

Aby byla z vaření stejná radost jako z jídla

přečtete si prosím tento návod k použití. Pak můžete využít všechny technické výhody Vaší trouby.

Obdržíte důležité informace ohledně bezpečnosti. Poznáte jednotlivé části Vašeho nového sporáku. A ukážeme Vám krok za krokem, jak jej nastavit. Je to zcela jednoduché.

V tabulkách naleznete pro často používané pokrmy hodnoty nastavení a výšky zasunutí. Všechno testováno v našem kuchařském studiu.

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

Podrobný obsah Vám pomůže se rychle zorientovat.

A nyní dobrou chuť.

Návod k použití

HB 23AB520

Obsah

Bezpečnostní upozornění	4
Před montáží	4
Pokyny ohledně Vaší bezpečnosti.....	4
Příčiny škod.....	6
Ovládací panel	7
Vaše nová pečicí trouba	7
Tlačítka a displej.....	8
Volič funkcí	8
Volič teploty	9
Pečicí prostor.....	9
Příslušenství	10
Před prvním použitím	13
Nastavení hodin	13
První zahřátí trouby	13
Čištění příslušenství	13
Nastavení trouby	14
Druh ohřevu a teplota	14
Rychloohřev.....	15
Nastavení časových funkcí	16
Budík	16
Doba	17
Konečná doba	19
Hodiny	21
Dětská pojistka	22
Změna základního nastavení	23
Péče a čištění	24
Čisticí prostředky	24
Vyvěšení a zavěšení závěsných roštů	26
Vyvěšení a zavěšení dvířek trouby.....	27
Demontáž a montáž skleněných tabulí dvířek.....	29

Obsah

Co dělat v případě závady	30
Tabulka závad	30
Výměna žárovky trouby na stropě trouby	31
Skleněný kryt	31
Servisní služba	32
Šetření energií	33
Tipy pro úsporu energie a ochranu životního prostředí	33
Ekologická likvidace	33
Testovali jsme pro Vás v našem kuchyňském studiu	34
Koláče a pečivo	34
Tipy pro pečení	40
Maso, drůbež, ryby	41
Upozornění k nádobí	41
Drůbež	45
Ryba	46
Tipy pro pečení a grilování	46
Nákypy, gratinování, toasty	47
Hotové produkty	48
Zvláštní pokrmy	50
Rozmrazování	50
Sušení	51
Zavařování	51
Akrylamid v potravinách	53
Zkušební pokrmy	54

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

Případné technické změny, tiskové chyby a odlišnosti ve vyobrazení jsou vyhrazeny bez upozornění. Aktuální návod najdete na webových stránkách www.siemens-spotrebice.cz.

Bezpečnostní upozornění

Přečtěte si prosím pečlivě tento návod k použití. Tento návod k použití a návod pro montáž dobře uschovejte. Pokud dáte přístroj někomu jinému, přiložte tento návod.

Před montáží

Škody během přepravy

Po vybalení přístroj zkontrolujte. V případě škody vzniklé během přepravy nesmíte přístroj zapojit.

Elektrické zapojení

Přístroj může zapojit jen autorizovaný odborník. V případě škod vzniklých v důsledku chybného zapojení nemáte nárok na záruku.

Pokyny ohledně Vaší bezpečnosti

Tento přístroj je určen jen pro soukromé domácnosti. Používejte tento přístroj výhradně pro přípravu jídel.

Dospělí a děti nesmí přístroj obsluhovat bez dozoru, pokud nejsou tělesně nebo duševně v pořádku nebo pokud jim chybí znalosti a zkušenosti.

Nikdy nenechávejte děti hrát si s přístrojem.

Horký pečicí prostor

Nebezpečí popálení!

Nikdy se nedotýkejte horkých vnitřních ploch pečicího prostoru a topných prvků. Opatrně otvírejte dvířka přístroje. Může unikat horká pára.

Pozor na malé děti.

Nebezpečí požáru!

Nikdy neuchovávejte v pečicím prostoru hořlavé předměty. Nikdy neotvírejte dvířka přístroje, pokud vznikne v přístroji kouř. Přístroj vypněte. Vytáhněte zástrčku, resp. vypněte pojistku ve skříni s pojistkami.

Nebezpečí zkratu!

Nikdy neskřípněte připojovací kabel elektrických přístrojů mezi horká dvířka přístroje. Izolace kabelu se může roztavit.

Nebezpečí opaření!

Nikdy nelijte vodu do horkého pečicího prostoru. Vznikne horká vodní pára.

Nebezpečí popálení!

Nikdy nepřipravujte pokrmy s velkým množstvím vysokoprocenních alkoholických nápojů. Alkoholické výpary by se mohly v pečicím prostoru vznítit. Používejte jen malá množství vysokoprocenních nápojů a otvírejte dvířka přístroje opatrně.

Horké příslušenství a nádobí

Nebezpečí popálení!

Nikdy nevyndávejte horké příslušenství nebo nádobí z pečicího prostoru bez chňapek

Neodborné opravy

Nebezpečí způsobené elektrickým proudem!

Neodborné opravy jsou nebezpečné. Opravy může provádět jen námi školený technik servisní služby. Pokud je přístroj vadný, vytáhněte zástrčku, resp. vypněte pojistku ve skříni s pojistkami. Zavolejte servisní službu

Příčiny škod

Příslušenství, fólie, pečicí papír nebo nádoby na dně pečicího prostoru

Nepokládejte žádné příslušenství na dno pečicího prostoru. Nevykládejte dno pečicího prostoru fólií, jedno jakého druhu, nebo pečicím papírem. Nestavte nádoby na dno pečicího prostoru, pokud je teplota nastavena na více jak 50 °C. Dojde k hromadění tepla. Doby pečení neodpovídají a bude poškozen smalt.

Voda v horkém pečicím prostoru

Nikdy nelijte vodu do horkého pečicího prostoru. Vznikne vodní pára. V důsledku změny teplot může dojít ke škodám na smaltu.

Vlhké potraviny

Neuchovávejte vlhké potraviny delší dobu v zavřeném pečicím prostoru. Dojde k poškození smaltu.

Ovocná šťáva

Pečicí plech v případě hodně šťavnatých ovocných koláčů neobkládejte příliš mnoho. Ovocná šťáva, která kape z pečicího plechu, zanechá skvrny, které nepůjdou odstranit. Pokud možno používejte hlubší univerzální pánev.

Vychladnutí s otevřenými dvířky přístroje

Nechejte pečicí prostor vychladnout jen uzavřený. I když jsou dvířka přístroje otevřena jen trochu, mohou být časem poškozeny sousedící přední části nábytku.

Hodně znečištěné těsnění trouby

Pokud je těsnění trouby hodně znečištěné, nezavírají se dvířka od trouby během provozu správně. Mohou být poškozeny sousedící přední části nábytku. Udržujte těsnění trouby vždy čisté.

Dvířka od trouby jako sedátko nebo odkládací plocha

Nestoupejte nebo nesedejte na otevřená dvířka od trouby. Neodkládejte nádoby nebo příslušenství na dvířka od trouby.

Přeprava přístroje

Nenoste přístroj za madlo dvířek. Madlo dvířek neunese hmotnost přístroje a mohlo by se zlomit.

Vaše nová pečicí trouba

Zde poznáte Vaši novou troubu. Vysvětlíme Vám ovládací pole a jednotlivé ovládací prvky. Obdržíte informace k pečicímu prostoru a k příslušenství.

Ovládací panel

Zde vidíte přehled ovládacího panelu. Nikdy se nezobrazí na displeji všechny symboly současně. Podle typu přístroje jsou možné odchylky v podrobnostech.









Voliče

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

Tlačítka a displej








Pomocí tlačítek nastavujete různé dodatečné funkce. Nastavené hodnoty můžete vyčíst na displeji.

Tlačítko	Použití
 Časové funkce	Výběr budík  , doba přípravy → , konečný čas → a hodiny  .
- Minus	Snížení nastavených hodnot.
+ Plus	Zvýšení nastavených hodnot.
 Rychloohřev	Zahřát troubu zvlášť rychle.
 Dětská pojistka	Zablokování a odblokování ovládacího pole.

Jaká časová funkce se nachází na displeji v popředí, vidíte na šipce ► před příslušným symbolem. Výjimka: U hodin svítí symbol  jen tehdy, pokud je nastavujete.

Volič funkcí

Voličem funkce nastavíte druh ohřevu.



Poloha	Použití
 O	Trouba je vypnuta.
 3D Horký vzduch*	Pro koláče a pečivo na jedné až třech úrovních. Větrák rozděljuje ohřev kruhového topného tělesa v zadní stěně rovnoměrně do pečicího prostoru.
 Horní /spodní ohřev	Pro koláče, nákypy a libové pečeně, např. hovězí nebo zvěřina, na jedné úrovni. Teplo přichází rovnoměrně odshora a odspodu.
 Cirkulační infragrill	Pečení masa, drůbeže a celých ryb. Topné těleso grilu a ventilátor se střídavě zapíná a vypíná. Ventilátor víří horký vzduch okolo pokrmu.
 Vario-velkoplošný gril	Grilování steaků, párků, toastů a kousků ryb. Celá plocha pod topným tělesem grilu je horká.
 Spodní ohřev	Zavařování a dopékání nebo hnědnutí. Teplo přichází odspodu.
 Osvětlení trouby	Zapnutí osvětlení trouby.

* Druh topení, kterým byla určena třída efektivnosti podle EN50304

Pokud nastavujete, zapne se světlo trouby v pečicím prostoru.

Volič teploty

Voličem teploty nastavujete teplotu nebo stupeň grilování.


Poloha		Význam
	Nulová poloha	Trouba nehřeje.
50-270	Rozsah teplot	Teplota v pečicím prostoru v °C.
•, ••, •••	Stupně grilování	Stupně grilování pro gril, velká plocha  • = stupeň 1, slabý •• = stupeň 2, prostřední ••• = stupeň 3, silný

Pokud trouba hřeje, svítí kontrolka nad voličem teploty. V topných přestávkách mezi zahříváním zhasne.

Pečicí prostor

V pečicím prostoru se nachází světlo trouby.
Chladicí ventilátor chrání troubu před přehřátím.

Osvětlení trouby

Během provozu svítí světlo trouby v pečicím prostoru.
Polohou na  voličem funkce můžete zapnout světlo bez ohřevu.

Chladicí ventilátor

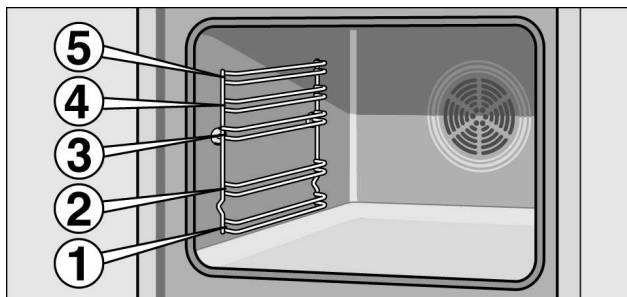
Chladicí ventilátor se zapíná a vypíná podle potřeby.
Teplý vzduch uniká nad dvířky. Pozor! Větrací otvor nezakrývejte. Trouba by se jinak přehřála

Aby po provozu pečicí prostor rychleji vychladl, chladicí ventilátor ještě po určitou dobu dobíhá.

Příslušenství

Příslušenství můžete zasunout do trouby do 5 různých výšek.

Příslušenství můžete ze dvou třetin vytáhnout, aniž se překlolí. Tak je možné pokrmy snadno vyjmout.




Pokud bude příslušenství horké, může se zdeformovat. Jakmile opět vychladne, zdeformování zmizí a nemá žádný vliv na funkci.

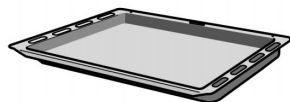
Příslušenství můžete dokoupit u autorizovaného servisu, v odborném obchodu nebo na internetu nebo u vašeho odborného prodejce. Uveďte prosím číslo HZ.



Kombinovaný rošt

Pro nádoby, koláčové formy, pečení, grilované kousky a hluboce zmrazené potraviny.

Zasuňte rošt zakřivením  směrem dolů.



Univerzální pánev

Pro šťavnaté koláče, pečivo, hluboce chlazené pokrmy a velké pečeně.

Může být použita také jako nádoba na zachycení tuku, pokud grilujete přímo na roštu.

Univerzální pánev zasuňte do trouby zkosením ke dvířkům trouby.

Zvláštní příslušenství

Zvláštní příslušenství můžete koupit autorizovaného servisu nebo u Vašeho odborného prodejce. Rozsáhlou nabídku k Vaší troubě naleznete v našich prospektech nebo na internetu. Disponibilita, jakož i možnost objednání online zvláštního příslušenství je v každé zemi jiná. Prosím podívejte se do prodejních podkladů.


Rošt HZ 334000	Pro nádobí, kuchyňské formy, pečení, kousky na grilování a hluboce chlazené pokrmy.
Univerzální pánve HZ 332000	Pro šťavnaté koláče, pečivo, hluboce chlazené pokrmy a velké pečeně. Může být použita také jako nádoba pro zachycení tuku, pokud grilujete přímo na roštu.
Smaltovaný pečicí plech HZ 331000	Pro koláče a placičky.
Vkládací rošt HZ 324000	Pro pečení. Postavte rošt vždy do univerzální pánve. Bude zachycen odkapávající tuk a šťáva z masa.
Grilovací plech HZ 325000	Pro grilování místo roštu nebo jako ochrana proti stříkání, aby se trouba tolik neznečistila. Grilovací plech používejte jen v univerzální pánvi. Grilování na grilovacím plechu: Používejte jen na výškách zasunutí 1, 2 a 3. Grilovací plech jako ochrana proti stříkání: Zasuňte univerzální pánve s grilovacím plechem pod rošt.
Skleněná pánve HZ 336000	Hluboký pečicí plech ze skla. Hodí se také velice dobře jako nádobí pro servírování.
Smaltovaný pečicí plech s nepřilnavým povrchem HZ 331010	Koláče a placičky se uvolní snadněji od pečicího plechu. Zasuňte pečicí plech zkosením směrem ke dvířkům trouby.
Univerzální pánve s nepřilnavým povrchem HZ 332010	Koláče a placičky se uvolní snadněji od pečicího plechu. Zasuňte pečicí plech zkosením směrem ke dvířkům trouby.
Plech na pizzu HZ 317000	Ideální pro pizzu, hluboce chlazené produkty nebo velké kulaté koláče. Plech na pizzu můžete použít namísto univerzální pánve. Postavte plech na rošt a řiďte se podle údajů v tabulkách.
Pečicí kámen HZ 327000	Pečicí kámen se hodí hlavně pro přípravu vlastního chleba, housek a pizzy, které mají mít křupavý spodek. Pečicí kámen se musí vždy předehřát na doporučenou teplotu.
Profipánve s vkládacím roštem HZ 333000	Vhodná zejména pro přípravu velkých množství.


Víko pro profipánev HZ 333001	Víko činí z profipánve profesionálního pomocníka pro pečení.
Skleněný pekáč HZ 915001	Skleněný pekáč je vhodný pro dušené pokrmy a nákypy, které připravujete v troubě. Zejména vhodný je pro programovací nebo pečicí automatiku.
Kovový pekáč HZ 26000	Pekáč je určen pro pečicí zónu sklokeramické varné desky. Je vhodný pro senzorovou automatiku, ale také pro pečicí automatiku. Pekáč je zvenku smaltovaný a uvnitř nepřilnavě povrstven.
Univerzální pekáč HZ 390800	Pro zvlášť velké porce nebo mnoho porcí. Pekáč je zvenku ze šedého smaltu se skleněnou pokličkou vhodnou do trouby. Skleněná poklička se může použít jako forma pro gratinování.
2 násobný teleskopický výsuv HZ 338250	Pomocí výsuvných kolejniček ve výšce 2 a 3 můžete příslušenství dále vytáhnout, aniž by se převrátilo.
3 násobný teleskopický výsuv HZ 338352	Pomocí výsuvných kolejniček ve výšce 1, 2 a 3 můžete příslušenství dále vytáhnout, aniž by se převrátilo.
3 násobný plně teleskopický výsuv HZ 338356	Pomocí výsuvných kolejniček ve výšce 1, 2 a 3 můžete příslušenství zcela vytáhnout, aniž by se převrátilo
Zboží servisní služby	Pro Vaše domácí spotřebiče můžete u autorizovaného servisu, v odborném obchodu dokoupit vhodné prostředky pro péči a čištění nebo ostatní příslušenství. Uveďte vždy příslušné číslo výrobku.
Utěrky pro nerezový povrch Zboží č. 311134	Brání usazování nečistoty. Díky impregnaci speciálním olejem budou povrchy nerezových spotřebičů optimálně ošetřeny.
Gel pro čištění trouby, grilu Zboží č. 463582	Pro čištění pečicího prostoru. Gel je bez zápachu.
Utěrka z mikrovlákna s voštinovou strukturou Zboží č. 460770	Zvlášť vhodná pro čištění choulostivých povrchů, jako např. sklo, sklokeramika, nerez nebo hliník. Utěrka z mikrovlákna odstraňuje v jednom pracovním úkonu zbytky vody a mastnou špinu.
Pojistka dveří Zboží č. 612594	Aby děti nemohly troubu otevřít. Podle dvířek přístroje se pojistka našroubuje různě. Dbejte přílohového listu, který je přiložen k pojistce dveří.

Před prvním použitím

Zde se dozvíte, co musíte udělat, než budete s Vaší troubou poprvé připravovat pokrmy. Přečtěte si předtím kapitolu bezpečnostní upozornění.


Nastavení hodin

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


1. Stiskněte tlačítko .
Na displeji se objeví čas 12:00.
2. Tlačítkem + nebo – nastavte hodiny.

Po pár sekundách bude nastavený čas převzat.

První zahřátí trouby

Aby se odstranila vůně novoty, zahřívejte prázdnou, uzavřenou troubu. Ideální pro to je hodina při  horním/ spodním teple a teplota 240 °C.

Dávejte pozor na to, aby v pečicím prostoru nebyly žádné zbytky obalu.

1. Voličem funkce nastavte  spodní/horní ohřev.
2. Voličem teploty nastavte teplotu na 240 °C.

Po hodině troubu vypněte. K tomuto otočte volič funkce do nulové polohy.

Čištění příslušenství

Než budete používat příslušenství, řádně jej vyčistěte v mycí lázni a měkkým hadříkem.

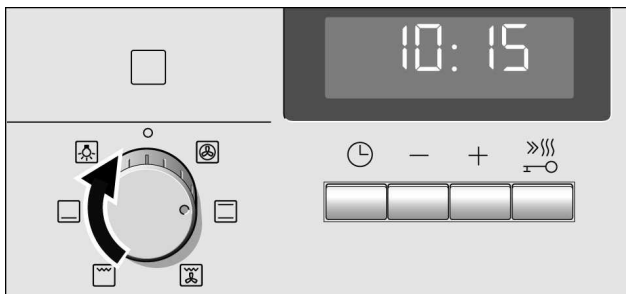
Nastavení trouby

Máte různé možnosti, jak můžete Vaši troubu nastavit. Zde Vám vysvětlíme, jak nastavit Vámi požadovaný druh ohřevu a teplotu nebo stupeň pro grilování. Pro Váš pokrm můžete na troubě nastavit dobu a konečný čas. K tomu se prosím podívejte do kapitoly Nastavení časových funkcí.

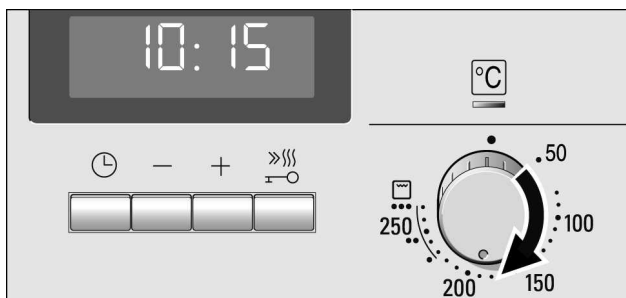
Druh ohřevu a teplota

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

1. Nastavte voličem funkce druh ohřevu.



2. Voličem teploty nastavte teplotu nebo stupeň pro grilování.



Trouba začne hřát.

Vypnutí trouby

Otočte voličem funkce do nulové polohy.



Změna nastavení

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


Rychloohřev


Pomocí rychloohřevu dosáhne Vaše trouba nastavené teploty zvlášť rychle.

Rychloohřev používejte při nastavených teplotách více jak 100 °C. Vhodné jsou druhy ohřevu:


- 3D horký vzduch 
- Horní/spodní ohřev 

Abyste dosáhli rovnoměrného výsledku pečení, dávejte pokrm do pečicího prostoru teprve tehdy, pokud je rychloohřev dokončen.



1. Nastavte druh ohřevu a teplotu.
2. Krátce stiskněte tlačítko .

Na displeji svítí symbol . Trouba začne hřát.





Rychloohřev je dokončen

Zazní signál. Na displeji zhasne symbol . Dejte Váš pokrm do trouby.

Přerušení rychloohřevu




Stiskněte krátce tlačítko . Na displeji zhasne symbol .


Nastavení časových funkcí

Vaše trouba má různé časové funkce. Pomocí tlačítka   vyvoláte menu a pohybujete se mezi různými funkcemi. Po dobu nastavování svítí všechny časové symboly. Šipka  Vám ukazuje, u jaké časové funkce se nacházíte. Právě nastavenou časovou funkci můžete přímo změnit tlačítkem + nebo -, pokud je před časovým symbolem šipka .


Budík

Budík můžete používat jako minutky. Běží nezávisle na pečicím prostoru. Budík má vlastní signál. Tak slyšíte, zda budík nebo určitá doba uběhla.

1. Stiskněte jednou tlačítko .
Na displeji svítí časové symboly, šipka  se nachází před .
2. Pomocí tlačítka + nebo – budík nastavte.
Nastavená hodnota tlačítka + = 10 minut
Nastavená hodnota tlačítka - = 5 minut

Po pár sekundách bude nastavený čas převzat. Budík se spustí. Na displeji svítí symbol  a nastavená doba budíku viditelně ubíhá. Ostatní časové symboly zhasnou.

Nastavený čas budíku uběhl

Zazní signál. Na displeji se zobrazí 0:00. Pomocí tlačítka  budík vypnete.


Změna času budíku






Pomocí tlačítka + nebo – změňte čas budíku. Po pár minutách bude změna převzata.

Smazání času budíku

Pomocí tlačítka – vraťte nastavenou dobu budíku až na nulu. Po pár minutách bude změna převzata. Budík je vypnut.

Vyvolání časového nastavení



Pokud je nastaveno více časových funkcí, svítí příslušné symboly na displeji. Budík běží v popředí. Před symbolem  je šipka ► a čas budíku viditelně ubíhá.

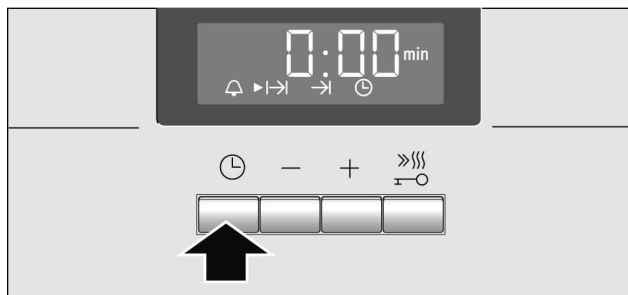
Pro vyvolání budíku , doby přípravy , konečné doby  nebo hodin , stiskněte tlačítko  tak dlouho, dokud se nenachází šipka ► před příslušným symbolem. Hodnota k tomuto se objeví na několik sekund na displeji.

Doba přípravy

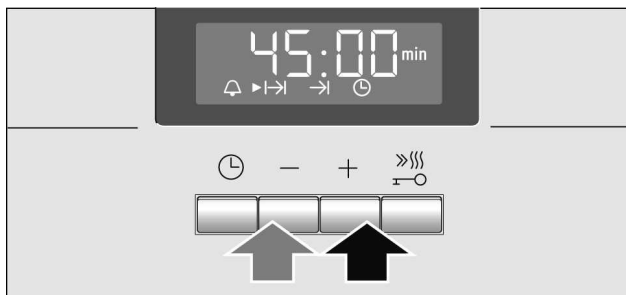
Na troubě můžete nastavit dobu pečení Vašeho pokrmu. Jakmile doba uběhne, trouba se automaticky vypne. Tak nemusíte přerušovat jinou práci, abyste troubu vypnuli. Doba pečení nebude nechtěně překročena.

Příklad na obrázku: doba 45 minut.

1. Nastavte voličem funkce druh ohřevu.
 2. Nastavte voličem teploty teplotu nebo stupeň grilování
 3. Stiskněte dvakrát tlačítko .
- Na displeji se zobrazí 0:00. Časové symboly svítí, šipka ► se nachází před .



4. Tlačítkem + nebo – nastavte dobu.
Přednastavená hodnota tlačítka + = 30 minut
Přednastavená hodnota tlačítka - = 10 minut



Po několika sekundách se trouba zapne. Na displeji běží viditelně doba a svítí symbol ►|→|. Ostatní časové symboly zhasnou.

Doba uběhla

Zazní signál. Trouba přestane hřát. Na displeji se zobrazí 0:00.

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

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

Změna doby

Tlačítkem + nebo – změňte dobu. Po pár sekundách bude změna převzata. Pokud je budík nastaven, stiskněte předtím tlačítko ⌚.

Smazání doby

Tlačítkem – vraťte dobu až na 0:00:

Po pár sekundách bude změna převzata. Doba je smazána. Pokud je nastaven budík, stiskněte předtím tlačítko ⌚.

Vyvolání časových nastavení

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

Pro vyvolání budíku ⏰, doby přípravy |→|, konečné doby →| nebo hodin ⌚, stiskněte tlačítko ⌚ tak dlouho, dokud se nenachází šipka ► před příslušným symbolem. Hodnota se objeví na několik sekund na displeji.

Čas ukončení přípravy

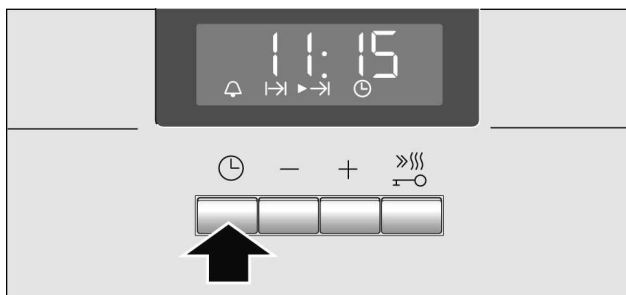
Můžete posunout čas, ve který má být Váš pokrm hotov. Trouba se zapíná automaticky a je v požadovaný čas hotová.

Můžete např. dát ráno Váš pokrm do pečicího prostoru a nastavit tak, aby byl v poledne hotov.

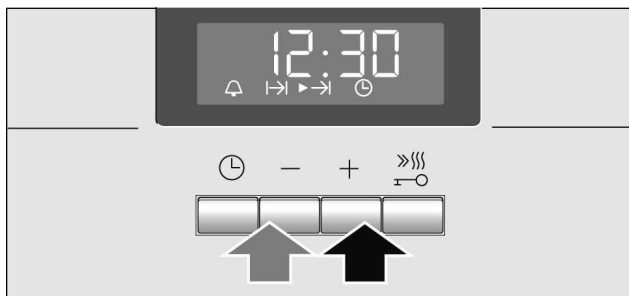
Dávejte pozor na to, aby pokrmy nestály příliš dlouho v pečicím prostoru a nezkazily se.

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

1. Nastavte volič funkce.
2. Nastavte volič teploty.
3. Stiskněte dvakrát tlačítko ⌚.
4. Nastavte tlačítkem + nebo – dobu.
5. Stiskněte tlačítko ⌚.
Šipka ► se nachází před →|. Zobrazí se čas, kdy má být pokrm hotov.



6. Tlačítkem + nebo – posuňte konečný čas na pozdější dobu.



Po několika sekundách převezme trouba nastavení a zapne se do vyčkávací pozice. Na displeji se zobrazí čas, kdy bude pokrm hotov, a před symbolem → se nachází šipka ►. Symbol ↻ a ⏸ zhasnou.

Doba uběhla

Zazní signál. Trouba přestane hrát. Na displeji se zobrazí 0:00.

Stiskněte tlačítko ⏸. Tlačítkem + nebo – můžete dobu nastavit znovu.

Nebo stiskněte dvakrát tlačítko ⏸ a volič funkce otočte do nulové polohy. Trouba je vypnutá.

Změna času ukončení přípravy

Tlačítkem + nebo - změňte konečný čas. Po pár sekundách bude změna převzata. Pokud je budík nastaven, stiskněte předtím dvakrát tlačítko ⏸.




Čas ukončení přípravy neměňte, když čas právě běží. Doba pečení by nesouhlasila.

Smazání času ukončení přípravy


Tlačítkem – nastavte konečný čas na aktuální čas. Po pár sekundách bude změna převzata. Trouba se zapne. Pokud je budík nastaven, stiskněte předtím dvakrát tlačítko ⏸.


Vyvolání časových nastavení

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

Pro vyvolání budíku , doby přípravy $I \rightarrow I$, konečné doby přípravy $\rightarrow I$ nebo hodin , stiskněte tlačítko  tak dlouho, dokud se nenachází šipka ► před příslušným symbolem. Hodnota k tomuto se objeví na několik sekund na displeji.

Hodiny



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

1. Stiskněte tlačítko .
Na displeji se objeví čas 12:00.
2. Nastavte čas tlačítkem + nebo -.

Po pár sekundách bude nastavený čas převzat.

Změna času

Nesmí být nastavená žádná jiná časová funkce.

1. Stiskněte čtyřikrát tlačítko .
Na displeji svítí časové symboly, šipka ► se nachází před .
2. Pomocí tlačítka + nebo - změňte čas.

Vypnutí času

Po pár sekundách bude nastavený čas převzat.

Čas můžete vypnout. Tak je viditelný jen tehdy, pokud je trouba v provozu. K tomu viz kapitolu Změna základního nastavení.


Dětská pojistka


Aby děti nemohly troubu neúmyslně zapnout, má dětskou pojistku.

Trouba nereaguje na žádná nastavení. Budík a hodiny můžete nastavit i při zapnuté dětské pojistce.

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


Zapnutí dětské pojistky

Nesmí být nastavena žádná doba nebo konečný čas. Stiskněte tlačítko  cca čtyři sekundy.

Na displeji se objeví symbol . Dětská pojistka je zapnuta.

Vypnutí dětské pojistky

Stiskněte tlačítko  cca čtyři sekundy.

Na displeji zhasne symbol . Dětská pojistka je vypnuta.





Změna základního nastavení

Vaše trouba má různá základní nastavení.
Tato nastavení můžete přizpůsobit Vaším vlastním
zvyklostem.

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

* Nastavení ze závodu

Nesmí být nastavena žádná jiná časová funkce.

1. Stiskněte tlačítko  na cca 4 sekundy.
Na displeji se zobrazí aktuální základní nastavení k zobrazení času, např. c1 pro výběr 1.
2. Tlačítkem + nebo – změňte základní nastavení.
3. Potvrďte tlačítkem .
Na displeji se zobrazí další základní nastavení. Pomocí tlačítka  můžete projít všechny úrovně a změnit tlačítkem + nebo -.
4. Nakonec stiskněte tlačítko  na cca 4 sekundy.

Všechna základní nastavení jsou převzata.

Vaše základní nastavení můžete kdykoliv zase změnit.

Péče a čištění

Při pečlivé péči a čištění zůstane Vaše trouba dlouho pěkná a funkční. Jak se správně starat a čistit Vaši troubu, Vám vysvětlíme zde.

Upozornění

Drobné barevné rozdíly na přední straně trouby vznikají v důsledku různých materiálů, jako sklo, umělá hmota nebo kov.

Stíny na tabulce ve dvířkách, které vypadají jako šmouhy, jsou světelné efekty světla trouby.

Smalt se vypaluje při velice vysokých teplotách.

Tím mohou vzniknout nepatrné barevné rozdíly. To je normální a nemá žádný vliv na funkčnost.

Hrany tenkých plechů nelze zcela opatřit smaltem. Mohou být proto drsné. Ochrana proti korozi není tímto ovlivněna.

Čisticí prostředky

Aby nedošlo k poškození různých povrchů nesprávným čisticím prostředkem, dbejte údajů v tabulce.

Nepoužívejte

- žádné ostré ani drhnuocí čisticí prostředky,
- žádné tvrdé drhnuocí polštářky nebo čisticí houbičky,
- žádné vysokotlaké čističe nebo parní čističe.

Nové houbičky před použitím důkladně propláchněte.

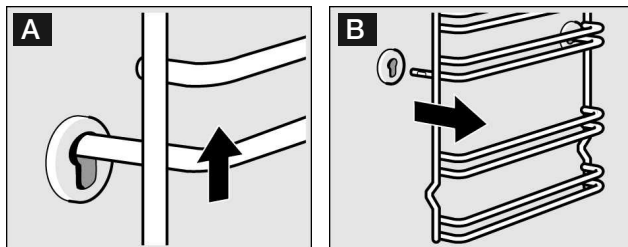
Oblast	Čistící prostředek
Přední část trouby	Horký mycí roztok: Očistěte hadříkem a osušte měkkou utěrkou.
Ušlechtilá ocel	Horký mycí roztok: Očistěte hadříkem a osušte měkkou utěrkou. Vápenné skvrny, tuk škrob, bílek okamžitě odstraňte. Pod takovýmito skvrnami se může vytvářet koroze. U servisní služby nebo v odborném obchodu můžete obdržet zvláštní prostředky na nerez, které se hodí pro teplé povrchy. Naneste malou vrstvu prostředku měkkým hadříkem.
Sklo	Čištění skla: Otřete měkkým hadříkem. Nepoužívejte škrabku na sklo.
Tabulka dveří	Čištění skla: Otřete měkkým hadříkem. Nepoužívejte škrabku na sklo.
Pečicí prostor	Horký mycí roztok nebo octová voda: Očistěte hadříkem. V případě silného znečištění použijte jemnou nerezovou drátěnku nebo čistič pro trouby. Používejte jen ve studeném pečicím prostoru.
Skleněný kryt světla trouby	Horký mycí roztok: Očistěte hadříkem.
Těsnění Nesundavat!	Horký mycí roztok: Očistěte hadříkem. Nedrhňte.
Závěsné rošty	Horký mycí roztok: Namočte a očistěte hadříkem nebo kartáčem.
Příslušenství	Horký mycí roztok: Namočte a očistěte hadříkem nebo kartáčem.

Vyvěšení a zavěšení závěsných roštů

Pro čištění můžete závěsné rošty vyjmout. Trouba musí být vychladlá.

Vyvěšení závěsných roštů

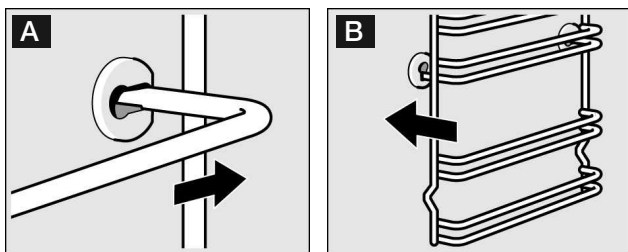
1. Nadzvedněte rošt zepředu směrem nahoru
2. a vyvěste (obrázek A).
3. Poté táhněte celý rošt směrem dopředu a vyjměte (obrázek B).



Očistěte rošt mycím prostředkem a houbičkou. Při silném znečištění použijte kartáč.

Zavěšení závěsného roštu

1. Mřížku nejprve zastrčte do zadní dírky, trochu tlačte dozadu (obrázek A)
2. a pak zavěste do přední dírky (obrázek B).



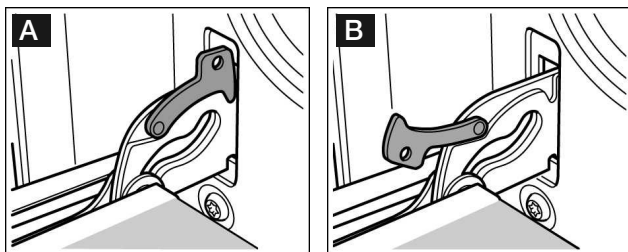
Rošt se rozměrově hodí vpravo a vlevo. Vyklenutí musí být vždy dole.

Vyvěšení a zavěšení dvířek trouby

Pro čištění a pro vyndání tabulky dvířek můžete dvířka trouby vyvěsit.

Závěsy dvířek trouby mají na každé straně blokovací páčku. Pokud je blokovací páčka zaskočená (obrázek A), jsou dvířka trouby zajištěna. Nelze je vyvěsit.

Pokud je blokovací páčka vyklopená, aby bylo možné dvířka trouby vyvěsit (obrázek B), jsou závěsy jištěny. Nemohou zapadnout.

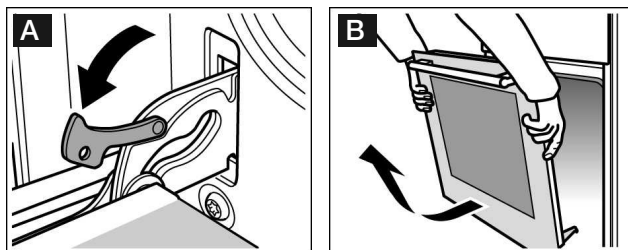


Nebezpečí zranění! Pokud nejsou závěsy jištěny, zaskočí velkou silou.

Dávejte pozor na to, aby blokovací páčky byly vždy zcela zaklopeny, resp. při vyvěšení dvířek trouby zcela vyklopeny.

Vyvěšení dvířek

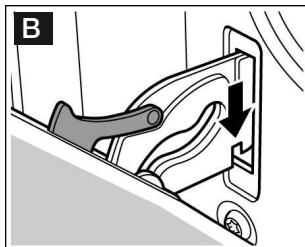
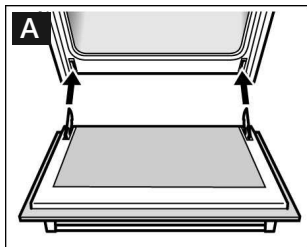
1. Zcela otevřete dvířka trouby.
2. Vyklopte obě blokovací páčky vlevo a vpravo (obrázek A).
3. Zavřete dvířka trouby až na doraz. Uchopte oběma rukama vlevo a vpravo. Ještě trochu zavřete a vytáhněte (obrázek B).



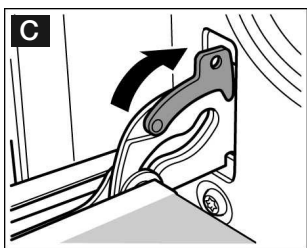
Zavěšení dvířek

Zavěste dvířka trouby v opačném pořadí.

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



3. Opět zaklopte obě blokovací páčky (obrázek C).
Zavřete dvířka trouby.

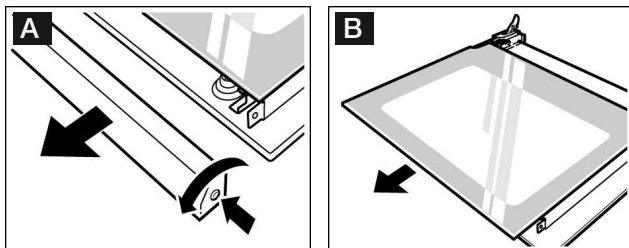


Nebezpečí zranění! Pokud dvířka trouby neúmyslně vypadnou nebo závěs zaskočí, nesahejte do závěsu. Zavolejte servisní službu.

Demontáž a montáž skleněných tabulí dvířek

Pro lepší čištění můžete skleněné tabule na dvířkách trouby vymontovat.

1. Vyvěste dvířka trouby a madlem dolů položte na hadr.
2. Odšroubujte kryt dole na dvířkách trouby. K tomuto vyšroubujte šrouby vlevo a vpravo (obrázek A).
3. Skleněné tabule nadzvedněte a vytáhněte (obrázek B).



Očistěte čističem na sklo a měkkým hadříkem.

Nepoužívejte žádné ostré nebo drhnoucí prostředky a škrabku na sklo. Mohlo by dojít k poškození skla.

4. Zasuňte skleněné tabule šikmo dozadu. Hladká plocha musí být zvenku.
5. Nasaďte kryt a zašroubujte.
6. Zavěste dvířka trouby.

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

Co dělat v případě závady

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

Tabulka závad

Pokud se pokrm nepodaří správně, podívejte se prosím do kapitoly Testovali jsme pro Vás v našem kuchyňském studiu. Zde naleznete mnoho tipů a upozornění ohledně vaření.

Závada	Možná příčina	Náprava/Upozornění
Trouba nefunguje	Pojistka je vadná.	Podívejte se do pojistkové skříně, je-li pojistka v pořádku.
	Výpadek proudu.	Zkontrolujte, zda svítí kuchyňské světlo nebo fungují ostatní spotřebiče.
Na displeji svítí ⊖ a nuly.	Výpadek proudu.	Hodiny znovu nastavte.
Trouba nehřeje.	Na kontaktech je prach.	Otočte ovládacími knoflíky několikrát tam a zpátky.

Chybová hlášení

Pokud se na displeji zobrazí chybové hlášení E, stiskněte tlačítko ⊖. Hlášení zmizí. Nastavená časová funkce bude smazána. Pokud chybové hlášení opět nezmizí, zavolejte servisní službu.

U následujících chybových hlášení můžete sami zjednat nápravu.

Chybové hlášení	Možná příčina	Náprava/Upozornění
E011	Tlačítko bylo stisknuto příliš dlouho nebo je zakryto	Jednotlivě stiskněte všechna tlačítka Zkontrolujte, jestli se nějaké tlačítko nezaseklo, není zakryté nebo znečištěné.



úrazu elektrickým proudem!

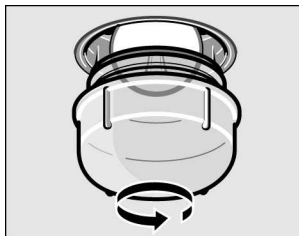
Neodborné opravy jsou nebezpečné. Opravy smí provádět jen technik autorizovaného servisu vyškolený výrobcem.

Výměna žárovky trouby na stropě trouby

Pokud se osvětlení trouby rozbilo, musí se vyměnit. Náhradní žárovky odolné vůči teplotám, 40 wattů, obdržíte u servisní služby nebo v odborném obchodu. Používejte jen žárovky uvedeného typu.



1. Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!
Vypněte pojistku v pojistkové skříni.
2. Do studené trouby položte utěrku, aby se zamezilo škodám.
3. Skleněný kryt vyšroubujete otáčením doleva.



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

Skleněný kryt

Poškozený skleněný kryt se musí vyměnit. Vhodný skleněný kryt obdržíte u servisní služby. Udejte E-číslo a číslo FD Vašeho přístroje.

Servisní služba

Potřebuje-li Váš spotřebič opravu, je tu pro Vás naše servisní služba. Adresa a telefonní číslo nejbližšího střediska servisní služby jsou uvedeny v telefonním seznamu. Uvedená centra servisní služby Vám rádi sdělí kontakt na středisko servisní služby ve Vaší blízkosti.

Číslo E a číslo FD

Servisní službě vždy uveďte číslo výrobku (čís. E) a číslo výroby (čís. FD) Vašeho spotřebiče. Typový štítek s těmito čísly naleznete vpravo, na boční straně dvířek trouby. Abyste v případě poruchy nemuseli dlouho hledat, můžete si zde poznamenat údaje Vašeho spotřebiče a telefonní číslo servisní služby.

E číslo	FD číslo
Telefon 📞	

Tipy pro úsporu energie a ochranu životního prostředí

Zde se dozvíte tipy, jak můžete při pečení šetřit energií a jak Váš přístroj správně ekologicky zlikvidovat.

Šetření energií

Předehřívejte troubu jen tehdy, pokud je to uvedeno v receptu nebo v tabulkách návodu k použití.

Používejte tmavé, černě lakované nebo smaltované pečicí formy. Přijímají ohřev zvláště dobře.

Otvírejte dvířka trouby při pečení co nejméně.

Více koláčů pečte nejlépe postupně. Trouba je ještě teplá. Tím se zkrátí doba pečení druhého koláče. Můžete také zasunout 2 formy vedle sebe.

V případě delšího pečení můžete troubu 10 minut před koncem doby pečení vypnout a využít zbytkové ohřev pro dokončení pečení.

Ekologická likvidace



Zlikvidujte obal ekologicky.

Tento přístroj je označen podle směrnice 2002/96/ES o starých elektrických a elektronických přístrojích (waste electrical and electronic equipment WEEE). Směrnice určuje rámec pro vrácení a recyklaci starých přístrojů v rámci EU.

Testovali jsme pro Vás v našem kuchyňském studiu

Zde naleznete výběr pokrmů a k tomu optimální nastavení. Ukážeme Vám, jaký druh ohřevu a teplota je nejvhodnější pro Váš pokrm. Obdržíte údaje ohledně vhodného příslušenství a do jaké výšky se má zasunout. Získáte tipy k nádobí a k přípravě.

Upozornění

Údaje v tabulce platí vždy pro zasunutí do studeného a prázdného pečicího prostoru. Předehřívejte jen tehdy, pokud je to uvedeno v tabulkách. Před použitím odstraňte z pečicího prostoru veškeré příslušenství, které nepotřebujete.

Vyložte příslušenství pečicím papírem teprve po předehřátí.

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


Používejte dodané příslušenství. Dodatečné příslušenství obdržíte jako zvláštní příslušenství v odborném obchodu nebo u servisní služby.

Používejte vždy chňapku, pokud vyndáváte horké příslušenství nebo nádobí z pečicího prostoru.

Koláče a pečivo

Upozornění

S horním/spodním  ohřevem se pečení koláče nejvíce povede.

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

Koláče ve formách, výška zasunutí 2

Koláče na plechu, výška zasunutí 3.

Pečení na více úrovních

Používejte 3D horkých vzduch.

Pečení na 2 úrovních:

Univerzální pánev ve výšce zasunutí 3

Pečicí plech ve výšce zasunutí 1.

Pečení na 3 úrovních:

Pečicí plech ve výšce zasunutí 5

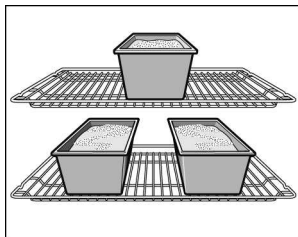
Univerzální pánev ve výšce zasunutí 3

Pečicí plech ve výšce zasunutí 1.

Současně zasunuté plechy nemusí být hotovy současně.

V tabulkách naleznete četné návrhy pro Vaše pokrmy.

Pokud pečete se 3 formami současně, postavte je na rošty, jak je znázorněno na obrázku.



Pečicí formy

Nejvhodnější jsou tmavé pečicí formy z kovu. U světlých pečicích forem z tenkostěnného kovu nebo skleněných forem se prodlužuje doba pečení a koláč se neupeče rovnoměrně.

Pokud chcete používat silikonové formy, řiďte se podle údajů a receptů výrobce. Silikonové formy jsou často menší než normální formy. Množství těsta a údaje v receptu se mohou lišit.














Tabulky

V tabulkách naleznete pro různé koláče a pečivo vhodný druh topení.

















Teplota a doba pečení závisí na množství a jakosti těsta. Proto jsou v tabulkách uvedeny rozsahy. Zkuste to nejprve s nižší hodnotou. Nižší teplota způsobuje rovnoměrné upečení. Pokud to je zapotřebí, nastavte ji příště vyšší.

















Doby pečení se zkrátí o 5 až 10 minut, pokud použijete předehřívání.



Dodatečné informace naleznete pod tipy k pečení v připojení k tabulce.

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

*Nechejte koláč vychladnout cca 20 min ve vypnutém, zavřeném přístroji.

Koláč na plechu	Nádobí	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba pečení v minutách
Třené těsto se suchou oblohou	Univerzální pánev	2		170 - 190	20 - 30
	Univerzální pánev + pečicí plech	3+1		150 - 170	35 - 45
Třené těsto se šťavnatou oblohou (ovoce)	Univerzální pánev	2		180 - 200	25 - 35
	Univerzální pánev + Pečicí plech	3+1		140 - 160	40 - 50
Kynuté těsto se suchou oblohou	Univerzální pánev	3		170 - 180	25 - 35
	Univerzální pánev + Pečicí plech	3+1		150 - 170	35 - 45
Kynuté těsto se šťavnatou oblohou (ovoce)	Univerzální pánev	3		160 - 180	40 - 50
	Univerzální pánev + pečicí plech	3+1		150 - 170	50 - 60
Křehké těsto se suchou oblohou	Univerzální pánev	2		170 - 190	20 - 30
Křehké těsto se šťavnatou oblohou (ovoce)	Univerzální pánev	2		170 - 190	60 - 70
Švýcarský koláč	Univerzální pánev	1		210 - 230	40 - 50
Piškotová roláda předehtátí	Univerzální pánev	2		170 - 190	15 - 20
Kynutý cop z 500 g mouky	Univerzální pánev	2		170 - 190	25 - 35
Štola z 500 g mouky	Univerzální pánev	3		160 - 180	60 - 70
Štola z 1 kg mouky	Univerzální pánev	3		140 - 160	90 - 100
Závin, sladký	Univerzální pánev	2		190 - 210	55 - 65

Koláč na plechu	Nádobí	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba pečení v minutách
Pizza	Univerzální pánev	2		210 - 230	25 - 35
	Univerzální pánev + Pečicí plech	3+1		180 - 200	40 - 50
Flammkuchen, předeřtátí	Univerzální pánev	2		250-270	10-15
Malé pečivo	Nádobí	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba pečení v minutách
Placičky	Univerzální pánev	3		140 - 160	15 - 25
	Univerzální pánev + pečicí plech	3+1		130 - 150	25 - 35
	Univerzální pánev + 2 pečicí plechy	1+3+5		130 - 150	30 - 40
Makrónky	Univerzální pánev	2		100 - 120	30 - 40
	Univerzální pánev + pečicí plech	3+1		100 - 120	35 - 45
	Univerzální pánev + 2 pečicí plechy	1+3+5		100 - 120	40 - 50
Bezé	Univerzální pánev	3		80 - 100	100 - 150
Mufinky	Rošt s plechem na mufinky	2		180 - 200	20 - 25
	2 rošty s plechy na mufinky	3+1		170 - 190	25 - 30
Pečivo z páleného těsta	Univerzální pánev	2		210 - 230	30 - 40
Pečivo z listového těsta	Univerzální pánev	3		180 - 200	20 - 30
	Univerzální pánev + pečicí plech	3+1		180 - 200	25 - 35
	Univerzální pánev + 2 pečicí plechy	1+3+5		170 - 190	35 - 45







Koláč na plechu	Nádobí	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba pečení v minutách
Pečivo z kynutého těsta	Univerzální pánev	2		180 - 200	20 - 30
	Univerzální pánev + pečicí plech	3+1		160 - 180	25 - 35

Chléb a housky



Při pečení chleba troubu předehejte, pokud není uvedeno něco jiného.

Nikdy nelijte vodu do horké trouby.

Při pečení na 2 úrovních vkládejte univerzální pánev vždy nad pečicí plech.

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

Tipy pro pečení

Chcete péct podle vlastního receptu	Řiďte se podle podobného pečiva v tabulkách o pečení.
Takto zjistíte, zda je trený koláč propečen.	Zapichněte zhruba 10 minut před koncem doby pečení uvedené v receptu špejli do nejvyššího místa koláče. Pokud těsto nelepí na špejli, je koláč hotový.
Koláč spadne.	Použijte pro příště méně tekutiny nebo nastavte teplotu pečení o 10 stupňů nižší. Dodržujte uvedené doby míchání v receptu.
Koláč uprostřed vykynul a po krají je nižší.	Okraj formy nevmazávejte tukem. Po upečení uvolněte koláč opatrně nožem.
Koláč je nahore příliš tmavý.	Vložte o úroveň níže, navolte nižší teplotu a pečte koláč o něco déle.
Koláč je příliš suchý.	Vpíchejte vidličkou malé dírky do hotového koláče. Pak pokapejte ovocnou šťávou nebo alkoholem. Zvolte pro příště teplotu o 10 stupňů vyšší a zkrátte dobu pečení.
Chléb nebo koláč (např. tvarohový koláč) vypadá dobře, je ale uvnitř mokvý (spintig, protknut vodními proužky)	Použijte pro příště méně tekutiny a pečte při nižší teplotě o něco déle. U koláče se šťavnatou oblohou upečte nejprve korpus. Posypejte jej mandlemi nebo strouhankou a pak teprve obložte. Dodržujte prosím recepty a doby pečení.
Pečivo není rovnoměrně propečeno.	Zvolte nižší teplotu, pak bude pečivo rovnoměrněji propečené. Pečte choulstivé pečivo s horním/spodním  ohřevem na jedné úrovni. Také přesahující pečicí papír může ovlivnit cirkulaci vzduchu. Přírzněte pečicí papír vždy podle plechu.
Ovocný koláč je zespodu příliš světlý.	Zasuňte koláč příště o jednu úroveň níže.
Ovocná šťáva přetéká.	Použijte pro příště, pokud je k dispozici, hlubší univerzální pánve
Malé pečivo z kynutého těsta se při pečení slepilo.	Okolo každého kousku pečiva by měla být vzdálenost zhruba 2 cm. Tak je dostatek místa, aby kousky pečiva nakynuly a mohly kolem dokola zhnědnout.
Pešli jste na více úrovních. Na horním plechu je pečivo tmavší než na spodním.	Použijte pro pečení na více úrovních vždy 3D horký vzduch  . Současně zasunuté plechy nemusí být současně hotovy.
Při pečení šťavnatého koláče vzniká kondenzovaná voda.	Při pečení může vzniknout vodní pára. Uniká přes dvířka. Vodní pára se může srážet na ovládacím panelu nebo na sousedících předních částech nábytku a odkapávat jako kondenzovaná voda. Toto je podmíněno fyzikálně.

Maso, drůbež, ryby

Upozornění k nádobí

Můžete používat jakékoliv nádobí odolné proti teple. Pro velké pečeně se hodí také univerzální pánev.

Nejvhodnější je nádobí ze skla. Víko by mělo být rozměrově shodné s pekáčem a jít dobře uzavřít.

Pokud používáte smaltovaný pekáč, přidejte o něco více tekutiny.

U nerezových pekáčů není zhnědnutí tak silné a maso může být o něco méně upečeno. Prodlužte doby pečení.

Postavte nádobí vždy do středu roštu.

Údaje v tabulkách:

Nádobí bez pokličky = otevřené

Nádobí s pokličkou =uzavřené

Horké skleněné nádobí odstavte na suchou podložku. Pokud je podložka mokrá nebo studená, mohlo by sklo prasknout.

Pokyny k pečení

Přidejte k netučnému masu trochu tekutiny. Dno nádoby má být cca z ½ cm pokryto. K dušené svíčkové dejte bohatě tekutiny. Dno nádoby má být pokryto zhruba 1-2 cm.

Množství tekutiny závisí na druhu masa a materiálu nádobí. Pokud připravujete maso ve smaltovaném pekáči, je zapotřebí o něco více tekutiny než ve skleněném nádobí. Nerezové pekáče nejsou tak vhodné. Maso se peče pomaleji a nezhnědne tolik.

Používejte vyšší teplotu a/nebo delší dobu pečení.

Pokyny ke grilování

Grilujte vždy při zavřené troubě.

Předehtějte při grilování cca 3 minuty, než zasunete pokrm určený ke grilování.

Položte kousky na grilování přímo na rošt. Jediný kousek na grilování bude nejlepší, pokud jej položíte do střední oblasti roštu

Zasuňte případně univerzální pánev do výšky 1. Bude zachycena šťáva z masa a trouba zůstane čistější. Vezměte pokud možno stejně silné kousky na grilování. Tak zhnědnou rovnoměrně a zůstanou hezky šťavnaté. Steaky solte až po grilování.

Kousky na grilování otočte po 2/3 uvedené doby. Topné těleso grilu se stále zapíná a vypíná. To je v pořádku, jak často k tomu dojde, se řídí podle nastaveného stupně grilování.

Maso

V polovině času kousky masa obraťte.


















Pokud je pečeně hotová, měla by zůstat ještě 10 minut ve vypnuté, uzavřené troubě.










Tak se může šťáva z masa lépe rozdělit.

Zabalte rostbíf po upečení do alobalu a nechejte jej 10 minut v troubě dojit.

Nařizněte u vepřové pečeně s kůží kůži křížem a položte pečení nejprve kůží dolů do nádoby.

Maso	Hmotnost	Příslušenství a nádoby	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba pečení v minutách
Hovězí maso						
Hovězí dušené	1,0 kg	uzavřená	2		210 - 230	100
	1,5 kg		2		200 - 220	120
	2,0 kg		2		190 - 210	140
Hovězí vcelku, středně propečené	1,0 kg	otevřená	2		210 - 230	60
	1,5 kg		2		200 - 220	80
Rostbíf, středně propečené	1,0 kg	otevřená	1		220 - 240	60
Steaky 3 cm silné, středně propečené		Rošt + univerzální pánev	5+1		3	15

Maso	Hmotnost	Příslušenství a nádoby	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba pečení v minutách
Telecí maso						
Telecí pečeně	1,0 kg	otevřená	2		190 - 210	110
	1,5 kg		2		180 - 200	130
	2,0 kg		2		170 - 190	150
Telecí koleno	1,5 kg	otevřená	2		210 - 230	140
Vepřové maso						
Pečeně bez kůže (např. šíje)	1,0 kg	otevřená	1		190 - 210	120
	1,5 kg		1		180 - 200	150
	2,0 kg		1		170 - 190	170
Pečeně s kůží (např. plecko)	1,0 kg	otevřená	1		190 - 210	130
	1,5 kg		1		180 - 200	160
	2,0 kg		1		170 - 190	190
Vepřové plátky	500 g	Rošt + univerzální pánve	3+1		220 - 230	30
Vepřová pečeně, libová	1,0 kg	otevřená			200 - 220	120
	1,5 kg		2		190 - 210	140
	2,0 kg				180 - 200	160
Uzené maso s kostí	1,0 kg	uzavřená	2		200 - 220	70
Steaky 2 cm silné		Rošt + univerzální pánve	5+1		3	20
Vepřové medailónky 3 cm silné		Rošt + univerzální pánve	5+1		3	10

Maso	Hmotnost	Příslušenství a nádoby	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba pečení v minutách
Jehněčí maso						
Jehněčí hřbet s kostí	1,5 kg	otevřená	2		190	60
Jehněčí kýta bez kosti, středně propečený	1,5 kg	otevřená	1		150 - 170	120
Zvěřina						
Srnčí hřbet s kostí	1,5 kg	otevřená	2		200 - 220	50
Srnčí kýta bez kosti	1,5 kg	uzavřená	2		210 - 230	100
Pečeně z divočáka	1,5 kg	uzavřená	2		180 - 200	140
Pečeně z jelena	1,5 kg	uzavřená	2		180 - 200	130
Králík	2 kg	uzavřená	2		220 - 240	60
Sekaná	z 500 g masa	otevřená	1		180 - 200	80
Párky		Rošt + univerzální pánve	4+1		3	15

Drůbež

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

Pokud grilujete přímo na roštu, zasuňte univerzální pánev do výšky 1. Šťáva z masa bude zachycena a trouba zůstane čistější.















U kachny nebo husy napíchněte kůži pod křídly, pak může tuk vytéci.

Položte celou drůbež nejprve prsíčky dolů na rošt. Po 2/3 uvedené doby otočte.

Kousky pečeně, krutí roláda nebo krutí prsa otočte po polovině uvedené doby.

Kousky drůbeže po 2/3 otočte.

Drůbež je zvláště křupavě upečená, pokud ji před koncem doby pečení potřete máslem, slanou vodou nebo pomerančovou šťávou

Drůbež	Hmotnost	Přisloušenství a nádobí	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba pečení v minutách
Kuře, celé	1,2 kg	Rošt	2		230 - 250	60 - 70
Slepice, celá	1,6 kg	Rošt	2		200 - 220	80 - 90
Kuře, půlené	á 500 g	Rošt	2		220 - 240	40 - 50
Části kuřete	á 150 g	Rošt	3		210 - 230	30 - 40
Části kuřete	á 300 g	Rošt	3		220 - 240	35 - 45
Kuřecí prsa	á 200 g	Rošt	2		3	30 - 40
Kachna, celá	2,0 kg	Rošt	2		190 - 210	100 - 110
Kachní prsa	á 300 g	Rošt	3		240 - 260	30 - 40
Husa, celá	3,5 4 kg	Rošt	2		170 - 190	120 - 140
Husí stehna	á 400 g	Rošt	3		220 - 240	50 - 60
Mladá krůta, celá	3,0 kg	Rošt	2		180 - 200	80 - 100
Krutí roláda	1,5 kg	otevřená	1		190 - 210	110 - 130
Krutí prsa	1,0 kg	uzavřená	2		180 - 200	80 - 90
Krutí horní stehna	1,0 kg	Rošt	2		180 - 200	90 - 100

Ryba

Pokud grilujete přímo na roštu, zasuňte případně univerzální pánev do výšky 1. Dojde k zachycení tekutiny a trouba zůstane čistější.

Otočte kousky ryb po 2/3 doby grilování.

Celou rybu nemusíte otáčet.

Vsuňte celou rybu v poloze plavání, s hřbetní ploutví nahoru do trouby. Nakrojený brambor nebo malá nádoba vhodná do trouby v břichu ryby propůjčí stabilitu.

Při dušení rybích filet přidejte pár lžic tekutiny.

Ryba	Hmotnost	Příslušenství a nádoby	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba pečení v minutách
Ryba, celá	á cca. 300 g	Rošt	2		2	20 - 25
	1,0 kg	Rošt	2		210 - 230	45 - 55
	1,5 kg	Rošt	2		180 - 200	60 - 70
	2,0 kg	uzavřená	2		180 - 200	70 - 80
Rybí filet, tloušťka 3 cm		Rošt	3		2	20 - 25
Rybí filety		uzavřená	2		210 - 230	20 - 30

Tipy pro pečení a grilování

Pro hmotnost pečeně nejsou v tabulce žádné údaje.

Zvolte údaje podle nejbližší nejnižší hmotnosti a prodlužte dobu.

Jak můžete zjistit, zda je pečeně hotová

Použijte teploměr na maso (k dostání v odborném obchodu) nebo udělejte „zkoušku lžičkou“. Tlačte lžící na pečení. Zdá-li se být pevná, je hotová, pokud se poddá, potřebuje ještě chvilku času.

Pečeně je příliš tmavá a kůrka místy spálená.

Zkontrolujte výšku zasunutí a teplotu.

Pečeně vypadá dobře, ale omáčka je spálená.

Zvolte pro příště menší pečicí nádobu nebo přidejte více tekutiny.

Pečeně vypadá dobře, ale omáčka je příliš světlá a vodnatá.

Zvolte pro příště větší pečicí nádobu a použijte méně tekutiny.

Při polévání pečeně vzniká vodní pára.









To je podmíněno fyzikálně a normální. Větší část vodní páry vystupuje otvory pro výstup páry. Může se srážet na chladnější spínací přední části nebo na sousedních předních částech nábytku a odkapávat jako kondenzovaná voda.

Nákypy, gratinování, toasty

Pokud grilujete přímo na roštu, zasuňte případně univerzální pánev do výšky 1. Trouba zůstane čistější. Nádobí stavte vždy na rošt.

Stav dopečení nákypu závisí na velikostí nádobí a na výšce nákypu.

Údaje v tabulce jsou jen směrné hodnoty.











Nákypy	Příslušenství a nádobí	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba pečení v minutách
Nákyp, sladký	Forma na nákypy	2		180 - 200	50 - 60
Suflé	Forma na nákypy	2		170 - 190	35 - 45
	Formičky na porce	2		190 - 210	25 - 30
Nudlový nákyp	Forma na nákypy	2		200 - 220	40 - 50
Lasagne	Forma na nákypy	2		180 - 200	40 - 50
Gratinované brambory, syrové přísady, max. 4 cm vysoká vrstva	1 forma na nákyp	2		160 - 180	60 - 80
	2 formy na nákypy	1+3		150 - 170	60 - 80
Toasty zapečené, 12 kusů	Rošt	4		3	58









Hotové produkty

Dodržujte údaje výrobce na balení.

Pokud příslušenství vyložíte pečicím papírem, dávejte pozor na to, aby byl pečicí papír vhodný pro tyto teploty. Přizpůsobte velikost papíru pokrmu.

Výsledek pečení závisí hodně na potravinách. Připálení a nerovnoměrnosti se mohou vyskytovat již u surového zboží.

Pokrm	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C Stupeň grilování	Doba pečení v minutách
Pizza, hluboce chlazená					
Pizza s tenkým dnem	Univerzální pánev	2		190 - 210	15 - 25
	Univerzální pánev + rošt	3+1		180 - 200	20 - 30
Pizza s tlustým dnem	Univerzální pánev	2		180 - 200	20 - 30
	Univerzální pánev + rošt	3+1		170 - 190	25 - 35
Pizza Baguette	Univerzální pánev	3		180 - 200	20 - 30
Minipizza	Univerzální pánev	3		190 - 210	10 - 20
Pizza, chlazená, předehřátá	Univerzální pánev	3		190 - 210	10 - 15
Bramborové produkty, hluboce chlazené					
Hranolky	Univerzální pánev	3		190 - 210	20 - 30
	Univerzální pánev + pečicí papír	3+1		180 - 200	30 - 40
Krokety	Univerzální pánev	3		200 - 220	20 - 25

Pokrm	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba pečení v minutách
Rösti, plněné bramborové taštičky	Univerzální pánev	3		210 - 230	15 - 25
Pečivo, hluboce chlazené					
Housky, bagety	Univerzální pánev	3		170 - 190	10 - 20
Preclíky	Univerzální pánev	3		210 - 230	15 - 25
Pečivo, předpečené					
Rozpečené housky nebo bagety	Univerzální pánev	3		190 - 210	10 - 20
	Univerzální pánev + rošt	3+1		160 - 180	20 - 25
Smažené drobnosti, hluboce chlazené					
Rybí tyčinky	Univerzální pánev	2		220 - 240	10 - 20
Kachní kousky, nugety	Univerzální pánev	3		200 - 220	15 - 25
Závin, hluboce mražený	Univerzální pánev	3		200 - 220	35 - 40

Zvláštní pokrmy



S Vaším přístrojem můžete nastavit teplotu od 50 do 270°C. Tak se Vám povede stejně dobře krémový jogurt při 50°C, jako vláčné kynuté těsto.

Jogurt

Mléko (3,5% tuku) svařte, zchlaďte na 50 °C. Vmíchejte 150 g jogurtu. Naplňte do šálků nebo malých skleniček Twist Off a přikryté postavte na rošt. Předehřejte troubu 5 minut na 50 °C. Pak připravte jak je uvedeno

Vyknutí kynutého těsta

Kynuté těsto připravte jako obvykle. Dejte těsto do keramické nádoby odolné vůči teplu a přikryjte. Pečící prostor 5 minut předehřívejte. Přístroj vypněte a postavte těsto na vyknutí do pečicího prostoru.

Pokrm	Nádobí	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba
Jogurt	Šálky nebo skleničky Twist Off postavít na rošt.			50	6 - 8 hod.
Nechat vykynout Kynutí těsta	Tepelně odolné nádobí	Postavte na dno pečicího prostoru		50 °C předehřátí, přístroj vypněte, dejte kynuté těsto do pečicího prostoru	


Rozmrazování

Mražené potraviny vyjměte z obalu a postavte ve vhodném nádobí na rošt.

Prosím dodržujte údaje výrobce na balení.

Doba rozmražení se řídí podle druhu a množství potraviny.

Položte drůbež prsíčky směrem dolů na talíř.

Mražené zboží	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C
Např. smetanové dorty, máslové krémové dorty, dorty s čokoládovou nebo cukrovou polevou, ovoce, kuře, párky nebo maso, chleba a housky, koláče a jiné pečivo	Rošt	Postavte na dno pečicího prostoru		Volič teploty zůstane vypnutý

Sušení





Používejte jen nezávadné ovoce a zeleninu a důkladně ji umyjte.

Nechte ji dobře odkapat a osušte je.

Univerzální pánev ve výšce zasunutí 3, rošt ve výšce zasunutí 1. Univerzální pánev a rošt vyložte pečicím nebo pergamenovým papírem.

Hodně šťavnaté ovoce nebo zeleninu několikrát otočte.

Usušené ovoce nebo zeleninu hned po usušení uvolněte z papíru.

Pokrm	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Trvání v hodinách
600 g kroužků z jablek	1+3		80	cca 5
800 g kousků hrušek	1+3		80	cca 8
1,5 kg švestky nebo blumy	1+3		80	cca 8-10
200 g kuchyňské koření, očištěné	1+3		80	cca 1½

Zavařování

Příprava

Sklenice a gumová těsnění musí být čistá a v pořádku. Používejte pokud možno stejně velké sklenice. Údaje v tabulkách se vztahují na jednolitrové kulaté sklenice. Pozor! Nepoužívejte větší nebo vyšší sklenice. Víčko by mohlo prasknout.

Používejte jen nezávadné ovoce a zeleninu. Důkladně ji umyjte.

Naplňte ovoce nebo zeleninu do sklenic. Okraje sklenice případně ještě jednou oťfete. Musí být čisté. Položte na každou sklenici mokré gumové těsnění a víčko. Zavřete sklenice pomocí svorek.

Nestavte více jak šest sklenic do pečicího prostoru.

Uvedené časy v tabulkách jsou orientační hodnoty.

Mohou být ovlivněny teplotou místnosti, počtem sklenic, množstvím a teplotou obsahu sklenic. přepnete na nižší teplotu nebo vypnete troubu, přesvědčte se, že to ve sklenicích opravdu perlí.

Tak nastavíte

1. Zasuňte univerzální pánev do výšky 2. Postavte sklenice tak, aby se nedotýkaly.
2. Nalijte ½ litru horké vody (cca 80°C) do univerzální pánve.
3. Zavřete dvířka trouby.
4. Volič funkce nastavte na spodní ohřev .
5. Nastavte volič teploty na 170 až 180 °C.

Zavařování ovoce

Jakmile to ve sklenicích perlí, tedy v krátkých intervalech vystupují bublinky, po asi 40 až 50 minutách, troubu vypněte.

Po 25 až 35 minutách zbytkového tepla byste měli sklenice vyjmout z pečicího prostoru. Při delším ochlazení v pečicím prostoru by se mohly vytvořit choroboplodné zárodky a zvyšuje se riziko zkysnutí zavařeného ovoce. Volič funkce vypněte.

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

Zavařování zeleniny

Jakmile ve sklenicích vystupují bublinky, nastavte teplotu na zhruba 120 až 140 °C. Kdy můžete volič teploty vypnout, vidíte v tabulce. Nechejte zeleninu stát ještě 30 až 35 minut v troubě.

Zelenina v jednolitrových sklenicích	Od perlení	Zbytkové ohřev
Okurky		cca 35 minut
Červená řepa	cca 35 minut	cca 30 minut
Růžičková kapusta	cca 45 minut	cca 30 minut
Fazole, kedluben, červené zelí	cca 60 minut	cca 30 minut
Hrášek	cca 70 minut	cca 30 minut

Vyjmutí sklenic

Nestavějte horké sklenice na studenou nebo mokrou podložku. Mohly by prasknout.

Akrylamid v potravinách

Jakých potravin se to týká?

Akrylamid vzniká při velmi horké úpravě obilovin a bramborových produktů jako jsou např. bramborové chipsy, pomfrity, toasty, housky, chléb, jemné pečivo z třeného těsta (keksy, perník, sušenky).

Tipy pro přípravu jídel, které neobsahují akrylamid

Všeobecně	Používejte pokud možno co nejkratší čas pečení. „Do zlatova místo do tmava“ – potraviny pečte do zlatova. Čím je potravina větší a silnější, tím méně akrylamidu
Pečení	Horní/ spodní ohřev max. 200 °C, 3D horký vzduch nebo horký vzduch max. 80 °C.
Placičky	Horní/ spodní ohřev max. 190 °C, horký vzduch nebo horký vzduch 170 °C. Vajíčko nebo žloutek snižuje tvorbu akrylamidu
Hranolky v troubě	Rovnoměrně a v jedné vrstvě rozdělte na plech. Nejméně 400 g na plech, aby nebyly hranolky usušené.

Zkušební pokrmy

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

Podle EN/IEC 60350

Pečení

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

Při pečení na 3 úrovních zasuňte univerzální pánev doprostřed.

Stříkané pečivo. Současně zasunuté plechy nemusí být hotovy současně.

Přiklopený jablkový koláč na 2 úrovních:

Postavte tmavé dortové formy nad sebe.





Přiklopený jablkový koláč na 1 úrovni:












Postavte tmavé dortové formy vedle sebe.

Koláč v dortové formě z bílého plechu:

Pečte s horním/spodním teplem na 1 úrovni.

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

Pokrm	Příslušenství a nádoby	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba v minutách
Stříkané pečivo	Pečicí plech	3		160 - 180	20 - 30
	Pečicí plech	3		160 - 180	20 - 30
	Univerzální pánev + pečicí plech	3+1		150 - 170	30 - 40
	Univerzální pánev + 2 pečicí plechy	1+3+5		140 - 160	40 - 50

Pokrm	Příslušenství a nádobí	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba v minutách
Malé koláčky předehřátí	Pečicí plech	3		160 - 180	20 - 30
	Univerzální pánve + pečicí plech	3+1		150 - 170	30 - 40
	Univerzální pánve + 2 pečicí plechy	1+3+5		140 - 160	35 - 45
Malé koláčky	Pečicí plech	3		160 - 180	20 - 30
Vodní piškot předehřátí	Dortová forma na rošt	2		170 - 190	30 - 40
Vodní koláč	Dortová forma na rošt	2		160 - 180	30 - 40
Kynutý koláč na plech	Univerzální pánve	3		160 - 180	40 - 50
	Univerzální pánve	3		160 - 180	40 - 50
	Univerzální pánve + pečicí plech	3+1		150 - 170	50 - 60
Přiklopený jablečný koláč	Rošt + 2 dortové formy Ø 20 cm	1		190 - 210	70 - 80
	2 Rošty + 2 dortové formy Ø 20 cm	1+3		190 - 210	65 - 75

Grilování

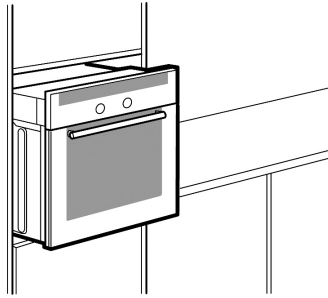
Pokud položíte potraviny přímo na rošt, posuňte dodatečně univerzální pánev do výšky 1. Dojde k zachycení tekutiny a trouba zůstane čistější.

Pokrm	Příslušenství a nádoby	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba v minutách
Toasty zhnědnutí 10 minut předehřát	Rošt	5		160 - 180	0,5 - 2
Beefburger, 12 kusů*	Rošt + univerzální pánev nepředehřívát	4+1		3	25 - 30

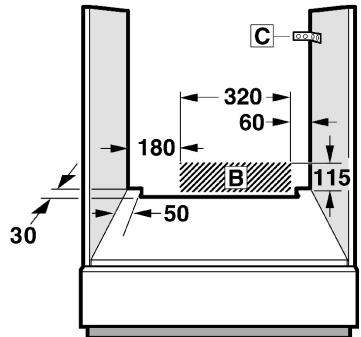
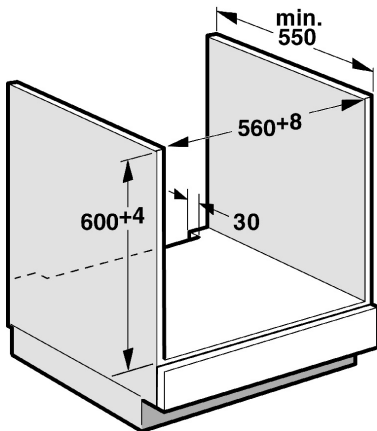
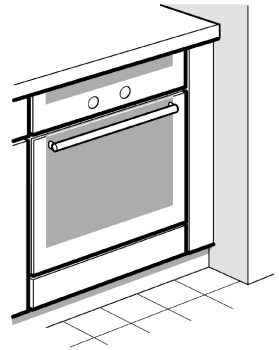
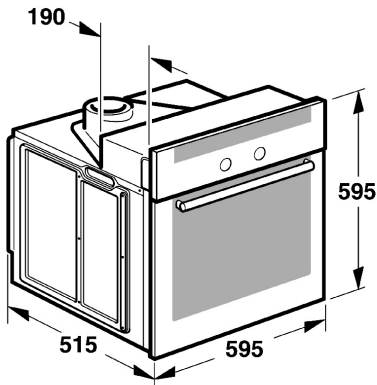
* po 2/3 času obraťte.

Montážní návod

HB 23AB520

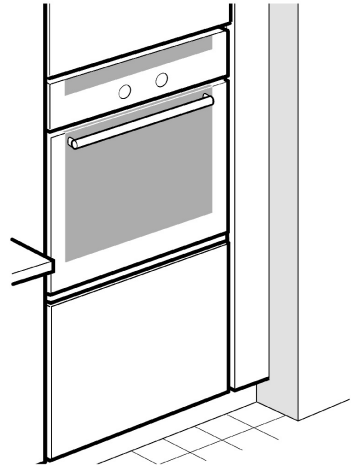
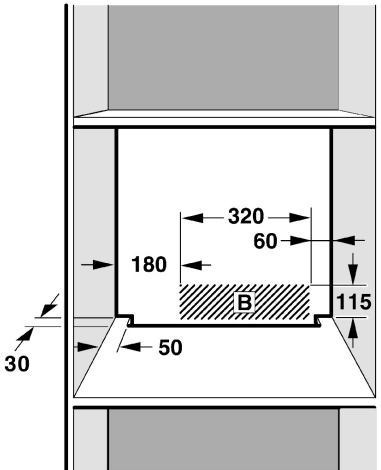
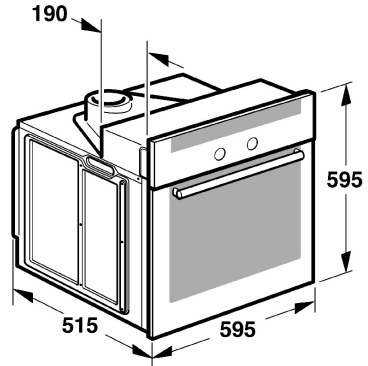
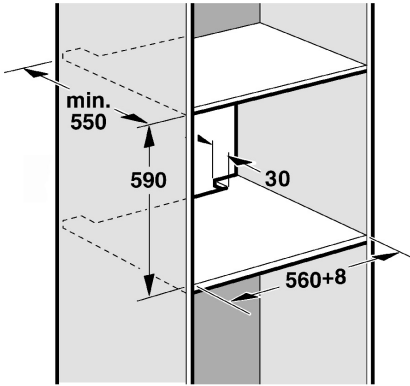


1

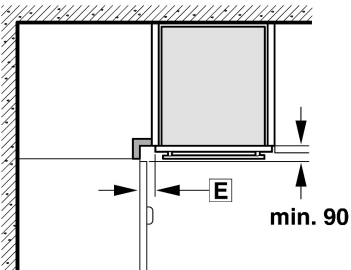


2

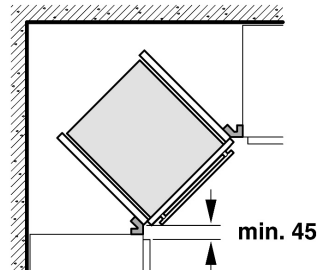
2



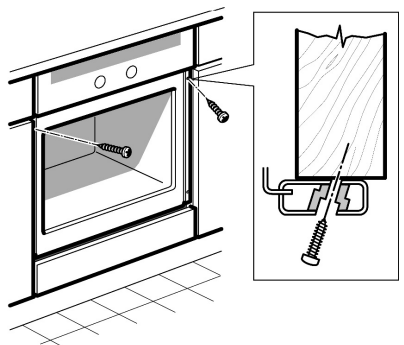
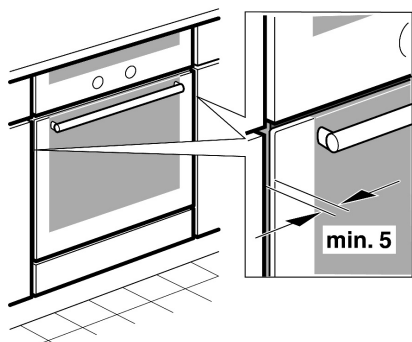
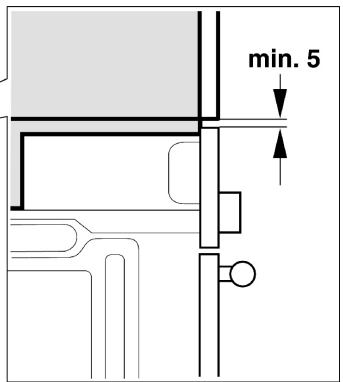
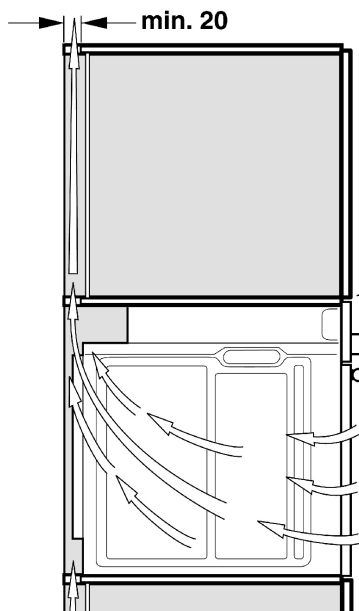
3



D



4



Připojení pečicí trouby k elektrické síti

■ Před prvním uvedením spotřebiče do provozu se ujistěte, že je vaše domovní přípojka uzemněna a odpovídá všem platným bezpečnostním předpisům. Instalaci a připojení vašeho spotřebiče musí provést autorizovaný technik. Také platí jak nařízení místního dodavatele proudu, tak i národní směrnice. Pokud by byl spotřebič uveden do provozu bez správného připojení zemnicí svorky nebo po neodborném připojení, může to vést, i když ve velmi výjimečných případech, k těžkému zranění nebo úmrtí. Výrobce neručí za nesprávný provoz a možné škody z důvodu nevhodných elektrických přípojek.

■ Během instalačních prací nesmí být pečicí trouba připojená k síti.

■ Spotřebič odpovídá třídě ochrany I a smí být uváděn do provozu pouze s uzemněním.

■ Spotřebič musí být připojen pomocí síťového kabelu typu H05 V V-F nebo vyššího. Žluto-zelený kabel, který se používá k uzemnění musí být připojen jako první a musí být delší než ostatní kabely.

■ Aby byly dodrženy příslušné bezpečnostní předpisy, musí být na straně instalace k dispozici všepólové odpojovací zařízení s odstupem kontaktů nejméně 3 mm. Toto není nutné, jestliže je spotřebič připojen do zásuvky, která je uzemněna a je přístupná uživateli.

■ Přímému kontaktu musí být zamezeno správnou instalací.

■ Pečicí trouba musí být nainstalována podle schématu připojení na výrobním štítku spotřebiče. Dodržujte síťové napětí, které je uvedeno na výrobním štítku.

■ Při instalaci postavte spotřebič před kuchyňskou linku. Síťový kabel musí být dostatečně dlouhý, aby mohl být správně připojen.

Pozor! Připojovací kabel nesmí být během instalace přiskřípnut a nesmí přijít do kontaktu s horkými částmi spotřebiče.

■ Každý zásah do spotřebiče, včetně výměny nebo upevnění připojovacího kabelu musí provádět servisní pracovník.

Příprava nábytku – Obrázek 1

■ Dýhly a laminované povrchy kuchyňského nábytku musí být ve vnitřní části, kde bude zabudována pečicí trouba opatřeny žáruvzdorným lepidlem odolným proti teplotám přes 90 °C a okolní nábytek žáruvzdorným lepidlem odolným proti teplotám přes 70 °C (vedle pečicí trouby). Pokud dýhly a laminované povrchy nebo lepidlo nebyly dostatečně žáruvzdorné, mohlo by dojít k deformaci nebo škodám způsobeným ohněm na nábytku. V tomto případě není výrobce pečicí trouby odpovědný za vzniklé škody na nábytku.

■ V kuchyňské skřínce vyrobte výřez. Odstraňte třísky, aby nedošlo k poškození součástí pečicí trouby.

■ Zásuvka trouby by se měla nacházet v prostoru šrafované plochy **B** nebo na místě, na kterém nebude omezovat instalaci pečicí trouby.

■ Nábytek, který není vestavěný, musí být připevněn obvyklými úhelníky na stěnu **C**. Nábytek, do kterého bude pečicí trouba vestavěna, musí mít u země větrací otvor. Jestliže montujete pečicí troubu pod varnou desku, postupujte podle návodu k montáži varné desky.

Vestavění trouby do vysoké skříňky – Obrázek 2

Pečicí trouba může být také zabudována do vysoké skříňky.

K odvětrání pečicí trouby musí zůstat volná mezera cca. 30 mm mezi dolní deskou a opěrnou stěnou, stejně jako mezera 20 mm mezi horní deskou a opěrnou stěnou.

Doporučuje se, aby byla dodržena vzdálenost 590 mm mezi horní a spodní deskou, tak aby mohlo odvětrání bezchybně fungovat. Tato vzdálenost může být zvětšena na 595 mm, pokud chcete dosáhnout optimálního větrání. Pečicí trouba s pečícím vozíkem musí být zabudována tak, aby pečicí plechy mohly být snadno vyjmuty z trouby.

Montáž pečicí trouby do rohu

– Obrázek 3

Jestliže chcete zabudovat spotřebič do rohu, vezměte do úvahy údaje o rozměrech zobrazení **D**. Doporučuje se, abyste zohlednili pro údaj o rozměrech na obrázku **E** šířku přední strany a madla.

Vestavění pečicí trouby do kuchyňské linky – Obrázek 4

- U pečicí trouby s vyztuženými pečícím vozíkem musí být dveře před montáží demontovány.
- Zasuňte spotřebič do zřízené prohlubně v lince. Dbejte na to, aby se síťový kabel nepoškodil o ostré hrany pečicí trouby, aby se nedotýkal horkých částí spotřebiče a neprobíhal přes spodní díl trouby.
- Vyrovnejte pečicí troubu v lince a upevněte dodanými šrouby (4x25).
- Pokud jste nainstalovali kuchyňskou linku podle námi udaných rozměrů, měl by zůstat volný prostor na horní části spotřebiče. Nezakrývejte tuto mezeru dřevěnou lištou, aby bylo zabezpečeno správné větrání.
- Mezi spotřebičem a přilehlým kuchyňským nábytkem (vedle pečicí trouby) musí být dodržena vzdálenost nejméně 5 mm.

Demontáž

Odpojte spotřebič od sítě.
Uvolněte šrouby, pomocí kterých je pečicí trouba připevněna k nábytku.
Lehce troubu nadzdvihněte a zcela ji vytáhněte z nábytku.

Obchodní značka BSH:



Značka	SIEMENS	
Prodejní označení	HB23AB520	
Třída účinnosti dutého prostoru	A (nejvyšší) - G (nejnižší)	A
Spotřeba energie (kWh) - konvenční ohřev	(při normalizované zátěži)	0,89
Spotřeba energie (kWh) - horký vzduch	(při normalizované zátěži)	0,79
Užitečný objem dutého prostoru (l)	67	
Velikost zařízení (l):		
	malé: 12 l ≤ V < 35 l	
	střední: 35 l ≤ V < 65 l	
	velké: 65 l ≤ V	←
Doba potřebná k tepelné úpravě normalizované zátěže při konvenčním ohřevu (min.)	47	
Doba potřebná k tepelné úpravě normalizované zátěže při horkém vzduchu (min.)	47	
Hlučnost (dB (A) re 1 pW)	50	
Spotřeba energie, jestliže není spuštěna žádná funkce a trouba je v režimu s nejnižší spotřebou energie	—	
Plocha největšího plechu na pečení (cm ²)	1350	

Upozornění: vývojové změny vyhrazeny.

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

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 BOSCH A 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
A PROFI SERVIS s.r.o.	Pražská 83	294 71 Benátky nad Jizerou	603201133	aprofiservis@seznam.cz
ALPHA Obchod@Atelier s.r.o.	Purkyňova 101	563 01 Lanskýrou	465322747 465320298	servis@alphaobchod.cz info@alphaobchod.cz
B. I. SERVIS	Horova 9	400 01 Ústí n./Labem	472734300 603202588	stepankova@biservis.cz info@biservis.cz
B. I. SERVIS	Bergmannova 112	356 04 Sokolov - Dolní Rychnov	608151231	info@klservis.eu
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
Bosch servis centrum spol. s r.o.	Nábřeží 596	760 01 Zlín	577211029	bosch@boschservis.cz
Dana Bednaříková	Charbulova 73	618 00 Brno	548530004	petr.bednarik@seznam.cz
Elektoservis Komárek	Dolní novosadská 78/43	779 00 Olomouc 9	585434844 585435688	servis@ekomarek.cz sklad@ekomarek.cz
ELEKTRO Jankovský s.r.o.	nám. Míru 204	388 01 Blatná	383422554 607749068	blatna@jankovsky.cz elektro@jankovsky.cz
ELEKTRO TREFILÍK s.r.o.	Malá strana 286	696 03 Dubňany	518365157 602564967	treflik@wo.cz
ELEKTROSERVIS KOLÁČEK s.r.o.	Polní 20	790 81 Česká Ves u Jeseniku	602767106 774811730 584428208	elektro.kolacek@centrum.cz
ELMOT v.o.s	Blahoslavova 1a	370 04 České Budějovice	387438911 731583433 387437681	elmotcb@seznam.cz
Faraheit servis s.r.o.	Kaštanová 12	620 00 Brno	548210358	faraheit.servis@seznam.cz
Irena Komárková ml.	Slovanské údolí 31	318 00 Plzeň	724888887 377387406 377387057	servis-ap@volny.cz
Jan Liška	Ždárského 214	674 01 Třebíč	602758214	info@elso-servis.cz
Jan Škaloud	17. listopadu 360	530 02 Pardubice	602405453	jsk@jjbosch.cz
Karel Veselý	Gagarinova 39	669 02 Znojmo	515246788 515264792	elservisznprodejna@tiscali.cz
Lumír Majnuš	Bílovecká 146	747 06 Opava 6	724043490 723081976 602282902	mezerova@elektroservis-majnus.cz hulvova@elektroservis-majnus.cz vana@elektroservis-majnus.cz
Marek Pollet	Vřesinská 24	326 00 Plzeň	377241172 733133300	pollet@volny.cz
Martin Jansta	Tovární 17	280 02 Kolín 5	321723670 602353998	janstovi@volny.cz
Martin Linhart	Letců 1001	500 02 Hradec Králové	603240252	linhartmartin@volny.cz
Martin Wlazlo MW	Žerotinova 1155/3	702 00 Ostrava - Moravská Ostrava	602709146 595136057	info@elektroopravna.cz servis@elektroopravna.cz
Petr KŮČERA	Topolová 1234	434 01 Most	476441914	serviskucera@seznam.cz
RADEK MENČÍK	Proletářská 120	460 02 Liberec 23	482736542 602288130	elektroservis.mencik@seznam.cz
Stanislav Novotný	Hoblíkova 15	741 01 Nový Jičín	724269275 556702804	sano@iol.cz
VIKI, spol. s r.o.	Majakovského 8	586 01 Jihlava	567303546	viki.servis@iol.cz
Wh-servis s.r.o.	Žitavská 63	460 11 Liberec 11	774573399	wh-servis@volny.cz
Servis Černý s.r.o.	Mírové náměstí 99	550 01 Bourmouv	491522881	servis.cerny@tiscali.cz
Caffe Idea - Blažek	Cacovická 66a	618 00 Brno	541240656	info@caffeidea.cz

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

Aby bola z varenia rovnaká radosť ako z jedla

prečítajte si prosím tento návod na obsluhu. Potom môžete využiť všetky technické výhody vášho sporáku.

Obdržíte dôležité informácie ohľadne bezpečnosti. Spoznáte jednotlivé časti vášho nového sporáku. A ukážeme vám krok za krokom, ako ho nastaviť. Je to úplne jednoduché.

V tabuľkách nájdete pre často používané pokrmy hodnoty nastavení a výšky zasunutí. Všetko testované v našom kuchárskom štúdiu.

A ak sa vyskytne porucha – tu nájdete informácie, ako môžete sami odstrániť malé poruchy. Podrobný obsah Vám pomôže rýchlo sa zorientovať.

A teraz dobrú chuť.

Návod na obsluhu

HB 23AB520

Obsah

Bezpečnostné upozornenia	4
Pred montážou	4
Pokyny ohľadne Vašej bezpečnosti.....	4
Príčiny škôd	6
Ovládací panel	7
Vaša nová rúra	7
Tlačidlá a displej	8
Volič funkcií.....	8
Volič teploty	9
Priestor na pečenie	9
Príslušenstvo.....	10
Pred prvým použitím	13
Nastavenie hodín	13
Prvé zahriatie rúry	13
Čistenie príslušenstva	13
Nastavenie rúry	14
Druh ohrevu a teplota	14
Rychloohrev.....	15
Nastavení časových funkcií	16
Budík	16
Doba	17
Konečná doba	19
Hodiny	21
Detská poistka	22
Zmena základného nastavenia	23
Starostlivosť a čistenie	24
Čistiaci prostriedok	24
Vyvesenie a zavesenie závesných roštov	26
Vyvesenie a zavesenie dvierok rúry	27
Demontáž a montáž sklenených tabulí dvierok	29

Obsah

Čo robiť v prípade poruchy	30
Tabuľka závad	30
Výmena žiarovky rúry na strope rúry	31
Sklenený kryt	31
Servisná služba	32
Šetrenie energiou	33
Tipy pre úsporu energie a ochranu životného prostredia	33
Ekologická likvidácia	33
Testovali sme pre Vás v našom kuchyskom štúdiu	34
Koláče a pečivo	34
Tipy pre pečenie	40
Mäso, hydina, ryby	41
Upozornenie k riadu	41
Hydina	45
Ryba	46
Tipy pre pečenie a grilovanie	46
Nákypy, gratinovanie, toasty	47
Hotové produkty	48
Zvláštne pokrmy	50
Rozmrazenie	50
Sušenie	51
Zaváranie	51
Akrylamid v potravinách	53
Skúšobné pokrmy	54

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

Prípadné technické zmeny, tlačové chyby a odlišnosti vo vyobrazení sú vyhradené bez upozornenia. Aktuálny návod nájdete na webových stránkach www.siemens-spotrebice.sk.

Bezpečnostné upozornenia

Prečítajte si prosím pozorne tento návod na obsluhu. Tento návod na obsluhu a návod na montáž dobre uschovajte. Ak dáte prístroj niekomu inému, priložte tento návod.

Pred montážou

Škody počas prepravy

Po vybalení prístroj skontrolujte. V prípade škody vzniknutej počas prepravy nesmiete prístroj zapojiť.

Elektrické zapojenie

Prístroj môže zapojiť len autorizovaný odborník. V prípade škôd vzniknutých v dôsledku chybného zapojenia nemáte nárok na záruku.

Pokyny ohľadne Vašej bezpečnosti

Tento prístroj je určený len pre súkromné domácnosti. Používajte tento prístroj výhradne na prípravu jedál.

Dospelí a deti nesmú prístroj obsluhovať bez dozoru, ak nie sú telesne alebo duševne v poriadku alebo ak im chýbajú znalosti a skúsenosti.

Nikdy nenechávajte deti hrať sa s prístrojom.

Horúci pečúci priestor

Nebezpečenstvo popálenia!
Nikdy sa nedotýkajte horúcich vnútorných plôch pečúceho priestoru a výhrevných prvkov. Opatrne otvárajte dvierka prístroja. Môže unikať horúca para.
Pozor na malé deti.

Nebezpečenstvo požiaru!

Nikdy neuchovávajte v pečúcom priestore horľavé predmety. Nikdy neotvárajte dverka prístroja, ak vznikne v prístroji dym. Prístroj vypnite. Vytiahnite zástrčku, resp. vypnite poistku v skrini s poistkami.

Nebezpečenstvo skratu!

Nikdy nepricvaknite pripojovací kábel elektrických prístrojov medzi horúce dverka prístroja. Izolácia káblu sa môže roztaviť.

Nebezpečenstvo oparenia!

Nikdy nelejte vodu do horúcej rúry. Vznikne horúca vodná para.

Nebezpečenstvo popálenia!

Nikdy nepripravujte pokrmy s veľkým množstvom vysokopercentných alkoholických nápojov. Alkoholické výpary by sa mohli v pečúcom priestore vznietiť. Používajte len malé množstvá vysokopercentných nápojov a otvárajte dverka prístroja opatrne.

Horúce príslušenstvo a riad

Nebezpečenstvo popálenia!

Nikdy nevyberajte horúce príslušenstvo alebo riad z rúry bez chňapiek.

Neodborné opravy

Nebezpečenstvo spôsobené elektrickým prúdom!

Neodborné opravy sú nebezpečné. Opravy môže vykonávať len nami školený technik servisnej služby. Ak je prístroj vadný, vytiahnite zástrčku, resp. vypnite poistku v skrini s poistkami. Zavolajte servisnú službu.

Príčiny škôd

Príslušenstvo, fólie, papier na pečenie alebo riad na dne rúry

Neukladajte žiadne príslušenstvo na dno rúry. Nevykladajte dno rúry fóliou, žiadneho druhu, alebo papierom na pečenie. Neukladajte riad na dno rúry, ak je teplota nastavená na viac ako 50 °C. Dôjde k hromadeniu tepla. Doby pečenia nezodpovedajú a bude poškodený smalt.

Voda v horúcej rúre

Nikdy nelejte vodu do horúcej rúry. Vznikne vodná para. V dôsledku zmeny teplôt môže dôjsť k škodám na smalte.

Vlhké potraviny

Neuchovávajúte vlhké potraviny dlhší čas v zatvorenom pečúcom priestore. Dôjde k poškodeniu smaltu.

Ovocná šťava

Pečúci plech v prípade veľmi šťavnatých ovocných koláčov neobkladajte veľmi veľa. Ovocná šťava, ktorá kvapká z plechu, zanechá škvrny, ktoré sa nebudú dať odstrániť. Ak je to možné používajte hlbšiu univerzálnu panvicu.

Vychladnutie s otvorenými dvierkami prístroja

Nechajte rúru vychladnúť len zatvorenú. Aj keď sú dvierka prístroja otvorené len trochu, môžu byť časom poškodené susediace predné časti nábytku.

Veľmi znečistené tesnenie rúry

Ak je tesnenie rúry veľmi znečistené, nezatvárajú sa dvierka rúry počas prevádzky správne. Môžu byť poškodené susediace predné časti nábytku. Udržiavajte tesnenie rúry vždy čisté.

Dvierka od rúry ako sedadlo alebo odkladacia plocha

Nestúpajte alebo nesadajte si na otvorené dvierka rúry. Neodkladajte riad alebo príslušenstvo na dvierka rúry.

Preprava prístroja

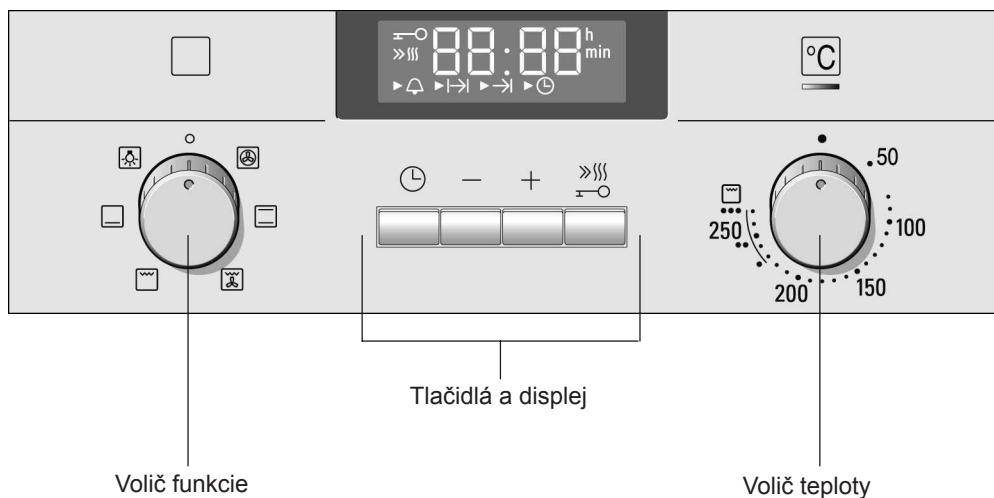
Nenoste prístroj za madlo dvierok. Madlo dvierok neunesie hmotnosť prístroja a mohlo by sa zlomiť.

Vaša nová rúra

Tu spoznáte vaši novú rúru. Vysvetlíme vám ovládacie pole a jednotlivé ovládacie prvky. Obdržíte informácie o rúre a príslušenstve.

Ovládací panel

Tu vidíte prehľad ovládacieho poľa. Nikdy sa nezobrazia na displeji všetky symboly súčasne. Podľa typu prístroja sú možné odchýlky v podrobnostiach.









Voliče

Ovládače sú zapustené. Pre zasunutie a vysunutie stlačte ovládač v nulovej polohe.

Tlačidlá a displej








Pomocou tlačidiel nastavujete rôzne dodatočné funkcie. Nastavené hodnoty môžete vyčítať na displeji.

Tlačidlo	Použitie
 Časové funkcie	Výber budík  , doba \rightarrow , konečný čas \rightarrow a hodiny  .
- Mínus	Zníženie nastavených hodnôt.
+ Plus	Zvýšenie nastavených hodnôt.
 Rýchle zahriatie	Zahriať rúru veľmi rýchlo.
 Detská poistka	Zablokovanie a odblokovanie ovládacieho poľa.

Aká časová funkcia sa nachádza na displeji v popredí, vidíte na šípke ► pred príslušným symbolom. Výnimka: Pri hodinách svieti symbol  len vtedy, ak ich nastavujete.

Volič funkcií

Voličom funkcie nastavíte druh ohrevu.


Poloha	Použitie
 O	Rúra je vypnutá.
 3D Horúci vzduch*	Pre koláče a pečivo na jednej až troch úrovniach. Vetrák rozdeľuje teplo kruhového výhrevného telesa v zadnej stene rovnomerne do priestoru v rúre.
 Horný /spodný ohrev	Pre koláče, nákypy a ľubovoľné pečenie, napr. hovädzie alebo zverina, na jednej úrovni. Teplo prichádza rovnomerne zhora a zdola.
 Cirkulačný infragril	Pečenie mäsa, hydiny a celých rýb. Výhrevné teleso grilu a ventilátor sa striedavo zapína a vypína. Ventilátor víri horúci vzduch okolo pokrmu.
 Vario-velkoplošný gril	Grilovanie steakov, párkov, toastov a kúskov rýb. Celá plocha pod výhrevným telesom grilu je horúca.
 Spodný ohrev	Zaváranie a dopekание alebo hnednutie. Teplo prichádza zdola.
 Osvetlenie rúry	Zapnutie osvetlenia rúry.

* Druh vyhrievania, ktorým bola určená trieda efektívnosti podľa EN50304

Ak nastavujete, zapne sa svetlo v rúre.

Volič teploty

Voličom teploty nastavujete teplotu alebo stupeň grilovania.


Poloha		Význam
●	Nulová poloha	Rúra nneheje.
50-270	Rozsah teplôt	Teplota v rúre v °C.
•, ••, •••	Stupne grilovania	Stupne grilovania pre gril, veľká plocha  • = stupeň 1, slabý •• = stupeň 2, stredný ••• = stupeň 3, silný

Ak rúra hreje, svieti kontrolka nad voličom teploty. V prestávkach vo vyhrievaní zhasne.

Priestor na pečenie

V priestore na pečenie sa nachádza svetlo rúry. Chladiaci ventilátor chráni rúru pred prehriatím.

Osvetlenie rúry

Počas prevádzky svieti svetlo v rúre. Nastavením na  pomocou voliča funkcie môžete zapnúť svetlo bez ohrevu.

Chladiaci ventilátor

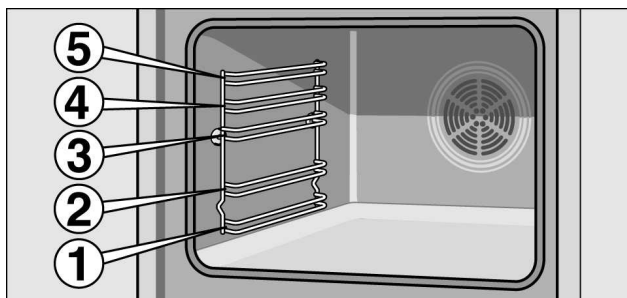
Chladiaci ventilátor sa zapína a vypína podľa potreby. Teplý vzduch uniká nad dvierkami. Pozor! Vetrací otvor nezakrývajte. Rúra by sa inak prehriala

Aby po prevádzke rúra rýchlejšie vychladla, pracuje chladiaci ventilátor ešte určitý čas.

Príslušenstvo

Príslušenstvo môžete zasunúť do rúry do 5 rôznych výšok.


Príslušenstvo môžete z dvoch tretín vytriahnuť, bez toho aby sa preklopilo. Tak je možné pokrmy ľahko vybrať.



Ak bude príslušenstvo horúce, môže sa zdeformovať. Keď opäť vychladne, zdeformovanie zmizne a nemá žiadny vplyv na funkciu.

Príslušenstvo môžete dokúpiť v autorizovanom servise, v odbornom obchode alebo na internete. Uveďte prosím číslo HZ.

Kombinovaný rošt

Pre riad, koláčové formy, pečenie, grilované kúsky a hlboko zmrazené potraviny. Zasuňte rošt zakrivením  smerom dolu.



Univerzálny plech

Pre šľavnaté koláče, pečivo, hlboko chladené pokrmy a veľké kusy.

Môže byť použitý aj ako nádoba na zachytenie tuku, ak grilujete priamo na rošte.

Univerzálny plech zasuňte do rúry skosením k dvierkam rúry.



Zvláštne príslušenstvo

Zvláštne príslušenstvo môžete kúpiť v autorizovanom servise alebo u vášho odborného predajcu. Rozsiahlu ponuku k vašej rúre nájdete v našich prospektoch alebo na internete. Disponibilita, ako aj možnosť objednania online zvláštneho príslušenstva je v každej krajine iná. Prosím pozrite sa do predajných podkladov.


Rošt HZ 334000	Pre riad, kuchynské formy, pečenie, kúsky na grilovanie a hlboko chladené pokrmy.
Univerzálny plech HZ 332000	Pre šťavnaté koláče, pečivo, hlboko chladené pokrmy a veľké kusy. Môže byť použitá aj ako nádoba pre zachytenie tuku, ak grilujete priamo na rošte.
Smaltovaný plech HZ 331000	Pre koláče a placky.
Vkladací rošt HZ 324000	Na pečenie. Postavte rošt vždy do univerzálneho plechu. Bude zachytený odkapávajúci tuk a šťava z mäsa.
Grilovací plech HZ 325000	Na grilovanie namiesto roštu alebo ako ochrana proti striekaniu, aby sa rúra neznečistila. Grilovací plech používajte len v univerzálnom plechu. Grilovanie na grilovacom plechu: Používajte len na výškach zasunutia 1, 2 a 3. Grilovací plech ako ochrana proti striekaniu: Zasuňte univerzálny plech s grilovacím plechom pod rošt.
Sklenená panvica HZ 336000	Hlboká nádoba zo skla. Hodí sa aj ako riad na servírovanie.
Smaltovaný plech s nepríľnavým povrchom HZ 331010	Koláče a placky sa uvoľnia ľahšie od plechu. Zasuňte plech skosením smerom k dvierkam rúry.
Univerzálny plech s nepríľnavým povrchom HZ 332010	Koláče a placky sa uvoľnia ľahšie od plechu. Zasuňte plech skosením smerom k dvierkam rúry.
Plech na pizzu HZ 317000	Ideálny na pizzu, hlboko chladené produkty alebo veľké guľaté koláče. Plech na pizzu môžete použiť namiesto univerzálneho plechu. Postavte plech na rošt a riadte sa podľa údajov v tabuľkách.
Kameň na pečenie HZ 327000	Kameň na pečenie sa hodí na prípravu vlastného chleba, žemlí a pizze, ktoré majú mať chrumkavý spodok. Kameň na pečenie sa musí vždy predhriať na odporúčanú teplotu.
Profi panvica s vkladacím roštom HZ 333000	Vhodná hlavne na prípravu veľkých množstiev.


Pokryvka pre profipanicu HZ 333001	Pokryvka robí z profipanvice profesionálneho pomocníka na pečenie.
Sklenený pekáč HZ 915001	Sklenený pekáč je vhodný pre dusené pokrmy a nákypy, ktoré pripravujete v rúre. Zvlášť vhodný je pre programováciu alebo pečúcu automatiku.
Kovový pekáč HZ 26000	Pekáč je určený pre pečúcu zónu sklokeramickej varnej dosky. Je vhodný pre senzorovú automatiku, ale aj pre pečúcu automatiku. Pekáč je zvonku smaltovaný a vo vnútri z s neprilnavého povrchu.
Univerzálny pekáč HZ 390800	Pre zvlášť veľké porcie alebo veľa porcií. Pekáč je zvonku zo šedého smaltu so sklenenou pokrývkou vhodnou do rúry. Sklenená pokrývka sa môže použiť ako forma pre gratinovanie.
2-násobný teleskopický výsuv HZ 338250	Pomocie výsuvných koľajničiek vo výške 2 a 3 môžete príslušenstvo ďalej vytiahnuť, bez toho aby sa prevrátilo.
3-násobný teleskopický výsuv HZ 338352	Pomocou výsuvných koľajničiek vo výške 1, 2 a 3 môžete príslušenstvi ďalej vytiahnuť, bez toho aby sa prevrátilo.
3-násobný plne teleskopický výsuv HZ 338356	Pomocou výsuvných koľajničiek vo výške 1, 2 a 3 môžete príslušenstvo úplne vytiahnuť, bez toho aby sa prevrátilo
Tovar servisnej služby	Pre vaše domáce spotrebiče môžete v servisnom stredisku alebo v odbornom obchode dokúpiť vhodné prostriedky pre starostlivosť a čistenie alebo ostatné príslušenstvo. Preto uveďte príslušné číslo výrobku.
Utierky pre nerezový povrch Tovar č. 311134	Bráni usadzovaniu nečistoty. Vďaka impregnácii špeciálnym olejom budú povrchy prístrojov z ušľachtilej ocele optimálne ošetrené.
Gel na čistenie rúry, grilu Tovar č. 463582	Na čistenie rúry. Gel je bez zápachu.
Utierka z mikrovlákná s voštinovou štruktúrou Tovar č. 460770	Zvlášť vhodná na čistenie jemných povrchov, ako napr. sklo, sklokeramika, nerez alebo hliník. Utierka z mikrovlákná odstraňuje v jednom pracovnom úkone zvyšky vody a mastnú špinu.
Poistka dverí Tovar č. 612594	Aby deti nemohli rúru otvoriť. Podľa dvierok prístroje sa poistka namontuje rôzne. Postupujte podľa listu, ktorý je priložený k poistke dverí.

Pred prvým použitím

Tu sa dozviete, čo musíte urobiť skôr ako budete vo vašej rúre prvýkrát pripravovať pokrm. Prečítajte si predtým kapitolu o bezpečnostných upozorneniach.


Nastavenie hodín


Po pripojení svietí na displeji symbol  a tri nuly. Nastavte hodiny.

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

Po pár sekundách bude nastavený čas prevzatý.

Prvé zahriatie rúry

Aby sa odstránila vôňa novoty, zahrievajte prázdnu, uzatvorenú rúru. Ideálne jednu hodinu pri  hornom/ dolnom ohreve a teplota 240 °C. Dávajte pozor na to, aby v rúre neboli žiadne zvyšky obalu.

1. Voličom funkcie nastavte  dolný/horný ohrev.
2. Voličom teploty nastavte teplotu na 240 °C.

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

Čistenie príslušenstva

Skôr ako budete používať príslušenstvo, riadne ho vyčistite v umývacom roztoku a utrite pomocou mäkkej tkaniny.

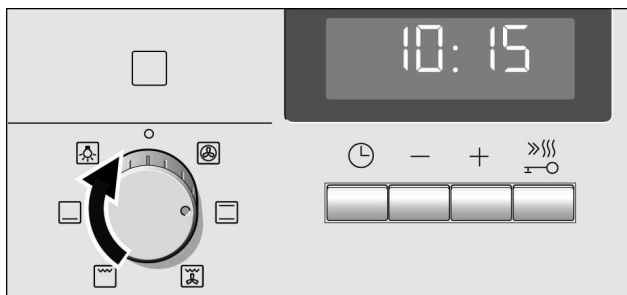
Nastavenie rúry

Máte rôzne možnosti, ako môžete vašu rúru nastaviť. Tu vám vysvetlíme, ako nastaviť vami požadovaný druh ohrevu a teplotu alebo stupeň pre grilovanie. Pre váš pokrm môžete na rúre nastaviť dobu a konečný čas. Na to sa prosím pozrite do kapitoly Nastavenie časových funkcií.

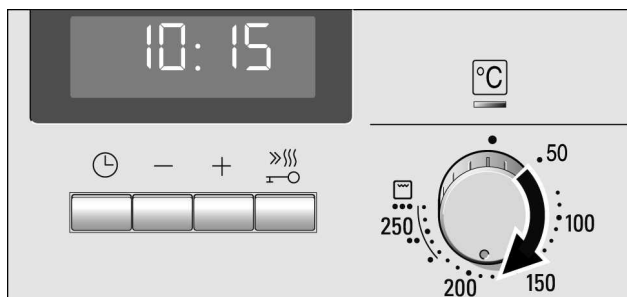
Druh ohrevu a teplota

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

1. Nastavte voličom funkcie druh ohrevu.



2. Voličom teploty nastavte teplotu alebo stupeň pre grilovanie.



Rúra začne hriať.

Vypnutie rúry

Otočte voličom funkcie do nulovej polohy.



Zmena nastavenia

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


Rýchloohrev

Pomocou rýchloohrevu dosiahne vaša rúra nastavenú teplotu veľmi rýchlo.

Rýchloohrev používajte pri nastavených teplotách viac ako 100 °C. Vhodné sú druhy ohrevu:

- 3D horúci vzduch 
- Horný/dolný ohrev 

Aby ste dosiahli rovnomerný výsledok pečenia, dávajte pokrm do rúry až vtedy, keď je rýchloohrev dokončený.


1. Nastavte druh ohrevu a teplotu.
2. Krátko stlačte tlačidlo .

Na displeji svieti symbol »|||. Rúra začne hriať.



Rýchloohrev je dokončený

Zaznie signál. Na displeji zhasne symbol »|||. Dajte Váš pokrm do rúry.

Prerušenie rýchloohrevu



Stlačte krátko tlačidlo . Na displeji zhasne symbol »|||.


Nastavení časových funkcí

Vaša rúra má rôzne časové funkcie. Pomocou tlačidla   vyvoláte menu a pohybujete sa medzi rôznymi funkciami. Počas nastavovanie svietia všetky časové symboly. Šípka ► vám ukazuje, pri akej časovej funkcii sa nachádzate. Práve nastavenú časovú funkciu môžete priamo zmeniť tlačidlom + alebo -, ak je pred časovým symbolom šípka ►.


Budík

Budík môžete používať ako minútky. Beží nezávisle od rúry. Budík má vlastný signál. Tak počujete, či budík alebo určitá doba ubehla.

1. Stlačte raz tlačidlo .
Na displeji svietia časové symboly, šípka ► sa nachádza pred .
2. Pomocou tlačidla + alebo – budík nastavte.
Nastavená hodnota tlačidla + = 10 Minút
Nastavená hodnota tlačidla - = 5 Minút

Po pár sekundách bude nastavený čas prevzatý. Budík sa spustí. Na displeji svieti symbol  a nastavená doba budíka viditeľne ubieha. Ostatné časové symboly zhasnú.

Nastavený čas budíku ubehol

Zaznie signál. Na displeji sa zobrazí 0:00. Pomocou tlačidla  budík vypnete.



Zmeniť čas budíku








Pomocou tlačidla + alebo – zmeňte čas budíka. Po pár minútach bude zmena prevzatá.

Vymazať čas budíku

Pomocou tlačidla – vráťte nastavenú dobu budíka až na nulu. Po pár minútach bude zmena prevzatá. Budík je vypnutý.

Vyvolanie časového nastavenia




Ak je nastavených viac časových funkcií, svietia príslušné symboly na displeji. Budík beží v popredí. Pred symbolom  je šípka  a čas budíka viditeľne ubieha.

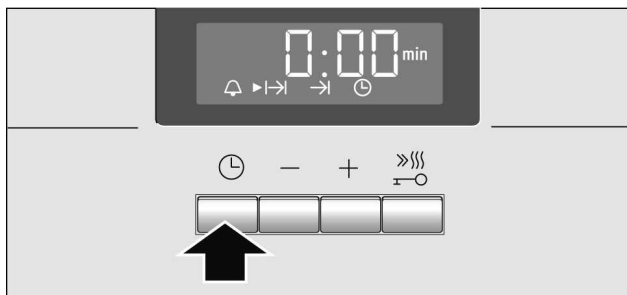
Pre vyvolanie budíka , doby |, konečnej doby  alebo hodín , stlačte tlačidlo  tak dlho, pokiaľ sa nenachádza šípka  pred príslušným symbolom. Hodnota k tomuto sa zobrazí na niekoľko sekúnd na displeji.

Doba

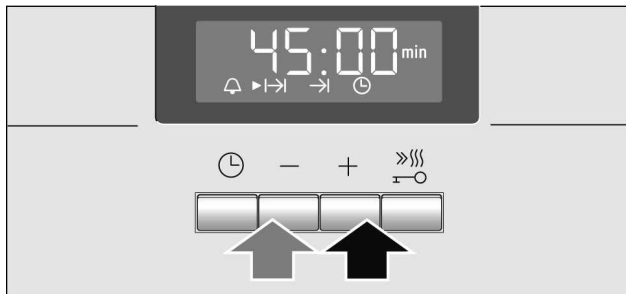
Na rúre môžete nastaviť dobu pečenia vášho pokrmu. Keď doba ubehne, rúra sa automaticky vypne. Tak nemusíte prerušovať inú prácu, aby ste rúru vypnuli. Doba pečenia nebude nechcane prekročená.

Príklad na obrázku: doba 45 minút.

1. Nastavte voličom funkcie druh ohrevu.
2. Nastavte voličom teploty teplotu alebo stupeň grilovania
3. Stlačte dvakrát tlačidlo .
Na displeji sa zobrazí 0:00. Časové symboly svietia, šípka  sa nachádza pred .



4. Tlačidlom + alebo – nastavte dobu.
Prednastavená hodnota tlačidla + = 30 minút
Prednastavená hodnota tlačidla - = 10 minút



Po niekoľkých sekundách sa rúra zapne. Na displeji beží viditeľne doba a svieti symbol ►|→. Ostatné časové symboly zhasnú.

Doba ubehla

Zaznie signál. Rúra prestane hriať. Na displeji sa zobrazí 0:00.

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

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

Zmena doby

Tlačidlom + alebo – zmeňte dobu. Po pár sekundách bude zmena prevzatá. Ak je budík nastavený, stlačte predtým tlačidlo ⌚.

Vymazanie doby

Tlačidlom – vráťte dobu až na 0:00:

Po pár sekundách bude zmena prevzatá. Doba je vymazaná. Ak je nastavený budík, stlačte predtým tlačidlo ⌚.

Vyvolanie časových nastavení

Ak je nastavených viac časových funkcií, svietia príslušné symboly na displeji. Pred symbolom časovej funkcie je šípka ►.

Pre vyvolanie budíka ◁, doby I→I, konečnej doby →I alebo hodín ⊖, podržte tlačidlo ⊖ tak dlho, pokým sa nenachádza šípka ► pred príslušným symbolom. Hodnota sa zobrazí na niekoľko sekúnd na displeji.

Konečná doba

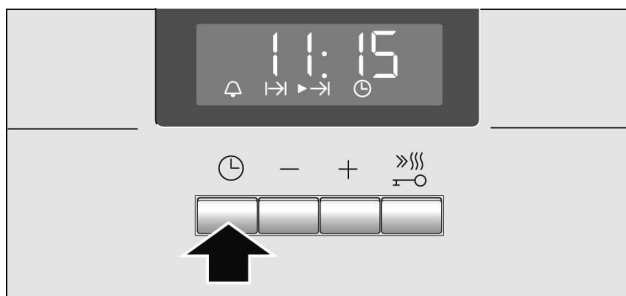
Môžete posunúť čas, kedy má byť váš pokrm hotový. Rúra sa zapína automaticky a je v požadovaný čas hotová. Môžete napr. dať ráno váš pokrm do rúry a nastaviť tak, aby bol na poludnie hotový.

Dávajte pozor na to, aby pokrmy nestáli veľmi dlho v rúre a neskazili sa.

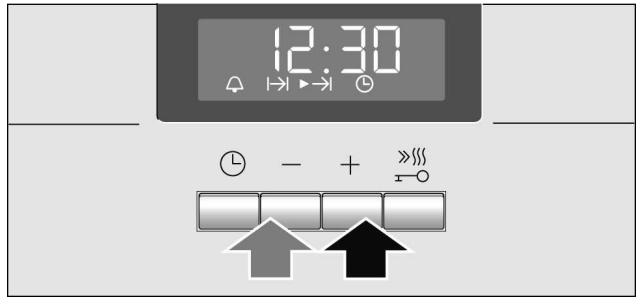
Príklad na obrázku: Je 10:30 hod., doba je 45 minút a rúra má byť hotová o 12:30.



1. Nastavte volič funkcie.
2. Nastavte volič teploty.
3. Stlačte dvakrát tlačidlo ⊖.
4. Nastavte tlačidlom + alebo – dobu.
5. Stlačte tlačidlo ⊖.

Šípka ► sa nachádza pred →I. Zobrazí sa čas, kedy má byť pokrm hotový.




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



Po niekoľkých sekundách prevezme rúra nastavenie a zapne sa do vyčkávacej pozície. Na displeji sa zobrazí čas, kedy bude pokrm hotový, a pred symbolom → sa nachádza šípka ►. Symbol  a  zhasne.


Doba ubehla

Zaznie signál. Rúra prestane hriať. Na displeji sa zobrazí 0:00.

Stlačte tlačidlo . Tlačidlom + alebo – môžete dobu nastaviť opäť.


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

Zmena konečnej doby

Tlačidlom + alebo - zmeňte konečný čas. Po pár sekundách bude zmena prevzatá. Ak je budík nastavený, stlačte predtým dvakrát tlačidlo .




Konečnú dobu nemeňte, keď doba práve beží. Doba pečenia by nesúhlasila.

Vymazať konečný čas


Tlačidlom – nastavte konečný čas na aktuálny čas. Po pár sekundách bude zmena prevzatá. Rúra sa zapne. Ak je budík nastavený, stlačte dvakrát tlačidlo .


Vyvolanie časových nastavení

Ak je nastavených viac časových funkcií, svietia príslušné symboly na displeji. Pred symbolom časovej funkcie je šípka ►.

Pre vyvolanie budíka , doby |→|, konečnej doby →| alebo hodín , podržte tlačidlo  pokým sa nenachádza šípka ► pred príslušným symbolom. Hodnota sa zobrazí na niekoľko sekúnd na displeji.

Hodiny



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

1. Stlačte tlačidlo .
Na displeji sa zobrazí čas 12:00.
2. Nastavte čas tlačidlom + alebo -.

Po pár sekundách bude nastavený čas prevzatý.

Zmena času

Nesmie byť nastavená žiadna iná časová funkcia.

1. Stlačte štyrikrát tlačidlo .
Na displeji svietia časové symboly, šípka ► sa nachádza pred .
2. Pomocou tlačidla + alebo - zmeňte čas.

Po pár sekundách bude nastavený čas prevzatý.

Zhasnutie času

Čas môžete zhasnúť. Tak je viditeľný len vtedy, ak je rúra v prevádzke. Viď kapitolu Zmena základného nastavenia.


Detská poistka


Aby deti nemohli rúru neúmyslne zapnúť, má detskú poistku.

Rúra nereaguje na žiadne nastavenia. Budík a hodiny môžete nastaviť aj pri zapnutej detskej poistke.


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


Zapnutie detské poistky

Nesmie byť nastavená žiadna doba alebo konečný čas. Stlačte tlačidlo  na cca štyri sekundy.

Na displeji sa zobrazí symbol . Detská poistka je zapnutá.

Vypnutie detskej poistky

Stlačte tlačidlo  na cca štyri sekundy.

Na displeji zhasne symbol . Detská poistka je vypnutá.





Zmena základného nastavenia

Vaša rúra má rôzne základné nastavenia.
Tieto nastavenia môžete prispôsobiť vašim vlastným zvyklostiam.

Základné nastavenie	Výber 1	Výber 2	Výber 3
c1 Zobrazenie času	vždy	len pri prevádzke	-
c2 Doba trvania signálu po uplynutí doby alebo budíka.	cca. 10 Sek.	cca. 2 Min.*	cca. 5 Min.
c3 Okamih, pokým nebude nastavenie prevzaté.	cca. 2 Sek.	cca. 5 Sek.*	cca. 10 Sek.

* Nastavenie z výroby

Nesmie byť nastavená žiadna iná časová funkcia.

1. Stlačte tlačidlo  na cca 4 sekundy.
Na displeji sa zobrazí aktuálne základné nastavenie pre zobrazenie času, napr. c1 pre výber 1.
2. Tlačidlom + alebo – zmeňte základné nastavenie.
3. Potvrďte tlačidlom .
Na displeji sa zobrazí ďalšie základné nastavenie.
Pomocou tlačidla  môžete prejsť všetky úrovne a zmeniť tlačidlom + alebo -.
4. Nakoniec stlačte tlačidlo  na cca 4 sekundy.

Všetky základné nastavenia sú prevzaté.

Vaše základné nastavenia môžete kedykoľvek zase zmeniť.

Starostlivosť a čistenie

Pri pozornej starostlivosti a čistení zostane vaša rúra dlho pekná a funkčná. Ako sa správne starať a čistiť vašu rúru vám vysvetlíme tu.

Upozornenie

Drobné farebné rozdiely na prednej strane rúry vznikajú v dôsledku rôznych materiálov, ako sklo, umelá hmota alebo kov.

Tiene na tabuľce v dvierkach, ktoré vypadajú ako šmuhy, sú svetelné efekty svetla rúry.

Smalt sa vypaľuje pri veľmi vysokých teplotách. Tým môžu vzniknúť nepatrné farebné rozdiely. To je normálne a nemá žiadny vplyv na funkčnosť. Hrany tenkých plechov nie je možné úplne opatriť smaltom. Môžu byť preto drsné. Ochrana proti korózii nie je týmto ovplyvnená.

Čistiaci prostriedok

Aby nedošlo k poškodeniu rôznych povrchov chybným čistiacim prostriedkom, dbajte na údaje v tabuľke.

Nepoužívajte

- žiadne ostré alebo drsné čistiace prostriedky,
- žiadne tvrdé drsné vankúšiky alebo čistiace spongie,
- žiadne vysokotlaké čističe alebo parné čističe.

Nové špongie pred použitím dôkladne prepláchnite.

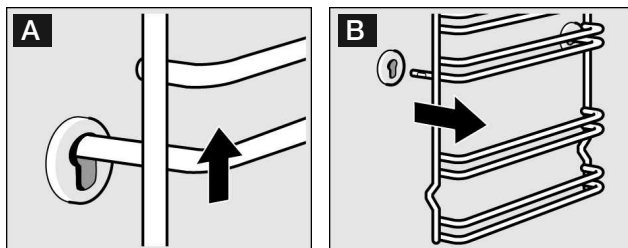
Oblasť	Čistiaci prostriedok
Predná časť rúry	Horúci čistiaci roztok: Očistíte tkaninou a osušte mäkkou utierkou.
Ušľachtilá oceľ	Horúci čistiaci roztok: Očistíte tkaninou a osušte mäkkou utierkou. Vápenné škvrny, tuk škrob, bielok okamžite odstráňte. Pod takýmito škvrnami sa môže vytvárať korózia. V servisnej službe alebo v odbornom obchode môžete obdržať zvláštne prostriedky na nerez, ktoré sú vhodné pre teplé povrchy. Naneste malú vrstvu prostriedku mäkkou tkaninou.
Sklo	Čistenie skla: Utrite mäkkou tkaninou. Nepoužívajte škrabku na sklo.
Tabuľka dverí	Čistenie skla: Utrite mäkkou tkaninou. Nepoužívajte škrabku na sklo.
Priestor na pečenie	Horúci čistiaci roztok alebo octová voda: Očistíte tkaninou. V prípade silného znečistenia používajte drôtenku z nerezú alebo čistič pre rúry. Používajte len v studenom priestore na pečenie.
Sklenený kryt svetla rúry	Horúci čistiaci roztok: Očistíte tkaninou.
Tesnenie Neskladat'!	Horúci čistiaci roztok: Očistíte tkaninou. Nedrhnite.
Závesné rošty	Horúci čistiaci roztok: Namočte a očistíte tkaninou alebo kefkou.
Príslušenstvo	Horúci čistiaci roztok: Namočte a očistíte tkaninou alebo kefkou

Vyvesenie a zavesenie závesných roštov

Vyvesenie závesných roštov

Pri čistení môžete závesné rošty vybrať. Rúra musí byť chladná.

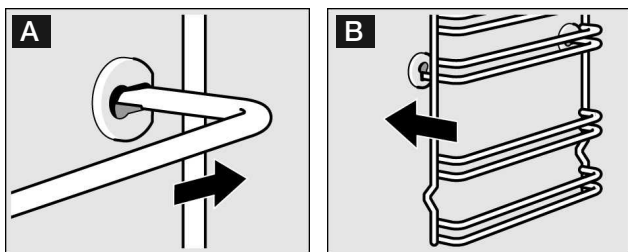
1. Nadvihnite rošt spredu smerom hore
2. a vyveste (obrázok A).
3. Potom ťahajte celý rošt smerom dopredu a vyberte (obrázok B).



Očistite rošť čistiacim prostriedkom a špongiou. Pri silnom znečistení použite kefku.

Zavesenie závesného roštu

1. Rošť najskôr zastrčte do zadnej dierky, trochu tlačte dozadu (obrázok A)
2. a potom zaveste do prednej dierky (obrázok B).



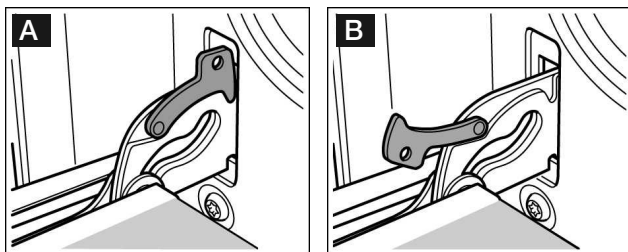
Rošť sa rozmerovo hodí vpravo a vľavo. Vyklenutie musí byť vždy dolu.

Vyvesenie a zavesenie dvierok rúry

Na čistenie a pre vybratie tabuľky dvierok môžete dvierka rúry vyvesiť.

Závesy dvierok rúry majú na každej strane blokovaciu páku. Ak je blokovacia páka zaskočená (obrázok A), sú dvierka rúry zaistené. Nie je možné ich vyvesiť.

Ak je blokovacia páka vyklopená, aby bolo možné dvierka rúry vyvesiť (obrázok B), sú závesy istené. Nemôžu zapadnúť.

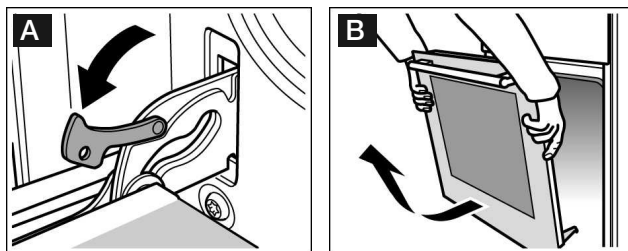


Nebezpečenstvo zranenia! Ak nie sú závesy istené, zaskočia veľkou silou.

Dávajte pozor na to, aby blokovacie páky boli vždy úplne zaklopené, resp. pri vyvesení dvierok rúry úplne vyklopené.

Vyvesenie dvierok

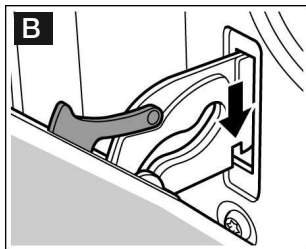
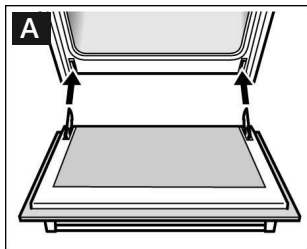
1. Úplne otvorte dvierka rúry.
2. Vyklopte obidve blokovacie páky vľavo a vpravo (obrázok A).
3. Zatvorte dvierka rúry až na doraz. Uchopte obidvoma rukami vľavo a vpravo. Ešte trochu zatvorte a vytiahnite (obrázok B).



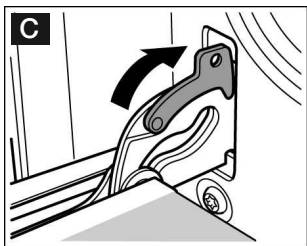
Zavesenie dvierok

Zaveste dvierka rúry v opačnom poradí.

1. Pri zavesovaní dvierok rúry dávajte pozor na to, aby boli obidva závesy zavedené rovno do otvoru (obrázok A).
2. Zárez na závese musí zaskočiť na obidvoch stranách (obrázok B).



3. Opäť zaklopte obidve blokovacie páky (obrázok C).
Zatvorte dvierka rúry.

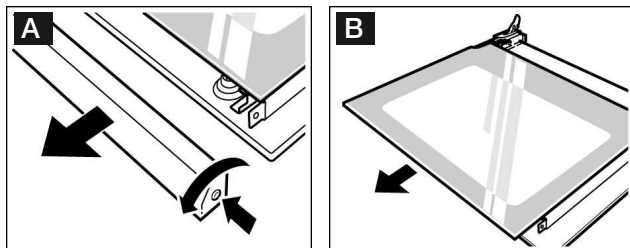


Nebezpečenstvo zranenia! Ak dvierka rúry neúmyslne vypadnú alebo záves zaskočí, nesiahajte do závesu. Zavolajte servisnú službu.

Demontáž a montáž sklenených tabulí dvierok

Pre lepšie čistenie môžete sklenené tabule na dvierkach rúry vymontovať.

1. Vyveste dvierka rúry a madlom dolu položte na tkaninu.
2. Odskrutkujte kryt dolu na dvierkach rúry. Vyskrutkujte skrutky vľavo a vpravo (obrázok A).
3. Sklenené tabule nadvihnite a vyťahnite (obrázok B).



Očistite čističom na sklo a mäkkou tkaninou.

Nepoužívajte žiadne ostré alebo drsné prostriedky a škrabku na sklo. Mohlo by dôjsť k poškodeniu skla.

4. Zasuňte sklenené tabule šikmo dozadu. Hladká plocha musí byť zvonku.
5. Nasadte kryt a zaskrutkujte.
6. Zaveďte dvierka rúry.

Rúru používajte až potom, keď budú sklenené tabule správne namontované.

Čo robiť v prípade poruchy

Porucha, ktorá sa vyskytne, je často spôsobená nejakou maličkosťou. Skôr ako zavoláte servis, skúste prosím pomocou tabuľky závad sami odstrániť.

Tabuľka závad

Ak sa pokrm nepodarí správne, pozrite sa prosím do kapitoly Testovali sme pre vás v našom kuchynskom štúdiu. Tu nájdete mnoho tipov a upozornení ohľadne varenia.

Porucha	Možná príčina	Náprava/Upozornenie
Rúra nefunguje	Poistka je poškodená.	Pozrite sa do poistkovej skrine, či je poistka v poriadku.
	Výpadok prúdu.	Skontrolujte, či svieti kuchynské svetlo alebo fungujú ostatné spotrebiče.
Na displeji svieti ☹ a nuly.	Výpadok prúdu.	Hodiny opäť nastavte.
Rúra nehreje.	Na kontaktoch je prach.	Otočte ovládačmi niekoľkokrát tam a späť.

Chybová hlásenie

Ak sa na displeji zobrazí chybové hlásenie E, stlačte tlačidlo ☹. Hlásenie zmizne. Nastavená časová funkcia bude vymazaná. Ak chybové hlásenie opäť nezmizne, zavolejte servisnú službu.

Pri nasledujúcich chybových hlásení môžete sami vykonať opravu.

Chybové hlásenie	Možná príčina	Náprava/Upozornenie
E011	Tlačidlo bolo stlačené veľmi dlho alebo je zakryté.	Jednotlivo stlačte všetky tlačidlá Skontrolujte, či sa nejaké tlačidlo nezaseklo, nie je zakryté alebo znečistené.



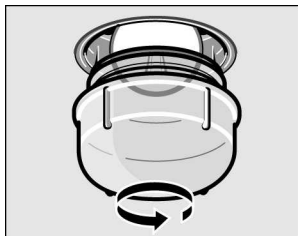
Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!
Neodborné opravy sú nebezpečné. Opravy môže vykonávať len technik autorizovaného servisu vyškolený výrobcom.

Výmena žiarovky rúry na strope rúry

Ak svetlo rúry nefunguje, musí sa vymeniť. Náhradné žiarovky odolné voči teplotám, 40 wattov, obdržíte v servisnej službe alebo v odbornom obchode. Používajte len žiarovky uvedeného typu.



1. Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom! Vypnite poistku v poistkovej skrinke.
2. Do studenej rúry položte utierku, aby sa zamedzilo škodám.
3. Sklenený kryt vyskrutkujte otáčaním doľava.



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

Sklenený kryt

Poškodený sklenený kryt sa musí vymeniť. Vhodný sklenený kryt obdržíte v servisnej službe. Udajte E-číslo a číslo FD vášho prístroja.

Servisná služba

Ak potrebuje váš spotrebič opravu, je tu pre vás naša servisná služba. Adresa a telefónne číslo najbližšieho strediska servisnej služby sú uvedené v telefónnom zozname. Uvedené centrá servisnej služby vám radi poskytnú kontakt na stredisko servisnej služby vo vašej blízkosti.

Číslo E a číslo FD

Servisnej službe vždy uveďte číslo výrobku (čís. E) a číslo výroby (čís. FD) vášho spotrebiča. Typový štítok s týmito číslami nájdete vpravo, na bočnej strane dvierok rúry. Aby ste v prípade poruchy nemuseli dlho hľadať, môžete si tu poznamenať údaje vášho spotrebiča a telefónne číslo servisnej služby.

E číslo	FD číslo
Telefón ☎	

Tipy pre úsporu energie a ochranu životného prostredia

Tu sa dozviete tipy, ako môžete pri pečení šetriť energiu a ako váš prístroj správne ekologicky zlikvidovať.

Šetrenie energiou

Predhrievajte rúru len vtedy, ak je to uvedené v recepte alebo v tabuľkách návodu na obsluhu.

Používajte tmavé, čiernou farbou lakované alebo smaltované formy na pečenie. Prijímajú teplo zvlášť dobre.

Otvárajte dverka rúry pri pečení čo najmenej.

Viac koláčov pečte najlepšie postupne. Rúra je ešte teplá. Tým sa skrátí doba pečenia druhého koláča. Môžete tiež zasunúť 2 formy vedľa seba.

V prípade dlhšieho pečenia môžete rúru 10 minút pred koncom doby pečenia vypnúť a využiť zvyškové teplo pre dokončenie pečenia.

Ekologická likvidácia



Zlikvidujte obal ekologicky.

Tento prístroj je označený podľa smernice 2002/96/ES o starých elektrických a elektronických prístrojoch (waste electrical and electronic equipment WEEE). Smernica určuje rámec pre vrátenie a recykláciu starých prístrojov v rámci EU.

Testovali sme pre Váš v našom kuchyskom štúdiu

Tu nájdete výber pokrmov a k tomu optimálne nastavenie. Ukážeme vám, aký druh ohrevu a teplota je najvhodnejšia pre Váš pokrm. Obdržíte údaje ohľadne vhodného príslušenstva a do akej výšky sa má zasunúť. Získate tipy k riadu a k príprave.

Upozornenie

Údaje v tabuľke platia vždy pre zasunutie do studeného a prázdneho priestoru na pečenie. Predhrievajte len vtedy, ak je to uvedené v tabuľkách.

Pred použitím odstráňte z priestoru na pečenie príslušenstvo, ktoré nepotrebujete.

Vyložte príslušenstvo papierom na pečenie až po predhriatí.

Časové údaje v tabuľkách sú orientačné hodnoty. Závisia od kvality a povahy potravín.



Používajte dodané príslušenstvo.

Dodatočné príslušenstvo obdržíte ako zvláštne príslušenstvo v odbornom obchode alebo v servisnej službe.

Používajte vždy chňapku, ak vyberáte horúce príslušenstvo alebo riad z rúry.

Koláče a pečivo

Upozornenie

S horným/dolným  ohrevom je pečenie koláča najlepšie. Ak pečiete pomocou 3D horúceho vzduchu , dbajte na nasledujúce:

Koláče vo formách, výška zasunutia 2

Koláče na plechu, výška zasunutia 3.

Pečenie na viacerých úrovniach

Používajte 3D horúci vzduch.

Pečenie na 2 úrovniach:

Univerzálny plech vo výške zasunutia 3

Plech na pečenie vo výške zasunutia 1.

Pečenie na 3 úrovniach:

Plech na pečenie vo výške zasunutia 5

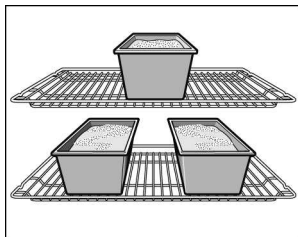
Univerzálny plech vo výške zasunutia 3

Plech na pečenie vo výške zasunutia 1.

Súčasne zasunuté plechy nemusia byť hotové súčasne.

V tabuľkách nájdete množstvo návrhov pre Vaše pokrmy.

Ak pečiete s 3 formami súčasne, postavte ich na rošty, ako je znázornené na obrázku.



Formy na pečenie

Najvhodnejšie sú tmavé formy z kovu. U svetlých foriem z tenkostenného kovu alebo sklenených formách sa predlžuje doba pečenia a koláč sa neupečie rovnomerne. Ak chcete používať silikónové formy, riadte sa podľa údajov a receptov výrobcu. Silikónové formy sú často menšie ako normálne formy. Množstvo cesta a údaje v recepte sa môžu líšiť.














Tabuľky

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

















Teplota a doba pečenia závisí od množstva a akosti cesta. Preto sú v tabuľkách uvedené rozsahy. Skúste to najskôr s nižšou hodnotou. Nižšia teplota spôsobuje rovnomerné upečenie. Ak to je potrebné, nastavte nabadúce vyššiu teplotu.

















Doby pečenia sa skrátia o 5 až 10 minút, ak použijete predhrievanie.



Dodatočné informácie nájdete pod tipmi na pečenie v pripojení k tabuľke.

Koláč vo formách	Riad	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba pečenie v minútach
Trený koláč, jednoduchý	Veniec/forma	2		160 - 180	50 - 60
	3 formy	3+1		140 - 160	60 - 80
Trený koláč, jemný	Veniec/forma	2		150 - 170	65 - 75
Tortový korpus z treného cesta	Forma na ovocný koláč	3		160 - 180	20 - 30
Ovocný koláč jemný, trené cesto	Tortová forma/forma na bábovku	2		160 - 180	50 - 60
Pískotový korpus, 2 vajcia, predhriatie	Forma na ovocný koláč	2		160 - 180	20 - 30
Pískotová torta, 6 vajec predriatie	Tmavá tortová forma	2		160 - 180	40 - 50
Korpus z krehkého cesta s okrajom	Tmavá tortová forma	1		170 - 190	25 - 35
Ovocný alebo tvarohový koláč s korpusom z krehkého cesta*	Tmavá tortová forma	1		170 - 190	70 - 90
Švajčiarsky koláč	Plech na pizzu	1		220 - 240	35 - 45
Bábovka	Forma na bábovku	2		150 - 170	60 - 70
Pizza, tenké dno, málo oblohy, predhriatie	Plech na pizzu	1		250 - 270	10 - 15
Pikantný koláč	Tmavá tortová forma	1		180 - 200	45 - 55

*Nechajte koláč vychladnúť cca 20 min vo vypnutom, zatvorenom prístroji.

Koláč na plechu	Riad	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba pečenia v minútach
Trené cesto so suchou oblohou	Univerzálny plech	2		170 - 190	20 - 30
	Univerzálny plech + plech na pečenie	3+1		150 - 170	35 - 45
Trené cesto so šťavnatou oblohou (ovocie)	Univerzálny plech	2		180 - 200	25 - 35
	Univerzální pánev + plech na pečenie	3+1		140 - 160	40 - 50
Kysnuté cesto so suchou oblohou	Univerzálny plech	3		170 - 180	25 - 35
	Univerzální pánev + plech na pečenie	3+1		150 - 170	35 - 45
Kysnuté cesto so šťavnatou oblohou (ovocie)	Univerzálny plech	3		160 - 180	40 - 50
	Univerzální pánev + plech na pečenie	3+1		150 - 170	50 - 60
Krehké cesto so suchou oblohou	Univerzálny plech	2		170 - 190	20 - 30
Krehké cesto so šťavnatou oblohou (ovocie)	Univerzálny plech	2		170 - 190	60 - 70
Švajšiarisky koláč	Univerzálny plech	1		210 - 230	40 - 50
Piškótová roláda predhriatie	Univerzálny plech	2		170 - 190	15 - 20
Kysnutý cop z 500 g múky	Univerzálny plech	2		170 - 190	25 - 35
Štóra z 500 g múky	Univerzálny plech	3		160 - 180	60 - 70
Štóra z 1 kg múky	Univerzálny plech	3		140 - 160	90 - 100
Závin, sladká	Univerzálny plech	2		190 - 210	55 - 65

Koláč na plechu	Riad	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba pečenie v minútach
Pizza	Univerzálny plech	2		210 - 230	25 - 35
	Univerzálny plech + plech na pečenie	3+1		180 - 200	40 - 50
Flammkuchen, predhriatie	Univerzálny plech	2		250-270	10-15
Malé pečivo	Riad	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba pečenie v minútach
Placiy	Univerzálny plech	3		140 - 160	15 - 25
	Univerzálny plech + plech na pečenie	3+1		130 - 150	25 - 35
	Univerzálny plech + 2 plechy na pečenie	1+3+5		130 - 150	30 - 40
Makrónky	Univerzálny plech	2		100 - 120	30 - 40
	Univerzálny plech + plech na pečenie	3+1		100 - 120	35 - 45
	Univerzálny plech + 2 plechy na pečenie	1+3+5		100 - 120	40 - 50
Bezé	Univerzálny plech	3		80 - 100	100 - 150
Mufinky	Rošt s plechom na mufinky	2		180 - 200	20 - 25
	2 rošty s plechmi na mufinky	3+1		170 - 190	25 - 30
Pečivo z páleného cesta	Univerzálny plech	2		210 - 230	30 - 40
Pečivo z listového cesta	Univerzálny plech	3		180 - 200	20 - 30
	Univerzálny plech + plech na pečenie	3+1		180 - 200	25 - 35
	Univerzálny plech + 2 plechy na pečenie	1+3+5		170 - 190	35 - 45







Koláč na plechu	Riad	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba pečenie v minútach
Pečivo z kysnutého cesta	Univerzálny plech	2		180 - 200	20 - 30
	Univerzálny plech + plech na pečenie	3+1		160 - 180	25 - 35

Chlieb a žemle



Pri pečení chleba rúru predhrejte, ak nie je uvedené inak.

Nikdy nelejte vodu do horúcej rúry.

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

Chlieb a žemle	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba pečenie v minútach
Kvasnicový chlieb z 1,2 kg múky	Univerzálny plech	2		270 200	5 30 - 40
Kváskový chlieb z 1,2 kg múky	Univerzálny plech	2		270 200	8 35 - 45
Chlebová placka	Univerzálny plech	2		270	10 - 15
Žemle nepredhrievajte	Univerzálny plech	3		200 - 220	20 - 30
Žemle z kysnutého cesta, sladké	Univerzálny plech	3		180 - 200	15 - 20
	Univerzálny plech + plech na pečenie	3+1		160 - 180	20 - 30

Tipy pre pečenie

Chcete piecť podľa vlastného receptu	Riadte sa podľa podobného pečiva v tabuľkách o pečení.
Takto zistíte, či je trený koláč prepečený.	Zapichnite približne 10 minút pred koncom doby pečenia uvedenej v recepte špáradlo do najvyššieho miesta koláča. Ak sa cesto nelepí na špáradlo, je koláč hotový.
Koláč spadne.	Používajte v budúcnosti menej tekutiny alebo nastavte teplotu pečenia o 10 stupňov nižšiu. Dodržiavajte uvedené doby miešania v recepte.
Koláč uprostred vykysol a po okrají je nižší.	Okraj formy nenatierajte tukom. Po upečení uvoľnite koláč opatrne nožom.
Koláč je hore veľmi tmavý.	Vsuňte o úroveň nižšie, navolte nižšiu teplotu a pečte koláč o niečo dlhšie.
Koláč je veľmi suchý.	Vpichnete vidličkou malé dierky do hotového koláča. Potom pokvapkajte ovocnou šťavou alebo alkoholom. Zvoľte v budúcnosti teplotu o 10 stupňov vyššiu a skráťte dobu pečenia.
Chlieb alebo koláč (napr. tvarohový koláč) vypadá dobre, ale vo vnútri je mokrý (spintig, pretkaný vodnými prúžkami)	Používajte v budúcnosti menej tekutiny a pečte pri nižšej teplote o niečo dlhšie. Pri koláči so šťavnatou oblohou upečte najskôr korpus. Posypte ho mandľami alebo strúhankou a potom obložte. Dodržiavajte prosím recepty a doby pečenia.
Pečivo nie je rovnomerne prepečené.	Zvoľte nižšiu teplotu, potom bude pečivo rovnomernejšie prepečené. Pečte jemné pečivo s horným/dolným  ohrevom na jednej úrovni. Tiež presahujúci papier na pečenie môže ovplyvniť cirkuláciu vzduchu. Odrežte papier vždy podľa plechu.
Ovocný koláč je zdola veľmi svetlý.	Nabudúce zasunúť koláč o jednu úroveň nižšie.
Ovocná šťava preteká.	Používajte v budúcnosti, ak je k dispozícii, hlbší univerzálny plech.
Malé pečivo z kysnutého cesta sa pri pečení zlepilo.	Okolo každého kúska pečiva by mala byť vzdialenosť 2 cm. Tak je dostatok miesta, aby kúsky pečiva nakysli a mohli dookola zhnednúť.
Pieklište na viacerých úrovniach. Na homom plechu je pečivo tmavšie ako na dolnom.	Používajte na pečenie na viacerých úrovniach vždy 3D horúci vzduch  . Súčasne zasunuté plechy nemusia byť súčasne hotové.
Pri pečení šťavnatého koláča vzniká kondenzovaná voda.	Pri pečení môže vzniknúť vodná para. Uniká cez dverka. Vodná para sa môže zrážať na ovládacom paneli alebo na susediacich predných častiach nábytku a odkvapkať ako kondenzovaná voda. Toto je podmienené fyzikálne.

Mäso, hydina, ryby

Upozornenie k riadu

Môžete používať akýkoľvek riad odolný voči teplu. Pre veľké kusy sa hodí aj univerzálny plech.

Najvhodnejší je riad zo skla. Pokrývka by mala byť rozmerovo zhodná s pekáčom a musí byť dobre uzatvorená.

Ak používate smaltovaný pekáč, pridajte o niečo viac tekutiny.

Pri pekáčoch z nerezu nie je zhnednutie také silné a mäso môže byť o niečo menej upečené. Predĺžte doby pečenia.

Postavte riad vždy do stredu roštu.

Údaje v tabuľkách:

Riad bez pokrývky = otvorené

Riad s pokrývkou = uzatvorené

Horúci sklenený riad odstavte na suchú podložku. Ak je podložka mokrá alebo studená, mohlo by sklo prasknúť.

Pokyny k pečaniu

Pridajte k netučnému mäsu trochu tekutiny. Dno nádoby má byť cca z ½ cm pokryté. K dusenej sviečkovej dajte veľa tekutiny. Dno nádoby má byť pokryté 1-2 cm.

Množstvo tekutiny závisí od druhu mäsa a materiálu riadu. Ak pripravujete mäso v smaltovanom pekáči, je potrebné o niečo viac tekutiny ako v sklenenom riade.

Pekáče z nerezu nie sú vhodné. Mäso sa pečie pomalšie a zhnedne len málo.

Používajte vyššiu teplotu a/alebo dlhšiu dobu pečenia.

Pokyny ku grilovaniu

Grilujte vždy pri zatvorenej rúre.
Predhrievajte pri grilovaní cca 3 minúty, skôr ako zasuniete pokrm určený na grilovanie.
Položte kúsky na grilovanie priamo na rošt. Jediný kúsok na grilovanie bude najlepší, ak ho položíte do strednej oblasti roštu








Zasuňte prípadne univerzálny plech do výšky 1. Bude zachytená šťava z mäsa a rúra zostane čistejšia.
Vezmite ak je možné rovnako hrubé kúsky na grilovanie.
Tak zhnednú rovnomerne a zostanú pekne šťavnaté.
Steaky solte až po grilovaní.


















Kúsky na grilovanie otočte po 2/3 uvedenej doby.
Výhrevné teleso grilu sa stále zapína a vypína. To je v poriadku, pretože sa riadi podľa nastaveného stupňa grilovania.










Mäso

V polovici času kúsky mäsa obráťte.
Ak je pečenka hotová, mala by zostať ešte 10 minút v vypnutej, uzatvorenej rúre.
Tak sa môže šťava z mäsa lepšie rozdeliť.

Zabalte rostbíf po upečení do alobalu a nechajte ho 10 minút v rúre dôjsť.
Narežte pri bravčovej pečienke s kožou kožu krížom a položte pečienku najskôr kožou dolu do nádoby.

Mäso	Hmotnosť	Príslušenstvo a riad	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba pečenie v minútach
Hovädzie mäso						
Hovädzie dusené	1,0 kg	uzatvorená	2		210 - 230	100
	1,5 kg		2		200 - 220	120
	2,0 kg		2		190 - 210	140
Hovädzie v celku, stredne prepečené	1,0 kg	otvorená	2		210 - 230	60
	1,5 kg		2		200 - 220	80
Rostbíf, stredný	1,0 kg	otvorená	1		220 - 240	60
Steaky 3 cm hrubé, stredne prepečené		Rošt + univerzálny plech	5+1		3	15

Mäso	Hmotnosť	Príslušenstvo a riad	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba pečenie v minútach
Teľacie mäso						
Teľacia pečienka	1,0 kg	otvorené	2		190 - 210	110
	1,5 kg		2		180 - 200	130
	2,0 kg		2		170 - 190	150
Teľacie koleno	1,5 kg	otvorené	2		210 - 230	140
Bravčové mäso						
Pečienka bez kože (napr. šija)	1,0 kg	otvorené	1		190 - 210	120
	1,5 kg		1		180 - 200	150
	2,0 kg		1		170 - 190	170
Pečienka s kožou (napr. pliecko)	1,0 kg	otvorené	1		190 - 210	130
	1,5 kg		1		180 - 200	160
	2,0 kg		1		170 - 190	190
Bravčové plátky	500 g	Rošt + univerzálny plech	3+1		220 - 230	30
Bravčová pečienka, ľubovoľná	1,0 kg	otvorené			200 - 220	120
	1,5 kg		2		190 - 210	140
	2,0 kg				180 - 200	160
Údené mäso s kosťou	1,0 kg	uzatvorené	2		200 - 220	70
Steaky 2 cm silné		Rošt + univerzálny plech	5+1		3	20
Bravčové medailónky 3 cm hrubé		Rošt + univerzálny plech	5+1		3	10

Mäso	Hmotnosť	Príslušenstvo a riad	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba pečenie v minútach
Jahňacie mäso						
Jahňací chrbát s kosťou	1,5 kg	otvorené	2		190	60
Jahňacie stehno bez kosti, stredne prepečené	1,5 kg	otvorené	1		150 - 170	120
Zverina						
Srnčí chrbát s kosťou	1,5 kg	otvorené	2		200 - 220	50
Srnčie stehno bez kosti	1,5 kg	uzatvorené	2		210 - 230	100
Pečienka z diviaka	1,5 kg	uzatvorené	2		180 - 200	140
Pečienka z jeleňa	1,5 kg	uzatvorené	2		180 - 200	130
Králík	2 kg	uzatvorené	2		220 - 240	60
Sekaná	z 500 g masa	otvorené	1		180 - 200	80
Párky		Rošt + univerzálny plech	4+1		3	15

Hydina

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

Ak grilujete priamo na rošte, zasuňte univerzálny plech do výšky 1. Šťava z mäsa bude zachytená a rúra zostane čistejšia.















Pri kačke alebo husy napichnete koži pod krídlami, potom môže tuk vytiecť.

Položte celú hydinu najskôr prsíčkami dolu na rošt. Po 2/3 uvedenej doby otočte.

Kúsky pečienky, morčacej rolády alebo morčacích prs otočte po polovici uvedenej doby.

Kúsky hydiny po 2/3 otočte.

Hydina je zvlášť do chrumkava upečená, ak ju pred koncom doby pečenia potrete maslom, slanou vodou alebo pomarančovou šťavou.

Hydina	Hmotnosť	Príslušenstvo a riad	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba pečenie v minútach
Kurča, celé	1,2 kg	Rošt	2		230 - 250	60 - 70
Sliepka, celá	1,6 kg	Rošt	2		200 - 220	80 - 90
Kurča, polené	á 500 g	Rošt	2		220 - 240	40 - 50
Časti kurčaťa	á 150 g	Rošt	3		210 - 230	30 - 40
Časti kurčaťa	á 300 g	Rošt	3		220 - 240	35 - 45
Kuracie prsia	á 200 g	Rošt	2		3	30 - 40
Kačka, celá	2,0 kg	Rošt	2		190 - 210	100 - 110
Kačacie prsia	á 300 g	Rošt	3		240 - 260	30 - 40
Hus, celá	3,5 4 kg	Rošt	2		170 - 190	120 - 140
Husacie stehná	á 400 g	Rošt	3		220 - 240	50 - 60
Mladá morka, celá	3,0 kg	Rošt	2		180 - 200	80 - 100
Morčacia roláda	1,5 kg	otvorené	1		190 - 210	110 - 130
Morčacie prsia	1,0 kg	uzatvorené	2		180 - 200	80 - 90
Morčacie horné stehná	1,0 kg	Rošt	2		180 - 200	90 - 100

Ryba

Ak grilujete priamo na rošte, zasuňte prípadne univerzálny plech do výšky 1. Dôjde k zachyteniu tekutiny a rúra zostane čistejšia.

Otočte kúsky rýb po 2/3 doby grilovania.

Celú rybu nemusíte otáčať.

Vsuňte celú rybu v polohe plávania, chrbtovou plutvou hore do rúry. Nakrojený zemiak alebo malá nádoba vhodná do rúry v bruchu ryby zaistí stabilitu.

Pri dusení rybacích filetov pridajte niekoľko lyžíc tekutiny.

Ryba	Hmotnosť	Príslušenstvo a riad	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba pečenie v minútach
Ryba, celá	á cca 300 g	Rošt	2		2	20 - 25
	1,0 kg	Rošt	2		210 - 230	45 - 55
	1,5 kg	Rošt	2		180 - 200	60 - 70
	2,0 kg	uzatvorená	2		180 - 200	70 - 80
Rybie filety, 3 cm hrubé		Rošt	3		2	20 - 25
Rybie filety		uzatvorená	2		210 - 230	20 - 30

Tipy pre pečenie a grilovanie

Pre hmotnosť pečienky nie sú v tabuľke žiadne údaje.

Zvoľte údaje podľa najbližšie najnižšie hmotnosti a predĺžte dobu.

Ako môžete zistiť, či je pečienka hotová

Použite teplomer na mäso (môžete zakúpiť v odbornom obchode) alebo urobte „skúšku lyžicou“. Tlačte lyžicou na pečienku. Ak sa zdá byť pevná, je hotová, ak sa poddá, potrebuje ešte chvíľu na dopečenie.

Pečienka je veľmi tmavá a kôrka miestami spálená.

Skontrolujte výšku zasunutia a teplotu.

Pečienka vypadá dobre, ale omáčka je spálená.

Zvoľte v budúcnosti menšiu nádobu alebo pridajte viac tekutiny.

Pečienka vypadá dobre, ale omáčka je veľmi svetlá a vodnatá.

Zvoľte v budúcnosti väčšiu nádobu a použite menej tekutiny.

Pri polievaní pečienky vzniká vodná para.









To je podmienené fyzikálne a je to normálne. Väčšia časť vodnej pary vystupuje otvormi pre výstup pary. Môže sa zrážať na chladnejšej spínacej prednej časti alebo na susedných predných častiach nábytku a odkvapkávať ako kondenzovaná voda.

Nákypy, gratinovanie, toasty

Ak grilujete priamo na rošte, zasuňte prípadne univerzálny plech do výšky 1. Rúra zostane čistejšia. Riad postavte vždy na rošt.

Stav dopečenia nákypu závisí od veľkosti riadu a na výške nákypu.

Údaje v tabuľke sú len približné hodnoty.











Nákypy	Príslušenstvo a riad	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba pečenia v minútach
Nákyp, sladký	Forma na nákypy	2		180 - 200	50 - 60
Suflié	Forma na nákypy	2		170 - 190	35 - 45
	Formičky na porcie	2		190 - 210	25 - 30
Cestovinový nákyp	Forma na nákypy	2		200 - 220	40 - 50
Lasagne	Forma na nákypy	2		180 - 200	40 - 50
Gratinované zemiaky, surové prísady, max. 4 cm vysoká vrstva	1 forma na nákyp	2		160 - 180	60 - 80
	2 formy na nákypy	1+3		150 - 170	60 - 80
Toasty zapečené, 12 kusov	Rošt	4		3	58









Hotové produkty

Dodržiavajte údaje výrobcu na balení.

Ak príslušenstvo vyložíte papierom na pečenie, dávajte pozor na to, aby bol papier na pečenie vhodný pre tieto teploty. Prispôsobte veľkosť papiera pokrmu.

Výsledok pečenia závisí aj od potravín. Pripálenie a nerovnomernosti sa môžu vyskytovať už u surového tovaru.

Pokrm	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C Stupeň grilovania	Doba pečenia v minútach
Pizza, hlboko chladená					
Pizza s tenkým dnom	Univerzálny plech	2		190 - 210	15 - 25
	Univerzálny plech + rošt	3+1		180 - 200	20 - 30
Pizza s hrubým dnom	Univerzálny plech	2		180 - 200	20 - 30
	Univerzálny plech + rošt	3+1		170 - 190	25 - 35
Pizza Baguette	Univerzálny plech	3		180 - 200	20 - 30
Minipizza	Univerzálny plech	3		190 - 210	10 - 20
Pizza, chladená, predhriata	Univerzálny plech	3		190 - 210	10 - 15
Zemiakové produkty, hlboko chladené					
Hranolky	Univerzálny plech	3		190 - 210	20 - 30
	Univerzálny plech + papier na pečenie	3+1		180 - 200	30 - 40
Krokety	Univerzálny plech	3		200 - 220	20 - 25

Pokrm	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba pečenie v minútach
Rösti, plnené zemiakové taštičky	Univerzálny plech	3		210 - 230	15 - 25
Pečivo, hlboko chladené					
Žemle, bagety	Univerzálny plech	3		170 - 190	10 - 20
Praclíky	Univerzálny plech	3		210 - 230	15 - 25
Pečivo, predpečené					
Rozpečené žemle alebo bagety	Univerzálny plech	3		190 - 210	10 - 20
	Univerzálny plech + rošt	3+1		160 - 180	20 - 25
Vyprážené drobnosti, hlboko chladené					
Rybie tyčinky	Univerzálny plech	2		220 - 240	10 - 20
Kačacie kúsky, nugety	Univerzálny plech	3		200 - 220	15 - 25
Závin hlboko mrazený	Univerzálny plech	3		200 - 220	35 - 40

Zvláštne pokrmy



S vašim prístrojom môžete nastaviť teplotu od 50 do 270°C. Tak sa vám podarí rovnako dobre krémový jogurt pri 50°C, ako vláčne kysnuté cesto.

Jogurt

Mlieko (3,5% tuku) zvaríte, schladíte na 50 °C. Vmiešajte 150 g jogurtu. Naplňte do šálok alebo malých pohárov Twist Off a prikryté postavte na rošt. Predhrejte 5 minút na 50 °C. Potom pripravte ako je uvedené.

Vykysnutie kysnutého cesta

Kysnuté cesto pripravte ako obvykle. Dajte do keramickej nádoby odolnej voči teplu a prikryte. Rúru 5 minút predhrejte. Prístroj vypnite a postavte cesto na vykysnutie do rúry.


Pokrm	Riad	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba
Jogurt	Šálky alebo poháre Twist Off postavte na rošt.			50	6 - 8 hod.
Nechajte vykysnúť kysnuté cesto	Riad odolný voči teplu	Postavte na dno rúry		50 °C predhriatie, prístroj vypnite, dajte kysnuté cesto do rúry	

Rozmrazenie

Mražené potraviny vyberte z obalu a postavte vo vhodnom riade na rošt.

Prosím dodržiavajte údaje výrobcu na balení. Doba rozmrazenia sa riadi podľa druhu a množstva potraviny.

Položte hydinu prsíčkami smerom dolu na tanier.

Mražený tovar	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C
Napr. smotanové torty, maslové krémové torty, torty s čokoládovou alebo cukrovou polevou, ovocie, kura, párky alebo mäso, chlieb a žemle, koláče a iné pečivo	Rošt	Postavte na dno rúry		Volič teploty zostane vypnutý

Sušenie

Používajte len nezávadné ovocie a zeleninu a dôkladne ju umyte.





Nechajte ju dobre odkvapkať a osušte ju.

Univerzálny plech vo výške zasunutia 3, rošt vo výške zasunutia 1.

Univerzálny plech a rošt vyložte papierom na pečenie alebo pergamenovým papierom.

Veľmi šťavnaté ovocie alebo zeleninu niekoľkokrát otočte.

Usušené ovocie alebo zeleninu ihneď po usušení uvoľnite z papiera.

Pokrm	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Trvanie v hodinách
600 g krúžkov z jabĺk	1+3		80	cca 5
800 g kúskov hrušiek	1+3		80	cca 8
1,5 kg sliviek	1+3		80	cca 8-10
200 g kuchynského korenia, očisteného	1+3		80	cca 1½

Zaváranie

Príprava

Poháre a gumové tesnenia musia byť čisté a nepoškodené. Používajte, ak je to možné, rovnako veľké poháre. Údaje v tabuľkách sa vzťahujú na jednolitrové guľaté poháre. Pozor! Nepoužívajte väčšie alebo vyššie poháre. Viečko by mohlo prasknúť.


Používajte len nezávadné ovocie a zeleninu. Dôkladne ju umyte.

Naplňte ovocie alebo zeleninu do pohárov. Okraje pohárov prípadne ešte raz utrite. Musia byť čisté. Položte na každý pohár mokré gumové tesnenie a viečko. Zatvorte poháre pomocou svoriek.

Nevkladajte viac ako šesť pohárov do rúry.

Uvedené časy v tabuľkách sú orientačné hodnoty. Môžu byť ovplyvnené teplotou miestnosti, počtom pohárov, množstvom a teplotou obsahu pohárov. Skôr ako prepnete na nižšiu teplotu alebo vypnete rúru, presvedčte sa, že to v pohároch naozaj perlí.

Tak nastavíte

1. Zasuňte univerzálny plech do výšky 2. Postavte poháre tak, aby sa nedotýkali.
2. Nalejte ½ litra horúcej vody (cca 80°C) do univerzálného plechu.
3. Zatvorte dverka rúry.
4. Volič funkcie nastavte na dolný ohrev .
5. Nastavte volič teploty na 170 až 180 °C.

Zaváranie ovocia

Akonáhle to ve pohároch perlí, teda v krátkych intervaloch vystupujú bublinky, po asi 40 až 50 minútach rúru vypnite.

Po 25 až 35 minútach zvyškového tepla by ste mali poháre vybrať z rúry. Pri dlhšom ochladení v rúre by sa mohli vytvoriť choroboplodné zárodky a zvyšuje sa riziko skysnutia zavareného ovocia. Volič funkcie vypnite.

Ovocie v jednolitrových pohároch	Od perlenia	Zvyškové teplo
Jablká, rýbezle, jahody	vypnúť	cca 25 minút
Čerešne, marhule, broskyne, egreše	vypnúť	cca 30 minút
Jablková kaša, hrušky, slivky	vypnúť	cca 35 minút

Zaváranie zeleniny

Akonáhle v pohároch vystupujú bublinky, nastavte teplotu na približne 120 až 140 °C. Kedy môžete volič teploty vypnúť, vidíte v tabuľke. Nechajte zeleninu stáť ešte 30 až 35 minút v rúre.

Zelenina v jednolitrových pohároch	Od perlenia	Zvyškové teplo
Uhorky		cca 35 minút
Červená repa	cca 35 minút	cca 30 minút
Ružičková kapusta	cca 45 minút	cca 30 minút
Fazuľa, kaleráb, červená kapusta	cca 60 minút	cca 30 minút
Hrášok	cca 70 minút	cca 30 minút

Vybratie pohárov

Neodkladajte horúce poháre na studenú alebo mokrá podložku. Mohli by prasknúť.

Akrylamid v potravinách

Akých potravín sa to týka?

Acrylamid vzniká pri veľmi horúcej úprave obilnín a zemiakových produktov ako sú napr. zemiakové čipsy, pomfrity, toasty, želme, chlieb, jemné pečivo z treného cesta (keksy, perník, sušienky).

Tipy pre prípravu jedál, ktoré neobsahujú acrylamid

Všeobecne	Používajte ak je to možné čo najkratší čas pečenia. „Do zlatista namiesto do tmava“ – potraviny pečte do zlatista. Čím je potravina väčšia a hrubšia, tým mene acrylamidu
Pečenie	Horý/dolný ohrev max. 200 °C, 3D horúci vzduch alebo horúci vzduch max. 80 °C.
Placky	Horý/dolný ohrev max. 190 °C, horúci vzduch alebo horúci vzduch 170 °C. Vajičko alebo žĺtok znižuje tvorbu acrylamidu
Hranolky v rúre	Rovnomerne a v jednej vrstve rozdeľte na plech. Najmenej 400 g na plech, aby neboli hranolky usušené.

Skúšobné pokrmy

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

Podľa EN/IEC 60350

Pečenie

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

Pri pečení na 3 úrovniach zasuňte univerzálny plech do stredu.

Striekané pečivo. Súčasne zasunuté plechy nemusia byť hotové súčasne.

Priklopený jablkový koláč na 2 úrovniach:

Postavte tmavé tortové formy nad seba.





Priklopený jablkový koláč na 1 úrovni:












Postavte tmavé tortové formy vedľa seba.

Koláč v tortovej forme z bieleho plechu:

Pečte s horným/dolným teplom na 1 úrovni.

Používajte namiesto roštu univerzálny plech a tortové formy postavte naň.

Pokrm	Príslušenstvo a riad	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba v minútach
Striekané pečivo	Plech na pečenie	3		160 - 180	20 - 30
	Plech na pečenie	3		160 - 180	20 - 30
	Univerzálny plech + plech na pečenie	3+1		150 - 170	30 - 40
	Univerzálny plech + 2 plechy na pečenie	1+3+5		140 - 160	40 - 50

Pokrm	Príslušenstvo a riad	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba v minútach
Malé koláčiky predhriatie	Plech na pečenie	3		160 - 180	20 - 30
	Univerzálny plech + plech na pečenie	3+1		150 - 170	30 - 40
	Univerzálny plech+ 2 plechy na pečenie	1+3+5		140 - 160	35 - 45
Malé koláčiky	Plech na pečenie	3		160 - 180	20 - 30
Vodný piškót predhriatie	Tortová forma na rošt	2		170 - 190	30 - 40
Vodný koláč	Tortová forma na rošt	2		160 - 180	30 - 40
Kysnutý koláč na plech	Univerzálny plech	3		160 - 180	40 - 50
	Univerzálny plech	3		160 - 180	40 - 50
	Univerzálny plech + plech na pečenie	3+1		150 - 170	50 - 60
Priklopený jablčný koláč	Rošt + 2 tortové formy Ø 20 cm	1		190 - 210	70 - 80
	2 Rošty + 2 tortové formy Ø 20 cm	1+3		190 - 210	65 - 75

Grilovanie

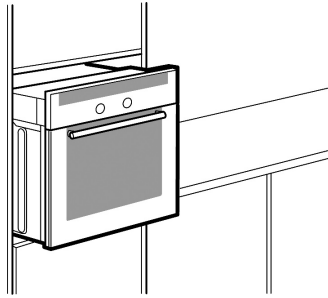
Ak položíte potraviny priamo na rošt, posuňte dodatočne univerzálny plech do výšky 1. Dôjde k zachyteniu tekutiny a rúra zostane čistejšia.

Pokrm	Príslušenstvo a riad	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba v minútach
Toasty zhnednutie 10 minút predhriatie	Rošt	5		160 - 180	0,5 - 2
Beefburger, 12 kusov*	Rošt + univerzálny plech nepredhrievať	4+1		3	25 - 30

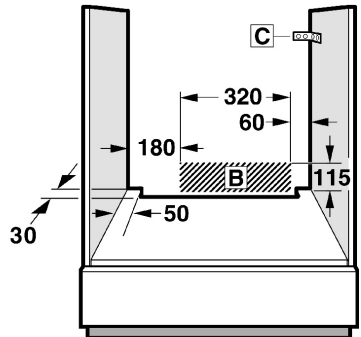
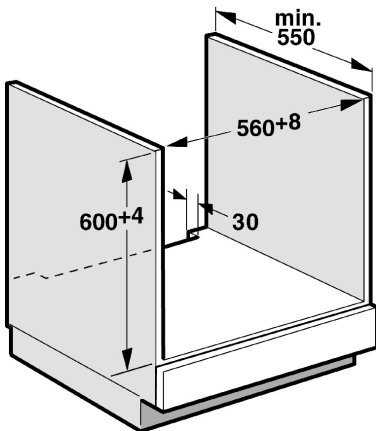
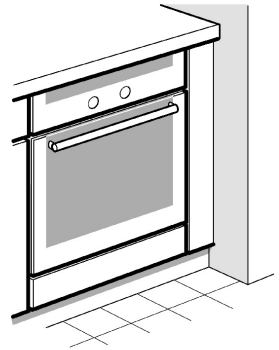
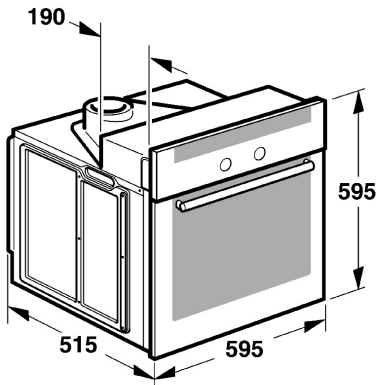
* po 2/3 času obráťte.

Montážny návod

HB 23AB520

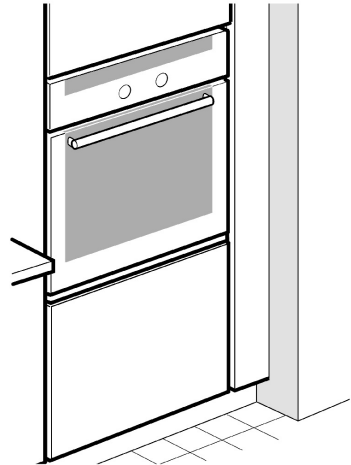
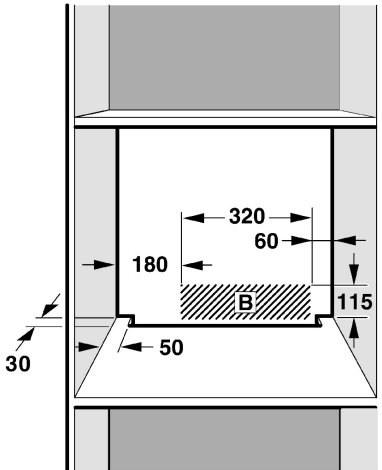
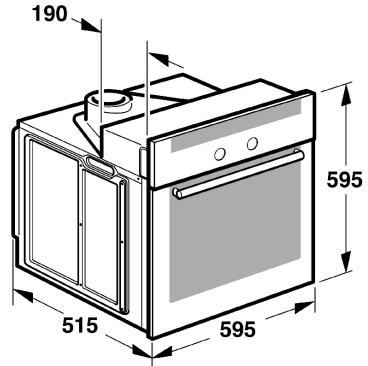
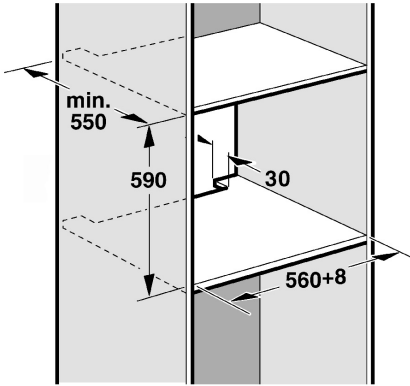


1

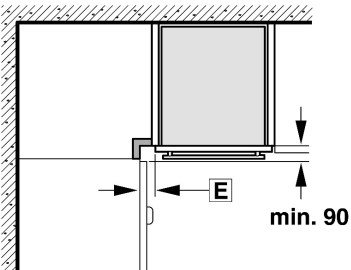


2

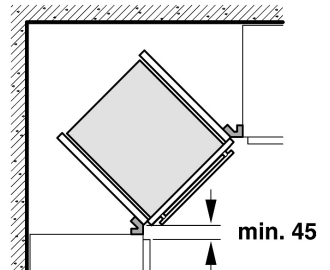
2



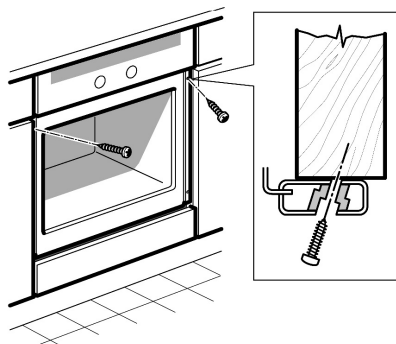
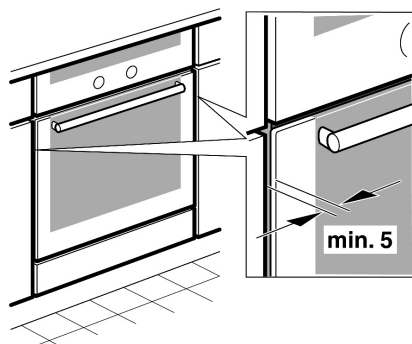
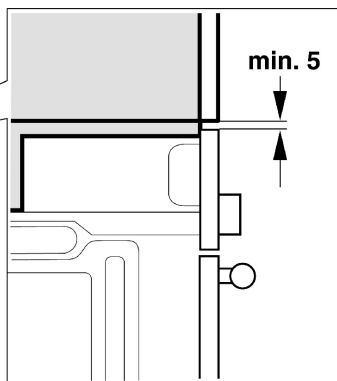
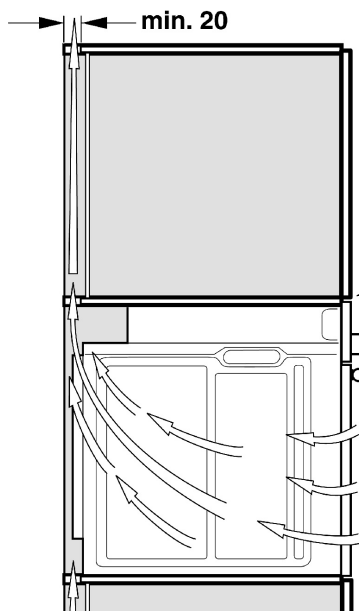
3



D



4





Pripojenie rúry na pečenie k elektrickej sieti

- Pred prvým uvedením spotrebiča do prevádzky sa uistite, že je vaša domová prípojka uzemnená a zodpovedá všetkým platným bezpečnostným predpisom. Inštaláciu a pripojenie vášho spotrebiča musí vykonať autorizovaný technik. Taktiež platia nariadenia miestneho dodávateľa prúdu, tak aj národné smernice. Ak by bol spotrebič uvedený do prevádzky bez správneho pripojenia uzemňovacej svorky alebo po neodbornom pripojení, môže to viesť, aj keď vo veľmi výnimočných prípadoch, k ťažkému poraneniu alebo úmrtiu. Výrobca neručí za nesprávnu prevádzku a možné škody z dôvodu nevhodných elektrických pripojok.
- Počas inštalčných prác nesmie byť rúra na pečenie pripojená k sieti.
- Spotrebič zodpovedá triede ochrany I a môže byť uvádzaný do prevádzky s uzemnením.
- Spotrebič musí byť pripojený pomocou sieťovej šnúry typu H05 V V-F alebo vyššej. Žlto-zelený kábel, ktorý sa používa na uzemnenie, musí byť pripojený ako prvý a musí byť dlhší ako ostatné káble.
- Aby boli dodržané príslušné bezpečnostné predpisy, musí byť na strane inštalácie k dispozícii deliace zariadenie na všetky póly so vzdialenosťou kontaktov najmenej 3 mm. Toto nie je potrebné, ak je spotrebič pripojený do zásuvky, ktorá je uzemnená a je prístupná užívateľovi.
- Priamym kontaktom musí byť zabránené správnu inštaláciou.
- Rúra na pečenie musí byť nainštalovaná podľa plánu pripojenia na výrobnom štítku spotrebiča. Dodržiavajte sieťové napätie, ktoré je uvedené na výrobnom štítku.
- Pri inštalácii postavte spotrebič pred kuchynskú linku. Sieťová šnúra musí byť dostatočne dlhá, aby mohla byť správne pripojená.

Pozor! Pripájací kábel nesmie byť počas inštalácie priškripený a nesmie prísť do kontaktu s horúcimi časťami spotrebiča.

■ Každý zásah do spotrebiča, vrátane výmeny alebo upevnenia pripájacieho kábla môže vykonávať len servisný pracovník.

Príprava nábytku – Obrázok 1

- Obklad a potiahnutie plastickou hmotou kuchynského nábytku musí byť vo vnútornej časti, kde bude zabudovaná rúra, vybavené teplu odolným pojivom odolným proti teplotám cez 90 °C a okolitý nábytok teplu-odolným pojivom odolným proti teplotám cez 70 °C (vedľa rúry na pečenie). Ak by obklad a potiahnutie plastickou hmotou alebo pojivo neboli dostatočne teplu-odolné, mohlo by dôjsť k deformácii alebo škodám spôsobeným ohňom na nábytku. V tomto prípade nie je výrobca rúry na pečenie zodpovedný za vzniknuté škody na nábytku.
- Prispôsobte kuchynský nábytok pred pripojením rúry na pečenie. Odstráňte triesky, aby nedošlo k poškodeniu súčastí rúry na pečenie.
- Pripájacia krabica rúry na pečenie by sa mala nachádzať v priestore odtienenej plochy  alebo na mieste, na ktorom nebude obmedzovať inštaláciu rúry na pečenie.
- Nábytok, ktorý nie je vstavaný, musí byť pripevnený obvyklými podperami na stenu . Nábytok, do ktorého bude rúra na pečenie vstavaná, musí mať na zemi vetrací otvor. Ak montujete rúru na pečenie pod sporák, postupujte podľa návodu na montáž sporáku.

Vstavenie rúry do vysokej skrinky – Obrázok 2

Rúra na pečenie môže byť taktiež vstavaná do vysokej skrinky. Na vetranie rúry na pečenie musí zostať voľná medzera cca. 30 mm medzi spodnou doskou a opornou stenou, rovnako ako medzera 20 mm medzi hornou doskou a opornou stenou. Odporúča sa, aby bola dodržaná

vzdialenosť 590 mm medzi hornou a spodnou doskou, tak aby mohol vetrací systém bezchybne fungovať. Táto vzdialenosť môže byť zväčšená na 595 mm, ak chcete dosiahnuť optimálne vetranie. Rúra na pečenie s vystuženými dvierkami musí byť zabudovaná tak, aby plechy na pečenie mohli byť jednoducho vybraté z rúry.

Montáž rúry na pečenie do rohu – Obrázok 3

Ak chcete zabudovať spotrebič do rohu, vezmite do úvahy údaje o rozmeroch zobrazenia **[D]**. Odporúča sa, aby ste zohľadnili pre údaj o rozmeroch na obrázku **[E]** šírku prednej strany a úchytky.

Vstavanie rúry na pečenie do kuchynskej linky – Obrázok 4

■ Pri rúre na pečenie s vystuženými dvierkami musia byť dvere po montáži odstránené.

■ Zasuňte spotrebič do vytvorenej priehlbiny v linke. Dbajte na to, aby sa sieťová šnúra nepoškodila o ostré hrany rúry na pečenie, aby sa nedotýkala horúcich častí spotrebiča a neprechádzal cez spodný diel rúry.

■ Vsaďte rúru do linky a upevnite dodanými skrutkami (4x25).

■ Ak ste nainštalovali kuchynskú linku podľa nami udaných rozmerov, mal by zostať voľný priestor na hornej časti spotrebiča. Nezakrývajte túto medzeru drevenou lištou, aby bolo zabezpečené správne vetranie.

■ Medzi spotrebičom a priľahlým kuchynským nábytkom (vedľa rúry na pečenie) musí byť dodržaná vzdialenosť najmenej 5 mm.

Demontáž

Odpojte spotrebič od siete.

Uvoľnite skrutky, pomocou ktorých je rúra na pečenie pripevnená k nábytku.

Zľahka rúru nadvihnite a úplne ju vytiahnite z nábytku.

Obchodná značka BSH:



Značka	SIEMENS	
Predajné označenie	HB23AB520	
Trieda účinnosti dutého priestoru	A (najvyššia) - G (najnižšia)	A
Spotreba energie (kWh) - konvenčný ohrev	(pri normalizovanej záťaži)	0,89
Spotreba energie (kWh) - horúci vzduch	(pri normalizovanej záťaži)	0,79
Užitočný objem dutého priestoru (l)	67	
Veľkosť zariadenia (l):		
	malé: 12 l ≤ V < 35 l	
	stredné: 35 l ≤ V < 65 l	
	veľké: 65 l ≤ V	←
Čas potrebný na tepelnú úpravu normalizovanej záťaže pri konvenčnom ohreve (min.)	47	
Čas potrebný na tepelnú úpravu normalizovanej záťaže pri horúcom vzduchu (min.)	47	
Hlučnosť (dB (A) re 1 pW)	50	
Spotreba energie, ak nie je spustená žiadna funkcia a rúra je v režime s najnižšou spotrebou energie	—	
Plocha najväčšieho na pečenie (cm ²)	1350	

Upozornenie: vývojové zmeny vyhradené.

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

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

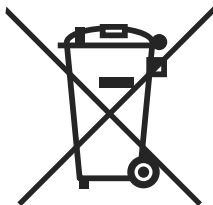
Právo na bezplatnú opravu výrobku na náklady BSH domáci spotrebiče, s.r.o. organizačná zložka Bratislava zaniká, ak:

- 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.



Rozšířená 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 zbernej odpadovej 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 zbernej odpadovej 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 přicházející do styku s potravinami splňají požadavky 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 spotrebiča.“

ZOZNAM SERVISNÝCH STREDISK

PSČ	Mesto	Adresa prevádzky	Servisné stredisko	Web	E-mail	Telefón 1	Telefón 2
085 01	Bardejov	Partizánska 14	Peter Špik		peter.spik@slovanet.sk	054/4746227	0905400019
811 07	Bratislava	Kazanská 56	Martin Šgasny servis domácich spotrebičov		gaggenau@orangemall.sk	0918 996 988	
841 02	Bratislava	Tňhavá 38	TECHNO SERVIS BRATISLAVA s r. o.	www.technoservis.sk	technoservis@nextra.sk	02/64483643	0907778406
900 44	Tomašov	1 Mája 19	Viva elektroservis, s. r.o.	www.vivaservis.sk	servis@vivaservis.sk	02/45958855	0905722111
945 01	Komaňo	Mesachá 20	LASER Komaňo spol. s r.o.	www.laser-ko.sk	servis@laser-ko.sk	035/7702868	0915222454
040 01	Košice	Komenského 14	Ing. Ľubor Kolesár Kubiš		kubisservis@mail.t-com.sk	055/6221477	0905894769
071 01	Michalovce	Ul. Obrancov mieru 9	ELEKTROSERVIS VALTIM		valiska.lubomir@stonline.sk	056/6423290	0903855309
949 01	Nitra	Spojovacia 7	EXPRES servis Anna Eimanová		expresservis@naex.sk	037/6524597	0903524108
920 01	Priešťany	Žilinská 47	Domoss Technika a.s.	www.domoss.sk	servis@domoss.sk	033/7744810	033/7742417
068 01	Poprad	Továrenská ul. č.3	TATRACHLAD POPRAD s.r.o.	www.tatrachlad.sk	tatrachlad@tatrachlad.sk	052/7722023	0903906828
080 05	Prešov	Švabská 6895/57A	BARAN servis - Baran Luboš	www.baranservis.sk	baranservis@stonline.sk	051/7721439	0903904572
971 01	Prievidza	V.Clemenčisa 6	ELEKTROSERVIS Pavlíček Peter	www.peterpavlicek-elektroservis.sk	pavlicek.elektroservis@stonline.sk	046/5485778	0905264822
979 01	Rimavská Sobota	Malohornská 2594	N.B.ELEKTROCENTRUM		nbelektrocentrum@stonline.sk	047/5811877	0905664258
034 72	Ružomberok	Liptovská Lužná 496	E servis elektro spotrebičov		elpra@speednet.sk	044/4396413	0905577817
911 08	Trenčín	Mateja Bela 37	Jozef Rožník	www.bshtservis.sk	roznik@bshtservis.sk		0903702458
960 01	Zvolen	Hviezdoslavová 34	STAFEXPRESS-ELEKTROSERVIS		stafexpres.zsvservis@mail.t-com.sk	045/5400798	0905259983
010 01	Žilina	Komenského 38	M-SERVIS Mareš Jaroslav	www.m-servis.sk	mservis@zoznam.sk	04115640627	