



Vestavná pečicí trouba
HBA534ES0



BOSCH

[cz] Návod k použití



4 242005 030101

Obsah

 Použití podle určení	4
 Důležité bezpečnostní pokyny	4
Všeobecné pokyny	4
Halogenové světlo	5
 Příčiny poškození	6
Všeobecné pokyny	6
 Ochrana životního prostředí	6
Tipy pro úsporu energie	6
Ekologická likvidace spotřebiče	7
 Seznámení se se spotřebičem	8
Ovládací panel	8
Tlačítka a displej	8
Druhy ohřevu a funkce	9
Teplota	9
Pečicí prostor	10
 Příslušenství	10
Základní příslušenství	10
Vkládání příslušenství	10
Zvláštní příslušenství	11
 Před prvním použitím	12
První uvedení do provozu	12
Čištění pečicího prostoru a příslušenství	12
 Obsluha spotřebiče	13
Zapnutí a vypnutí spotřebiče	13
Nastavení druhu ohřevu a teploty	13
Rychlý ohřev	13
 Časové funkce	14
Nastavení doby trvání	14
Nastavení času ukončení	14
Nastavení minutky	15
Nastavení hodin	15
 Dětská pojistka	16
Aktivace a deaktivace	16
 Čištění	16
Vhodné čisticí prostředky	16
Plochy v pečicím prostoru	17
Udržování spotřebiče v čistotě	18
 Závěsné rošty	18
Vysazení a nasazení závěsných roštů	18
 Dvířka spotřebiče	19
Vysazení a nasazení skla dvířek	19

 Co dělat v případě poruchy?	20
Odstranění drobných závad svépomocí	20
Výměna osvětlení v pečicím prostoru	21
 Zákaznický servis	21
E-Nr. a FD	21
 Testováno pro vás v našem kuchyňském studiu	22
Všeobecné pokyny	22
Koláče a pečivo	22
Nákypy a gratinované pokrmy	26
Drůbež, maso a ryby	26
Zelenina a přílohy	29
Dezerty	29
Akrylamid v potravinách	29
Sušení	29
Zavařování	30
Kynutí těsta	31
Rozmrazování	31
Udržování teploty	31
Zkušební pokrmy	32

Další informace o výrobcích, příslušenství, náhradních dílech a servisu najdete na internetu na: www.bosch-home.com/cz

Použití podle určení

Pečlivě si přečtěte tento návod. Pouze tehdy můžete váš spotřebič správně a bezpečně používat. Návod k použití a k montáži uschovejte pro pozdější potřebu nebo pro další majitele.

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

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

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

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

Tento spotřebič je určený pro použití v maximální nadmořské výšce 4000 m.

Tento spotřebič mohou používat děti starší 8 let a osoby s omezenými fyzickými, sensorickými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatečnými zkušenostmi a/nebo znalostmi, pokud jsou pod dohledem osoby, která je odpovědná za jejich bezpečnost, nebo byly touto osobou poučeny o bezpečném použití spotřebiče a pochopily nebezpečí s tím spojená.

Děti si nesmí se spotřebičem hrát. Čištění a údržbu nesmí provádět děti. Výjimkou jsou děti starší 15 let, které jsou pod dozorem dospělé osoby.

Dětem mladším než 8 let zabraňte v přístupu ke spotřebiči a přívodnímu kabelu.

Příslušenství vždy správně zasuňte do pečicí trouby. → "Příslušenství" na straně 10

Důležité bezpečnostní pokyny

Všeobecné pokyny

Varování – Nebezpečí požáru!

- Hořlavé předměty uložené v pečicím prostoru se mohou vznítit. Do pečicího prostoru nikdy neukládejte hořlavé předměty. Nikdy neotevírejte dvířka spotřebiče, když uvnitř začne vznikat dým. Spotřebič vypněte a vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skříňce.
- Volné zbytky pokrmů, tuk a šťáva z pečení se mohou vznítit. Před spuštěním provozu odstraňte z pečicího prostoru, z topných prvků a příslušenství hrubé nečistoty.
- Při otevření dvířek spotřebiče vznikne průvan. Papír na pečení by se mohl dostat do kontaktu s topnými prvky a vznítit se. Papír na pečení při přehřívání nikdy nepokládejte na příslušenství bez upevnění. Zatěžte papír na pečení vždy nádobou nebo formou na pečení. Papírem na pečení vyložte vždy jen plochu, kterou budete potřebovat. Papír na pečení nesmí přesahovat okraje příslušenství.

Varování – Nebezpečí popálení!

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

⚠ Varování – Nebezpečí opaření!

- Přístupné součásti jsou během provozu horké. Nikdy se nedotýkejte horkých součástí. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.
- Při otevření dvířek spotřebiče může unikat horká pára. Páru nemusí být v závislosti na teplotě vidět. Při otevírání nestůjte příliš blízko u spotřebiče. Opatrně otevřete dvířka spotřebiče. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.
- Z vody v horkém pečicím prostoru může vzniknout horká pára. Nikdy nelijte do horké trouby vodu.

⚠ Varování – Nebezpečí úrazu!

- Poškrábané sklo dvířek spotřebiče může prasknout. Nepoužívejte škrabku na sklo ani ostré nebo abrazivní čisticí prostředky.
- Závěsy dvířek spotřebiče se během otevírání a zavírání dvířek pohybují a mohou vás sevřít. Nesahejte do prostoru závěsů.

⚠ Varování – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

- Neodborné opravy jsou nebezpečné. Opravy spotřebiče a výměnu poškozených přírodních vedení smí provádět výhradně technik zákaznického servisu vyškolený naší společností. Pokud je spotřebič vadný, vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skřínce. Zavolejte zákaznický servis.
- Kontaktem s horkými součástmi spotřebiče může dojít k roztavení kabelové izolace elektrických spotřebičů. Zabraňte kontaktu přírodních kabelů elektrických spotřebičů s horkými součástmi spotřebiče.
- Pokud do spotřebiče pronikne vlhkost, může to způsobit úraz elektrickým proudem. Nepoužívejte vysokotlaké nebo parní čističe.
- Poškozený spotřebič může způsobit úraz elektrickým proudem. Nikdy nezapínejte vadný spotřebič. Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skříni. Zavolejte zákaznický servis.

⚠ Varování – Nebezpečí v důsledku magnetického pole!

V ovládacím panelu nebo ovládacích prvcích jsou vloženy permanentní magnety. Magnety mohou ovlivnit elektronické implantáty, např. kardiostimulátory nebo inzulinové pumpy. Pokud nosíte elektronické implantáty, dodržujte minimální vzdálenost 10 cm od ovládacího panelu.

Halogenové světlo**⚠ Varování – Nebezpečí popálení!**

Osvětlení v troubě se velmi zahřívá. Ještě nějakou dobu po vypnutí hrozí nebezpečí popálení. Nedotýkejte se skleněného krytu. Při čištění zabraňte kontaktu s pokožkou.

Příčiny poškození

Obecně

Pozor!

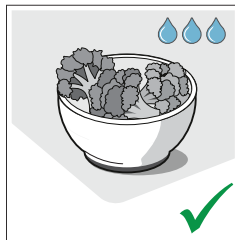
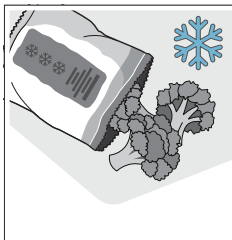
- Příslušenství, fólie, papír na pečení nebo nádoba na dně pečicího prostoru: Na dno pečicího prostoru nepokládejte žádné příslušenství. Na dno pečicího prostoru nepokládejte fólii jakéhokoli druhu ani papír na pečení. Pokud je nastavená teplota nad 50 °C, nestavte na dno pečicího prostoru žádné nádoby. Hrozí hromadění tepla. Doby pečení pak již nesouhlasí a poškozuje se smalt.
- Alobal: Alobal nesmí v pečicím prostoru přijít do kontaktu s výplní dvířek spotřebiče. Výplň dvířek by se mohla trvale zabarvit.
- Voda v horkém varném prostoru: Nikdy nelijte do horkého pečicího prostoru vodu. Vznikla by horká pára. Změnou teploty by mohlo dojít k poškození smaltu.
- Vlhkost v pečicím prostoru: Dlouhodobé působení vlhkosti v pečicím prostoru může vést ke korozi. Po použití nechte pečicí prostor vyschnout. Neuchovávejte vlhké potraviny delší dobu v uzavřeném prostoru. Neskladujte pokrmy v pečicím prostoru.
- Chladnutí s otevřenými dvířky spotřebiče: Po skončení provozu s vysokými teplotami nechte pečicí prostor ochladit s uzavřenými dvířky. Nesvírejte nic do dvířek spotřebiče. I když necháte dvířka jen pootvěřená, můžete dojít k poškození sousedících částí nábytku. Pouze v případě provozu s velkou vlhkostí nechte vyschnout pečicí prostor s otevřenými dvířky.
- Štáva z ovoce: Velmi šťavnaté ovocné koláče nepokládejte na plech příliš hustě. Štáva z ovoce kapající z plechu by způsobila skvrny, které již nelze odstranit. Pokud možno použijte univerzální plech.
- Silně znečištěné těsnění: Pokud je těsnění silně znečištěné, nebudou dvířka spotřebiče během provozu správně zavřená. Může dojít k poškození sousedícího nábytku. Těsnění vždy udržujte v čistotě. → "Čištění" na straně 16
- Dvířka spotřebiče jako sedátko nebo odkládací plocha: Na otevřená dvířka spotřebiče nestoupejte, nesedejte ani se na ně nevěšete. Na dvířka spotřebiče nestavte žádné nádoby ani příslušenství.
- Vkládání příslušenství: V závislosti na typu spotřebiče může příslušenství při zavírání dvířek spotřebiče poškrábat skleněnou tabuli. Příslušenství vždy zasuňte do varného prostoru až nadoraz.
- Přeprava spotřebiče: Spotřebič nepřenášejte ani nedržte za madlo dvířek. Madlo dvířek by nevydrželo váhu spotřebiče a mohlo by se ulomit.

Ochrana životního prostředí

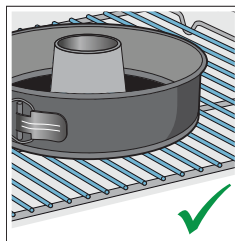
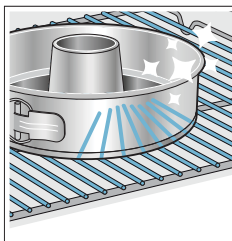
Váš nový spotřebič je mimořádně energeticky úsporný. Zde najdete tipy, jak můžete při používání spotřebiče ušetřit ještě více energie a jak správně spotřebič zlikvidovat.

Tipy na úsporu energie

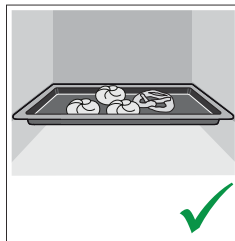
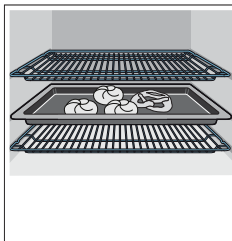
- Spotřebič přehřejívejte pouze tehdy, pokud je to uvedeno v receptu nebo v tabulkách návodu k použití.
- Zmrazené potraviny nechte před vložením do trouby rozmrazit.



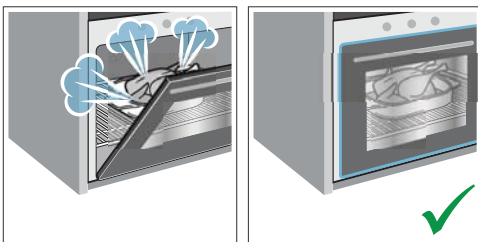
- Používejte tmavé, černé lakované nebo smaltované formy na pečení. Dobře pohlcují teplo.



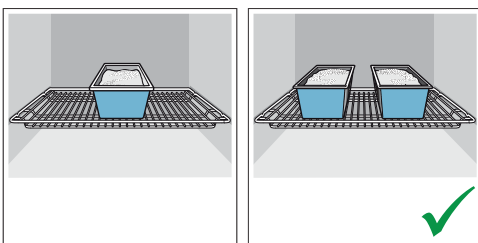
- Nepotřebné příslušenství vyndejte z pečicího prostoru.



- Dvířka spotřebiče otevírejte během provozu co možná nejméně.



- Více koláčů pečte nejlépe po sobě. Pečicí trouba je ještě teplá. Zkracuje se tak doba pečení druhého koláče. Můžete také vložit do trouby 2 hranaté formy vedle sebe.



- Při delší době pečení můžete spotřebič vypnout 10 minut před skončením doby pečení a využít k dopečení zbytkové teplo.

Ekologická likvidace spotřebiče

Obal ekologicky zlikvidujte v souladu s ochranou životního prostředí.



Tento spotřebič je označen podle evropské směrnice 2012/19/EU o elektrických a elektronických zařízeních (waste electrical and electronic equipment –WEEE).
Směrnice udává rámec pro zpětný odběr a recyklaci starých spotřebičů v celé EU.

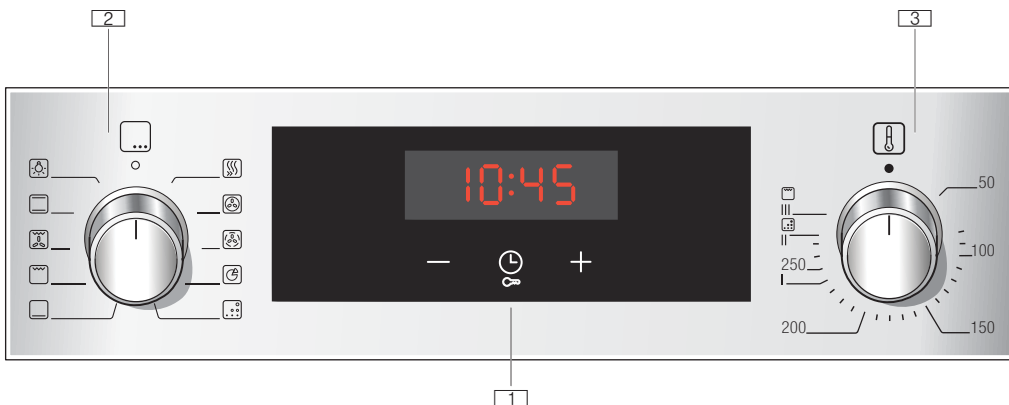
Seznámení se se spotřebičem

V této kapitole vám vysvětlíme zobrazení na displeji a ovládací prvky. Dále se seznámíte s různými funkcemi vašeho spotřebiče.

Upozornění: V závislosti na typu spotřebiče jsou možné odchylky v barvách a jednotlivých detailech.

Ovládací panel

Na ovládacím panelu lze nastavit různé funkce vašeho spotřebiče. Zde je přehledně vyobrazen ovládací panel a přiřazení ovládacích prvků.



1 Tlačítka a displej

Tlačítka jsou dotyková pole, pod kterými se nachází senzory. Pouhým dotykem na symbol zvolte funkci.

Na displeji jsou zobrazeny symboly aktivních a časových funkcí.

2 Otočný volič

Pomocí otočného voliče nastavte druh ohřevu nebo další funkce.

Otočný volič můžete z nulové pozice otáčet doleva nebo doprava.

3 Volič teploty

Pomocí voliče teploty nastavte teplotu na druh ohřevu nebo zvolte nastavení pro další funkce. Volič teploty můžete z nulové pozice otáčet doprava, až nadoraz. Ne mimo tento rozsah.

Tlačítka a displej

Pomocí tlačítek můžete nastavit různé dodatečné funkce vašeho spotřebiče. Na displeji se zobrazí příslušné hodnoty.

Symbol	Význam
	Časové funkce Opakovaným stlačením tlačítek zvolte minutku Δ , dobu trvání \rightarrow a čas ukončení \rightarrow a hodiny.
	Dětská pojistka Funkce pečící trouby zablokuje a odblokuje na ovládacím panelu jejich stisknutím na cca 4 sekundy.
-	Minus Snižování nastavených hodnot.
+	Plus Zvýšení nastavených hodnot.

Displej








Hodnota, která je právě nastavována nebo se odpočítává, je na displeji zobrazena v popředí.

Pro využívání jednotlivých časových funkcí několikrát stiskněte tlačítko . Svítí symbol, jehož hodnota je právě zobrazena v popředí.

Druhy ohřevu a funkce



Pomocí otočného voliče nastavte druh ohřevu a další funkce.

Abyste vždy našli správný druh ohřevu pro příslušný pokrm, vysvětlíme vám nyní rozdíly mezi nimi a oblastí použití.

Druh ohřevu	Použití
 3D horký vzduch	Pro pečení koláčů nebo masa na jedné nebo více úrovních. Ventilátor rozhání teplo z kruhového topného tělesa na zadní stěně stejnoměrně po celém pečícím prostoru.
 Mírný ohřev	Je inteligentní druh ohřevu pro šetrnou přípravu masa, ryb a pečiva. Spotřebič optimálně reguluje přívod energie do pečícího prostoru. Pokrm se peče v jednotlivých fázích pomocí zbytkového tepla. Zůstane tak šťavnatější a méně zhnědne. V závislosti na přípravě a potravinách lze ušetřit energii. Druh ohřevu, kterým se určuje energetická třída.
 Stupeň pizza	Pro přípravu pizzy a pokrmů, které vyžadují hodně tepla zespoda . Teplo proudí od dolního topného tělesa a kruhového topného tělesa na zadní straně trouby.
 Dolní ohřev	Pro vaření ve vodní lázni a pro dopékání. Teplo proudí zespodu .
 Velkoplošný gril	Ke grilování pokrmů, např. steaků, klobás nebo toastů a pro zapékání. Ohřívá se celá plocha grilovacího tělesa .
 Gril s cirkulací vzduchu	Na pečení drůbeže, celých ryb a větších kusů masa. Grilovací těleso a ventilátor se střídavě zapínají a vypínají. Ventilátor rozhání teplo rovnoměrně kolem pokrmu.
 Horní/dolní ohřev	Pro tradiční pečení koláčů a masa na jedné úrovni. Obzvláště vhodné pro koláče se šťavnatou horní vrstvou. Teplo přichází rovnoměrně shora i zdola.

Další funkce




Vaše nová pečicí trouba vám nabízí ještě další funkce, které vám zde krátce vysvětlíme.

Funkce	Použití
 Rychlý ohřev	Rychlé předehřívání pečícího prostoru, bez příslušenství.
 Osvětlení pečícího prostoru	Zapnutí osvětlení pečícího prostoru, bez funkce. Usnadní vám např. čištění pečícího prostoru.

Teplota

Pomocí voliče teploty nastavte teplotu v pečícím prostoru. Kromě toho se tak volí i stupně pro další funkce.

Při velmi vysokých teplotách spotřebič po delší době teplotu o něco sníží.

Poloha	Význam
 Nulová poloha	Spotřebič nehrěje.
50-275	Rozmezí teplot Nastavitelná teplota v pečícím prostoru ve °C.
1, 2, 3 nebo I, II, III	Grilovací stupně Nastavitelné stupně pro gril, velkoplošný  a maloplošný  (podle typu spotřebiče). Stupeň 1 = slabý Stupeň 2 = střední Stupeň 3 = silný

Ukazatel teploty

Pokud spotřebič hřeje, na displeji svítí symbol . V přestávkách mezi ohřevem zhasne.

Při předehřátí je dosaženo optimálního okamžiku pro vložení pokrmu, jakmile symbol poprvé zhasne.

Upozornění: Na základě teplotní setrvačnosti se zobrazená teplota může mírně lišit od skutečné teploty v pečicí troubě.

Pečicí prostor

Různé funkce v pečicím prostoru usnadňují provoz spotřebiče. Pečicí prostor je např. celý osvětlený a chladicí ventilátor chrání spotřebič před přehřátím.

Otevření dvířek spotřebiče

Pokud během provozu otevřete dvířka spotřebiče, provoz běží dále.

Osvětlení pečicího prostoru

U většiny druhů ohřevu a funkcí je osvětlení pečicího prostoru během provozu zapnuto. Při ukončení provozu se vypne pomocí otočného voliče.

Pomocí otočného voliče lze osvětlení pečicího prostoru zapnout i bez zapnutého ohřevu. To vám pomůže např. při čištění spotřebiče.

Chladicí ventilátor

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

Pozor!

Nezakrývejte větrací otvory. Jinak se spotřebič bude přehřívat.


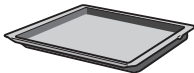
Aby po skončení provozu pečicí prostor rychleji vychladl, běží ještě určitou dobu chladicí ventilátor.

Příslušenství

K vašemu spotřebiči patří různé příslušenství. Získáte přehled o dodávaném příslušenství a jeho správném využití.

Základní příslušenství

V závislosti na typu spotřebiče může být dodané příslušenství různé.

	<p>Rošt Na nádoby, formy na koláče a nákypy. Na pečení, grilování a hluboko zmrazené pokrmy.</p>
	<p>Univerzální plech Na šťavnaté koláče, pečivo, zmrazené pokrmy a velké pečené. Můžete ho používat jako nádobu na zachycení tuku, pokud grilujete na roštu.</p>

Používejte pouze originální příslušenství. Je určeno speciálně pro váš spotřebič.

Příslušenství lze zakoupit přes zákaznický servis nebo ve specializovaném obchodě.

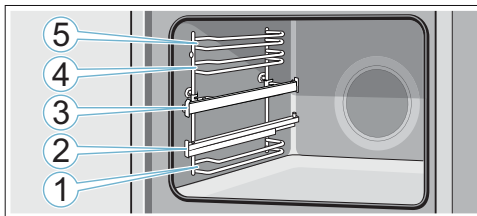
Upozornění: Když se příslušenství zahřeje, může se deformovat. Na funkci to nemá žádný vliv. Po vychladnutí deformace zmizí.

Vkládání příslušenství

Pečicí prostor má 5 úrovní vkládání. Úrovně vkládání se počítají zdola nahoru.

U některých spotřebičů je nejvyšší úroveň vkládání v pečicím prostoru označena symbolem grilování.

V závislosti na typu spotřebiče je pečicí prostor vybavený jedním nebo více výsuvy nebo jedním či dvěma výsuvy s klipem. Výsuvy jsou pevně namontované a nelze je vyjmout. Výsuvy lze podle potřeby umístit do volných úrovní.

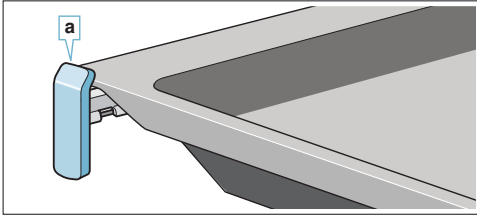


Příslušenství zasouváte vždy mezi obě vodicí tyče příslušné úrovně vkládání.

Příslušenství lze vytáhnout asi do poloviny, aniž by se překlopilo. Pomocí výsuvů lze příslušenství vytáhnout dál.

Dbejte na to, aby příslušenství bylo nasazené za patkou **a** teleskopického výsuvu.

Příklad na obrázku: univerzální plech



Teleskopické výsuvy zaskočí, když je úplně vytáhnete. Lze tak na ně snadno vložit příslušenství. Pro uvolnění teleskopických výsuvů je lechce zatlačte zpět do pečicího prostoru.

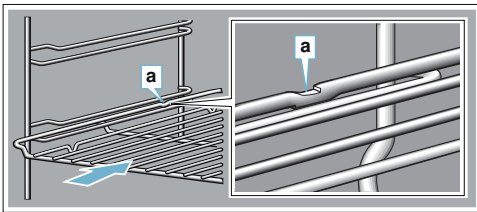
Upozornění

- Dbejte na to, aby ste příslušenství do pečicí trouby zasunuli vždy správně.
- Zasuňte příslušenství vždy úplně do pečicí trouby, aby se nedotýkalo dvířek spotřebiče.
- Příslušenství, které při provozu nepoužíváte, vyjměte z pečicí trouby.
- Závěsné rošty lze za účelem čištění z trouby vyjmout.
→ *Strana 18*

Funkce zavaknutí

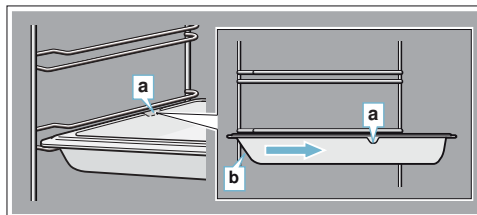
Příslušenství lze vytáhnout asi do poloviny, pak zaskočí. Tato funkce zabraňuje převrhnutí příslušenství při vytáhnutí. Aby tato ochrana proti převrhnutí fungovala, musí být příslušenství zasunuté do trouby správně.

Při zasouvání roštu dbejte na to, aby byl výstupek **a** vzadu a směřoval dolů. Otevřená strana musí být u dvířek spotřebiče a zakřivená část musí směřovat dolů ↘.



Při zasouvání plechů dbejte na to, aby byl výstupek **a** vzadu a směřoval dolů. Zkosená strana příslušenství **b** musí být vpředu u dvířek spotřebiče.

Příklad na obrázku: univerzální plech

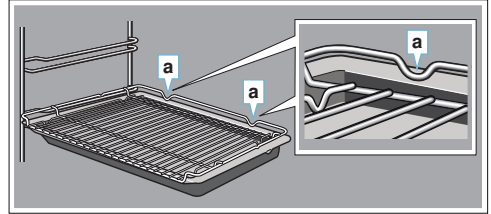


Kombinace příslušenství

Rošt můžete zasunout do pečicí trouby současně s univerzálním plechem, aby se do něj zachytily odkapávající tekutina.

Při vkládání roštu dbejte na to, aby byly oba výstupky **a** na zadním okraji. Při zasouvání univerzálního plechu musí být rošt nad horní vodící tyčí příslušné výšky zasunutí.

Příklad na obrázku: univerzální plech



Zvláštní příslušenství

Zvláštní příslušenství můžete zakoupit u zákaznického servisu ve specializovaných prodejnách. Rozsáhlou nabídku k vašemu spotřebiči naleznete v našich prospektech nebo na internetu.

Nabídka a možnost objednání on-line se v jednotlivých zemích liší. Nahlédněte do prodejních podkladů.

Upozornění: Každé zvláštní příslušenství se nehodí pro každý spotřebič. Při nákupu uveďte prosím vždy přesné označení produktu (E-Nr.) svého spotřebiče.
→ "Zákaznický servis" na straně 21

Zvláštní příslušenství

Rošt

Na nádoby, koláčové a zapékačí formy a pro pečené a grilované pokrmy.

Plech na pečení

Na koláče na plechu a drobné pečivo.

Univerzální plech

Na přípravu šťavnatých koláčů, pečiva, hluboko zmrazených pokrmů a velké pečeně.

Můžete ho používat jako nádobu pro zachycení tuku, **pokud** grilujete na roštu.

Vkládací rošt

Pro maso, drůbež a ryby.

Pro vložení do univerzálního plechu kvůli zachycení odkapávajícího tuku a šťávy z masa.

Univerzální plech, s nepřilnavým povrchem

Na šťavnaté koláče, pečivo, hluboko zmrazené pokrmy a velké pečeně.

Pečivo a pečené se k univerzálnímu plechu nepřichytí.

Plech na pečení, s nepřilnavým povrchem

Na koláče na plechu a drobné pečivo. Pečivo se k pečicímu plechu nepřichytí.

Dva univerzální plechy, úzké

Pro šťavnaté koláče, pečivo a zmrazené pokrmy.
Univerzální vysoké plechy nepoužívejte se zacvakávacími výsuvy a nepokládejte je na rošt.

Profi-plech

Pro přípravu velkého množství. Ideálně vhodný např. také na musaku.

Profi-plech s vkládacím roštem

Na přípravu velkého množství pokrmů.

Víko na profi-plech

Díky víku se z profi-plech stává profi-pekáčem.

Plech na pizzu

Pro pizzu a velké kulaté koláče.

Grilovací plech

Na grilování místo roštu nebo k zachycení odkapávajícího tuku. Používejte pouze na univerzálním plechu.

Pečicí kámen

Na domácí chléb, housky a pizzu s křupavou kůrkou. Pečicí kámen musí být předehřátý na doporučenou teplotu.

Skleněný pekáč

Na dušené pokrmy a nákypy.

Skleněná mísa

Na velké pečeně, šťavnaté koláče a nákypy.

Skleněná pánev

Na nákypy, zeleninové pokrmy a pečivo.

Výsuv s klipem

Teleskopické výsuvy lze použít v jakékoli úrovni. Lze umístit tolik výsuvů, kolik je volných úrovní.

Výsuvný systém jednoduchý

Díky teleskopickým výsuvům v úrovni 2 můžete příslušenství vytáhnout dále, aniž by se překlopilo.

Výsuvný systém dvojitý

Díky teleskopickým výsuvům v úrovni 2 a 3 můžete příslušenství vytáhnout dále, aniž by se překlopilo.

Výsuvný systém trojitý

Pomocí teleskopických výsuvů v úrovni 1, 2 a 3 můžete příslušenství víc vytáhnout, aniž by se překlopilo.



Před prvním použitím

Než budete moci využívat váš nový spotřebič, musíte provést potřebná nastavení. Vyčistěte pečicí prostor a příslušenství.


První uvedení do provozu

Po připojení k elektrickému proudu se na displeji zobrazí čas. Nastavte aktuální čas.

Nastavení hodin

Dbejte na to, aby byl otočný volič v nulové poloze.

Nastavení času začíná na „12:00 hod.“

1. Tlačítkem **-** nebo **+** nastavte hodiny.
 2. Nastavení potvrďte klepnutím na tlačítko .
- Na displeji se zobrazí aktuální čas.

Čištění pečicího prostoru a příslušenství

Před prvním použitím vyčistěte pečicí prostor a příslušenství.


Čištění pečicího prostoru

Aby se odstranila pach novoty, rozehřejte uzavřený a prázdný pečicí prostor.

Dbejte na to, aby se v pečicím prostoru nenacházely zbytky obalů, např. polystyrenové kuličky, a odstraňte lepicí pásku ve spotřebiči a na něm. Před zahřátím měkkou a vlhkou utěrkou otřete hladké plochy v pečicím prostoru. Dokud se spotřebič ohřívá, dobře větrejte kuchyň.

Provedte uvedená nastavení. Nastavení druhu ohřevu a teploty je popsáno v následující kapitole. → *"Obsluha spotřebiče" na straně 13*

Nastavení

Druh ohřevu	Horní/dolní ohřev 
Teplota	240 °C
Doba trvání	1 hodina

Po uplynutí uvedené doby spotřebič vypněte. Jakmile se pečicí prostor ochladí, mycím roztokem a hadrem umyjte hladké plochy.

Čištění příslušenství

Příslušenství důkladně vyčistěte mycím roztokem a hadrem nebo měkkým kartáčkem.

Obsluha spotřebiče

S ovládacími prvky a jejich funkcí jste se už seznámili. Nyní vám vysvětlíme, jak spotřebič nastavit.

Zapnutí a vypnutí spotřebiče

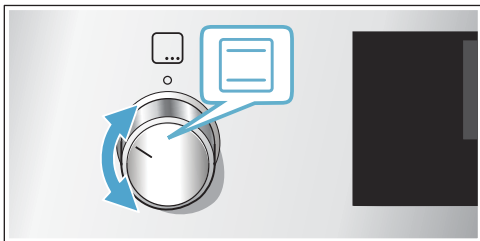
Pomocí otočného voliče se spotřebič zapíná a vypíná. Jakmile jím otočíte mimo nulovou polohu, spotřebič se zapne. Spotřebič vždy vypnete otočením voliče do nulové polohy.

Nastavení druhu ohřevu a teploty

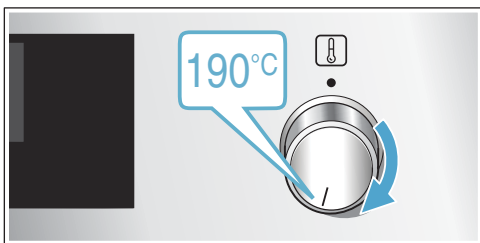
Pomocí otočného voliče a voliče teploty zcela jednoduše spotřebič nastavíte. Informace o tom, jaký druh ohřevu je vhodný pro jaký pokrm, jsou uvedeny na začátku návodu k použití.

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

1. Otočným voličem nastavte druh ohřevu.



2. Voličem teploty nastavte teplotu nebo stupeň grilování.



Po několika sekundách se spotřebič začne zahřívat.

Jakmile je pokrm hotový, spotřebič vypněte tak, že volič otočíte do nulové polohy.

Upozornění: Na spotřebiči můžete rovněž nastavit dobu trvání a čas ukončení. → "Časové funkce" na straně 14



Změna

Druh ohřevu a teplotu můžete kdykoli změnit příslušným voličem.

Rychlý ohřev

S rychlým ohřevem můžete zkrátit dobu zahřívání.

Použijte nejlépe:

-  3D horký vzduch
-  Horní/dolní ohřev

Rychlý ohřev použijte pouze při nastavené teplotě vyšší než 100 °C.

Aby byl pokrm upečen rovnoměrně, vložte jej s příslušenstvím do pečicí trouby až po ukončení rychlého ohřevu.





1. Nastavte otočný volič na .
2. Voličem teploty nastavte teplotu.


Po pár sekundách se pečicí trouba začne zahřívat. Jakmile rychlý ohřev skončí, zazní signál.


Vložte pokrm do trouby.

Časové funkce

Spotřebič má různé časové funkce.

Časové funkce	Použití
 Doba trvání	Po uplynutí nastavené doby trvání spotřebič automaticky ukončí provoz.
 Čas ukončení	Zadejte dobu trvání a požadovaný čas ukončení. Spotřebič se automaticky spustí, tak, že je provoz ukončen v požadovanou dobu.
 Minutka	Minutka funguje jako klasická kuchyňská minutka. Běží nezávisle na provozu a spotřebič neovlivňuje.
 Hodiny	Dokud není v popředí zobrazena jiná probíhající funkce, na displeji spotřebiče je zobrazen čas.



Teprve po nastavení druhu ohřevu můžete dobu trvání vyvolat tlačítkem . Po nastavení doby trvání se odpočítává čas do konce.

Po uplynutí doby trvání nebo času minutky zazní signál. Signál můžete předčasně ukončit dotykem na tlačítko .



Nastavení doby trvání

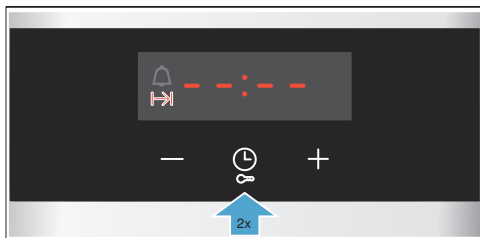
Na spotřebiči můžete nastavit dobu pečení pokrmu. Nepřekročí se tak nechtěně doba pečení a nemusíte přerušovat jiné práce, abyste ukončili provoz.

Maximálně lze nastavit 23 hodin a 59 minut. Do jedné hodiny lze dobu trvání nastavit v minutových krocích, poté v 5-minutových krocích.

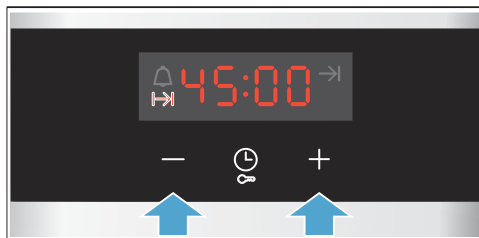
Podle toho, kterého tlačítka se nejdříve dotknete, začne doba trvání u jiné navrhované hodnoty: 10 minut u tlačítka  a 30 minut u tlačítka .

Příklad na obrázku: doba trvání 45 minut.

1. Nastavte druh ohřevu a teplotu nebo stupeň.
2. Stiskněte dvakrát tlačítko . Na displeji je označena doba trvání .




3. Pomocí tlačítka  – nebo  nastavte dobu trvání.



Po pár sekundách se spotřebič začne zahřívát. Na displeji se odpočítává doba trvání.

Doba úpravy pokrmu uplynula


Zazní zvukový signál. Spotřebič přestane hřát. Na displeji je zobrazená doba trvání na nulu.

Jakmile je signál ukončen, můžete znovu nastavit dobu trvání pomocí tlačítka .

Jakmile je pokrm hotový, spotřebič vypněte tak, že otočným voličem otočíte do nulové polohy.

Změna a přerušení

Pomocí tlačítka  – nebo  můžete dobu trvání kdykoli změnit. Po několika sekundách je změna převzata.

Pro zrušení nastavte dobu trvání pomocí tlačítka  na nulu. Spotřebič hřeje dále i bez nastavené doby trvání.

Nastavení času ukončení






Čas, ke kterému doba úpravy pokrmí končí, můžete posunout. Můžete např. ráno vložit pokrm do trouby a nastavit, aby byl hotový v poledne.

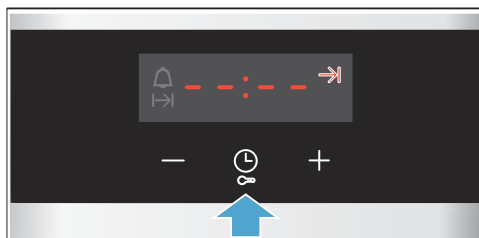
Upozornění

- Dbejte na to, aby pokrm nebyl v pečící troubě příliš dlouho a nezkalil se.
- Konec nenastavujte, pokud již byl provoz zahájen. Výsledek pečení by již nebyl odpovídající.

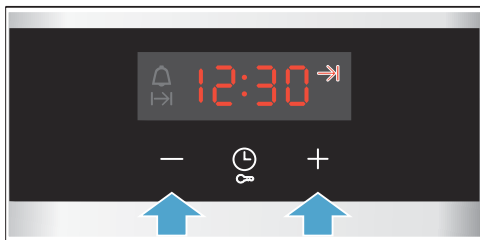
Čas ukončení lze posunout maximálně o 23 hodin a 59 minut.

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

1. Nastavte druh ohřevu a teplotu nebo stupeň.
2. Dvakrát stiskněte tlačítko  a pomocí tlačítka  – nebo  nastavte dobu trvání.
3. Pro o pakování se znovu dotkněte tlačítka . Na displeji je označen čas ukončení .



4. Pomocí tlačítek **+** nebo **-** posuňte konec doby trvání na později.



Po pár sekundách spotřebič převeze nastavení. Na displeji je uveden čas ukončení. Jakmile se spotřebič spustí, doba trvání se odpočítává.

Zvolená doba uplynula

Zazní zvukový signál. Spotřebič přestane hřát. Na displeji je zobrazená doba trvání nula.

Jakmile je signál ukončen, můžete znovu nastavit dobu trvání pomocí tlačítka **+**.

Jakmile je pokrm hotový, spotřebič vypněte tak, že otočný volič otočíte do nulové polohy.

Změna a přerušení

Pomocí tlačítka **-** nebo **+** můžete změnit čas ukončení. Po několika sekundách je změna převzata. Pokud se doba trvání již odpočítává, čas ukončení již nelze změnit. Výsledek vaření by již neodpovídal.

Pro zrušení nastavte čas konce pomocí tlačítka **-** na aktuální čas plus dobu trvání. Spotřebič se začne zahřívát a doba trvání se odpočítává.

Nastavení minutky

Minutku můžete použít při zapnutém nebo vypnutém spotřebiči. Nesmí však být nastavena doba trvání nebo čas ukončení.

Maximálně lze nastavit 23 hodin a 59 minut. Do 10 minut lze čas minutky nastavit ve 30ti sekundových krocích. Poté se časové kroky zvětšují podle toho, čím vyšší je hodnota.

Podle toho, kterého tlačítka se nejprve dotknete, začne čas minutky u jiné navrhované hodnoty:

5 minut u tlačítka **-** a 10 minut u tlačítka **+**.

1. Dotýkejte se tlačítka **⌚**, dokud nebude označen symbol minutky **⏰**.
2. Pomocí tlačítek **-** nebo **+** nastavte čas minutky. Po několika sekundách se spustí čas minutky.

Tip: Vztahuje-li se nastavený čas minutky na provoz spotřebiče, použijte dobu trvání. Spotřebič se tak automaticky vypne.

Čas na minutce uplynul

Zazní signál. Na displeji je uvedená doba minutky na nule.

Libovolným tlačítkem minutku vypnete.

Změna a přerušení

Pomocí tlačítka **-** nebo **+** můžete kdykoli změnit čas minutky. Po několika sekundách je změna převzata.

Pro zrušení nastavte dobu minutky pomocí tlačítka **-** na nulu. Minutka je již vypnutá.

Nastavení hodin

Po připojení nebo výpadku elektrického proudu bliká na displeji čas. Nastavte čas.

Otočný volič musí být nastavený na nulu.

1. Stiskněte tlačítko **⌚**.

Čas přestane blikat.

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

Po pár sekundách spotřebič převeze nastavený čas.

Změna hodin

V případě potřeby můžete čas opět změnit, např. z letního na zimní.

Když je spotřebič vypnutý, dotýkejte se tlačítka **⌚**, dokud nebude čas blikat a pomocí tlačítka **-** nebo **+** čas změňte.

Dětská pojistka

Aby děti nemohly spotřebič omylem zapnout nebo změnit nastavení, je vybavený dětskou pojistkou.

Upozornění


- Na případně připojenou varnou desku nemá dětská pojistka pečící trouby vliv.
- Po výpadku elektrického proudu není dětská pojistka aktivní.

Aktivace a deaktivace

Pro aktivaci dětské pojistky musí být otočný volič nastavený na nulu.

Stiskněte tlačítko  cca na 4 sekundy.

Na displeji se zobrazí **SAFE**. Dětská pojistka je aktivovaná.

Upozornění: Pokud je nastaven čas minutky , běží dále. Dokud je aktivní dětská pojistka, čas minutky nelze změnit.

Pro deaktivaci opět stiskněte tlačítko  na cca 4 sekundy, dokud **SAFE** na displeji nezhasne.

Čištění

V případě pečlivé údržby a čištění zůstane spotřebič dlouho pěkný a funkční. Vysvětlíme vám, jak správně udržovat a čistit spotřebič.

Vhodné čisticí prostředky

Aby různé povrchy nebyly poškozeny nevhodnými čisticími prostředky, dodržujte údaje v tabulce. V závislosti na typu spotřebiče nemusí mít váš spotřebič všechny povrchy.

Pozor!

Nebezpečí poškození povrchu:

Nepoužívejte

- drsné nebo abrazivní čisticí prostředky,
- čisticí prostředky s vysokým obsahem alkoholu,
- tvrdé drátěnky nebo houbičky,
- vysokotlaké nebo parní čističe,
- speciální prostředky pro čištění za tepla.

Nové houbové utěrky před použitím důkladně propláchněte.

Tip: Mimořádně vhodné čisticí a ošetřovací prostředky lze zakoupit u zákaznického servisu. Řiďte se pokyny výrobce.

Varování – Nebezpečí popálení!

Spotřebič se silně zahřívá. Nikdy se nedotýkejte horkých ploch nebo topných článků ve vnitřním prostoru. Nechte spotřebič pokaždé vychladnout. Zabraňte dětem v přístupu ke spotřebiči.

Oblast	Čištění
Vnější plochy spotřebiče	
Čelo z ušlechtilé oceli	<p>Horká mýdlová voda: Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem. Ihned odstraňte skvrny od tuku, škrubu a bílkovin. Pod takovými skvrnami se může vytvořit koroze.</p> <p>U zákaznického servisu nebo ve specializované prodejně lze zakoupit speciální ošetřovací prostředky na ušlechtilou ocel vhodné na teplé povrchy. Ošetřovací prostředek naneste ve slabé vrstvě měkkým hadrem.</p>
Plast	<p>Horká mýdlová voda: Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem. Nepoužívejte čisticí prostředek na sklo nebo škrabku na sklo.</p>
Lakované plochy	<p>Horká mýdlová voda: Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem.</p>
Ovládací panel	<p>Horká mýdlová voda: Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem. Nepoužívejte čisticí prostředek na sklo nebo škrabku na sklo.</p>

Dvířka trouby	Horká mýdlová voda: Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem. Nepoužívejte škrabku na sklo ani drátěnky z ušlechtilé oceli.
Madlo dvířek	Horká mýdlová voda: Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem. Když se na madlo dvířek dostane prostředek na odstraňování vodního kamene, okamžitě ho oťete. Tyto skvrny jinak už nepůjdou odstranit.
Vnitřní části spotřebiče	
Smaltované a samočisticí plochy	Řiďte se pokyny pro plochy pečicího prostoru na konci tabulky.
Skleněný kryt osvětlení pečicího prostoru	Horká mýdlová voda: Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem. Při silném znečištění použijte čisticí prostředek na pečicí trouby.
Těsnění dvířek Nesundávejte těsnění!	Horká mýdlová voda: Vyčistěte hadrem. Nedrhňte.
Kryt dvířek	z ušlechtilé oceli: Použijte čisticí prostředek na ušlechtilou ocel. Dodržujte pokyny výrobce. Nepoužívejte ošetřovací prostředky na ocel. z plastu: Vyčistěte horkým mycím roztokem a hadrem. Osušte měkkým hadříkem. Nepoužívejte čisticí prostředek na sklo nebo škrabku na sklo. Kryt dvířek před čištěním demontujte.
Závěsné rošty	Horká mýdlová voda: Namočte a vyčistěte hadříkem nebo kartáčkem.
Teleskopické výsuvy	Horká mýdlová voda: Vyčistěte hadříkem nebo kartáčkem. Neodstraňujte mazací tuk z teleskopických výsuvů , pokud možno je čistíte v zasunutém stavu. Nemyjte v myčce nádobí.
Příslušenství	Horká mýdlová voda: Namočte a vyčistěte hadříkem nebo kartáčkem. Při silném znečištění použijte drátěnku z ušlechtilé oceli.

Upozornění

- Nepatrné rozdíly barev na přední části spotřebiče jsou způsobeny různými materiály, jako je sklo, plast nebo kov.
- Stíny na prosklených dvířkách, které působí jako šmouhy, jsou světelné odrazy osvětlení pečicí trouby.
- Smalt se vypaluje při velmi vysokých teplotách. Tím mohou vzniknout nepatrné barevné rozdíly. To je normální a na funkci to nemá žádný vliv. Hrany tenkých plechů se nedají úplně smaltovat. Proto mohou být drsné. Antikorozní ochrana tím není ovlivněna.

Plochy v pečícím prostoru

Zadní stěna, horní stěna a postranní stěny v pečícím prostoru jsou samočisticí. Poznáte to podle drsného povrchu.

Dno pečicího prostoru je smaltované a má hladký povrch.

Čištění smaltovaných ploch

Hladké smaltované plochy vyčistěte hadrem a horkým mycím roztokem nebo vodou s octem. Osušte měkkým hadříkem.

Přípečené zbytky pokrmů namočte vlhkým hadrem a mycím roztokem. Při silném znečištění použijte nerezovou drátěnku nebo čisticí prostředek na pečicí trouby.

Pečicí troubu nechte po čištění otevřenou vyschnout.

Upozornění: Vlivem zbytků potravin může vzniknout bílý povlak. Je nezávadný a nemá vliv na funkci. V případě potřeby lze zbytky odstranit kyselinou citronovou.

Čištění samočisticích ploch

Samočisticí plochy jsou opatřené porézní, matnou keramickou vrstvou. Když je spotřebič v provozu, tato vrstva absorbuje a odstraňuje nečistoty vznikající při pečení.

Pokud se samočisticí plochy již dostatečně samy nečistí a vznikají tmavé skvrny, lze je vyčistit cíleným nahřátím pečicí trouby.

Nastavení

Předtím vyjměte z trouby závěsné rošty, teleskopické výsuvy, příslušenství a nádoby. Důkladně vyčistěte hladké smaltované plochy v troubě, vnitřní plochu dvířek a skleněný kryt osvětlení trouby.

1. Nastavte druh ohřevu 3D horký vzduch.
2. Nastavte maximální teplotu.
3. Spusťte ohřev a nechte ho běžet minimálně 1 hodinu.

Keramická vrstva se zregeneruje.

Po vychladnutí pečicího prostoru odstraňte nahnědlé a bílé zbytky vodou a měkkou houbičkou.

Upozornění: Během provozu se mohou na plochách tvořit červené skvrny. Nejedná se o rez, ale o zbytky potravin. Tyto skvrny nejsou zdraví škodlivé a neomezuji čisticí funkci samočisticích ploch.

Pozor!

Na samočisticí plochy nepoužívejte čisticí prostředky na pečicí trouby. Povrch by se poškodil. Jestliže se čisticí prostředek na pečicí trouby na tyto plochy přece jen dostane, okamžitě ho oťete vodou a houbovou utěrkou. Nedrhňte a nepoužívejte abrazivní čisticí pomůcky.

Udržování spotřebiče v čistotě

Aby se nevytvářely úporně ulpívající nečistoty, udržujte spotřebič vždy čistý a nečistoty ihned odstraňujte.

⚠ Varování – Nebezpečí požáru!

Volné zbytky pokrmů, tuk a šťáva z pečení se mohou vznítit. Před spuštěním provozu odstraňte z pečicího prostoru, z topných prvků a příslušenství hrubé nečistoty.

Tipy

- Pečicí prostor čistěte po každém použití. Nečistoty se nepřipečou.
- Vždy ihned odstraňte skvrny od tuku, škrabu a bílkovin.
- Na pečení velmi štvavných koláčů použijte univerzální plech.
- Použijte vhodnou nádobu na pečení, např. pekáč.

☰ Závěsné rošty

V případě pečlivé údržby a čištění zůstane spotřebič dlouho pěkný a funkční. Zde je popsáno, jak můžete vyjmout a vyčistit závěsné rošty.

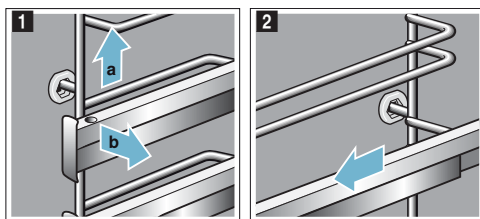
Vysazení a nasazení závěsných roštů

⚠ Varování – Nebezpečí popálení!

Závěsné rošty se silně zahřívají. Nikdy se nedotýkejte horkých roštů. Vždy nechte spotřebič vychladnout. Děti se musí zdržovat v dostatečné vzdálenosti od spotřebiče.

Vysazení závěsných roštů

1. Rošt vepředu trochu nazdvihněte **a** a vyhákněte **b** (Obrázek **1**).
2. Poté celý rošt vytáhněte dopředu a vyjměte ho (Obrázek **2**).

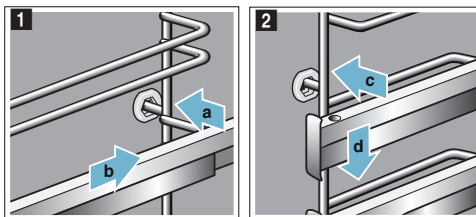


Rošty vyčistěte mycím prostředkem a houbičkou. Na úporné nečistoty použijte kartáček.

Nasazení závěsných roštů

Je třeba rozlišovat pravý a levý rošt. U obou roštů dbejte na to, aby se daly vytáhnout směrem dopředu.

1. Rošt zasuňte nejprve doprostřed do zadního otvoru **a** tak, aby rám doléhal k zadní stěně pečicího prostoru, a zatlačte ho dozadu **b** (Obrázek **1**).
2. Poté ho zasuňte do předního otvoru **c** tak, aby rošt i zde doléhal ke stěně pečicího prostoru, a zatlačte ho dolů **d** (Obrázek **2**).



Dvířka spotřebiče

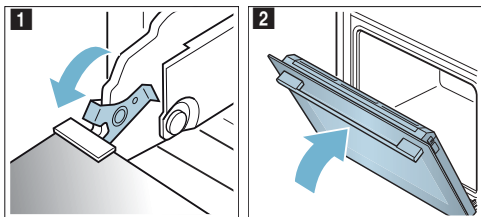
V případě pečlivé údržby a čištění zůstane spotřebič dlouho pěkný a funkční. Zde je popsáno, jak můžete vyčistit dvířka spotřebiče.

Vysazení a nasazení skla dvířek

Pro důkladnější čištění můžete vysadit sklo dvířek spotřebiče.

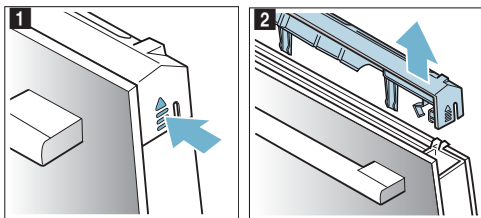
Zajištění dvířek spotřebiče

1. Zcela otevřete dvířka spotřebiče.
2. Odklopte obě zajišťovací páčky vlevo a vpravo (Obrázek 1).
3. Úplně zavřete dvířka spotřebiče 2.

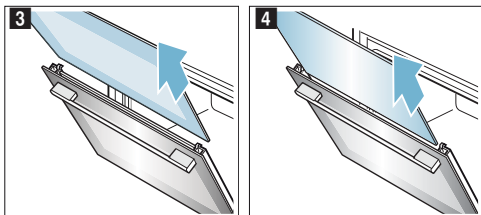


Vysazení skla dvířek

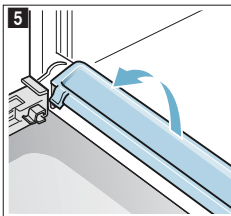
1. Zatláčte na kryt na levé a pravé straně (Obrázek 1).
2. Sejměte kryt (Obrázek 2).



3. Vytáhněte vnější sklo (Obrázek 3) a opatrně ho položte na rovnou plochu.
4. V případě potřeby můžete za účelem čištění vyjmout kondenzační lištu. K tomu zcela odklopte dvířka spotřebiče (Obrázek 4).



5. Kondenzační lištu zaklapněte nahoru a vyjměte (obrázek 5).



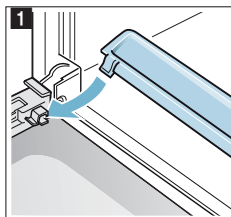
Vyčistěte sklo čistícím prostředkem na sklo a měkkým hadrem. Kondenzační lištu utřete hadříkem a horkým mýdlovým roztokem.

Varování **Nebezpečí úrazu!**

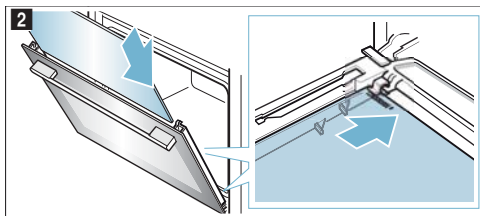
- Poškrábané sklo dvířek spotřebiče může prasknout. Nepoužívejte škrabku na sklo ani ostré nebo abrazivní čisticí prostředky.
- Závěsy dvířek spotřebiče se během otevírání a zavírání dvířek pohybují a mohou vás sevřít. Nesahejte do prostoru závěsů.

Nasazení skla dvířek

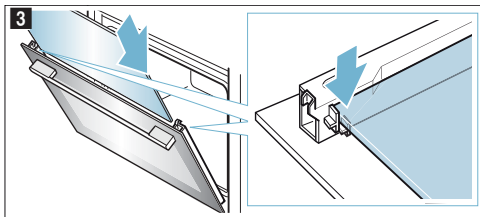
1. Dvířka spotřebiče zcela otevřete a znovu nasadte kondenzační lištu. Zastrčte lištu kolmo a otočte dolů (Obrázek 1).



2. Úplně zavřete dvířka spotřebiče.
3. Zasuňte sklo a dbejte na to, aby bylo sklo dole správně v držáku (Obrázek 2).



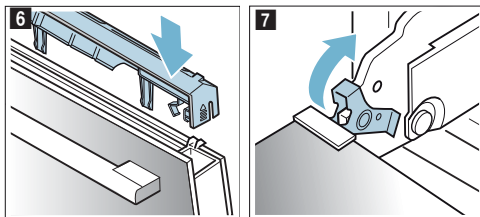
4. Vnitřní sklo nahoře přitlačte (Obrázek 3).



5. Nasad'te kryt a přitlačte ho, až slyšitelně zaskočí (Obrázek 4).

6. Znovu zcela otevřete dvířka spotřebiče.

7. Zaklopte obě zajišťovací páčky vlevo a vpravo (Obrázek 5).



8. Zavřete dvířka spotřebiče.

Pozor!

Pečicí prostor používejte znovu teprve tehdy, když jsou skla dvířek řádně namontovaná.

Co dělat v případě poruchy?

Jestliže se vyskytne porucha, často se jedná jen o drobnost. Než kontaktujete servis, pokuste se sami odstranit závadu pomocí této tabulky.

Odstraňování drobných závad svépomocí

Technické závady na spotřebiči můžete často lehce odstranit sami.

Pokud se pokrm optimálně nepodaří, najdete na konci návodu k použití mnoho tipů a pokynů k nápravě. → "Testováno pro vás v našem kuchyňském studiu" na straně 22

Porucha	Možná příčina	Odstranění/rada
Spotřebič nefunguje.	Vadná pojistka.	Zkontrolujte pojistku v pojistkové skřínce.
	Výpadek elektrického proudu.	Zkontrolujte, zda funguje kuchyňské světlo nebo jiné kuchyňské spotřebiče.
Na displeji se nezobrazuje čas.	Výpadek elektrického proudu.	Na displeji se zobrazí čas po obnovení napájení. Znovu nastavte čas.
Spotřebič nelze nastavit. Na displeji svítí symbol klíče nebo SRFE .	Dětská pojistka je aktivovaná.	Deaktivujte dětskou pojistku stisknutím tlačítka se symbolem klíče po dobu cca 4 sekund.

⚠ Varování – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

Neodborné opravy jsou nebezpečné. Opravy spotřebiče a výměnu poškozených přívodních vedení smí provádět výhradně technik zákaznického servisu vyškolený naší společností. Pokud je spotřebič vadný, vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skřínce. Zavolejte zákaznický servis.

Chybová hlášení na displeji

Pokud se na displeji objeví chybové hlášení se symbolem „E“, např. **E05-32**, dotkněte se tlačítka ☺. Chybové hlášení bude vymazáno. V tomto případě znovu nastavte čas.

Pokud šlo o jedinou poruchu, můžete spotřebič nadále používat jako obvykle. Pokud se chybové hlášení objeví znovu, kontaktujte servis a uveďte při tom přesnou podobu chybového hlášení a číslo produktu. → "Zákaznický servis" na straně 21

Výměna osvětlení v pečícím prostoru

Když žárovka v pečící troubě přestane svítit, je nutné ji vyměnit. Tepelně odolné halogenové žárovky 230 V, 25 W obdržíte u zákaznického servisu nebo ve specializovaných prodejnách.

Halogenovou žárovku uchopte pomocí suché utěrky. Prolouží se tak doba životnosti žárovky. Používejte pouze tyto žárovky.

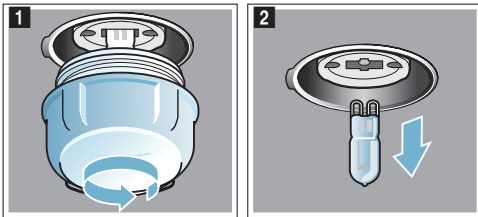
⚠ Varování – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

Při výměně žárovky v pečícím prostoru jsou kontakty objímky žárovky pod proudem. Před výměnou vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skřínce.

⚠ Varování – Nebezpečí popálení!

Spotřebič se silně zahřívá. Nikdy se nedotýkejte horkých ploch nebo topných článků ve vnitřním prostoru. Nechte spotřebič pokaždé vychladnout. Zabraňte dětem v přístupu ke spotřebiči.

1. Abyste zabránili poškození, položte do studené pečící trouby utěrku.
2. Vyšroubujte skleněný kryt směrem doleva (Obrázek 1).
3. Vytáhněte žárovku – nešroubujte (Obrázek 2). Nasadte novou žárovku, dbejte přitom na polohu kolíků. Žárovku pevně zatlačte.



4. Znovu našroubujte skleněný kryt. Podle typu spotřebiče je skleněný kryt vybaven těsnicím kroužkem. Těsnicí kroužek před našroubováním znova nasadte.
5. Vyměňte utěrku a zapněte pojistku.

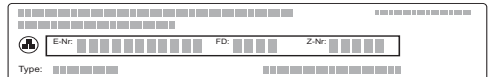
Zákaznický servis

Potřebuje-li váš spotřebič opravu, obraťte se na náš servis. Vždy najdeme vhodné řešení, aby nedocházelo ke zbytečným výjezdům servisních techniků.


E-Nr. a FD

Při telefonátu uveďte úplné označení produktu (E-Nr.) a výrobní číslo (FD), abychom vám mohli poskytnout kvalifikovanou pomoc. Typový štítek s příslušnými čísly najdete po otevření dvířek spotřebiče.

Pokud je váš spotřebič vybavený párou, najdete typový štítek vpravo za ovládacím panelem.



Abyste je v případě potřeby nemuseli dlouho hledat, můžete si údaje svého spotřebiče a telefonní číslo servisu poznamenat zde.

E-Nr.	FD
Zákaznický servis 	

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

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

Testováno pro vás v našem kuchyňském studiu

Zde naleznete výběr pokrmů a pro ně vhodná nastavení. Ukážeme vám, který druh ohřevu a jaká teplota jsou nejvhodnější pro váš pokrm. Dozvíte se, které příslušenství máte použít a do jaké výšky je třeba ho zasunout. Dostanete od nás tipy k nádobám a přípravě pokrmů.

Upozornění: Při pečení potravin může v pečicí troubě vznikat pára.

Váš spotřebič je velmi energeticky úsporný a při provozu se ven dostane jen velmi málo tepla. Na základě vysokých rozdílů mezi teplotou uvnitř spotřebiče a vnějšími částmi spotřebiče se může na dvířkách, ovládacím panelu a předních stranách sousedního nábytku srážet z kondenzovaná voda. To je normální jev, který je podmíněn fyzikálně. Tvorbu kondenzátoru lze snížit předehtáním nebo opatrným otevřením dvířek.

Všeobecné pokyny

Doporučené hodnoty nastavení

V tabulce najdete optimální druh ohřevu pro různé pokrmy. Teplota a doba pečení závisí na množství a receptu. Proto jsou zde uvedena rozpětí nastavení. Nejříve vyzkoušejte nižší hodnoty. Při nižší teplotě dosáhnete rovnoměrnějšího zhnědnutí. V případě potřeby přístě nastavte vyšší hodnotu.

Upozornění: Doba pečení nelze zkrátit vyšší teplotou. Pokrmy by byly hotové jen zvenku, ale uvnitř by byly nedopečené.

Hodnoty nastavení platí pro vložení pokrmu do studené pečicí trouby. Ušetříte tak až 20 procent energie. Při předehtání se uvedené doby pečení zkrátí o několik minut.

U některých pokrmů je předehtání nutné, v tom případě je to uvedeno v tabulce. Pokrm a příslušenství vložte do pečicí trouby až po předehtání.

Pokud chcete péct podle vlastního receptu, řiďte se podle podobných pokrmů v tabulce. Další informace najdete v části Tipy za tabulkami s nastavením.

Příslušenství, které nepoužíváte, vyndejte z pečicí trouby. Dosáhnete tak optimálního výsledku pečení a ušetříte až 20 procent energie.

Mírný ohřev

Když používáte druh ohřevu mírný ohřev, vkládejte pokrmy do studené a prázdné pečicí trouby. Během pečení nechte dvířka spotřebiče zavřená. Pečte jen na jedné úrovni.

Pečení na jedné úrovni

Pro pečení na jedné úrovni použijte následující úrovně vkládání:

- vysoké pečivo, resp. forma na roštu: úroveň 2
- nízké pečivo, resp. na plechu na pečení: úroveň 3

Pečení na více úrovních

Používejte horký vzduch. Současně vložené pečivo na plechách nebo ve formách nemusí být hotové ve stejnou dobu.

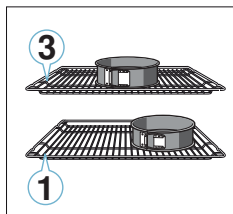
Pečení na dvou úrovních:

- univerzální plech: úroveň 3
plech na pečení: úroveň 1
- formy na roštu
první rošt: úroveň 3
druhý rošt: úroveň 1

Pečení na třech úrovních:

- plech na pečení: úroveň 5
univerzální plech: úroveň 3
plech na pečení: úroveň 1

Pokud připravujete pokrmy současně, můžete ušetřit až 45 procent energie. Postavte formy do pečicí trouby vedle sebe nebo úhlopříčně nad sebe.



Příslušenství

Používejte pouze originální příslušenství pro váš spotřebič. Je optimálně uzpůsoben pro pečicí prostor a druhy provozu.

Dbejte na to, abyste vždy použili správné příslušenství a abyste ho do trouby zasunuli správně.

→ "Příslušenství" na straně 10

Papír na pečení

Používejte pouze papír na pečení, který je vhodný pro zvolenou teplotu. Vždy ustríhnete správnou velikost papíru na pečení.

Koláče a pečivo

Váš spotřebič je vybavený četnými druhy ohřevu pro pečení koláčů a drobného pečiva. V tabulkách s nastavením najdete optimální nastavení pro velké množství pokrmů.

Řiďte se také pokyny v části týkající se kynutí těsta.

Formy na pečení

Pro dosažení optimálního výsledku pečení doporučujeme tmavé kovové formy na pečení.

Při použití bílých plechových forem, keramických forem a skleněných forem se prodlužuje doba pečení a pečivo nezhnědne rovnoměrně.

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

Hluboce zmrazené potraviny

Nepoužívejte hluboce zmrazené potraviny.
Odstraňte z pokrmu led.

Hluboce zmrazené potraviny mohou být předpečené nerovnoměrně. Zhnědnutí po upečení pak bude také nerovnoměrné.

Chléb a housky











Pozor!

Do horké pečicí trouby nikdy nelijte vodu a nestavte nádoby s vodou na dno trouby. Vlivem změny teploty může dojít k poškození smaltu.

Některé pokrmy se povedou nejlépe, když je pečete v několika krocích. Tyto kroky jsou uvedeny v tabulce.














Hodnoty nastavení pro těsto na chléb platí jak pro těsto na plechu na pečení, tak také pro těsta v hranaté formě.

Koláče ve formě

Pokrm	Příslušenství/nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba úpravy v min.
Třený koláč, jednoduchý	Forma ve tvaru věnce/hranatá forma	2		140-150	75-90
Třený koláč, jednoduchý, 2 úrovně	Forma ve tvaru věnce/hranatá forma	3+1		140-150	70-85
Třený koláč, jemný	Forma ve tvaru věnce/hranatá forma	2		150-170	60-80
Dortový korpus z třeného těsta	Dortová forma	3		160-180	20-30
Ovocný nebo tvarohový koláč s korpusem z křehkého těsta	Dortová forma Ø 26 cm	2		170-190	55-80
Koláč	Forma na koláč	1		200-240	25-50
Kynutý koláč	Dortová Ø 28 cm	2		150-160	25-35
Bábovka	Forma na bábovku	2		150-170	50-70
Piškotový dort, 3 vejce	Dortová forma Ø 26 cm	2		160-170	30-35
Piškotový dort, 6 vajec	Dortová forma Ø 28 cm	2		150-160*	30-40

* Předehřejte.

Koláče na plechu

Pokrm	Příslušenství/nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba úpravy v min.
Třený koláč s náplní	Pečicí plech	3		160-180	20-45
Třený koláč, 2 úrovně	Univerzální plech + pečicí plech	3+1		140-160	30-55
Křehké těsto se suchou náplní	Pečicí plech	2		170-190	30-45
Křehké těsto se suchou náplní, 2 úrovně	Univerzální plech + pečicí plech	3+1		160-170	35-45
Koláč z křehkého těsta se šťavnatou náplní	Univerzální plech	2		160-180	55-95
Kynutý koláč se suchou náplní	Pečicí plech	3		160-180	15-20
Kynutý koláč se suchou náplní, 2 úrovně	Univerzální plech + pečicí plech	3+1		150-170	20-30
Kynutý koláč se šťavnatou náplní	Univerzální plech	3		180-200	30-55
Kynutý koláč se šťavnatou náplní, 2 úrovně	Univerzální plech + pečicí plech	3+1		150-170	40-65
Kynutá vánočka, kynutý věnec	Pečicí plech	2		160-170	35-40
Piškotová roláda	Pečicí plech	3		180-200*	10-15
Závin, sladký	Univerzální plech	2		190-200	45-60
Závin, zmrazený	Univerzální plech	3		200-220*	35-45

* Předehřejte.

Drobné pečivo

Pokrm	Příslušenství/nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba úpravy v min.
Muffiny	Plech na muffiny	2		170-190	20-40
Muffiny, 2 úrovně	Plech na muffiny	3+1		160-170*	20-45
Drobné pečivo z kynutého těsta	Pečicí plech	3		150-170	20-30
Drobné pečivo z kynutého těsta, 2 úrovně	Univerzální plech + pečicí plech	3+1		150-170	25-40
Pečivo z listového těsta	Pečicí plech	3		170-190*	20-35
Pečivo z listového těsta, 2 úrovně	Univerzální plech + pečicí plech	3+1		170-190*	25-45
Pečivo z listového těsta, 3 úrovně	Pečicí plechy + univerzální plech	5+3+1		170-190*	25-45
Pečivo z odpalovaného těsta	Pečicí plech	3		190-210	35-50
Pečivo z odpalovaného těsta, 2 úrovně	Univerzální plech + pečicí plech	3+1		190-210	35-45

* Předehřejte.

** Na 5 min předehřejte, nepoužívejte funkci rychlého ohřevu.

Cukroví

Pokrm	Příslušenství/nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba úpravy v min.
Stříkané pečivo	Pečicí plech	3		140-150**	25-40
Stříkané pečivo, 2 úrovně	Univerzální plech + pečicí plech	3+1		140-150**	25-35
Stříkané pečivo, 3 úrovně	Pečicí plechy + univerzální plech	5+3+1		130-140**	40-55
Cukroví	Pečicí plech	3		140-160	15-25
Cukroví, 2 úrovně	Univerzální plech + pečicí plech	3+1		140-160	15-25
Cukroví, 3 úrovně	Pečicí plechy + univerzální plech	5+3+1		140-160	15-25
Pusinky, bezé	Pečicí plech	3		80-90*	120-150
Pusinky, 2 úrovně	Univerzální plech + pečicí plech	3+1		90-100*	100-150
Makrónky	Pečicí plech	3		90-110	20-30
Makrónky, 2 úrovně	Univerzální plech + pečicí plech	3+1		90-110	20-35
Makrónky, 3 úrovně	Pečicí plechy + univerzální plech	5+3+1		90-110	30-40

* Předehřejte.

** Na 5 min předehřejte, nepoužívejte funkci rychlého ohřevu.

Chléb a housky

Pokrm	Příslušenství/nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Kroky	Teplota ve °C	Doba úpravy v min.
Chléb, 750 g (v hranaté formě a volně položený)	Univerzální plech nebo hranatá forma	2		-	180-200	60-70
Chléb, 1 000 g (v hranaté formě a volně položený)	Univerzální plech nebo hranatá forma	2		-	200-220	35-50
Chléb, 1 500 g (v hranaté formě a volně položený)	Univerzální plech nebo hranatá forma	2		-	180-200	60-70
Chlebová placka	Univerzální plech	3		-	240-250	20-25
Housky, sladké, čerstvé	Pečicí plech	3		-	150-160*	25-35
Housky, sladké, čerstvé, 2 úrovně	Univerzální plech + pečicí plech	3+1		-	150-170*	15-25
Housky, čerstvé	Pečicí plech	3		-	180-200	20-30
Zapečené toasty, 4 ks	Rošt	3		-	200-220	15-20
Zapečené toasty, 12 ks	Rošt	3		-	220-240	15-25

* Předehřejte.

Pizza, quiche a pikantní koláče

Pokrm	Příslušenství/nádobi	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba úpravy v min.
Pizza, čerstvá	Pečicí plech	3	☼	190-210	20-30
Pizza, čerstvá, 2 úrovně	Univerzální plech + pečicí plech	3+1	☼	190-210	30-40
Pizza, čerstvá, tenký korpus	Plech na pizzu	2	☼	250-270*	25-35
Pizza, chlazená	Rošt	3	☼	170-190	15-20
Pizza, zmrazená, tenký korpus 1 ks	Rošt	2	☼	190-210	15-20
Pizza, zmrazená, tenký korpus 2 ks	Univerzální plech + rošt	3+1	☼	190-210	20-25
Pizza, zmrazená, silný korpus 1 ks	Rošt	3	☼	180-200	20-25
Pizza, zmrazená, silný korpus 2 ks	Univerzální plech + rošt	3+1	☼	190-210	30-40
Mini pizza	Univerzální plech	3	☼	180-200	15-20
Pikantní koláče ve formě	Dortová forma Ø 28 cm	2	☼	170-190	50-60
Quiche	Forma na koláč	2	☼	190-210	25-35
Pirohy	Forma na nákyt	2	☼	170-190	65-75
Empanada (španělský pokrm)	Univerzální plech	3	☼	180-190	30-40
Turecký Börek (Burek)	Univerzální plech	1	☼	180-200	40-50

* Předehřejte.

Tipy na pečení

Chcete zjistit, zda je koláč propečený.	Zapíchněte dřevěnou špejli do místa, kde je koláč nejvyšší. Pokud se na ni těsto nepřilepí, je koláč hotový.
Koláč nevykynul.	Příště použijte méně tekutiny. Nebo nastavte o 10 °C nižší teplotu a prodlužte dobu pečení. Zohledněte použité přísady a pokyny pro přípravu uvedené v receptu.
Koláč výběhl uprostřed do výšky, ale na okrajích je nižší.	Vymažte jen dno dortové formy. Po upečení pečivo opatrně uvolněte nožem.
Ovocná šťáva z koláče přetéká.	Příště použijte univerzální plech.
Drobné pečivo se při pečení slepuje.	Jednotlivé kousky pečiva by od sebe měly být vzdálené cca 2 cm. Mají tak dostatek místa, aby mohly hezky zvětšit svůj objem a opéci se ze všech stran.
Koláč je vysušený.	Nastavte o 10 °C vyšší teplotu a zkrátte dobu pečení.
Koláč je celkově příliš světlý.	Pokud jste zvolili správnou úroveň vkládání a správné příslušenství, v případě potřeby zvýšte teplotu nebo prodlužte dobu pečení.
Koláč je zeshora příliš světlý, ale zespoda příliš tmavý.	Příště ho zasuňte o jednu úroveň výš.
Koláč je zeshora příliš tmavý, ale zespoda příliš světlý.	Příště ho zasuňte o jednu úroveň níže. Zvolte nižší teplotu a prodlužte dobu pečení.
Koláč upečený ve formě je vzadu příliš tmavý.	Formu na pečení nestavte až k zadní stěně, ale doprostřed pečicího prostoru.
Koláč je celkově příliš tmavý.	Příště zvolte nižší teplotu a prodlužte dobu pečení.
Pečivo zhnědlo nerovnoměrně.	Zvolte o něco nižší teplotu. I přečnívající papír na pečení může mít vliv na cirkulaci vzduchu. Papír vždy upravte na správnou velikost. Dbejte na to, aby forma na pečení nestála přímo u zadní stěny pečicí trouby. Při pečení drobného pečiva by jednotlivé kousky měly mít stejnou velikost a tloušťku.
Pečivo jste pekli na více úrovních. Na horním plechu je pečivo tmavší než na spodním.	Při pečení na více úrovních používejte vždy horký vzduch. Ačkoliv je možné péct více plechů současně, nemusí být všechny plechy hotové ve stejný okamžik.
Koláč vypadá dobře, ale uvnitř není propečený.	Pečte o něco déle na nižší teplotu a v případě potřeby přidejte méně tekutiny. U koláčů se šřavatou náplní nejprve předpečte korpus. Posypte ho mandlemi nebo strouhankou a poté přidejte horní šřavatou vrstvu.
Koláč nejde vyklopit z formy.	Nechte koláč po upečení ještě 5 až 10 minut vychladnout. Pokud ho ani poté nelze vyklopit, opatrně ho na okraji uvolněte nožem. Znovu formu obraťte a několikrát na ni položte studený mokrý hadr. Příště formu vmažte tukem a vysypejte strouhankou.

Nákypy a gratinované pokrmy

Váš spotřebič je vybavený četnými druhy ohřevu pro pečení nákypu. V tabulkách s nastavením najdete optimální nastavení pro velké množství pokrmů.

Propečení nákypu závisí na velikosti nádoby a výšce nákypu.

Na nákypy a zapékané pokrmy používejte široké mělké nádoby. V úzkých vysokých nádobách budou pokrmy vyžadovat více času a budou na horní straně tmavší.

Pokrm	Příslušenství/nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba úpravy v min.
Náryp, slaný, vařené suroviny	Forma na náryp	2		200-220	30-60
Náryp, sladký	Forma na náryp	2		170-190	40-60
Gratinované brambory, syrové suroviny, vysoké 4 cm	Forma na náryp	2		150-170	60-80
Gratinované brambory, syrové suroviny, vysoké 4 cm, 2 úrovně	Forma na náryp	3+1		150-160	65-80

Drůbež, maso a ryby

Váš spotřebič je vybavený různými druhy ohřevu pro pečení drůbeže, masa a ryb. V tabulkách s nastavením najdete optimální nastavení pro některé pokrmy.

Pečení na roštu

Pečení na roštu je obzvláště vhodné pro velkou drůbež nebo více kusů současně.

Zasuňte univerzální plech s složeným roštem do uvedené úrovně vkládání. Dbejte na to, aby rošt správně přiléhala na univerzální plech. → "Příslušenství" na straně 10

Podle velikosti a druhu pečeně nalijte do univerzálního plechu až 1/2 l vody. Odkapávající tekutina se zachytí. Z tohoto výpeku můžete připravit omáčku. Navíc vznikne méně kouře a pečící trouba zůstane čistší.

Pečení v nádobě

Varování – Nebezpečí poranění při prasknutí skla!

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

Varování – Nebezpečí opaření!

Při odklopení pokličky po pečení může proudit ven velmi horká pára. Nazdvihněte pokličku vzadu, aby horká pára unikala směrem od vašeho těla.

Používejte pouze nádoby, které jsou vhodné pro použití v pečící troubě. Nejvhodnější jsou skleněné nádoby. Zkontrolujte, zda se nádoba vejde do pečící trouby.

Lesklé nádoby z ušlechtilé oceli nebo hliníku odrážejí teplo jako zrcadlo, a proto nejsou příliš vhodné. Drůbež, maso a ryby se v nich pečou pomaleji a méně zezlátnou. Použijte vyšší teplotu a/nebo delší dobu pečení.

Řiďte se pokyny od výrobce nádobí.

Vždy používejte uvedené úrovně vkládání.

Můžete péct na jedné úrovni ve formách nebo s univerzálním plechem.

- formy na roštu: úroveň 2
- univerzální plech: úroveň 3

Pokud připravujete pokrmy současně, můžete ušetřit až 45 procent energie. Formy postavte do trouby vedle sebe.

Otevřená nádoba

Pro pečení drůbeže, masa a ryb použijte nejlépe vysokou pečící formu. Postavte formu na rošt. Pokud nemáte vhodnou nádobu, použijte univerzální plech.

Uzavřená nádoba

Při pečení v přiklopené nádobě zůstane pečící prostor podstatně čistší. Dbejte na to, aby mělo víko správnou velikost a dobře přiléhalo. Nádobu postavte na rošt.

I v přiklopeném pekáči lze drůbež, maso a ryby upéct dokřupava. Použijte nádobu se skleněným víkem a nastavte vyšší teplotu.

Grilování

Během grilování nechte dvířka spotřebiče zavřená. Nikdy negrilujte s otevřenými dvířky spotřebiče.

Grilovaný pokrm položte na rošt. Univerzální plech navíc zasuňte zkosením k dvířkům spotřebiče nejméně o jednu úroveň vkládání níže. Zachytí se odkapávající tuk.

Grilujte pokud možno stejné kusky s podobnou tloušťkou a hmotností. Tak se opečou rovnoměrně a zstanou hezky šťavnaté. Grilované kusky položte přímo na rošt.

Grilované kusky obračejte pomocí grilovacích kleští. Pokud maso propíchnete vidličkou, vyteče z něj šťáva a bude suché.

Maso osolte až po grilování. Sůl vytahuje z masa vodu.

Upozornění

- Grilovací topné těleso se stále zapíná a vypíná, toto normální jev. Jak často k tomu dochází, závisí na nastaveném stupni grilování.
- Při grilování může vznikat kouř.

Teplotní sonda

V závislosti na vybavení spotřebiče můžete mít teplotní sondu. Teplotní sonda umožňuje přesné pečení. Přečtěte si důležité pokyny k použití teplotní sondy v příslušné kapitole. Najdete zde pokyny k zapojení teplotní sondy, možné druhy ohřevu a další informace.

Doporučená nastavení

Hodnoty nastavení platí pro vložení drůbeže, masa nebo ryb bez nádivky připravených k pečení s teplotou z chladničky do studené pečicí trouby.

V tabulce najdete údaje pro drůbež, maso a ryby s navrženou hmotností. Pokud chcete péct drůbež, maso nebo ryby s větší hmotností, v každém případě použijte nižší teplotu. V případě více kusů se při určování doby pečení řiďte podle hmotnosti nejtěžšího kusu. Jednotlivé kousky masa by měly být přibližně stejně velké.

Čím je drůbež, maso nebo ryba větší, tím nižší teje plota a delší doba pečení.

Drůbež, maso a ryby po uplynutí cca ½ až ¾ uvedené doby obraťte.

Drůbež

U kachny nebo husy propíchněte kůži pod křídly. Tuk tak může vytékat.

U kachních prsou nařizněte kůži. Kachní prsa neobracejte.

Pokud budete drůbež obracet, pečte ji nejprve prsní stranou, resp. stranou s kůží dolů.

Drůbež bude obzvláště do křupava opečená, pokud ji ke konci pečení potřete máslem, slanou vodou nebo pomerančovou šťávou.

Maso

Libové maso potřete podle chuti tukem nebo ho obložte plátky slaniny.

Při pečení libového masa přidejte trochu tekutiny. Ve skleněné nádobě by mělo být dno pokryté do výšky cca ½ cm.

Drůbež

Pokrm	Příslušenství/nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba úpravy v min.
Kuře, 1,3 kg	Rošt	2		200-220	60-70
Kuřecí kousky, po 250 g	Rošt	3		220-230	30-35
Kuřecí kousky, nugety, zmrazené	Univerzální plech	3		190-210	20-25
Kachna, 2 kg	Rošt	2		180-200	90-110
Kachní prsa, středně propečená, po 300 g	Rošt	3		210-230	35-40
				3	3-5
Husa, 3 kg	Rošt	2		140	130-140
				160	50-60
Husí stehna, po 350 g	Rošt	2		150-160	150-160
Mladá krůta, 2,5 kg	Rošt	2		180-200	75-90
Krůtí prsa, bez kostí, 1 kg	Uzavřená nádoba	2		240-260	80-100
Krůtí horní stehno, s kostí, 1 kg	Rošt	2		180-200	80-100

* Na 5 min předehřejte.

Kůži masa mřížkovitě nařizněte. Pokud budete maso při pečení obracet, dbejte na to, aby kůže byla nejprve stranou dolů.

Když je pečené hotová, měla by se nechat ještě 10 minut odpočívat ve vypnuté, zavěšené pečicí troubě. Štáva se tak lépe rozloží. Případné pečení zabalte do alobalu. Doporučená doba na odpočinutí není započítána v uvedené době pečení.

Pečení a dušení v nádobě je komfortnější. Pečení lze v nádobě snadněji z trouby vyjmout a omáčku můžete připravit přímo v nádobě.

Množství tekutiny závisí na druhu masa a materiálu nádoby a na tom, zda použijete pokličku. Pokud pečete maso ve smaltované nebo tmavé kovové nádobě, je potřeba o něco více tekutiny než ve skleněné nádobě.

Tekutina v nádobě se při pečení vypařuje. V případě potřeby opatrně přilijte tekutinu.

Vzdálenost mezi masem a poklicí by měla být minimálně 3 cm. Maso může zvětšit svůj objem.

Před dušením maso podle potřeby předem opečte. Aby při dušení vznikla omáčka, přidejte vodu, víno, ocet a podobně. Dno nádoby by mělo být pokryté do výšky 1–2 cm.

Ryby

Celou rybu nemusíte obracet. Vložte celou rybu hřbetem nahoru do trouby. Nakrojená brambora nebo malá tepelně odolná nádoba v břiše ryby dodává stabilitu.

Zda je ryba hotová poznáte tak, že lze hřbetní ploutev snadno uvolnit.

Při dušení přidejte do nádoby dvě až tři polévkové lžice tekutiny a trochu citronové šťávy nebo octa.

Maso

Pokrm	Příslušenství/nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Kroky	Teplota ve °C	Doba úpravy v min.
Vepřová pečeně bez kůže, např. krkovice, 1,5 kg	Otevřená nádoba	2		-	160-170	150-160
Vepřová pečeně s kůží, např. plec, 2 kg	Otevřená nádoba	2		-	180-190	160-180
Vepřová pečeně, 1,5 kg	Otevřená nádoba	2		-	190-200	100-110***
Vepřové steaky, silné 2 cm	Rošt	4		-	3	20-25**
Hovězí svičková, středně propečená, 1 kg	Otevřená nádoba	3		-	210-220	40-50**
Hovězí dušená pečeně, 1,5 kg	Otevřená nádoba	2		-	200-220	140-160
Roastbeef, středně propečený, 1,5 kg	Otevřená nádoba	3		-	200-220	60-70
Burger, vysoký 3–4 cm	Rošt	4		-	3	25-30
Telecí pečeně, 1,5 kg	Otevřená nádoba	2		-	160-180	115-130
Telecí kolínko, 1,5 kg	Otevřená nádoba	2		-	200-220	110-125
Jehněčí kýta bez kostí, středně propečená, 1,5 kg	Otevřená nádoba	2		-	170-190	70-80***
Jehněčí hřbet s kostí, medium, 1,5 kg	Rošt	2		-	180-190	45-55***
Grilovací klobásky	Rošt	3		-	3	15-20
Sekaná, 1 kg	Otevřená nádoba	2		-	170-180	65-75

* Předehřejte.

** Pod pokrm vsuňte univerzální plech na úroveň 2.

*** Neobracejte.

Ryby

Pokrm	Příslušenství/nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba úpravy v min.
Ryba, grilovaná, celá 300 g, např. pstruh	Rošt	2		160-180	20-30
Ryba, grilovaná, celá 1,5 kg, např. losos	Rošt	2		170-190	30-40
Rybí filety, podkovy, grilované, vysoké 2–3 cm	Rošt	4		3	12-22**
Rybí filety, dušené, přírodní, vysoké 2–3 cm	Uzavřená nádoba	2		170-190	35-45
Ryba, dušená, celá 300 g, např. pstruh	Uzavřená nádoba	2		170-190	40-50
Ryba, dušená, celá 1,5 kg, např. losos	Uzavřená nádoba	2		190-210	50-60

* Předehřejte.

** Pod pokrm vsuňte univerzální plech na úroveň 2.

Pečení, dušení a grilování

Pečící prostor je silně znečištěný.	Připravujte pečení v uzavřené nádobě na vyšší teplotu nebo použijte grilovací plech. Když použijete grilovací plech, dosáhnete při pečení optimálních výsledků. Grilovací plech si můžete dokoupit jako zvláštní příslušenství.
Pečeně je příliš tmavá a kůrka místy spálená a/ nebo je pečeně vysušená.	Zkontrolujte úroveň vkládání a teplotu. Příště zvolte nižší teplotu a v případě potřeby zkrátte dobu pečení.
Kůrka je příliš slabá.	Zvyšte teplotu nebo po skončení doby pečení krátce zapněte gril.
Pečeně vypadá dobře, ale šťáva je spálená.	Příště použijte menší nádobu na pečení a v případě potřeby přidejte více tekutiny.
Pečeně vypadá dobře, ale omáčka je příliš světlá a vodová.	Příště použijte větší nádobu na pečení a v případě potřeby přidejte méně tekutiny.
Maso se při dušení připaluje.	Nádoba na pečení a poklička musí mít správnou velikost a musí doléhat. Snižte teplotu a během dušení přilévajte tekutinu.
Grilovaný pokrm je vysušený.	Maso osolte až po grilování. Sůl vytahuje z masa vodu. Při obrácení do grilovaného pokrmu nepíchejte. Použijte kleště na grilování.

Zelenina a přílohy

Zde najdete údaje k připravené grilované zelenině, brambor a zmrazených výrobků z brambor.

Řiďte se údaji v tabulce.

Pokrm	Příslušenství/nádobi	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba úpravy v min.
Grilovaná zelenina	Univerzální plech	5		3	10-15
Pečené brambory, půlené	Univerzální plech	3		160-180	45-60
Produkty z brambor, zmrazené, např. hranolky, krokety, bramborové taštičky, růsti	Univerzální plech	3		200-220	25-35
Hranolky, 2 úrovně	Univerzální plech + pečicí plech	3+1		190-210	30-40

Dezerty

V tomto spotřebiči si můžete sami vyrobit soufflé a jogurt.

Soufflé

Soufflé můžete péct také ve vodní lázni v univerzálním plechu. Univerzální plech zasuňte do úrovně 2.

Jogurt

Vyjměte z pečicí trouby příslušenství a závěsné rošty. Pečicí prostor musí být prázdný.

1. Na varné desce zahřejte 1 l mléka (3,5 % tuku) na 90 °C a nechte ho vychladnout na 40 °C. Pokud použijete trvanlivé mléko, stačí ho zahřát na 40 °C.
2. Přimíchejte 150 g jogurtu vychlazeného z chladničky.
3. Směs naplníte do šálků nebo malých skleniček a zakryte potravinovou fólií.
4. Šálky nebo skleničky postavte na dno pečicí trouby a proveďte nastavení podle tabulky.
5. Když je jogurt hotový, nechte ho vychladnout v chladničce.

Pokrm	Příslušenství/nádobi	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba úpravy
Jogurt	Formy na jednotlivé porce	Dno pečicího prostoru		.*	8-9 hod.
Soufflé v jednotlivých porcích	Formy na jednotlivé porce	2		160-180	35-45 min.

* Rozehřejte pomocí na 100 °C.

Akrylamid v potravinách

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

jako např. smažených brambůrků, hranolků, toastů, housek, chleba nebo jemného pečiva (sušenky, perníčky a vánoční cukroví).

Tipy pro přípravu pokrmů s nízkým obsahem akrylamidu

Všeobecně	<ul style="list-style-type: none"> ■ Použijte co nejkratší doby pečení. ■ Opékejte pokrmy dozlatova, ne příliš do tmava. ■ Pokrmy ve větších a silnějších kouscích obsahují méně akrylamidu.
Pečení	Pomocí horního/dolního ohřevu max. 200 °C. Pomocí horkého vzduchu max. 180 °C.
Cukroví	Pomocí horního/dolního ohřevu max. 190 °C. Pomocí horkého vzduchu max. 170 °C. Vejce nebo vaječný žloutek omezuje tvorbu akrylamidu.
Hranolky pečené v troubě	Hranolky rozložte na plech rovnoměrně a v jedné vrstvě. Na jednom plechu pečte minimálně 400-600g, aby se hranolky nevysušily a nebyly příliš křupavé.

Sušení

Pomocí horkého vzduchu můžete skvěle sušit. Při tomto způsobu konzervace se díky zbavení vody koncentrují aromatické látky.

Používejte pouze kvalitní ovoce, zeleninu a bylinky a důkladně je umyjte. Na rošt položte pečicí nebo pergamenový papír. Nechte ovoce řádně okapat a osušte ho.

Ovoce nakrájejte na stejně velké kousky nebo tenké plátky. Neoloupané ovoce položte na mísu rozříznutou stranou nahoru. Dbejte na to, aby se ovoce ani houby na roštu nepřekrývaly.

Zeleninu nastrouhejte a poté ji blanšírujte. Blanšírovanou zeleninu nechte řádně okapat a pak ji rovnoměrně rozprostřete na rošt.

Bylinky sušte se stonky. Rozprostřete bylinky rovnoměrně a mírně navršené na rošt.

Pro sušení používejte následující úrovně zasunutí:

- 1 rošt: úroveň 3
- 2 rošty: úroveň 3+1

Šťavnaté ovoce a šťavnatou zeleninu několikrát obraťte. Ihned po usušení je sejměte z papíru.

V tabulce najdete nastavení pro sušení různých potravin. Teplota a doba trvání závisí na druhu, vlhkosti, zralosti a tloušťce sušených potravin. Čím déle necháte potraviny sušit, tím budou lépe konzervované.

Čím déle necháte potraviny sušit, tím budou lépe konzervované. Čím tenčí kousky nakrájíte, tím rychleji budou potraviny usušené a zůstanou aromatictější. Proto jsou zde uvedena rozpětí nastavení.

Pokud chcete sušit další potraviny, řiďte se podle podobných potravin v tabulce.

Zelenina, ovoce a bylinky	Příslušenství	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba úpravy v hod.
Jádrové ovoce (plátky jablek, silné 3 mm, na jeden rošt 200 g)	1–2 rošty		80	4-8
Kořenová zelenina (mrkev), nastrouhaná, blanširovaná	1–2 rošty		80	4-7
Houby na plátky	1–2 rošty		80	5-8
Bylinky, očištěné	1–2 rošty		60	2-5

Zavařování

Váš spotřebič je vhodný i pro zavařování ovoce a zeleniny.

Varování – Nebezpečí poranění!

Při nesprávném zavaření mohou zavařovací sklenice prasknout. Řiďte se pokyny pro zavařování.

Sklenice

Používejte pouze čisté a nepoškozené zavařovací sklenice. Používejte pouze tepelně odolné, čisté a nepoškozené gumičky. Spony a péra předem zkontrolujte.

Při zavařování používejte pouze sklenice stejné velikosti a s obsahem stejných potravin. V troubě můžete současně zavařovat obsah maximálně šesti zavařovacích sklenic o objemu 1/2, 1 nebo 1 1/2 l. Nepoužívejte větší ani vyšší sklenice. Víčka by mohla prasknout.

Zavařovací sklenice se nesmí při zavařování v pečici troubě dotýkat.

Příprava ovoce a zeleniny

Používejte pouze kvalitní ovoce a zeleninu. Důkladně je omyjte.

Ovoce, resp. zeleninu podle druhu oloupejte, zbavte pecek a nakrájejte a naplňte do zavařovacích sklenic cca 2 cm pod okraj.

Ovoce: Ovoce v zavařovacích sklenicích zalijte horkým cukrovým roztokem (cca 400 ml na litrovou sklenici), ze kterého jste sebrali pěnu. Na litr vody:

- cca 250 g cukru u sladkého ovoce
- cca 500 g cukru u kyselého ovoce

Zelenina: Zeleninu v zavařovacích sklenicích zalijte horkou svařenou vodou.

Okraje sklenic otřete, musí být čisté. Na každou sklenici nasadte navlhčenou zavařovací gumičku a víčko. Sklenice uzavřete pomocí svorek. Postavte sklenice do univerzálního plechu tak, aby se nedotýkaly. Do univerzálního plechu nalijte 500 ml horké vody (cca 80 °C). Proveďte nastavení podle údajů v tabulce.

Ukončení zavařování

Ovoce: Po určité době začnou v krátkých intervalech stoupat vzhůru bublinky. Jakmile to ve všech sklenicích začne bublat, vypněte spotřebič. Sklenice nechte v pečici troubě uvedenou dobu dojít, teprve pak je z trouby vyjměte.

Zelenina: Po určité době začnou v krátkých intervalech stoupat vzhůru bublinky. Jakmile to ve všech zavařovacích sklenicích probublává, snižte teplotu na 120 °C a nechte sklenice v zavřeném pečici troubě dále probublávat, jak je uvedeno v tabulce. Po uplynutí této doby spotřebič vypněte a využijte ještě několik minut dohřevu, jak je uvedeno v tabulce.

Po zavaření vyjměte sklenice z pečicí trouby a postavte je na čistou utěrku. Horké sklenice nestavte na studený nebo mokry podklad, mohly by prasknout. Zavařovací sklenice přikryjte, aby byly chráněné před průvanem. Svorky odstraňte až po vychladnutí sklenic.

Časy uvedené v tabulce nastavení jsou orientační hodnoty pro zavařování ovoce a zeleniny. Může na ně mít vliv pokojová teplota, počet sklenic, množství, teplota a kvalita obsahu sklenic. Údaje se vztahují na jednodlitrové oblé sklenice. Dříve než pečicí troubou přepnete, příp. vypnete, ujistěte se, že to ve sklenicích řádně pění. Pění začne cca po 30–60 minutách.

Pokrm	Příslušenství/nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Kroky	Teplota ve °C	Doba úpravy v min.
Zelenina, např. mrkev	Zavařovací sklenice, 1 litr	1		1.	160-170	Až do pění: 30-40
				2.	120	Od pění: 30-40
				3.	-	Dohřev: 30
Zelenina, např. okurky	Zavařovací sklenice, 1 litr	1		1.	160-170	Až do pění: 30-40
				2.	-	Dohřev: 30
Peckovité ovoce, např. třešně, švestky	Zavařovací sklenice, 1 litr	1		1.	160-170	Až do pění: 30-40
				2.	-	Dohřev: 35
Jádrové ovoce, např. jablka, jahody	Zavařovací sklenice, 1 litr	1		1.	160-170	Až do pění: 30-40
				2.	-	Dohřev: 25

Kynutí těsta

Těsto vykne výrazně rychleji než při pokojové teplotě a nevysuší se. Tento druh provozu spouští jen tehdy, když je pečicí trouba úplně vychladlá.

Nechte těsto vykynout vždy dvakrát. Říďte se údaji v tabulkách s nastavením pro 1. a 2. kynutí (kynutí těsta a kynutí pečiva).

Kynutí těsta

Při kynutí těsta nalijte na dno trouby 200 ml vody.

Pozor!

Nebezpečí poškození povrchu:

- Nikdy nelijte vodu do horké trouby. Střídáním teplot by se mohl poškodit smalt.
- Nepoužívejte destilovanou vodu. Používejte jen vodu z vodovodu.

Pokrm	Příslušenství/nádobi	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Kroky	Teplota ve °C	Doba úpravy v min.
Kynuté těsto, lehké	Miska	2		1.	-*	25-30
	Univerzální plech nebo hranatá forma	2		2.	-*	10-20
Kynuté těsto, těžké a s velkým obsahem tuku	Miska	2		1.	-*	60-75
	Univerzální plech nebo hranatá forma	2		2.	-*	45-60

* Rozehřejte pomocí na 50 °C.

Rozmrazování

Hodí se pro rozmrazování hluboce zmrazeného ovoce, zeleniny a pečiva. Drůbež, maso a ryby je nejlepší nechat rozmrazit v chladničce. Není vhodné pro krémové a šlehačkové dorty.

Pro rozmrazování použijte následující úroveň vkládání:

- 1 rošt: úroveň 2
- 2 rošty: úroveň 3+1

Údaje v tabulce jsou pouze orientační. Závisí na kvalitě, teplotě zmrazení (-18 °C) a vlastnostech potravin. Jsou zde uvedena časová rozpětí. Nejprve nastavte kratší dobu a podle potřeby ji prodlužte.

Pokrm	Příslušenství/nádobi	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba úpravy v min.
Chléb, obecně pečivo	Pečicí plech	2		50	40-70
Koláč, šťavnatý	Pečicí plech	2		50	70-90
Koláč, suchý	Pečicí plech	2		60	60-75

Udržování teploty

Pomocí druhu ohřevu horní/dolní ohřev můžete uvařené pokrmy udržovat teplé. Zabráníte tak vytváření zkondenzované vody a nemusíte pečicí troubu vytírat.

Hotové pokrmy neudržujte teplé déle než dvě hodiny. Mějte na paměti, že některé pokrmy se při udržování teploty ještě dodělávají. Pokrmy případně přiklopte.

Těsto dejte do žáruvzdorné misky a postavte ji na rošt. Proveďte nastavení podle údajů v tabulce.

Během kynutí neotevírejte dvířka spotřebiče, protože by unikl vlhký vzduch. Těsto nepřikrývejte.

Během provozu vzniká kondenzovaná voda a způsobuje orosení skla dvířek. Po kynutí pečicí prostor vytřete. Zbytky vodního kamene rozpustíte pomocí malého množství octa a setřete čistou vodou.

Kynutí pečiva

Vložte pečivo do úrovně vkládání uvedené v tabulce.

Pokud chcete troubu předeheat, nechte pečivo vykynout mimo spotřebič na teplém místě.

Teplota a doba kynutí závisí na druhu a množství surovin. Proto jsou údaje v tabulce s nastavením orientační hodnoty.

Tip: Potraviny zmrazené o jednotlivých porcích nebo ve slabé ploše rozmraznou rychleji než potraviny zmrazené vcelku.

Vyjměte zmrazené potraviny z obalu a ve vhodné nádobě je postavte na rošt.

Pokrmy průběžně jednou či dvakrát obraťte nebo promíchejte. Velké kusy několikrát obraťte. Pokrm od sebe během rozmrazování oddělujte, resp. již rozmrazené kousky vyjměte z pečicí trouby.

Rozmrazené pokrmy nechte ještě 10 až 30 minut odpočívat ve vypnutém spotřebiči, aby se vyrovnala teplota.

Zkušební pokrm

Tyto tabulky byly sestaveny pro zkušební instituce s cílem usnadnit kontrolu našich spotřebičů.

Podle EN 60350-1, resp IEC 60350-1:2011.

Pečení

Několik plechů nebo forem s pečivem vložených současně nemusí být hotovo ve stejný okamžik.

Úrovně vkládání příslušenství pro pečení ve dvou úrovních:

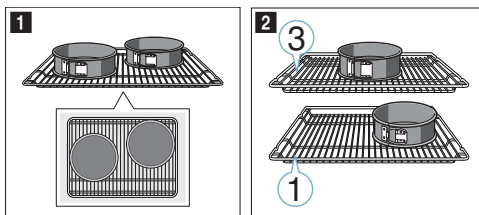
- univerzální plech: úroveň 3
- pečicí plech: úroveň 1
- formy na roštu
- první rošt: úroveň 3
- druhý rošt: úroveň 1

Úrovně vkládání příslušenství pro pečení na třech úrovních:

- pečicí plech: úroveň 5
- univerzální plech: úroveň 3
- pečicí plech: úroveň 1

Pečení se dvěma dortovými formami:

- na jedné úrovni (Obrázek **1**)
- na dvou úrovních (Obrázek **2**)



Upozornění

- Hodnoty nastavení platí pro vložení do studené pečicí trouby.
- Řiďte se pokyny k předehřátí v tabulkách. Hodnoty nastavení platí bez rychlého ohřevu.
- Nejdříve použijte k pečení nižší z uvedených teplot.

Grilování

Dodatečně vložte univerzální plech. Zachytí se do něj odkapávající tekutina a pečicí prostor zůstane čistší.

Pečení

Pokrm	Příslušenství/nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba úpravy v min.
Stříkané pečivo	Pečicí plech	3	☐	140-150*	25-40
Stříkané pečivo, 2 úrovně	Univerzální plech + pečicí plech	3+1	☒	140-150*	25-35
Stříkané pečivo, 3 úrovně	Plech na pečení + univerzální plech	5+3+1	☒	130-140*	40-55
Cukroví	Pečicí plech	3	☐	150-160*	20-30
Cukroví, 2 úrovně	Univerzální plech + pečicí plech	3+1	☒	140-150*	30-40
Cukroví, 3 úrovně	Plech na pečení + univerzální plech	5+3+1	☒	140-150*	30-40
Píškotový koláč	Dortová forma Ø 26 cm	2	☐	160-170**	25-35
Píškotový koláč, 2 úrovně	2 dortové formy Ø 26 cm	3+1	☒	150-160**	35-50
Jablečný páj	2 černé kovové formy Ø 20 cm	2	☒	160-170	60-80
Jablečný páj, 2 úrovně	2 černé kovové formy Ø 20 cm	3+1	☒	170-190	70-90

* Na 5 min předehřejte, nepoužívejte funkci rychlého ohřevu.

** Předehřejte, nepoužívejte funkci rychlého ohřevu.

Grilování

Pokrm	Příslušenství	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba úpravy v min.
Opékání toastů	Rošt	5	☐	3	0,5-1,5*
Hovězí burgery, 12 ks	Rošt	4	☐	3	25-30**

* Na 5 min předehřejte, nepoužívejte funkci rychlého ohřevu.

** Po 2/3 celkové doby obraťte.



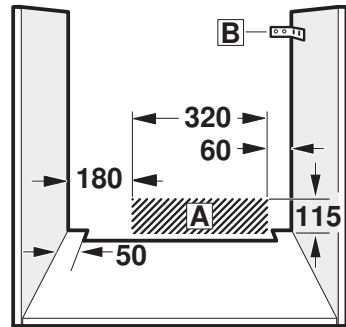
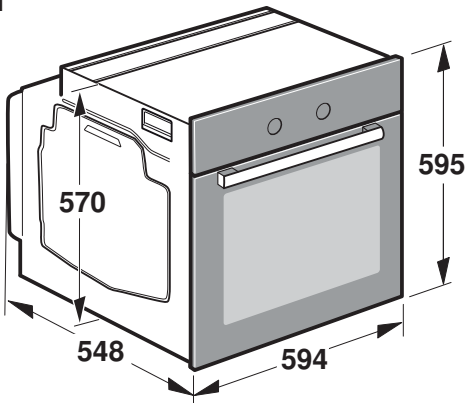
A series of horizontal lines providing a space for writing or drawing, extending across the width of the page.



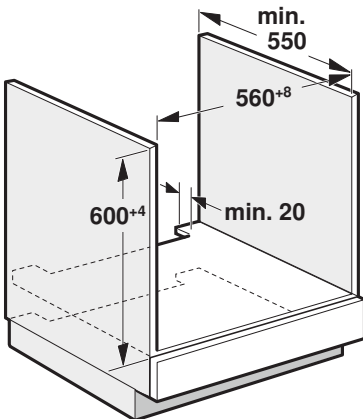
Handwriting practice lines consisting of horizontal lines on a white background, designed for writing practice.



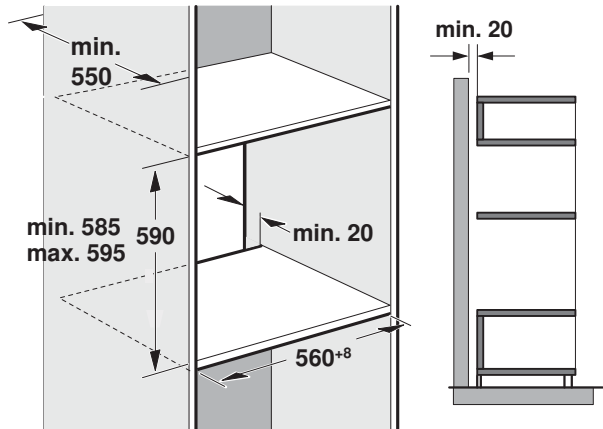
1



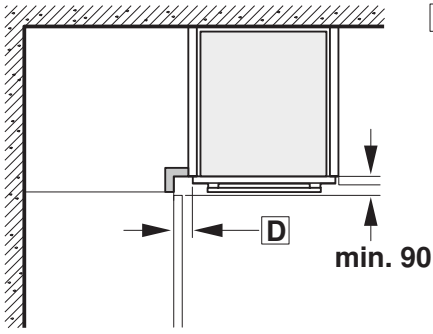
2



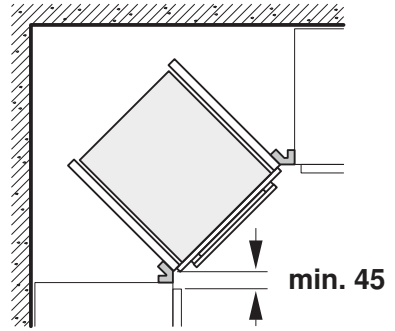
3



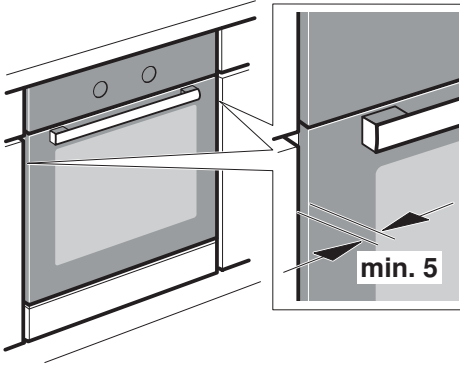
4



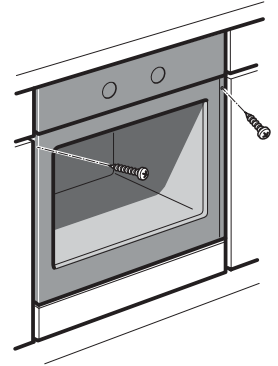
C



5



min. 5



Důležité pokyny - Obrázek 1

- Pouze při odborné montáži dle montážního návodu je zaručena bezpečnost připojování. Za škody vzniklé v důsledku neodborné vestavby ručí montér.
- Spotřebič po vybalení zkontrolujte. V případě škod vzniklých při přepravě ho nezapojujte.
- Řiďte se montážními pokyny pro zabudování příslušenství.
- Z pečičího prostoru a dvířek před uvedením do provozu odstraňte obalový materiál a lepicí fólie.
- Vestavný nábytek musí být teplotně odolný do 90 °C, souseděcí čela nábytku do 70 °C.
- Spotřebič nevestavujte za dekorační krytku. Vzniká nebezpečí přehřátí.
- Všechny výřezy proveďte před vestavbou spotřebiče. Odstraňte špony, neboť by mohly ovlivnit funkčnost elektrických součástí.
- Abyste se nepořezali, noste pchranné rukavice. Části, které jsou během montáže přístupné, mohou mít ostré hrany.
- Přípojná krabice pro spotřebič se musí nacházet ve šrafované oblasti **A** nebo mimo oblast vestavby.
- Nepohyblivý nábytek připevňte ke stěně pomocí obvyklého úhelníku **B**.
- Rozměry na obrázcích jsou uvedeny v mm.

Spotřebič pod pracovní deskou – Obrázek 2

Pro odvětrávání spotřebiče musí být v mezidnu odvětrávací výřez. Pracovní desku připevňte k vestavnému nábytku. Dodržujte montážní návod pro varnou desku.

Spotřebič ve vysoké skříňce – Obrázek 3

Pro odvětrávání spotřebiče musí být v mezidnech větrací výřez. Pokud má vysoká skříňka kromě zadních stěn příslušných prvků další zadní stěnu, musí se tato zadní stěna odstranit. Spotřebič umístěte maximálně do takové výšky, abyste mohli bez problémů vyjmát příslušenství.

Vestavba do rohu – Obrázek 4

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

Připojení spotřebiče

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

Jištění musí být provedené podle výkonu uvedeného na typovém štítku a místních předpisů.

Při veškerých montážních pracích musí být spotřebič odpojený od sítě.

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

Přívodní kabel dlouhý 3,0 m lze obdržet u zákaznického servisu. V případě výměny smí být použit pouze originální kabel, který lze obdržet u zákaznického servisu.

Ochrana proti dotyku musí být zajištěna vestavbou.

Přívodní kabel se zástrčkou s ochranným kontaktem


Spotřebič se smí zapojovat pouze do předpisově nainstalované elektrické zásuvky s ochranným kontaktem.

Pokud není zásuvka po provedení vestavby přístupná, musí se u pevné elektrické instalace použít odpojovač fází podle předpisů pro instalaci.

Přívodní kabel bez zástrčky s ochranným kontaktem.

Elektrické připojení smí provádět pouze koncesovaný odborník.

U pevné elektrické instalace je třeba použít odpojovač fází podle předpisů pro instalaci. Identifikujte fázové vodiče a nulový vodič v připojovací zásuvce. V případě nesprávného připojení může dojít k poškození spotřebiče.

Připojení provádějte pouze podle schématu připojení. Napětí viz typový štítek. Při zapojování vodičů síťové přípojky dodržujte barevné rozlišení: zeleno-žlutý = ochranný vodič , modrý = nulový vodič, hnědý = fáze (krajní vodič).

Pouze Švédsko, Finsko a Norsko

Spotřebič lze připojit také pomocí přiložené zástrčky se systémem ochranného kontaktu. Zástrčka musí být přístupná i po dokončení vestavby. Pokud není zástrčka po provedení vestavby přístupná, musí se u pevné elektrické instalace použít odpojovač fází podle předpisů pro instalaci.

Upevnění spotřebiče – Obrázek 5

U spotřebičů s výsuvnými dvířky pečičího vozíku se musí napřed demontovat dvířka.

1. Spotřebič zcela sasuňte a středově vyrovnejte.
2. Spotřebič přišroubujte.

Mezera mezi pracovní deskou a spotřebičem se nesmí zakrývat žádnými přídavnými lištami.

Na postranních stěnách vestavné skříňky nesmí být připevněné tepelněizolační lišty.

Demontáž

1. Spotřebič odpojte od sítě.
2. Povolte upevňovací šrouby.
3. Spotřebič mírně nazdvihněte a zcela vytáhněte.

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 uschová.

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.

Seznam autorizovaných servisů je k dispozici na www.bosch-home.com/cz.

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 přemístování (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 fyzikálně 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 vybavy, 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 prodané náhradní díly 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 pořizovací 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 BOSCH

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
Email: **bosch.spotrebice@bshg.com**

Aktuální informace o servisu naleznete na internetových stránkách **www.bosch-home.com/cz**.
Zde máte možnost sjednat opravu pomocí online formuláře.



Vstavaná rúra na pečenie
HBA534ES0



BOSCH

[sk] Návod na použitie

Obsah

 Použitie podľa určenia	4
 Dôležité bezpečnostné pokyny	4
Všeobecné pokyny	4
Halogénové svetlo	5
 Príčiny poškodenia	6
Všeobecné pokyny	6
 Ochrana životného prostredia	6
Typy na úsporu energie	6
Ekologická likvidácia spotrebiča	7
 Zoznámenie sa so spotrebičom	8
Ovládací panel	8
Tlačidlá a displej	8
Druhy ohrevu a funkcie	9
Teplota	9
Priestor na pečenie	10
 Príslušenstvo	10
Základne príslušenstvo	10
Vkladanie príslušenstva	10
Zvláštne príslušenstvo	11
 Pred prvým použitím	12
Prvé uvedenie do prevádzky	12
Čistenie priestoru na pečenie a príslušenstva	12
 Obsluha spotrebiča	13
Zapnutie a vypnutie spotrebiča	13
Nastavenie druhu ohrevu a teploty	13
Rýchly ohrev	13
 Časové funkcie	14
Nastavenie doby trvania	14
Nastavenie času ukončenia	14
Nastavenie minútky	15
Nastavenie hodín	15
 Detská poistka	16
Aktivácia a deaktivácia	16
 Čistenie	16
Vhodné čistiace prostriedky	16
Plochy priestoru na pečenie	17
Udržovanie spotrebiča v čistote	18
 Závesné rošty	18
Vysadenie a nasadenie závesných roštov	18
 Dvierka spotrebiča	19
Vysadenie a nasadenie skla dvierok	19

 Čo robiť v prípade poruchy?	20
Odstránenie drobných závad svojpomocne	20
Výmena osvetlenia v priestore na pečenie	21
 Zákaznícky servis	21
E-Nr. a FD	21
 Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu	22
Všeobecné pokyny	22
Koláče a pečivo	22
Nákypy a gratinované pokrmy	26
Hydina, mäso a ryby	26
Zelenina a prílohy	29
Dezerty	29
Akrylamid v potravinách	29
Sušenie	30
Zaváranie	30
Kysnutie cesta	31
Rozmrazovanie	32
Udržiavanie teploty	32
Skúšobné pokrmy	33

Ďalšie informácie o výrobkoch, príslušenstve, náhradných dieloch a servise nájdete na internete na: www.bosch-home.com/sk

Použitie podľa určenia

Starostlivo si prečítajte tento návod. Len potom môžete váš spotrebič obsluhovať bezpečne a správne. Návod na používanie a montážny návod si odložte na neskoršie alebo pre ďalších majiteľov spotrebiča.

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

Po vybalení spotrebič preskúšajte. Ak sa spotrebič pri preprave poškodil, nepripájajte ho.

Spotrebič môže pripojiť len oprávnený odborník. Pri škodách spôsobených nesprávnym pripojením zaniká nárok na záruku.

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

Tento spotrebič je určený na použitie do maximálnej nadmorskej výšky 4000 m.

Tento spotrebič môžu používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, senzorickými alebo mentálnymi schopnosťami alebo osoby s nedostatočnými skúsenosťami a/alebo vedomosťami iba vtedy, ak sú pod dozorom osoby, ktorá zodpovedá za ich bezpečnosť alebo ak ňou boli poučené o bezpečnej obsluhu spotrebiča a porozumeli nebezpečenstvám vyplývajúcim z tohto používania.

Deti sa so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a užívatelskú údržbu nesmú vykonávať deti, iba ak sú staršie ako 15 rokov a sú pod dozorom.

Deti mladšie ako 8 rokov sa musia zdržiavať v bezpečnej vzdialenosti od spotrebiča a prírodného kábla.

Príslušenstvo vždy správne zasuňte do priestoru na pečenie. → "Príslušenstvo" na strane 10

Dôležité bezpečnostné upozornenia

Všeobecné pokyny

Varovanie – Nebezpečenstvo požiaru!

- Horľavé predmety uskladnené v priestore na pečenie sa môžu vznietiť. Nikdy neuskladňujte horľavé predmety v priestore na pečenie. Ak sa v spotrebiči vyskytne dym, nikdy neotvárajte jeho dverka. Spotrebič vypnite a vyťahnite sieťovú zástrčku alebo vypnite poistku v poistkovej skrini.
- Voľné zvyšky jeuk a šťava z pečenia sa môžu vznietiť. Pred spustením prevádzky odstráňte z priestoru na pečenie, z ohrevného telesa a príslušenstva hrubé nečistoty.
- Pri otvorení dveriek vzniká prúdenie vzduchu. Papier na pečenie sa nesmie dotknúť ohrevného telesa, kvôli vznieteniu. Pri predhrievaní nikdy nepokladajte papier na pečenie na príslušenstvo. Papier na pečenie vždy za ťažte riadom alebo formou na pečenie. Len potrebné plochy vyložte papierom na pečenie. Papier na pečenie nesmie nikdy presahovať ponad príslušenstvo.

Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

- Spotrebič sa veľmi rozohreje. Nikdy sa nedotýkajte horúcich vnútorných plôch priestoru na pečenie alebo horúcich komponentov. Vždy nechajte spotrebič vychladnúť. Deti udržiavajte v bezpečnej vzdialenosti.
- Príslušenstvo alebo riad sa veľmi rozhorúči. Vždy, keď vyberáte horúce príslušenstvo alebo riad z priestoru na pečenie, používajte kuchynskú chňapku na hrniec.
- Alkoholové výpary sa môžu v horúcom priestore na pečenie vznietiť. Nikdy nepripravujte pokrmy s veľkým množstvom nápoja s vysokým percentom alkoholu. Používajte len malé množstvo nápojev s vysokým percentom alkoholu. Dverka spotrebiča opatrne otvorte.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo oparenia!

- Prístupné časti sa počas prevádzky rozhorúčia. Nikdy sa nedotýkajte horúcich častí. Deti udržiavajte v bezpečnej vzdialenosti.
- Pri otvorení dveriek spotrebiča môže unikat veľmi horúca para. Para nie je vždy viditeľná v závislosti od teploty. Pri otvorení nestojte blízko spotrebiča. Dvierka spotrebiča opatrne otvorte. Deti udržiavajte v bezpečnej vzdialenosti.
- V horúcom priestore na pečenie sa môže z vody vytvárať horúca para. Nikdy nedávajte vodu do horúceho priestoru na pečenie.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo poranenia!

- Poškriabané sklo na dverkách spotrebiča môže prasknúť. Nepoužívajte škrabku na sklo, ostré alebo abrazívne čistiace prostriedky.
- Závesy dveriek spotrebiča sa pri otváraní a zatváraní zatvárajú a môžete sa privrieť. Nesiahajte do priestoru závesov.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!

- Neodborné opravy sú nebezpečné. Opravu a výmenu poškodených elektrických vedení smie vykonať len technik zákazníckeho servisu vyškolený našou spoločnosťou. Ak je spotrebič pokazený, vyťahnite elektrickú zásuvku alebo vypnite poistku v poistkovej skrini. Zavolajte zákaznícky servis.
- Na horúcich častiach spotrebiča sa môže káblová izolácia od elektrických spotrebičov roztaviť. Nikdy nenechajte pripájací kábel spotrebiča v kontakte s horúcimi časťami spotrebiča.
- Vniknutá vlhkosť môže spôsobiť úraz elektrickým prúdom. Nepoužívajte vysokotlakový čistič alebo parný čistič.
- Poškodený spotrebič môže spôsobiť poranenie elektrickým prúdom. Poškodený spotrebič nikdy nezapínajte. Vyťahnite sieťovú zástrčku alebo vypnite poistku v poistkovej skrini. Zavolajte zákaznícky servis.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo účinkov magnetizmu!

V ovládacom paneli alebo v ovládacích prvkoch sú vložené permanentné magnety. Magnety môžu ovplyvňovať elektronické implantáty, napr. kardiostimulátor alebo inzulínové pumpy. Ako osoba s elektronickými implantátmi dodržiavajte vzdialenosť od ovládacieho panela minimálne 10 cm.

Halogénové svetlo**⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!**

Osvetlenie v rúre sa veľmi zahrieva. Ešte istý čas po vypnutí hrozí nebezpečenstvo popálenia. Nedotýkajte sa skleneného krytu. Pri čistení zabráňte kontaktu s pokožkou.

Príčiny poškodenia

Všeobecné pokyny

Pozor!

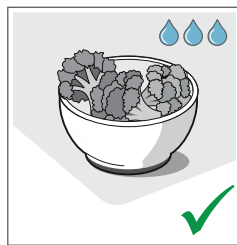
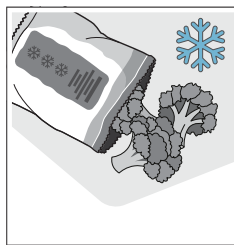
- Príslušenstvo, fólia, papier na pečenie alebo riad na dne priestoru na pečenie: Na dno priestoru na pečenie nepokladajte žiadne príslušenstvo. Dno priestoru na pečenie nevykladajte fóliou akéhokoľvek druhu alebo papierom na pečenie. Nepokladajte žiadny riad na dno priestoru na pečenie, ak je nastavená teplota vyššia ako 50°C. Vzniká akumulácia tepla. Doby pečenia a vyprážania sa už viac nezhodujú a smalt sa poškodí.
- Allobal: Allobal v priestore na pečenie sa nesmie dostať do kontaktu so sklom dvierok. Na skle dvierok môžu vzniknúť trvalé sfarbenia.
- Voda v horúcom priestore na pečenie: Nikdy nelejte vodu do horúceho priestoru na pečenie. Vzniká horká para. Zmenou teplôt sa môže poškodiť smalt.
- Vlhkosť v priestore na pečenie: Vlhkosť v priestore na pečenie trvajúca dlhší čas môže viesť ku korózii. Po použití nechajte priestor na pečenie vyschnúť. V zatvorenom priestore na pečenie neuchovávajte dlhší čas žiadne vlhké potraviny. V priestore na pečenie neuchovávajte potraviny.
- Chladnutie pri otvorených dvierkach: Po prevádzke s vysokou teplotou nechajte priestor na pečenie vychladnúť len zatvorený. Do dvierok spotrebiča nič neprivrite. Aj keď sú dvierka len pootvorené, susediaci nábytok sa môže časom poškodiť. Po prevádzke s vysokou vlhkosťou nechajte priestor na pečenie vyschnúť otvorený.
- Ovocná šľava: Plech na pečenie pri šťavnatých ovocných koláčoch nepokladajte veľkým množstvom ovocia. Ovocná šľava, ktorá preteká z plechu na pečenie spôsobí flaky, ktoré už nie je možné odstrániť. Ak je to možné, použite hlbší univerzálny plech.
- Silno znečistené tesnenie: Ak je tesnenie silno znečistené, dvierka spotrebiča sa pri prevádzke už správne nezatvárajú. Susedné čelá kuchynskej linky sa môžu poškodiť. Tesnenia udržiavajte vždy čisté. → "Čistenie" na strane 16
- Dvierka spotrebiča ako sedacia alebo odkladacia plocha: Nikdy na dvierka spotrebiča nič nepokladajte, nekladte alebo na ne nič nevešajte. Na dvierka spotrebiča neodkladajte riad alebo príslušenstvo.
- Vložte príslušenstvo: Podľa druhu spotrebiča môže príslušenstvo pri zatvorení dvierok spotrebiča poškríbať sklo na týchto dvierkach. Príslušenstvo vždy zasuňte do varného priestoru až nadoraz.
- Preprava spotrebiča: Spotrebič nenoste alebo nedržte za madlo dvierok. Madlo dvierok neunesie váhu spotrebiča a môže sa zlomiť.

Ochrana životného prostredia

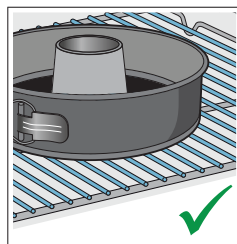
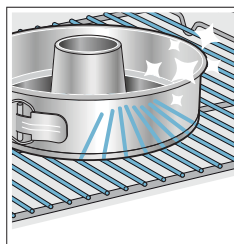
Váš nový spotrebič je mimoriadne energeticky účinný. Nájdate tu tipy, ako s vašim spotrebičom ušetriť ešte viac energie a ako ho zlikvidovať s ohľadom na životné prostredie.

Tipy na úsporu energie

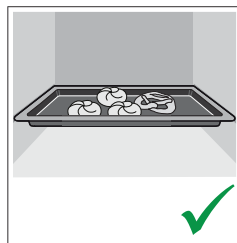
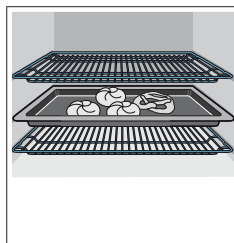
- Spotrebič zahrejte len vtedy, keď je to uvedené v recepte alebo v tabuľkách návodu na používanie.
- Nechajte zmrazené potraviny roztopiť predtým, ako ich vložíte do rúry.



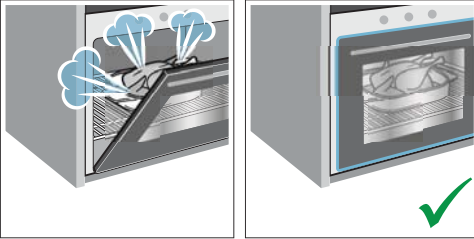
- Používajte tmavé, načierno lakované alebo smaltované formy na pečenie. Veľmi dobre zachytávajú teplo.



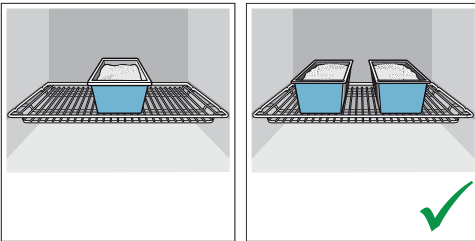
- Odstráňte nepotrebné príslušenstvo z priestoru na pečenie.



- Dverka spotrebiča otvárajte počas prevádzky podľa možnosti čo najriedkavejšie.



- Ak pečiete viac koláčov, najvhodnejšie je piecť ich jeden po druhom. Priestor na pečenie je ešte teplý. Vďaka tomu sa skrátí doba pečenia druhého koláča. Do priestoru na pečenie môžete vsunúť aj 2 hranaté formy vedľa seba.



- Pri dlhšom čase pečenia môžete spotrebič vypnúť 10 minút pred koncom pečenia a na dopečenie využiť zvyškové teplo.

Ekologická likvidácia spotrebiča

Obal zlikvidujte v súlade s ochranou životného prostredia.

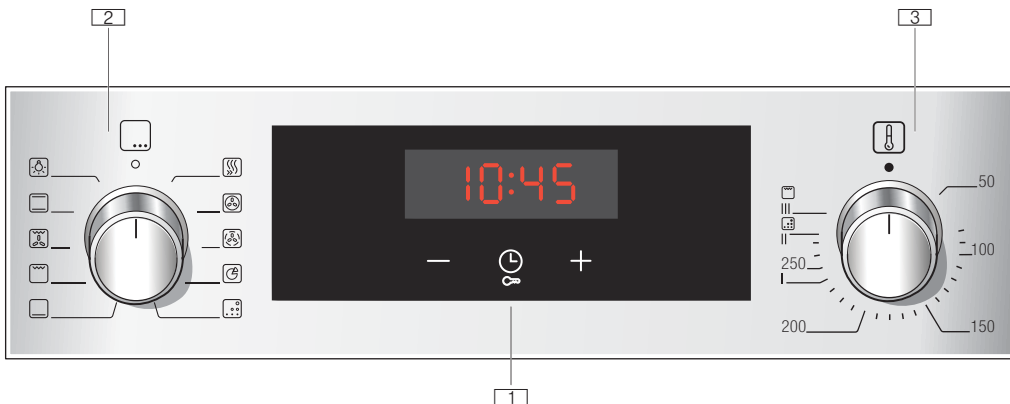


Tento spotrebič je v súlade s európskou Smernicou 2012/19/EU týkajúcou sa elektrických a elektronických spotrebičov (elektrický a elektronický odpad – WEEE). Smernica stanovuje platný rámec pre spätný odber a recykláciu starých spotrebičov, platný v EÚ.

Zoznámene sa so spotrebičom

V tejto kapitole vám objasníme ukazovatele a ovládacie prvky. Okrem toho sa zoznámite s rôznymi funkciami vášho spotrebiča.

Upozornenie: V závislosti od typu spotrebiča sú v niektorých farbách a detailoch možné odchýlky.



1 Tlačidlá a displej

Tlačidlá sú dotykové a pod nimi sa nachádzajú senzory. Jemne sa dotknite nejakého symbolu, aby ste si zvolili funkciu.

Displej ukazuje symboly aktívnych funkcií a časové funkcie.

2 Otočný volič

S otočným voličom si nastavíte spôsob ohrevu alebo inú funkciu.

Otočný volič môžete otáčať od nulového nastavenia doľava alebo doprava.

3 Volič teploty

S voličom teploty si nastavíte spôsob vykurovania alebo si zvolíte nastavenie pre ostatné funkcie.

Voliteľ teploty môžete otáčaním doprava nastaviť od nuly až po najvyššiu teplotu, teda až nadoraz. Nič okrem toho.

Upozornenie: U niektorých spotrebičov sú voliče zápusťné. Pre zapnutie a vypnutie stlačte volič na nulovej pozícii.

Ovládaci panel

Na ovládacom paneli si nastavíte rôzne funkcie vášho spotrebiča. Tu vidíte prehľad o ovládacom paneli a rozmiestnenie ovládacích prvkov.

Tlačidlá a displej

Pomocou tlačidiel môžete nastaviť na vašom spotrebiči rôzne prídavné funkcie. Na displeji vidíte aj hodnotu.

Symbol	Význam
	Časové funkcie Minútka Δ , doba trvania $I \rightarrow$, čas ukončenia $\rightarrow I$ a hodiny zvolte opakovanými stlačeniami tlačidiel.
	Detská poistka Funkcie rúry na pečenie zablokujete/odblokujete na ovládacom paneli stlačením cca na 4 sekundy.
-	Minus Zníženie nastavených hodnôt.
+	Plus Zvýšenie nastavených hodnôt.

Displej








Hodnota, ktorá je práve nastaviteľná alebo uplynie, sa zobrazí v popredí na displeji.

Aby ste mohli využívať časové funkcie, niekoľkokrát stlačte tlačidlo . Zobrazí sa symbol, ktorého hodnota je práve v popredí.

Druhy ohrevu a funkcie



S otočným vlničkom nastavíte spôsob ohrevu alebo iné funkcie.

Aby ste našli správny druh ohrevu pre váš pokrm, vysvetlíme vám tu rozdiely a oblasti použitia.

Druh ohrevu	Použitie
 3D horúci vzduch	Pre pečenie a vyprážanie na jednej úrovni alebo viacerých úrovniach. Ventilátor rovnomerne rozohrieva teplo prstencového zohrievacieho telesa na zadnej stene v priestore na pečenie .
 Mierny ohrev	Je inteligentný druh ohrevu na šetrnú prípravu mäsa, rýb a pečiva. Spotrebič optimálne reguluje prívod energie do priestoru na pečenie . Pokrm sa pripravuje vo fázach zvyškovým teplom. Zostane tak šťavnatejšie a menej zhnedne. V závislosti od spôsobu prípravy a potraviny sa môže usporiť energia. Druh ohrevu, pre ktorý bola určená trieda energetickej účinnosti.
 Stupeň pizza	Na prípravu pizze a pokrmov , ktoré potrebujú veľa tepla zdola. Ohrieva dolné vyhrievacie teleso a prstencové vyhrievacie teleso na zadnej stene.
 Dolný ohrev	Pre prípravu vo vodnom kúpeli a na dopečenie. Teplo prichádza zdola.
 Veľkoplošný gril	Na grilovanie plochých kúskov, ako steaky, párky alebo toasty na zapekanie. Rozohreje sa celá plocha pod vyhrievacím telesom grilu.
 Gril s cirkuláciou vzduchu	Na pečenie hydiny, celých rýb a väčších kusov mäsa. Vyhrievacie teleso grilu a ventilátor sa striedavo zapínajú a vypínajú. Ventilátor vŕti horúci vzduch okolo pokrmu .
 Horný/dolný ohrev	Na tradičné pečenie na jednej úrovni. Zvlášť vhodné na koláče so šľavnatou náplňou . Teplo prichádza rovnomerne zhora a zdola.

Ďalšie funkcie

Vaša nová rúra na pečenie vám ponúka ešte ďalšie funkcie, ktoré vám v krátkosti objasníme.

Funkcia	Použitie
 Rýchly ohrev	Rýchlo predhriať priestor na pečenie , bez prípravy.
 Osvetlenie priestoru na pečenie	Zapnúť osvetlenie priestoru na pečenie bez funkcie. Ufahčí vám napríklad čistenie priestoru na pečenie .

Teplota

Teplotu v priestore na pečenie si nastavíte vlničkom teploty. Okrem toho budú zvolené stupne pre ďalšie funkcie.

Pri veľmi vysokých teplotách spotrebič po dlhšom čase teplotu mierne zníži.


Poloha	Význam
●	Nulová poloha
50-275	Rozsah teplôt
1, 2, 3 alebo I, II, III	Stupne grilovania

Spotrebič nezohrieva.

Nastaviteľná teplota v priestore **na pečenie** v °C.

Nastaviteľné stupne na grilovanie, veľkoplošný  a maloplošný  gril (každý podľa druhu spotrebiča).
 Stupeň 1 = slabý
 Stupeň 2 = stredný
 Stupeň 3 = silný

Ukazovateľ teploty

Keď sa spotrebič zohrieva, zasvieti na displeji symbol . V prestávkach medzi ohrevom zhasne.

Keď predhrievate, optimálny okamih na vloženie vášho pokrmu je, keď symbol prvý krát zabliká.

Upozornenie: V dôsledku tepelnej zotrvačnosti sa môže zobrazená teplota líšiť od skutočnej teploty v priestore na pečenie.

Priestor na pečenie

Rôzne funkcie vo varnom priestore ufahčujú prevádzku vášho spotrebiča. Priestor na pečenie má napríklad veľkoplošné osvetlenie a chladiaci ventilátor chráni spotrebič pred prehriatím.

Otvorenie dvierok spotrebiča

Ak počas prebiehajúcej prevádzky otvoríte dvierka na spotrebiči, beží prevádzka ďalej.

Osvetlenie priestoru na pečenie

Pri väčšine ohrevu a funkcií je osvetlenie priestoru na pečenie počas prevádzky zapnuté. Pri ukončení prevádzky voličom funkcií dôjde k vypnutiu.

S pozíciou osvetlenia priestoru na pečenie na otočnom voliči môžete osvetlenie zapnúť bez predhrievania. To vám pomôže napr. pri čistení vášho spotrebiča.

Chladiaci ventilátor

V prípade potreby sa chladiaci ventilátor zapne a vypne. Teplý vzduch uniká cez dvierka.

Pozor!

Nezakrývajte vetracie otvory. Inak sa spotrebič prehreje.

Aby po prevádzke priestor na pečenie rýchlejšie vychladol, chladiaci ventilátor istý čas ešte dobieha.

Príslušenstvo

Súčasťou vášho spotrebiča je rôzne príslušenstvo. Tu nájdete prehľad o dodanom príslušenstve a jeho správnom používaní.

Základné príslušenstvo

V závislosti od typu spotrebiča môže byť dodané príslušenstvo rôzne.

	<p>Rošt Na riad, na formy na koláče a nákypy. Na pečené mäso, grilované pokrmy a hlboko zmrazené pokrmy.</p>
	<p>Univerzálny plech Na prípravu šťavnatých koláčov, pečiva, hlboko zmrazených pokrmov a veľkých kusov mäsa. Pri grilovaní priamo na rošte možno plech používať aj ako záchytnú nádobu na tuk.</p>

Používajte len originálne príslušenstvo. Je špeciálne prispôsobené vášmu spotrebiču.

Príslušenstvo si môžete dokúpiť v zákaznickom servise, v špecializovaných predajniach.

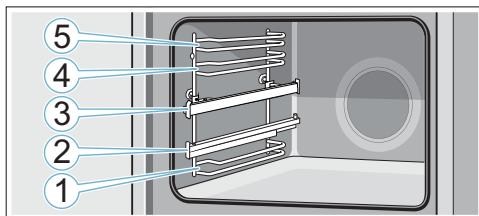
Upozornenie: Keď sa príslušenstvo rozhorúči, môže sa zdeformovať. Nemá to žiaden vplyv na funkciu. Keď znova vychladne, deformácia zmizne.

Vkladanie príslušenstva

Priestor na pečenie má 5 úrovní vkladania. Tieto úrovne sa počítajú zdola nahor.

Na niektorých typoch spotrebičov je v priestore na pečenie najvyššia úroveň vkladania označená symbolom grilu.

Podľa typu spotrebiča je váš priestor na pečenie vybavený jedným alebo viacerými výsuvmi, príp. jedným alebo dvomi klipovými výsuvmi. Výsuvy sú pevne namontované a nedajú sa odobrať. Výsuvy s klipsou sa podľa potreby môžu upevniť na ešte voľných úrovniach.

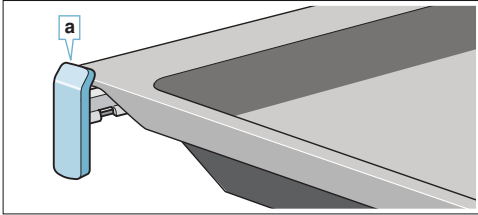


Príslušenstvo zasunúť vždy medzi obidve vodiace tyče danej úrovne vkladania.

Príslušenstvo sa môže vytiahnuť približne do polovice bez toho, aby sa prevrátilo. Pomocou výsuvov môžete príslušenstvo vytiahnuť viac dopredu.

Dbajte na to, aby príslušenstvo za príloškou **a** sedelo na teleskopických výsuvoch.

Príklad na obrázku: univerzálny plech



Teleskopické výsuvy sa zaisťujú, keď sú celkom vytiahnuté. Príslušenstvo sa tak dá ľahko položiť. Teleskopické výsuvy odbojujete tak, že ich slabým tlakom posuniete späť do priestoru na pečenie.

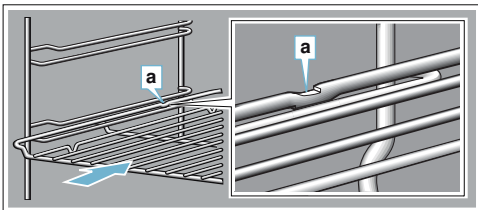
Upozornenia

- Dávajte pozor, aby ste príslušenstvo vždy správne zasunuli do priestoru na pečenie.
- Príslušenstvo vložte žďy úplne do priestoru na pečenie tak, aby sa nedotýkalo dvierok spotrebiča.
- Príslušenstvo, ktoré počas prevádzky nepotrebujete, vyberte z priestoru na pečenie.
- Pred čistením môžete vybrať závesné rošty z priestoru na pečenie. → *Strana 18*

Funkcia zacvaknutia

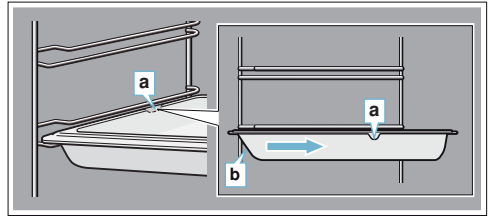
Príslušenstvo sa môže vytiahnuť približne až do polovice, kým sa nezaistí. Funkcia zacvaknutia zabraňuje prevráteniu príslušenstva pri vytiahnutí. Príslušenstvo sa musí správne vložiť do priestoru na pečenie, aby fungovala ochrana proti prevráteniu.

Pri vkladaní roštu dbajte na to, aby západka **a** bola vzadu a smerovala nadol. Otvorená strana musí smerovať k dvierkam spotrebiča a zakrivenie nadol



Dbajte na to, aby pri vkladaní plechov do priestoru na pečenie bola západka **a** vždy vzadu a smerovala nadol. Zošíkmenie príslušenstva **b** musí smerovať dopredu k dvierkam spotrebiča.

Príklad na obrázku: univerzálny plech

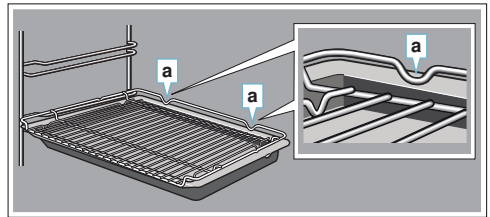


Kombinovanie príslušenstva

Rošt môžete zasunúť spoločne s univerzálnym plechom, aby sa zachytila kvapkajúca tekutina.

Pri vkladaní roštu dbajte na to, aby obidve rozperky **a** boli na zadnom okraji. Pri zasúvaní univerzálného plechu je rošt nad hornou vodiacou tyčou danej úrovne vkladania.

Príklad na obrázku: univerzálny plech



Zvláštne príslušenstvo

Zvláštne príslušenstvo si môžete kúpiť v zákaznickom servise, v špecializovaných predajniach. Rozsiahlu ponuku k vášmu spotrebiču nájdete v našich prospektoch alebo na internete.

Dostupnosť a možnosť on-line objednávky je v rôznych krajinách rozdielna. Prosím, nahliadnite do vašich predajných podkladov.

Upozornenie: Nie každé osobitné príslušenstvo sa hodí ku každému spotrebiču. Uveďte pri kúpe vždy presné označenie produktu (E-Nr.) vášho spotrebiča. → "Zákaznícky servis" na strane 21

Zvláštne príslušenstvo

Rošt

Na riad, formy na koláče a nákypy a na pečené mäso a grilované kusky.

Plech na pečenie

Na koláče na plechu a drobné pečivo.

Univerzálny plech

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

Vkladací rošt

Na mäso, hydinu a ryby.
Na vloženie do univerzálného **plechu** na zachytávanie kvapkajúceho tuku a šťavy z mäsa.

Univerzálny plech, s nepríhnavým povrchom

Na prípravu šľavnatých koláčov, pečiva, hlboko zmrazených pokrmov a veľkých kusov mäsa.
Pečivo a mäso sa dajú ľahšie uvoľniť z univerzálného **plechu**.

Plech na pečenie, s nepríhnavým povrchom

Na koláče na **plechu** a drobné pečivo. Pečivo sa ľahšie uvoľní z **plechu**.

Dva univerzálny plechy, úzkeho tvaru

Na prípravu šľavnatých koláčov, pečiva, zmrazených pokrmov.
Univerzálny **plechy** nepoužívajte so zacvakávacími výsuvmi a neumiestňujte ich na rošt.

Profi-plech

Na prípravu veľkých množstiev. Ideálne vhodný napr. aj na musaku.

Profi-plech s vkladacím roštom

Na prípravu veľkých množstiev pokrmov.

Veko na profi-plech

Veko zmení profi-plech na profi-pekáč.

Plech na pizzu

Na pizzu a veľké okrúhle koláče.

Grilovací plech

Na grilovanie namiesto roštu alebo ako ochrana proti striekaniu. Používajte len v univerzálnom **plechu**.

Kameň na pečenie

Na prípravu domáceho chleba, zemľáka a pizze s chrumkavou kôrkou.
Kameň na pečenie sa vždy musí predhriať na odporúčanú teplotu.

Sklenený pekáč

Na prípravu dusených pokrmov a nákyvov.

Sklenená miska

Na prípravu veľkých kusov mäsa, šľavnatých koláčov a nákyvov.

Sklenená panvica

Na nákypy, zeleninové pokrmov a pečivo.

Výsuv s klipsou

Teleskopické výsuvy sa môžu použiť v ľubovoľnej úrovni. Umiestniť možno toľko výsuvov, koľko voľných úrovní je k dispozícii.

Výsuvný systém, jednoduchý

S teleskopickými výsuvmi v úrovni 2 môžete príslušenstvo vytiahnuť ďalej bez toho, že by sa preklopilo.

Výsuvný systém, dvojité

S teleskopickými výsuvmi v úrovni 2 a 3 môžete príslušenstvo vytiahnuť ďalej bez toho, že by sa preklopilo.

Výsuvný systém, trojitý

S teleskopickými výsuvmi v úrovni 1, 2 a 3 môžete príslušenstvo vytiahnuť ďalej bez toho, že by sa preklopilo.

**Pred prvým použitím**

Prve než začnete používať váš nový spotrebič, musíte ho nastaviť. Vyčistíte priestor na pečenie a príslušenstvo.

Prvé uvedenie do prevádzky


Po napojení do elektrického prúdu sa na displeji zobrazí čas. Nastavte si aktuálny čas.

Nastavenie hodín

Dbajte na to, aby otočný volič bol v nulovom nastavení.

Nastavenie času začína pri 12:00 hod.

1. Tlačidlom **-** alebo **+** nastavte hodiny.

2. Na potvrdenie jemne stlačte tlačidlo .

Na displeji sa zobrazí aktuálny čas.

Čistenie priestoru na pečenie a príslušenstva

Predtým ako začnete prvý raz pripravovať pokrm v spotrebiči, vyčistíte priestor na pečenie a príslušenstvo.


Čistenie priestoru na pečenie

Aby sa odstránil pach novoty spotrebiča, rozohrejte prázdny, uzavretý priestor na pečenie.

Dbajte na to, aby sa v priestore na pečenie nenachádzali zvyšky obalu, ako napr. guľôčky polystyrénu a odstráňte lepiacu pásku v spotrebiči či a na ňom. Pred rozohrievaním utrite hladké plochy v priestore na pečenie jemnou vlhkou handričkou. Počas rozohrievania spotrebiča vetrajte kuchyňu.

Uskutočnite uvedené nastavenia. Ako nastaviť druh ohrevu a teplotu sa dozviete v nasledujúcej kapitole.
→ "Obsluha spotrebiča" na strane 13

Nastavenia

Druh ohrevu	Horný/dolný ohrev 
Teplota	240 °C
Doba trvania	1 hodina

Po uplynutí uvedenej doby vypnite spotrebič.

Keď je priestor na pečenie vychladnutý, hladké plochy vyčistite umývacím roztokom a handričkou na umývanie.

Čistenie príslušenstva

Príslušenstvo dôkladne vyčistite umývacím roztokom a handričkou alebo mäkkou kefkou.

Obsluha spotrebiča


S ovládacími prvkami a ich činnosťou ste sa už zoznámili. Teraz vám vysvetlíme, ako nastavíte spotrebič.

Zapnutie a vypnutie spotrebiča

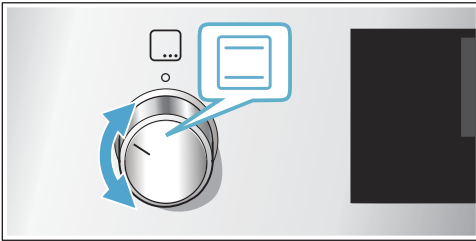
Otočný volič zapína a vypína spotrebič. Hneď, ako nastavíte polohu okrem nulovej, spotrebič sa zapne. Pre vypnutie spotrebiča nastavte otočný volič na nulu.

Nastavenie druhu ohrevu a teploty

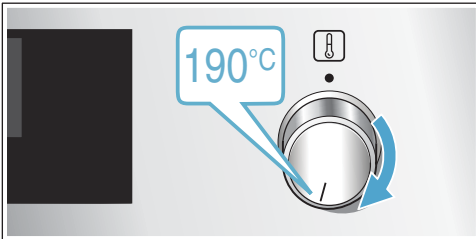
S voličom tepla a funkcií si nastavíte váš spotrebič veľmi jednoducho. Aký spôsob vyhrievania je pre ktorý pokrm optimálny, si pozrite v návode na použitie.

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

1. Otočným voličom nastavte druh ohrevu.



2. Voličom teploty nastavte teplotu alebo stupeň grilovania.



Po niekoľkých sekundách sa začne spotrebič ohrievať.

Keď je váš pokrm hotový, vypnite spotrebič, na ktorom nastavíte otočný volič do nulovej polohy.

Upozornenie: Na spotrebiči môžete nastaviť aj dobu trvania a čas ukončenia. → "Časové funkcie" na strane 14



Zmena

Môžete druh ohrevu a teplotu kedykoľvek ktorýmkoľvek voličom meniť.

Rýchly ohrev


Pomocou rýchleho ohrevu môžete skrátiť čas rozohrievania.

Vhodné druhy ohrevu:

-  3D horúci vzduch
-  Horný/dolný ohrev

Využite rýchleho ohrevu len pri nastaviteľných teplotách nad 100 °C.





Aby ste dosiahli rovnomerný výsledok pečenia, vložte pokrm do priestoru na pečenie až vtedy, keď je rýchle rozohrievanie skončené.


1. Nastavte otočný volič na .
2. Voličom teploty nastavte teplotu. Rúra na pečenie začne hriať po niekoľkých sekundách.


Keď je rýchly ohrev skončený, zaznie signál a na displeji sa objaví upozornenie. Vložte pokrm do priestoru na pečenie.

Časové funkcie

Váš spotrebič má rôzne časové funkcie.

Časové funkcie	Použitie
 Doba trvania	Po uplynutí nastavenej doby trvania spotrebič automaticky ukončí prevádzku.
 Čas ukončenia	Zadajte dobu trvania požadovaný čas ukončenia. Spotrebič sa automaticky zapne tak, aby sa prevádzka v požadovanom čase skončila.
 Minútka	Minútka funguje ako klasická kuchynská minútka. Beží nezávisle od prevádzky a neovplyvňuje tým spotrebič.
 Hodiny	Kým beží v popredí iná funkcia, ukáže vám spotrebič na displeji čas.



Najsôr po nastavení druhu ohrevu môžete dobu trvania nastaviť stlačením tlačidla . Po nastavení doby trvania je možné zmeniť čas ukončenia.

Po uplynutí doby trvania alebo času nastaveného na minútke zaznie signál. Signál môžete predčasne ukončiť jemným dotykom na tlačidlo .



Nastavenie doby úpravy

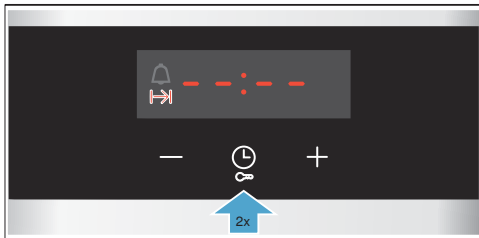
Na spotrebiči môžete nastaviť dobu prípravy vášho pokrmu. Vďaka tomu sa doba prípravy nežiadane neprekročí a vy nemusíte prerušiť iné činnosti, aby ste ukončili prevádzku.

Nastaviť sa dá maximálne 23 hodín a 59 minút. Do jednej hodiny sa dá doba trvania nastaviť v minútových intervaloch, potom v 5-minútových intervaloch.

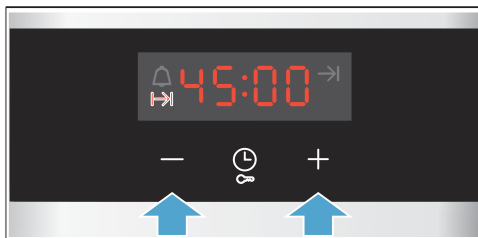
Vždy potom, ako stlačíte tlačidlo ako prvé, začne doba úpravy pri ďalšej nastavenej hodnote: 10 minút tlačidlom  a 30 minút tlačidlom .

Príklad na obrázku: doba trvania 45 minút.

1. Nastavte druh ohrevu a teplotu alebo stupeň.
2. Dvakrát stlačte tlačidlo . Na displeji sa zobrazí doba trvania .




3. Dobu trvania nastavte tlačidlom  alebo .



Po niekoľkých sekundách začne spotrebič ohrievať. Čas prevádzky na displeji plynie.



Doba úpravy pokrmu uplynula


Zaznie signál. Spotrebič prestane hriať. Na displeji sa nastaví doba trvania na nulu.

Hneď po ukončení signálu môžete obnoviť nastavenie stlačením tlačidla .

Keď je váš pokrm hotový, vypnite spotrebič, v ktorom nastavíte otočný volič na nulu.

Zmena a prerušenie

Dobu trvania môžete kedykoľvek zmeniť tlačidlom  alebo . Zmena sa prevezme po niekoľkých sekundách.

Pre zrušenie nastavte tlačidlom  dobu trvania späť na nulu. Spotrebič ohrieva ďalej aj bez zadanej doby trvania.

Nastavenie času ukončenia




Čas, kedy sa má skončiť pečenie, môžete posunúť. Ráno napríklad môžete včera ožiť pokrm do priestoru na pečenie a nastaviť rúru tak, aby bol pokrm hotový na obed.


Upozornenia

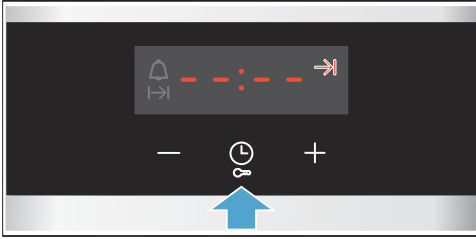
- Nezabudnite, že potraviny nesmú zostať príliš dlho v priestore na pečenie, lebo sa pokazia.
- Koniec už nenastavujte, ak už bola spustená prevádzka. Výsledok pečenia by sa už nezhodoval s vašou predstavou.

Čas ukončenia sa môže posunúť maximálne o 23 hodín a 59 minút.

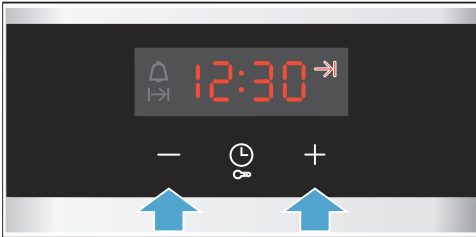
Príklad na obrázku: Je 10:30 hod., nastavená doba trvania je 45 minút a pokrm má byť hotový o 12:30 hod.

1. Nastavte druh ohrevu a teplotu alebo stupeň.
2. Dvakrát stlačte tlačidlo  a tlačidlom  alebo  nastavte dobu trvania.

3. Pre opakovanie stlačte jemne tlačidlo . Na displeji sa zobrazí čas ukončenia →.



4. Otočným voličom + posuňte – koniec na neskoršie.



Po niekoľkých sekundách spotrebič nastavenie prevezme. Na displeji sa zobrazí čas ukončenia. Hneď, ako sa spotrebič spustí, doba prevádzky na displeji začne plynúť.

Zvolená doba uplynula

Zaznie signál. Spotrebič prestane hriať. Na displeji sa nastaví doba trvania na nulu. Hneď po ukončení signálu môžete obnoviť nastavenie stlačením tlačidla +.

Keď je váš pokrm hotový, vypnite spotrebič, v ktorom nastavíte otočný volič na nulu.

Zmena a prerušenie

Čas ukončenia môžete zmeniť tlačidlom – alebo tlačidlom +. Po niekoľkých sekundách sa zmena nastaví. Čas ukončenia už nie je možné zmeniť, keď už doba trvania plynie. Zmena sa prevezme po niekoľkých sekundách.



Pre zastavenie nastavte tlačidlom – konečný čas späť na aktuálny čas plus dobu trvania. Spotrebič začne ohrievať a čas prevádzky na displeji začne plynúť.

Nastavenie minútky

Minútka môžete použiť pri zapnutom alebo vypnutom spotrebiči. Nemusí sa nastavovať ani doba trvania ani čas ukončenia.

Nastaviť sa dá maximálne 23 hodín a 59 minút. Do 10 minút sa dá nastaviť čas minútky v 30 sekundových intervaloch. Čím vyššia hodnota, tým väčšie časové intervaly.

Podľa toho, ktoré tlačidlo stlačíte, začína sa čas minútky pri ďalšej nastavenej hodnote. 5 minút tlačidlom – a 10 minút tlačidlom +.

1. Stláčajte tlačidlo , kým sa nezobrazí symbol minútky .
 2. Nastavte čas minútky pomocou tlačidla – alebo tlačidla +.
- Po niekoľkých sekundách začína plynúť čas minútky.

Tip: Keď sa čas nastavený na minútke vzťahuje na prevádzku spotrebiča, použite dobu trvania. Spotrebič sa automaticky vypne.

Čas na minútke uplynul

Zaznie signál. Na displeji je zobrazený čas minútky na nule.

Vypnite minútka ktorýmkoľvek tlačidlom.

Zmena a prerušenie

Tlačidlom – alebo tlačidlom + zmeňte čas minútky.


Po niekoľkých sekundách sa zmena nastaví.

Tlačidlom – nastavte čas minútky naspäť na nulu: Minútka je vypnutá.

Nastavenie hodín


Po ukončení alebo výpadku elektrického prúdu zabliká na displeji čas. Nastavte čas.

Otočný volič musí byť v polohe na nule.

1. Stlačte tlačidlo . Čas prestáva blikať.
2. Tlačidlom – alebo + nastavte čas. Po niekoľkých sekundách sa nastavený čas prevezme.

Zmena času

Čas môžete podľa požiadavky zmeniť na letný alebo zimný čas.

K tomu pri vypnutom spotrebiči stlačte tlačidlo , kým nezačne blikať čas a tlačidlom – alebo tlačidlom + zmeňte čas.

Detská poistka


Váš spotrebič je vybavený detskou poistkou, aby ho deti nemohli nedopatrením zapnúť.

Upozornenia


- Pripojený varný panel detská poistka rúry nijako neoplyvní.
- Po výpadku elektrickej energie už detská poistka nie je aktívna.


Aktivácia a deaktivácia

Otočný volič musí byť v polohe na nule.

Tlačidlo  stlačte cca na 4 sekundy.

Na displeji sa zobrazí symbol **SAFE**. Detská poistka je aktivovaná.

Upozornenie: Ak je nastavený symbol minútky , tento naďalej plynie. Kým je aktívna detská poistka, nie je možné zmeniť čas minútky.

Pre deaktiváciu stlačte tlačidlo  cca 4 sekundy, kým symbol **SAFE** na displeji nezhasne.

Čistenie

Vaša rúra zostane dlho žiarivá a funkčná, pokiaľ ju budete správne čistiť a starať sa o ňu. Správny spôsob údržby a čistenia je popísaný nižšie.

Vhodné čistiace prostriedky

Aby ste rozdielne povrchy nepoškodili použitím nesprávneho čistiaceho prostriedku, dodržiavajte údaje uvedené v tabuľke. V závislosti od typu vášho spotrebiča nie sú všetky rozsahy k dispozícii.

Pozor!

Poškodenie povrchu

Nepoužívajte

- drsné alebo abrazívne čistiace prostriedky,
- čistiace prostriedky s vysokým obsahom alkoholu,
- tvrdé abrazívne vankúšiky alebo čistiace špongie,
- vysokotlakový čistič alebo parný čistič,
- špeciálny čistič na tepelné čistenie.

Nové čistiace špongie pred použitím dôkladne premyte.

Tip: Prostredníctvom zákaznickeho servisu si môžete kúpiť súpravy na čistenie a ošetrovanie, ktoré zvlášť odporúčame. Dodržiavajte príslušné pokyny výrobcu.

Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

Spotrebič sa veľmi rozohreje. Nikdy sa nedotýkajte horúcich vnútorných plôch priestoru na pečenie alebo horúcich komponentov. Vždy nechajte spotrebič vychladnúť. Deti udržiavajte v bezpečnej vzdialenosti od spotrebiča.

Oblasť	Čistenie
Vonkajšie plochy spotrebiča	
Čelo z nehrdzavejúcej ocele	<p>Horúca mydlová voda: Vyčistíte handričkou a potom osušte mäkkou utierkou.</p> <p>Vždy hneď odstráňte vápenaté, tukové, škrobové škrvny a škrvny od bielka. Pod takýmito škrvnami môže kov začať korodovať.</p> <p>V zákaznickom servise alebo špecializovanej predajni možno zakúpiť špeciálne čistiace prostriedky na nehrdzavejúcu oceľ, ktoré sú vhodné na teplé povrchy. Prostriedok naneste v tenkej vrstve mäkkou utierkou.</p>
Plast	<p>Horúca mydlová voda: Vyčistíte handričkou a potom osušte mäkkou utierkou.</p> <p>Nepoužívajte čistiaci prostriedok na sklo alebo škrabku na sklo.</p>
Lakované plochy	<p>Horúca mydlová voda: Vyčistíte handričkou a potom osušte mäkkou utierkou.</p>
Ovládací panel	<p>Horúca mydlová voda: Vyčistíte handričkou a potom osušte mäkkou utierkou.</p> <p>Nepoužívajte čistiaci prostriedok na sklo alebo škrabku na sklo.</p>

Dvierka rúry	Horúca mydlová voda: Vyčistíte handričkou a potom osušte mäkkou utierkou. Nepoužívajte škrabky na sklo alebo drôtenky z nehrdzavejúcej ocele.
Madlo dvierok	Horúca mydlová voda: Vyčistíte handričkou a potom osušte mäkkou utierkou. Keď sa prostriedok na odstraňovanie vodného kameňa dostane na madlo dvierok, okamžite úchytku utrite. Ináč sa tieto škvrny už nedajú odstrániť.

Vnútrorné časti spotrebiča

Smaltované a samočistiace plochy	Dodržiavajte upozornenia týkajúce sa plôch priestoru na pečenie uvedené za tabuľkami.
Sklenený kryt osvetlenia priestoru na pečenie	Horúca mydlová voda: Vyčistíte handričkou a potom osušte mäkkou utierkou. Pri silnom znečistení použijete čistiaci prostriedok na rúry na pečenie .
Tesnenie dvierok Neodoberajte ho!	Horúca mydlová voda: Vyčistíte handričkou. Nepoužívajte abrazívne prostriedky.
Kryt dvierok	z ušľachtilej ocele: Použite čistiaci prostriedok na ušľachtilú oceľ. Dodržiavajte pokyny výrobcov. Nepoužívajte ošetrujúce prostriedky na ušľachtilú oceľ. z plastu: Vyčistíte horúcim čistiacim prostriedkom a čistiacou utierkou. Osušte následne mäkkou utierkou. Nepoužívajte čistiaci prostriedok na sklo alebo škrabku na sklo. Pred čistením opatrne odoberte kryt dvierok.
Závesné rošty	Horúca mydlová voda: Namočte a vyčistíte handričkou alebo kefkou.
Teleskopické výsuvy	Horúca mydlová voda: Vyčistíte handričkou alebo kefkou. Neodstraňujte mastiaci tuk z teleskopických výsuvov . Čistite ich zasunuté. Neumývajte v umývačke riadu.
Príslušenstvo	Horúca mydlová voda: Namočte a vyčistíte handričkou alebo kefkou. Pri silnom znečistení použijete drôtenku z nehrdzavejúcej ocele.

Upozornenia

- Malé farebné rozdiely na čele spotrebiča vzniknú kvôli zloženiu z rôznych materiálov, napr. sklo, plast alebo kov.
- Tiene na sklách dvierok, ktoré pôsobia ako šmuky, je svetelný odraz osvetlenia priestoru na pečenie.
- Smalt sa pri veľmi vysokých teplotách vypáli. Môžu tak vzniknúť malé farebné rozdiely. Je to normálne a nemá to žiaden vplyv na funkciu. Hrany tenkých plechov sa nedajú úplne potiahnuť smaltom. Preto môžu byť drsné. Antikorózna ochrana sa tým nenaruší.

Plochy priestoru na pečenie

Zadná stena, horná stena a bočné steny priestoru na pečenie sú samočistiace. Zistíte to podľa drsného povrchu.

Dno priestoru na pečenie je smaltované a má hladký povrch.

Čistenie smaltovaných plôch

Hladké smaltované plochy vyčistíte handričkou a horúcim umývacím roztokom alebo octovou vodou. Osušte mäkkou utierkou.

Pripálené zvyšky jedál namočte vlhkou handričkou a umývacím roztokom. Pri silnom znečistení použijete drôtenku z ušľachtilej ocele alebo čistiaci prostriedok na rúry.

Priestor na pečenie nechajte po čistení vyschnúť otvorený.

Upozornenie: Zvyšky potravín môžu vytvoriť biele povlaky. Nie sú závadné a nemajú žiadny vplyv na funkčnosť. V prípade potreby môžete zvyšky odstrániť kyselinou citrónovou.

Čistenie samočistiacich plôch

Samočistiace plochy sú potiahnuté vrstvou poréznej, matnej keramiky. Táto vrstva počas prevádzky spotrebiča nasáva a odstraňuje striekance z pečenia. Keď sa už samočistiace plochy samé nedostatočne čistia a vznikajú tmavé škvrny, môžete ich vyčistiť cieľným rozohrievaním rúry na pečenie.

Nastavenie

Predtým vyberte z varného priestoru závesné rošty, teleskopické výsuvy, príslušenstvo a riad. Dôkladne vyčistite hladké smaltované plochy priestoru na pečenie, vnútorné dvierka a sklenený kryt osvetlenia priestoru na pečenie.

- Nastavte druh ohrevu 3D horúci vzduch.
 - Nastavte maximálnu teplotu.
 - Spustíte prevádzku a nechajte ju bežať minimálne 1 hodinu.
- Keramicá vrstva sa zregeneruje.

Keď je varný priestor vychladnutý, hneďasté alebo biele zvyšky odstráňte vodou a mäkkou špongiou.

Upozornenie: Počas prevádzky a funkcie čistenia sa môžu na plochách vytvoriť červenkasté škvrny. Nejde o hrzdu, ale o zvyšky potravín. Tieto škvrny neohrozujú zdravie a neobmedzujú čistiacu schopnosť samočistiacich plôch.

Pozor!

Na samočistiace plochy nepoužívajte čistiaci prostriedok na rúry na pečenie. Povrchy by sa mohli poškodiť. Ak sa čistiaci prostriedok na rúry napriek tomu dostane na tieto plochy, ihneď ho umyte vodou a hubkou. Nedrhňte a nepoužívajte abrazívne čistiace pomôcky.

Spotrebič udržiavajte čistý

Aby sa nevytvorila neodstrániteľná špina, spotrebič vždy udržiavajte čistý a nečistoty hneď odstráňte.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo požiaru!

Vofné zvyšky jedál, tuk a šťava z pečenia sa môžu vznietiť. Pred spustením prevádzky odstráňte z priestoru na pečenie, z ohrevného telesa a príslušenstva hrubé nečistoty.

Tipy

- Vyčistite priestor na pečenie po každom použití. Tak sa nečistoty nepripália.
- Vždy hneď odstráňte vápenaté, tukové, škrobové škrvny a škrvny od bielka.
- Na pečenie veľmi vlhkých koláčov používajte univerzálny plech.
- Na pečenie používajte vhodný riad, napr. pekáč.

Závesné rošty

Pri starostlivom ošetrovaní a čistení zostane váš spotrebič dlho pekný a funkčný. Tu sa dozviete, ako môžete vysadiť a vyčistiť závesné rošty.

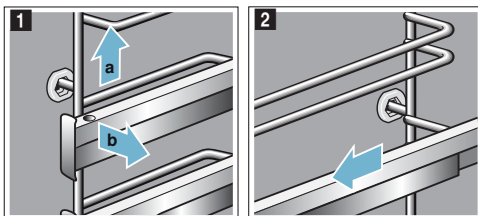
Vysadenie a nasadenie závesných roštov

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

Závesné rošty sa veľmi zohrejú. Nikdy sa nedotýkajte horúcich roštov. Vždy nechajte spotrebič vychladnúť. Deti udržiavajte v bezpečnej vzdialenosti.

Vysadenie závesných roštov

1. Rošt vpredu mierne nadvihnite **a** a vyveste **b** (Obrázok **1**).
2. Potom celý rošt vytiahnite dopredu a vyberte ho von (Obrázok **2**).

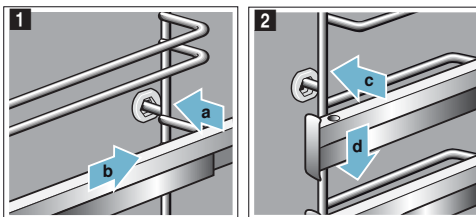


Rošty vyčistite čistiacim prostriedkom a hubkou. Ak je znečistenie ťažko odstrániteľné, použite kefku.

Nasadenie závesných roštov

Je treba rozlišovať pravý a ľavý rošt. Pri oboch roštoch dbajte na to, aby zahnuté tyčky boli vpredu.

1. Rošt zasunite najprv do stredu do zadného otvoru **a** tak, aby rošt doliehal na stenu priestoru na pečenie a potom potlačte dozadu **b** (Obrázok **1**).
2. Potom rošt zasunite do predného otvoru **c** tak, aby rošt aj tu doliehal na stenu priestoru na pečenie a potlačte nadol **d** (Obrázok **2**).



Dvierka spotrebiča

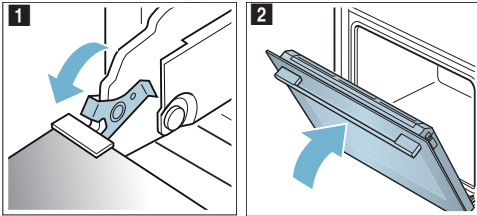
V prípade starostlivej údržby a čistenia zostane spotrebič dlho pekný a funkčný. Tu sa dozviete, ako môžete vyčistiť dvierka spotrebiča.

Vysadenie a nasadenie skla dvierok

Aby sa dal spotrebič lepšie vyčistiť, sklá dvierok spotrebiča je možné vysadiť.

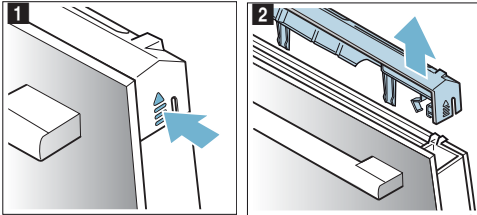
Zaistenie dvierok spotrebiča

1. Úplne otvorte dvierka spotrebiča.
2. Obidve zaistovacie páčky vľavo a vpravo vyklopte (Obrázok 1).
3. Zatvorte dvierka spotrebiča až na doraz (Obrázok 2).

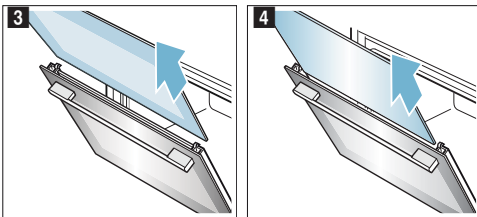


Vysadenie skla dvierok

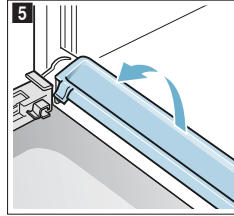
1. Zatláčte na kryt na ľavej a pravej strane (Obrázok 1).
2. Odoberte kryt (Obrázok 2).



3. Vytiahnite vonkajšie sklo (Obrázok 3) a opatrne položte na rovnú plochu.
4. V prípade potreby môžete za účelom čistenia vybrať kondenzačnú lištu. Potom celkom otvorte dvierka spotrebiča (Obrázok 4).



5. Odklopte a vytiahnite kondenzačnú lištu. (Obrázok 5).



Vyčistite sklá čistiacim prostriedkom na sklo a mäkkou handričkou. Utrite kondenzačnú lištu utierkou a horúcim roztokom na umývanie.

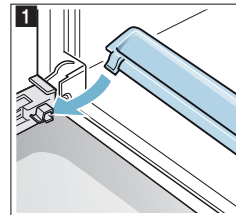
Varovanie

Nebezpečenstvo poranenia!

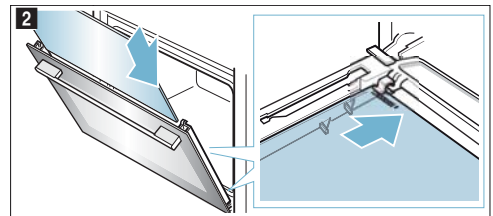
- Poškriabané sklo na dvierkach spotrebiča môže prasknúť. Nepoužívajte škrabku na sklo, ostré alebo abrazívne čistiace prostriedky.
- Závesy dvierok spotrebiča sa pri otváraní a zatváraní zatvárajú a môžete sa privrieť. Nesiahajte do priestoru závesov.

Nasadenie skla dvierok

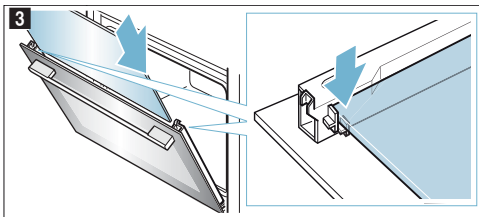
1. Celkom otvorte dvierka spotrebiča a opäť založte kondenzačnú lištu. Potom lištu opäť kolmo zasuňte a otočte smerom dole (Obrázok 1).



2. Zatvorte dvierka spotrebiča až na doraz.
3. Zasuňte sklo a dávajte pozor na to, aby bolo sklo v držiaku umiestnené smerom dole (Obrázok 2).



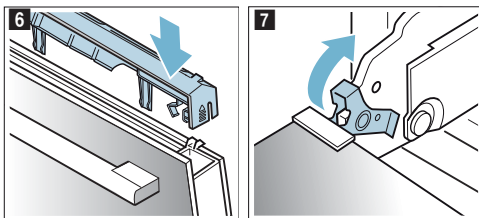
4. Prítlačte vnútorné sklo smerom hore (Obrázok 3).



5. Nasadíte kryt a prítlačte tak, aby sa počuteľne zaistil (Obrázok 4).

6. Dvierka spotrebiča celkom otvorte.

7. Obidve zaistovacie páčky vľavo a vpravo zaklopte (Obrázok 5).



8. Zatvorte dvierka spotrebiča.

Pozor!

Priestor na pečenie môžete používať znova až vtedy, keď sú sklá správne namontované.

? Čo robiť v prípade poruchy?

Ak sa vyskytne porucha, často je spôsobená len nejakou drobnosťou. Skôr ako zavoláte zákaznícky servis, skúste sami odstrániť poruchu pomocou tejto tabuľky.

Odstránenie drobných závad svojpomocne

Technické poruchy na spotrebiči si často môžete veľmi jednoducho odstrániť sami.

Keď sa pokrm nevydarí optimálne, na konci návodu na používanie nájdete veľa tipov a upozornení týkajúcich sa prípravy pokrmu. → "Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu" na strane 22

Porucha	Možná príčina	Odstránenie/rada
Spotrebič nefunguje.	Nefunkčná poistka.	Skontrolujte poistku v poistkovej skrini.
	Výpadok elektrického prúdu	Skontrolujte, či kuchynské svetlo alebo ostatné kuchynské spotrebiče fungujú.
Na displeji sa nezobrazuje čas.	Výpadok elektrického prúdu.	Na displeji sa zobrazí čas po obnovení napájania. Znova nastavte čas.
Spotrebič sa dá nastaviť, ale nezahrieva sa. Spotrebič sa nerozhrieva, na displeji svieti symbol alebo SAFE .	Je aktivovaná detská poistka.	Deaktivujte detskú poistku tak, že pole podržite stlačené cca 4 sekundy.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!

Neodborné opravy sú nebezpečné. Opravu a výmenu poškodených elektrických vedení smie vykonať len technik zákazníckeho servisu vyškolený našou spoločnosťou. Ak je spotrebič pokazený, vytiahnite elektrickú zásuvku alebo vypnite poistku v poistkovej skrini. Zavolajte zákaznícky servis.

Chybové hlásenia na displeji

Keď sa vám na displeji zobrazí hlásenie **E**, napr. symbol **E05-32**, jemne stlačte tlačidlo . Hlásenie poruchy sa zruší. Znova nastavte čas.

Pokiaľ išlo o ojedinelú poruchu, môžete spotrebič používať bežným spôsobom. Ak sa hlásenie poruchy objaví znova, zavolajte zákaznícky servis a uveďte presné hlásenie poruchy

→ "Zákaznícky servis" na strane 21

Výmena osvetlenia priestoru na pečenie

Keď sa žiarovka osvetlenia priestoru na pečenie vypálila, musí sa vymeniť. Žiaruvzdorné halogénové žiarovky, 230 V, 25 W zakúpite v zákazníckom servise alebo v špecializovanej predajni.

Halogénovú žiarovku chyťte suchou utierkou. Predži sa tak životnosť žiarovky. Používajte len tieto žiarovky.

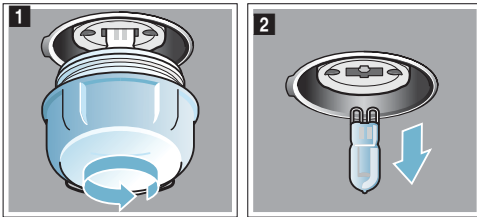
⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

Pri výmene žiarovky osvetlenia priestoru na pečenie sú kontakty objímky žiarovky pod prúdom. Pred výmenou vytiahnite sieťovú zástrčku alebo vypnite poistku v poistkovej skrínke.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

Spotrebič sa veľmi rozohreje. Nikdy sa nedotýkajte horúcich vnútorných plôch priestoru na pečenie alebo horúcich komponentov. Vždy nechajte spotrebič vychladnúť. Deti udržiavajte v bezpečnej vzdialenosti.

1. Utierku na riad položte do studeného priestoru na pečenie, aby ste zabránili poškodeniu.
2. Sklenený kryt vyskrutkujte doľava (Obrázok **1**).
3. Žiarovku vytiahnite, neotáčajte (Obrázok **2**).
Vložte novú žiarovku, pričom dbajte na polohu kolíkov. Žiarovku pevne zatlačte.



4. Sklenený kryt znova zaskrutkujte. Podľa typu spotrebiča je sklenený kryt vybavený tesniacim krúžkom. Tesniaci krúžok pred zaskrutkovaním znova nasadte.
5. Utierku na riad vyberte a zapnite poistku.

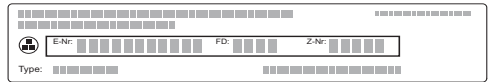
Zákaznícky servis

Ak váš spotrebič vyžaduje opravu, je vám k dispozícii náš zákaznícky servis. Vždy nájdeme vhodné riešenie, aby sme zabránili zbytočným návštevám technikov zákazníckeho servisu.

E-Nr. a FD

Pri komunikácii so servisom uveďte označenie produktu (E-Nr.) a výrobné číslo (FD) vášho spotrebiča, aby sme vás mohli kvalifikovane obslužiť. Výrobný štítok s číslami nájdete, keď otvoríte dverka spotrebiča.

Keď je váš spotrebič vybavený funkciou pary, typový štítok nájdete vpravo za panelom.



Aby ste v prípade potreby nemuseli dlho hľadať telefónne číslo zákazníckeho servisu a údaje o vašom spotrebiči, môžete si ich sem zapísať.

E-Nr.	FD

Zákaznícky servis 

Upozorňujeme vás, že návšteva technika zákazníckeho servisu je v prípade nesprávnej obsluhy spoplatnená aj počas záručnej lehoty.

Spolahnite sa na kompetentnosť výrobcu. Zabezpečte tím, aby oprava bola vykonaná vyškolenými servisnými technikmi, ktorí sú vybavení originálnymi náhradnými dielmi pre váš spotrebič.

Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu

Nájdete tu výber rôznych pokrmov a optimálne nastavenia na ich prípravu. Ukážeme vám, aký druh ohrevu a teplota sa najlepšie hodia na prípravu vašich pokrmov. Získate údaje o vhodnom príslušenstve a úrovni vkladania. Dostanete tipy na použitie riadu a prípravu.

Upozornenie: Pri príprave potravín môže vznikáť para v priestore na pečenie. Váš spotrebič je energeticky účinný a počas prevádzky uniká von len málo tepla. Na základe vysokých teplotných rozdielov medzi vnútorom spotrebiča a vonkajšími časťami spotrebiča sa môže na dvierkach, ovládacom paneli alebo susedných čelách kuchynskej linky vytvárať skondenovaná voda. Je to normálny, fyzikálne podmienený jav. Predhrievaním alebo opatrným otvorením dvierok sa môže skondenovaná voda eliminovať.

Všeobecné pokyny

Odporúčané hodnoty nastavenia

V tabuľke nájdete optimálny druh ohrevu pre rôzne pokrmy. Teplota a doba pečenia závisia od množstva a receptu. Preto sú uvedené rozsahy hodnôt nastavenia. Skúste začať najprv s nižšími hodnotami. Nižšia teplota zaisťujú rovnomernejšie zhnednutie. V prípade potreby nabudúce nastavte vyššiu hodnotu.

Upozornenie: Použitím vyšších teplôt sa doby pečenia neskráti. Pokrmy by boli upečené len zvonku, ale neboli by prepečené vo vnútri.

Hodnoty nastavenia platia vždy pre vloženie pokrmu do studeného priestoru na pečenie. Ušetríte až 20 percent energie. Pri použití predhrievania sa skrátia uvedené doby pečenia o niekoľko minút.

Pre vybrané pokrmy je potrebné predhrievanie a je uvedené v tabuľke. Pokrmy a príslušenstvo vložte do priestoru na pečenie až po predhrievaní.

Keď chcete jedlo pripraviť podľa vlastného receptu, orientujte sa podľa podobných pokrmov v tabuľke. Ďalšie informácie nájdete v tipoch za tabuľkami nastavení.

Pred použitím vyberte z priestoru na pečenie príslušenstvo, ktoré nepotrebujete. Docielite tak optimálny výsledok pečenia a ušetríte až 20 percent energie.

Mierny ohrev

Keď používate druh ohrevu mierny ohrev, pokrmy vkladajte do studeného, prázdneho priestoru na pečenie. Počas pečenia majte dvierka spotrebiča zatvorené. Pečte len na jednej úrovni.

Pečenie na jednej úrovni

Na pečenie na jednej úrovni použijete nasledujúce úrovne vkladania:

- vysoké pečivo, príp. forma na rošte: úroveň 2
- ploché pečivo, príp. v plechu na pečenie: úroveň 3

Pečenie na viacerých úrovniach

Použite horúci vzduch. Pečivo na plechoch alebo vo formách zasunuté súčasne do spotrebiča nemusí byť hotové súčasne.

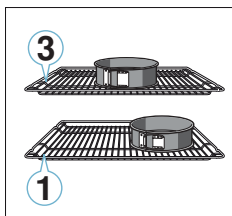
Pečenie na dvoch úrovniach:

- univerzálny plech: úroveň 3
plech na pečenie: úroveň 1
- formy na rošte
prvý rošt: úroveň 3
druhý rošt: úroveň 1

Pečenie na troch úrovniach:

- plech na pečenie: úroveň 5
univerzálny plech: úroveň 3
plech na pečenie: úroveň 1

Súčasným pečením pokrmov môžete ušetriť až 45 percent energie. Položte formy do vnútorného priestoru rúry vedľa seba alebo uhlopriečne nad seba.



Príslušenstvo

Používajte len originálne príslušenstvo k vášmu spotrebiču. Optimálne je prispôbené priestoru na pečenie a druhom prevádzky.

Dávajte pozor, aby ste vždy použili vhodné príslušenstvo a správne ho zasunuli. → "Príslušenstvo" na strane 10

Papier na pečenie

Papier na pečenie používajte len vtedy, keď je vhodný pre zvolenú teplotu. Papier na pečenie vždy vhodne pristrihajte.

Koláče a pečivo

Váš spotrebič vám ponúka množstvo druhov ohrevu na prípravu koláčov a drobného pečiva. V tabuľkách nastavení nájdete optimálne nastavenia pre množstvo pokrmov.

Dodržiavajte upozornenia uvedené v odseku na kysnutie cesta.

Formy na pečenie

Pre optimálny výsledok pečenia odporúčame tmavé formy na pečenie z kovu.

Biele formy, keramické formy a formy zo skla predlžujú dobu pečenia a pečivo nezchodne rovnomerne.

Ak chcete použiť silikónové formy, orientujte sa podľa údajov a receptov výrobcu. Silikónové formy sú často menšie ako normálne formy. Množstvá a údaje receptov môžu byť odlišné.

Hlboko zmrazené potraviny

Nepoužívajte hlboko zmrazené potraviny. Z pokrmu odstráňte ľad.

Zmrazené výrobky sú čiastočne nerovnomerne predpečené. Nerovnomerné zhnednutie zostane aj po upčení.

Chlieb a žemle

Pozor!

Do horúceho priestoru na pečenie nikdy nenalejte vodu alebo nepostavte na dno priestoru na pečenie riad s vodou. Zmenou teploty sa môže poškodiť smalt.

Niektoré pokrmy sa vydaria najlepšie, keď sa pečú vo viacerých krokoch. Tieto sú uvedené v tabuľke.

Hodnoty nastavenia pre chlebové cesto platia pre cesto na plechu na pečenie, ako aj cesto v podlhovastej forme.

Koláč vo forme

Pokrm	Príslušenstvo/riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
Trený koláč, jednoduchý	Forma v tvare venca/hranatá	2		140-150	75-90
Trený koláč, jednoduchý, 2 úrovne	Forma v tvare venca/hranatá	3+1		140-150	70-85
Trený koláč, jemný	Forma v tvare venca/hranatá	2		150-170	60-80
Tortový korpus z treného cesta	Tortová forma	3		160-180	20-30
Ovocný alebo tvarohový koláč s korpusom z jemného cesta	Tortová forma Ø 26 cm	2		170-190	55-80
Koláč tarte	Forma na tarte	1		200-240	25-50
Kysnutý koláč	Tortová forma Ø 28 cm	2		150-160	25-35
Bábovka	Forma na bábovku	2		150-170	50-70
Píškôtová torta, 3 vajcia	Tortová forma Ø 26 cm	2		160-170	30-35
Píškôtová torta, 6 vajec	Tortová forma Ø 28 cm	2		150-160*	30-40

* Predhrejte.

Koláče na plechu

Pokrm	Príslušenstvo/riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
Trený koláč s náplňou	Plech na pečenie	3		160-180	20-45
Trený koláč, 2 úrovne	Univerzálny plech + plech na pečenie	3+1		140-160	30-55
Koláč z krehkého cesta so suchou náplňou	Plech na pečenie	2		170-190	30-45
Koláč z jemného cesta so suchou náplňou, 2 úrovne	Univerzálny plech + plech na pečenie	3+1		160-170	35-45
Koláč z jemného cesta so suchou náplňou	Univerzálny plech	2		160-180	55-95
Kysnutý koláč so suchou náplňou	Plech na pečenie	3		160-180	15-20
Kysnutý koláč so suchou náplňou, 2 úrovne	Univerzálny plech + plech na pečenie	3+1		150-170	20-30
Kysnutý koláč so suchou náplňou	Univerzálny plech	3		180-200	30-55
Kysnutý koláč so suchou náplňou, 2 úrovne	Univerzálny plech+ plech na pečenie	3+1		150-170	40-65
Kysnutá vianočka, kysnutá pletenka	Plech na pečenie	2		160-170	35-40
Píškôtová roláda	Plech na pečenie	3		180-200*	10-15
Závin, sladký	Univerzálny plech	2		190-200	45-60
Závin, zmrazený	Univerzálny plech	3		200-220*	35-45

* Predhrejte.

Drobné pečivo

Pokrm	Príslušenstvo/riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
Mufinny	Plech na muffiny	2		170-190	20-40
Mufinny, 2 úrovne	Plech na muffiny	3+1		160-170*	20-45
Drobné pečivo z kysnutého cesta	Plech na pečenie	3		150-170	20-30
Drobné z kysnutého cesta, 2 úrovne	Univerzálny plech + plech na pečenie	3+1		150-170	25-40
Pečivo z lístkového cesta	Plech na pečenie	3		170-190*	20-35
Pečivo z lístkového cesta, 2 úrovne	Univerzálny plech + plech na pečenie	3+1		170-190*	25-45
Pečivo z lístkového cesta, 3 úrovne	Plech na pečenie + univerzálny plech	5+3+1		170-190*	25-45
Pečivo z odpaľovaného cesta	Plech na pečenie	3		190-210	35-50
Pečivo z odpaľovaného cesta, 2 úrovne	Univerzálny plech + plech na pečenie	3+1		190-210	35-45

* Predhrejte.

** 5 min. nechajte predhriať, nepoužívajte funkciu rýchleho ohrevu.

Cukrovinky

Pokrm	Príslušenstvo/riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
Striekané pečivo	Plech na pečenie	3		140-150**	25-40
Striekané pečivo, 2 úrovne	Univerzálny plech + plech na pečenie	3+1		140-150**	25-35
Striekané pečivo, 3 úrovne	Plech na pečenie + univerzálny plech	5+3+1		130-140**	40-55
Cukrovinky	Plech na pečenie	3		140-160	15-25
Cukrovinky, 2 úrovne	Univerzálny plech + plech na pečenie	3+1		140-160	15-25
Cukrovinky, 3 úrovne	Plech na pečenie + univerzálny plech	5+3+1		140-160	15-25
Pusinky	Plech na pečenie	3		80-90*	120-150
Pusinky, 2 úrovne	Univerzálny plech + plech na pečenie	3+1		90-100*	100-150
Makróvky	Plech na pečenie	3		90-110	20-30
Makróvky, 2 úrovne	Univerzálny plech + plech na pečenie	3+1		90-110	20-35
Makróvky, 3 úrovne	Plech na pečenie + univerzálny plech	5+3+1		90-110	30-40

* Predhrejte.

** 5 min. nechajte predhriať, nepoužívajte funkciu rýchleho ohrevu.

Chlieb a žemle

Pokrm	Príslušenstvo/riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Kroky	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
Chlieb, 750 g (v hranatej forme a voľne zasunutý)	Univerzálny plech alebo hranatá forma	2		-	180-200	60-70
Chlieb, 1 000 g (v hranatej forme a voľne zasunutý)	Univerzálny plech alebo hranatá forma	2		-	200-220	35-50
Chlieb, 1 500 g (v hranatej forme a voľne zasunutý)	Univerzálny plech alebo hranatá forma	2		-	180-200	60-70
Chlebová placka	Univerzálny plech	3		-	240-250	20-25
Žemle, sladké, čerstvé	Plech na pečenie	3		-	150-160*	25-35
Žemle, sladké, čerstvé, 2 úrovne	Univerzálny plech + plech na pečenie	3+1		-	150-170*	15-25
Žemle, čerstvé	Plech na pečenie	3		-	180-200	20-30
Zapečené toasty, 4 ks	Rošt	3		-	200-220	15-20
Zapečené toasty, 12 ks	Rošt	3		-	220-240	15-25

* Predhrejte.

Pizza, quiche a pikantné koláče

Pokrm	Príslušenstvo/riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
Pizza, čerstvá	Plech na pečenie	3	☉	190-210	20-30
Pizza, čerstvá, 2 úrovne	Univerzálny plech + plech na pečenie	3+1	☉	190-210	30-40
Pizza, čerstvá, tenký korpus	Plech na pizzu	2	☉	250-270*	25-35
Pizza, chladená	Rošt	3	☉	170-190	15-20
Pizza, mrazená, tenký korpus, 1 ks	Rošt	2	☉	190-210	15-20
Pizza, mrazená, tenký korpus, 2 ks	Univerzálny plech+ rošt	3+1	☉	190-210	20-25
Pizza, mrazená, hrubý korpus, 1 ks	Rošt	3	☉	180-200	20-25
Pizza, mrazená, hrubý korpus, 2 ks	Univerzálny plech + rošt	3+1	☉	190-210	30-40
Mini pizze	Univerzálny plech	3	☉	180-200	15-20
Pikantné koláče vo forme	Tortová forma Ø 28 cm	2	☉	170-190	50-60
Quiche	Koláčová forma	2	☉	190-210	25-35
Pirohy	Forma na náky	2	☉	170-190	65-75
Empanada (španielsky pokrm)	Univerzálny plech	3	☉	180-190	30-40
Turecký Börek (Burek)	Univerzálny plech	1	☐	180-200	40-50

* Predhrejte.

Tipy na pečenie

Chcete zistiť, či je koláč prepečený.	Pichnite drevenou špajľou do koláča v mieste, kde je najvyšší. Ak sa už cesto neprilepí na drevo, koláč je hotový.
Koláč nevykysol.	Nabudúce použite menej tekutiny. Alebo nastavte o 10 °C nižšiu teplotu a predĺžte dobu pečenia. Dodržiavajte uvedené suroviny a pokyny uvedené v recepte.
Koláč je v strede vysoký a na okraji nižší.	Vymastite len dno tortovej formy. Po pečení koláč opatrne uvoľnite nožom.
Ovocná šťava z koláča preteká.	Nabudúce použite hlbší univerzálny plech.
Drobné pečivo sa pri pečení po stranách zlepuje.	Jednotlivé kúsky pečiva by od seba mali byť vzdialené cca 2 cm. Bude tak dostatok miesta, aby pečivo mohlo pekne vykysnúť a zo všetkých strán zhnednúť.
Koláč je príliš suchý.	Alebo nastavte o 10 °C vyššiu teplotu a skráťte dobu pečenia.
Koláč je celkovo príliš svetlý.	Ak je úroveň vkladania a príslušenstvo správne, potom príp. zvýšte teplotu alebo predĺžte dobu pečenia.
Koláč je navrchu príliš svetlý, avšak zdola príliš tmavý.	Nabudúce vložte pečivo na vyššiu úroveň.
Koláč je navrchu príliš tmavý, avšak zdola príliš svetlý.	Nabudúce vložte koláč na nižšiu úroveň. Zvoľte nižšiu teplotu a predĺžte dobu pečenia.
Koláč vo forme alebo hranatej forme vzadu veľmi zhnedne.	Formu na pečenie nedávajte priamo k zadnej strane, ale do stredu na príslušenstvo.
Koláč je celkovo príliš svetlý.	Nabudúce zvoľte nižšiu teplotu a príp. predĺžte dobu pečenia.
Pečivo hneď nerovnomerne.	Zvoľte trochu nižšiu teplotu. Aj prečnievajúci papier na pečenie môže mať vplyv na cirkuláciu vzduchu. Papier na pečenie vždy vhodne pristrihnite. Dbajte na to, aby forma na pečenia nestála priamo pred otvormi zadnej steny priestoru na pečenie. Pri pečení drobného pečiva by sa mala podľa možnosti použiť rovnaká veľkosť a hrúbka.
Piekli ste na viacerých úrovniach. Pečivo na hornom plechu na pečenie je tmavšie ako na dolnom.	Na pečenie na viacerých úrovniach použite vždy horúci vzduch. Pečivo na plechoch alebo vo formách zasunutých súčasne do rúry nemusí byť hotové v rovnakom čase.
Koláč vyzerá dobre, ale nie je prepečený vo vnútri.	Pečte pri nižšej teplote a dlhšie a pridajte menej tekutiny. Ak pečiete pečivo so šťavnatou náplňou, predpečte najprv korpus. Posypte ho mandľami alebo strúhankou a na to nakladte náplň.
Koláč nie je možné vyklopiť z formy.	Po upečení nechajte pečivo ešte na 5 až 10 minút vychladnúť. Ak by sa ešte stále nedal uvoľniť, okraj uvoľnite ešte raz opatrne nožom. Koláč znova potrase a formu zakryte viackrát mokrú, studenou utierkou. Nabudúce formu vymastite a vysypte strúhankou.

Nákypy a gratinované pokrmy

Váš spotrebič vám ponúka množstvo druhov ohrevu na prípravu nákypov. V tabuľkách nastavení nájdete optimálne nastavenia pre množstvo pokrmov.

Stav pečenia nákypu závisí od veľkosti nádoby na pečenie a výšky nákypu.

Na nákypy a gratinované pokrmy používajte širokú, plochú nádobu. V úzkej, vysokej nádobe potrebujú pokrmy viac času a zhora viac zhnednú.

Pokrm	Príslušenstvo/riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
Nákyp, slaný, varené suroviny	Forma na nákyp	2		200-220	30-60
Nákyp, sladký	Forma na nákyp	2		170-190	40-60
Gratinované zemiaky, zo surových surovín, výška 4 cm	Forma na nákyp	2		150-170	60-80
Gratinované zemiaky, zo surových surovín, výška 4 cm, 2 úrovne	Forma na nákyp	3+1		150-160	65-80

Hydina, mäso a ryby

Váš spotrebič vám ponúka rôzne druhy ohrevu na prípravu hydiny, mäsa a rýb. V tabuľkách nastavení nájdete optimálne nastavenia pre niektoré jedlá.

Pečenie na rošte

Pečenie na rošte je mimoriadne vhodné pre veľkú hydinu alebo viac kusov súčasne.

Vložte univerzálny plech s roštom, ktorý je na ňom položený, do uvedenej úrovne vkladania. Dbajte na to, aby rošt dosadal na univerzálny plech.

→ "Príslušenstvo" na strane 10

Podľa veľkosti a druhu potraviny dajte do univerzálného plechu až ½ l vody. Kvapkajúca tekutina sa zachytí. Z tohto výpeku môžete pripraviť omáčku. Navyše vznikne menej dymu a priestor na pečenie zostane čistejší.

Pečenie v nádobe

Varovanie – Nebezpečenstvo poranenia rozbitým sklom!

Horúci riad zo skla odložte na suchú podložku. Keď je podložka mokrá alebo studená, sklo môže prasknúť.

Varovanie – Nebezpečenstvo obarenia!

Pri odobratí pokrievky po upečení môže unikať veľmi horúca para. Pokrievku vzadu nadvihnite, aby mohla horúca para unikať.

Používajte len riad, ktorý je vhodný do rúry na pečenie. Najvhodnejšia je nádoba zo skla. Vyskúšajte, či sa nádoba zmestí do priestoru na pečenie.

Lesklé nádoby z nehrdzavejúcej ocele alebo hliníka odrážajú teplo ako sklo, preto sú len výnimočne vhodné. Hydina, mäso a ryba sa pečú pomalšie a menej zhnednú. Použite vyššiu teplotu a/alebo dlhšiu dobu pečenia.

Dodržiavajte pokyny výrobcu vášho riadu na pečenie.

Vždy použite uvedené úrovne vkladania.

Na jednej úrovni môžete piecť vo formách alebo s univerzálnym plechom.

- formy na rošte: úroveň 2
- univerzálny plech: úroveň 3

Súčasným pečením pokrmov môžete ušetriť až 45 percent energie. Formy položte do priestoru na pečenie vedľa seba.

Otvorená nádoba

Na prípravu hydiny, mäsa a rýb je najvhodnejšia vysoká forma na pečenie. Formu položte na rošt. Keď nemáte vhodnú nádobu, použite univerzálny plech.

Uzatvorená nádoba

Priestor na pečenie zostane pri pečení v zakrytej nádobe podstatne čistejší. Dbajte na to, aby veiko sedelo a dobre doliehalo. Nádobu postavte na rošt.

Hydina, mäso a ryby môžu byť chrumkavé aj v zakrytej nádobe. Použite nádobu so skleneným vekom a nastavte vyššiu teplotu.

Grilovanie

Počas grilovania nechajte dvierka spotrebiča zatvorené. Nikdy negrilujte pri otvorených dvierkach spotrebiča.

Položte grilovaný pokrm na rošt. Dodatočne zasuňte univerzálny plech skosenou stranou smerom k dvierkam rúry najmenej o jednu zásuvnú úroveň vkladania nižšie. Kvapkajúci tuk sa zachytí.

Podľa možnosti použite na grilovanie rovnaké kusy s podobnou hrúbkou a hmotnosťou. Tak rovnomerne zhnednú a zostanú krásne šľavnaté. Grilované kusy položte priamo na rošt.

Grilované kusy otáčajte grilovacími kliešťami. Keď do mäsa pichnete vidličku, mäso stratí šťavu a vysuší sa.

Mäso osolte až po ugrilovaní. Soľ odoberá vodu z mäsa.

Upozornenia

- Ohrevné teleso grilu sa vždy opakovanne zapína a vypína, to je normálne. Časť zapínania a vypínania závisí od nastaveného stupňa grilovania.
- Pri grilovaní môže vzniknúť dym.

Teplotná sonda

Podľa výbavy vášho spotrebiča máte k dispozícii teplotnú sondu. Teplotná sonda umožňuje pečenie pri presnej teplote. Prečítajte si dôležité upozornenia týkajúce sa používania teplotnej sondy v príslušnej kapitole. Nájdete tam údaje o vsunutí teplotnej sondy, možných druhoch ohrevu a ďalšie informácie.

Odporúčané nastavenia

Hodnoty nastavenia platia pre vkladanie neplnenej hydiny, mäsa alebo rýb pripravených na pečenie s teplotou z chladničky do studeného priestoru na pečenie.

V tabuľke nájdete údaje pre hydinu, mäso a rybu s návrhmi hmotností. Keď chcete pripraviť ťažší kus hydiny, mäsa alebo rýb, v každom prípade použite nižšiu teplotu. Ak máte viac kúskov, pri zisťovaní doby pečenia sa orientujte podľa hmotnosti najťažšieho kusa. Jednotlivé kusy by mali byť približne rovnako veľké.

Čím je hydina, mäso alebo ryba väčšia, tým nižšiu teplotu a dlhšiu dobu pečenia použite.

Hydinu, mäso a rybu obráťte po uplynutí asi ½ až ¾ uvedenej doby.

Hydina

Pri pečení kačice alebo husi prepichnete kožu pod krídlami. Tuk tak bude mŕcť odtekať.

Najprv narežte kožu na prsiach kačky. Prsia kačky neobracajte.

Keď budete hydinu obracať, dajte pozor, aby bola dolu najprv strana s prsiami, príp. kožou.

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

Mäso

Chudé mäso podľa želania potriete tukom alebo obložte plátkami slaniny.

K chudému mäsu pridajte trochu tekutiny. V sklenej nádobe by dno malo byť zakryté do výšky cca ½ cm.

Hydina

Pokrm	Príslušenstvo/riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
Kurča, 1,3 kg	Rošt	2		200-220	60-70
Malé porcie kurčiat, po 250 g	Rošt	3		220-230	30-35
Kuracie kúsky, nugety, mrazené	Univerzálny plech	3		190-210	20-25
Kačka, 2 kg	Rošt	2		180-200	90-110
Kačacie prsia, stredne prepečené, po 300 g	Rošt	3		210-230	35-40
				3	3-5
Hus, 3 kg	Rošt	2		140	130-140
				160	50-60
Husacie stehná, po 350 g	Rošt	2		150-160	150-160
Mladá morka, 2,5 kg	Rošt	2		180-200	75-90
Morčacie prsia, bez kostí, 1 kg	Uzatvorená nádoba	2		240-260	80-100
Morčacie horné stehno, s kosťou, 1 kg	Rošt	2		180-200	80-100

* 5 min predhrievajte.

Kožu do kríža narežte. Pri obracaní mäsa dávajte pozor, aby bola koža najprv dolu.

Keď je pečené mäso hotové, malo by ešte odpočívať 10 minút vo vypnutom, zatvorenom priestore na pečenie. Štava z pečenia sa tak lepšie rozloží.

Upečené mäso zaviňte príp. do alubalu. V uvedenej dobe pečenia nie je zahrnutý čas odpočívania.

Pečenie a dusenie v riade je komfortnejšie. Mäso s nádobou môžete jednoduchšie vybrať z varného priestoru a omáčku pripraviť priamo v nádobe.

Množstvo tekutiny závisí od druhu mäsa a materiálu nádoby a od toho, či používate pokrievku. Keď pripravujete mäso v smaltovanej alebo tmavej kovovej nádobe, treba viac tekutiny ako v sklenenej nádobe.

Počas pečenia sa tekutina z nádoby odparí. V prípade potreby opatrne dolejte tekutinu.

Vzdialenosť medzi mäsom a pokrievkou musí byť minimálne 3 cm. Mäso môže zväčšiť svoj objem.

Pred dusením vždy mäso podľa potreby opečte. Aby vznikol základ šťavy, pridajte vodu, víno, ocot alebo podobne. Dno nádoby malo byť zakryté do výšky 1 až 2 cm.

Ryba

Celú rybu nemusíte obracať. Vložte rybu do priestoru na pečenie v polohe na bruchu chrbtovou plutvou nahor. Zrezaný zemiak alebo malá, nezakrytá nádoba v bruchu ryby jej dodá stabilitu.

Či už je mäso hotové, zistíte podľa toho, že sa dá chrbtová plutva ľahko uvoľniť.

Na dusenie pridajte dve až tri polievkové lyžice tekutiny a trochu citrónovej šťavy alebo octu.

Mäso

Pokrm	Príslušenstvo/riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Kroky	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
Bravčové karé bez kože, napr. krkovička, 1,5 kg	Otvorená nádoba	2		-	160-170	150-160
Bravčové karé s kožou, napr. pliecko, 2 kg	Otvorená nádoba	2		-	180-190	160-180
Bravčová panenka, 1,5 kg	Otvorená nádoba	2		-	190-200	100-110***
Bravčové steaky, hrúbka 2 cm	Rošt	4		-	3	20-25**
Hovädzie filé, stredne prepečené, 1 kg	Otvorená nádoba	3		-	210-220	40-50**
Dusené hovädzie mäso, 1,5 kg	Otvorená nádoba	2		-	200-220	140-160
Roastbeef, stredne prepečený, 1,5 kg	Otvorená nádoba	3		-	200-220	60-70
Burger, výška 3 – 4 cm	Rošt	4		-	3	25-30
Teľacie pečené, 1,5 kg	Otvorená nádoba	2		-	160-180	115-130
Teľacie koleno, 1,5 kg	Otvorená nádoba	2		-	200-220	110-125
Jahňacie stehno bez kostí, stredne prepečené, 1,5 kg	Otvorená nádoba	2		-	170-190	70-80***
Jahňací chrbát s kosťou, medium, 1,5 kg	Rošt	2		-	180-190	45-55***
Grilovaná klobása	Rošt	3		-	3	15-20
Sekaná, 1 kg	Otvorená nádoba	2		-	170-180	65-75

* Predhrejte.

** Dolu vložte univerzálny plech do úrovne 2.

*** Neobracajte.

Ryba

Pokrm	Príslušenstvo/riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
Ryba, grilovaná, celá, 300 g, napr. pstruh	Rošt	2		160-180	20-30
Ryba, grilovaná, v celku, 1,5 kg, napr. losos	Rošt	2		170-190	30-40
Rybíe filé, podkovy, grilované, hrúbka 2 – 3 cm	Rošt	4		3	12-22**
Rybíe filé, dusené, prírodné, hrúbka 2 – 3 cm	Uzatvorená nádoba	2		170-190	35-45
Ryba, dusená, celá 300 g, napr. pstruh	Uzatvorená nádoba	2		170-190	40-50
Ryba, dusená, celá 1,5 kg, napr. losos	Uzatvorená nádoba	2		190-210	50-60

* Predhrejte.

** Dolu vložte univerzálny plech do úrovne 2.

Pečenie, dusenie a grilovanie

Priestor na pečenie je silno znečistený.	Pokrm pripravujte v zakrytej nádobe pri vyššej teplote alebo použite grilovací plech. Keď použijete grilovací plech, docielite optimálne výsledky pečenia. Grilovací plech si môžete dokúpiť ako osobitné príslušenstvo.
Mäso je príliš tmavé a kôrka je miestami spálená a/alebo mäso je príliš spálené.	Skontrolujte úroveň vkladania a teplotu. Nabudúce zvolte nižšiu teplotu a prípadne skráťte dobu pečenia.
Kôrka je príliš tenká.	Zvýšte teplotu alebo na konci doby pečenia na chvíľu zapnite gril.
Pečené mäso vyzerá dobre, ale šťava je pripálená.	Nabudúce použite menšiu nádobu na pečenie a prípadne pridajte viac tekutiny.
Pečené mäso vyzerá dobre, ale šťava je príliš svetlá a vodnatá.	Nabudúce použite väčšiu nádobu na pečenie a prípadne pridajte menej tekutiny.
Pri dusení sa mäso pripáli.	Nádoba na pečenie a pokrievka musia byť prispôbosené a pokrievka musí dobre dosadať. Znížte teplotu a v prípade potreby počas dusenia ešte pridajte tekutinu.
Grilovaný pokrm je vysušený.	Mäso osolte až po grilovaní. Soľ vyťahuje z mäsa vodu. Pri obracaní do grilovaného pokrmu nepichajte. Používajte kliešte na grilovanie.

Zelenina a prílohy

Nájdete tu údaje o príprave grilovanej zeleniny, zemiakov a zmrazených zemiakových výrobkov.

Prídržiaujte sa údajov v tabuľke.

Pokrm	Príslušenstvo/riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
Grilovaná zelenina	Univerzálny plech	5		3	10-15
Pečené zemiaky, polovice	Univerzálny plech	3		160-180	45-60
Zemiakové výrobky, mrazené, napr. hranolčeky, krokety, zemiakové taštičky, zemiakové placky	Univerzálny plech	3		200-220	25-35
Hranolčeky, 2 úrovne	Univerzálny plech + plech na pečenie	3+1		190-210	30-40

Dezerty

S vašim spotrebičom si môžete sami vyrobiť soufflé a jogurt.



Soufflé


Soufflé môžete pripravovať aj vo vodnom kúpeli v univerzálnom plechu. Univerzálny plech vtedy zasuniete do úrovne 2.

Jogurt

Z priestoru na pečenie vyberte príslušenstvo a rošty. Priestor na pečenie musí byť prázdny.

- 1 l mlieka (3,5 % tuku) zohrejte na varnom paneli na 90 °C a ochladte na 40 °C. Trvanlivé mlieko stačí zohriať na 40 °C.
2. Zamiešajte 150 g jogurtu (teplota z chladničky).
3. Naplňte do šálok alebo malých pohárov a zakryte potravinovou fóliou.
4. Šálky a poháre položte na dno priestoru na pečenie. a vykonajte nastavenie podľa údajov v tabuľke.
5. Po príprave dajte jogurt schladit' do chladničky.

Pokrm	Príslušenstvo/riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba úpravy
Jogurt	Formičky na jednotlivé porcie	Dno priestoru na pečenie		-*	8-9 hod.
Soufflé v jednotlivých porciách	Formičky na jednotlivé porcie	2		160-180	35-45 min.

* Nahrejte pomocou  do 100 °C

Akrylamid v potravinách

Akrylamid vzniká najmä v obilných a zemiakových výrobkoch pripravovaných pri vysokých teplotách, ako sú napr. zemiakové čipsy, hranolčeky, toasty, pečivo, chlieb alebo jemné pečivo z krehkého cesta (keksy, perníčky, vianočné pečivo).

Tipy na prípravu pokrmov s nízkym obsahom akrylamidu

Všeobecne	<ul style="list-style-type: none"> ■ Dobu pečenia zachovávajte čo najkratšie. ■ Opekajte pokrmy do zlata, nie príliš do hnedá. ■ Veľké, husté pokrmy obsahujú menej akrylamidu.
Pečenie	S horným/dolným ohrevom max. 200 °C. S horúcim vzduchom max. 180 °C.
Cukrovinky	S horným/dolným ohrevom max. 190 °C. S horúcim vzduchom max. 170 °C. Vajičko alebo žltok znižujú tvorbu akrylamidu.
Hranolčeky pečené v rúre	V jednej vrstve ich rovnomerne rozmiestite na plech. Na každom plechu pečte min. 400 – 600 g, aby sa hranolčeky nevysušili a boli chrumkavé.

Sušenie

Vynikajúco sa dá sušiť s použitím horúceho vzduchu. Pri tomto druhu konzervovania sa aromatické látky koncentrujú odvodnením.

Používajte len kvalitné ovocie, zeleninu a bylinky a dôkladne ich umyte. Rošt vyložte papierom na pečenie alebo pergamenovým papierom. Ovocie nechajte dobre odkvapkať a osušte ho.

Nakrájajte ho na rovnako veľké kúsky alebo na tenké plátky. Neošúpané ovocie položte na misku plochou rezu nahor. Dbajte na to, aby nielen ovocie, ale aj huby neležali na rošte na sebe.

Zeleninu ostrúhajte a potom ju blanšírujte. Blanširovanú zeleninu nechajte dobre odkvapkať a rovnomerne ju rozdeľte na rošt.

Bylinky sušte so stebлом. Bylinky rozložte rovnomerne, mierne nahromadené, na rošt.

Na sušenie použite nasledovné úrovne vkladania:

- 1 rošt: úroveň 3
- 2 rošty: úroveň 3+1

Veľmi šťavnaté ovocie a zeleninu viackrát obráťte. Usušené ovocie alebo zeleninu okamžite po vysušení uvoľnite z papiera.

V tabuľke nájdete nastavenia na sušenie rôznych potravín. Teplota a doba úpravy závisia od druhu, vlhkosti, zrelosti a hrúbky sušených surovín. Čím dlhšie necháte potraviny sušiť, tým budú lepšie zakonzervované. Čím tenšie sa nakrájajú, tým rýchlejšie sa usušia a tým aromatickejšie zostanú. Preto sú uvedené rozsahy hodnôt nastavenia.

Keď chcete sušiť ďalšie potraviny, orientujte sa podľa podobných potravín v tabuľke.

Ovocie, zelenina a bylinky	Príslušenstvo	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba úpravy v hod.
Jadrové ovocie (kolieska jablák, hrúbka 3 mm, na rošt 200 g)	1 – 2 rošty		80	4-8
Koreňová zelenina (karotka), strúhaná, blanširovaná	1 – 2 rošty		80	4-7
Plátky húb	1 – 2 rošty		80	5-8
Bylinky, očistené	1 – 2 rošty		60	2-5

Zaváranie

Vo vašom spotrebiči môžete zavárať ovocie a zeleninu.

Varovanie – Nebezpečenstvo poranenia!

Keď sa potraviny zavárajú nesprávne, zaváracie poháre môžu prasknúť. Držte sa údajov na zaváranie.

Poháre

Používajte len čisté a nepoškodené zaváracie poháre. Používajte žiaruvzdorné, čisté a nepoškodené zaváracie gumičky. Svorky a perá vopred preskúšajte.

Na jednu dávku zavárania použite len poháre rovnakej veľkosti a s rovnakou potravínou. V priestore na pečenie môžete súčasne zavárať obsah maximálne šiestich zaváracích pohárov s objemom ½, 1 alebo 1½ l. Nepoužívajte väčšie alebo vyššie poháre. Viečka môžu prasknúť.

Zaváracie poháre sa počas zavárania nesmú dotýkať priestoru na pečenie.

Príprava ovocia a zeleniny

Používajte len kvalitné ovocie a zeleninu. Dôkladne ich umyte.

Ovocie umyte a v závislosti od druhu ovocia ošúpte, odkôstajte, pokrájajte a dajte do zaváracích pohárov do výšky cca 2 cm pod okraj.

Ovocie: Zaváracie poháre naplňte ovocím a zalejte horúcim cukrovým roztokom bez peny (cca 400 ml na litrový pohár). Na jeden liter vody:

- cca 250 g cukru, ak je ovocie sladké
- cca 500 g cukru, ak je ovocie kyslé

Zelenina: Zaváracie poháre naplňte zeleninou a zalejte horúcou, prevarenou vodou.

Utrite okraje pohárov, musia byť čisté. Na každý pohár položte mokrú gumičku a viečko. Poháre zatvorte svorkami. Poháre postavte do univerzálneho plechu tak, aby sa nedotýkali. Do univerzálneho plechu nalejte 500 ml horúcej vody (cca 80 °C). Nastavte podľa údajov tabuľke.

Ukončenie zavárania

Ovocie: Po čase začnú v krátkych intervaloch stúpať nahor bublinky. Keď začnú všetky poháre perlíť, spotrebič vypnite. Po uvedenom čase využitia zvyškového tepla vyberte poháre z priestoru na pečenie.

Zelenina: Po čase začnú v krátkych intervaloch stúpať nahor bublinky. Keď všetky zaváracie poháre perlia, znížte teplotu na 120 °C a poháre nechajte ešte perlíť v zatvorenom priestore na pečenie podľa údajov v tabuľke. Po uplynutí uvedeného času spotrebič vypnite a využite ešte niekoľko minút zvyškové teplo, ako je uvedené v tabuľke.

Vyberte poháre po zavarení z priestoru na pečenie a postavte ich na čistú utierku. Horúce poháre neukladajte na studenú alebo mokrú podložku, mohli by prasknúť. Zaváracie poháre prikryte, aby boli chránené pred prievanom. Poháre zatvorte svorkami až vtedy, keď sú studené.

Časy uvedené v tabuľke nastavení sú orientačné hodnoty na zaváranie ovocia a zeleniny. Môžu byť ovplyvnené teplotou okolia, počtom pohárov, množstvom, teplotou a kvalitou obsahu pohárov. Údaje sa vzťahujú na 1-litrové poháre s kruhovým prierezom. Pred prepnutím, príp. vypnutím skontrolujte, či tekutina v pohároch správne perlí. Penenie začína asi po 30 – 60 minútach.

Pokrm	Príslušenstvo/riadi	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Kroky	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
Zelenina, napr. karotka	Zaváracie poháre, 1 liter	1		1.	160-170	Až do penenia: 30-40
				2.	120	Od penenia: 30-40
				3.	-	Dohrev: 30
Zelenina, napr. uhorky	Zaváracie poháre, 1 liter	1		1.	160-170	Až do penenia: 30-40
				2.	-	Dohrev: 30
Kôstkové ovocie, napr. čerešne, slivky	Zaváracie poháre, 1 liter	1		1.	160-170	Až do penenia: 30-40
				2.	-	Dohrev: 35
Jadrové ovocie, napr. jablká, jahody	Zaváracie poháre, 1 liter	1		1.	160-170	Až do penenia: 30-40
				2.	-	Dohrev: 25

Kysnutie cesta

Vaše cesto vykysne výrazne rýchlejšie ako pri izbovej teplote a nevysuší sa. Prevádzku spustíte len vtedy, keď je vnútorný priestor rúry úplne vychladnutý.

Cesto nechajte vždy dvakrát vykysnúť. Dodržiavajte údaje v tabuľkách nastavení 1. a 2. kysnutie (kysnutie cesta a kysnutie pečiva).

Kysnutie cesta

Pre prvé kysnutie dajte 200 ml vody na dno vnútorného priestoru rúry.

Pozor!

Poškodenie povrchu

- Nikdy nedávajte vodu do horúceho vnútorného priestoru rúry. Zmenou teploty sa môže poškodiť smalt.
- Nepoužívajte destilovanú vodu. Používajte len vodu z vodovodu.

Cesto dajte do žiaruvzdornej misy a postavte na rošt. Nastavte podľa údajov tabuľky.

Počas kysnutia neotvárajte dverka spotrebiča, inak unikne vlhkosť. Cesto nezakrývajte.

Počas prevádzky vzniká kondenzát a sklo dveriek sa zarosí. Po skončení pečenia priestor na pečenie poutierajte. Zvyšky vodného kameňa rozpusťte octom a utrite čistou vodou.

Kysnutie pečiva

Pečivo položte do úrovne vkladania, ako je uvedené v tabuľke.

Keď chcete rúru predhriať, druhé kysnutie musí prebehnúť na teplom mieste mimo spotrebiča.

Teplota a doba pečenia závisia od druhu a množstva surovín. Preto sú údaje v tabuľke nastavení orientačné hodnoty.

Pokrm	Príslušenstvo/riadi	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Kroky	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
Kysnuté cesto, ľahké	Miska	2		1.	-*	25-30
	Univerzálny plech alebo hranatá forma	2		2.	-*	10-20
Kysnuté cesto, ťažké a s veľkým obsahom tuku	Miska	2		1.	-*	60-75
	Univerzálny plech alebo hranatá forma	2		2.	-*	45-60

* Rozohrejte pomocou na 50 °C.




Rozmrazovanie

Na rozmrazenie zmrazeného ovocia, zeleniny a pečiva. Hydinu, mäso a ryby rozmrazujte podľa možnosti v chladničke. Nehodí sa na krémové a šľahačkové torty.

Na rozmrazovanie používajte nasledujúce úrovne vkladania:

- 1 rošt: úroveň 2
- 2 rošty: úroveň 3+1

Časové údaje v tabuľke sú orientačnými hodnotami. Závisia od kvality, teploty zmrazenia (-18 °C) a vlastností potravín. Uvedené sú časové rozsahy. Najskôr nastavte kratší čas a predĺžte ho, ak je to potrebné.

Pokrm	Príslušenstvo/riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
Chlieb, <i>obecne pečivo</i>	Plech na pečenie	2		50	40-70
Koláč, šťavnatý	Plech na pečenie	2		50	70-90
Koláč, suchý	Plech na pečenie	2		60	60-75

Udržiavanie teploty

S druhom ohrevu Horný/dolný ohrev môžete uvarené pokrmy udržiavať teplé. Zabráňte tak vytváraniu skondenzovanej vody a priestor na pečenie nemusíte utierať.

Hotové pokrmy neudržiavajte teplé dlhšie ako dve hodiny. Myslite na to, že niektoré pokrmy sa udržiavaním teploty ďalej pečú. Pokrmy príp. zakryte.

Tip: Naplocho zmrazené kúsky alebo porcie sa rozmrazia rýchlejšie ako celý kus.

Zmrazené potraviny vyberte z obalu a vo vhodnej nádobe postavte na rošt.

Pokrmy priebežne jeden- až dvakrát obráťte alebo premiešajte. Veľké kúsky by ste mali obrátiť viackrát. Pokrmy priebežne oddeľujte, príp. rozmrazené kúsky vyberte z priestoru na pečenie.

Rozmrazené pokrmy nechajte odpočívať ešte 10 až 30 minút vo vypnutom spotrebiči, aby sa vyrovnala teplota.

Skúšobné pokrmy

Tieto tabuľky boli zostavené pre skúšobné ústavy, aby sa uľahčilo testovanie našich spotrebičov.

Podľa EN 60350-1.

Pečenie

Pečivo na plechoch alebo vo formách vložené súčasne do spotrebiča nemusí byť hotové súčasne.

Úroveň vkladania pri pečení na dvoch úrovniach:

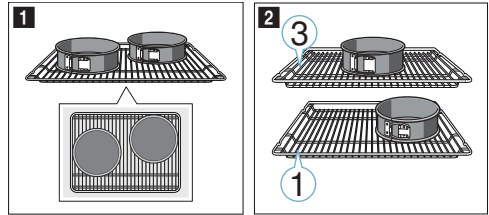
- univerzálny plech: úroveň 3
- plech na pečenie: úroveň 1
- formy na rošte
- prvý rošt: úroveň 3
- druhý rošt: úroveň 1

Úroveň vkladania pri pečení na troch úrovniach:

- plech na pečenie: úroveň 5
- univerzálny plech: úroveň 3
- plech na pečenie: úroveň 1

Pečenie v dvoch tortových formách:

- na jednej úrovni (Obrázok **1**)
- na dvoch úrovniach (Obrázok **2**)



Upozornenia

- Hodnoty nastavenia platia vždy pre vloženie do studeného priestoru na pečenie.
- Dodržiavajte upozornenia v tabuľkách týkajúce sa predhrievania. Hodnoty nastavenia platia bez rýchleho ohrevu.
- Na pečenie použite najprv nižšie uvedené teploty.

Grilovanie

Navyše zasuňte univerzálny plech. Tekutina sa zachytí a priestor na pečenie zostane čistejší.

Pečenie

Pokrm	Príslušenstvo/riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
Striekané pečivo	Plech na pečenie	3	☐	140-150*	25-40
Striekané pečivo, 2 úrovne	Univerzálny plech + plech na pečenie	3+1	☒	140-150*	25-35
Striekané pečivo, 3 úrovne	Plech na pečenie + univerzálny plech	5+3+1	☒	130-140*	40-55
Cukrovinky	Plech na pečenie	3	☐	150-160*	20-30
Cukrovinky, 2 úrovne	Univerzálny plech + plech na pečenie	3+1	☒	140-150*	30-40
Cukrovinky, 3 úrovne	Plech na pečenie + univerzálny plech	5+3+1	☒	140-150*	30-40
Piškotový koláč	Tortová forma Ø 26 cm	2	☐	160-170**	25-35
Piškotový koláč, 2 úrovne	2 tortové formy Ø 26 cm	3+1	☒	150-160**	35-50
Jablkový páj	2x čierna kovová forma, Ø 20 cm	2	☒	160-170	60-80
Jablkový páj, 2 úrovne	2x čierna kovová formou, Ø 20 cm	3+1	☒	170-190	70-90

* 5 min. nechajte predhriať, nepoužívajte funkciu rýchleho ohrevu.

** Nechajte predhriať, nepoužívajte funkciu rýchleho ohrevu.

Grilovanie

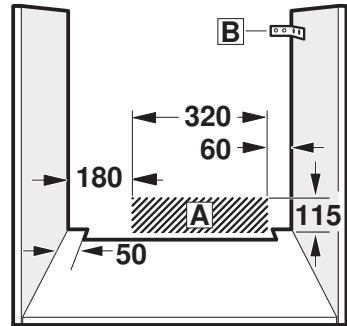
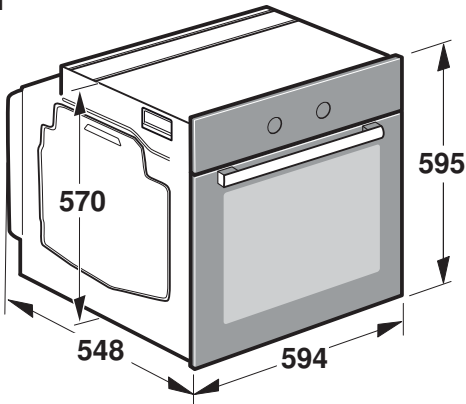
Pokrm	Príslušenstvo	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
Opečené toasty	Rošt	5	☐	3	0,5-1,5*
Hovädzie burgry, 12 ks	Rošt	4	☐	3	25-30**

* 5 min. nechajte predhriať, nepoužívajte funkciu rýchleho ohrevu.

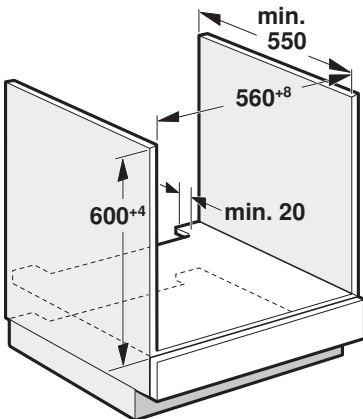
** Po uplynutí 2/3 celkovej doby obráťte.



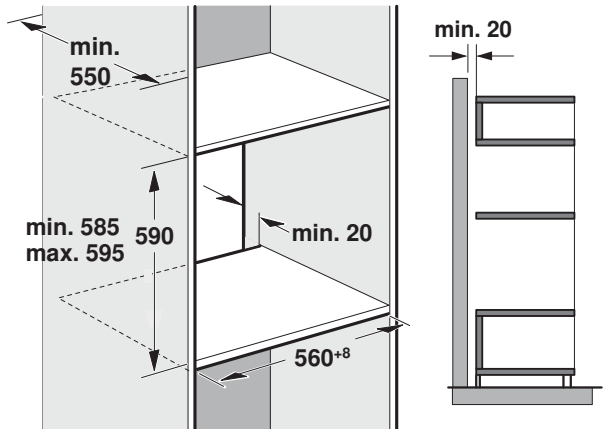
1



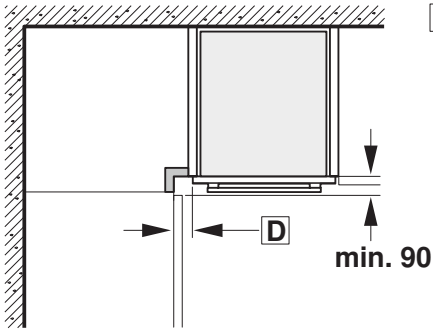
2



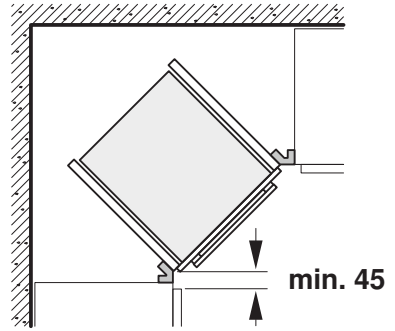
3



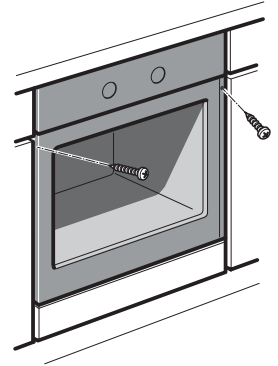
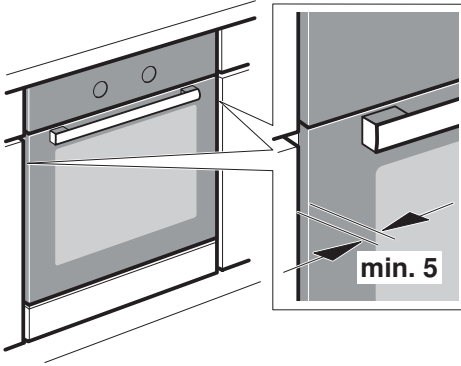
4



C



5



Dôležité pokyny – obrázok 1

- Iba pri odbornej montáži podľa montážneho návodu je zaručená bezpečnosť pri používaní. Za škody vzniknuté v dôsledku neodborného zabudovania ručí montér.
- Spotrebič po vybalení skontrolujte. Pokiaľ dôjde pri preprave k poškodeniu spotrebiča, nezapadajte ho.
- Pri montáži príslušenstva sa riaďte montážnymi výkresmi.
- Z priestoru na pečenie a dvierok pred uvedením do prevádzky odstráňte obalový materiál a lepiacu fóliu.
- Vstavaný nábytok musí byť odolný voči teplote do 90°C, susediace čelá nábytku do 70 °C.
- Spotrebič nezabudovávajte za dekoračnú krytku. Vzniká nebezpečenstvo prehriatia.
- Všetky výrezy vykonajte pred zabudovaním spotrebiča. Odstráňte triesky, pretože by mohli ovplyvniť funkčnosť elektrických súčiastok.
- Aby ste sa neporezali, noste ochranné rukavice. Časti, ktoré sú behom montáže prístupné, môžu mať ostré hrany.
- Prípojná krabica pre spotrebič sa musí nachádzať vo šrafovej oblasti **A** alebo mimo oblast' zabudovania.
- Nepohyblivý nábytok pripievte ku stene pomocou obvyklého uholníka **B**.
- Rozmery na obrázkoch sú uvedené v mm.

Spotrebič pod pracovnou doskou - obrázok 2

Pre odvetrávanie spotrebiča musí byť v medzidne výrez na odvetrávanie.

Pracovnú dosku pripievte ku vstavanému nábytku.

Dodržiavajte montážny návod pre varnú dosku.

Spotrebič vo vysokej skrínke – obrázok 3

Pre odvetrávanie spotrebiča musí byť v medzidne výrez na odvetrávanie.

Pokiaľ má vysoká skrínka okrem zadných stien príslušných prvkov ďalšiu zadnú stenu, musí sa táto zadná stena odstrániť.

Spotrebič umiestnite maximálne do takej výšky, aby ste mohli bez problémov vyberať príslušenstvo.

Zabudovanie do rohu – obrázok 4

Aby bolo možné otvárať dvierka spotrebiča, je nutné pri zabudovaní do rohu dodržať rozmery **C**. Rozmer **D** závisí od hrúbky prednej hrany nábytku pod držadlom.

Prípojenie spotrebiča

Spotrebič zodpovedá stupňu ochrany I a maže byť pripojený iba káblom s ochranným vodičom.

Istenie musí byť vykonané podľa výkonu uvedeného na typovom štítku a miestnych predpisov.

Pri všetkých montážnych prácach musí byť spotrebič odpojený zo siete.

Spotrebič maže byť pripojený iba pomocou prírodného kábla, ktorý je súčasťou dodávky. Zapojte prírodný kábel na zadnej strane spotrebiča (zacvaknúť!). Prírodný kábel dlhý 3,0 m je sí možné zaobstaráť u zákazníkoveho servisu.

V prípade výmeny maže byť použitý iba originálny kábel, ktorý je možné zaobstaráť u zákazníkoveho servisu.

Ochrana proti dotyku musí byť zabezpečená zabudovaním.

Prírodný kábel so zástrčkou s ochranným kontaktom.

Spotrebič je možné zapájať iba do predpisovo inštalovanej sieťovej zásuvky s ochranným kontaktom.

Ak zástrčka po montáži nie je prístupná, v pevne uloženej elektrickej inštalácii sa musí počítať s odpojovacím zariadením vo fázach podľa ustanovení o inštalácii.

Prírodný kábel bez zástrčky s ochranným kontaktom

Elektrické pripojenie môže vykonávať iba koncesovaný odborník. V pevne uloženej elektrickej inštalácii sa musí počítať s odpojovacím zariadením vo fázach podľa ustanovení o inštalácii. Identifikujte v pripojovacej zásuvke fázový a nulový vodič. V prípade nesprávneho pripojenia môže dôjsť k poškodeniu spotrebiča.

Pripojenie vykonávajte iba podľa schémy pripojenia. Napätie vid' typový štítok. Pri zapájaní vodičov sieťovej prípojky dodržujte farebné rozlíšenie: zeleno = ochranný vodič, modrý ⊕ = nulový vodič, hnedý = fáza (krajný vodič).

Iba Švédsko, Fínsko a Nórsko

Spotrebič je možné pripojiť tiež pomocou priloženej zástrčky s ochranným kontaktom. Zástrčka musí byť prístupná aj po dokončení zabudovania. Ak zástrčka po montáži nie je prístupná, v pevne uloženej elektrickej inštalácii sa musí počítať s odpojovacím zariadením vo fázach podľa ustanovení o inštalácii.

Upevnenie spotrebiča – obrázok 5

Pri spotrebičoch s výsuvnými dvierkami vozíka sa musia vopred demontovať dvierka.

1. Spotrebič celkom zasuňte a stredovo vyrovnajte.

2. Spotrebič priskrutkujte.

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

Na bočných stenách vstavanej skrinky nesmú byť pripavené tepelnoizolačné lišty.

Demontáž

1. Spotrebič odpojte zo siete.

2. Povoľte upevňovacie skrutky.

3. Spotrebič mierne nadvihnite a celkom vytiahnite.

**BOSCH**

Stvorené pre život

Záručný list

firmy BSH domácí spotřebiče s.r.o.

2 rokyzáruka od výrobcu
na všetky spotrebiče

Dovozca: BSH domácí spotřebiče s.r.o.

Radlická 350

158 00 Praha 5

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

Predajca je povinný úplne a čitateľne vyplniť všetky požadované údaje v záručnom liste v deň predaja spotrebiča. Neoddeliteľnou súčasťou tohto záručného listu je daňový doklad o predaji výrobku.

Záručný list je dokladom práv spotrebiteľa v zmysle Občianskeho zákonníka. Je súčasťou výrobku s výrobným číslom uvedeným na prednej strane tohto záručného listu, zvlášť v prípadoch dlhších než zákonom daná záručná lehota je záručný list jedným z dokázateľných prostriedkov práv užívateľa. Je v záujme spotrebiteľa, aby si skontroloval správnosť a úplnosť všetkých uvedených údajov, ako i to, či dostal od predajcu záručný list so správnym označením pre uvedený druh výrobku.

Odporúča sa, aby výrobky montoval a uviedol do prevádzky autorizovaný servis, ktorý poskytuje záruku odbornej montáže, predvedenie a preskúšanie výrobku.

Montáž a inštalácia spotrebiča musí byť vykonaná v súlade s vyhláškou ÚBP SR č. 718/2002 Z. z. súvisiacich predpisov a noriem v platnom znení.

Pred montážou výrobku je nutné, aby boli splnené všetky podmienky pre pripojenie na inžinierske siete podľa platných noriem a podľa návodu na použitie.

Zápisy o uskutočnených opravách:

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 spotřebiče 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 spotřebičov, ktoré sú obsiahnuté v aktuálnom cenníku firmy BSH domáci spotřebiče s. r. o.

Kontakt na servis domácich spotrebičov BOSCH

Dodávateľ:

BSH domácí spotřebiče s.r.o. – organizačná zložka Bratislava

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

Príjem opráv:

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

Objednávky príslušenstva a náhradných dielov:

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

Zákaznícke poradenstvo:

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

Aktuálne informácie o servise nájdete na internetových stránkach **www.bosch-home.com/sk**.

Tu máte možnosť si dojednať opravu pomocou online formulára.