

Pečicí trouba HBA557BS0



BOSCH

cz Návod k použití



Obsah

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

	Funkce čištění	18
	Doporučení pro čištění	18
	Před funkcí čištění	18
	Nastavení funkce čištění	19
	Po funkci čištění	19
	Závěsné rošty	19
	Vysazení a nasazení závěsných roštů	19
	Dvířka spotřebiče	20
	Vysazení a nasazení skla dvířek	20
	Co dělat v případě poruchy?	22
	Odstranění drobných závad svépomocí	22
	Výměna osvětlení v pečicím prostoru	22
	Zákaznický servis	23
	E-Nr. a FD	23
	Programy	23
	Nádobí	23
	Příprava pokrmu	23
	Programy	23
	Nastavení programu	24
	Testováno pro vás v našem kuchyňském studiu	25
	Všeobecné pokyny	25
	Koláče a pečivo	26
	Nákypy a gratinované pokrmy	29
	Drůbež, maso a ryby	30
	Zelenina a přílohy	32
	Dezerty	33
	Akrylamid v potravinách	33
	Sušení	33
	Zavařování	34
	Kynutí těsta	35
	Rozmrazování	35
	Udržování teploty	35
	Zkušební pokrmy	36

Další informace o produktech, 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. Tento návod k obsluze a návod na montáž pečlivě uschovejte pro pozdější použití či dalšího uživatele.

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

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

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

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

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

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

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

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

Příslušenství vždy správně zasuňte do trouby.

→ "Příslušenství" na straně 10

Důležité bezpečnostní pokyny

Všeobecné pokyny

Varování – Nebezpečí požáru!

- Hořlavé předměty uskladněné v pečicím prostoru se mohou vznítit. V pečicím 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 skřínce.
- Zbytky jídel, tuku a šťávy z masa se mohou během funkce čištění vznítit. Před spuštěním funkce čištění odstraňte hrubé nečistoty z pečicího prostoru.
- Při otevření dvířek spotřebiče vznikne průvan. Papír na pečení by se mohl dostat do kontaktu s topným tělesem a vznítit se. Papír na pečení při přehřívání nikdy nepokládejte na příslušenství bez upevnění. Zatěžte papír na pečení vždy nádobou nebo formou na pečení. Papírem na pečení vyložte vždy jen plochu, kterou budete potřebovat. Papír na pečení nesmí přesahovat okraje příslušenství.

Varování – Nebezpečí popálení!

- Spotřebič se zahřívá na velmi vysoké teploty. Nikdy se nedotýkejte vnitřních ploch nebo topných těles ve vnitřním prostoru. Spotřebič nechte vždy vychladnout. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.
- Příslušenství a nádoby jsou velmi horké. Horké příslušenství a nádoby vyndávejte z pečicího prostoru vždy chňapkou.
- Alkoholové výpary se mohou v rozpalené troubě vznítit. Nikdy nepoužívejte k přípravě pokrmů velké množství nápojů s vysokým procentem alkoholu. Pokud použijete nápoj s vysokým procentem alkoholu, pak jen malém množství. Dvířka spotřebiče otvírejte opatrně.

Varování – Nebezpečí opaření!

- Přístupné vnější části spotřebiče jsou během provozu horké. Nikdy se nedotýkejte horkých částí. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.

- Při otevření dvířek spotřebiče může unikat horká pára. Pára nemusí být v závislosti na teplotě vidět. Při otevírání dvířek 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 horkého pečicího prostoru vodu.

⚠ Varování – Nebezpečí úrazu!

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

⚠ Varování – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

- Neodborné opravy jsou nebezpečné. Opravy smí provádět a poškozený napájecí kabel vyměňovat výhradně technik zákaznického servisu vyškolený naší společností. Pokud je spotřebič vadný, odpojte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skříňce. Zavolejte servis.
- Kabelová izolace elektrických spotřebičů se může při kontaktu s horkými částmi spotřebiče roztavit. Vždy dávejte pozor, aby se připojovací kabel nedostal do kontaktu s horkými částmi spotřebiče.
- Pokud do spotřebiče pronikne vlhkost, může to způsobit úraz elektrickým proudem. Nepoužívejte vysokotlaké nebo parní čističe.
- Poškozený spotřebič může způsobit zásah 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 inzulínové pumpy. Pokud máte 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 osvětlení v pečicím prostoru jsou kontakty objímky žárovky pod proudem. Před výměnou vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skříňce.

Funkce čištění

⚠ Varování – Nebezpečí popálení!

⚠ Spotřebič se během funkce čištění zvenku velmi zahřívá. Nikdy se nedotýkejte dvířek spotřebiče. Nechte spotřebič vychladnout. Děti držte dále od spotřebiče.

Příčiny poškození

Všeobecné pokyny

Pozor!

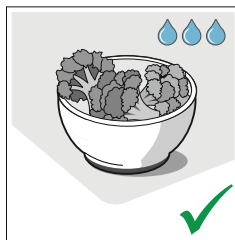
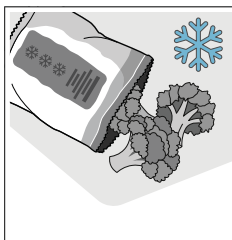
- Příslušenství, fólie, papír na pečení nebo nádoba na dně pečicího prostoru: Na dno pečicího prostoru nepokládejte žádné příslušenství. Na dno pečicího prostoru nepokládejte fólii jakéhokoli druhu ani papír na pečení. Na dno pečicího prostoru nepokládejte žádné nádoby. Dochází k hromadění tepla. Doba tepelné úpravy pak již nesouhlasí a dojde k poškození smaltu.
- Alobal: Alobal nesmí v pečícím prostoru přijít do kontaktu s výplní dvířek spotřebiče. Výplň dvířek by se mohla trvale zabarvit.
- Voda v horkém pečícím prostoru: Nikdy nelijte do horkého pečicího prostoru vodu. Tvoří se vodní pára. Změnou teploty by mohlo dojít k poškození smaltu.
- Vlhkost v pečícím prostoru: Dlouhodobější vlhkost v pečícím prostoru může vést ke korozi. Po použití nechte pečicí prostor vyschnout. Neuchovávejte vlhké potraviny delší dobu v uzavřeném prostoru. Neskladujte pokrmy v pečícím prostoru.
- Chladnutí s otevřenými dvířky: Po použití při vysokých teplotách nechávejte pečicí prostor vychladnout pouze s uzavřenými dvířky. Neprivírejte nic do dvířek spotřebiče. I když necháte dvířka jen pootvěřená, můžete dojít k poškození nábytku či jiných objektů v blízkosti spotřebiče. Pouze v případě provozu s velkou vlhkostí nechte vyschnout pečicí prostor s otevřenými dvířky.
- Ovocné šťávy: Pečete-li ovocný koláč ze šťavnatého ovoce, pečicí plech ovocem nepřepíňujte. Ovocná šťáva, která kape z pečicího plechu, zanechává 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 nábytku v okolí spotřebiče. Těsnění vždy udržujte v čistotě. → "Čištění" na straně 17
- Dvířka spotřebiče jako sedátko nebo odkládací plocha: Na otevřená dvířka spotřebiče nestoupejte, nesedejte ani se na ně nevěšete. Na dvířka spotřebiče nestavte žádné nádoby ani příslušenství.
- Zasunutí příslušenství: V závislosti na typu spotřebiče může příslušenství při zavírání dvířek spotřebiče poškrábat sklo dvířek. Příslušenství vždy zasuňte do pečicího prostoru až nadoraz.
- Příprava spotřebiče: Spotřebič nepřenášejte ani neberte za madlo dvířek. Madlo dvířek by nemuselo udržet hmotnost spotřebiče a mohlo by se ulomit.

Ochrana životního prostředí

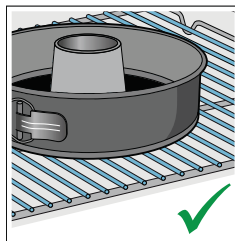
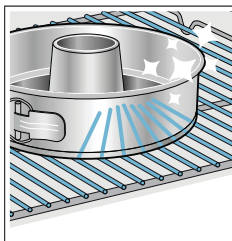
Váš nový spotřebič je mimořádně energeticky úsporný. V této kapitole naleznete rady, jak můžete při používání spotřebiče ušetřit ještě více energie a jak spotřebič správně zlikvidovat.

Tipy pro úsporu energie

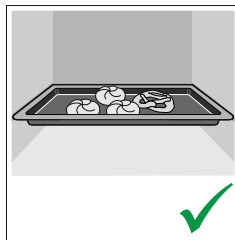
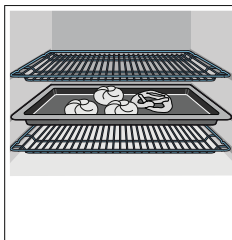
- Spotřebič předehřívejte pouze tehdy, pokud je to uvedeno v receptu nebo v tabulce návodu k použití.
- Zmrazené potraviny nechte před vložením do trouby rozmrazit.



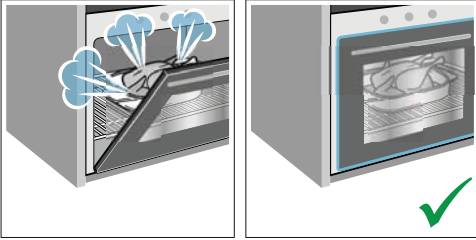
- Použijte tmavé, černě lakované nebo smaltované formy na pečení. Dobře pohlcují teplo.



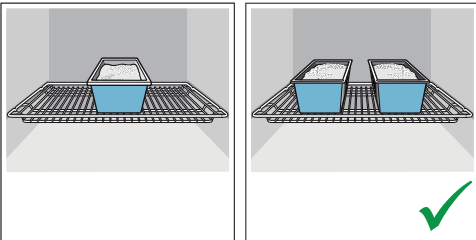
- Nepotřebné příslušenství vyndejte z pečicího prostoru.



- Otvírejte dvířka spotřebiče během provozu co nejméně.



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



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

Ekologická likvidace

Obal ekologicky zlikvidujte.



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

Seznámení se se spotřebičem

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

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



1 Tlačítka a displej

Tlačítka jsou dotyková pole, pod kterými leží senzory. Pro zvolení funkce pouze stiskněte symbol.

Displej zobrazuje symboly aktivních funkcí a časové funkce.

2 Otočný volič

Otočným voličem nastavte druh ohřevu nebo další funkce.

Otočným voličem můžete otáčet z nulové polohy doleva nebo doprava.

3 Volič teploty

Voličem teploty nastavte teplotu k druhu ohřevu nebo zvolte nastavení pro další funkce. Voličem teploty můžete z nulové pozice otáčet pouze doprava, až nadoraz.

Upozornění: U některých spotřebičů jsou voliče zapustitelné. Pro zasunutí a vysunutí stiskněte 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 dotykem zvolíte hodiny 🕒, minutku 🕒, dobu trvání 🕒 a čas ukončení 🕒.
-	Minus	Snížení nastavených hodnot.
+	Plus	Zvýšení nastavených hodnot.
kg	Hmotnost	Volba hmotnosti u programů.
🔒	Dětská pojistka	Blokování a odblokování funkcí pečicí trouby na ovládacím panelu.

Displej








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

Pro využívání jednotlivých časových funkcí se několikrát dotkněte tlačítka 🕒. Hodnotu, která je právě v popředí, zobrazuje červená linka nad nebo pod příslušným symbolem.

Druhy ohřevu a funkce





Použijte otočný volič pro nastavení druhu ohřevu a další funkce.

Abyste vždy našli správný druh ohřevu pro příslušný pokrm, vysvětlíme vám zde rozdíly mezi nimi a možnosti jejich použití.

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

Další funkce

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





Funkce	Použití
 Rychlý ohřev	Rychlé přehřívání pečicího prostoru, bez příslušenství.
 Osvětlení pečicího prostoru	Zapnutí osvětlení pečicího prostoru, bez funkce. Ušnadní vám např. čištění pečicího prostoru.
 Programy	Pro mnoho pokrmů jsou vhodné hodnoty nastavení již naprogramovány ve spotřebiči. → "Programy" na straně 23
 Ecolýza	Čistící funkce Ecolýza vyčistí pečicí prostor téměř samostatně . → "Funkce čištění" na straně 18

Teplota

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

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

Poloze	Význam
 Nulová poloha	Spotřebič neheje.
50-275	Rozmezí teplot Nastavitelná teplota v pečicím prostoru ve °C.

1, 2, 3 nebo I, II, III	Grilovací stupně Nastavitelné stupně pro gril, velkoplošný  a maloplošný  (podle typu spotřebiče). Stupeň 1 = slabý Stupeň 2 = střední Stupeň 3 = silný
	Programy Nastavení pro funkci programu.
	EcoClean Stupeň pro funkci čištění.

Ukazatel teploty

Linka ve spodní části displeje se vyplňuje ve třech krocích zleva doprava podle toho, čím vyšší je teplota v pečicím prostoru.

Při přehřívání je dosaženo optimálního okamžiku pro vložení pokrmu tehdy, když jsou všechna tři políčka linky vyplněna červeně.

Během jednotlivých fází ohřevu v rámci režimu se ukazatel zkracuje o jeden krok.



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

Pečicí prostor

Některé funkce zjednodušují provoz vašeho spotřebiče. Například funkce osvětlení pečicího prostoru nebo chladič ventilátor, který chrání spotřebič před přehřátím.

Otevření dvířek spotřebiče

Pokud během provozu otevřete dvířka spotřebiče, provoz se zastaví. Po zavření dvířek se opět spustí.

Osvětlení pečicího prostoru

U většiny programů se osvětlení pečicího prostoru zapne, jakmile se daný program spustí. 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.

Chladič ventilátor

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

Pozor!

Ventilátor nezakrývejte. Jinak se spotřebič bude přehřívát.

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

■ Příslušenství

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

Základní příslušenství

V závislosti na typu spotřebiče může být dodané příslušenství různé.

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

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

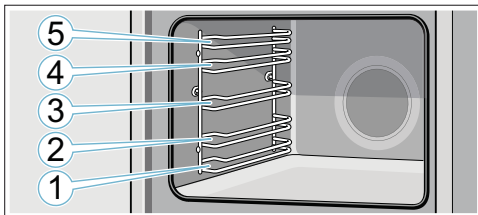
Příslušenství je možné dokoupit přes zákaznický servis nebo ve specializovaném obchodě.

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

Vkládání příslušenství

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

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



Příslušenství zasouváte vždy mezi obě vodič drážky jedné úrovně vložení.

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

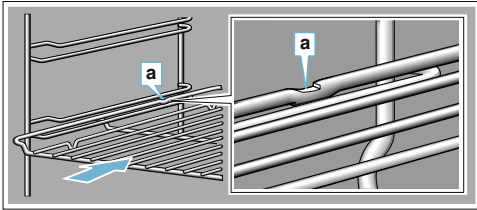
Upozornění

- Dbejte na to, abyste příslušenství do pečicího prostoru zasunuli vždy správně.
- Zasuňte příslušenství vždy do pečicího prostoru tak, aby se nedotýkalo dvířek spotřebiče.

Funkce zacvaknutí

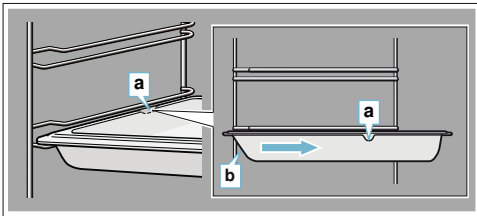
Příslušenství může být vysunuto do poloviny, dokud nezacvakne. Tato funkce zabraňuje zvrhnutí příslušenství při vytahování. Aby tato ochrana proti překlopení fungovala, musí se příslušenství do pečicího prostoru zasunout správně.

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



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

Příklad na obrázku: Univerzální plech

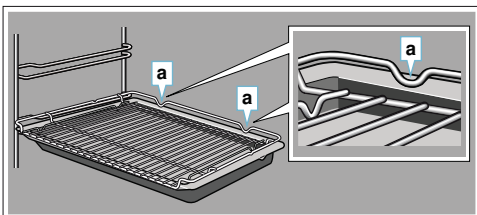


Kombinace příslušenství

Rošt můžete zasunout do trouby současně s univerzálním 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 na horní vodič drážce příslušné výšky zasunutí.

Příklad na obrázku: Univerzální plech



Zvláštní příslušenství

Zvláštní příslušenství je možné zakoupit přes zákaznický servis nebo ve specializovaných prodejnách. V našich katalogích a na internetu najdete širokou nabídku příslušenství pro váš spotřebič. Dostupnost a možnosti online objednání jsou v jednotlivých zemích různé. Nahlédněte do vašich dokumentů, které jste obdrželi při nákupu.

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

→ "Zákaznický servis" na straně 23

Zvláštní příslušenství

Rošt

Pro nádobu, koláčové a zapékačí formy, pro pečeně a grilované pokrmy.

Plech na pečení

Pro koláče na plech a drobné pečivo.

Univerzální plech

Pro šťavnaté koláče, pečivo, hluboce zmrazené potraviny a velké pečeně.

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

Vkládací rošt

Pro maso, drůbež a ryby.

Pro vložení do univerzálního plechu, aby zachytil odkapávající tuk a šťávy z masa.

Univerzální plech, s nepřilnavým povrchem

Pro šťavnaté koláče, pečivo, hluboce zmrazené potraviny a velké pečeně.

Pečivo a pečeně se z univerzálního plechu snadněji uvolní.

Plech na pečení, s nepřilnavým povrchem

Pro koláče na plechu a drobné pečivo. Pečivo se z pečicího plechu snadněji uvolní.

Dva univerzální plechy, úzký formát

Pro šťavnaté koláče, pečivo a hluboce zmrazené potraviny.

Univerzální plechy nepoužívejte s teleskopickými výšuvy a nepokládejte je na rošt.

Profi-plech

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

Profi-plech s vkládacím roštem

Pro přípravu velkého množství jídla.

Víko na profi-plech

Díky víku se profi-plech stává profi-pekáčem.

Plech na pizzu

Pro pizzu a velké kulaté koláče.

Grilovací plech

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

Pečicí kámen

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

Skleněný pekáč

Pro zapékaná jídla a nákypy.

Skleněná mísa

Pro velké pečeně, šťavnatě koláče a nákypy.

Skleněná pánev

Pro nákypy, zeleninová jídla a pečivo.

Výsuv s klipem

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

Výsuvný systém 1 výška

S teleskopickými výsuvy v úrovni 2 můžete příslušenství vytáhnout dále, aniž by se překlopilo.

Výsuvný systém 2 výšky

S teleskopickými výsuvy v úrovních 2 a 3 můžete příslušenství vytáhnout dále, aniž by se překlopilo.

Výsuvný systém 3 výšky

S teleskopickými výsuvy v úrovních 1, 2 a 3 můžete příslušenství vytáhnout dále, aniž by se překlopilo.

Před prvním použitím

Před prvním použitím vašeho spotřebiče musíte provést potřebná nastavení. Vyčistěte pečicí prostor a příslušenství.


První uvedení do provozu

Po připojení do sítě nebo po výpadku proudu se na displeji zobrazí čas. Nastavte aktuální čas.

Nastavení času

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

Nastavení času začíná na „12:00 hodinách“.

1. Tlačítkem **–** nebo **+** nastavte hodiny.
 2. Pro potvrzení stikněte tlačítko .
- Na displeji se zobrazí aktuální čas.

Čištění pečicího prostoru a příslušenství

Před prvním použitím vyčistěte pečicí prostor a příslušenství.


Čištění pečicího prostoru

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

Dbejte na to, aby v pečicím prostoru nebyly zbytky obalů, jako např. kuličky z polystyrenu, a odstraňte lepicí pásku ve spotřebiči a na něm. Před zahříváním otřete hladké povrchy měkkým vlhkým hadříkem. Po dobu zahřívání spotřebiče kuchyň větrejte.

Provedte zadaná nastavení. Jak nastavit druh ohřevu a teplotu se dozvíte v následující kapitole. → *“Obsluha spotřebiče” na straně 13*

Nastavení

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

Po uplynutí uvedené doby spotřebič vypněte.

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

Čištění příslušenství

Příslušenství řádně očištěte mýdlovým roztokem a hadříkem nebo měkkým kartáčkem.

Obsluha spotřebiče

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

Zapnutí a vypnutí spotřebiče

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

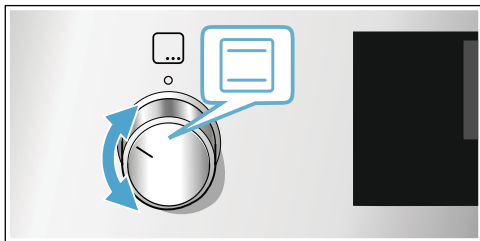
Nastavení druhu ohřevu a teploty

Otočným voličem a voličem teploty zcela jednoduše váš spotřebič nastavíte. Na začátku návodu k použití vidíte, který druh ohřevu je vhodný pro jaký pokrm.

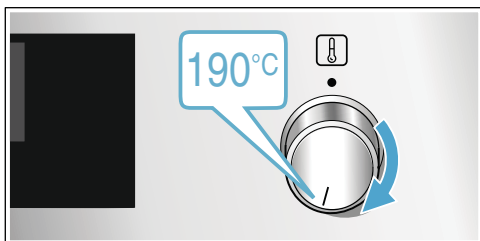
→ "Seznámení se se spotřebičem" na straně 8

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 začne spotřebič hřát.

Jakmile je pokrm hotový, spotřebič vypněte otočením otočného voliče do nulové polohy.

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



Změna

Druh ohřevu a teplotu můžete kdykoli změnit příslušným voličem.

Rychlý ohřev


S rychlým ohřevem můžete zkrátit dobu nahřívání.

Použijte nejlépe:

-  3D horký vzduch
-  Horní/dolní ohřev

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

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

1. Nastavte otočný volič na .
2. Voličem teploty nastavte teplotu. Po pár sekundách začne pečící trouba hřát. Po ukončení rychlého ohřevu zazní signál. Nyní 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, aby byl provoz ukončen v požadovaný čas.
Minutka	Minutka funguje jako klasická kuchyňská minutka. Běží nezávisle na provozu a jiných časových funkcích a spotřebič neovlivňuje.
Hodiny	Pokud v popředí neběží žádná jiná funkce, zobrazuje vám spotřebič na displeji čas.

Teprve po nastavení druhu ohřevu můžete dobu trvání úpravy vyvolat tlačítkem . Po nastavení doby trvání se odpočítává čas do konce. Minutku lze kdykoli nastavit.

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

Upozornění: V základních nastaveních můžete změnit, jak dlouho bude signál znít. → "Základní nastavení" na straně 16

Nastavení doby trvání

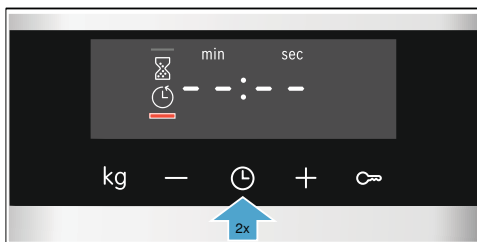
Na spotřebiči můžete nastavit dobu pečení pokrmu. Nepřekročíte se tak nechtěně doba pečení a nemusíte přerušovat jiné práce, abyste ukončili provoz.

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

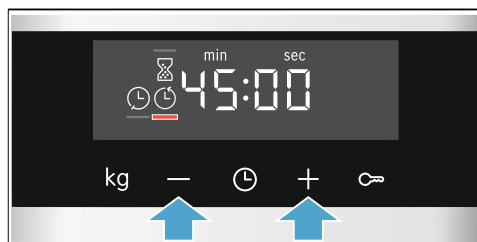
Podle toho, kterého tlačítka se nejdříve dotknete, začne doba trvání u jiné navrhované hodnoty: 10 minut u tlačítka a 30 minut u tlačítka .

Příklad na obrázku: doba trvání 45 minut.

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



3. Pomocí tlačítka – nebo nastavte dobu trvání.



Po pár sekundách začne spotřebič hřát. Na displeji ubíhá doba úpravy.

U některých spotřebičů se v pozadí odpočítává doba úpravy. Tlačítkem můžete dobu úpravy zobrazit.

Doba trvání pokrmu uplynula

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

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

Jakmile je pokrm hotový, spotřebič vypněte otočením otočného voliče do nulové polohy.

Změna a přerušení

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

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

Vyvolání časových funkcí

Pokud jsou nastaveny časové funkce, svítí odpovídající symboly na displeji. Symbol, jehož čas je právě zobrazen, je označen.

Pro vyvolání hodnot různých časových funkcí se dotýkejte tlačítka tak dlouho, dokud není požadovaný symbol označen.

Nastavení času ukončení




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

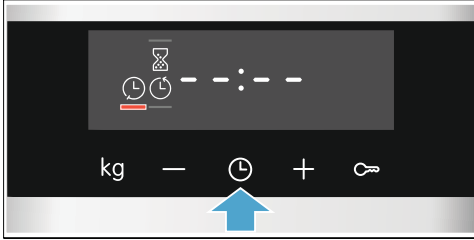
Upozornění

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

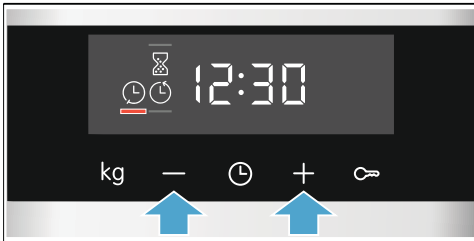
Čas ukončení doby trvání lze posunout maximálně o 23 hodin a 59 minut.

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


1. Nastavte druh ohřevu a teplotu nebo stupeň.
2. Stiskněte dvakrát tlačítko  a tlačítkem **-** nebo **+** nastavte dobu trvání.
3. Stiskněte znovu tlačítko . Na displeji je označen čas ukončení .



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



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

U některých spotřebičů se v pozadí odpočítává doba trvání. Doby trvání můžete zobrazit pomocí tlačítka .

Zvolená doba uplynula

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

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

Jakmile je pokrm hotový, vypněte spotřebič otočením otočného voliče do nulové polohy.


Změna a přerušení

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

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

Vyvolání časových funkcí

Pokud jsou nastaveny časové funkce, svítí na displeji příslušné symboly. Symbol, jehož čas je právě zobrazen, je označen.



Pro vyvolání hodnot různých časových funkcí se dotkněte tlačítka  tolikrát, dokud se neoznačí požadovaný symbol.

Nastavení minutky

Minutka ubíhá paralelně s ostatními nastaveními. Minutku můžete nastavit kdykoli, i když je spotřebič vypnutý. Má vlastní signál, a tak slyšíte, zda uběhla doba minutky nebo doba trvání.

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

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

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

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

Čas na minutce uběhl

Zazní signál. Na displeji stojí čas minutky na nule. Libovolným tlačítkem minutku vypnete.


Změna a přerušení

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

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

Vyvolání časových funkcí


Když jsou nastaveny časové funkce, svítí na displeji příslušné symboly. Symbol, jehož čas je právě zobrazen, je označen.

Pro vyvolání hodnot různých časových funkcí se dotkněte tlačítka  tolikrát, dokud se neoznačí požadovaný symbol.

Nastavení hodin

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


Otočný volič musí být nastavený na nulu.

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

Upozornění: V základních nastaveních můžete určit, jestli se čas bude na displeji zobrazovat či nikoliv. → "Základní nastavení" na straně 16

Změna hodin

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

Když je spotřebič vypnutý, stiskněte tlačítko , dokud není symbol pro čas označen, a čas změňte tlačítkem **-** nebo **+**.

Dětská pojistka

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

Upozornění


- To, zda lze funkci dětské pojistky nastavit nebo ne, můžete změnit v základních nastaveních. → "Základní nastavení" na straně 16
- Na případně připojenou varnou desku nemá dětská pojistka pečicí trouby vliv.
- Po výpadku proudu není dětská pojistka aktivní.


Aktivace a deaktivace

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

Držte stisknuté tlačítko  cca 4 sekundy.

Na displeji se zobrazí příslušný symbol. Dětská pojistka je aktivována.

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





























Pro deaktivaci držte stisknuté tlačítko  na cca 4 sekundy, dokud příslušný symbol na displeji nezaschne.

Základní nastavení

Abyste mohli váš spotřebič jednoduše a optimálně používat, máte k dispozici různá nastavení. Tato nastavení můžete měnit dle potřeby.

Seznam základních nastavení

Základní nastavení se liší podle vybavení vašeho spotřebiče.











Základní nastavení	Volba
 Ukazatel hodin	 = Odstranění ukazatele času  = Zobrazení hodin*
 Doba trvání signálu po uběhnutí doby trvání nebo minutky	 = cca 10 sekund  = cca 30 sekund*  = cca 2 minuty
 Tón tlačítek při dotyku	 = vyp  = zap*
 Doba doběhu chladičového ventilátoru	 = krátká  = střední  = dlouhá*  = extra dlouhá
 Doba čekání, než je nastavení převzato	 = cca 3 sekundy*  = cca 6 sekund  = cca 10 sekund
 Aktivace dětské pojistky možná	 = ne  = ano*
 Tvrdost vody**	 = měkkěná  = měkká (do 1,3 mmol/l)  = střední (1,3–2,5 mmol/l)  = tvrdá (2,5–3,8 mmol/l)  = velmi tvrdá* (nad 3,8 mmol/l)

* Nastavení z výrobního závodu (podle typu spotřebiče se mohou nastavení z výrobního závodu lišit)

** Není k dispozici u všech typů spotřebičů.

Změna základních nastavení

Otočný volič musí být v nulové poloze.

1. Držte stisknuté tlačítko  cca 4 sekundy. Na displeji se zobrazí první základní nastavení, např.  .
2. V případě potřeby změňte nastavení tlačítkem  nebo .
3. Potvrďte tlačítkem .
4. Tlačítkem  projděte všechna základní nastavení a v případě potřeby změňte tlačítkem  nebo .
5. Nakonec pro potvrzení znovu držte stisknuté tlačítko  cca 4 sekundy.

Všechna základní nastavení jsou převzata.

Základní nastavení můžete kdykoliv změnit.

Upozornění: Po výpadku elektrického proudu se základní nastavení vrátí zpět do nastavení z výrobního závodu.

Čištění

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

Vhodné čisticí prostředky

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

Pozor!

Poškození povrchu:

Nepoužívejte žádné

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

Nové houbové utěrky před použitím důkladně vyperte.

Tip: Speciální doporučené čisticí a ošetřovací prostředky lze zakoupit u zákaznického servisu. Dbejte vždy údajů, které uvádí výrobce.

Varování – Nebezpečí popálení!

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

Oblast	Čištění
Vnější část spotřebiče	
Čelo z nerezové oceli	Horká mýdlová voda: Očistěte hadříkem a vysušte měkkou utěrkou. Ihned odstraňte skvrny od vody, tuku, škrobu a bílkovin. Pod takovými skvrnami se může vytvořit koroze. Zvláštní prostředky pro péči o nerezovou ocel, které jsou vhodné pro horké povrchy, zakoupíte přes zákaznický servis nebo ve specializovaných prodejnách. K aplikaci čisticích prostředků použijte velmi jemný hadřík.
Plast	Horká mýdlová voda: Očistěte hadříkem a vysušte měkkou utěrkou. Nepoužívejte žádný čisticí prostředek nebo škrabku na sklo.
Lakované plochy	Horká mýdlová voda: Očistěte hadříkem a vysušte měkkou utěrkou.
Ovládací panel	Horká mýdlová voda: Očistěte hadříkem a vysušte měkkou utěrkou. Nepoužívejte žádný čisticí prostředek nebo škrabku na sklo.

Dvířka trouby	Horká mýdlová voda: Očistěte hadříkem a vysušte měkkou utěrkou. Nepoužívejte škrabku na sklo nebo ocelovou drátěnku.
Madlo dvířek	Horká mýdlová voda: Očistěte hadříkem a vysušte měkkou utěrkou. Pokud se na madlo dvířek dostanou prostředky na odstraňování vodního kamene, okamžitě je odstraňte. Tyto skvrny jinak nepůjdou odstranit.

Vnitřní části spotřebiče

Smaltované a samočisticí plochy	Řiďte se pokyny k plochám pečicího prostoru podle tabulky.
Skleněný kryt osvětlení v pečícím prostoru	Horká mýdlová voda: Očistěte hadříkem a vysušte měkkou utěrkou. Při silném znečištění použijte čisticí prostředek na pečící trouby.
Těsnění dvířek Nesundávejte!	Horká mýdlová voda: Vyčistěte hadříkem. Nedrhňte.
Kryt dvířek	Z nerezové oceli: Použijte čisticí prostředek na ušlechtilou ocel. Dodržujte pokyny výrobce. Nepoužívejte prostředky pro údržbu oceli. Kryt dvířek při čištění sundejte. Z plastu: Vyčistěte horkým mycím roztokem a houbičkou. Vysušte měkkým hadříkem. Nepoužívejte čističe na sklo ani škrabky. Pro čištění sejměte kryt dvířek.
Závěsné rošty	Horká mýdlová voda: Navlhčete a očistěte hadříkem nebo kartáčkem.
Teleskopické výsuvy	Horká mýdlová voda: Očistěte čisticí utěrkou nebo kartáčkem. Neodstraňujte mazivo na teleskopických výsuvách, vše čistěte nejlépe zasunutě. Nemyjte v myčce nádobí.
Příslušenství	Horká mýdlová voda: Navlhčete a očistěte hadříkem nebo kartáčkem. Při silném znečištění použijte ocelovou drátěnku.

Upozornění

- Drobné barevné rozdíly na přední části spotřebiče jsou způsobeny použitím různých materiálů, jako je sklo, emal, hmota nebo kov.
- Stíny na skleněné výplni dvířek, které působí jako šmouhy, jsou světelné odrazy osvětlení v pečícím prostoru.
- Smalt se vypaluje při velmi vysokých teplotách. Tím mohou vzniknout nepatrné barevné rozdíly. To je normální a na funkci trouby to nemá žádný vliv. Hrany tenkých plechů se nedají zcela potáhnout smaltem. Proto mohou být drsné. Tím ale není nijak narušena antikorozi ochrana.

Plchy pečicího prostoru

Zadní stěna, strop a boční stěny v pečicím prostoru jsou samočisticí. Poznáte to podle drsného povrchu. Dno pečicího prostoru je smaltované a má hladký povrch.

Čištění smaltovaných ploch

Vyčistěte hladké smaltované plochy hadříkem a horkým mycím roztokem nebo octovou vodou. Osušte měkkou utěrkou.

Připálené zbytky pokrmů navlhčete vlhkým hadříkem a horkým mycím roztokem. Při silném znečištění použijte drátěnku z ušlechtilé oceli nebo čistič na pečicí trouby.

Pečicí prostor nechte po čištění otevřený vyschnout.

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

Čištění samočisticích ploch

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

Pokud se samočisticí plochy již dostatečně samy nečistí a vznikají tmavé skvrny, lze je vyčistit funkcí čištění. Řiďte se pokyny v odpovídající kapitole. → "*Funkce čištění*" na straně 18

Pozor!

Na samočisticí plochy nepoužívejte čisticí prostředky na pečicí trouby. Plochy se poškozuji. Jestliže se čisticí prostředek na pečicí trouby na tyto plochy přece jenom dostane, okamžitě ho otřete vodou a houbovou utěrkou. Nedrhňte a nepoužívejte drsné čisticí prostředky.

Udržování spotřebiče v čistotě

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

Varování – Nebezpečí požáru!

Zbytky jídel, tuku a šťávy z pečení se mohou během funkce čištění vznítit. Před spuštěním funkce čištění odstraňte hrubé nečistoty z pečicího prostoru a z příslušenství.

Tipy

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




Funkce čištění

Pomocí funkce čištění „EcoClean“ se čistí samočisticí plochy v pečicím prostoru.

Samočisticí plochy (zadní stěna, strop a boční stěny) jsou opatřeny porézní matnou keramickou vrstvou. Když je pečicí trouba v provozu, tato vrstva absorbuje a odstraňuje nečistoty stříkající při pečení a grilování. Pokud se plochy již dostatečně nečistí a vznikají tmavé skvrny, lze povrch vyčistit pomocí funkce čištění.

Doporučení pro čištění

Spotřebič znamenává druh a dobu provozu. Jakmile je doporučeno čištění, na displeji se po zapnutí zobrazí . Upozornění můžete odstranit libovolným tlačítkem, kromě tlačítka →. Výzva se ale bude opakovat stále, dokud nebude funkce čištění kompletně provedena.

Upozornění: Počítadlo pro doporučení k čištění můžete vynulovat tak, že budete držet stisknuté tlačítko → po dobu 4 sekund. Výzva se zobrazí znovu až poté, co spotřebič znovu dosáhne odpovídajícího počtu použití.

Pozor!

Pokud neuposlechnete výzvu k čištění, může dojít k poškození samočisticích ploch v pečicím prostoru. Pokud byl spotřebič již dříve silně znečištěn, např. tučnou drůbeží nebo pečením, nebo pokud objevíte tmavé skvrny na samočisticích plochách, nečekejte s čištěním na výzvu. Čím častěji, resp. čím dříve čištění provedete, tím déle zůstává zachována čisticí schopnost samočisticích ploch. Pečicí prostor můžete kdykoli podle potřeby vyčistit pomocí funkce čištění.

Upozornění: Po výpadku elektrického proudu se počítadlo pro doporučení k čištění vynuluje. Funkci čištění spusťte nejlépe hned po výpadku elektrického proudu.

Před funkcí čištění

Vyjměte závěsné rošty, výsuvy, příslušenství a nádoby z pečicího prostoru.

Čištění dna pečicího prostoru a vnitřních dvířek spotřebiče

Odstraňte hrubé nečistoty ze dna pečicího prostoru, vnitřní strany dvířek spotřebiče a osvětlení pečicího prostoru. Jinak vnikají skvrny, které již nelze odstranit.

Pozor!

Na samočisticí plochy nepoužívejte čisticí prostředky na pečicí trouby. Povrch by se poškodil. Jestliže se čisticí prostředek na pečicí trouby dostane na tyto plochy omylem, okamžitě ho otřete vodou a houbovou utěrkou. Nedrhňte a nepoužívejte drsné čisticí pomůcky. → "*Čištění*" na straně 17



⚠ Varování – Nebezpečí popálení!

⚠ Spotřebič je během funkce čištění zvenku velmi horký. Nikdy se nedotýkejte dvířek spotřebiče. Nechte spotřebič vychladnout. Držte děti dále od spotřebiče.

Nastavení funkce čištění

Než nastavíte funkci čištění, ujistěte se, že jste se řídili všemi údaji pro přípravu.


Pro funkci čištění je doba trvání pevně přednastavená na 1 hodinu. Nelze ji měnit.

1. Otočným voličem nastavte funkci čištění EcoClean . Na displeji se zobrazí doba trvání.
2. Voličem teploty nastavte stupeň čištění .

Po několika sekundách se funkce čištění spustí. Na displeji se odměřuje doba trvání.

Když běží funkce čištění, v kuchyni větrejte. Jakmile funkce čištění skončí, zazní signál. Na displeji je zobrazená doba trvání nula. Spotřebič vypnete tak, že otočný volič otočíte do nulové polohy.

Posunutí času ukončení

Čas ukončení můžete posunout na později. Před spuštěním stiskněte tlačítko , dokud není na displeji označen symbol ukončení. Tlačítkem **+** posuňte ukončení na později.

Po spuštění se spotřebič uvede do vyčkávacího režimu.

Změna a přerušení

Dokud je spotřebič ve vyčkávacím režimu, lze čas ukončení změnit.

Jestliže chcete funkci čištění přerušit, spotřebič vypnete otočením otočného voliče do nulové polohy.

Po funkci čištění

Po vychladnutí pečicího prostoru ho v případě potřeby vytřete vlhkým hadříkem.

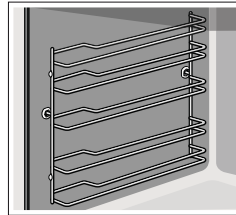
Upozornění: Během provozu se na plochách mohou tvořit načervenalé skvrny. Není to rez, ale zbytky potravin. Tyto skvrny nejsou zdraví škodlivé a neomezují čisticí schopnost samočisticích ploch.

 Závěsné rošty

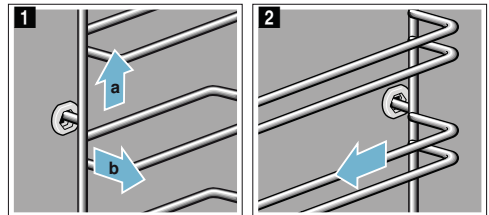
Vaše trouba zůstane dlouho zářivá a funkční, pokud ji budete správně čistit a pečovat o ni. Zde vám vysvětlíme, jak správně vysadíte závěsné rošty, abyste je mohli čistit.

Vysazení a nasazení závěsných roštů**⚠ Varování – Nebezpečí popálení!**

Závěsné rošty jsou po použití velmi horké. Nikdy se nedotýkejte horkých závěsných roštů. Vždy nechte spotřebič vychladnout. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.

Vysazení závěsných roštů

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

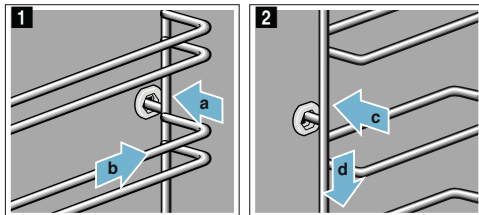


Vyčistěte závěsné rošty čisticím prostředkem a houbičkou. Pro zaschlé nečistoty použijte kartáč.

Nasazení závěsných roštů

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

1. Závěsný rošt zastrčte nejdříve do zadní zástrčky **a**, dokud závěsný rošt nepřiléhá na zadní stěnu, a zatlačte dozadu **b** (Obrázek **1**).
2. Poté závěsný rošt zastrčte do přední zástrčky **c**, dokud závěsný rošt také zde nepřiléhá na stěnu spotřebiče a zatlačte dolů **d** (Obrázek **2**).



Dvířka spotřebiče

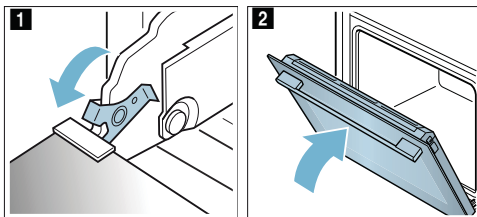
Vaše trouba zůstane dlouho zářivá a funkční, pokud ji budete správně čistit a pečovat o ni. Zde vám vysvětlíme, jak vyčistit dvířka spotřebiče.

Vysazení a nasazení skla dvířek

Pro důkladnější vyčištění můžete vysadit sklo dvířek spotřebiče.

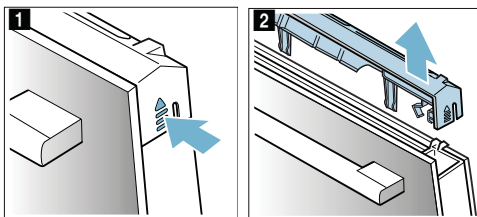
Zajištění dvířek spotřebiče

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

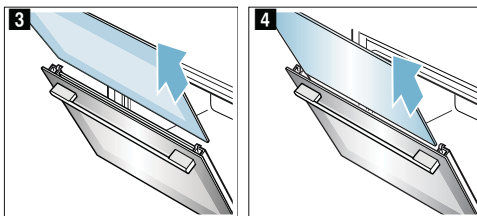


Vysazení skla dvířek

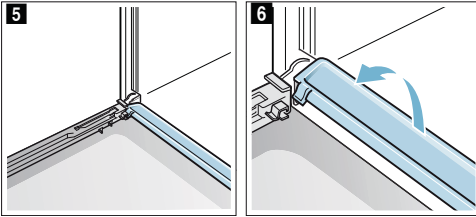
1. Pootevřete dvířka spotřebiče.
2. Zatlačte na kryt na levé a pravé straně (Obrázek **1**).
3. Sejměte kryt (Obrázek **2**).



4. Vytáhněte vnější sklo (Obrázek **3**) a opatrně ho položte na rovnou plochu.
5. Vytáhněte vnitřní sklo (Obrázek **4**) a opatrně ho položte na rovnou plochu.



6. V případě potřeby můžete za účelem čištění vyjmout kondenzační lištu. K tomu zcela odklopte dvířka spotřebiče (Obrázek 5).
7. Kondenzační lištu zaklapněte nahoru a vyjměte (Obrázek 6).



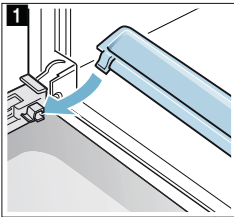
Vyčistěte sklo čistícím prostředkem na sklo a měkkým hadrem. Kondenzační lištu utřete hadříkem a horkým mýdlovým roztokem.

⚠ Varování **Nebezpečí úrazu!**

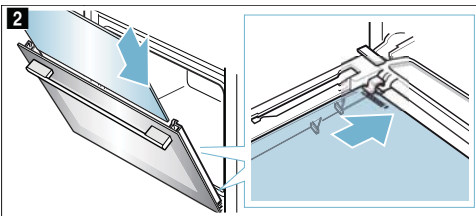
- Poškrábané sklo dvířek spotřebiče může prasknout. Nepoužívejte škrabku na sklo ani ostré nebo drsné čistící prostředky.
- Závěsy dvířek spotřebiče se během otevírání a zavírání dvířek pohybují a mohou vás skřípnout. Nesahejte do oblasti závěsů.

Nasazení skel

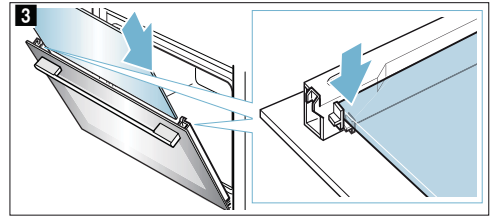
1. Dvířka spotřebiče zcela otevřete a znovu nasadte kondenzační lištu. K tomu zasuňte lištu vodorovně a otočte dolů (Obrázek 1).



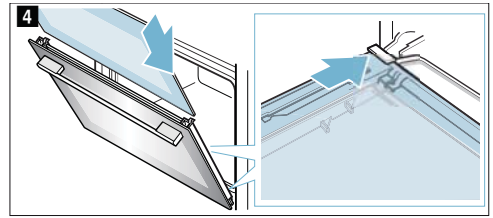
2. Zasuňte vnitřní sklo a dbejte na to, aby bylo dole správně v držáku (Obrázek 2).



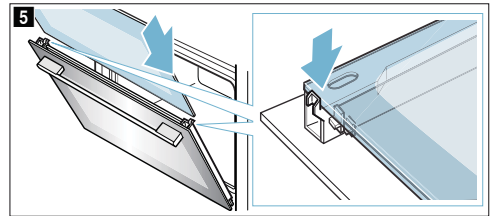
3. Vnitřní sklo nahoře přitlačte (Obrázek 3).



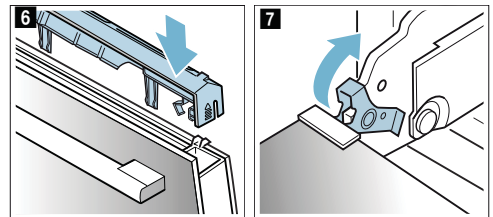
4. Zasuňte vnější sklo a dbejte na to, aby bylo sklo dole správně v držáku (Obrázek 4).



5. Vnější sklo nahoře přitlačte (Obrázek 5).



6. Nasadte kryt a přitlačte ho, až slyšitelně zaskočí (Obrázek 6).
7. Znovu zcela otevřete dvířka spotřebiče.
8. Zaklopte obě páčky vlevo a vpravo (Obrázek 7).



9. Zavřete dvířka spotřebiče.

Pozor!

Používejte pevicí prostor až poté, co byla řádně nasazena skla.

Co dělat v případě poruchy?

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

Odstraňování drobných závad svépomocí

Technické závady na spotřebiči můžete často lehce odstranit sami.

Pokud se pokrm optimálně nepodaří, najdete na konci návodu k použití mnoho tipů a pokynů k nápravě.


→ "Testováno pro vás v našem kuchyňském studiu" na straně 25

Závada	Možná příčina	Řešení/Rada
Spotřebič nefunguje.	Vadná pojistka.	Zkontrolujte, zda je pojistka v pojistkové skříňce v pořádku.
	Výpadek elektrického proudu.	Zkontrolujte, zda funguje kuchyňské světlo nebo jiné kuchyňské spotřebiče.
Na displeji bliká čas.	Výpadek elektrického proudu.	Znovu nastavte čas.
Spotřebič nelze zapnout. Na displeji svítí symbol klíče nebo SrFE .	Je aktivována dětská pojistka.	Deaktivujte dětskou pojistku stisknutím tlačítka se symbolem klíče po dobu cca 4 sekund.
Na displeji se zobrazí CL .	Doporučení pro čištění.	Proveďte kompletní funkci čištění. Upozornění lze odstranit libovolným tlačítkem. Upozornění se zobrazuje, dokud není zcela provedena funkce čištění.

⚠ Varování – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

Neodborné opravy jsou nebezpečné. Opravy spotřebiče a výměnu poškozených napájecích kabelů smí provádět výhradně technik zákaznického servisu vyškolený naší společností. Pokud je spotřebič poškozen, odpojte jej od elektrické sítě 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**, stiskněte tlačítko . Chybové hlášení bude vymazáno. V tomto případě znovu nastavte čas.

Pokud se jednalo o jedinou poruchu, můžete spotřebič nadále používat jako obvykle. Pokud se chybové hlášení objeví znovu, kontaktujte zákaznický servis a uveďte přitom přesné číslo vašeho spotřebiče E-Nr.

→ "Zákaznický servis" na straně 23

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 suchou utěrkou. Prodlouží se tím životnost žárovky. Používejte pouze tyto žárovky.

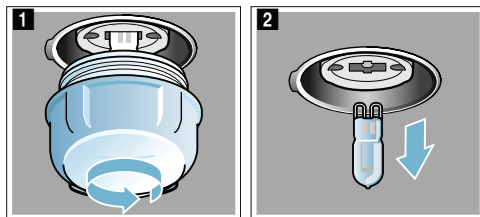
⚠ Varování – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

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

⚠ Varování – Nebezpečí popálení!

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

1. Do studeného pečicího prostoru položte utěrku na nádobí, aby se zabránilo poškození.
2. Vyšroubujte skleněný kryt 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 těsnícím kroužkem. Těsnicí kroužek před našroubováním znovu nasaďte.
5. Vyměňte utěrku a zapněte pojistku.

Zákaznický servis

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

E-Nr. a FD

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

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



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

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

Zákaznický servis

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

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

Programy

S programy můžete zcela jednoduše připravovat pokrmy. Zvolíte program a spotřebič pro něj převezme optimální nastavení.

Pro dosažení dobrých výsledků nesmí být pečicí prostor příliš horký. Nechejte pečicí prostor vychladnout a teprve poté spusťte program.

Nádobí

Řiďte se pokyny výrobce nádobí.

Vhodné nádobí:

Používejte tepelně odolné nádobí do 300 °C.

Nejvhodnější je nádobí ze skla nebo sklokeramiky. Skrz skleněné víko může působit gril a pečené získá pěknou křupavou kůrku.

Pekáče z ušlechtilé oceli nejsou příliš vhodné. Lesklý povrch velmi silně odráží tepelné záření. Pokrm méně zhřdne a maso je méně upečené. Pokud použijete pekáč z ušlechtilé oceli, po ukončení programu sejměte víko. Maso ještě ogrilujte grilovacím stupněm 3 na 8 až 10 minut.

Pokud používáte pekáče ze smaltu, lité oceli nebo hliníku, pokrm zesponu silněji hnědně. Přidejte trochu tekutiny.

Tip: Pokud je omáčka k pečení příliš světlá nebo příliš tmavá, přidejte příště méně nebo více tekutiny.

Nevhodné nádobí:

Nádobí ze světlého lesklého hliníku, neglazované hlíny a nádobí z plastu nebo s plastovými uchy není vhodné.

Velikost nádoby:

Pečené by měla zakrývat dno nádoby přibližně do dvou třetin. Získáte tak hezké zbarvení pečeně.

Odstup mezi masem a víkem by měl být minimálně 3 cm. Maso se může během pečení zvětšit.

Příprava pokrmu

Používejte čerstvé potraviny, nejlépe vyndané z lednice.

Tip: Velmi libové maso zůstane šťavnatější, když na něj pokladete plátky slaniny.

Zvažte váš pokrm. Pro nastavení potřebujete znát hmotnost pokrmu. Nastavte vždy nejbližší vyšší hmotnost.

Postavte nádobí na rošt. Pokládejte je vždy do studeného pečicího prostoru.

Programy

Když je pečeně hotová, může se nechat ještě 10 minut odpočívat ve vypnuté zavěšené troubě. Štáva v masu se tak lépe rozloží.

Hmotnost lze nastavit v rozmezí 0,5 kg až 2,5 kg.

Upozornění: Rozmezí hmotnosti je záměrně omezené. Pro velké pokrmy často není k dispozici vhodné nádobí. Výsledek pečení by pak nebyl odpovídající.

Program	Potravina	Nádobí	Přidání tekutiny	Úroveň vkládání	Nastavená hmotnost	Upozornění	
01	Kuře , bez drobů	Ke kuchyňské úpravě, okořeněné	Pekáč se skleněným víkem	Ne	2	Hmotnost kuřete	Položte do nádobí prsní stranou nahoru.
02	Krůtí prsa	Vcelku, okořeněná	Pekáč se skleněným víkem	Zalijte dno pekáče, event. přidejte až 250 g zeleniny	2	Hmotnost krůtích prsou	Maso předem neopékejte.
03	Eintopf , se zeleninou	Vegetariánský	Vysoký pekáč s víkem	Podle receptu	2	Celková hmotnost	Zeleninu s delší dobou pečení (např. mrkev) nakrájejte na menší kousky než zeleninu s kratší dobou pečení (např. rajčata).
04	Guláš	Hovězí nebo vepřové maso na kostky se zeleninou	Vysoký pekáč s víkem	Podle receptu	2	Celková hmotnost	Maso položte dolů a zakryjte zeleninou. Maso předem neopékejte.
05	Sekaná , čerstvá	Mleté hovězí, vepřové nebo jehněčí maso	Pekáč s poklicí	Ne	2	Hmotnost pečeně	-
06	Dušená hovězí pečeně	Např. vysoký roštěnec, plec, ořech nebo svičková pečeně	Pekáč s poklicí	Zalijte dno pekáče, event. přidejte až 250 g zeleniny	2	Hmotnost masa	Maso předem neopékejte.
07	Hovězí rolády	Plněné zeleninou nebo masem	Pekáč s poklicí	Rolády podlijte např. vývarem nebo vodou	2	Hmotnost všech plněných rolád	Maso předem neopékejte.
08	Jehněčí kýta , propečená	Bez kostí, kořeněná	Pekáč s poklicí	Zalijte dno pekáče, event. přidejte až 250 g zeleniny	2	Hmotnost masa	Maso předem neopékejte.
09	Telecí pečeně , libová	Např. ledvinky nebo ořech	Pekáč s poklicí	Zalijte dno pekáče, event. přidejte až 250 g zeleniny	2	Hmotnost masa	Maso předem neopékejte.
10	Vepřová krkovice	Bez kostí, kořeněná	Pekáč se skleněným víkem	Zalijte dno pekáče, event. přidejte až 250 g zeleniny	2	Hmotnost masa	Maso předem neopékejte.

Nastavení programu

Spotřebič zvolí optimální druh ohřevu a nastavení času a teploty. Musíte nastavit pouze hmotnost.

Hmotnost lze nastavit pouze v předem nastaveném rozmezí hmotnosti.

1. Nastavte otočný volič a volič teploty na program **TV**.
2. Pomocí tlačítka **+** nebo **-** nastavte požadovaný program.
3. Stiskněte **kg**.
4. Pomocí tlačítka **+** nebo **-** nastavte hmotnost vašeho pokrmu.
Po převzetí hmotnosti se na displeji zobrazí vypočítaná doba trvání. V případě potřeby můžete tlačítkem **kg** přejít zpět na program.

Po několika sekundách se spustí program. Na displeji ubíhá doba trvání.

Jakmile je program ukončen, zazní signál. Na displeji stojí doba trvání na nule.

Jestliže jste s výsledkem pečení spokojeni, vypněte spotřebič otočením otočného voliče do nulové polohy.

Doba trvání programu

Doba trvání vámi nastaveného programu je automaticky vypočítána spotřebičem. Zobrazí se poté, co nastavíte hmotnost ke zvolenému programu.

Dobu trvání programu nemůžete měnit.


Dopékání

Jakmile je program a signál ukončen, můžete znovu nastavit dobu trvání tlačítkem **+**. Spotřebič hřeje dále podle nastavení programu.

Upozornění: Dopékat můžete libovolně dlouho.

Jestliže jste s výsledkem pečení spokojeni, vypněte spotřebič otočením otočného voliče do nulové polohy.

Odsunutí času ukončení

U některých programů můžete posunout čas ukončení na později. Před spuštěním stisknete tlačítko , dokud není na displeji označen symbol pro čas ukončení. Pomocí tlačítka **+** posuňte čas ukončení na později.

Po spuštění se spotřebič přepne do vyčkávacího režimu.

Změna a přerušeni

Po spuštění již nelze změnit číslo programu a hmotnost.

Čas ukončení lze změnit, dokud je spotřebič ve vyčkávacím režimu.

Když chcete program přerušit, vypnete spotřebič otočením otočného voliče do nulové polohy.

Testováno pro vás v našem kuchyňském studiu

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

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

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

Všeobecné pokyny

Doporučené hodnoty nastavení

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

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

Hodnoty nastavení platí pro vložení pokrmu do studeného pečicího prostoru. Ušetříte tak až 20 procent energie. Když předehříváte, zkrátí se uvedená doba pečení o několik minut.

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

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

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

Mírný horký vzduch

Když používáte druh ohřevu mírný horký vzduch, zasuňte pokrmy do studeného a prázdného pečicího prostoru. Během pečení udržujte dvířka spotřebiče zavřená. Pečte pouze na jedné úrovni.

Pečení na jedné úrovni

Pro pečení na jedné úrovni použijte následující úrovně vkládání:

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

Pečení na více úrovních

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

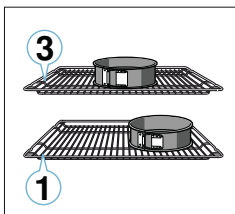
Pečení na dvou úrovních:

- Univerzální plech: Úroveň 3
Pečicí plech: Úroveň 1
- Formy na roštu
První rošt: Úroveň 3
Druhý rošt: Úroveň 1

Pečení na třech úrovních:

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

Pokud připravujete pokrmy současně, můžete ušetřit až 45 % energie. Formy vkládejte do pečicího prostoru vedle sebe nebo nad sebe.



Příslušenství

Použijte pouze originální příslušenství vašeho spotřebiče. Je optimálně přizpůsobeno pečicímu prostoru a druhům ohřevu.

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

→ "Příslušenství" na straně 10

Pečicí papír

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

Koláče ve formě

Pokrm	Příslušenství/Nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
Třený koláč, jednoduchý	Forma ve tvaru věnce/hranatá	2		140-150	75-90
Třený koláč, jednoduchý, 2 úrovně	Forma ve tvaru věnce/hranatá	3+1		140-150	70-85
Třený koláč, jemný	Forma ve tvaru věnce/hranatá	2		150-170	60-80
Dortový korpus z třeného těsta	Dortová forma	3		160-180	20-30
Ovocný nebo tvarohový koláč z křehkého těsta	Dortová forma Ø 26 cm	2		170-190	55-80
Francouzský koláč (tarte)	Forma na tarte	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
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

* předejte

Koláče a pečivo

Váš spotřebič vám nabízí mnoho druhů ohřevu pro přípravu koláčů a pečiva. V tabulkách nastavení najdete optimální nastavení pro mnoho pokrmů.

Řiďte se také pokyny v kapitole ke kynutí těsta.

Formy na pečení

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

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

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

Hluboce zmrazené produkty

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

Hluboce zmrazené produkty mohou být předpečené nerovnoměrně. Nerovnoměrné zhnědnutí zůstává zachováno.

Chléb a housky














Pozor!

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

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










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

Koláče na plech

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

* předehejte








Drobné pečivo

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

* předehejte

** předehejte 5 min., nepoužívejte funkci rychlého ohřevu

Cukrovi

Pokrm	Příslušenství/Nádoby	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
Stříkané pečivo	Pečicí plech	3		140-150**	25-40
Stříkané pečivo, 2 úrovně	Univerzální plech + pečicí plech	3+1		140-150**	25-35
Stříkané pečivo, 3 úrovně	Pečicí plech+ Univerzální plech	5+3+1		130-140**	40-55
Cukrovi	Pečicí plech	3		140-160	15-25
Cukrovi, 2 úrovně	Univerzální plech + pečicí plech	3+1		140-160	15-25
Cukrovi, 3 úrovně	Pečicí plech+ Univerzální plech	5+3+1		140-160	15-25
Pusinky	Pečicí plech	3		80-90*	120-150

* předehejte

** předehejte 5 min., nepoužívejte funkci rychlého ohřevu

Pokrm	Příslušenství/Nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v°C	Doba úpravy v min.
Pusinky, 2 úrovně	Univerzální plech + pečicí plech	3+1		90-100*	100-150
Makrónky	Pečicí plech	3		90-110	20-30
Makrónky, 2 úrovně	Univerzální plech + pečicí plech	3+1		90-110	20-35
Makrónky, 3 úrovně	Pečicí plech+ Univerzální plech	5+3+1		90-110	30-40
* předehřejte					
** předehřejte 5 min., nepoužívejte funkci rychlého ohřevu					

Chléb a housky

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

Pizza, quiche a pikantní koláče

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

Tipy na pečení

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

Nákypy a gratinované pokrmy

Váš spotřebič je vybavený čtyřmi druhy ohřevu pro přípravu nákypu. V tabulkách nastavení najdete optimální nastavení pro mnoho 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 použijte uvedené úrovně vkládání.

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

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

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

Pokrm	Příslušenství/Nádoba	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v°C	Doba úpravy v min.
Nákyp, slaný, vařené suroviny	Forma na nákyp	2		200-220	30-60
Nákyp, sladký	Forma na nákyp	2		170-190	40-60
Gratinované brambory, ze syrových surovin, vysoké 4 cm	Forma na nákyp	2		150-170	60-80
Gratinované brambory, ze syrových surovin, vysoké 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 přípravu drůbeže, masa a ryb. V tabulce nastavení najdete optimální nastavení pro přípravu mnoha pokrmů.

Pečení na roštu

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

Zasuňte univerzální plech s složeným roštem do uvedené úrovně vkládání. Dbejte na to, aby rošt správně přiléhá na univerzální plech.

→ "Příslušenství" na straně 10

Podle velikosti a druhu pečené nalijte do univerzálního plechu až ½ litru vody. Odkapávající tekutina se zachytí. Z tohoto výpeku můžete připravit omáčku. Navíc vzniká méně kouře a pečicí prostor zůstává čistší.

Pečení v nádobě

⚠ Varování – Nebezpečí poranění vlivem prasklého skla!

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

⚠ Varování – Nebezpečí opáření!

Při odklopení poklice po pečení může unikat ven velmi horká pára. Zdvíhnete poklici vzadu, aby mohla pára unikat směrem od těla.

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

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

Dbejte údajů od výrobce nádobí.

Odkryté nádoby

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

Zakryté nádoby

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

I v uzavřené nádobě lze drůbež, maso a ryby upéct dokřupava. Za tímto účelem použijte skleněnou pokličku a nastavte vyšší teplotu.

Grilování

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

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

Grilujte pokud možno stejné kusy masa s podobnou tloušťkou a hmotností. Tak zežloutnou rovnoměrně a zůstanou hezky šťavnaté. Kousky pokrmu určené ke grilování položte přímo na rošt.

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

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

Upozornění

- Topné těleso se neustále zapíná a vypíná, tento jev je normální. Jak často k tomu dochází, závisí na nastaveném stupni grilování.
- Během grilování může vznikat kouř.

Teplotní sonda

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

Doporučená nastavení

Hodnoty nastavení platí pro zasunutí drůbeže bez drobů, masa nebo ryb připravených k pečení s teplotou z chladničky do studeného pečicího prostoru.

V tabulce najdete údaje pro drůbež, maso a ryby s navrženou hmotností. Pokud připravujete drůbež, maso nebo ryby s větší hmotností, než jaká je v tabulce uvedena, nastavte v každém případě nižší teplotu. Při pečení více kusů masa se při určování doby pečení řiďte podle hmotnosti nejtěžšího kusu. Jednotlivé kusy masa by měly být přibližně stejně velké.

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

Po ½ až ¾ doby pečení drůbež, maso nebo ryby obraťte.

Drůbež

U kachny nebo husy napichnete kůži pod křídly. Tuk tak může odtékat.

U kachních prsou kůži nařízněte. Kachní prsa neobračejte.

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

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

Maso

Libové maso potřete dle chuti tukem nebo proložte plátky slaniny.

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

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

Když je pečené hotová, měla by ještě 10 minut po upečením odpočívat ve vypnuté a zavřené troubě. Šťáva se tak lépe rozprostře. Případně pečení zabalte do alubalu. Doba uvedená v tabulce nezahrnuje dobu pro "odpočinek" masa.

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

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

Během pečení se tekutina v nádobě odpařuje. 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 zakryté do výšky 1–2 cm.

Drůbež

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

Maso

Pokrm	Příslušenství/Nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Kroky	Teplota v°C	Doba úpravy v min.
Vepřová pečeně bez kůže, např. krkovic, 1,5 kg	Otevřená nádoba	2		-	160-170	150-160
Vepřová pečeně s kůží, např. plec, 2 kg	Otevřená nádoba	2		-	180-190	160-180
Vepřová pečeně, 1,5 kg	Otevřená nádoba	2		-	190-200	100-110***
Vepřový steak, silný 2 cm	Rošt	4		-	3	20-25**
Hovězí svíčková, medium, 1 kg	Otevřená nádoba	3		-	210-220	40-50**
Hovězí dušená pečeně, 1,5 kg	Otevřená nádoba	2		-	200-220	140-160
Roastbeef, medium, 1,5 kg	Otevřená nádoba	3		-	200-220	60-70
Burger, vysoký 3–4 cm	Rošt	4		-	3	25-30
Telecí pečeně, 1,5 kg	Otevřená nádoba	2		-	160-180	115-130
Telecí kolínko, 1,5 kg	Otevřená nádoba	2		-	200-220	110-125
Jehněčí kýta bez kostí, medium, 1,5 kg	Otevřená nádoba	2		-	170-190	70-80***
Jehněčí hřbet s kostí, medium, 1,5 kg	Rošt	2		-	180-190	45-55***

* předehejte

** vsuňte pod pokrm univerzální plech na úrovni 2

*** neobracejte

Ryby

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

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

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

Pokrm	Příslušenství/Nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Kroky	Teplota v°C	Doba úpravy v min.
Grilovací klobásy	Rošt	3		-	3	15-20
Sekaná, 1 kg	Otevřená nádoba	2		-	170-180	65-75

* předehejte

** vsuňte pod pokrm univerzální plech na úroveň 2

*** neobracejte

Ryby

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

* předehejte

** vsuňte pod pokrm univerzální plech na úroveň 2

Tipy na pečení, dušení a grilování

Pečicí prostor je silně znečištěn.	Přípravujte pečení v uzavřené nádobě na vyšší teplotu nebo použijte grilovací plech. Když použijete grilovací plech, dosáhnete při pečení optimálních výsledků. Grilovací plech si můžete dokoupit jako zvláštní příslušenství.
Pečeně je příliš tmavá a křusta místy spálená a/ nebo je pečeně vysušená.	Zkontrolujte teplotu a úroveň vložení příslušenství. Příště zvolte nižší teplotu a případně zkratete dobu pečení.
Křusta je příliš slabá.	Zvyšte teplotu nebo po dokončení doby pečení krátce zapněte gril.
Pečeně vypadá dobře, ale šťáva je spálená.	Příště zvolte menší nádobu na pečení a v případě potřeby přilijte více tekutiny.
Pečeně vypadá dobře, ale šťáva je příliš světlá a vodnatá.	Příště zvolte větší nádobu na pečení a v případě potřeby přilijte méně tekutiny.
Maso se při dušení připaluje.	Nádoba na pečení a poklice musí mít správnou velikost a musí doléhat. Snižte teplotu a během dušení přilévejte tekutinu.
Grilovaný pokrm je vysušený.	Maso osolte až po grilování. Sůl vytahuje z masa vodu. Při obrácení do grilovaného pokrmu nepečtejte. Používejte kleště na grilování.

Zelenina a přílohy

Dbejte pokynů uvedených v tabulce

Zde najdete údaje k přípravě grilované zeleniny, brambor a mražených produktů z brambor.

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

Dezerty

Pomocí vašeho spotřebiče můžete snadno připravit soufflé a jogurt.

Soufflé

Soufflé můžete připravovat také ve vodní lázni na univerzálním plechu. Univerzální plech zasuňte do úrovně 2.

Jogurt

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

1. 1 litr mléka (3,5 % tuku) svařte na varné zóně na 90 °C a poté nechte vychladnout 40 °C. Pokud použijete trvanlivé mléko, stačí ho zahřát na 40 °C.
2. Vmíchejte 150 g jogurtu (vychlazeného z chladničky).
3. Směs naplňte do šálků nebo malých sklenic a zakryjte potravinovou fólií.
4. Šálky nebo sklenice vložte do pečicího prostoru a pokračujte dle pokynů uvedených v tabulce.
5. Až bude jogurt hotový, nechte ho vychladnout v chladničce

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

* Nahřejte pomocí do 100 °C.

Akrylamid v potravinách

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

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

Tipy pro přípravu pokrmů s nízkým obsahem akrylamidů

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

Sušení

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

Sušte **pouze nezávadné ovoce**, zeleninu a bylinky a důkladně je před sušením umyjte. Na rošt položte pečicí nebo pergamenový papír. Nechte ovoce řádně okapat a osušte ho.

Ovoce popřípadě nakrájejte na stejně velké kousky nebo tenké plátky. Neoloupané ovoce položte na rošt 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 i se stonky. Rovnoměrně je v malých trsech rozložte na rošt.

Pro sušení použijte následující úrovně pro vkládání příslušenství:

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

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

V tabulce jsou uvedeny hodnoty pro sušení různých druhů potravin. Teplota a doba sušení závisí na druhu, vlhkosti, zralosti a tloušťce sušených potravin. Čím déle potraviny sušíte, tím budou lépe konzervované.

Čím tenčí kousky nakrájíte, tím rychleji budou potraviny usušené a zůstanou aromatictější. Proto je v tabulkách uvedeno vždy přibližné nastavení.

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

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

Zavařování

Váš spotřebič je vhodný i pro zavařování ovoce a zeleniny.

⚠ Varování – Nebezpečí poranění!

Při nesprávném zavaření mohou zavařovací sklenice prasknout. Dodržujte pokyny k zavařování.

Sklenice

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

Společně zavařujte 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 nebo 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, popř. zeleninu podle druhu oloupejte, zbavte pecek, nakrájejte a naplňte do zavařovacích sklenic cca 2 cm pod okraj.

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

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

Zelenina: Zeleninu v zavařovacích sklenicích zalijte horkou převařenou vodou.

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

Ukončení zavařování

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

Zelenina: Po určité době začnou v krátkých intervalech stoupat vzhůru bublinky. Jakmile začnou všechny sklenice pění, snižte teplotu na 120 °C a sklenice nechte i nadále pění v uzavřeném pečicím prostoru. Po uplynutí této doby spotřebič vypněte a sklenice vyndejte až po uvedené době ohřevu, viz tabulka.

Po zavaření vyjměte sklenice z pečicího prostoru a postavte je na čistou utěrku. Horké sklenice nestavte na studenou nebo mokrou podložku, mohly by prasknout. Zavařovací sklenice zakryjte, aby byly chráněny před průvanem. Svorky sundejte až po vychladnutí sklenic.

V tabulce jsou uvedeny doporučené orientační hodnoty pro zavařování ovoce a zeleniny. Mohou být ovlivněny pokojovou teplotou, počtem sklenic, množstvím, teplotou a kvalitou zavařované potravin. Údaje se vztahují na jednolitrové oblé sklenice. Předtím, než spotřebič přepnete nebo vypnete, zkontrolujte, zda sklenice pění. Probublávání začne cca po 30–60 minutách.

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

Kynutí těsta

Těsto vykyne výrazně rychleji než při pokojové teplotě a nevyšší se. Tento druh provozu spouštějte pouze při zcela studeném pečicím prostoru.

Těsto neche vykynout vždy dvakrát. Řiďte se údaji v tabulkách nastavení pro 1. a 2. kynutí (kynutí těsta a kynutí pečiva).

Kynutí těsta

Při kynutí těsta nalijte na dno pečicího prostoru 200 ml vody.

Pozor!

Poškození povrchů:

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

Těsto vložte do žáruvzdorné mísy a postavte ji na rošt. Provedte nastavení podle údajů v tabulce.

Během kynutí neotevírejte dvířka spotřebiče, protože jinak uniká vlhkost. Těsto nepřikrývejte.





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

Kynutí pečiva

Vložte pečivo do úrovně vložení uvedené v tabulce.

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

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

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

* Nahřejte pomocí  do 50 °C.

Rozmrazování

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

K rozmrazování použijte následující úrovně vkládání:

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




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

Tip: Potraviny zmražené po jednotlivých porcích nebo ve slabé plošce rozmraznou rychleji než potraviny vcelku.

Zmrazené potraviny vyjměte z obalu a položte je ve vhodné nádoby nebo do roštu.

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

Rozmrazené pokrmy nechte ještě 10 až 30 minut pro vyrovnání teploty odstát ve vypnuté troubě.

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

Udržování teploty

Pomocí druhu ohřevu horní/dolní ohřev můžete uvařené pokrmy udržovat teplé. Zabráníte tak vytváření kondenzátu a nemusíte pečicí prostor utírat.

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

Zkušební pokrmý

Tyto tabulky byly zhotoveny pro zkušební instituty s cílem usnadnit kontrolu našich spotřebičů. Podle EN 60350-1.

Pečení

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

Úrovně pro vkládání příslušenství pro pečení na dvou úrovních:

- Univerzální plech: Úroveň 3
Pečicí plech: Úroveň 1

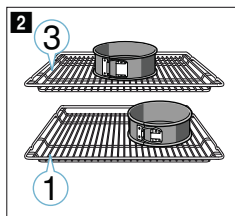
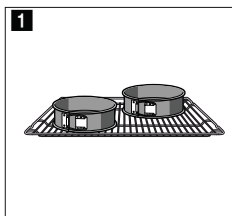
- Formy na roštu
první rošt: Úroveň 3
druhý rošt: Úroveň 1

Úrovně pro vkládání příslušenství pro pečení na třech úrovních:

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

Pečení se dvěma rozevíracími formami:

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



Upozornění

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

Grilování

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

Pečení

Pokrm	Příslušenství/Nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
Stříkané pečivo	Pečicí plech	3	☐	140-150*	25-40
Stříkané pečivo	Pečicí plech	3	☒	140-150*	20-30
Stříkané pečivo, 2 úrovně	Univerzální plech + pečicí plech	3+1	☒	140-150*	25-35
Stříkané pečivo, 3 úrovně	Pečicí plech + univerzální plech	5+3+1	☒	130-140*	40-55
Cukroví	Pečicí plech	3	☐	150-160*	20-30
Cukroví	Pečicí plech	3	☒	150	25-35
Cukroví, 2 úrovně	Univerzální plech + pečicí plech	3+1	☒	140-150*	30-40
Cukroví, 3 úrovně	Pečicí plech + 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	2x Černá kovová forma Ø 20 cm	2	☒	160-170	60-80
Zakrytý jablečný koláč	2x Černá kovová forma Ø 20 cm	1	☐	190-210	70-80
Zakrytý jablečný koláč, 2 úrovně	2x Černá kovová forma Ø 20 cm	3+1	☒	170-190	70-90

* předehřejte 5 min, nepoužívejte funkci rychlého ohřevu

** předehřejte, nepoužívejte funkci rychlého ohřevu

Grilování

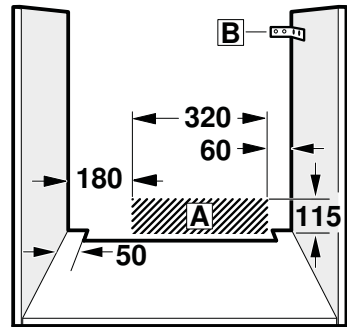
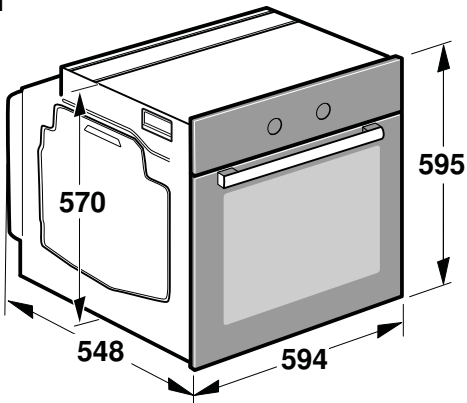
Pokrm	Příslušenství	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
Opékání toastů	Rošt	5	☐	3	0,5-1,5*
Hovězí burgery, 12 ks	Rošt	4	☐	3	25-30**

* předehřejte 5 min, nepoužívejte funkci rychlého ohřevu

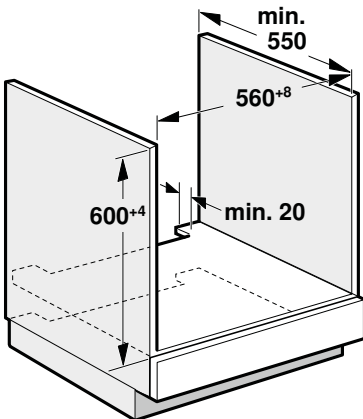
** po 2/3 celkového času otočte.



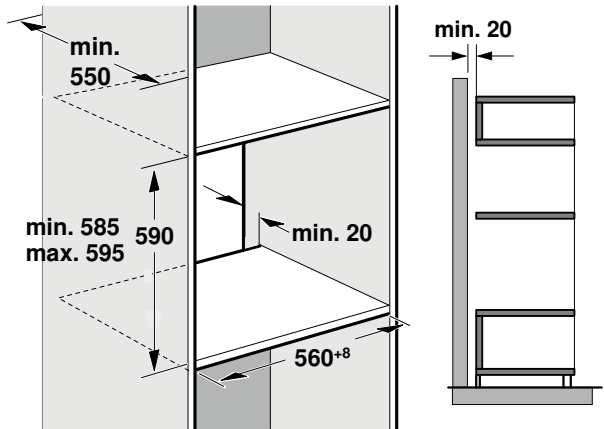
1



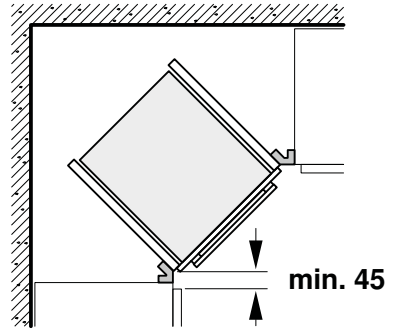
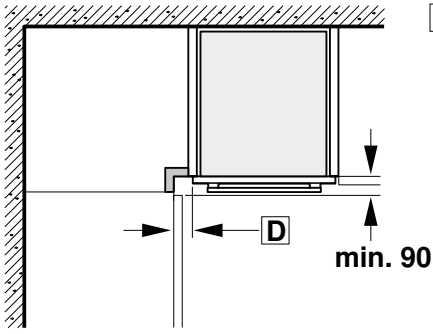
2



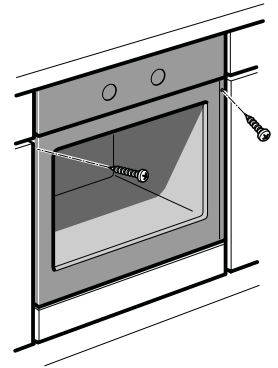
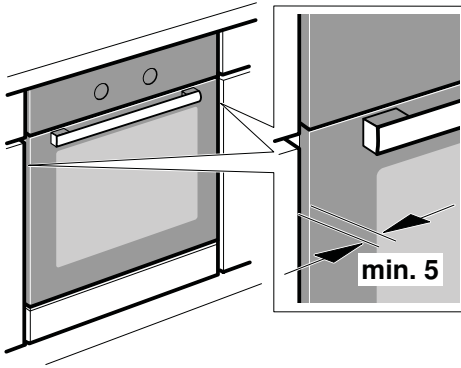
3



4



5



Důležité pokyny - obrázek 1

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

Spotřebič pod pracovní deskou – obrázek 2

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

Spotřebič ve vysoké skříňce – obrázek 3

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

Vestavba do rohu – obrázek 4

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

Připojení spotřebiče

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

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

Při veškerých montážních pracích musí být spotřebič odpojený od sítě.

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

Přívodní kabel dlouhý 3,0 m lze 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 nainstalované elektrické zásuvky s ochranným kontaktem.

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

Přívodní kabel bez zástrčky s ochranným kontaktem.

Elektrické připojení smí provádět pouze koncesovaný odborník.

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

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

Pouze Švédsko, Finsko a Norsko

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

Upevnění spotřebiče – obrázek 5

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

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

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

Na postranních stěnách vestavné skříňky nesmí být připevněné tepelněizolační lišty.

Demontáž

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

Záruční podmínky

společnosti BSH domácí spotřebiče s.r.o.

1. Záruka

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

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

2. Pořizovací doklad a záruční list

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

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

3. Uplatnění záruky

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

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

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

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

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

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

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

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

4. Neoprávněnost reklamace

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

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

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

5. Náhradní díly

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

6. Pozáruční servis

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

7. Rozšířená záruka nad rámec zákona

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

8. Upozornění pro prodejce

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

9. Ochrana osobních údajů

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

10. Prohlášení o hygienické nezávadnosti výrobků

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

Ujištění dovozce o vydání prohlášení o shodě

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

B/S/H/

Kontakt na servis domácích spotřebičů BOSCH

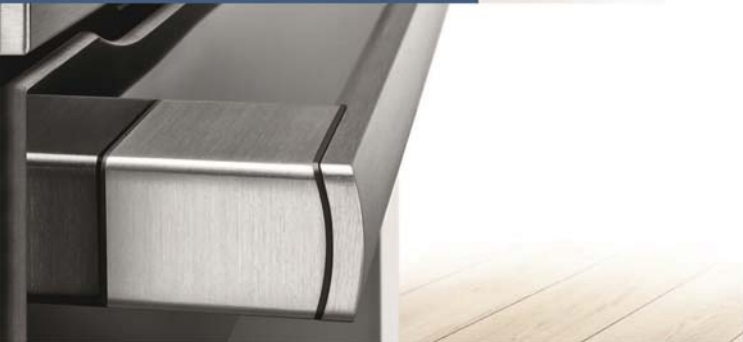
BSH domácí spotřebiče s.r.o.
Radlická 350
158 00 Praha 5

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

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

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

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



HBA557BS0

Rúra na pečenie



BOSCH

[sk] Návod na použitie

Obsah

	Použitie podľa určenia	4
	Dôležité bezpečnostné pokyny	4
	Všeobecné pokyny	4
	Halogénové svetlo	5
	Funkcia čistenia	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
	Funkcie priestoru 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 doby trvania	14
	Nastavenie času ukončenia	14
	Nastavenie minútky	15
	Nastavenie hodín	16
	Detická poistka	16
	Aktivácia a deaktivácia	16
	Základné nastavenia	17
	Zoznam základného nastavenia	17
	Zmena základného nastavenia	17
	Čistenie	17
	Vhodné čistiace prostriedky	17
	Plochy priestoru na pečenie	18
	Udržiavanie spotrebiča v čistote	18

	Funkcia čistenia	19
	Odporúčanie na čistenie	19
	Pred funkciou čistenia	19
	Nastavenie funkcie čistenia	19
	Po funkcii čistenia	19
	Závesné rošty	20
	Vysadenie a nasadenie závesných roštov	20
	Dvierka spotrebiča	21
	Vysadenie a nasadenie skla dvierok	21
	Čo robiť v prípade poruchy?	22
	Odstránenie závad svojpomocne	22
	Výmena osvetlenia v priestore na pečenie	23
	Zákaznícky servis	23
	E-Nr. a FD	23
	Programy	24
	Riad	24
	Príprava pokrmov	24
	Programy	24
	Nastavenie programu	25
	Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu	26
	Všeobecné pokyny	26
	Koláče a pečivo	26
	Nákypy a gratinované pokrmy	30
	Hydina, mäso a ryby	30
	Zelenina a prílohy	33
	Dezerty	33
	Akrylamid v potravinách	33
	Sušenie	33
	Zaváranie	34
	Kysnutie cesta	35
	Rozmrazovanie	35
	Udržiavanie teploty	35
	Skúšobné pokrmy	36

Ďalšie informácie k produktom, príslušenstvu, náhradným dielom a servisu nájdete na internetových stránkach: 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 obsluhu spotrebiča a porozumeli nebezpečenstvám vyplývajúcim z tohto používania.

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

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

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 dverka. Spotrebič vypnite a vyťahnite 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 dveriek vzniká prúdenie vzduchu. Papier na pečenie sa nesmie dotknúť ohrevného telesa, kvôli vznieteniu. Pri predhrievaní nikdy nepokladajte papier na pečenie na príslušenstvo. Papier na pečenie vždy zaťažte riadom alebo formou na pečenie. Len potrebné plochy vyložte papierom na pečenie. Papier na pečenie nesmie nikdy presahovať ponad príslušenstvo.

Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

- Spotrebič sa veľmi rozohreje. Nikdy sa nedotýkajte horúcich vnútorných plôch priestoru na pečenie alebo horúcich komponentov. Vždy nechajte spotrebič vychladnúť. Deti udržiavajte v bezpečnej vzdialenosti.
- Príslušenstvo alebo riad sa veľmi rozhorúči. Vždy, keď vyberáte horúce príslušenstvo alebo riad z priestoru na pečenie, používajte 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 malé množstvá nápojov s vysokým percentom alkoholu. Dverka spotrebiča opatrne otvorte.

Varovanie – Nebezpečenstvo oparenia!

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

- Pri otvorení dvierok spotrebiča môže unikat veľmi horúca para. Para nie je vždy viditeľná v závislosti od teploty. Pri otvorení nestojte blízko spotrebiča. Dvierka spotrebiča opatrne otvorte. Deti udržiavajte v bezpečnej vzdialenosti.
- V horúcom priestore na pečenie sa môže z vody vytvárať horúca 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 otvorení 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 zákaznického servisu vyškolený našou spoločnosťou. Ak je spotrebič pokazený, vyťahnite elektrickú zásuvku alebo vypnite poistku v poistkovej skrini. Zavolajte zákaznícky servis.
- Na horúcich častiach spotrebiča sa môže káblová izolácia od elektrických spotrebičov roztaviť. Nikdy nenechajte pripájací kábel spotrebiča v kontakte s horúcimi časťami spotrebiča.
- Vniknutá vlhkosť môže spôsobiť úraz elektrickým prúdom. Nepoužívajte vysokotlakový čistič alebo parný čistič.
- Poškodený spotrebič môže spôsobiť poranenie elektrickým prúdom. Poškodený spotrebič nikdy nezapínajte. 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.

Halogénová žiarovka

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

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

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

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

Funkcia čistenia

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

Spotrebič sa počas druhu prevádzky funkcie čistenia zvonku veľmi zohreje. Nikdy sa nedotýkajte dvierok spotrebiča. Nechajte spotrebič vychladnúť. Deti udržiavajte v bezpečnej vzdialenosti.

Príčiny poškodenia

Všeobecné pokyny

Pozor!

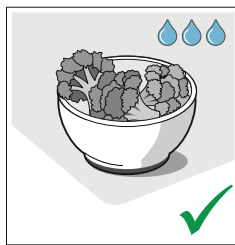
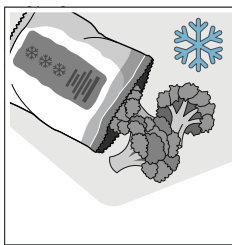
- Príslušenstvo, fólia, papier na pečenie alebo riad na dne priestoru na pečenie: Na dno priestoru na pečenie nepokladajte žiadne príslušenstvo. Dno priestoru na pečenie nevykladajte fóliou akéhokoľvek druhu alebo papierom na pečenie. Nepokladajte žiadny riad na dno priestoru na pečenie, ak je nastavená 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 teplôt sa môže poškodiť smalt.
- Vlhkosť v priestore na pečenie: Vlhkosť v priestore na pečenie trvajúca dlhší čas môže viesť ku korózii. Po použití nechajte priestor na pečenie vyschnúť. V zatvorenom priestore na pečenie neuchovávajte dlhší čas žiadne vlhké potraviny. V priestore na pečenie neuchovávajte potraviny.
- Vychladnutie pri otvorených dvierkach: Po prevádzke s vysokou teplotou nechajte priestor na pečenie vychladnúť len zatvorený. Do dvierok spotrebiča nič neprivrite. Aj keď sú dvierka len pootvorené, susediaci nábytok sa môže časom poškodiť. Po prevádzke s vysokou vlhkosťou nechajte priestor na pečenie vyschnúť otvorený.
- Ovocná šťava: Pečiaci plech pri štvartných ovocných koláčoch nepreplňte veľkým množstvom ovocia. Ovocná šťava, ktorá preteká z plechu na pečenie spôsobí flaky, ktoré už nie je možné odstrániť. Ak je to možné, použite hlbší univerzálny plech.
- Silno znečistené tesnenie rúry: 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 17
- Dvierka spotrebiča ako sedacia alebo odkladacia plošina: Nikdy na dvierka spotrebiča nič nepokladajte, 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 neprenášajte alebo nedržte za madlo dvierok. Madlo dvierok neunesie hmotnosť spotrebiča a môže sa zlomiť.

Ochrana životného prostredia

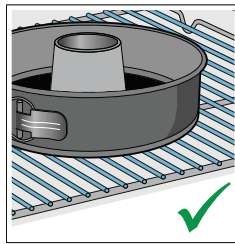
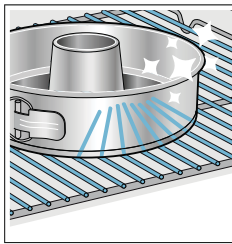
Váš nový spotrebič je mimoriadne energeticky účinný. Nájdete tu tipy, ako s vaším spotrebičom ušetriť ešte viac energie a ako ho zlikvidovať s ohľadom na životné prostredie.

Tipy na úsporu energie

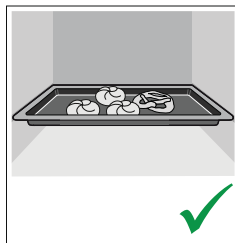
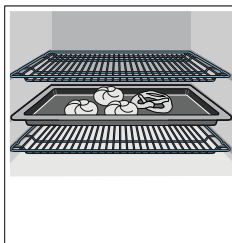
- Spotrebič predhrejte len vtedy, keď je to uvedené v recepte alebo v tabuľkách návodu na používanie.
- Nechajte zmrazené potraviny roztopiť predtým, ako ich vložíte do priestoru na pečenie.



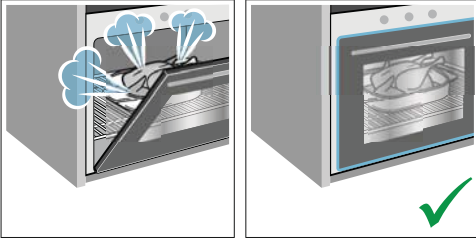
- Používajte tmavé, načierno lakované alebo smaltované formy na pečenie. Veľmi dobre zachytávajú teplo.



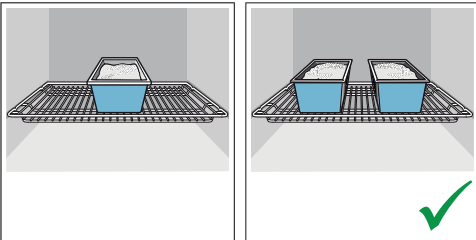
- Odstráňte nepotrebné príslušenstvo z priestoru na pečenie.



- Otvárajte dverka spotrebiča počas prevádzky čo najmenej.



- 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 hranaté formy vedľa seba.



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

Ekologická likvidácia spotrebiča

Obal zlikvidujte v súlade s ochranou životného prostredia.



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

Zoznámene sa so spotrebičom

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

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



1 Tlačidlá a displej

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

Displej ukazuje symboly aktívnych funkcií a časové funkcie.

2 Otočný volič

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

3 Volič teploty

Voličom teploty nastavte teplotu k druhu ohrevu alebo si zvolíte 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 zápusťné. Pre vysunutie a zapustenie stlačte volič na nulovej pozícii.

Ovládaci panel

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


Tlačidlá a displej

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

Symbol	Význam
	Časové funkcie Je možné zvoliť voliť si Hodiny  Doba úpravy  , Minútka  , Čas ukončenie  jemným stláčaním.
-	Minus Zníženie nastavených hodnôt.
+	Plus Zvýšenie nastavených hodnôt.
kg	Hmotnosť Voľba hmotnosti u programov.
	Detská poistka Blokovanie a odblokovanie funkcií rúry na pečenie na ovládacom paneli.

Displej








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

Aby ste mohli využívať časové funkcie, niekoľkokrát stlačte tlačidlo . Ktorá hodnota je v popredí vám ukáže červená linka nad alebo pod jednotlivým symbolom.

Druhy ohrevov 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 vo 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 zvyšujúcim teplom. Zostane tak šťavnatejšie a menej zhnedne. V závislosti od spôsobu prípravy a potraviny sa môže usporiť energia. Druh ohrevu, pre ktorý bola určená trieda energetickej účinnosti.
 Stupeň Pizza	Na prípravu pizze a 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 vŕti horúci vzduch okolo jedla.
 Horný/dolný ohrev	Na tradičné pečenie na jednej úrovni. Zvlášť vhodné na koláče so šľavňatým 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 .
 Programy	Pre veľa pokrmov sú už v spotrebiči naprogramované vhodné nastavené hodnoty. → "Programy" na strane 24
 Ecolýza	Čistiaca funkcia ecolýza čistí priestor na pečenie takmer sama. → "Funkcia čistenia" na strane 19

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.

Poloha	Význam
●	Nulová poloha Spotrebič nehorie.
50-275	Rozmedzie teplôt Nastaviteľná teplota v priestore na pečenie v °C.
1, 2, 3 alebo I, II, III	Stupne grilu Nastaviteľné stupne na grilovanie, veľkoplošný  a maloplošný  gril (každý podľa druhu spotrebiča). Stupeň 1 = slabý Stupeň 2 = stredný Stupeň 3 = silný

 Programy	Umiestnenie pre funkciu programu.
 EcoClean	Stupeň pre čistiacu funkciu.

Ukazovateľ teploty

Línia pod displejom sa naplní v troch krokoch žltá doprava červeno v závislosti od teploty v priestore **na pečenie**.

Keď predhrievate, optimálny okamih na vloženie jedla je dosiahnutý vtedy, keď sú všetky tri polia línie vyplnené načerveno.

Počas vyhrievacích fáz prevádzky klesá línia o jeden krok.



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

Funkcie priestoru 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 osvetlenie zapnúť bez predhrievania. To vám pomôže napr. pri čistení vášho spotrebiča.

Chladiaci ventilátor

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

Pozor!

Vetráciu štrbinu nezakrývajte. Inak sa spotrebič prehreje.

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

Príslušenstvo

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

Základné príslušenstvo

V závislosti od typu spotrebiča môže byť dodané príslušenstvo rôzne.

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

Používajte len originálne príslušenstvo. Je špeciálne prispôbené vášmu spotrebiču.

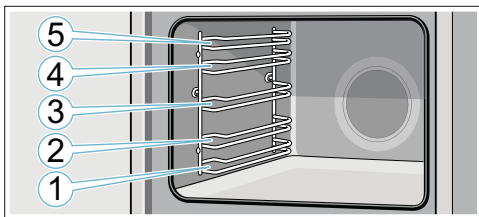
Príslušenstvo si môžete dokúpiť v zákazníckom servise alebo v špecializovaných predajniach.

Upozornenie: Keď sa príslušenstvo ohreje, 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.

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



Príslušenstvo zasuňte vždy medzi obidve vodiace tyče danej úrovne vkladania.


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

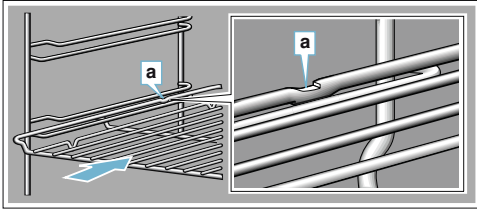
Upozornenia

- Dávajte pozor, aby ste príslušenstvo vždy správne zasuňli do priestoru na pečenie.
- Príslušenstvo zasuňte vždy úplne do priestoru na pečenie tak, aby sa nedotýkalo dvierok spotrebiča.

Funkcia zacvaknutia

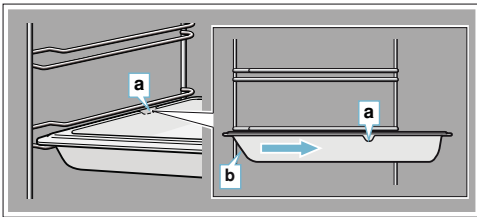
Príslušenstvo sa môže vytriahnuť približne až do polovice, kým sa nezaistí. Funkcia zacvaknutia zabraňuje prevráteniu príslušenstva pri vytriahnutí. Príslušenstvo sa musí správne zasunúť do priestoru na pečenie, aby fungovala ochrana proti prevráteniu.

Pri zasúvaní roštu dbajte na to, aby výrez **a** bol vzadu a smeroval 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. Zošíknenie príslušenstva **b** musí smerovať dopredu k dvierkam spotrebiča.

Príklad na obrázku: Univerzálny plech

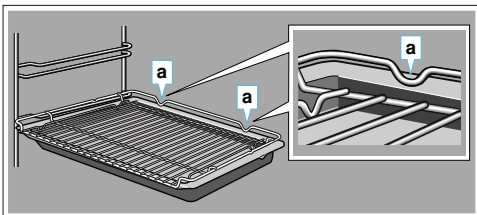


Kombinovanie príslušenstva

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

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

Príklad na obrázku: Univerzálny plech



Zvláštne príslušenstvo

Zvláštne príslušenstvo si môžete kúpiť v zákaznickom servise alebo 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 (číslo spotrebiča – E-Nr.) vášho spotrebiča. → "Zákaznícky servis" na strane 23

Zvláštne príslušenstvo

Rošt

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

Plech na pečenie

Na koláče na plech a drobné pečivo.

Univerzálny plech

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

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

Vkladací rošt

Na mäso, hydinu a ryby.

Na vloženie do univerzálného plechu na zachytávanie kvapkajúceho tuku a šťavy z mäsa.

Univerzálny plech s neprílným povrchom

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

Pečivo a mäso sa dajú ľahšie uvoľniť z univerzálného plechu.

Plech na pečenie s neprílným povrchom

Na koláče na plechu a drobné pečivo.

Pečivo sa ľahšie uvoľní z plechu.

Dva univerzálny plechy, úzky formát

Na prípravu šťavnatých koláčov, pečiva, zmrazených jedál.

Univerzálny pekáč nepoužívajte so zacvakávacími výsuvmi a neumiestňujte ich na rošt.

Profi-plech

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

Profi-plech s vkladacím roštom

Na prípravu veľkého množstva jedla.

Veko na profi-plech

Vďaka veku sa profi-plech stáva profi-pekáčom.

Plech na pizzu

Na pizzu a veľké okrúhle koláče.

Grilovací plech

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

Kameň na pečenie

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 misa

Na prípravu veľkých kusov mäsa, šľavatých koláčov a nákypov.

Sklenená panvica

Na nákypy, zeleninové jedlá a pečivo.

Výsuv s klipsou

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

Výsuvný systém, jednoduchý

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

Výsuvný systém, 2-násobný

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

Výsuvný systém, 3-násobný

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

**Pred prvým použitím**

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

Prvé uvedenie do prevádzky

Po pripojení do siete sa na displeji zobrazí čas. Nastavte si aktuálny čas.

Nastavenie času

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 rúry

Aby sa odstránila vôňa 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
Trvanie	1 hodina

Vypnite spotrebič po zadanej dobe.

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

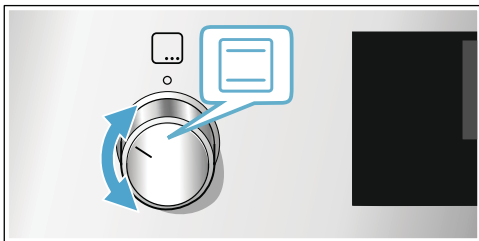
Otočný volič zapína a vypína spotrebič. Hneď, ako nastavíte polohu okrem nulovej, spotrebič sa zapne. Pre vypnutie spotrebiča nastavte otočný volič na nulu.

Nastavenie druhu ohrevu a teploty

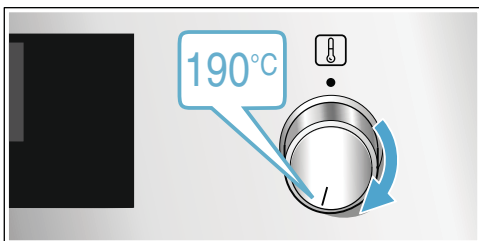
S voličom teploty a otočným voličom si nastavíte váš spotrebič veľmi jednoducho. Na začiatku návodu na použitie vidíte, ktorý druh ohrevu je najvhodnejší pre ktorý pokrm. → "Zoznámenie sa so spotrebičom" na strane 8

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 otočením otočného voliča do nulovej polohy.

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



Zmena

Môžete druh ohrevu a teplotu kedykoľvek ktorýmkoľvek voličom meniť.

Rýchly ohrev


Pomocou rýchleho ohrevu môžete skrátiť čas rozohrievania.

Vhodné druhy ohrevu sú:

-  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. Rúra na pečenie začne hriať.

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

Časové funkcie

Váš spotrebič má rôzne časové funkcie.

Casová funkcia	Použitie
Doba úpravy	Po uplynutí nastavené doby trvania spotrebič automaticky ukončí prevádzku.
Čas ukončenie	Zadajte dobu 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	Kým nebeží v popredí iná funkcia, ukáže vám spotrebič na displeji čas.

Najsôr po nastavení druhu ohrevu môžete dobu trvania nastaviť stlačením tlačidla . Po nastavení doby trvania nastavíte čas skončenia. Minútka môžete kedykoľvek nastaviť.

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

Upozornenie: Dĺžku signálu môžete zmeniť v základných nastaveniach. → "Základné nastavenia" na strane 17

Nastavenie doby trvania

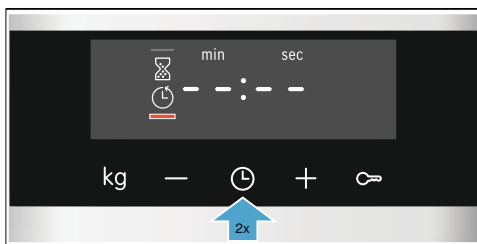
Čas pečenia pre váš pokrm môžete nastaviť na spotrebiči. Neprekročí sa tak nechtiac čas pečenia a nemusíte prerušovať iné práce, aby ste ukončili prevádzku.

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

Vždy potom, ako stlačíte tlačidlo ako prvé, začne doba 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. Dobu trvania nastavte tlačidlom alebo .



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

Pri niektorých spotrebičoch sa doba trvania odmeriava na pozadí. Dobu trvania môžete zistiť pomocou tlačidla .

Doba úpravy pokrmu uplynula

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

Hneď po ukončení signálu môžete obnoviť nastavenie stlačením tlačidla .

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

Zmena a prerušenie

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

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

Vyvolanie časových funkcií

Ak sú nastavené viaceré časové funkcie, svietia na displeji príslušné symboly. Symbol, ktorého čas sa práve zobrazuje, je vyznačený.

Pre vyskúšanie hodnôt rôznych časových funkcií, jemne stláčajte tlačidlo tak dlho, kým sa nezobrazí želaný symbol.

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.

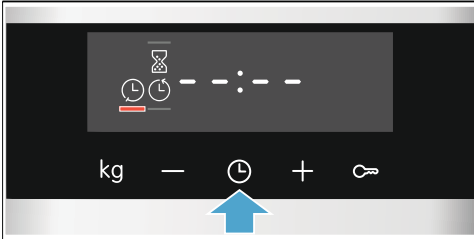
Upozornenia

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

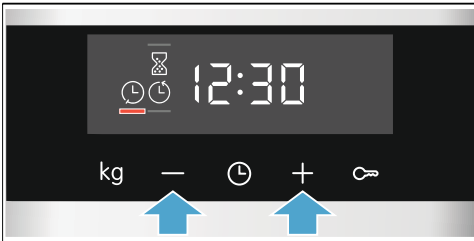
Čas ukončenia doby trvania je možné posunúť maximálne o 23 hodín a 59 minút dozadu.

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

1. Nastavte druh ohrevu a teplotu alebo stupeň.
2. Dvakrát jemne stlačte tlačidlo ☹ a tlačidlom – alebo tlačidlom + nastavíte dobu trvania.
3. Pre opakovanie stlačte jemne tlačidlo ☹. Na displeji sa zobrazí konečný čas ☹.



4. Tlačidlom + alebo – 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.

Pri niektorých spotrebičoch sa doba trvania odmeriava na pozadí. Doba trvania môžete zistiť pomocou tlačidla ☹.

Zvolená doba uplynula

Zaznie signál. Spotrebič prestane hriať. Na displeji stojí doba trvania na nule.

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 nastavi. Čas ukončenia už nie je možné zmeniť, keď už doba trvania plynie. Zmena sa prevezme po niekoľkých sekundách.

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

Vyvolanie časových funkcií

Ak sú nastavené viaceré časové funkcie, svietia na displeji príslušné symboly. Symbol, ktorého čas sa práve zobrazuje, je vyznačený.

Pre vyvolanie hodnôt rôznych časových funkcií, jemne stláčajte tlačidlo ☹ tak dlho, kým sa nezobrazí želaný symbol.

Nastavenie minútky

Minútka funguje paralelne s ostatnými nastaveniami. Môžete ju kedykoľvek nastaviť, aj vtedy, keď je spotrebič vypnutý. Má vlastný zvukový signál, takže budete počuť, či uplynul čas na minútke alebo doba trvania.

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. Jemne stláčajte tlačidlo ☹, až kým sa neobjaví symbol minútky ⌚.
2. Nastavte čas minútky pomocou tlačidla – alebo tlačidla +.

Po niekoľkých sekundách sa rúra spustí.

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

Čas na minútke uplynul

Zaznie signál.

Na displeji stojí čas minútky na nule.

Vypnite minútka ktorýmkoľvek tlačidlom.

Zmena a prerušenie

Tlačidlom – alebo tlačidlom + zmeňte čas minútky. Po niekoľkých sekundách sa zmena nastavi.

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

Vyvolanie časových funkcií


Ak sú nastavené viaceré časové funkcie, svietia na displeji príslušné symboly. Symbol, ktorého čas sa práve zobrazuje, je vyznačený.

Pre vyvolanie hodnôt rôznych časových funkcií, jemne stláčajte tlačidlo ☹ tak dlho, kým sa nezobrazí želaný symbol.

Nastavenie hodín

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

Otočný volič musí byť v polohe na nule.

1. Stlačte tlačidlo .

Denný čas prestáva blikáť.

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


Po niekoľkých sekundách sa nastavený čas prevezme.

Upozornenie: Aktuálny čas sa zobrazí na displeji.

→ "Základné nastavenie" na strane 17

Zmena hodín

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

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

Detská poistka


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

Upozornenia


- To, či je možné funkciu detská poistka nastaviť alebo nie, môžete meniť v základných nastaveniach. → "Základné nastavenia" na strane 17
- Eventuálne pripojená varná doska nie je detskou poistkou na rúre ovplyvnená.
- Po výpadku elektrickej energie už detská poistka nie je aktívna.

Aktivácia a deaktivácia

Otočný volič musí byť v polohe na nule.

Tlačidlo  stlačte cca na 4 sekundy.

Na displeji sa zobrazí symbol. 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 stláčajte tlačidlo  cca 4 sekundy, kým sa nezobrazí na displeji príslušný symbol.

Základné nastavenia

Aby ste váš spotrebič mohli optimálne a jednoducho ovládať, k dispozícii máte rôzne nastavenia. Tieto nastavenia môžete podľa potreby meniť.

Zoznam základných nastavení

Podľa výbavy vášho spotrebiča nie sú dostupné všetky základné nastavenia.

Základné nastavenie	Výber
c 1 Ukazovateľ hodín	☐ Odstránenie ukazovateľa času. ! Zobrazenie hodín.
c 2 Čas trvania signálu po ubehnutí doby trvania alebo minútky	1 cca 10 sekúnd 2 cca 30 sekúnd 3 cca 2 minúty
c 3 Tón tlačidiel pri dotyku na tlačidlo	☐ = vypnutý ! = zapnutý
c 4 Čas dobehu chladiaceho ventilátora	1 krátky 2 stredný 3 dlhý 4 extra dlhý
c 5 Čas čakania, kým sa nastavenie uloží	1 cca 3 sekundy 2 cca 6 sekúnd 3 cca 10 sekúnd
c 6 Možné aktivovanie detskej poistky	☐ nie ! áno
c 7 Tvrdosť vody	☐ = zmäknená ! = mäkká (do 1,3 mmol/l) 2 = stredne tvrdá (1,3 – 2,5 mmol/l) 3 = tvrdá (2,5 – 3,8 mmol/l) 4 = veľmi tvrdá* (nad 3,8 mmol/l)

* Nastavenia z výrobného závodu (podľa typu spotrebiča sa môžu nastavenia z výrobného závodu líšiť).

** Nie je k dispozícii u všetkých typov spotrebičov.

Zmena základného nastavenia

Otočný volič musí byť v polohe na nule.

1. Tlačidlo ☐ držte stlačené cca na 4 sekundy. Zobrazí sa prvé základné nastavenie, napr. c 1 !.
2. V prípade potreby nastavenie zmeníte tlačidlom – alebo +.
3. Potvrďte tlačidlom ☐. Zobrazí sa základné nastavenie.
4. Tlačidlom ☐ môžete prejsť základné nastavenie alebo ho podľa požiadavky zmeniť stlačením tlačidla – alebo +.
5. Nakoniec na potvrdenie stlačte ☐ cca na 3 sekundy. Všetky základné nastavenia sú uložené.

Základné nastavenie môžete kedykoľvek zmeniť.

Upozornenie: Po výpadku elektrického prúdu sa nastaví späť do nastavenia z výrobného závodu.

Čistenie

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

Vhodné čistiace prostriedky

Aby ste rozdielne povrchy nepoškodili použitím nesprávneho čistiaceho prostriedku, dodržiavajte údaje uvedené v tabuľke. Niektoré oblasti nemusia byť súčasťou vášho spotrebiča, záleží na modeli spotrebiča.

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 tepelné čistenie.

Nové čistiace špongie pred použitím dôkladne premyte.

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

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

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

Oblasť	Čistenie
Vonkajšie plochy spotrebiča	
Čelo z nerezovej oceľ	Horúci čistiaci roztok: Vyčistíte handričkou a potom osušte mäkkou utierkou. Vždy hneď odstráňte vápenaté, tukové, škrobové škrvy a škrvy od biela. Pod takýmito škrvnami môže kov začať korodovať. V zákaznickom servise alebo špecializovanej predajni možno zakúpiť špeciálne čistiace prostriedky na nerezové oceľ, ktoré sú vhodné na teplé povrchy. Prostriedkom naneste v tenkej vrstve mäkkou utierkou.
Plast	Horúci čistiaci roztok: Vyčistíte handričkou a potom osušte mäkkou utierkou. Nepoužívajte čistiace prostriedok na sklo alebo škrabku na sklo.
Lakované plochy	Horúci umývaci roztok: Vyčistíte handričkou a potom osušte mäkkou utierkou.
Ovládací panel	Horúci umývaci roztok: Vyčistíte handričkou a potom osušte mäkkou utierkou. Nepoužívajte čistiace prostriedok na sklo alebo škrabku na sklo.

Sklá dvierok	Horúci čistiaci roztok: Vyčistíte handričkou a potom osušte mäkkou utierkou. Nepoužívajte škrabky na sklo alebo drôtenky z nehrdzavejúcej ocele.
Madlo	Horúci čistiaci roztok: Vyčistíte handričkou a potom osušte mäkkou utierkou. Keď sa odvápnovací prostriedok dostane na madlo , okamžite úchytku utrite. Ináč sa tieto škvrny už nedajú odstrániť.

Vnútro spotrebiča

Smaltované a samočistiace plochy	Dodržiavajte upozornenia týkajúce sa plôch priestoru na pečenie uvedené za tabuľkami.
Sklenený kryt osvetlenia priestoru na pečenie	Horúci umývací roztok: Vyčistíte handričkou a potom osušte mäkkou utierkou. Pri silnom znečistení použite čistiaci prostriedok na rúry.
Tesnenie dvierok Neodoberajte ho!	Horúci čistiaci roztok: Vyčistíte 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: Vyčistíte horúcim čistiacim prostriedkom a čistou 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 vyčistíte handričkou alebo kefkou.
Teleskopické výsuvy	Horúci čistiaci roztok: Vyčistíte handričkou alebo kefkou. Neodstraňujte mastiaci tuk z teleskopických výsuvov , čistíte ich zasunuté. Neumývajte v umývačke riadu.
Príslušenstvo	Horúci umývací roztok: Namočte a vyčistíte 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.

Plochy priestoru na pečenie

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

Dno priestoru na pečenie je smaltované a má hladký povrch.

Čistenie smaltovaných plôch

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

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

Priestor na pečenie nechajte po čistení vyschnúť otvorený.

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

Čistenie samočistiacich plôch

Samočistiace plochy sú potiahnuté vrstvou poréznej, matnej keramiky. Táto vrstva počas prevádzky spotrebiča nasáva a odstraňuje striekance z pečenia.

Keď sa už samočistiace plochy samé nedostatočne čistia a vznikajú tmavé škvrny, môžete ich vyčistiť spustením funkcie čistenia. Všímnite si údaje v príslušnej kapitole. → "Čistiaca funkcia" na strane 19

Pozor!

Na samočistiace plochy nepoužívajte čistiaci prostriedok na rúry. Povrchy by sa mohli poškodiť. Ak sa čistiaci prostriedok na rúry napriek tomu dostane na tieto plochy, ihneď ho umyte vodou a špongiou. Prosím, nešúchajte a nepoužívajte abrazívne pomôcky na čistenie.

Udržiavanie spotrebiča v čistote

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

Varovanie – Nebezpečenstvo požiaru!

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

Tipy



- Vyčistíte 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.


Funkcia čistenia

S funkciou čistenia „EcoClean“ sa vyčistia samočistiace plochy v priestore na pečenie.

Samočistiace plochy (zadná stena, strop a bočné steny) sú potiahnuté vrstvou poréznej, matnej keramiky. Táto vrstva počas prevádzky rúry nasáva a odbúrava striekance z pečenia a grilovania. Keď sa už plochy nedostatočne čistia a vznikajú tmavé flaky, môžete ich vyčistiť spustením funkcie čistenia.

Odporúčania na čistenie

Spotrebič zaznamenáva druh a trvanie prevádzky. Hneď ako je potrebné vykonať čistenie, zobrazí sa na displeji , keď sa spotrebič vypne. Upozornenie sa dá odstrániť ľubovoľným tlačidlom, okrem tlačidla . Upozornenie sa zobrazí vždy znovu, kým nie je kompletne vykonaná funkcia čistenia.

Upozornenie: Počítadlo odporúčania čistenia môžete úplne vynulovať tak, že podržíte tlačidlo  4 sekundy. Upozornenie sa už nezobrazí, kým spotrebič znova nezaznamená počet adekvátnych činností v prevádzke.

Pozor!

Keď budete toto upozornenie ignorovať, samočistiace plochy sa môžu poškodiť.

Keď je váš spotrebič predčasne znečistený, napr. pri pečení masného mäsa alebo keď zistíte, že je tam veľa tmavých škvŕn, nečakajte s čistením, kým sa zobrazí oznámenie. Pretože čím častejšie sa čistenie uskutočňuje, tým dlhšie je zaručená schopnosť čistenia samočistiacich plôch. Na spotrebiči môžete funkciu samočistenia spustiť kedykoľvek.

Upozornenie: Po výpadku prúdu je čítač odporúčania čistenia obnovený (po číatočný). Začítanie funkciu čistenia optimálne po výpadku prúdu.

Pred funkciou čistenia

Vyberte závesné rošty, výsuvy, príslušenstvo a riad z priestoru na pečenie.


Čistenie dna priestoru na pečenie a vnútorných dvierok spotrebiča

Odstráňte hrubé nečistoty z dna priestoru na pečenie, dvierok spotrebiča a osvetlenia priestoru na pečenie. Ináč vzniknú škvŕny, ktoré sa už nedajú odstrániť.

Pozor!

Na samočistiace plochy nikdy nepoužívajte čistiaci prostriedok na rúry. Povrchy sa poškodia. Ak sa čistiaci prostriedok na rúry dostane na tieto plochy, ihneď ich umyte vodou a špongiou. Nešúchajte a nepoužívajte abrazívne pomôcky na čistenie. → "Čistenie" na strane 17



Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

 Spotrebič sa počas druhu prevádzky funkcie čistenia zvonku veľmi zohreje. Nikdy sa nedotýkajte dvierok spotrebiča. Nechajte spotrebič vychladnúť. Deti udržiavajte v bezpečnej vzdialenosti.

Nastavenie funkcie čistenia

Predtým ako nastavíte funkciu čistenia, všimnite si údaje týkajúce sa prípravy.

Čas trvania je pri funkcii čistenia pevne prednastavený na 1 hodinu. Nedá sa zmeniť.



1. S otočným voličom nastavte EcoClean tlačidlom . Na displeji sa zobrazí doba trvania.
2. Voličom teploty nastavte teplotu, alebo stupeň čistenia .

Funkcia čistenia sa spustí. Na displeji plynie čas trvania.

Počas priebehu funkcie čistenia vetrajte kuchyňu.

Po skončení funkcie čistenia zaznie signál. Na displeji sa nastaví trvanie na nulu. Otočný volič nastavte do nulovej polohy.

Posunutie času skončenia

Čas skončenia môžete posunúť dozadu. Pred štartom stlačte tlačidlo , kým nie je na displeji vyznačený konečný symbol. Čas skončenia posuňte na neskôr tlačidlom .

Po spustení spotrebič prejde do čakacej pozície.

Zmena a prerušenie

Čas ukončenia sa môže zmeniť, kým je spotrebič v pozícii čakania.

Keby ste chceli zrušiť funkciu čistenia, vypnite spotrebič tým, že otočný volič posuniete na nulu.

Po skončení funkcie čistenia

Keď je priestor na pečenie vychladnutý, utrite ho v prípade potreby vlhkou handrou.

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

Závesné rošty

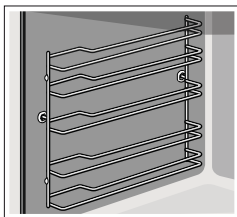
Pri starostlivom ošetrovaní a čistení zostane váš spotrebič dlho pekný a funkčný. Tu sa dozviete, ako správne vysadiť závesné rošty, aby ste ich mohli vyčistiť.

Vysadenie a nasadenie závesných roštov

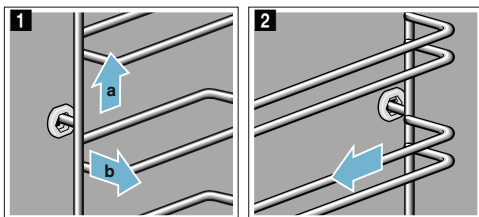
Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

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

Vysadenie závesných roštov



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

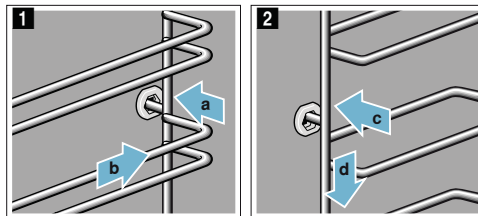


Závesné rošty vyčistíte čistiacim prostriedkom a špongiou. Ak je znečistenie ťažko odstrániteľné, použite kefku.

Nasadenie závesných roštov

Závesné rošty patria len doprava alebo doľava. Pri obidvoch závesných roštoch dbajte na to, aby zahnuté tyčky boli vpredu.

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



Dvierka spotrebiča

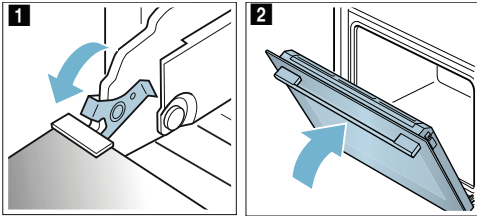
Pri starostlivom ošetrovaní a čistení zostane váš spotrebič dlho pekný a funkčný. Tu sa dozviete, ako môžete vyčistiť dvierka spotrebiča.

Vysadenie a nasadenie skla dvierok

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

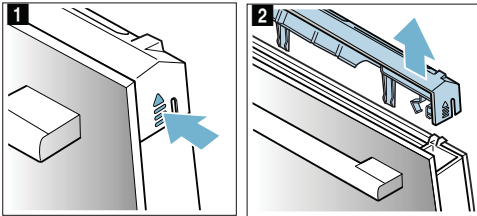
Vysadenie skla dvierok

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

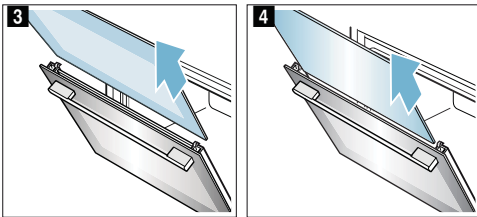


Vysadenie skiel

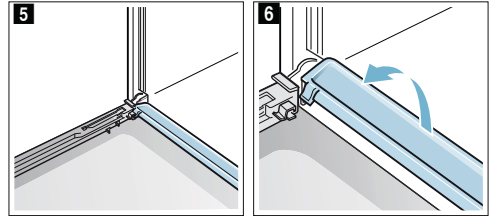
1. Mierne otvorte dvierka spotrebiča.
2. Zatačte na kryt vľavo a vpravo (Obrázok **1**).
3. Odoberte kryt (Obrázok **2**).



4. Vytiahnite vonkajšie sklo (Obrázok **3**) a opatrne položte na rovnú plochu.
5. Vytiahnite vnútorné sklo (Obrázok **4**) a opatrne položte na rovnú plochu.



6. V prípade potreby môžete vytiahnuť kondenzačnú lištu na čistenie. Potom celkom otvorte dvierka spotrebiča (Obrázok **5**).
7. Odklopte a vytiahnite kondenzačnú lištu (Obrázok **6**).



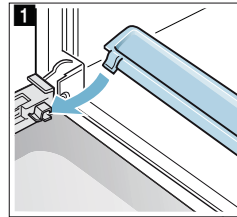
Vyčistite sklá čistiacim prostriedkom na sklo a mäkkou handričkou. Utrite kondenzačnú lištu utierkou a horúcim roztokom na umývanie.

Varovanie **Nebezpečenstvo poranenia!**

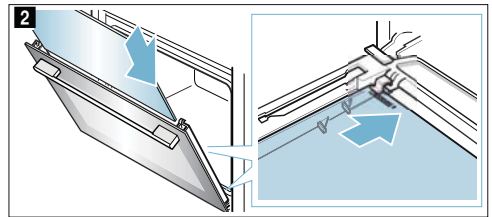
- Poškriabané sklo na dvierkach spotrebiča môže prasknúť. Nepoužívajte škrabku na sklo, ostré alebo abrazívne čistiace prostriedky.
- Závesy dvierok spotrebiča sa pri otváraní a zatváraní zatvárajú a môžete sa privrieť. Nesiahajte do priestoru závesov.

Nasadenie skiel

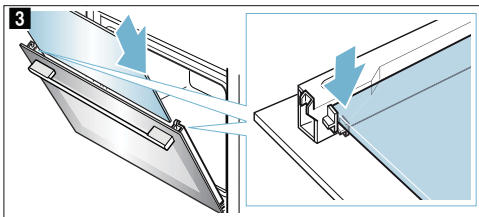
1. Celkom otvorte dvierka spotrebiča a opäť založte kondenzačnú lištu. Potom lištu opäť zasuňte a otočte smerom dole (Obrázok **1**).



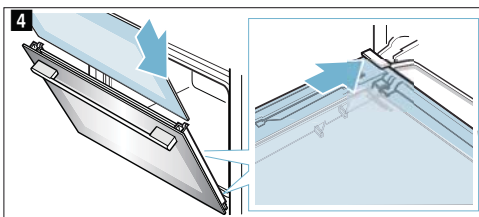
2. Zasuňte vnútorné sklo a dávajte pozor na to, aby bolo sklo v držiaku umiestnené smerom dole (Obrázok **2**).



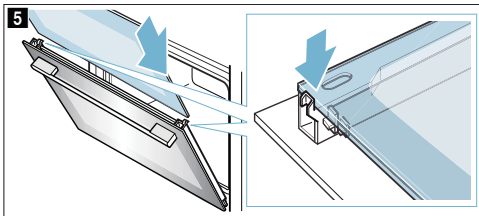
3. Prítlačte vnútorné sklo smerom hore (Obrázok 3).



4. Zasuňte vonkajšie sklo a dávajte pozor na to, aby bolo sklo v držiaku umiestnené smerom dole (Obrázok 4).



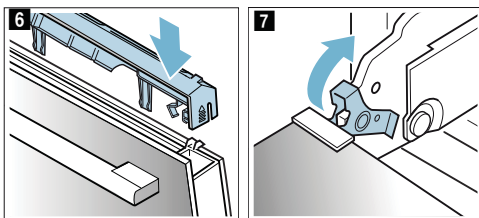
5. Prítlačte vonkajšie sklo smerom hore (Obrázok 5).



6. Nasadíte kryt a prítlačte tak, aby sa počuteľne zaistil (Obrázok 6).

7. Dvierka spotrebiča celkom otvorte.

8. Obidve zaisťovacie páčky vľavo a vpravo zaklopte (Obrázok 7).



9. Zatvorte dverka 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 zákaznický servis, skúste sami odstrániť poruchu pomocou tejto tabuľky.

Odstránenie 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 26

Porucha	Možná príčina	Riešenie/Rada
Spotrebič nefunguje.	Nefunkčná poistka.	Skontrolujte poistku v poistkovej skrini.
	Výpadok elektrického prúdu.	Skontrolujte, či kuchynské svetlo alebo ostatné kuchynské spotrebiče fungujú.
Na displeji sa nezobrazuje čas.	Výpadok elektrického prúdu.	Na displeji sa zobrazí čas po obnovení napájania.
Spotrebič sa dá nastaviť, ale nezaehrieva sa. Spotrebič sa nerozohrieva, na displeji svieti kľúč alebo SrFE .	Je aktivovaná detská poistka.	Deaktivujte detskú poistku tak, že pole kľúče podržíte stlačené cca 4 sekundy.
Na displeji sa zobrazí LL .	Odporúčanie pre čistenie.	Prejdite si celým čistiacim režimom. Upozornenie sa môže ktorýmkoľvek tlačidlom zrušiť. Avšak stále bude svietiť, kým nie je čistiaca funkcia dokončená.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!

Neodborné opravy sú nebezpečné. Opravu a výmenu poškodených elektrických vedení smie vykonať len technik zákaznickeho servisu vyškolený našou spoločnosťou. Ak je spotrebič pokazený, vyťahnite spotrebič zo zásuvky alebo vypnite poistku v poistkovej skrini. Zavolajte zákaznický 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.

Ak ste už mali poruchu, môžete spotrebič používať bežným spôsobom. Ak sa hlásenie poruchy objaví znova, zavolajte zákaznický servis a uveďte presné hlásenie poruchy. → "Zákaznický servis" na strane 23

Výmena osvetlenia v priestore na pečenie

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

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

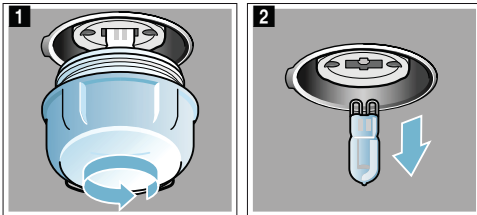
⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

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

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

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

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



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

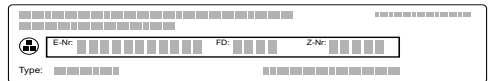
Zákaznícky servis

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

E-Nr. a FD

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

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



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

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

Zákaznícky servis 

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

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

Programy

Pomocou programov môžete úplne jednoducho pripravovať rôzne jedlá. Zvolíte si program a spotrebič si preberie vhodné nastavenie.

Aby ste docielili dobrých výsledkov, priestor na pečenie nesmie byť pre vybrané jedlá príliš horúci. Nechajte priestor na pečenie vychladnúť a spotrebič ešte raz spustíte.

Riad

Zohľadnite tiež pokyny výrobcu riadu.

Vhodný riad:

Používajte riad odolný do 300 °C.

Najlepšie sa mäso pripravuje v skle alebo v sklenej keramike. Cez sklenný kryt môže gril pracovať a mäso zostane krásne chrumkavé.

Pekáče z ušľachtilej ocele sú vhodné iba podmienene. Lesklý povrch veľmi silno odráža tepelné žiarenie. Pokrm menej hneďne a mäso je menej upečené. Pokiaľ používate pekáče z ušľachtilej ocele, po ukončení programu zložte veko. Mäso ešte ogrilujte grilovacím stupňom 3 na 8 až 10 minút.

Keď použijete pekáč z ušľachtilej ocele alebo z hliníka, zhnedne mäso silnejšie zospodu. V prípade dusenej pečienky pridajte trochu viac tekutiny.

Tip: Ak je omáčka na mäso príliš tmavá, pridajte tam následne menej alebo viac tekutiny.

Nevhodný riad:

Riad z neglazovanej hliny a riad z plastu alebo s plastovými rukoväťami je nevhodný.

Veľkosť riadu:

Pečené mäso má pokrývať tretinu riadu. Tak dosiahnete krásne hnedé pečené mäso.

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

Priprava pokrmu

Používajte čerstvé potraviny, najlepšie s teplotou, aká je v chladničke.

Tip: Veľmi nemastné mäso zostáva šľavnaté, ak ho preložíte plátkami slaniny.

Zvážte si jedlo. Na nastavenie programu potrebujete vedieť hmotnosť. Nastavte vždy najbližšiu vyššiu hmotnosť.

Nádobu postavte na rošt. Vždy postavte do chladného priestoru na pečenie.

Programy

Keď je pečené mäso hotové, malo by ešte odpočívať 10 minút vo vypnutom, zatvorenom priestore na pečenie. Šťava z mäsa sa tak lepšie rozleje.

Hmotnosť sa pohybuje (je nastaviteľná) v rozmedzí 0,5 kg až 2,5 kg.

Upozornenie: Hmotnostný rozsah je zámerne obmedzený. Pre veľmi veľké jedlá nie je k dispozícii riad a výsledok dusenia nie je dobrý.

Program	Potravina	Riad	Pridanie tekutín	Úroveň vkladania	Nastavená hmotnosť	Upozornenia
01	Kurča, neplnené	Pripravené na varenie, okorené	Pekáč so sklenným vekom	Nie	2	Hmotnosť kurčafa Prsiami položiť do nádoby smerom hore.
02	Morčacie prsia	Kúsky, okorené	Pekáč so sklenným vekom	Zakryť pokrievkou, eventálne pridať 250 g zeleniny	2	Morčacie prsia Mäso predtým neopekať.
03	Hustá polievka so zeleninou	Vegetariánska	Pekáč so sklenným vekom	Podľa receptu	2	Celková hmotnosť Zeleninu s dlhším časom pečenia (napr. mrkva) nakrájať na menšie kúsky ako zeleninu s kratším časom pečenia (napr. paradajky).
04	Guláš	Hovädzie alebo bravčové mäso s kockami zeleniny	Pekáč so sklenným vekom	Podľa receptu	2	Celková hmotnosť Mäso položiť naspodok a zakryť zeleninou. Mäso predtým neopekať.
05	Fašírka, čerstvá	Mäso z hovädziny bravčoviny alebo jahňaciny	Pekáč so sklenným vekom	Nie	2	Hmotnosť mäsa na pečenie -
06	Dusené hovädzie mäso	Napr. rebro, pliecko alebo sviečkovica	Pekáč so sklenným vekom	Zakryť pokrievkou, eventálne pridať 250 g zeleniny	2	Hmotnosť mäsa Mäso predtým neopekať.

Program	Potravina	Riadi	Pridanie tekutín	Úroveň vkladania	Nastavená hmotnosť	Upozornenia	
07	Hovädzie rolády	So zeleninou alebo plnené mäsom	Pekáč so skleneným vekom	Rolády poliať, napr. omáčkou alebo vodou	2	Hmotnosť všetkých naplnených rolád	Mäso predtým neopekať.
08	Jahňacie stehno, dusené	Bez kostí, korenené	Pekáč so skleneným vekom	Zakryť pokrievkou, eventuálne pridať 250 g zeleniny	2	Hmotnosť mäsa	Mäso predtým neopekať.
09	Tefacia pečienka, chudá	Napr. orech	Pekáč so skleneným vekom	Zakryť pokrievkou, eventuálne pridať 250 g zeleniny	2	Hmotnosť mäsa	Mäso predtým neopekať.
10	Bravčová krkovička	Bez kostí, korenená	Pekáč so skleneným vekom	Zakryť pokrievkou, eventuálne pridať 250 g zeleniny	2	Hmotnosť mäsa	Mäso predtým neopekať.

Nastavenie programu

Spotrebič si zvolí optimálny druh ohrevu a čas a nastavenie teploty. Otočným voličom nastavte hmotnosť.

Hmotnosť je nastaviteľná len na plánovanom výpočte hmotnosti.

- Otočný volič a volič teploty otočte na **0**.
- Program nastavte tlačidlom **+** alebo **-**.
- Stlačte tlačidlo **kg**.
- Nastavte hmotnosť pomocou tlačidla **+** alebo **-**. Po prevzatí hmotnosti sa na displeji zobrazí vypočítaná doba trvania. Podľa požiadavky sa môžete tlačidlom **kg** vrátiť späť k programu.

Po niekoľkých sekundách sa program spustí. Na displeji plynie doba trvania.

Po uplynutí doby trvania zaznie signál. Na displeji sa nastaví doba trvanie na nulu.

Ak ste spokojní s výsledkom pečenia, vypnite spotrebič otočením otočného voliča do nulovej polohy.

Doba trvania programu

Doba trvania vami nastaveného programu sa automaticky odčíta od času spotrebiča. Rozsvieti sa potom, ako nastavíte hmotnosť pre zvolený program.

Zmeniť dobu trvania programu nie je možné.

Dopekanie

Hneď, ako sa program a signál skončí, môžete tlačidlom **+** nastaviť dobu trvania. Spotrebič ohrieva s nastaveným programom ďalej.

Upozornenie: Dopečenie môžete použiť ľubovoľne často.

Ak ste spokojní s výsledkom pečenia, vypnite spotrebič otočením otočného voliča do nulovej polohy.

Odsunutie času ukončenia

Pri niektorých jedlách môžete posunúť čas skončenia. Pred začatím jemne stlačte tlačidlo **⏸**, kým nie je uvedený symbol skončenia na displeji. Čas skončenia posuňte na neskôr tlačidlom **+**.

Po spustení spotrebič prejde do čakacej pozície.

Zmena a prerušenie

Po spustení sa už čas skončenia nedá zmeniť.

Čas ukončenia sa môže zmeniť, kým je spotrebič v pozícii čakania.

Keď chcete program prerušiť, vypnite spotrebič otočením otočného voliča do nulovej polohy.

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 úrovni vkladania. Dostanete tipy na použitie riadu a prípravu.

Upozornenie: Pri príprave potravín môže vzniknúť 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 vnútro spotrebiča a vonkajšími časťami spotrebiča sa môže na dverkách, ovládacom paneli alebo susedných čelách kuchynskej linky vytvárať vodný kondenzát. Je to normálny, fyzikálne podmienený jav. Predhrievaním alebo opatrným otvorením dveriek 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 zaisťuje rovnomernejšie zhnedenutie. 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 nepotrebuje. Docielite tak optimálny výsledok pečenia a ušetríte až 20 percent energie.

Mierny horúci vzduch

Keď používate druh ohrevu Mierny horúci vzduch, jedlá zasunú do studeného, prázdneho priestoru **na pečenie**. Počas pečenia majte dverka spotrebiča zatvorené. Pečte len na jednej úrovni.

Pečenie na jednej úrovni

Na pečenie na jednej úrovni použijete nasledujúce výšky zasunutia:

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

Pečenie na viacerých úrovniach

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

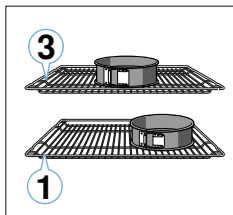
Pečenie na dvoch úrovniach:

- Univerzálny plech: úroveň 3
Plech na pečenie: úroveň 1
- Formy na rošte
Prvý rošt: úroveň 3
Druhý rošt: úroveň 1

Pečenie na troch úrovniach:

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

Súčasným pečením 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 prispôbené priestoru **na pečenie** a druhom prevádzky.

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

Papier na pečenie

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

Koláče a pečivo

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

Dodržiavajte upozornenia uvedené v odseku na kysnutie cesta.

Formy na pečenie

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

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

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

Hlboko zmrazené potraviny

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

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






Chlieb a žemle**Pozor!**

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

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














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

Koláč vo forme

Pokrm	Príslušenstvo/riad	Úroveň 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 + 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 + 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 + 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 + 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	Plech 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 + plech na pečenie	3+1		150-170	25-40
Pečivo z lístkového cesta	Plech na pečenie	3		170-190*	20-35
Pečivo z lístkového cesta, 2 úrovne	Univerzálny plech + plech na pečenie	3+1		170-190*	25-45
Pečivo z lístkového cesta, 3 úrovne	Plech na pečenie + univerzálny plech	5+3+1		170-190*	25-45
Pečivo z odpaľovaného cesta	Plech na pečenie	3		190-210	35-50
Pečivo z odpaľovaného cesta, 2 úrovne	Univerzálny plech + plech na pečenie	3+1		190-210	35-45

* Predhrejte

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

Cukrovinky

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

* Predhrejte

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

Chlieb a zeme

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

* Predhrejte

Pizza, quiche a pikantné koláče

Pokrm	Príslušenstvo/riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
Pizza, čerstvá	Plech na pečenie	3	☐	190-210	20-30
Pizza, čerstvá, 2 úrovne	Univerzálny plech + plech na pečenie	3+1	☒	190-210	30-40
Pizza, čerstvá, tenký korpus	Plech na pizzu	2	☐	250-270*	25-35
Pizza, chladená	Rošt	3	☐	170-190	15-20
Pizza, mrazená, tenký korpus, 1 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	Forma s vyberacím dnom Ø 28 cm	2	☐	170-190	50-60
Koláč quiche	Koláčová forma	2	☐	190-210	25-35
Pirohy	Forma na náky	2	☒	170-190	65-75
Empanada (španielsky pokrm)	Univerzálny plech	3	☒	180-190	30-40
Turecký Börek (Burek)	Univerzálny plech	1	☐	180-200	40-50

* Predhrejte

Tipy na pečenie

Chcete zistiť, či je pečivo prepečené.	Pichnite drevenou špajľou do pečiva v mieste, kde je najvyššie. Ak sa už cesto neprilepí na drevo, pečivo je hotové.
Pečivo splasne.	Nabudúce použite menej tekutiny. Alebo nastavte o 10 °C nižšiu teplotu a predĺžte čas pečenia. Dodržiavajte uvedené suroviny a pokyny uvedené v recepte.
Pečivo je v strede vysoké a na okraji nižšie.	Vymastite len vyberacie dno formy. Po pečení pečivo opatrne uvoľnite nožom.
Ovocná šľava 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 svetlé.	Nabudúce zvoľte nižšiu teplotu a príp. predĺžte čas pečenia.
Pečivo hneď nerovnomerne.	Zvoľte trochu nižšiu teplotu. Aj prečnievajúci papier na pečenie môže mať vplyv na cirkuláciu vzduchu. Papier na pečenie vždy vhodne pristrihnite. Dbajte na to, aby forma na pečenia nestála priamo pred otvorní zadnej steny priestoru na pečenie . Pri pečení drobného pečiva by sa mala podľa možnosti použiť rovnaká veľkosť a hrúbka.
Piekli ste na viacerých úrovniach. Pečivo na hornom plechu na pečenie je tmavšie ako na dolnom.	Na pečenie na viacerých úrovniach použite vždy horúci vzduch. Pečivo na plechoch alebo vo formách zasunutých súčasne do rúry nemusí byť hotové v rovnakom čase.
Pečivo vyzerá dobre, ale nie je prepečené vo vnútri.	Pečte pri nižšej teplote a dlhšie a pridajte menej tekutiny. Ak pečiete pečivo so šľavatým obložením, predpečte najprv korpus. Posypte ho mandľami alebo strúhankou a na to nakladte obloženie.
Pečivo sa po potrasení neuvolní.	Po upečení nechajte pečivo ešte na 5 až 10 minút vychladnúť. Ak by sa ešte stále nedalo uvoľniť, okraj uvoľnite ešte raz opatrne nožom. Pečivo znova potraсте a formu zakryte viackrát mokrú, studenou utierkou. Nabudúce formu vymastite a vysypte strúhankou.

Nákypy a gratinované jedlá

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.

Pokrm	Príslušenstvo/riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
Náryp, pikantný, uvarené suroviny	Forma na náryp	2		200-220	30-60
Náryp, sladký	Forma na náryp	2		170-190	40-60
Gratinované zemiaky, surové prísady, výška 4 cm	Forma na náryp	2		150-170	60-80
Gratinované zemiaky, surové prísady, výška max. 4 cm, na 2 úrovniach	Forma na náryp	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 vkladania. Dbajte na to, aby rošt dosadal na univerzálny plech.

→ "Príslušenstvo" na strane 10

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

Pečenie v nádobe

Varovanie – Nebezpečenstvo poranenia rozbíteným sklom!

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

Varovanie – Nebezpečenstvo obarenia!

Pri odobratí pokrievky po upečení môže unikáť veľmi horúca para. Pokrievku zradu nadvihnite, aby mohla horúca para unikáť.

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

Lesklé pekáče z nehrzdavejúcej 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.

Nezakrytá nádoba

Na prípravu hydiny, mäsa a rýb je najvhodnejšia vysoká

Vždy použite uvedené úrovne vkladania.

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

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

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

forma na pečenie. Formu položte na rošt. Keď nemáte vhodnú nádobu, použite univerzálny plech.

Zakrytá 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 sklenu pokrievku a nastavte vyššiu teplotu.

Grilovanie

Počas grilovania nechajte dverka spotrebiča zatvorené. Nikdy negrilujte pri otvorených dverkách spotrebiča.

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

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

Grilované kúsky otáčajte grilovacími kliešťami. Keď do mäsa pichnete vidličku, mäso stratí šťavu a vysuší sa. Mäso osušte až po ugrilovaní. Soľ odoberá vodu z mäsa.

Upozornenia

- Ohrevné teleso grilu sa vždy opakovane zapína a vypína, to je normálne. Častotné zapínanie a vypínanie závisí od nastaveného stupňa grilovania.
- Pri grilovaní môže vznikáť dym.

Teplotná sonda

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

Odporúčané nastavenia

Hodnoty nastavenia platia pre 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 kusov, pri zisťovaní času pečenia sa orientujte podľa hmotnosti najťažšieho kusa. Jednotlivé kusy by mali byť približne rovnako veľké.

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

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

Hydina

Pri pečení kačice alebo husi prepichnete kožu pod krídlami. Tuk tak bude môcť 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 1/2 cm.

Hydina

Pokrm	Príslušenstvo/riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
Kurča, 1,3 kg	Rošt	2		200-220	60-70
Malé porcie kurčafa, 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

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

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

Upečené mäso zavíňte 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 sklenej nádobe.

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

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

Pred dusením vždy mäso podľa potreby opečte. Aby vznikol základ šľavy, 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 šľavy alebo octu.

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 steak, hrúbka 2 cm	Rošt	4		-	3	20-25**
Hovädzie filé, stredne prepečené, 1 kg	Otvorená nádoba	3		-	210-220	40-50**
Dusené hovädzie mäso, 1,5 kg	Otvorená nádoba	2		-	200-220	140-160
Roastbeef, stredne prepečený, 1,5 kg	Otvorená nádoba	3		-	200-220	60-70
Burger, výška 3 – 4 cm	Rošt	4		-	3	25-30
Teľacie pečené, 1,5 kg	Otvorená nádoba	2		-	160-180	115-130
Teľacie koleno, 1,5 kg	Otvorená nádoba	2		-	200-220	110-125
Jahňacie stehno bez kostí, stredne prepečené, 1,5 kg	Otvorená nádoba	2		-	170-190	70-80***
Jahňací chrbát s kosťou, medium, 1,5 kg	Rošt	2		-	180-190	45-55***
Grilovaná klobása	Rošt	3		-	3	15-20
Sekaná, 1 kg	Otvorená nádoba	2		-	170-180	65-75

* Predhrejte

** Dolu zasuňte univerzálny plech do úrovne vkladania 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
Rybíe filé, kotlety, grilované, hrúbka 2 – 3 cm	Rošt	4		3	12-22**
Rybíe filé, dusené, prírodné, hrúbka 2 – 3 cm	Uzatvorená nádoba	2		170-190	35-45
Ryba, dusená, celá 300 g, napr. pstruh	Uzatvorená nádoba	2		170-190	40-50
Ryba, dusená, celá 1,5 kg, napr. losos	Uzatvorená nádoba	2		190-210	50-60

* Predhrejte

** Dolu zasuňte univerzálny plech do úrovne vkladania 2

Tipy na pečenie a dusenie

Priestor na pečenie je silno znečistený.	Jedlo pripravujte v uzavretej nádobe pri vyššej teplote alebo použite grilovací plech. Keď použijete grilovací plech, docielite optimálne výsledky pečenia. Grilovací plech si môžete dokúpiť ako osobitné príslušenstvo.
Mäso je príliš tmavé a kôrka je miestami spálená a/alebo mäso je príliš spálené.	Skontrolujte úroveň vkladania a teplotu. Nabudúce zvolte nižšiu teplotu a prípadne skráťte 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 prispôbené 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.

Prídržiajte 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 + plech na pečenie	3+1		190-210	30-40

Dezerty

S vašim spotrebičom si môžete sami vyrobiť soufflé a jogurt.

Soufflé

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

Jogurt

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

- 1 l mlieka (3,5 % tuku) zohrejte na varnom paneli na 90 °C a ochlaďte 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 schladíť do chladničky.

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

* nahrejte pomocou 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	<ul style="list-style-type: none"> ■ Časy pečenia zachovávajúte čo najkratšie. ■ Opekajte jedlá do zlata, nie príliš do hnedá. ■ Veľké, husté jedlo obsahuje menej akrylamidu.
Pečenie	S horným/dolným ohrevom max. 200 °C. S horúcim vzduchom max. 180 °C.
Suché pečivo	S horným/dolným ohrevom max. 190 °C. S horúcim vzduchom max. 170 °C. Vajčko alebo žltok znižujú tvorbu akrylamidu.
Zemiakové hranolčeky na prípravu v rúre na pečenie	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 kusy alebo na tenké plátky. Neosúpané ovocie položte na misku plochou rezu nahor. Dbajte na to, aby nielen ovocie, ale aj huby neležali na rošte na seba.

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

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

Na sušenie použite nasledovné úrovne vkladania:

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

Veľmi šťastné 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 hodinách
Jadrové ovocie (kolieska jablák, hrúbka 3 mm, na rošt 200 g)	1 – 2 rošty	☼	80	4-8
Koreňová zelenina (karotka), strúhaná, blanširovaná	1 – 2 rošty	☼	80	4-7
Plátky húb	1 – 2 rošty	☼	80	5-8
Bylinky, očistené	1 – 2 rošty	☼	60	2-5

Zaváranie

Vo vašom spotrebiči môžete zavárať ovocie a zeleninu.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo poranenia!

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

Poháre

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

Na jednu dávku zavárania použite len poháre rovnakej veľkosti a s rovnakou potravinou. V priestore na pečenie môžete súčasne zavárať obsah maximálne šiestich zaváracích pohárov s objemom 1/2, 1 alebo 1 1/2 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 plechu tak, aby sa nedotýkali. Do univerzálneho plechu nalejte 500 ml horúcej vody (cca 80 °C). Nastavte podľa údajov v 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 perlí, znížte teplotu na 120 °C a poháre nechajte ešte perlíť v zatvorenom priestore na pečenie podľa údajov v tabuľke. Po uplynutí uvedeného času spotrebič vypnite a využite ešte niekoľko minút zvyškové teplo, ako je uvedené v tabuľke.

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

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

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

Kysnutie cesta

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

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

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.

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

* Nahrejte pomocou do 50 °C

Rozmrazovanie

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

Na rozmrazovanie používajte nasledujúce úrovne vkladania:

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

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

Pokrm	Príslušenstvo/riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
Chlieb, 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.

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

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

Počas prevádzky vzniká kondenzát a sklo dveriek sa zarosí. Po skončení kysnutia vnútorný priestor rúry poutierajte. Zvyšky vápenatých usadenín rozpustite octom a utrite čistou vodou.

Druhé kysnutie

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

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

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

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.

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.

Úrovne vkladania pri pečení na dvoch úrovniach:

- Univerzálny plech: úroveň 3
- Plech na pečenie: úroveň 1
- Formy na rošte
- Prvý rošt: úroveň 3
- Druhý rošt: úroveň 1

Úrovne vkladania pri pečení na troch úrovniach:

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

Pečenie v dvoch formách s vyberacím dnom:

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

Pečenie

Pokrm	Príslušenstvo/riád	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 + plech na pečenie	3+1	☒	140-150*	25-35
Striekané pečivo, 3 úrovne	Plech na pečenie + univerzálny plech	5+3+1	☒	130-140*	40-55
Cukrovinky	Plech na pečenie	3	☐	150-160*	20-30
Cukrovinky	Plech na pečenie	3	☒	150	25-35
Cukrovinky, 2 úrovne	Univerzálny plech + plech na pečenie	3+1	☒	140-150*	30-40
Cukrovinky, 3 úrovne	Plech na pečenie + univerzálny plech	5+3+1	☒	140-150*	30-40
Piškvárový koláč	Tortová forma Ø 26 cm	2	☐	160-170**	25-35
Piškvárový koláč	Tortová forma Ø 26 cm	2	☒	160-170	30-35
Piškvárový koláč, 2 úrovne	2x čierna plechová forma Ø 26 cm	3+1	☒	150-160**	35-50
Jablkový páj	2x čierna plechová forma Ø 20 cm	2	☒	160-170	60-80
Jablkový páj	2x čierna plechová forma Ø 20 cm	1	☐	190-210	70-80
Jablkový páj, 2 úrovne	2x čierna plechová forma Ø 20 cm	3+1	☒	170-190	70-90

* 5 min. nechajte predhriať, nepoužívajte funkciu rýchleho ohrevu

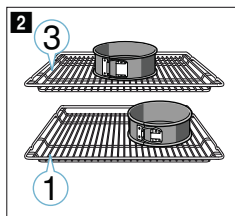
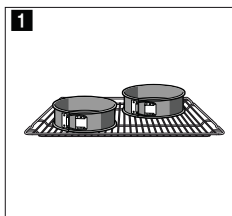
** nechajte predhriať, nepoužívajte funkciu rýchleho ohrevu

Grilovanie

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

* 5 min. nechajte predhriať, nepoužívajte funkciu rýchleho ohrevu

** po uplynutí 2/3 celkového času obráťte



Upozornenia

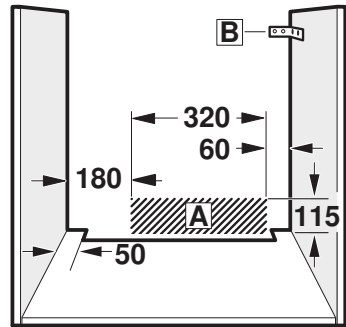
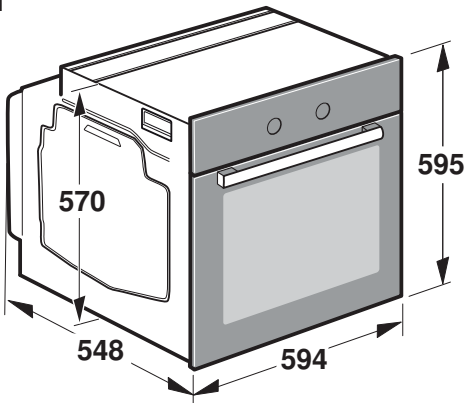
- Hodnoty nastavenia platia vždy pre vsunutie do studeného priestoru na pečenie.
- Dodržiavajte upozornenia v tabuľkách týkajúce sa predhrievania. Hodnoty nastavenia platia bez rýchleho rozohrievania.
- Na pečenie použite najprv nižšie uvedené teploty.

Grilovanie

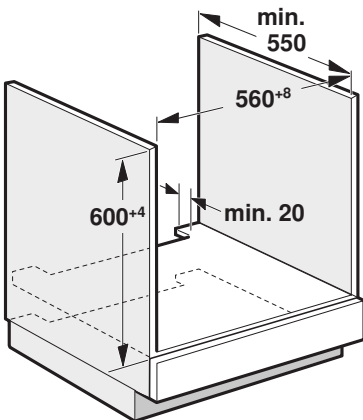
Navyše zasuňte univerzálny plech. Tekutina sa zachytí a priestor na pečenie zostane čistejší.



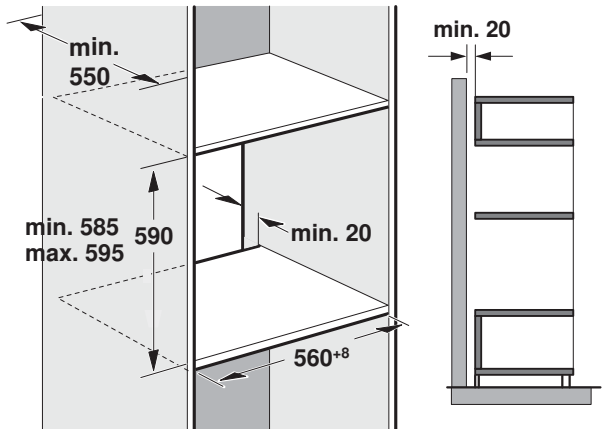
1



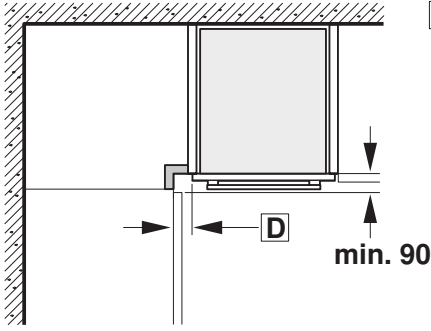
2



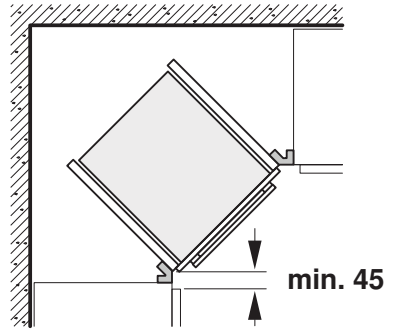
3



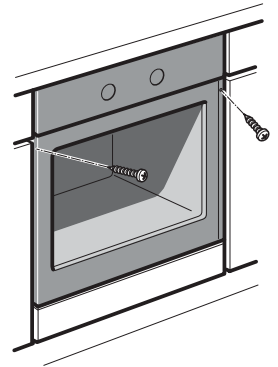
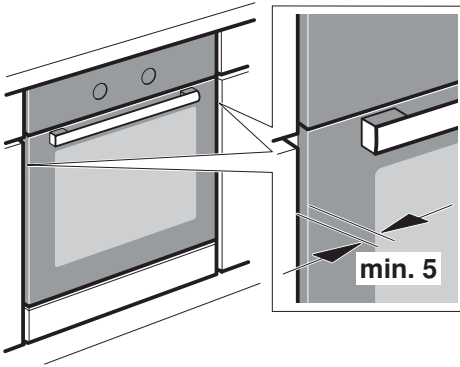
4



C



5



Dôležité pokyny – obrázok 1

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

Spotrebič pod pracovnou doskou - obrázok 2

Pre odvetrávanie spotrebiča musí byť v medzidne výrez na odvetrávanie.

Pracovnú dosku pripevnite ku vstavanému nábytku.

Dodržiavajte montážny návod pre varnú dosku.

Spotrebič vo vysokej skrínke – obrázok 3

Pre odvetrávanie spotrebiča musí byť v medzidne výrez na odvetrávanie.

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

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

Zabudovanie do rohu – obrázok 4

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

Prípojenie spotrebiča

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

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

Pri všetkých montážnych prácach musí byť spotrebič odpojený zo siete.

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

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

Ochrana proti dotyku musí byť zabezpečená zabudovaním.

Prírodný kábel so zástrčkou s ochranným kontaktom.

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

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

Prírodný kábel bez zástrčky s ochranným kontaktom

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

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

Iba Švédsko, Fínsko a Nórsko

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

Upevnenie spotrebiča – obrázok 5

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

1. Spotrebič celkom zasuňte a stredovo vyrovnajte.

2. Spotrebič priskrutkujte.

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

Na bočných stenách vstavanej skrinky nesmú byť pripavené tepelnoizolačné lišty.

Demontáž

1. Spotrebič odpojte zo siete.

2. Povoľte upevňovacie skrutky.

3. Spotrebič mierne nadvihnite a celkom vytiahnite.

**BOSCH**

Stvorené pre život

Záručný list

firmy BSH domácí spotřebiče s.r.o.

2 rokyzáruka od výrobcu
na všetky spotřebiče

Dovozca: BSH domácí spotřebiče s.r.o.

Radlická 350

158 00 Praha 5

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

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

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

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

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

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

Zápisy o uskutočnených opravách:

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

Upozornenie pre predajcov

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

Záručné podmienky

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

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

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

Vyhlasenie o hygienickej neškodnosti výrobku

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

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

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



Uistenie dovozcu o vydaní vyhlásenia o zhode

Vážený zákazník,

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

Kontakt na servis domácich spotrebičov BOSCH

Dodávateľ:

BSH domácí spotřebiče s.r.o. – 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.

