

Constructa

[cz] Návod k použití

Vestavná elektrická trouba CF031250



4 242004 212973

Důležité bezpečnostní pokyny.....	3	Zákaznický servis.....	13
Příčiny poškození	4	Označení produktu (č. E) a výrobní číslo (č. FD).....	13
Vaše nová pečicí trouba.....	5	Tipy pro úsporu energie a ochranu životního prostředí.....	14
Ovládací panel.....	5	Tipy na úsporu energie.....	14
Volič funkcí	6	Ekologická likvidace spotřebiče.....	14
Ovládací tlačítka a displej.....	6	Opatření při přepravě	14
Volič teploty.....	6	Testováno pro vás v našem kuchyňském studiu.....	14
Pečicí prostor.....	6	Koláče a drobné pečivo.....	14
Vaše příslušenství.....	7	Tipy pro pečení	16
Vkládání příslušenství	7	Maso, drůbež, ryby.....	16
Zvláštní příslušenství.....	7	Tipy pro pečení a grilování.....	18
Před prvním použitím.....	8	Nákypy, gratinovaná jídla, toasty.....	18
Programování času.....	8	Hotové pokrmy.....	18
Nahřátí trouby.....	8	Speciální pokrmy.....	19
Čištění příslušenství.....	8	Rozmrazování.....	19
Nastavení trouby.....	8	Sušení.....	19
Druh ohřevu a teplota	8	Zavařování.....	19
Trouba se má automaticky vypnout	8	Akrylamid v potravinách	20
Trouba se má automaticky zapnout a vypnout	9	Zkušební pokrmy.....	21
Nastavení hodiny.....	9	Pečení.....	21
Nastavení budíku.....	9	Grilování.....	21
Dětská pojistka.....	10		
Trouba.....	10		
Péče a čištění.....	10		
Vhodné čisticí prostředky.....	10		
Vysazení a nasazení závěsných roštů.....	11		
Vysazení a nasazení dvířek spotřebiče	11		
Vysazení a nasazení skla dvířek.....	12		
Co dělat v případě poruchy?.....	13		
Tabulka poruch.....	13		
Výměna žárovky v troubě.....	13		
Skleněný kryt.....	13		

Další informace k produktům, příslušenství, náhradním dílům a servisu najdete na internetových stránkách:
www.constructa.de

Důležité bezpečnostní pokyny

Pečlivě si přečtete tento návod. Pouze tak budete schopni váš spotřebič používat správně a bezpečně. Tento návod k obsluze a návod na montáž pečlivě uschovejte pro další potřebu či dalšího uživatele.

Tento spotřebič je určen pouze pro vestavbu. Dodržujte zvláštní pokyny pro instalaci.

Po vybalení spotřebič zkontrolujte. Pokud byl spotřebič během přepravy poškozen, nezapojujte ho.

Spotřebiče bez zástrčky smí připojit pouze odborník s licenci. V případě škod vzniklých v důsledku špatného zapojení nemáte nárok na uplatnění záruky.

Spotřebič je určen pouze pro použití v domácnosti nebo v domácnosti podobném prostředí.

Spotřebič používejte pouze k přípravě pokrmů a nápojů. Při používání nenechávejte spotřebič bez dozoru. Spotřebič je určen výhradně pro použití v uzavřených prostorách.

Tento spotřebič je určen pro použití v maximální nadmořské výšce 2000 metrů.

Děti starší 8 let a osoby se sníženými fyzickými, senzorickými nebo mentálními schopnostmi smí spotřebič používat pouze pod dohledem zodpovědné osoby, která je poučí, jak spotřebič bezpečně používat, a v případě, že pochopily rizika, která z používání vyplývají.

Děti si se spotřebičem nesmí hrát. Děti mladší 8 let nesmí bez dozoru spotřebič čistit ani nesmí provádět jeho údržbu.

Děti mladší 8 let věku by se měly zdržovat v bezpečné vzdálenosti od spotřebiče a napájecího vedení.

Příslušenství vždy vsunujte do pečicího prostoru správným způsobem.

Viz *Popis příslušenství v návodu k použití*.

Nebezpečí požáru!

- Hořlavé předměty uskladněné v pečicím prostoru se mohou vznítit. V pečicím prostoru nikdy neukládejte hořlavé předměty. Nikdy neotvírejte dvířka spotřebiče, když uvnitř začne vznikat dým. Vypněte spotřebič a vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistky v pojistkové skříni.
- Při otevření dvířek spotřebiče vznikne průvan. Pečicí papír může přijít do kontaktu s topným tělesem a může se vznítit. V průběhu přehřívání nikdy neumistujte pečicí papír na příslušenství bez upevnění. Pečicí papír musí být vždy zatížen nádobím nebo formou na pečení. Pečicím papírem vyložte vždy jen plochu, kterou budete potřebovat. Pečicí papír nesmí nikdy přesahovat přes příslušenství.

Nebezpečí popálení!

- Spotřebič se zahřívá na velmi vysoké teploty. Nikdy se nedotýkejte vnitřních ploch pečicího prostoru nebo topných těles. Spotřebič vždy nechte vychladnout. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.
- Příslušenství nebo nádoby jsou velmi horké. Při vyjímání příslušenství nebo nádob z trouby vždy používejte kuchyňské rukavice.
- Alkoholové výpary se mohou v rozpálené troubě vznítit. Nikdy nepřipravujte pokrmy s velkým množstvím vysokoprocenního alkoholu. Používejte pouze malé množství nápojů s vysokým obsahem alkoholu. Dvířka spotřebiče otvírejte opatrně.

Nebezpečí opaření!

- Přístupné vnější části spotřebiče jsou během provozu horké. Nikdy se nedotýkejte těchto částí. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.
- Při otevření dvířek spotřebiče může ven unikát horká pára. Dvířka spotřebiče otvírejte opatrně. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.
- Z vody v horkém pečicím prostoru může vzniknout horká pára. Do horkého pečicího prostoru nikdy nelijte vodu.

Nebezpečí poranění!

Poškrábané sklo dvířek spotřebiče může prasknout. Nepoužívejte škrabku na sklo, ostré nebo brusné čisticí prostředky.

Nebezpečí zásahu elektrickým proudem!

- Neodborné opravy jsou nebezpečné. Opravy smí provádět pouze námi proškolený servisní technik. Pokud je spotřebič poškozen, odpojte jej od elektrické sítě nebo vypněte pojistky. Zavolejte zákaznický servis.
- Kabelová izolace elektrických spotřebičů se může při kontaktu s horkými částmi spotřebiče roztavit. Vždy dávejte pozor, aby se připojovací kabel nedostal do kontaktu s horkými částmi spotřebiče.
- Pronikající vlhkost může způsobit zásah elektrickým proudem. Nepoužívejte žádné vysokotlaké ani parní čističe.
- Během výměny žárovky v pečicím prostoru jsou kontakty objímky pod napětím. Před výměnou vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skříni.
- Vadný spotřebič může způsobit úraz elektrickým proudem. Vadný spotřebič nikdy nezapínejte. Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skříni. Zavolejte zákaznický servis.

Příčiny poškození

Pozor!

- Příslušenství, fólie, pečicí papír nebo nádoby na dně pečicího prostoru: Na dno pečicího prostoru nepokládejte žádné příslušenství. Dno pečicího prostoru nevykládejte žádnou fólii jakéhokoli druhu nebo pečicím papírem. Na dno pečicího prostoru nepokládejte žádné nádoby, když je teplota nastavena na více než 50 °C. Dochází k hromadění tepla. Doba tepelné úpravy pak nesouhlasí a dojde k poškození smaltu.
- Voda v horkém pečicím prostoru: Do horkého pečicího prostoru nikdy nenalévejte vodu. Tvoří se vodní pára. Změnou teploty může dojít k poškození smaltu.
- Vlhké potraviny: Neuchovávejte delší dobu vlhké potraviny v uzavřeném pečicím prostoru. Mohlo by dojít k poškození smaltu.
- Ovocné šťávy: Pečete-li ovocný koláč ze šťavnatého ovoce, pečicí plech ovocem nepřepĺňujte. Ovocná šťáva, která kape z pečicího plechu, zanechává skvrny, které již nelze odstranit. Pokud možno použijte univerzální hluboký plech.

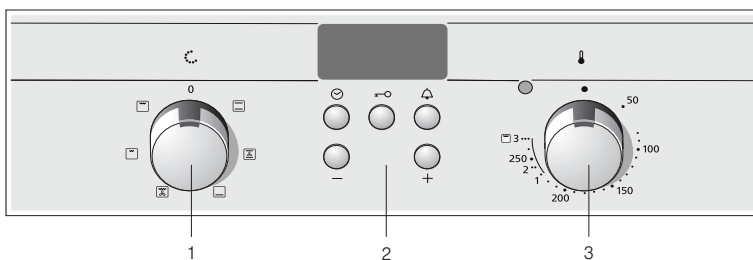
- Chladnutí s otevřenými dvířky: Nechávejte pečicí prostor vychladnout pouze s uzavřenými dvířky. I pokud jsou dvířka spotřebiče otevřena jen minimálně, může časem dojít k poškození nábytku či jiných objektů v blízkosti spotřebiče.
- Silně znečištěné těsnění dvířek: Je-li těsnění silně znečištěno, dvířka spotřebiče během provozu nedoléhají. Může dojít k poškození čelních částí nábytku v okolí spotřebiče. Těsnění dvířek vždy udržujte čisté.
- Dvířka spotřebiče jako sedátko nebo odkládací plocha: Na otevřená dvířka spotřebiče nestoupejte, nesedejte ani se na ně nevěšete. Na dvířka neodkládejte žádné nádoby ani příslušenství.
- Zasunutí příslušenství: V závislosti na typu spotřebiče může příslušenství při zavírání poškrábat sklo dvířek. Příslušenství vždy vložte do pečicího prostoru až nadoraz.
- Přeprava spotřebiče: Spotřebič nepřenášejte ani neberte za madlo dvířek. Madlo dvířek neudrží hmotnost spotřebiče a může se zlomit.

Vaše nová pečicí trouba

Zde se seznámíte s vaší novou pečicí troubou. Vysvětlíme vám ovládací pole a jednotlivé ovládací prvky. Obdržíte informace k pečicímu prostoru a příslušenství.

Ovládací panel

Zde získáte přehled o ovládacím poli. Provedení závisí na typu spotřebiče.



Vysvětlivky

1	Volič funkcí
2	Ovládací tlačítka a displej
3	Volič teploty

Volič funkcí

Pomocí voliče funkcí nastavíte druh ohřevu. Voličem funkcí lze otáčet doprava nebo doleva.

Když je nastaven požadovaný druh ohřevu, svítí světlo v troubě.

Nastavení trouby	Funkce
0 Vypnuto	Trouba je vypnutá.
Horní/dolní ohřev	Pečení masa a koláčů je možné pouze na jedné úrovni. Vhodné pro koláče a pizzu ve formách nebo na plechu a také pro libové pečené z vepřového, jehněčího a zvěřiny. Teplo přichází rovnoměrně shora i zespodu.
Horký vzduch*	Můžete připravovat pusinky a listové těsto na jedné úrovni. Drobné pečivo, koláčky a listové těsto můžete péci současně na dvou úrovních. Ventilátor na zadní straně spotřebiče rozděljuje teplo přicházející shora a zespodu rovnoměrně okolo pokrmů.
Dolní ohřev	S dolním ohřevem můžete dopékat pokrmy zespodu a nechat je zhnědnout. Teplota přichází zespoda.
Gril s cirkulací vzduchu	Gril s cirkulací vzduchu se hodí zvláště pro grilování ryb, drůbeže a velkých kusů masa. Grilovací těleso a ventilátor se střídavě zapínají a vypínají. Ventilátor rozděljuje teplo okolo pokrmů.
Maloplošný gril	Tento druh ohřevu je vhodný pro grilování steaků, klobás, ryb a toastů v malém množství. Zahřívá se střední část grilovacího tělesa.
Velkoplošný gril	Můžete grilovat více steaků, klobás, ryb a toastů. Zahřívá se celá plocha pod grilovacím tělesem.

* Druh ohřevu podle třídy energetické efektivity EN50304.

Tlačítka a ukazatele

Pomocí tlačítek lze nastavit dodatečné funkce. Nastavené hodnoty lze odečíst na ukazatelích.

Tlačítko	Funkce
Tlačítko hodiny	Pomocí tohoto tlačítka můžete nastavit hodiny, dobu trvání → a čas ukončení →.
Tlačítko dětské pojistky	Pomocí tohoto tlačítka můžete zapnout nebo vypnout dětskou pojistku.
Tlačítko budík	Pomocí tohoto tlačítka lze nastavit budík.
- Tlačítko mínus	Tímto tlačítkem lze snížit nastavené hodnoty.
+ Tlačítko plus	Tímto tlačítkem lze zvýšit nastavené hodnoty.

Volič teploty

Pomocí voliče teploty lze nastavit teplotu a grilovací stupeň.

Nastavení	Funkce
Vypnuto	Pečící trouba neheje.
50-270	Teplotní rozmezí Údaj o teplotě udávaný ve °C.
1, 2, 3	Grilovací stupně Grilovací stupně, maloplošný a velkoplošný gril Stupeň 1 = slabý Stupeň 2 = střední Stupeň 3 = silný

Když trouba hřeje, svítí kontrolka nad voličem teploty. V pauzách mezi ohřevy zhasíná. Při některých nastaveních nesvítí.

Grilovací stupně

Při plošném grilování nastavte pomocí voliče teplot grilovací stupeň.

Pečící prostor

V pečícím prostoru se nachází světlo. Ventilátor chrání troubu před přehřátím.

Světlo trouby

Světlo trouby svítí během provozu trouby. Otočením voliče funkcí do libovolné pozice lze světlo také zapnout, aniž by trouba hřála.

Ventilátor

Ventilátor se v případě potřeby zapíná a vypíná. Teplý vzduch uniká skrze dvířka.

Pro rychlejší ochlazení pečicího prostoru po provozu trouby běží ventilátor ještě nějakou dobu po jejím vypnutí.

Pozor!

Nezakrývejte větrací otvory. V opačném případě se trouba přehřívá.

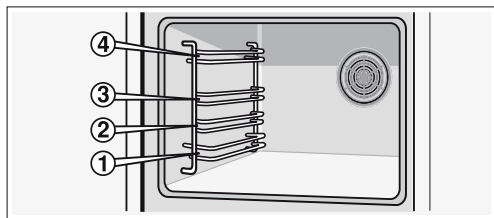
Vaše příslušenství

Příslušenství, které vám byl dodáno společně se spotřebičem, se hodí pro přípravu mnoha pokrmů. Dbejte na to, abyste příslušenství do pečicího prostoru vkládali vždy správným způsobem.

K dispozici je také výběr zvláštního příslušenství, s jehož pomocí můžete z kvalitní přípravy mnoha pokrmů nebo si zpříjemnit práci.

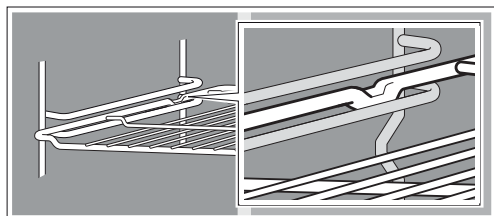
Vkládání příslušenství

Příslušenství můžete v pečici troubě umístit do 4 různých úrovní. Příslušenství zasuňte vždy až nadoraz, aby se nedotýkalo skleněných dvířek.



Když je příslušenství vytaženo zhruba do poloviny, zaklapne. Nyní můžete pokrmy lehce vyjmout.

Při zasouvání do trouby dbejte na rýhu na zadní straně příslušenství. Jedině tak správně zaklapne.



Upozornění: Příslušenství se může vlivem horka zdeformovat. Jakmile se příslušenství ochladí, dostane původní tvar. Funkčnost není ovlivněna.

Držte pečicí plech pevně po stranách a zasuňte jej paralelně do výsuvu. Při zasouvání plechu se vyhněte pohybům doprava nebo doleva. V opačném případě lze plech zasunout jen těžko. Smaltované povrchy se mohou poškodit.

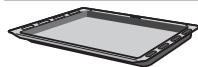
Zvláštní příslušenství lze objednat u zákaznického servisu, v odborné prodejně. Vždy prosím uvádějte číslo CZ.



Rošt

Pro nádobí, formy na koláče, pečeně, grilované maso a hluboce zmrazené potraviny.

Rošt zasuňte otevřenou stranou ke dvířkům trouby a ohybem směrem dolů.



Univerzální plech

Pro šťavnatě koláče, pečivo, hluboce zmrazené pokrmy a velké pečeně. Lze také použít jako nádobu pro zachycování tuku, když grilujete přímo na roštu.

Univerzální plech zasuňte zkosením směrem k dvířkům trouby.

Zvláštní příslušenství

Zvláštní příslušenství můžete koupit u zákaznického servisu nebo v odborné prodejně. V našich brožurách nebo na internetu naleznete různé produkty, které jsou vhodné pro vaši troubu. Dostupnost zvláštního příslušenství a možnost objednání přes internet jsou v jednotlivých zemích různé. Informace naleznete v prodejní dokumentaci.

Ne každé zvláštní příslušenství se hodí pro každý typ spotřebiče. Při nákupu vždy uvádějte přesné označení vašeho spotřebiče (č. E).

Zvláštní příslušenství	CZ číslo	Funkce
Hliníkový pečicí plech	CZ 10100	Pro koláče a drobné pečivo. Pečicí plech zasuňte do trouby zkosením směrem ke dvířkům trouby.
Smaltovaný pečicí plech	CZ 10200	Pro koláče a drobné pečivo. Pečicí plech zasuňte do trouby zkosením směrem ke dvířkům trouby.
Univerzální plech	CZ 10300	Pro šťavnatě koláče, pečivo, hluboce zmrazené pokrmy a velké pečeně. Lze také použít jako nádobu pro zachycování tuku, když grilujete přímo na roštu. Univerzální plech zasuňte zkosením směrem k dvířkům trouby.
Plech na pizzu	CZ 1352X0	Hodí se zvláště pro pizzu, hluboce zmrazené potraviny a kulaté koláče. Pizza plech můžete použít namísto univerzálního plechu. Zasuňte plech nad rošt a dodržujte údaje v tabulkách.
Dvojitý teleskopický výsuv	CZ 1002X0	S teleskopickým výsuvem ve výšce 1 a 3 lze vyjmout příslušenství, aniž by se převrhlo.
Trojité teleskopický výsuv	CZ 1003X0	S teleskopickým výsuvem ve výšce 1, 2 a 3 lze vyjmout příslušenství, aniž by se převrhlo.

Dvířka trouby – dodatečné bezpečnostní informace

Při delší době zahřívání se mohou dvířka trouby velmi zahřát.

Pokud máte malé děti, je požadována zvýšená opatrnost.

Kromě toho je k dispozici ochranné zařízení, které zabraňuje přímému dotyku trouby. Toto zvláštní příslušenství (440651) lze zakoupit u zákaznického servisu.

Před prvním použitím

Zde se dozvíte, co musíte udělat předtím, než ve vaší troubě poprvé připravíte pokrm. Přečtěte si také kapitulu *Bezpečnostní pokyny*.

Nastavení hodin

Po připojení svítí na ukazateli symbol ☹ a tři nuly. Nastavte hodiny.

1. Stiskněte tlačítko ☹.

Na ukazateli se zobrazí čas 12:00 a symbol ☹ bliká.

2. Pomocí tlačítka + nebo - nastavte čas.

Za několik vteřin se zobrazí nastavený čas.

Nahřívání trouby

Po odstranění vůně novoty zahřejte prázdnou zavřenou troubu. Ideální je jedna hodina při horním/dolním ohřevu ☼ a 240 °C. Dbejte na to, aby se v pečicím prostoru nenacházely zbytky obalu.

Po dobu zahřívání trouby v kuchyni větrejte.

1. Voličem funkcí nastavte horní/dolní ohřev ☼.

2. Voličem teploty nastavte 240 °C.

Po jedné hodině pečici troubu vypněte. Za tímto účelem otočte volič funkcí do nulové polohy.

Čištění příslušenství

Než poprvé použijete příslušenství, vyčistěte je důkladně horkým mycím roztokem a vlhkým hadříkem.

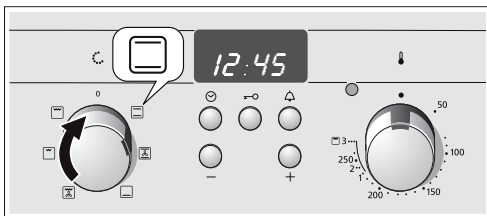
Nastavení trouby

Pro troubu máte více možností nastavení. V této kapitole vám vysvětlíme, jak nastavíte vámi požadovaný druh ohřevu a teplotu nebo grilovací stupeň. Nastavte dobu trvání a čas ukončení pro váš pokrm.

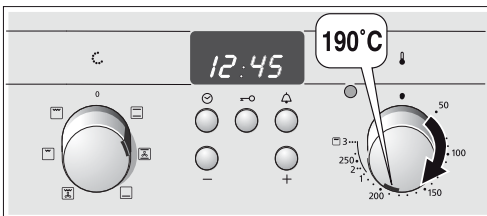
Druh ohřevu a teplota

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

1. Pomocí voliče funkcí nastavte požadovaný druh ohřevu.



2. Pomocí voliče teploty můžete nastavit teplotu nebo grilovací stupeň.



Trouba začne hřát.

Vypnutí trouby

Volič funkcí otočte do pozice nula.

Změna nastavení

Druh ohřevu, teplotu a grilovací stupeň lze podle potřeby změnit.

Trouba se má automaticky vypnout

Zadejte dobu trvání (dobu pečení) pro váš pokrm.

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

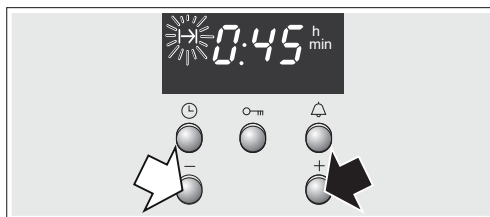
1. Pomocí voliče funkcí nastavte požadovaný druh ohřevu.

2. Pomocí voliče teploty můžete nastavit teplotu nebo grilovací stupeň.

3. Stiskněte tlačítko hodin ☹. Symbol doba trvání h min bliká.



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



Doba pečení uběhla

Zazní signál. Trouba se vypne. Stiskněte dvakrát tlačítko ☹ a vypnete volič funkcí.

Změna nastavení

Stiskněte tlačítko hodin ☹. Pomocí tlačítka + nebo tlačítka - změňte dobu trvání.

Přerušení nastavení

Stiskněte tlačítko hodin ⌚. Stiskněte tlačítko -, dokud není ukazatel na pozici nula. Vypněte volič funkcí.

Nastavení doby trvání, když hodiny nesvíti

Stiskněte dvakrát tlačítko hodin ⌚ a nastavte podle popisu v bodě 4.

Trouba se má automaticky zapnout a vypnout

Nenechávejte potraviny příliš dlouho v troubě. Nechladené maso a ryby se mohou lehce zkažit.

Příklad na obrázku: Horní/dolní ohřev □, 200 °C. Je 10:45. Doba pečení pokrmu trvá 45 minut a má být hotový ve 12:45.

1. Pomocí voliče funkcí nastavte požadovaný druh ohřevu.
2. Pomocí voliče teploty můžete nastavit teplotu nebo grilovací stupeň.
3. Stiskněte tlačítko hodin ⌚.
Symbol doba trvání ⌚ → bliká.
4. Pomocí tlačítek + nebo - nastavte dobu trvání.

5. Stiskněte tlačítko hodin ⌚ tak dlouho, dokud neblíká symbol konec →.

Na ukazateli vidíte, kdy bude pokrm hotový.



6. Pomocí tlačítka + posuňte čas ukončení na později.
Po několika vteřinách se nastavení převezme. Na ukazateli svítí čas ukončení až do doby, než trouba začne péci.



Doba uběhla

Zazní zvukový signál. Trouba se vypne. Stiskněte dvakrát tlačítko ⌚ a vypněte volič funkcí.

Upozornění: Dokud symbol bliká, můžete měnit nastavení. Pokud symbol svítí, nastavení se převzalo.

Nastavení hodin

Po výpadku proudu nebo když je trouba uvedena poprvé do provozu, bliká na ukazateli symbol ⌚ a tři nuly. Nastavte hodiny. Volič funkcí musí být vypnutý.

Hodiny nastavíte takto:

1. Stiskněte tlačítko hodin ⌚.
Zobrazí se 12.00 a symbol ⌚.
2. Pomocí tlačítek + a - nastavte čas.
Po několika vteřinách se čas převezme. Symbol ⌚ zhasne.

Nastavení z letního času na zimní čas.

Stiskněte dvakrát tlačítko hodin ⌚ a pomocí tlačítka + nebo - změňte čas.

Nastavení budíku

Budík můžete používat jako běžnou kuchyňskou minutku. Budík má svůj zvláštní signál. Můžete tak zjistit, kdy uběhla doba budíku nebo doba trvání pečení. Budík lze nastavit i při aktivní dětské pojistce.

Nastavíte takto

1. Stiskněte tlačítko budíku ⌚.
Symbol ⌚ bliká.
2. Pomocí tlačítka + nebo - nastavte čas budíku.
Tlačítko + / přednastavená hodnota = 10 minut
Tlačítko - / přednastavená hodnota = 5 minut

Po několika vteřinách se zahájí odpočítávání. Na ukazateli svítí symbol ⌚. Čas viditelně ubíhá.

Doba uběhla

Zazní signál. Stiskněte tlačítko budíku ⌚. Ukazatel budíku zhasne.

Změna budíku

Stiskněte tlačítko budíku ⌚. Pomocí tlačítek + nebo - změňte čas.

Zrušení nastavení

Stiskněte tlačítko budíku ⌚. Stiskněte tlačítko - tak dlouho, dokud se na ukazateli nezobrazí nuly.

Budík a doba trvání uběhnou současně
Symboly svítí. Doba pro budík viditelně ubíhá na ukazateli.
Zobrazení zbývající doby →, času ukončení → nebo hodin →.

Tiskněte tlačítko hodin tak dlouho, dokud se nezobrazí příslušný symbol.
Hodnota se na několik vteřin zobrazí na ukazateli.

Dětská pojistka

Trouba

Abyste zajistili, že troubu nezapnou hrající si děti, je k dispozici dětská pojistka.
Aktivace a deaktivace dětské pojistky
Volič funkcí musí být vypnutý.
Aktivace: Tiskněte tlačítko , dokud se na ukazateli nezobrazí symbol . Tento proces trvá cca 4 vteřiny.

Deaktivace: Tiskněte tlačítko , dokud symbol nezaschne.

Upozornění

- Budík a čas lze kdykoli nastavit.
- Nastavená dětská pojistka se po výpadku proudu zruší.

Péče a čištění

Při řádné péči a čištění zůstává vaše trouba dlouho krásná a funkční. Zde vám vysvětlíme, jak se o vaši troubu správně starat a čistit ji.

Upozornění

- Drobné barevné rozdíly na čelní stěně trouby jsou zapříčiněny použitím různých materiálů jako např. sklo, umělá hmota nebo kov.
- Stíny na skleněné výplni dvírek, které působí jako šmouhy, jsou světelné odrazy osvětlení v pečicím prostoru.
- Smalt se při vysokých teplotách vypaluje. To může vést ke vzniku rozdílu zabarvení. Je to normální a nemá to žádný vliv na funkčnost. Rohy tenkých plechů nelze zcela pokrýt smaltem. Proto mohou být drsné. Ochrana před korozí tím není ovlivněna.

Čistící prostředky

Abyste se vyvarovali poškození různých povrchů použitím nesprávných čistících prostředků, dbejte následujících údajů.

Při čištění trouby

- Nepoužívejte ostré nebo abrazivní čistící prostředky,
- Nepoužívejte čistící prostředky obsahující alkohol,
- Nepoužívejte drátěnky,
- Nepoužívejte vysokotlaké ani parní čističe.
- Jednotlivé díly nemyjte v myčce nádobí.

Nové houbičky před prvním použitím důkladně vymyjte.

Ovládací pole	Horká voda s čistícím prostředkem: Vyčistěte hadříkem a osušte měkkou utěrkou. Pro čištění nepoužívejte čističe na sklo ani škrabky.
Plochy z ušlechtilé oceli	Vyčistěte teplým mycím roztokem a měkkým hadříkem. V případě ploch z ušlechtilé oceli otírejte vždy rovnoběžně s vybroušením. V opačném případě může vzniknout poškrábání. Vysušte měkkým hadříkem. Zbytky vodního kamene, tuků, škrabu a stopy bílkovin ihned odstraňte. Nepoužívejte abrazivní čistící přípravky, drsné houbičky ani hrubé čistící utěrky. Čelní plochy z ušlechtilé oceli lze vyleštit pomocí speciálních ošetřujících přípravků. Dbejte pokynů výrobce. Speciální přípravky na ušlechtilou ocel zakoupíte v našem zákaznickém servisu nebo ve specializovaných prodejnách.
Smaltované a lakované povrchy	Otřete vlhkým hadříkem s mycím prostředkem. Osušte měkkým hadříkem.
Otočné knoflíky	Otřete vlhkým hadříkem s mycím prostředkem. Osušte měkkým hadříkem.
Sklo	Vyčistěte čističem na sklo. Nepoužívejte agresivní čistící prostředky ani ostré kovové předměty. Ty mohou poškrábat povrch skla a poškodit jej.
Těsnění	Otřete vlhkým hadříkem. Osušte měkkým hadříkem.
Vnitřek trouby	Teplý mycí roztok nebo octová voda. Při silném znečištění: použijte čistič na trouby pouze na vychlazené povrchy.
Skleněný kryt osvětlení v pečicí troubě	Otřete vlhkým hadříkem s mycím prostředkem. Osušte měkkým hadříkem.
Příslušenství	Namočte do teplého mycího roztoku. Vyčistěte kartáčkem nebo houbičkou.

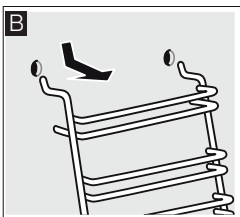
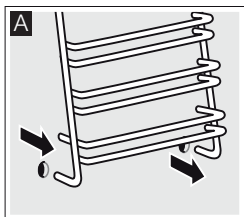
Hliníkový plech (volitelný)	Nemývejte v myčce nádobí. Nikdy nepoužívejte čističe na trouby. Abyste se vyhnuli poškrábání, nikdy se nedotýkejte kovových povrchů nožem nebo podobným ostrým předmětem. Vyčistěte vodorovně pomocí trochy mycího prostředku a vlhkým hadříkem na sklo nebo hadříkem z mikrovlákna. Nečistěte příliš silně. Nepoužívejte abrazivní mycí přípravky, drsné houbičky ani hrubé hadříky, jinak může dojít k poškrábání.
Dětská pojistka (volitelná)	Pokud je na dvířkách trouby připevněna dětská pojistka, musíte ji před čištěním odstranit. Všechny plastové díly namočte do mycího roztoku a omyjte je houbičkou. Vysušte měkkým hadříkem. V případě silného znečištění nefunguje dětská pojistka správně.
Varná deska	Pokyny pro péči a čištění naleznete v návodu k použití varné desky.

Vysazení a nasazení závěsných roštů

Za účelem čištění lze závěsné rošty vyjmout. Trouba musí být vychladlá.

Vysazení závěsných roštů

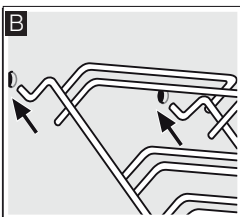
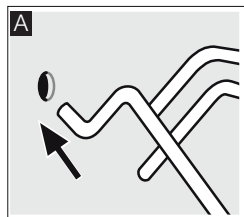
1. Rošt vytáhněte dolů a lehce dopředu. Prodlužovací kolíky ve spodní části roštů vytáhněte z otvorů (obrázek A).
2. Následně zaklapněte rošt a opatrně jej vyjměte (obrázek B).



Rošty vyčistěte čistícím přípravkem a houbičkou. Na odolné nečistoty použijte kartáček.

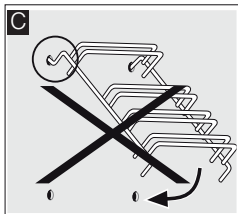
Nasazení závěsných roštů

1. Nasadte dva háčky opatrně do horních děr (obrázek A-B).



⚠ Chybná montáž!

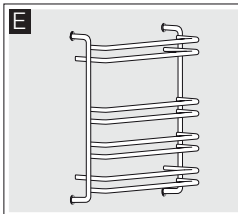
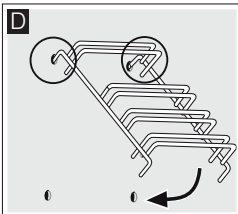
Nikdy nepohybuje roštem, dokud nejsou dva háčky zcela zakotveny v horních otvorech. Smať by se mohl poškodit (obrázek C).



2. Dva háčky musí být zcela zavěšeny v horních otvorech. Nyní posuňte rošt pomalu a opatrně směrem dolů a zavěste jej do spodních otvorů (obrázek D).

3. Oba rošty zavěste do postranních stěn trouby (obrázek E).

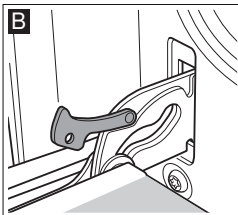
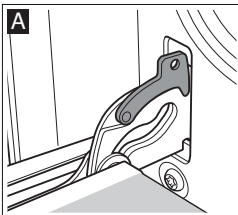
Při správně namontovaných rostech je odstup mezi dvěma horními výškami výsuvu větší.



Vysazení a nasazení dvířek spotřebiče

Za účelem čištění nebo demontáže můžete dvířka trouby vysadit.

Klouby dvířek trouby mají závěrnou páku. Když jsou závěrné páky zaklapnuté (obrázek A), jsou dvířka trouby zajištěná. Nelze je vysadit. Když je závěrná páka pro vysazení dvířek odklopená (obrázek B), jsou závěrné páky zajištěny. Nemohou zaklapnout.

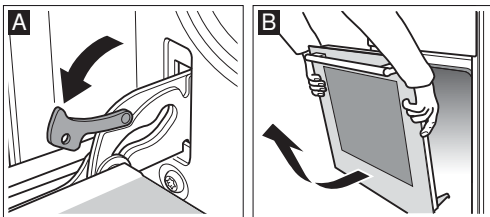


⚠ Nebezpečí poranění!

Když jsou klouby dvířek nezajištěné, zaklapnou velkou silou. Dbejte na to, aby závěrné páky byly vždy zcela zaklapnuty, resp. při vysazování dvířek zcela odklopeny.

Vysazení dvířek

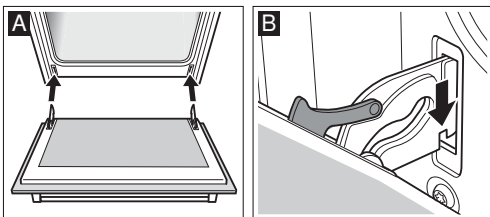
1. Dvířka trouby zcela otevřete.
2. Odklopte závěsné páky vlevo a vpravo (Obrázek A).
3. Zavřete dvířka trouby až nadoraz. Uchopte je oběma rukama vlevo a vpravo. Ještě trochu přivřete a vyjměte ven (obrázek B).



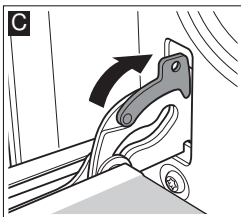
Nasazení dvířek

Opačným postupem dvířka trouby opět nasadíte.

1. Při nasazování dvířek trouby dbejte na to, aby oba klouby byly zavedeny rovně do otvoru (obrázek A).
2. Zářez na kloubu musí na obou stranách zaklapnout (obrázek B).



3. Znovu zaklapněte obě závěsné páky (obrázek C). Zavřete dvířka trouby.



⚠ Nebezpečí poranění!

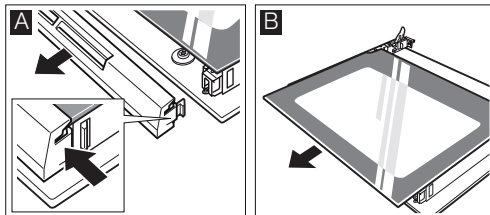
Pokud dvířka trouby neúmyslně spadnou nebo zapadnou do kloubu, nesahejte do kloubu. Zavolejte zákaznický servis.

Vysazení a nasazení skla dvířek

Pro lepší čištění můžete vymontovat skla dvířek.

Vysazení skla

1. Vysadte dvířka trouby. Viz odstavec *Vysazení dvířek trouby*. Dvířka trouby položte madlem dolů na utěrku.
2. Odstraňte kryt nahore na dvířkách trouby. K tomu zatlačte prsty vlevo a vpravo. Vytáhněte kryt (obrázek A).
3. Nadzvedněte a vytáhněte horní sklo (obrázek B).



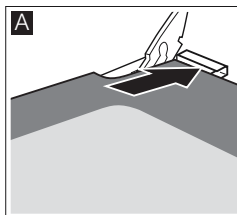
Vyčistěte skla čističem na sklo a měkkým hadříkem.

⚠ Nebezpečí poranění!

Poškrábané sklo dvířek spotřebiče může prasknout. Nepoužívejte škrabky, ostré nebo abrazivní čisticí prostředky.

nasazení skla

1. Horní sklo držte po stranách a zasuněte jej šikmo dozadu. Sklo musí být zasunuté do otvorů na spodní straně. Hladká plocha musí být venku, drsná uvnitř (obrázek A).



2. Nasadte kryt nahoru na dvířka trouby a přitlačte jej. Dbejte na to, aby zářezy po stranách správně zaklaply.
3. Znovu zavěste dvířka trouby. Viz odstavec *Zavěšení dvířek trouby*.

Troubu znovu použijte pouze po řádné montáži skel.

Co dělat v případě poruchy?

Pokud se vyskytne porucha, často se jedná o maličkost. Než zavoláte zákaznický servis, podívejte se do tabulky. Možná můžete poruchu zvládnout sami.

Tabulka poruch

Pokud se příprava pokrmu nezdaří nejlépe, podívejte se prosím do kapitoly *Testováno pro vás v našem kuchyňském studiu*. Zde naleznete mnoho tipů a pokynů k vaření.

Nebezpečí zasažení elektrickým proudem!

V případě poruchy se často jedná o maličkost, kterou lze snadno odstranit. Předtím, než zavoláte zákaznický servis, zkuste závadu odstranit pomocí následující tabulky.

Porucha	Možná příčina	Náprava/Pokyny
Trouba nefunguje.	Pojistka je porouchaná.	Zkontrolujte v pojistkové skříni, zda je pojistka v pořádku.
	Výpadek proudu.	Vyzkoušejte, zda funguje kuchyňské světlo nebo jiné kuchyňské spotřebiče.
Bliká ukazatel času.	Výpadek proudu.	Nastavte znovu čas.
Trouba nehřeje.	Na kontaktech se nachází prach.	Otočte přepínacím madlem několikrát tam a zpět.

Pozor!

Pokud je síťový kabel poškozen, musí být vyměněn výrobcem, jeho zákaznickým servisem nebo jinou kvalifikovanou osobou.

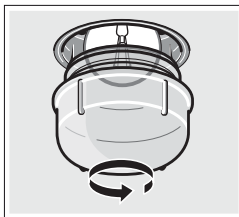
Výměna žárovky na horní stěně trouby

Pokud je žárovka trouby vadná, musí se vyměnit. Náhradní tepelně odolné žárovky, 40 Wattů, zakoupíte u zákaznického servisu nebo v odborné prodejně. Používejte pouze tyto žárovky.

Nebezpečí zásahu elektrickým proudem!

Vypněte pojistku v pojistkové skříni.

1. Položte do trouby utěrku na nádoby, abyste zamezili poškození.
2. Odšroubujte skleněný kryt otáčením doleva.



3. Nahradejte žárovku stejným typem.
4. Znovu našroubujte skleněný kryt.
5. Vyměňte utěrku a zapněte pojistku.

Skleněný kryt

Poškozený skleněný kryt musí být vyměněn. Správné skleněné kryty zakoupíte přes zákaznický servis. Uveďte označení produktu (č. E) a výrobní číslo (č. FD) vašeho spotřebiče.

Zákaznický servis

V případě opravy je tu k dispozici náš zákaznický servis. Nejprve se však snažíme najít vhodné řešení, abychom předcházeli zbytečným výjezdům našich techniků.

č. E a č. FD

Při zkontaktování našeho servisu vždy uveďte úplné označení produktu (č. E) a výrobní číslo (č. FD), abychom vám mohli kvalifikovaně pomoci. Typový štítek s těmito čísly najdete na boku dvířek spotřebiče. Abyste se vyhnuli dlouhému hledání, můžete si tyto údaje o vašem spotřebiči a telefonní číslo na zákaznický servis zaznamenat.

č. E	č. FD
------	-------

Zákaznický servis O

Berte prosím ohled na to, že za návštěvu servisního technika z důvodu chybné obsluhy se hradí poplatek, a to i když je spotřebič v záruční době.

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

Tipy pro úsporu energie a ochranu životního prostředí

V této kapitole naleznete rady, jak při pečení ušetřit ještě více energie a jak spotřebič ekologicky zlikvidovat.

Tipy na úsporu energie

- Troubu předehřívejte pouze tehdy, je-li to uvedeno v receptu nebo v tabulkách návodu k použití.
- Používejte tmavé, černě lakované nebo smaltované formy. Dobře pojímají teplo.
- Během ohřevu a pečení otevírejte dvířka trouby co možná nejméně.
- Více koláčů pečte postupně za sebou. Pečicí prostor je ještě vyhřátý. Tím se zkrátí doba pečení druhého koláče. Můžete také zasunout 2 hranaté formy vedle sebe.
- V případě delších dob přípravy můžete pečicí troubu vypnout 10 minut před koncem doby přípravy, a využít tak zbytkové teplo.

Ekologická likvidace výrobku

Obal zlikvidujte v souladu s předpisy na ochranu životního prostředí.



Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/EU o elektrických a elektronických spotřebičích (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Směrnice udává rámec pro zpětný odběr a znehodnocování použitých spotřebičů.

Opatření při přepravě

Přípevněte všechny pohyblivé díly ve spotřebiči a na spotřebiči pomocí lepicí pásky tak, aby mohly být beze stopy odstraněny. Zasuňte veškeré díly příslušenství (např. pečicí plech) s tenkou lepenkou na rozích do odpovídajících zásuvek, abyste zabránili poškození spotřebiče. Položte lepenku nebo podobný materiál mezi přední a zadní stranu, aby se zamezilo nárazu na vnitřní stranu skleněných dvířek. Dvířka trouby připevněte lepicí páskou ke stěnám spotřebiče.

Uchovávejte si originální obal spotřebiče. Spotřebič přepravujte pouze v originálním obalu. Řiďte se šipkami na obalu.

Pokud již nemáte originální obal

Zabalte spotřebič do ochranného obalu, aby byla zajištěna dostatečná ochrana před škodami způsobenými přepravou.

Spotřebič přepravujte ve vertikální poloze. Nedržte spotřebič za madlo dvířek ani za přípojky na zadní straně, protože se mohou poškodit. Na spotřebič nepokládějte těžké předměty.

Testováno pro vás v našem kuchyňském studiu

Zde naleznete výběr pokrmů a optimální nastavení pro jejich přípravu. Ukážeme vám, který druh ohřevu a teplota jsou pro váš pokrm nejvhodnější. Naleznete zde informace, jaké příslušenství máte použít a do jaké výšky je máte zasunout. Dostanete tipy ohledně nádobí a metod příprav.

Upozornění

- Hodnoty nastavení platí pouze pro vkládání pokrmů do studeného a prázdného pečicího prostoru. Předehřívejte pouze tehdy, pokud je to uvedeno v tabulce. Příslušenství vyložte pečicím papírem teprve po předehřátí.
- Časové údaje v tabulce jsou pouze orientační. Jsou závislé na kvalitě a vlastnostech dané potraviny.
- Používejte příslušenství, které je součástí dodávky. Další příslušenství můžete zakoupit jako zvláštní příslušenství ve specializované prodejně nebo přes zákaznický servis. Před použitím vyjměte z pečicího prostoru příslušenství a nádobí, které nebudete používat.
- Používejte vždy chňapku, když vyndáváte horké příslušenství nebo nádobí z pečicího prostoru.

Koláče a pečivo

Pečení na jedné úrovni

Při pečení koláčů a dortů poskytuje horní/dolní ohřev  nejlepší výsledek.

Při pečení s 2D Horkým vzduchem  zasunujte příslušenství do následujících výšek výsuvu:

- Koláč ve formě: výška výsuvu 2

- Koláč na plechu: výška výsuvu 3

Pečení koláčů a masa na více úrovních

Použijte Horký vzduch .

Výšky výsuvů při pečení koláčů a masa na 2 úrovních:

- Univerzální plech: Výška výsuvu 3
- Pečicí plech: Výška výsuvu 1

Pokrmů vložených do trouby současně nemusí být ve stejnou dobu hotové.

V tabulkách naleznete výběr pokrmů.

Upozornění: Potraviny nepokládějte přímo na hliníkový pečicí plech. Hliníkový pečicí plech vyložte pečicím papírem.

Pečicí formy

Nejvhodnější jsou tmavé kovové formy.

Světlé pečicí formy ze slabého kovu nebo skleněné formy prodlužují dobu pečení a koláč nezezlátne rovnoměrně.

Pokud chcete použít silikonové formy, řiďte se údaji a recepty výrobce. Silikonové formy jsou často menší než normální formy. Údaje k množství těsta a recepty se mohou lišit.

Tabulky

V tabulce naleznete optimální druh ohřevu pro každý koláč nebo dezert. Teplota a doba přípravy závisí na množství a konzistenci těsta. Proto je v tabulkách vždy uveden časový interval. Začněte nejdříve s nižšími hodnotami. Nižší teplota zajistí rovnoměrné zezlátnutí.

Pokud je to nutné, můžete teplotu přístře zvýšit. Pokud troubu přehříváte, zkracuje se doba přípravy o 5 až 10 minut. Dodatečné informace naleznete v *Tipech pro pečení*, které jsou uvedeny za tabulkami.

Koláče ve formě	Forma	Výška	Druh ohřevu	Teplota, °C	Doba trvání, minuty
Koláč z těného těsta, jednoduchý	Forma na bábovku/kulatá/ hranatá forma	2		160-180	50-60
Koláč z těného těsta, tenký (např. linecký koláč)	Forma na bábovku/kulatá/ hranatá forma	2		155-175	65-75
Korpus z křehkého těsta s okrajem	Kulatá dortová forma	1		160-180	30-40
Dortový koláč z těného těsta	Forma na korpus	2		160-180	25-35
Piškotový dort	Kulatá dortová forma	2		160-180	30-40
Ovocný nebo tvarohový dort z křehkého těsta*	Tmavá otevírací dortová forma	1		170-190	70-90
Ovocný koláč z těného těsta	Kulatá dortová forma	2		150-170	55-65
Pikantní koláč* (např. quiche/ cibulový koláč)	Kulatá dortová forma	1		180-200	50-60

* Koláč nechte vychladnout cca 20 minut ve spotřebiči.

Koláče na plechu	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota, °C	Doba trvání, minuty
Koláč z těného nebo listového těsta se suchou polevou	Univerzální plech	3		160-180	25-35
Koláč z těného nebo listového těsta se šťavnatou polevou	Univerzální plech	3		140-160	40-50
Piškotová roláda (přehřát)	Univerzální plech	2		170-190	15-20
Pletenec z 500 g mouky	Univerzální plech	3		150-170	25-35
Štola z 500 g mouky	Univerzální plech	3		160-180	50-60
Štola z 1 kg mouky	Univerzální plech	3		150-170	90-100
Štrůdl, sladký	Univerzální plech	2		180-200	55-65
Pizza	Univerzální plech	3		180-200	20-30

Chléb a housky

Není-li uvedeno jinak, troubu na pečení chleba vždy přehřejte.

Nikdy nelijte vodu přímo do horké trouby.

Chléb a housky	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota, °C	Doba trvání, minuty
Kynutý chléb z 1,2 kg mouky	Univerzální plech	2		270 190	8 35-45
Kváskový chléb z 1,2 kg mouky	Univerzální plech	2		270 190	8 35-45
Housky (např. housky z žitné mouky)	Univerzální plech	2		200-220	20-30

Drobné pečivo	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota, °C	Doba trvání, minuty
Cukroví	Univerzální plech	3		150-170	10-20
	Hliníkový plech* + Univerzální plech** 1+3			130-150	25-35
Pusinky	Univerzální plech	3		70-90	125-135
Větrníky	Univerzální plech	2		200-220	30-40
Makrónky	Univerzální plech	3		110-130	30-40
	Hliníkový plech* + Univerzální plech** 1+3			100-120	35-45
Listové těsto	Univerzální plech	3		180-200	20-30
	Hliníkový plech + Univerzální plech** 1+3			180-200	30-40

* Další pečicí plechy zakoupíte ve specializované prodejně.

** Při pečení na dvou úrovních zasuňte vždy univerzální plech nad hliníkový plech.

Tipy pro pečení

Chcete péci podle vlastního receptu.	Orientujte se podle podobného pečiva v tabulkách.
Jak zjistíte, zda je třený koláč propečený:	Přibližně 10 minut před koncem doby pečení uvedené v receptu zapíchněte špejli do nejvyšší části koláče. Pokud se těsto nelepí na špejli, je koláč hotový.
Koláč se propadá.	Při příštím pečení používejte méně tekutiny nebo nastavte teplotu v troubě o 10 stupňů nižší. Dbejte údajů uvedených v receptu pro třeňé těsto.
Koláč je uprostřed vysoký a u okrajů nízký.	Okraj kulaté dortové formy nepotírejte tukem. Koláč po pečení uvolněte z formy opatrně nožem.
Koláč je nahoře příliš tmavý.	Koláč zasuňte o úroveň níže, zvolte nižší teplotu a pečte o něco déle.
Koláč je příliš suchý.	Do hotového koláče vytvořte párátkem drobné otvory. Poté nakapejte na koláč ovocnou šťávu nebo alkohol. Při příštím pečení zvolte teplotu o 10 stupňů vyšší a zkrátte dobu pečení.
Chléb nebo koláč (např. cheesecake) vypadá dobře, ale uvnitř je mazlavý (přliš vlhký).	Při příštím pečení používejte méně tekutiny a pečte na nižší teplotu o něco déle. U koláčů se šťavnatou horní vrstvou pečte nejprve korpus. Zasypte jej mandlemi nebo strouhankou a poté položte horní vrstvu. Dodržujte prosím recept a dobu pečení.
Pečivo je nerovnoměrně hnědé.	Zvolte o něco nižší teplotu, pečivo bude propečené rovnoměrněji. Choulostivé pečivo pečte s horním a dolním ohřevem  na jedné úrovni. Také přečnivající pečicí papír může ovlivňovat cirkulaci vzduchu. Pečicí papír ořízněte vždy podle plechu.
Ovocný koláč je zespodu příliš světlý.	Při příštím pečení vložte koláč o jednu úroveň níže.
Ovocná šťáva přetéká.	Při příštím pečení použijte hlubší univerzální plech (pokud je k dispozici).
Při pečení kynutých housek se kusy těsta slepují.	Mezi houskami je nutné udržovat odstupy přibližně 2 cm. Je tak k dispozici dostatek místa, aby mohly housky nakynout a být rovnoměrně propečený.
Chcete péci na více úrovních.	Při pečení na více úrovních používejte vždy Horký vzduch  . Pokrmy vložené do trouby současně nemusí být hotovy ve stejnou dobu.
Při pečení šťavnatých koláčů se tvoří kondenzát.	Při pečení může vznikat vodní pára. Část vlhkosti se může odpařovat skrz dvířka. Vodní pára se může srážet na ovládacím panelu nebo na okolním nábytku. Trouba je tak navržena s ohledem na tento fyzikální jev.

Maso, drůběž, ryby

Nádoby

Můžete použít jakékoli tepelně odolné nádoby. Pro velké pečené se hodí také univerzální plech.

Nejvhodnější je skleněné nádoby. Dbejte na to, aby poklička seděla na pekáč a dobře dovírala.

Pokud používáte smaltované pekáče, přidejte trochu tekutiny.

U pekáčů z ušlechtilé oceli není zhnědnutí tak silné a maso může být o něco méně teplé. Prodlužte dobu pečení.

Údaje v tabulkách:

Nádoba bez pokličky = otevřená

Nádoba s pokličkou = zavřená

Nádoby postavte vždy doprostřed roštu.

Horké skleněné nádoby odkládejte na suchou podložku. Pokud je podklad mokrá nebo studená, může sklo prasknout.

Pečení masa

K libovému masu přilijte trochu tekutiny. Dno nádoby by mělo být pokryto cca ½ cm tekutiny.

K dušené pečení přilijte dostatečné množství tekutiny. Dno nádoby by mělo být pokryto cca 1-2 cm tekutiny.

Množství tekutiny závisí na druhu masa a materiálu nádoby. Pokud maso připravujete ve smaltované nebo tmavé nádobě, přilijte více tekutiny, než když jej pečete ve skleněné nádobě.

Nerezové nádoby nejsou příliš vhodné. Maso se v nich peče pomaleji a méně zezlátne. Použijte vyšší teplotu nebo delší dobu pečení.

Pokyny pro grilování

Grilujte vždy v zavěšené troubě.

Rozehřejte gril po dobu cca 3 minut, než položíte kusy masa na gril.

Maso položte přímo na rošt. V případě jednoho kusu je nejlepší, pokud jej položíte do prostřední části roštu. Dodatečně zasuňte ještě univerzální plech do výšky 1. Masová šťáva se zachytí a trouba zůstane čistší.

Pečicí plech nebo univerzální plech se nesmí zasunovat do výšky 4. Při vysokých teplotách se mohou zdeformovat a poté při vysouvání poškodit pečicí prostor.

Používejte pokud možno stejné velké kusy masa. Opečou se tak rovnoměrně a zůstanou hezky šťavnaté. Steaky solte až po grilování.

Kusy masa obraťte po uplynutí ¾ doby přípravy

Grilovací těleso se zapíná a vypíná. Je to normální. Četnost zapínání a vypínání se řídí podle nastaveného grilovacího stupně.

Maso

Po uplynutí poloviny času kousky masa otočte.

Když je pečené hotová, měla by ještě 10 minut po upečení odpočívat ve vypnuté a zavěšené troubě. Šťáva se tak lépe rozprostře.

Roastbeef po dokončení zabalte do hliníkové fólie a nechte ho 10 minut odpočívat v pečicí troubě.

U vepřového masa nařizněte kůži křížem a pečení položte do nádoby nejprve kůži dolů.

Maso	Hmotnost	Příslušenství a nádoby	Výška	Druh ohřevu	Teplota °C, Grilovací stupeň	Doba trvání, minuty
Hovězí maso						
Hovězí pečeně	1,0 kg	Zavřená nádoba	2		200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2,0 kg		2		180-200	160
Hovězí svíčková, růžová	1,0 kg	Otevřená nádoba	1		210-230	70
	1,5 kg		1		200-220	80
Roastbeef, růžový	1,0 kg	Otevřená nádoba	1		230-250	50
Steaky, 3 cm, růžové		Rošt + Univerzální plech	4+1		3	15

Telecí maso						
Telecí pečeně	1,0 kg	Otevřená nádoba	1		200-220	100
	1,5 kg		1		190-210	120
	2,0 kg		1		180-200	140

Vepřové maso						
Bez kůže (např. krkovice)	1,0 kg	Otevřená nádoba	1		190-210	120
	1,5 kg		1		180-200	150
	2,0 kg		1		170-190	170
S kůží (např. plec)	1,0 kg	Otevřená nádoba	1		180-200	130
	1,5 kg		1		190-210	160
	2,0 kg		1		170-190	190
Kotleta s kostí	1,0 kg	Zavřená nádoba	1		210-230	80

Jehněčí maso						
Jehněčí kýta bez kosti, medium	1,5 kg	Otevřená nádoba	1		170-190	120

Mleté maso						
Sekaná	cca 750 g	Otevřená nádoba	1		180-200	70

Klobásy						
Klobásy		Rošt + Univerzální plech	4+1		3	15

Drůbež

Hodnoty v tabulkách platí pro vkládání do vychladlé trouby.

Údaje o hmotnosti se vztahují k neplněné drůbeži připravené k pečení.

Pokud grilujete přímo na roštu, zasuňte univerzální plech do výšky 1.

U kachny a husy propíchněte kůžičku pod křídly, aby tuk mohl odtékat.

Drůbež pokládejte prsíčky dolů na rošt. Po dvou třetinách času otočte celý kus drůbeže.

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

Drůbež	Hmotnost	Příslušenství a nádoby	Výška	Druh ohřevu	Teplota °C, Grilovací stupeň	Doba trvání, minuty
Polovina kuřete, 1-4 kusy	á 400g	Rošt	2		210-230	40-50
Kuřecí kousky	á 250 g	Rošt	3		210-230	30-40
Kuře, celé 1-4 kusy	á 1 kg	Rošt	2		200-220	55-85
Kachna, celá	1,7 kg	Rošt	2		170-190	80-100
Husa, celá	3,0 kg	Rošt	2		160-180	110-130
Baby krůta	3,0 kg	Rošt	2		180-200	80-100
2 krůti stehna	á 800g	Rošt	2		180-200	80-100

Ryby

Rybu obraťte po ⅓ zadaného času.
Rybu zasuňte do trouby hrbetom nahoru. Celou rybu s púlkou brambory alebo s malou tepelne odolnou nádobkou položte hrbetom nahoru na rošt, aby ryba stála stabilnejši.

Pri priamom grilovaní na roštu zasuňte dodatočne univerzálni plech do výšky 1. Štáva z ryby sa zachyti a trouba zůstane čistši.

Ryba	Hmotnost	Príslušenství a nádoby	Výška	Druh ohřevu	Teplota °C, Grilovací stupeň	Doba trvání, minuty
Ryba, celá	à 300 g	Rošt	3		2	20-25
	1,0 kg	Rošt	2		190-210	40-50
	1,5 kg	Rošt	2		180-200	60-70
Ryba na plátky, např. filety	à 300 g	Rošt	4		2	20-25

Tipy pro pečení a grilování

Pro danou hmotnost pečeně nejsou v tabulce žádné údaje.	Údaje vybírejte podle nejbližší nižší hmotnosti a prodlužte dobu.
Chcete vyzkoušet, zda je pečeně hotová.	Použijte teplotní sondu do masa (k zakoupení v odborných prodejnách) nebo udělejte „zkoušku lžičkou“. Přitiskněte lžičku na pečení. Pokud se pevně přitiskne, je hotová. Pokud povolí, potřebuje pečeně ještě nějakou dobu.
Pečeně je příliš tmavá a křusta je místy spálená.	Zkontrolujte výšku výsuvu a teplotu.
Pečeně vypadá dobře, ale omáčka je připálená.	Při příštím pečení zvolte menší pečicí nádobu nebo přidejte více tekutiny
Pečeně vypadá dobře, ale omáčka je příliš světlá a vodová.	Při příštím pečení zvolte větší pečicí nádobu nebo použijte méně tekutiny.
Při polévání pečeně vzniká vodní pára.	To je zcela běžné a podmíněno fyzikálními zákony.Velká část vodní páry odchází skrze parní otvor. Může se srážet na chladnějším předním panelu nebo na sousedním nábytku a může odkapávat kondenzát.

Nákypy, gratinovaná jídla, toasty

Pokud grilujete přímo na roštu, zasuňte dodatečně univerzální plech do výšky 1. Trouba zůstane čistši.

Nádobu postavte vždy přímo na rošt.
Stav nákypu je závislý na velikosti nádoby a na výšce nákypu. Údaje v tabulce jsou pouze orientační.

Pokrm	Príslušenství a nádoby	Výška	Druh ohřevu	Teplota, °C	Doba trvání, minuty
Nákypy					
Nákyp, sladký	Forma na nákyp	2		170-190	50-60
Těstovinový nákyp	Forma na nákyp	2		210-230	25-35
Gratinovaná jídla					
Bramborový gratin ze syrových přísad, max. 2 cm	Forma na nákyp	2		150-170	50-60
Toast					
Opečený toast, 4 kusy	Rošt	4		3	6-7
Opečený toast, 12 kusů	Rošt	4		3	4-5
Zapečený toast, 4 kusy	Rošt	3		3	7-10
Zapečený toast, 12 kusů	Rošt	3		3	5-8

Hotové produkty

Dbejte údajů výrobce na obalu.
Pokud vykládáte příslušenství pečicím papírem, dbejte na to, aby papír byl vhodný pro tyto teploty. Velikost papíru přizpůsobuje nádobí.

Výsledek pečení je silně závislý na potravině. Předpečení a nerovnoměrnosti se mohou vyskytovat již u polotovárů.

Pokrm	Príslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota, °C	Doba trvání, minuty
Štrúdl s ovocnou náplní	Univerzální plech	3		180-200	40-50
Hranolky	Univerzální plech	3		210-230	25-30
Pizza	Rošt	2		200-220	15-20
Pizza-bageta	Rošt	2		190-210	15-20

Upozornění

Při pečení hluboce zmrazených pokrmů se může univerzální plech zdeformovat. Důvodem jsou velké teplotní rozdíly, kterým je příslušenství vystaveno. Zdeformování opět zmizí během pečení.

Speciální pokrmy

Kynuté těsto a jogurt lze velmi snadno připravit také při nízkých teplotách.

Vyjměte příslušenství z trouby.

Příprava jogurtu

- 1. Převařte 1 litr mléka (3,5 % tuku), nechte ho vychladit na 40 °C.
- 2. Do mléka vložte 150 g jogurtu (z chladničky) a dobře promíchejte.
- 3. Naplňte do malých uzavíratelných jogurtových sklenic a přikryjte potravinovou fólií.

- 4. Sklenice postavte na rošt a zasuňte do výšky 1.
- 5. Nastavte teplotu pečení na 50 °C a postupujte jak je uvedeno níže.

Kynutí těsta

- 1. Připravte kynuté těsto jako obvykle, vložte je do tepelně odolné keramické nádoby a přikryjte je.
- 2. Předehřejte troubu dle postupu níže.
- 3. Zavřete dvířka trouby a nechte těsto nakynout v troubě.

Pokrm	Nádobí		Druh ohřevu	Teplota	Doba trvání
Jogurt	Uzavíratelné jogurtové sklenice	1		50 °C	6-8 hodin
Kynutí těsta	Žárovzdorná nádoba	Postavte na dno pečicí trouby		předehřejte na 50 °C Vypněte spotřebič a postavte kynuté těsto do trouby.	5-10 minut 20-30 minut

Rozmrazování

Doba rozmrazování se řídí podle druhu a množství potravin.

Dbejte prosím údajů výrobce na obalu.
Vyjměte potraviny z obalu a postavte je ve vhodné nádobě na rošt.
Drůbež položte na talíř prsy dolů.

Zmrazený materiál	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota
Např. šlehačkové dorty, krémové dorty s čokoládovou nebo cukrovou polevou, ovoce, kuře, uzeniny a maso, chléb, housky, koláče a jiné pečivo.	Rošt	2		Volič teploty zůstává vypnutý

Sušení

Používejte pouze nezkažené ovoce a zeleninu a důkladně je omyjte.
Ovoce a zeleninu nechte dobře odkapat a osušte jej.

Univerzální plech musí být zasunut ve výšce 3, rošt ve výšce 1. Univerzální plech a rošt vyložte pečicím nebo pergamenovým papírem.
Velmi šťavnaté ovoce a zeleninu několikrát obraťte. Sušené ovoce ihned po sušení uvolněte z papíru.

Ovoce a zelenina	Výška	Druh ohřevu	Teplota, °C	Doba trvání, hodiny
600 g kolečka z jablek	1+3		80	cca 5
800 g čtvrtky hrušek	1+3		80	cca 8
1,5 kg švestky nebo blumy	1+3		80	cca 8-10
200 g kuchyňské bylinky, očištěné	1+3		80	cca 1½

Zavařování

Pro zavařování musí být sklenice a gumové kroužky čisté a v pořádku. Používejte pokud možno stejné velké sklenice. Údaje v tabulkách se vztahují k litrovým kulatým sklenicím.

Pozor!

Nepoužívejte větší nebo vyšší sklenice. Víčka by mohla prasknout.
Používejte pouze nezkažené ovoce a zeleninu. Důkladně je omyjte.
Časy uvedené v tabulkách jsou orientační. Mohou být ovlivněny pokojovou teplotou, počtem sklenic, množstvím a teplotou obsahu sklenic. Předtím, než troubu přepnete, resp. vypnete, se přesvědčte, zda obsah ve sklenicích správně perlí.

Příprava

- 1. Naplňte sklenice, ne příliš plně.
 - 2. Oťřete skleněné okraje, musí být čisté.
 - 3. Na každou sklenici položte mokrý gumový kroužek a víčko.
 - 4. Zavřete sklenice svorkami.
- Do pečicího prostoru nepokládejte více než šest sklenic.

Nastavení

- 1. Zasuňte univerzální plech do výšky 2. Postavte sklenice tak, aby se nedotýkaly.
- 2. Do univerzálního plechu nalijte ½ litru horké vody (cca 80 °C).
- 3. Zavřete dvířka trouby.
- 4. Nastavte dolní ohřev .
- 5. Nastavte teplotu na 170 až 180 °C.

Zavařování

Ovoce

Po cca 40 až 50 minutách stoupají v krátkých odstupech bublinky. Vypněte troubu.

Po 25 až 35 minutách dohřívání vyjměte sklenice z pečicího prostoru. Při delším ochlazování v pečicím prostoru by mohly vzniknout zárodky a podpořilo by se kvašení zavařeného ovoce.

Ovoce v litrových sklenicích	Od začátku perlení	Dohřívání
Jablka, rybíz, jahody	Vypnuto	cca 25 minut
Třešně, meruňky, broskve, angrešt	Vypnuto	cca 30 minut
Jablečné pyré, hrušky, švestky	Vypnuto	cca 35 minut

Zelenina

Jakmile se ve sklenicích tvoří bublinky, nastavte teplotu opět asi na 120 - 140 °C.

Asi 35 - 70 minut podle druhu zeleniny. Poté pečicí troubu vypněte a využijte zbytkové teplo.

Zelenina s nízkým bodem varu v litrových sklenicích	Od začátku perlení	Dohřívání
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

Po zavařování vyjměte sklenice z pečicího prostoru.

Pozor!

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

Akrylamid v potravinách

Akrylamid vzniká především u obilných a bramborových výrobků připravovaných při vysokých teplotách, jako např.

bramborové chipsy, hranolky, toasty, housky, chléb nebo jemné pečivo (slané sušenky, perník, sladké sušenky).

Tipy pro snížení množství akrylamidu v potravinách	
Všeobecné	■ Co nejvíce zkrátte dobu pečení. ■ Pokrmy pečte dozlatova, ne příliš dotmava. ■ Velké, silné kusy obsahují méně akrylamidu.
Pečení	S horním/dolním ohřevem max. 200 °C. S 3D Horkým vzduchem nebo Horkým vzduchem max. 180 °C.
Cukroví	S horním/dolním ohřevem max. 190 °C. S 3D Horkým vzduchem nebo Horkým vzduchem max. 170 °C. Vejce nebo žloutek zmírňuje tvorbu akrylamidu.
Hranolky v troubě	Rozdělte na plech rovnoměrně a v jedné vrstvě. Pečte alespoň 400 g na jednom plechu, aby se hranolky nevysušily.

Zkušební pokrmy

Tyto tabulky byly zhotoveny pro zkušební instituty s cílem usnadnit testování různých spotřebičů.
Podle normy EN 50304/EN 60350 (2009) popřípadě IEC 60350.

Zakrytý jablečný koláč, výška 1:
Změňte polohu formy na koláč, zasuňte ji diagonálně.
Zakrytý jablečný koláč, výška 2:
Změňte polohu formy na koláč.

Pečení

Pečení na dvou úrovních:
Univerzální plech zasuňte vždy nad pečicí plech.

Stříkané pečivo (jako např. věnečky s cukrovou polevou):
Pokrmy vložené do trouby současně nemusí být hotové ve stejnou dobu.

Koláče v kovové formě:
Peče se horním/dolní ohřevem  ve výšce 1. Místo roštu použijte univerzální plech a postavte na něj dortovou formu.

Pokrm	Příslušenství a nádoby	Výška	Druh ohřevu	Teplota °C	Doba trvání, minuty
Stříkané pečivo	Univerzální plech:	3		150-170	20-30
	Hliníkový plech* + Univerzální plech**	1+3		140-160	30-40
Small Cakes/Koláčky	Univerzální plech:	3		150-170	25-35
Small Cakes/Koláčky, předeheřtí	Hliníkový plech* + Univerzální plech**	1+3		140-160	25-35
Vodový piškot	Kruhová dortová forma	2		160-180	30-40
Zakrytý jablečný koláč	Univerzální plech + 2 kruhové dortové formy Ø 20 cm***	1		190-210	70-80
	2 rošty* + 2 kruhové dortové formy Ø 20 cm***	1+3		180-200	70-80

* Další plechy a rošty zakoupíte jako zvláštní příslušenství u zákaznického servisu nebo v odborných prodejnách.

** Při pečení na dvou úrovních zasuňte nad plech vždy ještě univerzální plech.

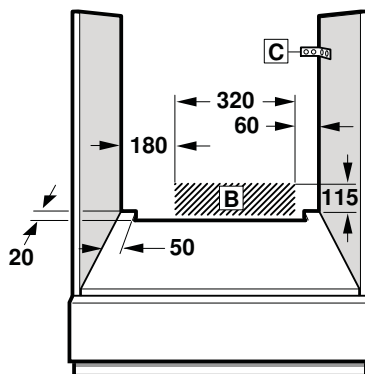
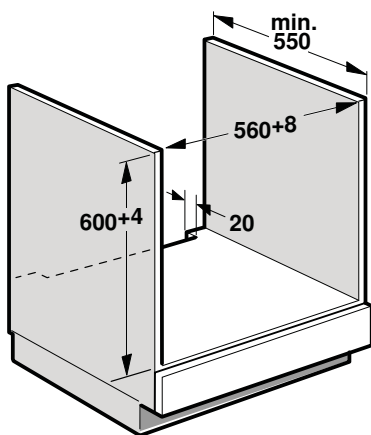
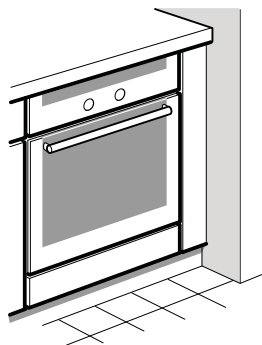
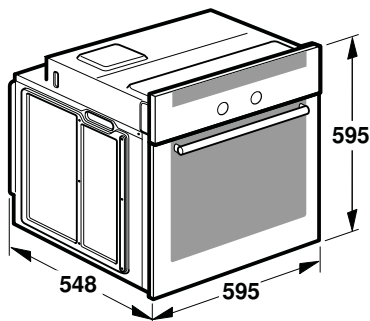
*** Formy na koláč postavte na příslušenství diagonálně.

Grilování

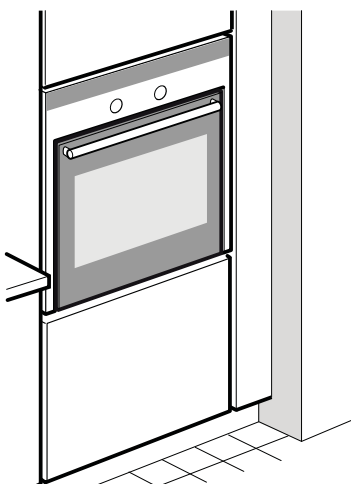
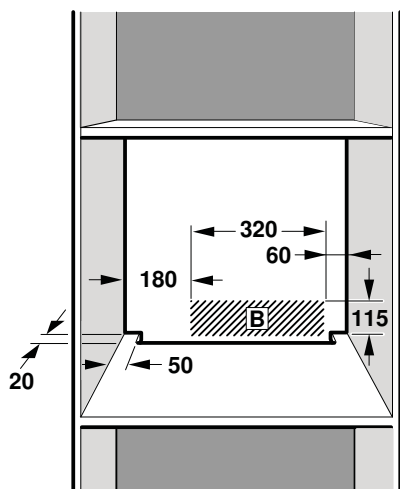
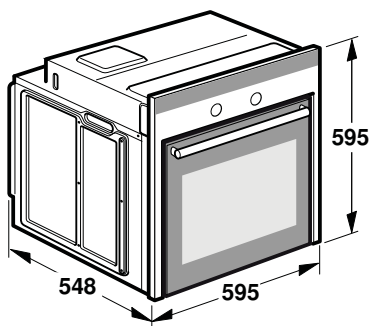
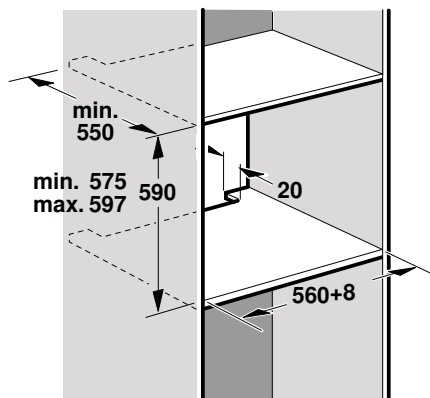
Pokud pokládáte potraviny přímo na rošt, zasuňte také univerzální plech do výšky 1. Tekutina se zachytí a trouba zůstane čistší.

Pokrm	Příslušenství a nádoby	Výška	Druh ohřevu	Druh ohřevu	Doba trvání, minuty
Opečení toastu 10 min, předeheřtí	Rošt	4		3	½-2
Hovězí burger, 12 kusů* bez předeheřtí	Rošt + Univerzální plech	4+1		3	25-30

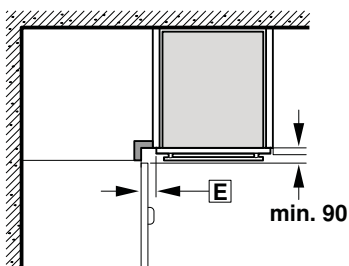
* Po uplynutí ¾ doby obraťte.

**CZ Montážní návod****1**

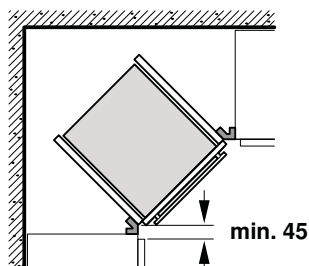
2



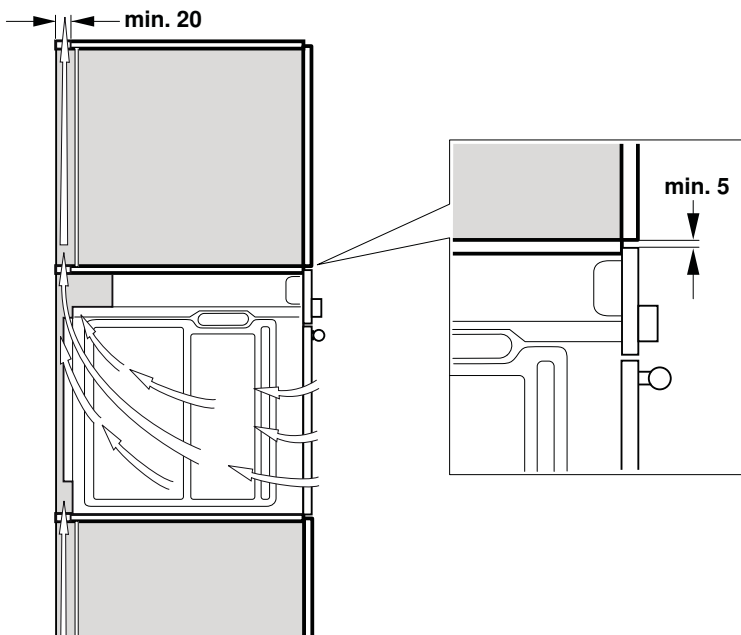
3



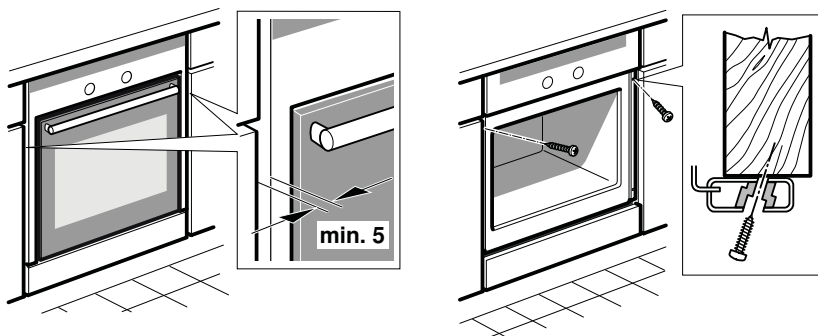
D



4



5



CZ

Důležité informace

Tento spotřebič je určen k používání do maximální nadmořské výšky 2 000 m n.m.

Pokud má být spotřebič nainstalován pod varnou desku, nahlédněte do pokynů pro instalaci varné desky.

Spotřebič nepřenašejte ani při instalaci nepřidržíte za madlo.

Než spotřebič nainstalujete, nejdříve zkontrolujte, zda v průběhu přepravy nedošlo k jeho poškození.

Před spuštěním spotřebiče odstraňte z jeho vnitřní části a dvířek veškerý balicí materiál a smršťovací fólie.

V průběhu veškerých instalačních prací musíte mít spotřebič odpojený od elektrické sítě.

Příprava kuchyňské skřínky - obrázek 1

- Tento spotřebič je určen k používání do maximální nadmořské výšky 2 000 m n.m.
- Bezpečný provoz tohoto spotřebiče lze zaručit pouze za předpokladu, že byl odborně nainstalován v souladu s těmito pokyny pro instalaci. Osoba provádějící instalaci bude odpovědná za případnou škodu způsobenou následkem nevhodné provedené instalace.

- Postupujte v souladu s instalačním listem pro instalaci příslušenství.
- Vestavěné skřínky kuchyňské linky musí být odolné proti vysokým teplotám až do 90 °C a přiléhající čela skříněk až do 70 °C.
- Spotřebič neinstalujte za dekorace, či jiné ozdobné prvky. Vzniklo by tak nebezpečí přehřátí.
- Veškeré řezací práce prováděné na kuchyňské lince a pracovní desce je nutné provést před upevněním spotřebiče. Odstraňte veškeré hobliny, protože by mohly způsobit nesprávné fungování elektrických částí spotřebiče.
- V průběhu instalace je třeba dávat pozor. Některé části, které jsou při instalaci přístupné, mohou mít ostré hrany. Používejte ochranné rukavice, abyste se nepořezali.
- Síťová zásuvka spotřebiče musí být umístěna buď v oblasti **B**, která je na obrázku vyšrafovaná, nebo mimo část, kde je spotřebič nainstalován.
- Mezi spotřebičem a přilehlými částmi kuchyňské linky musí být 5 mm mezera umožňující cirkulaci vzduchu.
- Veškeré nezajištěné kuchyňské skřínky upevněte ke zdi pomocí standardní konzoly **C**.

Spotřebič pod pracovní deskou - obrázek 1

Ve spodní části kuchyňské skříňky, do které je spotřebič instalován, je třeba vyříznout ventilační otvor. Pracovní desku připevňte k vestavěným kuchyňským skříňkám. Pokud je třeba vestavnou troubu upevnit pod varnou desku, věnujte pozornost návodu na instalaci varné desky.

Spotřebič ve vysoké kuchyňské skřínce - obrázky 2+4

Spotřebič lze instalovat také do vysoké kuchyňské skříňky.

Mezi dnem kuchyňské skříňky a montážní stěnou musí být asi 20 mm mezera, která zajišťí odvětrávání trouby.

Spotřebič můžete přimontovat pouze v takové výšce, ve které nebude vyjímání plechů na pečení činit problémy.

Rohová instalace - obrázek 3

Při instalaci do rohu je třeba vzít v úvahu rozměr **D**. Rozměr **E** závisí na tloušťce čela kuchyňské skříňky a madla.

Připojení spotřebiče do elektrické sítě

- Než spotřebič použijete poprvé, ujistěte se, že je domácí elektrické vedení vybaveno vodičem, který vyhovuje příslušným bezpečnostním předpisům. Spotřebič může zapojit pouze způsobilý elektrikář s kvalifikací, který musí při instalaci dodržet zákonem stanovené a oficiální předpisy, jakož i předpisy příslušného provozovatele elektrické sítě. Ve výjimečných případech může selhání vodiče nebo nesprávná instalace způsobit materiální škody nebo vážné zranění (zranění či smrt následkem zásahu elektrickým proudem). Výrobce nepřebírá odpovědnost za zranění osob nebo poškození spotřebiče následkem vadného nebo nesprávného připojení k elektrické síti.

- V průběhu veškerých instalačních prací musí být spotřebič odpojen od elektrické sítě.
- Spotřebič splňuje požadavky třídy ochrany I a je možné jej připojit k uzemněné zásuvce elektrické sítě.
- Připojovaný napájecí kabel musí být minimálně typu H05 V V-F 3G, 1,5 mm². Nejprve musí být připojen žlutozelený vodič a musí být o něco delší než dva zbývající dráty na straně spotřebiče.
- V souladu s bezpečnostními předpisy musí být zajištěn vícepólový samostatný obvod s alespoň 3 mm kontaktním otvorem. Při připojení, které je zajištěno prostřednictvím uzemněné zásuvky, která je kdykoli dostupná, není nutný oddělovací obvod.
- V průběhu instalace musí být zajištěna ochrana proti kontaktu.
- V zásuvce je třeba rozlišit fázový vodič a nulový vodič. V případě nesprávného připojení může dojít k poškození spotřebiče.
- Troubu je nutno připojit v souladu s pokyny na typovém štítku.
- Spotřebič umístěte do přední části skříňky na míru a připojte jej. Připojovací kabel musí být dostatečně dlouhý. **Pozor:** Při instalaci je nutné zajistit, aby nedošlo ke skřípnutí napájecího kabelu, který se zároveň nesmí dotýkat částí spotřebiče, které jsou pod proudem.
- Veškeré práce na spotřebiči včetně výměny kabelu musí být prováděny pracovníky technické podpory.

Přišroubování trouby do skříňky na míru - obrázek 5

- Spotřebič zcela zasuňte do skříňky. Napájecí kabel nesmí být položen přes ostré hrany ani pod troubu, nesmí být skřípnutý, ohnutý ani zmačknutý a nesmí se dotýkat částí spotřebiče, které jsou pod proudem.
- Troubu umístěte do středu skříňky a přišroubujte ji pomocí dodaných šroubů (4 x 25).
- Pokud skříňka odpovídá námi uvedeným rozměrům, musí být nad troubou ventilační otvor. Pro zajištění dostatečné ventilace nesmíte tento otvor nikdy zakrývat.
- Mezi spotřebičem a přilehlými zdmi a stěnami kuchyňské skříňky musí být minimálně 5 mm prostor pro zajištění bezpečnosti.

Demontáž

Spotřebič odpojte od elektrické sítě. Odmontujte šrouby. Spotřebič lehce nadzvedněte a zcela jej vyjměte.

Informační list výrobku související s „NAŘÍZENÍM KOMISE V PŘENESENÉ PRAVOMOCI (EU) č. 65/2014“

Značka: Constructa
Identifikační značka modelu: CF031250
Index energetické účinnosti: 106
Energetická třída: A
Spotřeba energie na cyklus v režimu s přirozenou konvekcí: 0,96 kWh/cyklus
Spotřeba elektrické energie na jeden cyklus v režimu ventilátorové nucené konvekce: 0,88 kWh/cyklus
Počet pečicích prostorů: 1
Zdroj tepla: elektrický
Objem: 66 l

Záruční podmínky

společnosti BSH domácí spotřebiče s.r.o.

1. Záruka

Na tento výrobek je v souladu s § 2113 a násl. zákona č. 89/2012 Sb., občanský zákoník, v platném znění, poskytována **záruka za jakost 24 měsíců** (dále jen „**záruka**“), která běží zpravidla od odevzdání výrobku zákazníkovi. Pokud byla sjednána delší záruka, řídí se tato speciálními pravidly.

Záruka 24 měsíců je poskytována pouze zákazníkovi spotřebiteli a jen na výrobek **k běžnému užívání v domácnosti**. Zákazníkovi podnikateli nebo jiné právnické osobě je poskytnuta 24 měsíční záruka za předpokladu, že se koupě netýká jeho podnikatelské činnosti (např. prádelna, ubytovací služby, restaurační zařízení apod.), způsob užívání je obdobný užívání v domácnosti a výrobek není prokazatelně přetěžován (kumulativně); v ostatních případech je poskytována záruka v délce 6 měsíců. Společnost BSH domácí spotřebiče s.r.o. si vyhrazuje právo omezit plnění záruky nad rámec 6 měsíců v případě, že bude zjevné, že spotřebič není provozován v souladu s výše uvedenými podmínkami.

2. Pořizovací doklad a záruční list

Základním průkazem práv zákazníka je **pořizovací doklad** (paragon, faktura, leasingová smlouva apod.). Pokud byl při prodeji vydán **záruční list**, je tento součástí výrobku s výrobním číslem uvedeným na přední straně tohoto záručního listu. Nedílnou součástí záručního listu je pořizovací doklad. Zákazník si ve vlastním zájmu pořizovací doklad i záruční list pečlivě uschovává.

Bezplatný záruční servis je možno poskytnout jen v případě předložení pořizovacího dokladu nebo v případě prodloužené záruky i vyplněného záručního listu a vystaveného certifikátu, pokud byl vydán. Záruční list vyplňuje prodejce a je v zájmu zákazníka zkontrolovat správnost a úplnost uvedených údajů. Záruční list je platný pouze v originálu, na kopie nebude brán zřetel.

3. Uplatnění záruky

Zákazník má v rámci poskytnuté záruky právo na bezplatné, včasné a řádné odstranění reklamované vady výrobku, a to opravou, popřípadě – není-li to vzhledem k povaze (tzn. příčině i projevu) vady neúměrné – právo na výměnu výrobku nebo jeho vadné součásti. Za zákonem stanovených podmínek může být poskytnuta sleva na výrobku anebo může být výrobek vrácen.

Záruční oprava se vztahuje výhradně na vady, které vzniknou průkazně v době platné záruky. Takto vzniklé vady je oprávněn odstranit pouze **autorizovaný servis**. Uplatnit záruku může zákazník u autorizovaného servisu nebo v prodejně, kde byl výrobek zakoupen, a to bez zbytečného odkladu, nejpozději však do konce záruční doby. Zvolí-li zákazník jiný, než nejbližší autorizovaný servis, bude na něm, aby nesl v souvislosti s tím zvýšené náklady.

Autorizovaný servis posoudí oprávněnost reklamace a podle povahy vady výrobku rozhodne o způsobu řešení reklamace.

Doba, po kterou zákazník nemůže výrobek z důvodu vady používat, se do záruční doby nepočítá. O tuto dobu se záruční doba prodlužuje. Při výměně se **běh záruční doby** neobnovuje. Při opravě nedochází k běhu nové záruční doby týkající se opravené součásti či součástky.

Po provedení záruční opravy je autorizovaný servis povinen vydat zákazníkovi čitelnou kopii opravního listu. **Opravní list** slouží k prokazování práv zákazníka, proto je ve vlastním zájmu zákazníka před podpisem opravního listu zkontrolovat jeho obsah a kopii opravního listu pečlivě uschovat.

Zákazník je povinen poskytnout autorizovanému servisu **součinnost** k ověření existence reklamované vady a k jejímu odstranění (včetně odpovídajícího potřebného vyzkoušení nebo demontáže výrobku).

Při uplatnění reklamace předá zákazník **výrobek čistý** v souladu s hygienickými předpisy nebo obecnými hygienickými zásadami včetně všech jeho součástí a příslušenství, umožňujících takové ověření a odstranění vady. V případě, že výrobek nedodá kompletní a je-li kompletnost výrobku nezbytná k zjištění existence reklamované vady a/nebo k jejímu odstranění, běh lhůty k vyřízení reklamace začíná až dodáním chybějících součástí.

4. Neoprávněnost reklamace

Reklamacie není oprávněná v případech, vznikla-li závada nebo poškození:

- a) prokazatelně nesprávným užíváním výrobku (např. v rozporu s návodem, s pokyny uvedenými na obalu výrobku či v záručním listě, užíváním v rozporu s obecně známými pravidly užívání předmětného výrobku, provozem při nesprávném napájecím napětí, připojování na nedovolené zdroje proudu, užíváním zboží v nevhodných podmínkách – vlhko, prašnost, extrémní tvrdost vody apod.) anebo jiným nesprávným jednáním uživatele (např. neodbornou instalací či zapojením);
- b) prokazatelně nedovolenými zásahy do přístroje (konstrukční nebo jiná úprava, neodborná montáž), živelnou katastrofou nebo mechanickým poškozením výrobku;
- c) nese-li předložený záruční list zjevné známky provedených změn údajů nebo je-li na výrobku odlišné výrobní číslo od toho, jež je uvedeno v záručním listě;
- d) u estetických komponentů, nezajišťujících funkčnost výrobku z důvodu:
 - transportního poškození nebo přemísťováním (poškrábání, promáčknutí, praskliny, rozbitá skla a police apod.)
 - nefunkčních estetických komponentů jako jsou madla, skla, ovládací spínače apod., které jsou důsledkem běžného opotřebení
 - změny barvy plastových komponentů (jedná se o běžný fyzikální chemický jev po čase používání)
 - vady spotřebních materiálů, u kterých je doba životnosti daná charakterem součástky (žárovky, vodní filtry, vzduchové, prachové filtry, uhlíkové filtry všeho druhu, akumulátory, baterie, apod.)
 - vady příslušenství a volitelné výbavy, způsobené nevhodnou manipulací nebo nepřiměřeným zacházením

Ze záručních oprav jsou vyloučeny případy běžné údržby nebo čištění, instalace, programování, kontroly parametrů výrobku.

5. Náhradní díly

Záruka na samostatně prodaný náhradní díl výrobku je poskytována v délce 6 měsíců, a to za předpokladu jeho odborné instalace.

6. Pozáruční servis

V případě placené pozáruční opravy provedené autorizovaným servisem se poskytuje záruka v délce 24 měsíců.

7. Rozšířená záruka nad rámec zákona

U spotřebičů (pračky, myčky) sériově vybavených systémem **Aqua-Stop** (patent BSH) je výrobcem poskytnuta záruka na škody způsobené chybou tohoto systému. Na tyto škody je zákazníkovi spotřebiteli poskytnuta náhrada, a to po celou dobu životnosti spotřebiče. Vyloučena je náhrada škody v případě, kdy nebyl spotřebič zapojen do elektrického obvodu pod proudem.

8. Upozornění pro prodejce

Prodejce je povinen vyplnit správně a úplně záruční list v den prodeje výrobku. Při případné předprodejní reklamaci je třeba předložit řádně vyplněný reklamační protokol a pořízovací doklad (fakturu).

9. Ochrana osobních údajů

Osobní údaje zákazníka kupujícího budou použity výhradně k účelům pro zpracování objednávek a k případnému vyřízení záruky v souladu se zák. č. 101/2000 Sb., o ochraně osobních údajů.

10. 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 společnosti BSH domácí spotřebiče s.r.o.

Ujištění dovozce o vydání prohlášení o shodě

Vážený zákazníku,

dle § 13, odst.5 zákona č.22/1997 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. 22/1997 Sb a nařízení vlády č. 17/2003 Sb., 616/2006 Sb. a 22/2003 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.

B/S/H/

Kontakt na servis domácích spotřebičů Constructa

BSH domácí spotřebiče s.r.o.
Radlická 350
158 00 Praha 5

Příjem oprav
Tel.: +420 251 095 546
Email: opravy@bshg.com

Objednávky příslušenství a náhradních dílů
Tel.: +420 251 095 556
Email: dily@bshg.com

Zákaznické poradenství
Tel.: +420 251 095 555

Constructa

[sk] Návod na použitie

Vstavaná elektrická rúra CF031250

Dôležité bezpečnostné pokyny	3	Zákaznícky servis	13
Príčiny poškodenia.....	4	Číslo spotrebiča (č. E) a výrobné číslo (č. FD).....	13
Vaša nová rúra na pečenie	5	Tipy na úsporu energie a ochranu životného prostredia	14
Ovládací panel	5	Tipy na úsporu energie.....	14
Volič funkcií.....	6	Ekologická likvidácia spotrebiča.....	14
Ovládacie tlačidlá a displej	6	Opatrenia pri preprave.....	14
Volič teploty.....	6	Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu	14
Priestor na pečenie.....	6	Koláče a drobné pečivo.....	14
Vaše príslušenstvo	7	Tipy na pečenie	16
Vkladanie príslušenstva.....	7	Mäso, hydina, ryby.....	16
Zvláštne príslušenstvo.....	7	Tipy na pečenie a grilovanie.....	18
Pred prvým použitím	8	Nákypy, gratin, hrianky.....	18
Programovanie času	8	Hotové pokrmy.....	18
Nahrievanie rúry.....	8	Špeciálne pokrmy.....	19
Čistenie príslušenstva	8	Rozmrazovanie.....	19
Nastavenie rúry	8	Sušenie.....	19
Druh ohrevu a teplota.....	8	Zaváranie.....	19
Rúra sa má automaticky vypnúť.....	8	Akrylamid v potravinách	20
Rúra sa má automaticky zapnúť a vypnúť.....	9	Skušobné pokrmy	21
Nastavenie hodín	9	Pečenie.....	21
Nastavenie budíka	9	Grilovanie.....	21
Detská poistka	10		
Rúra.....	10		
Starostlivosť a čistenie	10		
Vhodné čistiace prostriedky.....	10		
Vysadenie a nasadenie závesných roštov.....	11		
Vysadenie a nasadenie dvierok spotrebiča	11		
Vysadenie a nasadenie skiel dvierok.....	12		
Čo robiť v prípade poruchy?	13		
Tabuľka porúch.....	13		
Výmena žiarovky v rúre.....	13		
Sklenený kryt.....	13		

Ďalšie informácie k produktom, príslušenstvu, náhradným dielom a servisu nájdete na internetových stránkach:
www.constructa.de

⚠ Dôležité bezpečnostné pokyny

Pozorne si prečítajte tento návod. Iba tak budete schopní svoj spotrebič používať správne a bezpečne. Tento návod na obsluhu a návod na montáž starostlivo uschovajte pre ďalšiu potrebu či ďalšieho používateľa.

Tento spotrebič je určený iba na zabudovanie. Dodržujte zvláštne pokyny na inštaláciu.

Po vybalení spotrebič skontrolujte. Pokiaľ bol spotrebič počas prepravy poškodený, nezapájajte ho.

Spotrebiče bez zástrčky smie pripojiť iba odborník s licenciou. V prípade škôd vzniknutých v dôsledku zlého zapojenia nemáte nárok na záruku.

Spotrebič je určený iba na použitie v domácnosti alebo domácnosti podobnom prostredí.

Spotrebič používajte iba na prípravu pokrmov a nápojov. Pri používaní nenechávajte spotrebič bez dozoru. Spotrebič je určený výhradne na použitie v uzatvorených priestoroch.

Spotrebič je určený na použitie do nadmorskej výšky maximálne 2 000 metrov nad morom.

Deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami smú spotrebič používať iba pod dohľadom zodpovednej osoby, ktorá ich poučí, ako spotrebič bezpečne používať, a v prípade, že pochopili riziká, ktoré z používania vyplývajú.

Deti sa so spotrebičom nesmú hrať. Deti nesmú bez dozoru spotrebič čistiť ani vykonávať jeho údržbu.

Deti mladšie ako 8 rokov veku by sa mali zdržiavať v bezpečnej vzdialenosti od spotrebiča a napájacieho vedenia.

Príslušenstvo vždy vsúvajte do priestoru na pečenie správnym spôsobom.

Pozrite *Popis príslušenstva v návode na použitie*.

Nebezpečenstvo požiaru!

- Horľavé predmety uskladnené v priestore na pečenie sa môžu vznietiť. V priestore na pečenie nikdy neukladajte horľavé predmety. Nikdy neotvárajte dvierka spotrebiča, keď vnútri začne vznikať dym. Vypnite spotrebič a vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky alebo vypnite poistky v poistkovej skrini.
- Pri otvorení dvierok spotrebiča vznikne prievan. Papier na pečenie môže prísť do kontaktu s ohrievacím telesom a môže sa vznietiť. V priebehu predhrievania nikdy neumiestňujte papier na pečenie na príslušenstvo bez upevnenia. Papier na pečenie musí byť vždy zaťažený riadom alebo formou na pečenie. Papierom na pečenie vyložte vždy len plochu, ktorú budete potrebovať. Papier na pečenie nesmie nikdy presahovať cez príslušenstvo.

Nebezpečenstvo popálenia!

- Spotrebič sa zahrieva na veľmi vysoké teploty. Nikdy sa nedotýkajte vnútorných plôch priestoru na pečenie alebo ohrievacích telies. Spotrebič vždy nechajte vychladnúť. Udržujte deti mimo dosahu spotrebiča.
- Príslušenstvo alebo nádoby sú veľmi horúce. Pri vybratí príslušenstva alebo riadu z rúry vždy použite kuchynské rukavice.
- Alkoholické výpary sa môžu v rozpálenej rúre vznietiť. Nikdy nepripravujte pokrmy s veľkým množstvom vysokoperceného alkoholu. Používajte iba malé množstvo nápojov s vysokým obsahom alkoholu. Dvierka spotrebiča otvárajte opatrne.

Nebezpečenstvo oparenia!

- Prístupné vonkajšie časti sú počas prevádzky horúce. Nikdy sa nedotýkajte horúcich častí. Udržujte deti mimo dosahu spotrebiča.
- Pri otvorení dvierok spotrebiča môže von unikať horúca para. Dvierka spotrebiča otvárajte opatrne. Udržujte deti mimo dosahu spotrebiča.

- Z vody v horúcom priestore na pečenie môže vzniknúť horúca para. Do horúceho priestoru na pečenie nikdy nelejte vodu.

Nebezpečenstvo poranenia!

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

Nebezpečenstvo zasiahnutia elektrickým prúdom!

- Neodborné opravy sú nebezpečné. Opravy smie vykonávať iba nami vyškolенý servisný technik. Pokiaľ je spotrebič poškodený, odpojte ho od elektrickej siete alebo vypnite poistky. Zavolajte zákaznický servis.
- Káblková izolácia elektrických spotrebičov sa môže pri kontakte s horúcimi časťami spotrebiča roztaviť. Vždy dávajte pozor, aby sa pripájací kábel nedostal do kontaktu s horúcimi časťami spotrebiča.
- Prenikajúca vlhkosť môže spôsobiť zásah elektrickým prúdom. Nepoužívajte žiadne vysokotlakové ani parné čističe.
- Počas výmeny žiarovky v priestore na pečenie sú kontakty objímky pod napätím. Pred výmenou vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky alebo vypnite poistku v poistkovej skrini.
- Chybný spotrebič môže spôsobiť úraz elektrickým prúdom. Chybný spotrebič nikdy nezapínajte. Vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky alebo vypnite poistku v poistkovej skrini. Zavolajte zákaznický servis.

Príčiny poškodenia

Pozor!

- Príslušenstvo, fólia, papier na pečenie alebo riad na dno priestoru na pečenie: Na dno priestoru na pečenie nekladte žiadne príslušenstvo. Dno priestoru na pečenie nevykladajte žiadnou fóliou akéhokoľvek druhu alebo papierom na pečenie. Na dno priestoru na pečenie nekladte žiadny riad, keď je teplota nastavená na viac ako 50 °C. Dochádza k hromadeniu tepla. Čas teplej úpravy potom nesúhlasí a dôjde k poškodeniu smaltu.
- Voda v horúcom priestore na pečenie: Do horúceho priestoru na pečenie nikdy nenalievajte vodu. Tvorí sa vodná para. Zmenou teploty môže dôjsť k poškodeniu smaltu.
- Vlhké potraviny: Neuchovávajte dlhší čas vlhké potraviny v uzavrenom priestore na pečenie. Mohlo by dôjsť k poškodeniu smaltu.
- Ovocné šťavy: Ak pečiete ovocný koláč zo šťavnatého ovocia, plech na pečenie ovocím nepreplňujte. Ovocná šťava, ktorá kvapká z plechu na pečenie, zanecháva škvrny, ktoré už nie je možné odstrániť. Ak je to možné, použite univerzálny hlboký plech.

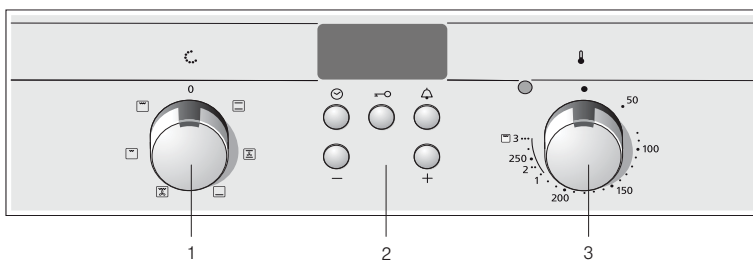
- Chladnutie s otvorenými dvierkami: Nechávajte priestor na pečenie vychladnúť iba s uzatvorenými dvierkami. Aj keď sú dvierka spotrebiča otvorené len minimálne, môže časom dôjsť k poškodeniu nábytku či iných objektov v blízkosti.
- Silne znečistené tesnenie dvierok: Ak je tesnenie silne znečistené, dvierka spotrebiča počas prevádzky nedoliehajú. Môže dôjsť k poškodeniu čelných častí nábytku v okolí. Tesnenie dvierok vždy udržiajte čisté.
- Dvierka spotrebiča ako sedadlo alebo odkladacia plocha: Na otvorené dvierka spotrebiča nestúpte, nesadajte ani sa na ne nevešajte. Na dvierka neodkladajte žiadny riad ani príslušenstvo.
- Zasunutie príslušenstva: V závislosti od typu spotrebiča môže príslušenstvo pri zatváraní poškriabať sklo dvierok. Príslušenstvo vždy vložte do priestoru na pečenie až na doraz.
- Preprava spotrebiča: Spotrebič neprenášajte ani nedvíhajte za držadlo dvierok. Držadlo dvierok neudrží hmotnosť spotrebiča a môže sa zlomiť.

Vaša nová rúra na pečenie

Tu sa zoznámite s vašou novou rúrou na pečenie. Vysvetlíme vám ovládacie polia a jednotlivé ovládacie prvky. Dostanete informácie k priestoru na pečenie a príslušenstvu.

Ovládacie panel

Tu získate prehľad o ovládacom poli. Vyhotovenie závisí od typu spotrebiča.



Vysvetlivky

1	Volič funkcií
2	Ovládacie tlačidlá a displej
3	Volič teploty

Volič funkcií

Pomocou voliča funkcií nastavíte druh ohrevu. Voličom funkcií je možné otáčať doprava alebo doľava.

Keď je nastavený požadovaný druh ohrevu, svieti svetlo v rúre.

Nastavenie rúry	Funkcia
0 Vypnutá	Rúra je vypnutá.
 Horný/dolný ohrev	Pečenie mäsa a koláčov je možné iba na jednej úrovni. Vhodné na koláče a pizzu vo formách alebo na plechu a tiež na chudé mäso bravčové, jahňacie a zverinu. Teplo prichádza rovnomerne zhora i zospodu.
 Horúci vzduch*	Môžete pripravovať pusinky a lístkové cesto na jednej úrovni. Drobné pečivo, koláčiky a lístkové cesto môžete piecť súčasne na dvoch úrovniach. Ventilátor na zadnej strane spotrebiča rozdeľuje teplo prichádzajúce zhora a zospodu rovnomerne okolo pokrmov.
 Dolný ohrev	S dolným ohrevom môžete dopekať pokrmy zospodu a nechať ich zhnedať. Teplota prichádza zospodu.
 Gril s cirkuláciou vzduchu	Gril s cirkuláciou vzduchu sa hodí obzvlášť na grilovanie rýb, hydiny a veľkých kusov mäsa. Grilovacie teleso a ventilátor sa striedavo zapínajú a vypínajú. Ventilátor rozdeľuje teplo okolo pokrmov.
 Maloplošný gril	Tento druh ohrevu je vhodný na grilovanie steakov, klobás, rýb a hriankov v malom množstve. Zahrieva sa stredná časť grilovacieho telesa.
 Veľkoplošný gril	Môžete grilovať viac steakov, klobás, rýb a hriankov. Zahrieva sa celá plocha pod grilovacím telesom.

* Druh ohrevu podľa triedy energetickej efektivity EN50304.

Tlačidlá a ukazovatele

Pomocou tlačidiel je možné nastaviť dodatočné funkcie. Nastavené hodnoty je možné odčítať na ukazovateľoch.

Tlačidlo	Funkcia
 Tlačidlo hodiny	Pomocou tohto tlačidla môžete nastaviť hodiny, čas trvania i→ a čas ukončenia →I.
 Tlačidlo detskej poistky	Pomocou tohto tlačidla môžete zapnúť alebo vypnúť detskú poistku.
 Tlačidlo budík	Pomocou tohto tlačidla je možné nastaviť budík.
- Tlačidlo mínus	Týmto tlačidlom možno znížiť nastavené hodnoty.
+ Tlačidlo plus	Týmto tlačidlom možno zvýšiť nastavené hodnoty.

Volič teploty

Pomocou voliča teploty je možné nastaviť teplotu a grilovací stupeň.

Nastavenie	Funkcia
 Vypnuté	Rúra na pečenie neheje.
50-270	Teplotné rozmedzie Údaj o teplote udávaný v °C.
1, 2, 3	Grilovacie stupne Grilovacie stupne, maloplošný  a veľkoplošný  Stupeň 1 = slabý Stupeň 2 = stredný Stupeň 3 = silný

Keď rúra hreje, svieti kontrolka nad voličom teploty. V pauzách medzi ohrevmi zhasína. Pri niektorých nastaveniach nesvieti.

Grilovacie stupne

Pri plošnom grilovaní  nastavte pomocou voliča teplôt grilovací stupeň.

Priestor na pečenie

V priestore na pečenie sa nachádza svetlo. Ventilátor chráni rúru pred prehriatím.

Svetlo rúry

Svetlo rúry svieti počas prevádzky rúry. Otočením voliča funkcií do ľubovolnej pozície je možné svetlo tiež zapnúť bez toho, aby rúra hriala.

Ventilátor

Ventilátor sa v prípade potreby zapína a vypína. Teplý vzduch uniká cez dvierka.

Pre rýchlejšie ochladenie priestoru na pečenie po prevádzke rúry beží ventilátor ešte nejaký čas po vypnutí.

Pozor!

Nezakrývajte vetracie otvory. V opačnom prípade sa rúra prehrieva.

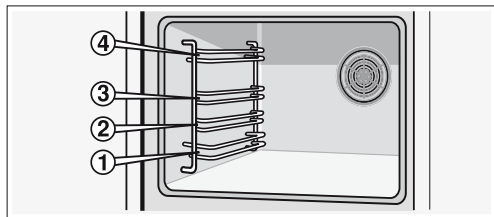
Vaše príslušenstvo

Príslušenstvo, ktoré ste dostali spoločne so spotrebičom, sa hodí na prípravu mnohých pokrmov. Dbajte na to, aby ste príslušenstvo do priestoru na pečenie vkladali vždy správnym spôsobom.

K dispozícii je tiež výber zvláštneho príslušenstva, s pomocou ktorého môžete skvalitniť prípravu mnohých pokrmov alebo si spríjemniť prácu.

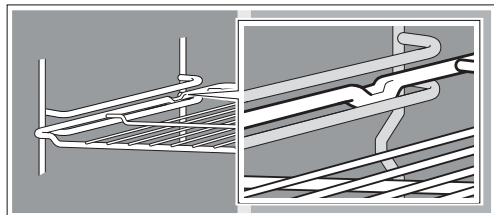
Vkladanie príslušenstva

Príslušenstvo môžete v rúre na pečenie umiestniť do 4 rôznych úrovní. Príslušenstvo zasunúť vždy až na doraz, aby sa nedotýkalo sklenených dveriek.



Keď sa príslušenstvo vytiahne zhruba do polovice, zaklapne. Teraz môžete pokrmy ľahko vybrať.

Pri zasúvaní do rúry dbajte na ryhu na zadnej strane príslušenstva. Jedine tak správne zaklapne.



Upozornenie: Príslušenstvo sa môže vplyvom tepla deformovať. Hneď ako sa príslušenstvo ochladí, dostane pôvodný tvar. Funkčnosť nie je ovplyvnená.

Držte plech na pečenie pevne po stranách a zasunúť ho paralelne do výsuvu. Pri zasúvaní plechu sa vyhýbajte pohybov doprava alebo doľava. V opačnom prípade je možné plech zasunúť len ťažko. Smaltované povrchy sa môžu poškodiť.

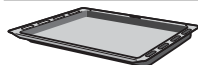
Zvláštne príslušenstvo je možné objednať v zákazníckom servise, v odbornej predajni. Vždy, prosím, uvádzajte číslo CZ.



Rošt

Pre riad, formy na koláč, pečené mäso, grilované mäso a hlboko zmrazenú potraviny.

Rošt zasúvajte otvorenou stranou k dverkam rúry a ohybom smerom dole ↘.



Univerzálny plech

Na šťavnaté koláče, pečivo, hlboko zmrazené pokrmy a veľké kusy pečeného mäsa. Je možné tiež použiť ako nádobu na zachytávanie tuku, keď grilujete priamo na rošte.

Univerzálny plech zasunúť skosením smerom k dverkam rúry.

Zvláštne príslušenstvo

Zvláštne príslušenstvo môžete kúpiť v zákazníckom servise alebo v odbornej predajni. V našich brožúrach alebo na internete nájdete rôzne produkty, ktoré sú vhodné pre vašu rúru. Dostupnosť zvláštneho príslušenstva a možnosť objednania cez internet sú v jednotlivých krajinách rôzne. Informácie nájdete v predajnej dokumentácii.

Nie každé zvláštne príslušenstvo sa hodí pre každý typ spotrebiča. Pri nákupe vždy uvádzajte presné označenie vášho spotrebiča (č. E).

Zvláštne príslušenstvo	CZ číslo	Funkcie
Hliníkový plech na pečenie	CZ 10100	Na koláče a drobné pečivo. Plech na pečenie zasunúť do rúry skosením smerom k dverkam rúry.
Smaltovaný plech na pečenie	CZ 10200	Na koláče a drobné pečivo. Plech na pečenie zasunúť do rúry skosením smerom k dverkam rúry.
Univerzálny plech	CZ 10300	Na šťavnaté koláče, pečivo, hlboko zmrazené pokrmy a veľké kusy pečeného mäsa. Je možné tiež použiť ako nádobu na zachytávanie tuku, keď grilujete priamo na rošte. Univerzálny plech zasunúť skosením smerom k dverkam rúry.
Plech na pizzu	CZ 1352X0	Hodí sa obzvlášť na pizzu, hlboko zmrazené potraviny a okruhle koláče. Pizza plech môžete použiť namiesto univerzálneho plechu. Zasunúť plech nad rošt a dodržujte údaje v tabuľkách.
Dvojitý teleskopický výsuv	CZ 1002X0	S teleskopickým výsuvom vo výške 1 a 3 je možné vybrať príslušenstvo bez toho, aby sa prevrhlo.
Trojité teleskopický výsuv	CZ 1003X0	S teleskopickým výsuvom vo výške 1, 2 a 3 je možné vybrať príslušenstvo bez toho, aby sa prevrhlo.

Dvierka rúry – dodatočné bezpečnostné informácie

Pri dlhšom čase zahrievania sa môžu dvierka rúry veľmi zahriať.

Pokiaľ máte malé deti, požaduje sa zvýšená opatnosť.

Okrem toho je k dispozícii ochranné zariadenie, ktoré zabraňuje priamemu dotyku s rúrou. Toto zvláštne príslušenstvo (440651) je možné zakúpiť v zákazníckom servise.

Pred prvým použitím

Tu sa dozviете, čo musíte urobiť predtým, ako vo svojej rúre prvýkrát pripravíte pokrm. Predtým si prečítajte kapitolu *Bezpečnostné pokyny*.

Nastavenie hodín

Po pripojení sviety na ukazovateli symbol ☾ a tri nuly.
Nastavte hodiny.

1. Stlačte tlačidlo ☾.

Na ukazovateli sa zobrazí čas 12:00 a symbol ☾ bliká.

2. Pomocou tlačidla + alebo - nastavte čas.

O niekoľko sekúnd sa zobrazí nastavený čas.

Nahrievanie rúry

Pre odstránenie vône novoty zahrejte prázdnu, zatvorenú rúru. Ideálna je jedna hodina pri hornom/spodnom ohreve ☐ na 240 °C. Dbajte na to, aby sa v priestore na pečenie nenachádzali zvyšky obalu.

Počas zahrievania rúry v kuchyni vetrajte.

1. Voličom funkcií nastavte horný/dolný ohrev ☐.

2. Voličom teploty nastavte 240 °C.

Po jednej hodine rúru na pečenie vypnite. S týmto cieľom otočte volič funkcií do nulovej polohy.

Čistenie príslušenstva

Skôr ako prvýkrát použijete príslušenstvo, vyčistite ho dôkladne horúcim umývacím roztokom a vlhkou handričkou.

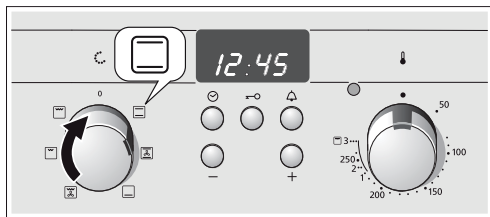
Nastavenie rúry

Pre rúru máte viac možností nastavenia. V tejto kapitole vám vysvetlíme, ako nastavíte vami požadovaný druh ohrevu a teplotu alebo grilovací stupeň. Nastavte čas trvania a čas ukončenia pre váš pokrm.

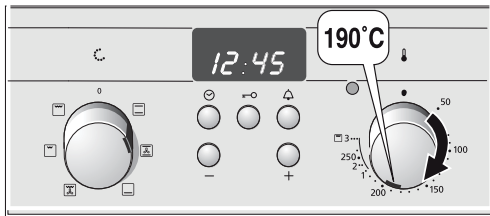
Druh ohrevu a teplota

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

1. Pomocou voliča funkcií nastavte požadovaný druh ohrevu.



2. Pomocou voliča teploty môžete nastaviť teplotu alebo grilovací stupeň



Rúra začne hriať.

Vypnutie rúry

Volič funkcií otočte do pozície nula.

Zmena nastavenia

Druh ohrevu, teplotu a grilovací stupeň je možné podľa potreby zmeniť.

Rúra sa má automaticky vypnúť

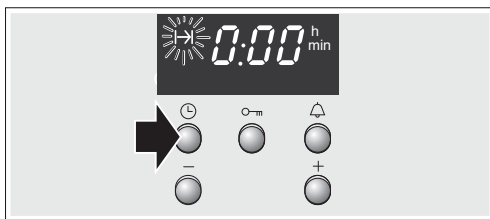
Zadať čas trvania (čas pečenia) pre váš pokrm.

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

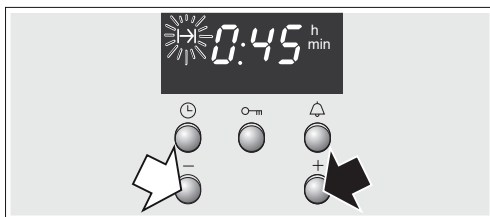
1. Pomocou voliča funkcií nastavte požadovaný druh ohrevu.

2. Pomocou voliča teploty môžete nastaviť teplotu alebo grilovací stupeň.

3. Stlačte tlačidlo hodín ☾. Symbol čas trvania I→I bliká.



4. Pomocou tlačidla + alebo - nastavte čas trvania.
Tlačidlo + / prednastavená hodnota = 30 minút
Tlačidlo - / prednastavená hodnota = 10 minút



Čas pečenia uplynul

Zaznie signál. Rúra sa vypne. Stlačte dvakrát tlačidlo ☾ a vypnete volič funkcií.

Zmena nastavenia

Stlačte tlačidlo hodín ☾. Pomocou tlačidla + alebo tlačidla - zmeníte čas trvania.

Prerušenie nastavenia

Stlačte tlačidlo hodín ☹. Stlačajte tlačidlo -, kým nie je ukazovateľ na pozícii nula. Vypnite volič funkcií.

Nastavenie času trvania, keď hodiny nesvietia

Stlačte dvakrát tlačidlo hodín ☹ a nastavte podľa popisu v bode 4.

Rúra sa má automaticky zapnúť a vypnúť

Nenechávajte potraviny príliš dlho v rúre. Nechladené mäso a ryby sa môžu ľahko skaziť.

Príklad na obrázku: Horný/dolný ohrev 🍳, 200 °C. Je 10:45. Čas pečenia pokrmu trvá 45 minút a má byť hotový o 12:45.

1. Pomocou voliča funkcií nastavte požadovaný druh ohrevu.
2. Pomocou voliča teploty môžete nastaviť teplotu alebo grilovací stupeň.
3. Stlačte tlačidlo hodín ☹. Symbol čas trvania → blika.
4. Pomocou tlačidiel + alebo - nastavte čas trvania.

5. Stlačajte tlačidlo hodín ☹ tak dlho, kým neblíka symbol koniec →. Na ukazovateli vidíte, kedy bude pokrm hotový.



6. Pomocou tlačidla + posuňte čas ukončenia na neskôr. Po niekoľkých sekundách sa nastavenie prevezme. Na ukazovateli svieti čas ukončenia až dovtedy, kým rúra začne piecť.



Čas uplynul

Rúra sa vypne. Stlačte dvakrát tlačidlo ☹ a vypnite volič funkcií.

Upozornenie: Kým symbol blika, môžete meniť nastavenie. Pokiaľ symbol svieti, nastavenie sa prevzalo.

Nastavenie hodín

Po výpadku prúdu alebo keď je rúra uvedená prvýkrát do prevádzky, blika na ukazovateli symbol ☹ a tri nuly. Nastavte hodiny. Volič funkcií sa musí vypnúť.

Hodiny nastavíte takto

1. Stlačte tlačidlo hodín ☹. Zobrazí sa 12:00 a symbol ☹.
2. Pomocou tlačidiel + a - nastavte čas. Po niekoľkých sekundách sa čas prevezme. Symbol ☹ zhasne.

Nastavenie z letného na zimný čas.

Stlačte dvakrát tlačidlo hodín ☹ a pomocou tlačidla + alebo - zmeňte čas.

Nastavenie budíka

Budík môžete používať ako bežnú kuchynskú minútku. Budík má svoj zvláštny signál. Môžete tak zistiť, kedy uplynul čas budíka alebo čas trvania pečenia. Budík je možné nastaviť i pri aktívnej detskej poistke.

Nastavíte takto

1. Stlačte tlačidlo budíka ⏰. Symbol ⏰ blika.
2. Pomocou tlačidla + alebo - nastavte čas budíka. Tlačidlo + / prednastavená hodnota = 10 minút
Tlačidlo - / prednastavená hodnota = 5 minút

Po niekoľkých sekundách sa začne odpočítavanie. Na ukazovateli svieti symbol ⏰. Čas viditeľne plynie.

Čas uplynul

Zaznie signál. Stlačte tlačidlo budíka ⏰. Ukazovateľ budíka zhasne.

Zmena budíka

Stlačte tlačidlo budíka ⏰. Pomocou tlačidiel + alebo - zmeňte čas.

Zrušenie nastavenia

Stlačte tlačidlo budíka ⏰. Stlačajte tlačidlo - tak dlho, kým sa na ukazovateli nezobrazia nuly.

Budík a doba trvania uplynú súčasne
Symbody svetia. Čas pre budík viditeľne plynie na ukazovateli. Zobrazenie zostávajúceho času →, času ukončenia →\ alebo hodin ☹.

Stláčajte tlačidlo hodin ☹ tak dlho, kým sa nezobrazí príslušný symbol.
Hodnota sa na niekoľko sekúnd zobrazí na ukazovateli.

Detská poistka

Rúra

Aby ste zaistili, že rúru nezapnú hrajúce sa deti, je k dispozícii detská poistka.
Aktivácia a deaktivácia detskej poistky
Volič funkcií sa musí vypnúť.
Aktivácia: Stláčajte tlačidlo ☹ kým sa na ukazovateli nezobrazí symbol ☹. Tento proces trvá cca 4 sekundy.

Deaktivácia: Stláčajte tlačidlo ☹, kým symbol ☹ nezhasne.

Upozornenie

- Budík a čas je možné kedykoľvek nastaviť.
- Nastavená detská poistka sa po výpadku prúdu zruší.

Starostlivosť a čistenie

Pri riadnej starostlivosti a čistení zostáva vaša rúra dlho krásna a funkčná. Tu vám vysvetlíme, ako sa o vašu rúru správne starať a čistiť ju.

Upozornenie

- Drobné farebné rozdiely na čelnej stene rúry sú zapríčinené použitím rôznych materiálov, ako napr. sklo, umelá hmota alebo kov.
- Tieni na sklenenej výplni dveriek, ktoré pôsobia ako šmuhy, sú svetelné odrazy osvetlenia v priestore na pečenie.
- Smalt sa pri vysokých teplotách vypaľuje. To môže viesť k vzniku rozdielov zafarbenia. Je to normálne a nemá to žiadny vplyv na funkčnosť. Rohy tenkých plechov nie je možné celkom pokryť smaltom. Preto môžu byť drsné. Ochrana pred koróziou tým nie je ovplyvnená.

Čistiace prostriedky

Aby ste sa vyhli poškodeniu rôznych povrchov použitím nesprávnych čistiacich prostriedkov, dbajte na nasledujúce údaje.

Pri čistení rúry

- Nepoužívajte ostré alebo abrazívne čistiace prostriedky;
- Nepoužívajte čistiace prostriedky obsahujúce alkohol;
- Nepoužívajte drôtenky;
- Nepoužívajte vysokotlakové ani parné čističe;
- Jednotlivé diely neumývajte v umývačke riadu.

Nové hubky pred prvým použitím dôkladne vymyte.

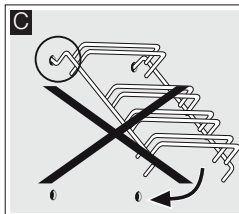
Ovládacie pole	Horúca voda s čistiacim prostriedkom: Vyčistíte handričkou a osušte mäkkou utierkou. Na čistenie nepoužívajte čističe na sklo ani škrabky.
Plochy z ušľachtilej ocele	Vyčistíte teplým umývacím roztokom a mäkkou handričkou. V prípade plôch z ušľachtilej ocele utierajte vždy rovnomerne s vybrúsením. V opačnom prípade môže vzniknúť poškrabanie. Vysušte mäkkou handričkou. Zvyšky vodného kameňa, tukov, škrobu a stopy bielkovín ihneď odstráňte. Nepoužívajte abrazívne čistiace prípravky, drsné hubky ani hrubé čistiace utierky. Čelné plochy z ušľachtilej ocele je možné vyleštiť pomocou špeciálnych ošetrovujúcich prípravkov. Dbajte na pokyny výrobcu. Špeciálne prípravky na ušľachtilú oceľ zakúpite v našom zákazníkovi servise alebo v špecializovaných predajniach.
Smaltované a lakované povrchy	Utrite vlhkou handričkou s umývacím prostriedkom. Osušte mäkkou handričkou.
Otočné gombíky	Utrite vlhkou handričkou s umývacím prostriedkom. Osušte mäkkou handričkou.
Sklo	Vyčistite čističom na sklo. Nepoužívajte agresívne čistiace prostriedky ani ostré kovové predmety. Tie môžu poškriabať povrch skla a poškodiť ho.
Tesnenie	Utrite vlhkou handričkou. Osušte mäkkou handričkou.
Vnútro rúry	Teplý umývací roztok alebo octová voda. Pri silnom znečistení: použite čistič na rúry iba na vychladené povrchy.
Sklenený kryt osvetlenia v rúre na pečenie	Utrite vlhkou handričkou s umývacím prostriedkom. Osušte mäkkou handričkou.
Príslušenstvo	Namočte do teplého umývacieho roztoku. Vyčistite kefkou alebo hubkou.

Hliníkový plech (voliteľný)	Nemývajte v umývačke riadu. Nikdy nepoužívajte čističe na rúry. Aby ste sa vyhlí poškriabaniu, nikdy sa nedotýkajte kovových povrchov nožom alebo podobným ostrým predmetom. Vyčistite vodorovne pomocou trochy umývacieho prostriedku a vlhkou handričkou na sklo alebo handričkou z mikrovlákna. Nečistite príliš silno. Nepoužívajte abrazívne umývacie prípravky, drsné hubky ani hrubé handričky, inak môže dôjsť k poškriabaniu.
Detská poistka (voliteľná)	Pokiaľ je na dverkách rúry pripevnená detská poistka, musíte ju pred čistením odstrániť. Všetky plastové diely namočte do umývacieho roztoku a umyte ich hubkou. Vysušte mäkkou handričkou. V prípade silného znečistenia nefunguje detská poistka správne.
Varná doska	Pokyny na čistenie a starostlivosť nájdete v návode na použitie varnej dosky.



Chybná montáž!

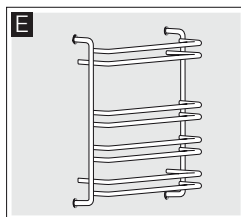
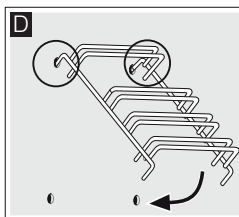
Nikdy nepohybujte roštom, kým nie sú dva háčiky celkom zakotvené v horných otvoroch. Smať by sa mohol poškodiť (obrázok C).



2. Dva háčiky musia byť celkom zavesené v horných otvoroch. Teraz posuňte rošt pomaly a opatrne smerom dole a zaveste ho do dolných otvorov (obrázok D).

3. Oba rošty zavesíte do postranných stien rúry (obrázok E).

Pri správne namontovaných roštov je odstup medzi dvoma hornými výškami výsuvu väčší.



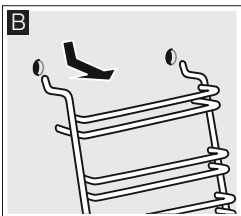
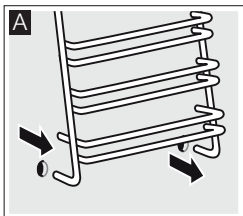
Vysadenie a nasadenie závesných roštov

S cieľom čistenia je možné závesné rošty vybrať.

Rúra musí byť vychladená.

Vysadenie závesných roštov

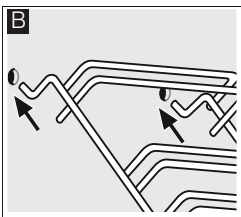
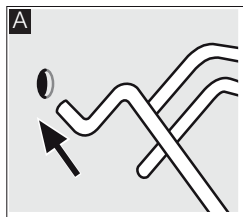
1. Rošt vytiahnite dole a mierne dopredu. Predlžovacie kolíky v dolnej časti roštov vytiahnite z otvorov (obrázok A).
2. Následne zaklapnite rošt a opatrne ho vyberte (obrázok B).



Rošty vyčistíte čistiacim prípravkom a hubkou. Na odolné nečistoty použite kefku.

Nasadenie závesných roštov

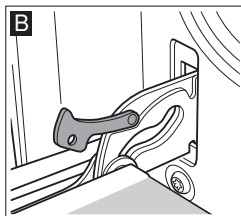
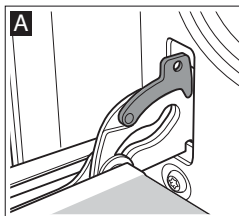
1. Nasadíte dva háčiky opatrne do horných dier (obrázok A-B).



Vysadenie a nasadenie dveriek spotrebiča

S cieľom čistenia alebo demontáže môžete dverka rúry vysadiť.

Klíby dveriek rúry majú závernú páku. Keď sú záverné páky zaklapnuté (obrázok A), sú dverka rúry zaistené. Nie je možné ich vysadiť. Keď je záverná páka na vysadenie dveriek odklopená (obrázok B), sú záverné páky zaistené. Nemôžu zaklapnúť.

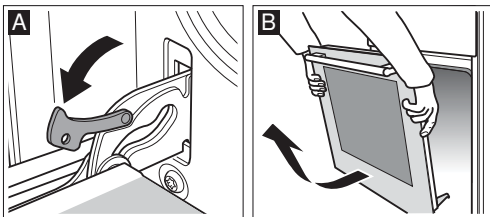


Nebezpečenstvo poranenia!

Keď sú klíby dveriek nezaistené, zaklapnú veľkou silou. Dbajte na to, aby boli záverné páky vždy celkom zaklapnuté, resp. pri vysadzovaní dveriek celkom odklopené.

Vysadenie dvierok

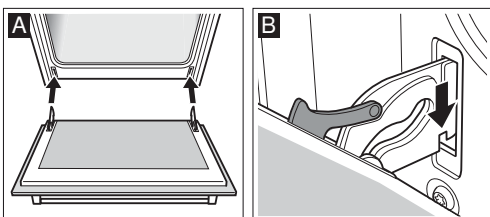
1. Dvierka rúry celkom otvorte.
2. Odklopte záverné páky vľavo a vpravo (Obrázok A).
3. Zavrite dvierka rúry až na doraz. Uchopte ich oboma rukami vľavo a vpravo. Ešte trochu privrite a vyberte von (obrázok B).



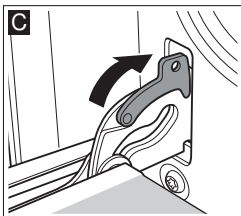
Nasadenie dvierok

Opačným postupom dvierka rúry opäť zaveste.

1. Pri vešaní dvierok rúry dbajte na to, aby boli oba kľby zavedené rovno do otvoru (obrázok A).
2. Zárez na kľbe musí na oboch stranách zaklapnúť (Obrázok B).



3. Znovu zaklapnite obe záverné páky (obrázok C). Zavrite dvierka rúry.



⚠ Nebezpečenstvo poranenia!

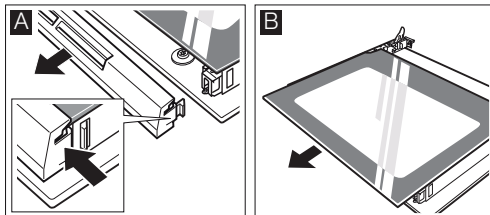
Pokiaľ dvierka rúry neúmyselne spadnú alebo zapadnú do kľbu, nesiahajte do kľbu. Zavolaťte zákaznický servis.

Vysadenie a nasadenie skiel dvierok

Pre lepšie čistenie môžete vymontovať sklá dvierok.

Vysadenie

1. Vysaďte dvierka rúry. Pozrite odsek *Vysadenie dvierok rúry*. Dvierka rúry položte držadlom dole na utierku.
2. Odstráňte kryt hore na dvierkach rúry. Na to zatlačte prsty vľavo a vpravo. Vytiahnite kryt (obrázok A).
3. Nadvihnite a vytiahnite horné sklo (Obrázok B).



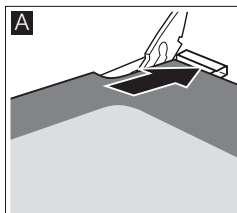
Vyčistite sklá čističom na sklo a mäkkou handričkou.

⚠ Nebezpečenstvo poranenia!

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

Nasadenie

1. Horné sklo držte po stranách a zasuňte ho šikmo dozadu. Sklo sa musí zasunúť do otvorov na spodnej strane. Hladká plocha musí byť vonku, drsná vnútri (obrázok A).



2. Nasadte kryt hore na dvierka rúry a pritlačte ho. Dbajte na to, aby zárezy po stranách správne zaklapli.
3. Znovu zaveste dvierka rúry. Pozrite odsek *Nasadenie dvierok rúry*.

Rúru znovu používajte iba po riadnej montáži skiel.

Čo robiť v prípade poruchy?

Pokiaľ sa vyskytne porucha, často ide o maličkosť. Skôr, ako zavoláte zákaznícky servis, pozrite sa do tabuľky. Možno môžete poruchu zvládnuť sami.

Tabuľka porúch

Pokiaľ sa príprava pokrmu nepodarí najlepšie, pozrite sa, prosím, do kapitoly *Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu*. Tu nájdete mnoho tipov a pokynov na varenie.

Nebezpečenstvo zasiahnutia elektrickým prúdom!

V prípade poruchy často ide o maličkosť, ktorú je možné ľahko odstrániť. Predtým, ako zavoláte zákaznícky servis, skúste poruchu odstrániť pomocou nasledujúcej tabuľky.

Porucha	Možná príčina	Náprava/Pokyny
Rúra nefunguje.	Poistka je chybná.	Skontrolujte v poistkovej skrini, či je poistka v poriadku.
	Výpadok prúdu.	Vyskúšajte, či funguje kuchynské svetlo alebo iné kuchynské spotrebiče.
Bliká ukazovateľ času.	Výpadok prúdu.	Nastavte znovu čas.
Rúra nehreje.	Na kontaktoch sa nachádza prach.	Otočte prepínacím držadlom niekoľkokrát tam a späť.

Pozor!

Pokiaľ je sieťový kábel poškodený, musí byť vymenený výrobcom, jeho zákazníckym servisom alebo inou kvalifikovanou osobou.

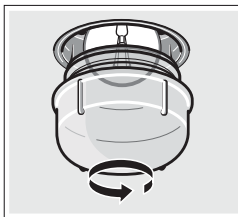
Výmena žiarovky na hornej stene rúry

Ak je žiarovka rúry vadná, musí sa vymeniť. Náhradné tepelne odolné žiarovky, 40 wattov, zakúpite v zákazníckom servise alebo v odbornej predajni. Používajte iba tieto žiarovky.

Nebezpečenstvo zasiahnutia elektrickým prúdom!

Vypnite poistku v poistkovej skrini.

1. Položte do rúry utierku na riad, aby ste zamedzili poškodeniu.
2. Odskrutkujte sklenený kryt otáčaním doľava.



3. Nahradte žiarovku rovnakým typom.
4. Znovu naskrutkujte sklenený kryt.
5. Vyberte utierku a zapnite poistku.

Sklenený kryt

Poškodený sklenený kryt sa musí vymeniť. Správne sklenené kryty zakúpite cez zákaznícky servis. Uveďte označenie produktu (č. E) a výrobné číslo (č. FD) svojho spotrebiča.

Zákaznícky servis

V prípade opravy je tu k dispozícii náš zákaznícky servis. Najprv sa však snažíme nájsť vhodné riešenie, aby sme predchádzali zbytočným výjazdom našich technikov.

č. E a č. FD

Pri kontaktovaní nášho servisu vždy uveďte úplné označenie produktu (č. E) a výrobné číslo (č. FD), aby sme vám mohli kvalifikovane pomôcť. Typový štítek s týmito číslami nájdete vpravo, na boku dvierok spotrebiča. Aby ste sa vyhli dlhému hľadaniu, môžete si tieto údaje o svojom spotrebiči a telefónne číslo na zákaznícky servis zaznamenať.

č. E

č. FD

Zákaznícky servis

Berte, prosím, ohľad na to, že za návštevu servisného technika z dôvodu chybného obsluhy sa hradí poplatok, a to i keď je spotrebič v záručnej lehote.

Dôverujte kompetentnosti výrobcu. Tým zaistíte, že bude oprava vykonaná preškolenými servisnými technikmi, ktorí majú k dispozícii originálne náhradné diely pre váš spotrebič.

Tipy na úsporu energie a ochranu životného prostredia

V tejto kapitole nájdete rady, ako pri pečení ušetriť ešte viac energie a ako spotrebič ekologicky zlikvidovať.

Tipy na úsporu energie

- Rúru predhrievajte iba vtedy, keď je to uvedené v recepte alebo v tabuľkách návodu na použitie.
- Používajte tmavé, čierne lakované alebo smaltované formy. Dobré absorbujú teplo.
- Počas ohrevu a pečenia otvárajte dvierka rúry čo možno najmenej.
- Viac koláčov pečte postupne za sebou. Priestor na pečenie je ešte vyhriaty. Tým sa skráti čas pečenia druhého koláča. Môžete tiež zasunúť 2 hranaté formy vedľa seba.
- V prípade dlhších časov prípravy môžete rúru na pečenie vypnúť 10 minút pred koncom prípravy a využiť tak zvyškové teplo.

Ekologická likvidácia výrobku

Obal zlikvidujte v súlade s predpismi na ochranu životného prostredia.



Tento spotrebič je označený v súlade s európskou smernicou 2012/19/EÚ o elektrických a elektronických spotrebičoch (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Smernica udáva rámec pre spätný odber a znehodnocovanie použitých spotrebičov.

Opatrenia pri preprave

Pripevnite všetky pohyblivé diely v spotrebiči a na spotrebiči pomocou lepiacej pásky tak, aby mohli byť bez stopy odstránené. Zasuňte všetky diely príslušenstva (napr. plech na pečenie) s tenkou lepenkou na rohoch do zodpovedajúcich zásuviek, aby ste zabránili poškodeniu spotrebiča. Položte lepenku alebo podobný materiál medzi prednú a zadnú stranu, aby sa zamedzilo nárazu na vnútornú stranu sklenených dvierok. Dvierka rúry pripevnite lepiacou páskou k stenám spotrebiča.

Uchovajte si originálny obal spotrebiča. Spotrebič prepravujte iba v originálnom obale. Riadte sa šípkami na obale.

Pokiaľ už nemáte originálny obal

Zabaľte spotrebič do ochranného obalu, aby sa zaistila dostatočná ochrana pred škodami spôsobenými prepravou. Spotrebič prepravujte vo vertikálnej polohe. Nedržte spotrebič za držiadlo dvierok ani za prípojky na zadnej strane, pretože sa môžu poškodiť. Na spotrebič nekladte ťažké predmety.

Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu

Tu nájdete výber pokrmov a optimálne nastavenie na ich prípravu. Ukážeme vám, ktorý druh ohrevu a teplota sú pre váš pokrm najvhodnejšie. Nájdete tu informácie, aké príslušenstvo máte použiť a do akej výšky ho máte zasunúť. Dostanete tipy týkajúce sa riadu a metód prípravy.

Upozornenie

- Hodnoty nastavenia platia iba pre vkladanie pokrmov do studeného a prázdneho priestoru na pečenie. Predhrievajte iba vtedy, keď je to uvedené v tabuľke. Príslušenstvo vyložte papierom na pečenie až po predhriatí.
- Časové údaje v tabuľke sú iba orientačné. Sú závislé od kvality a vlastností danej potraviny.
- Používajte príslušenstvo, ktoré je súčasťou dodávky. Ďalšie príslušenstvo môžete zakúpiť ako zvlášťne príslušenstvo v špecializovanej predajni alebo cez zákaznický servis. Pred použitím vyberte z priestoru na pečenie príslušenstvo a riad, ktorý nebudete používať.
- Používajte vždy lapku, keď vyberáte horúce príslušenstvo alebo riad z priestoru na pečenie.

Koláče a pečivo

Pečenie na jednej úrovni

Pri pečení koláčov a tort poskytuje horný/dolný ohrev najlepší výsledok.

Pri pečení s 2D Horúcim vzduchom zasúvajte príslušenstvo do nasledujúcich výšok výsuvu:

- Koláč vo forme: výška výsuvu 2

- Koláč na plechu: výška výsuvu 3

Pečenie koláčov a mäsa na viacerých úrovniach

Použite Horúci vzduch .

Výšky výsuvov pri pečení koláčov a mäsa na 2 úrovniach:

- Univerzálny plech: Výška výsuvu 3
- Plech na pečenie: Výška výsuvu 1

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

V tabuľkách nájdete výber pokrmov.

Upozornenie: Potraviny nekladte priamo na hliníkový plech na pečenie. Hliníkový plech na pečenie vyložte papierom na pečenie.

Formy na pečenie

Najvhodnejšie sú tmavé kovové formy.

Svetlé formy na pečenie zo slabého kovu alebo sklenené formy predlžujú čas pečenia a koláč nezostane rovnomerne. Pokiaľ chcete použiť silikónové formy, riadte sa údajmi a receptami výrobcu. Silikónové formy sú často menšie ako normálne formy. Údaje k množstvu cesta a recepty sa môžu líšiť.

Tabuľky

V tabuľkách nájdete optimálny druh ohrevu na rôzne druhy koláčov a pečiva. Teplota a čas pečenia sú závislé od množstva a charakteru cesta. Preto sú v tabuľkách uvedené rozmedzia. Vyskúšajte najprv nižšiu hodnotu. Nižšia teplota poskytuje rovnomernejšie zhnednutie.

Pokiaľ je to nutné, nastavte nabudúce vyššiu hodnotu. Časy pečenia sa skracujú o 5 a 10 minút v prípade predhriatia.

Dodatočné informácie nájdete v časti *Tipy na pečenie* v nadväznosti na tabuľky.

Koláč vo forme	Forma	Výška	Druh ohrevu	Teplota, °C	Čas trvania, minúty
Koláč z treného cesta jednoduchý	Forma na bábovku/kruhová/ hranatá forma	2		160-180	50-60
Koláč z treného cesta jemný (napr. linecký koláč)	Forma na bábovku/kruhová/ hranatá forma	2		155-175	65-75
Korpus z krehkého cesta s okrajom	Okrúhla tortová forma	1		160-180	30-40
Tortový korpus z treného cesta	Forma na korpus	2		160-180	25-35
Piškótová torta	Okrúhla tortová forma	2		160-180	30-40
Ovocná alebo tvarohová torta, krehké	Tmavá tortová forma	1		170-190	70-90
Ovocný koláč jemný, z treného cesta	Okrúhla tortová forma	2		150-170	55-65
Pikantný koláč* (napr. quiche/cibuľový koláč)	Okrúhla tortová forma	1		180-200	50-60

* Koláč nechajte v spotrebiči cca 20 minút vychladnúť.

Koláče na plechu	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota, °C	Čas trvania, minúty
Trené alebo kysnuté cesto so suchou hornou vrstvou	Univerzálny plech	3		160-180	25-35
Trené alebo kysnuté cesto so šťavnatou hornou vrstvou	Univerzálny plech	3		140-160	40-50
Piškótová roláda (predhrievanie)	Univerzálny plech	2		170-190	15-20
Kysnutý vrkoč, 500 g múky	Univerzálny plech	3		150-170	25-35
Štola, 500 g múky	Univerzálny plech	3		160-180	50-60
Štola, 1 kg múky	Univerzálny plech	3		150-170	90-100
Štrúdl, sladká	Univerzálny plech	2		180-200	55-65
Pizza	Univerzálny plech	3		180-200	20-30

Chlieb a žemle

Pokiaľ nie je uvedené inak, rúru pred pečením chleba vždy predhrejte.

Nikdy nelejte priamo do vyhriatej rúry vodu.

Chlieb a žemle	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota, °C	Čas trvania, minúty
Chlieb z kysnutého cesta, 1,2 kg múky	Univerzálny plech	2		270	8
				190	35-45
Kváskový chlieb, 1,2 kg múky	Univerzálny plech	2		270	8
				190	35-45
Žemle (napr. žitné žemle)	Univerzálny plech	2		200-220	20-30

Drobné pečivo	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota, °C	Čas trvania, minúty
Čukrovinky	Univerzálny plech	3		150-170	10-20
	Hliníkový plech * + Univerzálny plech**	1+3		130-150	25-35
Pusinky	Univerzálny plech	3		70-90	125-135
Veterníky	Univerzálny plech	2		200-220	30-40
Makróny	Univerzálny plech	3		110-130	30-40
	Hliníkový plech * + Univerzálny plech**	1+3		100-120	35-45
Lístkové cesto	Univerzálny plech	3		180-200	20-30
	Hliníkový plech * + Univerzálny plech**	1+3		180-200	30-40

* Ďalšie plechy zakúpite v zákazníckom servise alebo v odborných predajniach.

**Pri pečení na dvoch úrovniach zasúňte vždy univerzálny plech nad hliníkový plech.

Tipy na pečenie

Chcete piecť podľa vlastného receptu.	Orientujte sa podľa podobného pečiva v tabuľkách.
Ako zistíte, či je trený koláč prepečený:	Približne 10 minút pred koncom času pečenia uvedeného v recepte zapichnete špajli do najvyššej časti koláča. Pokiaľ sa cesto nelepí na špajli, je koláč hotový.
Koláč sa prepadá.	Pri budúcom pečení používajte menej tekutiny alebo nastavte teplotu v rúre o 10 stupňov nižšiu. Dbajte na údaje uvedené v recepte na trené cesto.
Koláč je uprostred vysoký a na okrajoch nízky	Okraj okružlotej tortovej formy nepotierajte tukom. Koláč po pečení uvoľnite z formy opatrne nožom.
Koláč je hore príliš tmavý.	Koláč zasuňte o úroveň nižšie, zvolte nižšiu teplotu a pečte o niečo dlhšie.
Koláč je príliš suchý.	Do hotového koláča vytvorte špáradlom drobné otvory. Potom nakvapkajte na koláč ovocnú šťavu alebo alkohol. Pri budúcom pečení zvolte teplotu o 10 stupňov vyššiu a skráťte čas pečenia.
Chlieb alebo koláč (napr. cheesecake) vyzerá dobre, ale vnútri je mazľavý (príliš vlhký).	Pri budúcom pečení používajte menej tekutiny a pečte pri nižšej teplote o niečo dlhšie. Pri koláčoch so šťavnatou hornou vrstvou pečte najprv korpus. Zasypte ho mandľami alebo strúhankou a potom položte hornú vrstvu. Dodržujte, prosím, recept a čas pečenia.
Pečivo je nerovnomerne hnedé.	Zvoľte o niečo nižšiu teplotu, pečivo bude prepečené rovnomernejšie. Chľostivé pečivo pečte s horným a dolným ohrevom  na jednej úrovni. Tiež prečnievajúci papier na pečenie môže ovplyvňovať cirkuláciu vzduchu. Papier na pečenie orežte vždy podľa plechu.
Ovocný koláč je zospodu príliš svetlý.	Pri budúcom pečení vložte koláč o jednu úroveň nižšie.
Ovocná šťava preteká.	Pri budúcom pečení použite hlbší univerzálny plech (pokiaľ je k dispozícii).
Pri pečení kysnutých zemií sa kusy cesta zlepujú.	Medzi zemií je nutné udržiavať odstup približne 2 cm. Je tak k dispozícii dostatok miesta, aby mohli zemie nakysnúť a byť rovnomerne prepečené.
Chcete piecť na viacerých úrovniach.	Pri pečení na viacerých úrovniach používajte vždy Horúci vzduch  . Pokrmý vložený do rúry súčasne nemusia byť hotové v rovnakom čase.
Pri pečení šťavnatých koláčov sa tvorí kondenzát.	Pri pečení môže vzniknúť vodná para. Časť vlhkosti sa môže odparovať skrz dvierka. Vodná para sa môže zrážať na ovládacom paneli alebo na okolitom nábytku. Rúra je tak navrhnutá s ohľadom na tento fyzikálny jav.

Mäso, hydina, ryby

Riad

Môžete použiť akýkoľvek tepelne odolný riad. Na veľké kusy mäsa sa hodí tiež univerzálny plech.

Najvhodnejší je sklenený riad. Dbajte na to, aby pokrievka sedela na pekáči a dobre dovierala.

Pokiaľ používate smaltované pekáče, pridajte trochu tekutiny.

Pri pekáčoch z ušľachtilej ocele nie je zhndnutie také silné a mäso môže byť o niečo menej teplé. Predĺžte čas pečenia.

Údaje v tabuľkách:

Nádoba bez pokrievky = otvorená

Nádoba s pokrievkou = zatvorená

Nádobu postavte vždy doprostred roštu.

Horúce sklenené riady odkladajte na suchú podložku.

Pokiaľ je podklad mokrý alebo studený, môže sklo prasknúť.

Pečenie mäsa

K chudému mäsu prilejte trochu tekutiny. Dno nádoby by malo byť pokryté cca ½ cm tekutiny.

K dusenému mäsu prilejte dostatočné množstvo tekutiny. Dno nádoby by malo byť pokryté cca 1 – 2 cm tekutiny.

Množstvo tekutiny závisí od druhu mäsa a materiálu riadu. Pokiaľ mäso pripravujete v smaltovanej alebo tmavej nádobe, prilejte viac tekutiny, ako keď ho pečiete v sklenenej nádobe.

Antikorové nádoby nie sú príliš vhodné. Mäso sa v nich pečie pomalšie a menej zozlatne. Použite vyššiu teplotu alebo dlhší čas pečenia.

Pokyny na grilovanie

Grilujte vždy v zatvorenej rúre.

Rozohrejte gril počas cca 3 minút, kým položíte kusy mäsa na gril.

Mäso položte priamo na rošt. V prípade jedného kusa je najlepšie, pokiaľ ho položíte do prostrednej časti roštu. Dodatočne zasuňte ešte univerzálny plech do výšky 1. Mäsová šťava sa zachytí a rúra zostane čistejšia.

Plech na pečenie alebo univerzálny plech sa nesmú zasúvať do výšky.

Plech na pečenie alebo univerzálny plech nezasúvajte do úrovne 4 alebo 5. V dôsledku veľkého tepla by sa mohla nádoba zdeformovať a pri vyberaní poškodiť priester na pečenie.

Pokiaľ je to možné, pripravujte rovnako veľké kusy pokrmu. Vďaka tomu zhnednú rovnomerne a budú šťavnaté. Mäso osoľte až po grilovaní.

Kúsky po ½ času prípravy obráťte.

Grilovacie ohrievacie teleso sa vypína a zapína automaticky. Tento jav je normálny. Početnosť závisí od nastaveného stupňa grilovania.

Mäso

Po uplynutí polovice času kúsky mäsa otočte.

Keď je mäso hotové, malo by ešte 10 minút po upečení odpočívať vo vypnutej a zatvorenej rúre. Šťava sa tak lepšie rozprestrí.

Roastbeef po dokončení zabaľte do hliníkovej fólie a nechajte ho 10 minút odpočívať v rúre na pečenie.

Pri bravčovom mäse narežte kožu krížom a mäso položte do nádoby najprv kožou dole.

Mäso	Hmotnosť	Príslušenstvo a riad	Výška	Druh ohrevu	Teplota °C, Grilovací stupeň	Čas trvania, minúty
Hovädzie mäso						
Hovädzie pečené mäso	1,0 kg	Zatvorená nádoba	2		200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2,0 kg		2		180-200	160
Hovädzia sviečková, ružová	1,0 kg	Otvorená nádoba	1		210-230	70
	1,5 kg		1		200-220	80
Roastbeef, ružový	1,0 kg	Otvorená nádoba	1		230-250	50
Steaky, 3 cm, ružové		Rošt + Univerzálny plech	4+1		3	15

Teľacie mäso						
Teľacie pečené mäso	1,0 kg	Otvorená nádoba	1		200-220	100
	1,5 kg		1		190-210	120
	2,0 kg		1		180-200	140

Bravčové mäso						
Bez kože (napr. krkovička)	1,0 kg	Otvorená nádoba	1		190-210	120
	1,5 kg		1		180-200	150
	2,0 kg		1		170-190	170
S kožou (napr. plece)	1,0 kg	Otvorená nádoba	1		180-200	130
	1,5 kg		1		190-210	160
	2,0 kg		1		170-190	190
Kotleta s kosťou	1,0 kg	Zatvorená nádoba	1		210-230	80

Jahňacie mäso						
Jahňacie stehno bez kostí, medium	1,5 kg	Otvorená nádoba	1		170-190	120

Mleté mäso						
Sekaná	cca 750 g	Otvorená nádoba	1		180-200	70

Klobásy						
Klobásy		Rošt + Univerzálny plech	4+1		3	15

Hydina						
Hodnoty v tabuľkách platia pre vkladanie do vychladenej rúry. Údaje o hmotnosti sa vzťahujú na neplnenú hydinu, pripravenú na pečenie. Pokiaľ grilujete priamo na rošte, zasunite univerzálny plech do výšky 1.				Pri kačke a husi prepichnete kožu pod krídlami, aby tuk mohol odtekať. Hydinu ukladajte prsiami dole na rošt. Po dvoch tretinách času otočte celý kus hydiny. Hydina bude obzvlášť chrumkavo hnedá, keď ju ku koncu času pečenia potriete maslom, slanou vodou alebo pomarančovou šťavou.		

Hydina	Hmotnosť	Príslušenstvo a riad	Výška	Druh ohrevu	Teplota °C, Grilovací stupeň	Čas trvania, minúty
Polovica kurčatá, 1 – 4 kusy	á 400g	Rošt	2		210-230	40-50
Kuracie kúsky	á 250 g	Rošt	3		210-230	30-40
Kurča, celé 1 – 4 kusy	á 1 kg	Rošt	2		200-220	55-85
Kačica, celá	1,7 kg	Rošt	2		170-190	80-100
Hus, celá	3,0 kg	Rošt	2		160-180	110-130
Babymorka	3,0 kg	Rošt	2		180-200	80-100
2 morčacie stehná	á 800g	Rošt	2		180-200	80-100

Ryby

Rybu obráťte po ½ z adaného času.
Rybu zasuňte do rúry chrbtom nahor. Celú rybu s polkou zemiakmi alebo s malou tepelne odolnou nádobkou položte chrbtom nahor na rošt, aby ryba stála stabilnejšie.

Pri priamom grilovaní na rošte zasuňte dodatočne univerzálny plech do výšky 1. Štáva z ryby sa zachytí a rúra zostane čistejšia.

Ryba	Hmotnosť	Príslušenstvo a riad	Výška	Druh ohrevu	Teplota °C, Grilovací stupeň	Čas trvania, minúty
Ryba, celá	à 300 g	Rošt	3		2	20-25
	1,0 kg	Rošt	2		190-210	40-50
	1,5 kg	Rošt	2		180-200	60-70
Ryba na plátky, napr. filety	à 300 g	Rošt	4		2	20-25

Tipy na pečenie a grilovanie

Pre danú hmotnosť pečeného mäsa nie sú v tabuľke žiadne údaje.	Údaje vyberajte podľa najbližšej nižšej hmotnosti a predĺžte dobu.
Chcete vyskúšať, či je pečené mäso hotové.	Použite teplotnú sondu do mäsa (k zakúpeniu v odborných predajniach) alebo urobte „skúšku lyžičkou“. Prítlačte lyžičku na mäso. Pokiaľ sa pevne pritlačí, je hotové. Pokiaľ povolí, potrebuje mäso ešte nejaký čas.
Mäso je príliš tmavé a kôrka je miestami spálená.	Skontrolujte výšku výsuvu a teplotu.
Mäso vyzerá dobre, ale omáčka je pripálená.	Pri budúcom pečení zvolte menšiu nádobu na pečenie alebo pridajte viac tekutiny.
Mäso vyzerá dobre, ale omáčka je príliš svetlá a vodová.	Pri budúcom pečení zvolte väčšiu nádobu na pečenie alebo použite menej tekutiny.
Pri polievaní pečeného mäsa vzniká vodná para.	To je úplne bežné a podmienené fyzikálnymi zákonmi. Veľká časť vodnej pary odchádza cez parný otvor. Môže sa zrážať na chladnejšom prednom paneli alebo na susednom nábytku a môže odkvapkávať kondenzát.

Nákypy, gratinované jedlá, hrianky

Pokiaľ grilujete priamo na rošte, zasuňte dodatočne univerzálny plech do výšky 1. Rúra zostane čistejšia.

Nádobu postavte vždy priamo na rošt.

Stav nákypu je závislý od veľkosti nádoby a od výšky nákypu. Údaje v tabuľke sú iba orientačné.

Pokrm	Príslušenstvo a riad	Výška	Druh ohrevu	Teplota, °C	Čas trvania, minúty
Nákypy					
Nákyp, sladký	Forma na nákyp	2		170-190	50-60
Cestovinový nákyp	Forma na nákyp	2		210-230	25-35
Gratinované jedlá					
Zemiakový gratin zo surových prísad, max. 2 cm	Forma na nákyp	2		150-170	50-60
Hrianky					
Opečená hrianka, 4 kusy	Rošt	4		3	6-7
Opečená hrianka, 12 kusov	Rošt	4		3	4-5
Opečená hrianka, 4 kusy	Rošt	3		3	7-10
Opečená hrianka, 12 kusov	Rošt	3		3	5-8

Hotové produkty

Dbajte na údaje výrobcu na obale.

Pokiaľ vykladáte príslušenstvo papierom na pečenie, dbajte na to, aby bol papier vhodný na tieto teploty. Veľkosť papiera prispôsobuje riadu.

Výsledok pečenia je značne závislý od potraviny. Predpečenie a nerovnomernosti sa môžu vyskytovať už pri polotovaro.

Pokrm	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota, °C	Čas trvania, minúty
Štrúdľa s ovocnou náplňou	Univerzální plech	3		180-200	40-50
Hranoľčeky	Univerzální plech	3		210-230	25-30
Pizza	Rošt	2		200-220	15-20
Pizza-bageta	Rošt	2		190-210	15-20

Upozornenie

Pri pečení hlboko zmrazených pokrmov sa môže univerzálny plech zdeformovať. Dôvodom sú veľké teplotné rozdiely, ktorým je príslušenstvo vystavené. Zdeformovanie opäť zmizne počas pečenia.

Špeciálne pokrmy

Kysnuté cesto a jogurt je možné veľmi ľahko pripraviť tiež pri nízkych teplotách.

Vyberte príslušenstvo z rúry.

Príprava jogurtu

- 1. Prevarte 1 liter mlieka (3,5 % tuku), nechajte ho vychladíť na 40 °C.
- 2. Do mlieka vložte 150 g jogurtu (z chladničky) a dobre premiešajte.
- 3. Naplňte do malých uzatvárateľných jogurtových pohárov a prikryte potravinovou fóliou.

- 4. Poháre postavte na rošt a zasuňte do výšky 1.
- 5. Nastavte teplotu pečenia na 50 °C a postupujte ako je uvedené nižšie.

Kysnutie cesta

- 1. Pripravte kysnuté cesto ako obvykle, vložte ho do tepelne odolnej keramickej nádoby a prikryte ho.
- 2. Predhrejte rúru podľa postupu nižšie.
- 3. Zavrite dvierka rúry a nechajte cesto nakysnúť v rúre.

Pokrm	Riad		Druh ohrevu	Teplota	Čas trvania
Jogurt	Uzatvárateľné jogurtové poháre	1		50 °C	6-8 hodín
Kysnutie cesta	Žiaruvzdorná nádoba	Postavte na dno rúry na pečenie		predhrejte na 50 °C Vypnite spotrebič a postavte kysnuté cesto do rúry.	5-10 minút 20-30 minút

Rozmrazovanie

Čas rozmrazovania sa riadi podľa druhu a množstva potravín.

Dbajte, prosím, na údaje výrobcu na obale.
Vyberte potraviny z obalu a postavte ich vo vhodnej nádobe na rošt.
Hydinu položte na tanier prsiami dole.

Zmrazený materiál	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota
Napr. šľahačkové torty, krémové torty s čokoládovou alebo cukrovou polevou, ovocie, kurča, údeniny a mäso, chlieb, zemle, koláče a iné pečivo.	Rošt	2		Voliť teploty zostáva vypnutý

Sušenie

Používajte iba neskazené ovocie a zeleninu a dôkladne ich umyte.
Ovocie a zeleninu nechajte dobre odkvapkať a osušte.

Univerzálny plech musí byť zasunutý vo výške 3, rošt vo výške 1. Univerzálny plech a rošt vyložte papierom na pečenie alebo pergamenovým papierom.
Veľmi šťavnaté ovocie a zeleninu niekoľkokrát obráťte. Sušené ovocie ihneď po sušení uvoľnite z papiera.

Ovocie a zelenina	Výška	Druh ohrevu	Teplota, °C	Čas trvania, hodiny
600 g kolieska z jabĺk	1+3		80	cca 5
800 g štvrtiny hrušiek	1+3		80	cca 8
1,5 kg slivky alebo blumy	1+3		80	cca 8-10
200 g kuchynské bylinky, očistené	1+3		80	cca 1½

Zaváranie

Na zaváranie musia byť poháre a gumové krúžky čisté a v poriadku. Používajte pokiaľ možno rovnako veľké poháre. Údaje v tabuľkách sa vzťahujú na litrové okružle poháre.

Pozor!

Nepoužívajte väčšie alebo vyššie poháre. Viečka by mohli prasknúť.
Používajte iba neskazené ovocie a zeleninu. Dôkladne ich umyte.
Časy uvedené v tabuľkách sú orientačné. Môžu byť ovplyvnené izbovou teplotou, počtom pohárov, množstvom a teplotou obsahu pohárov. Predtým, ako rúru prepnete, resp. vypnete, sa presvedčte, či obsah v pohároch správne perlí.

Príprava

- 1. Naplňte poháre, nie príliš plno.
 - 2. Utrite sklenené okraje, musia byť čisté.
 - 3. Na každý pohár položte mokrý gumový krúžok a viečko.
 - 4. Zavrite poháre svorkami.
- Do priestoru na pečenie nekladte viac ako šesť pohárov.

Nastavenie

- 1. Zasuňte univerzálny plech do výšky 2. Postavte poháre tak, aby sa nedotýkali.
- 2. Do univerzálneho plechu nalejte ½ litra horúcej vody (cca 80 °C).
- 3. Zavrite dvierka rúry.
- 4. Nastavte dolný ohrev - 5. Nastavte teplotu na 170 až 180 °C.

Zaváranie

Ovocie

Po cca 40 až 50 minútach stúpajú v krátkych odstupoch bublinky. Vypnite rúru.

Po 25 až 35 minútach dohrievania vyberte poháre z priestoru na pečenie. Pri dlhšom ochladzovaní v priestore na pečenie by mohli vzniknúť zárodky a podporilo by sa kvasenie zaváraného ovocia.

Ovocie v 1-litrových pohároch	Od začiatku perlenia	Dohrievanie
Jablká, ríbezle, jahody	Vypnuté	cca 25 minút
Čerešne, marhule, broskyne, egreše	Vypnuté	cca 30 minút
Jablčné pyré, hrušky, slivky	Vypnuté	cca 35 minút

Zaváranie zeleniny

Hneď ako sa v pohároch tvoria bublinky, nastavte teplotu opäť asi na 120 – 140 °C.

Asi 35 – 70 minút podľa druhu zeleniny. Potom rúru na pečenie vypnite a využite zvyškové teplo.

Zelenina s nízkym bodom varu v 1-litrových pohároch	Od začiatku perlenia	Dohrievanie
Uhorky	-	cca 35 minút
Červená repa	cca 35 minút	cca 30 minút
Ružičkový kel	cca 45 minút	cca 30 minút
Fazuľa, kaleráb, červená kapusta	cca 60 minút	cca 30 minút
Hrášok	cca 70 minút	cca 30 minút

Vybratie pohárov

Po zaváraní vyberte poháre z priestoru na pečenie.

Pozor!

Horúce poháre nekladte na studený alebo mokrý podklad. Mohli by prasknúť.

Akrylamid v potravinách

Akrylamid vzniká predovšetkým v obilných a zemiakových výrobkoch pripravovaných pri vysokých teplotách, ako napr.

zemiakové chipsy, hranolčeky, toasty, žemle, chlieb alebo jemné pečivo (slané sušienky, perník, sladké sušienky).

Tipy na zníženie množstva akrylamidu v potravinách

Všeobecné	■ Čo najviac skráťte čas pečenia. ■ Pokrmu pečte do zlatista, nie príliš tmavé. ■ Veľké, hrubé kusy obsahujú menej akrylamidu.
Pečenie	S horným/dolným ohrevom max. 200 °C. S 3D Horúcim vzduchom alebo Horúcim vzduchom max. 180 °C.
Cukrovinky	S horným/dolným ohrevom max. 190 °C. S 3D Horúcim vzduchom alebo Horúcim vzduchom max. 170 °C. Vajce alebo žltok zmierňuje tvorbu akrylamidu.
Hranolčeky v rúre	Rozdeľte na plech rovnomerne a v jednej vrstve. Pečte aspoň 400 g na jednom plechu, aby sa hranolčeky nevysušili.

Skúšobné pokrmy

Tieto tabuľky boli zhotovené pre skúšobné inštitúty s cieľom uľahčiť testovanie rôznych spotrebiteľov.
Podľa normy EN 50304/EN 60350 (2009) popri prípade IEC 60350.

Pečenie

Pečenie na dvoch úrovniach:
Univerzálny plech zasunúť vždy nad plech na pečenie.
Striekané pečivo (ako napr. venčeky s cukrovou polevou):
Pokrm vložené do rúry súčasne nemusia byť hotové v rovnakom čase.

Zakrytý jablčný koláč, výška 1:
Zmeňte polohu formy na koláč, zasunúť ju diagonálne.
Zakrytý jablčný koláč, výška 2:
Zmeňte polohu formy na koláč.

Koláče v kovovej forme:
Pečte s horným/dolným ohrevom  vo výške 1. Miesto roštu použite univerzálny plech a postavte naň tortovú formu.

Pokrm	Príslušenstvo a riad	Výška	Druh ohrevu	Teplota °C	Čas trvania, minúty
Striekané pečivo	Univerzálny plech	3		150-170	20-30
	Hliníkový plech* + Univerzálny plech**	1+3		140-160	30-40
Small Cakes/Koláčiky	Univerzálny plech	3		150-170	25-35
Small Cakes/Koláčiky, predhriatie	Hliníkový plech* + Univerzálny plech**	1+3		140-160	25-35
Vodová piškóta	Okrúhla tortová forma	2		160-180	30-40
Zakrytý jablčný koláč	Univerzálny plech + 2 okrúhle tortové formy Ø 20 cm***	1		190-210	70-80
	2 rošty* + 2 okrúhle tortové formy Ø 20 cm***	1+3		180-200	70-80

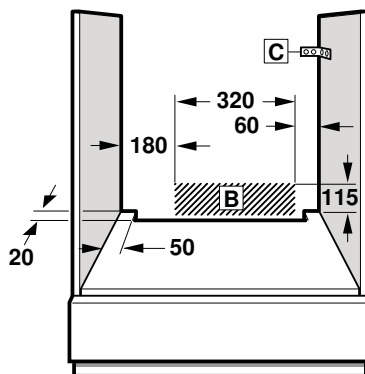
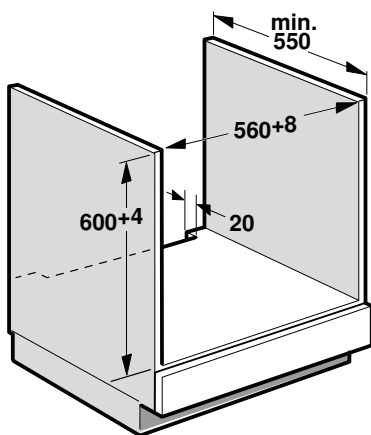
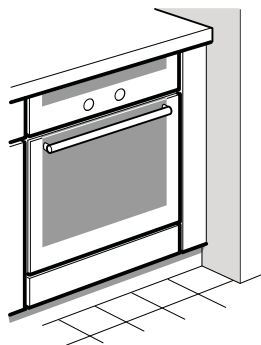
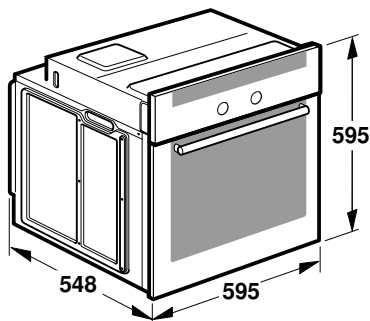
* Ďalšie plechy a rošty zakúpite ako zvláštne príslušenstvo u zákazníckeho servisu alebo v odborných predajniach.
** Pri pečení na dvoch úrovniach zasunúť nad plech vždy ešte univerzálny plech.
*** Formy na koláč postavte na príslušenstvo diagonálne.

Grilovanie

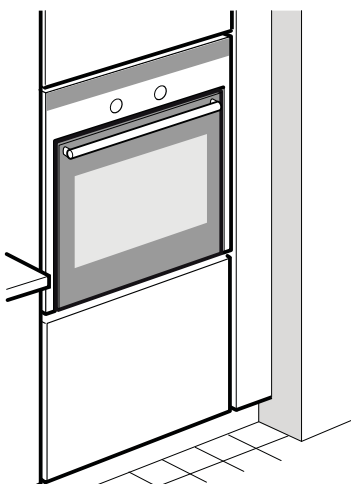
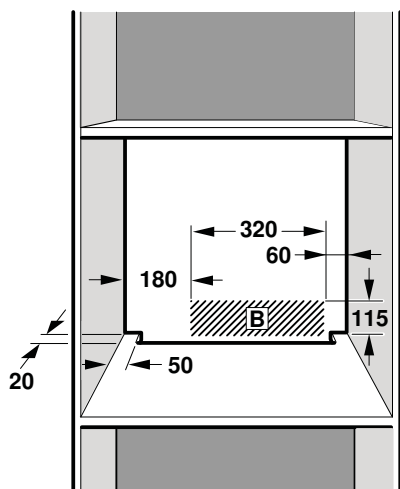
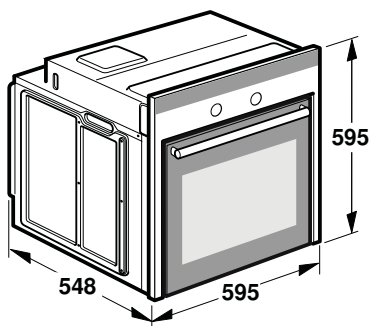
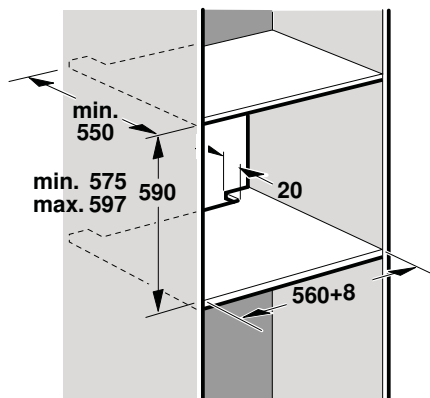
Pokiaľ ukladáte potraviny priamo na rošt, zasunúť tiež univerzálny plech do výšky 1. Tekutina sa zachytí a rúra zostane čistejšia.

Pokrm	Príslušenstvo a riad	Výška	Druh ohrevu	Grilovací stupeň	Čas trvania, minúty
Opečenie hrianky 10 min. predhriatie	Rošt	4		3	½ -2
Hovädzí burger, 12 kusov* bez predhriatia	Rošt + Univerzálny plech	4+1		3	25-30

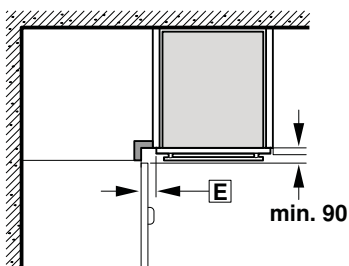
* Po uplynutí ¾ času obráťte.

**sk Montážny návod****1**

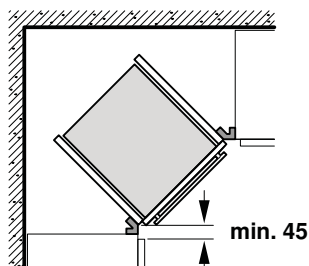
2



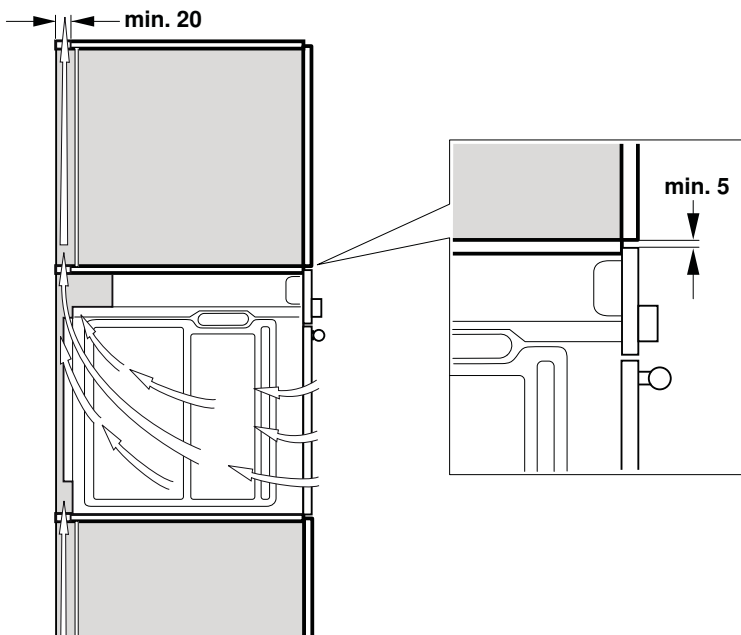
3



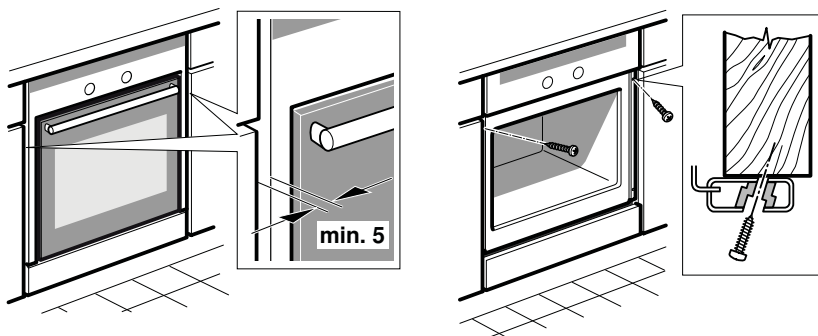
D



4



5



sk

Dôležité informácie

Tento spotrebič je určený na používanie do maximálnej nadmorskej výšky 2 000 m n.m.

Ak má byť spotrebič nainštalovaný pod varnú dosku, nahliadnite do pokynov na inštaláciu varnej dosky. Spotrebič neprenášajte ani pri inštalácii nepodržiavajte za držadlo. Predtým ako spotrebič nainštalujete, najskôr skontrolujte, či v priebehu prepravy nedošlo k jeho poškodeniu.

Pred spustením spotrebiča odstráňte z jeho vnútornej časti a dvierok všetok baliaci materiál a zmršťovacie fólie. V priebehu všetkých inštalčných prác musíte mať spotrebič odpojený z elektrickej siete.

Príprava kuchynskej skrinky - obrázok 1

- Tento spotrebič je určený na používanie do maximálnej nadmorskej výšky 2 000 m n.m.
- Bezpečnú prevádzku tohto spotrebiča je možné zaručiť len s predpokladom, že bol odborné nainštalovaný v súlade s týmito pokynmi na inštaláciu. Osoba vykonávajúca inštaláciu bude zodpovedná za prípadnú škodu spôsobenú následkom nevhodnej vykonanej inštalácie.
- Postupujte v súlade s inštaláčnym listom na inštaláciu príslušenstva.
- Zabudované skrinky kuchynskej linky musia byť odolné proti vysokým teplotám až do 90 °C a priliehajúce čela skriniek až do 70 °C.
- Spotrebič neinštalujte za dekorácie, či ine ozdoby prvky. Vzniklo by tak nebezpečenstvo prehriatia.
- Všetky rezacie práce vykonávané na kuchynskej linke a pracovnej doske je nutné vykonať pred upevnením spotrebiča. Odstráňte všetky hobliny, pretože by mohli spôsobiť nesprávne fungovanie elektrických častí spotrebiča.
- V priebehu inštalácie je nutné dávať pozor. Niektoré časti, ktoré sú pri inštalácii prístupné, môžu mať ostré hrany. Používajte ochranné rukavice, aby ste sa neporezali.
- Sieťová zásuvka spotrebiča musí byť umiestnená buď v oblasti B, ktorá je na obrázku vyšrafovaná, alebo mimo častí, kde je spotrebič nainštalovaný.
- Medzi spotrebičom a príľahlými časťami kuchynskej linky musí byť 5 mm medzera umožňujúca cirkuláciu vzduchu.
- Všetky nezaistené kuchynské skrinky upevnite ku stene pomocou štandardnej konzoly C.

Spotrebič pod pracovnou doskou - obrázok 1

V spodnej časti kuchynskej skrinky, do ktorej je spotrebič inštalovaný, je potrebné vyrezať ventilačný otvor. Pracovnú dosku pripievňte k zabudovaným kuchynským skrinkám. Ak je potrebné zabudovať rúru upevniť pod varnú dosku, venujte pozornosť návodu na inštaláciu varnej dosky.

Spotrebič vo vysokej kuchynskej skrinke - obrázky 2+4

Spotrebič je možné inštalovať tiež do vysokej kuchynskej skrinky.

Medzi dnom kuchynskej skrinky a montážnou stenou musí byť asi 20 mm medzera, ktorá zaistí odvetrávanie rúry.

Spotrebič môžete primontovať iba v takej výške, v ktorej nebude vyberanie plechov na pečenie robiť problémy.

Rohová inštalácia - obrázok 3

Pri inštalácii do rohu je potrebné vziať do úvahy rozmer D. Rozmer E závisí od hrúbky čela kuchynskej skrinky a držadla.

Pripojenie spotrebiča do elektrickej siete

- Predtým ako spotrebič použijete po prvýkrát, ubezpečte sa, že je domáce elektrické vedenie vybavené vodičom, ktorý vyhovuje príslušným bezpečnostným predpisom. Spotrebič môže zapojiť iba elektrikár s odbornou kvalifikáciou, ktorý musí pri inštalácii dodržať zákonom stanovené a oficiálne predpisy, ako aj predpisy príslušného prevádzkovateľa elektrickej siete. Vo výnimočných prípadoch môže zlyhanie vodiča alebo nesprávna inštalácia spôsobiť materiálne škody alebo vážne zranenie (zranenie či smrť následkom zásahu elektrickým prúdom). Výrobca nepreberá zodpovednosť za zranenie osôb alebo poškodenie spotrebiča následkom chybného alebo nesprávneho pripojenia k elektrickej sieti.
- V priebehu všetkých inštalačných prác musí byť spotrebič odpojený z elektrickej siete.
- Spotrebič spĺňa požiadavky triedy ochrany I a je možné ho pripojiť k uzemnenej zásuvke elektrickej siete.
- Pripájaný napájací kábel musí byť minimálne typu H05 V V-F 3G, 1,5 mm². Najprv musí byť pripojený žltozelený vodič a musí byť o niečo dlhší ako dva zostávajúce drôty na strane spotrebiča.
- V súlade s bezpečnostnými predpismi musí byť zaistený viacpólový samostatný obvod s aspoň 3 mm kontaktným otvorom. Pri pripojení, ktoré je zabezpečené prostredníctvom uzemnenej zásuvky, ktorá je kedykoľvek dostupná, nie je nutný oddeľovací obvod.
- V priebehu inštalácie musí byť zaistená ochrana proti kontaktu.
- V zásuvke je potrebné rozlíšiť fázový vodič a nulový vodič. V prípade nesprávneho pripojenia môže dôjsť k poškodeniu spotrebiča.
- Rúru je nutné pripojiť v súlade s pokynmi na výrobnom štítku.
- Spotrebič umiestnite do prednej časti skrinky na mieru a pripojte ho. Pripojovací kábel musí byť dostatočne dlhý.
Pozor: Pri inštalácii je potrebné zabezpečiť, aby nedošlo k privaknutiu napájacieho kábla, ktorý sa zároveň nesmie dotýkať častí spotrebiča, ktoré sú pod prúdom.
- Všetky práce na spotrebiči vrátane výmeny kábla musia byť vykonávané pracovníkmi technickej podpory.

Priskrutkovanie rúry do skrinky na mieru - obrázok 5

- Spotrebič úplne zasuňte do skrinky. Napájací kábel nesmie byť položený cez ostré hrany ani pod rúru, nesmie byť privaknutý, ohnutý ani stlačený a nesmie sa dotýkať častí spotrebiča, ktoré sú pod prúdom.
- Rúru umiestnite do stredu skrinky a priskrutkujte ju pomocou dodaných skrutiek (4 x 25).
- Ak skrinka zodpovedá nami uvedeným rozmerom, musí byť nad rúrou ventilačný otvor. Na zabezpečenie dostatočnej ventilácie nesmieste tento otvor nikdy zakrývať.
- Medzi spotrebičom a príslušnými múrmi a stenami kuchynskej skrinky musí byť minimálne 5 mm priestor na zaistenie bezpečnosti.

Demontáž

Spotrebič odpojte z elektrickej siete. Odmontujte skrutky. Spotrebič zľahka nadvihnite a úplne ho vyberte.

Informačný list výrobku súvisiaci s DELEGOVANÝM NARIADENÍM KOMISIE (EÚ) č. 65/2014

Značka: Constructa
Identifikačné označenie modelu: CF031250
Index energetickej účinnosti: 106
Trieda spotreby energie: A
Spotreba elektrickej energie na jeden cyklus v konvenčnom režime: 0,96 kWh/cyklus
Spotreba elektrickej energie na jeden cyklus v režime ventilátorovej nútenej konvekcie: 0,88 kWh/cyklus
Počet vykurovacích častí: 1
Zdroj tepla: elektrický
Objem: 66 l

Výrobok:	Produktové číslo: E-Nr. Poradové číslo: FD
Dátum predaja, pečiatka, podpis	Dátum montáže, pečiatka, podpis

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

Upozornenie pre predajcov

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

Záručné podmienky

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

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

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

Vyhlasenie o hygienickej neškodnosti výrobku

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

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



Uistenie dovozcu o vydaní vyhlásenia o zhode

Vážený zákazník,

Podľa zákona č. 264/1999 Z. z. 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. 264/1999 Z. z. 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.

Kontakt na servis domácích spotřebičů Constructa

Dodávateľ:

BSH domácí spotřebiče s.r.o.
Radlická 350
158 00 Praha 5

Příjem oprav:

Tel.: +421 244 450 808
Email: **opravy@bshg.com**

Objednávky příslušenstva a náhradných dílů:

Tel.: +421 244 452 041
Email: **dily@bshg.com**

Zákaznické poradenstvo:

Tel.: +421 244 452 041

