



Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome























**Volně stojící sporák
HKS59D250**



BOSCH

[cs] Návod k použití

Obsah

	Použití dle určení	4
	Důležité bezpečnostní pokyny	5
	Halogenová žárovka	6
	Příčiny poškození	7
	Varná deska	7
	Poškození pečicí trouby	7
	Poškození zásuvky ve spodní části sporáku	7
	Ochrana životního prostředí	8
	Úspora energie	8
	Jak ušetřit energii při vaření na varné desce	9
	Ekologická likvidace	9
	Instalace a připojení	9
	Připojení k elektrické síti	9
	Vodorovné ustavení sporáku	10
	Sousedící nábytek	10
	Přípevnění ke stěně	10
	Opatření, která je nutno dodržovat při přepravě	10
	Seznámení se se spotřebičem	11
	Všeobecné informace	11
	Varná deska	11
	Ovládací panel	12
	Varný prostor	13
	Příslušenství	14
	Dodávané příslušenství	14
	Zasunutí příslušenství	14
	Zvláštní příslušenství	14
	Před prvním použitím	15
	První uvedení do provozu	15
	Čištění varného prostoru a příslušenství	15
	Nastavení pečicího prostoru	16
	Takto provedete nastavení	16
	Velká dvouokruhová varná zóna a pečicí zóna	16
	Tabulka pro vaření	16
	Obsluha spotřebiče	18
	Zapnutí a vypnutí spotřebiče	18
	Nastavení druhu ohřevu a teploty	18
	Rychloohřev	18
	Časové funkce	19
	Nastavení doby trvání	19
	Nastavení konce	20
	Nastavení budíku	20
	Nastavení času	21
	Dětská pojistka	21
	Aktivace a deaktivace	21
	Základní nastavení	21
	Seznam základních nastavení	21
	Změna základních nastavení	22
	Čištění	22
	Čistící prostředky	22
	Plochy v pečicím prostoru	24
	Udržování spotřebiče v čistotě	24
	Rámy	25
	Vysazení a zavěšení rámu	25
	Dvířka spotřebiče	25
	Vysazení a zavěšení dvířek pečicí trouby	25
	Demontáž a montáž skla dveří	26
	Co dělat v případě poruchy?	27
	Samostatné odstranění závad	27
	Výměna žárovky na horní stěně pečicí trouby	27
	Zákaznický servis	28
	Číslo E a číslo FD	28
	Programy	28
	Nádoba	28
	Příprava pokrmu	28
	Programy	29
	Nastavení programu	30
	Otestovali jsme pro vás v našem kuchyňském studiu	30
	Všeobecné pokyny	30
	Koláče a pečivo	31
	Nákypy a zapékaná jídla	35
	Drůbež, maso a ryby	35
	Zelenina a přílohy	38
	Jogurt	38
	Akrylamid v potravinách	39
	Sušení	39
	Zavařování	40
	Kynutí těsta	41
	Rozmrazování	41
	Zkušební pokrmy	42

Další informace o výrobcích, příslušenství, náhradních dílech a servisu najdete na internetu na: **www.bosch-home.com** a v internetovém obchodu: **www.bosch-eshop.com**



Použití dle určení

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

Obrázky v tomto návodu jsou orientační.

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 určen pouze pro soukromé použití v domácnosti. Spotřebič používejte výhradně k přípravě pokrmů a nápojů. Při vaření musí být spotřebič pod dozorem. Krátkodobé vaření musí být neustále pod dozorem. Spotřebič používejte pouze v uzavřených místnostech.

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

Tento spotřebič není určený pro provoz s externí minutkou nebo dálkovým ovládním.

Nepoužívejte nevhodná ochranná zařízení ani dětské zábrany. Může dojít k nehodám.

Tento spotřebič mohou používat děti starší 8 let a osoby s omezenými fyzickými, sensorickými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatečnými zkušenostmi a/nebo znalostmi, pokud jsou pod dohledem osoby, která je odpovědná za jejich bezpečnost, nebo byly touto osobou instruovány o bezpečném použití spotřebiče a pochopily nebezpečí s tím spojená.

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

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

Příslušenství vždy správně zasuňte do trouby.
→ "Příslušenství" na straně 14

Důležité bezpečnostní pokyny

Varování – Nebezpečí požáru!

- Hořlavé předměty uložené ve varném prostoru se mohou vznítit. Do varného prostoru nikdy neukládejte hořlavé předměty. Nikdy neotevírejte dvířka spotřebiče, když uvnitř začne vznikat dým. Spotřebič vypněte a vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skříňce.
- Při otevření dvířek spotřebiče vznikne průvan. Papír na pečení by se mohl dostat do kontaktu s topnými prvky a vznítit se. Papír na pečení při předehřívání nikdy nepokládejte na příslušenství bez upevnění. Zatižte papír na pečení vždy nádobou nebo formou na pečení. Papírem na pečení vyložte vždy jen plochu, kterou budete potřebovat. Papír na pečení nesmí přesahovat okraje příslušenství.
- Horký olej a tuk se rychle vznítí. Horký olej a tuk nikdy nenechávejte bez dozoru. Nikdy nehaste oheň vodou. Vypněte varnou zónu. Plameny opatrně uduste pokličkou, hasicí deskou a podobně.
- Varné zóny jsou velmi horké. Na varnou desku nikdy nepokládejte hořlavé předměty. Na varné desce nenechávejte žádné předměty.
- Spotřebič se silně zahřívá, hořlavé materiály se mohou snadno vznítit. Pod pečicí troubou ani v její blízkosti neuchovávejte ani nepoužívejte hořlavé předměty (např. spreje, čisticí prostředky). V pečicí troubě ani na ní neuchovávejte hořlavé předměty.
- Povrch zásuvky ve spodní části sporáku může být velmi horký. Do zásuvky ukládejte pouze příslušenství pro pečicí troubu. Do zásuvky ve spodní části sporáku se nesmí ukládat vznětlivé a hořlavé předměty.

Varování – Nebezpečí popálení!

- Přístroj se silně zahřívá. Nikdy se nedotýkejte horkých ploch nebo topných článků ve vnitřním prostoru. Nechte přístroj pokaždé vychladnout. Zabraňte dětem v přístupu k přístroji.
- Příslušenství a nádoby jsou velmi horké. Horké příslušenství a nádoby vyndavejte z varného prostoru vždy chňapkou.
- Alkoholové páry se mohou v horkém varném prostoru vznítit. Nikdy nepoužívejte k přípravě pokrmů velké množství nápojů s vysokým procentem alkoholu. Používejte pouze malé množství nápojů s vysokým procentem alkoholu. Opatrně otevřete dvířka spotřebiče.
- Varné zóny a jejich okolí, zejména případný rám varné desky, jsou velmi horké. Nikdy se nedotýkejte horkých ploch. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.
- Během provozu je povrch spotřebiče horký. Nedotýkejte se horkého povrchu. Děti se musí zdržovat v dostatečné vzdálenosti od spotřebiče.
- Varná zóna hřeje, ale ukazatel nefunguje. Vypněte pojistku v pojistkové skříňce. Zavolejte servis.
- Spotřebič se za provozu zahřívá. Před čištěním nechte spotřebič vychladnout.

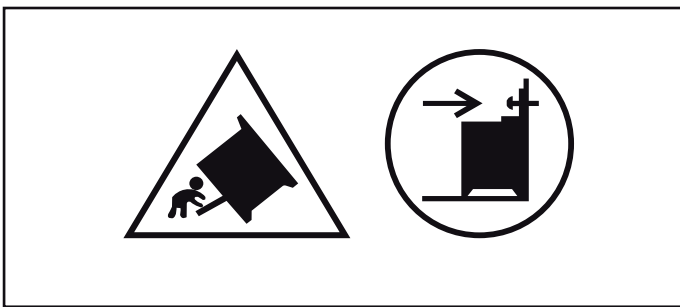
Varování – Nebezpečí opaření!

- Přístupné součásti jsou během provozu horké. Nikdy se nedotýkejte horkých součástí. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.
- Při otevření dvířek spotřebiče může unikat horká pára. Páru nemusí být v závislosti na teplotě vidět. Při otevírání nestůjte příliš blízko u spotřebiče. Opatrně otevřete dvířka spotřebiče. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.
- Z vody v horkém varném 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.
- Pokud se mezi dnem hrnce a varnou zónou nachází tekutina, může hrnec náhle vyskočit do výšky. Udržujte varné zóny a dna hrnců vždy suché.
- Pokud postavíte spotřebič na podstavec a neupevníte ho, může z podstavce sklouznout. Spotřebič musí být s podstavcem pevně spojený.
- Závěsy dvířek spotřebiče se během otevírání a zavírání dvířek pohybují a mohou vás sevřít. Nesahejte do prostoru závěsů.
- Náraz na otevřená dvířka spotřebiče může vést k poranění. Dvířka spotřebiče musí být během provozu a po jeho ukončení zavřená.

⚠ Varování – Nebezpečí převržení!



Varování: Abyste zabránili převržení spotřebiče, musí být namontovaný tento stabilizační přípravek. Pro montáž viz pokyny.

⚠ Varování – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

- Neodborné opravy jsou nebezpečné. Opravy smí provádět pouze námi vyškolený servisní technik. Pokud je spotřebič poškozen, vytáhněte síťovou zástrčku nebo vypněte pojistku v pojistkové skříni. Zavolejte zákaznický 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 skříni. Zavolejte zákaznický servis.
- Praskliny nebo trhliny ve sklokeramické desce mohou způsobit úraz elektrickým proudem. Vypněte pojistku v pojistkové skřínce. Zavolejte servis.

Halogenová žárovka

⚠ Varování – Nebezpečí popálení!

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

⚠ Varování – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

Při výměně žárovky ve varném prostoru jsou kontakty objímky žárovky pod proudem. Před výměnou vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skřínce.

Příčiny poškození

Varná deska

Pozor!

- Drsná dna hrnců a pánví mohou poškrábat sklokeramiku.
- Neohřívejte prázdnou nádobu. Mohlo by dojít k poškození.

Přehled

V následující tabulce najdete nejčastější poškození:

Poškození	Příčina	Opatření
Skvrny	Pokrm, které přetečou	Pokrm, které přetečou, okamžitě odstraňte pomocí škrabky na sklo.
	Nevhodné čisticí prostředky	Používejte pouze čisticí prostředky vhodné pro sklokeramiku.
Poškrábání	Sůl, cukr a písek	Nepoužívejte varnou desku jako pracovní nebo odkládací plochu.
	Drsná dna hrnců a pánví mohou poškrábat sklokeramiku	Zkontrolujte své nádoby.
Změny barvy	Nevhodné čisticí prostředky	Používejte pouze čisticí prostředky vhodné pro sklokeramiku.
	Odření hrncem (např. hliník)	Hrnce a pánve při posouvání nazdvihněte.
Nerovnosti povrchu	Cukr, pokrm s vysokým obsahem cukru	Pokrm, které přetečou, okamžitě odstraňte pomocí škrabky na sklo.

Poškození pečicí trouby

Pozor!

- Příslušenství, fólie, papír na pečení nebo nádoba na dně trouby: Na dno trouby nepokládejte žádné příslušenství. Na dno trouby nepokládejte fólii jakéhokoli druhu ani papír na pečení. Pokud je nastavená teplota nad 50 °C, nestavte na dno trouby žádné nádoby. Hrozí hromadění tepla. Doby pečení pak již nesouhlasí a poškozují se smalt.
- Alobal: Alobal nesmí ve varném prostoru přijít do kontaktu se skleněnou tabulí. Na skleněné tabuli by mohlo dojít ke změnám barvy.
- Voda v horkém varném prostoru: Nikdy nelijte do horkého varného prostoru vodu. Vznikla by pára. Změnou teploty by mohlo dojít k poškození smaltu.
- Vlhkost ve varném prostoru: Dlouhodobé působení vlhkosti ve varném prostoru může vést ke korozi. Po použití nechte varný prostor vyschnout. Neuchovávejte vlhké potraviny delší dobu v uzavřeném prostoru. Neskladujte pokrm ve varném prostoru.
- Ochlazení s otevřenými dvířky spotřebiče: Po skončení provozu s vysokými teplotami nechte varný prostor ochladit s uzavřenými dvířky. Nesvírejte nic do dvířek spotřebiče. I když necháte dvířka jen pootvřená, můžete dojít k poškození sousedících částí nábytku. Pouze v případě provozu s velkou vlhkostí nechte vyschnout varný prostor s otevřenými dvířky.
- Šťáva z ovoce: Velmi šťavnaté ovocné koláče nekladte na plech příliš hustě. Šťáva z ovoce kapající z plechu by způsobila skvrny, které již nelze odstranit. Pokud možno použijte univerzální vysoký plech.

- Na ovládací panel, oblast ukazatelů ani na rám nikdy neodkládejte horké pánve a hrnce. Mohlo by dojít k poškození.
- Jestliže na varnou desku upadnou tvrdé nebo špičaté předměty, mohou ji poškodit.
- Alobal nebo plastové nádoby se mohou na horké varné zóně roztavit. Ochranná fólie sporáku není pro vaši varnou desku vhodná.

- Silně znečištěné těsnění: Pokud je těsnění silně znečištěné, nebudou dvířka spotřebiče během provozu správně zavřené. Může dojít k poškození sousedícího nábytku. Těsnění vždy udržujte v čistotě. → "Čištění" na straně 22
- Dvířka spotřebiče jako sedátko nebo odkládací plocha: Na otevřená dvířka spotřebiče nestoupejte, nesedejte ani se na ně nevěste. Na dvířka spotřebiče nestavte žádné nádoby ani příslušenství.
- Zasunutí příslušenství: V závislosti na typu spotřebiče může příslušenství při zavírání dvířek spotřebiče poškrábat skleněnou tabuli. Příslušenství vždy zasuňte do varného prostoru až nadoraz.
- Převážení spotřebiče: Spotřebič nepřeházejte ani nedejte za madlo dvířek. Madlo dvířek by nevydrželo váhu spotřebiče a mohlo by se ulomit.
- Grilování: Plech na pečení nebo univerzální vysoký plech nezasouvejte při grilování výše než do výšky 3. Vlivem velkého tepla by mohlo dojít k jeho deformaci a při vyjímání k poškození smaltu. Ve výšce 4 a 5 grilujte jen přímo na roštu.

Poškození zásuvky ve spodní části sporáku

Pozor!

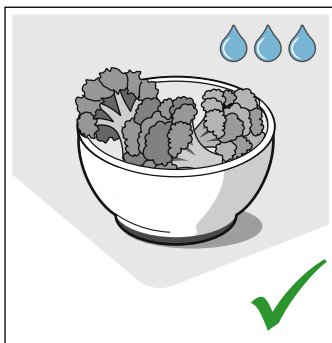
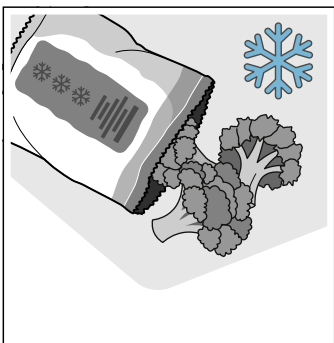
Do zásuvky ve spodní části sporáku nedávejte horké předměty. Mohla by se poškodit.

Ochrana životního prostředí

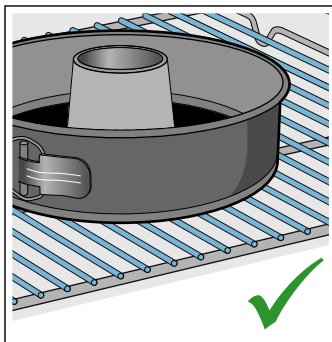
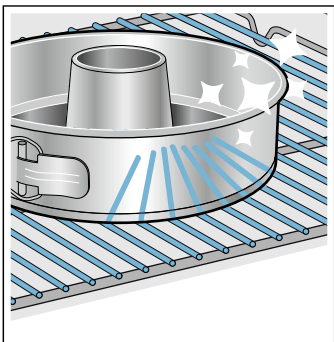
Váš nový spotřebič je mimořádně energeticky úsporný. Zde najdete tipy, jak můžete při používání spotřebiče ušetřit ještě více energie a jak správně spotřebič zlikvidovat.

Úspora energie

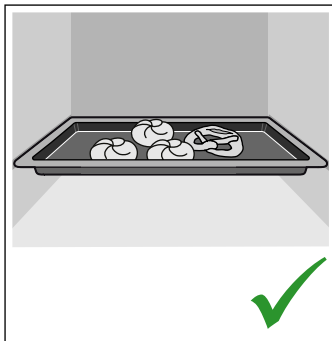
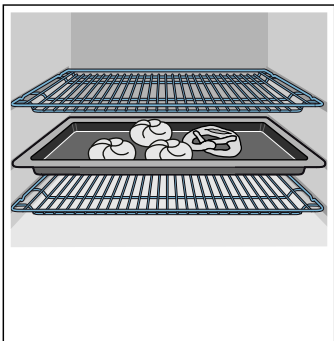
- Spotřebič přehřívejte pouze tehdy, pokud je to uvedeno v receptu nebo v tabulkách návodu k použití.
- Zmrazené potraviny nechte před vložením do trouby rozmrazit.



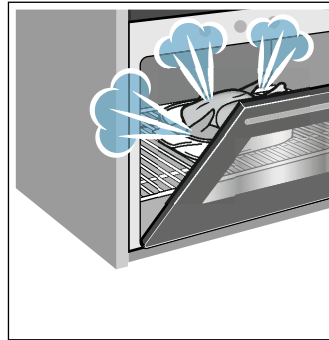
- Používejte tmavé, černě lakované nebo smaltované formy na pečení. Mají mimořádně dobrou tepelnou vodivost.



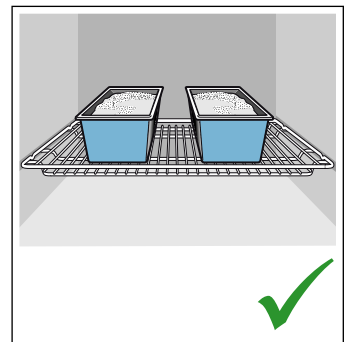
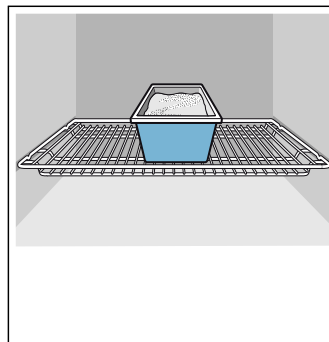
- Vyměňte z trouby příslušenství, které nepotřebujete.



- Dvířka spotřebiče otevírejte během provozu co možná nejméně.



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



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

Jak ušetřit energii při vaření na varné desce

- Používejte hrnce a pánve se silným rovným dnem. Nerovná dna zvyšují spotřebu energie.
- Průměr dna hrnce nebo pánve by měl odpovídat velikosti varné zóny. Zejména příliš malé hrnce na varné zóně způsobují energetické ztráty. Upozorňujeme, že výrobci nádobí často udávají horní průměr hrnce. Většinou bývá větší než průměr dna.
- Pro malé množství používejte malý hrnec. Velký, jen málo naplněný hrnec spotřebuje mnoho energie.
- Hrnce vždy přiklopte pokličkou vhodné velikosti. Při vaření bez pokličky se spotřebuje čtyřikrát více energie.
- Vařte v malém množství vody. Ušetříte tak energii. U zeleniny zůstanou zachovány vitaminy a minerální látky.
- Včas přepínejte na nižší stupeň vaření.
- Využívejte zbytkového tepla. Při delší době vaření vypněte varnou zónu již 5 až 10 minut před koncem doby vaření.

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.

Instalace a připojení

Nezabudovávávejte spotřebič za dekorační dvířka nebo dvířka skříňky. Hrozí nebezpečí přehřátí.

Připojení k elektrické síti

Spotřebič smí zapojovat pouze koncesovaný odborný personál. Musí být nutně dodržovány předpisy příslušného dodavatele elektrické energie.

Pokud je spotřebič nesprávně připojen, zaniká v případě škod nárok na záruku.

Pozor!

Pokud je síťový kabel poškozený, musí ho vyměnit výrobce, jeho zákaznický servis nebo podobně kvalifikovaná osoba.


⚠ Varování – Nebezpečí ohrožení života!

Při kontaktu se součástmi pod napětím hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem.

- Zástrčky se dotýkejte pouze suchýma rukama.
- Síťovou zástrčku vytahujte ze zásuvky pouze za kryt zástrčky, nikdy za kabel, protože by mohlo dojít k poškození.
- Síťovou zástrčku nikdy nevytahujte za provozu.

Dodržujte následující pokyny a zajistěte následující:

Upozornění

- Síťová zástrčka a síťová zásuvka si musí odpovídat.
- Průřez kabelu musí být dostatečný.
- Uzemnění je provedené podle předpisů.
- Výměnu síťového kabelu (v případě potřeby) smí provést pouze kvalifikovaný elektrikář. Náhradní síťový kabel lze obdržet u zákaznického servisu.
- Nepoužívejte vícenásobné zásuvkové lišty/spojky a prodlužovací kabely.
- Při použití proudového chrániče se smí použít pouze typ označený symbolem . Pouze tento symbol zaručuje splnění aktuálně platných předpisů.
- Síťová zástrčka musí být neustále přístupná.
- Síťový kabel nesmí být zalomený, přiskřípnutý, nesmí se pozměňovat nebo proříznout.
- Síťový kabel se nesmí dostat do kontaktu se zdroji tepla.

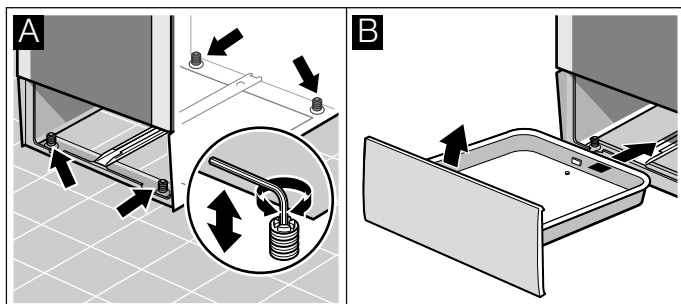
Pro zapojujícího elektrikáře

- Na straně instalace se musí použít jistič všech pólů se vzdáleností kontaktů minimálně 3 mm. Při připojení pomocí síťové zástrčky to není nutné, pokud má uživatel k zástrčce přístup.
- Elektrická bezpečnost: Sporák je spotřebič s třídou ochrany I a smí se používat pouze s ochranným vodičem.
- Pro připojení spotřebiče se smí používat kabel typu H 05 VV-F nebo ekvivalentní.

Vodorovné ustavení sporáku

Postavte sporák přímo na podlahu.

1. Vytáhněte zásuvku ve spodní části sporáku a vyjměte ji směrem nahoru. Uvnitř podstavce jsou vpředu a vzadu nastavitelné nožičky.
2. Nastavitelné nožičky otočte podle potřeby pomocí klíče s vnitřním šestihranem výš nebo níž, aby stál sporák vodorovně (obrázek A).
3. Zasuňte zpět zásuvku do spodní části (obrázek B).



Sousedící nábytek

Sousedící kusy nábytku nesmí být z hořlavých materiálů. Sousedící přední stěny nábytku musí být tepelně odolné do 90 °C.

Přípevnění ke stěně

Aby se sporák nenakláněl, musíte ho pomocí úhelníku, který je součástí dodávky, připevnit ke stěně. Řiďte se montážním návodem pro připevnění ke stěně.

Opatření, která je nutno dodržovat při přepravě

Upevněte všechny pohyblivé díly ve spotřebiči a na něm lepicí páskou, kterou lze odstranit beze stop. Zasuňte veškeré příslušenství (např. plech na pečení) s tenkou kartonovou lepenkou na hranách do příslušných přihrádek, aby nedošlo k poškození spotřebiče. Mezi přední a zadní stranu vložte kartonovou lepenku nebo podobný materiál, abyste zabránili narážení na vnitřní stranu skleněných dvířek. Upevněte dvířka a horní kryt (pokud je jím spotřebič vybavený) lepicí páskou ke stranám spotřebiče.

Originální obal spotřebiče uschovejte. Spotřebič přepravujte pouze v originálním obalu. Dbejte na šipky na obalu, které vyznačují polohu při přepravě.

Pokud není k dispozici originální obal

Zabalte spotřebič do ochranného obalu, aby byla zajištěna dostatečná ochrana před případným poškozením při přepravě.

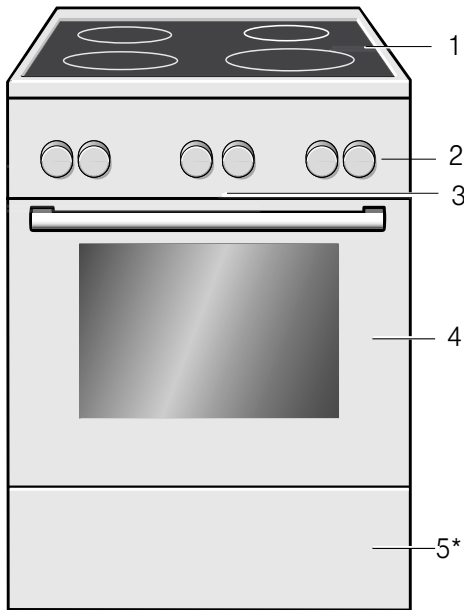
Spotřebič přepravujte ve svislé poloze. Spotřebič nedržte za madlo dvířek ani za přípojky na zadní straně, protože by mohlo dojít k poškození. Nepokládejte na spotřebič těžké předměty.

Seznámení se se spotřebičem

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

Všeobecné informace

Provedení závisí na příslušném typu spotřebiče.



Vysvětlení

1	Varná deska**
2	Ovládací panel**
3*	Ventilátor
4	Dvířka pečicí trouby**
5*	Zásuvka ve spodní části sporáku**

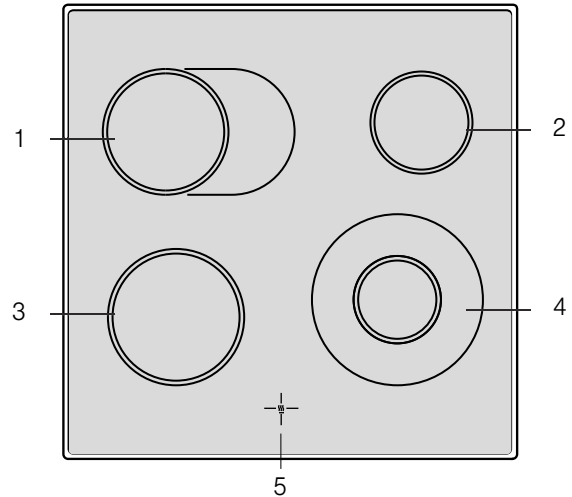
* Volitelné (k dispozici pro některé spotřebiče).

** V závislosti na typu spotřebiče jsou možné drobné odchylky.

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

Varná deska

Zde najdete přehled ovládacího panelu. Provedení závisí na příslušném typu spotřebiče.



Vysvětlení

1	Varná zóna 17 cm nebo pečicí zóna 17 × 26 cm
2	Varná zóna 14,5 cm
3	Varná zóna 18 cm
4	Dvouokruhová varná zóna 21 a 12 cm
5	Ukazatel zbytkového tepla

Ukazatel zbytkového tepla

Varná deska má pro každou varnou zónu ukazatel zbytkového tepla. Ten indikuje, které varné zóny jsou ještě horké. Ukazatel svítí, dokud varná zóna dostatečně nevychladne, i když je varná deska vypnutá.

Zbytkové teplo můžete využívat, např. k udržování teploty malého množství pokrmu, a ušetřit tak energii.

Ovládací panel






V závislosti na typu spotřebiče jsou možné drobné odchylky.

Otočné knoflíky

Knoflíky jsou ve vypnuté poloze záпустné. Knoflík lze zasunout a vysunout stisknutím.








Tlačítka a displej

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

Symbol	Význam
	Časové funkce
	Opakovaným dotknutím zvolte čas  , budík  , dobu trvání  a konec  .




Druhy ohřevu a funkce


Pomocí voliče funkcí nastavte 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 celé troubě.
 Horký vzduch mírný	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 určuje energetická třída.
 Stupeň na pizzu	Pro přípravu pizzy a pokrmů, které vyžadují velké teplo zdola. Hřeje dolní topné těleso a kruhové topné těleso na zadní stěně.
 Dolní ohřev	Pro vaření ve vodní lázni a pro dopékání. Teplo sálá zdola.
 Velkoplošný gril	Pro grilování nízkých grilovaných pokrmů, např. steaků, klobás nebo toastů a pro zapékání. Ohřívá se celá plocha pod grilovacím topným tělesem.
 Gril s cirkulací vzduchu	Pro pečení drůbeže, celých ryb a větších kusů masa. Grilovací topné těleso a ventilátor se střídavě zapínají a vypínají. Ventilátor víří horký vzduch kolem pokrmu.
 Horní/dolní ohřev	Pro tradiční pečení koláčů a masa na jedné úrovni. Obzvláště vhodné pro koláče se šťavnatou horní vrstvou. Teplo sálá stejnoměrně shora i zdola.

Další funkce


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

Funkce	Použití
 Rychloohřev	Rychlé předehtívání varného prostoru, bez příslušenství.
 Osvětlení varného prostoru	Zapnutí osvětlení varného prostoru, bez funkce. Usnadní vám např. čištění varného prostoru.
 Programy	Pro mnoho pokrmů jsou vhodné hodnoty nastavení již naprogramovány ve spotřebiči. → "Programy" na straně 28

-	Mínus	Snížení nastavených hodnot.
+	Plus	Zvýšení nastavených hodnot.
kg	Hmotnost	U programů zvolte hmotnost.
	Dětská pojistka	Funkce pečicí trouby zablokujete a odblokujete na ovládacím panelu.

Displej

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

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

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

Teplota

Pomocí voliče teploty nastavte teplotu ve varném 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	Teplotní rozmezí	Nastavitelná teplota v pečicím prostoru ve °C.
1, 2, 3 nebo I, II, III	Stupně grilování	Nastavitelné stupně pro gril, velké plochy <input type="checkbox"/> a malé plochy <input type="checkbox"/> (podle typu spotřebiče). Stupeň 1 = slabý Stupeň 2 = střední Stupeň 3 = silný
	Programy	Pozice pro funkci programu.

Ukazatel teploty

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

Při předehřátí je dosaženo optimálního okamžiku pro vložení pokrmu, jakmile jsou všechna tři políčka linky vyplněna červeně.

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



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

Spínače varných zón

Pomocí čtyř spínačů varných zón se nastavuje topný výkon jednotlivých varných zón.

Poloha	Význam	
0	nulová poloha	Varná zóna je vypnutá.
1-9	stupně vaření	1 = nejnižší výkon 9 = maximální výkon
	připojení topných okruhů	Připojení pečicí zóny.
	připojení topných okruhů	Připojení dvouokruhové varné zóny.

Když zapnete varnou zónu, rozsvítí se kontrolka.

Varný prostor

Různé funkce ve varném prostoru usnadňují provoz spotřebiče. Varný prostor je např. celý osvětlený a chladicí ventilátor chrání spotřebič před přehřátím.

Otevření dvířek spotřebiče

Pokud během provozu otevřete dvířka spotřebiče, provoz běží dále.

Osvětlení varného prostoru

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

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

Chladicí ventilátor

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

Pozor!

Nezakrývejte ventilační štěrby. Jinak se spotřebič bude přehřívát.

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.

Dodávané příslušenství

Váš spotřebič je vybaven následujícím příslušenstvím:

	<p>Rošt Pro nádoby, koláčové a zapékací formy. Pro pečeně, grilované pokrmy a zmrazené pokrmy.</p>
	<p>Univerzální vysoký plech Pro šťavnaté koláče, pečivo, zmrazené pokrmy a velké pečeně. Můžete ho používat jako nádobu pro zachycení tuku, když grilujete na roštu.</p>
	<p>Plech na pečení Pro koláče na plechu a drobné pečivo.</p>

Používejte pouze originální příslušenství. Je speciálně přizpůsobeno vašemu spotřebiči.

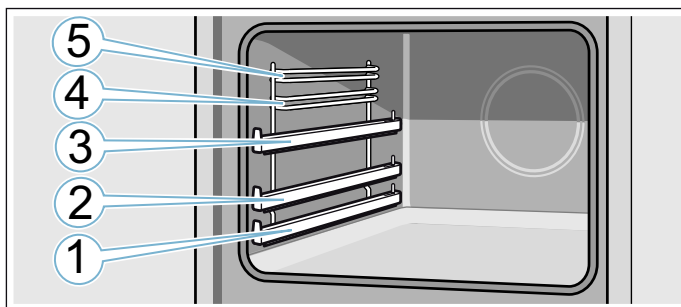
Příslušenství lze zakoupit u zákaznického servisu, ve specializované prodejně nebo na internetu.

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

Zasunutí příslušenství

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

U některých spotřebičů je nejvyšší pozice zasunutí v pečicím prostoru označena symbolem grilu.

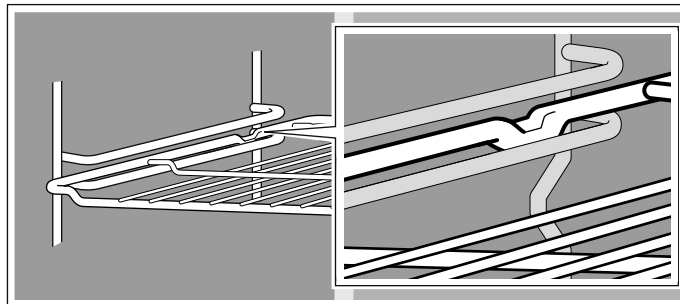


Příslušenství zasouváte vždy mezi obě vodicí lišty do příslušné úrovně.

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

Podle vybavení spotřebiče by teleskopické výsuvy měly zaklapnout, pokud je vytáhnete úplně. Lze tak na ně snadno vložit příslušenství. Pro uvolnění teleskopických výsuvů je lehce zatlačte zpět do pečicího prostoru.

Při vkládání do pečicího prostoru dbejte na to, aby vyklenutí na příslušenství bylo vzadu. Jedině tak zapadne.



Upozornění

- Držte pečicí plech pevně na stranách oběma rukama a zasuňte jej vodorovně do závěsných roštů. Při zasouvání nepohybujte s pečicím plechem ze strany na stranu. V opačném případě lze pečicí plech jen těžko zasunout. Smaltované povrchy by se mohly poškodit.
- Dbejte na to, abyste příslušenství do trouby zasunuli vždy správně.
- Zasuňte vždy celé příslušenství do trouby tak, aby se nedotýkalo dvířek spotřebiče.
- Příslušenství, které při provozu nepotřebujete, vyjměte z pečicího prostoru.

Zvláštní příslušenství

Zvláštní příslušenství můžete zakoupit v zákaznickém servisu, ve specializovaných prodejnách nebo na internetu. 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 vašich prodejních materiálů.

Upozornění: Zvláštní příslušenství nemusí být vhodné ke každému spotřebiči. Při nákupu uveďte prosím vždy přesné číselné označení (E-Nr.) vašeho spotřebiče.

→ "Zákaznický servis" na straně 28

Zvláštní příslušenství

Rošt

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

Plech na pečení

Pro koláče na plechu a drobné pečivo.

Univerzální vysoký plech

Pro šťavnaté koláče, pečivo, hlubokozmrazené pokrmy a velké pečeně.

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

Vkládací rošt

Pro maso, drůbež a ryby.

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

Univerzální vysoký plech, s nepřilnavou vrstvou

Pro šťavnaté koláče, pečivo, hlubokozmrazené pokrmy a velké pečeně.

Pečivo a pečeně se k univerzálnímu vysokému plechu nepřichytí.

Plech na pečení, s nepřilnavou vrstvou

Pro koláče na plechu a drobné pečivo.

Pečivo se k pečicímu plechu nepřichytí.

Profesionální vysoký plech

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

Profesionální vysoký plech s vkladacím roštem

Pro přípravu velkého množství.

Poklice pro profesionální vysoký plech

Díky poklici se z profesionálního vysokého plechu stává profesionální pekáč.

Plech na pizzu

Pro pizzu a velké kulaté koláče.

Grilovací plech

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

Pečicí kámen

Pro domácí chléb, housky a pizzu, které mají mít křupavý spodek.

Pečicí kámen musí být předehřátý na doporučenou teplotu.

Skleněný pekáč

Na dušené pokrmy a nákypy.

Výsuvný systém jednoduchý

Díky výsuvným kolejničím ve výšce 2 můžete příslušenství vytáhnout dále, aniž by se překlopilo.

Výsuvný systém dvojitý

Díky výsuvným kolejničím ve výšce 2 a 3 můžete příslušenství vytáhnout dále, aniž by se překlopilo.

Výsuvný systém trojitý

Pomocí výsuvných kolejničím ve výšce 1, 2 a 3 můžete příslušenství víc vytáhnout, aniž by se překlopilo.

**Před prvním použitím**

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


První uvedení do provozu

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

Nastavení času

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

Čas začíná na „12:00 hod.“.

1. Tlačítkem **-** nebo **+** nastavte čas.
2. Nastavení potvrďte klepnutím na tlačítko .

Na displeji se zobrazí aktuální čas.

Čištění varného prostoru a příslušenství

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


Čištění varného prostoru

Aby se odstranila vůně novoty, rozehejte uzavřený a prázdný varný 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 ve varném prostoru. Dokud se spotřebič ohřívá, dobře větrejte kuchyň.

Proveďte uvedená nastavení. Nastavení druhu ohřevu a teploty je popsáno v následující kapitole. → *"Obsluha spotřebiče" na straně 18*

Nastavení

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

Po uplynutí uvedené doby spotřebič vypne.

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

Čištění příslušenství

Příslušenství důkladně vyčistěte mycím roztokem a hadrem nebo měkkým kartáčkem.

Nastavení pečicího prostoru

V této kapitole si můžete přečíst, jak se nastavuje varná zóna. V tabulce najdete stupně vaření a doby vaření pro různé pokrmy.

Takto provedete nastavení

Pomocí spínačů varných zón nastavíte výkon jednotlivých varných zón.

Poloha 0 = vyp.

Poloha 1 = nejnižší výkon

Poloha 9 = nejvyšší výkon

Když zapnete varnou zónu, rozsvítí se kontrolka.

Velká dvouokruhová varná zóna a pečicí zóna

U těchto varných zón můžete měnit jejich velikost.

Zapnutí velké plochy

Spínač varné zóny otočte do polohy 9 - zde ucítíte lehký odpor - a dále k symbolu

☉ = velká dvouokruhová varná zóna nebo

☺ = pečicí zóna.

Potom rovnou nastavte požadovaný stupeň vaření.

Přepnutí zpět na malou plochu

Spínač varné zóny otočte na 0 a znovu nastavte.

Na malé dvouokruhové varné zóně můžete obzvláště dobře ohřívat menší množství.

Pozor!

Nikdy netočte na 0 přes symbol ☉ nebo ☺.

Tabulka pro vaření

V následující tabulce najdete několik příkladů.

Doby vaření a stupně vaření závisí na druhu, hmotnosti a kvalitě pokrmů. Proto jsou možné odchylky.

Při ohřívání hustých pokrmů tyto pokrmy v pravidelných intervalech míchejte.

Pro uvedení do varu používejte stupeň vaření 9.

	Stupeň pro další vaření	Doba trvání dalšího vaření v minutách
Rozpouštění		
Čokoláda, poleva, želatina	1	-
Máslo	1-2	-
Ohřívání a udržování teploty		
Eintopf (např. čočkový Eintopf)	1-2	-
Mléko**	1-2	-
Dovařování, svařování		
Knedlíky	4*	20-30 min
Ryby	3*	10-15 min
Bílé omáčky, např. bešamelová omáčka	1	3-6 min
Vaření, vaření v páře, dušení		
Rýže (s dvojnásobným množstvím vody)	3	15-30 min
Brambory vařené ve slupce	3-4	25-30 min
Vařené loupané brambory	3-4	15-25 min
Těstoviny	5*	6-10 min
Eintopf, polévky	3-4	15-60 min
Zelenina	3-4	10-20 min
Zelenina, zmrazená	3-4	10-20 min
Vaření v tlakovém hrnci	3-4	-
* Další vaření bez pokličky		
** Bez pokličky		

	Stupeň pro další vaření	Doba trvání dalšího vaření v minutách
Dušení		
Rolády	3-4	50-60 min
Dušená pečeně	3-4	60-100 min
Guláš	3-4	50-60 min
Pečení**		
Řízek, přírodní nebo obalovaný	6-7	6-10 min
Řízek, zmrazený	6-7	8-12 min
Steak (silný 3 cm)	7-8	8-12 min
Ryby a rybí filé přírodní	4-5	8-20 min
Ryby a rybí filé obalované	4-5	8-20 min
Ryby a rybí filé, obalované a zmrazené, např. rybí prsty	6-7	8-12 min
Zmrazené směsi	6-7	6-10 min
Palačinky	5-6	postupně
* Další vaření bez pokličky		
** Bez pokličky		

Obsluha spotřebiče


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

Zapnutí a vypnutí spotřebiče

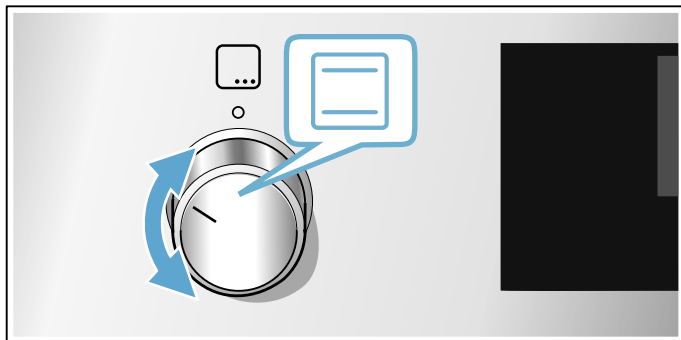
Pomocí voliče funkcí se spotřebič zapíná a vypíná. Jakmile jím otočíte mimo jeho nulovou polohu, spotřebič se zapne. Spotřebič vždy vypínejte otočením voliče funkcí do nulové polohy.

Nastavení druhu ohřevu a teploty

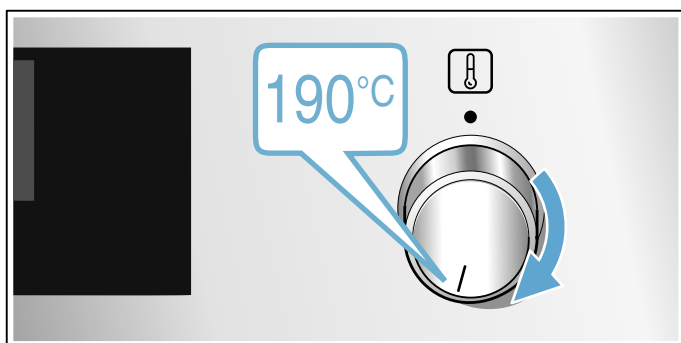
Pomocí voliče funkcí a voliče teploty zcela jednoduše spotřebič nastavíte. Informace o tom, jaký druh ohřevu je vhodný pro jaký pokrm, jsou uvedeny na začátku návodu k obsluze. → "Seznámení se se spotřebičem" na straně 11

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

1. Voličem funkcí nastavte druh ohřevu.



2. Voličem teploty nastavte teplotu nebo stupeň grilování.



Po několika sekundách se spotřebič začne zahřívát.

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

Upozornění: Na spotřebiči můžete rovněž nastavit dobu trvání a konec provozu. → "Časové funkce" na straně 19



Změna

Druh ohřevu a teplotu můžete kdykoli změnit příslušným voličem.

Rychloohřev


S rychloohřevem můžete zkrátit dobu zahřívání.

Používejte nejlépe:

-  3D Horký vzduch
-  Horní/dolní ohřev

Rychloohřev používejte pouze při nastavené teplotě vyšší než 100 °C.





Abyste dosáhli rovnoměrného výsledku vaření, vložte pokrm do trouby až po skončení rychloohřevu.


1. Nastavte volič funkcí na .
2. Voličem teploty nastavte teplotu. Po pár sekundách se pečící trouba začne zahřívát.


Jakmile rychloohřev 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.
 Konec	Zadejte dobu trvání a požadovaný čas konce. Spotřebič se automaticky spustí, takže provoz je ukončen v požadovanou dobu.
 Budík	Budík funguje jako minutka. Běží nezávisle na provozu a jiných časových funkcích a spotřebič neovlivňuje.
 Čas	Dokud není v popředí zobrazena jiná probíhající funkce, na displeji spotřebiče je zobrazen čas.

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

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



Upozornění: Dobu trvání signálu můžete změnit v základních nastaveních. → "Základní nastavení" na straně 21

Nastavení doby trvání

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


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

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

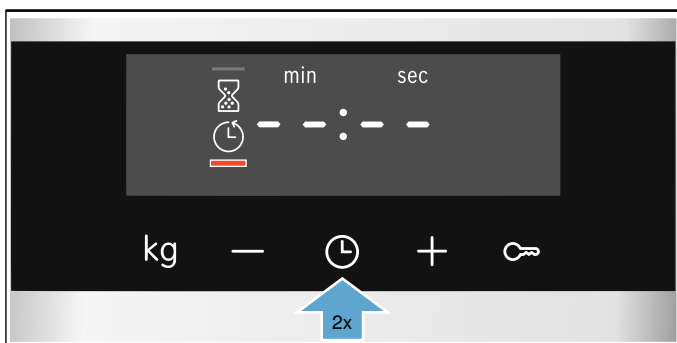
10 minut u tlačítka  a 30 minut u tlačítka .

Příklad na obrázku: doba trvání 45 minut.

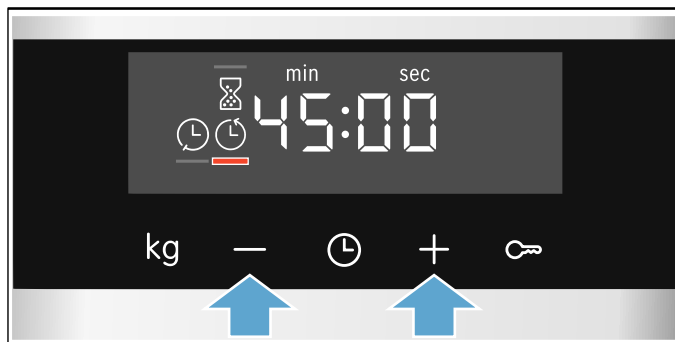
1. Nastavte druh ohřevu a teplotu nebo stupeň.

2. Dvakrát se dotkněte tlačítka .


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.

U některých spotřebičů se doba trvání odměřuje na pozadí. Dobu trvání můžete zjistit pomocí tlačítka .



Uplynula doba trvání


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

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

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


Změna a přerušení

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

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

Vyvolání časových funkcí

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

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

Nastavení konce

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

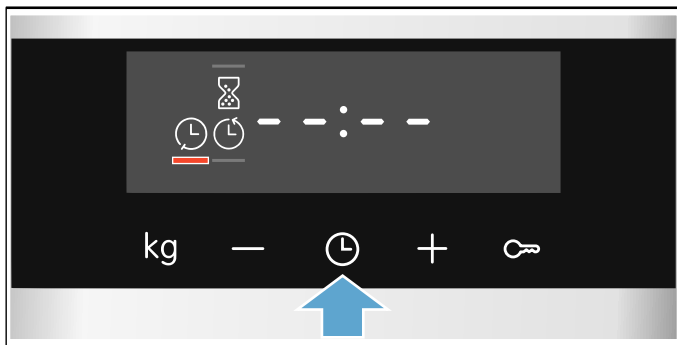
Upozornění

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

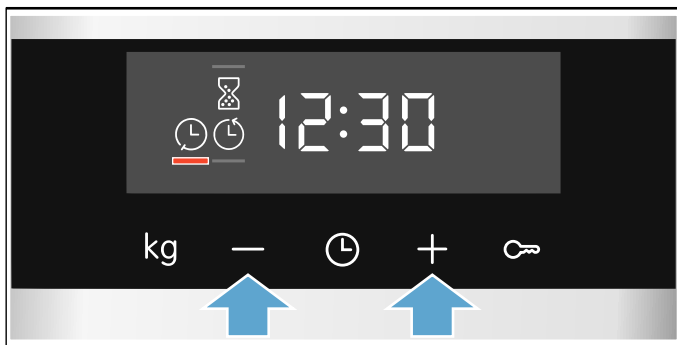
Konec doby trvání lze posunout maximálně o 23 hodin a 59 minut.

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. Dvakrát se dotkněte tlačítka ⌚ a pomocí tlačítka – nebo + nastavte dobu trvání.
3. Znovu se jednou dotkněte tlačítka ⌚. Na displeji je označen čas konce doby trvání ⌚.



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



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

U některých spotřebičů se doba trvání odměřuje na pozadí. Doba trvání můžete zjistit pomocí tlačítka ⌚.

Uplynula doba trvání

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

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

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

Změna a přerušení

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

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

Vyvolání časových funkcí

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

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

Nastavení budíku

Budík běží paralelně s jinými nastaveními. Budík můžete nastavit kdykoli, také když je spotřebič vypnutý. Má vlastní signál, takže rozpoznáte, jestli uplynula doba budíku nebo nastavená doba trvání.

Maximálně lze nastavit 23 hodin a 59 minut. Do 10 minut lze čas budíku 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 budíku u jiné navrhované hodnoty: 5 minut u tlačítka – a 10 minut u tlačítka +.

1. Dotýkejte se tlačítka ⌚, dokud nebude označen symbol budíku ⌚.
2. Pomocí tlačítek – nebo + nastavte čas budíku. Po několika sekundách se spustí doba budíku.

Tip: Vztahuje-li se nastavená doba budíku na provoz spotřebiče, použijte dobu trvání. Spotřebič se tak automaticky vypne.

Doba budíku uplynula

Zazní akustický signál. Na displeji je uvedená doba budíku na nule.

Libovolným tlačítkem budík vypnete.

Změna a přerušení

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

Pro zrušení nastavte dobu budíku pomocí tlačítka – na nulu. Budík je vypnutý.

Vyvolání časových funkcí


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

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



Nastavení času

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

Volič funkcí musí být nastavený na nulu.

1. Dotkněte se tlačítka .

Čas přestane blikat.

2. Pomocí tlačítka  nebo  nastavte čas.




Po pár sekundách spotřebič převezme nastavený čas.

Upozornění: V základních nastaveních můžete určit, jestli se čas bude na displeji zobrazovat či nikoliv.

→ "Základní nastavení" na straně 21

Změna času

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

Když je spotřebič vypnutý, dotýkejte se tlačítka , dokud nebude označen symbol času, a pomocí tlačítka  nebo  čas změňte.

Dětská pojistka

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

Upozornění


- V základních nastaveních můžete zvolit, jestli bude nastavena funkce dětské pojistky či nikoliv.
→ "Základní nastavení" na straně 21
- Na případně připojenou varnou desku nemá dětská pojistka pečicí trouby vliv.
- Po výpadku proudu není dětská pojistka aktivní.


Aktivace a deaktivace

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

Stiskněte tlačítko  cca na 4 sekundy.

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

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








Pro deaktivaci opět stiskněte tlačítko  na cca 4 sekundy, dokud příslušný symbol na displeji nezhasne.

Základní nastavení

K dispozici jsou různá nastavení, abyste mohli optimálně a jednoduše obsluhovat spotřebič. V případě potřeby můžete tato nastavení změnit.

Seznam základních nastavení

V závislosti na vybavení vašeho spotřebiče nemusí být některá základní nastavení dostupná.


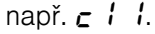



Základní nastavení	Volba
 1	Ukazatel času 0 = Vypnutí ukazatele času 1 = Zobrazení ukazatele času*
 2	Délka signálu po uplynutí doby trvání nebo času budíku 1 = cca 10 sekund 2 = cca 30 sekund* 3 = cca 2 minuty
 3	Tón tlačítek při dotyku na tlačítko 0 = vyp 1 = zap*
 4	Doba doběhu chladičového ventilátoru 1 = krátká 2 = střední 3 = dlouhá* 4 = extra dlouhá
 5	Doba čekání, než se nastavení potvrdí 1 = cca 3 sekundy* 2 = cca 6 sekund 3 = cca 10 sekund
 6	Možnost aktivovat dětskou pojistku 0 = ne 1 = ano*
 7	Tvrdost vody** 0 = změkčená 1 = měkká (do 1,3 mmol/l) 2 = střední (1,3–2,5 mmol/l) 3 = tvrdá (2,5–3,8 mmol/l) 4 = velmi tvrdá* (nad 3,8 mmol/l)

* Nastavení z výroby (v závislosti na typu spotřebiče se nastavení z výroby mohou lišit)

** Nejsou dostupné u všech typů spotřebičů.

Změna základních nastavení

Volič funkcí musí být nastavený na nulové poloze.

1. Stiskněte tlačítko  cca na 4 sekundy. Na displeji se objeví první základní nastavení, např. .
2. V případě potřeby změňte nastavení pomocí tlačítka **-** nebo **+**.
3. Potvrďte tlačítkem . Na displeji se objeví další základní nastavení.
4. Pomocí tlačítka  tak projdete všechna základní nastavení a v případě potřeby je pomocí tlačítka **-** nebo **+** změníte.
5. Nakonec pro potvrzení opět stiskněte tlačítko  na cca 4 sekundy.

Všechna základní nastavení jsou potvrzena.

Základní nastavení můžete kdykoliv změnit.

Upozornění: Po výpadku proudu se základní nastavení opět obnoví na nastavení z výroby.

Čištění

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

Čisticí prostředky

Aby nedošlo k poškození různých povrchů nesprávnými čisticími prostředky, řiďte se následujícími údaji.

Při čištění varné desky

- nepoužívejte nezředené mycí prostředky nebo mycí prostředky do myčky nádobí,
- drsné houbičky,
- agresivní čisticí prostředky, jako čisticí prostředky na pečicí trouby nebo odstraňovače skvrny,
- vysokotlaké čističe nebo parní čističe.
- Jednotlivé součásti nemyjte v myčce nádobí.

Při čištění pečicí trouby

- nepoužívejte ostré nebo abrazivní čisticí prostředky,
- čisticí prostředky s vysokým obsahem alkoholu,
- drsné houbičky,
- vysokotlaké čističe nebo parní čističe.
- Jednotlivé součásti nemyjte v myčce nádobí.

Nové houbičky před prvním použitím řádně vymáchejte.

Varování – Nebezpečí popálení!

Přístroj se silně zahřívá. Nikdy se nedotýkejte horkých ploch nebo topných článků ve vnitřním prostoru. Nechte přístroj pokaždé vychladnout. Zabraňte dětem v přístupu k přístroji.

Oblast	Čisticí prostředky
Plochy z ušlechtilé oceli* (v závislosti na typu spotřebiče)	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem. Plochy z ušlechtilé oceli otírejte vždy rovnoběžně s vybroušením. Jinak může dojít k poškrábání. 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 horké povrchy z ušlechtilé oceli. Měkkým hadrem naneste trochu ošetrovacího prostředku ve slabé vrstvě.
Smaltované, lakované, plastové a sítotiskové povrchy* (v závislosti na typu spotřebiče)	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem. Nepoužívejte čisticí prostředek na sklo nebo škrabku na sklo.
Ovládací panel	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem. Nepoužívejte čisticí prostředek na sklo nebo škrabku na sklo.
* Volitelné (K dispozici pro některé spotřebiče, v závislosti na typu spotřebiče.)	

Oblast	Čistící prostředky
Horní skleněný kryt* (v závislosti na typu spotřebiče)	Čistící prostředek na sklo: Vyčistěte měkkým hadrem. Horní skleněný kryt můžete za účelem čištění sejmout. Řiďte se pokyny v kapitole Horní skleněný kryt .
Otočné knoflíky Neodstraňujte!	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem.
Rám varné desky	Horký mycí roztok: Nečistěte škrabkou na sklo, citronem nebo octem.
Plynová varná deska a mřížka na varnou desku* (v závislosti na typu spotřebiče)	Horký mycí roztok. Použijte malé množství vody, voda nesmí proniknout spodní částí hořáků dovnitř spotřebiče. Okamžitě odstraňte pokrmy, které přetekly, a zbytky pokrmů. Mříž můžete z varné desky sejmout. Mříž na varnou desku z litiny*: Nemyjte v myčce nádobí.
Plynové hořáky* (v závislosti na typu spotřebiče)	Sejměte hlavici hořáku a víčko hořáku, vyčistěte je mycím roztokem. Nemyjte v myčce nádobí. Otvory pro výstup plynu musí být vždy volné. Zapalovací svíčky: měkký kartáček. Plynové hořáky fungují pouze tehdy, když jsou zapalovací svíčky suché. Všechny součástky dobře osušte. Při jejich nasazování zpět dbejte na to, aby byly přesně usazené. Víčka hořáků mají černý smaltovaný povrch. V průběhu času se barva mění. Na funkci to nemá žádný vliv.
Elektrická varná zóna* (v závislosti na typu spotřebiče)	Abrazivní prostředky nebo houbičky: Varnou plotýnku pak krátce zahřejte, aby se vysušila. Vlhké plotýnky časem zrezivějí. Na závěr naneste ošetřující prostředek. Okamžitě odstraňte pokrmy, které přetekly, a zbytky pokrmů.
Okraj varné plotýnky* (v závislosti na typu spotřebiče)	Žlutě až modře duhové zabarvení okraje varné plotýnky odstraňte pomocí ošetřovacího prostředku na ocel. Nepoužívejte abrazivní nebo drsné prostředky.
Sklokeramická varná deska* (v závislosti na typu spotřebiče)	Údržba: ochranné a ošetřovací prostředky na sklokeramiku. Čištění: čistící prostředky vhodné pro sklokeramiku. Řiďte se pokyny pro čištění uvedenými na obalu. ⚠ Škrabka na sklo na silné znečištění: Škrabku odjistěte a k čištění používejte pouze čepel. Pozor, čepel je velmi ostrá. Nebezpečí poranění. Po skončení čištění škrabku opět zajistěte. Poškozenou čepel ihned vyměňte.

* Volitelné (K dispozici pro některé spotřebiče, v závislosti na typu spotřebiče.)

Oblast	Čistící prostředky
Skleněná varná deska* (v závislosti na typu spotřebiče)	Údržba: ochranné a ošetřovací prostředky na sklo. Čištění: čistící prostředky vhodné na sklo. Řiďte se pokyny pro čištění uvedenými na obalu. ⚠ Škrabka na sklo na silné znečištění: Škrabku odjistěte a k čištění používejte pouze čepel. Pozor, čepel je velmi ostrá. Nebezpečí poranění. Po skončení čištění škrabku opět zajistěte. Poškozenou čepel ihned vyměňte.
Skleněná tabule	Čistící prostředek na sklo: Vyčistěte měkkým hadrem. Nepoužívejte škrabku na sklo. Dvířka lze kvůli pohodlnějšímu čištění demontovat. Řiďte se pokyny v kapitole Vysazení a zavěšení dvířek pečicí trouby!
Dětská pojistka* (v závislosti na typu spotřebiče)	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadrem. Pokud jsou dvířka pečicí trouby opatřena dětskou pojistkou, musí se pojistka před čištěním odstranit. Při silném znečištění dětská pojistka nefunguje správně.
Těsnění Nesundávejte těsnění!	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadrem. Nedrhňte.
Varná zóna	Horký mycí roztok nebo voda s octem: Vyčistěte hadrem. Při silném znečištění použijte nerezovou drátěnku nebo čistící prostředek na pečicí trouby. Používejte pouze ve studené troubě. ⚠ U samočisticích povrchů používejte funkci samočištění. Řiďte se pokyny v kapitole Samočištění! Pozor! Na samočisticí plochy nikdy nepoužívejte čistící prostředky na sporáky.
Skleněný kryt osvětlení trouby	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadrem.
Rám	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem nebo kartáčkem. Rámy můžete před čištěním vyjmout. Řiďte se pokyny v kapitole Vysazení a zavěšení rámu! Teleskopický výsuv* (v závislosti na typu spotřebiče) Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem nebo kartáčkem. Neodstraňujte mazací tuk z výsuvných kolejnic, pokud možno je čistěte v zasunutém stavu. Nenamáčejte je, nemyjte v myčce nádobí ani nečistěte současně při samočištění. Hrozí poškození rámu a zhoršení jejich funkce.

* Volitelné (K dispozici pro některé spotřebiče, v závislosti na typu spotřebiče.)

Oblast	Čistící prostředky
Příslušenství	Horký mycí roztok: Namočte a vyčistěte hadříkem nebo kartáčkem. Hliníkový plech na pečení*: (v závislosti na typu spotřebiče) Osušte měkkým hadříkem. Nemyjte v myčce nádobí. Nikdy nepoužívejte čisticí prostředky na pečicí trouby. Abyste zabránili poškrábání, nikdy se kovových povrchů nedotýkejte nožem nebo podobně ostrým předmětem. Nejsou vhodné agresivní čisticí prostředky, drsné houbičky a hrubé čisticí ubrousky. Jinak může dojít k poškrábání. Otočný rožň* (v závislosti na typu spotřebiče) Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem nebo kartáčkem. Nemyjte v myčce nádobí. Pečicí sonda* (v závislosti na typu spotřebiče) Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem nebo kartáčkem. Nemyjte v myčce nádobí.
Zásuvka ve spodní části sporáku* (v závislosti na typu spotřebiče)	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadrem.
* Volitelné (K dispozici pro některé spotřebiče, v závislosti na typu spotřebiče.)	

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. Antikorozi ochrana tím není ovlivněna.

Plochy v pečicím prostoru

Zadní stěna pečicího prostoru je samočisticí. Poznáte to podle drsného povrchu.

Dno, horní stěna a postranní stěny jsou smaltované a mají 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 trouby.

Pečicí troubu nechte po čištění otevřenou vyschnout.

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

Čištění samočisticích ploch

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

Pokud se samočisticí plochy již dostatečně samy nečistí a vznikají tmavé skvrny, lze je vyčistit cíleným rozehrátím.

Nastavení

Předtím vyjměte z trouby rámy, výsuvy, příslušenství a nádoby. Důkladně vyčistěte hladké smaltované plochy v troubě, vnitřní plochu dvířek a skleněný kryt osvětlení trouby.

1. Nastavte druh ohřevu 3D horký vzduch.
2. Nastavte maximální teplotu.
3. Spusťte ohřev a nechte ho běžet minimálně 1 hodinu.

Keramická vrstva se zregeneruje.

Po vychladnutí pečicího prostoru odstraňte nahnědlé a bílé zbytky vodou a měkkou houbičkou.

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

Pozor!

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

Udržování spotřebiče v čistotě

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

Varování – Nebezpečí požáru!

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

Tipy

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

Rámy

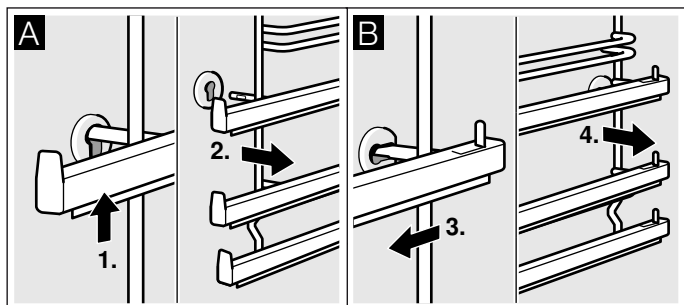
V případě pečlivé údržby a čištění zůstane spotřebič dlouho pěkný a funkční. Zde je popsáno, jak můžete vyjmout a vyčistit rámy.

Vysazení a zavěšení rámu

Rámy můžete před čištěním vyjmout. Trouba musí být vychladlá.

Vysazení rámu

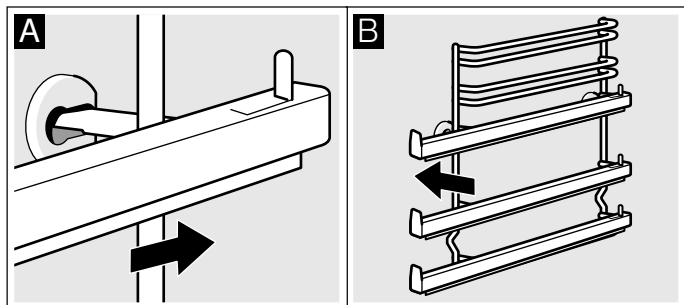
1. Rám vepředu nazdvihněte nahoru
2. a vyhákněte ho (obrázek A).
3. Poté vytáhněte celý rám dopředu
4. a vyjměte ho (obrázek B).



Rámy vyčistěte mycím prostředkem a houbičkou. Na úporné nečistoty použijte kartáček.

Zavěšení rámu

1. Nejdříve zastrčte rám do zadního pouzdra, lehce ho zatlačte dozadu (obrázek A)
2. a poté ho zavěste do předního pouzdra (obrázek B).



Rámy dosedají pouze vpravo nebo vlevo. Dbejte na to, aby stejně jako na obrázku B byly výšky 1 a 2 dole a výšky 3, 4 a 5 nahoře. Musí být možné vytáhnout výsuvné lišty směrem dopředu.

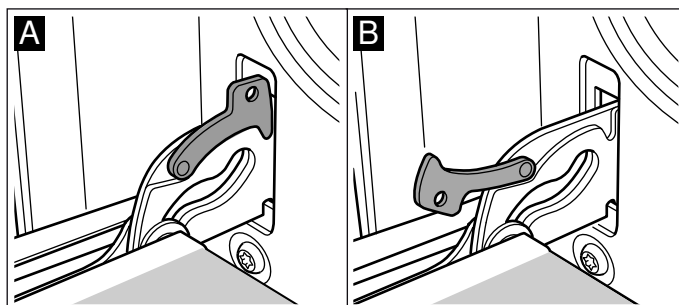
Dvířka spotřebiče

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

Vysazení a zavěšení dvířek pečicí trouby

Dvířka pečicí trouby lze za účelem čištění a demontáže skleněných tabulí vysadit.

Závěsy dvířek pečicí trouby mají zajišťovací páčky. Když jsou zajišťovací páčky zaklopené (obrázek A), jsou dvířka pečicí trouby zajištěná. Nelze je vysadit. Když jsou zajišťovací páčky pro vysazení dvířek pečicí trouby vyklopené (obrázek B), jsou závěsy zajištěné. Nemohou zaklapnout.

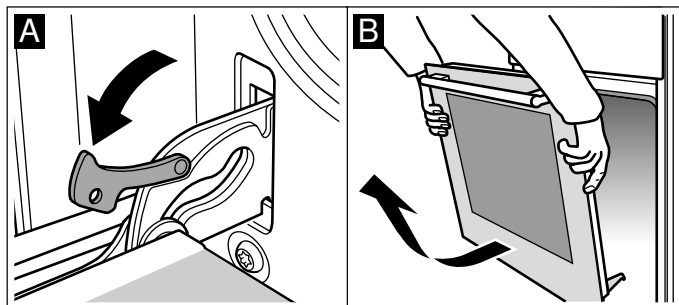


Varování – Nebezpečí úrazu!

Pokud nejsou závěsy zajištěné, velkou silou zaklapnou. Dbejte na to, aby byly zajišťovací páčky vždy úplně zaklopené, resp. při vysazování dvířek pečicí trouby úplně vyklopené.

Vysazení dvířek

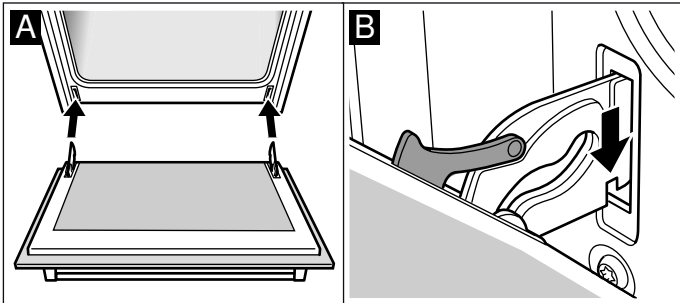
1. Úplně otevřete dvířka pečicí trouby.
2. Vyklopte obě zajišťovací páčky vlevo a vpravo (obrázek A).
3. Zavřete až na doraz dvířka pečicí trouby. Oběma rukama je uchopte vlevo a vpravo. Ještě o kousek je přivřete a vytáhněte (obrázek B).



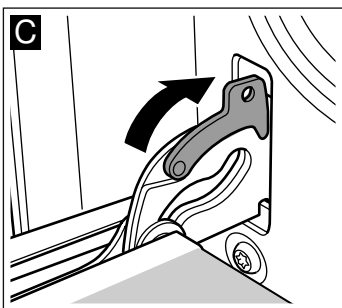
Zavěšení dvířek

Dvířka pečicí trouby zavěste zpět opačným postupem.

1. Při zavěšování dvířek pečicí trouby dbejte na to, abyste oba závěsy zasunuli do otvorů rovně (obrázek A).
2. Výřezy na závěsech musí na obou stranách zaskočit (obrázek B).



3. Znovu zaklopte obě zajišťovací páčky (obrázek C). Zavřete dvířka pečicí trouby.



⚠ Varování – Nebezpečí úrazu!

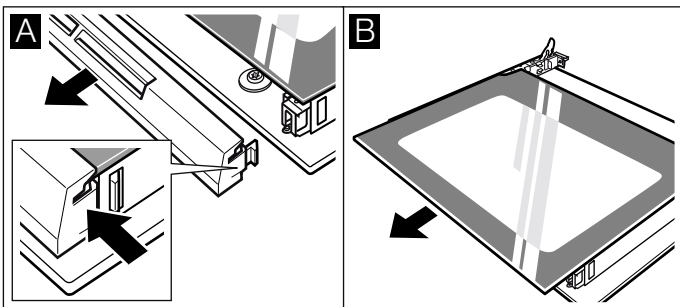
Pokud dvířka pečicí trouby nechtěně vypadnou nebo zaklapne závěs, nesahejte do závěsu. Zavolejte servis.

Demontáž a montáž skla dveří

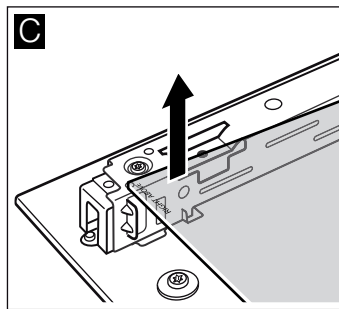
Kvůli snazšímu čištění můžete vyjmout skleněné tabulky ze dveří pečicí trouby.

Demontáž

1. Vyvěste dveře pečicí trouby a položte na utěrku rukojetí směrem dolů.
2. Sundejte kryt nahoře na dveřích pečicí trouby. Kromě toho prsty zatlačte příložku na levé a pravé straně (obrázek A).
3. Zvedněte horní sklo a vytáhněte (obrázek B).



4. Zvedněte sklo a vytáhněte (obrázek C).



Vyčistěte skla čisticím prostředkem na sklo a měkkou utěrkou.

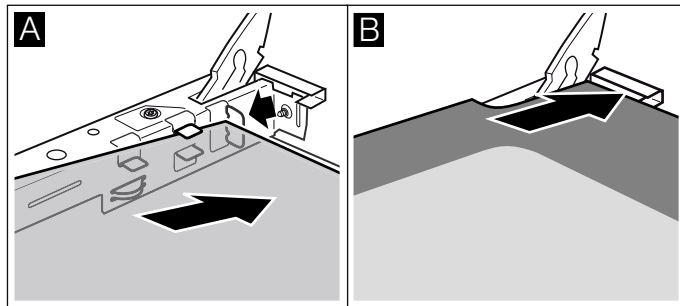
⚠ Varování – Nebezpečí úrazu!

Poškrábané sklo dvířek spotřebiče může prasknout. Nepoužívejte škrabku na sklo ani ostré nebo abrazivní čisticí prostředky.

Montáž

Při montáži dbejte na to, aby nápis „right above“ vlevo dole byl vzhůru nohama.

1. Zasuňte sklo šikmo dozadu (obrázek A).
2. Zasuňte horní sklo šikmo dozadu do obou držáků. Hladká plocha musí být na vnější straně (obrázek B).



3. Nasadte kryt a přitlačte.
4. Zavěste dveře pečicí trouby.

Používejte pečicí troubu až tehdy, když jsou skla 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.

Samostatné odstranění závad

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.
→ "Otestovali jsme pro vás v našem kuchyňském studiu" na straně 30

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

⚠ Varování – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

Neodborné opravy jsou nebezpečné. Opravy spotřebiče a výměnu poškozených přírodních 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**, dotkněte se tlačítka . Chybové hlášení bude vymazáno. V tomto případě znovu nastavte čas.

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

→ "Zákaznický servis" na straně 28

Výměna žárovky na horní stěně pečicí trouby

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

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

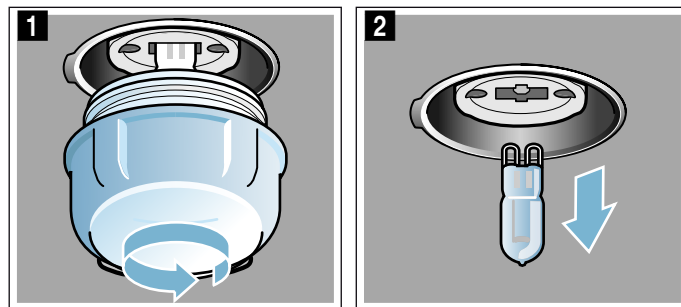
⚠ Varování – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

Při výměně žárovky ve varném prostoru jsou kontakty objímky žárovky pod proudem. Před výměnou vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skříňce.

⚠ Varování – Nebezpečí popálení!

Přístroj se silně zahřívá. Nikdy se nedotýkejte horkých ploch nebo topných článků ve vnitřním prostoru. Nechte přístroj pokaždé vychladnout. Zabraňte dětem v přístupu k přístroji.

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




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

Zákaznický servis

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

Číslo E a číslo FD

Při telefonátu uveďte číselné označení výrobku (E-Nr.) a výrobní číslo (FD-Nr.), abychom vám mohli poskytnout kvalifikovanou pomoc. Typový štítek s těmito čísly najdete na straně dvířek pečicí trouby. Abyste je v případě potřeby nemuseli dlouho hledat, můžete si údaje svého spotřebiče a telefonní číslo servisu poznamenat zde.

Číslo E	Číslo FD
Zákaznický servis 	

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

Kontaktní údaje všech zemí najdete v příloženém seznamu zákaznických servisů.

Objednávka opravy a poradenství při poruchách CZ 251.095.546

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

Programy

Pomocí programů můžete zcela jednoduše připravovat pokrmy. Zvolíte program a spotřebič pro něj převezme optimální nastavení.

Abyste dosáhli dobrých výsledků, nesmí být varný prostor příliš horký. Nechte varný prostor vychladnout a teprve poté spusťte program.

Nádoba

Dodržujte pokyny výrobce nádobí.

Vhodné nádobí:

Používejte nádobí odolné vůči teplotám do 300 °C.

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

Pekáče z ušlechtilé oceli nejsou příliš vhodné. Lesklé povrchy velmi silně odráží tepelné záření. Pokrm méně zhžedne a maso nebude dostatečně uvařené. Pokud použijete pekáč z ušlechtilé oceli, po ukončení programu odklopte víko. Maso nechte ještě 8 až 10 minut grilovat při stupni grilování 3.

Pokud použijete pekáč ze smaltované oceli, litiny nebo litého hliníku, pokrm více zhžedne na spodní straně. Přidejte větší množství tekutiny.

Tip: Pokud bude šťáva příliš světlá nebo naopak tmavá, příště použijte menší resp. větší množství tekutiny.

Nevhodné nádobí:

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

Velikost nádoby:

Pečeně by měla dno nádoby pokrýt asi ze dvou třetin. Získáte tak ideální výpek.

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

Příprava pokrmu

Používejte čerstvé potraviny, nejlépe vyndané z lednice.

Tip: Hodně libové maso zůstane šťavnaté, když jej obložíte plátkou špeku.

Pokrm zvažte. Pro nastavení potřebujete znát hmotnost. Nastavte vždy nejbližší vyšší hmotnost.

Nádobu postavte na rošt. Vždy ji vkládejte do studené trouby.

Programy

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

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


Upozornění: Rozsah hmotnosti je záměrně omezený. Pro velmi velké pokrmy často není k dispozici žádná velká nádoba a výsledek pečení by neodpovídal.

Program	Potraviny	Nádoba	Přidejte tekutinu	Výška zasunutí	Nastavená hmotnost	Pokyny	
01	Kuře , bez nádivky	ke kuchyňské úpravě, okořeněné	pekáč se skleněnou poklicí	ne	2	hmotnost kuřete	Položte do nádoby prsní stranou nahoru.
02	Krůtí prsa	vcelku, okořeněná	pekáč se skleněnou poklicí	Zalijte dno pekáče, event. přidejte až 250 g zeleniny.	2	hmotnost krůtích prsou	Maso předem neopékejte.
03	Eintopf , se zeleninou	vegetariánský	hluboký pekáč s pokličkou	podle receptu	2	celková hmotnost	Zeleninu s dlouhou dobou přípravy (např. mrkev) nakrájejte na menší kousky než zeleninu s krátkou dobou přípravy (např. rajčata).
04	Guláš	hovězí nebo vepřové maso nakrájené na kousky se zeleninou	hluboký pekáč s pokličkou	podle receptu	2	celková hmotnost	Maso vložte dolů a pokryjte zeleninou. Maso předem neopékejte.
05	Sekaná , čerstvá	sekaná z hovězího, vepřového nebo jehněčího masa	pekáč s pokličkou	ne	2	hmotnost pečeně	-
06	Dušená hovězí pečeně	např. vysoký roštěnec, plec, ořech nebo svičková pečeně	pekáč s pokličkou	Zalijte dno pekáče, event. přidejte až 250 g zeleniny.	2	hmotnost masa	Maso předem neopékejte.
07	Hovězí závitky	plněné zeleninou nebo masem	pekáč s pokličkou	Rolády téměř celé zakryjte, např. vývarem nebo vodou.	2	hmotnost všech plněných závitků	Maso předem neopékejte.
08	Jehněčí kýta , propečená	bez kosti, okořeněná	pekáč s pokličkou	Zalijte dno pekáče, event. přidejte až 250 g zeleniny.	2	hmotnost masa	Maso předem neopékejte.
09	Telecí pečeně , libová	např. ledvinky nebo ořech	pekáč s pokličkou	Zalijte dno pekáče, event. přidejte až 250 g zeleniny.	2	hmotnost masa	Maso předem neopékejte.
10	Pečená vepřová krkoviče	bez kosti, okořeněná	pekáč se skleněnou poklicí	Zalijte dno pekáče, event. přidejte až 250 g zeleniny.	2	hmotnost masa	Maso předem neopékejte.

Nastavení programu

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

Hmotnost lze nastavit pouze ve stanoveném hmotnostním rozmezí.

1. Volič funkcí a volič teploty nastavte na program .
2. Pomocí tlačítka **+** nebo **-** nastavte požadovaný program.
3. Dotkněte se tlačítka **kg**.
4. Pomocí tlačítka **+** nebo **-** nastavte hmotnost pokrmu.
Po převzetí hmotnosti se na displeji zobrazí vypočítaná doba trvání. V případě potřeby se můžete pomocí tlačítka **kg** vrátit k programu.

Za několik sekund se program spustí. Na displeji se odpočítává doba trvání.

Jakmile bude program ukončen, zazní signál. Na displeji je zobrazená doba trvání nula.

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

Doba trvání programu

Dobu trvání vámi nastaveného programu spotřebič automaticky spočítá. Zobrazí se, jakmile nastavíte hmotnost ke zvolenému programu.

Dobu trvání programu nelze měnit.


Dopékání

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

Upozornění: Dopékání můžete opakovat libovolně často.

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

Posunutí času konce

U některých programů můžete posunout zpět čas konce. Před spuštěním se dotýkejte tlačítka , dokud na displeji nebude označen symbol konce. Pomocí tlačítka **+** posuňte konec na později.

Po spuštění se spotřebič přepne do vyčkávacího režimu.

Změna a přerušení

Po spuštění již nelze změnit číslo programu a hmotnost.

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

Jestliže chcete program přerušit, spotřebič vypněte otočením voliče funkcí do nulové polohy.

Otestovali jsme 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 výšky je třeba ho zasunout. Dostanete od nás tipy k nádobám a přípravě pokrmů.

Upozornění: Při přípravě pokrmů může v pečicím prostoru vzniknout velké množství páry. 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 fyzikálně podmíněn. 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 pečení závisí na množství a receptu. Proto jsou zde uvedeny rozsahy nastavení. Nejdříve vyzkoušejte nižší hodnotu. Při nižší teplotě dosáhnete rovnoměrnějšího zhnědnutí. V případě potřeby příště nastavte vyšší teplotu.

Upozornění: Dobu pečení nelze zkrátit vyšší teplotou. Pokrmy by byly sice hotové na povrchu, ale uvnitř by byly nedopečené.

Hodnoty nastavení platí pro vložení pokrmu do studené pečicí trouby. Tak můžete ušetřit energii. Při předehtání se uvedené doby pečení zkrátí o několik minut.

U vybraných pokrmů je předehtání nutné, a je uvedeno v tabulce. Pokrm a příslušenství vložte do trouby až po předehtání.

Pokud chcete použít váš vlastní recept, řiďte se podle podobných pokrmů v tabulce. Bližší informace naleznete v části Tipy za tabulkami s nastavením.

Příslušenství, které nepoužíváte, z trouby vyjměte. Dosáhnete tak optimálního výsledku pečení a šetříte energii.

Druh ohřevu mírný horký vzduch

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

Pečení na jedné úrovni

Pro pečení na jedné úrovni používejte následující výšky zasunutí:

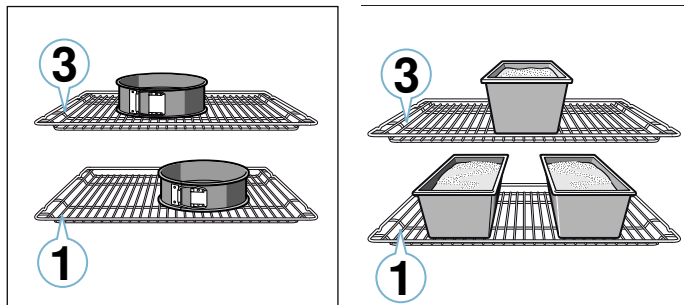
- Výška 2, vysoké sladké pečivo, příp. forma na rošt
- Výška 3, nízké sladké pečivo, příp. pečicí plech

Pečení na více úrovních

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

Pečení na dvou úrovních:

- Univerzální plech, výška 3
Plech na pečení, výška 1
- Formy na rošt
první rošt, výška 3
druhý rošt, výška 1



Pečení na třech úrovních:

- Plech na pečení, výška 5
Univerzální plech, výška 3
Plech na pečení, výška 1

Pokud připravujete pokrmy současně, můžete ušetřit energii. Postavte formy do trouby vedle sebe nebo úhlopříčně nad sebe.

Příslušenství

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

Dbejte na to, abyste vždy použili správné příslušenství a abyste ho do trouby zasunuli správně.

→ "Příslušenství" na straně 14

Papír na pečení

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

Koláče a pečivo

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

Řiďte se také pokyny v části týkající se kynutí těsta.

Formy na pečení

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

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

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

Zmrazené potraviny

Nepoužívejte silně namražené zmrazené potraviny. Odstraňte z pokrmu led.

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

Chléb a housky

Pozor!

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

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

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

Koláče ve formě

Pokrm	Příslušenství / nádoba	Úroveň zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min.
Třený koláč, jednoduchý	Věncová forma/hranatá forma	2		160-180	50-60
Třený koláč, jednoduchý, 2 úroveň	Věncová forma/hranatá forma	3+1		140-160	60-80
Třený koláč, jemný	Věncová forma/hranatá forma	2		150-170	60-80
Dortový korpus z třeného těsta	Forma na dortový korpus	3		160-180	30-40
Ovocný nebo tvarohový dort s korpusem z křehkého těsta	Rozevírací forma Springform Ø 26 cm	2		160-180	70-90
Koláč	Koláčová/dortová forma	1		200-240	25-50
Kynutý koláč	Rozevírací forma Springform Ø 28 cm	2		150-160	25-35
Bábovka	Bábovková forma	2		150-170	60-80
Piškotový dort, 3 vejce	Rozevírací forma Springform Ø 26 cm	2		160-170	30-40
Piškotový dort, 6 vajec	Rozevírací forma Springform Ø 28 cm	2		160-170	35-45

Koláče na plechu

Pokrm	Příslušenství / nádoba	Úroveň zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min.
Třený koláč s horní vrstvou	Univerzální plech	3		160-180	20-45
Drobné kynuté pečivo, 2 úroveň	Univerzální plech + plech na pečení	3+1		140-160	30-55
Křehký koláč se suchou horní vrstvou	Univerzální plech	2		170-190	25-35
Křehký koláč se suchou horní vrstvou, 2 úroveň	Univerzální plech + plech na pečení	3+1		160-170	35-45
Křehký koláč se šťavnatou horní vrstvou	Univerzální plech	2		160-180	60-90
Kynutý koláč se suchou horní vrstvou	Univerzální plech	3		170-180	25-35
Kynutý koláč se suchou horní vrstvou, 2 úroveň	Univerzální plech + plech na pečení	3+1		150-170	20-30
Kynutý koláč se šťavnatou horní vrstvou	Univerzální plech	3		160-180	30-50
Kynutý koláč se šťavnatou horní vrstvou, 2 úroveň	Univerzální plech + plech na pečení	3+1		150-170	40-65
Kynutá vánočka, kynutý věnec	Univerzální plech	2		160-170	35-40
Piškotová roláda	Univerzální plech	2		170-190*	15-20
Sladký závin	Univerzální plech	2		190-210	55-65
Závin, zmrazený	Univerzální plech	3		180-200	35-45

* 10 minut předeřte

Drobné pečivo

Pokrm	Příslušenství / nádoba	Úroveň zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min.
Muffiny	Plech na muffiny	2		170-190	20-40
Muffiny, 2 úroveň	Plech na muffiny	3+1		160-170	30-40
Drobné kynuté pečivo	Univerzální plech	3		150-170	25-35
Drobné kynuté pečivo, 2 úroveň	Univerzální plech + plech na pečení	3+1		150-170	25-40
Pečivo z listového těsta	Univerzální plech	3		180-200	20-30
Pečivo z listového těsta, 2 úroveň	Univerzální plech + plech na pečení	3+1		180-200	25-35
Pečivo z listového těsta 3 úroveň	Plech na pečení + univerzální plech	5+3+1		170-190	30-45
Pečivo z odpalovaného těsta	Univerzální plech	3		190-210	35-50
Pečivo z odpalovaného těsta, 2 úroveň	Univerzální plech + plech na pečení	3+1		190-210	35-45

Cukroví

Pokrm	Příslušenství / nádoba	Úroveň zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min.
Stříkané pečivo	Univerzální plech	3		140-150*	30-40
Stříkané pečivo, 2 úroveň	Univerzální plech + plech na pečení	3+1		140-150*	30-45
Stříkané pečivo, 3 úroveň	Plech na pečení + univerzální plech	5+3+1		130-140*	40-55
Cukroví	Univerzální plech	3		140-160	20-30
Cukroví, 2 úroveň	Univerzální plech + plech na pečení	3+1		130-150	25-35
Cukroví, 3 úroveň	Plech na pečení + univerzální plech	5+3+1		130-150	30-40
Sněhové cukroví	Univerzální plech	3		80-100	100-150
Sněhové cukroví, 2 úroveň	Univerzální plech + plech na pečení	3+1		90-100*	100-150
Makrónky	Univerzální plech	2		100-120	30-40
Makrónky, 2 úroveň	Univerzální plech + plech na pečení	3+1		100-120	35-45
Makrónky, 3 úroveň	Plech na pečení + univerzální plech	5+3+1		100-120	40-50

* předehřejte

Chléb a housky





Pokrm	Příslušenství / nádoba	Úroveň zasunutí	Druh ohřevu	Krok	Teplota ve °C	Doba trvání v min.
Chléb, 750 g (v hranaté formě a volně položený)	Univerzální plech nebo hranatá forma	2		-	180-200	50-60
Chléb, 1000 g (v hranaté formě a volně položený)	Univerzální plech nebo hranatá forma	2		-	200-220	35-50
Chléb, 1500 g (v hranaté formě a volně položený)	Univerzální plech nebo hranatá forma	2		-	180-200	60-70
Chlebová placka	Univerzální plech	3		-	240-250	25-30
Housky, sladké, čerstvé	Univerzální plech	3		-	170-180*	20-30
Housky, sladké, čerstvé, 2 úroveň	Univerzální plech + plech na pečení	3+1		-	160-180*	15-25
Housky, čerstvé	Univerzální plech	3		-	200-220	20-30
Zapečené toasty, 4 kusy	Rošt	3		-	200-220	15-20
Zapečené toasty, 12 kusů	Rošt	3		-	220-240	15-25

* předehřejte

Pizza, quiche a pikantní koláče

Pokrm	Příslušenství / nádoba	Úroveň zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min.
Pizza, čerstvá	Univerzální plech	3		170-190	20-30
Pizza, čerstvá, 2 úroveň	Univerzální plech + plech na pečení	3+1		160-180	35-45
Pizza, čerstvá, tenké těsto	Univerzální plech	2		250-270*	20-30
Pizza, chlazená	Univerzální plech	1		180-200*	10-15
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		170-190	20-30
Minipizzy	Univerzální plech	3		190-210	10-20
Pikantní koláče ve formě	Rozevírací forma Springform Ø 28 cm	2		170-190	40-50

* předehřejte

Pokrm	Příslušenství / nádoba	Úroveň zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min.
Quiche	Koláčová/dortová forma	2		190-210	35-45
Koláč	Forma na nákyp	2		170-190	55-65
Pirohy s tuňákovou nádivkou	Univerzální plech	3		180-190	35-45
Burek	Univerzální plech	2		220-240	30-40

* předehejte

Tipy pro pečení pečiva

Chcete zjistit, zda je pečivo propečené.	Píchněte špejlí do pečiva v místě, kde je nejvyšší. Pokud se na ni těsto nepřilepí, je pečivo hotové.
Pečivo „spadne“.	Příště použijte méně tekutiny. Nebo nastavte o 10 °C nižší teplotu a prodlužte dobu pečení. Dodržujte uvedené přísady a pokyny pro přípravu uvedené v receptu.
Pečivo vyběhlo uprostřed hodně do výšky a na okrajích je nižší.	Vymažte jen dno rozevírací formy. Po upečení pečivo opatrně uvolněte nožem.
Šťáva z ovoce přetéká.	Příště použijte univerzální vysoký plech.
Drobné pečivo se při pečení lepí k sobě.	Kousky pečiva by od sebe měly být vzdálené cca 2 cm. Mají tak dostatek místa, aby mohly hezky zvětšit svůj objem a opéci se ze všech stran.
Pečivo je příliš suché.	Nastavte o 10 °C vyšší teplotu a zkrátte dobu pečení.
Pečivo je celkově příliš světlé.	Pokud jste zvolili správnou výšku zasunutí a správné příslušenství, v případě potřeby zvyšte teplotu nebo prodlužte dobu pečení.
Pečivo je nahoře příliš světlé, ale zespoda příliš tmavé.	Příště ho zasuňte o jednu úroveň výš.
Pečivo je nahoře příliš tmavé, ale zespoda příliš světlé.	Příště ho zasuňte o jednu úroveň níže. Zvolte nižší teplotu a prodlužte dobu pečení.
Pečivo ve formě nebo v truhlíkové formě je vzadu příliš tmavé.	Formu na pečení nestavte až k zadní stěně, nýbrž doprostřed příslušenství.
Pečivo je celkově příliš tmavé.	Příště zvolte nižší teplotu a prodlužte dobu pečení.
Pečivo hnědne nerovnoměrně.	Zvolte o něco nižší teplotu. I přečnívající papír na pečení může mít vliv na cirkulaci vzduchu. Vždy ustríhnete 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 šfavnatou horní vrstvou nejprve předpečte korpus. Posypte ho mandlemi nebo strouhankou a pak přidejte horní vrstvu.
Pečivo nelze vyklopit.	Nechte pečivo po upečení ještě 5 až 10 minut vychladnout. Pokud ho ani poté nelze vyklopit, opatrně ho na okraji uvolněte nožem. Znovu formu obraťte a několikrát na ni položte studený mokrý hadr. Příště formu vymažte tukem a vysypejte strouhankou.

Nákypy a zapékaná jídla

Váš spotřebič nabízí několik druhů ohřevu pro přípravu nákypů. V tabulkách s nastavením najdete optimální nastavení pro řadu pokrmů.

Propečení nákypu závisí na velikosti nádoby a výšce zasunutí nákypu.

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

Pokrm	Příslušenství / nádoba	Úroveň zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min.
Nákyp, pikantní, vařené přísady	Forma na nákyp	2		200-220	30-60
Nákyp, sladký	Forma na nákyp	2		180-200	50-60
Zapékané brambory, syrové přísady, výška 4 cm	Forma na nákyp	2		150-170	60-80
Zapékané brambory, syrové přísady, výška 4 cm, 2 úroveň	Forma na nákyp	3+1		150-160	70-80

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 pro více kusů pečených současně.

Grilované kousky položte přímo na rošt. Když grilujete jediný kousek, je nejlepší položit ho do střední části roštu.

Navíc vložte univerzální plech do výšky 1. Šťáva z masa se zachytí a pečicí prostor zůstane čistý.

Podle velikosti a druhu pečeně nalijte do univerzálního plechu až 1/2 litru vody. Odkapávající tekutina se zachytí. Z tohoto výpeku můžete připravit omáčku. Navíc se tvoří méně kouře a pečicí prostor zůstane čistý.

Pečení v nádobě

Varování – Nebezpečí poranění při prasknutí skla!

Horkou skleněnou nádobu odstavte na suchou podložku. Kdyby byl podklad mokrá nebo studená, 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.

Vždy používejte uvedené výšky zasunutí.

Pokrmy můžete péct na jedné úrovni ve formách nebo na univerzálním plechu.

- Formy na rošt: výška 2
- Univerzální plech, výška 3

Pokud připravujete pokrmy současně, můžete ušetřit energii. Formy postavte do trouby vedle sebe.

Nepřiklopená nádoba

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

Přiklopená nádoba

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

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

Grilování

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

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

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

Grilované kousky 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

- Topné těleso grilu se stále zapíná a vypíná, to je zcela normální. Jak často k tomu dochází, závisí na nastaveném stupni grilování.
- Při grilování může vznikat kouř.
- Při grilování nezasunujte pečicí ani univerzální plech výše než do výšky 3. Vlivem vysoké teploty se deformuje a může při vysouvání poškodit pečicí prostor.

Pečicí sonda

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

Doporučené hodnoty nastavení

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

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

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

Drůbež, maso a ryby po uplynutí cca 1/2 až 2/3 uvedené doby obraťte.

Drůbež

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

U kachních prsou nařízněte kůži. Kachní prsa neobracejte.

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

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

Maso

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

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

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

Když je pečeně hotová, měla by se nechat ještě 10 minut odpočívat ve vypnuté, zavřené troubě. Štáva se tak lépe rozloží. Případně pečení zabalte do alobalu. Doporučená doba na odpočinutí není započítaná 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 břicho, hřbetní ploutví nahoru. Aby dobře držela, vložte do otvoru v břicho rozříznutý brambor nebo malou žáruvzdornou nádobku.

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

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

Drůbež

Pokrm	Příslušenství / nádoba	Úroveň zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání 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		190-210	100-110
Kachní prsa, středně propečená, po 300 g	Rošt	3		240-260	30-40
Husa, 3 kg	Rošt	2		170-190	120-140
Husí stehna, po 350 g	Rošt	3		220-240	40-50
Mladá krůta, 2,5 kg	Rošt	2		180-200	80-100
Krůtí prsa, bez kostí, 1 kg	Přiklopená nádoba	2		240-260	80-100
Krůtí horní stehno, s kostí, 1 kg	Rošt	2		180-200	90-100

Maso

Pokrm	Příslušenství / nádoba	Úroveň zasunutí	Druh ohřevu	Krok	Teplota ve °C	Doba trvání v min.
Vepřová pečeně bez kůže, např. krkovice, 1,5 kg	Nepřiklopená nádoba	1		-	180-200	140-160
Vepřová pečeně s kůží, např. plec, 2 kg	Nepřiklopená nádoba	1		-	170-190	190-200
Vepřová panenka, 1,5 kg	Nepřiklopená nádoba	2		-	190-210	130-140
Vepřové steaky, silné 2 cm	Rošt	4		-	3	20-25**
Hovězí svíčková, středně propečená, 1 kg	Nepřiklopená nádoba	3		-	210-220	45-55
Dušená hovězí pečeně, 1,5 kg	Nepřiklopená nádoba	2		-	200-220	100-120
Roastbeef, středně propečený, 1,5 kg	Nepřiklopená nádoba	2		-	200-220	60-70
Burger, vysoký 3-4 cm	Rošt	4		-	3	25-30**
Telecí pečeně, 1,5 kg	Nepřiklopená nádoba	2		-	180-200	120-140
Telecí kolínko, 1,5 kg	Nepřiklopená nádoba	2		-	210-230	130-150
Jehněčí kýta bez kosti, středně propečená, 1,5 kg	Nepřiklopená nádoba	2		-	170-190	70-80*
Jehněčí hřbet s kostí, středně propečený, 1,5 kg	Rošt	2		-	180-190	45-55*/**
Grilovací klobásy	Rošt	3		-	3	20-25**
Sekaná, 1 kg	Nepřiklopená nádoba	2		-	170-180	70-80

* bez obracení

** Zasuňte univerzální plech do úrovně 1

Ryby

Ryby	Hmotnost	Příslušenství a nádoby	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C, stupeň grilování	Doba trvání v minutách
Ryba, celá	po cca 300 g	Rošt	2		2	20-25
	1,0 kg	Rošt	2		180-200	45-50
	1,5 kg	Rošt	2		170-190	50-60
Rybí podkova, 3 cm silná		Rošt	3		2	20-25





Tipy pro pečení, dušení a grilování

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

Zelenina a přílohy

Řiďte se údaji v tabulce.

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

Pokrm	Příslušenství / nádoba	Úroveň zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min.
Grilovaná zelenina	Univerzální plech	5		3	10-20
Pečené brambory, rozpůlené	Univerzální plech	3		160-180	45-60
Pokrm z brambor, zmrazené, např. hranolky, krokety, bramborové taštičky, růsti (bramborové placky)	Univerzální plech	3		200-220	25-35
Hranolky, 2 úroveň	Univerzální plech + plech na pečení	3+1		190-210	30-40


Jogurt

V tomto spotřebiči si můžete sami vyrobit jogurt.

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

1. Na varné desce zahřejte 1 l mléka (3,5 % tuku) na 90 °C a následně ho nechte vychladnout na 40 °C. Pokud použijete trvanlivé mléko, stačí ho zahřát na 40 °C.

2. Přimíchejte 30 g (cca 1 polévková lžice) jogurtu (s teplotou z chladničky).
3. Naplňte do šálek nebo malých sklenic s víčkem a zakryjte.
4. Šálky nebo sklenice postavte na dno trouby a proveďte nastavení podle tabulky.
5. Když je jogurt hotový, nechte jej vychladnout v chladničce.

Pokrm	Příslušenství / nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání
Jogurt	Šálek / sklenice	Dno pečicího prostoru		-	4-5h

Akrylamid v potravinách

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

jako např. smažených brambůrků, hranolků, toastů, housek, chleba nebo jemného pečiva (sušenky, perník, Spekulatius).

Tipy pro přípravu pokrmů bez akrylamidu

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

Sušení

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

Používejte pouze kvalitní ovoce, zeleninu a bylinky a důkladně je umyjte. Rošt vyložte pečicím nebo pergamenovým papírem. Nechte ovoce řádně okapat a dobře je osušte.

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

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

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




Pro sušení používejte následující výšky zasunutí:

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

Šťavnaté ovoce a zeleninu několikrát obraťte. Usušené potraviny uvolněte ihned po skončení sušení z papíru.

V tabulce najdete nastavení pro sušení různých potravin. Teplota a doba trvání závisí na druhu, vlhkosti, zralosti a tloušťce potravin. Čím déle necháte potraviny sušit, tím lépe jsou konzervovány. Čím tenčeji nakrájíte potraviny, tím rychleji jsou vysušené a zůstanou navíc aromatické. Proto jsou zde uvedeny rozsahy nastavení.

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

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

Zavařování

Sklenice a gumičky pro zavařování musí být čisté a nepoškozené. Používejte pokud možno stejně velké sklenice. Údaje v tabulkách se vztahují na litrové oblé sklenice.

Pozor!

Nepoužívejte větší ani vyšší sklenice. Víčka by mohla prasknout.

Zavařujte pouze kvalitní ovoce a zeleninu. Důkladně je umyjte.

Uvedené časové údaje v tabulkách jsou orientační hodnoty. Mohou být ovlivněny teplotou v místnosti, počtem sklenic, množstvím a teplotou obsahu sklenic. Dříve než pečicí troubu přepnete, resp. vypnete, zkontrolujte, zda to ve sklenicích řádně probublává.

Zavařování

Ovoce

Přibližně za 40 až 50 minut začnou v krátkých intervalech stoupat vzhůru bublinky. Vypněte pečicí troubu.

Ovoce v litrových sklenicích	Od probublávání	Po vypnutí nechat dojít
jablka, rybíz, jahody	vypnout	cca 25 minut
třešně, meruňky, broskve, angrešt	vypnout	cca 30 minut
jablková povidla, hrušky, švestky	vypnout	cca 35 minut

Zelenina

Jakmile ve sklenicích stoupají vzhůru bublinky, snižte teplotu na 120 až 140 °C. Doba trvání je v závislosti na

Zelenina ve studeném nálevu v litrových sklenicích	Od probublávání	Po vypnutí nechat dojít
okurky	-	cca 35 minut
červená řepa	cca 35 minut	cca 30 minut
růžičková kapusta	cca 45 minut	cca 30 minut
fazole, kedlubna, červené zelí	cca 60 minut	cca 30 minut
hrách	cca 70 minut	cca 30 minut

Vyjmutí sklenic

Po zavaření vyjměte sklenice z varného prostoru.

Pozor!

Horké sklenice nestavte na studený nebo mokry podklad. Mohly by prasknout.

Příprava

1. Naplňte sklenice. Neplňte je až po okraj.
 2. Otřete okraje sklenic. Okraje musí být čisté.
 3. Na každou sklenici položte mokrou gumičku a víčko.
 4. Sklenice uzavřete pomocí spon.
- Do trouby nevkládejte více než šest sklenic.

Nastavení

1. Univerzální vysoký plech zasuňte do výšky 2. Zavařovací sklenice rozmístěte tak, aby se navzájem nedotýkaly.
2. Do univerzálního vysokého plechu nalijte ½ l vody (cca 80 °C).
3. Zavřete dvířka pečicí trouby.
4. Nastavte dolní ohřev .
5. Teplotu nastavte na 170–180 °C.

Nechte 25 až 35 minut „dojít“ a pak sklenice z trouby vyjměte. Při delším chladnutí v troubě by mohly vzniknout zárodky a podpořilo by se kvašení zavařeného ovoce.

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.

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

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

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

Kynutí pečiva

Vložte pečivo do výšky zasunutí uvedené v tabulce.

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

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

Pokrm	Příslušenství / nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Krok	Teplota ve °C	Doba trvání v min.
Kynuté těsto, slabé	Mísa	2		1.	-*	25-30
	Univerzální plech nebo hranatá forma	2		2.	-*	10-20
Kynuté těsto, těžké a tučné	Mísa	2		1.	-*	60-75
	Univerzální plech nebo hranatá forma	2		2.	-*	45-60

* rozehrějte pomocí  na 50 °C

Rozmrazování

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

Pro rozmrazování použijte následující výšky zasunutí:


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

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

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

Pokrm průběžně jednou až dvakrát zamíchejte nebo je obraťte. Velké kusy několikrát obraťte. V případě potřeby pokrm rozkrájejte nebo již rozmrazené kousky vyjměte ze spotřebiče.

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

Zmrazené potraviny	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota
např. šlehačkové dorty, krémové dorty, dorty s čokoládovou nebo cukrovou polevou, ovoce, kuře, uzeniny a maso, chléb, housky, koláče a jiné pečivo	Rošt	2		Volič teploty zůstává vypnutý

Zkušební pokrmy

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.

Výšky zasunutí při pečení na dvou úrovních:

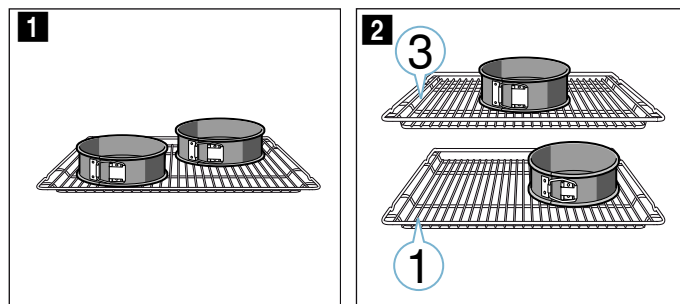
- Univerzální plech, výška 3
- Plech na pečení, výška 1
- Formy na rošt
první rošt, výška 3
druhý rošt, výška 1

Výšky zasunutí při pečení na třech úrovních:

- Plech na pečení, výška 5
- Univerzální plech, výška 3
- Plech na pečení: výška 1

Pečení ve dvou rozevřacích formách:

- na jedné úrovni (obrázek 1)
- na dvou úrovních (obrázek 2)



Upozornění

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

Grilování

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

Pečení

Pokrm	Příslušenství / nádoba	Úroveň zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min.
Stříkané pečivo	Univerzální plech	3	☐	140-150*	25-35
Stříkané pečivo, 2 úroveň	Univerzální plech + plech na pečení	3+1	☒	140-150*	30-45
Stříkané pečivo, 3 úroveň	Plech na pečení + univerzální plech	5+3+1	☒	130-140*	35-50
Cukroví	Univerzální plech	3	☐	160-170*	20-35
Koláčky, 2 úroveň	Univerzální plech + plech na pečení	3+1	☒	140-160*	30-40
Koláčky, 3 úroveň	Plech na pečení + univerzální plech	5+3+1	☒	130-150*	35-55
Vodový piškot	Rozevřací forma Springform Ø 26 cm	2	☐	160-170*	30-40
Vodový piškot, 2 úroveň	Rozevřací forma Springform Ø 26 cm	3+1	☒	150-160*	35-50
Zakrytý jablečný koláč	2x forma z černého plechu Ø 20 cm	2	☐	170-190	80-100
Zakrytý jablečný koláč, 2 úroveň	2x forma z černého plechu Ø 20 cm	3+1	☒	170-190	70-90

* přehřejte, nepoužívejte funkci rychlého ohřevu

Grilování

Pokrm	Příslušenství	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min.
Opečené toasty 10 min. přehřívát	Rošt	5	☒	3	0,2-1,5
Hovězí burgery, 12 ks * nepřehřívát	Rošt	4	☒	3	25-30*

* po 2/3 celkové doby obraťte

Záruční podmínky

společnosti BSH domácí spotřebiče s.r.o.

1. Záruka

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

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

2. Pořizovací doklad a záruční list

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

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

3. Uplatnění záruky

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

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

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

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

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

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

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

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

4. Neoprávněnost reklamace

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

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

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

5. Náhradní díly

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

6. Pozáruční servis

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

7. Rozšířená záruka nad rámec zákona

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

8. Upozornění pro prodejce

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

9. Ochrana osobních údajů

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

10. Prohlášení o hygienické nezávadnosti výrobků

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

Ujištění dovozce o vydání prohlášení o shodě

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

B/S/H/

Kontakt na servis domácích spotřebičů BOSCH

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

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

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

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

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



Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome



**Voľne stojaci sporák
HKS59D250**



BOSCH

[sk] Návod na používanie

Obsah

	Používanie podľa príkazov	5		Detická poistka	22
	Dôležité bezpečnostné upozornenia	6		Aktívovať alebo deaktivovať.	22
	Halogénová žiarovka	7		Základné nastavenia	22
	Príčiny poškodenia	8		Zoznam základných nastavení	22
	Varný panel	8		Zmena základného nastavenia.	23
	Poškodenie rúry na pečenie.	8		Čistenie	23
	Poškodenie soklovej zásuvky.	8		Čistiace prostriedky	23
	Ochrana životného prostredia	9		Plochy varného priestoru	25
	Úspora energie	9		Spotrebič udržiavajte čistý	25
	Úspora energie pri príprave jedla na varnom paneli	10		Rámy	26
	Ekologicky zlikvidujte odpad	10		Vyvesenie a zavesenie rámu	26
	Umiestnenie a pripojenie	10		Dvierka spotrebiča	26
	Elektrické pripojenie.	10		Vyvesenie a zavesenie dvierok rúry	26
	Sporák nainštalujte vodorovne.	11		Demontáž a montáž skiel dvierok.	27
	Susedný nábytok	11		Poruchy, čo robiť?	28
	Upevnenie k stene	11		Poruchy odstránite sami.	28
	Potrebné prepravné opatrenia	11		Výmena žiarovky osvetlenia varného priestoru na hornej stene.	28
	Oboznámenie sa so spotrebičom	12		Zákaznícky servis	29
	Všeobecne	12		Číslo výrobku (E) a výrobné číslo (FD).	29
	Varná oblasť.	12		Programy	29
	Ovládací panel.	13		Riad	29
	Varný priestor.	14		Pripraviť jedlo	29
	Príslušenstvo	15		Programy	30
	Dodané príslušenstvo.	15		Nastavenie programu	31
	Zasunutie príslušenstva	15		Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu	31
	Zvláštne príslušenstvo	15		Všeobecné upozornenia.	31
	Pred prvým použitím	16		Koláče a pečivo	32
	Prvé uvedenie do prevádzky	16		Nákypy a gratinované jedlá	35
	Čistiť varný priestor a príslušenstvo.	16		Hydina, mäso a ryby.	36
	Nastavenie priestoru na pečenie	17		Zelenina a prílohy.	38
	Nastavenie	17		Jogurt	38
	Veľká dvojokruhová varná zóna a zóna pečenia	17		Akrylamid v potravinách	39
	Tabuľka prípravy jedál	17		Sušenie.	39
	Obsluha spotrebiča	19		Zaváranie	40
	Spotrebič zapnúť a vypnúť.	19		Kysnutie cesta	41
	Nastaviť druh ohrevu a teplotu.	19		Rozmrazovanie.	41
	Rýchle zohrievanie	19		Skúšané jedlá.	42
	Časové funkcie	20			
	Nastavenie času trvania.	20			
	Nastavenie konca.	21			
	Nastavenie budíka	21			
	Nastaviť si čas	22			

sk

Ďalšie informácie o výrobkoch, príslušenstve,
náhradných dieloch a servise nájdete na internete na:
www.bosch-home.com a v internetovom obchode:
www.bosch-eshop.com

Používanie podľa príkazov

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

Vyobrazenia nachádzajúce sa v tomto návode sú orientačné.

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 používanie v domácnosti. Spotrebič používajte len na prípravu jedál a nápojov. Na postup varenia sa musí dohliadať. Na krátkodobý postup varenia sa musí nepretržite dohliadať. Spotrebič používajte iba v uzavretých priestoroch.

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

Tento spotrebič nie je dimenzovaný na prevádzku s externým časovačom alebo diaľkovým ovládaním.

Nepoužívajte nevhodné ochranné zariadenia alebo detskú ochrannú mriežku. Môžu viesť k nehodám.

Tento spotrebič môžu používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, sensorickými 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 prívodného kábla.

Príslušenstvo vždy správne zasuňte do varného priestoru. → *"Príslušenstvo" na strane 15*

Dôležité bezpečnostné upozornenia

Varovanie – Nebezpečenstvo požiaru!

- Horľavé predmety uskladnené vo varnom priestore sa môžu vznietiť. Nikdy neuskładňujte horľavé predmety vo varnom priestore. Ak sa v spotrebiči vyskytne dym, nikdy neotvárajte jeho dvierka. Spotrebič vypnite a vytiahnite sieťovú zástrčku alebo vypnite poistku v poistkovej skrini.
- Pri otvorení dvierok vzniká prúdenie vzduchu. Papier na pečenie sa nesmie dotknúť ohrevného telesa, kvôli vznieteniu. Pri predhrievaní nikdy nepokladajte pečiaci papier na príslušenstvo. Pečiaci papier vždy zafažte riadom alebo pečiacou formou. Len potrebné plochy vyložte pečiacim papierom. Pečiaci papier nesmie nikdy presahovať ponad prílušenstvo.
- Horúci olej a tuk sa môžu rýchlo vznietiť. Horúci olej a tuk nikdy nenechávajú bez dozoru. Oheň nikdy nehaste vodou. Vypnite varnú zónu. Plameň opatrene zahaste pokrievkou, hasiacou dekou alebo podobne.
- Varné zóny sa veľmi rozhorúčia. Na varný panel nikdy neodkladajte horľavé predmety. Na varný panel neodkladajte žiadne predmety.
- Spotrebič sa veľmi rozhorúči, horľavé materiály môžu rýchlo vzbĺknuť. Pod rúrou alebo v jej blízkosti neuschováajte alebo nepoužívajte žiadne horľavé predmety (napr. spreje, čistiace prostriedky). Neodkladajte do rúry alebo na rúru žiadne horľavé predmety.
- Povrch soklovej zásuvky sa môže veľmi rozhorúčiť. V zásuvke uschováajte len príslušenstvo na pečenie. Zápalné a horľavé predmety sa nesmú uschovávať v soklovej zásuvke.

Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

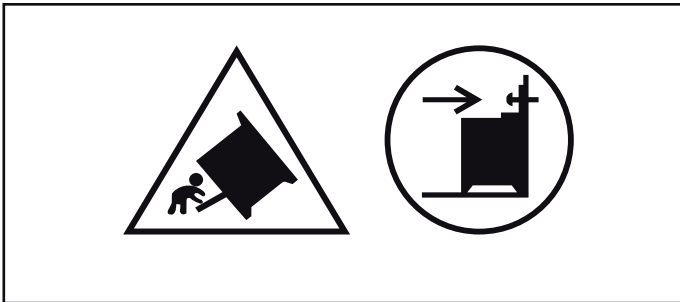
- Spotrebič sa veľmi rozohreje. Nikdy sa nedotýkajte horúcich vnútorných plôch varného priestoru alebo horúcich komponentov. Vždy nechajte spotrebič vychladnúť. Deti udržiavajte v bezpečnej vzdialenosti.
- Príslušenstvo alebo riad sa veľmi rozhorúči. Vždy, keď vyberáte horúce príslušenstvo alebo riad z varného priestoru, používajte chňapku na hrniec.
- Alkoholové výpary sa môžu v horúcom varnom priestore vznietiť. Nikdy nepripravujte jedlá s veľkým množstvom nápoja s vysokým percentom alkoholu. Používajte len malá množstvá nápojov s vysokým percentom alkoholu. Dvierka spotrebiča opatrne otvorte.
- Varné zóny a ich okolie, obzvlášť prípadný rám varného panela, sa veľmi rozhorúčia. Nikdy sa nedotýkajte horúcich plôch. Udržiavajte deti mimo dosahu spotrebiča.
- Počas prevádzky sa povrch spotrebiča rozhorúči. Horúceho povrchu sa nedotýkajte. Zabráňte prístupu deti k spotrebiču.
- Varná zóna hreje, ale ukazovateľ nefunguje. Vypnite poistku v poistkovej skrini. Zavolajte servis.
- Spotrebič sa počas prevádzky rozpáli. Pred čistením nechajte spotrebič vychladnúť.

Varovanie – Nebezpečenstvo oparenia!

- Prístupné časti sa počas prevádzky rozhorúčia. Nikdy sa nedotýkajte horúcich častí. Deti udržiavajte v bezpečnej vzdialenosti.
- Pri otvorení dvierok spotrebiča môže unikať veľmi horúca para. Para nie je vždy viditeľná v závislosti od teploty. Pri otvorení nestojte blízko spotrebiča. Dvierka spotrebiča opatrne otvorte. Deti udržiavajte v bezpečnej vzdialenosti.
- V horúcom varnom priestore sa môže z vody vytvárať horúca vodná para. Nikdy nedávajte vodu do horúceho varného priestoru.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo poranenia!

- Poškriabané sklo na dvierkach spotrebiča môže prasknúť. Nepoužívajte škrabku na sklo, ostré alebo abrazívne čistiace prostriedky.
- Následkom prítomnosti tekutiny medzi dnom hrnca a varnou zónou môže hrniec náhle vyskočiť do výšky. Udržujte varné zóny a dná hrncov vždy suché.
- Keď sa spotrebič postaví bez upevnenia na sokel, môže zo sokla sklúzať. Spotrebič sa musí so soklom pevne spojiť.
- Závesy dvierok spotrebiča sa pri otváraaní a zatváraní zatvárajú a môžete sa privrieť. Nesiahajte do priestoru závesov.
- Nárazy do otvorených dvierok spotrebiča môže viesť ku zraneniam. Počas prevádzky majte dvierka spotrebiča zatvorené.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo prevrátenia!

Výstraha: Aby sa predišlo prevráteniu spotrebiča, musí sa namontovať poistka proti prevráteniu. Prosím, prečítajte si návody na montáž.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!

- Neodborné opravy sú nebezpečné. Opravy smie vykonať len nami vyškolený technik zákazníckeho servisu. Ak je spotrebič poškodený, vyťahnite zástrčku z elektriny alebo vypnite poistku v poistkovej skrini. Zavolajte zákaznícky servis.
- Na horúcich častiach spotrebiča sa môže káblová izolácia od elektrických spotrebičov roztaviť. Nikdy nenechajte pripájací kábel spotrebiča v kontakte s horúcimi časťami spotrebiča.
- Vniknutá vlhkosť môže spôsobiť úraz elektrickým prúdom. Nepoužívajte vysokotlakový čistič alebo parný čistič.
- Poškodený spotrebič môže spôsobiť poranenie elektrickým prúdom. Poškodený spotrebič nikdy nezapínajte. Vytiahnite sieťovú zástrčku alebo vypnite poistku v poistkovej skrini. Zavolajte zákaznícky servis.
- Praskliny alebo trhliny v sklokeramike predstavujú nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom. Vypnite poistku v poistkovej skrini. Zavolajte servis.

Halogénová žiarovka**⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!**

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

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

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

Príčiny poškodenia

Varný panel

Pozor!

- Drsné dna hrncov a panvíc spôsobujú na sklokeramike škrabance.
- Zabráňte zohrievaniu prázdnych hrncov. Mohlo by dôjsť k poškodeniu.

Prehľad

V nasledujúcej tabuľke nájdete najčastejšie poškodenia:

Poškodenie	Prčina	Opatrenie
Škrvny	Pretečené jedlá	Pretečené jedlá ihneď odstraňujte škrabkou na sklo.
	Nevhodné čistiace prostriedky	Používajte len čistiace prostriedky vhodné na sklokeramiku.
Poškriabanie	Soľ, cukor a abrazívne čistiace prostriedky na riad	Nepoužívajte varný panel ako pracovnú alebo odkladaciu plochu.
	Drsné dna hrncov a panvíc spôsobujú na sklokeramike škrabance	Skontrolujte svoj riad.
Zafarbenie	Nevhodné čistiace prostriedky	Používajte len čistiace prostriedky vhodné na sklokeramiku.
	Odretie hrncom (napr. hliník)	Hrnce a panvice pri posúvaní nadvihnite.
Nerovnosti povrchu	Cukor, jedlá s vysokým obsahom cukru	Pretečené jedlá ihneď odstraňujte škrabkou na sklo.

- Horúce panvice a hrnce nikdy neodkladajte na ovládací panel, oblasť ukazovateľov a rám. Mohlo by dôjsť k poškodeniu.
- Ak na varný panel spadnú tvrdé alebo ostré predmety, panel sa môže poškodiť.
- Hliníkové fólie a umelé nádoby sa na horúcich varných zónach rozpúšťajú. Ochranná fólia sporáka je na varný panel nevhodná.

Poškodenie rúry na pečenie

Pozor!

- Príslušenstvo, fólia, papier na pečenie alebo riad na dne varného priestoru: Na dno varného priestoru nepokladajte žiadne príslušenstvo. Dno varného priestoru nevykladajte fóliou akéhokoľvek druhu alebo papierom na pečenie. Nepokladajte žiadny riad na dno varného priestoru, 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 vo varnom priestore sa nesmie dostať do kontaktu so sklom dvierok. Na skle dvierok môžu vzniknúť trvalé sfarbenia.
- Voda v horúcom varnom priestore: Nikdy nelejte vodu do horúceho varného priestoru. Vzniká vodná para. Zmenou teplot sa môže poškodiť smalt.
- Vlhkosť vo varnom priestore: Vlhkosť vo varnom priestore trvajúca dlhší čas môže viesť ku korózii. Po použití nechajte varný priestor vyschnúť. V zatvorenom varnom priestore neuchovávajte dlhší čas žiadne vlhké potraviny. Vo varnom priestore neuchovávajte potraviny.
- Vychladnutie pri otvorených dvierkach: Po prevádzke s vysokou teplotou nechajte varný priestor vychladnúť len zatvorený. Do dvierok spotrebiča nič neprivrite. Aj keď sú dvierka len pootvorené, susediaci nábytok sa môže časom poškodiť. Po prevádzke s vysokou vlhkosťou nechajte varný priestor vyschnúť otvorený.
- Ovocná šťava: Pečiaci plech pri štavnatých 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 pekáč.

- Silno znečistené tesnenie: Ak je tesnenie silno znečistené, dvierka spotrebiča sa pri prevádzke už správne nezatvárajú. Susedné čelá kuchynskej linky sa môžu poškodiť. Tesnenia udržiavajte vždy čisté. → "Čistenie" na strane 23
- Dvierka spotrebiča ako sediacia alebo odkladacia plošina: Nikdy na dvierka spotrebiča nič nepokladajte, nekladte alebo na ne nič nevešajte. Na dvierka spotrebiča neodkladajte riad alebo príslušenstvo.
- Vložte príslušenstvo: Podľa druhu spotrebiča môže príslušenstvo pri zatvorení dvierok spotrebiča poškriabať sklo na týchto dvierkach. Príslušenstvo vždy zasuňte do varného priestoru až nadoraz.
- Preprava spotrebiča: Spotrebič nenoste alebo nedržte za rúčku dvierok. Rúčka dvierok neunesie váhu spotrebiča a môže sa zlomiť.
- Grilovanie: Plech na pečenie alebo univerzálny pekáč nezasúvajte pri grilovaní vyššie než do výšky 3. Vplyvom vysokej teploty môže dôjsť k jeho deformácii a k poškodeniu smaltu pri vyberaní. Vo výške 4 a 5 grilujte len priamo na rošte.

Poškodenie soklovej zásuvky

Pozor!

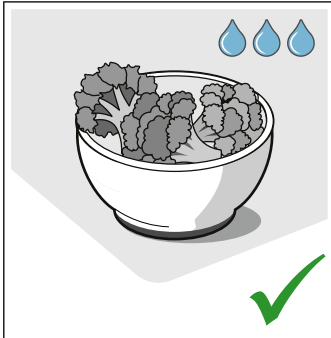
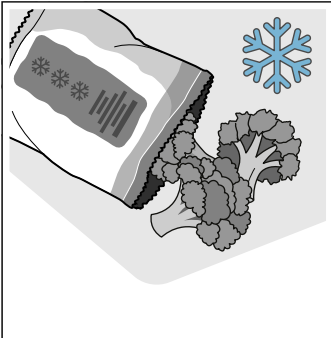
Do soklovej zásuvky nevkladajte horúce predmety. Môže sa poškodiť.

Ochrana životného prostredia

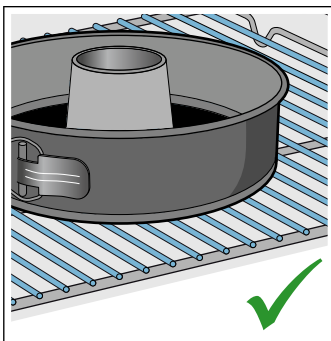
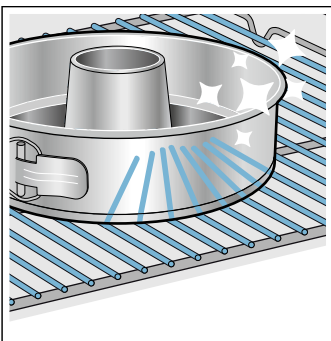
Váš nový spotrebič je mimoriadne energeticky účinný. Nájdete tu tipy, ako s vaším spotrebičom ušetriť ešte viac energie a ako ho zlikvidovať s ohľadom na životné prostredie.

Úspora energie

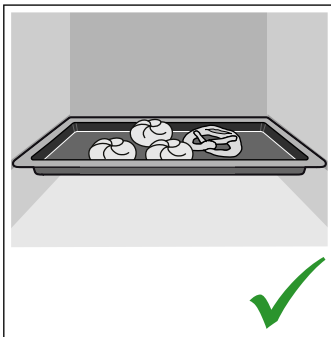
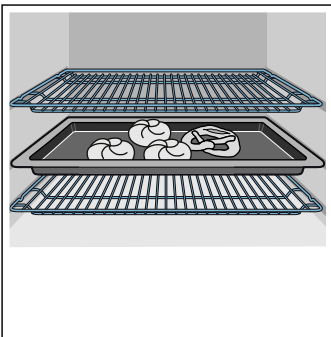
- Spotrebič zahrejte len vtedy, keď je to uvedené v recepte alebo v tabuľkách návodu na používanie.
- Nechajte zmrazené potraviny roztopiť predtým, ako ich vložíte do varného priestoru.



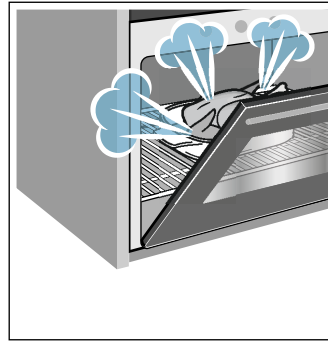
- Používajte tmavé, načierno lakované alebo smaltované formy na pečenie. Veľmi dobre zachytávajú teplo.



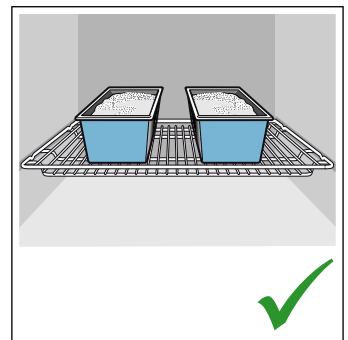
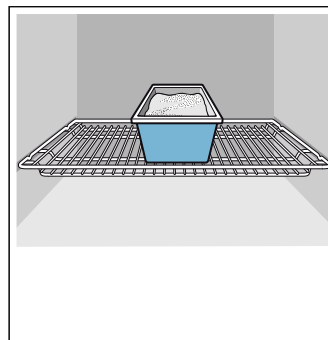
- Odstráňte nepotrebné príslušenstvo z varného priestoru.



- Dvierka spotrebiča otvárajte počas prevádzky podľa možnosti čo najzriedkavejšie.



- Ak pečiete viac koláčov, najvhodnejšie je piecť ich jeden po druhom. Varný priestor je ešte teplý. Vďaka tomu sa skrúti čas pečenia druhého koláča. Do varného priestoru môžete vsunúť aj 2 pozdĺžne formy vedľa seba.



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

Úspora energie pri príprave jedla na varnom paneli

- Používajte hrnce a panvice s hrubými rovnými dnami. Nerovné dna zvyšujú spotrebu energie.
- Priemer dna hrnca a panvice by mal zodpovedať veľkosti varnej zóny. Predovšetkým príliš malé hrnce na varnej zóne spôsobujú energetické straty. Nezabudnite: Výrobcovia riadu často uvádzajú horný priemer hrnca. Ten je väčšinou väčší než priemer dna.
- Na malé množstvo používajte menší hrniec. Veľký a málo naplnený hrniec spotrebuje veľa energie.
- Hrnce vždy zakryte pokrievkou vhodnej veľkosti. Pri varení bez pokrievky sa spotrebuje štyrikrát viac energie.
- Varte v malom množstve vody. Šetrí to energiu. V zelenine sa navyše uchovávajú vitamíny a minerálne látky.
- Včas prepnite na nižší stupeň varenia.
- Využite zvyškové teplo. Pri dlhšom čase varenia vypnite varnú zónu už 5-10 minút pred koncom varenia.

Ekologicky zlikvidujte odpad

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.

Umiestnenie a pripojenie

Spotrebič neinštalujte za dekoračné dverka alebo dverka linky. Hrozí nebezpečenstvo prehriatia.

Elektrické pripojenie

Len odborník s koncesiou smie inštalovať spotrebič. Je pritom potrebné dbať na predpisy o dodávke elektrického prúdu.

V prípade nesprávneho pripojenia spotrebiča pri poškodení zaniká akýkoľvek nárok vyplývajúci zo záruky.

Pozor!

Keď sa poškodí sieťový kábel, musí ho vymeniť výrobca, jeho zákaznícky servis alebo iná kvalifikovaná osoba.


Varovanie – Nebezpečenstvo ohrozenia života!

Pri kontakte so súčiastkami pod napätím hrozí nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom.

- Sieťovú zástrčku chytajte len suchými rukami.
- Sieťové vedenie vyťahujte vždy priamo za zástrčku, nikdy nie za sieťové vedenie, pretože by sa mohlo poškodiť.
- Sieťovú zástrčku nikdy nevyťahujte počas prevádzky.

Rešpektujte nasledovné upozornenia a zabezpečte nasledovné:

Upozornenia

- Sieťová zástrčka a zásuvka sa musia zhodovať.
- Prie rez elektrických vodičov musí byť dostatočný.
- Uzemnenie musí byť nainštalované podľa predpisov.
- Výmenu sieťového kábla (v prípade nutnosti) smie vykonávať iba elektrotechnický odborník. Náhradný sieťový kábel je možné zakúpiť si v zákazníckom servise.
- Nesmú sa používať viacnásobné zásuvkové lišty/ spojky a predlžovacie káble.
- V prípade použitia ochranného vypínača proti chybnému prúdu možno použiť jeden typ s označením . Len táto značka zaručuje splnenie aktuálne platných predpisov.
- Sieťová zástrčka musí byť kedykoľvek prístupná.
- Sieťový kábel nesmie byť prelomený, pritlačený, nesmie byť na ňom vykonané zmeny alebo nesmie byť prerezaný.
- Sieťový kábel nesmie prísť do kontaktu so zdrojmi tepla.

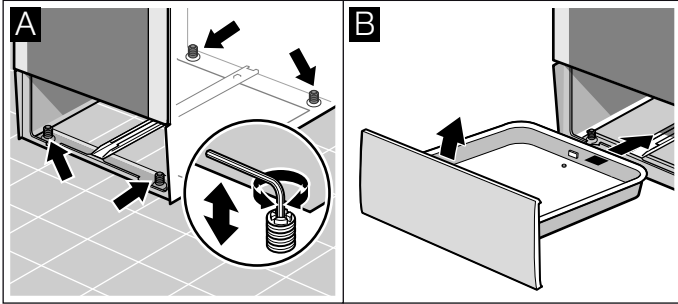
Pre inštalátora

- Na strane inštalácie je potrebné použiť istič všetkých pólů so vzdialenosťou medzi kontaktmi minimálne 3 mm. V prípade pripojenia prostredníctvom zástrčky to nie je potrebné, pokiaľ má používateľ k zástrčke prístup.
- Elektrická bezpečnosť: Sporák zodpovedá stupňu ochrany I a môže sa používať len v spojení s ochranným vodičom.
- Na pripojenie spotrebiča použite vodič typu H 05 VV-F alebo iný vodič porovnateľných parametrov.

Sporák nainštalujte vodorovne

Položte sporák priamo na podlahu.

1. Zásuvku v podstavci vytiahnite a vyberte. Vnútri na podstavci sú vpredu a vzadu nastavovacie nožičky.
2. Nastavovacie nožičky otočte kľúčom na šesťhrannú hlavu skrutky vyššie alebo nižšie tak, aby bol sporák vo vodorovnej polohe (obrázok A).
3. Zásuvku v podstavci znova zasuňte (obrázok B).



Susedný nábytok

Susedný nábytok musí byť vyrobený z nehorľavých materiálov. Hraničiace čelo skrinky musí byť odolné voči teplote minimálne 90 °C.

Upevnenie k stene

Aby sa sporák neprevrátil, musíte ho upevniť k stene priloženým uholníkom. Venujte pozornosť montážnemu návodu na upevnenie spotrebiča k stene.

Potrebné prepravné opatrenia

Všetky pohyblivé časti v spotrebiči a na spotrebiči upevnite ľahko odstrániteľnou lepiacou páskou. Všetko príslušenstvo (napr. plech na pečenie) s tenkou lepenkou na hranách zasuňte do príslušných priehradiek, aby sa zabránilo poškodeniu spotrebiča. Vložte lepenku alebo podobný materiál medzi prednú a zadnú stranu, aby sa zabránilo nárazom na vnútornú stranu skla dvierok. Upevnite dvierka a príp. horný kryt lepiacou páskou na bokoch spotrebiča.

Odložte si originálny obal spotrebiča. Spotrebič prepravujte len v originálnom obale. Všímajte si prepravnú šípku na obale.

Ak už nemáte k dispozícii originálny obal,

spotrebič zabaľte do ochranného obalu, aby bola zabezpečená dostatočná ochrana pred prípadnými prepravnými poškodeniami.

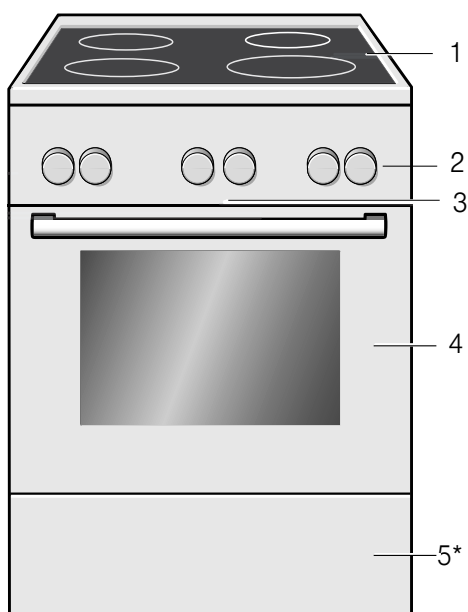
Spotrebič prenášajte vo vzpriamenej polohe. Nedržte spotrebič za rúčku dvierok alebo za prípojky na zadnej strane, pretože by sa mohli poškodiť. Na spotrebič nedávajte ťažké predmety.

Oboznámenie sa so spotrebičom

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

Všeobecne

Vyhotovenie závisí od konkrétneho typu spotrebiča.



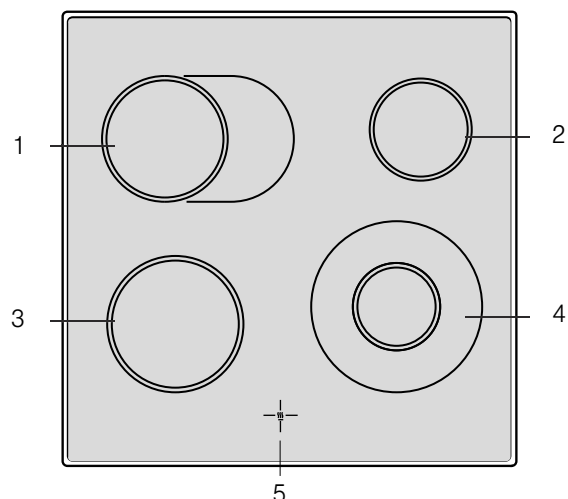
Vysvetlivky

1	Varný panel**
2	Ovládací panel**
3	Chladiaci ventilátor
4	Dvierka rúry na pečenie**
5*	Soklová zásuvka**
* Voliteľne (k dispozícii pre niektoré spotrebiče)	
** Drobné odchýlky sú možné v závislosti od typu spotrebiča.	

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

Varná oblasť

Tu získate prehľad o ovládacom paneli. Vyhotovenie závisí od konkrétneho typu spotrebiča.



Vysvetlivky

1	Varná zóna 17 cm alebo zóna pečenia 17x26 cm
2	Varná zóna 14,5 cm
3	Varná zóna 18 cm
4	Dvojokružová varná zóna 21 a 12 cm
5	Ukazovateľ zvyškového tepla

Ukazovateľ zvyškového tepla

Varný panel má pre každú varnú zónu ukazovateľ zvyškového tepla. Ten ukazuje, ktoré varné zóny sú ešte horúce. Aj keď je varný panel vypnutý, ukazovateľ svieti, pokiaľ varná zóna celkom nevychladne.

Zvyškové teplo môžete úsporne využiť napríklad na udržanie teploty malého jedla.

Ovládací panel






Drobné odchýlky sú možné v závislosti od typu spotrebiča.

Spínače

Spínače možno v polohe vypnutia zatlačiť dovnútra. Stlačením možno spínače zasunúť a vysunúť.








Tlačidlá a displej

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

Symbol	Význam
	Časové funkcie Zvoliť si Denný čas  (Čas od začiatku do konca ) , Budík  , Dĺžku (Trvanie) a Koniec  jemným stláčaním.




Druhy ohrevu a funkcie


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

Ďalšie funkcie


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

Funkcia	Použitie
 Rýchle zohrievanie	Rýchlo predhriať varný priestor, bez prípravy.
 Osvetlenie varného priestoru	Zapnúť osvetlenie varného priestoru bez funkcie. Uľahčí vám napríklad čistenie varného priestoru.
 Programy	Pre veľa chodov (jedál) sú už v spotrebiči naprogramované vhodné nastavené hodnoty. → "Programy" na strane 29

-	Mínus	Znížiť nastavené hodnoty.
+	Plus	Zvýšiť nastavené hodnoty.
kg	Hmotnosť	Zvoliť hmotnosť u programov.
	Detská poistka	Rúra na pečenie - funkcia na ovládaní paneli vypnúť a zapnúť.

Displej

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

Aby ste mohli využívať časové funkcie, niekoľkokrát jemne ťuknite na tlačidlo . Ktorá hodnota je v popredí vám ukáže červený pás nad alebo pod jednotlivým symbolom.

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

Teplota

Teplotu vo varnom priestore si nastavíte voličom teploty. Okrem toho budú zvolené stupne pre ďalšie funkcie.

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

Poloha		Význam
●	Poloha na nule	Spotrebič nezohrieva.
50-275	Rozsah teplôt	Nastaviteľná teplota vo varnom priestore v °C.
1, 2, 3 alebo I, II, III	Stupne grilovania	Nastaviteľné stupne na grilovanie, veľké plochy ☐ a malé plochy ☐ (každá podľa druhu spotrebiča). Stupeň 1 = slabý, jemný Stupeň 2 = stredný Stupeň 3 = silný
☒	Programy	Umiestnenie pre funkciu programu.

Ukazovateľ teploty

Línia pod displejom sa naplní v troch krokoch zľava doprava červeno v závislosti od teploty vo varnom priestore.

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

Počas vyhrievacích fáz prevádzky klesá línia o jeden krok.



Upozornenie: V dôsledku tepelnej zotrvačnosti sa môže zobrazená teplota líšiť od skutočnej teploty vo varnom priestore.

Spínače varných zón

Pomocou štyroch spínačov varných zón sa nastavuje ohrievací výkon jednotlivých varných zón.

Poloha		Význam
0	Poloha na nule	Varná zóna je vypnutá.
1-9	Stupne varenia	1 = najnižší výkon 9 = najvyšší výkon
☐	Pripojenie	Pripojenie zóny pečenia
☉	Pripojenie	Pripojenie veľkej dvojokruhovej varnej zóny

Keď zapnete varnú zónu, rozsvieti sa kontrolka.

Varný priestor

Rôzne funkcie vo varnom priestore uľahčujú prevádzku vášho spotrebiča. Varný priestor má napríklad veľkoplošné osvetlenie a chladiaci ventilátor chráni spotrebič pred prehriatím.

Otvoriť dverka spotrebiča

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

Osvetlenie varného priestoru

Pri väčšine spôsobov ohrevu a funkcií je osvetlenie varného priestoru počas prevádzky zapnuté. Pri ukončení prevádzky voličom funkcií dôjde k vypnutiu.

S pozíciou osvetlenia varného priestoru na voliči funkcií 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 dverka.

Pozor!

Vetráciu štrbinu nezakrývať. Inak sa spotrebič prehreje.

Aby po prevádzke varný priestor 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.

Dodané príslušenstvo

Spotrebič je vybavený nasledovným príslušenstvom

	<p>Rošt Na riad, na formy na koláče a nákypy. Na pečené mäso, grilované jedlá a hlboko zmrazené jedlá.</p>
	<p>Univerzálny pekáč 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.</p>
	<p>Plech na pečenie Na koláče na plechu a drobné pečivo.</p>

Používajte len originálne príslušenstvo. Je špeciálne prispôbené vášmu spotrebiču.

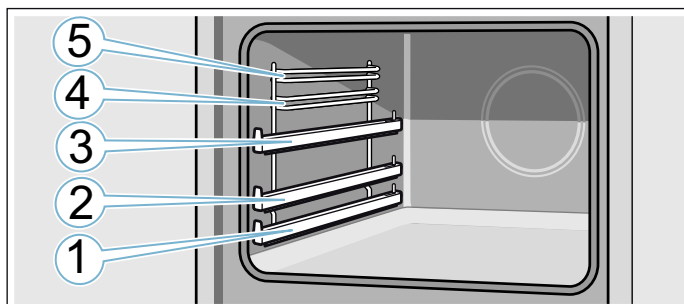
Príslušenstvo si môžete dokúpiť v zákazníckom servise, v špecializovaných predajniach alebo na internete.

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

Zasunutie príslušenstva

Priestor na pečenie má 5 úrovní zasunutia. Úrovne zasunutia sa počítajú zdola hore.

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



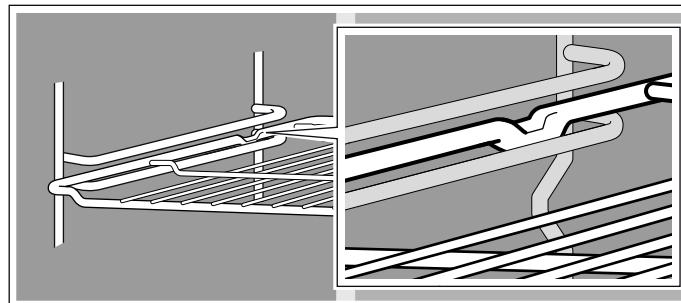
Príslušenstvo zasuňte vždy medzi obidve vodiace tyče na danej úrovni zasunutia.

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

V závislosti od výbavy spotrebiča by mali teleskopické výsuvy zapadnúť, keď sú celkom vytiahnuté.

Príslušenstvo sa tak dá ľahko položiť. Teleskopické výsuvy odblokujete tak, že ich slabým tlakom posuniete naspäť do priestoru na pečenie.

Pri zasúvaní do priestoru na pečenie dbajte na to, aby výduť na príslušenstve bola vždy vzadu. Len tak zapadne.



Upozornenia

- Plech na pečenie držte pevne po stranách obidvomi rukami a zasuňte ho paralelne do závesných roštov. Pri zasúvaní nehybte plechom na pečenie zo strany na stranu. V opačnom prípade sa bude plech na pečenie ťažko zasúvať. Smaltované povrchy by sa mohli poškodiť.
- Dávajte pozor, aby ste príslušenstvo do priestoru na pečenie vždy správne zasuňuli.
- Príslušenstvo vždy zasuňte úplne do priestoru na pečenie tak, aby sa nedotýkalo dvierok spotrebiča.
- Príslušenstvo, ktoré počas používania nepotrebuje, z priestoru na pečenie vyberte.

Zvláštne príslušenstvo

Osobitné príslušenstvo si môžete kúpiť v zákazníckom servise, v špecializovanej predajni alebo na internete. Rozsiahlu ponuku pre váš spotrebič nájdete v našich prospektoch alebo na internete.

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

Upozornenie: Nie každé špeciálne príslušenstvo sa hodí pre každý spotrebič. Pri kúpe uveďte vždy presné označenie (číslo spotrebiča – E Nr.) vášho spotrebiča.
→ "Zákaznícky servis" na strane 29

Osobitné príslušenstvo

Rošt

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

Plech na pečenie

Na koláče na plechu a drobné pečivo.

Univerzálny pekáč

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.

Vkladací rošt

Na mäso, hydinu a ryby.

Na vloženie do univerzálneho pekáča na zachytávanie kvapkajúceho tuku a šťavy z mäsa.

Univerzálny pekáč s nepriľnavým povrchom

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

Pečivo a mäso sa dajú ľahšie uvoľniť z univerzálneho pekáča.

Plech na pečenie s nepriľnavým povrchom

Na koláče na plechu a drobné pečivo.

Pečivo sa ľahšie uvoľní z plechu.

Profesionálna panvica

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

Profesionálna panvica s vkladacím roštom

Na prípravu veľkých množstiev.

Pokrievka na profesionálnu panvicu

Pokrievka zmení profesionálnu panvicu na pekáč.

Plech na pizzu

Na pizzu a veľké okrúhle koláče.

Grilovací plech

Na grilovanie namiesto roštu alebo ako ochrana proti striekaniu. Používajte len v univerzálnom pekáči.

Kameň na pečenie

Na prípravu domáceho chleba, zemiľ a pizze, ktoré majú pri pečení získať chrumkavý spodok.

Kameň na pečenie sa vždy musí predhriať na odporúčanú teplotu.

Sklenený pekáč

Na prípravu dusených jedál a nákypov.

Výsuvný systém, jednoduchý

S vyťahovacími koľajničkami vo výške 2 môžete príslušenstvo vytiahnuť ďalej bez toho, že by sa preklopilo.

Výsuvný systém, 2-násobný

S vyťahovacími koľajničkami vo výške 2 a 3 môžete príslušenstvo vytiahnuť ďalej bez toho, že by sa preklopilo.

Výsuvný systém, 3-násobný

S vyťahovacími koľajničkami vo výške 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 varný priestor a príslušenstvo.

Prvé uvedenie do prevádzky


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

Nastaviť si čas

Dbajte na to, aby volič funkcií 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.

Čistiť varný priestor a príslušenstvo.

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

Čistiť varný priestor


Aby sa odstránil zápach novoty spotrebiča, rozohrejte prázdny, uzavretý varný priestor.

Dbajte na to, aby sa v priestore na pečenie nenachádzali zvyšky obalu, ako napr. guľôčky polystyrénu a odstráňte lepiacu pásku v spotrebiči a na ňom. Pred rozohrievaním utrite hladké plochy vo varnom priestore 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 19

Nastavenia

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

Spotrebič vypnite po uvedenom čase trvania.

Keď je varný priestor vychladnutý, hladké plochy vyčistíte umývacím roztokom a handričkou na umývanie.

Čistenie príslušenstva

Príslušenstvo dôkladne vyčistíte umývacím roztokom a handričkou alebo mäkkou kefkou.

Nastavenie priestoru na pečenie

V tejto kapitole sa dočítate, ako sa nastaví varná zóna. V tabuľke nájdete stupne varenia a časy varenia pre rôzne jedlá.

Nastavenie

Pomocou spínačov varných zón sa nastavuje vyhrievací výkon jednotlivých varných zón.

Poloha 0 = vyp.

Poloha 1 = najnižší výkon

Poloha 9 = najvyšší výkon

Keď zapnete varnú zónu, rozsvieti sa kontrolka.

Veľká dvojokruhová varná zóna a zóna pečenia

Pri týchto varných zónach môžete meniť veľkosť.

Zapnutie veľkej plochy

Spínač varnej zóny otočte do polohy 9 - tam pocítite mierny odpor - a potom ďalej až po symbol

☉ = veľká dvojokruhová varná zóna alebo

☺ = zóna pečenia

Potom hneď otočte naspäť na požadovaný stupeň varenia.

Prepnutie naspäť na malú plochu

Spínač varnej zóny otočte na 0 a znova nastavte.

Na malej dvojokruhovej varnej zóne môžete zvlášť dobre zohrievať malé množstvá.

Pozor!

Nikdy nepretáčajte za symbol ☉ alebo ☺ na 0.

Tabuľka prípravy jedál

V nasledujúcej tabuľke nájdete niekoľko príkladov.

Časy varenia a stupne varenia závisia od druhu, hmotnosti a kvality jedál. Preto sú možné odchýlky.

Kašovité jedlá počas zohrievania pravidelne premiešavajte.

Na predvarenie používajte vždy stupeň varenia 9.

	Stupeň pre ďalšie varenie	Čas trvania ďalšej prípravy jedla v minútach
Rozpúšťanie		
Čokoláda, poleva, želatína	1	-
Maslo	1-2	-
Zohrievanie a udržiavanie teploty		
Eintopf (napr. šošovicový)	1-2	-
Mlieko**	1-2	-
Varenie pod bodom varu		
Knedle, knedličky	4*	20-30 min.
Ryby	3*	10-15 min.
Biele omáčky, napr. bešamelová omáčka	1	3-6 min.
Varenie, varenie v pare, dusenie		
Ryža (s dvojnásobným množstvom vody)	3	15-30 min.
Zemiaky varené v šupke	3-4	25-30 min.
Varené zemiaky	3-4	15-25 min.
Cestoviny, rezance	5*	6-10 min.
Eintopf, polievky	3-4	15-60 min.
Zelenina	3-4	10-20 min.
Zelenina, zmrazená	3-4	10-20 min.
Varenie v tlakovom hrnci	3-4	-
* Ďalšie varenie bez pokrievky		
** Bez pokrievky		

	Stupeň pre ďalšie varenie	Čas trvania ďalšej prípravy jedla v minútach
Dusenie		
Rolády	3-4	50-60 min.
Dusené mäso	3-4	60-100 min.
Guláš	3-4	50-60 min.
Pečenie**		
Rezeň, prírodný alebo obalovaný	6-7	6-10 min.
Rezeň, zmrazený	6-7	8-12 min.
Steak (hrúbka 3 cm)	7-8	8-12 min.
Ryby a rybie filé, prírodné	4-5	8-20 min.
Ryby a rybie filé, obalované	4-5	8-20 min.
Ryby a rybie filé, obalované a zmrazené, napr. rybie prsty	6-7	8-12 min.
Jedlá na panvici zmrazené	6-7	6-10 min.
Palacinky	5-6	priebežne
* Ďalšie varenie bez pokrievky		
** Bez pokrievky		

Obsluha spotrebiča

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


Spotrebič zapnúť a vypnúť.

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

Nastaviť druh ohrevu a teplotu

S voličom tepla a funkcií si nastavíte váš spotrebič veľmi jednoducho. Aký spôsob vyhrievania je pre ktoré jedlo optimálne, si pozrite v návode na použitie.

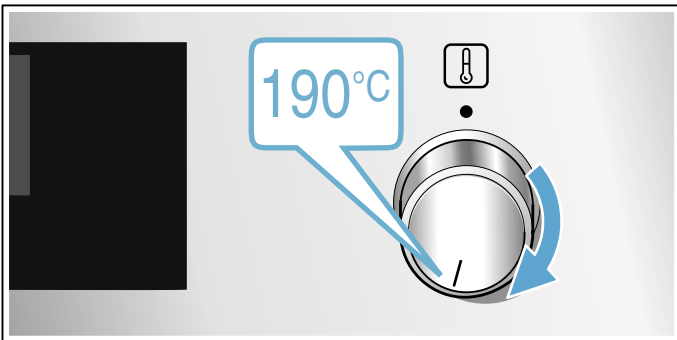
→ "Oboznámenie sa so spotrebičom" na strane 12

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

1. Voličom funkcií nastaví druh ohrevu.



2. Voličom teploty nastaví teplotu alebo stupeň grilovania.



Po niekoľkých sekundách sa začne spotrebič ohrievať.

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

Upozornenie: Na spotrebiči môžete nastaviť aj čas trvania a koniec prevádzky. → "Časové funkcie" na strane 20



Zmeniť

Môžete druh ohrevu a teplotu kedykoľvek ktorýmkoľvek voličom meniť.

Rýchle zohrievanie


Pomocou rýchleho rozohrievania môžete skrátiť čas rozohrievania.

Použite najlepšie potom:

-  3D Horúci vzduch
-  Horný/dolný ohrev

Využite rýchle zohrievanie len pri nastaviteľných teplotách nad 100 °C.





Aby ste dosiahli rovnomerný výsledok pečenia, vložte jedlo do varného priestoru až vtedy, keď je rýchle rozohrievanie skončené.


1. Nastavte volič funkcií na  0.
2. Voličom teploty nastavte teplotu. Rúra na pečenie začne hriať.


Keď je rýchle rozohrievanie skončené, zaznie signál a na displeji sa objaví upozornenie. Vložte jedlo do varného priestoru.

Časové funkcie

Váš spotrebič má rôzne časové funkcie.

Časová funkcia	Použitie
 Trvanie	Po uplynutí nastaveného času trvania spotrebič automaticky ukončí prevádzku.
 Koniec	Zadajte čas trvania a požadovaný čas skončenia. Spotrebič sa automaticky zapne tak, aby sa prevádzka v požadovanom čase skončila.
 Budík	Budík funguje ako presýpacie hodiny. Beží nezávisle od prevádzky a ostatných časových funkcií a neovplyvňuje tým spotrebič.
 Čas	Kým beží v popredí iná funkcia, ukáže vám spotrebič na displeji čas.

Najskôr po nastavení spôsobu ohrevu môžete trvanie nastaviť stlačením tlačidla . Po nastavení trvania nastavíte čas skončenia. Budík môžete kedykoľvek nastaviť.

Po uplynutí času trvania alebo času nastaveného na budíku zaznie signál. Signál môžete predčasne ukončiť jemným ťuknutím na tlačidlo .



Upozornenie: Dĺžku signálu môžete zmeniť v základných nastaveniach. → "Základné nastavenie" na strane 22

Nastavenie času trvania

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


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


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

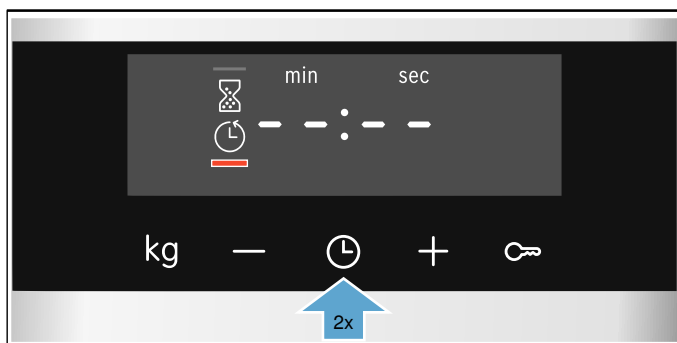
10 minút tlačidlom  a 30 minút tlačidlom .

Príklad na obrázku: Čas trvania 45 minút.

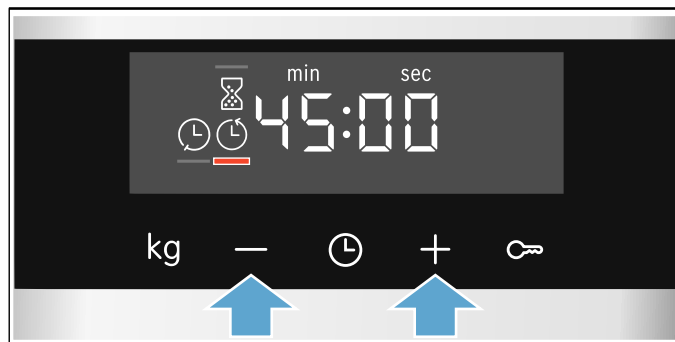
1. Nastaviť druh ohrevu a teplotu alebo stupeň.

2. Dvakrát stlačiť tlačidlo .


Na displeji sa zobrazí čas trvania .



3. Čas trvania nastaviť tlačidlom  alebo  tlačidlom.




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

Pri niektorých spotrebičoch sa čas trvania odmeriava na pozadí. Čas trvania môžete zistiť pomocou tlačidla .



Doba uplynula.


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

Hneď po ukončení signálu môžete obnoviť nastavenie stlačením tlačidla .

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


Zmeniť a zrušiť

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

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

Manipulovať s časovými funkciami

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

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

Nastavenie konca






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

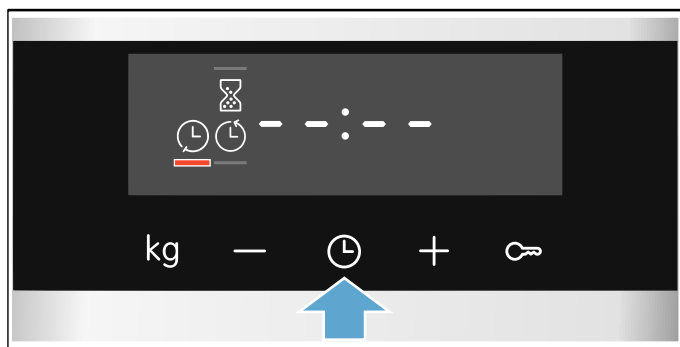
Upozornenia



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

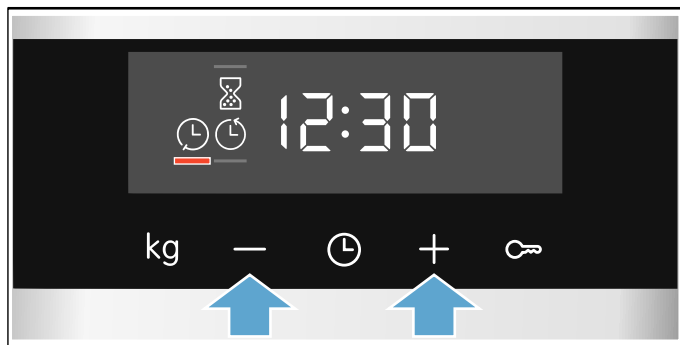
Koniec času trvania sa môže posunúť maximálne o 23 hodín a 59 minút.

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


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



4. Otočným voličom  posuňte  koniec na neskoršie.




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

Pri niektorých spotrebičoch sa čas trvania odmeriava na pozadí. Čas trvania môžete zistiť pomocou tlačidla .



Doba uplynula.


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

Hneď po ukončení signálu môžete obnoviť nastavenie stlačením tlačidla .

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


Zmeniť a zrušiť

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

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

Manipulovať s časovými funkciami

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



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





Nastavenie budíka

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

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

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

5 minút tlačidlom  a 10 minút tlačidlom .

1. Jemne stláčať tlačidlo , až kým sa neobjaví symbol budíka .
2. Nastavte čas časovača pomocou tlačidla  alebo tlačidla .

Po niekoľkých sekundách sa rúra spustí.



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


Uplynul čas na budíku.

Zaznie signál. Na displeji je zobrazený čas budíka na nule.

Vypnúť budík ktorýmkoľvek tlačidlom.


Zmeniť a zrušiť

Tlačidlom  alebo tlačidlom  zmeniť čas budíka. Po niekoľkých sekundách sa zmena nastaví.

Tlačidlom  nastavte čas budíka naspäť na nulu: Budík je vypnutý.

Manipulovať s časovými funkciami


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

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



Nastaviť si čas

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

Volič funkcií musí byť v polohe na nule

1. Stlačte tlačidlo .

Denný čas prestáva blikať.

2. Tlačidlom  alebo  nastavte denný čas.




Po niekoľkých sekundách sa nastavený čas prevezme.

Upozornenie: Aktuálny čas sa zobrazí na displeji.

→ "Základné nastavenie" na strane 22

Zmeniť denný čas

Denný čas môžete podľa požiadavky zmeniť na letný alebo zimný čas.

Zapnutým spotrebičom stlačiť tlačidlo , kým sa neukáže symbol denného času a tlačidlom  alebo tlačidlom  zmeniť denný čas.

Detská poistka


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

Upozornenia


- Či necháte alebo nenecháte nastavenú detskú poistku, môžete meniť základné nastavenie.
→ "Základné nastavenie" na strane 22
- Pripojený varný panel detská poistka rúry nijako neovplyvní.
- Po výpadku elektrickej energie už detská poistka nie je aktívna.


Aktivovať alebo deaktivovať.

Volič funkcií musí byť v polohe na nule.

Tlačidlo  stlačte cca na 4 sekundy.

Na displeji sa zobrazí symbol. Detská poistka je aktivovaná.

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








Pre deaktiváciu stláčajte tlačidlo  cca 4 sekundy, kým sa nezobrazí na displeji príslušný symbol.

Základné nastavenia

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

Zoznam základných nastavení

Podľa výbavy vášho spotrebiča nie sú dostupné všetky základné nastavenia.











Základné nastavenie	Výber
 1	Zobrazenie času 0 Skrytie denného času 1 Ukázať denný čas.
 2	Trvanie signálu po uplynutí času trvania alebo času na budíku. 1 cca 10 sekúnd 2 cca 30 sekúnd 3 cca 2 minúty
 3	Tón stlačenia na tlačidlo 0 = vypnutý 1 = zapnutý
 4	Doba behu chladiaceho ventilátora 1 krátky 2 stredný 3 dlhý 4 extra dlhý
 5	Čas čakania, kým sa nastavenie uloží 1 cca 3 sekundy 2 cca 6 sekúnd 3 cca 10 sekúnd
 6	Možné aktivovanie detskej poistky 0 nie 1 áno
 7	Tvrdosť vody 0 = zmäkčená 1 = mäkká (do 1,3 mmol/l) 2 = stredne tvrdá (1,3 - 2,5 mmol/l) 3 = tvrdá (2,5 - 3,8 mmol/l) 4 = veľmi tvrdá* (nad 3,8 mmol/l)

* Výrobné nastavenie (v závislosti od typu spotrebiča sa môže výrobné nastavenie líšiť)

** Nie je k dispozícii u všetkých typov spotrebičov.

Zmena základného nastavenia

Volič funkcií musí byť v polohe na nule.

1. Tlačidlo  stlačte cca na 4 sekundy. Zobrazí sa prvé základné nastavenie, napr. symbol alebo symbol  / .
2. V prípade potreby nastavenie zmeníte otočným voličom  alebo .
3. Potvrďte tlačidlom . Zobrazí sa základné nastavenie
4. Tlačidlom  môžete prejsť základné nastavenie alebo ho podľa požiadavky zmeniť stlačením tlačidla  alebo .
5. Nakoniec na potvrdenie stlačte  cca na 3 sekundy.

Všetky základné nastavenia sú uložené.

Základné nastavenie môžete kedykoľvek zmeniť.

Upozornenie: Po výpadku elektrického prúdu sa nastaví späť nastavenie z továrne.

Čistenie

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

Čistiace prostriedky

Aby ste rozličné povrchy nepoškodili použitím nesprávneho čistiaceho prostriedku, dodržiavajte nasledovné údaje.

Pri čistení varného panela

- nepoužívajte neriedené umývacie prostriedky alebo umývacie prostriedky do umývačky riadu,
- abrazívne špongie,
- agresívne čistiace prostriedky, ako je čistič na rúry alebo odstraňovač škvŕn,
- vysokotlakové alebo parné čističe.
- Jednotlivé časti neumývajte v umývačke riadu.

Pri čistení rúry nepoužívajte

- ostré alebo abrazívne čistiace prostriedky,
- čistiace prostriedky s vysokým obsahom alkoholu,
- abrazívne špongie,
- vysokotlakové alebo parné čističe.
- Jednotlivé časti neumývajte v umývačke riadu.

Pred prvým použitím novú špongiu riadne premyte.

Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

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

Zóna	Čistiace prostriedky
Plochy z nehrdzavejúcej ocele* (podľa typu spotrebiča)	Horúci umývací roztok: Vyčistite handričkou a potom osušte mäkkou utierkou. Plochy z nehrdzavejúcej ocele utierajte vždy paralelne s prirodzenou textúrou. V opačnom prípade sa môže povrch poškrabať. Vždy hneď odstráňte vápenaté, tukové, škrobové škvŕny a škvŕny od bielka. Pod takýmito škvŕnami môže kov začať korodovať. V zákazníckom servise alebo špecializovanej predajni možno zakúpiť špeciálne ošetrovacie prostriedky na horúce povrchy z nehrdzavejúcej ocele. Ošetrovací prostriedok naneste v tenkej vrstve mäkkou utierkou.
Smaltované, lakové, plastové povrchy a povrchy so sieťotlačou* (podľa typu spotrebiča)	Horúci umývací roztok: Vyčistite handričkou a potom osušte mäkkou utierkou. Na čistenie nepoužívajte čistiaci prostriedok na sklo alebo škrabky na sklo.
Ovládací panel	Horúci umývací roztok: Vyčistite handričkou a potom osušte mäkkou utierkou. Na čistenie nepoužívajte čistiaci prostriedok na sklo alebo škrabky na sklo.

* Voliteľne (K dispozícii pre niektoré spotrebiče v závislosti od typu spotrebiča.)

Zóna	Čistiace prostriedky
Horný sklenený kryt* (podľa typu spotrebiča)	Čistiaci prostriedok na sklo: Vyčistite mäkkou handričkou. Horný sklenený kryt môžete pred čistením odobrať. Riadte sa kapitolou Horný sklenený kryt!
Otočné gombíky Neodoberajte ho!	Horúci umývací roztok: Vyčistite handričkou a potom osušte mäkkou utierkou.
Rám varného panela	Horúci umývací roztok: Nečistite škrabkou na sklo, citrónom alebo octom.
Plynový varný panel a rám na polozenie hrncov* (podľa typu spotrebiča)	Horúci umývací roztok. Použite málo vody, nesmie sa dostať cez dolnú časť horákov do vnútra spotrebiča. Vykypené potraviny a zvyšky potravín okamžite odstráňte. Rám na polozenie hrncov môžete dať dolu. Rám na polozenie hrncov z latiny*: Neumývajte v umývačke riadu.
Plynový horák* (podľa typu spotrebiča)	Hlavu horáka a kryt odstráňte, vyčistite horúcim umývacím roztokom. Neumývajte ho v umývačke na riad. Otvory na výstup plynu musia byť vždy voľné. Zapaľovacie sviečky: Malá, mäkká kefka. Plynový horák funguje len vtedy, keď sú zapaľovacie sviečky suché. Všetky časti dobre vysušte. Pri ich uložení naspäť na miesto dbajte na správne umiestnenie. Kryty horáka majú vrstvu čierneho smaltu. Postupom času sa farba zmení. Nemá to žiadny vplyv na funkciu.
Elektrická varná zóna* (podľa typu spotrebiča)	Abrázívne čistiace prostriedky alebo čistiace špongie: Varnú dosku potom krátko rozohrejte, aby vyschla. Vlhké dosky časom hrdzavejú. Nakon naneste ošetrovací prostriedok. Vykypené potraviny a zvyšky potravín okamžite odstráňte.
Kruh varnej dosky* (podľa typu spotrebiča)	Žlté až modro lesknúce sa sfarbenia na kruhu varnej dosky odstráňte ošetrovacím prostriedkom na oceľ. Nepoužívajte abrazívne alebo drsné prostriedky.
Sklokeramický varný panel* (podľa typu spotrebiča)	Ošetrovanie: Ochranné a ošetrovacie prostriedky na sklokeramiku Čistenie: Čistiace prostriedky, ktoré sú vhodné na sklokeramiku. Dodržiavajte upozornenia týkajúce sa ošetrovania a čistenia uvedené na obale. ⚠ Škrabka na sklo na silné znečistenie: Odistite a čistite len čepeľou. Pozor, čepeľ je veľmi ostrá. Nebezpečenstvo poranenia. Po vyčistení znova zaistite. Poškodené čepele okamžite vymeňte.

* Voliteľne (K dispozícii pre niektoré spotrebiče v závislosti od typu spotrebiča.)

Zóna	Čistiace prostriedky
Plynový varný panel* (podľa typu spotrebiča)	Ošetrovanie: Ochranné a ošetrovacie prostriedky na sklo Čistenie: Čistiace prostriedky na sklo. Dodržiavajte upozornenia týkajúce sa ošetrovania a čistenia uvedené na obale. ⚠ Škrabka na sklo na silné znečistenie: Odistite a čistite len čepeľou. Pozor, čepeľ je veľmi ostrá. Nebezpečenstvo poranenia. Po vyčistení znova zaistite. Poškodené čepele okamžite vymeňte.
Sklo	Čistiaci prostriedok na sklo: Vyčistite mäkkou handričkou. Nepoužívajte škrabku na sklo. Kvôli pohodlnejšiemu čisteniu sa dajú dvierka odobrať. Riadte sa uvedeným v kapitole Vyvesenie a zavesenie dvierok rúry!
Detská poistka* (podľa typu spotrebiča)	Horúci umývací roztok: Vyčistite handričkou. Ak je na dvierkach rúry umiestnená detská poistka, pred čistením sa musí odstrániť. Pri silnom znečistení už detská poistka nefunguje správne.
Tesnenie Neodoberajte ho!	Horúci umývací roztok: Vyčistite handričkou. Nepoužívajte abrazívne prostriedky.
Varná zóna	Horúci umývací roztok alebo voda s octom: Vyčistite handričkou. Pri silnejšom znečistení použite drôtenku z nehrdzavejúcej ocele alebo čistiaci prostriedok na rúry. Používajte len na studený varný priestor. ⚠ Na samočistiace povrchy použite funkciu samočistenia. Riadte sa uvedeným v kapitole Samočistenie! Pozor! Na samočistiace plochy nikdy nepoužívajte čistič na sporáky.
Sklenený kryt osvetlenia rúry	Horúci umývací roztok: Vyčistite handričkou.
Rám	Horúci umývací roztok: Vyčistite handričkou alebo kefkou. Rám môžete pred čistením vybrať. Riadte sa pokynmi uvedenými v kapitole Vyvesenie a zavesenie rámu! Teleskopický výsuv* (podľa typu spotrebiča) Horúci umývací roztok: Vyčistite handričkou alebo kefkou. Neodstraňujte mastiaci tuk z vyťahovacích koľajničiek, čistite ich zasunuté. Nenamáčajte, neumývajte v umývačke na riad alebo nečistite súčasne pri samočistení. Rám sa môže poškodiť a môže sa obmedziť jeho funkčnosť.

* Voliteľne (K dispozícii pre niektoré spotrebiče v závislosti od typu spotrebiča.)

Zóna	Čistiace prostriedky
Príslušenstvo	<p>Horúci umývací roztok: Namočte a vyčistite handričkou na umývanie alebo kefkou.</p> <p>Hliníkový plech na pečenie*: (podľa typu spotrebiča) Osušte mäkkou utierkou. Neumývajte ho v umývačke na riad. Nikdy nepoužívajte čistiace prostriedky na rúry. Aby sa kovový povrch nepoškriabal, nikdy by nemal prísť do styku s nožom alebo iným ostrým predmetom. Nevhodné sú agresívne čistiace prostriedky, špongie zanechávajúce škrabance alebo hrubé čistiace utierky. V opačnom prípade sa môže povrch poškriabať.</p> <p>Otočný ražeň* (podľa typu spotrebiča) Horúci umývací roztok: Vyčistite handričkou alebo kefkou. Neumývajte v umývačke riadu.</p> <p>Teplotná sonda* (podľa typu spotrebiča) Horúci umývací roztok: Vyčistite handričkou alebo kefkou. Neumývajte v umývačke riadu.</p>
Soklová zásuvka* (podľa typu spotrebiča)	<p>Horúci umývací roztok: Vyčistite handričkou.</p>
* Voliteľne (K dispozícii pre niektoré spotrebiče v závislosti od typu spotrebiča.)	

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 varného priestoru.
- 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 varného priestoru

Zadná stena varného priestoru je samočistiaca. Zistíte to podľa drsného povrchu.

Dno, horná stena a bočné steny varného priestoru sú smaltované a majú hladký povrch.

Čistenie smaltovaných plôch

Hladké smaltované plochy vyčistite 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.

Varný priestor nechajte po čistení vyschnúť otvorený.

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

Čistenie samočistiacich plôch

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

Ak sa samočistiace plochy nevyčistia a vznikajú tmavé škvrny, môžete ich vyčistiť cieľným rozohrievaním.

Nastavenie

Predtým vyberte z varného priestoru rámy, vyťahovacie koľajničky, príslušenstvo a riad. Dôkladne vyčistite hladké smaltované plochy varného priestoru, vnútorné dvierka a sklenený kryt osvetlenia varného priestoru.

- Nastavte druh ohrevu 3D horúci vzduch.
- Nastavte maximálnu teplotu.
- Spustite prevádzku a nechajte ju bežať minimálne 1 hodinu.

Keramická vrstva sa zregeneruje.

Keď je varný priestor vychladnutý, hnedasté alebo biele zvyšky odstráňte vodou a mäkkou špongiou.

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

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.

Spotrebič udržiavajte čistý

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

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo požiaru!

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

Tipy

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

Rámy

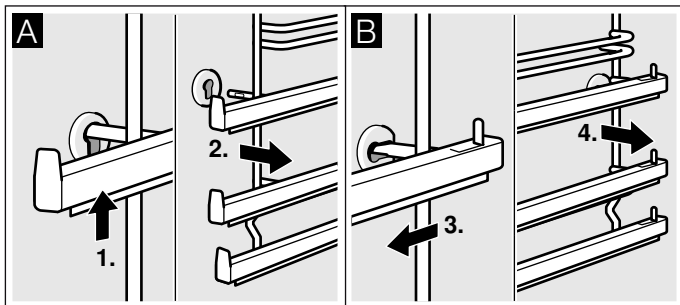
Pri starostlivom ošetrovaní a čistení zostane váš spotrebič dlho pekný a funkčný. Tu sa dozviete, ako môžete vyvesiť a vyčistiť rámy.

Vyvesenie a zavesenie rámu

Rám môžete na čistenie vybrať. Rúra musí byť vychladnutá.

Vyvesenie rámu

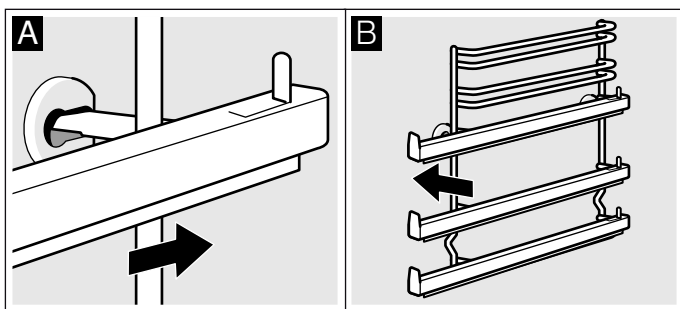
1. Rám vpredu zdvihnite nahor
2. a vyveste ho (obrázok A).
3. Potom vytiahnite celý rám dopredu
4. a vyberte ho (obrázok B).



Rám vyčistíte umývacím prostriedkom a špongiou. Ak je znečistenie ťažko odstrániteľné, použite kefku.

Zavesenie rámu

1. Rám zasunúť najprv do zadného otvoru, trochu potlačte dozadu (obrázok A)
2. a potom ho zavesíte do predného otvoru (obrázok B).



Rám sedí len vpravo alebo vľavo. Dbajte na to, aby ako na obrázku B bola výška 1 a 2 dolu a výška 3, 4 a 5 hore. Vyťahovacie koľajničky sa musia dať vytiahnuť dopredu.

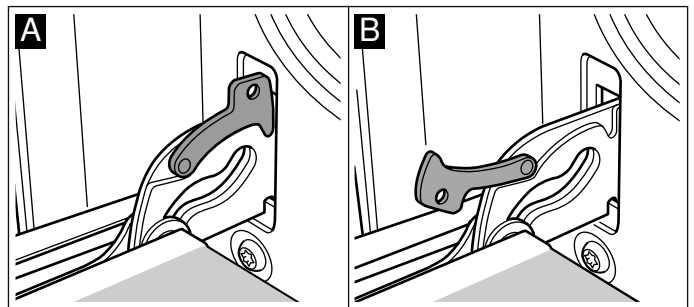
Dvierka spotrebiča

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

Vyvesenie a zavesenie dvierok rúry

Pred čistením a vybratím skiel dvierok môžete celé dvierka rúry vyvesiť.

Závesy dvierok majú po jednej zaistovacej páčke. Keď je zaistovacia páčka sklopená (obrázok A), dvierka rúry sú zaistené. Nedajú sa vyvesiť. Keď sú zaistovacie páčky dvierok rúry vyklopené (obrázok B), závesy sú zaistené. Nemôžu zapadnúť.

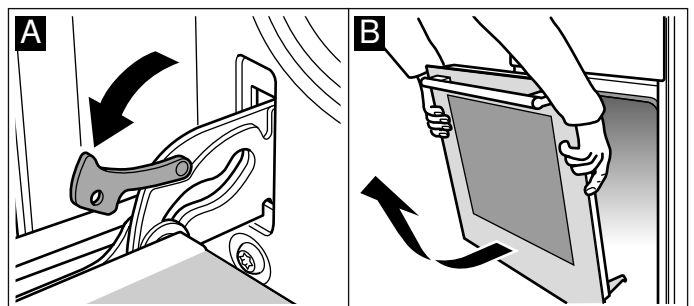


Varovanie – Nebezpečenstvo poranenia!

Keď závesy nie sú zaistené, zapadnú s veľkou silou. Dbajte na to, aby boli zaistovacie páčky vždy dobre sklopené, príp. aby boli pri vyvesení dvierok rúry celkom vyklopené.

Vyvesenie dvierok

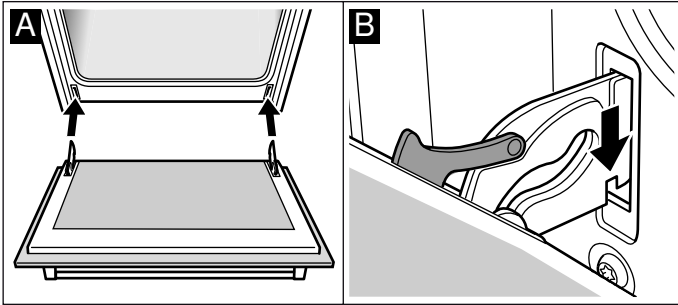
1. Dvierka rúry na pečenie úplne otvorte.
2. Obidve zaistovacie páčky vľavo a vpravo vyklopte (obrázok A).
3. Dvierka rúry na pečenie zatvorte až na doraz. Držte ich obidvomi rukami vľavo a vpravo. Ešte trochu viac ich privrite a vytiahnite (obrázok B).



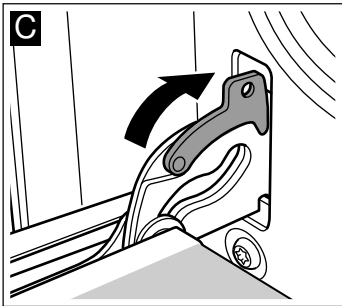
Zavesenie dvierok

Dvierka rúry v opačnom poradí znova zavesíte.

1. Pri zavesení dvierok dbajte na to, aby sa obidva závesy zaviedli rovno do otvoru (obrázok A).
2. Zárez na závesoch musí na oboch stranách zapadnúť (obrázok B).



3. Obidve zaistovacie páčky opäť sklopte (obrázok C). Zavrite dvierka rúry.



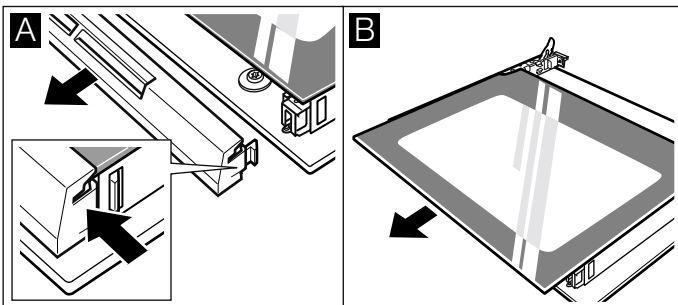
⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo poranenia!
Keď dvierka rúry neúmyselne vypadnú alebo záves zapadne, nesiahajte do závesu. Zavolajte zákaznícky servis.

Demontáž a montáž skiel dvierok

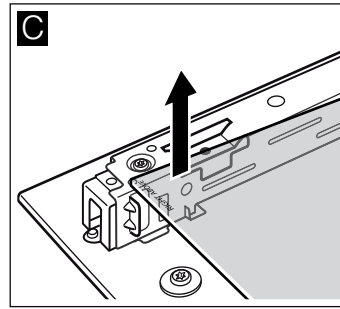
Aby ste sklá dvierok rúry mohli lepšie vyčistiť, môžete ich z dvierok vybrať.

Demontáž

1. Dvierka rúry vyveste a položte na handru rúčkou dolu.
2. Stiahnite kryt v hornej časti dvierok rúry. Vľavo a vpravo zatlačte prstami príložku (obrázok A).
3. Vrchné sklo nadvihnite a vytiahnite (obrázok B).



4. Sklo nadvihnite a vytiahnite (obrázok B).



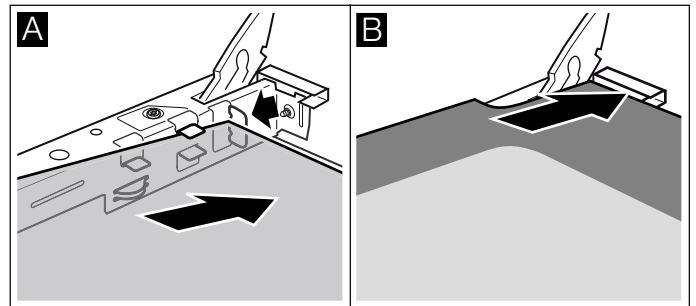
Sklá vyčistíte prípravkom na čistenie skla a mäkkou utierkou.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo poranenia!
Poškriabané sklo na dvierkach spotrebiča môže prasknúť. Nepoužívajte škrabku na sklo, ostré alebo abrazívne čistiace prostriedky.

Montáž

Pri montáži dávajte pozor na to, aby nápis „right above“ vľavo dolu stál hore nohami.

1. Sklo zasuňte šikmo dozadu (obrázok A).
2. Vrchné sklo zasuňte šikmo dozadu do oboch držiek. Hladká plocha musí byť von. (obrázok B).



3. Nasadíte kryt apritlačte.
4. Zavesíte dvierka rúry.

Rúru na pečenie smiete používať až vtedy, keď sú sklá správne namontované.

Poruchy, čo robiť?

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

Poruchy odstránite sami

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 31

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

Varovanie – Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!

Neodborné opravy sú nebezpečné. Opravu a výmenu poškodených elektrických vedení smie vykonať len technik zákazníckeho servisu vyškolený našou spoločnosťou. Ak je spotrebič pokazený, 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.

Ak ste už mali poruchu, môžete spotrebič používať bežným spôsobom. Ak sa hlásenie poruchy objaví znova, zavolajte zákaznícky servis a uveďte presné hlásenie poruchy → "Zákaznícky servis" na strane 29

Výmena žiarovky osvetlenia varného priestoru na hornej stene

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

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

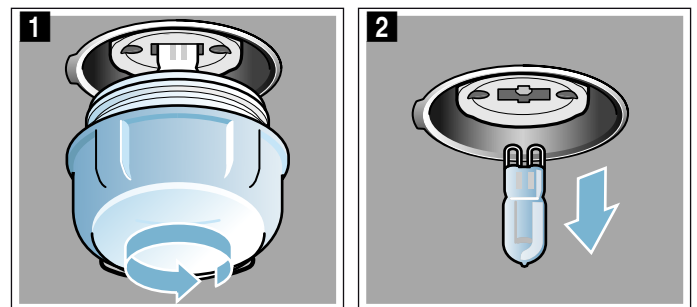
Varovanie – Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

Pri výmene žiarovky osvetlenia varného priestoru sú kontakty objímky žiarovky pod prúdom. Pred výmenou vyťahnite sieťovú zástrčku alebo vypnite poistku vpoistkovej skrini.

Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

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

1. Utierku na riad položte do studeného varného priestoru, aby ste zabránili poškodeniu.
2. Sklenený kryt vskrutkujte 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. Utierku na riad vyberte a zapnite poistku.


Zákaznícky servis

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

Číslo výrobku (E) a výrobné číslo (FD)

Pri komunikácii so servisom vždy uveďte číslo výrobku (E-Nr.) a výrobné číslo (FD-Nr.) vášho spotrebiča, aby sme vás mohli kvalifikovane obslúžiť. Typový štítok s číslami nájdete naboku pri dverkách rúry. Aby ste v prípade potreby nemuseli dlho hľadať, môžete si sem vpísať údaje vášho spotrebiča a telefónne číslo zákazníckeho servisu.

Č. výrobku (E)	Výrobné č.

Zákaznícky servis 

Majte na pamäti, že návšteva servisného technika nie je v prípade chybnéj obsluhy bezplatná ani počas záručnej lehoty.

Objednávka opravy a porada v prípade porúch

Kontaktné údaje všetkých krajín nájdete v priloženej zozname služieb zákazníkom.

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

Programy

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

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

Riad

Zohľadnite tiež pokyny v aplikácii

Vhodný riad:

Používajte riad odolný do 300 °C

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

Pečienka je len výnimočne vhodná. Lesklá vrchná vrstva zobrazuje silné tepelné žiarenie. Jedlo je menej hnedšie a mäso menej dopečené. Keď použijete pečienku, odnímate kryt. Mäso s grilovacím stupňom od 3 do 8 grilovať až do 10 minút.

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

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

Nevhodný riad:

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

Veľkosť riadu:

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

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

Pripraviť jedlo

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

Tip: Veľmi nemastné jedlo zostáva šťavnaté, ak ho preložíte plátkami slaniny.

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

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

Programy

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

Hmotnosť sa pohybuje (je nastaviteľná) v rozmedzí 05 kg až 2,5 kg


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

Program	Potravina	Riad	Pridajte trochu tekutiny	Zásuvná výška	Hmotnosť	Upozornenia
01 Kurča, neplnené	Pripravené na varenie, okorené	Pekáč s pokrievkou	Nie	2	Hmotnosť kurčaťa	Prsami položiť do nádoby smerom hore
02 Morčacie prsia	Kúsky, okorené	Pekáč s pokrievkou	Zakryť pokrievkou, eventuálne pridať 250 g zeleniny	2	Morčacie prsia	Mäso predtým neopekať
03 Hustá polievka so zeleninou	Vegetariánska	Pekáč s pokrievkou	Podľa receptu	2	Celková hmotnosť	Zeleninu s dlhším časom dusenia nakrájať na malé kúsky, s krátkou dobou dusenia (napr. paradajky)
04 Guláš	Hovädzie alebo bravčové mäso s kockami zeleniny	Pekáč s pokrievkou	Podľa receptu	2	Celková hmotnosť	Mäso položiť naspodok a zakryť zeleninou. Mäso predtým neopekať.
05 Fašírka, čerstvá	Kysnuté cesto, mäso z hovädziny, bravčoviny alebo jahňaciny	Pekáč s pokrievkou	Nie	2	Hmotnosť mäsa na pečenie	-
06 Dusené hovädzie mäso	Napr. rebro, pliecko alebo sviečkovica na kyslo	Pekáč s pokrievkou	Zakryť pokrievkou, eventuálne pridať 250 g zeleniny	2	Hmotnosť mäsa	Mäso predtým neopekať
07 Hovädzie rolády	So zeleninou alebo plnené mäsom	Pekáč s pokrievkou	Rolády rýchlo poliať, napr. omáčkou alebo vodou	2	Hmotnosť všetkých naplnených rolád	Mäso predtým neopekať
08 Jahňacie stehno, dusené	Bez kostí, korené	Pekáč s pokrievkou	Zakryť pokrievkou, eventuálne pridať 250 g zeleniny	2	Hmotnosť mäsa	Mäso predtým neopekať
09 Teľacia pečienka, chudá	Napr. orech	Pekáč s pokrievkou	Zakryť pokrievkou, eventuálne pridať 250 g zeleniny	2	Hmotnosť mäsa	Mäso predtým neopekať
10 Bravčová krkovička	Bez kostí, korená	Pekáč s pokrievkou	Zakryť pokrievkou, eventuálne pridať 250 g zeleniny	2	Hmotnosť mäsa	Mäso predtým neopekať

Nastavenie programu

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

Hmotnosť je nastaviteľná len na plánovanom výpočte hmotnosti.

1. Volič funkcií a volič teploty  otočte na nulu.
2. Program nastavte tlačidlom **+** alebo **-**.
3. Stlačte tlačidlo **kg**.
4. Nastavte hmotnosť pomocou tlačidla **+** alebo **-**

Po prevzatí hmotnosti sa na displeji zobrazí vypočítaná dĺžka trvania. Podľa požiadavky sa môžete tlačidlom **kg** vrátiť späť k programu.

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

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

Ak ste spokojní s výsledkom pečenia, vypnite spotrebič, v ktorom ste otočili volič funkcií na nulu.

Dĺžka trvania programu

Dĺžka trvania nastaviteľného programu sa automaticky odčíta od času spotrebiča. Rozsvieti sa potom, ako nastavíte hmotnosť pre zvolený program.

Zmeniť dobu trvania programu nie je možné.


Dopečenie

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

Upozornenie: Dopečenie môžete použiť ľubovoľne často.

Ak ste spokojní s výsledkom pečenia, vypnite spotrebič, v ktorom ste otočili volič funkcií na nulu.

Posunutie času skončenia

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

Po spustení spotrebič prejde do čakacej pozície.

Zmeniť a zrušiť

Po spustení sa už čas skončenia nedá zmeniť.

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

Keď chcete zrušiť program, vypnite spotrebič otočením voliča funkcií na nulu.

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 výške zasunutia. Dostanete tipy na použitie riadu a prípravu.

Upozornenie: Pri príprave jedál môže vo varnom priestore vzniknúť veľké množstvo pary. Váš spotrebič je energeticky účinný a počas prevádzky uniká von len málo tepla. Na základe vysokých teplotných rozdielov medzi vnútrom spotrebiča a vonkajšími časťami spotrebiča sa môže na dverkách, ovládacom paneli alebo susedných čelách kuchynskej linky vytvárať vodný kondenzát. Je to normálny, fyzikálne podmienený jav. Predhrievaním alebo opatrným otvorením dveriek sa môže kondenzát eliminovať.

Všeobecné upozornenia

Odporúčané hodnoty nastavenia

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

Upozornenie: Použitím vyšších teplôt sa časy pečenia neskrátia. Jedlo by bolo upečené len zvonku, ale nebolo by prepečené vnútri.

Hodnoty nastavenia platia vždy pre vsunutie jedla do studeného varného priestoru. Ušetríte tak energiu. 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 varného priestoru až po predhrievaní.

Keď chcete jedlo pripraviť podľa vlastného receptu, orientujte sa podľa podobných jedál v tabuľke. Ďalšie informácie nájdete v tipoch na konci tabuľky nastavenia.

Pred použitím vyberte z varného priestoru príslušenstvo, ktoré nepotrebujete. Docielite tak optimálny výsledok pečenia a ušetríte energiu.

Druh ohrevu Mierny horúci vzduch

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

Pečenie na jednej úrovni

Na pečenie na jednej úrovni použite nasledujúce výšky zasunutia:

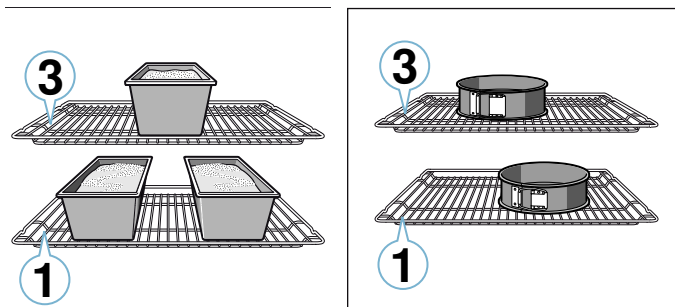
- Výška 2, vysoké pečivo resp. forma na rošt
- Výška 3, ploché pečivo resp. plech na pečenie

Pečenie na viacerých úrovniach

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

Pečenie na dvoch úrovniach:

- Univerzálny pekáč, výška 3
Plech na pečenie, výška 1
- Formy na rošt
prvý rošt, výška 3
druhý rošt, výška 1



Pečenie na troch úrovniach:

- Plech na pečenie, výška 5
Univerzálny pekáč, výška 3
Plech na pečenie, výška 1

Energiu môžete ušetriť spoločnou prípravou jedál. Položte formy do priestoru na pečenie vedľa seba alebo striedavo jednu nad druhú.

Príslušenstvo

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

Dávajte pozor, aby ste vždy použili vhodné príslušenstvo a správne ho zasunuli. → "Príslušenstvo" na strane 15

Papier na pečenie

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

Koláč vo forme

Pokrm	Príslušenstvo / riad	Úroveň zasunutie	Druh ohrevu	Teplota v °C	Trvanie v min.
Trený koláč, jednoduchý	Vencová / obdĺžniková forma	2		160-180	50-60
Trený koláč, jednoduchý, 2 úroveň	Vencová / obdĺžniková forma	3+1		140-160	60-80
Trený koláč, jemný	Vencová / obdĺžniková forma	2		150-170	60-80
Tortový korpus z treného cesta	Forma na tortový korpus	3		160-180	30-40
Ovocná alebo tvarohová torta s korpusom z jemného cesta	Forma s vyberacím dnom Springform Ø 26 cm	2		160-180	70-90
Tarte	Forma na koláč	1		200-240	25-50
Kysnutý koláč	Forma s vyberacím dnom Springform Ø 28 cm	2		150-160	25-35
Bábovka	Forma na bábovku	2		150-170	60-80
Piškótová torta, 3 vajcia	Forma s vyberacím dnom Springform Ø 26 cm	2		160-170	30-40
Piškótová torta, 6 vajec	Forma s vyberacím dnom Springform Ø 28 cm	2		160-170	35-45

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 podľa údajov a receptov výrobcu. Silikónové formy sú často menšie ako normálne formy. Množstvá a údaje receptov môžu byť odlišné.

Mrazené výrobky

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

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

Chlieb a pečivo














Pozor!

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

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










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

Koláče na plechu












Pokrm	Príslušenstvo / riad	Úroveň zasunutie	Druh ohrevu	Teplota v °C	Trvanie v min.
Trený koláč s obložením	Univerzálny pekáč	3		160-180	20-45
Drobné kysnuté pečivo, 2 úroveň	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		140-160	30-55
Koláč z jemného cesta so suchým obložením	Univerzálny pekáč	2		170-190	25-35
Koláč z jemného cesta so suchým obložením, 2 úroveň	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		160-170	35-45
Koláč z jemného cesta so šťavnatým obložením	Univerzálny pekáč	2		160-180	60-90
Kysnutý koláč so suchým obložením	Univerzálny pekáč	3		170-180	25-35
Kysnutý koláč so suchým obložením, 2 úroveň	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		150-170	20-30
Kysnutý koláč so šťavnatým obložením	Univerzálny pekáč	3		160-180	30-50
Kysnutý koláč so šťavnatým obložením, 2 úroveň	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		150-170	40-65
Vianočka, pletenec	Univerzálny pekáč	2		160-170	35-40
Píškótvá roláda	Univerzálny pekáč	2		170-190*	15-20
Štrúďľa, sladká	Univerzálny pekáč	2		190-210	55-65
Štrúďľa, zmrazená	Univerzálny pekáč	3		180-200	35-45

* 10 minút predhrejte

Drobné pečivo










Pokrm	Príslušenstvo / riad	Úroveň zasunutie	Druh ohrevu	Teplota v °C	Trvanie v min.
Muffiny	Plech na muffiny	2		170-190	20-40
Muffiny, 2 úroveň	Plech na muffiny	3+1		160-170	30-40
Drobné kysnuté pečivo	Univerzálny pekáč	3		150-170	25-35
Drobné kysnuté pečivo, 2 úroveň	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		150-170	25-40
Pečivo z lístkového cesta	Univerzálny pekáč	3		180-200	20-30
Pečivo z lístkového cesta, 2 úroveň	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		180-200	25-35
Pečivo z lístkového cesta, 3 úroveň	Plech na pečenie + univerzálny pekáč	5+3+1		170-190	30-45
Pečivo z odpaľovaného cesta	Univerzálny pekáč	3		190-210	35-50
Pečivo z odpaľovaného cesta, 2 úroveň	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		190-210	35-45

Suché pečivo

Pokrm	Príslušenstvo / riad	Úroveň zasunutie	Druh ohrevu	Teplota v °C	Trvanie v min.
Striekané pečivo	Univerzálny pekáč	3		140-150*	30-40
Striekané pečivo, 2 úroveň	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		140-150*	30-45
Striekané pečivo, 3 úroveň	Plech na pečenie + univerzálny pekáč	5+3+1		130-140*	40-55
Suché pečivo	Univerzálny pekáč	3		140-160	20-30
Suché pečivo, 2 úroveň	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		130-150	25-35
Suché pečivo, 3 úroveň	Plech na pečenie + univerzálny pekáč	5+3+1		130-150	30-40
Penové zákusky	Univerzálny pekáč	3		80-100	100-150
Penové zákusky, 2 úroveň	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		90-100*	100-150
Makrónky	Univerzálny pekáč	2		100-120	30-40
Makrónky, 2 úroveň	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		100-120	35-45
Makrónky, 3 úroveň	Plech na pečenie + univerzálny pekáč	5+3+1		100-120	40-50















* predhrejte

Chlieb a pečivo

Pokrm	Príslušenstvo / riad	Úroveň zasunutie	Druh ohrevu	Krok	Teplota v °C	Trvanie v min.
Chlieb, 750 g (v pozdĺžnej forme a voľne zasunutý)	Univerzálny pekáč alebo pozdĺžna forma	2		-	180-200	50-60
Chlieb, 1000 g (v pozdĺžnej forme a voľne zasunutý)	Univerzálny pekáč alebo pozdĺžna forma	2		-	200-220	35-50
Chlieb, 1500 g (v pozdĺžnej forme a voľne zasunutý)	Univerzálny pekáč alebo pozdĺžna forma	2		-	180-200	60-70
Chlebová placka	Univerzálny pekáč	3		-	240-250	25-30
Žemle, sladké, čerstvé	Univerzálny pekáč	3		-	170-180*	20-30
Žemle, sladké, čerstvé, 2 úroveň	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		-	160-180*	15-25
Žemle, čerstvé	Univerzálny pekáč	3		-	200-220	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 zasunutie	Druh ohrevu	Teplota v °C	Trvanie v min.
Pizza, čerstvá	Univerzálny pekáč	3		170-190	20-30
Pizza, čerstvá, 2 úroveň	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		160-180	35-45
Pizza, čerstvá, tenký korpus	Univerzálny pekáč	2		250-270*	20-30
Pizza, chladená	Univerzálny pekáč	1		180-200*	10-15
Pizza, mrazená, tenký korpus, 1 kus	Rošt	2		190-210	15-20
Pizza, zmrazená, tenký korpus, 2 kusy	Univerzálny plech + rošt	3+1		190-210	20-25
Pizza, zmrazená, hrubý korpus, 1 kus	Rošt	3		180-200	20-25
Pizza, zmrazená, hrubý korpus, 2 kusy	Univerzálny plech + rošt	3+1		170-190	20-30
Mini pizze	Univerzálny pekáč	3		190-210	10-20
Pikantné koláče vo forme	Forma s vyberacím dnom Springform Ø 28 cm	2		170-190	40-50
Quiche	Forma na koláč	2		190-210	35-45
Tarte	Nákypová forma	2		170-190	55-65
Taštičky s tuniakovou plnkou	Univerzálny pekáč	3		180-190	35-45
Burek	Univerzálny pekáč	2		220-240	30-40

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

Nákypy a gratinované jedlá

Váš spotrebič vám ponúka rôzne druhy ohrevu na prípravu nákypov. V tabuľkách nastavenia nájdete optimálne nastavenie pre rôzne druhy jedál.

Stav pečenia nákypu závisí od veľkosti nádoby na varenie a výšky nákypu.



Na nákypy a gratinované jedlá používajte široký, plochý riad. V úzkej a vysokej nádobe potrebujú jedlá viac času a na vrchnej strane viac zhnednú.

Používajte vždy uvedené výšky zasunutia.

Na jednej úrovni môžete pripravovať jedlá vo formách alebo v univerzálnom pekáči.

- Formy na rošt: výška 2
- Univerzálny pekáč, výška 3

Spoločnou prípravou jedál môžete ušetriť energiu. Formy položte vedľa seba do varného priestoru.

Pokrm	Príslušenstvo / riad	Úroveň zasunutie	Druh ohrevu	Teplota v °C	Trvanie v min.
Nákyp, pikantný, varené prísady	Nákypová forma	2		200-220	30-60
Nákyp, sladký	Nákypová forma	2		180-200	50-60
Gratinované zemiaky, surové prísady, výška 4 cm	Nákypová forma	2		150-170	60-80
Gratinované zemiaky, surové prísady, výška 4 cm, 2 úrovne	Nákypová forma	3+1		150-160	70-80

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.

Grilované kúsky položte priamo na rošt. Každý grilovaný kúsok položte podľa možnosti na strednú časť roštu.

Zasuňte aj univerzálny pekáč vo výške 1. Štava z mäsa sa zachytí a varný priestor zostane čistý.

Podľa veľkosti a druhu pečeného mäsa pridajte vodu až po 1/2 do univerzálneho pekáča. Kvapkajúca tekutina sa zachytí. Z tohto výpeku môžete pripraviť omáčku. Navyše vznikne menej dymu a varný priestor zostane čistý.

Pečenie v riade

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo poranenia rozbitým sklom!

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

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo obarenia!

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

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

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 pekáč.

Zakrytá nádoba

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

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

Grilovanie

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

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

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

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

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

Upozornenia

- Ohrevné teleso grilu sa vždy opakovane zapína a vypína, to je normálne. Častosť zapínania a vypínania závisí od nastaveného stupňa grilovania.
- Pri grilovaní môže vzniknúť dym.
- Pri grilovaní nezasuňte plech na pečenie alebo univerzálny pekáč vyššie ako je zásuvná výška 3. Z dôvodu silnej horúčavy sa rozpína a môže pri vyberaní poškodiť varný priestor.

Teplotná sonda

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

Odporúčané hodnoty nastavenia

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

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

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

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

Hydina

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

Najprv narežte kožu na prsiach kačky. Prsia kačky neobracajte.

Keď bude hydinu obracať, dajte pozor, aby bola dolu najprv strana s prsami, príp. kožou.

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

Mäso

Chudé mäso podľa želania potriete tukom alebo obložte plátkami slaniny.

K chudému mäsu pridajte trochu tekutiny. V sklenej nádobe by dno malo byť zakryté do výšky cca 1/2 cm.

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 varnom priestore. Štava 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 varného priestoru a omáčku pripraviť priamo v nádobe.

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

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

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

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

Ryba

Celú rybu nemusíte obracať. Celú rybu zasuňte do varného priestoru v polohe na bruchu (plávajúca poloha), 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 šľavy alebo octu.

Hydina

Pokrm	Príslušenstvo / riad	Úroveň zasunutie	Druh ohrevu	Teplota v °C	Trvanie v min.
Kurča, 1,3 kg	Rošt	2		200-220	60-70
Malé porcie kurčáča, po 250 g	Rošt	3		220-230	30-35
Kuracie kúsky, nugety, zmrazené	Univerzálny pekáč	3		190-210	20-25
Kačka, 2 kg	Rošt	2		190-210	100-110
Kačacie prsia, stredne prepečené, po 300 g	Rošt	3		240-260	30-40
Hus, 3 kg	Rošt	2		170-190	120-140
Husacie stehná, po 350 g	Rošt	3		220-240	40-50
Mladá morka, 2,5 kg	Rošt	2		180-200	80-100
Morčacie prsia, bez kostí, 1 kg	Zakrytý riad	2		240-260	80-100
Horné morčacie stehno, s kosťami, 1 kg	Rošt	2		180-200	90-100

Mäso

Pokrm	Príslušenstvo / riad	Úroveň zasunutie	Druh ohrevu	Krok	Teplota v °C	Trvanie v min.
Bravčová pečeň bez kože, napr. krkovička, 1,5 kg	Nezakrytý riad	1		-	180-200	140-160
Bravčová pečeň s kožou, napr. pliecko, 2 kg	Nezakrytý riad	1		-	170-190	190-200
Bravčová panenka, 1,5 kg	Nezakrytý riad	2		-	190-210	130-140
Bravčové steaky, hrúbka 2 cm	Rošt	4		-	3	20-25**
Hovädzie filé, stredne prepečené, 1 kg	Nezakrytý riad	3		-	210-220	45-55
Dusené hovädzie mäso, 1,5 kg	Nezakrytý riad	2		-	200-220	100-120
Roastbeef, stredne prepečený, 1,5 kg	Nezakrytý riad	2		-	200-220	60-70
Burger, výška 3-4 cm	Rošt	4		-	3	25-30**
Tefacia pečienka, 1,5 kg	Nezakrytý riad	2		-	180-200	120-140
Tefacia nôžka, 1,5 kg	Nezakrytý riad	2		-	210-230	130-150
Jahňacie stehno bez kostí, stredne prepečené, 1,5 kg	Nezakrytý riad	2		-	170-190	70-80*
Jahňací chrbát s kosťami, stredne prepečený, 1,5 kg	Rošt	2		-	180-190	45-55*/**
Grilovaná klobása	Rošt	3		-	3	20-25**
Fašírka, 1 kg	Nezakrytý riad	2		-	170-180	70-80

* bez obracania

** Univerzálny pekáč zasuňte v úrovni zasunutia 1

Ryba

Ryba	Hmotnosť	Príslušenstvo a riad	Výška	Druh ohre- vu	Teplota v °C, stu- peň grilovania	Doba trvania v minútach
Ryba, v celku	každá cca po 300 g	Rošt	2		2	20-25
	1,0 kg	Rošt	2		180-200	45-50
	1,5 kg	Rošt	2		170-190	50-60
Rybacie kotlety, hrúbka 3 cm		Rošt	3		2	20-25

Tipy pre pečenie a dusenie

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

Zelenina a prílohy

Pridržiavajte sa údajov v tabuľke.

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

Pokrm	Príslušenstvo / riad	Úroveň za- sunutie	Druh ohre- vu	Teplota v °C	Trvanie v min.
Grilovaná zelenina	Univerzálny pekáč	5		3	10-20
Pečené zemiaky, rozpolené	Univerzálny pekáč	3		160-180	45-60
Zemiakové výrobky, mrazené, napr. zemiakové hranolčeky, krokety, zemiakové taštičky, rōsti (zemiakové placky)	Univerzálny pekáč	3		200-220	25-35
Zemiakové hranolčeky, 2 úroveň	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		190-210	30-40

Jogurt

S vaším spotrebičom si môžete vyrobiť sami jogurt.

Z varného priestoru vyberte príslušenstvo a rošty. Varný priestor musí byť prázdny.

- 1 liter mlieka (3,5 % tuku) zohrejte na varnom panelu na 90 °C a nakoniec nechajte ochladiť na 40 °C. Trvanlivé mlieko stačí zohriať na 40 °C.

2. 30 g jogurtu (cca 1 polievková lyžica) zamiešajte (teplota z chladničky).
3. Naplňte do šálok alebo malých pohárov s vrchnákom a zakryte.
4. Šálky a poháre položte na dno varného priestoru a vykonajte nastavenie podľa údajov v tabuľke.
5. Po príprave dajte jogurt schladiť do chladničky.

Jedlo	Príslušenstvo / riad	Výška zasunutia	Druh ohre- vu	Teplota v °C	Čas trvania
Jogurt	Šálka / pohár	Dno varného priestoru		-	4-5h

Akrylamid v potravinách

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

sú napr. zemiakové čipsy, 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 zachovávajú čo najkratšie. ■ Opekajte jedlá do zlata, nie príliš do hneda. ■ Veľké, husté jedlo obsahuje menej akrylamidu.
Pečenie	<p>S horným/dolným ohrevom max. 200 °C. S horúcim vzduchom max. 180 °C.</p>
Suché pečivo	<p>S horným/dolným ohrevom max. 190 °C. S horúcim vzduchom max. 170 °C. Vajíčko alebo žltok znižujú tvorbu akrylamidu.</p>
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

Horúcim vzduchom môžete perfektne vysušiť. 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 hore. Dbajte na to, aby nielen ovocie, ale ani huby neležali na rošte na sebe.

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

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

Na sušenie použite nasledovné výšky zasunutia:

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

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

V tabuľke nájdete nastavenia pre sušenie rôznych potravín. Teplota a čas trvania závisia od druhu, vlhkosti, zrelosti a hrúbky potravín. Čím dlhšie necháte potraviny sušiť, tým budú lepšie zakonzervované. Čím tenšie nakrájate potraviny, tým rýchlejšie sa vysušia a zachovávajú si svoju charakteristickú vôňu. Preto sú uvedené rozsahy hodnôt nastavenia.

Ak chcete sušiť ďalšie potraviny, orientujte sa na podobné potraviny v tabuľke.

Ovocie, zelenina a bylinky	Príslušenstvo	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania 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
Hríby, na plátky	1-2 rošty		80	5-8
Bylinky, očistené	1-2 rošty		60	2-5

Zaváranie

Poháre a gumičky na zaváranie musia byť čisté a nepoškodené. Použite poháre podľa možnosti podobnej veľkosti. Údaje v tabuľke sa vzťahujú na litrové okrúhle poháre.

Pozor!

Nepoužívajte väčšie alebo vyššie poháre. Viečka by mohli prasknúť.

Používajte len kvalitné ovocie a zeleninu. Dôkladne ich umyte.

Uvedené časy v tabuľke sú len orientačné. Môžu závisieť od teploty v miestnosti, množstva pohárov a množstva a teploty obsahu pohárov. Skôr než rúru na pečenie prepnete, resp. vypnete, uistite sa, že tekutina v pohároch skutočne perlí.

Zaváranie

Ovocie

Približne o 40 až 50 minút začnú v krátkych intervaloch stúpať nahor bublinky. Rúru na pečenie vypnite.

Ovocie v litrových pohároch	od perlenia	po vypnutí
Jablká, ríbezle, jahody	vypnúť	cca 25 minút
Čerešne, marhule, broskyne, egreše	vypnúť	cca 30 minút
Jablčná kaša, hrušky, slivky	vypnúť	cca 35 minút

Zelenina

Akonáhle v pohároch stúpajú nahor bublinky, znížte teplotu na 120 až 140 °C. Čas trvania je v závislosti od

Zelenina v studenom náleve v litrových pohároch	od perlenia	po vypnutí
Uhorky	-	cca 35 minút
Červená repa	cca 35 minút	cca 30 minút
Ružičkový kel	cca 45 minút	cca 30 minút
Fazuľa, kaleráb, červená kapusta	cca 60 minút	cca 30 minút
Hrášok	cca 70 minút	cca 30 minút

Vyberte poháre

Po zavarení vyberte poháre z varného priestoru.

Pozor!

Horúce poháre neukladajte na studenú alebo mokрую podložku. Mohli by prasknúť.

Príprava

1. Naplňte poháre. Neplňte ich až po okraj.
 2. Utrite okraje pohárov. Okraje musia byť čisté.
 3. Na každý pohár položte mokрую gumičku a viečko.
 4. Poháre uzavrite pomocou spôn.
- Do varného priestoru nedávajte viac ako šesť pohárov.

Nastavenie

1. Univerzálny pekáč zasuňte do výšky 2. Poháre na zaváranie umiestnite tak, aby sa navzájom nedotýkali.
2. Do univerzálneho pekáča nalejte ½ litra horúcej vody (cca 80 °C).
3. Zatvorte dvierka rúry.
4. Nastavte dolný ohrev .
5. Nastavte teplotu na 170 - 180 °C.

Poháre vyberte z varného priestoru po 25 až 35 minútach dohrievania. Pri dlhšom chladnutí vo varnom priestore by sa mohli vytvoriť zárodoky a podporilo by sa kvasenie zavareného ovocia.

druhu zeleniny cca 35 až 70 minút. Po uplynutí tohto času rúru na pečenie vypnite a využite zvyškové teplo.

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 1. a 2. kysnutie.

Prvé kysnutie

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

Pozor!

Poškodenie povrchu

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

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

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

Počas prevádzky vzniká kondenzát a sklo dvierok sa zarosí. Po skončení pečenia vnútorný priestor rúry poutierajte. Zvyšky vápenatých usadenín rozpusťte octom a utrite čistou vodou.

Druhé kysnutie

Pečivo položte do výšky zasunutia, 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.

Jedlo	Príslušenstvo / riad	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Krok	Teplota v °C	Trvanie v min.
Kysnuté cesto, slabé	Miska	2		1.	-*	25-30
	Univerzálny pekáč alebo pozdĺžna forma	2		2.	-*	10-20
Kysnuté cesto, ťažké a tukové	Miska	2		1.	-*	60-75
	Univerzálny pekáč alebo pozdĺžna forma	2		2.	-*	45-60

* rozohrejte pomocou na 50 °C

Rozmrazovanie

Vhodné na rozmrazenie zmrazeného ovocia, zeleniny a pečiva pri nízkych teplotách. Hydinu, mäso a ryby rozmrazujte podľa možnosti v chladničke. Nevhodné pre krémové alebo smotanové torty.

Na rozmrazovanie používajte nasledujúce výšky zasunutia:

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

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

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

Jedlá priebežne jeden- až dvakrát obráťte alebo premiešajte. Veľké kúsky by ste mali obrátiť viackrát. Podľa požiadavky jedlo priebežne oddelíte, príp. rozmrazené kúsky vyberte zo spotrebiča.

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

Zmrazené potraviny	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota
Napr. šľahačkové torty, krémové torty, torty s čokoládovou alebo cukrovou polevou, ovocie, kurča, údeniny a mäso, chlieb a žemle, koláče a iné pečivo	Rošt	2		Volič teploty zostane vypnutý

Skúšané jedlá

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

Podľa EN 60350-1.

Pečenie

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

Výšky zasunutia pri pečení na dvoch úrovniach:

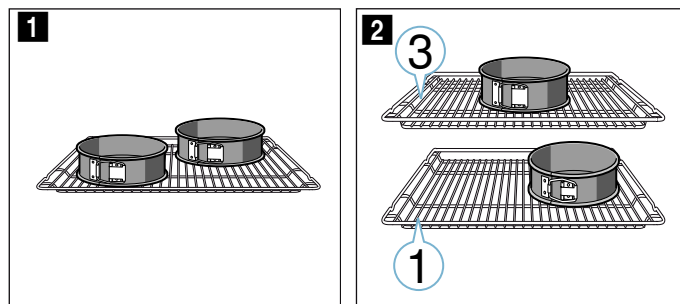
- Univerzálny pekáč, výška 3
- Plech na pečenie, výška 1
- Formy na rošt prvý rošt, výška 3
- druhý rošt, výška 1

Výšky zasunutia pri pečení na troch úrovniach:

- Plech na pečenie, výška 5
- Univerzálny pekáč, výška 3
- Plech na pečenie: výška 1

Pečenie v dvoch formách s vyberacím dnom:

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



Upozornenia

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

Grilovanie

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

Pečenie

Pokrm	Príslušenstvo / riad	Úroveň zasunutie	Druh ohrevu	Teplota v °C	Trvanie v min.
Striekané pečivo	Univerzálny pekáč	3	☐	140-150*	25-35
Striekané pečivo, 2 úroveň	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1	☒	140-150*	30-45
Striekané pečivo, 3 úroveň	Plech na pečenie + univerzálny pekáč	5+3+1	☒	130-140*	35-50
Malé koláčiky	Univerzálny pekáč	3	☐	160-170*	20-35
Malé koláčiky, 2 úroveň	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1	☒	140-160*	30-40
Malé koláčiky, 3 úroveň	Plech na pečenie + univerzálny pekáč	5+3+1	☒	130-150*	35-55
Vodová piškóta	Forma s vyberacím dnom Springform Ø 26 cm	2	☐	160-170*	30-40
Vodová piškóta, 2 úroveň	Forma s vyberacím dnom Springform Ø 26 cm	3+1	☒	150-160*	35-50
Zakrytý jablkový koláč	2x formy z čierneho plechu Ø 20 cm	2	☐	170-190	80-100
Zakrytý jablkový koláč, 2 úroveň	2x formy z čierneho plechu Ø 20 cm	3+1	☒	170-190	70-90

* predhrejte, nepoužívajte funkciu rýchleho ohrevu

Grilovanie

Jedlo	Príslušenstvo	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Trvanie v min.
Toast opiecť dohreda 10 min. predhrievajte	Rošt	5	☒	3	0,2-1,5
Hovädzí burger, 12 kusov * nepredhrievajte	Rošt	4	☒	3	25-30*

* po uplynutí 2/3 celkového času obráťte

**BOSCH**

Stvorené pre život

Záručný list

firmy BSH domácí spotřebiče s.r.o.

2 rokyzáruka od výrobcu
na všetky spotřebičeDovozca: **BSH domácí spotřebiče s.r.o.**

Radlická 350

158 00 Praha 5

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

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

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

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

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

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

Zápisy o uskutočnených opravách:

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

Upozornenie pre predajcov

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

Záručné podmienky

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

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

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

Vyhlasenie o hygienickej neškodnosti výrobku

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

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

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



Uistenie dovozcu o vydaní vyhlásenia o zhode

Vážený zákazník,

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

Kontakt na servis domácich spotrebičov BOSCH

Dodávateľ:

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

Príjem opráv:

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

Objednávky príslušenstva a náhradných dielov:

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

Zákaznícke poradenstvo:

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

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

Tu máte možnosť si dojednať opravu pomocou online formulára.