

SIEMENS



Vestavná trouba

HB73GR555

www.siemens-home.com/cz

CZ Návod k použití



Obsah

Důležité bezpečnostní pokyny	4	Testováno pro Vás v našem kuchyňském studiu	19
Příčiny poškození	5	Koláče a pečivo	19
Vaše nová trouba	6	Tipy pro pečení	21
Ovládací panel	6	Maso, drůbež, ryby	21
Ovládací tlačítka a displej	6	Tipy k pečení a grilování	24
Volič funkce	6	Nákypy, gratinované pokrmy, toasty	24
Volič teploty	7	Hotové výrobky	24
Pečicí prostor	7	Speciální pokrmy	25
Vaše příslušenství	7	Rozmrazování	25
Vkládání příslušenství	7	Sušení	26
Zvláštní příslušenství	8	Zavařování	26
Produkty ze zákaznického servisu	9	Akrylamid v potravinách	27
Před prvním použitím Vašeho přístroje	9	Zkušební pokrmy	28
Nastavení času	9	Pečení	28
Rozehřátí trouby	9	Grilování.....	28
Čištění příslušenství	9		
Nastavení trouby	9		
Druh ohřevu a teplota	9		
Rychlý ohřev.....	10		
Nastavení časových funkcí	10		
Budík	10		
Doba úpravy pokrmu	10		
Čas ukončení úpravy pokrmu	11		
Hodiny	11		
Dětská pojistka	11		
Změna základního nastavení	12		
Automatické vypnutí	12		
Samočištění	12		
Důležité pokyny	12		
Před samočištěním	13		
Nastavení	13		
Po skončení samočištění	13		
Údržba a čištění	13		
Čisticí prostředky	13		
Vysazení a nasazení závěsných roštů	14		
Vysazení a nasazení dvířek pečicí trouby	14		
Demontáž krytu dvířek	15		
Demontáž a montáž skla krytu dvířek	15		
Co dělat v případě poruchy?	16		
Tabulka pro řešení poruch.....	16		
Výměna osvětlení v pečicím prostoru	17		
Skleněný kryt	17		
Zákaznický servis	17		
Označení produktu (č. E) a výrobní číslo (č. FD)	17		
Tipy na úsporu energie a ochranu životního prostředí	17		
Horký vzduch eco	17		
Úspora energie	18		
Ekologická likvidace přístroje.....	18		

Další informace o výrobcích, příslušenství, náhradních dílech a servisu najdete na internetu na: www.siemens-home.com/cz.

⚠ Důležité bezpečnostní pokyny

Pečlivě si přečtěte tento návod. Jedině tak můžete svůj přístroj správně a bezpečně používat. Návod k použití a návod k montáži uschovejte pro pozdější použití nebo pro dalšího majitele.

Tento přístroj je určen pouze pro vestavné použití. Řiďte se speciálním návodem k montáži.

Po vybalení přístroj zkontrolujte. V případě poškození během přepravy přístroj nezapojujte.

Přístroje bez zástrčky smí zapojovat pouze oprávněný odborník. Pokud je přístroj nesprávně zapojený, nemáte v případě poškození nárok na záruku.

Tento přístroj je určený pouze pro použití v domácnosti a v prostředí odpovídajícím domácnosti. Přístroj používejte pouze k přípravě pokrmů a nápojů. Přístroj mějte během provozu pod dozorem. Přístroj používejte pouze v uzavřených prostorech.

Děti od 8 let a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a vědomostí smějí tento přístroj používat pouze pod dozorem nebo pokud byly seznámeny s bezpečným používáním přístroje a pochopily nebezpečí s tím spojená.

Děti si nesmí s přístrojem hrát. Čištění a uživatelskou údržbu nesmí provádět děti bez dozoru.

Příslušenství zasunujte do pečicího prostoru vždy správně. *Viz popis příslušenství* v návodu k použití.

Nebezpečí požáru!

- Hořlavé předměty uložené v pečicím prostoru se mohou vznítit. Do pečicího prostoru nikdy neukládejte hořlavé předměty. Nikdy neotevírejte dvířka přístroje, když uvnitř začne vznikat dým. Přístroj vypněte a vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skříňce.
- Při otevření dvířek přístroje vznikne průvan. Papír na pečení by se mohl dostat do kontaktu s topnými prvky a vznítit se. Papír na pečení při predehřívání nikdy nepokládejte na příslušenství bez upevnění. Zatěžte papír na pečení vždy

nádobou nebo formou na pečení. Papírem na pečení vyložte vždy jen plochu, kterou budete potřebovat. Papír na pečení nesmí přesahovat okraje příslušenství.

Nebezpečí popálení!

- Přístroj se silně zahřívá. Nikdy se nedotýkejte horkých ploch nebo topných článků ve vnitřním prostoru. Nechte přístroj pokaždé vychladnout. Zabraňte dětem v přístupu k přístroji.
- Příslušenství a nádoby jsou velmi horké. Horké příslušenství a nádoby vyndávejte z pečicího prostoru vždy chňapkou.
- Alkoholové výpary se mohou v horkém pečicím prostoru vznítit. Nikdy nepoužívejte k přípravě pokrmů velké množství nápojů s vysokým procentem alkoholu. Používejte pouze malé množství nápojů s vysokým procentem alkoholu. Opatrně otevřete dvířka přístroje.

Nebezpečí opaření!

- Vnější části přístroje jsou během provozu velmi horké. Nikdy se nedotýkejte horkých součástí. Udržujte děti mimo dosah přístroje.
- Při otevření dvířek přístroje může unikat horká pára. Dvířka přístroje otevírejte opatrně. Udržujte děti mimo dosah přístroje.
- Z vody v horkém pečicím prostoru může vzniknout horká pára. Nikdy nelijte do horké trouby vodu.

Nebezpečí úrazu!

Poškrábané sklo dvířek přístroje může prasknout. Nepoužívejte škrabku na sklo ani ostré nebo abrazivní čisticí prostředky.

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

- Neodborné opravy jsou nebezpečné. Pokud je přístroj vadný, vypněte pojistku v pojistkové skříňce. Zavolejte servis. Opravu smí vykonávat výhradně technik zákaznického servisu vyškolený naší společností.
- Kontaktem s horkými součástmi přístroje může dojít k roztavení kabelové izolace elektrických přístrojů. Zabraňte kontaktu přírodních kabelů elektrických přístrojů s horkými součástmi přístroje.

- Pokud by do přístroje vnikla vlhkost, může to mít za následek úraz elektrickým proudem. Nepoužívejte vysokotlaký ani parní čistič.
- Při výměně žárovky v pečicím prostoru jsou kontakty objímky žárovky pod proudem. Před výměnou vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skřínce.
- Vadný přístroj může způsobit úraz elektrickým proudem. Vadný přístroj nikdy nezapínejte. Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skřínce. Zavolejte servis.

Nebezpečí požáru!

- Volné zbytky pokrmů, tuk a šťáva z pečení se mohou během samočištění vznítit. Před každým samočištěním odstraňte z pečicího prostoru a z příslušenství hrubé nečistoty.
- Přístroj je během samočištění z vnější části velmi horký. Nikdy nezavěšujte hořlavé předměty, např. utěrky, na madlo dvířek trouby. Přední strana přístroje musí být volná. Udržujte děti mimo dosah přístroje.

Nebezpečí popálení!

- Pečicí prostor se během samočištění silně zahřívá. Nikdy neotevírejte dvířka přístroje nebo neposunujte zajišťovací mechanismus rukou. Nechte přístroj vychladnout. Udržujte děti mimo dosah přístroje.
- Vnější strana přístroje se během samočištění velmi zahřívá. Nedotýkejte se dvířek přístroje. Nechte přístroj vychladnout. Zabraňte dětem v přístupu.

Nebezpečí vážného poškození zdraví!

Přístroj se během samočištění silně zahřívá. Nepřílnavá vrstva plechů a forem by se zničila a vznikly by jedovaté plyny. Při samočištění nikdy v přístroji nenechávejte plechy a formy s nepřilnavou vrstvou. Současně čistěte pouze smaltované příslušenství.

Příčiny poškození

Pozor!

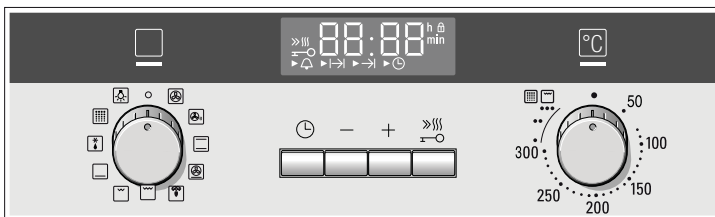
- Příslušenství, fólie, papír na pečení nebo nádoba na dně trouby: Na dno trouby nepokládejte žádné příslušenství. Na dno trouby nepokládejte fólii jakéhokoli druhu ani papír na pečení. Pokud je nastavená teplota nad 50 °C, nestavte na dno trouby žádné nádoby. Hrozí hromadění tepla. Doby pečení pak již nesouhlasí a poškozuje se smalt.
- Voda v horkém pečicím prostoru: Nikdy nelijte do horkého pečicího prostoru vodu. Vznikla by pára. Změnou teploty by mohlo dojít k poškození smaltu.
- Vlhké potraviny: V uzavřené troubě neuchovávejte po delší dobu vlhké potraviny. Poškodil by se smalt.
- Šťáva z ovoce: Velmi šťavnaté ovocné koláče nekladte na plech příliš hustě. Šťáva z ovoce kapající z plechu by způsobila skvrny, které již nelze odstranit. Pokud možno použijte univerzální vysoký plech.
- Chladnutí s otevřenými dvířky: Troubu nechávejte vychladnout pouze zavřenou. I když dvířka jen pootevřete, může časem dojít k poškození okolního nábytku.
- Silně znečištěné těsnění dvířek: Je-li těsnění dvířek silně znečištěné, dvířka přístroje správně nedovírají. Mohlo by dojít k poškození okolního nábytku. Těsnění dvířek udržujte vždy v čistotě.
- Dvířka přístroje jako sedátko nebo odkládací plocha: Na otevřená dvířka přístroje nestoupejte, nesedejte, ani se na ně nevěste. Na dvířka přístroje nestavte žádné nádoby ani příslušenství.
- Vkládání příslušenství: V závislosti na typu přístroje může příslušenství při zavírání dvířek přístroje poškrábat skleněnou tabuli. Příslušenství vždy vložte do pečicího prostoru až nadoraz.
- Přeprava přístroje: Přístroj nepřenášejte ani nadržte za madlo dvířek. Madlo dvířek by nevydrželo váhu přístroje a mohlo by se zlomit.

Vaše nová trouba

Zde se seznámíte se svou novou pečicí troubou. Vysvětlíme Vám funkce ovládacího panelu a jednotlivé ovládací prvky. Najdete zde informace o pečícím prostoru a příslušenství.

Ovládací panel

Zde vidíte přehled ovládacího panelu. Symboly se na displeji nikdy nezobrazí všechny současně. Podle typu přístroje se mohou vyskytovat jednotlivé odchylky.



Otočné voliče

Otočný volič lze zasunout a vysunout stisknutím v nulové poloze.

Tlačítka a displej

Pomocí tlačítek můžete nastavovat různé přídavné funkce. Na displeji si můžete přečíst nastavené hodnoty.

Tlačítko	Použití
	Časové funkce
	Minus
	Plus
	Rychlý ohřev
	Dětská pojistka
	Volba budíku , doby úpravy pokrmu , času ukočení úpravy pokrmu a času .
	Snížení nastavených hodnot.
	Zvýšení nastavených hodnot.
	Mimořádně rychle rozehřátí trouby.
	Zablokování a odblokování funkcí pečicí trouby.

Podle šipky ► před příslušným symbolem poznáte, která časová funkce je na displeji zobrazená. Výjimka: U času svítí symbol pouze tehdy, pokud ho změníte.

Volič funkcí

Voličem funkcí nastavte Druh ohřevu.

Poloha	Použití
	Nulová poloha
	Horký vzduch 3D
	Horký vzduch eco*
	Horní/dolní ohřev
	Trouba je vypnutá.
	Pro koláče a pečivo v jedné až třech úrovních. Ventilátor rovnoměrně rozděljuje teplo prstencového topného tělesa v zadní stěně v prostoru trouby.
	Pro koláče a pečivo, nákypy, mražené výrobky a polotovary, maso a ryby, v jedné úrovni bez předehřívání. Ventilátor energeticky optimalizovaným způsobem rovnoměrně rozděljuje teplo prstencového topného tělesa v prostoru trouby.
	Pro koláče, nákypy a pečené s nízkým obsahem tuku, např. hovězí maso nebo zvěřina, v jedné úrovni. Teplo je rovnoměrně přiváděno svrchu a zespodu.

* Druh ohřevu, pomocí kterého byla podle normy EN 50304 stanovena třída účinnosti.

Nastavení	Použití
	Stupeň pizza
	Gril s cirkulací vzduchu
	Velkoplošný gril
	Maloplošný gril
	Dolní ohřev
	Rozmrazování
	Samočistění
	Osvětlení trouby
	Rychlá příprava mražených výrobků bez předehřívání, např. pizza, hranolky nebo štrůdl. Topí spodní topné těleso a prstencové topné těleso v zadní stěně.
	Pečení masa, drůbeže a celých ryb. Grilovací topné těleso a ventilátor se střídavě zapínají a vypínají. Ventilátor víří horký vzduch kolem pokrmu.
	Grilování steaků, párků, toastů a porcovaných ryb. Celá plocha pod grilovacím topným tělesem je horká.
	Grilování steaků, párků, toastů a porcovaných ryb v malých množstvích. Horká je střední část grilovacího topného tělesa.
	Dopékání, zhnědnutí a zavařování. Teplo je přiváděno zespodu.
	Rozmrazování, např. masa, drůbeže, chleba a koláčů. Ventilátor víří teplý vzduch kolem pokrmu.
	Automatické čištění pečicího prostoru. Trouba peče, dokud se nečistoty nerozpadnou.
	Zapněte osvětlení pečicí trouby.






* Druh ohřevu, pomocí kterého byla podle normy EN 50304 stanovena třída účinnosti.

Po nastavení, svítí kontrolka nad voličem funkce. Osvětlení trouby v pečícím prostoru se zapne.

Upozornění: Aby se teplo dobře rozmístilo, zapne se u ohřevů s horním nebo dolním ohřevem ventilátor ve fázi zahřívání.

Volič teploty

Voličem teploty nastavíte teplotu, stupeň grilování nebo čištění.

Nastavení	Použití
● Nulová pozice	Trouba nepeče.
50–300 Teplotní rozsah	Teplota v pečícím prostoru ve °C. Výjimka: Maximální teplota v režimech horký vzduch 3D  , horký vzduch eco  a stupeň pizzu  je 275 °C, při rozmrazování  60 °C.
●, ●●, ●●● stupně grilování	stupně grilování pro maloplošný gril <input type="checkbox"/> a velkoplošný gril <input type="checkbox"/> ● = stupeň 1, slabý ●● = stupeň 2, střední ●●● = stupeň 3, silný
stupně čištění	Stupně pro samočištění  ● = stupeň 1, lehký ●● = stupeň 2, střední ●●● = stupeň 3, intenzivní

Bliká kontrolka

Dokud se trouba zahřívá, svítí kontrolka nad voličem teploty. Jakmile trouba dosáhla optimálního času vložení pokrmu a udržuje teplotu, kontrolka zhasne.


V případě grilování a čištění kontrolka nikdy nesvíí.

Pečící prostor

V pečícím prostoru se nachází osvětlení trouby. Chladicí ventilátor chrání troubu před přehřátím.

Osvětlení pečicí trouby

Během provozu svítí ve pečícím prostoru osvětlení. Při nastavení teploty do 60 °C a při samočištění se osvětlení vypne. Díky tomu je možná optimální jemná regulace.

Nastavením voliče funkce do polohy  můžete osvětlení zapnout bez ohřevu.

Chladicí ventilátor

Chladicí ventilátor se zapíná a vypíná podle potřeby. Teplý vzduch uniká dvířky. Pozor! Nezakrývejte větrací štěrbinu. Jinak hrozí přehřátí pečicí trouby.

Aby pečicí prostor po pečení rychleji vychladl, chladicí ventilátor ještě určitou dobu běží.

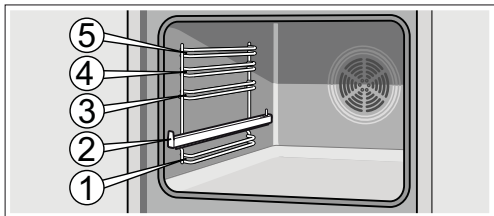
Vaše příslušenství

Příslušenství, které je součástí dodávky, je vhodné pro přípravu velkého množství pokrmů. Dbejte na to, abyste příslušenství vkládali do trouby vždy správně.

Abyste vám některé pokrmy podařily ještě lépe nebo pro ještě komfortnější používání Vaší trouby je k dispozici výběr zvláštního příslušenství.

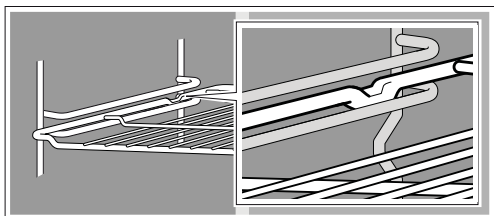
Vkládání příslušenství

Příslušenství můžete vkládat do pečicího prostoru v 5 různých úrovních. Vkládejte příslušenství nadoraz, aby se nedotýkalo skla dveří.



Příslušenství se může vysunout asi do poloviny, než zapadne. Tak budete moci snadno vyjmout pokrmy.

Při vkládání do pečicího prostoru dbejte na to, aby vyklenutí na příslušenství bylo v zadní části. Jen tak zapadne.



Díky výsuvným lištám v úrovni 2 můžete příslušenství vytáhnout dále.

Podle výbavy přístroje se výsuvné lišty zaklapnou, pokud je vytáhněte úplně. Lze tak na ně snadno vložit příslušenství. Pokud chcete uvolnit výsuvné lišty, lehce je zatlačte zpět do pečicího prostoru.


Upozornění: Pokud se příslušenství příliš zahřeje, může se deformovat. Po opětovném ochlazení deformace zmizí. Na funkci to nemá žádný vliv.

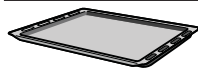
Příslušenství lze zakoupit u zákaznického servisu, ve specializované prodejně nebo na internetu. Při nákupu vždy uveďte číslo „HZ“.



Rošt

Pro nádoby, koláčové formy, pečené, grilované pokrmy a hluboko zmrazené pokrmy.

Vložte rošt otevřenou stranou směrem ke dveřím pečicí trouby a obloukem směrem dolů .



Smaltovaný pečicí plech Pro koláče a cukroví.

Pečicí plech zasouvajte sešikmenou stranou ke dvířkám.



Univerzální plech

Pro šťavnaté koláče, pečivo, hluboko zmrazené pokrmy a velké pečené. Můžete ji použít také k zachycování tuku, pokud grilujete přímo na roštu.

Univerzální plech zasouvajte sešikmenou stranou ke dvířkám.

Zvláštní příslušenství

Zvláštní příslušenství můžete dokoupit přes zákaznický servis nebo ve specializované prodejně. Rozsáhlou nabídku k Vaší troubě naleznete v našich prospektech nebo na internetu. Dostupnost zvláštního příslušenství a možnost on-line

objednávky se v jednotlivých zemích liší. Více informací najdete v prodejních podkladech.

Zvláštní příslušenství není vhodné pro každý přístroj. Při nákupu vždy uveďte přesné označení (E č.) Vašeho přístroje.

Zvláštní příslušenství	Číslo HZ	Použití	Vhodné pro samočištění
Rošt	HZ334000	Pro nádoby, koláčové formy, pečeně, grilované pokrmy a hluboko zmrazené pokrmy.	ne
Smaltovaný pečicí plech	HZ331072	Pro koláče a cukroví. pečicí plech zasouvajte sešikmenou stranou ke dvířkám.	ano
Univerzální plech	HZ332073	Pro štavnaté koláče, pečivo, hluboko zmrazené pokrmy a velké pečeně. Můžete ji použít také k zachycování tuku, pokud grilujete přímo na roštu. Univerzální plech zasouvajte do pečicí trouby sešikmenou stranou ke dvířkám.	ano
Vkládací rošt	HZ324000	Pro pečeně. Vždy vkládejte rošt do univerzální pánve. Zachytí se v ní odkapávající tuk a šťáva z masa.	ne
Grilovací plech	HZ325070	Používá se při grilování místo roštu nebo jako ochrana proti odstříkujícímu tuku, aby trouba nebyla tak silně znečištěná. Používejte grilovací plech pouze v univerzální pánvi. Grilování na grilovacím plechu: Používejte ho pouze ve vkládacích úrovních 1, 2 a 3. Grilovací plech jako ochrana proti odstříkávání: Vložte univerzální plech s grilovacím plechem pod rošt.	ano
Plech na pizzu	HZ317000	Ideální pro pizzu, mražené výrobky nebo velké kruhové koláče. Plech na pizzu můžete použít místo univerzální pánve. Položte plech na rošt a otočte ho podle údajů v tabulkách.	ne
Pečicí kámen	HZ327000	Pečicí kámen je ideální pro přípravu domácího chleba, pečiva a pizzy, které mají mít křupavou kůrku. Pečicí kámen musí být vždy předehřátý na doporučenou teplotu.	ano
Pánev profí s vkládacím roštem	HZ333072	Mimořádně vhodná pro přípravu velkého množství jídla.	ano
Poklička na pánev profí	HZ333001	Poklička udělá z pánve Profí ideální nádobí k pečení.	ne
Skleněné nádobí na pečení	HZ915001	Skleněné nádobí na pečení je vhodné pro dušené pokrmy a nákypy, které se připravují v pečicí troubě. Je mimořádně vhodné pro automatické pečení podle programu.	ne
Teleskopické výsuvy			
Dvojnásobné	HZ338250	Díky výsuvným lištám v úrovni 2 a 3 můžete příslušenství vytáhnout dále, aniž by se překlopilo.	ne
Trojnásobné	HZ338352	Díky výsuvným lištám v úrovni 1, 2 a 3 můžete příslušenství vytáhnout dále, aniž by se překlopilo. Trojnásobný výsuv není vhodný pro trouby s otočným rožněm.	ne
Trojnásobný plný výsuv	HZ338356	Díky výsuvným lištám v úrovni 1, 2 a 3 můžete příslušenství úplně vytáhnout, aniž by se překlopilo. Trojnásobný plný výsuv není vhodný pro trouby s otočným rožněm.	ne
Trojnásobný plný výsuv s funkcí dorazu	HZ338357	Díky výsuvným lištám v úrovni 1, 2 a 3 můžete příslušenství úplně vytáhnout, aniž by se překlopilo. Výsuvné lišty se zaklapnou, takže na ně lze snadno vložit příslušenství. Trojnásobný plný výsuv s funkcí dorazu není vhodný pro trouby s otočným rožněm.	ne
Parní filtr	HZ329000	Můžete ho dodatečně namontovat do Vaší pečicí trouby. Parní filtr filtruje částčky tuku v odváděném vzduchu a omezuje tak unikající pachy. Pouze pro přístroje s číslicemi 6, 7 nebo 8 jako druhou číslicí v E-číslu. (např. HB78AB570)	ano
Systém parní trouby	HZ24D300	Pro šetrnou přípravu zeleniny a ryb.	ne

Zboží ze zákaznického servisu

Pro své domácí přístroje si můžete u zákaznického servisu nebo ve specializované prodejně

jednotlivě země zakoupit vhodné ošetřovací a čisticí prostředky nebo ostatní příslušenství. Uveďte příslušné číslo zboží.


Ubrousky na ošetřování plochy z ušlechtilé oceli	Č. zboží 311134	Zabraňují usazování nečistot. Optimální ošetření ploch přístrojů z ušlechtilé oceli díky impregnaci speciálním olejem.
Čisticí gel na pečicí trouby a grily	Č. zboží 463582	K čištění vnitřku trouby. Gel je bez pachu.
Hadřík z mikrovlákna se strukturou	Č. zboží 460770	Vhodný k čištění povrchů jako je např. sklo, sklokeramika, ušlechtilá ocel nebo hliník. Hadřík z mikrovlákna odstraňuje v jednom kroku tekuté a mastné nečistoty.
Pojistka dvířek	Č. zboží 612594	Aby dvířka trouby nemohly otevřít děti. V závislosti na dvířkách přístroje se pojistka přišroubovává různě. Řiďte se návodem, který je přiložený k pojistce dvířek.

Před prvním použitím Vašeho přístroje

V této kapitole je popsáno, co musíte udělat, než budete v troubě poprvé připravovat pokrmy. Nejprve si přečtěte kapitolu *Důležité bezpečnostní pokyny*.

Nastavení času


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

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


2. Tlačítkem **+** nebo **-** nastavte čas.

Nastavený čas se po několika sekundách potvrdí.

Rozehrání trouby

Aby se odstranil pach novoty, rozehrějte uzavřený a prázdný pečicí prostor. Ideální je jedna hodina při horním/dolním ohřevu  na 240 °C.

Zkontrolujte, zda v troubě nezůstaly zbytky obalů. Během zahřívání trouby důkladně větrejte kuchyň.

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

Po uplynutí jedné hodiny pečicí troubu vypněte. Za tímto účelem nastavte volič funkce na nulu.

Čištění příslušenství

Říve než poprvé použijete příslušenství, důkladně ho vyčistěte horkým mycím roztokem a měkkým hadrem.

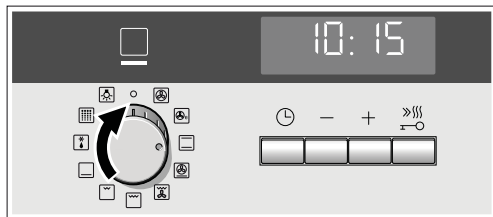
Nastavení trouby

Existují různé možnosti nastavení trouby. Zde Vám vysvětlíme, jak nastavit požadovaný druh ohřevu a teplotu nebo stupeň grilování. Na pečicí troubě můžete pro přípravu pokrmu nastavit dobu trvání a čas ukočení úpravy pokrmu. O tom si přečtěte v kapitole *Nastavení časových funkcí*.

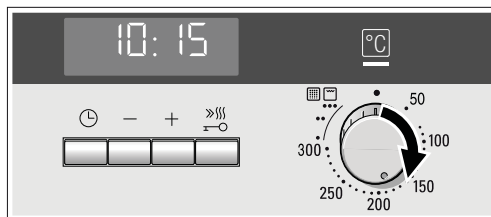
Druh ohřevu a teplota

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

1. Voličem funkce nastavte druh ohřevu.



2. Voličem teploty nastavte teplotu nebo grilovací stupeň.



Trouba začne hřát.

Vypnutí trouby

Volič funkce nastavte na nulu.




Změna nastavení

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

Rychlý ohřev

Pomocí rychlého ohřevu se trouba mimořádně rychle zahřeje na nastavenou teplotu.

Rychlý ohřev používejte u nastavení teplot nad 100 °C. Vhodné jsou druhy ohřevu:

- 3D-horký vzduch 
- horní/dolní ohřev 
- stupeň pizza 


Abyste dosáhli rovnoměrného výsledku pečení, vložte pokrm do trouby až po skončení rychlého ohřevu.

1. Nastavte druh ohřevu a teplotu.

2. Krátce stiskněte tlačítko .

Na ukazateli svítí symbol . Trouba začne hřát.






Ukončení rychlého ohřevu

Zazní zvukový signál. Symbol  na ukazateli zhasne. Vložte pokrm do pečicí trouby.

Přerušení rychlého ohřevu

Krátce stiskněte tlačítko . Symbol  na ukazateli zhasne.



Nastavení časových funkcí

Vaše trouba má různé časové funkce. Tlačítkem  lze vyvolat nabídku a přecházet mezi jednotlivými funkcemi. Dokud lze provádět nastavení, svítí všechny časové symboly. Šipka  signalizuje, u které časové funkce se nacházíte. Nastavenou časovou funkci můžete změnit přímo tlačítkem  nebo , pokud je před časovým symbolem šipka .

Budík

Budík můžete používat jako kuchyňský budík (minutku). Funguje nezávisle na troubě. Budík má svůj vlastní zvukový signál. Díky tomu můžete rozlišit, zda uplynul čas nastavený na budíku, nebo uplynula nastavená doba úpravy pokrmu.


1. Stiskněte jednu tlačítko .

Na ukazateli svítí časové symboly, šipka  je před .

2. Tlačítkem  nebo  nastavte dobu budíku.


Navržená hodnota: tlačítko  = 10 minut.

Navržená hodnota: tlačítko  = 5 minut.



Za několik sekund se nastavená doba uloží. Budík se spustí. Na ukazateli svítí symbol  a doba budíku se viditelně odměřuje. Ostatní časové symboly zhasnou.

Doba budíku uplynula


Zazní zvukový signál. Na ukazateli se zobrazí 0:00.

Tlačítkem  vypnete budík.


Změna nastavené doby budíku






Tlačítkem  nebo  změňte dobu budíku. Za několik sekund se změna uloží.

Zrušení doby budíku

Tlačítkem  nastavte dobu budíku na 0:00. Za několik sekund se změna uloží. Budík je vypnutý.

Zobrazení časových nastavení

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

Pro zjištění doby budíku , doby úpravy pokrmu  nebo času  stiskněte tlačítko  tolikrát, dokud se před příslušným symbolem nezobrazí šipka . Na ukazateli se na několik sekund zobrazí příslušná hodnota.

Doba úpravy pokrmu



Na pečicí troubě můžete nastavit dobu pečení pokrmu. Po uplynutí doby úpravy pokrmu se trouba automaticky vypne. Nemusíte tak přerušovat jiné práce, abyste mohli vypnout pečicí troubu. Doba pečení nebude nechtěně překročena.

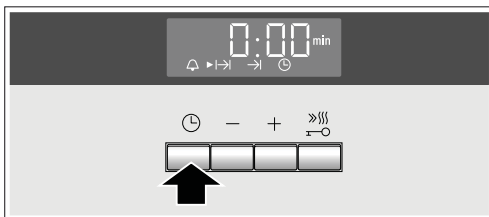
Příklad na obrázku: doba úpravy pokrmu 45 min.



1. Voličem funkcí nastavte druh ohřevu.

2. Voličem teploty nastavte teplotu nebo stupeň grilování.

3. Dvakrát stiskněte tlačítko .

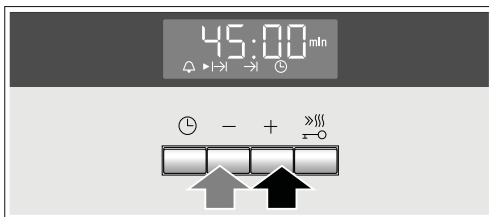
Na ukazateli se zobrazí 0:00. Svítí časové symboly, šipka  je před .




4. Tlačítkem  nebo  nastavte dobu trvání.





Navržená hodnota: tlačítko  = 30 minut.

Navržená hodnota: tlačítko  = 10 minut.






Za několik sekund se trouba spustí. Na ukazateli se viditelně odměřuje doba úpravy pokrmu a svítí symbol . Ostatní časové symboly zhasnou.



Doba úpravy pokrmu uplynula

Zazní zvukový signál. Trouba přestane hřát. Na ukazateli se zobrazí 0:00. Stiskněte tlačítko . Tlačítkem  nebo  můžete znovu nastavit dobu trvání. Nebo dvakrát stiskněte tlačítko  a volič funkce nastavte na nulu. Trouba je vypnutá.

Změna doby úpravy pokrmu

Tlačítkem  nebo  změňte dobu trvání. Za několik sekund se změna uloží. Pokud jste nastavili budík, stiskněte předem tlačítko .

Zrušení doby úpravy pokrmu

Tlačítkem  nastavte dobu trvání na 0:00. Za několik sekund se změna uloží. doba úpravy pokrmu je zrušená. Pokud jste nastavili budík, stiskněte předem tlačítko .

Zjištění časových nastavení

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

Pro zjištění doby budíku ☹, doby úpravy pokrmu I→, čas ukočení úpravy pokrmu →I nebo času ⌚ stiskněte tlačítko ⌚ tolikrát, dokud se před příslušným symbolem nezobrazí šipka ►. Na ukazateli se na několik sekund zobrazí příslušná hodnota.

Čas ukončení úpravy pokrmu

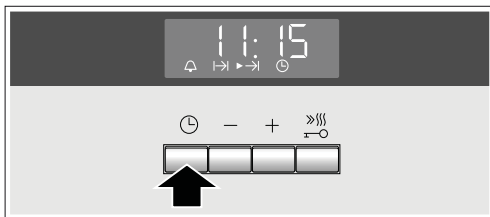
Čas, kdy má být pokrm hotový, m můžete posunout. Trouba se automaticky zapne a pokrm je hotový v požadovaný okamžik. Např. je možné pokrm ráno vložit do trouby a nastavit tak, aby byl v poledne hotový.

Dbejte na to, aby potraviny nezůstaly v troubě příliš dlouho a nezkažily se.

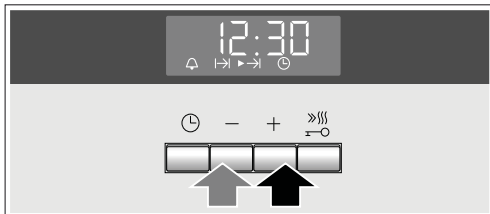
Příklad na obrázku: Je 10:30 hodin, doba úpravy pokrmu činí 45 minut a pokrm má být hotový ve 12:30 hod.

1. Nastavte volič funkce.
2. Nastavte volič teploty.
3. Dvakrát stiskněte tlačítko ⌚.
4. Tlačítkem + nebo – nastavte dobu trvání.
5. Stiskněte tlačítko ⌚.

Šipka ► je před →I. Zobrazí se čas, kdy bude pokrm hotový.



6. Tlačítkem + nebo – posuňte čas ukočení úpravy pokrmu na později.



Za několik sekund uloží trouba nastavení a přepne se do pohotovostního režimu. Na ukazateli je zobrazený čas, kdy bude

pokrm hotový a před symbolem →I je šipka ►. Symbol ☹ a ⌚ zhasne. Po spuštění pečicí trouby se doba úpravy pokrmu viditelně odměřuje a šipka ► je před symbolem I→. Symbol →I zhasne.

Uplynula doba úpravy pokrmu

Zazní zvukový signál. Trouba přestane hřát. Na ukazateli se zobrazí 0:00. Stiskněte tlačítko ⌚. Tlačítkem + nebo – můžete znovu nastavit dobu trvání. Nebo dvakrát stiskněte tlačítko ⌚ a volič funkce nastavte na nulu. trouba je vypnutá.

Změna čas ukončení úpravy pokrmu

Tlačítkem + nebo – změňte čas ukočení úpravy pokrmu. Za několik sekund se změna uloží. Pokud jste nastavili budík, předem dvakrát stiskněte tlačítko ⌚. Pokud se již doba úpravy pokrmu odměřuje, neměňte čas ukočení úpravy pokrmu. Výsledek vaření by neodpovídal.

Zrušení času ukončení úpravy pokrmu

Tlačítkem – nastavte čas ukočení úpravy pokrmu na aktuální čas. Za několik sekund se změna uloží.

Trouba se spustí. Pokud jste nastavili budík, předem dvakrát stiskněte tlačítko ⌚.

Zjištění časových nastavení

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

Pro zjištění doby budíku ☹, doby úpravy pokrmu I→, času ukočení úpravy pokrmu →I nebo času ⌚ stiskněte tlačítko ⌚ tolikrát, dokud se před příslušným symbolem nezobrazí šipka ►. Na ukazateli se na několik sekund zobrazí příslušná hodnota.

Hodiny

Po připojení nebo po výpadku proudu svítí na ukazateli symbol ⌚ a tři nuly. Nastavte hodiny

1. Stiskněte tlačítko ⌚.
Na ukazateli se zobrazí čas 12:00.
2. Tlačítkem + nebo – nastavte čas.
Za několik sekund se nastavený čas uloží.

Nastavení hodin

Nesmí být nastavená žádná jiná časová funkce.

1. Čtyřikrát stiskněte tlačítko ⌚.
Na ukazateli svítí časové symboly, šipka ► je před ⌚.
2. Tlačítkem + nebo – změňte čas.
Za několik sekund se nastavený čas uloží.

Vypnutí zobrazení hodin

Zobrazení hodin můžete vypnout. O tom si přečtěte v kapitole *Změna základních nastavení*.

Dětská pojistka

Abyste troubu nemohly omylem zapnout děti, je vybavená dětskou pojistkou.

Trouba nereaguje na žádná nastavení. Budík a čas lze nastavovat i při zapnuté dětské pojistce.

Upozornění: Na případně připojenou varnou desku nemá dětská pojistka pečicí trouby vliv.

Zapnutí dětské pojistky

Volič funkce musí být nastavený na nulu.

Držte cca čtyři sekundy stisknuté tlačítko »|||.

Na ukazateli se zobrazí symbol ⇒○. Dětská pojistka je zapnutá.

Vypnutí dětské pojistky

Držte cca čtyři sekundy stisknuté tlačítko »|||.

Symbol ⇒○ na ukazateli zhasne. Dětská pojistka je vypnutá.

Změna základního nastavení

Vaše trouba má různá základní nastavení. Tato nastavení mohou být přizpůsobena Vaším vlastním zvykům.

Základní nastavení	Volba 0	Volba 1	Volba 2	Volba 3
c0 Jas osvětlení displeje**	-	noční*	střední*	denní
c1 Délka signálu po uplynutí doby nebo času probuzení	-	cca 10 s	cca 2 min*	cca 5 min
c2 Zobrazení času	pouze během provozu	vždy*	-	-
c3 Doba čekání, než se nastavení potvrdí	-	cca 2 s	cca 5 s*	cca 10 s
c5 Teleskopické výsuvy dodatečně namontovány	ne	ano*	-	-
c6 Znovu nastavte všechny hodnoty na výrobní nastavení	ne*	ano	-	-

* Výrobní nastavení

** V případě červené indikace je výrobním nastavením volba 1, v případě bílé volba 2.


Trouba musí být vypnutá.

1. Stiskněte tlačítko  cca na 4 sekundy.

Na displeji se zobrazí aktuální základní nastavení délky signálu, např. c1 2 pro volbu 2.

2. Tlačítkem **+** nebo **-** změňte základní nastavení.

3. Potvrďte tlačítkem .

Na displeji se zobrazí další základní nastavení. Tlačítkem  můžete procházet všechny úrovně a tlačítkem **+** nebo **-** provádět změny.

4. Nakonec stiskněte tlačítko  cca na 4 sekundy.

Všechna základní nastavení se potvrdí.

Vaše základní nastavení můžete kdykoliv změnit.

Automatické vypnutí

Pokud na přístroji několik hodin nezměníte nastavení, aktivuje se automatické vypnutí. Trouba přestane hřát. Okamžik vypnutí závisí na nastavené teplotě nebo stupni grilování.

Aktivace automatického vypnutí

Zazní zvukový signál. Na ukazateli se zobrazí F8.

Trouba přestane hřát.

Nastavte volič funkce na nulu. Trouba je vypnutá.

Zrušení automatického vypnutí

Aby se automatické vypnutí neaktivovalo tehdy, když je to nežádoucí, nastavte dobu trvání. Trouba hřeje, dokud neuplyne doba úpravy pokrmu.

Samočištění

Při samočištění se trouba rozehřeje cca na 500 °C. Zbytky z pečení nebo grilování se spálí a stačí, když z pečicího prostoru vytřete popel.

Můžete si vybrat ze tří stupňů čištění.

Stupeň	Stupeň čištění	Doba trvání
1	lehký	cca 1 hodina, 15 minut
2	střední	cca 1 hodina, 30 minut
3	intenzivní	cca 2 hodiny

Čím je znečištění silnější a starší, tím vyšší stupeň čištění byste měli použít. Čištění pečicího prostoru provádějte jednou za dva až tři měsíce. V případě potřeby můžete provádět čištění i častěji. Při čištění se spotřebuje pouze cca 2,5 - 4,7 kWh.

Důležité pokyny

Dveře pečicí trouby se automaticky zablokují z důvodu Vaší bezpečnosti. Dveře pečicí trouby se znovu otevrou až tehdy, když se pečicí prostor mírně ochladí a symbol klíče zhasne.

Osvětlení pečicí trouby v průběhu samočištění nesvíí.

Nebezpečí popálení!

■ Pečicí prostor je během samočištění velmi horký. Nikdy neotvírejte dveře přístroje ani neposouvejte zajišťovací háky rukou. Nechte přístroj ochladit. Udržujte mimo dosah dětí.

■ Přístroj je během samočištění velmi horký na povrchu. Nikdy se nedotýkejte dveří přístroje. Nechte přístroj ochladit. Udržujte mimo dosah dětí.

Nebezpečí požáru!

Přístroj je během samočištění velmi horký na povrchu. Nikdy nezavěšujte na madlo dvířek hořlavé předměty, např. utěrky na nádobí. Přední strana přístroje musí zůstat volná.

Před samočištěním

Trouba musí být prázdná. Z trouby vyndejte příslušenství, nádoby a závěsné rošty. Jak se vyjmají závěsné rošty je popsáno v kapitole *Péče a čištění*. Pokud závěsné rošty nevyjmete, zazní zvukový signál. Samo čištění se nespustí.

Vyčistěte dvířka trouby a okrajové plochy kolem těsnění. Těsnění nečistěte.

Nebezpečí požáru!

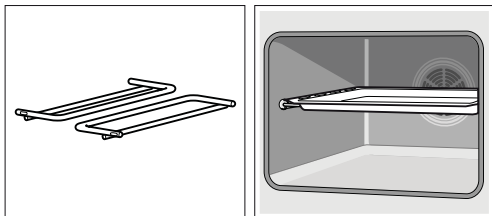
Volné zbytky pokrmů, tuk a šťáva z pečeně se mohou vznítit. Troubu a příslušenství, které budete čistit v troubě, vytřete vlhkým hadrem.

Současné čištění příslušenství

Závěsné rošty nejsou pro samočištění vhodné. Vyjměte je z pečicího prostoru. Pokud chcete současně čistit příslušenství, můžete si zakoupit držáky příslušenství.

Držáky příslušenství obdržíte u zákaznického servisu pod objednacím číslem 466546.

Držáky příslušenství se nasazují vlevo a vpravo.



S nimi můžete při samočištění čistit také smaltované příslušenství bez nepřílnavé vrstvy, např. univerzální vysoký plech. Při samočištění současně čistíte vždy jen příslušenství.

Nesmaltované příslušenství, např. rošt, není pro samočištění vhodné. Vyjměte ho z pečicího prostoru.

Nebezpečí vážného poškození zdraví!

Nikdy nečistěte současně plechy a formy s nepřílnavou vrstvou. Působením vysokých teplot by se nepřílnavá vrstva zničila a vznikly by jedovaté plyny.

Upozornění: To, které příslušenství je vhodné pro samočištění, zjistíte také v tabulce se zvláštním příslušenstvím na začátku návodu k použití.

Údržba a čištění


Při pečlivé péči a důkladném čištění zůstane Vaše trouba dlouho pěkná a funkční. Zde Vám vysvětlíme, jak pečici troubu správně udržívat a čistit.






Upozornění



- Nepatrné barevné rozdíly na čelní straně pečicí trouby vznikají na základě různých materiálů jako je sklo, plast nebo kov.
- Stíny na prosklených dvířkách, které působí jako šmouhy, jsou světelné odrazy osvětlení pečicí trouby.
- Smalt se vypaluje při velmi vysokých teplotách. Tím mohou vzniknout nepatrné barevné rozdíly. To je normální a nemá to žádný vliv na funkci. Hrany tenkých plechů se nedají úplně smaltovat. Proto mohou být drsné. Antikoroziní ochrana tím není ovlivněna.

Nastavení


Pokud jste zvolili stupeň čištění, nastavte pečici troubu.

1. volič funkce nastavte na samočištění .
2. Voličem teploty nastavte stupeň čištění.

Na ukazateli se zobrazí čas, kdy samočištění skončí, a před symbolem  je šipka . Za několik sekund se samočištění spustí. Doba trvání se viditelně odměřuje a šipka  je před symbolem . Symbol  zhasne.

Krátce po spuštění se dvířka trouby zablokují. Na ukazateli svůj symbol . Jakmile symbol  zhasne, lze dvířka pečicí trouby opět otevřít.


Samočištění skončilo

Na ukazateli je zobrazeno 0:00. Trouba přestane hrát. Nastavte volič funkce na nulu. Trouba je vypnutá. Jakmile symbol  na ukazateli zhasne, lze dvířka pečicí trouby opět otevřít.

Změna stupně čištění



Po spuštění již nelze stupeň čištění změnit.






Přerušení samočištění

Nastavte volič funkce na nulu. Trouba je vypnutá. Jakmile symbol  na ukazateli zhasne, lze dvířka trouby opět otevřít.

Posunutí času ukončení úpravy pokrmu

Čas ukončení samočištění můžete posunout. Samočištění tak může probíhat např. v noci, abyste pečici troubu mohli přes den používat.

Výkon nastavte podle popisu v bodu 1 a 2. Před spuštěním pečicí trouby posuňte čas ukončení úpravy pokrmu na později tlačítkem  nebo .

Trouba přejde do vyčkávacího režimu. Na displeji je zobrazený čas, kdy samočištění skončí, a před symbolem  je šipka . Po spuštění samočištění se doba trvání viditelně odměřuje a šipka  je před symbolem . Symbol  zhasne.

Po skončení samočištění

Když pečicí prostor vychladne, vlhkým hadrem z něj vytřete zbyváající popel.

Čistící prostředky

Aby různé povrchy nebyly poškozeny nevhodnými čistícími prostředky, dodržujte údaje v tabulce. Nepoužívejte

- ostré nebo abrazivní čistící prostředky,
- silné čistící prostředky s obsahem alkoholu,
- tvrdé abrazivní utěrky nebo čistící houby,
- vysokotlaké nebo parní čističe.

Nové čistící houby před použitím důkladně propláchněte.

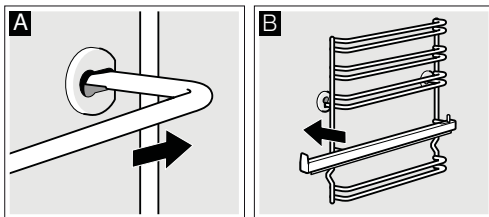
Oblast	Čistící prostředky
Ovládací panel	Horká mýdlová voda: Vyčistěte povrch a měkkou utěrkou ho vysušte. Nepoužívejte čistič skla nebo škrabku na sklo.
Ušlechtilá ocel	Horká mýdlová voda: Vyčistěte povrch a měkkou utěrkou ho vysušte. Ihned odstraňte vápenaté, tukové, škrabkové skvrny a skvrny od bílku. Pod těmito skvrnami se může tvořit koroze. V poprodejním servisu nebo ve specializované prodejně můžete zakoupit prostředky na údržbu ocelového povrchu, které jsou vhodné pro teplé povrchy. Utěrkou naneste tenkou vrstvu ošetřujícího prostředku.
Sklo dveří	Čistič skla: Vyčistěte povrch měkkou utěrkou. Nepoužívejte škrabku na sklo.
Kryt dveří	Čistič oceli (Ize zakoupit v poprodejním servisu nebo ve specializované prodejně): Dodržujte pokyny výrobce.
Pečicí prostor	Horká mýdlová voda nebo octová voda: Vyčistěte povrch utěrkou. V případě silného znečištění použijte kovu drátěnku nebo čistič pečících trub. Použijte je pouze tehdy, když je pečicí prostor chladný. Nejvhodnější je použít samočištění. Postupujte podle kapitoly <i>Samočištění</i> !
Skleněný kryt osvětlení trouby	Horká mýdlová voda: Vyčistěte povrch utěrkou.
Závěsné rošty	Horká mýdlová voda: Namočte utěrku nebo kartáč a vyčistěte závěsné rošty.
Teleskopické výsuvy	Horká mýdlová voda: Vyčistěte je utěrkou nebo kartáčem. Neodstraňujte mazací tuk z výsuvných lišt, pokud možno je čistěte v zasunutém stavu. Nenamáčejte je, nečistěte je čistícími prostředky na nádobí, ani je nečistěte během samočištění. Dojde k poškození a zablokování výsuvů.
Príslušenství	Horká mýdlová voda: Namočte utěrku nebo kartáč a vyčistěte závěsné rošty.

Závěsné rošty vyčistěte mycím prostředkem a houbičkou. Na úporné nečistoty použijte kartáček.

Nasazení závěsných roštů

1. Nejprve zastrčte závěsný rošt do zadního pouzdra, lehce ho zatlačte dozadu (obrázek A)

2. a poté ho zavěste do předního pouzdra (obrázek B).

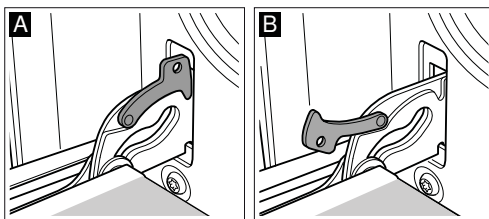


Závěsné rošty dosedají pouze vpravo nebo vlevo. Dbejte na to, aby stejné jako na obrázku B byly úrovně 1 a 2 dole a úrovně 3, 4 a 5 nahoře. Musí být možné vytáhnout výsuvné lišty směrem dopředu.

Vysazení a nasazení dvířek pečicí trouby

Dvířka pečicí trouby lze za účelem čištění a demontáže skleněných tabulí vysadit.

Závěsy dvířek pečicí trouby mají zajišťovací páčky. Když jsou zajišťovací páčky zaklopené (obrázek A), jsou dvířka trouby zajištěná. Nelze je vysadit. Když jsou zajišťovací páčky pro vysazení dvířek pečicí trouby vyklopené (obrázek B), jsou závěsy zajištěné. Nemohou zaklapnout.

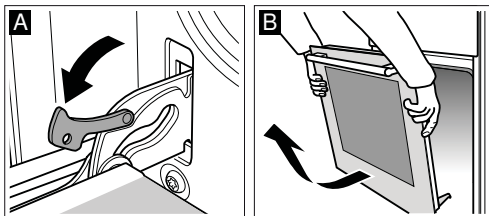


⚠ Nebezpečí úrazu!

Pokud nejsou závěsy zajištěné, velkou silou zaklapnou. Dbejte na to, aby byly zajišťovací páčky vždy úplně zaklopené, resp. při vysazování dvířek pečicí trouby úplně vyklopené.

Vysazení dvířek

1. Úplně otevřete dvířka pečicí trouby.
2. Vyklopte obě zajišťovací páčky vlevo a vpravo (obrázek A).
3. Zavřete až nadoraz dvířka pečicí trouby. Oběma rukama je uchopte vlevo a vpravo. Ještě o kousek je přivřete a vytáhněte (obrázek B).

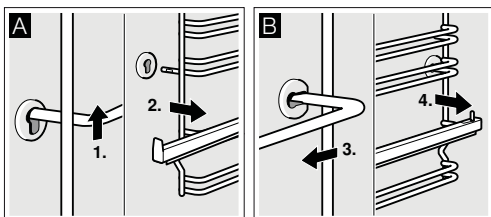


Vysazení a nasazení závěsných roštů

Závěsné rošty můžete před čištěním vyjmout. Trouba musí být vychladlá.

Vysazení závěsných roštů

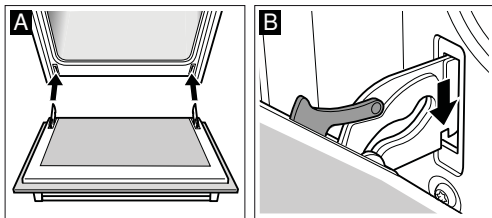
1. Závěsný rošt vepředu nazdvihněte nahoru
2. a vyhákněte ho (obrázek A).
3. Poté vytáhněte celý závěsný rošt dopředu
4. a vyjměte ho (obrázek B).



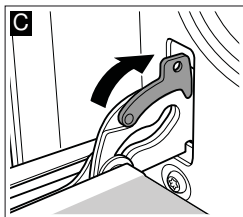
Nasazení dvířek

Dvířka pečicí trouby zavěste zpět opačným postupem.

1. Při zavěšování dvířek pečicí trouby dbejte na to, abyste oba závěsy zasunuli do otvorů rovně (obrázek A).
2. Výřezy na závěsech musí na obou stranách zaskočit (obrázek B).



3. Znovu zaklopte obě zajišťovací páčky (obrázek C). Zavřete dvířka pečicí trouby.



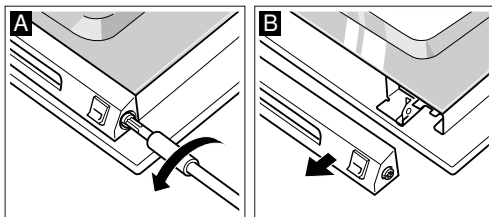
⚠ Nebezpečí úrazu!

Pokud dvířka pečicí trouby nechtěně vypadnou nebo zaklapne závěs, nesahejte do závěsu. Zavolejte servis.

Demontáž krytu dvířek

Kryt dvířek pečicí trouby se může zabarvit. Za účelem důkladného vyčištění můžete kryt odstranit.

1. Úplně otevřete dvířka pečicí trouby.
2. Odšroubujte kryt dvířek pečicí trouby. Za tímto účelem vyšroubujte šrouby vlevo a vpravo (obrázek A).
3. Sejměte kryt (obrázek B).



Dokud je kryt sejmутý, dbejte na to, aby se dvířka pečicí trouby nezavřela. Mohla by se poškodit vnitřní sklo dvířek.

Kryt vyčistěte čisticím prostředkem na ušlechtilou ocel.

4. Nasadte kryt zpět a přišroubujte ho.
5. Zavřete dvířka pečicí trouby.

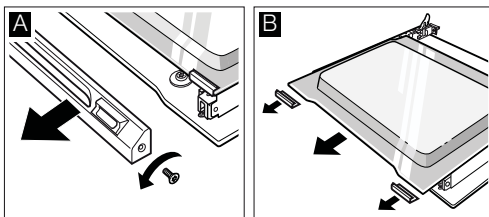
Demontáž a montáž skla dvířek

Kvůli lepšímu čištění můžete sklo ve dvířkách pečicí trouby demontovat.

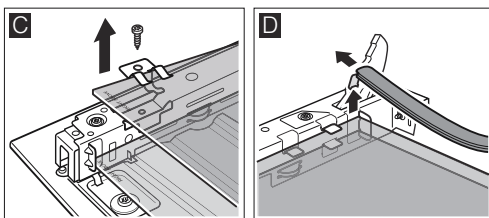
Při demontáži vnitřních skel si zapamatujte, v jakém pořadí je vyjímáte. Abyste skla namontovali zpět ve správném pořadí, řiďte se čísly uvedenými na jednotlivých tabulkách.

Demontáž

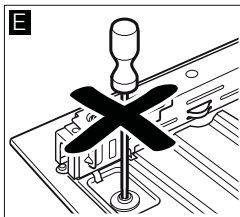
1. Dvířka pečicího prostoru vysadte a madlem dolů je položte na hadr.
2. Odšroubujte kryt nahoře na dvířkách pečicí trouby. Za tímto účelem vyšroubujte šrouby vlevo a vpravo (obrázek A).
3. Nazdvihněte horní sklo, vytáhněte jej a sejměte obě malá těsnění (obrázek B).



4. Odšroubujte přídržné spony vpravo a vlevo. Nazdvihněte sklo a sejměte z něj spony (obrázek C).
5. Sejměte těsnění dole na skle (obrázek D). Za těsnění zatáhněte a sejměte ho směrem nahoru. Vytáhněte tabuli.



6. Dolní sklo vytáhněte šikmo nahoru.
7. Šrouby vlevo a vpravo na plechovém dílu NEVYŠROUBOVÁVEJTE (obrázek E).



Skla dvířek vyčistěte čisticím prostředkem na sklo a měkkým hadrem.

⚠ Nebezpečí úrazu!

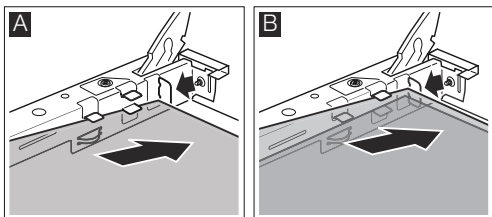
Poškrábané sklo dvířek přístroje může prasknout.

Nepoužívejte škrabku na sklo ani ostré nebo abrazivní čisticí prostředky.

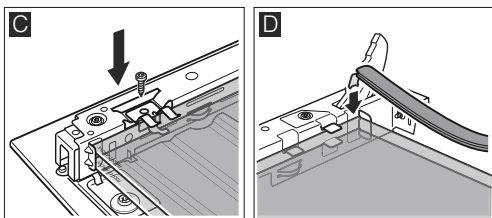
Montáž

Při montáži dbejte na to, aby se na obou tabulkách vlevo dole nacházel obrácený nápis „Right above“.

1. Spodní sklo vložte šikmo dozadu (obrázek A).
2. Vložte prostřední sklo (obrázek B).

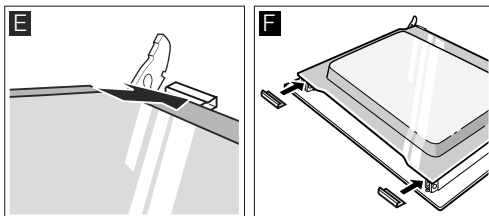


3. Nasadte přídržné spony vpravo a vlevo na skle dvířek, vyrovnejte je tak, aby byly pružiny nad otvorem pro šroub a přišroubujte je (obrázek C).
4. Znovu zahákněte těsnění dole na skle (obrázek D).



5. Horní sklo vložte šikmo dozadu do obou držáků. Dbejte na to, abyste při tom neposunuli těsnění dozadu (obrázek E).

6. Nasadte na sklo dvířek opět obě malá těsnění vlevo a vpravo (obrázek F).



7. Nasadte a přišroubujte kryt.
8. Zavěste dvířka pečí trouby.





Pečící troubu používejte teprve tehdy, jsou-li skla dvířek řádně namontována.


Co dělat v případě poruchy?

Jestliže se vyskytne porucha, často se jedná jen o maličkost. Než zavoláte zákaznický servis, podívejte se do následující tabulky. Možná budete schopni závadu odstranit sami.



Tabulka pro řešení poruch

Pokud se Vám nějaký pokrm nepodaří optimálně, podívejte se prosím do kapitoly *Testováno pro Vás v naší kuchyňském studiu*. Naleznete tam velké množství tipů a upozornění k vaření.


Porucha	Možná příčina	Řešení/doporučení
Trouba nefunguje.	Vadná pojistka.	Podívejte se do pojistkové skříňky, je-li pojistka v pořádku.
	Výpadek proudu.	Zkontrolujte, zda funguje kuchyňské světlo nebo jiné kuchyňské přístroje.
Na ukazateli svítí  a tři nuly.	Výpadek proudu.	Znovu nastavte čas.
Trouba nehrřeje.	Na kontaktech je prach.	Několikrát otočte knoflíky sem a tam.
Dvířka trouby nelze otevřít. Na displeji svítí symbol  .	Dvířka trouby jsou zablokována kvůli samočištění  .	Počkejte, dokud trouba nevychladne a nezhasne symbol  .


Porucha	Možná příčina	Řešení/doporučení
Trouba nehrřeje. Na ukazateli bliká dvojtečka.	Trouba je v předváděcím režimu.	Vypněte pojistku v pojistkové skříňce a cca po 20 sekundách ji znovu zapněte. Nyní během cca 2 minut držte cca 4 sekundy stisknuté tlačítko  , dokud dvojtečka nesvítí trvale.
Na ukazateli se zobrazí F8.	Bylo aktivováno automatické vypnutí.	Nastavte volič funkce na nulu.

Chybová hlášení

Pokud se na ukazateli zobrazí chybové hlášení s , stiskněte tlačítko . Poté znovu nastavte čas. Pokud se chybové hlášení zobrazí znovu, zavolejte servis.

Při následujících chybových hlášeních můžete závadu odstranit sami.

Chybové hlášení	Možná příčina	Řešení/doporučení
	Některé tlačítko bylo příliš dlouho stisknuté nebo je zakryté.	Postupně stiskněte všechna tlačítka. Zkontrolujte, zda některé tlačítko není zaseknuté, zakryté nebo znečištěné.

Chybové hlášení	Možná příčina	Řešení/Doporučení
E 1 / 5	Teplota v pečícím prostoru je příliš vysoká.	Dvířka pečicí trouby se zablokují a ohřev se přeruší. Počkejte, dokud trouba nevychladne. Stiskněte tlačítko  a znovu nastavte čas.

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

Neodborné opravy jsou nebezpečné. Opravu smí vykonávat výhradně technik zákaznického servisu vyškolený naší společností.

Výměna žárovky v pečícím prostoru

Když žárovka přestane svítit, je nutné ji vyměnit. Tepelně odolné náhradní žárovky s výkonem 40 W obdržíte u zákaznického servisu nebo ve specializované prodejně. Používejte pouze tyto žárovky.

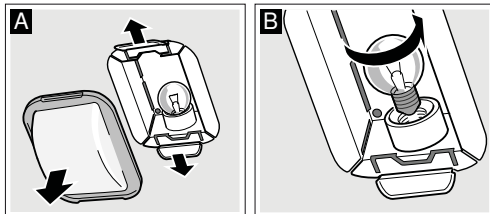
Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

Vypněte pojistku v pojistkové skříňce.

1. Abyste zabránili poškození, vložte do studené pečicí trouby utěrku.

2. Sejměte skleněný kryt. Za tímto účelem zatlačte palcem kovové spony dozadu (obrázek A).

3. Vyšroubujte žárovku a vyměňte ji za stejný typ žárovky (obrázek B).



4. Znovu nasadíte skleněný kryt. Na jedné straně ho nasadíte a na druhé straně ho pevně přitlačíte. Skleněný kryt zaskočí.

5. Vyměňte utěrku a zapněte pojistku.

Skleněný kryt

Poškozený skleněný kryt je nutné vyměnit. Příslušné skleněné kryty obdržíte u zákaznického servisu. Uveďte prosím označení produktu (č. E) a výrobní číslo (č. FD) konkrétního přístroje.

Zákaznický servis

Potřebuje-li Váš přístroj opravu, obraťte se na náš zákaznický servis. Vždy najdeme vhodné řešení, abychom předešli zbytečným návštěvám techniků.

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

Při kontaktování uveďte číselné označení produktu (E-č.) a výrobní číslo (FD-č.), abychom Vám mohli poskytnout odbornou pomoc. Typový štítek s těmito čísly najdete na pravé straně dvířek trouby. Abyste je v případě potřeby nemuseli dlouho hledat, můžete si údaje svého přístroje a telefonní číslo servisu poznamenat zde.

Číslo E

Číslo FD

Zákaznický servis

Mějte na paměti, že návštěva servisního technika není v případě chybné obsluhy bezplatná ani během záruční doby. Kontaktní údaje všech najdete v příloženém seznamu zákaznických servisů.

Objednávka opravy a poradenství při poruchách

CZ 251.095.546

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

Tipy na úsporu energie a ochranu životního prostředí

Váš nový přístroj je mimořádně energeticky úsporný. Zde získáte informace o energeticky optimalizovaném druhu ohřevu Horký vzduch eco. Kromě toho zde najdete tipy, jak s Vaším přístrojem ušetříte ještě více energie a jak můžete ekologicky zlikvidovat Váš přístroj.

Horký vzduch eco

Díky energeticky úspornému ohřevu Horký vzduch eco můžete v jedné úrovni připravovat mnoho různých pokrmů. Ventilátor energeticky optimalizovaným způsobem rovnoměrně rozděluje teplo prstencového topného tělesa v zadní stěně v prostoru trouby. Pečení, smažení a dokončování výrobků bez předehřívání.

Upozornění

- Vložte pokrmy do chladného prázdného pečicího prostoru. Jen tak dosáhnete optimalizace spotřeby energie.
- Otvírejte dveře pečicí trouby během pečení jen v nezbytných případech.



Tabulka

V tabulce najdete výběr pokrmů, které jsou nejvhodnější pro ohřev Horký vzduch eco. Najdete zde údaje o vhodné teplotě a době pečení. Můžete zde vidět, které příslušenství a jaké úrovně vkládání jsou vhodné.

Teplota a doba pečení závisí na množství, charakteru a kvalitě potravin. Proto jsou v tabulce uvedené oblasti. Nejdříve vyzkoušejte nižší hodnotu. Při nižší teplotě dosáhnete rovnoměrnějšího zhnědnutí. V případě potřeby přístře nastavte vyšší hodnotu.

Postavte formy a nádobí doprostřed roštu. Pokud vložitě potraviny přímo na rošt, vložte do rovné 1 navíc univerzální plech.

Pánev bude zachycovat tuk a šfávu, a trouba zůstane čistá.

Pokrmý připravované v režimu Horký vzduch eco  	Příslušenství	Úroveň vkládání	Teplota ve °C	Doba úpravy v minutách
Koláče a pečivo				
Třené těsto na plechu se suchým povrchem	Pečicí plech	3	170-190	25-35
Třené těsto ve formách	Čtvercová forma	2	160-180	50-60
Základ dortu, třené těsto	Forma na ovocný základ	2	160-180	20-30
Ovocný koláč jemný, třené těsto	Pružinová forma/forma na bábovku	2	160-180	50-60
Kynuté těsto na plechu se suchým povrchem	Pečicí plech	3	170-190	25-35
Křehké těsto na plechu se suchým povrchem	Pečicí plech	3	180-200	20-30
Piškotová roláda	Pečicí plech	3	170-190	15-25
Piškotový základ, 2 vejce	Forma na ovocný základ	2	150-170	20-30
Piškotový dort, 6 vajec	Pružinová forma	2	150-170	40-50
Listkové pečivo	Pečicí plech	3	180-200	20-30
Cukroví	Pečicí plech	3	130-150	15-25
Stříkané pečivo	Pečicí plech	3	140-150	30-45
Pečivo z páleného těsta	Pečicí plech	3	210-230	35-45
Housky, žitná mouka	Pečicí plech	3	200-220	20-30
Nákypy				
Bramborový nákyp	Nádoba na nákyp	2	160-180	60-80
Lasagne	Nádoba na nákyp	2	180-200	40-50
Mražené výrobky				
Pizza, tenký základ	Univerzální plech	3	190-210	15-25
Pizza, silnější základ	Univerzální plech	2	180-200	20-30
Hranolky	Univerzální plech	3	200-220	20-30
Kuřecí křídýlka	Univerzální plech	3	220-240	20-30
Rybí prsty	Univerzální plech	3	220-240	10-20
Rozpékané pečivo	Univerzální plech	3	180-200	10-15
Maso				
Dušené hovězí, 1,5 kg	Nádobí uzavřené	2	190-210	130-150
Vepřová pečeně, hřbet, 1 kg	Nádobí otevřené	2	190-210	110-130
Telecí pečeně, horní šál, 1,5 kg	Nádobí otevřené	2	190-210	110-130
Ryby				
Pražma, 2 kusy po 750 g	Univerzální plech	2	170-190	50-60
Pražma v solné krustě, 900 g	Univerzální plech	2	170-190	60-70
Štika, 1 000 g	Univerzální plech	2	170-190	60-70
Pstruh, 2 kusy po 500 g	Univerzální plech	2	170-190	45-55
Rybí filé, kus po 100 g	Nádobí uzavřené	2+1	190-210	30-40

Úspora energie

- Pečicí troubu předehřívejte pouze tehdy, když je to uvedeno v receptu nebo v tabulkách v návodu k použití.
- Používejte tmavé, černé lakované nebo smaltované formy na pečení. Mají mimořádně dobrou tepelnou vodivost.
- Dvířka pečicí trouby během pečení otevřete co možná nejméně.
- Více koláčů pečte nejlépe po sobě. Trouba je ještě teplá. Zkracuje se tak doba pečení druhého koláče. Můžete také vložit dvě truhlíkové formy vedle sebe.
- Při delší době pečení můžete pečicí troubu vypnout 10 minut před skončením doby pečení a využít k dopečení zbytkové teplo.

Ekologická likvidace přístroje

Obal zlikvidujte v souladu s předpisy na ochranu životního prostředí.



Tento přístroj je označen v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/EU o nakládání s použitými elektrickými a elektronickými zařízeními (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Tato směrnice stanoví jednotný evropský (EU) rámec pro zpětný odběr a recyklování použitých zařízení.

Testováno pro Vás v našem kuchyňském studiu

Zde naleznete výběr pokrmů a pro ně vhodná nastavení. Je zde uvedeno, jaký druh ohřevu a jaká teplota je pro příslušný pokrm nejvhodnější. Dozvíte se, které příslušenství máte použít a do jaké úrovně je třeba ho vložit. Dostanete od nás tipy, jaké použít vhodné nádoby a jakým způsobem připravit pokrmy.

Upozornění

- Hodnoty uvedené v tabulkách platí vždy pro studený a prázdný pečicí prostor.
Troubu předehřívte pouze tehdy, pokud je to v tabulkách uvedeno. Papír na pečení pokládejte na příslušenství až po předehřátí.
- Časové údaje v tabulkách jsou orientační. Závisí na kvalitě a vlastnostech potravin.
- Používejte příslušenství, které je součástí dodávky. Doplňující příslušenství můžete zakoupit jako zvláštní příslušenství ve specializované prodejně nebo v zákaznickém servisu
Před použitím trouby vyjměte z pečicího prostoru příslušenství a nádoby, které nepotřebujete.
- Při vyjímání horkého příslušenství nebo nádoby z trouby používejte vždy chňapku.

Koláče a pečivo


Pečení na jedné úrovni

Pro pečení koláčů je nejvhodnější horní/dolní ohřev .

Pokud pečete pomocí 3D-horkého vzduchu , použijte pro příslušenství následující úrovně vkládání:

- Koláče ve formě: úroveň vkládání 2.
- Koláče na plechu: úroveň vkládání 3.

Pečení na více úrovních

Používejte 3D-horký vzduch .

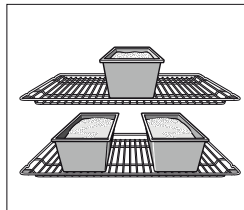
Vkládání při pečení na 2 úrovních:

- Univerzální vysoký plech: Úroveň vkládání 3.
- Pečicí plech: úroveň vkládání 1.

Vkládání při pečení na 3 úrovních:

- Pečicí plech: úroveň vkládání 5.
- Univerzální vysoký plech: úroveň vkládání 3.
- Pečicí plech: úroveň vkládání 1.

Pokud vložíte do trouby více pokrmů určených k pečení zároveň, neznamená to, že bude doba úpravy pro všechny pokrmy stejná. V tabulkách jsou uvedeny mnoho návrhů pro přípravu pokrmů. Pokud pečete ve třech truhlíkových formách současně, postavte je na rošty tak, jak je znázorněno na obrázku.



Formy na pečení

Nejvhodnější jsou tmavé kovové formy na pečení.

Při použití světlých tenkostěnných kovových forem na pečení nebo skleněných forem se doba pečení prodlužuje a koláč se neopeká tak rovnoměrně.














Pokud chcete použít silikonové formy, řiďte se podle pokynů a receptů výrobce. Silikonové formy jsou často menší než normální formy. Množství těsta a přísad může být odlišné.

Tabulky




















V tabulkách najdete optimální druh ohřevu pro různé koláče a pečivo. Teplota a doba pečení závisí na množství a vlastnostech těsta. Z tohoto důvodu jsou v tabulkách uvedena různá rozmezí. Nejprve vyzkoušejte nižší hodnotu. Nižší teplota podmiňuje stejnoměrnější hnědnutí. Pokud je to nutné, přistě nastavte vyšší teplotu.




















Když troubu předehříváte, doba pečení se zkrátí o 5 až 10 minut.

Další informace naleznete v kapitole *Tipy pro pečení*, uvedené za tabulkami.

Koláče ve formě	Forma	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba úpravy v minutách
třený koláč, jednoduchý	věncovitá/truhlíková forma	2		160-180	50-60
	3 truhlíkové formy	3+1		140-160	60-80
třený koláč, jemný	věncovitá/truhlíková forma	2		150-170	60-70
dortový korpus, třené těsto	koláčová forma	3		160-180	20-30
jemný ovocný koláč, třené těsto	dortová/bábovková forma	2		160-180	50-60
piškotový korpus, 2 vejce (předehřát)	koláčová forma	2		150-170	20-30
piškotový korpus, 6 vajec (předehřát)	dortová forma	2		150-170	40-50
korpus z křehkého těsta s okrajem	dortová forma	1		180-200	25-35
ovocný nebo tvarohový dort, korpus z křehkého těsta*	dortová forma	1		160-180	70-90
švýcarský koláč	plech na pizzu	1		220-240	35-45
bábovka	bábovková forma	2		150-170	60-70
pizza, tenké těsto, málo obložená (předehřát)	plech na pizzu	1		280-300	10-15
pikantní koláče*	dortová forma	1		170-190	45-55

* Koláč nechte cca 20 minut vychladnout ve vypnuté, zavřené pečicí troubě.

Koláče na plechu	Vhodné příslušenství	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba úpravy pokrmu v minutách
třené těsto se suchou horní vrstvou	pečicí plech	2		170-190	20-30
	univerzální vysoký plech + pečicí plech	3+1		150-170	35-45
třené těsto se šťavnatou ovocnou horní vrstvou,	univerzální vysoký plech	2		170-190	25-35
	univerzální vysoký plech + pečicí plech	3+1		140-160	40-50
kynuté těsto se suchou horní vrstvou	pečicí plech	3		170-180	25-35
	univerzální vysoký plech + pečicí plech	3+1		150-170	35-45
kynuté těsto se šťavnatou ovocnou horní vrstvou,	univerzální vysoký plech	3		160-180	40-50
	univerzální vysoký plech + pečicí plech	3+1		150-160	50-60
křehké těsto se suchou horní vrstvou	pečicí plech	1		180-200	20-30
křehké těsto se šťavnatou ovocnou horní vrstvou,	univerzální vysoký plech	2		160-180	60-70
švýcarský koláč	univerzální vysoký plech	1		210-230	40-50
piškotová roláda (předehřát)	pečicí plech	2		170-190	15-20
vánočka z 500g mouky	pečicí plech	2		170-190	25-35
štola z 500g mouky	pečicí plech	3		160-180	60-70
štola z 1kg mouky	pečicí plech	3		150-170	90-100
sladký závin	univerzální vysoký plech	2		190-210	55-65
pizza	pečicí plech	2		200-220	25-35
	univerzální vysoký plech + pečicí plech	3+1		180-200	40-50
alsaský koláč (předehřát)	univerzální vysoký plech	2		280-300	10-12

Drobné pečivo	Vhodné příslušenství	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba úpravy v minutách
cukroví	pečicí plech	3		140-160	15-25
	univerzální vysoký plech + pečicí plech	3+1		130-150	25-35
	2 plechy na pečení + univerzální vysoký plech	5+3+1		130-150	30-40
stříkané pečivo (předehřát)	pečicí plech	3		140-150	30-40
	pečicí plech	3		140-150	25-35
	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		140-150	30-45
	2 plechy na pečení + univerzální vysoký plech	5+3+1		130-140	35-50
makrónky	pečicí plech	2		110-130	30-40
	univerzální vysoký plech + pečicí plech	3+1		100-120	35-45
	2 plechy na pečení + univerzální vysoký plech	5+3+1		100-120	40-50
pěnové cukroví	pečicí plech	3		80-100	100-150
muffiny	rošť s plechem na muffiny	3		180-200	20-25
	2 rošty s plechy na muffiny	3+1		160-180	25-30
pečivo z páleného těsta	pečicí plech	2		210-230	30-40
pečivo z listového těsta	pečicí plech	3		180-200	20-30
	univerzální vysoký plech + pečicí plech	3+1		180-200	25-35
	2 plechy na pečení + univerzální vysoký plech	5+3+1		170-190	35-45
pečivo z kynutého těsta	pečicí plech	2		190-210	20-30
	univerzální vysoký plech + pečicí plech	3+1		160-180	25-35

Chléb a housky

Při pečení chleba pečicí troubou předehřejte, pokud není uvedeno jinak.

Nikdy nelijte do horké trouby vodu.

Chléb a housky	Vhodné příslušenství	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba úpravy v minutách
kynutý chléb z 1,2 kg mouky	univerzální vysoký plech	2	☐	300 200	5 30-40
kváskový chléb z 1,2 kg mouky	univerzální vysoký plech	2	☐	300 200	8 35-45
chlebová placka	univerzální vysoký plech	2	☐	300	10-15
housky (nepředehřívát)	pečicí plech	3	☐	200	20-30
housky z kynutého těsta, sladké	plech na pečení	3	☐	180-200	15-20
	univerzální vysoký plech + pečicí plech	3+1	☒	150-170	20-30

Tipy pro pečení

Chcete péct podle své vlastního receptu.	Orientujte se podle podobných druhů pečiva v tabulkách pečení.
Jak zjistit, zda je třená bábovka již propečená.	Přibližně 10 minut před uplynutím doby pečení uvedené v receptu píchněte špejlí do koláče v místě, kde je nejvyšší. Jestliže po vytažení špejle na dřevu neulpívá žádné těsto, je bábovka hotová.
Koláč se „srazil“.	Příště použijte méně tekutiny nebo nastavte o 10 stupňů nižší teplotu pečicí trouby. Dodržujte dobu tření uvedenou v receptu.
Koláč "vyběhl" uprostřed hodně do výšky a na okrajích je nižší.	Nevymazávejte okraj dortové formy. Po upečení koláč opatrně uvolněte nožem.
Koláč je nahoře příliš tmavý.	Vložte ho níže, zvolte nižší teplotu a pečte o něco déle.
Koláč je příliš suchý.	Do hotového koláče udělejte párátkem několik otvorů. Do nich nakapejte trochu ovocné šťávy nebo alkoholu. Příště zvolte o 10 stupňů vyšší teplotu a zkrátte dobu pečení.
Chleba nebo koláč (např. tvarohový koláč) vypadá dobře, ale uvnitř je mazlavý (příliš vlhký).	Příště použijte trochu méně tekutin a pečte je trochu déle při nižší teplotě. U koláčů se šťavnatou horní vrstvou nejprve předpečte korpus. Posypte jej mandlemi nebo strouhanou a pak přidejte horní vrstvu. Řiďte se recepty a dodržujte dobu pečení.
Pečivo se opéká nerovnoměrně.	Zvolte o něco nižší teplotu, pečivo se bude péct rovnoměrněji. Křehké pečivo pečte pomocí horního/dolního ohřevu ☐ na jedné úrovni. I přechýlující papír na pečení může mít vliv na cirkulaci vzduchu. Velikost papíru na pečení vždy přizpůsobte plechu.
Ovocný koláč je ze spodní strany příliš světlý.	Koláč příště vložte o jednu úroveň níže.
Štáva z ovoce přetéká.	Příště použijte hlubší univerzální vysoký plech, pokud ho máte.
Drobné pečivo se při pečení lepí k sobě.	Kousky pečiva by od sebe měly být vzdálené cca 2 cm. Mají tak dostatek místa, aby mohly hezky zvětšit svůj objem a opéci se ze všech stran.
Pečli jste na více úrovních. Pečivo na horním plechu je tmavší než na spodních.	K pečení na více úrovních používejte vždy 3D-horký vzduch ☒. Zároveň zasunutě plechy nemusí být hotové současně.
Při pečení šťavnatých koláčů se vytváří kondenzovaná voda.	Při pečení může vznikat vodní pára. Uniká dvířky. Vodní pára se může srážet na ovládacím panelu nebo okolním nábytku a odkapávat jako kondenzovaná voda. To je podmíněno fyzikálně.

Maso, drůbež, ryby

Nádoby

Můžete používat jakékoli žáruvzdorné nádoby. Na velké pečeně je vhodný také univerzální vysoký plech.

Nejvhodnější jsou skleněné nádoby. Dbejte na to, aby poklička pasovala na pekáč a dobře přiléhala.

Pokud používáte smaltované pekáče, přidejte trochu více tekutiny.

V pekáčích z ušlechtilé oceli není maso opečené tolik dohněda a nemusí být hotové. Prodlužte dobu pečení.

Údaje v tabulkách:

Nádoba bez pokličky = odklopená.

Nádoba s pokličkou = přiklopená.

Nádoby postavte vždy doprostřed roštu.

Horké skleněné nádoby odstavte na suchou podložku. Kdyby byl podklad mokrá nebo studený, mohlo by sklo prasknout.

Pečení

K libovému masu přidejte trochu tekutiny. Dno nádoby by mělo být pokryté do výšky cca ½ cm.

K dušenému hovězímu přidejte dostatečné množství tekutiny. Dno nádoby by mělo být pokryté do výšky 1 - 2 cm.

Množství tekutiny závisí na druhu masa a materiálu nádoby. Pokud maso připravujete ve smaltovaném pekáči, je nutno přidat o trochu více tekutiny než u skleněné nádoby.

Pekáče z ušlechtilé oceli jsou vhodné pouze částečně. Maso se peče pomaleji a méně zhnědne. Použijte vyšší teplotu a/nebo delší dobu pečení.

Grilování

Při grilování troubu před vložením grilovaného pokrmu nejprve na cca 3 minuty předehřejte.

Grilujte vždy v zavřené troubě.

Grilujte pokud možno kousky o stejné tloušťce. Tak se opečou rovnoměrně a zůstanou hezky šťavnaté.

Grilované kousky po 2/3 doby grilování obraťte.

Steaky solte teprve po grilování.

Grilované kousky pokládejte přímo na rošt. Když grilujete jediný kousek, je nejlépe ho položit do střední části roštu.

Do úrovně 1 vložte ještě univerzální vysoký plech.

Štáva z masa se v něm zachytí a trouba zůstane čistší.

Pečicí plech nebo univerzální vysoký plech nezasouvejte při grilování do úrovně 4 nebo 5. Vlivem velkého tepla by mohlo dojít k jeho deformaci a při vyjímání k poškození pečicího prostoru.

Grilovací topné těleso se stále znovu zapíná a vypíná. Nejedná se o závadu. Jak často k tomu dochází závisí na nastaveném stupni grilování.

Maso

Kusy masa v polovině doby obraťte.

Když je pečeně hotová, měla by se nechat ještě 10 minut ve vypnuté, zavřené troubě. Tak se lépe rozleží štáva z masa.

Po upečení zabalte roastbeef do alobalu a nechte 10 minut v pečicí troubě odpočinout.

U vepřové pečeně s kůží nařízněte kůži do kříže. Pečení položte do nádoby nejprve kůží dolů.

Maso	Hmotnost	Vhodné příslušenství a nádobí	Úroveň ukládání	Druh ohřevu	Teplota ve °C, stupeň grilování	Doba úpravy v minutách
Hovězí maso						
dušená hovězí pečeně	1,0 kg	přiklopaná	2		200-220	100
	1,5 kg		2		190-210	120
	2,0 kg		2		180-200	140
hovězí svíčková, středně propečená	1,0 kg	odklopaná	2		210-230	60
	1,5 kg		2		200-220	80
roastbeef, středně propečený	1,0 kg	odklopaná	1		220-240	60
steaky, silné 3 cm, středně propečené		rošt + univerzální vysoký plech	5+1		3	15
Telecí maso						
telecí pečeně	1,0 kg	odklopaná	2		190-210	110
	1,5 kg		2		180-200	130
	2,0 kg		2		170-190	150
telecí kolínko	1,5 kg	odklopaná	2		210-230	140
Vepřové maso						
pečeně bez kůže (např. krkoviče)	1,0 kg	odklopaná	1		190-210	120
	1,5 kg		1		180-200	150
	2,0 kg		1		170-190	170
pečeně s kůží (např. plec)	1,0 kg	odklopaná	1		190-210	130
	1,5 kg		1		180-200	160
	2,0 kg		1		170-190	190
vepřová panenka	500 g	rošt + univerzální vysoký plech	3+1		230-240	30
vepřová pečeně, libová	1,0 kg	odklopaná	2		190-210	120
	1,5 kg		2		180-200	140
	2,0 kg		2		170-190	160
uzené kotlety s kostí	1,0 kg	přiklopaná	2		210-230	70
steaky, silné 2 cm		rošt + univerzální vysoký plech	5+1		3	15
vepřové medailonky, silné 3 cm		rošt + univerzální vysoký plech	5+1		3	10
Jehněčí maso						
jehněčí hřbet s kostí	1,5 kg	odklopaná	2		190-210	60
jehněčí kýta bez kosti, středně propečená	1,5 kg	odklopaná	1		160-180	120
Zvěřina						
srnčí hřbet s kostí	1,5 kg	odklopaná	2		200-220	50
srnčí kýta bez kosti	1,5 kg	přiklopaná	2		210-230	100
pečeně z divočáka	1,5 kg	přiklopaná	2		180-200	140

Maso	Hmotnost	Vhodné příslušenství a nádoby	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota ve °C, stupeň grilování	Doba úpravy pokrmu v minutách
jelení pečeně	1,5 kg	přiklopená	2	☐	180-200	130
králík	2,0 kg	přiklopená	2	☐	220-240	60
Mleté maso						
sekaná	z 500g masa	odklopená	1	☒	180-200	80
Párky						
párky		rošt + univerzální vysoký plech	4+1	☐	3	15

Drůbež

Hmotnosti uvedené v tabulce se vztahují na drůbež bez nádivky připravenou k pečení.

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

Kusy pečeně, jako krůtí roládu nebo krůtí prsa, po uplynutí poloviny uvedené doby obraťte. Části drůbeže obraťte po uplynutí 2/3 doby.

U kachny nebo husy propíchněte kůži pod křídly. Tuk tak může vytékat.

Drůbež bude opečená obzvláště dokřupava, když ji ke konci doby pečení potřete máslem, slanou vodou nebo pomerančovou šťávou.

Drůbež	Hmotnost	Vhodné příslušenství a nádoby	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota ve °C, stupeň grilování	Doba úpravy v minutách
kuře, celé	1,2 kg	rošt	2	☒	220-240	60-70
brojler, celý	1,6 kg	rošt	2	☒	210-230	80-90
půlky kuřete	po 500 g	rošt	2	☒	220-240	40-50
části kuřete	po 150 g	rošt	3	☒	210-230	30-40
části kuřete	po 300 g	rošt	3	☒	210-230	35-45
kuřecí prsa	po 200 g	rošt	3	☐	3	30-40
kachna, celá	2,0 kg	rošt	2	☒	190-210	100-110
kachní prsa	po 300 g	rošt	3	☒	240-260	30-40
husa, celá	3,5-4,0 kg	rošt	2	☒	170-190	120-140
husí stehna	po 400 g	rošt	3	☒	220-240	40-50
mladá krůta, celá	3,0 kg	rošt	2	☒	180-200	80-100
krůtí roláda	1,5 kg	odklopená	1	☒	200-220	110-130
krůtí prsa	1,0 kg	přiklopená	2	☐	180-200	90
horní krůtí stehno	1,0 kg	rošt	2	☒	180-200	90-100

Ryby

Kousky ryb po uplynutí 2/3 doby obraťte.

Celou rybu obracet nemusíte. Celou rybu položte do pečicí trouby hřbetní ploutví nahoru. Aby dobře

držela, do břišního otvoru vložte rozříznutý brambor nebo malou žáruvzdornou nádobku.

U rybího filé přidejte před dušením několik polévkových lžic tekutiny.

Ryby	Hmotnost	Vhodné příslušenství a nádoby	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota ve °C, stupeň grilování	Doba úpravy v minutách
ryba, celá	cca po 300 g	rošt	2	☐	2	20-25
	1,0 kg	rošt	2	☒	200-220	45-55
	1,5 kg	rošt	2	☒	190-210	60-70
	2,0 kg	přiklopená	2	☐	190-210	70-80
rybí podkova, silná 3 cm		rošt	3	☐	2	20-25
rybí filé		přiklopená	2	☐	210-230	25-30

Tipy k pečení a grilování

Pro danou hmotnost pečeně nejsou v tabulce uvedeny žádné údaje.	Údaje vybírejte podle nejbližší nižší hmotnosti a prodlužte dobu.
Chcete zjistit, zda je pečeně již hotová.	Použijte teplotní sondu (k dostání ve specializovaných obchodech) nebo udělejte „zkoušku lžící“. Zatlačte lžící na pečené maso. Pokud je pevné, je maso hotové. Jestliže povolí, potřebuje ještě trochu času.
Pečeně je příliš tmavá a kůrka místy připálená.	Zkontrolujte úroveň vkládání a teplotu.
Pečeně vypadá dobře, ale omáčka je připálená.	Příště použijte menší nádobu na pečení nebo přidejte více tekutiny.
Pečeně vypadá dobře, ale omáčka je příliš světlá a vodová.	Příště použijte větší nádobu na pečení a přidejte méně tekutiny.
Při podlévání pečeně vzniká vodní pára.	Stane se tak z fyzikálních důvodů a nejedná se o závadu. Velká část vodní páry uniká výstupem páry. Může se srážet na chladném předním ovládacím panelu nebo okolním nábytku a odkapávat jako kondenzovaná voda.

Nákypy, gratinované pokrmy, toasty

Nádobu vždy pokládejte na rošt.

Pokud grilujete bez nádoby přímo na grilu, vložte navíc do úrovně 1 univerzální vysoký plech. Trouba zůstane čistší.

Doba tepelné úpravy nákypu závisí na velikosti nádoby a výšce nákypu. Údaje uvedené v tabulce jsou pouze orientační.

Pokrm	Vhodné příslušenství a nádoby	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota ve °C, stupeň grilování	Doba úpravy v minutách
Nákypy					
náryp, sladký	nádoba na náryp	2		180-200	50-60
suflé	nádoba na náryp	2		180-200	35-45
	formičky na jednotlivé porce	2		200-220	25-30
těstovinový náryp	nádoba na náryp	2		200-220	40-50
lasagne	nádoba na náryp	2		180-200	40-50
Gratinované pokrmy					
zapékané brambory, syrové přísady, vysoké max. 4 cm	1 nádoba na náryp	2		160-180	60-80
	2 nárypové formy	3+1		150-170	60-80
Toasty					
4 ks, zapečené	rošt + univerzální vysoký plech	3+1		160-170	10-15
12 ks, zapečené	rošt + univerzální vysoký plech	3+1		160-170	15-20

Hotové výrobky

Dodržujte pokyny výrobce uvedené na obale.

Pokud na příslušenství pokládáte papír na pečení, dbejte na to, aby byl vhodný pro příslušné teploty. Velikost papíru přizpůsobte pokrmu.

Výsledek pečení vždy silně závisí na příslušných potravinách. I polotovary mohou být nerovnoměrně předpečené.

Pokrm	Vhodné příslušenství	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba úpravy v minutách
Pizza, zmrazená					
pizza s tenkým těstem	univerzální vysoký plech	2		200-220	15-25
	univerzální vysoký plech + rošt	3+1		180-200	20-30
pizza se silným těstem	univerzální vysoký plech	2		170-190	20-30
	univerzální vysoký plech + rošt	3+1		170-190	25-35
pizza-bagetka	univerzální vysoký plech	3		170-190	20-30
minipizza	univerzální vysoký plech	3		190-210	10-20
Pizza, chlazená					
pizza (předehřát)	univerzální vysoký plech	1		180-200	10-15

Pokrm	Vhodné příslušenství	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba úpravy v minutách
Výrobky z brambor, zmrazené					
hranolky	univerzální vysoký plech	3		190-210	20-30
	univerzální vysoký plech + pečicí plech	3+1		180-200	30-40
krokety	univerzální vysoký plech	3		190-210	20-25
rösti (bramborové placky), plněné bramborové taštičky	univerzální vysoký plech	3		200-220	15-25
Pečivo, zmrazené					
houska, bageta	univerzální vysoký plech	3		180-200	10-20
preclíky (syrové polotovary)	univerzální vysoký plech	3		200-220	10-20
Pečivo, předpečené					
houska k rozpékání, bagetka k rozpékání	univerzální vysoký plech	2		190-210	10-20
	univerzální vysoký plech + rošt	3+1		160-180	20-25
Obalované polotovary, zmrazené					
rybí prsty	univerzální vysoký plech	2		220-240	10-20
kuřecí kousky, kuřecí nugety	univerzální vysoký plech	3		200-220	15-25
Závin, zmrazený					
závin	univerzální vysoký plech	3		190-210	30-35

Speciální pokrmy

Při nízkých teplotách se vám s 3D-horkým vzduchem výborně podaří krémový jogurt nebo vláčné kynuté těsto.

Nejprve z pečicího prostoru vyjměte příslušenství, závěsné mřížky nebo teleskopické výsuvy.

Příprava jogurtu

- Svařte 1 litr mléka (3,5 % tuku) a nechte ho vychladnout na 40 °C.
- Přimíchejte 150 g jogurtu (s teplotou z chladničky).
- Naplňte do šálků nebo malých skleniček se šroubovacím víčkem a zakryjte potravinovou fólií.

4. Pečicí prostor předehřejte dle uvedených údajů.

5. Šálky nebo skleničky postavte na dno pečicího prostoru a připravujte podle níže uvedených údajů.

Kynutí těsta

- Kynuté těsto připravte jako obvykle, dejte ho do žáruvzdorné keramické nádoby a přiklopte.
- Pečicí prostor předehřejte dle uvedených údajů.
- Troubu vypněte a těsto dejte vykynout do pečicího prostoru.

Pokrm	Vhodné příslušenství	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota	Doba úpravy pokrmu
jogurt	šálky nebo skleničky se šroubovacím víčkem	postavte na dno trouby		předehřát na 50 °C	5 min 8 hod
kynutí těsta	žáruvzdorná nádoba	postavte na dno trouby		předehřát na 50 °C Přístroj vypněte a kynuté těsto dejte do pečicího prostoru	5-10 min 20-30 min

Rozmrazování

Doba rozmrazování se liší podle druhu a množství potravin.

Dodržujte pokyny výrobce na obalu.

Vyjměte mražené potraviny z obalu, vložte do vhodného nádoby a postavte na rošt.

Položte drůbež na talíř prsy dolů.

Upozornění: Do teploty 60 °C osvětlení pečicí trouby nesvíť. Díky tomu je k dispozici optimální jemná regulace. Pokud volič teploty zůstane vypnutý, ventilátor neběží.

Pokrm	Příslušenství	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	(Teplota)
Citlivé mražené výrobky např. šlehačkové dorty, máslové dorty, dorty s čokoládovou nebo cukrovou polevou, ovoce.	Rošt	1		volič teploty zůstane vypnutý
Ostatní mražené výrobky Kuře, salámy a maso, chleba a housky, koláče a jiné pečivo	Rošt	1		50 °C

Sušení

Pomocí 3D-horkého vzduchu  můžete výborně sušit.





Používejte pouze kvalitní ovoce a zeleninu a důkladně je umyjte.

Nechte je řádně okapat a osušte je.

Univerzální vysoký plech a rošt vyložte pečicím nebo pergamenovým papírem.

Šťavnaté ovoce nebo šťavnatou zeleninu několikrát obraťte.

Immediately po usušení sejměte z papíru.

Ovoce a bylinky	Příslušenství	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota	Doba úpravy pokrmu
600 g plátků jablek	univerzální vysoký plech + rošt	3+1		80 °C	cca 5 hod
800 g plátků hrušek	univerzální vysoký plech + rošt	3+1		80 °C	cca 8 hod
1,5 kg švestek nebo blum	univerzální vysoký plech + rošt	3+1		80 °C	cca 8-10 hod
200 g očištěných bylinek	univerzální vysoký plech + rošt	3+1		80 °C	cca 1 ½ hod

Zavařování

Sklenice a gumičky pro zavařování musí být čisté a nepoškozené. Používejte pokud možno stejně velké sklenice. Údaje v tabulkách se vztahují na litrové oblé sklenice.

Pozor!

Nepoužívejte větší ani vyšší sklenice. Víčka by mohla prasknout.

Zavařujte pouze kvalitní ovoce a zeleninu. Důkladně je umyjte.

Uvedené časové údaje v tabulkách jsou orientační hodnoty. Mohou být ovlivněny teplotou v místnosti, počtem sklenic, množstvím a teplotou obsahu sklenic. Dříve než pečicí troubou přepnete, resp. vypnete, zkontrolujte, zda to ve sklenicích řádně probublává.


Příprava

1. Naplňte sklenice. Neplňte je až po okraj.
2. Otrěte okraje sklenic. Okraje musí být čisté.
3. Na každou sklenici položte mokrou gumičku a víčko.

4. Sklenice uzavřete pomocí spon.

Do trouby nevkládejte více než šest sklenic.

Nastavení

1. Univerzální vysoký plech vložte do úrovně 2. Sklenice postavte tak, aby se vzájemně nedotýkaly.
2. Do univerzálního vysokého plechu nalijte ½ litru horké vody (cca 80 °C).
3. Zavřete dvířka pečicí trouby.
4. Nastavte dolní ohřev .
5. Teplotu nastavte na 170 až 180 °C.

Zavařování

Ovoce

Přibližně za 40 až 50 minut začnou v krátkých intervalech stoupat vzhůru bublinky. Vypněte pečicí troubu.

Nechte 25 až 35 minut „dojít“ a pak sklenice z trouby vyjměte. Při delším chlazení v troubě by mohly vzniknout zárodky a podpořilo by se kvašení zavařeného ovoce.

Ovoce v litrových sklenicích	Od probublávání	Po vypnutí nechat dojít
jablka, rybíz, jahody	vypnout	cca 25 minut
třešně, meruňky, broskve, angrešt	vypnout	cca 30 minut
jablková povidla, hrušky, švestky	vypnout	cca 35 minut

Zelenina

Jakmile ve sklenicích stoupají vzhůru bublinky, snižte teplotu na 120 až 140 °C. Doba trvání je v závislosti na druhu zeleniny

cca 35 až 70 minut. Po uplynutí této doby pečicí troubu vypněte a využijte zbytkové teplo.

Zelenina ve studeném nálevu v litrových sklenicích	Od probublávání	Po vypnutí nechat dojít
okurky	-	cca 35 minut
červená řepa	cca 35 minut	cca 30 minut
růžičková kapusta	cca 45 minut	cca 30 minut
fazole, kedlubna, červené zelí	cca 60 minut	cca 30 minut
hrách	cca 70 minut	cca 30 minut

Vymutí sklenic

Po zavaření vyjměte sklenice z pečicího prostoru.

Pozor!

Horké sklenice nestavte na studený nebo mokřý podklad. Mohly by prasknout.

Akrylamid v potravinách

Akrylamid vzniká především při zahřátí připravovaných obilných a bramborových produktů na vysoké teploty, jako

např. smažených brambůrků, hranolků, toastů, housek, chleba nebo jemného pečiva (slané sušenky, perník, sladké sušenky).

Tipy pro přípravu pokrmů bez akrylamidu

Všeobecně

- Používejte co nejkratší dobu pečení.
- Opékejte pokrmy dozlatova, ne příliš dotmava.
- Velký, hustý pokrm obsahuje méně akrylamidu.

Pečení

Pomocí horního/dolního ohřevu max. 200 °C.
Pomocí 3D-horkého vzduchu nebo horkého vzduchu max. 180 °C.

Cukroví

Pomocí horního/dolního ohřevu max. 190 °C.
Pomocí 3D-horkého vzduchu nebo horkého vzduchu max. 170 °C.
Vejce nebo vaječný žloutek omezuje tvorbu akrylamidu.

Hranolky z trouby

Rozmístit na plechu rovnoměrně a v jedné vrstvě. Péct minimálně 400 g na jednom plechu, aby hranolky nebyly vysušené.

Zkušební pokrmy

Tyto tabulky byly vytvořeny testovacími ústavami pro usnadnění kontroly a testování různých přístrojů.
Podle normy EN 50304/EN 60350 (2009), resp. IEC 60350.

Pečení

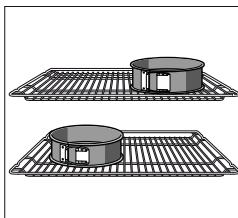
Pečení ve 2 úrovních:
Univerzální plech vždy vložte nad pečicí plech

Pečení ve 3 úrovních:
Vložte univerzální plech doprostřed.

Stříkané pečivo:
Současně vložené plechy nemusí být hotové v jeden okamžik.

Jablkový koláč v jedné úrovni:
Tmavé pružinové formy umístěte vedle sebe.

Jablkový koláč ve dvou úrovních:
Tmavé pružinové formy umístěte nad sebe, viz obrázky.



Koláče v pružinových formách z bílého plechu:
Pečte v jedné úrovni s horním/dolním ohřevem ☐. Použijte univerzální plech místo roštu a postavte na ni pružinovou formu.

Upozornění: Nejdříve použijte k pečení nižší z uvedených teplot.

Pokrm	Vhodné příslušenství	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba úpravy v minutách
Stříkané pečivo (předehřátí*)	Pečicí plech	3	☐	140-150	30-40
	univerzální plech + Pečicí plech	3+1	☒	140-150	30-45
	2 pečicí plechy + univerzální plech	5+3+1	☒	130-140	35-50
Stříkané pečivo	Pečicí plech	3	☒/☒ ☐/☐	140-150	30-45
Malé koláče (předehřátí*)	Pečicí plech	3	☐	150-170	20-30
	Pečicí plech	3	☒	150-160	20-30
	univerzální plech + pečicí plech	3+1	☒	140-160	25-40
	2 pečicí plechy + univerzální plech	5+3+1	☒	130-150	35-55
Piškot (předehřátí*)	Pružinová forma na roštu	2	☐	150-160	30-40
Piškot	Pružinová forma na roštu	2	☒/☒ ☐/☐	160-180	30-40
Jablkový koláč	Rošt + 2 pružinové formy Ø 20 cm	1	☐	180-200	70-90
	2 rošty + 2 pružinové formy Ø 20 cm	3+1	☒	170-190	70-90

* K předehřátí nepoužívejte rychlý ohřev.

Grilování

Pokud pokládáte potraviny přímo na rošt, vkládejte navíc do úrovně 1 univerzální vysoký plech. Usadí se v něm tekutina a trouba zůstane čistší.

Pokrm	Vhodné příslušenství	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Stupeň grilování	Doba úpravy pokrmu v min
opečené toasty 10 minut předehřát	rošt	5	☐	3	1/2-2
hovězí karbanátky, 12 ks* nepředehřívát	rošt + univerzální vysoký plech	4+1	☐	3	25-30

* Po uplynutí 2/3 doby obrátit.





INFORMAČNÍ LIST

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

Obchodní značka BSH



Značka	SIEMENS
Prodejní označení	HB73GR555
Třída účinnosti dutého prostoru	A (nejvyšší) - G (nejnižší)
Spotřeba energie (kWh) - konvenční ohřev	(při normalizované zátěži) 0,93
Spotřeba energie (kWh) - horký vzduch	(při normalizované zátěži) 0,70
Užitečný objem dutého prostoru (l)	63
Velikost zařízení (l):	
	malé: $12 \text{ l} \leq V < 35 \text{ l}$
	střední: $35 \text{ l} \leq V < 65 \text{ l}$ ←
	velké: $65 \text{ l} \leq V$
Doba potřebná k tepelné úpravě normalizované zátěže při konvenčním ohřevu (min.)	50
Doba potřebná k tepelné úpravě normalizované zátěže při horkém vzduchu (min.)	-
Hlučnost (dB (A) re 1 pW)	-
Spotřeba energie, jestliže není spuštěna žádná funkce a trouba je v režimu s nejnižší spotřebou energie	—
Plocha největšího plechu na pečení (cm ²)	1350

Upozornění: vývojové změny vyhrazeny.

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

Ujištění dovozce o vydání prohlášení o shodě

Vážený zákazníku,

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

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

Prohlášení o hygienické nezávadnosti výrobků

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

Záruční podmínky

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

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

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

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

Ze záručních oprav jsou vyloučeny zejména tyto případy:

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

Rozšířená záruka nad rámec zákona

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

Upozornění pro prodejce

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

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

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.

SIEMENS



Vstavaná rúra

HB73GR555

www.siemens-home.com/sk

sk Návod na použitie

Obsah

Dôležité bezpečnostné pokyny	4	Testované pre Vás v našom kuchynskom štúdiu	19
Príčiny poškodenia	5	Koláče a pečivo	19
Zoznámenie sa s prístrojom	6	Tipy na pečenie.....	21
Ovládací panel	6	Mäso, hydina, ryby.....	22
Tlačidlá a displej	6	Tipy na pečenie a grilovanie.....	24
Volič funkcií.....	6	Nákypy, zapekané jedlá, toasty	24
Volič teploty.....	7	Hotové výrobky.....	25
Vnútorný priestor prístroja	7	Špeciálne pokrmý.....	25
Príslušenstvo	7	Rozmrazovanie.....	26
Vkladanie príslušenstva	7	Sušenie	26
Zvláštne príslušenstvo	8	Zaváranie.....	26
Výrobky, ktoré možno zakúpiť v zákazníckom servise	9	Akrylamid v potravinách	27
Préd prvým použitím	9	Skúšobné pokrmý	28
Nastavenie času.....	9	Pečenie	28
Predhriatie rúry na pečenie.....	9	Grilovanie.....	28
Čistenie príslušenstva	9		
Nastavenie rúry na pečenie	9		
Druh ohrevu a teplota	9		
Rýchly ohrev	10		
Nastavenie časových funkcií	10		
Budík.....	10		
Doba úpravy pokrmu	10		
Čas ukončenia úpravy pokrmu.....	11		
Hodiny	11		
Detká poistka	11		
Zmena základných nastavení	12		
Automatické vypnutie	12		
Samočistenie	12		
Dôležité upozornenia.....	12		
Pred samočistením.....	13		
Nastavenie samočistenia.....	13		
Po samočistení.....	13		
Údržba a čistenie	13		
Čistiace prostriedky.....	13		
Vyvesenie a zavesenie závesných roštov	14		
Vysadenie a nasadenie dvierok rúry	14		
Vysadenie krytu dvierok	15		
Demontáž a montáž skiel dvierok	15		
Čo robiť v prípade poruchy?	16		
Tabuľka porúch	16		
Výmena žiarovky na hornej stene rúry na pečenie	17		
Sklenený kryt	17		
Zákaznícky servis	17		
Číslo výrobku (E) a výrobné číslo (FD).....	17		
Tipy na úsporu energie a ochranu životného prostredia	17		
Horúci vzduch eco.....	17		
Úspora energie.....	18		
Ekologická likvidácia prístroja	18		

Ďalšie informácie o výrobkoch, príslušenstve, náhradných dieloch a servise nájdete na internete na:

www.siemens-home.com/sk

⚠ Dôležité bezpečnostné pokyny

Tento návod si starostlivo prečítajte. Len potom môžete prístroj obsluhovať bezpečne a správne. Návod na použitie a montážny návod si odložte na neskoršie použitie alebo pre nasledujúceho vlastníka prístroja.

Tento prístroj je určený len na zabudovanie. Dodržiavajte špeciálny návod na montáž.

Po vybalení prístroj preskúšajte. Pokiaľ vznikli škody pri preprave, prístroj nepripájajte.

Prístroje bez zástrčky smie pripájať iba oprávnený odborník. Pokiaľ je prístroj nesprávne zapojený, nemáte v prípade škody nárok na záruku.

Tento prístroj je určený len na používanie v domácnosti a v prostredí podobnom domácnosti. Prístroj používajte výhradne na prípravu pokrmov a nápojov. Prístroj nenechávajte počas prevádzky bez dozoru. Prístroj používajte len v uzavretých priestoroch.

Deti od 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami, nedostatkom skúsenosti či vedomostí môžu tento prístroj používať len pod dozorom alebo po poučení o bezpečnom používaní prístroja a o nebezpečenstvách, ktoré pri jeho používaní vznikajú.

Nikdy nedovoľte deťom, aby sa hrali s prístrojom. Čistenie a používateľskú údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.

Príslušenstvo vždy správne vkladajte do priestoru na pečenie. Vid' *Príslušenstvo* v návode na použitie.

Nebezpečenstvo požiaru!

- Horľavé predmety uložené v priestore na pečenie sa môžu zapáliť. V priestore na pečenie nikdy neukladajte horľavé predmety. Ak sa v prístroji vyskytne dym, nikdy neotvárajte jeho dverka. Vypnite prístroj a vytiahnite sieťovú zástrčku alebo vypnite poistku v poistkovej skrinke.
- Pri otváraní dveriek prístroja vzniká prívian. Papier na pečenie sa môže dostať do kontaktu s vyhrievacími prvkami a vznietiť sa. Pri predhrievaní nekladte nikdy papier na pečenie na príslušenstvo bez upevnenia. Papier na pečenie zafažte vždy

nádobou alebo formou na pečenie. Papierom vyložte len potrebnú plochu. Papier na pečenie nesmie presahovať okraje príslušenstva.

Nebezpečenstvo popálenia!

- Prístroj sa veľmi zahrieva. Nikdy sa nedotýkajte horúcich vnútorných plôch priestoru na pečenie a vyhrievacích prvkov. Prístroj nechajte vždy vychladnúť. Zabráňte prístupu detí.
- Príslušenstvo alebo riad sa veľmi zohreje. Horúci riad a príslušenstvo vždy vyberajte z priestoru na pečenie pomocou kuchynskej rukavice.
- Alkoholové výpary sa môžu v priestore na pečenie vznietiť. Nikdy nepoužívajte na prípravu jedál veľké množstvo nápojov s vysokým percentom alkoholu. Použite len malé množstvo nápojov s vysokým percentom alkoholu. Opatrne otvorte dverka prístroja.

Nebezpečenstvo obarenia!

- Prístupné časti sa počas prevádzky zohrejú na vysokú teplotu. Nikdy sa nedotýkajte horúcich častí. Zabráňte prístupu detí.
- Po otvorení dveriek prístroja môže z rúry vystúpiť horúca para. Opatrne otvorte dverka prístroja. Zabráňte prístupu detí.
- Z vody v horúcom priestore na pečenie sa môže vytvoriť vodná para. Do horúceho priestoru na pečenie nikdy nelejte vodu.

Nebezpečenstvo poranenia!

Poškrabané sklo dveriek prístroja môže prasknúť. Nepoužívajte škrabky na sklo, ostré alebo abrazívne čistiace prostriedky.

Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!


- Neodborné opravy sú nebezpečné. Ak prístroj nefunguje správne, vypnite poistku v poistkovej skrinke. Zavolajte servis. Opravu smie vykonať výhradne technik zákazníckeho servisu vyškolený našou spoločnosťou.
- Na horúcich častiach sa môže roztaviť izolácia káblov elektrických prístrojov. Zabráňte, aby sa prívodné káble elektrických prístrojov dostali do styku s horúcimi časťami prístroja.

- Pokiaľ by do prístroja vnikla vlhkosť, mohlo by to mať za následok úraz elektrickým prúdom. Nepoužívajte vysokotlakový ani parný čistič.
- Pri výmene žiarovky osvetlenia priestoru na pečenie sú kontakty objímky žiarovky pod prúdom. Pred výmenou vyťahnite sieťovú zástrčku alebo vypnite poistku v poistkovej skrinke.
- Chybný prístroj môže spôsobiť úraz elektrickým prúdom. Chybný prístroj nikdy nezapínajte. Vyťahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky alebo vypnite poistku v poistkovej skrinke. Zavolajte servis.

Nebezpečenstvo požiaru!

- Voľné zvyšky jedál, tuk a výpek sa môžu počas procesu samočistenia vznietiť. Pred každým procesom samočistenia odstráňte z priestoru na pečenie hrubé nečistoty.
- Nádoby sú po procese samočistenia zvonku veľmi horúce. Na rukoväť dvierok nikdy nevesajte horľavé predmety, ako napr. utierky na riad. Prednú stranu prístroja udržiavajte voľnú. Zabráňte prístupu detí.

Nebezpečenstvo popálenia!

- Priestor na pečenie sa počas procesu samočistenia veľmi rozhorúči. Dvierka prístroja nikdy neotvárajte alebo blokovací háčik nikdy neposúvajte rukou. Prístroj nechajte vychladnúť. Zabráňte prístupu detí.
-  Počas samočistenia je vonkajší povrch prístroja veľmi horúci. V tomto čase sa nikdy nedotýkajte dvierok prístroja. Nechajte prístroj vychladnúť. Zabráňte prístupu detí.

Nebezpečenstvo ťažkého poškodenia zdravia!

Prístroj sa počas procesu samočistenia veľmi zohreje. Nepríhnavá vrstva plechov a foriem sa naruší a vznikajú jedovaté výpary. Počas procesu samočistenia nikdy nedávajte vyčistiť plechy alebo formy s nepríhnavou povrchovou vrstvou. Spolu s rúrou čistíte len smaltované príslušenstvo.

Príčiny poškodenia

Pozor!

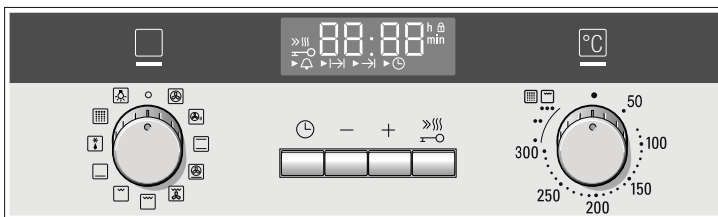
- Príslušenstvo, fólia, papier na pečenie alebo nádoba na dne priestoru na pečenie: Na dno priestoru na pečenie nekladte žiadne príslušenstvo. Dno priestoru na pečenie nevykladajte fóliou alebo papierom na pečenie žiadneho druhu. Na dno priestoru na pečenie nekladte žiadne nádoby, ak je teplota nastavená na viac ako 50 °C. Hromadí sa teplo. Časy pečenia a smaženia potom nesúhlasia a dochádza k poškodeniu smaltu.
- Voda v horúcom priestore na pečenie: Do horúceho priestoru na pečenie nikdy nelejte vodu. Vznikne vodná para. Zmenou teploty sa môže poškodiť smalt.
- Vlhké potraviny: V zatvorenom priestore na pečenie neuchovávajte dlhší čas žiadne vlhké potraviny. Poškodil by sa smalt.
- Ovocná šľava: Pri pečení veľmi šľavnatých ovocných koláčov nenapĺňajte plech na pečenie príliš vysoko. Ovocná šľava odkvapkávajúca z plechu na pečenie zanecháva fľaky, ktoré nemožno vyčistiť. Radšej použite hlbšiu univerzálnu panvicu.
- Vychladnutie s otvorenými dvierkami prístroja: Priestor na pečenie nechajte vychladnúť vždy uzavretý. Aj keď dvierka rúry len trochu otvoríte, môže časom dôjsť k poškodeniu susedných hrán kuchynskej linky.
- Silno znečistené tesnenie dvierok: Ak je tesnenie dvierok silno znečistené, dvierka prístroja sa pri prevádzke už správne nezatvárajú. Susedné hrany kuchynskej linky sa môžu poškodiť. Tesnenie rúry udržiavajte vždy v čistote.
- Dvierka prístroja ako sedacia alebo odkladacia plocha: Nestavajte, nesadajte a nevesajte sa na otvorené dvierka prístroja. Na dvierka prístroja neodkladajte žiaden riad alebo príslušenstvo.
- Vkládanie príslušenstva: Podľa typu prístroja môže príslušenstvo poškriabať sklo dvierok pri zatváraní prístroja. Príslušenstvo vždy zasúňte až na doraz do priestoru na pečenie.
- Preprava prístroja: Prístroj neprenášajte ani nedržte za rukoväť dvierok. Rukoväť dvierok by nevydržala hmotnosť prístroja a mohla by sa zlomiť.

Zoznámenie sa s prístrojom

Tu sa zoznámite so svojou novou rúrou na pečenie. Vysvetlíme vám funkcie ovládacieho panela a jednotlivé ovládacie prvky. Nájdete tu informácie o priestore na pečenie a príslušenstve.

Ovládaci panel

Tu vidíte prehľad ovládacieho panela. Na displeji sa nikdy nezobrazujú všetky symboly súčasne. V závislosti od typu prístroja sú v niektorých detailoch možné odchýlky.



Otočné voliče

Otočné voliče sú zatlačacie. Volič možno zasunúť a vysunúť stlačením v nulovej polohe.

Tlačidlá a displej

Pomocou tlačidiel nastavíte rôzne prídavné funkcie. Na displeji môžete odčítať nastavené hodnoty.

Tlačidlo	Použitie
Časové funkcie	Výber budíka , doby pokrmu , času ukončenia úpravy pokrmu a denného času .
- Mínus	Zníženie nastavených hodnôt.
+ Plus	Zvýšenie nastavených hodnôt.
Rýchly ohrev	Mimoriadne rýchle rozohriatie rúry.
Detská poistka	Zablokovanie a odblokovanie funkcií rúry.

Podľa šípky ► pred príslušným symbolom vidíte, ktorá časová funkcia je na displeji v popredí. Výnimka: Pri dennom čase svieti symbol len vtedy, keď vykonávate zmeny.

Volič funkcií

Voličom funkcií nastavte druh ohrevu.

Poloha	Použitie
Poloha na nule	Rúra na pečenie je vypnutá.
3D horúci vzduch	Na koláče a pečivo na jednej až troch úrovniach. Ventilátor rovnomerne rozháňa teplo prstencového rozohrievacieho telesa na zadnej stene v priestore na pečenie.
Horúci vzduch eco*	Na koláče a pečivo, nákypy, zmrazené a hotové jedlá, mäso a ryby, na jednej úrovni bez predhrievania. Ventilátor rovnomerne rozháňa teplo prstencového rozohrievacieho telesa na zadnej stene v priestore na pečenie.
Horný/dolný ohrev	Na koláče, nákypy a chudé kúsky mäsa, napr. hovädzieho alebo diviny, na jednej úrovni. Teplo prichádza rovnomerne zhora a zdola.

* Druh ohrevu, pre ktorý bola určená trieda energetickej účinnosti podľa normy EN50304.

Poloha	Použitie
Stupeň pizza	Rýchla príprava mrazených výrobkov bez predhrievania, napr. pizza, zemiakové hranolčky alebo štrúďa. Ohrieva dolné vyhrievacie teleso a prstencové vyhrievacie teleso na zadnej stene.
Gril s cirkuláciou vzduchu	Na pečenie mäsa, hydiny a celých rýb. Vyhrievacie teleso grilu a ventilátor sa striedavo zapínajú a vypínajú. Ventilátor vŕti horúci vzduch okolo pokrmu.
Veľkoplošný gril	Grilovanie steakov, párkov, toastov a kúskov rýb. Rozohreje sa celá plocha pod vyhrievacím telesom grilu.
Maloplošný gril	Grilovanie malých množstiev steakov, párkov, toastov a kúskov rýb v malých množstvách. Rozohreje sa stredná časť vyhrievacieho telesa grilu.
Dolný ohrev	Zaváranie a dopekание alebo zhnednutie. Teplo prichádza zdola.
Rozmrazovanie	Rozmrazovanie, napr. mäsa, hydiny, chleba a koláčov. Ventilátor vŕti teplý vzduch okolo pokrmu.
Samočistenie	Automatické čistenie priestoru na pečenie. Rúra hreje dovtedy, kým sa nečistoty nerozpadnú.
Osvetlenie rúry	Zapnutie osvetlenia rúry.

* Druh ohrevu, pre ktorý bola určená trieda energetickej účinnosti podľa normy EN50304.

Počas nastavovania svieti indikačné svetlo nad voličom funkcií. Osvetlenie rúry v priestore na pečenie sa zapne.

Upozornenie: Aby sa teplo dobre rozmiestnilo, pri druhoch ohrevu s horným a dolným ohrevom sa vo fáze zahrievania zapne na krátky čas ventilátor.

Volič teploty

Voličom teploty nastavte teplotu, stupeň grilovania alebo čistenia.

Poloha	Význam
●	Poloha na nule Rúra neheje.
50-300	Teplotné rozmedzie Teplota v priestore na pečenie v °C. Výnimka: Maximálna teplota pri 3D horúcom vzduchu (☀️), horúcim vzduchu eco (🌿) a stupni pizza (🍕) je 275 °C, pri rozmrazovaní (❄️) 60 °C.
●, ●●, ●●●	Stupeň grilovania Stupne grilovania pre gril, malá ☐ a veľká ☐ plocha. ● = stupeň 1, slabo ●● = stupeň 2, stredne silno ●●● = stupeň 3, silno
	Stupeň čistenia Stupne čistenia pre samočistenie (🧼). ● = stupeň 1, mierne ●● = stupeň 2, stredne ●●● = stupeň 3, intenzívne

Indikačné svetlo

Pokým sa rúra na pečenie rozohrieva, svieti indikačné svetlo nad voličom teploty. Hneď ako rúra na dosiahne a udržuje nastavenú teplotu, svetlo zhasne.

Pri stupňoch čistenia a grilovania indikačné svetlo nesvieti.

Vnútorý priestor prístroja

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

Osvetlenie rúry na pečenie

Počas prevádzky svieti v priestore na pečenie osvetlenie. Pri nastavení teploty do 60 °C a pri samočistení sa osvetlenie vypne. Vďaka tomu je možná optimálna jemná regulácia teploty.

Nastavením voliča funkcií do polohy (☑️) môžete osvetlenie zapnúť bez ohrevu.

Chladiaci ventilátor

Chladiaci ventilátor sa zapína a vypína podľa potreby. Teplý vzduch uniká dverkami. Pozor! Nezakrývajte vetracie štrbiny. Inak hrozí prehriatie rúry na pečenie.

Aby priestor na pečenie po pečení rýchlejšie vychladol, chladiaci ventilátor ešte určitý čas beží.

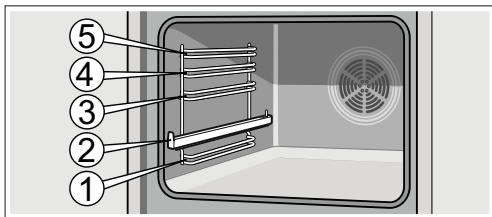
Príslušenstvo

Vaše dodané príslušenstvo je vhodné na prípravu mnohých jedál. Dbajte na to, aby ste príslušenstvo vždy správne zasunuli do priestoru na pečenie.

Aby sa niektoré pokrmy vydarili ešte lepšie alebo aby zaobchádzanie s vašou rúrou bolo ešte komfortnejšie, k dispozícii je výber zvláštného príslušenstva.

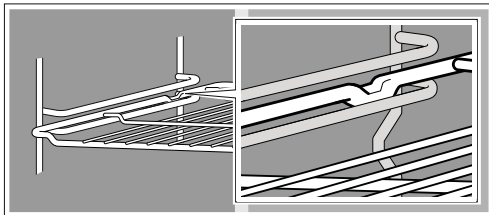
Vkladanie príslušenstva

Príslušenstvo môžete zasúvať do priestoru na pečenie v 5 rôznych úrovniach. Príslušenstvo zasúňte vždy až na doraz, aby sa nedotýkalo skla dveriek.



Príslušenstvo sa môže vytiahnuť približne až do polovice, kým zapadne. Jedlá sa tak dajú ľahko vybrať.

Pri zasúvaní do priestoru na pečenie dbajte na to, aby zárez na príslušenstve bol vždy vzadu. Len tak zapadne.



Pomocou teleskopických výsuvov v úrovni 2 môžete príslušenstvo vytiahnuť viac dopredu.

V závislosti od výbavy prístroja teleskopické výsuvy zapadnú, keď sú celkom vytiahnuté. Príslušenstvo sa tak dá ľahko položiť. Teleskopické výsuvy odblokujete tak, že ich slabým tlakom posuniete naspäť do priestoru na pečenie.

Upozornenie: Keď sa príslušenstvo rozhorúči, môže sa zdeformovať. Keď znova vychladne, deformácia zmizne. Nemá to žiaden vplyv na funkciu.

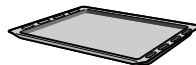
Príslušenstvo si môžete dokúpiť v zákazníckom servise, v špecializovaných predajniach alebo prostredníctvom internetu. Prosím, uveďte číslo HZ.



Rošt

Na nádoby, koláčové formy, pečené mäso, grilované jedlá a hlboko zmrazené jedlá.

Rošt zasúňte otvorenou stranou k dverkam rúry a ohnutím nadol.



Smaltovaný plech na pečenie

Na koláče a suché pečivo.

Plech na pečenie zasúňte zošikme-ním k dverkam rúry.



Univerzálna panvica

Na prípravu šťavnatých koláčov, pečiva, hlboko zmrazených jedál a veľkých kusov mäsa. Pri grilovaní priamo na rošte možno panvicu používať aj ako záchytnú nádobu na tuk. Univerzálnu panvicu zasúňte zošikmením k dvierkam rúry.

Zvláštne príslušenstvo

Zvláštne príslušenstvo si môžete kúpiť v zákazníckom servise alebo v špecializovaných predajniach. Rozsiahlu ponuku k vašej rúre na pečenie nájdete v našich prospektoch alebo na internete. Dostupnosť a možnosť on-line objednávky zvláštneho príslušenstva je v rôznych krajinách rozdielna. Nahliadnite do predajných podkladov.

Nie každé zvláštne príslušenstvo sa hodí ku každému prístroju. Uveďte pri kúpe vždy presné označenie (číslo výrobku – E-Nr.) vášho prístroja.

Zvláštne príslušenstvo Číslo HZ	Použitie	Vhodné na samocistenie
Rošt	HZ334000 Na nádoby, koláčové formy, pečené mäso, grilované jedlá a hlboko zmrazené jedlá.	nie
Smaltovaný plech na pečenie	HZ331072 Na koláče a suché pečivo. Plech na pečenie zasúňte do rúry skosenou stranou k dvierkam.	áno
Univerzálna panvica	HZ332073 Na prípravu šťavnatých koláčov, pečiva, hlboko zmrazených jedál a veľkých kusov mäsa. Pri grilovaní priamo na rošte možno panvicu používať aj ako záchytnú nádobu na tuk. Univerzálnu panvicu zasúvajte do rúry skosenou stranou k dvierkam.	áno
Vkladací rošt	HZ324000 Na pečenie. Rošt postavte vždy do univerzálnej panvice. Kvapkajúci tuk alebo šťava z mäsa sa zachytia.	nie
Grilovací plech	HZ325070 Na grilovanie namiesto roštu alebo ako ochrana proti striekaniu, aby sa rúra tak silno neznečistila. Grilovací plech používajte len v univerzálnej panvici. Grilovanie na grilovacom plechu: Používajte len v úrovniach zasunutia 1, 2 a 3. Grilovací plech ako ochrana: Univerzálnu panvicu s grilovacím plechom zasúňte pod rošt.	áno
Plech na pizzu	HZ317000 Ideálny na pizzu, mrazené výrobky alebo veľké okrúhle koláče. Plech na pizzu môžete použiť namiesto univerzálnej panvice. Plech položte na rošt a riadte sa údajmi v tabuľkách.	nie
Kamenná doska	HZ327000 Kamenná doska sa vynikajúco hodí na prípravu domáceho chleba, žemlí a pizze, ktoré majú pri pečení získať chrumkavý spodok. Kamenná doska sa vždy musí predhriať na odporúčanú teplotu.	áno
Profesionálna panvica s vkladacím roštom	HZ333072 Zvlášť vhodná na prípravu veľkých množstiev.	áno
Pokrievka na profesionálnu panvicu	HZ333001 Pokrievka zmení profesionálnu panvicu na profesionálny pekáč.	nie
Sklenený pekáč	HZ915001 Sklenený pekáč je vhodný na prípravu dusených jedál a nákyпов, ktoré sa pripravujú v rúre na pečenie. Zvlášť vhodný je na prípravu s použitím automatického pečenia.	nie
Teleskopické výsuvy		
Dvojité	HZ338250 Pomocou teleskopických výsuvov v úrovni 2 a 3 môžete príslušenstvo vytiahnuť viac dopredu bez toho, aby sa prevrátilo.	nie
Trojité	HZ338352 Pomocou teleskopických výsuvov v úrovni 1, 2 a 3 môžete príslušenstvo vytiahnuť viac dopredu bez toho, aby sa prevrátilo. Trojitý výsuv nie je vhodný pre prístroje s otočným ražňom.	nie
Trojité kompletné výsuvy	HZ338356 Pomocou teleskopických výsuvov v úrovni 1, 2 a 3 môžete príslušenstvo kompletne vytiahnuť bez toho, aby sa prevrátilo. Trojitý kompletný výsuv nie je vhodný pre prístroje s otočným ražňom.	nie
Trojité kompletné výsuvy s aretačnou funkciou	HZ338357 Pomocou teleskopických výsuvov vo úrovni 1, 2 a 3 môžete príslušenstvo kompletne vytiahnuť bez toho, aby sa prevrátilo. Teleskopické výsuvy zapadnú tak, aby sa príslušenstvo dalo ľahko položiť. Trojitý kompletný výsuv s aretačnou funkciou nie je vhodný pre prístroje s otočným ražňom.	nie
Odsávací filter	HZ329000 Môžete ním dodatočne vybaviť vašu rúru na pečenie. Odsávací filter prefiltruje čiastočky tuku v odvádzanom vzduchu a redukuje pachy. Len pre prístroje, ktoré majú druhú číslicu čísla výrobku (E-Nr.) 6, 7 alebo 8. (napr. HB78AB570)	áno
Systém na varenie v pare	HZ24D300 Na šetrnú prípravu zeleniny a rýb.	nie

Výrobky, ktoré možno zakúpiť v zákazníckom servise

Pre vaše prístroje si môžete v zákazníckom servise alebo špecializovanej predajni

Ošetrovacie utierky na plochy z ušľachtilej ocele Číslo tovaru 311134

Čistiaci gél na rúru a gril Číslo tovaru 463582

Utierka z mikrovlákna s voštinovou štruktúrou Číslo tovaru 460770

Poistka na dvierka Číslo tovaru 612594

príslušnej krajiny dokúpiť vhodné ošetrovacie a čistiace prostriedky alebo iné príslušenstvo. Uveďte pritom príslušné číslo tovaru.

Znižujú tvorbu usadenín nečistôt. Impregnáciou špeciálnym olejom sa optimálne udržiava povrch prístrojov z ušľachtilej ocele.

Na čistenie priestoru na pečenie. Gél je bez zápachu.

Osobitne vhodná na čistenie citlivých povrchov, ako napr. sklo, sklokeramika, ušľachtilá oceľ alebo hliník. Utierka z mikrovlákna odstraňuje v jednom kroku vodné a masné nečistoty.

Aby deti nemohli otvoriť dvierka rúry. Poistka sa priskrutkuje rôzne v závislosti od dvierok prístroja. Venujte pozornosť návodu, ktorý je priložený k poistke dvierok.

Pred prvým použitím

Tu sa dozviete, čo musíte urobiť, než začnete prvý raz pripravovať jedlo vo vašej rúre na pečenie. Predtým si prečítajte kapitolu *Dôležité bezpečnostné pokyny*.

Nastavenie času

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

1. Stlačte tlačidlo .


Na ukazovateli sa objaví čas 12:00.

2. Tlačidlom **+** alebo **-** nastavte čas.

Po niekoľkých sekundách sa nastavený čas uloží.

Predhriatie rúry na pečenie

Aby sa odstránila vôňa novoty, uzavretú a prázdnu rúru na pečenie rozohrejte. Ideálna je jedna hodina horného/dolného

ohrevu  pri teplote 240 °C. Dajte pozor, aby sa v priestore na pečenie nenachádzali zvyšky obalu.

Kuchyňu vetrajte dovtedy, kým sa rúra na pečenie rozohrieva.

1. Voličom funkcií nastavte horný/dolný ohrev .

2. Voličom teploty nastavte 240 °C.

Po jednej hodine sa rúra na pečenie vypne. Volič funkcií otočte na nulu.

Čistenie príslušenstva

Skôr ako prvýkrát začnete príslušenstvo používať, dôkladne ho vyčistite horúcim umývacím roztokom a mäkkou utierkou.

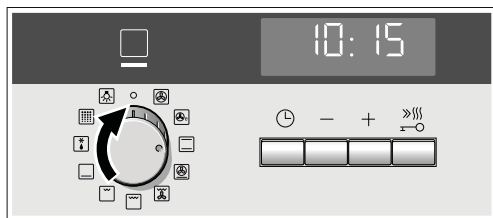
Nastavenie rúry na pečenie

Rúru možno nastaviť rôznymi spôsobmi. Tu vám vysvetlíme, ako si nastavíte požadovaný druh ohrevu a teplotu alebo stupeň grilovania. Môžete nastaviť dobu úpravy pokrmu a čas ukončenia úpravy vášho pokrmu. Podrobnosti o tom si prečítajte v kapitole *Nastavenie časových funkcií*.

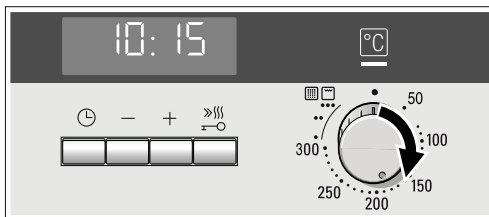
Druh ohrevu a teplota

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

1. Voličom funkcií nastavte druh ohrevu.



2. Voličom teploty nastavte teplotu alebo stupeň grilovania.



Rúra na pečenie začne hriať.

Vypnutie rúry

Volič funkcií otočte doprava na nulu.




Zmena nastavení

Druh ohrevu, teplotu a stupeň grilovania možno kedykoľvek zmeniť príslušným voličom.

Rýchly ohrev

Pomocou rýchleho ohrevu dosiahne vaša rúra na pečenie nastavenú teplotu mimoriadne rýchlo.


Rýchly ohrev používajte pri nastavenej teplote nad 100 °C. Vhodné sú druhy ohrevu:

- 3D horúci vzduch 
- horný/dolný ohrev 
- stupeň pizza 


Aby bolo jedlo rovnomerne upečené, vložte ho do priestoru na pečenie, až keď sa rýchly ohrev ukončí.

1. Nastavenie druhu ohrevu a teploty

2. Krátko stlačte tlačidlo 

Na displeji sa rozsvieti symbol . Rúra sa začne rozohrievať.

Ukončenie rýchleho ohrevu.






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

Prerušenie rýchleho ohrevu

Krátko stlačte tlačidlo . Symbol  na displeji zhasne.

Nastavenie časových funkcií



Vaša rúra na pečenie má rôzne časové funkcie.



Tlačidlom  môžete vyvolať ponuku a vyberať medzi jednotlivými funkciami. Pokiaľ môžete vykonávať nastavenia, svietia všetky symboly časových funkcií. Šípka  signalizuje, na ktorej časovej funkcii sa nachádzate. Nastavenú časovú funkciu môžete priamo zmeniť tlačidlom  alebo , pokiaľ je pred časovým symbolom šípka .


Budík


Budík možno používať aj ako kuchynskú minútku. Funguje nezávisle od rúry. Budík má vlastný signál. Tak možno rozlíšiť, či uplynul čas na budíku alebo doba úpravy pokrmu.


1. Jedenkrát stlačte tlačidlo 

Na ukazovateli svietia symboly časových funkcií, šípka  je pred 


2. Tlačidlom  alebo  nastavte čas na budíku.

Navrhovaná hodnota tlačidlo  = 10 minút



Navrhovaná hodnota tlačidlo  = 5 minút

Po niekoľkých sekundách sa nastavený čas uloží. Budík sa spustí. Na ukazovateli svieti symbol  a čas na budíku sa viditeľne odčíta. Ostatné symboly časových funkcií zhasnú.


Čas na budíku uplynul

Zaznie signál. Na ukazovateli je 0:00. Tlačidlom  vypnite budík.


Zmena času na budíku







Tlačidlom  alebo  zmeníte čas na budíku. Po niekoľkých sekundách sa zmena uloží.

Zrušenie času budíka

Tlačidlom  nastavte čas budíka na 00:00. Po niekoľkých sekundách sa zmeny uložia. Budík je vypnutý.

Zobrazenie časových funkcií

Ak je nastavených viac časových funkcií, na ukazovateli svietia príslušné symboly. Pred symbolom časovej funkcie je v popredí šípka 

Aby ste zistili čas na budíku , dobu úpravy pokrmu , čas ukončenia  alebo denný čas , stlačte tlačidlo  dovedy, kým sa šípka  neobjaví pred príslušným symbolom. Hodnota sa na niekoľko sekúnd zobrazí na ukazovateli.

Doba úpravy pokrmu

Na rúre na pečenie môžete nastaviť dobu úpravy vášho jedla. Po uplynutí nastaveného času sa rúra vypne. Nemusíte tak prerušovať inú prácu, aby ste vyplí rúru. Doba úpravy pokrmu sa neumyseľne neskráti.

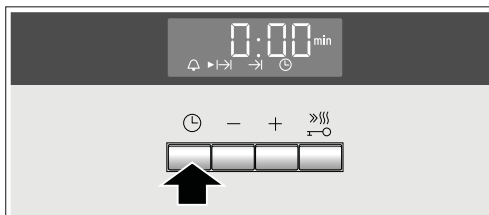
Príklad na obrázku: doba úpravy 45 minút.



1. Voličom funkcií nastavte druh ohrevu.


2. Pomocou voliča teplôt nastavte teplotu alebo stupeň grilovania.


3. Dvakrát stlačte tlačidlo 

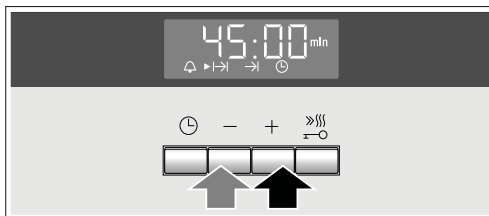
Na ukazovateli svieti 0:00. Časové symboly svietia, šípka  je pred 




4. Tlačidlom  alebo  nastavte dobu úpravy.





Navrhovaná hodnota tlačidlo  = 30 minút

Navrhovaná hodnota tlačidlo  = 10 minút






O niekoľko sekúnd sa spustí rúra na pečenie. Na ukazovateli sa viditeľne odčíta čas a svieti symbol . Ostatné symboly časových funkcií zhasnú.



Doba úpravy pokrmu uplynula

Zaznie signál. Rúra prestane rozohrievať. Na ukazovateli je zobrazené 0:00. Stlačte tlačidlo . Tlačidlom  alebo  môžete nanovo nastaviť dobu úpravy pokrmu. Alebo stlačte dvakrát tlačidlo  a volič funkcií otočte do polohy na nulu. Rúra na pečenie je vypnutá.

Zmena doby úpravy pokrmu

Tlačidlom  alebo  zmeníte dobu úpravy pokrmu. Po niekoľkých sekundách sa zmena uloží. Keď je nastavený budík, stlačte predtým tlačidlo 

Vymazanie doby úpravy pokrmu

Tlačidlom  nastavte dobu úpravy na 0:00. Po niekoľkých sekundách sa zmena uloží. Doba úpravy je vymazaná. Keď je nastavený budík, stlačte predtým tlačidlo 

Zobrazenie časových funkcií

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

Abyste zistili čas na budíku ⏰, dobu úpravy pokrmu I→I, čas ukončenia úpravy pokrmu →I alebo denný čas ⌚, stlačíte tlačidlo ⌚ dovtedy, kým sa šípka ► neobjaví pred príslušným symbolom. Hodnota sa na niekoľko sekúnd zobrazí na ukazovateli.

Čas ukončenia úpravy pokrmu

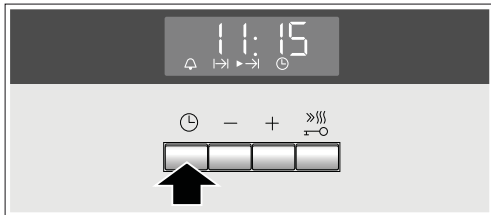
Čas, kedy bude vaše jedlo hotové, môžete posunúť. Rúra sa automaticky zapne a v požadovaný čas je pripravená na prevádzku. Napr. je možné jedlo ráno vložiť do priestoru na pečenie a nastaviť, aby bolo napoludne hotové.

Dbajte, aby potraviny nestáli v priestore na pečenie prívelmi dlho a nepokazili sa tam.

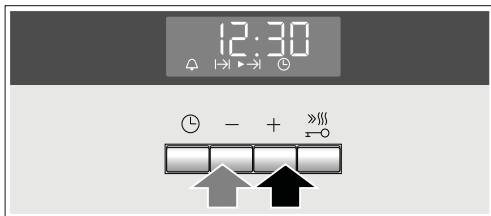
Príklad na obrázku: Je 10:30 hod., doba úpravy pokrmu je 45 minút a pokrm má byť hotový o 12:30 hod.

1. Nastavte volič funkcií.
2. Nastavte volič teploty.
3. Dvakrát stlačte tlačidlo ⌚.
4. Tlačidlom + alebo - nastavte dobu úpravy pokrmu.
5. Stlačte tlačidlo ⌚.

Šípka ► sa nachádza pred →I. Zobrazí sa čas, kedy bude jedlo hotové.



6. Tlačidlom + alebo - posuňte čas ukončenia na neskôr.



Po niekoľkých sekundách uloží rúra nastavenia a prepne sa do čakacej pozície. Na ukazovateli je čas, kedy bude jedlo hotové

a pred symbolom →I je šípka ►. Symbol ⏰ a ⌚ zhasne. Keď sa rúra zapne, doba úpravy pokrmu sa viditeľne odčíta a šípka ► sa nachádza pred symbolom I→I. Symbol →I zhasne.

Doba úpravy pokrmu uplynula

Zaznie signál. Rúra prestane rozohrievať. Na ukazovateli je zobrazené 0:00. Stlačte tlačidlo ⌚. Tlačidlom + alebo - môžete nanovo nastaviť dobu úpravy pokrmu. Alebo stlačte dvakrát tlačidlo ⌚ a volič funkcií otočte do polohy na nulu. Rúra na pečenie je vypnutá.

Zmena konce úpravy pokrmu

Tlačidlom + alebo - zmeňte čas ukončenia. Po niekoľkých sekundách sa zmena uloží. Keď je nastavený budík, stlačte predtým dvakrát tlačidlo ⌚. Keď sa doba úpravy pokrmu už odčítava, nemeňte čas ukončenia. Výsledný čas úpravy pokrmu by už nesúhlasil.

Vymazanie konce úpravy pokrmu

Tlačidlom - nastavte čas ukončenia na aktuálny denný čas. Po niekoľkých sekundách sa zmena uloží. Rúra na pečenie sa zapne. Keď je nastavený budík, stlačte predtým dvakrát tlačidlo ⌚.

Zobrazenie časových funkcií

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

Abyste zistili čas na budíku ⏰, dobu úpravy pokrmu I→I, čas ukončenia →I alebo denný čas ⌚, stlačíte tlačidlo ⌚ dovtedy, kým sa šípka ► neobjaví pred príslušným symbolom. Hodnota sa na niekoľko sekúnd zobrazí na ukazovateli.

Hodiny

Po pripojení alebo po výpadku prúdu svietí na ukazovateli symbol ⌚ a tri nuly. Nastavte čas hodín.

1. Stlačte tlačidlo ⌚.
Na ukazovateli sa zobrazí čas hodín 12:00.
2. Tlačidlom + alebo - nastavte čas hodín.

Po niekoľkých sekundách sa nastavený čas hodín uloží.

Nastavenie hodín

Nesmie byť zvolená žiadna iná časová funkcia.

1. Štyrikrát stlačte tlačidlo ⌚.
Na ukazovateli svietia časové symboly, šípka ► je pred ⌚.
2. Tlačidlom + alebo - zmeňte denný čas.
Po niekoľkých sekundách sa nastavený čas hodín uloží.

Skrýtie hodín

Zobrazenie hodín môžete zrušiť. Podrobnosti o tom si prečítajte v kapitole *Zmena základných nastavení*.

Detská poistka

Rúra má detskú poistku, aby deti rúru na pečenie nemohli nedopatrením zapnúť.

Rúra nereaguje na nastavenia. Budík a denný čas môžete nastaviť aj vtedy, keď je detská poistka zapnutá.

Upozornenie: Príp. pripojený varný panel detská poistka rúry nijako neovplyvní.

Zapnutie detskej poistky

Volič funkcií musí byť v polohe na nule.

Stlačte tlačidlo ⏸ na cca štyri sekundy.

Na indikátore sa zobrazí symbol ⚡. Detská poistka je zapnutá.

Vypnutie detskej poistky

Stlačte tlačidlo ⏸ na cca štyri sekundy.

Symbol ⚡ na indikátore zhasne. Detská poistka je vypnutá.

Zmena základných nastavení

Vaša rúra na pečenie má rôzne základné nastavenia. Tieto nastavenia si môžete upraviť podľa vlastných potrieb.

Základné nastavenie	Výber 0	Výber 1	Výber 2	Výber 3
c0 Jas osvetlenia displeja**	-	noc	stredný*	deň
c1 Trvanie signálu po uplynutí doby úpravy alebo času na budíku	-	cca 10 s	cca 2 min.*	cca 5 min.
c2 Zobrazenie času	len v prevádzke	vždy*	-	-
c3 Čas čakania, kým sa nastavenie uloží	-	cca 2 s	cca 5 s*	cca 10 s
c5 Namontované teleskopické výsuvy	nie	áno*	-	-
c6 Obnovenie všetkých výrobných nastavení	nie*	áno	-	-

* Výrobné nastavenie

** Pri červených indikáciách je výrobné nastavenie výber 1, pri bielych indikáciách výber 2.




Rúra na pečenie musí byť vypnutá.

1. Tlačidlo  stlačte cca na 4 sekundy.

Na ukazovateli sa zobrazí aktuálne základné nastavenie trvania signálu, napr. c1 2 pre voľbu 2.

2. Tlačidlom  alebo  zmeňte základné nastavenie.

3. Potvrďte tlačidlom .

Na ukazovateli sa zobrazí ďalšie základné nastavenie. Tlačidlom  môžete prechádzať všetky úrovne a tlačidlom  alebo  zmeniť.

4. Na záver stlačte tlačidlo  a podržte cca 4 sekundy.

Všetky základné nastavenia sú uložené.

Základné nastavenia môžete kedykoľvek zmeniť.

Automatické vypnutie

Keď na prístroji niekoľko hodín nezmeníte nastavenie, aktivuje sa automatické bezpečnostné vypnutie. Rúra prestane rozohrievať. Kedy sa to stane, závisí od nastavenej teploty alebo stupňa grilovania.

Automatické vypnutie sa aktivuje

Zaznie signál. Na ukazovateli sa objaví F8. Rúra prestane rozohrievať.

Otočte volič funkcií do polohy na nulu. Rúra na pečenie je vypnutá.

Zrušiť automatické vypnutie

Aby sa automatické vypínanie neželane neaktivovalo, nastavte len jeden čas. Rúra hreje až do uplynutia nastaveného času.

Samočistenie

Počas samočistenia sa rúra zohreje na cca 500 °C. Tak sa zvyšky z pečenia alebo grilovania spália a stačí vám už len utrieť popol z priestoru na pečenie.

Môžete si vybrať z troch stupňov čistenia.

Stupeň	Stupeň čistenia	Doba prípravy
1	ľahké	cca 1 hodina, 15 minút
2	stredne dlho	cca 1 hodina, 30 minút
3	intenzívne	cca 2 hodiny

Čím je znečistenie intenzívnejšie a staršie, tým vyšší by mal byť stupeň čistenia. Stačí, ak priestor na pečenie vyčistíte každé dva až tri mesiace. V prípade potreby ho môžete čistiť aj častejšie. Pri čistení sa spotrebuje len cca 2,5 - 4,7 kWh.

Dôležité upozornenia

Kvôli vašej bezpečnosti sa dverka rúry na pečenie automaticky zablokujú. Dverka rúry môžete znova otvoriť až vtedy, keď je priestor na pečenie vychladnutý a na displeji zhasne symbol zablokovania.

Počas samočistenia svieti osvetlenie priestoru na pečenie.

Nebezpečenstvo popálenia!

- Priestor na pečenie sa počas procesu samočistenia veľmi zohreje. Nikdy neatvárajte dverka prístroja alebo blokovací háčik nepresúvajte rukou. Nechajte prístroj vychladnúť. Deti udržujte v bezpečnej vzdialenosti.

- Prístroj sa počas procesu samočistenia veľmi zohreje.

Nikdy sa nedotýkajte dverok prístroja. Nechajte prístroj vychladnúť. Deti udržujte v bezpečnej vzdialenosti.

Nebezpečenstvo požiaru!

Prístroj sa počas procesu samočistenia veľmi zohreje. Na rukoväť dverok nikdy nevesajte horľavé predmety, napr. utierky na riad. Čelnú stranu prístroja udržiavajte vždy voľnú.

Pred samočistením

Priestor na pečenie musí byť prázdny. Príslušenstvo, riad a závesné rošty vždy vyberte z priestoru na pečenie. Informácie týkajúce sa vybratia závesných roštov nájdete v kapitole *Údržba a čistenie*. Keď ste závesné rošty neodstránili, zaznie zvukový signál. Samočistenie sa nespustí.

Vyčistite dvierka rúry a okrajové plochy priestoru na pečenie okolo tesnenia. Tesnenie neodstraňujte.

⚠ Nebezpečenstvo požiaru!

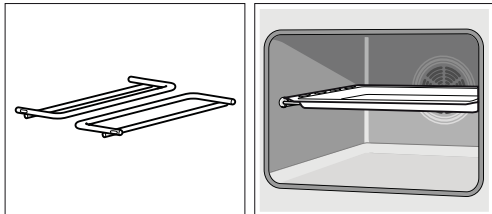
Volné zvyšky jedál, tuku a výpeku sa môžu vznietiť. Priestor na pečenie a príslušenstvo, ktoré chcete tiež vyčistiť, utrite vlhkou utierkou.

Čistenie príslušenstva spolu s rúrou

Závesné rošty nie sú vhodné na samočistenie. Vyberte ich z priestoru na pečenie. Ak chcete súčasne čistiť príslušenstvo, môžete si dokúpiť držiaky príslušenstva.

Držiaky príslušenstva si môžete zakúpiť v zákazníckom servise pod objednávacím číslom 466546.

Držiaky príslušenstva sa zasunú na ľavej a na pravej strane.



Pomocou nich môžete pri procese samočistenia čistiť aj smaltované príslušenstvo bez nepriľnavej povrchovej vrstvy, napr. univerzálnu panvicu. Pri samočistení súčasne čistíte vždy len príslušenstvo.

Nesmaltované príslušenstvo, napr. rošt, nie je na samočistenie vhodné. Vyberte ho z priestoru na pečenie.


⚠ Nebezpečenstvo ťažkého poškodenia zdravia!






Nikdy súčasne s rúrou nečistite plechy a formy s nepriľnavou vrstvou. Vplyvom vysokej teploty môže dôjsť k poškodeniu nepriľnavej vrstvy a k vzniku jedovatých plynov.



Upozornenie: Ktoré príslušenstvo je vhodné na čistenie spolu so samočistením rúry, môžete vidieť aj v tabuľke zvláštného príslušenstva na začiatku návodu na použitie.

Nastavenie samočistenia


Keď ste zvolili stupeň čistenia, nastavte rúru na pečenie.

1. Volič funkcií nastavte na samočistenie .
2. Voličom teploty nastavte stupeň čistenia.

Na ukazovateli sa zobrazí čas, kedy sa samočistenie ukončí a pred symbolom  je šípka . O niekoľko sekúnd sa spustí samočistenie. Čas sa viditeľne odpočítava a šípka  je pred symbolom . Symbol  zhasne.

Dvierka rúry sa zaistia hneď po zapnutí. Na displeji sa rozsvieti symbol . Až keď symbol  zhasne, možno dvierka rúry opäť otvoriť.


Samočistenie je ukončené

Na ukazovateli je 0:00. Rúra na pečenie prestane hriať. Nastavte volič funkcií na nulu. Rúra na pečenie je vypnutá. Až keď na ukazovateli zhasne symbol , možno dvierka rúry opäť otvoriť.

Zmena stupňa čistenia



Po zapnutí už nemožno stupeň čistenia zmeniť.






Prerušenie samočistenia

Nastavte volič funkcií na nulu. Rúra na pečenie je vypnutá. Až keď na ukazovateli zhasne symbol , možno dvierka rúry opäť otvoriť.

Posunutie času ukončenia samočistenia

Čas ukončenia samočistenia môžete posunúť. Samočistenie tak môže prebehnúť napr. v noci, aby ste počas dňa mohli rúru používať.

Nastavte podľa opisu v bode 1 a 2. Pred spustením rúry posuňte tlačidlom  alebo  čas ukončenia na neskôr.

Rúra prejde do pozície čakania. Na ukazovateli sa zobrazí čas, kedy sa samočistenie ukončí a pred symbolom  je šípka . Keď sa spustí samočistenie, Doba prípravy sa viditeľne odčítava a šípka  je pred symbolom . Symbol  zhasne.

Po samočistení

Keď je priestor na pečenie vychladnutý, zvyšky popola odstráňte z priestoru na pečenie vlhkou handričkou.

Údržba a čistenie

Pri starostlivom ošetrovaní a čistení zostane vaša rúra dlho žiarivá a funkčná. Tu vám podávame opis, ako správne ošetríte a vyčistíte vašu rúru.

Upozornenia

- Malé farebné odchýlky na prednej časti rúry sú spôsobené rôznosťou materiálov, ako je sklo, plast alebo kov.
- Tiene na skle dvierok, ktoré pôsobia ako šmuhy, sú svetelné odrazy osvetlenia rúry.
- Smalt sa pri veľmi vysokých teplotách vypaľuje. Preto môžu vzniknúť isté farebné odchýlky. Je to normálne a nemá to nijaký vplyv na funkčnosť. Hrany tenkých plechov nemožno dôkladne pokryť smaltom. Preto môžu byť drsné. Ochrana proti korózii tým nie je ovplyvnená.

Čistiace prostriedky

Aby ste rozdielne povrchy nepoškodili použitím nesprávneho čistiaceho prostriedku, dodržiavajte údaje uvedené v tabuľke. Nepoužívajte:

- ostré alebo abrazívne čistiace prostriedky,
- čistiace prostriedky s vysokým obsahom alkoholu,
- drôtenky alebo drsné čistiace špongie,
- vysokotlakové alebo parné čističe.

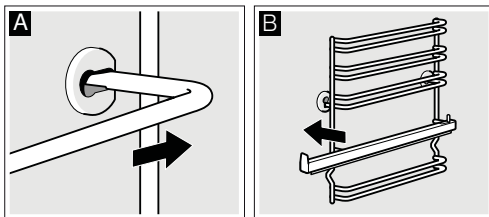
Nové čistiace špongie pred použitím dôkladne premyte.

Oblasť	Čistiace prostriedky
Ovládací panel	Horúci umývací roztok: Vyčistíte handričkou a potom osušte mäkkou utierkou. Nepoužívajte čistiaci prostriedok na sklo alebo škrabku na sklo.
Nehrdzavajúca oceľ	Horúci umývací roztok: Vyčistíte handričkou a potom osušte mäkkou utierkou. Vždy hneď odstráňte vápenaté, tukové, škrobové škrvy a škvrny od bielka. Pod takýmito škvrnami môže kov začať korodovať. V zákazníckom servise alebo špecializovanej predajni možno zakúpiť špeciálne čistiace prostriedky na nehrdzavujúcu oceľ, ktoré sú vhodné na teplé povrchy. Prostriedok naneste v tenkej vrstve mäkkou utierkou.
Sklá dvierok	Čistiaci prostriedok na sklo: Vyčistíte mäkkou handričkou. Nepoužívajte škrabku na sklo.
Kryt dvierok	Čistiaci prostriedok na nehrdzavujúcu oceľ (ponúka zákaznícky servis alebo špecializovaná predajňa): Dodržiavajte pokyny výrobcov.
Priestor na pečenie	Horúci umývací roztok alebo voda s octom: Vyčistíte handričkou. Pri silnejšom znečistení použite drôtenku z nehrdzavujúcej ocele alebo čistiaci prostriedok na rúry. Používajte len na studený priestor na pečenie. Najvhodnejšie je použiť samočistenie. Dodržiavajte uvedené v kapitole <i>Samočistenie</i> !
Sklenený kryt osvetlenia rúry	Horúci umývací roztok: Vyčistíte handričkou.
Závesné rošty	Horúci umývací roztok: Namočte a vyčistíte handričkou alebo kefkou.
Teleskopické výsuvy	Horúci umývací roztok: Vyčistíte handričkou alebo kefkou. Neodstraňujte mastiaci tuk z teleskopických výsuvov, čistite ich zasunuté. Nenamáčajte, neumývajte v umývačke riadu alebo nečistite súčasne pri samočistení. Výsuvy sa môžu poškodiť a zablokovať.
Príslušenstvo	Horúci umývací roztok: Namočte a vyčistíte handričkou alebo kefkou.

Závesný rošt vyčistíte umývacím prostriedkom a špongiou. Ak je znečistenie ťažko odstrániteľné, použite kefku.

Nasadenie závesných roštov

1. Závesný rošt zasuniete najprv do zadného otvoru, trochu potlačíte dozadu (obrázok A)
2. a potom ho zaveste do predného otvoru (obrázok B).

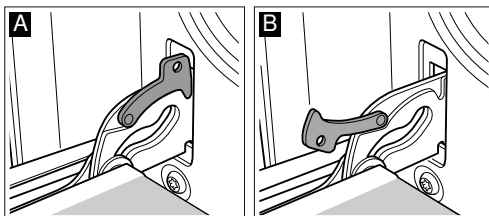


Závesné rošty patria len doprava alebo doľava. Dávajte pozor, aby, ako na obrázku B, bola úroveň 1 a 2 dolu a úroveň 3, 4 a 5 hore. Teleskopické výsuvy sa musia dať vytiahnuť dopredu.

Vysadenie a nasadenie dvierok rúry

Pred čistením a vybratím skiel dvierok môžete celé dvierka rúry vysadiť.

Závesy dvierok majú po jednej zaisťovacej páčke. Keď je zaisťovacia páčka sklopená (obrázok A), dvierka rúry sú zaisťené. Nedajú sa vysadiť. Keď sú zaisťovacie páčky dvierok rúry vyklopené (obrázok B), závesy sú zaisťené. Nemôžu zapadnúť.

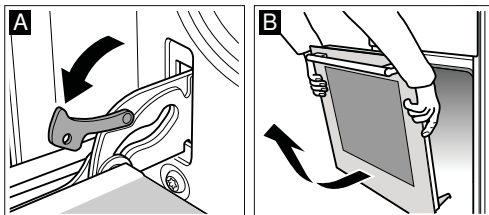


⚠ Nebezpečenstvo poranenia!

Keď závesy nie sú zaisťené, zapadnú s veľkou silou. Dbajte na to, aby boli zaisťovacie páčky vždy dobre sklopené, príp. aby boli pri vysadení dvierok rúry celkom vyklopené.

Vysadenie dvierok

1. Dvierka rúry na pečenie úplne otvorte.
2. Obidve zaisťovacie páčky vľavo a vpravo vyklopte (obrázok A).
3. Dvierka rúry na pečenie zatvorte až na doraz. Držte ich obidvoma rukami vľavo a vpravo. Ešte trochu viac ich privrite a vytiahnite (obrázok B).

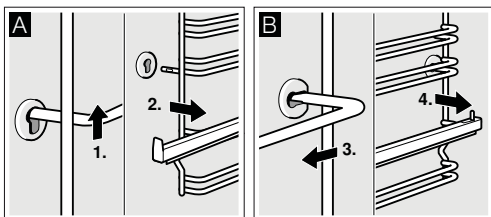


Vyvesenie a nasadenie závesných roštov

Závesné rošty môžete na čistenie vybrať. Rúra musí byť vychladnutá.

Vyvesenie závesných roštov

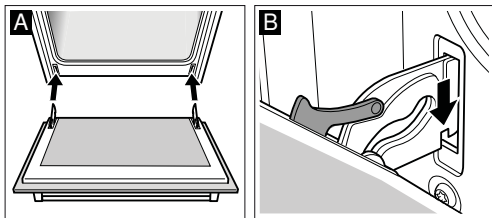
1. Závesný rošt vpredu zdvihnite nahor
2. a vyveste ho (obrázok A).
3. Potom vytiahnite celý závesný rošt dopredu
4. a vyberte ho (obrázok B).



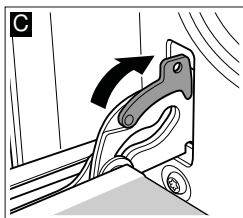
Nasadenie dvierok

Dvierka rúry v opačnom poradí znova nasadíte.

1. Pri zavesení dvierok dbajte na to, aby sa obidva závesy zaviedli rovno do otvoru (obrázok A).
2. Zárez na závesoch musí na obidvoch stranách zapadnúť (obrázok B).



3. Obidve zaisťovacie páčky opäť sklopte (obrázok C). Zatvorte dvierka rúry.



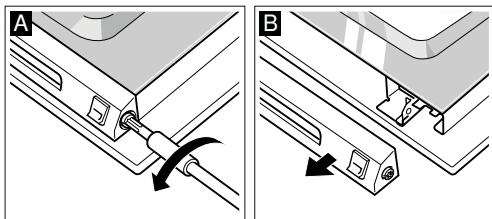
⚠ Nebezpečenstvo poranenia!

Keď dvierka rúry neúmyselne vypadnú alebo záves zapadne, nesiahajte do závesu. Zavolajte zákaznícky servis.

Vysadenie krytu dvierok

Kryt dvierok rúry na pečenie sa môže zafarbiť. Aby ste kryt dôkladne vyčistili, možno ho z dvierok odobrať.

1. Dvierka rúry na pečenie úplne otvorte.
2. Odskrutkujte kryt dvierok rúry. Povoľte skrutky na ľavej i pravej strane (obrázok A).
3. Snímite kryt (obrázok B).



Kým je kryt odmontovaný, dbajte, prosím, na to, aby sa dvierka rúry na pečenie nezatvorili. Vnútročné sklo by sa mohlo poškodiť.

Kryt vyčistíte čistiacim prostriedkom na nehrdzavejúcu oceľ.

4. Kryt opäť nasadíte a upevníte.
5. Zatvorte dvierka rúry.

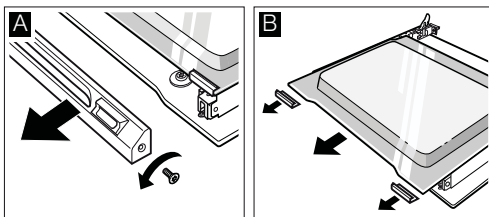
Demontáž a montáž skiel dvierok

Aby ste sklá dvierok rúry mohli lepšie vyčistiť, môžete ich z dvierok vybrať.

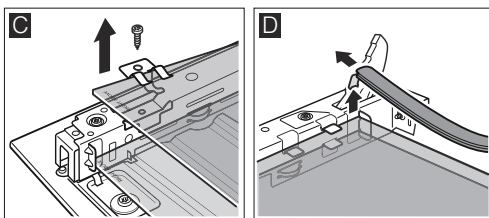
Pri demontáži vnútorných skiel dávajte pozor na to, v akom poradí sklá vyberáte. Aby ste sklá namontovali opäť v správnom poradí, orientujte sa podľa čísla, ktoré je uvedené na skle.

Demontáž

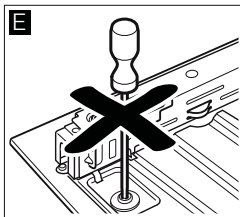
1. Dvierka rúry vyveste a položte na utierku rukoväťou dolu.
2. Odskrutkujte kryt v hornej časti dvierok rúry. Povoľte skrutky na ľavej a pravej strane (obrázok A).
3. Najvrchnejšie sklo nadvihnite a vytiahnite a odoberte obidve malé tesnenia (obrázok B).



4. Odskrutkujte pridržiavacie spony vpravo a vľavo. Nadvihnite sklo a stiahnite z neho spony (obrázok C).
5. Tesnenia dolu na skle odoberte (obrázok D). Pritom tesnenie potiahnite a vyberte nahor. Sklo vytiahnite von.



6. Spodné sklo vytiahnite šikmo nahor.
7. Skrutky vľavo a vpravo s plechovou časťou NEODSKRUTKUJTE (obrázok E).



Vyčistite sklá čistiacim prostriedkom na sklo a mäkkou utierkou.

⚠ Nebezpečenstvo poranenia!

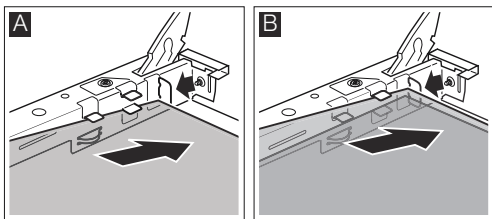
Poškrábané sklo dvierok prístroja môže prasknúť.

Nepoužívajte škrabky na sklo, ostré alebo abrazívne čistiace prostriedky.

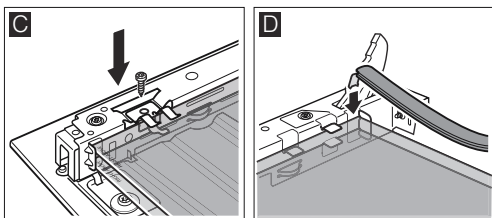
Montáž

Pri montáži dávajte pozor na to, aby nápis „right above“ stál na oboch sklách vľavo doľu hlavou.

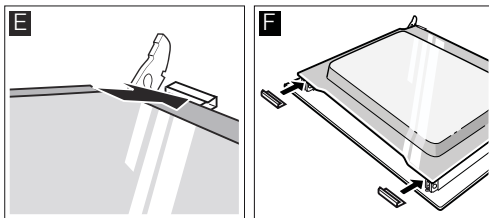
1. Dolné sklo zasuňte šikmo dozadu (obrázok A).
2. Zasuňte stredné sklo (obrázok B).



3. Nasadíte pridržiavacie spony vpravo a vľavo na sklo, vyrovnajte ich tak, aby perá boli nad otvorom pre skrutku, a priskrutkujte ich (obrázok C).
4. Tesnenia dolu na skle znova zacvaknite (obrázok D).



5. Najvrchnejšie sklo zasuňte šikmo dozadu do oboch držiakov. Dbajte na to, aby ste pritom tesnenie neposunuli dozadu (obrázok E).
6. Obojve malé tesnenia vľavo a vpravo znova nasuňte na sklo (obrázok F).



7. Nasadíte kryt a priskrutkujte.
8. Nasadíte dverka rúry.

Rúru na pečenie smiete používať len vtedy, ak sú sklá správne namontované.

Čo robiť v prípade poruchy?

Ak sa vyskytne porucha, často je spôsobená len nejakou maličkosťou. Než zavoláte zákaznícky servis, pozrite si tabuľku. Možno budete môcť poruchu odstrániť aj sami.

Tabuľka porúch

Keď sa jedlo nevydarí optimálne, prečítajte si kapitolu *Testované pre Vás v našom kuchynskom štúdiu*. Nájdete tam veľké množstvo tipov a upozornení týkajúcich sa varenia.

Porucha	Možná príčina	Pomoc/upozornenia
Rúra na pečenie nefunguje.	Poistka je chybná. Výpadok prúdu.	Skontrolujte v poistkovej skrinke, či je poistka v poriadku. Skontrolujte, či funguje kuchynské svetlo alebo iné kuchynské prístroje.
Na ukazovateli svieti ☹ a tri nuly.	Výpadok prúdu.	Nanovo nastavte čas.
Rúra na pečenie neheje.	Na kontaktoch je prach.	Viacrát otočte voličom tam a späť.
Dvierka rúry na pečenie sa nedajú otvoriť. Na displeji sa rozsvieti symbol 🔒.	Dvierka rúry sú zablokované funkciou samočistenia 🔒.	Počkajte, kým rúra nevychladne a kým nezhasne symbol 🔒.

Porucha	Možná príčina	Pomoc/upozornenia
Rúra na pečenie neheje. Na ukazovateli bliká dvojbodka.	Rúra je v demo režime.	Vypnite poistku v poistkovej skrinke a po cca 20 sekundách znova zapnite. Teraz počas cca 2 minút držte tlačidlo ➡ stlačené cca 4 sekundy, kým dvojbodka nebude svietiť neprerušovane.
Na ukazovateli sa objaví F8.	Automatické vypnutie bolo aktivované.	Otočte volič funkcií do polohy na nulu.

Hlásenie chyby

Ak sa na displeji zobrazí hlásenie chyby **E**, stlačte tlačidlo ☹. Potom nanovo nastavte čas. Ak sa hlásenie chyby objaví znova, zavolajte zákaznícky servis.

Pri nasledujúcich hláseniach chyby si budete môcť pomôcť sami.

Hlásenie chyby	Možná príčina	Pomoc/upozornenia
E011	Tlačidlo bolo stlačené príliš dlho alebo je zakryté.	Stláčajte všetky tlačidlá jednotlivito. Skontrolujte, či sa tlačidlo nezaseklo, neprekrylo alebo nie je znečistené.
E115	Teplota v priestore na pečenie je príliš vysoká.	Dvere rúry sú zablokované a ohrev sa preruší. Počkajte, kým rúra vychladne. Stlačte tlačidlo ☹ a znova nastavte hodiny.

⚠ Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

Neodborné opravy sú nebezpečné. Opravu smie vykonávať výhradne technik zákazníckeho servisu vyškolený našou spoločnosťou.

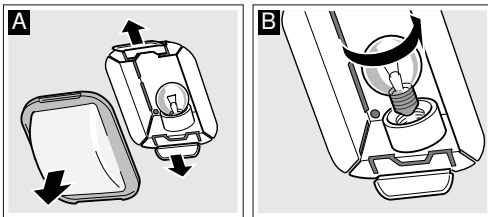
Výmena žiarovky v priestore na pečenie

Keď žiarovka prestane svietiť, musí sa vymeniť. Tepelne odolné náhradné žiarovky 40 W dostanete v zákazníckom servise alebo v špecializovaných predajniach. Používajte len tieto žiarovky.

⚠ Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

Vypnite poistku v poistkovej skrínke.

1. Aby ste zabránili škodám, vložte do studenej rúry na pečenie utierku.
2. Snímite sklenený kryt. Kovové spony zatlačte palcom dozadu (obrázok A).
3. Žiarovku vytočte a vymeňte za žiarovku rovnakého typu (obrázok B).



4. Znova nasadíte sklenený kryt. Na jednej strane ho vložte a na druhej prilačte. Sklo zapadne.
5. Vyberte utierku a znova zapnite poistku.

Sklenený kryt

Poškodený sklenený kryt je potrebné vymeniť. Vhodný sklenený kryt vám dodá zákaznícky servis. Prosím, uveďte číslo výrobku „E“ a výrobné číslo „FD“ vášho prístroja.

Zákaznícky servis

Ak potrebujete prístroj opraviť, je tu pre vás náš zákaznícky servis. Vždy nájdeme vhodné riešenie, aby sme predišli zbytočným návštevám technikov.

Označenie produktu (č.E) a výrobné číslo (č. FD)

Pri komunikácii so servisom vždy uveďte číslo výrobku (č. E) a výrobné číslo (č. FD) vášho prístroja, aby sme vám mohli kvalifikovane poradiť. Typový štítok s číslami nájdete vpravo, na boku pri dverkách rúry. Aby ste v prípade potreby nemuseli dlho hľadať, môžete si sem vpsať údaje vášho prístroja a telefónne číslo zákazníckeho servisu.

Označenie produktu (č.E) Výrobné č.

Zákaznícky servis ☎

Majte na pamäti, že návšteva servisného technika nie je v prípade chýbnej obsluhy bezplatná ani počas záručnej lehoty.

Objednávka opravy a poradenstvo v prípade porúch

Kontaktné údaje všetkých krajín nájdete v priloženom zozname služieb zákazníkom.

Spoľahnite sa na kompetentnosť výrobcu. Zabezpečte tým, aby oprava bola vykonaná vyškolenými servisnými technikmi, ktorí sú vybavení originálnymi náhradnými dielmi pre váš prístroj.

Tipy na úsporu energie a ochranu životného prostredia

Váš nový prístroj je mimoriadne energeticky účinný. Tu nájdete údaje týkajúce sa energeticky optimálneho druhu ohrevu horúcich vzduch eco. Okrem toho tu nájdete tipy, ako s vaším prístrojom ušetriť ešte viac energie a ako ho zlikvidovať s ohľadom na životné prostredie.

Horúci vzduch eco

S energeticky účinným druhom prevádzky Horúci vzduch eco môžete pripravovať množstvo jedál na jednej úrovni. Ventilátor rovnomerne rozháňa teplo prstencového rozohrievacieho telesa na zadnej stene v priestore na pečenie. Pečenie a varenie sa vydarí bez predhrievania.

Upozornenia


- Jedlá zasuríte do chladného, prázdneho priestoru na pečenie. Len tak bude energetická optimalizácia účinná.
- Dvierka rúry počas tepelnej úpravy pokrmu otvorte len vtedy, keď je to nevyhnutne potrebné.

Tabuľka

V tabuľke nájdete výber jedál, ktoré sa najviac hodia na prípravu horúcim vzduchom eco. Nájdete tu údaje o vhodnej teplote a čase pečenia. Môžete zistiť, ktoré príslušenstvo a ktorá úroveň zasunutia je vhodná.

Teplota a čas pečenia závisia od množstva, vlastností a kvality potravín. Preto sú v tabuľke uvedené časové rozsahy. Skúste začať najprv s nižšou hodnotou. Nižšia teplota zaručí rovnomernejšie zhnednutie. V prípade potreby nabudúce nastavte vyššiu hodnotu.

Formy a riad postavte vždy do stredu roštu. Keď položíte potraviny priamo na rošt, zasuríte navyše do úrovne 1 univerzálnej panvice. Zachytí sa v nej mäsová šťava a rúra zostane čistá.

Pokrmý pripravované horúcim vzduchom eco 	Príslušenstvo	Úroveň	Teplota v °C	Doba prípravy v minútach
Koláče a pečivo				
Trené cesto na plechu so suchým obložením	Plech na pečenie	3	170-190	25-35
Trené cesto vo formách	Pozdĺžna forma	2	160-180	50-60
Tortový korpus z treného cesta	Forma na ovocnú tortu	2	160-180	20-30
Jemný ovocný koláč, z treného cesta	Forma s vyberacím dnom/ forma na bábovku	2	160-180	50-60
Kysnuté cesto na plechu so suchým obložením	Plech na pečenie	3	170-190	25-35
Jemné cesto na plechu so suchým obložením	Plech na pečenie	3	180-200	20-30
Piškótová roláda	Plech na pečenie	3	170-190	15-25
Piškótový korpus, 2 vajcia	Forma na ovocnú tortu	2	150-170	20-30
Torta z piškótového cesta, 6 vajec	Forma s vyberacím dnom	2	150-170	40-50
Pečivo z lístkového cesta	Plech na pečenie	3	180-200	20-30
Suché pečivo	Plech na pečenie	3	130-150	15-25
Striekané pečivo	Plech na pečenie	3	140-150	30-45
Pečivo z odpaľovaného cesta	Plech na pečenie	3	210-230	35-45
Žemle, ražná múka	Plech na pečenie	3	200-220	20-30
Nákypy				
Zapekané zemiaky	Nákypová forma	2	160-180	60-80
Lasagne	Nákypová forma	2	180-200	40-50
Zmrazené výrobky				
Pizza, tenký korpus	Univerzálna panvica	3	190-210	15-25
Pizza, hrubý korpus	Univerzálna panvica	2	180-200	20-30
Zemiakové hranolčeky	Univerzálna panvica	3	200-220	20-30
Kuracie krídla	Univerzálna panvica	3	220-240	20-30
Rybie prsty	Univerzálna panvica	3	220-240	10-20
Žemle na zapekanie	Univerzálna panvica	3	180-200	10-15
Mäso				
Dusené hovädzie mäso, 1,5 kg	Zakrytá nádoba	2	190-210	130-150
Bravčové mäso, krkovička, 1 kg	Nezakrytý riad	2	190-210	110-130
Tefacie mäso, vrchný šál, 1,5 kg	Nezakrytý riad	2	190-210	110-130
Ryby				
Zubatica zlatá, 2 kusy po 750 g	Univerzálna panvica	2	170-190	50-60
Zubatica zlatá v slanom obale, 900 g	Univerzálna panvica	2	170-190	60-70
Štika, 1 000 g	Univerzálna panvica	2	170-190	60-70
Pstruh, 2 kusy po 500 g	Univerzálna panvica	2	170-190	45-55
Rybie filé, kus 100 g	Zakrytá nádoba	2+1	190-210	30-40

Úspora energie

- Rúru na pečenie predhrejte len vtedy, keď je tak uvedené v recepte alebo v tabuľkách v návode na použitie.
- Používajte tmavé čierno lakované alebo smaltované formy na pečenie. Takéto formy veľmi dobre zachytávajú teplo.
- Dvierka rúry otvárajte počas pečenia čo najzriedkavejšie.
- Ak pečiete viac koláčov, najvhodnejšie je piecť ich jeden po druhom. Rúra je ešte rozohriata. Vďaka tomu sa skráti čas pečenia druhého koláča. Vsunúť môžete aj dve pozdĺžne formy vedľa seba.
- Pri dlhšom čase pečenia môžete rúru vypnúť 10 minút pred koncom pečenia a na dopečenie využiť zostatkové teplo.

Ekologická likvidácia prístroja

Obal zlikvidujte v súlade s predpismi na ochranu životného prostredia.



Tento prístroj je označený v súlade s európskou smernicou 2012/19/EÚ o nakladaní s použitými elektrickými a elektronickými zariadeniami (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Táto smernica stanoví jednotný európsky (EU) rámec pre spätný odber a recyklovanie použitých zariadení.

Testované pre Vás v našom kuchynskom štúdiu

Tu nájdete rôzne pokrmy a optimálne nastavenia na ich prípravu. Ukážeme vám, aký druh ohrevu a teplota sa najlepšie hodia na prípravu vášho jedla. Získate údaje o vhodnom príslušenstve a úrovne zasunutia. Dostanete od nás tipy ohľadom riadi a prípravy jedál.


Upozornenia

- Hodnoty uvedené v tabuľke platia vždy pre vloženie jedla do studeného a prázdneho priestoru na pečenie. Predhrievanie použite len vtedy, keď je to uvedené v tabuľkách. Príslušenstvo vyložte papierom na pečenie až po predhriatí.
- Časové údaje v tabuľkách sú orientačné hodnoty. Závisia od kvality a vlastností potravín.
- Používajte dodané príslušenstvo. Ďalšie príslušenstvo dostanete ako zvláštne príslušenstvo v špecializovaných predajniach alebo v zákaznickom servise. Pred použitím rúry vyberte z priestoru na pečenie príslušenstvo a nádoby, ktoré nepotrebuje.
- Vždy keď vyberáte horúce príslušenstvo alebo nádobu z priestoru na pečenie, používajte kuchynské rukavice.

Koláče a pečivo

Pečenie na jednej úrovni

Na pečenie koláčov je najvhodnejší horný/dolný ohrev .

Pokiaľ pečiete pomocou 3D-horúceho vzduchu  použite pre príslušenstvo nasledujúce úrovne zasunutia:

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

Pečenie na viacerých úrovniach

Používajte 3D-horúci vzduch .

Úrovne zasunutia pri pečení na 2 úrovniach:

- Univerzálna panvica: úroveň 3
- Plech na pečenie: úroveň 1

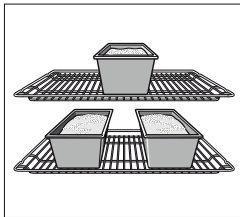
Výšky zasunutia pri pečení na 3 úrovniach:

- Plech na pečenie: úroveň 5
- Univerzálna panvica: úroveň 3
- Plech na pečenie: úroveň 1

Súčasne vložené plechy do rúry nemusia byť hotové v rovnakom čase.

V tabuľkách nájdete mnoho návrhov na prípravu jedál.

Keď pečiete súčasne v 3 pozdĺžnych formách, postavte ich na rošty podľa znázornenia na obrázku.



Formy na pečenie

Najvhodnejšie sú tmavé formy z kovu.

Pri svetlých formách na pečenie z tenkostenného kovu alebo sklenených pekáčov sa čas pečenia predlži a koláč nezchodne tak rovnomerne.












Keď chcete používať silikónové formy, orientujte sa podľa údajov na receptoch výrobcu. Silikónové formy sú zvyčajne menšie ako normálne formy. Množstvo cesta a údaje o príprave sa môžu líšiť.

Tabuľky

V tabuľkách nájdete optimálny druh ohrevu pre rôzne koláče a pečivo. Teplota a čas pečenia závisia od druhu a množstva cesta. Preto sú v tabuľke uvedené časové rozsahy. Skúste začať najprv s nižšou hodnotou. Nižšia teplota zaručí rovnomernejšie zhnednutie. Ak je to potrebné, nabudúce nastavte vyššiu hodnotu.

Keď použijete predhriatie, uvedené časy pečenia sa skrátiť o 5 až 10 minút.

Ďalšie informácie nájdete v časti *Tipy na pečenie* uvedené za tabuľkami.

Koláč vo forme	Forma	Úroveň	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba prípravy v minútach
Trený koláč, jednoduchý	okrhla/pozdĺžna forma	2		160-180	50-60
	3 pozdĺžne formy	3+1		140-160	60-80
Trený koláč, jemný	okrhla/pozdĺžna forma	2		150-170	60-70
Tortový korpus, trené cesto	forma na ovocnú tortu	3		160-180	20-30
Jemný ovocný koláč, z treného cesta	forma s vyberacím dnom/ forma na bábovku	2		160-180	50-60
Piškótový korpus, 2 vajcia (predhriať)	forma na ovocnú tortu	2		150-170	20-30
Torta z piškótového cesta, 6 vajec (predhriať)	forma s vyberacím dnom	2		150-170	40-50
Korpus z jemného cesta s okrajom	forma s vyberacím dnom	1		180-200	25-35
Ovocná alebo tvarohová torta, korpus z jemného cesta*	forma s vyberacím dnom	1		160-180	70-90
Švajčiarsky koláč	plech na pizzu	1		220-240	35-45
Bábovka	bábovková forma	2		150-170	60-70







* Koláč nechajte vychladnúť cca 20 minút vo vypnutej, zatvorenej rúre.

Koláč vo forme	Forma	Úroveň	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba prípravy v minútach
Pizza, tenký korpus, málo obloženia (predhriať)	plech na pizzu	1		280-300	10-15
Pikantné koláče*	forma s vyberacím dnom	1		170-190	45-55

* Koláč nechajte vychladnúť cca 20 minút vo vypnutej, zatvorenej rúre.

Koláč na plechu	Príslušenstvo	Úroveň	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba prípravy v minútach
Trené cesto so suchým obložením	plech na pečenie	2		170-190	20-30
	univerzálna panvica + plech na pečenie	3+1		150-170	35-45
Trené cesto so šťavnatým obložením, ovocie	univerzálna panvica	2		170-190	25-35
	univerzálna panvica + plech na pečenie	3+1		140-160	40-50
Kysnutý koláč so suchým obložením	plech na pečenie	3		170-180	25-35
	univerzálna panvica + plech na pečenie	3+1		150-170	35-45
Kysnuté cesto so šťavnatým obložením, ovocie	univerzálna panvica	3		160-180	40-50
	univerzálna panvica + plech na pečenie	3+1		150-160	50-60
Jemné cesto so suchým obložením	plech na pečenie	1		180-200	20-30
Jemné cesto so šťavnatým obložením, ovocie	univerzálna panvica	2		160-180	60-70
Švajčiarsky koláč	univerzálna panvica	1		210-230	40-50
Pískotová roláda (predhriať)	plech na pečenie	2		170-190	15-20
Vianočka z kysnutého cesta z 500g múky	plech na pečenie	2		170-190	25-35
Vianočka z 500g múky	plech na pečenie	3		160-180	60-70
Vianočka z 1kg múky	plech na pečenie	3		150-170	90-100
Štrúďľa, sladká	univerzálna panvica	2		190-210	55-65
Pizza	plech na pečenie	2		200-220	25-35
	univerzálna panvica + plech na pečenie	3+1		180-200	40-50
Alsaský koláč (predhriať)	univerzálna panvica	2		280-300	10-12






Drobné pečivo	Príslušenstvo	Úroveň	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba prípravy v minútach
Suché pečivo	plech na pečenie	3		140-160	15-25
	univerzálna panvica + plech na pečenie	3+1		130-150	25-35
	2 plechy na pečenie + univerzálna panvica	5+3+1		130-150	30-40
Striekané pečivo (predhriať)	plech na pečenie	3		140-150	30-40
	plech na pečenie	3		140-150	25-35
	univerzálna panvica + plech na pečenie	3+1		140-150	30-45
Makrónky	2 plechy na pečenie + univerzálna panvica	5+3+1		130-140	35-50
	plech na pečenie	2		110-130	30-40
	univerzálna panvica + plech na pečenie	3+1		100-120	35-45
Penové zákusky	2 plechy na pečenie + univerzálna panvica	5+3+1		100-120	40-50
	plech na pečenie	3		80-100	100-150
Muffiny	rošt s plechom na muffiny	3		180-200	20-25
	2 rošty s plechmi na muffiny	3+1		160-180	25-30

Drobné pečivo	Príslušenstvo	Úroveň	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba prípravy v minútach
Pečivo z odpaľovaného cesta	plech na pečenie	2		210-230	30-40
Pečivo z lístkového cesta	plech na pečenie	3		180-200	20-30
	univerzálna panvica + plech na pečenie	3+1		180-200	25-35
Pečivo z kysnutého cesta	2 plechy na pečenie + univerzálna panvica	5+3+1		170-190	35-45
	plech na pečenie	2		190-210	20-30
Pečivo z kysnutého cesta	univerzálna panvica + plech na pečenie	3+1		160-180	25-35



Chlieb a žemle

Pred pečením chleba dajte rúru predhriať, pokiaľ nie je uvedené inak.

Nikdy nelejte do horúcej rúry na pečenie vodu.

Chlieb a žemle	Príslušenstvo	Úroveň	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba prípravy v minútach
Kysnutý chlieb z 1,2kg múky	univerzálna panvica	2		300	5
				200	30-40
Kváskový chlieb z 1,2kg múky	univerzálna panvica	2		300	8
				200	35-45
Chlebová placka	univerzálna panvica	2		300	10-15
Žemle (nepredhriať)	plech na pečenie	3		200	20-30
Žemle z kysnutého cesta, sladké	univerzálna panvica + plech na pečenie	3+1		180-200	15-20
				150-170	20-30

Tipy na pečenie

Chcete piecť podľa vlastného receptu.	Zamerajte sa na podobné druhy pečiva v tabuľke s údajmi o pečení.
Nasledovným spôsobom zistíte, či je trený koláč prepečený.	Približne 10 minút pred uplynutím času pečenia uvedeného v recepte pichnite špajľou do koláča v mieste, kde je najvyšší. Ak sa na drevo cesto neprilepí, koláč je hotový.
Koláč je splasnutý.	Nabudúce použite menej tekutiny alebo nastavte o 10 stupňov nižšiu teplotu rúry na pečenie. Dodržiavajte časy trenia cesta udané v recepte.
Koláč je v strede vysoký a na okrajoch nižší.	Okraj tortovej formy s vyberacím dnom nevymasťujte. Po pečení koláč opatrne uvoľnite nožom.
Koláč je zospodu priveľmi tmavý.	Vložte ho na nižšiu úroveň, zvoľte nižšiu teplotu a koláč pečte dlhšie.
Koláč je priveľmi vysušený.	Do hotového koláča napichajte špáradlom malé otvory. Do nich nakvapkajte trochu ovocnej šťavy alebo alkoholu. Nabudúce zvoľte o 10 stupňov vyššiu teplotu a skráťte čas pečenia.
Chlieb alebo koláč (napr. tvarohový koláč) vyzerá dobre, ale vo vnútri je mazľavý (príliš vlhký).	Nabudúce použite trochu menej tekutiny a pečte pri nižšej teplote o trochu dlhšie. Ak pečiete koláč so šťavnatým obložením, predpečte najprv korpus. Posypte ho mandľami alebo strúhankou a na to nakladte obloženie. Riadte sa receptami a dodržiavajte čas pečenia.
Pečivo hneď nerovnomerne.	Zvoľte nižšiu teplotu, pečivo sa bude piecť rovnomernejšie. Chúlostivé pečivo pečte pomocou horného/dolného ohrevu  na jednej úrovni. Aj prečnievajúci papier na pečenie môže mať vplyv na cirkuláciu vzduchu. Papier na pečenie vždy odstráňte tak, aby bol zarovnaný s plechom.
Ovocný koláč je zospodu priveľmi svetlý.	Nabudúce vložte koláč na nižšiu úroveň.
Ovocná šťava ním preteká.	Nabudúce použite, ak máte k dispozícii, hlbšiu univerzálnu panvicu.
Drobné pečivo z kysnutého cesta sa pri pečení po stranách zlepuje.	Kúsky pečiva by od seba mali byť vzdialené cca 2 cm. Bude tak dostatok miesta, aby pečivo pekne vykyslo a zo všetkých strán zhnedlo.
Ak ste piekli na viacerých úrovniach: Na hornom plechu je pečivo tmavšie ako na spodnejšom.	Pri pečení na viacerých úrovniach používajte vždy 3D-horúci vzduch  . Súčasne vložené plechy do rúry nemusia byť hotové v rovnakom čase.
Pri pečení šťavnatých koláčov sa vytvára kondenzovaná voda.	Pri pečení môže vzniknúť vodná para, uniká cez dverka. Vodná para sa môže zrážať na ovládacom paneli alebo na susediacom nábytku a odkvapkávať ako kondenzovaná voda. Je to fyzikálne podmienené.

Mäso, hydina, ryby

Nádoba

Môžete používať akýkoľvek riad odolný voči teplu. Na prípravu väčších kusov mäsa je vhodná aj univerzálna panvica.

Najlepšie je používať sklenený riad. Dbajte na to, aby pokrievka pasovala na pekáč a dobre priliehala.

Keď používate smaltované pekáče, pridajte viac tekutiny.

V pekáčoch z ušľachtilej ocele sa mäso neopeče tak do hneď a nemusí byť v predpokladanom čase ešte hotové. Predĺžte čas prípravy.

Údaje v tabuľkách:

Nádoba bez pokrievky = **odkrytá nádoba**

Nádoba s pokrievkou = **zakrytá nádoba**

Nádobu vždy položte do stredu roštu.

Horúci sklenený riad položte na suchú podložku. Ak je podložka mokrá alebo studená, sklo môže prasknúť.

Pečenie

K chudému mäsu pridajte trochu tekutiny. Dno nádoby by malo byť pokryté do úrovne ½ cm.

Na dusenie mäsa pridajte dostatok tekutiny. Dno nádoby by malo byť pokryté do úrovne 1 - 2 cm.

Množstvo tekutiny závisí od druhu mäsa a materiálu nádoby. Pokiaľ mäso pripravujete v smaltovanom pekáči, je potrebné pridať trochu viac tekutiny než pri sklenenej nádobe.

Pekáče z ušľachtilej ocele sú vhodné len výnimočne. Mäso sa dusí pomalšie a menej zhnedne. Použite vyššiu teplotu a/alebo dlhší čas prípravy.

Mäso	Hmotnosť	Príslušenstvo a riad	Úroveň	Druh ohrevu	Teplota v °C, stupeň grilovania	Doba prípravy v minútach
Hovädzie mäso						
Dusené hovädzie mäso	1,0 kg	zakrytá nádoba	2		200-220	100
	1,5 kg		2		190-210	120
	2,0 kg		2		180-200	140
Hovädzie filé, stredne prepečené	1,0 kg	odkrytá nádoba	2		210-230	60
	1,5 kg		2		200-220	80
Roastbeef, stredne prepečený	1,0 kg	odkrytá nádoba	1		220-240	60
Steaky, 3 cm hrubé, stredne prepečené		rošt + univerzálna panvica	5+1		3	15

Telacie mäso

Telacie pečené mäso	1,0 kg	odkrytá nádoba	2		190-210	110
	1,5 kg		2		180-200	130
	2,0 kg		2		170-190	150
Telacia nožička	1,5 kg	odkrytá nádoba	2		210-230	140

Bravčové mäso

Mäso na pečenie bez kože (napr. šija)	1,0 kg	odkrytá nádoba	1		190-210	120
	1,5 kg		1		180-200	150
	2,0 kg		1		170-190	170
Mäso na pečenie s kožou (napr. pliečko)	1,0 kg	odkrytá nádoba	1		190-210	130
	1,5 kg		1		180-200	160
	2,0 kg		1		170-190	190
Bravčové filé	500 g	rošt + univerzálna panvica	3+1		230-240	30

Grilovanie

Pri grilovaní rúru pred vloženíem grilovaného pokrmu najprv cca 3 minúty predhrejte.

Grilujte vždy v zatvorenej rúre.

Prípravované kusy by mali byť rovnako hrubé. Tak rovnomerne zhnednú a zostanú šťavnaté.

Grilované kúsky po ¾ času grilovania obráťte.

Steaky soľte až po grilovaní.

Grilované mäso položte priamo na rošt. Keď grilujete jeden kus mäsa, položte ho na strednú časť roštu.

Do úrovne 1 zasuňte ešte univerzálnu panvicu. Zachytí sa v nej mäsová šťava a rúra zostane čistá.

Plech na pečenie alebo univerzálnu panvicu nezasúvajte pri grilovaní do úrovne 4 alebo 5. Vplyvom vysokej teploty môže dôjsť k jeho deformácii a k poškodeniu priestoru na pečenie pri vyberaní.

Rozohrievacie teleso grilu sa stále zapína a vypína. Je to normálne. Ako často sa to deje, závisí od nastaveného stupňa grilovania.

Mäso

Po uplynutí polovice času mäso obráťte.

Keď je pečené mäso hotové, malo by sa nechať ešte 10 minút vo vypnutej, zatvorenej rúre. Bude sa tak lepšie krájať.

Po upečení zabafte roastbeef do alobalu a nechajte 10 minút v rúre na pečenie odpočinúť.

V prípade bravčového pečeného mäsa s kožou túto kožu krížom narežte. Mäso položte do nádoby najprv kožou nadol.

Mäso	Hmotnosť	Príslušenstvo a riad	Úroveň	Druh ohrevu	Teplota v °C, stupeň grilovania	Doba prípravy v minútach
Bravčové pečené, chudé	1,0 kg	odkrytá nádoba	2		190-210	120
	1,5 kg		2		180-200	140
	2,0 kg		2		170-190	160
Bravčové údené skosťou	1,0 kg	zakrytá nádoba	2		210-230	70
Steaky, hrúbka 2 cm		rošt + univerzálna panvica	5+1		3	15
Bravčové medailónky, hrúbka 3 cm		rošt + univerzálna panvica	5+1		3	10

Jahňacie mäso

Jahňací chrbát s kosťou	1,5 kg	odkrytá nádoba	2		190-210	60
Jahňacie stehno bez kosti, stredne prepečené	1,5 kg	odkrytá nádoba	1		160-180	120

Divina

Smččí chrbát s kosťou	1,5 kg	odkrytá nádoba	2		200-220	50
Smččie stehno bez kosti	1,5 kg	zakrytá nádoba	2		210-230	100
Mäso z diviaka	1,5 kg	zakrytá nádoba	2		180-200	140
Pečená jelenina	1,5 kg	zakrytá nádoba	2		180-200	130
Králik	2,0 kg	zakrytá nádoba	2		220-240	60

Mleté mäso

Sekaná	z 500g mäsa	odkrytá nádoba	1		180-200	80
--------	-------------	----------------	---	--	---------	----

Párky

Párky		rošt + univerzálna panvica	4+1		3	15
-------	--	----------------------------	-----	--	---	----

Hydina

Údaje o hmotnosti v tabuľke sa vzťahujú na neplnenú hydinu pripravenú na pečenie.

Celú hydinu položte prsiami nadol na rošt. Po uplynutí $\frac{2}{3}$ uvedeného času obráťte.

Mäso, ako je morčacia roláda alebo morčacie prsia, obráťte po uplynutí polovice času. Časť hydiny obráťte po uplynutí $\frac{2}{3}$ času.

Pri pečení kačky alebo husi prepichnete kožu pod krídlami. Tuk tak môže vytekať.

Hydina bude zvlášť chrumkavá a hnedá, keď ju ku koncu pečenia potriete maslom, slanou vodou alebo pomarančovou šťavou.

Hydina	Hmotnosť	Príslušenstvo a riad	Úroveň	Druh ohrevu	Teplota v °C, stupeň grilovania	Doba prípravy v minútach
Kurča, v celku	1,2 kg	rošt	2		220-240	60-70
Veľké kurča, v celku	1,6 kg	rošt	2		210-230	80-90
Kurča, polovice	po 500 g	rošt	2		220-240	40-50
Časť kurčaťa	po 150 g	rošt	3		210-230	30-40
Časť kurčaťa	po 300 g	rošt	3		210-230	35-45
Kuracie prsia	po 200 g	rošt	3		3	30-40
Kačka, v celku	2,0 kg	rošt	2		190-210	100-110
Kačacie prsia	po 300 g	rošt	3		240-260	30-40
Hus, v celku	3,5-4,0 kg	rošt	2		170-190	120-140
Husacie stehná	po 400 g	rošt	3		220-240	40-50
Mladá morka, v celku	3,0 kg	rošt	2		180-200	80-100
Morčacia roláda	1,5 kg	odkrytá nádoba	1		200-220	110-130
Morčacie prsia	1,0 kg	zakrytá nádoba	2		180-200	90
Horné morčacie stehno	1,0 kg	rošt	2		180-200	90-100

Ryby

Kúsiky ryb po uplynutí 2/3 času obráťte.

Celú rybu obracať nemusíte. Celú rybu položte do rúry na pečenie v polohe na bruchu, chrbtovou plutvou nahor. Aby

dobre držala, vložte do otvoru v bruchu rozrezaný zemiak alebo malú ohňovzdornú nádobku.

K rybiemu filé pridajte pred dusením niekoľko polievkových lyžíc tekutiny.

Ryby	Hmotnosť	Príslušenstvo a riad	Úroveň	Druh ohrevu	Teplota v °C, stupeň grilovania	Doba prípravy v minútach
Ryby, v celku	po cca 300 g	rošt	2		2	20-25
	1,0 kg	rošt	2		200-220	45-55
	1,5 kg	rošt	2		190-210	60-70
	2,0 kg	zakrytá nádoba	2		190-210	70-80
Rybie kotlety, hrúbka 3 cm		rošt	3		2	20-25
Rybie filé		zakrytá nádoba	2		210-230	25-30

Tipy na pečenie a grilovanie

Pre hmotnosť mäsa nie sú v tabuľke žiadne údaje.	Údaje vyberte podľa najbližšej nižšej hmotnosti a čas predĺžte.
Chcete zistiť, či je mäso hotové.	Použite teplotnú sondy na pečenie (dá sa kúpiť) alebo vykonajte „skúšku lyžicou“. Lyžicou stlačte mäso. Ak je pevné, je hotové. Ak sa poddá, potrebuje ešte trochu času.
Mäso je príliš tmavé a kôrka miestami spálená.	Skontrolujte výšku vsunutia a teplotu.
Mäso vyzerá dobre, ale šťava je pripálená.	Nabudúce použite menšiu nádobu na pečenie alebo pridajte viac tekutiny.
Mäso vyzerá dobre, ale šťava je príliš svetlá a vodnatá.	Nabudúce použite väčšiu nádobu na pečenie alebo pridajte menej tekutiny.
Pri zalievaní mäsa vzniká vodná para.	Je to fyzikálne podmienené a normálne. Veľká časť vodnej pary uniká výstupom pary. Vodná para sa môže zrážať na chladnejšom čelnom ovládacom paneli alebo na susediacom nábytku a odkvapkávať ako kondenzovaná voda.

Nákypy, zapekané jedlá, toasty

Riad postavte vždy na rošt.

Keď grilujete bez riadu priamo na rošte, zasuňte navyše univerzálnu panvicu do úrovne 1. Vnútorý priestor rúry tak zostane čistejší.

Čas prípravy nákypu závisí od veľkosti nádoby a od výšky nákypu. Údaje uvedené v tabuľke sú len orientačné hodnoty.

Pokrm	Príslušenstvo a riad	Úroveň	Druh ohrevu	Teplota v °C, stupeň grilovania	Doba prípravy v minútach
Nákypy					
Nákyp, sladký	nákypová forma	2		180-200	50-60
Sufľé	nákypová forma	2		180-200	35-45
	porciové formičky	2		200-220	25-30
Cestoviny zapekané	nákypová forma	2		200-220	40-50
Lasagne	nákypová forma	2		180-200	40-50
Zapekané jedlá					
Zapekané zemiaky, surové prí-sady, max. výška 4 cm	1 nákypová forma	2		160-180	60-80
	2 nákypové formy	3+1		150-170	60-80
Toasty					
4 kusy, zapečené	rošt + univerzálna panvica	3+1		160-170	10-15
12 kusov, zapečené	rošt + univerzálna panvica	3+1		160-170	15-20

Hotové výrobky

Riadiť sa pokynmi výrobcu uvedenými na obale.

Ak nádobu vyložíte papierom na pečenie, dbajte na to, aby bol vhodný na príslušné teploty. Veľkosť papiera prispôsobte nádobe.

Výsledok prípravy vo veľkej miere závisí od potraviny. Aj polotovary môžu byť nerovnomerne predpečené.

Pokrm	Príslušenstvo	Úroveň	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba prípravy v minútach
Pizza, zmrazená					
Pizza s tenkým korpusom	univerzálna panvica	2	☉/☰	200-220	15-25
	univerzálna panvica + rošt	3+1	☉	180-200	20-30
Pizza s hrubým korpusom	univerzálna panvica	2	☉/☰	170-190	20-30
	univerzálna panvica + rošt	3+1	☉	170-190	25-35
Pizzová bageta	univerzálna panvica	3	☉/☰	170-190	20-30
Minipizza	univerzálna panvica	3	☉/☰	190-210	10-20

Pizza, chladená

Pizza (predhriať)	univerzálna panvica	1	☉/☰	180-200	10-15
-------------------	---------------------	---	-----	---------	-------

Zemiakové výrobky, zmrazené

Zemiakové hranolčeky	univerzálna panvica	3	☉/☰	190-210	20-30
	univerzálna panvica + plech na pečenie	3+1	☉	180-200	30-40
Krokety	univerzálna panvica	3	☉/☰	190-210	20-25
Rösti (zemiakové placky), plnené zemiakové taštičky	univerzálna panvica	3	☉/☰	200-220	15-25

Pečivo, zmrazené

Žemle, bageta	univerzálna panvica	3	☉/☰	180-200	10-20
Praclíky, (surové polotovary)	univerzálna panvica	3	☉/☰	200-220	10-20

Pečivo, predpečené

Zapečená žemľa, zapečená bageta	univerzálna panvica	2	☐	190-210	10-20
	univerzálna panvica + rošt	3+1	☉	160-180	20-25

Obaľované polotovary, zmrazené

Rybie prsty	univerzálna panvica	2	☉/☰	220-240	10-20
Kuracie kúsky, kuracie nugetky	univerzálna panvica	3	☉/☰	200-220	15-25

Štrúdľa, zmrazená

Štrúdľa	univerzálna panvica	3	☉/☰	190-210	30-35
---------	---------------------	---	-----	---------	-------

Špeciálne pokrmy

Pri nízkych teplotách sa vám s 3D-horúčim vzduchom ☉ výborne podarí krémový jogurt alebo vláčne kysnuté cesto.

Najprv z priestoru na pečenie vyberte príslušenstvo, závesné rošty alebo teleskopické výsuvy.

Príprava jogurtu

1. Prevarte 1 liter mlieka (3,5 % tuku) a nechajte ho vychladnúť na 40 °C.
2. Prímiešajte 150 g jogurtu (s teplotou z chladničky).
3. Naplňte do šálok alebo malých pohárov so skrutkovacím viečkom a zakryte potravinovou fóliou.

4. Priestor na pečenie predhrejte podľa uvedených údajov.

5. Šálky alebo poháre postavte na dno priestoru na pečenie a pripravujte podľa nižšie uvedených údajov.

Kysnutie cesta

1. Kysnuté cesto pripravte ako zvyčajne, dajte ho do ohňovzdornej keramickej nádoby a priklopte.
2. Priestor na pečenie predhrejte podľa uvedených údajov.
3. Rúru na pečenie vypnite a cesto dajte vykysnúť do priestoru na pečenie.

Pokrm	Nádoba		Druh ohrevu	Teplota	Doba prípravy pokrmu
Jogurt	Šálky alebo poháre so skrutkovacím viečkom	položte na dno priestoru na pečenie	☉	predhriať na 50 °C 50 °C	5 min 8 hod
Kysnutie cesta	Žiaruvzdorná nádoba	položte na dno priestoru na pečenie	☉	predhriať na 50 °C Prístroj vypnite a kysnuté cesto dajte do priestoru na pečenie.	5-10 min 20-30 min

Rozmrazovanie

Čas rozmrazovania závisí od druhu a množstva potravín.

Riadte sa pokynmi výrobcu uvedenými na obale.

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

Hydinu položte na tanier prsiami nadol.

Upozornenie: Po teplote 60 °C osvetlenie rúry nesvieti. Vďaka tomu je možná optimálna jemná regulácia. Keď zostane volič teploty vypnutý, ventilátor nebeží.

Pokrm	Príslušenstvo	Úroveň	Druh ohrevu	Teplota
Chlústivé zmrazené potraviny Např. šľahačkové torty, krémové torty, torty s čokoládovou alebo cukrovou polevou, ovocie atď.	Rošt	1		Volič teploty zostane vypnutý
Ostatné zmrazené výrobky Kurča, údeniny a mäso, chlieb a žemle, koláče a iné pečivo	Rošt	1		50 °C

Sušenie

Pomocou 3D-horúceho vzduchu môžete výborne sušiť.

Používajte len kvalitné ovocie a zeleninu a dôkladne ju umyte.

Nechajte ju dobre odkvapkať a osušte ju.

Univerzálnu panvicu a rošt vyložte papierom na pečenie alebo pergamenovým papierom.

Veľmi šľavnaté ovocie alebo zeleninu viackrát obráťte.

Usušené ovocie alebo zeleninu okamžite po vysušení uvoľnite z papiera.

Ovocie a bylinky	Príslušenstvo	Úroveň	Druh ohrevu	Teplota	Doba prípravy pokrmu
600 g plátkov jablk	univerzálna panvica + rošt	3+1		80 °C	cca 5 hod
800 g plátkov hrušiek	univerzálna panvica + rošt	3+1		80 °C	cca 8 hod
1,5 kg sliviek alebo ringlôt	univerzálna panvica + rošt	3+1		80 °C	cca 8-10 hod
200 g kuchynských bylínok, očistených	univerzálna panvica + rošt	3+1		80 °C	cca 1½ hod

Zaváranie

Poháre a gumičky na zaváranie musia byť čisté a nepoškodené. Použite poháre podľa možnosti podobnej veľkosti. Údaje v tabuľke sa vzťahujú na litrové okrúhle poháre.

Pozor!

Nepoužívajte väčšie alebo vyššie poháre. Viečka by mohli prasknúť.

Používajte len kvalitné ovocie a zeleninu. Dôkladne ich umyte.

Uvedené časy v tabuľke sú len orientačné. Môžu závisieť od teploty v miestnosti, množstva pohárov a množstva a teploty obsahu pohárov. Skôr než rúru na pečenie prepnete, resp. vypnete, uistite sa, že tekutina v pohároch skutočne perlí.

Príprava

1. Naplňte poháre. Neplňte ich až po okraj.
2. Utrite okraje pohárov. Okraje musia byť čisté.
3. Na každý pohár položte mokrú gumičku a viečko.
4. Poháre uzavrite pomocou spŕn.

Do priestoru na pečenie nedávajte viac ako šesť pohárov.

Nastavenie

1. Univerzálnu panvicu zasuňte do úrovne 2. Poháre poukladajte tak, aby sa navzájom nedotýkali.
2. Do univerzálnej panvice nalejte ½ litra horúcej vody (cca 80 °C).
3. Zatvorte dvierka rúry.
4. Nastavte dolný ohrev
5. Teplotu nastavte na 170 až 180 °C.

Zaváranie

Ovocie

Približne o 40 až 50 minút začnú v krátkych intervaloch stúpať nahor bublinky. Rúru na pečenie vypnite.

Poháre vyberte z priestoru na pečenie po 25 až 35 minútach dohrievania. Pri dlhšom chladnutí v priestore na pečenie by sa mohli vytvoriť zárodky a podporilo by sa kvasenie zavareného ovocia.

Ovocie v litrových pohároch	od perlenia	po vypnutí
Jablká, ríbezle, jahody	vypnúť	cca 25 minút
Čerešne, marhule, broskyne, egreše	vypnúť	cca 30 minút
Jablčná kaša, hrušky, slivky	vypnúť	cca 35 minút

Zelenina

Akonáhle v pohároch stúpajú nahor bublinky, znížte teplotu na 120 až 140 °C. Doba prípravy pokrmu je v závislosti od druhu zeleniny

cca 35 až 70 minút. Po uplynutí tohto času rúru na pečenie vypnite a využite zostatkové teplo.

Zelenina v studenom náleve v litrových pohároch	od perlenia	po vypnutí
Uhorky	-	cca 35 minút
Červená repa	cca 35 minút	cca 30 minút
Ružičkový kel	cca 45 minút	cca 30 minút
Fazuľa, kaleráb, červená kapusta	cca 60 minút	cca 30 minút
Hrášok	cca 70 minút	cca 30 minút

Vyberte poháre

Po zavarení vyberte poháre z priestoru na pečenie.

Pozor!

Horúce poháre neukladajte na studenú alebo mokrú podložku. Mohli by prasknúť.

Akrylamid v potravinách

Akrylamid vzniká predovšetkým pri zohriatí pripravovaných obilninových a zemiakových produktov na vysoké teploty, napr. vyprážených zemiáčikov, hranolčekov, hriankov, žemlí,

chleba alebo jemného pečiva (slané sušienky, perník, sladké sušienky).

Tipy na prípravu pokrmov bez akrylamidu

Všeobecne

- Používajte čo najkratšie časy pečenia.
- Opekajte pokrmy do zlatova, nie príliš do tmava.
- Veľký, hustý pokrm obsahuje menej akrylamidu.

Pečenie

Pomocou horného/dolného ohrevu max. 200 °C.
Pomocou 3D-horúceho vzduchu alebo horúceho vzduchu max. 180 °C.

Suché pečivo

Pomocou horného/dolného ohrevu max. 190 °C.
Pomocou 3D-horúceho vzduchu alebo horúceho vzduchu max. 170 °C.
Vajce alebo vaječný žĺtok obmedzuje tvorbu akrylamidu.

Hranolčky z rúry na pečenie

Rozmiestniť na plech rovnomerne a v jednej vrstve. Piecť minimálne 400 g na jednom plechu, aby hranolčky neboli vysušené.

Skúšobné pokrmy

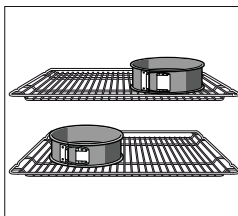
Tieto tabuľky boli zostavené pre kontrolné inštitúty na uľahčenie kontroly a testovania rôznych prístrojov.
Podľa EN 50304/EN 60350 (2009), resp. IEC 60350.

Pečenie

Pečenie na 2 úrovniach:
Univerzálnu panvicu zasuňte vždy nad plech na pečenie.
Pečenie na 3 úrovniach:
Univerzálnu panvicu zasuňte doprostred.

Striekané pečivo:
Súčasne vložené plechy do rúry nemusia byť hotové v rovnakom čase.

Zakrytý jablkový koláč na 1 úrovni:
Tmavé formy s vyberacím dnom postavte vedľa seba.
Zakrytý jablkový koláč na 2 úrovniach:
Tmavé formy s vyberacím dnom postavte uhlopriečne nad seba, pozrite obrázok.



Koláče vo formách s vyberacím dnom z bieleho plechu:
Pečte pomocou horného/dolného ohrevu ☐ na 1 úrovni.
Namiesto roštu použite univerzálnu panvicu a tortovú formu postavte na ňu.

Upozornenie: Na pečenie použite najprv nižšiu z uvedených teplôt.

Pokrm	Príslušenstvo a formy	Úroveň	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba prípravy v minútach
Striekané pečivo (predhriať*)	Plech na pečenie	3	☐	140-150	30-40
	Univerzálna panvica + plech na pečenie	3+1	☒	140-150	30-45
	2 plechy na pečenie + univerzálna panvica	5+3+1	☒	130-140	35-50
Striekané pečivo	Plech na pečenie	3	☒/☒	140-150	30-45
Koláčiky (predhriať)	Plech na pečenie	3	☐	150-170	20-30
	Plech na pečenie	3	☒	150-160	20-30
	Univerzálna panvica + plech na pečenie	3+1	☒	140-160	25-40
	2 plechy na pečenie + univerzálna panvica	5+3+1	☒	130-150	35-55
Vodová piškóta (predhriať*)	Forma s vyberacím dnom na rošte	2	☐	150-160	30-40
Vodový piškót	Forma s vyberacím dnom na rošte	2	☒/☒	160-180	30-40
Zakrytý jablkový koláč	Rošt + 2 formy s vyberacím dnom Ø 20 cm	1	☐	180-200	70-90
	2 rošty + 2 formy s vyberacím dnom Ø 20 cm	3+1	☒	170-190	70-90

* Na predhrievanie nepoužívajte rýchly ohrev.

Grilovanie

Keď položíte potraviny priamo na rošt, zasuňte navyše univerzálnu panvicu do úrovne 1. Zachytí sa v nej tekutina a rúra zostane čistá.

Pokrm	Príslušenstvo	Úroveň	Druh ohrevu	Stupeň grilovania	Čas v minútach
Zapekanie toastov do hnedá 10 minút predhriať	rošt	5	☐	3	½-2
Beeburger, 12 kusov* nepredhrievať	rošt + univerzálna panvica	4+1	☐	3	25-30

* Po uplynutí ¾ času obrátiť.





INFORMAČNÝ LIST

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



Značka	SIEMENS
Predajné označenie	HB73GR555
Trieda účinnosti dutého priestoru	A (najvyššia) - G (najnižšia)
Spotreba energie (kWh) - konvenčný ohrev	(pri normalizovanej záťaži) 0,93
Spotreba energie (kWh) - horúci vzduch	(pri normalizovanej záťaži) 0,70
Užitočný objem dutého priestoru (l)	63
Veľkosť zariadenia (l):	
	malé: $12 \text{ l} \leq V < 35 \text{ l}$
	stredné: $35 \text{ l} \leq V < 65 \text{ l}$ ←
	veľké: $65 \text{ l} \leq V$
Čas potrebný na tepelnú úpravu normalizovanej záťaže pri konvenčnom ohreve (min.)	50
Čas potrebný na tepelnú úpravu normalizovanej záťaže pri horúcom vzduchu (min.)	-
Hlučnosť (dB (A) re 1 pW)	-
Spotreba energie, ak nie je spustená žiadna funkcia a rúra je v režime s najnižšou spotrebou energie	-
Plocha najväčšieho na pečenie (cm ²)	1350

Upozornenie: vývojové zmeny vyhradené.

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

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

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

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

Vyhlasenie o hygienickej neškodnosti výrobku

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

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



Uistenie dovozcu o vydaní vyhlásenia o zhode

Vážený zákazník,

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

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 elektro servis, 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	Priešťany 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 Luboš	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 domácí spotřebiče s.r.o.
organizačná zložka Bratislava
Galvaniho 17/C
821 04 Bratislava