

SIEMENS



Vestavná pečicí trouba

Zabudovaná rúra na pečenie

Cuptor încorporabil

HB532.5

[siemens-home.com/welcome](http://siemens-home.com/welcome)

cs	Návod k použití . . . . .	3
sk	Návod na používanie . . . . .	22
ro	Instrucțiuni de utilizare . . . . .	41

Register  
your  
product  
online



# Obsah

<b>Důležitá bezpečnostní upozornění</b> .....	<b>3</b>
Příčiny škod .....	5
<b>Vaše nová pečicí trouba</b> .....	<b>5</b>
Ovládací panel .....	5
Volič funkcí.....	6
Tlačítka a ukazatel .....	6
Volič teploty.....	6
Varný prostor .....	6
<b>Vaše příslušenství</b> .....	<b>7</b>
Vložení příslušenství .....	7
Zvláštní příslušenství .....	7
<b>Před prvním použitím</b> .....	<b>8</b>
Nastavení času.....	8
Rozehřátí pečicí trouby .....	8
Čištění příslušenství.....	8
<b>Nastavení pečicí trouby</b> .....	<b>8</b>
Druhy ohřevu a teplota .....	8
Pečicí trouba se má automaticky vypnout.....	8
Pečicí trouba se má automaticky zapnout a vypnout.....	9
Rychloohřev .....	9
<b>Nastavení času</b> .....	<b>9</b>
<b>Nastavení budíku</b> .....	<b>10</b>
<b>Dětská pojistka</b> .....	<b>10</b>
Pečicí trouba.....	10
<b>Údržba a čištění</b> .....	<b>10</b>
Čistící prostředky .....	10
Čištění samočisticích ploch v pečicí troubě .....	11
Vysazení a zavěšení dvířek pečicí trouby.....	11
Demontáž a montáž skla dveří.....	12
<b>Co dělat v případě závady?</b> .....	<b>12</b>

Tabulka závad .....	12
Výměna žárovky na horní stěně pečicí trouby .....	12
Skleněný kryt .....	13
<b>Zákaznický servis</b> .....	<b>13</b>
Číslo E a číslo FD .....	13
<b>Tipy jak šetřit energii a životní prostředí</b> .....	<b>13</b>
Jak ušetřit energii.....	13
Ekologická likvidace.....	13
Opatření, která je nutno dodržovat při přepravě.....	13
<b>Otestovali jsme pro vás v našem kuchyňském studiu</b> .....	<b>14</b>
Koláče a pečivo .....	14
Tipy pro pečení .....	15
Maso, drůbež, ryby .....	16
Tipy k pečení a grilování .....	18
Nákypy, gratinované pokrmy, toasty .....	18
Hotové výrobky.....	18
Speciální pokrmy .....	19
Rozmrazování .....	19
Sušení .....	19
Zavařování.....	19
<b>Akrylamid v potravinách</b> .....	<b>20</b>
<b>Zkušební pokrmy</b> .....	<b>21</b>
Pečení .....	21
Grilování.....	21

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

## Důležitá bezpečnostní upozornění

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

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

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

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

Tento spotřebič je určený pouze pro použití v domácnosti a v odpovídajícím prostředí domácnosti. Spotřebič používejte pouze k přípravě pokrmů a nápojů. Spotřebič mějte během provozu pod dozorem.

Spotřebič používejte pouze v uzavřených prostorech.

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

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

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

## **Nebezpečí požáru!**

- Hořlavé předměty uložené ve varném prostoru se mohou vznítit. Do varného prostoru nikdy neukládejte hořlavé předměty. Nikdy neotevírejte dvířka spotřebiče, když uvnitř začne vznikat dým. Spotřebič vypněte a vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skřínce.
- Při otevření dvířek spotřebiče vznikne průvan. Papír na pečení by se mohl dostat do kontaktu s topnými prvky a vznítit se. Papír na pečení při předehřívání nikdy nepokládejte na příslušenství bez upevnění. Zatižte papír na pečení vždy nádobou nebo formou na pečení. Papírem na pečení vyložte vždy jen plochu, kterou budete potřebovat. Papír na pečení nesmí přesahovat okraje příslušenství.

## **Nebezpečí popálení!**

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

## **Nebezpečí opaření!**

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

## **Nebezpečí úrazu!**

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

## **Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!**

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

## **Nebezpečí požáru!**

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

## **Nebezpečí popálení!**

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

## Příčiny škod

### Pozor!

- Příslušenství, fólie, papír na pečení nebo nádoba na dně trouby: Na dno trouby nepokládejte žádné příslušenství. Na dno trouby nepokládejte fólii jakéhokoli druhu ani papír na pečení. Pokud je nastavená teplota nad 50 °C, nastavte na dno trouby žádné nádoby. Hrozí hromadění tepla. Doby pečení pak již nesouhlasí a poškozují se smalt.
- Voda v horkém varném prostoru: Nikdy nelijte do horkého varného prostoru vodu. Vznikla by pára. Změnou teploty by mohlo dojít k poškození smaltu.
- Vlhké potraviny: V uzavřené troubě neuchovávejte po delší dobu vlhké potraviny. Poškodil by se smalt.
- Šťáva z ovoce: Velmi šťavnaté ovocné koláče nekladte na plech příliš hustě. Šťáva z ovoce kapající z plechu by

způsobila skvrny, které již nelze odstranit. Pokud možno použijte univerzální vysoký plech.

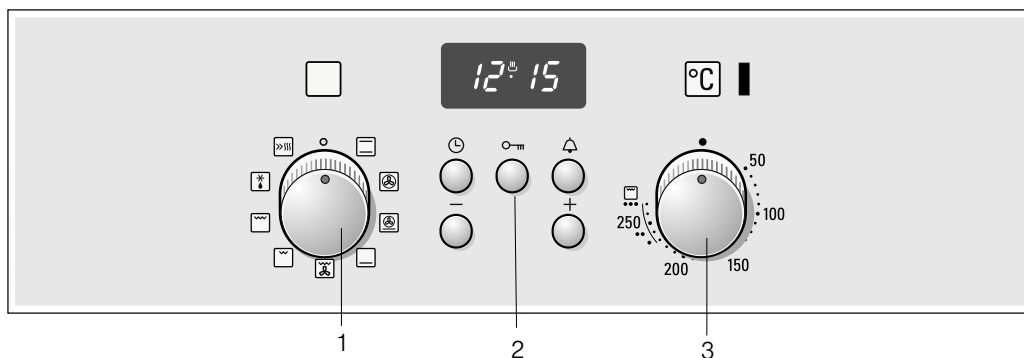
- Chladnutí s otevřenými dvířky: Troubu nechávejte vychladnout pouze zavřenou. I když dvířka jen pootevřete, může časem dojít k poškození okolního nábytku.
- Silně znečištěné těsnění dvířek: Je-li těsnění dvířek silně znečištěné, dvířka spotřebiče správně nedovírají. Mohlo by dojít k poškození okolního nábytku. Těsnění dvířek udržujte vždy v čistotě.
- Dvířka spotřebiče jako sedátko nebo odkládací plocha: Na otevřená dvířka spotřebiče nestoupejte, nesedejte ani se na ně nevěšete. Na dvířka spotřebiče nestavte žádné nádoby ani příslušenství.
- Zasunutí příslušenství: V závislosti na typu spotřebiče může příslušenství při zavírání dvířek spotřebiče poškrábat skleněnou tabuli. Příslušenství vždy zasuňte do varného prostoru až nadoraz.
- Převážení spotřebiče: Spotřebič nepřeházejte ani nedržte za madlo dvířek. Madlo dvířek by nevydrželo váhu spotřebiče a mohlo by se ulomit.

## Vaše nová pečicí trouba

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

### Ovládací panel

V závislosti na typu spotřebiče jsou možná různá provedení.



#### Vysvětlivky

1	Volič funkcí
2	Ovládací tlačítka a displej
3	Volič teploty

#### Otočné knoflíky

Knoflíky jsou ve vypnuté poloze zápusťné. Knoflík lze zasunout a vysunout stisknutím.

## Volič funkcí

Voličem funkcí nastavíte pro pečicí troubu druh ohřevu. Voličem funkcí lze otáčet doprava i doleva.

Když je nastavený požadovaný druh ohřevu, svítí v pečicí troubě osvětlení.

Polohy	Funkce
0 Vyp.	Pečicí trouba je vypnutá.
Horní/dolní ohřev	Pečení koláčů a masa je možné jen na jedné úrovni. Toto nastavení je velmi vhodné pro koláče a pizzu ve formě nebo na plechu a dále pro libové hovězí, telecí pečeně a zvěřinu. Teplo sálá stejnoměrně shora i zdola.
3D horký vzduch*	Koláče, pizzu, drobné pečivo, cukroví, koláčky a listové těsto můžete péct současně na dvou úrovních. Ventilátor s kruhovým topným tělesem na zadní stěně pečicí trouby stejnoměrně rozhání ohřátý vzduch.
Stupeň pro pizzu	Pro rychlou přípravu zmrazených pokrmů bez předehřátí, např. pizzy, hranolků nebo závinu. Dolní topné prvky a kruhové topné prvky na zadní stěně se musí rozehrát.
Dolní ohřev	S dolním ohřevem můžete pokrmy zesпода dopéci nebo nechat více zhnědnout. Teplo sálá zdola.
Gril s cirkulací vzduchu	Gril s cirkulací vzduchu je obzvláště vhodný pro grilování ryb, drůbeže a velkých kusů masa. Grilovací topné těleso a ventilátor se střídavě zapínají a vypínají. Ventilátor rozhání ohřátý vzduch okolo pokrmů.
Maloplošný gril	Tento druh ohřevu je vhodný pro grilování malého množství steaků, ryb a toastů. Zahřívá se prostřední část grilovacího topného tělesa.
Velkoplošný gril	Můžete grilovat větší počet steaků, párků, ryb a toastů. Zahřívá se celá plocha pod grilovacím topným tělesem.
Rozmrazování	Příklad: maso, drůbež, chléb a dorty. Ventilátor rozhání zahřátý vzduch okolo pokrmů.
Rychloohřev	Pro rychlé ohřívání pokrmů.

\* Druh ohřevu pro určení energetické třídy podle EN 50304.

## Tlačítka a ukazatel

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

Tlačítko	Použití
tlačítko Hodiny	Slouží k nastavení času, doby trvání pro pečicí troubu $\rightarrow$ a času konce $\rightarrow$ l.
tlačítko Klíč	Slouží k zapnutí a vypnutí dětské pojistky.
tlačítko Budík	Slouží k nastavení budíku.
tlačítko Minus	Tímto tlačítkem snížíte hodnoty nastavení.
tlačítko Plus	Tímto tlačítkem zvýšíte hodnoty nastavení.

## Volič teploty

Voličem teploty můžete nastavit teplotu a stupeň grilování.

Polohy	Funkce
Vyp.	Pečicí trouba nehřeje.
50–270	Teplotní rozmezí Údaj teploty se zobrazuje ve °C.
Stupně grilování	Stupně grilování pro maloplošný  a velkoplošný  gril. <ul style="list-style-type: none"><li>• = stupeň 1, slabý</li><li>•• = stupeň 2, střední</li><li>••• = stupeň 3, silný</li></ul>

Když pečicí trouba hřeje, svítí kontrolka nad voličem teploty. V přestávkách mezi ohřevem zhasne. U některých nastavení nesvítí.

### Stupně grilování

Při plošném grilování nastavte voličem teploty stupeň grilování.

## Varný prostor

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

### Osvětlení pečicí trouby

Během provozu svítí osvětlení trouby. Otočením voliče funkcí do libovolné polohy lze také osvětlení trouby zapnout, aniž by pečicí trouba hřála.

### Chladicí ventilátor

Chladicí ventilátor se zapíná a vypíná podle potřeby. Teplý vzduch uniká dvířky.

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

### Pozor!

Nezakrývejte větrací štěrby. Jinak hrozí přehřátí pečicí trouby.

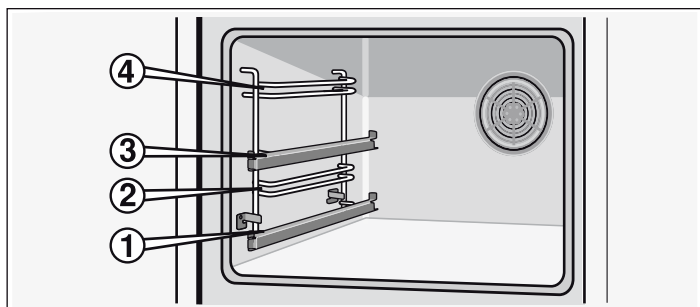
# Vaše příslušenství

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

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

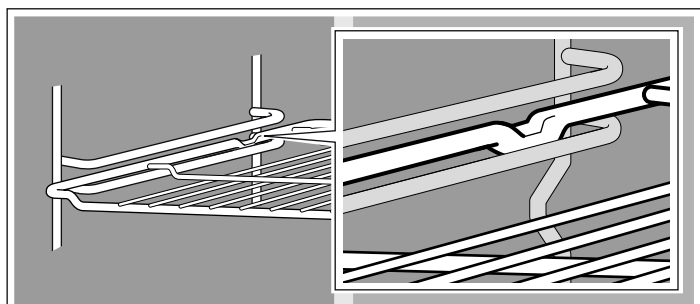
## Vložení příslušenství

Příslušenství lze zasunout do pečicí trouby do 4 různých výšek. Příslušenství zasunujte vždy až nadoraz, aby se nedotýkalo skleněných dvířek.



Když je příslušenství vytažené přibližně do poloviny, zaskočí. Nyní můžete snadno vyjmout pokrmy.

Při zasouvání do pečicí trouby dbejte na vyklenutí na zadní straně příslušenství. Jen tak správně zaskočí.



Pomocí výsuvných kolejnic ve výšce 1 a 3 můžete příslušenství vytáhnout.

Když jsou kolejnice úplně vysunuté, musíte je, v závislosti na provedení spotřebiče, zasunout zpět. Tak lze příslušenství

snadněji zasunout. Pro odjištění zajišťovacího mechanismu na kolejnici mírně zatlačte a zasuňte je do pečicí trouby.

**Upozornění:** Příslušenství se může horkem zdeformovat. Jakmile příslušenství vychladne, vrátí se do původního tvaru. Na funkci to nemá vliv.

Plech na pečení pevně držte na stranách oběma rukama a zasuňte ho vodorovně do rámu. Při zasouvání plechu na pečení dejte pozor, abyste s ním nehýbali doprava nebo doleva. V tom případě by šel plech na pečení zasunout ztěžka. Mohlo by dojít k poškození smaltovaného povrchu.

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



### Rošt

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

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



### Smaltovaný plech na pečení

Pro koláče a cukroví.

Plech na pečení zasouvejte sešikmenou stranou ke dvířkům.



### Univerzální pánev

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

Univerzální pánev zasouvejte sešikmenou stranou ke dvířkům.

## Zvláštní příslušenství

Zvláštní příslušenství můžete zakoupit u zákaznického servisu nebo ve specializovaných prodejnách. V našich brožurách nebo na internetu naleznete různé výrobky vhodné pro vaši pečicí troubu. Dostupnost zvláštního příslušenství a možnost objednání přes internet se v jednotlivých zemích liší. Informace naleznete v prodejních podkladech.

Každé zvláštní příslušenství se nehodí pro všechny spotřebiče. Při nákupu uveďte prosím vždy celý název (E-Nr.) svého spotřebiče.

Zvláštní příslušenství	Číslo HZ	Funkce
Rošt	HZ434000	Pro nádoby, koláčové formy, pečeně, grilované pokrmy a hlubokozmrazené pokrmy.
Hliníkový plech na pečení	HZ430001	Pro koláče a cukroví. Plech na pečení zasouvejte sešikmenou stranou ke dvířkům.
Smaltovaný plech na pečení	HZ431001	Pro koláče a cukroví. Plech na pečení zasouvejte sešikmenou stranou ke dvířkům.
Univerzální vysoký plech	HZ432001	Pro šťavnaté koláče, pečivo, hlubokozmrazené pokrmy a velké pečeně. Lze použít také k zachycení tuku nebo šťávy z masa pod roštem. Univerzální vysoký plech zasuňte do pečicí trouby zkosenou stranou k dvířkům.

## Dvířka pečicí trouby - dodatečná bezpečnostní opatření

Při delší době pečení mohou být dvířka pečicí trouby velmi horká.


Pokud máte malé děti, je při provozu pečicí trouby nutná zvýšená opatrnost.

Kromě toho je k dispozici ochranné opatření, které zabraňuje přímému kontaktu s dvířky pečicí trouby. Toto zvláštní příslušenství (440651) lze obdržet u zákaznického servisu.

# Před prvním použitím

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

## Nastavení času


Po připojení svítí na ukazateli symbol  a tři nuly. Nastavte čas.


1. Stiskněte tlačítko .  
Na ukazateli se zobrazí čas 12:00 a symbol  bliká.

2. Tlačítkem + nebo - nastavte čas.

Za několik sekund se nastavený čas uloží.

## Rozežhání pečicí trouby

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

1. Voličem funkcí nastavte horní/dolní ohřev .

2. Voličem teploty nastavte 240 °C.

Po uplynutí jedné hodiny pečicí troubu vypněte. Volič funkcí a volič teploty nastavte na nulu.

## Čištění příslušenství

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

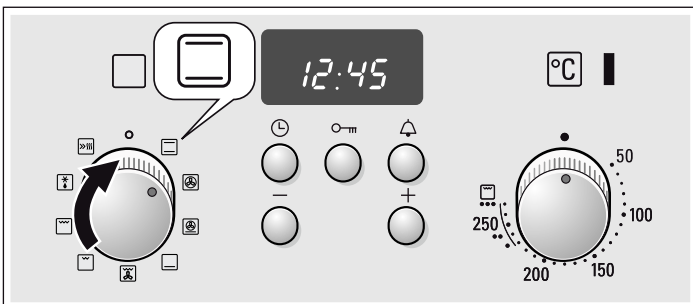
# Nastavení pečicí trouby

Existují různé možnosti nastavení pečicí trouby. Zde vám vysvětlíme, jak nastavit požadovaný druh ohřevu a teplotu nebo stupeň grilování. Na pečicí troubě můžete pro přípravu pokrmu nastavit dobu trvání a čas konce.

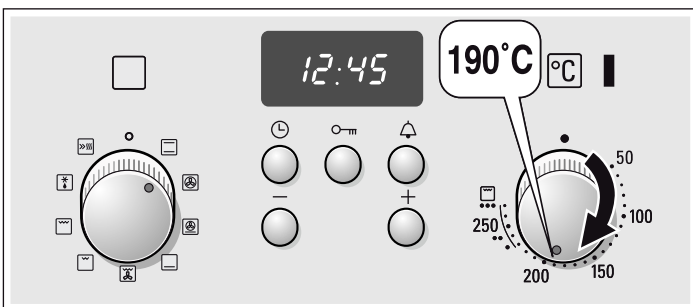
## Druhy ohřevu a teplota

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

1. Voličem funkcí nastavte požadovaný druh ohřevu.



2. Voličem teploty můžete nastavit teplotu nebo stupeň grilování.



Trouba se rozežhaje.

## Vypnutí pečicí trouby


Nastavte volič funkcí na nulu.

## Změna nastavení

Druh ohřevu, teplotu a stupeň grilování můžete podle potřeby změnit.



## Pečicí trouba se má automaticky vypnout

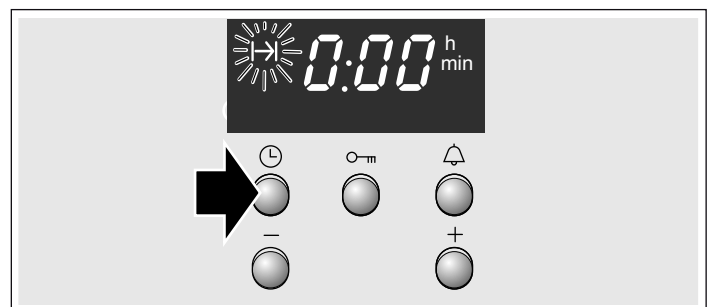
Zadejte dobu trvání (dobu pečení) pro svůj pokrm.

Příklad na obrázku: horní/dolní ohřev , 200 °C, doba trvání 45 minut.

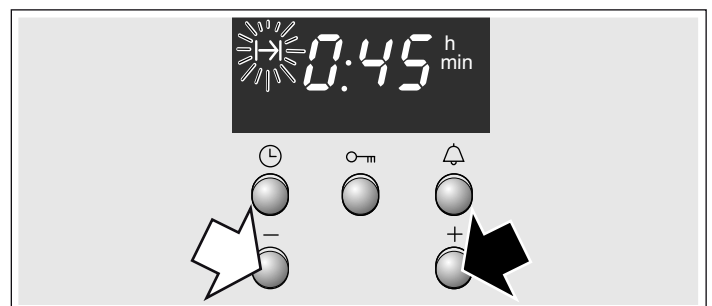
1. Voličem funkcí nastavte požadovaný druh ohřevu.

2. Voličem teploty můžete nastavit teplotu nebo stupeň grilování.


3. Stiskněte tlačítko Hodiny .  
Symbol Doba trvání  bliká.



4. Pomocí tlačítka + nebo - nastavte dobu trvání.  
Tlačítko + / navržená teplota = 30 minut  
Tlačítko - / navržená hodnota = 10 minut



## Uplynutí doby pečení

Zazní akustický signál. Pečicí trouba se vypne. Dvakrát stiskněte tlačítko  a vypněte volič funkcí.

## Změna nastavení

Stiskněte tlačítko Hodiny . Tlačítkem + nebo - změňte dobu trvání.



### Přerušení nastavení

Stiskněte tlačítko Hodiny ⌚. Stiskněte tlačítko - tolikrát, dokud se na ukazateli nezobrazí nula. Vypněte volič funkcí.

### Nastavení doby trvání, když je čas vypnutý

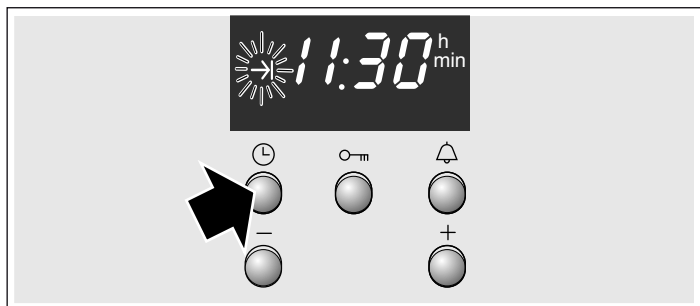
Dvakrát stiskněte tlačítko Hodiny ⌚ a nastavte podle popisu v bodě 4.

### Pečicí trouba se má automaticky zapnout a vypnout

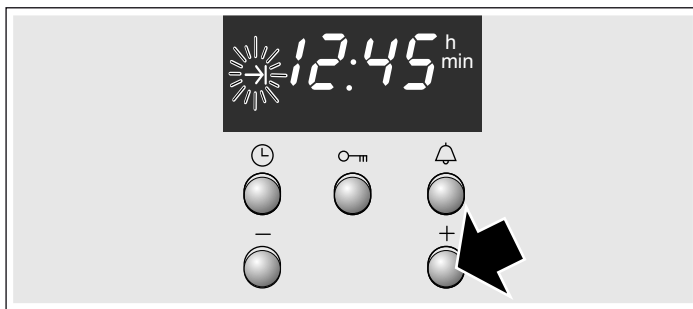
Nenechávejte potraviny v pečicí troubě příliš dlouho. Nechlazené maso a ryby podléhají rychle zkáze.

Příklad na obrázku: horní/dolní ohřev ☐, 200 °C. Je 10:45. Příprava pokrmu trvá 45 minut, pokrm má být hotov ve 12:45 hod.

1. Voličem funkcí nastavte požadovaný druh ohřevu.
2. Voličem teploty můžete nastavit teplotu nebo stupeň grilování.
3. Stiskněte tlačítko Hodiny ⌚. Symbol Doba trvání I→I bliká.
4. Pomocí tlačítka + nebo - nastavte dobu trvání.
5. Stiskněte tlačítko Hodiny ⌚ tolikrát, dokud neblíká symbol Čas konce →I. Na ukazateli vidíte, kdy bude pokrm hotový.



6. Pomocí tlačítka + posuňte čas konce na později. Za několik sekund se nastavení uloží. Dokud se pečicí trouba nespustí, je na ukazateli zobrazen čas konce.



### Uplynutí doby pečení

Zazní akustický signál. Pečicí trouba se vypne. Dvakrát stiskněte tlačítko ⌚ a vypněte volič funkcí.

**Upozornění:** Dokud symbol bliká, nastavení můžete změnit. Pokud symbol svítí, bylo již nastavení uloženo.

### Rychloohřev

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

Rychloohřev používejte u nastavení teplot nad 100 °C.

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

1. Volič funkcí nastavte na ☐.
2. Teplotu nastavte voličem teploty. Po několika sekundách začne pečicí trouba hřát. Kontrolka nad voličem teploty svítí.

### Ukončení rychloohřevu

Kontrolka nad voličem teploty zhasne. Vložte pokrm do pečicí trouby a nastavte požadovaný druh ohřevu.

### Přerušení rychloohřevu

Nastavte volič funkcí na nulu. Pečicí trouba je vypnutá.

## Nastavení času

Po prvním připojení nebo výpadku proudu bliká na ukazateli symbol ⌚ a tři nuly. Nastavte čas. Volič funkcí musí být vypnutý.

### Takto provedete nastavení

1. Stiskněte tlačítko Hodiny ⌚. Na ukazateli se zobrazí 12.00 hod a bliká symbol ⌚.
2. Tlačítkem + nebo - nastavte čas. Po několika sekundách se čas uloží. Symbol ⌚ zhasne.

### Změna času (např. z letního na zimní)

Dvakrát stiskněte tlačítko Hodiny ⌚ a tlačítkem + nebo - změňte čas.

# Nastavení budíku

Budík můžete používat jako kuchyňský budík (minutku). Funguje nezávisle na pečicí troubě. Budík má odlišný signál. Díky tomu můžete sluchem rozlišit, zda uplynul čas nastavený na budíku nebo nastavená doba přípravy pokrmu v troubě. Budík můžete také nastavit, je-li aktivní dětská pojistka.

## Takto provedete nastavení

1. Stiskněte tlačítko Budík .  
Symbol bliká.
2. Tlačítkem + nebo - nastavte dobu budíku.  
Tlačítko + navržená hodnota = 10 minut  
Tlačítko - navržená hodnota = 5 minut

Po několika sekundách se budík zapne. Na ukazateli svítí symbol . Čas se viditelně odměřuje.

## Po uplynutí nastavené doby

Zazní akustický signál. Stiskněte tlačítko Budík . Ukazatel budíku zhasne.

## Změna nastavené doby budíku

Stiskněte tlačítko Budík . Tlačítkem + nebo tlačítkem - změňte čas.

## Zrušení nastavení

Stiskněte tlačítko Budík . Stiskněte tlačítko - tolikrát, dokud se na ukazateli nezobrazí nula.

## Budík a doba trvání se odměřují současně

Symbols svítí. Doba budíku se na ukazateli viditelně odměřuje. Zjištění zbývajících doby trvání  $\rightarrow$ , času konce  $\rightarrow$  nebo času  $\rightarrow$ : Stiskněte tlačítko Hodiny  $\rightarrow$  tolikrát, dokud se nezobrazí příslušný symbol.

Na ukazateli se na několik sekund zobrazí zjišťovaná hodnota.

# Dětská pojistka

## Pečicí trouba

Aby děti nemohly nedopatřením pečicí troubu zapnout, je pečicí trouba opatřena dětskou pojistkou.

### Zapnutí a vypnutí dětské pojistky

Volič funkcí musí být vypnutý.

Zapnutí: Držte stisknuté tlačítko Klíč , dokud se na ukazateli nezobrazí symbol . Trvá to cca 4 sekundy.

Vypnutí: Držte stisknuté tlačítko Klíč , dokud symbol nezhasne.

### Upozornění

- Budík a čas můžete kdykoli nastavit.
- Po výpadku proudu se nastavení dětské pojistky vymaže.

# Údržba a čištění

Při pečlivé údržbě a důkladném čištění zůstane vaše pečicí trouba dlouho pěkná a funkční. Zde vám vysvětlíme, jak pečicí troubu správně udržovat a čistit.

## Upozornění

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

## Čisticí prostředky

Aby nedošlo k poškození různých povrchů nesprávnými čisticími prostředky, řiďte se následujícími údaji.

### Při čištění pečicí trouby nepoužívejte

- agresivní nebo abrazivní čisticí prostředky,
- čisticí prostředky s vysokým obsahem alkoholu,
- drsné houbičky,
- vysokotlaké nebo parní čističe.
- Jednotlivé součásti nečistěte v myčce nádobí.

Nové houbičky před prvním použitím důkladně propláchněte.

### Čelní strana z ušlechtilé oceli

Omyjte malým množstvím mycího prostředku a vlhkým hadrem. Otírejte vždy rovnoběžně s vybroušením. Jinak může dojít k poškrábání. Osušte měkkým hadrem. Ihned odstraňte vápenaté, tukové, škrobové skvrny a skvrny od bílku. Nepoužívejte drhací prostředky, drsné houbičky nebo hrubé čisticí hadry. Čelní stranu z ušlechtilé oceli lze vyleštit pomocí speciálního ošetřovacího prostředku. Řiďte se pokyny výrobce. Speciální čisticí prostředky na ušlechtilou ocel obdržíte u našeho zákaznického servisu nebo ve specializované prodejně.

### Smaltované a lakované povrchy

Vyčistěte malým množstvím mycího prostředku a vlhkým hadrem. Osušte měkkým hadrem.

### Knoflíky

Vyčistěte malým množstvím mycího prostředku a vlhkým hadrem. Osušte měkkým hadrem.

### Sklo dvířek

Lze vyčistit čisticím prostředkem na sklo. Nepoužívejte agresivní čisticí prostředky nebo ostré kovové předměty. Mohly po poškrábání poškodit povrch skla.

### Těsnění



Vyčistěte malým množstvím mycího prostředku a vlhkým hadrem. Osušte měkkým hadrem.

<b>Dno, horní stěna a postranní stěny pečicí trouby</b>	Vyčistěte teplou vodou nebo vodou s octem. Při silném znečištění: Čistící prostředky na pečicí trouby používejte pouze na vychladlé povrchy. Nikdy nenanášejte na zadní stěnu.
<b>Skleněný kryt osvětlení trouby</b>	Vyčistěte malým množstvím mycího prostředku a vlhkým hadrem. Osušte měkkým hadrem.
<b>Príslušenství</b>	Namočte do teplého mycího roztoku. Vyčistěte kartáčkem nebo houbičkou.
<b>Hliníkový plech na pečení (volitelné)</b>	Nemyjte v myčce nádobí. Nikdy nepoužívejte čisticí prostředky na pečicí trouby. Abyste zabránili poškrábání, nikdy se kovových povrchů nedotýkejte nožem nebo podobně ostrým předmětem. Vyčistěte ve vodorovné poloze malým množstvím mycího prostředku a vlhkým hadrem na sklo nebo hadrem z mikrovlákna. Osušte měkkým hadrem. Nepoužívejte drhnoucí prostředky, drsné houbičky nebo hrubé čisticí hadry. Poškrábaly by pečicí plech.
<b>Dětská pojistka (volitelné)</b>	Pokud jsou dvířka pečicí trouby opatřena dětskou pojistkou, musí se pojistka před čištěním odstranit. Všechny plastové díly namočte do teplého mycího roztoku a omyjte houbičkou. Osušte měkkým hadrem. Při silném znečištění dětská pojistka nefunguje správně.
<b>Varná deska</b>	Pokyny pro údržbu a čištění naleznete v návodu k použití varné desky.

## Čištění samočisticích ploch v pečicí troubě

Zadní stěna je opatřena samočisticí keramickou vrstvou. Když je pečicí trouba v provozu, tato vrstva absorbuje a odstraňuje nečistoty, stříkající při pečení. Čím vyšší je teplota a čím déle je pečicí trouba v provozu, tím lepší je výsledek.

Jestliže jsou nečistoty patrné i po opakovaném provozu, postupujte následovně:

1. Nejprve vyčistěte v pečicí troubě smaltované plochy.
2. Pak nastavte 3D horký vzduch  nebo horní a dolní ohřev .
3. Prázdnou pečicí troubu nechte hřát při maximální teplotě cca 2 hodiny.

Keramická vrstva se zregeneruje. Nahnědlé a černé zbytky pak můžete odstranit vodou a měkkou houbičkou.

Malé rozdíly barvy u povrchové vrstvy nemají na samočisticí funkci vliv.

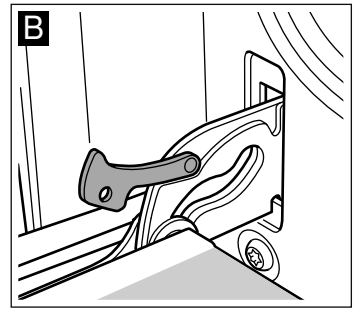
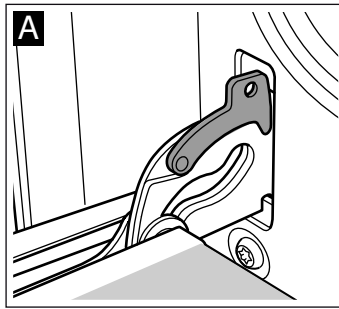
### Pozor!

- Nikdy nepoužívejte agresivní čisticí prostředky. Mohly by poškrábat a poškodit vysoce porézní povrchovou úpravu.
- Na samočisticí plochy nepoužívejte čisticí prostředky na pečicí trouby. Jestliže se tento čisticí prostředek dostane na tyto plochy omylem, okamžitě ho omyjte houbičkou a dostatečným množstvím vody.

## Vysazení a zavěšení dvířek pečicí trouby

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

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

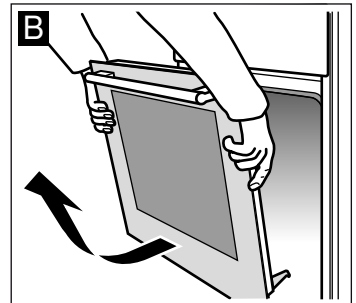
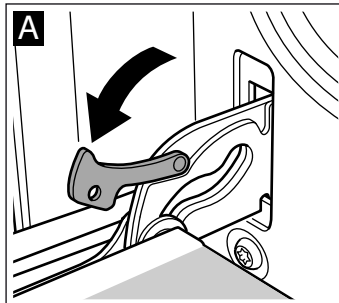


### ⚠ Nebezpečí úrazu!

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

### Vysazení dvířek

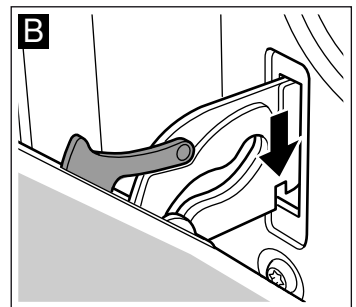
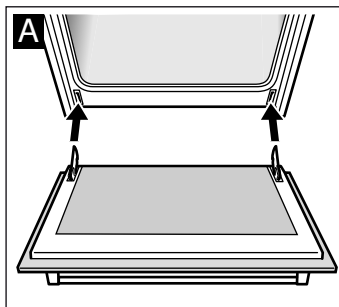
1. Úplně otevřete dvířka pečicí trouby.
2. Vyklopte obě zajišťovací páčky vlevo a vpravo (obrázek A).
3. Zavřete až na doraz dvířka pečicí trouby. Oběma rukama je uchopte vlevo a vpravo. Ještě o kousek je přivřete a vytáhněte (obrázek B).



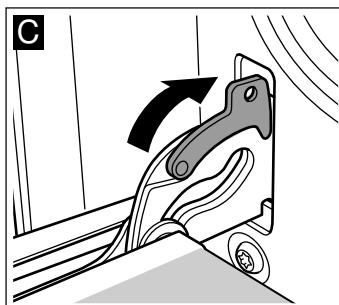
### Zavěšení dvířek

Dvířka pečicí trouby zavěste zpět opačným postupem.

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



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



### ⚠ Nebezpečí úrazu!

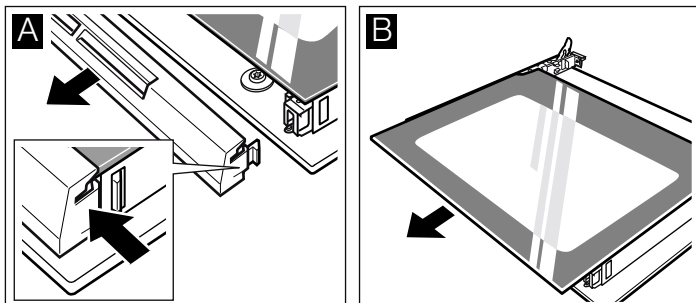
Pokud dvířka pečicí trouby nechtěně vypadnou nebo zaklapne závěs, nesahejte do závěsu. Zavolejte servis.

## Demontáž a montáž skla dveří

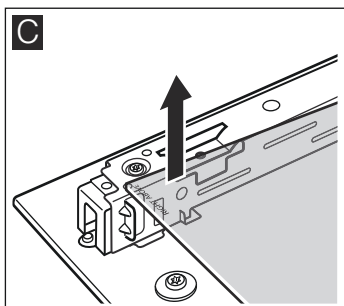
Kvůli snazšímu čištění můžete vyjmout skleněné tabulky ze dveří pečicí trouby.

### Demontáž

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



4. Zvedněte sklo a vytáhněte (obrázek C).



Vyčistěte skla čisticím prostředkem na sklo a měkkou utěrkou.

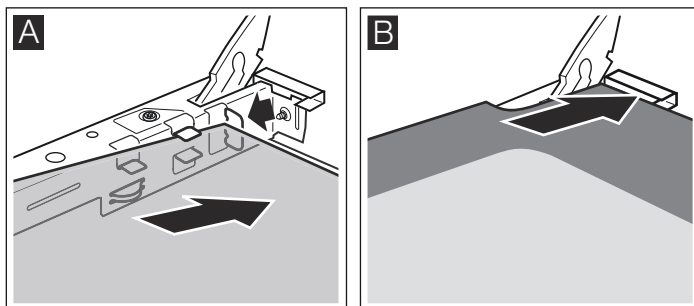
### **⚠ Nebezpečí úrazu!**

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

### Montáž

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

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



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

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

## Co dělat v případě závady?

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

### Tabulka závad

Pokud se vám nějaký pokrm nepodaří optimálně, podívejte se prosím do kapitoly *Otestovali jsme pro vás v našem kuchyňském studiu*. Naleznete tam velké množství tipů a upozornění k vaření.

### **⚠ Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!**

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

Závada	Možná příčina	Odstranění/upozornění
Pečicí trouba nefunguje.	Vadná pojistka.	Podívejte se do pojistkové skříňky, je-li pojistka v pořádku.
	Výpadek proudu.	Zkontroluje, zda funguje kuchyňské světlo nebo jiné kuchyňské spotřebiče.
Ukazatel hodin bliká.	Výpadek proudu.	Znovu nastavte čas.
Pečicí trouba nehřeje.	Na kontaktech je prach.	Několikrát otočte knoflíky sem a tam.

### **Pozor!**

Pokud je síťový kabel poškozený, musí ho vyměnit výrobce, jeho zákaznický servis nebo podobně kvalifikovaná osoba.

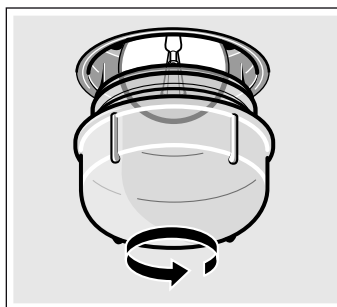
### Výměna žárovky na horní stěně pečicí trouby

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

### **⚠ Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!**

Vypněte pojistku v pojistkové skříňce.

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



3. Žárovku vyměňte za stejný typ.

4. Znovu našroubujte skleněný kryt.
5. Vyjměte utěrku a zapněte pojistku.

## Skleněný kryt

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

## Zákaznický servis

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

### Číslo E a číslo FD

Při telefonátu uveďte číselné označení výrobku (E-Nr.) a výrobní číslo (FD-Nr.), abychom vám mohli poskytnout kvalifikovanou pomoc. Typový štítek s těmito čísly najdete na straně dvířek pečicí trouby. Abyste je v případě potřeby nemuseli dlouho hledat, můžete si údaje svého spotřebiče a telefonní číslo servisu poznamenat zde.

Číslo E	Číslo FD
---------	----------

### Zákaznický servis

Mějte na paměti, že návštěva servisního technika není v případě chybné obsluhy bezplatná ani během záruční doby.

Kontaktní údaje všech zemí najdete v příloženém seznamu zákaznických servisů.

### Objednávka opravy a poradenství při poruchách

**CZ** 251.095.546

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

## Tipy jak šetřit energii a životní prostředí

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

### Jak ušetřit energii

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

### Ekologická likvidace

Obal zlikvidujte v souladu s předpisy na ochranu životního prostředí.



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

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

### Opatření, která je nutno dodržovat při přepravě

Všechny pohyblivé součásti ve spotřebiči a na něm upevněte lepicí páskou, která nezanechává stopy. Veškeré příslušenství (např. plech na pečení) zasuňte do příslušných přihrádek s tenkou kartonovou lepenkou na hranách, abyste zabránili poškození spotřebiče. Mezi přední a zadní stěnu položte kartonovou lepenku nebo podobně, abyste zabránili narážení na vnitřní stranu skleněných dvířek. Dvířka pečicí trouby upevněte lepicí páskou k postranním stěnám spotřebiče.

Uschovejte originální obal spotřebiče. Spotřebič přepravujte pouze v originálním obalu. Dbejte na šipky na obalu, které udávají polohu spotřebiče při přepravě.

### Pokud již nemáte originální obal

Zabalte spotřebič do ochranného obalu, aby byla zajištěna dostatečná ochrana proti případnému poškození při přepravě.

Spotřebič přepravujte ve svislé poloze. Spotřebič nikdy nadržte za madlo dvířek nebo za přípojky na zadní straně, protože by mohlo dojít k jejich poškození. Na spotřebič nepokládejte těžké předměty.

# Otestovali jsme pro vás v našem kuchyňském studiu


Zde naleznete výběr pokrmů a pro ně vhodná nastavení. Je zde uvedeno, jaký druh ohřevu a jaká teplota je pro příslušný pokrm nejvhodnější. Dozvíte se, které příslušenství máte použít a do jaké výšky je třeba ho zasunout. Dostanete od nás tipy k nádobám a přípravě pokrmů.

## Upozornění

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

## Koláče a pečivo

### Pečení na jedné úrovni

Při pečení koláčů a dortů dosáhnete nejlepších výsledků pomocí horního/dolního ohřevu .

Při pečení pomocí 3D horkého vzduchu  zasuněte příslušenství do následujících výšek zasunutí:

- Koláče v koláčové formě: výška zasunutí 2
- Koláče na plechu na pečení: výška zasunutí 3

### Pečení na více úrovních

Použijte 3D horký vzduch .

Výšky zasunutí při pečení na 2 úrovních:

- univerzální vysoký plech: výška zasunutí 3
- plech na pečení: výška zasunutí 1

Pokrmů zasunutých do pečicí trouby současně nemusí být hotové ve stejnou dobu.

V tabulkách najdete výběr pokrmů.

### Formy na pečení

Nejvhodnější jsou tmavé kovové formy na pečení.

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

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

### Tabulky

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

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

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

Koláče ve formě	Forma	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min
jednoduchý třený koláč	koláčová forma	2		160-180	55-65
jemný třený koláč (např. linecký koláč)	koláčová forma	2		155-175	65-75
korpus z křehkého těsta s okrajem	dortová forma	1		160-180	30-40
dortový korpus z třeného těsta	koláčová forma	2		160-180	25-35
piškotový dort	dortová forma	2		160-180	30-40
ovocný nebo tvarohový dort, křehké těsto*	tmavá dortová forma	1		170-190	70-90
jemný ovocný koláč z třeného těsta	dortová forma	2		150-170	55-65
pikantní koláče* (např. quiche/cibulový koláč)	dortová forma	1		180-200	50-60

\* Koláč nechte cca 20 minut v troubě vychladnout.

Koláče na plechu	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min
třené nebo kynuté těsto se suchou horní vrstvou	univerzální vysoký plech	3	☐	160-180	25-35
	Smaltovaný plech na pečení+ univerzální vysoký plech*	1+3	☒	150-170	35-45
třené nebo kynuté těsto s čerstvým ovocem	univerzální vysoký plech:	3	☐	140-160	40-50
	Smaltovaný plech na pečení+ univerzální vysoký plech*	1+3	☒	130-150	50-60
piškotová roláda (předehřát)	univerzální vysoký plech:	2	☐	170-190	15-20
vánočka, 500 g mouky	univerzální vysoký plech	2	☐	160-180	25-35
štola, 500 g mouky	univerzální vysoký plech	3	☐	160-180	50-60
štola, 1 kg mouky	univerzální vysoký plech	3	☐	150-170	90-100
sladký závin	univerzální vysoký plech	2	☐	180-200	55-65
pizza	univerzální vysoký plech	3	☐	180-200	20-30
	Smaltovaný plech na pečení+ univerzální vysoký plech*	1+3	☒	150-170	35-45

\* Při pečení na dvou úrovních zasuňte vždy univerzální vysoký plech nad normální plech.

### Chléb a housky

Pokud není uvedeno jinak, pečící troubu před pečením chleba vždy předehřejte.

Nikdy nelijte vodu přímo do horké trouby.



Chléb a housky	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min
kynutý chléb, 1,2 kg mouky	univerzální vysoký plech:	2	☐	270	8
				190	35-45
kváskový chléb, 1,2 kg mouky	univerzální vysoký plech:	2	☐	270	8
				190	35-45
housky (např. žitné housky)	univerzální vysoký plech:	2	☐	200-220	20-30

Drobné pečivo	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min
cukroví	univerzální vysoký plech	3	☐	150-170	10-20
	Smaltovaný plech na pečení+ univerzální vysoký plech*	1+3	☒	130-150	25-35
pěnové cukroví	univerzální vysoký plech	3	☒	70-90	135-145
větrníky	univerzální vysoký plech	2	☐	200-220	30-40
makrónky	univerzální vysoký plech	3	☐	110-130	30-40
	Smaltovaný plech na pečení+ univerzální vysoký plech*	1+3	☒	100-120	35-45
listové těsto	univerzální vysoký plech	3	☒	190-210	20-30
	Smaltovaný plech na pečení+ univerzální vysoký plech*	1+3	☒	180-200	25-35

\* Při pečení na dvou úrovních zasuňte vždy univerzální vysoký plech nad normální plech.

### Tipy pro pečení

Chcete péct podle svého vlastního receptu.	Orientujte se podle podobných druhů pečiva v tabulkách pečení.
Jak zjistit, zda je třená bábovka již propečená.	Přibližně 10 minut před uplynutím doby pečení uvedené v receptu píchnete špejlí do koláče v místě, kde je nejvyšší. Jestliže po vytažení špejle na dřevu neulpívá žádné těsto, je bábovka hotová.
Koláč „spadne“.	Příště použijte méně tekutiny nebo nastavte o 10 stupňů nižší teplotu pečící trouby. Dodržujte dobu tření uvedenou v receptu.
Koláč vyběhl uprostřed hodně do výšky a na okrajích je nižší.	Nevymazávejte okraj dortové formy. Po upečení koláč opatrně uvolněte nožem.
Koláč je nahoře příliš tmavý.	Zasuňte ho níže, zvolte nižší teplotu a pečte o něco déle.
Koláč je příliš suchý.	Do hotového koláče udělejte párátkem několik otvorů. Do nich nakapejte trochu ovocné šťávy nebo alkoholu. Příště zvolte o 10 stupňů vyšší teplotu a zkrátte dobu pečení.

Chleba nebo koláč (např. tvarohový koláč) vypadá dobře, ale uvnitř je mazlavý (příliš vlhký).	Příště použijte trochu méně tekutin a pečte je trochu déle při nižší teplotě. U koláčů se šťavnatou horní vrstvou nejprve předpečte korpus. Posypte ho mandlemi nebo strouhanou a pak přidejte horní vrstvu. Řiďte se recepty a dodržujte dobu pečení.
Pečivo hnědne nerovnoměrně.	Zvolte o něco nižší teplotu, pečivo se bude péct rovnoměrněji. Choulostivé pečivo pečte pomocí horního/dolního ohřevu  na jedné úrovni. I přečnívajícím papírem na pečení může mít vliv na cirkulaci vzduchu. Velikost papíru na pečení vždy přizpůsobte plechu.
Ovocný koláč je zespodu příliš světlý.	Koláč příště zasuňte o jednu úroveň níže.
Šťáva z ovoce přetéká.	Příště použijte hlubší univerzální vysoký plech, pokud ho máte.
Drobné pečivo se při pečení lepí k sobě.	Kousky pečiva by od sebe měly být vzdálené cca 2 cm. Mají tak dostatek místa, aby mohly hezky zvětšit svůj objem a opéci se ze všech stran.
Pečli jste na více úrovních. Pečivo na horním plechu je tmavší než na spodních.	K pečení na více úrovních používejte vždy 3D-horký vzduch  . Zároveň zasunuté plechy nemusí být hotové současně.
Při pečení šťavnatých koláčů se vytváří kondenzovaná voda.	Při pečení může vznikat vodní pára. Uniká dvířky. Vodní pára se může srážet na ovládacím panelu nebo okolním nábytku a odkapávat jako kondenzovaná voda. To je podmíněno fyzikálně.

## Maso, drůbež, ryby

### Nádoby

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

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

Pokud používáte smaltované pekáče, přidejte trochu více tekutiny.

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

Údaje v tabulkách:

Nádoba bez pokličky = odklopená

Nádoba s pokličkou = přiklopená

Nádoby postavte vždy doprostřed roštu.

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

### Pečení

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

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

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

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

### Pokyny pro grilování

Grilujte vždy v zavřené troubě.

Před položením grilovaných kousků na rošt gril cca 3 min předehřejte.

Grilované kousky pokládejte přímo na rošt. Když grilujete jediný kousek, je nejlépe ho položit do střední části roštu. Do výšky 1 zasuňte ještě univerzální vysoký plech. Šťáva z masa se v něm zachytí a pečicí trouba zůstane čistší.

Plech na pečení a univerzální vysoký plech se nesmí zasouvat do výšky 4. Při vysokých teplotách by se mohly deformovat a při vytahování poškodit varný prostor.

Grilujte pokud možno kousky o stejné velikosti. Tak se opečou rovnoměrně a zůstanou hezky šťavnaté. Steaky solte teprve po grilování.

Grilované kousky po uplynutí 2/3 uvedené doby obraťte.

Grilovací topné těleso se stále znovu zapíná a vypíná. To je normální. Jak často k tomu dochází, závisí na nastaveném stupni grilování.











### Maso

Kusy masa v polovině doby obraťte.

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

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

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

Maso	Hmotnost	Příslušenství a nádoba	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C, stupeň grilování	Doba trvání v min
<b>Hovězí maso</b>						
hovězí pečeně	1,0 kg	přiklopená	2		200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2,0 kg		2		180-200	160
hovězí svíčková, růžová	1,0 kg	odklopená	1		210-230	70
	1,5 kg		1		200-220	80
roastbeef, růžový	1,0 kg	odklopená	1		230-250	50
steaky, 3 cm, růžové		rošt + univerzální vysoký plech	4+1		3	15
<b>Telecí maso</b>						
telecí pečeně	1,0 kg	odklopená	1		200-220	100
	1,5 kg		1		190-210	120
	2,0 kg		1		180-200	140



Maso	Hmotnost	Příslušenství a nádoba	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C, stupeň grilování	Doba trvání v min
<b>Vepřové maso</b>						
bez kůže (např. krkovice)	1,0 kg	odklopená	1		190-210	120
	1,5 kg		1		180-200	150
	2,0 kg		1		170-190	170
s kůží (např. plec)	1,0 kg	odklopená	1		180-200	130
	1,5 kg		1		190-210	160
	2,0 kg		1		170-190	190
uzené kotlety s kostí	1,0 kg	přiklopená	1		210-230	80

#### Jehněčí maso

jehněčí kýta bez kosti, středně propečená	1,5 kg	odklopená	1		170-190	120
---	--------	-----------	---	--	---------	-----

#### Mleté maso

sekaná	cca 750 g	odklopená	1		180-200	70
--------	-----------	-----------	---	--	---------	----

#### Párky

párky		rošt + univerzální vysoký plech	4+1		3	15
-------	--	---------------------------------	-----	--	---	----

#### Drůbež

Hodnoty uvedené v tabulce platí pro studenou pečicí troubu. Hmotnosti uvedené v tabulce se vztahují na drůbež bez nádivky připravenou k pečení. Pokud grilujete přímo na grilu, zasuňte do výšky 1 univerzální vysoký plech.

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

Drůbež položte na rošt prsní stranou dolů. Drůbež vcelku po dvou třetinách času obraťte.

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

Drůbež	Hmotnost	Příslušenství a nádoba	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C, stupeň grilování	Doba trvání v min
půlky kuřete, 1-4 ks	po 400 g	rošt	2		210-230	40-50
části kuřete	po 250 g	rošt	3		210-230	30-40
kuře, celé, 1-4 ks	po 1 kg	rošt	2		200-220	55-85
kachna, celá	1,7 kg	rošt	2		170-190	80-100
husa, celá	3,0 kg	rošt	2		160-180	110-130
mladá krůta, celá	3,0 kg	rošt	2		180-200	80-100
2 krůtí stehna	po 800 g	rošt	2		180-200	80-100

#### Ryby

Kousky ryb po uplynutí 2/3 uvedené doby obraťte.

Celé ryby nemusíte obracet. Celou rybu položte do pečicí trouby v poloze na břicho hřbetní ploutví nahoru. Aby byla ryba

stabilní, vložte do otvoru v břiše půlku bramboru nebo malou žárovzdornou nádobku.

Pokud grilujete přímo na roštu, zasuňte navíc do výšky 1 univerzální vysoký plech. Štáva z ryby se v něm zachytí a pečicí trouba zůstane čistší.

Ryby	Hmotnost	Příslušenství a nádoba	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C, stupeň grilování	Doba trvání v min
ryba, celá	à 300 g	rošt	3		2	20-25
	1,0 kg	rošt	2		190-210	40-50
	1,5 kg	rošt	2		180-200	60-70
plátky ryb, např. filety	à 300 g	rošt	4		2	20-25

## Tipy k pečení a grilování

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

## Nákypy, gratinované pokrmy, toasty

Pokud grilujete přímo na grilu, zasuňte navíc do výšky 1 univerzální vysoký plech. Pečicí trouba zůstane čistší.

Nádobu vždy pokládejte na rošt.

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

Pokrm	Příslušenství a nádoba	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v minutách
<b>Nákypy</b>					
nákyp, sladký	nákypová forma	2		170–190	50–60
těstovinový nákyp	nákypová forma	2		210–230	25–35
<b>Gratinované pokrmy</b>					
zapékané brambory ze syrových přísad, vysoké max. 2 cm	nákypová forma	2		150–170	50–60
<b>Toasty</b>					
opečené toasty, 4 ks	rošt	4		3	6–7
opečené toasty, 12 ks	rošt	4		3	4–5
zapečené toasty, 4 ks	rošt	3		3	7–10
zapečené toasty, 12 ks	rošt	3		3	5–8

## Hotové výrobky

Dodržujte pokyny výrobce uvedené na obale.

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

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

Pokrm	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min
závin s ovocnou náplní	univerzální vysoký plech	3		190-210	45-55
hranolky	univerzální vysoký plech	3		210-230	25-35
pizza	rošt	2		200-220	15-20
pizza-bagetka	rošt	2		190-210	15-20

## Upozornění

Při pečení hlubokozmrazených pokrmů se univerzální vysoký plech může zdeformovat. Důvodem je velký teplotní rozdíl, kterému je příslušenství vystavené. Deformace zmizí již během pečení.

## Speciální pokrmy

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

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

### Příprava jogurtu

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

Pokrm	Nádoba		Druh ohřevu	Teplota	Doba trvání
jogurt	šálky nebo skleničky s šroubovacím víčkem	postavte na dno trouby	☼	předehřát na 50 °C 50 °C	5 min 8 hod
kynutí těsta	žárovzdorná nádoba	postavte na dno trouby	☼	předehřát na 50 °C Spotřebič vypněte a kynuté těsto dejte do varného prostoru	5-10 min 20-30 min

## Rozmrazování

Časy rozmrazování se liší podle druhu a množství potravin. Řiďte se údaji výrobce uvedenými na obale.

Zmrazené potraviny vyjměte z obalu a ve vhodné nádobě postavte na rošt. Drůbež položte na talíř prsní stranou dolů.

### Zmrazené potraviny

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

Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota
Rošt	2	☼	Volič teploty zůstává vypnutý

## Sušení

Pomocí 3D-horkého vzduchu ☼ můžete výborně sušit. Používejte pouze kvalitní ovoce a zeleninu a důkladně je umyjte.

Nechte je řádně okapat a osušte je. Univerzální vysoký plech a rošt vyložte pečicím nebo pergamenovým papírem. Šťavnaté ovoce nebo šťavnatou zeleninu několikrát obraťte. Ihned po usušení sejměte z papíru.

Ovoce a bylinky	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota	Doba trvání
600 g plátků jablek	univerzální vysoký plech + rošt	3+1	☼	80 °C	cca 5 hod
800 g plátků hrušek	univerzální vysoký plech + rošt	3+1	☼	80 °C	cca 8 hod
1,5 kg švestek nebo blum	univerzální vysoký plech + rošt	3+1	☼	80 °C	cca 8-10 hod
200 g očištěných bylinek	univerzální vysoký plech + rošt	3+1	☼	80 °C	cca 1½ hod

## Zavařování

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

### Pozor!

Nepoužívejte větší ani vyšší sklenice. Víčka by mohla prasknout.

Zavařujte pouze kvalitní ovoce a zeleninu. Důkladně je umyjte.

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

### Příprava

1. Naplňte sklenice. Neplňte je až po okraj.
  2. Otřete okraje sklenic. Okraje musí být čisté.
  3. Na každou sklenici položte mokrou gumičku a víčko.
  4. Sklenice uzavřete pomocí spon.
- Do trouby nevkládejte více než šest sklenic.

### Nastavení

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

## Zavařování

### Ovoce

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

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

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

### Zelenina

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

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

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

### Vyjmutí sklenic

Po zavaření vyjměte sklenice z varného prostoru.

### Pozor!

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

## Akrylamid v potravinách

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

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

### Tipy pro přípravu pokrmů bez akrylamidu

<b>Všeobecně</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Používejte co nejkratší doby pečení.</li><li>■ Opékejte pokrmy dozlatova, ne příliš dotmava.</li><li>■ Velký, hustý pokrm obsahuje méně akrylamidu.</li></ul>
<b>Pečení</b>	Pomocí horního/dolního ohřevu max. 200 °C. Pomocí 3D-horkého vzduchu nebo horkého vzduchu max. 180 °C.
Cukroví	Pomocí horního/dolního ohřevu max. 190 °C. Pomocí 3D-horkého vzduchu nebo horkého vzduchu max. 170 °C. Vejce nebo vaječný žloutek omezuje tvorbu akrylamidu.
Hranolky z pečicí trouby	Rozmístit na plechu rovnoměrně a v jedné vrstvě. Péct minimálně 400 g na jednom plechu, aby hranolky nebyly vysušené.

# Zkušební pokrmy

Tyto tabulky byly vytvořeny zkušebními ústavami pro usnadnění kontroly a testování různých spotřebičů.

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

## Pečení

Pečení na dvou úrovních:

Univerzální vysoký plech zasuňte vždy nad plech na pečení.

Stříkané pečivo (např. stříkané koláčky v cukrovém sirupu):  
Pokrmy zasunuté do pečicí trouby současně nemusí být hotové ve stejnou dobu.


Zakrytý jablečný koláč, výška 1:








Tmavou dortovou formu zasuňte úhlopříčně.

Zakrytý jablečný koláč, výška 2:

Tmavou dortovou formu postavte do jiné polohy.

Koláč v kovové dortové formě:

Pečte pomocí horního/dolního ohřevu  ve výšce 1. Místo roštu použijte univerzální vysoký plech a dortovou formu postavte na něj.

Pokrm	Příslušenství a nádoba	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min
stříkané pečivo	univerzální vysoký plech	3		150-170	20-30
	Smaltovaný plech na pečení+ univerzální vysoký plech**	1+3		140-160	30-40
koláčky	univerzální vysoký plech	3		150-170	25-35
koláčky, předeheat	Smaltovaný plech na pečení+ univerzální vysoký plech**	1+3		140-160	30-40
vodový piškot	dortová forma	2		160-180	30-40
zakrytý jablečný koláč	univerzální vysoký plech + 2 dortové formy Ø 20 cm***	1		190-210	70-80
	2 rošty* + 2 dortové formy Ø 20 cm***	1+3		170-190	65-75



\* Další plechy a rošty obdržíte jako zvláštní příslušenství u zákaznického servisu nebo ve specializovaných prodejnách.

\*\* Při pečení na dvou úrovních zasuňte univerzální vysoký plech vždy do horní úrovně.

\*\*\* Formy na koláč postavte na příslušenství úhlopříčně.

## Grilování

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

Pokrm	Příslušenství a nádoba	Výška	Druh ohřevu	Stupeň grilování	Doba trvání v min
opečené toasty 10 min předeheat	rošt	4		3	1/2-2
hovězí karbanátky, 12 ks* bez předeheat	rošt + univerzální vysoký plech	4+1		3	25-30

\* Po uplynutí 2/3 doby obraťte.

# Obsah

<b>Dôležité bezpečnostné pokyny</b> .....	<b>22</b>	Výmena žiarovky na hornej stene rúry na pečenie .....	32
Príčiny poškodení .....	24	Sklenený kryt .....	32
<b>Vaša nová rúra na pečenie</b> .....	<b>24</b>	<b>Zákaznícky servis</b> .....	<b>32</b>
Ovládací panel.....	24	Číslo výrobku (E) a výrobné číslo (FD).....	32
Volič funkcií.....	25	<b>Tipy na úsporu energie a ochranu životného prostredia</b> .....	<b>32</b>
Tlačidlá a displej .....	25	Úspora energie.....	32
Volič teploty.....	25	Likvidácia v súlade s predpismi na ochranu životného prostredia .....	32
Vnútorý priestor spotrebiča .....	25	Opatrenia, ktoré je potrebné rešpektovať pri transporte.....	32
<b>Vaše príslušenstvo</b> .....	<b>26</b>	<b>Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu</b> .....	<b>33</b>
Zasunutie príslušenstva .....	26	Koláče a pečivo .....	33
Osobitné príslušenstvo* .....	26	Tipy na pečenie.....	34
<b>Pred prvým použitím</b> .....	<b>27</b>	Mäso, hydina, ryby.....	35
Nastavenie času.....	27	Tipy na pečenie a grilovanie.....	37
Predhriatie rúry na pečenie.....	27	Nákypy, zapekané jedlá, toasty.....	37
Čistenie príslušenstva .....	27	Hotové výrobky.....	37
<b>Nastavenie rúry na pečenie</b> .....	<b>27</b>	Špeciálne jedlá.....	38
Druhy ohrevu a teploty.....	27	Rozmrazovanie.....	38
Rúra na pečenie sa má automaticky vypnúť.....	27	Sušenie .....	38
Rúra na pečenie sa má automaticky zapnúť a vypnúť .....	28	Zaváranie.....	38
Rýchloohrev .....	28	<b>Akrylamid v potravinách</b> .....	<b>39</b>
<b>Nastavenie času</b> .....	<b>28</b>	<b>Skúšobné jedlá</b> .....	<b>40</b>
<b>Nastavenie časovača</b> .....	<b>29</b>	Pečenie .....	40
<b>Detská poistka</b> .....	<b>29</b>	Grilovanie.....	40
Rúra na pečenie.....	29		
<b>Údržba a čistenie</b> .....	<b>29</b>		
Čistiace prostriedky .....	29		
Čistenie samočistiacich plôch v rúre .....	30		
Vyvesenie a zavesenie dvierok rúry .....	30		
Demontáž a montáž skiel dvierok .....	31		
<b>Čo robiť v prípade poruchy?</b> .....	<b>31</b>		
Tabuľka porúch .....	31		

Ďalšie informácie o výrobkoch, príslušenstve, náhradných dieloch a servise nájdete na internete na:  
**www.siemens-home.com** a v internetovom obchode:  
**www.siemens-eshop.com**

## Dôležité bezpečnostné pokyny

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

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

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

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

Tento spotrebič je určený len na používanie v domácnosti a v zodpovedajúcom prostredí domácnosti. Spotrebič používajte

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

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

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

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

## Nebezpečenstvo požiaru!

- Horľavé predmety uložené vo varnom priestore sa môžu zapáliť. Vo varnom priestore nikdy neukladajte horľavé predmety. Ak sa vspotrebiči vyskytne dym, nikdy neotvárajte jeho dvierka. Vypnite spotrebič avyťahnite sieťovú zástrčku alebo vypnite poistku vpoistkovej skrinke.
- Pri otváraní dvierok spotrebiča vzniká prievan. Papier na pečenie sa môže dostať do kontaktu svyhrievacími prvkami avznietiť. Pri predhrievaní nekladte nikdy papier na pečenie na príslušenstvo bez upevnenia. Papier na pečenie zaťažte vždy nádobou alebo formou na pečenie. Papierom vyložte len potrebnú plochu. Papier na pečenie nesmie presahovať okraje príslušenstva.

## Nebezpečenstvo popálenia!

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

## Nebezpečenstvo obarenia!

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

## Nebezpečenstvo poranenia!

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


## Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

- Neodborné opravy sú nebezpečné. Ak spotrebič nefunguje správne, vypnite poistku v poistkovej skrinke. Zavolajte servis. Opravu smie vykonať výhradne technik zákazníckeho servisu vyškolený našou spoločnosťou.
- Na horúcich častiach sa môže roztaviť izolácia káblov elektrických spotrebičov. Zabráňte, aby sa prívodné káble elektrických spotrebičov dostali do styku s horúcimi časťami spotrebiča.
- Pokiaľ by do spotrebiča vnikla vlhkosť, mohlo by to mať za následok úraz elektrickým prúdom. Nepoužívajte vysokotlakový ani parný čistič.
- Pri výmene žiarovky osvetlenia varného priestoru sú kontakty objímky žiarovky pod prúdom. Pred výmenou vyťahnite sieťovú zástrčku alebo vypnite poistku vpoistkovej skrinke.
- Vadný spotrebič môže spôsobiť úraz elektrickým prúdom. Vadný spotrebič nikdy nezapínajte. Vytáhnite sieťovú zástrčku ze zásuvky alebo vypnite pojistku v pojistkovej skrinke. Zavolejte servis.

## Nebezpečenstvo požiaru!

- Voľné zvyšky jedál, tuk a výpek sa môžu počas procesu samočistenia vznietiť. Pred každým procesom samočistenia odstráňte zvarného priestoru hrubé nečistoty.
- Varné nádoby sú po procese samočistenia zvonku veľmi horúce. Na rúčku dvierok nikdy nevešajte horľavé predmety, ako napr. utierky na riad. Prednú stranu spotrebiča udržiavajte voľnú. Zabráňte prístupu detí.

## Nebezpečenstvo popálenia!

- Varný priestor sa počas procesu samočistenia veľmi rozhorúči. Dvierka spotrebiča nikdy neotvárajte alebo blokovací háčik nikdy neposúvajte rukou. Spotrebič nechajte vychladnúť. Zabráňte prístupu detí.
-  počas samočistenia je vonkajší povrch spotrebiča veľmi horúci. V tomto čase sa nikdy nedotýkajte dvierok spotrebiča. Nechajte spotrebič vychladnúť. Zabráňte prístupu detí.

## Príčiny poškodení

### Pozor!

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

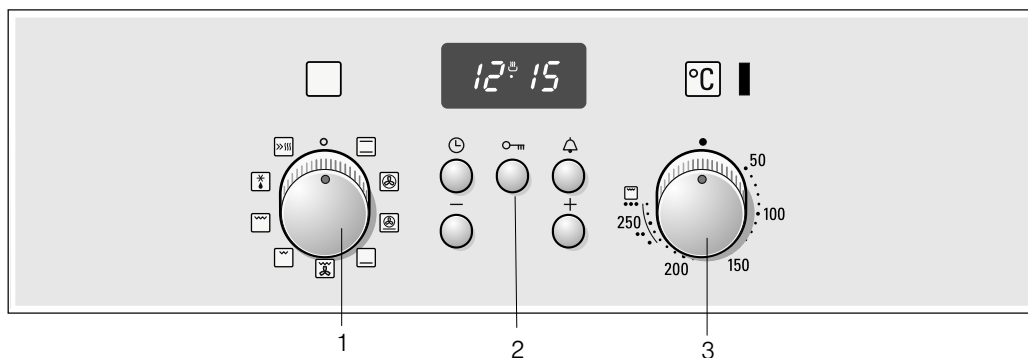
## Vaša nová rúra na pečenie

Tu sa oboznámite so svojou novou rúrou na pečenie. Vysvetlíme vám funkcie ovládacieho panelu a jednotlivé

ovládacie prvky. Nájdete tu informácie o varnom priestore a príslušenstve.

### Ovládací panel

Podľa typu spotrebiča sú možné rôzne vyhotovenia.



#### Vysvetlivky

1	Volič funkcií
2	Ovládacie tlačidlá a displej
3	Volič teploty

#### Spínače

Spínače možno v polohe vypnutia zatlačiť dovnútra. Stlačením možno spínače zasunúť a vysunúť.



## Volič funkcií

Voličom funkcií nastavíte druh ohrevu rúry na pečenie. Volič funkcií sa môže otáčať doľava alebo doprava.

Keď je nastavený druh ohrevu, svieti osvetlenie rúry.

Nastavenia	Funkcia
0 Vypnutie	Rúra na pečenie je vypnutá.
Horný/dolný ohrev	Pečenie je možné len na jednej úrovni. Toto nastavenie je veľmi vhodné na koláče a pizzu vo formách alebo na plechu a na chudé kúsky hovädziny, tefaciny alebo diviny. Teplo prichádza rovnomerne zhora a zdola.
3D horúci vzduch*	Koláče, pizzu, suché pečivo, drobné pečivo a lístkové cesto môžete piecť súčasne na dvoch úrovniach. Ventilátorom s kruhovým vyhrievacím telesom na zadnej stene rúry sa rovnomerne rozvádza zohriaty vzduch.
Nastavenie pre pizzu	Na rýchlu prípravu mrazených výrobkov bez predhrievania, napr. pizze, zemiakových hranolčiek alebo štrúdle. Spodné vyhrievacie prvky na zadnej stene sa musia rozohriať.
Dolný ohrev	S dolným ohrevom môžete jedlá zdola dopiecť a opiecť dohnedá. Teplo prichádza zdola.
Grilovanie s cirkuláciou vzduchu	Grilovanie s cirkuláciou vzduchu sa zvlášť hodí na grilovanie rýb, hydiny a veľkých kusov mäsa. Vyhrievacie teleso grilu a ventilátor sa striedavo zapínajú a vypínajú. Ventilátor rozvádza zohriaty vzduch okolo jedál.
Plošné grilovanie, malá plocha	Tento druh ohrevu je vhodný na grilovanie malého množstva steakov, klobás, rýb a toastov. Rozohreje sa stredná časť vyhrievacieho telesa grilu.
Plošné grilovanie, veľká plocha	Môžete grilovať viac steakov, párkov, rýb a toastov. Rozohreje sa celá plocha pod vyhrievacím telesom grilu.
Rozmrazovanie	Príklad: mäso, hydina, chlieb a torty. Ventilátor rozvádza zohriaty vzduch okolo jedál.
Rýchle zahriatie	Na rýchle zohrievanie jedál.

\* Druh ohrevu, pre ktorý bola určená trieda energetickej účinnosti podľa normy EN 50304.

## Tlačidlá a displej

Tlačidlami nastavíte rôzne prídavné funkcie. Na displeji sa zobrazujú nastavené hodnoty.

Tlačidlo	Použitie
Tlačidlo Hodiny	Slúži na nastavenie denného času, času trvania $\rightarrow$ a času ukončenia $\rightarrow$ .
Tlačidlo Kľúč	Slúži na zapínanie a vypínanie detskej poistky.
Tlačidlo Časovač	Slúži na nastavenie časovača.
Tlačidlo mínus	Slúži na zníženie hodnôt nastavenia.
Tlačidlo plus	Slúži na zvýšenie hodnôt nastavenia.

## Volič teploty

Voličom teploty môžete nastaviť teplotu a stupeň grilovania.

Nastavenia	Funkcia
Vypnutie	Rúra nie horúca.
50-270 Rozsah teplôt	Teplotný údaj sa uvádza v °C.
•, ••, ••• Stupne grilovania	Stupne grilovania pre gril, malá  a veľká  plocha. • = stupeň 1, slabob •• = stupeň 2, stredne ••• = stupeň 3, silno

Keď rúra hreje, svieti kontrolka nad voličom teploty. V prestávkach medzi ohrevom zhasne. Pri niektorých nastaveniach nesvieti.

### Stupne grilovania

Pri plošnom grilovaní nastavíte volič teploty na stupeň grilovania.

## Vnútrotný priestor spotrebiča

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

### Osvetlenie rúry na pečenie

Počas prevádzky rúry svieti vo varnom priestore osvetlenie. Otočením voliča funkcií do ľubovoľnej polohy sa dá osvetlenie rúry zapnúť aj bez toho, aby sa rúra rozohrievala.

### Chladiaci ventilátor

Chladiaci ventilátor sa zapína a vypína podľa potreby. Teplý vzduch uniká dvierkami.

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

### Pozor!

Nezakrývajte vetracie štrbiny. Inak hrozí prehriatie rúry na pečenie.

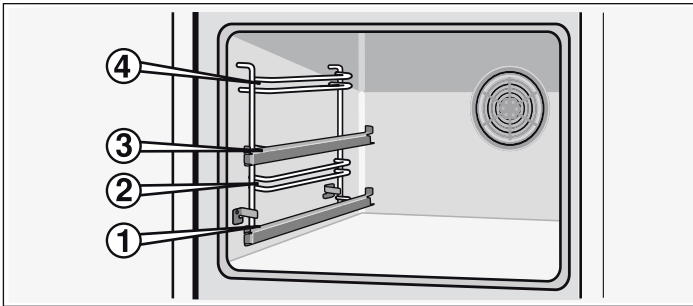
# Vaše príslušenstvo

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

Aby sa niektoré jedlá vydarili ešte lepšie alebo aby zaobchádzanie svašou rúrou bolo ešte komfortnejšie, kdispozícii je výber osobitného príslušenstva.

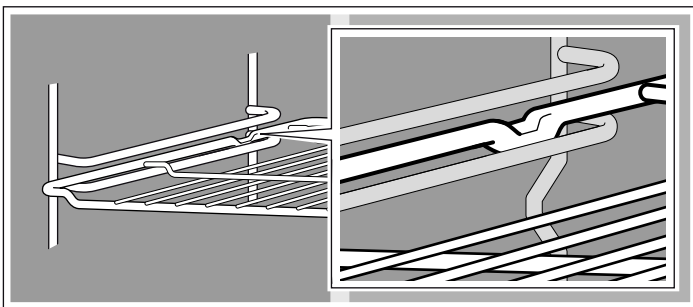
## Zasunutie príslušenstva

Príslušenstvo môžete zasúvať do rúry v 4 rôznych výškach. Príslušenstvo zasuňte vždy až na doraz, aby sa nedotýkalo skla dvierok.



Keď je príslušenstvo vytiahnuté približne do polovice, zapadne. Teraz sa jedlá dajú ľahko vybrať.

Pri zasúvaní do rúry dávajte pozor, aby bol zárez na zadnej strane príslušenstva. Len tak zapadne správne.



Pomocou vyťahovacích koľajničiek vo výške 1 a 3 môžete príslušenstvo vytiahnuť von.

Keď sú koľajničky celkom vytiahnuté, musia sa, v závislosti od vyhotovenia spotrebiča, znova zasunúť naspäť. Príslušenstvo sa tak dá ľahko zasunúť. Keď chcete blokovacie zariadenia otvoriť, koľajničky mierne zatlačte a posuňte do rúry.

**Upozornenie:** Príslušenstvo sa môže teplom zdeformovať. Keď príslušenstvo vychladne, nadobudne naspäť svoj pôvodný tvar. Nemá to negatívny vplyv na jeho funkciu.


Plech na pečenie držte vždy na oboch stranách pevne obidvomi rukami azasuňte ho paralelne do rámu. Pri zasúvaní dávajte pozor, aby sa plech nepohyboval doprava alebo doľava. Ináč by sa dal plech len ťažko zasunúť. Smaltované plochy by sa mohli poškodiť.

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



### Rošt

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

Rošt zasuňte otvorenou stranou k dvierkam rúry a ohnutím  nadol.



### Smaltovaný plech na pečenie

Na koláče a suché pečivo.

Plech na pečenie zasuňte zošíkmením k dvierkam rúry.



### Univerzálny pekáč

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

Univerzálny pekáč zasuňte zošíkmením k dvierkam rúry.

## Osobitné príslušenstvo\*

Osobitné príslušenstvo si môžete kúpiť v zákazníckom servise alebo v špecializovaných predajniach. V našich brožúrach alebo na internete nájdete rôzne výrobky vhodné pre vašu rúru. Dostupnosť a možnosti objednania osobitného príslušenstva je v rôznych krajinách rozdielna. Informácie o tom nájdete v predajných podkladoch.

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

Osobitné príslušenstvo*	Číslo HZ	Funkcia
Rošt	HZ434000	Na nádoby, koláčové formy, pečené mäso, grilované jedlá a hlboko zmrazené jedlá.
Hliníkový plech na pečenie	HZ430001	Na koláče a suché pečivo. Plech na pečenie zasuňte do rúry skosenou stranou k dvierkam.
Smaltovaný plech na pečenie	HZ431001	Na koláče a suché pečivo. Plech na pečenie zasuňte do rúry skosenou stranou k dvierkam.
Univerzálna panvica	HZ432001	Na prípravu šľavnatých koláčov, pečiva, hlboko zmrazených jedál a veľkých kusov mäsa. Môže sa použiť aj pod roštom na zachytenie tuku alebo šťavy z mäsa. Univerzálny pekáč zasúvajte do rúry skosenou stranou k dvierkam.

## Dvierka rúry - dodatočné bezpečnostné opatrenia

Pri dlhšom pečení sa môžu dvierka rúry veľmi rozohriať.

Ak máte malé deti, dbajte pri prevádzke rúry na zvýšenú opatrnosť.

Okrem toho je kdispozícii bezpečnostné zariadenie, ktoré zabráni dotyku dvierok rúry. Toto osobitné príslušenstvo (440651) dostanete v zákazníckom servise.

# Pred prvým použitím

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

## Nastavenie času

Po pripojení svieti na ukazovateli symbol ☹ a tri nuly. Nastavte čas.

### 1. Stlačte tlačidlo ☹.

Na ukazovateli sa objaví denný čas 12:00 a bliká symbol ☹.

### 2. Tlačidlom + alebo - nastavte denný čas.

Po niekoľkých sekundách sa nastavený čas uloží.

## Predhriatie rúry na pečenie

Aby sa odstránila vôňa novoty, uzavretú a prázdnu rúru na pečenie rozohrejte. Ideálna je jedna hodina horného/dolného ohrevu ☐ pri teplote 240 °C. Dajte pozor, aby sa vo varnom priestore nenachádzali zvyšky obalu.

### 1. Voličom funkcií nastavte horný/dolný ohrev ☐.

### 2. Voličom teploty nastavte 240 °C.

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

## Čistenie príslušenstva

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

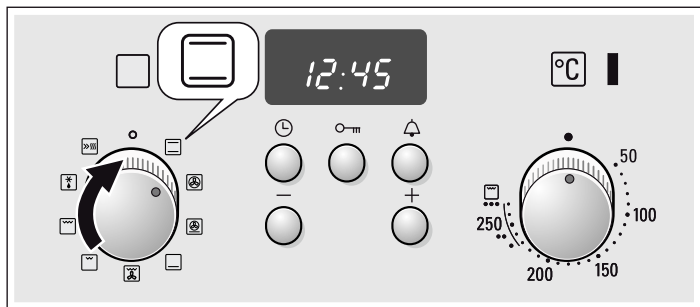
# Nastavenie rúry na pečenie

Rúru možno nastaviť rôznymi spôsobmi. Tu vám vysvetlíme, ako si nastavíte požadovaný druh ohrevu a teplotu alebo stupeň grilovania. Môžete nastaviť čas trvania prípravy a čas skončenia prípravy vášho jedla.

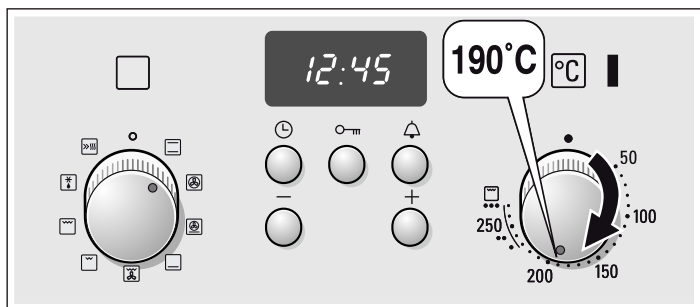
## Druhy ohrevu a teploty

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

### 1. Voličom funkcií nastavte požadovaný druh ohrevu.



### 2. Voličom teploty môžete nastaviť teplotu alebo stupeň grilovania.



Rúra sa zohreje.

## Vypnutie rúry

Volič funkcií dajte do polohy na nulu.

## Zmena nastavení

Druh ohrevu, teploty alebo stupeň grilovania možno podľa potreby zmeniť.

## Rúra na pečenie sa má automaticky vypnúť

Zadajte čas trvania (čas pečenia) prípravy vášho jedla.

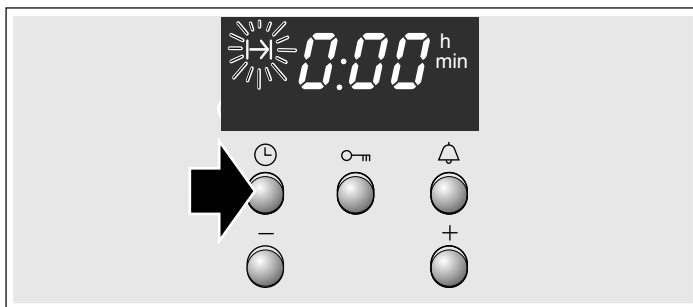
Príklad na obrázku: horný/dolný ohrev ☐, 200 °C, čas trvania 45 minút.

### 1. Voličom funkcií nastavte požadovaný druh ohrevu.

### 2. Voličom teploty nastavte teplotu alebo stupeň grilovania.

### 3. Stlačte tlačidlo hodín ☹.

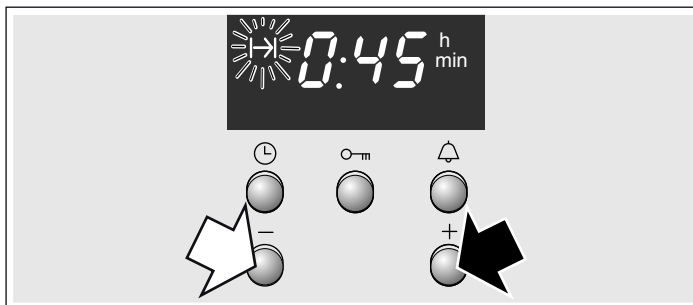
Symbol času trvania I→I začne blikáť.



### 4. Tlačidlom + alebo - nastavte čas trvania.

Tlačidlo + / navrhovaná hodnota = 30 minút

Tlačidlo - / navrhovaná hodnota = 10 minút



## Čas pečenia uplynul

Zaznie signál. Rúra sa vypne. Dvakrát stlačte tlačidlo ☹ a vypnite volič funkcií.

## Zmena nastavenia

Stlačte tlačidlo hodín ☹. Čas trvania zmeňte tlačidlom + alebo -.

### Zrušenie nastavenia

Stlačte tlačidlo hodín . Stláčajte tlačidlo - dovtedy, kým sa na ukazovateli nezobrazí nula. Vypnite volič funkcií.

### Nastavenie času trvania, keď je zobrazenie denného času vypnuté

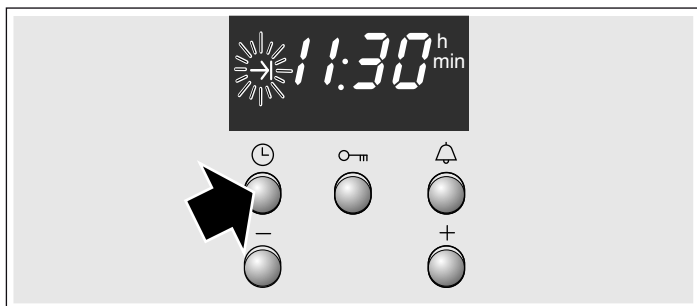
Dvakrát stlačte tlačidlo hodín a nastavte podľa opisu v bode 4.

### Rúra na pečenie sa má automaticky zapnúť a vypnúť

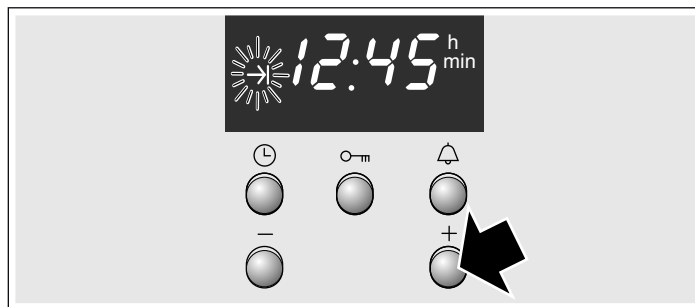
Nenechajte potraviny príliš dlho stáť v rúre na pečenie. Ak mäso a ryby nie sú v chlade, môžu sa ľahko pokaziť.

Príklad na obrázku: horný/dolný ohrev , 200 °C. Je 10:45. Príprava jedla trvá 45 minút a o 12:45 má byť hotové.

1. Voličom funkcií nastavte požadovaný druh ohrevu.
2. Voličom teploty nastavte teplotu alebo stupeň grilovania.
3. Stlačte tlačidlo hodín .  
Symbol času trvania začne blikať.
4. Tlačidlom + alebo - nastavte čas trvania.
5. Tlačidlo hodín stláčajte dovtedy, kým nezačne blikať symbol skončenia →  
Na ukazovateli uvidíte, kedy bude jedlo hotové.



6. Tlačidlom + posuňte čas skončenia na neskôr. Po niekoľkých sekundách sa nastavenie uloží. Na ukazovateli je zobrazený čas skončenia, kým sa rúra na pečenie nespustí.



### Čas pečenia uplynul

Zaznie signál. Rúra sa vypne. Dvakrát stlačte tlačidlo a vypnite volič funkcií.

**Upozornenie:** Kým symbol blikať, nastavenie možno meniť. Keď symbol svieti, nastavenie je prevzaté.

### Rýchloohrev

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

Rýchloohrev používajte pri nastavenej teplote nad 100 °C.

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

1. Volič funkcií nastavte na .
2. Voličom teploty nastavte teplotu.

Po niekoľkých sekundách začne rúra na pečenie hriať. Kontrolka nad voličom teploty svieti.

### Ukončenie rýchloohrevu.

Kontrolka nad voličom teploty zhasne. Vložte jedlo do rúry na pečenie a nastavte požadovaný druh ohrevu.

### Prerušenie rýchloohrevu

Nastavte volič funkcií na nulu. Rúra na pečenie je vypnutá.

## Nastavenie času

Po prvom pripojení alebo po výpadku prúdu blikať na displeji symbol a tri nuly. Nastavte čas. Volič funkcií musí byť vypnutý.

### Nastavenie

1. Stlačte tlačidlo hodín .  
Na ukazovateli sa objaví 12.00 hod. a blikať symbol .
2. Tlačidlom + alebo - nastavte denný čas.  
Po niekoľkých sekundách sa denný čas uloží. Symbol zhasne.



### Zmena času (napr. z letného na zimný)

Dvakrát stlačte tlačidlo hodín a tlačidlom + alebo - zmeňte čas.


# Nastavenie časovača

Časovač možno používať aj ako kuchynský časovač. Funguje nezávisle od rúry. Časovač má špecifický signál. Tak možno rozlíšiť, či uplynul čas na časovači alebo čas trvania pre rúru. Časovač možno nastaviť aj v prípade, keď je aktívna detská poistka.


## Nastavenie

1. Stlačte tlačidlo časovača .  
Symbol  bliká.


2. Tlačidlom + alebo - nastavte čas na časovači.  
Tlačidlo + navrhovaná hodnota = 10 minút  
Tlačidlo - navrhovaná hodnota = 5 minút

O niekoľko sekúnd sa časovač zapne. Na displeji sa rozsvieti symbol . Čas viditeľne plynie.


## Po uplynutí času

Zaznie signál. Stlačte tlačidlo časovača . Zhasne ukazovateľ časovača.

## Zmena času na časovači

Stlačte tlačidlo časovača . Tlačidlom + alebo tlačidlom - zmeňte čas.

## Vymazanie nastavenia

Stlačte tlačidlo časovača . Stláčajte tlačidlo - dovtedy, kým sa na ukazovateli nezobrazí nula.

## Časovač a čas trvania sa odmeriavajú súčasne

Symbole svietia. Čas na časovači na ukazovateli viditeľne plynie.

Zistenie zostávajúceho času trvania  $\rightarrow$ , času skončenia  $\rightarrow$  alebo denného času  $\oplus$ :

Tlačidlo hodín  $\oplus$  stláčajte dovtedy, kým sa nezobrazí príslušný symbol.

Na ukazovateli sa na niekoľko sekúnd zobrazí zisťovaná hodnota.



# Detská poistka



## Rúra na pečenie

Rúra na pečenie je vybavená detskou poistkou, aby ju deti nemohli omylom zapnúť.

## Zapnutie a vypnutie detskej poistky

Volič funkcií musí byť vypnutý.

Zapnutie: Stlačte a pridržte tlačidlo Kľúč , kým sa na ukazovateli neobjaví symbol . Trvá to asi 4 sekundy.

Vypnutie: Tlačidlo Kľúč  podržte stlačené, kým symbol  nezmizne.

## Upozornenia

- Časovač a denný čas môžete kedykoľvek nastaviť.
- Po výpadku elektrickej energie sa nastavenie detskej poistky vymaže.

# Údržba a čistenie

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

## Upozornenia

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

## Čistiace prostriedky

Aby ste rozličné povrchy nepoškodili použitím nesprávneho čistiaceho prostriedku, dodržiavajte nasledovné údaje.

### Pri čistení rúry nepoužívajte

- ostré alebo abrazívne čistiace prostriedky,
- čistiace prostriedky s vysokým obsahom alkoholu,
- abrazívne špongie,
- vysokotlakové alebo parné čističe.
- Jednotlivé časti neumývajte vumývačke riadu.

Pred prvým použitím novú špongiu riadne premyte.

## Čelá z nehrdzavejúcej ocele

Utrite malým množstvom umývacieho prostriedku a vlhkou handričkou. Utierajte vždy paralelne s prirodzenou textúrou. V opačnom prípade sa môže povrch poškrabať. Vysušte mäkkou handričkou. Vždy hneď odstráňte vápenaté, tukové, škrobové škvvrny a škvvrny od biela. Nepoužívajte abrazívne prostriedky, drsné špongie alebo drsné čistiace utierky. Čelá z ušľachtilej ocele možno vyleštiť špeciálnymi ošetrovacími prostriedkami. Dodržiavajte pokyny výrobcu. Špeciálne prostriedky na nehrdzavejúcu oceľ si môžete zakúpiť v našom zákaznickom servise alebo špecializovanej predajni.

## Smaltované plochy a lakované povrchy

Vyčistite malým množstvom umývacieho prostriedku a vlhkou handričkou. Vysušte mäkkou handričkou.

## Gombíky

Vyčistite malým množstvom umývacieho prostriedku a vlhkou handričkou. Vysušte mäkkou handričkou.

## Sklo dvierok

Môže sa čistiť čistiacim prostriedkom na sklo. Nepoužívajte agresívne čistiace prostriedky alebo ostré kovové predmety. Môžu poškrabať a poškodiť povrch skla.

## Tesnenie



Vyčistite malým množstvom umývacieho prostriedku a vlhkou handričkou. Vysušte mäkkou handričkou.

<b>Dno, horná stena a bočné steny rúry</b>	Vyčistíte teplou vodou alebo octovou vodou. Pri silnom znečistení: čistiaci prostriedok na rúry použijete len na vychladnuté plochy. Nikdy ho nenanášajte na zadnú stenu.
<b>Sklený kryt osvetlenia rúry</b>	Vyčistíte malým množstvom umývacieho prostriedku a vlhkou handričkou. Vysušte mäkkou handričkou.
<b>Prislušenstvo</b>	Namočte do teplého umývacieho roztoku. Vyčistite handričkou kefkou alebo špongiou.
<b>Hliníkový plech na pečenie (voliteľná možnosť)</b>	Neumývajte ho v umývačke na riad. Nikdy nepoužívajte čistiace prostriedky na rúry. Aby sa kovový povrch nepoškríbal, nikdy by nemal prísť do styku s nožom alebo iným ostrým predmetom. Vyčistíte vodorovnými pohybmi malým množstvom čistiaceho prostriedku a vlhkou handričkou na čistenie skla alebo mikrovláknovou handričkou. Vysušte mäkkou handričkou. Nepoužívajte abrazívne prostriedky, drsné špongie alebo drsné čistiace utierky. Mohli by plech na pečenie poškríbať.
<b>Detská poistka (voliteľná možnosť)</b>	Ak je na dvierkach rúry umiestnená detská poistka, pred čistením sa musí odstrániť. Všetky plastové časti namočte do teplého umývacieho roztoku a umyte špongiou. Vysušte mäkkou handričkou. Pri silnom znečistení už detská poistka nefunguje správne.
<b>Varný panel</b>	Pokyny na údržbu a čistenie nájdete v návode na používanie vášho varného panela.

## Čistenie samočistiacich plôch v rúre

Zadná stena je opatrená vrstvou samočistiacej keramiky. Táto vrstva počas prevádzky rúry nasáva a odbúrava striekance z pečenia mäsa a koláčov. Čím je vyššia teplota a čím dlhšie je rúra v prevádzke, tým lepší je výsledok.

Ak sú nečistoty viditeľné aj po viacnásobnej prevádzke rúry, postupujte nasledovne:

1. Najprv vyčistíte smaltované plochy v rúre.
2. Nastavte druh ohrevu 3D horúci vzduch  alebo horný a dolný ohrev .
3. Prázdnu rúru zohrievajte približne 2 hodiny na maximálnej teplote.

Keramická vrstva sa zregeneruje. Hnedasté a čierne zvyšky potom môžete odstrániť vodou a mäkkou špongiou.

Nepatrné farebné rozdiely vrstvy nemajú na samočistiacu funkciu vplyv.

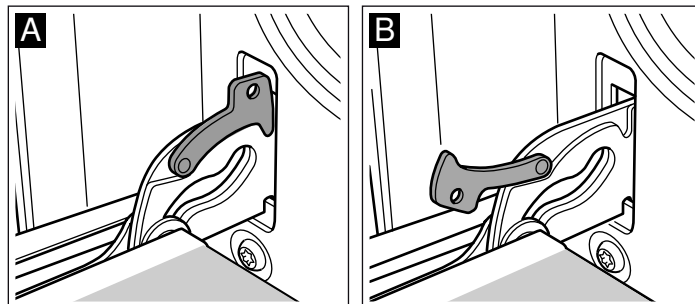
### Pozor!

- Nikdy nepoužívajte agresívne čistiace prostriedky. Môžu poškríbať a poškodiť vysokoporéznu povrchovú vrstvu.
- Samočistiace povrchy nikdy nečistite čistiacim prostriedkom na rúry. Ak sa čistiaci prostriedok na rúry dostane omylom na tieto plochy, ihneď ho umyte špongiou a dostatočným množstvom vody.

## Vyvesenie a zavesenie dvierok rúry

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

Závesy dvierok majú po jednej zaistovacej páčke. Keď je zaistovacia páčka sklopená (obrázok A), dvierka rúry sú zaistené. Nedajú sa vyvesiť. Keď sú zaistovacie páčky dvierok rúry vyklopené (obrázok B), závesy sú zaistené. Nemôžu zapadnúť.

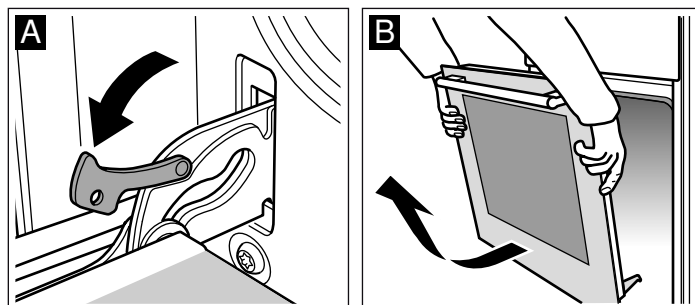


### ⚠ Nebezpečenstvo poranenia!

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

### Vyvesenie dvierok

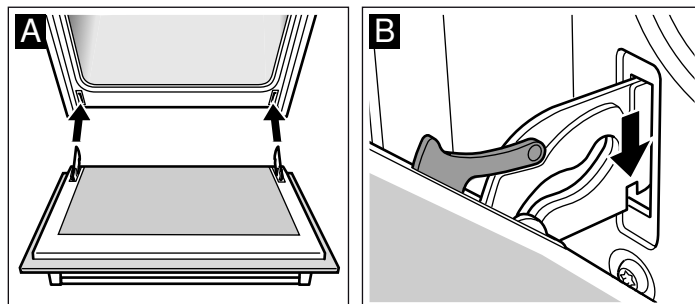
1. Dvierka rúry na pečenie úplne otvorte.
2. Obidve zaistovacie páčky vľavo a vpravo vyklopte (obrázok A).
3. Dvierka rúry na pečenie zatvorte až na doraz. Držte ich obidvomi rukami vľavo a vpravo. Ešte trochu viac ich privrite a vytiahnite (obrázok B).



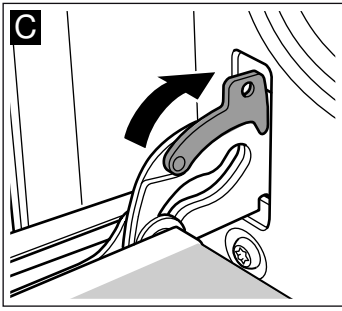
### Zavesenie dvierok

Dvierka rúry v opačnom poradí znova zavesíte.

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



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



**⚠ Nebezpečenstvo poranenia!**

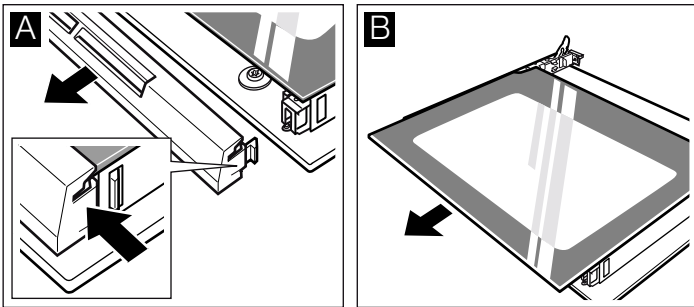
Keď dvierka rúry neúmyselne vypadnú alebo záves zapadne, nesiahajte do závesu. Zavolajte zákaznícky servis.

**Demontáž a montáž skiel dvierok**

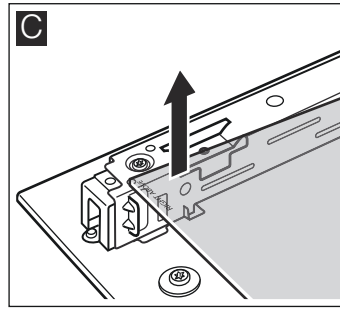
Aby ste sklá dvierok rúry mohli lepšie vyčistiť, môžete ich z dvierok vybrať.

**Demontáž**

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



4. Sklo nadvihnite a vytiahnite (obrázok B).



Sklá vyčistite prípravkom na čistenie skla a mäkkou utierkou.

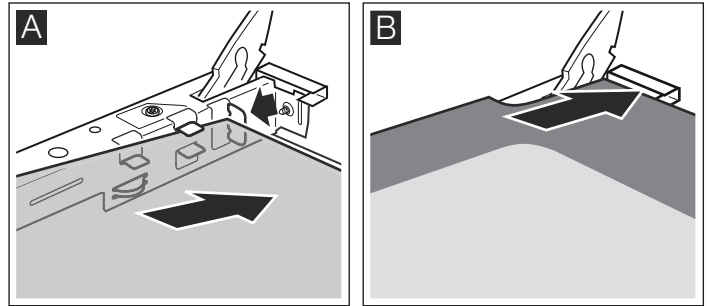
**⚠ Nebezpečenstvo poranenia!**

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

**Montáž**

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

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



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

**Rúru na pečenie smiete používať až vtedy, keď sú sklá správne namontované.**

**Čo robiť v prípade poruchy?**

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

**Tabuľka porúch**

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

**⚠ Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!**

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

Porucha	Možná príčina	Pomoc/upozornenie
Rúra na pečenie nefunguje.	Poistka je chybná.	Skontrolujte v poistkovej skrinke, či je poistka v poriadku.
	Výpadok prúdu.	Skontrolujte, či funguje kuchynské svetlo alebo iné kuchynské spotrebiče.
Zobrazenie času bliká	Výpadok prúdu.	Nanovo nastavte čas.
Rúra na pečenie neohreje.	Na kontaktoch je prach.	Viacrát otočte spínačom tam a späť.

**Pozor!**

Keď sa poškodí sieťový kábel, musí ho vymeniť výrobca, jeho zákaznícky servis alebo iná kvalifikovaná osoba.

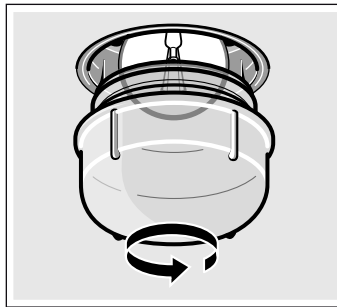
## Výmena žiarovky na hornej stene rúry na pečenie

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

### **⚠ Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!**

Vypnite poistku v poistkovej skrinke.

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



3. Žiarovku vymeňte za žiarovku rovnakého typu.
4. Znova naskrutkujte sklenený kryt.
5. Vyberte utierku a znova zapnite poistku.

### Sklenený kryt

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

## Zákaznícky servis

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

### Číslo výrobku (E) a výrobné číslo (FD)

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

Č. výrobku (E)

Výrobné č.

### Zákaznícky servis ☎

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

### Objednávka opravy a porada v prípade porúch

Kontaktné údaje všetkých krajín nájdete v priloženej zozname služieb zákazníkom.

Spoločte sa na kompetentnosť výrobcu. Zabezpečte tým, aby oprava bola vykonaná vyškolenými servisnými technikmi, ktorí sú vybavení originálnymi náhradnými dielcami pre váš spotrebič.

## Tipy na úsporu energie a ochranu životného prostredia

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

### Úspora energie

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

### Likvidácia v súlade s predpismi na ochranu životného prostredia

Obal zlikvidujte v súlade s predpismi na ochranu životného prostredia.



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

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

### Opatrenia, ktoré je potrebné rešpektovať pri transporte

Upevnite všetky pohyblivé časti vspotrebiči ana ňom lepiacou páskou, ktorú možno bez stopy odstrániť. Zasuňte všetky časti príslušenstva (napr. plech na pečenie) steným kartónom na hranách do príslušných priečinkov, aby sa predišlo poškodeniu spotrebiča. Medzi prednú azadnú stranu vložte kartón alebo pod., aby sa zabránilo nárazom do vnútornej steny sklenených dvierok. Dvierka rúry upevnite na bočných stenách spotrebiča lepiacou páskou.

Odložte si pôvodný obal spotrebiča. Spotrebič prepravujte len v pôvodnom obale. Všimnite si prepravné šípky na obale.



## Ak už nemáte kdispozícii pôvodný obal

Spotrebič zabaľte do ochranného obalu, aby ste zabezpečili dostatočnú ochranu pre prípadnými prepravnými poškodeniami.

Spotrebič prepravujte vo vzpriamenej polohe. Nedržte spotrebič za rúčku dvierok alebo za pripojenia na zadnej strane, mohli by sa poškodiť. Na spotrebič nekladte ťažké predmety.

## Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu


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


### Upozornenia

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

## Koláče a pečivo

### Pečenie na jednej úrovni

Pri pečení koláčov a tort dosiahnete najlepší výsledok použitím horného/dolného ohrevu .

Pri pečení použitím 3D horúceho vzduchu  zasuňte príslušenstvo do nasledovnej výšky:

- koláče v koláčovej forme: výška zasunutia 2
- koláče na plechu na pečenie: výška zasunutia 3

### Pečenie na viacerých úrovniach

Použite 3D horúci vzduch .

Výšky zasunutia pri pečení na 2 úrovniach:

- univerzálny pekáč: výška zasunutia 3
- plech na pečenie: výška zasunutia 1

Jedlá vložené do rúry súčasne nemusia byť hotové v rovnakom čase.

V tabuľkách nájdete výber jedál.

### Formy na pečenie

Najvhodnejšie sú tmavé formy z kovu.

Pri svetlých formách na pečenie z tenkostenného kovu alebo sklenených pekáčoch sa čas pečenia predĺži a koláč nezehodne tak rovnomerne.









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

### Tabuľky

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

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

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

Koláče vo formách	Formy	Výška	Druh ohrevu	Teplota, °C	Čas trvania, minúty
Jednoduchý trený koláč	forma na kráľovský koláč	2		160-180	55-65
Koláč ztreného cesta, jemný (napr. tzv. krehký koláč)	forma na kráľovský koláč	2		155-175	65-75
Korpus zjemného cesta sokrajom	forma s vyberacím dnom	1		160-180	30-40
Tortový korpus ztreného cesta	forma na ovocnú tortu	2		160-180	25-35
Píškótová torta	forma s vyberacím dnom	2		160-180	30-40
Ovocná alebo tvarohová torta zjemného cesta*	tmavá forma s vyberacím dnom	1		170-190	70-90
Jemný ovocný koláč ztreného cesta	forma s vyberacím dnom	2		150-170	55-65
Pikantný koláč* (napr. quiche/cibuľový koláč)	forma s vyberacím dnom	1		180-200	50-60

\* Koláč necháme v spotrebiči vychladnúť cca 20 minút.

Koláč na plechu	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplotný údaj v °C	Čas trvania, minúty
Trené alebo kysnuté cesto so suchým obložением	univerzálny pekáč	3	☐	160-180	25-35
	smaltovaný plech na pečenie + univerzálny pekáč*	1+3	☒	150-170	40-50
Trené alebo kysnuté cesto s čerstvým ovocím	univerzálny pekáč	3	☐	140-160	40-50
	smaltovaný plech na pečenie + univerzálny pekáč*	1+3	☒	130-150	50-60
Piškótová roláda (predhriať)	univerzálny pekáč	2	☐	170-190	15-20
Vianočka, 500 g múky	univerzálny pekáč	2	☐	160-180	25-35
Nemecká vianočka, 500 g múky	univerzálny pekáč	3	☐	160-180	50-60
Nemecká vianočka, 1 kg múky	univerzálny pekáč	3	☐	150-170	90-100
Štrúďľa, sladká	univerzálny pekáč	2	☐	180-200	55-65
Pizza	univerzálny pekáč	3	☐	180-200	20-30
	smaltovaný plech na pečenie + univerzálny pekáč*	1+3	☒	150-170	35-45

\* Pri pečení na dvoch úrovniach zasuňte univerzálny pekáč vždy na hornú úroveň.

### Chlieb ažemle

Ak nie je uvedená ináč, pred pečením chleba nechajte rúru vždy predhriať.

Vodu nikdy nelejte priamo do horúcej rúry.



Chlieb ažemle	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota, °C	Čas trvania, minúty
Kysnutý chlieb, 1,2 kg múky	univerzálny pekáč:	2	☐	270	8
				190	35-45
Kváskový chlieb, 1,2 kg múky	univerzálny pekáč:	2	☐	270	8
				190	35-45
Žemle (napr. ražné žemle)	univerzálny pekáč:	2	☐	200-220	20-30

Drobné pečivo	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplotný údaj v °C	Čas trvania, minúty
Suché pečivo	univerzálny pekáč	3	☐	150-170	10-20
	smaltovaný plech na pečenie + univerzálny pekáč*	1+3	☒	130-150	30-40
Penové zákusky	univerzálny pekáč	3	☒	70-90	135-145
Veterníky	univerzálny pekáč	2	☐	200-220	30-40
Makrónky	univerzálny pekáč	3	☐	110-130	30-40
	smaltovaný plech na pečenie + univerzálny pekáč*	1+3	☒	100-120	35-45
Lístkové cesto	univerzálny pekáč	3	☒	190-210	20-30
	smaltovaný plech na pečenie + univerzálny pekáč*	1+3	☒	180-200	30-40

\* Pri pečení na dvoch úrovniach zasuňte univerzálny pekáč vždy na hornú úroveň.

### Tipy na pečenie

Chcete piecť podľa vlastného receptu.	Zamerajte sa na podobné druhy pečiva v tabuľke s údajmi o pečení.
Nasledovným spôsobom zistíte, či je trený koláč prepečený.	Približne 10 minút pred uplynutím času pečenia uvedeného v recepte pichnete špajľou do koláča v mieste, kde je najvyšší. Ak sa na drevo cesto neprilepí, koláč je hotový.
Koláč je spľasnutý	Nabudúce použijete menej tekutiny alebo nastavte o 10 stupňov nižšiu teplotu rúry na pečenie. Dodržiavajte časy trenia cesta udané v recepte.
Koláč je v strede vysoký a na okrajoch nižší.	Okraj tortovej formy s vyberacím dnom nevymasťujte. Po pečení koláč opatrne uvoľnite nožom.
Koláč je zospodu priveľmi tmavý.	Vložte ho na nižšiu úroveň, zvolte nižšiu teplotu a koláč pečte dlhšie.
Koláč je priveľmi vysušený.	Do hotového koláča napichajte špáradlom malé otvory. Do nich nakvapkajte trochu ovocnej šťavy alebo alkoholu. Nabudúce zvolte o 10 stupňov vyššiu teplotu a skráťte čas pečenia.

Chlieb alebo koláč (napr. tvarohový koláč) vyzerá dobre, ale vo vnútri je mazľavý (príliš vlhký).	Nabudúce použite trochu menej tekutiny a pečte pri nižšej teplote o trochu dlhšie. Ak pečiete koláč so šľavňatým obložením, predpečte najprv korpus. Posypte ho mandľami alebo strúhankou a na to nakladte obloženie. Riadte sa receptami a dodržiavajte čas pečenia.
Pečivo hnedne nerovnomerne.	Zvoľte nižšiu teplotu, pečivo sa bude piecť rovnomernejšie. Chúlostivé pečivo pečte pomocou horného/dolného ohrevu  na jednej úrovni. Aj prečnievajúci papier na pečenie môže mať vplyv na cirkuláciu vzduchu. Papier na pečenie vždy odstráňte tak, aby bol zarovnaný s plechom.
Ovocný koláč je zospodu priveľmi svetlý.	Nabudúce vložte koláč na nižšiu úroveň.
Ovocná šľava ním preteká.	Nabudúce použite, ak máte k dispozícii, hlbší univerzálny pekáč.
Drobné pečivo z kysnutého cesta sa pri pečeni po stranách zlepuje.	Kúsky pečiva by od seba mali byť vzdialené cca 2 cm. Bude tak dostatok miesta, aby pečivo pekne vykyslo a zo všetkých strán zhnedlo.
Ak ste piekli na viacerých úrovniach: Na hornom plechu je pečivo tmavšie ako na spodnejšom.	Pri pečení na viacerých úrovniach používajte vždy 3D-horúci vzduch  . Súčasne vložené plechy do rúry nemusia byť hotové v rovnakom čase.
Pri pečení šľavňatých koláčov sa vytvára kondenzovaná voda.	Pri pečení môže vzniknúť vodná para, Uniká cez dvierka. Vodná para sa môže zrážať na ovládacom paneli alebo na susediacom nábytku a odkvapkávať ako kondenzovaná voda. Je to fyzikálne podmienené.

## Mäso, hydina, ryby

### Nádoba

Môžete používať akýkoľvek riad odolný voči teplu. Na prípravu väčších pečenok je vhodný aj univerzálny pekáč.

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

Keď používate smaltované pekáče, pridajte viac tekutiny.

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

Údaje v tabuľkách:

Nádoba bez pokrievky = odklopená

Nádoba s pokrievkou = priklopená

Nádobu vždy položte do stredu roštu.

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

### Pečenie

K chudému mäsu pridajte trochu tekutiny. Dno nádoby by malo byť pokryté do výšky 1/2 cm.

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

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

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

### Pokyny na grilovanie

Grilujte vždy v zatvorenej rúre.

Prv než položíte kúsky na grilovanie na rošt, nechajte predhriať gril cca 3 minúty.

Kúsky na grilovanie položte priamo na rošt. Keď grilujete jeden kúsok, položte ho na strednú časť roštu. Do výšky 1 zasuňte ešte univerzálny pekáč. Zachytí sa v ňom mäsová šľava arúra zostane čistá.

Plech na pečenie alebo univerzálny pekáč nezasúvajte do výšky 4. Pri vysokých teplotách by sa mohli zdeformovať a pri vyťahovaní poškodiť varný priestor.

Prípravované kúsky by mali byť rovnako hrubé. Tak rovnomerne zhnednú a zostanú šľavňaté. Steaky osoľte až po grilovaní.

Grilované kúsky po uplynutí 2/3 uvedeného času obráťte.

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








### Mäso

Po uplynutí polovice času mäso obráťte.

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

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

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

Mäso	Hmotnosť	Príslušenstvo ariad	Výška	Druh ohrevu	Teplota °C, stupeň grilovania	Čas trvania, minúty
<b>Hovädzie mäso</b>	Hovädzie pečené	zakryté	2		200-220	120
			2		190-210	140
			2		180-200	160
Hovädzie filé, do ružova	1,0 kg	odkryté	1		210-230	70
	1,5 kg		1		200-220	80
Roastbeef, do ružova	1,0 kg	odkryté	1		230-250	50
Steaky, 3 cm, do ružova		rošt + univerzálny pekáč	4+1		3	15

Mäso	Hmotnosť	Príslušenstvo ariad	Výška	Druh ohrevu	Teplota °C, stupeň grilovania	Čas trvania, minúty
<b>Tefacie mäso</b>						
Tefacie pečené mäso	1,0 kg	odkryté	1	☐	200-220	100
	1,5 kg		1	☐	190-210	120
	2,0 kg		1	☐	180-200	140
<b>Bravčové mäso</b>						
bez kože (napr. krkovička)	1,0 kg	odkryté	1	☒	190-210	120
	1,5 kg		1	☒	180-200	150
	2,0 kg		1	☒	170-190	170
s kožou (napr. pliecko)	1,0 kg	odkryté	1	☒	180-200	130
	1,5 kg		1	☒	190-210	160
	2,0 kg		1	☒	170-190	190
Bravčové údené skosťou	1,0 kg	zakryté	1	☐	210-230	80
<b>Jahňacie mäso</b>						
Jahňacie stehno bez kosti, stredne prepečené	1,5 kg	odkryté	1	☒	170-190	120
<b>Mleté mäso</b>						
Fašírka	cca 750 g	odkryté	1	☒	180-200	70
<b>Párky</b>						
Párky		rošt + univerzálny pekáč	4+1	☐	3	15

### Hydina

Hodnoty uvedené v tabuľke platia pre jedlá vložené do studenej rúry na pečenie.

Údaje ohmotnosti v tabuľke sa vzťahujú na neplnenú hydinu pripravenú na pečenie.

Keď grilujete priamo na rošte, zasuňte univerzálny pekáč do výšky 1.

Ak pečiete kačku alebo hus, kožu pod krídlami prepichnete, aby mohla vytekať masť.

Hydinu položte prsiami dolu na rošt. Po uplynutí dvoch tretín času celú hydinu obráťte.

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

Hydina	Hmotnosť	Príslušenstvo ariad	Výška	Druh ohrevu	Teplota °C, stupeň grilovania	Čas trvania, minúty
Polovice kurčáťa, 1-4 kusy	po 400 g	rošt	2	☒	210-230	40-50
Časti kurčáťa	po 250 g	rošt	3	☒	210-230	30-40
Kurča, celé, 1-4 kusy	po 1 kg	rošt	2	☒	200-220	55-85
Kačka, vcelku	1,7 kg	rošt	2	☒	170-190	80-100
Hus, vcelku	3,0 kg	rošt	2	☒	160-180	110-130
Mladá morka, vcelku	3,0 kg	rošt	2	☒	180-200	80-100
2 morčacie stehná	po 800 g	rošt	2	☒	180-200	80-100

### Ryby

Kúsky rýb po uplynutí 2/3 času obráťte.

Celé ryby sa nemusia obracať. Celú rybu vsuňte do rúry v polohe na bruchu, chrbtovou plutvou nahor. Dajte polovicu

zemiaka alebo malú žiaruvzdornú nádobu do brucha, aby bola ryba stabilná.

Keď grilujete priamo na rošte, zasuňte navyše univerzálny pekáč do výšky 1. Zachytí sa vňom šťava z rýb a arúra zostane čistá.

Ryby	Hmotnosť	Príslušenstvo ariad	Výška	Druh ohrevu	Teplota °C, stupeň grilovania	Čas trvania v minútach
Ryby, vcelku	à 300 g	rošt	3	☐	2	20-25
	1,0 kg	rošt	2	☒	190-210	40-50
	1,5 kg	rošt	2	☒	180-200	60-70
Plátky rýb, napr. kotlety	à 300 g	rošt	4	☐	2	20-25

## Tipy na pečenie a grilovanie

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

## Nákypy, zapekané jedlá, toasty

Keď grilujete priamo na rošte, zasuňte navyše univerzálny pekáč do výšky 1. Vnútorň priestor rúry tak zostane čistejší.

Nádobu vždy položte na rošt.

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

Jedlo	Príslušenstvo a riad	Výška	Druh ohrevu	Teplota, °C	Čas trvania, minúty
<b>Nákypy</b>					
Nákyp, sladký	nákypová forma	2		170-190	50-60
Rezancový nákyp	nákypová forma	2		210-230	25-35
<b>Zapekané jedlá</b>					
Gratinované zemiaky zo surových prísad, výška max. 2 cm	nákypová forma	2		150-170	50-60
<b>Toasty</b>					
Opieť toasty do hnedá, 4 kusov	rošt	4		3	6-7
Opieť toasty do hnedá, 12 kusov	rošt	4		3	4-5
Zapieť toasty, 4 kusy	rošt	3		3	7-10
Zapieť toasty, 12 kusov	rošt	3		3	5-8

## Hotové výrobky

Riadte sa pokynmi výrobcu uvedenými na obale.

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


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

Jedlo	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplotný údaj v °C	Čas trvania v minútach
Štrúďľa sovocnou plnkou	univerzálny pekáč	3		190-210	45-55
Zemiakové hranolčeky	univerzálny pekáč	3		210-230	25-35
Pizza	rošt	2		200-220	15-20
Pizzová bageta	rošt	2		190-210	15-20

## Upozornenie

Pri pečení zmrazených jedál sa môže univerzálny pekáč zdeformovať. Dôvodom sú veľké teplotné rozdiely, ktorým je príslušenstvo vystavené. Deformácia znova zmizne už počas pečenia.



## Špeciálne jedlá

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

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

### Príprava jogurtu

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

Jedlo	Nádoba		Druh ohrevu	Teplota	Čas trvania
Jogurt	Šálky alebo poháre so skrutkovacím viečkom	položte na dno varného priestoru		predhriať na 50 °C 50 °C	5 min 8 hod
Kysnutie cesta	Žiaruvzdornú nádobu	položte na dno varného priestoru		predhriať na 50 °C Spotrebič vypnite a kysnuté cesto dajte do varného priestoru	5-10 min 20-30 min

## Rozmrazovanie

Čas rozmrazovania závisí od druhu a množstva potravín.


Prosím, riadte sa pokynmi výrobcu uvedenými na obale.

Potraviny vyberte z obalu a vo vhodnej nádobe postavte na rošt.

Hydinu položte na tanier prsiami nadol.

## Zmrazené potraviny

Napr. šľahačkové torty, krémové torty, torty s čokoládovou alebo cukrovou polevou, ovocie, kurča, údeniny a mäso, chlieb, žemle, koláče a iné pečivo

Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota
Rošt	2		Volič teploty zostane vypnutý

## Sušenie

Pomocou 3D-horúceho vzduchu  môžete výborne sušiť.





Používajte len kvalitné ovocie a zeleninu a dôkladne ju umyte.

Nechajte ju dobre odkvapkať a osušte ju.

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

Veľmi šťavnaté ovocie alebo zeleninu viackrát obráťte.

Usušené ovocie alebo zeleninu okamžite po vysušení uvoľnite z papiera.

Ovocie a bylinky	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota	Čas trvania
600 g plátkov jablák	univerzálny pekáč + rošt	3+1		80 °C	cca 5 hod
800 g plátkov hrušiek	univerzálny pekáč + rošt	3+1		80 °C	cca 8 hod
1,5 kg sliviek alebo ringlôt	univerzálny pekáč + rošt	3+1		80 °C	cca 8-10 hod
200 g kuchynských bylínok, očistených	univerzálny pekáč + rošt	3+1		80 °C	cca 1½ hod

## Zaváranie

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

### Pozor!

Nepoužívajte väčšie alebo vyššie poháre. Viečka by mohli prasknúť.


Používajte len kvalitné ovocie a zeleninu. Dôkladne ich umyte.

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

## Príprava

1. Naplňte poháre. Neplňte ich až po okraj.
  2. Utrite okraje pohárov. Okraje musia byť čisté.
  3. Na každý pohár položte mokrú gumičku a viečko.
  4. Poháre uzavrite pomocou spôn.
- Do varného priestoru nedávajte viac ako šesť pohárov.

## Nastavenie

1. Univerzálny pekáč zasuňte do výšky 2. Poháre poukladajte tak, aby sa navzájom nedotýkali.
2. Do univerzálneho pekáča nalejte ½ litra horúcej vody (cca 80 °C).
3. Zavrite dvierka rúrky.
4. Nastavte dolný ohrev .
5. Teplotu nastavte na 170 až 180 °C.

## Zaváranie

### Ovocie

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

Poháre vyberte z varného priestoru po 25 až 35 minútach dohrievania. Pri dlhšom chladnutí vo varnom priestore by sa mohli vytvoriť zárodoky a podporilo by sa kvasenie zavareného ovocia.

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

### Zelenina

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

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

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

### Vyberte poháre

Po zavarení vyberte poháre z varného priestoru.

### Pozor!

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

## Akrylamid v potravinách

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

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

### Tipy na prípravu pokrmov bez akrylamidu

<b>Všeobecne</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Používajte čo najkratšie časy pečenia.</li><li>■ Opekajte pokrmy dozlatova, nie príliš dotmava.</li><li>■ Veľký, hustý pokrm obsahuje menej akrylamidu.</li></ul>
<b>Pečenie</b>	Pomocou horného/dolného ohrevu max. 200 °C. Pomocou 3D-horúceho vzduchu alebo horúceho vzduchu max. 180 °C.
Suché pečivo	Pomocou horného/dolného ohrevu max. 190 °C. Pomocou 3D-horúceho vzduchu alebo horúceho vzduchu max. 170 °C. Vajce alebo vaječný žltok obmedzuje tvorbu akrylamidu.
Hranolčky z rúry na pečenie	Rozmiestniť na plech rovnomerne a v jednej vrstve. Piecť minimálne 400 g na jednom plechu, aby hranolčky neboli vysušené.

# Skúšobné jedlá

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

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

## Pečenie

Pečenie na 2 úrovniach:

Univerzálny pekáč zasuňte vždy nad plech na pečenie.

Striekané pečivo (ako striekané koláče vcukrovom sirupe):

Jedlá vložené do rúry súčasne nemusia byť hotové v rovnakom čase.


Zakrytý jablkový koláč, výška 1:

Zmeňte polohu tmavej formy vyberacím dnom, zasuňte diagonálne.








Zakrytý jablkový koláč, výška 2:

Zmeňte polohu tmavej formy vyberacím dnom.

Koláč vo forme vyberacím dnom z kovu:

Pečte pomocou horného/dolného ohrevu  na úrovni 1.

Namiesto roštu použite univerzálny pekáč a formu vyberacím dnom naň postavte.

Jedlo	Príslušenstvo a riad	Výška	Druh ohrevu	Teplotný údaj v °C	Čas trvania, minúty
Striekané pečivo	univerzálny pekáč	3		150-170	20-30
	smaltovaný plech na pečenie + univerzálny pekáč**	1+3		140-160	35-45
Malé koláče	univerzálny pekáč	3		150-170	25-35
Malé koláče, predhriať	smaltovaný plech na pečenie + univerzálny pekáč**	1+3		140-160	30-40
Vodová piškóta	forma s vyberacím dnom	2		160-180	30-40
Zakrytý jablkový koláč	univerzálny pekáč + 2 formy s vyberacím dnom Ø 20 cm***	1		190-210	70-80
	2 rošty* + 2 formy s vyberacím dnom Ø 20 cm***	1+3		170-190	65-75



\* Ďalšie rošty dostanete ako osobitné príslušenstvo v zákazníckom servise alebo v špecializovaných predajniach.

\*\* Pri pečení na dvoch úrovniach zasuňte univerzálny pekáč vždy na hornú úroveň.

\*\*\* Koláčové formy rozmiestnite na príslušenstvo diagonálne.

## Grilovanie

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

Jedlo	Príslušenstvo a riad	Výška	Druh ohrevu	Stupeň grilovania	Čas trvania v minútach
Zapekanie toastov do hnedo 10 min. predhriať	rošt	4		3	1/2-2
Beefburger, 12 kusov* bez predhriatia	rošt + univerzálny pekáč	4+1		3	25-30

\* Po uplynutí 2/3 času obrátiť



# Cuprins

<b>Instrucțiuni de siguranță importante</b> .....	<b>41</b>	Tabel de defecțiuni .....	50
Cauzele avariilor.....	43	Înlocuirea becului de pe plafonul cuptorului .....	51
<b>Noul dvs. cuptor</b> .....	<b>43</b>	Geamul protector.....	51
Panoul de comandă.....	43	<b>Unitățile de service abilitate</b> .....	<b>51</b>
Selectorul de funcții.....	44	Numărul E și numărul FD.....	51
Taste și afișaj.....	44	<b>Recomandări privind energia și mediul înconjurător</b> .....	<b>51</b>
Selectorul de temperatură.....	44	Economisirea energiei .....	51
Spațiul de coacere.....	44	Evacuarea ecologică.....	51
<b>Accesoriile dumneavoastră</b> .....	<b>45</b>	Măsuri care trebuie respectate în timpul transportului .....	52
Introducerea accesoriilor.....	45	<b>Testate pentru dumneavoastră în studioul nostru</b>	
Accesorii opționale speciale.....	45	<b>gastronomic</b> .....	<b>52</b>
<b>Înainte de prima utilizare</b> .....	<b>46</b>	Prăjituri și produse de brutărie/patiserie.....	52
Setarea orei curente.....	46	Recomandări pentru coacere.....	53
Încingerea cuptorului.....	46	Carne, carne de pasăre, pește .....	54
Curățarea accesoriilor.....	46	Recomandări pentru prăjire și grill .....	56
<b>Setarea cuptorului</b> .....	<b>46</b>	Sufleuri, gratenuri, pâine prăjită .....	56
Moduri de încălzire și temperatura.....	46	Alimente preparate .....	56
Cuptorul urmează să se deconecteze automat.....	46	Preparate speciale.....	57
Cuptorul urmează să se conecteze și să se deconecteze automat.....	47	Decongelare .....	57
Încălzire rapidă.....	47	Deshidratare .....	57
<b>Setarea orei curente</b> .....	<b>47</b>	Fierberea .....	57
<b>Setarea ceasului cu alarmă</b> .....	<b>48</b>	<b>Acrilamide în alimente</b> .....	<b>58</b>
<b>Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor</b> .....	<b>48</b>	<b>Preparate de verificare</b> .....	<b>59</b>
Cuptorul .....	48	Coacere .....	59
<b>Întreținerea și curățarea</b> .....	<b>48</b>	Prepararea la grill .....	59
Produse de curățat.....	48		
Curățarea suprafețelor cu autocurățare din cuptor.....	49		
Demontarea și remontarea ușii cuptorului.....	49		
Montarea și demontarea geamurilor ușii .....	50		
<b>Cum se procedează în cazul unei defecțiuni?</b> .....	<b>50</b>		

Pe pagina noastră de internet găsiți alte informații referitoare la produse, accesorii, piese de schimb și servicii:  
[www.siemens-home.com](http://www.siemens-home.com) și la magazinul online:  
[www.siemens-eshop.com](http://www.siemens-eshop.com)

## Instrucțiuni de siguranță importante

Citiți cu atenție aceste instrucțiuni. Numai astfel puteți utiliza aparatul corect și în siguranță. Păstrați instrucțiunile de utilizare și de montaj pentru o consultare ulterioară sau pentru eventuali viitori proprietari.

Acest aparat este destinat doar încorporării. Respectați instrucțiunile speciale de montaj.

Verificați aparatul după despachetare. În cazul unor deteriorări în timpul transportului, nu conectați aparatul.

Numai un electrician autorizat are permisiunea să racordeze aparate fără ștecher. În cazul avariilor datorate unei racordări eronate, dreptul de garanție este anulat.

Acest aparat este destinat numai gospodăriilor private și uzului menajer. Utilizați aparatul numai pentru prepararea

mâncărurilor și a băuturilor. Supravegheați aparatul în timpul funcționării. Utilizați aparatul numai în spații închise.

Acest aparat poate fi folosit de copiii peste 8 ani și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau cu insuficientă experiență sau cunoștințe, numai sub supravegherea unei persoane responsabile pentru siguranța acestora sau dacă au fost instruiți referitor la utilizarea în siguranță a aparatului și au înțeles pericolele care rezultă din această utilizare.

Copiii nu au voie să se joace cu aparatul. Curățarea și întreținerea realizate de utilizator nu vor fi efectuate de către copii, decât cu condiția ca aceștia să aibă vârsta de peste 8 ani și să fie supravegheați.

Copiii mai mici de 8 ani trebuie ținuti la distanță de aparat și de cablul de racord.

Introduceți întotdeauna accesoriul în locul corespunzător din spațiul de coacere. *Consultați descrierea accesoriilor* din spațiul de coacere.

### **Pericol de incendiu!**

- Obiectele inflamabile, depozitate în spațiul de coacere, se pot aprinde. Nu depozitați niciodată obiecte inflamabile în spațiul de coacere. Nu deschideți niciodată ușa aparatului dacă se produce fum în aparat. Deconectați aparatul și scoateți ștecherul din priză sau întrerupeți siguranța din tabloul de siguranțe.
- La deschiderea ușii aparatului se creează curenți de aer. Hârtia de patiserie se poate atinge de elementele de încălzire și se poate aprinde. La preîncălzire nu așezați niciodată hârtie de patiserie în accesorii, fără ca aceasta să fie fixată. Așezați întotdeauna un vas sau o formă de copt pe hârtia de patiserie. Tapetați numai suprafața necesară cu hârtie de patiserie. Nu este permis ca hârtia de patiserie să iasă peste marginile accesoriului.

### **Pericol de arsuri!**

- Aparatul se încălzește puternic. Nu atingeți niciodată suprafețele interioare fierbinți ale spațiului de coacere sau elementele de încălzire. Lăsați întotdeauna aparatul să se răcească. Țineți copiii la distanță.
- Accesoriile sau vesela vor deveni foarte fierbinți. Scoateți întotdeauna accesoriile sau vasele fierbinți cu ajutorul unei mânuși de bucătărie.
- Vaporii de alcool se pot aprinde în spațiul de coacere fierbinte. Nu pregătiți niciodată alimente cu băuturi având un procent ridicat de alcool. Utilizați numai cantități mici de băuturi cu conținut ridicat de alcool. Deschideți ușa aparatului cu precauție.

### **Pericol de arsuri!**

- În timpul utilizării, părțile accesibile devin fierbinți. Nu atingeți niciodată părțile fierbinți. Țineți copiii la distanță.
- La deschiderea ușii aparatului se poate degaja abur fierbinte. Deschideți ușa aparatului cu precauție. Țineți copiii la distanță.
- De la apa în spațiul de coacere fierbinte se pot forma aburi fierbinți. Nu turnați niciodată apă în spațiul de coacere fierbinte.

### **Pericol de vătămare!**

Geamul zgâriat al ușii aparatului poate crăpa. Nu folosiți răzuitoare pentru geamuri, produse de curățat agresive sau abrazive.

### **Pericol de electrocutare!**


- Reparațiile neautorizate sunt periculoase. Efectuarea reparațiilor este permisă numai unui tehnician instruit de noi, din unitatea de service abilitată. Dacă aparatul este defect, scoateți fișa de rețea sau deconectați siguranța din tabloul siguranțelor. Chemați unitatea de service abilitată.
- Izolația cablurilor aparatelor electrice se poate topi la atingerea pieselor fierbinți ale aparatului. Nu aduceți niciodată cablurile de racordare ale aparatelor electrice în contact cu piesele fierbinți ale aparatului.
- Umezeala infiltrată poate provoca o electrocutare. Nu utilizați aparate de curățat cu jet sub presiune sau cu jet de abur.
- La înlocuirea becului din spațiul de coacere, contactele fasungului becului se află sub tensiune. Înainte de înlocuire, scoateți ștecherul din priză sau întrerupeți siguranța de la tabloul de siguranțe.
- Un aparat defect poate provoca electrocutare. Nu porniți niciodată un aparat defect. Scoateți ștecherul din priză sau întrerupeți siguranța de la tabloul de siguranțe. Chemați unitatea de service abilitată.

### **Pericol de incendiu!**

- Resturile libere de alimente, grăsimile și sosul de friptură se pot aprinde în timpul curățării automate. Înainte de fiecare curățare automată, îndepărtați murdăriile mai mari din spațiul de coacere și de pe accesorii.
- Aparatul se încălzește puternic la exterior în timpul curățării automate. Nu agățați niciodată obiecte inflamabile, ca de ex. șervete de vase, de mânerul ușii. Mențineți liberă partea frontală a aparatului. Țineți copiii la distanță.

### **Pericol de arsuri!**

- Spațiul de coacere se încălzește puternic în timpul curățării automate. Nu deschideți niciodată ușa aparatului și nu deplasați cu mâna cârligul de blocare. Lăsați aparatul să se răcească. Țineți copiii la distanță.

-  Aparatul se încălzește puternic la exterior în timpul curățării automate. Nu atingeți niciodată ușa aparatului. Lăsați aparatul să se răcească. Țineți copiii la distanță.

## Cauzele avariilor

### Atenție!

- Accesorii, folie, hârtie de patiserie sau veselă pe baza spațiului de coacere: Nu așezați accesorii pe baza spațiului de coacere. Nu acoperiți baza spațiului de coacere cu folie, de orice tip, sau hârtie de patiserie. Nu așezați nicio veselă pe baza spațiului de coacere dacă este setată o temperatură peste 50 °C. Se produce o acumulare de căldură. Duratale de coacere și de prăjire nu mai sunt valabile, iar emailul se deteriorează.
- Apă în spațiul de coacere fierbinte: Nu turnați niciodată apă în spațiul de coacere fierbinte. Se produc vapori de apă. Datorită variațiilor de temperatură se pot produce deteriorări ale emailului.
- Alimente umede: Nu păstrați un timp mai îndelungat alimente umede în spațiul de coacere închis. Emailul se deteriorează.
- Suc de fructe: În cazul prăjiturilor cu foarte mult suc de fructe, nu garnisiți tava prea mult. Sucul de fructe care picură de pe

tavă lasă pete care nu mai pot fi înlăturate. Dacă este posibil, utilizați tava universală adâncă.

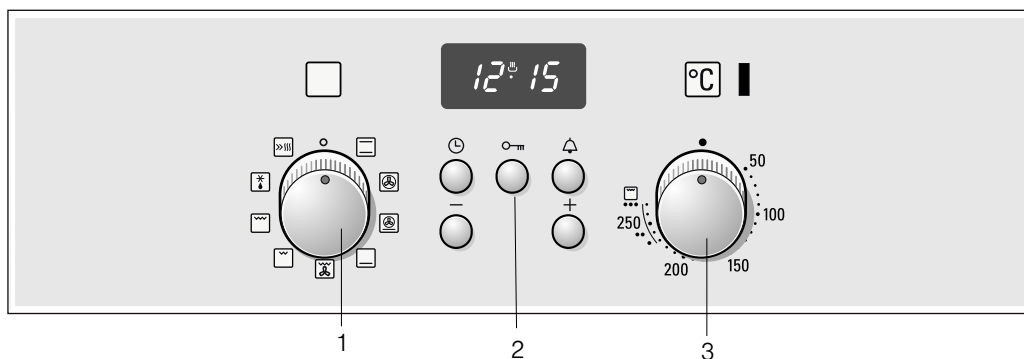
- Răcirea cu ușa aparatului deschisă: Lăsați spațiul de coacere să se răcească numai închis. Chiar dacă lăsați ușa aparatului numai întredeschisă, părțile frontale a mobilierului adiacent pot fi avariate în timp.
- Garnitura ușii foarte murdară: În cazul în care garnitura ușii este foarte murdară, ușa aparatului nu se mai închide corect în timpul funcționării. Părțile frontale ale mobilierului adiacent pot fi deteriorate. Mențineți garnitura ușii întotdeauna curată.
- Ușa aparatului ca suprafață de așezare sau de depozitare: Nu amplasați nimic pe aceasta, nu vă așezați pe ea și nu agățați nimic de aceasta. Nu așezați veselă sau accesorii pe ușa aparatului.
- Introduceți accesoriul: În funcție de tipul aparatului, accesoriul poate zgâria geamul ușii aparatului la închiderea acesteia. Introduceți întotdeauna accesoriul până la opritor în spațiul de coacere.
- Transportul aparatului: Nu deplasați și nu țineți aparatul de mânerul ușii. Mânerul ușii nu poate suporta greutatea aparatului și se poate rupe.

## Noul dvs. cuptor

Aici faceți cunoștință cu noul dvs. cuptor. Vă explicăm panoul de operare și fiecare element de operare. Obțineți informații despre spațiul de coacere și despre accesorii.

### Panoul de comandă

În funcție de tipul aparatului, sunt posibile diverse versiuni.



#### Explicații

1	Selectorul de funcții
2	Tastele de comandă și panoul de afișaj
3	Selectorul de temperatură

#### Butoanele comutatoarelor

Mânerele de întrerupătoare sunt escamotabile în poziția Oprit. Pentru blocarea și deblocarea lor, apăsați pe mânerul de întrerupător.

## Selectorul de funcții

Cu ajutorul selectorului de funcții puteți seta modul de încălzire al cuptorului. Selectorul de funcții poate fi rotit spre dreapta sau stânga.

După ce ați setat modul de încălzire dorit, se aprinde becul din cuptor.

Poziții	Funcția
0	Oprit Cuptorul este deconectat.
	Încălzire superioară/inferioară Coacerea și prăjirea sunt posibile pe un singur nivel. Această setare este foarte adecvată pentru prăjituri și pizza în forme sau la tavă, precum și bucăți slabe de friptură de vită, vițel și vânat. Căldura vine uniform de sus și de jos.
	Convecție aer 3D* Prăjiturile, pizza, produsele mici de brutărie/patiserie, paleurile, fursecurile și foietajele le puteți coace simultan pe două niveluri. Aerul încălzit va fi distribuit uniform de un ventilator aflat, împreună cu corpul circular de încălzire, pe peretele posterior al cuptorului.
	Treapta pentru pizza Pentru prepararea rapidă a produselor congelate, fără preîncălzire, ca de ex. pizza, cartofi prăjiți sau ștrudel. Elementele inferioare de încălzire, precum și elementele circulare de încălzire de pe peretele posterior, trebuie încălzite.
	Încălzire inferioară Cu încălzirea inferioară puteți termina coacerea sau rumeni de jos preparatele. Temperatura vine de jos.
	Grill cu convecție aer Grillul cu convecție aer este adecvat în mod special pentru prepararea la grill a peștelui, cărnii de pasăre și a bucăților mari de carne. Corpul de încălzit pentru grill funcționează alternativ cu ventilatorul. Ventilatorul distribuie aerul încălzit în jurul preparatelor.
	Grill plat, suprafață mică Acest tip de încălzire este adecvat pentru prepararea la grill a fripturii, cârnăciurilor, peștelui și a pâinii prăjite în cantități mici. Numai partea din mijloc a corpului de încălzire pentru grill este încălzită.
	Grill plat, suprafață mare Puteți prepara pe grill mai multe fripturi, cârnăciuri, pești și felii de pâine. Va fi încălzită întreaga suprafață de sub corpul de încălzire pentru grill.
	Decongelare Exemplu: carne, păsări, pâine și torturi. Ventilatorul distribuie aerul încălzit în jurul preparatelor.
	Încălzire rapidă Pentru încălzirea rapidă a preparatelor.

\* Mod de încălzire conform clasei de eficiență energetică EN50304.

## Taste și afișaj

Setați diverse funcții suplimentare cu ajutorul tastelor. Puteți citi pe afișaj valorile setate.

Tasta	Utilizare
Tasta Ceas	Cu ajutorul ei setați ora curentă, reglați durata de preparare a cuptorului $\rightarrow$ și timpul de final $\rightarrow$ .
Tasta Cheie	Cu ajutorul ei conectați și deconectați sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor.
Tasta Ceas cu alarmă	Cu ajutorul ei setați ceasul cu alarmă.
- Tasta Minus	Cu ea modificați valorile de setare în jos.
+ Tasta Plus	Cu ea modificați valorile de setare în sus.

## Selectorul de temperatură

Cu selectorul de temperatură puteți seta temperatura și treapta de grill.

Poziții	Funcția
	Oprit Cuptorul nu se încălzește.
50-270	Domeniul de temperatură Indicarea temperaturii se face în °C.
•, ••, •••	Trepte de grill Treptele de grill pentru grill mic  și mare . • = treapta 1, slab •• = treapta 2, mediu ••• = treapta 3, puternic

Atunci când cuptorul încălzește, se aprinde becul de deasupra selectorului de temperatură. Acesta se stinge în pauzele de încălzire. În cazul anumitor setări, el nu se aprinde.

### Trepte de grill

În cazul preparării la grill plat setați o treaptă de grill cu selectorul de temperatură.

## Spațiul de coacere

În spațiul de coacere se găsește lampa cuptorului. O suflantă cu aer de răcire protejează cuptorul împotriva supraîncălzirii.

### Lampa cuptorului

În timpul funcționării se aprinde lampa cuptorului. Prin rotirea selectorului de funcții într-o poziție oarecare, este posibilă conectarea lămpii cuptorului fără încălzirea cuptorului.

### Ventilator de răcire

Ventilatorul de răcire se conectează și se deconectează în funcție de necesități. Aerul cald iese pe deasupra ușii.

Suflanta cu aer de răcire va mai funcționa un timp după utilizarea cuptorului, pentru o răcire mai rapidă a spațiului de coacere.

### Atenție!

Nu obturați fanta de ventilare. În caz contrar, cuptorul se supraîncălzește.

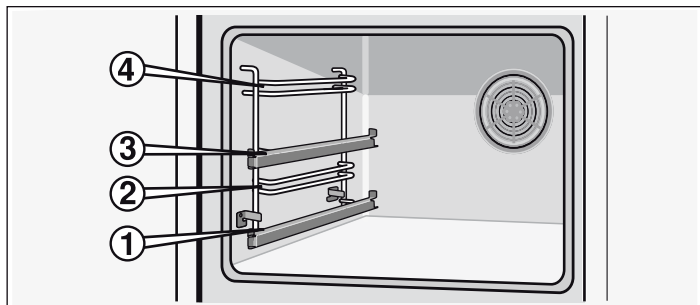
# Accesoriile dumneavoastră

Accesoriile din pachetul de livrare sunt adecvate pentru multe preparate. Aveți grijă să introduceți accesoriile întotdeauna în poziția corectă în spațiul de coacere.

Pentru ca unele preparate să vă reușească și mai bine și pentru ca manevrarea cuptorului să fie și mai confortabilă, există o gamă de accesorii speciale.

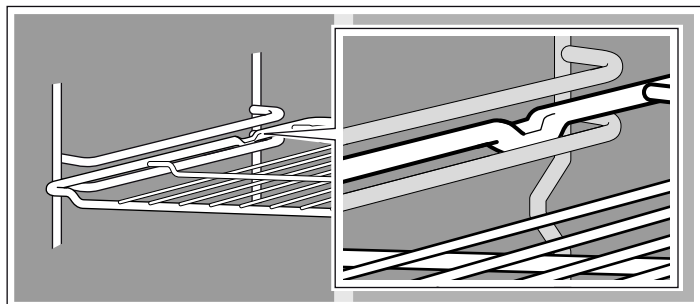
## Introducerea accesoriilor

Accesoriile pot fi introduse în cuptor pe 4 niveluri diferite. Împingeți întotdeauna accesoriile până la opritor, pentru ca acestea să nu atingă geamul ușii.



Când accesoriile sunt trase în afară cam pe jumătate, ele se înclichetează. Acum, preparatele pot fi scoase ușor.

La introducerea în cuptor, acordați atenție curburii de pe partea din spate a accesoriului. Numai astfel acesta se va înclicheta corect.



Cu ajutorul suporturilor telescopice de la nivelurile 1 și 3, puteți scoate accesoriul.

Când suporturile sunt extrase complet, în funcție de execuția aparatului, este necesar ca ele să fie împinse la loc. Astfel, accesoriile vor putea fi introduse mai ușor. Pentru deschiderea dispozitivului de blocare, apăsați puțin șinele și împingeți-le în cuptor.

Accesoriile opționale speciale	Număr HZ	Funcția
Grătar	HZ434000	Pentru veselă, forme de prăjituri, fripturi, alimente de preparat la grătar și alimente congelate.
Tavă din aluminiu	HZ430001	Pentru prăjituri și fursecuri. Introduceți tava în cuptor cu partea înclinată spre ușa cuptorului.
Tavă emailată	HZ431001	Pentru prăjituri și fursecuri. Introduceți tava în cuptor cu partea înclinată spre ușa cuptorului.
Tavă universală	HZ432001	Pentru prăjituri însirocate, produse de patiserie, alimente congelate și fripturi de dimensiuni mari. Poate fi folosită și pentru colectarea grăsimii sau a sucului de carne sub grătar. Introduceți tava universală în cuptor cu partea înclinată spre ușa cuptorului.

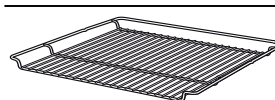
## Ușa cuptorului - Măsurile de siguranță suplimentare

În cazul unor timpi de preparare mai lungi, ușa cuptorului poate deveni foarte fierbinte.

**Indicație:** Accesoriul se poate deforma la căldură. După ce accesoriul se răcește, acesta revine la forma inițială. Funcționarea nu este afectată.

Țineți tava cu ambele mâini de părțile laterale și introduceți-o împingând-o paralel în suport. La introducerea tăvii, evitați mișcările către dreapta sau stânga. În caz contrar, tava va putea fi introdusă doar cu mare dificultate. Suprafețele emailate pot fi deteriorate.

Puteți achiziționa accesorii de la unitățile service abilitate, din comerțul de specialitate sau de pe internet. Vă rugăm să indicați numărul HZ.



### Grătar

Pentru veselă, forme de prăjituri, fripturi, bucăți la grill și produse congelate.

Introduceți grătarul cu partea deschisă către ușa cuptorului și cu partea îndoită în jos.



### Tavă de copt emailată

Pentru prăjituri și fursecuri.

Introduceți tava de copt cu partea teșită către ușa cuptorului.



### Tavă universală

Pentru prăjituri însirocate, produse de brutărie și patiserie, preparate congelate și fripturi mari. Poate fi folosită și ca recipient de colectare a grăsimii, în cazul preparării la grill, direct pe grătar.

Introduceți tava universală cu partea teșită către ușa cuptorului.

## Accesoriile opționale speciale

Accesoriile speciale pot fi achiziționate de la unitățile service abilitate sau din comerțul de specialitate. În broșurile noastre sau pe internet puteți găsi diverse produse potrivite pentru cuptorul dvs. Disponibilitatea accesoriilor speciale sau posibilitatea de a comanda pe internet este deosebită de la țară la țară. Găsiți informații despre acestea în documentația comercială.

Nu orice accesoriu special este potrivit pentru orice aparat. La achiziționare, indicați întotdeauna denumirea completă (Nr. E) a aparatului dvs.

Dacă aveți copii mici, se recomandă o atenție deosebită în timpul funcționării cuptorului.

În plus, vă stă la dispoziție un dispozitiv de protecție, care împiedică o atingere directă a ușii cuptorului. Acest accesoriu special (440651) poate fi achiziționat de la unitatea service.

# Înainte de prima utilizare

În acest capitol aflați tot ceea ce trebuie să întreprindeți înainte de a pregăti pentru prima oară alimente cu ajutorul cuptorului dvs. Citiți în prealabil capitolul *Instrucțiuni de securitate*.

## Setarea orei curente

După racordarea la rețea, pe afișaj se aprinde simbolul ⌚ și trei zerouri. Setati ora curentă.

1. Apăsați tasta ⌚.

Pe afișaj apare ora curentă 12:00 și simbolul ⌚ se aprinde intermitent.

2. Cu tasta + sau tasta - setați ora curentă.

După câteva secunde, ora setată va fi preluată.

## Încingerea cuptorului

Pentru a elimina mirosul aparatului nou, încingeți cuptorul gol și închis. Pentru aceasta, este ideal să încingeți o oră cu încălzire superioară/inferioară □ la 240 °C. Aveți grijă să nu existe resturi de ambalaj în spațiul de coacere.

1. Cu selectorul de funcții setați încălzire superioară/inferioară □.

2. Cu selectorul de temperaturi setați 240 °C.

Deconectați cuptorul după o oră. Rotiți selectorul de funcții și selectorul de temperaturi pe poziția zero.

## Curățarea accesoriilor

Înainte de a folosi pentru prima dată vreun accesoriu, curățați-l temeinic cu soluție fierbinte de apă cu detergent de vase și cu o lavetă moale.

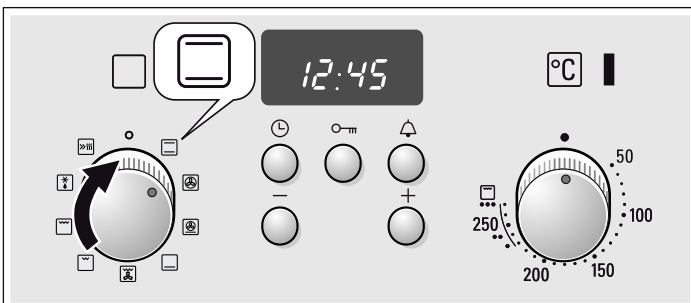
# Setarea cuptorului

Există diverse posibilități pentru setarea cuptorului dvs. Vă explicăm aici cum puteți seta după cum doriți modul de încălzire, temperatura sau treapta de grill-ului. Puteți seta pentru preparatul dorit durata de preparare și timpul final la cuptor.

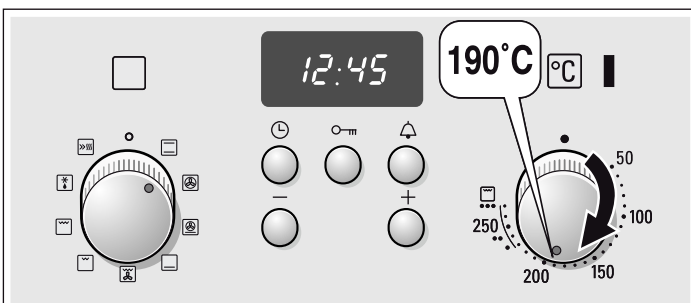
## Moduri de încălzire și temperatura

Exemplul din imagine: Încălzire superioară/inferioară 190 °C.

1. Cu selectorul de funcții setați modul de încălzire dorit.



2. Cu selectorul de temperatură puteți seta temperatura sau treapta de grill.



Cuptorul se încălzește.

## Oprirea cuptorului

Aduceți selectorul de funcții în poziția neutră.

## Modificarea setărilor

Modul de încălzire, temperatura și treapta de grill pot fi modificate în funcție de necesități.

## Cuptorul urmează să se deconecteze automat

Introduceți o durată (timp de preparare) pentru felul dumneavoastră de mâncare.

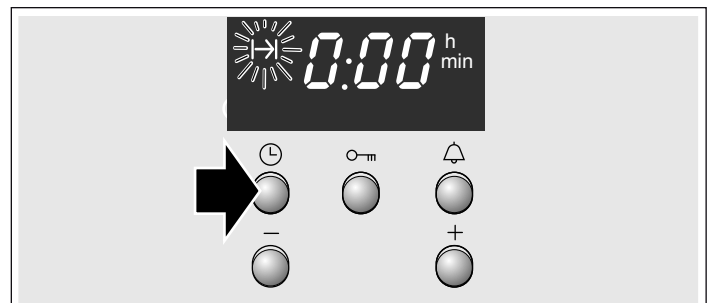
Exemplul din figură: încălzire superioară/inferioară □, 200 °C, durata de preparare 45 de minute.

1. Cu selectorul de funcții setați modul de încălzire dorit.

2. Cu selectorul de temperatură puteți seta temperatura sau treapta de grill.

3. Apăsați tasta Ceas ⌚.

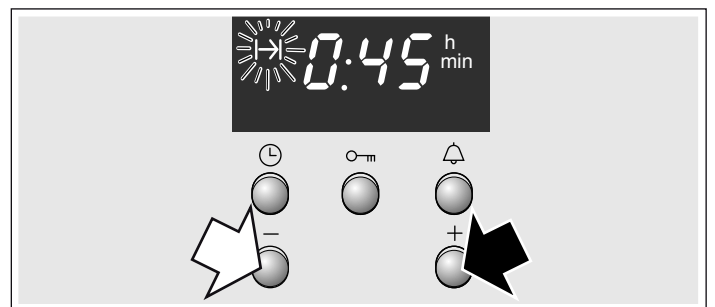
Simbolul duratei de preparare I→ se aprinde intermitent.



4. Cu tasta + sau - reglați durata de preparare.

Tasta + / valoare propusă = 30 de minute

Tasta - / valoare propusă = 10 minute




## Timpul de preparare a expirat

Se aude un semnal sonor. Cuptorul se deconectează. Apăsați de două ori tasta ⌚ și deconectați selectorul de funcții.


## Modificarea setării

Apăsați tasta Ceas ⌚. Cu tasta + sau tasta - modificați durata de preparare.

### Anularea setării


Apăsați tasta Ceas . Apăsați tasta -, până când afișajul este la zero. Deconectați selectorul de funcții.





### Reglarea duratei de preparare, atunci când ora curentă nu este afișată.

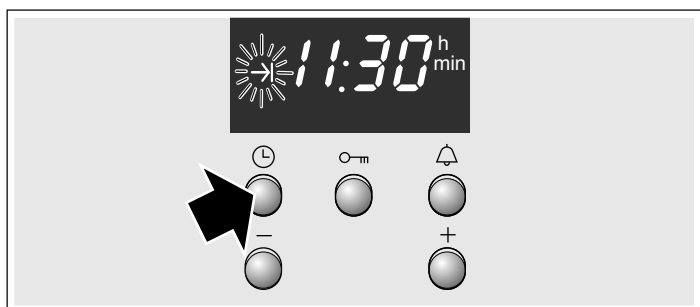
Apăsați tasta Ceas  de două ori și reglați după cum a fost descris la punctul 4.

### Cuptorul urmează să se conecteze și să se deconecteze automat

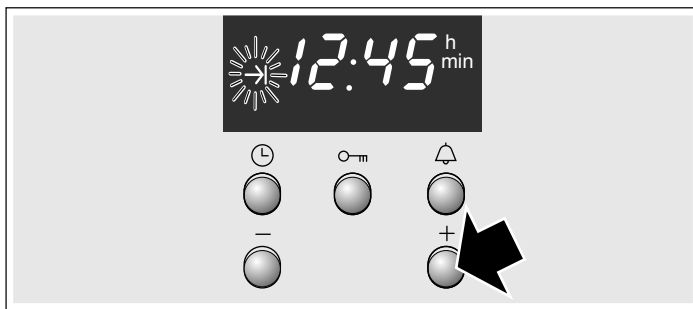
Nu lăsați alimentele să stea un timp prea îndelungat în cuptor. Dacă nu sunt păstrate la rece, carnea și peștele sunt ușor alterabile.

Exemplul din figură: încălzire superioară/inferioară , 200 °C. Este ora 10:45. Prepararea durează 45 de minute și preparatul trebuie să fie gata la 12:45.

1. Cu selectorul de funcții setați modul de încălzire dorit.
2. Cu selectorul de temperatură puteți seta temperatura sau treapta de grill.
3. Apăsați tasta Ceas . Simbolul duratei de preparare  se aprinde intermitent.
4. Cu tasta + sau - reglați durata de preparare.
5. Apăsați tasta Ceas  de atâtea ori, până când simbolul Final  se aprinde intermitent. Pe display puteți vedea la ce oră este gata preparatul.



6. Cu tasta + decalțați timpul de final pe mai târziu. După câteva secunde, modificarea va fi preluată. Până în momentul pornirii cuptorului, pe display este afișat timpul de final.



### Timpul de preparare a expirat

Se aude un semnal sonor. Cuptorul se deconectează. Apăsați de două ori tasta  și deconectați selectorul de funcții.


**Indicație:** Atâta timp cât un simbol se aprinde intermitent, puteți efectua modificări. Când simbolul rămâne aprins, setarea a fost preluată.

### Încălzire rapidă

Cu încălzirea rapidă, cuptorul dvs. atinge foarte rapid temperatura setată.

Utilizați încălzirea rapidă pentru temperaturi setate mai mari de 100 °C.

Pentru a obține un rezultat omogen al preparării, introduceți preparatul în spațiul de coacere doar atunci când încălzirea rapidă s-a terminat.

1. Poziționați selectorul de funcții pe .
2. Cu selectorul de temperaturi setați temperatura.

După puține secunde, cuptorul va începe să se încălzească. Se aprinde lampa indicatoare de deasupra selectorului de temperaturi.


### Încălzirea rapidă s-a încheiat

Lampa indicatoare de deasupra selectorului de temperaturi se stinge. Introduceți preparatul dvs. în cuptor și setați modul de încălzire dorit.




### Anularea încălzirii rapide

Rotiți selectorul de funcții în poziția neutră. Cuptorul este oprit.


## Setarea orei curente

După prima racordare la rețea sau după o eventuală oprire a curentului, pe afișaj se aprind intermitent simbolul  și trei zerouri. Setați ora curentă. Selectorul de funcții trebuie să fie deconectat.

### Astfel efectuați setările

1. Apăsați tasta Ceas . Pe afișaj apare ora 12.00 și simbolul  se aprinde intermitent.
2. Cu tasta + sau tasta - setați ora curentă. După câteva secunde, ora curentă va fi preluată. Simbolul  se stinge.

### Modificarea orei, de ex. de la ora de vară la cea de iarnă

Apăsați tasta Ceas  de două ori și modificați cu tasta + sau cu tasta -.

# Setarea ceasului cu alarmă

Ceasul cu alarmă poate fi utilizat ca o alarmă de bucătărie. Acesta funcționează independent de cuptor. Ceasul cu alarmă emite un semnal sonor deosebit. Astfel veți putea auzi când a expirat timpul ceasului cu alarmă sau o durată de preparare a cuptorului. Puteți seta ceasul cu alarmă și atunci când este activ sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor.

## Astfel efectuați setările

1. Apăsăți tasta Ceas cu alarmă . Simbolul se aprinde intermitent.
2. Cu tasta + sau tasta -, reglați timpul pentru ceasul cu alarmă. Tasta + valoare propusă = 10 minute  
Tasta - valoare propusă = 5 minute

După câteva secunde, ceasul cu alarmă pornește. Pe afișaj se aprinde simbolul . Decrementarea timpului este vizibilă.

## La expirarea timpului

Se aude un semnal sonor. Apăsăți tasta Ceas cu alarmă . Afișajul ceasului cu alarmă se stinge.

## Modificarea orei alarmei

Apăsăți tasta Ceas cu alarmă . Cu tasta + sau tasta - modificați timpul pentru alarmă.

## Anularea setării

Apăsăți tasta Ceas cu alarmă . Apăsăți tasta -, până când afișajul este la zero.

## Decrementarea timpului alarmei și a duratei de preparare se fac simultan

Simbolurile se aprind. Decrementarea timpului pentru ceasul cu alarmă este vizibilă pe afișaj.

Solicitarea afișării duratei de preparare rămase  $\rightarrow$   $\rightarrow$ , a timpului de final  $\rightarrow$   $\rightarrow$  sau a orei curente  $\rightarrow$  :  
apăsăți tasta Ceas  $\rightarrow$  de atâtea ori, până când apare simbolul respectiv.

Valoarea solicitată va apărea pe afișaj pentru câteva secunde.

# Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor

## Cuptorul

Pentru a nu permite copiilor să pornească cuptorul, acesta este prevăzut cu un sistem de siguranță.

## Conectarea și deconectarea sistemului de siguranță împotriva accesului copiilor

Selectorul de funcții trebuie să fie deconectat.

Conectare: apăsăți tasta Cheie  $\rightarrow$ , până când pe afișaj apare simbolul  $\rightarrow$ . Acest lucru durează cca. 4 secunde.

Deconectare: Apăsăți tasta Cheie  $\rightarrow$ , până când simbolul  $\rightarrow$  se stinge.

## Indicații

- Puteți seta oricând ceasul cu alarmă și ora curentă.
- După o pană de curent, setarea sistemului de siguranță împotriva accesului copiilor va fi anulată.

# Întreținerea și curățarea

La o întreținere și curățare minuțioasă, cuptorul dvs. rămâne frumos și funcțional un timp îndelungat. Vă explicăm aici cum să vă întrețineți și curățați corect cuptorul.

## Indicații

- Pot apărea diferențe mici de culoare la masca față a cuptorului de la diverse materiale, precum sticla, materialele plastice sau metalul.
- Umbrele de pe geamul ușii, care par urme de murdărie, sunt reflexe de la becul cuptorului.
- Emailul se arde la temperaturi foarte înalte. Astfel, pot apărea diferențe de culoare. Acest lucru este normal și nu are nicio influență asupra funcționării. Marginile tăvilor subțiri nu pot fi emailate complet. Din acest motiv, acestea pot fi aspre. Protecția la coroziune nu va fi afectată din această cauză.

## Produse de curățat

Pentru ca diferitele suprafețe să nu se deterioreze din cauza unor produse de curățare inadecvate, luați în considerare următoarele date.

### La curățarea cuptorului nu folosiți

- produse de curățare agresive sau abrazive,
- produse de curățare cu conținut mare de alcool,
- bureți abrazivi,
- aparate de curățat cu jet sub presiune sau cu jet de abur.

- Nu curățați piesele individuale în mașina de spălat vase.

Înainte de prima utilizare, spălați temeinic bureții noi.

<b>Fronturi din oțel inoxidabil</b>	Ștergeți cu puțin detergent de vase și cu o lavetă umedă. Ștergeți întotdeauna paralel cu nervurile naturale. În caz contrar, se pot forma zgârieturi. Uscați cu o lavetă moale. Înlăturați imediat depunerile de calcar, grăsime, amidon sau albuș de ou. Nu folosiți agenți abrazivi, bureți care zgârie sau lavete de curățare aspre. Fronturile din oțel inoxidabil pot fi lustruite cu agenți de îngrijire speciali. Respectați instrucțiunile producătorului. Agenți speciali de curățare pentru oțel inoxidabil găsiți la unitatea service abilitată sau în comerțul de specialitate.
<b>Suprafețele emailate și cele vopsite</b>	Curățați cu puțin detergent de vase și cu o lavetă umedă. Uscați cu o lavetă moale.
<b>Butoanele</b>	Curățați cu puțin detergent de vase și cu o lavetă umedă. Uscați cu o lavetă moale.
<b>Geamul ușii cuptorului</b>	Poate fi curățat cu un produs de curățare pentru geamuri. Nu folosiți produse de curățare agresive sau obiecte metalice ascuțite. Acestea pot zgâria și deteriora suprafața geamului.
<b>Garnitura</b>	Curățați cu puțin detergent de vase și cu o lavetă umedă. Uscați cu o lavetă moale.





<b>Baza cuptorului, plafonul acestuia și pereții laterali</b>	Curățați cu apă caldă sau cu apă cu oțet. În cazul unui grad ridicat de murdărire: Utilizați produse de curățat cuptoare, însă numai pe suprafețele răcite. Nu aplicați niciodată pe peretele posterior.
<b>Capac din sticlă al becului cuptorului</b>	Curățați cu puțin detergent de vase și cu o lavetă umedă. Uscați cu o lavetă moale.
<b>Accesoriiile</b>	Înmuiiați accesoriile în soluție de apă caldă cu detergent de vase. Curățați cu o perie sau un burete de vase.
<b>Tava din aluminiu (opțional)</b>	A nu se curăța în mașina de spălat vase. Nu folosiți niciodată produse de curățat pentru cuptoare. Pentru a se evita zgârieturile, nu atingeți niciodată suprafețele metalice cu cuțitul sau cu obiecte similare, ascuțite. Curățați cu mișcări orizontale, cu puțin detergent de vase cu o lavetă umedă pentru șters geamuri sau cu o lavetă cu microfibre. Uscați cu o lavetă moale. Nu folosiți agenți abrazivi, bureți care zgârie sau lavete de curățare aspre. Veți zgâria tava
<b>Elementul de siguranță pentru copii (opțional)</b>	În cazul în care pe ușa cuptorului este montat un element de siguranță pentru copii, acesta trebuie îndepărtat înainte de curățare. Înmuiiați toate componentele din material plastic într-o soluție caldă de detergent de vase și curățați cu un burete. Uscați cu o lavetă moale. În cazul unei murdăriri accentuate, elementul de siguranță pentru copii nu mai funcționează corect.
<b>Plita</b>	Indicațiile privind întreținerea și curățarea sunt prezentate în instrucțiunile de utilizare a plitei dvs.

## Curățarea suprafețelor cu autocurățare din cuptor

Peretele posterior dispune de un strat de ceramică cu autocurățare. Picăturile rezultate în procesele de coacere și prăjire sunt absorbite și descompuse de acest strat, în timpul funcționării cuptorului. Cu cât temperatura de preparare este mai ridicată și cu cât cuptorul funcționează un timp mai îndelungat, cu atât mai bun va fi rezultatul.

În cazul în care mai sunt vizibile urme de murdărie și după funcționări repetate, procedați după cum urmează:

1. Curățați întâi suprafețele emailate din cuptor.
2. Apoi setați convecție aer 3D  sau încălzire superioară și inferioară .
3. Încălziți cuptorul gol timp de cca. 2 ore la temperatură maximă.

Stratul de ceramică se va regenera. Apoi reziduurile maronii și negre pot fi îndepărtate cu apă și cu un burete moale.

Micile diferențe de culoare de pe stratul de acoperire nu au nicio influență asupra funcției de autocurățare.

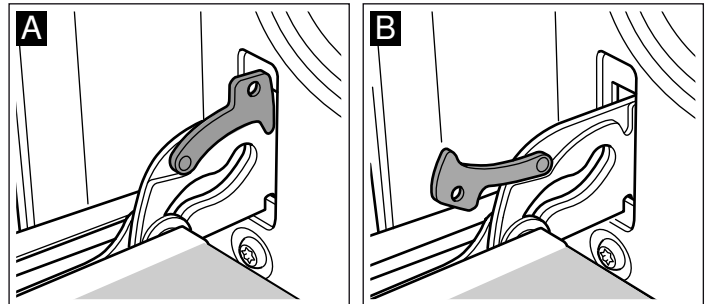
### Atenție!

- Nu utilizați niciodată produse de curățare agresive. Puteți zgâria sau deteriora stratul de acoperire, care este foarte poros.
- Nu folosiți produse de curățare pentru cuptoare pe suprafețele cu autocurățare. Dacă produsele de curățare pentru cuptoare ajung accidental pe aceste suprafețe, ștergeți-le imediat cu un burete și cu apă din abundență.

## Demontarea și remontarea ușii cuptorului

La curățarea și la demontarea geamurilor ușii puteți demonta ușa cuptorului.

Balamalele ușii cuptorului au fiecare o pârghie de blocare. Dacă pârghiile de blocare sunt închise (Figura A), ușa cuptorului este securizată. Ea nu poate fi demontată. Dacă pârghiile de blocare sunt deschise pentru demontarea ușii cuptorului (Figura B), balamalele sunt securizate. Ele nu se pot închide brusc.

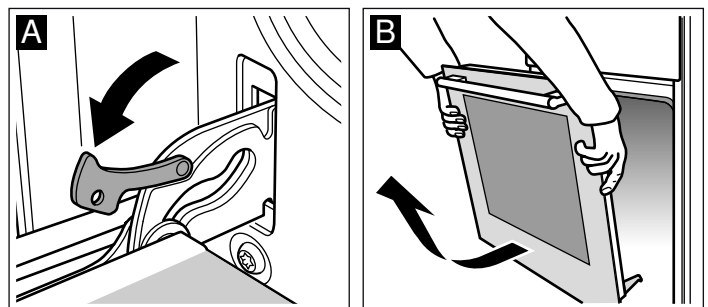


### ⚠ Pericol de vătămare!

Dacă balamalele nu sunt securizate, se închid brusc cu putere mare. Aveți grijă ca pârghiile de blocare să fie întotdeauna închise complet, respectiv deschise complet la demontarea ușii cuptorului.

### Demontarea ușii

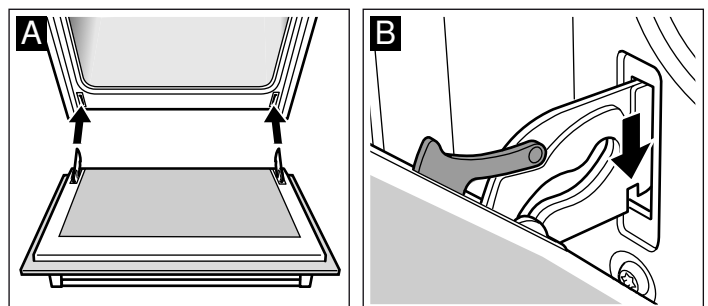
1. Deschideți complet ușa cuptorului.
2. Deschideți prin rabatare ambele pârghii de blocare din stânga și dreapta (Figura A).
3. Închideți ușa cuptorului până la limitator. Apucați-o cu ambele mâini din stânga și din dreapta. Mai închideți puțin și scoateți-o (Figura B).



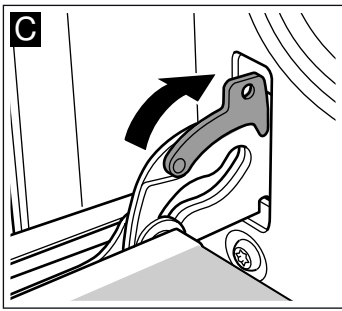
### Remontarea ușii

Montați din nou ușa cuptorului procedând în ordine inversă.

1. La remontarea ușii cuptorului, aveți grijă ca ambele balamale să fie introduse exact în deschizătură (Figura A).
2. Crestătura de pe balama trebuie să se înclișeteze în ambele părți (Figura B).



3. Închideți la loc prin rabatare ambele pârghii de blocare (Figura C). Închideți ușa cuptorului.



**⚠ Pericol de vătămare!**

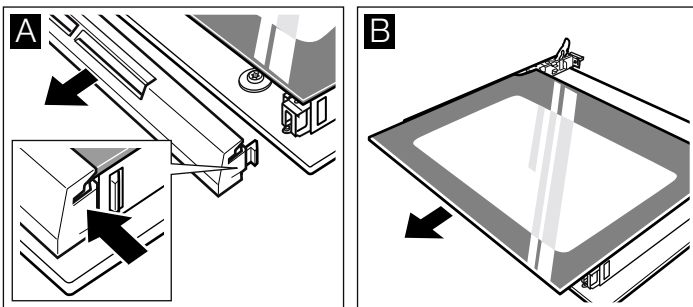
Dacă ușa cuptorului iese involuntar sau o balama se închide, nu prindeți balamaua. Chemați unitatea de service abilitată.

**Montarea și demontarea geamurilor ușii**

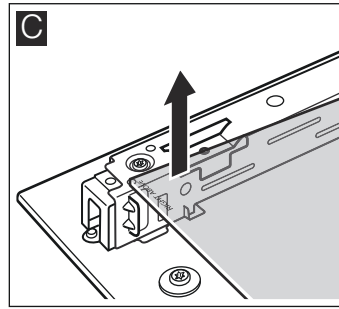
Puteți demonta geamurile ușii cuptorului pentru a le curăța mai ușor.

**Demontare**

1. Demontați ușa cuptorului și așezați-o cu mânerul în jos pe un prosop.
2. Scoateți capacul din partea superioară a ușii cuptorului. Pentru aceasta, apăsați clapeta cu degetele la dreapta și la stânga (figura A).
3. Ridicați puțin geamul superior și trageți-l afară (figura B).



4. Ridicați puțin geamul și trageți-l afară (figura B).



Curățați geamurile cu un produs de curățat sticla și cu o lavetă moale.

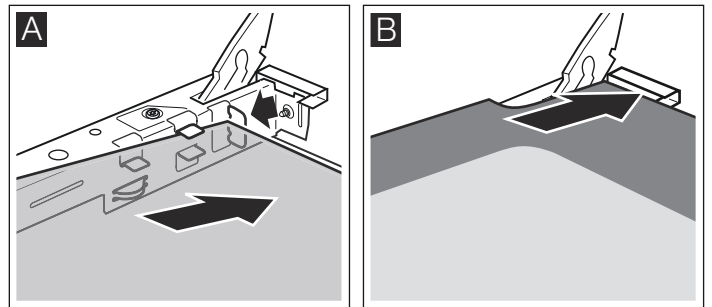
**⚠ Pericol de vătămare!**

Geamul zgâriat al ușii aparatului poate crăpa. Nu folosiți răzuitoare pentru geamuri, produse de curățat agresive sau abrazive.

**Montarea**

La montare, aveți grijă ca pe partea din stânga jos inscripția "right above" să se vadă răsturnată.

1. Introduceți geamul oblic înspre partea din spate (figura A).
2. Introduceți geamul superior în spate în ambele suporturi, ținându-l înclinat. Fața netedă trebuie să se afle în afară. (Figura B).



3. Așezați și apăsați capacul.
4. Montați ușa cuptorului.

**Nu utilizați din nou cuptorul decât după ce geamurile au fost montate corect.**

**Cum se procedează în cazul unei defecțiuni?**

Dacă apare o defecțiune, acest lucru se întâmplă de multe ori doar din cauze minore. Înainte de a apela la unitatea de service abilitată, consultați tabelul. Poate reușiți să remediați singuri defecțiunea.

**Tabel de defecțiuni**

Dacă un preparat nu vă reușește în mod optim, vă rugăm să consultați capitolul *Testat pentru dvs. în studioul nostru gastronomic*. Acolo veți găsi multe sugestii și recomandări pentru gătit.

**⚠ Pericol de electrocutare!**

Reparațiile neautorizate sunt periculoase. Efectuarea reparațiilor este permisă numai unui tehnician din unitatea de service abilitată, instruit de firma noastră.

Defecțiunea	Cauza posibilă	Remediere/Recomandări
Cuptorul nu funcționează.	Siguranța este defectă.	Controlați în tabloul siguranțelor dacă siguranța este în ordine.
	Pană electrică.	Verificați dacă lumina de la bucătărie sau alte aparate din bucătărie funcționează.
Afișajul ceasului se aprinde intermitent	Pană electrică.	Setați din nou ora curentă.
Cuptorul nu se încălzește.	Este praf pe contacte.	Rotiți butoanele comutatoarelor de mai multe ori înainte și înapoi.

**Atenție!**

În cazul în care cablul de rețea se defectează, el trebuie înlocuit de către producător, de unitatea de service abilitată sau de către o persoană cu calificare similară.

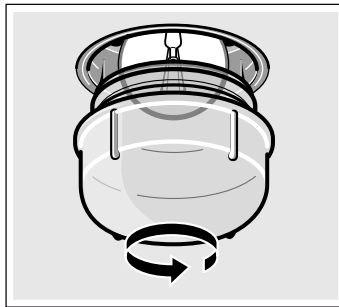
## Înlocuirea becului de pe plafonul cuptorului

În cazul în care becul cuptorului este defect, acesta trebuie înlocuit. Becuri de schimb rezistente la temperatură, de 40 wați, pot fi procurate prin unitatea de service abilitată sau din comerțul de specialitate. Utilizați numai aceste becuri.

### Pericol de electrocutare!

Deconectați siguranța din tabloul de siguranțe.

1. Așezați un șervet de vase în cuptorul rece pentru a preveni deteriorarea acestuia.
2. Deșurubați apărătoarea de sticlă, rotind-o către stânga.



3. Înlocuiți becul cu unul de același tip.
4. Montați din nou apărătoarea de sticlă.
5. Scoateți șervetul de vase și conectați siguranța.

## Geamul protector

Dacă un geam protector este deteriorat, acesta trebuie înlocuit. Geamuri protectoare potrivite pot fi obținute prin unitățile de service abilitate. Vă rugăm să indicați numărul E și numărul FD al aparatului dumneavoastră.

## Unitățile de service abilitate

Dacă aparatul necesită reparații, unitățile noastre de service vă stau la dispoziție. Găsim întotdeauna o soluție adecvată, și pentru a evita deplasări inutile ale tehnicienilor noștri.

### Numărul E și numărul FD

Când sunați, vă rugăm să indicați numărul de produs (nr. E) și numărul de fabricație (nr. FD), astfel încât să vă putem oferi un service de calitate. Plăcuța tehnică cu numerele se află în dreapta, lângă ușa cuptorului. Pentru a nu fi obligat, la nevoie, să căutați prea mult, puteți să consemnați aici datele aparatului dvs. și numărul de telefon al serviciului clienți.

Nr. E	Nr. FD
-------	--------

### Unitățile service abilitate

Țineți seama de faptul că deplasarea unui tehnician de service în cazul unei operări eronate implică costuri și în perioada de garanție.

### Comandă de reparație și consultanță în caz de defecțiune

Datele de contact ale tuturor țărilor le găsiți în lista de servicii pentru clienți anexată.

Aveți încredere în competența producătorului. Astfel noi ne asigurăm, că reparația se face de tehnicieni de service școlarizați, care sunt dotați cu piese de schimb originale pentru aparatul dvs.

## Recomandări privind energia și mediul înconjurător

Aici primiți recomandări privind economisirea energiei la coacere și prăjire și evacuarea corectă a aparatului Dvs.

### Economisirea energiei

- Preîncălziți cuptorul numai atunci când în rețetă sau în tabele este indicat astfel.
- Utilizați tăvi închise la culoare, vopsite în negru sau emailate. Acestea absorb căldura foarte bine.
- Deschideți cât mai rar posibil ușa cuptorului atunci când preparați, coaceți sau prăjiți.
- Mai multe prăjituri se prepară cel mai bine una după alta. Cuptorul este încă fierbinte. Astfel se reduce timpul de preparare pentru a doua prăjitură. Puteți și să introduceți 2 forme dreptunghiulare una lângă cealaltă.
- Pentru timpi de preparare mai lungi, puteți opri cuptorul cu 10 minute înaintea expirării timpului de preparare, utilizând astfel căldura reziduală pentru terminarea preparării.

### Evacuarea ecologică

Evacuați ambalajul în mod ecologic.



Acest aparat este marcat corespunzător directivei europene 2012/19/CE în privința aparatelor electrice și electronice vechi (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Directiva prescrie cadrul pentru o preluare înapoi, valabilă în întreaga UE, și valorificarea aparatelor vechi.

## Măsuri care trebuie respectate în timpul transportului

Fixați toate piesele mobile din interiorul aparatului și de pe acesta cu o bandă adezivă care să nu lase urme după îndepărtare. Împingeți toate accesoriile (de ex. tava) în compartimentele corespunzătoare, cu un carton subțire pe margini, pentru a împiedica deteriorarea aparatului. Așezați carton sau ceva similar între partea din față și cea din spate, pentru a împiedica lovirea de partea din interior a geamului ușii.

Fixați ușa cuptorului cu bandă adezivă la pereții laterali ai aparatului.

Păstrați ambalajul original al aparatului. Transportați aparatul numai în ambalajul original. Acordați atenție săgeților pentru transport de pe ambalaj.

### În cazul în care nu mai există ambalajul original

Împachetați aparatul într-un ambalaj protector, pentru a asigura o protecție suficientă împotriva unor posibile deteriorări în timpul transportului.

Transportați aparatul în poziție verticală. Nu țineți aparatul de mânerul ușii sau de racordurile din partea din spate, deoarece acestea pot fi deteriorate. Nu așezați obiecte grele pe aparat.

## Testate pentru dumneavoastră în studioul nostru gastronomic


Aici găsiți o selecție de preparate și setările optime pentru acestea. Vă arătăm care mod de încălzire și temperatură sunt cele mai adecvate pentru preparatul dumneavoastră. Primiți date despre accesoriul corespunzător și despre nivelul la care trebuie introdus. Aici obțineți recomandări cu privire la veselă și preparare.


### Indicații

- Valorile din tabele sunt valabile întotdeauna pentru introducerea alimentului în cuptorul rece și gol. Preîncălziți numai atunci când acest lucru este specificat în tabele. Acoperiți accesoriul cu hârtie de patiserie numai după preîncălzire.
- Datele din tabele, referitoare la timpi, reprezintă valori orientative. Acestea depind de calitatea și de natura alimentului.
- Folosiți accesoriile livrate împreună cu aparatul. Accesorii suplimentare pot fi achiziționate ca accesorii speciale de la unitățile service abilitate sau din comerțul de specialitate. Înainte de utilizare, scoateți din cuptor accesoriile și vesela de care nu aveți nevoie.
- Folosiți întotdeauna o mănușă protectoare corespunzătoare la scoaterea accesoriilor sau a veselei fierbinți din spațiul de coacere.

## Prăjituri și produse de brutărie/patiserie

### Coacere pe un nivel

În cazul coacerii prăjiturilor și torturilor, cele mai bune rezultate sunt oferite de încălzirea superioară/inferioară .

În cazul coacerii cu convecție aer 3D , introduceți accesoriile la următoarele niveluri:

- prăjitură în formă: nivelul 2
- prăjitură în tavă: nivelul 3

### Coacere și prăjire pe mai multe niveluri

Utilizați convecție aer 3D .

Niveluri la coacerea și prăjirea pe 2 niveluri:

- Tavă universală: nivelul 3
- Tavă de copt: nivelul 1

Preparatele introduse în același timp în cuptor nu trebuie să fie gata în același timp.

În tabele găsiți o selecție de preparate.

### Forme de copt

Cele mai potrivite sunt formele de copt de culoare închisă, din metal.

În cazul formelor de copt de culoare deschisă din metal subțire sau al formelor din sticlă, timpii de coacere cresc, iar prăjiturile nu se rumenesc așa de uniform.









Dacă doriți să utilizați forme de copt din silicon, orientați-vă după indicațiile și rețetele producătorului. În cele mai multe cazuri, formele de copt din silicon sunt mai mici decât formele obișnuite. Cantitatea de aluat și datele rețetei pot fi diferite.

### Tabele

În tabele găsiți modul optim de încălzire pentru diverse prăjituri și produse de brutărie/patiserie. Temperatura și durata de preparare depind de cantitatea și de natura alimentului. Din acest motiv, în tabele sunt indicate domenii. Încercați mai întâi cu valoarea mai scăzută. La o temperatură mai scăzută se obține o rumenire mai uniformă. Dacă este necesar, data următoare setați o temperatură mai mare.

Dacă preîncălziți, timpii de coacere se scurtează cu 5 până la 10 minute.

Informații suplimentare găsiți la *Recomandări pentru coacere*, imediat după tabele.

Prăjituri coapte în forme	Forma	Nivel	Tip de încălzire	Temperatură, °C	Durată, minute
Pandișpan simplu	Formă de prăjitura regelui	2		160-180	55-65
Pandișpan fin (de exemplu, chec)	Formă de prăjitura regelui	2		155-175	65-75
Aluat de tartă	Formă demontabilă	1		160-180	30-40
Blat de tort din pandișpan	Formă pentru blat de tarte cu fructe	2		160-180	25-35
Tort de biscuiți	Formă demontabilă	2		160-180	30-40
Tartă cu fructe sau brânză de vaci, aluat de tartă*	Formă demontabilă închisă la culoare	1		170-190	70-90
Prăjitură cu fructe, pandișpan fin	Formă demontabilă	2		150-170	55-65
Plăcinte picante* (de exemplu, quiche/ plăcinte cu ceapă)	Formă demontabilă	1		180-200	50-60

\* Lăsați să se răcească prăjitura în cuptor timp de aproximativ 20 de minute.

Prăjituri și produse de patiserie coapte în tavă	Accesoriile	Nivel	Tip de încălzire	Indicarea temperaturii în °C	Durată, minute
Aluat frământat sau aluat dospit cu umplutură uscată	Tavă universală	3	☐	160-180	25-35
	Tavă emailată + tavă universală*	1+3	☑	150-170	40-50
Aluat frământat sau aluat dospit cu fructe proaspete	Tavă universală	3	☐	140-160	40-50
	Tavă emailată + tavă universală*	1+3	☑	130-150	50-60
Ruladă de biscuiți (preîncălzire)	Tavă universală	2	☐	170-190	15-20
Franzelă împletită, 500 g făină	Tavă universală	2	☐	160-180	25-35
Cozonac, 500 g făină	Tavă universală	3	☐	160-180	50-60
Cozonac, 1 kg făină	Tavă universală	3	☐	150-170	90-100
Ștrudel, dulce	Tavă universală	2	☐	180-200	55-65
Pizza	Tavă universală	3	☐	180-200	20-30
	Tavă emailată + tavă universală*	1+3	☑	150-170	35-45

\* Atunci când coaceți pe două niveluri, introduceți întotdeauna tava universală pe nivelul superior.

### Pâine și chifle

Dacă nu este indicat altfel, preîncălziți întotdeauna cuptorul când coaceți pâinea.

Nu vărsați niciodată apă direct în cuptorul fierbinte.



Pâine și chifle	Accesoriile	Nivel	Tip de încălzire	Temperatură, °C	Durată, minute
Pâine din aluat dospit 1,2 kg făină	Tavă universală:	2	☐	270	8
				190	35-45
Pâine din aluat fermentat, 1,2 kg făină	Tavă universală:	2	☐	270	8
				190	35-45
Chifle (de ex. chifle de seară)	Tavă universală:	2	☐	200-220	20-30

Produse mici de patiserie	Accesoriile	Nivel	Tip de încălzire	Indicarea temperaturii în °C	Durată, minute
Fursecuri	Tavă universală	3	☐	150-170	10-20
	Tavă emailată + tavă universală*	1+3	☑	130-150	30-40
Bezele	Tavă universală	3	☑	70-90	135-145
Savarine	Tavă universală	2	☐	200-220	30-40
Pricomigdale	Tavă universală	3	☐	110-130	30-40
	Tavă emailată + tavă universală*	1+3	☑	100-120	35-45
Foietaj	Tavă universală	3	☑	190-210	20-30
	Tavă emailată + tavă universală*	1+3	☑	180-200	30-40

\* Atunci când coaceți pe două niveluri, introduceți întotdeauna tava universală pe nivelul superior.

### Recomandări pentru coacere

Doriți să coaceți după propria dumneavoastră rețetă.	Orientați-vă după produse de brutărie/patiserie similare din tabelele de coacere.
Astfel puteți determina dacă pandișpanul este copt.	Cu aproximativ 10 minute înainte de expirarea timpului indicat în rețetă, introduceți o scobitoare din lemn în prăjitură, în punctul cel mai înalt. Dacă aluatul nu se mai lipește de lemn, prăjitura este gata.
Prăjitura se lasă.	La următoarea utilizare, folosiți mai puțin lichid sau setați temperatura cuptorului cu 10 grade mai scăzută. Acordați atenție timpilor de amestecare indicați în rețetă.
Prăjitura s-a ridicat în mijloc, iar pe margine a rămas joasă.	Nu ungeți marginea formei demontabile. După coacere, desprindeți prăjitura cu atenție cu ajutorul unui cuțit.
Partea superioară a prăjiturii este prea închisă la culoare.	Introduceți-o mai în spate, alegeți o temperatură mai joasă și coaceți prăjitura puțin mai mult timp.
Prăjitura este prea uscată.	Faceți mici perforații cu scobitoarea în prăjitura coaptă. Apoi picurați suc de fructe sau o băutură alcoolică deasupra. Data următoare alegeți o temperatură cu 10 grade mai ridicată și scurtați timpul de coacere.

Pâinea sau prăjitura (de ex. prăjitură cu brânză) arată bine, însă în interior este clisoasă (moale, pătrunsă de firișoare de apă).	Data următoare utilizați mai puțin lichid și coaceți la o temperatură mai redusă un timp mai îndelungat. La prăjiturile cu umplutură succulentă, precoaceți întâi blatul. Presărați cu migdale sfărâmate sau pesmet și adăugați apoi umplutura deasupra. Respectați rețetele și timpii de coacere.
Produsul de brutărie/patiserie este rumenit neuniform.	Alegeți o temperatură puțin mai redusă, astfel produsul de brutărie/patiserie va deveni mai uniform. Coaceți produsele delicate cu încălzire superioară/inferioară  pe un singur nivel. Și hârtia de patiserie care se interpune poate influența circulația aerului. Tăiați hârtia de patiserie întotdeauna corespunzător cu dimensiunea tăvii.
Partea inferioară a prăjiturii cu fructe este prea deschisă la culoare.	Data următoare introduceți prăjitura cu un nivel mai jos.
Sucul de fructe se revarsă.	Data următoare utilizați, dacă este disponibilă, tava universală mai adâncă.
Produsele mici de brutărie/patiserie din aluat dospit se lipesc la coacere unele de celelalte.	În jurul fiecărui produs de brutărie/patiserie trebuie să existe un spațiu de cca. 2 cm. Astfel este suficient loc pentru ca produsele de brutărie/patiserie să crească frumos și să se poată rumeni de jur împrejur.
Ați copt pe mai multe niveluri. Pe tava de sus, produsele de brutărie/patiserie sunt mai închise la culoare decât cele de pe tava de jos.	Pentru coacerea pe mai multe niveluri, utilizați întotdeauna convecție aer 3D  . Tăvile introduse în același timp nu trebuie să fie gata în același timp.
La coacerea prăjiturilor însirocate se produce apă de condens.	La coacere pot să apară aburi. Aceștia se degajă pe ușă. Aburii se pot precipita pe panoul de comandă sau pe partea frontală a mobilierului adiacent și se pot scurge sub formă de apă de condens. Acest lucru are cauze fizice.

## Carne, carne de pasăre, pește

### Veselă

Puteți utiliza orice veselă termorezistentă. Pentru bucăți mari friptură este potrivită și tava universală.

Cea mai potrivită este vesela din sticlă. Țineți seama să se potrivească capacul pe cratița pentru prăjit și să închidă bine.

În cazul utilizării unei cratițe emailate, adăugați ceva mai mult lichid.

La cratițele din inox, rumenirea nu este atât de puternică și carnea poate să se facă mai greu. Prolungați timpii de preparare.

Datele din tabele:

Vas fără capac = deschis

Vas cu capac = închis

Așezați vesela întotdeauna pe mijlocul grătarului.

Așezați vesela fierbinte din sticlă pe un suport uscat. Dacă suportul este umed sau rece, sticla se poate crăpa.

### Prăjire

La carnea slabă adăugați puțin lichid. Nivelul de lichid din vas trebuie să fie de cca. 1/2 cm.

La friptura înăbușită adăugați lichid din abundență. Nivelul de lichid din vas trebuie să fie de 1 - 2 cm.

Cantitatea de lichid depinde de tipul de carne și de materialul veseli. Dacă preparați carne în cratițe emailate, este necesară o cantitate mai mare de lichid decât în vesela din sticlă.

Cratițele din inox se pot folosi numai dacă este necesar.

Carnea se prepară mai încet și se rumenește mai puțin. Utilizați o temperatură mai mare și/sau un timp de preparare mai lung.

### Indicații pentru prepararea la grill

Preparați întotdeauna la grill în cuptorul închis.

Încingeți în prealabil grill-ul timp de cca. 3 minute, înainte să așezați pe grătar bucățile care urmează să fie preparate.

Așezați bucățile pentru grill direct pe grătar. Dacă doriți să preparați o singură bucată, aceasta vă va reuși cel mai bine dacă o așezați în zona centrală a grătarului. Introduceți suplimentar tava universală pe nivelul 1. Zeama de la carne va fi colectată și cuptorul va rămâne mai curat.

Nu este permisă introducerea tăvii de copt sau a tăvii universale la nivelul 4. La temperaturi ridicate, acestea se pot deforma și pot deteriora spațiul de coacere în momentul când sunt scoase.

Pe cât posibil, preparați bucăți de mărimi egale. Astfel ele se vor rumeni uniform și vor rămâne succulente. Sărați fripturile abia după prepararea la grill.

Întoarceți bucățile pentru grill după 2/3 din timpul indicat.

Corpul de încălzire pentru grill se conectează și se deconectează continuu. Acest lucru este normal. Frecvența de deconectare și conectare depinde de treapta de grill setată.








### Carne

Întoarceți bucățile de carne la jumătatea timpului.

Atunci când friptura este gata, aceasta mai trebuie să stea încă 10 minute în cuptorul deconectat, închis. Astfel, sucii de la carne se poate distribui mai bine.

După preparare, înveliți friptura de vită în folie de aluminiu și mai lăsați-o 10 minute în cuptor.

La friptura de porc cu șorici, creștați șoricul în cruce și așezați friptura mai întâi cu șoricul în jos în veselă.

Carne	Greutate	Accesorii și veselă	Nivel	Tip de încălzire	Temperatura °C, treapta de grill	Durăta, minute	
<b>Carne de vită</b>	Friptură de vită	1,0 kg	cu capac	2		200-220	120
		1,5 kg		2		190-210	140
		2,0 kg		2		180-200	160
File de vită, roz		1,0 kg	fără capac	1		210-230	70
		1,5 kg		1		200-220	80
Friptură de vită, roz	1,0 kg	fără capac	1		230-250	50	
Fripturi, 3 cm, roz		Grătar + tavă universală	4+1		3	15	

Carne	Greutate	Accesorii și veselă	Nivel	Tip de încălzire	Temperatura °C, treapta de grill	Durată, minute
<b>Carne de vițel</b>						
Friptură de mânzat	1,0 kg	fără capac	1		200-220	100
	1,5 kg		1		190-210	120
	2,0 kg		1		180-200	140
<b>Carne de porc</b>						
fără șorici (de ex . ceafă)	1,0 kg	fără capac	1		190-210	120
	1,5 kg		1		180-200	150
	2,0 kg		1		170-190	170
cu șorici (de ex . spată)	1,0 kg	fără capac	1		180-200	130
	1,5 kg		1		190-210	160
	2,0 kg		1		170-190	190
Cotlet de porc afumat cu os	1,0 kg	cu capac	1		210-230	80
<b>Carne de miel</b>						
Pulpă de miel dezosată, medie	1,5 kg	fără capac	1		170-190	120
<b>Carne tocată</b>						
Carne tocată	cca. 750 g	fără capac	1		180-200	70
<b>Cârnăciori</b>						
Cârnăciori		Grătar + tavă universală	4+1		3	15

#### Carne de pasăre

Datele din tabel se referă la introducerea alimentelor în cuptorul rece.

Cantitățile indicate în tabel se referă la păsări neumplute, gata de preparare.

Dacă preparați direct pe grătar, introduceți și tava universală pe nivelul 1.

Când se gătește carne de pasăre sau gâscă, străpungeți pielea de pe partea inferioară a aripilor pentru a permite scurgerea grăsimii.

Întoarceți păsările întregi după două treimi din timpul de preparare.

Pasărea devine deosebit de crocantă și rumenită dacă este unsă cu unt, apă sărată sau suc de portocale spre finalul duratei de coacere.

Carne de pasăre	Greutate	Accesorii și veselă	Nivel	Tip de încălzire	Temperatura °C, treapta de grill	Durată, minute
Jumătăți de pui, 1-4 bucăți	fiecare de 400g	Grătar	2		210-230	40-50
Bucăți de pui	fiecare de 250 g	Grătar	3		210-230	30-40
Pui, întreg 1-4 bucăți	fiecare de 1 kg	Grătar	2		200-220	55-85
Rață, întreagă	1,7 kg	Grătar	2		170-190	80-100
Gâscă, întreagă	3,0 kg	Grătar	2		160-180	110-130
Pui de curcă, întreg	3,0 kg	Grătar	2		180-200	80-100
2 pulpe de curcan	fiecare de 800g	Grătar	2		180-200	80-100

#### Pește

Întoarceți bucățile de pește după 2/3 din timpul indicat.

Peștii întregi nu trebuie întorși. Introduceți peștele întreg în cuptor în poziția de înotare cu înotătoarea dorsală în sus. Introduceți o jumătate de cartof sau un vas mic, termorezistent

În spațiul de coacere, pentru ca peștele să aibă mai multă stabilitate.

La prepararea la grill direct pe grătar, introduceți suplimentar tava universală pe nivelul 1. Zeama de pește va fi colectată, iar cuptorul rămâne mai curat.

Pește	Greutate	Accesorii și veselă	Nivel	Tip de încălzire	Temperatura °C, treapta de grill	Durată, minute
Pește, întreg	de 300 g fiecare	Grătar	3		2	20-25
	1,0 kg	Grătar	2		190-210	40-50
	1,5 kg	Grătar	2		180-200	60-70
Pește feliat, de ex. file de pește	de 300 g fiecare	Grătar	4		2	20-25

## Recomandări pentru prăjire și grill

Nu există în tabel date despre greutatea fripturii.	Alegeți datele corespunzătoare greutății imediat inferioare și prelungiți timpul de preparare.
Doriți să stabiliți dacă friptura este gata.	Utilizați un termometru pentru carne (disponibil în comerț) sau faceți o "încercare cu lingura". Apăsați cu o lingură pe friptură. Dacă aceasta este tare, înseamnă că este gata. Dacă se lasă, mai trebuie lăsată puțin.
Friptura este prea închisă la culoare sau crusta este pe alocuri arsă.	Verificați nivelul și temperatura.
Friptura arată bine, dar sosul este ars.	La următoarea utilizare, alegeți o veselă de dimensiuni mai reduse sau adăugați mai mult lichid.
Friptura arată bine, dar sosul este prea deschis la culoare sau apos.	La următoarea utilizare, alegeți o veselă de dimensiuni mai mari și folosiți mai puțin lichid.
La scoaterea fripturii ies aburi.	Acest lucru are cauze fizice și este normal. O mare parte din aburii de apă sunt evacuați prin ieșirea aburilor. Aceștia se pot precipita pe partea frontală mai rece a comutatorului sau pe partea frontală a mobilierului adiacent și se pot scurge sub formă de apă de condens.

### Sufleuri, gratenuri, pâine prăjită

Dacă preparați la grill direct pe grătar, introduceți suplimentar tava universală la nivelul 1. Cuptorul rămâne mai curat.

Așezați întotdeauna vesela pe grătar.

Stadiul de preparare al unui sufleu depinde de mărimea vasului și de înălțimea sufleului. Indicațiile din tabel sunt doar valori orientative.

Preparat	Accesorii și veselă	Nivel	Tip de încălzire	Temperatură, °C	Durăta, minute
<b>Sufleuri</b>					
Sufleu, dulce	Formă de sufleu	2		170-190	50-60
Sufleu de fidea	Formă de sufleu	2		210-230	25-35
<b>Graten</b>					
Cartofi gratinați din ingrediente crude, Înălțime max. 2 cm	Formă de sufleu	2		150-170	50-60
<b>Pâine prăjită</b>					
Rumenirea pâinii prăjite, 4 bucăți	Grătar	4		3	6-7
Rumenirea pâinii prăjite, 12 bucăți	Grătar	4		3	4-5
Pâine prăjită, gratinată, 4 bucăți	Grătar	3		3	7-10
Pâine prăjită, gratinată, 12 bucăți	Grătar	3		3	5-8

### Alimente preparate

Respectați indicațiile de pe ambalaj ale producătorului.

Dacă acoperiți accesoriile cu hârtie de patiserie, aveți grijă ca aceasta să fie adecvată pentru temperaturile respective. Adaptați dimensiunile hârtiei la preparat.

Rezultatul preparării depinde foarte mult de aliment. Pot exista deja colorări și neuniformități chiar la produsele în stare crudă.


Preparat	Accesoriile	Nivel	Tip de încălzire	Indicarea temperaturii în °C	Durăta, minute
Ștrudel cu fructe	Tavă universală	3		190-210	45-55
Cartofi prăjiți	Tavă universală	3		210-230	25-30
Pizza	Grătar	2		200-220	15-20
Baghetă pizza	Grătar	2		190-210	15-20

### Recomandare

La prepararea alimentelor congelate, tava universală se poate deforma. Motivul îl reprezintă diferențele mari de temperatură la care este expus accesoriul. Deformarea dispare deja în timpul procesului de preparare.





## Preparate speciale

La temperaturi scăzute, cu convecție aer 3D  vă reușește la fel de bine un iaurt cremos ca și un aluat dospit, pufos.

Întâi îndepărtați accesoriile, suporturile suspendate sau glisierile telescopice din spațiul de coacere.

### Prepararea iaurtului

1. Dați în fiert 1 litru de lapte (3,5 % grăsime) și lăsați-l să se răcească la 40 °C.
2. Adăugați 150 g iaurt (la temperatura frigiderului) și amestecați.

Preparat	Veselă	Mod de încălzire	Temperatura	Durata de preparare
laurt	Cești sau borcane twist-off	așezați la baza spațiului de coacere 	50 °C preîncălziți 50 °C	5 min. 8 ore
Lăsarea la dospit a aluatului cu drojdie	Veselă termorezistentă	așezați la baza spațiului de coacere 	50 °C preîncălziți Deconectați aparatul și introduceți aluatul dospit în spațiul de coacere	5-10 min. 20-30 min.


## Decongelare

Timpii de decongelare se orientează în funcție de tipul și cantitatea alimentelor.


Vă rugăm să acordați atenție indicațiilor de pe ambalaj, oferite de producător.

Scoateți alimentele din ambalaj și așezați-le pe grătar într-un vas adecvat.

Așezați păsările cu partea cu pieptul pe farfurie.

Produsul congelat	Accesoriile	Nivel	Tip de încălzire	Temperatura
de ex. torturi cu frișcă, torturi cu cremă de unt, torturi cu glazură din ciocolată sau zahăr, fructe, pui, cârnați și carne, pâine, chifle, prăjituri și alte produse de brutărie/patiserie	Grătar	2		Selectorul de temperatură rămâne deconectat

## Deshidratare

Cu convecție aer 3D  puteți să deshidratați excelent produsele.





Utilizați numai fructe și legume în stare perfectă și spălați-le temeinic.

Lăsați-le să se scurgă bine și uscați-le.

Tapetați tava universală și grătarul cu hârtie de patiserie sau cu hârtie pergament.

Întoarceți de mai multe ori fructele și legumele foarte zemoase.

Desprindeți de hârtie preparatul deshidratat, imediat după uscare.

Fructe și verdețuri	Accesorii	Nivel	Mod de încălzire	Temperatura	Durata de preparare
600 g rondele de măr	tavă universală + grătar	3+1		80 °C	cca. 5 ore
800 g felii de pară	tavă universală + grătar	3+1		80 °C	cca. 8 ore
1,5 kg corcodușe sau prune	tavă universală + grătar	3+1		80 °C	cca. 8-10 ore
200 g ierburi aromatice, curățate	tavă universală + grătar	3+1		80 °C	cca. 1½ ore

## Fierberea

Pentru conserve, borcanele și garniturile inelare din cauciuc trebuie să fie curate și în stare bună. Utilizați pe cât posibil borcane de dimensiuni egale. Datele din tabele sunt valabile pentru borcanele rotunde de un litru.

### Atenție!

Nu utilizați borcane mari sau înalte. Capacele ar putea crăpa.

Nu utilizați decât fructe și legume impecabile. Spălați-le temeinic.

Duratele indicate în tabele reprezintă valori orientative. Acestea pot fi influențate de temperatura camerei, numărul de borcane, cantitatea și temperatura conținutului borcanelor. Înainte să comutați pe altceva resp. să deconectați, verificați ca în borcane să se creeze suficiente bule.

## Pregătirea

1. Umpleți borcanele, dar nu prea mult.
2. Ștergeți marginile borcanului, acestea trebuie să fie curate.
3. Așezați pe fiecare borcan o garnitură inelară, umedă, din cauciuc și capacul.
4. Închideți borcanele cu clipsuri.

Așezați maxim șase borcane în spațiul de coacere.

## Reglare

1. Introduceți tava universală la nivelul 2. Așezați borcanele în așa fel încât să nu se atingă între ele.
2. Turnați ½ litru de apă fierbinte (cca. 80 °C) în tava universală.
3. Închideți ușa cuptorului.
4. Setați încălzire inferioară .
5. Setați temperatura între 170 și 180 °C.

## Fierberea

### Fructe

După cca. 40 până la 50 de minute, se ridică bule la intervale scurte de timp. Deconectați cuptorul.

După 25 până la 35 de minute de căldură reziduală, scoateți borcanele din spațiul de coacere. La un timp mai îndelungat de răcire în incinta de preparare, se pot forma germeni și gradul de aciditate a fructelor fierte va crește.

Fructe în borcane de un litru	de la apariția bulelor	Căldura reziduală
Mere, coacăze, căpșuni	deconectare	aprox. 25 minute
Cireșe, caise, piersici, agrișe	deconectare	aprox. 30 minute
Piure de mere, pere, prune	deconectare	aprox. 35 minute

### Legume

Imediat ce în borcane se ridică bule, readuceți temperatura la 120 până la 140 °C. În funcție de tipul legumelor, cca. 35 până

la 70 de minute. După această perioadă, deconectați cuptorul și folosiți căldura reziduală.

Legume cu sos rece în borcane de un litru	de la apariția bulelor	Căldura reziduală
Castraveți	-	aprox. 35 minute
Sfeclă roșie	aprox. 35 minute	aprox. 30 minute
Varză de Bruxelles	aprox. 45 minute	aprox. 30 minute
Fasole, gulie, varză roșie	aprox. 60 minute	aprox. 30 minute
Mazăre	aprox. 70 minute	aprox. 30 minute

### Scoaterea borcanelor

După fierberea pentru conservare, scoateți borcanele din spațiul de coacere.

### Atenție!

Nu așezați borcanele pe un suport rece sau umed. Acestea pot crăpa.

## Acrilamide în alimente

Acrilamidele apar în special în cazul produselor din cereale și cartofi încinse puternic, de ex. cipsuri din cartofi, cartofi prăjiți,

pâine prăjită, chifle, pâine sau produse de patiserie (biscuiți, turtă dulce, biscuiți cu migdale).

### Recomandări pentru prepararea cu conținut scăzut de acrilamide a alimentelor

#### În general

- Păstrați pe cât posibil timpi de preparare mici.
- Rumeniți alimentele până devin de un galben auriu, și nu de o culoare prea închisă.
- Preparatul mare, gros, conține mai puține acrilamide.

#### Coacerea

Cu încălzire superioară/inferioară max. 200 °C.  
Cu convecție aer 3D sau convecție aer max. 180 °C.

#### Fursecuri

Cu încălzire superioară/inferioară max. 190 °C.  
Cu convecție aer 3D sau convecție aer max. 170 °C.  
Oul sau gălbenușul de ou reduc formarea de acrilamide.

#### Cartofi prăjiți în cuptor

Repartizați în tavă uniform și într-un strat. Coaceți cel puțin 400 g per tavă, astfel încât cartofii să nu se usuce

## Preparate de verificare

Aceste tabele au fost redactate pentru instituții abilitate, pentru a ușura verificarea și testarea diverselor aparate.

Conform EN 50304/EN 60350 (2009) resp. IEC 60350.

### Coacere

Coacerea pe 2 niveluri:

Introduceți întotdeauna tava universală deasupra tăvii de copt.

Biscuiți șprițați (gen prăjitură șprițată în sirop de zahăr):

Preparatele introduse în același timp în cuptor nu trebuie să fie gata în același timp.


Plăcintă cu mere învelite în aluat, nivelul 1:








Modificați poziția formei demontabile închise la culoare, introduceți-o pe diagonală.

Plăcintă cu mere învelite în aluat, nivelul 2:

Modificați poziția formelor demontabile de culoare închisă.

Prăjituri în formă demontabilă din metal:

Coaceți cu încălzire superioară/inferioară  pe nivelul 1. În locul grătarului, utilizați tava universală și așezați formele demontabile pe aceasta.

Preparat	Accesorii și veselă	Nivel	Tip de încălzire	Indicarea temperaturii în °C	Durăta, minute
Biscuiți	Tavă universală	3		150-170	20-30
	Tavă emailată + tavă universală**	1+3		140-160	35-45
Biscuiți	Tavă universală	3		150-170	25-35
Fursecuri, preîncălziți	Tavă emailată + tavă universală**	1+3		140-160	30-40
Biscuiți cu preparare rapidă	Formă demontabilă	2		160-180	30-40
Tartă cu mere	Tavă universală + 2 forme demontabile Ø 20 cm***	1		190-210	70-80
	2 grătare* + 2 forme demontabile Ø 20 cm***	1+3		170-190	65-75

\* Puteți achiziționa grătare suplimentare, ca accesorii speciale, de la unitatea de service abilitată sau din comerțul de specialitate. Atunci când coaceți pe două niveluri, introduceți întotdeauna tava universală pe nivelul superior.

\*\*\* Așezați formele de prăjituri decalate, în diagonală pe accesoriu.

### Prepararea la grill

Dacă așezați alimente direct pe grătar, introduceți suplimentar tava universală la nivelul 1. Lichidul va fi colectat și cuptorul se menține mai curat.

Preparat	Accesorii și veselă	Nivel	Tip de încălzire	Treapta de grill	Durăta, minute
Rumenirea pâinii prăjite preîncălziți 10 min.	Grătar	4		3	1/2-2
Burger de vită, 12 buc.* fără preîncălzire	Grătar + tavă universală	4+1		3	25-30

\* Întoarceți după 2/3 din timp

BSH Hausgeräte GmbH  
Carl-Wery-Straße 34, 81739 München, GERMANY

[siemens-home.com](http://siemens-home.com)



9000969332 02 060295