

SIEMENS



Pečící trouba
HB557ABS0

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

cz Návod k použití



4 242003 799338

Obsah

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

	Funkce čištění	18
	Doporučení pro čištění	18
	Před spuštěním čisticí funkce	18
	Nastavení funkce čištění	19
	Po funkci čištění	19
	Závěsné rošty	19
	Vysazení a nasazení závěsných roštů	19
	Dvířka spotřebiče	20
	Vysazení a nasazení skla dvířek	20
	Co dělat v případě poruchy?	21
	Odstranění drobných závad svépomocí	21
	Výměna osvětlení v pečicím prostoru	22
	Zákaznický servis	22
	E-Nr. a FD	22
	Programy	23
	Nádobí	23
	Příprava pokrmu	23
	Programy	24
	Nastavení programu	25
	Testováno pro vás v našem kuchyňském studiu	26
	Všeobecné pokyny	26
	Koláče a pečivo	27
	Nákypy a gratinované pokrmy	30
	Drůbež, maso a ryby	30
	Zelenina a přílohy	33
	Dezerty	33
	Akrylamid v potravinách	34
	Sušení	34
	Zavařování	35
	Kynutí těsta	36
	Rozmrazování	36
	Udržování teploty	36
	Zkušební pokrmy	37

Další informace o spotřebičích, příslušenství, náhradních dílech a servisech najdete na internetu: www.siemens-home.bsh-group.com/cz

Použití podle určení

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

Tento spotřebič je určen pouze pro vestavbu. Řiďte se speciálním návodem k montáži.

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

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

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

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

Tento spotřebič mohou používat děti starší 8 let a osoby s omezenými fyzickými, senzorickými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatečnými zkušenostmi a/nebo znalostmi, pokud jsou pod dohledem osoby, která je odpovědná za jejich bezpečnost, nebo byly touto osobou 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 k přívodnímu kabelu.

Příslušenství vždy správně zasuňte do pečicího prostoru. → "Příslušenství" na straně 10

Důležité bezpečnostní pokyny

Všeobecné pokyny

Varování – Nebezpečí požáru!

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

Varování – Nebezpečí popálení!

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

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 otvírání nestůjte příliš blízko u spotřebiče. Opatrně otevřete dvířka spotřebiče. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.
- Z vody v horkém pečicím prostoru může vzniknout horká pára. Nikdy nelijte do horké trouby vodu.

Varování – Nebezpečí úrazu!

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

Varování – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

- Neodborné opravy jsou nebezpečné. Opravy spotřebiče a výměnu poškozených 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.
- 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.

Varování – Nebezpečí v důsledku magnetického pole!

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

Halogenové světlo

⚠ Varování – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

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

Funkce čištění

⚠ Varování – Nebezpečí popálení!

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

Příčiny poškození

Všeobecné pokyny

Pozor!

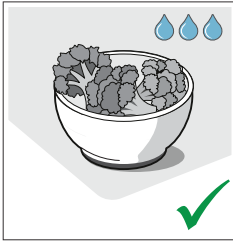
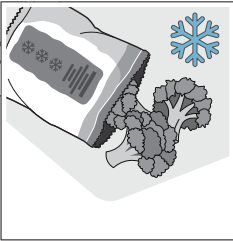
- Příslušenství, fólie, papír na pečení nebo nádoba na dně trouby: Na dno trouby nepokládejte žádné příslušenství. Na dno trouby nepokládejte fólii jakéhokoliv druhu ani papír na pečení. Pokud je nastavená teplota nad 50 °C, nastavte na dno trouby žádné nádoby. Hrozí hromadění tepla. Doby pečení pak již nesouhlasí a poškozuje se smalt.
- Alobal: Alobal nesmí v pečicím prostoru přijít do kontaktu se sklem dvířek. Na skle dvířek by mohlo dojít ke změnám barvy.
- Voda v horkém pečicím prostoru: Nikdy nelijte do horkého pečicího prostoru vodu. Vznikla by pára. Změnou teploty by mohlo dojít k poškození smaltu.
- Vlhkost v pečicím prostoru: Dlouhodobé působení vlhkosti v pečicím prostoru může vést ke korozi. Po použití nechte pečicí prostor vyschnout. Neuchovávejte vlhké potraviny delší dobu v uzavřeném prostoru. Neskladujte pokrmy v pečicím prostoru.
- Ochlazení s otevřenými dvířky spotřebiče: Po skončení provozu s vysokými teplotami nechte pečicí prostor ochladit s uzavřenými dvířky. Nesvírejte nic do dvířek spotřebiče. I když necháte dvířka jen pootevřená, můžete dojít k poškození sousedících částí nábytku.
Pouze v případě provozu s velkou vlhkostí nechte vyschnout pečicí prostor s otevřenými dvířky.
- Štáva z ovoce: Pečete-li ovocný koláč ze šťavnatého ovoce, plech na pečení ovocem nepřeplyňujte. Ovocná štáva, která kape z plechu na pečení, zanechává skvrny, které již nelze odstranit. Pokud možno použijte univerzální hluboký plech.
- Silně znečištěné těsnění: Pokud je těsnění silně znečištěné, nebudou dvířka spotřebiče během provozu správně zavřena. Může dojít k poškození sousedícího nábytku. Těsnění vždy udržujte v čistotě. → "Čištění" na straně 17
- Dvířka spotřebiče jako sedátko nebo odkládací plocha: Na otevřená dvířka spotřebiče nestoupejte, nesedejte ani se na ně nevěšete. Na dvířka spotřebiče nestavte žádné nádoby ani příslušenství.
- Zasunutí příslušenství: V závislosti na typu spotřebiče může příslušenství při zavírání dvířek spotřebiče poškrábat sklo dvířek. Příslušenství vždy zasuňte do pečicího prostoru až nadoraz.
- Přeprava spotřebiče: Spotřebič nepřenášejte ani nadržte za madlo dvířek. Madlo dvířek by nevydrželo váhu spotřebiče a mohlo by se ulomit.

Ochrana životního prostředí

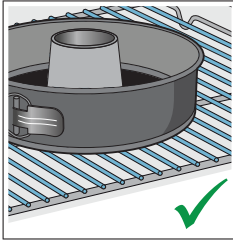
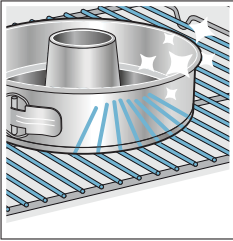
Váš nový spotřebič je mimořádně energeticky úsporný. Zde najdete tipy, jak můžete při používání spotřebiče ušetřit ještě více energie a jak správně spotřebič zlikvidovat.

Tipy pro úsporu energie

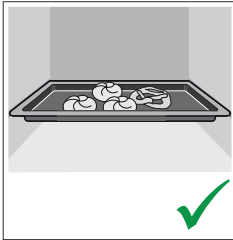
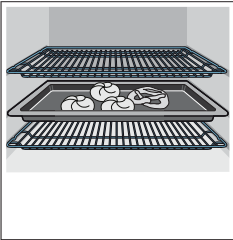
- Spotřebič přehřívejte pouze tehdy, pokud je to uvedeno v receptu nebo v tabulkách návodu k použití.
- Zmrazené potraviny nechte před vložením do trouby rozmrazit.



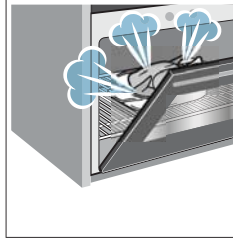
- Používejte tmavé, černé lakované nebo smaltované formy na pečení. Mají mimořádně dobrou tepelnou vodivost.



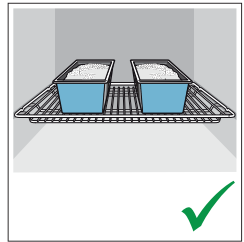
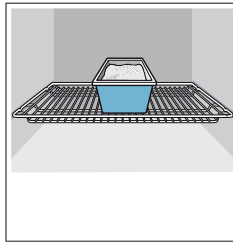
- Vyjměte z trouby příslušenství, které nepotřebujete.



- Dvířka spotřebiče otevřete během provozu co možná nejméně.



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



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

Ekologická likvidace spotřebiče

Obal ekologicky zlikvidujte.



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

Seznámení se se spotřebičem

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

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

Ovládací panel

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



1 Tlačítka a displej

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

2 Otočný volič

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







3 Volič teploty

Pomocí voliče teploty nastavte teplotu na druh ohřevu nebo zvolte nastavení pro další funkce. Volič teploty můžete z nulové pozice otáčet pouze doprava, až nadoraz. Ne mimo tento rozsah.



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

1 Tlačítka a displej

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

Symbol	Význam
	Časové funkce Opakovaným stisknutím zvolte minutku  , dobu trvání  a čas ukončení  a hodin  .
-	Minus Snížení nastavených hodnot.
+	Plus Zvýšení nastavených hodnot.
	Dětská pojistka Funkce pečící trouby zablokujete a odblokujete na ovládacím panelu.
kg	Hmotnost U programů zvolte hmotnost.








Displej

Hodnota, která je právě nastavována nebo se odpočítává, je na displeji zobrazena v popředí. Pro využití jednotlivých časových funkcí se několikrát dotkněte tlačítka . Hodnotu, která je právě v popředí, ukazují šipky  nad nebo pod příslušným symbolem.

Druhy ohřevu a funkce





Pomocí otočného voliče nastavíte druh ohřevu a další funkce.

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

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

Další funkce

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

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

Teplota

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

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

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, velkoplošný □ a maloplošný □ (podle typu spotřebiče). Stupeň 1 = slabý Stupeň 2 = střední Stupeň 3 = silný
P	Programy	Pozice pro funkci programu.
☼	Funkce čištění	Stupeň pro funkci čištění.

Ukazatel teploty

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

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

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

Pečicí prostor

Různé funkce v pečicím prostoru usnadňují provoz spotřebiče. Pečicí prostor je např. celý osvětlený a chladič ventilátor chrání spotřebič před přehřátím.

Otvírání dvířek trouby

Pokud během provozu otevřete dvířka spotřebiče, provoz běží dále.

Osvětlení pečicího prostoru

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

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

Chladič ventilátor

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

Pozor!

Nezakrývejte ventilační štěrby. Jinak se spotřebič bude přehřívat.


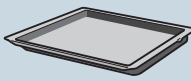
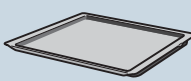
Aby po skončení provozu pečicí prostor rychleji vychladl, běží ještě určitou dobu chladič ventilátor.

■ Příslušenství

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

Základní příslušenství

V závislosti na typu spotřebiče může být dodané příslušenství různé.

	Rošt Pro nádoby, koláčové a zapékačské formy. Pro pečené, grilované pokrmy a hluboko zmrazené pokrmy.
	Univerzální plech Pro šťavnaté koláče, pečivo, zmrazené pokrmy a velké pečené. Můžete ho používat jako nádobu pro zachycení tuku, když grilujete na roštu.
	Plech na pečení Pro koláče na plechu a drobné pečivo.

Používejte pouze originální příslušenství. Je speciálně přizpůsobeno vašemu spotřebiči.

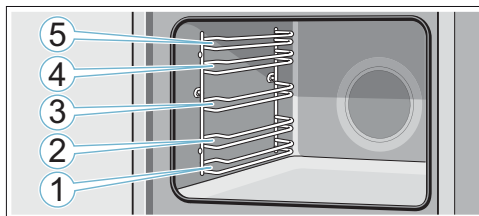
Příslušenství lze zakoupit u zákaznického servisu, ve specializované prodejně.

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

Vkládání příslušenství

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

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



Příslušenství zasouváte vždy mezi obě vodící tyče příslušné úrovně vkládání.

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

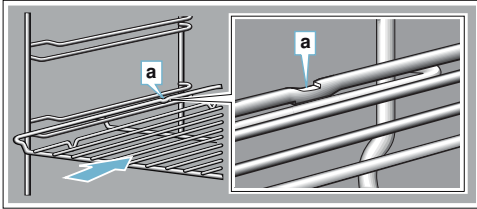
Upozornění

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

Funkce zacvaknutí

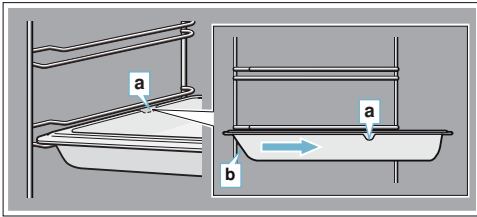
Příslušenství lze vytáhnout asi do poloviny, pak zaskočí. Tato funkce zabraňuje zvrhnutí příslušenství při vytáhnutí. Aby tato ochrana proti zvrhnutí fungovala, musí být příslušenství zasunuté do trouby správně.

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



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

Příklad na obrázku: univerzální plech

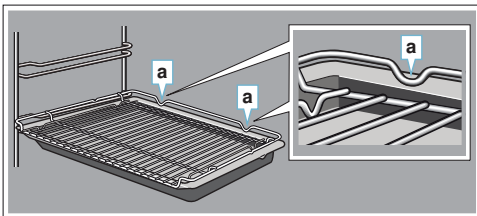


Kombinování příslušenství

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

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

Příklad na obrázku: univerzální vysoký plech



Zvláštní příslušenství

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

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

Upozornění: Ne všechna zvláštní příslušenství jsou vhodná pro každý spotřebič. Při nákupu uveďte prosím vždy přesné číselné označení (E-Nr.) svého spotřebiče. → "Zákaznický servis" na straně 22

Zvláštní příslušenství

Rošt

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

Plech na pečení

Pro koláče na plechu a drobné pečivo.

Univerzální plech

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

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

Vkládací rošt

Pro maso, drůbež a ryby.

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

Univerzální plech, s nepřilnavou vrstvou

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

Pečivo a pečeně se k univerzálnímu plechu nepřichytí.

Plech na pečení, s nepřilnavou vrstvou

Pro koláče na plechu a drobné pečivo.

Pečivo se k pečicímu plechu nepřichytí.

Dva univerzální plechy, úzké

Pro šťavnaté koláče, pečivo a zmrazené pokrmy.

Univerzální vysoké plechy nepoužívejte se zacvakávacími výsuvy a nepokládejte je na rošt.

Profi-plech

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

Profi-plech s vkládacím roštem

Pro přípravu velkého množství.

Víko pro profi-plech

Díky víku se z profi-plechu stává profi-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.

Pečící kámen

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

Pečící kámen musí být předehřátý na doporučenou teplotu.

Skleněný pekáč

Na dušené pokrmy a nákypy.

Skleněná mísa

Pro velké pečeně, šťavnaté koláče a nákypy.

Skleněná pánev

Pro nákypy, zeleninové pokrmy a pečivo.

Výsuv s klipsou

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

Výsuvný systém, 1 výška

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

Výsuvný systém, 2 výšky

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

Výsuvný systém, 3 výšky

Díky teleskopickým výsuvům ve výšce 1, 2 a 3 můžete příslušenství více vytáhnout, aniž by se překlopilo.



Před prvním použitím

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


První uvedení do provozu

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

Nastavení času

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

Čas začíná na „12:00 hod.“.

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

Čištění pečicího prostoru a příslušenství

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


Čištění pečicího prostoru

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

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

Provedte uvedená nastavení. Nastavení druhu ohřevu a teploty je popsáno v následující kapitole. → *"Obsluha spotřebiče" na straně 13*

Nastavení

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

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

Čištění příslušenství

Příslušenství důkladně vyčistěte mycím roztokem a hadrem nebo měkkým kartáčkem.

Obsluha spotřebiče


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

Zapnutí a vypnutí spotřebiče

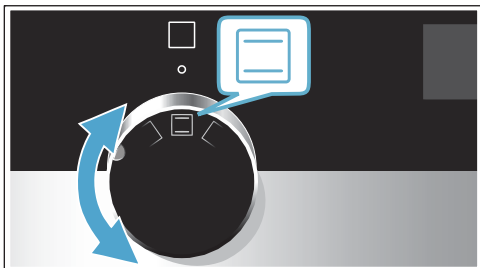
Pomocí otočného voliče se spotřebič zapíná a vypíná. Jakmile jím otočíte mimo jeho nulovou polohu, spotřebič se zapne. Spotřebič vždy vypínejte otočením otočného voliče do nulové polohy.

Nastavení druhu ohřevu a teploty

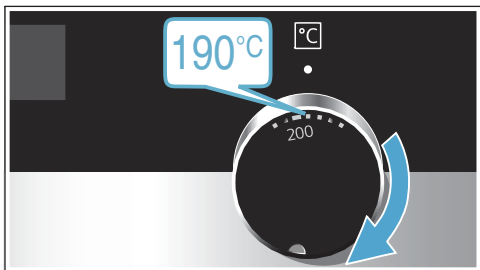
Pomocí otočného voliče a voliče teploty zcela jednoduše spotřebič nastavíte. Informace o tom, jaký druh ohřevu je vhodný pro jaký pokrm, jsou uvedeny na začátku návodu k obsluze. → "Seznámení se se spotřebičem" na straně 8

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

1. Otočným voličem nastavte druh ohřevu.



2. Voličem teploty nastavte teplotu nebo stupeň grilování.



Po několika sekundách se spotřebič začne zahřívát.

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

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

Změna

Druh ohřevu a teplotu můžete kdykoli změnit příslušným voličem.


Rychlý ohřev

S rychlým ohřevem můžete zkrátit dobu zahřívání. Použijte poté nejlépe:

-  3D Horký vzduch

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

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


1. Nastavte otočný volič na .
2. Voličem teploty nastavte teplotu. Po pár sekundách se pečicí trouba začne zahřívát. Jakmile rychlý ohřev skončí, zazní signál.


Vložte pokrm do trouby.

Časové funkce

Spotřebič má různé časové funkce.

Časové funkce	Použití
 Doba trvání	Po uplynutí nastavené doby trvání spotřebič automaticky ukončí provoz.
 Čas ukončení	Zadejte dobu trvání a požadovaný čas konce. Spotřebič se automaticky spustí, takže provoz je ukončen v požadovanou dobu.
 Minutka	Minutka funguje jako klasická kuchyňská 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. Minutku lze kdykoli nastavit.



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

Upozornění: Doby trvání signálu můžete změnit v základních nastaveních. → "Základní nastavení" na straně 16



Nastavení doby trvání

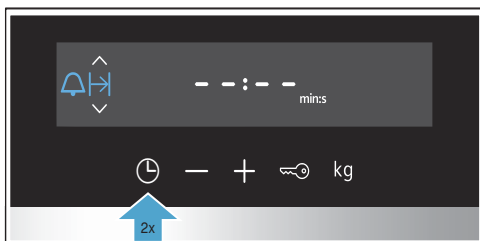
Na spotřebiči můžete nastavit dobu trvání úpravy pokrmu. Doba trvání úpravy pokrmu tak nebude neúmyslně překročena a pro ukončení provozu nemusíte přerušovat jinou práci.

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

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

Příklad na obrázku: Doba trvání 45 minut.


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



3. Pomocí tlačítka  – nebo  nastavte dobu trvání.




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

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

Uplynula doba trvání


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

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

Jakmile je pokrm hotový, spotřebič vypněte tak, že otočným volič 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 stiskněte tlačítko  tolikrát, dokud se neoznačí požadovaný symbol.

Nastavení času ukončení




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

Upozornění

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

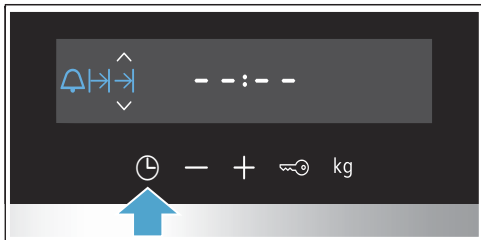
Konec doby trvání lze posunout maximálně o 23 hodin a 59 minut.

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


1. Nastavte druh ohřevu a teplotu nebo stupeň.
2. Dvakrát stiskněte tlačítko  a pomocí tlačítka  – nebo  nastavte dobu trvání.

3. Znovu stiskněte tlačítko .

Na displeji je označen čas ukončení doby trvání →.

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

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

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

Uplynula doba trvání

Zazní akustický signál. Spotřebič přestane hrát. Na displeji je zobrazena doba trvání na nulu.

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

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


Změna a přerušení

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

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

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 **stiskněte tlačítko  tolikrát, dokud se neoznačí požadovaný symbol.**

Nastavení minutky

Minutka běží souběžně s jinými nastaveními. Minutku můžete nastavit kdykoli, i když je spotřebič vypnutý. Má vlastní signál, takže rozpoznáte, jestli uplynul čas minutky nebo nastavená doba trvání.

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

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

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

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

Doba minutky uplynula

Zazní akustický signál. Na displeji je uvedena doba minutky na nulu.

Libovolným tlačítkem minutku vypnete.


Změna a přerušení

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

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

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 **stiskněte tlačítko  tolikrát, dokud se neoznačí požadovaný symbol.**

Nastavení hodin

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


Otočný volič musí být nastavený na nulu.

1. Stiskněte tlačítko . Čas přestane blikat.
 2. Pomocí tlačítka **-** nebo **+** nastavte čas.
- Po 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 16

Změna času

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

Když je spotřebič vypnutý, stiskněte tlačítko , 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 16
- 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 otočný volič nastavený na nulu.

Stiskněte tlačítko  cca na 4 sekundy.

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

Upozornění: Pokud je nastavena minutka , čas stále běží. Dokud je aktivní dětská pojistka, čas minutky 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
 Ukazatel času	 = Vypnutí ukazatele času  = Zobrazení ukazatele času*
 Délka signálu po uplynutí doby trvání nebo času minutky	 = cca 10 sekund  = cca 30 sekund*  = cca 2 minuty
 Tón tlačítek při dotyku na tlačítko	 = vyp  = zap*
 Doba doběhu chladičového ventilátoru	 = krátká  = střední  = dlouhá*  = extra dlouhá
 Doba čekání, než se nastavení potvrdí	 = cca 3 sekundy*  = cca 6 sekund  = cca 10 sekund
 Možnost aktivovat dětskou pojistku	 = ne  = ano*
 Tvrdost vody**	 = změkčená  = měkká  = střední  = tvrdá  = velmi tvrdá*

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

** Není dostupné u všech typů spotřebičů.

Změna základních nastavení

Otočný volič 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 .
4. Na displeji se objeví další základní nastavení. Pomocí tlačítka  tak projdete všechna základní nastavení a v případě potřeby je pomocí tlačítka  nebo  změňte.
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 výrobního závodu.



Čištění

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

Vhodné čisticí prostředky

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

Pozor!

Nebezpečí poškození povrchu:

Nepoužívejte

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

Nové houbové utěrky před použitím důkladně propláchněte.

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

Varování – Nebezpečí popálení!

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

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

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

Upozornění

- Neopatrné 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 neopatrné barevné rozdíly. To je normální a na funkci to nemá žádný vliv. Hrany tenkých plechů se nedají úplně smaltovat. Proto mohou být drsné. Antikorozní ochrana tím není ovlivněna.

Plochy v pečicím prostoru

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

Dno pečicího prostoru je smaltované a má hladký povrch.

Čištění smaltovaných ploch

Hladké smaltované plochy vyčistíte 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 čistící 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 pomocí čistící funkce. Řiďte se pokyny v příslušné kapitole. → "Čistící funkce" na straně 18

Pozor!

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

Udržování spotřebiče v čistotě

Aby se nevytvářely silné 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 těles a příslušenství hrubé nečistoty.

Tipy

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






Funkce čištění

Pomocí funkce čištění se čistí samočisticí plochy v pečicím prostoru.

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

Doporučení pro čištění

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

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

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

Pozor!

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

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

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

Před spuštěním čistící funkce

Vyjměte z trouby závěsné rošty, výsuvy, příslušenství a nádoby.

Čištění dna pečicího prostoru a vnitřku dvířek spotřebiče

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

Pozor!

Na samočisticí plochy nepoužívejte čistící prostředky na pečicí trouby. Povrch by se poškodil. Jestliže se čistící prostředek na pečicí trouby dostane na tyto plochy omylem, okamžitě ho otřete vodou a houbičkou. Nedrhňte a nepoužívejte abrazivní čistící pomůcky. → "Čištění" na straně 17



⚠ Varování – Nebezpečí popálení!

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

Nastavení funkce čištění

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

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


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

Za několik sekund se funkce čištění spustí. Na displeji se odpočítává doba trvání.

V průběhu funkce čištění kuchyni větrejte.

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

Posunutí času ukončení

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

Po spuštění se spotřebič přepne do vyčkávacího režimu.

Změna a přerušení

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

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

Po ukončení funkce čištění

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

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

Závěsné rošty

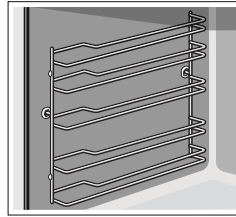
V případě pečlivé údržby a čištění zůstane spotřebič dlouho pěkný a funkční. Zde je popsáno, jak můžete vyjmout a vyčistit závěsné rošty.

Vysazení a nasazení závěsných roštů

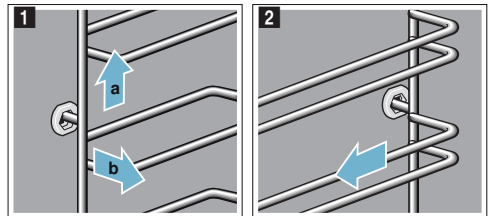
⚠ Varování – Nebezpečí popálení!

Závěsné rošty se silně zahřívají. Nikdy se nedotýkejte horkých závěsných roštů. Vždy nechte spotřebič vychladnout. Děti se musí zdržovat v dostatečné vzdálenosti od spotřebiče.

Vysazení závěsných roštů



1. Závěsné rošty vepředu trochu nadzdvihněte **a** a vyhnákněte **b** (Obrázek **1**).
2. Poté celý rošt vytáhněte dopředu a vyjměte ho (Obrázek **2**).

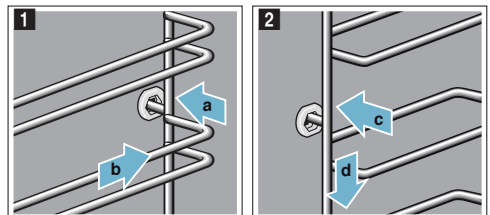


Závěsné rošty vyčistěte mycím prostředkem a houbičkou. Na silné nečistoty použijte kartáček.

Nasazení roštů

Je třeba rozlišovat pravý a levý rošt. U obou roštů dbejte na to, aby byly prohnuté tyče vepředu.

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



Dvířka spotřebiče

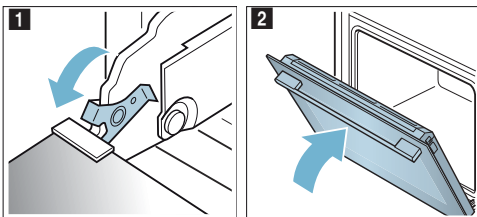
V případě pečlivé údržby a čištění zůstane spotřebič dlouho pěkný a funkční. Zde je popsáno, jak můžete vyčistit dvířka spotřebiče.

Vysazení a nasazení skla dvířek

Kvůli lepšímu čištění spotřebiče můžete sklo dvířek pečící trouby demontovat.

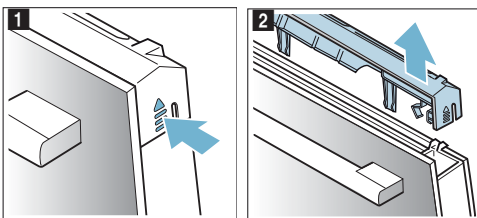
Zajištění dvířek spotřebiče

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

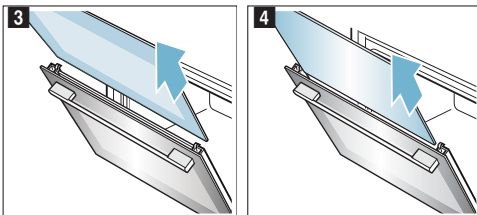


Vysazení skla dvířek

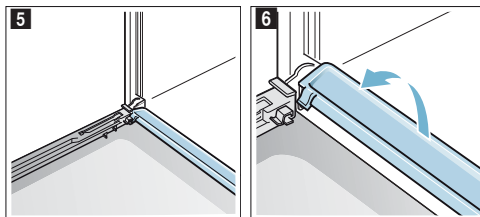
1. Pootvřete dvířka spotřebiče.
2. Zatlačte na kryt na levé a pravé straně (Obrázek 1).
3. Sejměte kryt (Obrázek 2).



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



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



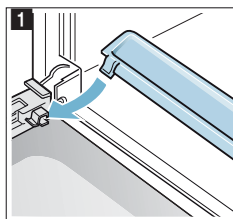
Vyčistěte sklo čistícím prostředkem na sklo a měkkým hadrem. Kondenzační lištu utřete hadříkem a horkým mýdlovým roztokem.

Varování Nebezpečí úrazu!

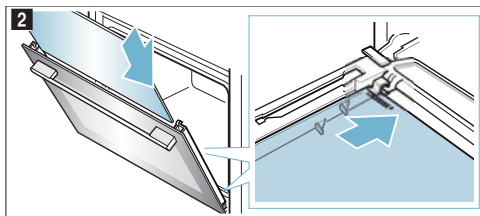
- Poškrábané sklo dvířek spotřebiče může prasknout. Nepoužívejte škrabku na sklo ani ostré nebo abrazivní čisticí prostředky.
- Závěsy dvířek spotřebiče se během otevírání a zavírání dvířek pohybují a mohou vás sevřít. Nesahejte do prostoru závěsů.

Nasazení skla dvířek

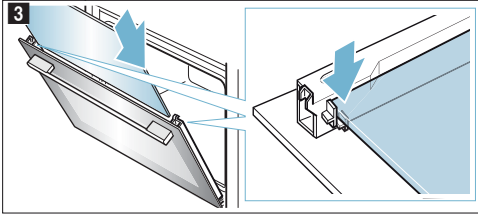
1. Dvířka spotřebiče zcela otevřete a znovu nasadte kondenzační lištu. Zastrčte lištu kolmo a otočte dolů (Obrázek 1).



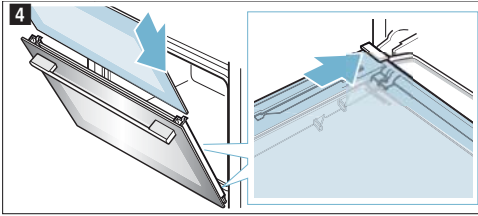
2. Zasuňte sklo a dbejte na to, aby bylo sklo dole správně v držáku (Obrázek 2).



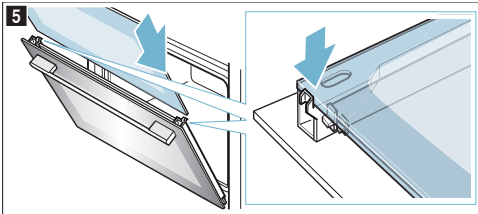
3. Vnitřní sklo nahoře přitlačte (Obrázek 3).



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



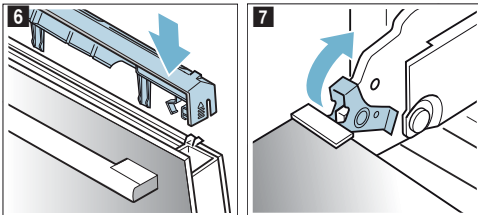
5. Vnější sklo nahoře přitlačte (Obrázek 5).



6. Nasadte kryt a přitlačte ho, až slyšitelně zaskočí (Obrázek 6).

7. Znovu zcela otevřete dvířka spotřebiče.

8. Zaklopte obě zajišťovací páčky vlevo a vpravo (Obrázek 7).



9. Zavřete dvířka spotřebiče.

Pozor!

Pečící prostor používejte znovu teprve tehdy, když jsou skla dvířek řádně namontovaná.

Co dělat v případě poruchy?

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

Odstranění drobných závad svépomocí

Technické závady na spotřebiči můžete často lehce odstranit sami.

Pokud se pokrm optimálně nepodaří, najdete na konci návodu k použití mnoho tipů a pokynů k nápravě. → "Testováno pro vás v našem kuchyňském studiu" na straně 26

Porucha	Možná příčina	Odstranění/pokyny
Spotřebič nefunguje.	Vadná pojistka.	Zkontrolujte pojistku v pojistkové skřínce.
	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 SrFE .	Dětská pojistka je aktivovaná.	Deaktivujte dětskou pojistku stisknutím tlačítka se symbolem klíče po dobu cca 4 sekund.
Na displeji se zobrazí CL .	Doporučení pro čištění.	Proveďte kompletní funkci čištění. Upozornění lze smazat libovolným tlačítkem. Objeví se však opakovaně znovu, dokud nebude funkce čištění kompletně provedena.

⚠ Varování – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

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

Chybová hlášení na displeji

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

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

→ "Zákaznický servis" na straně 22

Výměna osvětlení v pečícím prostoru

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

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

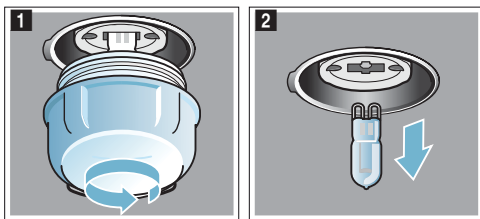
⚠ Varování – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

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

⚠ Varování – Nebezpečí popálení!

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

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



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

Zákaznický servis

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

E-Nr. a FD

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

E-Nr: _____ FD: _____ Z-Nr: _____
Type: _____

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

E-Nr.

FD

Zákaznický servis 

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

Důvěřujte kompetentnosti výrobce. Tím si zajistíte, že oprava bude provedena vyškolenými servisními technikými, 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 pečicí prostor příliš horký. Nechte pečicí prostor vychladnout a teprve poté spusťte program.

Nádobí

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 pečené získá pěknou křupavou kůrku.

Pekáče z ušlechtilé oceli nejsou příliš vhodné. Lesklé povrchy velmi silně odráží tepelné záření. Pokrm méně zhědne 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 zhědne 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 nádobí:

Pečené 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 šfavnaté, 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 studeného pečicího prostoru.

Programy

Když je pečeně hotová, může se nechat ještě 10 minut odpočívat ve vypnuté, zavěšené 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	Potraviný	Nádoba	Přidejte tekutinu	Úroveň vkládání	Nastavená hmotnost	Pokyny
01 Kuře, bez nádivky	připravené na vaření, okořeněné	pekáč se skleněným víkem	ne	2	hmotnost kuřete	Položte do nádoby prsní stranou nahoru.
02 Krůtí prsa	vcelku, okořeněná	pekáč se skleněným víkem	zalijte dno pekáče, event. přidejte až 250 g zeleniny	2	hmotnost krůtích prsou	Maso předem neopékejte.
03 Eintopf, se zeleninou	vegetariánský	hluboký pekáč s víkem	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 víkem	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 víkem	ne	2	hmotnost pečeně	-
06 Dušená hovězí pečeně	např. vysoký roštěnec, plec, ořech nebo svičková pečeně	pekáč s víkem	zalijte dno pekáče, event. přidejte až 250 g zeleniny	2	hmotnost masa	Maso předem neopékejte.
07 Hovězí závitky	plněné zeleninou nebo masem	pekáč s víkem	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 víkem	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 víkem	zalijte dno pekáče, event. přidejte až 250 g zeleniny	2	hmotnost masa	Maso předem neopékejte.
10 Pečená vepřová krkovičice	bez kosti, okořeněná	pekáč se skleněným víkem	zalijte dno pekáče, event. přidejte až 250 g zeleniny	2	hmotnost masa	Maso předem neopékejte.

Nastavení programu

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

Hmotnost lze nastavit pouze ve stanoveném hmotnostním rozmezí.

1. Otočný volič a volič teploty nastavte na program .
2. Pomocí tlačítka **+** nebo **-** nastavte požadovaný program.
3. Stiskněte tlačítko **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 otočného voliče 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 ukončení

U některých programů můžete posunout zpět čas ukončení. Před spuštěním stiskněte tlačítko , dokud na displeji nebude označen symbol ukončení. 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 ukončení lze změnit, dokud je spotřebič ve vyčkávacím režimu.

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

Testováno pro vás v našem kuchyňském studiu

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

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

Všeobecné pokyny

Doporučené hodnoty nastavení

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

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

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

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

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

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

Mírný horký vzduch

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

Pečení na jedné úrovni

Pro pečení na jedné úrovni používejte následující úrovně vkládání:

- vysoké pečivo, resp. forma na roštu: úroveň 2
- nízké pečivo, resp. na plechu na pečení: úroveň 3

Pečení na více úrovních

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

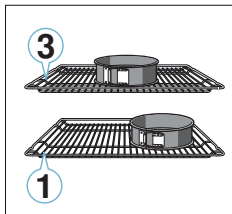
Pečení na dvou úrovních:

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

Pečení na třech úrovních:

- plech na pečení: úroveň 5
univerzální plech: úroveň 3
plech na pečení: úroveň 1

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



Příslušenství

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

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

→ "Příslušenství" na straně 10

Papír na pečení

Používejte pouze papír na pečení, který je vhodný pro zvolenou teplotu. Vždy ustrihněte 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.

Koláče ve formě

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

* Předehejte.

Koláče na plechu

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

* Předehejte

Hluboce zmrazené potraviny

Nepoužívejte silně zledovatělé, hluboce 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 mohli poškodit smalt.

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

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










Drobné pečivo

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

* Předehřejte.

** 5 min předehřejte, nepoužívejte funkci rychlého ohřevu




Cukroví

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

* Předehřejte


** 5 min předehřejte, nepoužívejte funkci rychlého ohřevu

Chléb a housky

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

* Předehřejte

Pizza, quiche a pikantní koláče

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

* Předehřejte.

Tipy pro pečení pečiva

Chcete zjistit, zda je pečivo propečené.	Pichněte špejli do pečiva v místě, kde je nejvyšší. Pokud se na ni těsto nepřilepí, je pečivo hotové.
Pečivo „spadne“.	Příště použijte méně tekutiny. Nebo nastavte o 10 °C nižší teplotu a prodlužte dobu pečení. Dodržujte uvedené přísady a pokyny pro přípravu uvedené v receptu.
Pečivo vyběhlo uprostřed hodně do výšky a na okrajích je nižší.	Vymažte jen dno 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 úroveň vkládání 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 truhlikové formě je vzadu příliš tmavé.	Formu na pečení nastavte až k zadní stěně, nýbrž doprostřed příslušenství.
Pečivo je celkově příliš tmavé.	Příště zvolte nižší teplotu a prodlužte dobu pečení.
Pečivo hnědne nerovnoměrně.	Zvolte o něco nižší teplotu. I přečínající papír na pečení může mít vliv na cirkulaci vzduchu. Vždy ustříhnete správnou velikost papíru na pečení. Dbejte na to, aby forma na pečení nestála přímo před otvory v zadní stěně trouby. Při pečení drobného pečiva by jednotlivé kousky měly mít stejnou velikost a tloušťku.
Pečkl jste na více úrovních. Pečivo na horním plechu je tmavší než na spodním.	Při pečení na více úrovních používejte vždy horký vzduch. Současně vložené pečivo na plechách nebo ve formách nemusí být hotové ve stejnou dobu.
Pečivo vypadá dobře, ale uvnitř je nedopečené.	Pečte o něco déle na nižší teplotu a v případě potřeby přidejte méně tekutiny. U pečiva se šřavatou horní vrstvou nejprve předpečte korpus. Posypte ho mandlemi nebo strouhankou a pak přidejte horní vrstvu.
Pečivo nelze vyklopit.	Nechte pečivo po upečení ještě 5 až 10 minut vychladnout. Pokud ho ani poté nelze vyklopit, opatrně ho na okraji uvolněte nožem. Znovu formu obraťte a několikrát na ni položte studený mokrý hadr. Příště formu vymažte tukem a vysypejte strouhankou.

Nákypy a gratinované pokrmy

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

Propečení nákypu závisí na velikosti nádoby a výšce nákypu.

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

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

Drůbež, maso a ryby

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

Pečení na roštu

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

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

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

Pečení v nádobě

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

⚠ Varování – Nebezpečí opaření!

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

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

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

Řiďte se pokyny výrobce nádoby na pečení.

Vždy používejte uvedené úrovně vkládání.

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

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

Pokud připravujete pokrmy současně, můžete ušetřit až 45 procent energie.

Formy postavte do trouby vedle sebe.

Otevřená nádoba

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

Uzavřená nádoba

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

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

Grilování

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

Grilovaný pokrm položte na rošt. Univerzální plech navíc zasuňte zkosením k dvířkům spotřebiče nejméně o jednu úroveň vkládání 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

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

Teplotní sonda

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

Doporučené hodnoty nastavení

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

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

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

Drůbež, maso a ryby po uplynutí cca ½ až ¾ uvedeného doby obraťte.

Drůbež

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

U kachních prsou nařizněte 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 plátký slaniny.

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

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

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

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

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

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

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

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











Ryby

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

* 5 min. předehřejte

Maso

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Kroky	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
Vepřová pečeně bez kůže, např. krkoviče, 1,5 kg	Otevřená nádoba	2		-	160-170	150-160
Vepřová pečeně s kůží, např. plec, 2 kg	Otevřená nádoba	2		-	180-190	160-180
Vepřová pečeně, 1,5 kg	Otevřená nádoba	2		-	190-200	100-110***
Vepřové steaky, silné 2 cm	Rošt	4		-	3	20-25**
Hovězí svíčková, středně propečená, 1 kg	Otevřená nádoba	3		-	210-220	40-50**
Dušená hovězí pečeně, 1,5 kg	Otevřená nádoba	2		-	200-220	140-160
Roastbeef, středně propečený, 1,5 kg	Otevřená nádoba	3		-	200-220	60-70
Burger, vysoký 3-4 cm	Rošt	4		-	3	25-30
Telecí pečeně, 1,5 kg	Otevřená nádoba	2		-	160-180	115-130
Telecí kolínko, 1,5 kg	Otevřená nádoba	2		-	200-220	110-125
Jehněčí kýta bez kostí, středně propečená, 1,5 kg	Otevřená nádoba	2		-	170-190	70-80***
Jehněčí hřbet s kostí, medium, 1,5 kg	Rošt	2		-	180-190	45-55***
Grilovací pářky	Rošt	3		-	3	15-20
Sekaná pečeně, 1 kg	Otevřená nádoba	2		-	170-180	65-75

* Předehřejte

** Pod něj zasuňte do výšky 2 univerzální plech.

*** Neobracejte.

Ryby

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

* Předehřejte.

** Pod něj zasuňte do výšky 2 univerzální plech.





Tipy pro pečení a dušení

Pečicí prostor je silně znečištěný.	Pečte pokrm v priklopeném pekáči nebo použijte grilovací plech. Když použijete grilovací plech, dosáhnete při pečení optimálních výsledků. Grilovací plech si můžete dokoupit jako zvláštní příslušenství.
Pečeně je příliš tmavá a kůrka místy spálená a/nebo je pečeně vysušená.	Zkontrolujte úroveň vkládání a teplotu. Příště zvolte nižší teplotu a v případě potřeby zkrátte 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 priklopená. Snižte teplotu a v případě potřeby přilévejte během dušení ještě tekutinu.
Grilovaný pokrm je vysušený.	Maso osolte až po grilování. Sůl vytahuje z masa vodu. Při obrácení do grilovaného pokrmu nepichujte. Používejte kleště na grilování.

Zelenina a přílohy

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

Řiďte se údaji v tabulce.

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

Dezerty

V tomto spotřebiči si můžete sami vyrobit suflé a jogurt.



Soufflé


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

Jogurt

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

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

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Úroveň vkladání	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání
Jogurt	Formy na jednotlivé porce	dno pečicího prostoru		-*	8-9h
Soufflé ve formičkách na 1 porci	Formy na jednotlivé porce	2		160-180	35-45

* Rozehřejte pomocí  na 100 °C.

Akrylamid v potravinách

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

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	Pomocí horního/dolního ohřevu max. 200 °C. Pomocí horkého vzduchu max. 180 °C.
Cukroví	Pomocí horního/dolního ohřevu max. 190 °C. Pomocí horkého vzduchu max. 170 °C. Vejce nebo vaječný žloutek omezuje tvorbu akrylamidu.
Hranolky pečené v troubě	Rozmístit na plechu rovnoměrně a v jedné vrstvě. Péct cca 400–600 g na jednom plechu, aby hranolky nebyly vysušené a byly křupavé.

Sušení

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

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

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

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

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





Pro sušení používejte následující úrovně vkládání:

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

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

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

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

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

Zavařování

Ve spotřebiči můžete zavařovat ovoce a zeleninu.

Varování – Nebezpečí poranění!

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

Sklenice

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

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

Zavařovací sklenice se nesmí při zavařování v troubě dotýkat.

Příprava ovoce a zeleniny

Používejte pouze nezávadné ovoce a zeleninu. Důkladně je omyjte.

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

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

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

Zelenina: Zeleninu v zavařovacích sklenicích zalijte horkou svařenou vodou.

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

Konec zavařování

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

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

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

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

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

Kynutí těsta

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

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





Kynutí těsta


Při kynutí těsta nalijte na dno trouby 200 ml vody.

Pozor!

Nebezpečí poškození povrchu:

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

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

* Rozehřejte pomocí  na 50 °C.

Rozmrazování

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

Pro rozmrazování použijte následující úroveň vkládání:

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

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

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

Udržování teploty

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

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

Těsto dejte do žáruvzdorné mísy a postavte ji na rošt. Provedte 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 úrovně vkládání uvedené v tabulce.

Pokud chcete troubu přehřát, 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.

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

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

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

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

Zkušební pokrm

Tyto tabulky byly sestaveny pro zkušební instituce, aby bylo usnadněno testování našich spotřebičů.

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

Pečení

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

Úrovně vkládání při pečení na dvou úrovních:

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

Úrovně vkládání při pečení na třech úrovních:

- plech na pečení: úroveň 5
- univerzální plech: úroveň 3
- plech na pečení: úroveň 1

Pečení

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

* 5 min předehřejte, nepoužívejte funkci rychlého ohřevu

** Předehřejte, nepoužívejte funkci rychlého ohřevu

Grilování

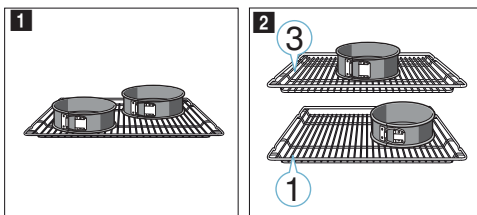
Pokrm	Příslušenství	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
Opečené toasty	Rošt	5	☐	3	0,5-1,5
Hovězí burger, 12 ks	Rošt	4	☐	3	25-30**

* Nepředehřejte

** Po 2/3 celkové doby obraťte.

Pečení ve dvou dortových formách:

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



Upozornění

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

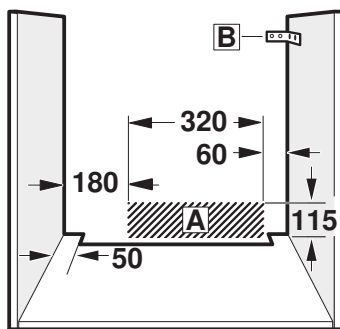
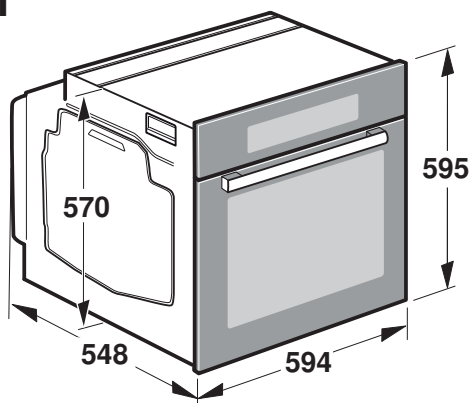
Grilování

Navíc vložte univerzální plech.

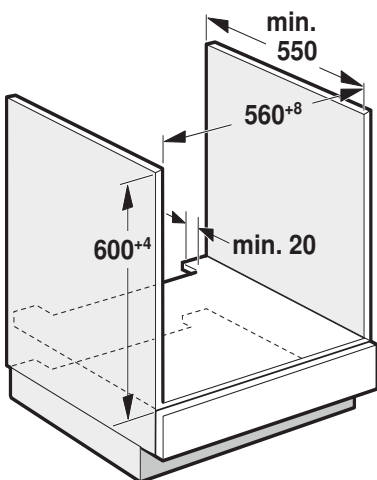
Zachytí se do něj tekutina a trouba zůstane čistší.



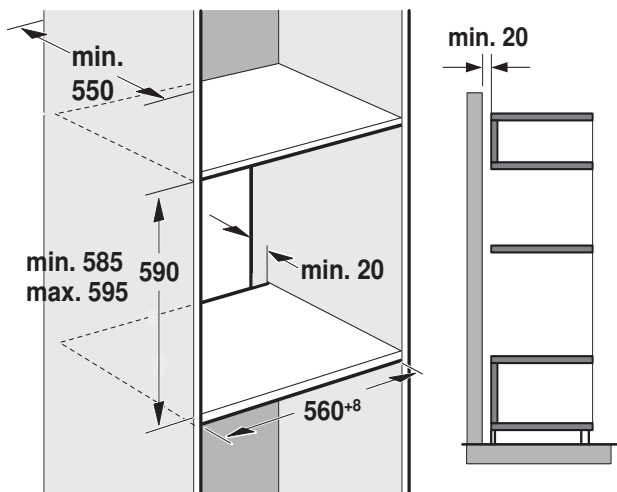
1



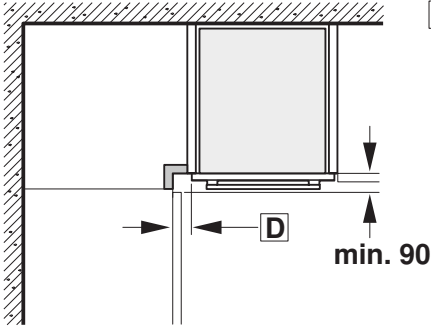
2



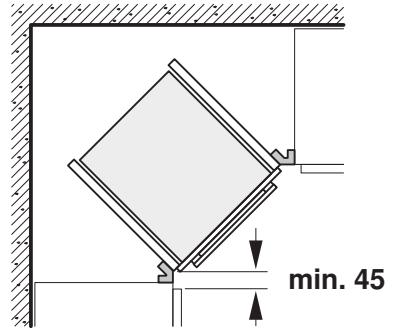
3



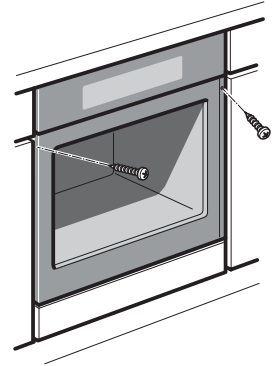
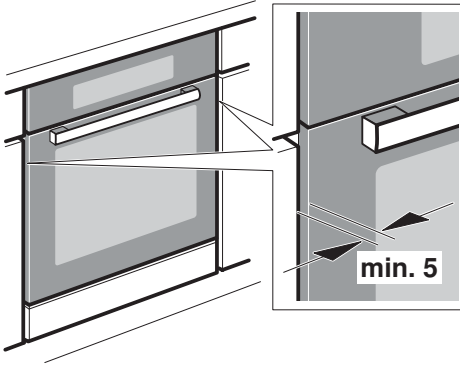
4



C



5



Důležité pokyny - obrázek 1

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

Spotřebič pod pracovní deskou – obrázek 2

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

Spotřebič ve vysoké skříňce – obrázek 3

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

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

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

Vestavba do rohu – obrázek 4

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

Připojení spotřebiče

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

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

Při veškerých montážních pracích musí být spotřebič odpojený od sítě.

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

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

Ochrana proti dotyku musí být zajištěna vestavbou.

Přívodní kabel se zástrčkou s ochranným kontaktem

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

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

Přívodní kabel bez zástrčky s ochranným kontaktem

Elektrické připojení smí provádět pouze koncesovaný odborník. V pevné elektrické instalaci musí být nainstalováno dělicí zařízení s fázemi podle stavebních předpisů. V přípojné zásuvce identifikujte fázový a neutrální (nulový) vodič. Při chybném připojení se může spotřebič poškodit.

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

Pouze Švédsko, Finsko a Norsko

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

Upevnění spotřebiče – obrázek 5

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

1. Spotřebič zcela zasuňte a středově vyrovnejte.
 2. Spotřebič přišroubujte.
- Mezera mezi pracovní deskou a spotřebičem se nesmí zakrývat žádnými přidávajícími lištami. Na postranních stěnách vestavné skříňky nesmí být připevněny tepelněizolační lišty.

Demontáž

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

Záruční podmínky

společnosti BSH domácí spotřebiče s.r.o.

1. Záruka

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

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

2. Pořizovací doklad a záruční list

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

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

3. Uplatnění záruky

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

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

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

Seznam autorizovaných servisů je k dispozici na <http://www.siemens-home.bsh-group.com/cz>.

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

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

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

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

4. Neoprávněnost reklamace

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

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

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

5. Náhradní díly

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

6. Pozáruční servis

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

7. Rozšířená záruka nad rámec zákona

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

8. Upozornění pro prodejce

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

9. Ochrana osobních údajů

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

10. Prohlášení o hygienické nezávadnosti výrobků

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

Ujištění dovozce o vydání prohlášení o shodě

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

B/S/H/

Kontakt na servis domácích spotřebičů SIEMENS

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

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

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

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

Aktuální informace o servisu naleznete na internetových stránkách

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

Zde máte možnost sjednat opravu pomocí online formuláře.

SIEMENS



Rúra na pečenie
HB57ABS0

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

sk Návod na používanie

Obsah

	Použitie podľa určenia	4
	Dôležité bezpečnostné pokyny	5
	Všeobecné pokyny	5
	Halogénové svetlo	6
	Funkcia čistenia	6
	Príčiny poškodenia	6
	Všeobecné pokyny	6
	Ochrana životného prostredia	7
	Tipy na úsporu energie	7
	Ekologická likvidácia spotrebiča	7
	Zoznámenie sa so spotrebičom	8
	Ovládací panel	8
	Tlačidlá a displej	8
	Druhy ohrevu a funkcie	9
	Teplota	10
	Priestor na pečenie	10
	Príslušenstvo	10
	Základné príslušenstvo	10
	Vkladanie príslušenstva	10
	Zvláštne príslušenstvo	11
	Pred prvým použitím	12
	Prvé uvedenie do prevádzky	12
	Čistenie priestoru na pečenie a príslušenstva	12
	Obsluha spotrebiča	13
	Zapnutie a vypnutie spotrebiča	13
	Nastavenie druhu ohrevu a teploty	13
	Rýchly ohrev	13
	Časové funkcie	14
	Nastavenie doby trvania	14
	Nastavenie času ukončenia	14
	Nastavenie minútky	15
	Nastavenie hodín	16
	Detská poistka	16
	Aktivácia a deaktivácia	16
	Základné nastavenia	17
	Zoznam základných nastavení	17
	Zmena základného nastavenia	17
	Čistenie	17
	Vhodné čistiace prostriedky	17
	Plochy priestoru na pečenie	18
	Udržiavanie spotrebiča v čistote	18
	Funkcia čistenia	19
	Odporúčanie pre čistenie	19
	Pred spustením funkcie čistenia	19
	Nastavenie funkcie čistenia	19
	Po funkcií čistenia	19
	Závesné rošty	20
	Vysadenie a nasadenie závesných roštov	20
	Dvierka spotrebiča	20
	Vysadenie a nasadenie skla dvierok	20
	Čo robiť v prípade poruchy?	22
	Odstránenie drobných závad svojpomocne	22
	Výmena osvetlenia v priestore na pečenie	22
	Zákaznícky servis	23
	E-Nr. a FD	23
	Programy	23
	Riad	23
	Príprava pokrmu	23
	Programy	24
	Nastavenie programu	25
	Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu	26
	Všeobecné pokyny	26
	Koláče a pečivo	27
	Nákypy a gratinované pokrmy	30
	Hydina, mäso a ryby	30
	Zelenina a prílohy	33
	Dezerty	33
	Akrylamid v potravinách	34
	Sušenie	34
	Zaváranie	35
	Kysnutie cesta	36
	Rozmrazovanie	36
	Udržiavanie teploty	36
	Skúšobné pokrmy	37

Ďalšie informácie týkajúce sa spotrebičov, príslušenstva, náhradných dielov a služieb nájdete na internetovej adrese:
www.siemens-home.bsh-group.com/sk

Použitie podľa určenia

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

⚠ Dôležité bezpečnostné pokyny

Všeobecné pokyny

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo požiaru!

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

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

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

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo oparenia!

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

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

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo poranenia!

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

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!

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

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo účinkov magnetizmu!

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

Halogénová žiarovka

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

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

Funkcia čistenia

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

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

Príčiny poškodenia

Všeobecné pokyny

Pozor!

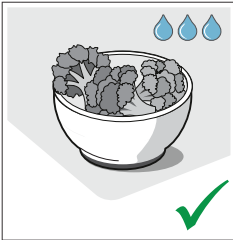
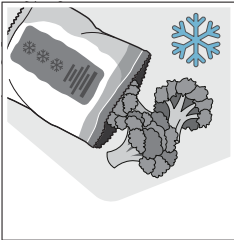
- Príslušenstvo, fólia, papier na pečenie alebo riad na dne priestoru **na pečenie**: Na dno priestoru **na pečenie** nepokladajte žiadne príslušenstvo. Dno priestoru **na pečenie** nevykladajte fóliou akéhokoľvek druhu alebo papierom na pečenie. Nepokladajte žiadny riad na dno priestoru **na pečenie**, ak je nastavená teplota vyššia ako 50 °C. Vzniká akumulácia tepla. Časy pečenia a vyprážania sa už viac nezhodujú a **smalt sa poškodí**.
- **Allobal**: Allobal v priestore **na pečenie** sa nesmie dostať do kontaktu so sklom dvierok. Na skle dvierok môžu vzniknúť trvalé sčarbenia.
- **Voda v horúcom priestore na pečenie**: Nikdy nelejte vodu do horúceho priestoru **na pečenie**. Vzniká vodná para. Zmenou teploty sa môže poškodiť smalt.
- **Vlhkosť v priestore na pečenie**: Vlhkosť v priestore **na pečenie** trvajúca dlhší čas môže viesť ku korózii. Po použití nechajte priestor **na pečenie** vyschnúť. V zatvorenom priestore **na pečenie** neuchovávajúce dlhší čas žiadne vlhké potraviny. V priestore **na pečenie** neuchovávajúce potraviny.
- **Vychladnutie pri otvorených dvierkach**: Po prevádzke s vysokou teplotou nechajte priestor **na pečenie** vychladnúť len zatvorený. Do dvierok spotrebiča nič neprívrite. Aj keď sú dvierka len pootvorené, susediaci nábytok sa môže časom poškodiť. Po prevádzke s vysokou vlhkosťou nechajte priestor **na pečenie** vyschnúť otvorený.
- **Ovocná šťava**: Plech **na pečenie** pri šťavnatých ovocných koláčoch nepokladajte veľkým množstvom ovocia. Ovocná šťava, ktorá preteká z plechu **na pečenie** spôsobí 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 17
- **Dvierka spotrebiča ako sedacia alebo odkladacia plošina**: **Na otvorené dvierka spotrebiča nestúpaťe, nesadajte ani sa na ne nevešajte**. Na dvierka spotrebiča neodkladajte riad alebo príslušenstvo.
- **Vložte príslušenstvo**: Podľa druhu spotrebiča môže príslušenstvo pri zatvorení dvierok spotrebiča poškriabať sklo na týchto dvierkach. Príslušenstvo vždy zasuňte do priestoru **na pečenie** až nadoraz.
- **Preprava spotrebiča**: Spotrebič nenoste alebo nedržte za madlo dvierok. Madlo dvierok neunesie váhu spotrebiča a môže sa zlomiť.

Ochrana životného prostredia

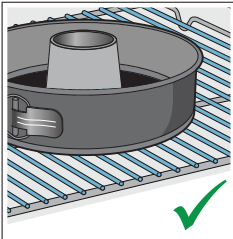
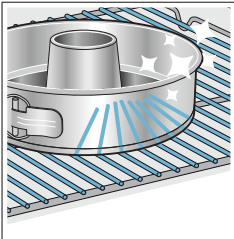
Váš nový spotrebič je mimoriadne energeticky účinný. Nájdete tu tipy, ako s vaším spotrebičom ušetriť ešte viac energie a ako ho zlikvidovať s ohľadom na životné prostredie.

Tipy na úsporu energie

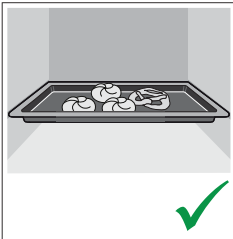
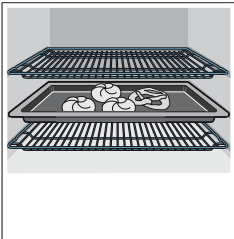
- Spotrebič zahrejte len vtedy, keď je to uvedené v recepte alebo v tabuľkách návodu na používanie.
- Nechajte zmrazené potraviny roztopiť predtým, ako ich vložíte do priestoru na pečenie.



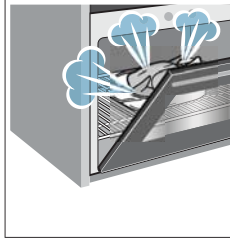
- Používajte tmavé, nacierno lakované alebo smaltované formy na pečenie. Veľmi dobre zachytávajú teplo.



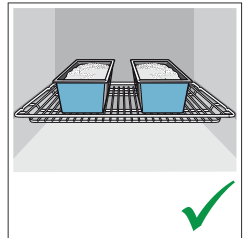
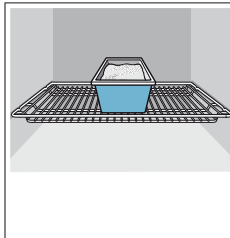
- Odstráňte nepotrebné príslušenstvo z priestoru na pečenie.



- Dvierka spotrebiča otvárate počas prevádzky podľa možnosti čo najriedkavejšie.



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



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

Ekologická likvidácia spotrebiča

Obal zlikvidujte v súlade s ochranou životného prostredia.



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

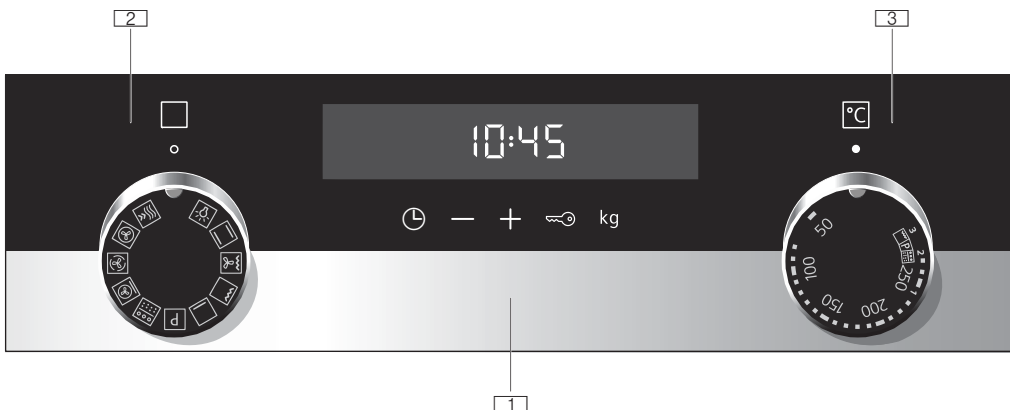
Zoznámene sa so spotrebičom

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

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

Ovládací panel

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



1 Tlačidlá a displej

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

2 Otočný volič

S otočným voličom si nastavíte spôsob ohrevu alebo iné funkcie.

Otočný volič môžete otáčať od nulového nastavenia doľava alebo doprava.

3 Volič teploty

S voličom teploty si nastavíte spôsob vykurovania alebo si zvolíte nastavenie pre ostatné funkcie. Volič teploty môžete otáčaním doprava nastaviť od nuly až po najvyššiu teplotu, teda až nadoraz. Nič okrem toho.

Upozornenie:

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



Tlačidlá a displej

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

Symbol	Význam
	Časové funkcie Opakovaným stláčaním zvolíte minútku  , dobu trvania  , čas ukončenia 
-	Minus Znížiť nastavené hodnoty.
+	Plus Zvýšiť nastavené hodnoty.
	Detská poistka Rúra na pečenie - funkcie na ovládacom paneli vypnúť a zapnúť.
kg	Hmotnosť Zvoliť hmotnosť u programov.

Displej








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

Aby ste mohli využívať časové funkcie, niekoľkokrát jemne stlačte tlačidlo  . Ktorá hodnota je momentálne v popredí vám ukazuje šípka  pod alebo nad jednotlivým symbolom.

Druhy ohrevu a funkcie





S otočným voličom si nastavíte spôsob ohrevu alebo iné funkcie.

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

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

Ďalšie funkcie

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

Funkcia	Použitie
 Rýchly ohrev	Rýchlo predhriať priestor na pečenie , bez prípravy.
 Osvetlenie priestoru na pečenie	Zapnúť osvetlenie priestoru na pečenie bez funkcie. Uľahčí vám napríklad čistenie priestoru na pečenie .
 Programy	Pre veľa chodov (jedál) sú už v spotrebiči naprogramované vhodné nastavené hodnoty. → "Programy" na strane 23
 Ecolýza	Čistiaca funkcia Ecolýza čistí priestor na pečenie takmer sama. → "Čistiaca funkcia" na strane 19

Teplota

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

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

Poloha		Význam
●	Poloha na nule	Spotrebič nezohrieva.
50-275	Teplotné rozmedzie	Nastaviteľná teplota v priestore na pečenie v °C.
1, 2, 3 alebo I, II, III	Stupne grilovania	Nastaviteľné stupne na grilovanie, veľkoplošný ☐ a maloplošný ☐ gril (podľa druhu spotrebiča). Stupeň 1 = slabý Stupeň 2 = stredný Stupeň 3 = silný
P	Programy	Umiestnenie pre funkciu programu.
☐	Funkcia čistenia	Stupeň pre funkciu čistenia.

Ukazovateľ teploty

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

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

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

Priestor na pečenie

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

Otváranie dveriek rúry

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

Osvetlenie priestoru na pečenie

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

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

Chladiaci ventilátor

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

Pozor!

Vetraciu štrbinu nezakrývajte. Inak sa spotrebič prehreje.

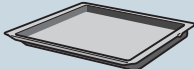
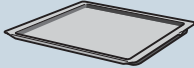
Aby po prevádzke priestor na pečenie rýchlejšie vychladol, chladiaci ventilátor istý čas ešte dobieha.

Príslušenstvo

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

Základné príslušenstvo

V závislosti od typu spotrebiča môže byť dodané príslušenstvo rôzne.

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

Používajte len originálne príslušenstvo. Je špeciálne prispôbené vášmu spotrebiču.

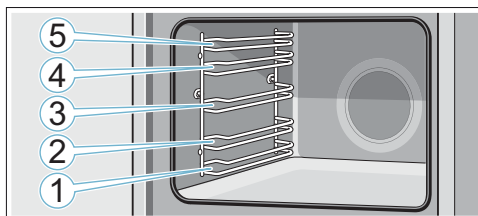
Príslušenstvo si môžete dokúpiť v zákazníckom servise, v špecializovaných predajniach.

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

Vkladanie príslušenstva

Varný priestor má 5 úrovní vkladania. Tieto úrovne sa počítajú zdola nahor.

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



Príslušenstvo zasuňte vždy medzi obidve vodiace tyče danej úrovne vkladania.

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

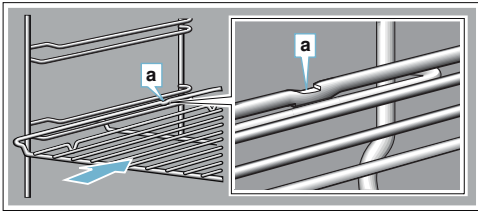
Upozornenia

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

Funkcia zacvaknutie

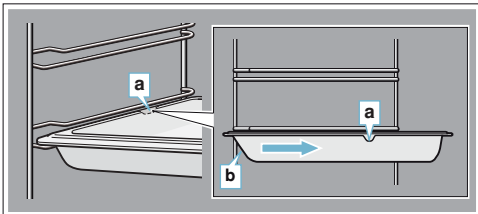
Príslušenstvo sa môže vytiahnuť približne až do polovice, kým sa nezaistí. Táto funkcia zabraňuje prevráteniu príslušenstva pri vytiahnutí. Príslušenstvo sa musí správne zasunúť do priestoru **na pečenie**, aby fungovala ochrana proti prevráteniu.

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



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

Príklad na obrázku: Univerzálny plech

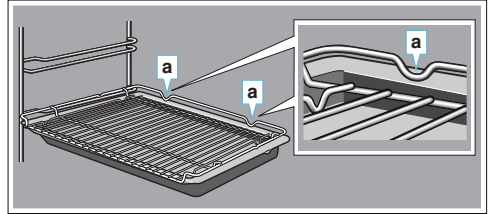


Kombinovanie príslušenstva

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

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

Príklad na obrázku: Univerzálny plech



Zvláštne príslušenstvo

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

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

Upozornenie: Nie každé zvláštne príslušenstvo sa hodí ku každému spotrebiču. Uveďte pri kúpe vždy presné označenie (E-Nr.) vášho spotrebiča. → "Zákaznícky servis" na strane 23

Zvláštne príslušenstvo

Rošt

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

Plech na pečenie

Na koláče na plechu a drobné pečivo.

Univerzálny plech

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

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

Vkladací rošt

Na mäso, hydinu a ryby.

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

Univerzálny plech s nepríhnavým povrchom

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

Pečivo a mäso sa dajú ľahšie uvoľniť z univerzálného **plechu**.

Plech na pečenie s nepríhnavým povrchom

Na koláče na plechu a drobné pečivo.

Pečivo sa ľahšie uvoľní z plechu.

Dva univerzálne plechy úzke

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

Profi-plech

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

Profi-plech s vkladacím roštom

Na prípravu veľkých množstiev.

Veko na profi-plech

Veko zmení profi-plech 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 plechu.

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 nákyrov.

Sklenená miska

Na prípravu veľkých kusov mäsa, šľavnatých koláčov a nákyrov.

Sklenená panvica

Na nákyry, zeleninové jedlá a pečivo.

Výsuv s klipom

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

Výsuvný systém, 1 výška

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

Výsuvný systém, 2 výšky

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

Výsuvný systém, 3 výšky

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

**Pred prvým použitím**

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

Prvé uvedenie do prevádzky


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

Nastavenie času

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

Čas začína pri 12:00 hod.

1. Tlačidlom **-** alebo **+** nastavte čas.

2. Na potvrdenie stlačte tlačidlo .

Na displeji sa zobrazí aktuálny čas.

Čistenie priestoru na pečenie a príslušenstva

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

Čistenie priestoru na pečenie


Aby sa odstránil vône novoty spotrebiča, rozohrejte prázdny, uzavretý priestor na pečenie.

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

Uskutočnite uvedené nastavenia. Ako nastaviť druh ohrevu a teplotu sa dozviete v nasledujúcej kapitole.

→ "Obsluha spotrebiča" na strane 13

Nastavenia

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

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

Čistenie príslušenstva

Príslušenstvo dôkladne vyčistite umývacím roztokom a handričkou alebo mäkkou kefkou.

Obsluha spotrebiča

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

Zapnutie a vypnutie spotrebiča

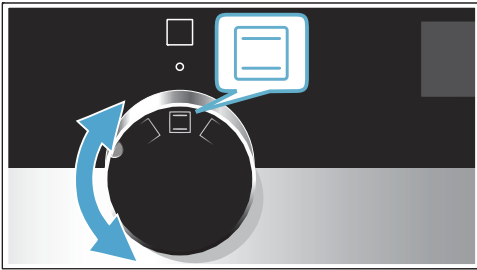
Otočný volič zapína a vypína spotrebič. Hneď, ako nastavíte polohu okrem nulovej, spotrebič sa zapne. Pre vypnutie spotrebiča nastavte otočný volič na nulu.

Nastavenie druhu ohrevu a teploty

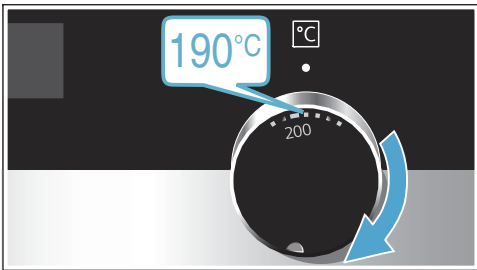
S voličom teploty a otočným voličom si nastavíte váš spotrebič veľmi jednoducho. Aký spôsob vyhrievania je pre ktoré jedlo optimálny, si pozrite v návode na použitie. → "Zoznámenie sa so spotrebičom" na strane 8

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

1. Otočným voličom nastavte druh ohrevu.



2. Voličom teploty nastavte teplotu alebo stupeň grilovania.



Po niekoľkých sekundách sa začne spotrebič ohrievať.

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

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

Zmena

Môžete druh ohrevu a teplotu kedykoľvek ktorýmkoľvek voličom meniť.

Rýchly ohrev


S rýchlym ohrevom môžete skrátiť čas rozohrievania.

Použite najlepšie potom:

-  3D horúci vzduch

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

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

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

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

Časové funkcie

Váš spotrebič má rôzne časové funkcie.

Časové funkcie	Použitie
I→ Doba trvania	Po uplynutí nastavené doby trvania spotrebič automaticky ukončí prevádzku.
→ Čas ukončenia	Zadajte dobu trvania a požadovaný čas ukončenia. Spotrebič sa automaticky zapne tak, aby sa prevádzka v požadovanom čase skončila.
🔔 Minútka	Minútka funguje ako minútka. Beží nezávisle od prevádzky a ostatných časových funkcií a neovplyvňuje tým spotrebič.
🕒 Hodiny	Kým beží v popredí iná funkcia, ukáže vám spotrebič na displeji hodiny.

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

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

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

Nastavenie doby trvania

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

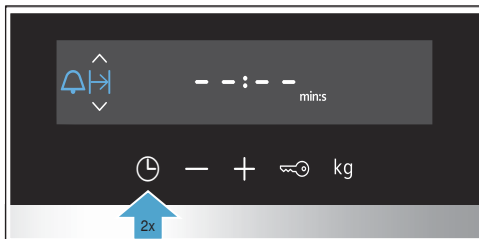
Nastaví sa dá maximálne 23 hodín a 59 minút. Do jednej hodiny sa čas prípravy nastaví v minútových intervaloch, potom v 5-minútových intervaloch.

Vždy potom, ako stlačíte tlačidlo ako prvé, za čne doba trvanie pri ďalšej nastavenej hodnote: 10 minút tlačidlom a 30 minút tlačidlom .

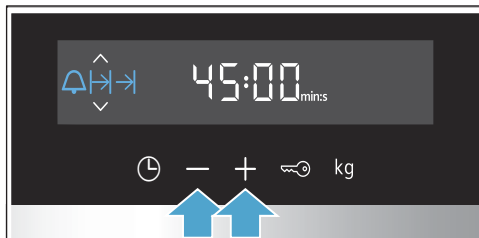
Príklad na obrázku: Doba trvania 45 minút.

1. Nastavte druh ohrevu a teplotu alebo stupeň.
2. Dvakrát stlačte tlačidlo .

Na displeji sa zobrazí doba trvania I→.



3. Nastavte dobu trvania tlačidlom alebo .



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

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

Doba trvania 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 otočný volič na nulu.

Zmena a prerušenie

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

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

Vyvolanie časových funkcií

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

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

Nastavenie času ukončenia

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

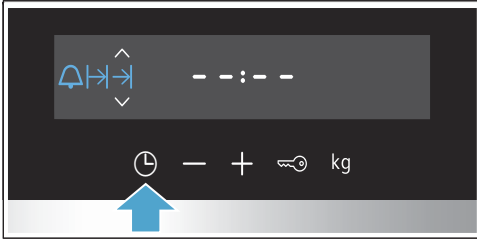
Upozornenia

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

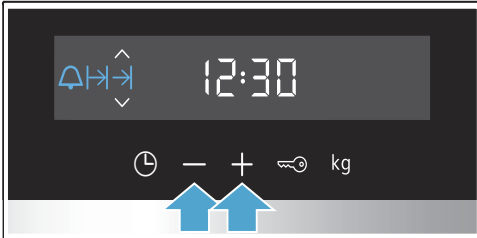
Koniec doby trvania sa môže posunúť maximálne o 23 hodín a 59 minút.

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

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



4. Tlačidlom + alebo – posuňte koniec na neskoršie.



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

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

Uplynula doba trvania

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

Hneď po ukončení signálu môžete obnoviť nastavenie stlačením tlačidla +.

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

Zmena a prerušenie

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

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

Vyvolanie časových funkcií

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

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

Nastavenie minútky

Minútka beží paralelne s ostatnými nastaveniami. Môžete ju kedykoľvek nastaviť, aj keď je spotrebič vypnutý. Má vlastný zvukový signál, takže budete počuť, či uplynul čas minútky alebo doba trvania. Nastaviť sa dá maximálne 23 hodín a 59 minút. Do 10 minút sa dá nastaviť čas minútky v 30 sekundových intervaloch. Čím vyššia hodnota, tým väčšie časové intervaly.

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

1. Stláčajte tlačidlo ☹, kým sa nezobrazí symbol minútky ⌚.
2. Nastavte čas minútky pomocou tlačidla – alebo tlačidla +.

Po niekoľkých sekundách začína plynúť čas minútky.

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

Doba minútky uplynula

Zaznie signál. Na displeji je zobrazená doba minútky na nule.

Vypnite minútka ktorýmkoľvek tlačidlom.

Zmena a prerušenie

Tlačidlom – alebo tlačidlom + zmeňte dobu minútky. Po niekoľkých sekundách sa zmena nastaví.

Tlačidlom – nastavte dobu minútky naspäť na nulu. Minútka je vypnutá.

Vyvolanie časových funkcií


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

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

Nastavenie hodín

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

Otočný volič musí byť v polohe na nule

1. Stlačte tlačidlo .

Čas prestáva blikať.

2. Tlačidlom  alebo  nastavte čas.




Po niekoľkých sekundách sa nastavený čas prevezme.

Upozornenie: Aktuálny čas sa zobrazí na displeji.

→ "Základné nastavenie" na strane 17

Zmena času

Čas môžete podľa požiadavky zmeniť na letný alebo zimný čas.

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

Detská poisťka

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

Upozornenia

- To, či je možné funkciu detská poisťka nastaviť alebo nie, môžete meniť v základných nastaveniach.
→ "Základné nastavenia" na strane 17
- Pripojený varný panel detská poisťka rúry nijako neovplyvní.
- Po výpadku elektrickej energie už detská poisťka nie je aktívna.


Aktivácia a deaktivácia


Otočný volič musí byť v polohe na nule.

Tlačidlo  stlačte cca na 4 sekundy.

Na displeji sa zobrazí symbol.

Detská poisťka je aktivovaná.

Upozornenie: Ak je nastavená minútka , čas naďalej plynie. Kým je aktívna detská poisťka, nie je možné zmeniť dobu minútky.

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

Základné nastavenia

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





Zoznam základných nastavení

Podľa výbavy vášho spotrebiča nie sú dostupné všetky základné nastavenia.

Základné nastavenie	Výber
c 1 Zobrazenie času	<input type="checkbox"/> Skrytie času <input checked="" type="checkbox"/> Ukázať čas.
c 2 Trvanie signálu po uplynutí doby trvania alebo času na minútke.	<input type="checkbox"/> cca 10 sekúnd <input checked="" type="checkbox"/> cca 30 sekúnd <input type="checkbox"/> cca 2 minúty
c 3 Tón stlačenia tlačidla	<input type="checkbox"/> = vypnutý <input checked="" type="checkbox"/> = zapnutý
c 4 Doba behu chladiaceho ventilátora	<input type="checkbox"/> krátky <input checked="" type="checkbox"/> stredný <input type="checkbox"/> dlhý <input type="checkbox"/> extra dlhý
c 5 Čas čakania, kým sa nastavenie uloží	<input type="checkbox"/> cca 3 sekundy <input checked="" type="checkbox"/> cca 6 sekúnd <input type="checkbox"/> cca 10 sekúnd
c 6 Možné aktivovanie detskej poistky	<input type="checkbox"/> nie <input checked="" type="checkbox"/> áno
c 7 Tvrdosť vody	<input type="checkbox"/> = zmäknutá <input type="checkbox"/> mäkká <input checked="" type="checkbox"/> stredný <input type="checkbox"/> tvrdá <input type="checkbox"/> veľmi tvrdá
* Nastavenie z výrobného závodu (v závislosti od typu spotrebiča sa môže nastavenie z výrobného závodu líšiť)	
** Nie je k dispozícii u všetkých typov spotrebičov.	

Zmena základného nastavenia

Otočný volič musí byť v polohe na nule.

1. Tlačidlo  stlačte cca na 4 sekundy. Zobrazí sa prvé základné nastavenie, napr. symbol alebo symbol **c 1** / **!**.
2. V prípade potreby nastavenie zmeníte stlačením tlačidla **-** alebo **+**.
3. Potvrďte tlačidlom .
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 výrobného závodu.

Čistenie

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

Vhodné čistiace prostriedky

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

Pozor!

Poškodenie povrchu

Nepoužívajte

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

Nové čistiace špongie pred použitím dôkladne premyte.

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

Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

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

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

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

Upozornenia

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

Plochy priestoru na pečenie

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

Dno priestoru **na pečenie** je smaltované a má hladký povrch.

Čistenie smaltovaných plôch

Hladké smaltované plochy vyčistíte handričkou a horúcim umývacím roztokom alebo octovou vodou. Osušte mäkkou utierkou. Prípálené zvyšky jedál namočte vlhkou handričkou a umývacím roztokom. Pri silnom znečistení použite drôtenku z ušľachtilej ocele alebo čistiaci prostriedok na rúry.

Priestor **na pečenie** nechajte po čistení vyschnúť otvorený.

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

Čistenie samočistiacich plôch

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

Keď sa už samočistiace plochy samé nedostatočne čistia a vznikajú tmavé škrvny, môžete ich vyčistiť spustením funkcie čistenia. Všimnite si údaje v príslušnej kapitole. → "*Funkcia čistenia*" na strane 19

Pozor!

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

Udržiavanie spotrebiča v čistote

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

Varovanie – Nebezpečenstvo požiaru!

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

Tipy

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






Funkcia čistenia

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

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

Odporúčanie pre čistenie

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

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

Pozor!

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

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

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

Pred spustením funkcie čistenia

Z priestoru na pečenie vyberte závesné rošty, teleskopické výsuvy, príslušenstvo a riad.


Čistenie dna priestoru na pečenie a dvierok spotrebiča

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

Pozor!

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



Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

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

Nastavenie funkcie čistenia

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

Doba trvania je pri funkcii čistenia pevne prednastavená na 1 hodinu. Nedá sa zmeniť.



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

Funkcia čistenia sa spustí. Na displeji plyní doba trvania.

Počas priebehu funkcie čistenia vetrajte kuchyňu.

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

Posunutie času ukončenia

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

Po spustení spotrebič prejde do čakacej pozície.

Zmena a prerušenie

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

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

Po ukončení funkcie čistenia

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

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

Závesné rošty

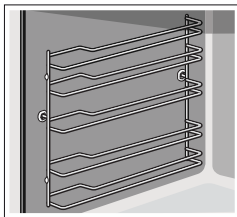
Pri starostlivom ošetrovaní a čistení zostane váš spotrebič dlho pekný a funkčný. Tu sa dozviete, ako môžete vyvesiť a vyčistiť závesné rošty.

Vysadenie a nasadenie závesných roštov

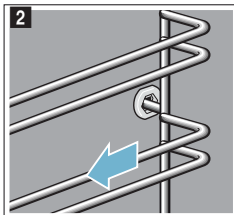
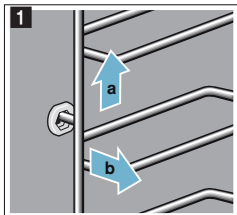
Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

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

Vysadenie závesných roštov



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

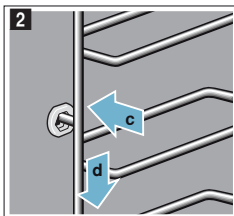
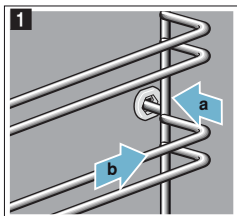


Rošty vyčistíte čistiacim prostriedkom a špongiou. Ak je znečistenie ťažko odstrániteľné, použite kefku.

Nasadenie závesných roštov

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

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



Dvierka spotrebiča

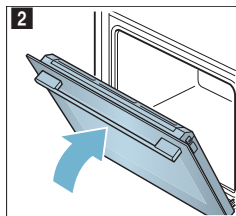
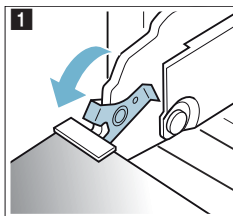
Pri starostlivom ošetrovaní a čistení zostane váš spotrebič dlho pekný a funkčný. Tu sa dozviete, ako môžete vyčistiť dvierka spotrebiča.

Vysadenie a nasadenie skla dvierok

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

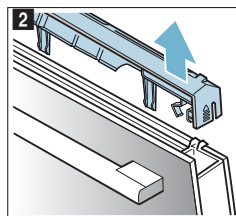
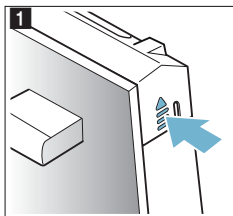
Zaistenie dvierok spotrebiča

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

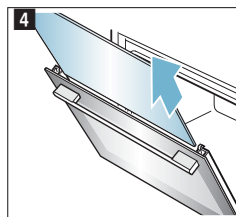
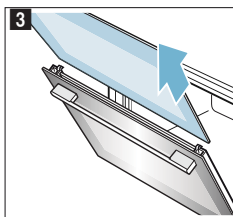


Vysadenie skla dvierok

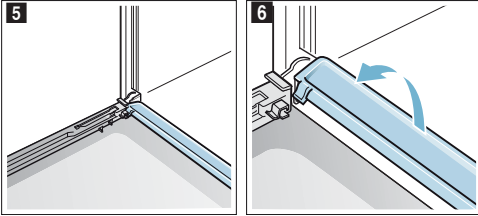
1. Mierne otvorte dvierka spotrebiča.
2. Zatlačte na kryt vľavo a vpravo (Obrázok 1).
3. Odoberte kryt (Obrázok 2).



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



- V prípade potreby môžete vytiahnuť kondenzačnú lištu na čistenie. Potom celkom otvorte dvierka spotrebiča (Obrázok 3).
- Odklopte a vytiahnite kondenzačnú lištu (Obrázok 3).



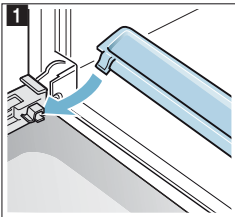
Vyčistite sklá čistiacim prostriedkom na sklo a mäkkou handričkou. Utrite kondenzačnú lištu utierkou a horúcim roztokom na umývanie.

⚠ Varovanie **Nebezpečenstvo poranenia!**

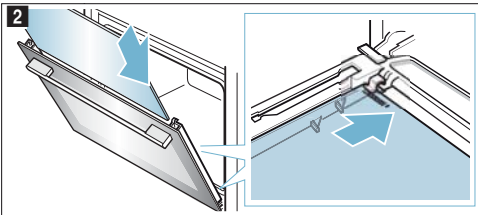
- Poškrábané sklo na dvierkach spotrebiča môže prasknúť. Nepoužívajte škrabku na sklo, ostré alebo abrazívne čistiace prostriedky.
- Závesy dvierok spotrebiča sa pri otváraní a zatváraní zatvárajú a môžete sa privrieť. Nesiahajte do priestoru závesov.

Nasadenie skla dvierok

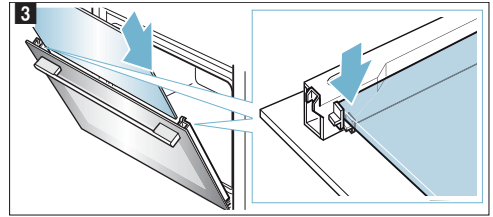
- Celkom otvorte dvierka spotrebiča a opäť zložte kondenzačnú lištu. Potom lištu opäť zasuňte a otočte smerom dole (Obrázok 1).



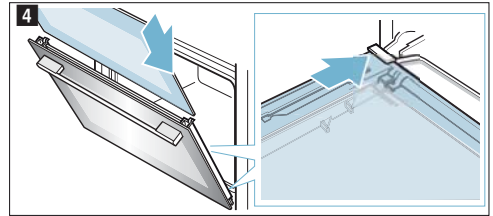
- Zasuňte vnútorné sklo a dávajte pozor na to, aby bolo sklo v držiaku umiestnené smerom dole (Obrázok 2).



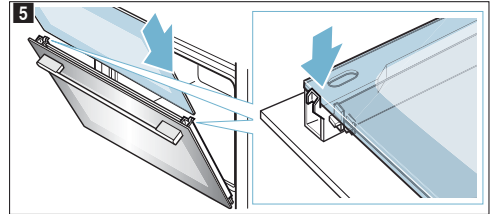
- Prítlačte vnútorné sklo smerom hore (Obrázok 3).



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



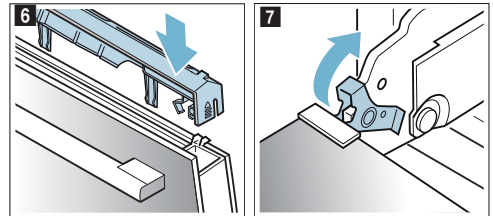
- Prítlačte vonkajšie sklo smerom hore (Obrázok 5).



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

- Dvierka spotrebiča celkom otvorte.

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



- Zatvorte dvierka spotrebiča.

Pozor!

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

❓ Čo robiť v prípade poruchy?

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

Odstránenie drobných závad svojpomocne

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


Keď sa jedlo nevydarí optimálne, na konci návodu na používanie nájdete veľa tipov a upozornení týkajúcich sa prípravy jedál. → "Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu" na strane 26

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

⚠️ Varovanie – Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!

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

Hlásenie porúch na displeji

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

Pokiaľ išlo o ojedinelú poruchu, môžete spotrebič používať bežným spôsobom. Ak sa hlásenie poruchy objaví znova, zavolajte zákaznický servis a uveďte presné hlásenie poruchy. → "Zákaznícky servis" na strane 23

Výmena osvetlenia v priestore na pečenie

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

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

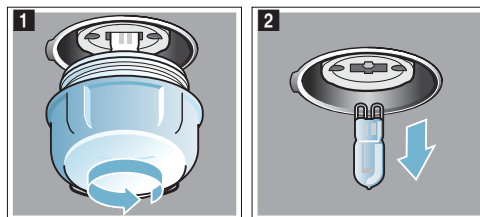
⚠️ Varovanie – Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

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

⚠️ Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

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

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



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

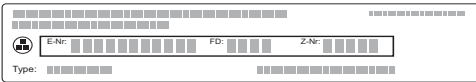
Zákaznícky servis

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

E-Nr. a FD

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

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



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

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

Zákaznícky servis

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

Spofaňte sa na kompetenciu výrobcu. Zabezpečíte tým, že oprava bude vykonaná vyškolenými servisnými technikmi, ktorí sú vybavení originálnymi náhradnými dielmi pre váš spotrebič.

Programy

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

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

Riad

Zohľadnite tiež pokyny výrobcu riadu.

Vhodný riad:

Používajte riad odolný do 300 °C.

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

Pekáče z ušľachtilej ocele sú vhodné len podmienene. Lesklý povrch veľmi silno odráža tepelné žiarenie. Jedlo je menej hnedšie a mäso menej dopečené. Keď použijete pečienku, odnímite kryt. Mäso ešte ogrilujte grilovacím stupňom 3 na 8 až 10 minút.

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

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

Nevhodný riad:

Riad z neglazovanej hlíny 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.

Príprava pokrmov

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 priestoru na pečenie.

Programy

Keď je pečené mäso hotové, malo by ešte odpočívať 10 minút vo vypnutom, zatvorenom priestore na pečenie. Šťava z mäsa sa tak lepšie rozloží. Hmotnosť sa pohybuje (je nastaviteľná) v rozmedzí 0,5 kg až 2,5 kg.


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

Program	Potravina	Riad	Pridajte trochu tekutiny	Úroveň vkladania	Hmotnosť	Upozornenia
01 Kurča, neplnené	Pripravené na varenie, okorenené	Pekáč s vekom	Nie	2	Hmotnosť kurčáťa	Prsia položiť do nádoby smerom hore.
02 Morčacie prsia	Kúsky, okorenené	Pekáč s vekom	Zakryť vekom, eventuálne pridať 250 g zeleniny	2	Morčacie prsia	Mäso predtým neopekať.
03 Eintopf, so zeleninou	Vegetariánska	Pekáč s vekom	Podľa receptu	2	Celková hmotnosť	Zeleninu s dlhším časom pečenia (napr. mrkva) nakrájať na menšie kúsky, než zeleninu s kratším časom pečenia (napr. paradajky)
04 Guláš	Hovädzie alebo bravčové mäso s kockami zeleniny	Pekáč s vekom	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 vekom	Nie	2	Hmotnosť mäsa na pečenie	-
06 Dusené hovädzie mäso	Napr. rebro, pliecko alebo svičkovica na kyslo	Pekáč s vekom	Zakryť vekom, eventuálne pridať 250 g zeleniny	2	Hmotnosť mäsa	Mäso predtým neopekať.
07 Hovädzie rolády	So zeleninou alebo plnené mäsom	Pekáč s vekom	Rolády rýchlo poliať, napr. omáčkou alebo vodou	2	Hmotnosť všetkých naplnených rolád	Mäso predtým neopekať.
08 Jahňacie stehno, dusené	Bez kostí, korenené	Pekáč s vekom	Zakryť vekom, eventuálne pridať 250 g zeleniny	2	Hmotnosť mäsa	Mäso predtým neopekať.
09 Tefacia pečienka, chudá	Napr. orech	Pekáč s vekom	Zakryť vekom, eventuálne pridať 250 g zeleniny	2	Hmotnosť mäsa	Mäso predtým neopekať.
10 Bravčová krkovička	Bez kostí, korenená	Pekáč s vekom	Zakryť vekom, 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. Otočný volič a volič teploty nastavte na program .
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 doba trvania.

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

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

Posunutie času ukončenia

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

Po spustení spotrebič prejde do čakacej pozície.

Zmena a prerušenie

Po spustení sa už čas ukončenia nedá zmeniť.

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

Keď chcete zrušiť program, vypnite spotrebič otočením **otočného voliča** 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 úrovni vkladania. Dostanete tipy na použitie riadu a prípravu.

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

Všeobecné pokyny

Odporúčané hodnoty nastavenia

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

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

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

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

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

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

Mierny horúci vzduch

Keď používate mierny horúci vzduch, jedlá zasuňte do studeného, prázdneho vnútorného priestoru rúry. Počas pečenia majte dverka spotrebiča či zatvorené. Pečte len na jednej úrovni.

Pečenie na jednej úrovni

Na pečenie na jednej úrovni použite nasledujúce úrovne vkladania:

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

Pečenie na viacerých úrovniach

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

Pečenie na dvoch úrovniach:

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

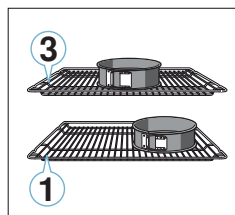
Formy na rošte

- Prvý rošt: úroveň 3
- Druhý rošt: úroveň 1

Pečenie na troch úrovniach:

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

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



Príslušenstvo

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

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

Papier na pečenie

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

Koláče a pečivo

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

Dodržiavajte upozornenia uvedené v odseku na kysnutie cesta.

Formy na pečenie

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

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

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

Koláč vo forme

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

* predhrejte

Koláče na plechu

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

* predhrejte

Drobné pečivo

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

* predhrejte

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

Cukrovinky

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

* predhrejte















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

Chlieb a žemle

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

* predhrejte

Pizza, quiche a pikantné koláče

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

* predhrejte

Tipy na pečenie

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

Nákypy a gratinované pokrmy

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

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

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

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

Hydina, mäso a ryby

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

Pečenie na rošte

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

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

→ "Príslušenstvo" na strane 10

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

Pečenie v 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!

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

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

Lesklé plechy 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.

Vždy použite uvedené úrovne vkladania.

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

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

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

Otvorená nádoba

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

Uzatvorená nádoba

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

Hydina, mäso a ryby môžu byť chrumkavé aj v zakrytej nádobe. Použite plech so skleneným vekom a nastavte vyššiu teplotu.

Grilovanie

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

Položte grilovanú potravinu na rošt. Dodatočne zasuňte univerzálny plech skosenou stranou smerom k dvierkam rúry najmenej o jednu úroveň 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 kusky položte priamo na rošt.

Grilované kusky otáčajte grilovacími kliešťami. Keď do mäsa pichnete vidličku, mäso stratí šťavu 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. Časť zapínania a vypínania závisí od nastaveného stupňa grilovania.
- Pri grilovaní môže vzniknúť dym.

Teplotná sonda

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

Odporúčané hodnoty nastavenia

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

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

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

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

Hydina

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

Najprv narežte kožu na prsiach kačky. Prsia kačky neobracajte.

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

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

Mäso

Chudé mäso podľa želania potrite tukom alebo obložte plátkami slaniny.

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

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

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

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

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

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

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

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

Ryba

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

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

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

Hydina

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

* 5 min predhrievajte

Mäso

Pokrm	Príslušenstvo/riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Kroky	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
Bravčové pečené bez kože, napr. krkovička, 1,5 kg	Otvorená nádoba	2		-	160-170	150-160
Bravčové pečené s kožou, napr. pliecko, 2 kg	Otvorená nádoba	2		-	180-190	160-180
Bravčová panenka, 1,5 kg	Otvorená nádoba	2		-	190-200	100-110***
Bravčové steaky, hrúbka 2 cm	Rošt	4		-	3	20-25**
Hovädzie filé, stredne prepečené, 1 kg	Otvorená nádoba	3		-	210-220	40-50**
Dusené hovädzie mäso, 1,5 kg	Otvorená nádoba	2		-	200-220	140-160
Roastbeef, stredne prepečený, 1,5 kg	Otvorená nádoba	3		-	200-220	60-70
Burger, výška 3 – 4 cm	Rošt	4		-	3	25-30
Teľacie pečené, 1,5 kg	Otvorená nádoba	2		-	160-180	115-130
Teľacie koleno, 1,5 kg	Otvorená nádoba	2		-	200-220	110-125
Jahňacie stehno bez kostí, stredne prepečené, 1,5 kg	Otvorená nádoba	2		-	170-190	70-80***
Jahňací chrbát s kosťou, medium, 1,5 kg	Rošt	2		-	180-190	45-55***
Grilovaná klobása	Rošt	3		-	3	15-20
Fašírka, 1 kg	Otvorená nádoba	2		-	170-180	65-75

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

Ryba

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

* predhrejte
 ** dolu zasuňte univerzálny plech do úrovne vkladania 2 **Tipy pre pečenie a**


Tipy pre pečenie a dusenie

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

Zelenina a prílohy

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

Pridržiavajte sa údajov v tabuľke.

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

Dezerty

S vaším spotrebičom si môžete sami vyrobiť soufflé a jogurt.



Soufflé


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

Jogurt

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

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

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

* rozohrejte ohrevom  do 100 °C

Akrylamid v potravinách

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

Tipy na prípravu pokrmov s nízkym obsahom akrylamidu	
Všeobecne	<ul style="list-style-type: none"> ■ Časy pečenia zachovávajújte čo najkratšie. ■ Opekajte jedlá do zlata, nie príliš do hnedá. ■ Veľké, husté jedlo obsahuje menej akrylamidu.
Pečenie	<p>S horným/dolným ohrevom max. 200 °C. S horúcim vzduchom max. 180 °C.</p>
Cukrovinky	<p>S horným/dolným ohrevom max. 190 °C. S horúcim vzduchom max. 170 °C. Vajíčko alebo žltok znižujú tvorbu akrylamidu.</p>
Hranolčeky z rúry	<p>V jednej vrstve ich rovnomerne rozmiestite na plech. Na každom plechu pečte min. 400 - 600 g, aby sa hranolčeky nevysušili a boli chrumkavé.</p>

Sušenie

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

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

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

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

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





Na sušenie použite nasledovné úrovne vkladania:

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

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

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

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

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

Zaváranie

Vo vašom spotrebiči môžete zavárať ovocie a zeleninu.

Varovanie – Nebezpečenstvo poranenia!

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

Poháre

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

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

Zaváracie poháre sa počas zavárania nesmú dotýkať priestoru na pečenie.

Príprava ovocia a zeleniny

Používajte len kvalitné ovocie a zeleninu. Dôkladne ich umyte.

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

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

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

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

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





Ukončenie zavárania

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

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

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

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

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

Kysnutie cesta

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

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

Prvé kysnutie

Pre prvé kysnutie dajte 200 ml vody na dno priestoru na pečenie.

Pozor!

Poškodenie povrchu

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

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

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





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


Druhé kysnutie

Pečivo položte do úrovne 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.

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

* rozohrejte pomocou  na 50 °C.

Rozmrazovanie

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

Na rozmrazovanie používajte nasledujúce úrovne vkladania:

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




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

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

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

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

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

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

Udržiavanie teploty

S druhom ohrevu Horný/dolný ohrev môžete uvarené jedlá udržiavať teplé. Zabránite tak vytváraniu kondenzátu a priestor na pečenie nemusíte utierať. Hotové jedlá neudržiavajte teplé dlhšie ako dve hodiny. Myslite na to, že niektoré jedlá sa udržiavaním teploty ďalej pečú. Jedlá príp. zakryte.

Skúšobné pokrmy

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

Podľa EN 60350-1:2013, príp. IEC 60350-1:2011.

Pečenie

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

Úrovně vkladania pri pečení na dvoch úrovniach:

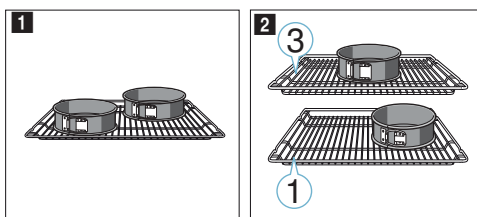
- Univerzálny plech: úroveň 3
- Plech na pečenie: úroveň 1
- Formy na rošte
- Prvý rošt: úroveň 3
- Druhý rošt: úroveň 1

Úrovně vkladania pri pečení na troch úrovniach:

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

Pečenie v dvoch tortových formách :

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



Upozornenia

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

Grilovanie

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

Pečenie

Pokrm	Príslušenstvo/riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
Striekané pečivo	Plech na pečenie	3	☐	140-150*	25-40
Striekané pečivo, 2 úrovne	Univerzálny plech + plech na pečenie	3+1	☒	140-150*	25-35
Striekané pečivo, 3 úrovne	Plech na pečenie + univerzálny plech	5+3+1	☒	130-140*	40-55
Cukrovinky	Plech na pečenie	3	☐	150-160*	20-30
Cukrovinky, 2 úrovne	Univerzálny plech + plech na pečenie	3+1	☒	140-150*	30-40
Cukrovinky, 3 úrovne	Plech na pečenie + univerzálny plech	5+3+1	☒	140-150*	30-40
Vodová piškóta	Tortová forma Ø 26 cm	2	☐	160-170**	25-35
Vodová piškóta, 2 úrovne	Tortová forma Ø 26 cm	3+1	☒	150-160**	35-50
Zakrytý jablkový koláč	2 formy z čierneho plechu, Ø 20 cm	2	☒	160-170	60-80
Zakrytý jablkový koláč, 2 úrovne	2 formy z čierneho plechu, Ø 20 cm	3+1	☒	170-190	70-90

* 5 min. nechajte predhriať, nepoužívajte funkciu rýchleho ohrevu

** nechajte predhriať, nepoužívajte funkciu rýchleho ohrevu

Grilovanie

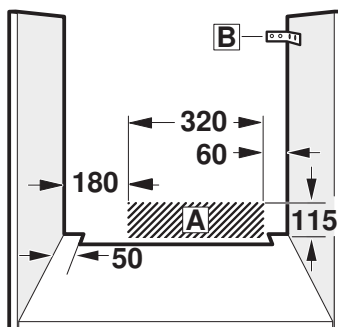
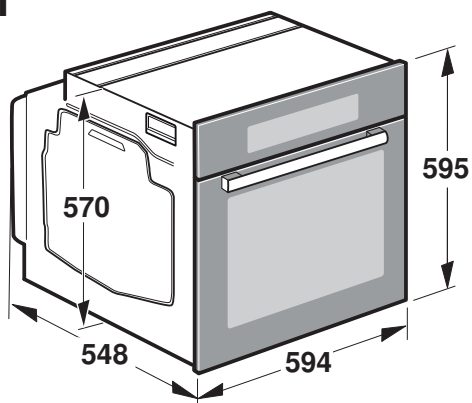
Pokrm	Príslušenstvo	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
Opekanie toastov	Rošt	5	☐	3	0,5-1,5
Beefburger, 12 kusov	Rošt	4	☐	3	25-30**

* nepredhrievajte

** po uplynutí 2/3 celkového času obráťte

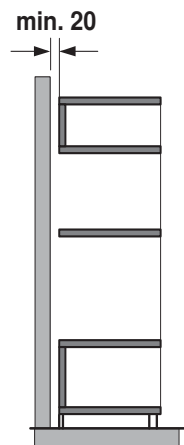
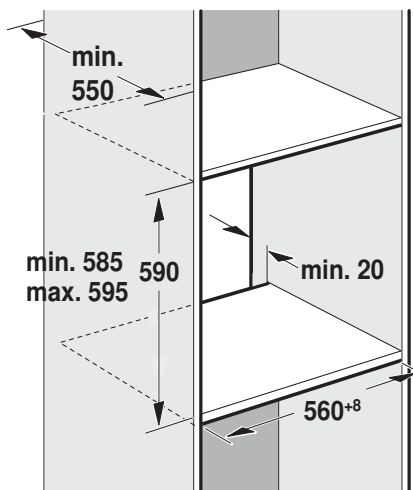
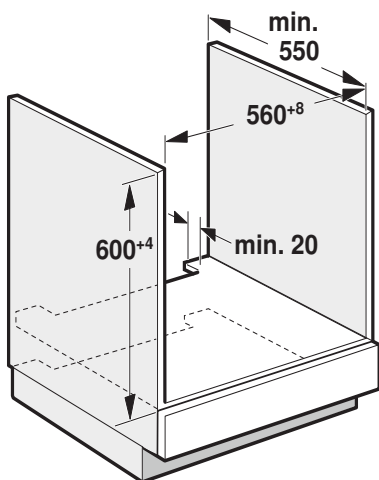


1

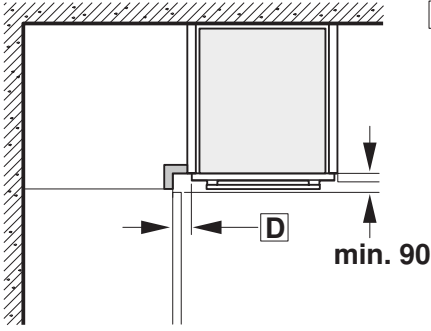


2

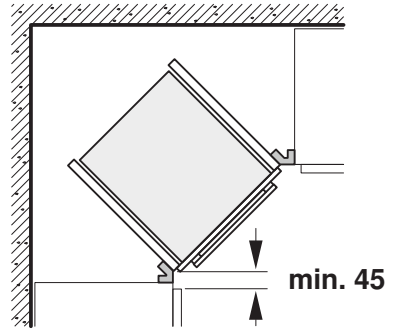
3



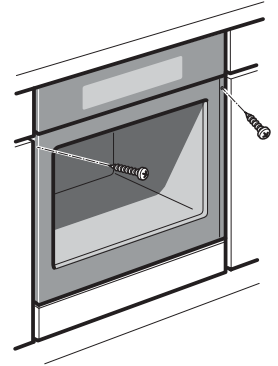
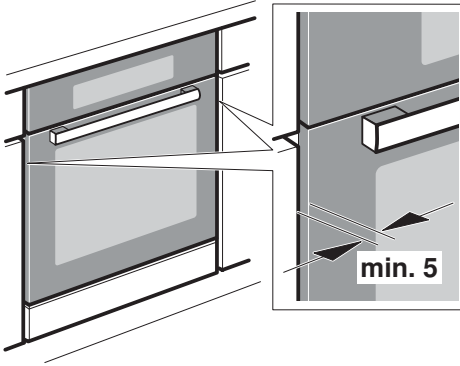
4



C



5



Dôležité pokyny – obrázok 1

- Iba odborné zabudovanie podľa tohto montážneho návodu vám zaručuje bezpečné používanie. Za škody spôsobené chybným zabudovaním zodpovedá technik.
- Po vybalení spotrebič skontrolujte. V prípade poškodenia behom prepravy spotrebič nezapájajte.
- Riadte sa montážnymi pokynmi pre zabudovanie príslušenstva.
- Pred uvedením do prevádzky odstráňte z priestoru na pečenie a dvierok obalový materiál a lepiace fólie.
- Vstavaný nábytok musí byť odolný voči teplote až do 90 °C, príľahlé predné hrany nábytku až do 70 °C.
- Nezabudovávajte spotrebič za dekoračný kryt. Hrozí nebezpečenstvo prehriatia.
- Výrezy v nábytku vykonajte pred zasadením spotrebiča. Odstráňte piliny, funkcia elektrických súčiastok by mohla byť negatívne ovplyvnená.
- Aby ste zabránili porezaniu, používajte ochranné rukavice. Časti, ktoré sú prístupné pri montáži, môžu mať ostré hrany.
- Zásuvka pre pripojenie spotrebiča musí byť umiestnená v oblasti vyšrafovaných plochy **A** alebo mimo priestor zabudovania spotrebiča.
- Neupravený nábytok pripevnite bežne predávaným uholníkom **B** ku stene.
- Rozmery na obrázkoch sú v mm.

Spotrebič pod pracovnou doskou – obrázok 2

Pre odvetrávanie spotrebiča musí byť v medzidne výrez na odvetrávanie. Pracovnú dosku pripevnite ku vstavanému nábytku. Dodržujte pokyny v montážnom návode.

Spotrebič vo vysokej skrínke – obrázok 3

Pre odvetrávanie spotrebiča musí byť v medzidne výrez na odvetrevanie.

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

Spotrebič umiestnite maximálne do takej výšky, aby ste mohli bez problémov vyňať príslušenstva.

Zabudovanie do rohu – obrázok 4

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

Pripojenie spotrebiča

Spotrebič zodpovedá stupňu ochrany 1 a môže byť pripojený iba káblom s ochranným vodičom.

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

Pri všetkých montážnych prácach musí byť spotrebič odpojený zo siete.

Spotrebič môže byť pripojený iba pomocou prívodného kábla, ktorý je súčasťou dodávky. Zapojte prívodný kábel na zadnej strane spotrebiča (zacvaknúť!).

Prívodný kábel dlhý 3,0 m je si možné zaobstaráť u zákaznickeho servisu.

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

Ochrana proti dotyku musí byť zabezpečená zabudovaním.

Prívodný kábel so zástrčkou s ochranným kontaktom.

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

Pokiaľ zástrčka po zabudovaní už nie je prístupná, musí byť v pevnej elektrickej inštalácii vopred nainštalované deliace zariadenie s fázami podľa stavebných predpisov.

Prívodný kábel bez zástrčky s ochranným kontaktom

Elektrické pripojenie môže vykonávať iba koncesovaný odborník.

V pevnej elektrickej inštalácii musí byť nainštalované deliace zariadenie s fázami podľa stavebných predpisov. V pripojnej zásuvke identifikujte fázový a neutrálny (nulový) vodič. Pri chybnom pripojení sa môže spotrebič poškodiť.

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

Iba Švédsko, Fínsko a Nórsko

Spotrebič je možné pripojiť tiež priloženou zástrčkou so systémom ochranného kontaktu. Tento systém musí byť po zabudovaní prístupný. Pokiaľ zástrčka po zabudovaní už nie je prístupná, musí byť v pevnej elektrickej inštalácii vopred nainštalované deliace zariadenie s fázami podľa stavebných predpisov.

Upevnenie spotrebiča – obrázok 5

Pri spotrebičoch s výsuvnými dvierkami vozíka na pečenie sa musia dvierka vopred odstrániť.

1. Spotrebič celkom zasuňte a stredovo vyrovnajte.
 2. Spotrebič priskrutkujte.
- Medzera medzi pracovnou doskou a spotrebičom sa nesmie zakrývať žiadnymi prídavnými lištami. Na bočných stenách vstavanej skrinky nesmú byť pripevnené tepelnoizolačné lišty.

Demontáž

1. Spotrebič odpojte zo siete.
2. Povoľte upevňovacie skrutky.
3. Spotrebič mierne nadvihnite a celkom vytiahnite.

Dovozca: BSH domáci spotrebiče s.r.o.
Radlická 350
158 00 Praha 5

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

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

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

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

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

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

Zápisy o uskutočnených opravách:

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

Upozornenie pre predajcov

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

Záručné podmienky

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

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

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

Vyhlasenie o hygienickej neškodnosti výrobku

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



Symbol uvedený na výrobku alebo jeho obale upozorňuje na to, že výrobok po skončení jeho životnosti nepatrí k bežnému domácejmu odpadu, ale ho treba odovzdať do špeciálnej zberne odpadu na recyklovanie elektrických alebo elektronických spotrebičov. Vašou podporou správnej likvidácie pomáhate opäť získať cenné suroviny a chrániť tak životné prostredie. Ďalšie informácie o recyklovaní tohto výrobku získate na miestnom úrade, v zberni odpadu alebo v združení Envidom, ktoré zabezpečuje zber, prepravu, spracovanie, recykláciu a ekologické zneškodňovanie elektroodpadu v zmysle zákona.

Uistenie dovozcu o vydaní vyhlásenia o zhode

Vážený zákazník,

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

Kontakt na servis domácich spotrebičov SIEMENS

Dodávateľ:

BSH domácí spotřebiče s.r.o.- organizačná zložka Bratislava

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

Príjem opráv:

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

Objednávky príslušenstva a náhradných dielov:

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

Zákaznícke poradenstvo:

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

Aktuálne informácie o servise nájdete na internetových stránkách

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

Tu máte možnosť si dojednať opravu pomocou online formulára.

