

SIEMENS



Pečící trouba HB534ABR0

<http://www.siemens-home.bsh-group.com/cz>

cz Návod k použití



4 242003 799222

Obsah

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

	Co dělat v případě poruchy?	18
	Odstranění závady svépomocí	18
	Výměna osvětlení v pečicím prostoru	18
	Zákaznický servis	19
	E-Nr. a FD	19
	Testováno pro vás v našem kuchyňském studiu	19
	Všeobecné pokyny	19
	Nákyty a gratinované pokrmy	20
	Drůbež, maso a ryby	23
	Zelenina a přílohy	24
	Dezerty	27
	Akrylamid v potravinách	27
	Sušení	28
	Zavařování	28
	Kynutí těsta	29
	Rozmrazování	29
	Udržování teploty	30
	Zkušební pokrmy	30

Další informace k produktům, příslušenství, náhradním dílům a servisu naleznete na internetových stránkách:
<http://www.siemens-home.bsh-group.com/cz>

Použití podle určení

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

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

Po vybalení spotřebiče zkontrolujte. Pokud došlo během přepravy spotřebiče k jeho poškození, nepřipojujte jej.

Spotřebiče bez zástrčky může zapojit pouze oprávněný odborník. V případě škod vzniklých v důsledku špatného zapojení nemáte nárok na záruku.

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

Tento spotřebič je určen k použití do nejvyšší povolené nadmořské výšky 4000 m.

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

Děti si se spotřebičem nesmí hrát. Čištění a uživatelskou údržbu nesmí provádět děti, pouze pokud jsou starší 15 let a jsou pod dozorem.

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

Příslušenství vždy vsunujte do pečicího prostoru správným způsobem → "Příslušenství" na straně 9.

Důležité bezpečnostní pokyny

Všeobecné pokyny

Varování - Nebezpečí požáru!

- Hořlavé předměty uskladněné v pečicím prostoru se mohou vznítit. V pečicím prostoru nikdy neuchovávejte hořlavé předměty. Nikdy neotvírejte dvířka spotřebiče, když uvnitř začne vznikat dým. Vypněte spotřebič a vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistky v pojistkové skříni.
- Volné zbytky jídel, tuků a šťávy z masa se mohou během funkce čištění vznítit. Před spuštěním funkce čištění odstraňte hrubé nečistoty z pečicího prostoru a z příslušenství.
- Při otevření dvířek spotřebiče vznikne průvan. Pečicí papír může přijít do kontaktu s topným tělesem a může se vznítit. V průběhu předehřívání nikdy neumísťujte pečicí papír na příslušenství bez zatížení. Pečicí papír musí být vždy zatížen nádobím nebo formou na pečení. Pečicím papírem vyložte vždy jen plochu, kterou budete potřebovat. Pečicí papír nesmí nikdy přesahovat přes příslušenství.

Varování - Nebezpečí popálení!

- Spotřebič se zahřívá na velmi vysoké teploty. Nikdy se nedotýkejte vnitřních ploch pečicího prostoru nebo topných těles. Spotřebič nechte vždy vychladnout. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.
- Příslušenství nebo nádoby jsou velmi horké. Při vyjímání příslušenství nebo nádobí z trouby vždy použijte kuchyňské rukavice.
- Alkoholické výpary se mohou v rozpálené troubě vznítit. Nikdy nepřipravujte pokrmy s velkým množstvím vysokoprocenního alkoholu. Pokud použijete nápoj s vysokým procentem alkoholu, pak jen v malém množství. Dvířka spotřebiče otvírejte opatrně.

Varování - Nebezpečí opaření!

- Přístupné vnější části spotřebiče jsou během provozu horké. Nikdy se nedotýkejte horkých částí. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.
- Při otevření dvířek spotřebiče může ven unikat horká pára. Pára nemusí být viditelná, záleží na teplotě. Při otevírání dvířek nestůjte příliš blízko u spotřebiče. Dvířka spotřebiče otvírejte opatrně. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.
- Z vody v horkém pečicím prostoru může vzniknout horká pára. Do horkého pečicího prostoru nikdy nelijte vodu.



Příčiny poškození

Všeobecné pokyny

Pozor!

- Příslušenství, fólie, pečicí papír nebo nádobí na dně pečicího prostoru: Na dno pečicího prostoru nepokládejte žádné příslušenství. Dno pečicího prostoru nevykládejte žádnou fólií jakéhokoliv druhu nebo pečicím papírem. Na dno pečicího prostoru nepokládejte žádné nádobí, když je teplota nastavena na více než 50 °C. Dochází k hromadění tepla. Doba tepelné úpravy pak nesouhlasí a dojde k poškození smaltu.
- Alabal: Alabal nesmí v pečicím prostoru přijít do kontaktu s výplní dvířek spotřebiče. Výplň dvířek by se mohla trvale zabarvit.
- Voda v horkém pečicím prostoru: Do horkého pečicího prostoru nikdy nelijte vodu. Tvůří se vodní pára. Změnou teploty může dojít k poškození smaltu.
- Vlhkost v pečicím prostoru: Dlouhodobější vlhkost v pečicím prostoru může způsobovat korozi. Po použití nechte pečicí prostor vyschnout. Neuchovávejte delší dobu vlhké potraviny v uzavřeném pečicím prostoru. V pečicím prostoru neuchovávejte žádné pokrmy.
- Chladnutí s otevřenými dvířky: Při použití při vysokých teplotách nechávejte pečicí prostor vychladnout pouze s uzavřenými dvířky. Do dvířek spotřebiče nic nepřivírejte. I pokud jsou dvířka otevřena jen minimálně, může časem dojít k poškození nábytku či jiných objektů v blízkosti spotřebiče. Pouze při vysoké vlhkosti nechávejte pečicí prostor vyschnout s otevřenými dvířky.
- Ovocné štávy: Pečete-li ovocný koláč ze šťavnatého ovoce, pečicí plech ovocem nepřepĺňujte. Ovocná šťáva, která kape z pečicího plechu, zanechává skvrny, které již nelze odstranit. Pokud možno použijte univerzální hluboký plech.
- Silně znečištěné těsnění trouby: Je-li těsnění silně znečištěno, dvířka spotřebiče při použití nedoléhají. Může dojít k poškození čelních částí nábytku v okolí. Těsnění vždy udržujte čisté. → "Čištění" na straně 14
- Dvířka spotřebiče jako sedátko nebo odkládací plocha: Na otevřená dvířka spotřebiče nestoupejte, nesedejte ani se na ně nevěste. Na dvířka spotřebiče nestavte žádné nádobí ani příslušenství.
- Zasunutí příslušenství: V závislosti na typu spotřebiče může příslušenství při zavírání poškrábat sklo dvířek. Příslušenství vždy zasuňte do pečicího prostoru až nadoraz.
- Přepřava spotřebiče: Spotřebič nepřenašejte ani neberte za madlo dvířek. Madlo dvířek by nemuselo udržet hmotnost spotřebiče a mohlo by se zlomit.

⚠ Varování - Nebezpečí úrazu!

- Poškrábané sklo dvířek spotřebiče může prasknout. Nepoužívejte žádnou škrabku na sklo, ostré nebo brusné čisticí prostředky.
- Závěsy dvířek se při otvírání a zavírání pohybují a mohou vás přiskřípnout. Nesahejte do prostoru závěsů dvířek.

⚠ Varování - Nebezpečí zásahu elektrickým proudem!

- Neodborné opravy jsou nebezpečné. Opravy smí provádět a poškozený napájecí kabel smí vyměnit pouze námi proškolený servisní technik. Pokud je spotřebič poškozen, odpojte jej od elektrické sítě nebo vypněte pojistku v pojistkové skříni. Zavolejte zákaznický servis.
- Kabelová izolace elektrických spotřebičů se může při kontaktu s horkými částmi spotřebiče roztavit. Vždy dávejte pozor, aby se připojovací kabel nedostal do kontaktu s horkými částmi spotřebiče.
- Pronikající vlhkost může způsobit zásah elektrickým proudem. Nepoužívejte žádné vysokotlaké nebo parní čističe.
- Poškozený spotřebič může způsobit zásah elektrickým proudem. Vadný spotřebič nikdy nezapínejte. Vytáhněte síťovou zástrčku nebo vypněte příslušný jistič v pojistkové skříni. Zavolejte zákaznický servis.

⚠ Varování - Ohrožení magnetismem!

V oblastech ovládacího panelu nebo ovládacích prvků jsou vloženy permanentní magnety. Ty mohou ovlivňovat elektronické implantáty, např. srdeční kardiostimulátory nebo inzulinové pumpy. Pokud máte elektronický implantát, dodržujte minimální vzdálenost 10 cm od ovládacích prvků.

Halogenové světlo

⚠ Varování – nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

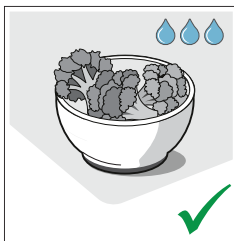
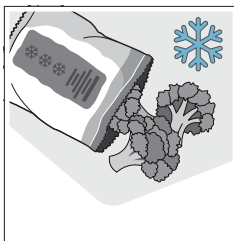
Při výměně osvětlení pečicího prostoru jsou kontakty objímky žárovky pod proudem. Před výměnou vytáhněte síťovou zástrčku nebo vypněte pojistku v pojistkové skříni.

Ochrana životního prostředí

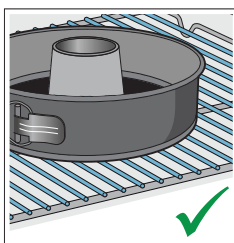
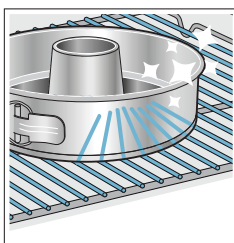
Váš nový spotřebič je obzvláště energeticky úsporný. V této kapitole naleznete rady, jak při jeho používání ušetřit ještě více energie a jak spotřebič správně zlikvidovat.

Tipy pro úsporu energie

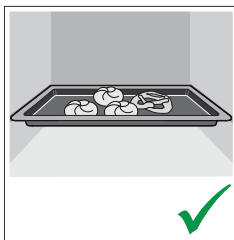
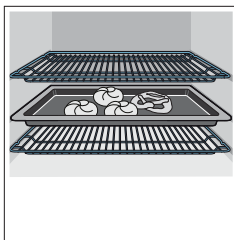
- Předehřívejte spotřebič jen tehdy, je-li to uvedeno v receptu nebo v tabulce návodu k použití.
- Zmrazené potraviny nechejte rozmrazit, než je dáte do pečicího prostoru.



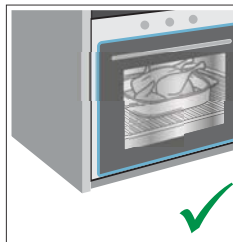
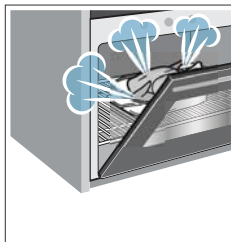
- Používejte tmavé, černě lakované nebo smaltované formy. Dobře pohlcují teplo.



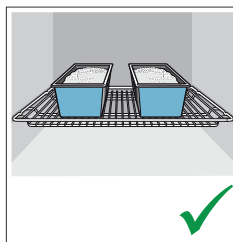
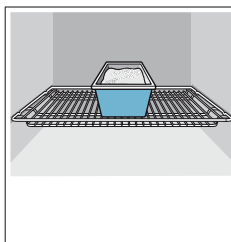
- Nepotřebné příslušenství vydejte z pečicího prostoru.



- Otvírejte dvířka spotřebiče během provozu co nejméně.



- Více koláčů pečte postupně za sebou. Pečicí prostor je ještě vyhřátý. Tím se zkrátí doba pečení druhého koláče. V pečicího prostoru můžete také položit 2 hranaté formy na pečení vedle sebe.



- Při delších dobách ohřevu můžete spotřebič 10 minut před koncem vypnout a k dopečení využít zbytkové teplo.

Ekologická likvidace spotřebiče

Obal zlikvidujte v souladu s předpisy na ochranu životního prostředí.



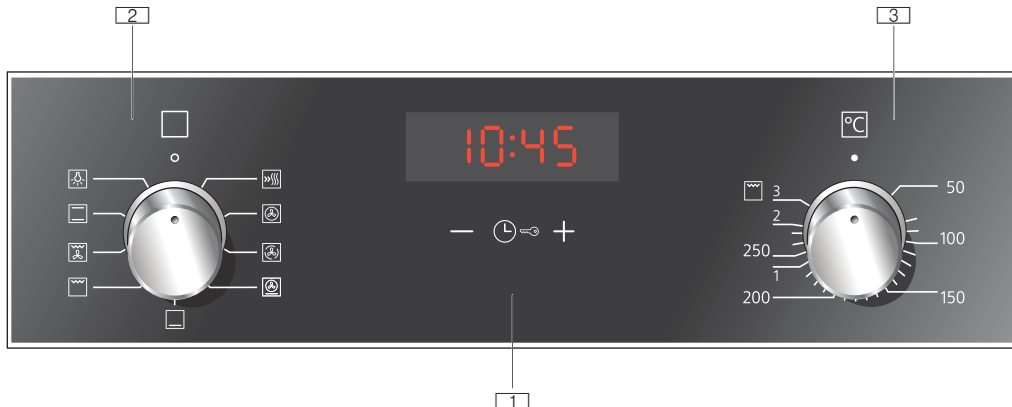
Tento spotřebič je označen dle evropské směrnice 2012/19/EU o elektrických a elektronických zařízeních (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Směrnice stanovuje rámec pro zpětný odběr a recyklaci starých zařízení, platný pro celou EU.

Seznámení se se spotřebičem

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

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



1 Tlačítka a displej

Tlačítka jsou dotyková pole, pod kterými leží senzory. Pro zvolení funkce pouze stiskněte symbol. Displej zobrazuje symboly aktivních funkcí a časové funkce.

2 Otočný volič

Otočným voličem nastavte druh ohřevu nebo další funkce. Otočným voličem můžete otáčet z nulové polohy doleva nebo doprava.

3 Volič teploty


Voličem teploty nastavte teplotu ke druhu ohřevu nebo zvolte nastavení pro další funkce. Voličem teploty můžete otáčet z nulové polohy pouze doprava, až nadoraz. Dále již nelze.

Upozornění: U některých spotřebičů jsou voliče zapustitelné. Pro zapuštění a vysunutí zatlačte na volič v nulové poloze.

Druhy ohřevu a funkce

Použijte volič funkcí pro nastavení druhu ohřevu a další funkce.

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






Druhy ohřevu	Použití
 3D horký vzduch	Pro pečení na jedné nebo na více úrovních. Ventilátor rozvádí teplo prstencových topných těles v zadní stěně rovnoměrně po celém pečícím prostoru.

Ovládací panel

Na ovládacím panelu nastavíte pomocí tlačítek a otočného voliče různé funkce vašeho spotřebiče. Na displeji je zobrazeno aktuální nastavení.


Tlačítka a displej







Pomocí tlačítek je možné nastavit různé další funkce spotřebiče. Na displeji se zobrazí příslušné hodnoty.

Symbol	Význam
	Časové funkce Minutka  Doba trvání  Volba času ukončení  a hodin vícenásobným stisknutím.
	Dětská pojistka Blokování a odblokování funkce pečící trouby na ovládacím panelu, stiskem trvajícím cca 4 sekundy.
-	Minus Snížení nastavených hodnot.
+	Plus Zvýšení nastavených hodnot.

Displej



Hodnota, kterou lze právě nastavit nebo ubíhá, je na displeji v popředí.

Pro používání jednotlivých časových funkcí stiskněte vícekrát tlačítko . Svítí příslušný symbol, jehož hodnota je právě v popředí.

	Mírný horký vzduch	Inteligentní druh ohřevu pro šetrnou přípravu masa, ryb a pečiva. Spotřebič optimálně reguluje přísun energie do pečicího prostoru. Pečené je připravováno ve fázích pomocí zbytkového tepla. Zůstává tak šťavnatější a méně hnědé. Podle přípravy a potravin lze ušetřit energii. Druh ohřevu je používán k určení třídy energetické efektivity.
	Stupeň Pizza	Pro přípravu pizzy a pokrmů, které potřebují hodně tepla zespodu. Teplu proudí od dolního topného tělesa a prstencového topného tělesa na zadní stěně.
	Dolní ohřev	Pro ohřívání ve vodní lázni a dopékání. Teplu proudí zespodu.
	Velkoplošný gril	Ke grilování steaků, klobás nebo toastů a k zapékání. Celá plocha grilovacího tělesa se ohřeje.
	Gril s cirkulací vzduchu	Na pečení drůbeže, celých ryb a větších kousků masa. Grilovací těleso a ventilátor se střídavě zapínají a vypínají. Ventilátor rozhání teplo rovnoměrně kolem pokrmu.
	Horní/dolní ohřev	Na tradiční pečení na jedné úrovni. Zvláště pro pečení šťavnatých koláčů. Teplu přichází rovnoměrně svrchu i zespodu.

Další funkce

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

Funkce	Použití	
	Rychlý ohřev	Rychlé přehřátí pečicího prostoru, bez příslušenství.
	Osvětlení pečicího prostoru	Zapnutí osvětlení pečicího prostoru, bez funkce. Uspodňuje vám např. čištění pečicího prostoru.


Teplota

Teplotu v pečicím prostoru nastavíte voličem teploty. Kromě toho jsou jím voleny stupně pro další funkce.

U velmi vysokých teplot po delší době spotřebič o něco sníží teplotu.

Pozice	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, velkoplošný  a maloplošný  (podle typu spotřebiče) Stupeň 1 = slabý Stupeň 2 = střední Stupeň 3 = silný

Ukazatel teploty

Když spotřebič hřeje, svítí na displeji symbol . V pauzách mezi zahříváním zhasne.

Když přehříváte, je optimálního okamžiku pro zasunutí vašeho pokrmu dosaženo, jakmile symbol poprvé zhasne.

Upozornění: Vlivem teplotní setrvačnosti se může zobrazená teplota od skutečné teploty v pečicím prostoru o něco lišit.

Pečicí prostor

Některé funkce zjednodušují provoz vašeho spotřebiče. Například pečicí prostor je velkoplošně osvětlen a chladicí ventilátor chrání spotřebič před přehřátím.

Otevírání dvířek trouby

Otevřete-li dvířka trouby během provozu, provoz se zastaví. Po zavření dvířek se opět spustí.

Osvětlení pečicího prostoru

U většiny programů se osvětlení pečicího prostoru zapne, jakmile se daný program spustí. Po ukončení se osvětlení opět vypne.

Pomocí polohy osvětlení pečicího prostoru na otočném voliči můžete zapnout osvětlení bez ohřevu. To vám pomáhá např. při čištění vašeho spotřebiče.

Chladicí ventilátor

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

Pozor!

Ventilátor nezakrývejte. Jinak hrozí přehřátí pečicí trouby.

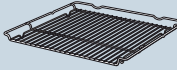
Aby se po ukončení provozu pečicí prostor rychleji vychladil, běžící chladicí ventilátor ještě určitou dobu po ukončení ohřevu.

Příslušenství

Ke spotřebiči patří různé příslušenství. Zde získáte přehled o dodaném příslušenství a jeho správném použití.

Základní příslušenství

Podle typu spotřebiče může být přiložené příslušenství různé.

	<p>Rošt Na nádoby, formy na koláče a nákypy. Na pečení, grilování a hluboko zmrazené pokrmy.</p>
	<p>Univerzální plech Na šťavnaté koláče, pečivo, zamrazené pokrmy a velké kusky pečené. Lze ho použít jako nádobu na zachycování odkapávajícího tuku, pokud grilujete přímo na roštu.</p>
	<p>Pečicí plech K přípravě řezů na plechu a drobného pečiva.</p>

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

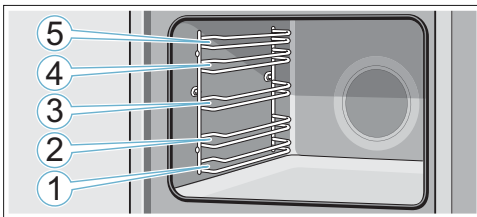
Příslušenství je možné dokoupit přes zákaznický servis nebo ve specializovaném obchodě.

Upozornění: Když se příslušenství ohřeje na vysoké teploty, může se zdeformovat. To však nemá žádný vliv na jeho funkčnost. Jakmile se opět ochladí, deformace zmizí.

Vkládání příslušenství

Pečicí prostor má 5 úrovní vkládání. Tyto úrovně se počítají zezdola nahoru.

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



Příslušenství zasuňte vždy mezi obě vodicí drážky jedné výšky zasunutí.

Příslušenství je možné vysunout až do poloviny, aniž by se převrhlo.

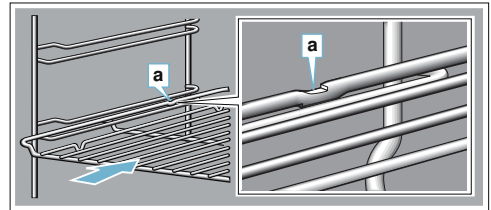
Upozornění

- Dbejte na to, abyste příslušenství do pečicího prostoru vkládali vždy správným způsobem.
- Vždy ho vložte do pečicího prostoru tak, aby se nedotýkalo dvířek trouby.
- Příslušenství, které během provozu nepotřebujete, vyjměte z pečicího prostoru.

Funkce zacvaknutí

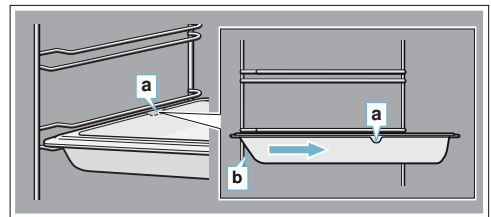
Příslušenství může být vysunuto až do poloviny, dokud nezacvakne. Tato funkce zabraňuje překlopení příslušenství při vytahování. Aby tato ochrana proti překlopení fungovala, musí se příslušenství do pečicího prostoru zasunout správně.

Při vkládání roštu dbejte na to, aby byl výřez **a** vzadu a ukazoval směrem dolů. Otevřená strana musí ukazovat ke dvířkům spotřebiče a záhyb směrem dolů



Při vkládání plechu dbejte na to, aby byl výřez **a** vzadu a ukazoval směrem dolů. Zkosení příslušenství **b** musí směřovat dopředu ke dvířkům trouby.

Příklad na obrázku: Univerzální plech

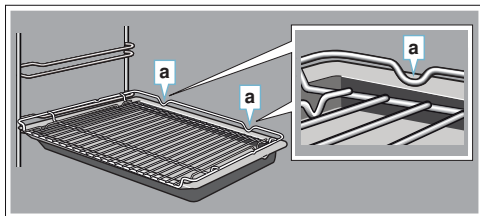


Kombinace příslušenství

Pro zachycení odkapávajících tekutin můžete zasunout rošt současně s univerzálním plechem.

Při pokládání dbejte na to, aby oba držáky **a** stály na zadním okraji. Při zasouvání univerzálního plechu je rošt na horní vodicí drážce dané výšky zasunutí.

Příklad na obrázku: Univerzální plech



Zvláštní příslušenství

Zvláštní příslušenství je možné dokoupit přes zákaznický servis nebo ve specializovaném obchodě. V našich katalogích a na internetu najdete širokou nabídku příslušenství pro váš spotřebič.

Dostupnost a možnosti online objednání jsou v jednotlivých zemích různé. Nahlédněte do vašich dokumentů, které jste obdrželi při nákupu.

Upozornění: Ne všechna zvláštní příslušenství jsou vhodná pro všechny spotřebiče. Při nákupu vždy uvádějte přesné označení vašeho spotřebiče (E-Nr.)

→ "Zákaznický servis" na straně 19

Zvláštní příslušenství

Rošt

Na pokládání nádob, pekáčů a forem na pečení a nákypy a na pečení a grilování přímo na roštu.

Pečicí plech

Na koláče na plech a drobné pečivo.

Univerzální plech

K přípravě šťavnatých koláčů, pečiva, hluboko zamražených potravin a pečení masa v celku. Plech lze použít rovněž jako nádobu na zachycování odkapávajícího tuku, pokud grilujete přímo na rošt.

Vkládací rošt

Určený na maso, drůbež a ryby.

K vložení univerzálního plechu, aby zachytil odkapávající tuk a šťávu z masa.

Univerzální plech, s nepřilnavým povrchem

Pro šťavnaté koláče, pečivo, hluboce zmrazené pokrmy a velké pečené. Pečivo a pečené se z univerzálního plechu snadněji uvolní.

Pečicí plech, s nepřilnavým povrchem

Pro koláče na plechu a drobné pečivo.

Pečivo se z pečicího plechu snadněji uvolní.

Dva univerzální plechy, úzký formát

Pro šťavnaté koláče, pečivo a hluboce zmrazené pokrmy.

Univerzální plechy nepoužívejte s teleskopickými výsuvy a nepokládejte na rošt.

Profi-plech

Pro přípravu velkých množství. Ideálně vhodný např. také pro musaku.

Profi-plech s vkládacím rostem

Pro přípravu velkého množství jídla.

Víko na profi-plech

Díky víku se profi-plech stává profi-pekařem.

Plech na pizzu

Na pizzu a velké kulaté koláče.

Grilovací plech

Slouží ke grilování místo roštu nebo jako ochrana před vytékáním tuku při grilování. Používejte pouze společně s univerzálním plechem.

Pečící kámen

Určený pro přípravu domácího chleba, housek a pizzy s křupavou kůrkou. Pečící kámen se musí vždy předehřát na doporučenou teplotu.

Skleněný pekáč

Pro zapékaná jídla a nákypy.

Skleněná mísa

Pro velké pečené, šťavnaté koláče a nákypy.

Skleněná pánev

Pro nákypy, zeleninová jídla a pečivo.

Výsuv s klípem

Teleskopické výsuvy lze použít v každé výšce. Lze připevnit tolik výsuvů, kolik je k dispozici volných úrovní.

Výsuvný systém 1 výška

S teleskopickými výsuvy ve výšce 2 můžete příslušenství vytáhnout dále, aniž by se převrhlo.

Výsuvný systém 2 výšky

S teleskopickými výsuvy ve výškách 2 a 3 můžete příslušenství vytáhnout dále, aniž by se převrhlo.

Výsuvný systém 3 výšky

S teleskopickými výsuvy ve výškách 1, 2 a 3 můžete příslušenství vytáhnout dále, aniž by se převrhlo.



Před prvním použitím

Před prvním použitím vašeho nového spotřebiče musíte provést určitá opatření. Vyčistěte pečicí prostor a příslušenství.

První uvedení do provozu

Po připojení do sítě nebo po výpadku proudu se na displeji zobrazí nastavení pro první uvedení do provozu.

Nastavení času

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

Nastavení času začíná na 12:00 hodinách.

1. Tlačítkem **-** nebo **+** nastavte hodiny.
2. Pro potvrzení stiskněte tlačítko **⏻**. Na displeji je zobrazen aktuální čas.

Čištění pečicího prostoru a příslušenství

Před prvním použitím vyčistěte troubu a její příslušenství.

Čištění trouby


Pro odstranění vůně novoty zahřejte prázdný, zavřený pečicí prostor.

Dbejte na to, aby ve pečicím prostoru nebyly žádné zbytky obalu, jako např. kuličky polystyrenu. Před zahříváním otřete hladké povrchy měkkým vlhkým hadříkem. Po dobu zahřívání spotřebiče kuchyň větrejte.

Provedte zadaná nastavení. Jak nastavit druh ohřevu a teplotu se dozvíte v následující kapitole.

→ "Obsluha spotřebiče" na straně 11

Nastavení

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

Vypněte spotřebič po zadané době.

Jakmile je pečicí prostor vychladlý, vyčistěte hladké plochy mycím roztokem a hadříkem.

Čištění příslušenství

Příslušenství řádně očistěte mýdlovým roztokem a hadříkem nebo měkkým kartáčem.



Obsluha spotřebiče

Již jste se seznámili s ovládacími prvky a funkcemi spotřebiče. Nyní vám vysvětlíme, jak váš spotřebič nastavíte.

Zapnutí a vypnutí spotřebiče

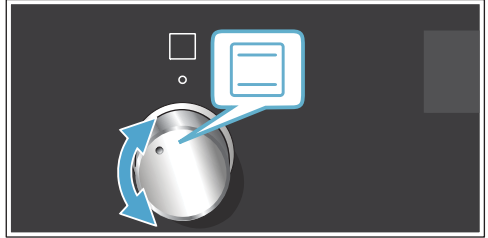
Otočný volič zapíná a vypíná spotřebič. Jakmile jej otočíte do pozice mimo nulovou polohu, je spotřebič zapnutý. Pro vypnutí spotřebiče otočte otočný volič vždy do nulové polohy.

Nastavení druhu ohřevu a teploty

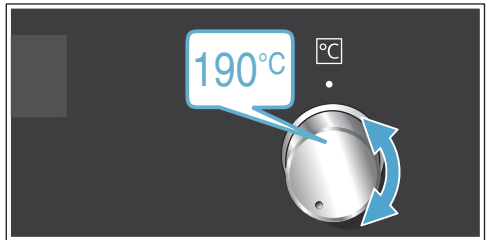
Otočným voličem a voličem teploty váš spotřebič zcela jednoduše nastavíte. Na začátku návodu k použití vidíte, který druh ohřevu je nejvhodnější pro který pokrm. → "Seznámení se se spotřebičem" na straně 7

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

1. Otočným voličem nastavte druh ohřevu.



2. Voličem teploty nastavte teplotu nebo stupeň grilování.



Po několika sekundách začne spotřebič hřát.

Když je váš pokrm hotov, vypněte spotřebič otočením otočného voliče do nulové polohy.

Upozornění: Na spotřebiči můžete nastavit také dobu trvání a čas ukončení provozu. → "Časové funkce" na straně 12


Změna

Druh ohřevu a teplotu můžete kdykoli změnit příslušným voličem.

Rychlý ohřev


S rychlým ohřevem můžete zkrátit dobu nahřívání.

Poté použijte nejlépe:

-  3D horký vzduch

Rychlý ohřev používejte pouze při nastavené teplotě nad 100 °C.

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




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


Po několika sekundách začne trouba hřát.


Po ukončení rychlého ohřevu zazní signál. Nyní můžete vložit pokrm do trouby.

Časové funkce

Váš spotřebič disponuje různými časovými funkcemi.

Časová funkce	Použití
 Doba trvání	Po uplynutí nastavené doby trvání ukončí spotřebič automaticky provoz.
 Čas ukončení	Zadejte dobu trvání a požadovaný čas ukončení. Spotřebič se spustí automaticky, aby byl provoz ukončen v požadovaný čas.
 Minutka	Minutka funguje jako klasická kuchyňská minutka. Běží nezávisle na provozu a neovlivňuje spotřebič.
 Hodiny	Pokud v popředí neběží žádná jiná funkce, zobrazuje vám spotřebič na displeji čas.

Teprve po nastavení druhu ohřevu můžete vyvolat dobu trvání úpravy . Po nastavení doby trvání lze vyvolat čas ukončení.



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

Nastavení doby trvání

Dobu pečení pro váš pokrm můžete nastavit na spotřebiči. Nepřekročíte se tak nechtěně doba pečení a nemusíte přerušovat jiné práce, abyste ukončili provoz.


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

Podle toho, které tlačítko stisknete nejdříve, začne doba trvání na jiné navržené hodnotě:

10 minut u tlačítka  a 30 minut u tlačítka .

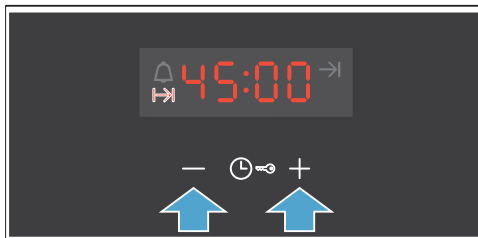
Příklad na obrázku: doba trvání 45 minut.

1. Nastavte druh ohřevu a teplotu nebo stupeň.

2. Stiskněte dvakrát tlačítko .

Na displeji je označena doba trvání .


3. Nastavte dobu trvání tlačítkem  nebo .



Po několika sekundách začne spotřebič hřát. Na displeji ubíhá doba trvání.

Doba úpravy pokrmu uplynula


Zazní zvukový signál. Trouba přestane hřát. Na displeji je doba trvání na nule.

Jakmile je signál ukončen, můžete tlačítkem  znovu nastavit dobu trvání.

Když je váš pokrm hotov, vypněte spotřebič otočením otočného voliče do nulové polohy.

Změna a přerušení

Tlačítkem  nebo  můžete dobu trvání kdykoli změnit. Po několika sekundách je změna převzata.

Pro přerušení nastavte tlačítkem  dobu trvání zpět na nulu. Spotřebič hřeje dále bez doby trvání.

Nastavení času ukončení




Čas, ke kterému doba trvání končí, můžete posunout. Můžete např. ráno vložit váš pokrm do pečicího prostoru a nastavit tak, aby byl hotov v poledne.

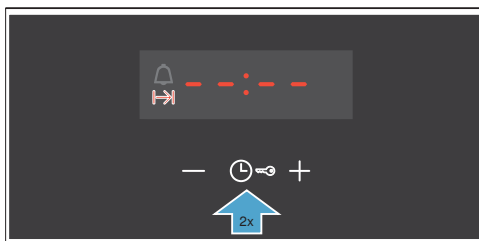
Upozornění


- Dbejte na to, aby potraviny nestály příliš dlouho v pečicím prostoru a nezkažily se.
- Pokud byl provoz již zahájen, nenastavujte již čas ukončení. Výsledek pečení by nebyl odpovídající.

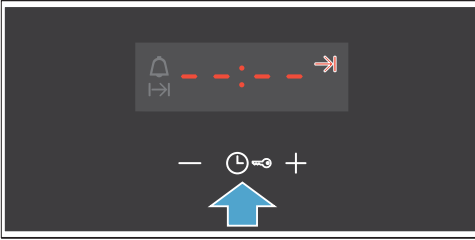
Čas ukončení doby trvání lze posunout maximálně o 23 hodin a 59 minut dozadu.

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

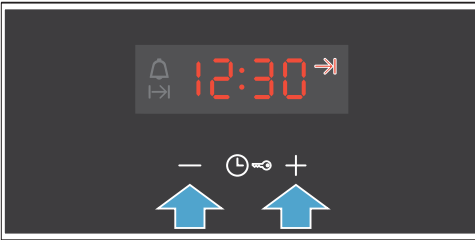
1. Nastavte druh ohřevu a teplotu nebo stupeň.
2. Stiskněte dvakrát tlačítko  a tlačítkem  nebo  nastavte dobu trvání.



3. Stiskněte znovu jednu tlačítko . Na displeji je označen čas ukončení →.



4. Tlačítkem **+** nebo **-** odsuňte čas ukončení na později.



Po několika sekundách spotřebič nastavení převzme. Na displeji stojí čas ukončení. Jakmile se spotřebič spustí, doba trvání ubíhá.

Zvolená doba uplynula

Zazní zvukový signál. Trouba přestane hřát. Na displeji stojí doba trvání na nule.

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

Když je váš pokrm hotov, vypněte spotřebič otočením otočného voliče do nulové polohy.

Změna a přerušení

Tlačítkem **-** nebo **+** můžete změnit čas ukončení. Po několika sekundách je změna převzata. Čas ukončení již nelze změnit, protože doba pečení již ubíhá. Výsledek pečení by nebyl odpovídající.



Pro přerušení nastavte tlačítkem **-** čas ukončení zcela zpět na aktuální čas plus doba trvání. Spotřebič začne hřát a doba ubíhá.

Nastavení minutky

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

Maximálně lze nastavit 23 hodin a 59 minut. Do 10 minut lze minutku nastavovat ve 30 sekundových krocích. Poté jsou kroky větší, čím vyšší je hodnota.

Podle toho, které tlačítko stisknete nejdříve, začíná čas minutky na jiné navržené hodnotě: 5 minut u tlačítka **-** a 10 minut u tlačítka **+**.

1. Dotýkejte se tlačítka  dokud není označen symbol minutky .
2. Tlačítkem **-** nebo **+** nastavte čas minutky. Po několika sekundách se spustí čas minutky.

Tip: Pokud se nastavený čas minutky vztahuje k provozu spotřebiče, použijte dobu trvání. Spotřebič se tím automaticky vypne.

Čas na minutce uběhl

Zazní signál. Na displeji stojí čas minutky na nule.

Vypněte minutku libovolným tlačítkem.

Změna a přerušení


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

Pro přerušení nastavte tlačítkem **-** čas minutky zpět na nulu. Minutka je vypnutá.

Nastavení hodin


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

Volič funkcí musí být v nulové poloze.

1. Stiskněte tlačítko . Čas přestane blikat.
2. Pomocí tlačítka **-** nebo **+** nastavte čas. Po několika vteřinách spotřebič převzme čas.

Změna hodin

Čas můžete v případě potřeby znovu změnit, např. z letního na zimní čas.

K tomu při vypnutém spotřebiči stiskněte tlačítko , dokud není symbol pro čas označen, a čas změňte tlačítkem **-** nebo **+**.

Dětská pojistka

Spotřebič je vybaven dětskou pojistkou, která zajistí, aby nedošlo k jeho náhodnému zapnutí nebo změně nastavení.

Upozornění


- Eventuelně připojená varná deska není dětskou pojistkou na troubě ovlivněna.
- Po výpadku proudu již není dětská pojistka aktivní.


Aktivace a deaktivace

K aktivaci dětské pojistky musí být otočný volič v nulové poloze.

Držte stisknuté tlačítko  cca 4 sekundy.

Na displeji se zobrazí **SARFE**. Dětská pojistka je aktivována.

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

Pro deaktivaci držte stisknuté tlačítko  cca 4 sekundy, dokud nezhasne **SARFE** na displeji.

Čištění

Vaše trouba zůstane dlouho záživá a funkční, pokud ji budete správně čistit a pečovat o ni. Správný způsob údržby a čištění je popsán níže.

Vhodné čisticí prostředky

Abyste se vyvarovali poškození různých povrchů použitím nesprávných čisticích prostředků, dbejte údajů uvedených v tabulce. Některé oblasti nemusí být součástí vašeho spotřebiče, záleží na modelu spotřebiče.

Pozor!

Poškození povrchů

Nepoužívejte žádné

- ostré ani drhnoucí čisticí prostředky,
- agresivní prostředky s vysokým obsahem alkoholu,
- drátěnky ani ostré čisticí houbičky,
- vysokotlaké nebo parní čističe,
- speciální čističe k horkému čištění.

Nové pěnové utěrky před prvním použitím řádně vyperte.

Tip: Speciální doporučené čisticí prostředky lze zakoupit přes zákaznický servis. Dbejte vždy údajů, které uvádí výrobce.

Varování - Nebezpečí popálení!

Spotřebič se zahřívá na velmi vysoké teploty. Nikdy se nedotýkejte vnitřních ploch pečicího prostoru nebo topných těles. Spotřebič nechejte vždy vychladnout. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.

Oblast	Čištění
Vnější část spotřebiče	
Čelo z nerezové oceli	Horká mýdlová voda: Očistěte hadříkem a vysušte měkkou utěrkou. Ihned odstraňte skvrny od vody, tuku, škrabu a bílkovin. Pod takovými skvrnami se může tvořit koroze. Zvláštní prostředky pro péči o nerezovou ocel, které jsou vhodné pro horké povrchy, zakoupíte přes zákaznický servis nebo ve specializovaných prodejnách. K aplikaci čisticích prostředků použijte velmi jemný hadřík.
Plast	Horká mýdlová voda: Očistěte hadříkem a vysušte měkkou utěrkou. Nepoužívejte žádný čisticí prostředek nebo škrabku na sklo.
Lakované plochy	Horká mýdlová voda: Očistěte hadříkem a vysušte měkkou utěrkou.
Ovládací panel	Horká mýdlová voda: Očistěte hadříkem a vysušte měkkou utěrkou. Nepoužívejte žádný čisticí prostředek nebo škrabku na sklo.
Dvířka trouby	Horká mýdlová voda: Očistěte hadříkem a vysušte měkkou utěrkou. Nepoužívejte škrabku na sklo nebo ocelovou drátěnku.
Madlo dvířek	Horká mýdlová voda: Očistěte hadříkem a vysušte měkkou utěrkou. Pokud se na madlo dostanou prostředky na odvápnění, okamžitě je odstraňte. Tyto skvrny jinak nepůjdou odstranit.
Vnitřní části spotřebiče	
Smaltované plochy a samočisticí plochy	Řiďte se pokyny k plochám pečicího prostoru v návaznosti na tabulku.
Skleněný kryt osvětlení v pečicím prostoru	Horká mýdlová voda: Očistěte hadříkem a vysušte měkkou utěrkou. Při silném znečištění použijte čisticí prostředek na pečicí trouby.
Těsnění dvířek nesundávejte!	Horký mycí roztok: Vyčistěte houbičkou. Nedrhňte.
Kryt dvířek	Z nerezové oceli: Použijte čisticí prostředek na ušlechtilou ocel: Dbejte pokynů výrobce. Nepoužívejte prostředky pro údržbu oceli. Kryt dvířek při čištění sundejte. Z plastu: Vyčistěte horkým mycím roztokem a houbičkou. Vysušte měkkým hadříkem. Nepoužívejte čističe na sklo ani škrabky. Pro čištění sejměte kryt dvířek.

Závěsné rošty	Horká mýdlová voda: Navlhčete a očistíte hadříkem nebo kartáčkem.
Teleskopické výsuvy	Horká mýdlová voda: Očistíte čisticí utěrkou nebo kartáčkem. Neodstraňujte mazivo na teleskopických výsuvkách, vše čistíte nejlépe zasunutě. Nemyjte v myčce nádobí.
Příslušenství	Horká mýdlová voda: Navlhčete a očistíte hadříkem nebo kartáčkem. Při silném znečištění použijte ocelovou drátěnku.

Upozornění

- Drobné barevné rozdíly na čelní stěně trouby jsou zapříčiněny použitím různých materiálů, jako např. sklo, umělá hmota nebo kov.
- Stíny na skleněné výplni dvířek, které působí jako šmouhy, jsou světelné odrazy osvětlení v pečicím prostoru.
- Smalt se při vysokých teplotách vypaluje. To může vést ke vzniku rozdílné zabarvení. To je zcela normální a nemá to žádný vliv na funkčnost trouby. Hrany tenkých plechů se nedají zcela potáhnout smaltem. Proto mohou být drsné. Tím ale není nijak narušena antikorozní ochrana.

Plochy pečicího prostoru

Zadní stěna pečicího prostoru je samočisticí.

Rozeznáte to podle drsného povrchu. Dno, strop a stěny jsou smaltované a mají hladký povrch.

Čištění smaltovaných ploch

Hladké smaltované plochy vyčistíte houbičkou a horkým mycím roztokem nebo octovou vodou. Dosušte měkkým hadříkem

Připálené zbytky jídel namočte vlhkým hadříkem a mycím roztokem. V případě silného znečištění použijte drátěnku z ušlechtilé oceli nebo čistič na trouby.

Pečicí prostor nechejte po čištění otevřený, aby vyschnul.

Upozornění: Vlivem zbytků potravin mohou vznikat bílé povlaky. Jsou nezávadné a nemají žádný vliv na funkci. V případě potřeby můžete zbytky odstranit kyselinou citronovou.

Čištění samočisticích ploch

Samočisticí plochy jsou opatřeny vrstvou z porézní, matné keramiky. Skvrny z pečení masa a koláčů jsou touto vrstvou nasávány, zatímco je spotřebič v provozu.

Pokud se samočisticí plochy již samy čistí nedostatečně a vznikají tmavé skvrny, lze je vyčistit cíleným nahříváním.

Nastavení

Před čištěním vyjměte závěsné rošty, výsuvy, příslušenství a nádobí z pečicího prostoru. Důkladně vyčistěte hladké smaltované plochy v pečicím prostoru, vnitřní dvířka spotřebiče a skleněný kryt osvětlení pečicího prostoru.

1. Nastavte druh ohřevu 3D horký vzduch.
2. Nastavte maximální teplotu.
3. Spustíte provoz a nechejte jej běžet alespoň 1 hodinu.

Keramická vrstva se regeneruje.

Jakmile pečicí prostor vychladne, odstraňte nahnědlé a bělavé zbytky vodou a měkkou houbičkou.

Upozornění: Během provozu se mohou na plochách tvořit načervenalé skvrny. Nejedná se o rez, ale o zbytky potravin. Tyto skvrny jsou zdravotně nezávadné a neomezuji schopnost čištění samočisticích ploch.

Pozor!

Nepoužívejte čističe na trouby na samočisticí plochy. Plochy se poškodují. Pokud se na tyto plochy přesto dostane čistič na trouby, ihned jej odstraňte vodou a hadříkem. Prosím neдрhněte a nepoužívejte drsné čisticí prostředky.

Udržování spotřebiče v čistotě

Aby nedošlo k velkému znečištění, udržujte spotřebič stále v čistotě a odstraňujte průběžně znečištění.

Varování – Nebezpečí požáru!

Volné zbytky jídel, tuků a šťáv z masa se mohou vznítit. Před provozem odstraňte hrubé nečistoty z pečicího prostoru, z topných prvků a z příslušenství.

Tipy

- Pečicí prostor vyčistěte po každém použití. Tím zabráníte vypálení nečistot.
- Ihned odstraňte případné skvrny od vody, tuku, škrobu nebo bílkovin.
- Pro pečení velmi štávnatých koláčů používejte univerzální plech.
- Pro pečení používejte vhodné nádobí, např. pekáč.

Závěsné rošty

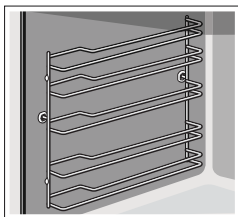
Vaše trouba zůstane dlouho zářivá a funkční, pokud ji budete správně čistit a pečovat o ni. Zde vám vysvětlíme, jak správně vysadíte závěsné rošty, abyste je mohli vyčistit.

Vysazení a nasazení závěsných roštů

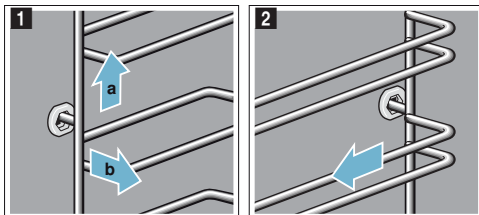
Varování - Nebezpečí popálení!

Závěsné rošty jsou po použití velmi horké. Nikdy se nedotýkejte horkých závěsných roštů. Spotřebič nechejte vždy vychladnout. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.

Vysazení závěsných roštů



1. Přední část závěsných roštů zatlačte nahoru **a** a vysadte je **b** (Obrázek **1**).
2. Poté posuňte celé závěsné rošty směrem dopředu a vyndejte je (Obrázek **2**).



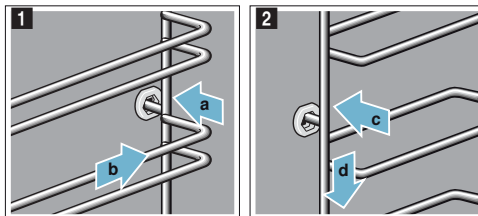
Vyčistěte závěsné rošty čistícím prostředkem a houbičkou. Pro zaschlé nečistoty použijte kartáč.

Nasazení závěsných roštů

Závěsné rošty lze zavěsit pouze vpravo nebo vlevo. U obou závěsných roštů dbejte na to, aby zahnuté tyče byly vepředu.

1. Závěsný rošt zastrčte nejdříve do zadní zástrčky **a**, dokud závěsný rošt nepřiléhá na zadní stěnu a zatlačte dozadu **b** (Obrázek **1**).

2. Poté zastrčte do přední zástrčky **c**, dokud závěsný rošt také zde nepřiléhá na stěnu spotřebiče a zatlačte dolů **d** (Obrázek **2**).



Dvířka spotřebiče

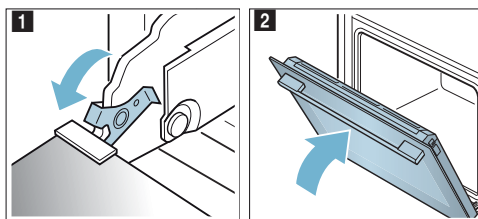
Vaše trouba zůstane dlouho zářivá a funkční, pokud ji budete správně čistit a pečovat o ni. Zde vám vysvětlíme, jak vyčistit dvířka spotřebiče.

Vysazení a nasazení skla dvířek

Aby bylo čištění snazší, lze odstranit skleněné výplně dvířek.

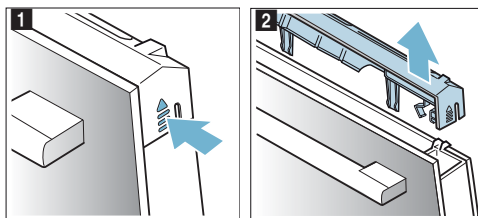
Zajištění dvířek spotřebiče

1. Zcela otevřete dvířka trouby.
2. Odklopte obě páčky vlevo a vpravo (Obrázek **1**).
3. Zavřete dvířka spotřebiče nadoraz (Obrázek **2**).

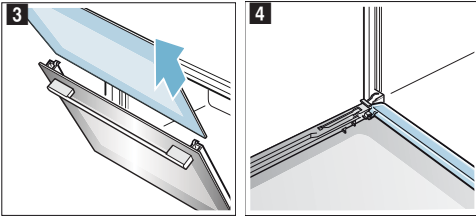


Vysazení skla dvířek

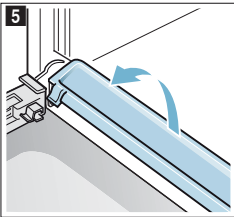
1. Zatlačte na kryt vlevo a vpravo (Obrázek **1**).
2. Sejměte kryt (Obrázek **2**).



3. Vytáhněte sklo (Obrázek 3) a položte jej opatrně na rovnou plochu.
4. V případě potřeby můžete pro čištění kondenzační lišty vyjmout. K tomu zcela odklopte dvířka spotřebiče (Obrázek 4).



5. Vyklopte kondenzační lištu nahoru a vytáhněte (Obrázek 5).



Vyčistěte skla pomocí čističe na sklo a měkkého hadříku. Očtepe kondenzační lištu hadříkem a horkým mycím roztokem.

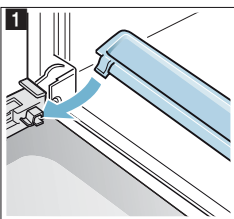
⚠ Varování

Nebezpečí poranění!

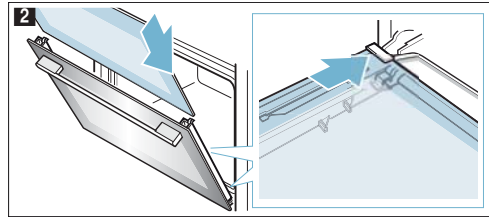
- Poškrábané sklo dvířek spotřebiče může prasknout. Nepoužívejte škrabky na sklo, ostré nebo abrazivní čisticí prostředky.
- Klouby dvířek spotřebiče se při otevírání a zavírání pohybují a mohou vás skřípnout. Nesahejte do prostoru kloubů.

Nasazení skla dvířek

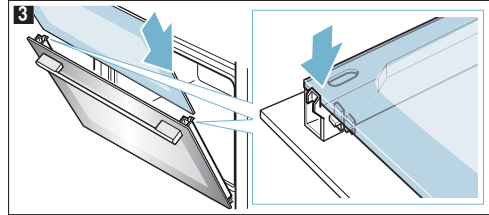
1. Zcela otevřete dvířka spotřebiče a znovu umístěte kondenzační lištu. K tomu zastrčte lištu kolmo a otočte dolů (Obrázek 1).



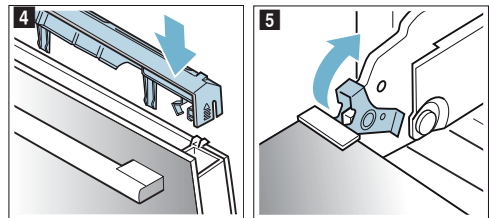
2. Zavřete dvířka spotřebiče až nadoraz.
3. Zasuňte sklo a dbejte na to, aby bylo dole správně v držáku (Obrázek 2).



4. Přitlačte sklo nahoře (Obrázek 3).



5. Nasaďte kryt a přitlačte jej, dokud slyšitelně nezaklapne (Obrázek 4).
6. Znovu zcela otevřete dvířka spotřebiče.
7. Zaklapněte obě páčky vlevo a vpravo (Obrázek 5).



8. Zavřete dvířka spotřebiče.

Pozor!

Pečící troubu použijte až poté, co budete mít jistotu, že jsou skleněné výplně namontovány správně.

Co dělat v případě poruchy?

Jestliže se vyskytne porucha, často se jedná jen o maličkost. Předtím, než zavoláte zákaznický servis, zkuste závadu odstranit pomocí následující tabulky a vyřešit závadu sami.

Odstranění závady svépomocí

Technické závady na spotřebiči můžete často zcela lehce odstranit sami. Pokud se pokrm nepodaří optimálně, najdete na konci návodu k použití mnoho tipů a pokynů k přípravě.

→ "Testováno pro vás v našem kuchyňském studiu" na straně 19

Závada	Možná příčina	Řešení/Rada
Spotřebič nefunguje.	Vadná pojistka. Výpadek proudu.	Zkontrolujte, zda je pojistka v pojistkové skříni v pořádku. Zkontrolujte, zda fungují ostatní kuchyňské spotřebiče.
Na displeji bliká čas.	Výpadek proudu.	Znovu nastavte čas.
Spotřebič nelze zapnout. Na displeji svítí symbol klíče nebo SrFE .	Je aktivována dětská pojistka.	Deaktivujte dětskou pojistku pomocí stisknutí tlačítka se symbolem klíče po dobu přibližně 4 sekund.

⚠ Varování - Nebezpečí zásahu elektrickým proudem!

Neodborné opravy jsou nebezpečné. Opravy smí provádět a poškozený napájecí kabel smí vyměnit pouze námi proškolený servisní technik. Pokud je spotřebič poškozen, odpojte jej od elektrické sítě nebo vypněte pojistku v pojistkové skříni. Zavolejte zákaznický servis.

Chybová hlášení na displeji

Když se na displeji zobrazí chybové hlášení "E", např. **E05-32**, stiskněte tlačítko ☹.

Chybové hlášení se zruší. Nastavte případně znovu hodiny.

Pokud se jedná o ojedinělou poruchu, můžete spotřebič znovu používat jako obvykle. Pokud se chybové hlášení zobrazí znovu, zavolejte zákaznický servis a uveďte přitom přesné číslo vašeho spotřebiče E-Nr.

→ "Zákaznický servis" na straně 19

Výměna osvětlení v pečícím prostoru

Když se osvětlení pečícího prostoru porouchá, musí se vyměnit. Tepelně odolné halogenové žárovky 230 V, 25 W zakoupíte u zákaznického servisu nebo v odborných prodejnách.

Uchopte halogenovou žárovku suchou utěrkou. Prolouží se tím životnost žárovky. Používejte pouze tyto žárovky.

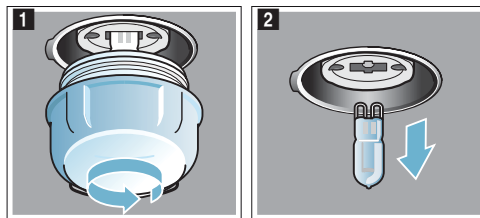
⚠ Varování – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

Při výměně osvětlení pečícího prostoru jsou kontakty objímky žárovky pod proudem. Před výměnou vytáhněte síťovou zástrčku nebo vypněte pojistku v pojistkové skříni.

⚠ Varování – Nebezpečí popálení!

Spotřebič se velmi zahřívá. Nikdy se nedotýkejte horkých vnitřních ploch pečícího prostoru. Nechejte spotřebič vždy vychladnout. Držte děti dále od spotřebiče.

1. Do studeného pečícího prostoru položte utěrku na nádobí, aby se zabránilo poškození.
2. Vyšroubujte skleněný kryt doleva (Obrázek 1).
3. Vytáhněte žárovku - nešroubujte (Obrázek 2). Nasad'te novou žárovku, přitom dbejte na pozici kolíků. Žárovku pevně utáhněte.



4. Znovu zašroubujte skleněný kryt. Podle typu spotřebiče je skleněný kryt vybaven těsnicím kroužkem. Těsnicí kroužek znovu nasad'te před zašroubováním.
5. Vyjměte utěrku na nádobí a zapněte pojistku.


Zákaznický servis

Náš zákaznický servis je vám k dispozici pro případ, že potřebujete opravit váš spotřebič. Vždy se nejprve pokusíme nalézt vhodné řešení, abychom se vyhnuli zbytečným návštěvám servisních techniků.

E-Nr. a FD

Při volání do našeho servisu vždy uveďte úplné označení spotřebiče (E-Nr.) a výrobní číslo (FD), abychom vám mohli kvalifikovaně pomoci. Typový štítek s čísly naleznete po otevření dvířek spotřebiče.

Pokud je váš spotřebič vybavený párou, naleznete typový štítek vpravo za krytkou.



The diagram shows a rectangular label with a grid of small squares. It contains the following fields:

- E-Nr.:** A field with 12 small squares.
- FD:** A field with 12 small squares.
- Z-Nr.:** A field with 12 small squares.
- Type:** A field with 12 small squares.

Abyste se vyhnuli dlouhému hledání, můžete si tyto údaje o vašem spotřebiči a telefonní číslo na zákaznický servis zaznamenat zde:

E-Nr.	FD
-------	----

Zákaznický servis

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

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

Testováno pro vás v našem kuchyňském studiu

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

Upozornění: Při úpravě pokrmů se může v pečicím prostoru hromadit pára.

Váš spotřebič je energeticky úsporný a během provozu odvádí ven jen malé množství tepla. Na základě velkých teplotních rozdílů se může hromadit mezi vnitřním prostorem trouby a vnějšími částmi trouby (na dvířkách, ovládacím panelu nebo sousedícím nábytkem) sražená voda. Tento jev je normální a fyzikálně doložený. Přehříváním trouby nebo pomalým otevřením dvířek lze tomuto jevu zabránit.

Všeobecné pokyny

Doporučené hodnoty nastavení

V tabulce najdete optimální druh ohřevu pro různé pokrmy. Teplota a doba trvání jsou závislé na množství a receptu. Proto jsou uvedena rozmezí nastavení. Nejprve vyzkoušejte nižší hodnoty. Nižší teplota znamená rovnoměrnější zhnědnutí. Pokud je to nutné, nastavte příště na vyšší hodnotu.

Upozornění: Dobu pečení nelze zkrátit vyšší teplotou. Pokrmy budou hotové pouze zvenku, ale uvnitř nepropečené.

Hodnoty nastavení platí pro zasouvání pokrmu do studeného pečicího prostoru. Ušetříte tak až 20 procent energie. Když přehříváte, zkrátí se uvedené časy pečení o několik minut.

Pro vybrané pokrmy je přehřívání nutné a je uvedeno v tabulce. Vložte pokrm a příslušenství do pečicího prostoru až po přehřátí.

Pokud chcete péci podle vlastního receptu, řiďte se podle podobných pokrmů v tabulce. Dodatečné informace naleznete v tipech v návaznosti na tabulky nastavení.

Odstraňte nepoužívané příslušenství z pečicího prostoru. Získáte tak optimální výsledek pečení a ušetříte až 20 procent energie.

Mírný horký vzduch

Když používáte druh ohřevu Mírný horký vzduch, zasuňte

pokrmy do studeného, prázdného pečicího prostoru. Během pečení udržujte dvířka spotřebiče zavřená. Pečte pouze na jedné úrovni.

Pečení na jedné úrovni

Pro pečení na jedné úrovni použijte následující úrovně vkládání:

- Vysoké pečivo příp. forma na rošt: Úroveň 2
- Nízké pečivo příp. pečicí plech: Úroveň 3

Pečení ve více úrovních

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

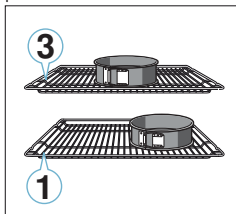
Pečení na dvou úrovních:

- Univerzální plech: Úroveň 3
Pečicí plech: Úroveň 1
- Formy na roštu
první rošt: Úroveň 3
druhý rošt: Úroveň 1

Pečení na třech úrovních:

- Pečicí plech: Úroveň 5
Univerzální plech: Úroveň 3
Pečicí plech: Úroveň 1

Současnou přípravou více pokrmů můžete ušetřit až 45 % energie. Je optimálně přizpůsobeno pečicímu prostoru vedle sebe nebo nad sebe.



Příslušenství

Používejte pouze originální příslušenství vašeho spotřebiče. Je optimálně přizpůsobeno pečicímu prostoru a druhům provozu.

Dbejte na to, abyste vždy používali vhodné příslušenství a správně ho vkládali do pečicího prostoru.

→ "Příslušenství" na straně 9

Koláče ve formě

Pokrm	Příslušenství/Nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
Třený koláč, jednoduchý	Forma ve tvaru věnce/hranatá	2	☼	140-150	75-90
Třený koláč, jednoduchý, 2 úrovně	Forma ve tvaru věnce/hranatá	3+1	☼	140-150	70-85
Třený koláč, jemný	Forma ve tvaru věnce/hranatá	2	☐	150-170	60-80
Dortový korpus z třeného těsta	Dortová forma	3	☐	160-180	20-30
Ovocný nebo tvarohový koláč s korpušem z křehkého těsta	Dortová forma Ø26 cm	2	☐	170-190	55-80
Francouzský koláč (tarte)	Forma na tarte	1	☐	200-240	25-50
Kynutý koláč	Dortová forma Ø28 cm	2	☼	150-160	25-35
Bábovka	Forma na bábovku	2	☐	150-170	50-70

* předejte

Pečicí papír

Používejte pouze pečicí papír, který je pro zvolenou teplotu vhodný. Papír vždy upravte na správnou velikost.

Koláče a pečivo

Váš spotřebič vám nabízí mnoho druhů ohřevu pro přípravu koláčů a pečiva. V tabulkách nastavení najdete optimální nastavení pro mnoho pokrmů. Řiďte se také pokyny v kapitole ke kynutí těsta.

Formy na pečení

Pro optimální výsledek pečení vám doporučujeme používat tmavé kovové pečicí formy.

Bílé plechové formy, keramické formy a skleněné formy prodlužují dobu pečení a pečivo hnědne nerovnoměrně.

Pokud chcete používat silikonové formy, řiďte se podle údajů a receptů výrobce. Silikonové formy jsou často menší než normální formy. Údaje o množství a receptech se mohou lišit.

Hluboce zmrazené produkty

Nepoužívejte silně zledovatělé, hluboce zmrazené produkty. Odstraňte led z pokrmu.

Hluboce zmrazené produkty jsou částečně nerovnoměrně předpečené. Nerovnoměrné zhnědnutí zůstává zachováno.



Chléb a housky

Pozor!














Nikdy nelijte do horkého pečicího prostoru vodu a nepokládejte nádoby s vodou na dno pečicího prostoru. Vlivem změny teploty mohou vznikat poškození smaltu.

Některé pokrmy se podaří nejlépe, pokud jsou pečený ve více krocích. Tyto kroky jsou uvedeny v tabulce.










Hodnoty nastavení pro chlebové těsto platí jak pro těsta na plechu, tak také pro těsta ve formě.

Pokrm	Příslušenství/Nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
Piškotový korpus, 3 vejce	Dortová forma Ø26 cm	2		160-170	30-35
Piškotový korpus, 6 vajec	Dortová forma Ø28 cm	2		150-160*	30-40
* předehejte					





Koláče na plech

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

Drobné pečivo

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

Cukroví

Pokrm	Příslušenství/Nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
Stříkané pečivo	Pečicí plech	3		140-150**	25-40
Stříkané pečivo, 2 úrovně	Univerzální + pečicí plech	3+1		140-150**	25-35
Stříkané pečivo, 3 úrovně	Univerzální + pečicí plech	5+3+1		130-140**	40-55
Cukroví	Pečicí plech	3		140-160	15-25
* předehejte ** předehejte 5 min, nepoužívejte funkci rychlého ohřevu					

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

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

Chléb a housky

Pokrm	Příslušenství/Nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Kroky	Teplota v °C	Doby úpravy v min.
Chléb, 750 g (Ve formě na biskupský chlebiček a volně zasunutý)	Univerzální plech nebo hranatá forma	2		-	180-200	60-70
Chléb, 1000 g (Ve formě na biskupský chlebiček a volně zasunutý)	Univerzální plech nebo hranatá forma	2		-	200-220	35-50
Chléb 1500 g (Ve formě na biskupský chlebiček a volně zasunutý)	Univerzální plech nebo hranatá forma	2		-	180-200	60-70
Chlebová placka	Univerzální plech	3		-	240-250	20-25
Housky sladké, čerstvé	Pečicí plech	3		-	150-160*	25-35
Housky sladké, čerstvé, 2 úrovně	Univerzální + pečicí plech	3+1		-	150-170*	15-25
Housky, čerstvé	Pečicí plech	3		-	180-200	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/Nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doby úpravy v min.
Pizza, čerstvá	Pečicí plech	3		190-210	20-30
Pizza čerstvá, 2 úrovně	Univerzální + pečicí plech	3+1		180-200	30-40
Pizza čerstvá, tenký korpus	Plech na pizzu	2		250-270*	8-13
Pizza chlazená	Rošt	3		170-190	15-20
Pizza tenký korpus, 1 kus	Rošt	2		190-210	15-20
Pizza tenký korpus, 2 kusy	Univerzální plech + rošt	3+1		190-210	20-25
Pizza silný korpus, 1 kus	Rošt	3		180-200	20-25
Pizza, mražená, silný korpus, 2 kusy	Univerzální plech + rošt	3+1		190-210	30-40
Mini pizza	Univerzální plech	3		180-200	15-20
Pikantní koláč ve formě	Dortová forma Ø28 cm	2		170-190	50-60
Quiche	Forma na tarte	2		190-210	25-35
Pirohy	Forma na nákyp	2		170-190	65-75
Empanada (španělský pokrm)	Univerzální plech	2		180-190	30-40
Turecký Borek (Burek)	Univerzální plech	1		180-200	40-50

* předehřejte

Tipy na pečení

Chtěli byste zjistit, zda je koláč propečený.	Zapichnete dřevěnou špejli do místa, kde je koláč nejvyšší. Pokud se těsto již nelepí na špejli, je koláč hotový.
Koláč nevykynul.	Příště použijte méně tekutiny, nebo nastavte o 10 °C nižší teplotu a prodlužte dobu pečení. Zohledněte použité suroviny a pokyny v receptu.
Koláč vyběhl uprostřed do výšky, ale na okrajích je nižší.	Tukem pomazte pouze dno pečicí formy. Po upečení koláč opatrně vyjměte z formy nožem.
Ovocná šťáva z koláče přetéká.	Příště použijte hlubší univerzální plech.
Drobné pečivo se při pečení slepuje.	Mezi jednotlivými kousky dodržujte rozestupy cca 2 cm. Tak bude mít pečivo dostatek místa na nakynutí a zezlátne ze všech stran.
Koláč je vysušeny.	Nastavte o 10 °C nižší teplotu a zkráťte dobu pečení.
Koláč je celkově příliš světlý.	Pokud jsou úroveň vložení a použité příslušenství správné, tak příště případně zvýšte teplotu nebo prodlužte dobu pečení.
Koláč je zeshora příliš světlý, ale zespoda příliš tmavý.	Příště vložte příslušenství o úroveň výš.
Koláč je zeshora příliš tmavý, ale zespoda příliš světlý.	Příště vložte příslušenství o úroveň níž. Zvolte nižší teplotu a prodlužte dobu pečení.
Koláč upečený ve formě je vzadu příliš tmavý.	Nestavte formu až k zadní stěně, ale doprostřed pečicího prostoru.
Koláč je celkově příliš tmavý.	Příště zvolte nižší teplotu a případně prodlužte dobu pečení.
Pečivo zhnědlo nerovnoměrně.	Zvolte nižší teplotu. Také pečicí papír, který přesahuje formu, může ovlivňovat cirkulaci vzduchu. Papír vždy upravte na správnou velikost. Dbejte na to, aby forma nebyla umístěna úplně u zadní stěny trouby. Při pečení drobného pečiva by pečivo mělo mít pokud možno stejnou velikost a tloušťku.
Pečivo jste pekli na více úrovních. Na horním plechu je pečivo tmavší než na dolním.	Pro pečení na více úrovních vždy použijte ohřev horký vzduch. Ačkoliv je možné péct více plechů současně, nemusí být všechny plechy hotové ve stejný okamžik.
Koláč vypadá dobře, ale uvnitř není propečený.	Pečte déle při nižší teplotě a přidávejte méně tekutiny. U koláčů se šťavnatou náplní nejprve předpečte korpus. Posypte ho posekanými mandlemi nebo strouhankou a teprve poté přidejte horní šťavnatou vrstvu.
Koláč nejde vyklopit z formy.	Po upečení nechejte koláč 5 až 10 minut vychladnout. Pokud ani poté nejde z formy vyklopit, uvolněte ho opatrně pomocí nože. Otočte formu znovu dnem vzhůru a několikrát ji otřete vlhkým studeným hadříkem. Při dalším použití formu vytřete tukem a vysypte strouhankou.

Nákypy a gratinované pokrmy

Váš spotřebič vám nabízí četné druhy ohřevu pro přípravu nákypu. V tabulkách nastavení najdete optimální nastavení pro mnoho pokrmů.

Propečení nákypu je závislé na velikosti nádoby a výšce nákypu.

Pro nákypy a gratinovaná jídla použijte širokou, plochou nádobu. V úzké, vysoké nádobě potřebují pokrmy více času a jsou nahoře tmavší.

Použijte uvedené úrovně vkládání.

Pokrm ve formách nebo na univerzálním plechu můžete připravovat na jedné úrovni.

- Formy na roštu: Úroveň 2
- Univerzální plech: Úroveň 3

Současnou přípravou více pokrmů můžete ušetřit až 45 procent energie. Formy vkládejte do pečicího prostoru vedle sebe nebo nad sebe.

Pokrm	Příslušenství/Nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
Nákyp, pikantní, vařené suroviny	Forma na nákyp	2		200-220	30-60
Nákyp, sladký	Forma na nákyp	2		170-190	40-60
Gratinované brambory, ze syrových surovin, výška 4 cm	Forma na nákyp	2		150-170	60-80
Gratinované brambory, ze syrových surovin, výška 4 cm, 2 úrovně	Forma na nákyp	3+1		150-160	65-80

Drůbež, maso a ryby

Váš spotřebič nabízí mnoho druhů ohřevu pro přípravu drůbeže, masa a ryb. V tabulce nastavení najdete optimální nastavení pro přípravu mnoha pokrmů.

Pečení na roštu

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

Zasuňte univerzální plech s položeným roštěm do uvedených výšky zasunutí. Dbejte na to, aby rošt správně přiléhá na univerzální plech. → "Příslušenství" na straně 9

Podle velikosti a druhu pečené dejte do univerzálního plechu až 1/2 litru vody. Odkapávající tekutina se zachytí. Z tohoto výpeku můžete připravit omáčku. Navíc vzniká méně kouře a pečicí prostor zůstává čistší.

Pečení v nádobě

⚠ Varování – Nebezpečí poranění vlivem prasklého skla!

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

⚠ Varování – Nebezpečí opaření!

Při otevření poklice po pečení může unikat velmi horká pára. Zdvihněte poklici vzadu, aby mohla pára unikat směrem od těla.

Používejte pouze nádoby, které je vhodné do pečicí trouby. Nejvhodnější je nádoby ze skla. Vyzkoušejte, zda se nádoby vejde do pečicího prostoru.

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

Dbejte údajů od výrobce nádobí.

Odkryté nádoby

Pro pečení drůbeže, masa a ryb použijte nejlépe vysokou pečicí formu. Formu postavte na rošt. Pokud nemáte vhodné nádoby, použijte univerzální plech.

Zakryté nádoby

Pečicí prostor zůstane při pečení v zakryté nádobě podstatně čistší. Dbejte na to, aby poklička velikostí odpovídala dané nádobě a dobře doléhala. Nádoby postavte na rošt.

Drůbež, maso a ryby mohou být křupavé, i když je pečete v uzavřené nádobě. Za tímto účelem použijte skleněnou pokličku a nastavte vyšší teplotu.

Grilování

Během grilování mějte dvířka trouby vždy zavřená. Nikdy negrilujte s otevřenými dvířky.

Položte pečení na rošt. Dodatečně zasuňte univerzální plech zkosním směrem ke dvířkům spotřebiče alespoň jednu výšku zasunutí pod rošt. Odkapávající tuk se zachytí.

Grilujte pokud možno kousky masa stejné velikosti. Tak zezlátnou rovnoměrně a zůstanou pěkně šťavnaté. Kousky pokrmu určené ke grilování položte přímo na rošt.

Kousky obračejte pomocí grilovacích kleští. Pokud do masa píchnete vidličkou, ztratí šťávu a bude vysušené.

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

Upozornění

- Topné těleso grilu se neustále zapíná a vypíná, tento jev je normální. Četnost se řídí podle nastaveného stupně grilování.
- Během grilování se může tvořit kouř.

Teplotní sonda

Podle vybavení vašeho spotřebiče máte k dispozici teplotní sondu. Pomocí teplotní sondy můžete pokrmy připravovat při přesné teplotě. Přečtěte si důležité pokyny k použití teplotní sondy v příslušné kapitole. Jsou v ní uvedeny informace k zapojení teplotní sondy, možné druhy ohřevů a další informace.

Doporučená nastavení

Hodnoty nastavení platí pro zasunutí drůbeže bez drobbů, připravenou k pečení, masa nebo ryby s teplotou z chladničky do studeného pečicího prostoru.

V tabulce jsou uvedeny údaje pro drůbež, ryby a maso o navrhované hmotnosti. Pokud připravujete drůbež, maso a ryby s větší hmotností, než jaká je v tabulce uvedena, nastavte v každém případě nižší teplotu. Při pečení více kusů masa se orientujte podle největšího kusu. Jednotlivé kousky masa by měly být zhruba stejné velké.

Čím větší kus drůbeže, masa a ryby pečete, tím nižší je teplota a tím delší je doba pečení. Po 1/2 až 2/3 doby pečení drůbež, maso nebo ryby obraťte.

Drůbež

U kačny nebo husy napíchněte kůži pod křídly. Tuk tak může odtékat.

U kachních prsou kůži nařízněte. Kachní prsa neobračejte.

Když obračíte drůbež, dbejte na to, aby byla dole nejprve prsní strana, resp. strana s kůží.

Drůbež bude mít zvláště křupavou kůrku, když ji ke konci doby pečení potřete máslem, slanou vodou nebo pomerančovou šťávou.

Maso

Libové maso potřete dle potřeby tukem nebo ho proložte kousky špeku.

Při pečení libového masa přidejte trochu tekutiny. Ve skleněné nádobě by mělo být dno nádoby pokryto cca do výšky 1/2 cm.

Kůži masa mřížkovitě nařízněte. Pokud maso při pečení otáčíte, dbejte na to, aby kůže byla nejprve stranou dolů.

Když je pečeně hotová, měla by ještě 10 minut po upečení odpočívat ve vypnuté a zavřené troubě. Tak se lépe rozprostře šťáva. Popřípadě pečení zabalte do alobalu. Doba uvedená v tabulce nezahrnuje dobu pro "odpočinek" masa.

Pečení a dušení v nádobě je pohodlnější. Pečení můžete s nádobou snadněji vyjmout z pečicího prostoru a přímo v nádobě připravit omáčku.

Množství tekutiny je závislé na druhu masa a materiálu nádoby a také na tom, zda používáte pokličku. Když připravujete maso ve smaltovaném nebo tmavém kovovém pekáči, je třeba o něco více tekutiny než ve skleněné nádobě.

Během pečení se tekutina v nádobě odpařuje. V případě potřeby opatrně přilejte tekutinu.

Odstup mezi masem a poklicí by měl být alespoň 3 cm. Maso se může zvětšit.

K dušení maso předem podle potřeby osmahněte. Do základu dušení přidejte vodu, víno, ocet apod. Dno nádoby by mělo být zakryté 1-2 cm vysoko.

Ryby

Celou rybu není třeba obracet. Zasuňte celou rybu hřbetem nahoru, se zádivou ploutví nahoru, do pečicího prostoru. Nakrojená brambora nebo malá tepelně odolná nádoba v břiše ryby dodává stabilitu.

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

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

Drůbež

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

* předehřejte 5 min.

Maso

Pokrm	Příslušenství/Nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Kroky	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
Vepřová pečeně bez kůže, např. krkovice, 1,5 kg	Otevřená nádoba	2		-	160-170	150-160
Vepřová pečeně s kůží, např. plec, 2 kg	Otevřená nádoba	2		-	180-190	160-180
Vepřová panenka, 1,5 kg	Otevřená nádoba	2		-	190-200	100-110***
Vepřový steak, 2 cm silný	Rošt	4		-	3	20-25**

* předehřejte

** vsuňte pod pokrm univerzální plech na úroveň 2

*** neobracejte

Pokrm	Příslušenství/Nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Kroky	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
Hovězí filet, medium, 1 kg	Otevřená nádoba	3		-	210-220	40-50**
Hovězí dušená pečeně, 1,5 kg	Otevřená nádoba	2		-	200-220	130-150
Roastbeef, medium, 1,5 kg	Otevřená nádoba	3		-	200-220	60-70
Burger, 3-4 cm vysoký	Rošt	4		-	3	25-30
Telecí pečeně, 1,5 kg	Otevřená nádoba	2		-	160-180	115-130
Telecí nohy, 1,5 kg	Otevřená nádoba	2		-	200-220	110-125
Jehněčí kýta bez kosti, medium, 1,5 kg	Otevřená nádoba	2		-	170-190	70-80***
Jehněčí hřbet s kostmi, medium, 1,5 kg	Rošt	2		-	180-190	45-55***
Grilovací klobásy	Rošt	3		-	3	15-20
Sekaná, 1 kg	Otevřená nádoba	2		-	170-180	65-75

* předehřejte
 ** vsuňte pod pokrm univerzální plech na úroveň 2
 *** neobracejte

Ryby

Pokrm	Příslušenství/Nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
Ryba, grilovaná, celá, 300 g, např. pstruh	Rošt	2		160-180	20-30
Ryba, grilovaná, celá, 1,5 kg, např. losos	Rošt	2		170-190	30-40**
Rybí filet, podkova, grilovaný, 2-3 cm silný	Rošt	4		3	12-22**
Rybí filet, dušený, přírodní, 2-3 cm silný	Uzavřená nádoba	2		170-190	35-45
Ryba, dušená, celá, 300 g, např. pstruh	Uzavřená nádoba	2		170-190	40-50
Ryba, dušená, celá, 1,5 kg, např. losos	Uzavřená nádoba	2		190-210	50-60

* předehřejte
 ** vsuňte pod pokrm univerzální plech na úroveň 2





Tipy na pečení a dušení

Pečicí prostor je silně znečištěn.	Připravte pečení v uzavřené nádobě na vyšší teplotu nebo použijte grilovací plech. Pokud použijete grilovací plech, dosáhnete optimálního výsledku pečení. Grilovací plech můžete dokoupit jako zvláštní příslušenství.
Pečeně je příliš tmavá a křusta místy spálená nebo je pečeně vysušená.	Zkontrolujte teplotu a úroveň vložení příslušenství. Příště zvolte nižší teplotu a případně zkrátte dobu pečení.
Křusta je příliš slabá.	Zvyšte teplotu nebo po dokončení pečení krátce zapněte gril.
Pečeně vypadá dobře, ale šťáva je připálená.	Příště zvolte menší nádobu nebo přilijte více tekutiny.
Pečeně vypadá dobře, ale šťáva je příliš světlá a vodnatá.	Příště zvolte větší nádobu nebo přilijte méně tekutiny.
Při dušení se maso připaluje.	Nádoba na pečení a poklice musí mít správnou velikost a musí doléhat. Snižte teplotu a během dušení přilévejte tekutinu.

Zelenina a přílohy

Zde najdete údaje pro přípravu grilované zeleniny, brambor a mražených produktů z brambor.

Dbejte pokynů uvedených v tabulce.

Pokrm	Příslušenství/Nádobí	Úroveň vkládání	Druhy ohřevu	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
Grilovaná zelenina	Univerzální plech	5		3	10-15
Pečené brambory, púlené	Univerzální plech	3		160-180	45-60
Bramborové produkty, zmrazené např. hranolky, krokety, bramborové taštičky, Rosti	Univerzální plech	3		200-220	25-35
Hranolky, 2 úrovně	Univerzální plech + pečicí plech	3+1		190-210	30-40

Dezerty

Pomocí vašeho spotřebiče můžete snadno připravit suflé a jogurt.



Suflé

Suflé můžete připravovat také ve vodní lázni na univerzálním plechu. K tomu zasuňte univerzální plech do výšky 2.

Jogurt

Z pečicího prostoru vyjměte příslušenství a rošty. Pečicí prostor musí být prázdný.

1. litr mléka (3,5 % tuku) svařte na varné desce na 90 °C a poté nechte vychladnout na 40 °C.
2. Vmíchejte 150 g jogurtu (vychlazeného z chladničky).
3. Směsí naplňte hrnečky nebo malé sklenice a přikryjte je průhlednou fólií.
4. Hrnečky nebo sklenice vložte do pečicího prostoru a pokračujte dle pokynů uvedených v tabulce.
5. Až bude jogurt hotový, nechte ho zchladit v chladničce.

Pokrm	Příslušenství/Nádobí	Úroveň vkládání	Druhy ohřevu	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
Jogurt	Formy na jednotlivé porce	Dno pečicího prostoru		-*	8-9h
Suflé v jednotlivých porcích	Formy na jednotlivé porce	2		160-180	35-45

Akrylamid v potravinách

Akrylamid vzniká především u obilných a bramborových produktů, které jsou zahřívány na vysokou teplotu, např.

bramborové chipsy, hranolky, toasty, housky, chléb nebo drobné pečivo (sušenky, perníčky a vánoční cukroví).

Typy pro přípravu potravin s nízkým obsahem akrylamidů	
Všeobecně	<ul style="list-style-type: none"> ■ Doba tepelné úpravy by měla být co nejkratší. ■ Pokrmy příliš nepřipékejte, měly by být zlatohlavé. ■ Pokrmy ve větších a silnějších kouscích obsahují méně akrylamidu.
Pečení	S horním a dolním ohřevem max. 200 °C. S horkým vzduchem s cirkulací max. 180 °C.
Cukroví	S horním a dolním ohřevem max. 190 °C. S horkým vzduchem s cirkulací max. 170 °C. Vejce nebo vaječný bílek snižují tvorbu akrylamidů.
Hranolky z trouby	Hranolky rozložte na plech rovnoměrně a v jedné vrstvě. Na jednom plechu pečte minimálně 400-600 g, aby se hranolky nevysušily a nebyly příliš křupavé.

Sušení

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

Sušte pouze nezávadné ovoce, zeleninu a bylinky a pečlivě je před sušením umyjte. Na rošt položte pečící nebo pergamenový papír. Ovoce nechte dobře okapat a osušte je.

Ovoce popřípadě nakrájejte na stejně velké kousky nebo slabé plátky. Neoloupané ovoce položte na rošt slupkou dolů. Dbejte na to, aby ovoce nebo houby na roštu neležely přes sebe.

Nastrouhejte zeleninu a blanšírujte ji. Blanšírovanou zeleninu nechte dobře okapat a rovnoměrně ji rozložte na roštu.

Bylinky sušte i se stonkem. Rovnoměrně je v malých trsech rozložte na rošt.

Pro usušení použijte následující úrovně pro vkládání příslušenství:

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

Hodně šťavnaté ovoce a zeleninu několikrát obraťte. Usušené potraviny ihned po sušení sundejte z papíru.

V tabulce jsou uvedeny hodnoty pro sušení různých druhů potravin. Teplota a doba sušení závisí na druhu, vlhkosti, zralosti a tloušťce sušené potraviny. Čím déle potravinu sušíte, tím lépe je konzervována. Čím slabší jsou kousky sušené potraviny, tím rychleji je usušena a tím aromatictější bude. Proto je v tabulkách vždy uvedeno přibližné nastavení.

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

Ovoce, zelenina a bylinky	Příslušenství	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba úpravy v hod.
Jádrové ovoce (jablečné kroužky, 3 mm silné, na rošt 200 g)	1-2 rošty		80	4-8
Kořenová zelenina (karotka), 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

Váš spotřebič je vhodný i pro zavařování ovoce a zeleniny.

Varování - Nebezpečí poranění!

Když potraviny zavaříte špatně, tak mohou zavařovací sklenice prasknout. Dodržujte pokyny k zavařování.

Sklenice

Použijte pouze čisté a nepoškozené zavařovací sklenice. Používejte pouze čisté a nepoškozené gumičky odolné vůči vysokým teplotám. Gumičky předem zkontrolujte.

Společně zavařujte pouze sklenice stejné velikosti a se stejnými potravinami. V troubě lze současně zavařovat maximálně šest zavařovacích sklenic o objemu 1/2, 1 nebo 1 1/2 litru. Nepoužívejte větší nebo vyšší sklenice. Víčka by mohla prasknout.

Během zavařování se sklenic v troubě nedotýkejte.

Příprava ovoce a zeleniny

Zavařujte pouze nezávadné ovoce a zeleninu. Důkladně je umyjte.

Ovoce, popř. zeleninu podle druhu oloupejte, vypekujte a nakrájejte na kousky a naplňte sklenice cca 2 cm pod okraj.

Ovoce: Ovoce v zavařovacích sklenicích zalijte horkým cukernatým roztokem bez pěny (cca 400 ml na sklenici o objemu 1 litr). Na jeden litr vody použijte:

- cca 250 g cukru, pokud je ovoce sladké
- cca 500 g cukru, pokud je ovoce kyselé

Zelenina: Zeleninu v zavařovací sklenici zalijte horkou převařenou vodou.

Očistěte okraje sklenic, musí být čisté. Na každou sklenici nasadte navlhčenou zavařovací gumu a víčko. Sklenice uzavřete pomocí svorek. Sklenice postavte do univerzálního plechu tak, aby se vzájemně nedotýkaly. Do univerzálního plechu nalijte 500 ml horké vody (cca 80 °C). Vše nastavte podle tabulky.

Ukončení zavařování

Ovoce: Po určité době začnou v krátkých intervalech stoupat bublinky. Jakmile začnou všechny sklenice pěnit, troubu vypněte a sklenice vyndejte až po uvedené době ohřevu.

Zelenina: Po určité době začnou v krátkých intervalech stoupat bublinky. Jakmile začnou všechny sklenice pěnit, snižte teplotu na 120 °C a sklenice nechte i nadále pěnit v uzavřeném pečícím prostoru, čas je uveden v tabulce. Po uplynutí této doby troubu vypněte a sklenice vyndejte až po uvedené době ohřevu, viz tabulka.

Vyndané sklenice postavte na čistou utěrku.

Horké sklenice nestavte na studenou nebo mokrou podložku, mohly by prasknout. Sklenice zakryjte, aby byly chráněny před průvanem. Svorky sundejte, až když sklenice vychladnou.

V tabulce jsou uvedeny doporučené orientační hodnoty pro zavařování ovoce a zeleniny. Mohou být ovlivněny pokojovou teplotou, počtem sklenic, množstvím,

teplotou a kvalitou zavařované potraviny. Údaje se vztahují na kulaté sklenice o objemu 1 litr. Předtím, než spotřebiči přepnete nebo vypnete, zkontrolujte,

zda sklenice pění. Pěníení začne po cca 30-60 minutách.

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

Kynutí těsta

Vaše kynuté těsto nakyne výrazně rychleji než při pokojové teplotě a nevysuší se. Provoz spusťte pouze při zcela studeném pečicím prostoru.

Kynuté těsto nechejte vždy nakynout dvakrát. Řiďte se údaji v tabulkách nastavení pro 1. a 2. kynutí (kynutí těsta a kynutí kusů).

Kynutí těsta

Pro kynutí těsta dejte na dno pečicího prostoru 200 ml vody.

Pozor!

Poškození povrchů

- Nikdy nelijte vodu do horkého pečicího prostoru. Změnou teploty mohou vzniknout poškození smaltovaného povrchu.
- Nepoužívejte destilovanou vodu. Používejte pouze vodu z vodovodu.

Vložte těsto do tepelně odolné misky a postavte ji na rošt. Nastavte podle údajů v tabulce.

Během procesu kynutí neotvírejte dvířka spotřebiče, protože jinak uniká vlhkost. Těsto nezakrývejte.

Během provozu vzniká kondenzát a sklo dvířek je orosené. Po kynutí vytřete pečicí prostor. Zbytky vodního kamene rozpustíte trochou octa a otřete čistou vodou.

Kusy těsta

Položte vaše pečivo do výšky zasunutí uvedeně v tabulce.

Když chcete předeřhřívát, uchovávejte kusy těsta mimo spotřebič na teplém místě.

Teplota a doba pečení jsou závislé na druhu a množství přísad. Proto jsou údaje v tabulce nastavení orientační.

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

Rozmrazování

Vhodné k rozmrazování hluboce zmrazeného ovoce, zeleniny a pečiva. Drůběž, maso a ryby nechte rozmrazit v chladničce. Není vhodné pro krémové a smetanové dorty.

K rozmrazování použijte následující úroveň vkladání:

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

Údaje v tabulce jsou pouze orientační. Jsou závislé na kvalitě, teplotě (-18 °C) a vlastnostech dané potraviny. Jsou uvedena časová rozpětí. Nejprve nastavte kratší čas a v případě potřeby ho prodlužte.

Tip: Potraviny zmražené po jednotlivých porcích nebo ve slabě ploše rozmraznou rychleji než potraviny vcelku.

Zmražené potraviny vyjměte z obalu a položte je ve vhodné nádobě na rošt.

Pokrm během úpravy jednou či dvakrát otočte nebo promíchejte. Velké kousky je nutné obrátit vícekrát. Pokrm mezitím rozdělte na více částí, popř. již rozmražené kousky vyndejte z pečicího prostoru.

Rozmražený pokrm nechte ještě 10 až 30 minut pro vyrovnání teploty odstát ve vypnuté troubě.

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

Udržování teploty

Horní/dolní ohřev, udržování teploty při 70 °C. Zabráníte tak tvorbě kondenzátu a nemusíte pečicí prostor utírat.

Hotové pokrmy neudržujte teplé déle než dvě hodiny. Dávejte pozor na to, že některé pokrmy se během udržování teploty ještě dodělávají. Pokrmy nezakrývejte.

Zkušební pokrmy

Tyto tabulky byly zhotoveny pro zkušební instituty s cílem usnadnit testování našich spotřebičů.

Podle EN 60350-1:2013, příp. IEC 60350-1:2011.

Pečení

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

Úrovně pro vkládání příslušenství pro pečení na dvou úrovních:

- Univerzální plech: Úroveň 3
- Pečicí plech: Úroveň 1
- Formy na roštu
první rošt: Úroveň 3
druhý rošt: Úroveň 1

Úrovně pro vkládání příslušenství pro pečení na třech úrovních:

- Pečicí plech: Úroveň 5
- Univerzální plech: Úroveň 3

Pečení

Pokrm	Příslušenství/Nádobí	Úroveň vkládání	Druhy ohřevu	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
Stříkané pečivo	Pečicí plech	3		140-150*	25-40
Stříkané pečivo	Pečicí plech	3		140-150*	20-30
Stříkané pečivo, 2 úrovně	Univerzální + pečicí plech	3+1		140-150*	25-35
Stříkané pečivo, 3 úrovně	Pečicí + univerzální plech	5+3+1		130-140*	40-55
Cukroví	Pečicí plech	3		150-160*	20-30
Cukroví	Pečicí plech	3		150	25-35
Cukroví, 2 úrovně	Univerzální + pečicí plech	3+1		140-150*	30-40
Cukroví, 3 úrovně	Pečicí + univerzální plech	5+3+1		140-150*	30-40
Piškotový koláč	Dortová forma Ø26cm	2		160-170**	25-35
Piškotový koláč	Dortová forma Ø26cm	2		160-170	30-35
Piškotový koláč, 2 úrovně	2x dortová forma Ø26cm	3+1		150-160**	35-50
Jablečný koláč	2x černá plechová forma Ø20cm	2		160-170	60-80

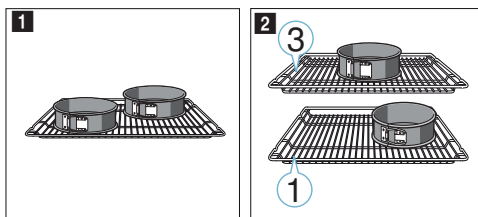
* předehejte 5 min, nepoužívejte funkci rychlého ohřevu

** předehejte, nepoužívejte funkci rychlého ohřevu

- Pečicí plech: Úroveň 1

Pečení se dvěma rozevíracími formami:

- Na jedné úrovni (Obrázek 1)
- Na dvou úrovních (Obrázek 2)





Upozornění


- Hodnoty nastavení platí pro zasunutí do studeného pečicího prostoru.
- Řiďte se pokyny k předehevání v tabulkách. Hodnoty nastavení platí bez rychlého ohřevu.
- K pečení používejte nejprve nižší z uvedených teplot.

Grilování

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

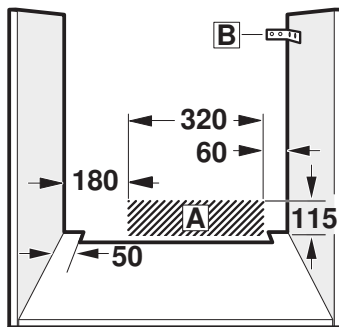
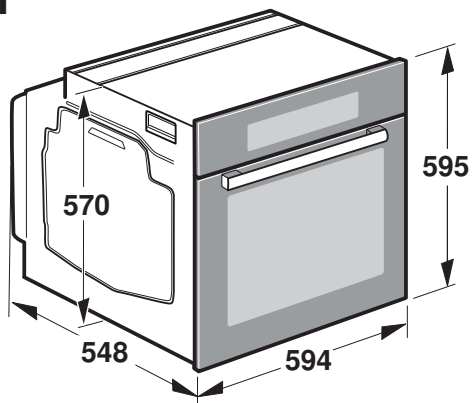
Pokrm	Příslušenství/Nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
Jablečný páj	2x černá plechová forma Ø20cm	1		190-210	70-80
Jablečný páj, 2 úrovně	2x černá plechová forma Ø20cm	3+1		170-190	70-90
* předehejte 5 min, nepoužívejte funkci rychlého ohřevu					
** předehejte, nepoužívejte funkci rychlého ohřevu					

Grilování

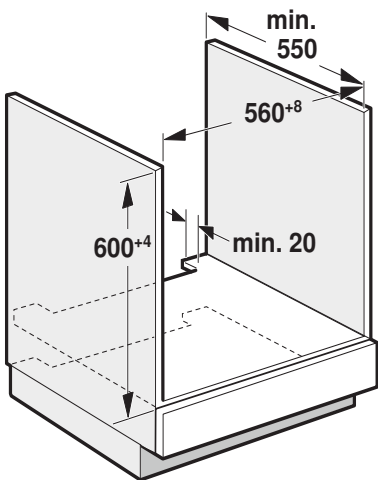
Pokrm	Příslušenství	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
Opékání toastů	Rošt	5		3	0,5-1,5*
Hovězí burger, 12 kusů	Rošt	4		3	25-30**
* nepředehejte					
** po 2/3 celkového času otočte					



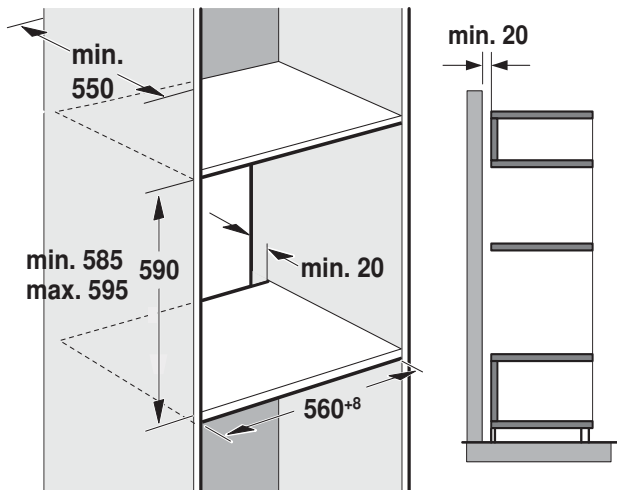
1



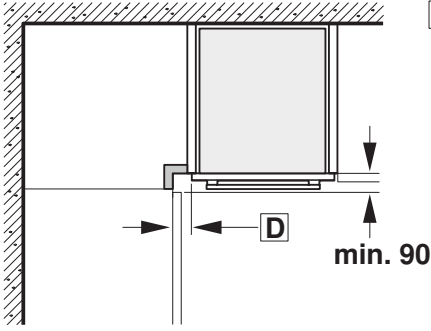
2



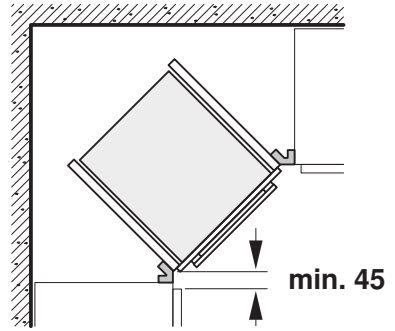
3



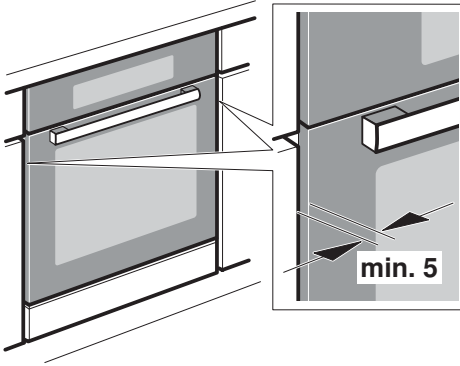
4



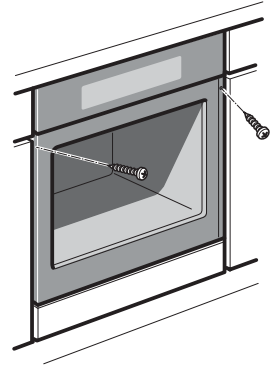
C



5



min. 5



Důležité pokyny - obrázek 1

- Pouze odborná vestavba podle tohoto montážního návodu vám zaručuje bezpečné používání. Za škody způsobené chybnou vestavbou zodpovídá technik.
- Po vybalení spotřebič zkontrolujte. V případě poškození během přepravy spotřebič nezapojujte.
- Řiďte se montážními pokyny pro zabudování příslušenství.
- Před uvedením do provozu odstraňte z pečicího prostoru a dvířek obalový materiál a lepicí fólie.
- Vestavný nábytek musí být odolný vůči teplotě až do 90 °C, přilehlé přední hrany nábytku až do 70 °C.
- Neinstalujte spotřebič za dekorační kryt. Hrozí nebezpečí přehřátí.
- Výřezy v nábytku proveďte před zasazením spotřebiče. Odstraňte piliny, funkce elektrických součástek by mohla být negativně ovlivněna.
- Abyste zabránili pořezání, používejte ochranné rukavice. Části, které jsou přístupné při montáži, mohou mít ostré hrany.
- U spotřebičů s výklonným čelním panelem se spínači dbejte na to, aby čelní panel se spínači při vysunutí nenarážel do sousedního nábytku.
- Zásuvka pro připojení spotřebiče musí být umístěna v oblasti vyšrafované plochy **A** nebo mimo prostor instalace spotřebiče.
- Neupevněný nábytek připevněte běžně prodávaným úhelníkem **B** ke stěně.
- Rozměry na obrázcích jsou v mm.

Spotřebič pod pracovní deskou – obrázek 2

Pro odvětrávání spotřebiče musí být v mezidnu odvětrávací výřez. Pracovní desku připevněte k vestavnému nábytku. Dodržujte pokyny v montážním návodu.

Spotřebič ve vysoké skříňce – obrázek 3

Pro odvětrávání spotřebiče musí být v mezidnech větrací výřez na odvětrávání.

Pokud má vysoká skříňka kromě zadních stěn příslušných prvků další zadní stěnu, musí se tato zadní stěna odstranit.

Spotřebič umístěte maximálně do takové výšky, abyste mohli bez problémů vyjmát příslušenství.

Vestavba do rohu – obrázek 4

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

Připojení spotřebiče

Spotřebič odpovídá stupni ochrany 1 a smí být připojen jen kabelem s ochranným vodičem.

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

Při veškerých montážních pracích musí být spotřebič odpojený od sítě.

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

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

Ochrana proti dotyku musí být zajištěna vestavbou.

Přívodní kabel se zástrčkou s ochranným kontaktem

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

Pokud zástrčka po vestavbě již není přístupná, musí být v pevně elektrické instalaci předem nainstalováno dělicí zařízení s fází podle stavebních předpisů.

Přívodní kabel bez zástrčky s ochranným kontaktem

Elektrické připojení smí provádět pouze koncesovaný odborník.

V pevně elektrické instalaci musí být nainstalováno dělicí zařízení s fází podle stavebních předpisů. V přípojné zásuvce identifikujte fázový a neutrální (nulový) vodič. Při chybném připojení se může spotřebič poškodit.

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

Pouze Švédsko, Finsko a Norsko

Spotřebič lze připojit také přiloženou zástrčkou se systémem ochranného kontaktu. Tento systém musí být po vestavbě přístupný. Pokud zástrčka po vestavbě již není přístupná, musí být v pevně elektrické instalaci předem nainstalováno dělicí zařízení s fázemi podle stavebních předpisů.

Upevnění spotřebiče – obrázek 5

U spotřebičů s výsuvnými dvířky pečicího vozíku musí být dvířka předem odstraněna.

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

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

Na postranních stěnách vestavné skříňky nesmí být připevněné tepelněizolační lišty.

Demontáž

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

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 uschovává.

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

3. Uplatnění záruky

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

Záruční oprava se vztahuje výhradně na vady, které vzniknou průkazně v době platné záruky. Takto vzniklé vady je oprávněně odstraněn pouze **autorizovaný servis**. Uplatnit záruku může zákazník u autorizovaného servisu nebo v prodejně, kde byl výrobek zakoupen, a to bez zbytečného odkladu, nejpозději 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 <http://www.siemens-home.bsh-group.com/cz>.

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

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, provedením 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 přemístováním (poškrábání, promáčknutí, praskliny, rozbitá skla a police apod.)
 - nefunkčních estetických komponentů jako jsou madla, skla, ovládací spínače apod., které jsou důsledkem běžného opotřebení
 - změny barvy plastových komponentů (jedná se o běžný fyzikální chemický jev po čase používání)
 - vady spotřebních materiálů, u kterých je doba životnosti daná charakterem součástky (žárovky, vodní filtry, vzduchové, prachové filtry, uhlíkové filtry všeho druhu, akumulátory, baterie, apod.)
 - vady příslušenství a volitelné výbavy, způsobené nevhodnou manipulací nebo nepřiměřeným zacházením

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

5. Náhradní díly

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

6. Pozáruční servis

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

7. Rozšířená záruka nad rámec zákona

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

8. Upozornění pro prodejce

Prodejce je povinen vyplnit správně a úplně záruční list v den prodeje výrobku. Při případné předprodejní reklamaci je třeba předložit řádně vyplněný reklamační protokol a požizovací 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 SIEMENS

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: siemens.spotrebice@bshg.com

Aktuální informace o servisu naleznete na internetových stránkách

<http://www.siemens-home.bsh-group.com/cz>.

Zde máte možnost sjednat opravu pomocí online formuláře.

SIEMENS






Rúra na pečenie HB534ABR0

<http://www.siemens-home.bsh-group.com/sk>

sk Návod na použitie

Obsah

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

	Čo robiť v prípade poruchy?	18
	Odstránenie poruchy svojpomocne	18
	Výmena osvetlenia v priestore na pečenie	18
	Zákaznícky servis	19
	E-Nr. a FD	19
	Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu	19
	Všeobecné pokyny	19
	Koláče a drobné pečivo	20
	Nákypy a gratinované pokrmy	23
	Hydina, mäso a ryby	24
	Zelenina a prílohy	27
	Dezerty	27
	Akrylamid v potravinách	27
	Sušenie	28
	Zaváranie	28
	Kysnutie cesta	29
	Rozmrazovanie	29
	Udržiavanie teploty	30
	Skúšobné pokrmy	30

Ďalšie informácie k produktu, príslušenstvu, náhradným dielom a servisu nájdete na internetových stránkach:
<http://www.siemens-home.bsh-group.com/sk>

Použitie podľa určenia

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

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

Po vybalení spotrebič skontrolujte. Pokiaľ došlo počas prepravy spotrebiča k jeho poškodeniu, nepripájajte ho.

Spotrebiče bez zástrčky môže zapojiť iba oprávnený odborník. V prípade škôd vzniknutých v dôsledku zlého zapojenia nemáte nárok na záruku.

Spotrebič je určený iba na použitie v domácnosti a v domácnosti zodpovedajúcim prostredí.

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

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

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

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

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

Príslušenstvo vždy vsúvajte do priestoru na pečenie správnym spôsobom.

→ "Príslušenstvo" na strane 9.

Dôležité bezpečnostné pokyny

Všeobecné pokyny

Varovanie - Nebezpečenstvo požiaru!

- Horľavé predmety uskladnené v priestore na pečenie sa môžu vznietiť. V priestore na pečenie nikdy neukladajte horľavé predmety. Nikdy neotvárajte dvierka spotrebiča, keď vnútri začne vznikať dym. Vypnite spotrebič a vyťahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky alebo vypnite poistky v poistkovej skrini.
- Voľné zvyšky jedál, tukov a šťavy z mäsa sa môžu behom funkcie čistenia vznietiť. Pred spustením funkcie čistenia odstráňte hrubé nečistoty z priestoru na pečenie a z príslušenstva.
- Pri otvorení dvierok spotrebiča vznikne prievan. Papier na pečenie môže prísť do kontaktu s ohrievacím telesom a môže sa vznietiť. V priebehu predhrievania nikdy neumiestňujte papier na pečenie na príslušenstvo bez upevnenia. Papier na pečenie musí byť vždy zaťažený riadom alebo formou na pečenie. Papierom na pečenie vložte vždy len plochu, ktorú budete potrebovať. Papier na pečenie nesmie nikdy presahovať cez príslušenstvo.

Varovanie - Nebezpečenstvo popálenia!

- Spotrebič sa zahrieva na veľmi vysoké teploty. Nikdy sa nedotýkajte vnútorných plôch priestoru na pečenie alebo ohrievacích telies. Spotrebič nechajte vždy vychladnúť. Udržujte deti mimo dosahu spotrebiča.
- Príslušenstvo alebo nádoby sú veľmi horúce. Pri vyberaní príslušenstva alebo riadu z rúry vždy použite kuchynské rukavice.
- Alkoholické výpary sa môžu v rozpálenej rúre vznietiť. Nikdy nepripravujte pokrmy s veľkým množstvom vysokopercenťného alkoholu. Pokiaľ použijete nápoj s vysokým percentom alkoholu, potom len v malom množstve. Dvierka spotrebiča otvárajte opatrne.

Varovanie - Nebezpečenstvo oparenia!

- Prístupné vonkajšie časti sú počas prevádzky horúce. Nikdy sa nedotýkajte horúcich častí. Udržujte deti mimo dosahu spotrebiča.
- Pri otvorení dvierok spotrebiča môže von unikať horúca para. Para nemusí byť viditeľná, záleží na teplote. Pri otváraní dvierok nestojte príliš blízko pri spotrebiči. Dvierka spotrebiča otvárajte opatrne. Udržujte deti mimo dosahu spotrebiča.
- Z vody v horúcom priestore na pečenie môže vzniknúť horúca para. Do horúceho priestoru na pečenie nikdy nelejte vodu.

⚠ Varovanie - Nebezpečenstvo poranenia!

- Poškriabané sklo dvierok spotrebiča môže prasknúť. Nepoužívajte žiadnu škrabku na sklo, ostré alebo brúsne čistiace prostriedky.
- Závesy dvierok sa pri otváraní a zatváraní pohybujú a môžu vás priškripnúť. Nesiahajte do priestoru závesov dvierok.

⚠ Varovanie - Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!

- Neodborné opravy sú nebezpečné. Opravy smie vykonávať a poškodený napájací kábel smie vymeniť iba nami vyškolený servisný technik. Pokiaľ je spotrebič poškodený, odpojte ho od elektrickej siete alebo vypnite poistku v poistkovej skrini. Zavolajte zákaznícky servis.
- Káblová izolácia elektrických spotrebičov sa môže pri kontakte s horúcimi časťami spotrebiča roztaviť. Vždy dávajte pozor, aby sa pripájací kábel nedostal do kontaktu s horúcimi časťami spotrebiča.
- Prenikajúca vlhkosť môže spôsobiť zásah elektrickým prúdom. Nepoužívajte žiadne vysokotlakové alebo parné čističe.
- Poškodený spotrebič môže spôsobiť zásah elektrickým prúdom. Chybný spotrebič nikdy nezapínajte. Vytiahnite sieťovú zástrčku alebo vypnite príslušný istič v poistkovej skrini. Zavolajte zákaznícky servis.

⚠ Varovanie - Ohrozenie magnetizmom!

V oblasti ovládacieho panelu alebo ovládacích prvkov sú vložené permanentné magnety. Tie môžu ovplyvňovať elektronické implantáty, napr. srdcové kardiostimulátory alebo inzulínové pumpy. Pokiaľ máte elektronický implantát, dodržujte minimálnu vzdialenosť 10 cm od obslužných prvkov.

Halogénové svetlo**⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!**

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

🔧 Príčiny poškodenia**Všeobecné pokyny****Pozor!**

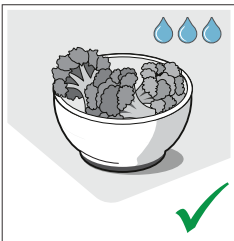
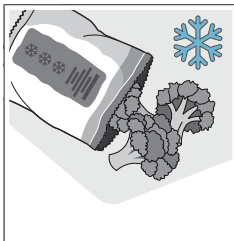
- Príslušenstvá, fólie, papier na pečenie alebo riad na dno priestoru na pečenie: Na dno priestoru na pečenie nekladte žiadne príslušenstvo. Dno priestoru na pečenie nevykladajte žiadnou fóliou akéhokoľvek druhu alebo papierom na pečenie. Na dno priestoru na pečenie nekladte žiadny riad, keď je teplota nastavená na viac ako 50 °C. Dochádza k hromadeniu tepla. Čas tepelnej úpravy potom nesúhlasí a dôjde k poškodeniu smaltu.
- Allobal: Allobal nesmie v priestore na pečenie prísť do kontaktu s výplňou dvierok spotrebiča. Výplň dvierok by sa mohla trvale zafarbiť.
- Voda v horúcom priestore na pečenie: Do horúceho priestoru na pečenie nikdy nelejte vodu. Tvorí sa vodná para. Zmenou teploty môže dôjsť k poškodeniu smaltu.
- Vlhkosť v priestore na pečenie: Dlhodobejšia vlhkosť v priestore na pečenie môže spôsobovať koróziu. Po použití nechajte priestor na pečenie vyschnúť. Neuchovávajte dlhší čas vlhké potraviny v uzatvorenom priestore na pečenie. V priestore na pečenie neuchovávajte žiadne pokrmy.
- Chladnutie s otvorenými dvierkami: Pri použití pri vysokých teplotách nechávajte priestor na pečenie vychladnúť iba s uzatvorenými dvierkami. Do dvierok spotrebiča nič neprivierajte. Aj keď sú dvierka otvorené len minimálne, môže časom dôjsť k poškodeniu nábytku či iných objektov v blízkosti. Iba pri vysokej vlhkosti nechávajte priestor na pečenie vyschnúť s otvorenými dvierkami.
- Ovocné šťavy: Ak pečiete ovocný koláč zo šťavnatého ovocia, plech na pečenie ovocím nepreplňujte. Ovocná šťava, ktorá kvapká z plechu na pečenie, zanecháva škvrny, ktoré už nie je možné odstrániť. Ak je to možné, použite univerzálny hlboký plech.
- Silne znečistené tesnenie rúry: Ak je tesnenie silne znečistené, dvierka spotrebiča pri použití nedoliehajú. Môže dôjsť k poškodeniu čelných častí nábytku v okolí. Tesnenie vždy udržiavajte čisté.
→ "Čistenie" na strane 14.
- Dvierka spotrebiča ako sedadlo alebo odkladacia plocha: Na otvorené dvierka spotrebiča nestúpajte, nesadajte ani sa na ne nevešajte. Na dvierka spotrebiča nestavajte žiadne nádoby ani príslušenstvo.
- Zasunutie príslušenstva: V závislosti od typu spotrebiča môže príslušenstvo pri zatváraní poškriabať sklo dvierok. Príslušenstvo vždy zasuňte do priestoru na pečenie až na doraz.
- Preprava spotrebiča: Spotrebič neprenášajte ani neberte za madlo dvierok. Madlo dvierok neudrží hmotnosť spotrebiča a môže sa zlomiť.

Ochrana životného prostredia

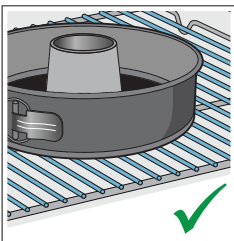
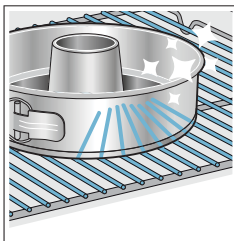
Váš nový spotrebič je obzvlášť energeticky úsporný. V tejto kapitole nájdete rady, ako pri jeho používaní ušetriť ešte viac energie a ako spotrebič správne likvidovať.

Tipy na úsporu energie

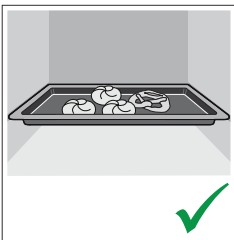
- Predhrievajte spotrebič len vtedy, keď je to uvedené v recepte alebo v tabuľke návodu na použitie.
- Zmrazené potraviny nechajte roztopiť, než ich dáte do priestoru pečenia.



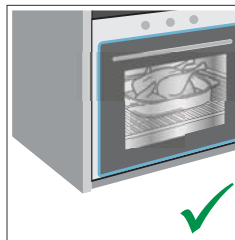
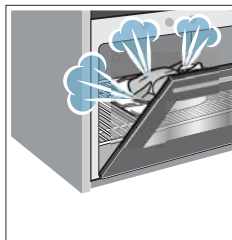
- Používajte tmavé, čierne lakované alebo smaltované formy. Dobre prijímajú teplo.



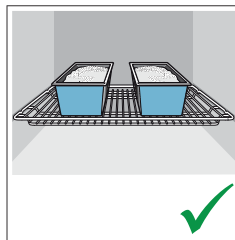
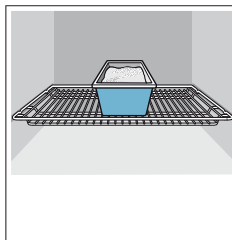
- Nepotrebné príslušenstvo odstráňte z priestoru na pečenie.



- Otvárajte dverka spotrebiča počas prevádzky čo najmenej.



- Viac koláčov pečte postupne za sebou. Priestor na pečenie je ešte vyhriaty. Tým sa skráti čas pečenia druhého koláča. V priestore na pečenie môžete tiež položiť 2 hranaté formy na pečenie vedľa seba.



- Pri dlhších časoch ohrevu môžete spotrebič 10 minút pred koncom vypnúť a na dopečenie využiť zvyškové teplo.

Ekologická likvidácia spotrebiča

Obal zlikvidujte v súlade s predpismi na ochranu životného prostredia.

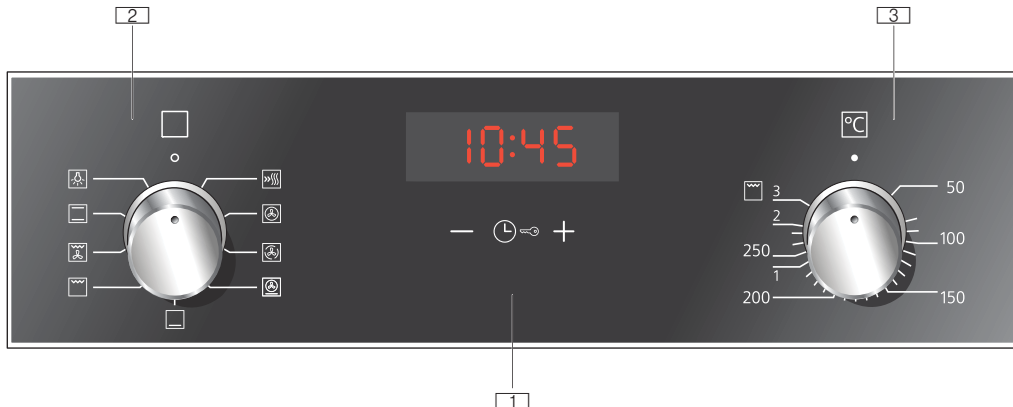


Tento spotrebič je označený podľa európskej smernice 2012/19/EÚ o elektrických a elektronických zariadeniach (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Smernica stanovuje rámec pre spätný odber a recykláciu starých zariadení, platný pre celú EÚ.

Zoznámenie sa so spotrebičom

V tejto kapitole vám vysvetlíme zobrazenia na displeji a ovládacie prvky. Ďalej sa zoznámite s rôznymi funkciami svojho spotrebiča.

Upozornenie: V závislosti od typu spotrebiča sú možné odchýlky vo farbe a detailoch.



1 Tlačidlá a displej

Tlačidlá sú dotikové polia, pod ktorými ležia senzory. Pre zvolenie funkcie iba stlačte symbol. Displej zobrazuje symboly aktívnych funkcií a časové funkcie.

2 Otočný volič

Otočným voličom nastavte druh ohrevu alebo ďalšie funkcie. Otočným voličom môžete otáčať z nulovej polohy doľava alebo doprava.


3 Volič teploty

Voličom teploty nastavte teplotu k druhu ohrevu alebo zvolte nastavenie pre ďalšie funkcie. Voličom teploty môžete otáčať z nulovej polohy iba doprava, až nadoraz. Ďalej už nie je možné.

Upozornenie: Pri niektorých spotrebičoch sú voliče zápusťné. Pre zasunutie a vysunutie zatlačte na volič v nulovej polohe.

Druhy ohrevov a funkcie

Použite volič funkcií na nastavenie druhu ohrevov a ďalších funkcií.






Druhy ohrevov	Použitie
 3D horúci vzduch	Na pečenie na jednej alebo na viacerých úrovniach. Ventilátor rozvádza teplo prstencových ohrievacích telies v zadnej stene rovnomerne po celom priestore na pečenie.

Ovládací panel

Na ovládacom paneli nastavíte pomocou tlačidiel a otočným voličom rôzne funkcie svojho spotrebiča. Na displeji je zobrazené aktuálne nastavenie.


Tlačidlá a displej

Pomocou tlačidiel je možné nastaviť rôzne ďalšie funkcie spotrebiča. Na displeji sa zobrazia príslušné hodnoty.







Symbol	Význam
	Časové funkcie Minútka  Čas trvania  Čas ukončenia prevádzky  a času, viacnásobným dotykcom.
	Detská poistka Blokovanie a odblokovanie funkcií rúry na pečenie na ovládacom paneli, stlačením trvajúcim cca 4 sekundy.
-	Mínus Zníženie nastavených hodnôt.
+	Plus Zvýšenie nastavených hodnôt.

Displej

Hodnota, ktorú je možné práve nastaviť alebo plyníe, je na displeji v popredí.



Pre používanie jednotlivých časových funkcií stlačte viackrát tlačidlo . Svieta príslušný symbol, ktorého hodnota je práve v popredí.

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

	Mierny horúci vzduch	Inteligentný druh ohrevu na šetrnú prípravu mäsa, rýb a pečiva. Spotrebič optimálne reguluje prísun energie do priestoru na pečenie. Pečené mäso sa pripravuje vo fázach pomocou zvyškového tepla. Zostáva tak šťavnatejšie a menej hnedne. Podľa prípravy a potravín je možné ušetriť energiu. Druh ohrevu sa používa na určenie triedy energetickej efektivity.
	Stupeň Pizza	Na prípravu pizze a pokrmov, ktoré potrebujú veľa tepla zospodu. Teplo prúdi od spodného ohrievacieho telesa a prstencového ohrievacieho telesa na zadnej stene.
	Dolný ohrev	Na ohrievanie vo vodnom kúpeli a na dopekánie. Teplo prúdi zospodu.
	Veľkopošný gril	Na grilovanie steakov, klobás alebo hriankov a na zapekanie. Celá plocha grilovacieho telesa sa ohreje.
	Gril s cirkuláciou vzduchu	Na pečenie hydiny, celých rýb a väčších kúskov mäsa. Grilovacie teleso a ventilátor sa striedavo zapínajú a vypínajú. Ventilátor rozfúkava teplo rovnomerne okolo pokrmu.
	Horný/dolný ohrev	Na tradičné pečenie na jednej úrovni. Obzvlášť vhodný na pečenie koláčov so šťavnatou náplňou. Teplo prichádza rovnomerne zvrchu i zospodu.

Ďalšie funkcie



Vaša nová rúra na pečenie vám ponúka ešte ďalšie funkcie, ktoré vám tu krátko vysvetlíme.

Funkcie	Použitie	
	Rýchly ohrev	Rýchle predhriatie priestoru na pečenie, bez príslušenstva.
	Osvetlenie priestoru na pečenie	Zapnutie osvetlenia priestoru na pečenie, bez funkcie. Uľahčuje vám napr. čistenie priestoru na pečenie.


Teplota

Teplotu v priestore na pečenie nastavíte voličom teploty. Okrem toho sa ním volia stupne pre ďalšie funkcie.

Pri veľmi vysokých teplotách po dlhšom čase teplota o niečo poklesne.

Pozícia	Význam	
	Nulová poloha	Spotrebič neheje.
50-275	Teplotné rozmedzie	Nastaviteľná teplota v priestore na pečenie v °C.
1, 2, 3 alebo I, II, III	Stupne grilovania	Nastaviteľné stupne pre gril, veľkopošný  a malopošný  (podľa typu spotrebiča). Stupeň 1 = slabý Stupeň 2 = stredný Stupeň 3 = silný

Ukazovateľ teploty

Ked' spotrebič hreje, svieti na displeji symbol . V pauzách medzi zahrievaním zhasne.

Ked' predhrievate, je optimálny okamih na zasunutie vášho pokrmu dosiahnutý, hneď ako symbol prvýkrát zhasne.

Upozornenie: Vplyvom teplotnej zotrvačnosti sa môže zobrazená teplota od skutočnej teploty v priestore na pečenie o niečo líšiť.

Priestor na pečenie

Niektoré funkcie zjednodušujú prevádzku vášho spotrebiča. Napríklad priestor na pečenie je veľkopošne osvetlený a chladiaci ventilátor chráni spotrebič pred prehriatím.

Otváranie dvierok rúry

Ak otvoríte dvierka rúry počas prevádzky, prevádzka sa zastaví. Po zatvorení dvierok sa opäť spustí.

Osvetlenie priestoru na pečenie

U väčšiny programov sa osvetlenie priestoru na pečenie zapne, akonáhle sa daný program spustí. Po ukončení sa osvetlenie opäť vypne.

Pomocou polohy osvetlenia priestoru na pečenie na otočnom voliči môžete zapnúť osvetlenie bez ohrevu. To vám pomáha napr. pri čistení vášho spotrebiča.

Chladiaci ventilátor

Chladiaci ventilátor sa zapína a vypína podľa potreby. Teplý vzduch uniká dvierkami.

Pozor!

Ventilátor nezakrývajte. Inak hrozí prehriatie rúry na pečenie.


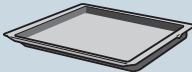
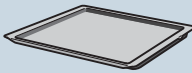
Aby sa po ukončení prevádzky priestor na pečenie rýchlejšie vychladil, beží chladiaci ventilátor ešte určitý čas po ukončení ohrevu.

Príslušenstvo

Ku spotrebiču patrí rôzne príslušenstvo. Tu získate prehľad o dodanom príslušenstve a jeho správnom použití.

Základné príslušenstvo

Podľa typu spotrebiča môže byť priložené rôzne príslušenstvo.

	<p>Rošt Na riad, formy na koláče a nákypy. Na pečenie, grilovanie a hlboko zmrazené pokrmy.</p>
	<p>Univerzálny plech Na štávnaté koláče, pečivo, zamrazené pokrmy a veľké kusy mäsa. Je možné ho použiť ako nádobu na zachytávanie odkvapkávajúceho tuku, pokiaľ grilujete priamo na rošte.</p>
	<p>Plech na pečenie Na prípravu rezov na plechu a drobné pečivo.</p>

Používajte iba originálne príslušenstvo. Je určené špeciálne pre váš spotrebič.

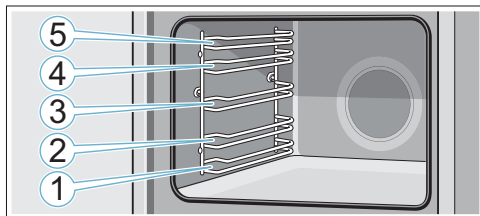
Príslušenstvo je možné dokúpiť cez zákaznický servis, v špecializovanom obchode.

Upozornenie: Keď sa príslušenstvo ohreje na vysoké teploty, môže sa zdeformovať. To však nemá žiadny vplyv na jeho funkčnosť. Hneď ako sa opäť ochladí, deformácia zmizne.

Vkladanie príslušenstva

Priestor na pečenie má 5 úrovní vkladania. Tieto úrovne sa počítajú zospodu hore.

Pri niektorých spotrebičoch je najvyššia úroveň vkladania v priestore na pečenie označená symbolom pre grilovanie.



Príslušenstvo zasunúť vždy medzi oba vodiace kolíky jednej výšky zasunutia.

Príslušenstvo je možné vysunúť až do polovice bez toho, aby sa prevrhlo.

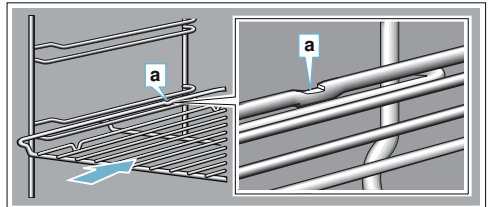
Upozornenie

- Dbajte na to, aby ste príslušenstvo do priestoru na pečenie vkladali vždy správnym spôsobom.
- Vždy ho vložte do priestoru na pečenie tak, aby sa nedotýkalo dvierok rúry.
- Príslušenstvo, ktoré počas prevádzky nepotrebujete, vyberte z priestoru na pečenie.

Funkcia zacvaknutia

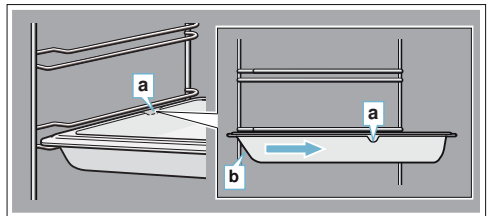
Príslušenstvo sa môže vysunúť až do polovice, kým nezacvakne. Táto funkcia zabraňuje preklopeniu príslušenstva pri vyťahovaní. Aby táto ochrana proti preklopeniu fungovala, musí sa príslušenstvo do priestoru na pečenie zasunúť správne.

Pri vkladaní roštu dbajte na to, aby bol výrez **a** vzadu a ukazoval smerom dole. Otvorená strana musí ukazovať k dvierkam spotrebiča a záhyb smerom dole.



Pri vkladaní plechu dbajte na to, aby bol výrez **a** vzadu a ukazoval smerom dole. Skosenie príslušenstva **b** musí smerovať dopredu k dvierkam rúry.

Príklad na obrázku: Univerzálny plech

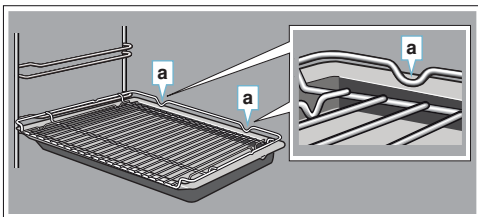


Kombinácie príslušenstva

Pre zachytenie odkvapkávajúcich tekutín môžete zasunúť rošt súčasne s univerzálnym plechom.

Pri vkladaní dbajte na to, aby oba držáky **a** stáli na zadnom okraji. Pri zasúvaní univerzálného plechu je rošt na hornom vodiacom kolíku danej výšky zasunutia.

Príklad na obrázku: Univerzálny plech



Zvláštne príslušenstvo

Zvláštne príslušenstvo je možné dokúpiť cez zákaznický servis, v špecializovanom obchode. V našich katalógoch a na internete nájdete širokú ponuku príslušenstva pre svoj spotrebič.

Dostupnosť a možnosti online objednania sú v jednotlivých krajinách rôzne. Nazrite do svojich dokumentov, ktoré ste dostali pri nákupe.

Upozornenie: Nie všetko zvláštne príslušenstvo je vhodné pre všetky spotrebiče. Pri nákupe vždy uvádzajte presné označenie svojho spotrebiča (E-Nr.).
→ "Zákaznícky servis" na strane 19

Zvláštne príslušenstvo

Rošt

Na ukladanie riadu, pekáčov a foriem na pečenie a nákypy a na pečenie a grilovanie priamo na rošte.

Plech na pečenie

Na koláče na plech a drobné pečivo.

Univerzálny plech

Na prípravu šťavnatých koláčov, pečiva, hlboko zmrazených potravín a pečenie mäsa v celku. Plech je možné použiť tiež ako nádobu na zachytávanie odkvapkávajúceho tuku, pokiaľ grilujete priamo na rošte.

Vkladací rošt

Určený na mäso, hydinu a ryby. Na vloženie univerzálného plechu, aby zachytil odkvapkávajúci tuk a šťavu z mäsa.

Univerzálny plech, s nepriľnavým povrchom

Na šťavnaté koláče, pečivo, hlboko zmrazené pokrmy a veľké kusy pečeného mäsa. Pečivo a pečené mäso sa z univerzálného plechu ľahšie uvoľní.

Plech na pečenie, s nepriľnavým povrchom

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

Dva univerzálny plechy, úzky formát

Na šťavnaté koláče, pečivo a hlboko zmrazené pokrmy. Univerzálny plechy nepoužívajte s výsuvmi s klipsou a nekladte na rošt.

Profi-plech

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

Profi-plech s vkladacím roštom

Na prípravu veľkého množstva jedla.

Veko na profi-plech

Vďaka veku sa profi-plech stáva profi-pekáčom.

Plech na pizzu

Na pizzu a veľké okrúhle koláče.

Grilovací plech

Služí na grilovanie miesta roštu alebo ako ochrana pred striekancami. Používajte iba spoločne s univerzálnym plechom.

Kameň na pečenie

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

Sklenený pekáč

Na zapekané jedlá a nákypy.

Sklenená misa

Na veľké kusy pečeného mäsa, šťavnaté koláče a nákypy.

Sklenená panvica

Na nákypy, zeleninové jedlá a pečivo.

Výsuv s klipsou

Teleskopické výsuvy je možné použiť v každej výške. Je možné pripevniť toľko výsuvov, koľko je k dispozícii voľných úrovní.

Výsuvný systém 1 výška

S teleskopickými výsuvmi vo výške 2 môžete príslušenstvo vytiahnuť ďalej bez toho, aby sa prevrhlo.

Výsuvný systém 2 výšky

S teleskopickými výsuvmi vo výškach 2 a 3 môžete príslušenstvo vytiahnuť ďalej bez toho, aby sa prevrhlo.

Výsuvný systém 3 výšky

S teleskopickými výsuvmi vo výškach 1, 2 a 3 môžete príslušenstvo vytiahnuť ďalej bez toho, aby sa prevrhlo.



Pred prvým použitím

Pred prvým použitím svojho nového spotrebiča musíte vykonať určité opatrenia. Vyčistite priestor na pečenie a príslušenstvo.

Prvé uvedenie do prevádzky

Po pripojení do siete alebo po výpadku prúdu sa na displeji zobrazí nastavenie pre prvé uvedenie do prevádzky.

Nastavenie času

Dbajte na to, aby bol otočný volič v nulovej polohe.

Nastavenie času začína na 12:00 hodinách.

1. Tlačidlom **←** alebo **+** nastavte hodiny.
2. Na potvrdenie stlačte tlačidlo **⏻**. Na displeji je zobrazený aktuálny čas.

Čistenie priestoru na pečenie a príslušenstva

Pred prvým použitím vyčistite rúru a jej príslušenstvo.

Čistenie rúry

Pre odstránenie vône novoty zohrejte prázdny, zatvorený priestor na pečenie.

Dbajte na to, aby v priestore na pečenie neboli žiadne zvyšky obalu, ako napr. guľôčky polystyrénu. Pred zohrievaním utrite hladké povrchy mäkkou vlhkou handričkou. Po dobu zohrievania spotrebiča kuchyňu vetrajte.

Urobte zadané nastavenia. Ako nastaviť druh ohrevu a teplotu sa dozviete v nasledujúcej kapitole.

→ "Obsluha spotrebiča" na strane 11

Nastavenie	
Druh ohrevu	Horný/dolný ohrev
Teplota	240 °C
Doba trvania	1 hod.

Vypnite spotrebič po zadanej dobe.

Hneď ako je priestor na pečenie vychladnutý, vyčistite hladké plochy roztokom na umývanie a handričkou.

Čistenie príslušenstva

Príslušenstvo riadne očistite mydlovým roztokom a handričkou alebo mäkkou kefkou.



Obsluha spotrebiča

Už ste sa zoznámili s ovládacími prvkami a funkciami spotrebiča. Teraz vám vysvetlíme, ako svoj spotrebič nastavíte.

Zapnutie a vypnutie spotrebiča

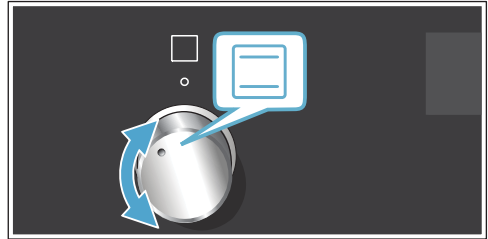
Otočný volič zapína a vypína spotrebič. Hneď ako ho otočíte do pozície mimo nulovej polohy, sa spotrebič zapne. Pre vypnutie spotrebiča otočte otočný volič vždy do nulovej polohy.

Nastavenie druhu ohrevu a teploty

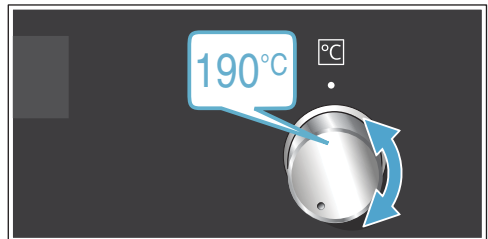
Otočným voličom a voličom teploty váš spotrebič celkom jednoducho nastavíte. Na začiatku návodu na použitie vidíte, ktorý druh ohrevu je najvhodnejší pre ktorý pokrm. → „Zoznámenie sa so spotrebičom“ na strane 7

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

1. Otočným voličom nastavte druh ohrevu.



2. Voličom teploty nastavte teplotu alebo stupeň grilovania.



Po niekoľkých sekundách začne spotrebič hriať. Keď je váš pokrm hotový, vypnite spotrebič otočením otočného voliča do nulovej polohy.

Upozornenie: Na spotrebiči môžete nastaviť tiež čas trvania a čas ukončenia prevádzky. → "Časové funkcie" na strane 12

Zmena

Druh ohrevu a teplotu môžete kedykoľvek zmeniť príslušným voličom.

Rýchly ohrev

S rýchlym ohrevom môžete skrátiť čas nahrievania.

Potom použite najlepšie:

- 3D horúci vzduch

Rýchly ohrev používajte iba pri nastavenej teplote nad 100 °C.

Aby byl pokrm upečený rovnomerne, vložte ho s príslušenstvom do rúry až po ukončení rýchleho ohrevu.


1. Nastavte otočný volič na .
2. Voličom teploty nastavte teplotu alebo stupeň grilovania.


Po niekoľkých sekundách začne spotrebič hriať.


Po ukončení rýchleho ohrevu zaznie signál. Teraz môžete vložiť pokrm do rúry.

Časové funkcie

Váš spotrebič disponuje rôznymi časovými funkciami.

Časová funkcie	Použitie
 Doba úpravy	Po uplynutí nastaveného času trvania ukončí spotrebič automaticky prevádzku.
 Čas ukončenia	Zadajte čas trvania a požadovaný čas ukončenia. Spotrebič sa spustí automaticky, aby sa prevádzka ukončila v požadovanom čase.
 Minútka	Minútka funguje ako klasická kuchynská minútka. Beží nezávisle od prevádzky a neovplyvňuje spotrebič.
 Hodiny	Pokiaľ v popredí nebeží žiadna iná funkcia, zobrazuje vám spotrebič na displeji čas.

Až po nastavení druhu ohrevu môžete vyvolať čas trvania tlačidlom . Po nastavení času trvania je možné vyvolať čas ukončenia.



Po uplynutí času trvania alebo času minútky zaznie signál. Signál môžete predčasne ukončiť dotykom na tlačidlo .

Nastavenie času trvania

Čas pečenia pre váš pokrm môžete nastaviť na spotrebiči. Neprekročí sa tak nechtiac čas pečenia a nemusíte prerušovať iné práce, aby ste ukončili prevádzku.


Maximálne je možné nastaviť 23 hodín a 59 minút. Do jednej hodiny je možné čas nastaviť v minútových krokoch, potom v 5-minútových krokoch.


Podľa toho, ktoré tlačidlo stlačíte najskôr, začne čas trvania na inej navrhutej hodnote:

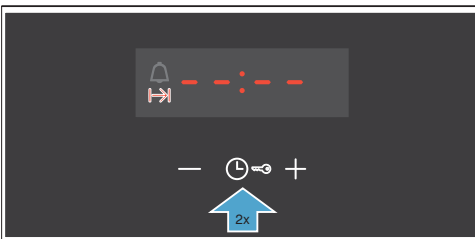
10 minút pri tlačidle  a 30 minút pri tlačidle .

Príklad na obrázku: čas trvania 45 minút. Odchýlky v detailoch obrázka sú možné.

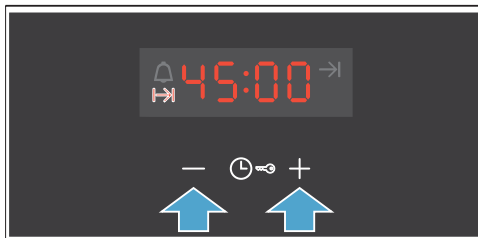
1. Nastavte druh ohrevu a teplotu alebo stupeň.

2. Stlačte dvakrát tlačidlo .

Na displeji je označený čas trvania .




3. Nastavte čas trvania tlačidlom  alebo .



Po niekoľkých sekundách začne spotrebič hriať. Na displeji plynie čas trvania.

Doba úpravy pokrmu uplynula


Zaznie zvukový signál. Rúra prestane hriať. Na displeji je čas trvania na nule.

Hneď ako sa signál ukončí, môžete tlačidlom  znovu nastaviť čas trvania.

Keď je váš pokrm hotový, vypnite spotrebič otočením otočného voliča do nulovej polohy.

Zmena a prerušenie

Tlačidlom  alebo  môžete čas trvania kedykoľvek zmeniť. Po niekoľkých sekundách sa zmena prevezme.

Pre prerušenie nastavte tlačidlom  čas trvania späť na nulu. Spotrebič hreje ďalej bez času trvania.

Nastavenie času ukončenia




Čas, v ktorom čas trvania končí, môžete posunúť. Môžete napr. ráno vložiť váš pokrm do priestoru na pečenie a nastaviť tak, aby bol hotový na poľudnie.

Upozornenie

- Dbajte na to, aby potraviny nestáli príliš dlho v priestore na pečenie a neskazili sa.
- Pokiaľ už bola prevádzka začatá, nenastavujte už čas ukončenia. Výsledok pečenia by nebol zodpovedajúci.

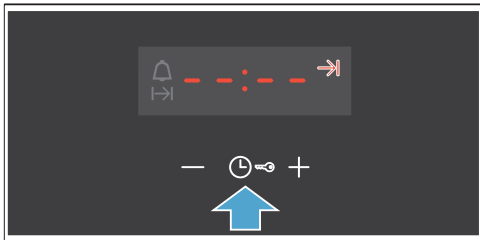
Čas ukončenia času trvania je možné posunúť maximálne o 23 hodín a 59 minút dozadu.

Príklad na obrázku: je 10:30 hod., nastavený čas trvania je 45 minút a pokrm má byť hotový o 12:30 hod. Odchýlky v detailoch obrázka sú možné.

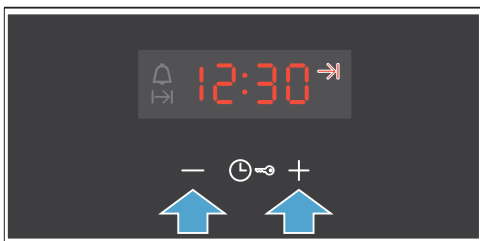
- Nastavte druh ohrevu a teplotu alebo stupeň.
- Stlačte dvakrát tlačidlo  a tlačidlom  alebo  nastavte čas trvania.

Stlačte znovu raz tlačidlo .

Na displeji je označený čas ukončenia →.



4. Tlačidlom **+** alebo **-** odsuňte čas ukončenia na neskôr.



Po niekoľkých sekundách spotrebič nastavenie prevezme. Na displeji stojí čas trvania. Hneď ako sa spotrebič spustí, čas trvania ubieha.

Zvolená doba uplynula

Zaznie zvukový signál. Rúra prestane hriať. Na displeji stojí čas trvania na nule.

Hneď ako je signál ukončený, môžete znovu nastaviť čas trvania tlačidlom **+**.

Keď je váš pokrm hotový, vypnite spotrebič otočením otočného voliča do nulovej polohy.

Zmena a prerušenie

Tlačidlom **-** alebo **+** môžete zmeniť čas ukončenia. Po niekoľkých sekundách sa zmena prevezme. Čas ukončenia už nie je možné zmeniť, pretože čas pečenia už plynie. Výsledok pečenia by nebol zodpovedajúci.



Pre prerušenie nastavte tlačidlom **-** čas ukončenia celkom späť na aktuálny čas plus čas trvania. Spotrebič začne hriať a čas ubieha.

Nastavenie minútky

Minútka môžete použiť pri zapnutom alebo vypnutom spotrebiči. Nesmie ale byť nastavený čas trvania ani čas ukončenia.

Maximálne je možné nastaviť 23 hodín a 59 minút. Do 10 minút je možné minútka nastavovať v 30-sekundových krokoch. Potom sú kroky tým väčšie, čím vyššia je hodnota.

Podľa toho, ktoré tlačidlo stlačíte najskôr, začína čas minútky na inej navrhutej hodnote: 5 minút pri tlačidle **-** a 10 minút pri tlačidle **+**.

1. Stlačte tlačidlo , kým nie je označený symbol minútky .
2. Tlačidlom **-** alebo **+** nastavte čas minútky. Po niekoľkých sekundách sa spustí čas minútky.

Tip: Pokiaľ sa nastavený čas minútky vzťahuje na prevádzku spotrebiča, používajte čas trvania. Spotrebič sa tým automaticky vypne.

Čas na minútke uplynul

Zaznie signál. Na displeji stojí čas minútky na nule.

Vypnite minútka ľubovoľným tlačidlom.

Zmena a prerušenie


Tlačidlom **-** alebo **+** môžete čas minútky kedykoľvek zmeniť. Po niekoľkých sekundách sa zmena prevezme.

Pre prerušenie nastavte tlačidlom **-** čas minútky späť na nulu. Minútka je vypnutá.

Nastavenie hodín

Po pripojení alebo po výpadku prúdu bliká na displeji čas. Nastavte čas.


Volič funkcií musí byť v nulovej polohe.

1. Stlačte tlačidlo . Čas prestane blikáť.

2. Pomocou tlačidla **-** alebo **+** nastavte čas. Po niekoľkých sekundách spotrebič prevezme čas.

Zmena hodín

Čas môžete v prípade potreby znovu zmeniť, napr. z letného na zimný čas.

Na to pri vypnutom spotrebiči stlačte tlačidlo , kým nie je symbol pre čas označený, a čas zmeníte tlačidlom **-** alebo **+**.

Detská poistka

Spotrebič je vybavený detskou poistkou, ktorá zaistí, aby nedošlo k jeho náhodnému zapnutiu alebo zmene nastavenia.

Upozornenie


- Eventuálne pripojená varná doska nie je detskou poistkou na rúre ovplyvnená.
- Po výpadku prúdu už nie je detská poistka aktívna.


Aktivácia a deaktivácia

Na aktiváciu detskej poistky musí byť otočný volič v nulovej polohe.

Držte stlačené tlačidlo  cca 4 sekundy.

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

Upozornenie: Pokiaľ je nastavená minútka  beží ďalej. Kým je aktívna detská poistka, čas minútka nie je možné zmeniť.

Pre deaktiváciu držte stlačené tlačidlo  cca 4 sekundy, kým nezhasne **SAFE** na displeji.

Čistenie

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

Vhodné čistiace prostriedky

Aby ste sa vyhli poškodeniu rôznych povrchov použitím nesprávnych čistiacich prostriedkov, dbajte na údaje uvedené v tabuľke. Niektoré oblasti nemusia byť súčasťou vášho spotrebiča, záleží na modeli spotrebiča.

Pozor!

Poškodenie povrchov

Nepoužívajte žiadne

- ostré ani abrazívne čistiace prostriedky,
- agresívne prostriedky s vysokým obsahom alkoholu,
- drôtenky ani ostré čistiace hubky,
- vysokotlakové alebo parné čističe,
- špeciálne čističe na horúce čistenie.

Nové penové utierky pred prvým použitím riadne vyperte.

Tip: Špeciálne odporúčané čistiace prostriedky je možné zakúpiť cez zákaznícky servis. Dbajte vždy na údaje, ktoré uvádza výrobca.

Varovanie - Nebezpečenstvo popálenia!

Spotrebič sa zahrieva na veľmi vysoké teploty. Nikdy sa nedotýkajte vnútorných plôch priestoru na pečenie alebo ohrievacích telies. Spotrebič nechajte vždy vychladnúť. Udržujte deti mimo dosahu spotrebiča.

Oblasť	Čistenie
Vonkajšia časť spotrebiča	
Čelo z nehrdzavejúcej ocele	Horúca mydlová voda: Očistite handričkou a vysušte mäkkou utierkou. Ihneď odstráňte škrvny od vody, tuku, škrobu a bielkovín. Pod takými škrvnami sa môže tvoriť korózia. Zvláštne prostriedky pre starostlivosť o nehrdzavejúcu oceľ, ktoré sú vhodné na horúce povrchy, zakúpíte cez zákaznícky servis alebo v špecializovaných predajniach. Na aplikáciu čistiacich prostriedkov používajte veľmi jemnú handričku.
Plast	Horúca mydlová voda: Očistite handričkou a vysušte mäkkou utierkou. Nepoužívajte žiadny čistiaci prostriedok alebo škrabku na sklo.
Lakované plochy	Horúca mydlová voda: Očistite handričkou a vysušte mäkkou utierkou.
Ovládací panel	Horúca mydlová voda: Očistite handričkou a vysušte mäkkou utierkou. Nepoužívajte žiadny čistiaci prostriedok alebo škrabku na sklo.
Dvierka rúry	Horúca mydlová voda: Očistite handričkou a vysušte mäkkou utierkou. Nepoužívajte škrabku na sklo alebo ocelovú drôtenku.
Madlo dvierok	Horúca mydlová voda: Očistite handričkou a vysušte mäkkou utierkou. Pokiaľ sa na madlo dostanú prostriedky na odvápnenie, okamžite ich odstráňte. Tieto škrvny sa inak nebudú dať odstrániť.
Vnútorné časti spotrebiča	
Smaltované plochy a samočistiace plochy	Riadte sa pokynmi k plochám priestoru na pečenie v nadväznosti na tabuľku.
Sklenený kryt osvetlenia v priestore na pečenie	Horúca mydlová voda: Očistite handričkou a vysušte mäkkou utierkou. Pri silnom znečistení použite čistiaci prostriedok na rúry na pečenie.
Tesnenie dvierok neskladajte!	Horúci umývací roztok: Vyčistite hubkou. Nedrhňte.
Kryt dvierok	Z nerezovej ocele: Čistiaci prostriedok na ušľachtilú oceľ: Dbajte na pokyny výrobcu. Nepoužívajte prostriedky na údržbu ocele. Kryt dvierok pri čistení zložte. Z plastu: Vyčistite horúcim umývacím roztokom a hubkou. Vysušte mäkkou handričkou. Nepoužívajte čističe na sklo ani škrabky.

Závesné rošty	Horúca mydlová voda: Navlhčíte a očistíte handričkou alebo kefkou.
Teleskopické výsuvy	Horúca mydlová voda: Očistíte čistiacom utierkou alebo kefkou. Neodstraňujte mazivo na teleskopických výsuvoch, všetko čistite najlepšie zasunuté. Neumývajte v umývačke riadu.
Príslušenstvo	Horúca mydlová voda: Navlhčíte a očistíte handričkou alebo kefkou. Pri silnom znečistení použite oceľovú drôtenku.

Upozornenie

- Drobné farebné rozdiely na čelnej stene rúry sú zapríčinené použitím rôznych materiálov, ako napr. sklo, umelá hmota alebo kov.
- Tieni na sklenenej výplni dvierok, ktoré pôsobia ako šmuhy, sú svetelné odrazy osvetlenia v priestore na pečenie.
- Smalt sa pri vysokých teplotách vypaľuje. To môže viesť k vzniku rozdielov zafarbenia. To je celkom normálne a nemá to žiadny vplyv na funkčnosť rúry. Hrany tenkých plechov sa nedajú úplne potiahnuť smaltom. Preto môžu byť drsné. Tým ale nie je nijako narušená antikoročná ochrana.

Plochy priestoru na pečenie

Zadná stena priestoru na pečenie je samočistiaca. Rozoznáte to podľa drsného povrchu. Dno, strop a steny sú smaltované a majú hladký povrch.

Čistenie smaltovaných plôch

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

Pripálené zvyšky jedál namočte vlhkou handričkou a umývacím roztokom. V prípade silného znečistenia použite drôtenku z ušľachtilej ocele alebo čistič na rúry. Priestor na pečenie nechajte po čistení otvorený, aby vyschol.

Upozornenie: Vplyvom zvyškov potravín môžu vzniknúť biele povlaky. Sú neškodné a nemajú žiadny vplyv na funkciu. V prípade potreby môžete zvyšky odstrániť kyselinou citrónovou.

Čistenie samočistiacich plôch

Samočistiace plochy sú vybavené vrstvou z poréznej, matnej keramiky. Škrvny z pečenia mäsa a koláčov sa touto vrstvou nasávajú, zatiaľ čo je spotrebič v prevádzke.

Pokiaľ sa samočistiace plochy už samé čistia nedostatočne a vznikajú tmavé škrvny, je možné ich vyčistiť cieleným nahrievaním.

Nastavenie

Pred čistením vyberte závesné rošty, výsuvy, príslušenstvo a riad z priestoru na pečenie. Dôkladne vyčistite hladké smaltované plochy v priestore na pečenie, vnútorné dvierka spotrebiča a sklenený kryt osvetlenia priestoru na pečenie.

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

Keramicá vrstva sa regeneruje.

Hneď ako priestor na pečenie vychladne, odstráňte hnedasté a belavé zvyšky vodou a mäkkou hubkou.

Upozornenie: Počas prevádzky sa môžu na plochách tvoriť červenkasté škrvny. Nejde o hrdzu, ale o zvyšky potravín. Tieto škrvny nie sú zdravotne škodlivé a neobmedzujú schopnosť čistenia samočistiacich plôch.

Pozor!

Nepoužívajte čističe na rúry na samočistiace plochy. Plochy sa poškodzujú. Pokiaľ sa na tieto plochy napriek tomu dostane čistič na rúry, ihneď ho odstráňte vodou a handričkou. Prosím, nedrhňte a nepoužívajte drsné čistiace prostriedky.

Udržiavanie spotrebiča v čistote

Aby nedošlo k veľkému znečisteniu, udržiujte spotrebič stále v čistote a odstraňujte priebežne znečistenie.

Varovanie – Nebezpečenstvo požiaru!

Voľné zvyšky jedál, tukov a šťavy z mäsa sa môžu vznietiť. Pred prevádzkou odstráňte hrubé nečistoty z priestoru na pečenie, z ohrievacích prvkov a z príslušenstva.

Tipy

- Priestor na pečenie vyčistite po každom použití. Tým zabránite vypáleniu nečistôt.
- Ihneď odstráňte prípadné škrvny od vody, tuku, škrobu alebo bielkovín.
- Na pečenie veľmi šťavnatých koláčov používajte univerzálny plech.
- Na pečenie používajte vhodný riad, napr. pekáč.

Závesné rošty

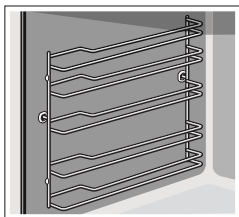
Vaša rúra zostane dlho žiarivá a funkčná, pokiaľ ju budete správne čistiť a starať sa o ňu. Tu vám vysvetlíme, ako správne vysadiť závesné rošty, aby ste ich mohli vyčistiť.

Vysadenie a nasadenie závesných roštov

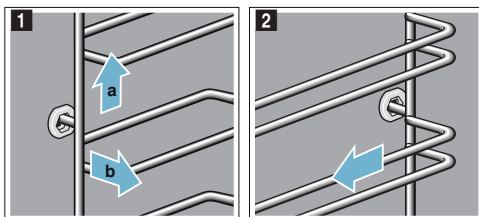
Varovanie - Nebezpečenstvo popálenia!

Závesné rošty sú po použití veľmi horúce. Nikdy sa nedotýkajte horúcich závesných roštov. Spotrebič nechajte vždy vychladnúť. Udržujte deti mimo dosahu spotrebiča.

Vysadenie závesných roštov



1. Prednú časť závesných roštov zatlačte hore **a** a vysadte ich **b** (obrázok **1**).
2. Potom posuňte celé závesné rošty smerom dopredu a vyberte ich (obrázok **2**).



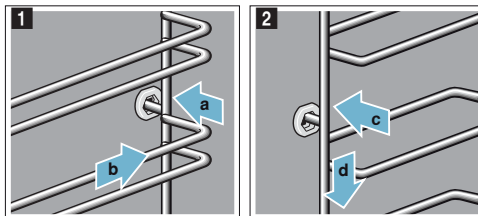
Vyčistite závesné rošty čistiacim prostriedkom a hubkou. Pre zaschnuté nečistoty použite kefku.

Nasadenie závesných roštov

Závesné rošty je možné zavesiť iba vpravo alebo vľavo. Pri oboch závesných roštoch dbajte na to, aby zahnuté tyče boli vpredu.

1. Závesný rošt zastrčte najskôr do zadnej zástrčky **a**, kým závesný rošt neprilieha na zadnú stenu a zatlačte dozadu **b** (obrázok **1**).

2. Potom zastrčte do prednej zástrčky **c**, kým závesný rošt aj tu neprilieha na stenu spotrebiča a zatlačte dole **d** (obrázok **2**).



Dvierka spotrebiča

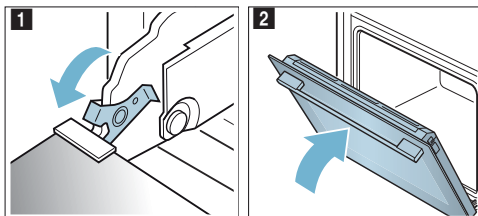
Vaša rúra zostane dlho žiarivá a funkčná, pokiaľ ju budete správne čistiť a starať sa o ňu. Tu vám vysvetlíme, ako vyčistiť dvierka spotrebiča.

Vysadenie a nasadenie skla dvierok

Pre dôkladnejšie vyčistenie môžete vysadiť sklo dvierok spotrebiča.

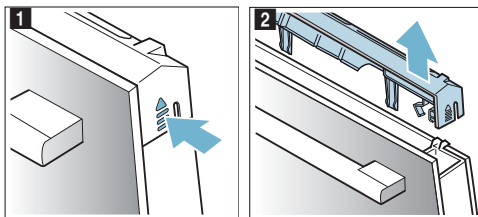
Zaistenie dvierok spotrebiča

1. Celkom otvorte dvierka spotrebiča.
2. Odklopte obe páčky vľavo a vpravo (obrázok **1**).
3. Zavrite dvierka spotrebiča nadoraz (obrázok **2**).

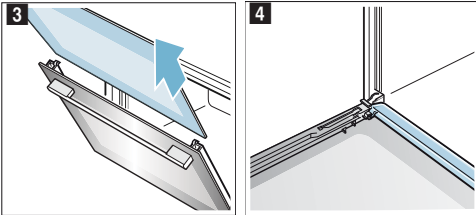


Vysadenie skla dvierok

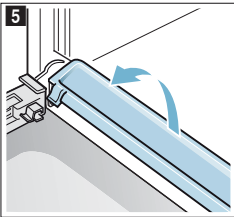
1. Zatlačte na kryt vľavo a vpravo (obrázok **1**).
2. Odoberte kryt (obrázok **2**).



3. Vytiahnite sklo (obrázok 3) a položte ho opatrne na rovnú plochu.
4. V prípade potreby môžete na čistenie kondenzačnú lištu vybrať. Na to celkom odklopte dvierka spotrebiča (obrázok 4).



5. Vyklopte kondenzačnú lištu nahor a vytiahnite (obrázok 5).



Vyčistite sklá pomocou čističa na sklo a mäkkej handričky. Utrite kondenzačnú lištu handričkou a horúcim umývacím roztokom.

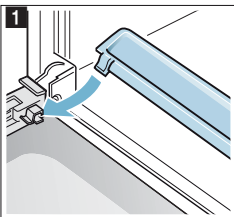
⚠ Varovanie

Nebezpečenstvo poranenia!

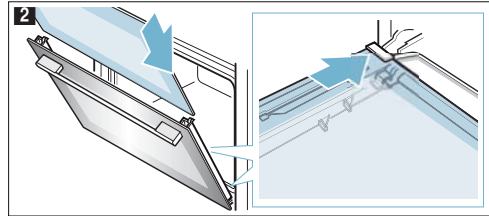
- Poškriabané sklo dvierok spotrebiča môže prasknúť. Nepoužívajte škrabky na sklo, ostré alebo abrazívne čistiace prostriedky.
- Kľby dvierok spotrebiča sa pri otváraní a zatváraní pohybujú a môžu vas priškripiť. Nesiahajte do priestoru kľbov.

Nasadenie skla dvierok

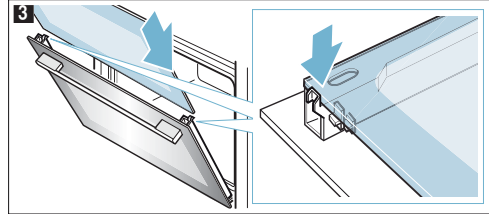
1. Celkom otvorte dvierka spotrebiča a znovu umiestnite kondenzačnú lištu. Na to zastrčte lištu kolmo a otočte dole (obrázok 1).



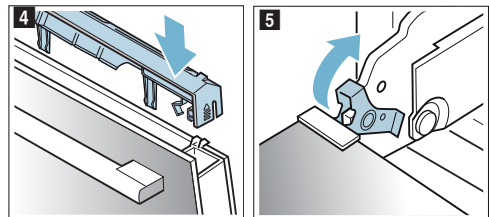
2. Zavrite dvierka spotrebiča až nadoraz.
3. Zasuňte sklo a dbajte na to, aby bolo dole správne v držiaku (obrázok 2).



4. Prtlačte sklo hore (obrázok 3).



5. Nasadte kryt a prtlačte ho, kým počuteľne nezaklapne (obrázok 4).
6. Znovu celkom otvorte dvierka spotrebiča.
7. Zaklapnite obe páčky vľavo a vpravo (obrázok 5).



8. Zavrite dvierka spotrebiča.

Pozor!

Rúru na pečenie použite až potom, čo budete mať istotu, že sú sklenené výplne namontované správne.

Čo robiť v prípade poruchy?

Ak sa vyskytne porucha, často ide len o maličkosť. Predtým, ako zavoláte zákaznícky servis, skúste poruchu odstrániť pomocou nasledujúcej tabuľky.

Odstránenie poruchy svojpomocne

Technické poruchy na spotrebiči môžete často celkom ľahko odstrániť sami.

Pokiaľ sa pokrm nepodarí optimálne, nájdete na konci návodu na použitie mnoho tipov a pokynov na prípravu.

→ "Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu" na strane 19.

Porucha	Možná príčina	Rešenie/Rada
Spotrebič nefunguje.	Chybná poistka. Výpadok prúdu.	Skontrolujte, či je poistka v poistkovej skrini v poriadku. Skontrolujte, či fungujú ostatné kuchynské spotrebiče.
Na displeji bliká čas.	Výpadok prúdu.	Znovu nastavte čas.
Spotrebič se nedá zapnúť. Na displeji svieti symbol kľúča alebo SAFE .	Je aktivovaná detská poistka.	Deaktivujte detskú poistku pomocou stlačenia tlačidla so symbolom kľúča po dobu približne 4 sekúnd.

⚠ Varovanie - Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!

Neodborné opravy sú nebezpečné. Opravy smie vykonávať a poškodený napájací kábel smie vymeniť iba nami vyškolený servisný technik. Pokiaľ je spotrebič poškodený, odpojte ho od elektrickej siete alebo vypnite poistku v poistkovej skrini. Zavolajte zákaznícky servis.

Chybové hlásenia na displeji

Keď sa na displeji zobrazí chybové hlásenie s "E" napr. **E05-32**, stlačte tlačidlo ☹.

Chybové hlásenie sa zruší. Nastavte prípadne znovu hodiny.

Pokiaľ išlo o ojedinelú poruchu, môžete spotrebič znova používať ako obvykle. Pokiaľ sa chybové hlásenie zobrazí znovu, zavolajte zákaznícky servis a uveďte pritom presné číslo vášho spotrebiča E-Nr. → "Zákaznícky servis" na strane 19.

Výmena osvetlenia v priestore na pečenie

Keď sa osvetlenie priestoru na pečenie pokazí, musí sa vymeniť. Tepelne odolné halogénové žiarovky 230 V, 25 W zakúpite v zákazníckom servise alebo v odborných predajniach.

Uchopte halogénovú žiarovku suchou utierkou. Predtým sa tým životnosť žiarovky. Používajte iba tieto žiarovky.

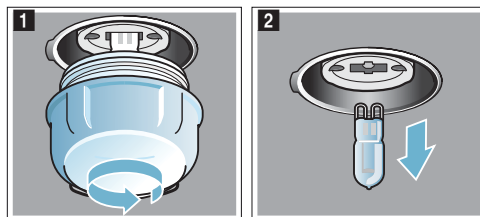
⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

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

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

Spotrebič sa veľmi zahrieva. Nikdy sa nedotýkajte horúcich vnútorných plôch priestoru na pečenie. Nechajte spotrebič vždy vychladnúť. Držte deti ďalej od spotrebiča.

1. Do studeného priestoru na pečenie položte utierku na riad, aby sa zabránilo poškodeniu.
2. Vyskrutkujte sklenený kryt doľava (obrázok 1).
3. Vytiahnite žiarovku – neskrutkujte (obrázok 2). Nasadte novú žiarovku, pritom dbajte na pozíciu kolíkov. Osvetlenie pevne dotiahnite.



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

Zákaznícky servis

Náš zákaznícky servis je vám k dispozícii pre prípad, že potrebujete opraviť svoj spotrebič. Vždy sa najprv pokúsime nájsť vhodné riešenie, aby sme sa vyhli zbytočným návštevám servisných technikov.


E-Nr. a FD

Pri volaní do nášho servisu vždy uveďte úplné číslo spotrebiča (E-Nr.) a výrobné číslo (FD), aby sme vám mohli kvalifikovane pomôcť. Typový štítok s číslami nájdete po otvorení dvierok spotrebiča. Pokiaľ je váš spotrebič vybavený parou, nájdete typový štítok vpravo za krytom.



Aby ste sa vyhli dlhému hľadaniu, môžete si tieto údaje o svojom spotrebiči a telefónne číslo na zákaznícky servis zaznamenať tu:

E-Nr.	FD

Zákaznícky servis 

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

Dôverujte kompetentnosti výrobcu. Tým zaistíte, že opravu vykonajú vyškolení servisní technici, ktorí majú k dispozícii originálne náhradné diely pre váš spotrebič.

Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu

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

Upozornenie: Pri úprave pokrmov sa môže v priestore na pečenie hromadiť para.

Váš spotrebič je energeticky úsporný a počas prevádzky odvádza von len malé množstvo tepla. Na základe veľkých teplotných rozdielov sa môže hromadiť medzi vnútorným priestorom rúry a vonkajšími časťami rúry (na dvierkach, ovládacom paneli alebo susediacom nábytku) zrazená voda. Tento jav je normálny a fyzikálne doložený. Predhrievaním rúry alebo pomalým otvorením dvierok je možné tomuto javu zabrániť.

Všeobecné pokyny

Odporúčané hodnoty nastavenia

V tabuľke nájdete optimálny druh ohrevu pre rôzne pokrmly. Teplota a čas trvania sú závislé od množstva a receptu. Preto sú uvedené rozmedzia nastavenia. Najprv vyskúšajte nižšie hodnoty. Nižšia teplota znamená rovnomernejšie zhnednutie. Pokiaľ je to nutné, nastavte najbližšie na vyššiu hodnotu.

Upozornenie: Čas pečenia nie je možné skrátiť vyššou teplotou. Pokrmly budú iba zvonku hotové, ale vnútri neprepečené.

Hodnoty nastavenia platia pre zasúvanie pokrmu do studeného priestoru na pečenie. Ušetríte tak až 20 percent energie. Keď predhrievate, skrátia sa uvedené časy pečenia o niekoľko minút.

Pre vybrané pokrmly je predhrievanie nutné a je uvedené v tabuľke. Vložte pokrm a príslušenstvo do priestoru na pečenie až po predhriatí.

Pokiaľ chcete piecť podľa vlastného receptu, riadte sa podľa podobných pokrmov v tabuľke. Dodatočné informácie nájdete v tipoch v nadväznosti na tabuľky nastavenia.

Odstňte nepoužívané príslušenstvo z priestoru na pečenie. Získate tak optimálny výsledok pečenia a ušetríte až 20 percent energie.

Mierny horúci vzduch

Keď používate druh ohrevu Mierny horúci vzduch, zasuňte pokrmly do studeného, prázdneho priestoru na pečenie. Počas pečenia udržiajte dvierka spotrebiča zatvorené. Pečte iba na jednej úrovni.

Pečenie na jednej úrovni

Na pečenie na jednej úrovni používajte nasledujúce úrovne vkladania:

- Vysoké pečivo príp. forma na rošt: Úroveň 2
- Nízke pečivo príp. plech na pečenie: Úroveň 3

Pečenie vo viacerých úrovniach

Používajte horúci vzduch. Niekoľko plechov alebo foriem s pečivom vložených súčasne, nemusia byť hotovými v rovnakom okamihu.

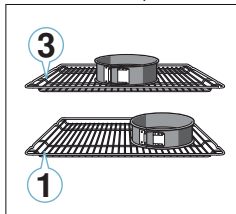
Pečenie na dvoch úrovniach:

- Univerzálny plech: Úroveň 3
Plech na pečenie: Úroveň 1
- Formy na rošte
prvý rošt: Úroveň 3
druhý rošt: Úroveň 1

Pečenie na troch úrovniach:

- Plech na pečenie: Úroveň 5
Univerzálny plech: Úroveň 3
Plech na pečenie: Úroveň 1

Súčasnou prípravou viacerých pokrmov môžete ušetriť až 45 percent energie. Formy vkladajte do ohrievacieho priestoru vedľa seba alebo nad seba.



Príslušenstvo

Používajte len originálne príslušenstvo vášho spotrebiča. Je optimálne prispôbené priestoru na pečenie a druhom prevádzky.

Dbajte na to, aby ste vždy používali vhodné príslušenstvo a správne ho vkladali do priestoru na pečenie.

→ "Príslušenstvo" na strane 9

Papier na pečenie

Používajte len papier na pečenie, ktorý je pre zvolenú teplotu vhodný. Papier vždy upravte na správnu veľkosť.

Koláče a pečivo

Váš spotrebič vám ponúka mnoho druhov ohrevu na prípravu koláčov a pečiva. V tabuľkách nastavenia nájdete optimálne nastavenie pre mnoho pokrmov.

Riad'te sa tiež pokynmi v oddiele na kysnutie cesta.

Formy na pečenie

Pre optimálny výsledok pečenia vám odporúčame tmavé kovové formy na pečenie.

Biele plechové formy, keramické formy a sklenené formy predlžujú čas pečenia a pečivo hneď nerovnomerne.

Pokiaľ chcete používať silikónové formy, riad'te sa údajmi a receptami výrobcu. Silikónové formy sú často menšie ako normálne formy. Údaje o množstve a receptoch sa môžu líšiť.

Hlboko zmrazené produkty

Nepoužívajte silne zľadovatené, hlboko zmrazené produkty. Odstráňte ľad z pokrmu.

Hlboko zmrazené produkty sú čiastočne nerovnomerne predpečené. Nerovnomerné zhnednutie zostáva zachované.

Chlieb a žemle

Pozor!

Nikdy nelejte do horúceho priestoru na pečenie vodu a neklad'te nádoby s vodou na dno priestoru na pečenie. Vplyvom zmeny teploty môžu vznikat' poškodenia smaltu.

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

Hodnoty nastavenia pre chlebové cesto platia tak pre cestá na plechu, ako aj pre cestá vo forme.

Koláče vo forme

Pokrm	Príslušenstvo/Riad	Úroveň vkladania	Druhy ohrevu	Teplota v°C	Doba úpravy v min.
Trený koláč, jednoduchý	Forma v tvare venca/hranatá	2		140-150	75-90
Trený koláč, jednoduchý, 2 úrovne	Forma v tvare venca/hranatá	3+1		140-150	70-85
Trený koláč, jemný	Forma v tvare venca/hranatá	2		150-170	60-80
Tortový korpus z treného cesta	Tortová forma	3		160-180	20-30
Ovocný alebo tvarohový koláč s korpusom z krehkého cesta	Tortová forma Ø26 cm	2		170-190	55-80
Francúzsky koláč (tarte)	Forma na tarte	1		200-240	25-50
Kysnutý koláč	Tortová forma Ø28 cm	2		150-160	25-35
Bábovka	Forma na bábovku	2		150-170	50-70

* predhrejte

	Príslušenstvo/Riad	Úroveň vkladania	Druhy ohrevu	Teplota v °C	Čas úpravy v min.
Piškótvový korpus, 3 vajcia	Tortová forma Ø 26 cm	2		160-170	30-35
Piškótvový korpus, 6 vajec	Tortová forma Ø28 cm	2		150-160*	30-40

* predhrejte

Koláče na plech

Pokrm	Príslušenstvo/Riad	Úroveň vkladania	Druhy ohrevu	Teplota v °C	Čas úpravy v min.
Trený koláč s náplňou	Plech na pečenie	3		160-180	20-45
Trený koláč, 2 úrovne	Univerzálny plech + Plech na pečenie	3+1		140-160	30-55
Koláč z krehkého cesta so suchou náplňou	Plech na pečenie	2		170-190	30-45
Krehký koláč so suchou náplňou, 2 úrovne	Univerzálny plech + Plech na pečenie	3+1		160-170	35-45
Krehké koláče so šťavnatou náplňou	Univerzálny plech	2		160-180	55-95
Kysnutý koláč so suchou náplňou	Plech na pečenie	3		160-180	15-20
Kysnutý koláč so suchou náplňou, 2 úrovne	Univerzálny plech + Plech na pečenie	3+1		150-170	20-30
Kysnuté koláče so šťavnatou náplňou	Univerzálny plech	3		180-200	30-55
Kysnuté koláče so šťavnatou náplňou, 2 úrovne	Univerzálny + Plech na pečenie	3+1		150-170	45-65
Kysnutá pletenka, kysnutý veniec	Plech na pečenie	2		160-170	35-40
Piškótvová roláda	Plech na pečenie	3		180-200*	10-15
Závin, sladký	Univerzálny plech	2		190-200	45-60
Závin, zmrazený	Univerzálny plech	3		200-220*	35-45

* predhrejte

Drobné pečivo

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

* predhrejte

** predhrejte 5 min, nepoužívajte funkciu rýchleho ohrevu

Cukrovinky

Pokrm	Príslušenstvo/Riad	Úroveň vkladania	Druhy ohrevu	Teplota v °C	Čas úpravy v min.
Striekané pečivo	Plech na pečenie	3		140-150**	25-40
Striekané pečivo, 2 úrovne	Univerzálny + Plech na pečenie	3+1		140-150**	25-35
Striekané pečivo, 3 úrovne	Univerzálny + Plech na pečenie	5+3+1		130-140**	40-55
Cukrovinky	Plech na pečenie	3		140-160	15-25

* predhrejte

** predhrejte 5 min, nepoužívajte funkciu rýchleho ohrevu

Pokrm	Príslušenstvo/Riad	Úroveň vkladania	Druhy ohrevu	Teplota v °C	Čas úpravy v min.
Cukrovinky, 2 úrovne	Plech na pečenie	3+1		140-160	15-25
Cukrovinky, 3 úrovne	Univerzálny + Plech na pečenie	5+3+1		140-160	15-25
Pusinky	Plech na pečenie	3		80-90*	120-150
Pusinky, 2 úrovne	Univerzálny + Plech na pečenie	3+1		90-100*	100-150
Makrónky	Plech na pečenie	3		90-110	20-30
Makrónky, 2 úrovne	Univerzálny + Plech na pečenie	3+1		90-110	20-35
Makrónky, 3 úrovne	Univerzálny + Plech na pečenie	5+3+1		90-110	30-40
* predhrejte					

Chlieb a žemle

Pokrm	Príslušenstvo/Riad	Úroveň vkladania	Druhy ohrevu	Kroky	Teplota v °C	Čas úpravy v min.
Chlieb 750 g (Vo forme na biskupský chlebiček a voľne zasunutý)	Univerzálny plech alebo hranatá forma	2		-	180-200	60-70
Chlieb 1000 g (Vo forme na biskupský chlebiček a voľne zasunutý)	Univerzálny plech alebo hranatá forma	2		-	200-220	35-50
Chlieb 1500 g (Vo forme na biskupský chlebiček a voľne zasunutý)	Univerzálny plech alebo hranatá forma	2		-	180-200	60-70
Chlebová placka	Univerzálny plech	3		-	240-250	20-25
Žemle sladké, čerstvé	Plech na pečenie	3		-	150-160*	25-35
Žemle sladké, čerstvé, 2 úrovne	Univerzálny + Plech na pečenie	3+1		-	150-170*	15-25
Žemle, čerstvé	Plech na pečenie	3		-	180-200	20-30
Zapečené hrianky, 4 kusy	Rošt	3		-	200-220	15-20
Zapečené hrianky, 12 kusov	Rošt	3		-	220-240	15-25
* predhrejte						

Pizza, quiche a pikantné koláče

Pokrm	Príslušenstvo/Riad	Úroveň vkladania	Druhy ohrevu	Teplota v °C	Čas úpravy v min.
Pizza, čerstvá	Plech na pečenie	3		190-210	20-30
Pizza čerstvá, 2 úrovne	Univerzálny plech + Plech na pečenie	3+1		180-200	30-40
Pizza čerstvá, tenký korpus	Plech na pizzu	2		250-270*	8-13
Pizza, chladená	Rošt	3		170-190	15-20
Pizza tenký korpus, 1 kus	Rošt	2		190-210	15-20
Pizza tenký korpus, 2 kusy	Univerzálny plech + rošt	3+1		190-210	20-25
Pizza hrubý korpus, 1 kus	Rošt	3		180-200	20-25
Pizza, mrazená, hrubý korpus, 2 kusy	Univerzálny plech + rošt	3+1		190-210	30-40
Mini pizza	Univerzálny plech	3		180-200	15-20
Pikantný koláč vo forme	Tortová forma Ø28 cm	2		170-190	50-60
Quiche	Forma na tarte	2		190-210	25-35
Pirohy	Forma na náky	2		170-190	65-75
Empanada (španielsky pokrm)	Univerzálny plech	2		180-190	30-40
Turecký Börek (Burek)	Univerzálny plech	1		180-200	40-50
* predhrejte					

Tipy na pečenie

Chceli by ste zistiť, či je koláč prepečený.	Zapichnite drevenú špajľu do miesta, kde je koláč najvyšší. Pokiaľ sa cesto už nelepí na špajľu, je koláč hotový.
Koláč nevykysol.	Nabudúce použite menej tekutiny, alebo nastavte o 10 °C nižšiu teplotu a predĺžte čas pečenia. Zohľadnite použité suroviny a pokyny v recepte.
Koláč vybehol uprostred do výšky, ale na okrajoch je nižší.	Tukom vymažte iba dno formy na pečenie. Po upečení koláč opatrne vyberte z formy nožom.
Ovocná šťava z koláča preteká.	Nabudúce použite hlbší univerzálny plech.
Drobné pečivo sa pri pečení zlepuje.	Medzi jednotlivými kúskami dodržujte rozostupy cca 2 cm. Tak bude mať pečivo dostatok miesta na nakysnutie a zozlatne zo všetkých strán.
Koláč je vysušený.	Nastavte o 10 °C nižšiu teplotu a skráťte čas pečenia.
Koláč je celkovo príliš svetlý.	Pokiaľ sú úroveň vloženia a použité príslušenstvo správne, nabudúce prípadne zvýšte teplotu alebo predĺžte čas pečenia.
Koláč je zhora príliš svetlý, ale zospodu príliš tmavý.	Nabudúce vložte príslušenstvo o úroveň vyššie.
Koláč je zhora príliš tmavý, ale zospodu príliš svetlý.	Nabudúce vložte príslušenstvo o úroveň nižšie. Zvoľte nižšiu teplotu a predĺžte čas pečenia.
Koláč upečený vo forme je vzadu príliš tmavý.	Nestavajte formu až k zadnej stene, ale doprostred priestoru na pečenie.
Koláč je celkovo príliš tmavý.	Nabudúce zvolte nižšiu teplotu a prípadne predĺžte čas pečenia.
Pečivo zhnedlo nerovnomerne.	Zvoľte nižšiu teplotu. Tiež papier na pečenie, ktorý presahuje formu, môže ovplyvňovať cirkuláciu vzduchu. Papier vždy upravte na správnu veľkosť. Dbajte na to, aby forma nebola umiestnená úplne pri zadnej stene rúry. Pri pečení drobného pečiva by pečivo malo mať pokiaľ možno rovnakú veľkosť a hrúbku.
Pečivo ste piekli na viacerých úrovniach. Na hornom plechu je pečivo tmavšie ako na spodnom.	Na pečenie na viacerých úrovniach vždy používajte režim horúci vzduch. Aj keď je možné piecť viac plechov súčasne, nemusia byť všetky plechy hotové v rovnakom okamihu.
Koláč vyzerá dobre, ale vnútri nie je prepečený.	Pečte dlhšie pri nižšej teplote a pridávajte menej tekutiny. Pri koláčoch so šťavnatou náplňou najprv predpečte korpus. Posypte ho posekanými mandľami alebo strúhankou a až potom pridajte hornú šťavnatú vrstvu.
Koláč nejde vyklopiť z formy.	Po upečení nechajte koláč 5 až 10 minút vychladnúť. Pokiaľ ani potom nejde z formy vyklopiť, uvoľnite ho opatrne pomocou noža. Otočte formu znovu dnom hore a niekoľkokrát ju utrite vlhkou studenou handričkou. Pri ďalšom použití formu vytrite tukom a vysypte strúhankou.

Nákypy a gratinované pokrmy

Váš spotrebič ponúka mnoho druhov režimov na prípravu nákypov. V tabuľke nastavenia nájdete optimálne nastavenie na prípravu mnohých pokrmov.

Prepečenie nákypu je závislé na veľkosti nádoby a výške nákypu.

Pre nákypy a gratinované jedlá používajte širokú, plochú nádobu. V úzkej, vysokej nádobe potrebujú pokrmy viac času a sú hore tmavšie.

Používajte uvedené úrovne vkladania.

Pokrm vo formách alebo na univerzálnom plechu môžete pripravovať na jednej úrovni.

- Formy na rošte: Úroveň 2
- Univerzálny plech: Úroveň 3

Súčasnou prípravou viacerých pokrmov môžete ušetriť až 45 percent energie. Formy vkladajte do priestoru na pečenie vedľa seba alebo nad seba.

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

Hydina, mäso a ryby

Váš spotrebič ponúka mnoho druhov ohrevu na prípravu hydiny, mäsa a rýb. V tabuľke nastavenia nájdete optimálne nastavenie na prípravu mnohých pokrmov.

Pečenie na rošte

Pečenie na rošte je obzvlášť vhodné pre veľkú hydinu alebo viac kusov mäsa naraz.

Zasuňte univerzálny plech s položeným roštom do uvedenej výšky zasunutia. Dbajte na to, aby rošt správne priliehal na univerzálny plech.

→ "Príslušenstvo" na strane 9

Podľa veľkosti a druhu pečienky dajte do univerzálného plechu až ½ litra vody. Odkvapávajúca tekutina sa zachytí. Z tohto výpeku môžete pripraviť omáčku. Navyše vzniká menej dymu a priestor na pečenie zostáva čistejší.

Pečenie v nádobe

⚠ Varovanie - Nebezpečenstvo poranenia vplyvom prasknutého skla!

Horúce sklenené riady odkladajte na suchý podklad. Ak je podklad mokrý alebo studený, môže sklo prasknúť.

⚠ Varovanie - Nebezpečenstvo obarenia!

Pri otvorení pokrievky po pečení môže unikáť veľmi horúca para. Zdvihnite pokrievku vzadu, aby mohla para unikáť smerom od tela.

Používajte iba riad, ktorý je vhodný do rúry na pečenie. Najvhodnejší je riad zo skla. Vyskúšajte, či sa riad vojde do priestoru na pečenie.

Lesklé nádoby na pečenie z ocele alebo hliníka teplo odrážajú ako zrkadlo, a preto nie sú príliš vhodné. Hydina sa v nich pečie pomalšie a menej zozlatne. Použite vyššiu teplotu alebo dlhší čas pečenia.

Dbajte na údaje od výrobcu riadu.

Odkryté nádoby

Na pečenie hydiny, mäsa a rýb použite najlepšie vysokú formu na pečenie. Formu postavte na rošt. Pokiaľ nemáte vhodný riad, použite univerzálny plech.

Zakryté nádoby

Priestor na pečenie zostane pri pečení v zakrytej nádobe podstatne čistejší. Dbajte na to, aby pokrievka veľkosťou zodpovedala danej nádobe a dobre doliehala. Nádobu postavte na rošt.

Hydina, mäso a

ryba môže byť chrumkavá, i keď ich pečiete v uzatvorenej nádobe. S týmto cieľom použite sklenenú pokrievku a nastavte vyššiu teplotu.

Grilovanie

Počas grilovania majte dvierka rúry vždy zatvorené. Nikdy negrilujte pri otvorenej rúre.

Položte pečienku na rošt. Dodatočne zasuňte univerzálny plech skosením smerom k dvierkam spotrebiča aspoň jednu výšku zasunutia pod rošt. Odkvapávajúci tuk sa zachytí.

Grilujte pokiaľ možno kúsky hydiny, mäsa a rýb rovnakej veľkosti. Tak zozlatnú rovnomerne a zstanú pekne šťavnaté. Kúsky pokrmu určené na grilovanie položte priamo na rošt.

Kúsky obracajte pomocou grilovacích klieští. Pokiaľ do mäsa pichnete vidličkou, stratí šťavu a bude vysušené. Mäso osolte až po grilovaní. Soľ vyťahuje vodu z mäsa.

Upozornenie

- Ohrievacie teleso grilu sa neustále zapína a vypína, tento jav je normálny. Početnosť sa riadi podľa nastaveného stupňa grilovania.
- Počas grilovania sa môže tvoriť dym.

Teplotná sonda

Podľa vybavenia vášho spotrebiča máte k dispozícii teplotnú sondu. Pomocou teplotnej sondy môžete pokrmy pripravovať pri presnej teplote. Prečítajte si dôležité pokyny na použitie teplotnej sondy v príslušnej kapitole. Sú v nej uvedené informácie k zapojeniu teplotnej sondy, možné druhy ohrevov a ďalšie informácie.

Odporúčané nastavenia

Hodnoty nastavenia platia pre zasunutie hydiny bez drobkov, pripravenej na pečenie, mäsa alebo ryby s teplotou z chladničky do studeného priestoru na pečenie.

V tabuľke sú uvedené hodnoty pre jednotlivé druhy mäsa s navrhovanou hmotnosťou. Pokiaľ pripravujete mäso, hydinu alebo ryby s vyššou hmotnosťou, ako je v tabuľke uvedené, nastavte v každom prípade nižšiu teplotu. Pri pečení viacerých kusov mäsa sa orientujte podľa najťažšieho kusa. Jednotlivé kúsky mäsa by mali byť zhruba rovnako veľké.

Čím väčší kus mäsa, hydiny alebo ryby pečiete, tým nižšia je teplota a tým dlhší je čas pečenia. Po 1/2 až 2/3 dĺžky pečenia hydinu, mäso alebo ryby obráťte.

Hydina

U kačice alebo husi napichnete kožu pod krídlami. Tuk tak môže odtekať.

U kačacích prs kožu narežte. Kačacie prsia neobracajte.

Keď obraciate hydinu, dbajte na to, aby bola dole najprv prsná strana, resp. strana s kožou.

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

Mäso

Chudé mäso potrite podľa potreby tukom alebo cho preložte kúskami slaniny.

Pri pečení chudého mäsa pridajte trochu tekutiny. V sklenenej nádobe by malo byť dno nádoby pokryté cca do výšky 1/2 cm.

Kožu mäsa mriežkovite narežte. Ak mäso pri pečení otáčate, dbajte na to, aby koža bola najprv stranou nadol.

Keď je pečienka hotová, mala by ešte 10 minút po upečení odpočívať vo vypnutej a zatvorenej rúre. Tak sa lepšie rozprestrie šťava. Popríklad pečienku zabaľte do alobalu. Obdobie uvedené v tabuľke nezahŕňa dobu pre "odpočinok" mäsa.

Pečenie a dusenie v nádobe je pohodlnejšie. Pečené mäso môžete s nádobou ľahšie vybrať z priestoru na pečenie a priamo v nádobe pripraviť omáčku.

Množstvo tekutiny je závislé od druhu mäsa a materiálu nádoby a tiež od toho, či používate pokrievku. Keď pripravujete mäso v smaltovom alebo tmavom kovovom pekáči, je potrebné o niečo viac tekutiny ako v sklenenej nádobe.

Počas pečenia sa tekutina v nádobe odparuje.

V prípade potreby opatrne prilejte tekutinu.

Odstup medzi mäsom a pokrievkou by mal byť aspoň 3 cm. Mäso sa môže zväčšiť.

Na dusenie mäso vopred podľa potreby opražte. Do základu dusenia pridajte vodu, víno, ocot a pod. Dno nádoby by malo byť zakryté 1 – 2 cm vysoko.

Ryby

Celú rybu nie je potrebné obracať. Zasuňte celú rybu chrbtom hore, s chrbtovou plutvou hore, do priestoru na pečenie. Nakrojžený zemiak alebo malá tepelne odolná nádoba v bruchu ryby jej dodáva stabilitu.

Či je ryba hotová spoznáte tak, že je možné chrbtovú plutvu ľahko uvoľniť.

Pri dusení pridajte do nádoby dve až tri polievkové lyžice tekutiny a trochu citrónovej šťavy alebo octu.

Hydina

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

* predhrejte 5 min.

Mäso

Pokrm	Príslušenstvo/Riad	Úroveň vkladania	Druhy ohrevu	Kroky	Teplota v °C	Čas úpravy v min.
Bravčová pečienka bez kože, napr. krkovička, 1,5 kg	Otvorená nádoba	2		-	160-170	150-160
Bravčová pečienka s kožou, napr. plec, 2 kg	Otvorená nádoba	2		-	180-190	160-180
Bravčová panenka, 1,5 kg	Otvorená nádoba	2		-	190-200	100-110***
Bravčový steak, 2 cm hrubý	Rošt	4		-	3	20-25**

* predhrejte

** pod to vsuňte univerzálny plech na úroveň 2

*** neobracajte

Pokrm	Príslušenstvo/Riad	Úroveň vkladania	Druhy ohrevu	Kroky	Teplota v °C	Čas úpravy v min.
Hovädzia fileta, medium, 1 kg	Otvorená nádoba	3		-	210-220	40-50**
Hovädzia fileta, medium, 1 kg	Otvorená nádoba	2		-	200-220	140-160
Roastbeef, medium, 1,5 kg	Otvorená nádoba	3		-	200-220	60-70
Burger, 3-4 cm vysoký	Rošt	4		-	3	25-30
Tefacie pečené mäso, 1,5 kg	Otvorená nádoba	2		-	160-180	115-130
Tefacie nohy, 1,5 kg	Otvorená nádoba	2		-	200-220	110-125
Jahňacie stehno bez kostí, medium, 1,5 kg	Otvorená nádoba	2		-	170-190	70-80***
Jahňací chrbát s kosťami, medium, 1,5 kg	Rošt	2		-	180-190	45-55***
Grilovacie klobásy	Rošt	3		-	3	15-20
Sekaná, 1 kg	Otvorená nádoba	2		-	170-180	65-75

* predhrejte
 ** pod to vsuňte univerzálny plech na úroveň 2
 *** neobracajte

Ryby

Pokrm	Príslušenstvo/Riad	Úroveň vkladania	Druhy ohrevu	Teplota v °C	Čas úpravy v min.
Ryba, grilovaná, celá, 300 g, napr. pstruh	Rošt			160-180	20-30
Ryba, grilovaná, celá, 1,5 kg, napr. losos	Rošt	2		170-190	30-40
Rybia fileta - podkova, grilovaná, 2-3 cm silná	Rošt	4		3	12-22**
Rybia fileta, dusená, prírodná, 2-3 cm hrubá	Uzatvorená nádoba	2		170-190	35-45
Ryba, dusená, celá, 300 g, napr. pstruh	Uzatvorená nádoba	2		170-190	40-50
Ryba, dusená, celá, 1,5 kg, napr. losos	Uzatvorená nádoba	2		190-210	50-60

* predhrejte
 ** pod to vsuňte univerzálny plech na úroveň 2




Tipy na pečenie a dusenie

Priestor na pečenie je silne znečistený.	Prípravujte pečienku v uzavretej nádobe na vyššiu teplotu alebo použite grilovací plech. Ak použijete grilovací plech, dosiahnete optimálny výsledok pečenia. Grilovací plech môžete dokúpiť ako zvláštne príslušenstvo.
Pečienka je príliš tmavá a krusta miestami spálená alebo je pečienka vysušená.	Skontrolujte teplotu a úroveň vloženie príslušenstva. Nabudúce zvolte nižšiu teplotu a prípadne skráťte dobu pečenia.
Krusta je príliš slabá.	Zvýšte teplotu alebo po dokončení pečenia krátko zapnite gril.
Pečienka vyzerá dobre, ale šťava je pripálená.	Nabudúce zvolte menšiu nádobu alebo doplňte viac tekutiny.
Pečienka vyzerá dobre, ale šťava je príliš svetlá a vodnatá.	Nabudúce zvolte väčšiu nádobu alebo prilejte menej tekutiny.
Pri dusení sa mäso pripaľuje.	Nádoba na pečenie a pokrievky musia mať správnu veľkosť a musia doliehať. Znížte teplotu a počas dusenia prilievajte tekutinu.

Zelenina a prílohy

Tu nájdete údaje na prípravu grilovanej zeleniny, zemiakov a mrazených produktov zo zemiakov.

Dbajte pokynov uvedených v tabuľke.

Pokrm	Príslušenstvo/Riad	Úroveň vkladania	Druhy ohrevu	Teplota v °C	Čas úpravy v min.
Grilovaná zelenina	Univerzálny plech	5		3	10-15
Pečené zemiaky, polené	Univerzálny plech	3		160-180	45-60
Produkty zo zemiakov, zmrazené napr. hranolčky, krokety, zemiakové taštičky, Rôsti	Univerzálny plech	3		200-220	25-35
Hranolčky, 2 úrovne	Univerzálny plech + Plech na pečenie	3+1		190-210	30-40

Dezerty

Pomocou svojho spotrebiča môžete ľahko pripraviť soufflé a jogurt.

Soufflé

Soufflé môžete pripravovať tiež vo vodnom kúpeli na univerzálnom plechu. K tomu zasuňte univerzálny plech do výšky 2.

Jogurt

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

- 1 liter mlieka (3,5 % tuku) prevarte na platničke na 90 °C a potom nechajte vychladnúť na 40 °C.
2. Vmiešajte 150 g jogurtu (vybratého z chladničky).
3. Zmesou naplňte hrnčky alebo malé poháre a prikryte ich priehľadnou fóliou.
4. Hrnčky alebo poháre vložte do priestoru na pečenie a pokračujte podľa pokynov uvedených v tabuľke.
5. Až bude jogurt hotový, nechajte ho vychladnúť v chladničke.

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

Akrylamid v potravinách

Akrylamid vzniká predovšetkým v obilných a zemiakových produktoch, ktoré sa zahrievajú na vysokú teplotu, napr.

zemiakové chipsy, hranolčky, hrianky, žemle, chlieb alebo drobné pečivo (sušienky, perníčky a vianočné cukrovinky).

Typy na prípravu potravín s nízkym obsahom akrylamidov	
Všeobecne	<ul style="list-style-type: none"> ■ Čas tepelnej úpravy by mal byť čo najkratší. ■ Pokrmu príliš nepripekajte, mali by byť zlatožlté. ■ Pokrmu vo väčších a hrubších kúskoch obsahujú menej akrylamidu.
Pečenie	S horným a dolným ohrevom max. 200 °C. S horúcim vzduchom s cirkuláciou max. 180 °C.
Cukrovinky	S horným a dolným ohrevom max. 190 °C. S horúcim vzduchom s cirkuláciou max. 170 °C. Vajcia alebo vaječný bielok znižujú tvorbu akrylamidov.
Hranolčky z rúry	Hranolčky rozložte na plech rovnomerne a v jednej vrstve. Na jednom plechu pečte minimálne 400-600 g, aby sa hranolčky nevysušili.

Sušenie

Pomocou horúceho vzduchu môžete skeve sušiť. Pri tomto druhu konzervácie sa vďaka odstráneniu vody koncentrujú aromatické látky.

Sušte iba nepoškodené ovocie, zeleninu a bylinky a starostlivo ich pred sušením umyte. Na rošt položte papier na pečenie alebo pergamenový papier. Ovocie nechajte dobre odkvapkať a osušte ho.

Ovocie prípadne nakrájajte na rovnako veľké kúsky alebo tenké plátky. Neošúpané ovocie položte na rošt šupkou dole. Dbajte na to, aby ovocie alebo huby na rošte neležali cez seba.

Nastrúhajte zeleninu a blanšírujte ju. Blanširovanú zeleninu nechajte dobre odkvapkať a rovnomerne ju rozložte na rošte.

Bylinky sušte i so stonkou. Rovnomerne ich v malých trsoch rozložte na rošt.





Na usušenie použite nasledujúce úrovne na vloženie príslušenstva:

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

Veľmi šťavnaté ovocie a zeleninu niekoľkokrát obráťte. Usušené potraviny ihneď po sušení zložte z papiera.

V tabuľke sú uvedené hodnoty pre sušenie rôznych druhov potravín. Teplota a čas sušenia závisia od druhu, vlhkosti, zrelosti a hrúbky sušenej potraviny. Čím dlhšie potravinu sušíte, tým lepšie je konzervovaná. Čím tenšie sú kúsky sušenej potraviny, tým rýchlejšie je usušená, a tým aromatickejšia bude. Preto je v tabuľkách vždy uvedené približné nastavenie.

Pokiaľ chcete sušiť iné potraviny, orientujte sa podľa podobných potravín uvedených v tabuľke.

Ovocie, zelenina a bylinky	Príslušenstvo	Druhy ohrevu	Teplota v °C	Čas úpravy v hod.
Jadrové ovocie (jablčné krúžky, 3 mm hrubé, na rošt 200 g)	1-2 rošty		80	4-8
Koreňová zelenina (karotka), nastrúhaná, blanširovaná	1-2 rošty		80	4-7
Huby na plátky	1-2 rošty		80	5-8
Bylinky, očistené	1-2 rošty		60	2-5

Zaváranie

Váš spotrebič je vhodný aj na zaváranie ovocia a zeleniny.

Varovanie - Nebezpečenstvo poranenia!

Keď potraviny zavaríte zle, môžu zaváracie poháre prasknúť. Dodržujte pokyny na zaváranie.

Poháre

Použite iba čisté a nepoškodené zaváracie poháre. Používajte len čisté a nepoškodené gumičky odolné voči vysokým teplotám. Gumičky vopred skontrolujte.

Spoločne zavárajte iba poháre rovnakej veľkosti a s rovnakými potravinami. V rúre je možné súčasne zavárať maximálne šesť zaváracích pohárov s objemom 1/2, 1 alebo 1 1/2 litra. Nepoužívajte väčšie alebo vyššie poháre. Viečka by mohli prasknúť.

Počas zavárania sa pohárov v rúre nedotýkajte.

Príprava ovocia a zeleniny

Zavárajte iba nepoškodené ovocie a zeleninu. Dôkladne ich umyte.

Ovocie príp. zeleninu podľa druhu ošúpte, vykôstkujte a nakrájajte na kúsky a naplňte poháre cca 2 cm pod okraj.

Ovocie

Ovocie v zaváracích pohároch zalejte horúcim cukornatým roztokom bez peny (cca 400 ml na pohár s objemom 1 liter). Na jeden liter vody použite:

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

Zelenina

Zeleninu v zavarácom pohári zalejte horúcou, prevarenou vodou.

Očistite okraje pohárov, musia byť čisté. Na každý pohár nasadte navlhčenú zaváraciu gumičku a viečko. Poháre uzavrite pomocou svoriek. Poháre postavte do univerzálneho plechu tak, aby sa vzájomne nedotýkali. Do univerzálneho plechu nalejte 500 ml horúcej vody (cca 80 °C). Všetko nastavte podľa tabuľky.

Ukončenie zavárania

Ovocie: Po určitom čase začnú v krátkych intervaloch stúpať bublinky. Vypnite rúru, hneď ako všetky poháre začnú peniť. Poháre vyberte po uvedenom čase dohrevu z priestoru na pečenie.

Zelenina: Po určitom čase začnú v krátkych intervaloch stúpať bublinky. Hneď ako začnú všetky poháre peniť, znížte teplotu na 120 °C a poháre nechajte i naďalej peniť v uzatvorenom priestore na pečenie, čas je uvedený v tabuľke. Po uplynutí tohto času rúru vypnite a poháre vyberte až po uvedenom čase ohrevu, pozrite tabuľku. Vybraté poháre postavte na čistú utierku. Horúce poháre nestavajte na studenú alebo mokrú podložku, mohli by prasknúť. Poháre zakryte, aby boli chránené pred prievanom. Svorky zložte, až keď poháre vychladnú.

V tabuľke sú uvedené odporúčané orientačné hodnoty na zaváranie ovocia a zeleniny. Môžu byť ovplyvnené izbovou teplotou, počtom pohárov, množstvom,

teplotou a kvalitou zaváratej potraviny. Údaje sa vzťahujú na okrúhle poháre s objemom 1 liter. Predtým, ako spotrebič prepnete alebo vypnete, skontrolujte, či poháre penia.

Pečenie začne po cca 30 - 60 minútach.

Pokrm	Príslušenstvo/Riad	Úroveň vkladania	Druhy ohrevu	Kroky	Teplota v°C	Čas úpravy v min.
Zelenina, napr. karotka	Zaváracie poháre, 1 liter	1		1.	160-170	Až do pečenia: 30-40
				2.	120	Až od pečenia: 30-40
				3.	-	Dohrev: 30
Zelenina, napr. uhorky	Zaváracie poháre, 1 liter	1		1.	160-170	Až do pečenia: 30-40
				2.	-	Dohrev: 30
Kôstkovité ovocie, napr. čerešne, slivky	Zaváracie poháre, 1 liter	1		1.	160-170	Až do pečenia: 30-40
				2.	-	Dohrev: 35
Jadrové ovocie, napr. jablká, jahody	Zaváracie poháre, 1 liter	1		1.	160-170	Až do pečenia: 30-40
				2.	-	Dohrev: 25

Kysnutie cesta

Vaše kysnuté cesto vykysne výrazne rýchlejšie ako pri izbovej teplote a nevysuší sa. Prevádzku spúšťajte iba pri celkom vychladnutom priestore na pečenie.

Kysnuté cesto nechajte vykysnúť vždy dvakrát. Dbajte na údaje uvedené v tabuľke o 1. a 2. kysnutí (kysnutie cesta a kusov).

Kysnutie cesta

Pre kysnutie cesta dajte na dno priestoru na pečenie 200 ml vody.

Pozor!

Poškodenie povrchov

- Nikdy nelejte vodu do horúceho priestoru na pečenie. Zmenou teploty môže vzniknúť poškodenie smaltovaného povrchu.
- Nepoužívajte destilovanú vodu. Používajte len vodu z vodovodu.

Vložte cesto do tepelne odolnej misky a postavte ju na rošt. Nastavte podľa údajov v tabuľke.

Počas procesu kysnutia neotvárajte dvierka spotrebiča, pretože inak uniká vlhkosť. Cesto nezakrývajte.

Počas prevádzky vzniká kondenzát a sklo dvierok je orosené. Po kysnutí vytrite priestor pečenia. Zvyšky vodného kameňa rozpustíte trochou octu a utriete čistou vodou.

Kusy cesta

Položte vaše pečivo do výšky zasunutia uvedenej v tabuľke.

Keď chcete predhrievať, uchovávajte kusy cesta mimo spotrebiča na teplom mieste.

Teplota a doba pečenia sú závislé od druhu a množstva prísad. Preto sú údaje v tabuľke nastavenia orientačné.

Pokrm	Príslušenstvo/Riad	Úroveň vkladania	Druhy ohrevu	Kroky	Teplota v °C	Čas úpravy v min.
Kysnuté cesto, ľahké	Miska	2		1.	.*	25-30
	Plech na pečenie alebo forma	2		2.	.*	10-20
Kysnuté cesto, ťažké a s veľkým obsahom tuku	Miska	2		1.	.*	60-75
	Plech na pečenie alebo forma	2		2.	.*	45-60

Rozmrazovanie

Vhodné na rozmrazovanie hlboko zmrazeného ovocia, zeleniny a pečiva. Hydinu, mäso a ryby nechajte rozmraziť v chladničke. Nie je vhodné pre krémové a smotanové torty.

Na rozmrazovanie použite nasledujúce úrovne vkladania:

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

Údaje v tabuľke sú iba orientačné. Sú závislé od kvality, teploty (-18 °C) a vlastností danej potraviny. Sú uvedené časové rozpätia. Najprv nastavte kratší čas a v prípade potreby ho predĺžte.

Tip: Potraviny zmrazené po jednotlivých porciách alebo v tenkej ploche rozmrazia rýchlejšie ako potraviny v celku.

Zmrazené potraviny vyberte z obalu a postavte ich v nádobe vhodnej pre ohrev na rošt.

Pokrm počas úpravy raz či dvakrát otočte alebo premiešajte. Veľké kusy je nutné obrátiť viackrát. Pokrm medzitým rozdeľte na viac častí, príp. už rozmrazené kusy vyberte z priestoru na pečenie.

Rozmrazený pokrm nechajte ešte 10 až 30 minút pre vyrovnanie teploty odstáť vo vypnutej rúre.

Pokrm	Príslušenstvo/Riad	Úroveň vkladania	Druhy ohrevu	Teplota v °C	Čas úpravy v min.
Chlieb, všeobecne pečivo	Plech na pečenie	2		50	40-70
Koláč, šťavnatý	Plech na pečenie	2		50	70-90
Koláč, suchý	Plech na pečenie	2		60	60-75

Udržiavanie teploty

Horný / dolný ohrev, udržiavanie teploty pri 70 °C.

Zabráňte tak tvorbe kondenzátu a nemusíte priestor na pečenie utierať.

Hotové pokrmy neudržiujte teplé dlhšie ako dve hodiny. Dávajte pozor na to, že niektoré pokrmy sa počas udržiavania teploty ešte dorábajú. Pokrmy nezakrývajte.

Skúšobné pokrmy

Tieto tabuľky boli zhotovené pre skúšobné inštitúty s cieľom uľahčiť testovanie našich spotrebičov.

Podľa EN 60350-1:2013, príp. IEC 60350-1:2011 .

Pečenie

Niekoľko plechov alebo foriem s pečivom vložených súčasne, nemusí byť hotových v rovnakom okamihu.

Úrovně pre vloženie príslušenstva na pečenie na dvoch úrovniach:

- Univerzálny plech: Úroveň 3
- Plech na pečenie: Úroveň 1
- Formy na rošte
- prvý rošt: Úroveň 3
- druhý rošt: Úroveň 1

Úrovně pre vloženie príslušenstva na pečenie na troch úrovniach:

- Plech na pečenie: Úroveň 5
- Univerzálny plech: Úroveň 3

Pečenie

Pokrm	Príslušenstvo/Riad	Úroveň vkladania	Druhy ohrevu	Teplota v°C	Čas úpravy v min.
Striekané pečivo	Plech na pečenie	3		140-150*	25-40
Striekané pečivo	Plech na pečenie	3		140-150*	20-30
Striekané pečivo, 2 úrovne	Univerzálny + Plech na pečenie	3+1		140-150*	25-35
Striekané pečivo, 3 úrovne	Plech na pečenie + Univerzálny plech	5+3+1		130-140*	40-55
Cukrovinky	Plech na pečenie	3		150-160*	20-30
Cukrovinky	Plech na pečenie	3		150	25-35
Cukrovinky, 2 úrovne	Univerzálny + Plech na pečenie	3+1		140-150*	30-40
Cukrovinky, 3 úrovne	Plech na pečenie + Univerzálny plech	5+3+1		140-150*	30-40
Píškotový koláč	Tortová forma Ø26cm	2		160-170**	25-35
Píškotový koláč	Tortová forma Ø26cm	2		160-170	30-35
Píškotový koláč, 2 úrovne	2x tortová forma Ø26cm	3+1		150-160**	35-50
Jablkový páj	2x čierna plechová forma Ø20cm	2		160-170	60-80

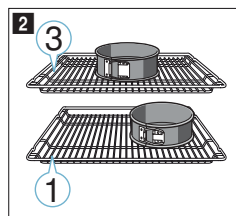
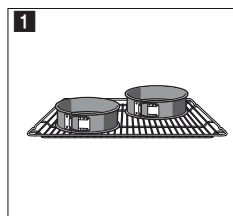
* predhrejte 5 min., nepoužívajte funkciu rýchleho ohrevu

** predhrejte, nepoužívajte funkciu rýchleho ohrevu

- Plech na pečenie: Úroveň 1

Pečenie s dvoma roztváracími formami:

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



Upozornenie

- Hodnoty nastavenia platia iba pre vkladanie pokrmov do studeného priestoru na pečenie.
- Dbajte na pokyny pre predhriatie rúry, ktoré sú uvedené v tabuľke. Hodnoty platia pre režim bez použitia rýchleho ohrevu.
- Na pečenie používajte najprv nižšiu z uvedených teplôt.

Grilovanie

Dodatočne vložte univerzálny plech. Bude sa doň zachytávať odkvapkávajúca tekutina a priestor na pečenie zostane čistejší.

Pokrm	Príslušenstvo/Riad	Úroveň vkladania	Druhy ohrevu	Teplota v°C	Čas úpravy v min.
Jablkový páj	2x čierna plechová forma Ø20cm	1		190-210	70-80
Jablkový páj, 2 úrovne	2x čierna plechová forma Ø20cm	3+1		170-190	70-90
* predhrejte 5 min., nepoužívajte funkciu rýchleho ohrevu					
** predhrejte, nepoužívajte funkciu rýchleho ohrevu					

Grilovanie

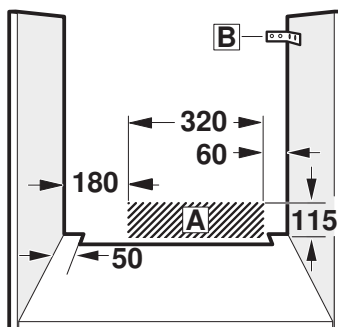
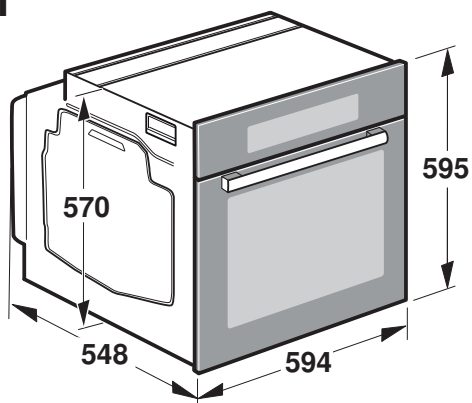
Pokrm	Príslušenstvo	Úroveň vkladania	Druhy ohrevu	Stupeň grilovania	Čas úpravy v min.
Opekanie hriankov	Rošt	5		3	0,5-1,5*
Hovädzí burger, 12 kusov	Rošt	4		3	25-30**
* nepredhrievajte					
** po 2/3 celkového času otočte					



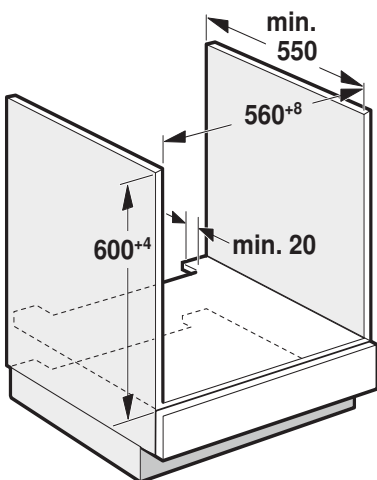
sk Montážny návod



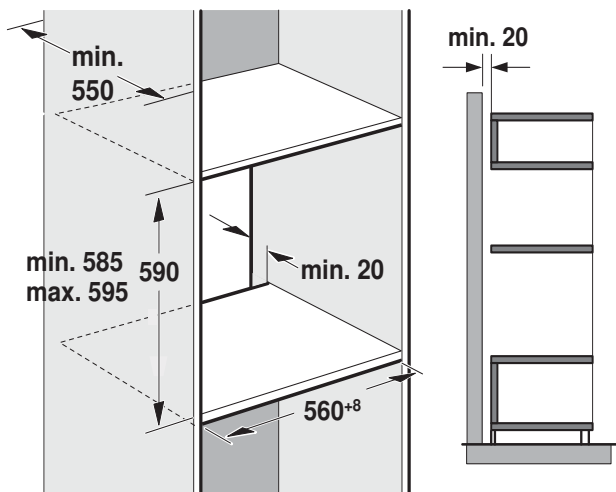
1



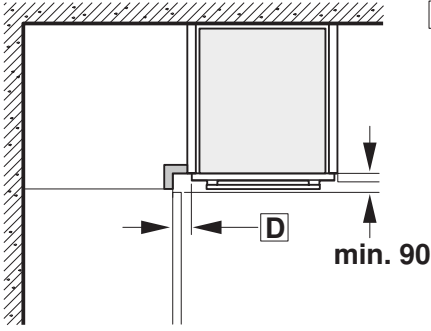
2



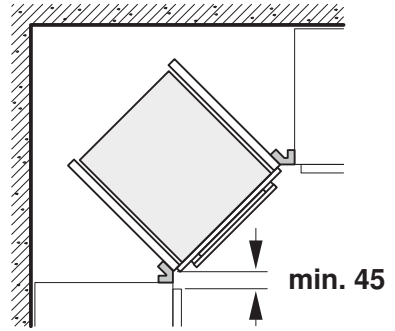
3



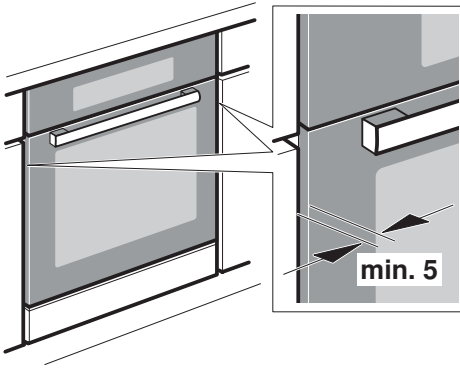
4



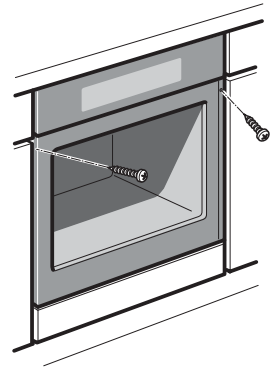
C



5



min. 5



Dôležité pokyny – obrázok 1

- Iba odborné zabudovanie podľa tohto montážneho návodu vám zaručuje bezpečné používanie. Za škody spôsobené chybným zabudovaním zodpovedá technik.
- Po vybalení spotrebič skontrolujte. V prípade poškodenia behom prepravy spotrebič nezapájajte.
- Riadte sa montážnymi pokynmi pre zabudovanie príslušenstva.
- Pred uvedením do prevádzky odstráňte z priestora na pečenie a dvierok obalový materiál a lepiace fólie.
- Vstavaný nábytok musí byť odolný voči teplote až do 90 °C, prílišle predné hrany nábytku až do 70 °C.
- Nezabudovávajte spotrebič za dekoratívny kryt. Hrozí nebezpečenstvo prehriatia.
- Výrezy v nábytku vykonajte pred zasadením spotrebiča. Odstráňte piliny, funkcia elektrických súčiastok by mohla byť negatívne ovplyvnená.
- Aby ste zabránili porezaniu, používajte ochranné rukavice. Časti, ktoré sú prístupné pri montáži, môžu mať ostré hrany.
- U spotrebičov s výklopným čelným panelom so spínačmi dbajte na to, aby čelný panel so spínačmi pri vysunutí nenarážal do susedného nábytku.
- Zásuvka pre pripojenie spotrebiča musí byť umiestnená v oblasti vyšrafovaných plochy **k** alebo mimo priestor zabudovania spotrebiča.
- Neupravený nábytok pripevnite bežne predávaným uholníkom **B** ku stene.
- Rozmery na obrázkoch sú v mm.

Spotrebič pod pracovnou doskou – obrázok 2

Pre odvetrávanie spotrebiča musí byť v medzidne výrez na odvetrávanie. Pracovnú dosku pripevnite ku vstavanému nábytku. Dodržujte pokyny v montážnom návode.

Spotrebič vo vysokej skrínke – obrázok 3

Pre odvetrávanie spotrebiča musí byť v medzidne výrez na odvetrávanie.

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

Spotrebič umiestite maximálne do takej výšky, aby ste mohli bez problémov vyndávať príslušenstvo.

Vestavba do rohu – obrázok 4

Aby bolo možno otvárať dvierka spotrebiča, je nutno pri vestavbe do rohu dodržať rozmery **C** Rozmer **D** závisia na hrúbke prednej hrany nábytku pod madlom.

Pripojenie spotrebiča

Spotrebič zodpovedá stupňu ochrany 1 a môže byť pripojený iba káblom s ochranným vodičom.

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

Pri všetkých montážnych prácach musí byť spotrebič odpojený zo siete.

Spotrebič môže byť pripojený iba pomocou prívodného kábla, ktorý je súčasťou dodávky. Zapojte prívodný kábel na zadnej strane spotrebiča (zaczvaknúť!).

Prívodný kábel dlhý 3,0 m je si možné zaobstaráť u zákazníckeho servisu.

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

Ochrana proti dotyku musí byť zabezpečená zabudovaním.

Prívodný kábel so zástrčkou s ochranným kontaktom.

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

Pokiaľ zástrčka po zabudovaní už nie je prístupná, musí byť v pevnej elektrickej inštalácii vopred nainštalované deliace zariadenie s fázami podľa stavebných predpisov.

Prívodný kábel bez zástrčky s ochranným kontaktom

Elektrické pripojenie môže vykonávať iba koncesovaný odborník.

V pevnej elektrickej inštalácii musí byť nainštalované deliace zariadenie s fázami podľa stavebných predpisov. V pripojenej zásuvke identifikujte fázový a neutrálny (nulový) vodič. Pri chybnom pripojení sa môže spotrebič poškodiť.

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

Iba Švédsko, Finsko a Nórsko

Spotrebič je možné pripojiť tiež priloženou zástrčkou so systémom ochranného kontaktu. Tento systém musí byť po zabudovaní prístupný. Pokiaľ zástrčka po zabudovaní už nie je prístupná, musí byť v pevnej elektrickej inštalácii vopred nainštalované deliace zariadenie s fázami podľa stavebných predpisov.

Upevnenie spotrebiča – obrázok 5

Pri spotrebičoch s výsuvnými dvierkami vozíka na pečenie sa musia dvierka vopred odstrániť.

1. Spotrebič celkom zasunúť a stredovo vyrovnajte.

2. Spotrebič priskrutkujte.

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

Na bočných stenách vstavanej skrinky nesmú byť pripevnené tepelnoizolačné lišty.

Demontáž

1. Spotrebič odpojte zo siete.

2. Povoľte upevňovacie skrutky.

3. Spotrebič mierne nadvihnite a celkom vytiahnite.

Dovozca: BSH domáci spotrebiče s.r.o.
Radlická 350
158 00 Praha 5

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

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

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

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

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

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

Zápisy o uskutočnených opravách:

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

Upozornenie pre predajcov

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

Záručné podmienky

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

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

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

Vyhlasenie o hygienickej neškodnosti výrobku

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



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

Uistenie dovozcu o vydaní vyhlásenia o zhode

Vážený zákazník,

Podľa zákona č. 264/1999 Z. z. Vás uistujeme, že na všetky výrobky distribuované spoločnosťou BSH domáci 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 SIEMENS

Dodávateľ:

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

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

Príjem opráv:

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

Objednávky príslušenstva a náhradných dielov:

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

Zákaznícke poradenstvo:

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

Aktuálne informácie o servise nájdete na internetových stránkách

<http://www.siemens-home.bsh-group.com/sk>.

Tu máte možnosť si dojednať opravu pomocou online formulára.

