraz. Podľa typu spotrebiča sú v detailoch možné odchýlky.











Zapustiteľné otočné voliče

Pri niektorých modeloch sú otočné voliče zapustiteľné. Pre zapustenie a vysunutie stlačte otočný volič v nulovej pozícii.

Volič funkcií

Voličom funkcií nastavíte druh ohrevu.






Poloha	Použitie
<input type="radio"/> Nulová poloha	Rúra na pečenie je vypnutá.
 Horúci vzduch*	Na koláče a pečivo na dvoch úrovniach. Ventilátor na zadnej strane rúry na pečenie rozdeľuje teplo rovnomerne v priestore na pečenie.
 Horný / dolný ohrev*	Na koláče, nákypy a chudé kúsky pečeného mäsa, napr. hovädzie alebo divina, na jednej úrovni. Teplo prúdi rovnomerne zhora a zospodu.
 Cirkulačný gril	Pečenie mäsa, hydiny a celých rýb. Grilovacie teleso a ventilátor sa striedavo zapínajú a vypínajú. Ventilátor rozptyľuje horúci vzduch okolo jedla.
 Veľkoplošný gril	Grilovanie steakov, údenín, toastov a rybích kúskov. Zahrieva sa celá plocha pod grilovacím telesom.
 Maloplošný gril	Grilovanie menšieho množstva steakov, údenín, toastov a rybích kúskov. Hreje stredná časť grilovacieho telesa.
 Dolný ohrev	Zaváranie a dopekánie alebo opekánie. Teplo prúdi zospodu.
 Rozmrazovanie	Rozmrazovanie mäsa, hydiny, chleba a koláčov. Ventilátor rozptyľuje teplý vzduch okolo jedla.
 Osvetlenie rúry na pečenie	Zapnutie osvetlenia v rúre na pečenie.


* Druh ohrevu, ktorým bola určená energetická trieda spotreby energie podľa EN50304.

Keď nastavíte, rozsvieti sa kontrolka na displeji nad voličom funkcií. Zapne sa osvetlenie priestoru na pečenie.

Tlačidlá a displej





Tlačidlá slúžia pre nastavenie rôznych prídavných funkcií. Nastavené hodnoty môžete vidieť na displeji.


Tlačidlo	Použitie
 Časové funkcie	Vyberte budík  , čas trvania $\text{I} \rightarrow \text{I}$, čas ukončenia $\rightarrow \text{I}$ a čas  .
+ Mínus	Zníženie nastavených hodnôt.
- Plus	Zvýšenie nastavených hodnôt.
 Rýchloohrev	Veľmi rýchle zahriatie rúry na pečenie.
 Detská poistka	Zablokovanie a odblokovanie ovládacieho paľa.

Ktorá časová funkcia na displeji je v popredí, poznáte podľa šípky ► pred príslušným symbolom. Výnimka: Pri čase svieti symbol  len vtedy, keď vykonávate zmenu.

Volič teploty

Voličom teploty nastavíte teplotu alebo grilovací stupeň.

Poloha	Význam
 Nulová poloha	Rúra na pečenie nehreje.
50-270	Rozsah teploty
 Grilovacie stupne	Grilovacie stupne pre maloplošný  a veľkoplošný  gril. <ul style="list-style-type: none">● = stupeň 1, mierny●● = stupeň 2, stredný●●● = stupeň 3, silný

Keď rúra na pečenie hreje, rozsvieti sa kontrolka na displeji nad voličom teploty. V pauzách počas zahrievania zhasne. Kontrolka na displeji nesvieti v polohe funkcie osvetlenia .



Pri použití grilu pri čase tepelnej úpravy dlhšej ako 15 minút nastavte volič teploty na nízku teplotu grilovania.

Rúra na pečenie


Vaša rúra na pečenie má v priestore na pečenie chladiaci ventilátor a žiarovku.

Chladiaci ventilátor

Chladiaci ventilátor sa podľa potreby zapína a vypína. Teplý vzduch uniká nad dverkami. Pozor! Vetraciu štrbinu nezakrývajte, inak sa rúra prehreje.

Aby priestor na pečenie po použití rýchlejšie vychladol, je ventilátor po vypnutí rúry ešte nejaký čas spustený.

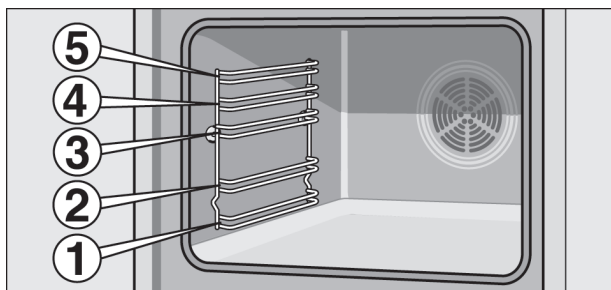
Svetlo

Počas prevádzky svieti osvetlenie v priestore na pečenie. Polohou  na voliči funkcií môžete zapnúť osvetlenie rúry bez ohrevu.

Príslušenstvo

Príslušenstvo môžete do rúry zasunúť v 5 rôznych výškach.

Príslušenstvo môžete vysunúť z dvoch tretín, bez toho aby sa prevrátilo. To Vám uľahčí vyberanie jedla.




Ak je príslušenstvo veľmi horúce, môže sa deformovať. Akonáhle opäť vychladne, deformácia ustúpi, bez toho aby nejako narušila funkciu.

Vaša rúra na pečenie má k dispozícii iba niektoré z nasledujúceho príslušenstva.

Príslušenstvo si môžete dokúpiť v zákazníckom servise, v špecializovanej predajni alebo na internete. Uveďte prosím HZ- číslo.



Rošt

Na nádoby, formy na koláče, mäso, kúsky na grilovanie a mrazené produkty. Rošt zasuňte zakriveným smerom dolu .



Smaltovaný plech na pečenie, plochý

Na koláče, cestoviny a cukrovinky. Plech na pečenie zasuňte do rúry skoseným smerom ku dvierkam.



Smaltovaný plech, hlboký (univerzálna panvica)

Pre šťavnaté koláče, pečivo, mrazené jedlo a veľké mäso. Je možné použiť ho taktiež ako záchytnú nádobu tuku, keď grilujete priamo na rošte. Plech na pečenie zasuňte do rúry skoseným smerom ku dvierkam.

Špeciálne príslušenstvo

Špeciálne príslušenstvo si môžete zakúpiť v špecializovanom obchode alebo cez náš zákaznícky servis. Dostupnosť príslušenstva a možnosť jeho objednania online je v každej krajine odlišná. Pozrite sa prosím do predajných podkladov.


Smaltovaný plech na pečenie HZ 361000	Na koláče a cukrovinky.
Univerzálna panvica HZ 362000	Pre šťavnaté koláče, pečivo, mrazené jedlo a veľké mäso. Je možné použiť ju taktiež ako záchytnú nádobu tuku, keď grilujete priamo na rošte.
Rošt HZ 364000	Pre nádoby, formy na koláče, pekáče, kúsky na grilovanie a mrazené jedlo.
Sklenená panvica HZ 366000	Hlboký panvica na pečenie zo skla. Vhodná taktiež ako servírovacia nádoba.


Plech na pizzu HZ 317000	Ideálny na pizzu, mrazené jedlo alebo veľké guľaté koláče. Plech na pizzu môžete použiť namiesto hlbokoj univerzálnej panvice. Plech postavte na rošt a riadte sa údajmi uvedenými v tabuľkách.
Sklenený pekáč HZ 915001	Sklenený pekáč sa hodí pre dusené jedlo a nákypy, ktoré pripravujete v rúre na pečenie. Veľmi vhodný je pre programovú automatiku a automatiku pečenia.
3-násobný teleskopický plný výsuv HZ 338356	Pomocou výsuvných líšt vo výške 1, 2 a 3 môžete príslušenstvo úplne vysunúť, bez toho aby sa prevrátilo.

Pred prvým použitím

Tu sa dozviete, čo všetko musíte urobiť, kým začnete vo Vašej rúre prvýkrát pripravovať jedlo. Najskôr si preštudujte kapitolu „Bezpečnostné a výstražné pokyny“.


Nastavenie času


Po pripojení svieti na displeji symbol  a tri nuly. Nastavte čas.

1. Stlačte tlačidlo .
Na displeji sa zobrazí čas 12:00.
2. Tlačidlom + alebo – nastavte čas.

Po niekoľkých sekundách sa nastavený čas uloží.

Zahriatie rúry na pečenie

Aby ste odstránili zápach „novoty“, rozohrejte rúru v uzatvorenom a prázdnom stave. Ideálna k tomu je hodina s horným / dolným ohrevom  na 240 °C. Dbajte na to, aby sa vo vnútri rúry nenachádzali žiadne zvyšky obalu.

1. Voličom funkcií nastavte horný / dolný ohrev .
2. Voličom teploty nastavte 240 °C.

Po jednej hodine vypnite rúru na pečenie. K tomu otočte volič funkcií na nulovú polohu.

Čistenie príslušenstva

Pred prvým použitím príslušenstvo poriadne vyčistite mäkkou utierkou v teplom čistiacom roztoku.

Nastavenie rúry na pečenie

Máte rôzne možnosti programovania Vašej rúry na pečenie. Tu Vám vysvetlíme, ako nastavíte druh ohrevu a teplotu alebo grilovací stupeň. Pre Vaše jedlo môžete nastaviť čas trvania a čas ukončenia tepelnej úpravy na rúre na pečenie. Pre ďalšie informácie sa pozrite do kapitoly „Nastavenie časových funkcií“.

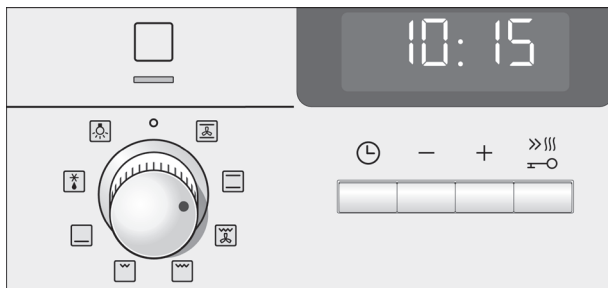
Upozornenie

Predhrejte prázdny uzatvorený priestor na pečenie, kým vložíte Vaše jedlo do priestoru na pečenie, zabránite tak vzniku kondenzačnej vody.

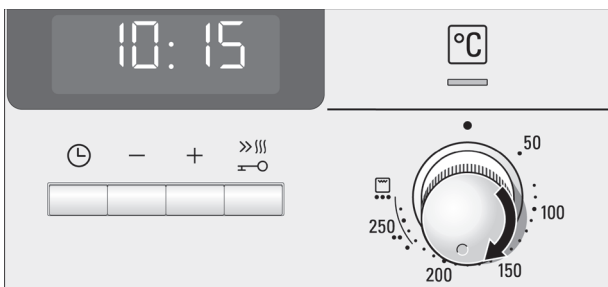
Druh ohrevu a teplota

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

1. Voličom funkcií nastavte druh ohrevu.



2. Voličom teploty nastavte teplotu alebo grilovací stupeň.



Rúra na pečenie začne hriať.

Vypnutie rúry na pečenie




Volič funkcií otočte do nulovej polohy.

Zmena nastavení

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

Rýchloohrev

Pomocou rýchloohrevu dosiahne rúra na pečenie nastavenú teplotu veľmi rýchlo. Rýchloohrev používajte pri nastavených teplotách nad 100 °C. Vhodné druhy ohrevu sú:

- Horúci vzduch 
- Horný / dolný ohrev 
- Dolný ohrev 


Aby ste dosiahli rovnomerný výsledok pečenia, vložte jedlo do rúry až po ukončení rýchloohrevu.

1. Nastavte druh ohrevu a teplotu.

2. Stlačte nakrátko tlačidlo .

Na displeji svieti symbol . Rúra na pečenie začne hriať.




Rýchloohrev je ukončený

Zaznie signál. Symbol  na displeji zhasne. Vložte jedlo do rúry na pečenie.

Prerušenie rýchloohrevu

Stlačte nakrátko tlačidlo . Symbol  na displeji zhasne.



Nastavenie časových funkcií

Vaša rúra má k dispozícii rôzne časové funkcie. Tlačidlom  môžete menu otvoriť a prepínať medzi rôznymi funkciami. Kým môžete vykonávať nastavenie, svietia časové symboly. Šípka  Vám ukáže, pri ktorej časovej funkcii sa nachádzate. Už nastavenú časovú funkciu môžete zmeniť priamo tlačidlami + alebo -, keď sa pred časovým symbolom nachádza šípka .

Budík

Budík môžete používať ako kuchynskú minútku. Budík pracuje nezávisle od priestoru na pečenie. Budík má svoj vlastný signál. Tak budete počuť, či uplynul čas nastavený na budíku alebo čas tepelnej úpravy.

1. Stlačte jedenkrát tlačidlo .

Na displeji svietia časové symboly, šípka  sa nachádza pred .

2. Tlačidlom + alebo - nastavte čas na budíku.

Navrhovaná hodnota tlačidlo + = 10 minút

Navrhovaná hodnota tlačidlo - = 5 minút

Po niekoľkých sekundách sa nastavený čas uloží. Budík sa spustí. Na displeji svieti symbol ►🔔 a čas na budíku viditeľne plynie. Ostatné časové symboly zhasnú.

Čas na budíku uplynul Zaznie signál. Na displeji sa zobrazí 0:00. Tlačidlom 🕒 vypnite budík.

Zmena času na budíku Pomocou tlačidla + alebo – zmeňte čas na budíku. Za niekoľko sekúnd sa zmena uloží.

Vymazanie času na budíku Pomocou tlačidla – vráťte čas na budíku až na 0:00. Za niekoľko sekúnd sa zmena uloží. Budík je vypnutý.

Zistenie časových funkcií Pokiaľ je nastavených viac časových funkcií, svietia na displeji príslušné symboly. Budík plynie v popredí. Pred symbolom 🔔 sa nachádza šípka ► a čas na budíku viditeľne plynie.

Aby ste zistili čas na budíku 🔔, čas trvania |→|, čas ukončenia →| alebo čas 🕒, stlačte tlačidlo 🕒 toľkokrát, kým sa pred príslušným symbolom nezobrazí šípka ►. Príslušná hodnota sa na niekoľko sekúnd zobrazí na displeji.

Čas trvania

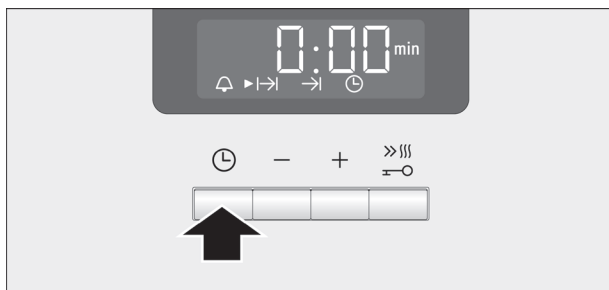
Môžete nastaviť čas trvania tepelnej úpravy Vášho jedla na rúre na pečenie. Keď čas trvania uplynul, automaticky sa rúra na pečenie vypne. Nemusíte tak prerušiť inú prácu, aby ste vypli rúru na pečenie. Nebude nechcene prekročený čas trvania tepelnej úpravy.

Príklad na obrázku: Čas trvania 45 minút.

1. Voličom funkcií nastavte druh ohrevu.
2. Voličom teploty nastavte teplotu alebo grilovací stupeň.

3. Stlačte dvakrát tlačidlo ☹.

Na displeji sa zobrazí 0:00. Svetia časové symboly, šípka ► sa zobrazí pred l→l.



4. Tlačidlom + alebo – nastavte čas teplenej úpravy.

Navrhovaná hodnota tlačidlo + = 30 minút

Navrhovaná hodnota tlačidlo – = 10 minút



Za niekoľko sekúnd sa rúra na pečenie spustí. Na displeji je vidieť plynúť čas teplenej úpravy a svieti symbol ►l→l. Ostatné časové symboly zhasnú.

Čas trvania uplynul

Zaznie signál. Rúra na pečenie prestane hriať. Na displeji sa zobrazí 0:00. Stlačte tlačidlo ☹. Tlačidlom + alebo – môžete opäť nastaviť čas trvania teplenej úpravy, alebo stlačte dvakrát tlačidlo ☹ a volič funkcií otočte do nulovej polohy. Rúra na pečenie je vypnutá.

Zmena času trvania

Tlačidlom + alebo – zmeňte čas trvania teplenej úpravy. Po niekoľkých sekundách sa zmena uloží. Pokiaľ je nastavený budík, stlačte predtým tlačidlo ☹.

Zrušenie času trvania

Pomocou tlačidla – vráťte čas trvania späť až na 0:00. Po niekoľkých sekundách sa zmena uloží. Čas trvania je zrušený. Pokiaľ je nastavený budík, stlačte predtým tlačidlo ☹.

Zistenie časových nastavení

Pokiaľ je nastavených viac časových funkcií, na displeji svietia príslušné symboly. Pred symbolom časovej funkcie v popredí sa nachádza šípka ►.

Aby ste zistili čas na budíku ☹, čas trvania l→l, čas ukončenia →l alebo čas ☹, stlačte toľkokrát tlačidlo ☹, kým sa pred príslušným symbolom nezobrazí šípka ►. Príslušná hodnota sa na niekoľko sekúnd zobrazí na displeji.

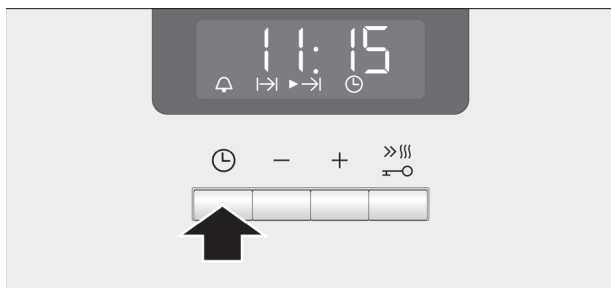
Čas ukončenia

Čas, kedy má byť Vaše jedlo hotové, môžete presunúť. Rúra na pečenie sa automaticky spustí a jedlo bude hotové v požadovaný okamih. Můžete Vaše jedlo vložiť napr. ráno do priestoru na pečenie a nastaviť rúru tak, aby bolo hotové na poludnie.

Dbajte pri tom na to, aby potraviny nestáli v priestore na pečenie veľmi dlho a nepokazili sa.

Príklad na obrázku: Je 10:30 hodín, čas trvania je 45 minút a rúra na pečenie sa má vypnúť o 12:30 hod.

1. Nastavte volič funkcií.
2. Nastavte volič teploty.
3. Stlačte dvakrát tlačidlo ☹.
4. Tlačidlom + alebo – nastavte čas trvania.
5. Stlačte tlačidlo ☹. Šípka ► sa nachádza pred →l. Zobrazí sa čas, kedy má byť jedlo hotové.



6. Presuňte tlačidlom + alebo – čas ukončenia na neskôr.



Po niekoľkých sekundách uloží rúra na pečenie nastavenie a zapne sa do pozície čakania. Na displeji sa zobrazí čas, kedy bude jedlo hotové a pred symbolom →I sa nachádza šípka ►. Symboly 🔔 a 🕒 zhasnú. Keď sa rúra na pečenie spustí, viditeľne plynie čas trvania a šípka ► sa nachádza pred symbolom I→I. Symbol →I zhasne.

Čas trvania uplynul

Zaznie signál. Rúra na pečenie prestane hriať. Na displeji sa zobrazí 0:00. Stlačte tlačidlo 🕒. Pomocou tlačidla + alebo – môžete vykonať nové nastavenie času tepelnej úpravy, alebo dvakrát stlačte tlačidlo 🕒 a volič funkcií otočte do nulovej polohy. Rúra na pečenie je vypnutá.

Zmena času trvania


Pomocou tlačidla + alebo – zmeňte čas tepelnej úpravy. Po niekoľkých sekundách sa zmena uloží. Pokiaľ je nastavený budík, stlačte predtým dvakrát tlačidlo 🕒. Čas ukončenia nemeňte, ak už čas trvania uplynul. Výsledok tepelnej úpravy by už nezodpovedal.

Zrušenie času ukončenia

Tlačidlom – vráťte čas ukončenia na aktuálny čas. Po niekoľkých sekundách sa zmena uloží. Rúra na pečenie sa spustí. Keď je budík nastavený, stlačte predtým dvakrát tlačidlo 🕒.

Zistenie časových nastavení

Pokiaľ je nastavených viac časových funkcií, na displeji svietia príslušné symboly. Pred symbolom časovej funkcie v popredí sa zobrazí šípka ►.

Aby ste zistili čas na budíku , čas trvania $I \rightarrow I$, čas ukončenia $\rightarrow I$ alebo čas \ominus , stlačte tlačidlo \ominus toľkokrát, kým sa nezobrazí šípka ► pred príslušným symbolom. Príslušná hodnota sa na niekoľko sekúnd zobrazí na displeji.

Čas

Po pripojení alebo po výpadku prúdu na displeji svieti symbol ► \ominus a tri nuly. Nastavte opäť čas.

1. Stlačte tlačidlo \ominus .
Na displeji sa zobrazí čas 12:00.
2. Tlačidlom + alebo – nastavte čas.

Po niekoľkých sekundách sa nastavený čas uloží.

Zmena času

Nesmie byť nastavená žiadna iná časová funkcia.

1. Stlačte štyrikrát tlačidlo \ominus .
Na ukazovateli svietia časové symboly, šípka ► sa zobrazí pred \ominus .
2. Tlačidlom + alebo – zmeňte čas.

Po niekoľkých sekundách sa nastavený čas uloží.

Vypnutie zobrazenia času

Zobrazenie času môžete vypnúť. Ako zmenu vykonáte, zistíte v kapitole „*Základné nastavenia*“.

Detská poistka

Aby deti omylom nezapli rúru na pečenie, má rúra detskú poistku.


Rúra nebude reagovať na žiadne nastavenie. Budík a čas môžete nastaviť taktiež pri zapnutej detskej poistke.

Ak je nastavený druh ohrevu a teplota alebo grilovací stupeň, preruší detská poistka ohrev.


Zapnutie detskej poistky

Nesmie byť nastavený ani čas trvania ani čas ukončenia.

Stlačte tlačidlo  počas cca 4 sekúnd.

Na displeji svieti symbol . Detská poistka je zapnutá.

Vypnutie detskej poistky

Stlačte tlačidlo  počas cca 4 sekúnd.

Symbol  na displeji zhasne. Detská poistka je vypnutá.





Zmena základných nastavení

Vaša rúra na pečenie má rôzne základné nastavenia. Tieto nastavenie môžete upraviť, tak ak ste sami zvyknutý.

Základné nastavenie	Voľba 1	Voľba 2	Voľba 3
c1 Zobrazenie času	vždy zobrazený na displeji *	nezobrazený	<input type="checkbox"/>
c2 Dĺžka signálu po uplynutí času trvania alebo času na budíku	cca 10 sek.	cca 2 min.*	cca 5 min.
c3 Doba čakania, kým je nastavenie uložené	cca 2 sek.	cca 5 sek.*	cca 10 sek.

* Nastavenie z výroby

Nesmie byť nastavená žiadna iná časová funkcia.

1. Stlačte tlačidlo  počas cca 4 sekúnd.
Na displeji sa zobrazí aktuálne základné nastavenie pre zobrazenie času, napr. c1 1 pre voľbu 1.
2. Tlačidlom + alebo – zmeňte základné nastavenie.
3. Tlačidlom  potvrdíte.
Na displeji sa zobrazí ďalšie základné nastavenie.
Tlačidlom  môžete prechádzať všetky úrovne a tlačidlom + alebo – ich meniť.
4. Na záver stlačte tlačidlo  počas cca 4 sekúnd.

Všetky základné nastavenia boli uložené.

Vaše základné nastavenia môžete kedykoľvek meniť.

Upozornenie

Nové základné nastavenia nie sú uložené po výpadku prúdu, alebo pokiaľ bol varný panel odpojený z elektrickej siete.

Údržba a čistenie

Vaša rúra zostane dlho čistá a plne funkčná, pokiaľ ju budete správne čistiť a starať sa o ňu. Tu Vám vysvetlíme, ako sa o Vašu rúru na pečenie správne starať a ako ju čistiť.

Tipy a upozornenie

Malé farebné rozdiely na čelnej strane rúry na pečenie sú zapríčinené použitím rôznych materiálov ako sklo, umelá hmota alebo kov.

Odtiene na sklenenej tabuli dvierok, ktoré pôsobia ako šmuhy, sú svetelné odrazy osvetlenia rúry na pečenie.

Smalt sa pri vysokých teplotách vypaľuje, čo môže viesť ku vzniku malých farebných rozdielov. Tento jav je normálny a nijako nenarušuje funkčnosť rúry na pečenie. Hrany tenkých plechov sa nedajú úplne posmaltovať, preto môžu byť drsné. Antikorózna ochrana sa tým nijako nenaruší.

Čistiace prostriedky

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

- drsné alebo abrazívne čistiace prostriedky,
- tvrdé drsné utierky alebo čistiace špongie,
- vysokotlakové alebo parné čističe.

Nové utierky pred použitím poriadne vyperte.

Oblasť

Čistiaci prostriedok

Čelná strana spotrebiča

Teplý čistiaci roztok:
Vyčistíte utierkou a vysušte mäkkou utierkou.

Nerezové plochy

Teplý čistiaci roztok:
Vyčistíte utierkou a vysušte mäkkou utierkou.
Okamžite odstráňte škvryny od vody, tuku, škrobu a bielka, inak by sa pod nimi mohla vytvárať korózia. V zákazníckom servise alebo špecializovanej predajni si môžete zakúpiť špeciálne čistiace prostriedky určené na nerez, ktoré sú vhodné na teplé povrchy. Mäkkou utierkou naneste tenkú vrstvu ošetrojúceho prostriedku.

Sklo

Čistiaci prostriedok na sklo:
Utrite mäkkou utierkou.
Nepoužívajte škrabku na sklo.

Sklenené tabule dvierok


Čistiaci prostriedok na sklo:
Utrite mäkkou utierkou.
Nepoužívajte škrabku na sklo.

Oblasť	Čistiaci prostriedok
Sklenený kryt osvetlenie rúry na pečenie	Teplý čistiaci roztok: Vyčistíte utierkou.
Tesnenie (neskladajte!)	Teplý čistiaci roztok: Vyčistíte utierkou. Nedrhňte.
Závesné rošty	Teplý čistiaci roztok: Namočte a vyčistíte utierkou alebo kefkou.
Príslušenstvo	Teplý čistiaci roztok: Namočte a vyčistíte utierkou alebo kefkou.

Čistenie samočistiacich katalytických plôch

V niektorých rúrach na pečenie sú zadná stena vo vnútri priestoru na pečenie, bočné steny alebo strop rúry na pečenie potiahnuté keramikou s drobnými pórmí. Táto vrstva nasáva a odbúrava striekance vzniknuté pri pečení a vyprášaní, zatiaľ čo je rúra na pečenie v prevádzke. Čím vyššia je teplota, a čím dlhšie je rúra na pečenie v prevádzke, tým lepší bude výsledok.

Pokiaľ vidieť znečistenie aj po dlhodobej prevádzke, postupujte nasledovne:

1. Vyčistíte dno rúry na pečenie a bočné steny, ktoré touto vrstvou nie sú potiahnuté.
2. Nastavte cirkuláciu .
3. Zahrejte prázdnu, uzatvorenú rúru na pečenie počas cca 2 hodín na maximálnu teplotu.

Keramický poťah sa zregeneruje.

Po vychladnutí priestoru na pečenie, odstráňte hnedé a biele zvyšky vodou a mäkkou špongiou.

Malé zafarbenie povrchu nemá na samočistenie žiadny vplyv.

Tipy a upozornenia

Nikdy nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky. Poškriabali, príp. zničili by vrstvu s jemnými pórmí.

Keramickú vrstvu nikdy neošetríte čistiacom na rúry. Ak sa omylom čistiac na rúry dostane na keramickú vrstvu, odstráňte ho ihneď špongiou a dostatočným množstvom vody.

Čistenie dna rúry a smaltovaných stien

Používajte utierku a teplý čistiaci roztok alebo octovú vodu.

Pri veľkom znečistení použite špongiou z nerezovej ocele alebo čistiac na rúry. Použite ich iba vo vychladnutej rúre na pečenie.

Funkcia osvetlenia

Pre jednoduchšie vyčistenie rúry je možné zapnúť osvetlenie vnútorného priestoru rúry na pečenie.

Zapnutie osvetlenia rúry na pečenie

Nastavte volič funkcií do polohy .

Osvetlenie sa zapne. Volič teploty musí byť vypnutý.

Vypnutie osvetlenia rúry na pečenie

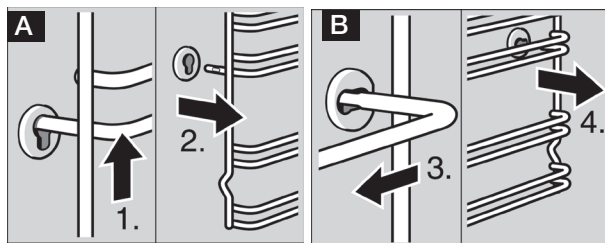
Otočte volič funkcií do polohy .

Vyvesenie a zavesenie závesných roštov

Rošty môžete na čistenie vybrať. Rúra na pečenie musí byť vychladnutá.

Vyvesenie závesných roštov

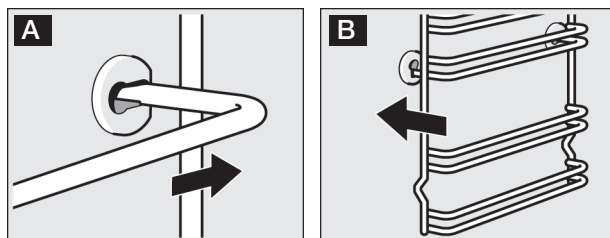
1. Rošty nadvihnite vpredu hore
2. a vyveste (obrázok A).
3. Potom celý rošt vytiahnite dopredu
4. a vyberte (obrázok B).



Závesné rošty vyčistíte prostriedkom na umývanie riadu a špongiou. Na veľmi prischnuté nečistoty použijete kefku.

Zavesenie roštov

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



Rošty sa hodia vpravo a vľavo.
Vyklenutie musí smerovať vždy dolu.

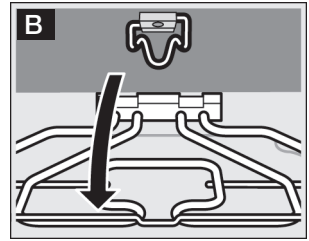
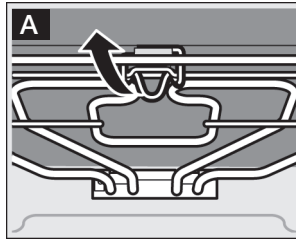
Sklopenie grilovacieho telesa

Pre uľahčenie čistenia sa dá pri niektorých rúr na pečenie grilovacie teleso sklopiť dolu.



Nebezpečenstvo popálenia! Rúra na pečenie musí byť vychladnutá.

1. Grilovacie rameno potiahnite dopredu a potlačte smerom hore, kým počuteľne nezaskočí. (obrázok A)
2. Pritom držte grilovacie teleso a sklopte ho dolu. (obrázok B)

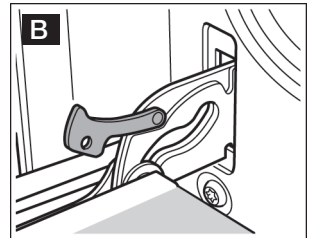
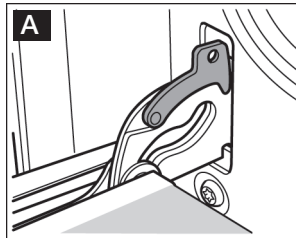


Po vyčistení grilovacie teleso opäť sklopte hore. Grilovacie rameno potlačte dolu a grilovacie teleso nechajte zaskočiť.

Zavesenie a vyvesenie dvierok rúry na pečenie

Pre demontáž a čistenie sklenených tabúľ dvierok môžete dvierka rúry demontovať.

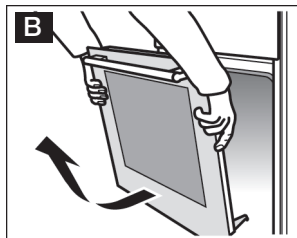
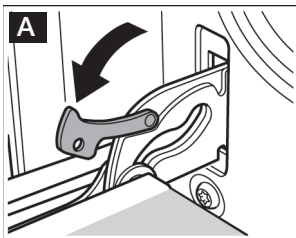
Závesy dvierok rúry majú na každej strane blokovaciu páčku. Pokiaľ je blokovacia páčka v uzatvorenej polohe (obr. A), dvierka sa nedajú vyvesiť. Keď je blokovacia páčka pre vyvesenie dvierok rúry odklopená (obr. B), sú závesy zaistené. Nemôžu náhle zaskočiť.



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

Vyvesenie dvierok

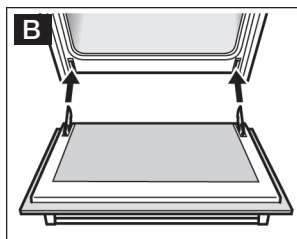
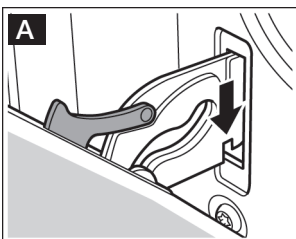
1. Dvierka rúry na pečenie úplne otvorte.
2. Odklopte obidve blokovacie páčky vľavo a vpravo (obrázok A).
3. Zatvorte dvierka rúry až nadoraz. (obr. B)
Uchopte obidvoma rukami vľavo a vpravo.
Ešte trochu zatvorte a vytiahnite.



Zavesenie dvierok

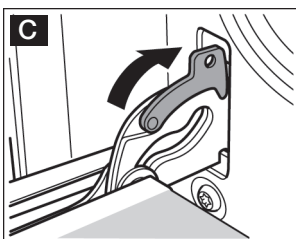
Dvierka rúry na pečenie zaveste v opačnom poradí.

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



Pokiaľ nebudú závesy správne namontované, môžu sa dvierka presunúť.

3. Zacvaknite späť obidve blokovacie páčky. (obr. C)
Uzatvorte dvierka rúry na pečenie.





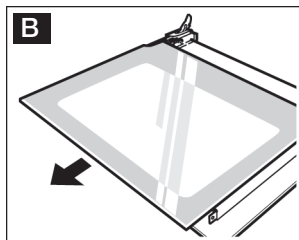
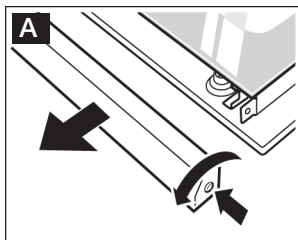
Nebezpečenstvo poranenia! Pokiaľ dvierka rúry na pečenie nedopatrením vypadnú alebo záves zaskočí, nesiahajte do závesu. Zavolajte zákaznický servis.

Montáž a demontáž sklenených tabúl dvierok

Demontáž

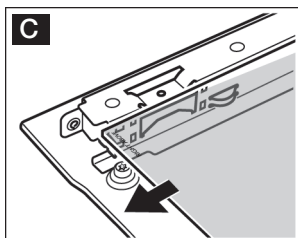
Sklenené tabule dvierok v rúry na pečenie môžete na čistenie demontovať.

1. Vyveste dvierka a položte ich rukoväťou dolu na utierku.
2. Odskrutkujte kryt hore na dvierkach rúry na pečenie. K tomu povolte skrutky vľavo a vpravo. (obrázok A)
3. Zdvihnite hornú sklenenú tabuľu dvierok a vytiahnite. (obr. B)



Pri dvierkach s tromi sklenenými tabuľami postupujte následovne:

4. Vyberte sklenenú tabuľu dvierok. (obr. C)



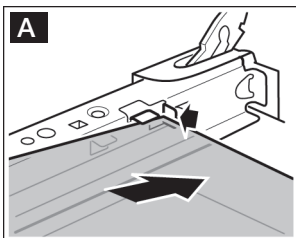
Vyčistite sklá čističom na skla a mäkkou utierkou.

Nepoužívajte žiadne ostré alebo abrazívne čistiace prostriedky, škrabku na sklo alebo tvrdé kovové čističe na hrnce, pretože by mohli poškodiť sklo.

Montáž

Pri dvierkach rúry na pečenie s dvoma sklami vykonajte kroky 2 až 4.

1. Sklenenú tabuľu dvierok zasuňte šikmo dozadu. (obr. A)
Dajte pozor na to, aby sa nápis „Right above“ nachádzal vpravo hore.



2. Hornú sklenenú tabuľu zasuňte šikmo dozadu. Hladká plocha musí ležať vo vnútri.
3. Nasadte kryt a priskrutkujte.
4. Zaveďte dvierka rúry na pečenie.


Používajte rúru na pečenie, až keď budú sklenené tabule poriadne namontované.

Čo robiť v prípade poruchy?


Porucha, ktorá sa vyskytne, je často spôsobená nejakou maličkosťou. Skôr ako zavoláte servis, pokúste sa prosím pomocou pokynov v tabuľke poruchu sami odstrániť.

Tabuľka porúch

Porucha	Možná príčina	Odstránenie/pokyny
Rúra na pečenie nefunguje.	Je poškodená poistka.	Pozrite sa do poistkovej skrine, či je poistka v poriadku.
	Výpadok prúdu.	Skontrolujte, či funguje svetlo v kuchyni alebo iné kuchynské spotrebiče.

Porucha	Možná príčina	Odstránenie/pokyny
Na displeji svieti  a nuly.	Výpadok prúdu.	Nastavte opäť čas.
Rúra na pečenie nehreje.	Na kontaktoch je prach.	Otočte vypínačmi niekoľkokrát sem a tam.

Chybové hlásenie

Keď sa na displeji zobrazí chybové hlásenie s *E*, stlačte tlačidlo . Hlásenie zmizne. Vymaže sa nastavená funkcia. Keď sa chybové hlásenie nevymaže, zavolajte zákaznícky servis.

Pri nasledujúcom chybovom hlásení môžete poruchu odstrániť sami.

Chybové hlásenie	Možná príčina	Odstránenie/pokyny
E011	Niektoré tlačidlo bolo stlačené veľmi dlho alebo zaskočilo.	Stlačte postupne všetky tlačidlá. Skontrolujte, či sa tlačidlo nezakliesnilo, nie je zakryté alebo znečistené.



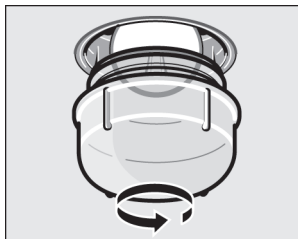
Nebezpečenstvo zasiahnutia elektrickým prúdom!
Neodborné opravy sú nebezpečné. Len nami vyškolený technik zákazníckeho centra smie vykonávať opravy.

Výmena žiarovky na strope rúry na pečenie

Keď žiarovka rúry na pečenie prestane svietiť, je potrebné ju vymeniť. Náhradné žiarovky získate v zákazníckom servise alebo v špecializovanom obchode. Použite iba tieto žiarovky.



1. Nebezpečenstvo zasiahnutia elektrickým prúdom!
Vynímite poistku v poistkovej skrini.
2. Aby ste zabránili poškodeniu, vložte do studenej rúry na pečenie utierku.
3. Sklenený kryt vyskrutkujte otáčaním vľavo.



4. Nahradte žiarovku rovnakým typom žiarovky.
5. Naskrutkujte späť kryt žiarovky.
6. Vyberte utierku a zapnite poistku.

Sklenený kryt

Poškodený sklenený kryt musí byť vymenený. Vhodný sklenený kryt si môžete zakúpiť v zákazníckom servise. Uvedte číslo výrobku (E-č.) a výrobné číslo (FD-č.) Vášho spotrebiča.

Zákaznícky servis

Náš zákaznícky servis je k dispozícii našim užívateľom na opravu spotrebiča, na predaj príslušenstva alebo náhradných dielov a rôzne otázky v súvislosti s našimi produktmi a službami. Kontaktné údaje nášho zákazníckeho servisu nájdete v prílohe.

Číslo spotrebiča a výrobné číslo

Ak budete kontaktovať náš zákaznícky servis, uvedte prosím číslo spotrebiča (E) a výrobné číslo (FD) Vášho spotrebiča.

Typový štítok s číslami nájdete na pravej strane dvierok rúry na pečenie. Aby ste v prípade potreby nemuseli dlho hľadať, môžete si hneď tu zapísať údaje Vášho spotrebiča a telefónne číslo zákazníckeho servisu.

E-číslo:

FD-číslo:

Zákaznícky servis 

Tipy pre úsporu energie a ochranu životného prostredia

Tu nájdete tipy, ako ušetriť pri pečení a vyprášaní energiu a ako Váš spotrebič správne zlikvidujete.

Úspora energie

Rúru na pečenie predhrievajte iba vtedy, keď je to uvedené v recepte alebo v tabuľkách k tepelným úpravám.

Používajte len tmavé, čierne lakované alebo smaltované formy na pečenie. Tieto veľmi dobre prijímajú teplo.

Dvierka rúry na pečenie otvárajte počas varenia, pečenia a vyprážania čo najmenej.

Viac koláčov pečte najlepšie po sebe. Rúra na pečenie je ešte teplá. Tým sa skráti čas trvania pre druhý koláč. Môžete vedľa seba zasunúť aj 2 truhlíkové formy.

V prípade dlhšej tepelnej úpravy môžete rúru na pečenie vypnúť 10 minút pred koncom pečenia a využiť na dokončenie jedla zostatkové teplo.

Ekologická likvidácia



Obal zlikvidujte ekologickým spôsobom.

Tento spotrebič je označený v súlade s európskou smernicou týkajúcou sa elektrických a elektronických starých spotrebičov (WEEE 2002/96/CE). Táto smernica upravuje spätný odber a recykláciu starých spotrebičov v rámci EÚ.

Tabuľky a návrhy

Tu nájdete výber jedla a k nim optimálne nastavenie. Nájdete tu taktiež informácie o príslušenstve a na ktorú výšku máte jedlo nastaviť. Okrem toho sme pre Vás zostavili návrhy pre varné nádoby a prípravu jedla a pomôžeme Vám, keby sa Vám jedlo nepodarilo.

Keď budete chcieť pripravovať podľa vlastného receptu, môžete sa orientovať pomocou tabuliek podľa podobného jedla.

Úspora energie

Formy na pečenie

Na pečenie sa najlepšie hodia formy na koláče z tmavého kovu.




Formy na pečenie postavte vždy na rošt.

Tabuľky







Nasledujúci prehľad ukazuje čas pečenia od okamihu, kedy jedlo vložíte do studenej rúry na pečenie. Tým ušetríte energiu. Keď rúru na pečenie predhrejete, skrátime uvedený čas pečenia o 5 až 10 minút.

V tabuľkách nájdete najlepší druh ohrevu pre rôzne koláče a pečivo. Teplota a čas pečenia závisí od množstva a kvality cesta. Preto sú v tabuľkách uvedené rozsahy. Vyskúšajte najskôr nižšiu hodnotu. Nižšia teplota umožňuje rovnomerné prepečenie. V prípade potreby nabadúce nastavte vyššiu hodnotu.

Ďalšie informácie nájdete v kapitole „*Praktické rady na pečenie*“.

Koláče na prípravu vo forme na pečenie	Forma na pečenie na rošte	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas pečenia v minútach
Koláč	forma na koláč z bieleho plechu, Ø 31 cm	1 2+3		220-240 190-210	40-50 45-55
Quiche	forma na koláč z bieleho plechu, Ø 31 cm	1		210-230	40-50
Pikantné koláče*	forma na koláč z bieleho plechu, Ø 28 cm	2		180-200	50-60







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

Koláč na plechu		Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas pečenia v minútach
Pizza	plech na pečenie hliníkový plech + smaltovaný plech na pečenie, plochý*	2		210-230	25-35
	hliníkový plech+ univerzálna panvica*	2+3		180-200	35-45
		2+4		180-200	35-45
Lístkové cesto	plech na pečenie hliníkový plech + smaltovaný plech na pečenie, plochý*	3		170-190	20-30
	hliníkový plech+ univerzálna panvica*	2+3		170-190	35-45
		2+4		170-190	35-45

* Pri pečení na dvoch výškach vsuňte vždy hliníkový plech na nižší stupeň a univerzálnu panvicu vždy na vyšší stupeň. Doplnkové univerzálne panvice sú dostupné v špecializovanom obchode alebo prostredníctvom zákazníckeho servisu.

Chlieb a žemle		Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas pečenia v minútach
Kysnutý chlieb z 1,2 kg múky* (predhrejte)	smaltovaný plech na pečenie	2		270 200	8 35-45
		2		270 200	8 35-45
Žemle (napr. ražné)	smaltovaný plech na pečenie	3		200-220	20-30



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

Pečivo		Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas pečenia v minútach
Sušienky a cukrovinky	plech na pečenie	3		150-170	10-20
	2 plechy na pečenie*	2+3		140-160	25-35
Bezé tortičky	plech na pečenie	3		80-100	120-150
Veterníky	plech na pečenie	2		190-210	30-40
Kokosky	plech na pečenie	3		100-120	30-40
	2 plechy na pečenie*	2+3		100-120	35-45

* Pri pečení na dvoch výškach zasuňte vždy smaltovaný plech na pečenie na horný stupeň.
Dodatočné plechy na pečenie získate ako špeciálne príslušenstvo v špecializovanom obchode.

Rady a praktické pokyny na pečenie

Chcete piecť podľa svojho vlastného receptu.	Môžete sa orientovať podľa podobného receptu, ktorý je uvedený v tabuľke.
Ako zistíte, či je koláč už prepečený?	Približne 10 minút pred uplynutím času pečenia uvedeného v recepte zapichnete špajľu do koláča v mieste, kde je najvyšší. Ak po vytiahnutí špajle na dreve neostáva žiadne cesto, je koláč hotový.
Koláč nevyrástol.	Nabudúce použite v recepte menej tekutiny alebo zvolte o 10 stupňov nižšiu teplotu na pečenie. Dodržiavajte uvedený čas, počas ktorého by ste mali cesto podľa receptu miešať.
Koláč vybehol v strede veľmi do výšky a na okrajoch je nižší.	Vymažte len dno otváracej formy. Keď je koláč hotový, uvoľnite ho pomocou noža od formy na pečenie.
Koláč je na povrchu veľmi tmavý.	Vložte koláč o úroveň nižšie, nastavte nižšiu teplotu a pečte ho o niečo dlhšie.
Koláč je veľmi suchý.	Do hotového koláča urobte špáradlom niekoľko malých otvorov. Do nich nakvapkajte trochu ovocnej šťavy alebo alkoholu. Nabudúce zvolte teplotu o 10 stupňov vyššiu a skráťte čas pečenia.

Chlieb alebo pečivo (napr. tvarohový koláč) vyzerá z vonkajšej strany dobre, vo vnútri je však mazľavý (vlhký, miestami so zvyškom vody).	Nabudúce použite trochu menej tekutiny a pečivo nechajte trochu dlhšie pri nižšej teplote v rúre na pečenie. Pri tortách so šťavnatou hornou vrstvou najskôr predpečte korpus. Posypte ho posekanými mandľami alebo strúhankou a potom pridajte oblohu. Dodržiavajte pokyny v recepte a čas pečenia.
Farba koláča je nerovnomerne hnedá.	Nastavte nižšiu teplotu; koláč bude rovnomerne prepečený. Citlivé koláče pečte s horným / dolným ohrevom  na jednej úrovni. Presahujúci papier na pečenie môže mať vplyv na cirkuláciu vzduchu. Odstrihnite ho tak, aby mal veľkosť plechu na pečenie.
Piekli ste na rôznych úrovniach. Na hornom plechu je koláč tmavší ako na dolnom plechu.	Pri pečení na viac úrovniach vždy používajte cirkuláciu  . Keď zasuniete niekoľko plechov na pečenie, nemusia byť súčasne hotové.
Pri pečení šťavnatých koláčov vzniká kondenzovaná voda.	Pri pečení môže dochádzať ku vzniku vodnej pary. Časť tejto vodnej pary je odvádzaná odvodom pary rúry na pečenie a môže sa zrážať vo forme vodných čiastočiek na ovládacom poli alebo na čelnej strane susediaceho nábytku. Závisí to od danej situácie.

Mäso, hydina, ryby

Nádoby

Môžete používať akékoľvek žiaruvzdorné nádoby.

Nádoby umiestnite vždy do stredu roštu.

Horúce sklenené nádoby postavte najlepšie na utierku. Ak je podložka mokrá alebo studená, mohlo by sklo prasknúť.

Praktické rady na pečenie mäsa

Ako sa pečené mäso podarí, závisí od druhu a kvality používaného mäsa.

Ku chudému mäsu pridajte 2 až 3 polievkové lyžice tekutiny, k dusenému mäsu 8 až 10 polievkových lyžíc, podľa veľkosti.

Obráťte kúsky mäsa po uplynutí polovice času tepelnej úpravy.

Pokiaľ je pečené mäso hotové, mali by ste ho ešte 10 minút nechať oddýchnuť vo vypnutej, zatvorenej rúre na pečenie. Šťava z mäsa sa tak lepšie rozdelí.

Pokyny pre grilovanie

Grilujte vždy v zatvorenej rúre na pečenie.

Kúsky mäsa, ktoré chcete grilovať, majú mať ak je to možné rovnakú hrúbku. Mali by byť aspoň 2 až 3 cm hrubé, aby boli rovnomerne opečené a zostali šťavnaté. Okoreňte steaky až po grilovaní.










Položte plátky mäsa priamo na rošt. Keď chcete grilovať iba jeden kúsok mäsa, položte ho do stredu roštu. Tam sa Vám podarí najlepšie. Navyše zasuňte smaltovaný plech na pečenie do výšky 1 do rúry na pečenie. S plechom na pečenie zachytíte šťavu z mäsa a rúra zostane čistejšia.













Kúsky na grilovanie otočte po uplynutí dvoch tretín uvedeného času tepelnej úpravy.

Grilovacie teleso sa automaticky vypína a zapína. Je to normálne. Interval medzi zapínaním a vypínaním závisí od nastaveného výkonu.

Mäso

Tabuľky platia pre zasunutie do studenej rúry na pečenie. Časové údaje v tabuľkách sú orientačné hodnoty. Sú závislé od kvality a vlastností mäsa.

Mäso	Hmotnosť	Nádoba	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C, gril. stupeň	Čas trvania v minútach
Hovädzie dusené mäso (napr. rebrá)	1 kg	zakrytá	2		220-240	90
	1,5 kg		2		210-230	110
	2 kg		2		200-220	130
Hovädzia sviečková	1 kg	odkrytá	2		210-230	70
	1,5 kg		2		200-220	80
	2 kg		2		190-210	90
Rostbeaf, ružový*		odkrytá	1		210-230	40
Steaky, prepečené		rošt***	5		3	20
Steaky, ružové		rošt***	5		3	15

Mäso	Hmotnosť	Nádoba	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C, grill. stupeň	Čas trvania v minútach
Bravčové mäso bez mastnej kože (napr. krkovička)	1 kg	odkrytá	1		190-210	100
	1,5 kg		1		180-200	140
	2 kg		1		170-190	160
Bravčové mäso s kožou** (napr. pece, noha)	1 kg	odkrytá	1		180-200	120
	1,5 kg		1		170-190	150
	2 kg		1		160-180	180
Kasselské mäso s kosťou	1 kg	zakrytá	2		210-230	70
Sekaná	750 g	odkrytá	1		170-190	70
Údeniny	cca 750 g	rošt***	4		3	15
Teľacie mäso	1 kg	odkrytá	2		190-210	100
	2 kg		2		170-190	120
Jahňacie stehno bez kosti	1,5 kg	odkrytá	1		150-170	110

* Rostbeaf po uplynutí polovice času úpravy otočte. Po uplynutí času úpravy zabaľte do hliníkovej fólie a nechajte 10 minút v rúre na pečenie odležať.

** Kožu bravčového mäsa narežte a položte ho do nádoby najskôr kožou dolu.

*** Vsuňte smaltovaný plech na pečenie vo výške 1.

Hydina

Tabuľka platí pre zasunutie do studenej rúry na pečenie.

Hmotnostné údaje v tabuľke sa týkajú hydiny bez náplne, ktorá bola pripravená pre tepelnú úpravu.

Keď budete grilovať priamo na rošte, zasuňte do výšky 1 smaltovaný plech na pečenie.

Pri príprave kačky a husi prepichnete kožu pod krídlami, aby mohol vytekať tuk.





Hydinu otočte po uplynutí dvoch tretín uvedeného času grilovania.

Hydina krásne zozlatne, pokiaľ ju pred koncom času pečenia potriete maslom, slanou vodou alebo pomarančovou šťavou.

Hydina	Hmotnosť	Nádoba	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v minútach
Polky kurčťa, 1 až 4 kusy	á 400 g	rošt	2		200-220	40-50
Kúsky kurčťa	á 250 g	rošt	2		200-220	30-40
Kurča, celé, 1 až 4 kusy	á 1 kg	rošt	2		190-210	50-80
Kačka	1,7 kg	rošt	2		180-200	90-100
Hus	3 kg	rošt	2		170-190	110-130
Mladá morka	3 kg	rošt	2		180-200	80-100
2 morčacie stehna	á 800 g	rošt	2		190-210	90-110

Ryba

Tabuľka platí pre zasunutie do studenej rúry na pečenie.

Ryba	Hmotnosť	Nádoba	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C, gril. stupeň	Čas trvania v minútach
Ryba, grilovaná	300 g	rošt*	3		2	20-25
	1 kg		2		180-200	45-50
	1,5 kg		2		170-190	50-60
Plátky ryby, napr. kotlety	á 300 g	rošt*	4		2	20-25

* Zasuňte smaltovaný plech na pečenie do výšky 1.

Praktické rady na prípravu mäsa v rúre na pečenie a pod grilom

Pre danú hmotnosť mäsa nie sú v tabuľke uvedené žiadne údaje.

Vyberte najbližšiu nižšiu hodnotu a predĺžte čas tepelnej úpravy.








Ako zistíte, či je už mäso hotové?

Použite teplomer na mäso (možnosť zakúpenia v špecializovaných obchodoch) alebo urobte „skúšku lyžicou“. Zatlačte lyžicou na pečené mäso. Pokiaľ je pevné, je mäso hotové, ak povolí, nechajte ho ešte chvíľu v rúre na pečenie.

Mäso je veľmi tmavé a koža miestami spálená.	Skontrolujte, či je správne nastavená výška zasunutia a teplota.
Mäso vyzerá dobre, ale šťava je pripálená.	Nabudúce použite menšiu nádobu na pečenie alebo pridajte viac tekutiny.
Mäso vyzerá dobre, ale šťava je veľmi svetlá a vodová.	Nabudúce použite väčšiu nádobu na pečenie a pridajte menej tekutiny.
Pri príprave omáčky vzniká vodná para.	Časť tejto vodnej pary je odvádzaná výstupom pary v rúre a môže sa zrážať vo forme kondenzovanej vody na ovládacom paneli alebo na čelných stenách susedného nábytku. Je to závislé od danej situácie.

Nákypy, soufflé, toasty

Nasledujúci prehľad ukazuje časy tepelnej úpravy od okamihu, kedy bolo jedlo vložené do studenej rúry.

Jedlo	Nádobu	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C, gril. stupeň	Čas trvania v minútach
Sladké nákypy (napr. tvarohový nákyp s ovocím)	forma na nákyp	2		180-200	40-50
Pikantný nákypy z predvarených prísad (napr. cestovinový)	forma na nákyp alebo smaltovaný plech na pečenie	3		210-230	30-40
		3		210-230	20-30
Pikantný nákypy zo surových prísad * (napr. zemiakový nákyp)	forma na nákyp alebo smaltovaný plech na pečenie	2		150-170	50-60
		2		150-170	50-60
Toastový chlieb	rošt	5		3	4-5
Zapečený chlieb	rošt**	4		3	5-8

* Nákyp by nemal byť vyšší ako 2 cm.


** Smaltovaný plech na pečenie zasuňte vždy do výšky 1.

Rozmrazovanie

Odstráňte obal, položte mrazené jedlo do vhodnej nádoby a postavte ho na rošt.

Prečítajte si pokyny výrobcu týkajúce sa prípravy uvedené na obale.

Časy rozmrazovania závisia od druhu a množstva mrazeného jedla, ktoré má byť rozmrazené.

Jedlo	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C
Mrazené jedlo* napr. torty so šľahačkou, s maslovým krémom, s čokoládovou alebo cukrovou glazúrou, ovocie, kurča, údeniny a mäso, chlieb, žemle, koláče a iné pečivo	rošt	2		Volič teploty sa nenastavuje.

* Mrazené jedlo prikryte fóliou vhodnou pre mikrovlny.
Kúsky hydiny položte na tanier prsami dolu.

Sušenie

Použite len čerstvé ovocie a zeleninu vo vynikajúcom stave a dôkladne ho umyte.

Nechajte ho dobre odkvapkať a úplne ho vysušte.

Smaltovaný plech na pečenie zakryte roštom a papierom na pečenie.

Jedlo	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas sušenia v hodinách
600 g krúžkov z jablák	2+3		80	cca 5
800 g kúskov hrušiek	2+3		80	cca 8
1,5 kg sliviek	2+3		80	cca 8-10
200 g kuchynských bylín, vyčistených	2+3		80	cca 1½ hod.




Upozornenie

Ak obsahuje ovocie alebo zelenina veľa šťavy alebo vody, je potrebné ich častejšie otáčať. Vysušené ovocie alebo zeleninu ihneď odoberte z papiera.

Mrazené hotové potraviny

Prečítajte si údaje na prípravu uvedené na obale.

Nasledujúci prehľad zobrazuje časy tepelnej úpravy od okamihu vloženia do studenej rúry na pečenie.

Jedlo		Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v minútach
Hranolčeky*	rošt alebo smaltovaný plech na pečenie	3		210-230	25-30
Pizza*	rošt	2		200-220	15-20
Pizza-bagety*	rošt	2		200-220	15-20

* Položte papier na pečenie na rošt alebo plech na pečenie. Skontrolujte, či je papier vhodný pre nastavenú teplotu.

Pokyn

Plech sa môže pri pečení mrazeného jedla deformovať. Je to spôsobené rozdielom teplôt, ktorým je príslušenstvo vystavované. Deformácia pri pečení ustúpi.

Zaváranie marmelády

Príprava:

Používajte iba čisté a bezchybné zaváracie fľaše a tesniace krúžky. Fľaše na zaváranie majú byť rovnako veľké. Hodnoty v tabuľkách sa týkajú guľatých zaváracích fliaš s objemom 1 liter. Pozor! Nepoužívajte žiadne väčšie alebo vyššie zaváracie fľaše. Veká by mohli prasknúť.

Používajte len čerstvé ovocie a zeleninu vo vynikajúcom stave. Ovocie a zeleninu dôkladne umyte.

Ovocie a zeleninu naplňte do zaváracích fľaš. Ak je to potrebné, vyčistite opäť vonkajšiu stranu fľaš. Okraje musia byť čisté. Mokrú gumovú krúžku a vekú položte na plné zaváracie fľaše. Zaváracie fľaše uzatvorte pomocou svoriek.

Do priestoru rúry na pečenie nikdy nekladajte viac ako šesť fľaš.

Uvedený čas tepelnej úpravy v tabuľkách je iba orientačný. Tieto hodnoty môže ovplyvniť izbová teplota, počet fľaš a teplota obsahu fľaš. Ešte skôr ako rúru na pečenie vypnete, uistite sa, že obsah fľaš správne perlí.

Takto nastavíte funkciu

1. Vsuňte plochý smaltovaný plech na pečenie do výšky 2. Postavte zaváracie fľaše na plech tak, aby sa vzájomne nedotýkali.
2. Na plochý smaltovaný plech na pečenie vlejte pol litra horúcej vody (cca 80 °C).
3. Uzatvorte dvierka rúry na pečenie.
4. Volič funkcií nastavte na .
5. Voličom teploty nastavte teplotu 170 až 180 °C.

Zaváranie lekváru

Akonáhle začne obsah fľaš v krátkych časových intervaloch perliť – po cca 40 až 50 minútach - vypnite teplotu voličom teploty. Volič funkcií zostane vypnutý.

Po 25 až 35 minútach v zostatkovom teple rúry na pečenie môžete fľaše vybrať. Pokiaľ necháte fľaše vychladnúť dlhšie v priestore na pečenie, môžu sa tvoriť zárodky, ktoré spôsobia prekyslenie lekváru. Vypnite volič funkcií.

Ovocie v zaváracích fľašiach s obsahom 1 liter	Akonáhle začne perliť	Zostatkové teplo
Jablká, ríbezle, jahody	vypnite	cca 25 minút
Čerešne, marhule, broskyne, egreše	vypnite	cca 30 minút
Jablčné, hruškové, slivkové pyrė	vypnite	cca 35 minút

Zaváranie zeleniny

Akonáhle vo fľašiach začnú stúpať bublinky, znížte teplotu voličom teploty na 120 až 140 °C. Pozrite sa v tabuľke, kedy má byť vypnutý volič teploty. Nechajte zeleninu ešte cca 30 až 35 minút v rúre na pečenie. V tom čase zostane volič funkcií zapnutý.

Zelenina v studenom náleve v zaváracích fľašiach s objemom 1 liter	Pri tvorbe bubliniek 120 - 140 °C	Zostatkové teplo
Uhorky	-	cca 35 minút
Červená repa	cca 35 minút	cca 30 minút
Ružičkový kel	cca 45 minút	cca 30 minút
Fazuľa, kaleráb, červená kapusta	cca 60 minút	cca 30 minút
Zelený hrášok	cca 70 minút	cca 30 minút

Vybranie zaváracích fliaš z priestoru na pečenie














Zaváracie fľaše nastavajte po vybratí z priestoru na pečenie na studenú alebo vlhkú podložku; fľaše by mohli prasknúť.

Normované potraviny

Podľa DIN 44547 a EN 60350

Pečenie

Nasledujúci prehľad zobrazuje časy tepelnej úpravy od okamihu vloženia jedla do studenej rúry na pečenie.

Jedlo	Príslušenstvo a pokyny	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas pečenia v minútach
Maslové cukrovinky	plochý smaltovaný plech	2		160-170	20-30
	hlboká univerzálna panvica	3		160-170	30-40
	hliníkový plech + plochý smaltovaný plech*	2+3		140-160	20-30
	hliníkový plech+ hlboká univerzálna panvica*	2+4		140-160	20-30
Tortičky, 20 kusov	plech na pečenie	3		160-180	20-30
Tortičky, 20 kusov na plechu (predhrejte)	hliníkový plech + plochý smaltovaný plech*	2+3		150-170	25-35
	hliníkový plech + univerzálna panvica*	2+4		150-170	25-35
Vodový piškót	otváracia forma	1		160-180	30-40
Kysnutý koláč na plechu	smaltovaný plech	3		170-190	40-50
	hliníkový plech + plochý smaltovaný plech*	2+3		150-170	30-45
	hliníkový plech + univerzálna panvica*	2+4		150-170	30-45
Zakrytý jablkový koláč	2 rošty* + 2 plechové otváracie formy Ø 20 cm**	2+3		190-210	70-80
	smaltovaný plech + 2 plechové otváracie formy Ø 20 cm**	1		200-220	70-80



* Pri pečení na dvoch úrovniach vsuňte vždy univerzálnu panvicu na horný stupeň.

** Koláč postavte na príslušenstvo diagonálne.

Rošty a plechy na pečenie získate ako špeciálne príslušenstvo v špecializovanom obchode.

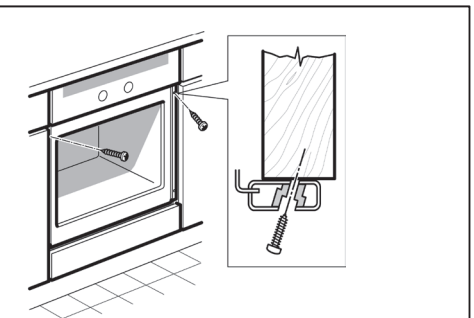
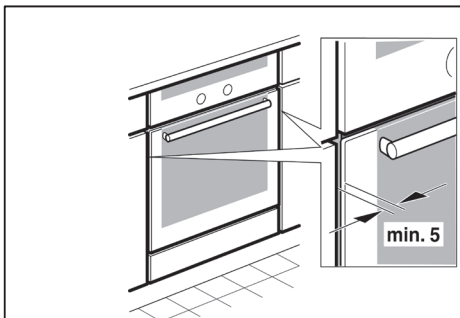
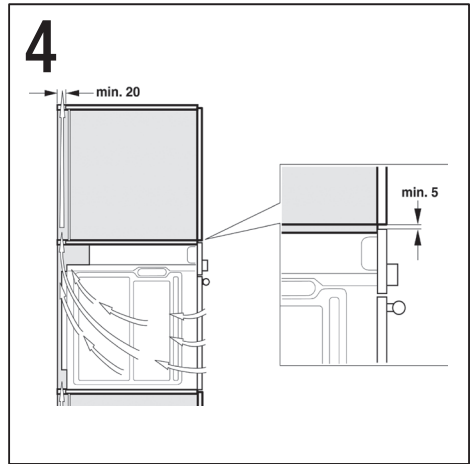
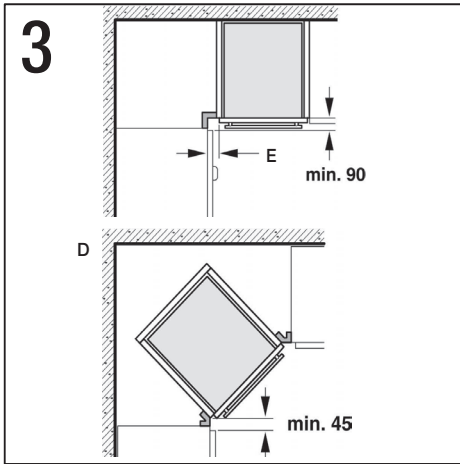
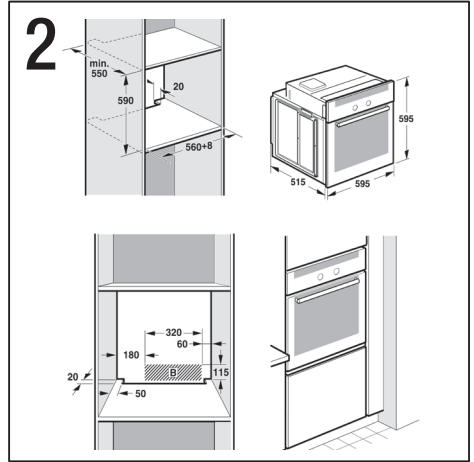
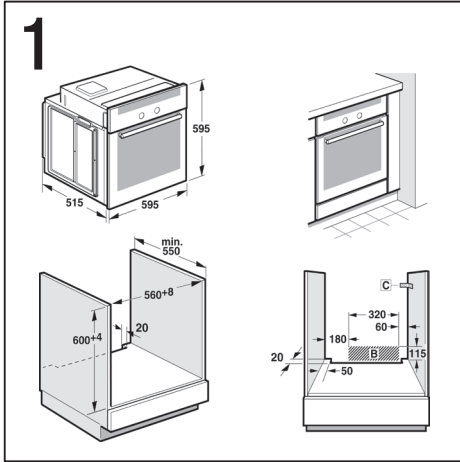
Grilovanie

Nasledujúci prehľad zobrazuje časy tepelnej úpravy od okamihu vloženia jedla do studenej rúry na pečenie.

Jedlo	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Grilovací stupeň	Čas úpravy v minútach
Opekanie toastov (predhrejte 10 min.)	rošt	5		3	1-2
Hamburger z teľacieho mäsa, 12 kusov*	rošt	4		3	25-30

* Po uplynutí polovice času jeden krát obráťte. Zasuňte smaltovaný plech na pečenie do výšky 1.

Montážny návod



Zapojenie rúry na pečenie do elektrickej siete

- Pred prvým použitím spotrebiča sa uistíte, že je vaša domáca elektroinštalácia uzemnená a zodpovedá všetkým platným bezpečnostným predpisom. Zapojenie spotrebiča smie vykonať len autorizovaný technik. Riadte sa ustanoveniami miestnych elektrorozvodných závodov, ako aj regionálnymi predpismi. V prípade, že spotrebič nebude správne pripojený na svorku uzemnenia alebo bude uvedený do prevádzky bez odborného zapojenia, môže za určitých, veľmi vzácných okolností dôjsť k vážnym zraneniam (ťažkým poraneniam, usmrteniu osôb elektrickým prúdom). Výrobca nenesie zodpovednosť za nesprávne používanie, ani za možné zranenia zapríčinené neodbornou elektroinštaláciou.
- Počas celého procesu montáže nesmie byť rúra na pečenie pripojená k elektrickej sieti.
- Rúra zodpovedá triede ochrany I a počas prevádzky musí byť správne uzemnená.
- Kábel na pripojenie do elektrickej siete musí byť typu H05 v VF 3G 1,5 mm² alebo silnejší. Zeleno-žltý kábel, ktorý sa používa na uzemnenie, by mal byť dlhší než ostatné a mal by sa pripojiť ako prvý.
- V záujme dodržania všeobecných zásad bezpečnosti by mala osoba vykonávajúca inštaláciu pri zapojení použiť omnipolárny vypínač so vzdialenosťou medzi kontaktmi minimálne 3 mm. Toto opatrenie nie je potrebné v prípade zapojenia skrz zásuvku, ak je používateľovi k dispozícii a je náležite uzemnená.
- Počas montáže zaručte ochranu proti osobnému kontaktu s elektrickou sieťou.
- Pri pripájaní rúry na pečenie sa riadte pripájacím napätím uvedeným na štítku s technickými parametrami rúry.

- Aby ste zapojili spotrebič, umiestnite ho pred nábytok. Aby sa kábel mohol pripojiť do elektrickej siete, musí byť dostatočne dlhý. Pozor! Dbajte, aby sa počas inštalácie prírodný kábel nikde nezachytil a vedte ho tak, aby neprišiel do kontaktu s horúcimi časťami rúry na pečenie.
- Akákoľvek manipulácia so spotrebičom vrátane výmeny a zapojenia prírodného kábla musí byť vykonaná zamestnancom strediska technickej podpory.

Príprava kuchynského nábytku – Obrázok 1

- V zabudovateľných korpusoch je nutné pripevniť plastové kryty a obloženie lepidlom odolným teplote do 90 °C pre spodnú časť nábytku (kde sa umiestni rúra na pečenie) a do 70 °C pre susedný nábytok (umiestnený vedľa rúry na pečenie). Pokiaľ plastové kryty a obloženie alebo lepidlo nie sú dostatočne odolné voči vplyvom teploty, môže sa nábytok deformovať alebo spáliť. V tomto prípade nie je výrobca rúry na pečenie zodpovedný za škody spôsobené na nábytku.
- Výrezy v nábytku treba urobiť pred inštaláciou rúry na pečenie. Odstráňte hobliny, môžu ovplyvniť správnu prevádzku jednotlivých častí rúry na pečenie.
- Umiestnite prepojovaciu skrinku rúry na pečenie do oblasti za spotrebič **[B]** alebo do oblasti ktorá nebude prekážať pri montáži rúry.
- Neupevnený nábytok pripojte k stene pod zvoleným uhlom. **[C]**. Aby bolo umožnené správne vetranie, nechajte otvor v spodnej zadnej časti nábytku. V prípade, že montujete rúru na pečenie pod varný panel, postupujte podľa pokynov v návode na jeho inštaláciu.

Umiestnenie rúry na pečenie do stĺpcovej jednotky – Obrázok 2

Rúru je možné vstavať taktiež do stĺpcovej jednotky. Aby bolo umožnené vetranie rúry na pečenie, nechajte medzi spodnou priečkou a opernou stenou otvor veľkosti približne 20 mm a medzi vrchnou priečkou a opernou stenou ďalší otvor veľkosti 20 mm. Aby ste umožnili správny systém vetrania, zachovajte medzi hornou a spodnou priečkou vzdialenosť 590 mm. V prípade, že chcete zväčšiť systém vetrania, môžete predĺžiť odporúčanú vzdialenosť až na 595 mm. V prípade, že máte rúru na pečenie s vysúvacími dvierkami, namontujte ju tak, aby ste mohli bez problémov vybrať plechy, či pekáče.

Montáž rúry na pečenie do rohu – Obrázok 3

V prípade že umiestňujete rúru na pečenie do rohu, dbajte na rozmery na obrázku **[D]**. Odporúča sa, aby ste pri rozmeroch na obrázku **[E]** dbali na šírku prednej časti nábytku a rukoväte.

Umiestnenie rúry na pečenie do nábytku – Obrázok 4

- Pri rúrach na pečenie s vysúvacími dvierkami je potrebné vybrať dvierka.
- Do určeného otvoru v nábytku úplne vsuňte spotrebič. Dbajte na to, aby sa kábel neodrel o hranu rúry na pečenie, aby sa nedotýkal horúcich častí spotrebiča a aby neprechádzal popod jeho spodnú časť.
- Umiestnite rúru na pečenie na stred otvoru a upevnite priloženými svorkami (4x25).
- V prípade, že ste zhotovili nábytok v súlade s nami uvedenými rozmermi, mala by ostať v hornej časti rúry na pečenie medzera. Aby ste umožnili primeranú ventiláciu, nezakrývajte medzeru drevenými lištami.

- Medzi spotrebičom a susedným nábytkom (umiestneným vedľa rúry na pečenie) musí ostať vzdialenosť minimálne 5 mm.

Demontáž

Odpojte spotrebič od elektrickej siete. Uvoľnite prípevňovacie svorky rúry na pečenie k nábytku. Rúru opatrne nadvihnite a vyberte z nábytku.

Uistenie dovozcu o vydaní prehlásenia o zhode

Vážený zákazník,

Podľa § 13, odst.5 zákona č. 22/97 Zb. Vás uisťujeme, že na všetky výrobky distribuované spoločnosťou BSH domáci spotrebiče s. r. o. našim obchodným partnerom, bolo vydané prehlásenie o zhode v zmysle zákona č. 22/97 Zb a príslušných nariadení vlády.

Toto uistenie dovozcu o vydaní prehlásenia o zhode sa vzťahuje na všetky výrobky vrátane plynových spotrebičov, ktoré sú obsiahnuté v aktuálnom cenníku firmy BSH domáci spotrebiče s. r. o.

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.508/2009 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.

Záručné podmienky

- na výrobok sa poskytuje záručná doba 24 mesiacov odo dňa zakúpenia výrobku kupujúcim
- pri reklamácií je podmienkou predložiť platný daňový doklad o kúpe výrobku (napr. pokladničný blok, faktúru a pod.)
- ak je výrobok používaný k inému než výrobcom stanovenému účelu, alebo je výrobok používaný v rámci predmetu obchodnej činnosti, poskytuje sa záručná doba 6 mesiacov odo dňa zakúpenia, nakoľko spotrebiče sú určené výhradne pre použitie v domácnosti
- za vadu 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 doba neplynie po dobu, po ktorú kupujúci nemôže užívať tovar pre jeho vady, za ktoré zodpovedá predávajúci
- ak nebude zistená žiadna závada, na ktorú sa vzťahuje bezplatná záručná oprava alebo bude zistená závada 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

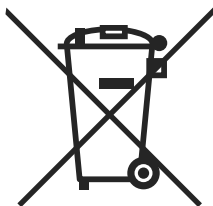
Právo na bezplatnú opravu výrobku na náklady BSH domáci spotrebiče, s.r.o. organizačná zložka Bratislava zaniká, ak:

- je nečitateľný výrobný štítok, alebo na výrobku chýba
- údaje na záručnom liste, prípadne 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 na spotrebiče dodávané bez elektrického kábla, prípadne bez elektrickej koncovky
- bola vykonaná konštrukčná zmena alebo zásah do výrobku neoprávnenou osobou
- závada na výrobku vznikla použitím neoriginálnych náhradných dielov, alebo príslušenstva
- sa jedná o poškodenie: mechanické, nadmernou záťažou, v dôsledku vodného kameňa, neodborného zapojenia, živelnou pohromou, vonkajšími vplyvmi a pod.



Rozšírená záruka nad rámec zákona

Pri spotrebičoch (práčky, umývačky riadu) sériovo vybavených systémom „AquaStop“, je výrobcom poskytnutá záruka na škody vzniknuté nesprávnou funkciou tohto systému a to po celú dobu životnosti spotrebiča (toto sa nevzťahuje na vlastný aqua-stop). Ak vzniknú škody vodou spôsobené chybou systému „Aqua Stop“, poskytneme náhradu týchto škôd.



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 získať opäť 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.

Prehlásenie o hygienickej nezávadnosti výrobkov

Všetky výrobky distribuované spoločnosťou BSH domácí spotřebiče s.r.o. a prichádzajúce do styku s potravinami spĺňajú požiadavky o hygienickej nezávadnosti podľa zákona č. 258/2000 Zb., vyhlášky 38/2001 Zb. Toto prehlásenie sa vzťahuje na všetky výrobky prichádzajúce do styku s potravinami uvedené v aktuálnom cenníku firmy BSH domácí spotřebiče s.r.o.

„Spotřebič nie je určený pre použitie osobami (vrátane detí) so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami, alebo s nedostatkom skúseností a vedomostí, ak im osoba zodpovedná za ich bezpečnosť neposkytne dohľad a alebo ich nepoučila o používaní spotřebiča.“

ZOZNAM SERVISNÝCH STREDISK

085 01	Bardejov	Partizánska 14	Peter Špiš	www.spikiektra.sk	spikservis@gates.sk	054/4748227	0903 527102
821 07	Bratislava	Kazanská 56	Martin Ščasný servis domácich spotrebičov		gdgerna@orange.sk	02/38103355	0918996988
841 02	Bratislava	Trhová 38	TECHNO SERVIS BRATISLAVA spol. s r. o.	www.technoservis.sk	technoservis@nextra.sk	02/64463643	0907778406
811 07	Bratislava	Mýtna 17	Viva elektro servis, s. r. o.	www.vivaservis.sk	servis@vivaservis.sk	02/45958855	0905722111
945 01	Komárno	Mesačná 20	LASER Komárno spol. s r.o.	www.laser-ko.sk	servis@laser-ko.sk	035/7702688	0915222454
040 01	Košice	Komenského 14	Ing. Lubor Kolesár Kubis		kubis@servis@mail.t-com.sk	055/6221477	0905894769
071 01	Michalovce	Ul.Ohrančov mieri 9	ELEKTROSERVIS VALTIM		valtskalubomir@stonline.sk	056/6423290	0903855309
949 01	Nitra	Spojovacia 7	EXPRES servis Anna Elmanová		expres@servis@nraex.sk	037/6524597	0903524108
058 01	Pešťany	Zlínská 47	Domoss Technika a.s.	www.domoss.sk	servis@domoss.sk	033/7744810	0337742417
080 05	Poprad	Továrenská ul.č.3	TATRACHLAD POPRAD s.r.o.	www.tatrachlad.sk	tatrachlad@tatrachlad.sk	052/7722023	09039068828
971 01	Prešov	Svätbska 6695/57A	BARAN servis - Baran Luboš	www.baranservis.sk	baranservis@baranservis.sk	051/7721439	0903904572
971 01	Previdza	V.Clementisa 6	ELEKTROSERVIS Pavlíček Peter	www.peterpavlicek- elektroservis.sk	pavlicek.elektroservis@stonline.sk	046/5485778	0905264822
979 01	Rimavská Sobotka	B. Bartočka 24	N.B.ELEKTROCENTRUM		nbelektrocentrum@stonline.sk	047/5811877	0905664258
034 72	Ruzomberok	Lipovská Lužná 496	Elpra spol. s r.o.		elpra@speednet.sk	044/4396413	0905577817
038 52	Sučany	Hlavná ul. č. 5	BSC - servis centrum spol. s r.o.	www.bsc-serviscoentrum.eu	bsc@bsc-serviscoentrum.eu	043/4003424	09022722727
911 08	Trenčín	Matieja Bela 37	Jozef Rožník	www.dbstservis.sk	roznik@dbstservis.sk		0903702458
960 01	Zvolen	Hviezdoslavova 34	STAFEXPRESS-ELEKTROSERVIS		stafexpress.zvservis@mail.t-com.sk	045/5400798	0905259983
010 01	Zlínina	Komenského 38	M-SERVIS Mareš Jaroslav	www.m-servis.sk	mservis@zoznam.sk	041/5640627	