

SIEMENS



## Pečící trouba HB278A5S0

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

cz Návod k použití



4 242003 798973



# Obsah

	<b>Použití podle určení</b> .....	4		<b>Režim sabat</b> .....	18
	<b>Důležité bezpečnostní pokyny</b> .....	5		Spuštění režimu sabat .....	18
	Všeobecné pokyny .....	5		<b>Čištění</b> .....	18
	Halogenové světlo .....	5		Vhodné čisticí prostředky .....	18
	Teplotní sonda .....	6		Údržba spotřebiče .....	19
	Funkce čištění .....	6		<b>Funkce čištění</b> .....	19
	<b>Příčiny poškození</b> .....	6		Před funkcí čištění .....	20
	Všeobecné pokyny .....	6		Nastavení funkce čištění .....	20
	<b>Ochrana životního prostředí</b> .....	7		Po funkci čištění .....	20
	Typy pro úsporu energie .....	7		<b>Závěsné rošty</b> .....	20
	Ekologická likvidace spotřebiče .....	7		Vyjmutí a nasazení závěsných roštů .....	20
	<b>Seznámení se se spotřebičem</b> .....	8		Vyjmutí a nasazení teleskopických výsuvů .....	21
	Ovládací panel .....	8		<b>Dvířka spotřebiče</b> .....	22
	Tlačítka a displej .....	8		Vysazení a nasazení dvířek spotřebiče .....	22
	Druhy ohřevu a funkce .....	8		Odstranění krytu dvířek .....	23
	Teplota .....	9		Vysazení a nasazení skla dvířek .....	23
	Pečicí prostor .....	10		<b>Co dělat v případě poruchy?</b> .....	25
	<b>Příslušenství</b> .....	10		Odstranění drobných závad svépomocí .....	25
	Základní příslušenství .....	10		Překročení maximální doby provozu .....	25
	Vkládání příslušenství .....	10		Výměna osvětlení v pečicím prostoru .....	26
	Speciální příslušenství .....	11		<b>Zákaznický servis</b> .....	26
	<b>Před prvním použitím</b> .....	12		E-Nr. a FD .....	26
	První uvedení do provozu .....	12		<b>Programy</b> .....	27
	Čištění pečicího prostoru a příslušenství .....	12		Nádobí .....	27
	<b>Obsluha spotřebiče</b> .....	12		Příprava pokrmu .....	27
	Zapnutí a vypnutí spotřebiče .....	12		Programy .....	27
	Nastavení druhu ohřevu teploty .....	12		Nastavení programu .....	29
	Rychlý ohřev .....	13		<b>Testovali jsme pro vás v našem kuchyňském studiu</b> .....	30
	<b>Časové funkce</b> .....	13		Všeobecné pokyny .....	30
	Nastavení doby trvání .....	13		Dorty a koláče .....	30
	Nastavení času ukončení .....	14		Nákypy a gratinované pokrmy .....	34
	Nastavení minutky .....	15		Drůbež, maso a ryby .....	34
	Nastavení hodin .....	15		Přílohy a zelenina .....	37
	<b>Teplotní sonda</b> .....	15		Dezerty .....	37
	Druhy ohřevu .....	15		Akrylamid v potravinách .....	37
	Vložení teplotní sondy do připravovaného pokrmu .....	15		Mírný ohřev .....	38
	Nastavení vnitřní teploty .....	16		Sušení .....	39
	Vnitřní teplota různých potravin .....	16		Zavařování .....	39
	<b>Dětská pojistka</b> .....	17		Kynutí těsta .....	40
	Aktivace a deaktivace .....	17		Rozmrazování .....	40
	<b>Základní nastavení</b> .....	17		Udržování teploty .....	41
	Seznam základních nastavení .....	17		Zkušební pokrmy .....	41
	Změna základních nastavení .....	17			

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

## Použití podle určení

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

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

Po vybalení spotřebič zkontrolujte. Pokud došlo během přepravy k poškození, spotřebič nezapojujte.

Spotřebič bez zásuvky může zapojit pouze oprávněný odborník. V případě škod vzniklých v důsledku špatného zapojení zaniká nárok na záruku.

Spotřebič je určen pouze pro použití v domácnosti a pro domácí účely. Spotřebič používejte pouze k přípravě pokrmů a nápojů. Při používání nikdy nenechávejte spotřebič bez dozoru. Spotřebič je určen pouze pro použití v uzavřených prostorech.

Tento spotřebič je určen k použití do maximální povolené nadmořské výšky 4000 metrů.

Tento spotřebič smí používat děti starší 8 let a osoby se sníženými fyzickými, sensorickými nebo mentálními schopnostmi pouze pod dohledem zodpovědné osoby, která je poučí o bezpečném používání spotřebiče, a to jen v případě, že jsou si vědomi rizik, která z používání spotřebiče vyplývají.

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

Děti mladší 8 let by se měly zdržovat v bezpečné vzdálenosti od spotřebiče a napájecího vedení. Příslušenství vždy vsunujte do pečicího prostoru správným způsobem.

→ "Příslušenství" na straně 10.

## Důležitá bezpečnostní pokyny

### Všeobecné pokyny

#### Varování – Nebezpečí popálení!

- Hořlavé předměty umístěné uvnitř trouby se mohou vznítit. Hořlavé předměty nikdy do trouby nevkládejte. Nikdy neotvírejte dvířka spotřebiče, pokud se z něj kouří. Spotřebič vypněte a vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistky v pojistkové skříni.
- Zbytky jídel, tuků a masové šťávy se mohou vznítit. Před použitím odstraňte z pečicího prostoru, topného tělesa a z příslušenství hrubé nečistoty.
- Při otevření dvířek spotřebiče vznikne průvan. Pečicí papír může přijít do kontaktu s topným tělesem a může se vznítit. V průběhu přehřívání nikdy nevkládejte pečicí papír na příslušenství bez upevnění. Pečicí papír musí být vždy zatížen nádobím nebo formou na pečení. Pečicím papírem vyplňte pouze potřebnou plochu pro pečení. Pečicí papír nesmí nikdy přesahovat přes příslušenství.

#### Varování – Nebezpečí popálení!

- Spotřebič se zahřívá na velmi vysoké teploty. Nikdy se nedotýkejte vnitřních ploch pečicího prostoru nebo topných těles. Spotřebič vždy nechte vychladnout. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.
- Příslušenství nebo nádoby je velmi horké. Při vyjímání nádob nebo příslušenství vždy použijte kuchyňské rukavice.
- Alkoholické výpary se mohou v rozpálené troubě vznítit. Nikdy nepřipravujte pokrmy, které obsahují velké množství vysokoprocenních alkoholických nápojů. Pokud použijete takový nápoj, pak jen v malém množství. Dvířka spotřebiče otvírejte opatrně.

#### Varování – Nebezpečí opaření!

- Přístupné vnější části jsou během provozu horké. Nikdy se nedotýkejte horkých částí. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.
- Při otevření dvířek spotřebiče může unikat ven horká pára. Pára nemusí být viditelná, záleží na teplotě. Při otvírání dvířek nestůjte příliš blízko u spotřebiče. Dvířka spotřebiče otvírejte pomalu. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.

- Z vody v horkém pečicím prostoru může vzniknout horká pára. Nikdy nelijte do horkého pečicího prostoru vodu.

#### Varování – Nebezpečí úrazu!

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

#### Varování – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

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

#### Varování – Ohrožení magnetismem!

Do ovládacího panelu a ovládacích prvků jsou vloženy permanentní magnety. Ty mohou ovlivňovat elektronické implantáty, např. srdeční kardiostimulátory nebo inzulinové pumpy. Osoby s elektronickým implantátem musí dodržovat minimální vzdálenost 10 cm od ovládacích prvků.

### Halogenové světlo

#### Varování – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

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

## Teplotní sonda

### ⚠ Varování – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

Vadná teplotní sonda může poškodit izolaci. Používejte pouze originální teplotní sondu, která je určena pro tento spotřebič.

## Funkce čištění

### ⚠ Varování – Nebezpečí požáru!

- Uvolněné zbytky jídel, tuků a šťávy z masa se mohou během funkce čištění vznítit. Před spuštěním funkce čištění odstraňte hrubé nečistoty z pečicího prostoru. Z pečicího prostoru vyjměte všechno příslušenství.
- Spotřebič se během funkce čištění zvenku velmi zahřívá. Nikdy nevěste na madlo dvířek hořlavé předměty, jako např. utěrky na nádobí. Čelní stranu spotřebiče udržujte volnou. Udržujte děti v bezpečné vzdálenosti od spotřebiče.

### ⚠ Varování – Nebezpečí těžkého poškození zdraví!

Spotřebič se během funkce čištění velmi zahřívá. Nepřílnavá vrstva pečících plechů a forem se může poškodit a vznikají jedovaté plyny. Nikdy pečící plechy ani formy s nepřilnavou vrstvou nečistěte pomocí funkce čištění. Vyjměte veškeré příslušenství z pečicího prostoru.

### ⚠ Varování – Nebezpečí popálení!

- Pečící prostor se během funkce čištění velmi zahřívá. Nikdy neotvírejte dvířka spotřebiče. Nechejte spotřebič vychladnout. Udržujte děti v bezpečné vzdálenosti od spotřebiče.
- ⚠ Spotřebič se během čištění velmi zahřívá. Nikdy se nedotýkejte dvířek spotřebiče. Udržujte děti v bezpečné vzdálenosti od spotřebiče.

## Příčiny poškození

### Všeobecné pokyny

#### Pozor!

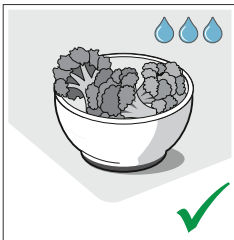
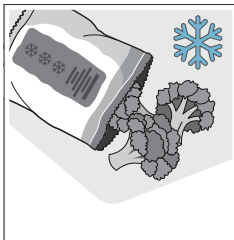
- Příslušenství, fólie, pečící papír nebo nádobí na dno pečicího prostoru: na dno pečicího prostoru nepokládejte žádné příslušenství. Dno pečicího prostoru nevykládejte žádnou fólií jakéhokoliv druhu nebo pečícím papírem. Pokud je teplota nastavena na více než 50 °C, nepokládejte na dno pečicího prostoru žádné nádobí. Dochází k akumulaci tepla. Doba tepelné úpravy následně nesouhlasí a dochází k poškození smaltu.
- Allobal: Allobal nesmí v pečícím prostoru přijít do kontaktu s výplní dvířek spotřebiče. Sklo dvířek by se mohlo trvale zabarvit.
- Voda v horkém pečícím prostoru: Nikdy nelijte do pečicího prostoru horkou vodu. Vytváří se vodní pára. Teplotní rozdíl může způsobit poškození smaltu.
- Vlhkost v pečícím prostoru: Dlouhodobější vlhkost v pečícím prostoru může způsobovat korozi. Po použití nechte pečící prostor vyschnout. Neuchovávejte vlhké potraviny delší dobu v uzavřeném pečícím prostoru. V pečícím prostoru neuchovávejte žádné potraviny.
- Chladnutí s otevřenými dvířky: Při použití při vysokých teplotách nechte pečící prostor vychladnout pouze s uzavřenými dvířky. Dbejte na to, abyste do dvířek nic nepřivřeli. Pokud jsou dvířka otevřena jen minimálně, přesto může časem dojít k poškození povrchu nábytku v blízkosti spotřebiče. Pečící prostor nechte vychladnout s otevřenými dvířky, jen pokud je uvnitř vysoká vlhkost.
- Ovocné šťávy: Pečete-li ovocný koláč ze šťavnatého ovoce, pečící plech ovocem příliš nepřepĺnujte. Ovocná šťáva, která kape z pečicího plechu, zanechává neodstranitelné skvrny. Pokud možno použijte univerzální hluboký pečící plech.
- Silně znečištěné těsnění trouby: Jestliže je těsnění dvířek silně znečištěno, dvířka spotřebiče při použití nelze zcela zavřít. Může dojít k poškození povrchu nábytku v blízkosti spotřebiče. Těsnění vždy udržujte čisté. → "Čištění" na straně 18.
- Dvířka spotřebiče jako sedátko nebo odkládací plocha: Nikdy na dvířka spotřebiče nic nepokládejte a nesedejte si na ně. Na dvířka spotřebiče nepokládejte žádné nádobí ani příslušenství.
- Zasunutí příslušenství: V závislosti na modelu spotřebiče může příslušenství při zavírání poškrábat sklo dvířek. Příslušenství do pečicího prostoru vždy zcela zasuňte.
- Přeprava spotřebiče: Spotřebič nepřenášejte ani nechtejte za madlo dvířek. Madlo dvířek není uzpůsobeno tak, aby udrželo hmotnost spotřebiče - mohlo by se zlomit.

## Ochrana životního prostředí

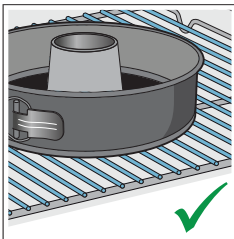
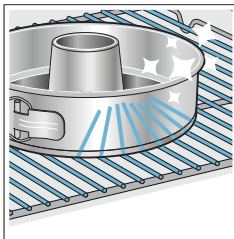
Váš nový spotřebič je obzvláště energeticky úsporný. V této kapitole naleznete rady, jak při jeho používání ušetřit ještě více energie a jak spotřebič správně zlikvidovat.

### Tipy pro úsporu energie

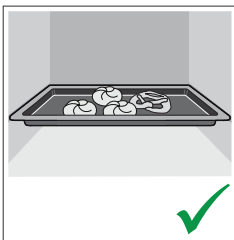
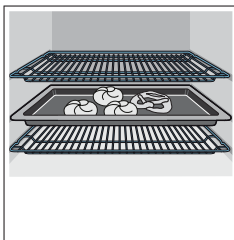
- Předehřívejte spotřebič pouze tehdy, je-li to uvedeno v receptu nebo v tabulce návodu k použití.
- Zmrazené potraviny nechejte před vložením do pečicího prostoru rozmrazit.



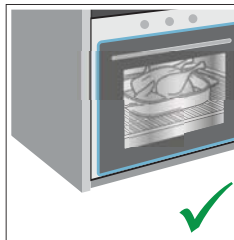
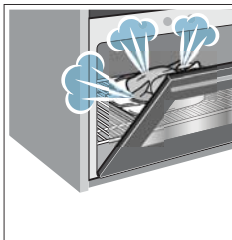
- Používejte tmavé, černě lakované nebo smaltované pečicí formy. Velmi dobře pohlcují teplo.



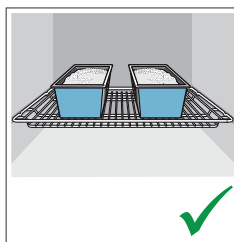
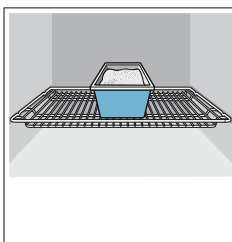
- Nepotřebné příslušenství vyjměte z pečicího prostoru.



- Během provozu dvířka spotřebiče otvírejte co nejméně.



- Jestliže pečete více koláčů, pečte je postupně za sebou. Pečicí prostor je ještě vyhřátý a u dalšího koláče se zkrátí doba pečení. V pečicím prostoru můžete také položit 2 hranaté formy na pečení vedle sebe.



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

### Ekologická likvidace spotřebiče

Obal zlikvidujte v souladu s předpisy na ochranu životního prostředí.

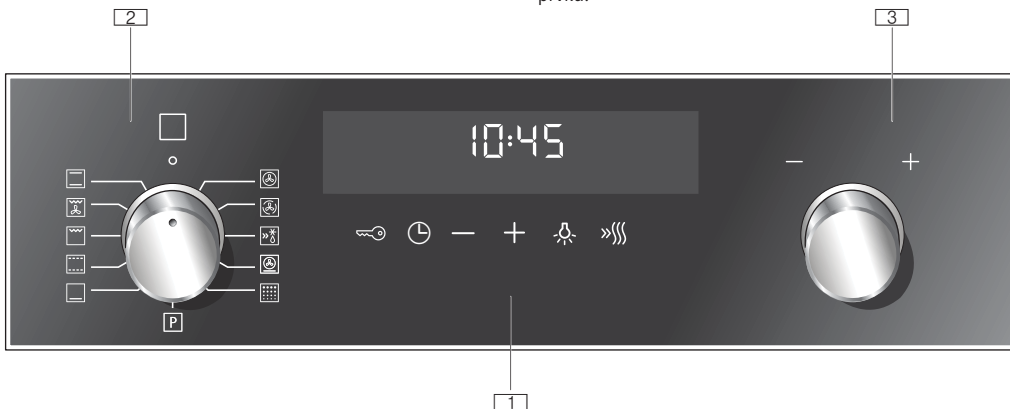


Tento spotřebič je označen dle evropské směrnice 2012/19/EU o elektrických a elektronických zařízeních (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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

## Seznámení se se spotřebičem

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



**1 Tlačítka a displej**  
Tlačítka jsou dotyková pole, pod kterými leží senzory. Pro zvolení funkce pouze stisknete symbol. Displej zobrazuje symboly aktivních funkcí a časové funkce.

**2 Otočný volič**  
Otočným voličem nastavte druh ohřevu nebo další funkce. Otočným voličem můžete otáčet z nulové polohy doprava nebo doleva.

**3 Volič teploty**  
Otočným voličem teploty nastavte teplotu ke zvolenému druhu ohřevu nebo zvolte nastavení pro další funkce. Voličem teploty můžete otáčet doprava nebo doleva. Nemá nulovou polohu.


**Upozornění:** U některých spotřebičů lze voliče zapustit. Pro zapuštění nebo vysunutí zatlačte na volič v nulové poloze.

### Tlačítka a displej

Tlačítka lze nastavit různé doplňkové funkce spotřebiče. Na displeji se zobrazí příslušné hodnoty.

### Druhy ohřevu a funkce










Otočným voličem lze nastavit druhy ohřevu a další funkce.

Druh ohřevu	Teplota	Použití
 3D horký vzduch	30-275 °C	Pro pečení na jedné nebo na více výškových úrovních. Ventilátor rozvádí teplo prstencového topného tělesa v zadní stěně rovnoměrně po celém pečicím prostoru.

**Upozornění:** V závislosti na typu spotřebiče se mohou lišit barvy a různé detaily.



### Ovládací panel

Ovládacím panelem nastavíte různé funkce spotřebiče. V této kapitole získáte přehled o funkcích ovládacího panelu, popř. o uspořádání ovládacích prvků.

Symbol	Význam	Význam
	Časová funkce	Několikanásobným stisknutím zvolíte minutku  , dobu trvání  a čas ukončení  a přesný čas  .
	Mínus	Snížení nastavených hodnot.
	Plus	Zvýšení nastavených hodnot.
	Dětská pojistka	Blokování a odblokování funkcí trouby na ovládacím panelu.
	Osvětlení	Zapnutí a vypnutí světla v pečicím prostoru.
	Rychlý ohřev	Vypnutí nebo přerušování ohřevu pečicího prostoru.

### Displej

Na displeji se objeví teplota pečicího prostoru, kterou lze nastavit voličem teploty.

Kromě toho z něho lze vyčíst nastavení časových funkcí. Na displeji se v popředí objeví právě nastavená nebo probíhající hodnota. Pro použití jednotlivých časových funkcí vícekrát stisknete tlačítko . Šipka  nad a pod daným symbolem zobrazuje, jaká hodnota je právě v popředí.

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





	Mírný horký vzduch	30-275 °C	Inteligentní druh ohřevu pro šetrnou přípravu masa, ryb a pečiva. Spotřebič optimálně reguluje přísun energie do pečicího prostoru. Pokrm se připravuje postupně pomocí zbytkového tepla. Takto zůstává šťavnatý a nevysušuje se. V závislosti na modelu spotřebiče je tento druh ohřevu energeticky úsporný. Druh ohřevu je používán k určení třídy energetické efektivity.
	CoolStart	30-275 °C	Pro přípravu hluboce mražených pokrmů na 3. úrovni. Teplotu nastavte podle pokynů výrobce, používejte nejvyšší teploty uvedené na obalu. Zvolte dobu ohřevu uvedenou na obalu nebo kratší. Předehřívání není nutné.
	Stupeň Pizza	30-275 °C	Pro přípravu pizzy a jiných pokrmů, které vyžadují vysoké teploty. Teplu proudí od dolního topného tělesa a prstencového topného tělesa na zadní straně.
	Dolní ohřev	30-250 °C	Pro ohřívání ve vodní lázni a dopékání. Teplu proudí zespodu.
	Mírný ohřev	70-120 °C	Pro mírnou a dlouhou přípravu lehce propečeného masa v otevřené nádobě. Teplu při nízké teplotě proudí rovnoměrně svrchu dolů.
	Velkoplošný gril	Stupně grilování: 1 = mírný 2 = střední 3 = silný	Ke grilování steaků, klobás nebo toastů a k zapékání. Ohřeje se celá plocha grilovacího tělesa.
	Gril s cirkulací vzduchu	30-275 °C	Na pečení drůbeže, celých ryb a větších kusů masa. Grilovací těleso a ventilátor se střídavě zapínají a vypínají. Ventilátor rozhání teplo rovnoměrně kolem pokrmu.
	Horní/dolní ohřev	30-275 °C	Pro tradiční pečení pokrmů na jedné úrovni. Zvláště pro pečení kypřích koláčů. Teplu přichází rovnoměrně svrchu i zespodu.

**Upozornění:** Spotřebič ke každému druhu ohřevu přidává doporučenou teplotu nebo stupeň. Takto přednastavené hodnoty můžete zachovat nebo je můžete změnit.

### Další funkce

Vaše nová trouba nabízí ještě další funkce, se kterými se můžete níže seznámit.

Funkce	Použití
 Programy	Pro mnoho pokrmů jsou vhodné teploty již přednastavené. → "Programy" na straně 27.
 Pyrolýza	Funkce čištění Pyrolýza je program, který téměř sám vyčistí pečicí prostor. → "Funkce čištění" na straně 19.

## Teplota


Teplotu v pečicím prostoru nastavíte voličem teploty. Takto zvolíte také např. stupeň grilování a čištění.

Na displeji se zobrazí nastavení.

### Upozornění

- Teplotu do 100 °C lze nastavit po 1 stupni, od 100 °C po 5 stupních.
- Spotřebič velmi vysokou teplotu po delším čase automaticky o něco sníží.

### Ukazatel teploty

Pokud spotřebič hřeje, na displeji svítí symbol .

Připravovaný pokrm můžete do předehřáté trouby vložit, jakmile ukazatel teploty zhasne.



### Zbytková teplota

Pokud je spotřebič vypnutý, ukazatel teploty ukazuje zbytkovou teplotu v pečicím prostoru. Čím nižší je teplota, tím méně symbol na displeji svítí.

### Upozornění

- Ukazatel teploty svítí jen u druhu ohřevu, u kterého jste nastavili teplotu. U stupňů grilování se např. symbol zobrazí již zcela rozsvícený.
- Zobrazená teplota se kvůli tepelné setrvačnosti může od skutečné teploty v pečicím prostoru trochu lišit.

## Pečicí prostor

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

### Otvírání dvířek trouby

Jestliže během provozu dvířka spotřebiče otevřete, spotřebič je v daném provozu stále v chodu.

### Osvětlení pečicího prostoru

U většiny druhů ohřevu a funkcí se osvětlení pečicího prostoru zapne. Pokud program ukončíte otočným voličem, osvětlení se vypne.

Nastavením osvětlení pečicího prostoru na otočném voliči můžete osvětlení zapnout bez spuštění ohřevu. To vám může pomoci např. při čištění spotřebiče.

### Chladicí ventilátor

Chladicí ventilátor se zapíná a vypíná dle potřeby. Teplý vzduch uniká větracím průduchem dvířek ven.

### Pozor!

Aby nedošlo k přehřátí spotřebiče, větrací průduch dvířek nezakrývejte.


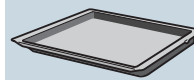

Po ukončení ohřevu chladicí ventilátor ještě určitou dobu běží z důvodu rychlejšího vychlazení pečicího prostoru po ukončení provozu.

## Příslušenství

Součástí balení spotřebiče je různé příslušenství. Zde získáte přehled o daném příslušenství a jeho správném použití.

### Základní příslušenství

V závislosti na modelu spotřebiče může být přiložené příslušenství různé.

	<p><b>Rošt</b> Na nádoby, formy na koláče a nákypy. Na pečení, grilování a hluboko zmrazené pokrmy.</p>
	<p><b>Univerzální plech</b> Na štvavnaté koláče, drobné pečivo, zamrazené pokrmy a velké kusy masa. Lze ho použít jako nádobu pro zachycování kapajícího tuku při grilování na roštu.</p>
	<p><b>Teplotní sonda</b> Pro dosažení dokonalých výsledků při pečení. Informace pro její použití naleznete v kapitole: → "Teplotní sonda" na straně 15.</p>

Používejte pouze originální příslušenství, které je určeno speciálně pro váš spotřebič.

Příslušenství je možné dokoupit u našeho zákaznického servisu nebo ve specializovaném obchodě.

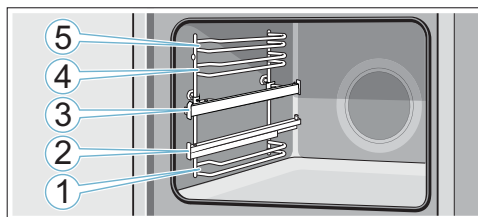
**Upozornění:** Příslušenství se při příliš vysokých teplotách může deformovat. Na jeho funkčnost to nemá žádný vliv. Po vychladnutí příslušenství deformace zmizí.

### 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 pro grilování.

V závislosti na modelu spotřebiče je v pečicím prostoru jeden nebo více výsuvů. Výsuvy jsou buď stabilně namontovány a nedají se zcela vyjmout, nebo jsou to nasazovací výsuvy, které lze umístit libovolně do různých úrovní.

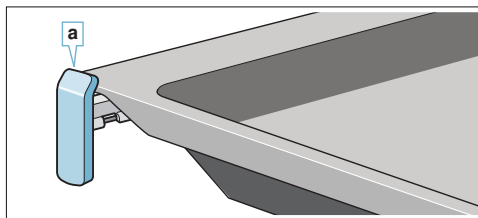


Příslušenství zasuněte vždy mezi obě drážky ve stejné úrovni.

Příslušenství je možné vysunout do poloviny, aniž by se převrhlo. Pomocí výsuvů lze příslušenství vysunout téměř úplně.

Dbejte na to, abyste příslušenství na výsuvch vždy vložili až za držák **a**.

Příklad na obrázku: Univerzální plech.



Výsuv se ve zcela vysunutě poloze zaaretuje a usnadňuje vložení příslušenství do pečicího prostoru. Pro uvolnění z aretace výsuv lehce zatlačte a zasuněte dovnitř pečicího prostoru.

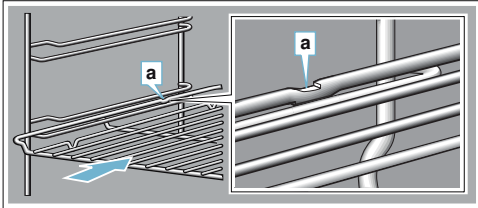
### Upozornění

- Dbejte na to, abyste příslušenství do pečicího prostoru vkládali vždy správným způsobem.
- Příslušenství do pečicího prostoru vždy vložte tak, aby se nedotýkalo dvířek trouby.
- Příslušenství, které během provozu nepoužíváte, z pečicího prostoru vyjměte.
- Závěsné rošty k čištění můžete z pečicího prostoru vyjmout. → *Strana 20.*

### Funkce zacvaknutí

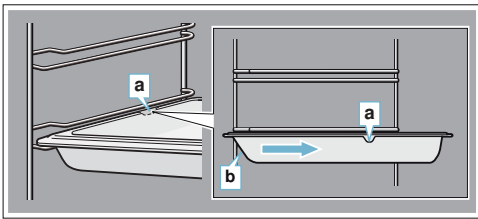
Příslušenství lze vysunout do poloviny, dokud nezacvakne. Zacvaknutí zabrání převrnutí příslušenství při jeho vytahování z pečicího prostoru. Aby tato ochrana proti převrnutí fungovala, musí být příslušenství do pečicího prostoru správně zasunuto.

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



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

Příklad na obrázku: Univerzální plech

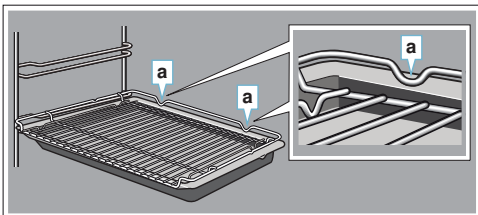


### Kombinace příslušenství

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

Při pokládání dbejte na to, aby oba držáky stály na zadním okraji **a**. Při zasouvání univerzálního plechu zkontrolujte, zda je rošt zasunutý v horní vodič drážce ve stejné výšce.

Příklad na obrázku: Univerzální plech



### Speciální příslušenství

Speciální příslušenství je možné dokoupit u našeho zákaznického servisu, ve specializované prodejně. V našich prospektech nebo na internetu naleznete pro váš spotřebič širokou nabídku příslušenství.

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

**Upozornění:** Ne všechna speciální příslušenství jsou do všech modelů spotřebiče vhodná. Při nákupu vždy uveďte přesné označení vašeho spotřebiče (E-Nr.).

→ "Zákaznický servis" na straně 26.

#### Speciální příslušenství

##### Rošt

Na pokládání nádobí, zapékacích mís a forem na pečení a pro nákypy, na pečení a grilování přímo na roštu.

##### Pečicí plech

Na koláče na plechu a drobné pečivo.

##### Univerzální plech

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

##### Vkládací rošt

Určený na maso, drůbež a ryby. K vložení univerzálního plechu, aby zachytil odkapávající tuk a šťávu z masa.

##### Univerzální plech s nepřilnavým povrchem

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

##### Pečicí plech s nepřilnavým povrchem

Pro koláče na plechu a drobné pečivo.

Pečivo se z pečicího plechu snadněji uvolní.

##### Dva univerzální plechy úzkého formátu

Pro šťávnaté koláče, pečivo a hluboce zmrazené pokrmy.

Univerzální plechy nepoužívejte s výsuvy a nepokládejte na rošt.

##### Profi-plech

Pro přípravu velkého množství pokrmu. Ideálně vhodný např. také pro musaku.

##### Profi-plech s vkládacím roštem

Pro přípravu velkého množství pokrmu.

##### Víko na profi-plech

Díky víku se stane z profi-plechu profi-pekáč.

##### Plech na pizzu

Na pizzu a velké kulaté koláče.

##### Grilovací plech

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

##### Pečicí kámen

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

#### Skleněný pekáč

Pro zapékaná jídla a nákypy.

#### Skleněná mísa

Pro velké kusy masa, šťavnaté koláče a nákypy.

#### Skleněná pánev

Pro nákypy, zeleninové pokrmy a koláče.

#### Výsuv s klípem

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

#### Výsuvný systém v 1 výšce

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

#### Výsuvný systém ve 2 výškách

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

#### Výsuvný systém ve 3 výškách

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



## Před prvním použitím

Před prvním použitím vašeho nového spotřebiče je nutné provést určitá nastavení. Před použitím také vyčistíte pečicí prostor a příslušenství.

### První uvedení do provozu

Po připojení do elektrické sítě se na displeji zobrazí nastavení pro přesný čas. Nastavte na hodinách displeje aktuální čas.

### Změna a nastavení hodin

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

Počáteční hodnota nastavení času je 12:00.

1. Tlačítkem **-** nebo **+** nastavte přesný čas.
2. Pro potvrzení stiskněte tlačítko **⏻**.

Na displeji se zobrazí aktuální čas.

### Čištění pečicího prostoru a příslušenství

Před první přípravou pokrmu v troubě pečicí prostor a příslušenství vyčistěte.

#### Čištění pečicího prostoru

Pro odstranění vůně novoty zahřejte prázdný a zavřený pečicí prostor.

Dbejte na to, aby v pečicím prostoru nezůstaly žádné zbytky obalů, jako např. polystyrenové kuličky, z povrchu i zevnitř odstraňte všechny lepicí pásky. Před zahříváním otřete hladké plochy spotřebiče měkkým vlhkým hadrem. Po dobu zahřívání spotřebiče v kuchyni větrejte.

Nastavte spotřebič do požadovaného programu.

Jak nastavit druh ohřevu a teplotu se dozvíte v následující kapitole. →  
"Obsluha spotřebiče" na straně 12.

#### Nastavení

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

Po uplynutí zadané doby spotřebič vypněte.

Jakmile pečicí prostor vychladne, vyčistěte hladké povrchy mycím roztokem a hadříkem.

#### Čištění příslušenství

Příslušenství řádně očistěte mycím roztokem a hadříkem nebo měkkým kartáčem.



## Obsluha spotřebiče

S ovládacími prvky spotřebiče a jejich funkcemi jste se již seznámili. Nyní vám poskytneme informace o nastavení vašeho spotřebiče.

### Zapnutí a vypnutí spotřebiče

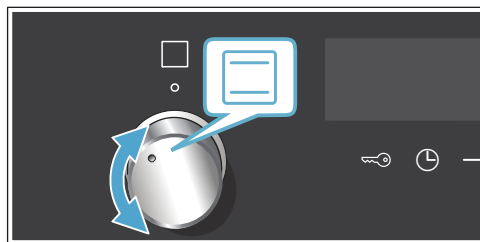
Otočným voličem spotřebič zapnete nebo vypnete. Otočením voliče z nulové polohy spotřebič zapnete. Spotřebič vypnete otočením voliče do nulové polohy.

### Nastavení druhu ohřevu a teploty

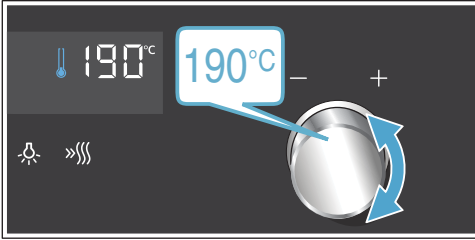
S otočným voličem a voličem teploty nastavíte spotřebič velmi snadno. Na začátku návodu k použití naleznete informace o nejvhodnějším druhu ohřevu pro daný pokrm.

Příklad na obrázku: horní/dolní ohřev, 190 °C

1. Otočným voličem nastavte druh ohřevu.



2. Voličem teploty nastavte požadovanou teplotu nebo stupeň grilování.



Po uplynutí několika sekund začne spotřebič hřát.

Pokud je váš pokrm hotový, spotřebič vypnete otočením otočného voliče do nulové polohy.

**Upozornění:** Na spotřebiči můžete nastavit také dobu trvání a čas ukončení provozu. → "Časové funkce" na straně 13.

### Změna

Druh ohřevu a teplotu můžete kdykoli změnit otočením příslušného voliče.

Při změně druhu ohřevu se zároveň změní i nastavení doporučené teploty.

### Rychlý ohřev

Rychlým ohřevem můžete zkrátit dobu nahřívání.

Vhodné druhy ohřevu jsou:

- 3D horký vzduch
- Horní/dolní ohřev

Rychlý ohřev lze použít pouze při nastavené teplotě nad 100 °C.

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

1. Nastavte druh ohřevu a teploty.
2. Stiskněte tlačítko

Na displeji se rozsvítí symbol .

Po uplynutí několika sekund začne trouba hřát.

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

## Časové funkce

Váš spotřebič disponuje různými časovými funkcemi.

Časová funkce	Použití
Doba trvání	Po uplynutí nastavené doby trvání se spotřebič automaticky vypne.
Čas ukončení	Zadejte dobu trvání a požadovaný čas ukončení. Spotřebič se automaticky spustí tak, aby se vypnul v požadovaný čas.
Minutka	Funkce minutka funguje jako klasická kuchyňská minutka. Běží nezávisle na provozu a nijak spotřebič neovlivňuje.
Hodiny	Pokud v popředí neběží žádná jiná funkce, na displeji spotřebič zobrazuje aktuální čas.

Teprve po nastavení druhu ohřevu můžete upravit dobu trvání úpravy pokrmu stisknutím tlačítka . Po nastavení doby trvání lze upravit čas ukončení. Minutku lze nastavit kdykoliv.

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

**Upozornění:** V základním nastavení můžete nastavit délku zvukového signálu. → "Základní nastavení" na straně 17.

### Nastavení doby trvání

Na spotřebiči můžete nastavit dobu trvání úpravy vašeho pokrmu. Spotřebič takto nepřekročí dobu pečení a nemusíte kvůli ukončení provozu přerušit jinou práci.

Maximálně lze nastavit dobu trvání na 23 hodin a 59 minut. Do jedné hodiny lze dobu nastavit v minutových krocích, od jedné hodiny potom v krocích po pěti minutách.

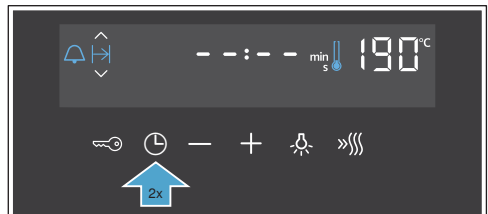
Podle toho, které tlačítko stisknete nejdříve, začne doba trvání na jiné navržené hodnotě:

stisknutím tlačítka – 10 minut, v případě tlačítka + 30 minut.

Příklad na obrázku: doba trvání 45 minut.

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

Na displeji se zobrazí nastavená doba trvání .



3. Nastavte dobu trvání stisknutím tlačítka **–** nebo **+**.



Po uplynutí několika sekund začne spotřebič hřát. Na displeji lze sledovat ubíhající dobu trvání.

**Doba trvání úpravy pokrmu uplynula**

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

Jakmile skončí zvukový signál, můžete dobu trvání znovu nastavit stisknutím tlačítka **+**.

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

**Změna a přerušení**

Stisknutím tlačítka **–** nebo **+** můžete dobu trvání kdykoliv změnit. Po uplynutí několika sekund se nastavení uloží.

Pro přerušení doby trvání nastavte stisknutím tlačítka **–** dobu trvání zpět na nulu. Spotřebič hřeje dále bez zadané doby trvání.

**Vyhledání časových funkcí**

Když nastavíte časovou funkci, na displeji se zobrazí dané symboly. Na displeji je označen symbol, jehož délka trvání je právě zobrazena.

Pro výběr různých funkcí stiskněte tlačítko **⌚**, dokud se nezobrazí požadovaný symbol.

**Nastavení času ukončení**

Čas ukončení můžete posunout na určitou dobu. Např. ráno můžete vložit pokrm do pečicího prostoru a nastavit čas tak, aby byl hotový na poledne.

**Upozornění**

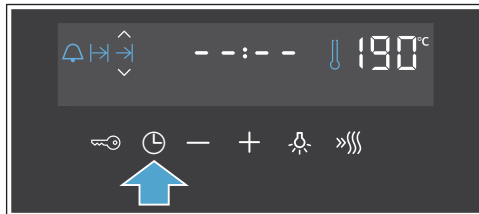
- Dbejte na to, aby potraviny nestály v pečicího prostoru příliš dlouho a nezkažily se.
- Po zahájení provozu již nenastavujte čas ukončení. Výsledek pečení by nebyl odpovídající.

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

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

1. Nastavte druh ohřevu a teplotu nebo stupeň.
2. Stiskněte dvakrát tlačítko **⌚** a tlačítkem **–** nebo **+** nastavte dobu trvání.

3. Stiskněte tlačítko **⌚** ještě jednou. Na displeji je označen čas ukončení **→**.



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



Po uplynutí několika sekund spotřebič nastavení uloží. Na displeji se zobrazí čas ukončení. Po spuštění spotřebiče lze sledovat ubíhající dobu trvání.

**Zvolená doba trvání uplynula**

Zazní zvukový signál a trouba přestane hřát. Na displeji se zobrazí doba trvání na nule.

Po ukončení zvukového signálu lze znovu stisknutím tlačítka **+** nastavit novou dobu trvání.

Pokud je váš pokrm hotový, spotřebič vypnete otočením otočného voliče do nulové polohy.

**Změna a přerušení**

Tlačítkem **–** nebo **+** můžete změnit čas ukončení. Po uplynutí několika sekund spotřebič nastavení uloží. Po zahájení doby trvání nelze čas ukončení již změnit. Výsledek pečení by nebyl odpovídající.

Pro přerušení stiskněte tlačítko **–** a nastavte čas ukončení zcela zpět na aktuální čas plus hodnotu doby trvání. Spotřebič začne hřát a ubíhající čas lze sledovat na displeji.

**Vyhledání časových funkcí**

Když nastavíte časovou funkci, na displeji se zobrazí dané symboly. Na displeji je označen symbol, jehož délka trvání je právě zobrazena.



Pro výběr různých funkcí stiskněte tlačítko **⌚**, dokud se nezobrazí požadovaný symbol.

## Nastavení minutky

Minutka funguje souběžně s různým nastavením. Můžete ji použít, pokud je spotřebič zapnutý i vypnutý. Má vlastní signál a tak slyšíte, zda uplynula minutka nebo doba trvání.

Maximálně lze nastavit dobu 23 hodin a 59 minut. Do jedné hodiny lze dobu nastavit v minutových krocích, od jedné hodiny potom v krocích po pěti minutách. Potom jsou kroky větší, čím vyšší je hodnota.

Podle toho, které tlačítko stisknete jako první, začíná čas minutky na jiné doporučené hodnotě: v případě stisknutí tlačítka **-** je to 5 minut, u tlačítka **+** je to 10 minut.

1. Stiskněte tlačítko  pro zobrazení symbolu .
2. Tlačítkem **-** nebo **+** nastavíte čas minutky. Po uplynutí několika sekund se čas minutky spustí.

**Tip:** Pokud nastavený čas na minutce souvisí s funkcí spotřebiče, použijte dobu trvání. Spotřebič se tak automaticky vypne.

### Čas na minutce uplynul

Zazní zvukový signál. Na displeji se zobrazí čas minutky na nulu.

Vypněte minutku stisknutím libovolného tlačítka.


### Změna a přerušení

Stisknutím tlačítka **-** nebo **+** můžete čas minutky kdykoli změnit. Po uplynutí několika sekund spotřebič nastavení uloží.

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

### Vyhledání funkce minutky


Když nastavíte časovou funkci, na displeji se zobrazí dané symboly. Na displeji je označen symbol, jehož délka trvání je právě zobrazena.

Pro výběr různých funkcí stiskněte tlačítko , dokud se nezobrazí požadovaný symbol.

### Změna hodin

Na displeji po zapojení spotřebiče nebo při přerušení dodávky elektrického proudu bliká čas pro nastavení. Nastavte přesný čas.


Otočný volič musí být v nulové poloze.

1. Stiskněte tlačítko . Nastavení času přestane blikat.
2. Stisknutím tlačítka **-** nebo **+** nastavíte přesný čas. Po uplynutí několika sekund spotřebič nastavení uloží.

**Upozornění:** V základním nastavení naleznete informace o nastavení přesného času na displeji. → "Základní nastavení" na straně 17.

### Změna času na hodinách

Čas v případě potřeby můžete různě měnit, např. z letního času na zimní.

Na vypnutém spotřebiči stiskněte tlačítko , dokud se nezobrazí symbol nastavení hodin, a nastavte aktuální čas stisknutím tlačítka **-** nebo **+**.







## Teplotní sonda

Teplotní sonda umožňuje přesný způsob pečení. Při pečení měří přesnou teplotu potravin. Pokud připravovaný pokrm dosáhl nastavené teploty, spotřebič se automaticky vypne.

### Druhy ohřevu

Teplotní sondu nelze použít při každém druhu ohřevu.

Použit ho lze při těchto druzích ohřevu:

-  3D horký vzduch
-  Mírný horký vzduch
-  Stupeň pizza
-  Mírný ohřev
-  Gril s cirkulací vzduchu
-  Horní/dolní ohřev

**Upozornění:** Pokud použijete teplotní sondu při nesprávném druhu ohřevu, ozve se zvukový signál.

### Teplota

Teplotní sonda měří teplotu uvnitř potravin v rozmezí od 30 °C do 99 °C. Požadovanou teplotu uvnitř pokrmu lze nastavit na displeji.

Teplotu pečicího prostoru nastavíte voličem teploty. Aby se teplotní sonda nepoškodila, nenastavujte teplotu vyšší než 250 °C.

Teplota pečicího prostoru by měla být nastavena o 10 °C výš, nežli je nastavená teplota uvnitř pokrmu.

### Vložení teplotní sondy do připravovaného pokrmu

Teplotní sondu vsuňte do masa před jeho vložení do pečicího prostoru.

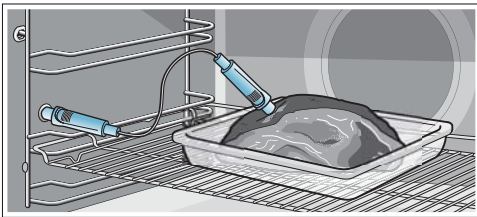
Použijte k tomu pouze originální teplotní sondu. Dané příslušenství zakoupíte u zákaznického servisu.

**⚠ Varování – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!**  
Poškozená teplotní sonda může poškodit izolaci. Používejte pouze originální teplotní sondu.

### Umístění

Zasuňte teplotní sondu do nejtlustší části masa. Dbejte na to, aby špička teplotní sondy sahala do půli masa. Teplotní sondu nezasouvejte do tučné části masa a nedovolte, aby se dotýkala kosti nebo nádoby.

Maso v pečící nádobě vložte nejlépe do středu roštu.



### Pozor!

Kabel teplotní sondy nesmí být nikde skřípnutý. Aby se teplotní sonda vlivem vysoké teploty nepoškodila, nechte ji mezi teplotní sondou a grilovací spirálou místo několik centimetrů. Maso se během pečení může zvednout.

### Otočení pokrmu

Pokud chcete pokrm otočit, teplotní sondu nevysunujte. Po otočení pokrmu zkontrolujte, jestli je teplotní sonda v pokrmu stále dobře umístěna.

Pokud teplotní sondu vyjmete, veškeré nastavení se zruší a musí se nastavit znovu.


### Nastavení vnitřní teploty

Po vložení pokrmu s teplotní sondou do pečícího prostoru můžete nastavit teplotu.

Vnitřní teplota se vedle teploty pečícího prostoru zobrazí ve dvou místech displeje. Vlevo lze sledovat aktuální vnitřní teplotu masa, vpravo nastavenou teplotu např. 15/75°C. V levé části displeje spotřebiče se zobrazí aktuální teplota od 10 °C.

1. Zasuňte teplotní sondu do zástrčky na levé straně pečícího prostoru a zavřete dvířka. Dbejte na to, abyste do dvířek nepřivřeli kabel teplotní sondy!

2. Otočným voličem zvolte požadovaný druh ohřevu.

Na displeji se zobrazí symbol  a vedle teploty pečícího prostoru se zobrazí označení vnitřní teploty.

3. Stisknutím tlačítka **-** nebo **+** nastavíte vnitřní teplotu. Doporučená hodnota u obou tlačítek je 60 °C.

4. Voličem teploty nastavte teplotu pečícího prostoru. Nenastavujte teplotu vyšší než 250 °C.

Po uplynutí několika sekund spotřebič začne hřát.

Pokud vnitřní teplota pokrmu dosáhne nastavené hodnoty, zazní zvukový signál. Spotřebič přestane hřát. Na displeji se vnitřní teplota shoduje s nastavenou teplotou, např. 75°C|75°C.

Spotřebič vypnete otočením otočného voliče do nulové polohy. Teplotní sondu ze zástrčky v pečícím prostoru vyjměte.

### ⚠ Varování – Nebezpečí popálení!

Pečící prostor, teplotní sonda a příslušenství se zahřívají na velmi vysokou teplotu. Příslušenství a teplotní sondu z pečícího prostoru vždy vyndávejte v kuchyňských rukavicích.

### Změna a přerušení

Stisknutím tlačítka **-** nebo **+** můžete vnitřní teplotu kdykoliv změnit. Po uplynutí několika sekund spotřebič změny uloží.

Vysunutím teplotní sondy ze zástrčky a z pokrmu provoz teplotní sondy přerušíte. Spotřebič bez nastavené vnitřní teploty dále hřeje.

Druh ohřevu a teplotu pečícího prostoru můžete kdykoliv změnit příslušným voličem. Nastavená teplota bude zachována.

### Vnitřní teplota různých potravin

Nepoužívejte mražené potraviny. Tabulka poskytuje doporučené hodnoty. Hodnoty jsou závislé na kvalitě a vlastnostech potravin.

Podrobné informace ke druhům ohřevu a k teplotám naleznete v návodu k použití. → *„Testovali jsme pro vás v našem kuchyňském studiu“ na straně 30.*

Potraviny	Vnitřní teplota v °C
<b>Vepřové maso</b>	
Krkovice	85-90
Vepřový steak, středně propečený	62-70
Vepřová žebra, propečená	72-80
<b>Hovězí maso</b>	
Hovězí filet nebo roastbeef, po anglicku	45-52
Hovězí filet nebo roastbeef, středně propečený	55-62
Hovězí filet nebo roastbeef, propečený	65-75
<b>Telecí maso</b>	
Telecí pečení nebo plec, libová	75-80
Telecí pečené, plec	75-80
Telecí koleno	85-90
<b>Jehněčí</b>	
Jehněčí kýta, středně propečená	60-65
Jehněčí kýta, propečená	70-80
Jehněčí hřbet, středně propečený	55-60



## Dětská pojistka

Spotřebič je vybaven dětskou pojistkou, aby děti náhodně troubu nezapnuly nebo nezměnily její nastavení.

### Upozornění


- Možnost aktivace funkce dětské pojistky nastavíte v základním nastavení spotřebiče. → "Základní nastavení" na straně 17.
- Eventuálně připojená varná deska není dětskou pojistkou trouby ovlivněna.


### Aktivace a deaktivace

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

Stiskněte tlačítko  cca na 4 sekundy.

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

**Upozornění:** Nastavený čas minutky  běží dále. Dokud je dětská pojistka aktivní, čas minutky nelze změnit.

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














## Základní nastavení

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

### Seznam základních nastavení

V závislosti na vybavení vašeho spotřebiče nejsou k dispozici všechna základní nastavení.

Základní nastavení	Volba
 Doba trvání signálu po uplynutí doby trvání nebo minutky	1 = cca 10 sekund 2 = cca 30 sekund* 3 = cca 2 minuty
 Doba čekání, než se nastavení uloží	1 = cca 3 sekundy* 2 = cca 6 sekund 3 = cca 10 sekund
 Zvukový tón tlačítek při stisknutí tlačítka	0 = vyp. 1 = zap.*
 Jas osvětlení displeje	1 = tmavý 2 = střední* 3 = světlý
 Ukazatel hodin	0 = vypnutí ukazatele času 1 = zobrazení času*







 Aktivace dětské pojistky je možná	0 = ne 1 = ano* 2 = ano, zároveň se zablokováním dvířek **
 Osvětlení pečicího prostoru při provozu	0 = ne 1 = ano*
 Doba doběhu chladicího ventilátoru	1 = krátká 2 = střední* 3 = dlouhá 4 = extra dlouhá
 Vybavení teleskopickými výsuvy**	0 = ne* 1 = ano
 Možnost volby režimu sabat	0 = ne* 1 = ano
 Nastavení všech hodnot do nastavení z výrobního závodu	0 = ne* 1 = ano

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

\*\* Není k dispozici u všech typů spotřebičů.

### Změna základních nastavení

Otočný volič musí být nastavený do nulové polohy.

- Stiskněte tlačítko  na cca 4 sekundy. Na displeji se zobrazí první základní nastavení, např.  1.
- Dle potřeby nastavení změňte pomocí voliče teploty.
- Stisknutím tlačítka  přejdete do dalšího základního nastavení.
- Tlačítkem  nebo  projděte všechna základní nastavení a dle potřeby změňte hodnoty voličem teploty.
- Nakonec stisknutím tlačítka  na cca 4 sekundy nastavení potvrďte. Všechna zadaná nastavení se uloží.

Základní nastavení můžete kdykoliv změnit.

**Upozornění:** Uložené změny v základním nastavení zůstávají uloženy i po výpadku proudu.



## Režim sabat

Při nastavení režimu sabat můžete nastavit dobu trvání na více než 70 hodin. Pokrmy v troubě zůstanou teplé, aniž byste ji museli zapínat nebo vypínat.

### Spuštění režimu sabat

Před použitím režimu sabat ho musíte aktivovat v základních nastaveních. → "Základní nastavení" na straně 17.

Spotřebič používá horní/dolní ohřev. Teplotu lze nastavit v rozmezí od 85 °C do 140 °C. Doba trvání lze nastavit v půlhodinových krocích v rozmezí od 24 hod do 72 hod.

1. Otočným voličem nastavte druh ohřevu .  
Na displeji se zobrazí symbol **SAbB**.
2. Voličem teploty nastavte požadovanou teplotu.
3. Tlačítko  stiskněte dvakrát.  
Na displeji se zobrazí označení doby trvání **t→**.
4. Tlačítkem **+** nebo **-** nastavíte dobu trvání.

**Upozornění:** Čas ukončení nelze měnit.

Po uplynutí několika sekund spotřebič začne hřát. Doba trvání lze sledovat na displeji.

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

Spotřebič vypnete otočením otočného voliče do nulové polohy.

### Změna a přerušení

Po spuštění již nastavení nelze změnit.

Chcete-li přerušit režim sabat, vypněte spotřebič otočením otočného voliče do nulové polohy.

## Čištění

Spotřebič zůstane dlouho pěkný a funkční, pokud ho budete správně čistit a udržívat ho. Správný způsob údržby a čištění je popsán níže.

### Vhodné čisticí prostředky

Aby nedošlo k poškození různých povrchů spotřebiče použitím nesprávných čisticích prostředků, dodržujte pokyny uvedené v tabulce. V závislosti na modelu spotřebiče nemusí být určité povrchy součástí vašeho spotřebiče.

#### Pozor!

#### Poškození povrchů

Nepoužívejte žádné

- abrazivní čisticí prostředky ani žíravé látky.
- čisticí prostředky s vysokým obsahem alkoholu,
- drátěnky ani drsné čisticí houbičky,
- vysokotlaké ani parní čističe,

- speciální čistič k čištění horkých povrchů

Nové houbové utěrky před prvním použitím řádně vyperte.

**Tip:** Doporučené čisticí prostředky a ošetřující přípravky můžete zakoupit v zákaznickém servisu. Dodržujte pokyny výrobce.

#### Varování – Nebezpečí popálení!

Spotřebič se může zahřát na velmi vysokou teplotu. Nikdy se nedotýkejte vnitřních ploch pečičního prostoru nebo topných těles. Spotřebič vždy nechte vychladnout. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.

Oblast	Čištění
<b>Vnější část spotřebiče</b>	
Čelo z nerezů	Horký mycí roztok: Očistěte hadříkem a vysušte měkkou utěrkou. Ihned odstraňte skvrny od vodního kamene, tuku, škrabu a vaječného bílku. Takové skvrny mohou způsobit korozi. Speciální čisticí prostředky na nerezové horké povrchy lze zakoupit v zákaznickém servisu nebo ve specializovaném obchodě. Ošetřující přípravky naneste na plochu v malé vrstvě a rozetřete měkkým hadříkem.
Plast	Horký mycí roztok: Očistěte hadříkem a vysušte měkkou utěrkou. Nepoužívejte přípravky na sklo nebo škrabku na sklo.
Lakované plochy	Horký mycí roztok: Očistěte hadříkem a vysušte měkkou utěrkou.
Ovládací panel	Horký mycí roztok: Očistěte hadříkem a vysušte měkkou utěrkou. Nepoužívejte přípravky na sklo nebo škrabku na sklo.
Dvířka trouby	Horký mycí roztok: Očistěte hadříkem a vysušte měkkou utěrkou. Nepoužívejte škrabku na sklo nebo drátěnku z nerezové oceli.
Madlo dvířek	Horký mycí roztok: Očistěte hadříkem a vysušte měkkou utěrkou. Pokud se na madlo dostane prostředek na odstranění vodního kamene, okamžitě ho utřete. Takové skvrny již později nelze odstranit.
<b>Vnitřní části spotřebiče</b>	

Smaltované plochy	<p>Horký mycí roztok nebo octová voda: Očistěte hadříkem na nádobí a usušte měkkou utěrkou.</p> <p>Připálené zbytky jídel namočte a vlhkým hadříkem seřete. Na silně znečištěná místa použijte drátěnku z nerezové oceli nebo čistící na trouby.</p> <p>Po vyčištění nechejte pečicí prostor otevřený, aby mohl vyschnout.</p> <p>Nejlépe použijte funkci čištění. → "Funkce čištění" na straně 19.</p> <p><b>Upozornění:</b> Zbytky jídel mohou způsobit bílé skvrny, které jsou nezávadné a nemají žádný vliv na funkci. V případě potřeby je můžete odstranit pomocí kyseliny citronové.</p>
Skleněný kryt osvětlení	<p>Horký mycí roztok: Očistěte hadříkem a vysušte měkkou utěrkou.</p> <p>U silného znečištění použijte čistící přípravek na trouby.</p>
Kryt dvířek	<p>Z nerezové oceli: Použijte čistící prostředek na nerezovou ocel. Dbejte pokynů výrobce. Nepoužívejte ošetrující přípravky na nerezovou ocel.</p> <p>Z plastu: Očistěte horkým mycím roztokem a osušte měkkým hadříkem. Nepoužívejte čistící na sklo ani škrabky.</p> <p>Kryt dvířek před čištěním odstraňte.</p>
Závěsné rošty	<p>Horký mycí roztok: Navlhčete a očistěte hadříkem nebo kartáčkem.</p>
Teleskopické výsuvy	<p>Horký mycí roztok: Očistěte hadříkem nebo kartáčkem.</p> <p>Neodstraňujte mazivo na teleskopických výsuvch, vše nejlépe čistěte v zasunuté poloze. Nemyjte v myčce nádobí.</p>
Příslušenství	<p>Horký mycí roztok: Očistěte vlhkým hadříkem nebo kartáčkem.</p> <p>U silného znečištění použijte ocelovou drátěnku nebo čistící prostředek na troubu.</p>
Teplotní sonda	<p>Horký mycí roztok: Očistěte hadříkem nebo kartáčkem. Nemyjte v myčce nádobí.</p>

### Upozornění

- Drobné barevné rozdíly na čelní stěně trouby jsou způsobeny použitím různých materiálů, jako např. skla, umělé hmoty nebo kovu.
- Odlesky na skleněné výplni dvířek, které působí jako šmouhy, jsou světelné odrazy osvětlení v pečicím prostoru.
- Smalt se vypaluje při vysokých teplotách, které mohou způsobit rozdíly v zabarvení. To je běžné a nemá žádný vliv na funkčnost. Hrany tenkých pečicích plechů nelze zcela pokrýt smaltem, proto mohou být drsné. Antikoroziní ochrana tím není narušena.

### Udržování spotřebiče v čistotě

Abyste nedošlo k velkému znečištění spotřebiče, udržujte ho stále v čistotě a nečistoty odstraňujte průběžně.

#### Varování – Nebezpečí požáru!

Zbytky jídel, tuků a šťávy z masa se mnou během provozu vznítit. Před uvedením spotřebiče do provozu zbytky z pečicího prostoru, topných těles a z příslušenství odstraňte.

#### Tipy

- Pečicí prostor vyčistěte po každém použití. Zabráníte tím vypálení nečistot při provozu.
- Ihned odstraňte vodní kámen, tuk, škrob nebo vaječný bílek.
- Pro pečení velmi šťavnatých koláčů použijte univerzální plech.
- K pečení používejte vhodné nádobí, např. pekáč.

### Funkce čištění


Pomocí čistící funkce „Samočištění“ můžete pečicí prostor snadno a bez námahy vyčistit. Pečicí prostor se zahřeje na velmi vysokou teplotu. Zbytky vzniklé při pečení a grilování se spálí.

Můžete zvolit mezi třemi stupni čištění.


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

Čím větší a starší znečištění je, tím vyšší stupeň čištění zvolte. Pečicí prostor je dostačující čistit po dvou až třech měsících. Dle potřeby můžete provést čištění častěji. Při čištění se spotřebuje cca 2,5-4,8 kilowatthodin.

#### Upozornění

- Z bezpečnostních důvodů se dvířka pečicího prostoru při dosažení určité teploty zablokují. Dvířka spotřebiče lze otevřít teprve tehdy, až symbol blokování  na displeji spotřebiče zhasne.
- Během funkce čištění osvětlení pečicího prostoru nesvíťí.

#### Varování Nebezpečí popálení!

- Pečicí prostor se během funkce čištění zahřívá na vysokou teplotu. Nikdy dvířka spotřebiče neotvírejte. Nechejte spotřebič vychladnout. Udržujte děti v bezpečné vzdálenosti od spotřebiče.
-  Při funkci čištění spotřebiče je zahřátá i jeho vnější část. Nikdy se nedotýkejte dvířek spotřebiče. Nechejte spotřebič vychladnout. Udržujte děti v bezpečné vzdálenosti od spotřebiče.

## Před funkcí čištění


Pečicí prostor musí být prázdný. Vyjměte z pečicího prostoru příslušenství, nádoby a závěsné držáky. Jak závěsné rošty vysadíte, se můžete dočíst v příslušné kapitole. → "Závěsné rošty" na straně 20. Vyčistěte dvířka spotřebiče, boční plochy pečicího prostoru v oblasti těsnění. Těsnění nedrhňte a nesundávejte!

### Varování Nebezpečí požáru!

- Zbytky jídel, tuků a šťávy z masa se mnou během funkce čištění vznítit. Před spuštěním funkce čištění odstraňte z pečicího prostoru hrubé nečistoty. Příslušenství z pečicího prostoru vyndejte.
- Spotřebič se během funkce čištění zahřívá na vysokou teplotu. Nikdy nezavěšujte na madlo dvířek spotřebiče hořlavé předměty, např. kuchyňské utěrky. Čelní stranu spotřebiče nechaňte volnou. Udržujte děti v bezpečné vzdálenosti od spotřebiče.


## Nastavení funkce čištění

Dříve než nastavíte funkci čištění, zkontrolujte, že jste postupovali podle všech pokynů pro přípravu k čištění. Doba trvání je pro každý stupeň pevně stanovená a nelze ji měnit.


1. Otočným voličem nastavte funkci samočištění .
2. Voličem teploty nastavte stupeň čištění. Na displeji se zobrazí k danému stupni příslušná doba trvání.

Po uplynutí několika sekund se funkce čištění spustí. Na displeji lze sledovat dobu trvání.



Po spuštění funkce čištění v kuchyni větrejte.

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

Po skončení funkce čištění zazní zvukový signál. Na displeji se zobrazí doba trvání na nule. Spotřebič vypnete otočením otočného voliče do nulové polohy.

Dvířka spotřebiče lze opět znovu otevřít až po dostatečném vychladnutí pečicího prostoru a po zhasnutí symbolu pro zablokování .

### Posunutí času ukončení

Čas ukončení lze posunout dozadu. Před spuštěním stiskněte tlačítko , dokud se na displeji nezobrazí symbol pro ukončení. Tlačítkem  posunete ukončení na později.

Po spuštění přejde spotřebič do vyčkávacího režimu.

### Změna a přerušení

Po spuštění funkce čištění již nelze stupeň změnit.

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

Funkci čištění přerušíte vypnutím spotřebiče otočením otočného voliče do nulové polohy.

Dvířka spotřebiče zůstávají zablokovaná, dokud pečicí prostor dostatečně nevychladne a na displeji nezhasne symbol pro zablokování.

## Po funkci čištění

Nechejte pečicí prostor zcela vychladnout. Vzniklý popel setřete z pečicího prostoru a z oblasti kolem dvířek spotřebiče vlhkým hadrem.


Znovu zavěste závěsné rošty.

**Upozornění:** Vlivem hrubých nečistot mohou na smaltovaných plochách vzniknout bílé skvrny, které jsou nezávadné a nemají vliv na funkčnost. Dle potřeby můžete zbytky odstranit kyselinou citronovou.

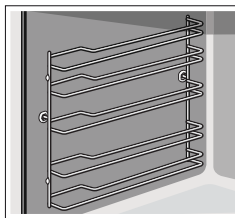
## Závěsné rošty

Váš spotřebič zůstane dlouho pěkný a funkční, pokud ho budete správně čistit a provádět údržbu. Jak správně závěsné rošty vysadit a čistit je, se dozvíte v následující kapitole.

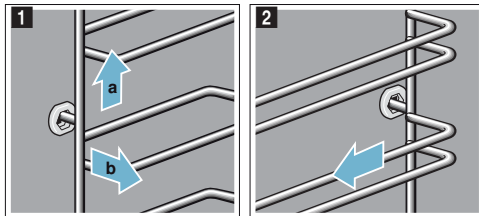
### Vysazení a nasazení závěsných roštů

 **Varování – Nebezpečí popálení!**  
Závěsné rošty se při provozu zahřívají na velmi vysokou teplotu. Nikdy se nedotýkejte horkých závěsných roštů. Nechejte spotřebič vždy vychladnout. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.

#### Vysazení závěsných roštů



1. Rošt lehce nadzvedněte **a** a vysadíte **b** (Obrázek **1**).
2. Potom celý závěsný rošt vsuňte směrem dopředu a vyndejte. (Obrázek **2**).

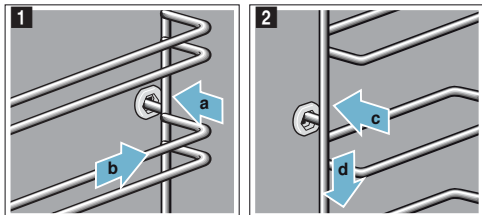


Závěsné rošty vyčistěte mycím roztokem a mycí houbičkou. K odstranění usazených nečistot použijte kartáč.

### Nasazení závěsných roštů

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

1. Závěsný rošt nejdříve vložte do středu zadní zástrčky **a** tak, aby rošt dosedl k zadní stěně pečicího prostoru a zatlačte ho dozadu **b** (Obrázek **1**).
2. Potom rošt vložte do přední zástrčky **c** tak, aby rošt dosedl i zde ke stěně pečicího prostoru a zatlačte ho dolů **d** (Obrázek **2**).



### Vysazení a nasazení teleskopických výsuvů

Výsuvy nejsou kompatibilní s každým typem spotřebiče. Při nákupu vždy zadejte přesné identifikační číslo spotřebiče (E-Nr.).

Výsuvy lze použít pouze ve spotřebičích, které se začaly vyrábět od března 2017.

Dle potřeby lze výsuv namontovat do všech výškových poloh pečicího prostoru.

Pokud váš spotřebič disponuje funkcí ekologického samočištění, zcela vyndejte rošty z pečicího prostoru, aby nedošlo k poškození samočisticí vrstvy. Teprve potom výsuvy nasadte nebo vysadte. Pokud váš spotřebič disponuje funkcí pyrolýzy/ samočištění, před čištěním výsuvy z pečicího prostoru vyndejte.

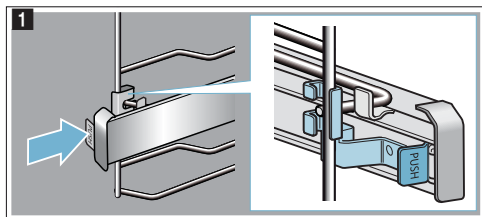
**Upozornění:** Výsuvy nelze použít pro mikrovlnné trouby.

### ⚠ Varování – Nebezpečí popálení!

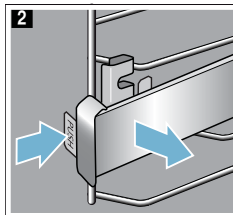
Výsuvy se při provozu zahřívají na vysokou teplotu. Nikdy se nedotýkejte horkých výsuvů. Nechejte spotřebič vždy vychladnout. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.

### Vysazení teleskopických výsuvů

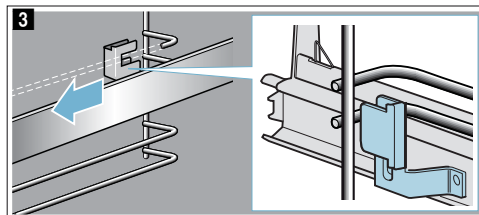
1. Za výsuvem stiskněte nápis „PUSH“ a výsuv zasuňte dozadu (Obrázek **1**).



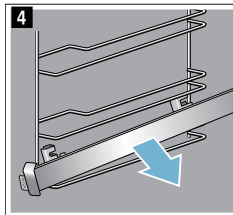
2. Držte stisknutý nápis „PUSH“ a výsuv uvolněte. (Obrázek **2**).



3. Výsuv vysuňte dopředu, dokud se neuvolní ze zadního držáku. (Obrázek **3**).



4. Výsuv vyjměte. (Obrázek **4**).

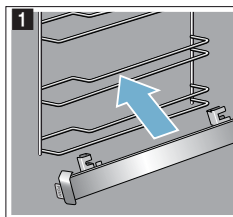


Teleskopické výsuvy vyčistěte mycím roztokem a houbičkou na nádobí. Pro odstranění usazených nečistot použijte kartáč.

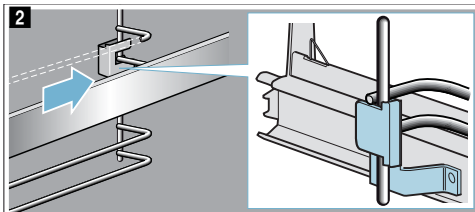
### Nasazení teleskopických výsuvů

Teleskopické výsuvy lze v pečicím prostoru nasadit pouze vpravo nebo vlevo. Při jejich nasazení dbejte na to, aby se daly vysunout dopředu.

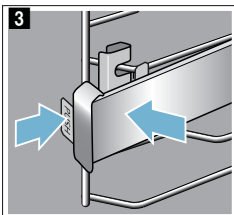
1. Výsuvy se musí umístit mezi dvě tyče. (Obrázek **1**).



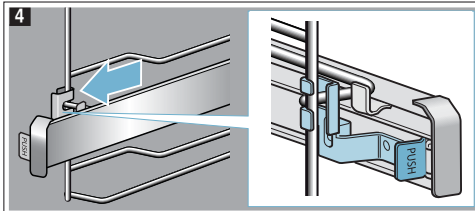
2. Držák ved'te mezi horní a dolní tyčí dozadu. (Obrázek 2).



3. Stiskněte nápis „PUSH“ a zasuňte výsuv tak, aby byl držák mezi tyčemi. (Obrázek 3).



4. Pust'te nápis „PUSH“ a držák se zasekne. (Obrázek 4).



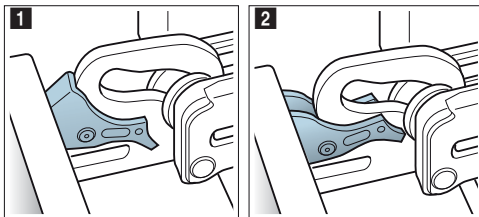
## Dvířka spotřebiče

Váš spotřebič zůstane dlouho pěkný a funkční, pokud ho budete správně čistit a udržovat ho. V následující kapitole se můžete dozvědět, jakým způsobem dvířka spotřebiče vysadit a vyčistit.

### Vysazení a zavěšení dvířek spotřebiče

Pro čištění a vysazení skel dvířek lze dvířka spotřebiče vysadit.

Panty dvířek spotřebiče mají zajišťovací páčky. Jestliže jsou zajišťovací páčky zaklapnuté (Obrázek 1), dvířka spotřebiče jsou zajištěná. Dvířka nelze vysadit. Pokud jsou zajišťovací páčky k vysazení dvířek odklopené (Obrázek 2), páčky jsou zajištěné. Nemohou zapadnout.



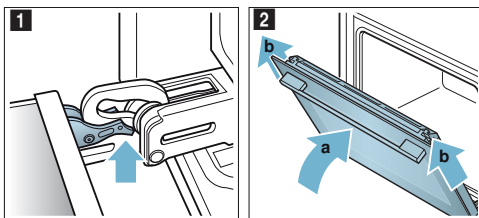
### Varování

#### Nebezpečí poranění!

- Pokud nejsou panty zajištěné, mohou s velkou silou zapadnout. Dbejte na to, aby byly zajišťovací páčky vždy zcela zaklapnuté, resp. při vysazování dvířek spotřebiče zcela odklopené.
- Panty dvířek se při otvírání a zavírání dvířek pohybují a může dojít ke skřípnutí prstů. Nedotýkejte se pantů dvířek.

### Vysazení dvířek spotřebiče

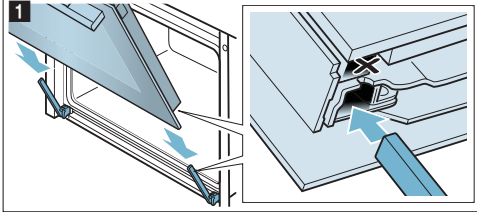
1. Dvířka spotřebiče zcela otevřete a zatlačte je ve směru spotřebiče.
2. Odklopte levou i pravou zajišťovací páčku. (Obrázek 1).
3. Dvířka spotřebiče zavřete nadoraz **a**. Uchopte je oběma rukama vlevo i vpravo **b** a vytáhněte ven. (Obrázek 2).



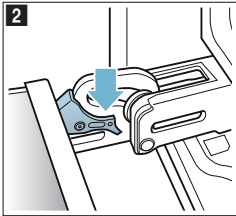
## Zavěšení dvířek spotřebiče

Dvířka nasadíte zpět v opačném pořadí.

1. Při zavěšování dvířek spotřebiče dbejte na to, aby byly oba panty zavěšeny přímo do otvoru. (Obrázek 1). Položte oba panty dolů k vnější výplni dvířek a použijte je jako vodiče. Dbejte na to, aby panty byly zasunuty do správného otvoru. Zasunutí musí proběhnout lehce a bez odporu. Pokud pocítíte odpor, zkontrolujte, zda jsou panty zasunuty do správného otvoru.



2. Dvířka spotřebiče zcela otevřete. Obě zajišťovací páčky zaklopte zpět. (Obrázek 2).

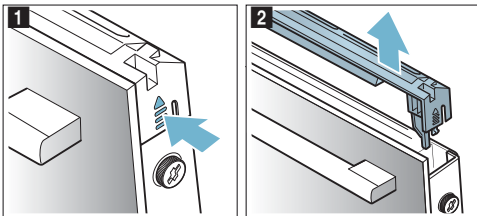


3. Zavřete dvířka spotřebiče.

## Odstranění krytu dvířek

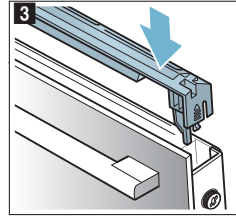
Vložka v krytu dvířek je z nerezové oceli a může dojít k jejímu zabarvení. Pro důkladné vyčištění vložky lze kryt dvířek vyjmout. → "Čištění" na straně 18.

1. Dvířka spotřebiče trochu otevřete.
  2. Kryt zatlačte vlevo i vpravo (Obrázek 1).
  3. Sejměte kryt (Obrázek 2).
- Opatrně zavřete dvířka spotřebiče.



**Upozornění:** Vložku krytu z nerezové oceli vyčistěte čisticím prostředkem na nerez. Ostatní části krytu dvířek očistěte jemným hadříkem a mycím roztokem.

4. Opět dvířka trochu pootevřete. Nasadte kryt a zatlačte ho, až uslyšíte zacvaknutí (Obrázek 3).



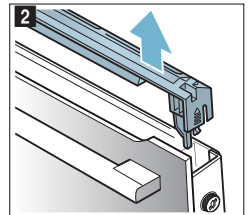
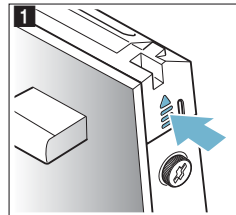
5. Zavřete dvířka spotřebiče.

## Vysazení a nasazení skla dvířek

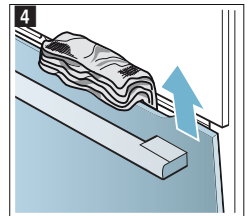
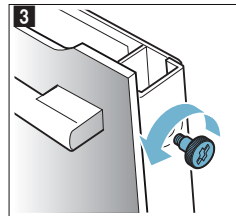
Pro důkladnější vyčištění lze sklo dvířek spotřebiče vysadit.

### Vysazení skla z dvířek spotřebiče

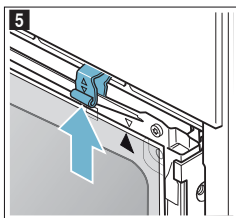
1. Dvířka spotřebiče trochu pootevřete.
2. Zatlačte na kryt zprava a zleva (Obrázek 1).
3. Sejměte kryt (Obrázek 2).



4. Uvolněte a vyjměte šrouby na pravé straně dvířek (Obrázek 3).
5. Dříve než dvířka opět zavřete, vložte mezi ně složenou kuchyňskou utěrku (Obrázek 4). Vyjměte přední sklo směrem nahoru a položte ho na rovnou plochu madlem dolů.



- Zatlačte oba držáky na meziskle nahoře směrem nahoru, nesundávejte je. (Obrázek 5). Držte sklo jednou rukou a vyjměte ho.



Sklo vyčistěte čisticím prostředkem na sklo a měkkým hadříkem.

### ⚠ Varování

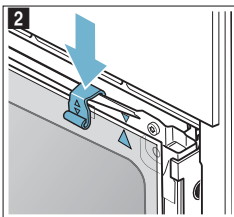
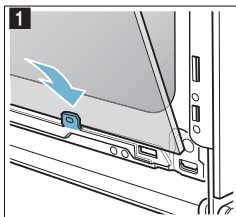
#### Nebezpečí poranění!

- Poškrábané sklo dvířek spotřebiče může prasknout. Nepoužívejte žádnou škrabku na sklo, ostré nebo abrazivní čisticí prostředky.
- Panty dvířek se při otvírání pohybují a mohou vás skřípnout. Do prostoru pantů nesahejte.

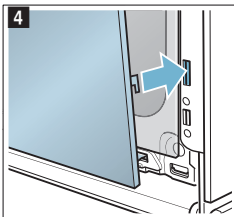
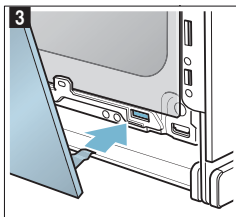
#### Nasazení skla dvířek

Při nasazení skla dvířek dbejte na to, aby šípka na pravé straně skla byla nahoře a souhlasila se šípkou na rámu trouby.

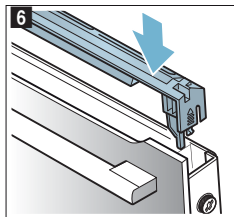
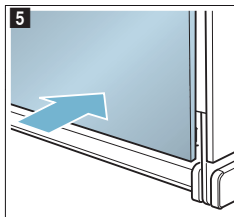
- Nasaďte mezisklo dolů do držáku (Obrázek 1) a přitlačte nahoru.
- Zatlačte oba držáky dolů (Obrázek 2).



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



- Přitlačte přední sklo dole, dokud slyšitelně nezaklapne (Obrázek 5).
- Znovu pootevřete dvířka a vyjměte kuchyňskou utěrku.
- Zašroubujte oba šrouby vlevo i vpravo.
- Nasadte kryt a přitlačte ho, dokud slyšitelně nezacvakne (Obrázek 6).



- Zavřete dvířka spotřebiče.

### Pozor!

Pečicí prostor použijte až poté, co budete mít jistotu, že jsou skleněné výplně namontovány správně.




## Co dělat v případě poruchy?

Jestliže se vyskytne porucha, často se jedná jen o maličkost. Předtím, než zavoláte zákaznický servis, pokuste se závadu odstranit sami pomocí následující tabulky.

### Odstranění drobných závad svépomocí

Technické závady na spotřebiči můžete často odstranit zcela lehce sami.


Pokud se pokrm nepodaří optimálně připravit, na konci návodu k použití najdete mnoho tipů a pokynů k přípravě různých pokrmů. → "Testovali jsme pro vás v našem kuchyňském studiu" na straně 30.

Závada	Možná příčina	Řešení/Pokyny
Spotřebič nefunguje.	Vadná pojistka	Zkontrolujte pojistku v pojistkové skříni.
	Výpadek proudu	Zkontrolujte, zda funguje osvětlení v kuchyni nebo ostatní kuchyňské spotřebiče.
Na displeji bliká čas.	Výpadek proudu	Znovu nastavte čas.
Spotřebič nelze nastavit. Na displeji svítí symbol klíče nebo <b>S R F E</b> .	Je aktivována dětská pojistka.	Deaktivujte dětskou pojistku stisknutím tlačítka se symbolem klíče po dobu cca 4 sekund.
Dvířka spotřebiče nelze otevřít, na displeji je zobrazen symbol klíče.	Dvířka spotřebiče blokuje dětská pojistka	Deaktivujte dětskou pojistku stisknutím tlačítka se symbolem klíče po dobu cca 4 sekund. Odblokovat můžete pojistku v menu základního nastavení.
Dvířka nelze otevřít. Na displeji svítí symbol zámku  .	Dvířka spotřebiče blokuje funkce čištění	Počkejte, dokud pečicí prostor zcela nevychladne a symbol zámku  nezhasne.
Spotřebič nehrřeje, na displeji bliká dvojtečka. Na displeji některých modelů se dodatečně zobrazí <b>d</b> .	Je aktivován režim Demo.	Odpojte krátce spotřebič od sítě (vypněte pojistku v pojistkové skříni), následně deaktivujte režim demo cca 5 minut nastavením základního nastavení <b>c 13</b> , popř. <b>c b</b> na hodnotu <b>d</b> . → "Základní nastavení" na straně 17.

### Varování – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

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

### Chybová hlášení na displeji

Pokud se na displeji zobrazí chybové hlášení: „E“ např. **E 05-32**, stiskněte tlačítko . Chybové hlášení se zruší. V případě potřeby nastavte hodiny znovu.

Pokud se jednalo o ojedinelou poruchu, můžete spotřebič znovu používat jako obvykle. Pokud se chybové hlášení zobrazí znovu, zavolejte zákaznický servis a uveďte přitom přesné číslo vašeho spotřebiče E-Nr. → "Zákaznický servis" na straně 26.

### Překročení maximální doby provozu

Pokud několik hodin nezměníte nastavení na vašem spotřebiči, přestane automaticky hřát. Tímto způsobem je zabráněno nechtěnému trvalému provozu.

Maximální doba provozu spotřebiče závisí na různém nastavení spotřebiče.

### Byla dosažena maximální doba provozu

Na displeji se zobrazí: **F 8**.

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

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

## Výměna osvětlení v pečicím prostoru

Pokud osvětlení pečicího prostoru přestane svítit, musí se vyměnit žárovka. Tepelně odolné halogenové žárovky 230 V, 25 Wattů zakoupíte u zákaznického servisu nebo ve specializovaných prodejnách.

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

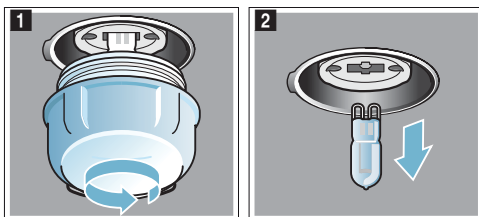
### **⚠ Varování – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!**

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

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

Spotřebič se zahřívá na velmi vysokou teplotu. Nikdy se nedotýkejte horkých vnitřních ploch pečicího prostoru. Nechejte spotřebič vždy vychladnout. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.

1. Do studeného pečicího prostoru položte kuchyňskou utěrku. Zabráníte tím poškození pečicího prostoru.
2. Vyšroubujte skleněný kryt žárovky směrem doleva (Obrázek 1).
3. Žárovku vytáhněte – nešroubujte (Obrázek 2). Nasadte novou žárovku a dbejte při tom na správnou pozici kontaktů. Žárovku silně zatlačte.



4. Zašroubujte zpět skleněný kryt. V závislosti na modelu spotřebiče je skleněný kryt vybaven těsnícím kroužkem. Před zašroubováním nasadte zpět těsnící kroužek.
5. Vyměňte kuchyňskou utěrku a zapněte pojistku.

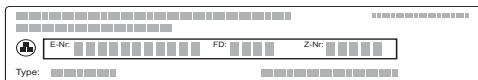
## Zákaznický servis

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

### E-Nr. a FD

Pokud zákaznický servis budete kontaktovat telefonicky, vždy uveďte úplné označení spotřebiče (E-Nr.) a výrobní číslo (FD-Nr.), abychom vám mohli poskytnout kvalifikovanou pomoc. Typový štítek s čísly naleznete po otevření dveří spotřebiče.

Pokud váš spotřebič disponuje funkcí páry, typový štítek naleznete na pravé straně za ovládacím panelem.



Chcete-li se vyhnout dlouhému hledání kontaktu na zákaznický servis a důležitých údajů o vašem spotřebiči, můžete si tyto informace zaznamenat zde:

E-Nr.

FD

### Zákaznický servis

Berte prosím ohled na to, že návštěva servisního technika z důvodu chybné obsluhy není bezplatná, přestože je spotřebič v záruční době.

Důvěřujte kompetenci výrobce a můžete si být jisti, že oprava proškolenými servisními technikami, kteří mají k dispozici originální náhradní díly, bude provedena odborně.

## Programy

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

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

### Nádobí

Dodržujte pokyny výrobce nádobí.

#### Vhodné nádoby:

Používejte tepelně odolné nádoby do 300 °C.

Nejvhodnější je nádoby ze skla nebo sklokeramické nádoby. Skrze skleněné víko lze grilovat a pečeně získá pěknou křupavou krustu.

Pekáče z nerezové oceli nejsou vždy vhodné. Lesklý povrch velmi silně odráží tepelné záření. Pokrm získá méně hnědou barvu a maso není dopečené. Pokud používáte pekáče z nerezové oceli, před ukončením programu sejměte víko. Maso grilované na 3. stupni grilujte ještě 8-10 minut.

Pokud používáte pekáče ze smaltu, slitiny ocele nebo hliníku, pokrm zespodu silněji hnědne. Přidejte trochu více tekutiny.

**Tip:** Pokud je masová šťáva příliš světlá nebo příliš tmavá, přidejte příště méně, popř. více tekutiny.

#### Nevhodné nádoby:

Není vhodné nádoby ze světlého leštěného hliníku, neglazované hlíny a plastové nádoby nebo nádoby s plastovými madly.

#### Velikost nádobí:

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

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

### Příprava pokrmu

Mražené výrobky používejte ihned po vyjmutí z mrazničky. K masovým pokrmům používejte výhradně čerstvé potraviny, optimálně ihned po vyjmutí z chladničky.

**Tip:** Velmi libové maso zůstane šťavnatější, pokud k němu přidáte plátky slaniny.

Pokrm zvažte, protože pro nastavení programu potřebujete znát jeho hmotnost. Nastavte vždy nejbližší možnou hmotnost.

Položte nádoby na rošt. Pokládejte ho vždy do studeného pečicího prostoru.

### Programy

Pokud je pečeně hotová, nechte upečené maso ve vypnuté troubě ještě 10 minut odpočívat. Vytvoří se víc šťávy.

**Upozornění:** Hmotnost je záměrně omezená, protože k velkým pokrmům často není k dispozici vhodné nádoby a výsledek pečení by nebyl odpovídající.

Program	Potravina	Nádobí	Přidání tekutiny	Úroveň vkládání	Nastavená hmotnost	Poznámky
01 Pizza s tenkým těstem	Mražená, předpečená	Univerzální plech s pečicím papírem	Ne	3	Celková hmotnost	Pečicí prostor při zapnutí musí být prázdný. Při pečení druhé pizzy dbejte pokynů výrobce uvedených na balení.
02 Pizza s vysokým těstem	Mražená, předpečená	Univerzální plech s pečicím papírem	Ne	3	Celková hmotnost	Pečicí prostor při zapnutí musí být prázdný. Při pečení druhé pizzy dbejte pokynů výrobce uvedených na balení.
03 Lasagne	Mražené	Originální balení	Ne	3	Celková hmotnost	-
04 Hranolky	Mražené	Univerzální plech s pečicím papírem	Ne	3	Celková hmotnost	Vložte vedle sebe na univerzální plech .
05 Předpečená bageta	Mražená, předpečená	Univerzální plech s pečicím papírem	Ne	3	Celková hmotnost	-
06 Bramborový nákyp	-	Forma na nákyp bez víka	Ne	2	Celková hmotnost	-
07 Zapečené těstoviny	Předvařené těstoviny	Forma na nákyp bez víka	Ne	2	Celková hmotnost	-
08 Pečené brambory, vcelku	Moučné brambory ve slupce	Univerzální plech	Ne	3	Celková hmotnost	-


Program	Potravina	Nádobí	Přidání tekutiny	Úroveň vkládání	Nastavená hmotnost	Poznámky
09 Eintopf se zeleninou	Vegetariánský	Vysoký pekáč s víkem	Podle receptu	2	Celková hmotnost	Zeleninu s delší dobou pečení (např. mrkev) nakrájejte na menší kousky než zeleninu s kratší dobou pečení (např. rajčata).
10 Eintopf s masem	-	Vysoký pekáč s víkem	Podle receptu	2	Celková hmotnost	Maso předem nesmažte.
11 Perkelt	Hovězí nebo vepřové maso nakrájené na kousky se zeleninou	Vysoký pekáč s víkem	Podle receptu	2	Celková hmotnost	Maso položte na dno a zakryjte zeleninou. Maso předem nesmažte.
12 Ryba, celá	Vykuchaná, kořeněná	Pekáč s víkem	Zakryjte dno pekáče	2	Váha ryby	-
13 Kuře, bez nádivky	Bez drobbů, kořeněné	Pekáč se skleněným víkem	Ne	2	Váha kuřete	V pekáči prsy dolů.
14 Kuřecí čtvrtky	Hotové k přípravě, kořeněné	Pekáč s víkem	Zakryjte dno pekáče	2	Váha nejtěžšího kusu	-
15 Krůtí prsa	Filety, kořeněná	Pekáč se skleněným víkem	Zakryjte dno pekáče, popř. přidejte max. 250 g zeleniny	2	Váha krůtích prs	-
16 Kachna, bez nádivky	Hotová k přípravě, kořeněná	Pekáč bez víka	Ne	2	Váha kachny	-
17 Husa, bez nádivky	Hotová k přípravě, kořeněná	Pekáč bez víka	Ne	2	Váha husy	-
18 Dušená hovězí pečeně	Např. bok, plec, ořech, marinované hovězí maso	Pekáč s víkem	Zakryjte dno pekáče popř. přidejte max. 250 g zeleniny	2	Váha masa	Maso předem nesmažte.
19 Pečená svíčková, středně propečená	K přípravě	Pekáč bez víka	Ne	2	Váha masa	Maso předem nesmažte. Do pekáče položte tučnou částí dolů.
20 Hovězí závitky	Plněné zeleninou nebo masem	Pekáč s víkem	Závitky podlijte, ale ne úplně, např. vývarem nebo vodou	2	Celková váha závitků	Maso předem nesmažte.
21 Mleté maso, čerstvé	Mleté hovězí, vepřové, telecí maso	Pekáč s víkem	Ne	2	Váha masa	Maso předem nesmažte.
22 Jehněčí kýta, středně propečená	Bez kostí, kořeněná	Pekáč s víkem	Zakryjte dno pekáče, popř. přidejte max. 250 g zeleniny	2	Váha masa	Maso předem nesmažte.
23 Jehněčí kýta, propečená	Bez kostí, kořeněná	Pekáč s víkem	Zakryjte dno pekáče, popř. přidejte max. 250 g zeleniny	2	Váha masa	Maso předem nesmažte.
24 Telecí pečeně, tučná	Např. svíčková nebo oháňka	Pekáč s víkem	Zakryjte dno pekáče, popř. přidejte max. 250 g zeleniny	2	Váha masa	Maso předem nesmažte.
25 Telecí pečeně, libová	Např. svíčková, ořech	Pekáč s víkem	Zakryjte dno pekáče, popř. přidejte max. 250 g zeleniny	2	Váha masa	Maso předem nesmažte.

Program	Potravina	Nádobí	Přidání tekutiny	Úroveň vkládání	Nastavená hmotnost	Poznámky
26 Srnčí kýta	Bez kosti, solená	Pekáč s víkem	Zakryjte dno pekáče, popř. přidejte max. 250 g zeleniny	2	Váha masa	-
27 Králík, celý	K přípravě, uvnitř kořeněný	Pekáč se skleněným víkem	Zakryjte dno pekáče, popř. přidejte max. 250 g zeleniny	2	Váha masa	-
28 Pečená krkovička	Bez kosti, kořeněná	Pekáč se skleněným víkem	Zakryjte dno pekáče, popř. přidejte max. 250 g zeleniny	2	Váha masa	Maso předem nesmažte.
29 Vepřová pečeně, s kůží	Např. plec, kořeněná, kůže nařezaná	Pekáč se skleněným víkem	Zakryjte dno pekáče, popř. přidejte max. 250 g zeleniny	2	Váha masa	Do pekáče vložte tučnou stranou dolů, kůži dobře prosolte.
30 Vepřová panenka	Kořeněná	Pekáč se skleněným víkem	Zakryjte dno pekáče, popř. přidejte max. 250 g zeleniny	2	Váha masa	Maso předem nesmažte.

## Nastavení programu

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

Hmotnost lze nastavit pouze v předem nastaveném rozmezí hmotnosti.



1. Nastavte otočný volič na symbol programů .
2. Tlačítkem **+** nebo **-** nastavte požadovaný program.
3. Voličem teploty nastavte hmotnost pokrmu.

Po uplynutí několika sekund se program spustí. Dobu trvání lze sledovat na displeji.

Po ukončení programu zazní zvukový signál. Na displeji se zobrazí doba trvání na nule.

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

## Délka trvání programu

Na dobu trvání požadovaného programu před jeho spuštěním můžete nahlédnout stisknutím tlačítka , dokud se nezobrazí symbol pro dobu trvání. Opět stiskněte tlačítko , dokud se neobjeví symbol pro program, popř. hmotnost.

Dopředu nastavenou dobu trvání programu již nelze nastavit.


## Dopékání

Po ukončení programu a zaznění zvukového signálu můžete tlačítkem **+** nastavit novou dobu trvání. Spotřebič hřeje dále s nově nastavenou dobou trvání.

**Upozornění:** Dopékat můžete kdykoliv dle potřeby.

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

## Odsunutí času ukončení

U některých programů můžete posunout čas ukončení dozadu. Před spuštěním stiskněte tlačítko , dokud se na displeji nezobrazí symbol pro čas ukončení. Stisknutím tlačítka **+** posunete čas ukončení.

Po spuštění přejde spotřebič do vyčkávacího režimu.

## Změna a přerušení

Po spuštění již nelze číslo programu a hmotnost změnit. Čas ukončení lze změnit, dokud je spotřebič ve vyčkávacím režimu.

Pro přerušení programu spotřebič vypnete otočením otočného voliče do nulové polohy.

## Testovali jsme pro vás v našem kuchyňském studiu

Zde naleznete výběr pokrmů a optimální nastavení pro jejich úpravu. Ukážeme vám, jaký druh ohřevu a jaká teplota jsou pro váš pokrm nejvhodnější. Naleznete zde informace, jaké příslušenství je vhodné použít a do jaké výšky je položit. Dostanete tipy ohledně nádobí a způsobu přípravy.

**Upozornění:** Při přípravě pokrmů se může v pečicím prostoru vytvářet pára. Váš spotřebič je energeticky velmi úsporný a během provozu z něj uniká jen minimální množství tepla. Kvůli velkým teplotním rozdílům mezi vnitřním prostorem trouby a vnějšími částmi, jako jsou dvířka, ovládací panel nebo okolní nábytek, může dojít ke kondenzaci vody. Jedná se o běžný fyzikální jev. Množství zkondenzované vody můžete snížit předeheatím nebo pomalým otevřením dvířek.

### Všeobecné pokyny

#### Doporučené hodnoty nastavení

V tabulce naleznete k různým pokrmům optimální druh ohřevu. Teplota a doba trvání závisí na daném množství a receptu. Proto jsou uvedeny rozmezí nastavení. Nejprve vyzkoušejte nižší hodnoty. Nižší teplota znamená rovnoměrnější zhnědnutí. Dle potřeby nastavte přístě o něco vyšší hodnotu.

**Upozornění:** Dobu pečení nezkrátíte, pokud nastavíte vyšší teplotu. Pokrm by se upekl pouze zvenku, ale uvnitř by byl nepropečený.

Hodnoty nastavení platí pro vkládání pokrmu do studeného pečicího prostoru. Ušetříte tím až 20 procent energie. Pokud předeheatíváte, zkrátí se uvedené časy pečení o několik minut.

V tabulce je uvedeno, pro které potraviny je předeheatívání nutné. Pokrm a příslušenství vložte do pečicího prostoru až po předeheatívání trouby.

Pokud chcete péci podle vlastního receptu, postupujte podle pokynů k podobným pokrmům v tabulce. Dodatečné informace naleznete v kapitole Tipy, která následuje po tabulkách nastavení.

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

### Mírný ohřev

Pokud použijete druh ohřevu Mírný ohřev, vložte pokrm do studeného a prázdného pečicího prostoru. Během pečení mějte dvířka spotřebiče zavřená. Použijte pouze jednu úroveň vkládání.

### Pečení na jedné úrovni

Pro pečení na jedné úrovni dbejte pro vložení pokrmů následujících pokynů:

- Vysoké pečivo, popř. forma na roštu: úroveň 2

- Nízké pečivo, popř. na plechu: úroveň 3

### Pečení ve více úrovních

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

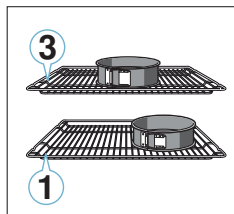
Pečení ve dvou úrovních:

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

Pečení na třech úrovních:

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

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



### Příslušenství

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

Dbejte na to, abyste vždy používali vhodné příslušenství a správně ho vkládali do pečicího prostoru. → "Příslušenství" na straně 10.

### Pečicí papír

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

### Koláče a pečivo

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

Dbejte pokynů ke kynutí těsta v příslušné kapitole.

### Formy na pečení

Pro optimální výsledek pečení doporučujeme použít tmavé kovové pečicí formy.

Použití bílých plechových forem a keramických forem prodlužuje dobu pečení a pečivo se nepeče rovnoměrně.

Pokud použijete silikonovou formu, dbejte pokynů výrobce a postupujte podle receptu. Silikonové formy jsou často menší než běžné formy. Množství a recepty se mnou liší.

## Mražené pokrmy

Nepoužívejte silně zledovatělé mražené výrobky. Odstraňte led z pokrmu.

Mražené výrobky jsou částečně nerovnoměrně předpečené. Nerovnoměrné zhnědnutí zůstává i po upečení.

## Chléb a housky











### Pozor!

Nikdy nelijte do horkého pečicího prostoru vodu a nepokládejte nádoby s vodou na dno pečicího prostoru. Vlivem změny teploty se může smalt poškodit.














Některé pokrmy vyžadují pečení ve více krocích, aby byl výsledek co nejlepší. Tyto kroky jsou uvedeny v tabulce.

Hodnoty nastavení pro chlebové těsto platí i pro těsta na plechu a na těsta v hranaté formě.










## Koláče ve formě

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

## Koláče na plech

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












## Drobné pečivo

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

\* předehřejte

\*\* na 5 min. předehřejte, nepoužívejte funkci rychlého ohřevu










## Cukroví

Pokrm	Nádobí/Příslušenství	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
Stříkané pečivo	Pečicí plech	3		140-150**	25-40
Stříkané pečivo, 2 úrovně	Univerzální plech + pečicí plech	3+1		140-150**	25-35
Stříkané pečivo, 3 úrovně	Pečicí plech + univerzální plech	5+3+1		130-140**	40-55
Cukroví	Pečicí plech	3		140-160	15-25
Cukroví, 2 úrovně	Univerzální plechy + pečicí plech	3+1		140-160	15-25
Cukroví, 3 úrovně	Pečicí plech + univerzální plech	5+3+1		140-160	15-25
Pusinky	Pečicí plech	3		80-90*	120-150
Pusinky, 2 úrovně	Univerzální plech + pečicí plech	3+1		90-100*	100-150
Makrónky	Pečicí plech	3		90-110	20-30
Makrónky, 2 úrovně	Univerzální plech + pečicí plech	3+1		90-110	20-35
Makrónky, 3 úrovně	Pečicí plech + univerzální plech	5+3+1		90-110	30-40

\* předehřejte

\*\* na 5 min. předehřejte, nepoužívejte funkci rychlého ohřevu















## Chléb a housky

Pokrm	Nádobí/Příslušenství	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Kroky	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
Chléb, 750 g (ve formě na biskupský chlebiček a bez formy)	Univerzální plech nebo hranatá forma	2		-	180-200	60-70
Chléb, 1000 g (ve formě na biskupský chlebiček a bez formy)	Univerzální plech nebo hranatá forma	2		-	200-220	35-50
Chléb, 1500 g (ve formě na biskupský chlebiček a bez formy)	Univerzální plech nebo hranatá forma	2		-	180-200	60-70
Chlebová placka	Univerzální plech	3		-	240-250	20-25
Housky, sladké, čerstvé	Pečicí plech	3		-	150-160*	25-35
Housky, sladké, čerstvé, 2 úrovně	Univerzální plech + pečicí plech	3+1		-	150-170*	15-25
Housky, čerstvé	Pečicí plech	3		-	180-200	20-30
Zapečené tousty, 4 ks	Rošt	3		-	200-220	15-20
Zapečené tousty, 12 ks	Rošt	3		-	220-240	15-25

\* předehřejte



**Pizza, quiche a pikantní koláče**

Pokrm	Nádobi/Příslušenství	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
Pizza, čerstvá	Pečicí plech	3		190-210	20-30
Pizza, čerstvá, 2 úrovně	Univerzální plech + pečicí plech	3+1		180-200	30-40
Pizza, čerstvá, tenké těsto	Plech na pizzu	2		250-270	8-13
Pizza, chlazená	Rošt	3		-	-
Pizza, mražená, tenké těsto, 1 ks	Rošt	3		-	-
Pizza, mražená, tenké těsto, 2 ks	Univerzální plech + rošt	3+1		190-210	20-25
Pizza, mražená, vysoké těsto, 1 ks	Rošt	3		-	-
Pizza, mražená, vysoké těsto, 2 ks	Univerzální plech + rošt	3+1		190-210	25-30
Mini pizza	Univerzální plech	3		-	-
Pikantní koláč ve formě	Kulatá forma, Ø 28 cm	2		170-190	50-60
Quiche	Forma na tarte	2		190-210	25-35
Pirohy	Forma na nákyp	2		170-190	65-75
Empanada	Univerzální plech	2		180-200	35-50
Burek	Univerzální plech	1		180-200	40-50

\* předehejte

**Tipy na pečení**

Chtěli byste zjistit, zda je koláč propečený.	Zapíchněte dřevěnou špejli do místa, kde je koláč nejvyšší. Pokud se těsto na špejli nenalepí, je koláč hotový.
Koláč nevyskočil.	Příště použijte méně tekutiny. Nebo nastavte teplotu o 10 °C níže a prodlužte dobu pečení. Použijte suroviny dle receptu a držte se pokynů na přípravu.
Koláč uprostřed vyskočil, ale na okrajích ne.	Tukem vymažte pouze dno pečicí formy. Po upečení koláč opatrně uvolněte nožem a vyjměte.
Ovocná šťáva z koláče přetéká.	Příště použijte univerzální plech.
Drobné pečivo se při pečení slepuje.	Mezi jednotlivými kousky dodržujte rozestupy cca 2 cm. Pečivo bude mít dostatek místa na nakynutí a propeče se ze všech stran.
Koláč je vysušený.	Nastavte teplotu 10 °C níže a zkrátte dobu pečení.
Koláč je celkově příliš světlý.	Pokud jste použili správně výškovou úroveň pro vložení a správné příslušenství, nezbyvá, než zvýšit teplotu nebo prodloužit dobu pečení.
Koláč je seshora příliš světlý, ale zesponu příliš tmavý.	Příště vložte příslušenství o úroveň výš.
Koláč je seshora příliš tmavý, zesponu příliš světlý.	Příště vložte příslušenství o úroveň níž. Zvolte nižší teplotu a prodlužte dobu pečení.
Koláč pečený v srncím hřbetu nebo v podlouhlé formě je vzadu příliš tmavý.	Formu nevkládejte příliš blízko k zadní stěně trouby, ale doprostřed pečicího prostoru.
Koláč je celkově příliš tmavý.	Příště zvolte nižší teplotu a dle potřeby prodlužte dobu pečení.
Pečivo se upeklo nerovnoměrně.	Příště zvolte nižší teplotu. Pečicí papír přesahující formu může ovlivnit cirkulaci vzduchu, proto dbejte na to, aby měl pečicí papír správnou velikost. Dbejte na to, aby forma nebyla v bezprostřední blízkosti zadní části pečicího prostoru. Drobné pečivo by mělo mít stejnou velikost.
Pečivo se peklo na více úrovních. Na horním plechu je pečivo tmavší než na dolním.	Pro pečení na více úrovních vždy používejte druh ohřevu Horký vzduch. Pečení více plechu současně nezaručuje, že budou všechny plechy s pečivem hotové ve stejný okamžik.

Koláč vypadá upečený, ale uvnitř ještě není propečený.	Pečte při nižší teplotě a delší dobu, dle potřeby přidejte méně tekutiny. U koláčů se šťavnatou náplní nejprve předpečte korpus. Posypte ho posekanými mandlemi nebo strouhankou. Teprve potom přidejte horní šťavnatou vrstvu.
Koláč nelze vyklopit.	Po upečení nechejte koláč 5 až 10 minut vychladnout. Pokud ani potom nelze z formy vyklopit, opatrně ho uvolněte pomocí nože. Otočte formu znovu dnem vzhůru a několikrát ji otřete vlhkou studenou utěrkou. Při dalším použití formu vytřete tukem a vysypte strouhankou.

## Nákypy a gratinované pokrmy

Spotřebič nabízí také četné druhy ohřevu pro přípravu nákypů. V tabulkách nastavení můžete naléznout optimální nastavení pro mnoho pokrmů.

Míra propečení nákypu je závislá na velikosti nádoby a výšce nákypu.

Pro nákypy a gratinované pokrmy používejte širokou plochou nádobu. V úzké a vysoké nádobě pokrmy potřebují k propečení více času a nahore jsou tmavší.

Pokrm	Nádobí/Příslušenství	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba úpravy min.
Nákyk, pikantní, vaření ingredience	Forma na nákyk	2	☐	200-220	30-60
Nákyk, sladký	Forma na nákyk	2	☐	170-190	40-60
Gratinované brambory, ze syrových surovin, 4 cm vysoké	Forma na nákyk	2	☉	150-170	60-80
Gratinované brambory, ze syrových surovin, 4 cm vysoké, 2 úrovně	Forma na nákyk	3+1	☉	150-160	65-80

## Drůbež, maso a ryby

Spotřebič nabízí mnoho druhů ohřevu pro přípravu drůbeže, masa a ryb. V tabulce nastavení naleznete optimální nastavení pro přípravu různých pokrmů.

### Pečení na roštu

Na roštu je vhodné připravovat velkou drůbež nebo více kusů masa najednou.

Vsuňte univerzální plech, na kterém je položen rošt, do uvedené výšky umístění. Dbejte na to, aby byl rošt správně do univerzálního plechu vložen.

→ "Příslušenství" na straně 10.

Podle velikosti a druhu pečeně vlijte do univerzálního plechu maximálně ½ litru vody. Univerzální plech zachytí odkapávající tekutiny a z této šťavy je možné připravit omáčku. Zároveň se nevytváří tolik kouře a pečicí prostor se neušpiní.

### Pečení v nádobě

#### ⚠ Varování – Nebezpečí poranění o prasklé sklo!

Horké skleněné nádoby odkládejte na suchou podložku. Pokud je podklad mokry nebo příliš studený, sklo může prasknout.

#### ⚠ Varování – Nebezpečí opaření!

Při otevření víka po ukončení pečení může ven uniknout velmi horká pára. Pokličí nazvedněte směrem dozadu, aby pára mohla unikat pryč od těla.

Používejte uvedené výškové úrovně pro vkládání.

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

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

Připravu více pokrmů současně může ušetřit až 45 % energie. Formy vkládejte do pečicího prostoru vedle sebe nebo nad sebe.

Používejte pouze nádoby vhodné do pečicí trouby. Nejvhodnější je nádoby ze skla. Zkontrolujte, zda je nádoby do trouby vhodné.

Nádobí z nerezové oceli nebo hliníku není pro pečení příliš vhodné, protože odráží teplo. Drůbež, maso a ryby se v něm pečou pomaleji a málo zhnědnou. Použijte vyšší teplotu nebo delší dobu pečení.

Dbejte pokynů výrobce nádobí.

### Nádoba bez víka

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

### Nádoby s víkem

Pokud použijete při pečení víko, pečicí prostor zůstane déle čistý. Dbejte na to, aby víko odpovídalo velikosti použité nádoby a dobře doléhalo. Nádobu položte na rošt.

Drůbež, maso a ryby mohou být křupavé i v uzavřené nádobě. Za tímto účelem použijte skleněné víko a nastavte vyšší teplotu.

### Grilování

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

Masovou pečení položte na rošt. Dodatečně pod ni zasuňte o úroveň níž univerzální plech zkosením směrem k dvířkům spotřebiče. Plech zachytí odkapávající tuk a šťávu.

Grilujte pokud možno kusy masa stejné velikosti. Propečou se rovnoměrně a zůstanou šťavnatě. Maso ke grilování položte přímo na rošt.

Grilované maso obračete pomocí grilovacích kleští. Pokud do masa píchnete vidličkou, šťáva z něj vyteče a maso bude vysušené.

Maso osolte až po grilování, protože sůl na sebe váže vodu.

### Upozornění

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

### Teplotní sonda

V závislosti na modelu spotřebiče máte k dispozici teplotní sondu. Teplotní sonda umožňuje přípravu pokrmů při přesně dané teplotě pro jeho optimálního propečení. Přečtěte si důležité pokyny k použití teplotní sondy v příslušné kapitole. Naleznete v ní veškeré informace ohledně zavedení teplotní sondy, použití druhů ohřevu a jiné důležité informace. → *"Teplotní sonda" na straně 15.*

### Doporučená nastavení

Hodnoty nastavení platí pro přípravu drůbeže, masa, ryb bez vnitřností a bez nádivky, které jsou do studeného pečicího prostoru vloženy z chladničky.

V tabulce jsou uvedeny údaje pro pokrmy z drůbeže, masa a ryb s doporučenou hmotností. Pokud připravujete drůbež, maso a ryby o vyšší hmotnosti, nastavte troubu na nižší teplotu. Při pečení více kusů masa se orientujte podle největšího kusu. Jednotlivé kusy masa by měly být přibližně stejně velké.

Čím větší kus drůbeže, masa nebo ryby připravujete, tím nižší musí být nastavena teplota a delší doba úpravy.

Po uplynutí cca 1/2–2/3 nastavení doby pečení drůbeže, maso a ryby obračte.

### Drůbež

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

U kachních prsou kůži nařízněte a při pečení je neobračejte.

### Drůbež

Pokrm	Nádobí/Příslušenství	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba úpravy min.
Kuře, 1,3 kg	Rošt	2		200-220	60-70
Kuřečí čtvrtky 250 g/ks	Rošt	3		220-230	30-35
Kuřečí stehna, kuřečí nugety, mražené	Univerzální plech	3		-	-
Kachna, 2 kg	Rošt	2		180-200	90-110
Kachní prsa, střední, 300 g/ks	Rošt	3		210-230	35-40
				3	3-5

\* na 5 min. předehřejte

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

Jestliže ke konci doby pečení drůbež potřete máslem, slanou vodou nebo pomerančovou šťávou, drůbež získá obzvlášť křupavou kůži.

### Maso

Libové maso potřete dle potřeby tukem nebo ho prošpičkujte slaninou.

Při pečení libového masa přidejte trochu tekutiny. Je důležité, aby dno skleněné nádoby bylo z cca 1/2 cm její výšky zaplněno.

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

Když je pečeně hotová, nechejte ji ještě 10 minut po upečení odpočívat ve vypnuté a zavřené troubě. Šťáva se lépe rozprostře. Popřípadě masovou pečení zabalte do alobalu. Doba uvedená v tabulce nezahrnuje dobu pro "odpočinek" masa.

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

Množství tekutiny je závislé na druhu masa a materiálu nádoby a také na tom, zda používáte víko. Pokud připravujete maso ve smaltovaném nebo tmavém kovovém pekáči, přidejte o něco více tekutiny, než přidáváte do skleněné nádoby.

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

Vzdálenost mezi masem a poklicí by měla být alespoň 3 cm. Maso se při pečení může zvětšit.

K dušení maso dle potřeby předem osmahněte. Na dno nádoby přilijte 1-2 cm vody.

### Ryby

Celou rybu není třeba obračat. Vložte celou rybu do pečicího prostoru břichem dolů a hřbetní ploutví nahoru. Můžete přes břichní otvor dovnitř ryby kvůli stabilitě vložit rozpůlenou bramboru nebo tepelně odolnou nádobku.

Pokud lze zádivou ploutev snadno oddělit, je to znamením, že ryba je upečená.

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

Pokrm	Nádobí/Příslušenství	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba úpravy min.
Husa, 3 kg	Rošt	2		140 160	130-140 50-60
Husí stehno, 350 g/ks	Rošt	2		150-160	150-160
Baby krůta, 2,5 kg	Rošt	2		180-200	75-90
Krůtí prsa bez kostí, 1 kg	Uzavřená nádoba	2		240-260	80-100
Krůtí stehno s kostí 1 kg	Rošt	2		180-200	80-100

\* na 5 min předehřejte

## Maso

Pokrm	Nádobí/Příslušenství	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Kroky	Teplota v °C	Doba úpravy min.
Vepřová pečeně bez kůže, 1,5 kg	Otevřená nádoba	2		-	160-170	150-160
Vepřová pečeně s kůží, např. plec, 2 kg	Otevřená nádoba	2		-	180-190	160-180
Vepřová panenka, 1,5 kg	Otevřená nádoba	2		-	190-200	100-110***
Vepřový steak, 2 cm silný	Rošt	4		-	3	20-25**
Hovězí filé, střední, 1 kg	Otevřená nádoba	3		-	210-220	40-50**
Hovězí dušená pečeně, medium, 1,5 kg	Otevřená nádoba	2		-	200-220	130-150
Pečená hovězí svičková, 1,5 kg	Otevřená nádoba	3		-	200-220	60-70
Hamburger, 3-4 cm silný	Rošt	4		-	3	25-30
Telecí pečeně 1,5 kg	Otevřená nádoba	2		-	160-180	140-160
Telecí koleno, 1,5 kg	Otevřená nádoba	2		-	200-220	125-140
Jehněčí kýta bez kostí, medium, 1,5 kg	Otevřená nádoba	2		-	170-190	70-80***
Jehněčí hřbet s kostmi, medium, 1,5 kg	Rošt	2		-	180-190	45-55***
Grilovací klobásky	Rošt	3		-	3	15-20
Sekaná, 1 kg	Otevřená nádoba	2		-	170-180	70-80

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

## Ryba

Pokrm	Nádobí/Příslušenství	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 filé, podkova, grilované, 2-3 cm silná	Rošt	4		3	12-22**
Rybí filé, dušené, na přírodno, 2-3 cm silné	Nádoba s víkem	2		170-190	35-45
Ryba, dušená, celá, 300 g, např. pstruh	Nádoba s víkem	2		170-190	40-50
Ryba, dušená, celá, 1,5 kg, např. losos	Nádoba s víkem	2		190-210	50-60

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

## Tipy na pečení a dušení

Pečící prostor je silně znečištěný.	Pečte pokrm v uzavřené nádobě na vyšší teplotu nebo použijte grilovací rošt. Pokud použijete grilovací rošt, dosáhnete optimálního výsledku. Grilovací rošt je zvláštní příslušenství, které si můžete dokoupit.
Pečené je příliš tmavé a křusta místy spálená/pečené je vysušené.	Zkontrolujte teplotu a úroveň pečení. Příště zvolte nižší teplotu, popř. zkrátte dobu pečení.

Kůže je příliš tenká.	Zvyšte teplotu nebo po dokončení pečení krátce zapněte gril.
Pečeně je dobře propečená, ale šťáva je připálená.	Příště zvolte menší nádobu nebo přidejte více tekutiny.
Pečeně je dobře propečená, ale šťáva je příliš světlá a vodnatá.	Příště zvolte větší nádobu nebo přidejte méně tekutiny.
Při dušení se maso připaluje.	Nádoba na pečení a víko musí mít správnou velikost a musí doléhat. Snižte teplotu a během dušení dolévejte tekutinu.
Grilované maso je vysušené.	Maso osolte až po ugrilování. Sůl na sebe váže vodu. Při grilování maso nepropichujte, ale použijte grilovací kleště.

## Přílohy a zelenina

Zde naleznete informace pro přípravu grilované zeleniny, brambor a bramborových mražených výrobků.

Dbejte pokynů uvedených v tabulce.

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

## Dezerty

V tomto spotřebiči lze snadno připravit i soufflé a jogurt.

### Soufflé

Soufflé lze připravit ve vodní lázni na univerzálním plechu. Univerzální plech zasuňte do výškové úrovně 2.

### Jogurt

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

1. 1 litr mléka (3,5 % tuku) svařte na vařiči na 90 °C a nechte vychladnout na 40 °C. Trvanlivé mléko stačí zahřát na 40 °C.
2. Vmíchejte 150 g jogurtu (vychlazeného z chladničky).
3. Směs nalijte do malých hrnků nebo sklenic a zakryjte potravinovou fólií.
4. Hrncečky nebo sklenice vložte do pečicího prostoru a pokračujte dle pokynů uvedených v tabulce.
5. Až bude jogurt hotový, nechte ho zchladit v chladničce.

Pokrm	Nádobí/Příslušenství	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba úpravy min.
Jogurt	Forma na jednotlivé porce	-		40-45	8-9h
Soufflé v jednotlivých porcích	Forma na jednotlivé porce	2		160-180	35-45

## Akrylamid v potravinách

Akrylamid vzniká především přípravou obilných a bramborových pokrmů za velmi vysoké teploty,

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

### Tipy pro přípravu potravin s nízkým obsahem akrylamidů

Všeobecné informace	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Doba tepelného zpracování by měla být co nejkratší.</li> <li>■ Pokrmby by neměly být spálené, ale pouze upečené dozlatova.</li> <li>■ Větší a silnější kusy pokrmu obsahují méně akrylamidu.</li> </ul>
Pečení	Použitím horního a dolního ohřevu max. 200 °C. Použitím horkého vzduchu max. 180 °C.
Cukroví	Použitím horního a dolního ohřevu max. 190 °C. Použitím horkého vzduchu max. 170 °C. Vejce nebo vaječný bílek snižují tvorbu akrylamidů.
Hranolky pečené v troubě	Hranolky rozložte na plech rovnoměrně a v jedné vrstvě. Na jednom plechu pečte minimálně 400-600 g, aby se hranolky nevysušily a nebyly příliš křupavé.

## Mírný ohřev

Mírný ohřev je pomalý proces přípravy pokrmu při nízké teplotě. Je také nazýván dušením při nízké teplotě.

Tento způsob přípravy je ideální pro každý druh masa (např. hovězí, telecí, vepřové, měkké části jehněčího a drůbežního masa). Výsledkem je potom lehce a „téměř propečené“ maso, které zůstává šťavnaté, je křehké a měkké.

**Přednosti:** Poskytuje velký prostor pro kreativitu v přípravě menu, protože takto připravené maso lze lehce udržet teplé. Při přípravě maso neobracejte. Dvířka spotřebiče musí být kvůli správné cirkulaci vzduchu zavřená.

K přípravě použijte pouze čerstvé, hygienicky nezávadné maso bez kostí. Důkladně z masa odstraňte šlachy a tučné části. Tuk během dušení získává výraznou specifickou chuť. Můžete maso okořenit nebo použít k přípravě naložené maso. Nepoužívejte rozmrazené maso.

Maso lze ihned po dokončení tepelné úpravy nakrájet, není potřeba ho nechávat odležet. Díky tomuto zvláštnímu způsobu přípravy má maso narůžovělou barvu. Maso není syrové, ale je propečené.

Nastavení teploty pro přípravu pokrmů v páře závisí na velikosti masa, jeho síle a kvalitě. Z tohoto důvodu je v tabulce uvedeno rozmezí doby úpravy.

**Upozornění:** Pro zdravou přípravu pokrmů v páře nelze nastavit dobu ukončení.

### Nádobí

Používejte ploché nádoby, např. mísu z tepelně odolného skla nebo sklokeramického nádoby. Při předeheřování nádobu vložte do pečicího prostoru.

Otevřenou nádobu vždy položte na rošt na 2. úroveň.

Doplňující informace naleznete v kapitole „Tipy k pečení a grilování“, která následuje po tabulce.

Druh ohřevu nastavte teprve po úplném vychladnutí pečicího prostoru. Pokrm nechejte v pečicím prostoru cca 15 minut dobře prohřát.

Na varné desce orestujte maso z každé strany při velmi vysoké teplotě, dokud se nezatáhne. Potom ihned pokrm vložte do předeheřované nádoby a nechte dusit.

Pokrm	Nádobí/Příslušenství	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Doba orestování v min.	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
Kachní prsa, 300 g/ks	Otevřená nádoba	2		6-8	95*	60-70
Kuřecí prsa, filé, 200 g/ks, propečené	Otevřená nádoba	2		4	120*	70-80
Krůtí prsa bez kosti, 6,5-8,5 cm silné, 1 kg, propečené	Otevřená nádoba	2		6-8	120*	140-180
Hovězí roštěná, 5-6 cm silná, 1,5 kg	Otevřená nádoba	2		6-8	85*	150-210
Vepřové filé, vcelku	Otevřená nádoba	2		4-6	85*	75-100
Hovězí zadní, 6-7 cm silné, 1,5 kg, propečené	Otevřená nádoba	2		6-8	100*	160-220
Svíčková, 4-6 cm silná, 1 kg	Otevřená nádoba	2		6-8	85*	90-150
Svíčková pečeně, 5-6 cm silná, 1,5 kg	Otevřená nádoba	2		6-8	85*	120-180
Svíčkové medailonky/biftek, 4 cm silný	Otevřená nádoba	2		4	80*	40-80
Telecí ořech, 7-10 cm silný, 1,5 kg	Otevřená nádoba	2		6-8	85*	250-310
Telecí filé, vcelku	Otevřená nádoba	2		4-6	85*	100-160
Telecí medailonky, 4 cm silné	Otevřená nádoba	2		4	80*	50-70
Jehněčí kotleta, jednotlivě, 200 g/ks	Otevřená nádoba	2		4	85*	30-70
Jehněčí kýta bez kosti, 1 kg, svázaná	Otevřená nádoba	2		6-8	95*	150-210

\* předeheřte

## Tipy k přípravě

Mírné pečená kachní prsa.	Studená kachní prsa vložte do pečicího prostoru a upečte nejdříve část s kůží. Po ukončení dušení maso na 3-5 min. grilujte.
Dušené maso není horké.	Aby maso příliš rychle nevychladlo, nahřejte talíře a podávejte horkou omáčku.

## Sušení

Pomocí horkého vzduchu lze potraviny skvěle sušit. Při tomto způsobu konzervace se voda vypaří a v sušených potravinách se koncentrují aromatické látky.

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

Ovoce dle potřeby nakrájejte na stejné velké kousky nebo na slabé plátky. Neoloupané ovoce na rošt položte slupkou dolů. Dbejte na to, aby se ovoce nebo houby na roštu nepřekrývalo.

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

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

Pro usušení použijte následující výškové úrovně pro vkládání příslušenství:

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

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

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

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

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

## Zavařování

Spotřebič je vhodný i pro zavařování ovoce a zeleniny.

### Varování – Nebezpečí úrazu!

Pokud jsou potraviny špatně zavařeny, mohou sklenice prasknout. Dodržujte pokyny pro zavařování.

### Sklenice

Použijte pouze čisté a nepoškozené zavařovací sklenice. Používejte pouze čistá a nepoškozená víčka odolná vůči vysokým teplotám. Gumové těsnění předem zkontrolujte.

Společně zavařujte pouze sklenice stejné velikosti a se stejným obsahem potravin. V troubě lze současně zavařovat maximálně 6 zavařovacích sklenic o objemu 1/2 l nebo 1 1/2 litru. Nepoužívejte různě vysoké sklenice, víčka by mohla popraskat.

Zavařovací sklenice se nesmí v pečícím prostoru navzájem dotýkat.

### Příprava ovoce a zeleniny

Pro zavařování použijte pouze nezávadné a důkladně umyté ovoce a zeleninu.

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

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

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

Zelenina: Zeleninu v zavařovací sklenici zalijte horkou převařenou vodou.

Okraje sklenic musí být čisté, proto je řádně očištěte. Na každou sklenici nasadte navlhčenou zavařovací gumu a potom víčko. Sklenici uzavřete pomocí svorek. Sklenice do univerzálního plechu naskládejte tak, aby se vzájemně nedotýkaly. Do univerzálního plechu nalijte 500 ml horké vody (cca 80 °C). Nakonec vše nastavte dle informací v tabulce.

### Ukončení zavařování

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

Zelenina: Po určité době se ve sklenicích začnou v krátkých intervalech tvořit bublinky. Jakmile začnou všechny sklenice pění, snižte teplotu na 120 °C a sklenice nechte i nadále pění v uzavřeném pečícím prostoru do doby uvedené v tabulce. Po uplynutí této doby spotřebič vypněte a dle údajů v tabulce nechte na několik minut odležet.

Po zavařování sklenice z pečícího prostoru vyndejte a položte na čistou utěrku. Horké sklenice nepokládejte na studenou nebo mokrou podložku, mohly by popraskat. Zavařovací sklenice kvůli průvanu přikryjte. Až sklenice úplně vychladnou, svorky z nich sundejte.

V tabulce jsou uvedeny doporučené orientační hodnoty pro zavařování ovoce a zeleniny. Mohou být ovlivněny pokojovou teplotou, počtem sklenic, množstvím, teplotou a kvalitou zavařované potraviny. Údaje se vztahují na kulaté sklenice o objemu 1 litr. Před vypnutím nebo přepnutím spotřebiče zkontrolujte, zda sklenice správně pění. Proces vytváření pěny začíná po uplynutí cca 30-60 minut.

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

## Kynutí těsta

Těsto použitím spotřebiče vykne výrazně rychleji než při pokojové teplotě a nevysuší se. Druh ohřevu spusťte, pokud je pečicí prostor zcela vychladlý.

Kynuté těsto nechejte vždy nakynout dvakrát. Postupujte dle údajů uvedených v tabulkách týkajících se 1. a 2. kynutí (kynutí těsta vcelku a kynutí více kusů).

### Kynutí těsta vcelku

Do pečicího prostoru k těstu přidejte 200 ml vody.

### Pozor!

#### Poškození povrchů

- Nikdy nelijte vodu do horkého pečicího prostoru. Kvůli tepelnému rozdílu může dojít k poškození smaltu ve spotřebiči.
- Nepoužívejte destilovanou vodu, ale jen kohoutkovou vodu.

Pokrm	Nádobí/Příslušenství	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Kroky	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
Kynuté těsto, lehké	Mísa	2		1.	35-40	25-30
	Univerzální plech nebo hranatá forma	2		2.	35-40	10-20
Kynuté těsto, těžké a tučné	Mísa	2		1.	35-40	60-75
	Univerzální plech nebo hranatá forma	2		2.	35-40	45-60

## Rozmrazování

Ve spotřebiči lze rozmrazovat mražené ovoce, zeleninu a pečivo. Drůbež, maso a ryby rozmrazujte v chladničce. Není vhodné pro rozmrazování krémových a smetanových dortů.

K rozmrazování použijte následující úrovně vkládání:

- 1 rošt: úroveň 2
- 2 rošt: úroveň 3 a 1

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

Vložte těsto do tepelně odolné mísy a postavte ji na rošt. Nastavte spotřebič dle údajů v tabulce.

Během procesu kynutí neotvírejte dvířka spotřebiče, aby neunikla vytvořená vlhkost. Těsto nezakrývejte.

Během provozu voda zkondenzuje a ulpí na skle dvířek. Po kynutí pečicí prostor vytřete dosucha, popřípadě odstraňte pomocí octu vodní kámen a opláchněte čistou vodou.

### Kynutí těsta v kusech

Pečivo položte do výškové úrovně vkládání dle tabulky. Pokud potřebujete použít předehřev, mezitím nechte kusy těsta odpočívat na teplém místě mimo spotřebič.

Teplota a doba kynutí jsou závislé na druhu a množství a kvalitě surovin. Údaje v tabulce nastavení jsou pouze orientační.

**Tip:** Potraviny zmražené po jednotlivých porcích nebo potraviny zmražené naplocho rozmraznou rychleji než potraviny vcelku.

Zmražené potraviny vyjměte z obalu a položte je ve vhodné nádobě na rošt.

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

Rozmražený pokrm nechte ještě 10 až 30 minut v troubě odstát kvůli vyrovnání teplot.



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

## Udržování teploty

Pro udržování teploty hotových pokrmů použijte horní/dolní ohřev 70 °C. Zabráníte tak tvorbě kondenzátu a nemusíte pečicí prostor vytírat do sucha.

Hotové pokrmy neudržujte teplé déle než dvě hodiny. Některé pokrmy se během udržování teploty dále pečou. Dle potřeby pokrm zakryjte.

## Zkušební pokrmy

Níže uvedené tabulky byly zhotoveny pro instituty pro kontrolu kvality s cílem usnadnit testování různých spotřebičů.

Podle normy EN 60350-1.

### Pečení

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

Výškové úrovně pro vložení příslušenství při pečení na dvou výškových úrovních

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

Výškové úrovně pro vložení příslušenství při pečení na třech výškových úrovních:

- Pečicí plech: úroveň 5

### Pečení

Pokrm	Nádobí/Příslušenství	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
Stříkané pečivo	Pečicí plech	3	☐	140-150*	25-40
Stříkané pečivo	Pečicí plech	3	☉	140-150*	20-30
Stříkané pečivo, 2 úrovně	Univerzální plech + pečicí plech	3+1	☉	140-150*	25-35
Stříkané pečivo, 3 úrovně	Pečicí plechy + univerzální plech	5+3+1	☉	130-140*	40-55
Čajové pečivo	Pečicí plech	3	☐	150-160*	20-30
Čajové pečivo	Pečicí plech	3	☉	140-150	30-40
Čajové pečivo, 2 úrovně	Univerzální plech + pečicí plech	3+1	☉	140-150*	25-35
Čajové pečivo, 3 úrovně	Pečicí plechy + univerzální plech	5+3+1	☉	140-150*	25-35
Vodový piškot	Dortová forma, Ø 26 cm	2	☐	160-170**	25-35
Vodový piškot	Dortová forma, Ø 26 cm	2	☉	160-170	30-35
Vodový piškot, 2 úrovně	2x dortová forma Ø 26 cm	3+1	☉	150-160**	35-50
Jablečný páj * *	2 formy z černého plechu Ø 20 cm	2	☉	160-170	70-90

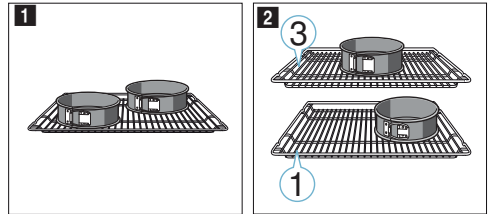
\* na 5 min. předehřejte, nepoužívejte funkci rychlý ohřev

\*\* předehřejte, nepoužívejte funkci rychlý ohřev

- Univerzální plech: úroveň 3
- Pečicí plech: úroveň 1

Pečení se dvěma dortovými formami:

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





### Upozornění



- Hodnoty nastavení se vztahují pro vložení pokrmu do studeného pečicího prostoru.
- Postupujte dle pokynů uvedených v tabulce pro předehřev. Hodnoty nastavení platí bez rychlého ohřevu.
- K pečení nejprve používejte nižší uvedené teploty.

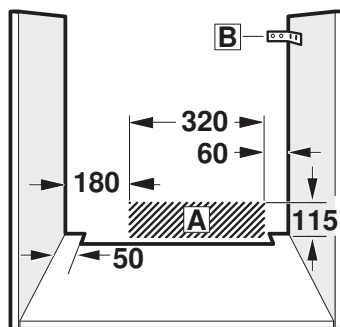
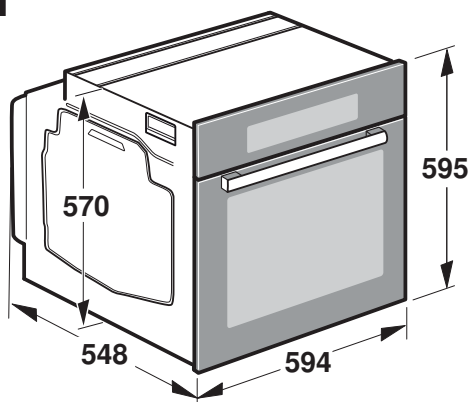
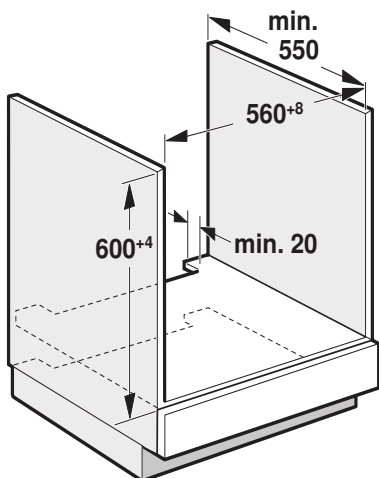
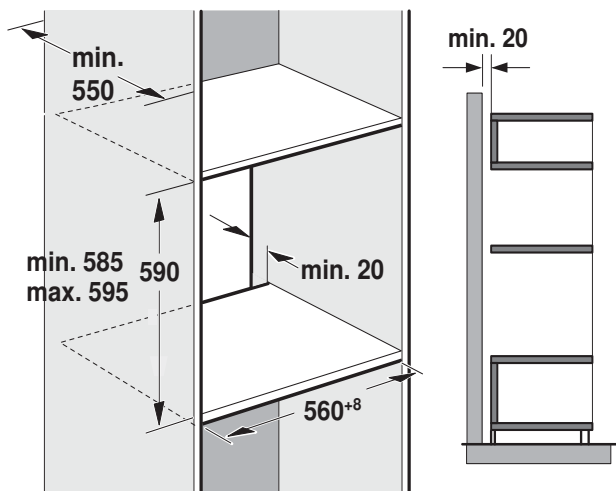
### Grilování

Doporučuje se použít univerzální plech, který slouží jako odkapávací záchytná plocha pro šťávu a tuk z grilovaného pokrmu. Pečicí prostor zůstane déle čistší.

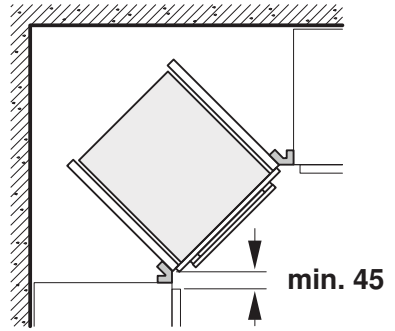
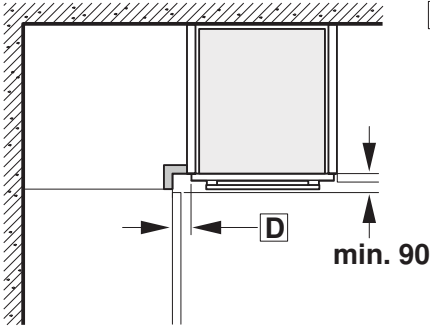
Pokrm	Nádobí/Příslušenství	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
Jablečný páj	2 formy z černého plechu Ø 20 cm	1		190-210	70-80
Jablečný páj, 2 úrovně	2 formy z černého plechu Ø 20 cm	3+1		160-180	70-90
* na 5 min. předehřejte, nepoužívejte funkci rychlý ohřev					
** předehřejte, nepoužívejte funkci rychlý ohřev					

### Grilování

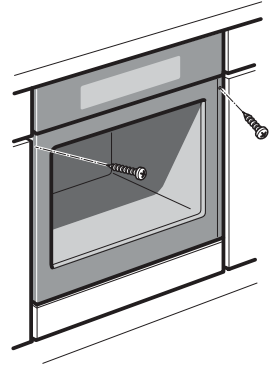
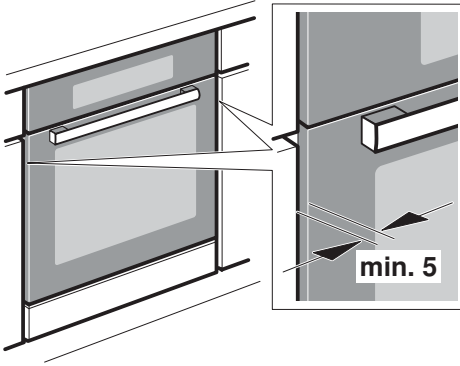
Pokrm	Příslušenství	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
Opékání toustů	Rošt	5		3	5-6*
Hovězí hamburger, 12 kusů	Rošt	4		3	25-30**
* nepřehřívejte					
** po uplynutí 2/3 nastaveného času pokrm obraťte					

**CZ** Montážní návod**1****2****3**

4



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 nezapojte.
- Řiďte se montážními pokyny pro instalaci příslušenství.
- Před uvedením do provozu odstraňte z pečicího prostoru a dvířek obalový materiál a lepicí fólie.
- Vestavný nábytek musí být odolný vůči teplotě až do 90 °C, přilehlé přední hrany nábytku až do 70 °C.
- Neinstalujte spotřebič za dekorální kryt. Hrozí nebezpečí přehřátí.
- Výřezy v nábytku proveďte před zasazením spotřebiče. Odstraňte piliny, funkce elektrických součástí by mohla být negativně ovlivněna.
- Abyste zabránili požezání, 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 desku připevněte k vestavnému nábytku. Dodržujte pokyny v montážním návodu.

### Spotřebič ve vysoké skříňce – obrázek 3

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

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

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

### Vestavba do rohu – obrázek 4

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

### Připojení spotřebiče

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

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 3,0m 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 předpisové 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 přidavnými 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 oprávněně odstraněn pouze **autorizovaný servis**. Uplatnit záruku může zákazník u autorizovaného servisu nebo v prodejně, kde byl výrobek zakoupen, a to bez zbytečného odkladu, nejpozději však do konce záruční doby. Zvolí-li zákazník jiný, než nejbližší autorizovaný servis, bude na něm, aby nesl v souvislosti s tím zvýšené náklady.

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

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

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

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

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

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

#### 4. Neoprávněnost reklamace

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

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

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

#### 5. Náhradní díly

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

#### 6. Pozáruční servis

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

#### 7. Rozšířená záruka nad rámec zákona

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

#### 8. Upozornění pro prodejce

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

#### 9. Ochrana osobních údajů

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

#### 10. Prohlášení o hygienické nezávadnosti výrobků

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

#### Ujištění dovozce o vydání prohlášení o shodě

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

# B/S/H/

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

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

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

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

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

Aktuální informace o servisu naleznete na internetových stránkách

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

Zde máte možnost sjednat opravu pomocí online formuláře.



SIEMENS



## Rúra na pečenie HB278A5S0

[www.siemens-home.bsh-group.com/sk](http://www.siemens-home.bsh-group.com/sk)

sk Návod na použitie



# Obsah

 Použitie podľa určenia .....	4	 Režim sabat .....	18
 Dôležité bezpečnostné pokyny .....	5	Spustenie režimu sabat .....	18
Všeobecné pokyny .....	5	 Čistenie .....	18
Halogénové svetlo .....	5	Vhodné čistiace prostriedky .....	18
Teplotná sonda .....	6	Údržba spotrebiča .....	19
Funkcia čistenia .....	6	 Funkcia čistenia .....	19
 Príčiny poškodenia .....	6	Pred funkciou čistenia .....	20
Všeobecné pokyny .....	6	Nastavenie funkcie čistenia .....	20
 Ochrana životného prostredia .....	7	Po funkcii čistenia .....	20
Typy na úsporu energie .....	7	 Závesné rošty .....	20
Ekologická likvidácia spotrebiča .....	7	Vybratie a nasadenie závesných roštov .....	20
 Zoznámenie sa so spotrebičom .....	8	Vybratie a nasadenie teleskopických výsuvov .....	21
Ovládací panel .....	8	 Dvierka spotrebiča .....	22
Tlačidlá a displej .....	8	Vysadenie a zavesenie dvierok spotrebiča .....	22
Druhy ohrevov a funkcie .....	8	Odstránenie krytu dvierok .....	23
Teplota .....	9	Vysadenie a nasadenie skla dvierok .....	23
Priestor na pečenie .....	10	 Čo robiť v prípade poruchy? .....	25
 Príslušenstvo .....	10	Odstranenie drobných závad svojpomocne .....	25
Základné príslušenstvo .....	10	Prekročenie maximálnej dĺžky prevádzky .....	25
Vkladanie príslušenstva .....	10	Výmena osvetlenia v priestore na pečenie .....	26
Špeciálne príslušenstvo .....	11	 Zákaznícky servis .....	26
 Pred prvým použitím .....	12	E-Nr. a FD .....	26
Prvé uvedenie do prevádzky .....	12	 Programy .....	27
Čistenie priestoru na pečenie a príslušenstva .....	12	Riad .....	27
 Obsluha spotrebiča .....	12	Príprava pokrmov .....	27
Zapnutie a vypnutie spotrebiča .....	12	Programy .....	27
Nastavenie druhu ohrevu a teploty .....	13	Nastavenie programu .....	29
Rýchly ohrev .....	13	 Testované pre vás v našom kuchynskom	
 Časové funkcie .....	13	štúdiu .....	30
Nastavenie doby trvania .....	14	Všeobecné pokyny .....	30
Nastavenie času ukončenia .....	15	Torty a koláče .....	30
Nastavenie minútky .....	15	Nákypy a gratinované pokrmy .....	34
Nastavenie hodín .....	15	Hydina, mäso a ryby .....	34
 Teplotná sonda .....	15	Prílohy a zelenina .....	37
Druhy ohrevu .....	15	Dezerty .....	37
Zasunutie teplotnej sondy do pripravovaného		Akrylamid v potravinách .....	37
pokrmu .....	15	Mierny ohrev .....	38
Nastavenie vnútornej teploty .....	16	Sušenie .....	39
Vnútorňa teplota rôznych potravín .....	16	Zaváranie .....	39
 Detská poistka .....	17	Kysnutie cesta .....	40
Aktivácia a deaktivácia .....	17	Rozmrazovanie .....	40
 Základné nastavenia .....	17	Udržiavanie teploty .....	41
Zoznam základného nastavenia .....	17	Skúšobné pokrmy .....	41
Zmena základného nastavenia .....	17		

Iné informácie k produktom, príslušenstvu, náhradným dielom a servisu nájdete na internetových stránkach: [www.siemens-home.bsh-group.com/sk](http://www.siemens-home.bsh-group.com/sk)



## Použitie podľa určenia

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

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

Po vybalení spotrebič skontrolujte. Pokiaľ došlo počas prepravy k poškodeniu, spotrebič nezapájajte. Spotrebič bez zásuvky môže zapojiť iba oprávnený odborník. V prípade škôd vzniknutých v dôsledku zlého zapojenia zaniká nárok na záruku.

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

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

Tento spotrebič smú používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, senzorickými alebo mentálnymi schopnosťami iba pod dohľadom zodpovednej osoby, ktorá ich poučí o bezpečnom používaní spotrebiča, a to len v prípade, že sú si vedomé rizík, ktoré z používania vyplývajú.

Deti sa so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a údržbu po bežnom používaní nesmú vykonávať deti, iba pokiaľ sú staršie ako 15 rokov a sú pod dozorom.

Deti mladšie ako 8 rokov by sa mali zdržiavať v bezpečnej vzdialenosti od spotrebiča a napájacieho vedenia. Príslušenstvo vždy vsuňte do priestoru na pečenie správnym spôsobom.

→ „Príslušenstvo“ na strane 10

## **⚠ Dôležité bezpečnostné pokyny**

### Všeobecné pokyny

#### **⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!**

- Horľavé predmety umiestnené vnútri rúry sa môžu vznietiť. Horľavé predmety nikdy do rúry nevkładajte. Nikdy neotvárajte dvierka spotrebiča, pokiaľ sa z neho dymí. Spotrebič vypnite a vyťahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky alebo vypnite poistky v poistkovej skrini.
- Spadnuté zvyšky jedál, tukov a mäsové šťavy sa môžu vznietiť. Pred použitím odstráňte z priestoru na pečenie, ohrievacieho telesa a z príslušenstva hrubé nečistoty.
- Pri otvorení dvierok spotrebiča vznikne prievan. Papier na pečenie môže prísť do kontaktu s ohrievacím telesom a môže sa vznietiť. V priebehu predhrievania nikdy nevkładajte papier na pečenie na príslušenstvo bez upevnenia. Papier na pečenie musí byť vždy zaťažený riadom alebo formou na pečenie. Papierom na pečenie vyplňte iba potrebnú plochu na pečenie. Papier na pečenie nesmie nikdy presahovať cez príslušenstvo.

#### **⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!**

- Spotrebič sa zahrieva na veľmi vysoké teploty. Nikdy sa nedotýkajte vnútorných plôch priestoru na pečenie alebo ohrievacích telies. Spotrebič vždy nechajte vychladnúť. Udržujte deti mimo dosahu spotrebiča.
- Príslušenstvo alebo riad sú veľmi horúce. Pri vyberaní nádob alebo príslušenstva vždy použite kuchynské rukavice.
- Alkoholické výpary sa môžu v rozpálenej rúre vznietiť. Nikdy nepripravujte pokrmy, ktoré obsahujú veľké množstvo nápojov s vysokým obsahom alkoholu. Pokiaľ použijete taký nápoj, potom len v malom množstve. Dvierka spotrebiča otvárajte opatrne.

#### **⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo oparenia!**

- Prístupné vonkajšie časti sú počas prevádzky horúce. Nikdy sa nedotýkajte horúcich častí. Udržujte deti mimo dosahu spotrebiča.
- Pri otvorení dvierok spotrebiča môže unikať von horúca para. Para nemusí byť viditeľná, závisí od teploty. Pri otváraní dvierok nestojte príliš blízko pri spotrebiči. Dvierka spotrebiča otvárajte pomaly. Udržujte deti mimo dosahu spotrebiča.

- Z vody v horúcom priestore na pečenie môže vzniknúť horúca para. Nikdy nelejte do horúceho priestoru na pečenie vodu.

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

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

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

- Neodborné opravy sú nebezpečné. Opravy a poškodený napájací kábel smie vymeniť iba nami vyškolený servisny technik. Pokiaľ je spotrebič poškodený, odpojte ho z elektrickej siete alebo vypnite poistku v poistkovej skrini. Zavolajte zákaznicky servis.
- Káblková izolácia elektrického spotrebiča sa môže pri kontakte s horúcimi časťami spotrebiča roztrvať. Dbajte na to, aby sa pripájací kábel nedostal do kontaktu s horúcimi časťami spotrebiča.
- Veľká vlhkosť môže spôsobiť zásah elektrickým prúdom. Nepoužívajte žiadne vysokotlakové alebo parné čističe.
- Poškodený spotrebič môže spôsobiť zásah elektrickým prúdom. Chybný spotrebič nikdy nezapínajte. Vyťahnite sieťovú zástrčku alebo vypnite príslušný istič v poistkovej skrini. Zavolajte zákaznicky servis.

#### **⚠ Varovanie – Ohrozenie magnetizmom!**

Do ovládacieho panelu a ovládacích prvkov sú vložené permanentné magnety. Tie môžu ovplyvňovať elektronické implantáty, napr. srdcové kardiostimulátory alebo inzulínové pumpy. Osoby s elektronickým implantátom musia dodržiavať minimálnu vzdialenosť 10 cm od ovládacích prvkov.

### Halogénové svetlo

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

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

## Teplotná sonda

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

Chybná teplotná sonda na pečenie môže poškodiť izoláciu. Používajte iba originálnu teplotnú sondu, ktorá je príslušenstvom tohto spotrebiča.

## Funkcia čistenia

### **⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo požiaru!**

- Uvoľnené zvyšky jedál, tukov a šťavy z mäsa sa môžu počas funkcie čistenia vznietiť. Pred spustením funkcie čistenia odstráňte hrubé nečistoty z priestoru na pečenie. Z priestoru na pečenie vyberte všetko príslušenstvo.
- Spotrebič sa počas funkcie čistenia zvonku veľmi zahrieva. Nikdy nevyšajte na madlo dvierok horľavé predmety, ako napr. utierky na riad. Čelnú stranu spotrebiča udržiajte voľnú. Udržiajte deti v bezpečnej vzdialenosti od spotrebiča.

### **⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo ťažkého poškodenia zdravia!**

Spotrebič sa počas funkcie čistenia veľmi zahrieva. Nepriľnavá vrstva plechov na pečenie a foriem sa môže poškodiť a vznikajú jedovaté plyny. Nikdy plechy na pečenie ani formy s nepriľnavou vrstvou nečistite pomocou funkcie čistenia. Vyberte všetko príslušenstvo z priestoru na pečenie.

### **⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!**

- Priestor na pečenie sa počas funkcie čistenia veľmi zahrieva. Nikdy neotvárajte dvierka spotrebiča. Nechajte spotrebič vychladnúť. Udržiajte deti v bezpečnej vzdialenosti od spotrebiča.
- ⚠** Spotrebič sa počas čistenia veľmi zahrieva. Nikdy sa nedotýkajte dvierok spotrebiča. Udržiajte deti v bezpečnej vzdialenosti od spotrebiča.

## Príčiny poškodenia

### Všeobecné pokyny

#### Pozor!

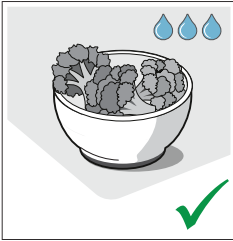
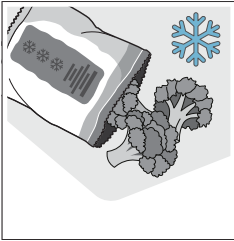
- Príslušenstvá, fólie, papier na pečenie alebo riad na dno priestoru na pečenie: na dno priestoru na pečenie nekladte žiadne príslušenstvo. Dno priestoru na pečenie nevykladajte žiadnou fóliou akéhokoľvek druhu alebo papierom na pečenie. Pokiaľ je teplota nastavená na viac ako 50 °C, nekladte na dno priestoru na pečenie žiadny riad. Dochádza k akumulácii tepla. Čas tepelnej úpravy následne nesúhlasí a smaltový riad sa poškodí.
- Allobal: Allobal nesmie v priestore na pečenie prísť do kontaktu s výplňou dvierok spotrebiča. Sklo dvierok by sa mohlo trvalo zafarbiť.
- Voda v horúcom priestore na pečenie: Nikdy nelejte do priestoru na pečenie horúcu vodu. Vytvára sa vodná para. Teplotný rozdiel môže spôsobiť poškodenie smaltu.
- Vlhkosť v priestore na pečenie: dlhodobejšia vlhkosť v priestore na pečenie môže spôsobovať koróziu. Po použití nechajte priestor na pečenie vyschnúť. Neuchovávajte vlhké potraviny dlhší čas v uzatvorenom priestore na pečenie. V priestore na pečenie neuchovávajte žiadne potraviny.
- Chladnutie pri otvorených dvierkach: Pri použití pri vysokých teplotách nechávajte priestor na pečenie vychladnúť iba s uzatvorenými dvierkami. Dbajte na to, aby ste do dvierok nič neprivreli. Aj keď sú dvierka otvorené len minimálne, napriek tomu môže časom dôjsť k poškodeniu povrchu nábytku v blízkosti spotrebiča. Priestor na pečenie nechajte vychladnúť s otvorenými dvierkami, pokiaľ je vnútri vlhkosť príliš vysoká.
- Ovocné šťavy: Ak pečiete ovocný koláč zo šťavnatého ovocia, plech na pečenie ovocím príliš nepreplňujte. Ovocná šťava, ktorá kvapká z plechu na pečenie, zanecháva neodstrániteľné škvrny. Pokiaľ možno použite univerzálny hlboký plech na pečenie.
- Silne znečistené tesnenie rúry: Ak je tesnenie dvierok silne znečistené, dvierka spotrebiča pri použití nie je možné celkom zavrieť. Môže dôjsť k poškodeniu povrchu nábytku v blízkosti spotrebiča. Tesnenie vždy udržiajte čisté. → "Čistenie" na strane 18.
- Dvierka spotrebiča ako sedadlo alebo odkladacia plocha: Nikdy na dvierka spotrebiča nič nekladte a nesadajte si na ne. Na dvierka spotrebiča nekladte žiadny riad ani príslušenstvo.
- Zasunutie príslušenstva: V závislosti od modelu spotrebiča môže príslušenstvo pri zatváraní poškriabať sklo dvierok. Príslušenstvo vždy do priestoru na pečenie celkom zasuňte.
- Preprava spotrebiča: Spotrebič neprenášajte ani nechytajte za madlo dvierok. Madlo dvierok nie je prípôsobené udržať hmotnosť spotrebiča a mohlo by sa zlomiť.

## Ochrana životného prostredia

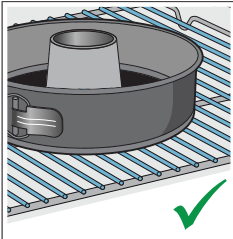
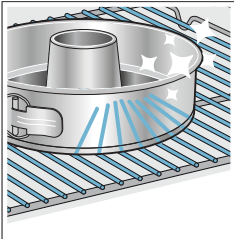
Váš nový spotrebič je obzvlášť energeticky úsporný. V tejto kapitole nájdete rady, ako pri jeho používaní ušetriť ešte viac energie a ako spotrebič správne zlikvidovať.

### Tipy na úsporu energie

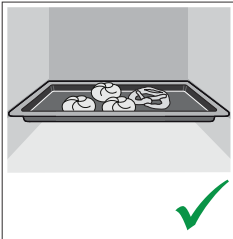
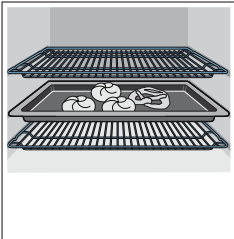
- Predhrievajte spotrebič iba vtedy, ak je to uvedené v recepte alebo v tabuľke návodu na použitie.
- Zmrazené potraviny nechajte pred vložením do priestoru na pečenie rozmraziť.



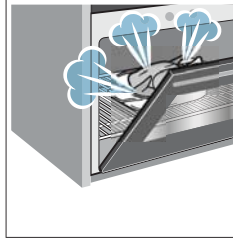
- Používajte tmavé, čierno lakované alebo smaltované formy na pečenie. Veľmi dobre pohlcujú teplo.



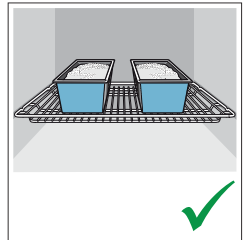
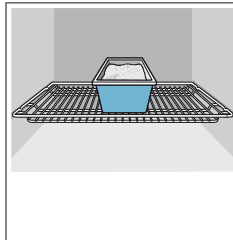
- Nepotrebné príslušenstvo vyberte z priestoru na pečenie.



- Počas prevádzky dverka spotrebiča otvárajte čo najmenej.



- Ak pečiete rôzne druhy koláčov, pečte ich postupne za sebou. Priestor na pečenie je ešte vyhriaty a pri ďalšom koláči sa skráti čas pečenia. V priestore na pečenie môžete tiež položiť 2 hranaté formy na pečenie vedľa seba.



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

### Ekologická likvidácia spotrebiča

Obal zlikvidujte v súlade s predpismi na ochranu životného prostredia.



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

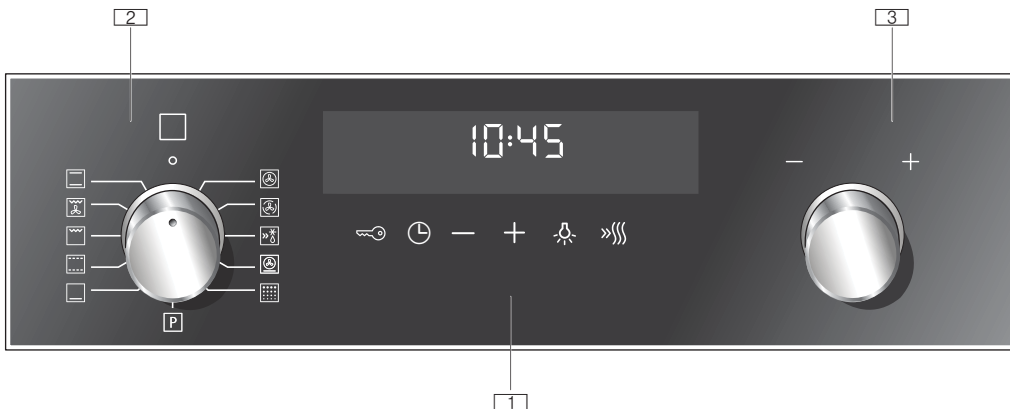
## Zoznámenie sa so spotrebičom

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

**Upozornenie:** V závislosti od typu spotrebiča sa môžu líšiť vo farbe a v rôznych detailoch.

### Ovládací panel

Ovládacím panelom nastavíte rôzne funkcie spotrebiča. V tejto kapitole získate prehľad o funkcií ovládacieho panelu, príp. o usporiadaní ovládacích prvkov.



#### 1 Tlačidlá a displej

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

#### 2 Otočný volič

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

#### 3 Volič teploty

Voliteľ teploty nastavte teplotu k zvolenému druhu ohrevu alebo zvolte nastavenie pre ďalšie funkcie. Otočným voličom môžete otáčať doprava alebo doľava do nulovej polohy.


**Upozornenie:** Pri niektorých spotrebičoch je možné voliče zapustiť. Pre zapustenie alebo vysunutie zatlačte na volič v nulovej polohe.









### Tlačidlá a displej

Tlačidlami je možné nastaviť rôzne doplnkové funkcie spotrebiča. Na displeji sa zobrazia príslušné hodnoty.

### Druh ohrevu a funkcie



Otočným voličom je možné nastaviť druhy ohrevu a ďalšie funkcie.

Druh ohrevu	Teplota	Použitie
 3D horúci vzduch	30-275 °C	Na pečenie na jednej alebo na viacerých výškových úrovniach. Ventilátor rozvádza teplo prstencového ohrievacieho telesa v zadnej stene rovnomerne po celom priestore na pečenie.

Symbol	Význam	Význam
	Časová funkcia	Niekoľkonásobným stlačením zvolíte minútku  , čas trvania  , čas ukončenie  a hodiny  .
-	Mínus	Zníženie nastavených hodnôt.
+	Plus	Zvýšenie nastavených hodnôt.
	Detská poistka	Blokovanie a odblokovanie funkcií rúry na ovládacom paneli.
	Osvetlenie	Zapnutie a vypnutie svetla v priestore na pečenie.
	Rýchly ohrev	Vypnutie alebo prerušenie ohrevu priestoru na pečenie.







### Displej

Na displeji sa objaví teplota priestoru na pečenie, ktorú je možné nastaviť voličom teploty.

Okrem toho je možné z neho vyčítať nastavenie časových funkcií. Na displeji sa v popredí objaví práve nastavená alebo prebiehajúca hodnota. Na použitie jednotlivých časových funkcií viackrát stlačte tlačidlo . Šípky  nad daným symbolom alebo pod ním zobrazujú, aká hodnota je práve v popredí.

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





	Mierny horúci vzduch	30-275 °C	Inteligentný druh ohrevu na šetrnú prípravu mäsa, rýb a pečiva. Spotrebič optimálne reguluje prísun energie do priestoru na pečenie. Pokrm sa pripravuje postupne pomocou zvyškového tepla. Takto zostáva šľavnatý a nevysušuje sa. V závislosti od modelu spotrebiča je tento druh ohrevu energeticky úsporný. Druh ohrevu sa používa na určenie triedy energetickej efektivity.
	CoolStart funkcia	30-275 °C	Na prípravu hlboko mrazených pokrmov na 3. polohe. Teplota nastavená podľa pokynov výrobcu, použite najvyššie teploty uvedené na obale. Zvoľte čas ohrevu, ktorý je uvedený na obale alebo kratší. Predhrievanie nie je nutné.
	Stupeň Pizza	30-275 °C	Na prípravu pizze a iných pokrmov, ktoré vyžadujú vysoké teploty. Teplota prúdi od dolného ohrievacieho telesa a prstencového ohrievacieho telesa na zadnej strane.
	Dolný ohrev	30-250 °C	Na ohrievanie vo vodnom kúpeli a dopekánie. Teplota prúdi zospodu.
	Mierny ohrev	70-120 °C	Na miernu a dlhú prípravu ľahko prepečeného mäkkého mäsa v otvorenej nádobe. Teplota pri nízkej teplote prúdi rovnomerne zhora dole.
	Veľkoplošný gril	Stupne grilovania: 1 = mierne 2 = stredné 3 = silné	Na grilovanie steakov, klobás alebo hriankov a na zapekanie. Ohreje sa celá plocha grilovacieho telesa.
	Gril s cirkuláciou vzduchu	30-275 °C	Na pečenie hydiny, celých rýb a väčších kusov mäsa. Grilovacie teleso a ventilátor sa striedavo zapínajú a vypínajú. Ventilátor rozháňa teplotu rovnomerne okolo pokrmu.
	Horný/dolný ohrev	30-275 °C	Na tradičné pečenie pokrmov na jednej úrovni. Obzvlášť na pečenie kypkých koláčov. Teplota prichádza rovnomerne zvrchu i zospodu.

**Upozornenie:** Spotrebič ku každému druhu ohrevu priradí odporúčanú teplotu alebo stupeň. Takto prednastavené hodnoty môžete zachovať, alebo všetky zmeniť.

### Ďalšie funkcie

Vaša nová rúra ponúka ešte ďalšie funkcie, s ktorými sa môžete nižšie zoznámiť.

Funkcia	Použitie
 Programy	Pre množstvo pokrmov sú vhodné teploty už prednastavené. → „Programy“ na strane 27.
 Pyrolýza	Funkcia čistenia Pyrolýza je program, ktorý takmer sám vyčistí priestor na pečenie. → „Funkcia čistenia“ na strane 19

## Teplota


Teplotu v priestore na pečenie nastavíte voľičom teploty. Takto zvolíte tiež napr. stupeň grilovania a čistenia.

Na displeji sa zobrazí nastavenie.

### Upozornenie

- Teplotu do 100 °C je možné nastaviť po 1 stupni, od 100 °C po 5 stupňoch.
- Spotrebič veľmi vysokú teplotu po dlhšom čase zníži.

### Ukazovateľ teploty

Pokiaľ spotrebič hreje, na displeji svieti symbol . Pripravovaný pokrm môžete do predhriatej rúry vložiť optimálne, hneď ako ukazovateľ teploty zhasne.



### Zvyšková teplota

Pokiaľ je spotrebič vypnutý, ukazovateľ teploty ukazuje zvyškovú teplotu v priestore na pečenie. Čím nižšia je teplota, tým menší symbol na displeji svieti.

### Upozornenie

- Ukazovateľ teploty svieti len pri druhu ohrevu, pri ktorom ste teplotu nastavili. Pri stupňoch grilovania sa napr. zobrazí symbol už celkom rozsvietený.
- Zobrazená teplota sa kvôli tepelnej zotrvačnosti môže od skutočnej teploty v priestore na pečenie trochu líšiť.

## Priestor na pečenie

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

### Otváranie dveriek rúry

Ak počas prevádzky dverka spotrebiča otvoríte, spotrebič je v danej prevádzke stále v chode.

### Osvetlenie priestoru na pečenie

Pri väčšine druhov ohrevu a funkcií sa osvetlenie priestoru na pečenie rozsvieti. Pokiaľ program ukončíte otočným vlničom, osvetlenie sa vypne.

Nastavenie osvetlenia priestoru na pečenie na otočnom vlniči môžete osvetlenie zapnúť bez spustenia ohrevu. To vám môže pomôcť napr. pri čistení spotrebiča.

### Chladiaci ventilátor

Chladiaci ventilátor sa zapína a vypína podľa potreby. Teplý vzduch uniká vetracím prieduchom dveriek von.

### Pozor!

Aby nedošlo k prehriatiu spotrebiča, vetrací prieduch dveriek nezakrývajte.

Po ukončení ohrevu chladiaci ventilátor ešte určitý čas beží z dôvodu rýchlejšieho vychladenia priestoru na pečenie po ukončení prevádzky.

## Príslušenstvo

Súčasťou balenia spotrebiča je rôzne príslušenstvo. Tu získate prehľad o danom príslušenstve a jeho správnom použití.

### Základné príslušenstvo

V závislosti od modelu spotrebiča môže byť priložené príslušenstvo rôzne.

	<p><b>Rošt</b> Na riad, formy na koláče a nákypy. Na pečenie, grilovanie a hlboko zmrazené pokrmy.</p>
	<p><b>Univerzálny plech</b> Na štvorcové koláče, drobné pečivo, zamrazené pokrmy a veľké kusy mäsa. Možno ho použiť ako nádobu na zachytávanie kvapkajúceho tuku pri grilovaní na rošte.</p>
	<p><b>Teplotná sonda</b> Na dosiahnutie dokonalých výsledkov pri pečení. Informácie pre jeho použitie nájdete v kapitole → „Teplotná sonda“ na strane 15.</p>

Používajte iba originálne príslušenstvo, ktoré je určené špeciálne pre váš spotrebič.

Príslušenstvo je možné dokúpiť v našom zákaznickom servise alebo v špecializovanom obchode.

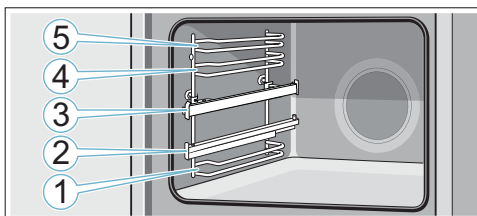
**Upozornenie:** Príslušenstvo sa pri pôsobení príliš vysokých teplôt môže deformovať. Na jeho funkčnosť to nemá žiadny vplyv. Po vychladnutí príslušenstva jeho deformácia zmizne.

### Vkladanie príslušenstva

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

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

V závislosti od modelu spotrebiča je v priestore na pečenie jeden alebo viac nasadzovacích výsuvov. Výsuvy sú buď stabilne namontované a nedajú sa celkom vybrať, alebo sú nasadzovacie výsuvy, ktoré je možné umiestniť ľubovoľne do rôznych úrovní.

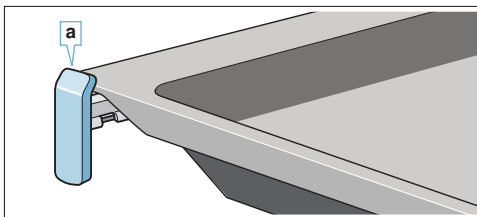


Príslušenstvo zasunúť vždy medzi obe drážky v rovnakej výške.

Príslušenstvo je možné vysunúť do polovice bez toho, aby sa prevrhlo. Pomocou výsuvov je možné príslušenstvo vysunúť takmer úplne.

Dbajte na to, aby ste príslušenstvo na výsuvoch vždy vložili až za držiak **a**.

Pozrite obrázok s príkladom: Univerzálny plech




Výsuv sa v celkom vysunutej polohe zaaretuje a uľahčuje vloženie príslušenstva do priestoru na pečenie. Pre uvoľnenie z aretácie výsuv ľahko zatlačte a zasunúť dovnútra priestoru na pečenie.

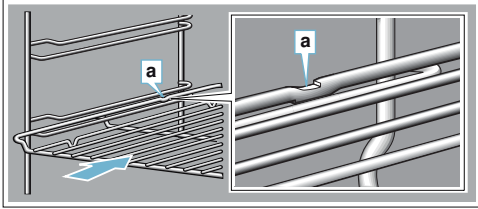
### Upozornenie

- Dbajte na to, aby ste príslušenstvo do priestoru na pečenie vkladali vždy správnym spôsobom.
- Príslušenstvo do priestoru na pečenie vždy vložte tak, aby sa nedotýkalo dveriek rúry.
- Príslušenstvo, ktoré počas prevádzky nepoužívate, z priestoru na pečenie vyberte.
- Závesné rošty sa na čistenie môžu z priestoru na pečenie vybrať. → *Strana 20*

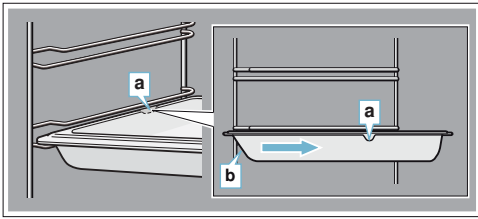
## Funkcia zacvaknutia

Príslušenstvo je možné vysunúť do polovice, potom sa zacvakne. Zacvaknutie zabráni prevrhnutiu príslušenstva pri jeho vysúvaní z priestoru na pečenie. Aby táto ochrana proti prevrhnutiu fungovala, musí byť príslušenstvo do priestoru na pečenie správne zasunuté.

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



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

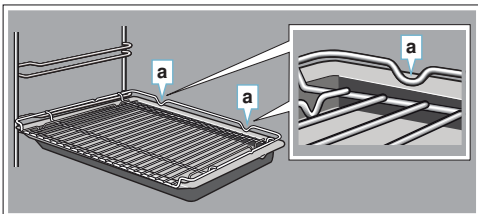


## Kombinovanie príslušenstva

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

Pri kladení dbajte na to, aby oba držiaky **a** stáli na zadnom okraji. Pri zasúvaní univerzálného plechu je rošt zasunutý v hornej vodiacej drážke v rovnako danej úrovni.

Pozrite príklad na obrázku: Univerzálny plech



## Špeciálne príslušenstvo

Špeciálne príslušenstvo je možné dokúpiť v našom zákazníckom servise, v špecializovanej predajni. V našich prospektoch alebo na internete nájdete pre váš spotrebič širokú ponuku príslušenstva.

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

**Upozornenie:** Nie všetko špeciálne príslušenstvo je do všetkých modelov spotrebiča vhodné. Pri nákupe vždy uveďte presné označenie svojho spotrebiča (E-Nr.). → „Zákaznícky servis“ na strane 26

### Špeciálne príslušenstvo

#### Rošt

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

#### Plech na pečenie

Na koláče na plechu a drobné pečivo.

#### Univerzálny plech

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

#### Vkladací rošt

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

#### Univerzálny plech s nepriľnavým povrchom

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

#### Plech na pečenie s nepriľnavým povrchom

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

#### Dva univerzálne plechy úzkeho formátu

Na štávnaté koláče, pečivo a hlboko zmrazené pokrmy. Univerzálne plechy nepoužívajte s výsuvmi a nekladte ich na rošt.

#### Profi-plech

Na prípravu veľkého množstva pokrmov. Ideálny napr. tiež na masuku

#### Profi-plech s vkladacím roštom

Na prípravu veľkého množstva pokrmu.

#### Veko na profi-plech

Vďaka veku sa stane z profi-plechu profi-pekáč na pečenie.

#### Plech na pizzu

Na pizzu a veľké okrúhle koláče.

#### Grilovací plech

Služí na grilovanie miesta roštu alebo ako ochrana pred vytekaním tuku pri grilovaní. Používajte len spoločne s univerzálnym plechom.

#### Kameň na pečenie

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

#### Sklenený pekáč

Na zapékané jedlá a nákypy.

#### Sklenená misa

Na veľké kusy mäsa, šťavnaté koláče a nákypy.

#### Sklenená panvica

Na nákypy, zeleninové pokrmy a koláče.

#### Výsuv s klipsou

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

#### Výsuvný systém v 1 výške

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

#### Výsuvný systém v 2 výškach

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

#### Výsuvný systém v 3 výškach

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

## Pred prvým použitím

Pred prvým použitím svojho nového spotrebiča je nutné vykonať určité opatrenia. Pred použitím tiež vyčistite priestor na pečenie a príslušenstvo.

### Pred uvedením do prevádzky

Po pripojení do elektrickej siete sa na displeji zobrazí nastavenie pre presný čas. Nastavte na hodinách displeja aktuálny čas.

### Zmena a nastavenie hodín

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

Počiatočná hodnota nastavenia času je 12:00.

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

2. Na potvrdenie stlačte tlačidlo .

Na displeji sa zobrazí aktuálny čas.

### Čistenie priestoru na pečenie a príslušenstva

Pred prvou prípravou pokrmu v rúre priestor na pečenie a príslušenstvo vyčistite.


### Čistenie priestoru na pečenie

Pre odstránenie vône novoty zahrejte prázdny a zatvorený priestor na pečenie rúry.

Dbajte na to, aby v priestore na pečenie nezostali žiadne zvyšky obalov, ako napr. polystyrénové guľky, z povrchu i zvnútra odstráňte všetky lepiace pásky. Pred predhriatím utrite hladké plochy spotrebiča mäkkou vlhkou handrou. Počas predhrievania spotrebiča v kuchyni vetrajte.

Nastavte spotrebič do požadovaného programu. Nastaviť druh ohrevu a teplotu je možné podľa informácií v kapitole → „Obsluha spotrebiča“ na strane 12.

#### Nastavenie

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

Po uplynutí zadaného času spotrebič vypnite.

Hneď ako priestor na pečenie vychladne, vyčistite hladké povrchy umývacím roztokom a handričkou.

### Čistenie príslušenstva

Príslušenstvo riadne očistite umývacím roztokom a handričkou alebo mäkkou kefkou.



## Obsluha spotrebiča


S ovládacími prvkami spotrebiča a ich funkciami ste sa už zoznámili. Teraz vám poskytneme informácie o nastavení vášho spotrebiča.

### Zapnutie a vypnutie spotrebiča

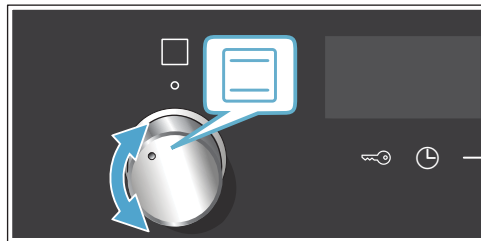
Otočným voličom spotrebič zapnete alebo vypnete. Otočením voliča z nulovej polohy spotrebič zapnete. Spotrebič vypnete otočením voliča do nulovej polohy.

### Nastavenie druhu ohrevu a teploty

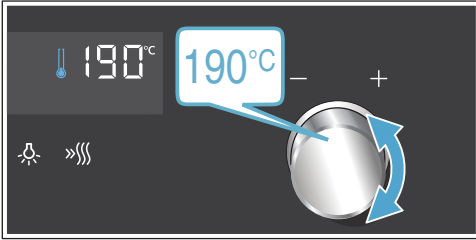
S otočným voličom a voličom teploty nastavíte spotrebič veľmi ľahko. Na začiatku návodu na použitie nájdete informácie o najvhodnejšom druhu ohrevu pre daný pokrm.

Pozrite príklad na obrázku: horný/dolný ohrev, 190 °C .

1. Otočným voličom nastavte druh ohrevu.



2. Voličom teploty nastavte požadovanú teplotu alebo stupeň grilovania.



Po uplynutí niekoľkých sekúnd začne spotrebič hriať.

Pokiaľ je váš pokrm hotový, spotrebič vypnete otočením otočného voliča do nulovej polohy.

**Upozornenie:** Na spotrebiči môžete nastaviť tiež dobu trvania a čas ukončenia.

→ „Časové funkcie“ na strane 13

### Zmena

Druh ohrevu a teplotu môžete kedykoľvek zmeniť otočením príslušného voliča.

Pri zmene druhu ohrevu sa zároveň zmení aj nastavenie odporúčanej teploty.

### Rýchly ohrev

Rýchlym ohrevom môžete skrátiť čas nahrievania.

Následne môžete použiť tieto druhy ohrevu:

- 3D horúci vzduch
- Horný/dolný ohrev

Rýchly ohrev je možné použiť iba pri nastavenej teplote nad 100 °C.

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

1. Nastavte druh ohrevu a teplotu.

2. Stlačte tlačidlo . Na displeji sa rozsvieti symbol .

Po uplynutí niekoľkých sekúnd začne rúra hriať.

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

## Časové funkcie

Váš spotrebič disponuje rôznymi časovými funkciami.

Časová funkcia	Použitie
Doba trvania	Po uplynutí doby trvania sa spotrebič automaticky vypne.
Ukončenie	Zadajte dobu trvania a požadovaný čas ukončenia. Spotrebič sa automaticky spustí tak, aby sa automaticky vypol v požadovanom čase.
Minútka	Funkcia minútka funguje ako klasická kuchynská minútka. Beží nezávisle od prevádzky a nijako spotrebič neovplyvňuje.
Hodiny	Pokiaľ v popredí nebeží žiadna iná funkcia, na displeji spotrebič zobrazuje aktuálny čas.

Až po nastavení druhu ohrevu môžete upraviť dobu trvania prípravy pokrmu . Po nastavení doby trvania je možné upraviť čas ukončenia. Minútka je možné nastaviť kedykoľvek.

Po uplynutí doby trvania alebo času minútka zaznie signál. Signál môžete predbežne ukončiť stlačením tlačidla .

**Upozornenie:** Základným nastavením môžete nastaviť dĺžku zvukového signálu.

→ „Základné nastavenia“ na strane 17

### Nastavenie doby trvania

Na spotrebiči môžete nastaviť dobu trvania prípravy vášho pokrmu. Spotrebič takto neprekročí čas pečenia a nemusíte kvôli ukončeniu prevádzky prerušiť inú prácu.

Maximálne je možné nastaviť dobu trvania na 23 hodín a 59 minút. Do jednej hodiny je možné čas nastaviť v minútových krokoch, od jednej hodiny potom v krokoch po 5 minútach.

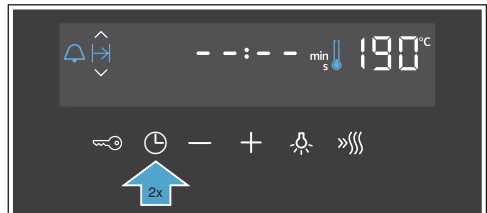
Podľa toho, ktoré tlačidlo stlačíte najskôr, začne doba trvania na inej navrhnutej hodnote: stlačením tlačidla – 10 minút, v prípade tlačidla + 30 minút.

Pozrite príklad na obrázku: doba trvania 45 minút.

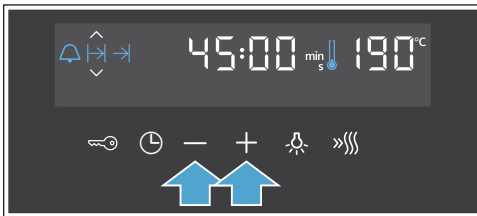
1. Nastavte druh ohrevu a teplotu alebo stupeň.

2. Stlačte tlačidlo dvakrát.

Na displeji sa zobrazí nastavená doba trvania .



### 3. Nastavte dobu trvania stlačením tlačidla **-** alebo **+**.



Po uplynutí niekoľkých sekúnd začne spotrebič hriať. Na displeji je možné sledovať plynúci dobu trvania.

#### Doba trvania prípravy pokrmu uplynula

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

Hneď ako skončí zvukový signál, môžete dobu trvania znovu nastaviť stlačením tlačidla **+**.

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

#### Zmena a prerušenie

Stlačením tlačidla **-** alebo **+** môžete dobu trvania kedykoľvek zmeniť. Po uplynutí niekoľkých sekúnd si spotrebič nastavenia uloží.

Pre prerušenie doby trvania nastavte stlačením tlačidla **-** dobu trvania späť na nulu. Spotrebič hreje ďalej bez zadanej doby trvania.

#### Vyhľadanie časových funkcií

Keď nastavíte časovú funkciu, na displeji sa zobrazia dané symboly. Na displeji je označený symbol, ktorého dĺžka trvania je práve zobrazená.

Pre výber rôznych funkcií stlačte tlačidlo **⌚**, kým sa nezobrazí požadovaný symbol.

#### Nastavenie času ukončenia

Čas ukončenia môžete posunúť na určitý čas. Napr. ráno môžete vložiť pokrm do priestoru na pečenie a nastaviť čas tak, aby bol hotový napoludne.

#### Upozornenie

- Dbajte na to, aby potraviny nestáli v priestore na pečenie príliš dlho a neskažili sa.
- Po začatí prevádzky už nenastavujte čas ukončenia. Výsledok pečenia by nebol zodpovedajúci.

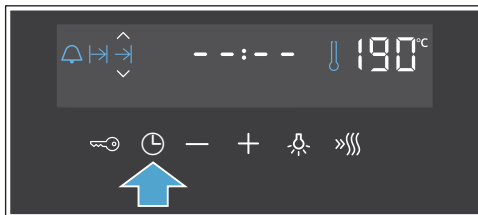
Čas ukončenia trvania je možné posunúť maximálne o 23 hodín a 59 minút dozadu.

Pozrite príklad na obrázku: je presne 10:30 hod., nastavená doba trvania je 45 minút a pokrm musí byť hotový o 12:30 hod.

1. Nastavte druh ohrevu a teplotu alebo stupeň.
2. Stlačte dvakrát tlačidlo **⌚** a tlačidlom **-** alebo **+** nastavte dobu trvania.

### 3. Stlačte tlačidlo znovu ešte raz **⌚**.

Na displeji je označený čas ukončenia **→**.



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



Po uplynutí niekoľkých sekúnd spotrebič nastavenie uloží. Na displeji sa zobrazí čas ukončenia. Po spustení spotrebiča je možné sledovať plynúci čas trvania.

#### Zvolený čas trvania uplynul.

Zaznie zvukový signál a rúra prestane hriať. Na displeji sa zobrazí nulový čas trvania.

Po ukončení zvukového signálu, je možné znovu stlačením tlačidla **+** nastaviť novou dobu trvania.

Pokiaľ je váš pokrm hotový, spotrebič otočením otočného voliča do nulovej polohy vypnete.

#### Zmena a prerušenie

Tlačidlom **-** alebo **+** môžete zmeniť čas ukončenia. Po uplynutí niekoľkých sekúnd spotrebič nastavenie uloží. Po začatí doby trvania nie je možné čas ukončenia už zmeniť. Výsledok pečenia by nebol zodpovedajúci.

Pre prerušenie stlačte tlačidlo **-** a nastavte čas ukončenia celkom späť na aktuálny čas plus hodnotu doby trvania. Spotrebič začne hriať a ubiehajúci čas je možné sledovať na displeji.

#### Vyhľadanie časových funkcií

Keď nastavíte časovú funkciu, na displeji sa zobrazia dané symboly. Na displeji je označený symbol, ktorého dĺžka trvania je práve zobrazená.



Pre výber rôznych funkcií stlačte tlačidlo **⌚**, kým sa nezobrazí požadovaný symbol.

## Nastavenie minútky

Minútka funguje súbežne s rôznym nastavením. Môžete ju použiť, pokiaľ je spotrebič zapnutý i vypnutý. Vlastný zvukový signál dáva znamenie o uplynulom čase trvania.

Maximálne je možné nastaviť čas trvania na 23 hodín a 59 minút. Do jednej hodiny je možné čas nastaviť v minútových krokoch, od jednej hodiny potom v krokoch po 5 minútach. Potom sú kroky tým väčšie, čím vyššia je hodnota.

Podľa toho, ktoré tlačidlo stlačíte ako prvé, začína čas minútky na inej odporúčanej hodnote: v prípade stlačenia tlačidla **—** je to 5 minút, pri tlačidle **+** je to 10 minút.

1. Stlačte tlačidlo  pre zobrazenie symbolu .
2. Tlačidlom **—** alebo **+** nastavíte čas minútky. Po uplynutí niekoľkých sekúnd sa čas minútky spustí.

**Tip:** Pokiaľ' nastavený čas na minútke súvisí s funkciou spotrebiča, použite dobu trvania. Spotrebič sa tak automaticky vypne.

### Čas na minútke uplynul

Zaznie zvukový signál a na displeji sa zobrazí nulový čas trvania.

Vypnite minútku stlačením ľubovoľného tlačidla.


### Zmena a prerušenie

Stlačením tlačidla **—** alebo **+** môžete čas minútky kedykoľvek zmeniť. Po uplynutí niekoľkých sekúnd spotrebič nastavenie uloží.

Pre prerušenie nastavte tlačidlom **—** čas minútky celkom na nulu. Minútka je vypnutá.

### Vyhľadanie funkcie minútky


Keď nastavíte časovú funkciu, na displeji sa zobrazia dané symboly. Na displeji je označený symbol, ktorého dĺžka trvania je práve zobrazená.

Pre výber rôznych funkcií stlačte tlačidlo , kým sa nezobrazí požadovaný symbol.

### Zmena hodín

Na displeji po zapojení spotrebiča alebo pri prerušení dodávky elektrického prúdu bliká čas pre nastavenie. Nastavte presný čas.

Otočný volič otočte do nulovej polohy.


1. Stlačte tlačidlo .
2. Stlačením tlačidla **—** alebo **+** nastavíte presný čas. Po uplynutí niekoľkých sekúnd spotrebič nastavenie uloží.

**Upozornenie:** V základnom nastavení nájdete informácie o nastavení presného času na displeji.

→ „Základné nastavenia“ na strane 17

### Zmena času na hodinách

Čas v prípade potreby môžete rôzne meniť, napr. z letného času na zimný.







Na vypnutom spotrebiči stlačte tlačidlo  kým sa nezobrazí symbol nastavenia hodín, a nastavte aktuálny čas stlačením tlačidla **—** alebo **+**.

## Teplotná sonda

Teplotná sonda umožňuje presný spôsob pečenia. Pri pečení meria presnú teplotu potravín. Pokiaľ' pripravovaný pokrm dosiahol nastavenú teplotu, spotrebič sa automaticky vypne.

### Druhy ohrevu

Teplotnú sondu nie je možné použiť pri každom druhu ohrevu. Použiť ju je možné pri týchto druhoch ohrevu:

-  3D horúci vzduch
-  Mierny horúci vzduch
-  Stupeň Pizza
-  Mierny ohrev
-  Gril s cirkuláciou vzduchu
-  Horný/dolný ohrev

**Upozornenie:** Pokiaľ' použijete teplotnú sondu pri nesprávnom druhu ohrevu, ozve sa zvukový signál.

### Teplota

Teplotná sonda meria teplotu vnútri potravín v rozmedzí od 30 °C do 99 °C. Požadovanú teplotu vnútri pokrmu je možné nastaviť na displeji.

Vnútnornú teplotu priestoru na pečenie nastavíte bežným spôsobom otočením voliča teploty. Aby sa teplotná sonda nepoškodila, nenastavujte teplotu vyššiu ako 250 °C.

Teplota priestoru na pečenie by mala byť nastavená o 10 °C vyššie, ako je nastavená teplota vnútri pokrmu.

### Zasunutie teplotnej sondy do pripravovaného pokrmu

Teplotnú sondu vsuňte do mäsa pred jeho vloženie do priestoru na pečenie.

Použite na to iba originálnu teplotnú sondu.

Dané príslušenstvo zakúpíte v zákazníckom servise.

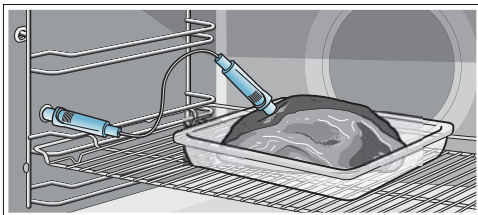
**⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!**  
Poškodená teplotná sonda môže poškodiť izoláciu. Použite iba originálnu teplotnú sondu.

### Zasunutie

Vpichnete teplotnú sondu do najhrubšej časti mäsa.

Dbajte na to, aby špička teplotnej sondy siahala do polovice mäsa. Teplotnú sondu nevťahujte do tučnej časti mäsa a nedovoľte, aby sa dotýkala kosti alebo riadu.

Mäso v nádobe na pečenie vložte najlepšie do stredú roštu.



### Pozor!

Kábel teplotnej sondy nesmie byť nikde priškripnutý. Aby sa teplotná sonda vplyvom vysokej teploty nepoškodila, nechajte medzi teplotnou sondou a grilovacou špirálou miesto niekoľko centimetrov. Mäso sa počas pečenia môže zdvihnúť.

### Otočenie pokrmu




Pokiaľ chcete pokrm otočiť, teplotnú sondu nevysúvajte. Po otočení pokrmu skontrolujte, či je teplotná sonda v pokrme stále dobre umiestnená.

Pokiaľ teplotnú sondu vyberiete, všetky jej nastavenia sa zrušia a musia sa nastaviť znovu.

### Nastavenie vnútornej teploty

Po vložení pokrmu s teplotnou sondou na pečenie do priestoru na pečenie môžete teplotnú sondu nastaviť.

Vnútrorná teplota sa okrem teploty priestoru na pečenie zobrazí na dvoch miestach displeja. Vľavo je možné sledovať aktuálnu vnútrornú teplotu mäsa, vpravo nastavenú teplotu napr. 15/75 °C. V ľavej časti displeja spotrebiča sa zobrazí aktuálna teplota od 10 °C.

1. Zasuňte teplotnú sondu do zástrčky na ľavej strane priestoru na pečenie a zavrite dverka. Dbajte na to, aby ste do dveriek neprivreli kábel teplotnej sondy!
2. Otočným otočného voliča zvolte požadovaný druh ohrevu.  
Na displeji sa zobrazí symbol  a vedľa teploty priestoru na pečenie sa zobrazí označenie vnútornej teploty.
3. Stlačením tlačidla  alebo  nastavíte vnútrornú teplotu. Odporúčaná hodnota pri oboch tlačidlách je 60 °C.
4. Otočným voliča teploty nastavte teplotu priestoru na pečenie. Nenastavujte teplotu väčšiu ako 250 °C.

Po uplynutí niekoľkých minút spotrebič začne hriať.



Pokiaľ vnútrorná teplota pokrmu dosiahne nastavenú hodnotu, zaznie zvukový signál. Spotrebič prestane hriať. Na displeji sa vnútrorná teplota zhoduje s nastavenou teplotou, napr. 75 °C|75 °C.

Spotrebič vypnete otočením otočného voliča do nulovej polohy. Teplotnú sondu zo zástrčky v priestore na pečenie vyberte.

### ⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

Priestor na pečenie, teplotná sonda a príslušenstvo sa zahrievajú na veľmi vysokú teplotu. Príslušenstvo a teplotnú sondu z priestoru na pečenie vždy vyberajte v kuchynských rukaviciach.

### Zmena a prerušenie

Stlačením tlačidla  alebo  môžete vnútrornú teplotu kedykoľvek zmeniť. Po uplynutí niekoľkých sekúnd spotrebič zmeny uloží.

Vysunutím teplotnej sondy zo zástrčky a z pokrmu prevádzku teplotnej sondy prerušíte. Spotrebič bez nastavenej vnútornej teploty ďalej hreje.

Druh ohrevu a teplotu priestoru na pečenie môžete kedykoľvek zmeniť príslušným voličom. Nastavená teplota sa zachová.

### Vnútrorná teplota rôznych potravín

Nepoužívajte mrazené potraviny. Tabuľka poskytuje odporúčané hodnoty. Hodnoty sú závislé od kvality a vlastností potravín.

Podrobné informácie k druhom ohrevu a k teplotám nájdete v návode na použitie. → „Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu“ na strane 30

Potraviny	Vnútrorná teplota v °C
<b>Bravčové mäso</b>	
Krkovička	85-90
Bravčový rezeň, stredne prepečený	62-70
Bravčové rebrá, prepečené	72-80
<b>Hovädzie mäso</b>	
Pečené zadné a sviečková, anglickým spôsobom	45-52
Pečené zadné a sviečková, stredne prepečené	55-62
Pečené zadné a sviečková, prepečené	65-75
<b>Tefacie mäso</b>	
Tefacie pečené alebo plece, chudé	75-80
Tefacia pečienka, plece	75-80
Tefacie koleno	85-90
<b>Jahňacie</b>	
Jahňacie stehno, stredne prepečené	60-65
Jahňacie stehno, prepečené	70-80
Jahňací chrbát, stredne prepečený	55-60



## Detská poistka

Spotrebič je vybavený detskou poistkou, aby deti náhodne rúru nezapli alebo zmenili jej nastavenie.

### Upozornenie


- Možnosť aktivácie funkcie detskej poistky nastavíte v základnom nastavení spotrebiča.  
→ „Základné nastavenia“ na strane 17
- Eventuálne pripojená varná doska nie je detskou poistkou rúry ovplyvnená.

### Aktivácia a deaktivácia

Pri aktivácii detskej poistky musí byť otočný volič v nulovej polohe.

Stlačte tlačidlo  cca na 4 sekundy.

Na displeji sa zobrazí príslušný symbol. Detská poistka je aktivovaná.

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






Pre deaktiváciu držte stlačené tlačidlo .







## Základné nastavenia

Abyste mohli váš spotrebič jednoducho a optimálne používať, máte k dispozícii rôzne nastavenia. Tieto nastavenia môžete meniť podľa potreby.

### Zoznam základných nastavení

V závislosti od vybavenia vášho spotrebiča nie sú k dispozícii všetky základné nastavenia.

Základné nastavenie	Voľba
 1	Čas trvania signálu, po uplynutí doby trvania alebo minútky 1 = cca 10 sekúnd 2 = cca 30 sekúnd* 3 = cca 2 minúty
 2	Čakací čas kým sa nastavenie uloží 1 = cca 3 sekundy* 2 = cca 6 sekúnd 3 = cca 10 sekúnd
 3	Zvukový tón tlačidiel pri stlačení tlačidla 0 = vyp. 1 = zap.*
 4	Jas osvetlenia displeja 1 = tmavý 2 = stredný* 3 = svetlý
 5	Ukazovateľ presného času 0 = vypnutie ukazovateľa času 1 = zobrazenie času







 6	Aktivácia detskej poistky je možná 0 = nie 1 = áno* 2 = áno, zároveň so zablokovaním dvierok**
 7	Osvetlenie priestoru na pečenie pri prevádzke 0 = nie 1 = áno*
 8	Čas dobehu chladiaceho ventilátora 1 = krátky 2 = stredný* 3 = dlhý 4 = extra dlhý
 9	Vybavenie teleskopickými výsuvmi** 0 = nie* 1 = áno
 0	Možnosť voľby režimu sabat 0 = nie* 1 = áno
 1	Nastavenie všetkých hodnôt do nastavenia z výrobného závodu 0 = nie* 1 = áno

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

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

### Zmena základných nastavení

Otočný volič musí byť nastavený do nulovej polohy.

- Stlačte tlačidlo  na cca 4 sekundy. Na displeji sa zobrazí prvé základné nastavenie, napr.  1 1.
- Podľa potreby nastavenia zmeňte pomocou otočného voliča teploty.
- Stlačením tlačidla  pokročíte do ďalšieho základného nastavenia.
- Tlačidlom  alebo  prejdete všetky základné nastavenia a podľa potreby zmeňte hodnoty otočením voliča teploty.
- Nakoniec stlačením tlačidla  na cca 4 sekundy nastavenie potvrdíte.

Všetky zadané nastavenia sa uložia.

Základné nastavenia môžete kedykoľvek zmeniť.

**Upozornenie:** Uložené zmeny v základnom nastavení zostávajú uložené aj po výpadku prúdu.



## Režim sabat

Pri nastavení režimu sabat môžete nastaviť dobu trvania na viac ako 70 hodín. Pokrmy v rúre zostanú teplé bez toho, aby ste ju museli zapínať alebo vypínať.

### Spustenie režimu sabat

Pred použitím režimu sabat ho musíte aktivovať v základných nastaveniach. → "Základné nastavenia" na strane 17

Spotrebič používa horný/dolný ohrev. Teplotu je možné nastaviť v rozmedzí od 85 °C do 140 °C. Dĺžku trvania je možné nastaviť v polhodinových krokoch v rozmedzí od 24 hod. do 72 hod.

1. Otočným voličom nastavte druh ohrevu . Na displeji sa zobrazí symbol **SRbb**.
2. Voličom teploty nastavte požadovanú teplotu.
3. Tlačidlo stlačte dvakrát. Na displeji sa zobrazí označenie doby trvania **1→**.
4. Tlačidlom **+** alebo **-** nastavíte dobu trvania.

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

Po uplynutí niekoľkých sekúnd spotrebič začne hriať. Dobu trvania je možné sledovať na displeji.

Hneď ako čas trvania režimu sabat uplynie, zaznie zvukový signál. Spotrebič prestane hriať. Na displej je čas trvania nulový.

Spotrebič vypnete otočením otočného voliča do nulovej polohy.

### Zmena a prerušenie

Po spustení už nastavenie nie je možné zmeniť.

Ak chcete prerušiť režim sabat, vypnite spotrebič otočením otočného voliča do nulovej polohy.



## Čistenie

Spotrebič zostane dlho pekný a funkčný, pokiaľ ho budete správne čistiť a udržiavať ho. Správny spôsob údržby a čistenia je popísaný nižšie.

### Vhodné čistiace prostriedky

Aby nedošlo k poškodeniu rôznych povrchov spotrebiča použitím nesprávnych čistiacich prostriedkov, dodržujte inštrukcie uvedené v tabuľke. V závislosti od modelu spotrebiča nemusia byť dané povrchy súčasťou vášho spotrebiča.

#### Pozor!

#### Poškodenie povrchov

Nepoužívajte žiadne

- abrazívne čistiace prostriedky ani žieravé látky,
- čistiace prostriedky s vysokým obsahom alkoholu,
- drôtenky ani drsné čistiace hubky,
- vysokotlakové ani parné čističe,

- špeciálny čistič na čistenie za tepla

Nové hubové utierky pred prvým použitím riadne vyperte.

**Tip:** Odporúčané čistiace prostriedky a ošetrojúce prípravky môžete kúpiť v zákazníckom servise. Dodržujte pokyny výrobcu.

**⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!**  
Spotrebič sa môže zahriať na veľmi vysokú teplotu. Nikdy sa nedotýkajte vnútorných plôch priestoru na pečenie alebo ohrievacích telies. Spotrebič vždy nechajte vychladnúť. Udržujte deti mimo dosahu spotrebiča.

Oblasť	Čistenie
<b>Vonkajšia časť spotrebiča</b>	
Čelo z antikora	Horúci umývací roztok: Očistite handričkou a vysušte mäkkou utierkou.  Ihneď odstráňte škrvny od vodného kameňa, tuku, škrobu a vaječného bielka. Také škrvny môžu spôsobiť koróziu.  Špeciálne čistiace prostriedky na antikorové horúce povrchy, je možné ich zakúpiť v zákazníckom servise alebo v špecializovanom obchode. Ošetrojúce prípravky naneste na plochu v tenkej vrstve a rozotierajte mäkkou handričkou.
Plast	Horúci umývací roztok: Očistite handričkou a vysušte mäkkou utierkou. Nepoužívajte prípravky na sklo alebo škrabku na sklo.
Lakované plochy	Horúci umývací roztok: Očistite handričkou a vysušte mäkkou utierkou.
Ovládací panel	Horúci umývací roztok: Očistite handričkou a vysušte mäkkou utierkou. Nepoužívajte prípravky na sklo alebo škrabku na sklo.
Dvierka rúry	Horúci umývací roztok: Očistite handričkou a vysušte mäkkou utierkou.  Nepoužívajte škrabku na sklo alebo drôtenku z nehrdzavejúcej ocele.
Madlo dvierok	Madlo dvierok Očistite handričkou a vysušte mäkkou utierkou.  Pokiaľ sa na madlo dostane prostriedok na odstránenie vodného kameňa, okamžite ho utrite. Také škrvny už neskôr nie je možné odstrániť.
<b>Vnútorné časti spotrebiča</b>	

Smaltované plochy	<p>Horúci umývací roztok alebo octová voda: Očistite handričkou na riad a usušte mäkkou utierkou.</p> <p>Pripálené zvyšky jedál namočte a vlhkou handričkou zotrite. Na silne znečistené miesta použite drôtenku z nehrzdavejúcej ocele alebo čistič na rúry.</p> <p>Po vyčistení nechajte priestor na pečenie otvorený, aby mohol vyschnúť.</p> <p>Najlepšie použite funkciu čistenia. → "Funkcia čistenia" na strane 19</p> <p><b>Upozornenie:</b> Zvyšky jedál môžu spôsobiť biele škvrny, ktoré sú neškodné a nemajú žiadny vplyv na funkciu. V prípade potreby ich môžete odstrániť pomocou kyseliny citrónovej.</p>
Sklenený kryt osvetlenia	Očistite handričkou a vysušte mäkkou utierkou. Pri silnom znečistení použite čistiaci prípravok na rúry.
Kryt dvierok	<p>Z nehrzdavejúcej ocele:</p> <p>Použite čistiaci prostriedok na nehrzdavejúcu oceľ. Dbajte na pokyny výrobcu. Nepoužívajte ošetrojúce prípravky na nehrzdavejúcu oceľ.</p> <p>Z plastu:</p> <p>Očistite horúcim umývacím roztokom a osušte mäkkou handričkou. Nepoužívajte čističe na sklo ani škrabky.</p> <p>Kryt dvierok pred čistením snímte.</p>
Závesné rošty	Horúci umývací roztok: Navlhčite a očistite handričkou alebo kefkou.
Teleskopické výsuvy	<p>Horúci umývací roztok:</p> <p>Očistite handričkou alebo kefkou.</p> <p>Neodstraňujte mazivo na teleskopických výsuvoch, všetko najlepšie čistite v zasunutej polohe.</p> <p>Neumývajte v umývačke riadu.</p>
Príslušenstvo	Horúci umývací roztok: Očistite vlhkou handričkou alebo kefkou. Pri silnom znečistení použite oceľovú drôtenku alebo čistiaci prostriedok na rúry.
Teplotná sonda	Horúci umývací roztok: Očistite handričkou alebo kefkou. Neumývajte v umývačke riadu.

### Upozornenie

- Drobné farebné rozdiely na čelnej stene rúry sú spôsobené použitím rôznych materiálov, ako napr. skla, umelej hmoty alebo kovu.
- Odlesky na sklenenej výplni dvierok, ktoré pôsobia ako šmuhy, sú svetelné odrazy osvetlenia v priestore na pečenie.
- Smalt sa vypaľuje pri vysokých teplotách, ktoré môžu spôsobiť rozdiely v zafarbení, ktoré sú bežné a nemajú žiadny vplyv na funkčnosť. Hrany tenkých plechov na pečenie nie je možné celkom pokryť smaltom, preto môžu byť drsné. Antikorózna ochrana tým nie je narušená.

## Udržiavanie spotrebiča v čistote

Aby nedošlo k veľkému znečisteniu spotrebiča, udržiajte ho stále v čistote a nečistoty odstraňujte priebiežne.

### ⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo požiaru!

Zvyšky jedál, tukov a šťavy z mäsa sa môžu počas prevádzky vznietiť. Pred uvedením spotrebiča do prevádzky zvyšky z priestoru na pečenie, ohrievacích telies a z príslušenstva odstráňte.

### Tipy

- Priestor na pečenie vyčistite po každom použití. Zabráňte tým, aby sa nečistoty pri prevádzke spálili.
- Ihneď odstráňte vodný kameň, tuk, škrobo alebo vaječný bielok.
- Na pečenie veľmi šťavnatých koláčov použite univerzálny plech.
- Na pečenie používajte vhodný riad, napr. pekáč.




## Funkcia čistenia

Pomocou čistiacej funkcie „Samočistenie“ môžete priestor na pečenie ľahko a bez námahy vyčistiť. Priestor na pečenie sa zahreje na veľmi vysokú teplotu. Zvyšky vzniknuté pri pečení a grilovaní sa spália. Môžete zvoliť medzi tromi stupňami čistenia.

Stupeň	Stupeň čistenia	Čas trvania
1	ľahký	cca 1 hod. 15 min.
2	stredný	cca 1 hod. 30 min.
3	intenzívny	cca 2 hod.

Čím väčšie a staršie znečistenie je, tým vyšší stupeň čistenia zvolte. Priestor na pečenie je dostatočne čistiť po dvoch až troch mesiacoch. Podľa potreby môžete vykonať čistenie častejšie. Pri čistení sa spotrebuje cca 2,5 – 4,8 kilowatt hodín.

### Upozornenie

- Z bezpečnostných dôvodov sa dvierka priestoru na pečenie pri dosiahnutí určitej teploty zablokujú. Dvierka spotrebiča je možné otvoriť až vtedy, keď symbol blokovania  na displeji spotrebiča zhasne.
- Počas funkcie čistenia osvetlenie priestoru na pečenie nesvieti.

### ⚠ Varovanie

#### Nebezpečenstvo popálenia!

- Priestor na pečenie sa počas funkcie čistenia zahrieva na vysokú teplotu. Nikdy dvierka spotrebiča neatvárajte. Nechajte spotrebič vychladnúť. Udržujte deti v bezpečnej vzdialenosti od spotrebiča.
- ⚠ Pri funkcii čistenia spotrebiča je zahriata aj jeho vonkajšia časť. Nikdy sa nedotýkajte dvierok spotrebiča. Nechajte spotrebič vychladnúť. Udržujte deti v bezpečnej vzdialenosti od spotrebiča.

## Pred funkciou čistenia

Priestor na pečenie musí byť prázdny. Vyberte z priestoru na pečenie príslušenstvo, riad a závesné rošty. Ako závesné rošty vysadiť sa môžete dočítať v príslušnej kapitole.

→ "Závesné rošty" na strane 20

Vyčistite dverka spotrebiča, bočné plochy priestoru na pečenie v oblasti tesnenia. Tesnenie nedrhňte a neskladajte!

### ⚠ Varovanie


#### Nebezpečenstvo požiari!

- Zvyšky jedál, tukov a šťavy z mäsa sa môžu počas funkcie čistenia vznietiť. Pred spustením funkcie čistenia odstráňte z priestoru na pečenie hrubé nečistoty. Príslušenstvo z priestoru na pečenie vyberte.
- Spotrebič sa počas funkcie čistenia zahrieva na vysokú teplotu. Nikdy nevešajte na madlo dveriek spotrebiča horľavé predmety, napr. kuchynské utierky. Čelnú stranu spotrebiča nechávajte voľnú. Udržujte deti v bezpečnej vzdialenosti od spotrebiča.


## Nastavenie funkcie čistenia

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


Čas trvania je pre každý stupeň pevne stanovený a nie je možné ho meniť.

1. Otočným voličom nastavte funkciu samočistenia .
2. Voličom teploty nastavte stupeň čistenia. Na displeji sa zobrazí k danému stupňu príslušný čas trvania.



Po uplynutí niekoľkých sekúnd sa funkcia čistenia spustí. Na displeji je možné sledovať čas trvania.

Po spustení funkcie čistenia v kuchyni vetrajte. Krátko po spustení čistenia sa dverka spotrebiča zablokujú. Na displeji sa zobrazí symbol .

Po skončení funkcie čistenia zaznie zvukový signál. Na displeji sa zobrazí nulový čas trvania. Spotrebič vypnete otočením otočného voliča do nulovej polohy.

Dverka spotrebiča je možné opäť znovu otvoriť až po dostatočnom vychladnutí priestoru na pečenie a po zhasnutí symbolu pre zablokovanie .

### Posunutie času ukončenia

Čas ukončenia je možné posunúť dozadu. Pred spustením stlačte tlačidlo , kým sa na displeji nezobrazí symbol pre ukončenie. Tlačidlom  posuniete ukončenie na neskor.

Po spustení prejde spotrebič do vyčkávacieho režimu.

### Zmena a prerušenie

Po spustení funkcie čistenia už nie je možné stupeň zmeniť.

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

Funkciu čistenia prerušíte vypnutím spotrebiča otočením otočného voliča do nulovej polohy.

Dverka spotrebiča zostávajú zablokované, kým priestor na pečenie dostatočne nevychladne a na displeji nezhasne symbol pre zablokovanie.

## Po funkcii čistenia

Nechajte priestor na pečenie celkom vychladnúť. Vzniknutý popol zotrite z priestoru na pečenie a z oblasti okolo dveriek spotrebiča vlhkou handrou.

Znovu zaveste závesné rošty.

**Upozornenie:** Vplyvom hrubých nečistôt môžu na smaltovaných plochách vzniknúť biele škvrny, ktoré sú neškodné a nemajú vplyv na funkčnosť. Podľa potreby môžete zvyšky odstrániť kyselinou citrónovou.

## Závesné rošty

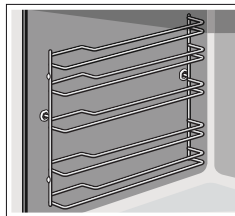
Váš spotrebič zostane dlho pekný a funkčný, pokiaľ ho budete správne čistiť a vykonávať údržbu. Ako správne závesné rošty vysadiť a čistiť ich, sa dozviete v nasledujúcej kapitole.

## Vysadenie a nasadenie závesných roštov

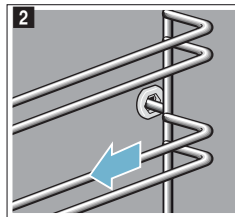
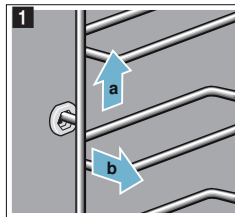
### ⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

Závesné rošty sa pri prevádzke zahrievajú na veľmi vysokú teplotu. Nikdy sa nedotýkajte horúcich závesných roštov. Nechajte spotrebič vždy vychladnúť. Udržujte deti mimo dosahu spotrebiča.

### Vysadenie závesných roštov



1. Držiak ľahko nadvihnite **a**, a vysadíte **b** (Obrázok **1**).
2. Potom celý závesný rošt vsuňte smerom dopredu a vyberte ho. (Obrázok **2**).

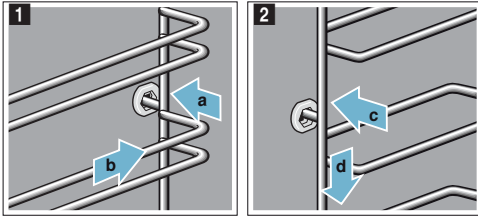


Závesné rošty vyčistíte umývacím roztokom a umývacou hubkou. Na odstránenie usadených nečistôt použite kefu.

### Nasadenie závesných roštov

Závesné rošty je možné v priestore na pečenie spotrebiča zavesiť iba vpravo alebo vľavo. Pri oboch závesných roštov dbajte na to, aby ohnuté tyče boli vpredu.

1. Závesný rošt najskôr vložte do stredu zadného puzdra **a**, tak, aby rošt dosadol k boku priestoru na pečenie a zatlačte ho dozadu **b** (Obrázok **1**).
2. Potom rošt vložte do predného puzdra **c** tak, aby rošt dosadol aj tu k boku priestoru na pečenie a zatlačte ho dozadu **d** (Obrázok **2**).



### Vybratie a nasadenie teleskopických výsuvov

Výsuvy nie sú kompatibilné s každým typom spotrebiča. Pri nákupe vždy zadajte presné identifikačné číslo spotrebiča (E-Nr.).

Výsuvy je možné použiť iba v spotrebičoch, ktoré sa začali vyrábať od marca 2017.

Podľa potreby je možné výsuv namontovať do všetkých výškových polôh priestoru na pečenie.

Pokiaľ váš spotrebič disponuje funkciou ekologického samočistenia a aby nedošlo k poškodeniu samočistiacej vrstvy, rošty z priestoru na pečenie celkom vyberte, až potom výsuvy nasadíte alebo vysadíte.

Pokiaľ váš spotrebič disponuje funkciou pyrolýzy/ samočistenia, pred čistením výsuvy z priestoru na pečenie vyberte.

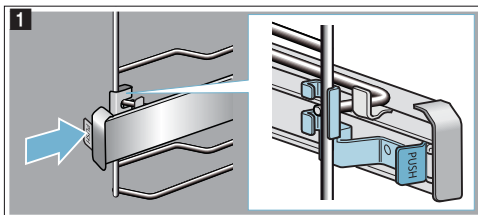
**Upozornenie:** Výsuvy nie je možné použiť do mikrovlnné rúry.

### ⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

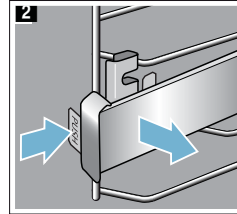
Výsuvy sa pri prevádzke zahrievajú na vysokú teplotu. Nikdy sa nedotýkajte horúcich výsuvov. Nechajte spotrebič vždy vychladnúť. Udržujte deti mimo dosahu spotrebiča.

### Vybratie teleskopických výsuvov

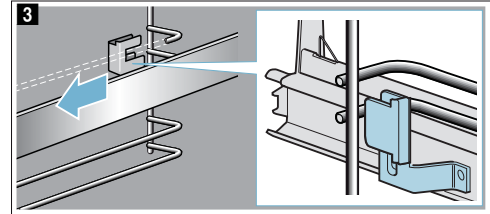
1. Za výsuvom stlačte nápis „PUSH“ a výsuv zasuňte dozadu (**1** Obrázok).



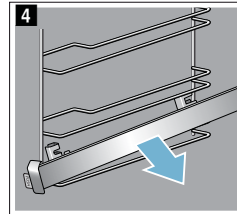
2. Držte stlačený nápis „PUSH“ a výsuv uvoľnite. (Obrázok **2**).



3. Výsuv vysuňte dopredu, kým sa neuvolní zo zadného držiaka (Obrázok **3**).



4. Výsuv vyberte (Obrázok **4**).

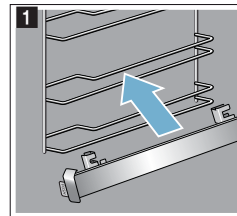


Teleskopické výsuvy vyčistíte umývacím roztokom a hubkou na riad. Na odstránenie usadených nečistôt použite kefu.

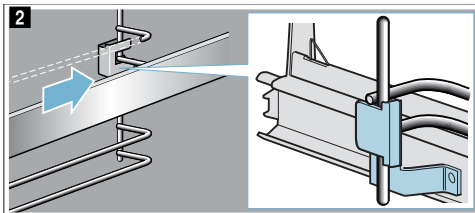
### Nasadenie teleskopických výsuvov

Teleskopické výsuvy je možné v priestore na pečenie nasadiť iba vpravo alebo vľavo. Pri ich nasadení dbajte na to, aby sa dali vysunúť dopredu.

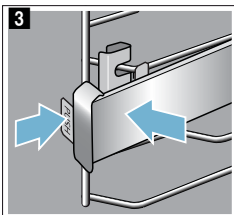
1. Výsuvy sa musia umiestniť medzi dve tyče (Obrázok **1**).



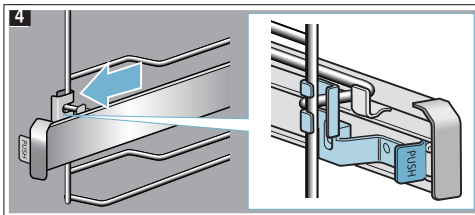
2. Držiak ved'te medzi hornou a dolnou tyčou dozadu (Obrázok 2).



3. Stlačte nápis „PUSH“ a zasuňte výsuv tak, aby bol držiak medzi tyčami (Obrázok 3).



4. Pustíte nápis „PUSH“ a držiak sa zasekne (Obrázok 4).



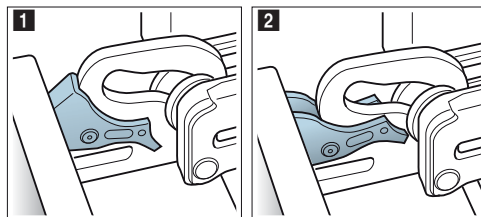
## Dvierka spotrebiča

Váš spotrebič zostane dlho pekný a funkčný, pokiaľ ho budete správne čistiť a udržiavať ho. V nasledujúcej kapitole sa môžete dozvedieť, akým spôsobom dvierka spotrebiča vysadiť a vyčistiť.

### Vysadenie a nasadenie dvierok spotrebiča

Na čistenie a vysadenie výplne dvierok je možné dvierka spotrebiča vysadiť.

Pánty dvierok spotrebiča majú zaisťovacie páčky. Ak sú zaisťovacie páčky zaklapnuté (Obrázok 1), dvierka spotrebiča sú zaistené. Dvierka nie je možné vysadiť. Pokiaľ sú zaisťovacie páčky na vysadenie dvierok odklopené (Obrázok 2), páčky sú zaistené. Nemôžu zapadnúť.



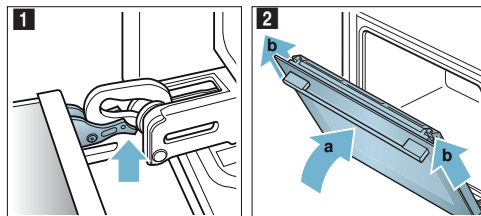
### Varovanie

#### Nebezpečenstvo poranenia!

- Pokiaľ nie sú pánty zaistené, môžu s veľkou silou zapadnúť. Dbajte na to, aby boli zaisťovacie páčky vždy celkom zaklapnuté, resp. pri vysadzovaní dvierok spotrebiča celkom odklopené.
- Pánty dvierok sa pri otváraní a zatváraní dvierok pohybujú a môže dôjsť k priškripeniu prstov. Nedotýkajte sa pántov dvierok.

### Vysadenie dvierok spotrebiča

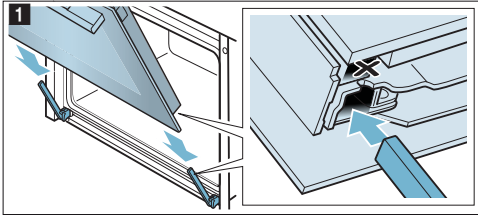
1. Dvierka spotrebiča celkom otvorte a zatlačte ich v smere spotrebiča.
2. Odklopte ľavú i pravú zaisťovaciu páčku (Obrázok 1).
3. Dvierka spotrebiča zavrite nadoraz **a**. Uchopte ich oboma rukami vľavo i vpravo **b** a vytiahnite von (Obrázok 2).



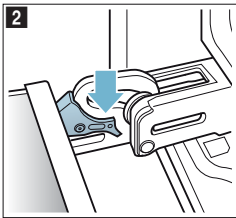
## Zavesenie dvierok spotrebiča

Dvierka nasadíte späť v opačnom poradí.

1. Pri vešaní dvierok spotrebiča dbajte na to, aby boli oba pánty zavesené priamo do otvoru (Obrázok 1). Položte oba pánty dole k vonkajšej výplni dvierok a použite ich ako vodiče. Dbajte na to, aby boli pánty zasunuté do správneho otvoru. Zasunutie musí prebehnúť ľahko a bez odporu. Pokiaľ pocítite odpor, skontrolujte, či sú pánty zasunuté do správneho otvoru.



2. Dvierka spotrebiča celkom otvorte. Obe zaistovacie páčky zaklopte späť (Obrázok 2).



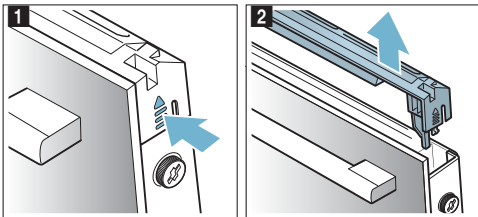
3. Zavrite dvierka spotrebiča.

## Odstránenie krytu dvierok

Vložka v kryte dvierok je z nehrdzavejúcej ocele a môže dôjsť k jej zafarbeniu. Pre dôkladné vyčistenie vložky je možné kryt dvierok vybrať.

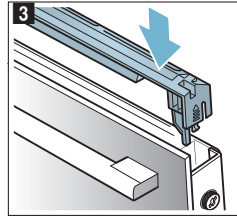
→ "Čistenie" na strane 18

1. Dvierka spotrebiča trochu otvorte.
2. Kryt zatlačte vľavo i vpravo (Obrázok 1).
3. Snímte kryt (Obrázok 2). Opatrne zavrite dvierka spotrebiča.



**Upozornenie:** Vložku krytu z nehrdzavejúcej ocele vyčistite čistiacim prostriedkom na nehrdzavejúcu oceľ. Ostatné časti krytu dvierok očistite jemnou handričkou a umývacím roztokom.

4. Opäť dvierka trochu pootvorte. Nasadíte kryt a zatlačte ho, až začujete zacvaknutie (Obrázok 3).



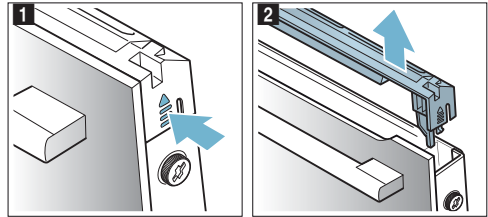
5. Zavrite dvierka spotrebiča.

## Vysadenie a nasadenie skla dvierok

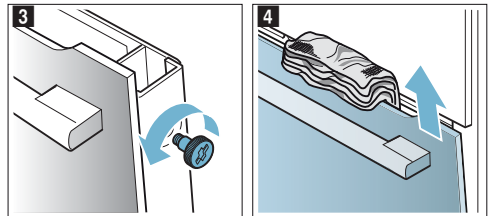
Pre dôkladnejšie vyčistenie je možné sklo dvierok spotrebiča vysadiť.

### Vysadenie skla z dvierok spotrebiča

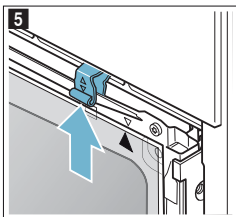
1. Dvierka spotrebiča trochu pootvorte.
2. Zatlacíte na kryt sprava a zľava (obrázok 1).
3. Snímte kryt (Obrázok 2).



4. Uvoľnite a vyberte skrutky na pravej a ľavej strane dvierok (Obrázok 3).
5. Skôr ako dvierka opäť zavriete, vložte medzi ne zloženú kuchynskú utierku (Obrázok 4). Vyberte predné sklo smerom hore a položte ho na rovnú plochu držadlom dole.



6. Zatláčte oba držiaky na medziskle hore smerom hore, neskladajte ich (Obrázok 5). Držte sklo jednou rukou a vyberté ho.



Sklo vyčistite čistiacim prostriedkom na sklo a mäkkou handričkou.

### **⚠ Varovanie**

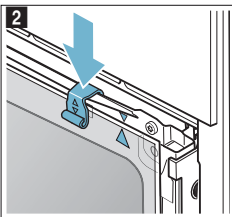
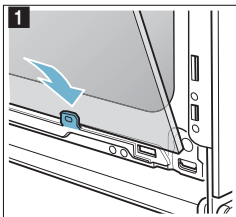
#### **Nebezpečenstvo poranenia!**

- Poškriabané sklo dvierok spotrebiča môže prasknúť. Nepoužívajte žiadnu škrabku na sklo, ostré alebo abrazívne čistiace prostriedky.
- Pánty dvierok sa pri otváraní pohybujú a môžu vás priškripnúť. Do priestoru pántov nesiahajte.

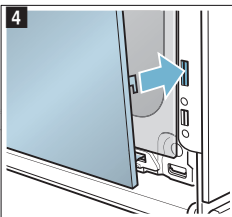
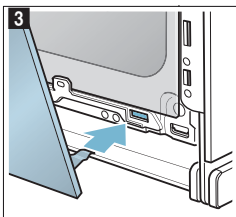
#### **Nasadenie skla dvierok**

Pri nasadení skla dvierok dbajte na to, aby šípka na pravej strane skla bola hore a súhlasila so šípkou na ráme rúry.

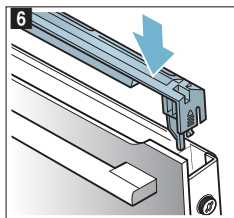
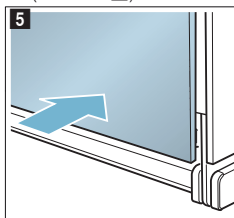
1. Nasadíte medzisklo dole do držiaka (Obrázok 1), a pritlačte hore.
2. Zatláčte oba držiaky dole (Obrázok 2).



3. Zasuňte predné sklo dole do držiakov (Obrázok 3).
4. Zatvárajte predné sklo, kým nebudú oba horné háky naproti otvorom (Obrázok 4).



5. Pritlačte predné sklo dole, kým počuteľne nezaklapne (Obrázok 5).
6. Znovu pootvorte dvierka a vyberte kuchynskú utierku.
7. Zaskrutkujte obe skrutky vľavo i vpravo.
8. Nasadte kryt a pritlačte ho, kým počuteľne nezacvakne (Obrázok 6).



9. Zavrite dvierka spotrebiča.

### **Pozor!**

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



## Čo robiť v prípade poruchy?




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

### Odstránenie drobných závad svojpomocne

Technické poruchy na spotrebiči môžete často odstrániť celkom ľahko sami.

Pokiaľ sa pokrm nepodarí optimálne pripraviť, na konci návodu na použitie nájdete mnoho tipov a pokynov na prípravu rôznych pokrmov.


→ „Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu“ na strane 30.

Porucha	Možná príčina	Riešenie/Pokyny
Spotrebič nefunguje.	Chybná poistka.	Skontrolujte poistku v poistkovej skrini.
	Výpadok prúdu.	Skontrolujte, či funguje osvetlenie v kuchyni alebo ostatné kuchynské spotrebiče.
Na displeji bliká čas.	Výpadok prúdu.	Znovu nastavte čas.
Spotrebič nemožno nastaviť. Na displeji svieti symbol kľúča alebo <b>SRE</b> .	Je aktivovaná detská poistka.	Deaktivujte detskú poistku stlačením tlačidla so symbolom kľúča počas cca 4 sekúnd.
Dvierka spotrebiča nejde otvoriť, na displeji je zobrazený symbol kľúča.	Dvierka spotrebiča blokuje detská poistka.	Deaktivujte detskú poistku stlačením tlačidla so symbolom kľúča počas cca 4 sekúnd. Odblokovať môžete poistku v menu základného nastavenia.
Dvierka nejde otvoriť. Na displeji svieti symbol zámku  .	Dvierka spotrebiča blokuje funkcia čistenia.	Počkajte, kým priestor na pečenie celkom nevychladne a symbol zámku  nezhasne.
Spotrebič neheje, na displeji bliká dvojbodka. Na displeji niektorých modelov sa dodatočne zobrazí  .	Je aktivovaný režim Demo.	Odpojte krátko spotrebič od siete (vypnite poistku v poistkovej skrini), následne deaktivujte režim demo cca do 5 minút nastavením základného nastavenia <b>c 13</b> príp. <b>c b</b> na hodnotu <b>0</b> . → „Základné nastavenia“ na strane 17

### Varovanie – Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

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

### Chybové hlásenia na displeji

Pokiaľ sa na displeji zobrazí chybové hlásenie: „E“ napr. **E05-32**, stlačte tlačidlo . Systém chybové hlásenie zruší. Podľa potreby nastavte hodiny znovu.

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

→ „Zákaznícky servis“ na strane 26

### Prekročenie maximálneho času prevádzky

Pokiaľ niekoľko hodín nezmeníte nastavenie na vašom spotrebiči, prestane spotrebič automaticky hriať. Týmto spôsobom sa zabráni nechcenej trvalej prevádzke

Maximálny čas prevádzky spotrebiča závisí od rôzneho nastavenia spotrebiča.

### Dosiahol sa maximálny čas prevádzky

Na displeji sa zobrazí: **F8**.

Otočte otočným voličom do nulovej polohy a v prípade potreby môžete spotrebič znovu nastaviť.

**Tip:** Aby sa spotrebič nechtiac nevypínal, napr. pri veľmi dlhých časoch prípravy, nastavte dobu trvania. Spotrebič hreje, kým neuplynú nastavená doba trvania.

## Výmena osvetlenia v priestore na pečenie

Pokiaľ osvetlenie priestoru na pečenie prestane svietiť, musí sa vymeniť žiarovka. Tepelne odolné halogénové žiarovky 230 V, 25 Wattov kúpite v zákazníckom servise alebo v špecializovaných predajniach.

Uchopte halogénovú žiarovku suchou utierkou. Predžlí sa tým životnosť žiarovky. Používajte iba tento typ žiarovky.

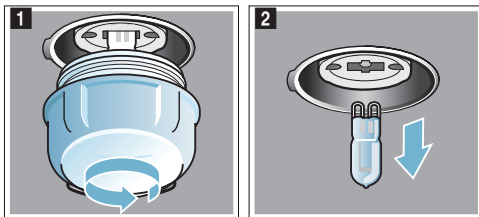
### ⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

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

### ⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

Spotrebič sa zahrieva na veľmi vysokú teplotu. Nikdy sa nedotýkajte horúcich vnútorných plôch priestoru na pečenie. Nechajte spotrebič vždy vychladnúť. Udržujte deti mimo dosahu spotrebiča.

1. Do studeného priestoru na pečenie položte kuchynskú utierku. Zabráňte tým poškodeniu priestoru na pečenie.
2. Vyskrutkujte sklenený kryt žiarovky smerom doľava (Obrázok 1).
3. Žiarovku vytiahnite – neskrutkujte (Obrázok 2). Nasadte novú žiarovku a dbajte pritom na správnu pozíciu kontaktov. Žiarovku silno zatlačte.



4. Zaskrutkujte späť sklenený kryt. V závislosti od modelu spotrebiča je sklenený kryt vybavený tesniacim krúžkom. Pred zaskrutkovaním nasadte späť tesniaci krúžok
5. Vyberte kuchynskú utierku a zapnite poistku.

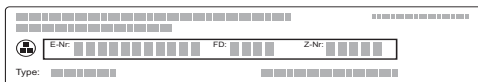
## Zákaznícky servis

Náš zákaznícky servis je vám k dispozícii pre prípad, že potrebujete opraviť váš spotrebič. Vždy sa najprv pokúsime nájsť vhodné riešenie, aby sme sa vyhli zbytočným návštevám servisných technikov.

### E-Nr. a FD

Pokiaľ zákaznícky servis budete kontaktovať telefonicky, vždy uveďte úplné označenie spotrebiča (E-Nr.) a výrobné číslo (FD-Nr.), aby sme vám mohli poskytnúť kvalifikovanú pomoc. Typový štítok s číslami nájdete po otvorení dvierok spotrebiča.

Pokiaľ váš spotrebič disponuje funkciou pary, typový štítok nájdete na pravej strane za ovládacím panelom.



Ak sa chcete vyhnúť dlhému hľadaniu kontaktu na zákaznícky servis a dôležitých údajov o vašom spotrebiči, môžete si tieto informácie zaznamenať tu:

E-Nr.

FD

Zákaznícky servis 

Berte, prosím, ohľad na to, že návšteva servisného technika z dôvodu chybného obsluhy nie je bezplatná, napriek tomu, že je spotrebič v záručnej lehote.

Dôverujte kompetencii výrobcu a môžete si byť istí, že oprava vyškolenými servisnými technikmi, ktorí majú k dispozícii originálne náhradné diely, bude vykonaná odborne.

## Programy

S programami môžete pokrmy pripravovať celkom jednoducho. Zvolíte program a potrebič za vás k nemu prevezme optimálne nastavenie. Pre dosiahnutie dobrých výsledkov nesmie byť priestor na pečenie príliš horúci. Nechajte priestor na pečenie vychladnúť a až potom spustíte program.

### Riad

Dodržiňte pokyny výrobcu riadu.

#### Vhodný riad:

Používajte tepelne odolný riad do 300 °C.

Najvhodnejší je riad zo skla alebo sklokeramický riad. Cez sklenené veko je možné grilovať a pečené mäso získa peknú chrumkavú kôrku.

Pekáče z nehrdzavejúcej ocele nie sú vždy vhodné. Lesklý povrch veľmi silno odráža tepelné žiarenie. Pokrm získa menej hnedú farbu a mäso nie je dopečené. Pokiaľ používate pekáče z nehrdzavejúcej ocele, pred ukončením programu zložte veko. Mäso grilované na 3. stupni grilujte ešte 8 – 10 minút.

Pokiaľ používate pekáče zo smaltu, zliatiny ocele alebo hliníka, pokrm zospodu silnejšie červenie. Pridajte trochu viac tekutiny.

**Tip:** Pokiaľ je mäsová šťava príliš svetlá alebo príliš tmavá, pridajte nabudúce menej, príp. viac tekutiny.

#### Nevhodný riad:

Nie je vhodný riad zo svetlého, lešteného hliníka, neglazovanej hliny a plastový riad alebo riad s plastovými držadlami.

#### Veľkosť riadu:

Pečené mäso by malo zakrývať dno nádoby približne do dvoch tretín. Získate tak pekné zafarbenie pečeného mäsa.

Odstup medzi mäsom a vekom by mal byť aspoň 3 cm. Mäso sa môže počas pečenia zväčšiť.

### Príprava pokrmu

Mrazené výrobky používajte ihneď po vybratí z mrazničky. K mäsovým pokrmom používajte výhradne čerstvé potraviny, optimálne ihneď po vybratí z chladničky.

**Tip:** Veľmi chudé mäso zostane šťavnatejšie, pokiaľ k nemu pridáte plátky slaniny.

Pokrm zväžte, pretože na nastavenie programu potrebujete poznať jeho hmotnosť. Nastavte vždy najbližšiu možnú hmotnosť.

Položte riad na rošt. Ukladajte ho vždy do studeného priestoru na pečenie.

### Programy

Pokiaľ je pečené mäso hotové, nechajte upečené mäso vo vypnutej rúre ešte 10 minút odpočívať. Vytvorí sa viac šťavy.

**Upozornenie:** Hmotnosť sa zámerne obmedzuje, pretože k veľkým pokrmom často nie je k dispozícii vhodný riad a výsledok pečenia by nebol zodpovedajúci.

Program	Potravina	Riad	Pridanie tekutiny	Úroveň vkladania	Nastavená hmotnosť	Poznámky	
01	Pizza s tenkým cestom	Mrazená, predpečená	Univerzálny plech s papierom na pečenie	Nie	3	Celková hmotnosť	Priestor na pečenie pri zapnutí musí byť prázdny. Pri pečení druhej pizze dbajte na pokyny výrobcu uvedených na balení.
02	Pizza s vysokým cestom	Mrazená, predpečená	Univerzálny plech s papierom na pečenie	Nie	3	Celková hmotnosť	Priestor na pečenie pri zapnutí musí byť prázdny. Pri pečení druhej pizze dbajte na pokyny výrobcu uvedených na balení.
03	Lasagne	Mrazené	Originálne balenie	Nie	3	Celková hmotnosť	-
04	Hranolčeky	Mrazené	Univerzálny plech s papierom na pečenie	Nie	3	Celková hmotnosť	Vložte vedľa seba do univerzálneho plecha.
05	Predpečená zemiarka	Mrazená, predpečená	Univerzálny plech s papierom na pečenie	Nie	3	Celková hmotnosť	-
06	Zemiakový nákyp	-	Forma na nákyp bez veka	Nie	2	Celková hmotnosť	-
07	Zapečené cestoviny	Predvarené cestoviny	Forma na nákyp bez veka	Nie	2	Celková hmotnosť	-
08	Pečené zemiaky, vcelku	Múčne zemiaky v šupke	Univerzálny pekáč	Nie	3	Celková hmotnosť	-


Program	Potravina	Riad	Pridanie tekutiny	Úroveň vkladania	Nastavená hmotnosť	Poznámky
09 Eintopf so zeleninou	Vegetariánsky	Vysoký pekáč s vekom	Podľa receptu	2	Celková hmotnosť	Zeleninu s dlhším časom pečenia (napr. mrkva) nakrájajte na menšie kúsky ako zeleninu s kratším časom pečenia (napr. paradajky).
10 Eintopf s mäsom	-	Vysoký pekáč s vekom	Podľa receptu	2	Celková hmotnosť	Mäso vopred nesmažte.
11 Perkelt	Hovädzie alebo bravčové mäso nakrájané na kúsky so zeleninou	Vysoká nádoba s vekom	Podľa receptu	2	Celková hmotnosť	Mäso položte na dno a zakryte zeleninou. Mäso vopred nesmažte.
12 Ryba, celá	Vykostená, korenená	Pekáč s vekom	Zakryte dno pekáča	2	Hmotnosť ryby	-
13 Kurča, bez plnky	Bez drobkov, korenené	Pekáč so sklenným vekom	Nie	2	Hmotnosť kurčáťa	V pekáči
14 Kuracie štvrtiny	Hotové na prípravu, korenené	Pekáč s vekom	Zakryte dno pekáča	2	Hmotnosť najťažšieho kusa	-
15 Morčacie prsia	Filety, korenené	Pekáč so sklenným vekom	Zakryte dno pekáča, príp. pridajte max. 250 g zeleniny	2	Hmotnosť morčacích pŕs	-
16 Kačica, bez plnky	Hotová na prípravu, korenená	Pekáč bez veka	Nie	2	Hmotnosť kačky	-
17 Hus, bez plnky	Hotová na prípravu, korenená	Pekáč bez veka	Nie	2	Hmotnosť husí	-
18 Dusené hovädzie mäso	Napr. bok, plece, orech, marinované hovädzie mäso	Pekáč s vekom	Zakryte dno pekáča príp. pridajte max. 250 g zeleniny	2	Hmotnosť mäsa	Mäso vopred nesmažte.
19 Pečená sviečková, stredne prepečené	Na prípravu	Pekáč bez veka	Nie	2	Hmotnosť mäsa	Mäso vopred nesmažte. Do pekáča položte tučnou časťou dole.
20 Hovädzie závitky	Plnené zeleninou alebo mäsom	Pekáč s vekom	Závitky podlejte, ale nie úplne napr. vývarom alebo vodou	2	Celková hmotnosť závitkov	Mäso vopred nesmažte.
21 Mleté mäso, čerstvé	Mleté hovädzie, bravčové, teľacie mäso	Pekáč s vekom	Nie	2	Hmotnosť mäsa	Mäso vopred nesmažte.
22 Jahňacie stehno, stredne prepečené	Bez kostí, korenené	Pekáč s vekom	Zakryte dno pekáča, príp. pridajte max. 250 g zeleniny	2	Hmotnosť mäsa	Mäso vopred nesmažte.
23 Jahňacie stehno	Bez kostí, korenené	Pekáč s vekom	Zakryte dno pekáča, príp. pridajte max. 250 g zeleniny	2	Hmotnosť mäsa	Mäso vopred nesmažte.
24 Teľacie pečené mäso	Napr. sviečková alebo chvosty	Pekáč s vekom	Zakryte dno pekáča, príp. pridajte max. 250 g zeleniny	2	Hmotnosť mäsa	Mäso vopred nesmažte.
25 Teľacie pečené mäso	Napr. sviečková, orech	Pekáč s vekom	Zakryte dno pekáča, príp. pridajte max. 250 g zeleniny	2	Hmotnosť mäsa	Mäso vopred nesmažte.

Program	Potravina	Riad	Pridanie tekutiny	Úroveň vkladania	Nastavená hmotnosť	Poznámky	
26	Srnie stehno	Bez kosti, solené	Pekáč s vekom	Zakryte dno pekáča, príp. pridajte max. 250 g zeleniny	2	Hmotnosť mäsa	-
27	Králik, celý	Na prípravu, vnútri korenený	Pekáč so skleneným vekom	Zakryte dno pekáča, príp. pridajte max. 250 g zeleniny	2	Hmotnosť mäsa	-
28	Pečená krkovička	Bez kosti, korenená	Pekáč so skleneným vekom	Zakryte dno pekáča, príp. pridajte max. 250 g zeleniny	2	Hmotnosť mäsa	Mäso vopred nesmažte.
29	Bravčové pečené mäso, s kožou	Napr. plece, korenené, koža narezaná	Pekáč so skleneným vekom	Zakryte dno pekáča, príp. pridajte max. 250 g zeleniny	2	Hmotnosť mäsa	Do pekáča vložte tučnou stranou dole, kožu dobre osolte.
30	Bravčová panenka	Korenená	Pekáč so skleneným vekom	Zakryte dno pekáča, príp. pridajte max. 250 g zeleniny	2	Hmotnosť mäsa	Mäso vopred nesmažte.

## Nastavenie programu

Spotrebič zvolí optimálny druh ohrevu a nastavenie času a teploty. Musíte nastaviť iba hmotnosť.




Hmotnosť je možné nastaviť iba vo vopred nastavenom rozmedzí hmotnosti.

1. Nastavte otočným voličom na symbol programov .
2. Tlačidlom **+** alebo **-** nastavte požadovaný program.
3. Voličom teploty nastavte hmotnosť pokrmu. Po uplynutí niekoľkých sekúnd sa program spustí. Dobu trvania je možné sledovať na displeji.

Po ukončení programu zaznie zvukový signál. Na displeji sa zobrazí čas trvania na nule.

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

## Doba trvania programu

Na dobu trvania požadovaného programu pred jeho spustením môžete nazrieť stlačením tlačidla  a , kým sa nezobrazí symbol pre dobu trvania. Opäť stlačte tlačidlo , kým sa neobjaví symbol pre program, príp. hmotnosť.

Dopredu nastavenú dobu trvania programu už nie je možné nastaviť.


## Dopekanie

Po ukončení programu a zaznení zvukového signálu môžete tlačidlom **+** nastaviť novú dobu trvania. Spotrebič hreje ďalej s novo nastavenou dobou trvania.

**Upozornenie:** Dopekať môžete kedykoľvek podľa potreby.

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

## Odsunutie času ukončenia

Pri niektorých programoch môžete zmeniť čas ukončenia dozadu. Pred spustením stlačte tlačidlo , kým sa na displeji nezobrazí symbol pre čas ukončenia. Stlačením tlačidla **+** posuniete čas ukončenia.

Po spustení prejde spotrebič do vyčkávacieho režimu.

## Zmena a prerušenie

Po spustení už nie je možné číslo programu a hmotnosť zmeniť.

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

Pre prerušenie programu spotrebič vypnite otočením otočného voliča do nulovej polohy.

## Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu

Tu nájdete výber pokrmov a optimálne nastavenie na ich úpravu. Ukážeme vám, aký druh ohrevu a aká teplota sú pre váš pokrm najvhodnejšie. Nájdete tu informácie, aké príslušenstvo je vhodné použiť a do akej úrovne ho položiť. Dostanete tipy týkajúce sa riadu a spôsobu prípravy.

**Upozornenie:** Pri príprave pokrmov sa môže v priestore na pečenie vytvárať para.

Váš spotrebič je energeticky veľmi úsporný a počas prevádzky z neho uniká len minimálne množstvo tepla. Kvôli veľkým teplotným rozdielom medzi vnútorným priestorom rúry a vonkajšími časťami ako sú dvierka, ovládací panel alebo okolitý nábytok, môže dôjsť ku kondenzácii vody. Ide o bežný fyzikálny jav. Množstvo skondenзованой vody môžete znížiť predhriatím alebo pomaly otvorením dvierok.

### Všeobecné pokyny

#### Odporúčané hodnoty nastavenia

V tabuľke nájdete k rôznym pokrmom optimálny druh ohrevu. Teplota a doba trvania závisí od daného množstva a receptu. Preto sú uvedené rozmedzia nastavenia. Najprv vyskúšajte nižšie hodnoty. Nižšia teplota znamená rovnomernejšie zhnedenutie. Podľa potreby nastavte nabadúce o niečo vyššiu hodnotu.

**Upozornenie:** Čas pečenia neskrátite, pokiaľ nastavíte vyššiu teplotu. Pokrm by sa upiekol iba zvonku, ale vnútri by bol neprepečený.

Hodnoty nastavenia platia pre vkladanie pokrmu do studeného priestoru na pečenie. Ušetríte tým až 20 percent energie. Pokiaľ predhrievate, skrátia sa uvedené časy pečenia o niekoľko minút.

V tabuľke je uvedené, pre ktoré potraviny je predhrievanie nutné. Pokrm a príslušenstvo vložte do priestoru na pečenie až po predhriatí rúry.

Pokiaľ chcete piecť podľa vlastného receptu, postupujte podľa pokynov k podobným pokrmom v tabuľke. Dodatočné informácie nájdete v kapitole Tipy, ktorá nasleduje po tabuľkách nastavenia.

Odstráňte nepoužívané príslušenstvo z priestoru na pečenie. Získate tým optimálny výsledok pečenia a ušetríte až 20 percent energie.

#### Mierny ohrev

Pokiaľ používate druh ohrevu Mierny ohrev, vložte pokrm do studeného a prázdneho priestoru na pečenie. Počas pečenia majte dvierka spotrebiča zatvorené. Použite iba jednu výškovú úroveň.

#### Pečenie na jednej úrovni

Pri pečení na jednej výškovej úrovni dbajte na vloženie pokrmov nasledujúcich pokynov:

- Vysoké pečivo, príp. forma na rošte: Úroveň 2

- Nízke pečivo, príp. na plechu: Úroveň 3

#### Pečenie vo viacerých úrovniach

Použite horúci vzduch. Niekoľko plechov alebo foriem s pečivom súčasne vložených do priestoru na pečenie nemusi byť hotových v rovnakom okamihu.

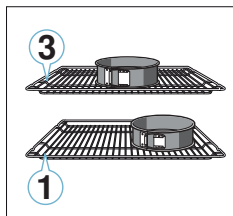
Pečenie na dvoch úrovniach:

- Univerzálny plech: Úroveň 3  
Plech na pečenie: Úroveň 1
- Formy na rošte  
prvý rošt: Úroveň 3  
druhý rošt: Úroveň 1

Pečenie na troch úrovniach:

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

Prípravou viacerých pokrmov súčasne môžete ušetriť až 45 % energie. Formy vkladajte do priestoru na pečenie vedľa seba alebo nad seba.



#### Príslušenstvo

Používajte iba originálne príslušenstvo vášho spotrebiča. Je optimálne prispôbené priestoru na pečenie a druhom prevádzky.

Dbajte na to, aby ste vždy používali vhodné príslušenstvo a správne ho vkladali do priestoru na pečenie. → "Príslušenstvo" na strane 10

#### Papier na pečenie

Používajte iba papier na pečenie, ktorý je pre zvolenú teplotu vhodný. Papier vždy upravte na správnu veľkosť.

#### Torty a pečivo

Váš spotrebič ponúka mnoho druhov ohrevu na prípravu tort a rôzneho pečiva. V tabuľkách nastavenia nájdete optimálne nastavenie pre mnoho pokrmov. Dbajte na pokyny na kysnutie cesta v príslušnej kapitole.

#### Formy na pečenie

Pre optimálny výsledok pečenia odporúčame použiť tmavé, kovové formy na pečenie.

Použitie bielych plechových foriem, keramických foriem predlžuje čas pečenia a pečivo sa nepečie rovnomerne.

Pokiaľ použijete silikónovú formu, dbajte na pokyny výrobcu a postupujte podľa receptu. Silikónové formy sú často menšie ako bežné formy. Množstvá a recepty sa môžu líšiť.

## Mrazené pokrmy

Nepoužívajte silne zľadovatené mrazené výrobky. Odstráňte ľad z pokrmu.

Mrazené výrobky sú čiastočne nerovnomerne predpečené. Nerovnomerné zhnednutie zostáva aj po upečení.

## Chlieb a žemle

### Pozor!

Nikdy nelejte do horúceho priestoru na pečenie vodu a nekladte nádoby s vodou na dno priestoru na pečenie. Vplyvom zmeny teploty sa môže smalt poškodiť.

Niektoré pokrmy vyžadujú pečenie vo viacerých krokoch, aby bol výsledok čo najlepší. Tieto kroky sú uvedené v tabuľke.

Hodnoty nastavenia pre chlebové cesto platia aj pre cestá na plechu a na cestá v hranatej forme.










## Koláče vo forme

Pokrm	Riad/Príslušenstvo	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
Trený koláč, jednoduchý	Forma v tvare venca/hranáť	2		140-150	75-85
Trený koláč, jednoduchý, 2 úrovne	Forma v tvare venca/hranáť	3+1		140-150	70-85
Trený koláč, jemný	Forma v tvare venca/hranáť	2		150-170	60-80
Tortový korpus z treného cesta	Tortová forma	3		160-180	20-30
Ovocný alebo tvarohový koláč z krehkého cesta	Tortová forma, Ø 26 cm	2		170-190	55-80
Francúzsky koláč (tarte)	Forma na tarte	1		200-240	25-50
Kysnuté cesto	Okrúhla forma, Ø 28 cm	2		150-160	25-35
Bábovka	Forma na bábovku	2		150-170	50-70
Piškóťový korpus, z 3 vajec	Tortová forma, Ø 26 cm	2		160-170	30-35
Piškóťový korpus, zo 6 vajec	Tortová forma, Ø 28 cm	2		150-160*	30-40
* predhrejte					

## Koláče na plech

Pokrm	Riad/Príslušenstvo	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
Trený koláč s náplňou	Plech na pečenie	3		160-180	20-45
Trený koláč s náplňou, 2 úrovne	Univerzálny plech + plech na pečenie	3+1		140-160	30-55
Koláč z krehkého cesta so suchou náplňou	Plech na pečenie	2		170-190	30-45
Koláč z krehkého cesta so suchou náplňou, 2 úrovne	Univerzálny plech + plech na pečenie	3+1		160-170	35-45
Krehký koláč so šťavnatou náplňou	Univerzálny plech	2		160-180	55-95
Kysnuté koláče so suchou náplňou	Plech na pečenie	3		160-180	15-20
Kysnuté koláče so suchou náplňou, 2 úrovne	Univerzálny plech + plech na pečenie	3+1		150-170	20-30
Kysnuté koláče so šťavnatou náplňou	Univerzálny plech	3		180-200	30-55
Kysnuté koláče so šťavnatou náplňou, 2 úrovne	Univerzálny plech + plech na pečenie	3+1		150-170	40-65
Vianočka, veniec	Plech na pečenie	2		160-170	35-40
Piškóťová roláda	Plech na pečenie	3		180-200*	10-15
Závin, sladký	Univerzálny plech	2		190-200	45-60
Závin, mrazený	Univerzálny plech	3		-	-
* predhrejte					












## Drobné pečivo

Pokrm	Riad/Príslušenstvo	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 pečivo z kysnutého cesta	Plech na pečenie	3		150-170	20-30
Drobné pečivo z kysnutého cesta, 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. predhrejte, nepoužívajte funkciu rýchleho ohrevu



## Cukrovinky

Pokrm	Riad/Príslušenstvo	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. predhrejte, nepoužívajte funkciu rýchleho ohrevu















## Chlieb a žemle

Pokrm	Riad/Príslušenstvo	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Kroky	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
Chlieb, 750 g (vo forme na biskupský chlebiček a bez formy)	Univerzálny plech alebo hranatá forma	2		-	180-200	60-70
Chlieb, 1000 g (vo forme na biskupský chlebiček a bez formy)	Univerzálny plech alebo hranatá forma	2		-	200-220	35-50
Chlieb, 1500 g (vo forme na biskupský chlebiček a bez formy)	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 hrianky, 4 ks	Rošt	3		-	200-220	15-20
Zapečené hrianky, 12 ks	Rošt	3		-	220-240	15-25

\* predhrejte



**Pizza, quiche a pikantné koláče**

Pokrm	Riad/Príslušenstvo	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		180-200	30-40
Pizza, čerstvá, tenké cesto	Plech na pizzu	2		250-270	8-13
Pizza, chladená	Rošt	3		-	-
Pizza, mrazená, tenké cesto, 1 ks	Rošt	3		-	-
Pizza, mrazená, tenké cesto, 2 ks	Univerzálny plech + rošt	3+1		190-210	20-25
Pizza, mrazená, vysoké cesto, 1 ks	Rošt	3		-	-
Pizza, mrazená, vysoké cesto, 2 ks	Univerzálny plech + rošt	3+1		190-210	25-30
Mini pizza	Univerzálny plech	3		-	-
Pikantný koláč vo forme	Okružla forma, Ø 28 cm	2		170-190	50-60
Quiche	Forma na tarte	2		190-210	25-35
Pirohy	Forma na náryp	2		170-190	65-75
Empanada	Univerzálny plech	2		180-200	35-50
Burek	Univerzálny plech	1		180-200	40-50

\* predhrejte

**Tipy na pečenie**

Chceli by ste zistiť, či je koláč prepečený.	Zapichnete drevenú špajľu do miesta, kde je koláč najvyšší. Pokiaľ sa cesto na špajľu nenalepí, je koláč hotový.
Koláč nevyskočil.	Nabudúce použite menej tekutiny. Alebo nastavte teplotu o 10 °C nižšiu a predĺžte čas pečenia. Použite suroviny podľa receptu a držte sa pokynov na prípravu.
Koláč uprostred vyskočil, ale na okrajoch nie.	Tukom vymažte iba dno formy na pečenie. Po upečení koláč opatrne uvoľnite s nožom a vyberte.
Ovocná šťava z koláča preteká.	Nabudúce použite univerzálny plech.
Drobné pečivo sa pri pečení zlepuje.	Medzi jednotlivými kúskami dodržujte rozstupy cca 2 cm. Pečivo bude mať dostatok miesta na nakysnutie a prepečie sa zo všetkých strán.
Koláč je vysušený.	Nastavte teplotu o 10 °C nižšiu a skráťte čas pečenia.
Koláč je celkovo príliš svetlý.	Pokiaľ ste použili správnu výškovú úroveň na vloženie a správne príslušenstvo, neostáva iné ako zvýšiť teplotu alebo predĺžiť čas pečenia.
Koláč je zhora príliš svetlý, ale zospodu príliš tmavý.	Nabudúce vložte príslušenstvo o úroveň vyššie.
Koláč je zhora príliš tmavý, zospodu príliš svetlý.	Nabudúce vložte príslušenstvo o úroveň nižšie. Zvoľte nižšiu teplotu a predĺžte čas pečenia.
Koláč pečený v srnčom chrbte alebo v podlhovastej forme je vzadu príliš tmavý.	Formu nekladajte príliš blízko k zadnej stene rúry, ale doprostred priestoru na pečenie.
Koláč je celkovo príliš tmavý.	Nabudúce zvoľte nižšiu teplotu a podľa potreby predĺžte čas pečenia.
Pečivo sa upieklo nerovnomerne.	Nabudúce zvoľte nižšiu teplotu. Papier na pečenie presahujúci formu môže ovplyvniť cirkuláciu vzduchu, preto dbajte na to, aby mal papier na pečenie správnu veľkosť. Dbajte na to, aby forma nebola v bezprostrednej blízkosti zadnej časti priestoru na pečenie. Drobné pečivo by malo mať rovnakú veľkosť.
Pečivo sa pieklo na viacerých úrovniach. Na hornom plechu je pečivo tmavšie ako na dolnom.	Na pečenie na viacerých úrovniach vždy používajte druh ohrevu Horúci vzduch. Pečenie viacerých plechov súčasne nezaručuje, že budú všetky plechy s pečivom hotové v rovnakom okamihu.

Koláč vyzerá upečený, ale vnútri ešte nie je prepečený.	Pečte pri nižšej teplote a dlhší čas, podľa potreby pridajte menej tekutiny. Pri koláčoch so šťavnatou náplňou najskôr predpečte korpus. Posypte ho posekanými mandľami alebo strúhankou. Až potom pridajte hornú šťavnatú vrstvu.
Koláč nie je možné vyklopiť.	Po upečení nechajte koláč 5 až 10 minút vychladnúť. Pokiaľ ani potom ho nie je možné z formy vyklopiť, opatrne ho uvoľnite pomocou noža. Otočte formu znovu dnom hore a niekoľkokrát ju utrite vlhkou studenou utierkou. Pri ďalšom použití formu vytrite tukom a vysypte strúhankou.

## Nákypy a gratinované pokrmy

Spotrebič ponúka tiež početné druhy ohrevu na prípravu nákypov. V tabuľkách nastavenia môžete nájsť optimálne nastavenia pre mnoho pokrmov.

Miera prepečenia nákypu je závislá od veľkosti nádoby a výšky nákypu.

Na nákypy a gratinované pokrmy používajte širokú plochú nádobu. V úzkej a vysokej nádobe pokrmy potrebujú na prepečenie viac času a hore sú tmavšie.

Pokrm	Riad/Príslušenstvo	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
Nákyp, pikantný, varené ingrediencie	Forma na nákyp	2	☐	200-220	30-60
Nákyp, sladký	Forma na nákyp	2	☐	170-190	40-60
Gratinované zemiaky, zo surových surovín, 4 cm vysoký	Forma na nákyp	2	☉	150-170	60-80
Gratinované zemiaky, zo surových surovín, 4 cm vysoký, 2 úrovne	Forma na nákyp	3+1	☉	150-160	65-80

## Hydina, mäso a ryby

Spotrebič ponúka mnoho druhov ohrevu na prípravu hydiny, mäsa a rýb. V tabuľke nastavenia nájdete optimálne nastavenia na prípravu rôznych pokrmov.

### Pečenie na rošte

Na rošte je vhodné pripravovať veľkú hydinu alebo viac kusov mäsa naraz.

Vsuňte univerzálny plech, na ktorom je položený rošt, do uvedenej úrovne vkladania. Dbajte na to, aby bol rošt správne do univerzálného plechu vložený.

→ „Príslušenstvo“ na strane 10

Podľa veľkosti a druhu pečeného mäsa vlejete do univerzálného plechu maximálne 0,5 litra vody. Univerzálny plech zachytí odkvapkávajúce tekutiny a z tejto šťavy je možné pripraviť omáčku. Zároveň sa nevytvára toľko dymu a priestor na pečenie sa nezašpiní.

### Pečenie v nádobe

#### ⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo poranenia o prasknuté sklo!

Horúce sklenené riady odkladajte na suchú podložku. Pokiaľ je podklad mokry alebo príliš studený, sklo môže prasknúť.

#### ⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo oparenia!

Pri otvorení veka po ukončení pečenia môže von uniknúť veľmi horúca para. Pokrievku nadvihnite smerom dozadu, aby para mohla unikať preč od tela.

Používajte uvedené úrovne vkladania.

Pokrm vo formách alebo na univerzálnom plechu môžete pripravovať na jednej výškovej úrovni.

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

Prípravu viacerých pokrmov súčasne môže ušetriť až cca 45 % energie. Formy vkladajte do priestoru na pečenie vedľa seba alebo nad seba.

Používajte iba riad vhodný do rúry na pečenie.

Najvhodnejší je riad zo skla. Skontrolujte, či je riad do rúry vhodný.

Riady z nehrdzavejúcej ocele alebo hliníka nie sú na pečenie príliš vhodné, pretože odrážajú teplo. Hydina, mäso a ryby sa v nich pečú pomalšie a málo zhnednú. Použite vyššiu teplotu alebo dlhší čas pečenia.

Dbajte na pokyny výrobcu riadu.

### Nádoba bez veka

Na pečenie hydiny, mäsa a rýb použite vyššiu formu na pečenie. Formu položte na rošt. Pokiaľ nemáte vhodný riad, použite univerzálny plech.

### Riad s vekom

Pokiaľ použijete pri pečení veko, priestor na pečenie zostane dlhšie čistý. Dbajte na to, aby veko zodpovedalo veľkosti použitej nádoby a dobre doliehalo. Nádobu položte na rošt.

Hydina, mäso a ryby môžu byť chrumkavé aj v uzatvorenej nádobe. S týmto cieľom použite sklenené veko a nastavte vyššiu teplotu.

### Grilovanie

Počas grilovania majte dvierka rúry vždy zatvorené. Nikdy negrilujte pri otvorenej rúre.

Mäso na pečenie položte na rošt. Dodatočne pod neho zasuňte o úroveň nižšie univerzálny plech skosením smerom k dvierkam spotrebiča. Plech zachytí odkvapkávajúci tuk a šťavu.

Grilujte pokiaľ možno kusy mäsa rovnakej veľkosti. Prepečú sa rovnomerne a zostanú šťavnaté. Mäso na grilovanie položte priamo na rošt.

Grilované mäso obracajte pomocou grilovacích klieští. Pokiaľ do mäsa pichnete vidličkou, šťava z neho vytečie a mäso bude vysušené.

Mäso osolte až po grilovaní, pretože soľ na seba viaže vodu.

### Upozornenie

- Ohrievacie teleso grilu sa neustále zapína a vypína, tento jav je normálny. Početnosť sa riadi podľa nastaveného stupňa grilovania.
- Počas grilovania sa môže tvoriť dym.

### Teplotná sonda

V závislosti od modelu spotrebiča máte k dispozícii teplotnú sondu. Teplotná sonda umožňuje prípravu pokrmu pri presne danej teplote pre jeho optimálne prepečenie. Prečítajte si dôležité pokyny na použitie teplotnej sondy v príslušnej kapitole. Nájdete v nej všetky informácie týkajúce sa zavedenia teplotnej sondy, použitia druhov ohrevu a iné dôležité informácie. → „Teplotná sonda“ na strane 15

### Odporúčané nastavenia

Hodnoty nastavenia platia pre prípravu hydiny, mäsa, rýb bez vnútorností a bez plnky, ktoré sú do studeného priestoru na pečenie vložené z chladničky.

V tabuľke sú uvedené údaje pre pokrmy z hydiny, mäsa a rýb s odporúčanou hmotnosťou. Pokiaľ pripravujete hydinu, mäso a ryby s vyššou hmotnosťou, nastavte rúru na nižšiu teplotu. Pri pečení viacerých kusov mäsa sa orientujte podľa najťažšieho kusa. Jednotlivé kusy mäsa by mali byť približne rovnako veľké.

Čím väčší kus hydiny, mäsa alebo ryby pripravujete, tým nižšia musí byť nastavená teplota a dlhšia doba úpravy.







Po uplynutí cca  $\frac{1}{2}$ – $\frac{2}{3}$  nastavenia času pečenia hydiny mäso a ryby obráťte.

### Hydina

U kačice alebo husi napichnete kožu pod krídlami. Tuk tak môže odtekať.

Pri kačacích prsiach kožu narežte a pri pečení ich neobracajte.

### Hydina

Pokrm	Riad/Príslušenstvo	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
Kurča, 1,3 kg	Rošt	2		200-220	60-70
Kuracie štvrtiny 250 g/ks	Rošt	3		220-230	30-35
Kuracie stehná, kuracie nugety, mrazené	Univerzálny plech	3		-	-
Kačica, 2 kg	Rošt	2		180-200	90-110
Kačacie prsia, stredné, 300 g/ks	Rošt	3		210-230	35-40
				3	3-5

\* 5 min. predhrejte

Pokiaľ hydinu počas pečenia obraciate, dbajte na to, aby bola dole najprv prsná strana, príp. strana s kožou.

Ak ku koncu času pečenia hydinu potriete maslom, slanou vodou alebo pomarančovou šťavou, hydina získa obzvlášť chrumkavú kožu.

### Mäso

Chudé mäso potrite podľa potreby tukom alebo ho prešpikujte slaninou.

Pri pečení chudého mäsa pridajte trochu tekutiny. Je dôležité, aby dno sklenenej nádoby bolo do cca  $\frac{1}{2}$  cm jej výšky zaplnené.

Kožu bravčového mäsa mriežkovito narežte. Pokiaľ mäso pri pečení otáčate, dbajte na to, aby bola koža najprv stranou dole.

Keď je pečené mäso hotové, nechajte ho ešte 10 minút po upečení odpočívať vo vypnutej a zatvorenej rúre. Šťava sa lepšie rozplynie. Prípadne pečené mäso zabaľte do alobalu. Čas uvedený v tabuľke nezahŕňa čas na „odpočinok“ mäsa.

Pečenie a dusenie v nádobe je pohodlnejšie. Pečené mäso môžete s nádobou ľahšie vybrať z priestoru na pečenie a priamo v nádobe pripraviť omáčku.

Množstvo tekutiny je závislé od druhu mäsa a materiálu nádoby a tiež od toho, či používate veko. Pokiaľ pripravujete mäso v smaltovanom alebo tmavom kovovom pekáči, pridajte o niečo viac tekutiny, ako pridávate do sklenenej nádoby.

Počas pečenia sa tekutina v nádobe odparuje. V prípade potreby opatrne tekutinu prilejte.

Vzdialenosť medzi mäsom a pokrievkou by mala byť aspoň 3 cm. Mäso sa pri pečení môže zväčšiť.






Pri dusení mäso podľa potreby vopred osmažte. Na dno nádoby prilejte 1–2 cm vody.

### Ryby

Celú rybu nie je potrebné obracať. Vložte celú rybu do priestoru na pečenie brucom dole a chrbtovou plutvou hore. Môžete cez brušný otvor dovnútra ryby kvôli stabilite vložiť rozpolený zemiak alebo tepelne odolnú nádobku.















Pokiaľ je možné chrbtovú plutvu ľahko oddeliť, je to znamenie, že ryba je upečená.

Pri dusení pridajte do nádoby dve až tri polievkové lyžice tekutiny a trochu citrónovej šťavy alebo octu.

Pokrm	Riad/Príslušenstvo	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
Hus, 3 kg	Rošt	2		140	130-140
				160	50-60
Husacie stehno, 350 g/ks	Rošt	2		150-160	150-160
Baby morka, 2,5 kg	Rošt	2		180-200	75-90
Morčacie prsia bez kostí, 1 kg	Uzatvorená nádoba	2		240-260	80-100
Morčacie stehno s kosťou 1 kg	Rošt	2		180-200	80-100

\* 5 min. predhrejte

## Mäso

Pokrm	Riad/Príslušenstvo	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Kroky	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
Bravčová pečenka bez kože, 1,5 kg	Otvorená nádoba	2		-	160-170	150-160
Bravčová pečenka s kožou, napr. plece, 2 kg	Otvorená nádoba	2		-	180-190	160-180
Bravčová panenka, 1,5 kg	Otvorená nádoba	2		-	190-200	100-110***
Bravčový steak, 2 cm hrubý	Rošt	4		-	3	20-25**
Hovädzie filé, stredné, 1 kg	Otvorená nádoba	3		-	210-220	40-50**
Hovädzia dusená pečenka, medium, 1,5 kg	Otvorená nádoba	2		-	200-220	130-150
Pečená hovädzia sviečková, 1,5 kg	Otvorená nádoba	3		-	200-220	60-70
Hamburger, 3 – 4 cm hrubý	Rošt	4		-	3	25-30
Telacia pečenka 1,5 kg	Otvorená nádoba	2		-	160-180	140-160
Telacie koleno, 1,5 kg	Otvorená nádoba	2		-	200-220	125-140
Jahňacie stehno bez kostí, medium, 1,5 kg	Otvorená nádoba	2		-	170-190	70-80***
Jahňací chrbát s kosťami, medium, 1,5 kg	Rošt	2		-	180-190	45-55***
Grilovacie klobásky	Rošt	3		-	3	15-20
Sekaná, 1 kg	Otvorená nádoba	2		-	170-180	70-80

\* predhrejte  
 \*\* vsuňte pod pokrm univerzálny plech na úroveň 2  
 \*\*\* neobracajte

## Ryba

Pokrm	Riad/Príslušenstvo	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, celá, 1,5 kg, napr. losos	Rošt	2		170-190	30-40**
Rybíe filé, podkova, grilovaná, 2 – 3 cm hrubé	Rošt	4		3	12-22**
Rybíe filé, dusenie, na prírodno, 2 – 3 cm hrubé	Nádoba s vekom	2		170-190	35-45
Ryba, dusená, celá, 300 g, napr. pstruh	Nádoba s vekom	2		170-190	40-50
Ryba, dusená, celá, 1,5 kg, napr. losos	Nádoba s vekom	2		190-210	50-60

\* predhrejte  
 \*\* vsuňte pod pokrm univerzálny plech na úroveň 2

## Tipy na pečenie a dusenie

Priestor je silne znečistený. Pečte pokrm v uzavretej nádobe pri vyššej teplote alebo použite grilovací rošt. Pokiaľ použijete grilovací rošt, dosiahnete optimálny výsledok. Grilovací rošt je zvlášť príslušenstvo, ktoré si môžete dokúpiť.

Pečenka je príliš tmavá a kôrka miestami spálená, a/alebo je mäso vysušené. Skontrolujte teplotu a úroveň pečenia. Nabudúce zvolte nižšiu teplotu, príp. skráťte čas pečenia.

Koža je príliš tenká.	Zvýšte teplotu alebo po dokončení pečenia krátko zapnite gril.
Mäso je dobre prepečené, ale šťava je pripálená.	Nabudúce zvolte menšiu nádobu alebo pridajte viac tekutiny.
Mäso je dobre prepečené, ale šťava je príliš svetlá a vodnatá.	Nabudúce zvolte väčšiu nádobu alebo pridajte menej tekutiny.
Pri dusení sa mäso pripaľuje.	Nádobu na pečenie a veko musia mať správnu veľkosť a musia doliehať. Znížte teplotu a počas dusenia dolievajte tekutinu.
Grilované mäso je vysušené.	Mäso osolte až po ugrilovaní. Soľ na seba viaže vodu. Pri grilovaní mäso neprepichujte, ale použite grilovacie kliešte.

## Prílohy a zelenina

Tu nájdete informácie na prípravu grilovanej zeleniny, zemiakov a zemiakových mrazených výrobkov.

Dbajte na pokyny uvedené v tabuľke.

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

## Dezerty

V tomto spotrebiči je možné ľahko pripraviť i soufflé a jogurt.

### Soufflé

Soufflé je možné pripraviť vo vodnom kúpeli na univerzálnom plechu. Univerzálny plech zasuňte do úrovne 2.

### Jogurt

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

- 1 liter mlieka (3,5 % tuku) zohrejte na variči na 90 °C a nechajte vychladnúť na 40 °C. Trvanlivé mlieko stačí zahriať na 40 °C.
2. Vmiešajte 150 g jogurtu (vychladeného z chladničky).
3. Zmes nalejte do malých hrnčekov alebo pohárov a zakryte potravinovou fóliou.
4. Hrnčeky alebo poháre vložte do priestoru na pečenie a pokračujte podľa pokynov uvedených v tabuľke.
5. Až bude jogurt hotový, nechajte ho vychladíť v chladničke.

Pokrm	Riad/Príslušenstvo	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
Jogurt	Forma na jednotlivé porcie	-		40-45	8-9h
Soufflé v jednotlivých porciách	Forma na jednotlivé porcie	2		160-180	35-45

## Akrylamid v potravinách

Akrylamid vzniká predovšetkým prípravou obilných a zemiakových pokrmov pri veľmi vysokej teplote,

napr. zemiakové čipsy, hranolčeky, hrianky, žemle, chlieb alebo drobné pečivo (sušienky, perníčky a vianočné cukrovinky).

### Tipy na prípravu potravín s nízkym obsahom akrylamidov

Všeobecné informácie	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Čas tepelného spracovania by mal byť čo najkratší.</li> <li>■ Pokrm by sa nemali spáliť, ale len upiecť do zlatista.</li> <li>■ Väčšie a hrubšie kusy pokrmu obsahujú menej akrylamidu.</li> </ul>
Pečenie	Použitím horného a dolného ohrevu max. 200 °C. Použitím horúceho vzduchu max. 180 °C.
Cukrovinky	Použitím horného a dolného ohrevu max. 190 °C. Použitím horúceho vzduchu max. 170 °C. Vajce alebo vaječný bielok znižujú tvorbu akrylamidov.
Hranolčeky pečené v rúre	Hranolčeky rozložte na plech rovnomerne a v jednej vrstve. Na jednom plechu pečte minimálne 400 – 600 g, aby sa hranolčeky nevysušili a neboli príliš chrumkavé.

## Mierny ohrev

Mierny ohrev je pomalý proces prípravy pokrmu pri nízkej teplote. Nazýva sa tiež dusením pri nízkej teplote.

Tento spôsob prípravy je ideálny pre každý druh mäsa (napr. hovädzie, tefacie, bravčové, mäkké časti jahňacieho a hydinového mäsa). Výsledkom je potom jemné a „takmer prepečené“ mäso, ktoré zostáva šťavnaté, je krehké a mäkké.

Prednosti: Poskytuje veľký priestor na kreativitu v príprave menu, pretože takto pripravené mäso je možné ľahko udržať teplé. Pri príprave mäso neobracajte. Dvierka spotrebiča kvôli správnej cirkulácii vzduchu musia byť zatvorené.

Na prípravu použite iba čerstvé, hygienicky neškodné mäso bez kostí. Dôkladne z mäsa odstráňte šľachy a tučné časti. Tuk počas dusenia získava výraznú špecifickú chuť. Môžete mäso okoreniť alebo použiť na prípravu naložené mäso. Nepoužívajte rozmrazené mäso.

Mäso je možné ihneď po dokončení tepelnej úpravy nakrájať, nie je potrebné ho nechávať odležať. Vďaka tomuto zvláštnemu spôsobu prípravy má mäso ružovkastú farbu. Mäso nie je surové, ale je prepečené.

Nastavenie teploty na prípravu pokrmov v pare závisí od veľkosti mäsa, jeho hrúbky a kvality. Z tohto dôvodu je v tabuľke uvedené rozmedzie času úpravy.

**Upozornenie:** Pre zdravú prípravu pokrmov v pare nie je možné nastaviť čas ukončenia.

### Riad

Používajte plochý riad, napr. misu z tepelne odolného skla alebo sklokeramického riadu. Na predhrievanie nádoby vložte do priestoru na pečenie.

Otvorenú nádobu vždy položte na rošt na 2. úroveň vkladania.

Doplňujúce informácie nájdete v kapitole „Tipy na pečenie a grilovanie“, ktorá nasleduje po tabuľke.

Druh ohrevu nastavte až po úplnom vychladnutí priestoru na pečenie. Pokrm nechajte v priestore na pečenie cca 15 minút dobre prehriať.

Na varném panelu orestujte mäso z každej strany pri veľmi vysokej teplote, kým sa nestiahne. Potom ihneď pokrm vložte do predhriatej nádoby a nechajte dusiť.

Pokrm	Riad/Príslušenstvo	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Čas restovania v min.	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
Kačacie prsia, 300 g/ks	Otvorená nádoba	2		6-8	95*	60-70
Kuracie prsia, filé, 200 g/ks, prepečené	Otvorená nádoba	2		4	120*	70-80
Morčacie prsia bez kostí, 6,5 – 8,5 cm hrubé, 1 kg, prepečené	Otvorená nádoba	2		6-8	120*	140-180
Hovädzia roštenka, 5 – 6 cm hrubá, 1,5 kg	Otvorená nádoba	2		6-8	85*	150-210
Bravčové filé, vcelku	Otvorená nádoba	2		4-6	85*	75-100
Hovädzie zadné, 6 – 7 cm hrubé, 1,5 kg, prepečené	Otvorená nádoba	2		6-8	100*	160-220
Sviečková, 4 – 6 cm hrubá, 1 kg	Otvorená nádoba	2		6-8	85*	90-150
Sviečková pečenka, 5 – 6 cm hrubá, 1,5 kg	Otvorená nádoba	2		6-8	85*	120-180
Sviečkové medailóniky/bifteky, 4 cm hrubé	Otvorená nádoba	2		4	80*	40-80
Tefací orech, 7 – 10 cm hrubý, 1,5 kg	Otvorená nádoba	2		6-8	85*	250-310
Tefacie filé, vcelku	Otvorená nádoba	2		4-6	85*	100-160
Tefacie medailóniky, 4 cm hrubé	Otvorená nádoba	2		4	80*	50-70
Jahňacia kotleta, jednotlivo, 200 g/ks	Otvorená nádoba	2		4	85*	30-70
Jahňacie stehno bez kostí, 1 kg, zviazané	Otvorená nádoba	2		6-8	95*	150-210

\* predhrejte

## Tipy na prípravu

Mierne pečené kačacie prsia.	Studené kačacie prsia vložte do priestoru na pečenie a upečte najskôr časť s kožou. Po ukončení dusenia mäso na 3 – 5 min. grilujte.
Dusené mäso nie je horúce.	Aby mäso príliš rýchlo nevychladlo, nahrejte tanier a podávajte horúcu omáčku.

## Sušenie

Pomocou horúceho vzduchu je možné potraviny skvelo sušiť. Pri tomto spôsobe konzervácie sa voda vyparí a v sušených potravinách sa koncentrujú aromatické látky.

Sušte iba neškodné ovocie, zeleninu a bylinky a pred sušením ich starostlivo umyte. Na rošt položte papier na pečenie alebo pergamenový papier. Ovocie nechajte dobre odkvapkať a osušte ho.

Ovocie podľa potreby nakrájajte na rovnako veľké kúsky alebo na tenké plátky. Neošúpané ovocie na rošt položte šupkou dole. Dbajte na to, aby sa ovocie alebo huby na rošte neprekryvali.

Nastrúhajte zeleninu a blanšírujte ju. Blanširovanú zeleninu nechajte dobre odkvapkať a rovnomerne ju rozložte na rošte.

Bylinky sušte i so stonkou. Rovnomerne ich v malých trsoch rozložte na rošt.

Na usušenie použite nasledujúce úrovne na vkladanie príslušenstva:

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

Veľmi šťavnaté ovocie a zeleninu niekoľkokrát obráťte. Usušené potraviny ihneď po sušení zložte z papiera.

V tabuľke sú uvedené hodnoty pre sušenie rôznych druhov potravín. Teplota a čas sušenia závisia od druhu, vlhkosti, zrelosti a hrúbky sušenej potraviny. Čím dlhšie potravinu sušíte, tým lepšie je konzervovaná. Čím tenšie sú kúsky sušenej potraviny, tým rýchlejšie sa usuší a o to viac bude aromatická. Preto je v tabuľkách vždy uvedené rozmedzie času úpravy.

Pokiaľ chcete sušiť iné potraviny, orientujte sa podľa podobných potravín uvedených v tabuľke.

Ovocie, zelenina a bylinky	Príslušenstvo	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba úpravy v hod.
Jadrové ovocie (jablčné krúžky, 3 mm hrubé, na rošt 200 g)	1 – 2 rošty		80	4-8
Koreňová zelenina (mrkva), strúhaná, predvarená	1 – 2 rošty		80	4-7
Huby na plátky	1 – 2 rošty		80	5-8
Bylinky, očistené	1 – 2 rošty		60	2-5

## Zaváranie

Spotrebič je vhodný aj na zaváranie ovocia a zeleniny.

### Varovanie – Nebezpečenstvo úrazu!

Pokiaľ sú potraviny zle zavarené, môžu poháre prasknúť. Dodržujte pokyny na zaváranie.

### Poháre

Použite iba čisté a nepoškodené zaväracie poháre. Používajte iba čisté a nepoškodené viečka odolné proti vysokým teplotám. Gumové tesnenie vopred skontrolujte.

Spoločne zavárajte iba poháre rovnakej veľkosti a s rovnakými potravinami. V rúre je možné súčasne zavárať maximálne šesť zaväracích pohárov s objemom 1/2, 1 alebo 1 1/2 litra. Nepoužívajte väčšie alebo vyššie poháre. Viečka by mohli prasknúť.

Zaväracie poháre sa nesmú v priestore na pečenie navzájom dotýkať.

### Príprava ovocia a zeleniny

Na zaváranie použite iba nepoškodené a dôkladne umyté ovocie a zeleninu.

Ovocie, príp. zeleninu podľa druhu ošúpte, vykôstokujte a nakrájajte na kúsky, poháre naplňte cca 2 cm pod okraj.

Ovocie: Ovocie v zaväracích pohároch zalejte horúcim cukornatým roztokom zbaveným peny (cca 400 ml na pohár s objemom 1 liter). Na jeden liter vody použite:

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

Zelenina: Zeleninu v zaväracom pohári zalejte horúcou prevarenou vodou.

Okraje pohárov musia byť čisté, preto ich riadne očistite. Na každý pohár nasadte navlhčenú zaväraciu gumu a potom viečko. Pohár uzavrite pomocou svoriek. Poháre do univerzálneho plechu naskladajte tak, aby sa vzájomne nedotýkali. Do univerzálneho plechu nalejte 500 ml horúcej vody (cca 80 °C). Nakoniec všetko nastavte podľa informácií v tabuľke.

### Ukončenie zavárania

Ovocie: Po určitom čase sa v pohároch začnú v krátkych intervaloch tvoriť bublinky. Hneď ako začnú všetky poháre peniť, rúru vypnite a poháre vyberte až po uvedenom čase ohrevu.

Zelenina: Po určitom čase sa v pohároch začnú v krátkych intervaloch tvoriť bublinky. Hneď ako začnú všetky poháre peniť, znížte teplotu na 120 °C a poháre nechajte aj naďalej peniť v uzatvorenom priestore na pečenie do času uvedeného v tabuľke. Po uplynutí tohto času spotrebič vypnite a podľa uvedeného v tabuľke na niekoľko minút nechajte odležať.

Po zaváraní poháre z priestoru na pečenie vyberte a položte na čistú utierku. Horúce poháre nekladte na studenú alebo mokrú podložku, mohli by popraskať. Zaväracie poháre kvôli prievanu prikryte. Až poháre úplne vychladnú, svorky z nich zložte.

V tabuľke sú uvedené odporúčané orientačné hodnoty na zaváranie ovocia a zeleniny. Môžu byť ovplyvnené izbovou teplotou, počtom pohárov, množstvom, teplotou a kvalitou zavárannej potraviny. Údaje sa vzťahujú na okrúhle poháre s objemom 1 liter. Pred vypnutím alebo prepnutím spotrebiča skontrolujte, či poháre správne penia. Proces vytvárania peny začína po uplynutí cca 30 – 60 minút.

Pokrm	Riad/Príslušenstvo	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Kroky	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
Zelenina, napr. mrkva	Zaváracie poháre, 1 liter	1		1.	160-170	Do penenia: 30 – 40
				2.	120	Od penenia: 30 – 40
				3.	-	Dohrievanie: 30
Zelenina, napr. uhorky	Zaváracie poháre, 1 liter	1		1.	160-170	Do penenia: 30 – 40
				2.	-	Dohrievanie: 30
Kôstkovice, napr. čerešne, slivky	Zaváracie poháre, 1 liter	1		1.	160-170	Do penenia: 30 – 40
				2.	-	Dohrievanie: 35
Jadrové ovocie, napr. jablká, jahody	Zaváracie poháre, 1 liter	1		1.	160-170	Do penenia: 30 – 40
				2.	-	Dohrievanie: 25

## Kysnutie cesta

Cesto s použitím spotrebiča vykysne výrazne rýchlejšie, ako pri izbovej teplote a nevysuší sa. Druh ohrevu spustíte, pokiaľ je priestor na pečenie celkom vychladený.

Kysnuté cesto nechajte vždy nakysnúť dvakrát. Postupujte podľa údajov uvedených v tabuľkách týkajúcich sa 1. a 2. kysnutia (kysnutie cesta vcelku a kysnutie viacerých kusov).

### Kysnutie cesta

Do priestoru na pečenie k cestu pridajte 200 ml vody.

### Pozor!

#### Poškodenie povrchov

- Nikdy nelejte vodu do horúceho priestoru na pečenie. Kvôli tepelnému rozdielu môže dôjsť k poškodeniu smaltu v spotrebiči.
- Nepoužívajte destilovanú vodu, ale len vodu z vodovodu.

Vložte cesto do tepelne odolnej misky a postavte ju na rošt. Nastavte spotrebič podľa údajov v tabuľke.

Počas procesu pečenia neotvárajte dverka spotrebiča, aby neunikla vytvorená vlhkosť. Cesto nezakrývajte.

Počas prevádzky voda skondenzuje a prichytí sa na skle dveriek. Po kysnutí priestor na pečenie vytrite dosucha, prípadne odstráňte pomocou octu vodný kameň a opláchnite čistou vodou.

### Kusy cesta

Pečivo položte do výškovej úrovne vkladania podľa tabuľky.

Pokiaľ potrebujete použiť predhrievanie, medzitým nechajte kusy cesta odpočívať na teplom mieste mimo spotrebiča.

Teplota a čas kysnutia sú závislé od druhu a množstva a kvality surovín. Údaje v tabuľke nastavenia sú iba orientačné.

Pokrm	Riad/Príslušenstvo	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Kroky	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
Kysnuté cesto, ľahké	Misa	2		1.	35-40	25-30
	Univerzálny plech alebo hranatá forma	2		2.	35-40	10-20
Kysnuté cesto, ťažké a tučné	Misa	2		1.	35-40	60-75
	Univerzálny plech alebo hranatá forma	2		2.	35-40	45-60

## Rozmrazovanie

V spotrebiči je možné rozmrazovať mrazené ovocie, zeleninu a pečivo. Hydinu, mäso a ryby rozmrazujte v chladničke. Nie je vhodné na rozmrazovanie krémových a smotanových tort.

Na rozmrazovanie použite nasledujúce úrovne vkladania:

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

Údaje v tabuľke sú iba orientačné. Sú závislé od kvality, teploty (-18 °C) a vlastností danej potraviny. V tabuľke sú uvedené údaje v časovom rozpätí. Najprv nastavte kratší čas a v prípade potreby ho predĺžte.

**Tip:** Potraviny zmrazené po jednotlivých porciách, alebo ktoré sú zmrazené naplocho, rozmraznú rýchlejšie ako potraviny vcelku.

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

Pokrm počas úpravy raz či dvakrát otočte alebo premiešajte. Veľké kusy je nutné obrátiť viackrát. Pokrm medzitým rozdeľte na viac častí, príp. už rozmrazené kusy vyberte z priestoru na pečenie.

Rozmrazený pokrm nechajte ešte 10 až 30 minút v rúre odstáť kvôli vyrovnaníu teplôt.



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

## Udržiavanie teploty

Na udržiavanie teploty hotových pokrmov použite Horný/dolný ohrev 70 °C. Zabráňte tak tvorbe kondenzátu a nemusíte priestor na pečenie vyčistiť do sucha.

Hotové pokrmy neudržiavajte teplé dlhšie ako dve hodiny. Niektoré pokrmy sa počas udržiavania teploty ďalej pečú. Podľa potreby pokrm zakryte.

## Skúšobné pokrmy

Nižšie uvedené tabuľky boli zhotovené pre inštitúty na kontrolu kvality s cieľom uľahčiť testovanie rôznych spotrebičov.

Podľa normy EN 60350-1.

### Pečenie

Niekoľko plechov alebo foriem s pečivom vložených súčasne do priestoru na pečenie nemusí byť hotových v rovnakom okamihu.

Výškové úrovne na vloženie príslušenstva pri pečení na dvoch úrovniach vkladania

- Univerzálny plech: Úroveň 3
- Plech na pečenie: Úroveň 1
- Formy na rošte
- prvý rošt: Úroveň 3
- druhý rošt: Úroveň 1

Úrovne vkladania na vloženie príslušenstva pri pečení na troch výškových úrovniach:

- Plech na pečenie: úroveň 5

### Pečenie

Pokrm	Riad/Príslušenstvo	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
Striekané pečivo	Plech na pečenie	3	☐	140-150*	25-40
Striekané pečivo	Plech na pečenie	3	☉	140-150*	20-30
Striekané pečivo, 2 úrovne	Univerzálny plech + plech na pečenie	3+1	☉	140-150*	25-35
Striekané pečivo, 3 úrovne	Plech na pečenie + univerzálny plech	5+3+1	☉	130-140*	40-55
Čajové pečivo	Plech na pečenie	3	☐	150-160*	20-30
Čajové pečivo	Plech na pečenie	3	☉	140-150	30-40
Čajové pečivo, 2 úrovne	Univerzálny plech + plech na pečenie	3+1	☉	140-150*	25-35
Čajové pečivo, 3 úrovne	Plech na pečenie + univerzálny plech	5+3+1	☉	140-150*	25-35
Piškováta nastavovaná vodou	Tortová forma, Ø 26 cm	2	☐	160-170**	25-35
Piškováta nastavovaná vodou	Tortová forma, Ø 26 cm	2	☉	160-170	30-35
Piškováta nastavovaná vodou, 2 úrovne	2× Tortová forma Ø 26 cm	3+1	☉	150-160**	35-50
Jablčný páj	2 formy z čierneho plechu Ø 20 cm	2	☉	160-170	70-90

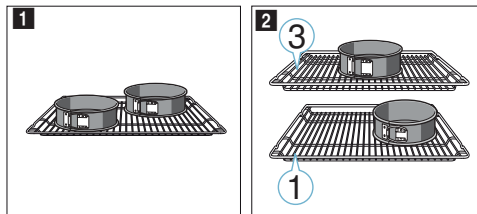
\* 5 min. predhrejte, nepoužívajte funkciu rýchly ohrev

\*\* predhrejte, nepoužívajte funkciu rýchly ohrev

- Univerzálny plech: Úroveň 3
- Plech na pečenie: Úroveň 1

Pečenie s dvoma tortovými formami:

- Na jednej výškovvej úrovni (obrázok 1)
- Na dvoch výškových úrovniach (obrázok 2)





### Upozornenie



- Hodnoty nastavenia sa vzťahujú na vloženie pokrmu do studeného priestoru na pečenie.
- Postupujte podľa pokynov uvedených v tabuľke na predhrievanie. Hodnoty nastavenia platia bez rýchleho ohrevu.
- Na pečenie najprv používajte nižšie uvedené teploty.

### Grilovanie

Odporúča sa použiť univerzálny plech, ktorý slúži ako odkvapkávacia záchytná plocha na šťavu a tuk z grilovaného pokrmu a aj priestor na pečenie zostane dlhšie čistý.

Pokrm	Riad/Príslušenstvo	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
Jablčný páj	2 formy z čierneho plechu Ø 20 cm	1		190-210	70-80
Jablčný páj, 2 úrovne	2 formy z čierneho plechu Ø 20 cm	3+1		160-180	70-90
* 5 min. predhrejte, nepoužívajte funkciu rýchly ohrev					
** predhrejte, nepoužívajte funkciu rýchly ohrev					

### Grilovanie

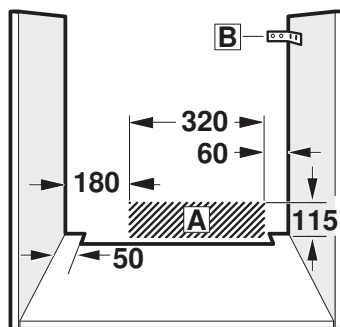
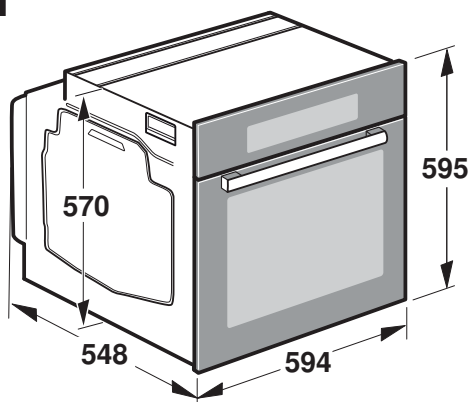
Pokrm	Príslušenstvo	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
Opekanie hriankov	Rošt	5		3	5-6*
Hovädzí hamburger, 12 kusov	Rošt	4		3	25-30**
* nepoužívajte rýchly ohrev					
** po uplynutí 2/3 nastaveného času pokrm obráťte					



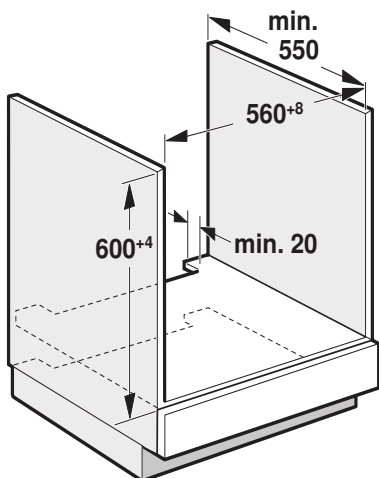
## sk Montážny návod



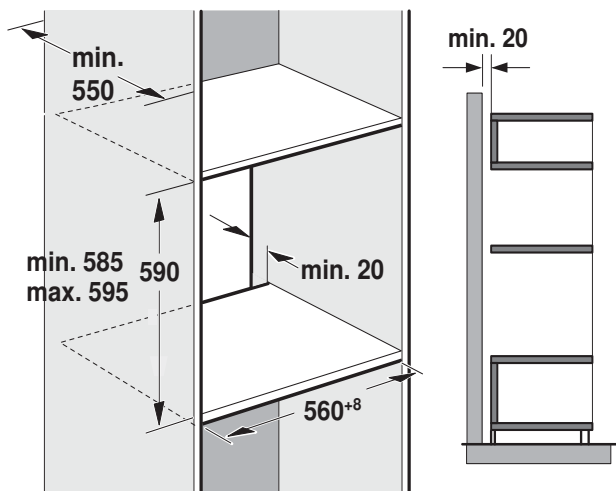
1



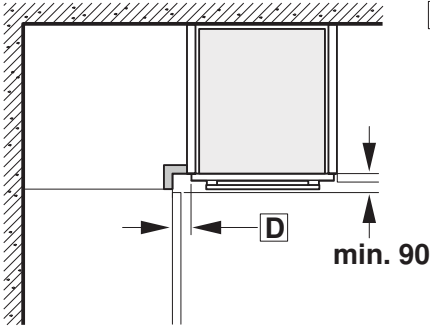
2



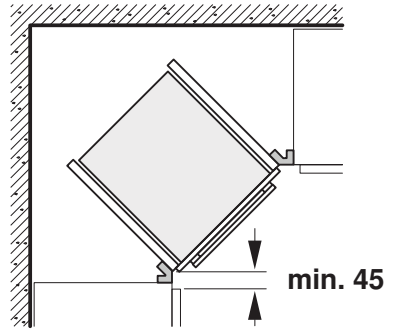
3



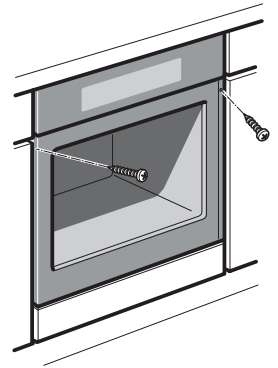
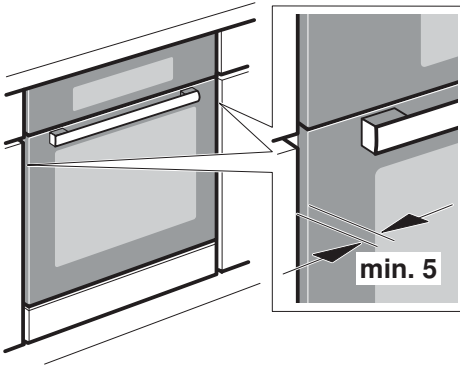
4



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, príslušenstvo prednej hrany nábytku až do 70 °C.
- Nezabudovávajte spotrebič za dekoratívny kryt. Hrozí nebezpečenstvo prehriatia.
- Výrezy v nábytku vykonajte pred zasadením spotrebiča. Odstráňte piliny, funkcia elektrických súčiastok by mohla byť negatívne ovplyvnená.
- Aby ste zabránili porezaniu, používajte ochranné rukavice. Časti, ktoré sú prístupné pri montáži, môžu mať ostré hrany.
- 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 odvetrávanie.

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

Spotrebič umiestite maximálne do takej výšky, aby ste mohli bez problémov vymenovať príslušenstvo.

## 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 prírodného kábla, ktorý je súčasťou dodávky. Zapojte prírodný kábel na zadnej strane spotrebiča (zaczaknúť!).

Prírodný kábel dlhý 3,0 m je si možné zaobstaráť u zákazníckeho servisu.

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

Ochrana proti dotyku musí byť zabezpečená zabudovaním.

### Prírodný kábel so zástrčkou s ochranným kontaktom.

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

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

### Prírodný kábel bez zástrčky s ochranným kontaktom

Elektrické pripojenie môže vykonávať iba koncesovaný odborník.

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

Pripojenie vykonávajte iba podľa schémy pripojenia. Napätie vid' typový štítek. Pri zapájaní vodičov sieťovej prípojky 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 zakryvať 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.

