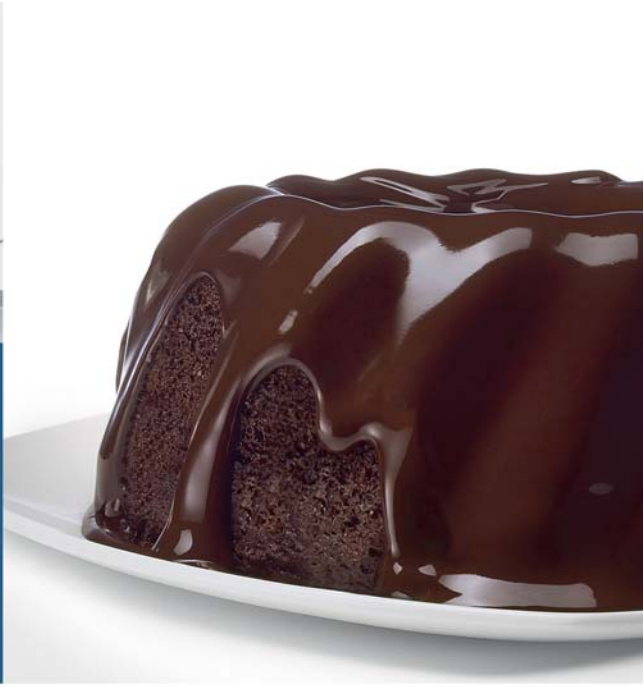






Pečicí trouba

HBA514ES0

BOSCH

[cz] Návod k použití

4 242005 030019

Obsah

Použití podle určení 4

Důležité bezpečnostní pokyny 4
Všeobecné pokyny 4
Halogenové světlo 5

Příčiny poškození 6
Všeobecné pokyny 6

Ochrana životního prostředí 6
Tipy pro úsporu energie 6
Ekologická likvidace spotřebiče 7

Seznámení se se spotřebičem 8
Ovládací panel 8
Tlačítka a displej 8
Druhy ohřevu a funkce 9
Teplota 9
Pečicího prostor 9

Příslušenství 10
Základní příslušenství 10
Vkládání příslušenství 10
Zvláštní příslušenství 11

Před prvním použitím 12
První uvedení do provozu 12
Čištění pečicího prostoru a příslušenství 12

Obsluha spotřebiče 13
Zapnutí a vypnutí spotřebiče 13
Nastavení druhu ohřevu a teploty 13
Rychlý ohřev 13

Časové funkce 14
Nastavení doby trvání 14
Nastavení času ukončení 14
Nastavení minutky 15
Nastavení hodin 15

Dětská pojistka 16
Aktivace a deaktivace 16

Čištění 16
Vhodné čisticí prostředky 16
Udržování spotřebiče v čistotě 17

Závěsné rošty 18
Vysazení a nasazení závěsných roštů 18

Dvířka spotřebiče 18
Vysazení a nasazení skla dvířek 18

Co dělat v případě poruchy? 20
Odstranění drobných závad svépomocí 20
Výměna osvětlení v pečicím prostoru 20

Zákaznický servis 21
E-Nr. a FD 21

Testováno pro vás v našem kuchyňském studiu 21
Všeobecné pokyny 21
Koláče a drobné pečivo 22
Nákypy a gratinované pokrmy 25
Drůbež, maso a ryby 26
Zelenina a přílohy 29
Dezerty 29
Akrylamid v potravinách 29
Sušení 29
Zavařování 30
Kynutí těsta 31
Rozmrazování 31
Udržování teploty 31
Zkušební pokrmy 32

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

Použití podle určení

Pečlivě si přečtěte tento návod. Pouze tehdy můžete váš spotřebič správně a bezpečně používat. Návod k použití a k montáži uschovejte pro pozdější potřebu nebo pro další majitele.
Tento spotřebič je určen pouze pro vestavbu. Řiďte se speciálním návodem k montáži.

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

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

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

Tento spotřebič je určený pro použití v maximální nadmořské výšce 4000 m.
Tento spotřebič mohou používat děti starší 8 let a osoby s omezenými fyzickými, senzorickými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatečnými zkušenostmi a/nebo znalostmi, pokud jsou pod dohledem osoby, která je odpovědná za jejich bezpečnost, nebo byly touto osobou poučeny o bezpečném použití spotřebiče a pochopily nebezpečí s tím spojená.

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

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

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

Důležité bezpečnostní pokyny

Všeobecné pokyny

⚠ Varování – Nebezpečí požáru!

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

⚠ Varování – Nebezpečí popálení!

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

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

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

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

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

Halogenové světlo

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

⚠Varování – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!
Při výměně žárovky v pečicím prostoru jsou kontakty objímky žárovky pod proudem. Před výměnou vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skříňce.

Příčiny poškození

Všeobecné pokyny

Pozor!

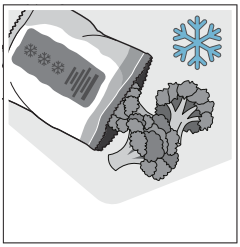
- Příslušenství, fólie, papír na pečení nebo nádoba na dně trouby: Na dno trouby nepokládejte žádné příslušenství. Na dno trouby nepokládejte fólii jakéhokoli druhu ani papír na pečení. Pokud je nastavená teplota nad 50 °C, nastavte na dno trouby žádné nádoby. Hrozí hromadění tepla. Doby pečení pak již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

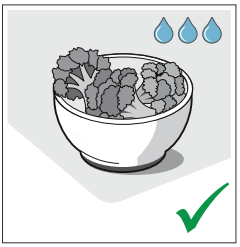
Ochrana životního prostředí

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

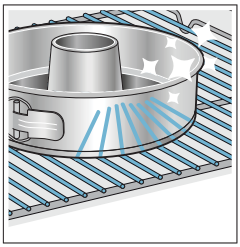
Tipy pro úsporu energie

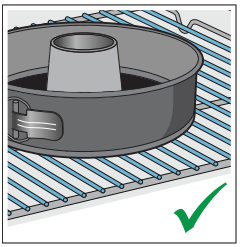
- Spotřebič předehřívejte pouze tehdy, pokud je to uvedeno v receptu nebo v tabulkách návodu k použití.
- Zmrazené potraviny nechte před vložením do trouby rozmrazit.



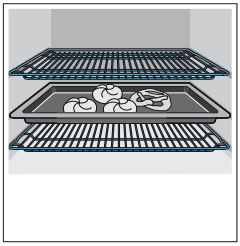


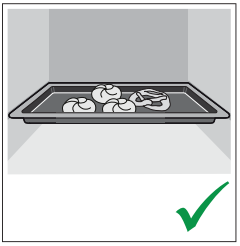
- Používejte tmavé, černě lakované nebo smaltované formy na pečení. Mají mimořádně dobrou tepelnou vodivost.



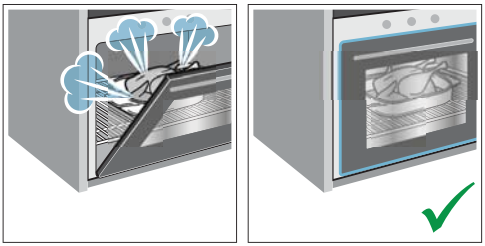


- Vyjměte z trouby příslušenství, které nepotřebujete.

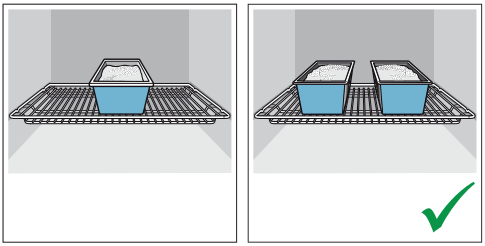




- Dvířka spotřebiče otevírejte během provozu co možná nejméně.



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



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

Ekologická likvidace spotřebiče

Obal ekologicky zlikvidujte.

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

Seznámení se se spotřebičem

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

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



1 **Tlačítka a displej**
Tlačítka jsou dotyková pole, pod kterými se nachází senzory. Pouhým dotykem na symbol zvolte funkci.
Na displeji jsou zobrazeny symboly aktivních a časových funkcí.

2 **Otočný volič**
Pomocí **otočného voliče** nastavte druh ohřevu nebo další funkce.
Volič funkce můžete z nulové pozice otáčet doleva nebo doprava.

3 **Volič teploty**
Pomocí voliče teploty nastavte teplotu na druh ohřevu nebo zvolte nastavení pro další funkce.
Volič teploty můžete z nulové pozice otáčet pouze doprava, až nadoraz. **Dále již nelze.**

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

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

Symbol		Význam
	Časové funkce	Opakovaným dotknutím zvolte **minutku**, dobu trvání, **volbu času ukončení** a **hodin**.
	Dětská pojistka	**Blokování a odblokování funkcí pečicí trouby na ovládacím panelu. Stiskem trvajícím** cca 4 sekundy.
–	Mínus	Snížení nastavených hodnot.
+	Plus	Zvýšení nastavených hodnot.

Displej

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

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

Druhy ohřevu a funkce

Pomocí **otočného voliče** nastavte druh ohřevu a další funkce.

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

Druh ohřevu		Použití
	3D horký vzduch	Pro pečení koláčů nebo masa na jedné nebo více úrovních. Ventilátor rozhání teplo z kruhového topného tělesa na zadní stěně stejnoměrně po celé troubě.
	Mírný horký vzduch	Inteligentní druh ohřevu pro šetrnou přípravu masa, ryb a pečiva. Spotřebič optimálně reguluje přívod energie do pečicího prostoru. Pokrm se peče v jednotlivých fázích pomocí zbytkového tepla. Zůstane tak šťavnatější a méně zhnědne. V závislosti na přípravě a potravinách lze ušetřit energii. **Tento druh** ohřevu **je používán k určení třídy energetické efektivity.**
	Stupeň Pizza	Pro přípravu pizzy a pokrmů, které vyžadují velké teplo zdola. Hřeje dolní topné těleso a kruhové topné těleso na zadní stěně.
	Dolní ohřev	Pro vaření ve vodní lázni a pro dopékání. Teplo sálá zdola.
	Velkoplošný gril	Pro grilování nízkých grilovaných pokrmů, např. steaků, klobás nebo toastů a pro zapékání. Ohřívá se celá plocha pod grilovacím topným tělesem.
	Gril s cirkulací vzduchu	Pro pečení drůbeže, celých ryb a větších kusů masa. Grilovací topné těleso a ventilátor se střídavě zapínají a vypínají. Ventilátor víří horký vzduch kolem pokrmu.
	Horní/dolní ohřev	Pro tradiční pečení koláčů a masa na jedné úrovni. Obzvláště vhodné pro koláče se šťavnatou horní vrstvou. Teplo sálá stejnoměrně shora i zdola.

Další funkce

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

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

Teplota

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

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

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

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

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

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

Pečicí prostor

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

Otevírání dvířek trouby

Pokud během provozu otevřete dvířka spotřebiče, provoz běží dál.

Osvětlení pečicího prostoru

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

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

Chladicí ventilátor

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

Pozor!
Nezakrývejte ventilační štěrbiny. Jinak se spotřebič bude přehřívat.

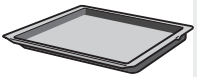
Aby po skončení provozu pečicí prostor rychleji vychladl, běží ještě určitou dobu chladicí ventilátor.

Příslušenství

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

Základní příslušenství

V závislosti na typu spotřebiče může být dodané příslušenství různé.

	**Rošt** Pro nádoby, koláčové a zapékací formy. Pro pečeně, grilované pokrmy a zmrazené pokrmy.
	**Univerzální plech** Pro šťavnaté koláče, pečivo, zmrazené pokrmy a velké pečeně. Můžete ho používat jako nádobu pro zachycení tuku, když grilujete na roštu.

Používejte pouze originální příslušenství. Je speciálně přizpůsobeno vašemu spotřebiči.

Příslušenství lze zakoupit u zákaznického servisu, ve specializované prodejně.

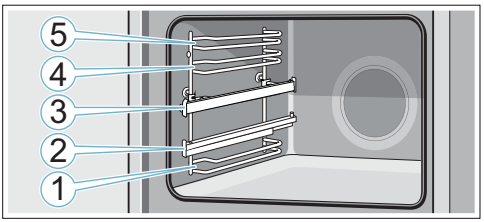
Upozornění: Když se příslušenství zahřeje, může se zdeformovat. Na funkci to nemá žádný vliv. Po vychladnutí deformace zmizí.

Vkládání příslušenství

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

U některých spotřebičů je nejvyšší úroveň vkládání v pečicím prostoru označená symbolem grilu.

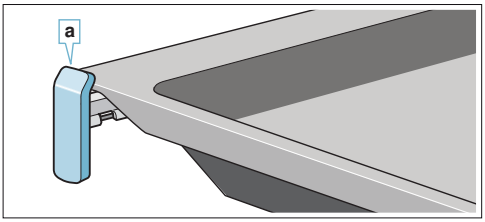
V závislosti na typu spotřebiče je pečicí prostor vybavený jedním nebo více výsuvy nebo jedním či dvěma výsuvy s klipem. Výsuvy jsou pevně namontované a nelze je vyjmout. Výsuvy s klipem lze podle potřeby umístit do volných úrovní.



Příslušenství zasouvejte vždy mezi obě vodicí drážky příslušné úrovně vkládání.

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

Dbejte na to, aby **příslušenství** bylo nasazené za sponou **a** na teleskopickém výsuvu.
Příklad na obrázku: Univerzální plech



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

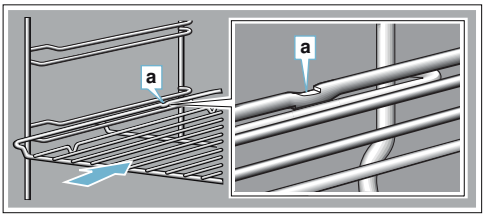
Upozornění

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

Funkce zacvaknutí

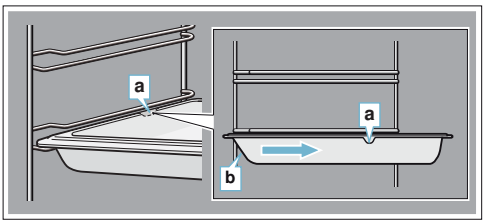
Příslušenství lze vytáhnout asi do poloviny, pak **zaskočí**. Tato funkce zabraňuje **převrhnutí** příslušenství při vytáhnutí. Aby tato ochrana proti **převrhnutí** fungovala, musí být příslušenství zasunuté do trouby správně.

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



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

Příklad na obrázku: Univerzální plech

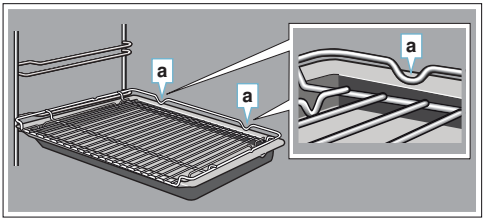


Kombinování příslušenství

Rošt můžete zasunout do trouby současně s univerzálním **hlubokým** plechem, aby se do něj zachytila odkapávající tekutina.

Při vkládání roštu dbejte na to, aby byly oba **držáky** **a** na zadním okraji. Při zasouvání univerzálního plechu musí být rošt nad horní vodicí **drážkou** příslušné **úrovně vkládání**.

Příklad na obrázku: Univerzální plech



Zvláštní příslušenství

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

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

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

Zvláštní příslušenství
Rošt Pro nádoby, koláčové a zapékací formy a pro pečeně a grilované pokrmy.
Plech na pečení Pro koláče na plechu a drobné pečivo.
Univerzální plech Pro šťavnaté koláče, pečivo, hlubokozmrazené pokrmy a velké pečeně. Můžete ho používat jako nádobu pro zachycení tuku, když grilujete na roštu.
Vkládací rošt Pro maso, drůbež a ryby. Pro vložení do univerzálního plechu kvůli zachycení odkapávajícího tuku a šťávy z masa.
Univerzální plech, s nepřilnavou vrstvou Pro šťavnaté koláče, pečivo, hlubokozmrazené pokrmy a velké pečeně. Pečivo a pečeně se k univerzálnímu plechu nepřichytí.
Plech na pečení, s nepřilnavou vrstvou Pro koláče na plechu a drobné pečivo. Pečivo se k pečicímu plechu nepřichytí.

Dva univerzální plechy, úzké
Pro šťavnaté koláče, pečivo a zmrazené pokrmy.
Univerzální plechy nepoužívejte s teleskopickými výsuvy a nepokládejte je na rošt.

Profi-plech
Pro přípravu velkého množství. Ideálně vhodný např. také na musaku.

Profi-plech s vkládacím roštem
Pro přípravu velkého množství.

Víko na profi-plech
Díky víku se z profi-plechu stává profesionální pekáč.

Plech na pizzu
Pro pizzu a velké kulaté koláče.

Grilovací plech
Pro grilování místo roštu nebo k zachycení odkapávajícího tuku.
Používejte pouze na univerzálním plechu.

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

Skleněný pekáč
Na dušené pokrmy a nákypy.

Skleněná mísa
Pro velké pečeně, šťavnaté koláče a nákypy.

Skleněná pánev
Pro nákypy, zeleninové pokrmy a pečivo.

Výsuv s klipem
Teleskopické výsuvy lze použít v jakékoli výšce. Lze umístit tolik výsuvů, kolik je volných úrovní.

Výsuvný systém, 1 výška
Díky teleskopickým výsuvům ve výšce 2 můžete příslušenství vytáhnout dále, aniž by se překlopilo.

Výsuvný systém, 2 výšky
Díky teleskopickým výsuvům ve výšce 2 a 3 můžete příslušenství vytáh-nout dále, aniž by se překlopilo.

Výsuvný systém, 3 výšky
Pomocí teleskopických výsuvů ve výšce 1, 2 a 3 můžete příslušenství víc vytáhnout, aniž by se překlopilo.

Před prvním použitím

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

První uvedení do provozu

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

Nastavení času

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

Čas začíná na „12:00 hod.“.
1. Tlačítkem − nebo + nastavte čas.
2. Nastavení potvrďte dotykem na tlačítko ⏲.

Na displeji se zobrazí aktuální čas.

Čištění pečicího prostoru a příslušenství

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

Čištění pečicího prostoru

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

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

Proveďte uvedená nastavení. Nastavení druhu ohřevu a teploty je popsané v následující kapitole. ⟶ *"Obsluha spotřebiče" na straně 13*

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

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

Čištění příslušenství

Příslušenství důkladně vyčistěte mycím roztokem a hadrem nebo měkkým kartáčkem.

Obsluha spotřebiče

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

Zapnutí a vypnutí spotřebiče

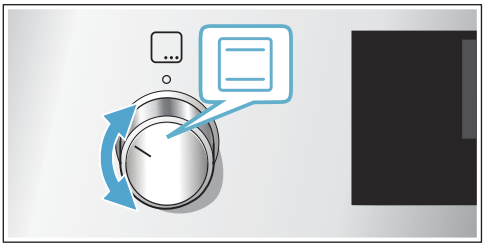
Pomocí **otočného voliče** se spotřebič zapíná a vypíná. Jakmile jím otočíte mimo jeho nulovou polohu, spotřebič se zapne. Spotřebič vždy vypínejte otočením **otočného voliče** do nulové polohy.

Nastavení druhu ohřevu a teploty

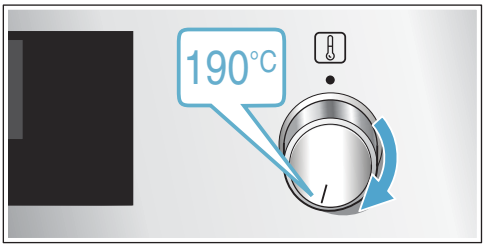
Pomocí **otočného voliče** a voliče teploty zcela jednoduše spotřebič nastavíte. Informace o tom, jaký druh ohřevu je vhodný pro jaký pokrm, jsou uvedeny na začátku návodu k obsluze. ⟶ *"Seznámení se se spotřebičem" na straně 8*

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

1. **Otočným voličem** nastavte druh ohřevu.



2. Voličem teploty nastavte teplotu nebo stupeň grilování.



Po několika sekundách se spotřebič začne zahřívat.

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

Upozornění: Na spotřebiči můžete rovněž nastavit dobu trvání a konec provozu. ⟶ *"Časové funkce" na straně 14*

Změna

Druh ohřevu a teplotu můžete kdykoli změnit příslušným voličem.

Rychlý ohřev

S rychlým ohřevem můžete zkrátit dobu zahřívání. Používejte nejlépe:

- 3D **horký** vzduch
- Horní/dolní ohřev

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

Abyste dosáhli rovnoměrného výsledku **pečení**, vložte pokrm do trouby až po skončení **rychlého ohřevu**.

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

Po pár sekundách se pečicí trouba začne zahřívat. **Po ukončení rychlého ohřevu** zazní signál. Vložte pokrm do trouby.

Časové funkce

Spotřebič má různé časové funkce.

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

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

Po uplynutí doby trvání nebo času **minutky** zazní signál. Signál můžete předčasně ukončit **stisknutím tlačítka** 🕒.

Nastavení doby trvání

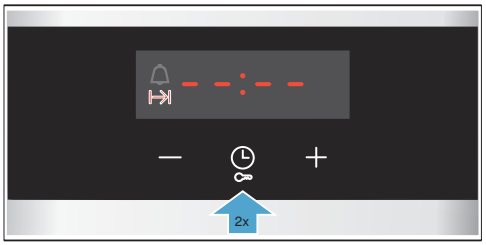
Na spotřebiči můžete nastavit dobu trvání úpravy pokrmu. Doba trvání úpravy pokrmu tak nebude neúmyslně překročena a pro ukončení provozu nemusíte přerušovat jinou práci.

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

Podle toho, které **tlačítko** nejdříve **stisknete**, začne doba trvání u jiné navrhované hodnoty:
10 minut u tlačítka **–** a 30 minut u tlačítka **+**.

Příklad na obrázku: doba trvání 45 minut.

1. Nastavte druh ohřevu a teplotu nebo stupeň.
2. Dvakrát **stiskněte tlačítko** 🕒.
   Na displeji je označena doba trvání ⊢⊣.



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



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

Uplynula doba trvání

Zazní akustický signál. Spotřebič přestane hřát. Na displeji je zobrazená doba trvání **na nule**.

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

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

Změna a přerušení

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

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

Nastavení času ukončení

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

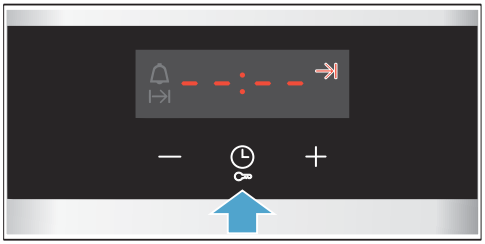
Upozornění

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

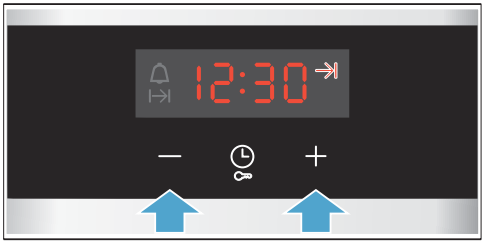
Konec doby trvání lze posunout maximálně o 23 hodin a 59 minut.

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

1. Nastavte druh ohřevu a teplotu nebo stupeň.
2. Dvakrát **stiskněte tlačítko** ◷ a pomocí tlačítka **–** nebo **+** nastavte dobu trvání.
3. Znovu **stiskněte tlačítko** ◷.
   Na displeji je označen čas **ukončení** doby trvání →|.



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



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

Uplynula doba trvání

Zazní akustický signál. Spotřebič přestane hřát. Na displeji **je zobrazena doba trvání nula.**

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

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

Změna a přerušení

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

Pro zrušení nastavte čas **ukončení** pomocí tlačítka **–** na aktuální čas plus dobu trvání. Spotřebič se začne zahřívat a doba trvání se odpočítává.

Nastavení minutky

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

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

Podle toho, které **tlačítko stisknete**, začne čas **minutky** u jiné navrhované hodnoty:
5 minut u tlačítka **–** a 10 minut u tlačítka **+**.

1. Dotýkejte se tlačítka ◷, dokud nebude označen symbol **minutky** 🔔.
2. Pomocí tlačítek **–** nebo **+** nastavte čas **minutky**.

Po několika sekundách se spustí čas **minutky**.

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

Doba minutky uplynula

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

Libovolným tlačítkem **minutku** vypnete.

Změna a přerušení

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

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

Nastavení hodin

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

Volič funkcí musí být nastavený na nulu.

1. **Stiskněte tlačítko** ◷.
   Čas přestane blikat.
2. Pomocí tlačítka **–** nebo **+** nastavte čas.

Po pár sekundách spotřebič převezme nastavený čas.

Změna času

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

Když je spotřebič vypnutý, **stiskněte tlačítko** ◷, dokud nebude čas blikat a pomocí tlačítka **–** nebo **+** čas změňte.

Dětská pojistka

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

Upozornění

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

Aktivace a deaktivace

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

Stiskněte tlačítko ⊶ cca na 4 sekundy.

Na displeji se zobrazí SAFE.
Dětská pojistka je aktivovaná.

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

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

Čištění

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

Vhodné čisticí prostředky

Aby různé povrchy nebyly poškozeny nevhodnými čisticími prostředky, dodržujte údaje v tabulce.
V závislosti na typu spotřebiče nemusí být některé povrchy součástí vašeho spotřebiče.

Pozor!
Nebezpečí poškození povrchu:
Nepoužívejte

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

Nové houbové utěrky před použitím důkladně propláchněte.

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

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

Oblast	Čištění
Vnější plochy spotřebiče	
Čelo z ušlechtilé oceli	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem. Ihned odstraňte vápenaté, tukové, škrobové skvrny a skvrny od bílku. Pod takovými skvrnami se může vytvořit koroze. U zákaznického servisu nebo ve specializované prodejně lze zakoupit speciální ošetřovací prostředky na ušlechtilou ocel vhodné na teplé povrchy. Ošetřovací prostředek naneste ve slabé vrstvě měkkým hadrem.
Plast	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem. Nepoužívejte čisticí prostředek na sklo nebo škrabku na sklo.
Lakované plochy	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem.
Ovládací panel	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem. Nepoužívejte čisticí prostředek na sklo nebo škrabku na sklo.

Dvířka trouby	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem. Nepoužívejte škrabku na sklo ani drátěnky z ušlechtilé oceli.
Madlo dvířek	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem. Když se na madlo dvířek dostane prostředek na odstraňování vodního kamene, okamžitě ho otřete. Tyto skvrny jinak už nepůjdou odstranit.
Vnitřek spotřebiče	
Smaltované plochy	Horký mycí roztok nebo voda s octem: Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem. Připečené zbytky pokrmů namočte vlhkým hadrem a mycím roztokem. Při silném znečištění použijte nerezovou drátěnku nebo čisticí prostředek na pečicí trouby. Pečicí troubu nechte po čištění otevřenou vyschnout. **Upozornění:** Vlivem zbytků potravin může vzniknout bílý povlak. Je nezávadný a nemá vliv na funkci. V případě potřeby ho odstraňte kyselinou citronovou.
Skleněný kryt osvětlení pečicího prostoru	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem. Při silném znečištění použijte čisticí prostředek na pečicí trouby.
Těsnění dvířek Nesundávejte těsnění!	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadrem. Nedrhněte.
Kryt dvířek	Z ušlechtilé oceli: Použijte čisticí prostředek na ušlechtilou ocel. Dodržujte pokyny výrobce. Nepoužívejte ošetřovací prostředky na ušlechtilou ocel. Z plastu: Vyčistěte horkým mycím roztokem a hadrem. Osušte měkkým hadříkem. Nepoužívejte čisticí prostředek na sklo nebo škrabku na sklo. Kryt dvířek před čištěním demontujte.
Závěsné rošty	Horký mycí roztok: Namočte a vyčistěte hadříkem nebo kartáčkem.
Teleskopické výsuvy	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem nebo kartáčkem. Neodstraňujte mazací tuk z výsuvů, pokud možno je čistěte v zasunutém stavu. Nemyjte v myčce nádobí.
Příslušenství	Horký mycí roztok: Namočte a vyčistěte hadříkem nebo kartáčkem. Při silném znečištění použijte drátěnku z ušlechtilé oceli.

Upozornění

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

Udržování spotřebiče v čistotě

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

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

Tipy

- Pečicí prostor čistěte po každém použití. Nečistoty se nepřipečou.
- Vždy ihned odstraňte vápenaté, tukové, škrobové skvrny a skvrny od bílku.
- Na pečení velmi šťavnatých koláčů používejte univerzální plech.
- Používejte vhodnou nádobu na pečení, např. pekáč.

Závěsné rošty

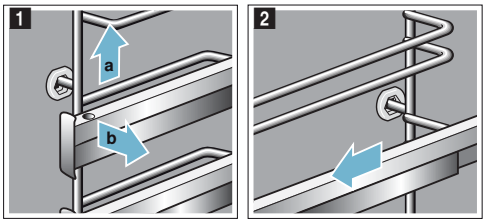
V případě pečlivé údržby a čištění zůstane spotřebič dlouho pěkný a funkční. Zde je popsáno, jak můžete vyjmout a vyčistit **závěsné rošty**.

Vysazení a nasazení závěsných roštů

⚠ Varování – Nebezpečí popálení!
Závěsné rošty se silně zahřívají. Nikdy se nedotýkejte horkých **závěsných roštů**. Vždy nechte spotřebič vychladnout. Děti se musí zdržovat v dostatečné vzdálenosti od spotřebiče.

Vyjmutí závěsných roštů

1. **Závěsné rošty** vepředu trochu **nadzdvihněte a** a vyhákněte **b** (obrázek 1).
2. Poté **celé závěsné rošty** vytáhněte dopředu **a vyjměte je** (obrázek 2).

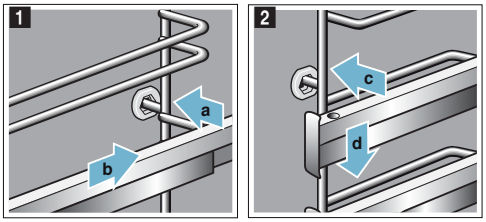


Závěsné rošty vyčistěte mycím prostředkem a houbičkou. Na úporné nečistoty použijte kartáček.

Zavěšení závěsných roštů

Je třeba rozlišovat pravý a levý **rošt**. Musí být možné vytáhnout **teleskopické výsuvy** směrem dopředu.

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



Dvířka spotřebiče

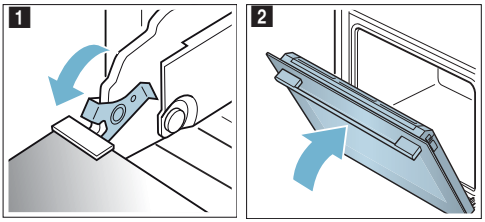
V případě pečlivé údržby a čištění zůstane spotřebič dlouho pěkný a funkční. Zde je popsáno, jak můžete vyčistit dvířka spotřebiče.

Vysazení a nasazení skla dvířek

Kvůli lepšímu čištění **spotřebiče** můžete **sklo dvířek** pečicí trouby demontovat.

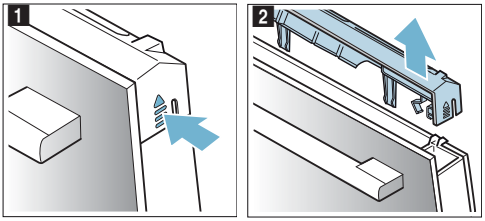
Zajištění dvířek spotřebiče

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

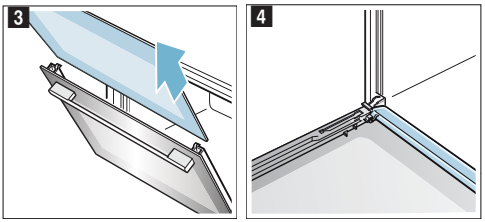


Vysazení skla dvířek

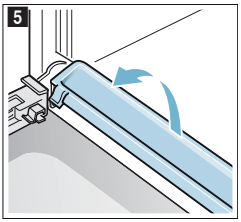
1. Zatlačte na kryt na levé a pravé straně (obrázek 1).
2. Sejměte kryt (obrázek 2).



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



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

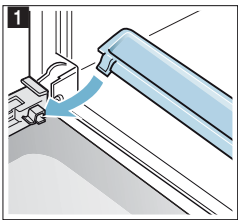


Vyčistěte sklo dvířek čisticím prostředkem na sklo a měkkým hadříkem. Kondenzační lištu utřete hadříkem a horkým mýdlovým roztokem.

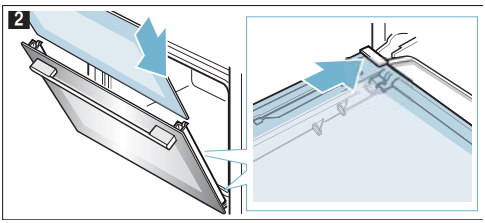
⚠ Varování
Nebezpečí úrazu!
- Poškrábané sklo dvířek spotřebiče může prasknout. Nepoužívejte škrabku na sklo ani ostré nebo abrazivní čisticí prostředky.
- Závěsy dvířek spotřebiče se během otevírání a zavírání dvířek pohybují a mohou vás sevřít. Nesahejte do prostoru závěsů.

Nasazení skla dvířek

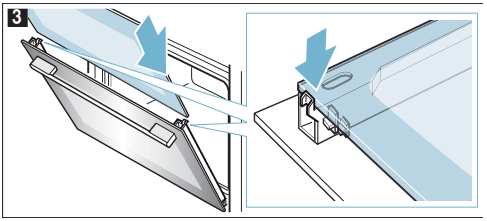
1. Dvířka spotřebiče zcela otevřete a znovu nasaďte kondenzační lištu. Zastrčte lištu kolmo a otočte dolů (obrázek 1).



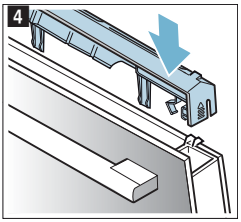
2. Úplně zavřete dvířka spotřebiče.
3. Zasuňte sklo dvířek a dbejte na to, aby bylo sklo dvířek dole správně v držáku (obrázek 2).

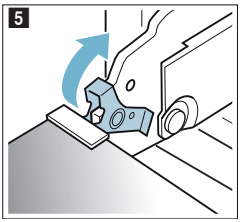


4. Sklo dvířek nahoře přitlačte (obrázek 3).



5. Nasaďte kryt a přitlačte ho, až slyšitelně zaskočí (obrázek 4).
6. Znovu zcela otevřete dvířka spotřebiče.
7. Zaklopte obě zajišťovací páčky vlevo a vpravo (obrázek 5).





8. Zavřete dvířka spotřebiče.

Pozor!
Pečicí prostor používejte znovu teprve tehdy, když je sklo dvířek řádně namontované.

Co dělat v případě poruchy?

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

Odstranění drobných závad svépomocí

Technické závady na spotřebiči můžete často lehce odstranit sami.

Pokud se pokrm optimálně nepodaří, najdete na konci návodu k použití mnoho tipů a pokynů k **přípravě**. ⟶ *"Testováno pro vás v našem kuchyňském studiu" na straně 21*

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

⚠ Varování – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!
Neodborné opravy jsou nebezpečné. Opravy spotřebiče a výměnu poškozených přívodních vedení smí provádět výhradně technik zákaznického servisu vyškolený naší společností. Pokud je spotřebič vadný, vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skříňce. Zavolejte **zákaznický** servis.

Chybová hlášení na displeji

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

Pokud šlo o jedinou poruchu, můžete spotřebič nadále používat jako obvykle. Pokud se chybové hlášení objeví znovu, kontaktujte **zákaznický** servis a uveďte přitom přesnou podobu chybového hlášení a číslo **spotřebiče**. ⟶*"Zákaznický servis" na straně 21*

Výměna osvětlení v pečicím prostoru

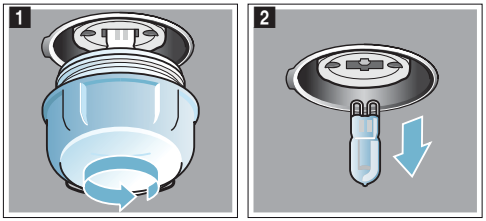
Když žárovka v troubě přestane svítit, je nutné ji vyměnit. Tepelně odolné halogenové žárovky 230 V, 25 W **zakoupíte** u zákaznického servisu nebo ve specializovaných prodejnách.

Halogenovou žárovku uchopte pomocí suchého hadru. Prodlouží se tak doba životnosti žárovky. Používejte pouze tyto žárovky.

⚠ Varování – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!
Při výměně žárovky v **pečicím** prostoru jsou kontakty objímky žárovky pod proudem. Před výměnou vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skříňce.

⚠ Varování – Nebezpečí popálení!
Spotřebič se silně zahřívá. Nikdy se nedotýkejte horkých ploch nebo topných článků ve vnitřním prostoru. Nechte **spotřebič** pokaždé vychladnout. Zabraňte dětem v přístupu **ke spotřebiči**.

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



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

Zákaznický servis

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

E-Nr. a FD

Při telefonátu uveďte úplné označení spotřebiče (E-Nr.) a výrobní číslo (FD), abychom vám mohli poskytnout kvalifikovanou pomoc. Typový štítek s příslušnými čísly najdete po otevření dvířek spotřebiče.
Pokud je váš spotřebič vybavený párou, najdete typový štítek vpravo za ovládacím panelem.



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

E-Nr.		FD	

Zákaznický servis ☎	

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

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

Testováno pro vás v našem kuchyňském studiu

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

Upozornění:
Při pečení potravin může v troubě vznikat vodní pára. Váš spotřebič je velmi energeticky úsporný a při provozu se ven dostane jen velmi málo tepla. Na základě vysokých rozdílů mezi teplotou uvnitř spotřebiče a vnějšími částmi spotřebiče se může na dvířkách, ovládacím panelu a předních stranách sousedního nábytku srážet kondenzovaná voda. To je normální jev, který je podmíněný fyzikálně. Tvorbu kondenzátu lze snížit předehřátím nebo opatrným otevřením dvířek.

Všeobecné pokyny

Doporučené hodnoty nastavení

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

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

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

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

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

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

Mírný horký vzduch

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

Pečení na jedné úrovni

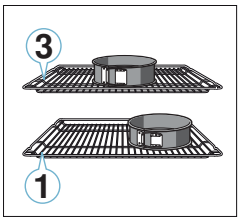
Pro pečení na jedné úrovni používejte následující úrovně vkládání:
- vysoké pečivo, resp. forma na roštu: výška 2
- nízké pečivo, resp. na plechu na pečení: výška 3

Pečení na více úrovních

Používejte horký vzduch. Současně vložené pečivo na plechách nebo ve formách nemusí být hotové ve stejnou dobu.
Pečení na dvou úrovních:
- univerzální plech: výška 3
  plech na pečení: výška 1
- formy na roštu
  první rošt: výška 3
  druhý rošt: výška 1

Pečení na třech úrovních:
- plech na pečení: výška 5
  univerzální plech: výška 3
  plech na pečení: výška 1

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



Příslušenství

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

Dbejte na to, abyste vždy použili správné příslušenství a abyste ho do trouby zasunuli správně.
→ *"Příslušenství" na straně 10*

Papír na pečení

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

Koláče a drobné pečivo

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

Řiďte se také pokyny v části týkající se kynutí těsta.

Formy na pečení

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

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

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

Zmrazené produkty

Nepoužívejte silně namražené zmrazené potraviny. Odstraňte z pokrmu led.

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

Chléb a housky

Pozor!

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

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

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

Koláče ve formě

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota ve °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 dort s korpusem z křehkého těsta	Dortová forma Ø 26 cm	2		170-190	55-80
Koláč tarte	Koláčová forma	1		200-240	25-50
Kynutý koláč	Dortová forma Ø 28 cm	2		150-160	25-35
Bábovka	Forma na bábovku	2		150-170	50-70

* předehřejte

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba úpravy v min.
Piškotový dort, 3 vejce	Dortová forma Ø 26 cm	2		160-170	30-35
Piškotový dort, 6 vajec	Dortová forma Ø 28 cm	2		150-160*	30-40
* předehřejte					

Koláče na plechu

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

Drobné pečivo

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

Cukroví

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

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

Chléb a housky

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

* předehřejte

Pizza, quiche a pikantní koláče

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba úpravy v min.
Pizza, čerstvá	Plech na pečení	3		190-210	20-30
Pizza, čerstvá, 2 úrovně	Univerzální plech + plech na pečení	3+1		190-210	30-40
Pizza, čerstvá, tenké těsto	Plech na pizzu	2		250-270*	25-35
Pizza, chlazená	Rošt	3		170-190	15-20
Pizza, zmrazená, tenké těsto 1 ks	Rošt	2		190-210	15-20
Pizza, zmrazená, tenké těsto 2 ks	Univerzální plech + rošt	3+1		190-210	20-25
Pizza, zmrazená, silné těsto 1 ks	Rošt	3		180-200	20-25
Pizza, zmrazená, silné těsto 2 ks	Univerzální plech + rošt	3+1		190-210	30-40

* předehřejte

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba úpravy v min.
Mini pizzy	Univerzální plech	3		180-200	15-20
Pikantní koláče ve formě	Dortová forma Ø 28 cm	2		170-190	50-60
Quiche	Koláčová forma	2		190-210	25-35
Pirohy	Forma na tarte	2		170-190	65-75
Empanada (plněné pirohy)	Univerzální plech	3		180-190	30-40
Turecký Börek (Burek)	Univerzální plech	1		180-200	40-50
* předehřejte					

Tipy pro pečení pečiva

Chcete zjistit, zda je pečivo propečené.	Píchněte špejlí do pečiva v místě, kde je nejvyšší. Pokud se na ni těsto nepřilepí, je pečivo hotové.
Pečivo „spadne“.	Příště použijte méně tekutiny. Nebo nastavte o 10 °C nižší teplotu a prodlužte dobu pečení. Dodržujte uvedené přísady a pokyny pro přípravu uvedené v receptu.
Pečivo vyběhlo uprostřed hodně do výšky a na okrajích je nižší.	Vymažte jen dno rozevírací formy. Po upečení pečivo opatrně uvolněte nožem.
Šťáva z ovoce přetéká.	Příště použijte univerzální plech.
Drobné pečivo se při pečení lepí k sobě.	Kousky pečiva by od sebe měly být vzdálené cca 2 cm. Mají tak dostatek místa, aby mohly hezky zvětšit svůj objem a opéci se ze všech stran.
Pečivo je příliš suché.	Nastavte o 10 °C vyšší teplotu a zkraťte dobu pečení.
Pečivo je celkově příliš světlé.	Pokud jste zvolili správnou výšku zasunutí a správné příslušenství, v případě potřeby zvyšte teplotu nebo prodlužte dobu pečení.
Pečivo je nahoře příliš světlé, ale zespoda příliš tmavé.	Příště ho zasuňte o jednu úroveň výš.
Pečivo je nahoře příliš tmavé, ale zespoda příliš světlé.	Příště ho zasuňte o jednu úroveň níže. Zvolte nižší teplotu a prodlužte dobu pečení.
Pečivo ve formě nebo v hranaté formě je vzadu příliš tmavé.	Formu na pečení nestavte až k zadní stěně, nýbrž doprostřed příslušenství.
Pečivo je celkově příliš tmavé.	Příště zvolte nižší teplotu a prodlužte dobu pečení.
Pečivo hnědne nerovnoměrně.	Zvolte o něco nižší teplotu. I přečnívající papír na pečení může mít vliv na cirkulaci vzduchu. Vždy ustřihněte správnou velikost papíru na pečení. Dbejte na to, aby forma na pečení nestála přímo před otvory v zadní stěně trouby. Při pečení drobného pečiva by jednotlivé kousky měly mít stejnou velikost a tloušťku.
Pekli jste na více úrovních. Pečivo na horním plechu je tmavší než na spodním.	Při pečení na více úrovních používejte vždy horký vzduch. Současně vložené pečivo na plechách nebo ve formách nemusí být hotové ve stejnou dobu.
Pečivo vypadá dobře, ale uvnitř je nedopečené.	Pečte o něco déle na nižší teplotu a v případě potřeby přidejte méně tekutiny. U pečiva se šťavnatou horní vrstvou nejprve předpečte korpus. Posypte ho mandlemi nebo strouhankou a pak přidejte horní vrstvu.
Pečivo nelze vyklopit.	Nechte pečivo po upečení ještě 5 až 10 minut vychladnout. Pokud ho ani poté nelze vyklopit, opatrně ho na okraji uvolněte nožem. Znovu formu obraťte a několikrát na ni položte studený mokrý hadr. Příště formu vymažte tukem a vysypejte strouhankou.

Nákypy a gratinované pokrmy

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

Propečení nákypu závisí na velikosti nádoby a výšce nákypu.

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

Vždy používejte uvedené úrovně vkládání.

Můžete péct na jedné úrovni ve formách nebo s univerzálním plechem.
- Formy na roštu: výška 2
- Univerzální plech: výška 3

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

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba úpravy v min.
Nákyp, slaný, vařené přísady	Forma na nákyp	2		200-220	30-60
Nákyp, sladký	Forma na nákyp	2		170-190	40-60
Zapékané brambory, syrové přísady, **vysoký** 4 cm	Forma na nákyp	2		150-170	60-80
Zapékané brambory, syrové přísady, **vysoký** 4 cm, 2 úrovně	Forma na nákyp	3+1		150-160	65-80

Drůbež, maso a ryby

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

Pečení na roštu

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

Zasuňte univerzální plech s vloženým roštem do uvedené **úrovně vkládání**. Dbejte na to, aby byl rošt správně posazený na univerzálním plechu. ⟶ *"Příslušenství" na straně 10*

Podle velikosti a druhu pečeně nalijte do univerzálního plechu až ½ l vody. Odkapávající tekutina se zachytí. Z tohoto výpeku můžete připravit omáčku. Navíc vznikne méně kouře a trouba zůstane čistší.

Pečení v nádobě

⚠ Varování – Nebezpečí poranění při prasknutí skla!
Horkou skleněnou nádobu odstavte na suchou podložku. Kdyby byl podklad mokrý nebo studený, nádoba by mohla prasknout.

⚠ Varování – Nebezpečí opaření!
Při odklopení pokličky po pečení může proudit ven velmi horká pára. **Nadzdvihněte** pokličku vzadu, aby horká pára unikala směrem od vašeho těla.

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

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

Řiďte se pokyny výrobce nádoby na pečení.

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

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

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

Grilování

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

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

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

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

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

Upozornění

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

Teplotní sonda

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

Doporučené hodnoty nastavení

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

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

Drůbež, maso a ryby po uplynutí cca ½ až ⅔ uvedené doby obraťte.

Drůbež

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

U kachních prsou nařízněte kůži. Kachní prsa neobracejte.

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

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

Maso

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Ryby

Celou rybu nemusíte obracet. Celou rybu vložte do trouby v poloze na břiše, hřbetní ploutví nahoru. Aby dobře držela, vložte do otvoru v břiše rozříznutý brambor nebo malou žáruvzdornou nádobku.

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

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

Drůbež

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

* 5 min. předehřejte

Maso

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Kroky	Teplota ve °C	Doba úpravy v min.
Vepřová pečeně bez kůže, např. krkovice, 1,5 kg	Otevřená nádoba	2		-	160-170	150-160
Vepřová pečeně s kůží, např. plec, 2 kg	Otevřená nádoba	2		-	180-190	160-180

* předehřejte
** pod něj zasuňte do úrovně 2 univerzální plech
*** neobracejte

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

* předehřejte
** pod něj zasuňte do úrovně 2 univerzální plech
*** neobracejte

Ryby

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

* předehřejte
** pod něj zasuňte do úrovně 2 univerzální plech

Tipy pro pečení a dušení

Pečicí prostor je silně znečištěný.	Pečte pokrm v přiklopeném pekáči nebo použijte grilovací plech. Když použijete grilovací plech, dosáhnete při pečení optimálních výsledků. Grilovací plech si můžete dokoupit jako zvláštní příslušenství.
Pečeně je příliš tmavá a kůrka místy spálená a/nebo je pečeně vysušená.	Zkontrolujte výšku zasunutí a teplotu. Příště zvolte nižší teplotu a v případě potřeby zkraťte dobu pečení.
Kůrka je příliš slabá.	Zvyšte teplotu nebo po skončení doby pečení krátce zapněte gril.
Pečeně vypadá dobře, ale omáčka je spálená.	Příště použijte menší nádobu na pečení a v případě potřeby přidejte více tekutiny.
Pečeně vypadá dobře, ale omáčka je příliš světlá a vodová.	Příště použijte větší nádobu na pečení a v případě potřeby přidejte méně tekutiny.
Maso se při dušení připaluje.	Poklička se musí hodit na nádobu na pečení a musí být dobře přiklopená. Snižte teplotu a v případě potřeby přilévejte během dušení ještě tekutinu.
Grilovaný pokrm je vysušený.	Maso osolte až po grilování. Sůl vytahuje z masa vodu. Při obracení do grilovaného pokrmu nepíchejte. Používejte kleště na grilování.

Zelenina a přílohy

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

Řiďte se údaji v tabulce.

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

Dezerty

V tomto spotřebiči si můžete sami vyrobit suflé a jogurt.

Suflé
Suflé můžete péct také ve vodní lázni v univerzálním plechu.Univerzální plech zasuňte do výšky 2.

Jogurt
Vyjměte z trouby příslušenství a rámy. Pečicí prostor musí být prázdný.

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

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba úpravy
Jogurt	Formy na jednotlivé porce	Dno varného prostoru		-*	8-9h
Suflé ve formičkách na 1 porci	Formy na jednotlivé porce	2		160-180	35-45

* Rozehřejte pomocí na 100 °C.

Akrylamid v potravinách

Akrylamid vzniká především při zahřátí připravovaných obilných a bramborových produktů na vysoké teploty, jako např. smažených brambůrků, hranolků, toastů, housek, chleba nebo jemného pečiva (sušenky, perník, vánoční cukroví).

Tipy pro přípravu pokrmů bez akrylamidu	
Všeobecně	■ Používejte co nejkratší doby pečení. ■ Opékejte pokrmy dozlatova, ne příliš do tmava. ■ Velký, hustý pokrm obsahuje méně akrylamidu.
Pečení	Pomocí horního/dolního ohřevu max. 200 °C. Pomocí horkého vzduchu max. 180 °C.
Cukroví	Pomocí horního/dolního ohřevu max. 190 °C. Pomocí horkého vzduchu max. 170 °C. Vejce nebo vaječný žloutek omezuje tvorbu akrylamidu.
Hranolky pečené v troubě	Rozmístit na plechu rovnoměrně a v jedné vrstvě. Péct cca 400–600 g na jednom plechu, aby hranolky nebyly vysušené a byly křupavé.

Sušení

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

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

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

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

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

Pro sušení používejte následující úrovně vkládání:
- 1 rošt: výška 3
- 2 rošty: výška 3+1

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

V tabulce najdete nastavení pro sušení různých potravin. Teplota a doba trvání závisí na druhu, vlhkosti, zralosti a tloušťce sušených potravin. Čím déle necháte potraviny sušit, tím budou lépe konzervované. Čím tenčí kousky nakrájíte, tím rychleji budou potraviny usušené a zůstanou aromatičtější. Proto jsou zde uvedená rozpětí nastavení.

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

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

Ve spotřebiči můžete zavařovat ovoce a zeleninu.

⚠ Varování – Nebezpečí poranění!
Při nesprávném zavaření mohou zavařovací sklenice prasknout. Řiďte se pokyny pro zavařování.

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

Při zavařování používejte pouze sklenice stejné velikosti a s obsahem stejných potravin. V troubě můžete současně zavařovat obsah maximálně šesti zavařovacích sklenic o objemu ½, 1 nebo 1½ l. Nepoužívejte větší ani vyšší sklenice. Víčka by mohla prasknout.

Zavařovací sklenice se nesmí při zavařování v troubě dotýkat.

Příprava ovoce a zeleniny
Používejte pouze **nezávadné** ovoce a zeleninu. Důkladně je omyjte.

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

Ovoce: Ovoce v zavařovacích sklenicích zalijte horkým cukrovým roztokem (cca 400 ml na litrovou sklenici), ze kterého jste sebrali pěnu. Na litr vody:
- cca 250 g cukru u sladkého ovoce
- cca 500 g cukru u kyselého ovoce

Zelenina: Zeleninu v zavařovacích sklenicích zalijte horkou svařenou vodou.

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

Konec zavařování
Ovoce: Po určité době začnou v krátkých intervalech stoupat vzhůru bublinky. **Jakmile všechny sklenice začnou bublat**, vypněte spotřebič. Sklenice nechte v troubě uvedenou dobu dojít, teprve pak je z trouby vyjměte.

Zelenina: Po určité době začnou v krátkých intervalech stoupat vzhůru bublinky. **Jakmile začnou všechny sklenice probublávat**, snižte teplotu na 120 °C a nechte sklenice v zavřené troubě dále probublávat, jak je uvedeno v tabulce. Po uplynutí této doby spotřebič vypněte a využijte ještě několik minut zbytkové teplo, jak je uvedeno v tabulce.

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

Časy uvedené v tabulce nastavení jsou orientační hodnoty pro zavařování ovoce a zeleniny. Může na ně mít vliv pokojová teplota, počet sklenic, množství, teplota a kvalita obsahu sklenic. Údaje se vztahují na jednolitrové oblé sklenice. Dříve než pečicí troubu přepnete, příp. vypnete, **zkontrolujte, zda sklenice pění. Pění** začne cca po 30–60 minutách.

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Kroky	Teplota ve °C	Doba úpravy v min.
Zelenina, např. mrkev	1litrové zavařovací sklenice	1		1.	160-170	Do probublávání: 30-40
				2.	120	Od probublávání: 30-40
				3.	-	Dojít: 30
Zelenina, např. okurky	1litrové zavařovací sklenice	1		1.	160-170	Do probublávání: 30-40
				2.	-	Dojít: 30
Peckovité ovoce, např. třešně, švestky	1litrové zavařovací sklenice	1		1.	160-170	Do probublávání: 30-40
				2.	-	Dojít: 35
Jádrové ovoce, např. jablka, jahody	1litrové zavařovací sklenice	1		1.	160-170	Do probublávání: 30-40
				2.	-	Dojít: 25

Kynutí těsta

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

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

Kynutí těsta
Při kynutí těsta **dejte** na dno trouby 200 ml vody.

Pozor!
Nebezpečí poškození povrchu:
- Nikdy nelijte vodu do horké trouby. Střídáním teplot by se mohl poškodit smalt.
- Nepoužívejte destilovanou vodu. Používejte jen vodu z vodovodu.

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

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

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

Kynutí pečiva
Vložte pečivo do **úrovně vkládání** uvedené v tabulce.

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

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

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

* Rozehřejte pomocí na 50 °C.

Rozmrazování

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

Pro rozmrazování používejte následující výšky zasunutí:
- 1 rošt: výška 2
- 2 rošty: výška 3+1

Časové údaje v tabulce jsou orientační hodnoty. Závisí na kvalitě, teplotě zmrazení (–18 °C) a vlastnostech potravin. Jsou zde uvedená časová rozpětí. Nejprve nastavte kratší dobu a podle potřeby ji prodlužte.

Tip: Nízké zmrazené kousky nebo jednotlivé porce se rozmrazí rychleji než zmrazené v **celku**.

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

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

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

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba úpravy v min.
Chléb, všeobecně	Plech na pečení	2		50	40-70
Koláč, šťavnatý	Plech na pečení	2		50	70-90
Koláč, suchý	Plech na pečení	2		60	60-75

Udržování teploty

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

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

Zkušební pokrmy

Tyto tabulky byly sestaveny pro zkušební instituce, s cílem usnadnit **testování** našich spotřebičů.
Podle EN 60350-1.

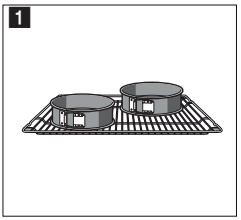
Pečení

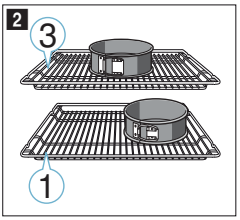
Současně vložené pečivo na plechách nebo ve formách nemusí být hotové ve stejnou dobu.

Výška vkládání při pečení na dvou úrovních:
- univerzální plech: výška 3
  plech na pečení: výška 1
- formy na roštu
  první rošt: výška 3
  druhý rošt: výška 1

Výšky **vkládání** při pečení na třech úrovních:
- plech na pečení: výška 5
- univerzální plech: výška 3
- plech na pečení: výška 1

Pečení ve dvou rozevíracích formách:
- na jedné úrovni (obrázek **1**)
- na dvou úrovních (obrázek **2**)





Upozornění

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

Grilování

Navíc vložte univerzální plech. Zachytí se do něj **tekutina** a trouba zůstane čistší.

Pečení

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba úpravy v min.
Stříkané pečivo	Plech na pečení	3		140-150*	25-40
Stříkané pečivo	Plech na pečení	3		140-150*	20-30
Stříkané pečivo, 2 úrovně	Univerzální plech + plech na pečení	3+1		140-150*	25-35
Stříkané pečivo, 3 úrovně	Plechy na pečení + Univerzální plech	5+3+1		130-140*	40-55
Cukroví	Plech na pečení	3		150-160*	20-30
Cukroví	Plech na pečení	3		150	25-35
Cukroví, 2 úrovně	Univerzální plech + plech na pečení	3+1		140-150*	30-40
Cukroví, 3 úrovně	Plechy na pečení + Univerzální plech	5+3+1		140-150*	30-40
Piškotový koláč	Dortová forma Ø 26 cm	2		160-170**	25-35
Piškotový koláč	Dortová forma Ø 26 cm	2		160-170	30-35
Piškotový koláč, 2 úrovně	2 dortové formy Ø 26 cm	3+1		150-160**	35-50
Zakrytý jablečný koláč	2 formy z černého plechu Ø 20 cm	2		160-170	60-80
Zakrytý jablečný koláč	2 formy z černého plechu Ø 20 cm	1		190-210	70-80
Zakrytý jablečný koláč, 2 úrovně	2 formy z černého plechu Ø 20 cm	3+1		170-190	70-90

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

Grilování

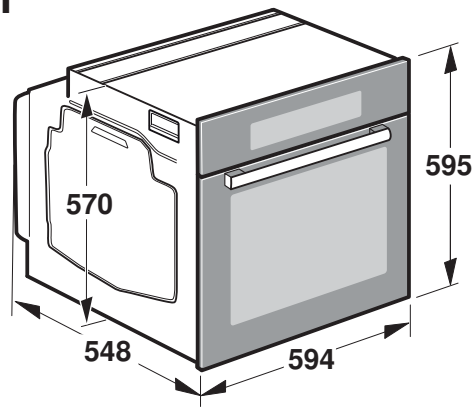
Pokrm	Příslušenství	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba úpravy v min.
Opečené toasty	Rošt	5		3	0,5-1,5*
Hovězí burgery, 12 ks	Rošt	4		3	25-30**

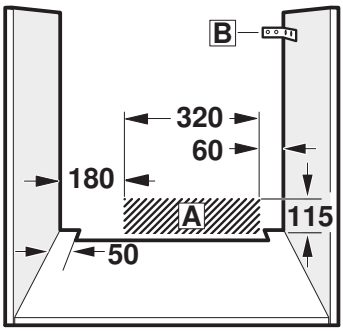
* 5 min **předehřejte**, nepoužívejte funkci **rychlého ohřevu**
** **po** 2/3 celkové doby obraťte

CZ **Montážní návod**

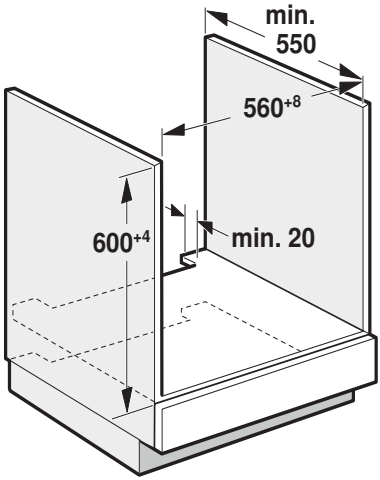


1

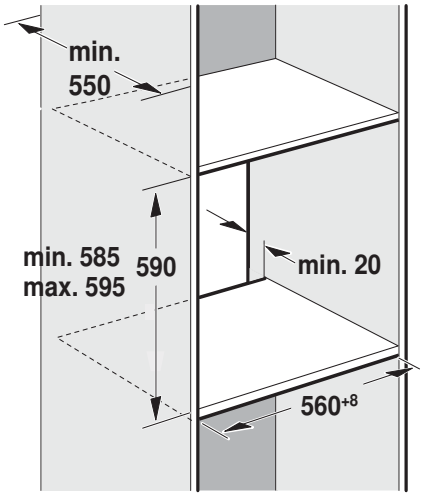


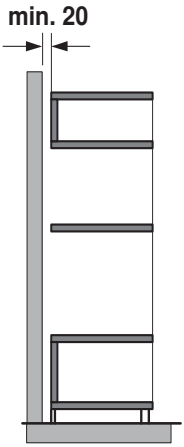


2

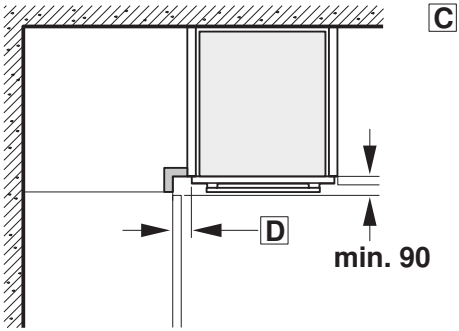


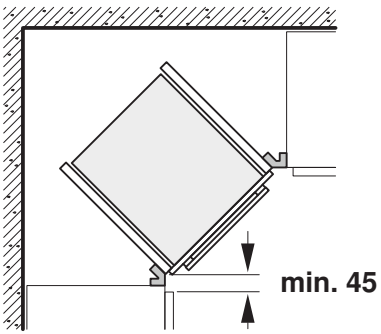
3



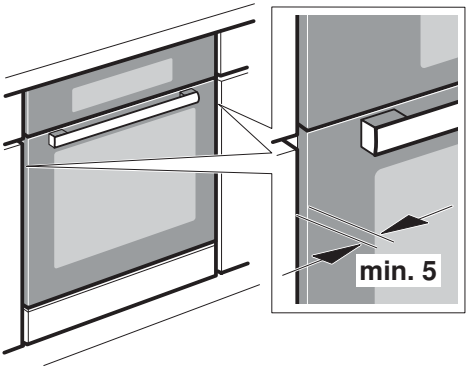


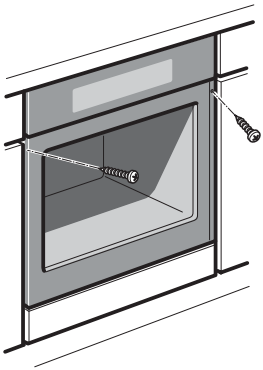
4





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 výklopným 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 zabudování 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 vyjímat 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 pevné elektrické instalaci předem nainstalováno dělicí zařízení s fázemi podle stavebních předpisů.

Přívodní kabel bez zástrčky s ochranným kontaktem

Elektrické připojení smí provádět pouze koncesovaný odborník.

V pevné elektrické instalaci musí být nainstalováno dělicí zařízení s fázemi 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 pevné 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 přídavnými lištami.

Na postranních stěnách vestavné skříňky nesmí být připevněné tepelněizolační lišty.

Demontáž

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

B/S/H/

Záruční podmínky

společnosti BSH domácí spotřebiče s.r.o.

1. Záruka

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

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

2. Pořizovací doklad a záruční list

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

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

3. Uplatnění záruky

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

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

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

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

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

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

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

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

B/S/H/

4. Neoprávněnost reklamace

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

a) prokazatelně nesprávným užíváním výrobku (např. v rozporu s návodem, s pokyny uvedenými na obalu výrobku či v záručním listě, užíváním v rozporu s obecně známými pravidly užívání předmětného výrobku, provozem při nesprávném napájecím napětí, připojování na nedovolené zdroje proudu, užíváním zboží v nevhodných podmínkách – vlhko, prašnost, extrémní tvrdost vody apod.) anebo jiným nesprávným jednáním uživatele (např. neodbornou instalací či zapojením);

b) prokazatelně nedovolenými zásahy do přístroje (konstrukční nebo jiná úprava, neodborná montáž), živelnou katastrofou nebo mechanickým poškozením výrobku;

c) nese-li předložený záruční list zjevné známky provedených změn údajů nebo je-li na výrobku odlišné výrobní číslo od toho, jež je uvedeno v záručním listě;

d) u estetických komponentů, nezajišťujících funkčnost výrobku z důvodu:

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

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

5. Náhradní díly

Záruka na samostatně 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 pořizovací doklad (fakturu).

9. Ochrana osobních údajů

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

10. Prohlášení o hygienické nezávadnosti výrobků

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

Ujištění dovozce o vydání prohlášení o shodě

Vážený zákazníku,
dle § 13, odst.5 zákona č.22/1997 Sb. Vás ujišťujeme, že na všechny výrobky distribuované společností BSH domácí spotřebiče s.r.o. našim obchodním partnerům bylo vydáno prohlášení o shodě ve smyslu zákona č. 22/1997 Sb a nařízení vlády č. 17/2003 Sb., 616/2006 Sb. a 22/2003 Sb. a příslušných nařízení vlády. Toto ujištění dovozce o vydání prohlášení o shodě se vztahuje na všechny výrobky včetně plynových spotřebičů, které jsou obsaženy v aktuálním ceníku firmy BSH domácí spotřebiče s.r.o.

B/S/H/

Kontakt na servis domácích spotřebičů BOSCH

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

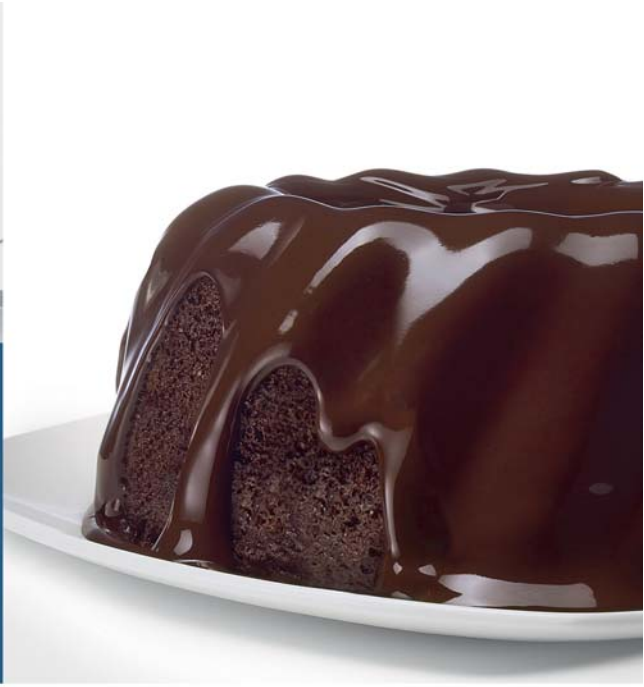
Příjem oprav
Tel.: +420 251 095 546
Email: **opravy@bshg.com**

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

Zákaznické poradenství
Tel.: +420 251 095 555
Email: **bosch.spotrebice@bshg.com**

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







Rúra na pečenie

HBA514ES0

BOSCH

[sk] Návod na použitie

Obsah

Použitie podľa určenia 4

Dôležité bezpečnostné pokyny 4
Všeobecné pokyny 4
Halogénové svetlo 5

Príčiny poškodenia 6
Všeobecné pokyny 6

Ochrana životného prostredia 6
Tipy na úsporu energie 6
Ekologická likvidácia spotrebiča 7

Zoznámenie sa so spotrebičom 8
Ovládací panel 8
Tlačidlá a displej 8
Druhy ohrevu a funkcie 9
Teplota 9
Priestor na pečenie 10

Príslušenstvo 10
Základné príslušenstvo 10
Vkladanie príslušenstva 10
Zvláštne príslušenstvo 11

Pred prvým použitím 12
Prvé uvedenie do prevádzky 12
Čistenie priestoru na pečenie a príslušenstva 12

Obsluha spotrebiča 13
Zapnutie a vypnutie spotrebiča 13
Nastavenie druhu ohrevu a teploty 13
Rýchly ohrev 13

Časové funkcie 14
Nastavenie času trvania 14
Nastavenie času ukončenia 14
Nastavenie minútky 15
Nastavenie hodín 15

Detská poistka 16
Aktivácia a deaktivácia 16

Čistenie 16
Vhodné čistiace prostriedky 16
Udržiavanie spotrebiča v čistote 17

Závesné rošty 18
Vysadenie a nasadenie závesných roštov 18

Dvierka spotrebiča 18
Vysadenie a nasadenie skla dvierok 18

Čo robiť v prípade poruchy? 20
Odstránenie drobných závad svojpomocne 20
Výmena osvetlenia v priestore na pečenie 20

Zákaznícky servis 21
E-Nr. a FD 21

Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu 21
Všeobecné pokyny 21
Koláče a drobné pečivo 22
Nákypy a gratinované pokrmy 25
Hydina, mäso a ryby. 26
Zelenina a prílohy 28
Dezerty 29
Akrylamid v potravinách 29
Sušenie. 29
Zaváranie 30
Kysnutie cesta 31
Rozmrazovanie 31
Udržiavanie teploty 31
Skúšobné pokrmy 32

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

Použitie podľa určenia

Starostlivo si prečítajte tento návod. Len potom môžete váš spotrebič obsluhovať bezpečne a správne. Návod na používanie a montážny návod si odložte na neskoršie alebo pre ďalších majiteľov spotrebiča. Tento spotrebič je určený len na zabudovanie. Dodržiavajte špeciálny návod na montáž.

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

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

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

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

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

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

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

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

Dôležité bezpečnostné pokyny

Všeobecné pokyny

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo požiaru!

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

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

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

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo oparenia!

- Prístupné časti sa počas prevádzky rozhorúčia. Nikdy sa nedotýkajte horúcich častí. Deti udržiavajte v bezpečnej vzdialenosti.

- Pri otvorení dvierok spotrebiča môže unikať veľmi horúca para. Para nie je vždy viditeľná v závislosti od teploty. Pri otvorení dvierok nestojte blízko spotrebiča. Dvierka spotrebiča opatrne otvorte. Deti udržiavajte v bezpečnej vzdialenosti.
- V horúcom priestore na pečenie sa môže z vody vytvárať horúca vodná para. Nikdy nedávajte vodu do horúceho priestoru na pečenie.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo poranenia!

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

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!

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

⚠ Varovanie – Ohrozenie magnetizmom!

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

Halogénové svetlo

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

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

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

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

Príčiny poškodenia

Všeobecné pokyny

Pozor!

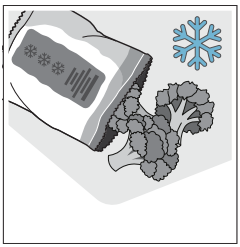
- Príslušenstvo, fólia, papier na pečenie alebo riad na dne priestoru **na pečenie**: Na dno **priestoru na pečenie** nepokladajte žiadne príslušenstvo. Dno priestoru **na pečenie** nevykladajte fóliou akéhokoľvek druhu alebo papierom na pečenie. Nepokladajte žiadny riad na dno priestoru **na pečenie**,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

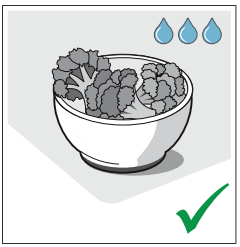
Ochrana životného prostredia

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

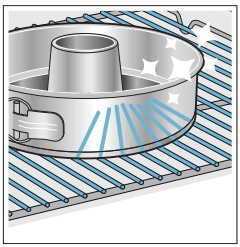
Tipy na úsporu energie

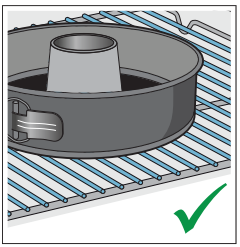
- Spotrebič zahrejte len vtedy, keď je to uvedené v recepte alebo v tabuľkách návodu na používanie.
- Nechajte zmrazené potraviny roztopiť predtým, ako ich vložíte do priestoru **na pečenie**.





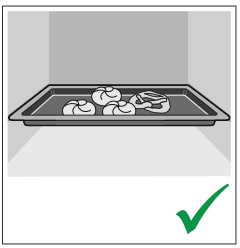
- Používajte tmavé, načierno lakované alebo smaltované formy na pečenie. Veľmi dobre zachytávajú teplo.



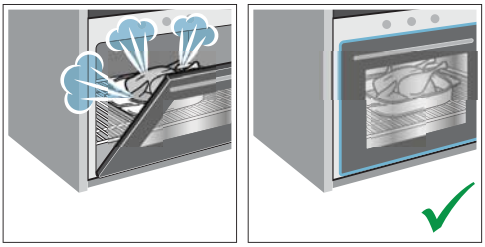


- Odstráňte nepotrebné príslušenstvo z priestoru **na pečenie**.

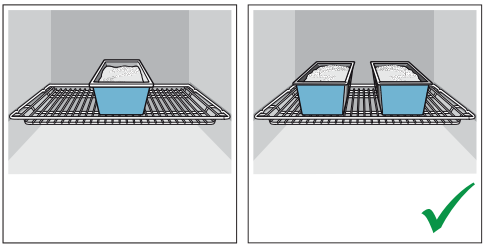




- Dvierka spotrebiča otvárajte počas prevádzky podľa možnosti čo najzriedkavejšie.



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



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

Ekologická likvidácia spotrebiča

Obal zlikvidujte v súlade s ochranou životného prostredia.

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

Zoznámenie sa so spotrebičom

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

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



1 **Tlačidlá a displej**
Tlačidlá sú dotykové a pod nimi sa nachádzajú senzory. Jemne sa dotknite nejakého symbolu, aby ste si zvolili funkciu.
Displej ukazuje symboly aktívnych funkcií a časové funkcie.

2 **Otočný volič**
S otočným voličom si nastavíte druh ohrevu alebo iné funkcie.
Otočný volič môžete otáčať od nulového nastavenia doľava alebo doprava.

3 **Volič teploty**
S voličom teploty nastavte teplotu k druhu ohrevu alebo si zvolte nastavenie pre ostatné funkcie.
Volič teploty môžete otáčaním doprava nastaviť od nuly až po najvyššiu teplotu, teda až nadoraz. Nič okrem toho.

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

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

Symbol		Význam
	Časové funkcie	Minútku, dobu trvania, čas ukončenia a hodiny zvoľte niekoľkými stlačeniami tlačidiel.
	Detská poistka	Blokovanie a odblokovanie funkcií rúry na pečenie na ovládacom paneli stlačením trvajúcim cca 4 sekundy.
−	Mínus	Znížiť nastavené hodnoty.
+	Plus	Zvýšiť nastavené hodnoty.

Displej

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

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

Druhy ohrevu a funkcie

S voličom funkcií si nastavíte **druh** ohrevu alebo iné funkcie.

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

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

Ďalšie funkcie

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

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

Teplota

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

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

Pozícia		Význam
●	Nulová poloha	Spotrebič nezohrieva.
50-275	Teplotné rozmedzie	Nastaviteľná teplota v priestore na pečenie v °C.
1, 2, 3 alebo **I, II, III**	Stupne grilovania	Nastaviteľné stupne na grilovanie, veľkoplošný ▭ a maloplošný ▭ gril (podľa typu spotrebiča). Stupeň 1 = slabý Stupeň 2 = stredný Stupeň 3 = silný

Ukazovateľ teploty

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

Keď predhrievate, optimálny okamih na vloženie vášho jedla je, keď symbol prvýkrát zabliká.

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

Priestor na pečenie

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

Otváranie dvierok rúry

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

Osvetlenie priestoru na pečenie

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

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

Chladiaci ventilátor

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

Pozor!
Vetraciu štrbinu nezakrývať. Inak sa spotrebič prehreje.

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

Príslušenstvo

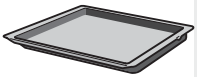
Súčasťou vášho spotrebiča je rôzne príslušenstvo. Tu nájdete prehľad o dodanom príslušenstve a jeho správnom používaní.

Základné príslušenstvo

V závislosti od typu spotrebiča môže byť dodané príslušenstvo rôzne.



Rošt
Na riad, na formy na koláče a nákypy.
Na pečené mäso, grilované jedlá a hlboko zmrazené jedlá.



Univerzálny plech
Na prípravu šťavnatých koláčov, pečiva, hlboko zmrazených jedál a veľkých kusov mäsa.
Pri grilovaní priamo na rošte možno pekáč používať aj ako záchytnú nádobu na tuk.

Používajte len originálne príslušenstvo. Je špeciálne prispôsobené vášmu spotrebiču.

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

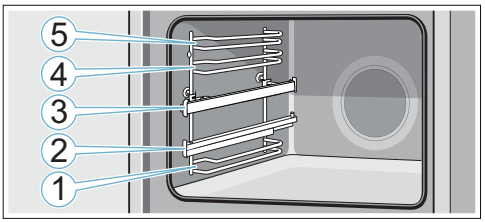
Upozornenie: Keď sa príslušenstvo rozhorúči, môže sa zdeformovať. Nemá to žiaden vplyv na funkciu. Keď znova vychladne, deformácia zmizne.

Vkladanie príslušenstva

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

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

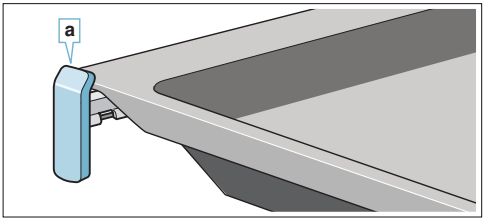
Podľa typu spotrebiča je váš priestor na pečenie vybavený jedným alebo viacerými výsuvmi, príp. jedným alebo dvomi klipovými výsuvmi. Výsuvy sú pevne namontované a nedajú sa odobrať. Klipové výsuvy sa podľa potreby môžu upevniť na ešte voľných úrovniach.



Príslušenstvo zasuňte vždy medzi obidve vodiace tyče danej úrovne vkladanie.

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

Dbajte na to, aby príslušenstvo za príložkou **a** sedelo na **teleskopických výsuvoch**.
Príklad na obrázku: Univerzálny **plech**



Teleskopické výsuvy sa zaistia, keď sú celkom vytiahnuté. Príslušenstvo sa tak dá ľahko položiť. **Pre uvoľnenie teleskopických výsuvov ich ľahko zatlačte späť do priestoru na pečenie.**

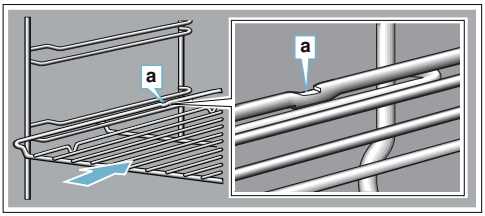
Upozornenia

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

Funkcia zacvaknutia

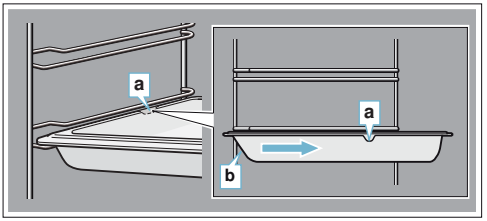
Príslušenstvo sa môže vytiahnuť približne až do polovice, kým sa nezaistí. Zaisťovacia funkcia zabraňuje prevráteniu príslušenstva pri vytiahnutí. Príslušenstvo sa musí správne zasunúť do priestoru **na pečenie**, aby fungovala ochrana proti prevráteniu.

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



Dbajte na to, aby pri zasúvaní plechov do priestoru **na pečenie** bol **výrez a** vždy vzadu a smeroval nadol. Zošikmenie príslušenstva **b** musí smerovať dopredu k dvierkam spotrebiča.

Príklad na obrázku: Univerzálny plech

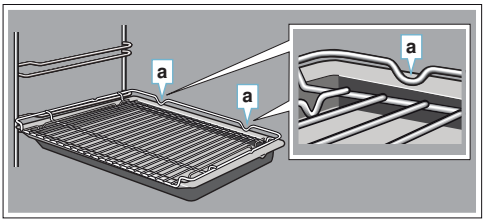


Kombinovanie príslušenstva

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

Pri vkladaní roštu dbajte na to, aby **oba držiaky a** boli na zadnom okraji. Pri zasúvaní univerzálneho **plechu** je rošt nad hornou vodiacou tyčou danej **danej úrovne vkladanie**.

Príklad na obrázku: Univerzálny plech



Zvláštne príslušenstvo

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

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

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

Zvláštne príslušenstvo
Rošt Na riad, formy na koláče a nákypy a na pečené mäso a grilované kúsky.
Plech na pečenie Na koláče na plechu a drobné pečivo.
Univerzálny plech Na prípravu šťavnatých koláčov, pečiva, hlboko zmrazených jedál a veľkých kusov mäsa. Pri grilovaní priamo na rošte možno **plech** používať aj ako záchytnú nádobu na tuk.

Vkladací rošt
Na mäso, hydinu a ryby.
Na vloženie do univerzálneho plecha na zachytávanie kvapkajúceho tuku a šťavy z mäsa.

Univerzálny plech, s nepriľnavým povrchom
Na prípravu šťavnatých koláčov, pečiva, hlboko zmrazených jedál a veľkých kusov mäsa.
Pečivo a mäso sa dajú ľahšie uvoľniť z univerzálneho plechu.

Plech na pečenie s nepriľnavým povrchom
Na koláče na plechu a drobné pečivo.
Pečivo sa ľahšie uvoľní z plechu.

Dva univerzálne plechy, úzke
Na prípravu šťavnatých koláčov, pečiva, zmrazených jedál.
Univerzálne plechy nepoužívajte so klipovými výsuvmi a neumiestňujte ich na rošt.

Profi-plech
Na prípravu veľkých množstiev. Ideálne vhodný napr. aj na musaku.

Profi-plech s vkladacím roštom
Na prípravu veľkých množstiev.

Veko na profi-plech
Veko zmení profi-plech na profesionálny pekáč.

Plech na pizzu
Na pizzu a veľké okrúhle koláče.

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

Kameň na pečenie
Na prípravu domáceho chleba, žemlí a pizze, ktoré majú pri pečení získať chrumkavý spodok.
Kameň na pečenie sa vždy musí predhriať na odporúčanú teplotu.

Sklenený pekáč
Na prípravu dusených jedál a nákypov.

Sklenená miska
Na prípravu veľkých kusov mäsa, šťavnatých koláčov a nákypov.

Sklenená panvica
Na nákypy, zeleninové jedlá a pečivo.

Výsuv s klipom
Teleskopické výsuvy sa môžu použiť v ľubovoľnej výške. Umiestniť možno toľko výsuvov, koľko voľných úrovní je k dispozícii.

Výsuvný systém, 1 výška
S teleskopickými výsuvmi vo výške 2 môžete príslušenstvo vytiahnuť ďalej bez toho, aby sa preklopilo.

Výsuvný systém, 2 výšky
Vďaka teleskopickým výsuvom vo výške 2 a 3 môžete príslušenstvo vytiahnuť ďalej bez toho, aby sa preklopilo.

Výsuvný systém, 3 výšky
S teleskopickými výsuvmi vo výške 1, 2 a 3 môžete príslušenstvo vytiahnuť ďalej bez toho, aby sa preklopilo.

Pred prvým použitím

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

Prvé uvedenie do prevádzky

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

Nastaviť si čas

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

Čas začína pri 12:00 hod.
1. Tlačidlom − alebo + nastavte denný čas.
2. Na potvrdenie jemne stlačte tlačidlo ◷.

Na displeji sa zobrazí aktuálny čas.

Čistenie priestoru na pečenie a príslušenstva

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

Čistenie priestoru na pečenie

Aby sa odstránila vôňe novoty spotrebiča, rozohrejte prázdny, uzavretý priestor na pečenie.

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

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

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

Spotrebič vypnite po uvedenom čase trvania. Keď je priestor na pečenie vychladnutý, hladké plochy vyčistite umývacím roztokom a handričkou na umývanie.

Čistenie príslušenstva

Príslušenstvo dôkladne vyčistite umývacím roztokom a handričkou alebo mäkkou kefkou.

Obsluha spotrebiča

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

Zapnutie a vypnutie spotrebiča

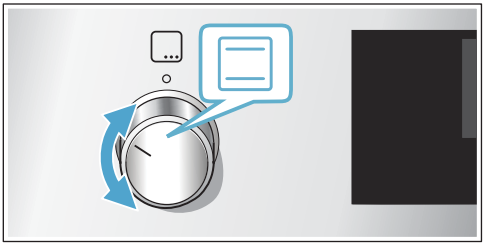
Otočný volič zapína a vypína spotrebič. Hneď, ako nastavíte polohu okrem nulovej, **spotrebič** sa zapne. Pre vypnutie **spotrebiča** nastavte **otočný volič** na nulu.

Nastavenie druhu ohrevu a teploty

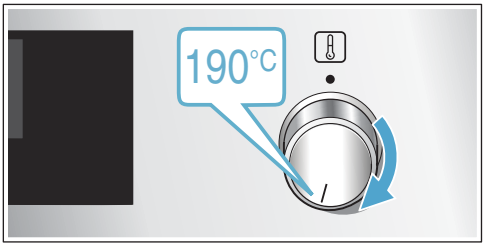
S voličom **teploty a otočným voličom** si nastavíte váš spotrebič veľmi jednoducho. Aký spôsob vyhrievania je pre ktoré jedlo optimálny, si pozrite v návode na použitie. ⟶ *"Zoznámenie sa so spotrebičom" na strane 8*

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

1. **Otočným voličom** nastavte druh ohrevu.



2. Voličom teploty nastavte teplotu alebo stupeň grilovania.



Po niekoľkých sekundách sa začne spotrebič ohrievať.

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

Upozornenie: Na spotrebiči môžete nastaviť aj čas trvania a koniec prevádzky. ⟶ *"Časové funkcie" na strane 14*

Zmeniť

Môžete druh ohrevu a teplotu kedykoľvek ktorýmkoľvek voličom meniť.

Rýchly ohrev

S **rýchlym ohrevom** môžete skrátiť čas rozohrievania.

Použite najlepšie potom:

- 3D **horúci** vzduch
- Horný/dolný ohrev

Využite **rýchly ohrev** len pri nastaviteľných teplotách nad 100 °C.

Aby ste dosiahli rovnomerný výsledok pečenia, vložte jedlo do priestoru **na pečenie** až vtedy, keď je **rýchly ohrev skončený**.

1. Nastavte **otočný volič** na ☐.
2. Voličom teploty nastavte teplotu.

Po niekoľkých sekundách začne **spotrebič** hriať.

Po ukončení rýchleho ohrevu zaznie signál a na displeji sa objaví upozornenie. Vložte jedlo do priestoru **na pečenie**.

Časové funkcie

Váš spotrebič má rôzne časové funkcie.

Časové funkcie		Použitie
⊢→⊣	Doba trvania	Po uplynutí nastavenej doby trvania spotrebič automaticky ukončí prevádzku.
→⊣	Čas ukončenia	Zadajte čas trvania a požadovaný čas skončenia. Spotrebič sa automaticky zapne tak, aby sa prevádzka v požadovanom čase skončila.
🔔	Minútka	Minútka funguje ako klasická kuchynská minútka. Beží nezávisle od prevádzky a neovplyvňuje spotrebič.
🕒	Hodiny	Pokiaľ nie je žiadna funkcia v popredí, zobrazí sa na displeji spotrebiča hodiny.

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

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

Nastavenie doby trvania

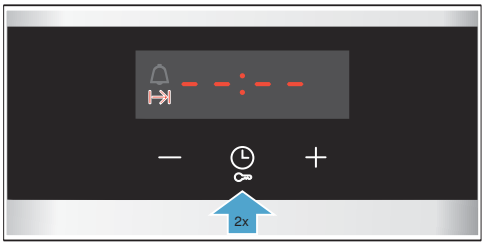
Na spotrebiči môžete nastaviť čas prípravy vášho jedla. Vďaka tomu sa čas prípravy nežiadane neprekročí a vy nemusíte prerušiť iné činnosti, aby ste ukončili prevádzku.

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

Podľa toho, ktoré tlačidlo najskôr stlačíte, začne trvanie pri ďalšej nastavenej hodnote:
10 minút tlačidlom − a 30 minút tlačidlom +.

Príklad na obrázku: doba trvania 45 minút.

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



3. Pomocou tlačidla − alebo + nastavte dobu trvania.



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

Doba trvania uplynula

Zaznie akustický signál. Spotrebič prestane hriať. Na displeji je zobrazená doba trvania na nule.

Hneď po ukončení signálu môžete obnoviť nastavenie stlačením tlačidla +.

Akonáhle je pokrm hotový, spotrebič vypnite tak, že otočným voličom otočíte do nulovej polohy.

Zmeniť a zrušiť

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

Pre zrušenie nastavte tlačidlom − čas trvania späť na nulu. Spotrebič ohrieva ďalej aj bez zadanej dĺžky trvania.

Nastavenie času ukončenia

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

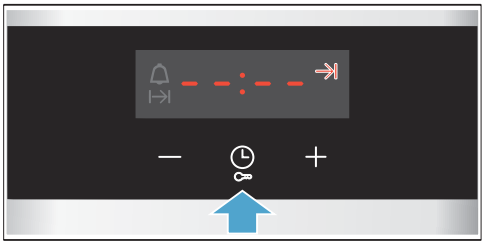
Upozornenia

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

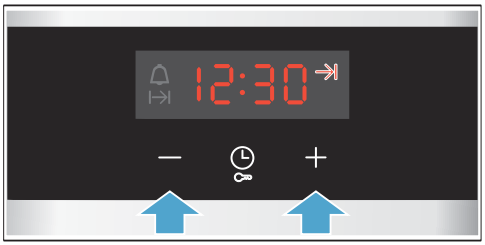
Koniec času trvania sa môže posunúť maximálne o 23 hodín a 59 minút.

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

1. Nastavte druh ohrevu a teplotu alebo stupeň.
2. Dvakrát stlačte tlačidlo ◷ a tlačidlom − alebo tlačidlom + nastavíte čas trvania.
3. Pre opakovanie stlačte tlačidlo ◷.
   Na displeji sa zobrazí konečný čas →|.



4. Otočným voličom + posuňte koniec na neskoršie.



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

Uplynula doba trvania

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

Hneď po ukončení signálu môžete obnoviť nastavenie stlačením tlačidla +.

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

Zmena a prerušenie

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

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

Nastavenie minútky

Minútku môžete použiť pri zapnutom alebo vypnutom spotrebiči. Nemusí sa nastavovať ani doba trvania ani konečný čas.

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

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

1. Stláčajte tlačidlo ◷, kým sa nezobrazí symbol minútky 🔔.
2. Nastavte čas minútky pomocou tlačidla − alebo tlačidla +.

Po niekoľkých sekundách začína plynúť čas minútky.

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

Doba minútky uplynula

Zaznie signál. Na displeji je zobrazený čas minútky na nule.
Ľubovoľným tlačidlom minútku vypnete.

Zmena a prerušenie

Tlačidlom − alebo tlačidlom + zmente čas minútky. Po niekoľkých sekundách sa zmena nastaví.

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

Nastavenie hodín

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

Volič funkcií musí byť v polohe na nule.

1. Stlačte tlačidlo ◷.
   Čas prestáva blikať.
2. Tlačidlom − alebo + nastavte čas.

Po niekoľkých sekundách sa nastavený čas prevezme.

Zmena hodin

Hodiny môžete podľa požiadaviek zmeniť na letný alebo zimný čas.

K tomu pri vypnutom spotrebiči stlačte tlačidlo ◷, kým nezačnú blikať hodiny a tlačidlom − alebo tlačidlom + zmeňte hodiny.

Detská poistka

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

Upozornenia

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

Aktivácia a deaktivácia

Otočný volič musí byť v polohe na nule.

Tlačidlo ⊂⊃ stlačte cca na 4 sekundy.

Na displeji sa zobrazí SAFE. Detská poistka je aktivovaná.

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

Pre deaktiváciu opäť stlačte tlačidlo ⊂⊃ na cca 4 sekundy, kým SAFE na displeji nezhasne.

Čistenie

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

Vhodné čistiace prostriedky

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

Pozor!
Poškodenie povrchu
Nepoužívajte

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

Nové čistiace špongie pred použitím dôkladne premyte.

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

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

Oblasť	Čistenie
Vonkajšie plochy spotrebiča	
Čelo z nehrdzavejúcej ocele	Horúci čistiaci roztok: Vyčistite handričkou a potom osušte mäkkou utierkou. Vždy hneď odstráňte vápenaté, tukové, škrobové škvrny a škvrny od bielka. Pod takýmito škvrnami môže kov začať korodovať. V zákazníckom servise alebo špecializovanej predajni možno zakúpiť špeciálne čistiace prostriedky na nehrdzavejúcu oceľ, ktoré sú vhodné na teplé povrchy. Prostriedok naneste v tenkej vrstve mäkkou utierkou.
Plast	Horúci čistiaci roztok: Vyčistite handričkou a potom osušte mäkkou utierkou. Nepoužívajte čistiaci prostriedok na sklo alebo škrabku na sklo.
Lakované plochy	Horúci umývací roztok: Vyčistite handričkou a potom osušte mäkkou utierkou.
Ovládací panel	Horúci umývací roztok: Vyčistite handričkou a potom osušte mäkkou utierkou. Nepoužívajte čistiaci prostriedok na sklo alebo škrabku na sklo.

Dvierka rúry	Horúci čistiaci roztok: Vyčistite handričkou a potom osušte mäkkou utierkou. Nepoužívajte škrabky na sklo alebo drôtenky z nehrdzavejúcej ocele.
Madlo dvierok	Horúci čistiaci roztok: Vyčistite handričkou a potom osušte mäkkou utierkou. Keď sa odvápňovací prostriedok dostane na **madlo dvierok**, okamžite **madlo** utrite. Ináč sa tieto škvrny už nedajú odstrániť.
Vnútro spotrebiča	
Smaltované plochy	Horúci umývací roztok alebo voda s octom: Vyčistite handričkou na umývanie a potom osušte mäkkou utierkou. Pripálené zvyšky jedál namočte vlhkou handričkou a umývacím roztokom. Pri silnom znečistení použite drôtenku z nehrdzavejúcej ocele alebo čistiaci prostriedok na rúry na pečenie. Priestor **na pečenie** nechajte po čistení vyschnúť otvorený. **Upozornenie:** Zvyšky potravín môžu vytvoriť biele povlaky. Nie sú škodlivé a nemajú žiadny vplyv na funkčnosť. V prípade potreby ich môžete odstrániť kyselinou citrónovou.
Sklenený kryt osvetlenia priestoru **na pečenie**	Horúci umývací roztok: Vyčistite handričkou a potom osušte mäkkou utierkou. Pri silnom znečistení použite čistiaci prostriedok na rúry.
Tesnenie dvierok Neodoberajte ho!	Horúci čistiaci roztok: Vyčistite handričkou. Nepoužívajte abrazívne prostriedky.
Kryt dvierok	Z ušľachtilej ocele: Použite čistič na ušľachtilú oceľ. Dodržiavajte pokyny výrobcov. Nepoužívajte ošetrujúce prostriedky na ušľachtilú oceľ. Z plastu: Vyčistite horúcim čistiacim prostriedkom a čistiacou utierkou. Osušte následne mäkkou utierkou. Nepoužívajte čistiaci prostriedok na sklo alebo škrabku na sklo. Pred čistením opatrne odoberte kryt dvierok.
Závesné rošty	Horúci čistiaci roztok: Namočte a vyčistite handričkou alebo kefkou.
Teleskopické výsuvy	Horúci čistiaci roztok: Vyčistite handričkou alebo kefkou. Neodstraňujte mastiaci tuk z **teleskopických výsuvoch**, čistite ich zasunuté. Neumývajte v umývačke riadu.
Príslušenstvo	Horúci umývací roztok: Namočte a vyčistite handričkou alebo kefkou. Pri silnom znečistení použite drôtenku z nehrdzavejúcej ocele.

Upozornenia

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

Udržiavanie spotrebiča v čistote

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

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo požiaru!
Voľné zvyšky jedál, tuk a šťava z pečenia sa môžu vznietiť. Pred spustením prevádzky odstrá ňte z priestoru **na** pečenie, z ohrevného telesa a príslušenstva hrubé nečistoty.

Tipy

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

Závesné rošty

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

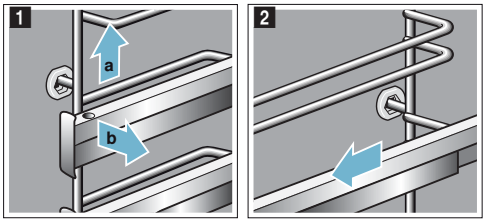
Vysadenie a nasadenie závesných roštov

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

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

Vyvesenie závesných roštov

1. **Závesné rošty** vpredu mierne nadvihnite **a** a vyveste **b** (obrázok 1).
2. Potom **celé závesné rošty** vytiahnite dopredu **a vyberte ich von** (obrázok 2).

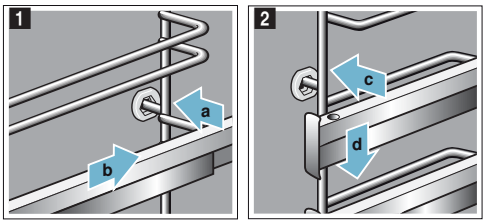


Závesné rošty vyčistite čistiacim prostriedkom a špongiou. Ak je **znečistenie** ťažko odstrániteľné, použite kefku.

Zavesenie závesných roštov

Je potrebné rozlišovať pravý a ľavý rošt. Musí byť možné vytiahnuť teleskopické výsuvy smerom dopredu.

1. **Závesné rošty zastrčte** najprv do stredu do zadného otvoru **a** tak, aby **závesný rošt** doliehal na stenu priestoru **na pečenie** a potom potlačte dozadu **b** (obrázok 1).
2. Potom **závesný rošt** zasuňte do predného otvoru **c** tak, aby **závesný rošt** aj tu doliehal na stenu priestoru **na pečenie a** potlačte nadol **d** (obrázok 2).



Dvierka spotrebiča

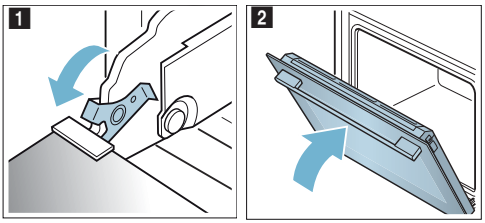
Pri starostlivom ošetrovaní a čistení zostane váš spotrebič dlho pekný a funkčný. Tu sa dozviete, ako môžete vyčistiť dvierka spotrebiča.

Vysadenie a nasadenie skla dvierok

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

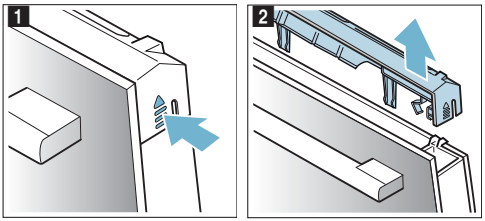
Zaistenie dvierok spotrebiča

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

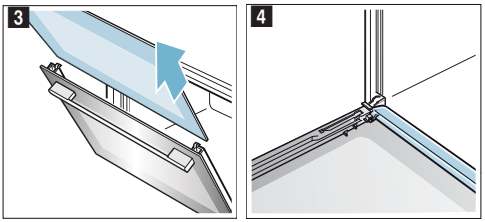


Vysadenie skla dvierok

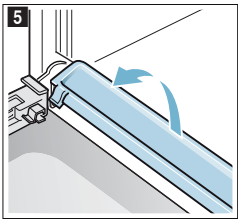
1. Zatlačte na kryt vľavo a vpravo (obrázok 1).
2. Odoberte kryt (obrázok 2).



3. Vytiahnite sklo (obrázok 3) a opatrne položte na rovnú plochu.
4. V prípade potreby môžete vytiahnuť kondenzačnú lištu na čistenie. Potom celkom otvorte dvierka spotrebiča (obrázok 4).



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

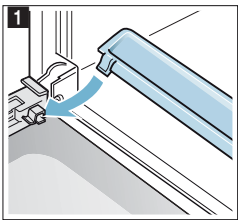


Vyčistite sklá čistiacim prostriedkom na sklo a mäkkou handričkou. Utrite kondenzačnú lištu utierkou a horúcim roztokom na umývanie.

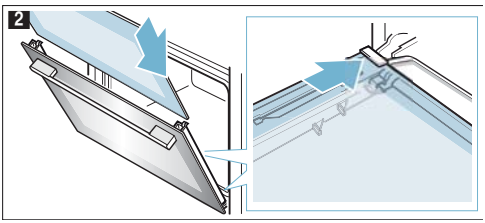
⚠ Varovanie
Nebezpečenstvo poranenia!
- Poškriabané sklo na dvierkach spotrebiča môže prasknúť. Nepoužívajte škrabku na sklo, ostré alebo abrazívne čistiace prostriedky.
- Závesy dvierok spotrebiča sa pri otváraní a zatváraní zatvárajú a môžete sa privrieť. Nesiahajte do priestoru závesov.

Nasadenie skla dvierok

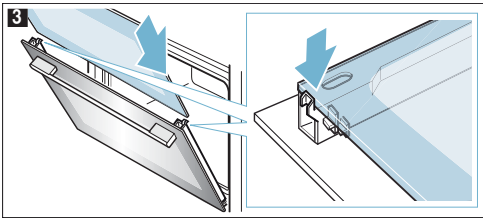
1. Celkom otvorte dvierka spotrebiča a opäť založte kondenzačnú lištu. Potom lištu opäť zasuňte a otočte smerom dole (obrázok 1).



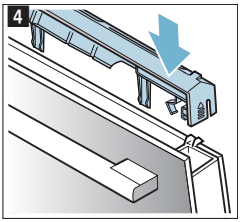
2. Zatvorte dvierka spotrebiča až na doraz.
3. Zasuňte sklo a dávajte pozor na to, aby bolo sklo v držiaku umiestnené smerom dole (obrázok 2).

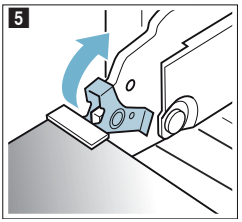


4. Pritlačte sklo smerom hore (obrázok 3).



5. Nasaďte kryt a pritlačte tak, aby sa počuteľne zaistil (obrázok 4).
6. Dvierka spotrebiča celkom otvorte.
7. Obidve zaisťovacie páčky vľavo a vpravo zaklopte (obrázok 5).





8. Zatvorte dvierka spotrebiča.

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

Čo robiť v prípade poruchy?

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

Odstránenie drobných závad svojpomocne

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

Keď sa jedlo nevydarí optimálne, na konci návodu na používanie nájdete veľa tipov a upozornení týkajúcich sa prípravy jedál. ⟶ *"Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu" na strane 21*

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

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

Chybové hlásenia na displeji

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

Pokiaľ išlo o ojedinelú poruchu, môžete spotrebič používať bežným spôsobom. Ak sa hlásenie poruchy objaví znova, zavolajte zákaznícky servis a uveďte presné hlásenie poruchy. ⟶*"Zákaznícky servis" na strane 21*

Výmena osvetlenia v priestore na pečenie

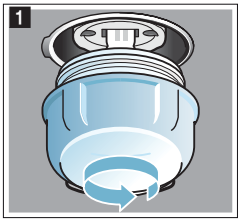
Keď sa žiarovka osvetlenia priestoru na pečenie vypálila, musí sa vymeniť. Žiaruvzdorné halogénové žiarovky, 230 V, 25 W zakúpite v zákazníckom servise alebo v špecializovanej predajni.

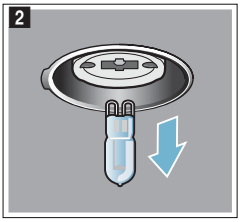
Halogénovú žiarovku chyťte suchou utierkou. Predĺži sa tak životnosť žiarovky. Používajte len tieto žiarovky.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!
Pri výmene žiarovky osvetlenia priestoru na pečenie sú kontakty objímky žiarovky pod prúdom.
Pred výmenou vytiahnite sieťovú zástrčku alebo vypnite poistku v poistkovej skrinke.

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

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





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

Zákaznícky servis

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

E-Nr. a FD

Pri komunikácii so servisom uveďte úplné označenie spotrebiča (E-Nr.) a výrobné číslo (FD) vášho spotrebiča, aby sme vás mohli kvalifikovane obslúžiť. Výrobný štítok s číslami nájdete, keď otvoríte dvierka spotrebiča.
Keď je váš spotrebič vybavený funkciou pary, typový štítok nájdete vpravo za panelom.



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

E-Nr.		**FD**	
Zákaznícky servis ☎			

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

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

Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu

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

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

Všeobecné pokyny

Odporúčané hodnoty nastavenia

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

Upozornenie: Použitím vyšších teplôt sa časy pečenia neskrátia. Jedlá by boli upečené len zvonku, ale neboli by prepečené vo vnútri.

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

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

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

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

Mierny horúci vzduch

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

Pečenie na jednej úrovni

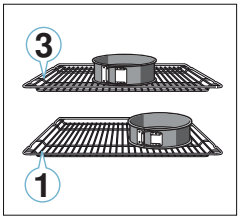
Na pečenie na jednej úrovni použite nasledujúce úrovne vkladanie:
- vysoké pečivo, príp. forma na rošte: výška 2
- ploché pečivo, príp. v plechu na pečenie: výška 3

Pečenie na viacerých úrovniach

Použite horúci vzduch. Pečivo na plechoch alebo vo formách zasunuté súčasne do spotrebiča nemusí byť hotové súčasne.
Pečenie na dvoch úrovniach:
- Univerzálny plech: výška 3
  Plech na pečenie: výška 1
- Formy na rošte
  Prvý rošt: výška 3
  Druhý rošt: výška 1

Pečenie na troch úrovniach:
- Plech na pečenie: výška 5
  Univerzálny plech: výška 3
  Plech na pečenie: výška 1

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



Príslušenstvo

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

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

Papier na pečenie

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

Koláče a drobné pečivo

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

Dodržiavajte upozornenia uvedené v odseku na kysnutie cesta.

Formy na pečenie

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

Biele formy, keramické formy a formy zo skla predlžujú čas pečenia a pečivo nezhnedne rovnomerne.

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

Mrazené produkty

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

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

Chlieb a žemle

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

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

Hodnoty nastavenia pre chlebové cesto platia pre cesto na plechu na p ečenie, ako aj cesto vo forme.

Koláč vo forme

Pokrm	Príslušenstvo/riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
Jednoduchý trený koláč	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
Ovocná alebo tvarohová torta s korpusom z jemného cesta	Tortová forma Ø 26 cm	2		170-190	55-80
Koláč tarte	Forma na tarte	1		200-240	25-50
Kysnutý koláč	Tortová forma Ø 28 cm	2		150-160	25-35
Bábovka	Forma na bábovku	2		150-170	50-70
Piškótová torta, 3 vajcia	Tortová forma Ø 26 cm	2		160-170	30-35
Piškótová torta, 6 vajec	Tortová forma Ø 28 cm	2		150-160*	30-40

* predhrejte

Koláče na plechu

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

* predhrejte

Drobné pečivo

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

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

Cukrovinky

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

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

Pokrm	Príslušenstvo/riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
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	Plechy na pečenie + univerzálny plech	5+3+1		90-110	30-40
* predhrejte					
** 5 min. nechajte predhriať, nepoužívajte funkciu rýchleho ohrevu					

Chlieb a žemle

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

Pizza, quiche a pikantné koláče

Pokrm	Príslušenstvo/riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
Pizza, čerstvá	Plech na pečenie	3		190-210	20-30
Pizza, čerstvá, 2 úrovne	Univerzálny + plech na pečenie	3+1		190-210	30-40
Pizza, čerstvá, tenký korpus	Plech na pizzu	2		250-270*	25-35
Pizza, chladená	Rošt	3		170-190	15-20
Pizza, mrazená, tenký korpus, 1 kus	Rošt	2		190-210	15-20
Pizza, mrazená, tenký korpus, 2 kusy	Univerzálny plech + rošt	3+1		190-210	20-25
Pizza, mrazená, 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 pizze	Univerzálny plech	3		180-200	15-20
Pikantné koláče vo forme	Tortová forma Ø 28 cm	2		170-190	50-60
Koláč quiche	Forma na tarte	2		190-210	25-35
Pirohy	Forma na nákyp	2		170-190	65-75
Empanada (plnené taštičky)	Univerzálny plech	3		180-190	30-40
Turecký Börek (Burek)	Univerzálny plech	1		180-200	40-50
* predhrejte					

Tipy na pečenie

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

Nákypy a gratinované pokrmy

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

Stav pečenia nákypu závisí od veľkosti varnej nádoby a výšky nákypu.

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

Vždy použite uvedené **úrovne vkladanie**.

Na jednej úrovni môžete piecť vo formách alebo s univerzálnym **plechom**.
- Formy na rošte: výška 2
- Univerzálny **plech**: výška 3

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

Pokrm	Príslušenstvo/riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba úpravy **v min.**
Nákyp, pikantný, uvarené suroviny	Forma na nákyp	2		200-220	30-60
Nákyp, sladký	Forma na nákyp	2		170-190	40-60
Gratinované zemiaky, surové prísady, výška 4 cm	Forma na nákyp	2		150-170	60-80
Gratinované zemiaky, surové prísady, výška max. 4 cm, na 2 úrovniach	Forma na nákyp	3+1		150-160	65-80

Hydina, mäso a ryby

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

Pečenie na rošte

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

Zasuňte univerzálny plech s roštom, ktorý je na ňom položený, do uvedenej úrovne vkladanie. Dbajte na to, aby rošt dosadal na univerzálny plech.
⟶ *"Príslušenstvo" na strane 10*

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

Pečenie v riade

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo poranenia rozbitým sklom!
Horúci riad zo skla odložte na suchú podložku. Keď je podložka mokrá alebo studená, sklo môže prasknúť.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo obarenia!
Pri odobratí pokrievky po upečení môže unikať veľmi horúca para. Pokrievku vzadu nadvihnite, aby mohla horúca para unikať.

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

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

Dodržiavajte pokyny výrobcu vášho riadu na pečenie.

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

Uzatvorená nádoba
Priestor na pečenie zostane pri pečení v zakrytej nádobe podstatne čistejší. Dbajte na to, aby pokrievka sedela a dobre doliehala. Nádobu postavte na rošt.

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

Grilovanie

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

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

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

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

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

Upozornenia

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

Teplotná sonda

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

Odporúčané hodnoty nastavenia

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

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

Čím je hydina, mäso alebo ryba väčšia, tým nižšiu teplotu a dlhší čas pečenia použite.

Hydinu, mäso a ryby obráťte po uplynutí asi ½ až ⅔ uvedeného času.

Hydina

Pri pečení kačice alebo husi prepichnite kožu pod krídlami. Tuk tak bude môcť odtekať.

Najprv narežte kožu na prsiach kačky. Prsia kačky neobracajte.

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

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

Mäso

Chudé mäso podľa želania potrite tukom alebo obložte plátkami slaniny.

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

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

Keď je pečené mäso hotové, malo by ešte odpočívať 10 minút vo vypnutom, zatvorenom priestore na pečenie. Šťava z pečenia sa tak lepšie rozloží. Upečené mäso zaviňte príp. do alobalu. V uvedenom čase pečenia nie je zahrnutý čas odpočívania.

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

Množstvo tekutiny závisí od druhu mäsa a materiálu nádoby a od toho, či používate pokrievku. Keď pripravujete mäso v smaltovanom alebo tmavom kovovom pekáči, treba viac tekutiny ako v sklenenej nádobe.

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

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

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

Ryba

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

Či už je ryba hotová, zistíte podľa toho, že sa dá chrbtová plutva ľahko uvoľniť.

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

Hydina

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

Mäso

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

* predhrejte
** dolu zasuňte univerzálny plech do úrovne vkladanie 2
*** bez obracania

Pokrm	Príslušenstvo/riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Krok	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
Grilovaná klobása	Rošt	3		-	3	15-20
Fašírka, 1 kg	Otvorená nádoba	2		-	170-180	65-75

* predhrejte
** dolu zasuňte univerzálny plech do úrovne vkladanie 2
*** bez obracania

Ryba

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

* predhrejte
** dolu zasuňte univerzálny plech do úrovne vkladanie 2

Tipy na pečenie a dusenie

Priestor na pečenie je silno znečistený.	Jedlo pripravujte v zakrytom pekáči pri vyššej teplote alebo použite grilovací plech. Keď použijete grilovací plech, docielite optimálne výsledky pečenia. Grilovací plech si môžete dokúpiť ako osobitné príslušenstvo.
Mäso je príliš tmavé a kôrka je miestami spálená a/alebo mäso je príliš spálené.	Skontrolujte úroveň vkladanie a teplotu. Nabudúce zvoľte nižšiu teplotu a prípadne skráťte čas pečenia.
Kôrka je príliš tenká.	Zvýšte teplotu alebo na konci času pečenia na chvíľu zapnite gril.
Pečené mäso vyzerá dobre, ale šťava je pripálená.	Nabudúce použite menšiu nádobu na pečenie a prípadne pridajte viac tekutiny.
Pečené mäso vyzerá dobre, ale šťava je príliš svetlá a vodnatá.	Nabudúce použite väčšiu nádobu na pečenie a prípadne pridajte menej tekutiny.
Pri dusení sa mäso pripáli.	Nádoba na pečenie a pokrievka musia byť prispôsobené a pokrievka musí dobre dosadať. Znížte teplotu a v prípade potreby počas dusenia ešte pridajte tekutinu.

Zelenina a prílohy

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

Pridržiavajte sa údajov v tabuľke.

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

Dezerty

S vaším spotrebičom si môžete sami vyrobiť soufflé a jogurt.

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

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

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

Pokrm	Príslušenstvo/riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
Jogurt	Formičky na jednotlivé porcie	Dno priestoru na pečenie		-*	8-9h
Soufflé v porciových formách	Formičky na jednotlivé porcie	2		160-180	35-45
* rozohrejte ohrevom do 100 °C					

Akrylamid v potravinách

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

Tipy na prípravu jedál s nízkym obsahom akrylamidu	
Všeobecne	■ Časy pečenia zachovávajte čo najkratšie. ■ Opekajte jedlá do zlata, nie príliš do hneda. ■ Veľké, husté jedlo obsahuje menej akrylamidu.
Pečenie	S horným/dolným ohrevom max. 200 °C. S horúcim vzduchom max. 180 °C.
Cukrovinky	S horným/dolným ohrevom max. 190 °C. S horúcim vzduchom max. 170 °C. Vajíčko alebo žĺtok znižujú tvorbu akrylamidu.
Hranolčeky z rúry	V jednej vrstve ich rovnomerne rozmiestite na plech. Na každom plechu pečte min. 400 – 600 g, aby sa hranolčeky nevysušili a boli chrumkavé.

Sušenie

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

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

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

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

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

Na sušenie použite nasledovné úrovne vkladanie:
- 1 rošt: výška 3
- 2 rošty: výška 3+1

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

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

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

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

Zaváranie

Vo vašom spotrebiči môžete zavárať ovocie a zeleninu.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo poranenia!
Keď sa potraviny zavárajú nesprávne, zaváracie poháre môžu prasknúť. Držte sa údajov na zaváranie.

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

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

Zaváracie poháre sa počas zavárania nesmú dotýkať priestoru **na pečenie**.

Príprava ovocia a zeleniny
Používajte len kvalitné ovocie a zeleninu. Dôkladne ich umyte.

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

Ovocie: Zaváracie poháre naplňte ovocím a zalejte horúcim cukrovým roztokom bez peny (cca 400 ml na litrový pohár). Na jeden liter vody:
- cca 250 g cukru, ak je ovocie sladké
- cca 500 g cukru, ak je ovocie kyslé

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

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

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

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

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

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

Pokrm	Príslušenstvo/riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Kroky	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
Zelenina, napr. karotka	1-litrové zaváracie poháre	1		1.	160-170	Do perlenia: 30-40
				2.	120	Od perlenia: 30-40
				3.	-	Zvyškové teplo: 30
Zelenina, napr. uhorky	1-litrové zaváracie poháre	1		1.	160-170	Do perlenia: 30-40
				2.	-	Zvyškové teplo: 30
Kôstkové ovocie, napr. čerešne, slivky	1-litrové zaváracie poháre	1		1.	160-170	Do perlenia: 30-40
				2.	-	Zvyškové teplo: 35
Jadrové ovocie, napr. jablká, jahody	1-litrové zaváracie poháre	1		1.	160-170	Do perlenia: 30-40
				2.	-	Zvyškové teplo: 25

Kysnutie cesta

Vaše cesto vykysne výrazne rýchlejšie ako pri izbovej teplote a nevysuší sa. Prevádzku spustite len vtedy, keď je **priestor na pečenie** úplne vychladnutý.

Cesto nechajte vždy dvakrát vykysnúť. Dodržiavajte údaje v tabuľkách nastavení 1. a 2. kysnutie.

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

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

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

Počas kysnutia neotvárajte dvierka spotrebiča, ináč unikne vlhkosť. Cesto nezakrývajte.

Počas prevádzky vzniká kondenzát a sklo dvierok sa zarosí. Po skončení pečenia **priestor na pečenie** poutierajte. Zvyšky vápenatých usadenín rozpustite octom a utrite čistou vodou.

Druhé kysnutie
Pečivo položte do **úrovne vkladanie**, ako je uvedené v tabuľke.

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

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

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

* rozohrejte pomocou na 50 °C.

Rozmrazovanie

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

Na rozmrazovanie používajte nasledujúce **úrovne vkladanie**:
- 1 rošt: výška 2
- 2 rošty: výška 3+1

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

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

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

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

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

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

Udržiavanie teploty

S druhom ohrevu **horný/dolný ohrev** môžete uvarené jedlá udržiavať teplé. Zabránite tak vytváraniu kondenzátu a priestor **na pečenie** nemusíte utierať.

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

Skúšobné pokrmy

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

Podľa EN 60350-1.

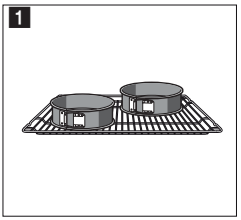
Pečenie

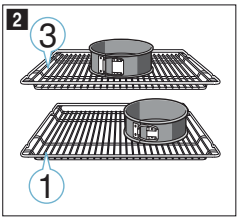
Pečivo na plechoch alebo vo formách zasunuté súčasne do spotrebiča nemusí byť hotové súčasne.

Úroveň vkladania pri pečení na dvoch úrovniach:
- Univerzálny **plech**: výška 3
  Plech na pečenie: výška 1
- Formy na rošte
  Prvý rošt: výška 3
  Druhý rošt: výška 1

Úroveň vkladania pri pečení na troch úrovniach:
- Plech na pečenie: výška 5
- Univerzálny **plech**: výška 3
- Plech na pečenie: výška 1

Pečenie **v dvoch tortových formách**:
- Na jednej úrovni (obrázok **1**)
- Na dvoch úrovniach (obrázok **2**)





Upozornenia

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

Grilovanie

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

Pečenie

Pokrm	Príslušenstvo/riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
Striekané pečivo	Plech na pečenie	3		140-150*	25-40
Striekané pečivo	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	Plechy 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	Plechy na pečenie + univerzálny **plech**	5+3+1		140-150*	30-40
Vodová piškóta	**Tortová forma** Ø 26 cm	2		160-170**	25-35
Vodová piškóta	**Tortová forma** Ø 26 cm	2		160-170	30-35
Vodová piškóta, 2 úrovne	2 formy **tortové** Ø 26 cm	3+1		150-160**	35-50
Zakrytý jablkový koláč	2 formy z čierneho plechu, Ø 20 cm	2		160-170	60-80
Zakrytý jablkový koláč	2 formy z čierneho plechu, Ø 20 cm	1		190-210	70-80
Zakrytý jablkový koláč, 2 úrovne	2 formy z čierneho plechu, Ø 20 cm	3+1		170-190	70-90

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

Grilovanie

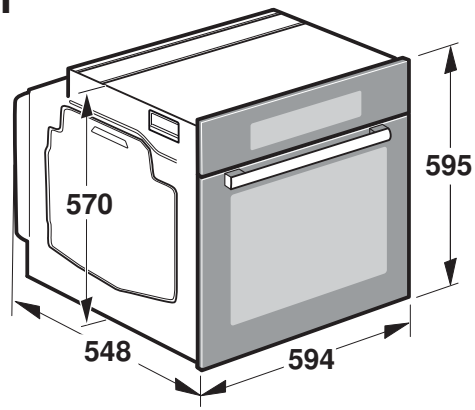
Pokrm	Príslušenstvo	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
Toast opečte dohneda	Rošt	5		3	0,5-1,5*
Beefburger, 12 kusov	Rošt	4		3	25-30**

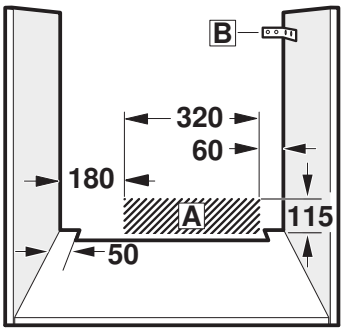
* 5 min. nechajte predhriať, nepoužívajte funkciu rýchleho **ohrevu**
** po uplynutí 2/3 celkového času obráťte

sk **Montážny návod**

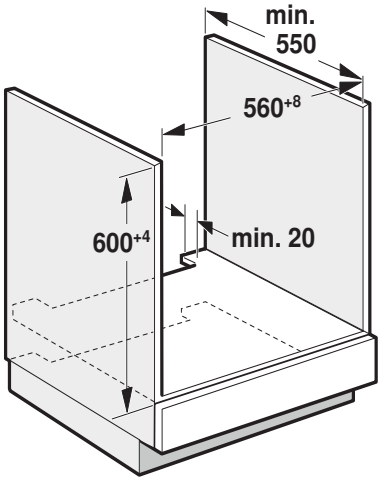


1

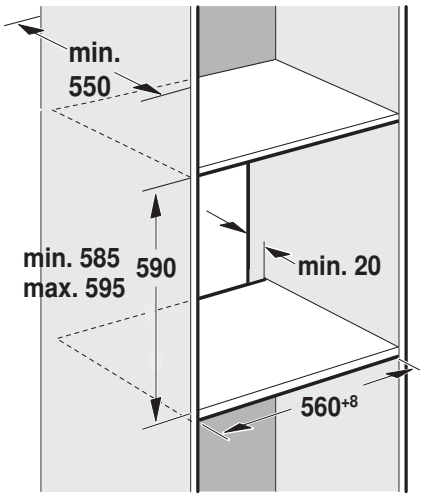


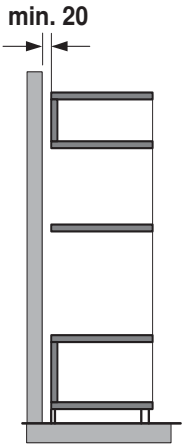


2

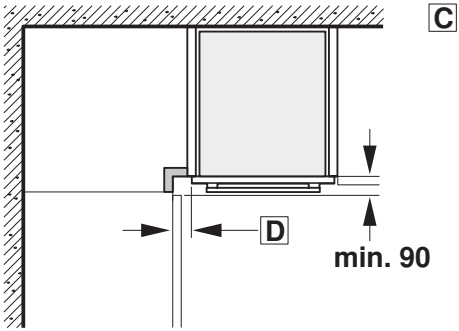


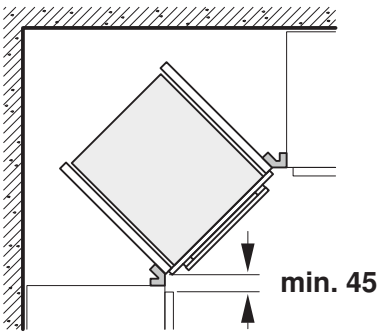
3



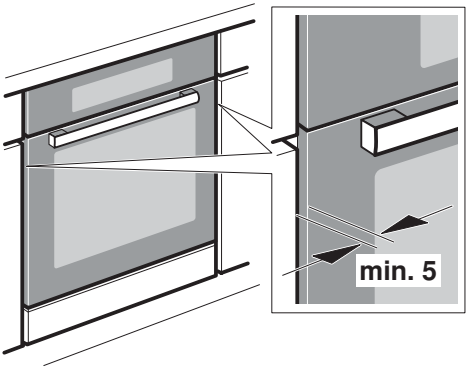


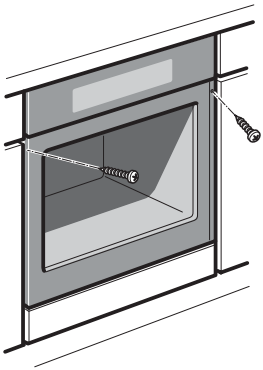
4





5





Dôležité pokyny – okrázok 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.
- Riaďte sa montážnymi pokynmi pre zabudovanie príslušenstva.
- Pred uvedením do prevádzky odstráňte z priestoru na pečenie a dvierok obalový materiál a lepiace fólie.
- Vstavaný nábytok musí byť odolný voči teplote až do 90 °C, priľahlé predné hrany nábytku až do 70 °C.
- Nezabudovávajte spotrebič za dekoračný 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 vyšrafovanej plochy **k** alebo mimo priestor zabudovania spotrebiča.
- Neupevnený 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 skrinke – obrázok 3

Pre odvetrávanie spotrebiča musí byť v medzidne výrez na odvetrevanie.

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

Spotrebič umístite maximálne do takovej vyšky, abyste mohli bez problemov vyjímat príslušenstvo.

Vestavba do rohu – obrázok 4

Aby bolo možno otvárať dvierka spotrebiča, je nutné pri vestavbe do rohu dodržať rozmery **C** Rozmer **D** závisia na hrúbce 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 (zacvaknúť!).

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

V prípade výmeny môže byť použitý iba originálny kábel, ktorý je možné zaobstarať 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 prípojnej zásuvke identifikujte fázový a neutrálny (nulový) vodič. Pri chybnom pripojení sa môže spotrebič poškodiť.

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

Iba Švédsko, Fínsko 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 zasuňte a stredovo vyrovnajte.

2. Spotrebič priskrutkujte.

Medzera medzi pracovnou doskou a spotrebičom sa nesmie zakrývať 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.

BOSCH
Stvorené pre život

Záručný list

firmy BSH domácí spotřebiče s.r.o.

2 roky
záruka od výrobcu
na všetky spotrebiče

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

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

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

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

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

Zápisy o uskutočnených opravách:

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

Upozornenie pre predajcov

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

Záručné podmienky

– na výrobok sa poskytuje záručná lehota **24 mesiacov** odo dňa zakúpenia výrobku kupujúcim
– spotrebiteľ je oprávnený chybu vytknúť do šiestich mesiacov od jej zistenia, najneskôr však do uplynutia záručnej lehoty
– pri reklamácii 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 domácí spotřebiče 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.

Vyhlásenie o hygienickej neškodnosti výrobku

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

Kontakt na servis domácich spotrebičov BOSCH

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

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

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

Objednávky príslušenstva a náhradných dielov:
Tel.: +421 244 452 041
Email: **dily@bshg.com**

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

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

Tu máte možnosť si dojednať opravu pomocou online formulára.