

SIEMENS



**HB578G5S0**

**Pečicí trouba**

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

cz Návod k použití





# Obsah

	<b>Použití podle určení</b> .....	4
	<b>Důležité bezpečnostní pokyny</b> .....	5
	Všeobecné pokyny .....	5
	Halogenové světlo .....	5
	Teplotní sonda .....	6
	Funkce čištění .....	6
	<b>Příčiny poškození</b> .....	6
	Všeobecné pokyny .....	6
	<b>Ochrana životního prostředí</b> .....	7
	Tipy pro úsporu energie .....	7
	Ekologická likvidace spotřebiče .....	7
	<b>Seznámení se se spotřebičem</b> .....	8
	Ovládací panel .....	8
	Tlačítka a displej .....	8
	Druhy ohřevu a funkce .....	9
	Teplota .....	10
	Funkce pečicího prostoru .....	10
	<b>Příslušenství</b> .....	11
	Základní příslušenství .....	11
	Vkládání příslušenství .....	11
	Zvláštní příslušenství .....	12
	<b>Před prvním použitím</b> .....	13
	První uvedení do provozu .....	13
	Čištění pečicího prostoru a příslušenství .....	13
	<b>Obsluha spotřebiče</b> .....	14
	Zapnutí a vypnutí spotřebiče .....	14
	Nastavení druhu ohřevu a teploty .....	14
	Rychlý ohřev .....	14
	<b>Časové funkce</b> .....	15
	Nastavení doby trvání .....	15
	Nastavení času ukončení .....	15
	Nastavení minutky .....	16
	Změna hodin .....	16
	<b>Teplotní sonda</b> .....	17
	Druhy ohřevu .....	17
	Zasunutí teplotní sondy do pečeně .....	17
	Nastavení teploty středu .....	17
	Teploty středu různých potravin .....	18
	<b>Dětská pojistka</b> .....	18
	Aktivace a deaktivace .....	18
	<b>Základní nastavení</b> .....	19
	Seznam základních nastavení .....	19
	Změna základních nastavení .....	19
	<b>Režim sabat</b> .....	20
	Spuštění nastavení .....	20
	<b>Čištění</b> .....	20
	Vhodné čisticí prostředky .....	20
	Udržování spotřebiče v čistotě .....	21
	<b>Funkce čištění</b> .....	22
	Před funkcí čištění .....	22
	Nastavení funkce čištění .....	22
	Po funkci čištění .....	22
	<b>Závěsné rošty</b> .....	23
	Vysazení a nasazení závěsných roštů .....	23
	Zavěšení a vysazení teleskopických výsuvů .....	23
	<b>Dvířka spotřebiče</b> .....	25
	Vysazení a zavěšení dvířek spotřebiče .....	25
	Odstranění krytu dvířek .....	25
	Vysazení a nasazení skla dvířek .....	26
	<b>Co dělat v případě poruchy?</b> .....	27
	Odstranění závady svépomocí .....	27
	Překročení maximální doby provozu .....	28
	Výměna osvětlení v pečicím prostoru .....	28
	<b>Zákaznický servis</b> .....	29
	E-Nr. a FD .....	29
	<b>Programy</b> .....	29
	Nádobí .....	29
	Příprava pokrmu .....	29
	Programy .....	30
	Nastavení programu .....	32
	<b>Testováno pro vás v našem kuchyňském studiu</b> .....	33
	Všeobecné pokyny .....	33
	Koláče a drobné pečivo .....	34
	Nákypy a gratinované pokrmy .....	37
	Drůbež, maso a ryby .....	37
	Zelenina a přílohy .....	40
	Dezerty .....	40
	Akrylamid v potravinách .....	41
	Mírný ohřev .....	41
	Sušení .....	42
	Zavařování .....	43
	Kynutí těsta .....	44
	Rozmrazování .....	44
	Udržování teploty .....	44
	Zkušební pokrm .....	45

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

## Použití podle určení

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

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

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

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

Spotřebič je určen pouze pro použití v domácnosti a v domácnosti odpovídajícím prostředí. Spotřebič používejte pouze k přípravě pokrmů a nápojů. Při používání nenechávejte spotřebič bez dozoru. Spotřebič je určen výhradně pro použití v uzavřených prostorách. Tento spotřebič je určen k použití do nejvyšší povolené nadmořské výšky 4000 m.

Děti starší 8 let a osoby se sníženými fyzickými, 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 se spotřebičem nesmí hrát. Čištění a uživatelskou údržbu nesmí provádět děti, pouze pokud jsou starší 15 let a jsou pod dozorem.

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

Příslušenství vždy vsunujte do pečího prostoru správným způsobem.

→ "Příslušenství" na straně 11.

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

#### Varování - Nebezpečí popálení!

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

#### Varování - Nebezpečí opaření!

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

#### Varování - Nebezpečí úrazu!

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

#### Varování - Nebezpečí zásahu elektrickým proudem!

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

#### Varování - Ohrožení magnetismem!

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

### Halogenové světlo

#### Varování – nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

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

## Teplotní sonda

### **⚠ Varování – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!**

V případě nesprávné teplotní sondy se může izolace poškodit. Používejte pouze teplotní sondu určenou pro tento spotřebič.

### Funkce čištění

#### **⚠ Varování – Nebezpečí požáru!**

- Volné zbytky jídel, tuků a šťávy z masa se mohou během funkce čištění vznítit. Před spuštěním funkce čištění odstraňte hrubé nečistoty z pečicího prostoru a z příslušenství.
- Spotřebič se během funkce čištění zvenku velmi zahřívá. Nikdy nevěste na madlo dvířek hořlavé předměty, jako např. utěrky na nádobí. Přední stranu spotřebiče udržujte volnou. Držte děti dále od spotřebiče.

#### **⚠ Varování – nebezpečí těžkého poškození zdraví!**

Spotřebič se během funkce čištění velmi zahřívá. Nepřílnavá vrstva plechů a forem se poškozuje a vznikají jedovaté plyny. Nikdy nečistíte plechy a formy s nepřílnavou vrstvou při samočištění. Čistíte pouze smaltované příslušenství.

#### **⚠ Varování – Nebezpečí popálení!**

- Pečicí prostor se během provozu velmi zahřívá. Nikdy neotvírejte dvířka spotřebiče. Nechejte spotřebič vychladnout. Držte děti dále od spotřebiče.
- ⚠ Spotřebič se během funkce čištění zvenku velmi zahřívá. Nikdy se nedotýkejte dvířek spotřebiče. Nechejte spotřebič vychladnout. Držte děti dále od spotřebiče.

## Příčiny poškození

### Všeobecné pokyny

#### **Pozor!**

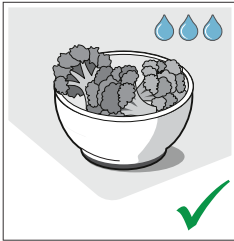
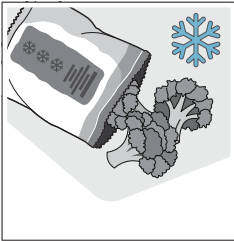
- Příslušenství, fólie, pečící papír nebo nádobí na dně pečicího prostoru: Na dno pečicího prostoru nepokládejte žádné příslušenství. Dno pečicího prostoru nevykládejte žádnou fólií jakéhokoliv druhu nebo pečícím papírem. Na dno pečicího prostoru nepokládejte žádné nádobí, když je teplota nastavena na více než 50 °C. Dochází k hromadění tepla. Doba tepelné úpravy pak nesouhlasí a dojde k poškození smaltu.
- Allobal: Allobal nesmí v pečicího prostoru přijít do kontaktu s výplní dvířek spotřebiče. Výplň dvířek by se mohla trvale zabarvit.
- Voda v horkém pečicího prostoru: Do horkého pečicího prostoru nikdy nelijte vodu. Tvoří se vodní pára. Změnou teploty může dojít k poškození smaltu.
- Vlhkost v pečicího prostoru: Dlouhodobější vlhkost v pečicího prostoru může způsobovat korozi. Po použití nechte pečicího prostor vyschnout. Neuchovávejte delší dobu vlhké potraviny v uzavřeném pečicího prostoru. V pečicího prostoru neuchovávejte žádné pokrmy.
- Chladnutí s otevřenými dvířky: Při použití při vysokých teplotách nechávejte pečicího prostor vychladnout pouze s uzavřenými dvířky. Do dvířek spotřebiče nic nepřivírejte. I pokud jsou dvířka otevřena jen minimálně, může časem dojít k poškození nábytku či jiných objektů v blízkosti spotřebiče. Pouze při vysoké vlhkosti nechávejte pečicího prostor vyschnout s otevřenými dvířky.
- Ovocná šťáva: Pečete-li ovocný koláč ze šťavnatého ovoce, pečicího 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 trouby: Je-li těsnění silně znečištěno, dvířka spotřebiče při použití nedoléhají. Může dojít k poškození čelních částí nábytku v okolí. Těsnění vždy udržujte čisté. Pokud je těsnění poškozené, můžete zakoupit nové těsnění prostřednictvím zákaznického servisu.
- Dvířka spotřebiče jako sedátko nebo odkládací plocha: Na otevřená dvířka spotřebiče nestoupejte, nesedejte ani se na ně nevěste. Na dvířka spotřebiče nestavte žádné nádobí ani příslušenství.
- Zasunutí příslušenství: V závislosti na typu spotřebiče může příslušenství při zavírání poškrábat sklo dvířek. Příslušenství vždy zasuňte do pečicího prostoru až nadoraz.
- Převážení spotřebiče: Spotřebič nepřeházejte ani neberte za madlo dvířek. Madlo dvířek by nemuselo udržet hmotnost spotřebiče a mohlo by se zlomit.

## Ochrana životního prostředí

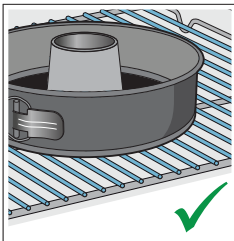
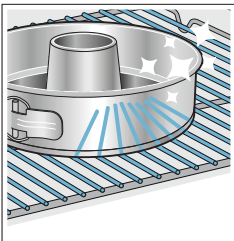
Váš nový spotřebič je obzvláště energeticky úsporný. V této kapitole naleznete rady, jak při jeho používání ušetřit ještě více energie a jak spotřebič správně zlikvidovat.

### Tipy pro úsporu energie

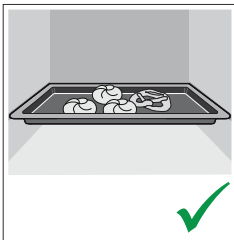
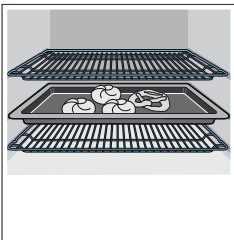
- Předehřívejte spotřebič jen tehdy, je-li to uvedeno v receptu nebo v tabulce návodu k použití.
- Zmrazené potraviny nechte roztát, než je dáte do pečícího prostoru.



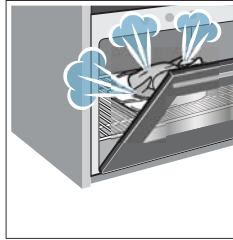
- Používejte tmavé, černě lakované nebo smaltované formy. Dobře pohlcují teplo.



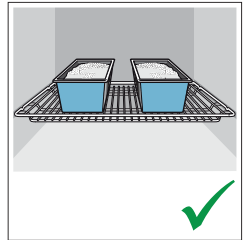
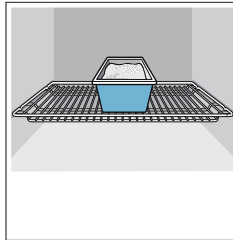
- Nepotřebné příslušenství vyndejte z pečícího prostoru.



- Otevírejte dvířka spotřebiče během provozu co nejméně.



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



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

### Ekologická likvidace spotřebiče

Obal zlikvidujte v souladu s předpisy na ochranu životního prostředí.



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

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

## Seznámení se se spotřebičem

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

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

### Ovládací panel

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



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

#### 3 Volič teploty

Voličem teploty nastavíte teplotu ke druhu ohřevu nebo zvolíte nastavení pro další funkce. Voličem teploty můžete otáčet doleva i doprava. Nemá nulovou polohu.

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

### Tlačítka a displej



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

Symbol		Význam
🕒	Časové funkce	Minutka ↺, Doba trvání (→), Volba času ukončení → a hodin ⌚ vícenásobným stisknutím.
-	Mínus	Snížení nastavených hodnot.
+	Plus	Zvýšení nastavených hodnot.
🔒	Dětská pojistka	Blokování a odblokování funkcí pečicí trouby na ovládacím panelu.
💡	Osvětlení pečicího prostoru	Zapnutí a vypnutí osvětlení pečicího prostoru.
»»»	Rychlý ohřev	Spuštění nebo přerušování rychlého ohřevu pro pečicí prostor.



## Displej










Na displeji se zobrazí teplota pečicího prostoru, kterou nastavíte pomocí voliče teploty.

Kromě toho můžete odečíst nastavení k časovým funkcím. Hodnota, kterou lze právě nastavit nebo ubíhá, je v popředí. Pro využívání jednotlivých časových funkcí stisknete vícekrát tlačítko . Hodnotu, která je právě v popředí, vám ukazují šipky  nad a pod příslušným symbolem.

## Druhy ohřevu a funkce

Použijte volič funkcí pro nastavení druhu ohřevu a další funkce.



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

Druhy ohřevu	Teplota	Použití
 3D horký vzduch	30-275 °C	Pro pečení na jedné úrovni nebo na více úrovních. Ventilátor rozvádí teplo prstencových topných těles v zadní stěně rovnoměrně po celém pečicím prostoru.
 Mírný horký vzduch	30-275 °C	Inteligentní druh ohřevu pro šetrnou přípravu masa, ryb a pečiva. Spotřebič optimálně reguluje přísun energie do pečicího prostoru. Pečené je připravováno ve fázích pomocí zbytkového tepla. Zůstává tak šťavnatější a méně hnědne. Podle přípravy a potravin lze ušetřit energii. Druh ohřevu je používán k určení třídy energetické efektivity.
 Funkce coolStart	30-275 °C	Pro rychlou přípravu hluboce zmrazených produktů ve výšce 3. Teplota se řídí podle údajů výrobce. Používejte nejvyšší teplotu, která je na obalu uvedena. Doba pečení je stejná jako uvedená nebo kratší. Předehřívání nemá smysl.
 Stupeň Pizza	30-275 °C	Pro přípravu pizzy a pokrmů, které potřebují hodně tepla zespodu. Teplo proudí od dolního topného tělesa a prstencového topného tělesa na zadní stěně.
 Dolní ohřev	30-250 °C	Pro ohřívání ve vodní lázni a dopékání. Teplo proudí zespodu.
 Mírný ohřev	70-120 °C	Pro šetrné a pomalé pečení osmahnutých tenkých kousků masa v otevřené nádobě. Teplo proudí při nízké teplotě rovnoměrně shora a zespodu.
 Velkoplošný gril	Stupně grilování 1 = Slabý 2 = Střední 3 = Silný	Ke grilování steaků, klobás nebo toastů a k zapékání. Celá plocha grilovacího tělesa se ohřeje.
 Gril s cirkulací vzduchu	30-275 °C	Na pečení drůbeže, celých ryb a větších kousků masa. Grilovací těleso a ventilátor se střídavě zapínají a vypínají. Ventilátor rozhání teplo rovnoměrně kolem pokrmu.
 Horní/dolní ohřev	30-275 °C	Na tradiční pečení na jedné úrovni. Zvláště pro pečení šťavnatých koláčů. Teplo přichází rovnoměrně svrchu i zespodu.

**Upozornění:** Ke každému druhu ohřevu udává spotřebič navrhovanou teplotu nebo stupeň. Tyto hodnoty můžete převzít nebo v příslušném rozmezí změnit.

## Další funkce

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

Funkce	Použití
	Programy Pro mnoho pokrmů jsou vhodné hodnoty nastavení již naprogramovány ve spotřebiči. → "Programy" na straně 29
	Pyrolýza Funkce čištění Pyrolýza čistí pečicí prostor téměř samostatně. → "Funkce čištění" na straně 22


## Teplota

Teplotu v pečicím prostoru nastavíte voličem teploty. Stejně tak jsou voleny např. stupně grilování a čištění. Nastavení se zobrazí na displeji.

### Upozornění:

- Do 100 °C lze teplotu nastavit v jednodušších krocích, poté v pětistupňových krocích.
- U velmi vysokých teplot spotřebič po delší době o něco sníží teplotu.

### Ukazatel teploty

Když spotřebič hřeje, zaplní se na displeji symbol ukazatele teploty .

Pokud použijete funkci rychlý ohřev, je optimálního okamžiku pro zasunutí vašeho pokrmu dosaženo, jakmile je symbol zcela zaplněn.



### Zbytkové teplo

Když je spotřebič vypnutý, zobrazuje ukazatel teploty zbytkové teplo v pečicím prostoru. Čím níže klesá teplota, tím méně je ukazatel zaplněn.

### Upozornění

- Ukazatel teploty se zobrazí pouze u druhů ohřevu, ke kterým je nastavena teplota. U stupňů grilování je například ihned zaplněn.
- Vlivem teplotní setrvačnosti se může zobrazovaná teplota od skutečné teploty v pečicím prostoru o něco lišit.

## Funkce pečicího prostoru

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

### Otevírání dvířek trouby

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

### Osvětlení pečicího prostoru

U většiny programů se osvětlení pečicího prostoru zapne, jakmile se daný program spustí. Když je provoz ukončen, vypne se.

Pomocí tlačítka osvětlení pečicího prostoru můžete zapnout osvětlení bez ohřevu. To vám pomáhá např. při čištění vašeho spotřebiče.

### Chladicí ventilátor

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

### Pozor!

Ventilátor nezakrývejte. Jinak hrozí přehřátí pečicí trouby.

Aby se po ukončení provozu pečicího prostoru rychleji vychladil, běží chladicí ventilátor ještě určitou dobu po ukončení ohřevu.

## Příslušenství

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

### Základní příslušenství

Podle typu spotřebiče může být přiložené příslušenství různé.

	<p><b>Rošt</b> Na nádoby, formy na koláče a nákypy. Na pečení, grilování a hluboko zmrazené pokrmy.</p>
	<p><b>Univerzální plech</b> Na štávnaté koláče, pečivo, zamražené pokrmy a velké kusky pečeně. Lze ho použít jako nádobu na zachycování odkapávajícího tuku, pokud grilujete přímo na roštu.</p>
	<p><b>Pečící plech</b> Pro koláče na plechu a cukroví.</p>
	<p><b>Teplotní sonda</b> Umožňuje přesné pečení. Použití najdete popsáno v odpovídající kapitole. → "Teplotní sonda" na straně 17</p>

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

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

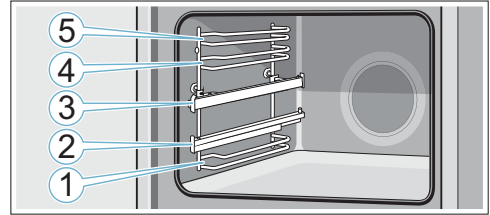
**Upozornění:** Když se příslušenství ohřeje na vysoké teploty, může se zdeformovat. To však nemá žádný vliv na jeho funkčnost. Jakmile se opět ochladí, deformace zmizí.

### Vkládání příslušenství

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

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

Podle typu spotřebiče je váš pečicí prostor vybaven jedním nebo více výsuvy nebo jedním nebo dvěma výsuvy s klipy. Výsuvy jsou namontovány napevno a nelze je vyjmout. Výsuvy s klipy lze podle potřeby namontovat na volné úrovně.

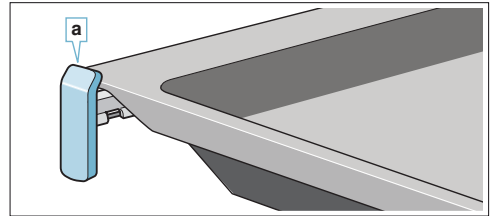


Příslušenství zasuňte vždy mezi obě vodiče drážky jedné výšky zasunutí.

Příslušenství je možné vysunout až do poloviny, aniž by se převrhlo. Pomocí výsuvů můžete vytáhnout příslušenství dále.

Dbejte na to, aby příslušenství bylo umístěno za sponou **a** na teleskopickém výsuvu.

Příklad na obrázku: Univerzální plech



Teleskopické výsuvy zaklapnou po úplném vytažení. Tak lze snadno položit příslušenství. Pro odblokování zasuňte teleskopické výsuvy lehkým tlakem do pečicího prostoru.

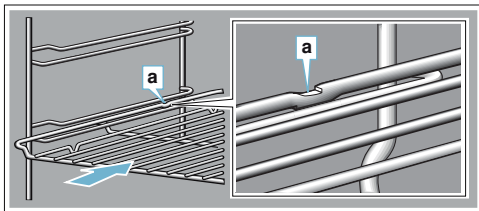
### Upozornění

- Dbejte na to, abyste příslušenství do pečicího prostoru vkládali vždy správným způsobem.
- Vždy ho vložte do pečicího prostoru tak, aby se nedotýkalo dvířek trouby.
- Příslušenství, které během provozu nepotřebujete, vyjměte z pečicího prostoru.
- Závěsné rošty lze za účelem čištění z pečicího prostoru vyjmout. → *Strana 23*

## Funkce zacvaknutí

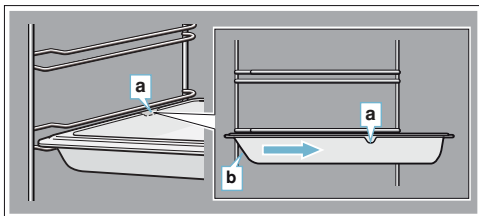
Příslušenství může být vysunuto až do poloviny, dokud nezacvakne. Tato funkce zabraňuje překlopení příslušenství při vytahování. Aby tato ochrana proti překlopení fungovala, musí se příslušenství do pečicího prostoru zasunout správně.

Při vkládání roštu dbejte na to, aby byl výřez **a** vzadu a ukazoval směrem dolů. Zkosení příslušenství **b** musí směřovat ke dvířkům spotřebiče a záhyb směrem dolů



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

Příklad na obrázku: Univerzální plech

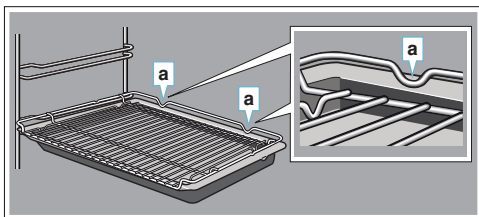


## Kombinace příslušenství

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

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

Příklad na obrázku: Univerzální plech



## Zvláštní příslušenství

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

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

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

→ "Zákaznický servis" na straně 29

### Zvláštní příslušenství

#### Rošt

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

#### Pečicí plech

Na koláče na plech a drobné pečivo.

#### Univerzální plech

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

#### Vkládací rošt

Určený na maso, drůbež a ryby.

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

#### Univerzální plech, s nepřilnavým povrchem

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

#### Pečicí plech, s nepřilnavým povrchem

Pro koláče na plech a drobné pečivo.

Pečivo se z pečicího plechu snadněji uvolní.

#### Dva univerzální plechy, úzký formát

Pro šťavnaté koláče, pečivo a hluboko zmrazené pokrmy. Univerzální plechy nepoužívejte s teleskopickými výsuvy a nepokládejte na rošt.

#### Profi-plech

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

#### Profi-plech s vkládacím rostem

Pro přípravu velkého množství jídla.

#### Víko na profi-plech

Díky víku se profi-plech stává profi-pekáčem.

#### Plech na pizzu

Na pizzu a velké kulaté koláče.

#### Grilovací plech

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

#### 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.

Zvláště dobře se hodí pro druh provozu „Pokrmy“.

**Skleněná mísa**

Pro velké pečeně, šťavnaté koláče a nákypy.

**Skleněná pánev**

Pro nákypy, zeleninová jídla a pečivo.

**Výsuv s klípem**

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

**Výsuvný systém 1 výška**

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

**Výsuvný systém 2 výšky**

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

**Výsuvný systém 3 výšky**

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



## Před prvním použitím

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

### První uvedení do provozu

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

### Nastavení času

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

Nastavení času začíná na "12:00 hodinách."

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

**2.** Pro potvrzení stiskněte tlačítko **⏻**.

Na displeji je zobrazen aktuální čas.

### Čištění pečicího prostoru a příslušenství

Před prvním použitím vyčistěte troubu a její příslušenství.

### Čištění trouby

Pro odstranění vůně novoty zahřejte prázdný a zavřený pečicí prostor.

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

Proved'te zadaná nastavení. Jak nastavit druh ohřevu a teplotu se dozvíte v následující kapitole. → "Obsluha spotřebiče" na straně 14

### Nastavení

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

Vypněte spotřebič po zadané době.

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

### Čištění příslušenství

Příslušenství řádně očistěte mýdlovým roztokem a hadříkem nebo měkkým kartáčem.

## Obsluha spotřebiče

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

### Zapnutí a vypnutí spotřebiče

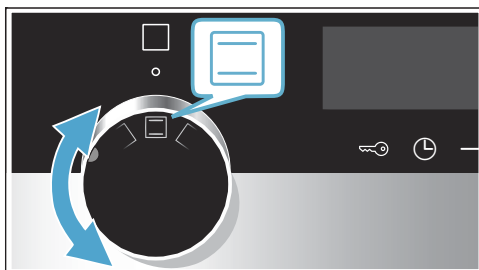
Otočný volič zapíná a vypíná spotřebič. Jakmile jej otočíte do pozice mimo nulovou polohu, je spotřebič zapnutý. Pro vypnutí spotřebiče otočte otočný volič vždy do nulové polohy.

### Nastavení druhu ohřevu a teploty

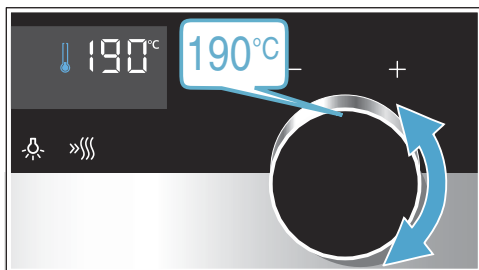
Otočným voličem a voličem teploty váš spotřebič zcela jednoduše nastavíte. Na začátku návodu k použití vidíte, který druh ohřevu je nejvhodnější pro který pokrm. → *"Seznámení se se spotřebičem" na straně 8*

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

1. Otočným voličem nastavte druh ohřevu.



2. Voličem teploty nastavte teplotu nebo stupeň grilování.



Po několika sekundách začne spotřebič hřát.

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

**Upozornění:** Na spotřebiči můžete nastavit také dobu trvání a čas ukončení provozu. → *Časové funkce" na straně 15*

### Změna



Druh ohřevu a teplotu můžete kdykoli změnit příslušným voličem.

Když změníte druh ohřevu, změní se teplota na odpovídající navrženou hodnotu.

### Rychlý ohřev

S rychlým ohřevem můžete zkrátit dobu nahřívání.

Vhodné druhy ohřevu jsou:

-  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. Nastavení druhu ohřevu a teploty.

2. Stiskněte tlačítko »»» .

Na displeji se zobrazí symbol »»».

Po několika sekundách začne trouba hřát.

Po ukončení rychlého ohřevu zazní signál a symbol »»» zhasne. Nyní můžete vložit pokrm do trouby.

## Časové funkce

Váš spotřebič disponuje různými časovými funkcemi.

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

Teprve po nastavení druhu ohřevu můžete vyvolat dobu trvání úpravy 🕒. Po nastavení doby trvání lze vyvolat čas ukončení. 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 19

### Nastavení doby trvání

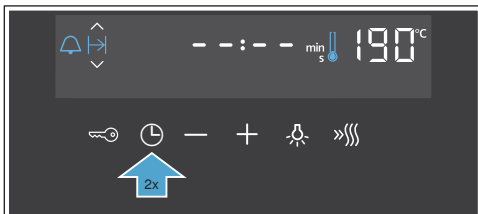
Dobu pečení pro váš pokrm můžete nastavit na spotřebiči. Nepřekročí se tak nechtěně doba pečení a nemusíte přerušovat jiné práce, abyste ukončili provoz.

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

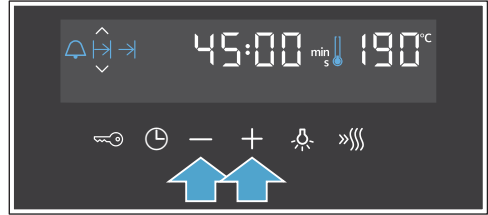
Podle toho, které tlačítko stisknete nejdříve, začne doba trvání na jiné navržené hodnotě: 10 minut u tlačítka — a 30 minut u tlačítka +.

Příklad na obrázku: doba trvání 45 minut.

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



3. Nastavte dobu trvání tlačítkem — nebo +.



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

### Doba úpravy pokrmu uplynula

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

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

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

### Změna a přerušení

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

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

### Vyvolání časových funkcí

Když 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 pečícího prostoru a nastavit tak, aby byl hotov v poledne.


### Upozornění

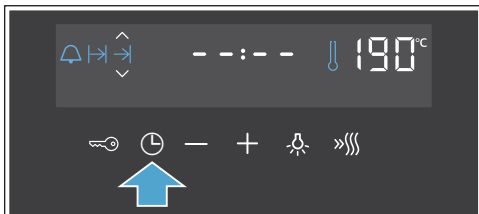
- Dbejte na to, aby potraviny nestály příliš dlouho v pečícím prostoru a nezkažily se.
- Pokud byl provoz již zahájen, nenastavujte již čas ukončení. Výsledek pečení by nebyl odpovídající.

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

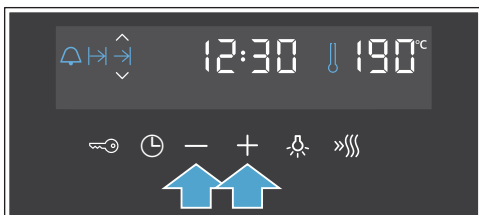
Příklad na obrázku: je 10:30 hodin, nastavená doba trvání je 45 minut a pokrm má být hotov ve 12:30 hodin.

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

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



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



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

#### Zvolená doba uplynula

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

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

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


#### Změna a přerušení

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

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

#### Vyvolání časových funkcí

Když 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 minutky

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

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

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

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

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

#### Čas na minutce uběhl

Zazní signál. Na displeji stojí čas minutky na nule. Vypněte minutku libovolným tlačítkem.


#### Změna a přerušení

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

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

#### Vyvolání časových funkcí


Když 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 hodin

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


Volič funkcí musí být v nulové poloze.

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

**Upozornění:** V základních nastaveních můžete určit, zda bude čas na displeji zobrazen. → "Základní nastavení" na straně 19

#### Změna hodin

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

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









## Teplotní sonda

Teplotní sonda vám umožňuje přesné pečení. Měří teplotu uvnitř potravin. Jakmile je dosaženo nastavené teploty, spotřebič se automaticky vypne.

### Druhy ohřevu

Ne všechny druhy ohřevu jsou vhodné pro provoz s teplotní sondou.

Vhodné druhy ohřevu

-  3D horký vzduch
-  Mírný horký vzduch
-  Stupeň pizza
-  Mírný ohřev
-  Cirkulační gril
-  Horní/dolní ohřev

**Upozornění:** Pokud se zapojenou teplotní sondou zvolíte nevhodný druh ohřevu, zazní signál.

### Teplota

Teplotní sonda měří teplotu uvnitř potravin mezi 30 °C a 99 °C. Požadovanou teplotu středu nastavíte na displeji.

Teplota pečicího prostoru se nastaví jako obvykle voličem teploty. Aby se teplotní sonda nepoškodila, nenastavujte teplotu vyšší než 250 °C.

Nastavená teplota pečicího prostoru musí být alespoň o 10 °C vyšší než nastavená teplota středu potravin.

### Zasunutí teplotní sondy do pečeně

Než vložíte pokrm do pečicího prostoru, zasuňte teplotní sondu do masa.

Používejte pouze přiloženou teplotní sondu. Můžete ji dokoupit u zákaznického servisu jako náhradní díl.

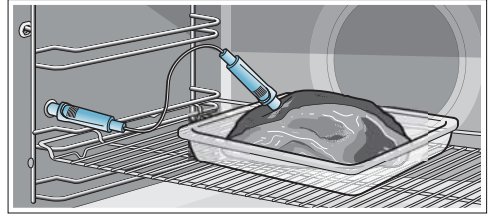
### Varování – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

V případě nesprávné teplotní sondy se může izolace poškodit. Používejte pouze teplotní sondu určenou pro tento spotřebič.

### Zasunutí

Teplotní sondu zasuňte do nejsilnějšího místa v maso. Dbejte na to, aby se konec špičky nacházel přibližně uprostřed kusu masa. Nesmí být zasunut v tuk a nesmí se dotýkat nádoby nebo kosti.

Položte maso, nejlépe v nádobě, doprostřed roštu.



### Pozor!

Neskřípněte kabel teplotní sondy.

Aby se teplotní sonda nepoškodila vysokou teplotou, musí být odstup mezi topným tělesem grilu a teplotní sondou několik centimetrů. Maso se může během pečení zvednout.

### Obrácení pečeně


Když chcete pečení obrátit, nevytahujte teplotní sondu. Po obrácení zkontrolujte správnou polohu teplotní sondy v pečení.

Pokud teplotní sondu během provozu vytáhnete, nastavení se resetují a je třeba je znovu nastavit.

### Nastavení teploty středu

Jakmile jste postavili váš pokrm s teplotní sondou do trouby, můžete nastavovat.

Ukazatel na displeji pro teplotu středu vedle teploty pečicího prostoru je rozdělen na dvě hodnoty. Vlevo je aktuální teplota středu v maso, vpravo je nastavená teplota, např. 15/75 °C. Aktuální teplota vlevo je zobrazena až od hodnoty 10 °C.

1. Zastrčte teplotní sondu do zástrčky vlevo v pečicím prostoru a zavřete dvířka pečicího prostoru. Neskřípněte kabel!
2. Pomocí voliče funkcí nastavte vhodný druh ohřevu. Na displeji je označen symbol  a ukazatel teploty středu se zobrazí vedle teploty pečicího prostoru.
3. Pomocí tlačítka **-** nebo **+** nastavte teplotu středu. Navržená hodnota je u obou tlačítek 60 °C.
4. Pomocí voliče teploty nastavte teplotu pečicího prostoru. Nenastavujte teplotu vyšší než 250 °C.

Po několika vteřinách začne spotřebič hřát.

Jakmile je dosažena teplota středu v pečení, zazní signál. Spotřebič přestane hřát. Na displeji je aktuální teplota středu stejná jako nastavená, např. 75/75 °C.

Vypněte spotřebič otočením voliče funkcí do nulové polohy. Vytáhněte teplotní sondu ze zástrčky v pečicím prostoru.

**⚠ Varování - Nebezpečí popálení!**

Pečicí prostor, příslušenství a teplotní sonda se velmi zahřívají. Horké příslušenství a teplotní sondu vždy vytahujte z pečicího prostoru pomocí kuchyňské chňapky.

**Změna a přerušení**

Pomocí tlačítka **-** nebo **+** můžete teplotu středu kdykoli změnit. Po několika vteřinách je změna převzata.

Pro přerušení vytáhněte teplotní sondu ze zástrčky a z pečene. Spotřebič hřeje dále bez nastavené teploty středu.

Druh ohřevu a teplotu pečicího prostoru můžete kdykoli změnit příslušným voličem. Nastavená teplota středu zůstává zachována.

**Teplota středu různých potravin**

Nepoužívejte hluboce zmrazené pečene. Údaje v tabulce jsou orientační. Jsou závislé na kvalitě a vlastnostech potravin.

Rozsáhlé údaje o druzích ohřevu a teplotách naleznete na konci návodu k použití → "Testováno pro vás v našem kuchyňském studiu" na straně 33

Potravina	Teplota středu v °C
<b>Vepřové maso</b>	
Vepřová krkoviče	85-90
Vepřové filety, medium	62-70
Vepřová panenka, propečená	72-80
<b>Hovězí maso</b>	
Hovězí fileť nebo rostbif, po anglicku	45-52
Hovězí fileť nebo rostbif, medium	55-62
Hovězí fileť nebo rostbif, propečené	65-75
<b>Telecí maso</b>	
Telecí pečeně nebo plec, libové	75-80
Telecí pečeně, plecko	75-80
Telecí koleno	85-90
<b>Jehněčí maso</b>	
Jehněčí kýta, medium	60-65
Jehněčí kýta, propečené	70-80
Jehněčí hřbet, medium	55-60

**🔒 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 19
- Eventuelně připojená varná deska není dětskou pojistkou na troubě ovlivněna.


**Aktivace a deaktivace**

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

Držte stisknuté tlačítko  cca 4 sekundy.

Na displeji se zobrazí symbol. Dětská pojistka je aktivována.

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

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

## Základní nastavení

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

### Seznam základních nastavení

Podle vybavení vašeho spotřebiče nejsou všechna základní nastavení k dispozici.






Nastavení	Volba
c01 Doba trvání signálu po uběhnutí doby trvání nebo minutky	1 = cca 10 sekund 2 = cca 30 sekund* 3 = cca 2 minuty
c02 Doba čekání, než je nastavení převzato	1 = cca 3 sekundy* 2 = cca 6 sekund 3 = cca 10 sekund
c03 Tón tlačítek při dotyku	0 = vyp 1 = zap*
c04 Jas osvětlení displeje	1 = tmavý 2 = střední* 3 = světlý
c05 Ukazatel hodin	0 = Odstranění ukazatele času 1 = Zobrazení hodin*
c06 Aktivace dětské pojistky možná	0 = ne 1 = ano* 2 = ano, se zablokováním dvířek**
c07 Osvětlení pečicího prostoru při provozu	0 = ne 1 = ano*
c08 Doba doběhu chladicího ventilátoru	1 = krátká 2 = střední* 3 = dlouhá 4 = extra dlouhá
c09 Dovybavení teleskopickými výsuvy**	0 = ne* 1 = ano
c10 Nastavení sabat k dispozici	0 = ne* 1 = ano
c12 Vrátit všechny hodnoty do výrobního nastavení	0 = ne* 1 = ano

\* 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.

- Držte stisknuté tlačítko  cca 4 sekundy. Na displeji se zobrazí první základní nastavení, např. c01 1.
- V případě potřeby změňte nastavení pomocí voliče teploty.
- Pomocí tlačítka  přejděte na následující základní nastavení.
- Pomocí tlačítka  nebo  projděte všechna nastavení a v případě potřeby změňte pomocí voliče teploty.
- Nakonec pro potvrzení znovu držte stisknuté tlačítko  cca 4 sekundy.

Všechna základní nastavení jsou převzata.

Základní nastavení můžete kdykoli znovu změnit.

**Upozornění:** Po vypnutí proudu zůstávají vaše změny v základních nastaveních zachovány.



## Režim sabat

S režimem sabat můžete nastavit dobu trvání delší než sedmdesát hodin. Pokrmy v pečicím prostoru zůstanou teplé, aniž byste jej museli zapínat nebo vypínat.

### Spuštění režimu sabat

Než budete moci používat režim sabat, musíte jej aktivovat v základních nastaveních. → "Základní nastavení" na straně 19

Spotřebič hřeje s horním/dolním ohřevem. Lze nastavit teplotu mezi 85 °C a 140 °C. Doba trvání lze nastavit v půlhodinových krocích mezi 24 a 72 hodinami.

1. Nastavte volič funkcí na programy [E]. Na displeji se zobrazí **SRbb**.
2. Pomocí voliče teploty nastavte teplotu.
3. Stiskněte dvakrát tlačítko ☺.  
Na displeji je označena doba trvání →I.
4. Pomocí tlačítka + nebo – nastavte dobu trvání.

**Upozornění:** Čas ukončení nelze posunout.

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

Jakmile je ukončena doba trvání režimu sabat, zazní signál. Spotřebič přestane hřát. Na displeji je doba trvání na nule.

Vypněte spotřebič otočením voliče funkcí do nulové polohy.

### Změna a přerušení

Po spuštění již nelze nastavení změnit.

Pokud chcete nastavení sabat přerušit, vypněte spotřebič otočením voliče funkcí do nulové polohy.



## 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 povrchů

Nepoužívejte žádné

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

Nové pěnové utěrky před prvním použitím řádně vyperte.

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

#### ⚠ Varování - Nebezpečí popálení!

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

Oblast	Čištění
<b>Vnější část spotřebiče</b>	
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 tvořit koroze. Zvláštní prostředky pro péči o nerezovou ocel, které jsou vhodné pro horké povrchy, zakoupíte přes zákaznický servis nebo ve specializovaných prodejnách. K aplikaci čisticích prostředků používejte velmi jemný hadřík.
Plast	Horká mýdlová voda: Očistěte hadříkem a vysušte měkkou utěrkou. Nepoužívejte žádný čisticí prostředek nebo škrabku na sklo.
Lakované plochy	Horká mýdlová voda: Očistěte hadříkem a vysušte měkkou utěrkou.
Ovládací panel	Horká mýdlová voda: Očistěte hadříkem a vysušte měkkou utěrkou. Nepoužívejte žádný čisticí prostředek nebo škrabku na sklo.

Dvířka trouby	Horká mýdlová voda: Očistěte hadříkem a vysušte měkkou utěrkou. Nepoužívejte škrabku na sklo nebo ocelovou drátěnku.
Madlo dvířek	Horká mýdlová voda: Očistěte hadříkem a vysušte měkkou utěrkou. Pokud se na madlo dostanou prostředky na odvápnění, okamžitě je odstraňte. Tyto skvrny jinak nepůjdou odstranit.
<b>Vnitřní části spotřebiče</b>	
Smaltované plochy	Horký mycí roztok nebo octová voda: Vyčistěte houbičkou a vysušte měkkým hadříkem.  Připálené zbytky jídel namočte vlhkým hadříkem. V případě silného znečištění použijte drátěnku z ušlechtilé oceli nebo čistič za trouby.  Po čištění nechejte pečicí prostor otevřený, aby mohl vyschnout. Nejlépe použijte funkci čištění. → "Funkce čištění" na straně 22  <b>Upozornění:</b> Vlivem zbytků jídla mohou vzniknout bílé povlaky. Jsou nezávadné a nemají žádný vliv na funkci. V případě potřeby odstraňte pomocí citrónové šťávy.
Skleněný kryt osvětlení v pečicím prostoru	Horká mýdlová voda: Očistěte hadříkem a vysušte měkkou utěrkou. Při silném znečištění použijte čisticí prostředek na pečicí trouby.
Kryt dvířek	Z nerezové oceli: Použijte čisticí prostředek na ušlechtilou ocel: Dbejte pokynů výrobce. Nepoužívejte prostředky pro údržbu oceli. Kryt dvířek při čištění sundejte. Z plastu: Vyčistěte horkým mycím roztokem a houbičkou. Vysušte měkkým hadříkem. Nepoužívejte čističe na sklo ani škrabky. Pro čištění sejměte kryt dvířek.
Závěsné rošty	Horká mýdlová voda: Navlhčete a očistěte hadříkem nebo kartáčkem.
Teleskopické výsuvy	Horká mýdlová voda: Očistěte čisticí utěrkou nebo kartáčkem. Neodstraňujte mazivo na teleskopických výsuvch, vše čistěte nejlépe zasunutě. Nemýjte v myčce nádobí.
Příslušenství	Horká mýdlová voda: Navlhčete a očistěte hadříkem nebo kartáčkem. Při silném znečištění použijte ocelovou drátěnku.
Teplotní sonda	Horký mycí roztok: Vyčistěte pomocí houbičky nebo kartáčku. Nemýjte v myčce nádobí.

## Upozornění

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

## Udržování spotřebiče v čistotě

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

### Varování - Nebezpečí požáru!

Volné zbytky jídel, tuků a šťávy za masa 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, škrabu anebo bílkovin.
- Pro pečení velmi šťavnatých koláčů používejte univerzální plech.
- Pro pečení použijte vhodné nádoby, např. pekáč.

## Funkce čištění


Pomocí režimu provozu "Samočištění" můžete pečicí prostor bez námahy vyčistit. Pečicí prostor se zahřeje na velmi vysokou teplotu. Zbytky z pečení masa, grilování a pečení koláčů se spálí.

Můžete zvolit mezi třemi stupni čištění.

Stupeň	Stupeň čištění	Doba trvání
1	lehký	cca 1 hod., 15 min.
2	střední	cca 1 hod., 30 min.
3	intenzivní	cca 2 hod.


Čím silnější a starší jsou znečištění, tím vyšší by měl být stupeň čištění. Stačí, když troubu vyčistíte jednou za dva až tři měsíce. V případě potřeby můžete troubu čistit častěji. Pro jedno čištění je třeba cca 2,5-4,7 kilowatthodin.

### Upozornění:

- Pro vaši bezpečnost se dvířka pečicího prostoru automaticky zablokují. Dvířka lze otevřít až tehdy, jakmile na stavovém řádku zhasne symbol .
- Během čištění nesvítlí osvětlení pečicího prostoru.

### Varování

#### Nebezpečí popálení!

- Pečicí prostor se během provozu velmi zahřívá. Nikdy neotvírejte dvířka spotřebiče. Nechejte spotřebič vychladnout. Držte děti dále od spotřebiče.
-  Spotřebič se během funkce čištění zvenku velmi zahřívá. Nikdy se nedotýkejte dvířek spotřebiče. Nechejte spotřebič vychladnout. Držte děti dále od spotřebiče.

### Před funkcí čištění

Pečicí prostor musí být prázdný. Vyměňte z pečicího prostoru příslušenství, nádoby a závěsné rošty. Jak vysadit závěsné rošty si prosím přečtěte v odpovídající kapitole.

→ "Závěsné rošty" na straně 23

Vyčistěte dvířka spotřebiče a okrajové plochy pečicího prostoru v oblasti těsnění. Těsnění nedrhňte a nesundávejte!

### Varování


#### Nebezpečí požáru!

- Volné zbytky jídel, tuků a šťáv z masa se mohou během funkce čištění vznítit. Před spuštěním funkce čištění odstraňte hrubé nečistoty z pečicího prostoru a z příslušenství.
- Spotřebič se během funkce čištění zvenku velmi zahřívá. Nikdy nevěšete na madlo dvířek hořlavé předměty, jako např. utěrky na nádoby. Přední stranu spotřebiče udržujte volnou. Držte děti dále od spotřebiče.

## Nastavení funkce čištění


Než nastavíte funkci čištění, zkontrolujte, že jste postupovali podle všech pokynů pro přípravu.

Doba trvání je pevně přednastavená pro každý stupeň čištění a nelze ji změnit.


- Otočným voličem nastavte samočištění .
- Voličem teploty nastavte stupeň čištění. Na displeji se zobrazí ke každému stupni doba trvání.

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


Dokud běží funkce čištění, větrejte v kuchyni.

Krátce po spuštění se dvířka spotřebiče zablokují. Na displeji se zobrazí symbol .

Když je funkce čištění dokončená, zazní signál. Na displeji stojí doba trvání na nule. Vypněte spotřebič otočením otočného voliče do nulové polohy.

Dvířka spotřebiče lze opět znovu otevřít až tehdy, když je pečicí prostor dostatečně vychladlý a zhasne symbol pro zablkování .

### Odsunutí času ukončení

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

Po spuštění přejde spotřebič do vyčkávacího režimu.

### Změna a přerušení

Po spuštění již nelze stupeň čištění změnit.

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

Pokud chcete funkci čištění přerušit, vypněte spotřebič otočením otočného voliče do nulové polohy.

Dvířka spotřebiče zůstávají zablkovaná tak dlouho, dokud pečicí prostor dostatečně nevychladne a symbol pro zablkování na displeji nezhasne.

### Po funkci čištění

Nechejte pečicí prostor dobře vychladnout. Otrěte zbytky popela v pečicím prostoru a v oblasti dvířek spotřebiče vlhkým hadříkem.

Znovu zavěste závěsné rošty.

**Upozornění:** Vlivem hrubých nečistot mohou na smaltovaných plochách zůstat bílé povlaky. Jsou to zbytky potravin a jsou nezávadné. Nemají vliv na funkci. V případě potřeby můžete zbytky odstranit kyselinou citrónovou.

## Závěsné rošty

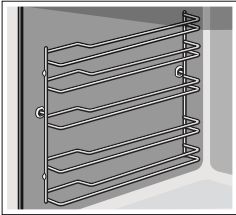
Vaše trouba zůstane dlouho zářivá a funkční, pokud ji budete správně čistit a pečovat o ni. Zde vám vysvětlíme, jak správně vysadíte závěsné rošty, abyste je mohli vyčistit.

### Vysazení a nasazení závěsných roštů

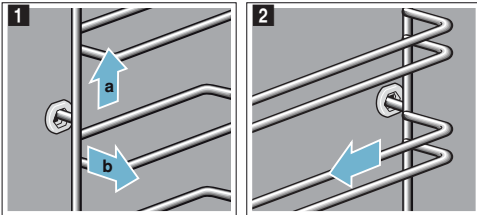
#### **Varování - Nebezpečí popálení!**

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

#### Vysazení závěsných roštů



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



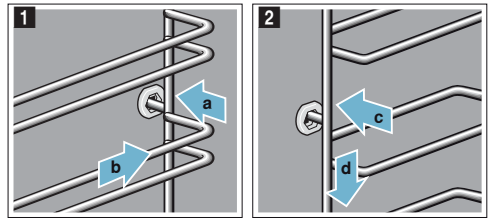
Vyčistěte závěsné rošty čisticím prostředkem a houbičkou. Pro zaschlé nečistoty použijte kartáč.

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



### Zavěšení a vysazení teleskopických výsuvů

Teleskopické výsuvy se nehodí do každého spotřebiče. Při nákupu prosím uvádějte vždy přesné označení (E-Nr.) vašeho spotřebiče.

Teleskopické výsuvy smí být použity pouze ve spotřebičích, které byly vyrobeny po březnu 2017.

V případě potřeby můžete výsuvy vybavit všechny úrovně.

Pokud je váš spotřebič vybaven ekolýzou, pro zavěšení a vysazení teleskopických výsuvů vyjměte zcela závěsné rošty z pečicího prostoru. Ekolýzová vrstva by se mohla poškodit.

Pokud je váš spotřebič vybaven pyrolýzou/samočištěním, vyjměte před čištěním teleskopické výsuvy z pečicího prostoru.

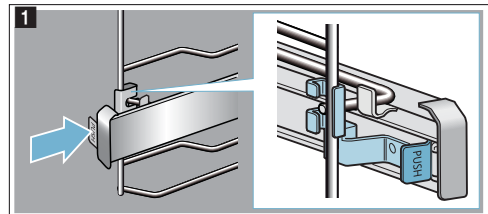
**Upozornění:** Teleskopické výsuvy nejsou vhodné pro spotřebiče s mikrovlnným ohřevem.

#### **Varování - Nebezpečí popálení!**

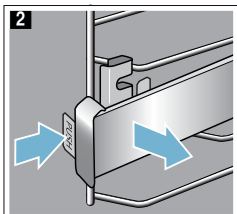
Závěsné rošty se velmi zahřívají. Nikdy se nedotýkejte horkých roštů. Spotřebič nechejte vždy vychladnout. Držte děti dále od spotřebiče.

### Vysazení teleskopických výsuvů

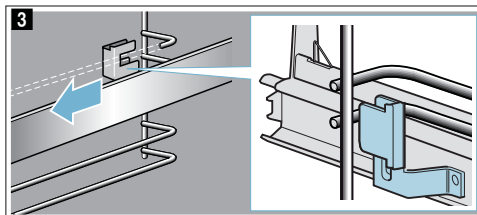
1. Za výsuvem zatlačte na "PUSH" a posuňte výsuv dozadu (Obrázek **1**).



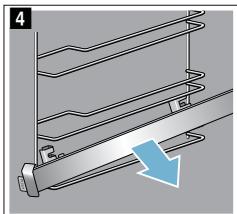
2. Držte stisknuté "PUSH" a nakloňte výsuv ven (Obrázek 2).



3. Vytáhněte výsuvy dopředu, dokud držák vzadu není vysazen (Obrázek 3).



4. Odstranění teleskopických výsuvů (Obrázek 4)

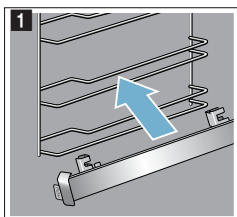


Teleskopické výsuvy vyčistěte mycím prostředkem a houbičkou. Na silně ulpívající nečistoty použijte kartáček.

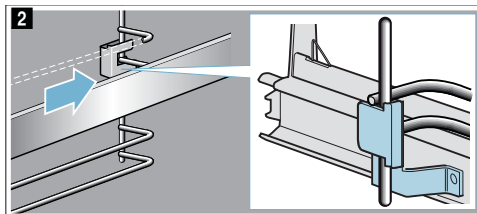
### Zavěšení teleskopických výsuvů

Výsuvy se hodí pouze vpravo nebo vlevo. Při zavěšování dbejte na to, aby se daly vysunout dopředu.

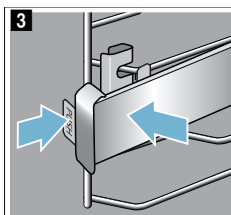
1. Výsuv musí být usazen mezi dvěma kolíky (Obrázek 1).



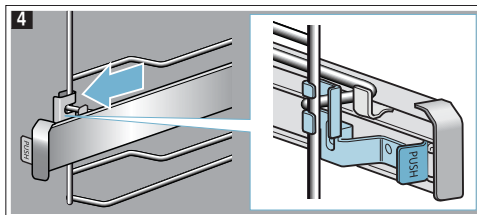
2. Držáky zaveďte dozadu mezi spodní a horní kolík. (Obrázek 2).



3. Zatlačte "PUSH" a výsuv nakloňte dovnitř, aby se držák nacházel mezi oběma kolíky. (Obrázek 3).



4. Pust'te "PUSH", držák zaklapne. (Obrázek 4).





## Dvířka spotřebiče

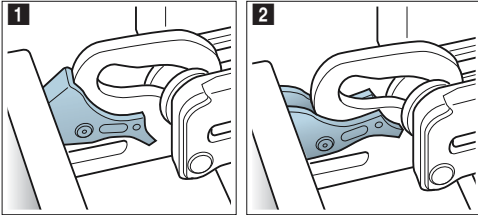
Vaše trouba zůstane dlouho zářivá a funkční, pokud ji budete správně čistit a pečovat o ni. Zde vám vysvětlíme, jak vyčistit dvířka spotřebiče.

### Vysazení a zavěšení dvířek spotřebiče

Pro čištění a vysazení skel dvířek můžete vysadit dvířka spotřebiče.

Klouby dvířek spotřebiče mají po jedné páčce.

Když jsou páčky zaklapnuté (Obrázek **1**), jsou dvířka zajištěná. Nelze je vysadit. Když jsou páčky pro vysazení dvířek odklopené (Obrázek **2**), jsou klouby zajištěné. Nemohou zapadnout.

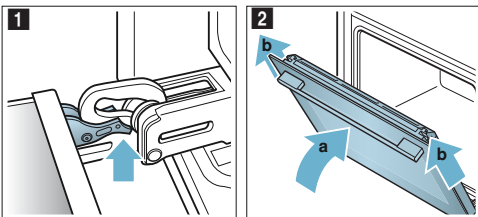


### Varování Nebezpečí poranění!

- Když jsou klouby nezajištěné, mohou s velkou silou zapadnout. Dbejte na to, aby byly páčky vždy zcela zaklapnuté, resp. při vysazování dvířek spotřebiče zcela odklopené.
- Klouby dvířek spotřebiče se při otevírání a zavírání dvířek pohybují a můžete se skřípnout. Nesahejte do oblasti kloubů.

### Vysazení dvířek spotřebiče

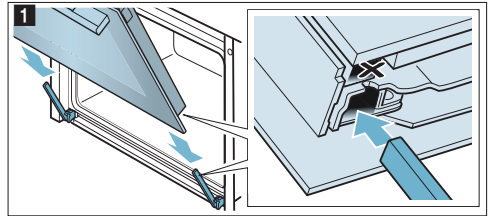
1. Zcela otevřete dvířka spotřebiče a zatlačte ve směru spotřebiče.
2. Odklopte obě páčky vlevo a vpravo (Obrázek **1**).
3. Zavřete dvířka spotřebiče nadoraz **a**. Uchopte oběma rukama vlevo a vpravo **b** a vytáhněte nahoru (Obrázek **2**).



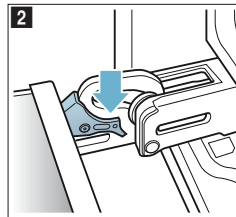
### Zavěšení dvířek spotřebiče

Nasadte dvířka spotřebiče zpět v opačném pořadí.

1. Při zavěšování dvířek spotřebiče dbejte na to, aby byly oba klouby zavedeny přímo do otvoru (Obrázek **1**). Položte oba klouby dolů na vnější sklo a použijte je jako vodiče. Dbejte na to, aby klouby byly zasunuty ve správném otvoru. Zasunutí musí jít lehce a bez odporu. Pokud cítíte odpor, zkontrolujte, zda jsou klouby zasunuty ve správném otvoru.



2. Zcela otevřete dvířka spotřebiče. Obě páčky znovu zaklapněte (Obrázek **2**).

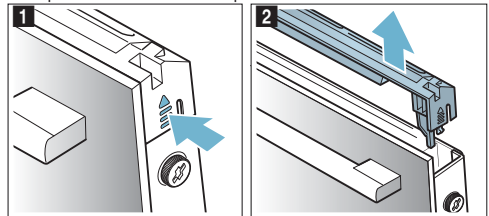


3. Zavřete dvířka spotřebiče.

### Odstranění krytu dvířek

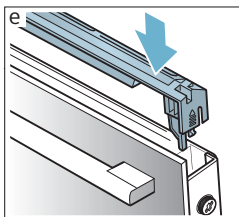
Vložka z ušlechtilé oceli v krytu dvířek může změnit barvu. Pro důkladné vyčištění je možné tento kryt sundat. → "Čištění" na straně 20

1. Dvířka spotřebiče trochu otevřete.
2. Zatlačte na kryt vlevo a vpravo (Obrázek **1**).
3. Sejměte kryt (Obrázek **2**). Opatrně zavřete dvířka spotřebiče.



**Upozornění:** Vložku z ušlechtilé oceli v krytu dvířek vyčistěte přípravkem na ocel. Ostatní části krytu dvířek očistěte jemným hadříkem a mycím roztokem.

- Opět trochu pootevřete dvířka spotřebiče. Nasad'te kryt a přitlačte ho, až uslyšíte zacvaknutí (Obrázek 3).



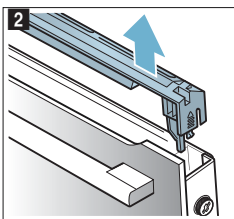
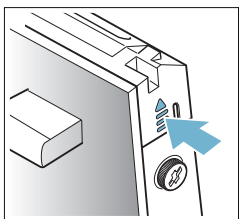
- Zavřete dvířka spotřebiče.

### Vysazení a nasazení skla dvířek

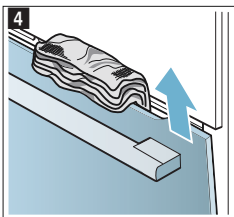
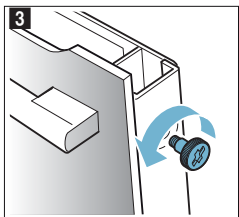
Pro důkladnější vyčištění můžete vysadit sklo dvířek spotřebiče.

#### Vysazení skla dvířek

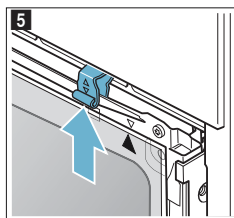
- Dvířka spotřebiče trochu otevřete.
- Zatlačte na kryt vlevo a vpravo (Obrázek 1).
- Sejměte kryt (Obrázek 2).



- Uvolněte a vyjměte šrouby na dvířkách spotřebiče vlevo a vpravo (Obrázek 3).
- Předtím, než dvířka opět zavřete, přivřete do nich několikrát přeloženou utěrku (Obrázek 4). Vyjměte přední sklo směrem nahoru a položte ho na rovnou plochu madlem směrem dolů.



- Zatlačte oba držáky na meziskle nahoře směrem nahoru, nesundávejte (Obrázek 5). Držte sklo pevně jednou rukou. Vyjměte sklo.



Sklo vyčistěte čisticím prostředkem na sklo a jemným hadříkem.

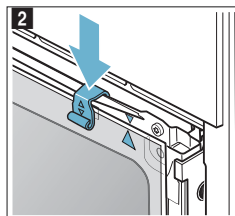
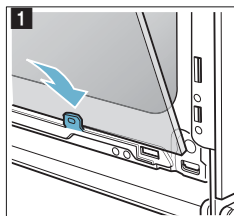
#### **⚠ Varování** Nebezpečí poranění!

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

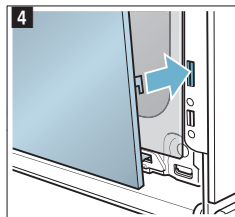
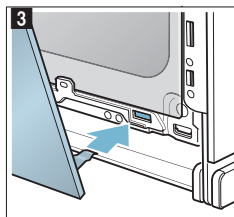
#### Nasazení skla dvířek

Při vestavbě vnitřního skla dbejte na to, aby šipka vpravo nahoře byla na skle a souhlasila se šipkou na plechu.

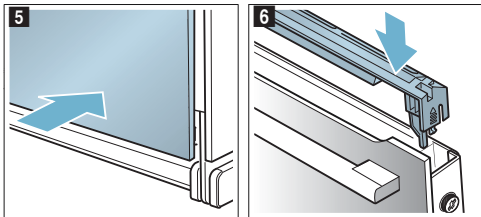
- Nasad'te mezisklo dolů do držáku (Obrázek 1) a přitlačte nahoru.
- Zatlačte oba držáky dolů (Obrázek 2).



- Zasuňte přední sklo dolů do držáků (Obrázek 3).
- Zavírejte přední sklo, dokud nebudou oba horní háky naproti otvoru (Obrázek 4).



5. Přitlačte přední sklo dole, dokud slyšitelně nezaklapne (Obrázek 5).
6. Znovu trochu otevřete dvířka a odstraňte kuchyňskou utěrku.
7. Zašroubujte oba šrouby vlevo a vpravo.
8. Nasad'te kryt a přitlačte ho, až uslyšíte zacvaknutí (Obrázek 6).



9. Zavřete dvířka spotřebiče.

### Pozor!

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




## Co dělat v případě poruchy?

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

### Odstranění závady svépomocí

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

→ "Testováno pro vás v našem kuchyňském studiu" na straně 33

Závada	Možná příčina	Řešení/Rada
Spotřebič nefunguje.	Vadná pojistka.	Zkontrolujte, zda je pojistka v pojistkové skříni v pořádku.
	Výpadek proudu.	Zkontrolujte, zda fungují ostatní kuchyňské spotřebiče.
Na displeji bliká čas.	Výpadek proudu.	Znovu nastavte čas.
Spotřebič nelze zapnout. Na displeji svítí symbol klíče nebo <b>SAFE</b> .	Je aktivována dětská pojistka.	Deaktivujte dětskou pojistku pomocí stisknutí tlačítka se symbolem klíče po dobu přibližně 4 sekund.
Dvířka spotřebiče nelze otevřít, na displeji je zobrazen symbol klíče.	Dvířka spotřebiče jsou blokována dětskou pojistkou.	Deaktivujte dětskou pojistku pomocí stisknutí tlačítka se symbolem klíče po dobu přibližně 4 sekund. Odblokování můžete provést v menu základního nastavení.
Dvířka spotřebiče nejdou otevřít. Na displeji svítí symbol zámku  .	Dvířka spotřebiče jsou zablokována z důvodu funkce čištění.	Počkejte, dokud pečící prostor nevychladne a symbol zámku nezhasne.  .
Spotřebič nehřeje. Na displeji bliká dvojtečka. U některých spotřebičů se na displeji dodatečně zobrazí <b>d</b> .	Režim Demo je aktivován.	Odpojte krátce spotřebič od sítě (vypněte pojistku v pojistkové skříni) a následně deaktivujte režim Demo během cca 5 minut nastavením základního nastavení <b>c 13</b> resp. <b>cb</b> na hodnotu  . → "Základní nastavení" na straně 19

### Varování - Nebezpečí zásahu elektrickým proudem!

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

### Chybová hlášení na displeji

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

Chybové hlášení se zruší. Nastavte případně znovu hodiny.

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

→ "Zákaznický servis" na straně 29

### Překročení maximální doby provozu

Pokud několik hodin nezměníte nastavení na vašem spotřebiči, přestane spotřebič automaticky hřát. Je tak zabráněno nechtěnému trvalému provozu.

Dosažení maximální doby provozu spotřebiče se řídí různými nastaveními na spotřebiči.

#### Byla dosažena maximální doba provozu

Na displeji se zobrazí **F8**.

Otočte otočným voličem do nulové polohy. V případě potřeby můžete znovu spotřebič nastavit.

**Tip:** Aby se spotřebič nechtěně nevypínal, např. při velmi dlouhých dobách přípravy, nastavte dobu trvání. Spotřebič hřeje, dokud neuběhne nastavená doba trvání.

### Výměna osvětlení v pečicím prostoru

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

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

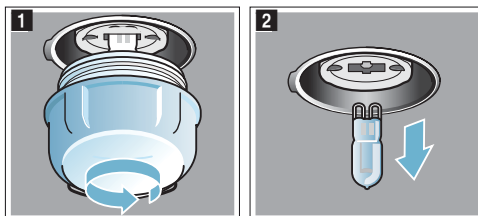
#### **⚠ Varování – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!**

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

#### **⚠ Varování – Nebezpečí popálení!**

Spotřebič se velmi zahřívá. Nikdy se nedotýkejte horkých vnitřních ploch pečicího prostoru. Nechejte spotřebič vždy 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). Nasad'te novou žárovku, přitom dbejte na pozici kolíků. Žárovku pevně utáhněte.



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

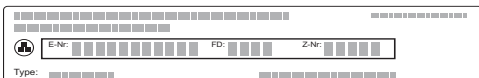
## Zákaznický servis

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

### Číslo spotřebiče (E-Nr.) a výrobní číslo (FD)

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

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



The diagram shows a rectangular label with a grid of small squares. It contains three main sections: 'E-Nr.' followed by a row of 12 squares, 'FD' followed by a row of 6 squares, and 'Z-Nr.' followed by a row of 6 squares. Below these sections is a 'Type:' label followed by a row of 12 squares.

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

E-Nr.	FD

### Zákaznický servis

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

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

## Programy

S programy můžete zcela jednoduše připravovat pokrmy. Zvolíte program a spotřebič za vás k němu 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.

Nejlépe se hodí nádobí ze skla nebo ze sklokeramiky. Skrze skleněné víko může působit gril a pečené získá peknou křupavou krustu.

Pekáče z ušlechtilé oceli jsou vhodné pouze podmíněně. Lesklý povrch velmi silně odráží tepelné záření. Pokrm méně hnědne a maso je méně upečené. Pokud používáte pekáče 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 silněji zespuje. Přidejte trochu tekutiny.

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

#### Nevhodné nádobí:

Nádobí ze světlého lesklého hliníku, neglazované hlíny a plastové nádobí nebo nádobí s plastovými madly je nevhodné.

#### Velikost nádobí:

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

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

### Příprava pokrmu

Používejte čerstvé potraviny, nejlépe s teplotou z chladničky.

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

Zvažte váš pokrm. Pro nastavení potřebujete hmotnost. Nastavte vždy nejbližší větší hmotnost.

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

## Programy

Když je pečeně hotová, nechejte ji 10 minut odpočívat ve vypnutém zavřeném pečícím prostoru. Šťáva z masa se tak může lépe rozdělit.

**Upozornění:** Rozmezí hmotností je záměrně omezené. Pro velmi velké pokrmy často není k dispozici vhodná nádoba a výsledek pečení by tak nebyl odpovídající.


Program	Potravina	Nádobí	Přidání tekutiny	Výška zasunutí	Nastavená hmotnost	Upozornění
01 Pizza, tenké těsto	Hluboce zmrazené, předpečené	Univerzální plech s pečícím papírem	Ne	3	Celková hmotnost	Pečicí prostor musí být při spuštění vychladnutý. Pro druhou pizzu se řiďte údaji na obalu.
02 Pizza, silné těsto	Hluboce zmrazené, předpečené	Univerzální plech s pečícím papírem	Ne	3	Celková hmotnost	Pečicí prostor musí být při spuštění vychladnutý. Pro druhou pizzu se řiďte údaji na obalu.
03 Lasagne	Hluboce zmrazené	Originální obal		3	Celková hmotnost	-
04 Hranolky	Hluboce zmrazené	Univerzální plech s pečícím papírem	Ne	3	Celková hmotnost	Položte na univerzální plech vedle sebe.
05 Rozpečené housky	Hluboce zmrazené, předpečené	Univerzální plech s pečícím papírem	Ne	3	Celková hmotnost	-
06 Zapékané brambory	-	Forma na nákyp bez víka	Ne	2	Celková hmotnost	-
07 Nudlový nákyp	S předvařenými nudlemi	Forma na nákyp bez víka	Ne	2	Celková hmotnost	-
08 Brambory v troubě, celé	Neloupané moučné brambory	Univerzální plech	Ne	3	Celková hmotnost	-
09 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).
10 Eintopf, s masem	-	Vysoký pekáč s víkem	Podle receptu	2	Celková hmotnost	Maso dopředu neopékejte.
11 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.
12 Ryby, celé	Předvařené, kořeněné	Pekáč s poklicí	Zakryjte dno pekáče	2	Hmotnost ryby	-
13 Kuře, bez drobů	Předvařené, kořeněné	Pekáč se skleněným víkem	Ne	2	Hmotnost kuřete	Položte do nádoby prsní stranou nahoru.
14 Kuřecí kousky	Předvařené, kořeněné	Pekáč s poklicí	Zakryjte dno pekáče	2	Hmotnost nejtěžšího kousku	-
15 Krůtí prsa	Na kousky, kořeněná	Pekáč se skleněným víkem	Zakryjte dno pekáče, eventuelně přidejte až 250 g zeleniny	2	Hmotnost krůtího prsa	-
16 Kachna, neplněná	Předvařená, kořeněná	Pekáč bez víka	Ne	2	Hmotnost kachny	-

Program	Potravina	Nádobí	Přidání tekutiny	Výška zasunutí	Nastavená hmotnost	Upozornění
17 Husa, neplněná	Připravená k pečení, kořeněná	Pekáč bez víka	Ne	2	Hmotnost husy	-
18 Hovězí pečeně	Např. vysoké žebříčko, plec, ořech nebo svíčková pečeně	Pekáč s poklicí	Zakryjte dno pekáče, eventuelně přidejte až 250 g zeleniny	2	Hmotnost masa	Maso předem neopekejte.
19 Rostbíf, medium	Připravený k pečení, kořeněný,	Pekáč bez víka	Ne	2	Hmotnost masa	Maso předem neopekejte, položte do nádoby tučnou stranou nahoru.
20 Hovězí rolády	Plněné zeleninou nebo masem	Pekáč s poklicí	Rolády podlijte, např. vývarem nebo vodou	2	Váha všech plněných rolád	Maso předem neopekejte.
21 Sekaná, čerstvá	Mleté hovězí, vepřové nebo jehněčí maso	Pekáč s poklicí	Ne	2	Hmotnost pečeně	Maso předem neopekejte.
22 Jehněčí kýta, medium	Bez kosti, kořeněná	Pekáč s poklicí	Zakryjte dno pekáče, eventuelně přidejte až 250 g zeleniny	2	Hmotnost masa	Maso předem neopekejte.
23 Jehněčí kýta, propečená	Bez kosti, kořeněná	Pekáč s poklicí	Zakryjte dno pekáče, eventuelně přidejte až 250 g zeleniny	2	Hmotnost masa	Maso předem neopekejte.
24 Telecí pečeně, prorostlá	Např. hřbet nebo bok	Pekáč s poklicí	Zakryjte dno pekáče, eventuelně přidejte až 250 g zeleniny	2	Hmotnost masa	Maso předem neopekejte.
25 Telecí pečeně, libová	Např. svíčková nebo ořech	Pekáč s poklicí	Zakryjte dno pekáče, eventuelně přidejte až 250 g zeleniny	2	Hmotnost masa	Maso předem neopekejte.
26 Zvěřina	Bez kosti, solená	Pekáč s poklicí	Zakryjte dno pekáče, eventuelně přidejte až 250 g zeleniny	2	Hmotnost masa	
27 Králík, celý	Předvařený, zevnitř kořeněný	Pekáč se skleněným víkem	Zakryjte dno pekáče, eventuelně přidejte až 250 g zeleniny	2	Hmotnost masa	
28 Vepřová krkovička	Bez kosti, kořeněná	Pekáč se skleněným víkem	Zakryjte dno pekáče, eventuelně přidejte až 250 g zeleniny	2	Hmotnost masa	Maso předem neopekejte.
29 Vepřová pečeně, s krustou	Např. plec, kořeněná a s napezanou kůží	Pekáč se skleněným víkem	Zakryjte dno pekáče, eventuelně přidejte až 250 g zeleniny	2	Hmotnost masa	Položte do nádoby tučnou stranou nahoru, kůži dobře osolte.
30 Vepřová panenka	Kořeněná	Pekáč se skleněným víkem	Zakryjte dno pekáče, eventuelně přidejte až 250 g zeleniny	2	Hmotnost masa	Maso předem neopekejte.

## 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 na programy .
2. Tlačítkem **+** nebo **-** nastavte požadovaný program.
3. Pomocí voliče teploty nastavte hmotnost vašeho pokrmu.

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

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

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

### Doba trvání programu

Můžete vyvolat dobu trvání vašeho nastaveného programu. Před spuštěním stiskněte tlačítko , dokud není na displeji označen symbol pro dobu trvání. Stiskněte znovu tlačítko , dokud se znovu nezobrazí program, příp. hmotnost.


Dobu trvání programu nemůžete změnit.

### Dopékání

Jakmile je program a signál ukončen, můžete nastavit dobu trvání tlačítkem **+**. Spotřebič hřeje dále s nastavením programu.

**Upozornění:** Dopékat můžete libovolně dlouho. Pokud jste s výsledkem pečení spokojeni, vypněte spotřebič otočením otočného voliče do nulové polohy.

### Odsunutí času ukončení

U některých programů můžete změnit čas ukončení dozařadu. Před spuštěním stiskněte tlačítko , dokud není na displeji označen symbol pro čas ukončení. Tlačítkem **+** posuňte čas ukončení na později.

Po spuštění přejde spotřebič do vyčkávacího režimu.

### Změna a přerušení

Po spuštění již nelze číslo programu a hmotnost změnit.

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

Když chcete program přerušit, vypněte 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 výšky je máte zasunout. Dostanete tipy ohledně nádobí a metod úprav.

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

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

Předeříváním trouby nebo pomalým otevřením dvířek lze tomuto jevu zabránit.

### Všeobecné pokyny

#### Doporučené hodnoty nastavení

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

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

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

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

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 ohřev

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

### Pečení na jedné úrovni

Pro pečení na jedné úrovni používejte následující úrovně vkládání:

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

### Pečení ve více úrovních

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

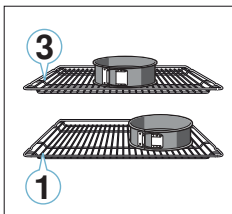
Pečení na dvou úrovních:

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

Pečení na třech úrovních:

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

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



### Příslušenství

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

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

→ "Příslušenství" na straně 11

### Pečicí papír

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

## Koláče a pečivo

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

Řiďte se také pokyny v kapitole ke kynutí těsta.











### Formy na pečení

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

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

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

### Koláče ve formě

Pokrm	Příslušenství/Nádobí	Úroveň vkládání	Druhy ohřevu	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
Třený koláč, jednoduchý	Forma ve tvaru věnce/hranatá	2		140-150	75-85
Třený koláč, jednoduchý, 2 vrstvy	Forma ve tvaru věnce/hranatá	3+1		140-150	70-85
Třený koláč, jemný	Forma ve tvaru věnce/hranatá	2		150-170	60-80
Dortový korpus z třeného těsta	Dortová forma	3		160-180	20-30
Ovocný nebo tvarohový koláč s korpusem z křehkého těsta	Dortová forma Ø26 cm	2		170-190	55-80
Francouzský koláč (tarte)	Forma na tarte	1		200-240	25-50
Kynutý koláč	Dortová forma Ø28 cm	2		150-160	25-35
Bábovka	Forma na bábovku	2		150-170	50-70
Piškotový korpus, 3 vejce	Dortová forma Ø26 cm	2		160-170	30-35
Piškotový korpus, 6 vajec	Dortová forma Ø28 cm	2		150-160*	30-40

\* předehejte

## Hluboce zmrazené produkty

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

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

### Chléb a housky














#### Pozor!

Nikdy nelijte do horkého pečicího prostoru vodu a nepokládejte nádoby s vodou na dno pečicího prostoru. Vlivem změny teploty 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/Nádobí	Úroveň vkládání	Druhy ohřevu	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
Třený koláč s náplní	Pečicí plech	3		160-180	20-45
Třený koláč, 2 vrstvy	Univerzální plech + pečicí plech	3+1		140-160	30-55
Koláč z křehkého těsta se suchou náplní	Pečicí plech	2		170-190	30-45
Křehký koláč se suchou náplní, 2 úrovně	Univerzální plech + pečicí plech	3+1		160-170	35-45
Křehké koláče se 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
Kynuté koláče se šťavnatou náplní	Univerzální plech	3		180-200	30-55
Kynuté koláče 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, zmražený	Univerzální plech	3		-	-

\* předehejte

**Drobné pečivo**

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

\* předehejte  
předehejte 5 min, nepoužívejte funkci rychlého ohřevu

**Cukroví**

Pokrm	Příslušenství/Nádobí	Úroveň vkládání	Druhy ohřev	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
Cukroví	Pečicí plech	3	☐	140-160	15-25
Cukroví, 2 úrovně	Univerzální plech + pečicí plech	3+1	☉	140-160	15-25
Cukroví, 3 úrovně	Pečicí plech + Univerzální plech	5+3+1	☉	140-160	15-25
Pusinky	Pečicí plech	3	☉	80-90*	120-150
Pusinky, 2 úrovně	Univerzální plech + pečicí plech	3+1	☉	90-100*	100-150
Makrónky	Pečicí plech	3	☉	90-110	20-30
Makrónky, 2 úrovně	Univerzální plech + pečicí plech	3+1	☉	90-110	20-35
Makrónky, 3 úrovně	Pečicí plech + Univerzální plech	5+3+1	☉	90-110	30-40















\* předehejte  
\*\* předehejte 5 min, nepoužívejte funkci rychlého ohřevu

**Chléb a housky**

Pokrm	Příslušenství/Nádobí	Úroveň vkládání	Druhy 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, 1000 g (ve formě na biskupský chlebiček a volně zasunutý)	Univerzální plech nebo hranatá forma	2	☉	-	200-220	35-50
Chléb 1500 g (ve formě na biskupský chlebiček a volně zasunutý)	Univerzální plech nebo hranatá forma	2	☉	-	180-200	60-70
Chlebová placka	Univerzální plech	3	☉	-	240-250	20-25
Housky sladké, čerstvé	Pečicí plech	3	☐	-	150-160*	25-35
Housky sladké, čerstvé, 2 úrovně	Univerzální plech + pečicí plech	3+1	☉	-	150-170*	15-25
Housky, čerstvé	Pečicí plech	3	☐	-	180-200	20-30
Zapečené toasty, 4 kusy	Rošt	3	☐	-	200-220	15-20
Zapečené toasty, 12 kusů	Rošt	3	☐	-	220-240	15-25

\* předehejte

## Pizza, quiche a pikantní koláče

Pokrm	Příslušenství/Nádobí	Úroveň vkládání	Druhy ohřevu	Teplota v °C	Doby úpravy v min
Pizza, čerstvá	Pečící plech	3		190-210	20-30
Pizza čerstvá, 2 úrovně	Univerzální + pečící plech	3+1		180-200	30-40
Pizza čerstvá, tenký korpus	Plech na pizzu	2		250-270	8-13
Pizza chlazená	Rošt	3		-	-
Pizza tenký korpus, 1 kus	Rošt	3		-	-
Pizza tenký korpus, 2 kusy	Univerzální plech + rošt	3+1		190-210	20-25
Pizza siný korpus, 1 kus	Rošt	3		-	-
Pizza, mražená, siný korpus, 2 kusy	Univerzální plech + rošt	3+1		190-210	25-30
Mini pizza	Univerzální plech	3		-	-
Pikantní koláč ve formě	Dortová forma Ø28 cm	2		170-190	50-60
Quiche	Forma na tarte	2		190-210	25-35
Pirohy	Forma na nákyp	2		170-190	65-75
Empanada (španělský pokrm)	Univerzální plech	2		180-200	35-50
Turecký Borek (Burek)	Univerzální plech	1		180-200	40-50

\* předehřejte

### Tipy na pečení

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

## Nákypy a gratinované pokrmy

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

Propečení nákypu je závislé na velikosti nádoby a výšce nákypu.





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

Použijte uvedené úrovně vkládání.

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

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

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

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

## Drůbež, maso a ryby

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

### Pečení na roštu

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

Zasuňte univerzální plech s položeným roštem do uvedené výšky zasunutí. Dbejte na to, aby rošt správně přiléhal na univerzální plech. → "Příslušenství" na straně 11

Podle velikosti a druhu pečené dejte do univerzálního plechu až 1/2 litru vody. Odkapávací 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 poklad. Pokud je podklad mokrá nebo studený, může sklo prasknout.

### ⚠ Varování – Nebezpečí opaření!

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

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

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

Dbejte údajů od výrobce nádobí.

### Odkryté nádoby

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

### Zakryté nádoby

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

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

## Grilování

Během grilování mějte dvířka trouby vždy zavřená. Nikdy negrilujte při otevřené troubě.

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

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

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

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

## Upozornění

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

## Teplotní sonda

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

→ "Teplotní sonda" na straně 17

## Doporučená nastavení

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

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

Čím větší kus drůbeže, masa a ryby pečete, tím nižší je teplota a tím delší je doba pečení.

Po 1/2 až 2/3 doby pečení drůbež, maso nebo ryby obraťte.

## Drůbež

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

U kachních prsou kůži nařízněte. Kachní prsa neobračejte.

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

Drůbež bude zvláště křupavě hnědá, když ji ke konci doby pečení potřete máslem, slanou vodou nebo pomerančovou šťávou.

## Maso

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## Ryby

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

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

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

## Drůbež

Pokrm	Příslušenství/Nádobí	Úroveň vkladání	Druhy 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		-	-
Kachna, 2 kg	Rošt	2		180-200	90-110
Kachní prsa, střední, po 300 g	Rošt	3		210-230	35-40
				3	3-5
Husa, 3 kg	Rošt	2		140	130-140
				160	50-60
Husí stehno, po 350 g	Rošt	2		150-160	150-160
Mladá krůta, 2,5 kg	Rošt	2		180-200	75-90
Krůtí prsa, bez kostí, 1 kg	Uzavřená nádoba	2		240-260	80-100
Krůtí stehno, s kostí, 1 kg	Rošt	2		180-200	80-100

\* předehejte 5 min.

## Maso

Pokrm	Příslušenství/Nádobí	Úroveň vkladání	Druhy 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 panenka, 1,5 kg	Otevřená nádoba	2		-	190-200	100-110***
Vepřový steak, 2 cm silný	Rošt	4		-	3	20-25**
Hovězí filet, medium, 1 kg	Otevřená nádoba	3		-	210-220	40-50**
Hovězí dušená pečeně, 1,5 kg	Otevřená nádoba	2		-	200-220	130-150
Rostbif, medium, 1,5 kg	Otevřená nádoba	3		-	200-220	60-70
Burger, 3-4 cm vysoký	Rošt	4		-	3	25-30
Telecí pečeně, 1,5 kg	Otevřená nádoba	2		-	160-180	140-160
Telecí nohy, 1,5 kg	Otevřená nádoba	2		-	200-220	125-140
Jehněčí kýta bez kostí, medium, 1,5 kg	Otevřená nádoba	2		-	170-190	70-80***
Jehněčí hřbet s kostmi, medium, 1,5 kg	Rošt	2		-	180-190	45-55***
Grilovací klobásy	Rošt	3		-	3	15-20
Sekaná, 1 kg	Otevřená nádoba	2		-	170-180	70-80

\* předehejte  
\*\* vsuňte pod pokrm univerzální plech na úroveň 2  
\*\*\* neobracejte

## Ryby

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

\* předehejte  
\*\* vsuňte pod pokrm univerzální plech na úroveň 2

## Tipy na pečení a dušení

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

## Zelenina a přílohy

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

Dbejte pokynů uvedených v tabulce.

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

## Dezerty

Pomocí vašeho spotřebiče můžete snadno připravit suflé a jogurt.

### Suflé

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

### Jogurt

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

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

Pokrm	Příslušenství/Nádobí	Úroveň vkladání	Druhy ohřevu	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
Jogurt	Formy na jednotlivé porce	-		40-45	8-9h
Suflé v jednotlivých porcích	Formy na jednotlivé porce	2		160-180	35-45



## Akrylamid v potravinách

Akrylamid vzniká především u obilných a bramborových produktů, které jsou zahřívány na vysokou teplotu, např. bramborové chipsy, hranolky, toasty, housky, chléb nebo drobné pečivo (sušenky, perníčky a vánoční cukroví).

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

## Mírný ohřev

Mírný ohřev je pomalé pečení při nízké teplotě. Je proto nazýván také jako nízkoteplotní pečení.

Mírné pečení je ideální pro všechny významnější kusy masa (např. jemné části hovězího, telecího, vepřového, jehněčího nebo drůbeže), které mají být opečeny dorůžova a přesně. Maso zůstává šťavnaté, jemné a měkké.

Vaše výhoda: Máte mnoho prostoru pro plánování menu, protože mírně pečené maso lze bez problémů udržovat teplé. Během pečení nemusíte vaše maso obracet. Udržujte dvířka spotřebiče zavřená, aby se zachovalo stejnoměrné prostředí pro pečení.

Používejte pouze čerstvé a hygienicky nezávadné maso bez kostí. Pečlivě odstraňte šlachy a tučné okraje. Tuk při mírném pečení vytváří silně charakteristickou chuť. Můžete použít také kořeněné nebo marinované maso. Nepoužívejte rozmražené maso.

Po mírném pečení lze maso ihned nakrátet. Není nutné nechat maso odpočívat. Vlivem zvláštní metody pečení vypadá maso růžově, ale není syrové ani málo propečené.

Teplota mírného pečení závisí na velikosti, tloušťce a kvalitě masa. Proto jsou uvedena rozmezí pro nastavení.

**Upozornění:** Odložený start s časem ukončení není při mírném ohřevu možný.

### Nádobí

Používejte ploché nádobí, např. servírovací talíř z porcelánu nebo skla. Pro předehřátí vložte nádobí do pečicího prostoru.

Otevřenou nádobu postavte vždy do výšky 2 na rošt.

Dodatečné informace naleznete v titech pro mírný ohřev v návaznosti na tabulku nastavení.

Provoz spouštějte pouze při zcela vychladnutém pečicím prostoru. Pečicí prostor s nádobou nechejte cca 15 minut prohřát.

Maso opečte zprudka na varné desce při velmi vysoké teplotě a dostatečně dlouho ze všech stran, také na okrajích. Ihned vložte na předehřátou nádobu. Nádobu s masem vložte znovu do trouby a pečte.

Pokrm	Příslušenství/Nádobí	Úroveň vkládání	Druhy ohřevu	Čas opékání v min.	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
Kachní prsa, po 300 g	Nádoba otevřená	2		6-8	95*	60-70
Kuřecí prsní filety, po 200 g, propečené	Nádoba otevřená	2		4	120*	70-80
Krůtí prsa, bez kostí, 6,5-8,5 cm silné, 1 kg, propečené	Nádoba otevřená	2		6-8	120*	140-180
Vepřová panenka, 5-6 cm silná, 1,5 kg	Nádoba otevřená	2		6-8	85*	150-210
Vepřové filety, celé	Nádoba otevřená	2		4-6	85*	75-100
Hovězí bok, 6-7 cm silný, 1,5 kg, propečený	Nádoba otevřená	2		6-8	100*	160-220
Hovězí filety, 4-6 cm silné, 1 kg	Nádoba otevřená	2		6-8	85*	90-150

\* předehřejte

Pokrm	Příslušenství/Nádobí	Úroveň vkládání	Druhy ohřevu	Čas opékání v min.	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
Rostbíf, 5-6 cm silný, 1,5 kg	Nádoba otevřená	2		6-8	85*	120-180
Hovězí medailonky/Rumpsteak, 4 cm silné	Nádoba otevřená	2		4	80*	40-80
Telecí ořech, 7-10 cm silný, 1,5 kg	Nádoba otevřená	2		6-8	85*	250-310
Jehněčí filety, celé	Nádoba otevřená	2		4-6	85*	100-160
Telecí medailonky, 4 cm silné	Nádoba otevřená	2		4	80*	50-70
Jehněčí hřbet, vykostěný, po 200 g	Nádoba otevřená	2		4	85*	30-70
Jehněčí kýta bez kosti, 1 kg vcelku	Nádoba otevřená	2		6-8	95*	150-210

\* předehejte

### Tipy pro mírné pečení

Mírné pečení kachních prsou.	Položte vychlazená kachní prsa do pánve a nejprve opečte stranu s kůží. Po mírném pečení ještě 3 až 5 minut grilujte dokřupava.
Mírně pečené maso není tak horké jako normálně pečené maso.	Aby pečené maso nevychladlo tak rychle, ohřejte talíře a omáčky servírujte velmi horké.

### Sušení

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

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

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

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

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

Pro usušení použijte následující úrovně pro vkládání příslušenství:

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

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

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

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

Ovoce, zelenina a bylinky	Příslušenství	Druhy ohřevu	Teplota v °C	Doba úpravy v hod.
Jádrové ovoce (jablečné kroužky, 3 mm silné, na rošt 200 g)	1-2 rošty		80	4-8
Kořenová zelenina (kardus), nastrouhaná, blanšírovaná	1-2 rošty		80	4-7
Houby na plátky	1-2 rošty		80	5-8
Bylinky, očištěné	1-2 rošty		60	2-5

## Zavařování

Váš spotřebič je vhodný i pro zavařování ovoce a zeleniny.

### ⚠ Varování - Nebezpečí poranění!

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

### Sklenice

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

Společně zavařujte pouze sklenice stejné velikosti a se stejnými potravinami. V troubě lze současně zavařovat maximálně šest zavařovacích sklenic o objemu ½, 1 nebo 1 ½ litru. Nepoužívejte větší nebo vyšší sklenice. Víčka by mohla prasknout.

Během zavařování se sklenic v troubě nedotýkejte.

### Příprava ovoce a zeleniny

Zavařujte pouze nezávadné ovoce a zeleninu. Důkladně je umyjte.

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

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

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

Zelenina: Zeleninu v zavařovací sklenici zalijte horkou převařenou vodou.

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

### Ukončení zavařování

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

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

Vyndané sklenice postavte na čistou utěrku.

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

V tabulce jsou uvedeny doporučené orientační hodnoty pro zavařování ovoce a zeleniny. Mohou být ovlivněny pokojovou teplotou, počtem sklenic, množstvím, teplotou a kvalitou zavařované potraviny. Údaje se vztahují na kulaté sklenice o objemu 1 litr. Předtím, než spotřebič přepnete nebo vypnete, zkontrolujte, zda sklenice pění. Pění začne po cca 30-60 minutách.

Pokrm	Príslušenství/Nádobí	Úroveň vkladání	Druhy 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

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

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

### Kynutí těsta

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

### Pozor!

#### Poškození povrchů

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

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

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



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

### Kusy těsta

Položte vaše pečivo do výšky zasunutí uvedené v tabulce.

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

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

Pokrm	Příslušenství/Nádobí	Úroveň vkládání	Druhy ohřevu	Kroky	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
Kynuté těsto, lehké	Miska	2		1.	35-40	25-30
	Pečicí plech nebo forma	2		2.	35-40	10-20
Kynuté těsto, těžké a s velkým obsahem tuku	Miska	2		1.	35-40	60-75
	Pečicí plech nebo forma	2		2.	35-40	45-60

## Rozmrazování

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

K rozmrazování použijte následující úrovně vkládání:

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




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

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

Zmrazené potraviny vyjměte z obalu a položte je ve vhodných nádobě na rošt.

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

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

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

## Udržování teploty

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

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

## Zkušební pokrm

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

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

### Pečení

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

Úrovně pro vkládání příslušenství pro pečení na dvou úrovních:

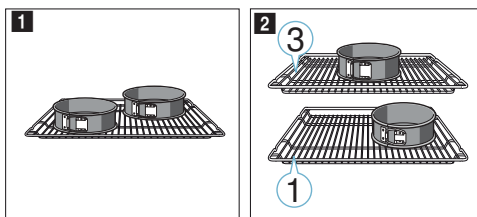
- Univerzální plech: Úroveň 3
- Pečicí plech: Úroveň 1
- Formy na roštu
  - první rošt: Úroveň 3
  - druhý rošt: Úroveň 1

Úrovně pro vkládání příslušenství pro pečení na třech úrovních:

- Pečicí plech: Úroveň 5
- Univerzální plech: Úroveň 3
- 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 předehřívání v tabulkách. Hodnoty nastavení platí bez rychlého ohřevu.
- K pečení používejte nejprve nižší z uvedených teplot.

### Grilování

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

## Pečení

Pokrm	Příslušenství/Nádoby	Úroveň vkládání	Druhy ohřevu	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
Sřítkané pečivo	Pečicí plech	3	☐	140-150*	25-40
Sřítkané pečivo, 2 úrovně	Univerzální plech + pečicí plech	3+1	☒	140-150*	25-35
Sřítkané pečivo, 3 úrovně	Univerzální plech + pečicí plech	5+3+1	☒	130-140*	40-55
Cukroví	Pečicí plech	3	☐	150-160*	20-30
Cukroví, 2 úrovně	Univerzální plech + pečicí plech	3+1	☒	140-150*	25-35
Cukroví, 3 úrovně	Univerzální plech + pečicí plech	5+3+1	☒	140-150*	25-35
Piškotový koláč	Dortová forma Ø26cm	2	☐	160-170**	25-35
Piškotový koláč, 2 úrovně	Dortová forma Ø26cm	3+1	☒	150-160**	35-50
Jablečný páj	2x černá kovová forma Ø20cm	2	☒	160-170	70-90
Jablečný páj, 2 úrovně	2x černá kovová forma Ø20cm	3+1	☒	160-180	70-90

\* předehřejte 5 min, nepoužívejte funkci rychlého ohřevu

\*\* předehřejte, nepoužívejte funkci rychlého ohřevu

## Grilování

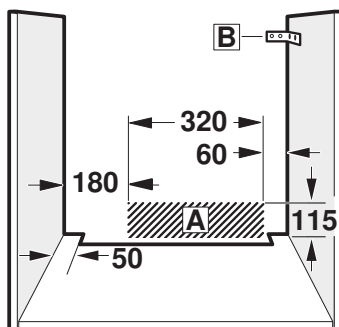
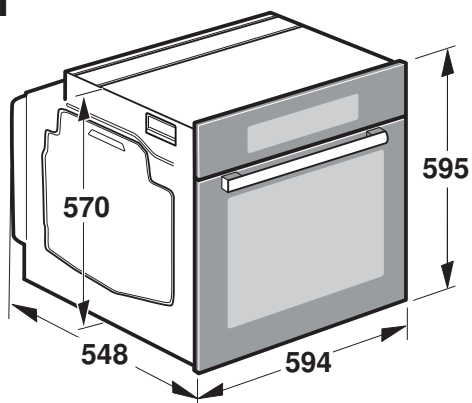
Pokrm	Příslušenství	Úroveň vkládání	Druhy ohřevu	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
Opékání toastů	Rošt	5	☐	3	5-6*
Hovězí burger, 12 kusů	Rošt	4	☐	3	25-30**

\* nepřehřívajte

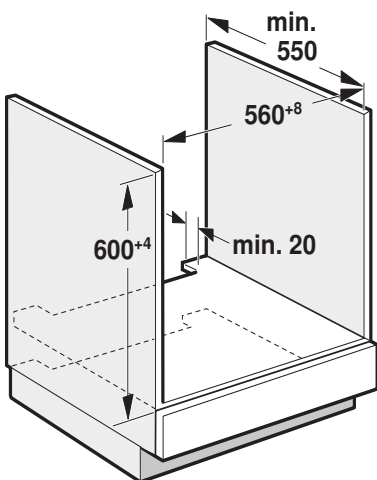
\*\* po 2/3 celkového času otočte



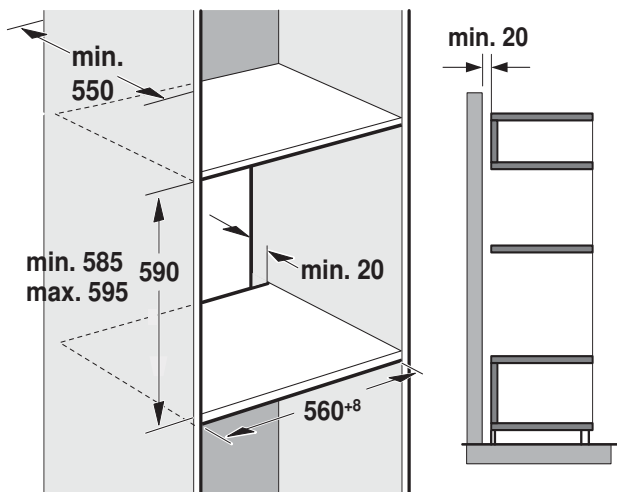
1



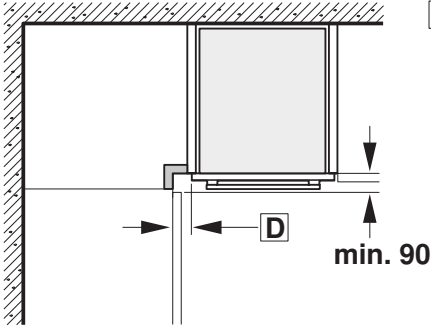
2



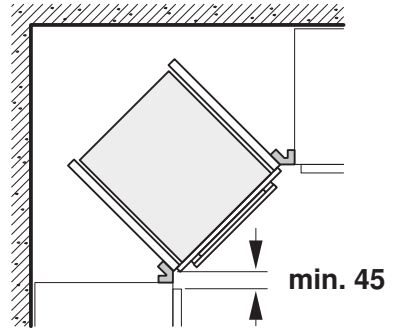
3



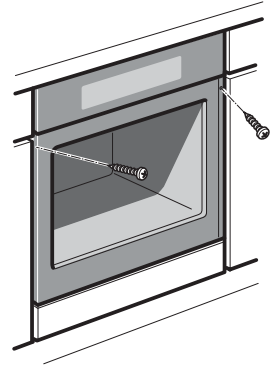
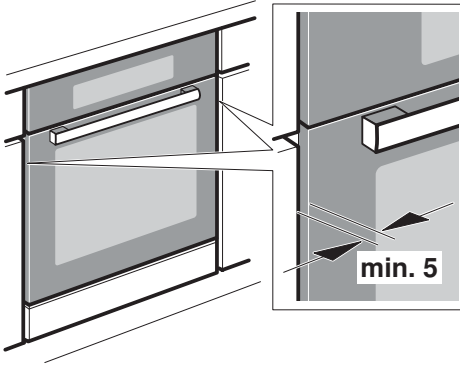
4



C



5



## Důležité pokyny - obrázek 1

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

### Spotřebič pod pracovní deskou – obrázek 2

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

### Spotřebič ve vysoké skříňce – obrázek 3

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

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

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

### Vestavba do rohu – obrázek 4

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

### Připojení spotřebiče

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

Jišťování 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 (zacvakněte!).

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

Ochrana proti dotyku musí být zajištěna vestavbou.

### Přívodní kabel se zástrčkou s ochranným kontaktem

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

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

### Přívodní kabel bez zástrčky s ochranným kontaktem

Elektrické připojení smí provádět pouze koncesovaný odborník.

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

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

### Pouze Švédsko, Finsko a Norsko

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

### Upevnění spotřebiče – obrázek 5

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

1. Spotřebič zcela zasuňte a středově vyrovnejte.
  2. Spotřebič přišroubujte.
- Mezera mezi pracovní deskou a spotřebičem se nesmí zakrývat žádnými 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 § 2113 a násl. zákona č. 89/2012 Sb., občanský zákoník, v platném znění, poskytována **záruka za jakost 24 měsíců** (dále jen „záruka“), která běží zpravidla od odevzdání výrobku zákazníkovi. Pokud byla sjednána delší záruka, řídí se tato speciálními pravidly.

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

### 2. Pořizovací doklad a záruční list

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

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

### 3. Uplatnění záruky

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

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

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

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

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

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

#### 4. Neoprávněnost reklamace

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

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

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

#### 5. Náhradní díly

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

#### 6. Pozáruční servis

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

#### 7. Rozšířená záruka nad rámec zákona

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

#### 8. Upozornění pro prodejce

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

#### 9. Ochrana osobních údajů

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

#### 10. Prohlášení o hygienické nezávadnosti výrobků

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

#### Ujištění dovozce o vydání prohlášení o shodě

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

# B/S/H/

## **Kontakt na servis domácích spotřebičů SIEMENS**

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

Příjem oprav  
Tel.: +420 251 095 546  
Email: [opravy@bshg.com](mailto:opravy@bshg.com)

Objednávky příslušenství a náhradních dílů  
Tel.: +420 251 095 556  
Email: [dily@bshg.com](mailto:dily@bshg.com)

Zákaznické poradenství  
Tel.: +420 251 095 555  
Email: [siemens.spotrebice@bshg.com](mailto:siemens.spotrebice@bshg.com)

Aktuální informace o servisu naleznete na internetových stránkách

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

Zde máte možnost sjednat opravu pomocí online formuláře.

SIEMENS



# HB578G5S0

## Rúra na pečenie

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

sk Návod na použitie



# Obsah

	<b>Použitie podľa určenia</b> .....	4
	<b>Dôležité bezpečnostné pokyny</b> .....	5
	Všeobecné pokyny .....	5
	Halogénové svetlo .....	5
	Teplotná sonda .....	6
	Funkcia čistenia .....	6
	<b>Príčiny poškodenia</b> .....	6
	Všeobecné pokyny .....	6
	<b>Ochrana životného prostredia</b> .....	7
	Tipy na úsporu energie .....	7
	Ekologická likvidácia spotrebiča .....	7
	<b>Zoznámenie sa so spotrebičom</b> .....	8
	Ovládací panel .....	8
	Tlačidlá a displej .....	8
	Druhy ohrevov a funkcie .....	9
	Teplota .....	10
	Funkcie priestoru na pečenie .....	10
	<b>Príslušenstvo</b> .....	11
	Základné príslušenstvo .....	11
	Vkladanie príslušenstva .....	11
	Zvláštne príslušenstvo .....	12
	<b>Pred prvým použitím</b> .....	13
	Prvé uvedenie do prevádzky .....	13
	Čistenie priestoru na pečenie a príslušenstva .....	13
	<b>Obsluha spotrebiča</b> .....	14
	Zapnutie a vypnutie spotrebiča .....	14
	Nastavenie druhu ohrevu a teploty .....	14
	Rýchly ohrev .....	14
	<b>Časové funkcie</b> .....	15
	Nastavenie času trvania .....	15
	Nastavenie času ukončenia .....	15
	Nastavenie minútky .....	16
	Zmena hodín .....	16
	<b>Teplotná sonda</b> .....	17
	Druhy ohrevu .....	17
	Zasunutie teplotnej sondy do pečeného mäsa .....	17
	Nastavenie teploty stredu .....	17
	Teploty stredu rôznych potravín .....	18
	<b>Detská poistka</b> .....	18
	Aktivácia a deaktivácia .....	18
	<b>Základné nastavenia</b> .....	19
	Zoznam základného nastavenia .....	19
	Zmena základného nastavenia .....	19
	<b>Režim sabat</b> .....	20
	Spustenie režimu sabat .....	20
	<b>Čistenie</b> .....	20
	Vhodné čistiace prostriedky .....	20
	Udržiavanie spotrebiča v čistote .....	21
	<b>Funkcia čistenia</b> .....	22
	Pred funkciou čistenia .....	22
	Nastavenie funkcie čistenia .....	22
	Po funkcii čistenia .....	22
	<b>Závesné rošty</b> .....	23
	Vysadenie a nasadenie závesných roštov .....	23
	Zavesenie a vysadenie teleskopických výsuvov .....	23
	<b>Dvierka spotrebiča</b> .....	25
	Vysadenie a zavesenie dvierok spotrebiča .....	25
	Odstránenie krytu dvierok .....	25
	Vysadenie a nasadenie skla dvierok .....	26
	<b>Čo robiť v prípade poruchy?</b> .....	27
	Odstránenie závad svojpomocne .....	27
	Prekročenie maximálneho času prevádzky .....	28
	Výmena osvetlenia v priestore na pečenie .....	28
	<b>Zákaznícky servis</b> .....	29
	E-Nr. a FD .....	29
	<b>Programy</b> .....	29
	Riad .....	29
	Príprava pokrmov .....	29
	Programy .....	30
	Nastavenie programu .....	32
	<b>Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu</b> .....	33
	Všeobecné pokyny .....	33
	Koláče a drobné pečivo .....	34
	Nákypy a gratinované pokrmy .....	37
	Hydina, mäso a ryby .....	37
	Zelenina a prílohy .....	40
	Dezerty .....	40
	Akrylamid v potravinách .....	41
	Mierny ohrev .....	41
	Sušenie .....	42
	Zaváranie .....	43
	Kysnutie cesta .....	44
	Rozmrazovanie .....	44
	Udržiavanie teploty .....	44
	Skúšobné pokrmy .....	45

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

## Použitie podľa určenia

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Príslušenstvo vždy vsúvajte do priestoru na pečenie správnym spôsobom.

→ "Príslušenstvo" na strane 11.

## **⚠ Dôležité bezpečnostné pokyny**

### Všeobecné pokyny

#### **⚠ Varovanie - Nebezpečenstvo požiaru!**

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

#### **⚠ Varovanie - Nebezpečenstvo popálenia!**

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

#### **⚠ Varovanie - Nebezpečenstvo oparenia!**

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

#### **⚠ Varovanie - Nebezpečenstvo poranenia!**

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

#### **⚠ Varovanie - Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!**

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

#### **⚠ Varovanie - Ohrozenie magnetizmom!**

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

### Halogénové svetlo

#### **⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!**

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



## Teplotná sonda

### **⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!**

V prípade nesprávnej teplotnej sondy sa môže izolácia poškodiť. Používajte iba teplotnú sondu určenú pre tento spotrebič.

### Funkcia čistenia

#### **⚠ Varovanie - Nebezpečenstvo požiaru!**

- Voľné zvyšky jedál, tukov a šťavy z mäsa sa môžu behom funkcie čistenia vznietiť. Pred spustením funkcie čistenia odstráňte hrubé nečistoty z priestoru na pečenie a z príslušenstva.
- Spotrebič sa behom funkcie čistenia zvonku veľmi zahrieva. Nikdy nevesajte na držadlo dvierok horľavé predmety, ako napr. utierky na riad. Prednú stranu spotrebiča udržiavajte voľnú. Držte deti ďalej od spotrebiča.

#### **⚠ Varovanie - nebezpečenstvo ťažkého poškodenia zdravia!**

Spotrebič sa behom funkcie čistenia veľmi zahrieva. Nepríľnavá vrstva plechov a foriem sa poškodzuje a vznikajú jedovaté plyny. Nikdy nečistite plechy a formy s nepríľnavou vrstvou pri samočistení. Čistite iba smaltované príslušenstvo.

#### **⚠ Varovanie - Nebezpečenstvo popálenia!**

- Priestor na pečenie sa behom prevádzky veľmi zahrieva. Nikdy neotvárajte dvierka spotrebiča. Nechajte spotrebič vychladnúť. Držte deti ďalej od spotrebiča.
- **⚠** Spotrebič sa behom funkcie čistenia zvonku veľmi zahrieva. Nikdy sa nedotýkajte dvierok spotrebiča. Nechajte spotrebič vychladnúť. Držte deti ďalej od spotrebiča.

## Príčiny poškodenia

### Všeobecné pokyny

#### Pozor!

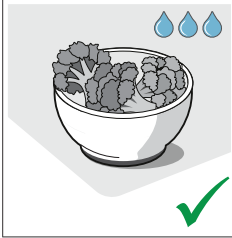
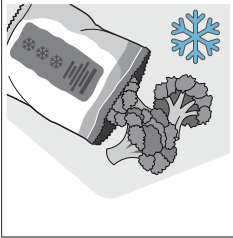
- Príslušenstvá, fólie, papier na pečenie alebo riad na dno priestoru na pečenie: Na dno priestoru na pečenie nekladte žiadne príslušenstvo. Dno priestoru na pečenie nevykladajte žiadnou fóliou akéhokoľvek druhu alebo papierom na pečenie. Na dno priestoru na pečenie nekladte žiadny riad, keď je teplota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

## Ochrana životného prostredia

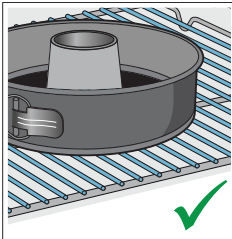
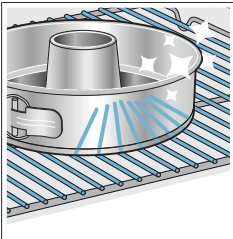
Váš nový spotrebič je obzvlášť energeticky úsporný. V tejto kapitole nájdete rady, ako pri jeho používaní ušetriť ešte viac energie a ako spotrebič správne likvidovať.

### Tipy na úsporu energie

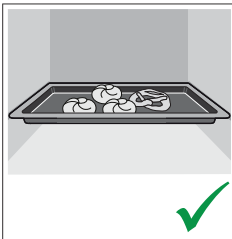
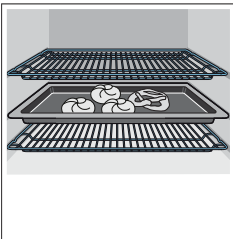
- Predhrievajte spotrebič len vtedy, keď je to uvedené v recepte alebo v tabuľke návodu na použitie.
- Zmrazené potraviny nechajte roztopiť, než ich dáte do priestoru na pečenie.



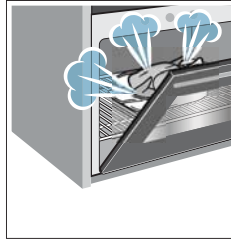
- Používajte tmavé, čierne lakované alebo smaltované formy. Dobre prijímajú teplo.



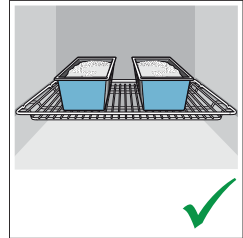
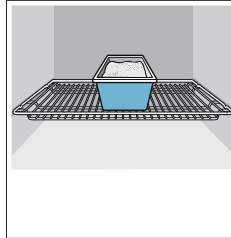
- Nepotrebné príslušenstvo odstráňte z priestoru na pečenie.



- Otvárajte dverka spotrebiča počas prevádzky čo najmenej.



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



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

### Ekologická likvidácia spotrebiča

Obal zlikvidujte v súlade s predpismi na ochranu životného prostredia.



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

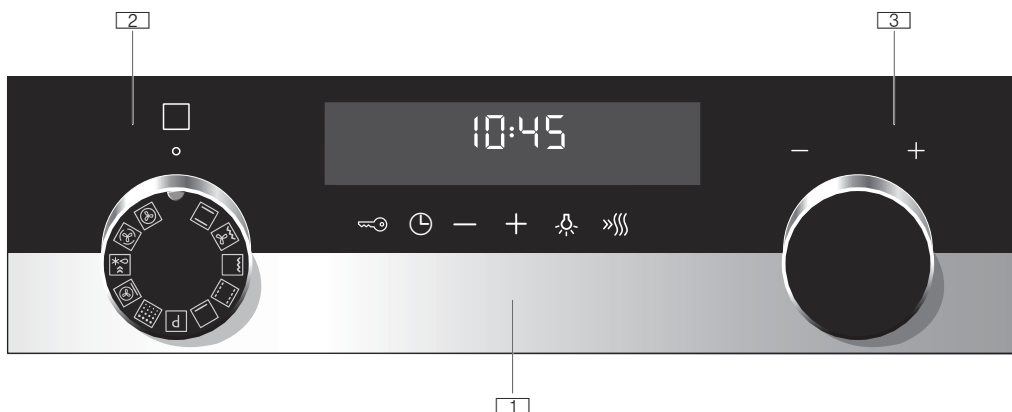
## Zoznámenie sa so spotrebičom

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

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

### Ovládací panel

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



#### 1 Tlačidlá a displej

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

#### 2 Otočný volič

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









#### 3 Volič teploty

Voličom teploty nastavte teplotu k druhu ohrevu alebo zvolte nastavenie pre ďalšie funkcie. Voličom teploty môžete otáčať doľava i doprava. Nemá nulovú polohu.

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


### Tlačidlá a displej


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

Symbol	Význam	Význam
	Časové funkcie	Minútka  , Čas trvania  , Voľba ukončenia prevádzky  a času  , viacnásobným dotykem.
-	Mínus	Zníženie nastavených hodnôt.
+	Plus	Zvýšenie nastavených hodnôt.
	Detská poistka	Blokovanie a odblokovanie funkcií rúry na pečenie na ovládacom paneli.
	Osvetlenie priestoru na pečenie	Zapnutie a vypnutie osvetlenia priestoru na pečenie.
	Rýchly ohrev	Spustenie alebo prerušenie rýchleho ohrevu priestoru na pečenie.

## Displej

Na displeji sa zobrazí teplota priestoru na pečenie, ktorú nastavíte pomocou voliča teploty.










Okrem toho môžete odčítať nastavenia k časovým funkciám. Hodnota, ktorú je možné práve nastaviť alebo plynú, je v popredí. Pre využívanie jednotlivých časových funkcií stlačte viackrát tlačidlo .

Hodnotu, ktorá je práve v popredí, vám ukazujú šípky  nad a pod príslušným symbolom.

## Druhy ohrevov a funkcie

Použite volič funkcií na nastavenie druhu ohrevov a ďalších funkcií.



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

Druhy ohrevov	Teplota	Použitie
 3D horúci vzduch	30-275 °C	Na pečenie na jednej alebo na viacerých úrovniach. Ventilátor rozvádza teplo prstencových ohrievacích telies v zadnej stene rovnomerne po celom priestore na pečenie.
 Mierny horúci vzduch	30-275 °C	Inteligentný druh ohrevu na šetrnú prípravu mäsa, rýb a pečiva. Spotrebič optimálne reguluje prísun energie do priestoru na pečenie. Pečené mäso sa pripravuje vo fázach pomocou zvyškového tepla. Zostáva tak šťavnatejšie a menej hnedé. Podľa prípravy a potravín je možné ušetriť energiu. Druh ohrevu sa používa na určenie triedy energetickej efektivity.
 Funkcia coolStart	30-275 °C	Na rýchlu prípravu hlboko zmrazených produktov vo výške 3. Teplota sa riadi podľa údajov výrobcu. Používajte najvyššiu teplotu, ktorá je na obale uvedená. Čas pečenia je rovnaký ako uvedený alebo kratší. Predhrievanie nemá zmysel.
 Stupeň Pizza	30-275 °C	Na prípravu pizze a pokrmov, ktoré potrebujú veľa tepla zospodu. Teplo prúdi od spodného ohrievacieho telesa a prstencového ohrievacieho telesa na zadnej stene.
 Dolný ohrev	30-250 °C	Na ohrievanie vo vodnom kúpeli a na dopekanie. Teplo prúdi zospodu.
 Mierny ohrev	70-120 °C	Na šetrné a pomalé pečenie opražených tenkých kúskov mäsa v otvorenej nádobe. Teplo prúdi pri nízkej teplote rovnomerne zhora a zospodu
 Veľkopošný gril	Stupne grilovania 1 = Slabý 2 = Stredný 3 = Silný	Na grilovanie steakov, klobás alebo hriankov a na zapekanie. Celá plocha grilovacieho telesa sa ohreje.
 Gril s cirkuláciou vzduchu	30-275 °C	Na pečenie hydiny, celých rýb a väčších kúskov mäsa. Grilovacie teleso a ventilátor sa striedavo zapínajú a vypínajú. Ventilátor rozfúkava teplo rovnomerne okolo pokrmu.
 Horný/dolný ohrev	30-275 °C	Na tradičné pečenie na jednej úrovni. Obzvlášť vhodný na pečenie koláčov so šťavnatou náplňou. Teplo prichádza rovnomerne zvrchu i zospodu.

**Upozornenie:** Ku každému druhu ohrevu udáva spotrebič navrhovanú teplotu alebo stupeň. Tieto hodnoty môžete prevziať alebo v príslušnom rozmedzí zmeniť.

## Ďalšie funkcie

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

Funkcie	Použitie
 Programy	Pre mnoho pokrmov sú vhodné hodnoty nastavenia už naprogramované v spotrebiči. → "Programy" na strane 29
 Pyrolýza	Funkcia čistenia Pyrolýza čistí priestor na pečenie takmer samostatne. → "Funkcia čistenia" na strane 22

## Teplota

Teplotu v priestore na pečenie nastavíte voličom teploty. Rovnako sa tiež volia napr. stupne grilovania a čistenia. Nastavenie sa zobrazí na displeji.

### Upozornenie:

- Do 100 ° C je možné teplotu nastaviť v jednoduchých krokoch, potom v päťstupňových krokoch.
- Pri veľmi vysokých teplotách spotrebič po dlhšej dobe o niečo zníži teplotu.

### Ukazovateľ teploty

Keď spotrebič hreje, zaplní sa na displeji symbol ukazovateľa teploty ↓.

Keď predhrievate, je optimálny okamih na zasunutie vášho pokrmu dosiahnutý, hneď ako symbol je celkom zaplnený.



### Zvyškové teplo

Keď je spotrebič vypnutý, zobrazuje ukazovateľ teploty zvyškové teplo v priestore na pečenie. Čím nižšie klesá teplota, tým menej je ukazovateľ zaplnený.

### Upozornenie:

- Ukazovateľ teploty sa zobrazí iba pri druhom ohrevu, ku ktorým je nastavená teplota. Pri stupňoch grilovania napr. je ihneď zaplnený.
- Vplyvom teplotnej zotrvačnosti sa môže zobrazená teplota od skutočnej teploty v priestore na pečenie o niečo líšiť.

## Funkcie priestoru na pečenie

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

### Otváranie dvierok rúry

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

### Osvetlenie priestoru na pečenie

U väčšiny programov sa osvetlenie priestoru na pečenie zapne, akonáhle sa daný program spustí. Keď je prevádzka ukončená, vypne sa.

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

### Chladiaci ventilátor

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

### Pozor!

Ventilátor nezakrývajte. Inak hrozí prehriatie rúry na pečenie.

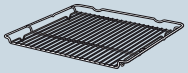
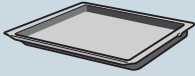
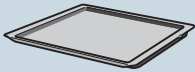

Aby sa po ukončení prevádzky priestor na pečenie rýchlejšie vychladil, beží chladiaci ventilátor ešte určitý čas po ukončení ohrevu.

## Príslušenstvo

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

### Základné príslušenstvo

Podľa typu spotrebiča môže byť priložené rôzne príslušenstvo.

	<p><b>Rošt</b> Na riad, formy na koláče a nákypy. Na pečenie, grilovanie a hlboko zmrazené pokrmy.</p>
	<p><b>Univerzálny plech</b> Na šťavnaté koláče, pečivo, zamrazené pokrmy a veľké kúsky mäsa. Je možné ho použiť ako nádobu na zachytávanie odkvapkávajúceho tuku, pokiaľ grilujete priamo na rošte.</p>
	<p><b>Plech na pečenie</b> Na koláče na plechu a cukrovinky.</p>
	<p><b>Teplotná sonda</b> Umožňuje presné pečenie. Použitie nájdete popísané v zodpovedajúcej kapitole. → „Teplotná sonda“ na strane 17</p>

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

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

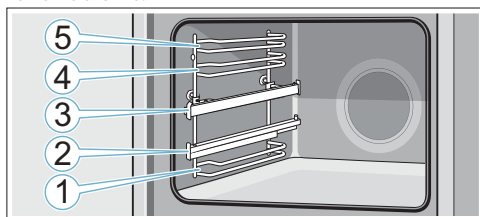
**Upozornenie:** Keď sa príslušenstvo ohreje na vysoké teploty, môže sa deformovať. To však nemá žiadny vplyv na jeho funkčnosť. Hneď ako sa opäť ochladí, deformácia zmizne.

### Vkladanie príslušenstva

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

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

Podľa typu spotrebiča je váš priestor na pečenie vybavený jedným alebo viacerými výsuvmi alebo jedným alebo dvoma výsuvmi s klipsami. Výsuvy sú namontované napevno a nie je možné ich vybrať. Výsuvy s klipsami je možné podľa potreby namontovať na voľné úrovne.

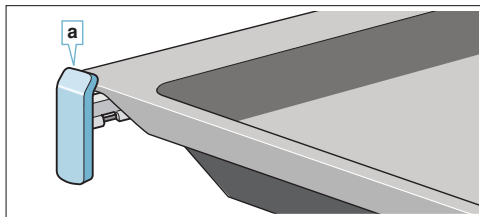


Príslušenstvo zasuňte vždy medzi obe vodiace drážky jednej výšky zasunutia.

Príslušenstvo je možné vysunúť až do polovice bez toho, aby sa prevrhlo. Pomocou výsuvov môžete vytiahnuť príslušenstvo ďalej.

Dbajte na to, aby bolo príslušenstvo umiestnené za sponou **a** na teleskopickom výsuvu.

Príklad na obrázku: Univerzálny plech



Teleskopické výsuvy zaklapnú po úplnom vytiahnutí. Tak je možné ľahko položiť príslušenstvo. Na odblokovanie zasuňte teleskopické výsuvy ľahkým tlakom do priestoru na pečenie.

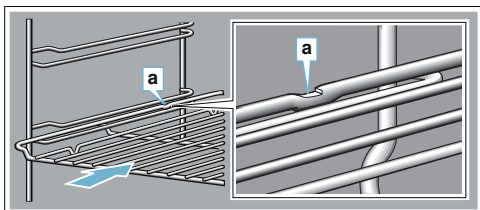
### Upozornenie

- Dbajte na to, aby ste príslušenstvo do priestoru na pečenie vkladali vždy správnym spôsobom.
- Vždy ho vložte do priestoru na pečenie tak, aby sa nedotýkalo dvierok rúry.
- Príslušenstvo, ktoré počas prevádzky nepotrebujete, vyberte z priestoru na pečenie.
- Závesné rošty je možné s cieľom čistenia z priestoru na pečenie vybrať. → *Strana 23*

## Funkcia zacvaknutia

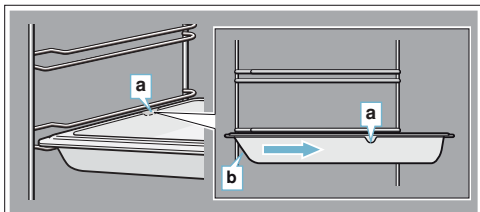
Príslušenstvo sa môže vysunúť až do polovice, kým nezacvakne. Táto funkcia zabraňuje preklopeniu príslušenstva pri vyťahovaní. Aby táto ochrana proti preklopeniu fungovala, musí sa príslušenstvo do priestoru na pečenie zasunúť správne.

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



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

Príklad na obrázku: Univerzálny plech

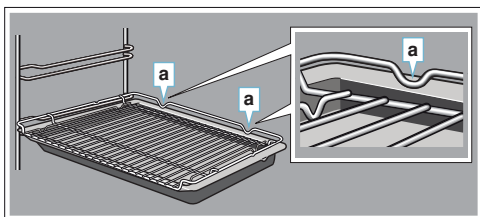


## Kombinácie príslušenstva

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

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

Príklad na obrázku: Univerzálny plech



## Zvláštne príslušenstvo

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

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

**Upozornenie:** Nie všetko zvláštne príslušenstvo je vhodné pre všetky spotrebiče. Pri nákupe vždy uvádzajte presné označenie svojho spotrebiča (E-Nr.).

→ "Zákaznícky servis" na strane 29

### Zvláštne príslušenstvo

#### Rošt

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

#### Plech na pečenie

Na koláče na plech a drobné pečivo.

#### Univerzálny plech

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

#### Vkladací rošt

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

#### Univerzálny plech, s nepriľnavým povrchom

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

#### Plech na pečenie, s nepriľnavým povrchom

Na koláče na plechu a drobné pečivo.

Pečivo sa z plechu na pečenie ľahšie uvoľní.

#### Dva univerzálny plechy, úzky formát

Na štvornaté koláče, pečivo a hlboko zmrazené pokrmy.

Univerzálny plechy nepoužívajte s výsuvmi s klipsou a nekladte na rošt.

#### Profi-plech

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

#### Profi-plech s vkladacím roštom

Na prípravu veľkého množstva jedla.

#### Veko na profi-plech

Vďaka veku sa profi-plech stáva profi-pekáčom.

#### Plech na pizzu

Na pizzu a veľké okrúhle koláče.

#### Grilovací plech

Slúži na grilovanie miesto roštu alebo ako ochrana pred striekancami. Používajte iba spoločne s univerzálnym plechom.

#### Kameň na pečenie

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

**Sklenený pekáč**

Na zapekané jedlá a nákypy.

Obzvlášť dobre sa hodí pre druh prevádzky „Pokrmy“.

**Sklenená misa**

Na veľké kusy pečeného mäsa, šťavnaté koláče a nákypy.

**Sklenená panvica**

Na nákypy, zeleninové jedlá a pečivo.

**Výsuv s klipsou**

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

**Výsuvný systém 1 výška**

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

**Výsuvný systém 2 výšky**

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

**Výsuvný systém 3 výšky**

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



## Pred prvým použitím

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

### Prvé uvedenie do prevádzky

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

### Nastavenie času

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

Nastavenie času začína na "12:00 hodinách".

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

2. Na potvrdenie stlačte tlačidlo **⊖**.

Na displeji je zobrazený aktuálny čas.

### Čistenie priestoru na pečenie a príslušenstva

Pred prvým použitím vyčistíte rúru a jej príslušenstvo.

#### Čistenie rúry

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

Dbajte na to, aby v priestore na pečenie neboli žiadne zvyšky obalu, ako napr. guľôčky polystyrénu.

Pred zohrievaním utrite hladké povrchy mäkkou vlhkou handričkou. Po dobu zohrievania spotrebiča kuchyňu vetrajte.

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

→ "Obsluha spotrebiča" na strane 14

#### Nastavenie

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

Vypnite spotrebič po zadanej dobe.

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

#### Čistenie príslušenstva

Príslušenstvo riadne očistite mydlovým roztokom a handričkou alebo mäkkou kefkou.



## Obsluha spotrebiča

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

### Zapnutie a vypnutie spotrebiča

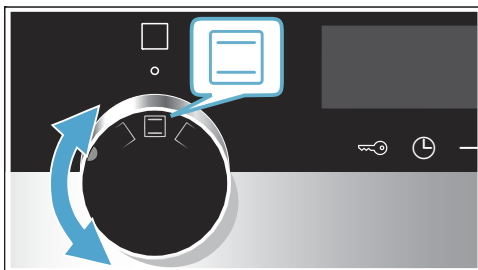
Otočný volič zapína a vypína spotrebič. Hneď ako ho otočíte do pozície mimo nulovej polohy, sa spotrebič zapne. Pre vypnutie spotrebiča otočte otočný volič vždy do nulovej polohy.

### Nastavenie druhu ohrevu a teploty

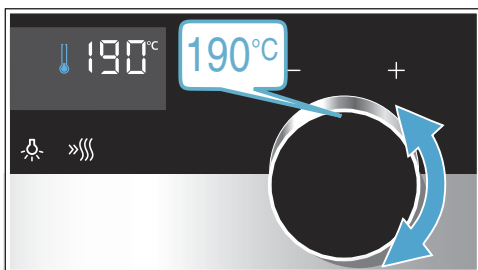
Otočným voličom a voličom teploty váš spotrebič celkom jednoducho nastavíte. Na začiatku návodu na použitie vidíte, ktorý druh ohrevu je najvhodnejší pre ktorý pokrm. → „Zoznámenie sa so spotrebičom“ na strane 8

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

1. Otočným voličom nastavte druh ohrevu.



2. Voličom teploty nastavte teplotu alebo stupeň grilovania.



Po niekoľkých sekundách začne spotrebič hriať.

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

**Upozornenie:** Na spotrebiči môžete nastaviť tiež čas trvania a čas ukončenia prevádzky. → „Časové funkcie“ na strane 15

### Zmena



Druh ohrevu a teplotu môžete kedykoľvek zmeniť príslušným voličom.

Keď zmeníte druh ohrevu, zmení sa teplota na zodpovedajúcu navrhnutú hodnotu.

### Rýchly ohrev

S rýchlym ohrevom môžete skrátiť čas nahrievania.

Vhodné druhy ohrevu sú:

-  3D horúci vzduch
-  Horný/dolný ohrev

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

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

1. Nastavenie druhu ohrevu a teploty.
2. Stlačte tlačidlo »|||.

Na displeji sa zobrazí symbol »|||.

Po niekoľkých sekundách začne spotrebič hriať.

Po ukončení rýchleho ohrevu zaznie signál a symbol »||| zhasne. Teraz môžete vložiť pokrm do rúry.

## Časové funkcie

Váš spotrebič disponuje rôznymi časovými funkciami.

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

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

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

**Upozornenie:** V základných nastaveniach môžete zmeniť, ako dlho bude signál znieť. → „Základné nastavenia“ na strane 19

### Nastavenie času trvania

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

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

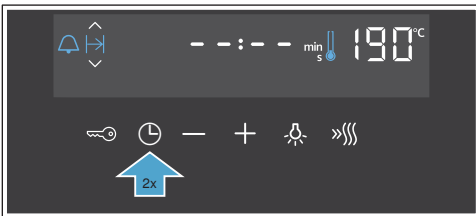
Podľa toho, ktoré tlačidlo stlačíte najskôr, začne čas trvania na inej navrhnutej hodnote:

10 minút pri tlačidle – a 30 minút pri tlačidle +.

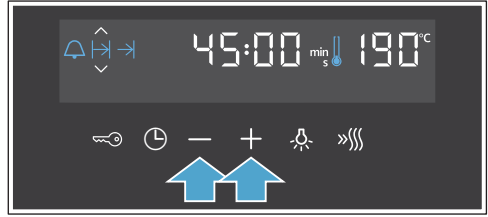
Príklad na obrázku: čas trvania 45 minút.

1. Nastavte druh ohrevu a teplotu alebo stupeň.
2. Stlačte dvakrát tlačidlo ⌚.

Na displeji je označený čas trvania I→.



3. Nastavte čas trvania tlačidlom – alebo +.



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

### Doba úpravy pokrmu uplynula

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

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

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

### Zmena a prerušenie

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

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

### Vyvolanie časových funkcií

Keď sú nastavené časové funkcie, svetlami zodpovedajúce symboly na displeji. Symbol, ktorého čas je práve zobrazený, je označený.

Na vyvolanie hodnôt rôznych časových funkcií stláčajte tlačidlo ⌚ tak dlho, kým nie je požadovaný symbol označený.

### Nastavenie času ukončenia

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

### Upozornenie

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

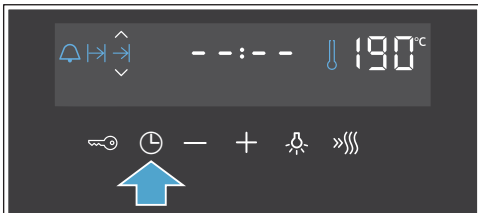
Čas ukončenia času trvania je možné posunúť maximálne o 23 hodín a 59 minút dozadu.

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

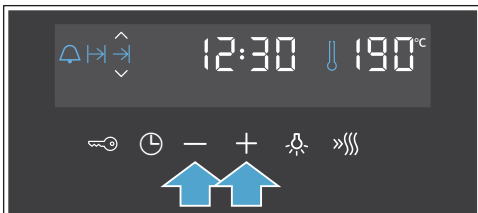
1. Nastavte druh ohrevu a teplotu alebo stupeň.
2. Stlačte dvakrát tlačidlo ⌚ a tlačidlom – alebo + nastavte čas trvania.

3. Stlačte znovu raz tlačidlo .

Na displeji je označený čas ukončenia →.



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



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

**Zvolená doba uplynula**

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

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

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


**Zmena a prerušenie**

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

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

**Vyvolanie časových funkcií**

Keď sú nastavené časové funkcie, svietia zodpovedajúce symboly na displeji. Symbol, ktorého čas je práve zobrazený, je označený.


Na vyvolanie hodnôt rôznych časových funkcií stláčajte tlačidlo  tak dlho, kým nie je požadovaný symbol označený.

**Nastavenie minútky**

Minútka ubieha paralelne s ostatnými nastaveniami. Môžete ju kedykoľvek nastaviť, tiež keď je spotrebič vypnutý. Má vlastný signál a tak počujete, či ubehla minútka alebo doba trvania.

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

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

1. Stlačte tlačidlo , kým nie je označený symbol minútky .

2. Tlačidlom - alebo + nastavte čas minútky. Po niekoľkých sekundách sa spustí čas minútky.

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

**Čas na minútke uplynul**

Zaznie signál. Na displeji stojí čas minútky na nulu.

Vypnite minútku ľubovoľným tlačidlom.


**Zmena a prerušenie**

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

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

**Vyvolanie časových funkcií**


Keď sú nastavené časové funkcie, svietia zodpovedajúce symboly na displeji. Symbol, ktorého čas je práve zobrazený, je označený.

Na vyvolanie hodnôt rôznych časových funkcií stláčajte tlačidlo  tak dlho, kým nie je požadovaný symbol označený.

**Nastavenie hodín**

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

Volič funkcií musí byť v nulovej polohe.

1. Stlačte tlačidlo .

Čas prestane blikáť.


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

**Upozornenie:** V základných nastaveniach môžete určiť, či bude čas na displeji zobrazený.

→ "Základné nastavenie" na strane 19

**Zmena hodín**

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

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







## Teplotná sonda

Teplotná sonda vám umožňuje presné pečenie. Meria teplotu vnútri potravín. Hneď ako sa dosiahne nastavená teplota, spotrebič sa automaticky vypne.

### Druhy ohrevu

Nie všetky druhy ohrevu sú vhodné na prevádzku s teplotnou sondou.

Vhodné druhy ohrevu:

-  3D horúci vzduch
-  Mierny horúci vzduch
-  Stupeň Pizza
-  Mierny ohrev
-  Cirkulačný gril
-  Horný / dolný ohrev

**Upozornenie:** Pokiaľ so zapojenou teplotnou sondou zvolíte nevhodný druh ohrevu, zaznie signál.

### Teplota

Teplotná sonda meria teplotu vnútri potravín medzi 30 °C a 99 °C. Požadovanú teplotu stredy nastavíte na displeji.

Teplota priestoru na pečenie sa nastaví ako obvykle voličom teploty. Aby sa teplotná sonda nepoškodila, nenastavujte teplotu vyššiu ako 250 °C.

Nastavená teplota priestoru na pečenie musí byť aspoň o 10 °C vyššia ako nastavená teplota stredy potravín.

### Zasunutie teplotnej sondy do pečeného mäsa

Skôr ako vložíte pokrm do priestoru na pečenie, zasuňte teplotnú sondu do mäsa.

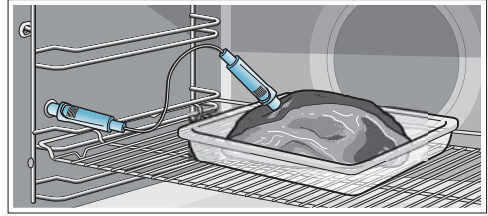
Používajte iba priloženú teplotnú sondu. Môžete ju dokúpiť v zákazníckom servise ako náhradný diel.

**⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!** V prípade nesprávne teplotné sondy sa môže izolácia poškodiť. Používajte iba teplotnú sondu určenú pre tento spotrebič.

### Zasunutie

Teplotnú sondu zasuňte do najhrubšieho miesta v mäse. Dbajte na to, aby sa koniec špičky nachádzal približne uprostred kusa mäsa. Nesmie sa zasunúť do tuku a nesmie sa dotýkať nádoby alebo kosti.

Položte mäso, najlepšie v nádobe, doprostred roštu.



### Pozor!

Nepriškripnite kábel teplotnej sondy. Aby sa teplotná sonda nepoškodila vysokou teplotou, musí byť odstup medzi ohrievacím telesom grilu a teplotnou sondou niekoľko centimetrov. Mäso sa môže počas pečenia zdvihnúť.

### Obracanie pečeného mäsa




Keď chcete pečené mäso obrátiť, nevyťahujte teplotnú sondu. Po obrátení skontrolujte správnu polohu teplotnej sondy v pečenom mäse.

Pokiaľ teplotnú sondou počas prevádzky vytiahnete, nastavenia sa resetujú a je potrebné ich znovu nastaviť.

### Nastavenie teploty stredy

Hneď ako ste postavili váš pokrm s teplotnou sondou do rúry, môžete nastavovať.

Ukazovateľ na displeji pre teplotu stredy vedľa teploty priestoru na pečenie je rozdelený na dve hodnoty. Vľavo je aktuálna teplota v strede mäsa, vpravo je nastavená teplota, napr. 15/75 °C. Aktuálna teplota vľavo je zobrazená až od hodnoty 10 °C.

1. Zastrčte teplotnú sondu do zástrčky vľavo v priestore na pečenie a zavrite dverka priestoru na pečenie. Nepriškripnite kábel!
2. Pomocou voliča funkcií nastavte vhodný druh ohrevu. Na displeji je označený symbol  a ukazovateľ teploty stredy sa zobrazí vedľa teploty priestoru na pečenie.
3. Pomocou tlačidla  alebo  nastavte teplotu stredy. Navrhnutá hodnota je pri oboch tlačidlách 60 °C.
4. Pomocou voliča teploty nastavte teplotu priestoru na pečenie. Nenastavujte teplotu vyššiu ako 250 °C.

Po niekoľkých sekundách začne spotrebič hriať.

Hneď ako sa dosiahne teplota stredy v pečenom mäse, zaznie signál. Spotrebič prestane hriať. Na displeji je aktuálna teplota stredy rovnaká ako nastavená, napr. 75/75 °C.

Vypnite spotrebič otočením voliča funkcií do nulovej polohy. Vytiahnite teplotnú sondu zo zástrčky v priestore na pečenie.

## Detská poistka

### Varovanie - Nebezpečenstvo popálenia!

Priestor na pečenie, príslušenstvo a teplotná sonda sa veľmi zahrievajú. Horúce príslušenstvo a teplotnú sondu vždy vyťahujte z priestoru na pečenie pomocou kuchynskej chňapky.

### Zmena a prerušenie

Pomocou tlačidla **—** alebo **+** môžete teplotu stredy kedykoľvek zmeniť. Po niekoľkých sekundách sa zmena prevezme.

Pre prerušenie vytiahnite teplotnú sondu zo zástrčky a z pečeného mäsa. Spotrebič hreje ďalej bez nastavenej teploty stredy.

Druh ohrevu a teplotu priestoru na pečenie môžete kedykoľvek zmeniť príslušným voličom. Nastavená teplota stredy zostáva zachovaná.

### Teplota stredy rôznych potravín

Nepoužívajte hlboko zmrazené mäso. Údaje v tabuľke sú orientačné. Sú závislé od kvality a vlastností potravín.

Rozsiahle údaje o druhoch ohrevu a teplotách nájdete na konci návodu na použitie. → „*Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu*“ na strane 33

Potravina	Teplota stredy v °C
<b>Bravčové mäso</b>	
Bravčová krkovička	85-90
Bravčové filety, medium	62-70
Bravčová panenka, prepečená	72-80
<b>Hovädzie mäso</b>	
Hovädzia fileta alebo rostbíf, po anglicky	45-52
Hovädzia fileta alebo rostbíf, medium	55-62
Hovädzia fileta alebo rostbíf, prepečený	65-75
<b>Telacie mäso</b>	
Telacia pečienka alebo plece, chudé	75-80
Telacia pečienka, pliecko	75-80
Telacie koleno	85-90
<b>Jahňacie mäso</b>	
Jahňacie stehno, medium	60-65
Jahňacie stehno, prepečené	70-80
Jehňací chrbát, medium	55-60

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

### Upozornenie


- To, či je možné funkciu detská poistka nastaviť alebo nie, môžete zmeniť v základných nastaveniach. → "*Základné nastavenia*" na strane 19
- Eventuálne pripojená varná doska nie je detskou poistkou na rúre ovplyvnená.

### Aktivácia a deaktivácia

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

Držte stlačené tlačidlo  cca 4 sekundy.

Na displeji sa zobrazí symbol. Detská poistka je aktivovaná.

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

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

## Základné nastavenia

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

### Zoznam základného nastavenia

Podľa vybavenia vášho spotrebiča nie sú všetky základné nastavenia k dispozícii.




Nastavenie	Voľba
c 01 Čas trvania signálu po ubehnutí času trvania alebo minútky	1 = cca 10 sekúnd 2 = cca 30 sekúnd 3 = cca 2 minúty
c 02 Čas čakania, kým sa nastavenie prevezme	1 = cca 3 sekundy* 2 = cca 6 sekúnd 3 = cca 10 sekúnd
c 03 Tón tlačidiel pri dotyku na tlačidlo	0 = vyp 1 = zap*
c 04 Jas osvetlenia displeja	1 = tmavý 2 = stredný* 3 = svetlý
c 05 Ukazovateľ hodín	0 = odstránenie ukazovateľa času 1 = zobrazenie hodín*
c 06 Aktivácia detskej poistky možná	0 = nie 1 = áno* 2 = áno, so zablokovaním dvierok**
c 07 Osvetlenie priestoru na pečenie pri prevádzke	0 = nie 1 = áno*
c 08 Čas dobehu chladiaceho ventilátora	1 = krátky 2 = stredný* 3 = dlhý 4 = extra dlhý
c 09 Dovybavenie teleskopickými výsuvmi**	0 = nie* 1 = áno
c 10 Režim sabat k dispozícii	0 = nie* 1 = áno
c 12 Vrátiť všetky hodnoty do nastavenia z výrobného závodu	0 = nie* 1 = áno

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

\*\* Nie je k dispozícii pri všetkých typoch spotrebičov.

## Zmena základných nastavení

Voľič funkcií musí byť v nulovej polohe.

1. Držte stlačené tlačidlo  cca 4 sekundy. Na displeji sa zobrazí prvé základné nastavenie, napr.  1.
2. V prípade potreby zmeňte nastavenie pomocou voľiča teploty.
3. Pomocou tlačidla + zmeňte na nasledujúce základné nastavenie.
4. Pomocou tlačidla - alebo + prejdite všetky nastavenia a v prípade potreby zmeňte pomocou voľiča teploty.
5. Nakoniec na potvrdenie znovu držte stlačené tlačidlo  cca 4 sekundy.

Všetky základné nastavenia sa prevzmu.

Základné nastavenia môžete kedykoľvek znovu zmeniť.

**Upozornenie:** Po výpadku prúdu zostávajú vaše zmeny v základných nastaveniach zachované.

## Režim sabat



S režimom sabat môžete nastaviť čas trvania dlhší ako sedemdesiat hodín. Pokrm v priestore na pečenie zostanú teplé bez toho, aby ste ho museli zapínať alebo vypínať.

### Spustenie režimu sabat

Skôr, ako budete môcť používať režim sabat, musíte ho aktivovať v základných nastaveniach.

→ "Základné nastavenie" na strane 19

Spotrebič hreje s horným/dolným ohrevom. Je možné nastaviť teplotu medzi 85 °C a 140 °C. Čas trvania je možné nastaviť v polhodinových krokoch medzi 24 a 72 hodinami.

1. Nastavte volič funkcií na programy . Na displeji sa zobrazí **5Rbb**.
2. Pomocou voliča teploty nastavte teplotu.
3. Stlačte dvakrát tlačidlo .  
Na displeji je označený čas trvania **1**→.
4. Pomocou tlačidla **+** alebo **-** nastavte čas trvania.

**Upozornenie:** Čas ukončenia nie je možné posunúť.

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

Hneď ako sa ukončí čas trvania režimu sabat, zaznie signál. Spotrebič prestane hriať. Na displeji je čas trvania na nule.

Vypnite spotrebič otočením voliča funkcií do nulovej polohy.

### Zmena a prerušenie

Po spustení už nie je možné nastavenie zmeniť.

Pokiaľ chcete režim sabat prerušiť, vypnite spotrebič otočením voliča funkcií do nulovej polohy.

## Čistenie

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

### Vhodné čistiace prostriedky

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

#### Pozor!

##### Poškodenie povrchov

Nepoužívajte žiadne

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

Nové penové utierky pred prvým použitím riadne vyperte.

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

#### Varovanie - Nebezpečenstvo popálenia!

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

Oblasť	Čistenie
<b>Vonkajšia časť spotrebiča</b>	
Čelo z nehrdzavejúcej ocele	Horúca mydlová voda: Očistite handričkou a vysušte mäkkou utierkou. Ihneď odstráňte škvrny od vody, tuku, škrobu a bielkovín. Pod takými škvrnami sa môže tvoriť korózia. Zvláštne prostriedky pre starostlivosť o nehrdzavejúcu oceľ, ktoré sú vhodné na horúce povrchy, zakúpite cez zákaznícky servis alebo v špecializovaných predajniach. Na aplikáciu čistiacich prostriedkov používajte veľmi jemnú handričku.
Plast	Horúca mydlová voda: Očistite handričkou a vysušte mäkkou utierkou. Nepoužívajte žiadny čistiaci prostriedok alebo škrabku na sklo.
Lakované plochy	Horúca mydlová voda: Očistite handričkou a vysušte mäkkou utierkou.
Ovládací panel	Horúca mydlová voda: Očistite handričkou a vysušte mäkkou utierkou. Nepoužívajte žiadny čistiaci prostriedok alebo škrabku na sklo.

Dvierka rúry	Horúca mydlová voda: Očistíte handričkou a vysušte mäkkou utierkou. Nepoužívajte škrabku na sklo alebo oceľovú drôtenku.
Držadlo dvierok	Horúca mydlová voda: Očistíte handričkou a vysušte mäkkou utierkou. Pokiaľ sa na držadlo dostanú prostriedky na odvápnenie, okamžite ich odstráňte. Tieto škvrny sa inak nebudú dať odstrániť.
<b>Vnútorne časti spotrebiča</b>	
Smaltované plochy	Horúci umývací roztok alebo octová voda: Vyčistíte hubkou a vysušte mäkkou handričkou. Prípálené zvyšky jedál namočte vlhkou handričkou. V prípade silného znečistenia použite drôtenku z ušľachtilej ocele alebo čistič na rúry. Po čistení nechajte priestor na pečenie otvorený, aby mohol vyschnúť. Najlepšie použite funkciu čistenia. → "Funkcia čistenia" na strane 22 <b>Upozornenie:</b> Vplyvom zvyškov jedla môžu vzniknúť biele flaky. Sú neškodné a nemajú žiadny vplyv na funkciu. V prípade potreby odstráňte pomocou citrónovej šťavy.
Sklenený kryt osvetlenia v priestore na pečenie	Horúca mydlová voda: Očistíte handričkou a vysušte mäkkou utierkou. Pri silnom znečistení použite čistiaci prostriedok na rúry na pečenie.
Kryt dvierok	Z nerezovej ocele: Čistiaci prostriedok na ušľachtilú ocel: Dbajte na pokyny výrobcu. Nepoužívajte prostriedky na údržbu ocele. Kryt dvierok pri čistení zložte. Z plastu: Vyčistíte horúcim umývacím roztokom a hubkou. Vysušte mäkkou handričkou. Nepoužívajte čističe na sklo ani škrabky.
Závesné rošty	Horúca mydlová voda: Navlhčíte a očistíte handričkou alebo kefkou.
Teleskopické výsuvy	Horúca mydlová voda: Očistíte čističou utierkou alebo kefkou. Neodstraňujte mazivo na teleskopických výsuvoch, všetko čistite najlepšie zasunuté. Neumývajte v umývačke riadu.
Príslušenstvo	Horúca mydlová voda: Navlhčíte a očistíte handričkou alebo kefkou. Pri silnom znečistení použite oceľovú drôtenku.
Teplotná sonda	Horúca mydlová voda: Vyčistíte pomocou hubky alebo kefy. Neumývajte v umývačke riadu.

### Upozornenie

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

### Udržiavanie spotrebiča v čistote

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

### Varovanie - Nebezpečenstvo požiaru!

Voľné zvyšky jedál, tuku a šťavy z mäsa sa môžu behom funkcie čistenie vzníť. Pred spustením funkcie čistenie odstráňte hrubé nečistoty z priestoru na pečenie a z príslušenstva.

### Tipy

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



## Funkcia čistenia


Pomocou režimu prevádzky "Samočistenie" môžete priestor na pečenie bez námahy vyčistiť. Priestor na pečenie sa zohreje na veľmi vysokú teplotu. Zvyšky z pečenia mäsa, grilovania a pečenia koláčov sa spália.

Môžete zvoliť medzi tromi stupňami čistenia.

Stupeň	Stupeň čistenia	Max. doba trvania
1	ľahké	cca 1 hod., 15 min.
2	stredné	cca 1 hod., 30 min.
3	intenzívne	cca 2 hod.


Čím silnejšie a staršie sú znečistenia, tým vyšší by mal byť stupeň čistenia. Stačí, keď rúru vyčistíte raz za dva až tri mesiace. V prípade potreby môžete rúru čistiť častejšie. Pre jedno čistenie je potrebné cca 2,5-4,7 kilowatthodín.

### Upozornenie:

- Pre vašu bezpečnosť sa dvierka priestoru na pečenie automaticky zablokujú. Dvierka je možné otvoriť až vtedy, keď na stavovom riadku zhasne symbol  pre zablokovanie.
- Behom čistenia nesvieti osvetlenie priestoru na pečenie.

### Varovanie

#### Nebezpečenstvo popálenia!

- Priestor na pečenie sa behom prevádzky veľmi zohrieva. Nikdy neotvárajte dvierka spotrebiča. Nechajte spotrebič vychladnúť. Držte deti ďalej od spotrebiča.
-  Spotrebič sa behom funkcie čistenia zvonku veľmi zohrieva. Nikdy sa nedotýkajte dvierok spotrebiča. Nechajte spotrebič vychladnúť. Držte deti ďalej od spotrebiča.

### Pred funkciou čistenia

Priestor na pečenie musí byť prázdny. Vyberte z priestoru na pečenie príslušenstvo, riad a závesné rošty. Ako vysadiť závesné rošty si, prosím, prečítajte v zodpovedajúcej kapitole. → "Závesné rošty" na strane 23

Vyčistite dvierka spotrebiča a okrajové plochy priestoru na pečenie v oblasti tesnenia. Tesnenie neдрhните a neskladajte!

### Varovanie


#### Nebezpečenstvo požiaru!

- Voľné zvyšky jedál, tukov a šťavy z mäsa sa môžu behom funkcie čistenia vznietiť. Pred spustením funkcie čistenia odstráňte hrubé nečistoty z priestoru na pečenie a z príslušenstva.
- Spotrebič sa behom funkcie čistenia zvonku veľmi zohrieva. Nikdy nevesajte na držadlo dvierok horľavé predmety, ako napr. utierky na riad. Prednú stranu spotrebiča udržiavajte voľnú. Držte deti ďalej od spotrebiča.

## Nastavenie funkcie čistenia


Skôr, ako nastavíte funkciu čistenia, skontrolujte, že ste postupovali podľa všetkých pokynov na prípravu.

Čas trvania je pevne prednastavený pre každý stupeň čistenia a nie je možné ho zmeniť.


1. Otočným voličom nastavte samočistenie .
2. Voličom teploty nastavte stupeň čistenia. Na displeji sa zobrazí ku každému stupňu čas trvania.

Po niekoľkých sekundách sa spustí funkcia čistenia. Na displeji sa zobrazí čas trvania.



Kým beží funkcia čistenia, vetrajte v kuchyni.

Krátko po spustení sa dvierka spotrebiča zablokujú. Na displeji sa zobrazí symbol .

Keď sa funkcia čistenia dokončí, zaznie signál. Na displeji stojí čas trvania na nule. Vypnite spotrebič otočením otočného voliča do nulovej polohy.

Dvierka spotrebiča je možné opäť znovu otvoriť až vtedy, keď je priestor na pečenie dostatočne vychladený a zhasne symbol zablokovania .

### Odsunutie času ukončenia

Čas ukončenia môžete posunúť dozadu. Pred spustením stlačte tlačidlo , kým nie je na displeji označený symbol pre ukončenie. Tlačidlom  posuňte ukončenie na neskôr.

Po spustení prejde spotrebič do vyčkávacieho režimu.

### Zmena a prerušenie

Po spustení už nie je možné stupeň čistenia zmeniť.

Čas ukončenia je možné zmeniť, kým je spotrebič vo vyčkávacom režime.

Pokiaľ chcete funkciu čistenia prerušiť, vypnite spotrebič otočením otočného voliča do nulovej polohy.

Dvierka spotrebiča zostávajú zablokované tak dlho, kým priestor na pečenie dostatočne nevychladne a symbol na zablokovanie na displeji nezhasne.

### Po funkcii čistenia

Nechajte priestor na pečenie dobre vychladnúť. Utrite zvyšky popola v priestore na pečenie a v oblasti dvierok spotrebiča vlhkou handričkou.

Znovu zaveste závesné rošty.

**Upozornenie:** Vplyvom hrubých nečistôt môžu na smaltovaných plochách zostávať biele povlaky. Sú to zvyšky potravín a sú neškodné. Nemajú vplyv na funkciu. V prípade potreby môžete zvyšky odstrániť kyselinou citrónovou.

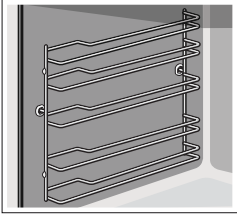
## Závesné rošty

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

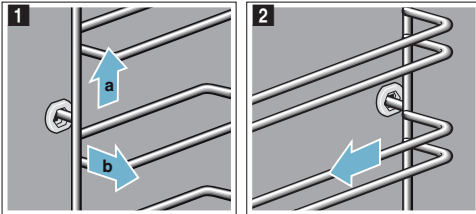
### Vysadenie a nasadenie závesných roštov

**⚠ Varovanie - Nebezpečenstvo popálenia!**  
Závesné rošty sú po použití veľmi horúce. Nikdy sa nedotýkajte horúcich závesných roštov. Spotrebič nechajte vždy vychladnúť. Udržujte deti mimo dosahu spotrebiča.

#### Vysadenie závesných roštov



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



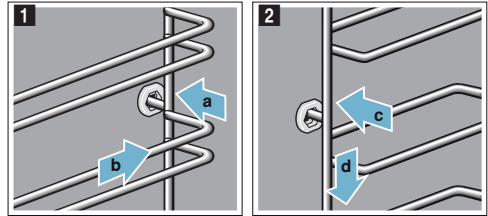
Vyčistite závesné rošty čistiacim prostriedkom a hubkou. Pre zaschnuté nečistoty použite kefku.

#### Nasadenie závesných roštov

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

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

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



### Zavesenie a vysadenie teleskopických výsuvov

Teleskopické výsuvy sa nehodia do každého spotrebiča. Pri nákupe, prosím, uvádzajte vždy presné označenie (E-Nr.) svojho spotrebiča.

Teleskopické výsuvy sa smú použiť iba v spotrebičoch, ktoré boli vyrobené po marci 2017. V prípade potreby môžete výsuvmi vybaviť všetky úrovne.

Pokiaľ je váš spotrebič vybavený ekolózou, pre zavesenie a vysadenie teleskopických výsuvov vyberte úplne závesné rošty z priestoru na pečenie. Ekolózová vrstva by sa mohla poškodiť.

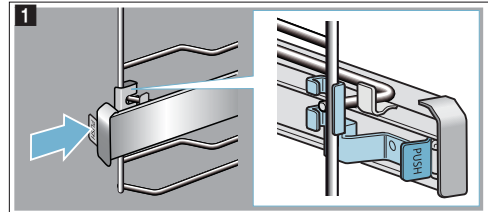
Pokiaľ je váš spotrebič vybavený pyrolýzou/samočistením, vyberte pred čistením teleskopické výsuvy z priestoru na pečenie.

**Upozornenie:** Teleskopické výsuvy nie sú vhodné pre spotrebič s mikrovlnným ohrevom.

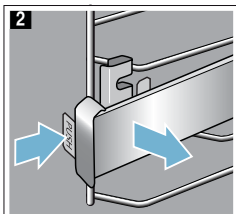
**⚠ Varovanie - Nebezpečenstvo popálenia!**  
Závesné rošty sa veľmi zahrievajú. Nikdy sa nedotýkajte horúcich roštov. Spotrebič nechajte vždy vychladnúť. Držte deti ďalej od spotrebiča.

#### Vysadenie teleskopických výsuvov

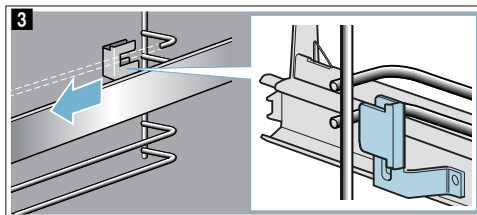
1. Za výsuvom zatlačte na "PUSH" a posuňte výsuv dozadu (obrázok **1**).



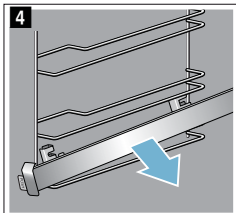
2. Držte stlačené "PUSH" a nakloňte výsuv von (obrázok 2).



3. Vytiahnite výsuv dopredu, kým držiak vzadu nie je vysadený (obrázok 3).



4. Odstránenie teleskopických výsuvov (obrázok 4).

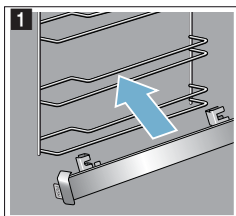


Teleskopické výsuvy vyčistite umývacím prostriedkom a hubkou. Na silne prichytené nečistoty použite kefku.

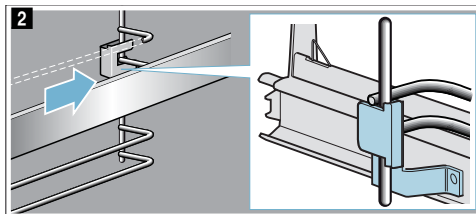
#### Zavesenie teleskopických výsuvov

Výsuvy sa hodia iba vpravo alebo vľavo. Pri vešaní dbajte na to, aby sa dali vysunúť dopredu.

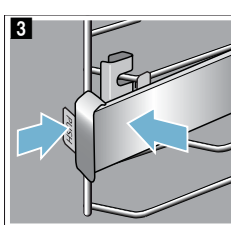
1. Výsuv sa musí usadiť medzi dvoma kolíkmi (obrázok 1).



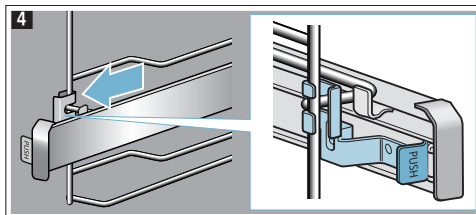
2. Držiaky zaveďte dozadu medzi spodný a horný kolík (obrázok 2).



3. Zatlačte "PUSH" a výsuv nakloňte dovnútra, aby sa držiak nachádzal medzi oboma kolíkmi (obrázok 3).



4. Pustite "PUSH", držiak zaklapne (obrázok 4).



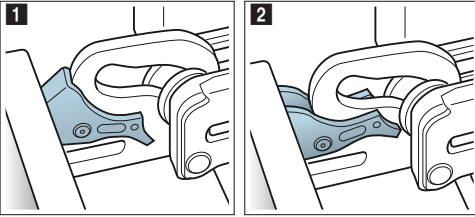
## Dvierka spotrebiča

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

### Vysadenie a zavesenie dvierok spotrebiča

Na čistenie a vysadenie skiel dvierok môžete vysadiť dvierka spotrebiča.

Kĺby dvierok spotrebiča majú po jednej páčke. Keď sú páčky zaklapnuté (obrázok 1), sú dvierka zaistené. Nie je možné ich vysadiť. Keď sú páčky na vysadenie dvierok odklopnuté (obrázok 2), sú kĺby zaistené. Nemôžu zapadnúť.



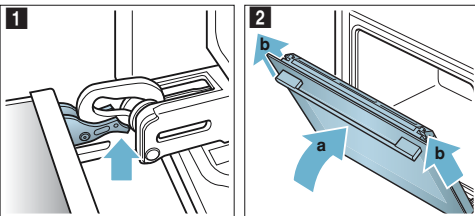
#### ⚠ Varovanie

#### Nebezpečenstvo poranenia!

- Keď sú kĺby nezaistené, môžu s veľkou silou zapadnúť. Dbajte na to, aby boli páčky vždy celkom zaklapnuté, resp. pri vysadzovaní dvierok spotrebiča celkom odklopnuté.
- Kĺby dvierok spotrebiča sa pri otváraní a zatváraní dvierok pohybujú a môžete sa priškrpnúť. Nesiahajte do oblasti kĺbov.

### Vysadenie dvierok spotrebiča

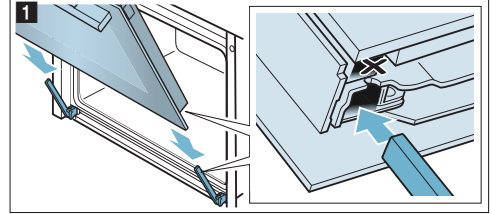
- Celkom otvorte dvierka spotrebiča a zatlačte v smere spotrebiča.
- Odklopte obe páčky vľavo a vpravo (obrázok 1).
- Zavrite dvierka spotrebiča na doraz **a**. Uchopte oboma rukami vľavo a vpravo **b** a vytiahnite hore (obrázok 2).



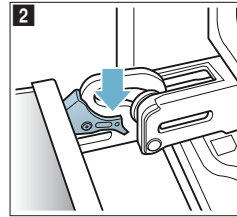
### Zavesenie dvierok spotrebiča

Nasadte dvierka spotrebiča späť v opačnom poradí.

- Pri vešaní dvierok spotrebiča dbajte na to, aby boli oba kĺby zavedené priamo do otvoru (obrázok 1). Položte oba kĺby dole na vonkajšie sklo a použite ich ako vodiče. Dbajte na to, aby boli kĺby zasunuté v správnom otvore. Zasunutie musí ísť ľahko a bez odporu. Pokiaľ cítite odpor, skontrolujte, či sú kĺby zasunuté v správnom otvore.



- Celkom otvorte dvierka spotrebiča. Obe páčky znovu zaklapnite (obrázok 2).

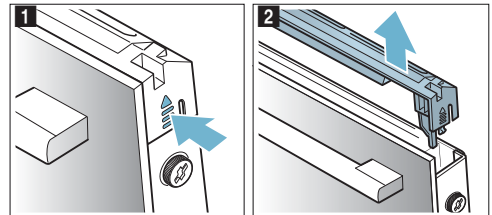


- Zavrite dvierka spotrebiča.

### Odstránenie krytu dvierok

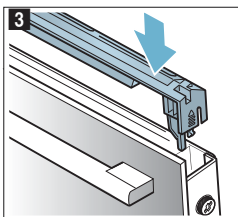
Vložka z ušľachtilej ocele v kryte dvierok môže zmeniť farbu. Pre dôkladné vyčistenie je možné tento kryt zložiť. → "Čistenie" na strane 20.

- Dvierka spotrebiča trochu otvorte.
- Zatlačte na kryt vľavo a vpravo (obrázok 1).
- Snímte kryt (obrázok 2). Opatrne zavrite dvierka spotrebiča.



**Upozornenie:** Vložku z ušľachtilej ocele v kryte dvierok vyčistite prípravkom na oceľ. Ostatné časti krytu dvierok očistite jemnou handričkou a umývacím roztokom.

- Opäť trochu pootvorte dvierka spotrebiča. Nasadte kryt a pritlačte ho, až začujete zacvaknutie (obrázok 3).



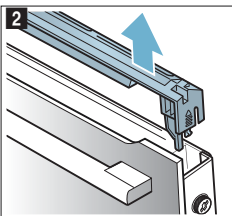
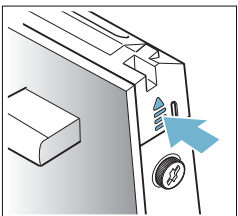
- Zavrite dvierka spotrebiča.

## Vysadenie a nasadenie skla dvierok

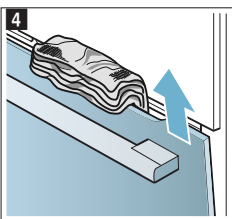
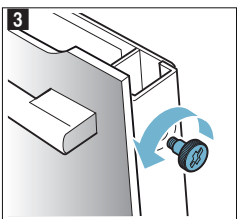
Pre dôkladnejšie vyčistenie môžete vysadiť sklo dvierok spotrebiča.

### Vysadenie skla dvierok

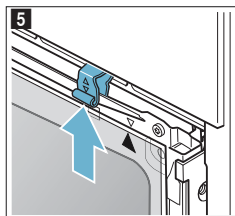
- Dvierka spotrebiča trochu otvorte.
- Zatlačte na kryt vľavo a vpravo (obrázok 1).
- Snímate kryt (obrázok 2).



- Uvoľnite a vyberte skrutky na dvierkach spotrebiča vľavo a vpravo (obrázok 3).
- Predtým, ako dvierka opäť zavriete, prívrite do nich niekoľkokrát preloženú utierku (obrázok 4). Vyberte predné sklo smerom hore a položte ho na rovnú plochu držadlom smerom dole.



- Zatlačte obidva držiaky na medziskle hore smerom hore, nedávajte ich dole (obrázok 5). Držte sklo pevne jednou rukou.



Sklo vyčistite čistiacim prostriedkom na sklo a jemnou handričkou.

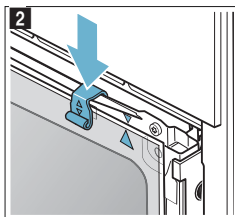
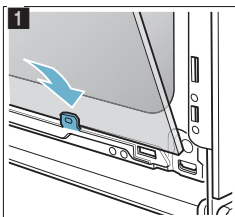
### **⚠ Varovanie** Nebezpečenstvo poranenia!

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

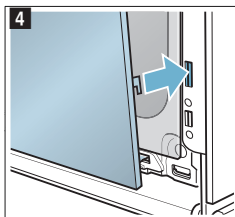
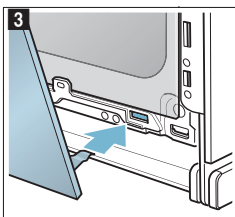
### Nasadenie skla dvierok

Pri zabudovaní vnútorného skla dbajte na to, aby šípka vpravo hore bola na skle a súhlasila so šípkou na plechu.

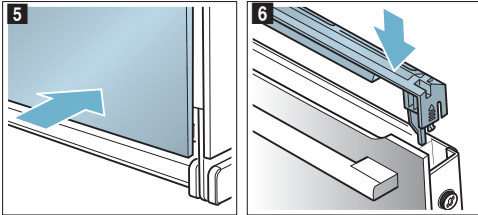
- Nasadte medzisklo dole do držiaka (obrázok 1) a pritlačte hore.
- Zatlačte obidva držiaky dole (obrázok 2).



- Zasuňte predné sklo dole do držiakov (obrázok 3).
- Zatvorte predné sklo až dokiaľ sú obidva horné háky naproti otvoru (obrázok 4).



5. Pritlačte predné sklo dole, dokiaľ počuteľne nezaklapne (obrázok 5).
6. Znovu trochu otvorte dvierka a odstráňte kuchynskú utierku.
7. Zaskrutkujte obidve skrutky vľavo a vpravo.
8. Nasad'te kryt a pritlačte ho, až počuteľne zacvakne (obrázok 6).



9. Zavrite dvierka spotrebiča.

### Pozor!

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

## Čo robiť v prípade poruchy?

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

### Odstranenie závad svojpomocne

Technické poruchy na spotrebiči môžete často celkom ľahko odstrániť sami.

Pokiaľ sa pokrm nepodarí optimálne, nájdete na konci návodu na použitie mnoho tipov a pokynov na prípravu. → "Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu" na strane 33

Porucha	Možná príčina	Riešenie/Rada
Spotrebič nefunguje.	Chybná poistka. Výpadok prúdu.	Skontrolujte, či je poistka v poistkovej skrini v poriadku. Skontrolujte, či fungujú ostatné kuchynské spotrebiče.
Na displeji blíkajú čas.	Výpadok prúdu.	Znovu nastavte čas.
Spotrebič sa nedá zapnúť. Na displeji svieti symbol kľúča alebo <b>SAFE</b> .	Je aktivovaná detská poistka.	Deaktivujte detskú poistku pomocou stlačenia tlačidla so symbolom kľúča po dobu približne 4 sekúnd.
Dvierka spotrebiča nie je možné otvoriť, na displeji je zobrazený symbol kľúča.	Dvierka spotrebiča sú blokované detskou poistkou.	Deaktivujte detskú poistku pomocou stlačenia tlačidla so symbolom kľúča po dobu približne 4 sekúnd. Odblokovanie môžete vykonať v menu základného nastavenia.
Dvierka spotrebiča sa nedajú otvoriť. Na displeji svieti symbol zámku.	Dvierka spotrebiča sú zablokované z dôvodu funkcie čistenia.	Počkajte, kým priestor na pečenie nevychladne a symbol  nezhasne.
Spotrebič neheje. Na displeji blíkajú dvojbodka. Pri niektorých spotrebičoch sa na displeji dodatočne zobrazí <b>d</b> .	Režim Demo je aktivovaný.	Odpojte krátko spotrebič od siete (vypnite poistku v poistkovej skrini) a následne deaktivujte režim Demo počas cca 5 minút nastavením základného nastavenia <b>c 13</b> resp. <b>cb</b> na hodnotu <b>d</b> . → "Základné nastavenia" na strane 19.

### Varovanie - Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!

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

### Chybové hlásenia na displeji

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

Chybové hlásenie sa zruší. Nastavte prípadne znovu hodiny.

Pokiaľ išlo o ojedinelú poruchu, môžete spotrebič znovu používať ako obvykle. Pokiaľ sa chybové hlásenie zobrazí znovu, zavolajte zákaznícky servis a uveďte pritom presné číslo vášho spotrebiča E-Nr. → "Zákaznícky servis" na strane 29

### Prekročenie maximálneho času prevádzky

Váš spotrebič automaticky ukončí prevádzku, kým nenastavíte čas úpravy a pokiaľ dlhší čas nedošlo k žiadnej zmene nastavenia.

Dosiahnutie maximálneho času prevádzky spotrebiča sa riadi rôznymi nastaveniami na spotrebiči.

#### Dosiahol sa maximálny čas prevádzky

Na displeji sa zobrazí **F8**.

Otočte otočným vlničkom do nulovej polohy. V prípade potreby môžete spotrebič znovu nastaviť.

**Tip:** Aby sa spotrebič automaticky nevypol, napr. pri veľmi dlhom čase úpravy pokrmu, nastavte čas úpravy. Spotrebič bude hriať, kým tento čas neuplynie.

### Výmena osvetlenia v priestore na pečenie

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

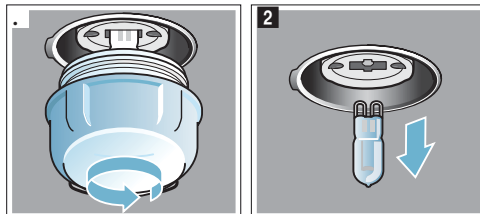
Uchopte halogénovú žiarovku suchou utierkou. Predĺži sa tým životnosť žiarovky. Používajte iba tieto žiarovky.

#### **⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!**

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

**⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!**  
Spotrebič sa veľmi zahrieva. Nikdy sa nedotýkajte horúcich vnútorných plôch priestoru na pečenie. Nechajte spotrebič vždy vychladnúť. Držte deti ďalej od spotrebiča.

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



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

## Zákaznícky servis

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

### Číslo spotrebiča (E-Nr.) a výrobné číslo (FD)

Pri volaní do nášho servisu vždy uveďte úplné číslo spotrebiča (E-Nr.) a výrobné číslo (FD), aby sme vám mohli kvalifikovane pomôcť. Typový štítek s číslami nájdete po otvorení dvierok spotrebiča.


Pokiaľ je váš spotrebič vybavený parou, nájdete typový štítek vpravo za krytom.



The diagram shows a rectangular label with three main sections: 'E-Nr.' (model number), 'FD' (production number), and 'Z-Nr.' (serial number). Below these sections is a 'Type:' label. The label is surrounded by a grid of small squares, likely representing a barcode or a specific identification pattern.

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

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

**Zákaznícky servis** 

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

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

## Programy

S programami môžete celkom jednoducho pripravovať pokrmy. Zvolíte program a spotrebič za vás k nemu prevezme optimálne nastavenie.

Pre dosiahnutie dobrých výsledkov nesmie byť priestor na pečenie príliš horúci. Nechajte priestor na pečenie vychladnúť a až potom spustíte program.

### Riad

Riad'te sa pokynmi výrobcu riadu.

#### Vhodný riad:

Používajte riad tepelne odolný do 300 °C.

Najlepšie sa hodí riad zo skla alebo zo sklokeramiky. Cez sklenené veko môže pôsobiť grill a pečené mäso získa peknú chrumkavú kôrku.

Pekáče z ušľachtilej ocele sú vhodné iba podmienené. Lesklý povrch veľmi silno odráža tepelné žiarenie. Pokrm menej hneď 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.

Pokiaľ používate pekáče zo smaltovanej ocele, liatej ocele alebo hliníku, pokrm silnejšie zospodu hneď. Pridajte trochu tekutiny.

**Tip:** Pokiaľ je omáčka k pečenému mäsu príliš svetlá alebo príliš tmavá, pridajte nabudúce menej, resp. viac tekutiny.

#### Nevhodný riad:

Riad zo svetlého, lesklého hliníka, neglazovanej hlíny a plastový riad alebo riad s plastovými držadlami je nevhodný.

#### Veľkosť riadu:

Pečené mäso by malo zakrývať dno nádoby približne do dvoch tretín. Získate tak pekné zafarbenie pečeného mäsa.

Odstup medzi mäsom a vekom by mal byť aspoň 3 cm. Mäso sa môže počas pečenia zväčšiť.

### Príprava pokrmu

Používajte čerstvé potraviny, najlepšie s teplotou z chladničky.

**Tip:** Veľmi chudé mäso zostane šťavnatejšie, keď naň poukladáte plátky slaniny.

Zvážte svoj pokrm. Pre nastavenie potrebujete hmotnosť. Nastavte vždy najbližšiu vyššiu hmotnosť.

Postavte riad na rošt. Vždy vkladajte do chladného priestoru na pečenie.



## Programy

Keď je pečené mäso hotové, môže ešte 10 minút odpočívať vo vypnutom, zatvorenom priestore na pečení.

**Upozornenie:** Rozmedzie hmotnosti je zámerne obmedzené. Pre veľmi veľké pokrmy často nie je k dispozícii vhodný riad a výsledok pečenia by tak nebol zodpovedajúci.


Program	Potravina	Riad	Pridanie tekutín	Výška zasunutia	Nastavená hmotnosť	Upozornenie
01 Pizza, tenké cesto	Hlboko zmrazené, predpečené	Univerzálny plech s papierom na pečení	Nie	3	Celková hmotnosť	Priestor na pečení musí byť pri spustení vychladnutý. Pre druhú pizzu sa riadte údajmi na obale.
02 Pizza, hrubé cesto	Hlboko zmrazené, predpečené	Univerzálny plech s papierom na pečení	Nie	3	Celková hmotnosť	Priestor na pečení musí byť pri spustení vychladnutý. Pre druhú pizzu sa riadte údajmi na obale.
03 Lasagne	Hlboko zmrazené	Originálny obal	Nie	3	Celková hmotnosť	-
04 Hranolčeky	Hlboko zmrazené	Univerzálny plech s papierom na pečení	Nie	3	Celková hmotnosť	Položte na univerzálny plech vedľa seba.
05 Rozpečené žemle	Hlboko zmrazené, predpečené	Univerzálny plech s papierom na pečení	Nie	3	Celková hmotnosť	-
06 Zapekané zemiaky	-	Forma na nákyp bez veka	Nie	2	Celková hmotnosť	-
07 Rezancový nákyp	S predvarenými rezancami	Forma na nákyp bez veka	Nie	2	Celková hmotnosť	-
08 Zemiaky v rúre, celé	Nešúpané, múčne zemiaky	Univerzálny plech	Nie	3	Celková hmotnosť	-
09 Eintopf, so zeleninou	Vegetariánsky	Vysoký pekáč s vekom	Podľa receptu	2	Celková hmotnosť	Zeleninu s dlhším časom pečenia (napr. mrkva) nakrájajte na menšie kúsky ako zeleninu s kratším časom pečenia (napr. paradajky).
10 Eintopf, s mäsom	-	Vysoký pekáč s vekom	Podľa receptu	2	Celková hmotnosť	Mäso dopredu neopiekajte.
11 Guláš	Hovädzie alebo bravčové mäso na kocky so zeleninou	Vysoký pekáč s vekom	Podľa receptu	2	Celková hmotnosť	Mäso položte dole a zakryte zeleninou. Mäso vopred neopiekajte.
12 Ryby, celé	Predvarené, korenené	Pekáč s vekom	Zakryté dno pekáča	2	Hmotnosť ryby	-
13 Kurča, bez drobkov	Pripravené, korenené	Pekáč so skleneným vekom	Nie	2	Hmotnosť kurčatá	Položte do nádoby prsnou stranou hore.
14 Kuracie kúsky	Predvarené, korenené	Pekáč s vekom	Zakryté dno pekáča	2	Hmotnosť najťažšieho kúsku	-
15 Morčacie prsia	Na kúsky, korenené	Pekáč so skleneným vekom	Zakryté dno pekáča, eventuálne pridajte až 250 g zeleniny	2	Hmotnosť morčacích prs	-
16 Kačica, neplnená	Predvarené, korenené	Pekáč bez veka	Nie	2	Hmotnosť kačky	-

Program	Potravina	Riad	Pridanie tekutín	Výška zasunutia	Nastavená hmotnosť	Upozornenie	
17	Hus, neplnená	Predvarené, korenené	Pekáč bez veka	Nie	2	Hmotnosť husy	-
18	Hovädzia pečienka	Napr. vysoké rebierko, plece, orech alebo sviečková pečienka	Pekáč s vekom	Zakryte dno pekáča, eventuálne pridajte až 250 g zeleniny	2	Hmotnosť mäsa	Mäso vopred neopekajte.
19	Rostbeef, medium	Predvarený, korenený	Pekáč bez veka	Nie	2	Hmotnosť mäsa	Mäso vopred neopekajte, položte do nádoby tučnou stranou hore.
20	Hovädzie rolády	Plnené zeleninou alebo mäsom	Pekáč s vekom	Rolády podlite, napr. vývarom alebo vodou	2	Hmotnosť všetkých plnených rolád	Mäso vopred neopekajte.
21	Sekaná, čerstvá	Mleté hovädzie, bravčové alebo jahňacie mäso	Pekáč s vekom	Nie	2	Hmotnosť pečeného mäsa	Mäso vopred neopekajte.
22	Jahňacie stehno, medium	Bez kosti, korenené	Pekáč s vekom	Zakryte dno pekáča, eventuálne pridajte až 250 g zeleniny	2	Hmotnosť mäsa	Mäso vopred neopekajte.
23	Jahňacie stehno, prepečené	Bez kosti, korenené	Pekáč s vekom	Zakryte dno pekáča, eventuálne pridajte až 250 g zeleniny	2	Hmotnosť mäsa	Mäso vopred neopekajte.
24	Teľacie pečené mäso, prerastené	Napr. chrbát alebo bok	Pekáč s vekom	Zakryte dno pekáča, eventuálne pridajte až 250 g zeleniny	2	Hmotnosť mäsa	Mäso vopred neopekajte.
25	Teľacie mäso, chudé	Napr. sviečková alebo orech	Pekáč s vekom	Zakryte dno pekáča, eventuálne pridajte až 250 g zeleniny	2	Hmotnosť mäsa	Mäso vopred neopekajte.
26	Zverina	Bez kosti, solené	Pekáč s vekom	Zakryte dno pekáča, eventuálne pridajte až 250 g zeleniny	2	Hmotnosť mäsa	-
27	Králik, celý	Predvarené, zvnútra korenené	Pekáč so skleneným vekom	Zakryte dno pekáča, eventuálne pridajte až 250 g zeleniny	2	Hmotnosť mäsa	-
28	Bravčová krkovička	Bez kosti, korenená	Pekáč so skleneným vekom	Zakryte dno pekáča, eventuálne pridajte až 250 g zeleniny	2	Hmotnosť mäsa	Mäso vopred neopekajte.
29	Bravčová pečienka, s kôrkou	Napr. plece, korenená a s narezanou kožou	Pekáč so skleneným vekom	Zakryte dno pekáča, eventuálne pridajte až 250 g zeleniny	2	Hmotnosť mäsa	Položte do nádoby tučnou stranou hore, kožu dobre osolte.
30	Bravčová krkovička	Korenená	Pekáč so skleneným vekom	Zakryte dno pekáča, eventuálne pridajte až 250 g zeleniny	2	Hmotnosť mäsa	Mäso vopred neopekajte.

## Nastavenie programu

Spotrebič zvolí optimálny druh ohrevu a nastavenie času a teploty. Musíte nastaviť iba hmotnosť.

Hmotnosť je možné nastaviť iba vo vopred nastavenom rozmedzí hmotnosti.



1. Nastavte otočný volič na programy .
2. Tlačidlom **+** alebo **-** nastavte požadovaný program.
3. Pomocou voliča teploty nastavte hmotnosť vášho pokrmu.

Po niekoľkých sekundách sa spustí program. Na displeji plynne čas trvania.

Keď je program ukončený, zaznie signál. Na displeji stojí čas trvania na nule.

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

## Čas trvania programu

Môžete vyvolať čas trvania vášho nastaveného programu. Pred spustením stlačte tlačidlo , kým nie je na displeji označený symbol pre čas trvania. Stlačte znovu tlačidlo , kým sa znovu nezobrazí program, príp. hmotnosť.

Čas trvania programu nemôžete zmeniť.


## Dopekanie

Hneď ako je program a signál ukončený, môžete nastaviť čas trvania tlačidlom **+**. Spotrebič hreje ďalej s nastaveniami programu.

**Upozornenie:** Dopekať môžete ľubovoľne dlho.

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

## Odsunutie času ukončenia

Pri niektorých programoch môžete zmeniť čas ukončenia dozadu. Pred spustením stlačte tlačidlo , kým nie je na displeji označený symbol pre čas ukončenia. Tlačidlom **+** posuňte čas ukončenia na neskôr.

Po spustení prejde spotrebič do vyčkávacieho režimu.

## Zmena a prerušenie

Po spustení už nie je možné číslo programu a hmotnosť zmeniť.

Čas ukončenia je možné zmeniť, kým je spotrebič vo vyčkávacom režime.

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

## Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu

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

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

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

### Všeobecné pokyny

#### Odporúčané hodnoty nastavenia

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

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

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

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

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

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

### Mierny ohrev

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

### Pečenie na jednej úrovni

Na pečenie na jednej úrovni používajte nasledujúce úrovne vkladania:

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

### Pečenie vo viacerých úrovniach

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

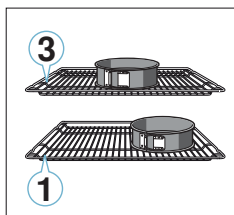
Pečenie na dvoch úrovniach:

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

Pečenie na troch úrovniach:

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

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



### Príslušenstvo

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

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

→ "Príslušenstvo" na strane 11

### Papier na pečenie

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

## Koláče a pečivo

Váš spotrebič vám ponúka mnoho druhov ohrevu na prípravu koláčov a pečiva. V tabuľkách nastavenia nájdete optimálne nastavenie pre mnoho pokrmov. Riadte sa tiež pokynmi v oddiele na kysnutie cesta.

### Formy na pečenie

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

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

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

## Hlboko zmrazené produkty

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

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

### Chlieb a žemle

#### Pozor!

Nikdy nelejte do horúceho priestoru na pečenie vodu a nekladte nádoby s vodou na dno priestoru na pečenie. Vplyvom zmeny teploty môžu vzniknúť poškodenia smaltu.

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

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

## Koláče vo forme

Pokrm	Príslušenstvo/Riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
Trený koláč, jednoduchý	Forma v tvare venca/hranatá	2		140-150	75-85
Trený koláč, jednoduchý, 2 vrstvy	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 tveného cesta	Tortová forma	3		160-180	20-30
Ovocný alebo tvarohový koláč s korpusom z krehkého cesta	Tortová forma Ø26 cm	2		170-190	55-80
Francúzsky koláč (tarte)	Forma na tarte	1		200-240	25-50
Kysnutý koláč	Tortová forma Ø28 cm	2		150-160	25-35
Bábovka	Forma na bábovku	2		150-170	50-70
Píškotový korpus, 3 vajcia	Tortová forma Ø26 cm	2		160-170	30-35
Píškotový korpus, 6 vajec	Tortová forma Ø28 cm	2		150-160*	30-40

\* predhrejte

## Koláče na plech

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

\* predhrejte

## Drobné pečivo

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

\* predhrejte

\*\* predhrejte 5 min, nepoužívajte funkciu rýchleho ohrevu

## Cukrovinky

Pokrm	Príslušenstvo/Riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas 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	Univerzálny plech + plech na pečenie	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
Makrónky	Plech na pečenie	3	☉	90-110	20-30
Makrónky, 2 úrovne	Univerzálny plech + plech na pečenie	3+1	☉	90-110	20-35
Makrónky, 3 úrovne	Univerzálny plech + plech na pečenie	5+3+1	☉	90-110	30-40

\* predhrejte

\*\* predhrejte 5 min, nepoužívajte funkciu rýchleho ohrevu

## Chlieb a žemle

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

\* predhrejte

## Pizza, quiche a pikantné koláče

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

\* predhrejte

## Tipy na pečenie

Chceli by ste zistiť, či je koláč prepečený.	Zapichnite drevenú špajľu do miesta, kde je koláč najvyšší. Pokiaľ sa cesto už nelepí na špajľu, je koláč hotový.
Koláč nevykysol.	Nabudúce použite menej tekutiny. Alebo nastavte o 10 °C nižšiu teplotu a predĺžte čas pečenia. Zohľadnite použité suroviny a pokyny v recepte.
Koláč vybehol uprostred do výšky, ale na okrajoch je nižší.	Tukom vymažte iba dno formy na pečenie. Po upečení koláč opatrne vyberte z formy nožom.
Ovocná šťava z koláča preteká.	Nabudúce použite hlbší univerzálny plech.
Drobné pečivo sa pri pečení zlepjuje.	Medzi jednotlivými kúskami dodržujte rozostupy cca 2 cm. Tak bude mať pečivo dostatok miesta na nakysnutie a zozlatne zo všetkých strán.
Koláč je vysušený.	Nastavte o 10 °C nižšiu teplotu a skráťte čas pečenia.
Koláč je celkovo príliš svetlý.	Pokiaľ sú úroveň vloženia a použité príslušenstvo správne, nabudúce prípadne zvýšte teplotu alebo predĺžte čas pečenia.
Koláč je zhora príliš svetlý, ale zospodu príliš tmavý.	Nabudúce vložte príslušenstvo o úroveň vyššie.
Koláč je zhora príliš tmavý, ale zospodu príliš svetlý.	Nabudúce vložte príslušenstvo o úroveň nižšie. Zvoľte nižšiu teplotu a predĺžte čas pečenia.
Koláč upečený vo forme je vzadu príliš tmavý.	Nestavajte formu až k zadnej stene, ale doprostred priestoru na pečenie.
Koláč je celkovo príliš tmavý.	Nabudúce zvoľte nižšiu teplotu a prípadne predĺžte čas pečenia.
Pečivo zhnedlo nerovnomerne.	Zvoľte nižšiu teplotu. Tiež papier na pečenie, ktorý presahuje formu, môže ovplyvňovať cirkuláciu vzduchu. Papier vždy upravte na správnu veľkosť. Dbajte na to, aby forma nebola umiestnená úplne pri zadnej stene rúry. Pri pečení drobného pečiva by pečivo malo mať pokiaľ možno rovnakú veľkosť a hrúbku.
Pečivo ste piekli na viacerých úrovniach. Na hornom plechu je pečivo tmavšie ako na spodnom.	Na pečenie na viacerých úrovniach vždy používajte režim horúci vzduch. Aj keď je možné piecť viac plechov súčasne, nemusia byť všetky plechy hotové v rovnakom okamihu.

Koláč vyzerá dobre, ale vnútri nie je prepečený.	Pečte dlhšie pri nižšej teplote a pridávajte menej tekutiny. Pri koláčoch so šťavnatou náplňou najprv predpečte korpus. Posypte ho posekanými mandľami alebo strúhankou a až potom pridajte hornú šťavnatú vrstvu.
Koláč nejde vyklopiť z formy.	Po upečení nechajte koláč 5 až 10 minút vychladnúť. Pokiaľ ani potom nejde z formy vyklopiť, uvoľnite ho opatrne pomocou noža. Otočte formu znovu dnom hore a niekoľkokrát ju utrite vlhku studenou handričkou. Pri ďalšom použití formu vytrite tukom a vysypte strúhankou.

## Nákypy a gratinované pokrmy

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

Prepečenie nákypu je závislé na veľkosti nádoby a výške nákypu.

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

Používajte uvedené úrovne vkladania.

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

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

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

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

## Hydina, mäso a ryby

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

### Pečenie na rošte

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

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

→ "Príslušenstvo" na strane 11

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

### Pečenie v nádobe

#### ⚠ Varovanie - Nebezpečenstvo poranenia vplyvom prasknutého skla!

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

#### ⚠ Varovanie - Nebezpečenstvo obarenia!

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

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

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

Dbajte na údaje od výrobcu riadu.

#### Odkryté nádoby

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

#### Zakryté nádoby

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

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



## Grilovanie

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

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

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

Kúsky obracajte pomocou grilovacích klieští. Pokiaľ do mäsa pichnete vidličkou, stratí šťavu a bude vysušené.

Mäso osolte až po grilovaní. Soľ vyťahuje vodu z mäsa.

## Upozornenie

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

## Teplotná sonda

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

→ „Teplotná sonda“ na strane 17

## Odporúčané nastavenia

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

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

Čím väčší kus mäsa pečiete, tým nižšia je teplota a tým dlhší je čas pečenia.

Po ½ až ¾ dĺžky pečenia hydiny, mäso alebo ryby obráťte.

## Hydina

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

U kačacích prsů kožu narežte. Kačacie prsia neobracajte.

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

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

## Mäso

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

Pri pečení chudého mäsa pridajte trochu tekutiny. V sklenenej nádobe by malo byť dno nádoby pokryté cca do výšky ½ cm.

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

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

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

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

Počas pečenia sa tekutina v nádobe odparuje. V prípade potreby opatrne prilejte tekutinu.

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

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

## Ryby

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

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

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

## Hydina

Pokrm	Príslušenstvo/Riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas úpravy v min.
Kurča, 1,3 kg	Rošt	2		200-220	60-70
Kuracie kúsky, po 250 g	Rošt	3		220-230	30-35
Kuracie kúsky, nugety, mražené	Univerzálny plech	3		-	-
Kačica, 2 kg	Rošt	2		180-200	90-110
Kačacie prsia, stredné, po 300 g	Rošt	3		210-230	35-40
				3	3-5
Hus, 3 kg	Rošt	2		140 160	130-140 50-60
Husacie stehno, 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 stehno, s kosťou, 1 kg	Rošt	2		180-200	80-100

\* predhrejte 5 min.

## Mäso

Pokrm	Príslušenstvo/Riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Kroky	Teplota v °C	Čas úpravy v min.
Bravčová pečienka bez kože, napr. krkovička, 1,5 kg	Otvorená nádoba	2		-	160-170	150-160
Bravčová pečienka s kožou, napr. plece, 2 kg	Otvorená nádoba	2		-	180-190	160-180
Bravčová panenka, 1,5 kg	Otvorená nádoba	2		-	190-200	100-110***
Bravčový steak, 2 cm hrubý	Rošt	4		-	3	20-25**
Hovädzia fileta, medium, 1 kg	Otvorená nádoba	3		-	210-220	40-50**
Hovädzia dusená pečienka, 1,5 kg	Otvorená nádoba	2		-	200-220	130-150
Rostbeef, medium, 1,5 kg	Otvorená nádoba	3		-	200-220	60-70
Burger, 3-4 cm vysoký	Rošt	4		-	3	25-30
Teľacie pečené mäso, 1,5 kg	Otvorená nádoba	2		-	160-180	140-160
Teľacie nohy, 1,5 kg	Otvorená nádoba	2		-	200-220	125-140
Jahňacie stehno bez kostí, medium, 1,5 kg	Otvorená nádoba	2		-	170-190	70-80***
Jahňací chrbát s kosťami, medium, 1,5 kg	Rošt	2		-	180-190	45-55***
Grilovacie klobásy	Rošt	3		-	3	15-20
Sekaná, 1 kg	Otvorená nádoba	2		-	170-180	70-80

\* predhrejte

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

\*\*\* neobracajte

## Ryby

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

\* predhrejte

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

## Tipy na pečenie a dusenie

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

## Zelenina a prílohy

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

Dbajte pokynov uvedených v tabuľke.

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

## Dezerty

Pomocou svojho spotrebiča môžete ľahko pripraviť soufflé a jogurt.



### Soufflé

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

### Jogurt

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

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

Pokrm	Príslušenstvo/Riad	Úroveň vkladania	Druhy ohrevu	Teplota v °C	Čas úpravy v min.
Jogurt	Formičky na jednotlivé porcie	-		40-45	8-9h
Soufflé v jednotlivých porciách	Formičky na jednotlivé porcie	2		160-180	35-45

## Akrylamid v potravinách

Akrylamid vzniká predovšetkým v obilných a zemiakových produktoch, ktoré sa zahrievajú na vysokú teplotu, napr. zemiakové chipsy, hranolčeky, hrianky, žemle, chlieb alebo drobné pečivo (sušienky, perničky a vianočné cukrovinky).

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

## Mierny ohrev

Mierny ohrev je pomalé pečenie pri nízkej teplote. Preto sa nazýva tiež ako nízkoteplotné pečenie.

Mierny ohrev je ideálne pre všetky vzácnejšie kusy mäsa (napr. jemné časti hovädzieho, teľacieho, bravčového, jahňacieho alebo hydiny), ktoré majú byť opečené doružova a presne. Mäso zostáva šťavnaté, jemné a mäkké.

Vaša výhoda: Máte veľa priestoru na plánovanie menu, pretože jemne pečené mäso je možné bez problémov udržiavať teplé. Počas pečenia nemusíte vaše mäso obracať. Udržujte dverka spotrebiča zatvorené, aby sa zachovalo rovnomerné prostredie na pečenie.

Používajte iba čerstvé a hygienicky neškodné mäso bez kostí. Starostlivo odstráňte šľachy a tučné okraje. Tuk pri jemnom pečení vytvára silne charakteristickú chuť. Môžete použiť tiež korenené alebo marinované mäso. Nepoužívajte rozmrazené mäso.

Po použitie mierného ohrevu je možné mäso ihneď nakrájať. Nie je nutné nechať mäso odpočívať. Vplyvom z vlastnej metódy pečenia vyzerá mäso ružovo, ale nie je surové ani málo opečené.

Teplota mierného ohrevu závisí od veľkosti, hrúbky a kvality mäsa. Preto sú uvedené rozmedzia na nastavenie.

**Upozornenie:** Odložený štart s časom ukončenia nie je pri miernom ohreve možný.

### Riad

Používajte plochý riad, napr. servírovací tanier z porcelánu alebo skla. Pre predhriatie vložte riad do priestoru na pečenie.

Otvorenú nádobu postavte vždy do výšky 2 na rošt.

Dodatočné informácie nájdete v tipoch na mierny ohrev v nadväznosti na tabuľku nastavenia.

Prevádzku spúšťajte iba pri celkom vychladnutom priestore na pečenie. Priestor na pečenie s nádobou nechajte cca 15 minút prehriať.

Mäso opečte sprudka na varnej doske pri veľmi vysokej teplote a dostatočne dlho zo všetkých strán, tiež na okrajoch. Ihneď vložte do predhriatej nádoby. Nádobu s mäsom vložte znovu do rúry a pečte.

Pokrm	Príslušenstvo/Riad	Úroveň vkladania	Druhy ohrevu	Čas opekania v min.	Teplota v °C	Čas úpravy v min.
Kačacie prsia, po 300g	Nádoba otvorená	2		6-8	95*	60-70
Kuracie prsné filety, po 200 g, prepečené	Nádoba otvorená	2		4	120*	70-80
Morčacie prsia, bez kostí, 6,5 – 8,5 cm hrubé, 1 kg, prepečené	Nádoba otvorená	2		6-8	120*	140-180
Bravčová panenka, 5 – 6 cm hrubá, 1,5 kg	Nádoba otvorená	2		6-8	85*	150-210
Bravčové filety, celé	Nádoba otvorená	2		4-6	85*	75-100
Hovädzí bok, 6 – 7 cm hrubý, 1,5 kg, prepečený	Nádoba otvorená	2		6-8	100*	160-220
Hovädzie filety, 4 – 6 cm hrubé, 1 kg	Nádoba otvorená	2		6-8	85*	90-150

\* predhrejte

Pokrm	Príslušenstvo/Riad	Úroveň vkladania	Druhy ohrevu	Čas opekania v min.	Teplota v °C	Čas úpravy v min.
Rostbeef, 5 – 6 cm hrubý, 1,5 kg	Nádoba otvorená	2		6-8	85*	120-180
Hovädzie medailóniky/Rumpsteak, 4 cm hrubé	Nádoba otvorená	2		4	80*	40-80
Teľací orech, 7 – 10 cm hrubý, 1,5 kg	Nádoba otvorená	2		6-8	85*	250-310
Jahňacie filety, celé	Nádoba otvorená	2		4-6	85*	100-160
Teľacie medailóniky, 4 cm hrubé	Nádoba otvorená	2		4	80*	50-70
Jahňací chrbát, vykostený, je 200 g	Nádoba otvorená	2		4	85*	30-70
Jahňacie stehno bez kostí, 1 kg vcelku	Nádoba otvorená	2		6-8	95*	150-210

\* predhrejte

### Tipy na jemné pečenie

Jemné pečenie kačacích prís.	Položte vychladené kačacie prsia do panvice a najprv opečte stranu s kožou. Po jemnom pečení ešte 3 až 5 minút grilujte do chrupkava.
Jemne pečené mäso nie je také horúce ako normálne pečené mäso.	Aby pečené mäso nevychladlo tak rýchlo, ohrejte taniere a omáčky servírujte veľmi horúce.

### Sušenie

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

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

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

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

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

Na usušenie použite nasledujúce úrovne na vloženie príslušenstva:

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

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

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

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

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

## Zaváranie

Váš spotrebič je vhodný aj na zaváranie ovocia a zeleniny.

### ⚠ Varovanie - Nebezpečenstvo poranenia!

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

### Poháre

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

Spoločne zavárajte iba poháre rovnakej veľkosti a s rovnakými potravinami. V rúre je možné súčasne zavárať maximálne šesť zaváracích pohárov s objemom ½, 1 alebo 1½ litra. Nepoužívajte väčšie alebo vyššie poháre. Viečka by mohli prasknúť.

Počas zavárania sa pohárov v rúre nedotýkajte.

### Príprava ovocia a zeleniny

Zavárajte iba nepoškodené ovocie a zeleninu. Dôkladne ich umyte.

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

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

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

Zelenina: Zeleninu v zaváracom pohári zalejte horúcou, prevarenou vodou.

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

### Ukončenie zavárania

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

Zelenina: Po určitom čase začnú v krátkych intervaloch stúpať bublinky. Hneď ako začnú všetky poháre peniť, znížte teplotu na 120 °C a poháre nechajte i naďalej peniť v uzatvorenom priestore na pečenie, čas je uvedený v tabuľke. Po uplynutí tohto času rúru vypnite a poháre vyberte až po uvedenom čase ohrevu, pozrite tabuľku.

Vybraté poháre postavte na čistú utierku. Horúce poháre nestavajte na studenú alebo mokrú podložku, mohli by prasknúť. Poháre zakryte, aby boli chránené pred prievanom. Svorky zložte, až keď poháre vychladnú.

V tabuľke sú uvedené odporúčané orientačné hodnoty na zaváranie ovocia a zeleniny. Môžu byť ovplyvnené izbovou teplotou, počtom pohárov, množstvom, teplotou a kvalitou zavárannej potraviny. Údaje sa vzťahujú na okrúhle poháre s objemom 1 liter. Predtým, ako spotrebič prepnete alebo vypnete, skontrolujte, či poháre penia.

Penenie začne po cca 30 - 60 minútach.

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

## Kysnutie cesta

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

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

### Kysnutie cesta

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

### Pozor!

#### Poškodenie povrchov

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

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

Počas procesu pečenia neotvárajte dverka spotrebiča, pretože inak uniká vlhkosť. Cesto nezakrývajte.

Počas prevádzky vzniká kondenzát a sklo dveriek je orosené. Po pečení vytrite priestor pečenia. Zvyšky vodného kameňa rozpustite trochou octu a utrite čistou vodou.

### Kusy cesta

Položte vaše pečivo do výšky zasunutia uvedenej v tabuľke.

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

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

Pokrm	Príslušenstvo/Riad	Úroveň vkladania	Druhy ohrevu	Kroky	Teplota v °C	Čas úpravy v min.
Kysnuté cesto, ľahké	Miska	2		1.	35-40	25-30
	Plech na pečenie alebo forma	2		2.	35-40	10-20
Kysnuté cesto, ťažké a s veľkým obsahom tuku	Miska	2		1.	35-40	60-75
	Plech na pečenie alebo forma	2		2.	35-40	45-60

## Rozmrazovanie

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

Na rozmrazovanie použite nasledujúce úrovne vkladania:

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




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

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

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

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

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

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

## Udržiavanie teploty

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

Zabráňte tak tvorbe kondenzátu a nemusíte priestor na pečenie utierať.

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

## Skúšobné pokrm

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

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

### Pečenie

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

Úrovne pre vloženie príslušenstva na pečenie na dvoch úrovniach:

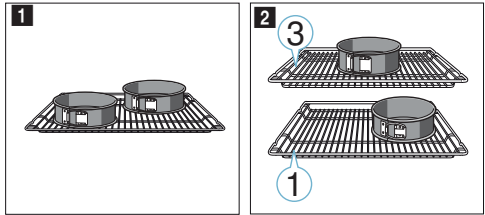
- Univerzálny plech: Úroveň 3  
Plech na pečenie: Úroveň 1
- Formy na rošte  
prvý rošt: Úroveň 3  
druhý rošt: Úroveň 1

Úrovne pre vloženie príslušenstva na pečenie na troch úrovniach:

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

Pečenie s dvoma roztváracími formami:

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



### Upozornenie

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

### Grilovanie

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

### Pečenie

Pokrm	Príslušenstvo/Riad	Úroveň vkladania	Druhy ohrevu	Teplota v°C	Čas úpravy v min.
Striekané pečivo	Plech na pečenie	3	☐	140-150*	25-40
Striekané pečivo, 2 úrovne	Univerzálny plech + plech na pečenie	3+1	☒	140-150*	25-35
Striekané pečivo, 3 úrovne	Plech na pečenie + univerzálny plech	5+3+1	☒	130-140*	40-55
Cukrovinky	Plech na pečenie	3	☐	150-160*	20-30
Cukrovinky, 2 úrovne	Univerzálny plech + plech na pečenie	3+1	☒	140-150*	25-35
Cukrovinky, 3 úrovne	Plech na pečenie + univerzálny plech	5+3+1	☒	140-150*	25-35
Píškotový koláč	Tortová forma Ø26cm	2	☐	160-170**	25-35
Píškotový koláč, 2 úrovne	Tortová forma Ø26cm	3+1	☒	150-160**	35-50
Jablkový páj	2x čierna plechová forma Ø20cm	2	☒	160-170	70-90
Jablkový páj, 2 úrovne	2x čierna plechová forma Ø20cm	3+1	☒	160-180	70-90

\* predhrejte 5 min., nepoužívajte funkciu rýchleho ohrevu

\*\* predhrejte, nepoužívajte funkciu rýchleho ohrevu

### Grilovanie

Pokrm	Príslušenstvo	Úroveň vkladania	Druhy ohrevu	Stupeň grilovania	Čas úpravy v min.
Opekanie hriank	Rošt	5	☐	3	5-6*
Hovädzí burger, 12 kusov	Rošt	4	☐	3	25-30**

\* nepredhrievajte

\*\* po 2/3 celkového času otočte

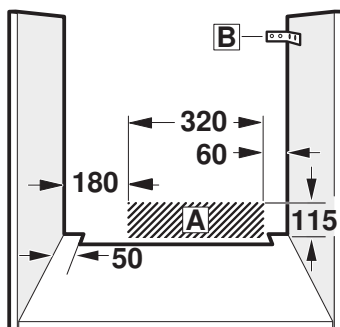
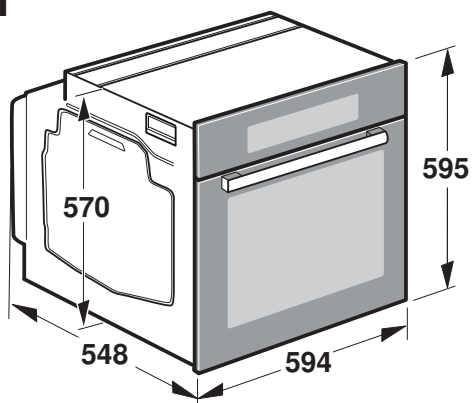




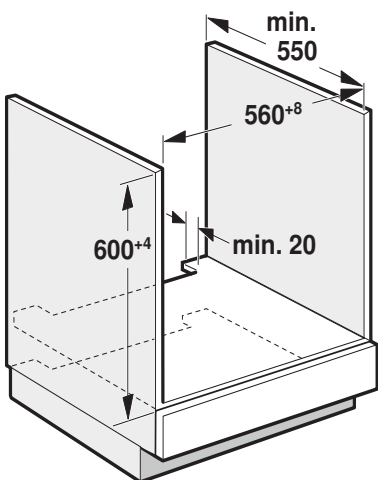
## sk Montážny návod



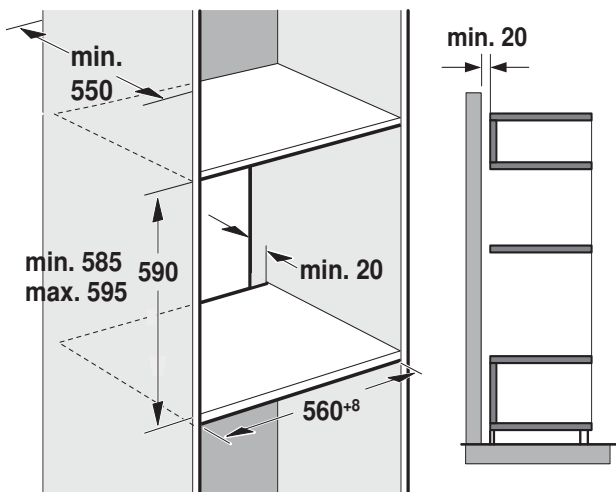
1



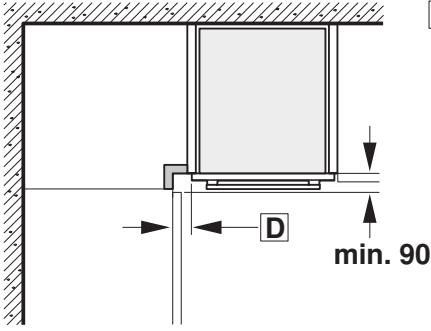
2



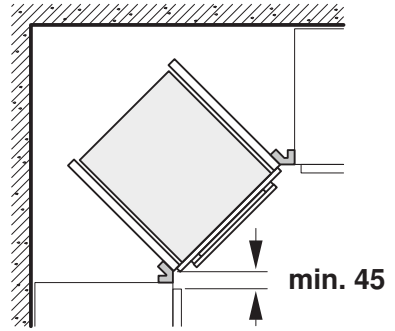
3



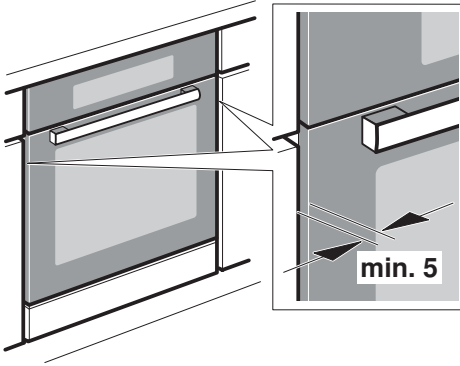
4



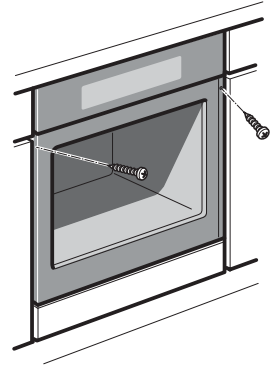
C



5



min. 5



## Dôležité pokyny – obrázok 1

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

### Spotrebič pod pracovnou doskou – obrázok 2

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

### Spotrebič vo vysokej skrínke – obrázok 3

Pre odvetrávanie spotrebiča musí byť v medzidne výrez na odvetrevanie.

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

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

### Vestavba do rohu – obrázok 4

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

### Pripojenie spotrebiča

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

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

Pri všetkých montážnych prácach musí byť spotrebič odpojený zo siete.

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

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

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

Ochrana proti dotyku musí byť zabezpečená zabudovaním.

### Prívodný kábel so zástrčkou s ochranným kontaktom.

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

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

### Prívodný kábel bez zástrčky s ochranným kontaktom

Elektrické pripojenie môže vykonávať iba koncesovaný odborník.

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

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

### Iba Švédsko, Finsko a Nórsko

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

### Upevnenie spotrebiča – obrázok 5

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

1. Spotrebič celkom zasunúť a stredovo vyrovnajte.

2. Spotrebič priskrutkujte.

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

Na bočných stenách vstavanej skrinky nesmú byť pripevnené tepelnoizolačné lišty.

### Demontáž

1. Spotrebič odpojte zo siete.

2. Povoľte upevňovacie skrutky.

3. Spotrebič mierne nadvihnite a celkom vytiahnite.

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

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

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

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

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

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

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

### Zápisy o uskutočnených opravách:

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

## Upozornenie pre predajcov

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

### Záručné podmienky

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

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

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

### Vyhlasenie o hygienickej neškodnosti výrobku

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



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

## **Uistenie dovozcu o vydaní vyhlásenia o zhode**

Vážený zákazník,

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

## **Kontakt na servis domácich spotrebičov SIEMENS**

### **Dodávateľ:**

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

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

### **Príjem opráv:**

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

### **Objednávky príslušenstva a náhradných dielov:**

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

### **Zákaznícke poradenstvo:**

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

Aktuálne informácie o servise nájdete na internetových stránkách

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

Tu máte možnosť si dojednať opravu pomocou online formulára.

