

Návod k použití

HB 33BC550

Obsah

Bezpečnostní pokyny.....	4
Pokyny k Vaší bezpečnosti	4
Před instalací.....	4
Příčiny poškození	6
Ovládací panel	7
 Vaše nová pečicí trouba	7
Tlačítka a displej provozního stavu	8
Volič funkcí	8
Volič teploty	9
Vnitřní prostor pečicí trouby	10
Příslušenství	10
 Před prvním použitím.....	14
Čištění příslušenství	14
První zahřátí pečicí trouby.....	14
Nastavení času.....	14
 Nastavení pečicí trouby	15
Druh ohřevu a teplota	15
Rychloohřev.....	16
 Nastavení časových funkcí	17
Budík	17
Doba tepelné úpravy	18
Doba ukončení tepelné úpravy.....	20
Čas	22
 Dětská pojistka	23
 Změna základního nastavení.....	24
 Péče a čištění.....	25
Čisticí prostředky	25
Sklopení grilovacího topného tělesa	28
Vyjmutí dvířek pečicí trouby	28
Demontáž a montáž skleněných tabulí dvířek.....	29

Obsah

Co dělat v případě poruchy?	32
Tabulka poruch	32
Výměna světelného zdroje pečicí trouby	33
Skleněný kryt	33
Zákaznický servis	34
Energie a typy k ochraně životního prostředí	35
Recyklace v souladu s životním prostředím	35
Šetření energií	35
Testovali jsme pro Vás v našem kuchyňském studiu	36
Koláče a pečivo	36
Tipy pro pečení	42
Maso, drůbež a ryby	43
Tipy pro pečení a grilování	48
Nákypy, gratinované pokrmy a toasty	49
Hotové pokrmy	50
Zvláštní pokrmy	51
Rozmrazování	52
Sušení	52
Zavařování	53
Akrylamid v potravinách	55
Testovací pokrmy	56

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

Bezpečnostní pokyny

Přečtěte si prosím pečlivě tento návod k použití.
Návod k použití a instalaci pečlivě uschovejte. Pokud spotřebič předáváte jiné osobě, nezapomeňte přiložit veškerou dokumentaci.

Před instalací

Poškození během přepravy

Po vybalení spotřebič přezkoušejte. Pokud došlo k poškození během přepravy, nesmíte spotřebič zapojit.

Připojení k elektrické síti

Připojení spotřebiče k elektrické síti smí provést pouze odborník. Pokud dojde k poškození spotřebiče vinou neodborného zapojení, nemáte nárok na záruku.

Pokyny k Vaší bezpečnosti

Tento spotřebič je určen pouze pro domácí použití.
Spotřebič používejte výhradně k přípravě pokrmů.

Děti a dospělí nesmí nikdy používat spotřebič bez dozoru,

- pokud nejsou tělesně či duševně způsobilí nebo

- nebo pokud jim chybí znalosti či zkušenosti, aby mohli spotřebič správně a bezpečně používat.
Nedopustěte, aby si děti hrály se spotřebičem.

Horký vnitřní prostor pečící trouby

Nebezpečí popálení!

Nikdy se nedotýkejte horkých vnitřních ploch pečící trouby a topných těles. Dvířka spotřebiče otvírejte opatrně. Může dojít k úniku horké páry. Uchovávejte spotřebič mimo dosah malých dětí.

Nebezpečí požáru!

Nikdy neuchovávejte hořlavé předměty uvnitř pečicí trouby. Nikdy neotvírejte dvířka pečicí trouby, pokud ze spotřebiče vychází kouř. Vypněte spotřebič a odpojte síťovou zástrčku, popř. vypněte pojistku v pojistkové skříni.

Nebezpečí zkratu!

Dbejte na to, abyste nezaklínili přípojný kabel elektrospotřebičů v dvířkách horkého vnitřního prostoru. Může dojít k roztavení izolace kabelu.

Nebezpečí opaření!

Nikdy nelijte vodu do horkého vnitřního prostoru pečicí trouby. Vzniká horká vodní pára.

Nebezpečí popálení!

Nikdy nepřipravujte pokrmy obsahující velké množství vysokoprocentních alkoholických nápojů v pečicí troubě. Hrozí vznícení alkoholických výparů. Používejte jen malé množství vysokoprocentních alkoholických nápojů a otvírejte dvířka opatrně.

Horké příslušenství a nádobí

Nebezpečí popálení!

Horké příslušenství a nádobí nikdy nevyjímejte ze spotřebiče bez chňapky nebo kuchyňské utěrky.

Neodborné opravy

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

Neodborné opravy jsou nebezpečné. Pouze námi školený technik ze zákaznického servisu smí provádět opravy. Pokud zjistíte vadu na spotřebiči, vypněte pojistku v pojistkové skříni, popř. odpojte síťovou zástrčku. Zavolejte zákaznický servis.

Příčiny poškození

Príslušenství, fólie, pečicí papír nebo nádobí na dně vnitřního prostoru pečicí trouby

Na dno vnitřního prostoru pečicí trouby nepokládejte žádné příslušenství. Dno vnitřního prostoru pečicí trouby nezakrývejte žádnou fólií ani pečicím papírem. Na dno vnitřního prostoru spotřebiče nepokládejte žádné nádobí, pokud je nastavena teplota nad 50 °C. Dojde k nahromadění tepla. Doba pečení a smažení nebude souhlasit a smaltovaný povrch bude poškozen.

Voda v horkém vnitřním prostoru pečicí trouby

Nikdy nelijte vodu do horkého vnitřního prostoru pečicí trouby. Vzniká vodní pára a prudká změna teploty může poškodit smaltovaný povrch.

Vlhké potraviny

Vlhké potraviny neuchovávejte delší dobu v uzavřeném vnitřním prostoru pečicí trouby. Dojde k poškození smaltovaného povrchu.

Ovocná šťáva

U velmi šťavnatých ovocných koláčů neobkládejte plech na pečení příliš hustě. Ovocná šťáva kapající z plechu zanechává skvrny, které již nejsou odstranitelné. Pokud je to možné, používejte hlubší univerzální pánev.

Chladnutí pečicí trouby s otevřenými dvířky

Vnitřní prostor pečicí trouby nechte vychladnout jen se zavřenými dvířky. I malá štěrbina může časem způsobit poškození předních stěn nábytku, který se nachází v blízkosti spotřebiče.

Silně znečištěné těsnění dvířek

Pokud dojde k silnému znečištění těsnění, dvířka pečicí trouby se během provozu nezavírají správně. Přední stěny nábytku nacházejícího se v blízkosti spotřebiče se mohou poškodit. Těsnění dvířek pečicí trouby udržujte vždy v čistotě.

Dvířka pečicí trouby jako sedadlo nebo odkládací prostor

Nesedejte si ani nestoupejte na otevřená dvířka pečicí trouby ani na ně nepokládejte nádobí nebo příslušenství.

Přeprava spotřebiče

Při přepravě spotřebiče nenoste ani nedržte za madlo dvířek. Madlo nevydrží hmotnost spotřebiče a může se ulomit.

Vaše nová pečicí trouba

Zde se seznámíte s Vaší novou pečicí troubou. Vysvětlíme Vám ovládací panel a jednotlivé ovládací prvky. Dále obdržíte informace týkající se vnitřního prostoru spotřebiče a jeho příslušenství.

Ovládací panel

Tady vidíte přehled ovládacích prvků. Na displeji provozního stavu se nikdy nezobrazí všechny symboly současně.



Otočné voliče

Otočné voliče jsou zápusťné. Stiskněte otočný volič v nulové poloze, abyste jím mohli otáčet.

Tlačítka a displej provozního stavu

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

Tlačítko	Použití
 Časové funkce	Budík  , doba tepelné úpravy $I \rightarrow I$, doba ukončení tepelné úpravy $\rightarrow I$ a aktuální čas  .
- Mínus + Plus	Snížení nastavení hodnoty. Zvýšení nastavené hodnoty.
 Rychloohřev  Dětská pojistka	Obzvláště rychlé rozehrání pečicí trouby. Zablokování a odblokování ovládacího panelu.

Která funkce na displeji je aktivní, poznáte podle šipky ► před odpovídajícím symbolem.
Výjimka: U času svítí symbol  pouze tehdy, pokud ho měníte.

Volič funkcí

Pomocí voliče funkcí nastavíte druh ohřevu.

Poloha	Použití
 Nulová poloha	Pečicí trouba je vypnutá.
 3d-horký vzduch	Pro koláče a pečivo až na třech úrovních. Ventilátor rovnoměrně rozděluje teplo kruhového topného tělesa nacházejícího se v zadní stěně do vnitřního prostoru pečicí trouby.
 Horní/dolní ohřev	Pro koláče, nákypy a libové kousky pečeně, např. hovězí maso nebo zvěřina, na jedné úrovni. Teplo přichází rovnoměrně seshora a zespodu.
 Stupeň pro pizzu	Rychlá příprava hluboce zmrazených výrobků bez předehřívání, např. pizza, hranolky nebo závin. Spodní topné těleso a kruhové topné těleso nacházející se v zadní stěně spotřebiče hřejí.

Poloha	Použití
 Cirkulační gril	Pečení masa, drůbeže a celých ryb. Topné těleso grilu a ventilátor se střídavě zapínají a vypínají. Ventilátor víří teplý vzduch kolem pokrmu.
 Vario-velkoplošný gril	Grilování steaků, uzenin, toastů a kousků ryb. Celá plocha pod topným tělesem grilu je horká.
 Vario-maloplošný gril	Grilování malého množství steaků, uzenin, toastů a kousků ryb. Střední část topného tělesa grilu je horká.
 Dolní ohřev	Zavařování a dopékání, popř. zezlátnutí pokrmu. Teplota přichází zespodu.
 Rozmrazování	Rozmrazování např. masa, drůbeže, chleba a koláčů. Ventilátor víří horký vzduch kolem pokrmu.
 Osvětlení pečicí trouby	Zapnutí osvětlení pečicí trouby.

* Druh ohřevu, podle kterého byla určena třída spotřeby energie podle normy EN50304.

Po nastavení požadovaných funkcí se rozsvítí indikátor nad voličem funkcí. Osvětlení vnitřního prostoru pečicí trouby se zapne.

Volič teploty

Pomocí voliče teploty nastavíte teplotu nebo stupeň grilování.

Poloha	Použití
• Nulová poloha	Pečicí trouba nehřeje.
50-270 Rozsah teploty	Teplota ve vnitřním prostoru pečicí trouby (v °C).
•, ••, ••• Grilovací stupně	Grilovací stupně pro maloplošný  a velkoplošný  gril: • = stupeň 1, slabý; •• = stupeň 2, střední; ••• = stupeň 3, silný.

Pokud pečicí trouba hřeje, svítí indikátor nad voličem teploty.

V přestávkách mezi zahříváním zhasne. U druhu ohřevu Rozmrazování  indikátor nesvítí.

Vnitřní prostor pečicí trouby

Ve vnitřním prostoru se nachází světelný zdroj pečicí trouby. Ventilátor chlazení chrání pečicí troubu před přehřátím.

Světelný zdroj pečicí trouby

Během provozu svítí osvětlení pečicí trouby. Pokud volí funkci nastavíte na polohu , můžete zapnout osvětlení i bez ohřevu.

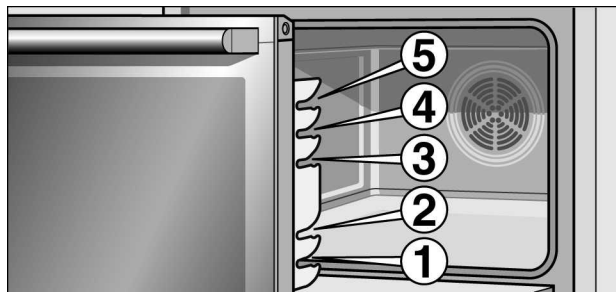
Chladicí ventilátor

Chladicí ventilátor se zapíná a vypíná podle potřeby. Horký vzduch uniká nad dvířky pečicí trouby. Pozor! Při zakrytí ventilačního otvoru hrozí přehřátí pečicí trouby.

Aby po ukončení provozu vnitřní prostor pečicí trouby rychleji vychladl, dobíhá ventilátor chlazení po určitou dobu.

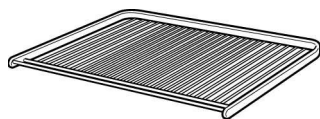
Příslušenství

Příslušenství můžete zasunout do pečicí trouby v 5 různých úrovních.



Když se příslušenství ohřeje, může se zdeformovat. Jakmile opět vychladne, deformace zmizí, aniž by nějak ovlivnila jeho funkci.

Příslušenství si můžete dokoupit v zákaznickém servisu, ve specializovaném obchodě nebo na internetu. Při nákupu prosím uveďte číslo HZ.



Rošt

Pro nádobí, koláčové formy, pečeně, grilované kousky a zmrazené pokrmy.



Smaltovaný plech na pečení

Pro koláče a cukroví.



Univerzální pánev

Pro šťavnaté koláče, pečivo, zmrazené pokrmy a velké pečeně. Pánev můžete také použít k zachycení tuku, pokud grilujete přímo na roštu.

Zvláštní příslušenství

Zvláštní příslušenství si můžete dokoupit v zákaznickém servisu nebo ve specializovaném obchodě. Rozsáhlou nabídku příslušenství k Vaší pečicí troubě najdete v našich prospektech nebo na internetu. Dostupnost příslušenství a možnost jeho objednání online je v každé zemi odlišná. Podívejte se prosím do prodejních podkladů.

Rošt HZ 344002	Pro nádobí, koláčové formy, pečeně, grilované kousky a zmrazené pokrmy.
Smaltovaný plech na pečení HZ 341002	Pro koláče a cukroví.
Univerzální pánev HZ 342002	Pro šťavnaté koláče, pečivo, zmrazené pokrmy a velké pečeně. Pánev můžete také použít k zachycení tuku, pokud grilujete přímo na roštu.
Vkládací rošt HZ 324000	Pro pečení masa. Vložte tento rošt vždy do univerzální pánve, abyste zachytili odkapávající tuk a šťávu z masa.
Grilovací plech HZ 325000	Pro grilování místo roštu nebo jako ochrana před stříkáním, aby se pečicí trouba příliš neznečistila. Grilovací plech používejte pouze v univerzální pánvi. Grilování na grilovacím plechu: Používejte pouze v zásuvných úrovních 1, 2 a 3. Grilovací plech jako ochrana před stříkáním: Univerzální pánev s grilovacím plechem zasuňte pod rošt.
Skleněná pánev HZ 346002	Skleněný hluboký plech na pečení. Pokrmy na něm můžete přímo servírovat. Skleněnou pánev položte na rošt.

Bočně vysunutelný plech na pečení HZ 341672	Pro koláče a cukroví. Pro pečení ve 2 rovinách zavěste držák na úroveň 1, pro pečení ve 3 rovinách na úroveň 3. Plech na pečení můžete vysunout vlevo a vpravo. Plech na pečení vložte do držáku skosenou stranou k dvířkům pečicí trouby.
Smaltovaný plech na pečení s nepřilnavým povrchem HZ 341012	Koláče a cukroví se snadněji uvolňují
Univerzální pánve s nepřilnavým povrchem HZ 342012	Šťavnaté koláče, pečivo, zmrazené pokrmy a velké pečeně se z pánve snadněji uvolňují.
Plech na pizzu HZ 317000	Ideální pro pizzu, zmrazené pokrmy nebo velké kulaté koláče. Plech na pizzu můžete používat namísto univerzální pánve. Postavte plech na rošt a řídte se údaji v tabulkách.
Pečicí kámen HZ 327000	Pečicí kámen se znamenitě hodí k přípravě domácího chleba, housek nebo pizzy, které mají mít křupavou kůrku. Pečicí kámen musíte vždy předehřát na doporučenou teplotu.
Profesionální pánve HZ 343002	Je vhodná zvláště pro přípravu velkého množství pokrmů.
Víko k profesionální pánvi HZ 333001	Víko vytváří z profesionální pánve profesionální pekáč.
Skleněný pekáč HZ 915001	Skleněný pekáč se hodí k přípravě dušených pokrmů a náypů v pečicí troubě. Je zvláště vhodný pro pečicí automatiku.
Kovový pekáč HZ 26000	Pekáč je určen pro pečicí zónu sklokeramické varné desky. Hodí se nejen pro senzorovou, ale i pečicí automatiku. Pekáč je zvenku posmaltován a uvnitř pokryt nepřilnavou vrstvou.
Univerzální pekáč HZ 390800	Pro obzvlášť velké porce nebo pro jejich velké množství. Pekáč je zvenku šedě smaltovaný a je doplněn žáruvzdorným skleněným víkem, které může být použito jako forma na gratinování.

Nabídka zákaznického servisu

Pro Vaše domácí spotřebiče si můžete v zákaznickém servisu, ve specializovaném obchodě nebo v internetovém obchodě dané země dokoupit vhodné čisticí prostředky nebo jiné příslušenství. Při nákupu vždy uveďte příslušné číslo požadovaného zboží.

Utěrky určené k péči o plochy z nerezové oceli Zboží č. 311134	Zredukuje usazování nečistot. Díky impregnaci speciálním olejem bude povrch spotřebičů z nerezové oceli optimálně ošetřen.
Gel k čištění pečicí trouby Zboží č. 463582	K čištění vnitřního prostoru pečicí trouby. Gel je bez zápachu.
Utěrka z mikrovlákna s voštinovou strukturou Zboží č. 460770	Hodí se zvláště k čištění citlivých povrchů, jako je například sklo, sklokeramika, nerezová ocel nebo hliník. Utěrka z mikrovlákna odstraní jedním otřením zbytky vody a mastnoty.
Pojistka dvířek Zboží č. 612594	Aby děti nemohly otevřít dvířka pečicí trouby. Způsob přišroubování pojistky závisí na typu spotřebiče. Dbejte listu, který je k pojistce přiložen.

Před prvním použitím

Zde se dozvíte, co musíte učinit, než poprvé přistoupíte k přípravě pokrmů ve Vaší pečicí troubě. Přečtěte si předtím kapitolu „Bezpečnostní pokyny“.

Nastavení času

Po zapojení svítí na displeji provozního stavu symbol  a tři nuly. Nastavte aktuální čas.

1. Stiskněte tlačítko .
- Na displeji provozního stavu se objeví čas 12:00.
2. Pomocí tlačítka + nebo - nastavíte čas.

Po několika sekundách se nastavený čas uloží.

První zahřátí pečicí trouby

Abyste odstranili vůni novoty, nechte pečicí troubu běžet naprázdno při zavřených dvířkách. Ideální je jedna hodina při horním/dolním ohřevu  a teplota 240 °C. Dbejte na to, aby ve vnitřním prostoru pečicí trouby nezůstaly žádné zbytky obalů.

1. Pomocí voliče funkcí nastavte horní/dolní ohřev .
2. Pomocí voliče teploty nastavte teplotu 240 °C.

Po uplynutí jedné hodiny pečicí troubu vypněte otočením voliče funkcí do nulové polohy.

Čištění příslušenství

Před prvním použitím příslušenství řádně vyčistěte v horké vodě s trochou prostředku na mytí nádobí a otřete měkkou utěrkou.

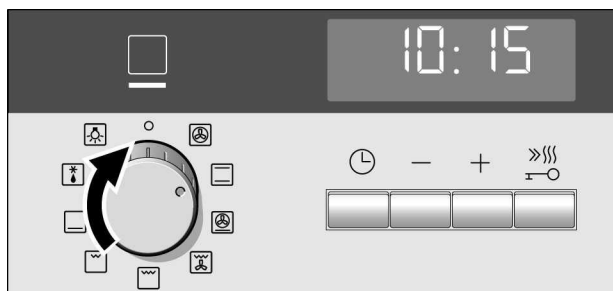
Nastavení pečicí trouby

Máte více možností, jak Vaši pečicí troubu nastavit. Zde Vám vysvětlíme, jak nastavíte požadovaný druh ohřevu, grilovací stupeň nebo požadovanou teplotu. Pro Vás pokrm můžete nastavit dobu tepelné úpravy a dobu jejího ukončení. Podívejte se prosím do kapitoly Nastavení časových funkcí.

Druh ohřevu a teplota

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

1. Pomocí voliče funkcí nastavte druh ohřevu.



2. Pomocí voliče teploty nastavte teplotu nebo grilovací stupeň.



Pečicí trouba začíná hřát.

Vypnutí pečicí trouby

Otočte voličem funkcí na nulovou polohu.

Změna nastavení

Druh ohřevu, teplotu nebo grilovací stupeň můžete pomocí příslušného voliče kdykoliv změnit.

Rychloohřev

Díky rychloohřevu dosáhne Vaše pečicí trouba požadované teploty obzvlášť rychle.

Rychloohřev používejte při nastavené teplotě nad 100 °C. Hodí se tyto druhy ohřevu:

■ horký vzduch 3D ;

■ horní/dolní ohřev ;

■ stupeň pro pizzu .

Abyste dosáhli stejnoměrného výsledku pečení, vložte Váš pokrm do vnitřního prostoru pečicí trouby teprve po dokončení rychloohřevu.

1. Nastavte druh ohřevu a teplotu.

2. Krátce stiskněte tlačítko .

Na displeji provozního stavu svítí symbol . Pečicí trouba začíná hřát.

Rychloohřev je dokončen

Zazní signál. Symbol  na displeji provozního stavu zmizí. Vložte Váš pokrm do pečicí trouby.

Přerušení rychloohřevu

Krátce stiskněte tlačítko . Symbol  na displeji provozního stavu zmizí.

Nastavení časových funkcí

Vaše pečicí trouba má různé časové funkce. Pomocí tlačítka  vyvoláte menu a budete tak moci přecházet mezi jednotlivými funkcemi. Během nastavování svítí všechny časové symboly. Šipka ► vám ukazuje, u které časové funkce se právě nacházíte. Právě nastavenou časovou funkci můžete přímo změnit pomocí tlačítka + nebo -, pokud před časovým symbolem stojí šipka ►.

Budík

Budík můžete používat jako kuchyňskou minutku. Běží nezávisle na pečicí troubě. Budík má vlastní signál, který se zřetelně liší od signálu ohlašujícího uplynutí doby tepelné úpravy.

1. Stiskněte jednou tlačítko .
Na displeji provozního stavu svítí časové symboly, šipka ► se nachází před .
2. Pomocí tlačítka + nebo - nastavte čas budíku.

Přednastavená hodnota tlačítka + = 10 minut.
Přednastavená hodnota tlačítka - = 5 minut.

Po několika sekundách se nastavený čas uloží. Budík se spustí. Na displeji provozního stavu svítí symbol ►  a čas budíku viditelně ubíhá. Ostatní časové symboly zmizí.

Čas budíku uplynul

Zazní signál. Na displeji provozního stavu se objeví 0:00. Pomocí tlačítka  budík vypnete.

Změna času budíku

Pomocí tlačítka + nebo - změníte čas budíku. Po několika sekundách se provedená změna uloží.

Vymazání času budíku

Pomocí tlačítka - znovu nastavíte čas budíku na 0:00. Po několika sekundách se provedená změna uloží. Budík je vypnutý.

Zjištění časových nastavení

Pokud je nastaveno více časových funkcí, svítí na displeji provozního stavu odpovídající symboly. Budík běží v popředí.

Před symbolem  se nachází šipka ► a čas budíku viditelně ubíhá.

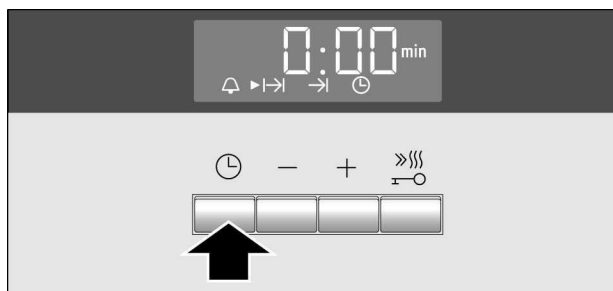
Abyste zjistili nastavení budíku , doby tepelné úpravy →, doby ukončení tepelné úpravy → nebo aktuálního času , stiskněte tolikrát tlačítko , až se šipka ► objeví před příslušným symbolem. Nastavená hodnota se na několik sekund objeví na displeji provozního stavu.

Doba tepelné úpravy

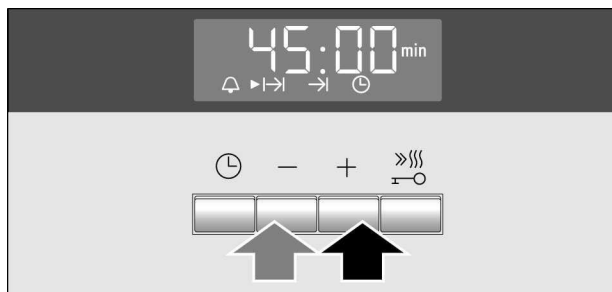
Můžete nastavit dobu tepelné úpravy Vašeho pokrmu. Po jejím uplynutí se pečicí trouba automaticky vypne. Díky tomu nemusíte přerušovat jinou činnost, abyste pečicí troubu mohli vypnout. Nedojde tak k překročení doby tepelné úpravy nedopatřením.

Příklad na obrázku: Doba tepelné úpravy 45 minut.

1. Pomocí voliče funkcí nastavte druh ohřevu.
2. Pomocí voliče teploty nastavte teplotu nebo grilovací stupeň.
3. Dvakrát stiskněte tlačítko .
Na displeji provozního stavu je 0:00. Časové symboly svítí, šipka ► se nachází před →.



4. Pomocí tlačítka + nebo - nastavte požadovanou dobu tepelné úpravy.
Přednastavená hodnota tlačítka + = 30 minut.
Přednastavená hodnota tlačítka - = 10 minut.



Po několika sekundách pečicí trouba uvede do provozu. Na displeji provozního stavu viditelně ubíhá doba tepelné úpravy a symbol ►I→I svítí. Ostatní časové symboly zmizí.

Doba tepelné úpravy uběhla

Zazní signál. Pečicí trouba přestane hřát. Na displeji provozního stavu je 0:00.

Stiskněte tlačítko ⌚. Pomocí tlačítka + nebo - můžete opět nastavit dobu tepelné úpravy.

Nebo dvakrát stiskněte tlačítko ⌚ a otočte voličem funkcí na nulovou polohu. Pečicí trouba je vypnutá.

Změna doby tepelné úpravy

Pomocí tlačítka + nebo - změníte dobu tepelné úpravy. Po několika sekundách se provedená změna uloží. Pokud je nastaven budík, stiskněte nejdříve tlačítko ⌚.

Vynulování doby tepelné úpravy

Pomocí tlačítka - vrátíte dobu tepelné úpravy na 0:00. Po několika sekundách se provedená změna uloží a doba tepelné úpravy se vynuluje. Pokud je nastaven budík, stiskněte nejdříve tlačítko ⌚.

Zjištění nastavení doby tepelné úpravy

Pokud je nastaveno více časových funkcí, svítí na displeji provozního stavu odpovídající symboly. Před symbolem časové funkce v popředí se nachází šipka ►.

Abyste zjistili nastavení budíku ⏰, doby tepelné úpravy I→I, doby ukončení tepelné úpravy →I nebo aktuálního času ⌚, stiskněte tolikrát tlačítko ⌚, až se šipka ► objeví před příslušným symbolem. Nastavená hodnota se na několik sekund objeví na displeji provozního stavu.

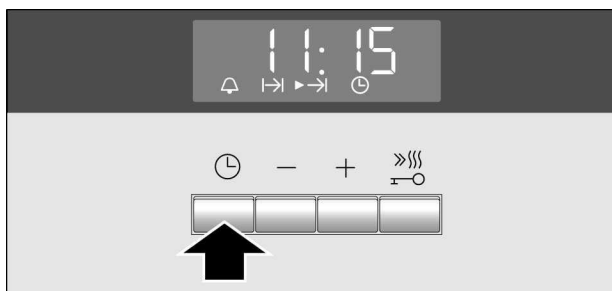
Doba ukončení tepelné úpravy

Můžete posunout dobu ukončení tepelné úpravy Vašeho pokrmu. Pečicí trouba zahájí provoz automaticky a pokrm je hotov v požadovanou dobu. Můžete např. ráno vložit Váš pokrm do vnitřního prostoru pečicí trouby a dobu tepelné úpravy nastavit tak, aby vše bylo hotové v poledne.

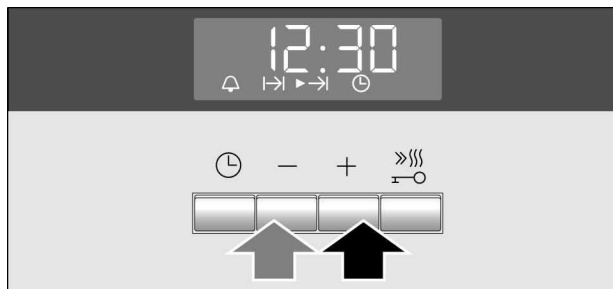
Dbejte přitom na to, aby potraviny nezůstávaly v pečicí troubě příliš dlouho a nezkazily se.

Příklad na obrázku: Je 10:30, doba tepelné úpravy je 45 minut a pokrm má být hotový ve 12:30.

1. Nastavte volič funkcí.
2. Nastavte volič teploty.
3. Dvakrát stiskněte tlačítko ⌚.
4. Pomocí tlačítka + nebo - nastavte dobu tepelné úpravy.
5. Šipka ► se nachází před →I. Objeví se čas, kdy bude pokrm hotový.



6. Pomocí tlačítka + nebo - posunete dobu ukončení tepelné úpravy na později.



Po několika sekundách pečicí trouba uloží požadované nastavení a setrvává v čekací pozici. Na displeji provozního stavu se ukazuje čas, kdy bude pokrm hotový, a před symbolem →| se nachází šipka ►. Symboly 🔔 a 🕒 zmizí. Když pečicí trouba začne hřát, na displeji provozního stavu viditelně ubíhá doba tepelné úpravy a šipka ► se nachází před symbolem |→|. Symbol →| zmizí.

Doba tepelné úpravy uběhla

Zazní signál. Pečicí trouba přestane hřát. Na displeji provozního stavu je 0:00.

Stiskněte tlačítko 🕒. Pomocí tlačítka + nebo - můžete opět nastavit dobu tepelné úpravy.

Nebo dvakrát stiskněte tlačítko 🕒 a otočte voličem funkcí na nulovou polohu. Pečicí trouba je vypnutá.

Změna doby ukončení tepelné úpravy

Pomocí tlačítka + nebo - můžete změnit dobu ukončení tepelné úpravy. Po několika sekundách se provedená změna uloží.

Pokud je nastaven budík, stiskněte předtím dvakrát tlačítko 🕒.

Neměňte dobu ukončení tepelné úpravy, pokud již doba tepelné úpravy ubíhá. Pokrm by nebyl správně upečen.

Zrušení posunutí doby ukončení tepelné úpravy

Pomocí tlačítka - nastavte opět aktuální čas. Po několika sekundách se provedená změna uloží. Pečicí trouba začíná hřát. Pokud je nastaven budík, stiskněte předtím dvakrát tlačítko 🕒.

Zjištění nastavení časových funkcí

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

Abyste zjistili nastavení budíku , doby tepelné úpravy , doby ukončení tepelné úpravy  nebo aktuálního času , stiskněte tolikrát tlačítko , až se šipka ► objeví před příslušným symbolem. Nastavená hodnota se na několik sekund objeví na displeji provozního stavu.

Čas

Po připojení k elektrické síti nebo po výpadku elektrického proudu svítí na displeji provozního stavu symbol  a tři nuly. Nastavte aktuální čas.

1. Stiskněte tlačítko .
Na displeji provozního stavu se objeví čas 12:00.
2. Pomocí tlačítka + nebo - nastavte aktuální čas.

Po několika sekundách se nastavený čas uloží.

Změna času

Nesmí být nastavena žádná jiná časová funkce.

1. Čtyřikrát stiskněte tlačítko .
Na displeji provozního stavu svítí časové symboly, šipka ► se nachází před .
2. Pomocí tlačítka + nebo - změňte čas.

Po několika sekundách se nastavený čas uloží.

Potlačení času

Můžete potlačit indikátor času. Podívejte se prosím do kapitoly „Změna základního nastavení“.

Dětská pojistka

Pečicí trouba je opatřena dětskou pojistkou, aby ji děti nemohly nedopatřením zapnout.

Pečicí trouba nereaguje na žádná nastavení. Budík a čas můžete nastavit i při zapnuté dětské pojistce.

Pokud je nastaven druh ohřevu, teplota nebo grilovací stupeň, dětská pojistka ohřev přeruší.

Zapnutí dětské pojistky

Nesmí být nastavena žádná doba tepelné úpravy ani doba jejího ukončení.

Stiskněte tlačítko  a držte je stisknuté přibližně 4 sekundy.

Na displeji provozního stavu se objeví symbol . Dětská pojistka je zapnutá.

Vypnutí dětské pojistky

Stiskněte tlačítko  a držte je stisknuté přibližně 4 sekundy.

Symbol  na displeji provozního stavu zmizí. Dětská pojistka je vypnutá.

Změna základního nastavení

Vaše pečicí trouba má různá nastavení, která můžete přizpůsobit Vaším zvyklostem.

Základní nastavení	Volba 1	Volba 2	Volba 3
c1 Časový displej	vždy*	pouze pomocí tlačítka ⌚	
c2 Délka signálu po uplynutí doby tepelné úpravy nebo času budíku	cca 10 sekund	cca 2 minuty*	cca 5 minut
c3 Doba prodlevy, než se uloží požadované nastavení	cca 2 sekundy	cca 5 sekund*	cca 10 sekund

* Výchozí nastavení

Nesmí být nastavena žádná jiná časová funkce.

1. Stiskněte tlačítko ⌚ a držte je stisknuté přibližně 4 sekundy.
Na displeji provozního stavu se objeví aktuální nastavení času, např. c1 1 pro volbu 1.
2. Pomocí tlačítka + nebo - změňte základní nastavení.
3. Změnu nastavení potvrďte pomocí tlačítka ⌚.
Na displeji provozního stavu se objeví další základní nastavení. Pomocí tlačítka ⌚ můžete projít všechny roviny a změnit nastavení pomocí tlačítek + nebo -.
4. Nakonec stiskněte tlačítko ⌚ a držte je stisknuté přibližně 4 sekundy.

Všechny změny základního nastavení jsou uloženy.

Základní nastavení můžete kdykoliv opět změnit.

Péče a čištění

Při svědomité péči a kvalitním čištění zůstane Vaše pečicí trouba dlouho pěkná a funkční. Zde Vám vysvětlíme, jak byste měli o Váš spotřebič pečovat a jak ho čistit.

Pokyny

Drobné barevné rozdíly na čelní stěně pečicí trouby jsou zapříčiněny použitím různých materiálů jako je sklo, umělá hmota a kov.

Stíny na okénku dvířek, které působí jako šmouhy nebo vady skla, jsou světelné odrazy pocházející ze světelného zdroje pečicí trouby.

Smalt se při vysokých teplotách vypaluje, což může vést ke vzniku drobných barevných rozdílů. Tento jev je normální a nijak neovlivňuje funkci pečicí trouby.

Hrany tenkých plechů se nedají úplně posmaltovat, proto mohou být drsné. Tento jev nemá žádný vliv na ochranu proti korozi.

Čisticí prostředky

Abyste se vyvarovali poškození různých povrchů spotřebiče nesprávnými čisticími prostředky, dbejte údajů v tabulce.

Nepoužívejte:

- ostré nebo agresivní čisticí prostředky;
- tvrdé utěrky nebo houbičky;
- vysokotlaké nebo parní čističe.

Nové pěnové utěrky před prvním použitím řádně vyperte.

Oblast	Čistící prostředek
Čelní stěna pečicí trouby	Horká voda s trochou prostředku na mytí nádobí: Plochu omyjte utěrkou namočenou v horké vodě s trochou prostředku na mytí nádobí a měkkou utěrkou vytřete dosucha.
Ušlechtilá ocel	Horká voda s trochou prostředku na mytí nádobí: Plochu omyjte utěrkou namočenou v horké vodě s trochou prostředku na mytí nádobí a měkkou utěrkou vytřete dosucha. Skvrny od vápna, tuku, škrobu a bílku ihned odstraňte. Pod takovými skvrnami se může tvořit koroze. V servisním středisku nebo ve specializovaném obchodě jsou k dostání speciální prostředky určené přímo k čištění horkých povrchů vyrobených z nerezové oceli. Měkkou utěrkou naneste slabou vrstvu čistícího prostředku.
Sklo	Prostředek na čištění skla: Plochu otřete měkkou utěrkou s trochou prostředku na čištění skla. Nepoužívejte kovovou ani skleněnou stěrku.
Okénko dvířek	Prostředek na čištění skla: Plochu otřete měkkou utěrkou s trochou prostředku na čištění skla. Nepoužívejte kovovou ani skleněnou stěrku.
Vnitřní prostor pečicí trouby	Horká voda s trochou prostředku na mytí nádobí nebo octová voda: Plochu omyjte utěrkou namočenou v horké vodě s trochou prostředku na mytí nádobí, popř. v octové vodě, a měkkou utěrkou vytřete dosucha. Při silném znečištění použijte drátěnku z nerezové oceli nebo prostředek určený k čištění pečicích trub; smí se použít jen ve studeném vnitřním prostoru spotřebiče.
Skleněný kryt světelného zdroje pečicí trouby	Horká voda s trochou prostředku na mytí nádobí: Otřete utěrkou.
Těsnění dvířek Neodstraňujte.	Horká voda s trochou prostředku na mytí nádobí: Otřete utěrkou. Nedrhněte.
Příslušenství	Horká voda s trochou prostředku na mytí nádobí: Příslušenství namočte a vyčistěte utěrkou nebo kartáčem.

Péče o samočisticí plochy ve vnitřním prostoru pečicí trouby

Zadní stěna pečicí trouby je potažena vysoce porézní keramickou vrstvou. Tato vrstva vsaje a odstraní stříkance od pečení a smažení, zatímco je pečicí trouba v provozu. Čím vyšší je teplota a čím déle je pečicí trouba v provozu, tím lepší je výsledek.

Lehká změna zabarvení katalytické vrstvy nijak neovlivňuje funkci samočištění.

Důležité pokyny

Nikdy nepoužívejte agresivní čisticí prostředky, aby nedošlo k poškrábání nebo poškození vysoce porézní vrstvy.

Nikdy neošetřujte katalytickou vrstvu prostředkem určeným k čištění pečicí trouby.

Pokud se tento prostředek nedopatřením dostane do styku se zadní stěnou spotřebiče, ihned ho odstraňte pomocí houbičky a dostatečného množství vody.

Použijte mycí utěrku a horkou vodu s trochou prostředku na mytí nádobí nebo octovou vodu.

Čištění dna, stropu a bočních stěn vnitřního prostoru pečicí trouby

Při silném znečištění použijte drátěnku z nerezové oceli nebo prostředek určený k čištění pečicích trub; smí se použít jen ve studeném vnitřním prostoru spotřebiče. Na samočisticí plochy nikdy nepoužívejte drátěnku nebo prostředek určený k čištění pečicí trouby.

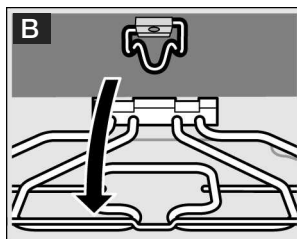
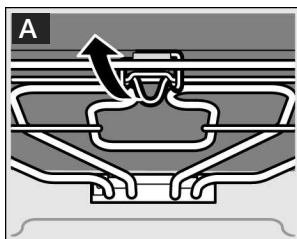
Sklopení grilovacího topného tělesa

Při čištění můžete sklopit grilovací topné těleso.



Nebezpečí popálení! Pečicí trouba musí být studená.

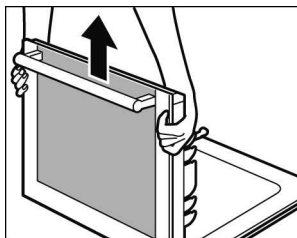
1. Obloukový držák na sklopném grilu vytáhněte směrem dopředu a zatlačte nahoru, dokud neuslyšíte zaklapnutí (obrázek A).
2. Přitom držte grilovací topné těleso a sklopte ho dolů (obrázek B).



Po ukončení čištění grilovací topné těleso opět vyklopte nahoru. Obloukový držák zatlačte směrem dolů a grilovací topné těleso nechte zaklapnout.

Vyjmutí dvířek pečicí trouby

Pro snadnější čištění vnitřního prostoru pečicí trouby můžete vysadit dvířka. Dvířka vysuňte až nadoraz. Uchopte vlevo a vpravo, lehce nadzvedněte a vyjměte. Vyjmutá dvířka opatrně postavte na rovnou plochu.

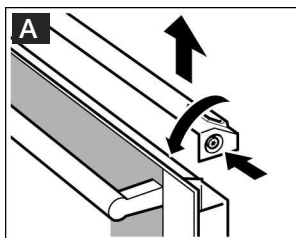


Demontáž a montáž skleněných tabulí dvířek

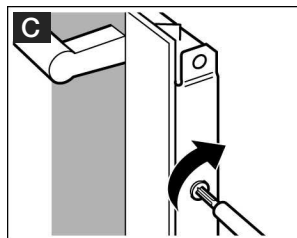
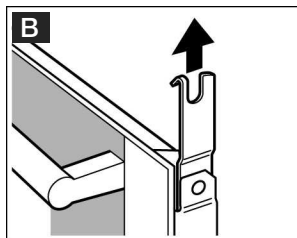
Demontáž

Pro lepší čištění můžete vyjmout skleněné tabule na dvířkách pečicí trouby.

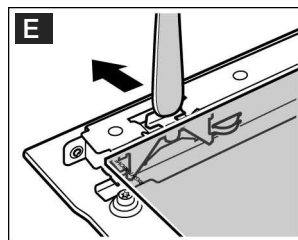
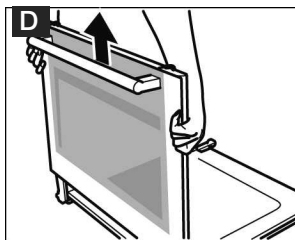
1. Vysuňte dvířka pečicí trouby.
2. Odšroubujte kryt nahoře na dvířkách pečicí trouby. Šrouby se nacházejí vlevo a vpravo (obrázek A).



3. Vysuňte kovovou kolejnici na pravé straně (obrázek B).
4. Vyšroubujte šroub na pravé straně (obrázek C).



5. Uchopte skleněné tabule vlevo a vpravo a vysuňte směrem nahoru (obrázek D). Tabule položte na utěrku madlem dolů. Vnitřní skleněná tabule se závěsnými háčky zůstane ve dvířkách.
6. Přidržovací pružiny nacházející se vpravo a vlevo vpředu zatlačte postupně směrem ven (obrázek E). Pokud se svorky nechají jen ztěžka zatlačit ke straně, použijte lžici. Vyjměte vrchní skleněnou tabuli.



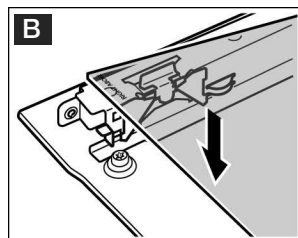
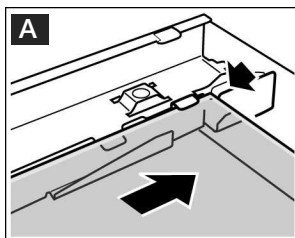
Skleněné tabule vyčistěte prostředkem na čištění skla a měkkou utěrkou.

Nepoužívejte žádné ostré nebo agresivní prostředky ani stěrku na sklo, jinak dojde k poškození skla.

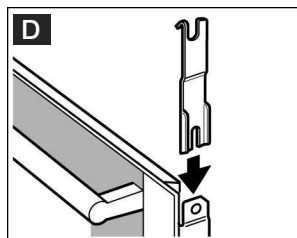
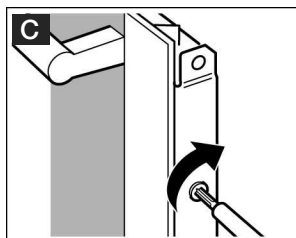
Montáž

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

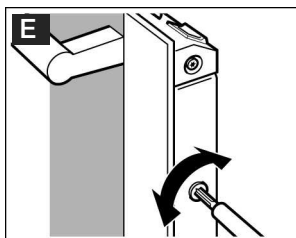
1. Skleněnou tabuli zasuňte šikmo dozadu (obrázek A).
2. Přidržovací pružiny stiskněte vpravo a vlevo směrem ven, aby skleněná tabule doléhala.
3. Zatlačte vpředu silně na skleněnou tabuli, aby zapadla na místo. Přezkoušejte, zda tabule pevně sedí (obrázek B).



4. Zasuňte skleněné tabule do drážek ve dvířkách pečicí trouby.
5. Zašroubujte pravý šroub (obrázek C), dejte však pozor, abyste ho neutáhli příliš pevně.
6. Zasuňte kovovou kolejnici se závěsem opět směrem dovnitř (obrázek D).



7. Nasadte kryt a přišroubujte. Pokud se kryt nedá přišroubovat, přezkoušejte, zda skleněné tabule správně sedí v drážkách.
8. Aby skleněná tabule měla vlevo i vpravo opět stejný odstup, použijte seřizovací šroubek a otočte jím lehce doprava nebo doleva (obrázek E).



9. Zavřete dvířka pečicí trouby.

Pečicí troubu použijte teprve po řádném namontování skleněných tabulí.

Co dělat v případě poruchy?

Porucha je často způsobena nějakou maličkostí. Než zavoláte zákaznický servis, pokuste se nejprve sami poruchu odstranit pomocí následující tabulky.

Tabulka poruch

Pokud se Vám pokrm nepodaří, přečtěte si kapitolu „Testovali jsme pro Vás v našem kuchyňském studiu“. Tam najdete mnoho užitečných typů a pokynů týkajících se vaření.

Porucha	Možná příčina	Pokyny k nápravě
Pečicí trouba nefunguje.	Pojistka je vadná	Zkontrolujte příslušnou pojistku v pojistkové skříni.
	Výpadek elektrického proudu.	Vyzkoušejte, jestli funguje kuchyňské světlo nebo jiné kuchyňské spotřebiče.
Na displeji provozního stavu svítí ⌚ a nuly.	Výpadek elektrického proudu.	Nastavte znovu aktuální čas.
Pečicí trouba nehřeje.	Na kontaktech se usadil prach.	Otočte několikrát otočnými voliči sem a tam.

Hlášení o chybě

Pokud se na displeji provozního stavu objeví hlášení o chybě E, stiskněte tlačítko ⌚. Hlášení zmizí a nastavené časové funkce budou ztraceny. Pokud hlášení o chybě nezmizí, kontaktujte zákaznický servis.

Pokud se na displeji provozního stavu objeví následující hlášení o chybě, můžete si sami zjednat nápravu.

Hlášení o chybě	Možná příčina	Pokyny k nápravě
E011	Některé tlačítko jste tiskli příliš dlouho nebo došlo k jeho zadrhnutí.	Stiskněte postupně všechna tlačítka. Zkontrolujte, jestli se tlačítko nezadrhlo, nezapadlo nebo není špinavé.



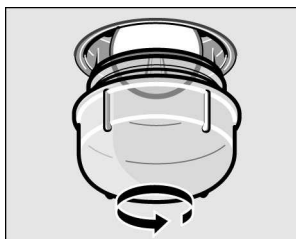
Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!
Neodborné opravy jsou nebezpečné. Jen námi školený technik ze zákaznického servisu smí provádět opravy.

Výměna osvětlení pečicí trouby

Pokud se žárovka pečicí trouby porouchala, musí být vyměněna. Náhradní tepelně odolné žárovky (40 W) si můžete zakoupit v zákaznickém servisu nebo ve specializovaném obchodě. Používejte pouze žárovky uvedeného typu.



1. Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!
Vypněte pojistku v pojistkové skříni.
2. Do studené trouby vložte utěrku, abyste zabránili škodám.
3. Otáčením doleva odšroubujte skleněný kryt.



4. Nahradte žárovku žárovkou stejného typu.
5. Skleněný kryt opět zašroubujte.
6. Vyměňte utěrku a zapněte pojistku.

Skleněný kryt

Poškozený skleněný kryt musí být vyměněn. Vhodný skleněný kryt obdržíte v zákaznickém servisu. Uveďte číslo E a číslo FD Vašeho spotřebiče.

Zákaznický servis

Potřebuje-li Váš spotřebič opravu, je tu pro Vás náš zákaznický servis. Adresu a telefonní číslo nejbližšího servisního střediska najdete v telefonním seznamu. Také uvedená servisní střediska Vám ráda poskytnou kontakt na servisní středisko nacházející se blízko Vašeho bydliště.

Číslo E a číslo FD

Oznamte zákaznickému servisu vždy číslo výrobku (F) a výrobní číslo (FD) Vašeho spotřebiče. Výrobní štítek těmito čísly najdete na pravé boční straně dvířek. Abyste v případě potřeby nemuseli dlouho hledat, poznamenejte si hned zde údaje ke svému spotřebiči a telefonický kontakt na nejbližší servisní středisko.

Číslo E	Číslo FD
---------	----------

Zákaznický servis 📞

Energie a typy k ochraně životního prostředí

Zde se dozvíte, jak můžete při pečení a smažení ušetřit energii a jak Váš spotřebič zlikvidujete v souladu s životním prostředím.

Šetření energií

Předeheřívajte pečicí troubu pouze tehdy, pokud je to uvedeno v receptu nebo v tabulkách návodu k použití.

Používejte tmavé, černě lakované nebo smaltované pečicí formy. Tyto formy obzvlášť dobře přijímají teplo.

Během pečení nebo smažení otvírejte dvířka pečicí trouby co nejméně.

Více koláčů pečte pokud možno hned po sobě. Pečicí trouba je ještě teplá. Tím se zkrátí doba pečení druhého koláče. Můžete také vložit do pečicí trouby dvě formy vedle sebe.

Při delší době tepelné úpravy můžete pečicí troubu vypnout 10 minut před koncem pečení a k dokončení pokrmu použít zbytkové teplo.

Recyklace v souladu s životním prostředím



Zlikvidujte obal v souladu s životním prostředím.

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

Testovali jsme pro Vás v našem kuchyňském studiu

Zde najdete výběr pokrmů a jejich optimálních nastavení. Ukážeme Vám, jaký druh ohřevu a jaká teplota je pro Vás pokrm nejvhodnější. Obdržíte tipy týkající se vhodného příslušenství a úrovně jeho zasunutí do pečicí trouby. Na závěr zde najdete tipy k nádobí a přípravě pokrmů.

Pokyny

Hodnoty uvedené v tabulkách platí vždy pro vložení potravin do studené a prázdné pečicí trouby. Pečicí troubu předehřejte pouze tehdy, pokud je to uvedeno v tabulce. Před použitím odstraňte z vnitřního prostoru pečicí trouby všechno příslušenství, které právě nepotřebujete.

Příslušenství vyložte pečicím papírem teprve po předehřátí.

Časové údaje uvedené v tabulkách jsou pouze orientační. Doba tepelné úpravy závisí na jakosti použitých potravin.

Používejte příslušenství, které Vám bylo dodáno spolu s pečicí troubou. Další příslušenství si můžete zakoupit ve specializovaném obchodě nebo v servisním středisku.

Při vyjímání horkého příslušenství nebo nádobí z mikrovlnné trouby používejte vždy chňapku nebo kuchyňskou utěrku.

Koláče a pečivo

Pečení na jedné úrovni

S horním/dolním ohřevem  se pečení koláče povede nejlépe. Pokud pečete s horkým vzduchem 3D , dbejte následujících pokynů:

Koláče ve formách, zásuvná úroveň 2.

Koláče na plechu, zásuvná úroveň 3.

Pečení na několika úrovních

Používejte horký vzduch 3D .

Pečení na 2 úrovních:

Univerzální pánve na zásuvné úrovni 3.

Pečicí plech na zásuvné úrovni 1.

Pečení na 3 úrovních:

Pečicí plech na zásuvné úrovni 5.

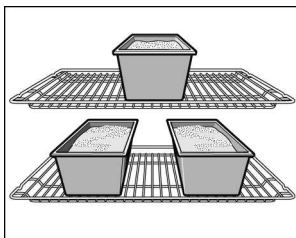
Univerzální pánve na zásuvné úrovni 3.

Pečicí plech na zásuvné úrovni 1.

Současné zasunuté plechy na pečení nemusí být současně hotové.

V tabulkách najdete četné návrhy pro Vaše pokrmy.

Pokud pečete se 3 formami zároveň, umístěte je na rošty tak, jak je to znázorněno na obrázku.



Pečicí formy

Nejvhodnější jsou tmavé pečicí formy z kovu. U světlých pečicích forem z tenkostěnného kovu nebo u skleněných forem se prodlužuje doba tepelné úpravy a koláč stejnoměrně nezezlátne.

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

Tabulky

V tabulkách najdete optimální druh ohřevu pro různé koláče a pečivo. Teplota a doba tepelné úpravy závisí na množství a konzistenci těsta, proto jsou hodnoty v tabulkách uváděny v určitém rozmezí. Nejprve vyzkoušejte nižší teplotu, která zaručí rovnoměrné zezlátnutí koláče. Pokud je třeba, nastavte přístě teplotu vyšší.

Doba tepelné úpravy se zkrátí o 5 až 10 minut, pokud pečicí troubu předehřejete.

Dodatečné informace najdete v kapitole Tipy k pečení, která následuje za tabulkami.

Koláč ve formě	Nádobí	Úroveň	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba pečení v minutách
Jednoduchý třený koláč	věncová/chlebičková forma	2		160-180	50-60
	3 chlebičkové formy	3+1		140-160	60-80
Jemný třený koláč	věncová/chlebičková forma	2		150-170	65-75
Dortový korpus z třeného těsta	koláčová forma	3		160-180	20-30
Jemný ovocný koláč z třeného těsta	dortová/bábovková forma	2		160-180	50-60
Piškotový korpus, 2 vejce, předehřátí	koláčová forma	2		160-180	20-30
Piškotový dort, 6 vajec, předehřátí	tmavá dortová forma	2		160-180	40-50
Křehké těsto s okrajem	tmavá dortová forma	1		170-190	25-35
Ovocný nebo tvarohový dort s podkladem z křehkého těsta	tmavá dortová forma	1		170-190	70-90
Švýcarský koláč	plech na pizzu	1		220-240	35-45
Bábovka	forma na bábovku	2		150-170	60-70
Pizza, tenké těsto, málo oblohy, předehřátí	plech na pizzu	1		250-270	10-15
Pikantní koláč*	tmavá dortová forma	1		180-200	45-55

* Nechte koláč cca 20 minut vychladnout ve vypnuté a zavřené troubě.

Koláč na plechu	Nádobí	Úroveň	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba pečení v minutách
Třené těsto se suchou oblohou	plech na pečení	2		170-190	20-30
	univerzální páněv + plech na pečení	3+1		150-170	35-45
Třené těsto se šťavnatou oblohou (ovoce)	plech na pečení	2		180-200	25-35
	univerzální páněv + plech na pečení	3+1		140-160	40-50
Kynuté těsto se suchou oblohou	plech na pečení	3		170-190	25-35
	univerzální páněv + plech na pečení	3+1		150-170	35-45
Kynuté těsto se šťavnatou oblohou (ovoce)	plech na pečení	3		160-180	40-50
	univerzální páněv + plech na pečení	3+1		150-170	50-60
Křehké těsto se suchou oblohou	plech na pečení	2		170-190	20-30
Křehké těsto se šťavnatou oblohou (ovoce)	univerzální páněv	2		170-190	60-70
Švýcarský koláč	univerzální páněv	1		210-230	40-50
Piškotová roláda, předehtřítí	plech na pečení	2		170-190	15-20
Kynutá vánočka (500 g mouky)	plech na pečení	2		170-190	25-35
Štola (500 g mouky)	plech na pečení	3		160-180	60-70
Štola (1 kg mouky)	plech na pečení	3		140-160	90-100
Sladký závin	univerzální páněv	2		190-210	55-65
Pizza	plech na pečení	2		210-230	25-35
	univerzální páněv + plech na pečení	3+1		180-200	40-50
Odpalované těsto, předehtřítí	univerzální páněv	2		250-270	10-12

Drobné pečivo	Nádobí	Úroveň	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba pečení v minutách
Cukroví	plech na pečení	3		140-160	15-25
	univerzální pánev + plech na pečení	3+1		130-150	25-35
	univerzální pánev + 2 plechy na pečení	1+3+5		130-150	30-40
Makronky	plech na pečení	2		100-120	30-40
	univerzální pánev + plech na pečení	3+1		100-120	35-45
	univerzální pánev + 2 plechy na pečení	1+3+5		100-120	40-50
Bezé	plech na pečení	3		80-100	100-150
Muffiny	rošt s formou na muffiny	2		170-190	20-25
	2 rošty s formou na muffiny	3+1		160-180	25-30
Pečivo z odpalovaného těsta	plech na pečení	2		210-230	30-40
Pečivo z listového těsta	plech na pečení	3		180-200	20-30
	univerzální pánev + plech na pečení	3+1		180-200	25-35
	univerzální pánev + 2 plechy na pečení	1+3+5		170-190	35-45
Pečivo z kynutého těsta	plech na pečení	2		180-200	20-30
	univerzální pánev + plech na pečení	3+1		160-180	20-35

Chléb a housky

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

Nikdy nelijte vodu do horké pečicí trouby.

Při pečení na 2 úrovních zasuňte univerzální pánev vždy nad pečicí plech.

Chléb a housky	Nádobí	Úroveň	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba pečení v minutách
Kynutý chléb (1,2 kg mouky)	univerzální pánev	2		270 200	5 30 - 40
Chléb s kváskem (1,2 kg mouky)	univerzální pánev	2		270 200	8 35 - 45
Chlebová placka	univerzální pánev	2		270	10 - 15
Housky, nepředehřívát	plech na pečení	3		200-220	20-30
Sladké housky z kynutého těsta	plech na pečení	3		180-200	15-20
	univerzální pánev + plech na pečení	3+1		160-180	20-30

Tipy pro pečení

Chcete péct podle vlastního receptu.	Orientujte se podle podobného pečiva v tabulkách pro pečení.
Jak zjistíte, jestli je koláč propečený.	Asi 10 minut před koncem doby pečení uvedené v receptu píchnete dřevěnou špejlí do nejvyššího místa koláče. Pokud špejle zůstane suchá, koláč je hotový.
Koláč se sesunul.	Příště použijte méně tekutiny nebo nastavte teplotu pečicí trouby o 10 stupňů nižší. Při míchání těsta dodržujte čas uvedený v receptu.
Koláč je uprostřed vyšší než na okraji.	Nevymazávejte okraje dortové formy. Po upečení koláč opatrně uvolněte nožem.
Koláč je na povrchu příliš tmavý.	Koláč zasuňte hlouběji, zvolte nižší teplotu a pečte koláč o něco déle.
Koláč je příliš suchý.	Hotový koláč propíchejte párátkem a pokapejte ovocnou šťávou nebo alkoholem. Příště zvýšte teplotu o 10 stupňů a zkrátte dobu pečení.
Chléb nebo koláč (např. sýrový koláč) dobře vypadá, ale uvnitř je mazlavý (mastný, se zbytky vody).	Příště použijte méně tekutiny a pečte koláč při nižší teplotě o něco déle. U koláčů se šťavnatou oblohou předpečte nejdříve korpus. Posypejte ho mandlemi nebo strouhanou houskou a teprve poté ho obložte. Postupujte podle receptu a dodržujte uvedenou dobu pečení.
Pečivo nezezlátlo rovnoměrně.	Zvolte nižší teplotu, potom pečivo zezlátne rovnoměrněji. Citlivé pečivo pečte na horní/spodní ohřev  na jedné úrovni. Také přečnickující pečicí papír může negativně ovlivňovat cirkulaci vzduchu. Rozměry pečicího papíru by měly vždy odpovídat rozměrům plechu.
Ovocný koláč je vespod příliš světlý.	Příště zasuňte koláč o jednu úroveň níže.
Ovocná šťáva přetekla.	Příště použijte hlubší univerzální pánev.
Drobné pečivo z kynutého těsta se při pečení slepilo.	Pečivo kladte na plech s rozestupy mezi jednotlivými kousky minimálně 2 cm. Tak bude mít pečivo dostatek místa k nakynutí a zezlátne po celém povrchu.
Pekli jste na několika úrovních. Na horním plechu je pečivo tmavší než na plechu prostředním a spodním.	Při pečení na několika úrovních použijte vždy horký vzduch 3D  . Současně vložené plechy nemusí být současně hotové.
Při pečení šťavnatých koláčů vzniká sražená voda.	Při pečení může docházet ke vzniku vodní páry. Pára uniká nade dvířky. Vodní pára se může usazovat na ovládacím panelu nebo na čelní stěně nábytku nacházejícího se v blízkosti spotřebiče a odkapávat ve formě sražené vody. Tento jev je fyzikálně podmíněn.

Maso, drůbež a ryby

Pokyny k nádobí

Můžete používat jakékoli žáruvzdorné nádobí. Pro velké pečeně se hodí i univerzální pánev.

Nejvhodnější je nádobí ze skla. Víko by mělo být rozměrově shodné s pekáčem a mělo by ho dobře uzavírat.

Při použití smaltovaných pekáčů přidejte o něco více tekutiny.

V pekáči z nerezové oceli maso tolik nezezlátne a potřebuje delší dobu tepelné úpravy.

Nádobí postavte vždy doprostřed roštu.

Údaje v tabulkách:

Nádoba bez víka = odkrytá,

nádoba s víkem = zakrytá.

Horké skleněné nádobí postavte na suchou podložku. Pokud je podložka mokrá nebo studená, může dojít k popraskání skla.

Pokyny k pečení

K libovému masu přidejte trochu tekutiny. Tekutina by měla dosahovat do výše ½ cm. K dušenému masu přidejte dostatečné množství tekutiny. Tekutina by měla dosahovat do výše 1 - 2 cm. Množství tekutiny závisí na druhu masa a materiálu nádoby.

Pokud připravujete maso ve smaltovaném pekáči, přidejte více vody, než když pečete ve skleněném nádobí. Pekáče z nerezové oceli nejsou příliš vhodné. Maso se peče pomaleji a tolik nezezlátne. Nastavte vyšší teplotu a/nebo delší dobu tepelné úpravy.

Pokyny ke grilování

Grilujte vždy v zavřené pečicí troubě.

Předehřejte pečicí troubu asi na 3 minuty, než do ní vložíte pokrm určený ke grilování.

Kousky určené ke grilování položte přímo na rošt. Pokud grilujete jen jeden kousek, položte ho doprostřed roštu. Na úroveň 1 zasuňte univerzální pánev, která zachytí šťávu z masa a zabrání znečištění pečicí trouby.

Ke grilování používejte pokud možno kousky stejné velikosti. Tak zezlátanou rovnoměrně a zůstanou pěkně šťavnaté. Steaky osolte teprve po grilování.

Grilované kousky otočte po uplynutí dvou třetin uvedené doby.

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

Maso

Kousky masa po uplynutí poloviny doby tepelné úpravy obraťte.

Pokud je pečeně hotová, měla by si ještě 10 minut odpočinout ve vypnuté, zavřené pečicí troubě. Tak lépe vynikne chuť masové šťávy.

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

Při přípravě vepřové pečeně s kůží kůži nejprve křížem naříznete a poté pečení položte do pekáče kůží dolů.

Maso	Hmotnost	Příslušenství a nádobí	Úroveň	Druh ohřevu	Teplota ve °C, grilovací stupeň	Doba tepelné úpravy v minutách
Hovězí maso						
Hovězí dušená pečeně	1,0 kg	zakryté	2		210-230	100
	1,5 kg		2		200-220	120
	2,0 kg		2		190-210	140
Hovězí fileť, středně propečený	1,0 kg	odkryté	2		210-230	60
	1,5 kg		2		200-220	80
Roastbeef, středně propečený	1,0 kg	odkryté	1		220-240	60
Steaky, 3 cm silné, středně propečené		rošt + univerzální pánve	5+1		3	15
Telecí maso						

Telecí pečeně	1,0 kg	odkryté	2		190-210	110
	1,5 kg		2		180-200	130
	2,0 kg		2		170-190	150
Telecí koleno	1,5 kg	odkryté	2		210-230	140
Vepřové maso						
Pečeně bez kůže (např. šíje)	1,0 kg	odkryté	1		190-210	120
	1,5 kg		1		180-200	150
	2,0 kg		1		170-190	170
Pečeně s kůží (např. plecko)	1,0 kg	odkryté	1		190-210	130
	1,5 kg		1		180-200	160
	2,0 kg		1		170-190	190
Vepřový filet	500 g	rošt + univerzální pánev	3+1		220-230	30
Libová vepřová pečeně	1,0 kg	odkryté			200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2,0 kg				180-200	160
Uzené maso s kostí	1,0 kg	zakryté	2		200-220	70
Steaky, 2 cm silné		rošt + univerzální pánev	5+1		3	20
Vepřové medailonky, 3 cm silné		rošt + univerzální pánev	5+1		3	10
Jehněčí maso						
Jehněčí hřbet s kostí	1,5 kg	odkryté	2		190	60
Jehněčí kýta bez kosti, středně propečená	1,5 kg	odkryté	1		150-170	120
Zvěřina						
Srnčí hřbet s kostí	1,5 kg	odkryté	2		200-220	50
Srnčí kýta bez kosti	1,5 kg	zakryté	2		210-230	100
Pečeně z divočáka	1,5 kg	zakryté	2		180-200	140

Jelení pečeně	1,5 kg	zakryté	2		180-200	130
Zajíc	2,0 kg	zakryté	2		220-240	60
Sekaná	z 500 g masa	odkryté	1		180-200	80
Uzeniny		rošt + univerzální pánev	4+1		3	15

Drůbež

Hmotnostní údaje v tabulce se vztahují na očištěnou, k pečení připravenou drůbež bez nádivky.

Pokud grilujete přímo na roštu, zasuňte univerzální pánev na úroveň 1. Pánev zachytí masovou šťávu a zabrání znečištění pečicí trouby.

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

Celou drůbež položte na rošt nejprve prsní stranou dolů. Po dvou třetinách uvedené doby tepelné úpravy drůbež obraťte.

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

Drůbež se upeče obzvlášť dozlatova a získá křupavou kůžičku, pokud ji před koncem doby tepelné úpravy potřete máslem, slanou vodou nebo pomerančovou šťávou.

Drůbež	Hmotnost	Příslušenství a nádobí	Úroveň	Druh ohřevu	Teplota ve °C, grilovací stupeň	Doba tepelné úpravy v minutách
Kuře, celé	1,2 kg	rošt	2		230-250	60-70
Slepice, celá	1,6 kg	rošt	2		200-220	80-90
Kuře, půlené	à 500 g	rošt	2		220-240	40-50
Části kuřete	à 150 g	rošt	3		210-230	30-40
Části kuřete	à 300 g	rošt	3		220-240	35-45
Kuřecí prsa	à 200 g	rošt	2		3	30-40
Kachna, celá	2,0 kg	rošt	2		190-210	100-110

Drůbež	Hmotnost	Příslušenství a nádobí	Úroveň	Druh ohřevu	Teplota ve °C, grilovací stupeň	Doba tepelné úpravy v minutách
Kachní prsa	à 300 g	rošt	3		240-260	30-40
Husa, celá	3,5 - 4 kg	rošt	2		170-190	120-140
Husí stehna	à 400 g	rošt	3		220-240	50-60
Mladá krůta, celá	3,0 kg	rošt	2		180-200	80-100
Krůtí rolka	1,5 kg	odkryté	1		190-210	110-130
Krůtí prsa	1,0 kg	zakryté	2		180-200	80-90
Krůtí horní stehna	1,0 kg	rošt	2		180-200	90-100

Ryba

Pokud grilujete přímo na roštu, zasuňte univerzální pánev na úroveň 1. Pánev zachytí masovou šťávu a zabrání znečištění pečicí trouby.

Kousky ryby obraťte po uplynutí dvou třetin doby grilování.

Celou rybu nemusíte obracet. Vložte celou rybu do pečicí trouby v poloze plavání, hřbetní ploutví nahoru. Vložte naříznutý brambor nebo malou žáruvzdornou nádobu do břicha ryby, abyste rybu stabilizovali.

Rybí filé duste v několika polévkových lžicích tekutiny.

Ryba	Hmotnost	Příslušenství a nádobí	Úroveň	Druh ohřevu	Teplota ve °C, grilovací stupeň	Doba tepelné úpravy v minutách
Ryba, celá	à cca 300 g	rošt	2		2	20-25
	1,0 kg	rošt	2		210-230	45-55
	1,5 kg	rošt	2		180-200	60-70
	2,0 kg	zakryté	2		180-200	70-80
Rybí podkova, 3 cm silná		rošt	3		2	20-25
Rybí filé		zakryté	2		210-230	20-30

Tipy pro pečení a grilování

V tabulce není uvedena hmotnost pečeně.	Vyberte údaje odpovídající nejbližší nižší hmotnosti a prodlužte dobu tepelné úpravy.
Jak zjistíte, jestli je pečeně hotová.	Použijte teploměr na maso (k dostání ve specializovaném obchodě) nebo proveďte „zkoušku lžící“. Zatlačte lžící na pečení. Je-li pečeně pevná, je hotová. Pokud je poddajná, potřebuje ještě trochu času.
Pečeně je příliš tmavá a kůrka je místy spálená.	Přezkoušejte výšku zasunutí a teplotu.
Pečeně vypadá dobře, ale šťáva je připálená.	Příště zvolte menší pekáč nebo přidejte více tekutiny
Pečeně vypadá dobře, ale šťáva je příliš světlá nebo vodová.	Příště zvolte větší pekáč a použijte méně tekutiny.
Při polévání pečeně vzniká vodní pára.	Tento jev je fyzikálně podmíněn a je normální. Vodní pára uniká nade dvířky. Může se usazovat na ovládacím panelu nebo na čelní stěně nábytku nacházejícího se v blízkosti spotřebiče a odkapávat ve formě sražené vody.

Nákypy, gratinované pokrmý a toasty

Pokud grilujete přímo na roštu, zasuňte dodatečně univerzální pánev na úroveň 1. Pečicí trouba se tolik nezašpiní.

Nádobu postavte vždy na rošt.

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

Nákypy	Příslušenství a nádoby	Úroveň	Druh ohřevu	Teplota ve °C, grilovací stupeň	Doba tepelné úpravy v minutách
Sladký nákyp	forma na nákyp	2		180-200	50-60
Suflé	forma na nákyp	2		170-190	35-45
	formičky na jedn. porce	2		190-210	25-30
Těstovinový nákyp	forma na nákyp	2		200-220	40-50
Lasagne	forma na nákyp	2		180-200	40-50
Gratinované brambory, syrové složení, max. 4 cm vysoko	1 forma na nákyp	2		160-180	60-80
	2 formy na nákyp	1+3		150-170	60-80
Zapečený toast, 4 ks	rošt	4		3	7-10
Zapečený toast, 12 ks	rošt	4		3	5-8

Hotové pokrmy

Dbejte údajů výrobce na obalu.

Pokud vykládáte příslušenství pečicím papírem, dbejte na to, aby papír byl vhodný pro nastavenou teplotu. Velikost papíru přizpůsobte pokrmu.

Konečný výsledek závisí na příslušné potravíně. Tmavý povrch a nerovnosti se mohou vyskytovat už u surového výrobku.

Pokrm	Příslušenství a nádobí	Úroveň	Druh ohřevu	Teplota ve °C, grilovací stupeň	Doba tepelné úpravy v minutách
Pizza, zmrazená					
Pizza (tenké těsto)	univerzální pánev	2		200-220	15-20
	univerzální pánev + rošt	3+1		180-200	20-30
Pizza (silné těsto)	univerzální pánev	2		170-190	20-30
	univerzální pánev + rošt	3+1		170-190	25-35
Pizza Baguette	univerzální pánev	3		170-190	20-30
Minipizza	univerzální pánev	3		19-210	10-20
Pizza, chlazená (předehřátí)	univerzální pánev	1		180-200	10-15
Výrobky z brambor (zmrazené)					
Hranolky	univerzální pánev	3		190-210	20-30
	univerzální pánev + plech na pečení	3+1		180-200	30-40
Krokety	univerzální pánev	3		190-210	20-25
Rosti, plněné bramborové taštičky	univerzální pánev	3		200-220	15-25
Pečivo, zmrazené					
Housky, bagety	univerzální pánev	3		180-200	10-20
Preclíky	univerzální pánev	3		200-220	10-20

Pokrm	Příslušenství a nádoby	Úroveň	Druh ohřevu	Teplota ve °C, grilovací stupeň	Doba tepelné úpravy v minutách
Pečivo, předpečené					
Rozpečené housky nebo bagety	univerzální pánev	3		190-210	10-20
	univerzální pánev + rošt	3		160-180	20-25
Smažené drobnosti, zmrazené					
Rybí prsty	univerzální pánev	2		220-240	10-20
Kuřecí prsty nebo nugety	univerzální pánev	3		200-220	15-25
Závin, zmrazený	univerzální pánev	3		180-200	35-40

Zvláštní pokrmy

Na Vašem spotřebiči můžete nastavit teplotu od 50 do 27 °C.

Proto se Vám povede krémový jogurt při 50 °C stejně dobře jako kypré kynuté těsto.

Jogurt

Přiveďte mléko (3,5 % tuku) k varu, ochlaďte na 50 °C. Vmíchejte 150 g jogurtu. Vzniklou hmotou naplňte misky nebo malé skleničky a zakryté postavte na rošt. Pečicí troubu předehřejte 5 minut při 50 °C. Poté postupujte podle receptu.

Kynutí těsta

Kynuté těsto připravte jako obvykle. Vložte ho do žáruvzdorné nádoby z keramiky a zakryjte. Předehřejte vnitřní prostor pečicí trouby 5 minut, poté troubu vypněte a vložte do ní připravené těsto.

Pokrm	Nádoba	Úroveň	Druh ohřevu	Teplota ve °C, grilovací stupeň	Doba tepelné úpravy
Jogurt	Postavte misky nebo skleničky na rošt.	1		50	6 - 8 hodin
Kynutí těsta	Použijte žáruvzdornou nádobu.	Nádobu vložte do vnitřního prostoru pečicí trouby.		Pečicí troubu předehřejte při 50 °C, poté ji vypněte a vložte do ní kynuté těsto.	5 minut 20 - 30 minut

Rozmrazování

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

Dbejte prosím údajů výrobce uvedených na obalu.

Doba potřebná pro rozmrazení závisí na druhu a množství potravin.

Drůbež položte na talíř prsní stranou dolů.

Zmrazené výrobky	Příslušenství	Úroveň	Druh ohřevu	Teplota ve °C
Např. dorty se šlehačkou, dorty s máslovým krémem, dorty s čokoládovou nebo cukrovou polevou, ovoce, kuře, uzeniny a maso, chléb a housky, koláče a jiné pečivo.	rošt	1		Volič teploty zůstane vypnutý.

Sušení

Používejte pouze kvalitní ovoce a zeleninu, vše řádně omyté.

Ovoce a zeleninu nechte dobře okapat a osušte je.

Zasuňte univerzální pánev na zásuvnou úroveň 3, rošt na zásuvnou úroveň 1. Vložte univerzální pánev a rošt pečicím nebo pergamenovým papírem.

Šťavnaté ovoce a zeleninu několikrát obraťte. Usušené ovoce a zeleninu okamžitě odeberte z papíru.

Pokrm	Úroveň	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba sušení v hodinách
600 g jablečné kroužky	1 + 3		80	cca 5
800 g kousky hrušek	1 + 3		80	cca 8
1,5 kg švestky nebo blumy	1 + 3		80	cca 8-10
200 g kuchyňské bylinky, omyté	1 + 3		80	cca 1½

Zavařování

Příprava

Sklenice a zavařovací gumy musí být čisté a v pořádku. Používejte sklenice pokud možno stejné velikosti. Údaje v tabulkách se vztahují na kulaté sklenice o objemu 1 l. Pozor! Nepoužívejte větší ani vyšší sklenice. Víčka by mohla prasknout.

Používejte pouze kvalitní ovoce a zeleninu, vše řádně omyté.

Naplňte ovoce a zeleninu do sklenic. Okraje sklenic ještě jednou otřete, aby byly naprosto čisté. Na každou sklenici položte zavařovací gumu a víčko. Sklenice uzavřete pomocí svorek.

Do vnitřního prostoru pečicí trouby nikdy nevkládejte více než šest sklenic.

Uvedená doba tepelné úpravy v tabulkách je pouze orientační.

Dobu tepelné úpravy může ovlivnit počet sklenic a množství a teplota jejich obsahu. Než přepnete nebo vypnete pečicí troubu, přesvědčte se, že obsah sklenic správně perlí.

Nastavení

1. Zasuňte univerzální pánev na úroveň 2. Sklenice postavte tak, aby se navzájem nedotýkaly.
2. Do univerzální pánve nalijte 0,5 l horké vody (cca 80 °C).
3. Zavřete dvířka pečicí trouby.
4. Nastavte volič funkcí na spodní ohřev .
5. Nastavte volič teploty na 170 až 180 °C.

Zavařování ovoce

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

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

Ovoce ve sklenicích o objemu 1 l	Jakmile obsah začne perlit	Zbytkové teplo
Jablka, rybíz, jahody	vypněte	cca 25 minut
Třešně, meruňky, broskve, angrešt	vypněte	cca 30 minut
Jablečné pyré, hrušky, švestky	vypněte	cca 35 minut

Zavařování zeleniny

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

Zelenina ve studeném láku ve sklenicích o objemu 1 l	Jakmile obsah začne perlit	Zbytkové teplo
Okurky		cca 35 minut
Červená řepa	cca 35 minut	cca 30 minut
Růžičková kapusta	cca 45 minut	cca 30 minut
Fazole, kedlubna, červené zelí	cca 60 minut	cca 30 minut
Hrášek	cca 70 minut	cca 30 minut

Vyjmutí sklenic

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

Akrylamid v potravinách

Kterých pokrmů se to týká?

Akrylamid vzniká především v pokrmech připravovaných z obilí nebo brambor při vysoké teplotě. To se týká např bramborových lupínků, hranolků, toastů, housek, chleba a jemného pečiva jako jsou sušenky, perník nebo spekulatius (pečivo z křehkého těsta s kořením, mandlemi nebo máslem).

Tipy pro snížení obsahu akrylamidu v pokrmech

Všeobecně	Doba tepelné úpravy by měla být co nejkratší. Pokrmy pečte dozlatova, ne příliš dohněda. Větší a silnější pečivo obsahuje méně akrylamidu.
Pečení	Horní/dolní ohřev max. 200 °C, horký vzduch 3D nebo horký vzduch max. 180 °C.
Cukroví	Horní/dolní ohřev max 190 °C, horký vzduch 3D nebo horký vzduch max. 170 °C. Potření pečiva vejcem nebo žloutkem zmírní tvorbu akrylamidu.
Hranolky do trouby	Hranolky rozložte na plech rovnoměrně a v jedné vrstvě. Pečte vždy minimálně 400 g/plech, abyste zabránili vysušení pokrmu.

Testovací pokrmy

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

Podle normy EN/IEC 60350.

Pečení

Při pečení na 2 úrovních vždy zasuňte univerzální pánev nad plech na pečení. Při pečení na 3 úrovních zasuňte univerzální pánev doprostřed.

Stříkané pečivo:

Současné vložené plechy nemusí být současně hotové.

Uzavřený jablečný koláč na 2 úrovních:

Tmavé dortové formy postavte nad sebe.

Uzavřený jablečný koláč na 1 úrovni:

Tmavé dortové formy umístěte vedle sebe.

Koláče v dortové formě z bílého plechu:

Pečte s horním/dolním ohřevem  na 1 úrovni. Použijte univerzální pánev namísto roštu a postavte na ni dortové formy.

Pokrm	Příslušenství a nádobí	Úroveň	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba tepelné úpravy v minutách
Stříkané pečivo	plech na pečení	3		160-180	20-30
	plech na pečení	3		160-180	20-30
	univerzální pánev + plech na pečení	3+1		150-170	30-40
	univerzální pánev + 2 plechy na pečení	1+3+5		140-160	40-50
Malé koláčky, předehtí	plech na pečení	3		160-180	20-30
	univerzální pánev + plech na pečení	3+1		150-170	30-40
	univerzální pánev + 2 plechy na pečení	1+3+5		140-160	35-45
Malé koláčky	plech na pečení	3		160-180	20-30

Pokrm	Příslušenství a nádobí	Úroveň	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba tepelné úpravy v minutách
Vodový piškot, předehtátí	dortová forma na roštu	2		170-190	30-40
Vodový piškot	dortová forma na roštu	2		160-180	30-40
Kynutý koláč na plech	univerzální pánev	3		160-180	40-50
	univerzální pánev	3		160-180	40-50
	univerzální pánev + plech na pečení	3+1		150-170	50-60
Uzavřený jablečný koláč	rošt + 2 dortové formy (Ø 20 cm)	1		190-210	70-80
	2 rošty + 2 dortové formy (Ø 20 cm)	1+3		190-210	65-75

Grilování

Pokud pokládáte potraviny přímo na rošt, nezapomeňte zasunout univerzální pánev na úroveň 1. Pánev zachytí tekutinu a zabrání tak znečištění pečicí trouby.

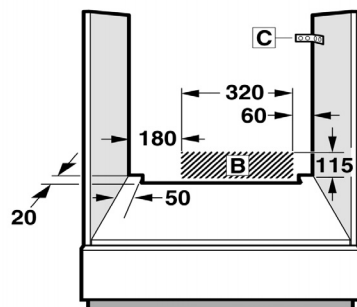
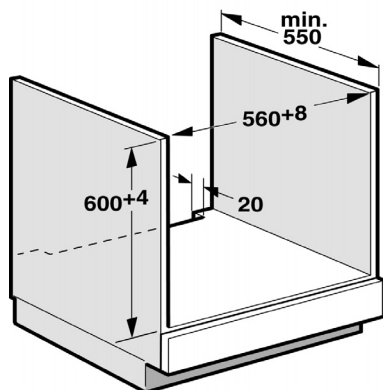
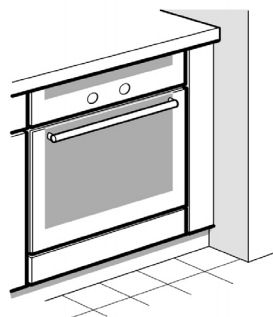
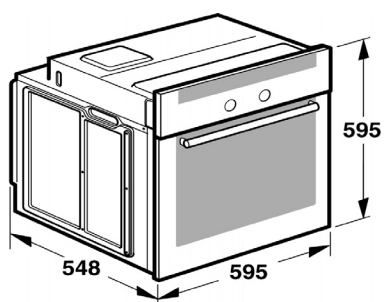
Pokrm	Příslušenství a nádobí	Úroveň	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba tepelné úpravy v minutách
Zezlátnutí toastu, předehtátí 10 minut	rošt	5		3	½ - 2
Beefburger, 12 ks*, nepředehtívejte	rošt + univerzální pánev	4+1		3	25 - 30

* Po uplynutí dvou třetin doby tepelné úpravy obraťte.

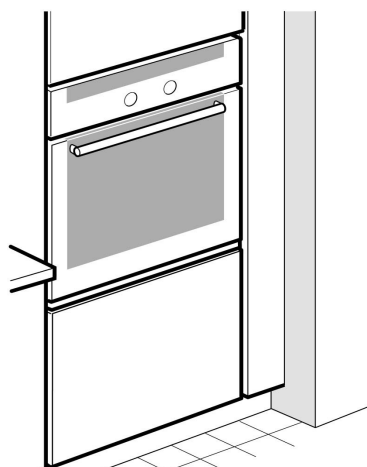
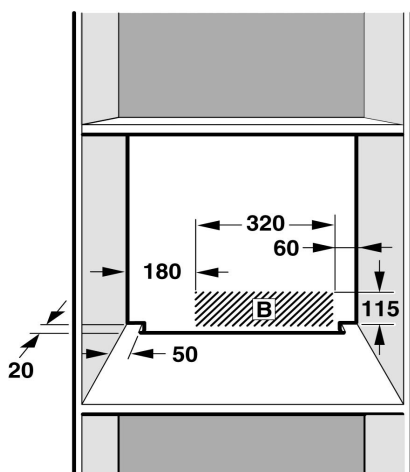
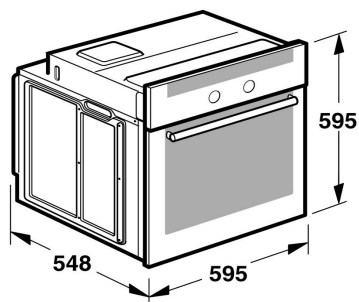
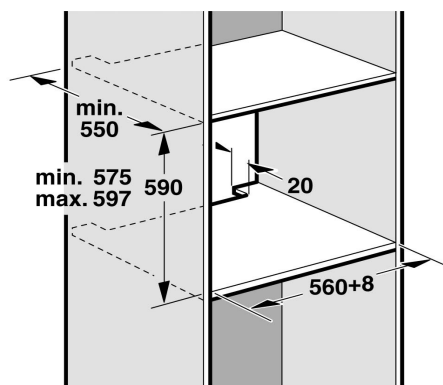
Montážní návod

HB 33BC550

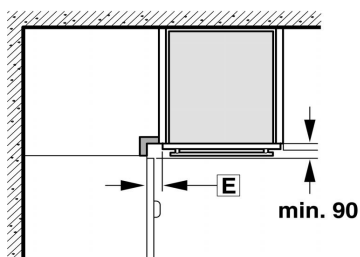
1



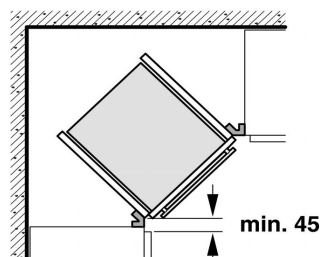
2



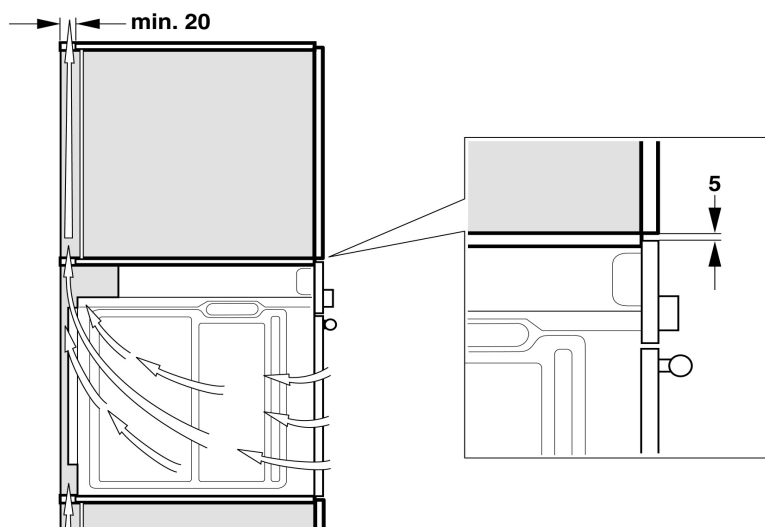
3



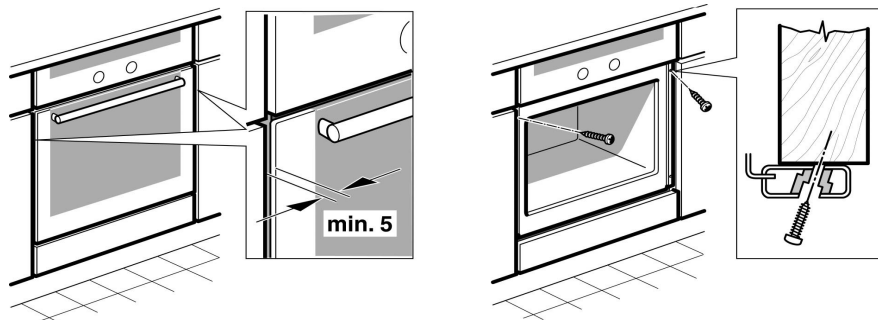
D



4



5



Příprava nábytku - obrázek 1

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

Spotřebič pod pracovní deskou - obrázek 1

U mezidna nábytkového korpusu je nutný větrací výřez.

Pracovní desku připevněte k vestavnému nábytku.

Pokud vestavnou pečicí troubu montujete pod varnou desku, řiďte se montážním návodem pro varnou desku.

Spotřebič ve vysoké skřínce - obrázek 2+4

Spotřebič lze zabudovat také do vysoké skříňky.

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

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

Vestavba do rohu obrázek 3

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

Zapojení spotřebiče

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

Při veškerých montážních pracích musí být spotřebič odpojený od sítě.

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

Delší přírodní kabel lze obdržet u zákaznického servisu.

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

Ochrana proti dotyku musí být zajištěna vestavbou.

Přírodní kabel se zástrčkou s ochranným kontaktem

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

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

Přírodní kabel bez zástrčky s ochranným kontaktem

Elektrické zapojení smí provádět pouze koncesovaný odborník. Platí pro něj ustanovení regionálního dodavatele elektřiny.

Při instalaci se musí použít jistič všech pólů se vzdáleností kontaktů min. 3 mm. Identifikujte fázové vodiče a nulový vodič v připojovací zásuvce.

V případě nesprávného připojení může dojít k poškození spotřebiče.

Připojení provádějte pouze podle schématu připojení. Napětí viz typový štítek.

Při zapojování vodičů síťové přípojky
dodržujte barevné rozlišení:

zeleno-žlutá	- ochranný vodič ⊕
modrá	- nulový vodič
hnědá	- fáze (krajní vodič)

Pouze Velká Británie a Austrálie

Nepřipojujte pomocí 13 A zástrčky ani
nepoužívejte jištění 13 A.

Pouze Švédsko, Finsko a Norsko

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

Upevnění spotřebiče obrázek 5

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

Demontáž

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

Ujištění dovozce o vydání prohlášení o shodě

Vážený zákazníku,

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

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

Prohlášení o hygienické nezávadnosti výrobků

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

Záruční podmínky

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

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

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

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

Ze záručních oprav jsou vyloučeny zejména tyto případy:

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

Rozšířená záruka nad rámec zákona

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

Upozornění pro prodejce

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

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

SEZNAM AUTORIZOVANÝCH SERVISŮ DOMÁCÍCH SPOTŘEBIČŮ BOSCH A SIEMENS

Firemní servis: BSH domácí spotřebiče, s.r.o., Pekařská 10b, 155 00 Praha 5

telefon: +420 251 095 546

fax: +420 251 095 559

Prodej náhradních dílů: BMK servis, Mahenova 2, 150 00 Praha 5

telefon: +420 800 231 231

e-mail: servis@bmkservis.cz

Sort.	Firma	Adresa		Telefon	Fax	e-mail	IČO
E	Aichlman	Lužná, V zahradách 613	270 51	313 537 759	313 537 759	elektro. aichlman@worldonline.cz	12536687
CH	Chlazení Szabó	Plzeň, Sokolovská105	323 15	377 522 063		chlazení.szabo@volny.cz	12464856
E	Elmot,v.o.s.	České Budějovice, Blahoslavova1	370 04	387 438 911	387 319 077	elmoctb@seznam.cz	15769615
E	Bekl,v.o.s.	Tábor, Bilkova 3011	390 00	381 256 300	381 256 300	bekl@gmail.cz	45022321
CH	Servis chlazení Kovář	Kardašova Řečice, Na štepnicí 565	378 21	384 382 242		kovar@telecom.cz	15795811
CH	Fiko servis chlazení	Mirovice, Nám.T.G. Masaryka37	398 06	382 274 492	382 274 492	kovar.milos@quick.cz	12895083
E+P	Opravy elektrospotřebičů	Pelhřimov, Svatovítské nám. 119	393 01	565 326 006	565 326 006	jan.hlozek@iol.cz	10296590
CH	Eduard Vodrážka	Most, Hraniční 433	435 00	476 708 767		kovon@atlas.cz	25482475
E+P	SVED,elektrotechn. družstvo	Liberec 10, Svermova 268	460 10	482 465 954	482 770 014	sved.servis@volny.cz	00029271
E	AZ Elektra, s.r.o.	Dobruška,Šubrtovo nám.46	518 01	494 622 461	494 620 252	azelektra@azelektra.cz	15040828
E	Federuk-PMS servis	Trutnov, Nové Dvory 66/11	541 01	499 816 091	499 816 091	vaclav. federuk@worldonline.cz	18889581
CH	EQUUS-Kordík	Lomnice n. Pop., Husovo n.102	512 51	481 671 676	481 671 195	equus.servis@wo.cz	13570251
E+P	P Bednaříková	Brno, Charbulova 73	618 00	548 530 004	548 533 993	petr.bednarik@seznam.cz	48857416
E+P	PIK - servis AP	Kroměříž, Hlávková 1884/15	767 01	573 331 965	573 331 965	petrprikryl@pikservis.cz	12728381
E+CH	SANO	Nový Jičín, Hoblíkova 15	740 01	556 702 804	556 707 517	sano@iol.cz	12650790
E+CH	Elektroservis	Opava 6, Bílovecká 146	747 06	553 734 350	553 734 350	mainjuslumir@seznam.cz	13603957
CH	Servis chlazení Reimer	Holešov, Zlínská 928	769 01	573 398 344	573 398 344	info@chlazení-reimer.cz	12730009
CH	Opravy chladicího zařízení	Olomouc, Jungmanova 3	772 00	585 244 128	585 244 129	chlazení.rulisek@atlas.cz	13003020
E	Elektroservis Komárek	Olomouc, Dolní Novosadská 43	779 00	585 435 688	585 435 610	marcela. fraisova@seznam.cz	46613129
E+CH	Jiří Hradil	Kmov, Bartulovicák 1	794 01	554 611 756	554 717 449	info@hrota-elektro.cz	10658734
E	Elektro Paneš	Roudnice n. L., Trída T. G. Masaryka 1084	413 01	416 831 564	416 831 564	elektro.panes@gmail.com	44239319
P	Juřina	Ostrava, Nad Porubkou 31 Areal Alplex	721 00	596 940 150		josef.jurina@seznam.cz	13594877
E	Pollet	Plzeň, Vřesinská 24	315 02	377 241 172	377 241 172	pollet@volny.cz	14690519
E+P	Martin Wlazlo MW	Ostrava 2, Žerotínova 3	702 00	595 136 057	595 136 058	info@elektroopravna.cz	42036984
E+P	Bosch servis centrum	Zlín, Nábřeží 596	760 01	577 211 029	577 522 062	bosch@boschservis.cz	49968505
CH	ARKTIS servis	Ostrava, Poděbradova 35	702 00	596 123 292		arktis@atlas.cz	15440607
P+CH	Němec	České Budějovice, Hrdějovice 9	373 61	387 220 918	387 220 860	nemec.chlazení@volny.cz	10273948
P	P.S.T.V. s.r.o.	České Budějovice, Nová 43	370 02	387 315 302		pstvsro@seznam.cz	63907194
E+P	Liška Jan - Thermospor - ELSO	Třebíč, Žďárského 214	674 01	568 848 400	568 840 790	info@elso-servis.cz	46181211
E	Vlček	Trutnov, Spojenecká 69/17	541 01	499 817 940		opravy.vlcek@volny.cz	63227258
E+P	Lupták	Havlíčkův Brod, Lidická 1043	580 01	569 421 559		luptak.milan@tiscali.cz	45584966
CH	Polar chlazení	Havlíčkův Brod, Havířská 307	580 01	569 421 791		polar@polarchlazení.cz	25276301
M.spot.	VAMAT	Trutnov, Vlčická 306	541 02	499 733 385	499 733 385	opravy.vlcek@volny.cz	63227258
K	Caffe Idea - Blažek	Brno, Cacovická 66a	614 00	541 240 656	549 210 304	info@caffeidea.cz	61437743
CH	Faraheit servis	Brno, Kašanova 210/12	620 00	548 210 358	548 534 147	faraheit.servis@seznam.cz	25528602
P	Plynocentrum Kratochvíl	H. Králové, Bohuslava Martinů 856	500 02	495 212 333		plynocentrumhk@volny.cz	11023147
P	Hartlová	Liberec 3, Barvířská 21	460 01	485 104 798		luciemachackova@iol.cz	65097955
E	Čepo-elektrocentrum	Ostrov n Ohří, Krušnohorská 1145	363 01	353 821 461			26318563
E	Martin Linhart	Hradec Králové, Bří Štefanů 876	500 03	495 406 311		linhartmartin@volny.cz	12974633
E+P	Irena Komárková	Plzeň, Slovanské údolí 31	318 00	377 387 406	377 387 057	servis-ap@volny.cz	66349516

Sort.	Firma	Adresa		Telefon	Fax	e-mail	IČO
E+P+CH	Karel Veselý	Znojmo, Gagarinova 39	669 02	515 246 788		elserviszn@tiscali.cz	14646951
E+CH	Jansta Martin	Kolín V., Tovární 17	280 00	321 723 670		janstovi@volny.cz	12562432
E	Kučera	Most, Topolová 1234	434 01	476 441 914	476 441 914	serviskucera@seznam.cz	72698403
E+P	Jan Havel elektroservis	Turnov, Krajčůva 491	511 01	481 322 002		servis@elservishavel.cz	13237233
E	Milan Bubla	Karlovy Vary, Plzeňská 59	360 01	353 221 018		bu-bu-servis@volny.cz	11392959
E	Radomír Zaňka	Kladno, Hajnová 178	227 04	312 240 277		elektrozanka@seznam.cz	44711255
CH	EMZET-Fr.Plachý	Chýnov, Gabrielovo nám.460	391 55	381 297 016		firma@plachy-emzet.cz	25169505
P	Jiří Čechura	Město Touškov, Čemínská 219	330 33	377 922 589		elektrocechura@quick.cz	10389261
CH	A-Z Thermo s.r.o.	Pardubice, J.Palacha 1239	530 00	466 330 311	466 330 800	thermo_pce@volny.cz	00529737
E	Pavel Kubát	Přibyslav, Nerudova 660	582 22	569 421 559		elektroservis.kubat@email.cz	13210289
E	ELEKTRO Jankovský s.r.o.	Blatná, Nám. Míru 204	388 01	383 422 554	383 423 438	elektro@jankovsky.cz	26035405
E+CH	A PROFI servis s.r.o.	Benátky n. Jizerou, Pražská 83	294 71	326 363 914		aprofiservis@seznam.cz	27362914
E+P+CH	ELEKTROSERVIS Koláček s.r.o.	Česká Ves, Polní 20	790 81	584 428 208		elektro.kolacek@centrum.cz	26871611
E+P+CH	WH servis	Liberec, Jamí 645/10	460 10	485 110 220		wh-servis@volny.cz	27291430
E	Florus servis	Břeclav, Na Zvolenci 19	690 03	519 323 943	519 372 183	martinflorus@seznam.cz	16355318
E+P	ELEKTRO Treflík s.r.o.	Dubňany, Malá Strana 286	696 03	518 365 157	518 365 157	treflik@wo.cz	27713377
CH	Chladicí spol. CZ s.r.o.	Karlovy Vary - Sedlec, Rosnická 118	360 10	353 225 432	353 225 432	chladicispolecnost@volny.cz	26409925
CH	Jan Svoboda	Hodonín, Rybářská 47	695 01	518 351 175		servis.chlazení@seznam.cz	13680421
E+P	Stanislav Svoboda E.P.SERVIS	Svitavy, Kpt. Jaroše 4	568 02	461 533 769		epservis@mybox.cz	11102144
E+P	Alpha obchod&ateliér s.r.o.	Lanškroun, Purkyňova 101	563 01	465 320 298		martina. hruba@alphaobchod.cz	27498719
E	Jan Škaloud	Pardubice, 17. listopadu 360	532 02	602 405 453		jsk@jibosch.cz	68222904
P	Milan Hrubant	Praha 3, Laubova 1689/4	130 00	222 726 834		obchod@kovoservis-plyn.cz	13815334
CH	Miloslav Juška	Nový Bor, Žižkova 716	473 01	487 726 404		chlazení_juska@volny.cz	12034967
E	Servis Černý s.r.o.	Broumov, Mírové nám.99	550 01	491 522 881	491 524 515	sc.servis@tiscali.cz	25866494
E+P	VIKI s.r.o.	Jihlava, Majakovského 8	586 01	567 303 546	567 303 546	viki.servis@iol.cz	18198791
E	Kosek elektro a.s.	Nové Město n.Metují, Komenského 1	549 01	603 210 334	491 471 473	ludvik.tomas@blutone.cz	25275488
E+P	Flekáč Ladislav	Karlovy Vary, Vítězná 83	360 09	777 965 881		flekaclada@o2active.cz	73448311
CH	Bartoš Bohumil	Velichovky, Nová čtvrť 110	552 11	602 415 637	491 880 129	bohumil.bartos@quick.cz	11161981
E+P	PIKSERVIS spol. s.r.o.	Kroměříž, Brandlova 1714	767 01	573 335 615		petrprikryl@pikservis.cz	26240025
E+P+CH	Bačina servis	Ústí nad Labem, Horova 9	400 01	472 734 300		info@biservis.cz	13328697
E+P+CH	Vrcek Ivo - ELZIM	Jičín, Hradecká 1249	506 01	493 524 400	604 287 736	elzim@elzim.cz	12978841
E	Marek Pollet	Plzeň, Vřesinská 24	315 02	377 241 172	377 241 172	pollet@volny.cz	63543672
E+P	Jiří Adamec elektroservis	Litoměřice, Liškova 46	412 01	416 732 228	416 732 228	adamec. elektroservis@seznam.cz	12791831
CH	Milan Juránek	Náchod, Kostecká 1830	547 01	491 427 680		milan.juranek@cmail.cz	11592915

E - elektro

P - plyn

CH - chlazení

K - kávovary

S výhradou průběžných změn, aktuální seznam servisů najdete na webových stránkách www.bosch-spotrebice.cz a www.siemens-spotrebice.cz.

Návod na obsluhu

HB 33BC550

Obsah

Bezpečnostné pokyny	4
Pokyny k Vašej bezpečnosti	4
Pred inštaláciou	4
Príčiny poškodenia	6
Ovládací panel	7
 Vaša nová rúra na pečenie	 7
Tlačidlá a displej stavu prevádzky	8
Volič funkcií	8
Volič teploty	9
Vnútny priestor rúry na pečenie	10
Príslušenstvo	10
 Pred prvým použitím	 14
Čistenie príslušenstva	14
Prvé zahriatie rúry na pečenie	14
Nastavenie času	14
 Nastavenie rúry na pečenie	 15
Druh ohrevu a teplota	15
Rýchloohrev	16
 Nastavenie časových funkcií	 17
Budík	17
Čas tepelnej úpravy	18
Čas ukončenia tepelnej úpravy	20
Čas	22
 Detská poistka	 23
 Zmena základného nastavenia	 24
 Starostlivosť a čistenie	 25
Čistiace prostriedky	25
Sklopenie grilovacieho ohrievacieho telesa	28
Vysadenie dvierok rúry na pečenie	28
Demontáž a montáž sklenených tabulí na dvierkach	29

Obsah

Čo robiť v prípade poruchy?	32
Tabuľka porúch	32
Výmena svetelného zdroja rúry na pečenie	33
Sklenený kryt	33
Zákaznícky servis	34
Energia a typy k ochrane životného prostredia	35
Recyklácia v súlade so životným prostredím	35
Šetrenie energie	35
Testovali sme pre Vás v našom kuchynskom štúdiu	36
Koláče a pečivo	36
Tipy pre pečenie	42
Mäso, hydina a ryby	43
Tipy pre pečenie a grilovanie	48
Nákypy, gratinované jedlo a toasty	49
Hotové jedlo	50
Zvláštne jedlo	51
Rozmrazovanie	52
Sušenie	52
Zaváranie	53
Akrylamid v potravinách	55
Testovacie jedlo	56

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

Bezpečnostné pokyny

Prečítajte si prosím pozorne tento návod na obsluhu.
Návod na obsluhu a inštaláciu starostlivo uschovajte.
Pokiaľ spotrebič predávate inej osobe, nezabudnite priložiť celú dokumentáciu.

Pred inštaláciou

Poškodenie počas prepravy

Po vybalení spotrebič preskúšajte. Pokiaľ došlo k poškodeniu počas prepravy, nesmiete spotrebič zapojiť.

Pripojenie k elektrickej sieti

Pripojenie spotrebiča k elektrickej sieti môže vykonať iba odborník. Pokiaľ dôjde k poškodeniu spotrebiča vinou neodborného zapojenia, nemáte nárok na záruku.

Pokyny k Vašej bezpečnosti

Tento spotrebič je určený iba pre domáce použitie.
Spotrebič používajte výhradne k príprave jedla.

Deti a dospelí nesmú nikdy používať spotrebič bez dozoru,

- pokiaľ nie sú telesne či duševne spôsobilí alebo

- pokiaľ im chýbajú poznatky či skúsenosti, aby mohli spotrebič správne a bezpečne používať.

Nedopustíte, aby sa deti hrali so spotrebičom.

Horúci vnútorný priestor rúry na pečenie

Nebezpečenstvo popálenia!
Nikdy sa nedotýkajte horúcich vnútorných plôch rúry na pečenie a ohrievacích telies. Dvierka spotrebiča otvárajte opatrne. Môže dôjsť k úniku horúcej pary. Uchovajte spotrebič mimo dosahu malých detí.

Nebezpečenstvo požiaru!

Nikdy neuchovávajte horľavé predmety vo vnútri rúry na pečenie. Nikdy neotvárajte dverka rúry na pečenie, pokiaľ zo spotrebiča vychádza dym. Vypnite spotrebič a odpojte sieťovú zástrčku, popr. vypnite poistku v poistkovej skrini.

Nebezpečenstvo skratu!

Dbajte na to, aby ste nezakliesnili kábel na pripájanie elektrospotrebičov v dverkách horúceho vnútorného priestoru. Môže dôjsť k roztaveniu izolácie káblu.

Nebezpečenstvo oparenia!

Nikdy nelejte vodu do horúceho vnútorného priestoru rúry na pečenie. Vzniká horúca vodná para.

Nebezpečenstvo popálenia!

Nikdy nepripravujte jedlo, ktoré obsahuje veľké množstvo alkoholických nápojov s vysokým percentom alkoholu v rúre na pečenie. Hrozí vznietenie alkoholických výparov. Používajte len malé množstvo alkoholických nápojov s vysokým percentom alkoholu a otvárajte dverka opatrne.

Horúce príslušenstvo a nádoby

Nebezpečenstvo popálenia!

Horúce príslušenstvo a nádoby nikdy nevyberajte zo spotrebiča bez chňapky alebo kuchynskej utierky.

Neodborné opravy

Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

Neodborné opravy sú nebezpečné. Iba náš školený technik zo zákazníckeho servisu môže vykonávať opravy. Pokiaľ zistíte poruchu na spotrebiči, vypnite poistku v poistkovej skrini, popr. vypnite sieťovú zástrčku. Zavolajte zákaznícky servis.

Príčiny poškodenia

Príslušenstvo, fólie, papier na pečenie alebo nádoby na dne vnútorného priestoru rúry na pečenie

Na dno vnútorného priestoru rúry na pečenie (ďalej len rúry) neukladajte žiadne príslušenstvo. Dno vnútorného priestoru rúry nezakrývajte žiadnou fóliou ani papierom na pečenie. Na dno vnútorného priestoru spotrebiča neukladajte žiadne nádoby, pokiaľ je nastavená teplota nad 50 °C.

Dôjde k nahromadeniu tepla. Čas pečenia a vyprážania nemusí súhlasiť a smaltovaný povrch bude poškodený.

Voda v horúcom vnútornom priestore rúry na pečenie

Nikdy nelejte vodu do horúceho vnútorného priestoru rúry. Vzniká vodná para a prudká zmena teploty môže poškodiť smaltovaný povrch.

Vlhké potraviny

Vlhké potraviny neuchovávajte dlhší čas v uzavretom vnútornom priestore rúry. Dôjde k poškodeniu smaltovaného povrchu.

Ovocná šťava

Pri veľmi šťavnatých ovocných koláčoch neobkladajte plech na pečenie príliš na husto. Ovocná šťava kvapkajúca z plechu zanecháva škvrny, ktoré potom neodstránite. Pokiaľ je to možné, používajte hlbšiu univerzálnu panvicu.

Vychladnutie rúry na pečenie s otvorenými dvierkami

Vnútorný priestor rúry nechajte vychladnúť len so zavretými dvierkami. Aj malá štrbina môže časom spôsobiť poškodenie predných stien nábytku, ktorý sa nachádza v blízkosti spotrebiča.

Silne znečistené tesnenie dvierok

Pokiaľ dôjde k silnému znečisteniu tesnenia, dvierka rúry sa počas prevádzky nezavria správne. Predné steny nábytku nachádzajúceho sa v blízkosti spotrebiča sa môžu poškodiť. Tesnenie dvierok rúry udržiavajte vždy v čistote.

Dvierka rúry na pečenie ako sedadlo alebo odkladací priestor

Nesadajte si ani nestúpajte na otvorené dvierka rúry ani neukladajte nádoby alebo príslušenstvo.

Preprava spotrebiča

Pri preprave spotrebič neprenášajte ani nedržte za rukoväť dvierok. Rukoväť neudrží hmotnosť spotrebiča a môže sa zlomiť.

Vaša nová rúra na pečenie

Tu sa zoznámite s Vašou novou rúrou. Vysvetlíme Vám ovládací panel a jednotlivé ovládacie prvky. Ďalej obdržíte informácie týkajúce sa vnútorného priestoru spotrebiča a jeho príslušenstva.

Ovládací panel

Tu vidíte prehľad ovládacích prvkov. Na displeji stavu prevádzky sa nikdy nezobrazia všetky symboly súčasne.



Otočné voliče

Otočné voliče sú zápusťné. Stlačte otočný volič v nulovej polohe, aby ste mohli otáčať.

Tlačidlá a displej stavu prevádzky

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

Tlačidlo	Použitie
 Časové funkcia	Budík  , čas tepelnej úpravy $I \rightarrow I$, čas ukončenie tepelnej úpravy $\rightarrow I$ a aktuálny čas  .
- Mínus + Plus	Zníženie nastavenej hodnoty. Zvýšenie nastavenej hodnoty.
 Rýchloohrev  Detská poistka	Veľmi rýchle rozohriatie rúry na pečenie. Zablokovanie a odblokovanie ovládacieho panelu.

Ktorá funkcia na displeji je aktívna, spoznáte podľa šípky ► pred symbolom.

Výnimka: Pri čase svieti symbol  iba vtedy, pokiaľ ho meníte.

Volič funkcií

Pomocou voliča funkcií nastavíte druh ohrevu.

Poloha	Použitie
 Nulová poloha	Rúra na pečenie je vypnutá.
 3D horúci vzduch	Pre koláče a pečivo až na troch úrovniach. Ventilátor rovnomerne rozdeľuje teplo kruhového ohrievacieho telesa, ktoré sa nachádza na zadnej stene do vnútorného priestoru rúry.
 Horný/dolný ohrev	Pre koláče, nákypy a kúsky suchého pečeného mäsa, napr. hovädzie mäso alebo zverina, na jednej úrovni. Teplo prichádza rovnomerne zhora a zo zospodu.
 Stupeň pre pizzu	Rýchla príprava hlboko zamrazených výrobkov bez predhrievania, napr. pizza, hranolčky alebo závin. Spodné ohrievacie teleso a kruhové ohrievacie teleso, ktoré sa nachádza na zadnej stene spotrebiča hrejú.

Poloha	Použitie
 Cirkulačný gril	Pečenie mäsa, hydiny a celých rýb. Ohrievacie teleso grilu a ventilátor sa striedavo zapínajú a vypínajú. Ventilátor víri teplý vzduch okolo jedla.
 Veľkoplošný gril	Grilovanie steakov, údenín, toastov a kúskov rýb. Celá plocha pod ohrievacím telesom grilu je horúca.
 Maloplošný gril	Grilovanie malého množstva steakov, údenín, toastov a kúskov rýb. Stredná časť ohrievacieho telesa grilu je horúca.
 Dolný ohrev	Zaváranie a dopekánie, popr. zhnednutie jedla. Teplo prichádza zospodu.
 Rozmrazovanie	Rozmrazovanie napr. mäsa, hydiny, chleba a koláčov. Ventilátor víri horúci vzduch okolo jedla.
 Svetelný zdroj rúry	Zapnutie osvetlenia rúry na pečenie.

* Druh ohrevu, podľa ktorého bola určená trieda spotreby energie podľa normy EN50304.

Po nastavení požadovaných funkcií sa rozsvieti indikátor nad voličom funkcií. Osvetlenie vnútorného priestoru rúry sa zapne.

Volič teploty

Pomocou voliča teploty nastavíte teplotu alebo stupeň grilovania.

Poloha	Použití
• Nulová poloha	Rúra na pečenie neheje.
50-270 Rozsah teplôt	Teplota vo vnútornom priestore rúry (v °C).
•, ••, ••• Grilovacie stupne	Grilovacie stupne pre maloplošný  a veľkoplošný  gril: • = stupeň 1, slabý; •• = stupeň 2, stredný; ••• = stupeň 3, silný.

Pokiaľ rúra hreje, svieti indikátor nad voličom teploty. V prestávkach medzi zahrievaním zhasne. Pri druhu ohrevu Rozmrazovanie  indikátor nesvieti.

Vnútrotný priestor rúry na pečenie

Svetelný zdroj rúry na pečenie

Vo vnútornom priestore sa nachádza svetelný zdroj rúry. Ventilátor chladenia chráni rúru pred prehriatím.

Ventilátor chladenia

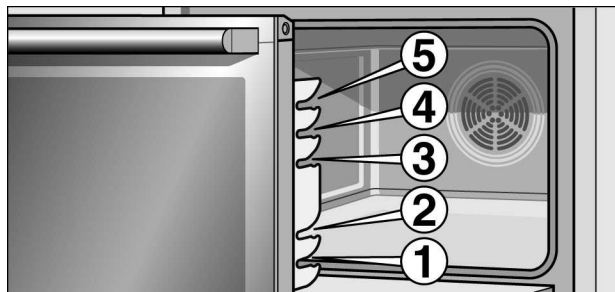
Počas prevádzky svieti osvetlenie rúry. Pokiaľ volič funkcií nastavíte na polohu , môžete zapnúť osvetlenie aj bez ohrevu.

Ventilátor chladenia sa zapína a vypína podľa potreby. Horúci vzduch uniká nad dvierkami rúry. Pozor! Pri zakrytí ventilačného otvoru hrozí prehriatie rúry.

Aby po ukončení prevádzky vnútrotný priestor rúry rýchlejšie vychladol, určitý čas dobieha ventilátor chladenia.

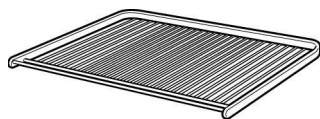
Príslušenstvo

Príslušenstvo môžete zasunúť do rúry v 5 rôznych úrovniach.



Keď sa príslušenstvo ohreje, môže sa zdeformovať. Ako náhle opäť vychladne, deformácia zmizne, bez toho aby nejako ovplyvnila jeho funkciu.

Príslušenstvo si môžete zakúpiť v zákazníckom servise, v špecializovanom obchode alebo na internete. Pri nákupe prosím uveďte číslo HZ.



Rošt

Pre nádoby, koláčové formy, pečené mäso, grilované kúsky a zamrazené jedlo.



Smaltovaný plech na pečenie

Pre koláče a cukrovinky.



Univerzálna panvica

Pre šťavnaté koláče, pečivo, zamrazené jedlo a veľké pečené mäso. Panvicu môžete taktiež použiť k zachyteniu tuku, pokiaľ grilujete priamo na rošte.

Zvláštne príslušenstvo

Zvláštne príslušenstvo si môžete zakúpiť v zákazníckom servise alebo v špecializovanom obchode. Rozsiahlu ponuku príslušenstva k Vašej rúre nájdete v našich prospektoch alebo na internete. Dostupnosť príslušenstva a možnosť jeho objednania online je v každej zemi rôzna. Pozrite sa prosím do predajných podkladov.

Rošt HZ 344002	Pre nádoby, koláčové formy, pečené, grilované kúsky a zamrazené jedlo.
Smaltovaný plech na pečenie HZ 341002	Pre koláče a cukrovinky.
Univerzálna panvica HZ 342002	Pre šťavnaté koláče, pečivo, zamrazené jedlo a veľké pečené mäso. Panvicu môžete taktiež použiť k zachyteniu tuku, pokiaľ grilujete priamo na rošte.
Ukladací rošt HZ 324000	Pre pečenie mäsa. Vložte tento rošt vždy do univerzálnej panvice, aby ste zachytili odkvapkávajúci tuk a šťavu z mäsa.
Grilovací plech HZ 325000	Pre grilovanie miesto roštu alebo ako ochrana pred striekaním, aby sa rúra príliš neznečistila. Grilovací plech používajte iba v univerzálnej panvici. Grilovanie na grilovacom plechu: Používajte iba v zásuvných úrovniach 1, 2 a 3. Grilovací plech ako ochrana pred striekaním: Univerzálnu panvicu s grilovacím plechom zasuňte pod rošt.
Sklenená panvica HZ 346002	Sklenený hlboký plech na pečenie. Jedlo na ňom môžete priamo servírovať. Sklenenou panvicu položte na rošt.

Bočne vysúvaný plech na pečenie HZ 341672	Na koláče a cukrovinky. Na pečenie v 2 rovinách zaveste držiak na úroveň 1, na pečenie v 3 rovinách na úroveň 3. Plech na pečenie môžete vysunúť vľavo a vpravo. Plech na pečenie vložte do držiaku skosenou stranou k dvierkam rúry.
Smaltovaný plech na pečenie s nepriliehaným povrchom HZ 341012	Koláče a cukrovinky sa ľahšie uvoľňujú.
Univerzálna panvica s nepriliehaným povrchom HZ 342012	Šťavnaté koláče, pečivo, zamrazené jedlo a veľké pečené mäso sa z panvice ľahšie uvoľňujú.
Plech na pizzu HZ 317000	Ideálny na pizzu, zamrazené jedlo alebo veľké guľaté koláče. Plech na pizzu môžete použiť namiesto univerzálnej panvice. Postavte plech na rošt a riadte sa údajmi v tabuľkách.
Kameň na pečenie HZ 327000	Kameň na pečenie sa používa k príprave domáceho chleba, húsiak alebo pizze, ktoré majú mať chrumkavú kôrku. Kameň na pečenie musíte vždy predhriať na odporúčanú teplotu.
Profesionálna panvica HZ 343002	Je vhodná zvlášť na prípravu veľkého množstva jedla.
Pokrievka k profesionálnej panvici HZ 333001	Pokrievka vytvára z profesionálnej panvice profesionálny pekáč.
Sklenený pekáč HZ 915001	Sklenený pekáč sa používa k príprave duseného jedla a nákyrov v rúre. Je vhodný na automatiku pečenia.
Kovový pekáč HZ 26000	Pekáč je určený na zónu pečenia sklokeramickej varnej dosky. Používa sa nie len na senzorovú, ale aj automatiku pečenia. Pekáč je zvonku posmaltovaný a vo vnútri pokrytý nepriliehaným povrchom.
Univerzálny pekáč HZ 390800	Na obzvlášť veľké porcie alebo na ich veľké množstvo. Pekáč je zvonku šede smaltovaný a je doplnený žiaruvzdornou sklenenou pokrievkou, ktorá môže byť použitá ako forma na gratinovanie.

Ponuka zákaznického servisu

Pre Vaše domáce spotrebiče si môžete v zákazníckom servise, v špecializovanom obchode alebo v internetovom obchode danej krajiny zakúpiť vhodné čistiace prostriedky alebo iné príslušenstvo. Pri nákupe vždy uveďte príslušné číslo požadovaného výrobku.

Utierky určené na starostlivosť o plochy z nerezovej ocele Výrobok č. 311134	Zredukujú usadzovanie nečistoty. Vďaka impregnácii špeciálnym olejom bude povrch spotrebičov z nerezovej ocele optimálne ošetrený.
Gel na čistenie rúry Výrobok č. 463582	Na čistenie vnútorného priestoru rúry. Gel je bez zápachu.
Utierka z mikrovlákná s voštinovou štruktúrou Výrobok č. 460770	Používa sa na čistenie citlivých povrchov, ako je napr sklo, sklokeramika, nerezová oceľ alebo hliník. Utierka z mikrovlákná odstráni jedným utretím zvyšky vody a mastnoty.
Poistka dvierok Výrobok č. 612594	Aby deti nemohli otvoriť dvierka rúry. Spôsob priskrutkovania poistky závisí na type spotrebiča. Dodržiavajte pokyny, ktorý sú priložené k poistke.

Pred prvým použitím

Tu sa dozviete, čo musíte urobiť, skôr ako prvý krát pristúpíte k príprave jedla vo Vašej rúre. Prečítajte si predtým kapitolu „Bezpečnostné pokyny“.

Nastavenie času

Po zapojení svieti na displeji stavu prevádzky symbol  a tri nuly. Nastavte aktuálny čas.

1. Stlačte tlačidlo .
- Na displeji stavu prevádzky sa objaví čas 12:00.
2. Pomocou tlačidla + alebo - nastavíte čas.

Po niekoľkých sekundách sa nastavený čas uloží.

Prvé zahriatie rúry na pečenie

Aby ste odstránili vôňu novoty, nechajte rúru hriať naprázdno pri zatvorených dverkách. Ideálna je jedna hodina pri hornom/dolnom ohreve  a teplota 240 °C. Dbajte na to, aby vo vnútornom priestore rúry nezostali žiadne zvyšky obalov.

1. Pomocou voliča funkcií nastavte horný/dolný ohrev .
2. Pomocou voliča teploty nastavte teplotu 240 °C.

Po uplynutí jednej hodiny rúru vypnite otočením voliča funkcií do nulovej polohy.

Čistenie príslušenstva

Pred prvým použitím príslušenstva poriadne vyčistite v horúcej vode s trochou prostriedku na umývanie nádob a utrite mäkkou utierkou.

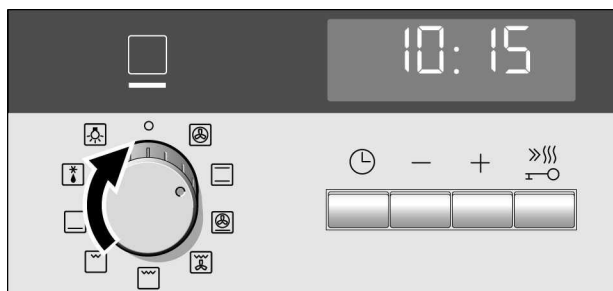
Nastavenie rúry na pečenie

Máte viac možností, ako Vašu rúru nastaviť. Tu Vám vysvetlíme, ako nastavíte požadovaný druh ohrevu, grilovací stupeň alebo požadovanú teplotu. Pre Vaše jedlo môžete nastaviť čas tepelnej úpravy a čas ukončenia. Pozrite sa prosím do kapitoly „Nastavenie časových funkcií“.

Druh ohrevu a teplota

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

1. Pomocou voliča funkcií nastavte druh ohrevu.



2. Pomocou voliča teploty nastavte teplotu alebo grilovací stupeň.



Rúra na pečenie začína hriať.

Vypnutie rúry na pečenie

Otočte volič funkcií na nulovú polohu.

Zmena nastavení

Druh ohrevu, teplotu alebo grilovací stupeň môžete pomocou príslušného voliča kedykoľvek zmeniť.

Rýchloohrev

Vďaka rýchloohrevu dosiahne Vaša rúra požadovanú teplotu veľmi rýchlo.

Rýchloohrev používajte pri nastavenej teplote nad 100 °C. Používajú sa tieto druhy ohrevu:

■ horúci vzduch 3D ;

■ horný/dolný ohrev ;

■ stupeň pre pizzu .

Aby ste dosiahli rovnomerného výsledku pečenia, vložte Vaše jedlo do vnútorného priestoru rúry až po dokončení rýchloohrevu.

1. Nastavte druh ohrevu a teplotu.

2. Krátko stlačte tlačidlo .

Na displeji stavu prevádzky svieti symbol . Rúra začína hriať.

Rýchloohrev je ukončený

Zaznie signál. Symbol  na displeji stavu prevádzky zmizne. Vložte Vaše jedlo do rúry.

Prerušenie rýchloohrevu

Krátko stlačte tlačidlo . Symbol  na displeji stavu prevádzky zmizne.

Nastavenie časových funkcií

Vaša rúra má rôzne časové funkcie. Pomocou tlačidla  vyvoláte menu a budete tak môcť prechádzať medzi jednotlivými funkciami. Počas nastavovania svietia všetky časové symboly.

Šípka ► Vám ukazuje, pri ktorej časovej funkcii sa práve nachádzate. Nastavenú časovú funkciu môžete priamo zmeniť pomocou tlačidla + alebo -, pokiaľ pred časovým symbolom stojí šípka ►.

Budík

Túto funkciu môžete používať ako kuchynský budík. Beží nezávisle na rúre. Budík má vlastný signál, ktorý sa zreteľne odlišuje od signálu ohlasujúceho uplynutie času tepelnej úpravy.

1. Stlačte jeden krát tlačidlo .
Na displeji stavu prevádzky svietia časové symboly, šípka ► sa nachádza pred .
2. Pomocou tlačidla + alebo - nastavte čas budíku.

Prednastavená hodnota tlačidla + = 10 minút.

Prednastavená hodnota tlačidla - = 5 minút.

Po niekoľkých sekundách sa nastavený čas uloží. Budík sa spustí. Na displeji stavu prevádzky svieti symbol ► a čas budíku viditeľne ubieha. Ostatné časové symboly zmiznú.

Čas budíku uplynul

Zaznie signál. Na displeji stavu prevádzky sa objaví 0:00. Pomocou tlačidla  budík vypnete.

Zmena času budíku

Pomocou tlačidla + alebo - zmeníte čas budíku. Po niekoľkých sekundách sa prevedená zmena uloží.

Vymazanie času budíku

Pomocou tlačidla - znovu nastavíte čas budíku na 0:00. Po niekoľkých sekundách sa prevedená zmena uloží. Budík je vypnutý.

Zistenie časových nastavení

Pokiaľ sú nastavené viaceré časové funkcie, svietia na displeji stavu prevádzky symboly. Budík beží v popredí. Pred symbolom  sa nachádza šípka ► a čas budíku viditeľne ubieha.

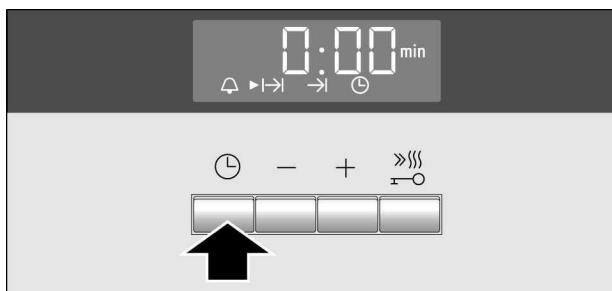
Aby ste zistili nastavenie budíku , čas tepelnej úpravy , čas ukončenia tepelnej úpravy  alebo aktuálneho času , stlačte toľkokrát tlačidlo , až sa šípka ► objaví pred príslušným symbolom. Nastavená hodnota sa na niekoľko sekúnd objaví na displeji stavu prevádzky.

Čas tepelnej úpravy

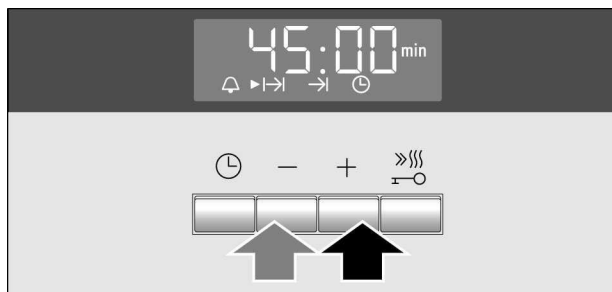
Môžete nastaviť čas tepelnej úpravy Vášho jedla. Po uplynutí sa rúra automaticky vypne. Vďaka tomu nemusíte prerušovať inú činnosť, aby ste rúru mohli vypnúť. Nedôjde tak nedopatrením k prekročeniu času tepelnej úpravy.

Príklad na obrázku: Čas tepelnej úpravy 45 minút.

1. Pomocou voliča funkcií nastavte druh ohrevu.
2. Pomocou voliča teploty nastavte teplotu alebo grilovací stupeň.
3. Dvakrát stlačte tlačidlo .
Na displeji stavu prevádzky je 0:00. Časové symboly svietia, šípka ► sa nachádza pred .



4. Pomocou tlačidla + alebo - nastavte požadovaný čas tepelnej úpravy.
 Prednastavená hodnota tlačidla + = 30 minút.
 Prednastavená hodnota tlačidla - = 10 minút.



Po niekoľkých sekundách bude rúra v prevádzke. Na displeji stavu prevádzky viditeľne ubieha čas tepelnej úpravy a symbol ►I→I svieti. Ostatné časové symboly zmiznú.

Čas tepelnej úpravy uplynul

Zaznie signál. Rúra prestane hriať. Na displeji stavu prevádzky je 0:00.
 Stlačte tlačidlo ⌚. Pomocou tlačidla + alebo - môžete opäť nastaviť čas tepelnej úpravy.
 Alebo dvakrát stlačte tlačidlo ⌚ a otočte voličom funkcií na nulovú polohu. Rúra je vypnutá.

Zmena času tepelnej úpravy

Pomocou tlačidla + alebo - zmeníte čas tepelnej úpravy. Po niekoľkých sekundách sa zmena uloží. Pokiaľ je nastavený budík, stlačte najskôr tlačidlo ⌚.

Vynulovanie času tepelnej úpravy

Pomocou tlačidla - vrátite čas tepelnej úpravy na 0:00. Po niekoľkých sekundách sa zmena uloží a čas tepelnej úpravy sa vynuluje. Pokiaľ je nastavený budík, stlačte najskôr tlačidlo ⌚.

Zistenie nastavenia času tepelnej úpravy

Pokiaľ sú nastavené viaceré časové funkcie, svetia na displeji stavu prevádzky odpovedajúce symboly. Pred symbolom časovej funkcie v popredí sa nachádza šípka ►.

Aby ste zistili nastavenie budíku ⏰, času tepelnej úpravy I→I, času ukončenia tepelnej úpravy →I alebo aktuálneho času ⌚, stlačte toľkokrát tlačidlo ⌚, až sa šípka ► objaví pred príslušným symbolom. Nastavená hodnota sa na niekoľko sekúnd objaví na displeji stavu prevádzky.

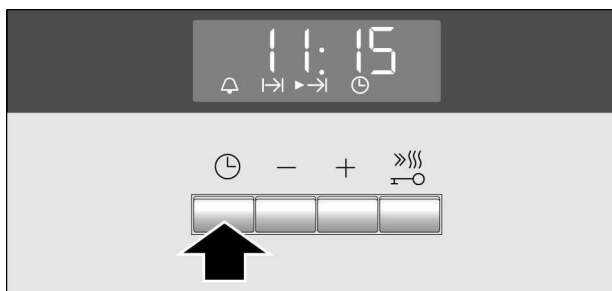
Čas ukončenia tepelnej úpravy

Môžete posunúť čas ukončenia tepelnej úpravy Vášho jedla. Rúra začne prevádzku automaticky a jedlo je hotové v požadovaný čas. Môžete napr. ráno vložiť Vaše jedlo do vnútorného priestoru rúry a čas tepelnej úpravy nastaviť tak, aby všetko bolo hotové na obed.

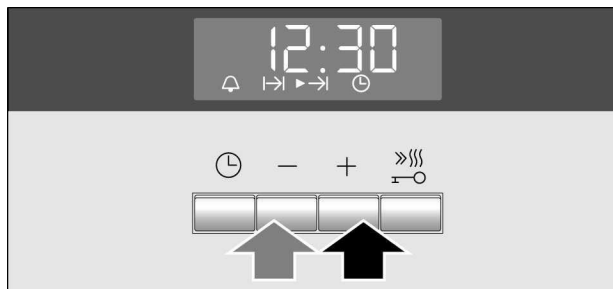
Dbajte na to, aby potraviny nezostávali v rúre príliš dlho a nepokazili sa.

Príklad na obrázku: Je 10:30, čas tepelnej úpravy je 45 minút a jedlo má byť hotové o 12:30.

1. Nastavte volič funkcií.
2. Nastavte volič teploty.
3. Dvakrát stlačte tlačidlo ⌚.
4. Pomocou tlačidla + alebo - nastavte čas tepelnej úpravy.
5. Šípka ► sa nachádza pred →I. Objaví sa čas, kedy bude jedlo hotové.



6. Pomocou tlačidla + alebo - posuniete čas ukončenia tepelnej úpravy na neskôr.



Po niekoľkých sekundách rúra uloží požadované nastavenie a zotrúva v čakacej pozícii. Na displeji stavu prevádzky sa ukazuje čas, kedy bude jedlo hotové, a pred symbolom →I sa nachádza šípka ►. Symboly 🔔 a 🕒 zmiznú. Keď rúra začne hriať, na displeji stavu prevádzky viditeľne ubieha čas tepelnej úpravy a šípka ► sa nachádza pred symbolom I→I. Symbol →I zmizne.

Čas tepelnej úpravy uplynul

Zaznie signál. Rúra prestane hriať. Na displeji stavu prevádzky je 0:00.

Stlačte tlačidlo 🕒. Pomocou tlačidla + alebo - môžete opäť nastaviť čas tepelnej úpravy.

Alebo dvakrát stlačte tlačidlo 🕒 a otočte volič funkcií na nulovú polohu. Rúra je vypnutá.

Zmena času ukončenia tepelnej úpravy

Pomocou tlačidla + alebo - môžete zmeniť čas ukončenia tepelnej úpravy. Po niekoľkých sekundách sa zmena uloží. Pokiaľ je nastavený budík, stlačte predtým dvakrát tlačidlo 🕒.

Čas ukončenia tepelnej úpravy nezmeňte, pokiaľ už ubieha. Jedlo by nebolo správne upečené.

Zrušenie posunutia času ukončenia tepelnej úpravy

Pomocou tlačidla - nastavte opäť aktuálny čas. Po niekoľkých sekundách sa zmena uloží. Rúra začína hriať. Pokiaľ je nastavený budík, stlačte predtým dvakrát tlačidlo 🕒.

Zistenie nastavení časových funkcií

Pokiaľ sú nastavené viaceré funkcie, svietia príslušné symboly na displeji stavu prevádzky. Pred symbolom časovej funkcie v popredí sa nachádza šípka ►.

Aby ste zistili nastavenie budíku , času tepelnej úpravy , času ukončenia tepelnej úpravy  alebo aktuálneho času , stlačte toľkokrát tlačidlo , až sa šípka ► objaví pred príslušným symbolom. Nastavená hodnota sa na niekoľko sekúnd objaví na displeji stavu prevádzky.

Čas

Po pripojení k elektrickej sieti alebo po výpadku elektrického prúdu svieti na displeji stavu prevádzky symbol  a tri nuly. Nastavte aktuálny čas.

1. Stlačte tlačidlo .
- Na displeji stavu prevádzky sa objaví čas 12:00.
2. Pomocou tlačidla + alebo - nastavte aktuálny čas.

Po niekoľkých sekundách sa nastavený čas uloží.

Zmena času

Nesmie byť nastavená žiadna iná časová funkcia.

1. Štyrikrát stlačte tlačidlo .
- Na displeji stavu prevádzky svietia časové symboly, šípka ► sa nachádza pred .
2. Pomocou tlačidla + alebo - zmeňte čas.

Po niekoľkých sekundách sa nastavený čas uloží.

Potlačenie času

Môžete potlačiť indikátor času. Pozrite sa prosím do kapitoly „Zmena základného nastavenia“.

Detská poistka

Táto rúra na pečenie má aj detskú poistkou, aby ju deti nemohli nedopatrením zapnúť.

Rúra nereaguje na žiadne nastavenia. Budík a čas môžete nastaviť aj pri zapnutej detskej poistke.

Pokiaľ je nastavený druh ohrevu, teplota alebo grilovací stupeň, detská poistka ohrev preruší.

Zapnutie detskej poistky

Nesmie byť nastavený žiadny čas tepelnej úpravy ani čas ukončenia.

Stlačte tlačidlo  a držte ho stlačené približne 4 sekundy.

Na displeji stavu prevádzky sa objaví symbol . Detská poistka je zapnutá.

Vypnutie detskej poistky

Stlačte tlačidlo  a držte ho stlačené približne 4 sekundy.

Symbol  na displeji stavu prevádzky zmizne. Detská poistka je vypnutá.

Zmena základného nastavenia

Vaša rúra na pečenie má rôzne nastavenia, ktorá môžete prispôbiť Vaším zvyklostiam.

Základné nastavenie	Voľba 1	Voľba 2	Voľba 3
c1 Časový displej	vždy*	iba pomocou tlačidla ⌚	
c2 Dĺžka signálu po uplynutí času tepelnej úpravy alebo času budíku	cca 10 sekúnd	cca 2 minúty*	cca 5 minút
c3 Čas vyčkávania, než sa uloží požadované nastavenie	cca 2 sekundy	cca 5 sekúnd*	cca 10 sekúnd

* Východiskové nastavenie

Nesmie byť nastavená žiadna iná časová funkcia.

1. Stlačte tlačidlo ⌚ a držte ho stlačené približne 4 sekundy.
Na displeji stavu prevádzky sa objaví aktuálne nastavenie času, napr. c1 1 pre voľbu 1.
2. Pomocou tlačidla + alebo - zmeňte základné nastavenie.
3. Zmenu nastavenia potvrdíte pomocou tlačidla ⌚.
Na displeji stavu prevádzky sa objaví ďalšie základné nastavenie. Pomocou tlačidla ⌚ môžete prejsť všetky roviny a zmeniť nastavenie pomocou tlačidiel + alebo -.
4. Nakoniec stlačte tlačidlo ⌚ a držte ho stlačené približne 4 sekundy.

Všetky zmeny základného nastavenia sú uložené.

Základné nastavenie môžete kedykoľvek opäť zmeniť.

Starostlivosť a čistenie

Pri svedomitej starostlivosti a kvalitnom čistení zostane Vaša rúra dlho pekná a funkčná. Tu Vám vysvetlíme, ako by ste sa o Váš spotrebič mali starať a ako ho čistiť.

Pokyny

Drobné farebné rozdiely na čelnej stene rúry sú zapríčinené použitím rôznych materiálov ako je sklo, umelá hmota a kov.

Tiene na okienku dvierok, ktoré pôsobia ako šmuhy alebo vady skla, sú svetelné odrazy pochádzajúce zo svetelného zdroja rúry.

Smalt sa pri vysokých teplotách vypaľuje, čo môže viesť ku vzniku drobných farebných rozdielov. Tento jav je normálny a nijako neovplyvňuje funkciu rúry.

Hrany tenkých plechov sa nedajú úplne posmaltovať, preto môžu byť drsné. Tento jav nemá žiadny vplyv na ochranu proti korózii.

Čistiace prostriedky

Aby ste sa vyvarovali poškodeniu rôznych povrchov spotrebiča nesprávnymi čistiacimi prostriedkami, dodržiavajte údaje v tabuľke.

Nepoužívajte:

- ostré alebo agresívne čistiace prostriedky;
- tvrdé utierky alebo špongie;
- vysokotlakové alebo parné čističe.

Nové penové utierky pred prvým použitím poriadne vyperte.

Oblasť	Čistiaci prostriedok
Čelná stena rúry na pečenie	Horúca voda s trochou prostriedku na umývanie nádob: Plochu umyte utierkou namočenou v horúcej vode s trochou prostriedku na umývanie nádob a mäkkou utierkou utrite dosucha.
Nerezová oceľ	Horúca voda s trochou prostriedku na umývanie nádob: Plochu umyte utierkou namočenou v horúcej vode s trochou prostriedku na umývanie nádob a mäkkou utierkou utrite dosucha. Škvrný od tuku, škrobu a bielka ihneď odstráňte. Pod týmito škvrnami sa môže tvoriť korózia. V servisnom stredisku alebo v špecializovanom obchode je možné zakúpiť si špeciálne prostriedky určené priamo k čisteniu horúcich povrchov vyrobených z nerezovej ocele. Mäkkou utierkou naneste tenkú vrstvu čistiacieho prostriedku.
Skló	Prostriedok na čistenie skla: Plochu utrite mäkkou utierkou s trochou prostriedku na čistenie skla. Nepoužívajte kovovú ani sklenenú škrabku.
Okienko dvierok	Prostriedok na čistenie skla Plochu utrite mäkkou utierkou s trochou prostriedku na čistenie skla. Nepoužívajte kovovú ani sklenenú škrabku.
Vnútny priestor rúry na pečenie	Horúca voda s trochou prostriedku na umývanie nádob alebo octová voda: Plochu umyte utierkou namočenou v horúcej vode s trochou prostriedku na umývanie nádob, popr. v octovej vode, a mäkkou utierkou utrite dosucha. Pri silnom znečistení použite kefkou z nerezovej ocele alebo prostriedok určený k čisteniu rúry na pečenie; môže sa použiť len v studenom vnútornom priestore spotrebiča.
Sklenený kryt svetelného zdroja rúry na pečenie	Horúca voda s trochou prostriedku na umývanie nádob: Utrite utierkou.
Tesnenie dvierok Neodstraňujte.	Horúca voda s trochou prostriedku na umývanie nádob: Utrite utierkou. Nedrhňte.
Príslušenstvo	Horúca voda s trochou prostriedku na umývanie nádob: Príslušenstvo namočte a vyčistite utierkou alebo kefkou.

**Starostlivosť o
samočistiace plochy vo
vnútornom priestore rúry
na pečenie**

Zadná stena rúry je potiahnutá vysoko poréznou katalytickou vrstvou. Táto vrstva vsaje a odstráni nečistoty od pečenia a vyprážania, zatiaľ čo je rúra v prevádzke. Čím vyššia je teplota a čím dlhšie je rúra v prevádzke, tým lepší je výsledok.

Zmena zafarbenia keramickej vrstvy nijako neovplyvňuje funkciu samočistenia.

Dôležité pokyny

Nikdy nepoužívajte agresívne čistiace prostriedky, aby nedošlo k poškrabaniu alebo poškodeniu vysoko poréznej vrstvy.

Nikdy neošetrujte katalytickú vrstvu prostriedkom určeným na čistenie rúry.

Pokiaľ sa tento prostriedok nedopatrením dostane do styku so zadnou stenou spotrebiča, ihneď ho odstráňte pomocou špongie a dostatočného množstva vody.

Použite utierku a horúcu vodu s trochou prostriedku na umývanie nádob alebo octovú vodu.

**Čistenie dna, stropu
a bočných stien
vnútorného priestoru rúry
na pečenie**

Pri silnom znečistení použite kefkú z nerezovej ocele alebo prostriedok určený k čisteniu rúry; môže sa použiť len v studenom vnútornom priestore spotrebiča. Na samočistiace plochy nikdy nepoužívajte kefkú alebo prostriedok určený k čisteniu rúry.

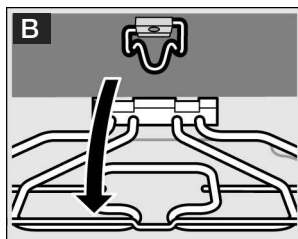
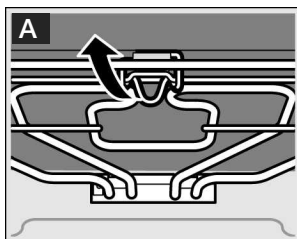
Sklopenie grilovacieho ohrievacieho telesa

Pri čistení môžete sklopiť grilovacie ohrievacie teleso.



Nebezpečenstvo popálenia! Rúra musí byť studená.

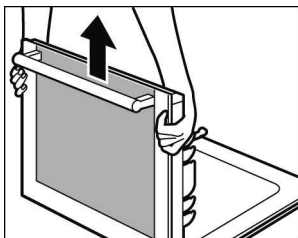
1. Oblúkový držiak na grile vytiahnite smerom dopredu a zatlačte smerom nahor, až budete počuť zacvaknutie (obrázok A).
2. Pritom držte grilovacie ohrievacie teleso a sklopte ho smerom dole (obrázok B).



Po ukončení čistenia grilovacie ohrievacie teleso opäť vyklopte smerom nahor. Oblúkový držiak zatlačte smerom dole a grilovacie ohrievacie teleso nechajte zacvaknúť.

Zloženie dvierok rúry na pečenie

Pre ľahšie čistenie vnútorného priestoru rúry môžete zložiť dvierka. Dvierka vysuňte až na doraz. Uchopte vľavo a vpravo, ľahko nadvihnite a vyberte. Zložené dvierka opatrne postavte na rovnú plochu.

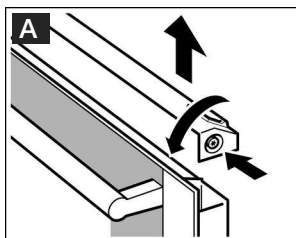


Demontáž a montáž sklenených tabulí na dvierkach

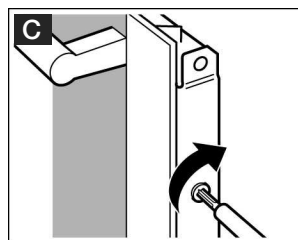
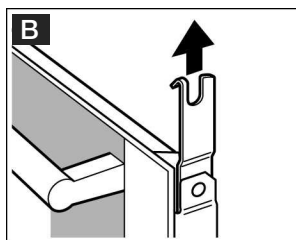
Demontáž

Pre lepšie čistenie môžete vybrať sklenené tabule na dvierkach rúry na pečenie.

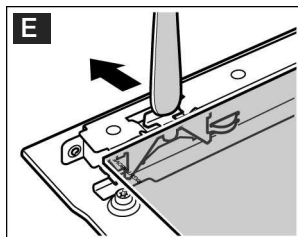
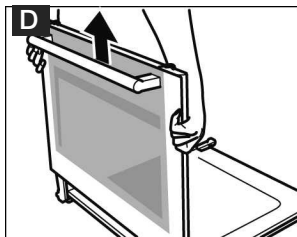
1. Vysuňte dvierka rúry.
2. Odskrutkujte horný kryt na dvierkach rúry. Skrutky sa nachádzajú vľavo a vpravo (obrázok A).



3. Vysuňte kovovú koľajnicu na pravej strane (obrázok B).
4. Vyskrutkujte skrutku na pravej strane (obrázok C).



5. Uchopte sklenené tabule vľavo a vpravo a vysuňte smerom nahor (obrázok D). Tabule položte na utierku rukoväťou dole. Vnútorná sklenená tabuľa so závesnými háčikmi zostane v dvierkach.
6. Pružiny na pridržiavanie, ktoré sa nachádzajú vpravo a vľavo vpredu zatlačte postupne smerom von (obrázok E).
 Pokiaľ sa svorky ťažko zatláčajú ku strane, použite lyžicu. Vyberte vrchnú sklenenú tabuľu.



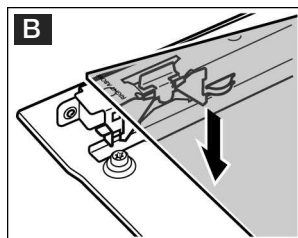
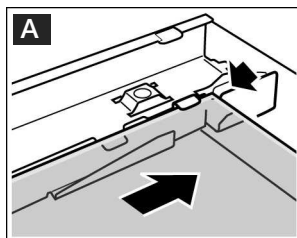
Sklenené tabule vyčistite prostriedkom na čistenie skla a mäkkou utierkou.

Nepoužívajte žiadne ostré alebo agresívne prostriedky ani škrabku na sklo, inak dôjde k poškodeniu skla.

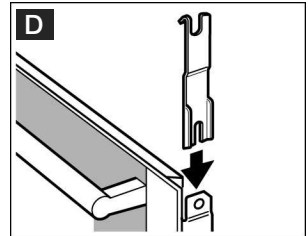
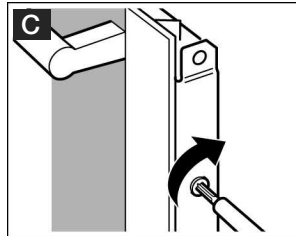
Montáž

Pri montáži dodržiavajte, aby nápis „Right above“ na sklenenej tabuli vľavo dole bol hore nohami.

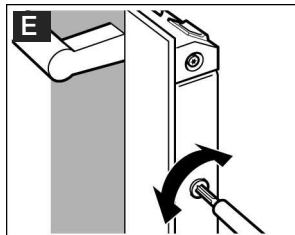
1. Sklenenú tabuľu zasuňte šikmo dozadu (obrázok A).
2. Pružiny na pridržiavanie stlačte vpravo a vľavo smerom von, aby sklenená tabuľa doliehala.
3. Zatlačte silno vpredu na sklenenú tabuľu, aby zapadla na miesto. Preskúšajte, či tabuľa sedí (obrázok B).



4. Zasuňte sklenené tabule do drážok v dvierkach rúry.
5. Zaskrutkujte pravú skrutku (obrázok C), dávajte však pozor, aby ste ho príliš neutiahli.
6. Zasuňte kovovú koľajnicu so závesom opäť smerom dovnútra (obrázok D).



7. Nasadíte kryt a priskrutkujete. Pokiaľ sa kryt nedá priskrutkovať, preskúšajte, či sklenené tabule správne sedia v drážkach.
8. Aby sklenená tabuľa mala vľavo aj vpravo rovnaký odstup, použite nastavovaciu skrutku a otočte ju ľahko doprava alebo doľava (obrázok E).



9. Zavrite dvierka rúry.

Rúru na pečenie použite až po poriadnom namontovaní sklenených tabúl.

Čo robiť v prípade poruchy?

Porucha je často spôsobená nejakou maličkosťou. Skôr ako zavoláte zákaznícky servis, pokúste sa najskôr poruchu odstrániť pomocou nasledujúcej tabuľky.

Tabuľka porúch

Pokiaľ sa Vám jedlo nepodarí, prečítajte si kapitolu „Testovali sme pre Vás v našom kuchynskom štúdiu“. Tam nájdete množstvo užitočných typov a pokynov týkajúcich sa varenia.

Porucha	Možná príčina	Pokyny na opravu
Rúra na pečenie nefunguje.	Zlá poistka.	Skontrolujte príslušnú poistku v poistkovej skrini.
	Výpadok elektrického prúdu.	Vyskúšajte, či funguje kuchynské svetlo alebo iné kuchynské spotrebiče.
Na displeji stavu prevádzky svieti ☹ a nuly.	Výpadok elektrického prúdu.	Nastavte aktuálny čas.
Rúra na pečenie nehreje.	Na kontaktoch sa usadil prach.	Otočte niekoľkokrát otočnými voličmi sem a tam.

Hlásenie o chybe

Pokiaľ sa na displeji stavu prevádzky objaví hlásenie o chybe E, stlačte tlačidlo ☹. Hlásenie zmizne a nastavené časové funkcie budú stratené.
Pokiaľ hlásenie o chybe nezmizne, kontaktujte zákaznícky servis.

Pokiaľ sa na displeji stavu prevádzky objaví nasledujúce hlásenie o chybe, môžete vykonať sami opravu.

Hlásenie o chybe	Možná príčina	Pokyny na opravu
E011	Na niektoré tlačidlo ste tlačili príliš dlho alebo došlo k jeho zaseknutiu.	Stlačte postupne všetky tlačidlá. Skontrolujte, či sa tlačidlo nezaseklo, nezapadlo alebo nie je špinavé.



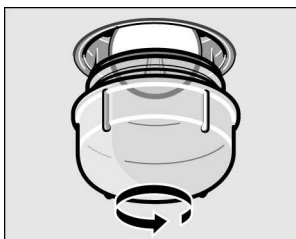
Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!
Neodborné opravy sú nebezpečné. Len náš vyškolený technik zo zákazníckeho servisu môže vykonávať opravy.

Výmena svetelného zdroja rúry na pečenie

Pokiaľ sa svetelný zdroj rúry pokazil, musí byť vymenený. Náhradné tepelne odolné žiarovky (40 W) si môžete zakúpiť v zákazníckom servise alebo v špecializovanom obchode. Používajte iba žiarovky uvedeného typu.



1. Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!
Vypnite poistku v poistkovej skrini.
2. Do studenej rúry vložte utierku, aby ste zabránili škodám.
3. Otáčaním doľava odskrutkujete sklenený kryt.



4. Nahradte žiarovku rovnakého typu.
5. Sklenený kryt opäť zaskrutkujte.
6. Vyberte utierku a zapnite poistku.

Sklenený kryt

Poškodený sklenený kryt musí byť vymenený. Vhodný sklenený kryt obdržíte v zákazníckom servise. Uvedte číslo E a číslo FD Vášho spotrebiča.

Zákaznícky servis

Ak potrebuje Váš spotrebič opravu, je tu pre Vás náš zákaznícky servis. Adresu a telefónne číslo najbližšieho servisného strediska nájdete v telefónnom zozname. Taktiež uvedené servisné strediska Vám radi poskytnú kontakt na servisné stredisko, ktoré sa nachádza sa blízko Vášho bydliska.

Číslo E a číslo FD

Oznámte zákazníckému servisu vždy číslo výrobku (F) a výrobné číslo (FD) Vášho spotrebiča. Výrobný štítok s týmito číslami nájdete na pravej bočnej strane dvierok. Aby ste v prípade potreby nemuseli dlho hľadať, poznamenajte si hneď tu údaje k svojmu spotrebiču a telefonický kontakt na najbližšie servisné stredisko.

Číslo E	Číslo FD
---------	----------

Zákaznícky servis 📞

Energia a typy k ochrane životného prostredia

Tu sa dozviete, ako môžete pri pečení a vyprážaní ušetriť energiu a ako Váš spotrebič zlikvidujete v súlade so životným prostredím.

Šetrenie energie

Predhrievajte rúru iba vtedy, pokiaľ je to uvedené v recepte alebo v tabuľkách návodu na obsluhu.

Používajte tmavé, načierno lakované alebo smaltované formy na pečenie. Tieto formy veľmi dobre prijímajú teplo.

Počas pečenia alebo vyprážania otvárajte dvierka rúry čo najmenej.

Viac koláčov pečte pokiaľ možno hneď po sebe. Rúra je ešte teplá. Tým sa skráti čas pečenia druhého koláča. Môžete taktiež vložiť do rúry dve formy vedľa seba.

Pri dlhšom čase tepelné úpravy môžete rúru vypnúť 10 minút pred koncom pečenia a k dokončeniu jedla použiť zostatkové teplo.

Recyklácia v súlade so životným prostredím



Zlikvidujte obal v súlade so životným prostredím.

Tento spotrebič je označený v súlade s európskou smernicou 2002/96/EG týkajúcej sa elektroniky a starých prístrojov (waste electrical and electronic equipment WEEE).

Táto smernica upravuje spätný odber a recykláciu starých prístrojov v rámci Európskej únie.

Testovali sme pre Vás v našom kuchynskom štúdiu

Tu nájdete výber jedla a jeho optimálne nastavenie. Ukážeme Vám, aký druh ohrevu a aká teplota je pre Vaše jedlo najvhodnejšia. Obdržíte tipy týkajúce sa vhodného príslušenstva a úrovne jeho zasunutia do rúry. Na záver tu nájdete tipy k nádobám a príprave jedla.

Pokyny

Hodnoty uvedené v tabuľkách platia vždy pre vloženie potravín do studenej a prázdnej rúry. Rúru predhrejte iba vtedy, pokiaľ je to uvedené v tabuľke. Pred použitím odstráňte z vnútorného priestoru rúry všetko príslušenstvo, ktoré práve nepotrebuje.

Príslušenstvo obložte papierom na pečenie až po predhriatí.

Časové údaje uvedené v tabuľkách sú iba orientačné. Čas tepelnej úpravy závisí na akosti použitých potravín.

Používajte príslušenstvo, ktoré Vám bolo dodané spolu s rúrou. Ďalšie príslušenstvo si môžete zakúpiť v špecializovanom obchode alebo v servisnom stredisku.

Pri vyberaní horúceho príslušenstva alebo nádob z mikrovlnnej rúry používajte vždy chňapku alebo kuchynskú utierku.

Koláče a pečivo

Pečenie na jednej úrovni

S horným/dolným ohrevom  sa pečenie koláča podarí najlepšie. Pokiaľ pečiete s horúcim vzduchom 3D , dodržiavajte nasledujúce pokyny:
Koláče vo formách, zásuvná úroveň 2.
Koláče na plechu, zásuvná úroveň 3.

Pečenie na niekoľkých úrovniach

Používajte horúci vzduch 3D .

Pečenie na 2 úrovniach:

Univerzálna panvica na zásuvnej úrovni 3.

Plech na pečenie na zásuvnej úrovni 1.

Pečenie na 3 úrovniach:

Plech na pečenie na zásuvnej úrovni 5.

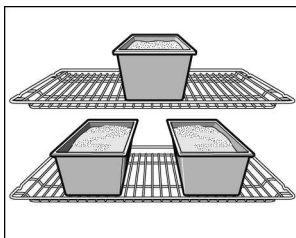
Univerzálna panvica na zásuvnej úrovni 3.

Plech na pečenie na zásuvnej úrovni 1.

Súčasne zasunuté plechy na pečenie nemusia byť súčasne hotové.

V tabuľkách nájdete množstvo návrhov pre Vaše jedlo.

Pokiaľ pečiete s 3 formami zároveň, umiestnite ich na rošty tak, ako je to znázornené na obrázku.



Formy na pečenie

Najvhodnejšie sú tmavé formy na pečenie z kovu. Pri svetlých formách na pečenie z tenkostenného kovu alebo pri sklenených formách sa predlžuje čas tepelnej úpravy a koláč rovnomerne nezhnedne.

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

Tabuľky

V tabuľkách nájdete optimálny druh ohrevu pre rôzne koláče a pečivo. Teplota a čas tepelnej úpravy závisí na množstve a konzistencii cesta, preto sú hodnoty v tabuľkách uvedené v určitom rozmedzí. Najskôr vyskúšajte nižšiu teplotu, ktorá zaručí rovnomerne zhnednutie koláča. Pokiaľ je treba, nastavte nabadúce teplotu vyššiu.

Čas tepelnej úpravy sa skráti o 5 až 10 minút, pokiaľ rúru predhrejte.

Dodatočné informácie nájdete v kapitole „Tipy k pečeniu“, ktorá nasleduje za tabuľkami.

Koláč vo forme	Nádoby	Úroveň	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas pečenia v minútach
Jednoduchý trený koláč	vencová/chlebičková forma	2		160-180	50-60
	3 chlebičkové formy	3+1		140-160	60-80
Jemný trený koláč	vencová/chlebičková forma	2		150-170	65-75
Tortový korpus z treného cesta	koláčová forma	3		160-180	20-30
Jemný ovocný koláč z treného cesta	tortová/bábovková forma	2		160-180	50-60
Piškótový korpus, 2 vajcia, predhriatie	koláčová forma	2		160-180	20-30
Piškótová torta, 6 vajec, predhriatie	tmavá tortová forma	2		160-180	40-50
Krehké cesto s okrajom	tmavá tortová forma	1		170-190	25-35
Ovocná alebo tvarohová torta s podkladom z krehkého cesta	tmavá tortová forma	1		170-190	70-90
Švajčiarsky koláč	plech na pizzu	1		220-240	35-45
Bábovka	forma na bábovku	2		150-170	60-70
Pizza, tenké cesto, málo oblohy, predhriatie	plech na pizzu	1		250-270	10-15
Pikantný koláč*	tmavá tortová forma	1		180-200	45-55

* Nechajte koláč cca 20 minút vychladnúť vo vypnutej a zavretej rúre.

Koláč na plechu	Nádoby	Úroveň	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas pečenia v minútach
Trené cesto so suchou oblohou	plech na pečenie	2		170-190	20-30
	univerzálna panvica + plech na pečenie	3+1		150-170	35-45
Trené cesto so šťavnatou oblohou (ovocie)	plech na pečenie	2		180-200	25-35
	univerzálna panvica + plech na pečenie	3+1		140-160	40-50
Kysnuté cesto so suchou oblohou	plech na pečenie	3		170-190	25-35
	univerzálna panvica + plech na pečenie	3+1		150-170	35-45
Kysnuté cesto so šťavnatou oblohou (ovocie)	plech na pečenie	3		160-180	40-50
	univerzálna panvica + plech na pečenie	3+1		150-170	50-60
Krehké cesto so suchou oblohou	plech na pečenie	2		170-190	20-30
Krehké cesto so šťavnatou oblohou (ovocie)	univerzálna panvica	2		170-190	60-70
Švajčiarsky koláč	univerzálna panvica	1		210-230	40-50
Piškótová roláda, predhriatie	plech na pečenie	2		170-190	15-20
Kysnutá vianočka (500 g múky)	plech na pečenie	2		170-190	25-35
Štola (500 g múky)	plech na pečenie	3		160-180	60-70
Štola (1 kg múky)	plech na pečenie	3		140-160	90-100
Sladký závin	univerzálna panvica	2		190-210	55-65
Pizza	plech na pečenie	2		210-230	25-35
	univerzálna panvica + plech na pečenie	3+1		180-200	40-50
Odpalované cesto, predhriatie	univerzálna panvica	2		250-270	10-12

Drobné pečivo	Nádoby	Úroveň	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas pečenia v minútach
Cukrovinky	plech na pečenie	3		140-160	15-25
	univerzálna panvica + plech na pečenie	3+1		130-150	25-35
	univerzálna panvica + 2 plechy na pečenie	1+3+5		130-150	30-40
Makrónky	plech na pečenie	2		100-120	30-40
	univerzálna panvica + plech na pečenie	3+1		100-120	35-45
	univerzálna panvica + 2 plechy na pečenie	1+3+5		100-120	40-50
Bezé	plech na pečenie	3		80-100	100-150
Muffiny	rošt s formou na muffiny	2		170-190	20-25
	2 rošty s formou na muffiny	3+1		160-180	25-30
Pečivo z odpaľovaného cesta	plech na pečenie	2		210-230	30-40
Pečivo z lístkového cesta	plech na pečenie	3		180-200	20-30
	univerzálna panvica + plech na pečenie	3+1		180-200	25-35
	univerzálna panvica + 2 plechy na pečenie	1+3+5		170-190	35-45
Pečivo z kysnutého cesta	plech na pečenie	2		180-200	20-30
	univerzálna panvica + plech na pečenie	3+1		160-180	20-35

Chlieb a húsky

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

Nikdy nelejte vodu do horúcej rúry.

Pri pečení na 2 úrovniach zasuňte univerzálnu panvicu vždy nad plech na pečenie.

Chlieb a húsky	Nádoby	Úroveň	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas pečenia v minútach
Kysnutý chlieb (1,2 kg múky)	univerzálna panvica	2		270 200	5 30 - 40
Kvasný chlieb (1,2 kg múky)	univerzálna panvica	2		270 200	8 35 - 45
Chlebová placka	univerzálna panvica	2		270	10 - 15
Húsky, nepredhrievať	plech na pečenie	3		200-220	20-30
Sladké húsky z kysnutého cesta	plech na pečenie	3		180-200	15-20
	univerzálna panvica + plech na pečenie	3+1		160-180	20-30

Tipy pre pečenie

Chcete piecť podľa vlastného receptu.	Orientujte sa podľa podobného pečiva v tabuľkách pre pečenie.
Ako zistíte, či je koláč prepečený.	Asi 10 minút pred koncom času pečenia uvedeného v recepte pichnite drevenou špajľou do najvyššieho miesta koláča. Pokiaľ špajľa zostane suchá, koláč je hotový.
Koláč sa zosunul.	Nabudúce použite menej tekutiny alebo nastavte teplotu rúry o 10 stupňov nižšiu. Pri miešaní cesta dodržiavajte čas uvedený v recepte.
Koláč je uprostred vyšší než na okraji.	Nevymazávajte okraje tortovej formy. Po upečení koláč opatrne uvoľnite nožom.
Koláč je na povrchu príliš tmavý.	Koláč zasuňte hlbšie, zvoľte nižšiu teplotu a pečte koláč o niečo dlhšie.
Koláč je príliš suchý.	Hotový koláč prepichujte špáradlo a pokvapkajte ovocnou šťavou alebo alkoholom. Nabudúce zvýšte teplotu o 10 stupňov a skráťte čas pečenia.
Chlieb alebo koláč (napr syrový koláč) dobre vyzerá, ale vo vnútri je mazľavý (mastný, so zvyškami vody).	Nabudúce použite menej tekutiny a pečte koláč pri nižšej teplote o niečo dlhšie. Pri koláčoch so šťavnatou oblohou predpečte najskôr korpus. Posypte ho mandľami alebo strúhanou húskou a až potom ho obložte. Postupujte podľa receptu a dodržiavajte uvedený čas pečenia.
Pečivo nezhnedlo rovnomerne.	Zvoľte nižšiu teplotu, potom pečivo zhnedne rovnomernejšie. Citlivé pečivo pečte na hornom/spodnom ohreve  na jednej úrovni. Taktiež papier, ktorý prečnieva na pečenie môže negatívne ovplyvňovať cirkuláciu vzduchu. Rozmery papiera na pečenie by mali vždy odpovedať rozmerom plechu.
Ovocný koláč je na spodku príliš svetlý.	Nabudúce zasuňte koláč o jednu úroveň nižšie.
Ovocná šťava pretiekla.	Nabudúce použite hlbšiu univerzálnu panvicu.
Drobné pečivo z kysnutého cesta sa pri pečení zlepilo.	Pečivo kladte na plech s rozstupmi medzi jednotlivými kúskami minimálne 2 cm. Tak bude mať pečivo dostatok miesta k nakysnutiu a zhnedne po celom povrchu.
Piekli ste na niekoľkých úrovniach. Na hornom plechu je pečivo tmavšie než na plechu prostrednom a spodnom.	Pri pečení na niekoľkých úrovniach použite vždy horúci vzduch 3D  . Súčasne vložené plechy nemusia byť súčasne hotové.
Pri pečení šťavnatých koláčov vzniká nazrážaná voda.	Pri pečení môže vzniknúť vodná para. Para uniká nad dvierkami. Vodná para sa môže usadzovať na ovládacom paneli alebo na čelnej stene nábytku, ktorý sa nachádza v blízkosti spotrebiča a odkvapávať vo forme vody. Tento jav je fyzikálne podmienený.

Mäso, hydina a ryby

Pokyny k nádobám

Môžete používať akékoľvek žiaruvzdorné nádoby. Pre veľké pečené mäso sa hodí aj univerzálna panvica.

Najvhodnejšie sú nádoby zo skla. Pokrievka by mala byť rozmerovo zhodná s pekáčom a mala by ho dobre uzatvárať.

Pri použití smaltovaných pekáčov pridajte o niečo viac tekutiny.

V pekáči z nerezovej ocele mäso toľko nezchne a potrebuje dlhší čas tepelnej úpravy.

Nádobu postavte vždy do stredu roštu.

Údaje v tabuľkách:

Nádoba bez pokrievky = odkrytá,

nádoba s pokrievkou = zakrytá.

Horúce sklenené nádoby postavte na suchú podložku. Pokiaľ je podložka mokrá alebo studená, môže dôjsť k popraskaniu skla.

Pokyny k pečeniu

K suchému mäsu pridajte trochu tekutiny. Tekutina by mala dosahovať výšku ½ cm. K dusenému mäsu pridajte dostatočné množstvo tekutiny. Tekutina by mala dosahovať výšku 1 - 2 cm. Množstvo tekutiny závisí na druhu mäsa a materiálu nádoby.

Pokiaľ pripravujete mäso v smaltovanom pekáči, pridajte viac vody, než keď pečiete v sklenenej nádobe. Pekáče z nerezovej ocele nie sú príliš vhodné. Mäso sa pečie pomalšie a nezchne tak. Nastavte vyššiu teplotu alebo dlhší čas tepelnej úpravy.

Pokyny ku grilovaniu

Grilujte vždy v zavretej rúre.

Predhrejte rúru asi na 3 minúty, než do nej vložíte jedlo určené ku grilovaniu.

Kúsky určené ku grilovaniu položte priamo na rošt. Pokiaľ grilujete len jeden kusok, položte ho do stredu roštu. Na úrovni 1 zasuňte univerzálnu panvicu, ktorá zachytí šťavu z mäsa a zabráni znečisteniu rúry.

Ku grilovaniu používajte pokiaľ možno kúsky rovnakej veľkosti. Tak zhnednú rovnomerne a zostanú pekne šťavnaté. Steaky osoľte až po grilovaní.

Grilované kúsky otočte po uplynutí dvoch tretín uvedeného času.

Grilovacie ohrievacie teleso sa neustále zapína a vypína. To je normálne. Ako často k tomu dochádza, závisí na nastavenom grilovacom stupni.

Mäso

Kúsky mäsa po uplynutí polovice času tepelnej úpravy obráťte.

Pokiaľ je pečené mäso hotové, mali by ste ho ešte 10 minút nechať vo vypnutej, zavretej rúre. Tak lepšie vynikne chuť mäsovej šťavy.

Roastbeef zabaľte po upečení do hliníkovej fólie a nechajte ho 10 minút v rúre.

Pri príprave bravčového pečeného mäsa s kožou najskôr krížom narežte a potom mäso položte do pekáča kožou dole.

Mäso	Hmotnosť	Príslušenstvo a nádoby	Úroveň	Druh ohrevu	Teplota v °C, grilovací stupeň	Čas tepelnej úpravy v minútach
Hovädzie mäso						
Pečené hovädzie dusené mäso	1,0 kg	zakryté	2		210-230	100
	1,5 kg		2		200-220	120
	2,0 kg		2		190-210	140
Hovädzí rezeň, stredne prepečený	1,0 kg	odkryté	2		210-230	60
	1,5 kg		2		200-220	80
Roastbeef, stredne prepečený	1,0 kg	odkryté	1		220-240	60
Steaky, 3 cm hrubé, stredne prepečené		rošt + univerzálna panvica	5+1		3	15
Teľacie mäso						

Pečené teľacie mäso	1,0 kg	odkryté	2		190-210	110
	1,5 kg		2		180-200	130
	2,0 kg		2		170-190	150
Teľacie koleno	1,5 kg	odkryté	2		210-230	140
Bravčové mäso						
Pečené bez kože (napr. šija)	1,0 kg	odkryté	1		190-210	120
	1,5 kg		1		180-200	150
	2,0 kg		1		170-190	170
Pečené s kožou (napr. pliecko)	1,0 kg	odkryté	1		190-210	130
	1,5 kg		1		180-200	160
	2,0 kg		1		170-190	190
Bravčový rezeň	500 g	rošt + univerzálna panvica	3+1		220-230	30
Pečené bravčové mäso suché	1,0 kg	odkryté			200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2,0 kg				180-200	160
Údené mäso s kosťou	1,0 kg	zakryté	2		200-220	70
Steaky, 2 cm hrubé		rošt + univerzálna panvica	5+1		3	20
Bravčové medailónky, 3 cm hrubé		rošt + univerzálna panvica	5+1		3	10
Jahňacie mäso						
Jahňací chrbát s kosťou	1,5 kg	odkryté	2		190	60
Jahňacie stehno bez kostí, stredne prepečené	1,5 kg	odkryté	1		150-170	120
Zverina						
Srňací chrbát s kosťou	1,5 kg	odkryté	2		200-220	50
Srňacie stehno bez kostí	1,5 kg	zakryté	2		210-230	100

Pečený diviak	1,5 kg	zakryté	2		180-200	140
Pečený jeleň	1,5 kg	zakryté	2		180-200	130
Zajac	2,0 kg	zakryté	2		220-240	60
Sekaná	z 500 g mäsa	odkryté	1		180-200	80
Údeniny		rošt + univerzálna panvica	4+1		3	15

Hydina

Hmotnostné údaje v tabuľke sa vzťahujú na očistenú, k pečeniu pripravenú hydinu bez plnky.

Pokiaľ grilujete priamo na rošte, zasuňte univerzálnu panvicu na úroveň 1. Panvica zachytí šťavu z mäsa a zabráni znečisteniu rúry.

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

Celú hydinu položte na rošt najskôr prsiami dole. Po dvoch tretinách uvedeného času tepelnej úpravy hydinu obráťte.

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

Hydiny sa upečie obzvlášť do hneďa a získa chrumkavú kožu, pokiaľ ju pred koncom potriete maslom, slanou vodou alebo pomarančovou šťavou.

Hydina	Hmotnosť	Príslušenstvo a nádoby	Úroveň	Druh ohrevu	Teplota v °C, grilovací stupeň	Čas tepelnej úpravy v minútach
Kurča, celé	1,2 kg	rošt	2		230-250	60-70
Sliepka, celá	1,6 kg	rošt	2		200-220	80-90
Kurča, polovice	à 500 g	rošt	2		220-240	40-50
Časti kurčat'a	à 150 g	rošt	3		210-230	30-40
Časti kurčat'a	à 300 g	rošt	3		220-240	35-45
Kuracie prsia	à 200 g	rošt	2		3	30-40
Kačka, celá	2,0 kg	rošt	2		190-210	100-110

Hydina	Hmotnosť	Príslušenstvo a nádoby	Úroveň	Druh ohrevu	Teplota v °C, grilovací stupeň	Čas tepelnej úpravy v minútach
Kačacie prsia	à 300 g	rošt	3		240-260	30-40
Hus, celá	3,5 - 4 kg	rošt	2		170-190	120-140
Husie stehná	à 400 g	rošt	3		220-240	50-60
Mladá morka, celá	3,0 kg	rošt	2		180-200	80-100
Morčacia rolka	1,5 kg	odkryté	1		190-210	110-130
Morčacie prsia	1,0 kg	zakryté	2		180-200	80-90
Morčacie horné stehná	1,0 kg	rošt	2		180-200	90-100

Ryba

Pokiaľ grilujete priamo na rošte, zasuňte univerzálnu panvicu na úroveň 1. Panvica zachytí šťavu z mäsa a zabráni znečisteniu rúry.

Kúsky ryby obráťte po uplynutí dvoch tretín času grilovania.

Celú rybu nemusíte obracať. Vložte celú rybu do rúry v polohe plávania, chrbtovou plutvou hore. Vložte narezaný zemiak alebo malú žiaruvzdornú nádobu do brucha ryby, aby ste rybu stabilizovali.

Rybie filé duste v niekoľkých polievkových lyžiciach tekutiny.

Ryba	Hmotnosť	Príslušenstvo a nádoby	Úroveň	Druh ohrevu	Teplota v °C, grilovací stupeň	Čas tepelnej úpravy v minútach
Ryba, celá	à cca 300 g	rošt	2		2	20-25
	1,0 kg	rošt	2		210-230	45-55
	1,5 kg	rošt	2		180-200	60-70
	2,0 kg	zakryté	2		180-200	70-80
Rybia podkova, 3 cm hrubá		rošt	3		2	20-25
Rybie filé		zakryté	2		210-230	20-30

Tipy pre pečenie a grilovanie

V tabuľke nie je uvedená hmotnosť pečeného mäsa.	Vyberte údaje, ktoré zodpovedajú najbližšej nižšej hmotnosti a predĺžte čas tepelnej úpravy.
Ako zistíte, či je pečené mäso hotové.	Použite teplomer na mäso (môžete ho zakúpiť v špecializovanom obchode) alebo urobte „skúšku lyžicou“. Zatláčte lyžicou na pečené mäso. Ak je mäso pevné, je hotové. Pokiaľ je poddajné, potrebuje ešte trochu času.
Pečené mäso je príliš tmavé a kôrka je miestami spálená.	Preskúšajte výšku zasunutia a teplotu.
Pečené mäso vyzerá dobre, ale šťava je pripálená.	Nabudúce zvolte menší pekáč alebo pridajte viac tekutiny.
Pečené mäso vyzerá dobre, ale šťava je príliš svetlá alebo vodová.	Nabudúce zvolte väčší pekáč a použite menej tekutiny.
Pri polievaní mäsa vzniká vodná para.	Tento jav je fyzikálne podmienený a je normálny. Vodná para uniká nad dvierkami. Môže sa usadzovať na ovládacom paneli alebo na čelnej stene nábytku, ktorý sa nachádza v blízkosti spotrebiča a môže odkvapkávať vo forme nazrážanej vody.

Nákypy, gratinované jedlo a toasty

Pokiaľ grilujete priamo na rošte, zasuňte dodatočne univerzálnu panvicu na úroveň 1. Rúra sa tak nezašpiní.

Nádobu postavte vždy na rošt.

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

Nákypy	Príslušenstvo a nádoby	Úroveň	Druh ohrevu	Teplota v °C, grilovací stupeň	Čas tepelnej úpravy v minútach
Sladký nákyp	forma na nákyp	2		180-200	50-60
Sufľé	forma na nákyp	2		170-190	35-45
	formičky na jedn. porcie	2		190-210	25-30
Cestovinový nákyp	forma na nákyp	2		200-220	40-50
Lasagne	forma na nákyp	2		180-200	40-50
Gratinované zemiaky, syrové zloženie, max. 4 cm vysoké	1 forma na nákyp	2		160-180	60-80
	2 formy na nákyp	1+3		150-170	60-80
Zapečený toast, 4 ks	rošt	4		3	7-10
Zapečený toast, 12 ks	rošt	4		3	5-8

Hotové jedlo

Dodržiavajte údaje výrobcu na obale.

Pokiaľ vykladáte príslušenstvo papierom na pečenie, dodržiavajte to, aby papier bol vhodný pre nastavenú teplotu. Veľkosť papiera prispôsobte jedlu.

Konečný výsledok závisí na príslušných potravinách. Tmavý povrch a nerovnosti sa môžu vyskytovať už pri surovom výrobku.

Jedlo	Príslušenstvo a nádoby	Úroveň	Druh ohrevu	Teplota v °C, grilovací stupeň	Čas tepelnej úpravy v minútach
Pizza, zamrazená					
Pizza (tenké cesto)	univerzálna panvica	2		200-220	15-20
	univerzálna panvica + rošt	3+1		180-200	20-30
Pizza (hrubé cesto)	univerzálna panvica	2		170-190	20-30
	univerzálna panvica + rošt	3+1		170-190	25-35
Pizza Bagetka	univerzálna panvica	3		170-190	20-30
Minipizza	univerzálna panvica	3		19-210	10-20
Pizza, chladená (predhriatie)	univerzálna panvica	1		180-200	10-15
Výrobky zo zemiakov (zamrazené)					
Hranolčky	univerzálna panvica	3		190-210	20-30
	univerzálna panvica + plech na pečenie	3+1		180-200	30-40
Krokety	univerzálna panvica	3		190-210	20-25
Rösti, plnené zemiakové taštičky	univerzálna panvica	3		200-220	15-25
Pečivo, zamrazené					
Húsky, bagety	univerzálna panvica	3		180-200	10-20
Praclíky	univerzálna panvica	3		200-220	10-20

Jedlo	Príslušenstvo a nádoby	Úroveň	Druh ohrevu	Teplota v °C, grilovací stupeň	Čas tepelnej úpravy v minútach
Pečivo, predpečené					
Rozpečené húsky alebo bagety	univerzálna panvica	3		190-210	10-20
	univerzálna panvica + rošt	3		160-180	20-25
Smažené drobnosti, zmrazené					
Rybie prsty	univerzálna panvica	2		220-240	10-20
Kuracie prsty alebo nuggety	univerzálna panvica	3		200-220	15-25
Závin, zamrazený	univerzálna panvica	3		180-200	35-40

Zvláštne jedlo

Na Vašom spotrebiči môžete nastaviť teplotu od 50 do 27 °C.

Preto sa Vám podarí krémový jogurt pri 50 °C rovnako dobre ako kypré kysnuté cesto.

Jogurt

Privedte mlieko (3,5 % tuku) k varu, ochladte na 50 °C. Vmiešajte 150 g jogurtu. Vzniknutou hmotou naplňte misky alebo malé poháre a zakryté postavte na rošt. Rúru predhrejte 5 minút pri 50 °C. Potom postupujte podľa receptu.

Kysnuté cesta

Kysnuté cesto pripravte ako obvykle. Vložte ho do žiaruvzdornej nádoby z keramiky a zakryte. Predhrejte vnútorný priestor rúry 5 minút, potom rúru vypnite a vložte do nej pripravené cesto.

Jedlo	Nádoba	Úroveň	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas tepelnej úpravy
Jogurt	Postavte misky alebo poháre na rošt.	1		50	6 - 8 hodín
Kysnuté cesta	Použite žiaruvzdornú nádobu.	Nádobu vložte do vnútorného priestoru rúry.		Rúru predhrejte pri 50 °C, potom ju vypnite a vložte do nej kysnuté cesto.	5 minút 20 - 30 minút

Rozmrazovanie

Zamrazené potraviny vyberte z obalu, vložte do vhodnej nádoby a postavte na rošt.

Dodržiavajte prosím údaje výrobcu uvedené na obale.

Čas potrebný na rozmrazenie závisí na druhu a množstve potravín.

Hydinu položte na tanier prsiami nadol.

Zamrazené výrobky	Príslušenstvo	Úroveň	Druh ohrevu	Teplota v °C
Napr. torty so šľahačkou, torty s maslovým krémom, torty s čokoládovou alebo cukrovou polevou, ovocie, kurča, údeniny a mäso, chlieb a húsky, koláče a iné pečivo.	rošt	1		Volič teploty zostane vypnutý.

Sušenie

Používajte iba kvalitné ovocie a zeleninu, všetko poriadne umyte.

Ovocie a zeleninu nechajte dobre odkvapkať a osušte ich.

Zasuňte univerzálnu panvicu na zásuvnú úroveň 3, rošt na zásuvnú úroveň 1. Vložte univerzálnu panvicu a rošt papierom na pečenie alebo pergamenovým papierom.

Šťavnaté ovocie a zeleninu niekoľkokrát obráťte. Usušené ovocie a zeleninu okamžite odoberte z papiera.

Jedlo	Úroveň	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas sušenia v hodinách
600 g jablčné krúžky	1 + 3		80	cca 5
800 g kúsky hrušiek	1 + 3		80	cca 8
1,5 kg slivky alebo ringloty	1 + 3		80	cca 8-10
200 g kuchynské bylinky, umyté	1 + 3		80	cca 1½

Zaváranie

Príprava

Fľaše a gumy na zaváranie musia byť čisté a v poriadku. Používajte fľaše rovnakej veľkosti. Údaje v tabuľkách sa vzťahujú na guľaté 1 litrové fľaše.

Pozor! Nepoužívajte väčšie ani vyššie fľaše. Pokrievky by mohli prasknúť.

Používajte iba kvalitné ovocie a zeleninu, všetko poriadne umyte.

Naplňte ovocie a zeleninu do fliaš. Okraje fliaš ešte raz utrite, aby boli naozaj čisté. Na každú fľašu položte zaváraciu gumu a viečko. Fľaše uzavrite pomocou svoriek.

Do vnútorného priestoru rúry nikdy neukladajte viac ako šesť fliaš.

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

Nastavenie

1. Zasuňte univerzálnu panvicu na úroveň 2. Fľaše postavte tak, aby sa navzájom nedotýkali.
2. Do univerzálnej panvice nalejte 0,5 l horúcej vody (cca 80 °C).
3. Zavrite dvierka rúry.
4. Nastavte volič funkcií na spodný ohrev .
5. Nastavte volič teploty na 170 až 180 °C.

Zavárané ovocie

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

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

Ovocie v 1 litrových fľašiach	Akonáhle obsah začne perliť	Zostatkové teplo
Jablká, ríbezle, jahody	vypnite	cca 25 minút
Čerešne, marhule, broskyne, egreše	vypnite	cca 30 minút
Jablčné pyrė, hrušky, slivky	vypnite	cca 35 minút

Zaváranie zeleniny

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

Zelenina v studenom náleve v 1 litrových fľašiach	Akonáhle obsah začne perliť	Zostatkové teplo
Uhorky		cca 35 minút
Cvikla	cca 35 minút	cca 30 minút
Kel	cca 45 minút	cca 30 minút
Fazuľa, kaleráb, červená kapusta	cca 60 minút	cca 30 minút
Hrášok	cca 70 minút	cca 30 minút

Vybranie fliaš

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

Akrylamid v potravinách

Ktorého jedla sa to týka?

Akrylamid vzniká predovšetkým v jedlách pripravovaných z obilia alebo zemiakov pri vysokej teplote. To sa týka napr. zemiakových lupienkov, hranolčekov, toastov, húsiek, chleba a jemného pečiva ako sú sušienky, perník alebo spekulatius (pečivo z krehkého cesta s korením, mandľami alebo maslom).

Tipy pre zníženie obsahu akrylamidu v jedle

Všeobecne	Čas tepelnej úpravy by mal byť čo najkratší. Jedlo pečte do zlatistá, nie príliš dohneda. Väčšie a hrubšie pečivo obsahuje menej akrylamidu.
Pečenie	Horný/dolný ohrev max. 200 °C, horúci vzduch 3D alebo horúci vzduch max. 180 °C.
Cukrovinky	Horný/dolný ohrev max 190 °C, horúci vzduch 3D alebo horúci vzduch max. 170 °C. Potretie pečiva vajcom alebo žĺtkom zmierni tvorbu akrylamidu.
Hranolčky do rúry	Hranolčky rozložte na plech rovnomerne a v jednej vrstve. Pečte vždy minimálne 400 g/plech, aby ste zabránili vysušeniu jedla.

Testovacie jedlo

Tieto tabuľky boli vytvorené pre skúšobné inštitúty s cieľom uľahčenia testovania rôznych spotrebičov.

Podľa normy EN/IEC 60350.

Pečenie

Pri pečení na 2 úrovniach vždy zasuňte univerzálnu panvicu nad plech na pečenie. Pri pečení na 3 úrovniach zasuňte univerzálnu panvicu do stredu.

Striekané pečivo:
Súčasne vložené plechy nemusia byť súčasne hotové.

Uzavretý jablčný koláč na 2 úrovniach:
Tmavé tortové formy postavte nad seba.

Uzavretý jablčný koláč na 1 úrovni:
Tmavé tortové formy umiestnite vedľa seba.

Koláče v tortovej forme z bieleho plechu:
Pečte s horným/dolným ohrevom  na 1 úrovni. Použite univerzálnu panvicu namiesto roštu a postavte na ňu tortové formy.

Jedlo	Príslušenstvo a nádoby	Úroveň	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas tepelnej úpravy v minútach
Striekané pečivo	plech na pečenie	3		160-180	20-30
	plech na pečenie	3		160-180	20-30
	univerzálna panvica + plech na pečenie	3+1		150-170	30-40
	univerzálna panvica + 2 plechy na pečenie	1+3+5		140-160	40-50
Malé koláčky, predhriatie	plech na pečenie	3		160-180	20-30
	univerzálna panvica + plech na pečenie	3+1		150-170	30-40
	univerzálna panvica + 2 plechy na pečenie	1+3+5		140-160	35-45
Malé koláčky	plech na pečenie	3		160-180	20-30

Jedlo	Príslušenstvo a nádoby	Úroveň	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas tepelnej úpravy v minútach
Vodový piškót, predhriatie	tortová forma na rošte	2		170-190	30-40
Vodový piškót	tortová forma na rošte	2		160-180	30-40
Kysnutý koláč na plechu	univerzálna panvica	3		160-180	40-50
	univerzálna panvica	3		160-180	40-50
	univerzálna panvica + plech na pečenie	3+1		150-170	50-60
Uzavretý jablčný koláč	rošt + 2 tortové formy (Ø 20 cm)	1		190-210	70-80
	2 rošty + 2 tortové formy (Ø 20 cm)	1+3		190-210	65-75

Grilovanie

Pokiaľ ukladáte potraviny priamo na rošt, nezabudnite zasunúť univerzálnu panvicu na úroveň 1. Panvica zachytí tekutinu a zabráni tak znečisteniu rúry.

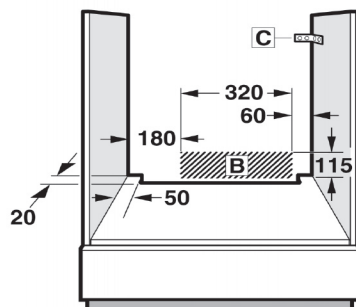
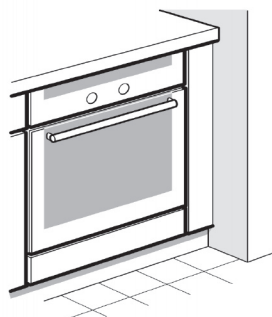
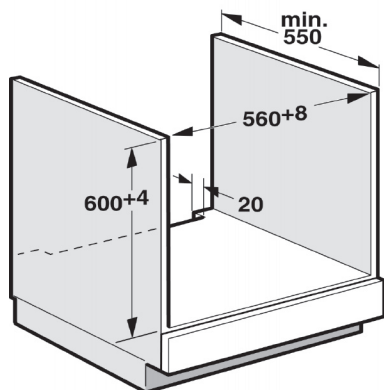
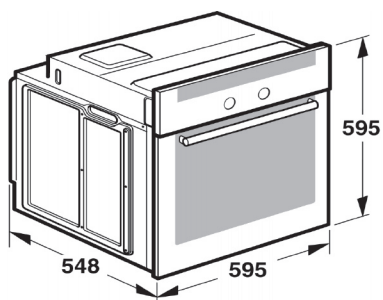
Jedlo	Príslušenstvo a nádoby	Úroveň	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas tepelnej úpravy v minútach
Zhnednutie toastu, predhriatie 10 minút	rošt	5		3	½ - 2
Beefburger, 12 ks*, nepredhrievajte	rošt + univerzálna panvica	4+1		3	25 - 30

* Po uplynutí dvoch tretín času tepelnej úpravy obráťte.

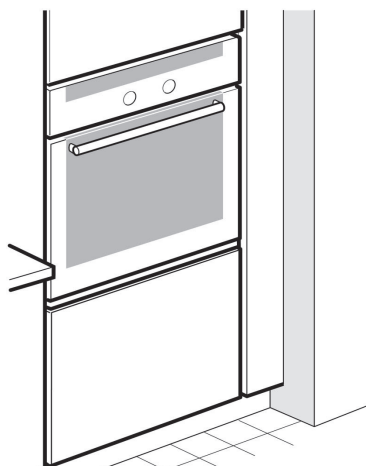
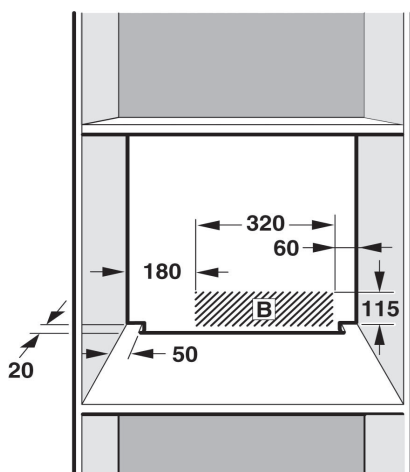
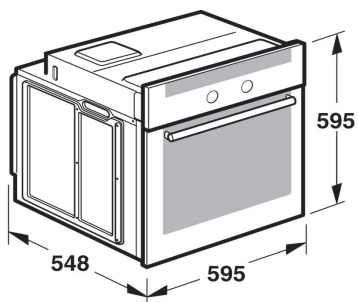
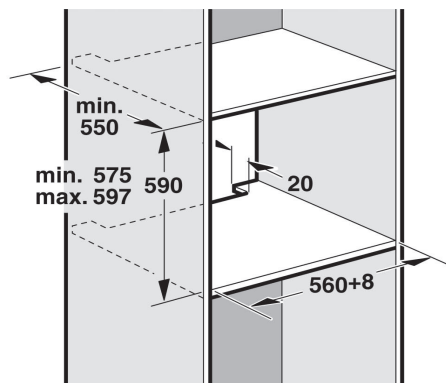
Montážny návod

HB 33BC550

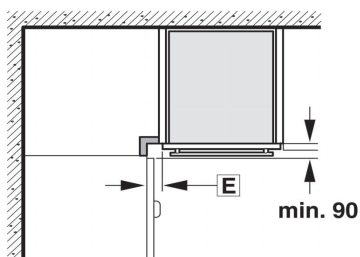
1



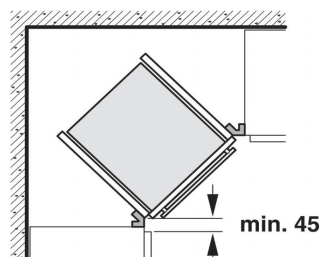
2



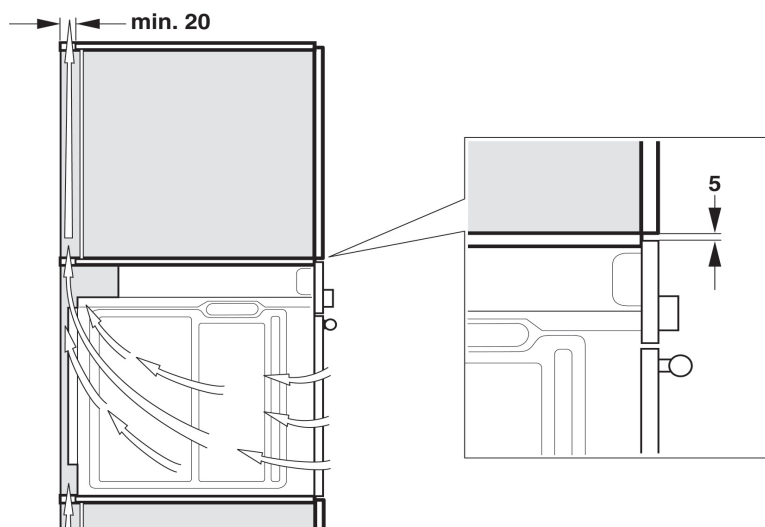
3



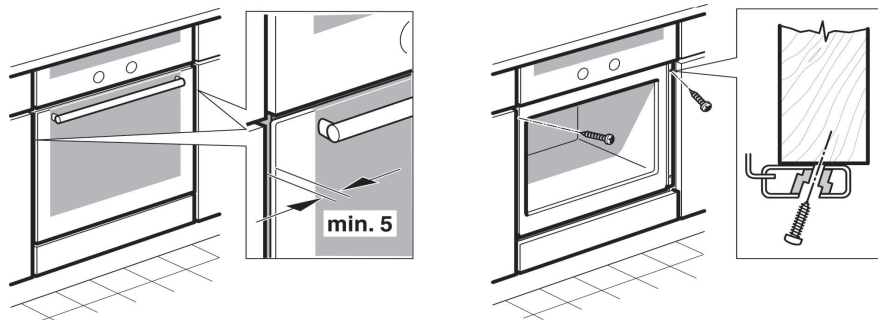
D



4



5



Príprava nábytku - obrázok 1

■ Len odborné vstavanie podľa tohto montážneho návodu zaručí bezpečné používanie. Za škody spôsobené chybným vstavaním ručí montážna firma.

■ Vstavaný nábytok musí byť odolný voči teplote až do 90 °C, príľahlej prednej hrany nábytku až do 70 °C.

■ Všetky výrezové práce na nábytku a pracovnej doske vykonajte pred nasadením spotrebičov. Odstráňte piliny, funkcie elektrických súčiastok by mohli byť negatívne ovplyvnené.

■ Pozor pri montáži! Časti, ktoré sú prístupné pri montáži, môžu mať ostré hrany. Aby ste zabránili porezaniu, používajte ochranné rukavice.

■ Zásuvka na pripojenie spotrebiča musí byť umiestnená v oblasti vyšrafovej plochy **B** alebo mimo priestor zabudovania spotrebiča.

■ Medzi spotrebičom a príľahlými prednými hranami nábytku musí byť vzduchová medzera 5 mm.

■ Neupevnený nábytok pripevnite k stene bežne predávaným uholníkom **C**.

Spotrebič pod pracovnou doskou - obrázok 1

Na medzidne nábytkového korpusu je potrebný vetrací výrez.

Pracovnú dosku pripevnite k vstavanému nábytku.

Pokiaľ vstavanú rúru na pečenie montujete pod varnú dosku, riaďte sa montážnym návodom pre varnú dosku.

Spotrebič vo vysokej skrinke - obrázok 2+4

Spotrebič je možné zabudovať taktiež do vysokej skrinky.

Kvôli odvetraniu rúry musí byť medzi stenou a medzidnom medzera cca 20 mm. Spotrebič umiestnite maximálne do takej výšky, aby ste mohli bez problémov vybrať plechy na pečenie.

Vstavanie do rohu obrázok 3

Aby bolo možné otvárať dvierka spotrebiča, je potrebné pri vstavaní do rohu dodržať rozmery **D**. Rozmer **E** závisí na hrúbke prednej hrany nábytku pod rukoväťou.

Zapojenie spotrebiča

Spotrebič odpovedá stupňu ochrany I a môže byť pripojený len káblom s ochranným vodičom.

Pri všetkých montážnych prácach musí byť spotrebič odpojený od siete.

Spotrebič môže byť pripojený iba pomocou pripájacieho kábla, ktorý je súčasťou dodávky. Zapojte pripájaci kábel na zadnej strane spotrebiča (zacvaknúť!).

Dlhší pripájaci kábel je možné obdržať v zákazníckom servise.

V prípade výmeny môže byť použitý iba originálny kábel, ktorý je možné obdržať v zákazníckom servise.

Ochrana proti dotyku musí byť zaistená vstavaním.

Pripájaci kábel so zástrčkou s ochranným kontaktom

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

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

Pripájaci kábel bez zástrčky s ochranným kontaktom

Elektrické zapojenie môže vykonávať iba koncesovaný odborník. Platí pre neho ustanovenie regionálneho dodávateľa elektriny.

Pri inštalácii sa musí použiť istič všetkých pólov so vzdialenosťou kontaktov min. 3 mm.

Identifikujte fázove vodiče a nulový vodič v pripojovacej zásuvke.

V prípade nesprávneho pripojenia môže dôjsť k poškodeniu spotrebiča.

Pripojenie vykonávajte iba podľa schémy

pripojenia. Napätie vid' typový štítok.

Pri zapájaní vodičov sieťovej prípojky

dodržiavajte farebné rozlíšenie:

zeleno-žlté - ochranný vodič $\oplus$

modré - nulový vodič

hnedé - fáza (krajný vodič)

Iba Veľká Británia a Austrália

Nepripájajte pomocou 13 A zástrčky ani

nepoužívajte istenie 13 A.

Iba Švédsko, Fínsko a Nórsko

Spotrebič je možné pripojiť taktiež pomocou priloženej zástrčky s ochranným kontaktom. Zástrčka musí byť prístupná aj po dokončení vstávania. Pokiaľ tomu tak nie je, je potrebné na strane inštalácie rovnako použiť istič všetkých pólov so vzdialenosťou kontaktov min. 3 mm.

Upevnenie spotrebiča obrázok 5

■ Spotrebič celkom zasuňte a stredovo vyrovnajte.

■ Spotrebič priskrutkujte.

■ Medzera medzi pracovnou doskou a spotrebičom sa nesmie zakrývať žiadnymi prídavnými lištami.

Demontáž

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

Uistenie dovozcu o vydaní prehlásenia o zhode

Vážený zákazník,

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

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

Odporúča sa, aby výrobky montoval a uviedol do prevádzky autorizovaný servis, ktorý poskytuje záruku odbornej montáže, predvedenie a preskúšanie výrobku. Montáž a inštalácia spotrebiča musí byť vykonaná v súlade s vyhláškou ÚBP SR č.718/2002 Z. z. súvisiacich predpisov a noriem v platnom znení. Pred montážou výrobku je nutné, aby boli splnené všetky podmienky pre pripojenie na inžinierske siete podľa platných noriem a podľa návodu na použitie.

Záručné podmienky

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

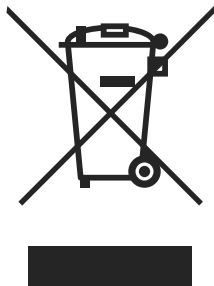
Právo na bezplatnú opravu výrobku na náklady BSH domáci spotrebiče, s.r.o. organizačná zložka Bratislava zaniká, ak:

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



Rozšírená záruka nad rámec zákona

Pri práčkach a umývačkách riadu sériovo vybavených systémom AquaStop, je výrobcom poskytnutá na toto zariadenie záruka po celú dobu životnosti spotrebiča, a to ako na funkciu zariadenia **AquaStop**, tak aj na škody, ktoré vzniknú preukázateľne poruchou tohoto zariadenia.



Symbol uvedený na výrobku alebo jeho obale upozorňuje na to, že výrobok po skončení jeho životnosti nepatrí k bežnému domácejmu odpadu, ale ho treba odovzdať do špeciálnej zberne odpadu na recyklovanie elektrických alebo elektronických spotrebičov.

Vašou podporou správnej likvidácie pomáhate získať opäť cenné suroviny a chrániť tak životné prostredie. Ďalšie informácie o recyklovaní tohto výrobku získate na miestnom úrade, v zberni odpadu alebo v združení Envidom, ktoré zabezpečuje zber, prepravu, spracovanie, recykláciu a ekologické zneškodňovanie elektroodpadu v zmysle zákona.

Prehlásenie o hygienickej nezávadnosti výrobkov

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

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

ZOZNAM SERVISNÝCH STREDISK

PSČ	Mesto	Adresa prevádzky	Servisné stredisko	Web	E-mail	Telefón 1	Telefón 2
085 01	Bardejov	Partizánska 14	Peter Špik		peter.spik@slovanet.sk	054/4746227	0905400019
811 07	Bratislava	Mýtna 17	Viva elektroservis	www.vivaservis.sk	servis@vivaservis.sk	02/45958855	0905722111
841 02	Bratislava	Trhová 38	TECHNO SERVIS BRATISLAVA s r. o.	www.technoservis.sk	technoservis@nextra.sk	02/64463643	0907778406
945 01	Komárno	Mesáčná 20	LASER Komárno spol. s r.o.	www.laser-ko.sk	servis@laser-ko.sk	035/7702688	0915222454
040 01	Košice	Komenského 14	Ing. Ľubor Kolesár Kubis		kubis servis@mail1.com.sk	055/6221477	0905894769
071 01	Michalovce	Ul.Obrancov mieru 9	ELEKTROSERVIS VALTIM		valiska.lubomir@stonline.sk	056/6423290	0903855309
949 01	Nitra	Spojovacia 7	EXPRES servis Anna Elmanová		expressservis@naex.sk	037/6524597	0903524108
920 01	Piešťany	Žilinská 47	Domoss Technika a.s.	www.domoss.sk	servis@domoss.sk	033/7744810	033/7742417
068 01	Poprad	Továrenská ul.č.3	TATRACHLAD POPRAD s.r.o.	www.tatrachlad.sk	tatrachlad@tatrachlad.sk	052/7722023	0903906828
080 05	Prešov	Švábska 6695/57A	BARAN servis - Baran Ľuboš	www.baranservis.sk	baranservis@stonline.sk	051/7721439	0903904572
971 01	Prievidza	V.Clementisa 6	ELEKTROSERVIS Pavlíček Peter	www.peterpavlicek-elektroservis.sk	pavlicek.elektroservis@stonline.sk	046/5485778	0905264822
034 72	Přinevská Sobota	Malohontská 2594	N.B.ELEKTROCENTRUM		nbelektrocentrum@stonline.sk	047/5811877	0905664258
911 08	Trenčín	Liptovská Lužná 496	E servis elektro spotrebičov	www.bshservis.sk	elpra@speednet.sk	044/4396413	0903577817
960 01	Zvolen	Mateja Bela 37	STAFEXPRESS-ELEKTROSERVIS		rozniik@bshservis.sk	045/5400798	0903702458
010 01	Žilina	Hviezdoslavová 34	M-SERVIS Maroš Jaroslav	www/m-servis.sk	stafexpress.zservis@mail1com.sk	041/5640627	0905259983
		Komenského 38			mservis@zoznam.sk		