



HB33GU530

Vestavná pečicí trouba



SIEMENS

Důležitá bezpečnostní upozornění	3	Co dělat v případě závady?	13
Příčiny škod	4	Tabulka poruch	13
Vaše nová pečicí trouba	5	Výměna žárovky na horní stěně pečicí trouby	14
Ovládací panel	5	Skleněný kryt	14
Tlačítka a ukazatel	5	Zákaznický servis	14
Volič funkcí	5	Číslo E a číslo FD	14
Volič teploty	5	Tipy jak šetřit energii a životní prostředí	14
Varný prostor	6	Jak ušetřit energii	14
Vaše příslušenství	6	Ekologická likvidace	14
Vložení příslušenství	6	Otestovali jsme pro vás v našem kuchyňském studiu	15
Zvláštní příslušenství	6	Koláče a pečivo	15
Zboží ze zákaznického servisu	8	Tipy pro pečení	17
Před prvním použitím	8	Maso, drůbež, ryby	18
Nastavení času	8	Tipy k pečení a grilování	20
Rozehřátí pečicí trouby	8	Nákypy, gratinované pokrmy, toasty	20
Čištění příslušenství	8	Hotové výrobky	21
Nastavení pečicí trouby	8	Speciální pokrmy	21
Druh ohřevu a teplota	8	Rozmrazování	22
Rychloohřev	9	Sušení	22
Nastavení časových funkcí	9	Zavařování	22
Budík	9	Akrylamid v potravinách	23
Doba trvání	9	Zkušební programy	23
Čas konce	10	Pečení	23
Čas	10	Grilování	24
Dětská pojistka	10		
Změna základních nastavení	11		
Údržba a čištění	11		
Čisticí prostředky	11		
Vysazení a zavěšení rámu	12		
Vysazení a zavěšení dvířek pečicí trouby	12		
Demontáž a montáž skla dveří	13		

Další informace o výrobcích, příslušenství, náhradních dílech a servisu najdete na internetu na: www.siemens-home.com a v internetovém obchodu: www.siemens-eshop.com

⚠ Důležitá bezpečnostní upozornění

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

Tento spotřebič je určen pouze pro vestavbu. Řiďte se speciálním návodem k montáži.

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

Spotřebiče bez zástrčky smí zapojovat pouze oprávněný odborník. Pokud je spotřebič nesprávně zapojený, nemáte v případě škody nárok na záruku.

Tento spotřebič je určený pouze pro použití v domácnosti a v odpovídajícím prostředí domácnosti. Spotřebič používejte pouze k přípravě pokrmů a nápojů. Spotřebič

mějte během provozu pod dozorem. Spotřebič 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 spotřebič používat pouze pod dozorem nebo pokud byly seznámeny s bezpečným používáním spotřebiče a pochopily nebezpečí s tím spojená.

Děti si nesmí se spotřebičem hrát. Čištění a uživatelskou údržbu nesmí provádět děti bez dozoru.

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

Nebezpečí požáru!

- Hořlavé předměty uložené ve varném prostoru se mohou vznítit. Do varného prostoru nikdy neukládejte hořlavé předměty. Nikdy neotevírejte dvířka spotřebiče, když uvnitř začne vznikat dým. Spotřebič vypněte a vytáhněte síťovou zástrčku nebo vypněte pojistku v pojistkové skřínce.
- Při otevření dvířek spotřebiče vznikne průvan. Papír na pečení by se mohl dostat do kontaktu s topnými prvky a vznítit se. Papír na pečení při předehřívání nikdy nepokládejte na příslušenství bez upevnění. Zatižte 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 vydávejte z varného prostoru vždy chňapkou.
- Alkoholové páry se mohou v horkém varném 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 spotřebiče.

Nebezpečí opaření!

- Přístupné součásti jsou během provozu horké. Nikdy se nedotýkejte horkých součástí. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.
- Při otevření dvířek spotřebiče může unikat horká pára. Dvířka spotřebiče otevírejte opatrně. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.
- Z vody v horkém varném prostoru může vzniknout horká pára. Nikdy nelijte do horké trouby vodu.

Nebezpečí úrazu!

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

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

- Neodborné opravy jsou nebezpečné. Pokud je spotřebič vadný, vypněte

pojistku v pojistkové skřínce. Zavolejte servis. Opravu smí vykonávat výhradně technik zákaznického servisu vyškolený naší společností.

- Kontaktem s horkými součástmi spotřebiče může dojít k roztavení kabelové izolace elektrických spotřebičů. Zabraňte kontaktu přírodních kabelů elektrických spotřebičů s horkými součástmi spotřebiče.
- Pokud by do spotřebiče vnikla vlhkost, může to mít za následek úraz elektrickým proudem. Nepoužívejte vysokotlaký ani parní čistič.
- Při výměně žárovky ve varném prostoru jsou kontakty objímky žárovky pod proudem. Před výměnou vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skřínce.
- Vadný spotřebič může způsobit úraz elektrickým proudem. Vadný spotřebič nikdy nezapínejte. Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skřínce. Zavolejte servis.

Příčiny škod

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 varném prostoru: Nikdy nelijte do horkého varného 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.
- Štáva z ovoce: Velmi štavnaté ovocné koláče nekladte na plech příliš hustě. Štáva 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 spotřebiče správně nedovírají. Mohlo by dojít k poškození okolního nábytku. Těsnění dvířek udržujte vždy v čistotě.
- Dvířka spotřebiče jako sedátko nebo odkládací plocha: Na otevřená dvířka spotřebiče nestoupejte, nesedejte ani se na ně nevěšete. Na dvířka spotřebiče nestavte žádné nádoby ani příslušenství.
- Zasunutí příslušenství: V závislosti na typu spotřebiče může příslušenství při zavírání dvířek spotřebiče poškrábat skleněnou tabuli. Příslušenství vždy zasuňte do varného prostoru až nadoraz.
- Přeprava spotřebiče: Spotřebič nepřenašejte ani nedržte za madlo dvířek. Madlo dvířek by nevydrželo váhu spotřebiče a mohlo by se ulomit.

Vaše nová pečicí trouba

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

Ovládací panel

Zde je přehledně vyobrazený ovládací panel. Symboly se na displeji nikdy nezobrazí všechny současně. V závislosti na typu spotřebiče jsou možné jednotlivé odchylky.



Otočné knoflíky

Otočné knoflíky jsou zápusťné. Otočný knoflík lze zasunout a vysunout stisknutím v nulové poloze.

Tlačítka a ukazatel

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

Tlačítko	Použití
Časové funkce	Volba budíku , doby trvání , času konce a času .
minus	Snížení nastavených hodnot.
plus	Zvýšení nastavených hodnot.
Rychloohřev	Mimofádně rychle rozehtátí pečicí trouby.
Dětská pojistka	Zablokování a odblokování funkcí pečicí trouby.

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

Volič funkcí

Voličem funkcí se nastavuje druh ohřevu.

Poloha	Použití
nulová poloha	Pečicí trouba je vypnutá.
3D-horký vzduch*	Pro koláče a pečivo na jedné až třech úrovních. Ventilátor rozhání teplo z kruhového topného tělesa na zadní stěně stejnoměrně po celé troubě.
horní/dolní ohřev	Pro koláče, nákypy a líbové kousky pečené, např. hovězí nebo zvěřinu, na jedné úrovni. Teplo sálá stejnoměrně shora i zdola.

* Druh ohřevu, kterým se dle normy EN50304 určuje energetická třída.

Poloha	Použití
stupeň pro pizzu	Rychlá příprava zmrazených potravin bez přehřátí, např. pizzy, hranolek nebo závinu. Hřeje dolní topné těleso a kruhové topné těleso na zadní stěně.
gril s cirkulací vzduchu	Pečení masa, drůbeže a ryb vcelku. Grilovací topné těleso a ventilátor se střídavě zapínají a vypínají. Ventilátor víří horký vzduch kolem pokrmu.
velkoplošný gril	Grilování steaků, klobás, toastů a kusů ryb. Ohřívá se celá plocha pod grilovacím topným tělesem.
maloplošný gril	Grilování malého množství steaků, klobás, toastů a kusů ryb. Zahřívá se střední část grilovacího topného tělesa.
dolní ohřev	Zavařování, dopékání nebo zhnědnutí. Teplo sálá zdola.
rozmrazování	Rozmrazování např. masa, drůbeže, chleba a koláčů. Ventilátor víří teplý vzduch kolem pokrmu.
osvětlení pečicí trouby	Rozsvícení osvětlení trouby.

* Druh ohřevu, kterým se dle normy EN50304 určuje energetická třída.

Když nastavíte volič funkcí, rozsvítí se osvětlení trouby.

Volič teploty

Voličem teploty nastavíte teplotu nebo stupeň grilování.

Poloha	Význam
nulová poloha	Pečicí trouba nehřeje.
50-270	teplotní rozmezí Teplota v troubě ve °C.

Poloha	Význam
•, ••, ••• stupně grilování	Stupně grilování pro maloplošný ☐ a velkoplošný ☒ gril. <ul style="list-style-type: none"> • = stupeň 1, slabý •• = stupeň 2, střední ••• = stupeň 3, silný

Když pečicí trouba hřeje, svítí kontrolka nad voličem teploty. V přestávkách mezi ohřevem zhasíná. U druhu ohřevu rozmrazování ☒ kontrolka nesvítí.

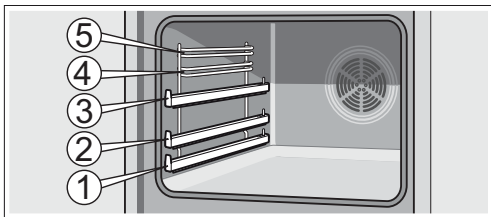
Vaše příslušenství

Příslušenství, které je součástí dodávky, je vhodné pro velké množství pokrmů. Dbejte na to, abyste příslušenství zasunuli do pečicí trouby vždy správně.

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

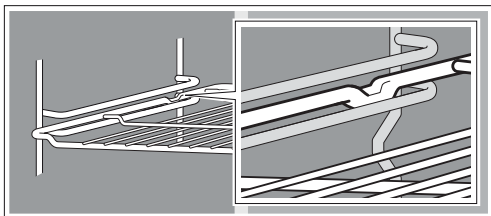
Vložení příslušenství

Příslušenství můžete vkládat do pečicího prostoru v 5 různých výškách. Vždy ho zasuňte až na doraz, aby se příslušenství nedotýkalo skla dveří.



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

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



Díky výsuvným lištám ve výšce 1, 2 a 3 můžete příslušenství vytáhnout dále.

Zvláštní příslušenství	Číslo HZ	Použití
Rošt	HZ334000	Pro nádoby, koláčové formy, pečeně, grilované pokrmy a hlubokozmrazené pokrmy.
Smaltovaný plech na pečení	HZ331003	Pro koláče a cukroví. Plech na pečení zasouváte sešikmenou stranou ke dvířkům.

Varný prostor

Ve varném prostoru se nachází osvětlení pečicí trouby. Chladicí ventilátor chrání pečicí troubu před přehřátím.

Osvětlení pečicí trouby

Během provozu svítí ve varném prostoru osvětlení. Nastavením voliče funkcí do polohy ☒ můžete osvětlení zapnout bez ohřevu.

Chladicí ventilátor

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

Abyste varný prostor po pečení rychleji vychladil, chladicí ventilátor ještě určitou dobu běžte.

Podle výbavy přístroje se výsuvné lišty zaklapnou, pokud je vytáhnete 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.

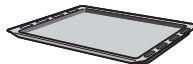
Příslušenství lze zakoupit u zákaznického servisu, ve specializované prodejně nebo na internetu. Uveďte číslo „HZ“.



Rošt

Pro nádoby, koláčové formy, pečeně, grilované pokrmy a hlubokozmrazené pokrmy.

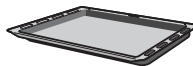
Zasuňte rošt otevřenou stranou směrem ke dvířkům pečicí trouby a obloukem směrem dolů.



Smaltovaný plech na pečení

Pro koláče a cukroví.

Plech na pečení zasouváte sešikmenou stranou ke dvířkům.



Univerzální pánve

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

Univerzální pánve zasouváte sešikmenou stranou ke dvířkům.

Zvláštní příslušenství

Zvláštní příslušenství můžete zakoupit v poprodejním servisu nebo specializované prodejně. Rozsáhlou nabídku k vaší pečicí 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
Univerzální pánve	HZ332003	Pro šťavnaté koláče, pečivo, hlubokozmražené pokrmy a velké pečeně. Můžete ji použít také k zachycování tuku, pokud grilujete přímo na roštu. Univerzální pánve zasouváte do pečicí trouby sešikmenou stranou ke dvířkům.
Vkládací rošt	HZ324000	Pro pečení. Vždy vkládejte rošt do univerzální pánve. Zachytí se v ní odkapávající tuk a šťáva z masa.
Grilovací plech	HZ325000	Používá se při grilování místo roštu nebo jako ochrana proti odstříkujícímu tuku, aby pečicí trouba nebyla tak silně znečištěná. Používejte grilovací plech pouze v univerzální pánvi. Grilování na grilovacím plechu: Používejte ho pouze ve vkládacích výškách 1, 2 a 3. Grilovací plech jako ochrana proti odstříkování: Zasuňte univerzální pánve s grilovacím plechem pod rošt.
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.
Pečicí kámen	HZ327000	Pečicí kámen se výborně hodí pro přípravu domácího chleba, pečiva a pizzy, které mají mít křupavou kůrku. Pečicí kámen musí být vždy předehřátý na doporučenou teplotu.
Smaltovaný plech na pečení s protipřílnavou vrstvou	HZ331011	Koláče a cukroví lze snáze odebrat z plechu na pečení. Plech na pečení zasouváte sešikmenou stranou ke dvířkům.
Univerzální pánve s protipřílnavou vrstvou	HZ332011	Šťavnaté koláče, pečivo, hlubokozmražené pokrmy a velké pečeně se snáze uvolní z univerzální pánve. Univerzální pánve zasouváte do pečicí trouby sešikmenou stranou ke dvířkům.
Pánve Profi s vkládacím roštem	HZ333003	Mimořádně vhodná pro přípravu velkého množství jídla.
Poklička na pánve Profi	HZ333001	Poklička udělá z pánve Profi profesionální nádobí k pečení.
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.
Teleskopické výsuvy		
Dvojnásobné	HZ338250	Díky výsuvným lištám ve výšce 2 a 3 můžete příslušenství vytáhnout dále, aniž by se překlopilo.
Trojnásobné	HZ338352	Díky výsuvným lištám ve výšce 1, 2 a 3 můžete příslušenství vytáhnout dále, aniž by se překlopilo. Trojnásobný výsuv není vhodný pro trouby s otočným rožněm.
Trojnásobný plný výsuv	HZ338356	Díky výsuvným lištám ve výšce 1, 2 a 3 můžete příslušenství úplně vytáhnout, aniž by se překlopilo. Trojnásobný úplný výsuv není vhodný pro trouby s otočným rožněm.
Trojnásobný plný výsuv s funkcí dorazu	HZ338357	Díky výsuvným lištám ve výšce 1, 2 a 3 můžete příslušenství úplně vytáhnout, aniž by se překlopilo. Výsuvné lišty se zaklapnou, takže na ně lze snadno vložit příslušenství. Trojnásobný úplný výsuv s funkcí dorazu není vhodný pro trouby s otočným rožněm.
Samočistící boční stěny		
Trouby s osvětlením	HZ339020	Můžete dodatečně namontovat boční stěny umožňující samočistění pečicího prostoru během provozu.
Samočistící strop a boční stěny		
Trouby s osvětlením a sklopným grilovacím topným tělesem	HZ329020	Můžete dodatečně namontovat strop a boční stěny umožňující samočistění pečicího prostoru během provozu.
Trouby s dvojitým osvětlením a sklopným grilovacím topným tělesem	HZ329022	Můžete dodatečně namontovat strop a boční stěny umožňující samočistění pečicího prostoru během provozu.
Trouby s osvětlením, sklopným grilovacím topným tělesem a teploměrem pečeně	HZ329027	Můžete dodatečně namontovat strop a boční stěny umožňující samočistění pečicího prostoru během provozu.
Trouby s dvojitým osvětlením, sklopným grilovacím topným tělesem a teploměrem pečeně	HZ329028	Můžete dodatečně namontovat strop a boční stěny umožňující samočistění pečicího prostoru během provozu.
Parní filtr	HZ329000	Můžete ho dodatečně namontovat do vaší pečicí trouby. Parní filtr filtruje částice tuku v odváděném vzduchu, a omezuje tak unikající pachy. Pouze pro přístroje s číslicemi 6, 7 nebo 8 jako druhou číslicí v E č. (např. HB38AB570)

Zvláštní příslušenství	Číslo HZ	Použití
Systém parní trouby	HZ24D300	Pro šetrnou přípravu zeleniny a ryb.
Zboží ze zákaznického servisu		
Pro své domácí spotřebiče si můžete u zákaznického servisu, ve specializované prodejně nebo v internetovém obchodě pro		
Ubrousky na ošetřování plochy z ušlechtilé oceli	Č. zboží 311134	Zabraňují usazování nečistot. Optimální ošetření ploch spotřebičů z ušlechtilé oceli díky impregnaci speciálním olejem.
Čistící gel na pečicí trouby a grily	Č. zboží 463582	K čištění vnitřku trouby. Gel je bez zápachu.
Hadřík z mikrovlákna se strukturou	Č. zboží 460770	Mimořádně vhodný k čištění choulostivých 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 pečicí trouby nemohly otevřít děti. V závislosti na dvířkách spotřebiče se pojistka přišroubovává různě. Řiďte se listem, který je přiložený k pojistce dvířek.


Před prvním použitím

Zde je popsáno, co musíte udělat, než budete v pečicí troubě poprvé připravovat pokrmy. Nejprve si přečtěte kapitolu *Bezpečnostní pokyny*.

Nastavení času

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


1. Stiskněte tlačítko .

Na displeji se zobrazí čas 12:00. Časové symboly svítí, šipka ► se nachází před .

2. Tlačítkem + nebo - nastavte čas.

Nastavený čas se po několika sekundách potvrdí.

Rozehřátí pečicí trouby

Aby se odstranila vůně novoty, rozehejte uzavřenou a prázdnou pečicí troubu. Ideální je jedna hodina při horním/dolním ohřevu  na 240 °C. Zkontrolujte, zda v troubě nezůstaly zbytky obalů.

Během zahřívání pečicí 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 funkcí na nulu.

Čištění příslušenství

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

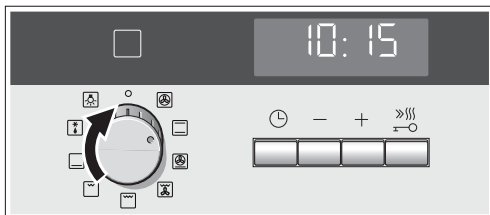
Nastavení pečicí trouby

Existují různé možnosti nastavení pečicí 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 konce. O tom si přečtěte v kapitole *Nastavení časových funkcí*.

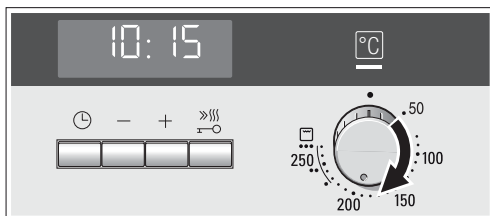
Druh ohřevu a teplota

Příklad na obrázku: horní/dolní ohřev  na 190 °C.

1. Voličem funkcí nastavte druh ohřevu.



2. Voličem teploty nastavte teplotu nebo stupeň grilování.



Pečicí trouba začne hrát.

Vypnutí pečicí trouby

Volič funkcí nastavte na nulu.




Změna nastavení

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

Rychloohřev

Pomocí rychloohřevu se pečí trouba mimořádně rychle zahřeje na nastavenou teplotu.


Rychloohřev používejte u nastavení teplot nad 100 °C. Vhodný jsou druhy ohřevu:

- 3D-horký vzduch 
- horní/dolní ohřev 
- stupeň pro pizzu 


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

1. Nastavte druh ohřevu a teplotu.

2. Krátce stiskněte tlačítko .

Na ukazateli svítí symbol . Pečicí trouba začne hřát.






Ukončení rychloohřevu

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

Přerušení rychloohřevu

Krátce stiskněte tlačítko . Symbol  na ukazateli zhasne.



Nastavení časových funkcí



Vaše pečicí 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 pečicí troubě. Budík má vlastní signál. Díky tomu můžete sluchem rozlišit, zda uplynul čas nastavený na budíku nebo uplynula nastavená doba trvání.

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 akustický 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.

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 trvání , času konce  nebo času  stiskněte tlačítko  tolikrát, dokud se před příslušným symbolem nezobrazí šipka . Na ukazateli se na několik sekund zobrazí příslušná hodnota.



Doba trvání

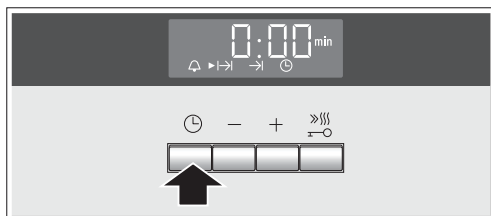
Na pečicí troubě můžete nastavit dobu pečení pokrmu. Po uplynutí doby trvání se pečicí trouba automaticky vypne. Nemusíte tak přerušovat jiné práce, abyste mohli vypnout pečicí troubu. Doba pečení nebude nechtěně překročena. Příklad na obrázku: doba trvání 45 minut.



1. Voličem funkcí nastavte druh ohřevu.


2. Voličem teploty nastavte teplotu nebo stupeň grilování.

3. Dvakrát stiskněte tlačítko .

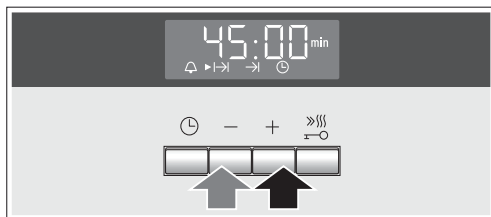
Na ukazateli se zobrazí 0:00. Svítí časové symboly, šipka  je před .




4. Tlačítkem  nebo  nastavte dobu trvání.





Navržená hodnota: tlačítko  = 30 minut

Navržená hodnota: tlačítko  = 10 minut






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



Po uplynutí nastavené doby trvání

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

Změna doby trvání

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

Zrušení doby trvání

Tlačítkem  nastavte dobu trvání na 0:00. Za několik sekund se změna uloží. Doba trvání 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 trvání I→I, času konce →I nebo času ⏰ stiskněte tlačítko ⏰ tolikrát, dokud se před příslušným symbolem nezobrazí šipka ►. Na ukazateli se na několik sekund zobrazí příslušná hodnota.

Čas konce

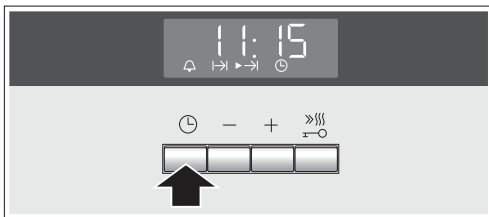
Čas, kdy má být pokrm hotový, můžete posunout. Pečicí trouba se automaticky zapne a pokrm je hotový v požadovaný okamžik. Např. je možné pokrm ráno vložit do trouby a nastavit tak, aby byl v poledne hotový.

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

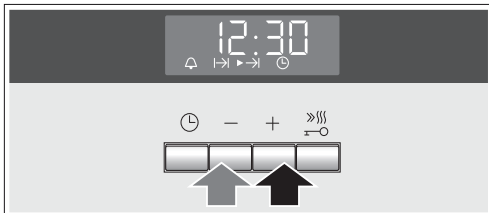
Příklad na obrázku: Je 10:30 hodin, doba trvání činí 45 minut a pokrm má být hotový ve 12:30 hod.

1. Nastavte volič funkcí.
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 konce na později.



Za několik sekund uloží pečicí trouba nastavení a přepne se do vyčkávacího 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 trvání viditelně odměřuje a šipka ► je před symbolem I→I. Symbol →I zhasne.

Po uplynutí nastavené doby trvání

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

Změna času konce

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

Zrušení času konce

Tlačítkem – nastavte čas konce na aktuální čas. Za několik sekund se změna uloží. Pečicí 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 trvání I→I, času konce →I nebo času ⏰ stiskněte tlačítko ⏰ tolikrát, dokud se před příslušným symbolem nezobrazí šipka ►. Na ukazateli se na několik sekund zobrazí příslušná hodnota.

Čas

Po skončení nebo po výpadku proudu začne na displeji blikat symbol ⏰ a tři nuly. Nastavte čas.

1. Stiskněte tlačítko ⏰.
Na displeji se zobrazí čas 12:00. Časové symboly svítí, šipka ► se nachází před ⏰.
2. Tlačítkem + nebo – nastavte čas.
Nastavený čas se po několika sekundách potvrdí.

Změna času

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 času

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

Dětská pojistka

Aby pečicí trouba nemohly omylem zapnout děti, je vybavená dětskou pojistkou.

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

Pokud jsou nastavené druh ohřevu a teplota nebo stupeň grilování, dětská pojistka ohřev přeruší.

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

Zapnutí dětské pojistky

Nesmí být nastavena doba trvání nebo čas konce.

Držte cca čtyři sekundy stisknuté tlačítko ⏰.

Na ukazateli se zobrazí symbol →O. Dětská pojistka je zapnutá.

Vypnutí dětské pojistky

Držte cca čtyři sekundy stisknuté tlačítko ⏰.

Symbol →O na ukazateli zhasne. Dětská pojistka je vypnutá.

Změna základních nastavení

Vaše pečicí trouba má různá základní nastavení. Tato nastavení si můžete upravit dle svých vlastních zvyklostí.

Základní nastavení	Volba 1	Volba 2	Volba 3
c1 zobrazení času	neustále*	pouze tlačítkem ⏸	-
c2 délka signálu po uplynutí doby trvání nebo doby budíku	cca 10 s	cca 2 min*	cca 5 min
c3 čekací doba do uložení nastavení	cca 2 s	cca 5 s*	cca 10 s

* Nastavení z výroby

Nesmí být nastavená žádná jiná časová funkce.

1. Cca 4 sekundy držte stisknuté tlačítko ⏸.
Na ukazateli se zobrazí aktuální základní nastavení zobrazení času, např. c1 1 pro volbu 1.
2. Tlačítkem + nebo - základní nastavení změňte.
3. Potvrďte tlačítkem ⏸.
Na ukazateli se zobrazí další základní nastavení. Tlačítkem ⏸ můžete projít všechny úrovně a tlačítkem + nebo - změnit nastavení.
4. Nakonec držte cca 4 sekundy stisknuté tlačítko ⏸.
Všechna základní nastavení se uloží.

Základní nastavení můžete kdykoli znovu změnit.

Údržba a čištění

Při pečlivé údržbě a důkladném čištění zůstane vaše pečicí trouba dlouho pěkná a funkční. Zde vám vysvětlíme, jak pečicí troubu správně udržovat 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. Antikorozní ochrana tím není ovlivněna.

Čisticí prostředky

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

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

Nové houby před použitím důkladně propláchněte.

Oblast	Čisticí prostředky
Ovládací panel	Horký proplachovací roztok: Vyčistěte povrch a měkkou utěrkou ho vysušte. Nepoužívejte čistič skla nebo škrabku na sklo.
Ušlechtilá ocel	Horký proplachovací roztok: Vyčistěte povrch a měkkou utěrkou ho vysušte. Ihned odstraňte vápenaté, tukové, škrbové 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.

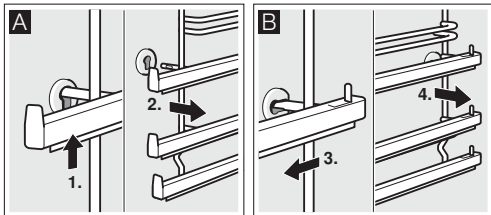
Oblast	Čisticí prostředky
Pečicí prostor	Horký proplachovací roztok nebo octová voda: Vyčistěte povrch utěrkou. V případě silného znečištění použijte kovovou drátěnku nebo čistič pečicích trub. Použijte je, pouze pokud je pečicí prostor chladný.
Skleněný kryt osvětlení trouby	Horký proplachovací roztok: Vyčistěte povrch utěrkou.
Těsnění Nesundávejte těsnění!	Horký proplachovací roztok: Vyčistěte povrch utěrkou. Povrch nedrhněte.
Rámy	Horký proplachovací roztok: Namočte utěrku nebo kartáč a vyčistěte rámy.
Teleskopické výsuvy	Horký proplachovací roztok: Vyčistěte je utěrkou nebo kartáčem. Neodstraňujte mazací tuk z výsuvných lišt, pokud možno je čistíte v zasunutém stavu. Nenamáčejte je ani nepoužívejte čisticí prostředky na nádobí.
Příslušenství	Horký proplachovací roztok: Namočte utěrku nebo kartáč a vyčistěte rámy.

Vysazení a zavěšení rámu

Rámy můžete před čištěním vyjmout. Trouba musí být vychladlá.

Vysazení rámu

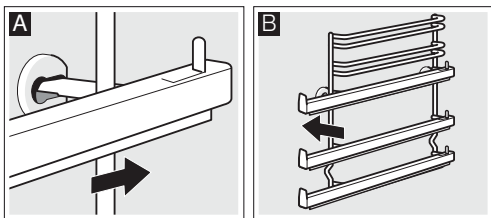
1. Rám vepředu nazdvíhnete nahoru
2. a vyhákněte ho (obrázek A).
3. Poté vytáhněte celý rám dopředu
4. a vyjměte ho (obrázek B).



Rámy vyčistíte mycím prostředkem a houbičkou. Na úporné nečistoty použijte kartáček.

Zavěšení rámu

1. Nejdříve zastrčte rám do zadního pouzdra, lehce ho zatlačte dozadu (obrázek A)
2. a poté ho zavěste do předního pouzdra (obrázek B).

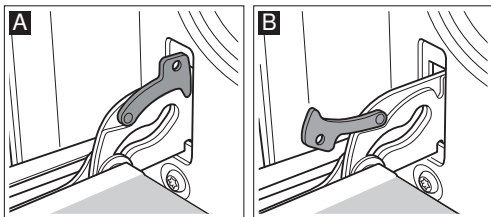


Rámy dosedají pouze vpravo nebo vlevo. Dbejte na to, aby stejné jako na obrázku B byly výšky 1 a 2 dole a výšky 3, 4 a 5 nahoře. Musí být možné vytáhnout výsuvné lišty směrem dopředu.

Vysazení a zavěšení 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 pečicí trouby zajištěná. Nelze je vysadit. Když jsou zajišťovací páčky pro vysazení dvířek pečicí trouby vyklopené (obrázek B), jsou závěsy zajištěné. Nemohou zaklapnout.

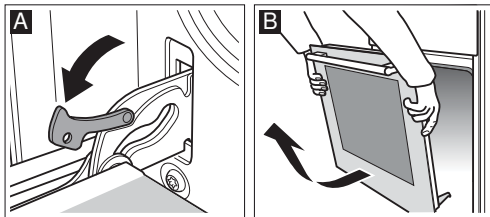


⚠ Nebezpečí úrazu!

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

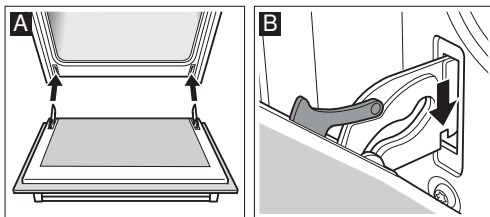
1. Úplně otevřete dvířka pečicí trouby.
2. Vyklopte obě zajišťovací páčky vlevo a vpravo (obrázek A).
3. Zavřete až na doraz dvířka pečicí trouby. Oběma rukama je uchopte vlevo a vpravo. Ještě o kousek je přivřete a vytáhněte (obrázek B).



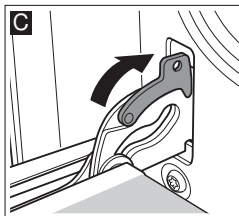
Zavěšení dvířek

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!

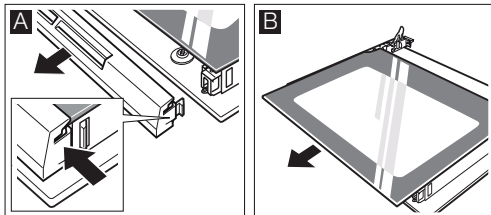
Pokud dvířka pečicí trouby nechtěně vypadnou nebo zaklapne závěs, nesahejte do závěsu. Zavolejte servis.

Demontáž a montáž skla dveří

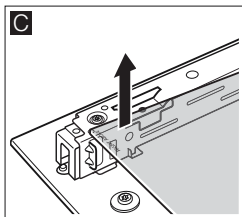
Kvůli snazšímu čištění můžete vyjmout skleněné tabulky ze dveří pečicí trouby.

Demontáž

1. Vyvěste dveře pečicí trouby a položte na utěrku rukojeť směrem dolů.
2. Sundejte kryt nahore na dveřích pečicí trouby. Kromě toho prsty zatlačte příložku na levé a pravé straně (obrázek A).
3. Zvedněte horní sklo a vytáhněte (obrázek B).



4. Zvedněte sklo a vytáhněte (obrázek C).



Vyčistěte skla čisticím prostředkem na sklo a měkkou utěrkou.

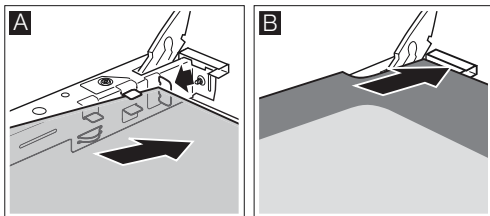
⚠ Nebezpečí úrazu!

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

Montáž

Při montáži dbejte na to, aby nápis „right above“ vlevo dole byl vzhůru nohama.

1. Zasuňte sklo šikmo dozadu (obrázek A).
2. Zasuňte horní sklo šikmo dozadu do obou držáků. Hladká plocha musí být na vnější straně (obrázek B).



3. Nasadte kryt a přitlačte.
4. Zavěste dveře pečicí trouby.

Používejte pečicí troubu až tehdy, když jsou skla řádně namontovaná.

Co dělat v případě závady?

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

Tabulka poruch

Pokud se nepodaří správně uvařit pokrm, podívejte se do kapitoly *Testováno pro vás v našem kuchyňském studiu*. Zde najdete mnoho tipů a pokynů k vaření.

Porucha	Možná příčina	Nápověda/pokyny
Pečicí trouba nefunguje.	Pojistka je vadná.	Zkontrolujte pojistku v pojistkové skřínce, zda je v pořádku.
	Výpadek elektrického proudu?	Zkontrolujte, jestli kuchyňské světlo nebo jiné kuchyňské přístroje fungují.
Na displeji bliká ☹ a nuly.	Výpadek elektrického proudu?	Znovu nastavte čas.
Pečicí trouba nepeče.	Prach na kontakttech.	Několikrát otočte spínači tam a zpět.

Chybová hlášení

Pokud se na ukazateli zobrazí chybové hlášení s **E**, stiskněte tlačítko ☹. Hlášení zhasne. Nastavená časová funkce se zruší. Pokud chybové hlášení ani potom nezhasne, zavolejte servis.

Při následujícím chybovém hlášení můžete závadu odstranit sami.

Chybové hlášení	Možná příčina	Odstranění/upozornění
E0 11	Některé tlačítko bylo příliš dlouho stisknuté nebo je zakryté.	Postupně stiskněte všechna tlačítka. Zkontrolujte, zda některé tlačítko není zaseknuté, zakryté nebo znečištěné.

⚠ Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

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

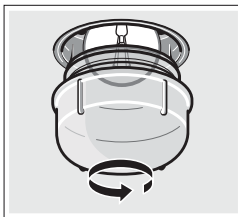
Výměna žárovky na horní stěně pečicí trouby

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

⚠ Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

Vypněte pojistku v pojistkové skřínce.

1. Abyste zabránili poškození, vložte do studené pečicí trouby utěrku.
2. Otáčením doleva odšroubujte skleněný kryt.



3. Žárovku vyměňte za stejný typ.
4. Znovu našroubujte skleněný kryt.
5. Vyjměte utěrku a zapněte pojistku.

Skleněný kryt

Poškozený skleněný kryt je nutné vyměnit. Příslušné skleněné kryty obdržíte u zákaznického servisu. Uveďte číslo „E“ a „FD“ spotřebiče.

Zákaznický servis

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

Číslo E a číslo FD

Při telefonátu uveďte číselné označení výrobku (E-Nr.) a výrobní číslo (FD-Nr.), abychom vám mohli poskytnout kvalifikovanou pomoc. Typový štítek s těmito čísly najdete na pravé straně dvířek pečicí trouby. Abyste je v případě potřeby nemuseli dlouho hledat, můžete si údaje svého spotřebiče 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 zemí 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 technikými, kteří mají k dispozici originální náhradní díly pro váš spotřebič.

Tipy jak šetřit energii a životní prostředí

Zde vám poradíme, jak můžete při pečení ušetřit energii a jak správně postupovat při likvidaci spotřebiče.

Jak ušetřit energii

- Pečicí troubu předebrávejte pouze tehdy, když je to uvedeno v receptu nebo v tabulkách v návodu k použití.
- Používejte tmavé, černě 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. Pečicí trouba je ještě teplejší. 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

Obal zlikvidujte v souladu s předpisy na ochranu životního prostředí.



Tento spotřebič 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.

Otestovali jsme 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 výšky je třeba ho zasunout. Dostanete od nás tipy k nádobám a přípravě pokrmů.


Upozornění

- Hodnoty uvedené v tabulkách platí vždy pro studenou a prázdnou troubu.
Troubu předehřívejte pouze tehdy, pokud je to v tabulkách uvedeno. Papír na pečení pokládejte na příslušenství až po předehřátí.
- Časové údaje v tabulkách jsou orientační hodnoty. Závisí na kvalitě a vlastnostech potravin.
- Používejte příslušenství, které je součástí dodávky. Doplňující příslušenství obdržíte jako zvláštní příslušenství ve specializované prodejně nebo u zákaznického servisu.
Před použitím trouby vyjměte z varného prostoru příslušenství a nádoby, které nepotřebujete.
- Při vyjímání horkého příslušenství nebo nádoby z trouby použijte 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 výšky zasunutí:

- Koláče ve formě: výška 2
- Koláče na plechu: výška 3

Pečení na více úrovních

Použijte 3D-horký vzduch .

Výšky zasunutí při pečení na 2 úrovních:

- Univerzální vysoký plech: výška 3
- Plech na pečení: výška 1

Výšky zasunutí při pečení na 3 úrovních:

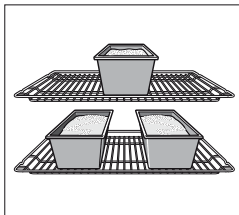
- Plech na pečení: výška 5

- Univerzální vysoký plech: výška 3
- Plech na pečení: výška 1

Zároveň zasunuté plechy nemusí být hotové současně.

V tabulkách jsou uvedeny četné návrhy 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 nezhnědne 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, přišťe nastavte vyšší teplotu.


















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

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

Koláče ve formě	Forma	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min
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	65-75
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		160-180	20-30
piškotový dort, 6 vajec (předehřát)	dortová forma	2		160-180	40-50
korpus z křehkého těsta s okrajem	dortová forma	1		170-190	25-35
ovocný nebo tvarohový dort, korpus z křehkého těsta*	dortová forma	1		170-190	70-90
švicarský 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		250-270	10-15
pikantní koláče*	dortová forma	1		180-200	45-55

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

Koláče na plechu	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min
třené těsto se suchou horní vrstvou	plech na pečení	2		170-190	20-30
	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		150-170	35-45
třené těsto se šťavnatou horní vrstvou, ovoce	univerzální vysoký plech	2		180-200	25-35
	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		140-160	40-50
kynuté těsto se suchou horní vrstvou	plech na pečení	3		170-190	25-35
	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		150-170	35-45
kynuté těsto se šťavnatou horní vrstvou, ovoce	univerzální vysoký plech	3		160-180	40-50
	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		150-170	50-60
křehké těsto se suchou horní vrstvou	plech na pečení	2		170-190	20-30
křehké těsto se šťavnatou horní vrstvou, ovoce	univerzální vysoký plech	2		170-190	60-70
švýcarský koláč	univerzální vysoký plech	1		210-230	40-50
piškotová roláda (předehřát)	plech na pečení	2		170-190	15-20
vánočka z 500 g mouky	plech na pečení	2		170-190	25-35
štola z 500 g mouky	plech na pečení	3		160-180	60-70
štola z 1 kg mouky	plech na pečení	3		140-160	90-100
sladký závin	univerzální vysoký plech	2		190-210	55-65
pizza	plech na pečení	2		210-230	25-35
	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		180-200	40-50
alsaský koláč (předehřát)	univerzální vysoký plech	2		250-270	10-15

Drobné pečivo	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min
cukroví	plech na pečení	3		140-160	15-25
	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		130-150	25-35
	2 plechy na pečení + univerzální vysoký plech	5+3+1		130-150	30-40
stříkané pečivo (předehřát)	plech na pečení	3		140-150	30-40
	plech na pečení	3		140-150	30-40
	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		140-150	30-45
	2 plechy na pečení + univerzální vysoký plech	5+3+1		130-140	40-55
makrónky	plech na pečení	2		100-120	30-40
	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		100-120	35-45
	2 plechy na pečení + univerzální vysoký plech	5+3+1		100-120	40-50
pěnové cukroví	plech na pečení	3		80-100	100-150
mufiny	rošt s plechem na mufiny	2		170-190	20-25
	2 rošty s plechy na mufiny	3+1		160-180	25-35
pečivo z páleného těsta	plech na pečení	2		210-230	30-40
pečivo z listového těsta	plech na pečení	3		180-200	20-30
	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		180-200	25-35
	2 plechy na pečení + univerzální vysoký plech	5+3+1		170-190	35-45

Drobné pečivo	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min
pečivo z kynutého těsta	plech na pečení	2	☐	180-200	20-30
	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1	☒	160-180	25-35

Chléb a housky

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

Nikdy nelijte do horké trouby vodu.

Chléb a housky	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min
kynutý chléb z 1,2 kg mouky	univerzální vysoký plech	2	☐	270 200	5 30-40
kváskový chléb z 1,2 kg mouky	univerzální vysoký plech	2	☐	270 200	8 35-45
chlebová placka	univerzální vysoký plech	2	☐	270	10-15
housky (nepředehřívát)	plech na pečení	3	☐	200-220	20-30
housky z kynutého těsta, sladké	plech na pečení	3	☐	180-200	15-20
	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1	☒	160-180	20-30

Tipy pro pečení

Chcete péct podle svého 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 píchnete špejlí do koláče v místě, kde je nejvyšší. Jestliže po vytáhnutí špejle na dřevu neuplývá žádné těsto, je bábovka hotová.
Koláč „spadne“.	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.	Zasuňte 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 mazelavý (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 ho mandlemi nebo strouhanou a pak přidejte horní vrstvu. Řiďte se recepty a dodržujte dobu pečení.
Pečivo hnědne nerovnoměrně.	Zvolte o něco nižší teplotu, pečivo se bude péct rovnoměrněji. Choulostivé pečivo pečte pomocí horního/dolního ohřevu ☐ na jedné úrovni. I pečlivější papír na pečení může mít vliv na cirkulaci vzduchu. Velikost papíru na pečení vždy přizpůsobte plechu.
Ovocný koláč je zespodu příliš světlý.	Koláč příště zasuňte 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.
Pekli jste na více úrovních. Pečivo na horním plechu je tmavší než na spodních.	K pečení na více úrovních používejte vždy 3D-horký vzduch ☒. Zároveň zasunuté 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 záruvzdorné 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 studená, mohlo by sklo prasknout.

Pečení

K libovému masu přidejte trochu tekutiny. Dno nádoby by mělo být pokryté do výšky cca 1/2 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 cca 3 minuty předejte.

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 výšky 1 zasuňte ještě univerzální vysoký plech. Štáva z masa se v něm zachytí a pečicí trouba zůstane čistší.

Plech na pečení nebo univerzální vysoký plech nezasouvajte při grilování do výšky 4 nebo 5. Vlivem velkého tepla by mohlo dojít k jeho deformaci a při vyjímání k poškození varného 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 rozloží šťáva z masa.

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

U vepřové pečeně s kůží tuto kůži křížem naříznete. Pečení položte do nádoby nejprve kůží dolů.

Maso	Hmotnost	Příslušenství a nádoba	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C, stupeň grilování	Doba trvání v min
Hovězí maso						
dušená hovězí pečeně	1,0 kg	přiklopená	2	☐	210-230	100
	1,5 kg		2	☐	200-220	120
	2,0 kg		2	☐	190-210	140
hovězí svíčková, středně propečená	1,0 kg	odklopená	2	☐	210-230	60
	1,5 kg		2	☐	200-220	80
roastbeef, středně propečený	1,0 kg	odklopená	1	☒	220-240	60
steaky, silné 3 cm, středně propečené		rošt + univerzální vysoký plech	5+1	☐	3	15
Telečí maso						
telecí pečeně	1,0 kg	odklopená	2	☐	190-210	110
	1,5 kg		2	☐	180-200	130
	2,0 kg		2	☐	170-190	150
telecí kolínko	1,5 kg	odklopená	2	☐	210-230	140
Vepřové maso						
pečeně bez kůže (např. krkovice)	1,0 kg	odklopená	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	odklopená	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	☒	220-230	30

Maso	Hmotnost	Příslušenství a nádoba	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C, stupeň grilování	Doba trvání v min
vepřová pečeně, libová	1,0 kg	odklopená	2		200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2,0 kg		2		180-200	160
uzené kotlety s kostí	1,0 kg	přiklopená	2		200-220	70
steaky, silné 2 cm		rošt + univerzální vysoký plech	5+1		3	20
vepřové medailonky, silné 3 cm		rošt + univerzální vysoký plech	5+1		3	10

Jehněčí maso

jehněčí hřbet s kostí	1,5 kg	odklopená	2		190	60
jehněčí kýta bez kosti, středně propečená	1,5 kg	odklopená	1		150-170	120

Zvěřina

srnčí hřbet s kostí	1,5 kg	odklopená	2		200-220	50
srnčí kýta bez kosti	1,5 kg	přiklopená	2		210-230	100
pečeně z divočáka	1,5 kg	přiklopená	2		180-200	140
jelení pečeně	1,5 kg	přiklopená	2		180-200	130
králík	2,0 kg	přiklopená	2		220-240	60

Mleté maso

sekaná	z 500 g 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 prsní stranou dolů. Po uplynutí 2/3 uvedené doby obraťte.

Kusy pečeně, jako krutí roládu nebo krutí 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 dokřúpava, když ji ke konci doby pečení potřete máslem, slanou vodou nebo pomerančovou šťávou.

Drůbež	Hmotnost	Příslušenství a nádoba	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C, stupeň grilování	Doba trvání v min
kuře, celé	1,2 kg	rošt	2		200-220	60-70
brojler, celý	1,6 kg	rošt	2		190-210	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		220-240	35-45
kuřecí prsa	po 200 g	rošt	2		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	50-60
mladá krůta, celá	3,0 kg	rošt	2		180-200	80-100
krutí roláda	1,5 kg	odklopená	1		190-210	110-130
krutí prsa	1,0 kg	přiklopená	2		180-200	80-90
horní krutí stehno	1,0 kg	rošt	2		180-200	90-100

Ryby

Kousky ryb po uplynutí 2/3 doby obraťte.

Celou rybu obraťet nemusíte. Celou rybu položte do pečicí trouby v poloze na bříše, hřbetní ploutvi nahoru. Aby dobře

držela, vložte do otvoru v bříše rozříznutý brambor nebo malou žárovzdornou nádobku.

U rybiho filé přidejte před dušením několik polévkových lžic tekutiny.

Ryby	Hmotnost	Příslušenství a nádoba	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C, stupeň grilování	Doba trvání v min
ryba, celá	cca po 300 g	rošt	2		2	20-25
	1,0 kg	rošt	2		210-230	45-55
	1,5 kg	rošt	2		180-200	60-70
	2,0 kg	přiklopaná	2		180-200	70-80
rybí podkova, silná 3 cm		rošt	3		2	20-25
rybí filé		přiklopaná	2		210-230	20-30

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 teploměr na maso (k dostání ve specializovaných obchodech) nebo udělejte „zkoušku lžící“. Zatláčte lžící na pečené maso. Pokud je pevné, je maso hotové. Jestliže povolí, potřeba ještě trochu času.

Pečeně je příliš tmavá a kůrka místy spálená.

Zkontrolujte výšku zasunutí a teplotu.

Pečeně vypadá dobře, ale omáčka je spálená.

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, zasuňte navíc do výšky 1 univerzální vysoký plech. Pečicí trouba zůstane čistší.

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



















Pokrm	Příslušenství a nádoba	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min
Nákypy					
nákyp, sladký	nákypová forma	2		180-200	50-60
suflé	nákypová forma	2		170-190	35-45
	formičky na jednotlivé porce	2		190-210	25-30
těstovinový nákyp	nákypová forma	2		200-220	40-50
lasagne	nákypová forma	2		180-200	40-50
Gratinované pokrmy					
zapékané brambory, syrové přísady, výška max. 4 cm	1 nákypová forma	2		160-180	60-80
	2 nákypové formy	1+3		150-170	60-80
Toasty					
zapečené, 4 ks	rošt	3		160-170	10-15
zapečené, 12 ks	rošt	3		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	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min
Pizza, zmrazená					
pizza s tenkým těstem	univerzální vysoký plech	2		200-220	15-20
	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
Výrobky z brambor, zmrazené					
hranolky	univerzální vysoký plech	3		190-210	20-30
	univerzální vysoký plech + plech na pečení	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, bageta k rozpékání	univerzální vysoký plech	3		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		180-200	35-40

Speciální pokrmy

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

Nejprve z varného 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. Varný prostor předehřejte dle uvedených údajů.

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

Kynutí těsta

- Kynuté těsto připravte jako obvykle, dejte ho do záruvzdorné keramické nádoby a přiklopte.
- Varný prostor předehřejte dle uvedených údajů.
- Pečicí troubu vypněte a těsto dejte vykynout do varného prostoru.

Pokrm	Nádoba		Druh ohřevu	Teplota	Doba trvání
jogurt	šálky nebo skleničky s šroubovacím víčkem	postavte na dno trouby		předehřát na 50 °C 50 °C	5 min 8 hod

Pokrm	Nádoba	Druh ohřevu	Teplota	Doba trvání	
kynutí těsta	žáruvzdorná nádoba	postavte na dno trouby	☼	předehřát na 50 °C Spotřebič vypněte a kynuté těsto dejte do varného prostoru	5-10 min 20-30 min

Rozmrazování

Doba rozmrazování závisí na druhu a množství potravin.

Dodržujte pokyny výrobce uvedené na obale.

Zmrazené potraviny vyjměte z obalu a ve vhodné nádobě postavte na rošt.

Drůbež položte na talíř prsní stranou dolů.

Zmrazené potraviny

např. šlehačkové dorty, krémové dorty, dorty s čokoládovou nebo cukrovou polevou, ovoce, kuře, uzeniny a maso, chléb a housky, koláče a jiné pečivo

Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota
rošt	1	☼	Volič teploty zůstává vypnutý

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	Výška	Druh ohřevu	Teplota	Doba trvání
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 stejné 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 troubu přepnete, resp. vypnete, zkontrolujte, zda to ve sklenicích řádně probublává.

4. Sklenice uzavřete pomocí spon.

Do trouby nevkládejte více než šest sklenic.

Nastavení

- Univerzální vysoký plech zasuňte do výšky 2. Sklenice postavte tak, aby se vzájemně nedotýkaly.
- Do univerzálního vysokého plechu nalijte ½ litru horké vody (cca 80 °C).
- Zavřete dvířka pečicí trouby.
- Nastavte dolní ohřev ☐.
- 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.

Příprava

- Naplňte sklenice. Neplňte je až po okraj.
- Otřete okraje sklenic. Okraje musí být čisté.
- Na každou sklenici položte mokrou gumičku a víčko.

Ovoce v litrových sklenicích	Od probublávání	Po vypnutí nechat dojít
jablka, rybíz, jahody	vypnout	cca 25 minut
řešně, 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

Zelenina ve studeném nálevu v litrových sklenicích	Od probublávání	Po vypnutí nechat dojit
fazole, kedlubna, červené zelí	cca 60 minut	cca 30 minut
hrách	cca 70 minut	cca 30 minut

Vyjmutí sklenic

Po zavaření vyjměte sklenice z varného prostoru.

Pozor!

Horké sklenice nestavte na studený nebo mokrý 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 doby 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.
Vejde nebo vaječný žloutek omezuje tvorbu akrylamidu.

Hranolky z pečicí 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 zkušebními ústavů pro usnadnění kontroly a testování různých spotřebičů.

Podle EN 50304/EN 60350 (2009), resp. IEC 60350.

Pečení

Pečení ve 2 úrovních:

Univerzální pánve vždy vložte nad plech na pečení.

Pečení ve 3 úrovních:

Vložte univerzální pánve doprostřed.

Stříkané pečivo:

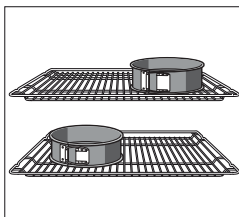
Současně vložené plechy nemusí být hotové v jeden okamžik.

Jablkový koláč v jedné úrovni:

Tmavé pružinové formy umístěte vedle sebe.

Jablkový koláč ve dvou úrovních:

Tmavé pružinové formy umístěte nad sebe, viz obrázek.



Koláče v pružinových formách z bílého plechu:

Pečte v jedné úrovni s horním/dolním ohřevem ☐. Použijte univerzální pánve místo roštu a postavte na ni pružinovou formu.

Upozornění: Nejdříve použijte k pečení nižší z uvedených teplot.

Pokrm	Příslušenství a formy	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min
stříkané pečivo (předehřát*)	plech na pečení	3	☐	140-150	30-40
	plech na pečení	3	☒	140-150	30-40
	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1	☒	140-150	30-45
	2 plechy na pečení + univerzální vysoký plech	5+3+1	☒	130-140	40-55

* Pro předehřátí nepoužívejte rychloohřev.

Pokrm	Příslušenství a formy	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min
koláčky (předehřát*)	plech na pečení	3	☐	150-170	20-35
	plech na pečení	3	☒	150-170	25-35
	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1	☒	140-160	30-45
	2 plechy na pečení + univerzální vysoký plech	5+3+1	☒	130-150	35-55
vodový piškot (předehřát*)	dortová forma na roštu	2	☐	160-170	30-40
vodový piškot	dortová forma na roštu	2	☒	160-170	30-45
zakrytý jablečný koláč	rošt + 2 dortové formy Ø 20 cm	1	☐	170-190	80-100
	2 rošty + 2 dortové formy Ø 20 cm	3+1	☒	170-190	70-100

* Pro předehřátí nepoužívejte rychloohřev.

Grilování

Pokud pokládáte potraviny přímo na rošt, zasuňte navíc do výšky 1 univerzální vysoký plech. Zachytí se v něm tekutina a pečící trouba zůstane čistší.

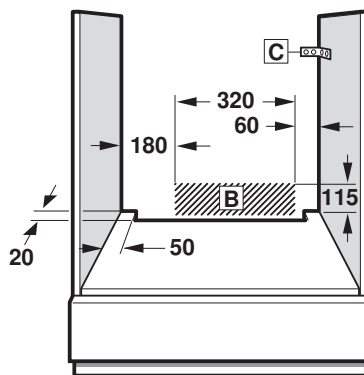
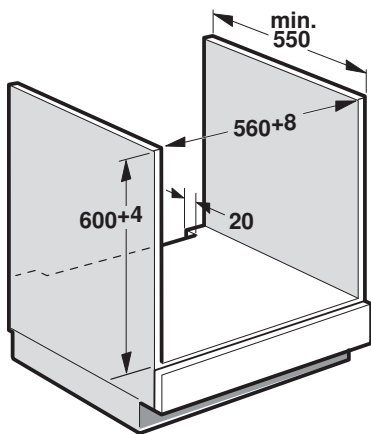
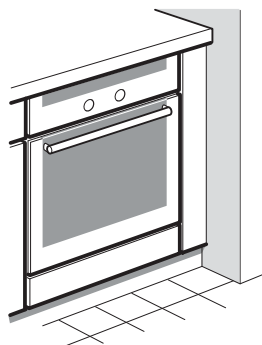
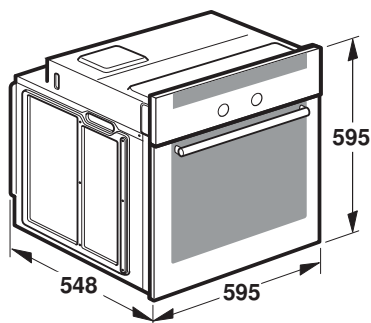
Pokrm	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Stupeň grilování	Doba trvání v min
opečené toasty 10 minut předehřát	rošt	5	☐	3	½-2
hovězí karbanátky, 12 ks* nepředehřívát	rošt + univerzální vysoký plech	4+1	☐	3	25-30

* Po uplynutí ⅔ doby obrátit.

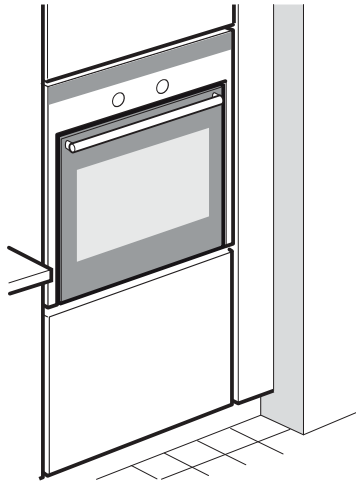
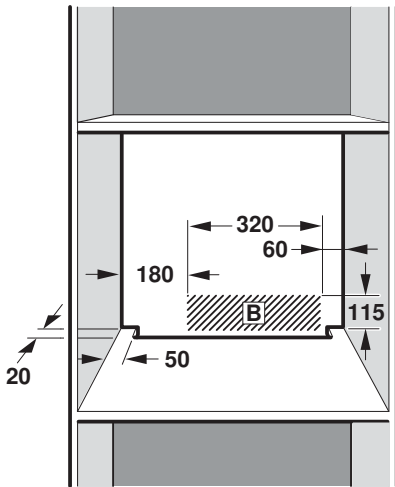
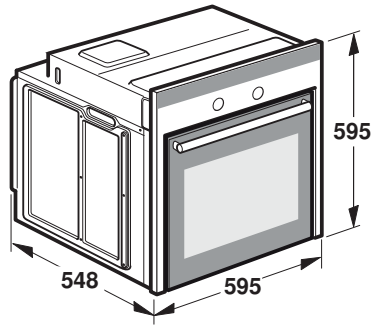
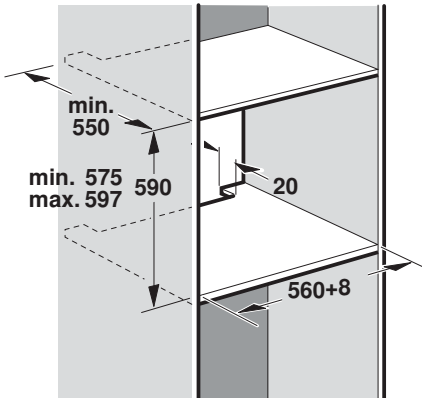




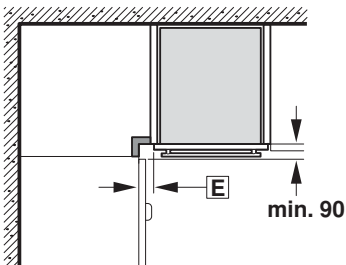
1



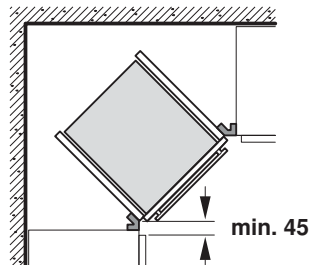
2



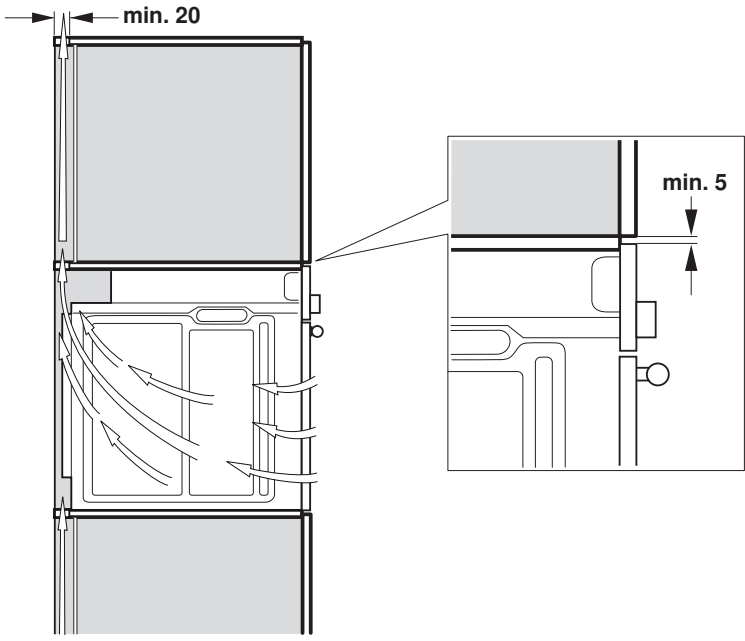
3



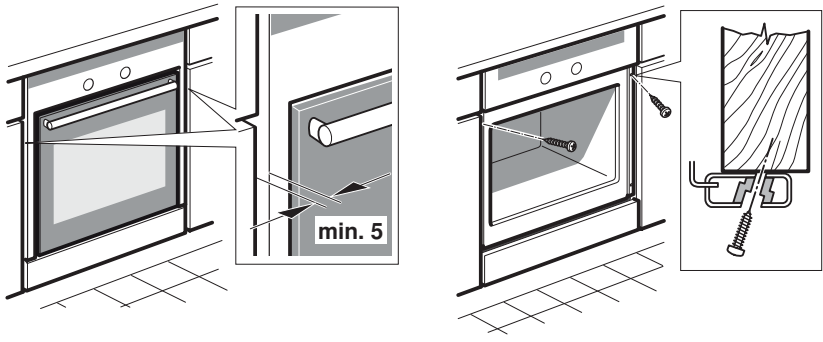
D



4



5



Příprava nábytku – obrázek 1

- Jen odborná vestavba podle tohoto montážního návodu zaručí bezpečné používání. Za škody způsobené chybnou vestavbou ručí montážní firma.
- Vestavný nábytek musí být odolný vůči teplotě až do 90 °C, přilehlé přední hrany nábytku až do 70 °C.
- Všechny výřezové práce na nábytku a pracovní desce proveďte před nasazením spotřebičů. Odstraňte piliny, funkce elektrických součástí by mohla být negativně ovlivněna.
- Pozor při montáži! Části, které jsou přístupné při montáži, mohou mít ostré hrany. Abyste zabránili pořezání, používejte ochranné rukavice.
- Zásuvka pro připojení spotřebiče musí být umístěna v oblasti vyřazované plochy **B** nebo mimo prostor zabudování spotřebiče.
- Mezi spotřebičem a přilehlými předními hranami nábytku musí být vzduchová mezera 5 mm.
- Neupevněný nábytek připevněte ke stěně běžně prodávaným úhelníkem **C**.

Spotřebič pod pracovní deskou – obrázek 1

U mezipada nábytkového korpusu je nutný větrací výřez. Pracovní desku připevněte k vestavnému nábytku. Pokud vestavnou pečicí troubu montujete pod varnou desku, řídte se montážním návodem pro varnou desku.

Spotřebič ve vysoké skřínce - obrázek 2+4

Spotřebič lze zabudovat také do vysoké skříňky.

Kvůli odvětrávání pečicí trouby musí být mezi stěnou a mezidílnou mezera cca 20 mm.

Spotřebič umístěte maximálně do takové výšky, abyste mohli bez problémů vyjmát plechy na pečení.

Vestavba do rohu - obrázek 3

Aby bylo možno otevírat dvířka spotřebiče, je nutné při vestavbě do rohu dodržet rozměry **D**. Rozměr **E** závisí na tloušťce přední hrany nábytku pod madlem.

Zapojení spotřebiče

Spotřebič odpovídá stupni ochrany 1 a smí být připojen jen kabelem s ochranným vodičem.

Při veškerých montážních pracích musí být spotřebič odpojen od sítě.

Spotřebič smí být připojen pouze pomocí přívodního kabelu, který je součástí dodávky. Zapojte přívodní kabel na zadní straně spotřebiče (zacvaknout!).

Delší přívodní kabel lze obdržet u zákaznického servisu.

V případě výměny smí být použit pouze originální kabel, který lze obdržet u zákaznického servisu.

Ochrana proti dotyku musí být zajištěna vestavbou.

Přívodní kabel se zástrčkou s ochranným kontaktem

Spotřebič se smí zapojovat pouze do předpisově instalované síťové zásuvky s ochranným kolíkem.

Jestliže zásuvka není po vestavbě spotřebiče přístupná, musí se na straně instalace použít jistič všech pólů se vzdáleností kontaktů min. 3 mm.

Přívodní kabel bez zástrčky s ochranným kontaktem

Elektrické připojení smí provádět pouze koncesovaný odborník.

Platí pro něj ustanovení regionálního dodavatele elektřiny.

Při instalaci se musí použít jistič všech pólů se vzdáleností kontaktů min. 3 mm. Identifikujte fázové vodiče a nulový vodič v připojovací zásuvce. V případě nesprávného připojení může dojít k poškození spotřebiče.

Připojení provádějte pouze podle schématu připojení. Napětí viz typový štítek. Při zapojování vodičů síťové přípojky dodržujte barevné rozlišení: zeleno-žlutá = ochranný vodič ⊕, modrá = nulový vodič, hnědá = fáze (krajní vodič).

Pouze Velká Británie a Austrálie

Připojte minimálně pomocí 16A zástrčky nebo použijte jištění 16 A.

Pouze Švédsko, Finsko a Norsko

Spotřebič lze připojit také pomocí přiložené zástrčky s ochranným kontaktem. Zástrčka musí být přístupná i po dokončení vestavby. Pokud tomu tak není, je nutné na straně instalace rovněž použít jistič všech pólů se vzdáleností kontaktů min. 3 mm.

Upevnění spotřebiče - obrázek 5

- Spotřebič zcela zasuňte a středově vyrovnajte.
- Spotřebič přišroubujte.
- Mezera mezi pracovní deskou a spotřebičem se nesmí zakrývat žádnými přidávanými lištami.

Demontáž

Spotřebič odpojte od sítě. Uvolněte upevňovací šrouby. Spotřebič mírně nazdvihněte a zcela vytáhněte.

INFORMAČNÍ LIST

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

Obchodní značka BSH



Značka	SIEMENS
Prodejní označení	HB33GU530
Třída účinnosti dutého prostoru	A (nejvyšší) - G (nejnižší)
Spotřeba energie (kWh) - konvenční ohřev	(při normalizované zátěži) 0,95
Spotřeba energie (kWh) - horký vzduch	(při normalizované zátěži) 0,82
Užitečný objem dutého prostoru (l)	66
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.)	47
Doba potřebná k tepelné úpravě normalizované zátěže při horkém vzduchu (min.)	47
Hlučnost (dB (A) re 1 pW)	50
Spotřeba energie, jestliže není spuštěna žádná funkce a trouba je v režimu s nejnižší spotřebou energie	—
Plocha největšího plechu na pečení (cm ²)	1350

Upozornění: vývojové změny vyhrazeny.

Případné technické změny, tiskové chyby a odlišnosti ve vyobrazení jsou vyhrazeny bez upozornění.

Aktuální návod najdete na webových stránkách www.siemens-home.com/cz.

Ujištění dovozce o vydání prohlášení o shodě

Vážený zákazníku,

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

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

Prohlášení o hygienické nezávadnosti výrobků

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

Záruční podmínky

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

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

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

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

Ze záručních oprav jsou vyloučeny zejména tyto případy:

- výrobek byl instalován nebo používán v rozporu s návodem k obsluze, příp. s návodem na montáž
- údaje na záručním listu nebo dokladu o zakoupení se liší od údajů na výrobním štítku spotřebiče
- při chybějícím nebo poškozeném výrobním štítku spotřebiče
- je-li výrobek používán k jinému než výrobce 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.



HB33GU530

Zabudovaná rúra na pečenie

SIEMENS

Dôležité bezpečnostné pokyny	3	Čo robiť v prípade poruchy?	14
Príčiny poškodení	4	Tabuľka porúch	14
Vaša nová rúra na pečenie	5	Výmena žiarovky na hornej stene rúry na pečenie	14
Ovládací panel	5	Sklenený kryt	14
Tlačidlá a displej	5	Zákaznícky servis	14
Volič funkcií	5	Číslo výrobku (E) a výrobné číslo (FD)	14
Volič teploty	5	Tipy na úsporu energie a ochranu životného prostredia	15
Vnútrotný priestor spotrebiča	6	Úspora energie	15
Vaše príslušenstvo	6	Likvidácia v súlade s predpismi na ochranu životného prostredia	15
Zasunutie príslušenstva	6	Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu	15
Osobitné príslušenstvo	6	Koláče a pečivo	15
Výrobky, ktoré možno zakúpiť v zákazníckom servise	8	Tipy na pečenie	17
Pred prvým použitím	8	Mäso, hydina, ryby	18
Nastavenie času	8	Tipy na pečenie a grilovanie	20
Predhriatie rúry na pečenie	8	Nákypy, gratinované pokrmy, toasty	20
Čistenie príslušenstva	8	Hotové výrobky	21
Nastavenie rúry na pečenie	9	Špeciálne jedlá	22
Druh ohrevu a teplota	9	Rozmrazovanie	22
Rýchloohrev	9	Sušenie	22
Nastavenie časových funkcií	9	Zaváranie	23
Časovač	9	Akrylamid v potravinách	23
Čas trvania	9	Skúšobné jedlá	24
Čas ukončenia	10	Pečenie	24
Čas	10	Grilovanie	24
Detská poistka	11		
Zmena základných nastavení	11		
Údržba a čistenie	11		
Čistiace prostriedky	11		
Vyvesenie a zavesenie rámu	12		
Vyvesenie a zavesenie dvierok rúry	12		
Demontáž a montáž skiel dvierok	13		

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

www.siemens-home.com a v internetovom obchode:
www.siemens-eshop.com

⚠ Dôležité bezpečnostné pokyny

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

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

Po vybalení spotrebič preskúšajte. Pokiaľ vznikli škody pri transporte, spotrebič nepripájajte.

Spotrebiče bez zástrčky smú zapojovať pouze oprávnený odborník. Pokiaľ je spotrebič nesprávne zapojený, nemáte v prípade škody nárok na záruku.

Tento spotrebič je určený len na používanie v domácnosti a v zodpovedajúcom

prostredí domácnosti. Spotrebič používajte výhradne na prípravu pokrmov a nápojov. Spotrebič nenechávajte počas prevádzky bez dozoru. Spotrebič používajte len v uzavretých priestoroch.

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

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

Príslušenstvo vždy správne vsuňte do varného priestoru. *Pozri opis Príslušenstvo* vnávođe na používanie.

Nebezpečenstvo požiaru!

- Horľavé predmety uložené vo varnom priestore sa môžu zapáliť. Vo varnom priestore nikdy neukladajte horľavé predmety. Ak sa vspotrebiči vyskytne dym, nikdy neotvárajte jeho dvierka. Vypnite spotrebič avytiahnite sieťovú zástrčku alebo vypnite poistku vpoistkovej skrinke.
- Pri otváraní dveriek spotrebiča vzniká prievan. Papier na pečenie sa môže dostať do kontaktu svyhrievacími prvkami avznietiť. 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!

- Spotrebič sa veľmi zohreje. Nikdy sa nedotýkajte horúcich vnútorných plôch varného priestoru avyhrievacích prvkov. Spotrebič nechajte vždy vychladnúť. Zabráňte prístupu detí.
- Príslušenstvo alebo riad sa veľmi zohreje. Horúci riad apríslušenstvo vždy vyberajte zvarného priestoru pomocou kuchynskej chňapky.
- Alkoholové výpary sa môžu vo varnom priestore vznietiť. Nikdy nepoužívajte na prípravu jedál veľké množstvo nápojov vysokým percentom alkoholu. Použite len malé množstvo nápojov vysokým percentom alkoholu. Opatrne otvorte dvierka spotrebiča.

Nebezpečenstvo obarenia!

- Prístupné časti sa počas prevádzky zohrejú na vysokú teplotu. Nikdy sa nedotýkajte horúcich častí. Zabráňte prístupu detí.
- Po otvorení dveriek spotrebiča môže zrúry vystúpiť horúca para. Opatrne otvorte dvierka spotrebiča. Zabráňte prístupu detí.
- Zvody vhorúcom varnom priestore sa môže vytvoriť vodná para. Do horúceho varného priestoru nikdy nelejte vodu.

Nebezpečenstvo poranenia!

Poškríabané sklo dveriek spotrebiča môže prasknúť. Nepoužívajte škrabky na sklo, ostré alebo abrazívne čistiace prostriedky.

Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

- Neodborné opravy sú nebezpečné. Ak spotrebič 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 spotrebičov. Zabráňte, aby sa prírodné káble elektrických spotrebičov dostali do styku s horúcimi časťami spotrebiča.
- Pokiaľ by do spotrebiča vnikla vlhkosť, mohlo by to mať za následok úraz elektrickým prúdom. Nepoužívajte vysokotlakový ani parný čistič.
- Pri výmene žiarovky osvetlenia varného priestoru sú kontakty objímky žiarovky pod prúdom. Pred výmenou vytiahnite sieťovú zástrčku alebo vypnite poistku vpoistkovej skrinke.
- Vadný spotrebič môže spôsobiť úraz elektrickým prúdom. Vadný spotrebič nikdy nezapínajte. Vytáhnite sieťovú zástrčku ze zásuvky nebo vypnite poistku v poistkovej skrinke. Zavolejte servis.

Príčiny poškodení

Pozor!

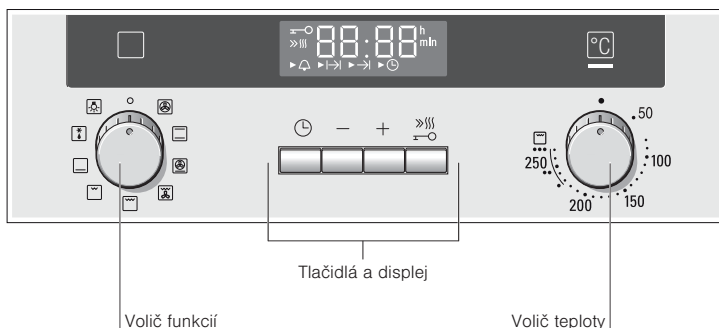
- Príslušenstvo, fólia, papier na pečenie alebo nádoba na dne varného priestoru: Na dno varného priestoru nekladte žiadne príslušenstvo. Dno varného priestoru nevykladajte fóliou alebo papierom na pečenie žiadneho druhu. Na dno varného priestoru nekladte žiadne nádoby, ak je teplota nastavená na viac ako 50 °C. Hromadí sa teplo. Časy pečenia a smaženia potom nesúhlasia a dochádza k poškodeniu smaltu.
- Voda v horúcom varnom priestore: Do horúceho varného priestoru nikdy nelejte vodu. Vznikne vodná para. Zmenou teploty sa môže poškodiť smalt.
- Vlhké potraviny: V zatvorenom varnom priestore neuchovávajte dlhší čas žiadne vlhké potraviny. Poškodil by sa smalt.
- Ovocná šťava: Pri pečení veľmi šťavnatých ovocných koláčov nenaprite plech na pečenie príliš vysoko. Ovocná šťava odkvapkávajúca z plechu na pečenie zanecháva flaky, ktoré nemožno vyčistiť. Radšej použite hlbší univerzálny pekáč.
- Vychladnutie s otvorenými dverkami spotrebiča: Varný priestor nechajte vychladnúť vždy uzavretý. Aj keď dvierka rúry len trochu otvoríte, môže časom dôjsť k poškodeniu susedných hrán kuchynskej linky.
- Silno znečistené tesnenie dveriek: Ak je tesnenie dveriek silno znečistené, dvierka spotrebiča sa pri prevádzke už správne nezatvárajú. Susedné hrany kuchynskej linky sa môžu poškodiť. Tesnenie rúry udržiavajte vždy včistote.
- Dvierka spotrebiča ako sedacia alebo odkladacia plocha: Nestavajte, nesadajte anevyšajte sa na otvorené dvierka spotrebiča. Na dvierka spotrebiča neodkladajte žiaden riad alebo príslušenstvo.
- Vsunutie príslušenstva: Podľa typu spotrebiča môže príslušenstvo poškríbať sklo dveriek pri zatváraní spotrebiča. Príslušenstvo vždy zasuňte až na doraz do varného priestoru.
- Preprava spotrebiča: Spotrebič neprenášajte ani nedržte za držadlo na dverkach. Držadlo na dverkach by nevydržalo hmotnosť spotrebiča a mohlo by sa zlomiť.

Vaša nová rúra na pečenie

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

Ovládaci panel

Tu vidíte prehľad ovládacieho panelu. Na displeji sa nikdy nezobrazia všetky symboly súčasne. V závislosti od typu spotrebiča sú v niektorých detailoch možné odchýlky.



Spínače

Spínače sú zatlačacie. Spínač 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 časovača , času trvania , času skončenia a denného času .
-	Mínus Zníženie nastavených hodnôt.
+	Plus Zvýšenie nastavených hodnôt.
	Rýchloohrev 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 apečivo na jednej až troch úrovniach. Ventilátor rovnomerne rozháňa teplo prstencového rozohrievacieho telesa na zadnej stene vo varnom priestore.
Horný/dolný ohrev	Na koláče, nákypy a chudé kusky mäsa, napr. hovädzieho alebo zdiviny, na jednej úrovni. Teplo prichádza rovnomerne zhora a zdola.

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

Poloha	Použitie
Nastavenie pre pizzu	Rýchla príprava zmrazených výrobkov bez predhriatia, napr. pizza, zemiakové hranolčeky alebo štrúdlá. Ohrieva dno vyhrievacieho telesa na zadnej stene.
Grilovanie scirkuláciou vzduchu	Pečenie mäsa, hydiny acelych rýb. Vyhrievacie teleso grilu a ventilátor sa striedavo zapínajú avypínajú. Ventilátor vŕi horúci vzduch okolo jedla.
Gril, veľká plocha	Grilovanie steakov, párkov, toastov akúskov rýb. Rozohreje sa celá plocha pod vyhrievacím telesom grilu.
Gril, malá plocha	Grilovanie malých množstiev steakov, párkov, toastov akúskov rýb. Rozohreje sa stredná časť vyhrievacieho telesa grilu.
Dolný ohrev	Zaváranie adopekanie alebo zapekanie dohnedá. Teplo prichádza zdola.
Rozmrazovanie	Rozmrazovanie napr. mäsa, hydiny, chleba akoláčov. Ventilátor vŕi teplý vzduch okolo jedla.
Osvetlenie rúry na pečenie	Zapnutie osvetlenia rúry.



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


Počas nastavovania sa zapne osvetlenie rúry vo varnom priestore.

Volič teploty

Pomocou voliča teploty možno nastaviť teplotu alebo stupeň grilovania.

Poloha	Význam
Poloha na nule	Rúra na pečenie neheje.
50-270	Teplotné rozmedzie Teplota vo varnom priestore v °C.


Poloha	Význam
•, ••, •••	Stupne grilovania Stupne grilovania pre gríl, malá  a veľká  plocha.
	• = stupeň 1, slabo
	•• = stupeň 2, stredne silno
	••• = stupeň 3, silno

Kontrolka nad voličom teploty svieti, keď rúra na pečenie hreje. Počas prestávok v zahrievaní zhasne. Pri druhu ohrevu rozmrazovanie  svetlo nesvieti.

Vnútrotný priestor spotrebiča

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

Osvetlenie rúry na pečenie

Počas prevádzky svieti vo varnom priestore osvetlenie. Nastavením voliča funkcií do polohy  môžete osvetlenie zapnúť bez ohrevu.

Chladiaci ventilátor

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

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

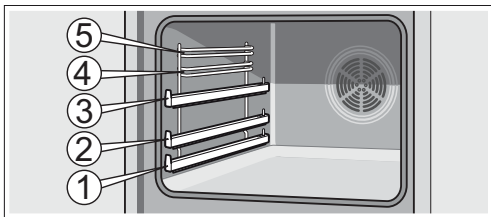
Vaše príslušenstvo

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

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

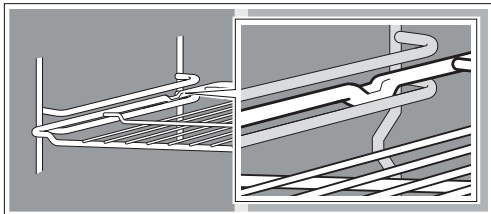
Zasunutie príslušenstva

Príslušenstvo môžete zasúvať do varného priestoru v 5 rôznych výškach. Zasuňte ho vždy až na doraz, aby sa nedotýkalo skla dvierok.



Príslušenstvo možno asi do polovice vytiahnuť, kým nezapadne. Tak sa dajú jedlá ľahko vybrať.

Pri zasúvaní do varného priestoru dávajte pozor na zárez na zadnej strane príslušenstva. Len tak správne zapadne.



Vyťahovacími koľajničkami vo výške 1, 2 a 3 môžete ďalej vytiahnuť príslušenstvo.

Podľa vyhotovenia spotrebiča vyťahovacie koľajničky znova zapadnú naspäť, keď sú celkom vytiahnuté. Príslušenstvo sa

tak dá ľahšie položiť. Keď chcete vyťahovacie koľajničky odblokovať, slabým tlakom ich vsunite naspäť do varného priestoru.


Upozornenie: Keď sa príslušenstvo rozhorúči, môže sa zdeformovať. Deformácia zmizne, keď znova vychladne. Nemá to vplyv na funkčnosť.

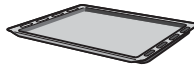
Príslušenstvo si môžete dokúpiť v zákazníckom servise, v špecializovaných predajniach alebo prostredníctvom internetu. Prosím, uveďte číslo HZ.



Rošt

Na nádoby, koláčové formy, pečené mäso, grilované jedlá ahlboko zmrazené jedlá.

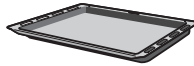
Rošt zasuňte otvorenou stranou k dvierkam rúry a ohnutím  nadol.



Smaltovaný plech na pečenie

Na koláče a suché pečivo.

Plech na pečenie zasuňte zošíkmením k dvierkam rúry.



Univerzálny pekáč

Na prípravu šľavnatých koláčov, pečiva, hlboko zmrazených jedál a veľkých kusov mäsa. Pri grilovaní priamo na rošte možno pekáč používať aj ako záchytnú nádobu na tuk.

Univerzálny pekáč zasuňte zošíkmením dvierkam rúry.

Osobitné príslušenstvo

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

Nie každé osobitné príslušenstvo sa hodí ku každému spotrebiču. Uveďte pri kúpe vždy presné označenie (číslo výrobku – E-Nr.) vášho spotrebiča.

Osobitné príslušenstvo	Číslo HZ	Použitie
Rošt	HZ334000	Na nádoby, koláčové formy, pečené mäso, grilované jedlá a hlboko zmrazené jedlá.

Osobitné príslušenstvo	Číslo HZ	Použitie
Smaltovaný plech na pečenie	HZ331003	Na koláče a suché pečivo. Plech na pečenie zasuňte do rúry skosenou stranou k dvierkam.
Univerzálny pekáč	HZ332003	Na prípravu šľavnatých koláčov, pečiva, hlboko zmrazených jedál a veľkých kusov mäsa. Pri grilovaní priamo na rošte možno pekáč používať aj ako záchytnú nádobu na tuk. Univerzálny pekáč zasuňte do rúry skosenou stranou k dvierkam.
Vkladací rošt	HZ324000	Na pečenie. Rošt postavte vždy do univerzálneho pekáča. Kvapkajúci tuk alebo šťava z mäsa sa zachytia.
Grilovací plech	HZ325000	Na grilovanie namiesto roštu alebo ako ochrana proti striekaniu, aby sa rúra tak silno neznečistila. Grilovací plech používajte len v univerzálnom pekáči. Grilovanie na grilovacom plechu: Používajte len vo výškach zasunutia 1, 2 a 3. Grilovací plech ako ochrana: Univerzálny pekáč s grilovacím plechom zasuňte pod rošt.
Plech na pizzu	HZ317000	Ideálny na pizzu, mrazené výrobky alebo veľké okrúhle koláče. Plech na pizzu môžete použiť namiesto univerzálneho pekáča. Plech položte na rošt a riadte sa údajmi v tabuľkách.
Lávový kameň	HZ327000	Lávový kameň sa vynikajúco hodí na prípravu domáceho chleba, žemlí a pizze, ktoré majú pri pečení získať chrumkavý spodok. Lávový kameň sa vždy musí predhriať na odporúčanú teplotu.
Smaltovaný plech na pečenie s nepríľnavou vrstvou	HZ331011	Koláče a suché pečivo sa dajú ľahšie uvoľniť z plechu. Plech na pečenie zasuňte do rúry skosenou stranou k dvierkam.
Univerzálny pekáč s nepríľnavou vrstvou	HZ332011	Šľavnaté koláče, pečivo, hlboko zmrazené jedlá a veľké kusy mäsa sa dajú ľahšie uvoľniť z univerzálneho pekáča. Univerzálny pekáč zasúvajte do rúry zošikmenou stranou k dvierkam.
Profesionálna panvica s vkladacím roštom	HZ333003	Zvlášť vhodná na prípravu veľkých množstiev.
Pokrievka na profesionálny pekáč	HZ333001	Pokrievka zmení profesionálnu panvicu na profesionálny pekáč.
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.
Teleskopické vyťahovacie koľajničky dvojité	HZ338250	Pomocou vyťahovacích koľajničiek vo výške 2 a 3 môžete príslušenstvo vytiahnuť viac dopredu bez toho, že by sa prevrátilo.
trojité	HZ338352	Pomocou vyťahovacích koľajničiek vo výške 1, 2 a 3 môžete príslušenstvo vytiahnuť viac dopredu bez toho, že by sa prevrátilo. Trojitý výsuv nie je vhodný pre spotrebiče s otočným ražňom.
Trojitý kompletný výsuv	HZ338356	Pomocou vyťahovacích koľajničiek vo výške 1, 2 a 3 môžete príslušenstvo kompletne vytiahnuť bez toho, že by sa prevrátilo. Trojitý kompletný výsuv nie je vhodný pre spotrebiče s otočným ražňom.
Trojitý kompletný výsuv s aretovacou funkciou	HZ338357	Pomocou vyťahovacích koľajničiek vo výške 1, 2 a 3 môžete príslušenstvo kompletne vytiahnuť bez toho, že by sa prevrátilo. Vyťahovacie koľajničky zapadnú tak, aby sa príslušenstvo dalo ľahko položiť. Trojitý kompletný výsuv s aretovacou funkciou nie je vhodný pre spotrebiče s otočným ražňom.
Samočistiace bočné steny		
Spotrebiče s vnútorným osvetlením	HZ339020	Aby sa varný priestor počas prevádzky samočinne vyčistil, môžete spotrebič dodatočne vybaviť samočistiacimi bočnými stenami.
Samočistiaca horná stena a bočné steny		
Spotrebiče s jedným svetlom a sklompným vyhrievacím telesom grilu	HZ329020	Aby sa varný priestor počas prevádzky samočinne vyčistil, môžete spotrebič dodatočne vybaviť samočistiacou hornou stenou a bočnými stenami.

Osobitné príslušenstvo	Číslo HZ	Použitie
Spotrebiče s dvomi svetlami a sklopným vyhrievacím telesom grilu	HZ329022	Aby sa varný priestor počas prevádzky samočinne vyčistil, môžete spotrebič dodatočne vybaviť samočistiacou hornou stenou a bočnými stenami.
Spotrebiče s jedným svetlom, sklopným vyhrievacím telesom grilu a teplotnou sondou	HZ329027	Aby sa varný priestor počas prevádzky samočinne vyčistil, môžete spotrebič dodatočne vybaviť samočistiacou hornou stenou a bočnými stenami.
Spotrebiče s dvomi svetlami, sklopným vyhrievacím telesom grilu a teplotnou sondou	HZ329028	Aby sa varný priestor počas prevádzky samočinne vyčistil, môžete spotrebič dodatočne vybaviť samočistiacou hornou stenou a bočnými stenami.
Odsávací filter	HZ329000	Môžete ním dodatočne vybaviť vašu rúru na pečenie. Odsávací filter prefiltruje čiastočky tuku v odvádzanom vzduchu a redukuje pachy. Len pre spotrebiče, ktoré majú druhú číslicu čísla výroby (E-Nr.) 6, 7 alebo 8. (napr. HB38AB570)
Systém na varenie v pare	HZ24D300	Na šetrnú prípravu zeleniny a rýb.

Výrobky, ktoré možno zakúpiť v zákazníckom servise

Pre vaše spotrebiče si môžete v zákazníckom servise, špecializovanej predajni alebo prostredníctvom internetu v

Ošetrovacie utierky na plochy z ušľachtilej ocele	Číslo tovaru 311134	Znižujú tvorbu usadenín nečistôt. Impregnáciou špeciálnym olejom sa optimálne udržiava povrch spotrebičov z ušľachtilej ocele.
Čistiaci gél na rúru a gril	Číslo tovaru 463582	Na čistenie varného priestoru. Gél je bez zápachu.
Utiierka z mikrovlákna s voštinovou štruktúrou	Číslo tovaru 460770	Osobitne vhodná na čistenie citlivých povrchov, ako napr. sklo, sklokeramika, ušľachtilá oceľ alebo hliník. Utiierka z mikrovlákna odstraňuje v jednom kroku vodné a masťné nečistoty.
Poistka na dvierka	Číslo tovaru 612594	Aby deti nemohli otvoriť dvierka rúry. Poistka sa priskrutkuje rôzne v závislosti od dvierok spotrebiča. Venujte pozornosť návodu, ktorý je priložený k poistke dvierok.


Pred prvým použitím

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

Nastavenie času

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


1. Stlačte tlačidlo .

Na ukazovateli sa objaví čas 12:00. Symboly času svetlia, šípka ► sa nachádza pred .

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 vo varnom priestore 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.

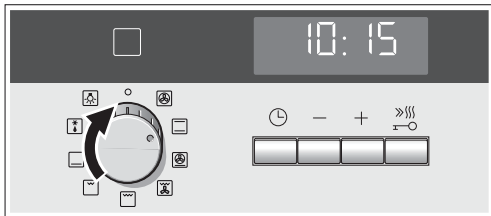
Nastavenie rúry na pečenie

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

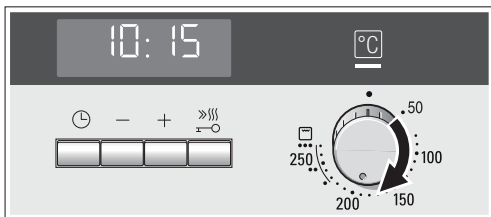
Druh ohrevu a teplota

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

1. Voličom funkcií nastavte druh ohrevu.



2. Pomocou voliča teplôt nastavte teplotu alebo stupeň grilovania.



Rúra sa začne rozohrievať.

Vypnutie rúry

Volič funkcií otočte doprava na nulu.




Zmena nastavení

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

Rýchloohrev

Pomocou rýchloohrevu dosiahne vaša rúra na pečenie nastavenú teplotu mimoriadne rýchlo.


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

- 3D horúci vzduch 
- horný/dolný ohrev 
- nastavenie pre pizzu 


Aby bolo jedlo rovnomerne upečené, vložte ho do varného priestoru, až keď sa rýchloohrev ukončí.

1. Nastavenie druhu ohrevu a teploty

2. Krátko stlačte tlačidlo .

Na displeji sa rozsvieti symbol . Rúra sa začne rozohrievať.






Ukončenie rýchloohrevu.

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

Prerušenie rýchloohrevu

Krátko stlačte tlačidlo . Symbol  na displeji zhasne.


Nastavenie časových funkcií

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


Časovač


Časovač možno používať aj ako kuchynský časovač. Funguje nezávisle od rúry. Časovač má vlastný signál. Tak možno rozlíšiť, či uplynul čas na časovači alebo čas trvania.


1. Jedenkrát stlačte tlačidlo .

Na ukazovateli svietia časové symboly, šípka  je pred .

2. Tlačidlom  alebo  nastavte čas na časovači.

Navrhovaná hodnota tlačidlo  = 10 minút



Navrhovaná hodnota tlačidlo  = 5 minút

Po niekoľkých sekundách sa nastavený čas uloží. Časovač sa spustí. Na ukazovateli svieti symbol  a čas na časovači sa viditeľne odčítava. Ostatné časové symboly zhasnú.


Čas na časovači uplynul

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


Zmena času na časovači







Tlačidlom  alebo  zmeňte čas na časovači. Po niekoľkých sekundách sa zmena uloží.

Zrušenie času časovača

Tlačidlom  nastavte čas časovača na 00:00. Po niekoľkých sekundách sa zmeny uložia. Časovač je vypnutý.

Zobrazenie nastavení času

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

Aby ste zistili čas na časovači , čas trvania , čas ukončenia  alebo denný čas , stlačte tlačidlo  dovtedy, kým sa šípka  neobjaví pred príslušným symbolom. Hodnota sa na niekoľko sekúnd zobrazí na ukazovateli.

Čas trvania

Na rúre na pečenie môžete nastaviť čas prípravy vášho jedla. Po uplynutí nastaveného času sa rúra vypne. Nemusíte tak prerušovať inú prácu, aby ste vyplli rúru. Čas prípravy sa neúmyselne neskráti.

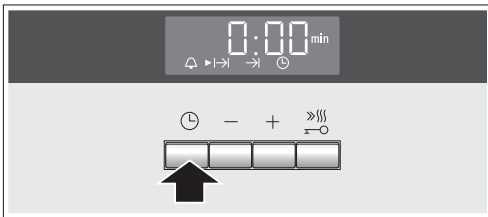
Príklad na obrázku: Čas trvania 45 minút.

1. Voličom funkcií nastavte druh ohrevu.

2. Pomocou voliča teplôt nastavte teplotu alebo stupeň grilovania.

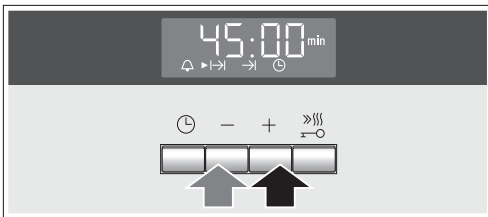
3. Dvackrát stlačte tlačidlo ☹.

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



4. Tlačidlom + alebo - nastavte čas trvania.

Navrhovaná hodnota tlačidlo + = 30 minút
Navrhovaná hodnota tlačidlo - = 10 minút



O niekoľko sekúnd sa spustí rúra na pečenie. Na ukazovateli sa viditeľne odčítava čas a svieti symbol ►l→l. Ostatné časové symboly zhasnú.

Čas trvania uplynul

Zaznie signál. Rúra prestane rozohrievať. Na ukazovateli je zobrazené 0:00. Stlačte tlačidlo ☹. Tlačidlom + alebo - môžete nanovo nastaviť čas trvania. Alebo stlačte dvakrát tlačidlo ☹ a voľič funkcií otočte do polohy na nulu. Rúra na pečenie je vypnutá.

Zmena času trvania

Tlačidlom + alebo - zmeňte čas trvania. Po niekoľkých sekundách sa zmena uloží. Keď je časovač nastavený, stlačte predtým tlačidlo ☹.

Vymazanie času trvania

Tlačidlom - nastavte čas trvania na 0:00. Po niekoľkých sekundách sa zmena uloží. Čas trvania je vymazaný. Keď je časovač nastavený, stlačte predtým tlačidlo ☹.

Zobrazenie nastavení času

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

Aby ste zistili čas na časovači ☹, čas trvania l→l, čas ukončenia →l alebo denný čas ☹, stláčajte tlačidlo ☹ dovtedy, kým sa šípka ► neobjaví pred príslušným symbolom. Hodnota sa na niekoľko sekúnd zobrazí na ukazovateli.

Čas ukončenia

Čas, kedy bude vaše jedlo hotové, môžete presunúť. Rúra sa automaticky zapne a v požadovaný čas je pripravená na prevádzku. Napr. je možné jedlo každé ráno vložiť do varného priestoru a nastaviť tak, aby bolo napoludnie hotové.

Dbajte, aby potraviny nestáli vo varnom priestore príveľmi dlho a nepokazili sa tam.

Príklad na obrázku: Je 10:30 hod., čas prípravy je 45 minút a rúra ma byť pripravená na prevádzku o 12:30 hod.

1. Nastavte voľič funkcií.

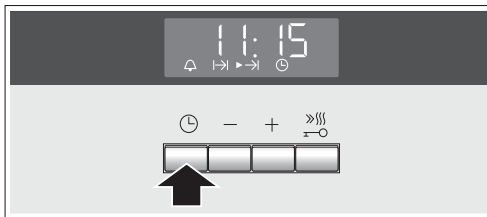
2. Nastavte voľič teploty.

3. Dvackrát stlačte tlačidlo ☹.

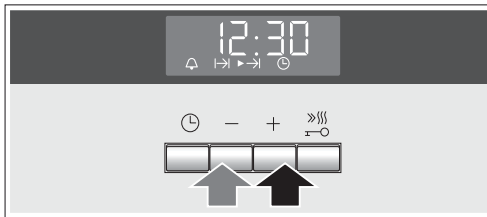
4. Tlačidlom + alebo - nastavte čas trvania.

5. Stlačte tlačidlo ☹.

Šípka ► sa nachádza pred →l. Zobrazí sa čas, kedy je 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 →l je šípka ►. Symbol ☹ a ☹ zhasne. Keď sa rúra zapne, čas prípravy jedla sa viditeľne odčítava a šípka ► sa nachádza pred symbolom l→l. Symbol →l zhasne.

Čas trvania uplynul

Zaznie signál. Rúra prestane rozohrievať. Na ukazovateli je zobrazené 0:00. Stlačte tlačidlo ☹. Tlačidlom + alebo - môžete nanovo nastaviť čas trvania. Alebo stlačte dvakrát tlačidlo ☹ a voľič funkcií otočte do polohy na nulu. Rúra na pečenie je vypnutá.

Zmena času ukončenia

Tlačidlom + alebo - zmeňte čas ukončenia. Po niekoľkých sekundách sa zmena uloží. Keď je časovač nastavený, stlačte predtým dvakrát tlačidlo ☹. Keď sa čas prípravy jedla už odčítava, nemeňte čas ukončenia. Výsledok prípravy jedla by už nesúhlasil.

Vymazanie času ukončenia

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

Zobrazenie nastavení času

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

Aby ste zistili čas na časovači ☹, čas trvania l→l, čas ukončenia →l alebo denný čas ☹, stláčajte tlačidlo ☹ dovtedy, kým sa šípka ► neobjaví pred príslušným symbolom. Hodnota sa na niekoľko sekúnd zobrazí na ukazovateli.

Čas

Po pripojení alebo po výpadku prúdu bliká na ukazovateli symbol ☹ a tri nuly. Nastavte čas.

1. Stlačte tlačidlo ☹.

Na ukazovateli sa objaví čas 12:00. Symboly času svietia, šípka ► sa nachádza pred ☹.

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

Po niekoľkých sekundách sa nastavený čas uloží.

Zmena času

Nesmie byť zvolená žiadna iná časová funkcia.

1. Štyrikrát stlačte tlačidlo .

Na ukazovateli svetia časové symboly, šípka **▶** je pred .

2. Tlačidlom **+** alebo **-** zmeňte denný čas.

Po niekoľkých sekundách sa nastavený čas uloží.

Zrušenie zobrazenia času

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

Detská poistka

Rúra má detskú poistku, aby ju deti nemohli nedopatrením zapnúť.


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

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

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


Zapnutie detskej poistky

Nesmie byť nastavený čas trvania alebo čas skončenia.

Stlačte tlačidlo  na cca štyri sekundy.

Na indikátore sa zobrazí symbol **—O**. Detská poistka je zapnutá.


Vypnutie detskej poistky

Stlačte tlačidlo  na cca štyri sekundy.

Symbol **—O** 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 nastavenia	Voľba 1	Voľba 2	Voľba 3
c1 Zobrazenie času	vždy*	len tlačidlom 	-
c2 Trvanie signálu po uplynutí času trvania prípravy jedla alebo času na časovači	cca 10 s	cca 2 min.*	cca 5 min.
c3 Čas čakania, kým sa nastavenie uloží	cca 2 s	cca 5 s*	cca 10 s

* Výrobné nastavenie

Nesmie byť zvolená žiadna iná časová funkcia.


1. Tlačidlo  stlačte na cca 4 sekundy.

Na ukazovateli sa zobrazí aktuálne základné nastavenie trvania signálu, napr. c1 1 pre voľbu 1.

2. Tlačidlom **+** alebo **-** zmeňte základné nastavenie.

3. Potvrďte tlačidlom .

Na ukazovateli sa zobrazí ďalšie základné nastavenie.

Tlačidlom  môžete prechádzať všetkými úrovňami a tlačidlom **+** alebo **-** ich môžete meniť.

4. Na ukončenie stlačte tlačidlo  cca na 4 sekundy.

Všetky základné nastavenia sú uložené.

Základné nastavenia môžete kedykoľvek zmeniť.

Údržba a čistenie

Pri starostlivom ošetrovaní a čistení zostane vaša rúra dlho pekná 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 pripáli. 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,
- tvrdé abrazívne vankúšiky alebo čistiace špongie,
- vysokotlakové alebo parné čističe.

Nové čistiace špongie pred použitím dôkladne premyte.

Oblasť	Čistiace prostriedky
Ovládací panel	Horúci umývací roztok: Vyčistite handričkou a potom osušte mäkkou utierkou. Nepoužívajte čistiaci prostriedok na sklo alebo škrabku na sklo.

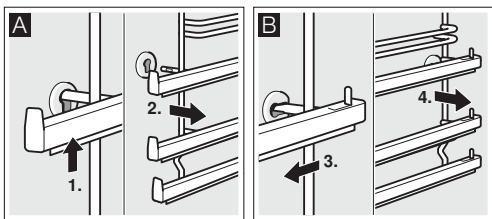
Oblasť	Čistiace prostriedky
Nerhdzavejúca oceľ	Horúci umývací roztok: Vyčistite handričkou a potom osušte mäkkou utierkou. Vždy hneď odstráňte vápenaté, tukové, škrobové škrvy a škrvy od bielka. Pod takýmito škrvami môže kov začať korodovať. V zákazníckom servise alebo špecializovanej predajni možno zakúpiť špeciálne čistiace prostriedky na nerhdzavejúcu oceľ, ktoré sú vhodné na teplé povrchy. Prostriedok naneste v tenkej vrstve mäkkou utierkou.
Skla dveriek	Čistiaci prostriedok na sklo: Vyčistite mäkkou handričkou. Nepoužívajte škrabky na sklo.
Varný priestor	Horúci umývací roztok alebo voda s octom: Vyčistite handričkou. Pri silnejšom znečistení použite drôtenku z nerhdzavejúcej ocele alebo čistiaci prostriedok na rúry. Používajte len na studený varný priestor.
Sklený kryt osvetlenia rúry	Horúci umývací roztok: Vyčistite handričkou.
Tesnenie Neodoberajte ho!	Horúci umývací roztok: Vyčistite handričkou. Nepoužívajte abrazívne prostriedky.
Rámy	Horúci umývací roztok: Namočte a vyčistite handričkou alebo kefkou.
Teleskopické výsuvy	Horúci umývací roztok: Vyčistite handričkou alebo kefkou. Neodstraňujte masť tuk z vyťahovacích koľajničiek, čistite ich zasunuté. Nenamáčajte alebo neumývajte v umývačke na riad.
Príslušenstvo	Horúci umývací roztok: Namočte a vyčistite handričkou alebo kefkou.

Vyvesenie a zavesenie rámu

Rám môžete na čistenie vybrať. Rúra musí byť vychladnutá.

Vyvesenie rámu

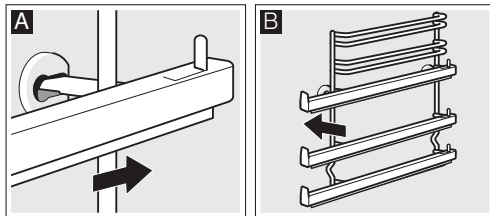
1. Rám vpredu zdvihnite nahor
2. a vyveste ho (obrázok A).
3. Potom vytiahnite celý rám dopredu
4. a vyberte ho (obrázok B).



Rám vyčistite umývacím prostriedkom a špongiou. Ak je znečistenie ťažko odstrániteľné, použite kefkou.

Zavesenie rámu

1. Rám zasuňte najprv do zadného otvoru, trochu potlačte dozadu (obrázok A)
2. a potom ho zaveste do predného otvoru (obrázok B).

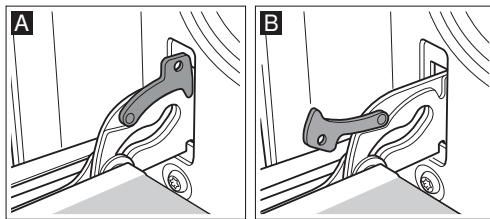


Rám sedí len vpravo alebo vľavo. Dbajte na to, aby ako na obrázku B bola výška 1 a 2 dolu a výška 3, 4 a 5 hore. Vytahovacie koľajničky sa musia dať vytiahnuť dopredu.

Vyvesenie a zavesenie dveriek rúry

Pred čistením a vybratím skiel dveriek môžete celé dvierka rúry vyvesiť.

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

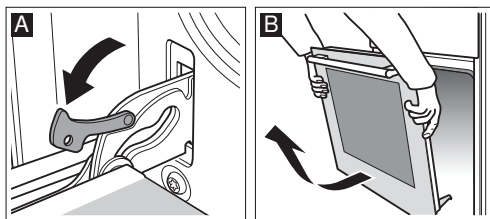


⚠ Nebezpečenstvo poranenia!

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

Vyvesenie dveriek

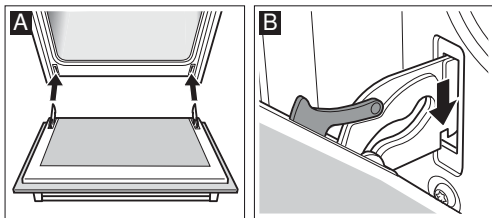
1. Dvierka rúry na pečenie úplne otvorte.
2. Obidve zaisťovacie páčky vľavo a vpravo vyklopte (obrázok A).
3. Dvierka rúry na pečenie zatvorte až na doraz. Držte ich obidvomi rukami vľavo a vpravo. Ešte trochu viac ich prívrite a vytiahnite (obrázok B).



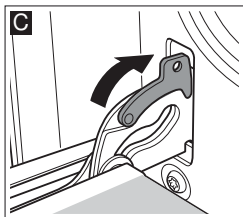
Zavesenie dvierok

Dvierka rúry v opačnom poradí znova zaveste.

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



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



⚠ Nebezpečenstvo poranenia!

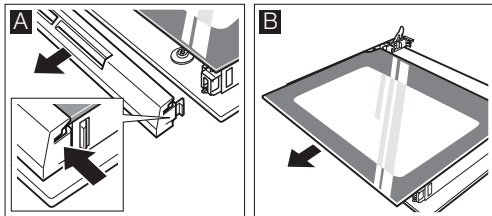
Keď dvierka rúry neúmyselne vypadnú alebo záves zapadne, nesiahajte do závesu. Zavolajte zákaznícky servis.

Demontáž a montáž skiel dvierok

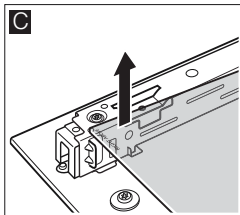
Aby ste sklá dvierok rúry mohli lepšie vyčistiť, môžete ich z dvierok vybrať.

Demontáž

1. Dvierka rúry vyveste a položte na handru rúčkou dolu.
2. Stiahnite kryt v hornej časti dvierok rúry. Vľavo a vpravo zatlačte prstami príložku (obrázok A).
3. Vrchné sklo nadvihnite a vytiahnite (obrázok B).



4. Sklo nadvihnite a vytiahnite (obrázok B).



Sklá vyčistite prípravkom na čistenie skla a mäkkou utierkou.

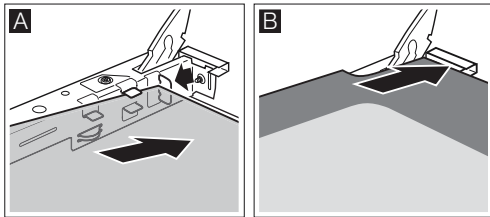
⚠ Nebezpečenstvo poranenia!

Poškrábané sklo dvierok spotrebiča môže prasknúť. Nepoužívajte škrabky na sklo, ostré alebo abrazívne čistiace prostriedky.

Montáž

Pri montáži dajte pozor na to, aby nápis „right above“ vľavo dolu stál hore nohami.

1. Sklo zasuňte šikmo dozadu (obrázok A).
2. Vrchné sklo zasuňte šikmo dozadu do oboch držiakov. Hladká plocha musí byť von. (obrázok B).



3. Nasadíte kryt apritlačte.
4. Zaveste dvierka rúry.

Rúru na pečenie smiete používať až vtedy, keď 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 na prvý raz jedlo nevydarí optimálne, prečítajte si kapitolu *Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu*. Nájdate tam množstvo tipov a upozornení týkajúcich sa varenia.

Porucha	Možná príčina	Náprava/upozornenie
Rúra nefunguje.	Poistka je chybná.	Skontrolujte v poistkovej skrinke, či je poistka v poriadku.
	Výpadok elektrického prúdu?	Skontrolujte, či kuchynské svetlo alebo ostatné kuchynské spotrebiče fungujú.
Na ukazovateli bliká ☹ a nuly.	Výpadok elektrického prúdu?	Znova nastavte čas.
Rúra nehreje.	Na kontaktoch je prach.	Viacrát otočte spínačom tam a späť.

Hlásenia chyby

Ak sa na displeji zobrazí hlásenie chyby **E**, stlačte tlačidlo ☹. Hlásenie zmizne. Vymaže sa nastavená časová funkcia. Ak hlásenie chyby znova nezmizne, zavolajte zákaznícky servis.

Pri nasledujúcich hláseniach chyby si budete môcť pomôcť sami.

Hlásenie chyby	Možná príčina	Pomoc/upozornenia
EO 11	Tlačidlo bolo stlačené príliš dlho alebo je zakryté.	Stlačte všetky tlačidlá jednotlivito. Skontrolujte, či sa tlačidlo nezaseklo, neprekrylo alebo nie je znečistené.

⚠ Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

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

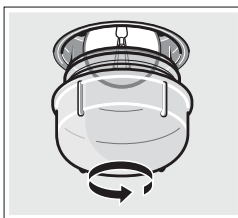
Výmena žiarovky na hornej stene rúry na pečenie

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 skrinke.

1. Aby ste zabránili škodám, vložte do studenej rúry na pečenie utierku.
2. Otáčaním doľava vyskrutkujte sklenený kryt.



3. Žiarovku vymeňte za žiarovku rovnakého typu.
4. Znova naskrutkujte sklenený kryt.
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 spotrebiča.

Zákaznícky servis

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

Číslo výrobku (E) a výrobné číslo (FD)

Pri komunikácii so servisom vždy uveďte číslo výrobku (E-Nr.) a výrobné číslo (FD-Nr.) vášho spotrebiča, aby sme vás mohli kvalifikovane obsluhovať. Typový štítek s číslami nájdete vpravo, naboku pri dvierkach rúry. Aby ste v prípade potreby nemuseli dlho hľadať, môžete si sem vписать údaje vášho spotrebiča a telefónne číslo zákazníckeho servisu.

Č. výrobku (E)	Výrobné č.

Zákaznícky servis ☎

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

Tipy na úsporu energie a ochranu životného prostredia

Tu nájdete tipy na pečenie s úsporou energie a na správnu likvidáciu vášho spotrebiča.

Úspora energie

- Rúru na pečenie predhrejte len vtedy, keď je tak uvedené v recepte alebo tabuľkách v návode na používanie.
- Používajte tmavé, čierne 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 skrátí 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 zvyškové teplo.

Likvidácia v súlade s predpismi na ochranu životného prostredia

Obal zlikvidujte v súlade s predpismi na ochranu životného prostredia.



Tento spotrebič 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 správny odber a recyklovanie použitých zariadení.

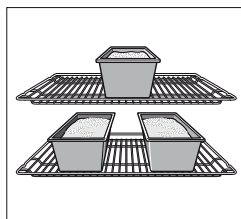
Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu

Tu nájdete rôzne jedlá 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 výške zasunutia. Dostanete od nás tipy ohľadom riadu a prípravy jedál.

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

Upozornenia

- Hodnoty uvedené v tabuľke platia vždy pre vloženie jedla do studeného a prázdneho varného priestoru. 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 osobitné príslušenstvo v špecializovaných predajniach alebo v zákaznicksom servise. Pred použitím rúry vyberte z varného priestoru príslušenstvo a nádoby, ktoré nepotrebuje.
- Vždy keď vyberáte horúce príslušenstvo alebo nádobu z varného priestoru, používajte chňapku na hrniec.



Formy na pečenie

Najvhodnejšie sú tmavé formy z kovu.

Pri svetlých formách na pečenie z tenkostenného kovu alebo sklenených pekáčoch sa čas pečenia predlží a koláč nezehadne 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.

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 výšky zasunutia:

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

Pečenie na viacerých úrovniach

Používajte 3D-horúci vzduch .

Výšky zasunutia pri pečení na 2 úrovniach:

- Univerzálny pekáč: výška 3
- Plech na pečenie: výška 1

Výšky zasunutia pri pečení na 3 úrovniach:

- Plech na pečenie: výška 5
- Univerzálny pekáč: výška 3
- Plech na pečenie: výška 1

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

V tabuľkách nájdete mnoho návrhov na prípravu jedál.

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 skrátia o 5 až 10 minút.

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

Koláč vo forme	Forma	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas v minútach
Trený koláč, jednoduchý	okružla/pozdlžna forma	2		160-180	50-60
	3 pozdlžne formy	3+1		140-160	60-80
Trený koláč, jemný	okružla/pozdlžna forma	2		150-170	65-75
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		160-180	20-30
Piškótová torta, 6 vajec (predhriať)	forma s vyberacím dnom	2		160-180	40-50
Korpus z jemného cesta s okrajom	forma s vyberacím dnom	1		170-190	25-35
Ovocná alebo tvarohová torta, korpus z krehkého cesta*	forma s vyberacím dnom	1		170-190	70-90
Švajčiarsky koláč	plech na pizzu	1		220-240	35-45
Bábovka	bábovková forma	2		150-170	60-70
Pizza, tenké cesto, málo obložená (predhriať)	plech na pizzu	1		250-270	10-15
Pikantné koláče*	forma s vyberacím dnom	1		180-200	45-55

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

Koláč na plechu	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas v minútach
Trené cesto so suchým obložením	plech na pečenie	2		170-190	20-30
	univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		150-170	35-45
Trené cesto so šľavnatou hornou vrstvou, ovocie	univerzálny pekáč	2		180-200	25-35
	univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		140-160	40-50
Kysnutý koláč so suchým obložením	plech na pečenie	3		170-190	25-35
	univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		150-170	35-45
Kysnuté cesto so šľavnatou hornou vrstvou, ovocie	univerzálny pekáč	3		160-180	40-50
	univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		150-170	50-60
Jemné cesto so suchým obložením	plech na pečenie	2		170-190	20-30
Krehké cesto so šľavnatou hornou vrstvou, ovocie	univerzálny pekáč	2		170-190	60-70
Švajčiarsky koláč	univerzálny pekáč	1		210-230	40-50
Piškótová roláda (predhriať)	plech na pečenie	2		170-190	15-20
Vianočka z 500 g múky	plech na pečenie	2		170-190	25-35
Štóra z 500 g múky	plech na pečenie	3		160-180	60-70
Štóra z 1 kg múky	plech na pečenie	3		140-160	90-100
Štrúďľa, sladká	univerzálny pekáč	2		190-210	55-65
Pizza	plech na pečenie	2		210-230	25-35
	univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		180-200	40-50
Alsaský koláč (predhriať)	univerzálny pekáč	2		250-270	10-15

Drobné pečivo	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas v minútach
Suché pečivo	plech na pečenie	3		140-160	15-25
	univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		130-150	25-35
	2 plechy na pečenie + univerzálny pekáč	5+3+1		130-150	30-40

Drobné pečivo	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas v minútach
Striekané pečivo (predhriať)	plech na pečenie	3	☐	140-150	30-40
	plech na pečenie	3	☒	140-150	30-40
	univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1	☒	140-150	30-45
	2 plechy na pečenie + univerzálny pekáč	5+3+1	☒	130-140	40-55
Makrónky	plech na pečenie	2	☐	100-120	30-40
	univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1	☒	100-120	35-45
	2 plechy na pečenie + univerzálny pekáč	5+3+1	☒	100-120	40-50
Penové zákusky	plech na pečenie	3	☒	80-100	100-150
Mufiny	rošt s plechom na muffiny	2	☐	170-190	20-25
	2 rošty s plechmi na muffiny	3+1	☒	160-180	25-35
Pečivo z odpaľovaného cesta	plech na pečenie	2	☐	210-230	30-40
Pečivo z lístkového cesta	plech na pečenie	3	☒	180-200	20-30
	univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1	☒	180-200	25-35
	2 plechy na pečenie + univerzálny pekáč	5+3+1	☒	170-190	35-45
Pečivo z kysnutého cesta	plech na pečenie	2	☐	180-200	20-30
	univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1	☒	160-180	25-35

Chlieb a žemle



Pri pečení chleba rúru na pečenie predhrejte, pokiaľ nie je uvedené inak.

Nikdy nelejte do horúcej rúry na pečenie vodu.

Chlieb a žemle	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas v minútach
Kysnutý chlieb z 1,2 kg múky	univerzálny pekáč	2	☐	270	5
				200	30-40
Kváskový chlieb z 1,2 kg múky	univerzálny pekáč	2	☐	270	8
				200	35-45
Chlebová placka	univerzálny pekáč	2	☐	270	10-15
Žemle (nepredhriať)	plech na pečenie	3	☐	200-220	20-30
Žemle z kysnutého cesta, sladké	plech na pečenie	3	☐	180-200	15-20
				univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1

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 pichnete špajfou 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 nevy.masťujte. 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 šľavnatým 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. Chúlolistivé pečivo pečte pomocou horného/dolného ohrevu  na jednej úrovni. Aj prečnievajúci papier na pečenie môže mať vplyv na cirkuláciu vzduchu. Papier na pečenie vždy odstrihnite tak, aby bol zarovnaný s plechom.
Ovocný koláč je zospodu priveľmi svetlý.	Nabudúce vložte koláč na nižšiu úroveň.
Ovocná šľava ním preteká.	Nabudúce použite, ak máte k dispozícii, hlbší univerzálny pekáč.
Drobné pečivo z kysnutého cesta sa pri pečení po stranách zlepje.	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 dvierka. 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 pečeniek je vhodný aj univerzálny pekáč.

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 dohned a nemusí byť v predpokladanom čase ešte hotové. Predĺžte čas prípravy.

Údaje v tabuľkách:

Nádoba bez pokrievky = odklopená

Nádoba s pokrievkou = priklopená

Nádoby vždy položte do stredu roštu.

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

Pečenie

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

Na dusenie mäsa pridajte dostatok tekutiny. Dno nádoby by malo byť pokryté do výšky 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.

Grilovanie

Pri grilovaní rúry pred vložením 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 vždy až po grilovaní.

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

Do výšky 1 zasuňte ešte univerzálny pekáč. Zachytí sa v ňom mäsová šľava a rúra zostane čistá.

Plech na pečenie alebo univerzálny pekáč nezasúvajte pri grilovaní do výšky 4 alebo 5. Vplyvom vysokej teploty môže dôjsť k jeho deformácii a k poškodeniu varného priestoru 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 zabaľte 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	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C, stupeň grilovania	Čas v minútach	
Hovädzie mäso	Dusená hovädzia pečienka	1,0 kg	zakrytá	2		210-230	100
		1,5 kg		2		200-220	120
		2,0 kg		2		190-210	140
Hovädzie filé, stredne prepečené	1,0 kg	odkrytý	2		210-230	60	
	1,5 kg		2		200-220	80	
Roastbeef, stredne prepečený	1,0 kg	odkrytý	1		220-240	60	
Steaky, hrubé 3 cm, stredne prepečené		rošt + univerzálny pekáč	5+1		3	15	
Telacie mäso	Telacie pečené mäso	1,0 kg	odkrytý	2		190-210	110
		1,5 kg		2		180-200	130
		2,0 kg		2		170-190	150

Mäso	Hmotnosť	Príslušenstvo a riad	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C, stupeň grilovania	Čas v minútach
Tefalacie koleno	1,5 kg	odkrytý	2	☐	210-230	140
Bravčové mäso						
Pečené mäso bez kože (napr. šija)	1,0 kg	odkrytý	1	☒	190-210	120
	1,5 kg		1	☒	180-200	150
	2,0 kg		1	☒	170-190	170
Pečené mäso, s kožou (napr. pliecko)	1,0 kg	odkrytý	1	☒	190-210	130
	1,5 kg		1	☒	180-200	160
	2,0 kg		1	☒	170-190	190
Bravčová panenka	500 g	rošt + univerzálny pekáč	3+1	☒	220-230	30
Bravčové pečené, chudé	1,0 kg	odkrytý	2	☐	200-220	120
	1,5 kg		2	☐	190-210	140
	2,0 kg		2	☐	180-200	160
Údené karé s kosťou	1,0 kg	zakrytá	2	☐	200-220	70
Steaky, 2 cm hrubé		rošt + univerzálny pekáč	5+1	☒	3	20
Bravčové medailóniky, 3 cm hrubé		rošt + univerzálny pekáč	5+1	☒	3	10

Jahňacie mäso

Jahňací chrbát s kosťou	1,5 kg	odkrytý	2	☒	190	60
Jahňacie stehno bez kosti, stredne prepečené	1,5 kg	odkrytý	1	☒	150-170	120

Divina

Srnčí chrbát s kosťou	1,5 kg	odkrytý	2	☐	200-220	50
Srnčie stehno bez kosti	1,5 kg	zakrytá	2	☐	210-230	100
Mäso z diviaka	1,5 kg	zakrytá	2	☐	180-200	140
Pečená jelenina	1,5 kg	zakrytá	2	☐	180-200	130
Králik	2,0 kg	zakrytá	2	☐	220-240	60

Mleté mäso

Fašírka	z 500 g mäsa	odkrytý	1	☒	180-200	80
---------	--------------	---------	---	---	---------	----

Párky

Párky		rošt + univerzálny pekáč	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 2/3 uvedeného času obráťte.

Mäso, ako je morčacia roláda alebo morčacie prsia, obráťte po uplynutí polovice času. Časti hydiny obráťte po uplynutí 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	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C, stupeň grilovania	Čas v minútach
Kurča, v celku	1,2 kg	rošt	2	☒	200-220	60-70
Veľké kurča, v celku	1,6 kg	rošt	2	☒	190-210	80-90
Kurča, polovice	po 500 g	rošt	2	☒	220-240	40-50
Časti kurčťaťa	po 150 g	rošt	3	☒	210-230	30-40
Časti kurčťaťa	po 300 g	rošt	3	☒	220-240	35-45
Kuracie prsia	po 200 g	rošt	2	☐	3	30-40

Hydina	Hmotnosť	Príslušenstvo a riad	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C, stupeň grilovania	Čas v minútach
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	50-60
Mladá morka, v celku	3,0 kg	rošt	2		180-200	80-100
Morčacia roláda	1,5 kg	odkrytý	1		190-210	110-130
Morčacie prsia	1,0 kg	zakrytá	2		180-200	80-90
Horné morčacie stehno	1,0 kg	rošt	2		180-200	90-100

Ryby
 Kúsok rýb 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	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C, stupeň grilovania	Čas v minútach
Ryby, v celku	cca po 300 g	rošt	2		2	20-25
	1,0 kg	rošt	2		210-230	45-55
	1,5 kg	rošt	2		180-200	60-70
	2,0 kg	zakrytá	2		180-200	70-80
Rybia podkova, hrubá 3 cm		rošt	3		2	20-25
Rybie filé		zakrytá	2		210-230	20-30

Typy na pečenie a grilovanie

Pre hmotnosť pečienky nie sú v tabuľke žiadne údaje. Údaje vyberte podľa najbližšej nižšej hmotnosti a čas predĺžte.

Chcete zistiť, či je pečienka hotová.	Použite sondy na pečenie (dá sa kúpiť) alebo vykonajte „skúšku lyžičkou“. 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, gratinované pokrmy, toasty

Nádobu vždy položte na rošt.

Keď grilujete bez nádoby priamo na grile, zasuňte navyše do výšky 1 univerzálny pekáč. Vnútrotný priestor rúry tak zostane čistejší.

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

Jedlo	Príslušenstvo a riad	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas v minútach
Nákypy					
Nákyp, sladký	nákypová forma	2		180-200	50-60
Sufľé	nákypová forma	2		170-190	35-45
	porciové formičky	2		190-210	25-30
Rezancový nákyp	nákypová forma	2		200-220	40-50
Lasagne	nákypová forma	2		180-200	40-50
































Jedlo	Príslušenstvo a riad	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas v minútach
Gratinované pokrmy					
Zapekané zemiaky, surové prí-sady, výška max. 4 cm	1 nákyповá forma	2		160-180	60-80
	2 nákyповé formy	1+3		150-170	60-80
Toasty					
zapečené, 4 ks	rošt	3		160-170	10-15
zapečené, 12 ks	rošt	3		160-170	15-20

Hotové výrobky

Riadte sa pokynmi výrobcu uvedenými na obale.

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

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

Jedlo	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas v minútach
Pizza, zmrazená					
Pizza s tenkým korpusom	univerzálny pekáč	2	 / 	200-220	15-20
	univerzálny pekáč + rošt	3+1		180-200	20-30
Pizza s hrubým korpusom	univerzálny pekáč	2	 / 	170-190	20-30
	univerzálny pekáč + rošt	3+1		170-190	25-35
Pizza-bagetka	univerzálny pekáč	3	 / 	170-190	20-30
Minipizza	univerzálny pekáč	3	 / 	190-210	10-20
Pizza, chladená					
pizza (predhriaf)	univerzálny pekáč	1	 / 	180-200	10-15
Zemiakové výrobky, zmrazené					
Zemiakové hranolčeky	univerzálny pekáč	3	 / 	190-210	20-30
	univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		180-200	30-40
Krokety	univerzálny pekáč	3	 / 	190-210	20-25
Rôsti (zemiakové placky), plnené zemiakové taštičky	univerzálny pekáč	3	 / 	200-220	15-25
Pečivo, zmrazené					
Žemle, bageta	univerzálny pekáč	3	 / 	180-200	10-20
Praclíky, (surové polotovary)	univerzálny pekáč	3	 / 	200-220	10-20
Pečivo, predpečené					
Žemľa na rozpečenie, bageta na rozpečenie	univerzálny pekáč	3		190-210	10-20
	univerzálny pekáč + rošt	3+1		160-180	20-25
Obaľované polotovary, zmrazené					
Rybie prsty	univerzálny pekáč	2	 / 	220-240	10-20
Kuracie kúsky, kuracie nugety	univerzálny pekáč	3	 / 	200-220	15-25
Štrúďľa, zmrazená					
Štrúďľa	univerzálny pekáč	3	 / 	180-200	35-40

Špeciálne jedlá

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

Najprv z varného priestoru vyberte príslušenstvo, závesné mriežky alebo teleskopické výsuvy.

Príprava jogurtu

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

4. Varný priestor predhrejte podľa uvedených údajov.

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

Kysnutie cesta

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

Jedlo	Nádoba		Druh ohrevu	Teplota	Čas trvania
Jogurt	Šálky alebo poháre so skrutkovacím viečkom	položte na dno varného priestoru	☼	predhriaf na 50 °C 50 °C	5 min 8 hod
Kysnutie cesta	Žiaruvzdornú nádobu	položte na dno varného priestoru	☼	predhriaf na 50 °C Spotrebič vypnite a kysnuté cesto dajte do varného priestoru	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 prsnou stranou nadol.

Zmrazené potraviny	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota
Napr. šfahačkové torty, krémové torty, torty s čokoládovou alebo cukrovou polevou, ovocie, kurča, údeniny a mäso, chlieb a žemle, koláče a iné pečivo	rošt	1	☼	Volič teploty zostáva vypnutý

Sušenie

Pomocou 3D-horúceho vzduchu ☼ môžete výborne sušiť.

Používajte len kvalitné ovocie a zeleninu a dôkladne ju umyte.

Nečajte ju dobre odkvapkať a osušte ju.

Univerzálny pekáč 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	Výška	Druh ohrevu	Teplota	Čas trvania
600 g plátkov jablk	univerzálny pekáč + rošt	3+1	☼	80 °C	cca 5 hod
800 g plátkov hrušiek	univerzálny pekáč + rošt	3+1	☼	80 °C	cca 8 hod
1,5 kg sliviek alebo ringlôt	univerzálny pekáč + rošt	3+1	☼	80 °C	cca 8-10 hod
200 g kuchynských bylín, očistených	univerzálny pekáč + rošt	3+1	☼	80 °C	cca 1 ½ 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 spôn.


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. Čas trvania je v závislosti od druhu zeleniny

Do varného priestoru nedávajte viac ako šesť pohárov.

Nastavenie

1. Univerzálny pekáč zasuňte do výšky 2. Poháre poukladajte tak, aby sa navzájom nedotýkali.
2. Do univerzálneho pekáča nalejte ½ litra horúcej vody (cca 80 °C).
3. Zavrite 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 varného priestoru po 25 až 35 minútach dohrievania. Pri dlhšom chladnutí vo varnom priestore by sa mohli vytvoriť zárodky a podporilo by sa kvasenie zavareného ovocia.

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

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

Vyberte poháre

Po zavarení vyberte poháre z varného priestoru.

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. vyprážaných zemiáčikov, hranolčekov, hriankov, žemlí,

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

Tipy na prípravu pokrmov bez akrylamidu

Všeobecne	<ul style="list-style-type: none">■ Používajte čo najkratšie časy pečenia.■ Opekajte pokrmy dozlatova, nie príliš dotmava.■ 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.
Hranolčeky z rúry na pečenie	Rozmiestniť na plech rovnomerne a v jednej vrstve. Piecť minimálne 400 g na jednom plechu, aby hranolčeky neboli vysušené.

Skúšobné jedlá

Tieto tabuľky boli zostavené pre kontrolné inštitúty na uľahčenie kontroly a testovania rôznych spotrebičov.

Podľa EN 50304/EN 60350 (2009), resp. IEC 60350.

Pečenie

Pečenie na 2 úrovniach:

Univerzálny pekáč zasuňte vždy nad plech na pečenie.

Pečenie na 3 úrovniach:

Univerzálny pekáč zasuňte doprostred.

Striekané pečivo:

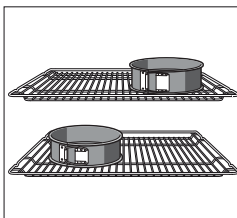
Súčasne vložené plechy do rúry nemusia byť hotové v rovnakom čase.

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 univerzálny pekáč a tortovú formu postavte naň.

Upozornenie: Na pečenie použite najprv nižšiu v uvedených teplotách.

Jedlo	Príslušenstvo a formy	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas v minútach
Striekané pečivo (predhriať*)	plech na pečenie	3	☐	140-150	30-40
	plech na pečenie	3	☒	140-150	30-40
	univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1	☒	140-150	30-45
	2 plechy na pečenie + univerzálny pekáč	5+3+1	☒	130-140	40-55
Koláčiky (predhriať*)	plech na pečenie	3	☐	150-170	20-35
	plech na pečenie	3	☒	150-170	25-35
	univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1	☒	140-160	30-45
	2 plechy na pečenie + univerzálny pekáč	5+3+1	☒	130-150	35-55
Vodová piškóta (predhriať)	tortová forma s vyberacím dnom na rošte	2	☐	160-170	30-40
Vodová piškóta	tortová forma s vyberacím dnom na rošte	2	☒	160-170	30-45
Zakrytý jablkový koláč	rošt + 2 tortové formy Ø 20 cm	1	☐	170-190	80-100
	2 rošty + 2 tortové formy Ø 20 cm	3+1	☒	170-190	70-100

* Na predhrievanie nepoužívajte rýchloohrev.

Grilovanie

Keď položíte potraviny priamo na rošt, zasuňte navyše univerzálny pekáč do výšky 1. Zachytí sa v ňom tekutina a rúra zostane čistá.

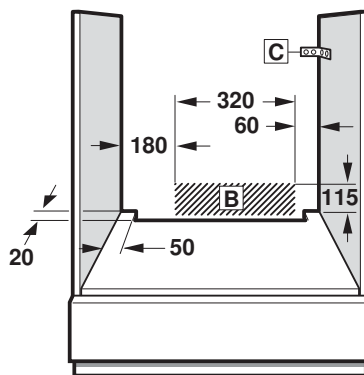
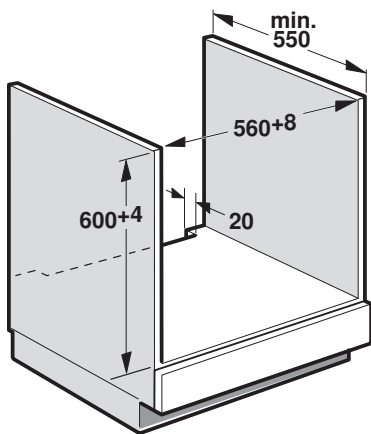
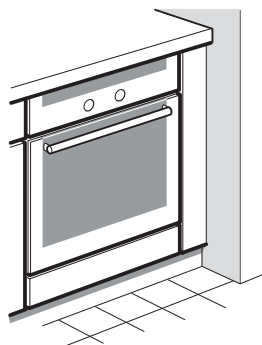
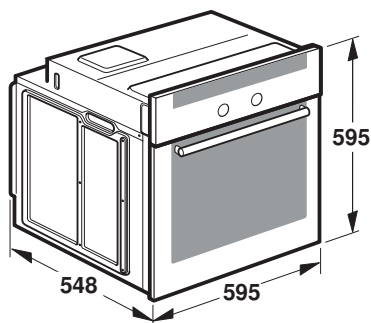
Jedlo	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Stupeň grilovania	Čas v minútach
Zapekanie toastov do hnedá 10 minút predhriať	rošt	5	☐	3	½-2
Beefburger, 12 kusov* nepredhrievať	rošt + univerzálny pekáč	4+1	☐	3	25-30

* Po uplynutí ⅓ času obrátiť.

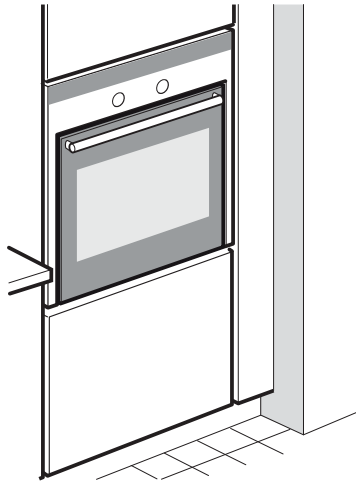
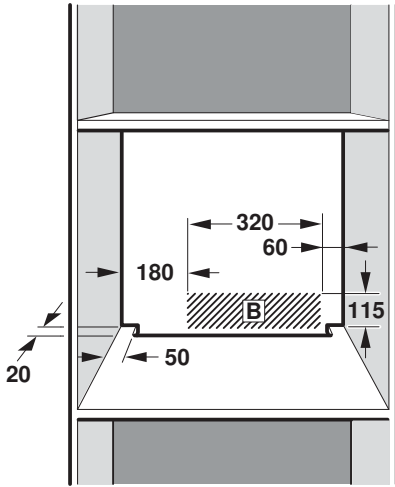
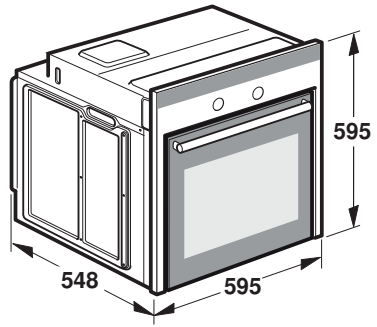
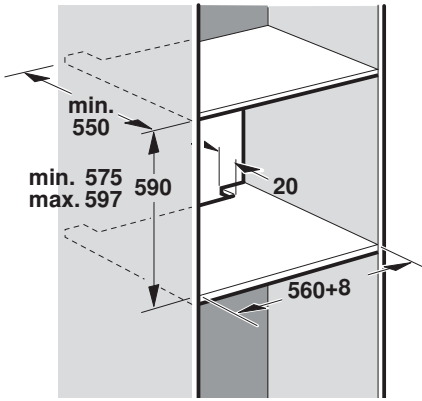




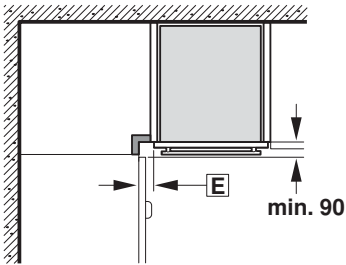
1



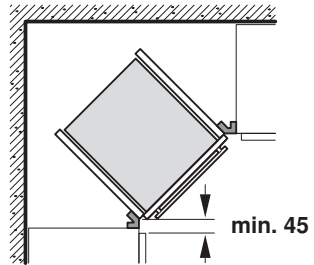
2



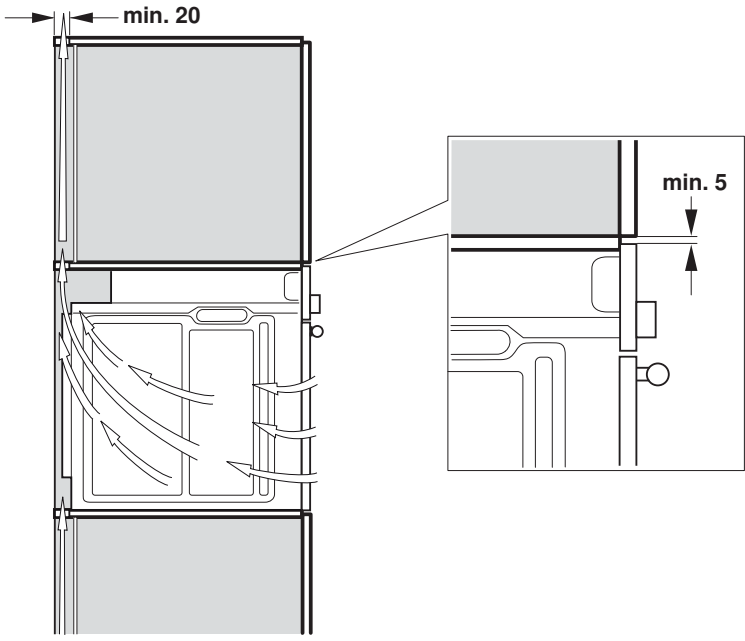
3



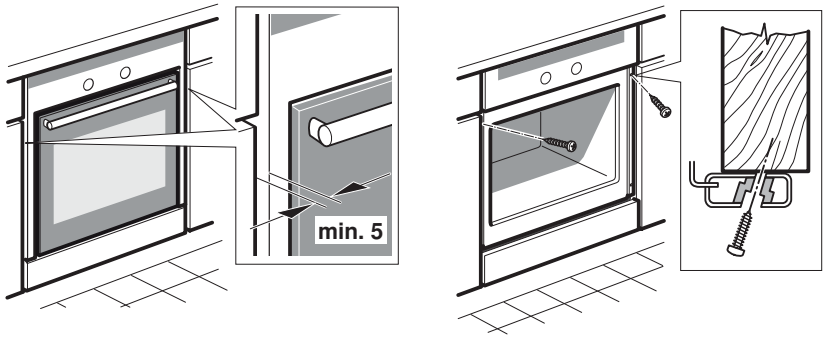
D



4



5



Príprava nábytku – obrázok 1

- Len odborné zabudovanie podľa tohto montážneho návodu zaručí bezpečné používanie. Za škody spôsobené chybným zabudovaním ručí montážna firma.
- Vstavaný nábytok musí byť odolný proti teplote až do 90 °C, priľahlé predné hrany nábytku až do 70 °C.
- Všetky výrezové práce na nábytku a pracovnej doske urobte pred nasadením spotrebičov. Odstráňte piliny, funkcia elektrických súčiastok by mohla byť negatívne ovplyvnená.
- Pozor pri montáži! Časti, ktoré sú prístupné pri montáži, môžu mať ostré hrany. Aby ste zabránili porezaniu, používajte ochranné rukavice.
- Zásuvka na pripojenie spotrebiča musí byť umiestnená v oblasti vyšrafovaných plochy B alebo mimo priestoru zabudovania spotrebiča.
- Medzi spotrebičom a priľahlými prednými hranami nábytku musí byť vzduchová medzera 5 mm.
- Neupravený nábytok pripevnite k stene bežne predávaným uholníkom C.

Spotrebič pod pracovnou doskou – obrázok 1

Pri medzidne nábytkového korpusu je nutný vetrací výrez. Pracovnú dosku pripevnite k vstavanému nábytku. Pokiaľ vstavaný rúru na pečenie montujete pod varnú dosku, riadte sa montážnym návodom pre varnú dosku.

Spotrebič vo vysokej skrínke – obrázok 2+4

Spotrebič je možné zabudovať aj do vysokej skrínky. Kvôli odvetrávaniu rúry na pečenie musí byť medzi stenou a medzidnom medzera cca 20 mm. Spotrebič umiestnite maximálne do takej výšky, aby ste mohli bez problémov vyberať plechy na pečenie.

Zabudovanie do rohu – obrázok 3

Aby bolo možné otvárať dverka spotrebiča, je nutné pri zabudovaní do rohu dodržať rozmery D. Rozmer E závisí od hrúbky prednej hrany nábytku pod držadlom.

Zapojenie spotrebiča

Spotrebič zodpovedá stupňu ochrany 1 a smie byť pripojený len káblom s ochranným vodičom. Pri všetkých montážnych prácach musí byť spotrebič odpojený od siete. Spotrebič smie byť pripojený iba pomocou prívodného kábla, ktorý je súčasťou dodávky. Zapojte prívodný kábel na zadnej strane spotrebiča (zaczvaknúť!). Dlhší prívodný kábel je možné získať v zákaznickom servise. V prípade výmeny smie byť použitý iba originálny kábel, ktorý je možné získať v zákaznickom servise. Ochrana proti dotyku musí byť zaistená zabudovaním.

Prívodný kábel so zástrčkou s ochranným kontaktom

Spotrebič sa smie zapájať iba do predpisovo inštalovanej sieťovej zásuvky s ochranným kolíkom.

Ak zásuvka nie je po zabudovaní spotrebiča prístupná, musí sa na strane inštalácie použiť istič všetkých pólov so vzdialenosťou kontaktov min. 3 mm.

Prívodný kábel bez zástrčky s ochranným kontaktom

Elektrické pripojenie smie vykonávať iba koncesovaný odborník. Platia pre neho ustanovenia regionálneho dodávateľa elektriny. Pri inštalácii sa musí použiť istič všetkých pólov so vzdialenosťou kontaktov min. 3 mm. Identifikujte fázové vodiče a nulový vodič v pripájacej zásuvke. V prípade nesprávneho pripojenia môže dôjsť k poškodeniu spotrebiča. Pripojenie vykonávajte iba podľa schémy pripojenia. Napätie pozrite na typovom štítku. Pri zapájaní vodičov sieťovej prípojky dodržujte farebné rozlíšenie: zeleno-žltá = ochranný vodič <, modrá = nulový vodič, hnedá = fáza (krajný vodič).

Iba Veľká Británia a Austrália

Pripojte minimálne pomocou 16 A zástrčky alebo použite istenie 16 A.

Iba Švédsko, Fínsko a Nórsko

Spotrebič je možné pripojiť tiež pomocou priloženej zástrčky s ochranným kontaktom. Zástrčka musí byť prístupná i po dokončení zabudovania. Pokiaľ to tak nie je, je nutné na strane inštalácie tiež použiť istič všetkých pólov so vzdialenosťou kontaktov min. 3 mm.

Upevnenie spotrebiča – obrázok 5

- Spotrebič celkom zasuňte a stredovo vyrovnajte.
- Spotrebič priskrutkujte.
- Medzera medzi pracovnou doskou a spotrebičom sa nesmie zakryvať žiadnymi prídavnými lištami.

Demontáž

Spotrebič odpojte od siete. Uvoľnite upevňovacie skrutky. Spotrebič mierne nadvihnite a celkom vytiahnite.

INFORMAČNÝ LIST

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



Značka	SIEMENS
Predajné označenie	HB33GU530
Trieda účinnosti dutého priestoru	A (najvyššia) - G (najnižšia)
Spotreba energie (kWh) - konvenčný ohrev	(pri normalizovanej záťaži) 0,95
Spotreba energie (kWh) - horúci vzduch	(pri normalizovanej záťaži) 0,82
Užitočný objem dutého priestoru (l)	66
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.)	47
Čas potrebný na tepelnú úpravu normalizovanej záťaže pri horúcom vzduchu (min.)	47
Hlučnosť (dB (A) re 1 pW)	50
Spotreba energie, ak nie je spustená žiadna funkcia a rúra je v režime s najnižšou spotrebou energie	—
Plocha najväčšieho na pečenie (cm ²)	1350

Upozornenie: vývojové zmeny vyhradené.

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

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 dokázateľných prostriedkov práv užívateľa. Je v záujme spotrebiteľa, aby si skontroloval správnosť a úplnosť všetkých uvedených údajov, ako i to, či dostal od predajcu záručný list so správnym označením pre uvedený druh výrobku.

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

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

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

Zápisy o uskutočnených opravách:

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

Upozornenie pre predajcov

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

Záručné podmienky

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

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

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

Vyhlasenie o hygienickej neškodnosti výrobku

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

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



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	Piešťany 920 01	033/774 48 10 033/774 24 17	servis@domoss.sk www.domoss.sk
TATRACHLAD POPRAD s. r. o.	Továrenská ul. č. 3	Poprad 058 01	052/772 20 23 0903 906 828	tatrachlad@tatrachlad.sk www.tatrachlad.sk
BARAN servis – Baran Ľuboš	Švábska 6695/57A	Prešov 080 05	051/772 14 39 0905 904 572	baranservis@mail.t-com.sk www.baranservis.sk
ELEKTROSERVIS Pavlíček Peter	V. Clementisa 6	Prievidza 971 01	046/548 57 78 0905 264 822	pavlicek.elektroservis@stonline.sk www.peterpavlicek-elektroservis.sk
N.B.ELEKTROCENTRUM	B. Bartóka 24	Rimavská Sobota 979 01	047/581 18 77 0905 664 258	nbelektrocentrum@stonline.sk
Elpra spol. s r. o.	Liptovská Lužná 496	Ružomberok 034 72	044/439 64 13 0905 577 817	elpra@speednet.sk
BSC – servis centrum spol. s r. o. Hlavná ul. č. 5		Sučany 038 52	043/400 34 24 0902 272 727	bsc@bsc-serviscentrum.sk www.bsc-serviscentrum.sk
Jozef Rožník	Žabinská 325	Trenčín 911 05	0903 702 458	roznik@bshservis.sk www.bshservis.sk
STAFEXPRESS-ELEKTROSERVIS	Hviezdoslavova 34	Zvolen 960 01	045/540 07 98 0905 259 983	stafexpress.zvservis@mail.t-com.sk
M-SERVIS Mareš Jaroslav	Komenského 38	Žilina 010 01	041/564 06 27	mservis@zoznam.sk www.m-servis.sk

Dodavatel CZ:

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

Dodávateľ SK:

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