Návod k použití

HB 63AS521

Q4ACZM2209

Obsah

Bezpečnostní pokyny....4
Před montáží....4
Upozornění týkající se Vaší bezpečnosti....4
Příčiny poškození....6
Vaše nová pečicí trouba....7
Ovládací panel....7
Tlačítka a displej....7
Volič funkce....8
Volič teploty....9
Pečicí prostor....10
Příslušenství....10
Před prvním použitím....16
Nastavení času....16
Rozehřátí pečicí trouby....16
Čištění příslušenství....16
Nastavení pečicí trouby....17
Druh ohřevu a teplota....17
Rychloohřev....18
Nastavení časových funkcí....19
Budík....19
Doba trvání....20
Čas ukončení....21
Čas....23
Dětská pojistka....24
Změna základních nastavení....25
Automatické vypnutí....26
Samočištění....26
Důležité pokyny....27
Před samočištěním....27
Nastavení....28
Po samočištění....29
Péče a samočištění....30
Čisticí prostředky....30
Vyvěšení a zavěšení roštů....32
Vyvěšení a zavěšení dvířek pečicí trouby....33
Sejmutí krytu dvířek....35
Demontáž a montáž skleněných tabulí dvířek....36

Obsah

Co dělat v případě poruchy? 38
Tabulka poruch 38
Výměna žárovky na stropu pečicí trouby 40
Skleněný kryt 40
Zákaznický servis 41
Energie a životní prostředí 42
Druh ohřevu Horký vzduch eco 42
Úspora energie 44
Ekologická likvidace 44
Testovali jsme pro Vás v našem kuchyňském studiu 45
Koláče a pečivo 45
Tipy pro pečení 50
Maso, drůbež, ryby 52
Tipy pro pečení a grilování masa 57
Nákypy, gratinované pokrmy, toasty 58
Hotové produkty 59
Zvláštní pokrmy 61
Rozmrazování 62
Sušení 63
Zavařování 64
Akrylamid v potravinách 66
Testované pokrmy 67
Pečení 67
Grilování 68

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

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

⚠ Bezpečnostní pokyny

Tento návod k použití si pečlivě prostudujte. Návod k obsluze a montáži dobře uschovejte. V případě předání další osobě přiložte také oba návody.

Před montáží

Poškození při přepravě

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

Elektrické připojení

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

Upozornění týkající se Vaší bezpečnosti

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

Dospělé osoby a děti nesmí spotřebič obsluhovat,

- pokud nejsou tělesně nebo duševně schopné
- nebo jim chybí znalosti a zkušenosti.

Nikdy nenechávejte děti, hrát si se spotřebičem.

Horký pečicí prostor

Nebezpečí popálení!

- Nikdy se nedotýkejte horkých vnitřních ploch a výhřevných těles. Dvířka spotřebiče otvírejte opatrně. Ze spotřebiče může unikat horká pára. Malé děti držte v bezpečné vzdálenosti od pečicí trouby.
- Nikdy nepřipravujte pokrmy s velkým množstvím vysokoprocentního alkoholu. Alkoholové výpary se mohou v prostoru pečicí trouby vznítit. Používejte pouze malé množství nápojů s vysokoprocentním alkoholem a dvířka spotřebiče otevírejte opatrně.

Nebezpečí požáru!

- V pečicím prostoru neskladujte žádné hořlavé předměty. Nikdy neotvírejte dvířka, pokud ze spotřebiče vychází kouř. Vypněte spotřebič. Vytáhněte síťovou zástrčku, resp. vypněte pojistku v pojistkové skříni.

- Pečicí papír nepokládejte během předehřívání volně na příslušenství. Při otevření dvířek spotřebiče vzniká průvan. Papír by se mohl dotknout výhřevných těles a vznítit se. Pečicí papír vždy zatižte nádobím nebo formou na pečení. Pečicím papírem vykládejte jenom potřebnou plochu. Pečicí papír nesmí přesahovat přes příslušenství.

Nebezpečí elektrického zkratu!
Dbejte na to, abyste nikdy nezaklínil přípojný kabel v horkých dvířkách spotřebiče. Kabelová izolace se může roztavit.

Nebezpečí opaření!
Nikdy nelijte vodu do horkého pečicího prostoru. Tvoří se horká vodní pára.

Horké příslušenství a nádobí

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

Neodborné opravy

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

Samočištění

Nebezpečí požáru!

- Volné zbytky potravin, tuku a šťávy z pečeně by se mohly během samočištění vznítit. Vyjměte před každým samočištěním větší nečistoty z pečicího prostoru.

- Na madlo nikdy nezavěšujte hořlavé předměty, např. utěrky. Vnější části spotřebiče jsou během samočištění velmi horké. Děti udržujte v bezpečné vzdálenosti.

Nebezpečí těžké újmy na zdraví!

Během samočištění nikdy nečistěte také plechy a formy s nepřilnavou vrstvou. Vysokým teplem se nepřilnavá vrstva zničí a vznikají jedovaté plyny.

Příčiny poškození

Pozor!

- Příslušenství, fólie, pečicí papír nebo nádobí na dně pečicího prostoru: Na dno pečicího prostoru nepokládejte žádné příslušenství. Dno pečícího prostoru nevykládejte fólií ani pečicím papírem. Na dno trouby nestavte žádné nádobí, pokud nastavená teplota přesahuje 50°C. Dochází ke hromadění tepla. Doby tepelné úpravy pak již neodpovídají a poškozuje se smalt.

- Voda v horkém pečicím prostoru: Do horkého pečícího prostoru nikdy nelijte vodu. Tvoří se vodní pára. Změnou teploty by mohlo dojít k poškození smaltu.

- Vlhké potraviny: V uzavřeném pečicím prostoru neskladujte delší čas žádné vlhké potraviny. Poškodí se smalt.

- Ovocná šťáva: Pečicí plech v případě hodně šťavnatých ovocných koláčů nepřeplňujte. Ovocná šťáva, která kape z pečícího plechu, zanechá skvrny, které již nelze odstranit. Používejte pokud možno hlubší univerzální pánev.

- Vychladnutí s otevřenými dvířky spotřebiče: Pečicí prostor nechávejte vychladnout jen s uzavřenými dvířky. I když jsou dvířka spotřebiče otevřena jen trochu, mohou se časem poškodit sousedící čelní strany nábytku.

- Silně znečištěné těsnění trouby: Pokud je těsnění trouby hodně znečištěné, dvířka od trouby během provozu již správně nedoléhají. Mohou být poškozeny sousedící čelní strany nábytku. Těsnění trouby udržujte vždy čisté.

- Dvířka pečicí trouby nepoužívejte jako sedátko nebo odkládací plochu: Nikdy si nesedejte ani nestoupejte na otevřená dvířka trouby. Na dvířka trouby neodkládejte žádné nádobí nebo příslušenství.

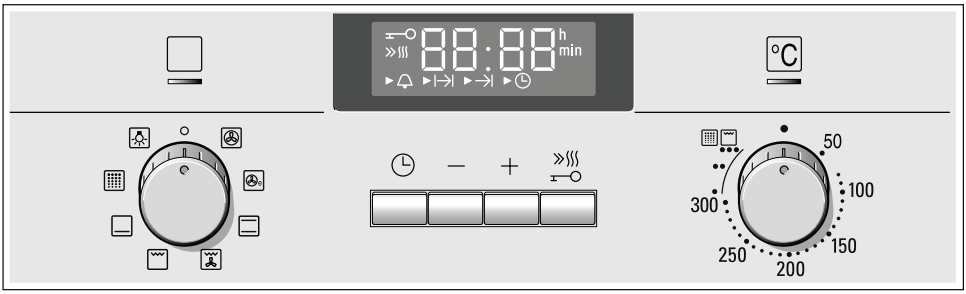
- Přeprava spotřebiče: Nenoste spotřebič za madlo dvířek. Madlo dvířek neunese hmotnost spotřebiče a mohlo by se zlomit.

Vaše nová pečicí trouba

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

Ovládací panel

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



Ovládací knoflíky

Ovládací knoflíky jsou zapustitelné. Pro zapuštění a uvolnění stiskněte tlačítko v nulové poloze.

Tlačítka a displej

Pomocí tlačítek nastavíte různé přídavné funkce.
Na displeji můžete nastavené hodnoty odečíst.

Tlačítko	Použití
◷ Časové funkce	Volba budíku 🔔, doby trvání I→I, doby ukončení →I a času ◷.
– Mínus + Plus	Snížení nastavených hodnot. Zvýšení nastavených hodnot.
Rychloohřev Dětská pojistka	Obzvláště rychlé zahřátí pečicí trouby. Zablokování a odblokování ovládacího panelu.

Která časová funkce je zobrazena v popředí na displeji, zjistíte podle šipky ▶ před příslušným symbolem.
Výjimka: U času svítí symbol ◷ jen tehdy, pokud právě provádíte změny.

Volič funkce

Voličem funkce nastavíte druh ohřevu.

Poloha	Použití
○ Nulová poloha	Pečicí trouba je vypnutá.
3D-horký vzduch	Na koláče a pečivo na jedné až třech úrovních. Ventilátor v pečicím prostoru rovnoměrně rozděluje teplo prstencového topného tělesa v zadní stěně.
Horký vzduch eco*	Na koláče a pečivo, nákypy, mražené a hotové pokrmy, maso a ryby, na jedné úrovni bez předehřátí. Ventilátor rozděluje energeticky optimalizované teplo prstencového topného tělesa rovnoměrné v pečicím prostoru.
Horní a spodní ohřev	Na koláče, nákypy a libové kousky pečeně, např. hovězího nebo zvěřiny na jedné úrovni. Teplo proudí rovnoměrně seshora a zespodu.
Cirkulační grilování	Pečení masa, drůbeže a celých ryb. Grilovací těleso a ventilátor se střídavě zapínají a vypínají. Ventilátor rozfoukává horký vzduch kolem pokrmu.
Velkoplošný gril	Grilování steaků, uzenin, toastů a rybích kousků. Zahřívá se celá plocha pod grilovacím tělesem.
Spodní ohřev	Zavařování a dopékání nebo pečení dohněda. Teplo proudí zespodu.
Samočištění	Automatické čištění pečicího prostoru. Pečící trouba se zahřeje, přičemž se rozpadnou nečistoty.
Osvětlení pečicího prostoru	Zapnutí osvětlení pečicího prostoru.

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

Během nastavování svítí lampička displeje nad voličem funkcí. Zapne se osvětlení pečicího prostoru.

Upozornění: Aby se teplo dobře rozdělilo, zapíná se u druhů ohřevů s horním a spodním ohřevem ve fázi zahřívání krátce ventilátor.

Volič teploty

Voličem teploty nastavíte teplotu, grilovací nebo čisticí stupeň.

Poloha		Význam
●	Nulová poloha	Pečicí trouba nehřeje.
50 - 300	Rozsah teploty	Teplota v pečicím prostoru v °C. Výjimka: Maximální teplota pro 3D-horký vzduch a horký vzduch eco je 275 °C.
●, ●●, ●●●	Grilovací stupeň	Grilovací stupně pro velkoplošný gril. ● = stupeň 1, mírný ●● = stupeň 2, střední ●●● = stupeň 3, silný
	Čisticí stupně	Čisticí stupně pro samočištění. ● = stupeň 1, mírný ●● = stupeň 2, střední ●●● = stupeň 3, intenzivní

Lampička na displeji

Dokud se pečicí trouba rozehřívá, svítí lampička na displeji nad voličem teploty. Když pečicí trouba dosáhla optimální okamžik pro zasunutí pokrmu a teplota je udržována, lampička zhasne.

U grilovacího a čisticího stupně lampička na displeji nikdy nesvítí.

Pečicí prostor

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

Osvětlení pečicí trouby

Během provozu svítí osvětlení v pečicím prostoru. U nastavené teploty do 60 ºC a při samočištění se osvětlení vypne. To umožňuje optimální přesnou regulaci.

Polohou na voliči funkcí můžete zapnout osvětlení trouby bez ohřevu.

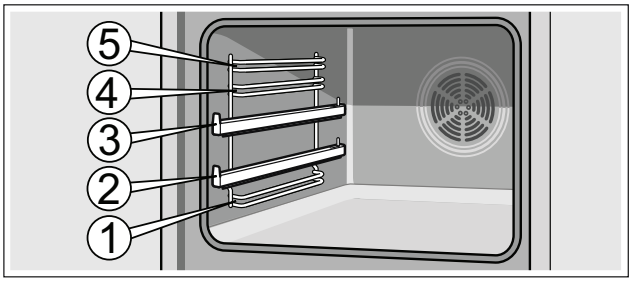
Chladicí ventilátor

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

Aby po provozu trouba rychleji vychladla, ventilátor ještě nějaký čas dobíhá.

Příslušenství

Příslušenství lze do trouby zasunout v 5 různých výškách.



Příslušenství můžete vysunout až do poloviny, aniž by se převrhlo. To Vám usnadní vyndávání pokrmů. Pomocí výsuvných lišt ve výšce 2 můžete příslušenství vysunout ještě dále.

Podle vybavení spotřebiče výsuvné lišty zaskočí, když je zcela vysunete. Příslušenství tak můžete snadno pokládat. Pro odblokování výsuvné lišty zasuňte potlačením do pečicího prostoru.

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

Příslušenství si můžete dokoupit u zákaznického servisu, ve specializované prodejně nebo na internetu. Při koupi uveďte HZ- číslo.

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

Univerzální pánev
Pro šťavnaté koláče, pečivo, mražené pokrmy a velké pečeně. Je možné ji použít také jako záchytnou nádobu tuku, když grilujete přímo na roštu.

Univerzální pánev zasuňte do trouby zkosením směrem ke dvířkům.

Zvláštní příslušenství

Zvláštní příslušenství si můžete zakoupit u zákaznického servisu nebo ve specializované prodejně. Rozsáhlou nabídku příslušenství k Vaší pečicí troubě naleznete v našich prospektech nebo na internetu. Dostupnost příslušenství a možnost jeho objednání online je v každé zemi odlišná. Podívejte se prosím do prodejních podkladů.

Každé příslušenství se nehodí ke každému spotřebiči. Při koupi prosím uveďte vždy přesné označení (E-č.) Vašeho spotřebiče.

Zvláštní příslušenství	HZ číslo	Použití	Vhodné pro samočištění
Rošt	HZ334000	Na nádobí, formy na koláče, pečeně, maso ke grilování a mražené produkty.	ne
Smaltovaný pečicí plech	HZ331070	Na koláče a cukroví. Pečicí plech zasuňte do trouby zkosením směrem ke dvířkům.	ano

Zvláštní příslušenství	HZ číslo	Použití	Vhodné pro samočištění
Univerzální pánev	HZ332070	Pro šťavnaté koláče, pečivo, mražené pokrmy a velké pečeně. Je možné ji použít také jako záchytnou nádobu tuku, když grilujete přímo na roštu. Univerzální pánev zasuňte do trouby zkosením směrem ke dvířkům.	ano
Vkládací rošt	HZ324000	Pro pečeně. Rošt postavte vždy do univerzální pánve. Bude zachycen odkapávající tuk a šťáva z masa.	ne
Grilovací plech	HZ325070	Ke grilování místo roštu nebo jako ochrana před postříkáním, aby se pečicí trouba příliš neznečistila. Grilovací plech používejte pouze v univerzální pánvi. Grilování na grilovacím plechu: Používejte pouze ve výškách zasunutí 1, 2 a 3. Grilovací plech jako ochrana před postříkáním: Univerzální pánev s grilovacím plechem zasuňte pod rošt.	ano
Skleněná pánev	HZ336000	Hluboký pečicí plech ze skla. Je velmi vhodný i jako servírovací tác.	ne
Plech na pizzu	HZ317000	Ideální pro pizzu, mražené pokrmy nebo velké kulaté koláče. Plech na pizzu můžete použít místo univerzální pánve. Plech postavte na rošt a řiďte se údaji uvedenými v tabulkách.	ne
Pečicí kámen	HZ327000	Pečicí kámen se báječně hodí k přípravě domácího chleba, housek a pizzy, které se mají upéct dokřupava. Pečicí kámen musíte vždy předehřát na doporučenou teplotu.	ano
Profi-pánev se vkládacím roštem	HZ333070	Obzvláště vhodné pro přípravu velkého množství pokrmů.	ano
Víko pro profi-pánev	HZ333001	Víko promění profi-pánev v profi-pekáč.	ne
Skleněný pekáč	HZ915001	Skleněný pekáč se hodí k dušení a zapékání pokrmů v pečicí troubě. Zvláště vhodný je pro programovou nebo pečicí automatiku.	ne
Systém – vaření v páře	HZ24D300	Pro šetrnou přípravu zeleniny a ryb.	ne

Zákaznický servis

Pro Vaše domácí spotřebiče si můžete dokoupit u zákaznického servisu, ve specializované prodejně nebo v e-shopu příslušných zemí vhodné čisticí prostředky nebo další příslušenství. Při nákupu vždy uveďte příslušné číslo požadovaného zboží.

Utěrky k ošetření nerezových ploch	obj.č. 311134	Redukují usazování nečistot. Díky impregnaci speciálním olejem bude povrch nerezových spotřebičů optimálně ošetřen.
Gel k čištění pečicí trouby a grilu	obj.č. 463582	K čištění pečicího prostoru. Gel je bez vůně.
Utěrka z mikrovlákna s voštinovou strukturou	obj.č. 460770	Hodí se zvláště k čištění choulostivých povrchů, jako je např. sklo, sklokeramika, nerez nebo hliník. Utěrka z mikrovlákna odstraní jedním otřením zbytky vody a mastnoty.
Pojistka dvířek	obj.č. 612594	Zabrání dětem otevřít dvířka pečicí trouby. Způsob přišroubování pojistky závisí na typu spotřebiče. Všimněte si listu, který je přiložen k pojistce dvířek.

Před prvním použitím

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

Nastavení času

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

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

2. Pomocí tlačítka **+** nebo **–** nastavte čas.

Za několik vteřin se nastavený čas převezme.

Rozehřátí pečicí trouby

Abyste odstranili zápach „novoty“, rozehřejte prázdnou pečicí troubu se zavřenými dvířky. Ideální k tomu je hodina s horním/spodním ohřevem ☰ na 240 °C. Přitom dbejte na to, aby v troubě nezůstaly žádné zbytky obalu.

1. Pomocí voliče funkcí nastavte horní/spodní ohřev ☰.

2. Pomocí voliče teploty nastavte 240 °C.

Za hodinu pečicí troubu vypněte. Volič funkcí otočte na nulovou polohu.

Čištění příslušenství

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

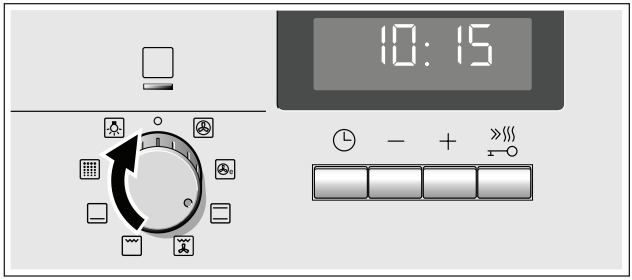
Nastavení pečicí trouby

Máte různé možnosti nastavení Vaší pečicí trouby. Zde Vám vysvětlíme, jak nastavíte požadovaný druh ohřevu a teplotu nebo grilovací stupeň. Pro svůj pokrm můžete na troubě nastavit dobu tepelné úpravy a čas ukončení. Viz kapitola *„Nastavení časových funkcí“*.

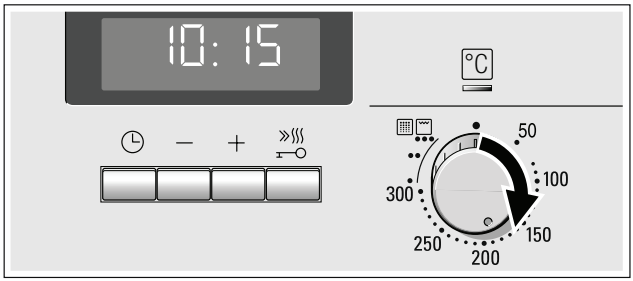
Druh ohřevu a teplota

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

1. Voličem funkcí nastavte druh ohřevu.



2. Voličem teploty nastavte teplotu nebo grilovací stupeň.



Pečicí trouba začne hřát.

Vypnutí pečicí trouby

Volič funkcí otočte do nulové polohy.

Změna nastavení

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

Rychloohřev

Funkcí rychloohřevu dosáhne pečicí trouba nastavené teploty obzvláště rychle.

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

- 3D-horký vzduch
- Horní / spodní ohřev

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

1. Nastavte druh ohřevu a teplotu.

2. Stiskněte krátce tlačítko.

Na displeji svítí symbol ». Pečicí trouba začne hřát.

Rychloohřev je ukončen

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

Přerušení rychloohřevu

Stiskněte krátce tlačítko. Symbol » na displeji zhasne.

Nastavení časových funkcí

Vaše pečicí trouba má k dispozici různé časové funkce. Tlačítkem ◷ vyvoláte menu a přepínáte mezi jednotlivými funkcemi. Dokud provádíte nastavení, mohou svítit všechny časové funkce. Šipka ▶ Vám ukáže, u které časové funkce se nacházíte. Již nastavenou časovou funkci můžete změnit přímo tlačítkem **+** nebo **–**, když je před časovým symbolem šipka ▶.

Budík

Budík můžete použít také jako kuchyňskou minutku. Běží nezávisle na pečicí troubě. Budík má vlastní signál. Tak uslyšíte, jestli uplynul čas nastavený na budíku nebo doba tepelné úpravy.

1. Stiskněte jednou tlačítko ◷.
   Na displeji se rozsvítí časové symboly, šipka ▶ se nachází před 🔔.

2. Pomocí tlačítka **+** nebo **–** nastavte čas na budíku.
   Navrhovaná hodnota tlačítko **+** = 10 minut
   Navrhovaná hodnota tlačítko **–** = 5 minut

Za několik vteřin se nastavený čas převezme. Budík se spustí. Na displeji svítí symbol ▶🔔 a čas na budíku viditelně ubíhá. Ostatní časové symboly zmizí.

Čas na budíku uplynul

Zazní signál. Na displeji se zobrazí 0:00. Tlačítkem ◷ vypněte budík.

Změna času na budíku

Pomocí tlačítka **+** nebo **–** změňte čas na budíku. Za několik vteřin se změna převezme.

Zrušení času na budíku

Pomocí tlačítka **–** vynulujete čas na budíku 0:00.
Za několik vteřin se změna převezme. Budík je vypnutý.

Zjištění časových nastavení

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

Abyste zjistili čas na budíku 🔔, dobu tepelné úpravy |→|, čas ukončení →| nebo aktuální čas ◷, stiskněte tlačítko ◷ tolikrát, dokud se šipka ▶ nezobrazí před příslušným symbolem. Přitom se na displeji na několik vteřin zobrazí aktuální hodnota.

Doba trvání

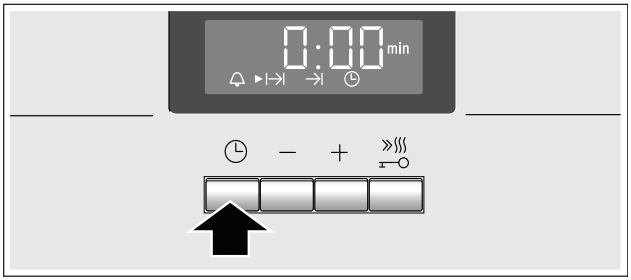
Dobu tepelné úpravy Vašeho pokrmu můžete na pečicí troubě nastavit. Jakmile nastavená doba uběhne, pečicí trouba se automaticky vypne. Tak nemusíte přerušit další práce. Doba tepelné úpravy nebude nechtěně překročena.

Příklad v obrázku: Doba tepelné úpravy je 45 minut.

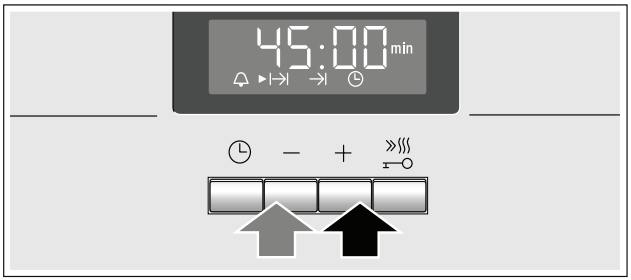
1. Pomocí voliče funkcí nastavte druh ohřevu.

2. Voličem teploty nastavte teplotu nebo grilovací stupeň.

3. Dvakrát stiskněte tlačítko ◷.
Na displeji se zobrazí 0:00. Svítí časové symboly, šipka ▶ se nachází před I→I.



4. Pomocí tlačítka **+** nebo **–** nastavte dobu tepelné úpravy.
Navrhovaná hodnota tlačítko **+** = 30 minut
Navrhovaná hodnota tlačítko **–** = 10 minut



Za několik vteřin se pečicí trouba spustí. Na displeji je vidět ubíhající dobu tepelné úpravy a svítí symbol ▶I→I. Ostatní časové symboly zmizí.

Doba trvání uplynula

Zazní signál. Pečicí trouba přestane hřát. Na displeji se zobrazí 00:00. Stiskněte tlačítko ◷. Pomocí tlačítka **+** nebo **–** můžete provést nové nastavení doby tepelné úpravy, anebo dvakrát stiskněte tlačítko ◷ a volič funkcí otočte na nulovou polohu. Pečicí trouba je vypnuta.

Změna doby trvání

Pomocí tlačítka **+** nebo **–** změňte dobu trvání. Za několik vteřin se změna převezme. Pokud je nastaven budík, stiskněte předtím tlačítko ◷.

Zrušení doby trvání

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

Zjištění časových funkcí

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

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

Čas ukončení

Čas, kdy má být Váš pokrm hotov, můžete posunout. Pečicí trouba se spustí automaticky a je hotova k požadovanému okamžiku. Například můžete Váš pokrm vložit do pečicí trouby ráno a nastavit ji tak, aby byl pokrm hotov k obědu.

Dbejte prosím na to, aby snadno kazící se potraviny nezůstávaly v troubě příliš dlouho.

Příklad na obrázku: Je 10:30 hod. Doba tepelné úpravy je 45 minut a pečící trouba by měla být hotova v 12:30 hod.

1. Nastavte volič funkcí.

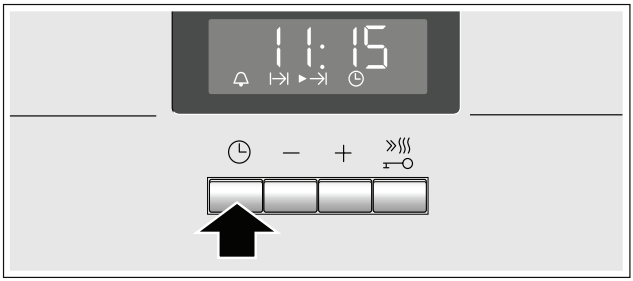
2. Nastavte volič teploty.

3. Dvakrát stiskněte tlačítko ◷.

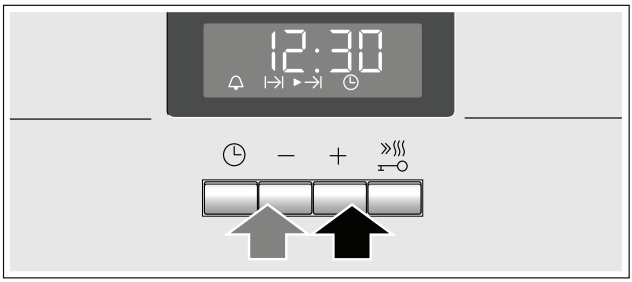
4. Pomocí tlačítka **+** nebo **–** nastavte dobu tepelné úpravy.

5. Stiskněte tlačítko ◷.

Šipka ▶ se zobrazí před →|. Zobrazí se čas, kdy bude pokrm hotový.



6. Pomocí tlačítka **+** nebo **–** posuňte čas ukončení na později.



Za několik vteřin pečicí trouba nastavení převezme a přepne se do vyčkávací pozice. Na displeji je zobrazen čas, kdy má být pokrm hotov a před symbolem →| stojí šipka ▶. Symboly 🔔 a ◷ zhasnou. Jakmile se pečicí trouba spustí, začne viditelně ubíhat nastavená doba tepelné úpravy a šipka ▶ se zobrazí před symbolem |→|. Symbol →| zhasne.

Doba trvání uplynula

Zazní akustický signál. Pečicí trouba přestane hřát. Na displeji se zobrazí 0:00. Stiskněte tlačítko ◷. Pomocí tlačítka **+** nebo **–** můžete provést nové nastavení doby tepelné úpravy anebo dvakrát stiskněte tlačítko ◷ a volič funkcí otočte na nulovou polohu. Pečicí trouba je vypnutá.

Změna doby ukončení

Pomocí tlačítka **+** nebo **–** změňte čas ukončení tepelné úpravy. Za několik vteřin se změna převezme. Pokud je nastaven budík, stiskněte předtím dvakrát tlačítko ◷. Neměňte čas ukončení tepelné úpravy, pokud již doba uplynula. Výsledek vaření by již nesouhlasil.

Zrušení doby ukončení

Pomocí tlačítka **–** vynulujte aktuální čas. Za několik vteřin se změna převezme. Pečicí trouba se spustí. Pokud je nastaven budík, stiskněte předtím dvakrát tlačítko ◷.

Zjištění časových nastavení

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

Abyste zjistili čas na budíku 🔔, dobu tepelné úpravy |→| , čas ukončení →| nebo aktuální čas ◷, stiskněte tlačítko ◷ tolikrát, dokud se nebude nacházet šipka ▶ před příslušným symbolem. Přitom se na displeji zobrazí na několik vteřin aktuální hodnota.

Čas

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

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

2. Pomocí tlačítka **+** nebo **–** nastavte aktuální čas.

Za několik vteřin se nastavený čas převezme.

Změna času

Nesmí být nastavena žádná jiná časová funkce.

1. Čtyřikrát stiskněte tlačítko ◷.
   Na displeji svítí časové symboly, šipka ▶ je před ◷.

2. Pomocí tlačítka **+** nebo **–** změňte čas.

Za několik málo vteřin se nastavený čas převezme.

Nezobrazování času

Zobrazování času můžete vypnout. K tomu si přečtěte kapitolu *„Změna základních nastavení“*.

Dětská pojistka

Aby děti omylem nezapnuly pečicí troubu nebo nezměnili běžící provoz, má trouba dětskou pojistku.

Pečicí trouba nereaguje na žádná nastavení. Budík a čas můžete nastavit i u zapnuté dětské pojistky.

Je-li nastavený druh ohřevu a teploty nebo grilovací stupeň, přeruší dětská pojistka ohřev.

Zapnutí dětské pojistky

Volič funkce musí být v nulové poloze.

Stiskněte po dobu 4 vteřin tlačítko ».

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

Vypnutí dětské pojistky

Stiskněte po dobu 4 vteřin tlačítko ».

Symbol ⊸O na displeji zhasne.
Dětská pojistka je vypnutá.

Změna základních nastavení

Vaše pečicí trouba má různá základní nastavení, která můžete kdykoliv upravit podle Vašich potřeb.

Základní nastavení		Volba 0	Volba 1	Volba 2	Volba 3
c0	Světlost displeje - osvětlení	-	noc	střední*	den
c1	Doba trvání signálu po uplynutí doby tepelné úpravy nebo času na budíku	-	cca 10 sek.	cca 2 min.*	cca 5 min.
c2	Zobrazení času	jen při provozu *	vždy*	-	-
c3	Doba čekání, než je převzato nastavení	-	cca 2 sek.	cca 5 sek.*	cca 10 sek.
c5	Dodatečné vybavení teleskopickými výsuvy	ne	ano*	-	-
c6	Vrácení všech hodnot na nastavení z výroby	ne*	ano	-	-

* Výrobní nastavení

Pečicí trouba musí být vypnutá.

1. Stiskněte tlačítko ◷ cca 4 sekundy.
Na ukazateli se zobrazí aktuální základní nastavení pro ukazatel času, např. c1 2 pro volbu 2.

2. Pomocí tlačítka **+** nebo **–** změňte základní nastavení.

3. Pomocí tlačítka ◷ potvrďte.
Na displeji se zobrazí další základní nastavení. Můžete pomocí tlačítka ◷ projet všechny úrovně a tlačítkem **+** nebo **–** měnit.

4. Na závěr stiskněte tlačítko ◷ po dobu cca 4 vteřin.

Všechna základní nastavení byla převzata.

Vaše základní nastavení můžete kdykoliv měnit.

Automatické vypnutí

Automatické vypnutí se aktivuje, když na Vašem spotřebiči nebudou měněna žádná nastavení. Pečicí trouba přestane hřát. Kdy se aktivuje, záleží na nastavené teplotě nebo grilovacím stupni.

Aktivace automatického vypnutí

Zazní zvukový signál. Na displeji se zobrazí F8. Pečicí trouba přestává hřát.

Otočte volič funkce do nulové polohy. Pečicí trouba se vypne.

Zrušení automatického vypnutí

Aby nedošlo k nežádoucímu aktivování automatického vypnutí, nastavte dobu trvání. Pečicí trouba bude hřát, až doba trvání uplyne.

Samočištění

Při samočištění se pečicí prostor zahřeje až na cca 500 °C. Zbytky z grilování, pečení masa nebo pečiva se spálí a vy pak musíte jen vytřít popel z pečicího prostoru.

Můžete si vybrat ze třech čisticích stupňů.

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

Čím silnější a starší je znečištění, tím vyšší má být čisticí stupeň. Stačí, když budete pečicí prostor čistit co dva až tři měsíce. V případě potřeby můžete čistit ještě častěji. Jedno čištění spotřebuje pouze cca 2,5 - 4,7 kW.

Důležité pokyny

Pro Vaši bezpečnost se automaticky zablokují dvířka pečicí trouby. Dvířka trouby můžete otevřít, až když pečicí prostor trochu vychladnul a zhasne symbol zámku pro blokování.

Světlo v pečicím prostoru během samočištění nesvítí.

⚠ Nebezpečí popálení!

- Pečicí prostor je během samočištění velmi horký. Nikdy neotvírejte dvířka spotřebiče nebo se nesnažte háček pro blokování ručně přesunout. Spotřebič nechte vychladnout. Děti udržujte v bezpečné vzdálenosti.
- Vnější části spotřebiče budou během samočištění velmi horké. Nikdy se nedotýkejte dvířek spotřebiče. Spotřebič nechte vychladnout. Děti udržujte v bezpečné vzdálenosti.

⚠ Nebezpečí požáru!

Vnější části spotřebiče jsou během samočištění velmi horké. Nikdy nezavěšujte hořlavé předměty, např. utěrky na nádobí na madlo dvířek. Přední stranu spotřebiče udržujte volnou.

Před samočištěním

Pečicí prostor musí být prázdný. Vytáhněte příslušenství, nádobí a závěsné rošty z pečicího prostoru. Jak závěsné rošty vyvěsíte si přečtěte v kapitole „Péče a čištění“. Pokud závěsné rošty nevytáhnete, zazní signál. Samočištění se nespustí.

Vyčistěte dvířka pečicí trouby a plochy na kraji pečicího prostoru v oblasti těsnění. Těsnění nedrhněte.

⚠ Nebezpečí požáru!

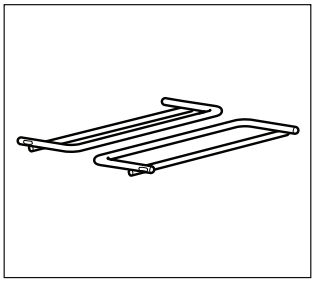
Volné zbytky pokrmů, tuk a šťáva z pečeně se mohou vznítit. Vytřete vlhkou utěrkou pečicí prostor a příslušenství, které chcete v troubě také čistit.

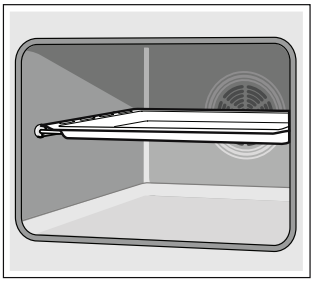
Čištění příslušenství během samočištění

Závěsné rošty jsou pro samočištění nevhodné. Vyjměte je z pečicího prostoru. Když chcete čistit zároveň příslušenství, je třeba dokoupit nosič na příslušenství.

Nosič na příslušenství obdržíte u zákaznického servisu nebo v internetu pod číslem 466546.

Nosiče příslušenství zastrčte vlevo a vpravo.





Pomocí nich můžete čistit v troubě smaltované příslušenství, např. univerzální pánev bez nepřilnavé vrstvy. Čistěte vždy jen jedno příslušenství.

Nesmaltované nádobí, např. rošt, není vhodné pro samočištění. Vyjměte je z pečicího prostoru.

⚠ Nebezpečí těžké újmy na zdraví!

Nikdy nečistěte při samočištění plechy a formy s nepřilnavou vrstvou. Velké teplo by nepřilnavou vrstvu zničilo a vznikly by jedovaté plyny.

Upozornění: Které příslušenství je pro samočištění vhodné, zjistíte také v tabulce pro zvláštní příslušenství na začátku návodu k použití.

Nastavení

Když jste vybrali čisticí stupeň, nastavte pečicí troubu.

1. Nastavte volič funkcí na samočištění ▦.

2. Voličem teploty nastavte čisticí stupeň.

Na displeji se zobrazí čas, kdy samočištění skončí a před symbolem →I se zobrazí šipka ►. Po několika málo vteřinách se spustí samočištění. Doba trvání začne viditelně plynout a šipka ► se nachází před symbolem I→I. Symbol →I zhasne.

Dvířka pečicí trouby se krátce po spuštění zablokují. Na displeji se rozsvítí symbol 🔒. Až když symbol 🔒 zhasne, dají se dvířka pečicí trouby opět otevřít.

Samočištění je ukončeno

Na displeji se zobrazí 0:00. Pečicí trouba již nehřeje. Otočte volič funkce do nulové polohy. Pečicí trouba je vypnutá. Dvířka pečicí trouby se dají otevřít až tehdy, když symbol 🔒 na displeji zhasne.

Změna čisticího stupně

Po startu už nelze měnit čisticí stupeň.

Ukončení samočištění

Otočte volič funkce do nulové polohy. Pečicí trouba je vypnutá. Dvířka pečicí trouby se dají opět otevřít, až když zhasne symbol 🔒 na displeji.

Přesunutí času ukončení

Čas, kdy se samočištění ukončí, můžete přesunout. Samočištění tak může probíhat např. v noci, takže budete Vaši pečicí troubu moci přes den používat.

Nastavte tak, jak je popsáno v bodě 1 a 2. Než se pečicí trouba spustí, přesuňte tlačítkem **+** nebo **–** dobu ukončení na později.

Pečicí trouba se přepne do pozice čekání. Na displeji se zobrazí čas, kdy se samočištění ukončí a před symbolem →I se nachází šipka ►. Když se samočištění spustí, běží doba trvání viditelně na displeji a šipka ► se nachází před symbolem I→I. Symbol →I zhasne.

Po samočištění

Poté co pečicí prostor vychladne, setřete zbývající popel vlhkým hadříkem z pečicího prostoru.

Péče a samočištění

Pečlivou péčí a čištěním zůstane Vaše pečicí trouba dlouho pěkná a funkční. Zde Vám vysvětlíme, jak o Vaši pečicí troubu správně pečovat a jak ji čistit.

Upozornění

- Drobné barevné rozdíly na čelní straně pečicí trouby jsou zapříčiněny použitím různých materiálů jako sklo, umělá hmota a kov.
- Stíny na skleněné tabuli dvířek, které působí jako šmouhy, jsou světelné odrazy pocházející z osvětlení pečicí trouby.
- Smalt se při vysokých teplotách vypaluje, což může vést ke vzniku drobných barevných rozdílů. Tento jev je normální a nijak nenarušuje funkčnost pečicí trouby. Hrany tenkých plechů se nedají úplně posmaltovat, proto mohou být drsné. Antikorozní ochrana se tím nijak nenaruší.

Čisticí prostředky

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

- žádné ostré nebo abrazivní čisticí prostředky,
- žádné čisticí prostředky s vysokým obsahem alkoholu,
- tvrdé drhnoucí polštářky nebo čisticí houby,
- žádné vysokotlaké čističe nebo parní čističe.

Nové pěnové utěrky před prvním použitím řádně vyperte.

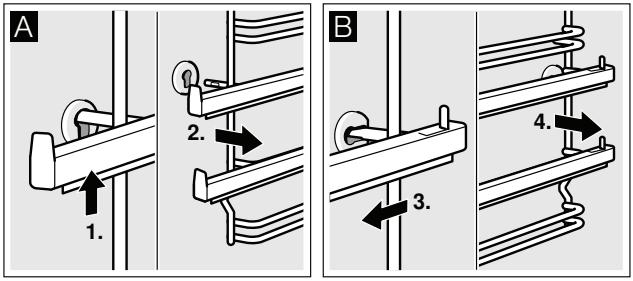
Oblast	Čisticí prostředek
Čelo pečicí trouby	Horký mycí roztok: Očistěte mycím hadříkem a vysušte měkkou utěrkou. Nepoužívejte prostředek k čištění skla ani škrabku na sklo.
Nerezové plochy	Horký mycí roztok: Očistěte mycím hadříkem a vysušte měkkou utěrkou. Okamžitě odstraňte skvrny od vody, tuku, škrobu a bílku, jinak by se pod nimi mohla vytvářet koroze. V zákaznickém servisu nebo specializované prodejně jsou k dostání speciální čisticí prostředky na nerez, určené pro teplé povrchy. Naneste tenkou vrstvu čisticího prostředku.
Dvířka pečicí trouby	Čistič na sklo: Očistěte měkkým hadříkem. Nepoužívejte škrabku na sklo.
Kryt dvířek	Čistič na nerez (k dostání v zákaznickém centru nebo ve specializované prodejně): Dodržujte pokyny výrobce.
Pečicí prostor	Horký mycí roztok nebo octová voda: Očistěte mycím hadříkem. Při silném znečištění použijte drátěnku nebo čistič na pečicí trouby. Použijte jen pro studený pečicí prostor. Nejlépe, když použijete samočištění. Všimněte si informací v kapitole: *„Samočištění“*!
Sklenění kryt osvětlení pečicí trouby	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem na nádobí.
Závěsné rošty	Horký mycí roztok: Namočte a očistěte hadříkem na nádobí nebo kartáčem.
Teleskopické výsuvy	Horký mycí roztok: Očistěte hadříkem na nádobí nebo kartáčem. Neodmočujte, nečistěte v myčce nádobí nebo při samočištění. Výsuvy by se poškodily a zablokovaly.
Příslušenství	Horký mycí roztok: Namočte a očistěte hadříkem na nádobí nebo kartáčem.

Vyvěšení a zavěšení roštů

Pro čištění lze rošty vyjmout. Pečicí trouba musí být vychladnutá.

Vyvěšení roštů

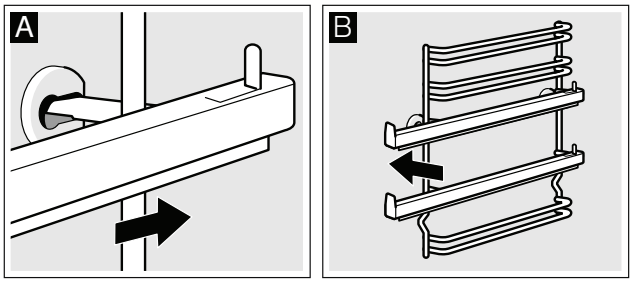
1. Rošt vepředu nadzvedněte
2. a vyvěste (obrázek A).
3. Poté celý rošt potáhněte dopředu
4. a vyndejte (obrázek B).



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

Zavěšení roštů

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

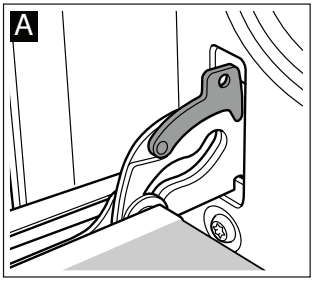


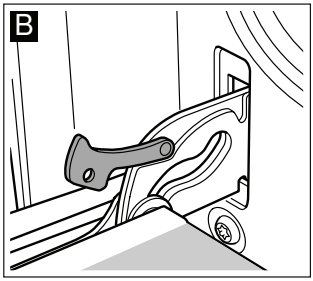
Závěsné rošty se hodí jen doleva nebo doprava. Dejte pozor na to, aby byla jako na obrázku B výška 1 a 2 dole a výška 3, 4 a 5 nahoře. Výsuvné lišty se musí dát vysunout dopředu.

Vyvěšení a zavěšení dvířek pečicí trouby

Pro čištění a demontáž skleněné tabule dvířek můžete dvířka trouby vyvěsit.

Závěsy dvířek trouby mají na každé straně blokovací páčku. Pokud je blokovací páčka zaskočená (obrázek A), jsou dvířka trouby zajištěna a nelze je vyvěsit. Pokud jsou blokovací páčky pro vyvěšení dvířek vyklopeny (obrázek B), jsou závěsy zajištěny a nemohou zaskočit.

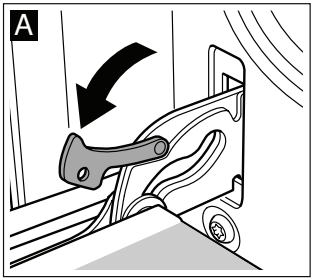


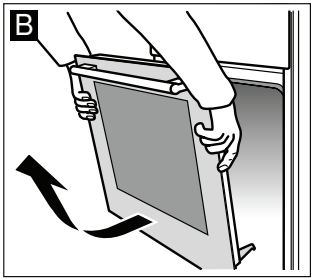


⚠ **Nebezpečí poranění!**
Pokud nejsou závěsy jištěny, zaskočí velkou silou. Dávejte pozor na to, aby blokovací páčky byly vždy zcela zaklopeny, resp. při vyvěšení dvířek trouby zcela vyklopeny.

Vyvěšení dvířek

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



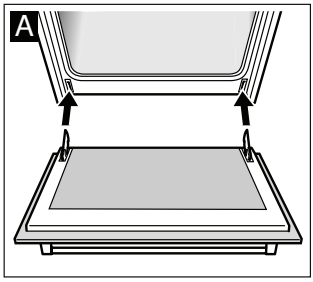


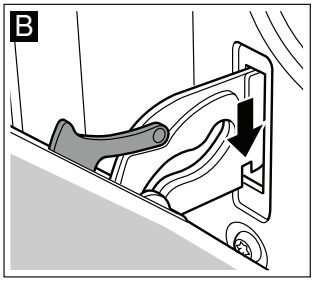
Zavěšení dvířek

Dvířka pečicí trouby zavěste v opačném pořadí.

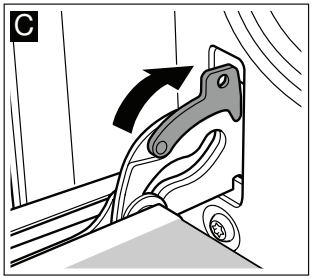
1. Při zavěšení dvířek pečicí trouby dejte pozor na to, aby byly oba závěsy do otvoru rovně zasunuty (obrázek A).

2. Zářez na závěsu musí zaskočit na obou stranách (obrázek B).





3. Obě blokovací páčky znovu zaklapněte (obrázek C). Zavřete dvířka pečicí trouby.



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

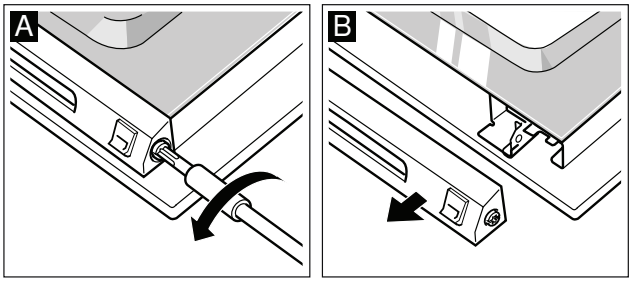
Sejmutí krytu dvířek

Kryt na dvířkách pečicí trouby se může zabarvit. Pro důkladné očištění můžete kryt sejmout.

1. Otevřete zcela dvířka pečicí trouby.

2. Odšroubujte kryt ze dvířek pečicí trouby. K tomu odšroubujte šrouby vlevo a vpravo (obrázek A).

3. Sejměte kryt (obrázek B).



Dbejte na to, aby se dvířka pečicí trouby nezavřela, dokud není kryt zpět namontován. Vnitřní sklo by se mohlo poškodit. Kryt očistěte čističem na nerez.

4. Nasaďte zpátky kryt a upevněte.

5. Uzavřete dvířka pečicí trouby.

Demontáž a montáž skleněných tabulí dvířek

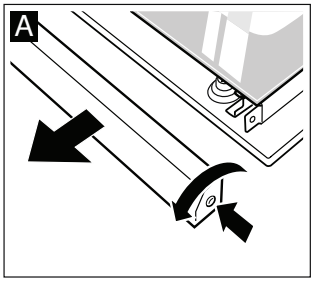
Pro snadnější čištění můžete skleněné tabule z dvířek pečicí trouby demontovat.

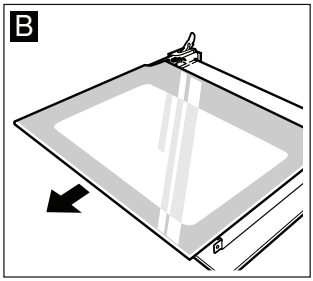
Demontáž

1. Vyvěste dvířka pečicí trouby a položte je madlem na utěrku.

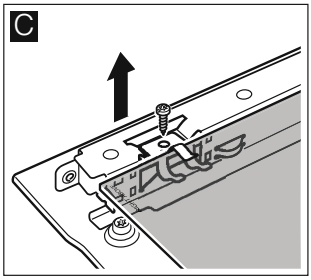
2. Odšroubujte kryt nahoře na dvířkách pečicí trouby. K tomuto účelu vyšroubujte šrouby na levé a pravé straně (obrázek A).

3. Nazvedněte a vyndejte vrchní tabuli (obrázek B).





4. Odšroubujte připevňovací svorku vpravo a vlevo. Nadzvedněte tabuli a stáhněte držáky z tabule (obrázek C). Vyjměte tabuli.



Skleněné tabule vyčistěte čisticím prostředkem na sklo a jemnou utěrkou.

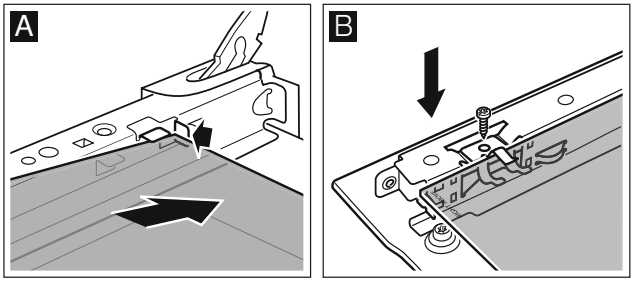
Nepoužívejte ostré nebo abrazivní čisticí prostředky ani škrabku na sklo. Mohli byste tak sklo poškodit.

Montáž

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

1. Skleněnou tabuli zasuňte šikmo dozadu (obrázek A).

2. Nasaďte připevňovací svorky vpravo a vlevo na tabuli, vyrovnejte tak, aby se pružiny nacházely na šroubovacím otvorem a pevně dotáhněte (obrázek B).



3. Zasuňte horní tabuli šikmo dozadu. Hladká plocha se musí nacházet na vnější straně dvířek.

4. Nasaďte kryt a přišroubujte.

5. Zavěste dvířka pečicí trouby.

Pečicí troubu můžete znovu používat až po správném nasazení tabulí.

Co dělat v případě poruchy?

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

Tabulka poruch

Pokud se Vám pokrm nepodaří, podívejte se, prosím, do kapitoly *„Testovali jsme pro Vás v našem kuchyňském studiu“*. Tam naleznete mnoho tipů a dobrých rad týkajících se vaření.

Porucha	Možná příčina	Pokyny / odstranění
Pečicí trouba nefunguje.	Pojistka je defektní.	Podívejte se do pojistkové skříně, jestli je pojistka v pořádku.
	Výpadek proudu.	Zkontrolujte, zda funguje světlo v kuchyni nebo jiné kuchyňské spotřebiče.
Na displeji svítí ◷ a tři nuly.	Výpadek proudu.	Znovu nastavte čas.
Pečicí trouba nehřeje.	Na kontaktech je prach.	Otočte vypínači několikrát sem a tam.
Pečicí trouba nejde otevřít. Na displeji svítí symbol 🔒.	Dvířka pečicí trouby se z důvodu samočištění ▦ zablokovala.	Počkejte, až pečicí trouba vychladne a zhasne symbol 🔒.
Pečicí trouba nehřeje. Na displeji bliká dvojtečka.	Pečicí trouba je v předváděcím režimu.	Vypněte pojistku v pojistkové skříni je a po cca 20 vteřinách ji znovu zapněte. Během následujících cca 2 minut stiskněte po dobu cca 4 vteřin tlačítko »≋, až bude trvale svítit dvojtečka.
Na displeji svítí F8.	Bylo aktivováno automatické vypínání.	Otočte volič funkcí do nulové polohy.

Chybová hlášení

Pokud se na displeji zobrazí chybové hlášení začínající na E, stiskněte tlačítko ◷. Nastavte následovně znovu čas. Pokud se chyba zobrazí znovu, zavolejte zákaznický servis.

Při následujících chybových hlášeních můžete nápravu provést sami.

Chybové hlášení	Možná příčina	Pokyn / odstranění
E011	Jedno tlačítko bylo stisknuto příliš dlouho nebo je zakryté.	Postupně stiskněte všechna tlačítka. Zkontrolujte, zda se nějaké tlačítko nezaseklo nebo není špinavé.
E015	Teplota v pečicím prostoru je příliš vysoká.	Dvířka pečicí trouby jsou blokovaná. Počkejte, až pečicí prostor vychladne. Stiskněte tlačítko ◷ a nastavte znovu čas.

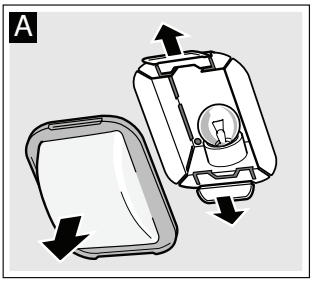
⚠ **Nebezpečí zasažení elektrickým proudem!**
Neodborné opravy jsou nebezpečné. Jen námi zaškolený technik zákaznického centra smí provádět opravy.

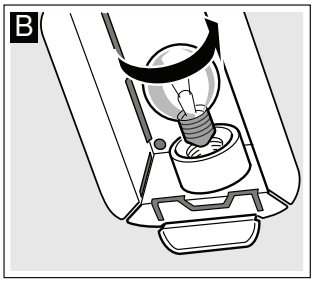
Výměna žárovky na stropu pečicí trouby

Když žárovka pečicí trouby přestane svítit, je nutné ji vyměnit. Teplotně odolné náhradní žárovky, 40 Watt, obdržíte v zákaznickém centru nebo ve specializované prodejně. Používejte jen takové žárovky.

⚠ **Nebezpečí zasažení elektrickým proudem!**
Vypněte pojistku v pojistkové skříni.

1. Abyste zabránili poškození, vložte do studené pečicí trouby utěrku.
2. Sejměte skleněný kryt. K tomu potlačte palcem kovovou sponu dozadu (obrázek A).
3. Vyšroubujte žárovku a nahraďte ji za stejný typ žárovky (obrázek B).





4. Nasaďte zpět skleněný kryt. Přitom na jedné straně nasaďte a na druhé straně pevně zatlačte. Sklo zaskočí.
5. Vyjměte utěrku a zapněte pojistku.

Skleněný kryt

Poškozený skleněný kryt musí být vyměněn. Vhodné skleněné kryty obdržíte u zákaznického centra. Uveďte E-číslo a FD-číslo Vašeho spotřebiče.

Zákaznický servis

Pro případ opravy Vašeho spotřebiče, je zde pro Vás náš zákaznický servis. Najdeme vždy vhodné řešení, i proto abychom zabránili zbytečným výjezdům technika.

E-číslo a FD-číslo

Abychom Vám mohli kvalifikovaně pomoct, při telefonátu uveďte číslo výrobku (E-Nr.) a výrobní číslo (FD-Nr.). Typový štítek s čísly najdete vpravo, na boku dvířek pečicí trouby. Abyste v případě potřeby nemuseli dlouho hledat, můžete si hned zde poznamenat údaje Vašeho spotřebiče a telefonní číslo zákaznického servisu.

E-č.	FD-č.
Zákaznický servis ☏	

Dbejte na to, že výjezd technika ze zákaznického servisu musíte, v případě chybné obsluhy spotřebiče, uhradit i během záruční lhůty.

Kontaktní údaje nejbližšího zákaznického servisu ve všech zemích najdete zde nebo v přiloženém seznamu zákaznických středisek.

Důvěřujte kompetenci výrobce. Tak zajistíte, že oprava bude provedena zaškoleným servisním technikem, který je pro Váš spotřebič vybaven originálními náhradními díly.

Energie a životní prostředí

Váš nový spotřebič je obzvláště energeticky efektivní. Zde získáte informace o energeticky optimálním druhu ohřevu Horký vzduch eco. Kromě toho zde naleznete tipy, jak můžete s Vašim spotřebičem ještě více ušetřit energii a jak ho ekologicky zlikvidujete.

Druh ohřevu Horký vzduch eco

Pomocí energeticky efektivního druhu ohřevu Horký vzduch eco můžete připravovat mnoho pokrmů na jedné úrovni. Ventilátor rozděluje energeticky optimalizované teplo prstencového topného tělesa na zadní straně spotřebiče rovnoměrně do pečicího prostoru. Pečení, smažení a tepelná úprava se povede bez předehřátí.

Pokyny

- Pokrmy dávejte do studeného, prázdného pečicího prostoru. Jen pak bude působit energetická optimalizace.
- Otevřete dvířka pečicí troubu během tepelné úpravy jen tehdy, pokud je to nutné.

Tabulka

V tabulce najdete výběr pokrmů, které jsou nejlépe vhodné pro horký vzduch eco. Obdržíte informace o vhodné teplotě a době pečení. Zjistíte, které příslušenství a která úroveň zasunutí je vhodná.

Teplota a doba pečení je závislá na množství, vlastnostech a kvalitě potravin. Proto jsou v tabulce uvedeny rozsahy. Zkuste to nejprve s nižší hodnotou. Nastavením nižší teploty dosáhnete rovnoměrnější zhnědnutí. Když je to nutné, nastavte příště o něco výše.

Postavte formy a nádobí doprostřed roštu. Když položíte potraviny přímo na rošt, vsuňte do výšky 1 univerzální pánev. Tuk a šťáva se zachytí a pečicí trouba zůstane čistá.

Pokrmy s horkým vzduchem eco	Příslušenství	Výška	Teplota v °C	Doba trvání v min.
Koláče a pečivo				
Třené těsto na plechu se suchou oblohou	pečicí plech	3	170 - 190	25 - 35
Třené těsto ve formě	truhlíková forma	2	160 - 180	50 - 60
Dortový korpus, třené těsto	forma na ovocný koláč	2	160 - 180	20 - 30
Ovocný koláč jemný, třené těsto	otvírací/kulatá forma	2	160 - 180	50 - 60
Kynuté těsto na plechu se suchou oblohou	pečicí plech	3	170 - 190	25 - 35
Linecké těsto na plechu se suchou oblohou	pečicí plech	3	180 - 200	20 - 30
Piškotová roláda	pečicí plech	3	170 - 190	15 - 25
Piškotový korpus, 2 vejce	forma na ovocný koláč	2	150 - 170	20 - 30
Piškotový dort, 6 vajec	otvírací forma	2	150 - 170	40 - 50
Pečivo z listového těsta	pečicí plech	3	180 - 200	20 - 30
Cukroví	pečicí plech	3	130 - 150	15 - 25
Stříkané pečivo	pečicí plech	3	140 - 150	30 - 45
Pečivo z odpalovaného těsta	pečicí plech	3	210 - 230	35 - 45
Housky, žitná mouka	pečicí plech	3	200 - 220	20 - 30
Nákypy				
Gratinované brambory	forma na nákyp	2	160 - 180	60 - 80
Lasagne	forma na nákyp	2	180 - 200	40 - 50
Mražené produkty				
Pizza, tenké dno	univerzální pánev	3	190 - 210	15 - 25
Pizza, tlusté dno	univerzální pánev	2	180 - 200	20 - 30
Hranolky	univerzální pánev	3	200 - 220	20 - 30
Kuřecí křídla	univerzální pánev	3	220 - 240	20 - 30
Rybí prsty	univerzální pánev	3	220 - 240	10 - 20
Housky k dopečení	univerzální pánev	3	180 - 200	10 - 15

Pokrmy s horkým vzduchem eco	Příslušenství	Výška	Teplota v °C	Doba trvání v min.
Maso				
Hovězí dušená pečeně, 1,5 kg	nádobí zakryté	2	190 - 210	130 - 150
Vepřová pečeně, krkovice, 1 kg	nádobí odkryté	2	190 - 210	110 - 130
Telecí pečeně, horní šál, 1,5 kg	nádobí odkryté	2	190 - 210	110 - 130
Ryba				
Pražman, 2 kusy po 750 g	univerzální pánev	2	170 - 190	50 - 60
Pražman ve slané krustě, 900 g	univerzální pánev	2	170 - 190	60 - 70
Štika, 1000 g	univerzální pánev	2	170 - 190	60 - 70
Pstruh, 2 kusy po 500 g	univerzální pánev	2	170 - 190	45 - 55
Rybí filé, po 100 g kus	nádobí zakryté	2 + 1	190 - 210	30 - 40

Úspora energie

- Pečicí troubu předehřívejte jen tehdy, pokud je to uvedeno v receptu nebo v tabulkách návodu k použití.
- Používejte jen tmavé, černě lakované nebo smaltované pečicí formy. Tyto obzvláště dobře přijímají teplo.
- Dvířka pečicí trouby otevírejte během vaření, pečení a smažení co nejméně.
- Více koláčů pečte nejlépe po sobě. Pečicí trouba je ještě teplá. Tím se zkrátí doba trvání pro druhý koláč. Můžete zasunout i 2 truhlíkové formy vedle sebe.
- V případě delší doby tepelné úpravy můžete pečicí troubu vypnout 10 minut před koncem pečení a využít pro dokončení pokrmu zbytkové teplo.

Ekologická likvidace

Obal zlikvidujte ekologickým způsobem.

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

Testovali jsme pro Vás v našem kuchyňském studiu

Zde naleznete výběr pokrmů a k nim optimální nastavení. Ukážeme vám, jaký druh ohřevu a jaká teplota je pro Váš pokrm nejvhodnější. Obdržíte údaje, jaké příslušenství máte použít a do jaké výšky ho zasunout. Dostanete tipy k nádobí a k přípravě.

Upozornění

- Hodnoty v tabulkách vždy platí pro zasunutí do studené a prázdné pečicí trouby. Troubu předehřívejte jen tehdy, pokud se tak uvádí v tabulce. Příslušenství vykládejte pečicím papírem až po rozehřátí.
- Časové údaje v tabulkách jsou orientační hodnoty. Jsou závislé na kvalitě a vlastnostech potravin.
- Používejte dodané příslušenství. Přídavné příslušenství dostanete k zakoupení jako zvláštní příslušenství ve specializované prodejně nebo u zákaznického servisu. Před použitím vyndejte nepotřebné příslušenství a nádobí z pečícího prostoru.
- Při vyndávání horkého příslušenství nebo nádobí z pečicí trouby používejte chňapky.

Koláče a pečivo

Pečení na jedné úrovni

S horním/spodním ohřevem ⊟ se Vám pečení koláčů povede nejlépe.

Když budete péct s 3D-horkým vzduchem ⊛, použijte následující výšky zasunutí pro příslušenství:

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

Pečení na více úrovních

Používejte 3D-horký vzduch ⊛.

Výšky zasunutí pro pečení na 2 úrovních:

- univerzální pánev: výška 3
- pečicí plech: výška 1

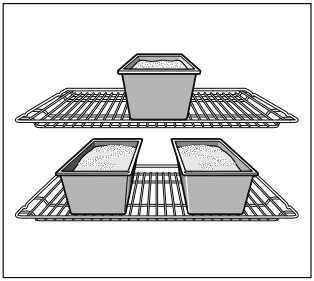
Výšky zasunutí při pečení na 3 úrovních:

- pečicí plech: výška 5
- univerzální pánev: výška 3
- pečicí plech: výška 1

Zároveň zasunuté plechy nemusí být zároveň hotové.

V tabulkách naleznete mnoho návrhů pro Vaše pokrmy.

Když budete péct 3 truhlíkové formy zároveň, postavte je na rošty tak, jak je znázorněno na obrázku.



Pečicí formy

Nejvhodnější jsou tmavé pečicí formy z kovu.

U světlých pečicích forem vyrobených z tenkostěnného kovu nebo u skleněných forem se prodlouží doba tepelné úpravy a koláč nezezlátne tak rovnoměrně.

Pokud chcete použít silikonové formy, řiďte se údaji a recepty výrobce. Silikonové formy jsou často menších rozměrů než klasické formy. Údaje v receptu a množství těsta se mohou lišit.

Tabulky

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

Pokud troubu předehřejete, zkrátíte si uvedené doby pečení o 5 až 10 minut.

Další informace najdete v kapitole „Tipy pro pečení“ v návaznosti na tabulky.

Koláče ve formě	Forma	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °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	60 - 70
Dortový korpus, třené těsto	forma na ovocný koláč	3		160 - 180	20 - 30
Ovocný koláč, jemný, třené těsto	otvírací dortová / kulatá forma	2		160 - 180	50 - 60
Piškotový korpus, 2 vejce (předehřejte)	forma na ovocný koláč	2		150 - 170	20 - 30
Piškotový dort, 6 vajec (předehřejte)	otvírací dortová forma	2		150 - 170	40 - 50
Dortový korpus z lineckého těsta s okrajem	otvírací dortová forma	1		180 - 200	25 - 35
Ovocný nebo tvarohový dort, křupavý korpus *	otvírací dortová forma	1		160 - 180	70 - 90
Švýcarský koláč	plech na pizzu	1		220 - 240	35 - 45
Bábovka	bábovková forma	2		150 - 170	60 - 70
Pizza, tenký korpus s menší oblohou (předehřejte)	plech na pizzu	1		280 - 300	10 - 15
Pikantní koláče *	otvírací dortová forma	1		170 - 190	45 - 55

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

Koláče na plechu	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba trvání v min.
Třené těsto se suchou oblohou	univerzální pánev	2		170 - 190	20 - 30
	univerzální pánev + pečicí plech	3 + 1		140 - 160	35 - 45
Třené těsto se šťavnatou oblohou, ovoce	univerzální pánev	2		170 - 190	25 - 35
	univerzální pánev + pečicí plech	3 + 1		140 - 160	40 - 50
Kynuté těsto se suchou horní vrstvou	univerzální pánev	3		170 - 180	25 - 35
	univerzální pánev + pečicí plech	3 + 1		150 - 170	35 - 45
Kynuté těsto se šťavnatou oblohou, ovoce	univerzální pánev	3		160 - 180	40 - 50
	univerzální pánev + pečicí plech	3 + 1		150 - 160	50 - 60
Linecké těsto se suchou oblohou	univerzální pánev	1		180 - 200	20 - 30
Linecké těsto se šťavnatou oblohou, ovoce	univerzální pánev	2		160 - 180	60 - 70
Švýcarský koláč	univerzální pánev	1		210 - 230	40 - 50
Piškotová roláda (předehřejte)	univerzální pánev	2		170 - 190	15 - 20
Vánočka s 500 g mouky	univerzální pánev	2		170 - 190	25 - 35
Štola s 500 g mouky	univerzální pánev	3		160 - 180	60 - 70
Štola s 1 kg mouky	univerzální pánev	3		150 - 170	90 - 100
Sladký závin	univerzální pánev	2		190 - 210	55 - 65
Pizza	univerzální pánev	2		200 - 220	25 - 35
	univerzální pánev + pečicí plech	3 + 1		180 - 200	40 - 50
Pikantní koláč „Flammkuchen“ (předehřejte)	univerzální pánev	2		280 - 300	10 - 12
Börek	univerzální pánev	2		180 - 200	40 - 50

Drobné pečivo	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba trvání v min.
Cukroví	univerzální pánev	3		140 - 160	15 - 25
	univerzální pánev + pečicí plech	3 + 1		130 - 150	25 - 35
	2 pečicí plechy + univerzální pánev	5 + 3 + 1		130 - 150	30 - 40
Stříkané pečivo (předehřejte)	univerzální pánev	3		140 - 150	30 - 40
	univerzální pánev	3		140 - 150	25 - 35
	univerzální pánev + pečicí plech	3 + 1		140 - 150	30 - 45
	2 pečicí plechy + univerzální pánev	5 + 3 + 1		130 - 140	35 - 50
Kokosky	univerzální pánev	2		110 - 130	30 - 40
	univerzální pánev + pečicí plech	3 + 1		100 - 120	35 - 45
	2 pečicí plechy + univerzální pánev	5 + 3 + 1		100 - 120	40 - 50
Bezé	univerzální pánev	3		80 - 100	100 - 150
Muffiny	rošt s plechem na muffiny	3		180 - 200	20 - 25
	2 rošty s plechem na muffiny	3 + 1		160 - 180	25 - 30
Pečivo z odpalovaného těsta	univerzální pánev	2		210 - 230	30 - 40
Pečivo z listového těsta	univerzální pánev	3		180 - 200	20 - 30
	univerzální pánev + pečicí plech	3 + 1		180 - 200	25 - 35
	2 pečicí plechy + univerzální pánev	5 + 3 + 1		170 - 190	35 - 45
Pečivo z kynutého těsta	univerzální pánev	2		190 - 210	20 - 30
	univerzální pánev + pečicí plech	3 + 1		160 - 180	25 - 35

Chléb a housky

U pečení chleba a housek troubu předehřejte, pokud není uvedeno jinak. Nikdy nelijte vodu do horké pečicí trouby.

Chléb a housky	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba trvání v min.
Kynutý chléb s 1,2 kg mouky	univerzální pánev	2		300 200	5 30 - 40
Kváskový chléb s 1,2 kg mouky	univerzální pánev	2		300 200	8 35 - 45
Turecký chléb	univerzální pánev	2		300	10 - 15
Housky (nepředehřívejte)	univerzální pánev	3		200	20 - 30
Housky z kynutého těsta, sladké	univerzální pánev	3		180 - 200	15 - 20
	univerzální pánev + pečicí plech	3 + 1		150 - 170	20 - 30

Tipy pro pečení

Chcete péct podle svého vlastního receptu.	Orientujte se podle podobných druhů pečiva v tabulkách pečení.
Jak zjistíte, zda je třený koláč již propečený.	Přibližně 10 minut před uplynutím doby pečení uvedené v receptu zapíchněte špejli do koláče v místě, kde je nejvyšší. Jestliže po vytažení špejle na dřevu neulpívá žádné těsto, je koláč hotový.
Koláč se srazil.	Příště použijte méně tekutiny nebo nastavte o 10 stupňů nižší teplotu pečicí trouby. Dodržujte dobu tření uvedenou v receptu.
Koláč vyběhl uprostřed hodně do výšky a na okrajích je nižší.	Nevymazujte okraje pečicí tvorby. Po upečení koláč opatrně uvolněte nožem.
Koláč je na povrchu příliš tmavý.	Vsuňte jej o úroveň níže, navolte nižší teplotu a pečte koláč o něco déle.
Koláč je příliš suchý.	Do hotového koláče udělejte párátkem několik malých otvorů. Do nich nakapejte trochu ovocné šťávy nebo alkoholu. Příště zvolte teplotu o 10 stupňů vyšší a zkraťte dobu pečení.

Chleba nebo koláč (např. tvarohový) vypadá dobře, ale uvnitř je mazlavý (vlhký, místy se zbytky vody).	Příště používejte trochu méně tekutiny a pečte trochu déle při nižší teplotě. U koláčů se šťavnatou horní vrstvou nejprve předpečte korpus. Posypte jej mandlemi nebo strouhankou a pak přidejte oblohu. Dodržujte recepty a dobu pečení.
Pečivo je nerovnoměrně hnědé.	Nastavte o něco nižší teplotu, pečivo se rovnoměrněji upeče. Choulostivé pečivo pečte s horním / spodním ohřevem na jedné úrovni. I přesahující pečicí papír může ovlivnit cirkulaci vzduchu. Pečicí papír ustřihněte vždy vhodně k velikosti plechu.
Ovocný koláč je zespodu příliš světlý.	Vsuňte koláč příště o úroveň níže.
Ovocná šťáva přetéká.	Příště použijte hlubší univerzální pánev, pokud ji máte k dispozici.
Drobné pečivo z kynutého těsta se při pečení vzájemně slepuje.	Pečivo klaďte na plech s rozestupy mezi jednotlivými kousky minimálně 2 cm. Tak bude mít pečivo dostatek místa k nakynutí a zezlátne po celém povrchu.
Pekli jste na více úrovních. Na horním plechu je pečivo tmavší než na spodním plechu.	Při pečení ne více úrovních používejte vždy 3D-horký vzduch. Současně vložené plechy však nemusí být současně hotové.
Při pečení šťavnatých koláčů vzniká kondenzovaná voda.	Při pečení může docházet ke vzniku vodní páry. Uniká nad dvířky trouby. Vodní pára se může srážet na ovládacím panelu nebo na čelní straně nábytku nacházejícího se v blízkosti spotřebiče a odkapávat ve formě kondenzované vody. Tento jev je fyzikálně podmíněn.

Maso, drůbež, ryby

Nádobí

Můžete používat každé žáruvzdorné nádobí.
Pro velké pečeně je vhodná univerzální pánev.

Nejvhodnější je nádobí ze skla. Poklička by měla být rozměrově shodná s pekáčem a měla by pekáč dobře uzavírat.

Pokud budete používat smaltované pekáče, přidejte trochu více tekutiny.

V nerezovém pekáči maso tolik nezezlátne a potřebuje delší dobu tepelné úpravy. Prodlužte dobu tepelné úpravy.

Údaje v tabulkách:
Nádobí bez pokličky = odkryté
Nádobí s pokličkou = zakryté

Nádobí umístěte vždy doprostřed roštu.

Horké skleněné nádobí postavte na suchou podložku. Pokud je podložka mokrá nebo studená, může sklo prasknout.

Pečení masa

K libovému masu přidejte trochu tekutiny. Tekutina by měla dosahovat do výše cca ½ cm.

K dušenému masu přidejte dostatečné množství tekutiny. Tekutina by měla dosahovat do výše 1 - 2 cm.

Množství tekutiny závisí na druhu masa a materiálu nádoby. Pokud připravujete maso ve smaltovaném pekáči, přidejte více tekutiny, než když pečete ve skleněném nádobí.

Pekáče z nerezu nejsou příliš vhodné. Maso se peče pomaleji a tolik nezezlátne. Nastavte vyšší teplotu a/nebo delší dobu tepelné úpravy.

Grilování

Než do pečící trouby vložíte potraviny určené ke grilování, předehřívejte ji 3 minuty.

Grilujte vždy se zavřenými dvířky pečicí trouby.

Ke grilování používejte pokud možno kousky stejné velikosti. Tak zezlátnou rovnoměrně a zůstanou pěkně šťavnaté.

Kousky ke grilování obraťte po 2/3 grilovacího času.

Steaky osolte teprve po grilování.

Kousky určené ke grilování položte přímo na rošt. Pokud grilujete jen jeden kousek, položte ho doprostřed roštu.

Do výšky 1 zasuňte univerzální pánev, která zachytí šťávu z masa a pečicí trouba zůstane čistější.

Pečicí plech nebo univerzální pánev během grilování nezasouvejte do výšky 4 nebo 5. V důsledku vysoké teploty se mohou deformovat a při vyndávání by se mohl poškodit pečicí prostor.

Grilovací těleso se neustále zapíná a vypíná. To je normální. Jak často k tomu dochází, závisí na nastaveném grilovacím stupni.

Maso

Kousky masa otáčejte po uplynutí poloviny času.

Pokud je pečeně hotová, měla by si ještě 10 minut odpočinout ve vypnuté, zavřené pečicí troubě. Pečeně lépe nasákne šťávu z masa a zvláční.

Rostbíf zabalte po upečení do hliníkové fólie a nechte 10 minut odpočinout v pečicí troubě.

U vepřového masa s kůží nařízněte kůži mřížkovitě a poté pečeni položte do pekáče kůží dolů.

Maso	Hmotnost	Příslušenství a nádobí	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C, gril. stupeň	Doba trvání v minutách
Hovězí maso						
Dušená hovězí pečeně	1,0 kg	zakryté	2		200 - 220	100
	1,5 kg		2		190 - 210	120
	2,0 kg		2		180 - 200	140
Hovězí filé, medium	1,0 kg	odkryté	2		210 - 230	60
	1,5 kg		2		200 - 220	80
Rostbíf, medium	1,0 kg	odkryté	1		220 - 240	60
Steaky, tloušťka 3 cm, medium		rošt + univerzální pánev	5 + 1		3	15
Telecí maso						
Telecí pečeně	1,0 kg	odkryté	2		190 - 210	110
	1,5 kg		2		180 - 200	130
	2,0 kg		2		170 - 190	150
Telecí noha	1,5 kg	odkryté	2		210 - 230	140
Vepřové maso						
Pečeně bez kůže (např. krkovička)	1,0 kg	odkryté	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	odkryté	1		190 - 210	130
	1,5 kg		1		180 - 200	160
	2,0 kg		1		170 - 190	190
Vepřové filé	500 g	rošt + univerzální pánev	3 + 1		230 - 240	30
Vepřová pečeně, libová	1,0 kg	odkryté	2		190 - 210	120
	1,5 kg		2		180 - 200	140
	2,0 kg		2		170 - 190	160
Kasselská pečeně s kostí	1,0 kg	zakryté	2		210 - 230	70

Maso	Hmotnost	Příslušenství a nádobí	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C, gril. stupeň	Doba trvání v minutách
Steaky, tloušťka 2 cm		rošt + univerzální pánev	5 + 1		3	15
Vepřové medailonky, tloušťka 3 cm		rošt + univerzální pánev	5 + 1		3	10
Jehněčí maso						
Jehněčí hřbet s kostí	1,5 kg	odkryté	2		190 - 210	60
Jehněčí stehno bez kosti, medium	1,5 kg	odkryté	1		160 - 180	120
Zvěřina						
Srnčí hřbet s kostí	1,5 kg	odkryté	2		200 - 220	50
Srnčí stehno bez kosti	1,5 kg	zakryté	2		210 - 230	100
Pečeně z divočáka	1,5 kg	zakryté	2		180 - 200	140
Pečeně z jelena	1,5 kg	zakryté	2		180 - 200	130
Králík	2 kg	zakryté	2		220 - 240	60
Mleté maso						
Sekaná pečeně	z 500 g masa	odkryté	1		180 - 200	80
Uzeniny						
Uzeniny		rošt + univerzální pánev	4 + 1		3	15

Drůbež

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

Celou drůbež položte na rošt nejdříve prsní stranou dolů. Otočte po uplynutí ⅔ uvedené doby tepelné úpravy.

Kousky pečeně, jako krůtí rolky nebo krůtí prsa, obraťte po uplynutí poloviny uvedené doby tepelné úpravy. Jednotlivé části drůbeže otočte po uplynutí ⅔ uvedené doby tepelné úpravy.

U kachny nebo husy propíchněte kůži pod křídly, aby mohl vytékat tuk.

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

Drůbež	Hmotnost	Příslušenství a nádobí	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C, grilovací stupeň	Doba tepelné úpravy v min.
Kuře, celé	1,2 kg	rošt	2		220 - 240	60 - 70
Kapoun, celý	1,6 kg	rošt	2		210 - 230	80 - 90
Kuře, půlené	á 500 g	rošt	2		220 - 240	40 - 50
Kuřecí kousky	á 150 g	rošt	3		210 - 230	30 - 40
Kuřecí kousky	á 300 g	rošt	3		210 - 230	35 - 45
Kuřecí prsa	á 200 g	rošt	3		3	30 - 40
Kachna, celá	2,0 kg	rošt	2		190 - 210	100 - 110
Kachní prsa	á 300 g	rošt	3		240 - 260	30 - 40
Husa, celá	3,5 - 4 kg	rošt	2		170 - 190	120 - 140
Husí stehna	á 400 g	rošt	3		220 - 240	40 - 50
Mladá krůta, celá	3,0 kg	rošt	2		180 - 200	80 - 100
Krůtí rolovaná pečeně	1,5 kg	odkryté	1		200 - 220	110 - 130
Krůtí prsa	1,0 kg	zakryté	2		180 - 200	90
Krůtí horní stehno	1,0 kg	rošt	2		180 - 200	90 - 100

Ryba

Kousky ryby otáčejte po uplynutí ⅔ doby tepelné úpravy.

Celou rybu nemusíte obracet. Vložte celou rybu do pečicí trouby v poloze plavání, hřbetní ploutví nahoru.

Do břicha ryby vložte naříznutý brambor nebo malou žáruvzdornou nádobu, abyste rybu stabilizovali.

Rybí filé duste v několika polévkových lžících tekutiny.

Ryba	Hmotnost	Příslušenství a nádobí	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C, gril. stupeň	Doba trvání v min.
Ryba, celá	à cca 300 g	rošt	2		2	20 - 25
	1,0 kg	rošt	2		200 - 220	45 - 55
	1,5 kg	rošt	2		190 - 210	60 - 70
	2,0 kg	zakryté	2		190 - 210	70 - 80
Rybí kotleta, tloušťka 3 cm		rošt	3		2	20 - 25
Rybí filé		zakryté	2		210 - 230	25 - 30

Tipy pro pečení a grilování masa

Pro danou hmotnost pečeně nejsou v tabulce uvedeny žádné údaje.	Vyberte nejbližší nižší hodnotu a prodlužte dobu tepelné úpravy.
Jak zjistíte, zda je již pečeně hotová.	Použijte teploměr na maso (k dostání ve pecializovaných obchodech) nebo udělejte „zkoušku lžící“. Zatlačte lžící na pečené maso. Pokud je pevné, je maso hotové, jestliže povolí, potřebuje ještě trochu času.
Pečeně je příliš tmavá a krusta místy spálená.	Zkontrolujte výšku zasunutí a teplotu.
Pečeně vypadá dobře, ale šťáva je připálená.	Příště použijte menší nádobu na pečení nebo přidejte více tekutiny.
Pečeně vypadá dobře, ale šťáva je příliš světlá a vodová.	Příště použijte větší nádobu na pečení a přidejte méně tekutin.

Při polévání pečeně vzniká vodní pára.	Tento jev je fyzikálně podmíněn a je zcela normální. Velká část vodní páry uniká výstupem páry. Může se srážet na chladnějším ovládacím panelu nebo na čelních stěnách sousedního nábytku a odkapávat ve formě kondenzované vody.

Nákypy, gratinované pokrmy, toasty

Nádobí postavte vždy na rošt.

Pokud grilujete bez nádobí přímo na roštu, zasuňte do výšky 1 univerzální pánev, pečicí trouby zůstane čistější.

Výsledek tepelné úpravy nákypu závisí na velikosti použitého nádobí a výšce nákypu. V tabulkách jsou uvedeny orientační hodnoty.

Pokrm	Příslušenství a nádobí	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C, gril. stupeň	Doba trvání v min.
Nákypy					
Nákyp, sladký	forma na nákyp	2		180 - 200	50 - 60
Suflé	forma na nákyp	2		180 - 200	35 - 45
	formičky na jednotlivé porce	2		200 - 220	25 - 30
Těstovinový nákyp	forma na nákyp	2		200 - 220	40 - 50
Lasagne	forma na nákyp	2		180 - 200	40 - 50
Gratinované pokrmy					
Gratinované brambory, syrové suroviny, výška max. 4 cm	1 forma na nákyp	2		160 - 180	60 - 80
	2 formy na nákypy	3 + 1		150 - 170	60 - 80
Toasty					
4 kusy, zapečené	rošt + univerzální pánev	3 + 1		160 - 170	10 - 15
12 kusů, zapečených	rošt + univerzální pánev	3 + 1		160 - 170	15 - 20

Hotové produkty

Dodržujte údaje výrobce uvedené na obalu.

Když příslušenství vyložíte pečicím papírem, dbejte na to, aby byl pečicí papír vhodný pro tyto teploty.
Velikost papíru upravte vzhledem k pokrmu.

Výsledek tepelné úpravy je závislý na potravinách.
Je možné, že už výchozí produkt bude předem opečený dozlatova a vykazovat nepravidelnosti.

Pokrm	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba trvání v min.
Pizza, mražená					
Pizza s tenkým dnem	univerzální pánev	2		200 - 220	15 - 25
	univerzální pánev + rošt	3 + 1		180 - 200	20 - 30
Pizza s tlustým dnem	univerzální pánev	2		190 - 200	20 - 30
	univerzální pánev + rošt	3 + 1		170 - 190	25 - 35
Pizza-bagety	univerzální pánev	3		190 - 210	20 - 30
Mini-pizza	univerzální pánev	3		190 - 210	10 - 20
Pizza, chlazená					
Pizza (předehřejte)	univerzální pánev	3		190 - 210	10 - 15
Bramborové produkty, mražené					
Hranolky	univerzální pánev	3		190 - 210	20 - 30
	univerzální pánev + pečicí plech	3 + 1		180 - 200	30 - 40
Krokety	univerzální pánev	3		200 - 220	20 - 25
Rösti, plněné bramborové taštičky	univerzální pánev	3		210 - 230	15 - 25
Pekárenské výrobky, mražené					
Housky, bagety	univerzální pánev	3		180 - 200	10 - 20
Preclíky	univerzální pánev	3		210 - 230	15 - 25

Pokrm	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba trvání v min.
Pekárenské výrobky, předpečené					
Housky k dopečení, bagety k dopečení	univerzální pánev	2		190 - 210	10 - 20
	univerzální pánev + rošt	3 + 1		160 - 180	20 - 25
Předsmažené výrobky, mražené					
Rybí prsty	univerzální pánev	2		220 - 240	10 - 20
Kuřecí prsty, kuřecí nuggety	univerzální pánev	3		200 - 220	15 - 25
Mražený závin					
Závin	univerzální pánev	3		200 - 220	35 - 40

Zvláštní pokrmy

Při nižších teplotách se Vám podaří s 3D-horkým vzduchem krémový jogurt stejně dobře jako vláčné kynuté těsto.

Nejdříve z pečicí trouby vyndejte příslušenství, závěsnou mřížku nebo teleskopické výsuvy.

Příprava jogurtu

1. Svařte 1 litr mléka (3,5 % tuku) a nechte vychladnout na 40 °C.
2. Vmíchejte 150 g jogurtu (chladničková teplota).
3. Naplňte šálky nebo malé šroubovací skleničky a přikryjte fólií, která zachovává čerstvost potravin.
4. Pečicí troubu předehřejte podle pokynu.
5. Šálky nebo skleničky postavte na dno pečicího prostoru a postupujte podle receptu.

Kynutí těsta

1. Kynuté těsto připravujte jako obvykle, vložte jej do žáruvzdorné keramické nádoby a přikryjte.
2. Pečicí troubu předehřejte podle pokynu.
3. Vypněte pečicí troubu a těsto nechte v troubě vykynout.

Pokrm	Nádobí		Druh ohřevu	Teplota	Doba trvání
Jogurt	šálky nebo šroubovací sklenice	položte na dno pečicího prostoru		50 °C předehřejte 50 °C	5 min. 8 hod.
Kynutí těsta	žáruvzdorné nádobí	položte na dno pečicího prostoru		50 °C předehřejte Vypněte spotřebič a dejte kynuté těsto do pečicího prostoru.	5-10 min. 20-30 min.

Rozmrazování

Doby rozmrazování závisí na druhu a množství potravin.

Respektujte údaje výrobce uvedené na obalu.

Mražené potraviny vyjměte z obalu, vložte do vhodné nádoby a postavte na rošt.

Drůbež položte na talíř nejprve prsní stranou dolů.

Upozornění: Do 60 °C nesvítí osvětlení pečicí trouby. Je tak možná optimální přesná regulace.

Pokrm	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota
Choulostivé mražené produkty např. dorty se šlehačkou, s máslovým krémem, s čokoládovou nebo cukrovou glazurou, ovoce atp.	rošt	1		volič teploty zůstane vypnutý
Ostatní mražené produkty kuře, uzeniny a masa, chléb a housky, koláč a jiné pečivo	rošt	1		50 °C

Sušení

Pomocí 3D-horkého vzduchu ⊛ můžete skvěle sušit.

Používejte pouze kvalitní ovoce a zeleninu, vše řádně omyjte.

Ovoce a zeleninu nechte dobře okapat a osušte je.

Univerzální pánev a rošt vyložte pečicím nebo pergamenovým papírem.

Velmi šťavnaté ovoce nebo zeleninu otáčejte častěji.

Usušené ovoce a zeleninu okamžitě odeberte z papíru.

Ovoce a bylinky	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota	Doba trvání
600 g kroužků z jablek	univerzální pánev + rošt	3 + 1	⊛	80 °C	cca 5 hod.
800 g kousků hrušek	univerzální pánev + rošt	3 + 1	⊛	80 °C	cca 8 hod.
1,5 kg švestek nebo blum	univerzální pánev + rošt	3 + 1	⊛	80 °C	cca 8-10 hod.
200 g kuchyňských bylinek, očištěných	univerzální pánev + rošt	3 + 1	⊛	80 °C	cca 1½ hod.

Zavařování

Sklenice a zavařovací gumičky musí být čisté a v pořádku. Používejte sklenice pokud možno stejné velikosti. Údaje v tabulkách se vztahují na kulaté litrové sklenice.

Pozor!

Nepoužívejte větší ani vyšší sklenice. Víčka by mohla prasknout.

Používejte pouze kvalitní ovoce a zeleninu, vše řádně omyté.

Uvedené doby tepelné úpravy v tabulkách jsou pouze orientační. Dobu tepelné úpravy může ovlivnit teplota v místnosti, počet sklenic a množství a teplota jejich obsahu. Než přepnete nebo vypnete pečicí troubu, přesvědčte se, že obsah sklenic správně perlí.

Příprava

1. Naplňte sklenice, ne však až po okraj.
2. Utřete okraj, skleničky musí být čisté.
3. Na každou sklenici položte zavařovací gumu a víčko.
4. Sklenice uzavřete pomocí svorek.

Do prostoru pečicí trouby nikdy nevkládejte více než šest sklenic.

Nastavení

1. Univerzální pánev zasuňte do výšky 2. Skleničky postavte tak, aby se nedotýkaly.
2. Do univerzální pánve nalijte ½ litru horké vody (cca 80 °C).
3. Zavřete pečicí troubu.
4. Nastavte spodní ohřev.
5. Teplotu nastavte na 170 až 180 °C.

Zavařování

Ovoce
Po přibližně 40 až 50 minutách začnou ve sklenicích v krátkých intervalech stoupat bublinky. Vypněte pečicí troubu.

Po 25 až 35 minutách zbytkového tepla vyjměte sklenice z prostoru pečicí trouby. Při delším vychladnutí v prostoru pečicí trouby by mohlo dojít k tvorbě choroboplodných zárodků a zavařené ovoce se může zkazit.

Ovoce v litrových sklenicích	Jakmile začne perlit	Zbytkové teplo
Jablka, rybíz, jahody	vypněte	cca 25 minut
Třešně, meruňky, broskve, angrešt	vypněte	cca 30 minut
Jablečné pyré, hrušky, švestky	vypněte	cca 35 minut

Zelenina
Jakmile ve sklenicích začnou stoupat bublinky, snižte teplotu na 120 až 140 °C a zavařujte cca 35 až 70 minut (podle druhu zeleniny). Poté pečicí troubu vypněte a využijte zbytkové teplo.

Zelenina ve studeném láku v litrových sklenicích	Jakmile začne perlit	Zbytkové teplo
Okurky	-	cca 35 minut
Červená řepa	cca 35 minut	cca 30 minut
Růžičková kapusta	cca 45 minut	cca 30 minut
Fazole, kedlubna, červené zelí	cca 60 minut	cca 30 minut
Hrách	cca 70 minut	cca 30 minut

Vyndání skleniček

Po zavaření sklenice z prostoru pečicí trouby vyndejte.

Pozor!

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

Akrylamid v potravinách

	Akrylamid vzniká především u obilných a bramborových produktů, které jsou připravovány zahříváním na vysokou teplotu, např. bramborové lupínky hranolky, toasty, housky, chleba, jemné pečivo (keksy, perník, sušenky „Spekulatius“).
Tipy k přípravě pokrmů s nízkým obsahem akrylamidů	
Všeobecně	■ Doba tepelné úpravy by měla být co nejkratší. ■ Pokrmy pečte dozlatova, ne příliš dohněda. ■ Větší a silnější pečivo obsahuje méně akrylamidu.
Pečení	S horním/spodním ohřevem max. 200 °C. S 3D-horkým vzduchem nebo horkým vzduchem max. 180 °C.
Cukroví	S horním/spodním ohřevem max. 190 ºC. S 3D –horkým vzduchem nebo horkým vzduchem max. 170 ºC. Vejce nebo žloutek snižuje tvorbu akrylamidů.
Hranolky z trouby	Hranolky rozložte na plech rovnoměrně a v jedné vrstvě. Na jednom plechu pečte minimálně 400 g, aby se hranolky nevysušily.

Testované pokrmy

Tyto tabulky byly vytvořeny pro zkušební instituty s cílem usnadnění testování různých spotřebičů.

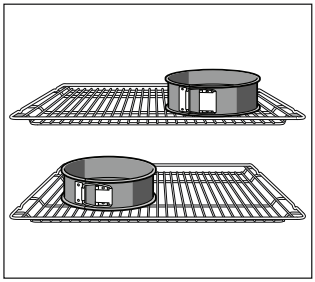
Podle normy EN 50304/EN 60350 (2009) resp. IEC 60350.

Pečení

Pečení na 2 úrovních:
Univerzální pánev zasuňte vždy nad pečicí plech.
Pečení na 3 úrovních:
Univerzální pánev zasuňte doprostřed.

Stříkané cukroví:
Současně zasunuté plechy však nemusí být současně hotové.

Zakrytý jablkový koláč na 1 úrovni:
Tmavé otvírací formy postavte střídavě vedle sebe.
Zakrytý jablečný koláč na 2 úrovních:
Tmavé otvírací formy postavte střídavě nad sebe, viz obrázek.



Koláč v otvírací formě z bílého plechu:
Pečte s horním/spodním ohřevem ⊟ na úrovní 1.
Použijte univerzální pánev namísto roštu a postavte na ni otvírací formy.

Pokrm	Příslušenství a formy	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba trvání v min.
Stříkané pečivo (předehřejte*)	pečicí plech	3		140 - 150	30 - 40
	univerzální pánev + pečicí plech	3 + 1		140 - 150	30 - 45
	2 pečicí plechy + univerzální pánev	5 + 3 + 1		130 - 140	35 - 50
Stříkané pečivo	pečicí plech	3	/ eco	140 - 150	30 - 45
Malé koláče (předehřejte*)	pečicí plech	3		150 - 170	20 - 30
	pečicí plech	3		150 - 160	20 - 30
	univerzální pánev + pečicí plech	3 + 1		140 - 160	25 - 40
	2 pečicí plechy + univerzální pánev	5 + 3 + 1		130 - 150	25 - 40
Vodový piškot (předehřejte*)	otvírací forma na roštu	2		150 - 160	30 - 40
Vodový piškot	otvírací forma na roštu	2	/ eco	160 - 180	30 - 40
Zakrytý jablkový koláč	rošt + 2 otvírací formy Ø 20 cm	1		180 - 200	70 - 90
	2 rošty + 2 otvírací Ø 20 cm	3 + 1		170 - 190	70 - 90

* K předehřátí nepoužívejte rychloohřev.

Grilování

Pokud pokládáte potraviny přímo na rošt, zasuňte univerzální pánev do výšky 1, pánev zachytí tekutinu a pečicí trouba tak zůstane čistější.

Pokrm	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Grilovací stupeň	Doba trvání v minutách
Opékání toastů, předehřejte 10 minut	rošt	5		3	½ - 2
Beefburger, 12 kusů* nepředehřívejte	rošt + univerzální pánev	4 + 1		3	25 - 30

* Po uplynutí 2/3 doby grilování obraťte.

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 průkazním dokladem práv uživatele pro uznání prodloužené záruky. Ve vlastním zájmu ho proto uschovejte. Nedílnou součástí záručního listu je doklad o pořízení (paragon, faktura, leasingová smlouva apod.) Pro případ prodloužené záruční lhůty z důvodu dříve provedených oprav je nutno předložit i opravní listy z těchto oprav.
Bezplatný záruční servis je možno poskytnout jen v případě předložení pořizovacího dokladu nebo v případě prodloužené záruky i vyplněného záručního listu (musí obsahovat druh spotřebiče, typové označení, výrobní číslo, datum prodeje a označení prodávajícího v souladu s § 620 odst. 3 Občanského zákoníku). Záruční list vyplňuje prodejce a je v zájmu spotřebitele zkontrolovat správnost a úplnost uvedených údajů. Záruční list je platný pouze v originálu, na kopie nebude brán zřetel.
Záruční oprava se vztahuje výhradně na závady, které vzniknou průkazně v době platné záruční lhůty, a to vadou materiálu nebo výrobní vadou. Takto vzniklé závady je oprávněn odstranit pouze autorizovaný servis. Uplatnit záruku může spotřebitel u autorizovaného servisu nebo v prodejně, kde byl spotřebič zakoupen. Zvolí-li spotřebitel jiný, než nejbližší autorizovaný servis, bude na něm, aby nesl v souvislosti s tím zvýšené náklady.

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

Rozšířená záruka nad rámec zákona

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

Upozornění pro prodejce

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

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

SEZNAM AUTORIZOVANÝCH SERVISŮ DOMÁCÍCH SPOTŘEBIČŮ SIEMENS

Firemní servis + prodej náhradních dílů:
BSH domácí spotřebiče, s.r.o., Pekařská 10b, 155 00 Praha 5
telefon: +420 251 095 546
fax: +420 251 095 559

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

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

Návod na obsluhu

HB 63AS521

Q4ACZM2209

Obsah

Bezpečnostné pokyny....4
Pred montážou....4
Upozornenia týkajúce sa Vašej bezpečnosti....4
Príčiny poškodenia....6
Vaša nová rúra na pečenie....7
Ovládací panel....7
Tlačidlá a displej....7
Volič funkcie....8
Volič teploty....9
Priestor na pečenie....10
Príslušenstvo....10
Pred prvým použitím....14
Nastavenie času....14
Nastavenie času....14
Čistenie príslušenstva....14
Nastavenie rúry na pečenie....15
Druh ohrevu a teplota....15
Rýchloohrev....16
Nastavenie časových funkcií....17
Budík....17
Čas trvania....18
Čas ukončenia....19
Čas....21
Detská poistka....22
Zmena základných nastavení....23
Automatické vypnutie....24
Samočistenie....24
Dôležité pokyny....25
Pred samočistením....25
Nastavenie....26
Po samočistení....27
Údržba a samočistenie....28
Čistiace prostriedky....28
Vyvesenie a zavesenie roštov....30
Vyvesenie a zavesenie dvierok rúry na pečenie....31
Zloženie krytu dvierok....33
Demontáž a montáž sklenených tabúľ dvierok....34

Obsah

Čo robiť v prípade poruchy? 36
Tabuľka porúch 36
Výmena žiarovky na strope rúry na pečenie 38
Sklenený kryt 38
Zákaznícky servis 39
Energia a životné prostredie 40
Druh ohrevu Horúci vzduch eco 40
Úspora energie 42
Ekologická likvidácia 42
Testovali sme pre Vás v našom kuchynskom štúdiu 43
Koláče a pečivo 43
Tipy na pečenie 48
Mäso, hydina, ryby 50
Tipy na pečenie a grilovanie mäsa 55
Nákypy, gratinované jedlo, toasty 56
Hotové produkty 57
Špeciálne jedlo 59
Rozmrazovanie 60
Sušenie 61
Zaváranie 62
Akrylamid v potravinách 64
Testované jedlo 65
Pečenie 65
Grilovanie 66

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

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

⚠ Bezpečnostné pokyny

Tento návod na obsluhu si pozorne preštudujte. Návod na obsluhu a montážny návod dobre uschovajte. V prípade predania ďalšej osobe priložte taktiež obidva návody.

Pred montážou

Poškodenie počas prepravy

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

Elektrické pripojenie

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

Upozornenia týkajúce sa Vašej bezpečnosti

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

Dospelé osoby a deti nesmú spotrebič prevádzkovať,

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

Nikdy nenechávajte deti, hrať sa so spotrebičom.

Horúci priestor na pečenie

Nebezpečenstvo popálenia!

- Nikdy sa nedotýkajte horúcich vnútorných plôch a výhrevných prvkov. Dvierka spotrebiča otvárajte opatrne. Zo spotrebiča môže unikať horúca para. Deti držte v bezpečnej vzdialenosti od rúry na pečenie.
- Nikdy nepripravujte jedlo s veľkým množstvom vysokopercentného alkoholu. Alkoholové výpary sa môžu v priestore rúry na pečenie vznietiť. Používajte iba malé množstvo nápojov s vysokopercentným alkoholom a dvierka spotrebiča otvárajte opatrne.

Nebezpečenstvo požiaru!

- V priestore na pečenie neskladujte žiadne horľavé predmety. Nikdy neotvárajte dvierka, keď zo spotrebiča vychádza dym. Vypnite spotrebič. Vytiahnite sieťovú zástrčku, príp. vypnite poistku v poistkovej skrinke.

- Papier na pečenie neukladajte počas predhrievania voľne na príslušenstvo. Pri otvorení dvierok spotrebiča vzniká prievan. Papier by sa mohol dotknúť výhrevných telies a vznietiť sa. Papier na pečenie vždy zaťažte nádobou alebo formou na pečenie. Papierom na pečenie obložte iba potrebnú plochu. Papier na pečenie nesmie presahovať cez príslušenstvo.

Nebezpečenstvo elektrického skratu!
Dbajte na to, aby sa nikdy nezakliesnil prípojný kábel v horúcich dvierkach spotrebiča. Izolácia kábla sa môže roztaviť.

Nebezpečenstvo oparenia!
Nikdy nelejte vodu do horúceho priestoru na pečenie. Tvorí sa horúca vodná para.

Horúce príslušenstvo a nádoby

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

Neodborné opravy

Nebezpečenstvo zasiahnutia elektrickým prúdom!
Neodborné opravy sú nebezpečné. Opravy môže vykonávať len nami vyškolený technik zákazníckeho servisu. Ak je spotrebič poškodený, vytiahnite sieťovú zástrčku, príp. vypnite poistku v poistkovej skrinke. Zavolajte zákaznícky servis.

Samočistenie

Nebezpečenstvo požiaru!

- Voľné zvyšky potravín, tuku a šťavy z mäsa by sa mohli počas samočistenia vznietiť. Odstráňte pred každým samočistením väčšie nečistoty z priestoru na pečenie.

- Na rukoväť nikdy nevešajte horľavé predmety, napr. utierky. Vonkajšie časti spotrebiča sú počas samočistenia veľmi horúce. Deti udržiavajte v bezpečnej vzdialenosti.

Nebezpečenstvo ťažkej ujmy na zdraví!

Počas samočistenia nikdy nečistite taktiež plechy a formy s nepriľnavou vrstvou. Vysokým teplom sa nepriľnavá vrstva zničí a vznikajú jedovaté plyny.

Príčiny poškodenia

Pozor!

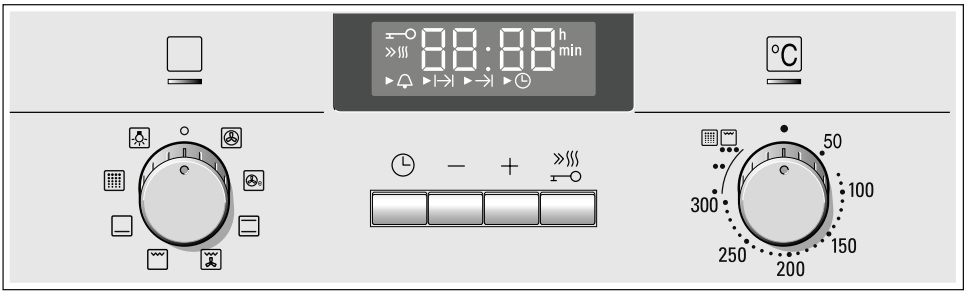
- Príslušenstvo, fólia, papier na pečenie alebo nádoba na dne priestoru na pečenie: Na dno priestoru na pečenie neukladajte žiadne príslušenstvo. Dno priestoru na pečenie neobkladajte fóliou ani papierom na pečenie. Na dno rúry na pečenie nestavajte žiadne nádoby, pokiaľ nastavená teplota presahuje 50°C. Dochádza k hromadeniu tepla. Čas tepelnej úpravy potom už nezodpovedá a poškodzuje sa smalt.
- Voda v horúcom priestore na pečenie: Do horúceho priestoru na pečenie nikdy nelejte vodu. Tvorí sa vodná para. Zmenou teploty by mohlo dôjsť k poškodeniu smaltu.
- Vlhké potraviny: V uzatvorenom priestore na pečenie neskladujte dlhšie žiadne vlhké potraviny. Smalt by sa poškodiť.
- Ovocná šťava: Plech na pečenie v prípade veľmi šťavnatých ovocných koláčov neprepĺňajte. Ovocná šťava, ktorá kvapka z plechu na pečenie, zanecháva škvrny, ktoré nie je možné odstrániť. Používajte radšej hlbšiu univerzálnu panvicu.
- Vychladnutie s otvorenými dvierkami spotrebiča: Priestor na pečenie nechajte vychladnúť len s uzatvorenými dvierkami. Aj keď sú dvierka spotrebiča otvorené iba trochu, môžu byť časom poškodené susedné čelné strany nábytku.
- Veľmi znečistené tesnenie rúry na pečenie: Keď je tesnenie rúry na pečenie veľmi znečistené, dvierka počas prevádzky už správne nedoliehajú. Môžu byť poškodené susedné čelné strany nábytku. Tesnenie rúry na pečenie udržiavajte vždy čisté.
- Dvierka rúry na pečenie nepoužívajte ako sedadlo alebo odkladaciu plochu: Nikdy si nesadajte ani nestúpajte na otvorené dvierka rúry na pečenie. Na dvierka rúry na pečenie neodkladajte žiadne nádoby alebo príslušenstvo.
- Preprava spotrebiča: Nenoste spotrebič za rukoväť dvierok. Rukoväť dvierok neunesie hmotnosť spotrebiča a mohla by sa zlomiť.

Vaša nová rúra na pečenie

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

Ovládací panel

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



Ovládacie voliče

Ovládacie voliče sú zapustiteľné. Pre zapustenie a vysunutie zatlačte na ovládací volič v nulovej pozícii.

Tlačidlá a displej

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

Tlačidlá	Použitie
◷ Časové funkcie	Voľba budíka 🔔, čas trvania I→I, čas ukončenia →I a času ◷.
– Mínus + Plus	Zníženie nastavených hodnôt. Zvýšenie nastavených hodnôt.
Rýchloohrev Detská poistka	Veľmi rýchle zahriatie rúry na pečenie. Zablokovanie a odblokovanie ovládacieho panela.

Ktorá časová funkcia je zobrazená v popredí na displeji, zistíte podľa šípky ▶ pred príslušným symbolom.
Výnimka: Pri čase svieti symbol ◷ len vtedy, pokiaľ práve vykonávate zmeny.

Volič funkcie

Voličom funkcie nastavíte druh ohrevu.

Poloha	Použitie
○ Nulová poloha	Rúra na pečenie je vypnutá.
3D-horúci vzduch	Na koláče a pečivo na jednej až troch úrovniach. Ventilátor v priestore na pečenie rovnomerne rozdeľuje teplo prstencového ohrievacieho telesa v zadnej stene.
Horúci vzduch eco*	Na koláče a pečivo, nákypy, mrazené a hotové jedlo, mäso a ryby, na jednej úrovni bez predhriatia. Ventilátor rozdeľuje energeticky optimalizované teplo prstencového ohrevného telesa rovnomerne v priestore na pečenie.
Horný / dolný ohrev	Na koláče, nákypy a chudé kúsky mäsa, napr. hovädzieho alebo diviny na jednej úrovni. Teplo prúdi rovnomerne zhora a zospodu.
Cirkulačný gril	Pečenie mäsa, hydiny a celých rýb. Grilovacie teleso a ventilátor sa striedavo zapínajú a vypínajú. Ventilátor rozptyľuje horúci vzduch okolo jedla.
Veľkoplošný gril	Grilovanie steakov, údenín, toastov a rybích kúskov. Zahrieva sa celá plocha pod grilovacím telesom.
Dolný ohrev	Zaváranie a dopekanie alebo pečenie dohneda. Teplo prúdi zospodu.
Samočistenie	Automatické čistenie priestoru na pečenie. Rúra na pečenie sa zahreje, pričom sa rozpadnú nečistoty.
Osvetlenie priestoru na pečenie	Zapnutie osvetlenia priestoru na pečenie.

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

Počas nastavovania svieti osvetlenie displeja nad voličom funkcií. Zapne sa osvetlenie priestoru na pečenie.

Upozornenie: Aby sa teplo dobre rozdelilo, zapína sa pri druhu ohrevu s horným a dolným ohrevom vo fáze zahrievania nakrátko ventilátor.

Volič teploty

Voličom teploty nastavíte teplotu, grilovací stupeň alebo stupeň čistenia.

Poloha		Význam
●	Nulová poloha	Rúra na pečenie nehreje.
50-300	Rozsah teploty	Teplota v priestore na pečenie v °C. Výnimka: Maximálna teplota pre 3D-horúci vzduch a horúci vzduch eco je 275 °C.
●, ● ●, ● ● ●	Grilovací stupeň	Grilovacie stupne pre veľkoplošný gril. ● = stupeň 1, mierny ● ● = stupeň 2, stredný ● ● ● = stupeň 3, silný
	Čistiace stupne	Čistiace stupne pre samočistenie. ● = stupeň 1, mierny ● ● = stupeň 2, stredný ● ● ● = stupeň 3, intenzívny

Osvetlenie na displeji

Pokiaľ sa rúra na pečenie rozohrieva, svieti lampička na displeji nad voličom teploty. Keď rúra na pečenie dosiahne optimálny okamih pre zasunutie jedla a teplota je udržiavaná, osvetlenie zhasne.

Pri grilovacom a čistiacom stupni lampička na displeji nikdy nesvieti.

Priestor na pečenie

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

Osvetlenie rúry na pečenie

Počas prevádzky svieti osvetlenie v priestore na pečenie. Pri nastavenej teplote do 60 ºC a pri samočistení sa osvetlenie vypne. To umožňuje optimálne presnú reguláciu.

Polohou na voliči funkcií môžete zapnúť osvetlenie rúry bez ohrevu.

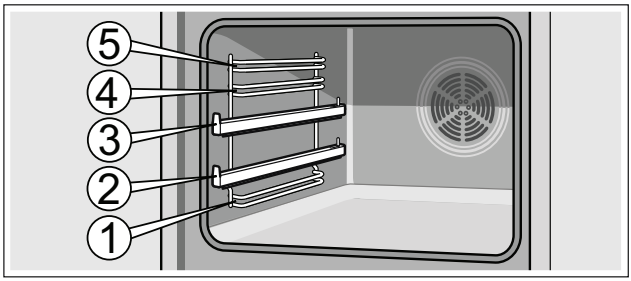
Chladiaci ventilátor

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

Aby po prevádzke rúra rýchlejšie vychladla, ventilátor je ešte nejaký čas zapnutý.

Príslušenstvo

Príslušenstvo môžete do rúry zasunúť v 5 rôznych výškach.



Príslušenstvo môžete vysunúť až do polovice, bez toho aby sa prevrátilo. To Vám uľahčí vyberanie jedla. Pomocou výsuvných líšt vo výške 2 môžete príslušenstvo vysunúť ešte ďalej.

Podľa vybavenia spotrebiča výsuvné lišty zaskočia, keď ich úplne vysuniete. Príslušenstvo tak môžete ľahko ukladať. Pre odblokovanie výsuvnej lišty zasuňte potlačením do priestoru na pečenie.

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

Príslušenstvo si môžete dokúpiť v zákazníckom servise, v špecializovanej predajni alebo na internete. Pri kúpe uveďte HZ- číslo.

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

Univerzálna panvica
Pre šťavnaté koláče, pečivo, mrazené jedlo a veľké mäso. Je možné použiť ju taktiež ako záchytnú nádobu tuku, keď grilujete priamo na rošte.

Univerzálnu panvicu zasuňte do rúry skoseným smerom ku dvierkam.

Špeciálne príslušenstvo

Špeciálne príslušenstvo si môžete zakúpiť v zákazníckom servise alebo v špecializovanej predajni. Rozsiahlu ponuku príslušenstva k Vašej rúre na pečenie nájdete v našich prospektoch alebo na internete. Dostupnosť príslušenstva a možnosť jeho objednania online je v každej krajine odlišná. Pozrite sa prosím do predajných podkladov.

Každé príslušenstva sa nehodí ku každému spotrebiču. Pri kúpe prosím uveďte vždy presné označenie (E-č.) Vášho spotrebiča.

Špeciálne príslušenstvo	HZ číslo	Použitie	Vhodné pre samočistenie
Rošt	HZ334000	Na nádoby, formy na koláče, mäso, mäso na grilovanie a mrazené produkty.	nie
Smaltovaný plech na pečenie	HZ331070	Na koláče a cukrovinky. Plech na pečenie zasuňte do rúry skoseným smerom ku dvierkam.	áno

Špeciálne príslušenstvo	HZ číslo	Použitie	Vhodné pre samočistenie
Univerzálna panvica	HZ332070	Pre šťavnaté koláče, pečivo, mrazené jedlo a veľké mäso. Je možné ju použiť taktiež ako záchytnú nádobu tuku, keď grilujete priamo na rošte. Univerzálnu panvicu zasuňte do rúry skoseným smerom ku dvierkam.	áno
Vkladací rošt	HZ324000	Pre mäso. Rošt postavte vždy do univerzálnej panvice. Bude zachytený odkvapkávajúci tuk a šťava z mäsa.	nie
Grilovací plech	HZ325070	Na grilovanie namiesto roštu alebo ako ochrana pred postriekaním, aby sa rúra na pečenie veľmi neznečistila. Grilovací plech používajte iba v univerzálnej panvici. Grilovanie na grilovacom plechu: Používajte iba vo výškach zasunutia 1, 2 a 3. Grilovací plech ako ochrana pred postriekaním: Univerzálnu panvicu s grilovacím plechom zasuňte pod rošt.	áno
Sklenená panvica	HZ336000	Hlboká panvica zo skla. Je veľmi vhodná aj ako servírovacia tácka.	nie
Plech na pizzu	HZ317000	Ideálny pre pizzu, mrazené jedlo alebo veľké guľaté koláče. Plech na pizzu môžete použiť namiesto univerzálnej panvice. Plech postavte na rošt a riaďte sa údajmi uvedenými v tabuľkách.	nie
Kameň na pečenie	HZ327000	Hodí sa na prípravu domáceho chleba, žemlí a pizze, ktoré sa majú upiecť dochrumkava. Kameň musíte vždy predhriať na odporúčanú teplotu.	áno
Profi-panvica s vkladacím roštom	HZ333070	Vhodná na prípravu veľkého množstva jedla.	áno
Veko pre profi-panvicu	HZ333001	Veko premení profi-panvicu v profi-pekáč.	nie
Sklenená panvica	HZ915001	Sklenený pekáč sa hodí na dusenie a zapekanie jedla v rúre na pečenie. Vhodný je pre programovú automatiku alebo automatiku pečenia.	nie
Tukový filter	HZ329000	Týmto filtrom môžete vybaviť Vašu rúru na pečenie. Filter pary filtruje tukové častice odvádzaného vzduchu a redukuje zápach. Len pre spotrebiče, ktoré majú 6, 7 alebo 8 ako druhé číslo v E-čísle (napr. HB78AB570)	áno

Zákaznícky servis

Pre Vaše domáce spotrebiče si môžete dokúpiť v zákazníckom servise, v špecializovanej predajni alebo v e-shope príslušných krajín vhodné čistiace prostriedky alebo ďalšie príslušenstvo. Pri nákupe vždy uveďte príslušné číslo požadovaného tovaru.

Utierky na ošetrenie nerezových plôch	obj. č. 311134	Redukujú usadzovanie nečistoty. Vďaka impregnácii špeciálnym olejom bude povrch nerezových spotrebičov optimálne ošetrený.
Gél na čistenie rúry na pečenie a grilu	obj. č. 463582	Na čistenie priestoru na pečenie. Gél je bez vône.
Utierka z mikrovlákna s voštinovou štruktúrou	obj. č. 460770	Hodí sa hlavne na čistenie citlivých povrchov, ako je napr. sklo, sklokeramika, nerez alebo hliník. Utierka z mikrovlákna odstráni jedným utrením zvyšky vody a mastnoty.
Poistka dvierok	obj. č. 612594	Zabráni deťom otvoriť dvierka rúry na pečenie. Spôsob priskrutkovania poistky závisí od typu spotrebiča. Dodržiavajte návod, ktorý je priložený k poistke dvierok.

Pred prvým použitím

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

Nastavenie času

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

1. Stlačte tlačidlo ◷.
Na displeji sa zobrazí čas 12:00.

2. Pomocou tlačidla **+** alebo **–** nastavte aktuálny čas.

Za niekoľko sekúnd sa nastavený čas prevezme.

Nastavenie času

Aby ste odstránili zápach „novoty“, rozohrejte prázdnu rúru na pečenie so zatvorenými dvierkami. Ideálna k tomu je hodina s horným/dolným ohrevom ☐ na 240 °C. Pritom dbajte na to, aby v rúre na pečenie nezostali žiadne zvyšky obalu.

1. Pomocou voliča funkcií nastavte horný/dolný ohrev ☐.

2. Pomocou voliča teploty nastavte 240 °C.

Za hodinu rúru na pečenie vypnite. Volič funkcií otočte na nulovú polohu.

Čistenie príslušenstva

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

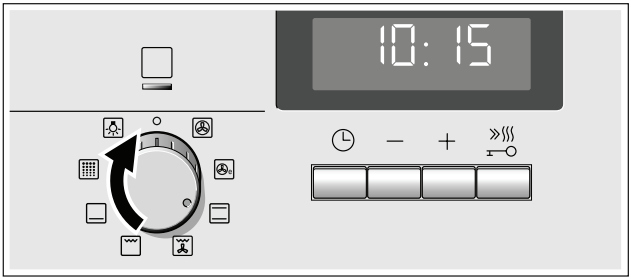
Nastavenie rúry na pečenie

Máte rôzne možnosti nastavenia Vašej rúry na pečenie. Tu Vám vysvetlíme, ako nastavíte požadovaný druh ohrevu a teplotu alebo grilovací stupeň. Pre svoje jedlo môžete na rúre nastaviť čas tepelnej úpravy a čas ukončenia. Viď kapitolu *„Nastavenie časových funkcií“*.

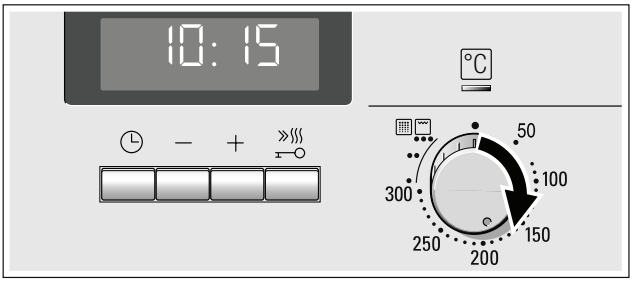
Druh ohrevu a teplota

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

1. Voličom funkcií nastavte druh ohrevu.



2. Voličom teploty nastavte teplotu alebo grilovací stupeň.



Rúra na pečenie začne hriať.

Vypnutie rúry na pečenie

Volič funkcií otočte do nulovej polohy.

Zmena nastavenia

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

Rýchloohrev

Funkciou rýchloohrevu dosiahne rúra na pečenie nastavenie teploty veľmi rýchlo.

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

- 3D-horúci vzduch
- Horný / dolný ohrev

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

1. Nastavte druh ohrevu a teplotu.

2. Stlačte nakrátko tlačidlo.

Na displeji svieti symbol ». Rúra na pečenie začne hriať.

Rýchloohrev je ukončený

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

Prerušenie rýchloohrevu

Stlačte nakrátko tlačidlo. Symbol » na displeji zhasne.

Nastavenie časových funkcií

Vaša rúra na pečenie má k dispozícii rôzne časové funkcie. Tlačidlom ◷ vyvoláte menu a prepínate medzi jednotlivými funkciami. Pokiaľ vykonávate nastavenie, môžu svietiť všetky časové funkcie. Šípka ► Vám ukáže, pri ktorej časovej funkcii sa nachádzate. Už nastavenú časovú funkciu môžete zmeniť priamo tlačidlom **+** alebo □, keď je pred časovým symbolom šípka ►.

Budík

Budík môžete použiť taktiež ako kuchynskú minútku. Je nezávislý od rúry na pečenie. Budík má vlastný signál. Tak budete počuť, či uplynul čas nastavený na budíku alebo čas tepelnej úpravy.

1. Stlačte jedenkrát tlačidlo ◷.
Na ukazovateli sa rozsvietia časové symboly, šípka ► sa nachádza pred 🔔.

2. Pomocou tlačidla **+** alebo □ nastavte čas na budíku.
Navrhovaná hodnota tlačidlo **+** = 10 minút
Navrhovaná hodnota tlačidlo □ = 5 minút

Za niekoľko sekúnd sa nastavený čas prevezme. Budík sa spustí. Na displeji svieti symbol ►🔔 a čas na budíku viditeľne plynie. Ostatné časové symboly zmiznú.

Čas na budíku uplynul

Zaznie signál. Na displeji sa zobrazí 0:00.
Tlačidlom ◷ vypnite budík.

Zmena času na budíku

Pomocou tlačidla **+** alebo **–** zmeňte čas na budíku.
Za niekoľko sekúnd sa zmena prevezme.

Zrušenie času na budíku

Pomocou tlačidla **–** vynulujete čas na budíku 0:00.
Za niekoľko sekúnd sa zmena prevezme. Budík je vypnutý.

Zistenie časových nastavení

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

Aby ste zistili čas na budíku 🔔, čas tepelnej úpravy |→|, čas ukončenia →| alebo aktuálny čas ◷, stlačte tlačidlo ◷ toľkokrát, pokiaľ sa šípka ► nezobrazí pred príslušným symbolom. Pritom sa na displeji na niekoľko sekúnd zobrazí aktuálna hodnota.

Čas trvania

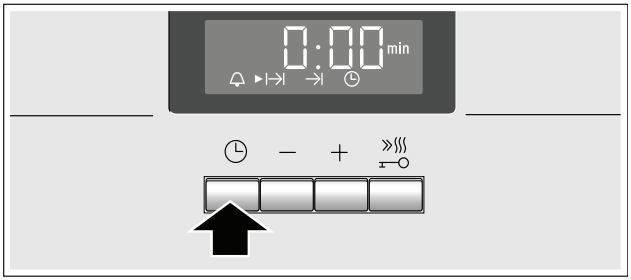
Čas tepelnej úpravy Vášho jedla môžete na rúre na pečenie nastaviť. Akonáhle nastavený čas uplynie, rúra na pečenie sa automaticky vypne. Tak nemusíte prerušiť ďalšie práce. Čas tepelnej úpravy sa neprekročí.

Príklad na obrázku: Čas tepelnej úpravy je 45 minút.

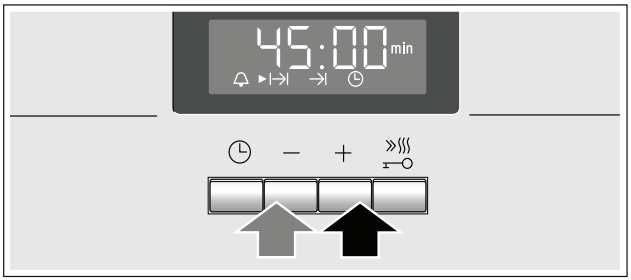
1. Pomocou voliča funkcií nastavte druh ohrevu.

2. Voličom teploty nastavte teplotu alebo grilovací stupeň.

3. Dvakrát stlačte tlačidlo ◷.
Na displeji sa zobrazí 0:00. Svietia časové symboly, šípka ► sa nachádza pred I→I.



4. Pomocou tlačidla **+** alebo **–** nastavte čas tepelnej úpravy.
Navrhovaná hodnota tlačidlo **+** = 30 minút
Navrhovaná hodnota tlačidlo **–** = 10 minút



Za niekoľko sekúnd sa rúra na pečenie spustí. Na displeji je vidieť plynúci čas tepelnej úpravy a svieti symbol ►I→I. Ostatné časové symboly zmiznú.

Čas trvania uplynul

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

Zmena času trvania

Pomocou tlačidla **+** alebo **–** zmeňte čas tepelnej úpravy. Za niekoľko sekúnd sa zmena prevezme. Ak je nastavený budík, stlačte predtým tlačidlo ◷.

Zrušenie času trvania

Pomocou tlačidla □ vráťte čas trvania späť až na 0:00. Po niekoľkých sekundách sa zmena prevezme.
Čas tepelnej úpravy je zrušený. Keď je nastavený budík, stlačte predtým tlačidlo ◷.

Zistenie časových nastavení

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

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

Čas ukončenia

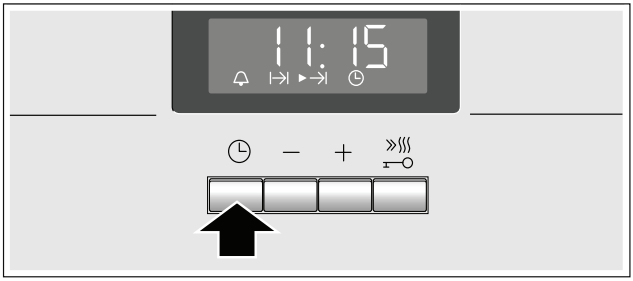
Čas, kedy má byť Vaše jedlo hotové, môžete posunúť. Rúra na pečenie sa spustí automaticky a je pripravená k požadovanému okamihu. Napríklad môžete Vaše jedlo vložiť do rúry na pečenie ráno a nastaviť ju tak, aby bolo jedlo hotové na obed.

Dbajte prosím na to, aby ľahko kaziace sa potraviny nezostávali v rúre na pečenie veľmi dlho.

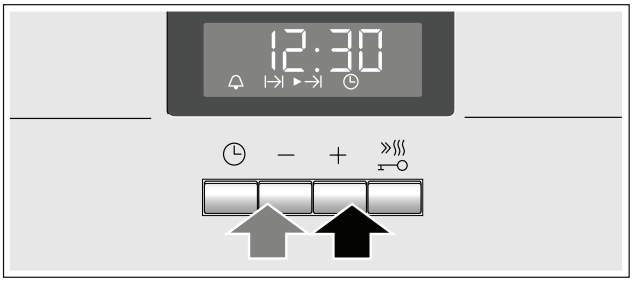
Príklad na obrázku: Je 10:30 hod. Čas tepelnej úpravy je 45 minút a rúra na pečenie by mala pripraviť jedlo o 12:30 hod.

1. Nastavte volič funkcií.
2. Nastavte volič teploty.
3. Dvakrát stlačte tlačidlo ◷.
4. Pomocou tlačidla **+** alebo **–** nastavte čas tepelnej úpravy.
5. Stlačte tlačidlo ◷.

Šípka ► sa zobrazí pred →|. Zobrazí sa čas, kedy bude jedlo hotové.



6. Pomocou tlačidla **+** alebo **–** posuňte čas ukončenia na neskôr.



Za niekoľko sekúnd rúra na pečenie nastavenie prevezme a prepne sa do vyčkávacej pozície. Na displeji je zobrazený čas, kedy má byť jedlo hotové a pred symbolom →| je šípka ►. Symboly 🔔 a ◷ zhasnú. Akonáhle sa rúra na pečenie spustí, začne viditeľne plynúť nastavený čas tepelnej úpravy a šípka ► sa zobrazí pred symbolom |→|. Symbol →| zmizne.

Čas trvania uplynul

Zaznie akustický signál. Rúra na pečenie prestane hriať. Na displeji sa zobrazí 0:00. Stlačte tlačidlo ◷. Pomocou tlačidla **+** alebo **–** môžete vykonať nové nastavenie času tepelnej úpravy alebo dvakrát stlačte tlačidlo ◷ a volič funkcií otočte na nulovú polohu. Rúra je vypnutá.

Zmena času ukončenia

Pomocou tlačidla **+** alebo **–** zmeňte čas ukončenia tepelnej úpravy. Za niekoľko sekúnd sa zmena prevezme. Pokiaľ je nastavený budík, stlačte predtým dvakrát tlačidlo ◷. Nemeňte čas ukončenia tepelnej úpravy, pokiaľ už čas uplynul. Výsledok varenia by už nesúhlasil.

Zrušenie času ukončenia

Pomocou tlačidla **–** vynulujte aktuálny čas. Za niekoľko sekúnd sa zmena prevezme. Rúra na pečenie sa spustí. Ak je nastavený budík, stlačte predtým dvakrát tlačidlo ◷.

Zistenie časových nastavení

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

Aby ste zistili čas na budíku 🔔, čas tepelnej úpravy I→I, čas ukončenia →I alebo aktuálny čas ◷, stlačte tlačidlo ◷ toľkokrát, kým sa nebude nachádzať šípka ► pred príslušným symbolom. Pritom sa na displeji zobrazí na niekoľko sekúnd aktuálna hodnota.

Čas

Po pripojení alebo výpadku elektrického prúdu na displeji svieti symbol ◷ a tri nuly. Nastavte aktuálny čas.

1. Stlačte tlačidlo ◷.
   Na displeji sa zobrazí čas 12:00.

2. Pomocou tlačidla **+** alebo **–** nastavte aktuálny čas.

Za niekoľko sekúnd sa nastavený čas prevezme.

Zmena času

Nesmie byť nastavená žiadna iná časová funkcia.

1. Štyrikrát stlačte tlačidlo ◷.
   Na displeji svietia časové symboly, šípka ► je pred ◷.

2. Pomocou tlačidla **+** alebo **–** zmeňte čas.

Za niekoľko sekúnd sa nastavený čas prevezme.

Vypnutie zobrazovania času

Zobrazovanie času môžete vypnúť. K tomu si prečítajte kapitolu *„Zmena základných nastavení“*.

Detská poistka

Aby deti omylom nezapli rúru na pečenie alebo nezmenili práve zapnutú prevádzku, má rúra detskú poistku.

Rúra na pečenie nereaguje na žiadne nastavenie. Budík a čas môžete nastaviť taktiež pri zapnutej detskej poistke.

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

Zapnutie detskej poistky

Volič funkcie musí byť v nulovej polohe.

Stlačte počas 4 sekúnd tlačidlo ».

Na ukazovateli sa zobrazí symbol .
Detská poistka je zapnutá.

Vypnutie detskej poistky

Stlačte počas 4 sekúnd tlačidlo ».

Symbol na displeji zhasne.
Detská poistka je vypnutá.

Zmena základných nastavení

Vaša rúra na pečenie má rôzne základné nastavenia, ktoré môžete kedykoľvek upraviť podľa Vašich potrieb.

Základné nastavenia	Voľba 0	Voľba 1	Voľba 2	Voľba 3
c0 Svetlosť displeja - osvetlenia	-	noc	stredné*	deň
c1 Čas trvania signálu po uplynutí času tepelnej úpravy alebo času na budíku	-	cca 10 sek.	cca 2 min.*	cca 5 min.
c2 Zobrazenie času	len počas prevádzky*	vždy*	-	-
c3 Čas čakania, pokiaľ je prevzaté nastavenie	-	cca 2 sek.	cca 5 sek.*	cca 10 sek.
c5 Dodatočné vybavenie teleskopickými výsuvmi	nie*	áno	-	-
c6 Vrátenie všetkých hodnôt na nastavenie z výroby	nie*	áno	-	-

* Výrobné nastavenie

Rúra na pečenie musí byť vypnutá.

1. Stlačte tlačidlo ◷ na cca 4 sekundy.
   Na ukazovateli sa zobrazí aktuálne základné nastavenie pre ukazovateľ času, napr. c1 2 pre voľbu 2.

2. Pomocou tlačidla **+** alebo **–** zmeňte základné nastavenie.

3. Pomocou tlačidla ◷ potvrďte.
   Na ukazovateli sa zobrazí ďalšie základné nastavenie. Môžete pomocou tlačidla ◷ prejsť všetky úrovne a tlačidlom **+** alebo **–** meniť.

4. Na záver stlačte tlačidlo ◷ na cca 4 sekundy.

Všetky základné nastavenia boli prevzaté.

Vaše základné nastavenie môžete kedykoľvek meniť.

Automatické vypnutie

Automatické vypnutie sa aktivuje, keď na Vašom spotrebiči nebudú menené žiadne nastavenia. Rúra na pečenie prestane hriať. Kedy sa aktivuje, záleží od nastavenej teploty alebo grilovacieho stupňa.

Aktivácia automatického vypnutia

Zaznie zvukový signál. Na displeji sa zobrazí F8. Rúra na pečenie prestáva hriať.

Otočte volič funkcie do nulovej polohy. Rúra na pečenie sa vypne.

Zrušenie automatického vypnutia

Aby nedošlo k nežiaducemu aktivovaniu automatického vypnutia, nastavte čas trvania. Rúra na pečenie bude hriať, až kým čas trvania uplynie.

Samočistenie

Pri samočistení sa priestor na pečenie zahreje až na cca 500 °C. Zvyšky z grilovania, pečenia mäsa alebo pečiva sa spália a vy potom musíte len vytrieť popol z priestoru na pečenie.

Môžete si vybrať z troch čistiacich stupňov.

Stupeň	Čistiaci stupeň	Čas trvania
1	ľahký	cca 1 hodina, 15 minút
2	stredný	cca 1 hodina, 30 minút
3	intenzívny	cca 2 hodiny

Čím silnejšie a staršie je znečistenie, tým vyšší má byť čistiaci stupeň. Stačí, keď budete priestor na pečenie čistiť po dvoch až troch mesiacoch. V prípade potreby môžete čistiť častejšie. Jedno čistenie spotrebuje cca 2,5 - 4,7 kW.

Dôležité pokyny

Pre Vašu bezpečnosť sa automaticky zablokujú dvierka rúry na pečenie. Dvierka rúry môžete otvoriť, až keď priestor na pečenie trochu vychladol a zhasne symbol zámku pre blokovanie.

Svetlo v priestore na pečenie počas samočistenia nesvieti.

⚠ Nebezpečenstvo popálenia!

- Priestor na pečenie je počas samočistenia veľmi horúci. Nikdy neotvárajte dvierka spotrebiča alebo sa nesnažte háčik pre blokovanie ručne presunúť. Spotrebič nechajte vychladnúť. Deti udržiavajte v bezpečnej vzdialenosti.
- Vonkajšie časti spotrebiča budú počas samočistenia veľmi horúce. Nikdy sa nedotýkajte dvierok spotrebiča. Spotrebič nechajte vychladnúť. Deti udržiavajte v bezpečnej vzdialenosti.

⚠ Nebezpečenstvo požiaru!

Vonkajšie časti spotrebiča sú počas samočistenia veľmi horúce. Nikdy nezavesujte horľavé predmety, napr. utierky na riad na rukoväť dvierok. Prednú stranu spotrebiča udržiavajte voľnú.

Pred samočistením

Priestor musí byť prázdny. Vytiahnite príslušenstvo, nádoby a závesné rošty z priestoru na pečenie. Ako závesné rošty vyvesíte si prečítate v kapitole *„Starostlivosť a čistenie“*. Ak závesné rošty nevytiahnete, zaznie signál. Samočistenie sa nespustí.

Vyčistite dvierka rúry na pečenie a plochy na kraji priestoru na pečenie v oblasti tesnenia. Tesnenie nedrhnite.

⚠ Nebezpečenstvo požiaru!

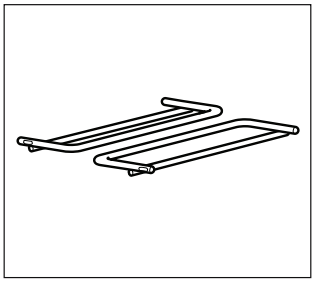
Voľné zvyšky jedla, tuk a šťava z mäsa sa môžu vznietiť. Utrite vlhkou utierkou priestor na pečenie a príslušenstvo, ktoré chcete v rúre taktiež vyčistiť.

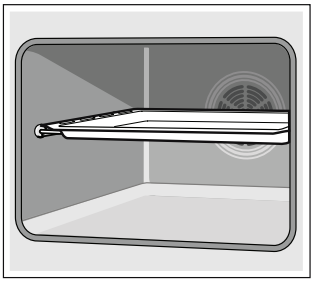
Čistenie príslušenstva počas samočistenia

Závesné rošty sú pre samočistenie nevhodné. Vyberte ich z priestoru na pečenie. Keď chcete čistiť zároveň príslušenstvo, je potrebné dokúpiť nosič na príslušenstvo.

Nosič na príslušenstvo získate v zákazníckom servise alebo na internete pod číslom 466546.

Nosiče príslušenstva zasuňte vľavo a vpravo.





Pomocou nich môžete čistiť v rúre smaltované príslušenstvo, napr. univerzálnu panvicu bez nepriľnavej vrstvy. Čistite vždy len jedno príslušenstvo.

Nesmaltované nádoby, napr. rošt, nie sú vhodné pre samočistenie. Vyberte ich z priestoru na pečenie.

⚠ Nebezpečenstvo ťažkej ujmy na zdraví!

Nikdy nečistite pri samočistení plechy a formy s nepriľnavou vrstvou. Veľké teplo by nepriľnavú vrstvu zničilo a vznikli by jedovaté plyny.

Upozornenie: Ktoré príslušenstvo je pre samočistenie vhodné, zistíte taktiež v tabuľke pre špeciálne príslušenstvo na začiatku návodu na obsluhu.

Nastavenie

Keď ste vybrali čistiaci stupeň, nastavte rúru na pečenie.

1. Nastavte volič funkcií na samočistenie ▦.

2. Voličom teploty nastavte čistiaci stupeň.

Na displeji sa zobrazí čas, kedy samočistenie skončí a pred symbolom →I sa zobrazí šípka ►. Po niekoľkých sekundách sa spustí samočistenie. Čas trvania začne viditeľne plynúť a šípka ► sa nachádza pred symbolom I→I. Symbol →I zhasne.

Dvierka rúry na pečenie sa krátko po spustení zablokujú. Na displeji sa rozsvieti symbol 🔒. Až keď symbol 🔒 zhasne, dajú sa dvierka rúry na pečenie opäť otvoriť.

Samočistenie je ukončené

Na displeji sa zobrazí 0:00. Rúra na pečenie už nehreje. Otočte volič funkcie do nulovej polohy. Rúra na pečenie je vypnutá. Dvierka rúry na pečenie sa dajú otvoriť až vtedy, keď symbol 🔒 na displeji zhasne.

Zmena čistiaceho stupňa

Po štarte už nie je možné meniť čistiaci stupeň.

Ukončenie samočistenia

Otočte volič funkcie do nulovej polohy. Rúra na pečenie je vypnutá. Dierka rúry na pečenie sa dajú opäť otvoriť, až keď zhasne symbol 🔒 na displeji.

Presunutie času ukončenia

Čas, kedy sa samočistenie ukončí, môžete presunúť. Samočistenie tak môže prebiehať napr. v noci, takže budete Vašu rúru na pečenie môcť cez deň používať.

Nastavte tak, ako je popísané v bode 1 a 2. Skôr ako sa rúra na pečenie spustí, presuňte tlačidlom **+** alebo **–** čas ukončenia na neskôr.

Rúra na pečenie sa prepne do pozície čakania. Na displeji sa zobrazí čas, kedy sa samočistenie ukončí a pred symbolom →I sa nachádza šípka ►. Keď sa samočistenie spustí, plynie čas trvania viditeľne na displeji a šípka ► sa nachádza pred symbolom I→I. Symbol →I zhasne.

Po samočistení

Potom čo priestor na pečenie vychladne, utrite zostávajúci popol vlhkou utierkou s priestoru na pečenie.

Údržba a samočistenie

Kvalitnou údržbou a kvalitným čistením zostane Vaša rúra na pečenie dlho pekná a funkčná. Tu Vám vysvetlíme, ako sa o Vašu rúru na pečenie správne starať a ako ju čistiť.

Upozornenie

- Malé farebné rozdiely na čelnej strane rúry na pečenie sú zapríčinené použitím rôznych materiálov ako sklo, umelá hmota a kov.
- Tiene na sklenenej tabuli dvierok, ktoré pôsobia ako šmuhy, sú svetelné odrazy pochádzajúce z osvetlenia rúry na pečenie.
- Smalt sa pri vysokých teplotách vypaľuje, čo môže viesť ku vzniku malých farebných rozdielov. Tento jav je normálny a nijako nenarušuje funkčnosť rúry na pečenie. Hrany tenkých plechov sa nedajú úplne posmaltovať, preto môžu byť drsné. Antikorózna ochrana sa tým nijako nenaruší.

Čistiace prostriedky

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

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

Nové penové utierky pred prvým použitím poriadne vyperte.

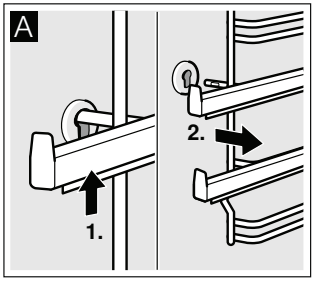
Oblasť	Čistiace prostriedky
Predná strana rúry na pečenie	Teplý čistiaci roztok: Vyčistite utierkou a vysušte mäkkou utierkou. Nepoužívajte prostriedok na čistenie skla ani škrabku na sklo.
Nerezové plochy	Teplý čistiaci roztok: Vyčistite utierkou a vysušte mäkkou utierkou. Okamžite odstráňte škvrny od vody, tuku, škrobu a bielka, inak by sa pod nimi mohla vytvárať korózia. V zákazníckom servise alebo špecializovanej predajni sú k dispozícii špeciálne čistiace prostriedky na nerez, určené pre teplé povrchy. Naneste tenkú vrstvu čistiaceho prostriedku.
Dvierka rúry na pečenie	Čistiaci prostriedok na sklo: Utrite mäkkou utierkou. Nepoužívajte škrabku na sklo.
Kryt dvierok	Čistič na nerez (môžete zakúpiť v zákazníckom centre alebo v špecializovanom obchode): Dodržiavajte pokyny výrobcu.
Priestor na pečenie	Teplý čistiaci roztok alebo octová voda: Vyčistite utierkou. Pri veľkom znečistení použite drôtenku alebo čistič na rúry na pečenie. Použite len pre studený priestor na pečenie. Najlepšie, keď použijete samočistenie. Všimnite si informácie v kapitole: „*Samočistenie*“!
Sklenení kryt osvetlenia rúry na pečenie	Teplý čistiaci roztok: Vyčistite utierkou na riad.
Závesné rošty	Teplý čistiaci roztok: Namočte a vyčistite utierkou na riad alebo kefkou.
Teleskopické výsuvy	Teplý čistiaci roztok: Namočte a vyčistite utierkou na riad alebo kefkou. Neodmočujte, nečistite v umývačke riadu alebo pri samočistení. Výsuvy by sa poškodili a zablokovali.
Príslušenstvo	Teplý čistiaci roztok: Namočte a vyčistite utierkou na riad alebo kefkou.

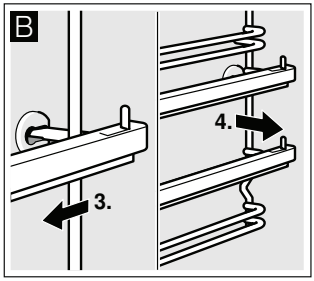
Vyvesenie a zavesenie roštov

Pre čistenie môžete rošty vybrať. Rúra na pečenie musí byť vychladnutá.

Vyvesenie roštov

1. Rošt vpredu nadvihnite
2. a vyveste (obrázok A).
3. Potom celý rošt potiahnite dopredu
4. a vyberte (obrázok B).

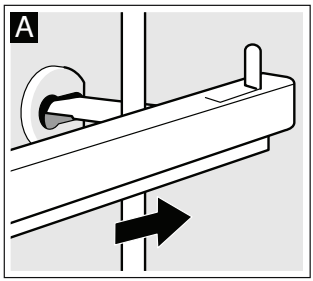


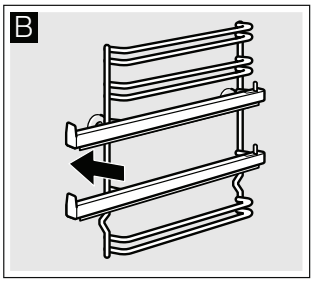


Závesné rošty vyčistite prostriedkom na čistenie riadu a špongiou. Na prischnuté nečistoty použite kefku.

Zavesenie roštov

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



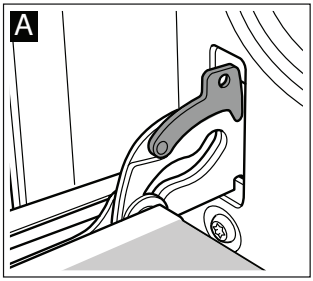


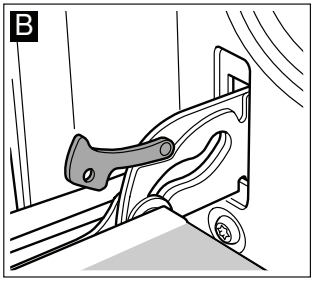
Závesné rošty sa hodia len doľava alebo doprava. Dajte pozor na to, aby bola ako na obrázku B výška 1 a 2 dolu a výška 3, 4 a 5 hore. Výsuvné lišty sa musia dať vysunúť dopredu.

Vyvesenie a zavesenie dvierok rúry na pečenie

Na čistenie a demontáž sklenenej tabule dvierok môžete dvierka rúry na pečenie demontovať.

Závesy dvierok rúry majú na každej strane blokovaciu páčku. Ak je blokovacia páčka zaskočená (obrázok A), sú dvierka rúry zaistené a nie je možné ich vyvesiť. Ak sú blokovacie páčky pre vyvesenie dvierok vyklopené, (obrázok B), sú závesy zaistené a nemôžu zaskočiť.

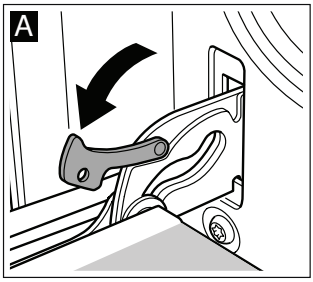


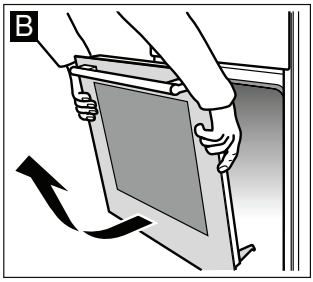


⚠ **Nebezpečenstvo poranenia!**
Pokiaľ nie sú závesy istené, zaskočia veľkou silou. Dajte pozor na to, aby blokovacie páčky boli vždy úplne zaklopené, príp. pri vyvesení dvierok rúry úplne vyklopené.

Vyvesenie dvierok

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



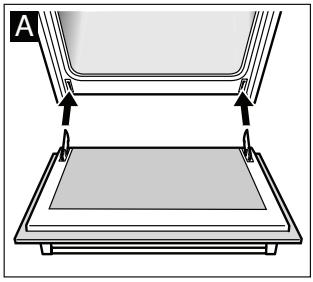


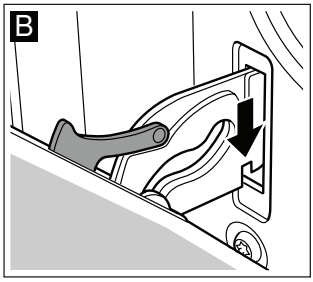
Zavesenie dvierok

Dvierka rúry na pečenie zaveste v opačnom poradí.

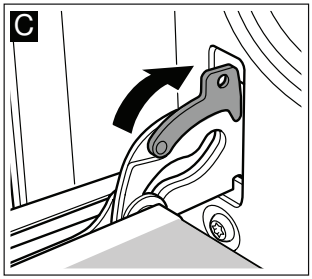
1. Pri zavesení dvierok rúry dajte pozor na to, aby boli obidva závesy do otvoru rovno zasunuté (obrázok A).

2. Zárez na závese musí zaskočiť na obidvoch stranách (obrázok B).





3. Obidve blokovacie páčky opäť zacvaknite (obrázok C). Zatvorte dvierka rúry na pečenie.



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

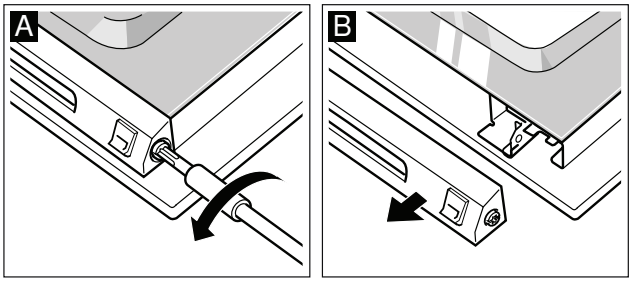
Zloženie krytu dvierok

Kryt na dvierkach rúry na pečenie sa môže zafarbiť. Pre dôkladné vyčistenie môžete kryt zložiť.

1. Otvorte úplne dvierka rúry na pečenie.

2. Odskrutkujte kryt z dvierok rúry na pečenie. K tomu odskrutkujte skrutky vľavo a vpravo (obrázok A).

3. Zložte kryt (obrázok B).



Dbajte na to, aby sa dvierka rúry na pečenie nezatvorili, pokiaľ nie je kryt späť namontovaný. Vnútorné sklo by sa mohlo poškodiť. Kryt vyčistite čističom na nerez.

4. Nasaďte späť kryt a upevnite.

5. Zatvorte dvierka rúry na pečenie.

Demontáž a montáž sklenených tabúľ dvierok

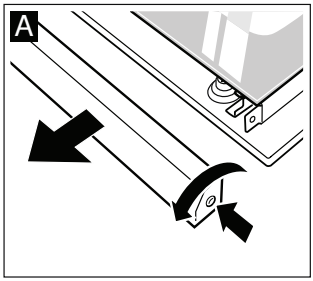
Pre jednoduchšie čistenie môžete sklenené tabule z dvierok rúry na pečenie demontovať.

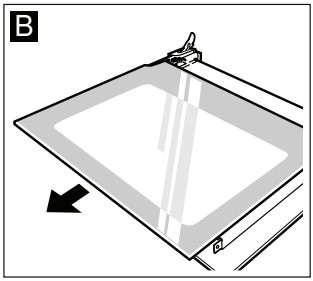
Demontáž

1. Vyveste dvierka rúry na pečenie a položte ich rukoväťou na utierku.

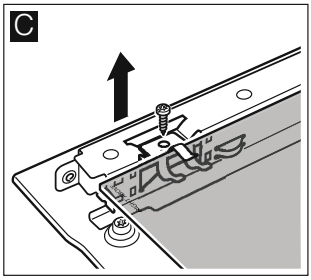
2. Odskrutkujte kryt hore na dvierkach rúry na pečenie. Pre tento účel vyskrutkujte skrutky na ľavej a pravej strane (obrázok A).

3. Nadvihnite a vyberte vrchnú tabuľu (obrázok B).





4. Odskrutkujte pravú a ľavú pripevňovaciu svorku. Nadvihnite tabuľu a stiahnite, držiaky z tabule (obrázok C). Vyberte tabuľu.



Sklenené tabule vyčistite čistiacim prostriedkom na sklo a jemnou utierkou.

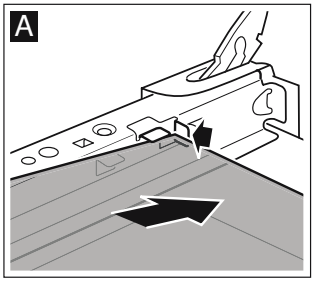
Nepoužívajte agresívne alebo abrazívne čistiace prostriedky ani škrabku na sklo. Mohli by ste tak sklo poškodiť.

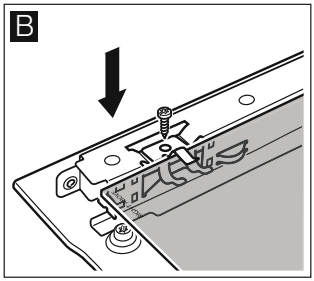
Montáž

Pri montáži dbajte na to, aby bol na obidvoch sklenených tabulách nápis vľavo dole „Right above“ hore nohami.

1. Sklenenú tabuľu zasuňte šikmo dozadu (obrázok A).

2. Nasaďte pripevňovacie svorky vpravo a vľavo na tabuli, vyrovnajte tak, aby sa pružiny nachádzali na skrutkovacom otvore a pevne dotiahnite (obrázok B).





3. Zasuňte hornú tabuľu šikmo dozadu. Hladká plocha sa musí nachádzať na vonkajšej strane dvierok.

4. Nasaďte kryt a priskrutkujte.

5. Zaveste dvierka rúry na pečenie.

Rúru na pečenie môžete opäť používať až po správnom nasadení tabúľ.

Čo robiť v prípade poruchy?

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

Tabuľka porúch

Ak sa Vám jedlo nepodarí, pozrite sa, prosím, do kapitoly *„Testovali sme pre Vás v našom kuchynskom štúdiu“*. Tam nájdete veľa tipov a malých rád týkajúcich sa varenia.

Porucha	Možná príčina	Pokyny/odstránenie
Rúra na pečenie nefunguje.	Poistka je poškodená.	Pozrite sa do poistkovej skrinky, či je poistka v poriadku.
	Výpadok prúdu.	Skontrolujte, či funguje svetlo v kuchyni alebo iné kuchynské spotrebiče.
Na displeji svieti ◷ a tri nuly.	Výpadok prúdu.	Opäť nastavte čas.
Rúra na pečenie nehreje.	Na kontaktoch je prach.	Otočte vypínačmi niekoľkokrát sem a tam.
Rúra na pečenie sa nedá otvoriť. Na displeji svieti symbol 🔒.	Dvierka rúry sa z dôvodu samočistenia ▦ zablokovali.	Počkajte, kým rúra na pečenie vychladne a zhasne symbol 🔒.
Rúra na pečenie nehreje. Na displeji bliká dvojbodka.	Rúra na pečenie je v demo režime.	Vypnite poistku v poistkovej skrinke a po 20 sekundách ju opäť zapnite. Počas nasledujúcich 2 minút stlačte na 4 sekundy tlačidlo ≫⁄⁄, pokiaľ nebude natrvalo svietiť dvojbodka.
Na displeji svieti F8.	Bolo aktivované automatické vypínanie.	Otočte volič funkcií do nulovej polohy.

Chybové hlásenie

Pokiaľ sa na displeji zobrazí chybové hlásenie začínajúce na E, stlačte tlačidlo ◷. Nastavte následne opäť čas. Ak sa chyba zobrazí znovu, zavolajte zákaznícky servis.

Pri nasledujúcich chybových hláseniach môžete opravu vykonať sami.

Chybové hlásenie	Možná príčina	Pokyny/odstránenie
E011	Jedno tlačidlo bolo stlačené veľmi dlho alebo je zakryté.	Postupne stláčate všetky tlačidlá. Skontrolujte, či sa nejaké tlačidlo nezaseklo alebo nie je špinavé.
E015	Teplota v priestore na pečenie je veľmi vysoká.	Dvierka rúry na pečenie sú blokované. Počkajte, pokiaľ priestor na pečenie vychladne. Stlačte tlačidlo ◷ a nastavte opäť čas.

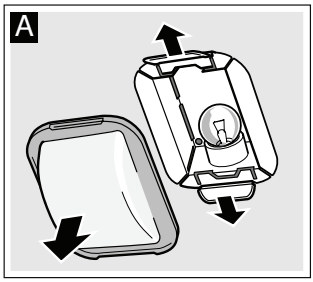
⚠ **Nebezpečenstvo zasiahnutia elektrickým prúdom!**
Neodborné opravy sú nebezpečné. Len nami vyškolený technik zákazníckeho centra môže vykonávať opravy.

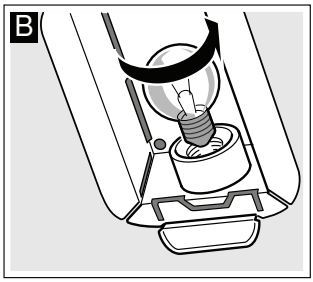
Výmena žiarovky na strope rúry na pečenie

Keď žiarovka rúry na pečenie prestane svietiť, je potrebné ju vymeniť. Teplotne odolné náhradné žiarovky, 40 Watt, získate v zákazníckom centre alebo v špecializovanej predajni. Používajte iba takéto žiarovky.

Nebezpečenstvo zasiahnutia elektrickým prúdom!
Vypnite poistku v poistkovej skrinke.

1. Aby ste zabránili poškodeniu, vložte do studenej rúry na pečenie utierku.
2. Zložte sklenený kryt. K tomu potlačte palcom kovovú sponu dozadu (obrázok A).
3. Vyskrutkujte žiarovku a nahraďte ju za rovnaký typ žiarovky (obrázok B).





4. Nasaďte späť sklenený kryt. Pritom na jednej strane nasaďte a na druhej strane pevne zatlačte. Sklo zaskočí.
5. Vyberte utierku a zapnite poistku.

Sklenený kryt

Poškodený sklenený kryt musí byť vymenený. Vhodné sklenené kryty získate v zákazníckom centre. Uveďte E-číslo a FD-číslo Vášho spotrebiča.

Zákaznícky servis

V prípade opravy Vášho spotrebiča, je tu pre Vás náš zákaznícky servis. Nájdeme vždy vhodné riešenie, aj preto aby sme zabránili zbytočným výjazdom technika.

E-číslo a FD-číslo

Aby sme Vám mohli kvalifikovane pomôcť, pri telefonáte uveďte číslo výrobku (E-Nr.) a výrobné číslo (FD-Nr.). Typový štítok s číslami nájdete vpravo, na boku dvierok rúry na pečenie. Aby ste v prípade potreby nemuseli dlho hľadať, môžete si hneď tu zapísať údaje Vášho spotrebiča a telefónne číslo zákazníckeho servisu.

E-č.	FD-č.
Zákaznícky servis ☏	

Dbajte na to, že výjazd technika zo zákazníckeho servisu musíte, v prípade chybnej obsluhy spotrebiča, uhradiť aj počas záruky.

Kontaktné údaje najbližšieho zákazníckeho servisu vo všetkých krajinách nájdete tu alebo v priloženom zozname zákazníckych stredísk.

Dôverujte kompetencii výrobcu. Tak zaistíte, že oprava bude vykonaná vyškoleným servisným technikom, ktorý je pre Váš spotrebič vybavený originálnymi náhradnými dielmi.

Energia a životné prostredie

Váš nový spotrebič je energeticky efektívny. Tu získate informácie o energeticky optimálnom druhu ohrevu Horúci vzduch eco. Okrem toho tu nájdete tipy, ako môžete s Vašim spotrebičom ešte viac ušetriť energiu a ako ho ekologicky zlikvidujete.

Druh ohrevu Horúci vzduch eco

Pomocou energeticky efektívneho druhu ohrevu Horúci vzduch eco môžete pripravovať množstvo jedla na jednej úrovni. Ventilátor rozdeľuje energeticky optimalizované teplo prstencového ohrievacieho telesa na zadnej strane spotrebiča rovnomerne do priestoru na pečenie. Pečenie, vyprážanie a tepelná úprava sa podarí bez predhriatia.

Pokyny

- Vsuňte jedlo do studeného, prázdneho priestoru na pečenie. Len tak bude pôsobiť energetická optimalizácia.
- Otvorte dvierka rúry na pečenie počas tepelnej úpravy iba vtedy, keď je to potrebné.

Tabuľka

V tabuľke nájdete výber jedla, ktoré je najlepšie vhodné pre horúci vzduch eco. Získate informácie o vhodnej teplote a čase pečenia. Zistíte, ktoré príslušenstvo a ktorá úroveň zasunutia je vhodná.

Teplota a čas pečenia je závislá od množstva, vlastností a kvality potravín. Preto sú v tabuľke uvedené rozsahy. Skúste to najskôr s nižšou hodnotou. Nastavením nižšej teploty dosiahnete rovnomernejšie zhnednutie. Keď je to potrebné, nastavte nabudúce o niečo vyššiu teplotu.

Postavte formy a nádoby do stredu roštu. Keď položíte potraviny priamo na rošt, vsuňte do výšky 1 univerzálnu panvicu. Tuk a šťava sa zachytí a rúra na pečenie zostane čistá.

Jedlo s horúcim vzduchom eco	Príslušenstvo	Výška	Teplota v °C	Čas trvania v minútach
Koláče a pečivo				
Trené cesto na plechu so suchou oblohou	plech na pečenie	3	170-190	25-35
Trené cesto vo forme	truhlíková forma	2	160-180	50-60
Tortový korpus, trené cesto	forma na ovocný koláč	2	160-180	20-30
Ovocný koláč jemný, trené cesto	otváracia/guľatá forma	2	160-180	50-60
Kysnuté cesto na plechu so suchou oblohou	plech na pečenie	3	170-190	25-35
Linecké cesto na plechu so suchou oblohou	plech na pečenie	3	180-200	20-30
Piškótová roláda	plech na pečenie	3	170-190	15-25
Piškótový korpus, 2 vajcia	forma na ovocný koláč	2	150-170	20-30
Piškótová torta, 6 vajec	otváracia forma	2	150-170	40-50
Pečivo z lístkového cesta	plech na pečenie	3	180-200	20-30
Cukrovinky	plech na pečenie	3	130-150	15-25
Striekané pečivo	plech na pečenie	3	140-150	30-45
Pečivo z odpaľovaného cesta	plech na pečenie	3	210-230	35-45
Žemle, ražná múka	plech na pečenie	3	200-220	20-30
Nákypy				
Gratinované zemiaky	forma na nákyp	2	160-180	60-80
Lasagne	forma na nákyp	2	180-200	40-50
Mrazené produkty				
Pizza, tenké dno	univerzálna panvica	3	190-210	15-25
Pizza, hrubé dno	univerzálna panvica	2	180-200	20-30
Hranolčeky	univerzálna panvica	3	200-220	20-30
Kuracie krídla	univerzálna panvica	3	220-240	20-30
Rybie prsty	univerzálna panvica	3	220-240	10-20
Žemle na dopečenie	univerzálna panvica	3	180-200	10-15

Jedlo s horúcim vzduchom eco	Príslušenstvo	Výška	Teplota v °C	Čas trvania v minútach
Mäso				
Hovädzie dusené, 1,5 kg	zakrytá nádoba	2	190-210	130-150
Bravčové mäso, krkovica, 1 kg	odkrytá nádoba	2	190-210	110-130
Teľacie mäso, horný šál, 1,5 kg	odkrytá nádoba	2	190-210	110-130
Ryba				
Pražma, 2 kusy po 750 g	univerzálna panvica	2	170-190	50-60
Pražma v slanej kruste, 900 g	univerzálna panvica	2	170-190	60-70
Šťuka, 1000 g	univerzálna panvica	2	170-190	60-70
Pstruh, 2 kusy po 500 g	univerzálna panvica	2	170-190	45-55
Rybie filé, po 100 g na kus	zakrytá nádoba	2+1	190-210	30-40

Úspora energie

- Predhrievajte rúru na pečenie iba vtedy, keď je to uvedené v recepte alebo v tabuľkách návodu.
- Používajte tmavé, čierno lakované alebo smaltované formy na pečenie. Tieto formy dobre prijímajú teplo.
- Počas pečenia a vyprážania otvárajte dvierka rúry na pečenie čo najmenej.
- Viac koláčov pečte ak je to možné hneď po sebe. Rúra je ešte teplá. Tým sa skráti čas pečenia druhého koláča. Môžete tak vedľa seba zasunúť 2 truhlíkové formy.
- Pri dlhšej tepelnej úprave môžete rúru na pečenie vypnúť 10 minút pred koncom pečenia a na dokončenie jedla využiť zostatkové teplo.

Ekologická likvidácia

Obal zlikvidujte ekologickým spôsobom.

Tento spotrebič je označený v súlade s európskou smernicou 2002/96/EG týkajúcej sa elektrických a elektronických starých spotrebičov (waste electrical and electronic equipment WEEE). Táto smernica upravuje spätný odber a recykláciu starých spotrebičov v rámci EÚ.

Testovali sme pre Vás v našom kuchynskom štúdiu

Tu nájdete výber jedla a k nim optimálne nastavenie. Ukážeme vám, aký druh ohrevu a aká teplota je pre Vaše jedlo najvhodnejšia. Aké príslušenstvo máte použiť a v akej výške zasunutia. Dostanete tipy k nádobám a na prípravu.

Upozornenie

- Hodnoty v tabuľkách vždy platia pre zasunutie do studenej a prázdnej rúry na pečenie. Rúru predhrievajte iba vtedy, keď sa tak uvádza v tabuľke. Príslušenstvo vyložte papierom na pečenie až po rozohriatí.
- Časové údaje v tabuľkách sú orientačné hodnoty. Sú závislé od kvality a vlastností potravín.
- Používajte dodané príslušenstvo. Doplnkové príslušenstvo si môžete zakúpiť ako špeciálne príslušenstvo v špecializovanej predajni alebo v zákazníckom servise. Pred použitím vyberte nepotrebné príslušenstvo a nádoby z priestoru na pečenie.
- Pri vyberaní horúceho príslušenstva alebo nádoby z rúry na pečenie používajte chňapku.

Koláče a pečivo

Pečenie na jednej úrovni

S horným/dolným ohrevom sa pečenie koláča podarí najlepšie.

Keď pečiete s 3D-horúcim vzduchom, používajte nasledujúce výšky zasunutia príslušenstva:

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

Pečenie na viac úrovniach

Používajte 3D-horúci vzduch ⊛.

Zasunutie pre pečenie na 2 úrovniach:

- univerzálna panvica: výška 3
- plech na pečenie: výška 1

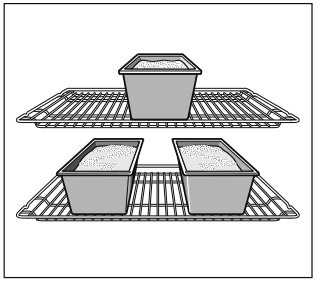
Výška zasunutia pre pečenie na 3 úrovniach:

- plech na pečenie: výška 5
- univerzálna panvica: výška 3
- plech na pečenie: výška 1

Zároveň zasunuté plechy nemusia byť zároveň hotové.

V tabuľkách nájdete množstvo návrhov pre Vaše jedlo.

Keď budete piecť 3 truhlíkové formy zároveň, postavte ich na rošty tak, ako je znázornené na obrázku.



Formy na pečenie

Najvhodnejšie sú tmavé formy na pečenie z kovu.

Pri svetlých formách na pečenie vyrobených z tenkostenného kovu alebo v sklenených formách sa predlžuje čas tepelnej úpravy a koláč nezozlatne tak rovnomerne.

Ak chcete použiť silikónové formy, riaďte sa údajmi a receptmi výrobcu. Silikónové formy sú často menších rozmerov ako klasické formy. Údaje v recepte a množstvo cesta sa môžu líšiť.

Tabuľky

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

Ak rúru na pečenie predhrejete, skrátite si uvedený čas pečenia o 5 až 10 minút.

Podrobnejšie informácie nájdete v kapitole *„Tipy na pečenie“* v náväznosti na tabuľky.

Koláče vo forme	Forma	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v minútach
Trený koláč, jednoduchý	vencová/truhlíková forma	2		160-180	50-60
	3 truhlíkové formy	3+1		140-160	60-80
Trený koláč, jemný	vencová/truhlíková forma	2		150-170	60-70
Tortový korpus, trené cesto	forma na ovocný koláč	3		160-180	20-30
Ovocný koláč, jemný, trené cesto	otváracia/guľatá forma	2		160-180	50-60
Piškótový korpus, 2 vajcia (predhrejte)	forma na ovocný koláč	2		150-170	20-30
Piškótová torta, 6 vajec (predhrejte)	otváracia forma	2		150-170	40-50
Tortový korpus z krehkého cesta s okrajom	otváracia forma	1		180-200	25-35
Ovocná alebo tvarohová torta, chrumkavý korpus*	otváracia forma	1		160-180	70-90
Koláč „Schweizer Wähe“	plech na pizzu	1		220-240	35-45
Bábovka	bábovková forma	2		150-170	60-70
Pizza, tenký korpus s menšou oblohou (predhrejte)	plech na pizzu	1		280-300	10-15
Pikantný koláč*	otváracia forma	1		170-190	45-55

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

Koláč na plechu	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v minútach
Trené cesto so suchou hornou vrstvou	univerzálna panvica	2		170-190	20-30
	univerzálna panvica + plech na pečenie	3+1		140-160	35-45
Trené cesto so šťavnatou hornou vrstvou, ovocie	univerzálna panvica	2		170-190	25-35
	univerzálna panvica + plech na pečenie	3+1		140-160	40-50
Kysnuté cesto so suchou hornou vrstvou	plech na pečenie	2		170-180	25-35
	univerzálna panvica + plech na pečenie	3+1		150-170	35-45
Kysnuté cesto so šťavnatou hornou vrstvou, ovocie	univerzálna panvica	3		160-180	40-50
	univerzálna panvica + plech na pečenie	3+1		150-160	50-60
Chrumkavé cesto so suchou hornou vrstvou	univerzálna panvica	1		180-200	20-30
Chrumkavé cesto so šťavnatou hornou vrstvou, ovocie	univerzálna panvica	2		160-180	60-70
Koláč „Schweizer Wähe“	univerzálna panvica	1		210-230	40-50
Piškótová roláda (predhrejte)	univerzálna panvica	2		170-190	15-20
Vianočka s 500 g múky	univerzálna panvica	2		170-190	25-35
Štóla s 500 g múky	univerzálna panvica	3		160-180	60-70
Štóla s 1 kg múky	univerzálna panvica	3		150-170	90-100
Sladký závin	univerzálna panvica	2		190-210	55-65
Pizza	univerzálna panvica	2		200-220	25-35
	univerzálna panvica + plech na pečenie	3+1		180-200	40-50
Pikantný koláč „Flammkuchen“ (predhrejte)	univerzálna panvica	2		280-300	10-12
Börek	univerzálna panvica	2		180-200	40-50

Drobné pečivo	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v minútach
Cukrovinky	univerzálna panvica	3		140-160	15-25
	univerzálna panvica + plech na pečenie	3+1		130-150	25-35
	2 plechy na pečenie + univerzálna panvica	5+3+1		130-150	30-40
Striekané pečivo (predhrejte)	univerzálna panvica	3		140-150	30-40
	univerzálna panvica	3		140-150	25-35
	univerzálna panvica + plech na pečenie	3+1		140-150	30-45
	2 plechy na pečenie + univerzálna panvica	5+3+1		130-140	35-50
Kokosky	univerzálna panvica	2		110-130	30-40
	univerzálna panvica + plech na pečenie	3+1		100-120	35-45
	2 plechy na pečenie + univerzálna panvica	5+3+1		100-120	40-50
Bezé	univerzálna panvica	3		80-100	100-150
Muffiny	rošt s plechom na muffiny	3		180-200	20-25
	2 rošty s plechom na muffiny	3+1		160-180	25-35
Pečivo z odpaľovaného cesta	univerzálna panvica	2		210-230	30-40
Pečivo z lístkového cesta	univerzálna panvica	3		180-200	20-30
	univerzálna panvica + plech na pečenie	3+1		180-200	25-35
	2 plechy na pečenie + univerzálna panvica	5+3+1		170-190	35-45
Pečivo z kysnutého cesta	univerzálna panvica	2		190-210	20-30
	univerzálna panvica + plech na pečenie	3+1		160-180	25-35

Chlieb a žemle

Pri pečení chleba a žemlí rúru predhrejte, ak nie je uvedené inak. Nikdy nelejte vodu do horúcej rúry.

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

Tipy na pečenie

Chcete piecť podľa svojho vlastného receptu.	Orientujte sa podľa podobných druhov pečiva v tabuľkách pečenia.
Ako zistíte, že je trený koláč už prepečený?	Asi 10 minút pred uplynutím času pečenia uvedeného v recepte zapichnite špajľu do koláča v mieste, kde je najvyšší. Ak po vytiahnutí špajle na dreve nie je žiadne cesto, je koláč hotový.
Koláč sa zrazil.	Nabudúce použite menej tekutiny alebo nastavte o 10 stupňov nižšiu teplotu rúry na pečenie. Dodržiavajte čas trenia uvedený v recepte.
Koláč vybehol v strede veľmi do výšky a na okrajoch je nižší.	Vymažte iba dno otváracej formy. Po upečení koláč opatrne uvoľnite nožom.
Koláč je na povrchu veľmi tmavý.	Vložte ho o úroveň nižšie, zvoľte nižšiu teplotu a pečte koláč o niečo dlhšie.
Koláč je veľmi suchý.	Do hotového koláča urobte špáradlom niekoľko malých otvorov. Do nich nakvapkajte trochu ovocnej šťavy alebo alkoholu. Nabudúce zvoľte teplotu o 10 stupňov vyššiu a skráťte čas pečenia.

Chlieb alebo koláč (napr. tvarohový) vyzerá dobre, ale vo vnútri je mazľavý (vlhký, miestami so zvyškom vody).	Nabudúce použite trochu menej tekutiny a pečte trochu dlhšie pri nižšej teplote. Pri koláčoch so šťavnatou hornou vrstvou najskôr predpečte korpus. Posypte ho mandľami alebo strúhankou a potom pridajte oblohu. Dodržiavajte recepty a čas pečenia.
Pečivo je nerovnomerne prepečené.	Nastavte nižšiu teplotu; pečivo sa tak rovnomerne upečie. Citlivé pečivo pečte s horným/dolným ohrevom na jednej úrovni. Aj prečnievajúci papier na pečenie môže narušiť cirkuláciu vzduchu, preto by mal zodpovedať veľkosti plechu.
Ovocný koláč je dolu veľmi svetlý.	Nabudúce koláč zasuňte o úroveň nižšie.
Ovocná šťava preteká.	Nabudúce použite hlbšiu univerzálnu panvicu, ak ju máte k dispozícii.
Drobné pečivo z kysnutého cesta sa počas pečenia zlepuje.	Pečivo klaďte na plech s rozostupom medzi jednotlivými kúskami minimálne 2 cm. Tak bude mať pečivo dostatok miesta k nakysnutiu a zozlatne po celom povrchu.
Piekli ste na viac úrovniach. Na hornom plechu je pečivo tmavšie ako na dolnom plechu.	Pri pečení na viac úrovniach vždy používajte 3D-horúci vzduch. Súčasne vložené plechy však nemusia byť súčasne hotové.
Pri pečení šťavnatých koláčov vzniká kondenzovaná voda.	Pri pečení dochádza ku vzniku vodnej pary. Podľa typu spotrebiča para uniká nad dvierkami rúry alebo cez výstup pary. Para sa môže zrážať na ovládacom paneli alebo na čelnej strane nábytku v blízkosti spotrebiča a odkvapkávať vo forme kondenzovanej vody. Je to fyzikálne podmienené.

Mäso, hydina, ryby

Nádoby

Môžete používať akékoľvek žiaruvzdorné nádoby.
Pre veľké mäso je vhodná univerzálna panvica.

Najvhodnejšia je nádoba zo skla. Pokrievka by mala byť rozmerovo zhodná s pekáčom a mala by pekáč dobre uzatvárať.

Keď používate smaltové pekáče, pridajte viac tekutiny.

V nerezovom pekáči mäso toľko nezozlatne a potrebuje dlhší čas tepelnej úpravy. Predĺžte čas tepelnej úpravy.

Uvedenie v tabuľkách:
nádoba bez pokrievky = odkrytá
nádoba s pokrievkou = zakrytá

Nádobu umiestnite vždy do stredu roštu.

Horúce sklenené nádoby postavte na suchú podložku. Keď je podložka mokrá alebo studená, môže sklo popraskať.

Pečenie mäsa

K chudému mäsu pridajte trochu tekutiny. Tekutina by mala dosahovať do výšky cca ½ cm.

K dusenému mäsu pridajte dostatočné množstvo tekutiny. Tekutina by mala dosahovať do výšky 1 - 2 cm.

Množstvo tekutiny závisí od druhu mäsa a materiálu nádoby. Ak pripravujete mäso v smaltovanom pekáči, pridajte viac tekutiny, ako keď pečiete v sklenenej nádobe.

Pekáče z nerezu nie sú veľmi vhodné. Mäso sa pečie pomalšie a toľko nezozlatne. Nastavte vyššiu teplotu a/alebo dlhší čas tepelnej úpravy.

Grilovanie

Skôr ako do rúry na pečenie vložíte potraviny určené na grilovanie, predhrejte ju 3 minúty.

Grilujte vždy so zatvorenými dvierkami rúry na pečenie.

Na grilovanie používajte rovnako veľké kúsky. Tak zozlatnú rovnomerne a zostanú pekne šťavnaté.

Kúsky na grilovanie otočte po uplynutí ⅔ času.

Steaky osoľte až po grilovaní.

Kúsky určené na grilovanie položte priamo na rošt. Keď grilujete iba jeden kúsok, položte ho do stredu roštu.

Do výšky 1 zasuňte univerzálnu panvicu, ktorá zachytí šťavu z mäsa a rúra na pečenie zostane čistejšia.

Plech na pečenie alebo univerzálnu panvicu počas grilovania nezasúvajte do výšky 4 alebo 5. V dôsledku vysokej teploty sa môžu deformovať a pri vyberaní by sa mohol poškodiť priestor na pečenie.

Grilovacie teleso sa neustále zapína a vypína. To je normálne. Ako často k tomu dochádza, závisí od nastaveného grilovacieho stupňa.

Mäso

Kúsky mäsa otáčajte po uplynutí polovice času.

Keď je mäso hotové, malo by si ešte 10 minút oddýchnuť vo vypnutej, zatvorenej rúre na pečenie. Mäso lepšie nasaje šťavu a zvláčnie.

Rostbeaf zabaľte po upečení do hliníkovej fólie a nechajte 10 minút oddýchnuť v rúre na pečenie.

Pri bravčovom mäse s kožou krížom narežte kožu a potom mäso položte do pekáča kožou dolu.

Mäso	Hmotnosť	Príslušenstvo a nádoba	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C, gril. stupeň	Čas trvania v minútach
Hovädzie mäso						
Hovädzie dusené mäso	1,0 kg	uzatvorená	2		200-220	100
	1,5 kg		2		190-210	120
	2,0 kg		2		180-200	140
Hovädzie filé, médium	1,0 kg	otvorená	2		210-230	60
	1,5 kg		2		200-220	80
Rostbeaf, médium	1,0 kg	otvorená	1		220-240	60
Steaky, hrúbka 3 cm, médium		rošt + univerzálna panvica	5+1		3	15
Teľacie mäso						
Teľacie mäso	1,0 kg	otvorená	2		190-210	110
	1,5 kg		2		180-200	130
	2,0 kg		2		170-190	150
Teľacia noha	1,5 kg	otvorená	2		210-230	140
Bravčové mäso						
Mäso bez kože (napr. krkovička)	1,0 kg	otvorená	1		190-210	120
	1,5 kg		1		180-200	150
	2,0 kg		1		170-190	170
Mäso z kožou (napr. plece)	1,0 kg	otvorená	1		190-210	130
	1,5 kg		1		180-200	160
	2,0 kg		1		170-190	190
Bravčové filé	500 g	rošt + univerzálna panvica	3+1		230-240	30
Bravčové mäso, chudé	1,0 kg	otvorená	2		190-210	120
	1,5 kg		2		180-200	140
	2,0 kg		2		170-190	160
Bravčové alla Kasseler s kosťou	1,0 kg	uzatvorená	2		210-230	70

Mäso	Hmotnosť	Príslušenstvo a nádoba	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C, gril. stupeň	Čas trvania v minútach
Steaky, hrúbka 2 cm		rošt + univerzálna panvica	5+1		3	15
Bravč. medailóniky, hrúbka 3 cm		rošt + univerzálna panvica	5+1		3	10
Jahňacie mäso						
Jahňacie mäso s kosťou	1,5 kg	otvorená	2		190-210	60
Jahňacie stehno bez kostí, médium	1,5 kg	otvorená	1		160-180	120
Divina						
Srnčí chrbát s kosťou	1,5 kg	otvorená	2		200-220	50
Srnčie stehno bez kosti	1,5 kg	uzatvorená	2		210-230	100
Mäso z diviaka	1,5 kg	uzatvorená	2		180-200	140
Mäso z jeleňa	1,5 kg	uzatvorená	2		180-200	130
Králik	1,5 kg	uzatvorená	2		220-240	60
Mleté mäso						
Sekaná	z 500 g masa	otvorená	1		180-200	80
Párky						
Párky		rošt + univerzálna panvica	4+1		3	15

Hydina

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

Celú hydinu položte na rošt najskôr prsnou stranou dolu. Otočte po uplynutí ⅔ uvedeného času tepelnej úpravy.

Kúsky mäsa, ako morčacie rolky alebo morčacie prsia, obráťte po uplynutí polovice uvedeného času tepelnej úpravy. Jednotlivé časti hydiny otočte po uplynutí ⅔ uvedeného času tepelnej úpravy.

Pri kačke alebo husi prepichnite kožu pod krídlami, aby mohol vytekať tuk.

Hydina krásne zozlatne a získa chrumkavú kožu, ak je pred koncom času pečenia potriete maslom, slanou vodou alebo pomarančovou šťavou.

Hydina	Hmotnosť	Príslušenstvo a nádoba	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C, gril. stupeň	Čas trvania v minútach
Kurča, celé	1,2 kg	rošt	2		220-240	60-70
Kohút, celý	1,6 kg	rošt	2		210-230	80-90
Kurča, polky	á 500 g	rošt	2		220-240	40-50
Kuracie kúsky	á 150 g	rošt	3		210-230	30-40
Kuracie kúsky	á 300 g	rošt	3		210-230	35-45
Kuracie prsia	á 200 g	rošt	3		3	30-40
Kačka, celá	2,0 kg	rošt	2		190-210	100-110
Prsia z kačky	á 300 g	rošt	3		240-260	30-40
Hus, celá	3,5-4,0 kg	rošt	2		170-190	120-140
Stehno z husi	á 400 g	rošt	3		220-240	50-60
Mladá morka, celá	3,0 kg	rošt	2		180-200	80-100
Morčacie rolované mäso	1,5 kg	otvorená	1		200-220	110-130
Prsia z morky	1,0 kg	uzatvorená	2		180-200	90
Morčacie horné stehno	1,0 kg	rošt	2		180-200	90-100

Ryba

Kúsky ryby otáčajte po uplynutí ⅔ času tepelnej úpravy. Celú rybu nemusíte obracať. Vložte celú rybu do rúry na pečenie v polohe plávania, chrbtovou plutvou hore.
Do brucha ryby vložte narezaný zemiak alebo malú žiaruvzdornú nádobu, aby ste rybu stabilizovali.
Rybie filé duste v niekoľkých polievkových lyžičkách tekutiny.

Ryby	Hmotnosť	Príslušenstvo a nádoba	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C, gril. stupeň	Čas trvania v minútach
Ryba, celá	á 300 g	rošt	2		2	20-25
	1,0 kg	rošt	2		200-220	45-55
	1,5 kg	rošt	2		190-210	60-70
	2,0 kg	uzatvorená	2		190-210	70-80
Rybia kotleta, hrúbka 3 cm		rošt	3		2	20-25
Rybie filé		uzatvorená	2		210-230	20-30

Tipy na pečenie a grilovanie mäsa

Pre danú hmotnosť mäsa nie sú v tabuľke uvedené žiadne údaje.	Vyberte najbližšiu nižšiu hodnotu a predĺžte čas tepelnej úpravy.
Ako zistíte, či je už mäso hotové.	Použite teplomer na mäso (možnosť zakúpenia v špecializovanom obchode) alebo urobte „skúšku lyžicou“. Zatlačte lyžicou na pečené mäso. Keď je pevné, je mäso hotové, ak povolí, potrebuje ešte trochu času.
Mäso je veľmi tmavé a koža miestami spálená.	Skontrolujte výšku zasunutia 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 veľmi svetlá a vodová.	Nabudúce použite väčšiu nádobu na pečenie a pridajte menej tekutiny.

Pri polievaní mäsa vzniká vodná para.	Tento jav je fyzikálne podmienený a je úplne normálny. Veľká časť vodnej pary uniká výstupom pary. Môže sa zrážať na chladnejšom ovládacom paneli alebo na čelných stenách susedného nábytku a odkvapkávať vo forme kondenzovanej vody.

Nákypy, gratinované jedlo, toasty

Nádobu položte vždy na rošt.

Keď grilujete bez nádoby priamo na rošte, zasuňte do výšky 1 univerzálnu panvicu, ktorá zabráni nadmernému znečisteniu rúry na pečenie.

Čas tepelnej úpravy nákypu závisí od veľkosti použitej nádoby a výšky nákypu. Údaje v tabuľke sú iba orientačné.

Jedlo	Príslušenstvo a nádoba	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C, gril. stupeň	Čas trvania v minútach
Nákypy					
Nákyp, sladký	forma na nákyp	2		180-200	50-60
Soufflé	forma na nákyp	2		180-200	35-45
	formičky na jednotlivé formy	2		200-220	25-30
Cestovinový nákyp	forma na nákyp	2		200-220	40-50
Lasagne	forma na nákyp	2		180-200	40-50
Gratinované jedlo					
Gratinované zemiaky, surové prísady, max. 4 cm vysoké	1 forma na nákyp	2		160-180	60-80
	2 formy na nákypy	3+1		150-170	60-80
Toast					
4 kusy, zapečené	rošt + univerzálna panvica	3+1		160-170	10-15
12 kusov, zapečené	rošt + univerzálna panvica	3+1		160-170	15-20

Hotové produkty

Dodržiavajte údaje výrobcu uvedené na obale.

Keď príslušenstvo vyložíte papierom na pečenie, dbajte na to, aby bol papier na pečenie vhodný pre tieto teploty. Veľkosť papiera upravte vzhľadom k jedlu.

Výsledok tepelnej úpravy je závislý od potravín. Je možné, že už vstupný produkt bude predom opečený do zlatistá a vykazovať nepravidelnosti.

Jedlo	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v minútach
Pizza, mrazená					
Pizza s tenkým korpusom	univerzálna panvica	2		200-220	15-20
	univerzálna panvica + rošt	3+1		180-200	20-30
Pizza s hrubým korpusom	univerzálna panvica	2		190-200	20-30
	univerzálna panvica + rošt	3+1		170-190	25-35
Pizza-bagety	univerzálna panvica	3		190-210	20-30
Mini-pizza	univerzálna panvica	3		190-210	10-20
Pizza, chladená					
Pizza (predhrejte)	univerzálna panvica	3		190-210	10-15
Zemiakové produkty, mrazené					
Hranolčeky	univerzálna panvica	3		190-210	20-30
	univerzálna panvica + plech na pečenie	3+1		180-200	30-40
Krokety	univerzálna panvica	3		200-220	20-25
Rösti, plnené zemiakové taštičky	univerzálna panvica	3		210-230	15-25
Pekárenské výrobky, mrazené					
Žemle, bagety	univerzálna panvica	3		180-200	10-20
Praclíky	univerzálna panvica	3		210-230	15-25

Jedlo	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v minútach
Pečivo, predpečené					
Žemle na dopečenie, bagety na dopečenie	univerzálna panvica	2		190-210	10-20
	univerzálna panvica + rošt	3+1		160-180	20-25
Predsmažené výrobky, mrazené					
Rybie prsty	univerzálna panvica	2		220-240	10-20
Kuracie prsty, kuracie nugety	univerzálna panvica	3		200-220	15-25
Mrazený závin					
Závin	univerzálna panvica	3		200-220	35-40

Špeciálne jedlo

Pri nižších teplotách sa Vám podarí s 3D-horúcim vzduchom krémový jogurt rovnako dobre ako vláčne kysnuté cesto.

Najskôr z rúry na pečenie vyberte príslušenstvo, závesnú mriežku alebo teleskopické výsuvy.

Príprava jogurtu

1. Prevarte 1 liter mlieka (3,5 % tuku) a nechajte vychladnúť na 40 °C.
2. Vmiešajte 150 g jogurtu (chladničková teplota).
3. Naplňte šálky alebo malé skrutkovacie fľaše a prikryte fóliou, ktorá zachováva čerstvosť potravín.
4. Rúru na pečenie predhrejte podľa pokynov.
5. Šálky alebo fľaše postavte na dno priestoru na pečenie a postupujte podľa receptu.

Kysnutie cesta

1. Kysnuté cesto pripravujte ako obvykle, vložte ho do žiaruvzdornej keramickej nádoby a prikryte.
2. Rúru na pečenie predhrejte podľa pokynov.
3. Vypnite rúru a cesto nechajte v rúre vykysnúť.

Jedlo	Nádoba	Druh ohrevu	Teplota	Čas trvania v minútach
Jogurt	šálky alebo skrutkovacie fľaše položte na dno priestoru na pečenie		50 °C predhrejte 50 °C	5 min. 8 hod.
Kysnutie cesta	žiaruvzdorné nádoby položte na dno priestoru na pečenie		50 °C predhrejte Vypnite spotrebič a dajte kysnuté cesto do priestoru na pečenie	5-10 min. 20-30 min.

Rozmrazovanie

Čas rozmrazovania závisí od druhu a množstva potravín.

Rešpektujte údaje výrobcu uvedené na obale.

Mrazené potraviny vyberte z obalu, vložte do vhodnej nádoby a postavte na rošt. Hydinu položte na tanier prsnou stranou dolu.

Upozornenie: Do 60 °C nesvieti osvetlenie rúry.
Je tak možná optimálne presná regulácia.

Mrazené jedlo	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota
Citlivé mrazené produkty napr. torty so šľahačkou, s maslovým krémom, s čokoládovou alebo cukrovou glazúrou, ovocie	rošt	1		volič teploty zostane vypnutý
Ostatné mrazené produkty kurča, údeniny a mäso, chlieb a žemle, koláč a iné pečivo	rošt	1		50 °C

Sušenie

Pomocou 3D-horúceho vzduchu ⊛ môžete skvelo sušiť.

Používajte iba kvalitné ovocie a zeleninu, všetko poriadne umyte.

Ovocie a zeleninu nechajte dobre odkvapkať a vysušte ich.

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

Veľmi šťavnaté ovocie alebo zeleninu otáčajte častejšie.

Vysušené ovocie a zeleninu okamžite odoberte z papiera.

Ovocie a bylinky	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota	Čas trvania
600 g krúžkov z jabĺk	univerzálna panvica + rošt	3+1	⊛	80 °C	cca 5 hod.
800 g kúskov hrušiek	univerzálna panvica + rošt	3+1	⊛	80 °C	cca 8 hod.
1,5 kg sliviek alebo ringlôt	univerzálna panvica + rošt	3+1	⊛	80 °C	cca 8-10 hod.
200 g kuchynských byliniek, umyté	univerzálna panvica + rošt	3+1	⊛	80 °C	cca 1½ hod.

Zaváranie

Fľaše a zaváracie gumičky musia byť čisté a v poriadku. Používajte fľaše ak je to možné rovnakej veľkosti. Údaje v tabuľkách sa vzťahujú na guľaté litrové fľaše.

Pozor!

Nepoužívajte väčšie ani vyššie fľaše. Veká by mohli prasknúť.

Používajte iba kvalitné ovocie a zeleninu, všetko poriadne umyté.

Uvedený čas tepelnej úpravy v tabuľkách je iba orientačný. Čas tepelnej úpravy môže ovplyvniť počet fliaš a množstvo a teplota ich obsahu. Skôr ako prepnete alebo vypnete rúru na pečenie, uistite sa, že obsah fliaš správne perlí.

Príprava

1. Naplňte fľaše, nie však až po okraj.
2. Utrite okraj, fľaše musia byť čisté.
3. Na každú fľašu položte zaváraciu gumičku a veko.
4. Fľaše uzatvorte pomocou svoriek.

Do priestoru rúry na pečenie nikdy nevkladajte viac ako šesť fliaš.

Nastavenie

1. Univerzálnu panvicu zasuňte do výšky 2.
   Fľaše postavte tak, aby sa nedotýkali.
2. Do univerzálnej panvice nalejte ½ litra horúcej vody (cca 80 °C).
3. Zatvorte rúru na pečenie.
4. Nastavte dolný ohrev.
5. Teplotu nastavte na 170 až 180 °C.

Zaváranie

Ovocie
Po približne 40 až 50 minútach začnú vo fľašiach v krátkych intervaloch stúpať bublinky. Vypnite rúru na pečenie.

Po 25 až 35 minútach zostatkového tepla vyberte fľaše z priestoru rúry na pečenie. Pri dlhšom chladnutí v priestore rúry na pečenie by mohlo dôjsť k tvorbe choroboplodných zárodkov a zavárané ovocie sa môže pokaziť.

Ovocie v litrových fľašiach	Akonáhle začne perliť	Zostatkové teplo
Jablká, ríbezle, jahody	vypnúť	cca 25 minút
Čerešne, marhule, broskyne, egreše	vypnúť	cca 30 minút
Jablčné pyré, hrušky, slivky	vypnúť	cca 35 minút

Zelenina

Akonáhle vo fľašiach začnú stúpať bublinky, znížte teplotu na 120 až 140 °C a zavárajte cca 35 až 70 minút (podľa druhu zeleniny). Potom rúru na pečenie vypnite a využite zostatkové teplo.

Zelenina v studenom náleve v litrových fľašiach	Akonáhle začne perliť	Zostatkové teplo
Uhorky	-	cca 35 minút
Červená repa	cca 35 minút	cca 30 minút
Ružičkový kel	cca 45 minút	cca 30 minút
Fazuľa, kaleráb, červená kapusta	cca 60 minút	cca 30 minút
Hrášok	cca 70 minút	cca 30 minút

Vyberanie fliaš

Po zaváraní fľaše z priestoru rúry na pečenie vyberte.

Pozor!
Nestavajte horúce fľaše na studenú alebo mokrú podložku. Mohli by prasknúť.

Akrylamid v potravinách

Akrylamid vzniká predovšetkým pri obilninových a zemiakových produktoch, ktoré sú pripravované zahrievaním na vysokú teplotu napr. zemiakové lupienky hranolčeky, toasty, žemle, chlieb, jemné pečivo (keksy, perník, sušienky „Spekulatius“).

Tipy na prípravu jedla s nízkym obsahom akrylamidov	
Všeobecne	■ Čas tepelnej úpravy by mal byť čo najkratší. ■ Jedlo pečte dozlatista, nie veľmi dohneda. ■ Väčšie a silnejšie pečivo obsahuje menej akrylamidov.
Pečenie	S horným/dolným ohrevom max. 200 °C. S 3D-horúcim vzduchom alebo horúci vzduch max. 180 °C.
Cukrovinky	S horným/dolným ohrevom max. 190 ºC. S 3D-horúcim vzduchom alebo horúci vzduch max. 170 ºC. Vajce alebo žĺtok znižuje tvorbu akrylamidov.
Hranolčeky z rúry	Hranolčeky rozložte na plech rovnomerne a v jednej vrstve. Na jednom plechu pečte minimálne 400 g, aby sa hranolčeky nevysušili.

Testované jedlo

Tieto tabuľky boli zostavené pre testujúce inštitúty s cieľom uľahčiť testovanie spotrebičov.

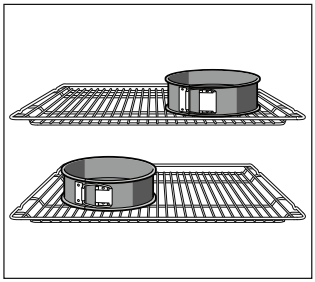
Podľa EN 50304/EN 60350 (2009) príp. IEC 60350.

Pečenie

Pečenie na 2 úrovniach:
univerzálnu panvicu zasuňte vždy nad plech na pečenie.
Pečenie na 3 úrovniach:
univerzálnu panvicu zasuňte do stredu.

Striekané pečivo:
Súčasne zasunuté plechy nemusia byť súčasne hotové.

Zakrytý jablčný koláč na úrovní 1:
Tmavé otváracie formy postavte striedavo vedľa seba.
Zakrytý jablčný koláč na 2 úrovniach:
Tmavé otváracie formy postavte striedavo nad seba, viď. obrázok.



Koláče v otváracej forme z bieleho plechu:
Pečte s horným/dolným ohrevom ⊟ na úrovní 1. Použite univerzálnu panvicu namiesto roštu a postavte na ňu otváracie formy.

Jedlo	Príslušenstvo a formy	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v minútach
Striekané pečivo (predhrejte*)	plech na pečenie	3		140-150	30-40
	univerzálna panvica + plech na pečenie	3+1		140-150	30-45
	2 plechy na pečenie + univerzálna panvica	5+3+1		130-140	35-50
Striekané pečivo	plech na pečenie	3	/ eco	140-150	30-45
Malé koláče (predhrejte*)	plech na pečenie	3		150-170	20-30
	plech na pečenie	3		150-160	20-30
	univerzálna panvica + plech na pečenie	3+1		140-160	25-40
	2 plechy na pečenie + univerzálna panvica	5+3+1		130-150	25-40
Vodový piškót (predhrejte*)	otváracia forma na rošte	2		150-160	30-40
Vodový piškót	otváracia forma na rošte	2	/ eco	160-180	30-40
Zakrytý jablčný koláč	rošt + 2 otváracie tortové formy Ø 20 cm	1		1780-200	70-90
	2 rošty + 2 otváracie tortové formy Ø 20 cm	3+1		170-190	70-90

* Na predhriatie nepoužívajte rýchloohrev.

Grilovanie

Keď ukladáte potraviny priamo na rošt, zasuňte univerzálnu panvicu do výšky 1, panvica zachytí tekutinu a rúra na pečenie tak zostane čistejšia.

Jedlo	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Grilovací stupeň	Čas trvania v minútach
Opekanie toastov, predhrievajte 10 minút	rošt	5		3	½-2
Beefburger, 12 kusov* nepredhrievajte	rošt + univerzálna panvica	4+1		3	25-30

* Po uplynutí ⅔ času grilovania obráťte.

Uistenie dovozcu o vydaní prehlásenia o zhode

Vážený zákazník,

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

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

Odporúča sa, aby výrobky montoval a uviedol do prevádzky autorizovaný servis, ktorý poskytuje záruku odbornej montáže, predvedenie a preskúšanie výrobku. Montáž a inštalácia spotrebiča, musí byť vykonaná v súlade s vyhláškou ÚBP SR č.508/2009 Z. z. súvisiacich predpisov a noriem v platnom znení. Pred montážou výrobku je nutné, aby boli splnené všetky podmienky pre pripojenie na inžinierske siete podľa platných noriem a podľa návodu na použitie.

Záručné podmienky

- na výrobok sa poskytuje záručná doba 24 mesiacov odo dňa zakúpenia výrobku kupujúcim
- pri reklamácii je podmienkou predložiť platný daňový doklad o kúpe výrobku (napr. pokladničný blok, faktúru a pod.)
- ak je výrobok používaný k inému než výrobcom stanovenému účelu, alebo je výrobok používaný v rámci predmetu obchodnej činnosti, poskytuje sa záručná doba 6 mesiacov odo dňa zakúpenia, nakoľko spotrebiče sú určené výhradne pre použitie v domácnosti
- za vadu výrobku sa nepovažuje jeho nadmerné opotrebovanie a z toho vyplývajúce absencie niektorých pôvodných vlastností, ktoré boli spôsobené napr. zanedbaním bežnej údržby, čistenia, nadmerným používaním výrobku
- záručná doba neplynie po dobu, po ktorú kupujúci nemôže užívať tovar pre jeho vady, za ktoré zodpovedá predávajúci
- ak nebude zistená žiadna závada, na ktorú sa vzťahuje bezplatná záručná oprava alebo bude zistená závada nezavinená výrobcom, hradí náklady spojené s vyslaním servisného technika osoba, ktorá uplatnila nárok na túto opravu
- záručné opravy vykonávajú autorizované servisné strediská podľa zoznamu uvedeného v tomto záručnom liste

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

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

Rozšírená záruka nad rámec zákona

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

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

Prehlásenie o hygienickej nezávadnosti výrobkov

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

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

ZOZNAM SERVISNÝCH STREDÍSK

085 01	Bardejov	Partizánska 14	Peter Špik	www.spikelektro.sk	spikservis@gates.sk	054/4746227	0903 527102
821 07	Bratislava	Kazanská 56	Martin Ščasný servis domácich spotrebičov		gaggenau@orangemail.sk	02/38103355	0918996988
841 02	Bratislava	Trhová 38	TECHNO SERVIS BRATISLAVA spol. s r. o.	www.technoservis.sk	technoservis@nextra.sk	02/64463643	0907778406
811 07	Bratislava	Mýtna 17	Viva elektroservis, s. r.o.	www.vivaservis.sk	servis@vivaservis.sk	02/45958855	0905722111
945 01	Komárno	Mesačná 20	LASER Komárno spol. s r.o.	www.laser-kn.sk	servis@laser-kn.sk	035/7702688	0915222454
040 01	Košice	Komenského 14	Ing. Ľubor Kolesár Kubis		kubisservis@mail.t-com.sk	055/6221477	0905894769
071 01	Michalovce	Ul.Obrancov mieru 9	ELEKTROSERVIS VALTIM		valiskalubomir@stonline.sk	056/6423290	0903855309
949 01	Nitra	Spojovacia 7	EXPRES servis Anna Elmanová		expresservis@naex.sk	037/6524597	0903524108
920 01	Piešťany	Žilinská 47	Domoss Technika a.s.	www.domoss.sk	servis@domoss.sk	033/7744810	033/7742417
058 01	Poprad	Továrenská ul.č.3	TATRACHLAD POPRAD s.r.o.	www.tatrachlad.sk	tatrachlad@tatrachlad.sk	052/7722023	0903906828
080 05	Prešov	Švábska 6695/57A	BARAN servis - Baran Luboš	www.baranservis.sk	baransservis@baranservis.sk	051/7721439	0903904572
971 01	Prievidza	V.Clementisa 6	ELEKTROSERVIS Pavlíček Peter	www.peterpavlicek-elektroservis.sk	pavlicek.elektroservis@stonline.sk	046/5485778	0905264822
979 01	Rimavská Sobota	B. Bartóka 24	N.B.ELEKTROCENTRUM		nbelektrocentrum@stonline.sk	047/5811877	0905664258
034 72	Ružomberok	Liptovská Lužná 496	Elpra spol. s r.o.		elpra@speednet.sk	044/4396413	0905577817
038 52	Sučany	Hlavná ul. č. 5	BSC - servis centrum spol. s r.o.	www.bsc-serviscentrum.eu	bsc@bsc-serviscentrum.eu	043/4003424	0902272727
911 08	Trenčín	Mateja Bela 37	Jozef Rožník	www.bshservis.sk	rozník@bshservis.sk		0903702458
960 01	Zvolen	Hviezdoslavová 34	STAFEXPRESS-ELEKTROSERVIS		stafexpress.zvservis@mail.t-com.sk	045/5400798	0905259983
010 01	Žilina	Komenského 38	M-SERVIS Mareš Jaroslav	www.m-servis.sk	mservis@zoznam.sk	041/5640627	