[cz] Návod k použití

HB23GB555

Vestavná trouba

4 242003 732380

SIEMENS

cz Obsah

Důležité bezpečnostní pokyny 2
Příčiny poškození 3
Vaše nová trouba 4
Ovládací panel 4
Otočný volič 4
Ovládací tlačítka a displej 5
Regulátor teploty 5
Pečicí prostor 5
Vaše příslušenství 5
Umístění příslušenství 5
Zvláštní příslušenství 6
Před prvním použitím Vašeho přístroje 6
Nastavení času 6
Ohřev trouby 6
Čištění příslušenství 6
Programování trouby 7
Druh ohřevu a teplota 7
Rychlý ohřev 7
Nastavení časových funkcí 7
Budík 7
Doba úpravy pokrmu 8
Čas ukončení úpravy pokrmu 8
Nastavení času 9
Dětská pojistka 9
Změna základního nastavení 9
Údržba a čištění 10
Čisticí prostředky 10
Osvětlení 10
Vysazení grilovacího tělesa 11
Vysazení a nasazení závěsných roštů nebo levých či pravých teleskopických výsuvů 11
Vysazení a nasazení dvířek přístroje 11
Demontáž a montáž skla dvířek 12
Co dělat v případě poruchy? 13
Tabulka pro řešení poruch 13
Výměna osvětlení v pečicím prostoru 13
Skleněný kryt 13
Zákaznický servis 13
Označení produktu (č. E) a výrobní číslo (č. FD) 13
Tipy na úsporu energie a ochranu životního prostředí 14
Úspora energie 14
Ekologická likvidace přístroje 14
Testováno pro Vás v našem kuchyňském studiu 14
Koláče a drobné pečivo 14
Tipy pro pečení 15
Maso, drůbež, ryby 16
Tipy k pečení a grilování 18
Nákypy, gratinované pokrmy, toasty 18
Hotové pokrmy 18
Speciální pokrmy 19
Rozmrazování 19
Sušení 19
Zavařování 19
Akrylamid 20
Zkušební pokrmy 21
Pečení 21
Grilování 21

Doplňující informace o výrobcích, příslušenství, náhradních dílech a službách můžete najít na **www.siemens-home.com/cz.**

⚠ Důležité bezpečnostní pokyny

Pozorně si přečtěte tento návod k použití. Pouze tak můžete Váš přístroj bezpečně a správně obsluhovat. Veškeré dokumenty si pečlivě uschovejte pro pozdější použití nebo pro případného dalšího majitele.

Tento přístroj je určen pouze pro vestavné použití v kuchyňské lince. Dbejte pokynů speciálního montážního návodu.

Po vybalení zkontrolujte, zda není přístroj poškozen. Pokud byl přístroj během přepravy poškozen, nezapojujte ho.

Umístění zásuvky do přístroje smí provádět pouze koncesovaný elektrikář. Záruka výrobku se nevztahuje na neodborné připojení a následné poškození přístroje.

Přístroj je určený pouze k použití v domácnosti. Používejte přístroj výhradně k přípravě pokrmů a nápojů. Při používání nenechávejte přístroj bez dozoru. Nepoužívejte přístroj mimo domácnost.

Děti starší 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo osoby s nedostatkem zkušeností nebo vědomostí smí přístroj používat pouze pod dohledem odpovědné osoby nebo pokud byly odpovědnou osobou poučeny a pochopily rizika, která z použití mohou vyplývat.
Děti si s přístrojem nesmí hrát. Děti do 8 let věku a bez dohledu odpovědné osoby nesmí přístroj čistit a ani provádět jeho údržbu.

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

Příslušenství do pečicího prostoru vždy vkládejte správným způsobem. Viz příslušná kapitola *Popis příslušenství* v montážním návodu.

Nebezpečí požáru!

- Umístění hořlavých nebo výbušných předmětů do pečicího prostoru může způsobit požár. Nikdy neumisťujte do pečicího prostoru hořlavé nebo výbušné předměty. Nikdy neotevírejte dvířka přístroje, jestliže se uvnitř tvoří dým. Vypněte přístroj a vytáhněte síťovou zástrčku nebo vypněte pojistky.
- Pokud dvířka přístroje otevřete, vytvoříte tah vzduchu. Pokud do kontaktu s topným tělesem přijde pečicí papír, může vzplanout. Během předehřívání přístroje nepokládejte pečicí papír volně na příslušenství. Vždy je třeba pečicí papír zatížit pomocí nádoby nebo plechu na pečení. Pečicím papírem pokrývejte jen nezbytnou plochu. Pečicí papír nesmí vyčnívat přes příslušenství.

Nebezpečí popálení!

- Přístroj se při provozu velmi zahřívá. Nikdy se nedotýkejte povrchu pečicího prostoru nebo topných těles. Vyčkejte, dokud přístroj zcela nevychladne. Děti se musí zdržovat v bezpečné vzdálenosti.
- Příslušenství a kuchyňské náčiní se při provozu velmi zahřívá. Při vyjímání příslušenství nebo kuchyňského náčiní z pečicího prostoru vždy používejte kuchyňské chňapky.
- Alkoholové výpary se v pečicím prostoru mohou vznítit. Nikdy v pečicím prostoru nepřipravujte velké množství nápojů s vysokým obsahem alkoholu. Používejte pouze malé množství nápojů s vysokým obsahem alkoholu. Dvířka přístroje otevírejte opatrně.

Nebezpečí opaření!

- Jednotlivé části přístroje se během provozu zahřívají. Nikdy se rozpálených částí nedotýkejte. Děti se musí zdržovat v bezpečné vzdálenosti.
- Při otevření dvířek přístroje může z pečicího prostoru uniknout horká pára. Dvířka přístroje otevírejte opatrně. Děti se musí zdržovat v bezpečné vzdálenosti.
- Voda v rozpáleném pečicím prostoru může vytvořit horkou páru. Nikdy nenalévejte vodu do rozpáleného pečicího prostoru.

Nebezpečí úrazu!

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

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

- Neodborné opravy jsou nebezpečné. Opravy smějí provádět jen servisní technici vyškolení výrobcem. Pokud je přístroj vadný, odpojte jej od hlavního vedení nebo vypněte pojistky. Volejte zákaznický servis.
- Kabelová izolace elektrických přístrojů se může při kontaktu s horkými částmi přístroje poškodit. Přívodní kabely elektrických přístrojů nikdy nesvírejte horkými dvířky přístroje.
- Kontakt s vlhkostí může způsobit úraz elektrickým proudem. Nepoužívejte k čištění přístroje vysokotlaké nebo parní čističe.
- Při výměně osvětlení v pečicím prostoru jsou kontakty v objímce žárovky pod proudem. Před výměnou žárovky přístroj odpojte od hlavního vedení nebo vypněte příslušný jistič v pojistkové skříni.
- Poškozený přístroj může způsobit zásah elektrickým proudem. Vadný přístroj nikdy nezapínejte. Vytáhněte síťovou zástrčku nebo vypněte příslušný jistič v pojistkové skříni. Volejte zákaznický servis.

Nebezpečí popálení!

Vnější strany přístroje se během čisticího procesu velmi zahřejí. Nedotýkejte se dvířek přístroje. Vyčkejte, dokud přístroj zcela nevychladne. Děti se musí zdržovat v bezpečné vzdálenosti.

Příčiny poškození

Varování!

- Příslušenství, fólie, pečicí papír nebo kuchyňské náčiní na dně pečicího prostoru: na dno pečicího prostoru nepokládejte žádné příslušenství. Nepokládejte do tohoto prostoru ani žádné fólie nebo pečicí papír.
  Pokud jste nastavili teplotu pečicího prostoru vyšší než 50 °C, nepokládejte do něj kuchyňské nádobí. Způsobí to nahromadění tepla. Doba restování a pečení již nebude odpovídat nastavení a dojde k poškození smaltovaného povrchu.
- Voda v rozpáleném pečicím prostoru: Nikdy nenalévejte vodu do rozpáleného pečicího prostoru. Vytvoří se pára. Teplota se změní a mohlo by dojít k poškození smaltovaného povrchu.
- Vlhké potraviny: Nevkládejte dlouhodobě do uzavřeného pečicího prostoru vlhké potraviny. Poškodil by se tak smaltovaný povrch přístroje.
- Ovocné šťávy: Při pečení obzvláště šťavnatých ovocných koláčů nepokládejte na pečicí plech příliš mnoho šťavnatého ovoce. Pokud šťávy z ovoce nakapou mimo pečicí plech, nebude možné skvrny od nich odstranit. Je-li to možné, používejte hlubší univerzální plech.

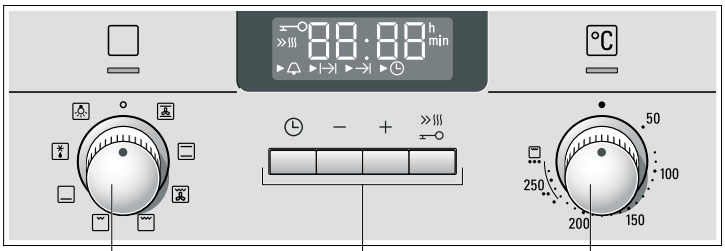
- Vychladnutí přístroje s otevřenými dvířky: Ponechte pečicí prostor zchladnout pouze se zavřenými dvířky. Přední strana ostatního nábytku poblíž přístroje může být poškozena i při ponechání jen malé štěrbiny u rozpáleného přístroje.
- Silně znečištěné těsnění: Je-li těsnění silně znečištěné, dvířka přístroje nebudou během provozu již řádně funkční. Může dojít k poškození čelních částí nábytku v okolí. Těsnění dvířek vždy udržujte čisté.
- Dvířka přístroje jako sedátko, police nebo pracovní deska: Na dvířka přístroje si nesedejte a nic na ně nepokládejte, ani na ně nic nevěšte. Nepokládejte na dvířka přístroje žádné kuchyňské náčiní ani příslušenství.
- Vkládání příslušenství: V závislosti na modelu může příslušenství poškrábat sklo dvířek. Příslušenství do pečicího prostoru vždy vkládejte až nadoraz.
- Přenášení přístroje: Přístroj nepřenášejte ani nedržte za jeho madlo. Madlo nedokáže unést váhu přístroje a může se ulomit.

Vaše nová trouba

Nyní Vám popíšeme Vaši novou troubu. Tato kapitola Vám vysvětlí funkce ovládacího panelu a jeho jednotlivé prvky.
Zároveň zde naleznete informace týkající se příslušenství Vaší trouby a její vnitřní součásti.

Ovládací panel

Níže naleznete všeobecný přehled ovládacího panelu. Displej Vám najednou neukáže všechny své symboly. Jednotlivé prvky záleží na konkrétním modelu přístroje.



Otočný volič | Ovládací tlačítka a displej | Regulátor teploty

Zatahovací otočné voliče
Některé trouby mají zatahovací otočné voliče. Otočný volič se vytáhne či uvolní stisknutím v nulové pozici.

Otočný volič

Otočný volič je určen k výběru druhu ohřevu.

Nastavení	Použití
O Nulové nastavení	Trouba je vypnuta.
Horký vzduch*	Příprava koláčů a pečiva. Je možné péct na dvou úrovních. Na zadní stěně je umístěn ventilátor, který rovnoměrně rozptyluje teplo.
Horní a dolní ohřev*	Pro přípravu koláčů, zapečených pokrmů a pečení libového masa, např. telecího nebo zvěřiny na jedné úrovni. Teplo produkují horní a dolní topná tělesa.
Gril s cirkulací vzduchu	K přípravě pečeně z masa, drůbeže a ryb. Grilovací těleso a ventilátor se střídavě zapínají a vypínají. Ventilátor rozptyluje teplo kolem pokrmu prostřednictvím grilu.

*Hodnocení energetické úspory pro konkrétní druh ohřevu podle směrnice EN60350

Nastavení	Použití
Velkoplošný gril	Ke grilování steaků, klobás, ryb a opékání topinek. Zahřeje se celý povrch.
Maloplošný gril	Ke grilování malých porcí, jako jsou steaky, klobásy, ryby nebo toasty k zapékání. Ohřeje se pouze centrální plocha grilovacího tělesa.
Dolní ohřev	Pečení masa ve vlastní šťávě a zapékání. Teplo produkuje dolní topné těleso.
Rozmrazování	Rozmrazování např. masa, drůbeže, chleba a pečiva. Ventilátor rozptyluje teplo rovnoměrně kolem pokrmu.
Osvětlení	Zapne osvětlení trouby.

* Hodnocení energetické úspory pro konkrétní druh ohřevu podle směrnice EN60350.

Po výběru metody přípravy pokrmu se zapne osvětlení uvnitř trouby a u některých modelů se zapne také kontrolka na ovládacím knoflíku.

Ovládací tlačítka a displej

Tlačítka jsou určena k nastavení doplňkových funkcí.
Na displeji jsou zobrazeny aktuálně nastavené hodnoty.

Tlačítko	Použití
Časové funkce	Nastavte budík, dobu úpravy pokrmu, konec doby úpravy pokrmu a aktuální čas.
− Mínus	Sníží programované hodnoty.
+ Plus	Zvýší programované hodnoty.
Rychlý ohřev	Rychlý ohřev velmi rychle rozehřeje troubu.
Automatická dětská pojistka	Zablokuje a odblokuje ovládací panel.

Na displeji se objeví šipka ► před symbolem pro aktivní časovou funkci.

Regulátor teploty

Regulátor teploty je určen k výběru teploty nebo síly grilovacího výkonu.

Nastavení		Význam
●	Nulové nastavení	Trouba se nezahřívá.
50-270	Teplotní rozpětí	Teplota pečicího prostoru v °C.
•, ••, •••	Síla grilu	Úrovně výkonu maloplošného grilu a velkoplošného grilu • = úroveň 1, mírný •• = úroveň 2, střední ••• = úroveň 3, silný

Při zahřátí trouby se rozsvítí kontrolka regulátoru teploty. Tato kontrolka zhasne, když se ohřev přeruší. Kontrolka se nespouští se zapnutím osvětlení nebo s rozmrazovací funkcí.

Upozornění: Při delším grilování než 15 minut nastavte regulátor teploty na nízký výkon.

Pečicí prostor

Zapne se osvětlení vnitřního prostoru trouby. Ventilátor brání troubě v přehřátí.

Ventilátor

Ventilátor lze dle potřeby zapnout či vypnout. Teplý vzduch uniká vrchní částí dvířek.
Varování! Ventilátor nezakrývejte. Trouba by se mohla přehřát.
Ventilátor zůstává po ukončení úpravy pokrmu určitou dobu zapnutý, aby pečicí prostor rychleji zchladl.

Osvětlení

Osvětlení trouby je po dobu úpravy pokrmu zapnuto.

Můžete však osvětlení zapnout, aniž byste zapínali troubu, a to nastavením otočného voliče do pozice.

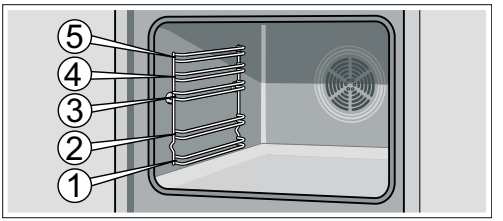
Vaše příslušenství

Příslušenství dodané s Vaším přístrojem je vhodné na přípravu mnoha pokrmů. Dbejte na to, abyste vkládali příslušenství do pečicího prostoru vždy správným způsobem.

Dále si také můžete zakoupit alternativní příslušenství, pomocí něhož si můžete připravit některé své oblíbené pokrmy nebo které Vám jednoduše usnadní zacházení s Vaší troubou.

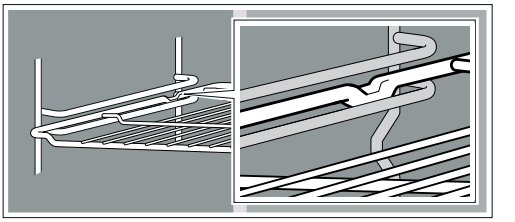
Umístění příslušenství

Příslušenství můžete umístit do trouby v 5 rozdílných úrovních. Příslušenství do pečicího prostoru vždy vkládejte až nadoraz tak, aby se nedotýkalo dvířek trouby.



Příslušenství můžete vysunout přibližně až do poloviny, dokud nezacvakne. To umožní snadnější vyjímaní pokrmů z trouby.

Při vkládání příslušenství do trouby se ujistěte, že zakřivení příslušenství je v zadní části. Jedině tak může být příslušenství dobře umístěno.



V závislosti na vybavení, pokud má Váš přístroj teleskopické výsuvy, ty do sebe při plném vysunutí mírně zapadají. To znamená, že Vaše příslušenství lze do přístroje jednodušeji vložit. Pro odblokování vložte teleskopické výsuvy do trouby za použití mírného tlaku.

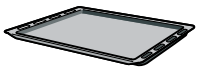
Upozornění: Když se příslušenství zahřeje na vysokou teplotu, může se deformovat. Nemá to žádný vliv na funkčnost přístroje.

Vaše trouba je vybavena pouze některým z tohoto příslušenství.

Příslušenství lze dokoupit přes náš zákaznický servis, ve specializovaném obchodě nebo na internetu. Zadejte Vaše HZ číslo.

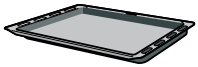
Rošt
Na nádobí, pečicí plechy, pečené a grilované pokrmy a i mražené pokrmy.

Vkládejte rošt do trouby šikmou stranou ke dvířkům trouby ⁀.



Plochý smaltovaný plech
Na koláče, pečivo a sušenky.

Umístěte plech do trouby okrajem směrem ke dvířkům.



Univerzální hluboký smaltovaný plech
Na šťavnaté koláče, pečivo, mražené pokrmy a velké kousky pečeně. Lze jej použít i jako plech na zachycení odkapávajícího tuku při pečení přímo na roštu.
Umístěte plech do trouby okrajem směrem ke dvířkům.

Zvláštní příslušenství

Příslušenství lze dokoupit přes náš zákaznický servis nebo ve specializovaném obchodě. V našich katalozích a na internetu naleznete širokou škálu příslušenství pro Vaši troubu. Při objednávkách po internetu se dostupnost příslušenství v jednotlivých zemích může lišit.

Řádně si pročtěte dokumenty, které jste obdrželi při zakoupení přístroje.

Ne všechno zvláštní příslušenství je vhodné pro každý přístroj. Při nákupu vždy uvádějte přesné označení Vašeho přístroje (č. E).

Zvláštní příslušenství	Číslo HZ	Použití
Plochý smaltovaný plech	HZ361000	Na koláče, pečivo a sušenky.
Univerzální hluboký smaltovaný plech	HZ362000	Na šťavnaté koláče, pečivo, mražené pokrmy a velké kousky pečeně. Lze jej použít i jako plech na zachycení odkapávajícího tuku při pečení přímo na roštu.
Rošt	HZ364000	Na nádobí, pečicí plechy, pečené a grilované pokrmy umístěné přímo na roštu a i mražené pokrmy.
Plech na pizzu	HZ317000	Ideální k přípravě pizzy, mražených pokrmů nebo velkých kulatých koláčů. Plech na pizzu můžete použít namísto univerzálního hlubokého plechu. Umístěte plech na rošt a postupujte dle pokynů v tabulkách.
Skleněný pekáč	HZ915001	Skleněný pekáč je ideální k přípravě dušených pokrmů a potravin, které je třeba v troubě zapéct. Je obzvláště vhodný pro automatické programy a automatické pečení.
3-násobné teleskopické výsuvy	HZ368300	Pomocí 3-násobných teleskopických výsuvů v úrovni 1, 2 a 3 můžete vysunout příslušenství ještě více, aniž by se převrhlo.

Před prvním použitím Vašeho přístroje

V této kapitole naleznete informace o tom, co je třeba učinit před prvním použitím Vašeho přístroje. Nejprve si přečtěte kapitolu *Bezpečnostní pokyny.*

Nastavení času

Po připojení na displeji začne blikat symbol ◷ a tři nuly. Nastavte čas.

1. Stiskněte tlačítko ◷.
   Na displeji se zobrazí čas 12:00.
2. Nastavte čas použitím tlačítek + nebo −.

Po několika vteřinách se na displeji zobrazí naprogramovaný čas.

Ohřev trouby

Pro odstranění pachu novoty prázdný pečicí prostor se zavřenými dvířky zahřejte. Nejúčinější metodou je zahřát troubu na jednu hodinu při nastavení horního a dolního ohřevu topných těles ⊟ na 240 °C. Zkontrolujte, že jste uvnitř trouby neponechali žádný obalový materiál.

1. Pomocí otočného voliče nastavte horní a dolní ohřev ⊟
2. Pomocí regulátoru teploty nastavte teplotu 240 °C.

Po jedné hodině troubu vypněte. Učiníte tak otočením otočného voliče do nulové pozice.

Čištění příslušenství

Před prvním použitím příslušenství řádně vyčistěte teplou mýdlovou vodou a hadříkem.

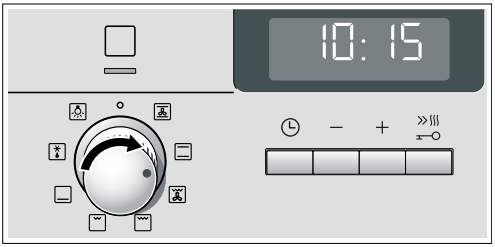
Programování trouby

Existuje několik způsobů programování trouby. Nastavit můžete druh ohřevu, teplotu nebo výkon grilu. U každého pokrmu můžete nastavit délku jeho úpravy a dobu ukončení jeho úpravy. Více informací naleznete v kapitole *Nastavení časových funkcí.*

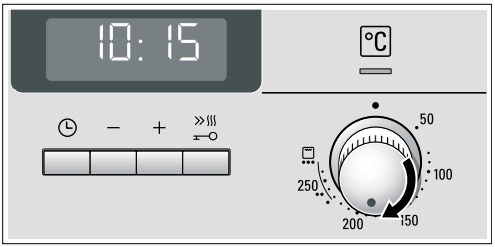
Druh ohřevu a teplota

Příklad na obrázku: Horní a dolní ohřev ⊟ s teplotou 190 °C.

1. Pomocí otočného voliče vyberte druh ohřevu.



2. Pomocí regulátoru teploty vyberte teplotu nebo sílu grilovacího výkonu.



Trouba se začne zahřívat.

Vypnutí trouby

Otočte otočným voličem do pozice OFF.

Změna nastavení

Nastavení druhu ohřevu a teploty nebo výkonu grilu můžete příslušnými tlačítky kdykoli změnit.

Rychlý ohřev

Pomocí funkce rychlého ohřevu trouba dosáhne velmi rychle naprogramované teploty.

Rychlý ohřev lze použít pouze pro teploty vyšší než 100 °C. Vhodné druhy ohřevu:

- Horký vzduch
- Horní a dolní ohřev ⊟
- Dolní ohřev

Aby úprava Vašich pokrmů proběhla rovnoměrně, nevkládejte pokrmy do trouby, dokud není dosažena nastavená teplota funkce rychlého ohřevu.

1. Nastavte druh ohřevu a požadovanou teplotu.

2. Krátce stiskněte tlačítko.

Na displeji se zobrazí symbol. Trouba se začne zahřívat.

Ukončení rychlého ohřevu

Ozve se pípnutí. Symbol z displeje zmizí. Vložte potraviny do trouby.

Přerušení rychlého ohřevu

Krátce stiskněte tlačítko. Symbol z displeje zmizí.

Nastavení časových funkcí

Tato trouba má rozlišné časové funkce. Stisknutím tlačítka ◷ se zobrazí menu, kde můžete nastavit jednu funkci za druhou. V průběhu nastavování zůstavají časové údaje rozsvíceny. Šipka ► ukazuje zvolenou časovou funkci. Stisknutím tlačítka + nebo − můžete změnit nastavené funkce, pokud svítí symbol šipky ►.

Budík

Budík funguje nezávisle na troubě. Budík má svůj vlastní zvukový signál - pípnutí. Díky němu můžete rozlišit, zda Vám trouba signalizuje nastavenou dobu budíku, nebo zda se jedná o dobu automatického ukončení úpravy pokrmu.

1. Stiskněte jednou tlačítko ◷.
Na ukazateli se rozsvítí časové údaje, šipka ► se nachází před symbolem 🔔.

2. Nastavte budík použitím tlačítek + nebo −.
Navržená hodnota pro tlačítko + = 10 minut.
Navržená hodnota pro tlačítko − = 5 minut.

Po několika vteřinách se na ukazateli zobrazí naprogramovaný čas. Začne se odpočítávat čas nastavený na budíku. Na ukazateli se rozsvítí symbol ►🔔 a uplynulý čas. Ostatní časové údaje se vypnou.

Po uplynutí nastaveného času na budíku

Ozve se pípnutí. Na ukazateli se zobrazí symbol 0:00. Vypněte budík stisknutím tlačítka ◷.

Změna nastavení času na budíku

Změňte čas na budíku použitím tlačítek + nebo −. Nově nastavený čas bude za několik vteřin zobrazen.

Zrušení budíku

Nastavený čas zrušte stiskutím tlačítka − na hodnotu 0:00. Nově nastavený čas bude za několik vteřin zobrazen. Budík se vypne.

Prohlížení nastavení času

Pokud jste naprogramovali několik časových funkcí, na ukazateli budou zobrazeny příslušné symboly. Symbol šipky ► se objeví v popředí před časovou funkcí.

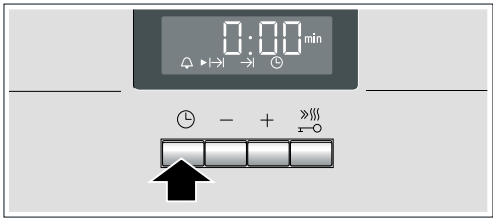
Opakovaným stisknutím tlačítka ◷, dokud se šipka ► neposune na požadovaný symbol, můžete zjistit nastavené údaje na budíku 🔔 , dobu úpravy pokrmu →| , dobu ukončení úpravy pokrmu →| nebo aktuální čas◷. Za několik vteřin se na ukazateli zobrazí požadovaná hodnota.Příslušná hodnota se za několik vteřin zobrazí na ukazateli.

Doba úpravy pokrmu

Váš přístroj Vám umožní nastavit dobu úpravy pro každý typ pokrmu. Po ukončení programu se trouba automaticky zase vypne. Nebudete tedy kvůli vypnutí trouby muset přerušovat jiné činnosti a zabráníte překročení doby úpravy pokrmu z důvodu omylu.

Příklad na obrázku: doba úpravy pokrmu: 45 minut.

1. Pomocí otočného voliče vyberte druh ohřevu.
2. Pomocí regulátoru teploty vyberte teplotu nebo sílu grilovacího výkonu.
3. Stiskněte dvakrát tlačítko ◷.
   Na ukazateli se zobrazí symbol 0:00. Na ukazateli se rozsvítí časové údaje, šipka ► se nachází před symbolem |→|.



4. Nastavte dobu úpravy pokrmu použitím tlačítek + nebo −.
   Navržená hodnota pro tlačítko + = 30 minut
   Navržená hodnota pro tlačítko − = 10 minut

Trouba se po několika vteřinách zapne. Na ukazateli se rozsvítí symbol ► |→| a uplynulý čas. Ostatní časové údaje se vypnou.

Uplynutí doby úpravy pokrmu

Ozve se pípnutí. Trouba přestane hřát. Na ukazateli se zobrazí symbol 0:00. Stiskněte tlačítko ◷. Nastavte novou dobu úpravy pokrmu použitím tlačítek + nebo −. Případně stiskněte dvakrát tlačítko ◷ a otočte otočný volič do nulové pozice. Trouba je vypnuta.

Změna doby úpravy pokrmu

Změňte dobu úpravy pokrmu použitím tlačítek + nebo −. Nově nastavený čas bude za několik vteřin zobrazen. Pokud jste již naprogramovali budík, nejprve stiskněte tlačítko ◷.

Zrušení doby úpravy pokrmu

Dobu úpravy pokrmu resetujte na 0:00 použitím tlačítka −. Nově nastavený čas bude za několik vteřin zobrazen. Nastavená doba je zrušena. Pokud jste již naprogramovali budík, nejprve stiskněte tlačítko ◷.

Prohlížení nastavení času

Pokud jste naprogramovali několik časových funkcí, na ukazateli budou zobrazeny příslušné symboly. Symbol šipky ► se objeví v popředí před časovou funkcí.

Můžete zjistit nastavené údaje na budíku 🔔 dobu úpravy pokrmu |→|, dobu ukončení úpravy pokrmu →|nebo aktuální čas ◷ opakovaným stisknutím tlačítka ◷, dokud se šipka ► neposune na požadovaný symbol. Za několik vteřin se na ukazateli zobrazí požadovaná hodnota.

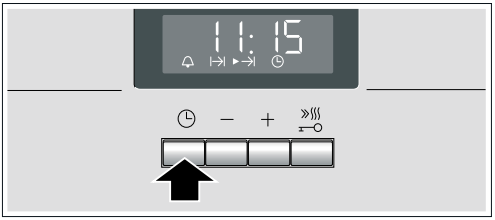
Čas ukončení úpravy pokrmu

Váš přístroj Vám umožní nastavit dobu ukončení úpravy pro každý typ pokrmu. Trouba se automaticky zapne a po ukončení programu se automaticky zase vypne. Příklad: potraviny můžete již ráno vložit do trouby a troubu nastavíte tak, aby pokrm byl hotov v poledne.

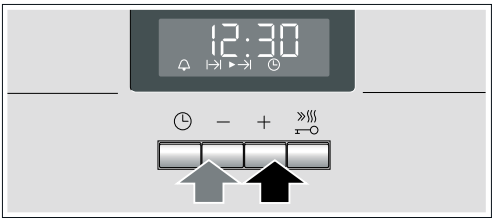
Berte na vědomí, že potraviny snadno podléhající zkáze byste neměli v troubě dlouho skladovat.

Příklad na obrázku: nyní je 10:30, doba úpravy pokrmu: 45 minut a trouba se automaticky vypne ve 12:30.

1. Nastavte otočný volič.
2. Nastavte regulátor teploty.
3. Stiskněte dvakrát tlačítko ◷.
4. Nastavte dobu úpravy pokrmu použitím tlačítek + nebo −.
5. Stiskněte tlačítko ◷.
   Šipka ► se nachází před symbolem →|. Zobrazuje se čas, kdy bude pokrm hotov.



6. Posuňte dobu ukončení úpravy pokrmu použitím tlačítek + nebo −.



Na ukazateli trouby se po několika vteřinách zobrazí naprogramovaný čas a trouba je v tzv. pohotovostním režimu. Zobrazuje se čas, kdy bude pokrm hotov a před symbolem →| se zobrazuje šipka ►. Symboly 🔔 a ◷ jsou vypnuty. Až se trouba zapne, zobrazí se uplynulá doba úpravy pokrmu a šipka ► se bude nacházet před symbolem |→|. Symbol →| se vypne.

Uplynutí doby úpravy pokrmu

Ozve se pípnutí. Trouba přestane hřát. Na ukazateli se zobrazí symbol 0:00. Stiskněte tlačítko ◷. Nastavte novou dobu úpravy pokrmu použitím tlačítek + nebo −. Případně stiskněte dvakrát tlačítko ◷ a otočte otočný volič do nulové pozice. Trouba je vypnuta.

Změna nastavení času

Změňte dobu ukončení úpravy pokrmu použitím tlačítek + nebo −. Nově nastavený čas bude za několik vteřin zobrazen. Pokud jste již naprogramovali budík, nejprve dvakrát stiskněte tlačítko ◷. Pokud se již odpočítává doba úpravy pokrmu, neměňte dobu ukončení. Konečný výsledek by se nemusel shodovat.

Zrušení nastavení času

Resetujte čas ukončení úpravy pokrmu stisknutím tlačítka −. Nově nastavený čas bude za několik vteřin zobrazen. Trouba se zapne. Pokud jste již naprogramovali budík, nejprve dvakrát stiskněte tlačítko ◷.

Prohlížení nastavení času

Pokud jste naprogramovali několik časových funkcí, na ukazateli budou zobrazeny příslušné symboly. Symbol šipky ► se objeví v popředí před časovou funkcí.

Můžete zjistit nastavené údaje na budíku 🔔 dobu úpravy pokrmu |→|, dobu ukončení úpravy pokrmu →| nebo aktuální čas ◷. Opakovaným stisknutím tlačítka ◷, dokud se šipka ► neposune na požadovaný symbol. Příslušná hodnota se za několik vteřin zobrazí na ukazateli.

Nastavení času

Jakmile troubu připojíte nebo pokud dojde k výpadku elektrického proudu, na ukazateli začne blikat symbol ◷ a tři nuly. Nastavte čas.

1. Stiskněte tlačítko ◷.
   Na ukazateli se zobrazí čas 12:00.
2. Nastavte čas použitím tlačítek + nebo −.

Po několika vteřinách se na ukazateli zobrazí naprogramovaný čas.

Změna nastavení času

Žádnou další časovou funkci nelze naprogramovat.

1. Stiskněte čtyřikrát tlačítko ◷.
   Na ukazateli se rozsvítí časové údaje, šipka ► se nachází před symbolem ◷.
2. Nastavte čas použitím tlačítek + nebo −.

Po několika vteřinách se na ukazateli zobrazí naprogramovaný čas.

Skrytí časových údajů

Časové údaje můžete skrýt. Pro více informací si přečtěte kapitolu *"Změna základního nastavení"*.

Dětská pojistka

Váš přístroj disponuje dětskou pojistkou, která zabrání tomu, aby omylem došlo k zapnutí trouby.

Trouba nereaguje na žádné nastavení, pokud je zapnutá dětská pojistka. Lze nastavit budík a čas.

Pokud dojde k nastavení druhu ohřevu a teploty nebo grilu, dětská pojistka ohřev vypne.

Aktivace dětské pojistky
Neměla by být nastavena doba úpravy pokrmu ani doba ukončení úpravy.

Stiskněte tlačítko ⊶ a držte jej stisknuté přibližně 4 vteřiny.

Na ukazateli se zobrazí symbol ⊶. Dětská pojistka je nyní aktivována.

Deaktivace dětské pojistky
Stiskněte tlačítko ⊶ a držte je stisknuté přibližně 4 vteřiny.

Symbol ⊶ na ukazateli zhasne. Dětská pojistka je nyní deaktivována.

Změna základního nastavení

Vaše trouba má různá základní nastavení. Nastavení lze přizpůsobit Vašim osobním potřebám.

Základní nastavení		Nastavení 1	Nastavení 2	Nastavení 3
c 1	Ukazatel času	vždy*	pouze se symbolem ◷	-
c 2	Délka zvukového signálu po uplynutí doby úpravy pokrmu nebo nastaveného času	cca 10 vteřin	cca 2 minuty	cca 5 minut
c 3	Čas před jeho nastavením	cca 2 vteřiny	cca 5 vteřin*	cca 10 vteřin

* Automatické nastavení

Žádnou další časovou funkci nelze naprogramovat.

1. Stiskněte tlačítko ◷ a držte jej stisknuté přibližně 4 vteřiny. Na ukazateli se Vám zobrazuje současné nastavení, např. c 1, pro Nastavení 1.
2. Nastavte základní nastavení použitím tlačítek + nebo −.
3. Potvrďte tlačítkem ◷.
   Na ukazateli se zobrazí symbol následující po základním nastavení. Použitím tlačítka ◷ nastavte úrovně a použitím tlačítka + nebo − proveďte nastavení.
4. Stiskněte tlačítko ◷ a držte jej stisknuté přibližně 4 vteřiny. Veškeré hodnoty jsou nastaveny.

Základní nastavení můžete kdykoli změnit.

Údržba a čištění

Díky pečlivé údržbě a čištění zůstane Vaše trouba dlouho zářivá a funkční. Doporučení, jak byste o Váš přístroj měli pečovat, naleznete níže.

Upozornění

- Přední část Vašeho přístroje může být vícebarevná v závislosti na materiálech použitých ve výrobě, jako například sklo, umělá hmota či kov.
- Tmavé skvrny na skleněném panelu dvířek se Vám mohou zdát jako zašpinění, ve skutečnosti se však jedná o odraz osvětlení trouby.
- Smalt se při velmi vysokých teplotách pálí. To může způsobit slabé zabarvení. To je zcela normální a nemá to žádný vliv na funkčnost přístroje. Hrany hladkých plechů se nedají zcela posmaltovat. Proto se Vám jejich povrch může zdát trochu hrubší, na funkčnost antikorozní ochrany to však vliv nemá.

Čisticí prostředky

Abyste se vyhnuli poškození různorodého povrchu Vaší trouby z důvodu volby nevhodného čisticího prostředku, postupujte při čištění podle pokynů v tabulce. Nepoužívejte:

- brusné ani kyselinotvorné čisticí prostředky,
- silné prostředky obsahující alkohol,
- drátěnky ani tvrdé houbičky ,
- vysokotlaké nebo parní čističe.

Před použitím novou mycí houbičku řádně umyjte.

Zóna	Čisticí prostředky
Přední sklo	Horká mýdlová voda: Očistěte hadříkem a vysušte měkkou utěrkou. Nepoužívejte čisticí prostředky na sklo ani škrabák na sklo.
Nerezové povrchy	Horká mýdlová voda: Očistěte hadříkem a vysušte měkkou utěrkou. Okamžitě odstraňte skvrny od vody, tuku, škrobu, vaječného bílku, jelikož pod těmito skvrnami by mohlo začít docházet ke korozi. Speciální prostředky na péči o nerezovou ocel, použitelné na teplé povrchy, můžete zakoupit v našem zákaznickém servisu nebo u specializovaných prodejců. Čisticí prostředek aplikujte pomocí velmi měkkého hadříku.
Sklo dvířek	Čisticí prostředky na sklo: Použijte měkký hadřík. Nepoužívejte škrabák na sklo.
Displej	Čisticí prostředky na sklo: Použijte měkký hadřík. Nepoužívejte žádné čisticí prostředky s obsahem alkoholu, octa nebo jiné abrazivní či kyselinotvorné čisticí prostředky.
Ochranná skla dvířek trouby	Čisticí prostředky na sklo: Použijte měkký hadřík. Nepoužívejte škrabák na sklo.
Skleněný kryt osvětlení trouby	Horká mýdlová voda: Očistěte hadříkem.
Těsnění Neodstraňujte!	Horká mýdlová voda: Očistěte hadříkem. Nedrhněte.
Závěsný rošt nebo teleskopické výsuvy	Horká mýdlová voda: Namočte a omyjte hadříkem nebo kartáčkem.
Teleskopické výsuvy	Horká mýdlová voda: Omyjte hadříkem nebo kartáčkem. Nenechte namáčet a nemyjte v myčce nádobí.
Příslušenství	Horká mýdlová voda: Namočte a omyjte hadříkem nebo kartáčkem.

Čištění samočisticích povrchů v pečicím prostoru

Zadní, postranní i vrchní vnitřní stěny některých přístrojů mohou být vyrobeny z vysoce porézní keramické vrstvy. Tato vrstva absorbuje vystříknuté šťávy vzniklé během pečení a pokud je trouba zapnutá, tyto šťávy se rozpouští. Tento čisticí proces je nejúčinnější při delší době úpravy pokrmu a vysokých teplotách.

Pokud je Vaše trouba po několika použitích stále znečištěná, postupujte následovně:

1. Dno pečicího prostoru a stěny, které nejsou vyrobeny z této keramické vrstvy, řádně očistěte.
2. Nastavte funkci Horký vzduch.
3. Vyprázdněte troubu a ponechte ji se zavřenými dvířky cca 2 hodiny s nastavenou maximální teplotou.

Keramická vrstva se obnoví. Až pečicí prostor vychladne, odstraňte hnědé nebo bílé zbytky vodou a měkkým hadříkem.

Lehké zabarvení tohoto povrchu nemá na samočisticí funkci žádný vliv.

Varování!

- Nepoužívejte žádné abrazivní čisticí prostředky. Materiál by se poškrábal a došlo by k poškození vysoce porézní vrstvy.
- Nikdy nepoužívejte na keramický povrch čisticí prostředky na trouby. Pokud se tento čisticí prostředek omylem po povrchu rozlije, neprodleně jej důkladně smyjte vodou a houbičkou.

Čištění dna pečicího prostoru a smaltovaných stěn

Použijte hadřík a teplou mýdlovou vodu nebo vodu s octem.

Pokud je přístroj silně znečištěn, použijte jemnou ocelovou drátěnku nebo speciální prostředek na trouby. Tyto prostředky lze použít pouze tehdy, pokud je pečicí prostor studený. Na samočisticím povrchu nepoužívejte kovové drátěnky nebo speciální prostředky na trouby.

Osvětlení

Osvětlení v pečicím prostoru můžete pro usnadnění čištění manuálně zapnout.

Zapnutí osvětlení pečicího prostoru

Otočte otočný volič do pozice.

Světlo se rozsvítí. Regulátor teploty musí být vypnutý.

Vypnutí osvětlení pečicího prostoru

Otočte otočný volič do pozice O.

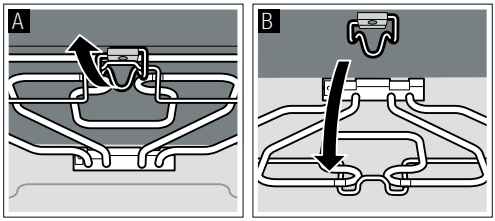
Vysazení grilovacího tělesa

Pro usnadnění čištění trouby lze grilovací těleso u některých modelů vysadit.

⚠ **Nebezpečí popálení!**

Trouba musí být studená.

1. Vysuňte rukojeť grilovacího tělesa směrem k sobě a směrem nahoru, dokud neuslyšíte zacvaknutí (obrázek A).
2. Zároveň uchopte grilovací těleso a přehoupněte jej dolů (obrázek B).



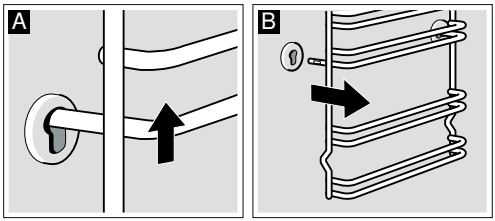
Po očištění zasuňte grilovací těleso opět nahoru. Zatlačte rukojeť dolů a grilovací těleso zajistěte.

Vysazení a nasazení závěsných roštů nebo levých či pravých teleskopických výsuvů

Závěsné rošty nebo levé či pravé teleskopické výsuvy můžete před čištěním vysadit. Trouba musí být studená.

Vysazení teleskopických výsuvů

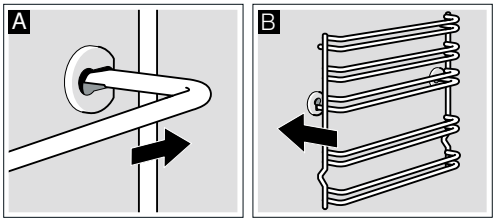
1. Nadzvihněte přední část výsuvu a uvolněte jej (obrázek A).
2. Poté teleskopický výsuv úplně vysuňte a vyjměte (obrázek B).



Omyjte teleskopické výsuvy čisticím prostředkem a houbičkou na mytí nádobí. Zaschlé usazeniny špíny odstraňte kartáčkem.

Vkládání závěsného roštu nebo teleskopických výsuvů

1. Nejprve vložte rošt do zadní drážky výsuvu tak, že jej mírně zatlačíte zpět (obrázek A).
2. Potom jej vtlačte do přední drážky (obrázek B).

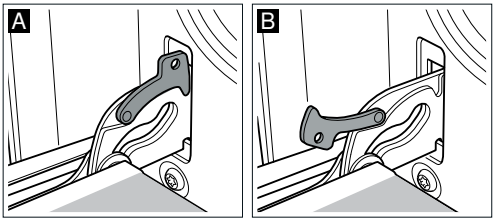


Závěsné rošty nebo levé či pravé teleskopické výsuvy můžete na levé a pravé straně nastavit. Jejich zakřivená část by vždy měla směřovat dolů.

Vysazení a nasazení dvířek přístroje

Abyste mohli vyjmout dvířka trouby a očistit skleněnou část, můžete přední stranu vysadit.

Panty dvířek mají zamykací páčku. Dvířka nelze vysadit, pokud je zamykací páčka zavřená (obrázek A). Jakmile otevřete zamykací páčku, abyste vysadili dvířka (obrázek B), panty se ve své pozici zamknou. Zabrání se tak nechtěnému zavření dvířek.

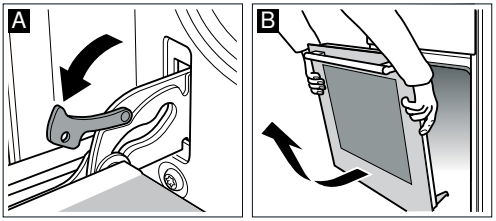


⚠ **Nebezpečí poranění!**

Pokud nejsou panty zacvaknuté ve správné pozici pomocí páčky, mohou se náhle zavřít. Zamykací páčky jsou vždy zavřené, jediný případ, kdy budou otevřené, je při odepínání dvířek.

Vysazení dvířek přístroje

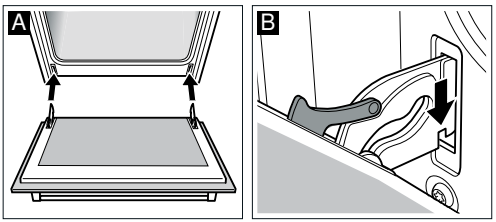
1. Dvírka úplně otevřete.
2. Odstraňte obě zamykací páčky, umístěné napravo a nalevo (obrázek A).
3. Dvířka zavřete až nadoraz (obrázek B). Uchopte levou i pravou stranu dvířek oběma rukama. Dvířka ještě o trochu víc přivřete a vyjměte je.



Nasazení dvířek trouby

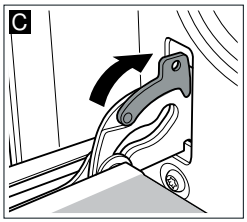
Dvířka nasadíte pomocí stejných kroků, ale v opačném pořadí.

1. Při opětovném vsazování dvířek zkontrolujte, zda jsou oba panty na správném místě uvnitř příslušných otvorů (obrázek A).
2. Spodní drážka pantů musí do obou stran dobře dosednout.



Pokud nejsou panty správně namontovány, dvířka by se mohla pokřivit.

3. Znovu zavřete připevňovací páčky (obrázek C). Zavřete dvířka trouby.



⚠ Nebezpečí poranění!

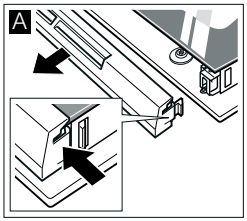
Pantů se nedotýkejte, dvířka by mohla omylem vypadnout nebo by se pant mohl náhle zavřít. Volejte zákaznický servis.

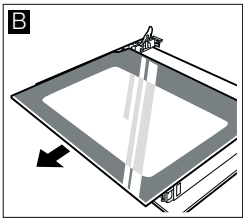
Demontáž a montáž skla dvířek

Pro důkladnější vyčištění můžete sklo dvířek trouby vysadit.

Demontáž

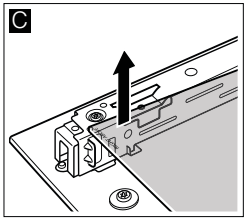
1. Vysaďte dvířka trouby a umístěte je na hadřík, madlo musí směřovat dolů.
2. Před čištěním sejměte vrchní kryt dvířek. To provedete stlačením prstů na zarážkách na pravé a levé straně (obrázek A).
3. Zdvihněte a vyjměte sklo dvířek (obrázek B).





U dvířek skládajících se ze tří skel musíte ještě učinit toto:

4. Zdvihněte a vyjměte sklo dvířek (obrázek C).



Očistěte sklo čisticím prostředkem na sklo a měkkým hadříkem. Nepoužívejte žádné abrazivní čisticí prostředky, žíraviny, škrabky na sklo nebo tvrdé kovové drátěnky, které by mohly sklo poškodit.

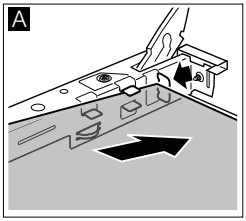
⚠ Nebezpečí úrazu!

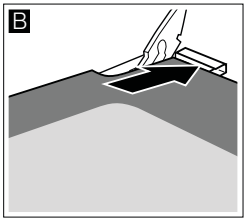
Poškrábané sklo dvířek přístroje může prasknout. Nepoužívejte škrabku na sklo, ostré nebo brusné čisticí prostředky.

Montáž

U dvířek se dvěma skly postupujte podle kroků 2 a 4.
Při montáži dbejte na to, aby "pravý horní" nápis na spodní levé části byl obrácený.

1. Vložte sklo tak, že je nakloníte mírně dozadu (obrázek A).
2. Vložte horní sklo do obou zarážek tak, že je mírně nakloníte dozadu. Dbejte na to, aby hladký povrch směřoval ven (obrázek B).





3. Vsaďte a upevněte kryt dvířek.
4. Vsaďte zpět dvířka trouby.

Jakmila jsou skleněná dvířka správně nasazena, můžete troubu použít.

Co dělat v případě poruchy?

Velmi často se při poruše jedná o malou nesouměrnost, kterou je snadné napravit. Předtím, než se rozhodnete kontaktovat náš zákaznický servis, si prosím přečtěte rady v následující tabulce.

Tabulka pro řešení poruch elektrickým proudem!

Poruchu	Možná příčina	Řešení/doporučení
Trouba nefunguje.	Vyskočila pojistka.	Zkontrolujte pojistky v pojistkové skříňce.
	Výpadek proudu.	Zkontrolujte, zda funguje světlo v kuchyni a jiné domácí přístroje.
Na ukazateli bliká symbol ◷ a čtyři nuly.	Výpadek proudu.	Nastavte znovu čas.
Trouba se nezahřívá.	V kontaktech je usazený prach.	Několikrát otočte ovládacím knoflíkem do obou směrů.

Chybová hlášení

Pokud se na ukazateli zobrazí chybové hlášení s E, stiskněte tlačítko ◷. Hlášení zmizí. Nastavená časová funkce se zruší. Pokud chybové hlášení nezmizí, volejte náš zákaznický servis.

Následující chybová hlášení můžete opravit sami.

Chybové hlášení	Možná příčina	- Řešení/doporučení
E011	Mačkali jste některé tlačítko příliš dlouho nebo se zaseklo.	Stiskněte všechna tlačítka jedno po druhém. Zkontrolujte, zda některé z tlačítek není zaseknuté, zakryté nebo znečištěné.

⚠ Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

Neodborné opravy jsou nebezpečné. Opravy smí provádět jen kvalifikovaný personál zákaznického servisu.

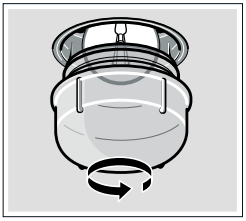
Výměna osvětlení v pečicím prostoru

Pokud je vadná žárovka v troubě, je třeba ji vyměnit. V našem zákaznickém servisu můžete zakoupit speciální žáruvzdorné žárovky o síle 25 W, E14, 220 V - 240 V (až do teploty 300 °C). Používejte pouze tento typ žárovky.

⚠ Nebezpečí elektrického výboje a následného úrazu!

Odpojte přístroj z elektrické sítě. Ujistěte se, že je přístroj vypnutý.

1. Umístěte do studeného prostoru trouby utěrku, abyste zabránili poškození.
2. Odšroubováním směrem doleva vyjměte skleněný kryt dvířek.



3. Nahraďte žárovku jinou podobnou žárovkou.
4. Našroubujte zpět skleněný kryt.
5. Odstraňte utěrku z prostoru trouby a zapněte troubu hlavním vypínačem.

Skleněný kryt

Poškozený skleněný kryt je třeba vyměnit. Skleněný kryt můžete zakoupit v našem zákaznickém servisu. Uveďte prosím označení produktu (č. E) a výrobní číslo (č. FD) konkrétního přístroje.

Zákaznický servis

Náš zákaznický servis je Vám k dispozici pro případ, že potřebujete Váš přístroj opravit. Vždy najdeme nejvhodnější řešení, aby jste se vyhnuli zbytečným návštěvám našich servisních techniků.

Označení produktu (č. E) a výrobní číslo (č. FD)

Při vyžádání servisní služby uveďte prosím označení produktu E a výrobní číslo FD, abychom Vám mohli správně poradit. Tyto údaje naleznete na typovém štítku, který naleznete na otevřených dvířkách Vašeho přístroje. Abyste v případě potřeby nemuseli dlouho hledat, můžete si údaje o Vašem přístroji a telefonní číslo zákaznického servisu zapsat zde. Důvěřujte odborným znalostem výrobce.

č. E **č. FD**

Zákaznický servis ☎

Berte prosím na vědomí, že za návštěvu servisního technika pro účely opravy vady se hradí poplatek, a to i když je přístroj v záruční lhůtě.

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

Tak si můžete být jisti, že Vaše oprava bude provedena školenými servisními techniky, kteří s sebou vozí originální náhradní díly právě pro Vaše přístroje.

Tipy na úsporu energie a ochranu životního prostředí

Zde naleznete tipy, jak můžete ušetřit ještě více energie při pečení s tímto přístrojem a jak lze přístroj správně zlikvidovat.

Úspora energie

- Předehřívejte troubu pouze tehdy, pokud to vyžaduje Váš recept nebo pokud je to uvedeno v tabulkách.
- Používejte tmavé, černě lakované nebo smaltované pečicí formy. Jsou mnohem účinnější co se týče absorbce tepla.
- Ponechte během vaření a pečení dvířka trouby zavřená.
- Pokud pečete několik koláčů, měli byste je umístit do trouby jeden za druhým. Trouba bude stále ještě horká, sníží se tedy doba pečení druhého koláče.

  Dvě obdélníkové pečicí formy můžete umístit vedle sebe.
- Při dlouhém pečení můžete troubu vypnout 10 minut před ukončením nastaveného času, čímž využijete k dopečení pokrmu zbytkové teplo trouby.

Ekologická likvidace přístroje

Likvidujte obalové materiály ekologickým způsobem.

Tento přístroj je označen v souladu s evropskou směrnicí 2002/96/EC, která se týká elektrických a elektronických zařízení (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Tato směrnice stanovuje jednotný rámec pro zpětný odběr a recyklování použitých zařízení v zemích EU.

Testováno pro Vás v našem kuchyňském studiu

Zde naleznete výběr pokrmů a optimální nastavení pro jejich přípravu. Ukážeme Vám, jaký druh ohřevu a jaká teplota jsou pro Vaše pokrmy nejvhodnější. Naleznete zde informace o tom, jaké příslušenství máte použít a do jaké výšky je máte umístit. Dostanete tipy týkající se nádobí a metod přípravy.

Upozornění

- Hodnoty nastavení uvedené v tabulce platí pouze pro vkládání pokrmů do prázdného a studeného pečicího prostoru.

  Předehřívejte přístroj jen tehdy, je-li to uvedeno v této tabulce návodu k použití. Příslušenství zakryté pečicím papírem nevkládejte do trouby, dokud nebylo předehřáté.
- Údaje v tabulce jsou pouze orientační. Jsou závislé na kvalitě a vlastnostech dané potraviny.
- Používejte dodané příslušenství. Dodatečné příslušenství lze dokoupit přes náš zákaznický servis nebo ve specializovaném obchodě.

  Před použitím trouby odstraňte z pečicího prostoru veškeré nepotřebné příslušenství a nádobí.
- Při vyjímání příslušenství nebo kuchyňského nádobí z pečicího prostoru vždy používejte kuchyňské chňapky.

Koláče a drobné pečivo

Pečení na jedné úrovni

Nejlepších výsledků dosáhnete použitím horního a dolního ohřevu při pečení koláčů.

Při pečení za použití funkce horkého vzduchu Vám doporučujeme následující úrovně pro umístění příslušenství:

- Koláče ve formách: úroveň 2
- Koláče na plechu: úroveň 3

Pečení na různých úrovních

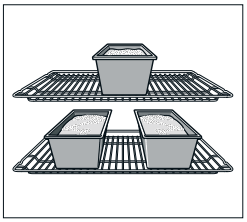
Použití režimu horký vzduch.

Pečení na dvou úrovních:

- Pečení ve smaltovaném plechu: úroveň 3
- Pečení na hliníkovém plechu: úroveň 1

Pokud umístíte do trouby více pokrmů určených k pečení zároveň, neznamená to, že bude doba přípravy pro všechny pokrmy stejná.

Následující tabulky obsahují několik tipů pro každý druh pokrmu. Pokud použijete najednou 3 obdélníkové formy, umístěte je na rošt tak, jak vidíte na obrázku.



Pečicí formy

Nejvhodnější jsou tmavé kovové formy.

Doba pečení ve světlých pečicích formách z tenkého kovu nebo skla se prodlužuje a zhnědnutí pečiva není rovnoměrné.

Pokud chcete používat silikonové pečicí formy, použijte pro lepší orientaci informace a recepty, které jste dostali od výrobce. Silikonové pečicí formy jsou často menší než běžné pečicí formy. Množství těsta a postup při pečení se může lišit.

Tabulky

Tabulka Vám ukazuje nejoptimálnější metody ohřevu pro každý druh koláče nebo dezertu. Teplota a doba pečení jsou závislé na množství a složení potravin. Z tohoto důvodu je v tabulkách vždy uvedena pouze přibližná délka pečení. Vždy začněte péct na nejnižší teplotě. Pečivo se tak rovnoměrněji propeče. Pokud je to nutné, příště nastavte vyšší teplotu.

Pokud máte předehřátou troubu, doba úpravy pokrmu se zkrátí o 5 až 10 minut.

Další tipy naleznete v kapitole Tipy pro pečení, která je přílohou těchto tabulek.

Pro pečení koláče na jedné úrovni umístěte pečicí formu na smaltovaný plech.

Pokud pečete několik koláčů najednou, formy mohou být umístěny vedle sebe na závěsném roštu.

Koláč v pečicích formách		Úroveň	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba úpravy pokrmu v min.
Koláč	Forma na koláče s vlnitým okrajem, Ø 31 cm	1		220-240	40-50
		1+3		190-200	35-45
Quiche	Forma na koláče s vlnitým okrajem, Ø 31 cm	1		220-230	40-50
Koláče*	Forma na koláče s vlnitým okrajem, Ø 28 cm	2		180-200	50-60

* Pro pečení více než jednoho koláče najednou umístěte více pečicích forem přímo na rošt.

Koláče pečené na plechu		Úroveň	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba úpravy pokrmu v min.
Pizza	Pečicí plech	2		200-220	25-35
	Hliníkový plech + univerzální hluboký	1+3		170-180	35-45
	Hliníkový plech + univerzální hluboký	1+3		170-180	35-45
Listové těsto	Pečicí plech	3		180-200	25-35
	Hliníkový plech + plochý pečicí plech	1+3		170-190	30-45
	Hliníkový plech + univerzální hluboký	1+3		170-190	30-45
Börek	Univerzální plech	2		190-200	40-55

Další pečicí plechy lze dokoupit přes náš zákaznický servis nebo ve specializovaném obchodě.

Chléb a housky		Úroveň	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba úpravy pokrmu v min.
Kváskový chléb z 1,2 kg mouky* (s předehřátím)	Smaltovaný pečicí plech	2		270	8
				200	35-45
Kváskový chléb z 1,2 kg mouky* (s předehřátím)	Smaltovaný pečicí plech	2		270	8
				200	40-50
Housky (např. vyrobené z žitné mouky)	Smaltovaný pečicí plech	3		200-220	20-20

* Nikdy nenalévejte vodu přímo do rozpáleného pečicího prostoru.

Cukroví		Úroveň	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba úpravy pokrmu v min.
Cukroví a sušenky	Smaltovaný pečicí plech	3		150-160	20-30
	Hliníkový plech + plochý pečicí plech	1+3		140-150	20-30
	Hliníkový plech + univerzální hluboký plech	1+3		140-150	20-30
Sněhové pusinky	Smaltovaný pečicí plech	3		80-90	180-210
Samotné listové těsto	Smaltovaný pečicí plech	2		190-210	30-40
Makrónky	Smaltovaný pečicí plech	3		110-130	30-40
	Hliníkový plech + plochý pečicí plech	1+3		100-120	35-45
	Hliníkový plech + univerzální hluboký plech	1+3		100-120	35-45

Další pečicí plechy lze dokoupit přes náš zákaznický servis nebo ve specializovaném obchodě.

Tipy pro pečení

Pokud chcete připravovat pokrm dle vlastního receptu.	Můžete postupovat jako u podobného produktu, který naleznete v následující tabulce.
Jak zjistím, že je koláč upečen?	Deset minut před koncem doby úpravy pokrmu, která je uvedena na receptu, zkuste do nejsilnější části koláče píchnout tenkou dřevěnou špejlí. Pokud špejli vytáhnete čistou a bez ulpívajících stop těsta, koláč je hotový.
Koláč řádně nevykynul.	Příště zkuste použít méně tekutiny a snižte teplotu pečení o 10 stupňů. Dbejte na to, abyste těsto smíchali podle instrukcí v receptu.
Koláč vykynul uprostřed, ale okraje se propadly.	Nepotírejte pečicí formu tukem. Jakmile je koláč hotový, pomocí nože jej opatrně z formy vyjměte.
Koláč je navrchu moc hnědý.	Umístěte koláč na spodnější příčku, snižte teplotu trouby a pečte jej déle.

Koláč je vysušený.	Pomocí špejle do povrchu hotového koláče propíchejte malé dírky. Nalijte na koláč několik kapek ovocného džusu nebo alkoholu. Příště zvyšte teplotu trouby o 10 stupňů a snižte dobu pečení.
Chléb nebo koláč (například ovocný koláč) vypadá dobře zvenku, ale uvnitř se zdá být stále ještě syrový.	Příště použijte méně tekutiny a nechte koláč trochu déle v troubě při nižší teplotě. Pokud pečete koláče se šťavnatým obložením, měli byste nejprve předpéct těsto samotné. Posypejte jej posekanými mandlemi nebo strouhankou a teprve poté přidejte vrchní šťavnatou vrstvu. Postupujte podle receptu a dbejte doby úpravy pokrmu.
Sušenky nejsou rovnoměrně propečené.	Pečte na nižší teplotu, pečivo se tak rovnoměrněji propeče. Pečte choulostivější těsta s horním i dolním ohřevem na jedné úrovni. Také pečicí papír, který přesahuje formu, může ovlivňovat cirkulaci vzduchu. Vždy okraje pečicího papíru ořízněte.
Ovocný koláč je zespodu nepropečený.	Příště vložte příslušenství o úroveň níž.
Ovocná šťáva z koláče přetéká.	Příště pokud možno použijte hlubší univerzální plech.
Drobné cukroví vyrobené z droždí se může při pečení slepit dohromady.	Ponechte mezi koláčky mezeru asi 2 cm. Budou tak mít možnost řádně vykynout a zhnědnout ze všech stran.
Pokrmy se pekly na různých úrovních. Na horním plechu je pečivo tmavší než na spodním.	Při pečení na více úrovních vždy používejte režim horký vzduch . Pokud umístíte do trouby více pokrmů určených k pečení zároveň, neznamená to, že bude doba přípravy pro všechny pokrmy stejná.
Při pečení vlhkých koláčů se sráží pára.	Při pečení se může pára srážet. Vlhkost částečně odchází skrz madlo dvířek, kapky sražené páry se mohou utvářet na ovládacím panelu nebo na předních stranách sousedních skříněk. To je pro tyto přístroje běžné.

Maso, drůbež, ryby

Vhodné varné nádobí

Můžete použít jakoukoli žáruvzdornou nádobu. Pro velké pečeně můžete také použít smaltovaný plech.

Ideální je používat skleněné nádoby. Zkontrolujte, zda poklička na nádobě dobře sedí a lze ji řádně zavřít.

Pokud používáte smaltované nádoby, přidejte do pokrmu více vody.

Pokud používáte nerezové hrnce, maso se v nich dobře nepropeče a místy může zůstat i syrové. Pokud se to stane, prodlužte dobu úpravy pokrmu.

Údaje v tabulkách:
Otevřená nádoba = otevřená.
Uzavřená nádoba = zavřená.

Nádobu vždy vkládejte na střed roštu.

Horké skleněné nádoby byste měli umístit na suchou utěrku. Pokud sklo ponecháte na mokrém či studeném povrchu, může popraskat.

Pečení

K libovému masu přidejte trochu tekutiny. Zalijte dno nádoby cca ½ cm tekutiny.

Při pečení v hrncích přidejte dostatek tekutiny. Zalijte dno nádoby cca 1 - 2 cm tekutiny.

Množství tekutiny závisí na druhu masa a materiálu nádobí a na tom, zda použijete poklici, nebo ne. Pokud maso připravujete ve smaltované nebo tmavé nádobě, přidejte více tekutiny než při pečení ve skleněné nádobě.

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

Grilování

Při grilování ponechte vždy dvířka trouby zavřená.

Před grilováním předehřejte troubu po dobu asi 3 minut, než pokrm vložíte dovnitř.

Umístěte potraviny určené ke grilování přímo na závěsný rošt. Pokud pečete pouze jeden kus, umístěte jej doprostřed roštu.

Smaltovaný plech umístěte na úroveň 1. Plech zachytí odkapávající šťávu z masa a pomůže Vám udržet troubu v čistotě.

Neumisťujte pečicí plech nebo univerzální plech na úroveň 4 nebo 5. Z důvodu extrémně vysoké teploty by se plechy mohly zdeformovat a při vyjímání pokrmů by mohly poškodit vnitřní prostor trouby.

Grilované kousky pokud možno stejné tloušťky vkládejte co nejdále od sebe. Díky tomu budou stejnoměrně opečené a zároveň zůstanou šťavnaté. Plátky osolte až po ukončení grilování.

Po uplynutí ⅔ doby úpravy pokrmu plátky obraťte.

Gril se během pečení automaticky zapíná a vypíná. To je zcela běžné. Častost přepínání závisí na zvoleném výkonu grilu.

Maso

V polovině programu plátky masa obraťte.

Když je pečeně hotová, měla by ještě 10 minut po upečení odpočívat ve vypnuté a zavřené troubě. Lépe tak nasákne šťávu.

Po upečení zabalte pečeni do alobalu a ponechte na 10 minut v troubě odpočívat.

Pokud pečete vepřové s kůží, několikrát prořízněte kůži, teprve poté položte pečeni do nádoby kůží dospodu.

Drůbež	Váha	Vhodné varné nádobí	Úroveň	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba úpravy pokrmu v min.
Dušené hovězí maso	1,0 kg	uzavřená	2		220-240	90
	1,5 kg		2		210-230	110
	2,0 kg		2		200-220	130

* Předehřejte troubu na 5 minut.

Maso	Váha	Vhodné varné nádobí	Úroveň	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba úpravy pokrmu v min.
Hovězí svíčková	1,0 kg	otevřená	2		210-230	70
	1,5 kg		2		200-220	80
	2,0 kg		2		190-210	90
Roastbeef „rare"	1,0 kg	otevřená	1		210-230	40
Steak, „well-done" *		Rošt	5		3	20
Steak, „rare" *			5		3	15
Vepřové maso bez kůže (např. krkovička)	1,0 kg	otevřená	1		190-210	100
	1,5 kg		1		180-200	140
	2,0 kg		1		170-190	160
Vepřové s kůží (například vepřové zadní nebo kýta)	1,0 kg	otevřená	1		180-200	120
	1,5 kg		1		170-190	150
	2,0 kg		1		160-180	180
Uzená vepřová žebírka s kostí	1,0 kg	uzavřená	2		210-230	70
Dušené mleté maso se zeleninou	750 g masa	otevřená	1		170-190	70
Klobásy	cca 750 g	Rošt	4		3	15
Telecí pečeně	1,0 kg	otevřená	2		190-210	100
	2,0 kg		2		170-190	120
Jehněčí kýta bez kosti	1,5 kg	otevřená	1		150-170	110

* Předehřejte troubu na 5 minut

Drůbež

Váha uvedená v tabulkách je pro drůbež bez nádivky připravenou k pečení.

Umístěte celou drůbež na rošt, nejprve prsní částí směrem dolů. Po uplynutí ⅔ doby úpravy pokrmu maso jednou obraťte.

Maso, jako například krůtí kousky nebo krůtí prsa, obracejte po polovině uplynutého času. Po uplynutí ⅔ doby úpravy pokrmu kousky drůbeže obraťte.

Při pečení kachny nebo husy propíchněte kůži pod křídly, aby mohl vytéct tuk.

Drůbež bude mít ještě hnědší a křupavější kůrku, pokud ji před koncem pečení potřete máslem, slanou vodou nebo pomerančovým džusem.

Pokud grilujete přímo na roštu, umístěte potraviny na úroveň 1.

Drůbež	Váha	Vhodné varné nádobí	Úroveň	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba úpravy pokrmu v min.
Kuřecí půlky, 1 až 4 porce	400 g / kus	Rošt	2		200-220	40-50
Kuřecí kousky	250 g / kus	Rošt	2		200-220	30-40
Kuře, celé, 1 - 4 kusů	1,0 kg / kus	Rošt	2		190-210	50-80
Kachna	1,7 kg	Rošt	2		180-200	90-100
Husa	3,0 kg	Rošt	2		170-190	110-130
Mladý krocan	3,0 kg	Rošt	2		180-200	80-100
2 krůtí stehna	800 g / kus	Rošt	2		190-210	90-110

Ryby

Po uplynutí ⅔ doby úpravy pokrmu rybu obraťte.

Celou rybu nemusíte obracet. Celou rybu vložte do pečicího prostoru hřbetem vzhůru. Pokud umístíte do její břišní dutiny půlku brambory nebo malou žáruvzdornou nádobu, ryba se Vám při pečení nepřevrátí.

Pro pečení rybích filet přidejte do pokrmu několik lžic tekutiny.

Pokud grilujete přímo na roštu, umístěte potraviny na úroveň 1.

Ryba	Váha	Vhodné varné nádobí	Úroveň	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba úpravy pokrmu v min.
Bílá ryba/směs (celý kus), například pražma	600 g	Smaltovaný pečicí plech	3		180-190	45-55
Mastná ryba (malé kousky), například losos		Rošt*	2		180-190	45-55
Štikozubec (s nádivkou)	1,0 kg	Smaltovaný pečicí plech	3		180-190	55-65

* Umístěte smaltovaný plech na úroveň

Tipy k pečení a grilování

Tato tabulka neobsahuje informace týkající se váhy pečeně.	Zvolte nejnižší teplotu z pokynů k pečení a prodlužte dobu pečení.
Jak poznám, že je pečeně hotová?	Použijte teplotní sondu (lze zakoupit ve specializovaných obchodech) nebo proveďte „test lžící". Stlačte pečeni dolů lžící. Pokud se zdá maso pevné, pečeně je hotová. Pokud lze lžíci do masa snadno zabořit, mělo by se maso ještě chvíli péct.
Pečeně je příliš tmavá a kůrka je částečně spálená.	Zkontrolujte teplotu a úroveň vložení příslušenství.
Pečeně vypadá dobře, ale šťáva je připálená.	Příště použijte menší pečicí nádobu a je-li třeba, přidejte více tekutiny.
Pečeně vypadá dobře, ale šťáva je příliš světlá a vodnatá.	Příště použijte větší pečicí nádobu a méně tekutiny.
Při podlévání z pečeně stoupá pára.	To je zcela normální fyzikální jev. Většina páry uniká skrze parní výpust. Pára se může tvořit a srážet na chladnějším ovládacím panelu nebo na předních stranách sousedících kuchyňských jednotek.

Nákypy, gratinované pokrmy, toasty

Postavte nádobu na závěsný rošt.

Pro pečení přímo na roštu bez nádob vložte na úroveň 1 smaltovaný plech. Udržíte tak troubu čistší.
Výsledek úpravy pokrmu závisí na kvalitě potraviny a velikosti a typu nádobí. Údaje v tabulce jsou pouze orientační.

Potravina	Vhodné varné nádobí	Úroveň	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba úpravy pokrmu v min.
Sladké nákypy (např. ovocný nákyp)	Nádoba na nákyp	2		180-200	40-50
Zapečené pokrmy s předvařenými přísadami (např. zapečené těstoviny)	Nádoba na nákyp nebo smaltovaný plech	3		210-230	30-40
		3		210-230	20-30
Zapečené pokrmy se syrovými přísadami * (např. francouzské brambory)	Zapékací nádoba nebo smaltovaný plech	2		160-180	50-70
		2		160-180	50-70
Topinky	Rošt	5		3	4-5
Grilované topinky	Rošt	3+1		170-180	8-12

* Opečení nesmí být silnější než 2 cm.

Hotové pokrmy

Postupujte dle pokynů výrobce na obalu.

Při zakrývání příslušenství pečicím papírem dbejte na to, zda je papír vhodný pro vysoké teploty. Oříznětě papír na nezbytnou velikost.

Výsledek úpravy pokrmu velmi závisí na kvalitě potraviny.
V případě syrových produktů se může lišit barva apod.

Potravina	Příslušenství	Úroveň	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba úpravy pokrmu v min.
Hranolky	Rošt nebo smaltovaný plech	3		190-210	20-30
Pizza	Rošt	2		200-220	15-20
Pizza-bageta	Smaltovaný pečicí plech	3		190-200	20-25

Upozornění: Při rozmrazování potravin se pečicí plech může deformovat. To se stává z toho důvodu, že příslušenství podléhá rozdílům teplot. Tato deformace během pečení zmizí.

Speciální pokrmy

Při nízkých teplotách si můžete vyrobit dobrý krémový jogurt nebo měkké kynuté těsto.

Nejprve vyjměte z přístroje příslušenství, závěsné rošty či levé a pravé teleskopické výsuvy.

Výroba jogurtu

1. Zahřejte na plotně 1 litr mléka (3,5 % tuku), poté jej zchlaďte na 40 °C.
2. Vmíchejte 150 g jogurtu (chladničková teplota).
3. Nalijte jogurt do hrníčků nebo malých sklenic a zakryjte potravinovou fólií.
4. Podle instrukcí předehřejte troubu.
5. Nyní umístěte sklenice nebo hrníčky na dno trouby a postupujte dle pokynů v tabulce.

Kynutí těsta

1. Připravte klasické kynuté těsto. Nalijte těsto do žáruvzdorné keramické pečicí nádoby a zakryjte.
2. Podle instrukcí předehřejte troubu.
3. Přístroj vypněte a ponechte těsto uvnitř vykynout.

Potravina	Vhodné varné nádobí	Úroveň	Druh ohřevu	Teplota	Doba úpravy
Jogurty	Umístěte nádoby nebo sklenice	na dno trouby		Předehřejte na 50 °C	5 min.
				50 °C	8 hod.
Ponechte těsto vykynout	Umístěte žárovzdornou nádobu	na dno trouby		Předehřejte na 50 °C	5-10 min.
				Přístroj vypněte a vložte těsto dovnitř trouby.	20-30 min.

Rozmrazování

Rozmrazování závisí na typu a množství potravin.
Postupujte dle pokynů výrobce na obalu.

Odstraňte z rozmrazovaných potravin veškeré obaly a umístěte je na závěsný rošt v nádobě vhodné k ohřevu.

Umístěte drůbež do nádoby prsní stranou dolů.

Mražené potraviny	Příslušenství	Úroveň	Druh ohřevu	Teplota
Například krémové dorty, máslové koláče, koláče polité čokoládou nebo sypané cukrem, ovoce, kuřata, klobásy a maso, chléb, housky a jiné pečivo	Rošt	1		Regulátor teploty zůstává vypnutý.

Sušení

Pro sušení používejte pouze nezávadné ovoce, zeleninu a bylinky a pečlivě je umyjte.

Ponechte potraviny okapat a dokonale je usušte.

Zakryjte smaltovaný plech i rošt pečicím nebo pergamenovým papírem.

Ovoce a zeleninu občas obraťte.

Když potraviny zhnědnou, osušte je a sejměte z papíru.

Potravina	Úroveň	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba úpravy pokrmu v hod.
600 g krájených jablek	1+3		80	přibližně 5 hod.
800 g hrušek nasekaných na kousky	1+3		80	cca 8 hod.
1,5 kg třešní	1+3		80	cca 8-10 hod.
200 g očištěných čerstvých bylinek	1+3		80	cca 1,5 hod.

Zavařování

Při zavařování musí být sklenice i elastické kroužky čisté a v perfektním stavu. Pokud je to jen možné, používejte sklenice stejné velikosti. Hodnoty uvedené v tabulce jsou pro jednolitrové kulaté sklenice.

Varování!

Nepoužívejte vyšší ani větší sklenice. Jejich víčka by mohla vybuchnout.
Použijte pouze nezávadné ovoce a zeleninu. Dobře je očistěte. Časové hodnoty v tabulkách jsou pouze orientační. Mohou se lišit podle vnějších teplot, počtu sklenic, množství a teploty jejich obsahu. Před vypnutím přístroje se ujistěte, zda všechny sklenice začaly pěnit.

Příprava

1. Naplňte sklenice ovocem a zeleninou, ale neplňte je až po okraj.
2. Očistěte okraje sklenic; musí být čisté.
3. Na každou sklenici umístěte víčko a navlhčený elastický pásek.
4. Sklenice uzavřete pomocí svorek.

Nedávejte do trouby více než šest sklenic najednou.

Nastavení

1. Umístěte sklenice na smaltovaný plech na úroveň 2. Sklenice postavte tak, aby se jedna druhé nedotýkaly.
2. Nalijte do plochého plechu půl litru horké vody (přibližně 80 °C).
3. Zavřete dvířka trouby.
4. Nastavte otočný volič do dolní pozice ohřevu ⎁.
5. Nastavte teplotu mezi 170 a 180 °C.

Zavařování

Přibližně po 40 - 50 minutách začnou sklenice pěnit. Troubu vypněte.

Vyjměte sklenice z trouby přibližně po 25 - 35 minutách (využijete tak zbytkové teplo). Pokud ponecháte sklenice v troubě zchladnout po delší dobu, mohlo by dojít k tvorbě bakterií, kvůli kterým by zavařenina mohla zkysnout.

Ovoce v litrových sklenicích	od pěnění	Zbytkové teplo
Jablka, angrešt, jahody	Vypnout	cca 25 minut
Třešně, meruňky, broskve, angrešt	Vypnout	cca 30 minut
Jablka, hrušky, třešňové pyré	Vypnout	cca 35 minut

Úprava zeleniny
Jakmile začnou zavařované sklenice pěnit, snižte teplotu na 120 - 140 °C. Cca 35 - 70 minut, v závislosti na typu zeleniny. Po uplynutí této doby troubu vypněte a využijte zbytkového tepla.

Úprava studené zeleniny v litrových sklenicích	Od pěnění 120 - 140 °C	Zbytkové teplo
Papriky	-	cca 35 minut
Červená řepa	cca 35 minut	cca 30 minut
Růžičková kapusta	cca 45 minut	cca 30 minut
Fazole, kedlubny, červené zelí	cca 60 minut	cca 30 minut
Hrášek	cca 70 minut	cca 30 minut

Vyjměte sklenice z trouby
Po dokončení úpravy vyjměte sklenice z trouby.

Varování!
Horké sklenice nestavte na studený nebo mokrý podklad, mohly by vybuchnout.

Akrylamid v potravinách

Akrylamid se tvoří převážně v obilných produktech a výrobcích z brambor připravovaných při vysokých teplotách, jako např. bramborové hranolky, topinky, housky, chléb a pečivo (sušenky, perníčky, vánoční cukroví).

Tipy na přípravu pokrmů s co nejnižším obsahem akrylamidů	
Obecně	■ Vařte po co nejkratší dobu. ■ Potraviny příliš neopékejte. ■ Větší a silnější kusy potravin obsahují méně akrylamidu.
Pečení	Horní a dolní ohřev max. na 200 °C. Horký vzduch max. na 180 °C.
Cukroví a sušenky	Horní a dolní ohřev max. na 190 °C Horký vzduch max. na 170 °C Žloutek a bílek snižuje tvorbu akrylamidu.
Hranolky pečené v troubě	Hranolky rozložte na plech rovnoměrně v jedné vrstvě. Na jednom plechu pečte minimálně 400 g najednou, aby se hranolky nevysušily.

Zkušební pokrmy

Tyto tabulky jsou navrženy pro zkušební instituty ke zjednodušení kontroly přístroje.

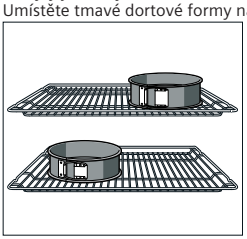
V souladu se směrnicí EN 50304/EN 60350 (2009) a IEC 60350.

Pečení

Pečení na 2 úrovních:
Vždy umístěte univerzální hluboký plech na horní úroveň a hliníkový plech na dolní úroveň.

Máslové sušenky:
Pokud umístíte do trouby více pokrmů určených k pečení zároveň, neznamená to, že bude doba úpravy pro všechny pokrmy stejná.

Zakrytý jablečný koláč na úrovni 1:
Umístěte tmavé dortové formy vedle sebe s mírným rozestupem.
Zakrytý jablečný koláč na 2 úrovních:
Umístěte tmavé dortové formy nad sebe.



Formy na koláče s vlnitým okrajem:
Pečte v režimu horní a dolní ohřev na úrovni 1. Namísto roštu použijte smaltovaný plech a umístěte pečicí formy na něj.

Potravina	Příslušenství, rady a varování	Úroveň	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba úpravy v minutách
Máslové sušenky (předehřátí*)	Plochý pečicí plech	2		160-170	20-30
	Univerzální hluboký plech	3		150-160	20-30
	Hliníkový plech + plochý pečicí plech	1+3		140-160	20-30
	Hliníkový plech + univerzální hluboký plech	1+3		140-160	20-30
20 drobných koláčků	Smaltovaný pečicí plech	3		150-170	20-35
20 drobných koláčků na jednom plechu (předehřátí)	Hliníkový plech + plochý pečicí plech	1+3		140-150	30-40
	Hliníkový plech + univerzální hluboký plech	1+3		140-150	30-40
Piškotový dort (předehřátí*)	Dortová forma	1		170-180	35-45
Forma na listové těsto	Smaltovaný pečicí plech	2		160-180	30-40
	Hliníkový plech + plochý pečicí plech	1+3		150-160	30-45
	Hliníkový plech + univerzální hluboký plech	1+3		150-160	30-40
Jablečný koláč	2 rošty + 2 dortové formy s vlnitým okrajem Ø 20 cm	1+3		170-180 190-210	60-70
	Smaltovaný plech + 2 dortové formy s vlnitým okrajem, Ø 20 cm.	1			70-90

* K předehřívání trouby nepoužívejte rychlý ohřev.
Další pečicí plechy lze dokoupit přes náš zákaznický servis nebo ve specializovaném obchodě.

Grilování

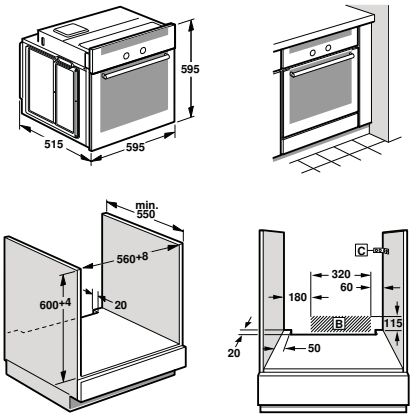
Pokud grilujete přímo na roštu, smaltovaný plech umístěte na úroveň 1. Plech zachytí odkapávající šťávu z masa a pomůže Vám udržet troubu v čistotě.

Potravina	Příslušenství	Úroveň	Druh ohřevu	Výkon grilu	Doba úpravy v min.
Topinky (předehřátí na 10 min.)	Rošt	5		3	½ - 2
12 hovězích burgerů* (bez předehřátí)	Grilovací plech + smaltový plech	4+1		3	25 - 30

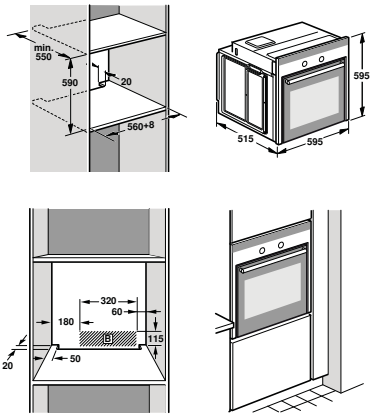
* Po uplynutí ⅔ doby úpravy pokrmu jednou.

cz Montážní návod

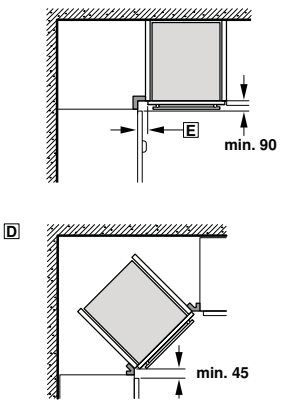
1



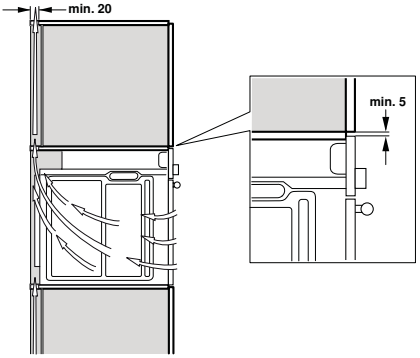
2

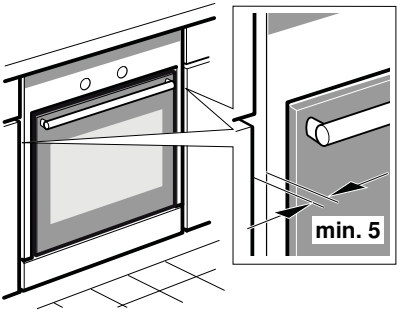


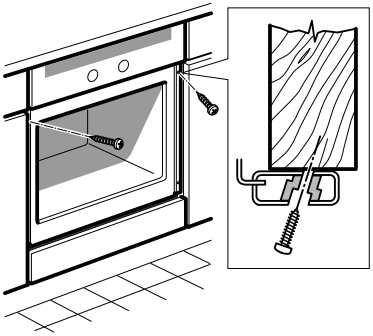
3



4







CZ

Tento přístroj je určen k použití v nejvyšší povolené nadmořské výšce 2000 m.

Technická příprava přístroje: obrázek 1

- Při umístění přístroje musí být obal a plastový povrch kuchyňské skříňky ošetřen lepidlem odolným vůči teplotě 90 ºC pro vnitřní část skříňky (kde bude trouba umístěna) a odolným vůči teplotě 70 ºC pro přilehlé skříňky (umístěné po stranách trouby). Jestliže obal, plastový povrch či lepidlo nemá dostatečnou odolnost vůči vysokým teplotám, skříňky se mohou zdeformovat nebo shořet. V takovém případě výrobce trouby neodpovídá za škodu způsobenou na dotyčné skříňce.
- Skříňky musí být před instalací trouby ořízknuty. Odstraňte z nich dřevěné odštěpky, mohly by totiž mít vliv na funkci jednotlivých součástek trouby.
- Svorkovnice musí být umístěna v zatmaveném prostoru **B** nebo na takovém místě, kde nebude narušovat další průběh montáže trouby.
- Veškeré volně stojící skříňky musí být připevněny ke stěně v běžném úhlu v prostoru **C**.
- Ve spodní části skříňky pro vestavnou troubu musí být větrací štěrbiny.
- Jestliže je trouba umístěna pod varnou deskou, postupujte podle montážního návodu k této varné desce.

Umístění trouby do vysoké skříňky: obrázek 2

Troubu je možné také instalovat do vysoké skříňky.
Kvůli odvětrávání by mezi spodní policí a opěrnou zdí měla být mezera o velikosti přibližně 20 mm a stejně tak velká mezera mezi horní policí a opěrnou zdí.
Mezi spodní a horní policí doporučujeme zachovat mezeru o velikosti 590 mm, a to z důvodu řádného odvětrávání. Jestliže požadujete ještě silnější odvětrávání, tuto mezeru můžete zvětšit až na 595 mm.

Trouby s výsuvnými dveřmi by měly být smontovány tak, aby bylo možno pečicí plechy snadno vysunout.

Umístění trouby do rohové skříňky: obrázek 3

Při montáži přístroje do rohové skříňky je třeba vzít v úvahu rozměry z obrázku **D**. Pro umístění dle obrázku **E** doporučujeme vzít v úvahu šířku přední části skříňky a rukojeti

Připojení trouby k elektrické síti

- Předtím, než poprvé přístroj použijete, zkontrolujte, zda je Váš dům uzemněn a splňuje příslušné bezpečnostní předpisy. Připojení přístroje k elektrické síti smí provést pouze odborník, přičemž bude postupovat dle pokynů Vašeho místního poskytovatele elektrické energie a dle národních předpisů.

  Použití tohoto přístroje mimo uzemněnou zásuvku nebo jeho nesprávná instalace může způsobit vážné škody (poranění člověka a smrtelný úraz elektrickým proudem), třebaže je toto velmi nepravděpodobné. Výrobce neodpovídá za škody, které jsou zapříčiněny nesprávnou instalaci.
- Během celé instalace nesmí být trouba připojena k elektrické síti.
- Tato trouba je zařazena do ochranné třídy I a je třeba ji používat s uzemněnou zásuvkou.
- Kabel pro připojení trouby k elektrické síti musí být H05 V V-F 3G 1,5 mm2 nebo větší.

  Nejprve připojte žlutý a zelený kabel, které jsou používány pro připojení k uzemněné zásuvce, tyto kabely by také měly být delší než ostatní.
- Aby byly dodrženy běžné bezpečnostní předpisy, technik instalující Váš přístroj by se měl ujistit, že všechny fáze přístroje vedou do hlavního vypínače pro přístroj s průměrem přívodního vodiče menším než 3 mm. Toto není nutné, jestliže je přístroj připojen na zásuvku, ke které má uživatel přístup a za předpokladu, že je tato zásuvka uzemněná.
- Při instalaci a práci s elektrickým proudem je třeba používat ochranné pracovní pomůcky.
- Trouba musí být připojena dle požadavků na napětí uvedených na jejím typovém štítku.
- Přístroj by měl být připojován v pozici mírně vysunuté dopředu. Síťový kabel by měl být dostatečně dlouhý, aby bylo možno přístroj připojit.

  Varování! Ujistěte se, že se síťový kabel během instalaci nezachytí a nepřijde do kontaktu s horkými částmi trouby.
- Veškeré úpravy na tomto přístroji, včetně výměny nebo instalace síťového kabelu, smí provádět pouze odborně vyškolený technik zákaznického servisu.

Umístění trouby do skříňky: obrázek 4

- Při instalaci trouby s výsuvnými dvířkami musí být dvířka demontována.
- Troubu úplně vtlačte do prostoru v určené kuchyňské skříňce. Ujistěte se, že síťový kabel není veden přes okraje trouby, že nepřijde do kontaktu s horkými částmi trouby a že nevede podél spodní části trouby.
- Umístěte troubu do správné pozice ve skříňce a upevněte ji pomocí šroubů (4x25) obsažených v balení.
- Jestliže byla skříňka postavena dle poskytnutých rozměrů, na vrchní části trouby bude mezera. Z důvodu správné funkce odvětrávání nezakrývejte tuto mezeru dřevěnými lištami.
- Mezi přístrojem a přilehlými skříňkami (umístěnými po stranách trouby) by měla zůstat mezera o velikosti 5 mm.

Demontáž

Odpojte přístroj z elektrické sítě. Uvolněte šrouby, kterými je trouba připevněna ke skříňce. Lehce troubu nadzdvihněte a úplně ji vyjměte ze skříňky.

INFORMAČNÍ LIST

BSH domácí spotřebiče, s.r.o., Pekařská 695/10b, 155 00 Praha 5

Obchodní značka BSH

Značka		**SIEMENS**
Prodejní označení		HB 23GB555
Třída účinnosti dutého prostoru	A (nejvyšší) - G (nejnižší)	A
Spotřeba energie (kWh) - konvenční ohřev	(při normalizované zátěži)	0,85
Spotřeba energie (kWh) - horký vzduch	(při normalizované zátěži)	0,79
Užitečný objem dutého prostoru (l)		60
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.)		40
Doba potřebná k tepelné úpravě normalizované zátěže při horkém vzduchu (min.)		–
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)		1245

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 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 průkazním 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
- opotřebení vniklé 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.“

Kontakt na servis domácích spotřebičů SIEMENS

BSH domácí spotřebiče, s.r.o.

Pekařská 695/10b

155 00 Praha 5

tel.: +420 251 095 546

email: opravy@bshg.com

Objednávky příslušenství a náhradních dílů

email: dily@bshg.com

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

[sk] Návod na použitie

HB23GB555

Vstavaná rúra na pečenie

SIEMENS

sk Obsah

Dôležité bezpečnostné pokyny 2
Príčiny poškodenia 3
Zoznámenie sa s prístrojom 4
Ovládací panel 4
Volič funkcií 4
Ovládacie tlačidlá a displej 5
Volič teploty 5
Priestor na pečenie 5
Príslušenstvo 5
Vkladanie príslušenstva 5
Zvláštne príslušenstvo 6
Pred prvým použitím Vášho prístroja 6
Nastavenie času 6
Predhriatie rúry 6
Čistenie príslušenstva 6
Nastavenie rúry na pečenie 7
Druh ohrevu a teplota 7
Rýchly ohrev 7
Nastavenie časových funkcií 7
Budík 7
Doba úpravy pokrmu 8
Čas ukončenia úpravy pokrmu 8
Nastavenie času 9
Detská poistka 9
Zmena základného nastavenia 9
Údržba a čistenie 10
Čistiace prostriedky 10
Osvetlenie 10
Sklopenie grilovacieho telesa 11
Vyvesenie a zavesenie závesných roštov alebo ľavých alebo pravých teleskopických výsuvov 11
Vysadenie a nasadenie dvierok prístroja 11
Demontáž a montáž skla dvierok 12
Čo robiť v prípade poruchy? 13
Tabuľka porúch 13
Výmena žiarovky v priestore na pečenie 13
Sklenený kryt 13
Zákaznícky servis 13
Číslo výrobku (č. E) a výrobné číslo (č. FD) 13
Tipy na úsporu energie a ochranu životného prostredia 14
Úspora energie 14
Ekologická likvidácia prístroja 14
Testované pre Vás v našom kuchynskom štúdiu 14
Koláče a drobné pečivo 14
Tipy na pečenie 15
Mäso, hydina, ryby 16
Tipy na pečenie a grilovanie 18
Nákypy,gratinované pokrmy,toasty 18
Hotové pokrmy 18
Špeciálne pokrmy 19
Rozmrazovanie 19
Sušenie 19
Zaváranie 19
Akrylamid v potravinách 20
Skúšobné pokrmy 21
Pečenie 21
Grilovanie 21

Doplňujúce informácie o výrobkoch, príslušenstve, náhradných dieloch a službách môžete nájsť na **www.siemens-home.com/sk**

⚠ Dôležité bezpečnostné pokyny

Pozorne si prečítajte tento návod na použitie. Iba tak môžete Váš prístroj bezpečne a správne obsluhovať. Všetky dokumenty si starostlivo uschovajte pre neskoršie použitie alebo pre prípadného ďalšieho majiteľa.

Tento prístroj je určený iba pre použitie za účelom zabudovania do kuchynskej linky. Dbajte na pokyny špeciálneho montážneho návodu.
Po vybalení prekontrolujte, či nie je prístroj poškodený. Ak bol prístroj behom prepravy poškodený, nezapájajte ho.
Umiestnenie zásuvky do prístroja môže robiť iba koncesovaný elektrikár. Záruka výrobku sa nevzťahuje na neodborné pripojenie a nasledovné poškodenie prístroja.

Prístroj je určený iba pre použitie v domácnosti. Používajte prístroj výhradne na prípravu pokrmov a nápojov. Pri používaní nenechávajte prístroj bez dozoru. Nepoužívajte prístroj mimo domácnosť.
Deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo osoby s nedostatkom skúseností alebo vedomostí môžu prístroj používať iba pod dohľadom zodpovednej osoby, alebo ak boli zodpovednou osobou poučené a pochopili riziká, ktoré z použitia môžu vyplývať. Deti si s prístrojom nesmú hrať. Deti do 8 rokov a bez dohľadu zodpovednej osoby nesmú prístroj čistiť a ani robiť jeho údržbu.

Deti mladšie ako 8 rokov by sa mali zdržiavať v bezpečnej vzdialenosti od prístroja a napájacieho kábla.

Príslušenstvo do priestoru na pečenie vždy vkladajte správnym spôsobom. Viď príslušná kapitola „Príslušenstvo" v montážnom návode.

Nebezpečenstvo požiaru!

- Umiestnenie horľavých alebo výbušných predmetov do priestoru na pečenie môže spôsobiť požiar. Nikdy neumiestňujte do priestoru na pečenie horľavé alebo výbušné predmety. Nikdy neotvárajte dvierka prístroja, ak sa vo vnútri tvorí dym. Vypnite prístroj a vytiahnite sieťovú zástrčku alebo vypnite poistky.
- Ak dvierka prístroja otvoríte, vytvoríte ťah vzduchu. Ak papier na pečenie príde do kontaktu s vyhrievacím telesom, môže vzplanúť. Behom predhrievania prístroja nepokladajte papier na pečenie voľne na príslušenstvo. Vždy je potrebné papier na pečenie zaťažiť pomocou nádoby alebo plechu na pečenie. Papierom na pečenie pokrývajte iba nevyhnutú plochu. Papier na pečenie nesmie vyčnievať cez príslušenstvo.

Nebezpečenstvo popálenia!

- Prístroj sa pri prevádzke veľmi zohrieva. Nikdy sa nedotýkajte povrchu priestoru na pečenie alebo vyhrievacích telies. Vyčkajte, dokiaľ prístroj celkom nevychladne. Deti sa musia zdržiavať v bezpečnej vzdialenosti.
- Príslušenstvo a riad sa pri prevádzke veľmi zohrievajú. Pri vyberaní príslušenstva alebo riadu z priestoru na pečenie vždy používajte kuchynské rukavice.
- Alkoholové výpary sa v priestore na pečenie môžu vznietiť. Nikdy v priestore na pečenie nepripravujte veľké množstvo nápojov s vysokým obsahom alkoholu. Používajte iba malé množstvo nápojov s vysokým obsahom alkoholu. Dvierka prístroja otvárajte opatrne.

Nebezpečenstvo oparenia!

- Jednotlivé časti prístroja sa behom prevádzky zohrievajú. Nikdy sa rozpálených častí nedotýkajte. Deti sa musia zdržiavať v bezpečnej vzdialenosti.
- Pri otvorení dvierok prístroja môže z priestoru na pečenie uniknúť horúca para. Dvierka prístroja otvárajte opatrne. Deti sa musia zdržiavať v bezpečnej vzdialenosti.
- Voda v rozpálenom priestore na pečenie môže vytvoriť horúcu paru. Nikdy nenalievajte vodu do rozpáleného priestoru na pečenie.

Nebezpečenstvo úrazu!

Poškodené sklo dvierok prístroja môže prasknúť. Nepoužívajte škrabku na sklo, ostré alebo brúsne čistiace prostriedky.

Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

- Neodborné opravy sú nebezpečné. Opravy môžu robiť iba servisní technici vyškolení výrobcom. Ak je prístroj poškodený, vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky alebo vypnite poistky. Volajte zákaznícky servis.
- Káblová izolácia elektrických prístrojov sa môže pri kontakte s horúcimi časťami prístroja poškodiť. Prívodné káble elektrických prístrojov nikdy neprivierajte horúcimi dvierkami prístroja.
- Kontakt s vlhkosťou môže spôsobiť úraz elektrickým prúdom. Nepoužívajte na čistenie vysokotlakové prístroje alebo parné čističe.
- Pri výmene žiarovky v priestore na pečenie sú kontakty v objímke žiarovky pod prúdom. Pred výmenou žiarovky vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky alebo vypnite príslušný istič v poistkovej skrinke.
- Poškodený prístroj môže spôsobiť zásah elektrickým prúdom. Poškodený prístroj nikdy nezapínajte. Vytiahnite sieťovú zástrčku alebo vypnite príslušný istič v poistkovej skrinke. Volajte zákaznícky servis.

Nebezpečenstvo popálenia!

Vonkajšie strany prístroja sa behom čistiaceho procesu veľmi zohrievajú. Nedotýkajte sa dvierok prístroja. Vyčkajte, dokiaľ prístroj celkom nevychladne. Deti sa musia zdržiavať v bezpečnej vzdialenosti.

Príčiny poškodenia

Varovanie!

- Príslušenstvo, fólie, papier na pečenie alebo nádoby na dne priestoru na pečenie: Na dno priestoru na pečenie nepokladajte žiadne príslušenstvo. Nepokladajte do tohto priestoru ani žiadne fólie alebo papier na pečenie.
  Ak ste nastavili teplotu priestoru na pečenie vyššie ako 50 °C, nepokladajte do neho kuchynské nádoby. Spôsobí to nahromadenie tepla. Doba restovania a pečenia už nebude zodpovedať nastaveniu a dôjde k poškodeniu smaltovaného povrchu.
- Voda v rozpálenom priestore na pečenie: Nikdy nenalievajte vodu do rozpáleného priestoru na pečenie. Vytvorí sa para. Teplota sa zmení a mohlo by dôjsť k poškodeniu smaltovaného povrchu.
- Vlhké potraviny: Nevkladajte dlhodobo do uzatvoreného priestoru na pečenie vlhké potraviny. Poškodil by sa tak smaltovaný povrch prístroja.
- Ovocné šťavy: Pri pečení obzvlášť šťavnatých ovocných koláčov nepokladajte na plech na pečenie príliš veľké množstvo šťavnatého ovocia. Ak šťavy z ovocia vytečú mimo plech na pečenie, nebude možné tieto škvrny odstrániť. Ak je to možné, používajte hlbšiu univerzálnu panvicu.

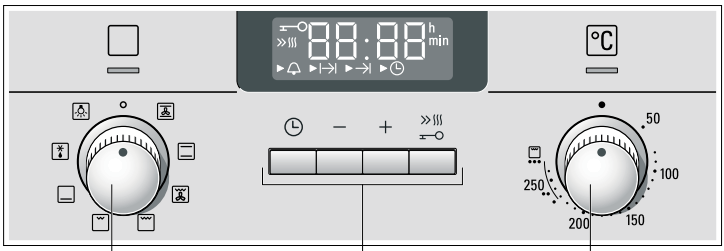
- Vychladnutie prístroja s otvorenými dvierkami: Nechajte priestor na pečenie vychladnúť iba so zatvorenými dvierkami. Predná strana nábytku v blízkosti prístroja sa môže poškodiť aj ak ponecháte u rozpáleného prístroja iba malú štrbinu.
- Silne znečistené tesnenie: Ak je tesnenie silne znečistené, dvierka prístroja už nebudú behom prevádzky riadne funkčné. Môže dôjsť k poškodeniu čelných častí nábytku v okolí. Tesnenie dvierok vždy udržujte čisté.
- Dvierka prístroja ako sedadlo, polica alebo pracovná doska: Na dvierka prístroja si nesadajte a nič na ne nepokladajte, ani na ne nič nevešajte. Nepokladajte na dvierka prístroja žiadne kuchynské nástroje ani príslušenstvo.
- Vkladanie príslušenstva: v závislosti od modelu môže príslušenstvo poškriabať sklo dvierok. Príslušenstvo do priestoru na pečenie vždy vkladajte až na doraz.
- Prenášanie prístroja: prístroj neprenášajte ani nedržte za jeho rukoväť. Rukoväť nedokáže uniesť váhu prístroja a môže sa ulomiť.

Zoznámenie sa s prístrojom

Teraz Vám popíšeme Vašu novú rúru na pečenie. V tejto kapitole Vám vysvetlíme funkcie ovládacieho panela a jeho jednotlivé prvky.
Zároveň tu nájdete informácie týkajúce sa príslušenstva Vašej rúry a jej vnútorné súčasti.

Ovládací panel

Nižšie nájdete všeobecný prehľad ovládacieho panela. Displej Vám naraz neukáže všetky svoje symboly. Jednotlivé prvky záležia od konkrétneho modelu prístroja.



Volič funkcií | Ovládacie tlačidlá a displej | Volič teploty

Otočné voliče

Niektoré rúry majú zaťahovacie otočné voliče. Otočný volič sa vytiahne alebo uvoľní stlačením v nulovej pozícii.

Volič funkcií

Otočný volič je určený pre výber druhu ohrevu.

Nastavenie		Použitie
O	Nulové nastavenie	Rúra je vypnutá.
	Horúci vzduch*	Príprava koláčov a pečiva. Je možné piecť na dvoch úrovniach. Na zadnej stene je umiestnený ventilátor, ktorý rovnomerne rozptyľuje teplo.
	Horný a dolný ohrev*	Pre prípravu koláčov, zapečených pokrmov a pre pečenie chudého mäsa, napr. teľacieho alebo zveriny na jednej úrovni. Teplo produkujú horné a dolné vyhrievacie telesá.
	Gril s cirkuláciou vzduchu	Na prípravu pečeného mäsa, hydiny a rýb. Grilovacie teleso a ventilátor sa striedavo zapínajú a vypínajú. Ventilátor rozptyľuje teplo okolo pokrmu prostredníctvom grilu.
	Veľkoplošný gril	Na grilovanie steakov, klobások, rýb a opekanie hrianok. Zohreje sa celý povrch.
	Maloplošný gril	Na grilovanie malých porcií, ako sú steaky, klobásky, ryby alebo toasty na zapekanie. Ohreje sa iba centrálna plocha grilovacieho telesa.
	Dolný ohrev	Pečenie mäsa vo vlastnej šťave a zapekanie. Teplo produkuje dolné vyhrievacie teleso.
	Rozmrazovanie	Rozmrazovanie napr. mäsa, hydiny, chleba a pečiva. Ventilátor rozptyľuje teplo rovnomerne okolo pokrmu.
	Osvetlenie	Zapne osvetlenie rúry.

* Hodnotenie energetickej úspory pre konkrétny druh ohrevu podľa smernice EN60350.

Po výbere druhu ohrevu pokrmu sa zapne osvetlenie v priestore na pečenie a u niektorých modelov sa zapne tiež kontrolka na otočnom voliči funkcií.

* Hodnotenie energetickej úspory pre konkrétny druh ohrevu podľa smernice EN60350

Ovládacie tlačidlá a displej

Tlačidlá sú určené pre nastavenie doplnkových funkcií.
Na displeji sú zobrazené aktuálne nastavené hodnoty.

Tlačidlo	Použitie
Časové funkcie	Nastavte budík, dobu úpravy pokrmu, čas ukončenia úpravy pokrmu a aktuálny čas.
– Mínus	Zníži programované hodnoty.
+ Plus	Zvýši programované hodnoty.
Rýchly ohrev	Rýchly ohrev veľmi rýchle rozohreje rúru.
Automatická detská poistka	Zablokuje a odblokuje ovládací panel.

Na displeji sa objaví šípka ► pred symbolom pre aktívnu časovú funkciu.

Volič teploty

Volič teploty je určený pre výber teploty alebo stupňa grilovacieho výkonu.

Nastavenie		Význam
●	Nulové nastavenie	Rúra sa nezohrieva.
50-270	Teplotné rozpätie	Teplota priestoru na pečenie v °C.
•, ••, •••	Stupeň grilu	Stupne výkonu maloplošného grilu a veľkoplošného grilu • = stupeň 1, mierny •• = stupeň 2, stredný ••• = stupeň 3, silný

Pri zohriatí rúry sa rozsvieti kontrolka regulátora teploty. Táto kontrolka zhasne, keď sa ohrev preruší. Kontrolka sa nespúšťa so zapnutím osvetlenia alebo rozmrazovacou funkciou.

Upozornenie: Pri grilovaní dlhšom ako 15 minút nastavte volič teploty na nízky stupeň.

Priestor na pečenie

Zapne sa osvetlenie priestoru na pečenie. Ventilátor bráni rúre v prehriatí.

Ventilátor

Ventilátor je možné podľa potreby zapnúť alebo vypnúť. Teplý vzduch uniká vrchnou časťou dvierok.
Varovanie! Ventilátor nezakrývajte. Rúra by sa mohla prehriať.

Ventilátor zostává po ukončení úpravy pokrmu určitú dobu zapnutý, aby priestor na pečenie rýchlejšie schladol.

Osvetlenie

Osvetlenie rúry je po dobu úpravy pokrmu zapnuté.

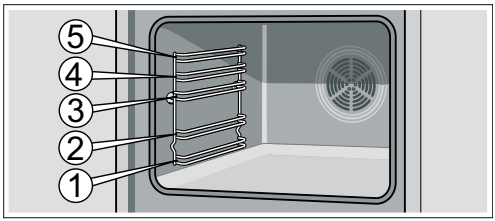
Môžete však osvetlenie zapnúť bez toho, aby ste zapínali rúru, a to nastavením otočného voliča do pozície.

Príslušenstvo

Príslušenstvo dodané s Vaším prístrojom je vhodné na prípravu veľkého množstva pokrmov. Dbajte na to, aby ste vkladali príslušenstvo do priestoru na pečenie vždy správnym spôsobom. Ďalej si tiež môžete zakúpiť zvláštne príslušenstvo, pomocou ktorého si môžete pripraviť niektoré svoje obľúbené pokrmy alebo ktoré Vám jednoducho uľahčia zachádzanie s Vašou rúrou.

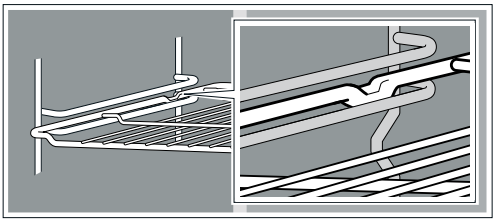
Vkladanie príslušenstva

Príslušenstvo môžete umiestniť do rúry v 5 rozdielnych úrovniach. Príslušenstvo do priestoru na pečenie vždy vkladajte až na doraz tak, aby sa nedotýkalo dvierok rúry.



Príslušenstvo môžete vysunúť približne až do polovice, dokiaľ nezacvakne. To umožňuje ľahšie vyberanie pokrmov z rúry.

Pri vkladaní príslušenstva do rúry sa ubezpečte, že zakrivenie príslušenstva je v zadnej časti. Jedine tak môže byť príslušenstvo dobre umiestnené.



V závislosti od vybavenia, ak má Váš prístroj teleskopický výsuv znamená to, že Vaše príslušenstvo je možné do prístroja vložiť jednoduchšie, bez mierneho tlaku.

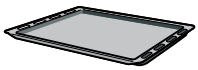
Poznámka: môže sa deformovať. Nemá to žiadny vplyv na funkčnosť prístroja.

Vaša rúra je vybavená iba niektorým z tohto príslušenstva.

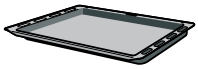
Príslušenstvo je možné dokúpiť prostredníctvom nášho zákazníckeho servisu v špecializovanom obchode alebo na internete. Zadajte Vaše HZ číslo.

Rošt
Na nádoby, plechy na pečenie, pečené a grilované pokrmy a aj mrazené pokrmy.

Vkladajte rošt do rúry šikmou stranou ku dvierkam rúry .



Plochý smaltovaný plech na pečenie
Na koláče, pečivo a sušienky. Umiestnite plech do rúry okrajom smerom ku dvierkam.



Univerzálna panvica
Na šťavnaté koláče, pečivo, mrazené pokrmy a veľké kúsky mäsa. Môžete ju použiť aj ako plech na zachytenie odkvapkávajúceho tuku pri pečení priamo na rošte. Umiestnite panvicu do rúry okrajom smerom k dvierkam.

Zvláštne príslušenstvo

Príslušenstvo je možné dokúpiť prostredníctvom nášho zákazníckeho servisu alebo v špecializovanom obchode. V našich katalógoch a na internete nájdete širokú škálu príslušenstva pre Vašu rúru. Pri objednávkach cez internet sa dostupnosť príslušenstva v jednotlivých krajinách môže líšiť.

Riadne si prečítajte dokumenty, ktoré ste obdržali pri zakúpení prístroja.

Nie všetko zvláštne príslušenstvo je vhodné pre každý prístroj. Pri nákupe vždy uvádzajte presné označenie Vášho prístroja (E-číslo).

Zvláštne príslušenstvo	Číslo HZ	Použitie
Plochý smaltovaný plech	HZ361000	Na koláče, pečivo a keksíky.
Univerzálna panvica	HZ362000	Na šťavnaté koláče, pečivo, mrazené pokrmy a veľké kúsky mäsa. Môžete ju použiť aj ako plech na zachytenie odkvapkávajúceho tuku pri pečení priamo na rošte.
Rošt	HZ364000	Na nádoby, plechy na pečenie, pečené a grilované pokrmy umiestnené priamo na rošte a aj na mrazené pokrmy.
Plech na pizzu	HZ317000	Ideálny pre prípravu pizzy, mrazených pokrmov alebo veľkých guľatých koláčov. Plech na pizzu môžete použiť namiesto univerzálneho plechu. Umiestnite plech na rošt a postupujte podľa pokynov v tabuľkách.
Sklenený pekáč	HZ915001	Sklenený pekáč je ideálny pre prípravu dusených pokrmov a potravín, ktoré je potrebné v rúre zapiecť. Je obzvlášť vhodný pre automatické programy a automatické pečenie.
3-násobný teleskopický výsuv	HZ368300	Pomocou 3-násobného teleskopického výsuvu v úrovni 1, 2 a 3 môžete vysunúť príslušenstvo ešte viacej bez toho, aby sa prevrhlo.

Pred prvým použitím Vášho prístroja

V tejto kapitole nájdete informácie o tom, čo je potrebné urobiť pred prvým použitím Vášho prístroja. Najprv si prečítajte kapitolu Bezpečnostné pokyny.

Nastavenie času

Po pripojení na displeji začne blikať ◷ a tri nuly. Nastavte čas.

1. Stlačte tlačidlo ◷.
   Na displeji sa zobrazí čas, 12:00.
2. Nastavte čas použitím tlačidiel + alebo −.

Po niekoľkých sekundách sa na displeji zobrazí nastavený čas.

Predhriatie rúry

Pre odstránenie pachu novoty prázdny priestor na pečenie so zatvorenými dvierkami zohrejte. Najúčinnejšou metódou je zohriať rúru na jednu hodinu pri nastavení horného a dolného ohrevu ⊟ na 240 °C. Prekontrolujte, či ste vo vnútri rúry nenechali žiadny obalový materiál.

1. Pomocou voliča funkcií nastavte horný a dolný ohrev ⊟
2. Pomocou voliča teploty nastavte teplotu 240 °C.

Po jednej hodine rúru vypnite. Urobíte tak otočením voliča funkcií do nulovej pozície.

Čistenie príslušenstva

Pred prvým použitím príslušenstva riadne vyčistite teplou vodou so saponátom a handričkou.

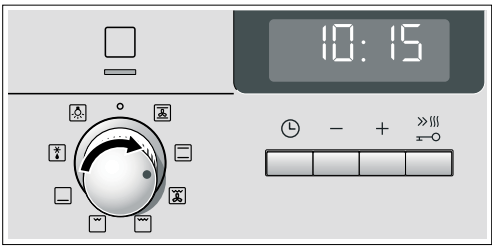
Nastavenie rúry na pečenie

Existuje niekoľko spôsobov nastavenia rúry. Nastaviť môžete druh ohrevu, teplotu alebo výkon grilu. U každého pokrmu môžete nastaviť dĺžku jeho úpravy a čas ukončenia jeho úpravy. Viacej informácií nájdete v kapitole "*Nastavenie časových funkcií*".

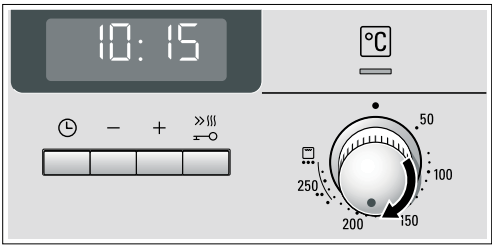
Druh ohrevu a teplota

Príklad na obrázku: Horný a dolný ohrev s teplotou 190 °C.

1. Pomocou voliča funkcií vyberte druh ohrevu.



2. Pomocou voliča teploty vyberte teplotu alebo stupeň grilovacieho výkonu.



Rúra sa začne zohrievať.

Vypnutie rúry

Otočte voličom funkcií do pozície OFF.

Zmena nastavenia

Nastavenie druhu ohrevu a teploty alebo výkonu grilu môžete príslušnými tlačidlami kedykoľvek zmeniť.

Rýchly ohrev

Pomocou funkcie rýchleho ohrevu rúra dosiahne veľmi rýchle nastavenej teploty.

Rýchly ohrev je možné použiť iba pre teploty vyššie ako 100 °C. Vhodné druhy ohrevu:

- Horúci vzduch
- Horný a dolný ohrev
- Dolný ohrev

Aby úprava Vašich pokrmov prebehla rovnomerne, nevkladajte pokrmy do rúry, dokiaľ nie je dosiahnutá nastavená teplota funkcie rýchleho ohrevu.

1. Nastavte druh ohrevu a požadovanú teplotu.

2. Krátko stlačte tlačidlo.

Na displeji sa zobrazí symbol. Rúra sa začne zohrievať.

Ukončenie rýchleho ohrevu

Ozve sa pípnutie. Symbol z displeja zmizne. Vložte potraviny do rúry.

Prerušenie rýchleho ohrevu

Krátko stlačte tlačidlo Symbol z displeja zmizne.

Nastavenie časových funkcií

Táto rúra má rozdielne časové funkcie. Stlačením tlačidla sa zobrazí menu, kde môžete nastaviť jednu funkciu za druhou. V priebehu nastavovania zostávajú časové údaje rozsvietené. Šípka ► ukazuje zvolenú časovú funkciu. Stlačením tlačidla + alebo - môžete zmeniť nastavené funkcie, ak svieti symbol šípky ►.

Budík

Budík funguje nezávisle od rúry. Budík má svoj vlastný zvukový signál - pípnutia. Vďaka nemu môžete rozlíšiť, či Vám rúra signalizuje nastavenú dobu budíka alebo či ide o dobu úpravy pokrmu.

1. Stlačte raz tlačidlo .
Na ukazovateli sa rozsvietia symboly časových funkcií, šípka ► sa nachádza pred symbolom

2. Nastavte budík použitím tlačidiel + alebo −.
Navrhnutá hodnota pre tlačidlo + = 10 minút.
Navrhnutá hodnota pre tlačidlo − = 5 minút.

Po niekoľkých sekundách sa na ukazovateli zobrazí nastavený čas. Začne sa odpočítavať čas nastavený na budíku. Na ukazovateli sa rozsvieti symbol ► a uplynutý čas. Zvyšné symboly časových funkcií sa vypnú.

Po uplynutí nastaveného času na budíku

Ozve sa pípnutie. Na ukazovateli sa zobrazí symbol 0:00. Vypnite budík stlačením tlačidla .

Zmena nastavenia času na budíku

Zmeňte čas na budíku použitím tlačidiel + alebo − .
Novo nastavený čas bude za niekoľko sekúnd zobrazený.

Zrušenie budíka

Nastavte hodnotu na 0:00 pomocou tlačidla −. Novo nastavený čas bude za niekoľko sekúnd zobrazený. Budík sa vypne.

Prezeranie nastaveného času

Ak ste nastavili niekoľko časových funkcií, na ukazovateli budú zobrazené príslušné symboly. Symbol šípky ► sa objaví v popredí pred časovou funkciou.

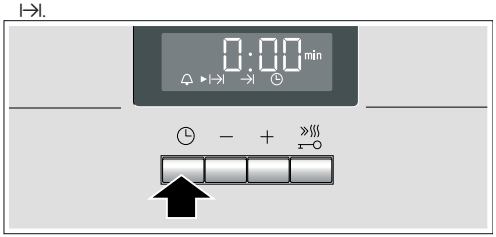
Môžete zistiť nastavené údaje na budíku 🔔, dobu úpravy pokrmu |→|, čas ukončenia úpravy pokrmu →| alebo aktuálny čas 🕒 opakovaným stlačením tlačidla 🕒, kým sa šípka ►neposunie na požadovaný symbol. Za niekoľko sekúnd sa na ukazovateli zobrazí požadovaná hodnota.

Doba úpravy pokrmu

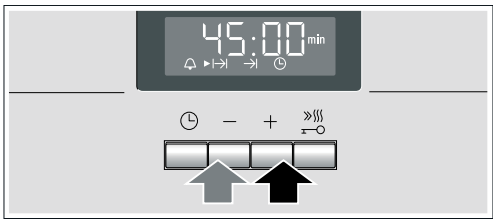
Váš prístroj Vám umožní nastaviť dobu úpravy pre každý typ pokrmu. Po ukončení programu sa rúra automaticky zase vypne. Nebudete teda kvôli vypnutiu rúry musieť prerušovať iné činnosti a zabránite prekročeniu doby úpravy pokrmu z dôvodu omylu.

Príklad na obrázku: doba úpravy pokrmu: 45 minút.

1. Pomocou voliča funkcií vyberte druh ohrevu.
2. Pomocou voliča teploty vyberte teplotu alebo stupeň grilovacieho výkonu.
3. Stlačte dvakrát tlačidlo 🕒.
   Na ukazovateli sa zobrazí symbol 0:00. Na ukazovateli sa rozsvietia časové údaje, šípka ► sa nachádza pred symbolom |→|.



4. Nastavte dobu úpravy pokrmu použitím tlačidiel + alebo −.
   Navrhnutá hodnota pre tlačidlo + = 30 minút
   Navrhnutá hodnota pre tlačidlo − = 10 minút



Rúra sa po niekoľkých sekundách zapne. Na ukazovateli sa rozsvieti symbol ►|→| a uplynutý čas. Ostatné symboly časových funkcií sa vypnú.

Uplynutie doby úpravy pokrmu

Ozve sa pípnutie. Rúra prestane hriať. Na ukazovateli sa zobrazí symbol 0:00. Stlačte tlačidlo 🕒. Nastavte novú dobu úpravy pokrmu použitím tlačidiel + alebo −. Prípadne stlačte dvakrát tlačidlo 🕒 a otočte volič funkcií do nulovej pozície. Rúra je vypnutá.

Zmena doby úpravy pokrmu

Zmeňte dobu úpravy pokrmu použitím tlačidiel + alebo −. Novo nastavený čas bude za niekoľko sekúnd zobrazený. Ak ste už nastavili budík, najprv stlačte tlačidlo 🕒.

Zrušenie doby úpravy pokrmu

Dobu úpravy pokrmu resetujte na 0:00 použitím tlačidla −. Novo nastavený čas bude za niekoľko sekúnd zobrazený. Nastavená doba je zrušená. Ak ste už nastavili budík, najprv stlačte tlačidlo 🕒.

Prezeranie nastaveného času

Ak ste nastavili niekoľko časových funkcií, na ukazovateli budú zobrazené príslušné symboly. Symbol šípky ► sa objaví v popredí pred časovou funkciou.

Môžete zistiť nastavené údaje na budíku 🔔, dobu úpravy pokrmu |→|, dobu ukončenia úpravy pokrmu →| alebo aktuálny čas 🕒 opakovaným stlačením tlačidla 🕒, kým sa šípka ► neposunie na požadovaný symbol. Za niekoľko sekúnd sa na ukazovateli zobrazí požadovaná hodnota.

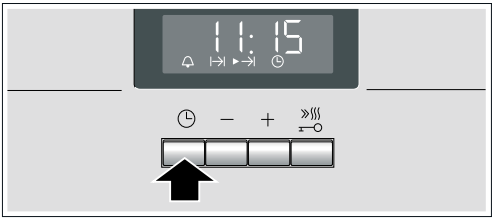
Čas ukončenia úpravy pokrmu

Váš prístroj Vám umožní nastaviť čas ukončenia úpravy pre každý typ pokrmu. Rúra sa automaticky zapne a po ukončení programu sa automaticky zase vypne. Príklad: Potraviny môžete už ráno vložiť do rúry a rúru nastavíte tak, aby pokrm bol hotový na poludnie.

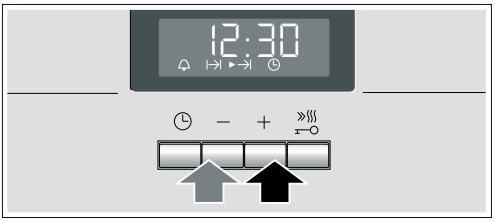
Berte na vedomie, že by ste nemali v rúre dlho skladovať potraviny ľahko podliehajúce skaze.

Príklad na obrázku: teraz je 10:30, doba úpravy pokrmu: 45 minút a čas ukončenia má byť o 12:30.

1. Nastavte voličom funkcií druh ohrevu.
2. Nastavte teplotu pomocou voliča teploty.
3. Stlačte dvakrát tlačidlo 🕒.
4. Nastavte dobu úpravy pokrmu použitím tlačidiel + alebo −.
5. Stlačte tlačidlo 🕒.
   Šípka ► sa nachádza pred symbolom →|. Zobrazuje sa čas, kedy bude pokrm hotový.



6. Posuňte čas ukončenia úpravy pokrmu použitím tlačidiel + alebo −.



Na ukazovateli rúry sa po niekoľkých sekundách zobrazí nastavený čas a rúra je v tzv. pohotovostnom režime. Zobrazuje sa čas, kedy bude pokrm hotový a pred symbolom →| sa zobrazuje šípka ►. Symboly 🔔 a 🕒 sú vypnuté. Až sa rúra zapne, zobrazí sa uplynulá doba úpravy pokrmu a šípka ► sa bude nachádzať pred symbolom |→|. Symbol →| sa vypne.

Uplynutie doby úpravy pokrmu
Ozve sa pípnutie. Rúra prestane hriať. Na ukazovateli sa zobrazí symbol 0:00. Stlačte tlačidlo ◷ . Nastavte novú dobu úpravy pokrmu použitím tlačidiel + alebo −. Prípadne stlačte dvakrát tlačidlo ◷ a otočte volič funkcií do nulovej pozície. Rúra je vypnutá.

Zmena nastavenia času ukončenia úpravy pokrmu

Zmeňte čas ukončenia úpravy pokrmu použitím tlačidiel + alebo −. Novo nastavený čas bude za niekoľko sekúnd zobrazený. Ak ste už nastavili budík, najprv dvakrát stlačte tlačidlo ◷. Ak sa už odpočítava doba úpravy pokrmu, nemeňte dobu ukončenia. Konečný výsledok by sa nemusel zhodovať.

Zrušenie nastaveného času ukončenia

Resetujte čas ukončenia úpravy pokrmu stlačením tlačidla −. Novo nastavený čas bude za niekoľko sekúnd zobrazený. Rúra sa zapne. Ak ste už nastavili budík, najprv dvakrát stlačte tlačidlo ◷.

Prezeranie nastaveného času

Ak ste nastavili niekoľko časových funkcií, na ukazovateli budú zobrazené príslušné symboly. Symbol šípky ► sa objaví v popredí pred časovou funkciou.

Môžete zistiť nastavené údaje na budíku 🔔, dobu úpravy pokrmu |→|, čas ukončenia úpravy pokrmu →| alebo aktuálny čas ◷ opakovaným stlačením tlačidla ◷ , kým sa šípka ► neposunie na požadovaný symbol. Príslušná hodnota sa za niekoľko sekúnd zobrazí na ukazovateli.

Nastavenie času

Hneď ako rúru pripojíte alebo ak dôjde k výpadku elektrického prúdu, na ukazovateli začne blikať symbol ◷ a tri nuly. Nastavte aktuálny čas.

1. Stlačte tlačidlo ◷.
   Na ukazovateli sa zobrazí čas 12:00.
2. Nastavte čas pomocou použitia tlačidiel + alebo −.

Po niekoľkých sekundách sa na ukazovateli zobrazí nastavený čas.

Zmena nastavenia času

Žiadnu ďalšiu časovú funkciu nie je možné nastaviť.

1. Stlačte štyrikrát tlačidlo ◷.
   Na ukazovateli sa rozsvietia symboly časových funkcií, šípka ► sa nachádza pred symbolom ◷.
2. Nastavte čas pomocou použitia tlačidiel + alebo −.

Po niekoľkých sekundách sa na ukazovateli zobrazí nastavený čas.

Skrytie časových údajov
Časové údaje môžete skryť. Pre viac informácií si prečítajte kapitolu *„Zmena základného nastavenia"*.

Detská poistka

Váš prístroj disponuje detskou poistkou, ktorá zabráni tomu, aby omylom došlo k zapnutiu rúry.

Rúra nereaguje na žiadne nastavenie. Ak je zapnutá detská poistka, je možné nastaviť budík a čas.

Ak dôjde k nastaveniu druhu ohrevu a teploty alebo grilu, detská poistka ohrev vypne.

Aktivácia detskej poistky
Nemala by byť nastavená doba úpravy pokrmu ani čas ukončenia úpravy.

Stlačte tlačidlo »III a držte ho stlačené približne 4 sekundy.

Na ukazovateli sa zobrazí symbol ⊷. Detská poistka je teraz aktivovaná.

Deaktivácia detskej poistky
Stlačte tlačidlo »III a držte ho stlačené približne 4 sekundy.

Symbol ⊷ na ukazovateli zhasne. Detská poistka je teraz deaktivovaná.

Zmena základného nastavenia

Vaša rúra má rôzne základné nastavenia. Nastavenie je možné prispôsobiť Vašim osobným potrebám.

Základné nastavenia	Nastavenia 1	Nastavenia 2	Nastavenia 3
c 1 Ukazovateľ času	vždy*	iba so symbolom ◷.	
c 2 Dĺžka zvukového signálu po uplynutí doby úpravy pokrmu alebo času na budíku	cca 10 Sek.	cca 2Min.*	cca 5 min.
c 3 Čas čakania, kým sa nastavenie uloží	cca 2Sek.	cca 5Sek*	cca 10 Sek.

* Automatické nastavenie

Žiadnu ďalšiu časovú funkciu nie je možné nastaviť.

1. Stlačte tlačidlo ◷ a držte ho stlačené približne 4 sekundy. Na ukazovateli sa Vám zobrazuje súčasné nastavenie, napr. c 1 „ pre Nastavenie „ 1.
2. Nastavte základné nastavenie použitím tlačidiel + alebo −.
3. Potvrďte tlačidlo ◷.
   Na ukazovateli sa zobrazí symbol nasledujúce základné nastavenie. Použitím tlačidla ◷ nastavte úrovne a použitím tlačidla + alebo − vykonajte nastavenie.
4. Stlačte tlačidlo ◷ a držte ho stlačené približne 4 sekundy.

Všetky hodnoty sú nastavené.

Základné nastavenie kedykoľvek môžete zmeniť.

Údržba a čistenie

Vďaka čisteniu a údržbe zostane vaša rúra dlho žiarivá a funkčná. Odporúčania, ako by ste sa o Váš prístroj mali starať, nájdete nižšie.

Upozornenie

- Predná časť Vášho prístroja môže mať malé farebné odchýlky v závislosti od materiálov použitých vo výrobe, ako napríklad sklo, umelá hmota či kov.
- Tmavé škvrny na sklenenom paneli dvierok sa Vám môžu zdať ako zašpinenie, v skutočnosti však ide o odraz osvetlenia rúry.
- Smalt sa pri veľmi vysokých teplotách vypaľuje. To môže spôsobiť slabé zafarbenie. Je to úplne normálne a nemá to žiadny vplyv na funkčnosť prístroja. Hrany hladkých plechov sa nedajú úplne posmaltovať. Preto sa Vám ich povrch môže zdať trocha hrubší, na funkčnosť antikoróznej ochrany to však vplyv nemá.

Čistiace prostriedky

Aby ste sa vyhli poškodeniu rôznorodého povrchu Vašej rúry z dôvodu voľby nevhodného čistiaceho prostriedku, postupujte pri čistení podľa pokynov v tabuľke. Nepoužívajte:

- brúsne ani kyselinotvorné čistiace prostriedky,
- silné prostriedky obsahujúce alkohol,
- drôtenky ani tvrdé hubky,
- vysokotlakové alebo parné čističe.

Pred použitím novú umývaciu hubku riadne preperte.

Oblasť	Čistiace prostriedky
Ovládací panel	Horúca voda so saponátom: Očistite handričkou a vysušte mäkkou utierkou. Nepoužívajte čistiace prostriedky na sklo ani škrabku na sklo.
Povrchy z nehrdzavejúcej ocele	Horúca voda so saponátom: Očistite handričkou a vysušte mäkkou utierkou. Okamžite odstráňte škvrny od vody, tuku, škrobu, vaječného bielka, pretože pod týmito škvrnami by mohlo začať dochádzať ku korózii. Špeciálne prostriedky na ošetrovanie o nehrdzavejúcu oceľ, použiteľné na teplé povrchy, môžete zakúpiť v našom zákaznícko servise alebo u špecializovaných predajcov. Čistiaci prostriedok aplikujte pomocou veľmi mäkkej handričky.
Sklo dvierok	Čistiace prostriedky na sklo: Použite mäkkú handričku.
Displej	Čistiace prostriedky na sklo: Použite mäkkú handričku. Nepoužívajte žiadne čistiace prostriedky s obsahom alkoholu, octu alebo iné abrazívne či kyselinotvorné čistiace prostriedky.
Ochranné sklá dvierok rúry	Čistiace prostriedky na sklo: Použite mäkkú handričku. Nepoužívajte škrabku na sklo.
Sklenený kryt osvetlenia rúry	Horúca voda so saponátom: Očistite handričkou.
Tesnenie Neodstraňujte!	Horúca voda so saponátom: Očistite handričkou. Nedrhnite.
Závesný rošt	Horúca voda so saponátom: Namočte a umyte handričkou alebo kefkou.
Teleskopické výsuvy	Horúca voda so saponátom: Umyte handričkou alebo kefkou. Nenechajte namočené a neumývajte v umývačke riadu.
Príslušenstvo	Horúca voda so saponátom: Namočte a umyte handričkou alebo kefkou.

Čistenie samočistiacich povrchov v priestore na pečenie

Zadné, postranné aj vrchné vnútorné steny niektorých prístrojov môžu byť vyrobené z vysoko poréznej keramickej vrstvy. Táto vrstva absorbuje vystrieknuté šťavy vzniknuté počas pečenia, a ak je rúra zapnutá, tieto šťavy sa rozpúšťajú. Tento čistiaci proces je najúčinnejší pri dlhšej dobe úpravy pokrmu a vysokých teplotách.

Ak je Vaša rúra po niekoľkých použitiach stále znečistená, postupujte nasledovne:

1. Dno priestoru na pečenie a steny, ktoré nie sú vyrobené z tejto keramickej vrstvy, riadne očistite.
2. Nastavte funkciu Horúci vzduch.
3. Vyprázdnite rúru a nechajte ju so zatvorenými dvierkami cca 2 hodiny na maximálnej teplote.

Keramická vrstva sa obnoví. Až priestor na pečenie vychladne, odstráňte hnedé alebo biele zvyšky vodou a mäkkou handričkou.

Ľahké zafarbenie tohto povrchu nemá na samočistiacu funkciu žiadny vplyv.

Varovanie!

- Nepoužívajte žiadne abrazívne čistiace prostriedky. Materiál by sa poškriabal a došlo by k poškodeniu vysoko poréznej vrstvy.
- Nikdy nepoužívajte na keramický povrch čistiace prostriedky na rúry. Ak sa tento čistiaci prostriedok omylom po povrchu rozleje, bezodkladne ho dôkladne umyte vodou a hubkou.

Čistenie dna priestoru pečenia a smaltovaných stien

Použite handričku a teplú mydlovú vodu alebo vodu s octom. Ak je prístroj silne znečistený, použite jemnú oceľovú drôtenku alebo špeciálny prostriedok na rúry. Tieto prostriedky je možné použiť iba vtedy, ak je priestor pečenia studený. Na samočistiacom povrchu nepoužívajte kovové drôtenky alebo špeciálne prostriedky na rúry.

Osvetlenie

Osvetlenie v priestore na pečenie môžete pre uľahčenie čistenia manuálne zapnúť.

Zapnutie osvetlenia priestoru na pečenie

Otočte volič funkcií do pozície.

Svetlo sa rozsvieti. Volič teploty musí byť vypnutý.

Vypnutie osvetlenia priestoru na pečenie

Otočte volič funkcií do pozície O.

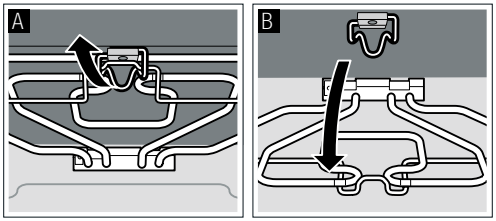
Sklopenie grilovacieho telesa

Pre uľahčenie čistenia rúry je možné grilovacie teleso u niektorých modelov sklopiť.

⚠ Nebezpečenstvo popálenia!!

Rúra musí byť studená.

1. Vysuňte rukoväť grilovacieho telesa smerom k sebe a smerom hore, kým nebudete počuť zacvaknutie (obrázok A).
2. Súčasne uchopte grilovacie teleso a sklopte ho dole (obrázok B).



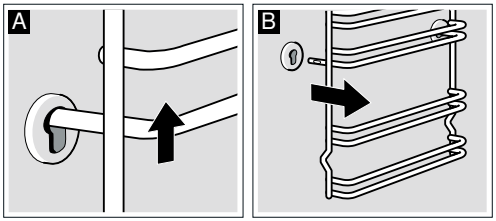
Po očistení zasuňte grilovacie teleso opäť hore. Zatlačte rukoväť dole a grilovacie teleso zabezpečte.

Vyvesenie a zavesenie závesných roštov alebo ľavých či pravých teleskopických výsuvov

Závesné rošty alebo ľavé či pravé teleskopické výsuvy môžete pred čistením vysadiť. Rúra musí byť studená.

Vyvesenie závesných roštov / teleskopických výsuvov

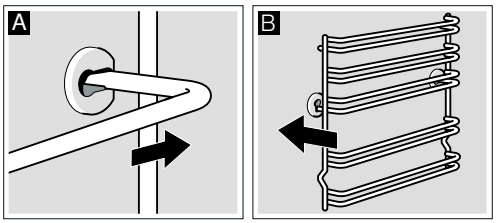
1. Nadvihnite prednú časť roštu / výsuvu a uvoľnite ho (obrázok A).
2. Potom závesný rošt / teleskopické výsuvy celkom vysuňte a vyberte (obrázok B).



Umyte rošty / teleskopické výsuvy čistiacim prostriedkom a hubkou na umývanie riadu. Zaschnuté usadeniny špiny odstráňte kefkou.

Zavesenie závesného roštu / teleskopických výsuvov

1. Najprv vložte rošt / teleskopický výsuv do zadnej drážky tak, že ho mierne zatlačíte späť (obrázok A).
2. Potom ho vtlačte do prednej drážky (obrázok B).

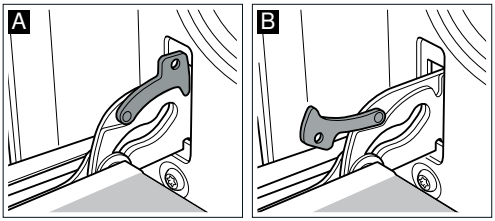


Závesné rošty alebo ľavé či pravé teleskopické výsuvy môžete na ľavej a pravej strane nastaviť. Ich zakrivená časť by vždy mala smerovať dole.

Vysadenie a nasadenie dvierok prístroja

Aby ste mohli vybrať dvierka rúry a očistiť sklenenú časť, môžete prednú stranu vysadiť.

Pánty dvierok majú blokovaciu páčku. Dvierka nie je možné vysadiť, ak je blokovacia páčka zatvorená (obrázok A). Hneď ako otvoríte blokovaciu páčku, aby ste vysadili dvierka (obrázok B), pánty sa vo svojej pozícii zablokujú. Zabráni sa tak nežiaducemu zatvoreniu dvierok.

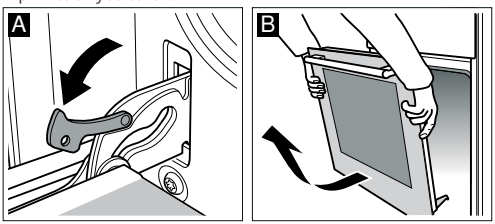


⚠ Nebezpečenstvo poranenia!

Ak nie sú pánty zacvaknuté v správnej pozícii pomocou páčky, môžu sa náhle zatvoriť. Blokovacie páčky sú vždy zatvorené, jediný prípad, kedy budú otvorené, je pri odopínaní dvierok.

Vysadenie dvierok prístroja

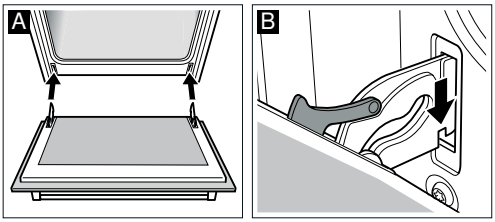
1. Dvierka úplne otvorte.
2. Odstráňte obidve blokovacie páčky, umiestnené vpravo a vľavo (obrázok A).
3. Dvierka zatvorte až na doraz (obrázok B). Uchopte ľavú aj pravú stranu dvierok oboma rukami. Dvierka ešte trochu viac privrite a vyberte ich.



Nasadenie dvierok rúry

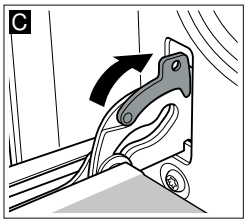
Dvierka nasadíte pomocou rovnakých krokov, ale v opačnom poradí.

1. Pri opätovnom vsádzaní dvierok prekontrolujte, či sú obidva pánty na správnom mieste vo vnútri príslušných otvorov (obrázok A).
2. Spodná drážka pántov musí do obidvoch strán dobre dosadnúť.



Ak nie sú pánty správne namontované, dvierka by sa mohli pokriviť.

3. Znovu zatvorte blokovacie páčky (obrázok C). Zatvorte dvierka rúry.



⚠ Nebezpečenstvo poranenia!

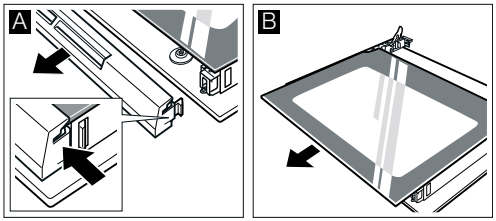
Pántov sa nedotýkajte, dvierka by mohli omylom vypadnúť, alebo by sa pánt mohol náhle zatvoriť. Volajte zákaznícky servis.

Demontáž a montáž skla dvierok

Na dôkladnejšie vyčistenie môžete sklo dvierok rúry vysadiť.

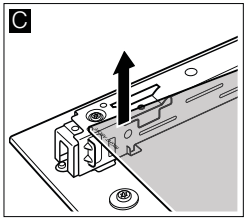
Demontáž

1. Vysaďte dvierka rúry a umiestnite ich na handričku, rukoväť musí smerovať dole.
2. Pred čistením zložte vrchný kryt dvierok. To urobíte stlačením prstov na zarážkach na pravej a ľavej strane (obrázok A).
3. Zdvihnite a vyberte sklo dvierok (obrázok B).



U dvierok, ktoré sa skladajú z troch skiel musíte ešte urobiť nasledovné:

4. Zdvihnite a vyberte sklo dvierok (obrázok C).



Očistite sklo čistiacim prostriedkom na sklo a mäkkou handričkou. Nepoužívajte žiadne abrazívne čistiace prostriedky, žieraviny, škrabky na sklo alebo tvrdé kovové drôtenky, ktoré by mohli sklo poškodiť.

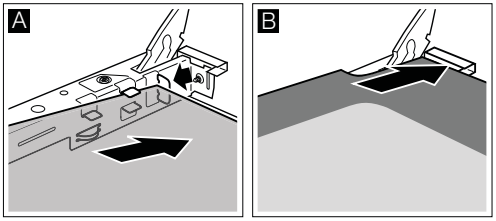
⚠ Nebezpečenstvo úrazu!

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

Montáž

U dvierok s dvoma sklami postupujte podľa krokov 2 a 4. Pri montáži dbajte na to, aby „pravý horný" nápis na spodnej ľavej časti bol obrátený.

1. Vložte sklo tak, že ho nakloníte mierne dozadu (obrázok A).
2. Vložte horné sklo do obidvoch zarážok tak, že ho mierne nakloníte dozadu. Dbajte na to, aby hladký povrch smeroval von (obrázok B).



3. Nasaďte a upevnite kryt dvierok.
4. Nasaďte späť dvierka rúry.

Hneď ako sú sklenené dvierka správne nasadené, môžete rúru použiť.

Čo robiť v prípade poruchy?

Veľmi často pri poruche ide o malý nedostatok, ktorý je ľahké napraviť. Predtým ako sa rozhodnete kontaktovať náš zákaznícky servis, si prosím prečítajte rady v nasledujúcej tabuľke.

Tabuľka porúch

Porucha	Možná príčina	Riešenie/odporúčanie
Rúra nefunguje.	Vyskočila poistka.	Prekontrolujte poistky v poistkovej skrinke.
	Výpadok prúdu.	Prekontrolujte, či funguje svetlo v kuchyni a iné domáce prístroje.
Na ukazovateli bliká symbol ◷ a štyri nuly.	Výpadok prúdu.	Nastavte znovu čas.
Rúra sa nezohrieva.	V kontaktoch je usadený prach.	Niekoľkokrát otočte otočným voličom do obidvoch smerov.

Hlásenie poruchy

Ak sa na ukazovateli zobrazí hlásenie poruchy s E, stlačte tlačidlo ◷. Hlásenie zmizne. Nastavená časová funkcia sa zruší. Ak hlásenie poruchy nezmizne, volajte náš zákaznícky servis. Nasledujúce hlásenia poruchy môžete opraviť sami.

Nasledujúce poruchy môžete opraviť svojpomocne:

Hlásenie poruchy	Možná príčina	Riešenie/odporúčanie
E011	Stláčali ste niektoré tlačidlo príliš dlho alebo sa zaseklo.	Stlačte všetky tlačidlá jedno po druhom. Prekontrolujte, či niektoré z tlačidiel nie je zaseknuté, zakryté alebo znečistené.

⚠ Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

Neodborné opravy sú nebezpečné. Opravy môže vykonávať iba kvalifikovaný personál zákazníckeho servisu.

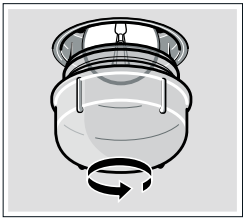
Výmena žiarovky v priestore na pečenie

Ak je žiarovka v rúre nefunkčná, je potrebné ju vymeniť. V našom zákazníckom servise môžete zakúpiť špeciálne žiaruvzdorné žiarovky so silou 25 W, E14, 220 V - 240 V (až do teploty 300 °C). Používajte iba tento typ žiarovky.

⚠ Nebezpečenstvo elektrického výboja a následného úrazu!!

Odpojte prístroj z elektrickej siete. Ubezpečte sa, že je prístroj vypnutý.

1. Umiestnite do studeného priestoru rúry utierku, aby ste zabránili poškodeniu.
2. Odskrutkovaním smerom doľava vyberte sklenený kryt dvierok.



3. Nahraďte žiarovku žiarovkou rovnakého typu.
4. Naskrutkujte späť sklenený kryt.
5. Odstráňte utierku z priestoru rúry a zapnite rúru hlavným vypínačom.

Sklenený kryt

Poškodený sklenený kryt je potrebné vymeniť. Sklenený kryt môžete zakúpiť v našom zákazníckom servise. Uveďte prosím označenie produktu (č. E) a výrobné číslo (č. FD) konkrétneho prístroja.

Zákaznícky servis

Pre prípad, že potrebujete Váš prístroj opraviť, je Vám náš zákaznícky servis k dispozícii. Vždy nájdeme najvhodnejšie riešenie, aby ste sa vyhli zbytočným návštevám našich servisných technikov.

Číslo výrobku (č. E) a výrobné číslo (č. FD)

Pri kontaktovaní servisnej služby uveďte prosím číslo výrobku E a výrobné číslo FD, aby sme Vám mohli správne poradiť. Tieto údaje nájdete na typovom štítku, ktorý nájdete na otvorených dvierkach Vášho prístroja. Aby ste v prípade potreby nemuseli dlho hľadať, môžete si údaje o Vašom prístroji a telefónne číslo zákazníckeho servisu zapísať tu. Dôverujte odborným znalostiam výrobcu.

č. E **č. FD**

Zákaznícky servis ☎

Berte prosím na vedomie, že za návštevu servisného technika za účelom opravy poruchy spôsobenej nesprávnou obsluhou sa hradí poplatok, a to aj keď je prístroj v záručnej lehote.

Kontaktné informácie pre všetky štáty nájdete v priloženom zozname zákazníckych centier.
Tak si môžete byť istí, že Vaša oprava bude vykonaná školenými servisnými technikmi, ktorí so sebou vozia originálne náhradné diely práve pre Vaše prístroje.

Tipy pre úsporu energie a ochranu životného prostredia

Tu nájdete tipy, ako môžete ušetriť ešte viac energie pri pečení s týmto prístrojom, a ako môžete prístroj správne zlikvidovať.

Úspora energie

- Predhrejte rúru iba vtedy, ak to vyžaduje Váš recept, alebo ak je to uvedené v tabuľkách.
- Používajte tmavé, čierne lakované alebo smaltované formy na pečenie. Sú oveľa účinnejšie, čo sa týka absorpcie tepla.
- Nechajte počas pečenia a grilovania dvierka rúry zatvorené.
- Ak pečiete niekoľko koláčov, mali by ste ich umiestniť do rúry jeden za druhým. Rúra bude stále ešte horúca, skráti sa teda doba pečenia druhého koláča.

  Dve obdĺžnikové formy na pečenie môžete umiestniť vedľa seba.
- Pri dlhom pečení môžete rúru vypnúť 10 minút pred ukončením nastaveného času, čím využijete pre dopečenie pokrmu zostatkové teplo rúry.

Ekologická likvidácia prístroja

Likvidujte obalové materiály ekologickým spôsobom.

Tento prístroj je označený v súlade s európskou smernicou 2002/96/EC, ktorá sa týka elektrických a elektronických zariadení (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Táto smernica stanovuje jednotný rámec pre spätný odber a recyklovanie použitých zariadení v krajinách EU.

Testované pre Vás v našom kuchynskom štúdiu

Tu nájdete výber pokrmov a optimálne nastavenie pre ich prípravu. Ukážeme Vám, aký druh ohrevu a aká teplota sú pre Vaše pokrmy najvhodnejšie. Nájdete tu informácie o tom, aké príslušenstvo máte použiť a do akej výšky ho máte umiestniť. Dostanete tipy týkajúce sa nádob a metód prípravy.

Upozornenie

- Hodnoty nastavenia uvedené v tabuľke platia iba pre vkladanie pokrmov do prázdneho a studeného priestoru na pečenie.

  Predhrievajte prístroj iba vtedy, ak je to uvedené v tejto tabuľke návodu na použitie. Príslušenstvo zakryté papierom na pečenie nevkladajte do rúry, kým nebolo predhriate.
- Údaje v tabuľke sú iba orientačné. Sú závislé od kvality a vlastností daných potravín.
- Používajte dodané príslušenstvo. Zvláštne príslušenstvo je možné dokúpiť prostredníctvom nášho zákazníckeho servis alebo v špecializovanom obchode.

  Pred použitím rúry odstráňte z priestoru na pečenie všetko nepotrebné príslušenstvo a nádoby.
- Pri vyberaní príslušenstva alebo kuchynských nádob z priestoru na pečenie vždy používajte kuchynské rukavice.

Koláče a drobné pečivo

Pečenie na jednej úrovni

Najlepšie výsledky dosiahnete použitím horného a dolného ohrevu pri pečení koláčov.

Pri pečení s použitím funkcie horúceho vzduchu Vám odporúčame nasledujúce úrovne pre umiestnenie príslušenstva:

- Koláče vo formách: úroveň 2
- Koláče na plechu: úroveň 3

Pečenie na rôznych úrovniach

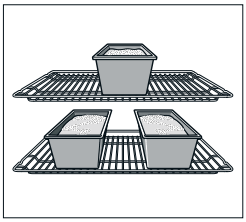
Použitie režimu horúci vzduch .

Pečenie na dvoch úrovniach:

- Pečenie v univerzálnej panvici: úroveň 3
- Pečenie na hliníkovom plechu: úroveň 1

Nasledujúce tabuľky obsahujú niekoľko tipov pre každý druh pokrmu.

Ak použijete súčasne 3 obdĺžnikové formy, umiestnite ich na rošt tak, ako vidíte na obrázku.



Formy na pečenie

Najvhodnejšie sú tmavé kovové formy.

Doba pečenia vo svetlých formách na pečenie z tenkého kovu alebo skla sa predlžuje a zhnednutie pečiva nie je rovnomerné. Ak chcete používať silikónové formy na pečenie, použite pre lepšiu orientáciu informácie a recepty, ktoré ste dostali od výrobcu.
Silikónové formy na pečenie sú často menšie ako bežné formy na pečenie. Množstvo cesta a postup pri pečení sa môže líšiť.

Tabuľky

Tabuľka Vám ukazuje najoptimálnejšie metódy ohrevu pre každý druh koláča alebo dezertu. Teplota a doba pečenia sú závislé od množstva a zloženia potravín. Z tohto dôvodu je v tabuľkách vždy uvedená iba približná dĺžka pečenia. Vždy začnite piecť na najnižšej teplote. Pečivo sa tak rovnomernejšie prepečie. Ak je to potrebné, nabudúce nastavte vyššiu teplotu.

Ak máte predhriatu rúru, doba úpravy pokrmu sa zníži o 5 až 10 minút.

Ďalšie tipy nájdete v kapitole *Tipy na pečenie*, ktorá je prílohou týchto tabuliek.

Pre pečenie koláča na jednej úrovni umiestnite formu na pečenie na smaltovaný plech.

Ak pečiete niekoľko koláčov naraz, formy môžu byť umiestnené vedľa seba na rošte.

Koláč vo formách na pečenie	Formy na pečenie na rošte	Úroveň	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba úpravy pokrmu v min.
Koláč	Forma na koláče s vlnitým okrajom, Ø 31 cm	1		220-240	40-50
		1+3		190-200	35-45
Quiche	Forma na koláče s vlnitým okrajom, Ø 31 cm	1		220-230	40-50
Koláče*	Forma na koláče s vlnitým okrajom, Ø 28 cm	2		180-200	50-60

* Pre pečenie viac ako jedného koláča súčasne umiestnite viac foriem na pečenie priamo na rošt.

Koláče pečené na plechu		Úroveň	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba úpravy pokrmu v min.
Pizza	Plech na pečenie	2			
	Hliníkový plech + univerzálna panvica	1+3		170-180	35-45
	Hliníkový plech + univerzálna panvica	1+3		170-180	35-45
Lístkové cesto	Plech na pečenie	3		180-200	25-35
	Hliníkový plech + plochý plech na pečenie	1+3		170-190	30-45
	Hliníkový plech + plochý plech na pečenie	1+3		170-190	30-45
Börek	Univerzálna panvica	2		190-200	40-55

Ďalšie plechy na pečenie môžete dokúpiť prostredníctvom nášho zákazníckeho servisu alebo v špecializovanom obchode.

Chlieb a žemle		Úroveň	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba úpravy pokrmu v min.
Kysnutý chlieb z 1,2 kg múky* (s predhriatím)	Univerzálna panvica	2		270	8
				200	35-45
Kysnutý chlieb z 1,2 kg múky* (s predhriatím)	Univerzálna panvica	2		270	8
				200	40-50
Žemle (napr. vyrobené z ražnej múky)	Univerzálna panvica	3		200-220	20-20

*Nikdy nelejte vodu priamo do horúcej rúry.

Cukrovinky		Úroveň	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba úpravy pokrmu v min.
Cukrovinky a sušienky	Smaltovaný plech na pečenie	3		150-160	20-30
	Hliníkový plech + plochý plech na pečenie	1+3		140-150	20-30
	Hliníkový plech + univerzálna panvica	1+3		140-150	20-30
Snehové pusinky	Smaltovaný plech na pečenie	3		80-90	180-210
Samostatné lístkové cesto	Smaltovaný plech na pečenie	2		190-210	30-40
Makrónky	Smaltovaný plech na pečenie	3		110-130	30-40
	Hliníkový plech + plochý plech na pečenie	1+3		100-120	35-45
	Hliníkový plech + univerzálna panvica	1+3		100-120	35-45

Ďalšie plechy na pečenie je možné dokúpiť prostredníctvom nášho zákazníckeho servisu alebo v špecializovanom obchode.

Tipy na pečenie

Ak chcete pripravovať pokrm podľa vlastného receptu.	Môžete postupovať ako u podobného pokrmu, ktorý nájdete v nasledujúcej tabuľke.
Ako zistím, že je koláč upečený?	Desať minút pred koncom doby úpravy pokrmu, ktorá je uvedená na recepte, skúste do najsilnejšej časti koláča pichnúť tenkou drevenou špajdľou. Ak špajdľu vytiahnete čistú a bez priľnavých stôp cesta, koláč je hotový.
Koláč riadne nevykysol.	Nabudúce skúste použiť menej tekutiny a znížte teplotu pečenia o 10 stupňov. Dbajte na to, aby ste cesto zmiešali podľa inštrukcií v recepte.
Koláč vykysol v strede, ale okraje sa prepadli.	Nepotierajte formu na pečenie tukom. Hneď ako je koláč hotový, pomocou noža ho opatrne z formy vyberte.
Koláč je navrchu veľmi hnedý.	Umiestnite koláč na spodnejšiu priečku, znížte teplotu rúry a pečte ho dlhšie.

Koláč je vysušený.	Pomocou špajdle do povrchu hotového koláča prepichajte malé dierky. Nalejte na koláč niekoľko kvapiek ovocného džúsu alebo alkoholu. Nabudúce zvýšte teplotu rúry o 10 stupňov a skráťte dobu pečenia.
Chlieb alebo koláč (napríklad ovocný koláč) zvonku vyzerá dobre, ale vo vnútri sa zdá byť stále ešte surový.	Nabudúce použite menej tekutiny a nechajte koláč trochu dlhšie v rúre na nižšej teplote. Ak pečiete koláče so šťavnatým obložením, mali by ste najskôr predpiecť cesto samotné. Posypte ho posekanými mandľami alebo strúhankou a až potom pridajte vrchnú šťavnatú vrstvu. Postupujte podľa receptu a dbajte na dobu úpravy pokrmu.
Sušienky nie sú rovnomerne prepečené.	Pečte na nižšiu teplotu, pečivo sa tak rovnomernejšie prepečie. Pečte chúlostivejšie cestá s horným i dolným ohrevom na jednej úrovni. Tiež papier na pečenie, ktorý presahuje formu, môže ovplyvňovať cirkuláciu vzduchu. Vždy okraje papiera na pečenie orežte.
Ovocný koláč je zospodu neprepečený.	Nabudúce vložte príslušenstvo o úroveň nižšie.
Ovocná šťava z koláča preteká.	Nabudúce, ak je to možné, použite hlbší univerzálny plech.
Drobné pečivo z kysnutého cesta sa môže pri pečení zlepiť dohromady.	Ponechajte medzi jednotlivými kusmi medzeru asi 2 cm. Budú tak mať možnosť riadne vykysnúť a zhnednúť zo všetkých strán.
Pokrmy sa piekli na rôznych úrovniach. Na hornom plechu je pečivo tmavšie ako na spodnom.	Pri pečení na viacerých úrovniach vždy používajte režim horúci vzduch. Ak umiestnite do rúry viac pokrmov určených pre pečenie súčasne, neznamená to, že bude doba prípravy pre všetky pokrmy rovnaká.
Pri pečení vlhkých koláčov sa zráža para.	Pri pečení sa môže para zrážať. Vlhkosť čiastočne odchádza cez škáru dvierok, kvapky zrazenej pary sa môžu utvárať na ovládacom paneli alebo na predných stranách susedných skriniek. To je pre tieto prístroje bežné.

Mäso, hydina, ryby

Vhodné nádoby

Môžete použiť akúkoľvek žiaruvzdornú nádobu. Pre veľké kusy mäsa môžete tiež použiť univerzálnu panvicu.

Ideálne je používať sklenené nádoby. Prekontrolujte, či pokrievka na nádobe dobre sedí a je ju možné riadne zatvoriť.
Ak používate smaltované nádoby, pridajte do pokrmu viacej vody.

Ak používate nádoby z nehrdzavejúcej ocele , mäso sa v nich dobre neprepečie a miestami môže zostať aj surové. Ak sa to stane, predĺžte dobu úpravy pokrmu.

Údaje v tabuľkách:
Otvorená nádoba = otvorená
Uzatvorená nádoba = uzatvorená

Nádobu vždy vkladajte do stredu roštu.

Horúce sklenené nádoby by ste mali umiestniť na suchú utierku. Ak sklo ponecháte na mokrom či studenom povrchu, môže popraskať.

Pečenie

K chudému mäsu pridajte trocha tekutiny. Zalejte dno nádoby cca . ½ cm tekutiny.

Pri pečení v nádobách pridajte dostatok tekutiny. Zalejte dno nádoby cca 1 - 2 cm tekutiny.

Množstvo tekutiny závisí od druhu mäsa a materiálu nádob a na tom, či použijete pokrievku alebo nie. Ak mäso pripravujete v smaltovanej alebo tmavej nádobe, pridajte viac tekutiny, ako pri pečení v sklenenej nádobe.

Nádoby na pečenie z ocele nie sú príliš vhodné. Mäso sa v nich pečie pomalšie a bude menej zlatista. Použite vyššiu teplotu alebo dlhšiu dobu pečenia.

Grilovanie

Pri grilovaní ponechajte vždy dvierka rúry zatvorené.

Pred grilovaním predhrejte rúru po dobu asi 3 minút predtým, ako pokrm vložíte dovnútra.

Umiestnite potraviny určené na grilovanie priamo na rošt. Ak pečiete iba jeden kus, umiestnite ho do stredu roštu.

Univerzálnu panvicu umiestnite na úroveň 1. Panvica zachytí odkvapkávajúcu šťavu z mäsa a pomôže Vám udržať rúru v čistote.

Neumiestňujte plech na pečenie alebo univerzálnu panvicu na úroveň 4 alebo 5. Z dôvodu extrémne vysokej teploty by sa plechy mohli zdeformovať a pri vyberaní pokrmov by mohli poškodiť vnútorný priestor rúry.

Grilované kúsky, ak je to možné rovnakej hrúbky, vkladajte čo najďalej od seba. Vďaka tomu budú rovnomerne opečené a zároveň zostanú šťavnaté. Plátky osoľte až po ukončení grilovaní.

Po uplynutí ⅔ doby úpravy pokrmu plátky obráťte.

Gril sa počas pečenia automaticky zapína a vypína. To je úplne bežné. Častosť prepínania závisí od vybratého stupňa grilu.

Mäso

V polovici programu plátky mäsa obráťte.

Až je mäso hotové, malo by ešte 10 minút po upečení odpočívať vo vypnutej a zatvorenej rúre. Mäso lepšie nasiakne šťavu.

Po upečení zabaľte mäso do alobalu a ponechajte na 10 minút v rúre odpočívať.

Ak pečiete bravčové s kožou, niekoľkokrát prerežte kožu, až potom položte mäso do nádoby kožou dole.

Hydina	Váha	Príslušenstvo/ nádoby	Úroveň	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba úpravy pokrmu v min.
Dusené hovädzie mäso	1,0 kg	uzatvorená	2		220-240	90
	1,5 kg		2		210-230	110
	2,0 kg		2		200-220	130

* Predhrejte rúru na 5 minút.

Mäso	Váha	Príslušenstvo/ nádoby	Úroveň	Druh ohrevu•••	Teplota v °C	Doba úpravy pokrmu v min.
Hovädzia sviečkovica	1,0 kg	otvorená	2		210-230	70
	1,5 kg		2		200-220	80
	2,0 kg		2		190-210	90
Roastbeef „rare"	1,0 kg	otvorená	1		210-230	40
Steak, „well-done" *		Rošt	5		3	20
Steak, „rare" *			5		3	15
Bravčové mäso bez kože (napr. krkovička)	1,0 kg	otvorená	1		190-210	100
	1,5 kg		1		180-200	140
	2,0 kg		1		170-190	160
Bravčové s kožou (napríklad bravčové zadné alebo stehno)	1,0 kg	otvorená	1		180-200	120
	1,5 kg		1		170-190	150
	2,0 kg		1		160-180	180
Údené bravčové rebierka s kosťou	1,0 kg	uzatvorená	2		210-230	70
Dusené mleté mäso so zeleninou	750 g masa	otvorená	1		170-190	70
Klobásky	cca 750 g	Rošt	4		3	15
Teľacia pečienka	1,0 kg	otvorená	2		190-210	100
	2,0 kg		2		170-190	120
Jahňacie stehno bez kosti	1,5 kg		1		150-170	110

* Predhrejte rúru na 5 minút.

Hydina

Váha uvedená v tabuľkách je pre hydinu bez plnky pripravenú na pečenie.

Umiestnite celú hydinu na rošt, najskôr prsnou časťou smerom dole. Po uplynutí ⅔ doby úpravy pokrmu mäso raz obráťte.

Mäso, ako napríklad morčacie kúsky alebo morčacie prsia, obracajte po uplynutí polovice času prípravy pokrmu. Po uplynutí ⅔ doby úpravy pokrmu kúsky hydiny obráťte.

Pri pečení kačice alebo husi prepichnite kožu pod krídlami, aby mohol vytiecť tuk.

Hydina bude mať ešte hnedšiu a chrumkavejšiu kôrku, ak ju pred koncom pečenia potriete maslom, slanou vodou alebo pomarančovým džúsom.

Ak grilujete priamo na rošte, umiestnite potraviny na úroveň 1.

Hydina	Váha	Príslušenstvo/ nádoby	Úroveň	Druh ohrevu•••	Teplota v °C	Doba úpravy pokrmu v min.
Kuracie polovičky, 1 až 4 porcie	400 g / kus	Rošt	2		200-220	40-50
Kuracie kúsky	250 g / kus	Rošt	2		200-220	30-40
Kura,celé,1- 4 kus	1,0 kg / kus	Rošt	2		190-210	50-80
Kačica	1,7 kg	Rošt	2		180-200	90-100
Hus	3,0 kg	Rošt	2		170-190	110-130
Mladý moriak	3,0 kg	Rošt	2		180-200	80-100
2 morčacie stehná	800 g / kus	Rošt	2		190-210	90-110

Ryby

Po uplynutí ⅔ doby úpravy pokrmu rybu obráťte.

Celú rybu nemusíte obracať. Celú rybu vložte do priestoru na pečenie chrbtom hore. Ak umiestnite do jej brušnej dutiny polovicu zemiaka alebo malú žiaruvzdornú nádobu, ryba sa Vám pri pečení neprevráti.

Pre pečenie rybacieho filé pridajte do pokrmu niekoľko lyžíc tekutiny. Ak grilujete priamo na rošte, umiestnite potraviny na úroveň 1.

Ryba	Váha	Príslušenstvo/ nádoby	Úroveň	Druh ohrevu••	Teplota v °C	Doba úpravy pokrmu v min.
Biela ryba / zmes (celý kus), napríklad pražma	600 g	Smaltovaný plech na pečenie	3		180-190	45-55
Mastná ryba (malé kúsky), napríklad losos		Rošt*	2		180-190	45-55
Hejk (s plnkou)	1,0 kg	Smaltovaný plech na pečenie	3		180-190	55-65

* Umiestnite smaltovaný plech na úroveň

Tipy na pečenie a grilovanie

Táto tabuľka neobsahuje informácie týkajúce sa váhy mäsa.	Zvoľte najnižšiu teplotu z pokynov na pečenie a predĺžte dobu pečenia.
Ako spoznám, že je mäso hotové?	Použite teplotnú sondu (možno zakúpiť v špecializovaných obchodoch) alebo vykonajte „test lyžicou". Stlačte mäso lyžicou. Ak sa zdá mäso pevné, je hotové. Ak je možné lyžicu do mäsa ľahko zaboriť, malo by sa mäso ešte chvíľu piecť.
Mäso je priveľmi tmavé a kôrka je čiastočne spálená.	Prekontrolujte teplotu a úroveň vloženia príslušenstva.
Mäso vyzerá dobre, ale šťava je pripálená.	Nabudúce použite menšiu nádobu na pečenie a ak je treba, pridajte viac tekutiny.
Mäso vyzerá dobre, ale šťava je priveľmi svetlá a vodnatá.	Nabudúce použite väčšiu nádobu na pečenie a menej tekutiny.
Pri podlievaní z mäsa stúpa para.	To je úplne normálny fyzikálny jav. Väčšina pary uniká cez parný výpust. Para sa môže tvoriť a zrážať na chladnejšom ovládacom paneli alebo na predných stranách susediacich kuchynských jednotiek.

Nákypy, gratinované pokrmy, toasty

Postavte nádobu na rošt.

Pre pečenie priamo na rošte bez nádob vložte na úroveň 1 univerzálnu panvicu. Udržíte tak rúru čistejšiu.

Výsledok úpravy pokrmu závisí od kvality potravín a veľkosti a typu nádob. Údaje v tabuľke sú iba orientačné.

Pokrm	Príslušenstvo/ nádoby	Úroveň	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba úpravy pokrmu v min.
Sladké nákypy (napr. ovocný nákyp)	Nádoba na nákyp	2		180-200	40-50
Zapečené pokrmy s predvarenými prísadami (napr. zapečené cestoviny)	Nádoba na nákyp alebo univerzálna panvica	3		210-230	30-40
		3		210-230	20-30
Zapečené pokrmy so surovými prísadami * (napr. francúzske zemiaky)	Zapekacia nádoba alebo univerzálna panvica	2		160-180	50-70
		2		160-180	50-70
Hrianky	Rošt	5		3	4-5
Grilované hrianky	Rošt	3+1		170-180	8-12

* Opečenie nesmie byť silnejšie ako 2 cm.

Hotové pokrmy

Postupujte podľa pokynov výrobcu na obale.

Pri zakrývaní príslušenstva papierom na pečenie dbajte na to, či je papier vhodný pre vysoké teploty. Orežte papier na nevyhnutnú veľkosť.

Výsledok úpravy pokrmu veľmi závisí od kvality potravín. V prípade surových produktov sa môže líšiť farba a pod.

Pokrm	Príslušenstvo	Úroveň	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba úpravy pokrmu v min.
Hranolčeky	Rošt alebo univerzálna panvica	3		190-210	20-30
Pizza	Rošt	2		200-220	15-20
Pizza-bageta	Univerzálna panvica	3		190-200	20-25

Upozornenie: Pri rozmrazovaní potravín sa plech na pečenie môže deformovať. To sa stáva z toho dôvodu, že príslušenstvo podlieha rozdielnym teplotám. Táto deformácia počas pečenia zmizne.

Špeciálne pokrmy

Pri nízkych teplotách si môžete vyrobiť dobrý, krémový jogurt alebo mäkké kysnuté cesto.

Najprv vyberte z prístroja príslušenstvo, závesné rošty či ľavé a pravé teleskopické výsuvy.

Výroba jogurtu

1. Zohrejte na varnej zóne 1 liter mlieka (3,5 % tuku), potom ho schlaďte na 40 °C.
2. Primiešajte 150 g jogurtu (chladničková teplota).
3. Nalejte jogurt do hrnčekov alebo malých pohárov a zakryte potravinovou fóliou.
4. Podľa inštrukcií predhrejte rúru.
5. Teraz umiestnite poháre alebo hrnčeky na dno rúry a postupujte podľa pokynov v tabuľke.

Kysnutie cesta

1. Pripravte klasické kysnuté cesto. Nalejte cesto do žiaruvzdornej keramickej nádoby na pečenie a zakryte.
2. Podľa inštrukcií predhrejte rúru.
3. Prístroj vypnite a nechajte cesto vo vnútri vykysnúť.

Potraviny	Vhodné nádoby	Úroveň	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba úpravy pokrmu v min.
Jogurty	Umiestnite nádoby alebo poháre	na dno rúry		Predhrejte na 50 °C 50 °C	5 min. 8 hod.
Ponechajte cesto vykysnúť	Umiestnite žiaruvzdornú nádobu	na dno rúry		Predhrejte na 50 °C Prístroj vypnite a vložte cesto do vnútra rúry.	5-10 min.. 20-30 min.

Rozmrazovanie

Rozmrazovanie závisí od typu a množstva potravín.

Postupujte podľa pokynov výrobcu na obale.
Odstráňte z rozmrazovaných potravín všetky obaly a umiestnite ich na rošt v nádobe vhodnej pre ohrev.

Umiestnite hydinu do nádoby prsnou stranou dole.

Mrazené potraviny	Príslušenstvo	Úroveň	Druh ohrevu	Teplota
Napríklad krémové torty, maslové koláče, koláče poliate čokoládou alebo sypané cukrom, ovocie, kurčatá, klobásky a mäso, chlieb, žemle a iné pečivo	Rošt	1		Volič teploty zostáva vypnutý.

Sušenie

Pre sušenie používajte iba kvalitné ovocie, zeleninu a bylinky a starostlivo ich umyte.

Ponechajte potraviny odkvapkať a dokonale ich usušte.

Zakryte smaltovaný plech aj rošt papierom na pečenie alebo pergamenovým papierom. Ovocie a zeleninu občas obráťte.

Keď potraviny zhnednú, osušte ich a zložte z papiera.

Potraviny	Úroveň	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba úpravy pokrmu v hod.
600 g krájaných jabĺk	1+3		80	približne 5 hod.
800 g hrušiek nasekaných na kúsky	1+3		80	cca 8 hod.
1,5 kg čerešní	1+3		80	cca 8-10 hod.
200 g očistených čerstvých byliniek	1+3		80	cca 1,5 hod.

Zaváranie

Pri zaváraní musia byť poháre aj elastické krúžky čisté a v perfektnom stave. Ak je to len možné, používajte poháre rovnakej veľkosti. Hodnoty uvedené v tabuľke sú pre litrové okrúhle poháre.

Varovanie!

Nepoužívajte vyššie ani väčšie poháre. Ich vrchnáky by mohli vybuchnúť.

Použite iba nepoškodené ovocie a zeleninu. Dobre ich očistite.

Časové hodnoty v tabuľkách sú iba orientačné. Môžu sa líšiť podľa vonkajších teplôt, počtu pohárov, množstva a teploty ich obsahu. Pred vypnutím prístroja sa ubezpečte, či všetky poháre začali peniť.

Príprava

1. Naplňte poháre ovocím a zeleninou, ale neplňte ich až po okraj.
2. Očistite okraje pohárov; musia byť čisté.
3. Na každý pohár umiestnite vrchnák a navlhčený elastický pásik.
4. Poháre uzatvorte pomocou svoriek.

Nedávajte do rúry viac ako šesť pohárov naraz.

Nastavenie

1. Umiestnite poháre na univerzálnu panvicu na úroveň 2. Poháre postavte tak, aby sa jeden druhého nedotýkali.
2. Nalejte do panvice pol litra horúcej vody (približne 80 °C).
3. Zatvorte dvierka rúry.
4. Nastavte volič funkcií do pozície dolného ohrevu ⊟.
5. Nastavte teplotu medzi 170 a 180 °C.

Zaváranie

Približne po 40 - 50 minútach začnú poháre peniť. Rúru vypnite. Vyberte poháre z rúry približne po 25 - 35 minútach (využijete tak zostatkové teplo). Ak ponecháte poháre v rúre vychladnúť dlhšiu dobu, mohlo by dôjsť k tvorbe baktérií, kvôli ktorým by zaváranina mohla skysnúť.

Ovocie v 1-litrových pohároch	od penenia	Zostatkové teplo
Jablká, egreše, jahody	Vypnúť	cca 25 Minuten
Čerešne, marhule, broskyne, egreše	Vypnúť	cca 30 Minuten
Jablká, hrušky, čerešňové pyré	Vypnúť	cca 35 Minuten

Úprava zeleniny
Hneď ako začnú zavárané poháre peniť, znížte teplotu na 120 - 140 °C. Cca 35 - 70 minút, v závislosti na type zeleniny. Po uplynutí tejto doby rúru vypnite a využite zostatkové teplo.

Úprava studenej zeleniny v 1-litrových pohároch	Od penenia 120 - 140 °C	Zostatkové teplo
Papriky	-	cca 35 minút
Červená repa	cca 35 minút	cca 30 minút
Ružičkový kel	cca 45 minút	cca 30 minút
Fazuľa, kaleráb, červená kapusta	cca 60 minút	cca 30 minút
Hrášok	cca 70 minút	cca 30 minút

Vyberte poháre z rúry
Po dokončení úpravy vyberte poháre z rúry.

Varovanie!
Horúce poháre nestavajte na studený alebo mokrý podklad, mohli by vybuchnúť.

Akrylamid v potravinách

Akrylamid sa tvorí prevažne v obilných produktoch a výrobkoch zo zemiakov pripravovaných pri vysokých teplotách, ako napr. zemiakové hranolčeky, hrianky, žemle, chlieb a pečivo (sušienky, perníky, vianočné cukrovinky).

Tipy na prípravu pokrmov s čo najnižším obsahom akrylamidov	
Všeobecne	■ Pečte čo najkratšiu dobu. ■ Potraviny príliš neopekajte. ■ Väčšie a silnejšie kusy potravín obsahujú menej akrylamidu.
Pečenie	Horný a dolný ohrev max. na 200 °C. Horúci vzduch max na 180 °C.
Cukrovinky a sušienky	Horný a dolný ohrev max. na 190 °C. Horúci vzduch max na 170°C. Žĺtok a bielok znižuje tvorbu akrylamidu.
Hranolčeky pečené v rúre	Hranolčeky rozložte na plech rovnomerne v jednej vrstve. Na jednom plechu pečte minimálne 400 g naraz, aby sa hranolčeky nevysušili.

Skúšobné pokrmy

Tieto tabuľky sú navrhnuté pre skúšobné inštitúty pre zjednodušenie kontroly prístroja.

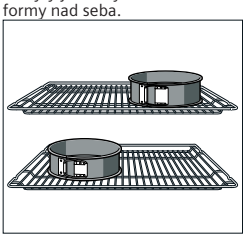
V súlade so smernicou EN 50304/EN 60350 (2009) a IEC 60350.

Pečenie

Pečenie na 2 úrovniach:
Vždy umiestnite univerzálnu panvicu na hornú úroveň a hliníkový plech na dolnú úroveň.

Maslové sušienky:
Ak umiestnite do rúry viac pokrmov určených pre pečenie súčasne, neznamená to, že bude doba úpravy pre všetky pokrmy rovnaká.

Zakrytý jablkový koláč na úrovni 1:
Umiestnite tmavé tortové formy vedľa seba s miernym odstupom.
Zakrytý jablkový koláč na 2 úrovniach: Umiestnite tmavé tortové formy nad seba.



Formy na koláče s vlnitým okrajom:
Pečte v režime horný a dolný ohrev na úrovni 1. Namiesto roštu použite smaltovaný plech a umiestnite formy na pečenie na neho.

Potraviny	Príslušenstvo	Úroveň	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba úpravy v minutách
Maslové sušienky (predhriatie*)	Plochý plech na pečenie	2		160-170	20-30
	Univerzálna panvica	3		150-160	20-30
	Hliníkový plech + plochý plech na pečenie	1+3		140-160	20-30
	Hliníkový plech + univerzálna panvica	1+3		140-160	20-30
20 drobných koláčikov	Smaltovaný plech na pečenie	3		150-170	20-35
20 drobných koláčikov na jednom plechu (predhriatie)	Hliníkový plech + plochý plech na pečenie	1+3		140-150	30-40
	Hliníkový plech + univerzálna panvica	1+3		140-150	30-40
Piškótová torta (predhriatie*)	Tortová forma	1		170-180	35-45
Forma na lístkové cesto	Smaltovaný plech na pečenie	2		160-180	30-40
	Hliníkový plech + plochý plech na pečenie	1		150-160	30-45
	Hliníkový plech + univerzálna panvica	1+3		150-160	30-40
Jablkový koláč	2 rošty + 2 tortové formy s vlnitým okrajom Ø 20 cm	1+3		170-180 190-210	60-70
	Smaltovaný plech + 2 tortové formy s vlnitým okrajom, Ø 20 cm.	1			70-90

* K predhrievaniu rúry na pečenie nepoužívajte rýchly ohrev.

Ďalšie plechy na pečenie je možné dokúpiť prostredníctvom nášho zákazníckeho servisu alebo v špecializovanom obchode.

Grilovanie

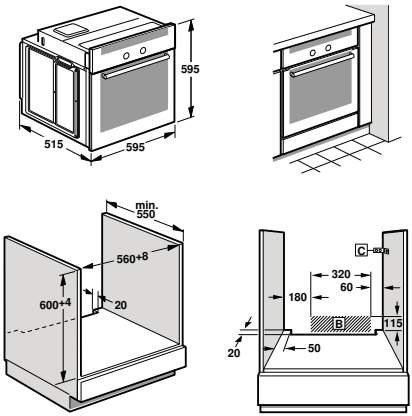
Ak grilujete priamo na rošte, smaltovaný plech umiestnite na úroveň 1. Plech zachytí odkvapkávajúcu šťavu z mäsa a pomôže Vám udržať rúru v čistote.

Pokrm	Príslušenstvo	Úroveň	Druh ohrevu	Stupeň grilu	Doba úpravy v min.
Hrianky (predhriatie na 10 min.)	Rošt	5		3	1/2-2
12 hovädzích burgerov* (bez predhriatia)	Plech na grilovanie + smaltový plech	4+1		3	25-30

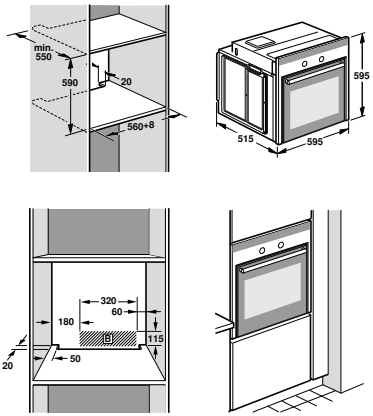
* Po uplynutí ⅔ doby úpravy pokrmu otočte.

sk Montážny návod

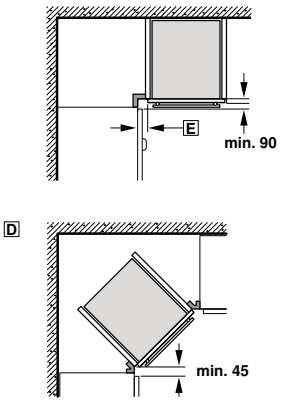
1



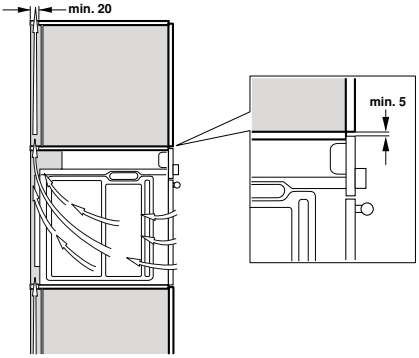
2

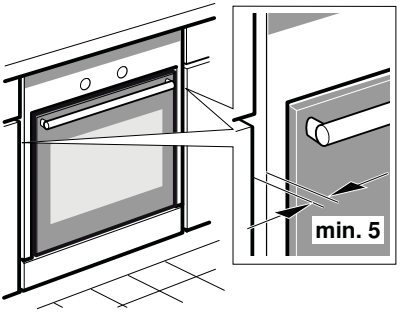


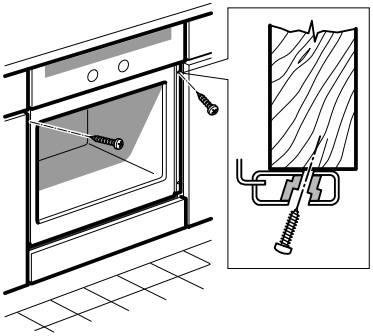
3



4







sk

Tento prístroj je určený pre použitie v najvyššie povolenej nadmorskej výške 2000 m.

Technická príprava prístroja: obrázok 1

- Pri umiestnení prístroja musí byť obal a plastový povrch kuchynskej skrinky ošetrený lepidlom odolným voči teplote 90ºC pre vnútornú časť skrinky (kde bude rúra umiestnená) a odolným voči teplote 70ºC pre priľahlé skrinky (umiestnené po stranách rúry). Ak obal, plastový povrch alebo lepidlo nemá dostatočnú odolnosť voči vysokým teplotám, skrinky sa môžu zdeformovať alebo zhorieť. V takom prípade výrobca rúry nezodpovedá za škodu spôsobenú na dotyčnej skrinke.
- Skrinky musia byť pred inštaláciou rúry orezané. Odstráňte z nich drevené ostrapky, mohli by totiž mať vplyv na funkciu jednotlivých súčiastok rúry.
- Svorkovnica musí byť umiestnená v zatmavenom priestore **B** alebo na takom mieste, kde nebude narušovať ďalší priebeh montáže rúry.
- Všetky voľne stojacie skrinky musia byť pripevnené ku stene v bežnom uhle v priestore **C**.
- V spodnej časti skrinky pre zabudovanú rúru musia byť vetracie štrbiny.
- Ak je rúra umiestnená pod varnou doskou, postupujte podľa montážneho návodu k tejto varnej doske.

Umiestnenie rúry do vysokej skrinky: obrázok 2

Rúru je možné tiež inštalovať do vysokej skrinky.
Kvôli odvetrávaniu by medzi spodnou policou a opernou stenou mala byť medzera vo veľkosti približne 20 mm a rovnako tak veľká medzera medzi hornou policou a opernou stenou.
Medzi spodnou a hornou policou odporúčame zachovať medzeru vo veľkosti 590 mm, a to z dôvodu riadneho odvetrávania. Ak požadujete ešte silnejšie odvetrávanie, túto medzeru môžete zväčšiť až na 595 mm.
Rúry s výsuvnými dvermi by mali byť zmontované tak, aby bolo možné plechy na pečenie jednoducho vysunúť.

Umiestnenie rúry do rohovej skrinky: obrázok 3

Pri montáži prístroja do rohovej skrinky je potrebné vziať do úvahy rozmery z obrázku **D**. Pre umiestnenie podľa obrázku **E** odporúčame vziať do úvahy šírku prednej časti skrinky a rukoväti.

Pripojenie rúry k elektrickej sieti

- Predtým, ako prvý raz prístroj použijete, prekontrolujte, či je Váš dom uzemnený a spĺňa príslušné bezpečnostné predpisy. Pripojenie prístroja k elektrickej sieti môže vykonať iba odborník, pričom bude postupovať podľa pokynov Vášho miestneho poskytovateľa elektrickej energie a podľa národných predpisov.
  Použitie tohto prístroja mimo uzemnenú zásuvku alebo jeho nesprávna inštalácia môže spôsobiť vážne škody (poranenie človeka a smrteľný úraz elektrickým prúdom), aj keď je toto veľmi nepravdepodobné. Výrobca nezodpovedá za škody, ktoré sú zapríčinené nesprávnou inštaláciou.
- Behom celej inštalácie nesmie byť rúra pripojená k elektrickej sieti.
- Táto rúra je zaradená do ochrannej triedy I a je potrebné ju používať s uzemnenou zásuvkou.
- Kábel pre pripojenie rúry k elektrickej sieti musí byť H05 V V-F 3G 1,5 mm2 alebo väčší.
  Najprv pripojte žltý a zelený kábel, ktoré sú používané pre pripojenie k uzemnenej zásuvke, tieto káble by tiež mali byť dlhšie ako ostatné.
- Aby boli dodržané bežné bezpečnostné predpisy, technik inštalujúci Váš prístroj by sa mal ubezpečiť, že všetky fáze prístroja vedú do hlavného vypínača pre prístroj s priemerom prívodného vodiča menším ako 3 mm. Toto nie je nutné, ak je prístroj pripojený na zásuvku, ku ktorej má užívateľ prístup a pri predpoklade, že je táto zásuvka uzemnená.
- Pri inštalácii a práci s elektrickým prúdom je potrebné používať ochranné pracovné pomôcky.
- Rúra musí byť pripojená podľa požiadaviek na napätie uvedených na jej typovom štítku.
- Prístroj by mal byť pripojovaný v pozícii mierne vysunutej dopredu. Sieťový kábel by mal byť dostatočne dlhý, aby bolo možné prístroj pripojiť.
  Varovanie! Ubezpečte sa, že sa sieťový kábel behom inštalácie nezachytí a nepríde do kontaktu s horúcimi časťami rúry.
- Všetky úpravy na tomto prístroji, vrátane výmeny alebo inštalácie sieťového kábla, môže vykonávať iba odborne vyškolený technik zákazníckeho servisu.

Umiestnenie rúry do skrinky: obrázok 4

- Pri inštalácii rúry s výsuvnými dvierkami musia byť dvierka demontované.
- Rúru úplne vtlačte do priestoru v určenej kuchynskej skrinke. Ubezpečte sa, že sieťový kábel nie je vedený cez okraje rúry, že nepríde do kontaktu s horúcimi časťami rúry a že nevedie pozdĺž spodnej časti rúry.
- Umiestnite rúru do správnej pozície v skrinke a upevnite ju pomocou skrutiek (4x25), ktoré sa nachádzajú v balení.
- Ak bola skrinka postavená podľa poskytnutých rozmerov, na vrchnej časti rúry bude medzera. Z dôvodu správnej funkcie odvetrávania nezakrývajte túto medzeru drevenými lištami.
- Medzi prístrojom a priľahlými skrinkami (umiestnenými po bokoch rúry) by mala zostať medzera vo veľkosti 5 mm.

Demontáž

Odpojte prístroj z elektrickej siete. Uvoľnite skrutky, ktorými je rúra pripevnená ku skrinke. Zľahka rúru nadvihnite a úplne ju vytiahnite zo skrinky.

INFORMAČNÝ LIST

BSH domácí spotřebiče s.r.o., org. zložka Bratislava, Galvaniho 17/C, 821 04 Bratislava
Obchodná značka BSH

Značka		**SIEMENS**
Predajné označenie		HB 23GB555
Trieda účinnosti dutého priestoru	A (najvyššia) - G (najnižšia)	A
Spotreba energie (kWh) - konvenčný ohrev	(pri normalizovanej záťaži)	0,85
Spotreba energie (kWh) - horúci vzduch	(pri normalizovanej záťaži)	0,79
Užitočný objem dutého priestoru (l)		60
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.)		40
Čas potrebný na tepelnú úpravu normalizovanej záťaže pri horúcom vzduchu (min.)		–
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)		1245

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.

SIEMENS

Záručný list

firmy **BSH** domácí spotřebiče s.r.o.
Pekařská 695/10a, 155 00 Praha 5, ČR

2 roky záruka na všetky spotrebiče

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

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

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

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

Odporúča sa, aby výrobky montoval a uviedol do prevádzky autorizovaný servis, ktorý poskytuje záruku odbornej montáže, predvedenie a preskúšanie výrobku.
Montáž a inštalácia spotrebiča musí byť vykonaná v súlade s vyhláškou ÚBP SR č. 718/2002 Z. z. súvisiacich predpisov a noriem v platnom znení.
Pred montážou výrobku je nutné, aby boli splnené všetky podmienky pre pripojenie na inžinierske siete podľa platných noriem a podľa návodu na použitie.

Zápisy o uskutočnených opravách:

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

Upozornenie pre predajcov

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

Záručné podmienky

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

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

Vyhlásenie o hygienickej neškodnosti výrobku

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

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

Uistenie dovozcu o vydaní vyhlásenia o zhode

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

ZOZNAM SERVISOV DOMÁCICH SPOTREBIČOV SIEMENS

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

Dodavatel CZ:

BSH domácí spotřebiče s.r.o.
Pekařská 695/10a
155 00 Praha 5

Dodávateľ SK:

BSH domací spotřebiče s.r.o.
organizačná zložka Bratislava
Galvaniho 17/C
821 04 Bratislava