

SIEMENS



HB554ABR0

Vestavná pečící trouba

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

cz Návod k použití



Obsah

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

	Závěsné rošty	16
	Vysazení a nasazení závěsných roštů	16
	Dvířka spotřebiče	17
	Vysazení a nasazení skla dvířek	17
	Co dělat v případě poruchy?	19
	Odstranění drobných závad svépomocí	19
	Výměna osvětlení v pečicím prostoru	19
	Zákaznický servis	20
	E-Nr. a FD	20
	Testováno pro vás v našem	
	kuchyňském studiu	20
	Všeobecné pokyny	20
	Koláče a pečivo	21
	Nákypy a gratinované pokrmy	24
	Drůbež, maso a ryby	25
	Zelenina a přílohy	27
	Dezerty	28
	Akrylamid v potravinách	28
	Sušení	28
	Zavařování	29
	Kynutí těsta	30
	Rozmrazování	30
	Udržování teploty	30
	Zkušební pokrmy	31

Další informace o spotřebičích, příslušenství, náhradních dílech a servisu najdete na internetu:

www.siemens-home.bsh-group.com/cz

Použití podle určení

Pečlivě si přečtete tento návod. Pouze tehdy můžete váš spotřebič správně a bezpečně používat. Návod k použití a na montáž uschovejte pro pozdější potřebu nebo pro další majitele.

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

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

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

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

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

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

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

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

Příslušenství vždy správně zasuňte do trouby.

→ "Příslušenství" na straně 9

Důležité bezpečnostní pokyny

Všeobecné pokyny

Varování – Nebezpečí požáru!

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

Varování – Nebezpečí popálení!

- Spotřebič se zahřívá na velmi vysoké teploty. Nikdy se nedotýkejte horkých ploch nebo topných článků ve vnitřním prostoru. Spotřebič nechte vždy vychladnout. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.
- Příslušenství a nádoby jsou velmi horké. Horké příslušenství a nádoby **vyndávejte** z pečicího prostoru vždy chňapkou.
- Alkoholové výpary se mohou v rozpálené troubě vznítit. Nikdy nepoužívejte k přípravě pokrmů velké množství nápojů s vysokým procentem alkoholu. Používejte pouze malé množství nápojů s vysokým procentem alkoholu. Dvířka spotřebiče otvírejte opatrně.

Varování – Nebezpečí opaření!

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

- Při otevření dvířek spotřebiče může unikat horká pára. Pára nemusí být v závislosti na teplotě vidět. Při otevírání nestůjte příliš blízko u spotřebiče. Opatrně otevřete dvířka spotřebiče. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.
- Z vody v horkém pečicím prostoru může vzniknout horká pára. Nikdy nelijte do horké trouby vodu.

⚠ Varování – Nebezpečí úrazu!

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

⚠ Varování – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

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

⚠ Varování – Nebezpečí v důsledku magnetického pole!

V ovládacím panelu nebo ovládacích prvcích jsou vloženy permanentní magnety. Magnety mohou ovlivnit elektronické implantáty, např. kardiostimulátory nebo inzulínové pumpy. Pokud nosíte elektronické implantáty, dodržujte minimální vzdálenost 10 cm od ovládacího panelu.

Halogenové světlo

⚠ Varování – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

Při výměně osvětlení v pečicím prostoru buďte opatrní - kontakty objímky žárovky jsou pod proudem. Před výměnou vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skříňce.

Funkce čištění

⚠ Varování – Nebezpečí popálení!

⚠ Spotřebič je během čisticí funkce zvenku velmi horký. Nikdy se nedotýkejte dvířek spotřebiče. Nechte spotřebič vychladnout. Děti se musí zdržovat v dostatečné vzdálenosti od spotřebiče.



Příčiny poškození

Všeobecné pokyny

Pozor!

- Příslušenství, fólie, papír na pečení nebo nádoba na dně pečicího prostoru: Na dno pečicího prostoru nepokládejte žádné příslušenství. Na dno pečicího prostoru nepokládejte fólii jakéhokoli druhu ani papír na pečení. Pokud je nastavená teplota nad 50 °C, nestavte na dno pečicího prostoru žádné nádoby. Hrozí hromadění tepla. Doby pečení pak již nesouhlasí a poškozuje se smalt.
- Alobal: Alobal nesmí v pečicím prostoru přijít do kontaktu se sklem dvířek. Na skle dvířek by mohlo dojít ke změnám barvy.
- Voda v horkém pečicím prostoru: Nikdy nelijte do horkého pečicího prostoru vodu. Vznikla by pára. Změnou teploty by mohlo dojít k poškození smaltu.
- Vlhkost v pečicím prostoru: Dlouhodobé působení vlhkosti v pečicím prostoru může vést ke korozi. Po použití nechte pečicí prostor vyschnout. Neuchovávejte vlhké potraviny delší dobu v uzavřeném prostoru. Neskladujte pokrmy v pečicím prostoru.
- Chladnutí s otevřenými dvířky: Po skončení provozu s vysokými teplotami nechte pečicí prostor ochladit s uzavřenými dvířky. Neprivírejte nic do dvířek spotřebiče. I když necháte dvířka jen pootvěřená, můžete dojít k poškození sousednické části nábytku. Pouze v případě provozu s velkou vlhkostí nechte vyschnout pečicí prostor s otevřenými dvířky.
- Štáva z ovoce: Velmi šťavnaté ovoce nepokládejte na plech příliš hustě. **Ovocná štáva** kapající z plechu by způsobila skvrny, které již nelze odstranit. Pokud možno použijte univerzální vysoký plech.

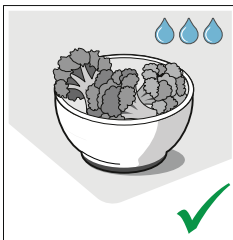
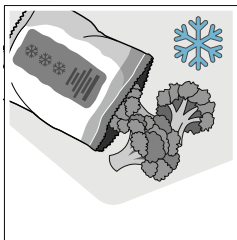
- Silně znečištěné těsnění: Pokud je těsnění silně znečištěné, nebudou dvířka spotřebiče během provozu správně zavřená. Může dojít k poškození sousedícího nábytku. Těsnění vždy udržujte v čistotě. → "Čištění" na straně 14
- Dvířka spotřebiče jako sedátko nebo odkládací plocha: Na otevřená dvířka spotřebiče nestoupejte, nesedejte ani se na ně nevěšete. Na dvířka spotřebiče nestavte žádné nádoby ani příslušenství.
- Zasunutí příslušenství: V závislosti na typu spotřebiče může příslušenství při zavírání dvířek spotřebiče poškrábat sklo dvířek. Příslušenství vždy zasuňte do pečicího prostoru až nadoraz.
- Přeprava spotřebiče: Spotřebič nepřenašejte ani nadržte za madlo dvířek. Madlo dvířek by nevydrželo váhu spotřebiče a mohlo by se ulomit.

Ochrana životního prostředí

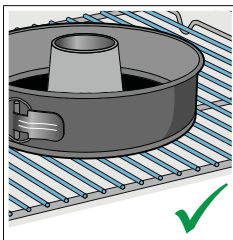
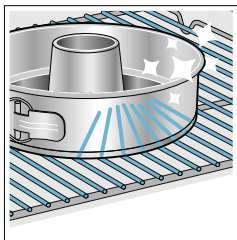
Váš nový spotřebič je mimořádně energeticky úsporný. Zde najdete tipy, jak můžete při používání spotřebiče ušetřit ještě více energie a jak správně spotřebič zlikvidovat.

Tipy pro úsporu energie

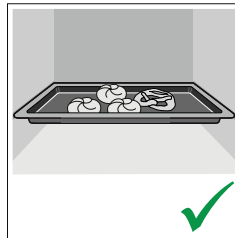
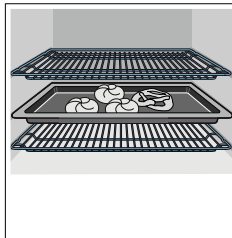
- Spotřebič předehřívejte pouze tehdy, pokud je to uvedeno v receptu nebo v tabulce návodu k použití.
- Zmrazené potraviny nechte před vložením do trouby rozmrazit.



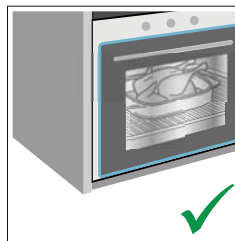
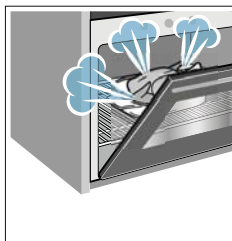
- Používejte tmavé, černé lakované nebo smaltované formy na pečení. Mají mimořádně dobrou tepelnou vodivost.



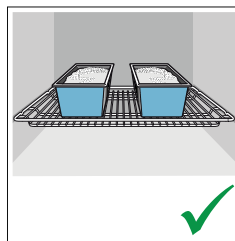
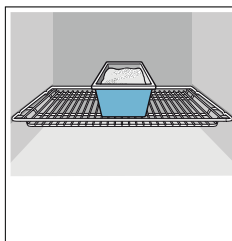
- Nepotřebné příslušenství vydejte z pečicího prostoru.



- Dvířka spotřebiče otevírejte během provozu co možná nejméně.



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



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

Ekologická likvidace

Obal ekologicky zlikvidujte.



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

Směrnice udává rámec pro zpětný odběr a recyklaci starých spotřebičů v celé EU.

Seznámení se se spotřebičem

V této kapitole jsou popsány různé ukazatele a ovládací prvky.

Dále se seznámíte s různými funkcemi vašeho spotřebiče.



1 Tlačítka a displej

Tlačítka jsou dotyková pole, pod kterými se nachází senzory. Pouhým dotykem na symbol zvolíte funkci.

Na displeji jsou zobrazeny symboly aktivních a časových funkcí.

2 Otočný volič

Otočným voličem nastavíte druh ohřevu nebo další funkce.

Otočným voličem můžete otáčet z nulové polohy doleva nebo doprava.


3 Volič teploty

Pomocí voliče teploty nastavíte teplotu na druh ohřevu nebo zvolíte nastavení pro další funkce. Voličem teploty můžete rovněž otáčet doleva nebo doprava. Nemá žádnou nulovou polohu.

Upozornění: U některých spotřebičů jsou voliče zapusitelné. Pro zasunutí a vysunutí stiskněte volič v nulové poloze.

Druhy ohřevu a funkce

Pomocí otočného voliče nastavíte druh ohřevu a další funkce.

Druh ohřevu	Použití
 3D horký vzduch	Pro pečení koláčů nebo masa na jedné nebo více úrovních. Ventilátor rozhání teplo z kruhového topného tělesa na zadní stěně stejnoměrně po celém pečicím prostoru.







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

Ovládací panel

Na ovládacím panelu lze nastavit různé funkce vašeho spotřebiče. Zde je přehledně vyobrazen ovládací panel a přiřazení ovládacích prvků.


Tlačítka a displej

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







Symbol	Význam
	Časové funkce
	Opakovaným dotykem zvolíte minutku  , dobu trvání  , čas ukončení a hodiny 
	Dětská pojistka
	Funkce pečicí trouby zablokujete a odblokujete na ovládacím panelu stisknutím tlačítka na cca 4 sekundy.
-	Minus
	Snížení nastavených hodnot.
+	Plus
	Zvýšení nastavených hodnot.

Displej

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




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

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

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

Další funkce




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

Funkce	Použití
 Rychlý ohřev	Rychlé předehřívání pečicího prostoru, bez příslušenství.
 Osvětlení pečicího prostoru	Zapnutí osvětlení pečicího prostoru, bez funkce. Usnadní vám např. čištění pečicího prostoru.
 Ecolýza	Čistící funkce Ecolýza vyčistí pečicí prostor téměř sama. → "Čistící funkce" na straně 15


Teplota

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

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

Poloha	Význam
 Nulová poloha	Spotřebič nehřeje.
50-275 Rozmezí teplot	Nastavitelná teplota v pečicího prostoru ve °C.
1, 2, 3 nebo I, II, III	Nastavitelné stupně pro gril, velkoplošný  a maloplošný  (podle typu spotřebiče). Stupeň 1 = slabý Stupeň 2 = střední Stupeň 3 = silný

Ukazatel teploty

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

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

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

Pečicí prostor

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

Otevření dvířek spotřebiče

Pokud během provozu otevřete dvířka spotřebiče, provoz běží dále.

Osvětlení pečicího prostoru

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

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

Chladicí ventilátor

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

Pozor!

Ventilátor nezakrývejte. Jinak se spotřebič bude přehřívat.

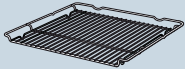

Aby po skončení provozu pečicí prostor rychleji vychladl, běží ještě určitou dobu chladicí ventilátor.

Příslušenství

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

Základní příslušenství

V závislosti na typu spotřebiče může být dodané příslušenství různé.

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

Používejte pouze originální příslušenství. Je speciálně přizpůsobeno vašemu spotřebiči.

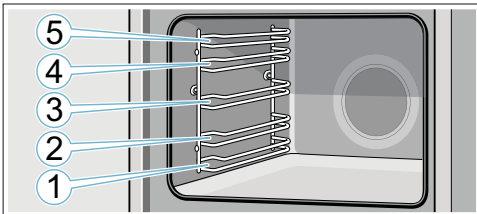
Příslušenství je možné dokoupit přes zákaznický servis nebo ve specializovaném obchodě.

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

Vkládání příslušenství

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

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



Příslušenství zasouváte vždy mezi obě vodící tyče příslušné úrovně vkládání.


Příslušenství lze vytáhnout asi do poloviny, aniž by se překlápilo.

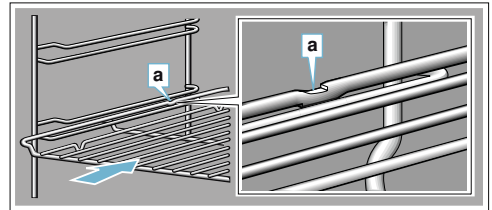
Upozornění

- Dbejte na to, abyste příslušenství do trouby zasunuli vždy správně.
- Zasuňte příslušenství vždy úplně do trouby, aby se nedotýkalo dvířek spotřebiče.

Funkce zacvaknutí

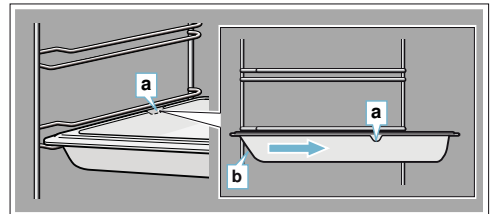
Příslušenství může být vysunuto do poloviny, dokud nezacvakne. Tato funkce zabraňuje převrhnutí příslušenství při vytahování. Aby tato ochrana proti překlapaní fungovala, musí se příslušenství do pečicího prostoru zasunout správně.

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



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

Příklad na obrázku: univerzální plech

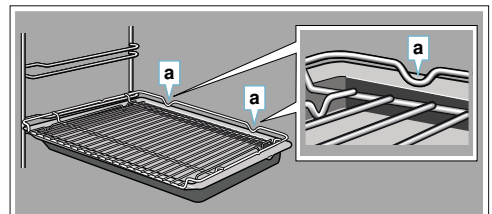


Kombinace příslušenství

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

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

Příklad na obrázku: univerzální plech



Zvláštní příslušenství

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

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

Upozornění: Každé zvláštní příslušenství se nehodí pro každý spotřebič. Při nákupu uveďte prosím vždy přesné číselné označení (E-Nr.) svého spotřebiče.

→ "Zákaznický servis" na straně 20

Zvláštní příslušenství

Rošť

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

Plech na pečení

Pro koláče na plechu a drobné pečivo.

Univerzální plech

Pro šťavnatě koláče, pečivo, hluboce zmrazené pokrmy a velké pečeně.

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

Vkládací rošť

Pro maso, drůbež a ryby.

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

Univerzální plech, s nepřilnavým povrchem

Pro šťavnatě koláče, pečivo, hluboko zmrazené pokrmy a velké pečeně.

Pečivo a pečeně se k univerzálnímu plechu nepřichytí.

Plech na pečení, s nepřilnavým povrchem

Pro koláče na plechu a drobné pečivo. Pečivo se k pečicím plechu nepřichytí.

Dva univerzální plechy, úzké

Pro šťavnatě koláče, pečivo a zmrazené pokrmy.

Univerzální plechy nepoužívejte s teleskopickými výsuvy a nepokládejte je na rošť.

Profi-plech

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

Profi-plech s vkládacím roštěm

Pro přípravu velkého množství jídla.

Víko na profi-plech

Díky víku se profi-plechu stává profi-pekáčem.

Plech na pizzu

Pro pizzu a velké kulaté koláče.

Grilovací plech

Pro grilování místo roštu nebo k zachycení odkapávacího tuku.

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

Na dušené pokrmy a nákypy.

Skleněná mísa

Pro velké pečeně, šťavnatě koláče a nákypy.

Skleněná pánev

Pro nákypy, zeleninové pokrmy a pečivo.

Výsuv s klipem

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

Výsuvný systém jednoduchý

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

Výsuvný systém dvojitý

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

Výsuvný systém trojitý

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



Před prvním použitím

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


První uvedení do provozu

Po připojení do sítě se na displeji zobrazí čas. Nastavte aktuální čas.

Nastavení času

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

Nastavení času začíná na „12:00 hod.“.

1. Tlačítkem **-** nebo **+** nastavte čas.
 2. Nastavení potvrďte dotykem na tlačítko .
- Na displeji se zobrazí aktuální čas.

Čištění pečicího prostoru a příslušenství


Před prvním použitím vyčistěte pečicí prostor a příslušenství.

Čištění pečicího prostoru

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

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

Proved'te uvedená nastavení. Nastavení druhu ohřevu a teploty je popsáné v následující kapitole. → "Obsluha spotřebiče" na straně 11

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

Po uplynutí uvedené doby spotřebič vypněte.

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

Čištění příslušenství

Příslušenství důkladně vyčistěte mycím roztokem a hadrem nebo měkkým kartáčkem.

Obsluha spotřebiče

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

Zapnutí a vypnutí spotřebiče

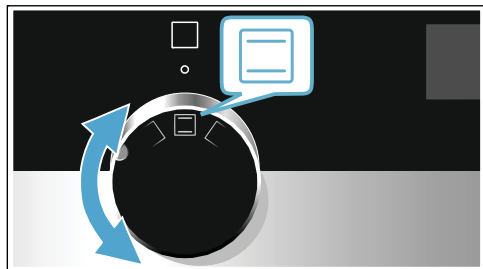
Pomocí otočného voliče se spotřebič zapíná a vypíná. Jakmile jím otočíte mimo jeho nulovou polohu, spotřebič se zapne. Spotřebič vždy vypnete otočením otočného voliče do nulové polohy.

Nastavení druhu ohřevu a teploty

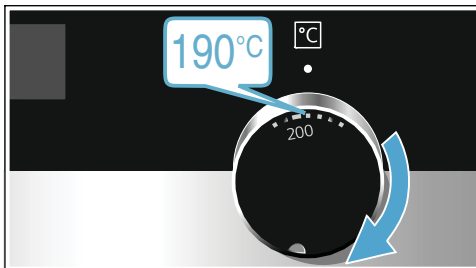
Otočným voličem a voličem teploty zcela jednoduše spotřebič nastavíte. Informace o tom, jaký druh ohřevu je vhodný pro jaký pokrm, jsou uvedeny na začátku návodu k obsluze. → "Seznámení se se spotřebičem" na straně 7

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

1. Otočným voličem nastavte druh ohřevu.



2. Voličem teploty nastavte teplotu nebo stupeň grilování.



Po několika sekundách se spotřebič začne zahřívát.

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

Upozornění: Na spotřebiči můžete rovněž nastavit dobu trvání a konec provozu. → "Časové funkce" na straně 12

Změna

Druh ohřevu a teplotu můžete kdykoli změnit příslušným voličem.

Rychlý ohřev


S rychlým ohřevem můžete zkrátit dobu nahřívání.

Použijte nejlépe:

-  3D horký vzduch

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

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

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


Po pár sekundách se pečící trouba začne zahřívát.


Jakmile rychlý ohřev skončí, zazní signál. Vložte pokrm do trouby.

Časové funkce

Spotřebič má různé časové funkce.

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

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



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

Nastavení doby trvání


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


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

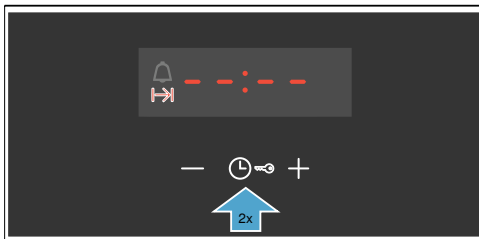
Podle toho, kterého tlačítka se nejdříve dotknete, začne doba trvání u jiné navrhované hodnoty:

10 minut u tlačítka  a 30 minut u tlačítka .

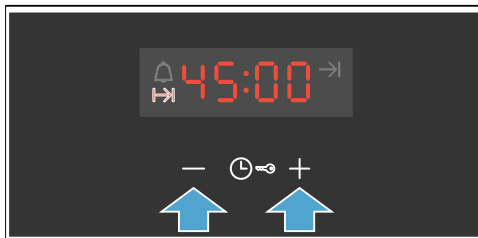
Příklad na obrázku: doba trvání 45 minut.

1. Nastavte druh ohřevu a teplotu nebo stupeň.
2. Stiskněte dvakrát tlačítko .

Na displeji je označena doba trvání .




3. Pomocí tlačítka  nebo  nastavte dobu trvání.



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



Doba úpravy pokrmu uplynula


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

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

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

Změna a přerušení

Pomocí tlačítka  nebo  můžete dobu úpravy kdykoli změnit. Po několika sekundách je změna převzata.

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

Nastavení času ukončení




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



Upozornění

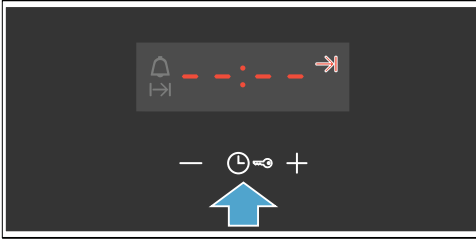
- Dbejte na to, aby pokrm nebyl v troubě příliš dlouho a nezkažil se.
- Konec nenastavujte, pokud již byl provoz zahájen. Výsledek vaření by již neodpovídal.

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

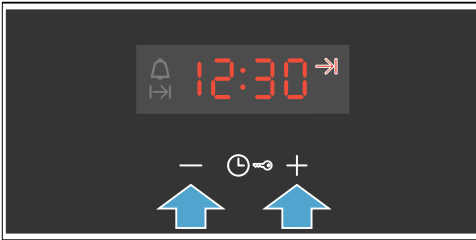
Příklad na obrázku: Je 10:30, nastavená doba trvání je 45 minut a pokrm má být hotový ve 12:30.

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

3. Stiskněte znovu tlačítko . Na displeji je označen čas konce doby trvání úpravy pokrmu .



4. Pomocí tlačítek **+** nebo **-** odsuňte čas ukončení na později.



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

Zvolená doba uplynula

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

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

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

Změna a přerušení

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

Nastavení minutky

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

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

Podle toho, kterého tlačítka se nejprve dotknete, začne čas minutky u jiné navrhované hodnoty: 5 minut u tlačítka **-** a 10 minut u tlačítka **+**.

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

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

Čas na minuce uběhl

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

Libovolným tlačítkem minutku vypnete.

Změna a přerušení


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

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

Nastavení hodin


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

Otočný volič musí být nastavený na nulu.

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

Změna času

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

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

Dětská pojistka

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

Upozornění


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

Aktivace a deaktivace

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

Stiskněte tlačítko  cca na 4 sekundy.

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

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

Pro deaktivaci opět stiskněte tlačítko  na cca 4 sekundy, dokud **SARFE** na displeji nezhasne.

Čištění

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

Vhodné čisticí prostředky

Aby různé povrchy nebyly poškozeny nevhodnými čisticími prostředky, dodržujte údaje v tabulce. V závislosti na typu spotřebiče nemusí mít váš spotřebič všechny povrchy.

Pozor!

Poškození povrchu:

Nepoužívejte

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

Nové houbové utěrky před použitím důkladně propláchněte.

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

Varování – Nebezpečí popálení!

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

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

Ovládací panel	Horká mýdlová voda: Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem. Nepoužívejte čisticí prostředek na sklo nebo škrabku na sklo.
Sklo dvířek	Horká mýdlová voda: Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem. Nepoužívejte škrabku na sklo ani drátěnky z ušlechtilé oceli.
Madlo dvířek	Horká mýdlová voda: Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem. Když se na madlo dvířek dostane prostředek na odstraňování vodního kamene, okamžitě ho otřete. Tyto skvrny jinak už nepůjdou odstranit.
Vnitřní části spotřebiče	
Smaltované a samočisticí plochy	Řiďte se pokyny pro plochy pečicího prostoru na konci tabulky.
Skleněný kryt osvětlení v pečicím prostoru	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem. Při silném znečištění použijte čisticí prostředek na pečicí trouby.
Těsnění dvířek Nesundávejte těsnění!	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadrem. Nedrhňte.
Kryt dvířek	Z ušlechtilé oceli: Použijte čisticí prostředek na ušlechtilou ocel. Dodržujte pokyny výrobce. Nepoužívejte prostředky pro údržbu oceli. Z plastu: Vyčistěte horkým mycím roztokem a hadrem. Osušte měkkým hadříkem. Nepoužívejte čisticí prostředek na sklo nebo škrabku na sklo. Kryt dvířek před čištěním demontujte.
Závěsné rošty	Horká mýdlová voda: Namočte a vyčistěte hadříkem nebo kartáčkem.
Teleskopické výsuvy	Horká mýdlová voda: Vyčistěte hadříkem nebo kartáčkem. Neodstraňujte mazací tuk z výsuvy, pokud možno je čistěte v zasunutém stavu. Nemyjte v myčce nádobí.
Příslušenství	Horká mýdlová voda: Namočte a vyčistěte hadříkem nebo kartáčkem. Při silném znečištění použijte drátěnku z ušlechtilé oceli.

Upozornění

- Nepatrné rozdíly barev na přední části spotřebiče jsou způsobeny různými materiály, jako je sklo, plast nebo kov.
- Stíny na prosklených dvířkách, které působí jako šmouhy, jsou světelné odrazy osvětlení pečicí trouby.

- Smalt se vypaluje při velmi vysokých teplotách. Tím mohou vzniknout nepatrné barevné rozdíly. To je normální a na funkci to nemá žádný vliv. Hrany tenkých plechů se nedají úplně smaltovat. Proto mohou být drsné. Antikoroziní ochrana tím není ovlivněna.

Plochy v pečicím prostoru

Zadní stěna, strop a postranní stěny v pečicím prostoru jsou samočisticí. Poznáte to podle drsného povrchu.

Dno pečicího prostoru je smaltované a má hladký povrch.

Čištění smaltovaných ploch

Hladké smaltované plochy vyčistěte hadrem a horkým mycím roztokem nebo vodou s octem. Osušte měkkým hadříkem.

Přípečené zbytky pokrmů namočte vlhkým hadrem a mycím roztokem. Při silném znečištění použijte nerezovou drátěnku nebo čisticí prostředek na pečicí troubu.

Pečicí troubu nechte po čištění otevřenou vyschnout.

Upozornění: Vlivem zbytků potravin může vzniknout bílý povlak. Je nezávadný a nemá vliv na funkci. V případě potřeby lze zbytky odstranit kyselinou citronovou.

Čištění samočisticích ploch

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

Pokud se samočisticí plochy již dostatečně samy nečistí a vznikají tmavé skvrny, lze je vyčistit pomocí funkce čištění. Řiďte se pokyny v příslušné kapitole.

→ "Funkce čištění" na straně 15

Pozor!

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

Udržování spotřebiče v čistotě

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

⚠ Varování – Nebezpečí požáru!

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

Tipy

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

- Používejte vhodnou nádobu na pečení, např. pekáč.






Funkce čištění

Pomocí funkce čištění se čistí samočisticí plochy v pečicím prostoru.

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

Doporučení pro čištění

Spotřebič zaznamenává druh a dobu provozu. Jakmile bude doporučeno čištění, na displeji se zobrazí , když se spotřebič vypne. Upozornění můžete odstranit libovolným tlačítkem, kromě tlačítka . Výzva se však opakovaně objeví znovu, dokud nebude funkce čištění kompletně provedena.

Upozornění: Počítadlo doporučení k čištění můžete zcela vynulovat tak, že na cca 4 sekundy stisknete tlačítko .

Výzva se neobjeví, dokud spotřebič znovu nezaznamená odpovídající počet provozů.

Pozor!

Pokud se nebudete touto výzvou řídit, může dojít k poškození samočisticích ploch v pečicím prostoru.

Pokud je spotřebič předčasně silně znečištěný, např. tučnou drůbeží nebo pečením nebo pokud objevíte tmavé skvrny na samočisticích plochách, nečekejte s čištěním až do zobrazení výzvy. Čím častěji, resp. dříve čištění provedete, tím déle bude zachována čisticí schopnost samočisticích ploch. Pečicí prostor můžete kdykoli podle potřeby vyčistit pomocí funkce čištění.

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

Před funkcí čištění

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

Čištění dna pečicího prostoru a vnitřku dvířek spotřebiče

Odstraňte ze dna pečicího prostoru, vnitřku dvířek spotřebiče a osvětlení pečicího prostoru hrubé nečistoty. Jinak vzniknou skvrny, které již nebude možné odstranit.

Pozor!

Na samočisticí plochy nepoužívejte čisticí prostředky na pečicí troubu. Povrch by se poškodil. Jestliže se čisticí prostředek na pečicí troubu dostane na tyto plochy omylem, okamžitě ho otřete vodou a houbovou utěrkou.

Nedrhňte a nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky. → "Čištění" na straně 14



⚠ Varování – Nebezpečí popálení!

Spotřebič je během čisticí funkce zvenku velmi horký. Nikdy se nedotýkejte dvířek spotřebiče. Nechte spotřebič vychladnout. Děti se musí zdržovat v dostatečné vzdálenosti od spotřebiče.

Nastavení funkce čištění

Před nastavením funkce čištění dbejte na to, abyste dodrželi všechny pokyny k přípravě.


Doba trvání je u funkce čištění pevně nastavená na 1 hodinu. Nelze ji měnit.

1. Otočným voličem nastavte funkci čištění . Na displeji se zobrazí doba trvání.
2. Volič teploty nastavte na stupeň čištění . Za několik sekund se funkce čištění spustí. Na displeji se odpočítává doba trvání.

V průběhu funkce čištění kuchyň větrejte.

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

Posunutí času ukončení

Čas konce můžete posunout dozadu. Před spuštěním se dotýkejte tlačítka , dokud na displeji nebude označen symbol ukončení. Pomocí tlačítka **+** posuňte konec na později.

Po spuštění se spotřebič přepne do vyčkávacího režimu.

Změna a přerušení

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

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

Po funkci čištění

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

Upozornění: Během provozu a funkce čištění se mohou na plochách tvořit červené skvrny. Nejedná se o rez, ale zbytky potravin. Tyto skvrny nejsou zdraví škodlivé a neomezuji čisticí funkci samočisticích ploch.

 Závěsné rošty

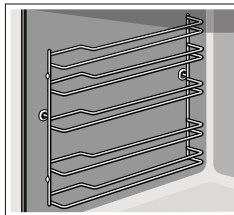
V případě pečlivé údržby a čištění zůstane spotřebič dlouho pěkný a funkční. Zde je popsáno, jak můžete vyjmout a vyčistit závěsné rošty.

Vysazení a nasazení závěsných roštů

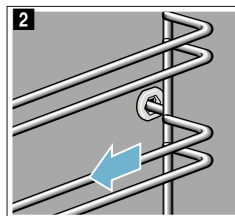
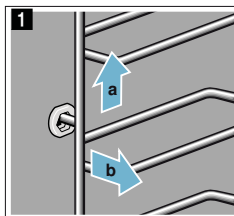
⚠ Varování – Nebezpečí popálení!

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

Vysazení závěsných roštů



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

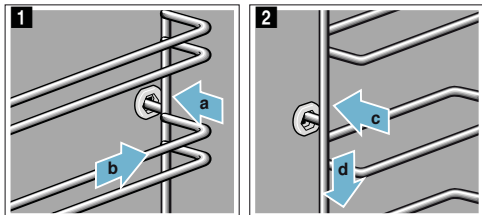


Vyčistěte závěsné rošty čisticím prostředkem a houbičkou. Pro zaschlé nečistoty použijte kartáč.

Nasazení závěsných roštů

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

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



Dvířka spotřebiče

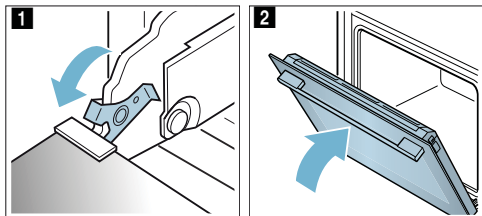
V případě pečlivé údržby a čištění zůstane spotřebič dlouho pěkný a funkční. Zde je popsáno, jak můžete vyčistit dvířka spotřebiče.

Vysazení a nasazení skla dvířek

Kvůli lepšímu čištění můžete skleněné tabule ve dvířkách pečicí trouby demontovat.

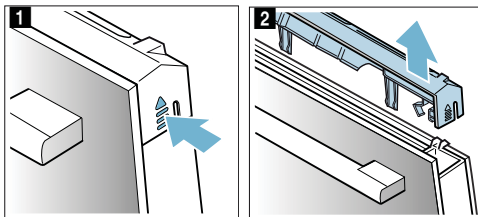
Zajištění dvířek spotřebiče

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

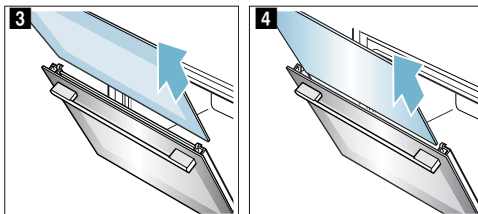


Vysazení skla dvířek

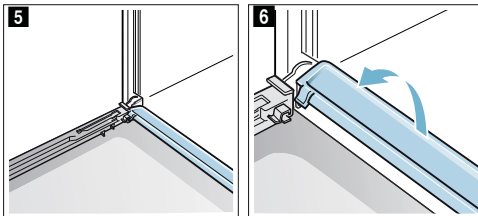
1. Pootvěřete dvířka spotřebiče.
2. Zatlačte na kryt na levé a pravé straně (Obrázek **1**).
3. Sejměte kryt (Obrázek **2**).



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



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



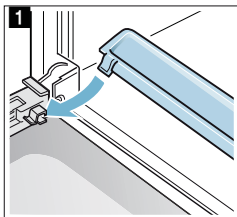
Vyčistěte sklo čisticím prostředkem na sklo a měkkým hadrem. Kondenzační lištu utřete hadříkem a horkým mýdlovým roztokem.

⚠ Varování **Nebezpečí úrazu!**

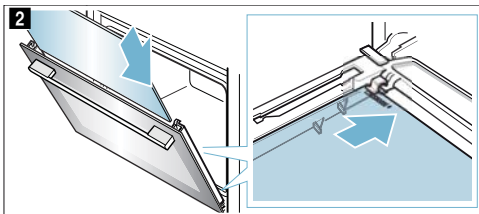
- Poškrábané sklo dvířek spotřebiče může prasknout. Nepoužívejte škrabku na sklo ani ostré nebo abrazivní čisticí prostředky.
- Závěsy dvířek spotřebiče se během otevírání a zavírání dvířek pohybují a mohou vás sevřít. Nesahejte do prostoru závěsů.

Nasazení skel

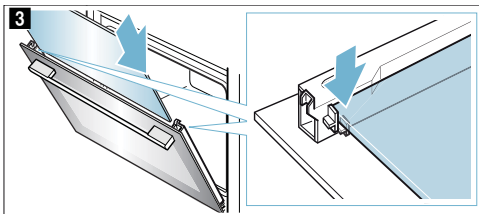
1. Dvířka spotřebiče zcela otevřete a znovu nasadíte kondenzační lištu. Zastrčte lištu kolmo a otočte dolů (Obrázek 1).



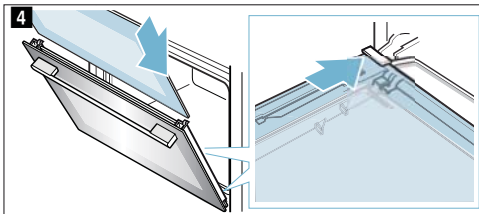
2. Zasuňte sklo a dbejte na to, aby bylo sklo dole správně v držáku (Obrázek 2).



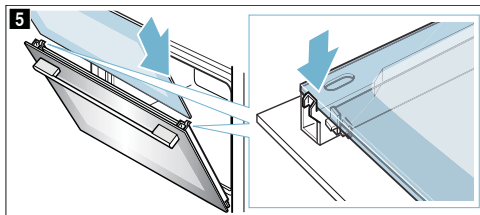
3. Vnitřní sklo nahoře přitlačte (Obrázek 3).



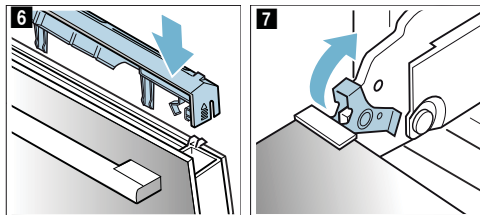
4. Zasuňte vnější sklo a dbejte na to, aby bylo sklo dole správně v držáku (Obrázek 4).



5. Vnější sklo nahoře přitlačte (Obrázek 5).



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



9. Zavřete dvířka spotřebiče.

Pozor!

Pečicí prostor použijte znovu teprve tehdy, když jsou skla dvířek řádně namontovaná.

Co dělat v případě poruchy?

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

Odstraňování drobných závad svépomocí

Technické závady na spotřebiči můžete často lehce odstranit sami.


Pokud se pokrm optimálně nepodaří, najdete na konci návodu k použití mnoho tipů a pokynů k nápravě. → "Testováno pro vás v našem kuchyňském studiu" na straně 20

Závada	Možná příčina	Řešení/Rada
Spotřebič nefunguje.	Vadná pojistka.	Zkontrolujte pojistku v pojistkové skříňce.
	Výpadek elektrického proudu.	Zkontrolujte, zda funguje kuchyňské světlo nebo jiné kuchyňské spotřebiče.
Na displeji bliká čas.	Výpadek elektrického proudu.	Znovu nastavte čas.
Spotřebič nelze nastavit. Na displeji svítí symbol klíče nebo SAFE .	Dětská pojistka je aktivovaná.	Deaktivujte dětskou pojistku stisknutím tlačítka se symbolem klíče po dobu cca 4 sekund.
Na displeji se zobrazí CL .	Doporučení pro čištění.	Provedte kompletní funkci čištění. Upozornění lze smazat libovolným tlačítkem. Objeví se však opakovaně znovu, dokud nebude funkce čištění kompletně provedena.

Varování – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

Neodborné opravy jsou nebezpečné. Opravy spotřebiče a výměnu poškozených přívodních vedení smí provádět výhradně technik zákaznického servisu vyškolený naší společností. Pokud je spotřebič vadný, vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skříňce. Zavolejte servis.

Chybová hlášení na displeji

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

Pokud šlo o jedinou poruchu, můžete spotřebič nadále používat jako obvykle. Pokud se chybové hlášení objeví znovu, kontaktujte servis a uveďte přitom přesnou podobu chybového hlášení a číslo produktu.

→ "Zákaznický servis" na straně 20

Výměna osvětlení v pečicím prostoru

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

Halogenovou žárovku uchopte pomocí suché utěrky. Prodlouží se tím doba životnosti žárovky. Používejte pouze tyto žárovky.

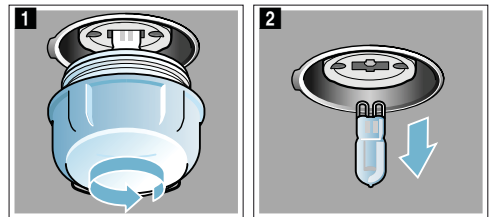
Varování – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

Při výměně žárovky v pečicím prostoru **buďte opatrní** - kontakty objímky žárovky jsou pod proudem. Před výměnou vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skříňce.

Varování – Nebezpečí popálení!

Spotřebič se velmi zahřívá. Nikdy se nedotýkejte horkých ploch nebo topných článků ve vnitřním prostoru. Nechte spotřebič pokaždé vychladnout. Držte děti dále od spotřebiče.

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



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

Zákaznický servis

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

E-Nr. a FD

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

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



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

E-Nr.	FD

Zákaznický servis 

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

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

Testováno pro vás v našem kuchyňském studiu

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

Upozornění: Při pečení potravin může v troubě vznikat skondenovaná voda.

Váš spotřebič je velmi energeticky úsporný a při provozu se ven dostane jen velmi málo tepla. Na základě vysokých rozdílů mezi teplotou uvnitř spotřebiče a vnějšími částmi spotřebiče se může na dvířkách, ovládacím panelu a předních stranách sousedního nábytku srážet kondenzovaná voda. To je normální jev, který je podmíněn fyzikálně. Tvorbu kondenzátu lze snížit předehtáním nebo opatrným otevřením dvířek.

Všeobecné pokyny

Doporučené hodnoty nastavení

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

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

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

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

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

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

Mírný horký vzduch

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

Pečení na jedné úrovni

Pro pečení na jedné úrovni používejte následující úrovně vkládání:

- vysoké pečivo, příp. forma na roštu: úroveň 2
- nízké pečivo, příp. pečicí plech: úroveň 3

Pečení na více úrovních

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

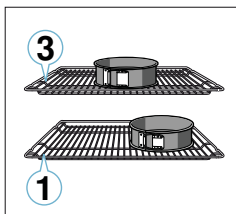
Pečení na dvou úrovních:

- univerzální plech: úroveň 3
- pečicí plech: úroveň 1
- formy na roštu
- první rošt: úroveň 3
- druhý rošt: úroveň 1

Pečení na třech úrovních:

- pečicí plech: úroveň 5
- univerzální plech: úroveň 3
- pečicí plech: úroveň 1

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



Příslušenství

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

Dbejte na to, abyste vždy používali vhodné příslušenství a správně ho vkládali do pečicího prostoru. → "Příslušenství" na straně 9

Papír na pečení

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

Koláče ve formě

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba úpravy v min.
Třený koláč, jednoduchý	Forma ve tvaru věnce/hranatá	2		140-150	75-90
Třený koláč, jednoduchý, 2 úrovně	Forma ve tvaru věnce/hranatá	3+1		140-150	70-85
Třený koláč, jemný	Forma ve tvaru věnce/hranatá	2		150-170	60-80
Dortový korpus z třeného těsta	Dortová forma	3		160-180	20-30
Ovocný nebo tvarohový dort s korpusem z křehkého těsta	Dortová forma Ø 26 cm	2		170-190	55-80
Koláč	Koláčová forma	1		200-240	25-50
Kynutý koláč	Dortová forma Ø 28 cm	2		150-160	25-35
Bábovka	Forma na bábovku	2		150-170	50-70
Piškotový dort, 3 vejce	Dortová forma Ø 26 cm	2		160-170	30-35
Piškotový dort, 6 vajec	Dortová forma Ø 28 cm	2		150-160*	30-40

* Předehřete.

Koláče a pečivo

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

Řiďte se také pokyny v kapitole ke kynutí těsta.

Formy na pečení

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

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

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

Hluboce zmrazené potraviny

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

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

Chléb a housky

Pozor!

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

Některé pokrmy se podaří nejlépe, pokud jsou pečené 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 plechu

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

* Předehřejte.

Drobné pečivo

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

* Předehřejte






** 5 min předehřejte, nepoužívejte funkci rychlého ohřevu.

Cukroví










Pokrm	Příslušenství/nádoba	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba úpravy v min.
Stříkané pečivo	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

* Předehřejte.















** 5 min předehřejte, nepoužívejte funkci rychlého ohřevu.

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba úpravy v min.
Cukroví, 3 úrovně	Pečicí plech+ univerzální plech	5+3+1		140-160	15-25
Sněhové cukroví, bezé	Pečicí plech	3		80-90*	120-150
Bezé, 2 úrovně	Univerzální plech + pečicí plech	3+1		90-100*	100-150
Makrónky	Pečicí plech	3		90-110	20-30
Makrónky, 2 úrovně	Univerzální plech + pečicí plech	3+1		90-110	20-35
Makrónky, 3 úrovně	Pečicí plech+ univerzální plech	5+3+1		90-110	30-40
* Předehřejte.					
** 5 min předehřejte, nepoužívejte funkci rychlého ohřevu.					

Chléb a housky

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

Pizza, quiche a pikantní koláče

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba úpravy v min.
Pizza, čerstvá	Pečicí plech	3		190-210	20-30
Pizza, čerstvá, 2 úrovně	Univerzální plech + pečicí plech	3+1		190-210	30-40
Pizza, čerstvá, tenké těsto	Plech na pizzu	2		250-270*	8-13
pizza, chlazená	Rošt	3		170-190	15-20
Pizza, zmrazená, tenké těsto 1 ks	Rošt	2		190-210	15-20
Pizza, zmrazená, tenké těsto 2 ks	Univerzální plech + rošt	3+1		190-210	20-25
Pizza, zmrazená, silné těsto 1 ks	Rošt	3		180-200	20-25
Pizza, zmrazená, silné těsto 2 ks	Univerzální plech + rošt	3+1		190-210	30-40
Minipizzy	Univerzální plech	3		180-200	15-20
Pikantní koláče ve formě	Dortová forma Ø 28 cm	2		170-190	50-60
Quiche	Forma na koláč	2		190-210	25-35
Pirohy	Forma na nákyp	2		170-190	65-75
Empanada (plněné pirohy)	Univerzální plech	3		180-190	30-40
Burek	Univerzální plech	1		180-200	40-50
* Předehřejte.					

Tipy na pečení

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

Nákypy a gratinované pokrmy

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

Propečení nákypu závisí na velikosti nádoby a výšce nákypu.

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

Vždy používejte uvedené úrovně vkládání.

Můžete péct na jedné úrovni ve formách nebo s univerzálním vysokým plechem.

- formy na roštu: **úroveň 2**
- univerzální plech: **úroveň 3**

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

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

Drůbež, maso a ryby

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

Pečení na roštu

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

Zasuňte univerzální vysoký plech s vloženým roštěm do uvedené úrovně vložení. Dbejte na to, aby byl rošt správně posazený na univerzálním plechu.

→ "Příslušenství" na straně 9

Podle velikosti a druhu pečeně nalijte do univerzálního plechu až $\frac{1}{2}$ l vody. Odkapávající tekutina se zachytí. Z tohoto výpeku můžete připravit omáčku. Navíc vznikne méně kouře a trouba zůstane čistší.

Pečení v nádobě

Varování – Nebezpečí poranění při prasknutí skla!

Horkou skleněnou nádobu odstavte na suchou podložku. Kdyby byl podklad mokrá nebo studený, nádoba by mohla prasknout.

Varování – Nebezpečí opaření!

Při odklopení pokličky po pečení může proudit ven velmi horká pára. Nazdvihněte pokličku vzadu, aby horká pára unikala směrem od vašeho těla.

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

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

Řiďte se pokyny výrobce nádoby na pečení.

Odkryté nádoby

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

Zakryté nádoby

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

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

Grilování

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

Grilovaný pokrm položte na rošt. Univerzální plech navíc zasuňte zkosením ke dvířkům spotřebiče nejméně o jednu úroveň vložení níže. Zachytí se tak odkapávající tuk.

Grilujte pokud možno stejné kusy s podobnou tloušťkou a hmotností. Tak se opečou rovnoměrně

a zůstanou hezky šťavnaté. Grilované kusy položte přímo na rošt.

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

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

Upozornění

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

Teplotní sonda

Podle vybavení vašeho spotřebiče máte k dispozici teplotní sondu. Teplotní sonda umožňuje přesné pečení. Přečtěte si důležité pokyny k použití pečicí sondy v příslušné kapitole. Najdete zde pokyny k zapojení teplotní sondy, možné druhy ohřevu a další informace.

Doporučená nastavení

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

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

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

Drůbež, maso a ryby po uplynutí cca $\frac{1}{2}$ až $\frac{2}{3}$ uvedené doby úpravy obračte.

Drůbež

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

U kachních prsou nařizněte kůži. Kachní prsa neobračejte.

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

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

Maso

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

Při pečení libového masa přidejte trochu tekutiny. Ve skleněné nádobě by mělo být dno pokryté do výšky cca $\frac{1}{2}$ cm.

Kůži křížem nařizněte. Pokud budete pečení obračat, pečte ji nejprve kůží dolů.

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

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

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

Tekutina v nádobě se při pečení vypařuje. V případě

potřeby opatrně přilijte tekutinu.

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

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

Ryby

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

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

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

Drůbež

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

* 5 min předehřejte.

Maso

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Krok	Teplota ve °C	Doba úpravy v min.
Vepřová pečeně bez kůže, např. krkovic, 1,5 kg	Otevřená nádoba	2		-	160-170	150-160
Vepřová pečeně s kůží, např. plec, 2 kg	Otevřená nádoba	2		-	180-190	160-180
Vepřová pečeně, 1,5 kg	Otevřená nádoba	2		-	190-200	100-110***
Vepřové steaky, silné 2 cm	Rošt	4		-	3	20-25**
Hovězí svíčková, středně propečená, 1 kg	Otevřená nádoba	3		-	210-220	40-50**
Dušená hovězí pečeně, 1,5 kg	Otevřená nádoba	2		-	200-220	140-160
Roastbeef, středně propečený, 1,5 kg	Otevřená nádoba	3		-	200-220	60-70
Burger, vysoký 3–4 cm	Rošt	4		-	3	25-30
Telecí pečeně, 1,5 kg	Otevřená nádoba	2		-	160-180	115-130
Telecí kolínko, 1,5 kg	Otevřená nádoba	2		-	200-220	110-125

* Předehřejte

** Pod něj zasuňte do úrovně 2 univerzální plech.

*** Neobracejte

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Krok	Teplota ve °C	Doba úpravy v min.
Jehněčí kýta bez kostí, středně propečená, 1,5 kg	Otevřená nádoba	2		-	170-190	70-80***
Jehněčí hřbet s kostí, medium, 1,5 kg	Rošt	2		-	180-190	45-55***
Grilovací párky	Rošt	3		-	3	15-20
Sekaná pečeně, 1 kg	Otevřená nádoba	2		-	170-180	65-75

* Předehřejte.
 ** Pod něj zasuňte do úrovně 2 univerzální plech.
 *** Neobracejte

Ryby

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

* Předehřejte
 ** Pod něj zasuňte do úrovně 2 univerzální plech.

Pečení, dušení a grilování

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

Zelenina a přílohy

Řiďte se údaji v tabulce.

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

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

Dezerty

V tomto spotřebiči si můžete sami vyrobit soufflé a jogurt.



Soufflé


Soufflé můžete péct také ve vodní lázni v univerzálním plechu. Univerzální plech zasuňte do úrovně 2.

Jogurt

Vyjměte z trouby příslušenství a rošty. Pečicí prostor musí být prázdný.

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

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba úpravy
Jogurt	formičky na 1 porci	dno pečicího prostoru		-*	8-9h
Soufflé ve formičkách na 1 porci	formičky na 1 porci	2		160-180	35-45

* Rozehřejte pomocí  na 100 °C.

Akrylamid v potravinách

Akrylamid vzniká především při zahřátí připravovaných obilných a bramborových produktů na vysoké teploty,

jako např. smažených brambůrků, hranolků, toastů, housek, chleba nebo jemného pečiva (sušenky, perníčky a vánoční cukroví).

Tipy pro přípravu pokrmů bez akrylamidu

Všeobecně	<ul style="list-style-type: none"> ■ Použijte co nejkratší doby pečení. ■ Opékejte pokrmy dozlatova, ne příliš do tmava. ■ Velký, hustý pokrm obsahuje méně akrylamidu.
Pečení	Pomocí horního/dolního ohřevu max. 200 °C. Pomocí horkého vzduchu max. 180 °C.
Cukroví	Pomocí horního/dolního ohřevu max. 190 °C. Pomocí horkého vzduchu max. 170 °C. Vejce nebo vaječný žloutek omezuje tvorbu akrylamidu.
Hranolky pečené v troubě	Hranolky rozložte na plech rovnoměrně a v jedné vrstvě. Na jednom plechu pečte minimálně 400-600 g, aby se hranolky nevysušily a nebyly příliš křupavé.

Sušení

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

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

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

Zeleninu nastrouhejte a poté ji blanširujte. Blanširovanou zeleninu nechte řádně okapat a pak ji rovnoměrně rozprostřete na rošt.

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

Pro sušení používejte následující úrovně pro vkládání příslušenství:

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

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

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

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

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

Zavařování

Ve spotřebiči můžete zavařovat ovoce a zeleninu.

Varování – Nebezpečí poranění!

Při nesprávném zavaření mohou zavařovací sklenice prasknout. Řiďte se pokyny pro zavařování.

Sklenice

Používejte pouze čisté a nepoškozené zavařovací sklenice. Používejte pouze tepelně odolné, čisté a nepoškozené gumíčky. Spony a péra předem zkontrolujte.

Při zavařování používejte pouze sklenice stejné velikosti a s obsahem stejných potravin. V troubě můžete současně zavařovat obsah maximálně šesti zavařovacích sklenic o objemu 1/2, 1 nebo 1 1/2 l. Nepoužívejte větší ani vyšší sklenice. Víčka by mohla prasknout.

Zavařovací sklenice se nesmí při zavařování v troubě dotýkat.

Příprava ovoce a zeleniny

Používejte pouze kvalitní ovoce a zeleninu. Důkladně je omyjte.

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

Ovoce: Ovoce v zavařovacích sklenicích zalijte horkým cukrovým roztokem (cca 400 ml na litrovou sklenici), ze kterého jste sebrali pěnu. Na litr vody:

- cca 250 g cukru u sladkého ovoce
- cca 500 g cukru u kyselého ovoce

Zelenina: Zeleninu v zavařovacích sklenicích zalijte horkou svařenou vodou.

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

Konec zavařování

Ovoce: Po určité době začnou v krátkých intervalech stoupat vzhůru bublinky. Jakmile to ve všech sklenicích začne bublat, vypněte spotřebič. Sklenice nechte v troubě uvedenou dobu dojít, teprve pak je z trouby vyjměte.

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

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

Časy uvedené v tabulce nastavení jsou orientační hodnoty pro zavařování ovoce a zeleniny. Může na ně mít vliv pokojová teplota, počet sklenic, množství, teplota a kvalita obsahu sklenic. Údaje se vztahují na jednolitrové oblé sklenice. Dříve než pečicí troubu přepnete, příp. vypnete, ujistěte se, že to ve sklenicích řádně probublává. Probublávání začne cca po 30–60 minutách.

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Krok	Teplota ve °C	Doba úpravy v min
Zelenina, např. mrkev	Zavařovací sklenice, 1 litr	1		1.	160-170	do probublávání: 30-40
				2.	120	od probublávání: 30-40
				3.	-	dohřev: 30
Zelenina, např. okurky	Zavařovací sklenice, 1 litr	1		1.	160-170	do probublávání: 30-40
				2.	-	dohřev: 30
Peckovité ovoce, např. třešně, švestky	Zavařovací sklenice, 1 litr	1		1.	160-170	do probublávání: 30-40
				2.	-	dohřev: 35
Jádrové ovoce, např. jablka, jahody	Zavařovací sklenice, 1 litr	1		1.	160-170	do probublávání: 30-40
				2.	-	dohřev: 25

Kynutí těsta

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

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



Kynutí těsta


Při kynutí těsta nalijte na dno trouby 200 ml vody.

Pozor!

Nebezpečí poškození povrchu:

- Nikdy nelijte vodu do horké trouby. Střídáním teplot by se mohl poškodit smalt.
- Nepoužívejte destilovanou vodu. Používejte jen vodu z vodovodu.

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

* Nahřejte pomocí  na 50 °C.




Rozmrazování

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

Pro rozmrazování použijte následující úroveň vkládání:

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

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

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

Udržování teploty

Pomocí druhu oh řevu horní/dolní oh řev můžete uvařené pokrmy udržovat teplé. Zabráníte tak vytváření skondenzované vody a nemusíte pečicí prostor vytírat.

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

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

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

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

Kynutí pečiva

Vložte pečivo do úrovně vkládání uvedeně v tabulce.

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

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

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

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

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

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

Zkušební pokrm

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

Podle EN 60350-1.

Pečení

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

Úrovně vložení při pečení na dvou úrovních:

- univerzální plech: úroveň 3
- pečicí plech: úroveň 1
- formy na roštu
- první rošt: úroveň 3
- druhý rošt: úroveň 1

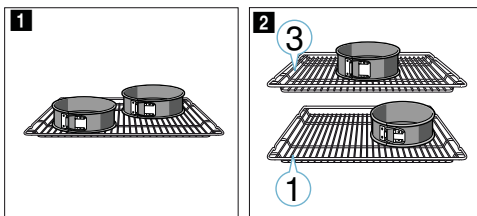
Úroveň vkládání při pečení na třech úrovních:

- pečicí plech: úroveň 5
- univerzální plech: úroveň 3
- pečicí plech: úroveň 1

Pečení ve dvou rozevřících formách:

- na jedné úrovni (Obrázek 1)

- na dvou úrovních (Obrázek 2)



Upozornění

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

Grilování

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

Pečení

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba úpravy v min.
Stříkané pečivo	Pečicí plech	3	☐	140-150*	25-40
Stříkané pečivo	Pečicí plech	3	☉	140-150*	20-30
Stříkané pečivo, 2 úrovně	Univerzální plech + pečicí plech	3+1	☉	140-150*	25-35
Stříkané pečivo, 3 úrovně	Pečicí plech + univerzální plech	5+3+1	☉	130-140*	40-55
Cukroví	Pečicí plech	3	☐	150-160*	20-30
Cukroví	Pečicí plech	3	☉	150	25-35
Cukroví, 2 úrovně	Univerzální plech + pečicí plech	3+1	☉	140-150*	30-40
Cukroví, 3 úrovně	Pečicí plech + univerzální plech	5+3+1	☉	140-150*	30-40
Piškotový koláč	Dortová forma Ø 26 cm	2	☐	160-170**	25-35
Piškotový koláč	Dortová forma Ø 26 cm	2	☉	160-170	30-35
Piškotový koláč, 2 úrovně	2 Dortové formy Ø 26 cm	3+1	☉	150-160**	35-50
Zakrytý jablečný koláč	2x Černá kovová forma Ø 20 cm	2	☉	160-170	60-80
Zakrytý jablečný koláč	2x Černá kovová forma Ø 20 cm	1	☐	190-210	70-80
Zakrytý jablečný koláč, 2 úrovně	2x Černá kovová forma Ø 20 cm	3+1	☉	170-190	70-90

* 5 min přehřejte, nepoužívejte funkci rychlého ohřevu.

** Přehřejte, nepoužívejte funkci rychlého ohřevu.

Grilování

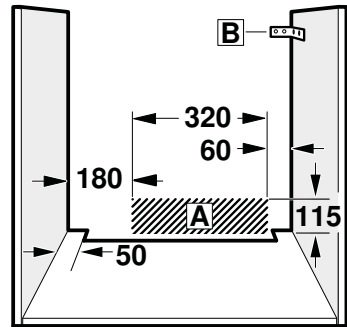
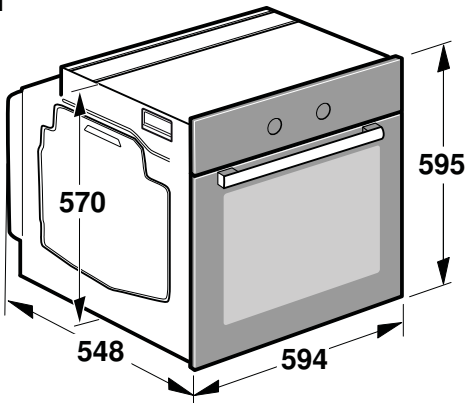
Pokrm	Příslušenství	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba úpravy v min.
Opečené toasty	Rošt	5	☒	3	0,5-1,5*
Hovězí burgery, 12 ks	Rošt	4	☒	3	25-30**

* 5 min přehřejte, nepoužívejte funkci rychlého ohřevu.

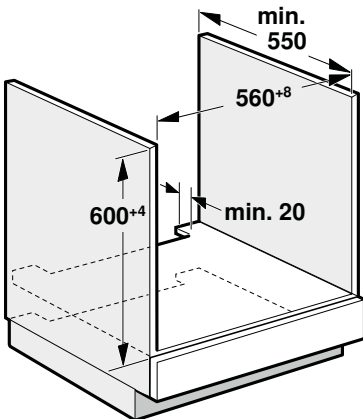
** Po 2/3 celkové doby obraťte.



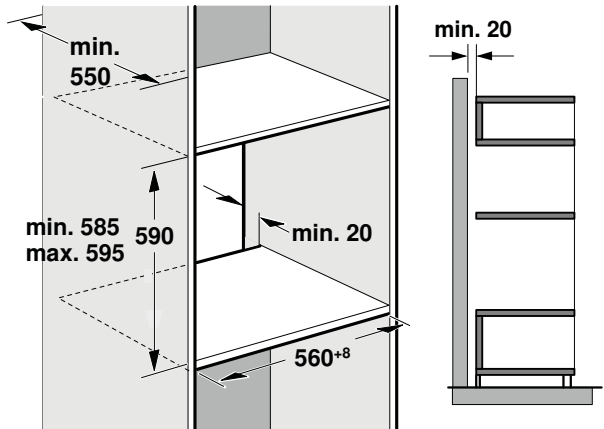
1



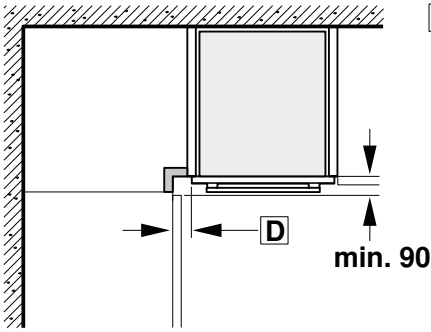
2



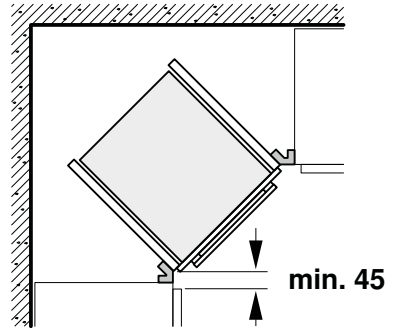
3



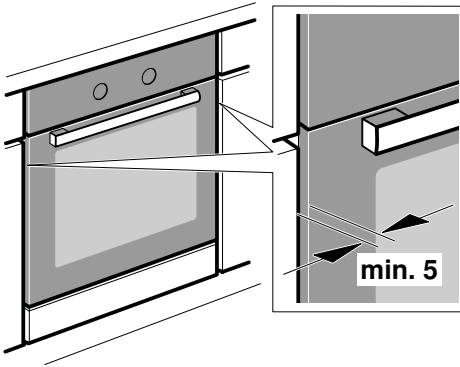
4



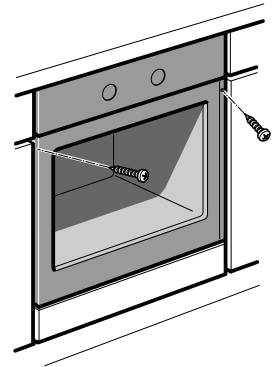
C



5



min. 5



Důležité pokyny - obrázek 1

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

Spotřebič pod pracovní deskou – obrázek 2

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

Spotřebič ve vysoké skříňce – obrázek 3

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

Vestavba do rohu – obrázek 4

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

Připojení spotřebiče

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

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

Při veškerých montážních pracích musí být spotřebič odpojený od sítě.

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

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

Ochrana proti dotyku musí být zajištěna vestavbou.

Přívodní kabel se zástrčkou s ochranným kontaktem


Spotřebič se smí zapojovat pouze do předpisově nainstalované elektrické zásuvky s ochranným kontaktem.

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

Přívodní kabel bez zástrčky s ochranným kontaktem.

Elektrické připojení smí provádět pouze koncesovaný odborník.

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

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

Pouze Švédsko, Finsko a Norsko

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

Upevnění spotřebiče – obrázek 5

U spotřebičů s výsuvnými dvířky pečicího vozíku se musí napřed demontovat dvířka.

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

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

Na postranních stěnách vestavné skříňky nesmí být připevněné tepelněizolační lišty.

Demontáž

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

Záruční podmínky

společnosti BSH domácí spotřebiče s.r.o.

1. Záruka

Na tento výrobek je v souladu § 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 oprávněn odstranit pouze **autorizovaný servis**. Uplatnit záruku může zákazník u autorizovaného servisu nebo v prodejně, kde byl výrobek zakoupen, a to bez zbytečného odkladu, nejpozději však do konce záruční doby. Zvolí-li zákazník jiný, než nejbližší autorizovaný servis, bude na něm, aby nesl v souvislosti s tím zvýšené náklady.

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

Seznam autorizovaných servisů je k dispozici na <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

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

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

Aktuální informace o servisu naleznete na internetových stránkách

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

Zde máte možnost sjednat opravu pomocí online formuláře.

SIEMENS



HB554ABR0

Vstavaná rúra na pečenie

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

sk Návod na použitie

Obsah

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

 Závesné rošty	16
Vysadenie a nasadenie závesných roštov	16
 Dvierka spotrebiča	17
Vysadenie a nasadenie skla dvierok	17
 Čo robiť v prípade poruchy?	19
Odstránenie drobných závad svojpomocne	19
Výmena osvetlenia v priestore na pečenie	19
 Zákaznícky servis	20
E-Nr. a FD	20
 Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu	20
Všeobecné pokyny	20
Koláče a pečivo	21
Nákypy a gratinované pokrmy	24
Hydina, mäso a ryby	25
Zelenina a prílohy	27
Dezerty	28
Akrylamid v potravinách	28
Sušenie	28
Zaváranie	29
Kysnutie cesta	30
Rozmrazovanie	30
Udržiavanie teploty	30
Skúšobné pokrmy	31

Ďalšie informácie týkajúce sa spotrebičov, príslušenstva, náhradných dielov a služieb nájdete na internetovej adrese:

www.siemens-home.bsh-group.com/sk

Použitie podľa určenia

Starostlivo si prečítajte tento návod. Len potom môžete váš spotrebič obsluhovať bezpečne a správne. Návod na použitie a montážny návod si odložte na neskoršie alebo pre ďalších majiteľov spotrebiča.

Tento spotrebič je určený len na zabudovanie. Dodržiavajte špeciálny návod na montáž.

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

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

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

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

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

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

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

Príslušenstvo vždy správne zasuňte do priestoru na pečenie.

→ "Príslušenstvo" na strane 9

Dôležité bezpečnostné Pokyny

Všeobecné pokyny

Varovanie – Nebezpečenstvo požiaru!

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

Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

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

Varovanie – Nebezpečenstvo oparenia!

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

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

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo poranenia!

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

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!

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

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo účinkov magnetizmu!

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

Halogénová žiarovka

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

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

Funkcia čistenia

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

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



Príčiny poškodenia

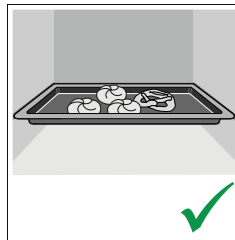
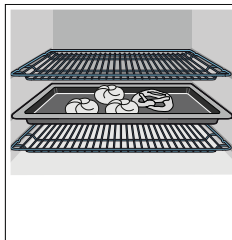
Všeobecné pokyny

Pozor!

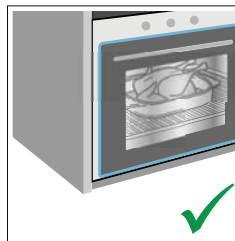
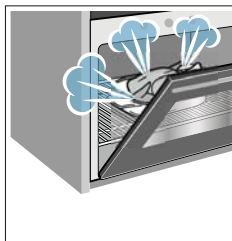
- Príslušenstvo, fólia, papier na pečenie alebo riad na dno priestoru na pečenie: Na dno priestoru na pečenie nepokladajte žiadne príslušenstvo. Dno priestoru na pečenie nevykladajte fóliou akéhokoľvek druhu alebo papierom na pečenie. Nepokladajte žiadny riad na dno priestoru na pečenie, ak je nastavená teplota vyššia ako 50°C. Vzniká akumulácia tepla. Časy pečenia a vyprážania sa už viac nezhodujú a smalt sa poškodí.
- Alobal: Alobal v priestore na pečenie sa nesmie dostať do kontaktu so sklom dveriek. Na skle dveriek môžu vzniknúť trvalé sfarbenia.
- Voda v horúcom priestore na pečenie: Nikdy nelejte vodu do horúceho priestoru na pečenie. Vzniká vodná para. Zmenou teploty sa môže poškodiť smalt.
- Vlhkosť v priestore na pečenie: Vlhkosť v priestore na pečenie trvajúca dlhší čas môže viesť ku korózii. Po použití nechajte priestor na pečenie vyschnúť. V zatvorenom priestore na pečenie neuchovávajte dlhší čas žiadne vlhké potraviny. V priestore na pečenie neuchovávajte potraviny.
- Vychladnutie pri otvorených dverkách: Po prevádzke s vysokou teplotou nechajte priestor na pečenie vychladnúť len zatvorený. Do dveriek spotrebiča nič neprivrite. Aj keď sú dvierka len pootvorené, susediaci nábytok sa môže časom poškodiť. Po prevádzke s vysokou vlhkosťou nechajte priestor na pečenie vyschnúť otvorený.
- Ovocná šťava: Plech na pečenie pri štavatých ovocných koláčoch nepokladajte veľkým množstvom ovocia. Ovocná šťava, ktorá preteká z plechu na pečenie spôsobí flaky, ktoré už nie je možné odstrániť. Ak je to možné, použite hlbší univerzálny plech.

- Silno znečistené tesnenie rúry: Ak je tesnenie silno znečistené, dverka spotrebiča sa pri prevádzke už správne nezatvárajú. Susedné čelá kuchynskej linky sa môžu poškodiť. Tesnenia udržiavajte vždy čisté. → "Čistenie" na strane 14
- Dvierka spotrebiča ako sedacia alebo odkladacia plocha: Nikdy na dvierka spotrebiča nič nepokladajte alebo na ne nič nevesajte. Na dvierka spotrebiča neodkladajte riad alebo príslušenstvo.
- Vložte príslušenstvo: Podľa druhu spotrebiča môže príslušenstvo pri zatvorení dvierka spotrebiča poškriabať sklo na týchto dvierkach. Príslušenstvo vždy zasuňte do priestoru na pečenie až nadoraz.
- Preprava spotrebiča: Spotrebič neprenášajte alebo nedržte za madlo dvierok. Madlo dvierok neunesie hmotnosť spotrebiča a môže sa zlomiť.

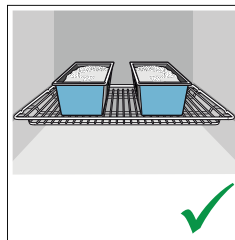
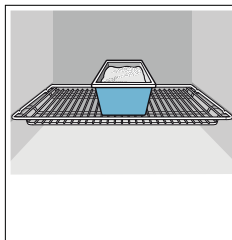
- Odstráňte nepotrebné príslušenstvo z priestoru na pečenie.



- Otvárajte dvierka spotrebiča počas prevádzky čo najmenej.



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



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

Ekologická likvidácia spotrebiča

Obal zlikvidujte v súlade s ochranou životného prostredia.



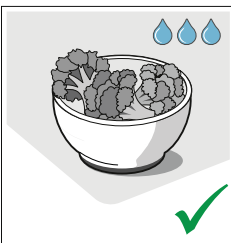
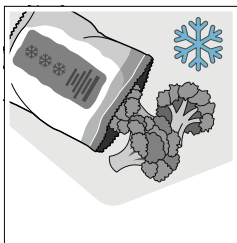
Tento spotrebič je v súlade s európskou smernicou 2012/19/EU týkajúcou sa elektrických a elektronických spotrebičov (elektrický a elektronický odpad – WEEE). Smernica stanovuje platný rámec pre spätný odber a recykláciu starých spotrebičov, platný v EÚ.

Ochrana životného prostredia

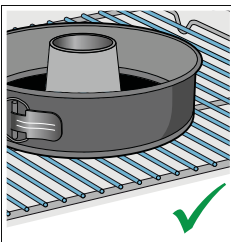
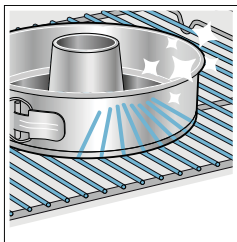
Váš nový spotrebič je mimoriadne energeticky úsporný. Nájdete tu tipy, ako s vaším spotrebičom ušetriť ešte viac energie a ako ho zlikvidovať s ohľadom na životné prostredie.

Tipy na úsporu energie

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



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



Zoznámenie sa so spotrebičom

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




- 1 Tlačidlá a displej**
Tlačidlá sú dotykové a pod nimi sa nachádzajú senzory. Jemne sa dotknite nejakého symbolu, aby ste si zvolili funkciu. Displej ukazuje symboly aktívnych funkcií a časové funkcie.
- 2 Otočný volič**
Otočným voličom nastavíte druh ohrevu alebo ďalšie funkcie. Otočným voličom môžete otáčať z nulovej polohy doľava alebo doprava.
- 3 Volič teploty**
Voličom teploty nastavíte teplotu k druhu ohrevu alebo si zvolíte nastavenie pre ostatné funkcie. Volič teploty môžete otáčať doľava alebo doprava.

Upozornenie: Pri niektorých spotrebičoch sú voliče zápusťné. Pre zapnutie a vypnutie stla čte volič na nulovej pozícii.

Druhy ohrevu a funkcie

S otočným voličom si nastavíte spôsob ohrevu alebo iné funkcie.

Druh ohrevu	Použitie
 3D horúci vzduch	Pre pečenie a vyprážanie na jednej úrovni alebo viacerých úrovniach. Ventilátor rovnomerne rozháňa teplo prstencového zohrievacieho telesa na zadnej stene v priestore na pečenie .



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





Ovládací panel

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

Tlačidlá a displej

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

Symbol	Význam
	Časové funkcie
	Detská poistka
-	Mínus
+	Plus

Minútka , Doba úpravy , Čas ukončenie  a Hodiny  zvolte niekoľkými stlačeniami tlačidiel.


Blokovanie a odblokovanie funkcií rúry na pečenie na ovládacom paneli.

Zníženie nastavených hodnôt.







Zvýšenie nastavených hodnôt.

Displej

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




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

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

	Mierny horúci vzduch	Je inteligentný druh ohrevu na šetrnú prípravu mäsa, rýb a pečiva. Spotrebič optimálne reguluje prívod energie do priestoru na pečenie. Jedlo sa pripravuje vo fázach zvyškovým teplom. Zostane tak šľavatejšie a menej zhnedne. V závislosti od spôsobu prípravy a potraviny sa môže usporiť energia. Druh ohrevu, pre ktorý bola určená trieda energetickej účinnosti.
	Stupeň Pizza	Na prípravu pizze a jedál, ktoré potrebujú veľa tepla zdola. Ohrieva dolné vyhrievacie teleso a prstencové vyhrievacie teleso na zadnej stene.
	Dolný ohrev	Pre prípravu vo vodnom kúpeli a na dopečenie. Tepló prichádza zdola.
	Veľkopošný gril	Na grilovanie plochých kúskov, ako steaky, párky alebo toasty na zapekanie. Rozohreje sa celá plocha pod vyhrievacím telesom grilu.
	Gril s cirkuláciou vzduchu	Na pečenie hydiny, celých rýb a väčších kusov mäsa. Vyhrievacie teleso grilu a ventilátor sa striedavo zapínajú a vypínajú. Ventilátor víri horúci vzduch okolo jedla.
	Horný/dolný ohrev	Na tradičné pečenie na jednej úrovni. Zvlášť vhodné na koláče so šľavnatým obložením. Tepló prichádza rovnomerne zhora a zdola.




Ďalšie funkcie

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


Funkcia	Použitie	
	Rýchly ohrev	Rýchlo predhreje priestor na pečenie, bez prípravy.
	Osvetlenie priestoru na pečenie	Zapína osvetlenie priestoru na pečenie bez funkcie. Uľahčí vám napríklad čistenie priestoru na pečenie.
	Ecolýza	Čistiaca funkcia ecolýza čistí priestor na pečenie takmer sama. → "Funkcia čistenia" na strane 15

Teplota

Teplotu v priestore na pečenie si nastavíte voli čom teploty. Okrem toho budú zvolené stupne pre ďalšie funkcie. Pri veľmi vysokých teplotách spotrebič po dlhšom čase teplotu mierne zníži.

Poloha	Význam
 Nulová poloha	Spotrebič nezohrieva.
50-275 Rozmedzie teplôt	Nastaviteľná teplota v priestore na pečenie v °C.
1, 2, 3 alebo I, II, III	Nastaviteľné stupne na grilovanie, veľkopošný gril  a malopošný gril  . (každá podľa druhu spotrebiča) Stupeň 1 = slabý Stupeň 2 = stredný Stupeň 3 = silný

Ukazovateľ teploty

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

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

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

Funkcie priestoru na pečenie

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

Otváranie dvierok rúry

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

Osvetlenie priestoru na pečenie

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

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

Chladiaci ventilátor

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

Pozor!

Vetráciu štrbinu nezakrývajte. Inak sa spotrebič prehreje.

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

Príslušenstvo

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

Základné príslušenstvo

V závislosti od typu spotrebiča môže byť dodané príslušenstvo rôzne.



Rošt

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



Univerzálny plech

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

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

Používajte len originálne príslušenstvo. Je špeciálne prispôbené vášmu spotrebiču.

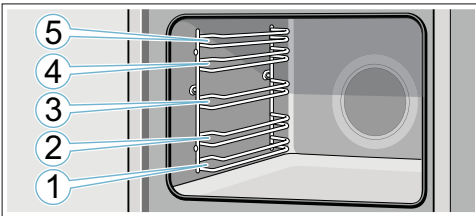
Príslušenstvo si môžete dokúpiť v zákazníckom servise, v špecializovaných predajniach.

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

Vkladanie príslušenstva

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

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



Príslušenstvo vkladajte vždy medzi obidve vodiace tyče danej úrovne vkladania.

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

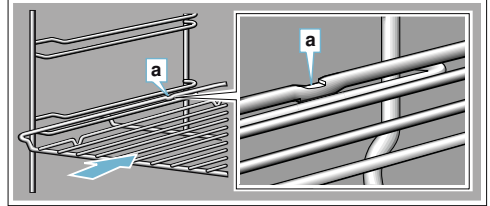
Upozornenia

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

Funkcia zacvaknutia

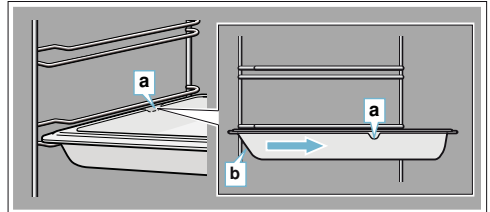
Príslušenstvo sa môže vytiahnuť približne až do polovice, kým sa nezaistí. Zaisťovacia funkcia zabraňuje prevráteniu príslušenstva pri vytiahnutí. Príslušenstvo sa musí správne zasunúť do priestoru na pečenie, aby fungovala ochrana proti prevráteniu.

Pri zasúvaní roštu dbajte na to, aby výrez **a** bol vzadu a smeroval nadol. Otvorená strana musí smerovať k dvierkam spotrebiča a zakrivenie nadol



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

Príklad na obrázku: Univerzálny plech

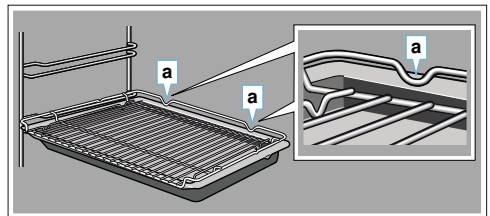


Kombinovanie príslušenstva

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

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

Príklad na obrázku: Univerzálny plech



Zvláštne príslušenstvo

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

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

Upozornenie: Nie každé zvláštne príslušenstvo sa hodí ku každému spotrebiču. Uveďte pri kúpe vždy presné označenie (číslo spotrebiča – E-Nr.) vášho spotrebiča. → "Zákaznícky servis" na strane 20

Zvláštne príslušenstvo

Rošt

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

Plech na pečenie

Na koláče na plechu a drobné pečivo.

Univerzálny plech

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

Vkladací rošt

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

Univerzálny plech s nepríľnavým povrchom

Na prípravu šľavnatých koláčov, pečiva, hlboko zmrazených jedál a veľkých kusov mäsa. Pečivo a mäso sa dajú ľahšie uvoľniť z univerzálného plechu.

Plech na pečenie s nepríľnavým povrchom

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

Dva univerzálne plechy, úzky formát

Na prípravu šľavnatých koláčov, pečiva, zmrazených jedál. Univerzálne plechy nepoužívajte so zacvakávacími výsuvmi a neumiestňujte ich na rošt.

Profi-plech

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

Profi-plech s vkladacím roštom

Na prípravu veľkého množstva jedla.

Veko na profi-plech

Vďaka veku sa profi-plech stáva profi-pekáčom.

Plech na pizzu

Na pizzu a veľké okrúhle koláče.

Grilovací plech

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

Kameň na pečenie

Na prípravu domáceho chleba, zemľá k pizze, ktoré majú pri pečení získať chrumkavý spodok.

Kameň na pečenie sa vždy musí predhriať na odporúčanú teplotu.

Sklenený pekáč

Na prípravu dusených jedál a nákypov.

Sklenená misa

Na prípravu veľkých kusov mäsa, šľavnatých koláčov a nákypov.

Sklená panvica

Na nákypy, zeleninové jedlá a pečivo.

Výsuv s klipsou

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

Výsuvný systém, jednoduchý

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

Výsuvný systém, 2-násobný

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

Výsuvný systém, 3-násobný

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



Pred prvým použitím

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

Prvé uvedenie do prevádzky

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

Nastavenie času

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

Čas začína pri 12:00 hod.

1. Tlačidlom **-** alebo **+** nastavte denný čas.
2. Na potvrdenie jemne stlačte tlačidlo **⌚**.

Na displeji sa zobrazí aktuálny čas.

Čistenie priestoru na pečenie a príslušenstva

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

Čistenie rúry

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

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

Uskutočnite uvedené nastavenia. Ako nastaviť druh ohrevu a teplotu sa dozviete v nasledujúcej kapitole. → "Obsluha spotrebiča" na strane 11

Nastavenia

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

Vypnite spotrebič po zadanej dobe.

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

Čistenie príslušenstva

Príslušenstvo dôkladne vyčistite umývacím roztokom a handričkou alebo mäkkou kefkou.

**Obsluha spotrebiča**


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

Zapnutie a vypnutie spotrebiča

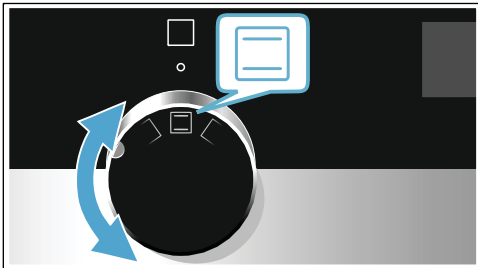
Otočný volič zapína a vypína spotrebič. Hneď, ako nastavíte polohu okrem nulovej, spotrebič sa zapne. Pre vypnutie spotrebiča nastavte otočný volič na nulu.

Nastavenie druhu ohrevu a teploty

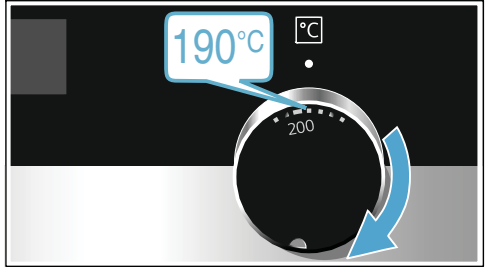
S voličom teploty a otočným voličom si nastavíte váš spotrebič veľmi jednoducho. Na začiatku návodu na použitie vidíte, ktorý druh ohrevu je najvhodnejší pre ktorý pokrm. → "Zoznámenie sa so spotrebičom" na strane 7

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

1. Otočným voličom nastavte druh ohrevu.



2. Voličom teploty nastavte teplotu alebo stupeň grilovania.



Po niekoľkých sekundách sa začne spotrebič ohrievať.

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

Upozornenie: Na spotrebiči môžete nastaviť aj dobu úpravy a čas ukončenia. → "Časové funkcie" na strane 12

Zmena

Môžete druh ohrevu a teplotu kedykoľvek ktorýmkoľvek voličom meniť.

Rýchly ohrev


Pomocou rýchleho ohrevu môžete skrátiť čas rozohrievania.

Vhodné druhy ohrevu sú:

-  3D horúci vzduch

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

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

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

Rúra na pečenie začne hriať.

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

Časové funkcie

Váš spotrebič má rôzne časové funkcie.

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

Najsôr po nastavení druhu ohrevu môžete dobu úpravy nastaviť stlačením tlačidla I→. Po nastavení doby úpravy je možné konečný čas zmeniť.

Po uplynutí doby úpravy alebo času minútky zaznie signál. Signál môžete predčasne ukončiť dotykom na tlačidlo 🕒.

Nastavenie doby úpravy

Dobu úpravy pre váš pokrm môžete nastaviť na spotrebiči. Neprekročí sa tak nechtiac doba úpravy a nemusíte prerušovať iné práce, aby ste ukončili prevádzku.

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

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

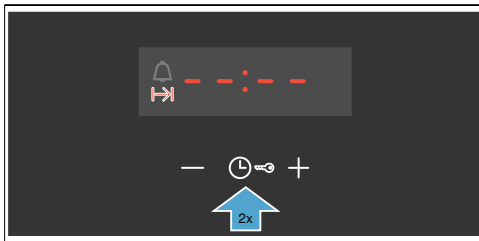
10 minút tlačidlom – a 30 minút tlačidlom +.

Príklad na obrázku: Doba úpravy 45 minút.

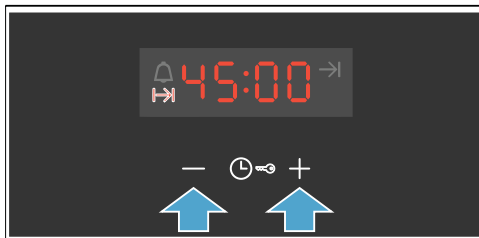
1. Nastaviť druh ohrevu a teplotu alebo stupeň.

2. Dvakrát stlačte tlačidlo 🕒.

Na displeji sa zobrazí doba úpravy I→.



3. Dobu úpravy nastavte tlačidlom – alebo +.



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

Doba úpravy pokrmu uplynula

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

Hneď po ukončení signálu môžete obnoviť nastavenie stlačením tlačidla +.

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

Zmena a prerušenie

Dobu úpravy môžete kedykoľvek zmeniť tlačidlom – alebo +. Zmena sa prevezme po niekoľkých sekundách.

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

Nastavenie času ukončenia

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



Upozornenia

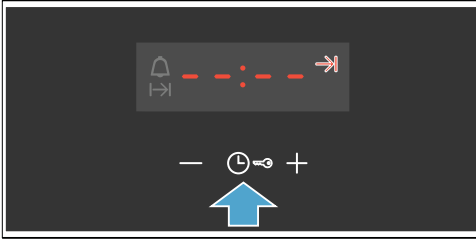
- Nezabudnite, že potraviny nesmú zostať príliš dlho v priestore na pečenie, lebo sa pokazia.
- Koniec už nenastavujte, ak už bola spustená prevádzka. Výsledok pečenia by sa už nezhodoval s vašou predstavou.

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

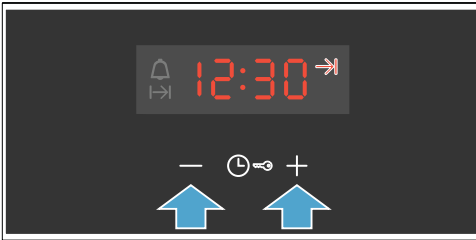
Príklad na obrázku: Je 10:30 hod., nastavená doba úpravy je 45 minút a jedlo má byť hotové o 12:30 hod.

1. Nastavte druh ohrevu a teplotu alebo stupeň.
2. Dvakrát jemne stlačte tlačidlo 🕒 a tlačidlom – alebo tlačidlom + nastavíte dobu úpravy.

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



4. Tlačidlom **+** posuňte **-** koniec na neskoršie.



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

Zvolená doba uplynula

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

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

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

Zmena a prerušenie

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

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



Nastavenie minútky

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

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

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

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

1. Stláčajte tlačidlo , kým sa nezobrazí symbol minútky .
2. Nastavte čas minútky pomocou tlačidla **-** alebo tlačidla **+**.
Po niekoľkých sekundách sa minútka spustí.

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

Čas na minútke uplynul

Zaznie signál.

Na displeji stojí čas minútky na nule.

Vypnite minútka ktorýmkoľvek tlačidlom.

Zmena a prerušenie


Tlačidlom **-** alebo tlačidlom **+** zmeníte čas minútky. Po niekoľkých sekundách sa zmena nastaví.

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

Nastavenie hodín


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

Otočný volič musí byť v polohe na nule.

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

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 tlačidlom **+**.

Detská poistka


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

Upozornenia


- Na prípadne pripojený varný panel nemá detská poistka pečící rúry žiadny vplyv.
- Po výpadku elektrickej energie už detská poistka nie je aktívna.


Aktivácia a deaktivácia

Otočný volič musí byť v polohe na nule.

Tlačidlo  stlačte cca na 4 sekundy.

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

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

K deaktivácii sú potrebné 4 sekundy tlačením na tlačidlo , kým na displeji nezhasne príslušný symbol.

Čistenie

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

Vhodné čistiace prostriedky

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

Pozor!

Poškodenie povrchu

Nepoužívajte

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

Nové čistiace špongie pred použitím dôkladne premyte.

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

Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

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

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

Lakované plochy	Horúci umývací roztok: Vyčistíte handričkou a potom osušte mäkkou utierkou.
Ovládací panel	Horúci umývací roztok: Vyčistíte handričkou a potom osušte mäkkou utierkou. Nepoužívajte čistiaci prostriedok na sklo alebo škrabku na sklo.
Sklá dvierok	Horúci čistiaci roztok: Vyčistíte handričkou a potom osušte mäkkou utierkou. Nepoužívajte škrabky na sklo alebo drôtenky z nehrdzavejúcej ocele.
Madlo	Horúci čistiaci roztok: Vyčistíte handričkou a potom osušte mäkkou utierkou. Keď sa odvápnovací prostriedok dostane na madlo , okamžite úchytku utrite. Ináč sa tieto škrvy už nedajú odstrániť.
Vnútro spotrebiča	
Smaltované a samočistiace plochy	Dodržiavajte upozornenia týkajúce sa plôch priestoru na pečenie uvedené za tabuľkami.
Sklenený kryt osvetlenia priestoru na pečenie	Horúci umývací roztok: Vyčistíte handričkou a potom osušte mäkkou utierkou. Pri silnom znečistení použite čistiaci prostriedok na rúry.
Tesnenie dvierok Neodoberajte ho!	Horúci čistiaci roztok: Vyčistíte handričkou. Nepoužívajte abrazívne prostriedky.
Kryt dvierok	Z ušľachtilej ocele: Použite čistich na ušľachtilú oceľ. Dodržiavajte pokyny výrobcu. Nepoužívajte ošetrojuce prostriedky na ušľachtilú oceľ. Z plastu: Vyčistíte horúcim čistiacim prostriedkom a čistiacou utierkou. Osušte následne mäkkou utierkou. Nepoužívajte čistiaci prostriedok na sklo alebo škrabku na sklo. Pred čistením opatrne odoberte kryt dvierok.
Závesné rošty	Horúci čistiaci roztok: Namočte a vyčistíte handričkou alebo kefkou.
Teleskopické výsuvy	Horúci čistiaci roztok: Vyčistíte handričkou alebo kefkou. Neodstraňujte masť tuk z teleskopických výsuvov , čistite ich zasunutú. Neumývajte v umývačke riadu.
Príslušenstvo	Horúci umývací roztok: Namočte a vyčistíte handričkou alebo kefkou. Pri silnom znečistení použite drôtenku z nehrdzavejúcej ocele.

Upozornenia

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

- Smalt sa pri veľmi vysokých teplotách vypáli. Môžu tak vzniknúť malé farebné rozdiely. Je to normálne a nemá to žiaden vplyv na funkciu. Hrany tenkých plechov sa nedajú úplne potiahnuť smaltom. Preto môžu byť drsné. Antikorózna ochrana sa tým nenaruší.

Plochy priestoru na pečenie

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

Dno priestoru na pečenie je smaltované a má hladký povrch.

Čistenie smaltovaných plôch

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

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

Priestor na pečenie nechajte po čistení vyschnúť otvorený.

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

Čistenie samočistiacich plôch

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

Keď sa už samočistiace plochy samé nedostatočne čistia a vznikajú tmavé škvrny, môžete ich vyčistiť spustením funkcie čistenia. Všimnite si údaje v príslušnej kapitole. → "Funkcia čistenia" na strane 15

Pozor!

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

Udržiavanie spotrebiča v čistote

Aby sa nevytvorila neodstrániteľná špina, spotrebič vždy udržiavajte čistý a nečistoty ihneď odstraňte.

Varovanie – Nebezpečenstvo požiaru!

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

Tipy

- Vyčistite priestor na pečenie po každom použití. Tak sa nečistoty nepripália.
- Vždy ihneď odstráňte vápenaté, tukové, škrobové škvrny a škvrny od bielka.

- Na pečenie veľmi vlhkých koláčov používajte univerzálny plech.
- Na pečenie používajte vhodný riad, napr. pekáč.






Funkcia čistenia

S funkciou čistenia sú samočistiace plochy v priestore na pečenie vyčistené.

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

Odporúčanie pre čistenie

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

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

Pozor!

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

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

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

Pred funkciou čistenia

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

Čistenie dna priestoru na pečenie a vnútorných dvierok spotrebiča

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

Pozor!

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

abrazívne pomôcky na čistenie. → "Čistenie"
na strane 14

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

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

Nastavenie funkcie čistenia

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

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

1. Otočným voličom nastavte druh ohrevu . Na displeji sa zobrazí doba trvania.
2. Voličom teploty nastavte stupeň čistenia .

Funkcia čistenia sa spustí. Na displeji plynie čas trvania.

Počas priebehu funkcie čistenia vetrajte kuchyňu.

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

Posunutie času ukončenia

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

Po spustení spotrebič prejde do čakacej pozície.

Zmena a prerušenie

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

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

Po funkcii čistenia

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

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

Závesné rošty

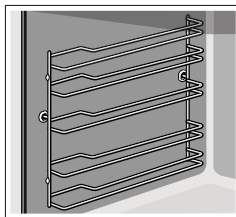
Pri starostlivom ošetrovaní a čistení zostane váš spotrebič dlho pekný a funkčný. Tu sa dozviete, ako správne vysadiť závesné rošty, aby ste ich mohli vyčistiť.

Vysadenie a nasadenie závesných roštov

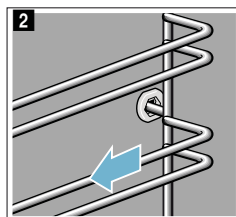
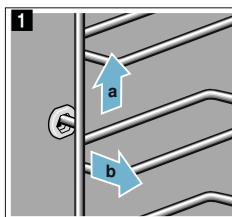
⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

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

Vysadenie závesných roštov



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

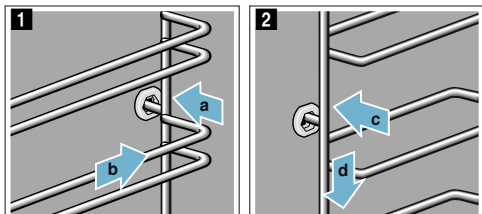


Závesné rošty vyčistite čistiacim prostriedkom a špongiou. Ak je znečistenie ťažko odstrániteľné, použite kefku.

Nasadenie závesných roštov

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

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



Dvierka spotrebiča

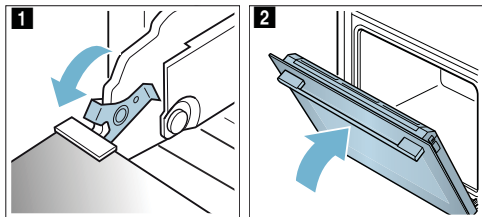
Pri starostlivom ošetrovaní a čistení zostane váš spotrebič dlho pekný a funkčný. Tu sa dozviете, ako môžete vyčistiť dvierka spotrebiča.

Vysadenie a nasadenie skla dvierok

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

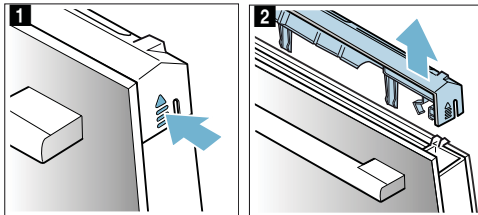
Zaistíte dvierka spotrebiča

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

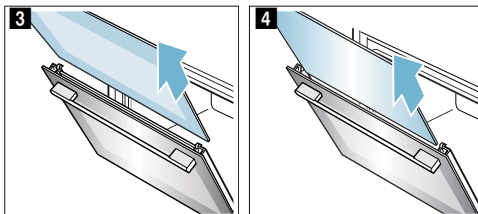


Vysadenie skla

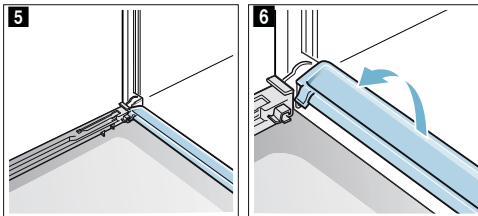
1. Mierne otvorte dvierka spotrebiča.
2. Zatláčte na kryt vľavo a vpravo (Obrázok **1**).
3. Odoberte kryt (Obrázok **2**).



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



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



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

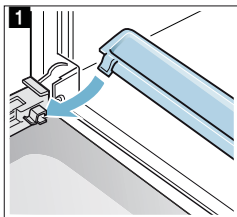
⚠ Varovanie

Nebezpečenstvo poranenia!

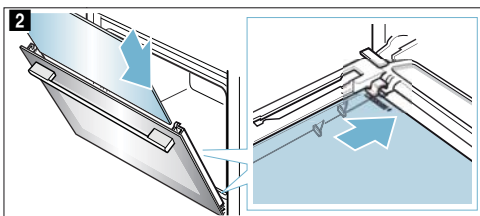
- Poškriabané sklo na dvierkach spotrebiča môže prasknúť. Nepoužívajte škrabku na sklo, ostré alebo abrazívne čistiace prostriedky.
- Závesy dvierok spotrebiča sa pri otváraní a zatváraní zatvárajú a môžete sa privrieť. Nesiahajte do priestoru závesov.

Nasadenie skla

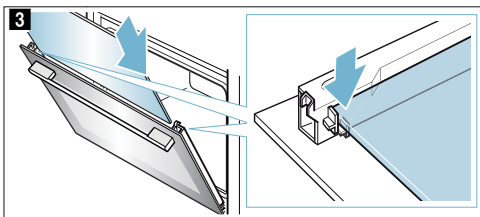
1. Celkom otvorte dvierka spotrebiča a opäť založte kondenzačnú lištu. Potom lištu opäť zasuňte a otočte smerom dole (Obrázok 1).



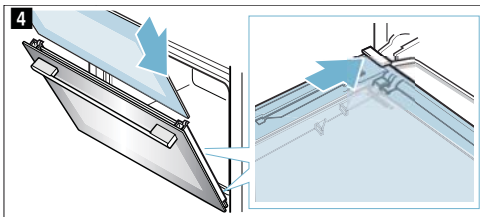
2. Zasuňte vnútorné sklo a dávajte pozor na to, aby bolo sklo v držiaku umiestnené smerom dole (Obrázok 2).



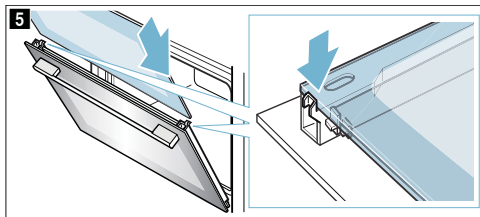
3. Pritlačte vnútorné sklo smerom hore (Obrázok 3).



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



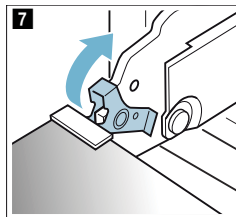
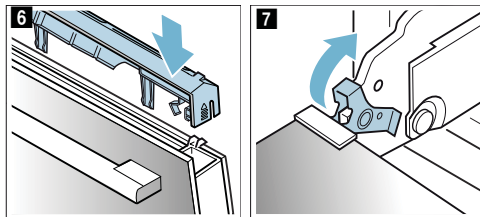
5. Pritlačte vonkajšie sklo smerom hore (Obrázok 5).



6. Nasaďte kryt a pritlačte tak, aby sa počuteľne zaistil (Obrázok 6).

7. Dvierka spotrebiča celkom otvorte.

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



9. Zatvorte dvierka spotrebiča.

Pozor!

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

Čo robiť v prípade poruchy?

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

Odstránenie drobných závad svojpomocne

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


Keď sa jedlo nevydarí optimálne, na konci návodu na používanie nájdete veľa tipov a upozornení týkajúcich sa prípravy jedál. → "Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu" na strane 20

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

Varovanie – Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!

Neodborné opravy sú nebezpečné. Opravu a výmenu poškodených elektrických vedení smie vykonať len technik zákazníckeho servisu vyškolený našou spoločnosťou. Ak je spotrebič pokazený, vyťahnite elektrickú zásuvku alebo vypnite poistku v poistkovej skrini. Zavolajte zákaznícky servis.

Hlásenie porúch na displeji

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

Pokiaľ išlo o ojedinelú poruchu, môžete spotrebič používať bežným spôsobom. Ak sa hlásenie poruchy objaví znova, zavolajte zákaznícky servis a uveďte presné hlásenie poruchy. → "Zákaznícky servis" na strane 20

Výmena osvetlenia v priestore na pečenie

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

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

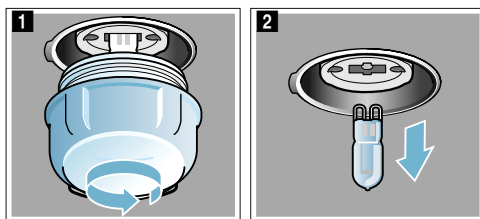
Varovanie – Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

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

Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

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

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



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

Zákaznícky servis

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

E-Nr. a FD

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

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



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

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

Zákaznícky servis 

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

Spoločte sa na kompetenciu výrobcu. Zabezpečíte tým, aby oprava bola vykonaná vyskolenými servisnými technikmi, ktorí sú vybavení originálnymi náhradnými dielmi pre váš spotrebič.

Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu

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

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

Všeobecné pokyny

Odporúčané hodnoty nastavenia

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

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

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

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

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

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

Mierny horúci vzduch

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

Pečenie na jednej úrovni

Na pečenie na jednej úrovni použite nasledujúce úrovne vkladania:

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

Pečenie na viacerých úrovniach

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

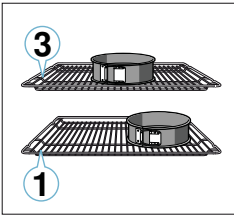
Pečenie na dvoch úrovniach:

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

Pečenie na troch úrovniach:

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

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



Príslušenstvo

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

Dávajte pozor, aby ste vždy použili vhodné príslušenstvo a správne ho vložili. → "Príslušenstvo" na strane 9

Papier na pečenie

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

Koláč vo forme

Pokrm	Príslušenstvo/riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
Jednoduchý trený koláč	Forma v tvare venca/hranatá	2		140-150	75-90
Trený koláč, jednoduchý, 2 úrovne	Forma v tvare venca/hranatá	3+1		140-150	70-85
Trený koláč, jemný	Forma v tvare venca/hranatá	2		150-170	60-80
Tortový korpus z treného cesta	Tortová forma	3		160-180	20-30
Ovocná alebo tvarohová torta s korpusom z jemného cesta	Tortová forma Ø 26 cm	2		170-190	55-80
Koláč tarte	Forma na tarte	1		200-240	25-50
Kysnutý koláč	Tortová forma Ø 28 cm	2		150-160	25-35
Bábovka	Forma na bábovku	2		150-170	50-70
Piškótová torta, 3 vajcia	Tortová forma Ø 26 cm	2		160-170	30-35
Piškótová torta, 6 vajec	Tortová forma Ø 28 cm	2		150-160*	30-40

* Predhrejte

Koláče a pečivo

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

Dodržiavajte upozornenia uvedené v odseku na kysnutie cesta.

Formy na pečenie

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

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

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

Hlboko zmrazené potraviny

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

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

Chlieb a žemle














Pozor!

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

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










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

Koláče na plechu

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

* Predhrejte









Drobné pečivo

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

* Predhrejte




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

Cukrovinky










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

* Predhrejte















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

Pokrm	Príslušenstvo/riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
Makrónky	Plech na pečenie	3		90-110	20-30
Makrónky, 2 úrovne	Univerzálny plech + plech na pečenie	3+1		90-110	20-35
Makrónky, 3 úrovne	Plech na pečenie + univerzálny plech	5+3+1		90-110	30-40
* Predhrejte					
** 5 min. nechajte predhriať, nepoužívajte funkciu rýchleho ohrevu					

Chlieb a žemle

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

Pizza, quiche a pikantné koláče

Pokrm	Príslušenstvo/riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
Pizza, čerstvá	Plech na pečenie	3		190-210	20-30
Pizza, čerstvá, 2 úrovne	Univerzálny plech + plech na pečenie	3+1		190-210	30-40
Pizza, čerstvá, tenký korpus	Plech na pizzu	2		250-270*	8-13
Pizza, chladená	Rošt	3		170-190	15-20
Pizza, mrazená, tenký korpus, 1 kus	Rošt	2		190-210	15-20
Pizza, mrazená, tenký korpus, 2 kusy	Univerzálny plech + rošt	3+1		190-210	20-25
Pizza, mrazená, hrubý korpus, 1 kus	Rošt	3		180-200	20-25
Pizza, mrazená, hrubý korpus, 2 kusy	Univerzálny plech + rošt	3+1		190-210	30-40
Mini pizze	Univerzálny plech	3		180-200	15-20
Pikantné koláče vo forme	Forma s vyberacím dnom Ø 28 cm	2		170-190	50-60
Koláč quiche	Koláčová forma	2		190-210	25-35
Pirohy	Nákypová forma	2		170-190	65-75
Empanada (španielsky pokrm)	Univerzálny plech	3		180-190	30-40
Turecký Börek (Burek)	Univerzálny plech	1		180-200	40-50
* Predhrejte					

Tipy na pečenie

Chcete zistiť, či je pečivo prepečené.	Pichnite drevenou špajľou do pečiva v mieste, kde je najvyššie. Ak sa už cesto neprilepí na drevo, pečivo je hotové.
Pečivo splasne.	Nabudúce použite menej tekutiny. Alebo nastavte o 10 °C nižšiu teplotu a predĺžte čas pečenia. Dodržiavajte uvedené suroviny a pokyny uvedené v recepte.

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

Nákypy a gratinované jedlá

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

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

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

Vždy použite uvedené úrovne vkladania.

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

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

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

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

Hydina, mäso a ryby

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

Pečenie na rošte

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

Vložte univerzálny plech s roštom, ktorý je na ňom položený, do uvedenej úrovne vkladania. Dbajte na to, aby rošt dosadal na univerzálny plech.

→ "Príslušenstvo" na strane 9

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

Pečenie v nádobe

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo poranenia rozbítnym sklom!

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

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo obarenia!

Pri odobratí pokrievky po upečení môže unikať veľmi horúca para. Pokrievku vzadu nadvihnite, aby mohla horúca para unikať.

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

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

Dodržiavajte pokyny výrobcu vášho riadu na pečenie.

Nezakrytá nádoba

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

Zakrytá nádoba

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

Hydina, mäso a ryby môžu byť chrumkavé aj v zakrytej nádobe. Použite sklenenú pokrievku a nastavte vyššiu teplotu.

Grilovanie

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

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

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

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

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

Upozornenia

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

Teplotná sonda

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

Odporúčané hodnoty nastavenia

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

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

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

Hydinu, mäso a ryby obráťte po uplynutí asi ½ až ¾ z uvedeného času.

Hydina

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

Najprv narežte kožu na prsiach kačky. Prsia kačky neobracajte.

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

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

Mäso

Chudé mäso podľa želania potrite tukom alebo obložte plátkami slaniny.

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

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

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

Upečené mäso zaviňte príp. do alobalu. V uvedenom čase pečenia nie je zahrnutý čas odpočívania.

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

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

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

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

Pred dusením vždy mäso podľa potreby opečte. Aby vznikol základ šťavy, pridajte vodu, víno, ocot alebo

podobne. Dno nádoby by malo byť zakryté do výšky 1 až 2 cm.

Ryba

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

Či už je mäso hotové, zistíte podľa toho, že sa dá chrbtová plutva ľahko uvoľniť.

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

Hydina

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

* 5 min predhrievajte

Mäso

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

* Predhrejte

** Dolu vložte univerzálny plech do úrovne vkladania 2

*** Neobracajte

Pokrm	Príslušenstvo/riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Krok	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
Grilovaná klobása	Rošt	3		-	3	15-20
Sekaná, 1 kg	Nezakrytý riad	2		-	170-180	65-75
* Predhrejte						
** Dolu vložte univerzálny plech do úrovne vkladania 2						
*** Neobracajte						

Ryba

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

Tipy pre pečenie a dusenie

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

Zelenina a prílohy

Pridržiavajte sa údajov v tabuľke.

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

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

Dezerty

S vašim spotrebičom si môžete sami vyrobiť soufflé a jogurt.

Soufflé

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

Jogurt

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

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

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

* nahrejte pomocou do 100 °C

Akrylamid v potravinách

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

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

Tipy na prípravu jedál s nízkym obsahom akrylamidu

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

Sušenie

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

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

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

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

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

Na sušenie použite nasledovné úrovne vkladania:

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

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

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

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

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

Zaváranie

Vo vašom spotrebiči môžete zavárať ovocie a zeleninu.

Varovanie – Nebezpečenstvo poranenia!

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

Poháre

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

Na jednu dávku zavárania použite len poháre rovnakej veľkosti a s rovnakou potravinou. V priestore na pečenie môžete súčasne zavárať obsah maximálne šiestich zaváracích pohárov s objemom 1/2, 1 alebo 1 1/2 l. Nepoužívajte väčšie alebo vyššie poháre. Viečka môžu prasknúť.

Zaváracie poháre sa počas zavárania nesmú dotýkať priestoru na pečenie.

Príprava ovocia a zeleniny

Používajte len kvalitné ovocie a zeleninu. Dôkladne ich umyte.

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

Ovocie: Zaváracie poháre naplňte ovocím a zalejte horúcim cukornatým roztokom bez peny (cca 400 ml na litrový pohár). Na jeden liter vody:

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

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

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

Ukončenie zavárania

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

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

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

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

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

Kysnutie cesta

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

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

Prvé kysnutie

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

Pozor!

Poškodenie povrchu

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

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

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





Počas prevádzky vzniká kondenzát a sklo dverok sa zarosí. Po skončení pečenia vnútorný priestor rúry poutierajte. Zvyšky vápenatých usadenín rozpustíte octom a utriete čistou vodou.


Druhé kysnutie

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

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

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

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

* Nahrejte pomocou  do 50 °C

Rozmrazovanie

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

Na rozmrazovanie používajte nasledujúce úrovne vkladania:

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




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

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

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

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

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

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

Udržiavanie teploty

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

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

Skúšobné pokrmy

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

Podľa EN 60350-1.

Pečenie

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

Úrovně vkladania pri pečení na dvoch úrovniach:

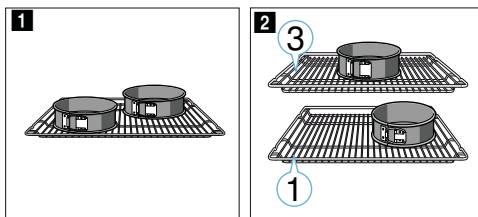
- Univerzálny plech: úroveň 3
- Plech na pečenie: úroveň 1
- Formy na rošte
- Prvý rošt: úroveň 3
- Druhý rošt: úroveň 1

Úrovně vkladania pri pečení na troch úrovniach:

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

Pečenie v dvoch formách s vyberacím dnom:

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



Upozornenia

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

Grilovanie

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

Pečenie

Pokrm	Príslušenstvo/riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
Striekané pečivo	Plech na pečenie	3	☐	140-150*	25-40
Striekané pečivo	Plech na pečenie	3	⊗	140-150*	20-30
Striekané pečivo, 2 úrovne	Univerzálny plech + plech na pečenie	3+1	⊗	140-150*	25-35
Striekané pečivo, 3 úrovne	Plech na pečenie + univerzálny plech	5+3+1	⊗	130-140*	40-55
Cukrovinky	Plech na pečenie	3	☐	150-160*	20-30
Cukrovinky	Plech na pečenie	3	⊗	150	25-35
Cukrovinky, 2 úrovne	Univerzálny plech + plech na pečenie	3+1	⊗	140-150*	30-40
Cukrovinky, 3 úrovne	Plech na pečenie + univerzálny plech	5+3+1	⊗	140-150*	30-40
Piškové koláč	Tortová forma Ø 26 cm	2	☐	160-170**	25-35
Piškové koláč	Tortová forma Ø 26 cm	2	⊗	160-170	30-35
Piškové koláč, 2 úrovne	2x čierna plechová forma Ø 26 cm	3+1	⊗	150-160**	35-50
Jablkový páj	2x čierna plechová forma, Ø 20 cm	2	⊗	160-170	60-80
Jablkový páj	2x čierna plechová forma, Ø 20 cm	1	☐	190-210	70-80
Jablkový páj, 2 úrovne	2x čierna plechová forma, Ø 20 cm	3+1	⊗	170-190	70-90

* 5 min. nechajte predhriať, nepoužívajte funkciu rýchleho ohrevu

** nechajte predhriať, nepoužívajte funkciu rýchleho ohrevu

Grilovanie

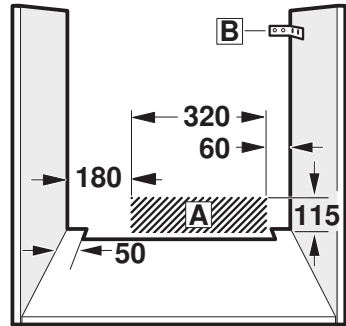
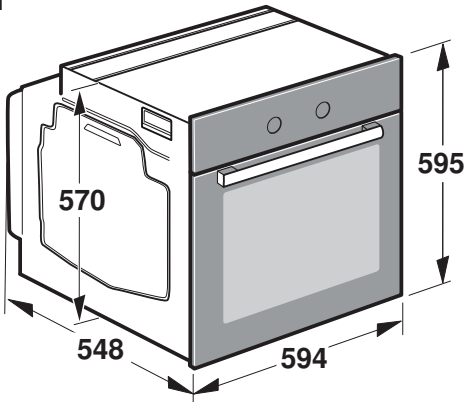
Pokrm	Príslušenstvo	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
Toast opečte dohnedá	Rošt	5	☐	3	0,5-1,5*
Beefburger, 12 kusov	Rošt	4	☐	3	25-30**

* 5 min. nechajte predhriať, nepoužívajte funkciu rýchleho ohrevu

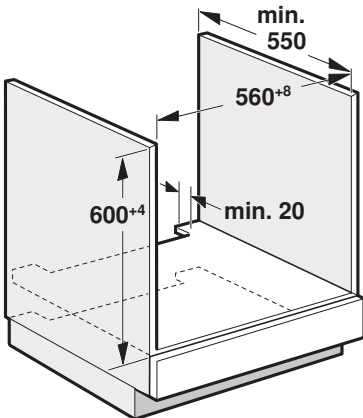
** po uplynutí 2/3 celkového času obráťte



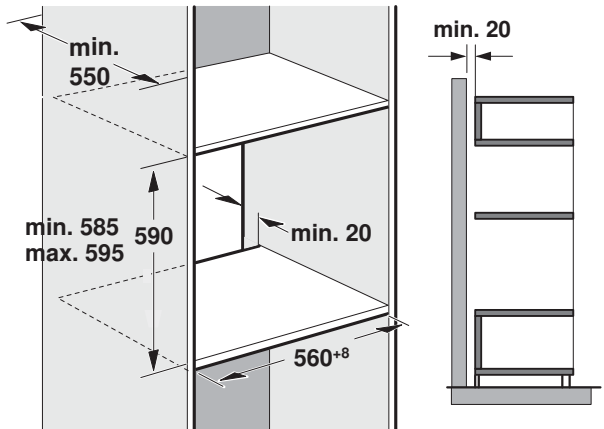
1



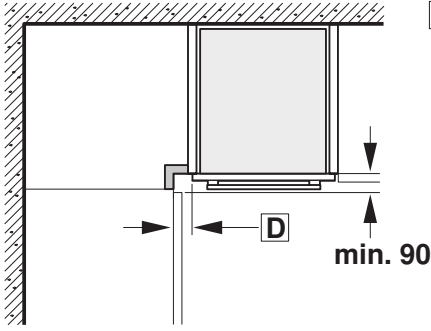
2



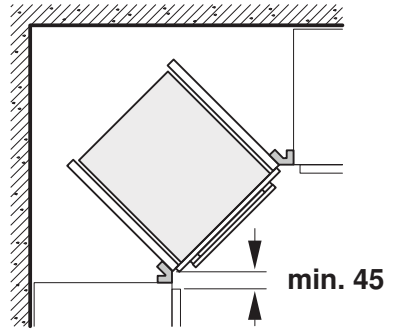
3



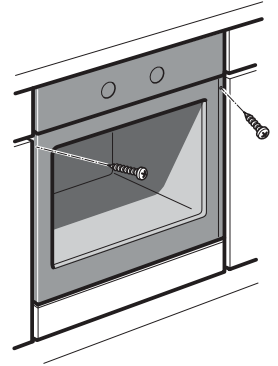
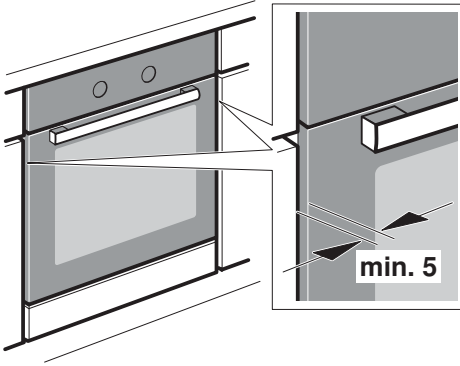
4



C



5



Dôležité pokyny – obrázok 1

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

Spotrebič pod pracovnou doskou - obrázok 2

Pre odvetrávanie spotrebiča musí byť v medzidne výrez na odvetrávanie.

Pracovnú dosku pripievte ku vstavanému nábytku.

Dodržiavajte montážny návod pre varnú dosku.

Spotrebič vo vysokej skrínke – obrázok 3

Pre odvetrávanie spotrebiča musí byť v medzidne výrez na odvetrávanie.

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

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

Zabudovanie do rohu – obrázok 4

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

Prípojenie spotrebiča

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

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

Pri všetkých montážnych prácach musí byť spotrebič odpojený zo siete.

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

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

Ochrana proti dotyku musí byť zabezpečená zabudovaním.

Prírodný kábel so zástrčkou s ochranným kontaktom.

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

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

Prírodný kábel bez zástrčky s ochranným kontaktom

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

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

Iba Švédsko, Fínsko a Nórsko

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

Upevnenie spotrebiča – obrázok 5

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

1. Spotrebič celkom zasuňte a stredovo vyrovnajte.

2. Spotrebič priskrutkujte.

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

Na bočných stenách vstavanej skrinky nesmú byť pripievané 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.

