



Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome















**Volně stojící sporák
HXN39AD.0**



BOSCH

[cs] Návod k použití

Obsah

	Použití dle určení	4		Časové funkce	21
	Důležité bezpečnostní pokyny	5		Nastavení doby trvání	21
	Halogenová žárovka	7		Nastavení konce	21
	Příčiny poškození	7		Nastavení budíku	22
	Varná deska	7		Nastavení času	22
	Poškození pečicí trouby	7		Dětská pojistka	23
	Poškození zásuvky ve spodní části sporáku	8		Aktivace a deaktivace	23
	Ochrana životního prostředí	8		Čištění	23
	Úspora energie	8		Čistící prostředky	23
	Jak ušetřit energii při vaření na plynové varné desce	9		Plochy v pečicím prostoru	25
	Ekologická likvidace	9		Udržování spotřebiče v čistotě	25
	Instalace a připojení	9		Rámy	26
	Připojení plynu	9		Vysazení a zavěšení rámu	26
	Připojení k elektrické síti	10		Dvířka spotřebiče	26
	Vodorovné ustavení sporáku	10		Vysazení a zavěšení dvířek pečicí trouby	26
	Sousedící nábytek	10		Demontáž a montáž skla dveří	27
	Přípevnění ke stěně	10		Horní skleněný kryt	28
	Instalace spotřebiče	11		Co dělat v případě poruchy?	28
	Opatření, která je nutno dodržovat při přepravě	11		Samostatné odstranění závad	28
	Seznámení se se spotřebičem	12		Výměna žárovky na horní stěně pečicí trouby	29
	Všeobecné informace	12		Zákaznický servis	29
	Varná deska	12		Číslo E a číslo FD	29
	Ovládací panel	13		Otestovali jsme pro vás v našem kuchyňském studiu	30
	Varný prostor	14		Všeobecné pokyny	30
	Příslušenství	15		Koláče a pečivo	30
	Dodávané příslušenství	15		Nákypy a zapékaná jídla	34
	Zasunutí příslušenství	15		Drůbež, maso a ryby	34
	Zvláštní příslušenství	15		Zelenina a přílohy	37
	Před prvním použitím	16		Jogurt	37
	První uvedení do provozu	16		Akrylamid v potravinách	38
	Čištění varného prostoru a příslušenství	16		Sušení	38
	Nádobí na vaření	17		Zavařování	39
	Provozní upozornění	17		Kynutí těsta	40
	Plynové hořáky	18		Rozmrazování	40
	Vyčištění rozdělovače plamene a víčka hořáku před prvním použitím	18		Zkušební pokrmy	41
	Zapálení plynového hořáku	18			
	Tabulka - vaření	19			
	Obsluha spotřebiče	20			
	Zapnutí a vypnutí spotřebiče	20			
	Nastavení druhu ohřevu a teploty	20			
	Rychloohřev	20			

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

Použití dle 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.

Obrázky v tomto návodu jsou orientační.

Kategorie spotřebiče: kategorie 1

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

Připojení spotřebiče a nastavení na jiný druh plynu smí provádět pouze koncesovaný odborník. Instalace spotřebiče (připojení elektrického proudu a plynu) musí být provedena podle návodu k použití a instalaci. Nesprávné připojení a nesprávné nastavení mohou mít za následek těžké úrazy a poškození spotřebiče. Výrobce spotřebiče neodpovídá za tyto škody. Zaniká záruka spotřebiče.

Tento spotřebič je určen pouze pro soukromé použití v domácnosti. Spotřebič používejte výhradně k přípravě pokrmů a nápojů. Při vaření musí být spotřebič pod dozorem. Krátkodobé vaření musí být neustále pod dozorem. Spotřebič používejte pouze v uzavřených místnostech.

Pozor: Tento spotřebič je určený pouze k vaření. Nesmí se používat k jiným účelům, například k vytápění místnosti.

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

Pozor: Při používání plynového spotřebiče vznikají v místnosti, kde je nainstalovaný, teplo, vlhkost a spaliny. Dbejte na dobré větrání místnosti, ve které je spotřebič nainstalovaný, zejména když je v provozu: přirozené větrací otvory musí být otevřené nebo je třeba nainstalovat mechanické větrací zařízení (např. odsavač par).

Při intenzivním a dlouho trvajícím používání spotřebiče může být nutné ještě další větrání, např. otevření okna, nebo účinnější odvětrávání, např. provoz nainstalovaného mechanického větracího zařízení na vyšší stupeň výkonu.

Varování – Chování v případě zápachu plynu!

Unikající plyn může způsobit výbuch.

Ucítíte-li plyn nebo všimnete-li si poškození přípojky plynu:

- Okamžitě uzavřete přívod plynu nebo ventil plynové láhve.
- Okamžitě uhasťte otevřený oheň nebo cigarety.
- Nezapínejte vypínače světel a přístrojů, nevytahujte zástrčky ze zásuvek. V domě nepoužívejte telefon ani mobil.
- Otevřete okno a místnost dobře vyvětrejte.
- Zavolejte zákaznický servis nebo dodavatele plynu.

Tento spotřebič není určený pro provoz s externí minutkou nebo dálkovým ovládním.

Nepoužívejte nevhodná ochranná zařízení ani dětské zábrany. Může dojít k nehodám.

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 instruovány o bezpečném použití spotřebiče a pochopily nebezpečí s tím spojená.

Děti si nesmí se spotřebičem hrát. Čištění a údržbu nesmí provádět děti. Výjimka: děti starší 15 let a pod dozorem dospělé osoby.

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

Příslušenství vždy správně zasuňte do trouby.

→ "Příslušenství" na straně 15

Důležité bezpečnostní pokyny

Varování – Nebezpečí požáru!

- Při otevření dvířek spotřebiče vznikne průvan. Papír na pečení by se mohl dostat do kontaktu s topnými prvky a vznítit se. Papír na pečení při předehřívání nikdy nepokládejte na příslušenství bez upevnění. Zatižte papír na pečení vždy nádobou nebo formou na pečení. Papírem na pečení vyložte vždy jen plochu, kterou budete potřebovat. Papír na pečení nesmí přesahovat okraje příslušenství.
- Hořlavé předměty uložené v troubě se mohou vznítit. Do trouby nikdy neukládejte hořlavé předměty. Pokud ve spotřebiči vznikne kouř, nikdy neotevírejte dvířka. Vypněte spotřebič a vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skříňce. Zavřete přívod plynu.
- Horký olej a tuk se rychle vznítí. Horký olej a tuk nikdy nenechávejte bez dozoru. Nikdy nehaste oheň vodou. Vypněte varnou zónu. Plameny opatrně uduste pokličkou, hasicí deskou a podobně.
- Varné zóny jsou velmi horké. Na varnou desku nikdy nepokládejte hořlavé předměty. Na varné desce nenechávejte žádné předměty.
- Spotřebič se silně zahřívá, hořlavé materiály se mohou snadno vznítit. Pod pečicí troubou ani v její blízkosti neuchovávejte ani nepoužívejte hořlavé předměty (např. spreje, čisticí prostředky). V pečicí troubě ani na ní neuchovávejte hořlavé předměty.
- Jsou-li plynové varné zóny zapnuté bez nádobí, vytváří se u nich velmi vysoká teplota. Přístroj a nad ním instalovaná digestoř se mohou poškodit nebo začít hořet. Zbytky tuku ve filtru digestoře se mohou vznítit. Používejte plynové varné zóny pouze s postaveným nádobím.
- Zadní strana spotřebiče se velmi zahřívá. Může to způsobit poškození přírodních vedení. Elektrická a plynová vedení se nesmí dotýkat zadní strany spotřebiče.
- Na varné zóny ani do varného prostoru nikdy neodkládejte hořlavé předměty. Nikdy neotevírejte dvířka spotřebiče, když uvnitř začne vznikat dým. Vypněte spotřebič. Vytáhněte síťovou zástrčku nebo vypněte pojistku v pojistkové skříňce. Zavřete přívod plynu.

- Povrch zásuvky ve spodní části sporáku může být velmi horký. Do zásuvky ukládejte pouze příslušenství pro pečicí troubu. Do zásuvky ve spodní části sporáku se nesmí ukládat vznětlivé a hořlavé předměty.

Varování – Nebezpečí popálení!

- Přístroj se silně zahřívá. Nikdy se nedotýkejte horkých ploch nebo topných článků ve vnitřním prostoru. Nechte přístroj pokaždé vychladnout. Zabraňte dětem v přístupu k přístroji.
- Příslušenství a nádoby jsou velmi horké. Horké příslušenství a nádoby vyndávejte z varného prostoru vždy chňapkou.
- Alkoholové páry se mohou v horkém varném prostoru vznítit. Nikdy nepoužívejte k přípravě pokrmů velké množství nápojů s vysokým procentem alkoholu. Používejte pouze malé množství nápojů s vysokým procentem alkoholu. Opatrně otevřete dvířka spotřebiče.
- Varné zóny a jejich okolí, zejména případný rám varné desky, jsou velmi horké. Nikdy se nedotýkejte horkých ploch. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.
- Během provozu je povrch spotřebiče horký. Nedotýkejte se horkého povrchu. Děti se musí zdržovat v dostatečné vzdálenosti od spotřebiče.
- Prázdné nádobí se na zapnutých plynových varných zónách extrémně zahřívá. Nikdy neohřívejte prázdné nádobí.
- Spotřebič se za provozu zahřívá. Před čištěním nechte spotřebič vychladnout.
- Pozor: Volně přístupné díly mohou být při provozu grilu horké. Dávejte pozor, aby se malé děti nedostaly do blízkosti spotřebiče.
- Pokud nestojí láhev s kapalným plynem svisle, může se do spotřebiče dostat kapalný propan-butan. Přitom mohou u hořáků prudce vyšlehnout plameny. Součásti se mohou poškodit a časem přestat těsnit, takže nekontrolovaně uniká plyn. Oboje může způsobit popáleniny. Láhve s kapalným plynem používejte vždy ve svislé poloze.

⚠ 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 varném prostoru může vzniknout horká pára. Nikdy nelijte do horké trouby vodu.

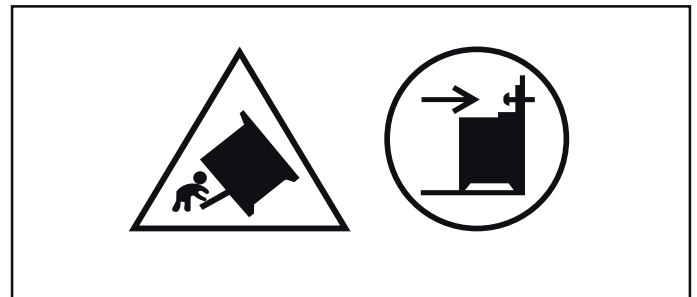
⚠ Varování – Nebezpečí úrazu!

- Poškrábané sklo dvířek spotřebiče může prasknout. Nepoužívejte škrabku na sklo ani ostré nebo abrazivní čisticí prostředky.
- Neodborné opravy jsou nebezpečné. Opravy a výměnu poškozeného elektrického a plynového vedení smí provádět pouze námi školený technik zákaznického servisu. Je-li přístroj vadný, vytáhněte síťovou zástrčku nebo vypněte jistič v pojistkové skříni, uzavřete přívod plynu. Zavolejte zákaznický servis.
- Poruchy nebo poškození přístroje jsou nebezpečné. Vadný přístroj nikdy nezapínejte. Vytáhněte síťovou zástrčku nebo vypněte jistič v pojistkové skříni. Uzavřete přívod plynu. Zavolejte zákaznický servis.
- Nevhodné velikosti hrnců, poškozené nebo nesprávně umístěné hrnce mohou způsobit těžká poranění. Řiďte se pokyny ohledně nádobí.
- **Pozor:** Skleněný kryt může při zahřátí prasknout. Před zavřením krytu vypněte všechny hořáky. Než skleněný kryt zavřete, počkejte, dokud pečicí trouba nevychladne. Před otevřením horního krytu setřete hadrem eventuální rozlité nebo rozsypané nečistoty.



- Pokud postavíte spotřebič na podstavec a neupevníte ho, může z podstavce sklouznout. Spotřebič musí být s podstavcem pevně spojený.
- Závěsy dvířek spotřebiče se během otevírání a zavírání dvířek pohybují a mohou vás sevřít. Nesahejte do prostoru závěsů.
- Náraz na otevřená dvířka spotřebiče může vést k poranění. Dvířka spotřebiče musí být během provozu a po jeho ukončení zavřená.

⚠ Varování – Nebezpečí převržení!



Varování: Abyste zabránili převržení spotřebiče, musí být namontovaný tento stabilizační přípravek. Pro montáž viz pokyny.

⚠ Varování – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

- Neodborné opravy jsou nebezpečné. Opravy smí provádět pouze námi vyškolený servisní technik. Pokud je spotřebič poškozen, vytáhněte síťovou zástrčku nebo vypněte pojistku v pojistkové skříni. 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.

Halogenová žárovka

⚠ 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.

⚠ Varování – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

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



Příčiny poškození

Varná deska

Pozor!

- Varné zóny používejte pouze, když jsou na nich nádoby. Nezahřívajte prázdné hrnce či pánve. Mohlo by se poškodit dno hrnce.
- Smí se používat pouze hrnce a pánve s rovnou spodní stranou.
- Hrncem nebo pánev postavte doprostřed hořáku. Teplu z plamene hořáku se tak bude optimálně přenášet na spodní stranu hrnce nebo pánve. Nepoškodí se držadla nebo ucha a bude zajištěna větší úspora energie.
- U speciálního nádobí se řiďte pokyny výrobce. Alobal a plastové nádobí se na horkých varných zónách roztavují.
- Dbejte na to, aby plynové hořáky byly čisté a suché. Rozdělovač plamene a víčko hořáku musí být vždy přesně nasazené.
- Okamžitě odstraňte pokrmy, které přetečou. Na pokrmy s velkým množstvím tekutiny používejte vysoké hrnce. Tak nepřetečou.
- Při vaření na plynových varných zónách se ještě více uvolňuje teplo a vlhkost. Okolní nábytek se časem může poškodit. Při delším vaření zapněte digestoř nebo místnost větrejte.
- Když sporák zapínáte, dbejte na to, aby nebyl horní kryt zavřený.

Poškození pečicí trouby

Pozor!

- Příslušenství, fólie, papír na pečení nebo nádoba na dně trouby: Na dno trouby nepokládejte žádné příslušenství. Na dno trouby nepokládejte fólii jakéhokoli druhu ani papír na pečení. Pokud je nastavená teplota nad 50 °C, nestavte na dno trouby žádné nádoby. Hrozí hromadění tepla. Doby pečení pak již nesouhlasí a poškozuje se smalt.
- Alobal: Alobal nesmí ve varném prostoru přijít do kontaktu se skleněnou tabulí. Na skleněné tabuli by mohlo dojít ke změnám barvy.
- Voda v horkém varném prostoru: Nikdy nelijte do horkého varného prostoru vodu. Vznikla by pára. Změnou teploty by mohlo dojít k poškození smaltu.
- Vlhkost ve varném prostoru: Dlouhodobé působení vlhkosti ve varném prostoru může vést ke korozi. Po použití nechte varný prostor vyschnout. Neuchovávejte vlhké potraviny delší dobu v uzavřeném prostoru. Neskladujte pokrmy ve varném prostoru.
- Ochlazení s otevřenými dvířky spotřebiče: Po skončení provozu s vysokými teplotami nechte varný prostor ochladit s uzavřenými dvířky. Nesvírejte nic do dvířek spotřebiče. I když necháte dvířka jen pootevřená, můžete dojít k poškození sousedících částí nábytku.
Pouze v případě provozu s velkou vlhkostí nechte vyschnout varný prostor s otevřenými dvířky.

- Šťáva z ovoce: Velmi šťavnaté ovocné koláče nekladte na plech příliš hustě. Šťáva z ovoce kapající z plechu by způsobila skvrny, které již nelze odstranit. Pokud možno použijte univerzální vysoký plech.
- 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 23
- Dvířka spotřebiče jako sedátko nebo odkládací plocha: Na otevřená dvířka spotřebiče nestoupejte, nesedejte ani se na ně nevěste. Na dvířka spotřebiče nestavte žádné nádoby ani příslušenství.
- Zasunutí příslušenství: V závislosti na typu spotřebiče může příslušenství při zavírání dvířek spotřebiče poškrábat skleněnou tabuli. Příslušenství vždy zasuňte do varného prostoru až nadoraz.
- Přeprava spotřebiče: Spotřebič nepřenášejte ani nadržte za madlo dvířek. Madlo dvířek by nevydrželo váhu spotřebiče a mohlo by se ulomit.
- Grilování: Plech na pečení nebo univerzální vysoký plech nezasouvejte při grilování výše než do výšky 3. Vlivem velkého tepla by mohlo dojít k jeho deformaci a při vyjímání k poškození smaltu. Ve výšce 4 a 5 grilujte jen přímo na roštu.

Poškození zásuvky ve spodní části sporáku

Pozor!

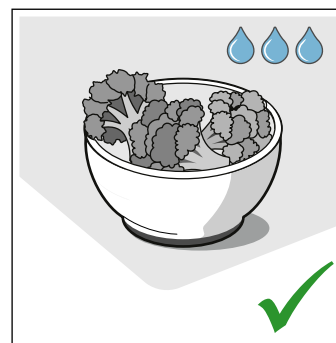
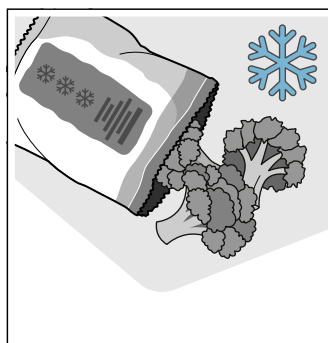
Do zásuvky ve spodní části sporáku nedávejte horké předměty. Mohla by se poškodit.

Ochrana životního prostředí

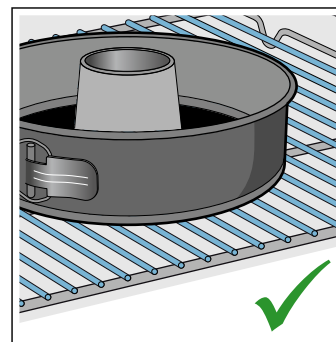
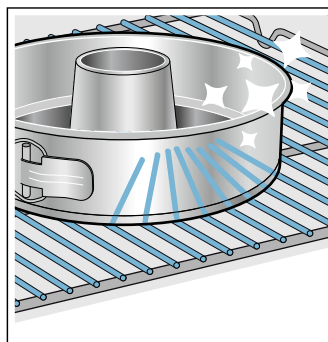
Váš nový spotřebič je mimořádně energeticky úsporný. Zde najdete tipy, jak můžete při používání spotřebiče ušetřit ještě více energie a jak správně spotřebič zlikvidovat.

Úspora energie

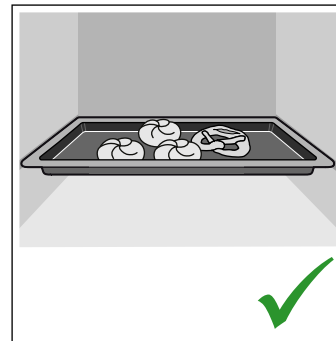
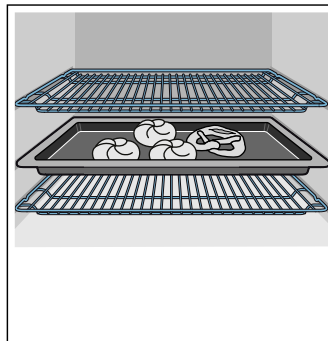
- Spotřebič předeheřivujte pouze tehdy, pokud je to uvedeno v receptu nebo v tabulkách návodu k použití.
- Zmrazené potraviny nechte před vložením do trouby rozmrazit.



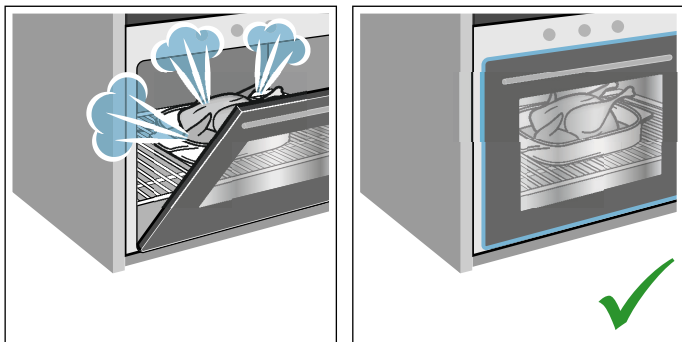
- Používejte tmavé, černě lakované nebo smaltované formy na pečení. Mají mimořádně dobrou tepelnou vodivost.



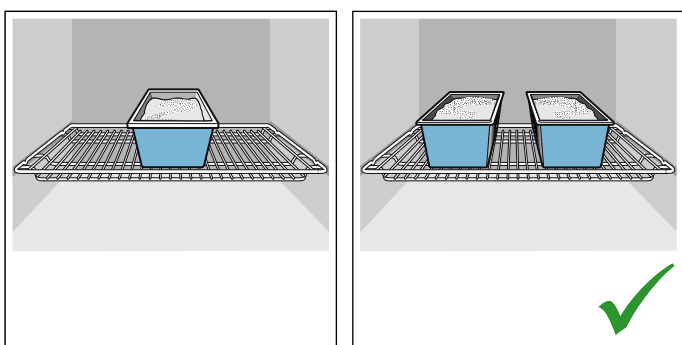
- Vyjměte z trouby příslušenství, které nepotřebujete.



- 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 truhlíkové formy vedle sebe.



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

Jak ušetřit energii při vaření na plynové varné desce

- Vždy zvolte takový hrnec, který velikostí odpovídá množství jídla. Velký, jen málo naplněný hrnec spotřebuje mnoho energie.
- Hrnec vždy přikryjte pokličkou vhodné velikosti.
- Plynový plamen musí být vždy v kontaktu se dnem hrnce.

Ekologická likvidace

Obal ekologicky zlikvidujte.



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.

Instalace a připojení

Nezabudovávávejte spotřebič za dekorační dvířka nebo dvířka skříňky. Hrozí nebezpečí přehřátí.

Připojení plynu

Instalaci smí provádět pouze schválený odborník, resp. koncesovaný technik zákaznického servisu podle pokynů uvedených v části „Připojení plynu a nastavení na jiný druh plynu“.

Pro koncesovaného odborníka, resp. zákaznický servis

Pozor!

- Podmínky instalace pro tento spotřebič jsou uvedené na typovém štítku na zadní straně spotřebiče. Druh plynu nastavený z výroby je označen hvězdičkou (*).
 - Před instalací spotřebiče zkontrolujte podmínky síťového přívodu (druh plynu a tlak plynu) a ujistěte se, že nastavení plynu u spotřebiče odpovídá těmto podmínkám. Pokud je nutné změnit nastavení spotřebiče, postupujte podle návodů v části „Připojení plynu a nastavení na jiný druh plynu“.
 - Tento spotřebič není připojený k odvodu spalin. Musí být připojený a uvedený do provozu v souladu s podmínkami instalace. Nepřipojujte spotřebič k odsávání plynu. Musí být dodrženy veškeré předpisy pro odvětrávání.
 - Plyn smí být připojený pouze pomocí pevné, tzn. nepohyblivé přípojky (plynového vedení) nebo pomocí bezpečnostní hadice.
 - Pokud používáte bezpečnostní hadici, bezpodmínečně dbejte na to, aby hadice nebyla přiskřípnutá nebo zploštělá. Hadice se nesmí dotýkat horkých povrchů.
 - Plynové vedení (plynovou trubku nebo plynovou bezpečnostní hadici) lze připojit na pravé nebo levé straně spotřebiče. Připojení musí disponovat snadno přístupným odblokovacím zařízením.
- * : Volitelné. K dispozici u některých spotřebičů.

Předepsaný provozní tlak spotřebiče

Předepsaný provozní tlak vašeho spotřebiče je uveden na typovém štítku na zadní straně spotřebiče.

Všechny údaje na typovém štítku vašeho spotřebiče se vztahují na tyto hodnoty tlaku. Výrobce není zodpovědný za výsledky, výkon ani veškerá rizika, která vyplývají z provozování spotřebiče s odlišnými hodnotami tlaku.

Varování – Bezpečnostní pokyny!

Pokud je tlak plynu ve vaší síti vyšší (20 %), než jsou hodnoty uvedené na typovém štítku spotřebiče, měl by spotřebič pro vaši bezpečnost bezpodmínečně používán s vhodným regulátorem tlaku.

Pokud neznáte tlak plynu ve vaší síti, informujte se u místního dodavatele plynu.

Připojení, údržba a nastavení plynového regulátoru musí být prováděno odborníky provozovatele rozvodné sítě.

Závady instalace plynu/zápach plynu

Pokud zpozorujete zápach plynu nebo zjistíte závady na instalaci plynu, musíte

- okamžitě zavřít přívod plynu, resp. ventil plynové láhve,
- okamžitě uhasit otevřený oheň a cigarety,
- vypnout elektrické spotřebiče, i lampy,
- otevřít okna a řádně místnost vyvětrat,
- zavolat servis nebo plynářenskou společnost.

Přemísťování spotřebiče za plynové vedení nebo madlo dvířek

Při posouvání spotřebiče ho nedržte za plynové vedení; plynové vedení by se mohlo poškodit. Nebezpečí úniku plynu! Při posouvání spotřebiče ho nedržte za madlo dvířek. Mohlo by dojít k poškození závěsu dvířek a madla dvířek.

Připojení k elektrické síti

Spotřebič je určený pro provoz s 220-240 V. Pro připojení je nutná 16 A pojistka.

Nechte spotřebič nainstalovat zákaznickým servisem.

Pokud je spotřebič nesprávně připojen, zaniká v případě škod nárok na záruku.

Pozor!

- Klesne-li napětí sítě pod 180 V, elektrický zapalovací systém přestane fungovat.
- Pokud je síťový kabel poškozený, musí ho vyměnit výrobce, jeho zákaznický servis nebo podobně kvalifikovaná osoba.


⚠ Varování – Nebezpečí ohrožení života!

Při kontaktu se součástmi pod napětím hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem.

- Zástrčky se dotýkejte pouze suchýma rukama.
- Síťovou zástrčku vytahujte ze zásuvky pouze za kryt zástrčky, nikdy za kabel, protože by mohlo dojít k poškození.
- Síťovou zástrčku nikdy nevytahujte za provozu.

Dodržujte následující pokyny a zajistěte následující:

Upozornění

- Síťová zástrčka a síťová zásuvka si musí odpovídat.
- Průřez kabelu musí být dostatečný.
- Uzemnění je provedené podle předpisů.
- Výměnu síťového kabelu (v případě potřeby) smí provést pouze kvalifikovaný elektrikář. Náhradní síťový kabel lze obdržet u zákaznického servisu.
- Nepoužívejte vícenásobné zásuvkové lišty/spojky a prodlužovací kabely.
- Při použití proudového chrániče se smí použít pouze typ označený symbolem . Pouze tento symbol zaručuje splnění aktuálně platných předpisů.
- Síťová zástrčka musí být neustále přístupná.
- Síťový kabel nesmí být zalomený, přiskřípnutý, nesmí se pozměňovat nebo proříznout.
- Síťový kabel se nesmí dostat do kontaktu se zdroji tepla.

Pro zákaznický servis

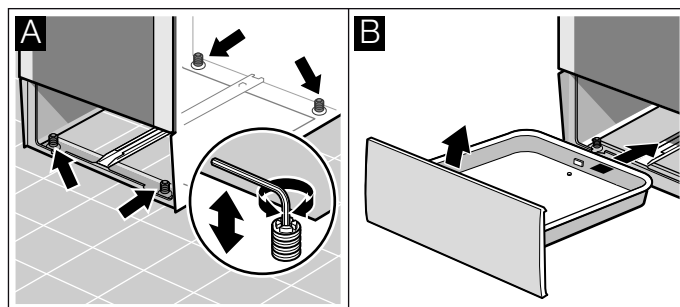
Pozor!

- Spotřebič musí být zapojený v souladu s údaji na typovém štítku.
- Spotřebič vždy připojujte jen k elektrické přípojce, která splňuje platné předpisy. Zásuvka musí být dobře přístupná, aby bylo možné spotřebič v případě potřeby odpojit od elektrické sítě.
- Je nutné zajistit, aby byl nainstalovaný vícepólový odpojovací systém.
- Nikdy nepoužívejte prodlužovací kabel nebo elektrickou rozdvojkou.
- Z bezpečnostních důvodů smí být tento spotřebič připojený pouze k uzemněné přípojce. Pokud připojení ochranného vodiče neodpovídá předpisům, není zaručena ochrana proti nebezpečí na základě elektrického proudu.
- Pro připojení spotřebiče se musí použít kabel typu H 05 W-F nebo rovnocenný kabel.

Vodorovné ustavení sporáku

Postavte sporák přímo na podlahu.

1. Vytáhněte zásuvku ve spodní části sporáku a vyjměte ji směrem nahoru. Uvnitř podstavce jsou vpředu a vzadu nastavitelné nožičky.
2. Nastavitelné nožičky otočte podle potřeby pomocí klíče s vnitřním šestihranem výš nebo níž, aby stál sporák vodorovně (obrázek A).
3. Zasuňte zpět zásuvku do spodní části (obrázek B).



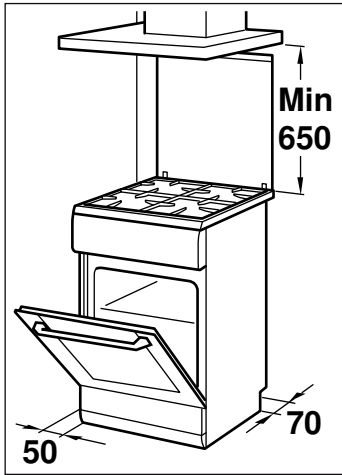
Sousedící nábytek

Sousedící kusy nábytku nesmí být z hořlavých materiálů. Sousedící přední stěny nábytku musí být tepelně odolné do 90 °C.

Přípevnění ke stěně

Aby se sporák nenakláněl, musíte ho pomocí úhelníku, který je součástí dodávky, připevnit ke stěně. Řiďte se montážním návodem pro připevnění ke stěně.

Instalace spotřebiče



- Při instalaci spotřebiče musí být dodrženy uvedené rozměry a spotřebič musí být postavený přímo na podlaze. Spotřebič nesmí být postavený na jiném předmětu.
- Vzdálenost mezi horní hranou sporáku a spodní hranou odsavače par musí odpovídat předepsaným údajům od výrobce odsavače par.
- Dbejte na to, abyste spotřebič po nainstalování již neposunuli. Vzdálenost silného hořáku nebo hořáku wok od okolního nábytku, resp. stěny musí činit minimálně 50 mm.

⚠ Varování – Nebezpečí úniku plynu!

Spotřebič se po nainstalování již nesmí posunovat. Pokud spotřebič po nainstalování posunete, zkontrolujte těsnost připojení.

Opatření, která je nutno dodržovat při přepravě

Upevněte všechny pohyblivé díly ve spotřebiči a na něm lepicí páskou, kterou lze odstranit beze stop. Zasuňte veškeré příslušenství (např. plech na pečení) s tenkou kartonovou lepenkou na hranách do příslušných přihrádek, aby nedošlo k poškození spotřebiče. Mezi přední a zadní stranu vložte kartonovou lepenku nebo podobný materiál, abyste zabránili narážení na vnitřní stranu skleněných dvířek. Upevněte dvířka a horní kryt (pokud je jím spotřebič vybavený) lepicí páskou ke stranám spotřebiče.

Originální obal spotřebiče uschovejte. Spotřebič přepravujte pouze v originálním obalu. Dbejte na šipky na obalu, které vyznačují polohu při přepravě.

Pokud není k dispozici originální obal

Zabalte spotřebič do ochranného obalu, aby byla zajištěna dostatečná ochrana před případným poškozením při přepravě.

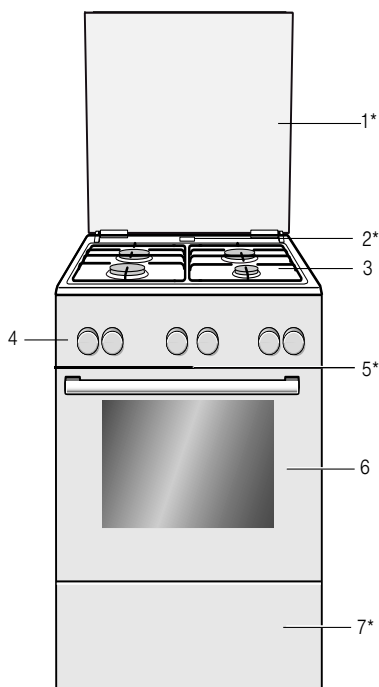
Spotřebič přepravujte ve svislé poloze. Spotřebič nedržte za madlo dvířek ani za přípojky na zadní straně, protože by mohlo dojít k poškození. Nepokládejte na spotřebič těžké předměty.

Seznámení se se spotřebičem

V této kapitole jsou popsány různé ukazatele a ovládací prvky. Dále se seznámíte s různými funkcemi vašeho spotřebiče.

Všeobecné informace

Provedení závisí na příslušném typu spotřebiče.



Vysvětlení

1*	Krycí deska**
2*	Výstup páry Pozor! Když je pečicí trouba v provozu, vystupuje na tomto místě horká pára.
3	Varná deska**
4	Ovládací panel**
5*	Ventilátor
6	Dvířka pečicí trouby**
7*	Zásuvka ve spodní části sporáku**

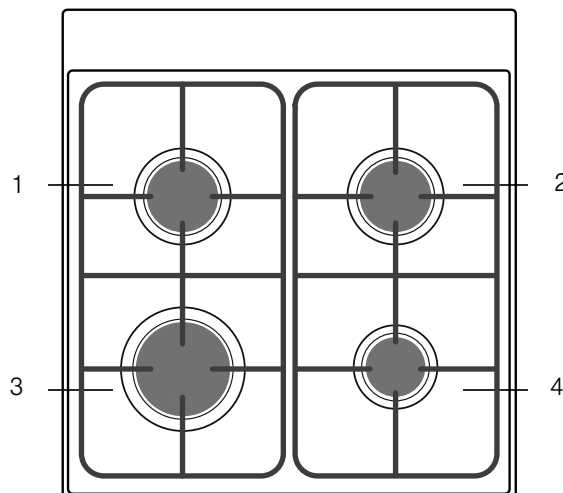
* Volitelné (k dispozici u některých spotřebičů).

** V závislosti na typu spotřebiče jsou možné jednotlivé odchylky.

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

Varná deska

Zde najdete přehled ovládacího panelu. Provedení závisí na příslušném typu spotřebiče.



Vysvětlení






1	Normální hořák
2	Normální hořák
3	Silný hořák
4	Úsporný hořák

Ovládací panel

V závislosti na typu spotřebiče jsou možné drobné odchylky.








Tlačítka a displej

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

Symbol	Význam
	Časové funkce Opakovaným dotknutím zvolte budík  , dobu trvání  , konec  a čas.
	Dětská pojistka Funkce pečicí trouby zablokujete a odblokujete na ovládacím panelu jejich stisknutím na cca 4 sekundy.



Druhy ohřevu a funkce

Pomocí voliče funkcí nastavte druh ohřevu a další funkce.

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 celé troubě.
	Horký vzduch mírný Je inteligentní druh ohřevu pro šetrnou přípravu masa, ryb a pečiva. Spotřebič optimálně reguluje přívod energie do pečicího 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 určuje energetická třída.
	Stupeň na pizzu Pro přípravu pizzy a pokrmů, které vyžadují velké teplo zdola. Hřeje dolní topné těleso a kruhové topné těleso na zadní stěně.
	Dolní ohřev Pro vaření ve vodní lázni a pro dopékání. Teplo sálá zdola.
	Velkoplošný gril Pro grilování nízkých grilovaných pokrmů, např. steaků, klobás nebo toastů a pro zapékání. Ohřívá se celá plocha pod grilovacím topným tělesem.
	Gril s cirkulací vzduchu Pro pečení drůbeže, celých ryb a větších kusů masa. Grilovací topné těleso a ventilátor se střídavě zapínají a vypínají. Ventilátor víří horký vzduch kolem pokrmu.
	Horní/dolní ohřev Pro tradiční pečení koláčů a masa na jedné úrovni. Obzvláště vhodné pro koláče se šťavnatou horní vrstvou. Teplo sálá stejnoměrně shora i zdola.

Další funkce

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

Funkce	Použití
	Rychloohřev Rychlé předeřívání varného prostoru, bez příslušenství.
	Osvětlení varného prostoru Zapnutí osvětlení varného prostoru, bez funkce. Usnadní vám např. čištění varného prostoru.


-	Mínus	Snížení nastavených hodnot.
+	Plus	Zvýšení nastavených hodnot.

Tlačítka

Pod jednotlivými tlačítky jsou senzory. Nemusíte je tisknout. Stačí se příslušného symbolu dotknout.

Displej

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

Pro využívání jednotlivých časových funkcí se několikrát dotkněte tlačítka . Svítí symbol, jehož hodnota je právě zobrazena v popředí.

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

Teplota

Pomocí voliče teploty nastavte teplotu ve varném 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 nehřeje.
50-275	Teplotní rozmezí	Nastavitelná teplota v pečicím prostoru ve °C.
1, 2, 3 nebo I, II, III	Stupně grilování	Nastavitelné stupně pro gril, velké plochy ☐ a malé plochy ☐ (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 přehřátí 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 troubě.

Spínače varných zón

Pomocí čtyř spínačů varných zón můžete nastavit topný výkon varných zón.

Polohy	Funkce / plynový sporák	
○	Nulová poloha	Sporák je vypnutý
✱	Zapalovací poloha	Zapalovací poloha
⊙	Oblast nastavování	Velký plamen = největší nastavení
⊙		Úsporný plamen = nejmenší nastavení

Na konci oblasti nastavování je doraz. Dále neotáčejte.

Varný prostor

Různé funkce ve varném prostoru usnadňují provoz spotřebiče. Varný 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 varného prostoru

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

Pomocí voliče funkcí lze osvětlení varného 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 ventilační štěrby. Jinak se spotřebič bude přehřívát.

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.

Dodávané příslušenství

Váš spotřebič je vybaven následujícím příslušenstvím:

	<p>Rošt Pro nádoby, koláčové a zapékací formy. Pro pečeně, grilované pokrmy a zmrazené pokrmy.</p>
	<p>Univerzální vysoký plech Pro šťavnaté koláče, pečivo, zmrazené pokrmy a velké pečeně. Můžete ho používat jako nádobu pro zachycení tuku, když grilujete na roštu.</p>
	<p>Plech na pečení Pro koláče na plechu a drobné pečivo.</p>

Používejte pouze originální příslušenství. Je speciálně přizpůsobeno vašemu spotřebiči.

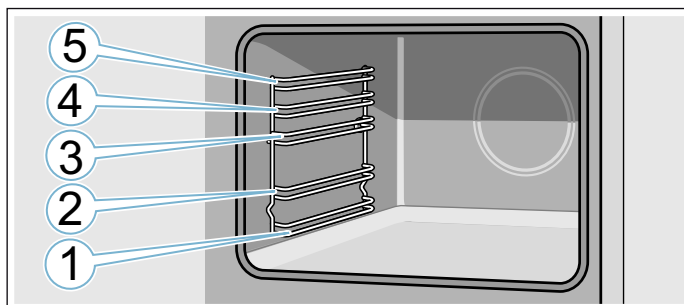
Příslušenství lze zakoupit u zákaznického servisu, ve specializované prodejně nebo na internetu.

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

Zasunutí příslušenství

Pečicí prostor má 5 výšek zasunutí. Výšky zasunutí se počítají zdola nahoru.

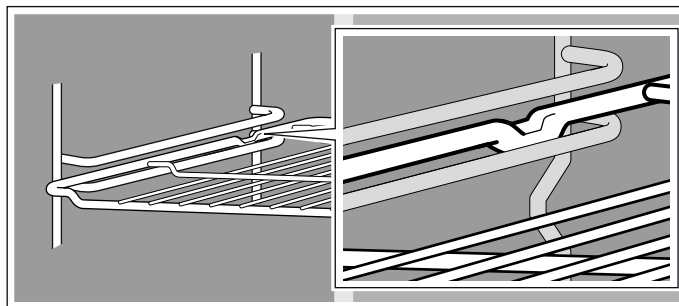
U některých spotřebičů je nejvyšší pozice zasunutí v pečicím prostoru označena symbolem grilování.



Příslušenství zasouvajte vždy mezi obě vodicí lišty do příslušné výšky.

Příslušenství lze vysunout asi do poloviny, aniž by se překlopilo.

Při vkládání do pečicího prostoru dbejte na to, aby vyklenutí na příslušenství bylo vzadu. Jedině tak zapadne.



Upozornění

- Držte pečicí plech pevně na stranách oběma rukama a zasuňte jej vodorovně do závěsných roštů. Při zasouvání nepohybujte s pečicím plechem ze strany na stranu. V opačném případě lze pečicí plech jen těžko zasunout. Smaltované povrchy by se mohly poškodit.
- Dbejte na to, abyste příslušenství do trouby zasunuli vždy správně.
- Zasuňte vždy celé příslušenství do trouby tak, aby se nedotýkalo dvířek spotřebiče.
- Příslušenství, které při provozu nepotřebujete, vyjměte z pečicího prostoru.

Zvláštní příslušenství

Zvláštní příslušenství můžete zakoupit v zákaznickém servisu, ve specializovaných prodejnách nebo na internetu. 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 vašich prodejních materiálů.

Upozornění: Zvláštní příslušenství nemusí být vhodné ke každému spotřebiči. Při nákupu uveďte prosím vždy přesné číselné označení (E-Nr.) vašeho spotřebiče.

→ "Zákaznický servis" na straně 29

Zvláštní příslušenství

Rošt

Pro nádoby, koláčové a zapékací formy a pro pečeně a grilované pokrmy.

Plech na pečení

Pro koláče na plechu a drobné pečivo.

Univerzální vysoký plech

Pro šťavnaté koláče, pečivo, hlubokozmrazené pokrmy a velké pečeně.

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

Vkládací rošt

Pro maso, drůbež a ryby.

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

Univerzální vysoký plech, s nepřilnavou vrstvou

Pro šťavnaté koláče, pečivo, hlubokozmrazené pokrmy a velké pečeně.

Pečivo a pečeně se k univerzálnímu vysokému plechu nepřichytí.

Plech na pečení, s nepřilnavou vrstvou

Pro koláče na plechu a drobné pečivo.

Pečivo se k pečicímu plechu nepřichytí.

Profesionální vysoký plech

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

Profesionální vysoký plech s vkladacím roštem

Pro přípravu velkého množství.

Poklice pro profesionální vysoký plech

Díky poklici se z profesionálního vysokého plechu stává profesionální pekáč.

Plech na pizzu

Pro pizzu a velké kulaté koláče.

Grilovací plech

Pro grilování místo roštu nebo k zachycení odkapávajícího tuku. Použijte pouze na univerzálním vysokém plechu.

Pečicí kámen

Pro domácí chléb, housky a pizzu, které mají mít křupavý spodek. Pečicí kámen musí být předehřátý na doporučenou teplotu.

Skleněný pekáč

Na dušené pokrmy a nákypy.

Výsuvný systém jednoduchý

Díky výsuvným kolejnicím ve výšce 2 můžete příslušenství vytáhnout dále, aniž by se překlopilo.

Výsuvný systém dvojitý

Díky výsuvným kolejnicím ve výšce 2 a 3 můžete příslušenství vytáhnout dále, aniž by se překlopilo.

Výsuvný systém trojitý

Pomocí výsuvných kolejnic ve výšce 1, 2 a 3 můžete příslušenství víc vytáhnout, aniž by se překlopilo.

Praktické uložení kuchyňského náčiní (easy store/flex store)

Praktický uložený prostor pro kuchyňské náčiní na horním skleněném krytu.

Skládá se ze 4 závěsů.

Je určené k zavěšení kuchyňského náčiní (naběračky, kleště atd.). Musí se namontovat na horní kryt spotřebiče. K tomu se řiďte návodem k instalaci.

Praktické uložení kuchyňského náčiní (easy store/flex store)

Praktický uložený prostor pro kuchyňské náčiní na horním skleněném krytu.

Skládá se ze 2 závěsů a 1 tyče.

Je určené k zavěšení kuchyňského náčiní (naběračky, kleště atd.). Musí se namontovat na horní kryt spotřebiče. K tomu se řiďte návodem k instalaci.

**Před prvním použitím**

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

První uvedení do provozu

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

Nastavení času

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

Čas začíná na „12:00 hod.“.

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

2. Nastavení potvrďte klepnutím na tlačítko **⊕**.

Na displeji se zobrazí aktuální čas.

Čištění varného prostoru a příslušenství

Než poprvé začnete ve spotřebiči připravovat pokrm, vyčistěte varný prostor a příslušenství.

Čištění varného prostoru

Aby se odstranila vůně novoty, rozeřte uzavřený a prázdný varný 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 ve varném prostoru. Dokud se spotřebič ohřívá, dobře větrejte kuchyň.

Proveďte uvedená nastavení. Nastavení druhu ohřevu a teploty je popsáno v následující kapitole. → *"Obsluha spotřebiče" na straně 20*

Nastavení

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

Po uplynutí uvedené doby spotřebič vypněte.

Jakmile se varný prostor ochladí, mycím roztokem a hadrem umyjte hladké plochy.

Čištění příslušenství

Příslušenství důkladně vyčistěte mycím roztokem a hadrem nebo měkkým kartáčkem.

Nádobí na vaření

Hořáky Elektrická varná plotýnka*	Výkon kW	Průměr nádoby, minimální	Průměr nádoby, maximální
Elektrická varná plotýnka*	1 kW	14,5 cm	14,5 cm
Hořák WOK*	3,5 kW	24 cm	28 cm
Silný hořák*	3 kW	24 cm	28 cm
Normální hořák	1,7 kW	18 cm	24 cm
Úsporný hořák	1 kW	12 cm	18 cm

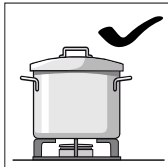
* Volitelné
K dispozici u některých spotřebičů. Podle typu spotřebiče.

Provozní upozornění

Následující rady vám pomohou ušetřit energii a ochránit nádobí před poškozením:

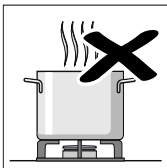
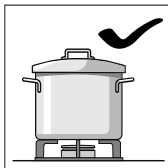


Používejte nádoby, jež svou velikostí odpovídají danému hořáku. Nepoužívejte malé nádoby na velkých hořácích. Plamen nesmí sahat na boční stěny nádoby.

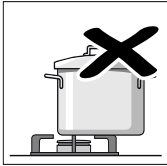
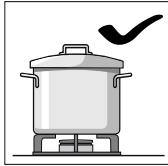


Nepoužívejte zdeformované nádoby, které jsou na varné desce vratké. Mohly by se převrhnout.

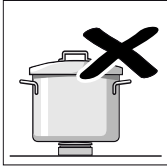
Používejte pouze nádoby s rovným a silným dnem.



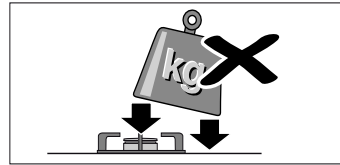
Nevařte bez pokličky ani s pokličkou částečně podsunutou mimo hrnec. Je to plýtvání energií.



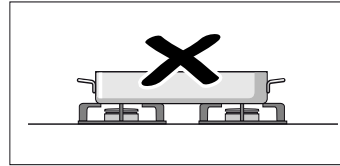
Nádobu postavte vždy doprostřed hořáku, jinak by se mohla převrhnout.



Nádoby pokládejte na mřížky, nikdy přímo na hořák. Před použitím se ujistěte, že mřížky hořáků jsou správně umístěny a víka správně nasazena na hořácích.



S nádobami na varné desce manipulujte opatrně. Chraňte varnou desku před nárazy a ani ji nadměrně nezatěžkujte.



Nepoužívejte dva hořáky či plotýnky k ohřevu jedné nádoby. Nepoužívejte pečící plechy, kameninové nádoby apod. k dlouho trvajcímu ohřevu na plný výkon.

Plynové hořáky

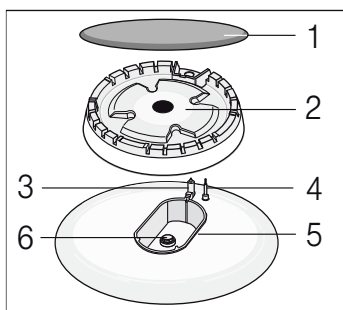
V této kapitole si můžete přečíst, jak se nastavuje varná zóna. V tabulce najdete stupně vaření a doby vaření pro různé pokrmy.

Vyčištění rozdělovače plamene a víčka hořáku před prvním použitím

Umyjte víčko hořáku (1) a rozdělovač plamene (2) vodou a mycím prostředkem. Všechny díly pečlivě osušte.


Rozdělovač plamene a víčko hořáku nasadte zpět na misku hořáku (5). Dbejte na to, aby nedošlo k poškození zapalovače (3) a ochranného kolíku plamene (4).

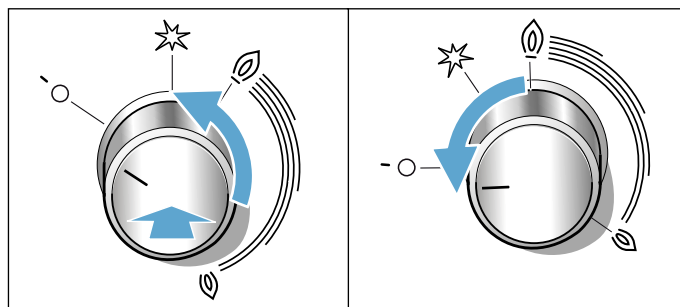
Tryska (6) musí být suchá a čistá. Nasadte víčko hořáku vždy přesně na rozdělovač plamene.








Zapálení plynového hořáku

Nasadte víčko hořáku vždy přesně na rozdělovač plamene. Otvory v rozdělovači plamene musí být vždy volné. Všechny součásti musí být suché.

1. Otevřete horní kryt varné desky. Dokud je varná deska v provozu, musí být horní kryt otevřený.
2. Otočte volič požadované varné zóny doleva do zapalovací polohy . Začíná proces zapalování.
3. Stiskněte otočný volič varné zóny a držte ho 1-3 sekundy stisknutý. Začne proudit plyn a plynový hořák se zapálí.




Aktivuje se pojistka hořáku. Když plamen zhasne, pojistka hořáku automaticky přeruší přívod plynu.

4. Nastavte požadovanou velikost plamene. Mezi nastavením ve vypnuté poloze  a nastavením  není plamen stabilní. Proto vždy zvolte nastavení mezi velkým  a malým  plamenem.
5. Zkontrolujte, zda plamen hoří. Pokud ne, opakujte proces od kroku 2.
6. Pro ukončení vaření, otočte volič varné zóny doprava do polohy  vypnuto.

Otočný volič varné zóny by neměl být stisknutý déle než 15 sekund. Pokud se hořák do 15 sekund nezapálí, počkejte minimálně 1 minutu, než budete opakovat proces zapalování.

Varování – Pozor!

Pokud po vypnutí otočíte volič varné zóny, když je sporák ještě horký, začne unikat plyn. Pokud volič varné zóny neotočíte do polohy zapalování , přívod plynu se po 60 sekundách přeruší.

Plynový hořák se nezapálí

Při výpadku proudu nebo při vlhkých zapalovacích svíčkách můžete plynový hořák zapálit ručním zapalovačem nebo zápalkami.

Tabulka - vaření

Pro každou varnou zónu zvolte správnou velikost hrnce. Průměr dna hrnce nebo pánve by měl odpovídat velikosti varné zóny.

Doby vaření závisí na druhu, hmotnosti a kvalitě pokrmů. Proto jsou možné odchylky. Optimální dobu vaření můžete nejlépe posoudit vy sami.

Vařte s, co nejmenším množstvím vody, aby zůstaly zachované vitamíny a minerální látky. Zvolte krátkou dobu vaření, aby zelenina zůstala křupavá a s obsahem živin.

Příklad	Pokrm	Varná zóna	Stupeň ohřevu
Rozpouštění	Čokoláda, máslo, margarín	Úsporný hořák	malý plamen
Ohřívání	Vývar, zelenina v plechovce	Normální hořák	malý plamen
Ohřívání a udržování teploty	Polévky	Úsporný hořák	malý plamen
Vaření v páře*	Ryby	Normální hořák	mezi velkým a malým plamenem
Dušení*	Brambory a ostatní zelenina, maso	Normální hořák	mezi velkým a malým plamenem
Vaření*	Rýže, zelenina, masové pokrmy (s omáčkou)	Normální hořák	velký plamen
Pečení	Palačinky, brambory, řízek, rybí prsty	Silný hořák** Hořák WOK**	mezi velkým a malým plamenem

* Pokud použijete hrnce s pokličkou, snižte plamen, jakmile se pokrm začne vařit.

** Volitelné. K dispozici u některých spotřebičů. Podle typu spotřebiče. (Pro smažení na hořáku WOK doporučujeme používat pánev WOK.)

Obsluha spotřebiče


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

Zapnutí a vypnutí spotřebiče

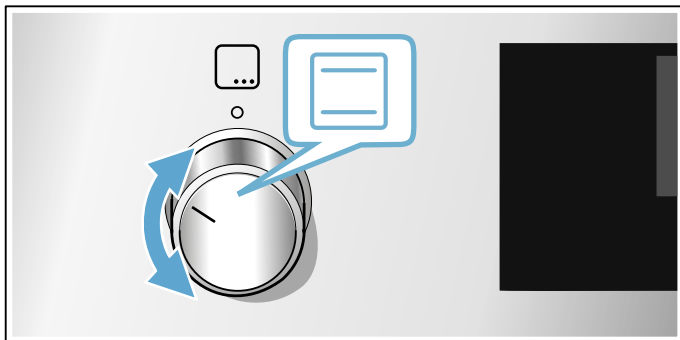
Pomocí voliče funkcí se spotřebič zapíná a vypíná. Jakmile jím otočíte mimo jeho nulovou polohu, spotřebič se zapne. Spotřebič vždy vypínejte otočením voliče funkcí do nulové polohy.

Nastavení druhu ohřevu a teploty

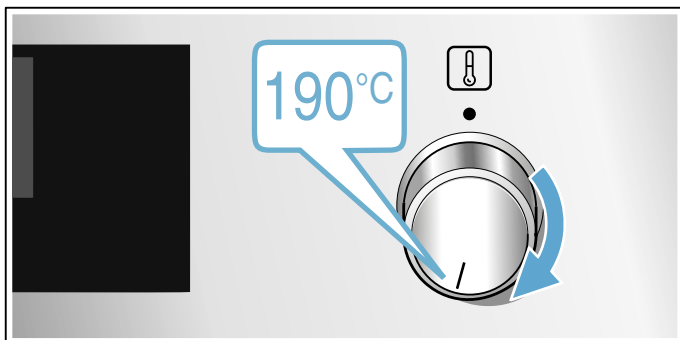
Pomocí voliče funkcí a voliče teploty zcela jednoduše spotřebič nastavíte. Informace o tom, jaký druh ohřevu je vhodný pro jaký pokrm, jsou uvedeny na začátku návodu k obsluze. → "Seznámení se se spotřebičem" na straně 12

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

1. Voličem funkcí nastavte druh ohřevu.



2. Voličem teploty nastavte teplotu nebo stupeň grilování.



Po několika sekundách se spotřebič začne zahřívát.

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

Upozornění: Na spotřebiči můžete rovněž nastavit dobu trvání a konec provozu. → "Časové funkce" na straně 21



Změna

Druh ohřevu a teplotu můžete kdykoli změnit příslušným voličem.

Rychloohřev


S rychloohřevem můžete zkrátit dobu zahřívání.

Používejte nejlépe:

-  3D Horký vzduch
-  Horní/dolní ohřev

Rychloohřev používejte pouze při nastavené teplotě vyšší než 100 °C.



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


1. Nastavte volič funkcí na .
2. Voličem teploty nastavte teplotu.
Po pár sekundách se pečicí trouba začne zahřívát.


Jakmile rychloohřev skončí, zazní signál. Vložte pokrm do trouby.

Časové funkce

Spotřebič má různé časové funkce.

Časové funkce	Použití	
I→I	Doba trvání	Po uplynutí nastavené doby trvání spotřebič automaticky ukončí provoz.
→I	Konec	Zadejte dobu trvání a požadovaný čas konce. Spotřebič se automaticky spustí, takže provoz je ukončen v požadovanou dobu.
	Budík	Budík funguje jako minutka. Běží nezávisle na provozu a spotřebič neovlivňuje.
	Čas	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 budíku zazní signál. Signál můžete předčasně ukončit dotykem na tlačítko .

Nastavení doby trvání

Na spotřebiči můžete nastavit dobu trvání úpravy pokrmu. Doba trvání úpravy pokrmu tak nebude neúmyslně překročena a pro ukončení provozu nemusíte přerušovat jinou práci.


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

Podle toho, kterého tlačítka se nejdříve dotknete, začne doba trvání u jiné navrhované hodnoty:

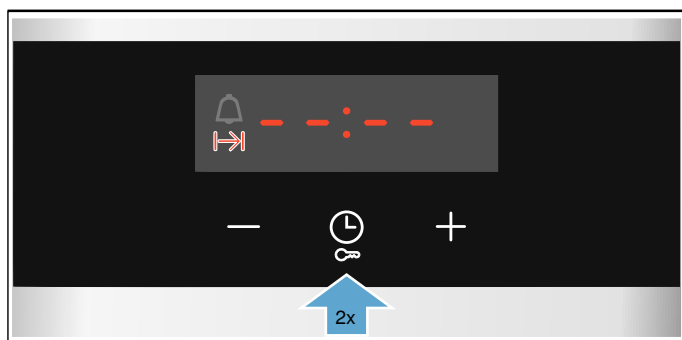
10 minut u tlačítka **-** a 30 minut u tlačítka **+**.

Příklad na obrázku: doba trvání 45 minut.

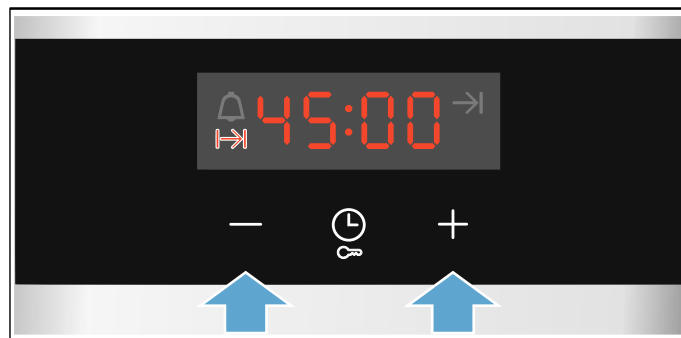
1. Nastavte druh ohřevu a teplotu nebo stupeň.

2. Dvakrát se dotkněte tlačítka .

Na displeji je označena doba trvání I→I.



3. Pomocí tlačítka **-** nebo **+** nastavte dobu trvání.



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

Uplynula doba trvání

Zazní akustický 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 volič funkcí 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 konce

Čas doby trvání můžete posunout. Můžete např. ráno vložit pokrm do trouby a nastavit, aby byl hotový v poledne.


Upozornění

- Dbejte na to, aby pokrm nebyl v troubě příliš dlouho a nezkazil se.
- Konec nenastavujte, pokud již byl provoz zahájen. Výsledek vaření by již neodpovídal.

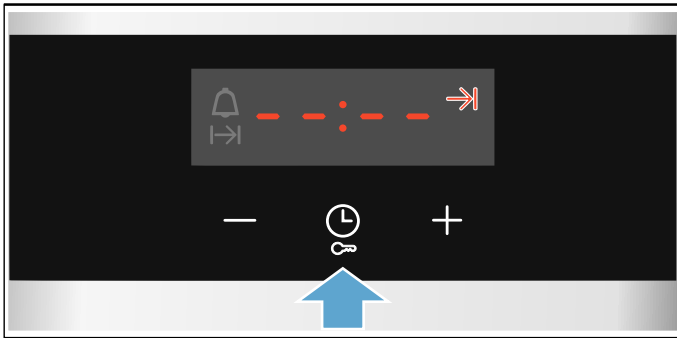
Konec doby trvání lze posunout maximálně o 23 hodin a 59 minut.

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

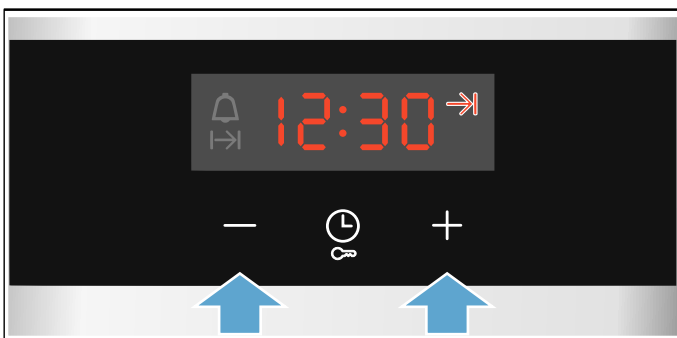
1. Nastavte druh ohřevu a teplotu nebo stupeň.

2. Dvakrát se dotkněte tlačítka  a pomocí tlačítka **-** nebo **+** nastavte dobu trvání.

3. Znovu se jednou dotkněte tlačítka ⌚. Na displeji je označen čas konce doby trvání →.



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



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

Uplynula doba trvání

Zazní akustický 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 volič funkcí otočíte do nulové polohy.

Změna a přerušení

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

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

Nastavení budíku

Budík můžete použít při zapnutém nebo vypnutém spotřebiči. Nesmí však být nastavena doba trvání nebo čas konce.

Maximálně lze nastavit 23 hodin a 59 minut. Do 10 minut lze čas budíku 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 budíku u jiné navrhované hodnoty: 5 minut u tlačítka - a 10 minut u tlačítka +.

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

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

Doba budíku uplynula

Zazní akustický signál. Na displeji je uvedená doba budíku na nulu.

Libovolným tlačítkem budík vypnete.

Změna a přerušení

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

Pro zrušení nastavte dobu budíku pomocí tlačítka - na nulu. Budík je vypnutý.

Nastavení času

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

Volič funkcí musí být nastavený na nulu.

1. Dotkněte se tlačítka ⌚. Čas přestane blikat.
2. Pomocí tlačítka - nebo + nastavte čas. Po pár sekundách spotřebič převezme nastavený čas.

Změna času

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 pečicí trouby vliv.
- Po výpadku proudu není dětská pojistka aktivní.


Aktivace a deaktivace

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

Stiskněte tlačítko  cca na 4 sekundy.

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

Upozornění: Pokud je nastaven čas budíku , běží dále. Dokud je aktivní dětská pojistka, čas budíku 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.

Čisticí prostředky

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

Při čištění varné desky

- nepoužívejte nezředené mycí prostředky nebo mycí prostředky do myčky nádobí,
- drsné houbičky,
- agresivní čisticí prostředky, jako čisticí prostředky na pečicí trouby nebo odstraňovače skvrny,
- vysokotlaké čističe nebo parní čističe.
- Jednotlivé součásti nemyjte v myčce nádobí.

Při čištění pečicí trouby

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

Nové houbičky před prvním použitím řádně vymáchejte.

Varování – Nebezpečí popálení!

Přístroj se silně zahřívá. Nikdy se nedotýkejte horkých ploch nebo topných článků ve vnitřním prostoru. Nechte přístroj pokaždé vychladnout. Zabraňte dětem v přístupu k přístroji.

Oblast	Čisticí prostředky
Plochy z ušlechtilé oceli* (v závislosti na typu spotřebiče)	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem. Plochy z ušlechtilé oceli otírejte vždy rovnoběžně s vybroušením. Jinak může dojít k poškrábání. Ihned odstraňte vápenaté, tukové, škrobové skvrny a skvrny od bílku. Pod takovými skvrnami se může vytvořit koroze. U zákaznického servisu nebo ve specializované prodejně lze zakoupit speciální ošetrovací prostředky na horké povrchy z ušlechtilé oceli. Měkkým hadrem naneste trochu ošetrovacího prostředku ve slabé vrstvě.
Smaltované, lakované, plastové a sítotiskové povrchy* (v závislosti na typu spotřebiče)	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem. Nepoužívejte čisticí prostředek na sklo nebo škrabku na sklo.
Ovládací panel	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem. Nepoužívejte čisticí prostředek na sklo nebo škrabku na sklo.

* Volitelné (K dispozici pro některé spotřebiče, v závislosti na typu spotřebiče.)

Oblast	Čistící prostředky
Horní skleněný kryt* (v závislosti na typu spotřebiče)	Čistící prostředek na sklo: Vyčistěte měkkým hadrem. Horní skleněný kryt můžete za účelem čištění sejmout. Řiďte se pokyny v kapitole Horní skleněný kryt .
Otočné knoflíky Neodstraňujte!	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem.
Rám varné desky	Horký mycí roztok: Nečistěte škrabkou na sklo, citronem nebo octem.
Plynová varná deska a mřížka na varnou desku* (v závislosti na typu spotřebiče)	Horký mycí roztok. Použijte malé množství vody, voda nesmí proniknout spodní částí hořáků dovnitř spotřebiče. Okamžitě odstraňte pokrmy, které přetekly, a zbytky pokrmů. Mříž můžete z varné desky sejmout. Mříž na varnou desku z litiny*: Nemyjte v myčce nádobí.
Plynové hořáky* (v závislosti na typu spotřebiče)	Sejměte hlavici hořáku a víčko hořáku, vyčistěte je mycím roztokem. Nemyjte v myčce nádobí. Otvory pro výstup plynu musí být vždy volné. Zapalovací svíčky: měkký kartáček. Plynové hořáky fungují pouze tehdy, když jsou zapalovací svíčky suché. Všechny součástky dobře osušte. Při jejich nasazování zpět dbejte na to, aby byly přesně usazené. Víčka hořáků mají černý smaltovaný povrch. V průběhu času se barva mění. Na funkci to nemá žádný vliv.
Elektrická varná zóna* (v závislosti na typu spotřebiče)	Abrazivní prostředky nebo houbičky: Varnou plotýnku pak krátce zahřejte, aby se vysušila. Vlhké plotýnky časem zrezivějí. Na závěr naneste ošetřující prostředek. Okamžitě odstraňte pokrmy, které přetekly, a zbytky pokrmů.
Okraj varné plotýnky* (v závislosti na typu spotřebiče)	Žluté až modře duhové zabarvení okraje varné plotýnky odstraňte pomocí ošetřovacího prostředku na ocel. Nepoužívejte abrazivní nebo drsné prostředky.
Sklokeramická varná deska* (v závislosti na typu spotřebiče)	Údržba: ochranné a ošetřovací prostředky na sklokeramiku. Čištění: čistící prostředky vhodné pro sklokeramiku. Řiďte se pokyny pro čištění uvedenými na obalu. ⚠ Škrabka na sklo na silné znečištění: Škrabku odjistěte a k čištění používejte pouze čepel. Pozor, čepel je velmi ostrá. Nebezpečí poranění. Po skončení čištění škrabku opět zajistěte. Poškozenou čepel ihned vyměňte.

* Volitelné (K dispozici pro některé spotřebiče, v závislosti na typu spotřebiče.)

Oblast	Čistící prostředky
Skleněná varná deska* (v závislosti na typu spotřebiče)	Údržba: ochranné a ošetřovací prostředky na sklo. Čištění: čistící prostředky vhodné na sklo. Řiďte se pokyny pro čištění uvedenými na obalu. ⚠ Škrabka na sklo na silné znečištění: Škrabku odjistěte a k čištění používejte pouze čepel. Pozor, čepel je velmi ostrá. Nebezpečí poranění. Po skončení čištění škrabku opět zajistěte. Poškozenou čepel ihned vyměňte.
Skleněná tabule	Čistící prostředek na sklo: Vyčistěte měkkým hadrem. Nepoužívejte škrabku na sklo. Dvířka lze kvůli pohodlnějšímu čištění demontovat. Řiďte se pokyny v kapitole Vysazení a zavěšení dvířek pečicí trouby!
Dětská pojistka* (v závislosti na typu spotřebiče)	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadrem. Pokud jsou dvířka pečicí trouby opatřena dětskou pojistkou, musí se pojistka před čištěním odstranit. Při silném znečištění dětská pojistka nefunguje správně.
Těsnění Nesundávejte těsnění!	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadrem. Nedrhňte.
Varná zóna	Horký mycí roztok nebo voda s octem: Vyčistěte hadrem. Při silném znečištění použijte nerezovou drátěnku nebo čistící prostředek na pečicí trouby. Používejte pouze ve studené troubě. ⚠ U samočisticích povrchů používejte funkci samočištění. Řiďte se pokyny v kapitole Samočištění! Pozor! Na samočisticí plochy nikdy nepoužijte čistící prostředky na sporáky.
Skleněný kryt osvětlení trouby	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadrem.
Rám	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem nebo kartáčkem. Rámy můžete před čištěním vyjmout. Řiďte se pokyny v kapitole Vysazení a zavěšení rámu! Teleskopický výsuv* (v závislosti na typu spotřebiče) Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem nebo kartáčkem. Neodstraňujte mazací tuk z výsuvných kolejnic, pokud možno je čistěte v zasunutém stavu. Nenamáčejte je, nemyjte v myčce nádobí ani nečistěte současně při samočištění. Hrozí poškození rámu a zhoršení jejich funkce.

* Volitelné (K dispozici pro některé spotřebiče, v závislosti na typu spotřebiče.)

Oblast	Čistící prostředky
Příslušenství	Horký mycí roztok: Namočte a vyčistěte hadříkem nebo kartáčkem. Hliníkový plech na pečení*: (v závislosti na typu spotřebiče) Osušte měkkým hadříkem. Nemyjte v myčce nádobí. Nikdy nepoužívejte čistící prostředky na pečicí trouby. Abyste zabránili poškrábání, nikdy se kovových povrchů nedotýkejte nožem nebo podobně ostrým předmětem. Nejsou vhodné agresivní čistící prostředky, drsné houbičky a hrubé čistící ubrousky. Jinak může dojít k poškrábání. Otočný rožně* (v závislosti na typu spotřebiče) Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem nebo kartáčkem. Nemyjte v myčce nádobí. Pečicí sonda* (v závislosti na typu spotřebiče) Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem nebo kartáčkem. Nemyjte v myčce nádobí.
Zásuvka ve spodní části sporáku* (v závislosti na typu spotřebiče)	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadrem.
* Volitelné (K dispozici pro některé spotřebiče, v závislosti na typu spotřebiče.)	

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. Antikorozi ochrana tím není ovlivněna.

Plochy v pečicím prostoru

Zadní stěna pečicího prostoru je samočisticí. Poznáte to podle drsného povrchu.

Dno, horní stěna a postranní stěny jsou smaltované a mají 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 drátětku nebo čistící 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 stříkající při pečení.

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

Nastavení

Předtím vyjměte z trouby rámy, 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 čistící funkci samočisticích ploch.

Pozor!

Na samočisticí plochy nepoužívejte čistící prostředky na pečicí trouby. Povrch by se poškodil. Jestliže se čistící prostředek na pečicí trouby dostane na tyto plochy omylem, okamžitě ho ořete vodou a houbovou utěrkou. Nedrhnete a nepoužívejte abrazivní čistící pomůcky.

Udržování spotřebiče v čistotě

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

Varování – Nebezpečí požáru!

Volné zbytky pokrmů, tuk a šáva 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 vápenaté, tukové, škrobové skvrny a skvrny od bílku.
- Na pečení velmi štavnatých koláčů používejte univerzální vysoký plech.
- Používejte vhodnou nádobu na pečení, např. pekáč.

Rámy

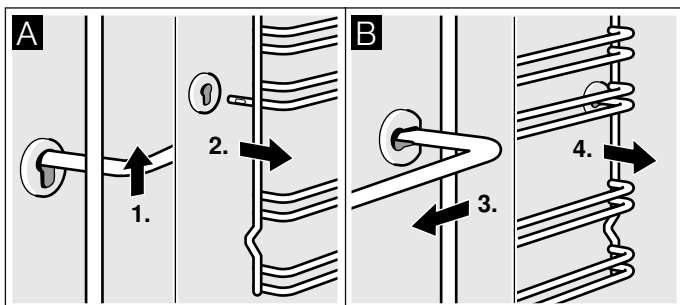
V případě pečlivé údržby a čištění zůstane spotřebič dlouho pěkný a funkční. Zde je popsáno, jak můžete vyjmout a vyčistit rámy.

Vysazení a zavěšení rámu

Rámy můžete před čištěním vyjmout. Trouba musí být vychladlá.

Vysazení rámu

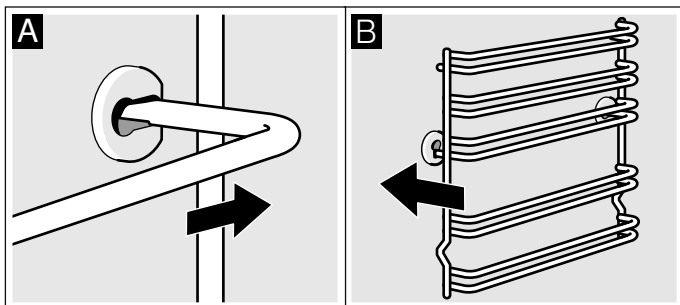
1. Rám vepředu nazdvihněte nahoru
2. a vyhákněte ho (obrázek A).
3. Poté vytáhněte celý rám dopředu
4. a vyjměte ho (obrázek B).



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

Zavěšení rámu

1. Nejdříve zastrčte rám do zadního pouzdra, lehce ho zatlačte dozadu (obrázek A)
2. a poté ho zavěste do předního pouzdra (obrázek B).



Rámy dosedají vpravo a vlevo. Dbejte na to, aby stejně jako na obrázku B byly výšky 1 a 2 dole a výšky 3, 4 a 5 nahoře.

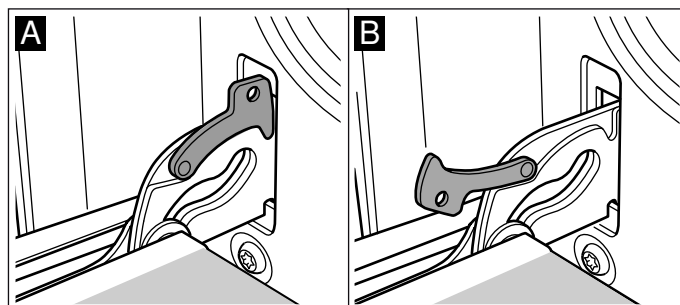
Dvířka spotřebiče

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

Vysazení a zavěšení dvířek pečicí trouby

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

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

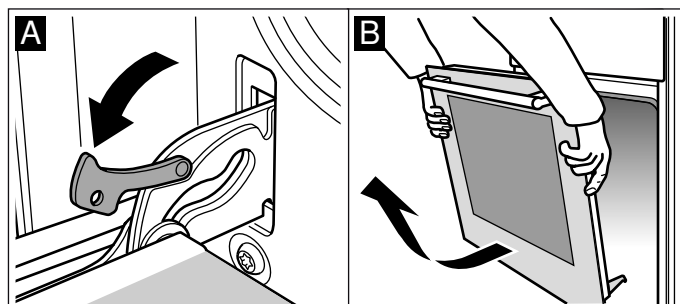


Varování – Nebezpečí úrazu!

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

Vysazení dvířek

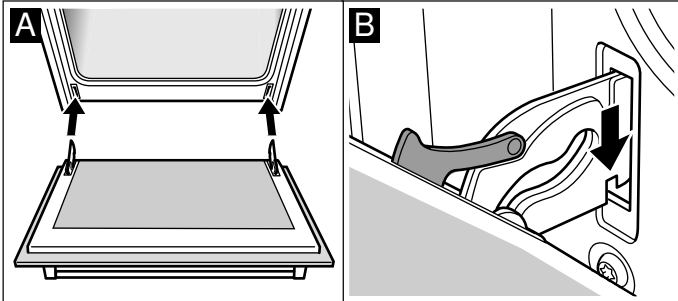
1. Úplně otevřete dvířka pečicí trouby.
2. Vyklopte obě zajišťovací páčky vlevo a vpravo (obrázek A).
3. Zavřete až na doraz dvířka pečicí trouby. Oběma rukama je uchopte vlevo a vpravo. Ještě o kousek je přivřete a vytáhněte (obrázek B).



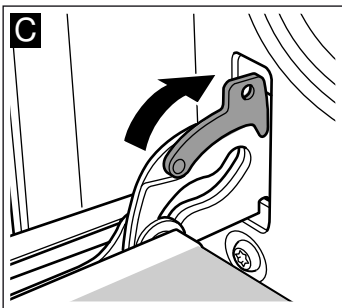
Zavěšení dvířek

Dvířka pečicí trouby zavěste zpět opačným postupem.

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



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



⚠ Varování – Nebezpečí úrazu!

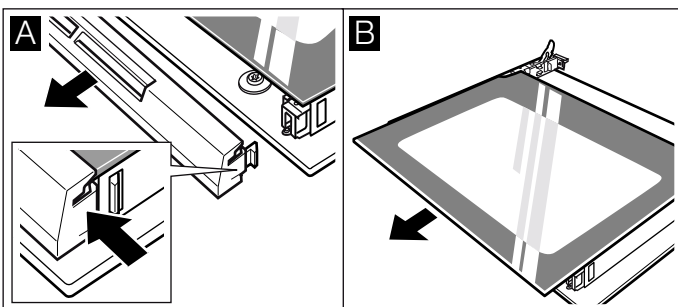
Pokud dvířka pečicí trouby nechtěně vypadnou nebo zaklapne závěs, nesahejte do závěsu. Zavolejte servis.

Demontáž a montáž skla dveří

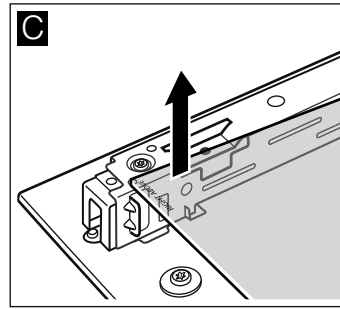
Kvůli snazšímu čištění můžete vyjmout skleněné tabulky ze dveří pečicí trouby.

Demontáž

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



4. Zvedněte sklo a vytáhněte (obrázek C).



Vyčistěte skla čisticím prostředkem na sklo a měkkou utěrkou.

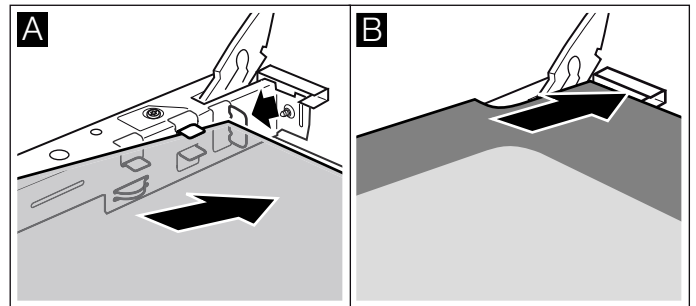
⚠ Varování – Nebezpečí úrazu!

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

Montáž

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

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



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

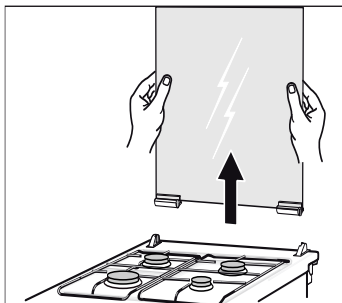
Používejte pečicí troubu až tehdy, když jsou skla řádně namontovaná.

Horní skleněný kryt

Před otevřením horního krytu setřete hadrem eventuální rozlité nebo rozsypané nečistoty.

Pro čištění je nejvhodnější čisticí prostředek na sklo.

Horní kryt při čištění sejměte. Uchopte horní kryt oběma rukama po stranách a vytáhněte ho nahoru.



Pokud by se závěsy krytu uvolnily, řiďte se písmeny, která se na nich nachází. Závěs s písmenem R musí být namontovaný vpravo, závěs s písmenem L vlevo.

Horní kryt po vyčištění namontujte zpět v opačném pořadí.

Horní kryt zavřete teprve po vychladnutí varných zón.

? Co dělat v případě poruchy?

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

Samostatné odstranění závad

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.

→ "Otestovali jsme pro vás v našem kuchyňském studiu" na straně 30

Závada	Možná příčina	Odstranění/pokyny
Spotřebič nefunguje.	Vadná pojistka.	Zkontrolujte pojistku v pojistkové skříňce.
	Výpadek elektrického proudu	Zkontrolujte, zda funguje kuchyňské světlo nebo jiné kuchyňské spotřebiče.
Na displeji bliká čas.	Výpadek elektrického proudu.	Znovu nastavte čas.
Spotřebič nelze nastavit. Na displeji svítí symbol klíče nebo SAFE .	Dětská pojistka je aktivovaná.	Deaktivujte dětskou pojistku stisknutím tlačítka se symbolem klíče po dobu cca 4 sekund.
Plynový hořák se nezapalí.	Výpadek elektrického proudu nebo vlhká zapalovací svíčka.	Zapalte plynový hořák zapalovačem nebo zápalkou.

⚠ 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 skříňce. Zavolejte 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 přitom přesnou podobu chybového hlášení a číslo produktu.

→ "Zákaznický servis" na straně 29

Výměna žárovky na horní stěně pečicí trouby

Když žárovka v 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 suchého hadru. Prodlouží se tak doba životnosti žárovky. Používejte pouze tyto žárovky.

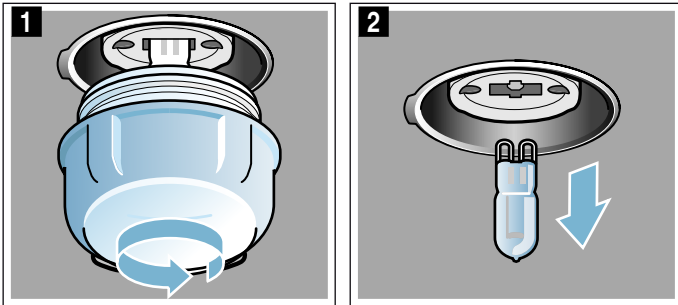
⚠ Varování – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

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

⚠ Varování – Nebezpečí popálení!

Přístroj se silně zahřívá. Nikdy se nedotýkejte horkých ploch nebo topných článků ve vnitřním prostoru. Nechte přístroj pokaždé vychladnout. Zabraňte dětem v přístupu k přístroji.

1. Abyste zabránili poškození, položte do studené 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.

Číslo E a číslo FD

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

Číslo E	Číslo FD
Zákaznický servis 	

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

Kontaktní údaje všech zemí najdete v příloženém seznamu zákaznických servisů.

Objednávka opravy a poradenství při poruchách CZ 251.095.546

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

Otestovali jsme 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 přípravě pokrmů může v pečicím prostoru vzniknout velké množství páry. 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 kondenzovaná voda. To je normální jev, který je fyzikálně podmíněný. Tvorbu kondenzátu lze snížit předehřátím 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 uvedeny rozsahy nastavení. Nejdříve vyzkoušejte nižší hodnotu. Při nižší teplotě dosáhnete rovnoměrnějšího zhnědnutí. V případě potřeby příště nastavte vyšší teplotu.

Upozornění: Doba pečení nelze zkrátit vyšší teplotou. Pokrmy by byly sice hotové na povrchu, ale uvnitř by byly nedopečené.

Hodnoty nastavení platí pro vložení pokrmu do studené pečicí trouby. Tak můžete ušetřit energii. Při předehřátí se uvedené doby pečení zkrátí o několik minut.

U vybraných pokrmů je předehřátí nutné, a je uvedeno v tabulce. Pokrm a příslušenství vložte do trouby až po předehřátí.

Pokud chcete použít váš vlastní recept, řiďte se podle podobných pokrmů v tabulce. Bližší informace naleznete v části Tipy za tabulkami s nastavením.

Příslušenství, které nepoužíváte, z trouby vyjměte. Dosáhnete tak optimálního výsledku pečení a šetříte energii.

Druh ohřevu mírný horký vzduch

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

Pečení na jedné úrovni

Pro pečení na jedné úrovni používejte následující výšky zasunutí:

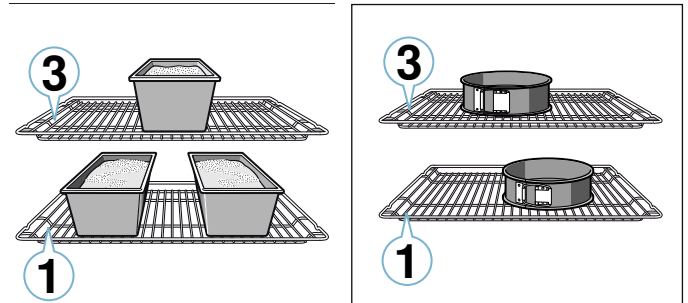
- Výška 2, vysoké sladké pečivo, příp. forma na rošt
- Výška 3, nízké sladké pečivo, příp. pečicí plech

Pečení na více úrovních

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

Pečení na dvou úrovních:

- Univerzální plech, výška 3
Plech na pečení, výška 1
- Formy na rošt
první rošt, výška 3
druhý rošt, výška 1



Pečení na třech úrovních:

- Plech na pečení, výška 5
Univerzální plech, výška 3
Plech na pečení, výška 1

Pokud připravujete pokrmy současně, můžete ušetřit energii. Postavte formy do trouby vedle sebe nebo úhlopříčně nad sebe.

Příslušenství

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

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

→ "Příslušenství" na straně 15

Papír na pečení

Používejte pouze papír na pečení, který je vhodný pro zvolenou teplotu. Vždy ustříhnete 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.

Zmrazené potraviny

Nepoužívejte silně namražené zmrazené potraviny. Odstraňte z pokrmu led.

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

Chléb a housky

Pozor!

Do horké trouby nikdy nelijte vodu a nestavte nádoby s vodou na dno trouby. Střídáním teplot by se mohl poškodit smalt.

Některé pokrmy se povedou nejlépe, když je pečete v několika krocích. Ty jsou uvedené v tabulce.

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

Koláče ve formě







Pokrm	Příslušenství / nádoba	Úroveň zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min.
Třený koláč, jednoduchý	Věncová forma/hranatá forma	2		160-180	50-60
Třený koláč, jednoduchý, 2 úroveň	Věncová forma/hranatá forma	3+1		140-160	60-80
Třený koláč, jemný	Věncová forma/hranatá forma	2		150-170	60-80
Dortový korpus z třeňého těsta	Forma na dortový korpus	3		160-180	30-40
Ovocný nebo tvarohový dort s korpusem z křehkého těsta	Rozevírací forma Springform Ø 26 cm	2		160-180	70-90
Koláč	Koláčová/dortová forma	1		200-240	25-50
Kynutý koláč	Rozevírací forma Springform Ø 28 cm	2		150-160	25-35
Bábovka	Bábovková forma	2		150-170	60-80
Piškotový dort, 3 vejce	Rozevírací forma Springform Ø 26 cm	2		160-170	30-40
Piškotový dort, 6 vajec	Rozevírací forma Springform Ø 28 cm	2		160-170	35-45

Koláče na plechu












Pokrm	Příslušenství / nádoba	Úroveň zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min.
Třený koláč s horní vrstvou	Univerzální plech	3		160-180	20-45
Drobné kynuté pečivo, 2 úroveň	Univerzální plech + plech na pečení	3+1		140-160	30-55
Křehký koláč se suchou horní vrstvou	Univerzální plech	2		170-190	25-35
Křehký koláč se suchou horní vrstvou, 2 úroveň	Univerzální plech + plech na pečení	3+1		160-170	35-45
Křehký koláč se šfavnatou horní vrstvou	Univerzální plech	2		160-180	60-90
Kynutý koláč se suchou horní vrstvou	Univerzální plech	3		170-180	25-35
Kynutý koláč se suchou horní vrstvou, 2 úroveň	Univerzální plech + plech na pečení	3+1		150-170	20-30
Kynutý koláč se šfavnatou horní vrstvou	Univerzální plech	3		160-180	30-50
Kynutý koláč se šfavnatou horní vrstvou, 2 úroveň	Univerzální plech + plech na pečení	3+1		150-170	40-65
Kynutá vánočka, kynutý věnec	Univerzální plech	2		160-170	35-40
Piškotová roláda	Univerzální plech	2		170-190*	15-20
Sladký závin	Univerzální plech	2		190-210	55-65
Závin, zmrazený	Univerzální plech	3		180-200	35-45

* 10 minut předehřejte

Drobné pečivo










Pokrm	Příslušenství / nádoba	Úroveň zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min.
Muffiny	Plech na muffiny	2		170-190	20-40
Muffiny, 2 úroveň	Plech na muffiny	3+1		160-170	30-40
Drobné kynuté pečivo	Univerzální plech	3		150-170	25-35
Drobné kynuté pečivo, 2 úroveň	Univerzální plech + plech na pečení	3+1		150-170	25-40
Pečivo z listového těsta	Univerzální plech	3		180-200	20-30
Pečivo z listového těsta, 2 úroveň	Univerzální plech + plech na pečení	3+1		180-200	25-35
Pečivo z listového těsta 3 úroveň	Plech na pečení + univerzální plech	5+3+1		170-190	30-45
Pečivo z odpalovaného těsta	Univerzální plech	3		190-210	35-50
Pečivo z odpalovaného těsta, 2 úroveň	Univerzální plech + plech na pečení	3+1		190-210	35-45

Cukroví

Pokrm	Příslušenství / nádoba	Úroveň zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min.
Stříkané pečivo	Univerzální plech	3		140-150*	30-40
Stříkané pečivo, 2 úroveň	Univerzální plech + plech na pečení	3+1		140-150*	30-45
Stříkané pečivo, 3 úroveň	Plech na pečení + univerzální plech	5+3+1		130-140*	40-55
Cukroví	Univerzální plech	3		140-160	20-30
Cukroví, 2 úroveň	Univerzální plech + plech na pečení	3+1		130-150	25-35
Cukroví, 3 úroveň	Plech na pečení + univerzální plech	5+3+1		130-150	30-40
Sněhové cukroví	Univerzální plech	3		80-100	100-150
Sněhové cukroví, 2 úroveň	Univerzální plech + plech na pečení	3+1		90-100*	100-150
Makrónky	Univerzální plech	2		100-120	30-40
Makrónky, 2 úroveň	Univerzální plech + plech na pečení	3+1		100-120	35-45
Makrónky, 3 úroveň	Plech na pečení + univerzální plech	5+3+1		100-120	40-50

* předehřejte

Chléb a housky

Pokrm	Příslušenství / nádoba	Úroveň zasunutí	Druh ohřevu	Krok	Teplota ve °C	Doba trvání v min.
Chléb, 750 g (v hranaté formě a volně položený)	Univerzální plech nebo hranatá forma	2		-	180-200	50-60
Chléb, 1000 g (v hranaté formě a volně položený)	Univerzální plech nebo hranatá forma	2		-	200-220	35-50
Chléb, 1500 g (v hranaté formě a volně položený)	Univerzální plech nebo hranatá forma	2		-	180-200	60-70
Chlebová placka	Univerzální plech	3		-	240-250	25-30
Housky, sladké, čerstvé	Univerzální plech	3		-	170-180*	20-30
Housky, sladké, čerstvé, 2 úroveň	Univerzální plech + plech na pečení	3+1		-	160-180*	15-25
Housky, čerstvé	Univerzální plech	3		-	200-220	20-30
Zapečené toasty, 4 kusy	Rošt	3		-	200-220	15-20
Zapečené toasty, 12 kusů	Rošt	3		-	220-240	15-25

* předehřejte

Pizza, quiche a pikantní koláče

Pokrm	Příslušenství / nádoba	Úroveň zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min.
Pizza, čerstvá	Univerzální plech	3		170-190	20-30
Pizza, čerstvá, 2 úroveň	Univerzální plech + plech na pečení	3+1		160-180	35-45
Pizza, čerstvá, tenké těsto	Univerzální plech	2		250-270*	20-30
Pizza, chlazená	Univerzální plech	1		180-200*	10-15
Pizza, zmrazená, tenké těsto 1 ks	Rošt	2		190-210	15-20
Pizza, zmrazená, tenké těsto 2 ks	Univerzální plech + rošt	3+1		190-210	20-25
Pizza, zmrazená, silné těsto 1 ks	Rošt	3		180-200	20-25
Pizza, zmrazená, silné těsto 2 ks	Univerzální plech + rošt	3+1		170-190	20-30
Minipizy	Univerzální plech	3		190-210	10-20
Pikantní koláče ve formě	Rozevírací forma Springform Ø 28 cm	2		170-190	40-50
Quiche	Koláčová/dortová forma	2		190-210	35-45
Koláč	Forma na náky	2		170-190	55-65
Pirohy s tuňákovou nádivkou	Univerzální plech	3		180-190	35-45
Burek	Univerzální plech	2		220-240	30-40

* předehřejte

Tipy pro pečení pečiva

Chcete zjistit, zda je pečivo propečené.	Píchněte špejlí do pečiva v místě, kde je nejvyšší. Pokud se na ni těsto nepřilepí, je pečivo hotové.
Pečivo „spadne“.	Příště použijte méně tekutiny. Nebo nastavte o 10 °C nižší teplotu a prodlužte dobu pečení. Dodržujte uvedené přísady a pokyny pro přípravu uvedené v receptu.
Pečivo vyběhlo uprostřed hodně do výšky a na okrajích je nižší.	Vymažte jen dno rozevírací formy. Po upečení pečivo opatrně uvolněte nožem.
Šťáva z ovoce přetéká.	Příště použijte univerzální vysoký plech.
Drobné pečivo se při pečení lepí k sobě.	Kousky pečiva by od sebe měly být vzdálené cca 2 cm. Mají tak dostatek místa, aby mohly hezky zvětšit svůj objem a opéci se ze všech stran.
Pečivo je příliš suché.	Nastavte o 10 °C vyšší teplotu a zkrátte dobu pečení.
Pečivo je celkově příliš světlé.	Pokud jste zvolili správnou výšku zasunutí a správné příslušenství, v případě potřeby zvyšte teplotu nebo prodlužte dobu pečení.
Pečivo je nahoře příliš světlé, ale zespoda příliš tmavé.	Příště ho zasuňte o jednu úroveň výš.
Pečivo je nahoře příliš tmavé, ale zespoda příliš světlé.	Příště ho zasuňte o jednu úroveň níže. Zvolte nižší teplotu a prodlužte dobu pečení.
Pečivo ve formě nebo v truhlíkové formě je vzadu příliš tmavé.	Formu na pečení nastavte až k zadní stěně, nýbrž doprostřed příslušenství.
Pečivo je celkově příliš tmavé.	Příště zvolte nižší teplotu a prodlužte dobu pečení.
Pečivo hnědne nerovnoměrně.	Zvolte o něco nižší teplotu. I přečnávající papír na pečení může mít vliv na cirkulaci vzduchu. Vždy ustříhnete správnou velikost papíru na pečení. Dbejte na to, aby forma na pečení nestála přímo před otvory v zadní stěně trouby. Při pečení drobného pečiva by jednotlivé kousky měly mít stejnou velikost a tloušťku.
Pekli jste na více úrovních. Pečivo na horním plechu je tmavší než na spodním.	Při pečení na více úrovních používejte vždy horký vzduch. Současně vložené pečivo na plechách nebo ve formách nemusí být hotové ve stejnou dobu.
Pečivo vypadá dobře, ale uvnitř je nedopečené.	Pečte o něco déle na nižší teplotu a v případě potřeby přidejte méně tekutiny. U pečiva se šťavnatou horní vrstvou nejprve předpečte korpus. Posypte ho mandlemi nebo strouhankou a pak přidejte horní vrstvu.
Pečivo nelze vyklopit.	Nechte pečivo 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 mokřý hadr. Příště formu vmažte tukem a vysypejte strouhankou.

Nákypy a zapékaná jídla

Váš spotřebič nabízí několik druhů ohřevu pro přípravu nákypů. V tabulkách s nastavením najdete optimální nastavení pro řadu pokrmů.

Propečení nákypu závisí na velikosti nádoby a výšce zasunutí nákypu.

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

Pokrm	Příslušenství / nádoba	Úroveň zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min.
Nákyp, pikantní, vařené přísady	Forma na nákyp	2		200-220	30-60
Nákyp, sladký	Forma na nákyp	2		180-200	50-60
Zapékané brambory, syrové přísady, výška 4 cm	Forma na nákyp	2		150-170	60-80
Zapékané brambory, syrové přísady, výška 4 cm, 2 úroveň	Forma na nákyp	3+1		150-160	70-80

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 pro více kusů pečených současně.

Grilované kousky položte přímo na rošt. Když grilujete jediný kousek, je nejlepší položit ho do střední části roštu.

Navíc vložte univerzální plech do výšky 1. Šťáva z masa se zachytí a pečicí prostor zůstane čistý.

Podle velikosti a druhu pečeně nalijte do univerzálního plechu až 1/2 litru vody. Odkapávající tekutina se zachytí. Z tohoto výpeku můžete připravit omáčku. Navíc se tvoří méně kouře a pečicí prostor zůstane čistý.

Pečení v nádobě

Varování – Nebezpečí poranění při prasknutí skla!

Horkou skleněnou nádobu odstavte na suchou podložku. Kdyby byl podklad mokrá nebo studený, nádoba by mohla 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 pečicí troubě. Nejvhodnější jsou skleněné nádoby. Zkontrolujte, zda se nádoba vejde do trouby.

Lesklé pekáče z ušlechtilé oceli nebo hliníku odrážejí teplo jako zrcadlo, a jsou proto vhodné jen částečně. Drůbež, maso a ryby se pečou pomaleji a méně zhnědnou. Použijte vyšší teplotu a/nebo delší dobu pečení.

Řiďte se pokyny výrobce nádoby na pečení.

Vždy používejte uvedené výšky zasunutí.

Pokrmy můžete péct na jedné úrovni ve formách nebo na univerzálním plechu.

- Formy na rošt: výška 2
- Univerzální plech, výška 3

Pokud připravujete pokrmy současně, můžete ušetřit energii. Formy postavte do trouby vedle sebe.

Nepřiklopená nádoba

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

Přiklopená nádoba

Při pečení v přiklopené nádobě zůstane pečicí prostor podstatně čistší. Dbejte na to, aby měla poklička správnou velikost a dobře přiléhala. Nádobu postavte na rošt.

I v přiklopeném pekáči lze drůbež, maso a ryby upéct dokrupava. Použijte pekáč se skleněnou pokličkou a nastavte vyšší teplotu.

Grilování

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

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

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

Grilované kousky 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

- Topné těleso grilu se stále zapíná a vypíná, to je zcela normální. Jak často k tomu dochází, závisí na nastaveném stupni grilování.
- Při grilování může vznikat kouř.
- Při grilování nezasunujte pečicí ani univerzální plech výše než do výšky 3. Vlivem vysoké teploty se deformuje a může při vysouvání poškodit pečicí prostor.

Pečicí sonda

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

Doporučené hodnoty nastavení

Hodnoty nastavení platí pro vložení drůbeže, masa nebo ryb bez nádivky připravených k pečení s teplotou z lednice do studené 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 největšího kusu. Jednotlivé kusy by měly být přibližně stejně velké.

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

Drůbež, maso a ryby po uplynutí cca 1/2 až 2/3 uvedené doby obraťte.

Drůbež

U kachny nebo husy propíchněte kůži pod křídly. Tak může vytékat tuk.

U kachních prsou nařízněte 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 1/2 cm.

Kůži křížem nařízněte. Pokud budete pečení obracet, pečte ji nejprve kůží dolů.

Když je pečeně hotová, měla by se nechat ještě 10 minut odpočívat ve vypnuté, zavřené troubě. Štáva se tak lépe rozloží. Případně pečení zabalte do alobalu. Doporučená doba na odpočinutí není započítaná v uvedené době pečení.

Pečení a dušení v nádobě je komfortnější. Pečení lze v nádobě snadněji z trouby vyndat a omáčku můžete uvařit přímo v nádobě.

Množství tekutiny závisí na druhu masa a materiálu nádoby a na tom, zda použijete pokličku. Pokud pečete maso ve smaltovaném nebo tmavém kovovém pekáči, 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 pokličkou 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. Celou rybu vložte do trouby v poloze na břicho, hřbetní ploutví nahoru. Aby dobře držela, vložte do otvoru v břicho rozříznutý brambor nebo malou žáruvzdornou nádobku.

Jestli je ryba už upečená, poznáte podle toho, že lze snadno uvolnit hřbetní ploutev.

Pro dušení dejte do nádoby dvě až tři lžíce tekutiny a trochu citronové šťávy nebo octa.

Drůbež

Pokrm	Příslušenství / nádoba	Úroveň zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min.
Kuře, 1,3 kg	Rošt	2		200-220	60-70
Malé části kuřete, 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		190-210	100-110
Kachní prsa, středně propečená, po 300 g	Rošt	3		240-260	30-40
Husa, 3 kg	Rošt	2		170-190	120-140
Husí stehna, po 350 g	Rošt	3		220-240	40-50
Mladá krůta, 2,5 kg	Rošt	2		180-200	80-100
Krůtí prsa, bez kostí, 1 kg	Přiklopená nádoba	2		240-260	80-100
Krůtí horní stehno, s kostí, 1 kg	Rošt	2		180-200	90-100

Maso

Pokrm	Příslušenství / nádoba	Úroveň zasunutí	Druh ohřevu	Krok	Teplota ve °C	Doba trvání v min.
Vepřová pečeně bez kůže, např. krkovice, 1,5 kg	Nepřiklopená nádoba	1		-	180-200	140-160
Vepřová pečeně s kůží, např. plec, 2 kg	Nepřiklopená nádoba	1		-	170-190	190-200
Vepřová panenka, 1,5 kg	Nepřiklopená nádoba	2		-	190-210	130-140
Vepřové steaky, silné 2 cm	Rošt	4		-	3	20-25**
Hovězí svíčková, středně propečená, 1 kg	Nepřiklopená nádoba	3		-	210-220	45-55
Dušená hovězí pečeně, 1,5 kg	Nepřiklopená nádoba	2		-	200-220	100-120
Roastbeef, středně propečený, 1,5 kg	Nepřiklopená nádoba	2		-	200-220	60-70
Burger, vysoký 3-4 cm	Rošt	4		-	3	25-30**
Telecí pečeně, 1,5 kg	Nepřiklopená nádoba	2		-	180-200	120-140
Telecí kolínko, 1,5 kg	Nepřiklopená nádoba	2		-	210-230	130-150
Jehněčí kýta bez kosti, středně propečená, 1,5 kg	Nepřiklopená nádoba	2		-	170-190	70-80*
Jehněčí hřbet s kostí, středně propečený, 1,5 kg	Rošt	2		-	180-190	45-55*/**
Grilovací klobásy	Rošt	3		-	3	20-25**
Sekaná, 1 kg	Nepřiklopená nádoba	2		-	170-180	70-80

* bez obracení

** Zasuňte univerzální plech do úrovně 1

Ryby

Ryby	Hmotnost	Příslušenství a nádoby	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C, stupeň grilování	Doba trvání v minutách
Ryba, celá	po cca 300 g	Rošt	2		2	20-25
	1,0 kg	Rošt	2		180-200	45-50
	1,5 kg	Rošt	2		170-190	50-60
Rybí podkova, 3 cm silná		Rošt	3		2	20-25





Tipy pro pečení, dušení a grilování

Varný prostor je silně znečištěný.	Pečte pokrm v přiklopeném pekáči 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 výšku zasunutí 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 omáčka 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.	Poklička se musí hodit na nádobu na pečení a musí být dobře přiklopená. Snižte teplotu a v případě potřeby přilévejte během dušení ještě tekutinu.
Grilovaný pokrm je vysušený.	Maso osolte až po grilování. Sůl vytahuje z masa vodu. Při obracení do grilovaného pokrmu nepíchejte. Používejte kleště na grilování.

Zelenina a přílohy

Řiďte se údaji v tabulce.

Zde najdete údaje k přípravě grilované zeleniny, brambor a zmrazených výrobků z brambor.

Pokrm	Příslušenství / nádoba	Úroveň zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min.
Grilovaná zelenina	Univerzální plech	5		3	10-20
Pečené brambory, rozpůlené	Univerzální plech	3		160-180	45-60
Pokrm z brambor, zmrazené, např. hranolky, krokety, bramborové taštičky, růsti (bramborové placky)	Univerzální plech	3		200-220	25-35
Hranolky, 2 úroveň	Univerzální plech + plech na pečení	3+1		190-210	30-40


Jogurt

V tomto spotřebiči si můžete sami vyrobit jogurt.

Vyjměte z 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 následně ho nechte vychladnout na 40 °C. Pokud použijete trvanlivé mléko, stačí ho zahřát na 40 °C.

2. Přimíchejte 30 g (cca 1 polévková lžíce) jogurtu (s teplotou z chladničky).
3. Naplňte do šálků nebo malých sklenic s víčkem a zakryjte.
4. Šálky nebo sklenice postavte na dno trouby a proveďte nastavení podle tabulky.
5. Když je jogurt hotový, nechte jej vychladnout v chladničce.

Pokrm	Příslušenství / nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání
Jogurt	Šálek / sklenice	Dno pečicího prostoru		-	4-5h

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, perník, Spekulatius).

Tipy pro přípravu pokrmů bez akrylamidu	
Všeobecně	<ul style="list-style-type: none"> ■ Používejte co nejkratší doby pečení. ■ Opékejte pokrmy dozlatova, ne příliš do tmava. ■ Velký, hustý pokrm obsahuje 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	Rozmístit na plechu rovnoměrně a v jedné vrstvě. Péct cca 400–600 g na jednom plechu, aby hranolky nebyly vysušené a byly křupavé.

Sušení

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

Používejte pouze kvalitní ovoce, zeleninu a bylinky a důkladně je umyjte. Rošt vyložte pečicím nebo pergamenovým papírem. Nechte ovoce řádně okapat a dobře je osušte.

Nakrájejte je na stejně velké kousky nebo tenké plátky. Neoloupané ovoce položte na slupku, rozříznutou stranou směrem 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 výšky zasunutí:

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

Šťavnaté ovoce a zeleninu několikrát obraťte. Usušené potraviny uvolněte ihned po skončení sušení z papíru.

V tabulce najdete nastavení pro sušení různých potravin. Teplota a doba trvání závisí na druhu, vlhkosti, zralosti a tloušťce potravin. Čím déle necháte potraviny sušit, tím lépe jsou konzervovány. Čím tenčeji nakrájíte potraviny, tím rychleji jsou vysušené a zůstanou navíc aromatické. Proto jsou zde uvedeny rozsahy nastavení.

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

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

Zavařování

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

Pozor!

Nepoužívejte větší ani vyšší sklenice. Víčka by mohla prasknout.

Zavařujte pouze kvalitní ovoce a zeleninu. Důkladně je umyjte.

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

Zavařování

Ovoce

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

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

Zelenina

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

Příprava

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

Nastavení

1. Univerzální vysoký plech zasuňte do výšky 2. Zavařovací sklenice rozmístěte tak, aby se navzájem nedotýkaly.
2. Do univerzálního vysokého plechu nalijte ½ l vody (cca 80 °C).
3. Zavřete dvířka pečicí trouby.
4. Nastavte dolní ohřev .
5. Teplotu nastavte na 170–180 °C.

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

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

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

Vyjmutí sklenic

Po zavaření vyjměte sklenice z varného prostoru.

Pozor!

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

Kynutí těsta

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

Nechte těsto vykynout vždy dvakrát. Řiďte 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.

Těsto dejte do žáruvzdorné mísy 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 výšky zasunutí uvedené v tabulce.

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

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

Pokrm	Příslušenství / nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Krok	Teplota ve °C	Doba trvání v min.
Kynuté těsto, slabé	Mísa	2		1.	-*	25-30
	Univerzální plech nebo hranatá forma	2		2.	-*	10-20
Kynuté těsto, těžké a tučné	Mísa	2		1.	-*	60-75
	Univerzální plech nebo hranatá forma	2		2.	-*	45-60

* rozehrějte pomocí  na 50 °C

Rozmrazování

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

Pro rozmrazování používejte následující výšky zasunutí:


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

Tip: Nízké zmrazené kousky nebo jednotlivé porce se rozmrazí rychleji než zmrazené potraviny v bloku.

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

Pokrm průběžně jednou až dvakrát zamíchejte nebo je obraťte. Velké kusy několikrát obraťte. V případě potřeby pokrm rozkrájejte nebo již rozmrazené kousky vyjměte ze spotřebiče.

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

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

Zkušební pokrmy

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

Podle EN 60350-1.

Pečení

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

Výšky zasunutí při pečení na dvou úrovních:

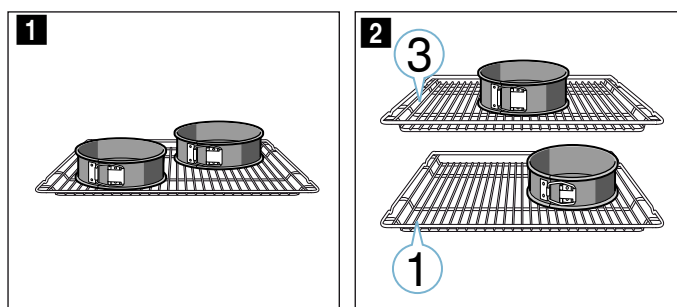
- Univerzální plech, výška 3
- Plech na pečení, výška 1
- Formy na rošt
- první rošt, výška 3
- druhý rošt, výška 1

Výšky zasunutí při pečení na třech úrovních:

- Plech na pečení, výška 5
- Univerzální plech, výška 3
- Plech na pečení: výška 1

Pečení ve dvou rozevíracích formách:

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



Upozornění

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

Grilování

Navíc vložte univerzální vysoký plech. Zachytí se do něj kapalina a trouba zůstane čistší.

Pečení

Pokrm	Příslušenství / nádoba	Úroveň zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min.
Stříkané pečivo	Univerzální plech	3	☐	140-150*	25-35
Stříkané pečivo, 2 úroveň	Univerzální plech + plech na pečení	3+1	☒	140-150*	30-45
Stříkané pečivo, 3 úroveň	Plech na pečení + univerzální plech	5+3+1	☒	130-140*	35-50
Cukroví	Univerzální plech	3	☐	160-170*	20-35
Koláčky, 2 úroveň	Univerzální plech + plech na pečení	3+1	☒	140-160*	30-40
Koláčky, 3 úroveň	Plech na pečení + univerzální plech	5+3+1	☒	130-150*	35-55
Vodový piškot	Rozevírací forma Springform Ø 26 cm	2	☐	160-170*	30-40
Vodový piškot, 2 úroveň	Rozevírací forma Springform Ø 26 cm	3+1	☒	150-160*	35-50
Zakrytý jablečný koláč	2x forma z černého plechu Ø 20 cm	2	☐	170-190	80-100
Zakrytý jablečný koláč, 2 úroveň	2x forma z černého plechu Ø 20 cm	3+1	☒	170-190	70-90

* přehřejte, nepoužívejte funkci rychlého ohřevu

Grilování

Pokrm	Příslušenství	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min.
Opečené toasty 10 min. přehřívát	Rošt	5	☐	3	0,2-1,5
Hovězí burgery, 12 ks * nepřehřívát	Rošt	4	☐	3	25-30*

* po 2/3 celkové doby obraťte

Záruční podmínky

společnosti BSH domácí spotřebiče s.r.o.

1. Záruka

Na tento výrobek je v souladu § 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.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 výbavy, způsobené nevhodnou manipulací nebo nepřiměřeným zacházením

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

5. Náhradní díly

Záruka na samostatně 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 předprodejší 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.cz**
Zde máte možnost sjednat opravu pomocí online formuláře.



Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome



**Voľne stojaci sporák
HXN39AD.0**



BOSCH

[sk] Návod na používanie

Obsah

	Používanie podľa príkazov	4
	Dôležité bezpečnostné upozornenia	5
	Halogénová žiarovka	7
	Príčiny poškodenia	7
	Varný panel	7
	Poškodenie rúry na pečenie.	7
	Poškodenie soklovej zásuvky.	8
	Ochrana životného prostredia	8
	Úspora energie	8
	Úspora energie pri príprave jedla na plynovom varnom paneli	9
	Ekologicky zlikvidujte odpad	9
	Umiestnenie a pripojenie	9
	plynová prípojka	9
	Elektrické pripojenie.	10
	Sporák nainštalujte vodorovne.	10
	Susedný nábytok	10
	Upevnenie k stene	11
	Inštalácia spotrebiča	11
	Potrebné prepravné opatrenia	11
	Oboznámenie sa so spotrebičom	12
	Všeobecne	12
	Varná oblasť.	12
	Ovládací panel.	13
	Varný priestor.	14
	Príslušenstvo	15
	Dodané príslušenstvo.	15
	Zasunutie príslušenstva	15
	Zvláštne príslušenstvo	15
	Pred prvým použitím	16
	Prvé uvedenie do prevádzky	16
	Čistiť varný priestor a príslušenstvo.	16
	Nádoby na prípravu pokrmov	17
	Prevádzkové upozornenia	17
	Plynové horáky	18
	Čistenie telesa a krytu horáka	18
	Zapáľte plynový horák	18
	Tabuľka - varenie	19
	Obsluha spotrebiča	20
	Spotrebič zapnúť a vypnúť.	20
	Nastaviť druh ohrevu a teplotu	20
	Rýchle zohrievanie	20
	Časové funkcie	21
	Nastavenie času trvania	21
	Nastavenie konca.	21
	Nastavenie budíka	22
	Nastaviť si čas	22
	Detická poistka	23
	Aktivovať alebo deaktivovať.	23
	Čistenie	23
	Čistiace prostriedky	23
	Plochy varného priestoru	25
	Spotrebič udržiavajte čistý	25
	Rámy	26
	Vyvesenie a zavesenie rámu	26
	Dvierka spotrebiča	26
	Vyvesenie a zavesenie dvierok rúry	26
	Demontáž a montáž skiel dvierok.	27
	Horný sklenený kryt	28
	Poruchy, čo robiť?	28
	Poruchy odstránite sami.	28
	Výmena žiarovky osvetlenia varného priestoru na hornej stene.	29
	Zákaznícky servis	29
	Číslo výrobku (E) a výrobné číslo (FD).	29
	Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu	30
	Všeobecné upozornenia.	30
	Koláče a pečivo	30
	Nákypy a gratinované jedlá	34
	Hydina, mäso a ryby.	34
	Zelenina a prílohy.	37
	Jogurt	37
	Akrylamid v potravinách	38
	Sušenie.	38
	Zaváranie	39
	Kysnutie cesta	40
	Rozmrazovanie.	40
	Skúšané jedlá.	41

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

Používanie podľa príkazov

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.

Vyobrazenia nachádzajúce sa v tomto návode sú orientačné.

Kategória spotrebiča: kategória 1

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

Pripojenie spotrebiča a prestavenie na iný druh plynu smie vykonať len koncesovaný odborník. Inštalácia spotrebiča (elektrické a plynové pripojenie) sa musí uskutočniť podľa návodu na použitie a inštaláciu. Nesprávne pripojenie a nastavenie môže viesť k ťažkým nehodám a poškodeniam spotrebiča. Výrobca spotrebiča sa takéto škody nepreberá zárukou. Záruka spotrebiča sa na to nevzťahuje.

Tento spotrebič je určený len na používanie v domácnosti. Spotrebič používajte len na prípravu jedál a nápojov. Na postup varenia sa musí dohliadať. Na krátkodobý postup varenia sa musí nepretržite dohliadať. Spotrebič používajte iba v uzavretých priestoroch.

Pozor: Tento spotrebič je určený len na účely varenia. Nesmie sa používať na iné účely, napríklad na vykurovanie miestnosti.

Tento spotrebič je určený na použitie do maximálnej nadmorskej výšky 2000 m.

Pozor: Používanie plynového spotrebiča na varenie vedie k vytváraniu tepla, vlhkosti a produktov spaľovania v miestnosti, kde je nainštalovaný. Zvlášť vtedy, keď je spotrebič v prevádzke, je potrebné dbať na dobré vetranie miesta inštalácie: prirodzené vetracie otvory udržiavajte otvorené alebo použite mechanické vetracie zariadenie (napr. odsávač pár).

Intenzívne a dlho trvajúce používanie spotrebiča si môže vyžadovať aj ďalšie vyvetranie, napr. otvorenie okna alebo účinnejšie vetranie, napr. prevádzku mechanického vetracieho zariadenia na vyššom výkonovom stupni.

Varovanie – POSTUP PRI ZISTENÍ ZÁPACHU PLYNU!

Unikajúci plyn môže viesť k explózii.

Ak zistíte zápach plynu alebo poruchy plynovej inštalácie:

- Okamžite zatvorte prívod plynu alebo ventil plynovej bomby.
- Okamžite zahaste otvorený oheň a cigarety.
- Vypínače svetla a spotrebičov už nezapínajte, nevyťahujte zástrčky zo zásuviek. V dome nepoužívajte telefón alebo mobilný telefón.
- Otvorte okno a miestnosť dobre vyvetrajte.
- Zavolajte zákaznícky servis alebo plynársky podnik.

Tento spotrebič nie je dimenzovaný na prevádzku s externým časovačom alebo diaľkovým ovládaním.

Nepoužívajte nevhodné ochranné zariadenia alebo detskú ochrannú mriežku. Môžu viesť k nehodám.

Tento spotrebič môžu používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, sensorickými 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 užívateľskú 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 prívodného kábla.

Príslušenstvo vždy správne zasuňte do varného priestoru. → "Príslušenstvo" na strane 15

Dôležité bezpečnostné upozornenia

Varovanie – Nebezpečenstvo požiaru!

- Pri otvorení dvierok vzniká prúdenie vzduchu. Papier na pečenie sa nesmie dotknúť ohrevného telesa, kvôli vznieteniu. Pri predhrievaní nikdy nepokladajte pečiaci papier na príslušenstvo. Pečiaci papier vždy zafažte riadom alebo pečiacou formou. Len potrebné plochy vyložte pečiacim papierom. Pečiaci papier nesmie nikdy presahovať ponad príslušenstvo.
- Horľavé predmety uskladnené vo varnom priestore sa môžu zapáliť. Nikdy neuskladňujte horľavé predmety vo varnom priestore. Ak sa v spotrebiči vyskytne dym, nikdy neotvárajte jeho dvierka. Spotrebič vypnite a vytiahnite sieťovú zástrčku alebo vypnite poistku v poistkovej skrini. Zatvorte prívod plynu.
- Horúci olej a tuk sa môžu rýchlo vznietiť. Horúci olej a tuk nikdy nenechávajú bez dozoru. Oheň nikdy nehaste vodou. Vypnite varnú zónu. Plameň opatrne zahaste pokrievkou, hasiacou dekou alebo podobne.
- Varné zóny sa veľmi rozhorúčia. Na varný panel nikdy neodkladajte horľavé predmety. Na varný panel neodkladajte žiadne predmety.
- Spotrebič sa veľmi rozhorúči, horľavé materiály môžu rýchlo vzbĺknuť. Pod rúrou alebo v jej blízkosti neuschovávajú alebo nepoužívajte žiadne horľavé predmety (napr. spreje, čistiace prostriedky). Neodkladajte do rúry alebo na rúru žiadne horľavé predmety.
- Plynové varné zóny bez položenvej varnej nádoby vydávajú pri prevádzke veľké teplo. Spotrebič a nad ním umiestnený odsávač pár sa môže poškodiť alebo môže vzniknúť požiar. Zvyšky tuku vo filtri odsávača pár by sa môžu zapáliť. Plynové varné zóny prevádzkujte s položenou varnou nádobou.
- Zadná strana spotrebiča sa veľmi zohreje. Následkom môže byť poškodenie prívodných vedení. Elektrické a plynové vedenia sa nesmú dostať do styku so zadnou stranou spotrebiča.

- Na varných zónach alebo vo varnom priestore nikdy neodkladajte horľavé predmety. Ak sa v spotrebiči vyskytne dym, nikdy neotvárajte jeho dvierka. Spotrebič vypnite. Vytiahnite elektrickú zástrčku alebo vypnite poistku v poistkovej skrini. Zatvorte prívod plynu.
- Povrch soklovej zásuvky sa môže veľmi rozhorúčiť. V zásuvke uschovávajú len príslušenstvo na pečenie. Zápalné a horľavé predmety sa nesmú uschovávať v soklovej zásuvke.

Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

- Spotrebič sa veľmi rozohreje. Nikdy sa nedotýkajte horúcich vnútorných plôch varného priestoru 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 varného priestoru, používajte chňapku na hrniec.
- Alkoholové výpary sa môžu v horúcom varnom priestore vznietiť. Nikdy nepripravujte jedlá s veľkým množstvom nápoja s vysokým percentom alkoholu. Používajte len malá množstvá nápojov s vysokým percentom alkoholu. Dvierka spotrebiča opatrne otvorte.
- Varné zóny a ich okolie, obzvlášť prípadný rám varného panela, sa veľmi rozhorúčia. Nikdy sa nedotýkajte horúcich plôch. Udržiavajte deti mimo dosahu spotrebiča.
- Počas prevádzky sa povrch spotrebiča rozhorúči. Horúceho povrchu sa nedotýkajte. Zabráňte prístupu deti k spotrebiču.
- Prázdny riad na varenie sa na plynových varných zónach, ktoré sú v prevádzke, extrémne zohreje. Nikdy nezohrievajte prázdny riad na varenia.
- Spotrebič sa počas prevádzky rozpáli. Pred čistením nechajte spotrebič vychladnúť.
- Pozor: Časti vystavené dotyku sa môžu počas prevádzky grilu veľmi zohriať. Deti udržiavajte v dostatočnej vzdialenosti.

- Keď fľaša s tekutým plynom nestojí zvislo, do spotrebiča sa môže dostať tekutý propán/bután. Pri tom môžu z horáka vychádzať silné, ostré plamene. Súčiastky sa môžu poškodiť a po čase netesniť, takže nekontrolovane bude unikať plyn. Uvedené môže viesť k vzniku popálenín. Fľaše s tekutým plynom používajte vždy vo zvislej polohe.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo oparenia!

- Prístupné časti sa počas prevádzky rozhorúčia. Nikdy sa nedotýkajte horúcich častí. Deti udržiavajte v bezpečnej vzdialenosti.
- Pri otvorení dvierok spotrebiča môže unikať 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 varnom priestore sa môže z vody vytvárať horúca vodná para. Nikdy nedávajte vodu do horúceho varného priestoru.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo poranenia!

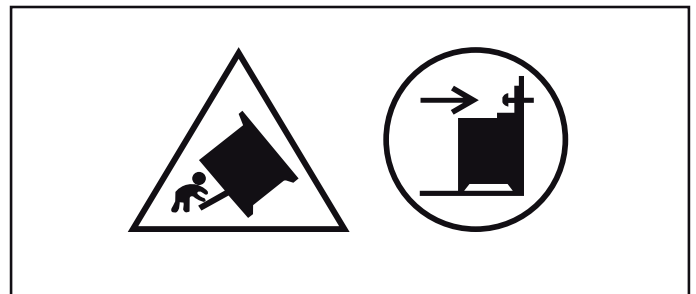
- Poškriabané sklo na dvierkach spotrebiča môže prasknúť. Nepoužívajte škrabku na sklo, ostré alebo abrazívne čistiace prostriedky.
- Neodborné opravy sú nebezpečné. Opravu a výmenu poškodených elektrických a plynových vedení smie vykonať výhradne technik zákazníckeho servisu vyškolený našou spoločnosťou. Ak je spotrebič pokazený, vytiahnite elektrickú zásuvku alebo vypnite poistku v poistkovej skrini, zatvorte prívod plynu. Zavolajte zákaznícky servis.
- Poruchy alebo poškodenia spotrebiča sú nebezpečné. Nikdy nezapínajte chybný spotrebič. Vytiahnite sieťovú zástrčku alebo vypnite poistku v poistkovej skrini. Zatvorte prívod plynu. Zavolajte zákaznícky servis.
- Nesprávna veľkosť nádoby, poškodené alebo nesprávne umiestnené nádoby môžu spôsobiť ťažké poranenia. Dodržiavajte upozornenia týkajúce sa riadu na varenie.

- **Pozor:** Sklenené kryty môžu pri rozhorúčení prasknúť. Pred zatvorením krytu vypnite všetky horáky. Prv než zatvoríte sklenený kryt, počkajte, kým rúra na pečenie vychladne. Pred otvorením krytu odstráňte utierkou príp. rozliatu tekutinu/vysypané potraviny.



- Keď sa spotrebič postaví bez upevnenia na sokel, môže zo sokla sklúzať. Spotrebič sa musí so soklom pevne spojiť.
- Závesy dvierok spotrebiča sa pri otváraní a zatváraní zatvárajú a môžete sa privrieť. Nesiahajte do priestoru závesov.
- Nárazy do otvorených dvierok spotrebiča môže viesť ku zraneniam. Počas prevádzky majte dvierka spotrebiča zatvorené.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo prevrátenia!



Výstraha: Aby sa predišlo prevráteniu spotrebiča, musí sa namontovať poistka proti prevráteniu. Prosím, prečítajte si návody na montáž.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!

- Neodborné opravy sú nebezpečné. Opravy smie vykonať len nami vyškolený technik zákazníckeho servisu. Ak je spotrebič poškodený, vyťahnite zástrčku z elektriny alebo vypnite poistku v poistkovej skrini. Zavolajte zákaznícky servis.
- Na horúcich častiach spotrebiča sa môže káblková 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.

Halogénová žiarovka

⚠ 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.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

Pri výmene žiarovky osvetlenia varného priestoru sú kontakty objímky žiarovky pod prúdom. Pred výmenou vyťahnite sieťovú zástrčku alebo vypnite poistku v poistkovej skrini.

Príčiny poškodenia

Varný panel

Pozor!

- Varné zóny používajte len s položeným riadom. Nezohrievajte prázdne hrnce alebo panvice. Dno hrncov sa poškodí.
- Používajte len hrnce a panvice s rovným dnom.
- Hrnec alebo panvicu položte do stredu horáka. Teplo plameňa horáka sa tak optimálne preniesie na spodnú stranu hrnca a panvice. Rúčky alebo ušká sa tak nepoškodia a zabezpečí sa vyššia úspora energie.
- U špeciálneho riadu dodržiavajte pokyny výrobcu. Alobal a nádoby z plastu horia na horúcich varných zónach.
- Dbajte na to, aby boli plynové horáky čisté a suché. Teleso a kryt horáka musí byť presne na svojom mieste.
- Okamžite odstráňte vykypené jedlo. Na jedlá s veľkým množstvom tekutiny používajte vysoké hrnce. Potom nič nevykypí.
- Pri varení na plynových varných zónach sa navyše uvoľňuje teplo a vlhkosť. Susediaci nábytok sa môže časom poškodiť. Počas dlhšieho času varenia zapnite digestor a miestnosť vyvetrajte.
- Dávajte pozor, aby nebol horný kryt zatvorený, keď sa sporák uvedie do prevádzky.

Poškodenie rúry na pečenie

Pozor!

- Príslušenstvo, fólia, papier na pečenie alebo riad na dne varného priestoru: Na dno varného priestoru nepokladajte žiadne príslušenstvo. Dno varného priestoru nevykladajte fóliou akéhokoľvek druhu alebo papierom na pečenie. Nepokladajte žiadny riad na dno varného priestoru, ak je nastavená teplota vyššia ako 50°C. Vzniká akumulácia tepla. Časy pečenia a vyprážania sa už viac nezhodujú a smalt sa poškodí.
- Alobal: Alobal vo varnom priestore sa nesmie dostať do kontaktu so sklom dvierok. Na skle dvierok môžu vzniknúť trvalé sfarbenia.
- Voda v horúcom varnom priestore: Nikdy nelejte vodu do horúceho varného priestoru. Vzniká vodná para. Zmenou teplot sa môže poškodiť smalt.
- Vlhkosť vo varnom priestore: Vlhkosť vo varnom priestore trvajúca dlhší čas môže viesť ku korózii. Po použití nechajte varný priestor vyschnúť. V zatvorenom varnom priestore nechovávajú dlhší čas žiadne vlhké potraviny. Vo varnom priestore nechovávajú potraviny.
- Vychladnutie pri otvorených dvierkach: Po prevádzke s vysokou teplotou nechajte varný priestor vychladnúť len zatvorený. Do dvierok spotrebiča nič neprívrite. Aj keď sú dvierka len pootvorené, susediaci nábytok sa môže časom poškodiť. Po prevádzke s vysokou vlhkosťou nechajte varný priestor vyschnúť otvorený.

- **Ovocná šťava:** Pečiaci plech pri štavnatých ovocných koláčoch nepokladajte veľkým množstvom ovocia. Ovocná šťava, ktorá preteká z plechu na pečenie spôsobí flaky, ktoré už nie je možné odstrániť. Ak je to možné, použite hlbší univerzálny pekáč.
- **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 23
- **Dvierka spotrebiča ako sediacia alebo odkladacia plošina:** Nikdy na dvierka spotrebiča nič nepokladajte, nekladte alebo na ne nič nevesajte. 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 zasunite do varného priestoru až nadoraz.
- **Preprava spotrebiča:** Spotrebič nenoste alebo nedržte za rúčku dvierok. Rúčka dvierok neunesie váhu spotrebiča a môže sa zlomiť.
- **Grilovanie:** Plech na pečenie alebo univerzálny pekáč nezasúvajte pri grilovaní vyššie než do výšky 3. Vplyvom vysokej teploty môže dôjsť k jeho deformácii a k poškodeniu smaltu pri vyberaní. Vo výške 4 a 5 grilujte len priamo na rošte.

Poškodenie soklovej zásuvky

Pozor!

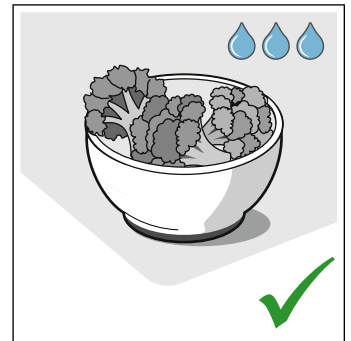
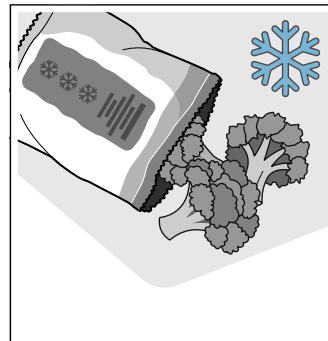
Do soklovej zásuvky nekladajte horúce predmety. Môže sa poškodiť.

Ochrana životného prostredia

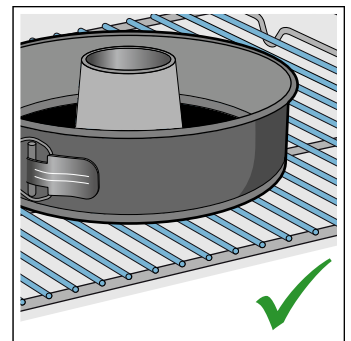
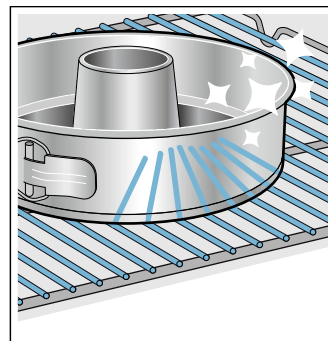
Váš nový spotrebič je mimoriadne energeticky účinný. Nájdete tu tipy, ako s vaším spotrebičom ušetriť ešte viac energie a ako ho zlikvidovať s ohľadom na životné prostredie.

Úspora energie

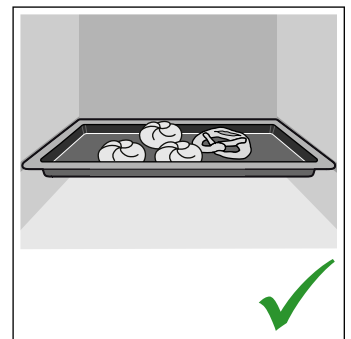
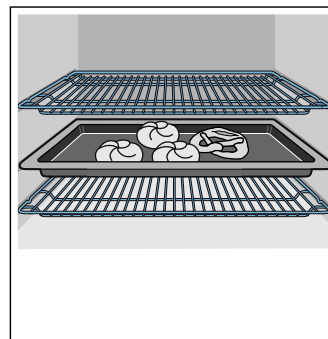
- Spotrebič zahrejte len vtedy, keď je to uvedené v recepte alebo v tabuľkách návodu na používanie.
- Nechajte zmrazené potraviny roztopiť predtým, ako ich vložíte do varného priestoru.



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



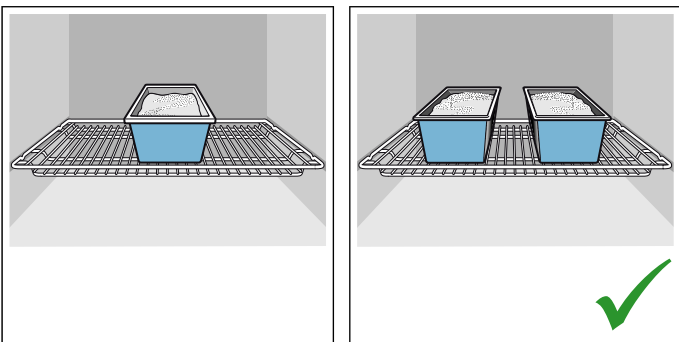
- Odstráňte nepotrebné príslušenstvo z varného priestoru.



- Dvierka spotrebiča otvárajte počas prevádzky podľa možnosti čo najzriedkavejšie.



- Ak pečiete viac koláčov, najvhodnejšie je piecť ich jeden po druhom. Varný priestor je ešte teplý. Vďaka tomu sa skrátí čas pečenia druhého koláča. Do varného priestoru môžete vsunúť aj 2 pozdĺžne formy vedľa seba.



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

Úspora energie pri príprave jedla na plynovom varnom paneli

- Vždy zvolte taký hrniec, ktorý veľkosťou zodpovedá množstvu jedla. Veľký a málo naplnený hrniec spotrebuje veľa energie.
- Hrnec vždy prikryte pokrievkou vhodnej veľkosti.
- Plynový plameň musí mať vždy kontakt s dnom hrnca.

Ekologicky zlikvidujte odpad

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.

Umístnenie a pripojenie

Spotrebič neinštalujte za dekoračné dvierka alebo dvierka linky. Hrozí nebezpečenstvo prehriatia.

plynová prípojka

Inštaláciu musí uskutočniť odborník s príslušným osvedčením, príp. knecosovaný technik zákazníkneho servisu podľa tohto pokynov uvedených v časti „Plynová prípojka a prestavenie na iný druh plynu“.

Pre knecosovaného odborníka, príp. zákaznícky servis

Pozor!

- Podmienky nastavenia tohto spotrebiča sú uvedené na typovom štítku na zadnej strane spotrebiča. Výrobné nastavenie druhu plynu je označené hviezdičkou (*).
- Pred inštaláciou spotrebiča skontrolujte sieťové prístupové podmienky (druh plynu a tlak plynu) a uistite sa, že nastavenie plynu tohto spotrebiča zodpovedá týmto podmienkam. Ak sa nastavenia spotrebiča musia zmeniť, postupujte podľa návodu v časti „Plynová prípojka a prestavenie na iný druh plynu“.
- Tento spotrebič nie je pripojený k odvodu spalín. Musí sa pripojiť a uviesť do prevádzky v súlade s podmienkami inštalácie. Spotrebič nepripájajte k odsávaniu spalín. Dodržiavajte všetky predpisy týkajúce sa ventilácie.
- Pripojenie sa musí zabezpečiť pevnou, t. j. nepohyblivou prípojkou (plynové vedenie) alebo bezpečnostnou hadicou.
- Ak sa použije bezpečnostná hadica, bezpodmienečne dbajte na to, aby sa hadica nezacvikla alebo nestlačila. Hadica sa nesmie dostať do kontaktu s horúcimi povrchmi.
- Plynové vedenie (plynová rúra alebo bezpečnostná hadica) sa môže pripojiť na pravej alebo ľavej strane spotrebiča. Prípojka musí byť k dispozícii cez ľahko dostupný uzáver.
* : Voliteľný. K dispozícii u niektorých spotrebičov.

Menovitý prevádzkový tlak spotrebiča

Podmienky nastavenia tohto spotrebiča sú uvedené na typovom štítku na zadnej strane spotrebiča.

Všetky údaje na typovom štítku vášho spotrebiča sa vzťahujú na tieto tlakové hodnoty. Pri odlišných tlakových hodnotách výrobca nezodpovedá za výsledok, výkon alebo každé riziko, ktoré vzniká pri prevádzke spotrebiča.

Varovanie – Bezpečnostné upozornenie!

Ak je tlak plynu vo vašej rozvodnej sieti vyšší (20 %) ako je hodnota uvedená na typovom štítku, mali by ste nutne pre vlastnú bezpečnosť prevádzkovať váš spotrebič s plynovým regulátorom.

Ak nepoznate tlak plynu vo vašej rozvodnej sieti, obráťte sa na vášho miestneho prevádzkovateľa siete.

Prípojka, obsluha a montáž regulátora plynu musia byť vykonané odborníkmi vášho prevádzkovateľa siete.

Poruchy inštalácie plynu/plynový zápach

Ak zacítite plynový zápach alebo poruchy inštalácie plynu, musíte

- okamžite zatvoriť prívod plynu, príp. ventil plynovej bomby
- okamžite zhasiť oheň a cigarety
- vypnúť elektrické prístroje - aj lampy
- otvoriť okno a miestnosť dobre vyvetrať
- zavolať zákaznícky servis alebo plynársky podnik

Presúvanie spotrebiča držaním za plynové vedenie alebo držadlo na dvierkach

Spotrebič nepresúvajte ťahaním za plynové vedenie. Plynové vedenie by sa mohlo poškodiť. Nebezpečenstvo unikania plynu! Spotrebič nepresúvajte tak, že ho budete držať za rúčku dvierok. Závesy a rúčka dvierok by sa mohli poškodiť.

Elektrické pripojenie

Spotrebič je dimenzovaný na prevádzku na 220-240 V. Na pripojenie potrebujete poistku 16 A.

Inštaláciou spotrebiča poverte zákaznícky servis.

V prípade nesprávneho pripojenia spotrebiča pri poškodení zaniká akýkoľvek nárok vyplývajúci zo záruky.

Pozor!

- Ak napätie elektrickej siete klesne pod 180 V, elektrický zapaľovací systém nefunguje.
- Keď sa poškodí sieťový kábel, musí ho vymeniť výrobca, jeho zákaznícky servis alebo iná kvalifikovaná osoba.


⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo ohrozenia života!

Pri kontakte so súčiastkami pod napätím hrozí nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom.

- Sieťovú zástrčku chytajte len suchými rukami.
- Sieťové vedenie vyťahujte vždy priamo za zástrčku, nikdy nie za sieťové vedenie, pretože by sa mohlo poškodiť.
- Sieťovú zástrčku nikdy nevyťahujte počas prevádzky.

Rešpektujte nasledovné upozornenia a zabezpečte nasledovné:

Upozornenia

- Sieťová zástrčka a zásuvka sa musia zhodovať.
- Prierez elektrických vodičov musí byť dostatočný.
- Uzemnenie musí byť nainštalované podľa predpisov.
- Výmenu sieťového kábla (v prípade nutnosti) smie vykonávať iba elektrotechnický odborník. Náhradný sieťový kábel je možné zakúpiť si v zákazníckom servise.
- Nesmú sa používať viacnásobné zásuvkové lišty/spojky a predĺžovacie káble.
- V prípade použitia ochranného vypínača proti chybnému prúdu možno použiť jeden typ s označením . Len táto značka zaručuje splnenie aktuálne platných predpisov.

- Sieťová zástrčka musí byť kedykoľvek prístupná.
- Sieťový kábel nesmie byť prelomený, pritlačený, nesmú byť na ňom vykonané zmeny alebo nesmie byť prerezaný.
- Sieťový kábel nesmie prísť do kontaktu so zdrojmi tepla.

Pre zákaznícky servis

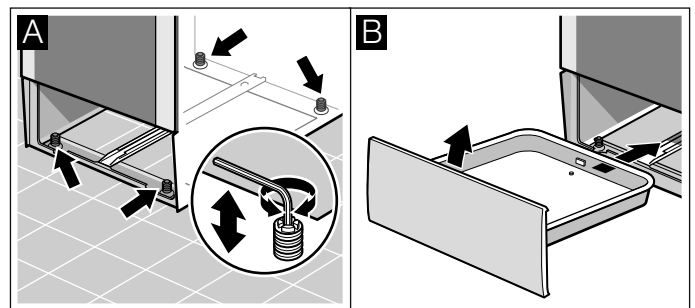
Pozor!

- Spotrebič musí byť pripojený podľa údajov na typovom štítku.
- Spotrebič pripojte len k elektrickej prípojke, ktorá zodpovedá platným ustanoveniam. Zásuvka musí byť dobre prístupná, aby sa spotrebič v prípade potreby mohol odpojiť od elektrickej siete.
- Je potrebné zabezpečiť viacpólové odpájacie zariadenie.
- Nikdy nepoužívajte predĺžovacie káble alebo viacnásobné konektory.
- Z bezpečnostných dôvodov sa smie spotrebič pripojiť len k uzemnenej prípojke. Ak prípojka s ochranným vodičom nezodpovedá predpisom, potom nie je zaručená ochrana proti elektrickým nebezpečenstvám.
- Na pripojenie spotrebiča je potrebný kábel typu H 05 W-F alebo rovnocenný kábel.

Sporák nainštalujte vodorovne

Položte sporák priamo na podlahu.

1. Zásuvku v podstavci vytiahnite a vyberte. Vnútri na podstavci sú vpredu a vzadu nastavovacie nožičky.
2. Nastavovacie nožičky otočte kľúčom na šesťhrannú hlavu skrutky vyššie alebo nižšie tak, aby bol sporák vo vodorovnej polohe (obrázok A).
3. Zásuvku v podstavci znova zasuňte (obrázok B).



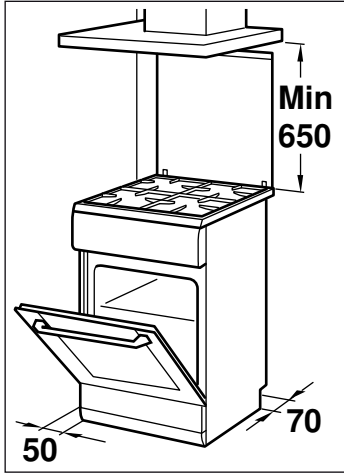
Susedný nábytok

Susedný nábytok musí byť vyrobený z nehorľavých materiálov. Hraničiace čelo skrinky musí byť odolné voči teplote minimálne 90 °C.

Upevnenie k stene

Aby sa sporák neprevrátil, musíte ho upevniť k stene priloženým uholníkom. Venujte pozornosť montážnemu návodu na upevnenie spotrebiča k stene.

Inštalácia spotrebiča



- Spotrebič sa musí umiestniť priamo na podlahu kuchyne podľa uvedených rozmerov. Spotrebič sa nesmie nainštalovať na iný predmet.
- Vzďialenosť medzi hornou hranou sporáka a spodnou hranou odsávača pár musí zodpovedať predpisom výrobcu odsávača pár.
- Dbajte na to, aby sa spotrebič po nainštalovaní už nepresúval. Vzďialenosť medzi silným horákom alebo horákom wok a okolitými čelami nábytku, príp. stenou musí byť minimálne 50 mm.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo unikania plynu!

Spotrebič sa po inštalácii už nesmie presúvať. Keď spotrebič po inštalácii presuniete, skontrolujte tesnosť pripojenia.

Potrebné prepravné opatrenia

Všetky pohyblivé časti v spotrebiči a na spotrebiči upevnite ľahko odstrániteľnou lepiacou páskou. Všetko príslušenstvo (napr. plech na pečenie) s tenkou lepenkou na hranách zasuňte do príslušných priehradiek, aby sa zabránilo poškodeniu spotrebiča. Vložte lepenku alebo podobný materiál medzi prednú a zadnú stranu, aby sa zabránilo nárazom na vnútornú stranu skla dvierok. Upevnite dvierka a príp. horný kryt lepiacou páskou na bokoch spotrebiča.

Odložte si originálny obal spotrebiča. Spotrebič prepravujte len v originálnom obale. Všímajte si prepravnú šípku na obale.

Ak už nemáte k dispozícii originálny obal,

spotrebič zabaľte do ochranného obalu, aby bola zabezpečená dostatočná ochrana pred prípadnými prepravnými poškodeniami.

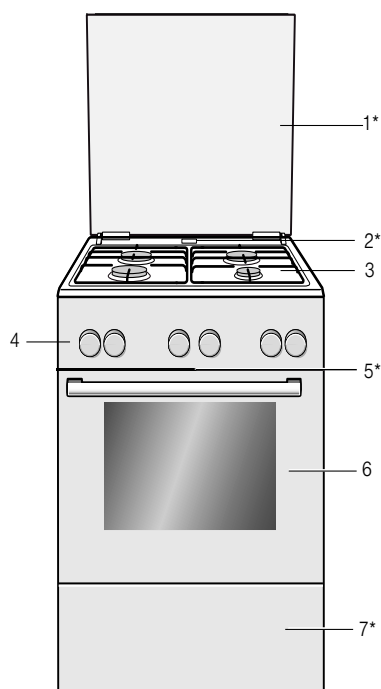
Spotrebič prenášajte vo vzpriamenej polohe. Nedržte spotrebič za rúčku dvierok alebo za prípojky na zadnej strane, pretože by sa mohli poškodiť. Na spotrebič nedávajte ťažké predmety.

Oboznámenie sa so spotrebičom

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

Všeobecne

Vyhotovenie závisí od konkrétneho typu spotrebiča.



Vysvetlivky

1*	Krycia doska**
2*	Vystupovanie pary Pozor! Keď je rúra na pečenie v prevádzke, na tomto mieste vychádza para
3	Varný panel**
4	Ovládací panel**
5*	Chladiaci ventilátor
6	Dvierka rúry na pečenie**
7*	Soklová zásuvka**

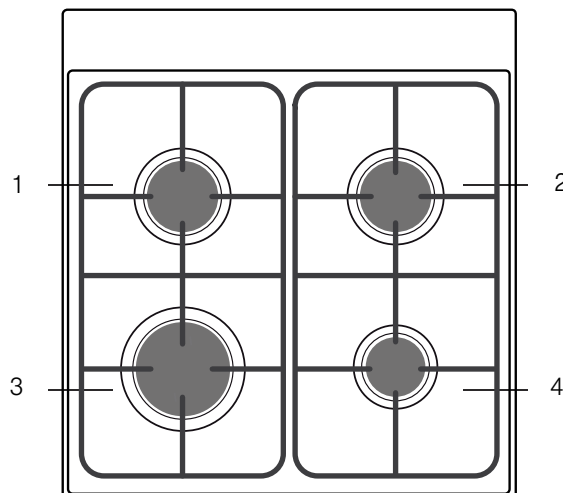
* Voliteľne (k dispozícii na niektorých spotrebičoch)

** V závislosti od typu spotrebiča sú v niektorých detailoch možné odchýlky.

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

Varná oblasť

Tu získate prehľad o ovládacom paneli. Vyhotovenie závisí od konkrétneho typu spotrebiča.



Vysvetlivky





1	Normálny horák
2	Normálny horák
3	Silný horák
4	Úsporný horák

Ovládací panel

Drobné odchýlky sú možné v závislosti od typu spotrebiča.








Tlačidlá a displej

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

Symbol	Význam
	Časové funkcie Budík  , doba trvania  , koniec  a denný čas zvolí niekoľkými stlačeniami tlačidiel.
	Detská poistka Funkcie pečenia na varnom poli zapnúť a vypnúť prostredníctvom 4 - sekundového stlačenia tlačidla.



Druhy ohrevu a funkcie

S voličom funkcií si nastavíte spôsob ohrevu alebo iné funkcie.

Druh ohrevu	Použitie
	3D horúci vzduch Pre pečenie a vyprážanie na jednej úrovni alebo viacerých úrovniach. Ventilátor rovnomerne rozháňa teplo prstencového zohrievacieho telesa na zadnej stene vo varnom priestore.
	Horúci vzduch mierny Je inteligentný druh ohrevu na šetrnú prípravu mäsa, rýb a pečiva. Spotrebič optimálne reguluje prívod energie do varného priestoru. Jedlo 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.
	Nastavenie stupňa tepla pre pizzu Na prípravu pizze a jedál, 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.
	Gril, veľká plocha Na grilovanie plochých kusov, 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 víri horúci vzduch okolo jedla.
	Horný/dolný ohrev Na tradičné pečenie na jednej úrovni. Zvlášť vhodné na koláče so šťavnatým obložením. 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
	Rýchle zohrievanie Rýchlo predhriať varný priestor, bez prípravy.
	Osvetlenie varného priestoru Zapnúť osvetlenie varného priestoru bez funkcie. Uľahčí vám napríklad čistenie varného priestoru.


-	Mínus	Znížiť nastavené hodnoty.
+	Plus	Zvýšiť nastavené hodnoty.

Tlačidlá

Pod jednotlivými tlačidlami sú umiestnené senzory. Nemusia sa silno stlačiť. Len sa dotknite príslušného symbolu.

Displej

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



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

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


Teplota

Teplotu vo varnom priestore si nastavíte voličom teploty. Okrem toho budú zvolené stupne pre ďalšie funkcie.

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

Poloha	Význam
●	Poloha na nule Spotrebič nezohrieva.
50-275	Rozsah teplôt Nastaviteľná teplota vo varnom priestore v °C.
1, 2, 3 alebo I, II, III	Stupne grilovania Nastaviteľné stupne na grilovanie, veľké plochy  a malé plochy  (každá podľa druhu spotrebiča). Stupeň 1 = slabý, jemný 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 jedla je, keď symbol prvý krát zablíkajú.

Upozornenie: V dôsledku tepelnej zotrvačnosti sa môže zobrazená teplota líšiť od skutočnej teploty vo varnom priestore.

Spínače varných zón

Pomocou štyroch spínačov varných zón môžete nastaviť ohrievací výkon jednotlivých varných zón.

Nastavenia	Funkcia/plynový sporák
 Poloha na nule	Sporák je vypnutý.
 Zapaľovacia poloha	Zapaľovacia poloha
 Oblasť nastavenia	Veľký plameň = najsilnejšie nastavenie
	Úsporný horák = najmenšie nastavenie

Na konci rozsahu nastavenia je doraz. Ďalej neotáčajte.

Varný priestor

Rôzne funkcie vo varnom priestore uľahčujú prevádzku vášho spotrebiča. Varný priestor má napríklad veľkoplošné osvetlenie a chladiaci ventilátor chráni spotrebič pred prehriatím.

Otvoriť dverka spotrebiča

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

Osvetlenie varného priestoru

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

S pozíciou osvetlenia varného priestoru na voliči funkcií 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 dverka.

Pozor!

Vetráciu štrbinu nezakrývať. Inak sa spotrebič prehreje.

Aby po prevádzke varný priestor 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.

Dodané príslušenstvo

Spotrebič je vybavený nasledovným príslušenstvom

	<p>Rošt Na riad, na formy na koláče a nákypy. Na pečené mäso, grilované jedlá a hlboko zmrazené jedlá.</p>
	<p>Univerzálny pekáč Na prípravu šťavnatých koláčov, pečiva, hlboko zmrazených jedál a veľkých kusov mäsa. Pri grilovaní priamo na rošte možno pekáč používať aj ako záchytnú nádobu na tuk.</p>
	<p>Plech na pečenie Na koláče na plechu a drobné pečivo.</p>

Používajte len originálne príslušenstvo. Je špeciálne prispôbené vášmu spotrebiču.

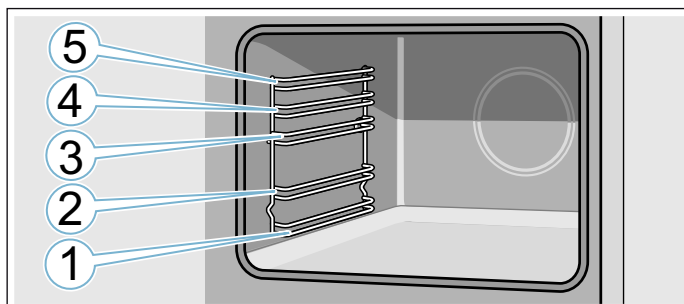
Príslušenstvo si môžete dokúpiť v zákazníckom servise, v špecializovaných predajniach alebo na internete.

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

Zasunutie príslušenstva

Priestor na pečenie má 5 výšok zasunutia. Výšky zasunutia sa počítajú zdola hore.

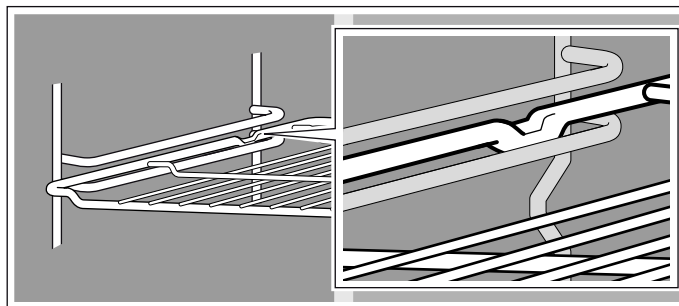
Na niektorých typoch spotrebičov je vo varnom priestore najvyššia výška zasunutia označená symbolom grilu.



Príslušenstvo zasuňte vždy medzi obidve vodiace tyče danej výšky zasunutia.

Príslušenstvo sa môže vytiahnuť približne do polovice bez toho, aby sa prevrátilo.

Pri zasúvaní do varného priestoru dbajte na to, aby zárez na príslušenstve bol vždy vzadu. Len tak to zapadne.



Upozornenia

- Plech na pečenie držte pevne po stranách obidvomi rukami a zasuňte ho paralelne do závesných roštov. Pri zasúvaní nehýbte plechom zo strany na stranu. V opačnom prípade sa bude plech ťažko zasúvať. Smaltované povrchy by sa mohli poškodiť.
- Dávajte pozor, aby ste príslušenstvo vždy správne zasunuli do varného priestoru.
- Príslušenstvo vždy zasuňte úplne do varného priestoru tak, aby sa nedotýkalo dvierok spotrebiča.
- Príslušenstvo, ktoré počas prevádzky nepotrebuje, vyberte z priestoru na pečenie.

Zvláštne príslušenstvo

Osobitné príslušenstvo si môžete kúpiť v zákazníckom servise, v špecializovanej predajni alebo na internete. Rozsiahlu ponuku pre váš spotrebič nájdete v našich prospektoch alebo na internete.

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

Upozornenie: Nie každé špeciálne príslušenstvo sa hodí pre každý spotrebič. Pri kúpe uveďte vždy presné označenie (číslo spotrebiča – E Nr.) vášho spotrebiča. → "Zákaznícky servis" na strane 29

Osobitné príslušenstvo

Rošt

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

Plech na pečenie

Na koláče na plechu a drobné pečivo.

Univerzálny pekáč

Na prípravu šťavnatých koláčov, pečiva, hlboko zmrazených jedál a veľkých kusov mäsa.

Pri grilovaní priamo na rošte možno pekáč používať aj ako záchytnú nádobu na tuk.

Vkladací rošt

Na mäso, hydinu a ryby.

Na vloženie do univerzálneho pekáča na zachytávanie kvapkajúceho tuku a šťavy z mäsa.

Univerzálny pekáč s nepriľnavým povrchom

Na prípravu šťavnatých koláčov, pečiva, hlboko zmrazených jedál a veľkých kusov mäsa.

Pečivo a mäso sa dajú ľahšie uvoľniť z univerzálneho pekáča.

Plech na pečenie s neprílným povrchom

Na koláče na plechu a drobné pečivo.

Pečivo sa ľahšie uvoľní z plechu.

Profesionálna panvica

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

Profesionálna panvica s vkladacím roštom

Na prípravu veľkých množstiev.

Pokrievka na profesionálnu panvicu

Pokrievka zmení profesionálnu panvicu na 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 pekáči.

Kameň na pečenie

Na prípravu domáceho chleba, žemlí a pizze, ktoré majú pri pečení získať chrumkavý spodok.

Kameň na pečenie sa vždy musí predhriať na odporúčanú teplotu.

Sklenený pekáč

Na prípravu dusených jedál a nákyrov.

Výsuvný systém, jednoduchý

S vyťahovacími koľajničkami vo výške 2 môžete príslušenstvo vytiahnuť ďalej bez toho, že by sa preklopilo.

Výsuvný systém, 2-násobný

S vyťahovacími koľajničkami vo výške 2 a 3 môžete príslušenstvo vytiahnuť ďalej bez toho, že by sa preklopilo.

Výsuvný systém, 3-násobný

S vyťahovacími koľajničkami vo výške 1, 2 a 3 môžete príslušenstvo vytiahnuť ďalej bez toho, že by sa preklopilo.

Praktické odkladanie kuchynského náčinia (easy store/flex store)

Praktický úložný priestor pre kuchynské náčinie na hornom sklennom kryte.

Pozostáva zo 4 závesov.

Pre zavesenie kuchynského náčinia (naberačka, kliešte atď.). Musí sa upevniť na hornom kryte. Dbajte na návod na inštaláciu.

Praktické odkladanie kuchynského náčinia (easy store/flex store)

Praktický úložný priestor pre kuchynské náčinie na hornom sklennom kryte.

Pozostáva z 2 závesov a 1 tyče.

Pre zavesenie kuchynského náčinia (naberačka, kliešte atď.). Musí sa upevniť na hornom kryte. Dbajte na návod na inštaláciu.

**Pred prvým použitím**

Prve než začnete používať váš nový spotrebič, musíte ho nastaviť. Vyčistite varný priestor a príslušenstvo.

Prvé uvedenie do prevádzky

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

Nastaviť si čas

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

Čas začína pri 12:00 hod.

1. Tlačidlom **-** alebo **+** nastavte denný čas.

2. Na potvrdenie jemne stlačte tlačidlo **⏸**.

Na displeji sa zobrazí aktuálny čas.

Čistiť varný priestor a príslušenstvo.

Predtým ako začnete prvý raz pripravovať jedlo v spotrebiči, vyčistite varný priestor a príslušenstvo.

Čistiť varný priestor

Aby sa odstránil zápach novoty spotrebiča, rozohrejte prázdny, uzavretý varný priestor.

Dbajte na to, aby sa v priestore na pečenie nenachádzali zvyšky obalu, ako napr. guľôčky polystyrénu a odstráňte lepiacu pásku v spotrebiči a na ňom. Pred rozohrievaním utrite hladké plochy vo varnom priestore 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 20

Nastavenia

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

Spotrebič vypnite po uvedenom čase trvania.

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

Čistenie príslušenstva

Príslušenstvo dôkladne vyčistite umývacím roztokom a handričkou alebo mäkkou kefkou.

Nádoby na prípravu pokrmov

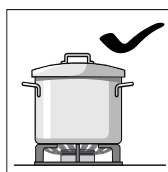
Horák Elektrická varná platňa*	Výkon kW	Priemer riadu, minimálny	Priemer riadu, maximálny
Elektrická varná platňa*	1 kW	14,5 cm	14,5 cm
Horák WOK*	3,5 kW	24 cm	28 cm
Silný horák*	3 kW	24 cm	28 cm
Normálny horák	1,7 kW	18 cm	24 cm
Úsporný horák	1 kW	12 cm	18 cm

* Voliteľný

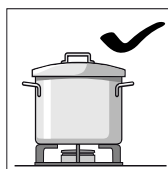
K dispozícii u niektorých spotrebičov. Podľa typu spotrebiča.

Prevádzkové upozornenia

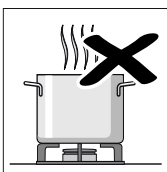
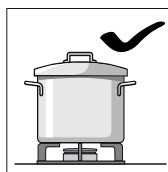
Nasledujúce rady vám umožnia šetriť energiu a vyhnúť sa poškodeniu varných nádob:



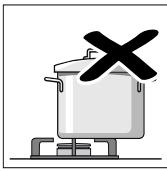
Pre každý horák používajte nádoby primeraných rozmerov. Nepoužívajte malé nádoby na veľkých horákoch. Plameň nesmie siahť na bočné steny nádoby.



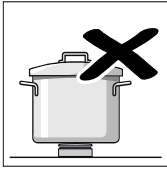
Nepoužívajte zdeformované nádoby, ktoré sú na variči vratké, mohli by sa prevrhnúť. Používajte iba nádoby s pevným a rovným dnom.



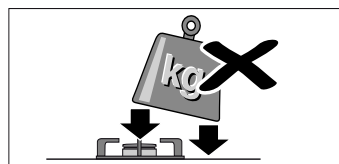
Nevarte bez pokrievky alebo s poodsunutou pokrievkou. Zbytočne dochádza k čiastočnej strate energie.



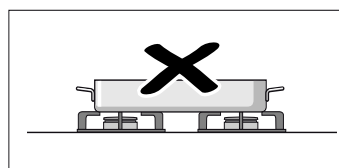
Riad položte vždy do stredu na horák, ináč by sa mohol prevrátiť.



Nádoby umiestňujte na mriežky, nikdy nie priamo na horáky. Pred použitím sa uistite, že mriežky horákov sú správne umiestnené a viečka správne nasadené na horákoch.



S nádobami na varnom paneli manipulujte opatrne. Vyhnite sa preťažovaniu varného panela, nevystavujte jeho povrch nárazom.



Nepoužívajte dva horáky či platničky na ohrev jednej nádoby. Nepoužívajte plechy na pečenie, kameninové nádoby a pod. na dlhotrvajúci ohrev na plný výkon.

Plynové horáky

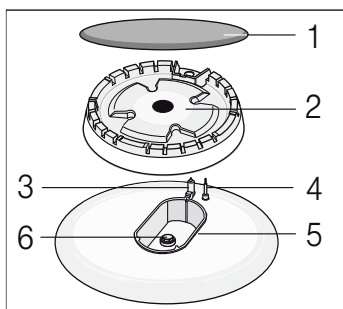
V tejto kapitole sa dočítate, ako sa nastaví varná zóna. V tabuľke nájdete stupne varenia a časy varenia pre rôzne jedlá.

Čistenie telesa a krytu horáka

Kryt (1) a teleso horáka (2) vyčistite vodou a umývacím prostriedkom. Jednotlivé časti starostlivo vysušte.


Teleso horáka a kryt znova nasadíte na miskú horáka (5). Dbajte na to, aby nedošlo k poškodeniu zapalovača (3) a ochranného kolíka plameňa (4).

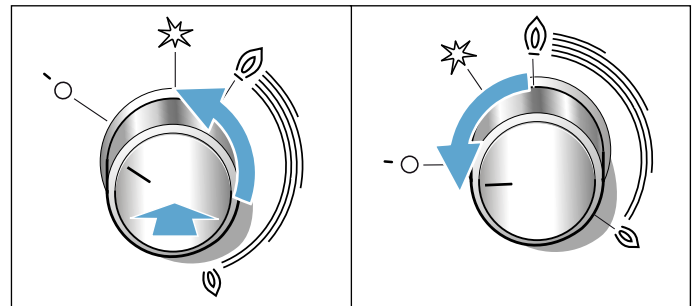
Dýza (6) musí byť suchá a čistá. Kryt horáka vždy nasadíte presne na teleso horáka.








Zapáľte plynový horák

Viečko horáka vždy nasadíte presne na teleso horáka. Otvory na telese horáka musia byť vždy voľné. Všetky časti musia byť suché.

1. Otvorte horný kryt sporáka. Keď je varný panel v prevádzke, musí byť horný kryt otvorený.
2. Otočte otočný volič požadovanej varnej zóny dol'ava do zapal'ovacej polohy . Začína priebeh spínania.
3. Stlačte otočný volič varnej zóny a podržte ho stlačený 1-3 sekundy. Plyn začne prúdiť von a plynový horák sa zapáli.




Zapal'ovacia poistka je aktívna. Ak plameň horáka zhasne, prívod plynu sa automaticky preruší zapal'ovacou poistkou.

4. Nastavte požadovanú veľkosť plameňa. Medzi nastavením vypnutý  a nastavením  nie je plameň stabilný. Zvoľte preto nastavenie medzi veľkým  a malým  plameňom.
5. Vyskúšajte, či plameň horí. Ak plameň znova zhasne, zopakujte postup od kroku 2.
6. Keď chcete proces varenia ukončiť, otočte otočný volič varnej zóny doprava do polohy  vypnutia.

Otočný volič varnej zóny by sa v zapal'ovacej polohe nemal aktivovať dlhšie ako 15 sekúnd. Keď sa horák po 15 sekundách nezapáli, počkajte aspoň 1 minútu, kým proces zopakujete.

Varovanie – Pozor!

Keď po vypnutí otočíte volič varnej zóny na ešte horúcich varných zónach, začne vystupovať plyn. Keď volič varnej zóny neotočíte do zapal'ovacej polohy , prívod plynu sa po 60 sekundách preruší.

Plynový horák sa nezapáli

Ak je výpadok prúdu alebo sú vlhké zapal'ovacie sviečky, plynové horáky môžete zapáliť zapal'ovačom plynu alebo zápalkou.

Tabuľka - varenie

Vyberte pre každú varnú zónu správnu veľkosť nádoby. Priemer dna hrnca alebo panvice by mal byť zhodný s veľkosťou varnej zóny.

Časy varenia závisia od druhu, hmotnosti a kvality potravín. Preto sú odchýlky možné. Optimálny čas varenia môžete posúdiť najlepšie sami.

Na varenie použite podľa možnosti málo vody, aby v zelenine zostali zachované vitamíny a minerálne látky. Zvoľte krátke časy varenia, aby zelenina zostala pevná a zostala bohatá na výživné látky.

Príklad	Pokrm	Varná zóna	Stupeň ohrevu
Rozpúšťanie	Čokoláda, maslo, margarín	Úsporný horák	malý plameň
Zohrievanie	Vývar, konzervovaná zelenina	Normálny horák	malý plameň
Zohrievanie a udržiavanie teploty	Polievky	Úsporný horák	malý plameň
Varenie v pare*	Ryba	Normálny horák	medzi veľkým a malým plameňom
Dusenie*	Zemiaky a ostatná zelenina, mäso	Normálny horák	medzi veľkým a malým plameňom
Varenie*	Ryža, zelenina, mäsové jedlá (s omáčkou)	Normálny horák	veľký plameň
Pečenie	Šišky, zemiaky, rezne, rybacie tyčinky	Silný horák Horák WOK**	medzi veľkým a malým plameňom

* Keď použijete hrniec s pokrievkou, hneď ako začne pokrm vriieť, plameň znížte.

** Voliteľný. K dispozícii u niektorých spotrebičov. Podľa typu spotrebiča. (Na pečenie na horáku WOK odporúčame použiť panvicu WOK.)

Obsluha spotrebiča

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


Spotrebič zapnúť a vypnúť.

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

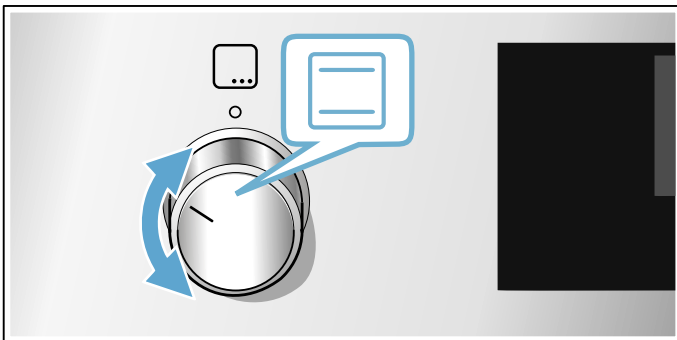
Nastaviť druh ohrevu a teplotu

S voličom tepla a funkcií si nastavíte váš spotrebič veľmi jednoducho. Aký spôsob vyhrievania je pre ktoré jedlo optimálne, si pozrite v návode na použitie.

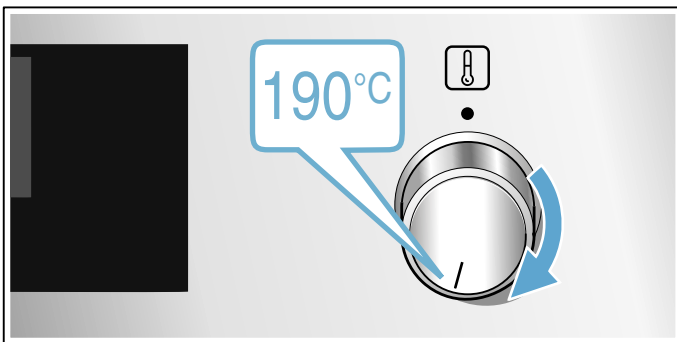
→ "Oboznámenie sa so spotrebičom" na strane 12

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

1. Voličom funkcií nastaviť druh ohrevu.



2. Voličom teploty nastaviť teplotu alebo stupeň grilovania.



Po niekoľkých sekundách sa začne spotrebič ohrievať.

Keď je váš pokrm hotový, vypnite spotrebič, na ktorom nastavíte volič funkcií na nulové nastavenie.

Upozornenie: Na spotrebiči môžete nastaviť aj čas trvania a koniec prevádzky. → "Časové funkcie" na strane 21



Zmeniť

Môžete druh ohrevu a teplotu kedykoľvek ktorýmkoľvek voličom meniť.

Rýchle zohrievanie


Pomocou rýchleho zohrievania môžete skrátiť čas zohrievania.

Použite najlepšie potom:

-  3D Horúci vzduch
-  Horný/dolný ohrev

Využite rýchle zohrievanie len pri nastaviteľných teplotách nad 100 °C.



Aby ste dosiahli rovnomerný výsledok pečenia, vložte jedlo do varného priestoru až vtedy, keď je rýchle zohrievanie skončené.


1. Nastavte volič funkcií na  0.
2. Voličom teploty nastavte teplotu. Rúra na pečenie začne hriať.


Keď je rýchle zohrievanie skončené, zaznie signál a na displeji sa objaví upozornenie. Vložte jedlo do varného priestoru.

Časové funkcie

Váš spotrebič má rôzne časové funkcie.

Časové funkcie	Použitie
I→I	Trvanie Po uplynutí nastaveného času trvania spotrebič automaticky ukončí prevádzku.
→I	Koniec Zadajte čas trvania a požadovaný čas skončenia. Spotrebič sa automaticky zapne tak, aby sa prevádzka v požadovanom čase skončila.
	Budík Budík funguje ako presýpacie hodiny. Beží nezávisle od prevádzky a neovplyvňuje spotrebič.
	Čas Pokiaľ nie je žiadna funkcia v popredí, zobrazí sa na displeji spotrebiča denný čas.

Najskôr po nastavení spôsobu ohrevu môžete trvanie nastaviť stlačením tlačidla . Po nastavení dĺžky trvania je možné konečný čas zmeniť.

Po uplynutí času trvania alebo času nastaveného na budíku zaznie signál. Signál môžete predčasne ukončiť jemným ťuknutím na tlačidlo .

Nastavenie času trvania


Na spotrebiči môžete nastaviť čas prípravy vášho jedla. Vďaka tomu sa čas 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 čas trvania nastaviť v minútových intervaloch, potom v 5-minútových intervaloch.

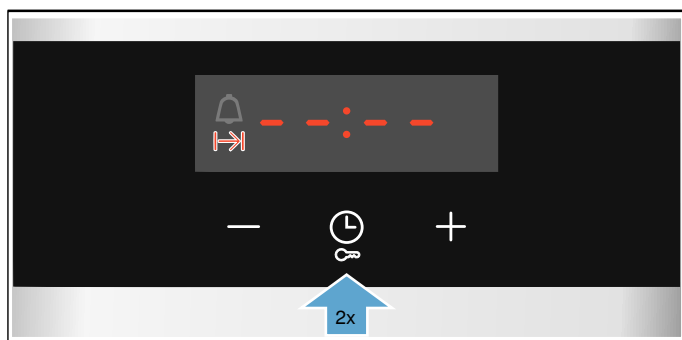
Vždy potom, ako stlačíte tlačidlo ako prvé, začne trvanie pri ďalšej nastavenej hodnote:

10 minút tlačidlom **-** a 30 minút tlačidlom **+**.

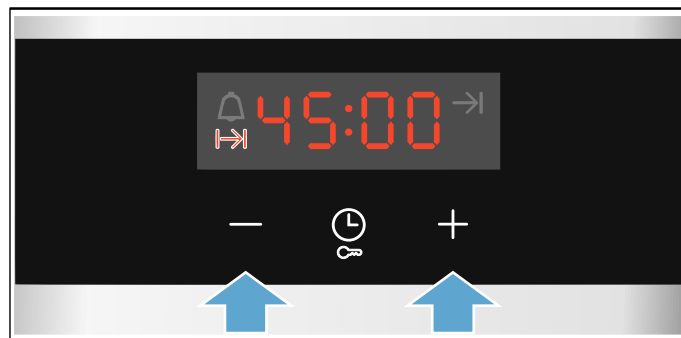
Príklad na obrázku: Čas trvania 45 minút.

1. Nastaviť druh ohrevu a teplotu alebo stupeň.
2. Dvakrát stlačiť tlačidlo .

Na displeji sa zobrazí čas trvania I→I.



3. Čas trvania nastaviť tlačidlom **-** alebo **+** tlačidlom.



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

Doba uplynula.

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

Hneď po ukončení signálu môžete obnoviť nastavenie stlačením tlačidla **+**.

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

Zmeniť a zrušiť

Čas trvania môžete kedykoľvek zmeniť tlačidlom **-** alebo **+** tlačidlom. Zmena sa prevezme po niekoľkých sekundách.

Pre zrušenie nastaviť tlačidlom **-** čas trvania späť na nulu. Spotrebič ohrieva ďalej aj bez zadanej dĺžky trvania.

Nastavenie konca


Čas, kedy sa má skončiť pečenie, môžete posunúť. Ráno napríklad môžete vložiť jedlo do varného priestoru a nastaviť rúru tak, aby bolo jedlo hotové na obed.


Upozornenia

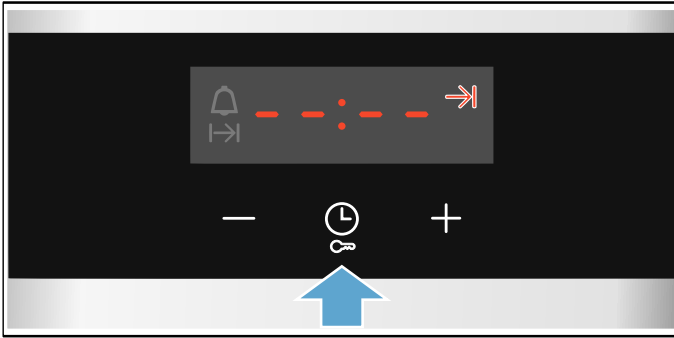
- Nezabudnite, že potraviny nesmú zostať príliš dlho vo varnom priestore, lebo sa pokazia.
- Koniec už nenastavujte, ak už bola spustená prevádzka. Výsledok pečenia by sa už nezhodoval s vašou predstavou.

Koniec času trvania sa môže posunúť maximálne o 23 hodín a 59 minút.

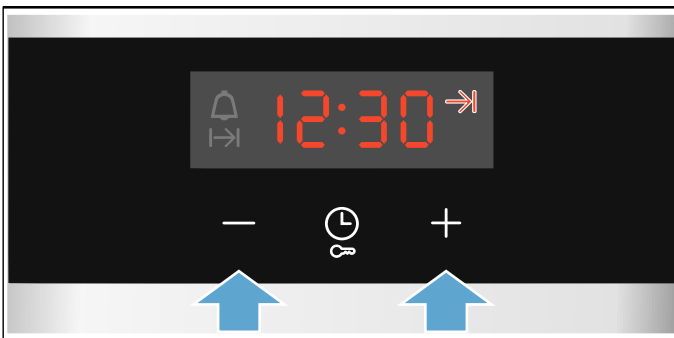
Príklad na obrázku: Je 10:30 hod., nastavený čas trvania je 45 minút a jedlo má byť hotové o 12:30 hod.

1. Nastaviť druh ohrevu a teplotu alebo stupeň.
2. Dvakrát jemne stlačte tlačidlo  a tlačidlom **-** alebo tlačidlom **+** nastavíte čas trvania.

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



4. Otočným voličom **+** posuňte **-** koniec na neskoršie.



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

Doba uplynula.

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

Hneď po ukončení signálu môžete obnoviť nastavenie stlačením tlačidla **+**.

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

Zmeniť a zrušiť

Čas skončenia môžete zmeniť tlačidlom **-** alebo tlačidlom **+**. Po niekoľkých sekundách sa zmena nastaví. Čas ukončenia už nie je možné zmeniť, keď už čas trvania plyní. Zmena sa prevezme po niekoľkých sekundách.

Pre zastavenie nastavte tlačidlom **-** konečný čas späť na aktuálny čas plus dĺžku trvania. Spotrebič začne ohrievať a čas prevádzky na displeji začne plynúť.



Nastavenie budíka

Budík môžete použiť pri zapnutom alebo vypnutom spotrebiči. Nemusí sa nastavovať ani trvanie ani konečný čas.

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

Podľa toho, ktoré tlačidlo stlačíte, začína sa čas budíka pri ďalšej nastavenej hodnote.

5 minút tlačidlom **-** a 10 minút tlačidlom **+**.

1. Stláčajte tlačidlo , kým sa nezobrazí symbol budíka .
2. Nastavte čas budíka pomocou tlačidla **-** alebo tlačidla **+**.

Po niekoľkých sekundách začína plynúť čas budíka.

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

Uplynul čas na budíku.

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

Vypnúť budík ktorýmkoľvek tlačidlom.

Zmeniť a zrušiť


Tlačidlom **-** alebo tlačidlom **+** zmeniť čas budíka. Po niekoľkých sekundách sa zmena nastaví.

Tlačidlom **-** nastavte čas budíka naspäť na nulu: Budík je vypnutý.

Nastaviť si čas


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

Volič funkcií musí byť v polohe na nule.

1. Stlačte tlačidlo . Denný čas prestáva blikať.
2. Tlačidlom **-** alebo **+** nastavte denný čas. Po niekoľkých sekundách sa nastavený čas prevezme.

Zmeniť denný čas

Denný čas môžete podľa požiadavky zmeniť na letný alebo zimný čas.

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

Detská poistka


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

Upozornenia


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


Aktivovať alebo deaktivovať.

Volič funkcií musí byť v polohe na nule.

Tlačidlo  stlačte cca na 4 sekundy.

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

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

K deaktivácii sú potrebné 4 sekundy tlačením na tlačidlo , kým sa **SAFE** na displeji nezobrazí symbol.

Čistenie

Pri starostlivom ošetrovaní a čistení zostane váš spotrebič dlho pekný a funkčný. Tu vám vysvetlíme, ako správne ošetrovať a čistiť váš spotrebič.

Čistiace prostriedky

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

Pri čistení varného panela

- nepoužívajte neriedené umývacie prostriedky alebo umývacie prostriedky do umývačky riadu,
- abrazívne špongie,
- agresívne čistiace prostriedky, ako je čistič na rúry alebo odstraňovač škvŕn,
- vysokotlakové alebo parné čističe.
- Jednotlivé časti neumývajte v umývačke riadu.

Pri čistení rúry nepoužívajte

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

Pred prvým použitím novú špongiu riadne premyte.

Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

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

Zóna	Čistiace prostriedky
Plochy z nehrdzavejúcej ocele* (podľa typu spotrebiča)	Horúci umývací roztok: Vyčistite handričkou a potom osušte mäkkou utierkou. Plochy z nehrdzavejúcej ocele utierajte vždy paralelne s prirodzenou textúrou. V opačnom prípade sa môže povrch poškrabať. Vždy hneď odstráňte vápenaté, tukové, škrobové škvŕny a škvŕny od bielka. Pod takýmito škvŕnami môže kov začať korodovať. V zákazníckom servise alebo špecializovanej predajni možno zakúpiť špeciálne ošetrovacie prostriedky na horúce povrchy z nehrdzavejúcej ocele. Ošetrovací prostriedok naneste v tenkej vrstve mäkkou utierkou.
Smaltované, lakové, plastové povrchy a povrchy so sieťotlačou* (podľa typu spotrebiča)	Horúci umývací roztok: Vyčistite handričkou a potom osušte mäkkou utierkou. Na čistenie nepoužívajte čistiaci prostriedok na sklo alebo škrabky na sklo.
Ovládací panel	Horúci umývací roztok: Vyčistite handričkou a potom osušte mäkkou utierkou. Na čistenie nepoužívajte čistiaci prostriedok na sklo alebo škrabky na sklo.

* Voliteľne (K dispozícii pre niektoré spotrebiče v závislosti od typu spotrebiča.)

Zóna	Čistiace prostriedky
Horný sklenený kryt* (podľa typu spotrebiča)	Čistiaci prostriedok na sklo: Vyčistite mäkkou handričkou. Horný sklenený kryt môžete pred čistením odobrať. Riadte sa kapitolou Horný sklenený kryt!
Otočné gombíky Neodoberajte ho!	Horúci umývací roztok: Vyčistite handričkou a potom osušte mäkkou utierkou.
Rám varného panela	Horúci umývací roztok: Nečistite škrabkou na sklo, citrónom alebo octom.
Plynový varný panel a rám na polozenie hrncov* (podľa typu spotrebiča)	Horúci umývací roztok. Použite málo vody, nesmie sa dostať cez dolnú časť horákov do vnútra spotrebiča. Vykypené potraviny a zvyšky potravín okamžite odstráňte. Rám na polozenie hrncov môžete dať dolu. Rám na polozenie hrncov z latiny*: Neumývajte v umývačke riadu.
Plynový horák* (podľa typu spotrebiča)	Hlavu horáka a kryt odstráňte, vyčistite horúcim umývacím roztokom. Neumývajte ho v umývačke na riad. Otvory na výstup plynu musia byť vždy voľné. Zapaľovacie sviečky: Malá, mäkká kefka. Plynový horák funguje len vtedy, keď sú zapaľovacie sviečky suché. Všetky časti dobre vysušte. Pri ich uložení naspäť na miesto dbajte na správne umiestnenie. Kryty horáka majú vrstvu čierneho smaltu. Postupom času sa farba zmení. Nemá to žiadny vplyv na funkciu.
Elektrická varná zóna* (podľa typu spotrebiča)	Abrázívne čistiace prostriedky alebo čistiace špongie: Varnú dosku potom krátko rozohrejte, aby vyschla. Vlhké dosky časom hrdzavejú. Nakon naneste ošetrovací prostriedok. Vykypené potraviny a zvyšky potravín okamžite odstráňte.
Kruh varnej dosky* (podľa typu spotrebiča)	Žlté až modro lesknúce sa sfarbenia na kruhu varnej dosky odstráňte ošetrovacím prostriedkom na oceľ. Nepoužívajte abrazívne alebo drsné prostriedky.
Sklokeramický varný panel* (podľa typu spotrebiča)	Ošetrovanie: Ochranné a ošetrovacie prostriedky na sklokeramiku Čistenie: Čistiace prostriedky, ktoré sú vhodné na sklokeramiku. Dodržiavajte upozornenia týkajúce sa ošetrovania a čistenia uvedené na obale. ⚠ Škrabka na sklo na silné znečistenie: Odistite a čistite len čepeľou. Pozor, čepeľ je veľmi ostrá. Nebezpečenstvo poranenia. Po vyčistení znova zaistite. Poškodené čepele okamžite vymeňte.

* Voliteľne (K dispozícii pre niektoré spotrebiče v závislosti od typu spotrebiča.)

Zóna	Čistiace prostriedky
Plynový varný panel* (podľa typu spotrebiča)	Ošetrovanie: Ochranné a ošetrovacie prostriedky na sklo Čistenie: Čistiace prostriedky na sklo. Dodržiavajte upozornenia týkajúce sa ošetrovania a čistenia uvedené na obale. ⚠ Škrabka na sklo na silné znečistenie: Odistite a čistite len čepeľou. Pozor, čepeľ je veľmi ostrá. Nebezpečenstvo poranenia. Po vyčistení znova zaistite. Poškodené čepele okamžite vymeňte.
Sklo	Čistiaci prostriedok na sklo: Vyčistite mäkkou handričkou. Nepoužívajte škrabku na sklo. Kvôli pohodlnejšiemu čisteniu sa dajú dvierka odobrať. Riadte sa uvedeným v kapitole Vyvesenie a zavesenie dvierok rúry!
Detská poistka* (podľa typu spotrebiča)	Horúci umývací roztok: Vyčistite handričkou. Ak je na dvierkach rúry umiestnená detská poistka, pred čistením sa musí odstrániť. Pri silnom znečistení už detská poistka nefunguje správne.
Tesnenie Neodoberajte ho!	Horúci umývací roztok: Vyčistite handričkou. Nepoužívajte abrazívne prostriedky.
Varná zóna	Horúci umývací roztok alebo voda s octom: Vyčistite handričkou. Pri silnejšom znečistení použite drôtenku z nehrdzavejúcej ocele alebo čistiaci prostriedok na rúry. Používajte len na studený varný priestor. ⚠ Na samočistiace povrchy použite funkciu samočistenia. Riadte sa uvedeným v kapitole Samočistenie! Pozor! Na samočistiace plochy nikdy nepoužívajte čistič na sporáky.
Sklenený kryt osvetlenia rúry	Horúci umývací roztok: Vyčistite handričkou.
Rám	Horúci umývací roztok: Vyčistite handričkou alebo kefkou. Rám môžete pred čistením vybrať. Riadte sa pokynmi uvedenými v kapitole Vyvesenie a zavesenie rámu! Teleskopický výsuv* (podľa typu spotrebiča) Horúci umývací roztok: Vyčistite handričkou alebo kefkou. Neodstraňujte mastiaci tuk z vyťahovacích koľajničiek, čistite ich zasunuté. Nenamáčajte, neumývajte v umývačke na riad alebo nečistite súčasne pri samočistení. Rám sa môže poškodiť a môže sa obmedziť jeho funkčnosť.

* Voliteľne (K dispozícii pre niektoré spotrebiče v závislosti od typu spotrebiča.)

Zóna	Čistiace prostriedky
Príslušenstvo	<p>Horúci umývací roztok: Namočte a vyčistite handričkou na umývanie alebo kefkou.</p> <p>Hliníkový plech na pečenie*: (podľa typu spotrebiča) Osušte mäkkou utierkou. Neumývajte ho v umývačke na riad. Nikdy nepoužívajte čistiace prostriedky na rúry. Aby sa kovový povrch nepoškriabal, nikdy by nemal prísť do styku s nožom alebo iným ostrým predmetom. Nevhodné sú agresívne čistiace prostriedky, špongie zanechávajúce škrabance alebo hrubé čistiace utierky. V opačnom prípade sa môže povrch poškriabať.</p> <p>Otočný ražeň* (podľa typu spotrebiča) Horúci umývací roztok: Vyčistite handričkou alebo kefkou. Neumývajte v umývačke riadu.</p> <p>Teplotná sonda* (podľa typu spotrebiča) Horúci umývací roztok: Vyčistite handričkou alebo kefkou. Neumývajte v umývačke riadu.</p>
Soklová zásuvka* (podľa typu spotrebiča)	Horúci umývací roztok: Vyčistite handričkou.
* Voliteľne (K dispozícii pre niektoré spotrebiče v závislosti od typu spotrebiča.)	

Upozornenia

- Malé farebné rozdiely na čele spotrebiča vzniknú kvôli zloženiu z rôznych materiálov, napr. sklo, plast alebo kov.
- Tieni na sklách dvierok, ktoré pôsobia ako šmuhy, je svetelný odraz osvetlenia varného priestoru.
- 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 varného priestoru

Zadná stena varného priestoru je samočistiaca. Zistíte to podľa drsného povrchu.

Dno, horná stena a bočné steny varného priestoru sú smaltované a majú hladký povrch.

Čistenie smaltovaných plôch

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

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

Varný priestor 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 postriekanie z pečenia.

Ak sa samočistiace plochy nevyčistia a vznikajú tmavé škvrny, môžete ich vyčistiť cieľným rozohrievaním.

Nastavenie

Predtým vyberte z varného priestoru rámy, vyťahovacie koľajničky, príslušenstvo a riad. Dôkladne vyčistite hladké smaltované plochy varného priestoru, vnútorné dvierka a sklenený kryt osvetlenia varného priestoru.

1. Nastavte druh ohrevu 3D horúci vzduch.
2. Nastavte maximálnu teplotu.
3. Spustite prevádzku a nechajte ju bežať minimálne 1 hodinu.

Keramická vrstva sa zregeneruje.

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

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

Pozor!

Na samočistiace plochy nikdy nepoužívajte čistiaci prostriedok na rúry. Povrchy sa poškodia. Ak sa čistiaci prostriedok na rúry dostane na tieto plochy, ihneď ich umyte vodou a špongiou. Nešúchajte a nepoužívajte abrazívne pomôcky na čistenie.

Spotrebič udržiavajte čistý

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

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo požiaru!

Voľné zvyšky jedál, tuk a šŕava z pečenia sa môžu vznietiť. Pred spustením prevádzky odstráňte z priestoru pečenia, z ohrevného telesa a príslušenstva hrubé nečistoty.

Tipy

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

Rámy

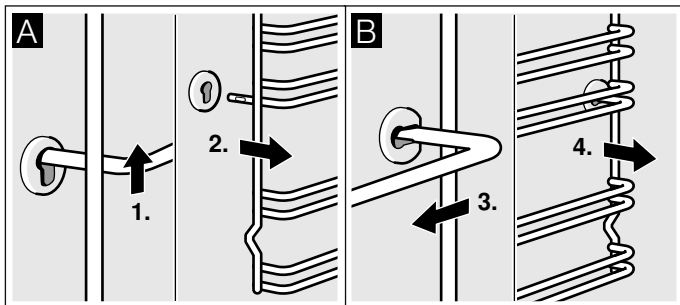
Pri starostlivom ošetrovaní a čistení zostane váš spotrebič dlho pekný a funkčný. Tu sa dozviete, ako môžete vyvesiť a vyčistiť rámy.

Vyvesenie a zavesenie rámu

Rám môžete na čistenie vybrať. Rúra musí byť vychladnutá.

Vyvesenie rámu

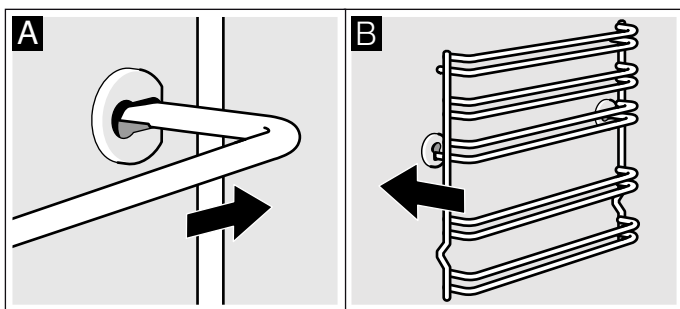
1. Rám vpredu zdvihnite nahor
2. a vyveste ho (obrázok A).
3. Potom vytiahnite celý rám dopredu
4. a vyberte ho (obrázok B).



Rám vyčistíte umývacím prostriedkom a špongiou. Ak je znečistenie ťažko odstrániteľné, použite kefku.

Zavesenie rámov

1. Rám zasunúť najprv do zadného otvoru, trochu potlačte dozadu (obrázok A)
2. a potom ho zaveste do predného otvoru (obrázok B).



Rámy patria doprava a doľava. Dávajte pozor, aby ako na obrázku B, bola výška 1 a 2 dolu a výška 3, 4 a 5 hore.

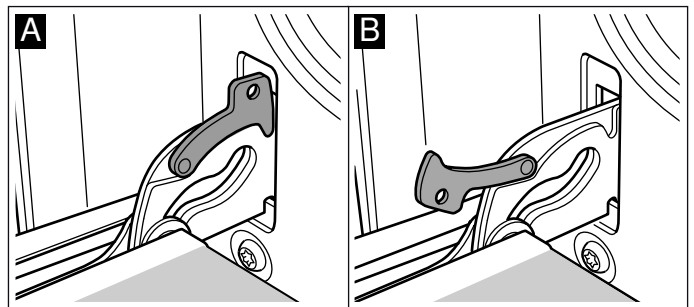
Dvierka spotrebiča

Pri starostlivom ošetrovaní a čistení zostane váš spotrebič dlho pekný a funkčný. Tu sa dozviete, ako môžete vyvesiť a vyčistiť dvierka spotrebiča.

Vyvesenie a zavesenie dvierok rúry

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

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

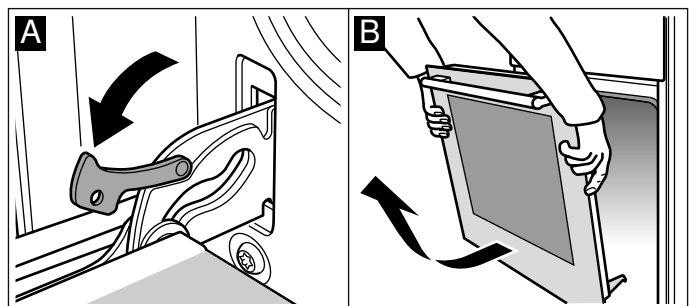


⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo poranenia!

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

Vyvesenie dvierok

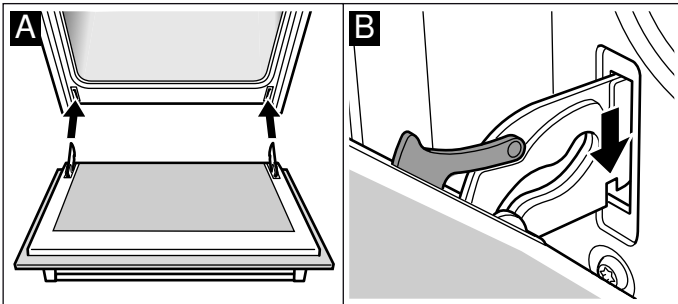
1. Dvierka rúry na pečenie úplne otvorte.
2. Obidve zaistovacie páčky vľavo a vpravo vyklopte (obrázok A).
3. Dvierka rúry na pečenie zatvorte až na doraz. Držte ich obidvomi rukami vľavo a vpravo. Ešte trochu viac ich privrite a vytiahnite (obrázok B).



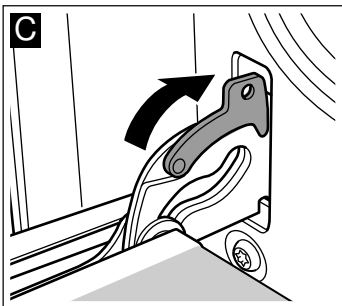
Zavesenie dvierok

Dvierka rúry v opačnom poradí znova zavesíte.

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



3. Obidve zaistovacie páčky opäť sklopte (obrázok C). Zavrite dvierka rúry.



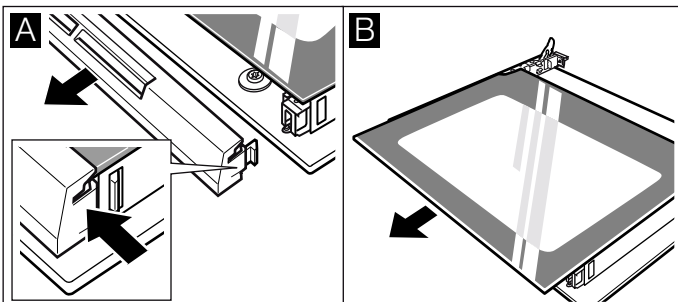
⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo poranenia!
Keď dvierka rúry neúmyselne vypadnú alebo záves zapadne, nesiahajte do závesu. Zavolajte zákaznícky servis.

Demontáž a montáž skiel dvierok

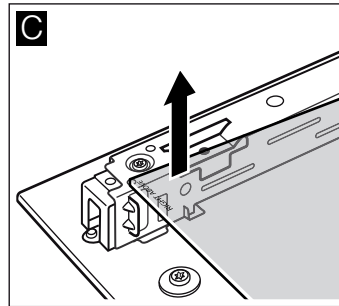
Aby ste sklá dvierok rúry mohli lepšie vyčistiť, môžete ich z dvierok vybrať.

Demontáž

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



4. Sklo nadvihnite a vytiahnite (obrázok B).



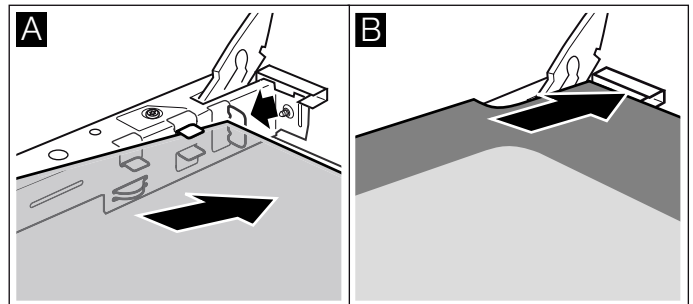
Sklá vyčistíte prípravkom na čistenie skla a mäkkou utierkou.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo poranenia!
Poškriabané sklo na dvierkach spotrebiča môže prasknúť. Nepoužívajte škrabku na sklo, ostré alebo abrazívne čistiace prostriedky.

Montáž

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

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



3. Nasadíte kryt apritlačte.
4. Zavesíte dvierka rúry.

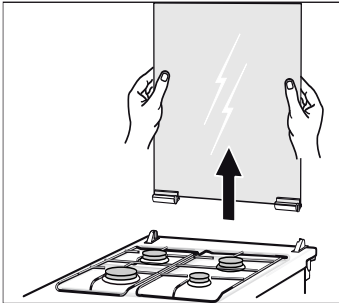
Rúru na pečenie smiete používať až vtedy, keď sú sklá správne namontované.

Horný sklenený kryt

Pred otvorením krytu odstráňte utierkou príp. rozliatu tekutinu/vysypané potraviny.

Na čistenie je najvhodnejší čistiaci prostriedok na sklo.

Pred čistením odstráňte horný kryt. Chyťte obidvomi rukami pevne kryt na bokoch a potiahnite ho nahor.



Ak by sa uvoľnili závesy na kryte, všimnite si písmená, ktoré sa na ňom nachádzajú. Záves s písmenom R sa musí namontovať vpravo, záves s písmenom L sa musí namontovať vľavo.

Horný kryt po čistení namontujte v opačnom poradí.

Horný kryt zatvorte až vtedy, keď sú varné zóny vychladnuté.

? Poruchy, čo robiť?

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

Poruchy odstránite sami

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

Keď sa jedlo nevydarí optimálne, na konci návodu na používanie nájdete veľa tipov a upozornení týkajúcich sa prípravy jedál. → "Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu" na strane 30

Porucha	Možná príčina	Odstránenie/upozornenie
Spotrebič nefunguje.	Nefunkčná poistka.	Skontrolujte poistku v poistkovej skrini.
	Výpadok elektrického prúdu	Skontrolujte, či kuchynské svetlo alebo ostatné kuchynské spotrebiče fungujú.
Na displeji sa zobrazí čas.	Výpadok elektrického prúdu.	Na displeji sa zobrazí čas.
Spotrebič sa dá nastaviť, ale nezahrieva sa. Spotrebič sa nerozohrieva, na displeji svieti symbol alebo SAFE .	Je aktivovaná detská poistka.	Deaktivujte detskú poistku tak, že pole podržíte stlačené cca 4 sekundy.
Plynový horák sa nezapáli.	Výpadok elektrického prúdu alebo navlhnuté zapal'ovacie sviečky.	Zapál'te plynový horák zapal'ovačom plynu alebo zápalkou.

⚠ 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.

Hlásenie porúch na displeji

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

Ak ste už mali poruchu, môžete spotrebič používať bežným spôsobom. Ak sa hlásenie poruchy objaví znova, zavolajte zákaznícky servis a uveďte presné hlásenie poruchy → "Zákaznícky servis" na strane 29

Výmena žiarovky osvetlenia varného priestoru na hornej stene

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

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

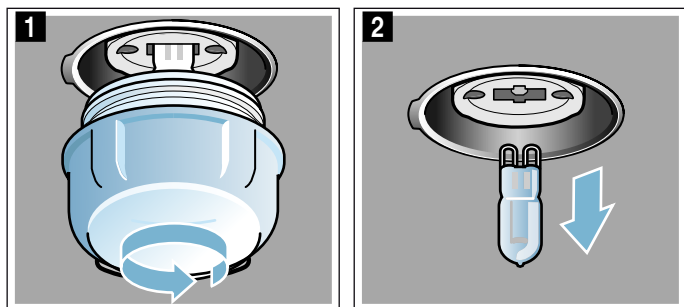
⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

Pri výmene žiarovky osvetlenia varného priestoru sú kontakty objímky žiarovky pod prúdom. Pred výmenou vytiahnite sieťovú zástrčku alebo vypnite poistku vpoistkovej skrinke.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

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

1. Utierku na riad položte do studeného varného priestoru, aby ste zabránili poškodeniu.
2. Sklenený kryt zaskrutkujte 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.

Číslo výrobku (E) a výrobné číslo (FD)

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

Č. výrobku (E)	Výrobné č.
Zákaznícky servis 	

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

Objednávka opravy a porada v prípade porúch

Kontaktné údaje všetkých krajín nájdete v priloženej zozname služieb zákazníkom.

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

Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu

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

Upozornenie: Pri príprave jedál môže vo varnom priestore vzniknúť veľké množstvo pary. Váš spotrebič je energeticky účinný a počas prevádzky uniká von len málo tepla. Na základe vysokých teplotných rozdielov medzi vnútrom spotrebiča a vonkajšími časťami spotrebiča sa môže na dvierkach, ovládacom paneli alebo susedných čelách kuchynskej linky vytvárať vodný kondenzát. Je to normálny, fyzikálne podmienený jav. Predhrievaním alebo opatrným otvorením dvierok sa môže kondenzát eliminovať.

Všeobecné upozornenia

Odporúčané hodnoty nastavenia

V tabuľke nájdete optimálny druh ohrevu pre rôzne jedlá. Teplota a doba závisia od množstva a receptu. Preto sú uvedené rozsahy hodnôt nastavenia. Skúste začať najprv s nižšou hodnotou. Nižšia teplota zaistí rovnomernejšie zhnedenutie. V prípade potreby nabudúce nastavte vyššiu hodnotu.

Upozornenie: Použitím vyšších teplôt sa časy pečenia neskrátia. Jedlo by bolo upečené len zvonku, ale nebolo by prepečené vnútri.

Hodnoty nastavenia platia vždy pre vsunutie jedla do studeného varného priestoru. Ušetríte tak energiu. Pri použití predhrievania sa skrátia uvedené časy pečenia o niekoľko minút.

Pre vybrané jedlá je potrebné predhrievanie a je uvedené v tabuľke. Jedlo a príslušenstvo vložte do varného priestoru až po predhrievaní.

Keď chcete jedlo pripraviť podľa vlastného receptu, orientujte sa podľa podobných jedál v tabuľke. Ďalšie informácie nájdete v tipoch na konci tabuľky nastavenia.

Pred použitím vyberte z varného priestoru príslušenstvo, ktoré nepotrebujete. Docielite tak optimálny výsledok pečenia a ušetríte energiu.

Druh ohrevu Mierny horúci vzduch

Keď používate druh ohrevu Mierny horúci vzduch, jedlá zasuňte do studeného, prázdneho varného priestoru. Počas pečenia majte dvierka spotrebiča zatvorené. Pečte len na jednej úrovni.

Pečenie na jednej úrovni

Na pečenie na jednej úrovni použite nasledujúce výšky zasunutia:

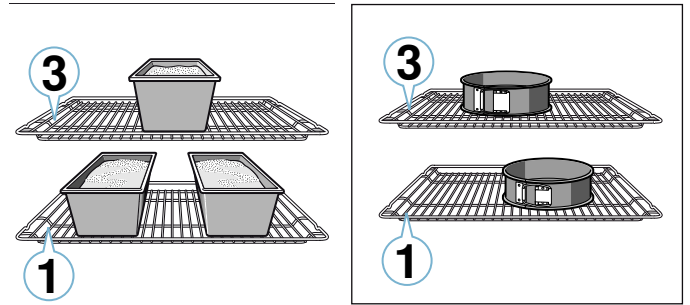
- Výška 2, vysoké pečivo resp. forma na rošt
- Výška 3, ploché pečivo resp. plech na pečenie

Pečenie na viacerých úrovniach

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

Pečenie na dvoch úrovniach:

- Univerzálny pekáč, výška 3
Plech na pečenie, výška 1
- Formy na rošt
prvý rošt, výška 3
druhý rošt, výška 1



Pečenie na troch úrovniach:

- Plech na pečenie, výška 5
Univerzálny pekáč, výška 3
Plech na pečenie, výška 1

Energiu môžete ušetriť spoločnou prípravou jedál. Položte formy do priestoru na pečenie vedľa seba alebo striedavo jednu nad druhú.

Príslušenstvo

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

Dávajte pozor, aby ste vždy použili vhodné príslušenstvo a správne ho zasunuli. → "Príslušenstvo" na strane 15

Papier na pečenie

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

Koláče a pečivo

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

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 čas pečenia a pečivo nezhnedne rovnomerne.

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

Mrazené výrobky

Nepoužívajte mrazené výrobku s veľkou námrazou.
Z jedla odstráňte ľad.

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

Chlieb a pečivo**Pozor!**

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

Niektoré jedlá 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 zasunutie	Druh ohrevu	Teplota v °C	Trvanie v min.
Trený koláč, jednoduchý	Vencová / obdĺžniková forma	2		160-180	50-60
Trený koláč, jednoduchý, 2 úroveň	Vencová / obdĺžniková forma	3+1		140-160	60-80
Trený koláč, jemný	Vencová / obdĺžniková forma	2		150-170	60-80
Tortový korpus z treného cesta	Forma na tortový korpus	3		160-180	30-40
Ovocná alebo tvarohová torta s korpusom z jemného cesta	Forma s vyberacím dnom Springform Ø 26 cm	2		160-180	70-90
Tarte	Forma na koláč	1		200-240	25-50
Kysnutý koláč	Forma s vyberacím dnom Springform Ø 28 cm	2		150-160	25-35
Bábovka	Forma na bábovku	2		150-170	60-80
Piškótová torta, 3 vajcia	Forma s vyberacím dnom Springform Ø 26 cm	2		160-170	30-40
Piškótová torta, 6 vajec	Forma s vyberacím dnom Springform Ø 28 cm	2		160-170	35-45

Koláče na plechu












Pokrm	Príslušenstvo / riad	Úroveň zasunutie	Druh ohrevu	Teplota v °C	Trvanie v min.
Trený koláč s obložením	Univerzálny pekáč	3		160-180	20-45
Drobné kysnuté pečivo, 2 úroveň	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		140-160	30-55
Koláč z jemného cesta so suchým obložením	Univerzálny pekáč	2		170-190	25-35
Koláč z jemného cesta so suchým obložením, 2 úroveň	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		160-170	35-45
Koláč z jemného cesta so šťavnatým obložením	Univerzálny pekáč	2		160-180	60-90
Kysnutý koláč so suchým obložením	Univerzálny pekáč	3		170-180	25-35
Kysnutý koláč so suchým obložením, 2 úroveň	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		150-170	20-30
Kysnutý koláč so šťavnatým obložením	Univerzálny pekáč	3		160-180	30-50
Kysnutý koláč so šťavnatým obložením, 2 úroveň	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		150-170	40-65
Vianočka, pletenec	Univerzálny pekáč	2		160-170	35-40
Piškótová roláda	Univerzálny pekáč	2		170-190*	15-20
Štrúdlá, sladká	Univerzálny pekáč	2		190-210	55-65
Štrúdlá, zmrazená	Univerzálny pekáč	3		180-200	35-45

* 10 minút predhrejte

Drobné pečivo










Pokrm	Príslušenstvo / riad	Úroveň zasunutie	Druh ohrevu	Teplota v °C	Trvanie v min.
Muffiny	Plech na muffiny	2		170-190	20-40
Muffiny, 2 úroveň	Plech na muffiny	3+1		160-170	30-40
Drobné kysnuté pečivo	Univerzálny pekáč	3		150-170	25-35
Drobné kysnuté pečivo, 2 úroveň	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		150-170	25-40
Pečivo z lístkového cesta	Univerzálny pekáč	3		180-200	20-30
Pečivo z lístkového cesta, 2 úroveň	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		180-200	25-35
Pečivo z lístkového cesta, 3 úroveň	Plech na pečenie + univerzálny pekáč	5+3+1		170-190	30-45
Pečivo z odpaľovaného cesta	Univerzálny pekáč	3		190-210	35-50
Pečivo z odpaľovaného cesta, 2 úroveň	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		190-210	35-45

Suché pečivo

Pokrm	Príslušenstvo / riad	Úroveň zasunutie	Druh ohrevu	Teplota v °C	Trvanie v min.
Striekané pečivo	Univerzálny pekáč	3		140-150*	30-40
Striekané pečivo, 2 úroveň	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		140-150*	30-45
Striekané pečivo, 3 úroveň	Plech na pečenie + univerzálny pekáč	5+3+1		130-140*	40-55
Suché pečivo	Univerzálny pekáč	3		140-160	20-30
Suché pečivo, 2 úroveň	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		130-150	25-35
Suché pečivo, 3 úroveň	Plech na pečenie + univerzálny pekáč	5+3+1		130-150	30-40
Penové zákusky	Univerzálny pekáč	3		80-100	100-150
Penové zákusky, 2 úroveň	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		90-100*	100-150
Makrónky	Univerzálny pekáč	2		100-120	30-40
Makrónky, 2 úroveň	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		100-120	35-45
Makrónky, 3 úroveň	Plech na pečenie + univerzálny pekáč	5+3+1		100-120	40-50















* predhrejte

Chlieb a pečivo

Pokrm	Príslušenstvo / riad	Úroveň zasunutie	Druh ohrevu	Krok	Teplota v °C	Trvanie v min.
Chlieb, 750 g (v pozdĺžnej forme a voľne zasunutý)	Univerzálny pekáč alebo pozdĺžna forma	2		-	180-200	50-60
Chlieb, 1000 g (v pozdĺžnej forme a voľne zasunutý)	Univerzálny pekáč alebo pozdĺžna forma	2		-	200-220	35-50
Chlieb, 1500 g (v pozdĺžnej forme a voľne zasunutý)	Univerzálny pekáč alebo pozdĺžna forma	2		-	180-200	60-70
Chlebová placka	Univerzálny pekáč	3		-	240-250	25-30
Žemle, sladké, čerstvé	Univerzálny pekáč	3		-	170-180*	20-30
Žemle, sladké, čerstvé, 2 úroveň	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		-	160-180*	15-25
Žemle, čerstvé	Univerzálny pekáč	3		-	200-220	20-30
Zapečené toasty, 4 kusy	Rošt	3		-	200-220	15-20
Zapečené toasty, 12 kusov	Rošt	3		-	220-240	15-25

* predhrejte

Pizza, quiche a pikantné koláče

Pokrm	Príslušenstvo / riad	Úroveň zasunutie	Druh ohrevu	Teplota v °C	Trvanie v min.
Pizza, čerstvá	Univerzálny pekáč	3		170-190	20-30
Pizza, čerstvá, 2 úroveň	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		160-180	35-45
Pizza, čerstvá, tenký korpus	Univerzálny pekáč	2		250-270*	20-30
Pizza, chladená	Univerzálny pekáč	1		180-200*	10-15
Pizza, mrazená, tenký korpus, 1 kus	Rošt	2		190-210	15-20
Pizza, zmrazená, tenký korpus, 2 kusy	Univerzálny plech + rošt	3+1		190-210	20-25
Pizza, zmrazená, hrubý korpus, 1 kus	Rošt	3		180-200	20-25
Pizza, zmrazená, hrubý korpus, 2 kusy	Univerzálny plech + rošt	3+1		170-190	20-30
Mini pizze	Univerzálny pekáč	3		190-210	10-20
Pikantné koláče vo forme	Forma s vyberacím dnom Springform Ø 28 cm	2		170-190	40-50
Quiche	Forma na koláč	2		190-210	35-45
Tarte	Nákypová forma	2		170-190	55-65
Taštičky s tuniakovou plnkou	Univerzálny pekáč	3		180-190	35-45
Burek	Univerzálny pekáč	2		220-240	30-40

* predhrejte

Tipy na pečenie

Chcete zistiť, či je pečivo prepečené.	Pichnite drevenou špajľou do pečiva v mieste, kde je najvyššie. Ak sa už cesto neprilepí na drevo, pečivo je hotové.
Pečivo splasne.	Nabudúce použite menej tekutiny. Alebo nastavte o 10 °C nižšiu teplotu a predĺžte čas pečenia. Dodržiavajte uvedené suroviny a pokyny uvedené v recepte.
Pečivo je v strede vysoké a na okraji nižšie.	Vymastite len vyberacie dno formy. Po pečení pečivo opatrne uvoľnite nožom.
Ovocná šťava preteká.	Nabudúce použite hlbší univerzálny pekáč.
Drobné pečivo sa pri pečení po stranách zlepuje.	Jednotlivé kusy pečiva by od seba mali byť vzdialené cca 2 cm. Bude tak dostatok miesta, aby pečivo mohlo pekne vykysnúť a zo všetkých strán zhnednúť.
Pečivo je príliš suché.	Alebo nastavte o 10 °C vyššiu teplotu a skráťte čas pečenia.
Pečivo je celkovo príliš svetlé.	Ak je výška zasunutia a príslušenstvo správne, potom príp. zvýšte teplotu alebo predĺžte čas pečenia.
Pečivo je navrchu príliš svetlé, avšak zdola príliš tmavé.	Nabudúce vložte pečivo na vyššiu úroveň.
Pečivo je navrchu príliš tmavé, avšak zdola príliš svetlé.	Nabudúce vložte pečivo na nižšiu úroveň. Zvoľte nižšiu teplotu a predĺžte čas pečenia.
Pečivo vo forme alebo pozdĺžnej forme vzadu veľmi zhnedne.	Formu na pečenie nedávajte priamo k zadnej stane, ale do stredu na príslušenstvo.
Pečivo je celkovo príliš svetlé.	Nabudúce zvoľte nižšiu teplotu a príp. predĺžte čas pečenia.
Pečivo hnedne nerovnomerne.	Zvoľte trochu nižšiu teplotu. Aj prečnievajúci papier na pečenie môže mať vplyv na cirkuláciu vzduchu. Papier na pečenie vždy vhodne prištrhnite. Dbajte na to, aby forma na pečenia nestála priamo pred otvormi zadnej steny varného priestoru. 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 zasunuté súčasne do rúry nemusí byť hotové v rovnakom čase.
Pečivo vyzerá dobre, ale nie je prepečené vo vnútri.	Pečte pri nižšej teplote a dlhšie a pridajte menej tekutiny. Ak pečiete pečivo so šľavnatým obložením, predpečte najprv korpus. Posypte ho mandľami alebo strúhankou a na to nakladte obloženie.
Pečivo sa po potrasení neuvolní.	Po upečení nechajte pečivo ešte na 5 až 10 minút vychladnúť. Ak by sa ešte stále nedal uvoľniť, okraj uvoľnite ešte raz opatrne nožom. Pečivo znova potraďte a formu zakryte viackrát mokrou, studenou utierkou. Nabudúce formu vymastite a vysypte strúhankou.

Nákypy a gratinované jedlá

Váš spotrebič vám ponúka rôzne druhy ohrevu na prípravu nárypov. V tabuľkách nastavenia nájdete optimálne nastavenie pre rôzne druhy jedál.

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

Na nákypy a gratinované jedlá používajte široký, plochý riad. V úzkej a vysokej nádobe potrebujú jedlá viac času a na vrchnej strane viac zhnednú.

Pokrm	Príslušenstvo / riad	Úroveň zasunutie	Druh ohrevu	Teplota v °C	Trvanie v min.
Nákyp, pikantný, varené prísady	Nákypová forma	2		200-220	30-60
Nákyp, sladký	Nákypová forma	2		180-200	50-60
Gratinované zemiaky, surové prísady, výška 4 cm	Nákypová forma	2		150-170	60-80
Gratinované zemiaky, surové prísady, výška 4 cm, 2 úrovne	Nákypová forma	3+1		150-160	70-80

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.

Grilované kusy položte priamo na rošt. Každý grilovaný kusok položte podľa možnosti na strednú časť roštu.

Zasuňte aj univerzálny pekáč vo výške 1. Štava z mäsa sa zachytí a varný priestor zostane čistý.

Podľa veľkosti a druhu pečeného mäsa pridajte vodu až po 1/2 do univerzálneho pekáča. Kvapkajúca tekutina sa zachytí. Z tohto výpeku môžete pripraviť omáčku.

Navyše vznikne menej dymu a varný priestor zostane čistý.

Pečenie v riade

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 unikáť veľmi horúca para. Pokrievku vzadu nadvihnite, aby mohla horúca para unikáť.

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

Lesklé pekáče 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 dlhší čas pečenia.

Dodržiavajte pokyny výrobcu vášho riadu na pečenie.

Používajte vždy uvedené výšky zasunutia.

Na jednej úrovni môžete pripravovať jedlá vo formách alebo v univerzálnom pekáči.

- Formy na rošt: výška 2
- Univerzálny pekáč, výška 3

Spoločnou prípravou jedál môžete ušetriť energiu. Formy položte vedľa seba do varného priestoru.

Nezakrytá nádoba

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

Zakrytá nádoba

Varný priestor zostane pri pečení v zakrytej nádobe podstatne čistejší. Dbajte na to, aby pokrievka sedela a dobre doliehala. Nádobu postavte na rošt.

Hydina, mäso a ryby môžu byť chrumkavé aj v zakrytej nádobe. Použite pekáč so sklenenou pokrievkou a nastavte vyššiu teplotu.

Grilovanie

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

Položte grilovanú potravinu na rošt. Dodatočne zasunite univerzálny pekáč skosenou stranou smerom k dvierkam rúry najmenej o jednu zásuvnú výšku nižšie. Kvapkajúci tuk sa zachytí.

Podľa možnosti použite na grilovanie rovnaké kusy s podobnou hrúbkou a hmotnosťou. Tak rovnomerne zhnednú a zostanú krásne šťavnaté. 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 opakovane zapína a vypína, to je normálne. Častosť zapínania a vypínania závisí od nastaveného stupňa grilovania.
- Pri grilovaní môže vznikáť dym.
- Pri grilovaní nezasuňte plech na pečenie alebo univerzálny pekáč vyššie ako je zásuvná výška 3. Z dôvodu silnej horúčavy sa rozpína a môže pri vyberaní poškodiť varný priestor.

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 hodnoty nastavenia

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

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 kusov, pri zisťovaní času 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 dlhší čas pečenia použite.

Hydinu, mäso a ryby obráťte po uplynutí asi 1/2 až 2/3 uvedeného času.

Hydina

Pri pečení kačice alebo husi prepichnete kožu pod krídlami. Tuk tak bude môcť otekať.

Najprv narežte kožu na prsiach kačky. Prsia kačky neobraccajte.

Keď bude hydinu obracať, dajte pozor, aby bola dolu najprv strana s prsami, príp. kožou.

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

Hydina

Pokrm	Príslušenstvo / riad	Úroveň zasunutie	Druh ohrevu	Teplota v °C	Trvanie v min.
Kurča, 1,3 kg	Rošt	2		200-220	60-70
Malé porcie kurčaťa, po 250 g	Rošt	3		220-230	30-35
Kuracie kúsky, nugety, zmrazené	Univerzálny pekáč	3		190-210	20-25
Kačka, 2 kg	Rošt	2		190-210	100-110
Kačacie prsia, stredne prepečené, po 300 g	Rošt	3		240-260	30-40
Hus, 3 kg	Rošt	2		170-190	120-140
Husacie stehná, po 350 g	Rošt	3		220-240	40-50
Mladá morka, 2,5 kg	Rošt	2		180-200	80-100
Morčacie prsia, bez kostí, 1 kg	Zakrytý riad	2		240-260	80-100
Horné morčacie stehno, s kosťami, 1 kg	Rošt	2		180-200	90-100

Mäso

Chudé mäso podľa želania potrite tukom alebo obložte plátkami slaniny.

K chudému mäsu pridajte trochu tekutiny. V sklenej nádobe by dno malo byť zakryté do výšky cca 1/2 cm.

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 varnom priestore. Šťava z pečenia sa tak lepšie rozloží. Upečené mäso zaviňte príp. do alobalu. V uvedenom čase 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 smaltovanom alebo tmavom kovovom pekáči, treba viac tekutiny ako v sklenej 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. Celú rybu zasuňte do varného priestoru v polohe na bruchu (plávajúca poloha), 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 zasunutie	Druh ohrevu	Krok	Teplota v °C	Trvanie v min.
Bravčová pečeň bez kože, napr. krkovička, 1,5 kg	Nezakrytý riad	1		-	180-200	140-160
Bravčová pečeň s kožou, napr. pliecko, 2 kg	Nezakrytý riad	1		-	170-190	190-200
Bravčová panenka, 1,5 kg	Nezakrytý riad	2		-	190-210	130-140
Bravčové steaky, hrúbka 2 cm	Rošt	4		-	3	20-25**
Hovädzie filé, stredne prepečené, 1 kg	Nezakrytý riad	3		-	210-220	45-55
Dusené hovädzie mäso, 1,5 kg	Nezakrytý riad	2		-	200-220	100-120
Roastbeef, stredne prepečený, 1,5 kg	Nezakrytý riad	2		-	200-220	60-70
Burger, výška 3-4 cm	Rošt	4		-	3	25-30**
Tefacia pečienka, 1,5 kg	Nezakrytý riad	2		-	180-200	120-140
Tefacia nôžka, 1,5 kg	Nezakrytý riad	2		-	210-230	130-150
Jahňacie stehno bez kosti, stredne prepečené, 1,5 kg	Nezakrytý riad	2		-	170-190	70-80*
Jahňací chrbát s kosťami, stredne prepečený, 1,5 kg	Rošt	2		-	180-190	45-55*/**
Grilovaná klobása	Rošt	3		-	3	20-25**
Fašírka, 1 kg	Nezakrytý riad	2		-	170-180	70-80

* bez obracania

** Univerzálny pekáč zasunúť v úrovni zasunutia 1

Ryba

Ryba	Hmotnosť	Príslušenstvo a riad	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C, stupeň grilovania	Doba trvania v minútach
Ryba, v celku	každá cca po 300 g	Rošt	2		2	20-25
	1,0 kg	Rošt	2		180-200	45-50
	1,5 kg	Rošt	2		170-190	50-60
Rybacie kotlety, hrúbka 3 cm		Rošt	3		2	20-25





Tipy pre pečenie a dusenie

Varný priestor je silno znečistený.	Jedlo pripravujte v zakrytom pekáči 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 výšku zasunutia a teplotu. Nabudúce zvolte nižšiu teplotu a prípadne skráťte čas pečenia.
Kôrka je príliš tenká.	Zvýšte teplotu alebo na konci času 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.	Nádobu na pečenie a pokrievka musia byť prispôsobené a pokrievka musí dobre dosadať. Znížte teplotu a v prípade potreby počas usenia ešte pridajte tekutinu.

Zelenina a prílohy

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

Pridržiavajte sa údajov v tabuľke.

Pokrm	Príslušenstvo / riad	Úroveň zasunutie	Druh ohrevu	Teplota v °C	Trvanie v min.
Grilovaná zelenina	Univerzálny pekáč	5		3	10-20
Pečené zemiaky, rozpolené	Univerzálny pekáč	3		160-180	45-60
Zemiakové výrobky, mrazené, napr. zemiakové hranolčeky, krokety, zemiakové taštičky, rōsti (zemiakové placky)	Univerzálny pekáč	3		200-220	25-35
Zemiakové hranolčeky, 2 úroveň	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		190-210	30-40


Jogurt

S vaším spotrebičom si môžete vyrobiť sami jogurt.

Z varného priestoru vyberte príslušenstvo a rošty. Varný priestor musí byť prázdny.

1. 1 liter mlieka (3,5 % tuku) zohrejte na varnom panelu na 90 °C a nakoniec nechajte ochladiť na 40 °C. Trvanlivé mlieko stačí zohriať na 40 °C.

2. 30 g jogurtu (cca 1 polievková lyžica) zamiešajte (teplota z chladničky).
3. Naplňte do šálok alebo malých pohárov s vrchnákom a zakryte.
4. Šálky a poháre položte na dno varného priestoru a vykonajte nastavenie podľa údajov v tabuľke.
5. Po príprave dajte jogurt schladiť do chladničky.

Jedlo	Príslušenstvo / riad	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania
Jogurt	Šálka / pohár	Dno varného priestoru		-	4-5h

Akrylamid v potravinách

Akrylamid vzniká najmä v obilných a zemiakových výrobkoch pripravovaných pri vysokých teplotách, ako

sú napr. zemiakové čipsy, zemiakové hranolčky, toasty, pečivo, chlieb alebo jemné pečivo z krehkého cesta (keksy, perník, korenené keksy).

Tipy na prípravu jedál s nízkym obsahom akrylamidu

Všeobecne	<ul style="list-style-type: none"> ■ Časy pečenia zachovávajte čo najkratšie. ■ Opekajte jedlá do zlata, nie príliš do hnedá. ■ Veľké, husté jedlo obsahuje menej akrylamidu.
Pečenie	<p>S horným/dolným ohrevom max. 200 °C. S horúcim vzduchom max. 180 °C.</p>
Suché pečivo	<p>S horným/dolným ohrevom max. 190 °C. S horúcim vzduchom max. 170 °C. Vajičko alebo žítok znižujú tvorbu akrylamidu.</p>
Zemiakové hranolčky na prípravu v rúre na pečenie	V jednej vrstve ich rovnomerne rozmiestite na plech. Na každom plechu pečte min. 400 – 600 g, aby sa hranolčky nevysušili a boli chrumkavé.

Sušenie

Horúcim vzduchom môžete perfektne vysušiť. 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 hore. Dbajte na to, aby nielen ovocie, ale ani huby neležali na rošte na sebe.

Zeleninu postrúhajte a potom ju blanšírujte. Blanšírovanú zeleninu nechajte dobre odkvapkať a rovnomerne ju rozdeľte na rošt.

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

Na sušenie použite nasledovné výšky zasunutia:

- 1 Rošt: Výška 3
- 2 Rošty: Výška 3+1

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

V tabuľke nájdete nastavenia pre sušenie rôznych potravín. Teplota a čas trvania závisia od druhu, vlhkosti, zrelosti a hrúbky potravín. Čím dlhšie necháte potraviny sušiť, tým budú lepšie zakonzervované. Čím tenšie nakrájate potraviny, tým rýchlejšie sa vysušia a zachovávajú si svoju charakteristickú vôňu. Preto sú uvedené rozsahy hodnôt nastavenia.

Ak chcete sušiť ďalšie potraviny, orientujte sa na podobné potraviny v tabuľke.

Ovocie, zelenina a bylinky	Príslušenstvo	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v hodinách
Jadrové ovocie (kolieska jablák, hrúbka 3 mm, na rošt 200 g)	1-2 rošty		80	4-8
Koreňová zelenina (karotka), strúhaná, blanšírovaná	1-2 rošty		80	4-7
Hríby, na plátky	1-2 rošty		80	5-8
Bylinky, očistené	1-2 rošty		60	2-5

Zaváranie

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

Pozor!

Nepoužívajte väčšie alebo vyššie poháre. Viečka by mohli prasknúť.

Používajte len kvalitné ovocie a zeleninu. Dôkladne ich umyte.

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

Zaváranie

Ovocie

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

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

Zelenina

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

Príprava

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

Nastavenie

1. Univerzálny pekáč zasuňte do výšky 2. Poháre na zaváranie umiestnite tak, aby sa navzájom nedotýkali.
2. Do univerzálneho pekáča nalejte ½ litra horúcej vody (cca 80 °C).
3. Zatvorte dvierka rúry.
4. Nastavte dolný ohrev .
5. Nastavte teplotu na 170 - 180 °C.

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

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

Vyberte poháre

Po zavarení vyberte poháre z varného priestoru.

Pozor!

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

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.

Prvé kysnutie

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 dvierka spotrebiča, ináč unikne vlhkosť. Cesto nezakrývajte.

Počas prevádzky vzniká kondenzát a sklo dvierok sa zarosí. Po skončení pečenia vnútorný priestor rúry poutierajte. Zvyšky vápenatých usadenín rozpusťte octom a utrite čistou vodou.

Druhé kysnutie

Pečivo položte do výšky zasunutia, ako je uvedené v tabuľke.

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

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

Jedlo	Príslušenstvo / riad	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Krok	Teplota v °C	Trvanie v min.
Kysnuté cesto, slabé	Miska	2		1.	-*	25-30
	Univerzálny pekáč alebo pozdĺžna forma	2		2.	-*	10-20
Kysnuté cesto, ťažké a tukové	Miska	2		1.	-*	60-75
	Univerzálny pekáč alebo pozdĺžna forma	2		2.	-*	45-60

* rozohrejte pomocou  na 50 °C

Rozmrazovanie

Vhodné na rozmrazenie zmrazeného ovocia, zeleniny a pečiva pri nízkych teplotách. Hydinu, mäso a ryby rozmrazujte podľa možnosti v chladničke. Nevhodné pre krémové alebo smotanové torty.

Na rozmrazovanie používajte nasledujúce výšky zasunutia:


- 1 Rošt: Výška 2
- 2 Rošty: Výška 3+1

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

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

Jedlá priebežne jeden- až dvakrát obráťte alebo premiešajte. Veľké kúsky by ste mali obrátiť viackrát. Podľa požiadavky jedlo priebežne oddel'te, príp. rozmrazené kúsky vyberte zo spotrebiča.

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

Zmrazené potraviny	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota
Napr. šľahačkové torty, krémové torty, torty s čokoládovou alebo cukrovou polevou, ovocie, kurča, údeniny a mäso, chlieb a žemle, koláče a iné pečivo	Rošt	2		Volič teploty zostane vypnutý

Skúšané jedlá

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

Podľa EN 60350-1.

Pečenie

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

Výšky zasunutia pri pečení na dvoch úrovniach:

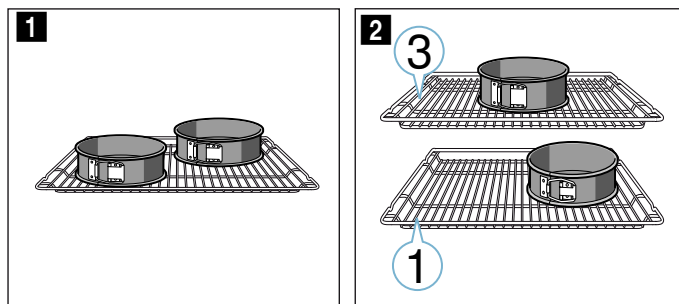
- Univerzálny pekáč, výška 3
- Plech na pečenie, výška 1
- Formy na rošt
- prvý rošt, výška 3
- druhý rošt, výška 1

Výšky zasunutia pri pečení na troch úrovniach:

- Plech na pečenie, výška 5
- Univerzálny pekáč, výška 3
- Plech na pečenie: výška 1

Pečenie v dvoch formách s vyberacím dnom:

- Na jednej úrovni (obrázok **1**)
- Na dvoch úrovniach (obrázok **2**)



Upozornenia

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

Grilovanie

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

Pečenie

Pokrm	Príslušenstvo / riad	Úroveň zasunutie	Druh ohrevu	Teplota v °C	Trvanie v min.
Striekané pečivo	Univerzálny pekáč	3		140-150*	25-35
Striekané pečivo, 2 úroveň	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		140-150*	30-45
Striekané pečivo, 3 úroveň	Plech na pečenie + univerzálny pekáč	5+3+1		130-140*	35-50
Malé koláčiky	Univerzálny pekáč	3		160-170*	20-35
Malé koláčiky, 2 úroveň	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		140-160*	30-40
Malé koláčiky, 3 úroveň	Plech na pečenie + univerzálny pekáč	5+3+1		130-150*	35-55
Vodová piškóta	Forma s vyberacím dnom Springform Ø 26 cm	2		160-170*	30-40
Vodová piškóta, 2 úroveň	Forma s vyberacím dnom Springform Ø 26 cm	3+1		150-160*	35-50
Zakrytý jablkový koláč	2x formy z čierneho plechu Ø 20 cm	2		170-190	80-100
Zakrytý jablkový koláč, 2 úroveň	2x formy z čierneho plechu Ø 20 cm	3+1		170-190	70-90

* predhrejte, nepoužívajte funkciu rýchleho ohrevu

Grilovanie

Jedlo	Príslušenstvo	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Trvanie v min.
Toast opiecť dohnedo 10 min. predhrievajte	Rošt	5		3	0,2-1,5
Hovädzí burger, 12 kusov * nepredhrievajte	Rošt	4		3	25-30*

* po uplynutí 2/3 celkového času obráťte

**BOSCH**

Stvorené pre život

Záručný list

firmy BSH domácí spotřebiče s.r.o.

2 rokyzáruka od výrobcu
na všetky spotřebičeDovozca: **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 ÚPB 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 konštruktívna zmena alebo zásah do výrobku neoprávnenou osobou,
- porucha na výrobku vznikla použitím neoriginálnych náhradných dielov alebo príslušenstva,
- ide o poškodenie: mechanické, nadmernou záťažou, v dôsledku vodného kameňa, neodborného zapojenia, živelnou pohromou, vonkajšími vplyvmi a pod.

Vyhlasenie o hygienickej neškodnosti výrobku

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

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

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



Uistenie dovozcu o vydaní vyhlásenia o zhode

Vážený zákazník,

Podľa zákona č. 264/1999 Z. z. Vás uistujeme, že na všetky výrobky distribuované spoločnosťou BSH domáci spotrebiče s. r. o. našim obchodným partnerom, bolo vydané prehlásenie o zhode v zmysle zákona č. 264/1999 Z. z. a príslušných nariadení vlády. Toto uistenie dovozcu o vydaní prehlásenia o zhode sa vzťahuje na všetky výrobky vrátane plynových spotrebičov, ktoré sú obsiahnuté v aktuálnom cenníku firmy BSH domáci spotrebiče s. r. o.

Kontakt na servis domácich spotrebičov BOSCH

Dodávateľ:

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

Příjem 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.sk

Tu máte možnosť si dojednať opravu pomocou online formulára.