

[cs] Návod k použití2
[sk] Návod na používanie ...22



HB23.B..., HV23.B...,
HB43.S..., HB23.B...

Vestavná trouba
Zabudovaná rúra

SIEMENS

Důležitá bezpečnostní upozornění	2	Demontáž a montáž skla dveří.....	12
Příčiny škod.....	3	Co dělat v případě poruchy?	13
Váš nový spotřebič	4	Přehled poruch.....	13
Ovládací panel.....	4	Výměna žárovky osvětlení trouby	13
Ovládací knoflík.....	4	Ochranné sklo	13
Ovládací tlačítka a displej	5	Zákaznický servis	13
Ovládací knoflík teploty.....	5	Číslo E a číslo FD	13
Vnitřek trouby.....	5	Tipy jak šetřit energii a životní prostředí	14
Vaše příslušenství	5	Úspora energie.....	14
Čištění příslušenství.....	5	Ekologická likvidace.....	14
Zvláštní příslušenství	6	Otestovali jsme pro vás v našem kuchyňském studiu	14
Před prvním použitím	6	Koláče a pečivo	14
Naprogramování času	6	Několik praktických rad a tipů ohledně pečení	16
Vyhřátí trouby.....	6	Maso, drůbež, ryby	16
Čištění příslušenství.....	6	Tipy k pečení a grilování	18
Programování trouby	7	Zapečené pokrmy, nákypy, topinky	18
Typ vyhřívání a teplota	7	Hotová jídla	19
Rychlý ohřev	7	Speciality	19
Programování funkcí času	7	Rozmrazování	19
Budík s alarmem.....	7	Sušení	19
Délka doby vaření.....	8	Výroba džemů	20
Čas ukončení.....	8	Akrylamid v potravinách	20
Čas	9	Zkušební pokrmy	21
Dětská pojistka	9	Pečení	21
Změna základního nastavení	9	Grilování.....	21
Péče o spotřebič a jeho čištění	10		
Čisticí přípravky	10		
Funkce osvětlení	10		
Sklopení topného tělesa grilu.....	11		
Sundání a nasazení obou závěsných roštů neboli ližin.....	11		
Vysazení a nasazení dvířek trouby	11		

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

⚠ Důležitá bezpečnostní upozornění

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

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

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

Tento spotřebič je určen pro použití do maximální výšky nad mořem 2000 metrů.

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 užitelskou 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 skříňce.
- 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 vyndavejte 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 skříňce. 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 skříňce.
- Vadný spotřebič může způsobit úraz elektrickým proudem. Vadný spotřebič nikdy nezapínejte. Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skříňce. Zavolejte servis.

Nebezpečí popálení!

Spotřebič je během probíhající čisticí funkce zvenku velmi horký. Nikdy se nedotýkejte dvířek spotřebiče. Nechte spotřebič vychladnout. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.

Příčiny škod

Pozor!

- Příslušenství, fólie, papír na pečení nebo nádoba na dno trouby: Na dno trouby nepokládejte žádné příslušenství. Na dno trouby nepokládejte fólii jakéhokoli druhu ani papír na pečení. Pokud je nastavená teplota nad 50 °C, nestavte na dno trouby žádné nádoby. Hrozí hromadění tepla. Doby pečení pak již nesouhlasí a 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.
- Štáva z ovoce: Velmi šťavnaté ovocné koláče nekladte na plech příliš hustě. Štáva z ovoce kapající z plechu by způsobila skvrny, které již nelze odstranit. Pokud možno použijte univerzální vysoký plech.
- Chladnutí s otevřenými dvířky: Troubu nechávejte vychladnout pouze zavřenou. I když dvířka jen pootevřete, může časem dojít k poškození okolního nábytku.
- Silně znečištěné těsnění dvířek: Je-li těsnění dvířek silně znečištěné, dvířka spotřebiče správně nedovírají. Mohlo by dojít k poškození okolního nábytku. Těsnění dvířek udržujte vždy v čistotě.

- Dvířka spotřebiče jako sedátko nebo odkládací plocha: Na otevřená dvířka spotřebiče nestoupejte, nesedejte ani se na ně nevěšete. Na dvířka spotřebiče nestavte žádné nádoby ani příslušenství.
- Zasunutí příslušenství: V závislosti na typu spotřebiče může příslušenství při zavírání dvířek spotřebiče poškrábat skleněnou tabuli. Příslušenství vždy zasuňte do varného prostoru až nadoraz.
- Převaha spotřebiče: Spotřebič nepřenášejte ani nadržte za madlo dvířek. Madlo dvířek by nevydrželo váhu spotřebiče a mohlo by se ulomit.

Váš nový spotřebič

Představujeme vám vaši novou troubu. V této kapitole jsou vysvětleny funkce ovládacího panelu a jeho jednotlivých prvků. Rovněž zde naleznete informace o příslušenství a o vnitřních součástech trouby.

Ovládací panel

Zde je celkový pohled na ovládací panel. Na displeji nemohou být vyobrazeny všechny symboly najednou. Jednotlivé prvky se mohou lišit v závislosti na modelu spotřebiče.



Zápusné otočné voliče

Některé pečící trouby mají zápusné otočné voliče. Pro zasunutí a vysunutí v nulové poloze zatlačte na otočný volič.

Ovládací knoflík

Ovladač funkcí slouží k výběru typu ohřevu.

Poloha	Použití
○ Nulová poloha	Trouba je vypnutá.
Horký vzduch*	Pro pečení moučnicků a sladkostí. Lze připravovat ve dvou stupních. Ventilátor umístěný na zadní stěně trouby zajišťuje rovnoměrné šíření tepla uvnitř trouby.
Horní a spodní ohřev*	Na pečení moučnicků, zapékání, pečení libového masa, např. telecího masa nebo zvěřiny – jeden stupeň. Teplo vychází z dolního a horního topného tělesa.
Horkovzdušné grilování	Pečení kousků masa, drůbeže a ryb. Dochází ke střídavému zapínání a vypínání topného tělesa grilu a ventilátoru. Ventilátor rozhání kolem potravin teplo vyzařující z grilu.

* Typ ohřevu, kterým se stanoví třída energetické účinnosti podle EN60350.

Poloha	Použití
Grilování na velké ploše	Grilování bifteků, klobás, toustů a ryb. Ohřívá se celá plocha pod topným tělesem grilu.
Grilování na malé ploše	Grilování menšího počtu bifteků, klobás, toustů a ryb. Ohřívá se středová část topného tělesa grilu.
Spodní ohřev	Zavařování, pečení a zapékání. Teplo vyzařuje ze spodního topného tělesa.
Rozmrazování	Rozmrazování např. masa, drůbeže, pečiva a moučnicků. Ventilátor rozhání kolem potravin teplý vzduch.
Světlo	Zapnutí osvětlení uvnitř trouby.

* Typ ohřevu, kterým se stanoví třída energetické účinnosti podle EN60350.

Poté, co zvolíte některý z druhů ohřevu, osvětlení uvnitř trouby se rozsvítí a na některých troubách se rozsvítí rovněž kontrolka umístěná nad ovládacím knoflíkem funkcí.

Ovládací tlačítka a displej

Tlačítka slouží k nastavení různých doplňkových funkcí. Na displeji se zobrazí nastavené hodnoty.

Tlačítko	Použití
Funkce času	Volba budíku , délky doby vaření \rightarrow , času ukončení \rightarrow a aktuálního času .
$-$ Minus	Snížení naprogramované hodnoty.
$+$ Plus	Zvýšení naprogramované hodnoty.
Rychlé vyhřátí	Vyhřátí trouby obzvláště rychlým způsobem.
Dětská pojistka	Zablokování a odblokování ovládacího panelu.

Šipka \blacktriangleright je na displeji před příslušným symbolem funkce času, která je aktivní.

Ovládací knoflík teploty

Ovládací knoflík teploty slouží k nastavení teploty nebo stupně grilování.

Poloha	Význam
Poloha na nule	Trouba nevyhřívá.
50-270	Rozsah teplot
Stupně grilování	Stupně pro grilování na malé ploše a na velké ploše .
	<ul style="list-style-type: none">\bullet = stupeň 1, mírný$\bullet\bullet$ = stupeň 2, střední$\bullet\bullet\bullet$ = stupeň 3, silný

Když trouba hřeje, rozsvítí se kontrolka ovladače teploty. Při přerušení vyhřívání symbol zhasíná. Kontrolka se nerozsvítí při funkci osvětlení ani při funkci rozmrazování .

Upozornění: Při grilování delším než 15 minut nastavte ovladač teploty na mírný stupeň grilování.

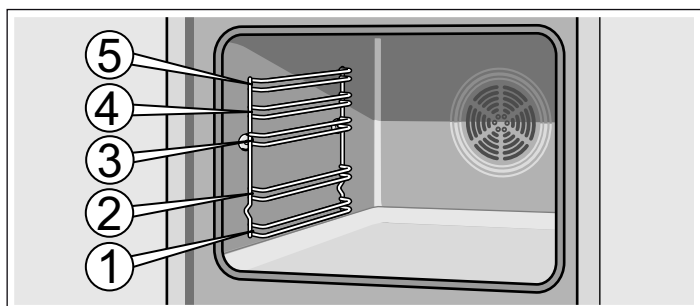
Vaše příslušenství

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.

Čištění příslušenství

Příslušenství lze v pečicí troubě umístit do 5 různých výšek. Příslušenství vždycky zasuňte co možná nejdál, aby se nedotýkalo skleněné tabule dvířek pečicí trouby.



Vnitřek trouby

Uvnitř trouby se nachází osvětlení. Ventilátor zabraňuje přílišnému zahřátí pečicí trouby.

Ventilátor

Ventilátor se zapíná a vypíná dle potřeby. Horký vzduch odchází horní částí dvířek. Pozor! Nezakrývejte větrací otvor. Mohlo by dojít k přehřátí trouby.

Ventilátor běží po určitou dobu i poté, co je trouba vypnutá – urychluje se tak její vychladnutí.

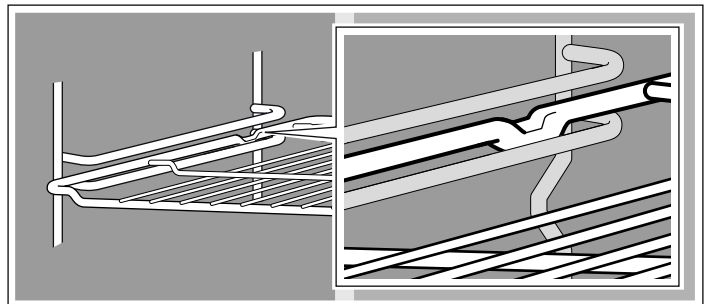
Osvětlení pečicí trouby

Během provozu svítí v troubě osvětlení.

Nastavením voliče funkcí do polohy můžete osvětlení zapnout i při vypnuté troubě.

Příslušenství lze vytáhnout do poloviny, až zaskočí. Tak budete moci snadno vyjmout pokrmy.

Při zasouvání příslušenství do pečicí trouby dbejte na to, aby zakřivení bylo na zadním konci příslušenství. Jen tak ho lze správně zasunout.



V závislosti na vybavení má spotřebič výsuvné kolejnice, které mírně zaskočí, když je úplně vytáhnete. Tak na ně lze snadno umístit příslušenství. Pro odblokování zatlačte výsuvné kolejnice mírným tlakem zpět do pečicí trouby.

Upozornění: Když se příslušenství zahřeje, může se zdeformovat. Po vychladnutí deformace zmizí. Na funkčnost to nemá žádný vliv.


Vaše pečicí trouba není vybavená veškerým níže uvedeným příslušenstvím.

Příslušenství lze zakoupit u zákaznické služby, ve specializované prodejně nebo na internetu.



Rošt

Pro nádoby, formy na pečení, pečeně, grilované pokrmy a zmrazené pokrmy.

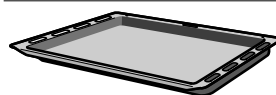
Rošt zasuňte otevřenou stranou směrem k dvířkům pečicí trouby a zakřivením dolů .



Nízký smaltovaný plech na pečení

Pro koláče, pečivo a cukroví.

Plech na pečení zasuňte do pečicí trouby zkosenou stranou ke dvířkům.



Smaltovaný univerzální vysoký plech na pečení

Pro šťavnaté koláče, pečivo, zmrazené pokrmy a velké pečeně. Plech lze použít také jako nádobu na zachycení tuku, když grilujete přímo na roštu.

Plech na pečení zasuňte do pečicí trouby zkosenou stranou ke dvířkům.

Zvláštní příslušenství

Zvláštní příslušenství můžete zakoupit u zákaznické služby nebo ve specializovaných prodejnách. Rozsáhlou nabídku k vaší pečicí troubě naleznete v našich prospektech nebo na internetu. Nabídka a možnost objednání zvláštního příslušenství on-line se v jednotlivých zemích liší. Nahlédněte do prodejních podkladů.

Každé zvláštní příslušenství se nehodí pro každý spotřebič. Při nákupu uveďte prosím vždy přesné číselné označení (E-Nr.) svého spotřebiče.

Zvláštní příslušenství	Číslo HZ	Použití
Smaltovaný nízký plech na pečení	HZ361000	Pro koláče a cukroví.
Smaltovaný hluboký univerzální plech	HZ362000	Pro šťavnaté koláče, pečivo, hlubokozmrazené pokrmy a velké pečeně. Grilujete-li přímo na roštu, můžete ho rovněž použít jako nádobu pro zachycení tuku.
rošt	HZ364000	Pro nádoby, koláčové formy, pečeně, grilované pokrmy a hlubokozmrazené pokrmy.
Plech na pizzu	HZ317000	Ideální pro pizzu, zmrazené potraviny nebo velké kulaté koláče. Plech na pizzu můžete používat místo univerzálního vysokého plechu. Plech postavte na rošt a řiďte se údaji uvedenými v tabulkách.
Skleněný pekáč	HZ915001	Skleněný pekáč je vhodný pro dušené pokrmy a nákypy připravované v pečicí troubě. Je vhodný především pro programovou nebo pečicí automatiku.
Teleskopický výsuv, trojnásobný	HZ368300	Díky výsuvným lištám ve výšce 1, 2 a 3 můžete příslušenství vytáhnout dále, aniž by se překlopilo.

Před prvním použitím

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

Naprogramování času

Po zapojení blikají na displeji symbol  a tři nuly. Nastavte čas.


1. Stiskněte tlačítko .

Na displeji se zobrazí čas **12:00**.

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

Za několik sekund se nastavený čas zobrazí.

Vyhřátí trouby

Zápachu novoty z trouby se zbavíte vyhřátím prázdné zavřené trouby. Nejúčinnějším způsobem je vyhřívání trouby po dobu jedné hodiny se zapnutým ohřevem shora i zespodu  na 240 °C. Zkontrolujte, že uvnitř trouby nejsou žádné zbytky obalu.

1. Pomocí ovladače funkcí zvolte ohřev shora a zespod .

2. Pomocí ovladače teploty zvolte 240 °C .

Po uplynutí jedné hodiny troubu vypněte. Provedete to tak, že ovládací knoflík funkcí nastavíte do polohy 0.

Čištění příslušenství

Před prvním použitím příslušenství důkladně omyjte hadříkem a teplou vodou s trochou saponátu.

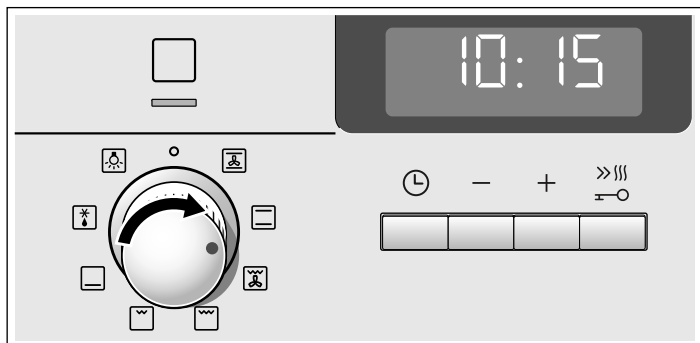
Programování trouby

Existuje několik způsobů, jak programovat troubu. Níže popisujeme, jak naprogramovat typ ohřevu a teplotu nebo stupeň grilování. U trouby lze naprogramovat dobu přípravy a čas ukončení každého jídla. Pro více informací viz kapitola *Programování funkcí času*.

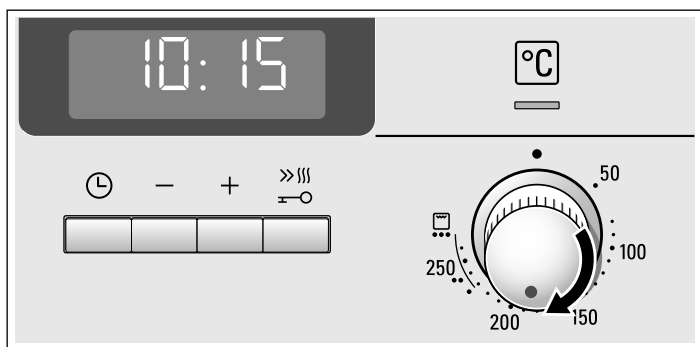
Typ vyhřívání a teplota

Příklad z obrázku: teplo shora a zespodu  na 190 °C.

1. Pomocí ovládacího knoflíku funkcí zvolte typ vyhřívání.



2. Pomocí ovládacího knoflíku teploty zvolte teplotu nebo stupeň grilování.



Trouba se začíná vyhřívát.

Vypnutí pečící trouby

Volič funkcí nastavte na nulu.




Změna nastavení

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

Rychlý ohřev

Pomocí funkce rychlého ohřevu dosáhne trouba předvolené teploty velmi rychle.

Rychlý ohřev se používá pro teploty vyšší než 100 °C. Je vhodný pro následující typy ohřevu:

- Horký vzduch 
- Vrchní a spodní ohřev 
- Spodní ohřev 

Pro dosažení rovnoměrného výsledku tepelné úpravy, vkládejte pokrm do trouby až po dokončení rychlého ohřevu.

1. Zvolte typ ohřevu a teploty.
2. Krátce stiskněte tlačítko >>|||.

Na displeji se rozsvítí symbol >>|||. Trouba se začne ohřívát.






Ukončení rychlého ohřevu

Zazní zvukový signál. Symbol >>||| na displeji zhasne. Vložte pokrm do trouby.

Zrušení rychlého ohřevu

Krátce stiskněte tlačítko >>|||. Symbol >>||| na displeji zmizí.



Programování funkcí času



Tato trouba má několik funkcí času. Pomocí tlačítka  se aktivuje menu a lze přepínat mezi různými funkcemi. Během provádění nastavení jsou symboly času rozsvícené. Šipka  ukazuje vybranou funkci času. Pomocí tlačítek  nebo  lze měnit nastavenou funkci, je-li před symbolem času zobrazena šipka .

Budík s alarmem

Funkce budíku s alarmem je nezávislá na provozu trouby. Budík s alarmem má svůj vlastní signál. Lze tedy spolehlivě rozlišit, zda uplynul čas nastavený na budíku s alarmem, nebo zda došlo k automatickému vypnutí trouby (uplynutí doby vaření).


1. Stiskněte jednou tlačítko .

Na displeji se rozsvítí symboly času, šipka  se nachází před .

2. Naprogramujte čas budíku s alarmem pomocí tlačítek  nebo .

Výchozí hodnota tlačítka  = 10 minut



Výchozí hodnota tlačítka  = 5 minut

Naprogramovaný čas se zobrazí po několika vteřinách. Začne odpočítávání času budíku s alarmem. Na displeji se rozsvítí symbol  a zobrazí se odpočítávání času budíku s alarmem. Ostatní symboly času zhasnou.



Uplynul čas budíku salarmem

Zazní zvukový signál. Na displeji se zobrazí . Vypněte budík s alarmem pomocí tlačítka .


Změna času budíku s alarmem







Změňte čas budíku s alarmem pomocí tlačítek  nebo . Upravený čas se zobrazí po několika sekundách.

Zrušení času budíku salarmem

Nastavte čas budíku s alarmem na  pomocí tlačítka . Naprogramovaný čas se zobrazí po několika sekundách. Budík salarmem se vypne.

Zjištění nastaveného času




V případě, že jste naprogramovali několik funkcí času, rozsvítí se na displeji příslušné symboly. Šipka  se objeví před symbolem funkce času, která je v popředí.

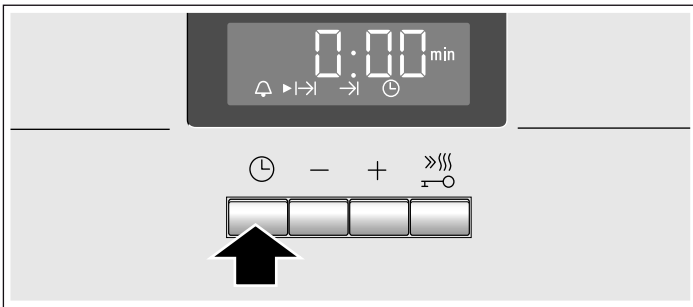
Chcete-li zjistit čas budíku s alarmem , délku doby vaření , čas ukončení  nebo aktuální čas , tiskněte opakovaně tlačítko , dokud se nerozsvítí šipka  u požadovaného symbolu. Příslušná hodnota se na několik vteřin zobrazí na displeji.

Délka doby vaření

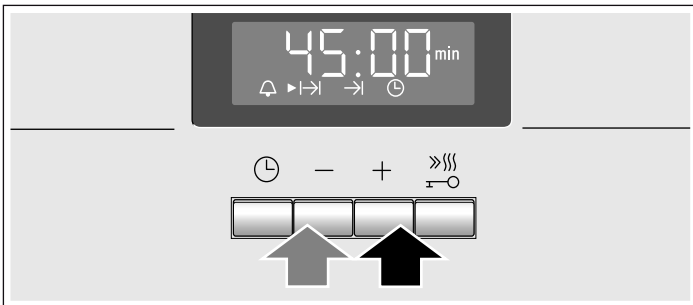
Trouba umožňuje naprogramovat délku doby vaření pro jednotlivé potraviny. Po uplynutí doby vaření se trouba automaticky vypne. Díky tomu není nutné kvůli vypnutí trouby přerušovat jiné práce a ani nedojde k překročení délky doby vaření z nepozornosti.


Příklad z obrázku: délka doby vaření 45 minut.

1. Pomocí ovládacího knoflíku funkcí zvolte typ vyhřívání.
2. Pomocí ovládacího knoflíku teploty zvolte teplotu nebo stupeň grilování.
3. Stiskněte dvakrát tlačítko .
Na displeji se zobrazí **0:00**. Rozsvítí se symboly času, šipka  je před .





4. Naprogramujte délku doby vaření za pomoci tlačítek **+** nebo **-**.
Navrhovaná hodnota tlačítka **+** = 30 minut
Navrhovaná hodnota tlačítka **-** = 10 minut




Po několika sekundách se trouba zapne. Na displeji se zobrazí odpočítávání doby vaření a rozsvítí se symbol . Ostatní symboly času zhasnou.


Uplynula doba přípravy

Zazní zvukový signál. Trouba přestane vyhřívát. Na displeji se zobrazí **0:00**. Stiskněte tlačítko . Naprogramujte novou dobu přípravy pomocí tlačítek **+** nebo **-**. Případně dvakrát stiskněte tlačítko  a nastavte ovládací knoflík funkcí do nulové polohy. Trouba je vypnutá.


Změna doby přípravy







Dobu přípravy změníte pomocí tlačítek **+** nebo **-**. Naprogramovaný čas se zobrazí po několika sekundách. Je-li naprogramován budík s alarmem, stiskněte nejprve tlačítko .

Zrušení doby přípravy

Nastavte délku doby vaření na **0:00** pomocí tlačítka **-**. Naprogramovaný čas se zobrazí po několika sekundách. Čas byl zrušen. Je-li naprogramován budík s alarmem, stiskněte nejprve tlačítko .

Zjištění nastaveného času

V případě, že jste naprogramovali několik funkcí času, rozsvítí se na displeji příslušné symboly. Šipka  se objeví před symbolem funkce času, která je v popředí.





Chcete-li zjistit čas budíku s alarmem , délku doby vaření , čas ukončení  nebo aktuální čas , tiskněte opakovaně tlačítko , dokud se nerozsvítí šipka  u požadovaného symbolu. Příslušná hodnota se na několik vteřin zobrazí na displeji.

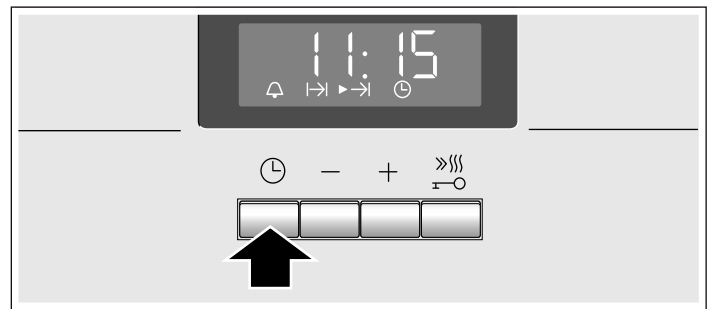
Čas ukončení

Trouba umožňuje naprogramovat, v kolik hodin si přejete mít jídlo hotové. Trouba se zapne automaticky a vypne se v požadovanou hodinu. Např. lze vložit pokrm do trouby ráno a troubu naprogramovat, aby jídlo bylo hotové v poledne.

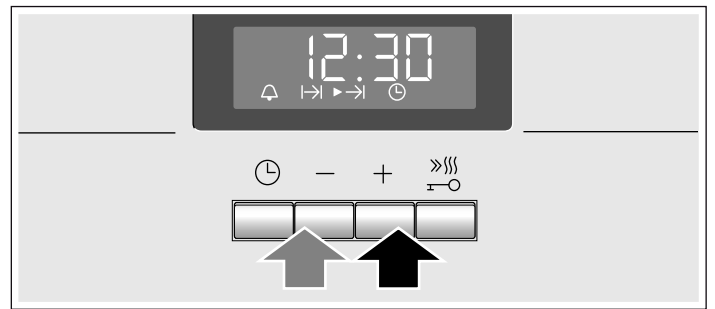
Ujistěte se, že se potravina nemůže zkažit, bude-li delší dobu čekat v troubě.








Příklad z obrázku: je 10:30 hodin, doba vaření je 45 minut a trouba se má vypnout v 12:30 hodin.

1. Nastavte ovládací knoflík funkcí.
2. Nastavte ovládací knoflík teploty.
3. Stiskněte dvakrát tlačítko .
4. Naprogramujte délku doby vaření za pomoci tlačítek **+** nebo **-**.
5. Stiskněte tlačítko .
Šipka  je před . Zobrazí se, v kolik hodin bude jídlo hotové.





6. Odložte čas ukončení pomocí tlačítek **+** nebo **-**.




Po několika sekundách se zobrazí naprogramovaný čas a trouba je nastavena na režim čekání. Na displeji se zobrazí, v kolik hodin bude jídlo hotové a před symbolem  je šipka . Symboly  a  zhasnou. Jakmile se trouba zapne, zobrazí se doba vaření a šipka  je před symbolem . Symbol  zhasne.


Uplynula doba přípravy

Zazní zvukový signál. Trouba přestane vyhřívát. Na displeji se zobrazí **0:00**. Stiskněte tlačítko . Naprogramujte novou dobu přípravy pomocí tlačítek **+** nebo **-**. Případně dvakrát stiskněte tlačítko  a nastavte ovládací knoflík funkcí do nulové polohy. Trouba je vypnutá.


Změna času ukončení







Změňte čas ukončení pomocí tlačítek **+** nebo **-**. Naprogramovaný čas se zobrazí po několika sekundách. Je-li naprogramován budík s alarmem, nejprve stiskněte dvakrát tlačítko . Čas ukončení neměňte, pokud již doba vaření začala ubíhat. Výsledek vaření by mohl být jiný.

Zrušení času ukončení


Nastavte čas ukončení na hodnotu aktuálního času pomocí tlačítka **-**. Naprogramovaný čas se zobrazí po několika sekundách. Trouba se zapne. Je-li naprogramován budík s alarmem, nejprve stiskněte dvakrát tlačítko .

Zjištění nastaveného času

V případě, že jste naprogramovali několik funkcí času, rozsvítí se na displeji příslušné symboly. Šipka  se objeví před symbolem funkce času, která je v popředí.

Chcete-li zjistit čas budíku s alarmem , délku doby vaření , čas ukončení  nebo aktuální čas , tiskněte opakovaně tlačítko , dokud se nerozsvítí šipka  u požadovaného symbolu. Příslušná hodnota se na několik vteřin zobrazí na displeji.

Čas

Po zapojení nebo výpadku proudu blikají na displeji symbol  a tři nuly. Nastavte čas.

1. Stiskněte tlačítko .

Na displeji se zobrazí čas **12:00**.



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

Za několik sekund se nastavený čas zobrazí.

Změna času

Předtím nesmí být nastavená žádná jiná funkce času.

1. Stiskněte čtyřikrát tlačítko .

Na displeji se rozsvítí symboly času, šipka  se nachází před .

2. Změňte čas pomocí tlačítek **+** nebo **-**.

Naprogramovaný čas se zobrazí po několika sekundách.

Vypnutí zobrazení času

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

Dětská pojistka


Trouba je vybavena dětskou pojistkou, která má dětem zabránit v náhodném zapnutí trouby.


Trouba na žádné nastavení nereaguje. Budík a aktuální čas mohou být nastavovány i při zapnutí dětské pojistce.

Pokud je nastaven typ vyhřívání a teplota nebo stupeň grilování, dětská pojistka přeruší vyhřívání.


Zapnutí dětské pojistky


Předtím nesmí být nastavená žádná délka doby vaření ani žádný čas ukončení.

Stiskněte tlačítko  a držte je stisknuté přibližně čtyři sekundy.

Na displeji se zobrazí symbol . Dětská pojistka je aktivována.





Vypnutí dětské pojistky

Stiskněte tlačítko  a držte je stisknuté přibližně čtyři sekundy.

Symbol  na displeji zhasne. Dětská pojistka je deaktivována.

Změna základního nastavení


U této trouby jsou k dispozici různá základní nastavení. Tato nastavení mohou být přizpůsobena zvláštním potřebám uživatele.

Základní nastavení	Volba 1	Volba 2	Volba 3
 Ukazatel času	vždy*	pouze při stisknutí tlačítka 	-
 Délka trvání signálu po uplynutí doby vaření nebo času budíku s alarmem	cca 10 sek.	cca 2 min*	cca 5 min
 Časová prodleva, než dojde k použití zvoleného nastavení	cca 2 sek.	cca 5 sek.	cca 10 sek.

* Nastaveno od výrobce


Předtím nesmí být nastavená žádná jiná funkce času.

1. Tiskněte tlačítko  po dobu asi 4 sekund.

Na displeji se zobrazí aktuální základní nastavení pro čas, např.  pro volbu 1.

2. Změňte základní nastavení pomocí tlačítek **+** nebo **-**.

3. Potvrďte stisknutím tlačítka .

Na displeji se zobrazí následující základní nastavení. Pomocí tlačítka  lze procházet jednotlivými stupni a pomocí tlačítek **+** nebo **-** lze měnit nastavení.

4. Pro ukončení tiskněte tlačítko  po dobu asi 4 sekund.

Všechna základní nastavení byla použita.

Základní nastavení mohou být kdykoli znovu změněna.

Péče o spotřebič a jeho čištění

Aby si trouba zachovala svůj zářivý vzhled a své provozní schopnosti co nejdéle, je zapotřebí věnovat jí patřičnou péči a udržovat ji v náležitě čistotě. Niže uvádíme, jak o troubu pečovat a jak postupovat při jejím čištění.

Upozornění

- Je možné, že na čelní straně trouby se vyskytnou rozdíly v zabarvení způsobené rozdílností materiálů jako jsou sklo, plast či kov.
- Výrazné stíny na skle dvířek se mohou jevit jako šmouhy, ve skutečnosti se však jedná o odraz světla z žárovky vnitřního osvětlení trouby.
- Smalt se při velmi vysoké teplotě začíná vypalovat. To může vést k mírnému zesvětlení barvy. Jedná se o normální jev, který nemá žádný vliv na funkčnost trouby. Na okrajích tenkých plechů není možné nanést smalt po celém povrchu. Z tohoto důvodu mohou na dotek působit hrubým dojmem, i když ochrana plechu proti korozi tím není nijak narušena.

Čistící přípravky

Berte v potaz údaje uvedené v tabulce, abyste zamezili poškození různých povrchů trouby použitím nevhodných čisticích prostředků. Nepoužívejte

- abrazivní nebo žíravé čisticí prostředky,
- koncentrované přípravky s obsahem alkoholu,
- drátěnky nebo houbičky s hrubým povrchem,
- čisticí zařízení využívající vysokého tlaku nebo proudu páry.

Nové hadříky před použitím dobře vyperte.


Zóna	Čistící přípravky
Přední strana trouby	Teplá mýdlová voda: Očistit vlhkým hadříkem a osušit měkkou látkou. Nepoužívat prostředky na čištění skel ani škrabky na sklo.
Nerezová ocel	Teplá mýdlová voda: Očistit vlhkým hadříkem a osušit měkkou látkou. Skvrny od vápených usazenin, tuku, škrobu a vaječného bílku vyčistíte okamžitě, mohlo by pod nimi docházet ke korozi. V servisních střediscích nebo ve specializovaných prodejnách je možno zakoupit speciální přípravky pro péči o nerezovou ocel vhodné pro horké povrchy. Čistící přípravek nanášejte velmi jemným hadříkem.
Sklo	Prostředek na čištění skel: Čistit jemným hadříkem. Nepoužívat škrabku na sklo.
Okénko	Prostředek na čištění skel: Čistit jemným hadříkem. Nepoužívat alkohol, ocet ani jiné čisticí přípravky s obsahem abraziv nebo kyselin.
Skla ve dveřích	Prostředek na čištění skel: Čistit jemným hadříkem. Nepoužívat škrabky na sklo.
Ochranný skleněný kryt osvětlení trouby	Teplá mýdlová voda: Čistit hadříkem.

Zóna	Čistící přípravky
Vcelku Nevyndávat!	Teplá mýdlová voda: Čistit hadříkem. Nedrhnout.
Rošty nebo kolejničky.	Teplá mýdlová voda: Nechat odmáčet a následně vyčistit pomocí hadříku nebo kartáče.
Výsuvné lišty	Teplá mýdlová voda: Vyčistit pomocí hadříku nebo kartáče. Nenamáčet a neumývat v myčce.
Příslušenství	Teplá mýdlová voda: Nechat odmáčet a následně vyčistit pomocí hadříku nebo kartáče.

Čištění samočisticích ploch v troubě

Některé pečicí trouby mají zadní stěnu, postranní stěny nebo horní stěnu potažené vysoce porézní 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. Vyčistěte důkladně dno pečicí trouby a stěny, které nejsou opatřené touto vrstvou.
2. Nastavte cirkulaci .
3. Prázdnou, zavřenou pečicí troubu nechte hřát cca 2 hodiny při maximální teplotě.

Keramická vrstva se zregeneruje. Nahnědlé a bělavé zbytky odstraňte vodou a měkkou houbičkou, jakmile vnitřek trouby vychladne.

Mírné zabarvení vrstvy nemá na samočištění žádný vliv.

Pozor!

- Nepoužívejte drsné čisticí prostředky. Hrozí poškrábání a poškození vysoce porézní vrstvy.
- Neošetřujte keramickou vrstvu čisticími prostředky na trouby. Pokud se na ni z neopatrnosti čisticí prostředek dostane, okamžitě jej setřete houbičkou a důkladně omyjte vodou.

Čištění dna trouby a smaltovaných stěn

Použijte čisticí hadřík a teplou vodu s trochou saponátu nebo octa.

V případě silného znečištění použijte jemnou drátěnku nebo čisticí prostředek na trouby. Použijte je až po vychladnutí vnitřku trouby. Drátěnku ani čisticí prostředek na trouby nepoužívejte na samočisticí povrchy.

Funkce osvětlení

Pro usnadnění čištění trouby je možné uvnitř trouby zapnout osvětlení.

Zapnutí osvětlení trouby

Otočte ovladač funkcí do polohy .

Osvětlení se zapne. Ovladač teploty musí být vypnutý.

Vypnutí osvětlení trouby

Otočte ovladač funkcí do polohy O.

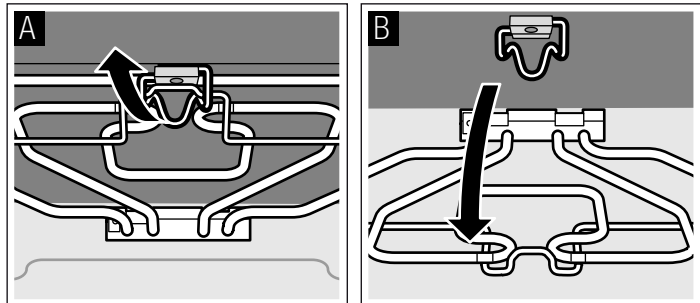
Sklopení topného tělesa grilu

U některých modelů je možné sklopit topné těleso grilu, čímž se usnadní čištění trouby.

⚠ Nebezpečí popálení!

Trouba musí být vychladlá.

1. Zatáhněte za úchyt grilu směrem dopředu a zatlačte nahoru, dokud neuslyšíte zacvaknutí (obr. A).
2. Zároveň uchopte topné těleso grilu a sklopte ho směrem dolů (obr. B).



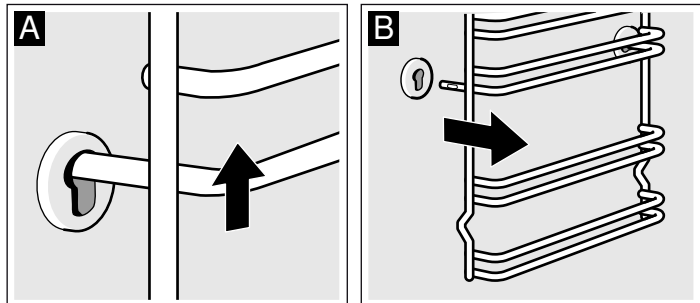
Po skončení čištění vraťte topné těleso grilu zpět směrem nahoru. Zatáhněte za úchyt směrem dolů a topné těleso grilu zacvakne.

Sundání a nasazení obou závěsných roštů neboli ližin

Levý i pravý závěsný rošt nebo výsuvné ližiny je možno kvůli čištění vyndat. Trouba musí být vychladlá.

Vyjmutí rámu nebo kolejnič

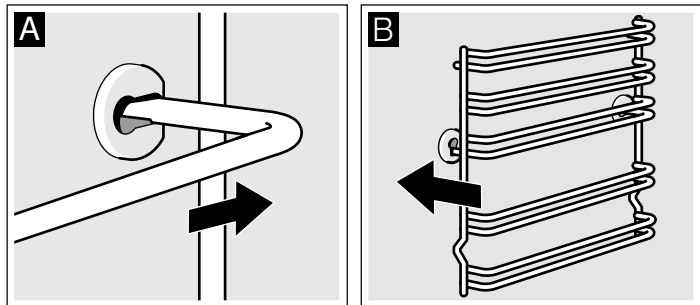
1. Rám nebo kolejnič nazdvihněte vpředu nahoru a vyhákněte (obr. A).
2. Poté rám nebo kolejnič vytáhněte úplně dopředu a vyjměte (obr. B).



Rámy nebo kolejnič vyčistěte mycím prostředkem a houbičkou. Na úporné nečistoty použijte kartáček.

Zavěšení roštů nebo vodicích lišt

1. Závěsný rošt nebo vodicí lištu zasuňte nejprve do zadní drážky a přitiskněte mírně směrem dozadu (obrázek A)
2. a poté jej zasuňte do přední drážky (obrázek B).

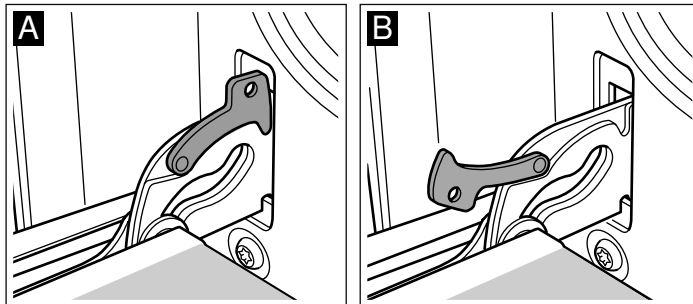


Závěsné rošty nebo vodicí lišty zapadají na levé i na pravé straně. Ohyb musí vždy směřovat dolů.

Vysazení a nasazení dvířek trouby

Vysazení dvířek trouby usnadňuje jejich demontáž a čištění skel.

Závěsy dvířek trouby jsou vybaveny pojistkou. Je-li pojistka zavřená (obr. A), dvířka nelze vysadit. Otevřením pojistky za účelem vysazení dvířek (obr. B), se zároveň zablokují závěsy. Dvířka se tak nemohou náhle zavřít.

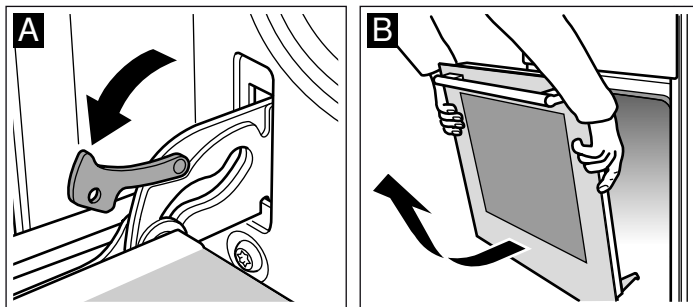


⚠ Nebezpečí poranění!

Nejsou-li závěsy zablokovány pojistkou, mohou se náhle zavřít. Dbejte na to, aby pojistky byly vždy zavřené, s výjimkou situací, kdy potřebujete vysadit dvířka. V takovém případě musí být pojistky otevřené.

Vysazení dvířek

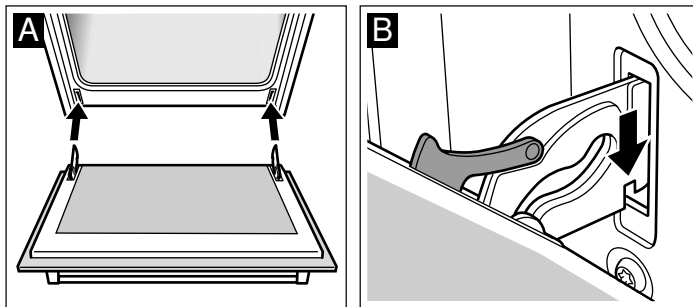
1. Dvířka trouby zcela otevřete.
2. Obě pojistky vpravo i vlevo vyklopte (obr. A).
3. Dveře trouby přivřete k dorazu do svislé polohy (obr. B) Uchopte dvířka ze stran oběma rukama. Přivřete je ještě více a vysadte je.



Nasazení dvířek

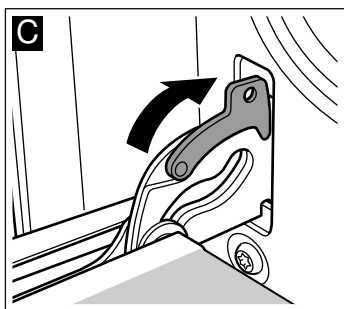
Při nasazování dvířek dodržujte stejný postup v opačném pořadí.

1. Při nasazování dvířek sledujte, zda oba závěsy správně sedí v odpovídajících otvorech (obrázek A).
2. Spodní výrez závěsů musí sedět na obou stranách (obrázek B).



Nesprávné nasazení závěsů může způsobit zkřivení dvířek.

3. Zavřete pojistky závěsů (obrázek C). Zavřete dvířka trouby.



⚠ Nebezpečí poranění!

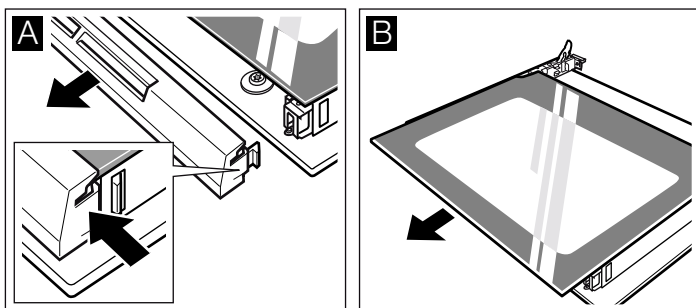
Nedotýkejte se závěsů, dvířka mohou náhle spadnout, nebo může dojít k náhlému zavření závěsu. Zavolejte do odborného autorizovaného servisu.

Demontáž a montáž skla dveří

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

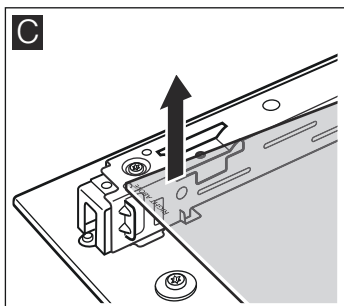
Demontáž

1. Dvířka pečicí trouby vysadte a madlem dolů je položte na hadr.
2. Sejměte horní kryt dvířek pečicí trouby. Za tím účelem zatlačte prsty na spony vlevo a vpravo (obr. A).
3. Nazdvihněte horní tabuli a vytáhněte ji (obr. B).



U dvířek se třemi tabulemi kromě toho postupujte následovně:

4. Nazdvihněte tabuli a vytáhněte ji (obr. C).



Skleněné tabule vyčistěte čisticím prostředkem na sklo a měkkým hadrem.

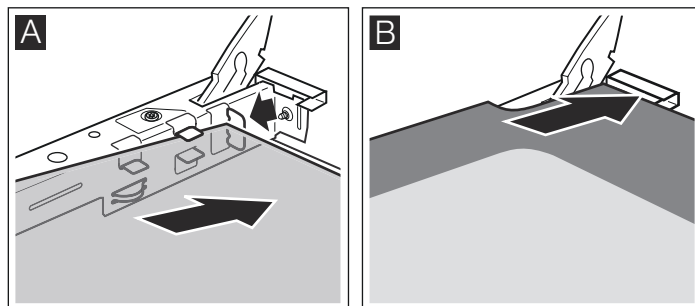
⚠ Nebezpečí úrazu!

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

Montáž

U dvířek pečicí trouby s dvěma tabulemi proveďte kroky 2 až 4. Při montáži dbejte na to, aby byl nápis „Right above“ zrcadlově obrácený vlevo dole.

1. Zasuňte tabuli šikmo dozadu (obr. A).
2. Horní tabuli zasuňte šikmo dozadu do obou držáků. Hladká plocha musí být na vnější straně (obr. B).




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

Pečicí troubu použijte teprve tehdy, když jsou tabule řádně namontované.


Co dělat v případě poruchy?

Dojde-li k poruše, často se stává, že je to jen drobná závada, kterou lze snadno odstranit. Než zavoláte na technický servis, pokuste se poruchu vyřešit sami za pomoci následující tabulky.

Přehled poruch

Porucha	Možná příčina	Odstranění/pokyny
Pečicí trouba nefunguje.	Pojistka je vadná. Výpadek elektrického proudu.	Zkontrolujte pojistku v pojistkové skříňce, zda je v pořádku. Zkontrolujte, jestli kuchyňské světlo nebo jiné kuchyňské spotřebiče fungují.
Na displeji blikají symbol  a čtyři nuly.	Výpadek elektrického proudu.	Nastavte znovu čas.
Pečicí trouba nehřeje.	Na kontaktech je prach.	Otočte otočné voliče několikrát oběma směry.

Chybová hlášení

Objeví-li se na displeji chybové hlášení **E**, stiskněte tlačítko . Chybové hlášení zmizí. Dojde k vynulování nastavené funkce času. Nezmizí-li chybové hlášení, kontaktujte servisní centrum.

Následující chybová hlášení může uživatel vyřešit vlastními silami.

Chybové hlášení	Možná příčina	Řešení/doporučení
E011	Tlačítko bylo stisknuté příliš dlouho nebo se zaseklo.	Stiskněte postupně všechna tlačítka. Ověřte, zda se některé z tlačítek nezaseklo, není přikryté nebo zašpiněné.

Nebezpečí elektrického výboje!

Neodborné opravy jsou nebezpečné. Opravy směřjí provádět pouze vyškolení pracovníci odborného autorizovaného servisu.

Zákaznický servis

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

Číslo E a číslo FD

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

Číslo E	Číslo FD
---------	----------

Zákaznický servis 

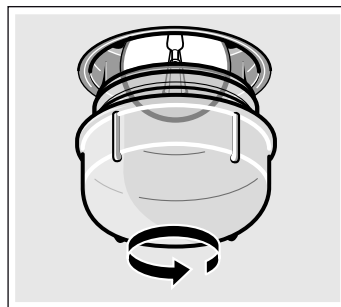
Výměna žárovky osvětlení trouby

Je-li žárovka osvětlení trouby opotřebovaná, je třeba ji vyměnit. Prostřednictvím odborného servisu nebo ve specializovaných prodejnách můžete zakoupit náhradní žárovky 220-240 V, závit E14, 25 W odolné vůči teplotě (T300 °C). Používejte pouze tento typ žárovek.

Nebezpečí elektrického výboje!

Odpojte spotřebič od elektrické sítě. Ujistěte se, že je skutečně odpojen.

- Do studené trouby vložte utěrku, aby nedošlo k jejímu poškození.
- Odšroubujte skleněný kryt směrem doleva a sejměte jej.



- Nahradte žárovku obdobným typem žárovky.
- Našroubujte zpět skleněný kryt.
- Vyjměte utěrku a spotřebič zapojte do elektrické sítě.

Ochranné sklo

Jestliže došlo k poškození ochranného skla, je nutné ho vyměnit. Ochranná skla lze zakoupit v autorizovaném servisu. Uvádějte č. výrobku a výrobní č. spotřebiče.

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

Objednávka opravy a poradenství při poruchách

CZ 251.095.546

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

Tipy jak šetřit energii a životní prostředí

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

Úspora energie

- Troubu předehřívejte pouze v případě, že to uvádí recept nebo tabulka.
- Používejte tmavé pečicí formy opatřené tmavým lakem nebo smaltem. Lépe vstřebávají teplo.
- Během vaření, pečení či grilování nechte dvířka trouby zavřená.
- Při pečení více moučníků doporučujeme péci je ihned po sobě. Trouba zůstane horká. Tím se zkrátí doba pečení druhého moučniku. Do trouby lze rovněž vložit dvě formy obdélníkového tvaru najednou vedle sebe.

- U pečení trvajících dlouhou dobu můžete spotřebič vypnout 10 minut před koncem a využít tak zbytkového tepla k dopečení pokrmu.

Ekologická likvidace

Obal zlikvidujte v souladu s předpisy na ochranu životního prostředí.



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

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

Otestovali jsme pro vás v našem kuchyňském studiu

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

Upozornění

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

Koláče a pečivo

Pečení v jedné úrovni

Při pečení moučníků dosáhnete nejlepšího výsledku za pomoci funkce horní a dolní ohřev.

Při pečení pomocí horkého vzduchu doporučujeme pro vkládání příslušenství následující výšky:

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

Pečení v několika úrovních

Použijte režim horký vzduch .

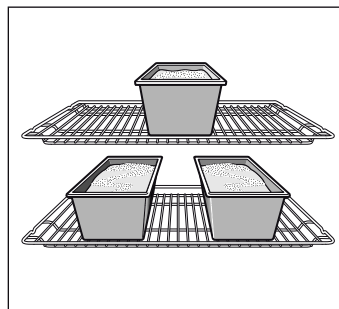
Pečení probíhá ve 2 různých výškách:

- Smaltovaný plech: výška 3
- Hliníkový plech: výška 1

Přestože plechy byly do trouby vloženy ve stejnou dobu, pokrmy na každém plechu nemusí být hotové současně.

V tabulkách je uvedena řada doporučení týkajících se jednotlivých pokrmů.

Použijete-li 3 obdélníkové formy najednou, rozmístěte je na rošt tak, jak je uvedeno na obrázku.



Formy na pečení

Nejvhodnější jsou tmavé kovové formy na pečení.

Při použití světlých tenkostěnných kovových forem na pečení nebo skleněných forem se doba pečení prodlužuje a koláč nezhehne 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 tabulce jsou pro jednotlivé druhy koláčů či moučníků uvedeny optimální typy ohřevu. Teplota a doba pečení závisí na množství a konzistenci těsta. Proto jsou v tabulkách vždy uvedena rozmezí dob a teplot. Při zkoušení se musí vycházet vždy od nižší hodnoty. Použitím nižší teploty se docílí rovnoměrnějšího opečení dozlatova. V případě potřeby lze zvolenou hodnotu následně zvýšit.

Pokud je trouba předehřátá, doba pečení se zkracuje o 5 až 10 minut.

Další informace naleznete v dodatku k tabulkám Nápadů na pečení.

Při pečení jediného dortu v jedné úrovni dávejte formu na smaltovaný plech.




Pokud se peče několik moučníků zároveň, lze formy dávat přímo na rošt.

Koláče ve formě na pečení	Forma na roštu	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba pečení, minuty
Ovocný koláč	Koláčová forma z bílého plechu, Ø 31 cm	1		220-240	40-50
		1+3		190-200	35-45
Quiche	Koláčová forma z bílého plechu, Ø 31 cm	1		220-230	40-50
Koláče*	Forma na pečení z bílého plechu, Ø 28 cm	2		180-200	50-60
Piškotový koláč, jednoduchý	Bábovková/truhlíková forma	2		160-180	55-70
	3 truhlíkové formy	3+1		140-160	70-90




* Pro současné pečení více koláčů postavte na rošt několik forem na pečení.

Moučníky na plechu		Výška	Typ ohřevu	Teplota v °C	Doba vaření, minuty
Pizza	Plech na pečení	2		200-220	25-35
	Hliníkový plech + plochý plech na pečení	1+3		170-180	35-45
	Hliníkový plech + univerzální hluboký plech	1+3		170-180	35-45
Pečivo z listového těsta	Plech na pečení	3		180-200	25-35
	Hliníkový plech + plochý plech na pečení	1+3		170-190	30-45
	Hliníkový plech + univerzální hluboký plech	1+3		170-190	30-45
Börek	Univerzální plech	2		190-200	40-55

Ve specializovaném obchodě nebo autorizovaném servisu můžete zakoupit dodatečný plech na pečení.



Chléb a housky		Výška	Typ ohřevu	Teplota v °C	Doba vaření, minuty
Chléb s droždím z 1,2 kg mouky*, (předehřát)	Smaltovaný plech	2		270	8
				200	35-45
Chléb s kváskem z 1,2 kg mouky*, (předehřát)	Smaltovaný plech	2		270	8
				200	40-50
Housky (např. žitné)	Smaltovaný plech	3		200-220	20-20

* Nikdy nevlévejte vodu přímo do rozehřáté trouby.

Cukroví		Výška	Typ ohřevu	Teplota v °C	Doba vaření, minuty
Cukroví a sušenky	Smaltovaný plech	3		150-160	20-30
	Hliníkový plech + plochý plech na pečení	1+3		140-150	20-30
	Hliníkový plech + univerzální hluboký plech	1+3		140-150	20-30
Pusinky	Smaltovaný plech	3		80-90	180-210
Koblihy	Smaltovaný plech	2		190-210	30-40
Mandlové cukroví	Smaltovaný plech	3		110-130	30-40
	Hliníkový plech + plochý plech na pečení	1+3		100-120	35-45
	Hliníkový plech + univerzální hluboký plech	1+3		100-120	35-45

Dodatečné plechy je možné zakoupit jako volitelné příslušenství ve specializovaných obchodech.

Několik praktických rad a tipů ohledně pečení

Postupujete-li podle vlastního receptu.	Můžete se orientovat podle podobného výrobku uvedeného v tabulce.
Jak zjistit, jestli je moučník z piškotového těsta upečený?	Asi 10 minut před uplynutím doby uvedené v receptu píchnete do moučníku tenkou dřevěnou špejlí v místě, kde je moučník nejvyšší. Pokud vytáhnete čistou špejli bez zbytků těsta, moučník je upečený.
Když se těsto srazí.	Příště použijte méně tekutých surovin nebo nastavte o 10 stupňů nižší teplotu pečení. Při míchání těsta dodržujte doby uvedené v receptu.
Dort hezky nabyl uprostřed, ale na okrajích je nižší.	Nevymazávejte formu. Po upečení moučník opatrně odlepte od formy pomocí nože.
Moučník je shora příliš tmavý.	Dejte moučník do nižší úrovně trouby, zvolte nižší teplotu pečení a nechte jej péci delší dobu.
Moučník je příliš suchý.	Do upečeného moučníku několikrát píchnete špejlí. Pokapejte jej několika kapkami ovocného džusu nebo alkoholu. Příště zvolte o 10 stupňů vyšší teplotu a zkrátte dobu pečení.
Chléb nebo moučník (například tvarohový dort) z vnějšku vypadá dobře, ale uvnitř je mazlavý (těsto je místy vlhké).	Příště použijte méně tekutých přísad a nechte jej o něco déle v troubě při nižší teplotě. U moučníků pokrytých ovocem pečte nejprve korpus. Ten pak posypte nasekanými mandlemi nebo strouhankou, a teprve poté položte šfavnatou horní vrstvu. Dodržujte pokyny uvedené v receptu a dobu pečení.
Cukroví zezlátlo nepravidelně.	Zvolte nižší teplotu; cukroví bude upečeno rovnoměrněji. Křehčí cukroví pečte v jedné úrovni funkcí horní a dolní ohřev  . Přesahující papír na pečení může mít vliv na proudění vzduchu v troubě. Stříhejte jej vždy podle velikosti plechu.
Ovocný koláč je zespodu příliš světlý.	Příště dejte moučník do nižší úrovně.
Šáva z ovoce vytéká.	Příště použijte univerzální plech, máte-li ho k dispozici.
Jednotlivé kousky drobného cukroví z kynutého těsta se mohou při pečení navzájem spojit.	Snažte se mezi jednotlivými kousky nechávat prostor cca 2 cm. Budou mít tak dostatečné místo, aby mohly narůstat a opéci se dozlatova ze všech stran.
Pečli jsme ve dvou úrovních. Na horním plechu je cukroví tmavší než na dolním.	Při pečení ve více úrovních vždy používejte funkci horký vzduch  . I když se peče několik plechů souběžně, neznamená to, že budou hotové zároveň.
Při pečení šfavnatých moučníků dochází ke srážení vody.	Při pečení může vznikat vodní pára. Část této páry uchází dvířky trouby a může se srážet na ovládacím panelu nebo na stěnách blízkého nábytku a vytvářet tak kapky vody. Jedná se o přirozený fyzikální jev.

Maso, drůbež, ryby

Nádobí

Je možné použít jakoukoli nádobu odolnou vůči teplu. Při pečení velikých kusů lze použít rovněž smaltovaný plech.

Nejvhodnějším nádobím jsou nádoby ze skla. Zkontrolujte zda víko pekáče správně padne a dobře nádobu přikrývá.

Pokud se používá smaltované nádobí, je potřeba přidat více tekutin.

Pokud se používají pekáče z nerez oceli, maso nezíská takovou zlatou kůrku a dokonce může být nedopečené. V takovém případě prodlužte dobu pečení.

Údaje uvedené v tabulkách:

Nádoba bez pokličky = odkryto

Nádoba s pokličkou = přikryto

Nádobu dávejte vždy doprostřed roštu.

Horké skleněné nádoby odkládejte na suchou utěrku. Při odložení na vlhkou nebo studenou podložku může sklo prasknout.

Pečení

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

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

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

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

Grilování

Vždy grilujte se zavřenou troubou.

Než dáte připravovaný pokrm do trouby na grilování, nejprve troubu přehřejte po dobu cca 3 minut.

Jednotlivé kousky dávejte přímo na rošt. Při grilování jediného kusu dosáhnete nejlepšího výsledku, umístíte-li ho přímo doprostřed roštu.

Vložte do výšky 1 smaltovaný plech. Bude se v něm shromažďovat šáva z masa a trouba zůstane čistší.

Pečicí plech ani univerzální plech nekládejte do výšky 4 nebo 5. Kvůli přílišnému teplu by mohlo dojít k jejich deformaci a při vyndávání z trouby by mohly troubu uvnitř poškodit.

Jednotlivé porce by měly být pokud možno stejně silné. Všechny se tak opečou rovnoměrně dozlatova a zůstanou šfavnaté. Plátky osolte až na konci jejich grilování.

Jednotlivé porce otočte po uplynutí 2/3 času.

Topné těleso grilu se automaticky střídavě zapíná a vypíná. Jedná se o normální stav. Frekvence střídání 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 šáva 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	Nádoba	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C, stupeň grilování	Doba pečení v minutách
Dušená hovězí pečeně (např. žebírka)	1,0 kg	přiklopná	2		220-240	90
	1,5 kg		2		210-230	110
	2,0 kg		2		200-220	130
Hovězí svíčková	1,0 kg	odklopná	2		210-230	70
	1,5 kg		2		200-220	80
	2,0 kg		2		190-210	90
Roastbeef, krvavý	1,0 kg	odklopná	1		210-230	40
Steaky, propečené*		rošt	5		3	20
Steaky, krvavé*			5		3	15
Vepřové maso bez kůže (např. krkovice)	1,0 kg	odklopná	1		190-210	100
	1,5 kg		1		180-200	140
	2,0 kg		1		170-190	160
Vepřové maso s kůží (např. plec, koleno)	1,0 kg	odklopná	1		180-200	120
	1,5 kg		1		170-190	150
	2,0 kg		1		160-180	180
Uzená vepřová žebra	1,0 kg	přiklopná	2		210-230	70
Sekaná	ze 750 g masa	odklopná	1		170-190	70
Párky	cca 750 g	rošt	4		3	15
Telecí pečeně	1,0 kg	odklopná	2		190-210	100
	2,0 kg		2		170-190	120
Jehněčí kýta bez kosti	1,5 kg	odklopná	1		150-170	110

* Pečící troubu nechte 5 minut předehřát.

Drůbež

Hmotnosti v tabulce odkazují na drůbež bez nádivky a připravenou k pečení.

Drůbež vcelku pokládejte na rošt nejprve hrudí dolů. Po uplynutí 2/3 uvažovaného času maso otočte.

Jednotlivé kusy pečeně, krutí rolku nebo krutí prsa otočte po uplynutí poloviny času pečení. Menší porce drůbežního otočte po uplynutí 2/3 času.

Při přípravě kachny nebo husy propíchněte kůži pod křídly, aby tuk mohl volně odtékat.

Drůbeží maso získá vynikající zlatou kůrčičku, pokud je ke konci doby pečení potřeme máslem, slanou vodou nebo pomerančovým džusem.

Při grilování přímo na roštu vložte do první výšky trouby smaltovaný plech.

Drůbež	Hmotnost	Nádoba	Výška	Typ ohřevu	Teplota v °C	Doba vaření, minuty
Půlky kuřete, 1 až 4 ks	400 g každý kus	Rošt	2		200-220	40-50
Kuře naporcované	250 g každý kus	Rošt	2		200-220	30-40
Kuře celé 1 až 4 kusy	1,0 kg každý kus	Rošt	2		190-210	50-80
Kachna	1,7 kg	Rošt	2		180-200	90-100
Husa	3,0 kg	Rošt	2		170-190	110-130
Mladá krůta	3,0 kg	Rošt	2		180-200	80-100
2 krutí stehna	800 g každý kus	Rošt	2		190-210	90-110

Ryby

Naporcované ryby otočte po uplynutí 2/3 stanoveného času.

Celé ryby není nutno otáčet. Celé ryby pečeme v téže poloze, jako když plavou, tj. hřbetní ploutví nahoru. Stabilitu ryby v této

poloze zajistíte tak, že do břišní dutiny ryby vložíte kousek brambory nebo malou nádobku vhodnou na pečení.

Pokud pečete rybí filety, přidejte několik polévkových lžic vody na podlévání.

Při grilování přímo na roštu vložte do první výšky trouby smaltovaný plech.

Ryby	Hmotnost	Nádoba	Výška	Typ ohřevu	Teplota v °C	Doba v minutách
Ryba, bílá / smíšená (vcelku) např. doráda	600 g	Smaltovaný plech	3		180-190	45-55
Ryba tučná (malé porce) např. losos		Rošt*	2		180-190	45-55
Plněná treska	1,0 kg	Smaltovaný plech	3		180-190	55-65

* Do první výšky trouby dejte smaltovaný plech.

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“. Zatláče 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.

Zapečené pokrmy, nákypy, topinky

Nádobu stavte vždy na mřížku.

Při pečení přímo na roštu bez použití nádob vložte do výšky 1 smaltovaný plech. Trouba se takto méně zašpiní.

Výsledek zapékání závisí na velikosti nádoby a na výšce zapékaného pokrmu. Hodnoty uvedené v tabulce jsou pouze orientační.

Pokrm	Nádoba	Výška	Typ ohřevu	Teplota v °C, stupeň grilování	Doba vaření, minuty
Sladké nákypy (např. tvarohový s ovocem)	Forma na nákypy	2		180-200	40-50
Slané zapečené pokrmy s vařenými přísadami (na př. zapečené těstoviny)	Forma na nákypy nebo smaltovaný plech	3		210-230	30-40
		3		210-230	20-30
Slané zapečené pokrmy se syrovými přísadami* (např. zapečené brambory)	Zapékací forma nebo smaltovaný plech	2		160-180	50-70
		2		160-180	50-70
Opékání topinek	Rošt	5		3	4-5
Zapékání topinek	Rošt	3+1		170-180	8-12

* Zapékaný pokrm by neměl být vyšší než 2 cm.




Hotová jídla

Dbejte pokynů výrobce uvedených na obalu.

Při pokládání pečícího papíru na příslušenství trouby se ujistěte, že se skutečně jedná o papír vhodný pro použití ve vysokých

teplotách. Přizpůsobte rozměr papíru rozměru upravované potraviny.

Získaný výsledek závisí přímo na typu pokrmu. U syrového pokrmu může docházet k nepravidlostem a barevným rozdílům.

Pokrm	Příslušenství	Výška	Typ ohřevu	Teplota v °C	Doba minuty
Hranolky	Rošt nebo smaltovaný plech	3		190-210	20-30
Pizza	Rošt	2		200-220	15-20
Plněné bagety	Smaltovaný plech	3		190-200	20-25

Upozornění: Během pečení mražených výrobků se plech může zdeformovat. Je to způsobeno rozdílem teplot. Během pečení deformace zmizí.

Speciality

Při nízkých teplotách lze připravit výborný krémový jogurt i krásně nadýchané kynuté těsto.

Nejdříve z trouby vyjměte příslušenství a levý i pravý závěsný rošt nebo vodící lišty.

Příprava jogurtu

1. Uvařte 1 litr mléka (3,5 % tuku) a nechte jej vychladnout až na teplotu 40 °C.
2. Přimíchejte 150 g jogurtu (vychlazeného v ledničce).



3. Nalijte směs do hrnečků nebo kelímků, které zakryjte potravinovou fólií.

4. Vyhřejte troubu na uvedenou teplotu.

5. Poté vložte hrnečky či kelímky na dno do trouby a připravte dle návodu.

Kynutí těsta

1. Obvyklým způsobem připravte kynuté těsto. Těsto vyklopte do tepelně odolné keramické nádoby a přikryjte ji pokličkou.
2. Vyhřejte troubu na uvedenou teplotu.
3. Spotřebič vypněte a ponechte těsto uvnitř trouby, aby mohlo vykynout.

Pokrm	Nádobí	Výška	Typ ohřevu	Teplota	Čas
Jogurt	Postavte hrnečky nebo kelímky	na dno do trouby		Předehřejte na 50 °C 50 °C	5 min. 8 h.
Kynutí těsta	Postavte tepelně odolnou nádobu	na dno do trouby		Předehřejte na 50 °C, vypněte spotřebič a vložte do trouby těsto na vykynutí.	5-10 min. 20-30 min.


Rozmrazování

Doba rozmrazování potravin závisí na jejich druhu a množství.

Dbejte pokynů výrobce uvedených na obalu.

Zmraženou potravinu vyjměte z obalu a ve vhodné nádobě ji postavte na rošt.

Drůbež pokládejte na talíř hruď dolů.

Mražené výrobky	Příslušenství	Výška	Typ ohřevu	Teplota
Např. šlehačkové a smetanové dorty, dorty s máslovou náplní, dorty s čokoládovou nebo cukrovou polevou, ovoce, kuře, maso a uzeniny, chléb, housky, moučníky a jiné jemné pečivo	Rošt	1		Ovladač teploty zůstane vypnutý.

Sušení





Používejte pouze kvalitní a dobře umyté ovoce a zeleninu.

Počkejte až okapou a budou suché.

Smaltovaný plech nebo rošt pokryjte speciálním papírem na pečení nebo pergamenovým papírem.

Ovoce a zeleninu občas otáčejte.

Až budou mít zlatavý nádech, osušte je a dejte pryč z papíru.

Pokrm	Výška	Typ ohřevu	Teplota v °C	Doba vaření, hodiny
600 g jablek na plátky	1+3		80	cca 5 h
800 g hrušek na kousky	1+3		80	cca 8 h
1,5 kg švestek	1+3		80	cca 8-10 h.
200 g bylinek po očištění	1+3		80	cca 1½ h.

Výroba džemů

Zavařovací sklenice a gumičky musí být čisté a v dobrém stavu. Pokud možno, používejte sklenice o stejné velikosti. Hodnoty v tabulce odpovídají sklenicím s kulatým dnem o objemu 1 litr.

Pozor!

Nepoužívejte větší nebo vyšší sklenice. Víčka by mohla prasknout.

Používejte pouze ovoce a zeleninu ve výborném stavu. Dobře je omyjte.

Časy uvedené v tabulce jsou pouze orientační. Mohou se lišit v závislosti na teplotě prostředí, počtu sklenic, množství a teplotě obsahu uvnitř sklenic. Před vypnutím spotřebiče se ujistěte, že ve sklenicích se začaly tvořit bublinky.

Příprava

1. Naplněte sklenice ovocem nebo zeleninou, ne však až po okraj.
2. Očistěte okraje sklenic - musejí být naprosto čisté.

Ovoce v litrových sklenicích	Na počátku varu	Zbytkové teplo
Jablka, rybíz, jahody	Vypnutí	cca 25 minut
Třešně, meruňky, broskve, rybíz	Vypnutí	cca 30 minut
Jablečné pyré, hrušky, švestky	Vypnutí	cca 35 minut

Zavařování zeleniny

Jakmile se ve sklenicích začnou objevovat bublinky, nastavte teplotu na cca 120 - 140 °C. Cca 35 - 70 minut dle druhu zeleniny. Po uplynutí této doby troubu vypněte a využijte zbytkové teplo.

Zelenina ve studeném nálevu v litrových sklenicích	Od začátku varu 120-140 °C	Zbytkové teplo
Okurky	-	cca 35 minut
Červená řepa	cca 35 minut	cca 30 minut
Růžičková kapusta	cca 45 minut	cca 30 minut
Fazole, kedlubny, červené zelí	cca 60 minut	cca 30 minut
Hrášek	cca 70 minut	cca 30 minut

Vyndání sklenic z trouby

Po dokončení zavařování vyndejte sklenice z trouby.

3. Na každou sklenici položte navlhčenou gumičku a víčko.
4. Sklenice uzavřete pomocí zavařovací hlavy.
Do trouby vkládejte maximálně šest sklenic zároveň.

Naprogramování

1. Umístěte smaltovaný plech do výšky 2. Postavte sklenice na plech tak, aby se vzájemně nedotýkaly.
2. Na smaltovaný plech nalijte 0,5 l teplé vody (cca 80 °C).
3. Zavřete dvířka trouby.
4. Nastavte ovladač funkcí na spodní ohřev .
5. Nastavte teplotu v rozmezí 170 a 180 °C.

Výroba džemů

Po cca 40 - 50 minutách se v krátkých intervalech začínají objevovat bublinky. Vypněte troubu.

Po cca 25 - 35 minutách (po tuto dobu se využívá zbytkové teplo) vyndejte sklenice z trouby. Necháte-li je v troubě ochlazovat delší dobu, mohou se začít tvořit zárodky způsobující acidifikaci džemu.

Pozor!

Neodkládejte horké sklenice na studenou ani mokrou podložku. Mohly by prasknout.

Akrylamid v potravinách

Akrylamid vzniká především v potravinách z obilnin a brambor připravovaných při vysokých teplotách, jako jsou např. hranolky, tousty, housky, chleba, jemné pečivo (sušenky, čajové pečivo, vánoční cukroví).

Doporučení pro přípravu potravin s co nejnižším obsahem akrylamidu

Obecně	<ul style="list-style-type: none">■ Co nejvíce zkraťte dobu tepelné úpravy.■ Pokrmy připravujte dozlatova a zbytečně je nepřipékejte.■ Velké a silné kusy obsahují nižší obsah akrylamidu.
Pečení	Při ohřevu shora i zespodu používejte max. 200 °C Při horkovzdušné přípravě max. 180 °C.
Cukroví a sušenky	Při ohřevu shora i zespodu používejte max. 190 °C. Při horkovzdušné přípravě max. 170 °C. Tvoření akrylamidu snižuje také vajíčko či jeho žloutek.
Příprava hranolek v troubě	Rozmístěte je v jedné vrstvě rovnoměrně po celém plechu. Na plechu pečte minimálně množství 400 g, aby nedocházelo k jejich vysušování.

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 ve 2 úrovních:

Univerzální hluboký plech umísťujte vždy nahoru a hliníkový plech dolů.

Máslové sušenky:

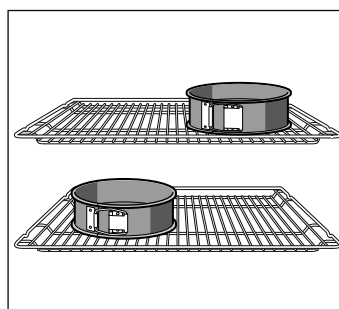
Přestože plechy byly do trouby vloženy ve stejnou dobu, pokrmy na každém plechu nemusí být hotové současně.

Jablkový koláč v 1 úrovni:

Tmavé rozkládací formy postavte dále od sebe.

Jablkový koláč ve 2 úrovních:

Tmavé rozkládací formy postavte nad sebe.



Moučníky v plechových rozkládacích formách:

Pečte pomocí horního a dolního ohřevu □ v 1 úrovni. Místo roštu použijte smaltovaný plech a na něj rozkládací formy postavte.

Pokrm	Příslušenství, doporučení a upozornění	Výška	Typ ohřevu	Teplota v °C	Doba v minutách
Máslové sušenky (předehřát*)	Ploché plech na pečení	2	□	160-170	20-30
	Univerzální hluboký plech	3	□	150-160	20-30
	Hliníkový plech + ploché plech na pečení	1+3	☒	140-160	20-30
	Hliníkový plech + univerzální hluboký plech	1+3	☒	140-160	20-30
Koláčky 20 kusů	Smaltovaný plech	3	□	150-170	20-35
Koláčky 20 kusů na každý plech (předehřát*)	Hliníkový plech + ploché plech na pečení	1+3	☒	140-150	30-40
	Hliníkový plech + univerzální hluboký plech	1+3	☒	140-150	30-40
Piškotový dort (předehřát*)	Rozkládací forma	1	□	170-180	35-45
Ploché kynuté koláč	Smaltovaný plech	2	□	160-180	30-40
	Hliníkový plech + ploché plech na pečení	1+3	☒	150-160	30-45
	Hliníkový plech + univerzální hluboký plech	1+3	☒	150-160	30-40
Jablečný moučník s polevou	2 rošty + 2 plechové rozkládací formy Ø 20 cm.	1+3	☒	170-180	60-70
	Smaltovaný plech + 2 plechové rozkládací formy Ø 20 cm.	1	□	190-210	70-90

* Nikdy nepoužívejte funkci rychlého ohřevu pro předehřátí trouby.

Rošty a plechy na pečení je možné zakoupit jako volitelné příslušenství ve specializovaných obchodech.

Grilování

Při kladení pokrmu přímo na rošt je nutno vložit smaltovaný plech do výšky 1. Bude se do něj zachycovat šťáva z masa a trouba zůstane čistší.

Pokrm	Příslušenství	Výška	Typ ohřevu	Stupeň grilování	Doba v minutách
Opékání topinek (předehřát 10 min)	Rošt	5	☒	3	½-2
Hamburger telecí, 12 kusů* (nepředehřívá)	Rošt + smaltovaný plech	4+1	☒	3	25-30

* Otočte po uplynutí ⅔ času.

Dôležité bezpečnostné pokyny	22	Demontáž a montáž skiel dvierok	32
Príčiny poškodení	23	Čo robiť v prípade poruchy	33
Váš nový sporák	24	Prehľad prevádzkových porúch	33
Ovládací panel.....	24	Výmena lampy.....	33
Ovládač funkcií.....	24	Ochranné sklo.....	33
Ovládacie tlačidlá a displej.....	25	Zákaznícky servis	33
Volič teploty.....	25	Číslo výrobku (E) a výrobné číslo (FD).....	33
Varný priestor	25	Tipy na úsporu energie a ochranu životného prostredia	34
Vaše príslušenstvo	25	Úspora energie.....	34
Čistenie príslušenstva	25	Likvidácia v súlade s predpismi na ochranu životného prostredia	34
Osobitné príslušenstvo	26	Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu	34
Pred prvým použitím	26	Koláče a pečivo	34
Naprogramovanie času	26	Tipy a praktické rady na pečenie	36
Zahriatie rúry.....	26	Mäso, hydina, ryby.....	36
Čistenie príslušenstva	26	Tipy na pečenie a grilovanie.....	38
Nastavenie rúry na pečenie	27	Nákypy, zapečené pokrmy, toasty.....	38
Druh ohrevu a teplota	27	Polotovary.....	39
Rýchloohrievanie.....	27	Špeciálne pokrmy	39
Nastavenie funkcií času	27	Rozmrazovanie	39
Časomer	27	Sušenie	40
Dĺžka času varenia	28	Zaváranie.....	40
Čas ukončenia varenia	28	Akrylamid v potravinách	41
Čas	29	Skúšobné jedlá	41
Detská poistka	29	Pečenie	41
Zmena základného nastavenia	29	Grilovanie.....	42
Údržba a čistenie	30		
Čistiace prostriedky	30		
Funkcia osvetlenie.....	30		
Zloženie grilovacieho telesa	31		
Zloženie a nasadenie mriežok alebo závesných roštov na ľavej a pravej strane.....	31		
Zloženie a nasadenie dvierok rúry na pečenie	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. Pokiaľ je spotrebič nesprávne zapojený, nemáte v prípade škody nárok na záruku.

Tento spotrebič je určený len na používanie v domácnosti a v zodpovedajúcom prostredí domácnosti. Spotrebič používajte výhradne na prípravu pokrmov a nápojov. Spotrebič nenechávajte počas prevádzky bez dozoru. Spotrebič používajte len v uzavretých priestoroch.

Tento spotrebič je určený na použitie maximálne do výšky 2 000 metrov nad morom.

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* vnávide 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 zákaznickeho servisu vyškolený našou spoločnosťou.
- Na horúcich častiach sa môže roztaviť izolácia káblov elektrických spotrebičov. Zabráňte, aby sa prírodné káble elektrických spotrebičov dostali do styku s horúcimi časťami spotrebiča.
- Pokiaľ by do spotrebiča vnikla vlhkosť, mohlo by to mať za následok úraz elektrickým prúdom. Nepoužívajte vysokotlakový ani parný čistič.
- Pri výmene žiarovky osvetlenia varného priestoru sú kontakty objímky žiarovky pod prúdom. Pred výmenou vyťahnite sieťovú zástrčku alebo vypnite poistku vpoistkovej skrinke.
- Vadný spotrebič môže spôsobiť úraz elektrickým prúdom. Vadný spotrebič nikdy nezapínejte. Vytáhnite sieťovú zástrčku ze zásuvky alebo vypnite pojistku v pojistkovej skříňce. Zavolejte servis.

Nebezpečenstvo popálenia!

Počas aktívnej funkcie čistenia je vonkajší povrch spotrebiča veľmi horúci. V tomto čase sa 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 neuchovávajte 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 odkvapkáajúca z plechu na pečenie zanecháva flaky, 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 čistote.
- Dvierka spotrebiča ako sedacia alebo odkladacia plocha: Nestavajte, nesadajte anevešajte sa na otvorené dvierka spotrebiča. Na dvierka spotrebiča neodkladajte žiaden riad alebo príslušenstvo.
- Vsunutie príslušenstva: Podľa typu spotrebiča môže príslušenstvo poškríabať sklo dvierok pri zatváraní spotrebiča. Príslušenstvo vždy zasunite 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.

Váš nový sporák

Zoznámte sa s vaším novým spotrebičom. V tejto kapitole vám vysvetlíme, ako funguje ovládací panel a jeho jednotlivé časti. Nájdete tu tiež informácie o príslušenstve a vnútorných častiach rúry na pečenie.

Ovládací panel

Prehľad ovládacieho panela. Na displeji sa nemôžu zobrazovať všetky symboly naraz. Jednotlivé zložky sa môžu líšiť v závislosti od zakúpeného modelu spotrebiča.



Ovládač funkcií

Ovládacie tlačidlá a displej

Volič teploty

Zatláčacie otočné voliče

Niektoré rúry majú zatláčacie otočné voliče. Zatlačiť a vysunúť môžete otočný volič tak, že ho v nulovej polohe stlačíte.

Ovládač funkcií

Ovládač funkcií slúži na voľbu druhu ohrevu.

Poloha	Použitie
○ Poloha nula	Rúra na pečenie je vypnutá.
Teplý vzduch*	Koláče a pečivo. Je možné pripravovať na dvoch úrovniach. Turbína v zadnej stene rúry na pečenie rozdeľuje teplo rovnomerne po celej rúre.
Horné a spodné ohrievanie*	Koláče, pokrmy na rošte, chudé pečené mäso, napr. hovädzie alebo zverina, na jednej úrovni. Teplo pochádza z horného a spodného tepelného telesa.
Teplovzdušný gril	Pečenie kúskov mäsa, hydiny a rýb. Grilovacie teleso a ventilátor sa striedavo zapínajú a vypínajú. Turbína zabezpečuje neustálu cirkuláciu tepla pochádzajúceho z grilu v okolí potravín.

* Druh ohrevu, ktorým sa určuje stupeň energetickej účinnosti podľa normy EN60350.

Poloha

Gril, široký povrch

Použitie

Pečenie a grilovanie biftekov, klobások, hriankov a rýb. Zohrejte celý povrch pod grilom.

Gril, malý povrch

Pečenie a grilovanie malého množstva biftekov, klobások, hriankov a rýb. Zohrejte strednú časť grilovacieho telesa.

Spodné ohrievanie

Zaváraniny, gratinované pokrmy a pokrmy na rošte. Teplo pochádza zo spodného tepelného telesa.

Rozmrazovanie

Rozmrazovanie, napr. mäsa, hydiny, chleba a koláčov. Turbína zabezpečuje cirkuláciu tepla v okolí potravín.

Svetlo

Zapnutie osvetlenia vo vnútornej časti rúry na pečenie.

* Druh ohrevu, ktorým sa určuje stupeň energetickej účinnosti podľa normy EN60350.

Pri výbere druhu ohrevu sa zapne osvetlenie vo vnútornej časti rúry na pečenie a v niektorých rúrach sa tiež rozsvieti ukazovateľ ovládača funkcií.

Ovládacie tlačidlá a displej

Tieto tlačidlá slúžia na nastavenie rôznych doplnkových funkcií. Na displeji sa zobrazia nastavené hodnoty.

Tlačidlo	Použitie
⌚ Funkcie času	Voľba časomeru ⏰, dĺžky trvania času varenia → , času ukončenia varenia → a hodiny ⌚.
- Mínus	Zníženie nastavených hodnôt.
+ Plus	Zvýšenie nastavených hodnôt.
⏏ Rýchloohrievanie	Rýchly ohrev rúry.
🔒 Detská poistka	Zablokovanie a odblokovanie ovládacieho panela.

Na displeji sa šípka ► zobrazí pred symbolom aktívnej funkcie.

Volič teploty

Voličom teploty nastavíte teplotu ohrevu alebo grilovací stupeň.

Poloha	Význam
● Poloha nula	Rúra sa neohrieva.
50-270 Teplotné rozmedzie	Teplota vo vnútri rúry na pečenie v °C.
●, ●●, ●●● Grilovacie stupne	Grilovacie stupne pre malý ☐ a veľký ☐ gril. <ul style="list-style-type: none">● = stupeň 1, slabý ohrev●● = stupeň 2, stredný ohrev●●● = stupeň 3, silný ohrev

Pri zohrievaní rúry sa zapne ukazovateľ voliča teploty. Počas prestávok pri zohrievaní je vypnutý. Ukazovateľ sa nezapne pri funkcii svetlo ☐ ani pri funkcii rozmrazovanie ☐.

Upozornenie. Pri čase pečenia presahujúcom 15 minút upravte volič teploty grilu na slabý ohrev.

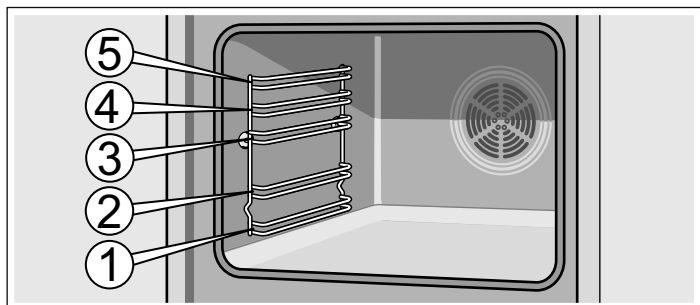
Vaše príslušenstvo

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.

Čistenie príslušenstva

Príslušenstvo môžete umiestniť do rúry v 5 rôznych výškach. Vložte ho podľa možnosti vždy čo najďalej, aby sa nedotýkalo skla dvierok rúry.



Varný priestor

Vo varnom priestore je osvetlenie. Ventilátor zabraňuje, aby sa rúra príliš rozohriala.

Ventilátor

Ventilátor sa zapína a vypína podľa potreby. Teplý vzduch uniká cez vrchnú časť dverí. Pozor! Nezakrývajte ventilačný otvor. Rúra na pečenie by sa mohla prehriať.

Ventilátor zostáva určitú dobu zapnutý aj po vypnutí rúry na pečenie, aby táto rýchlejšie vychladla.

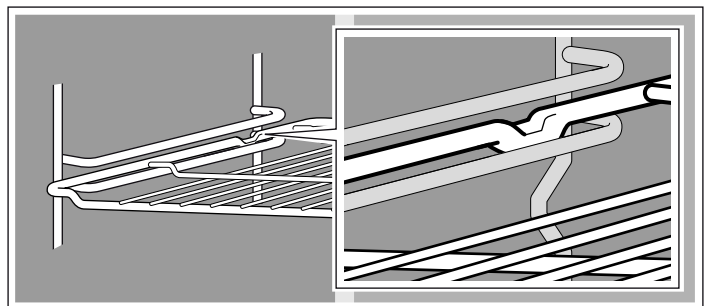
Osvetlenie rúry

Počas prevádzky svieti osvetlenie vo varnom priestore.

V polohe voliča funkcií ☐ môžete osvetlenie rúry zapnúť aj vtedy, keď je rúra vypnutá.

Príslušenstvo sa dá až do polovice vytiahnuť von, pričom pevne sedí. Jedlá sa tak dajú ľahko vybrať.

Pri zasúvaní príslušenstva do rúry dávajte pozor, aby sa zárez nachádzal na zadnom konci príslušenstva. Len tak presne zapadne.



V závislosti od výbavy má spotrebič vyťahovacie koľajničky, ktoré ľahko zapadnú, keď sú celkom vytiahnuté. Príslušenstvo sa tak dá ľahko vložiť dnu. Vyťahovacie koľajničky odblokujete tak, že ich slabým tlakom posuniete znova do rúry.

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

Vaša rúra na pečenie nemá všetko nižšie uvedené príslušenstvo.

Príslušenstvo si môžete kúpiť v zákazníckom servise, v špecializovaných predajniach alebo na internete.



Rošt

Na varné nádoby, formy na pečenie, pečené mäso, grilované jedlá a hlboko zmrazené jedlá.

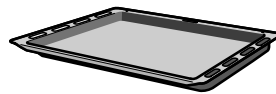
Rošt zasuňte otvorenou stranou k dvierkam rúry a zakrivením nadol



Plochý smaltovaný plech na pečenie

Na koláče, cestoviny a suché pečivo.

Plech na pečenie zasuňte do rúry skosenou stranou smerom k dvierkam.



Hlboký smaltovaný univerzálny pekáč

Na šľavnaté koláče, pečivo, hlboko zmrazené jedlá a veľké kusy mäsa. Plech možno použiť aj ako panvicu na tuk, keď sa griluje priamo na rošte.

Plech na pečenie zasuňte do rúry skosenou stranou smerom k dvierkam.

Osobitné príslušenstvo

Osobitné príslušenstvo si môžete kúpiť v zákazníckom servise alebo v špecializovanom obchode. Rozsiahlu ponuku k vašej rúre na pečenie nájdete v našich prospektoch alebo na internete. Dostupnosť, ako aj možnosť objednávky osobitného príslušenstva on-line, je v rôznych krajinách rozdielna. Prosím nahliadnite do predajných podkladov.

Nie každé osobitné príslušenstvo sa hodí ku každému spotrebiču. Pri kúpe vždy uvádzajte presné označenie (číslo E) vášho spotrebiča.

Osobitné príslušenstvo	Číslo HZ	Použitie
Plochý smaltovaný plech na pečenie	HZ361000	Na koláče a suché pečivo.
Hlboký smaltovaný univerzálny pekáč	HZ362000	Na prípravu šľavnatých koláčov, pečiva, hlboko zmrazených jedál a veľkých kusov pečeného mäsa. Dá sa používať aj ako nádoba na zachytenie tuku, keď grilujete priamo na rošte.
Rošt	HZ364000	Na nádoby, koláčové formy, pečené mäso, grilované jedlá a hlboko zmrazené jedlá.
Plech na pizzu	HZ317000	Ideálny na pizzu, hlboko zmrazené výrobky alebo veľké, okrúhle koláče. Plech na pizzu môžete použiť namiesto hlbokého univerzálného pekáča. Plech položte na rošt a riadte sa údajmi v tabuľkách.
Sklenený pekáč	HZ915001	Sklenený pekáč je vhodný na prípravu dusených jedál a nárypov, ktoré pripravujete v rúre na pečenie. Mimoriadne vhodný je na prípravu s využitím programu alebo automatického pečenia.
Teleskopický výsuv, 3-dielny	HZ368300	S výsuvnými koľajničkami vo výške 1, 2 a 3 môžete príslušenstvo vytiahnuť ďalej bez toho, že by sa preklopilo.

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*.

Naprogramovanie času

Po pripojení bliká v indikačnom poli symbol a tri nuly. Nastavte čas.

1. Stlačte tlačidlo .

V indikačnom poli sa zobrazí čas **12:00**.

2. Čas nastavte tlačidlom **+** alebo **-**.

Po niekoľkých sekundách sa nastavený čas zobrazí.

Zahriatie rúry

Aby ste odstránili vôňu novoty, predhrejte zatvorenú a prázdnu rúru na pečenie. Najúčinnjšie je na hodinu zapnúť horný a spodný ohrev na 240 °C. Uistite sa, že vo vnútri rúry nezostali žiadne zvyšky obalu.

1. Pomocou ovládača funkcií zvolte horný a spodný ohrev .

2. Volič teploty nastavte na 240 °C.

Po hodine rúru vypnite. Rúru vypnete otočením ovládača funkcií do polohy nula.

Čistenie príslušenstva

Pred prvým použitím príslušenstva ho dobre vyčistite teplou vodou s trochou prostriedku na umývanie riadu a handričkou.

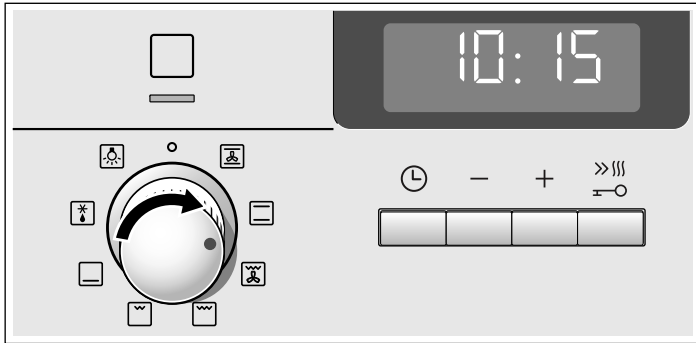
Nastavenie rúry na pečenie

Existuje viacero spôsobov nastavenia rúry na pečenie. V nasledujúcich krokoch je opísané, ako nastaviť druh ohrevu a teplotu či stupeň grilovania. Na rúre na pečenie možno naprogramovať čas prípravy a čas ukončenia každého jedla. Pre ďalšie informácie si prečítajte kapitolu *Nastavenie funkcií času*.

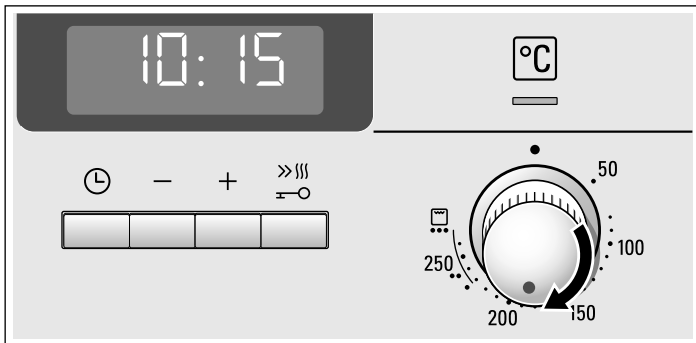
Druh ohrevu a teplota

Pozrite obrázok: teplota pod alebo nad \square 190 °C.

1. Pomocou ovládača funkcií vyberte druh ohrevu.



2. Pomocou voliča teploty vyberte teplotu alebo stupeň grilovania.



Rúra na pečenie začína hriať.

Vypnutie rúry

Volič funkcií otočte doprava na nulu.

Zmena nastavení

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

Rýchloohrievanie

Pomocou funkcie rýchloohrievanie rúra na pečenie veľmi rýchlo dosiahne nastavenú teplotu.

Rýchloohrievanie sa odporúča používať pri teplotách nad 100 °C. Je vhodné pre nasledovné druhy ohrevu:

- Teplý vzduch \square
- Horné a spodné ohrievanie \square
- Spodné ohrievanie \square

Aby ste dosiahli rovnomerné prepečenie, vložte pokrm do priestoru na varenie až po ukončení rýchloohrievania.

1. Zvoľte teplotu a druh ohrevu.

2. Krátko stlačte tlačidlo $\gg\llcorner$.

Na displeji sa zobrazí symbol $\gg\llcorner$. Rúra na pečenie začína hriať.

Koniec rýchloohrievania

Zaznie zvukový signál. Symbol $\gg\llcorner$ zmizne z displeja. Vložte pokrm do rúry.

Zrušenie rýchloohrievania

Krátko stlačte tlačidlo $\gg\llcorner$. Symbol $\gg\llcorner$ zmizne z displeja.

Nastavenie funkcií času

Táto rúra na pečenie je vybavená niekoľkými funkciami času. Tlačidlo \odot slúži na otvorenie menu a zmenu funkcie. Symboly času zostávajú rozsvietené, kým sa vykonávajú nastavenia. Šípka \blacktriangleright poukazuje na zvolenú funkciu času. Pomocou tlačidiel $+$ alebo $-$ je možné upraviť už nastavenú funkciu času vždy, keď na ňu ukazuje šípka \blacktriangleright .

Časomer

Chod časomeru nezávisí od chodu rúry na pečenie. Časomer je vybavený vlastným signálom. Takto je možné určiť, či uplynul čas nastavený na časomere alebo nastalo automatické vypnutie rúry na pečenie (dĺžka trvania času varenia).

1. Stlačte tlačidlo \odot .

Na displeji sa rozsvieti symbol času, šípka \blacktriangleright sa nachádza pred \odot .

2. Pomocou tlačidiel $+$ alebo $-$ nastavte čas na časomere.

Navrhovaná hodnota tlačidla $+$ = 10 minút

Navrhovaná hodnota tlačidla $-$ = 5 minút

Po niekoľkých sekundách sa objaví nastavený čas. Začína plynúť čas nastavený na časomere. Na displeji sa rozsvieti symbol $\blacktriangleright\odot$ a zobrazí sa priebeh času nastaveného na časomere. Zvyšné symboly času sa vypnú.

Čas nastavený na časomere vypršal.

Zaznie zvukový signál. Na displeji sa zobrazí $0:00$. Časomer vypnete stlačením tlačidla \odot .

Úprava času časomeru

Úprava času časomeru pomocou tlačidiel $+$ alebo $-$. Po niekoľkých sekundách sa objaví upravený čas.

Zrušenie času časomeru

Nastavte čas na časomere na $0:00$ pomocou tlačidla $-$. Po niekoľkých sekundách sa objaví upravený čas. Časomer sa vypne.

Overenie nastaveného času

V prípade, že je nastavených viacero funkcií času, na displeji sa rozsvietia príslušné symboly. Šípka ► sa nachádza pred symbolom času, ktorý je prvý v poradí.

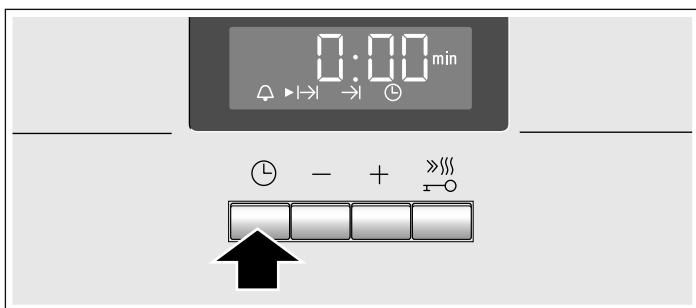
Ak chcete zistiť zvolený čas na časomere ⏰, dĺžku trvania času varenia I→I, čas ukončenia →I alebo aktuálny čas ⌚, stlačte opakovane tlačidlo ⌚, kým sa nerozsvieti šípka ► pri požadovanom symbole. Príslušná hodnota sa na niekoľko sekúnd zobrazí na displeji.

Dĺžka času varenia

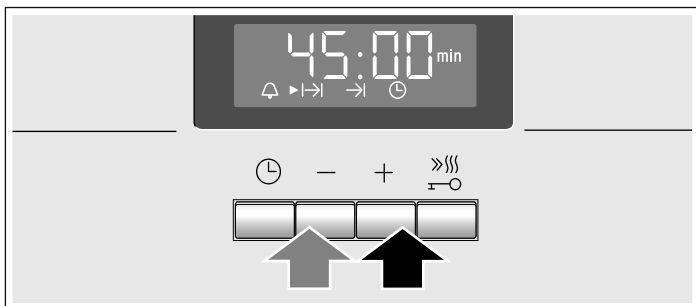
Rúra na pečenie umožňuje nastaviť trvanie času varenia každého pokrmu. Po uplynutí času varenia sa rúra na pečenie automaticky vypne. Vďaka tomu nie je potrebné prerušovať iné aktivity z dôvodu potreby vypnutia rúry alebo prekročenia potrebného času varenia z nepozornosti.

Pozrite obrázok: dĺžka trvania času varenia je 45 minút.

1. Pomocou ovládača funkcií vyberte druh ohrevu.
2. Pomocou voliča teploty vyberte teplotu alebo stupeň grilovania.
3. Niekoľkokrát stlačte tlačidlo ⌚.
Na displeji sa zobrazí 0:00. Rozsvieti sa symbol času, šípka ► sa zobrazí pred I→I.



4. Pomocou tlačidiel + alebo - upravte dĺžku trvania času varenia.
Navrhovaná hodnota tlačidla + = 30 minút
Navrhovaná hodnota tlačidla - = 10 minút



Po niekoľkých sekundách sa rúra na pečenie zapne. Na displeji sa rozsvieti symbol ►I→I a zobrazí sa priebeh času nastaveného na časomere. Zvyšné symboly času sa vypnú.

Čas pečenia vypršal.

Zaznie zvukový signál. Rúra na pečenie prestane hriať. Na displeji sa zobrazí 0:00. Stlačte tlačidlo ⌚. Pomocou tlačidiel + alebo - nastavte nový čas varenia. Alebo stlačte dvakrát tlačidlo ⌚ a ovládač funkcií nastavte na nulu. Rúra na pečenie je vypnutá.

Upravte dĺžku trvania času varenia

Pomocou tlačidiel + alebo - upravte dĺžku trvania času varenia. Po niekoľkých sekundách sa objaví upravený čas. Ak je časomer nastavený, najprv stlačte tlačidlo ⌚.

Zrušenie času pečenia

Nastavte čas trvania varenia na 0:00 pomocou tlačidla -. Po niekoľkých sekundách sa objaví upravený čas. Čas je zrušený. Ak je časomer nastavený, najprv stlačte tlačidlo ⌚.

Overenie nastaveného času

V prípade, že je nastavených viacero funkcií času, na displeji sa rozsvietia príslušné symboly. Šípka ► sa nachádza pred symbolom času, ktorý je prvý v poradí.

Ak chcete zistiť zvolený čas na časomere ⏰, dĺžku trvania času varenia I→I, čas ukončenia →I alebo aktuálny čas ⌚, stlačte opakovane tlačidlo ⌚, kým sa nerozsvieti šípka ► pri požadovanom symbole. Príslušná hodnota sa na niekoľko sekúnd zobrazí na displeji.

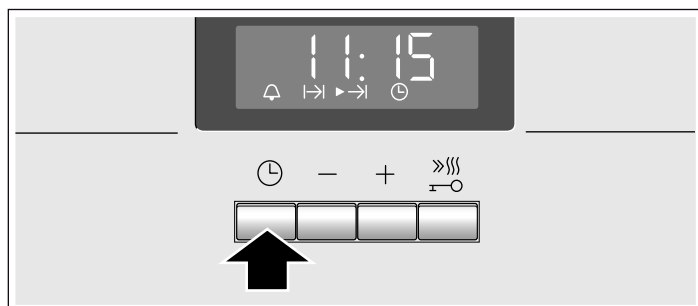
Čas ukončenia varenia

Na rúre je možné nastaviť čas ukončenia varenia jednotlivých pokrmov. Rúra sa automaticky zapne a vypne sa v požadovaný čas. Napr. pokrm môžete vložiť do rúry ráno a nastaviť rúru tak, aby bol hotový na obed.

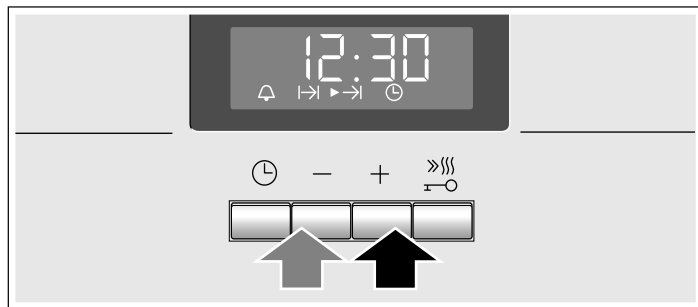
Uistite sa, že sa potraviny nachádzajúce sa dlhší čas v rúre nepokazia.

Pozrite obrázok: je 10:30 h, čas varenia je 45 minút a rúra sa má vypnúť o 12:30 h.

1. Nastavte ovládač funkcií.
2. Nastavte volič teploty.
3. Niekoľkokrát stlačte tlačidlo ⌚.
4. Pomocou tlačidiel + alebo - upravte dĺžku trvania času varenia.
5. Stlačte tlačidlo ⌚.
Dátum ► sa nachádza pred →I. Zobrazí sa čas ukončenia prípravy pokrmu.



6. Posuňte čas ukončenia pomocou tlačidiel + alebo -.




Po niekoľkých sekundách sa zobrazí nastavený čas a rúra zostáva v pohotovostnom režime. Na displeji sa zobrazí čas ukončenia prípravy pokrmu a pred symbolom →I sa zobrazí šípka ►. Symboly ⏰ a ⌚ sú vypnuté. Pri zapnutí rúry na pečenie sa zobrazí priebeh času varenia a šípka ► sa zobrazí pred symbolom I→I. Symbol →I sa vypne.


Čas pečenia vypršal.

Zaznie zvukový signál. Rúra na pečenie prestane hriať. Na displeji sa zobrazí 0:00. Stlačte tlačidlo ⌚. Pomocou tlačidiel + alebo - nastavte nový čas varenia. Alebo stlačte dvakrát tlačidlo ⌚ a ovládač funkcií nastavte na nulu. Rúra na pečenie je vypnutá.

Zmena času ukončenia




Zmeňte čas ukončenia pomocou tlačidiel **+** alebo **-**. Po niekoľkých sekundách sa objaví upravený čas. Ak je naprogramovaný časomer, najprv stlačte dvakrát tlačidlo . Čas ukončenia nemeňte, pokiaľ už čas varenia začal ubiehať. Výsledok varenia by mohol byť iný.

Zrušenie času ukončenia

Nastavte čas ukončenia na hodnotu aktuálneho času pomocou tlačidla **-**. Po niekoľkých sekundách sa objaví upravený čas. Rúra sa zapne. Ak je naprogramovaný časomer, najprv stlačte dvakrát tlačidlo .

Overenie nastaveného času

V prípade, že je nastavených viacero funkcií času, na displeji sa rozsvietia príslušné symboly. Šípka **▶** sa nachádza pred symbolom času, ktorý je prvý v poradí.

Ak chcete zistiť zvolený čas na časomere , dĺžku trvania času varenia **I→I**, čas ukončenia **→I** alebo aktuálny čas , stlačajte opakovane tlačidlo , kým sa nerozsvieti šípka **▶** pri požadovanom symbole. Príslušná hodnota sa na niekoľko sekúnd zobrazí na displeji.

Detská poistka


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


Rúra na pečenie nereaguje na žiadne nastavenie. Časomer je možné nastaviť aj pri aktívnej detskej poistke.

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

Aktivácia detskej poistky





Predtým nesmie byť nastavený žiadny čas trvania varenia ani čas ukončenia prípravy pokrmu.

Stlačte tlačidlo  asi na štyri sekundy.

Na displeji sa zobrazí symbol . Detská poistka je aktivovaná.


Zmena základného nastavenia


Na tejto rúre na pečenie sú k dispozícii rôzne základné nastavenia. Tieto nastavenia môžu byť prispôsobené individuálnym potrebám používateľa.

Základné nastavenia	Voľba 1	Voľba 2	Voľba 3
 1 Ukazovateľ času	vždy*	len pri stlačení tlačidla 	-
 2 Dĺžka trvania signálu po uplynutí času varenia alebo času na časomere	cca 10 s	cca 2 min*	cca 5 min
 3 Časové oneskorenie, než dôjde k použitiu zvoleného nastavenia	cca 2 s	cca 5 s	cca 10 s

* Výrobné nastavenie

Čas

Po pripojení alebo po výpadku prúdu bliká v indikačnom poli symbol  a tri nuly. Nastavte čas.

1. Stlačte tlačidlo .

V indikačnom poli sa zobrazí čas **12:00**.


2. Čas nastavte tlačidlom **+** alebo **-**.

Po niekoľkých sekundách sa nastavený čas zobrazí.

Zmena času

Predtým nesmie byť nastavená žiadna iná funkcia času.

1. Stlačte štyrikrát tlačidlo .

Na displeji sa rozsvietia symboly času, šípka **▶** sa nachádza pred .


2. Zmeňte čas pomocou tlačidiel **+** alebo **-**.


Naprogramovaný čas sa zobrazí po niekoľkých sekundách.

Zrušenie zobrazenia času

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

Deaktivácia detskej poistky

Stlačte tlačidlo  asi na štyri sekundy.


Symbol  na displeji sa vypne. Detská poistka je deaktivovaná.


Predtým nesmie byť nastavená žiadna iná funkcia času.

1. Stláčajte tlačidlo  približne 4 sekundy.

Na displeji sa zobrazia aktuálne základné nastavenie pre čas, napr. **1** pre voľbu **1**.

2. Zmeňte základné nastavenie pomocou tlačidiel **+** alebo **-**.

3. Potvrďte tlačidlom .

Na displeji sa zobrazia nasledujúce základné nastavenia. Pomocou tlačidla  možno prechádzať jednotlivými stupňami a pomocou tlačidiel **+** alebo **-** možno meniť nastavenie.

4. Na ukončenie stláčajte tlačidlo  približne 4 sekundy.

Všetky základné nastavenia boli použité.

Základné nastavenia sa môžu kedykoľvek znova zmeniť.

Údržba a čistenie

Rúra na pečenie si udrží svoj pôvodný vzhľad a výkonnosť, ak budete dodržiavať dôkladnú starostlivosť o spotrebič. V nasledujúcich riadkoch sa dočítate, ako udržiavať a čistiť spotrebič.

Upozornenia

- Na prednej časti rúry sa na jej sklenenej, plastovej alebo kovovej časti môžu objaviť rôzne zafarbenia.
- Tiene pozorovateľné na skle dvierok, ktoré robia špinavý dojem, sú odrazom osvetlenia rúry.
- Smalt sa pri vysokých teplotách vypaľuje. Môže to spôsobiť jemnú stratu zafarbenia. Ide o bežný jav, ktorý neovplyvňuje funkčnosť spotrebiča. Hrany tenkých plechov nie sú úplne smaltované. Môžu byť preto tvrdé na dotyk, čo však nemá žiadny vplyv na protikoróznú ochranu.

Čistiace prostriedky

Aby nedošlo k poškodeniu rôznych povrchov používaním nevhodných čistiacich prostriedkov, riadte sa pokynmi v tabuľke. Nepoužívajte

- abrazívne či agresívne čistiace prostriedky,
- čistiace prostriedky s vysokým obsahom alkoholu,
- škrabky či tvrdé hubky,
- vysokotlakové ani parné čističe.

Nové handričky pred použitím riadne vyperte.


Zóna	Čistiace prostriedky
Predná časť rúry na pečenie	Teplá voda s malým množstvom prostriedku na umývanie riadu: Vyčistíte pomocou handričky a usušíte mäkkou utierkou. Nepoužívajte čističe ani škrabky na sklo.
Plochy z ušľachtilej ocele	Teplá voda s malým množstvom prostriedku na umývanie riadu: Vyčistíte pomocou handričky a usušíte mäkkou utierkou. Škrvny od vápna, tuku, škrobu a bielka vždy ihneď odstráňte. V opačnom prípade by sa pod nimi mohla vytvoriť korózia. V strediskách technickej podpory alebo v špecializovaných obchodoch môžete zakúpiť špeciálne prostriedky určené na čistenie ušľachtilej ocele vhodné na teplé povrchy. Čistiaci prostriedok naneste pomocou mäkkej utierky.
Sklo	Čistič na sklo: Vyčistíte pomocou mäkkej utierky. Nepoužívajte škrabku na sklo.
Ovládač	Čistič na sklo: Vyčistíte pomocou mäkkej utierky. Nepoužívajte alkohol, ocot ani abrazívne či agresívne čistiace prostriedky.
Sklo dvierok	Čistič na sklo: Vyčistíte pomocou mäkkej utierky. Nepoužívajte škrabku na sklo.
Sklenený kryt osvetlenia rúry na pečenie	Teplá voda s malým množstvom prostriedku na umývanie riadu: Vyčistíte handričkou.
Tesnenie Neodmontovať!	Teplá voda s malým množstvom prostriedku na umývanie riadu: Vyčistíte handričkou. Nedrhnúť.

Zóna	Čistiace prostriedky
Mriežky a rošty	Teplá voda s malým množstvom prostriedku na umývanie riadu: Namočte a vyčistíte handričkou alebo kefkou.
Posuvné vodiace lišty	Teplá voda s malým množstvom prostriedku na umývanie riadu: Vyčistíte handričkou alebo kefkou. Nenamáčajte a neumývajte v umývačke riadu.
Príslušenstvo	Teplá voda s malým množstvom prostriedku na umývanie riadu: Namočte a vyčistíte handričkou alebo kefkou.

Čistenie samočistiacich plôch vo varnom priestore

Niektoré rúry majú zadnú stenu, bočné steny alebo hornú stenu varného priestoru potiahnutú vysokoporéznou keramickou vrstvou. 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. Dôkladne vyčistíte dno a steny rúry, ktoré nie sú potiahnuté touto vrstvou.
2. Nastavte cirkuláciu .
3. Prázdnu, zatvorenú rúru rozohrievajte približne 2 hodiny na maximálnej teplote.

Keramická vrstva sa zregeneruje. Hnedasté, čierne alebo belavé zvyšky odstráňte vodou a mäkkou špongiou hneď po vychladnutí rúry.

Ľahké sfarbenie povrchovej vrstvy nemá na samočistenie žiaden vplyv.

Pozor!

- Nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky. Poškrabali, resp. porušili by vysokoporéznou vrstvou.
- Nečistite keramickú vrstvu prostriedkami na čistenie rúr na pečenie. Ak sa na ňu nedopatrením dostane čistič na rúry na pečenie, okamžite ho odstráňte pomocou špongie a vody.

Čistenie dna a smaltovaných strán

Používajte handričku a teplú vodu s trochou mydla alebo octu.

V prípade veľkého znečistenia použite kovovú drôtenku z jemnej ocele a prostriedok určený na čistenie rúr na pečenie. Používajte, len ak je rúra na pečenie vychladnutá. Samočistiace plochy nikdy nečistíte pomocou kovovej drôtenky a prostriedkom na čistenie rúr na pečenie.

Funkcia osvetlenie

Na uľahčenie čistenia využite elektrické svetlo umiestnené vo vnútri rúry na pečenie.

Rozsvietenie svetla

Otočte volič funkcií do polohy .

Svetlo sa rozsvieti. Volič teploty ostane vypnutý.

Zhasnutie svetla

Otočte volič funkcií do polohy 0.

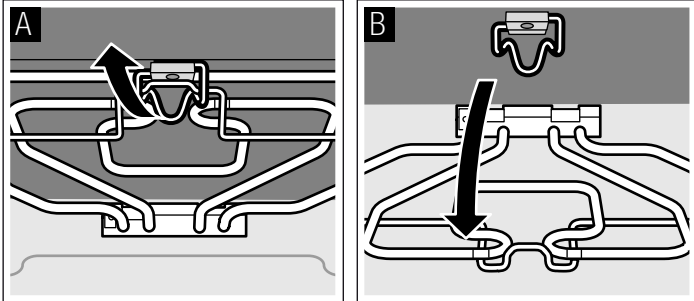
Zloženie grilovacieho telesa

Na zjednodušenie čistenia je na niektorých rúrach na pečenie možné zložiť grilovacie teleso.

⚠ Nebezpečenstvo popálenia!!

Rúra musí byť vychladnutá.

1. Úchytku grilu potiahnite smerom dopredu a potlačte smerom nahor, kým sa nezacvakne (obrázok A).
2. Podržte grilovacie teleso a spustite smerom nadol (obrázok B).



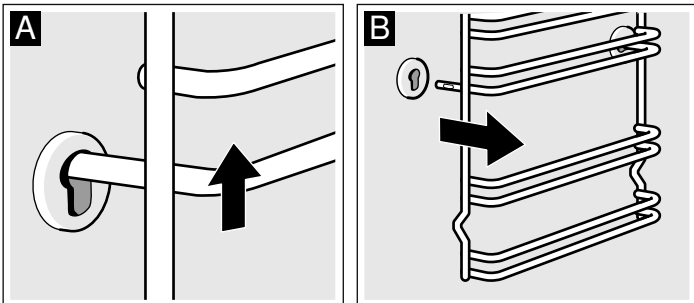
Po ukončení čistenia opätovne vložte grilovacie teleso do hornej časti rúry. Úchytka stlačte smerom nadol a nasadte grilovacie teleso.

Zloženie a nasadenie mriežok alebo závesných roštov na ľavej a pravej strane

Mriežky a závesné rošty možno pri ich čistení zložiť. Rúra musí byť vychladnutá.

Vyvesenie rámu alebo koľajničiek

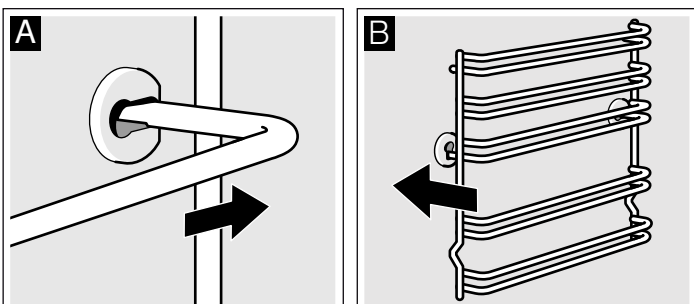
1. Rám alebo koľajničky vpredu nadvihnite nahor a vyveste (obr. A).
2. Potom celý rám alebo koľajničku vytiahnite dopredu a vyberte ho von (obrázok B).



Rámy alebo koľajničky vyčistite čistiacim prostriedkom a špongiou. Ak je znečistenie ťažko odstrániteľné, použite kefku.

Zloženie mriežok a závesných roštov

1. Mriežku alebo závesný rošt najprv vložte do zadnej drážky pritláčajúc smerom dozadu (obrázok A)
2. a až potom do prednej drážky (obrázok B).

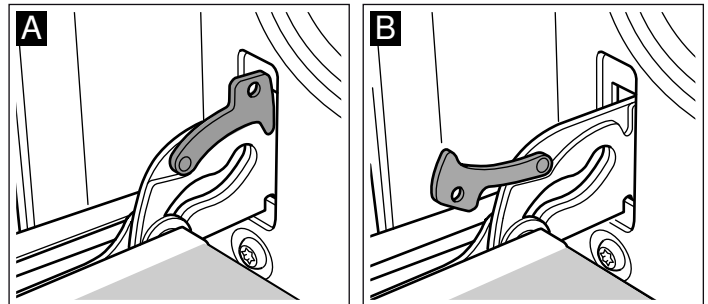


Mriežky alebo závesné rošty upevnite vľavo aj vpravo. Zahnutá časť musí vždy smerovať nadol.

Zloženie a nasadenie dvierok rúry na pečenie

Na zjednodušenie demontovania dvierok a čistenia sklenených tabúľ sa dvierka môžu zložiť.

Úchyty dvierok rúry sú vybavené zaisťovacími páčkami. Ak je zaisťovacia páčka sklopená (obrázok A), nie je možné dvierka zložiť. Ak je zaisťovacia páčka vyklopená (obrázok B), úchyty sú zaisťované. Nemôžu sa tak náhle zacvaknúť.

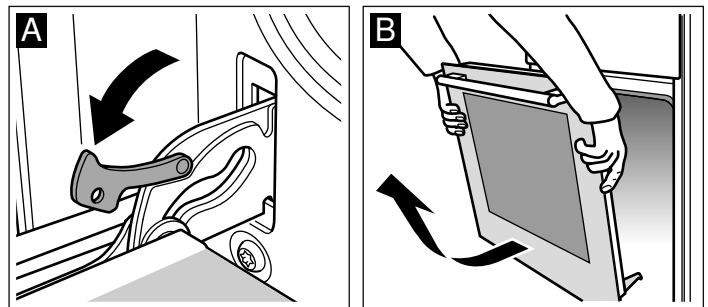


⚠ Nebezpečenstvo poranenia!!

Ak úchyty nie sú zaisťované zaisťovacími páčkami, môžu sa náhle zacvaknúť. Dbajte na to, aby zaisťovacie páčky boli vždy sklopené, okrem prípadu zloženia dvierok, keď majú byť vyklopené.

Zloženie dvierok

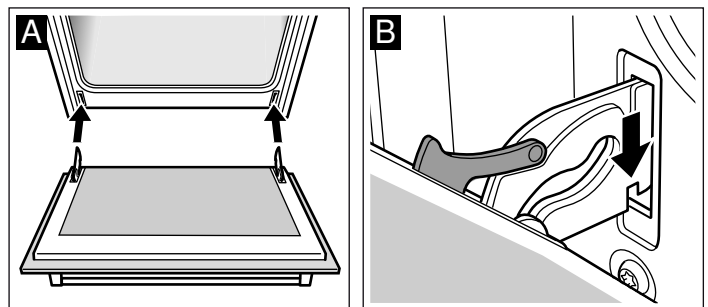
1. Dvierka rúry na pečenie úplne otvorte.
2. Vyklopte obe zaisťovacie páčky, vľavo a vpravo (obrázok A).
3. Dvierka rúry na pečenie zatvorte až na doraz (obrázok B). Dvierka uchopte obidvoma rukami vľavo a vpravo. Zatvorte ich ešte trochu viac a vytiahnite ich.



Nasadenie dvierok

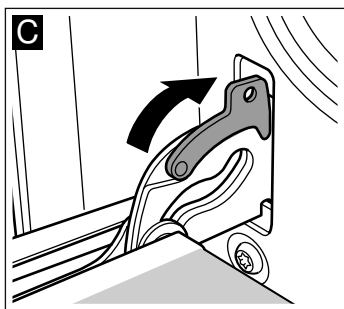
Pri opätovnom nasadení dvierok postupujte rovnako, len v opačnom poradí.

1. Po nasadení dvierok sa uistite, že oba úchyty dvierok zapadajú do svojich príslušných otvorov (obrázok A).
2. Spodná drážka úchyty musí zapadať na oboch stranách (obrázok B).



Ak úchyty dvierok nie sú správne nasadené, dvierka sa môžu skriviť.

3. Opätovne zacvaknite obe zaisťovacie páčky (obrázok C).
Zatvorte dverka rúry.



⚠ Nebezpečenstvo poranenia!!

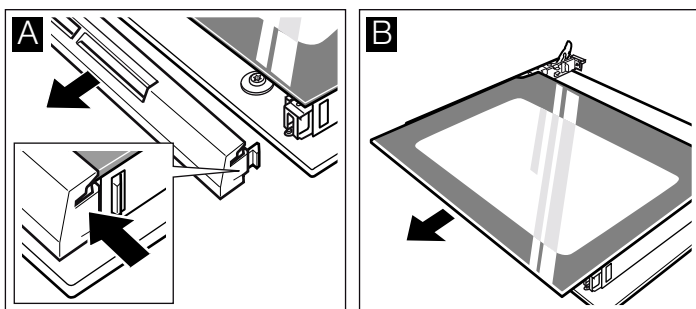
V prípade, že dverka vypadnú alebo sa úchyty náhle zatvoria, nedotýkajte sa ich. Obráťte sa na stredisko technickej podpory.

Demontáž a montáž skiel dvierok

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

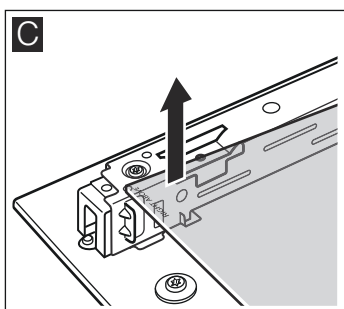
Demontáž

1. Dverka rúry vyveste a položte na utierku rúčkou dolu.
2. Odoberte horný kryt dvierok rúry. Na tento účel zatlačte prstami vľavo aj vpravo na jazýčky (obrázok A).
3. Vrchné sklo nadvihnite a vytiahnite von (obrázok B).



Ak majú dverka tri sklá, postupujte okrem toho nasledovne:

4. Sklo nadvihnite a vytiahnite von (obrázok C).



Vyčistite sklá čistiacim prostriedkom na sklo a mäkkou utierkou.

⚠ Nebezpečenstvo poranenia!

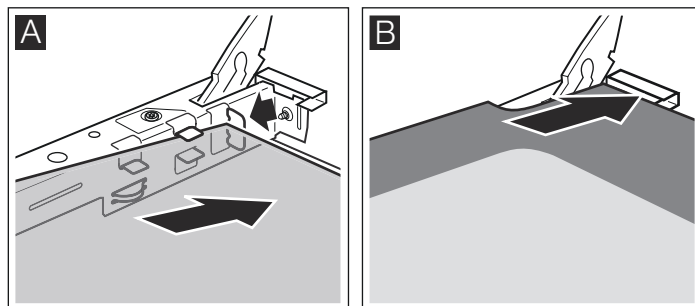
Poškrábané sklo dvierok spotrebiča môže prasknúť. Nepoužívajte škrabky na sklo, ostré alebo abrazívne čistiace prostriedky.

Montáž

Ak sú dverka rúry s dvomi sklami, vykonajte kroky 2 až 4.

Pri montáži dávajte pozor na to, aby nápis „Right above“ sa nachádzal obrátene vľavo dole.

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



3. Nasadte kryt a pritlačte ho.

4. Zaveste dverka rúry.

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

Čo robiť v prípade poruchy

Pri poruche ide väčšinou o malé, ľahko napravitelné poškodenie. Predtým, ako sa obrátite na stredisko technickej podpory, pokúste sa poruchu napraviť pomocou nasledovnej tabuľky.

Prehľad prevádzkových porúch

Porucha	Možná príčina	Náprava/upozornenie
Rúra nefunguje.	Poistka je chybná.	Skontrolujte v poistkovej skrinke, či je poistka v poriadku.
	Výpadok elektrického prúdu?	Skontrolujte, či kuchynské svetlo alebo ostatné kuchynské spotrebiče fungujú.
V indikačnom poli bliká symbol ☹ a štyri nuly.	Výpadok elektrického prúdu?	Nastavte čas nanovo.
Rúra neohreje.	Na kontaktoch sa nachádza prach.	Otočný volič viackrát otočte obidvomi smermi.

Chybové hlásenia

Ak sa na displeji objaví chybové hlásenie **E**, stlačte tlačidlo ☹. Chybové hlásenie zmizne. Vymaže sa funkcia nastaveného času. Ak chybové hlásenie nezmizne, obráťte sa na najbližšie servisné centrum.

Nasledujúce chybové hlásenia môže vyriešiť používateľ vlastnými silami.

Chybové hlásenie	Možná príčina	Riešenie/rady
E011	Tlačidlo stlačané pridlho sa zaseklo.	Stlačte všetky tlačidlá po jednom. Overte, či sa niektoré tlačidlo zaseklo, prípadne je zakryté alebo zašpinené.

⚠ Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!!

Neodborné opravy sú nebezpečné. Opravy môže vykonávať len vyškolený zamestnanec odborného autorizovaného servisu.

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 vpravo, 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 ☎

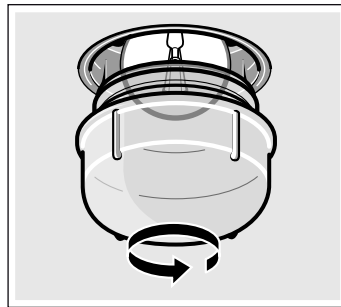
Výmena lampy

Poškodenú žiarovku osvetlenia rúry treba vymeniť. Náhradné žiarovky s napätím 220-240 V, závitom E14, výkonom 25 W, odolné voči vysokým teplotám (T 300 °C), môžete zakúpiť v servisnom stredisku alebo v špecializovaných predajniach. Používajte výhradne tento typ žiaroviek.

⚠ Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!!

Spotrebič odpojte z elektrickej siete. Uistite sa, že je správne odpojený.

1. Aby ste sa vyhlí jeho poškodeniu, do vnútornej časti vychladnutej rúry položte kuchynskú utierku.
2. Ochranný kryt lampy odkrúťte smerom doľava.



3. Lampu nahradte podobným modelom.
4. Opätovne zakrúťte ochranný kryt.
5. Odložte kuchynskú utierku a spotrebič zapojte do elektrickej siete.

Ochranné sklo

Poškodené ochranné sklo treba vymeniť. Ochranné sklo môžete zakúpiť v stredisku technickej podpory. Uveďte číslo výrobku a výrobné číslo spotrebiča.

Majte na pamäti, že návšteva servisného technika nie je v prípade chybnej 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 predhrejte podľa inštrukcií.
- Používajte tmavé, čierno lakované alebo smaltované plechy. Lepšie vstrebávajú teplotu.
- Počas varenia, pečenia alebo smaženia nechajte dvierka rúry zatvorené.
- Ak pečiete rôzne koláče, ideálne je piecť ich jeden za druhým. Rúra je ešte teplá. Skráti sa tak čas pečenia druhého koláča. Tiež je možné vložiť dve formy naraz, a to jednu vedľa druhej.
- Pri dlhších časových intervaloch pečenia môžete rúru vypnúť 10 minút pred uplynutím času a využiť tak zvyškové teplo na dokončenie pokrmu.

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.

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

Horným a spodným ohrevom dosiahnete lepšie prepečenie koláčov.

Ak pečiete teplým vzduchom , odporúča sa dodržiavať nasledovné výšky:

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

Pečenie na rôznych úrovniach

Používajte teplý vzduch .

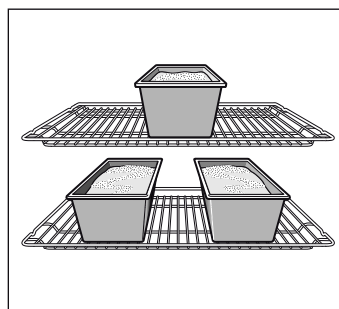
Výška pri pečení na dvoch úrovniach:

- Smaltovaný plech: výška 3
- Hliníkový plech: výška 1

Plech na pečenie vložený naraz nemusia byť naraz hotové.

V tabuľkách nájdete niekoľko rád na prípravu jednotlivých jedál.

Ak použijete 3 štvoruholníkové formy naraz, položte ich na rošt ako na obrázku.



Formy na pečenie

Najvhodnejšie sú tmavé formy z kovu.

Pri svetlých formách na pečenie z tenkostenného kovu alebo sklenených pekáčoch sa čas pečenia predlži a koláč nezahnedne 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 tabuľke nájdete aký druh ohrevu a aká teplota sú optimálne pre jednotlivé typy pečiva a dezertov. Teplota a čas pečenia závisia od množstva a vlastnostiach cesta. Preto sú v tabuľkách uvedené vždy rozsahy času pečenia. Začínajte vždy čo najnižšou teplotou a najkratším časom. Nižšou teplotou dosiahnete rovnomernejšie zafarbenie. V prípade potreby môžete čas a teplotu pečenia predĺžiť, prípadne zvýšiť.

Ak je rúra predhriata, čas pečenia sa spravidla skráti o 5 až 10 minút.

Ďalšie informácie nájdete v tabuľkovej prílohe kapitoly *Tipy na pečenie*.

Pri pečení koláča na jednej úrovni dajte cesto na smaltovaný plech.




Ak pečiete naraz niekoľko koláčov, cestá je možné uložiť vedľa seba na rošt.

Koláč vo forme na pečenie	Forma na rošte	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba pečenia, min.
Koláč tarta	Forma na tartu z bieleho plechu, Ø 31 cm.	1		220-240	40-50
		1+3		190-200	35-45
Koláč quiche	Forma na tartu z bieleho plechu, Ø 31 cm.	1		220-230	40-50
Koláče*	Forma na koláč z bieleho plechu, Ø 28 cm.	2		180-200	50-60
Piškóťový koláč, jednoduchý	Vencová/obdĺžniková forma	2		160-180	55-70
	3 obdĺžnikové formy	3+1		140-160	70-90









* Pokiaľ chcete piecť niekoľko koláčov súčasne, postavte formy vedľa seba na rošt.

Koláče na plechu na pečenie		Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas pečenia v minútach
Pizza	Plech na pečenie	2		200-220	25-35
	Hliníkový plech + nízky plech na pečenie	1+3		170-180	35-45
	Hliníkový plech + univerzálny hlboký plech	1+3		170-180	35-45
Pečivo z lístkového cesta	Plech na pečenie	3		180-200	25-35
	Hliníkový plech + nízky plech na pečenie	1+3		170-190	30-45
	Hliníkový plech + univerzálny hlboký plech	1+3		170-190	30-45
Burek, balkánska špecialita	Univerzálny plech	2		190-200	40-55

Pridavné plechy môžete zakúpiť v špecializovaných predajniach alebo v strediskách technickej podpory.



Chlieb a rožky		Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas pečenia v minútach
Kysnutý chlieb z 1,2 kg múky*, (predhriať)	Smaltovaný plech	2		270	8
				200	35-45
Kváskový chlieb z 1,2 kg múky*, (predhriať)	Smaltovaný plech	2		270	8
				200	40-50
Rožky (napr. žitné)	Smaltovaný plech	3		200-220	20-20

* Nikdy nelejte vodu priamo do horúcej rúry na pečenie.

Sladké pečivo		Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas pečenia v minútach
Sušienky a drobné pečivo	Smaltovaný plech	3		150-160	20-30
	Hliníkový plech + nízky plech na pečenie	1+3		140-150	20-30
	Hliníkový plech + univerzálny hlboký plech	1+3		140-150	20-30
Snehové pečivo	Smaltovaný plech	3		80-90	180-210
Veterníky	Smaltovaný plech	2		190-210	30-40
Mandľové pečivo	Smaltovaný plech	3		110-130	30-40
	Hliníkový plech + nízky plech na pečenie	1+3		100-120	35-45
	Hliníkový plech + univerzálny hlboký plech	1+3		100-120	35-45

Pridavné plechy môžete zakúpiť ako doplnkové príslušenstvo v špecializovaných predajniach.

Tipy a praktické rady na pečenie

Ak chcete piecť podľa vlastného receptu.	Orientujte sa podľa podobného druhu pečiva v tabuľkách na pečenie.
Ako zistíte, že je koláč upečený?	Asi 10 minút pred koncom času pečenia uvedeného v tabuľke pichnete tenkou drevenou špajdlou do najvyššieho miesta na koláči. Ak nie je na špajdli prilepené cesto, koláč je upečený.
Koláč klesol.	Nabudúce použijete menej tekutín, alebo zvolíte o 10 stupňov nižšiu teplotu. Dodržujte čas miešania cesta uvedený v recepte.
Koláč sa v strede vysoko zdvihol, ale okraje sú nízke.	Nemažte formu tukom. Po upečení koláča ho pomocou noža opatrne uvoľnite z formy.
Koláč je na povrchu príliš tmavý.	Zasuňte koláč nižšie do rúry, zvolíte nižšiu teplotu a dlhší čas pečenia.
Koláč je príliš vysušený.	Do hotového koláča pichnete niekoľkokrát špáradlom. Pokropte koláč ovocnou šťavou alebo alkoholickým nápojom. Nabudúce zvolíte o 10 stupňov vyššiu teplotu a skráťte čas pečenia.
Chlieb alebo sladké pečivo (napríklad tvarohový koláč) vyzerajú zvonku dobre, ale vo vnútri sú mazľavé (vlhké, so zvyškami vody).	Nabudúce pridajte menej tekutiny, pečte o niečo dlhší čas a na nižšej teplote. Pri koláčoch so šľavnatým povrchom najprv predpečte korpus. Následne ho posypte mandľami a strúhankou a potom obložte ovocím. Dodržujte návod na recepte a čas pečenia.
Pečivo zhnedlo nerovnomerne.	Zvoľte nižšiu teplotu; pečivo sa prepečie rovnomernejšie. Chúlostivé pečivo pečte na jednej úrovni za použitia horného a dolného ohrevu  . Prečnievajúci papier na pečenie môže ovplyvniť cirkuláciu vzduchu. Papier vždy zastrihnite podľa formy.
Ovocný koláč je na spodku príliš svetlý.	Nabudúce uložte koláč na nižšiu úroveň.
Vyteká ovocná šťava.	Nabudúce použijete podľa možností univerzálny plech na pečenie.
Drobné kysnuté pečivo sa počas pečenia môže zlepíť.	Pokúste sa ho poukladať asi 2 cm od seba. Tak bude mať dostatok priestoru na kysnutie a zostane pekne opečené zo všetkých strán.
Pečenie na viacerých úrovniach. Pečivo na hornom plechu je tmavšie než na spodnom.	Na pečenie na rôznych úrovniach používajte vždy teplý vzduch  . Ak naraz vložíte viacero plechov na pečenie, neznamená to, že budú naraz hotové.
Pri pečení šľavnatých koláčov sa tvorí kondenzovaná voda.	Počas pečenia sa môže tvoriť vodná para. Časť pary uniká rukoväťou dvierok a môže sa kondenzovať na ovládacom paneli a na susednom nábytku vo forme kvapiek. Je to fyzikálne podmienený jav.

Mäso, hydina, ryby

Nádoby

Môžete použiť akúkoľvek nádobu, ktorá je odolná voči vysokým teplotám. Pri pečení veľkých kusov môžete tiež použiť smaltovaný plech.

Najvhodnejšie je používať sklenené nádoby. Uistite sa, že pokrievka nádoby je správne nasadená.

Pri používaní smaltovaných nádob pridajte viac tekutín.

Ak používate nádoby z ušľachtilej ocele, mäso sa neopečie dozlatista, dokonca môže zostať neprepečené. V takomto prípade predĺžte dobu pečenia.

Údaje uvedené v tabuľke:

Nádoba bez pokrievky = otvorená

Nádoba s pokrievkou = zatvorená

Nádobu položte vždy na stred roštu.

Horúce sklenené nádoby by ste mali položiť na suchú utierku. Na vlhkej alebo studenej podložke by sklo mohlo prasknúť.

Pečenie

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

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

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

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

Grilovanie

Grilujte vždy v uzavretej rúre na pečenie.

Na grilovanie predhrejte rúru asi 3 minúty pred vložením pokrmu.

Kúsky určené na grilovanie položte priamo na rošt. Ak pripravujete len jeden kus, najlepšie je umiestniť ho do stredu roštu.

Smaltovaný plech položte do výšky 1. Takto sa zachytí šťava z mäsa a rúra zostane čistá.

Plech na pečenie a univerzálny plech neukladajte do výšky 4 alebo 5. Pri vysokých teplotách by sa mohli deformovať a pri výbere z rúry tak poškodia jej vnútro.

Dbajte na to, aby mali opekané kúsky tú istú hrúbku. Opečú sa rovnomerne do zlatista a udržia si šľavnatosť. Kúsky rýb osolte až po grilovaní.

Po uplynutí času ⅔ kúsky rýb obráťte.

Grilovacie vyhrievacie teleso sa automaticky zapína a vypína. Je to normálne. Frekvencia závisí od nastavenia grilovacieho stupňa .

Mäso

Po uplynutí polovice času mäso obráťte.

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

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

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

Mäso	Hmotnosť	Varná nádoba	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C, stupeň grilovania	Čas pečenia v minútach
Dusené hovädzie mäso (napr. rebierko)	1,0 kg	zakryté	2		220-240	90
	1,5 kg		2		210-230	110
	2,0 kg		2		200-220	130
Hovädzia sviečková	1,0 kg	nezakryté	2		210-230	70
	1,5 kg		2		200-220	80
	2,0 kg		2		190-210	90
Roastbeef, krvavý	1,0 kg	nezakryté	1		210-230	40
Steaky prepečené*		Rošt	5		3	20
Steaky, krvavé*			5		3	15
Bravčové mäso bez kože (napr. krkovička)	1,0 kg	nezakryté	1		190-210	100
	1,5 kg		1		180-200	140
	2,0 kg		1		170-190	160
Bravčové mäso s kožou (napr. pliecko, koleno)	1,0 kg	nezakryté	1		180-200	120
	1,5 kg		1		170-190	150
	2,0 kg		1		160-180	180
Údené bravčové rebierko	1,0 kg	zakryté	2		210-230	70
Fašírka	zo 750 g mäsa	nezakryté	1		170-190	70
Párky	asi 750 g	Rošt	4		3	15
Tefacie pečené	1,0 kg	nezakryté	2		190-210	100
	2,0 kg		2		170-190	120
Jahňacie stehno bez kosti	1,5 kg	nezakryté	1		150-170	110

* Rúru na 5 minút predhrejte.

Hydina

Údaje o hmotnosti v tabuľke sa týkajú hydiny pečenej bez plnky.

Hydinu v celosti položte na rošt najprv prsnou časťou smerom nadol. Po uplynutí času $\frac{2}{3}$ obráťte.

Po uplynutí polovice času prípravy obráťte opekané kúsky, morčacie stehná alebo prsia. Po uplynutí času kúsky hydiny $\frac{2}{3}$ obráťte.

Ak pripravujete kačicu alebo hus, popichajte kožu pod krídlami, aby sa zbavila tuku.

Hydina sa opečie dozlatista a dochrumkava, ak ju približne ku koncu času prípravy potriete maslom, slanou vodou alebo pomarančovým džúsom.

Pri grilovaní priamo na rošte položte smaltovaný plech do výšky 1.

Hydina	Hmotnosť	Nádoba	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas pečenia v minútach
Polky kuraťa, 1 až 4 kusy	400 g kus	Rošt	2		200-220	40-50
Kuracie mäso, nakrájané	250 g kus	Rošt	2		200-220	30-40
Kura, celé 1 až 4 kusy	1,0 kg kus	Rošt	2		190-210	50-80
Kačka	1,7 kg	Rošt	2		180-200	90-100
Hus	3,0 kg	Rošt	2		170-190	110-130
Morka, mladá	3,0 kg	Rošt	2		180-200	80-100
2 morčacie stehná	800 g kus	Rošt	2		190-210	90-110

Ryby

Po uplynutí času $\frac{2}{3}$ kúsky rýb obráťte.

Celú rybu nie je nutné otáčať. Vložte celú rybu do rúry na pečenie v polohe plávania, chrbtovou plutvou smerom nahor. Do brucha ryby vložte narezaný zemiak alebo malú žiaruvzdornú nádobu, aby ste rybu stabilizovali.

Pri pečení rybieho filé pridajte niekoľko polievkových lyžíc tekutiny a uduste.

Pri grilovaní priamo na rošte položte smaltovaný plech do výšky 1.

Ryby	Hmotnosť	Nádoba	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas v minútach
Ryby, biele/miešané (v celosti), napr. dozlatista	600 g	Smaltovaný plech	3		180-190	45-55
Tučná ryba (malé kúsky), napr. losos		Rošt*	2		180-190	45-55
Plnená treska	1,0 kg	Smaltovaný plech	3		180-190	55-65

* Vložte smaltovaný plech do výšky 1.

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, zapečené pokrmy, toasty

Nádobu položte vždy priamo na rošt.

Pri pečení bez varných nádob priamo na rošte položte smaltovaný plech do výšky 1. Udržte tak rúru čistú.

Stav nákypu bude závisieť od veľkosti varnej nádoby a výšky pokrmu. Údaje v tabuľke sú len orientačné.

Pokrm	Nádoba	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C, grilovací stupeň	Čas pečenia v minútach
Sladké nákypy (napr. tvarohový s ovocím)	Forma na nákyt	2		180-200	40-50
Korenené zapekané pokrmy z varených prísad (napr. zapekané cestoviny)	Forma na nákyt alebo smaltovaný plech	3		210-230	30-40
		3		210-230	20-30
Korenené zapekané pokrmy zo surových prísad* (napr. zapekané zemiaky)	Forma na zapekanie alebo smaltovaný plech	2		160-180	50-70
		2		160-180	50-70
Jemne dozlatista opečené toasty	Rošt	5		3	4-5
Zapečené toasty	Rošt	3+1		170-180	8-12


* Vrstva zapekaného pokrmu nesmie byť vyššia než 2 cm.

Polotovary

Riadte sa pokynmi výrobcu, ktoré nájdete na obale.

Ak príslušenstvo prikryjete papierom na pečenie, uistite sa, že je tento papier vhodný na použitie pri vysokých teplotách. Rozmery papiera prispôbte veľkosti pokrmu, ktorý práve pripravujete.

Konečný výsledok bude záležať priamo od druhu potravín. Pri surových potravinách sa môžu vyskytnúť nepravidelnosti a rozdiely v zafarbení.

Pokrm	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas v minútach
Hranolky	Rošt alebo smaltovaný plech	3		190-210	20-30
Pizza*	Rošt	2		200-220	15-20
Pizza bageta	Smaltovaný plech	3		190-200	20-25

Upozornenie: Forma na pečenie sa môže vzhľadom na rozdiel teplôt formy a mrazených potravín deformovať. Počas pečenia deformácia zanikne.

Špeciálne pokrmy

Pri nízkych teplotách je možné pripraviť výborný krémový jogurt alebo vláčne kysnuté cesto.

Najprv vyberte príslušenstvo a mriežky alebo ľavý a pravý závesný rošt zvnútra rúry na pečenie.

Príprava jogurtu

1. Privedte do varu 1 liter mlieka (s 3,5 % obsahom tuku) a nechajte vychladnúť na 40 °C.
2. Zamiešajte so 150 g jogurtu (studeného z chladničky).

3. Zmes rozdeľte do zaváraninových fľaš a prikryte ich priesvitnou fóliou.

4. Rúru predhrejte podľa inštrukcií.



5. Potom rozložte zaváraninové fľaše do spodnej vnútornej časti rúry a postupujte, ako je uvedené.

Cesto nechajte vykysnúť

1. Pri príprave kysnutého cesta postupujte ako zvyčajne. Zmes vložte do keramickej nádoby odolnej voči teplu a prikryte ju.

2. Rúru predhrejte podľa inštrukcií.

3. Vypnite spotrebič a cesto nechajte vykysnúť vo vnútri rúry.

Pokrm	Nádoby	Výška	Druh ohrevu	Teplota	Čas
Jogurt	Umiestnenie zaváraninových fľaš	do spodnej vnútornej časti rúry		Predhriať na 50 °C 50 °C	5 min 8 h
Cesto nechajte vykysnúť	Položte nádobu odolnú voči vysokým teplotám	do spodnej vnútornej časti rúry		Predhriať na 50 °C vypnite spotrebič a cesto vložte do vnútra rúry.	5-10 min 20-30 min.


Rozmrazovanie

Čas rozmrazovania závisí od druhu a množstva potravín, ktoré chcete rozmraziť.

Riadte sa pokynmi výrobcu, ktoré nájdete na obale.

Mrazené výrobky vyberte z obalu, vložte do vhodnej nádoby a položte na rošt.

Hydinu uložte na tanier prsnou časťou smerom nadol.

Mrazené výrobky	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota
Napr. šľahačkové torty, krémové zákusky, koláče s čokoládovou alebo cukrovou polevou, ovocie, kurča, saláma a mäso, chlieb a rožky, koláče a iné sladké pečivo	Rošt	1		Volič teploty zostáva vypnutý.

Sušenie





Používajte len kvalitné a dôkladne umyté ovocie.

Ovocie nechajte dobre odkvapkať a usušiť.

Smaltovaný plech a rošt prikryte papierom na pečenie alebo pergamenovým papierom.

Ovocie a zeleninu z času na čas obracajte.

Keď sú už dozlatista opečené, usušte ich a zložte z papiera.

Pokrm	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas pečenia v hodinách
600 g jablák nakrájaných na kolieska	1+3		80	cca 5 h
800 g hrušiek nakrájaných na kúsky	1+3		80	cca 8 h
1,5 kg sliviek	1+3		80	cca 8-10 h
200 g očistených bylín	1+3		80	cca 1½ h

Zaváranie

Pri zaváraní musia byť fľaše a gumičky dokonale čisté a vo veľmi dobrom stave. Pokiaľ možno, používajte zaváraninové fľaše rovnakej veľkosti. Hodnoty v tabuľke sa vzťahujú na okrúhle zaváraninové fľaše s objemom 1 litra.

Pozor!

Nepoužívajte väčšie alebo vyššie fľaše. Mohli by prasknúť.

Používajte výhradne ovocie a zeleninu v dobrom stave. Dôkladne umyté.

Časy uvedené v tabuľke sú len orientačné. Môžu sa líšiť v závislosti od izbovej teploty, počtu zaváraninových fliaš, množstva a teploty ich obsahu. Skôr než vypnete spotrebič, uistite sa, že vo vnútri fliaš sa vytvorili bublinky.

Príprava


- Ovocie a zeleninu nakladte do zaváraninových fliaš, ale nie až po okraj.
- Dôkladne vyčistite okraje zaváraninových fliaš.

3. Na každú naplnenú fľašu položte vlhkú tesniacu gumu a viečko.

4. Zaváraninové fľaše uzatvorte pomocou svoriek.

Do rúry na pečenie nekladajte viac než šesť fliaš naraz.

Nastavenie

- Smaltovaný plech položte do výšky 2. Zaváraninové fľaše nakladajte tak, aby sa navzájom nedotýkali.
- Do smaltovaného plechu vlejte pol litra teplej vody (cca 80 °C).
- Zatvorte dvierka rúry.
- Nastavte volič funkcií na spodný ohrev .
- Nastavte teplotu medzi 170 a 180 °C.

Zaváranie

Približne po 40 - 50 minútach sa v krátkych intervaloch začnú tvoriť bublinky. Vypnite rúru na pečenie.

Približne po 25 - 35 minútach vyberte zaváraninové fľaše z rúry (v tomto časovom rozmedzí sa využíva zvyškové teplo). Ak ich necháte v rúre dlhšie, môžu vzniknúť baktérie, ktoré napomáhajú kvaseniu marmelády.

Ovocie v litrových fľašiach	Od objavenia sa bublín	Zvyškové teplo
Jablká, ríbezle, jahody	vypnutie	cca 25 minút
Čerešne, marhule, broskyne, egreše	vypnutie	cca 30 minút
Jablková dreň, hrušky, slivky	vypnutie	cca 35 minút

Zaváranie zeleniny

Akonáhle sa v zaváraninových fľašiach začnú tvoriť malé bublinky, upravte teplotu na 120-140 °C. Približne 35-70 minút, v závislosti od druhu zeleniny. Po uplynutí času vypnite rúru na pečenie a využite zvyškové teplo.

Zelenina v studenom náleve v litrových fľašiach	Od objavenia sa bublín 120-140 °C	Zvyškové teplo
Uhorky	-	cca 35 minút
Červená repa	cca 35 minút	cca 30 minút
Ružičkový kel	cca 45 minút	cca 30 minút
Fazuľa, kaleráb, červená kapusta	cca 60 minút	cca 30 minút
Hrášok	cca 70 minút	cca 30 minút

Vyberanie zaváraninových fliaš z rúry

Zaváraninové fľaše vyberte z rúry až po ukončení varu.

Pozor!

Teplé fľaše nekladajte na studený alebo vlhký podklad. Mohli by prasknúť.

Akrylamid v potravinách

Akrylamid vzniká najmä pri výrobkoch z cereálií a zemiakov pripravovaných pri vysokých teplotách, ako sú hranolky, toasty, pečivo, rožky, chlieb a jemné sladké pečivo (drobné pečivo, korenené cestoviny, medovníky).

Rady na prípravu pokrmov s nízkym obsahom akrylamidu

Všeobecné	<ul style="list-style-type: none">■ Obmedzte čo najviac čas pečenia.■ Potraviny opečte do zlatista bez toho, aby ste ich pripiekli.■ Veľké a hrubé kusy potravín obsahujú málo akrylamidu.
Pečenie	S horným a spodným ohrevom max. 200 °C S teplým vzduchom max. 180 °C
Sušienky a drobné pečivo	S horným a spodným ohrevom max. 190 °C S teplým vzduchom max. 170 °C Vajcia alebo vaječné žĺtky obmedzujú tvorbu akrylamidu.
Pečené hranolky	Rozložte len jednu rovnomernú vrstvu na plech. Počítajte aspoň so 400 g hranoliek na plech, aby sa nevysušili

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.

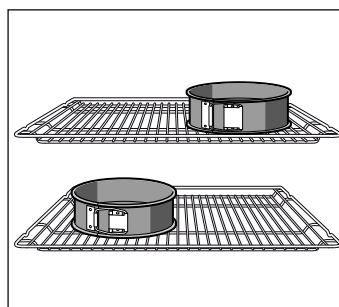
Pečenie

Pečenie na dvoch úrovniach:
Univerzálny hlboký plech položte vyššie a hliníkový plech na spodok.

Maslové sušienky:
Plech na pečenie vložené naraz nemusia byť naraz hotové.

Jablkový koláč na úrovni 1:
Tmavé formy na tortu naskladajte oddelene od seba.

Jablkový koláč na úrovni 2:
Tmavé formy na tortu naskladajte nad seba.



Plechové formy na tortu:
Pieť pri hornom aj spodnom ohreve ☐ na úrovni 1. Namiesto mriežky použite smaltovaný plech a poukladajte naň formy na tortu.

Pokrm	Príslušenstvo a rady a upozornenia	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas v minútach
Maslové sušienky (predhriat*)	Nízky plech na pečenie	2	☐	160-170	20-30
	Univerzálny hlboký plech	3	☐	150-160	20-30
	Hliníkový plech + nízky plech na pečenie	1+3	☑	140-160	20-30
	Hliníkový plech + univerzálny hlboký plech	1+3	☑	140-160	20-30
Drobné pečivo 20 ks	Smaltovaný plech	3	☐	150-170	20-35
Drobné pečivo 20 ks na 1 plech (predhriat*)	Hliníkový plech + nízky plech na pečenie	1+3	☑	140-150	30-40
	Hliníkový plech + univerzálny hlboký plech	1+3	☑	140-150	30-40
Piškótové cesto (predhriat*)	Forma na tortu	1	☐	170-180	35-45

* Rýchly ohrev nepoužívajte na predhrievanie rúry.

Rošty a plechy môžete zakúpiť ako špeciálne príslušenstvo v špecializovaných predajniach.

Pokrm	Príslušenstvo a rady a upozornenia	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas v minútach
Kysnutý koláč	Smaltovaný plech	2		160-180	30-40
	Hliníkový plech + nízky plech na pečenie	1+3		150-160	30-45
	Hliníkový plech + univerzálny hlboký plech	1+3		150-160	30-40
Jablkový koláč	2 mriežky + 2 plechové formy na tortu Ø 20 cm.	1+3		170-180	60-70
	Smaltovaný plech+ 2 plechové formy na tortu Ø 20 cm.	1		190-210	70-90

* Rýchly ohrev nepoužívajte na predhrievanie rúry.

Rošty a plechy môžete zakúpiť ako špeciálne príslušenstvo v špecializovaných predajniach.

Grilovanie

Ak ukladáte potraviny priamo na rošt, položte smaltovaný plech do výšky 1. Zachytí šťavu z mäsa a rúra zostane čistá.

Pokrm	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Grilovací stupeň	Čas v minútach
Opečené toasty (predhriať 10 minút)	Rošt	5		3	1/2-2
Hovädzie fašírky 12 kusov* (nepredhrievať)	Rošt + smaltovaný plech	4+1		3	25-30

* Po uplynutí 2/3 času obráťte.

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



9001115885 05 950514