

SIEMENS



HB214ABR0

Vestavná pečicí trouba

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

cz Návod k použití



Obsah

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

	Co dělat v případě poruchy?	17
	Odstanění drobných závad svépomocí	17
	Výměna osvětlení v pečicím prostoru	18
	Zákaznický servis	18
	E-Nr. a FD	18
	Testováno pro vás v našem kuchyňském studiu	19
	Všeobecné pokyny	19
	Koláče a pečivo	19
	Nákypy a gratinované pokrmy	23
	Drůbež, maso a ryby	23
	Zelenina a přílohy	26
	Dezerty	26
	Akrylamid v potravinách	27
	Sušení	27
	Zavařování	27
	Kynutí těsta	28
	Rozmrazování	29
	Udržování teploty	29
	Zkušební pokrmy	29

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

Použití podle určení

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

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

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

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

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

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

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

Děti si se spotřebičem nesmí hrát. Čištění a užitelskou údržbu nesmí vykonávat děti, jen pokud jsou starší 15 let a jsou pod dozorem dospělé osoby.

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

Příslušenství vždy správně zasuněte do pečicí trouby. → "Příslušenství" na straně 9

Důležité bezpečnostní pokyny

Všeobecné pokyny

Varování – Nebezpečí požáru!

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

Varování – Nebezpečí popálení!

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

Varování – Nebezpečí opaření!

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

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

⚠ Varování – Nebezpečí úrazu!

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

⚠ Varování – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

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

⚠ Varování – Nebezpečí v důsledku magnetického pole!

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

Halogenová světlo

⚠ Varování – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

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

Příčiny poškození

Obecně

Pozor!

- Příslušenství, fólie, papír na pečení nebo nádoba na dně trouby: Na dno pečicího prostoru nepokládejte žádné příslušenství. Na dno pečicího prostoru nepokládejte fólii jakéhokoli druhu ani papír na pečení. Pokud je nastavená teplota nad 50 °C, nestavte na dno pečicího prostoru žádné nádoby. Hrozí hromadění tepla. Doby pečení pak již nesouhlasí a poškozuje se smalt.
- Alobal: Alobal nesmí v pečicím prostoru přijít do kontaktu se skleněnou tabulí. Na skleněné tabuli by mohlo dojít ke změně barvy.
- Voda v horkém varném prostoru: Nikdy nelijte do horkého varného prostoru vodu. Vznikla by pára. Změnou teploty by mohlo dojít k poškození smaltu.
- Vlhkost v pečicím prostoru: Dlouhodobé působení vlhkosti v pečicím prostoru může vést ke korozi. Po použití nechte pečicí prostor vyschnout. Neuchovávejte vlhké potraviny delší dobu v uzavřeném prostoru. Neskladujte pokrmy ve varném prostoru.
- Chladnutí s otevřenými dvířky spotřebiče: Po skončení provozu s vysokými teplotami nechte pečicí prostor ochladit s uzavřenými dvířky. Nepřivírejte nic do dvířek spotřebiče. I když necháte dvířka jen pootvěřená, můžete dojít k poškození sousedících částí nábytku. Pouze v případě provozu s velkou vlhkostí nechte vyschnout pečicí prostor s otevřenými dvířky.
- Štáva z ovoce: Velmi šťavnaté ovocné koláče nepokládejte na plech příliš hustě. Štáva z ovoce kapající z plechu by způsobila skvrny, které již nelze odstranit. Pokud možno použijte univerzální vysoký plech.
- Silně znečištěné těsnění: Pokud je těsnění silně znečištěné, nebudou dvířka spotřebiče během provozu správně zavřena. Může dojít k poškození sousedícího nábytku. Těsnění vždy udržujte v čistotě. → "Čištění" na straně 13
- Dvířka spotřebiče jako sedátko nebo odkládací plocha: Na otevřená dvířka spotřebiče nestoupejte, nesedejte ani se na ně nevěšete. Na dvířka spotřebiče nestavte žádné nádoby ani příslušenství.
- Zasunutí příslušenství: V závislosti na typu spotřebiče může příslušenství při zavírání dvířek spotřebiče poškrábat sklo dvířek. Příslušenství vždy zasuňte do pečicího prostoru až nadoraz.

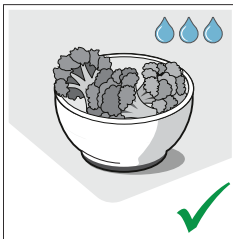
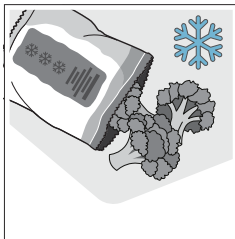
- Přeprava spotřebiče: Spotřebič nepřenášejte ani nedržte za madlo dvířek. Madlo dvířek by nevydrželo váhu spotřebiče a mohlo by se ulomit.

Ochrana životního prostředí

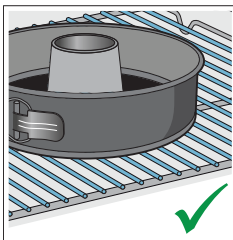
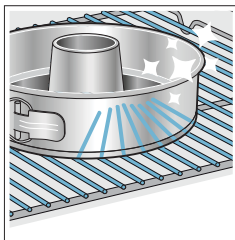
Váš nový spotřebič je mimořádně energeticky úsporný. Zde najdete tipy, jak můžete při používání spotřebiče ušetřit ještě více energie a jak správně spotřebič zlikvidovat.

Tipy na úsporu energie

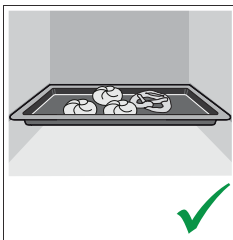
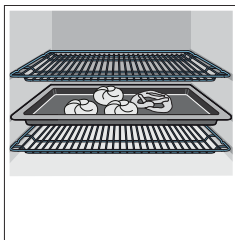
- Spotřebič předehřívejte pouze tehdy, pokud je to uvedeno v receptu nebo v tabulkách návodu k použití.
- Zmrazené potraviny nechte před vložením do pečicí trouby rozmrazit.



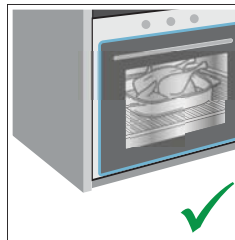
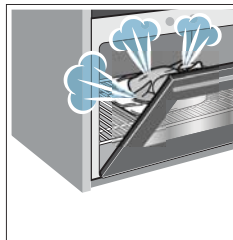
- Používejte tmavé, černě lakované nebo smaltované formy na pečení. Mají mimořádně dobrou tepelnou vodivost.



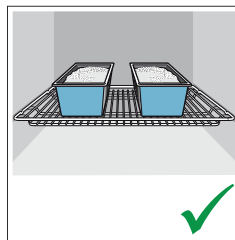
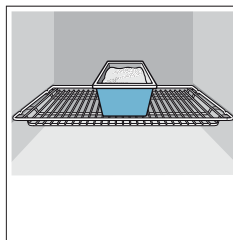
- Vyměňte z pečicí trouby příslušenství, které nepotřebujete.



- Dvířka spotřebiče otevírejte během provozu co možná nejméně.



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



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

Ekologická likvidace spotřebiče

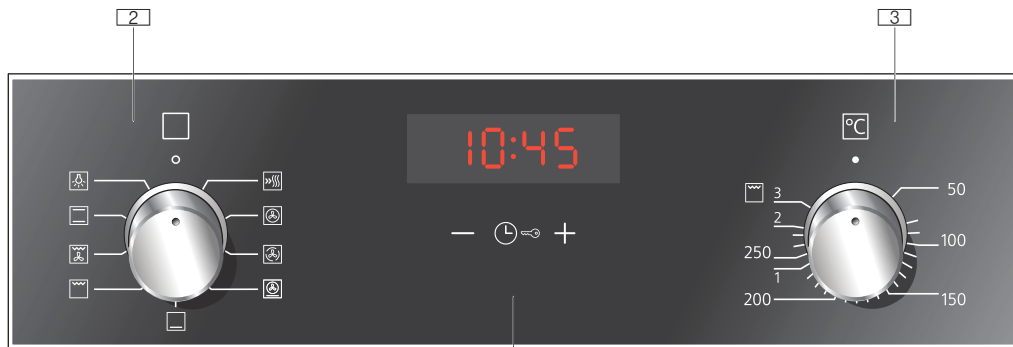
Obal ekologicky zlikvidujte v souladu s ochranou životního prostředí.



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

Seznámení se se spotřebičem

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



1 Tlačítka a displej

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

Na displeji jsou zobrazeny symboly aktivních a časových funkcí.

2 Otočný volič

Pomocí otočného voliče nastavíte druh ohřevu nebo další funkce.

Otočným voličem můžete z nulové pozice otáčet doleva nebo doprava.


3 Volič teploty

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

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

Druhy ohřevu a funkce

Pomocí voliče funkcí nastavíte druh ohřevu a další funkce.

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



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

Ovládací panel

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


Tlačítka a displej

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







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

Displej

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



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

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

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

Další funkce



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

Funkce	Použití
 Rychlý ohřev	Rychlé předehřívání pečicího prostoru, bez příslušenství.
 Osvětlení pečicího prostoru	Zapnutí osvětlení pečicího prostoru, bez funkce. Usnadní vám např. čištění pečicího prostoru.


Teplota

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

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

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

Ukazatel teploty

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

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

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

Pečicí prostor

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

Otevření dvírek spotřebiče

Pokud během provozu otevřete dvířka spotřebiče, provoz běží dále.

Osvětlení pečicího prostoru

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

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

Chladicí ventilátor

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

Pozor!

Nezakrývejte ventilační štěrby. Jinak se spotřebič bude přehřívát.

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

Příslušenství

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

Základní příslušenství

V závislosti na typu spotřebiče může být dodané příslušenství různé.



Používejte pouze originální příslušenství. Je speciálně přizpůsobeno vašemu spotřebiči.

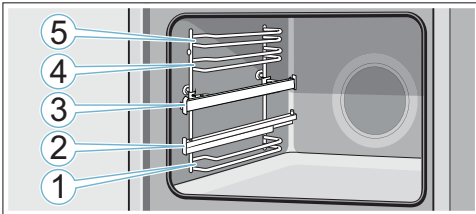
Příslušenství je možné dokoupit před zákaznický servis nebo ve specializovaném obchodě.

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

Vkládání příslušenství

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

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



Příslušenství zasouváte vždy mezi obě vodicí tyče příslušné úrovně vkládání.


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

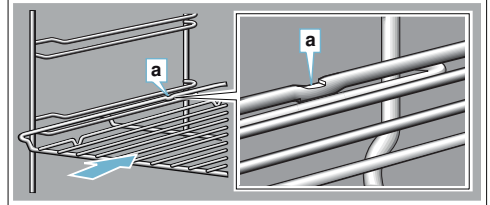
Upozornění

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

Funkce zacvaknutí

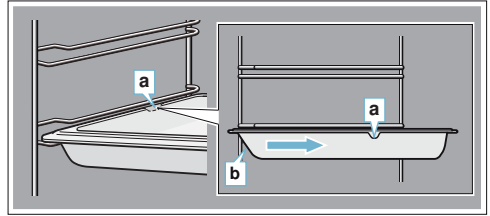
Příslušenství může být vysunuto do poloviny, dokud nezacvakne. Tato funkce zabraňuje převrhnutí příslušenství při vytahování. Aby tato ochrana proti překlopení fungovala, musí být příslušenství zasunuté do pečicí trouby správně.

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



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

Příklad na obrázku: univerzální plech

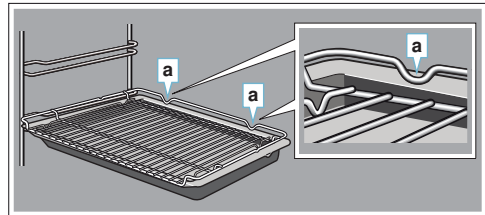


Kombinování příslušenství

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

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

Příklad na obrázku: univerzální plech



Zvláštní příslušenství

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

Upozornění: Každé zvláštní příslušenství se nehodí pro každý spotřebič. Při nákupu uveďte prosím vždy přesné označení produktu (E-Nr.)
→ "Zákaznický servis" na straně 18

Zvláštní příslušenství

Rošť

Na nádobu, koláčové a zapékací formy a pro pečeně a grilované pokrmy.

Plech na pečení

Na koláče na plechu a drobné pečivo.

Univerzální plech

Na šťavnaté koláče, pečivo, hluboko zmrazené pokrmy a velké pečeně.
Můžete ho používat jako nádobu pro zachycení tuku, pokud grilujete na roštu.

Vkládací rošť

Na maso, drůbež a ryby.
Pro vložení do univerzálního vysokého plechu kvůli zachycení odkapávacího tuku a šťávy z masa.

Univerzální plech, s nepřilnavým povrchem

Na šťavnaté koláče, pečivo, hluboko zmrazené pokrmy a velké pečeně.
Pečivo a pečeně se k univerzálnímu plechu nepřichytí.

Plech na pečení, s nepřilnavým povrchem

Na koláče na plechu a drobné pečivo. Pečivo se k pečicímu plechu nepřichytí.

Dva univerzální plechy, úzké

Pro šťavnaté koláče, pečivo a zmrazené pokrmy.
Univerzální plechy nepoužívejte s výsuvy s klipem a nepokládejte je na rošť.

Profi-plech

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

Profi-plech s vkládacím roštěm

Pro přípravu velkého množství pokrmů.

Víko na profi-plech

Díky víku se profi-plech stává profi-pekáčem.

Plech na pizzu

Pro pizzu a velké kulaté koláče.

Grilovací plech

Pro grilování místo roštu nebo k zachycení odkapávacího tuku. Používejte pouze společně s univerzálním plechem.

Pečicí kámen

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

Skleněný pekáč

Na dušené pokrmy a nákypy.

Skleněná mísa

Pro velké pečeně, šťavnaté koláče a nákypy.

Skleněná pánev

Pro nákypy, zeleninové pokrmy a pečivo.

Výsuv s klipem

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

Výsuvný systém jednoduchý

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

Výsuvný systém dvojitý

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

Výsuvný systém trojitý

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

Před prvním použitím

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


První uvedení do provozu

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

Nastavení času

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

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

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

Čištění pečicího prostoru a příslušenství

Před prvním použitím vyčistíte pečicí prostor a příslušenství.


Čištění pečicího prostoru

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

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

Provedte uvedená nastavení. Nastavení druhu ohřevu a teploty je popsané v následující kapitole. → "Obsluha spotřebiče" na straně 11

Nastavení

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

Po uplynutí uvedené doby spotřebič vypne.

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

Čištění příslušenství

Příslušenství důkladně vyčistěte mycím roztokem a hadrem nebo měkkým kartáčkem.

Obsluha spotřebiče


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

Zapnutí a vypnutí spotřebiče

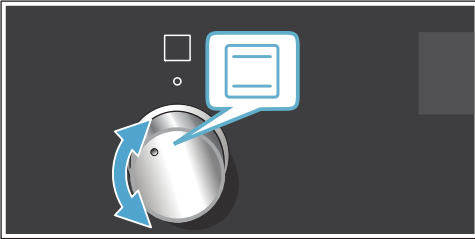
Pomocí otočného voliče se spotřebič zapíná a vypíná. Jakmile jím otočíte mimo jeho nulovou polohu, spotřebič se zapne. Spotřebič vždy vypínejte otočením otočného voliče do nulové polohy.

Nastavení druhu ohřevu a teploty

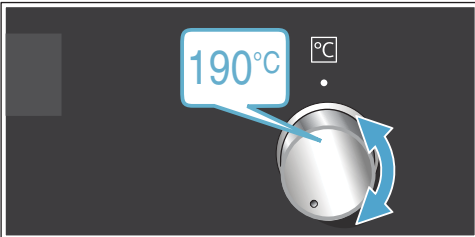
Pomocí otočného voliče a voliče teploty zcela jednoduše spotřebič nastavíte. Informace o tom, jaký druh ohřevu je vhodný pro jaký pokrm, jsou uvedeny na začátku návodu k obsluze spotřebiče. → "Seznámení se se spotřebičem" na straně 7

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

1. Otočným voličem nastavte druh ohřevu.



2. Voličem teploty nastavte teplotu nebo stupeň grilování.



Po několika sekundách se spotřebič začne zahřívát.

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

Upozornění: Na spotřebiči m můžete rovněž nastavit dobu trvání a konec provozu. → "Časové funkce" na straně 11


Změna

Druh ohřevu a teplotu můžete kdykoli změnit příslušným voličem.

Rychlý ohřev


S rychlým ohřevem můžete zkrátit dobu nahřívání.

Používejte nejlépe:

-  3D horký vzduch

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


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


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

Časové funkce

Spotřebič má různé časové funkce.

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



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

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


Nastavení doby trvání

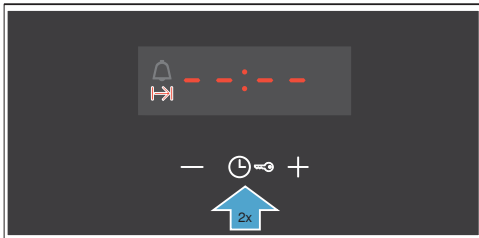
Na spotřebiči můžete nastavit dobu trvání úpravy pokrmu. Doba trvání úpravy pokrmu tak nebude neúmyslně překročena a pro ukončení provozu nemusíte přerušovat jinou práci.

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

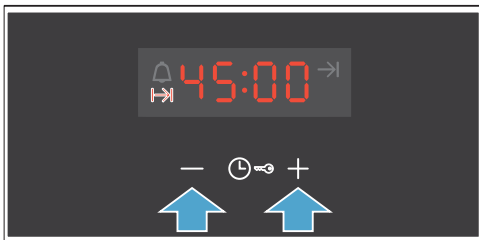
Podle toho, kterého tlačítka se nejdříve dotknete, začne doba trvání u jiné navrhované hodnoty: 10 minut u tlačítka  a 30 minut u tlačítka .

Příklad na obrázku: doba trvání 45 minut.

1. Nastavte druh ohřevu a teplotu nebo stupeň.
2. Dvakrát se dotkněte tlačítka . Na displeji je označena doba trvání $1 \rightarrow$.



3. Pomocí tlačítka $-$ nebo $+$ nastavte dobu trvání.



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

Doba úpravy pokrmu uplynula

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

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

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

Změna a přerušení

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

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

Nastavení času ukončení



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

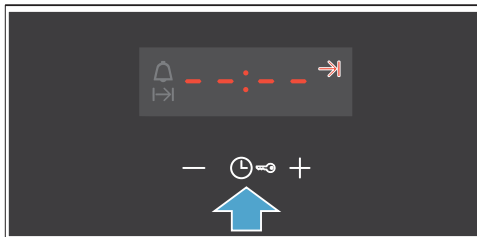
Upozornění

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

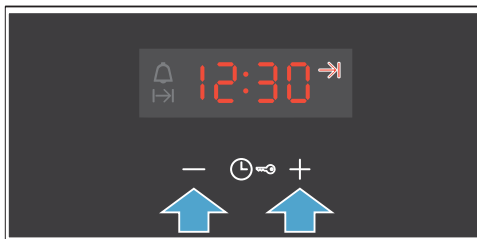
Konec doby trvání lze posunout maximálně o 23 hodin a 59 minut.

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

1. Nastavte druh ohřevu a teplotu nebo stupeň.
2. Stiskněte dvakrát tlačítko  a pomocí tlačítka $-$ nebo $+$ nastavte dobu trvání.
3. Stiskněte znovu tlačítko . Na displeji je označen čas konce doby trvání \rightarrow .



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



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

Zvolená doba uplynula

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

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

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

Změna a přerušení

Pomocí tlačítka $-$ nebo $+$ můžete změnit čas ukončení. Po několika sekundách je změna převzata. Pokud se doba trvání již odpočítává, čas ukončení již nelze změnit. Výsledek pečení by již nebyl odpovídající.



Pro zrušení nastavte čas konce pomocí tlačítka $-$ na aktuální čas plus dobu trvání. Spotřebič se začne zahřívát a doba trvání se odpočítává.

Nastavení minutky

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

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

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

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

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

Čas na minutce uběhl

Zazní zvukový signál. Na displeji je uvedený čas minutky na nule.

Libovolným tlačítkem minutku vypnete.

Změna a přerušení


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

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

Nastavení hodin


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

Otočný volič musí být nastavený na nulu.

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

Změna času

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

Když je spotřebič vypnutý, stiskněte tlačítko , dokud nebude čas blikat a pomocí tlačítka **-** nebo **+** čas změňte.

Dětská pojistka

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

Upozornění


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

Aktivace a deaktivace

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

Stiskněte tlačítko  cca na 4 sekundy.

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

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

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

Čištění

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

Vhodné čisticí prostředky

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

Pozor!

Nebezpečí poškození povrchu:

Nepoužívejte

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

Nové houbové utěrky před použitím důkladně propláchněte.

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

Varování – Nebezpečí popálení!

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

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

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

Upozornění

- Nepatrné rozdíly barev na přední části spotřebiče jsou způsobeny různými materiály jako sklo, plast nebo kov.
- Stíny na prosklených dvířkách, které působí jako šmouhy, jsou světelné odrazy osvětlení pečicí trouby.
- Smalt se vypaluje při velmi vysokých teplotách. Tím mohou vzniknout nepatrné barevné rozdíly. To je normální a na funkci to nemá žádný vliv. Hrany tenkých plechů se nedají úplně smaltovat. Proto mohou být drsné. Antikorozní ochrana tím není ovlivněna.

Udržování spotřebiče v čistotě

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

Varování – Nebezpečí požáru!

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

Tipy

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

Závěsné rošty

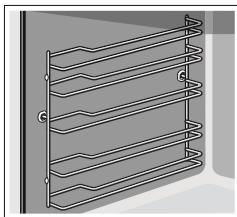
V případě pečlivé údržby a čištění zůstane spotřebič dlouho pěkný a funkční. Zde je popsáno, jak můžete vyjmout a vyčistit závěsné rošty.

Vysazení a nasazení závěsných roštů

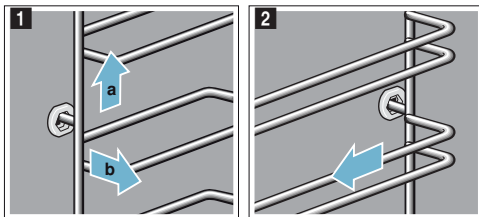
Varování – Nebezpečí popálení!

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

Vysazení závěsných roštů



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

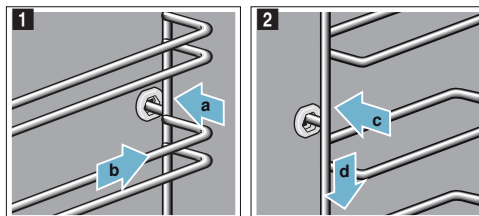


Závěsné rošty vyčistěte čisticím prostředkem a houbičkou. Na zaschlé nečistoty použijte kartáček.

Nasazení závěsných roštů

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

1. Závěsný rošt zasuňte nejprve doprostřed do zadního otvoru **a** tak, dokud závěsný rošt nepřiléhá na stěnu spotřebiče, a zatlačte dolů **b** (Obrázek **1**).
2. Poté závěsný rošt zasuňte do předního otvoru **c** tak, dokud rošt nepřiléhá na stěnu spotřebiče, a zatlačte dolů **d** (Obrázek **2**).



Dvířka spotřebiče

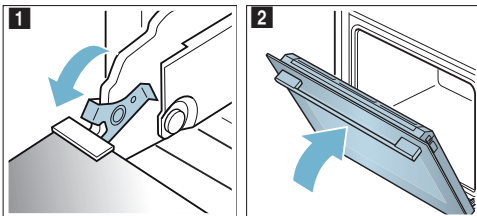
V případě pečlivé údržby a čištění zůstane spotřebič dlouho pěkný a funkční. Zde je popsáno, jak můžete vyčistit dvířka spotřebiče.

Vysazení a nasazení skla dvířek

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

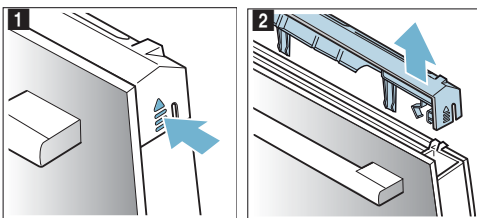
Zajištění dvířek spotřebiče

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

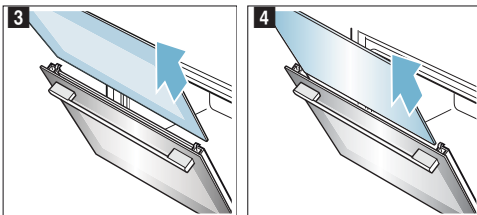


Vysazení skla dvířek

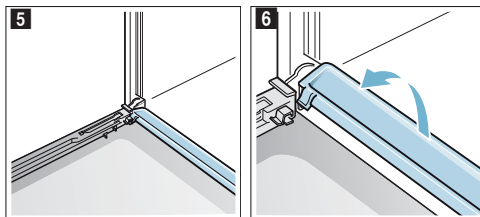
1. Pootvřete dvířka spotřebiče.
2. Zatlačte na kryt na levé a pravé straně (Obrázek **1**).
3. Sejměte kryt (Obrázek **2**).



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



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



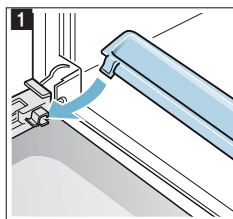
Vyčistěte sklo čistícím prostředkem na sklo a měkkým hadrem. Kondenzační lištu utřete hadříkem a horkým mýdlovým roztokem.

Varování Nebezpečí úrazu!

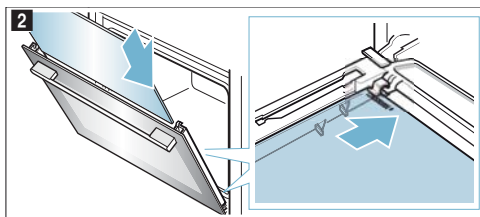
- Poškrábané sklo dvířek spotřebiče může prasknout. Nepoužívejte škrabku na sklo ani ostré nebo abrazivní čisticí prostředky.
- Závěsy dvířek spotřebiče se během otevírání a zavírání dvířek pohybují a mohou vás sevřít. Nesahejte do prostoru závěsů.

Nasazení skel

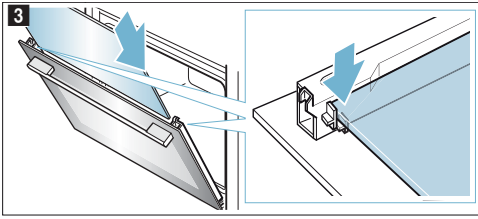
1. Dvířka spotřebiče zcela otevřete a znovu nasadte kondenzační lištu. Zastrčte lištu kolmo a otočte dolů (Obrázek **1**).



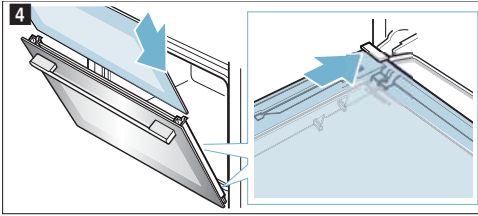
2. Zasuňte sklo a dbejte na to, aby bylo sklo dole správně v držáku (Obrázek **2**).



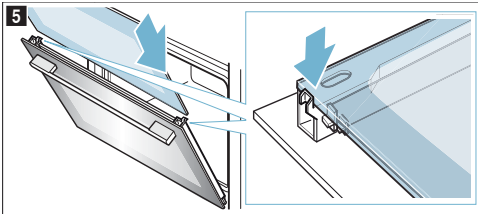
3. Vnitřní sklo nahoře přitlačte (Obrázek 3).



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



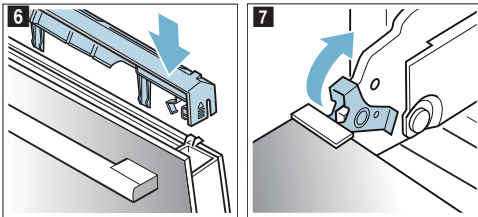
5. Vnější sklo nahoře přitlačte (Obrázek 5).



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

7. Znovu zcela otevřete dvířka spotřebiče.

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



9. Zavřete dvířka spotřebiče.

Pozor!

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

Co dělat v případě poruchy?

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

Odstraňování drobných závad svépomocí

Technické závady na spotřebiči můžete často lehce odstranit sami.


Pokud se pokrm optimálně nepodaří, najdete na konci návodu k použití mnoho tipů a pokynů k nápravě. → "Testováno pro vás v našem kuchyňském studiu" na straně 19

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

⚠ Varování – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

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

Chybová hlášení na displeji

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

Pokud šlo o jedinou poruchu, můžete spotřebič nadále používat jako obvykle. Pokud se chybové hlášení objeví znovu, kontaktujte servis a uveďte při tom přesnou podobu chybového hlášení a číslo produktu. → "Zákaznický servis" na straně 18

Výměna osvětlení v pečícím prostoru

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

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

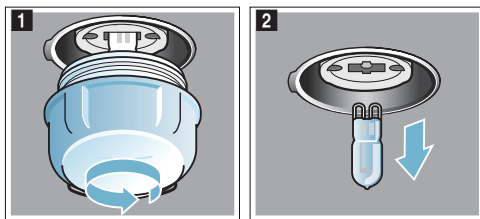
Varování – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

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

Varování – Nebezpečí popálení!

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

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



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

Zákaznický servis

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

E-Nr. a FD

Při volání do našeho servisu vždy uveďte úplné označení produktu (E-Nr.) a výrobní číslo (FD), abychom vám mohli poskytnout kvalifikovanou pomoc. Typový štítek s příslušnými čísly najdete po otevření dvířek spotřebiče.

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

E-Nr: <input type="text"/>	FD: <input type="text"/>	Z-Nr: <input type="text"/>
Type: <input type="text"/>		

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

E-Nr. **FD**

Zákaznický servis

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

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

Testováno pro vás v našem kuchyňském studiu

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

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

Všeobecné pokyny

Doporučené hodnoty nastavení

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

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

Hodnoty nastavení platí pro vložení pokrmu do studené trouby. Ušetříte tak až 20 procent energie. Při přehřátí se uvedené doby pečení zkrátí o několik minut.

U některých pokrmů je přehřívání nutné a je uvedeno v tabulce. Pokrm a příslušenství vložte do pečicí trouby až po přehřátí.

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

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

Mírný ohřev

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

Pečení na jedné úrovni

Pro pečení na jedné úrovni používejte následující úrovně vkládání:

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

Pečení na více úrovních

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

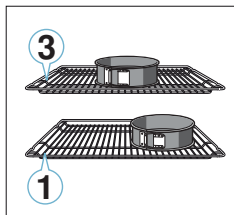
Pečení na dvou úrovních:

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

Pečení na třech úrovních:

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

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



Příslušenství

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

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

→ "Příslušenství" na straně 9

Papír na pečení

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

Koláče a pečivo

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

Řiďte se také pokyny v kapitole ke kynutí těsta.

Formy na pečení

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

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

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

Hluboce zmrazené potraviny

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

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

Chléb a housky









Pozor!

Do horké pečicí trouby nikdy nelijte vodu a nestavte nádoby s vodou na dno trouby. Vlivem změny teplot by mohlo dojít k poškození smaltu.

Některé pokrmy se povedou nejlépe, pokud je pečete ve více krocích. Ty jsou uvedené v tabulce.














Hodnoty nastavení pro chlebové těsto platí jak pro těsta na plechu, tak pro těsta ve formě.

Koláče ve formě

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

* Předehřejte.

Koláče na plechu

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












* Předehřejte.

Drobné pečivo

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








* Předehřejte.
** Na 5 min předehřejte, nepoužívejte funkci rychlého ohřevu.

Cukroví

Pokrm	Příslušenství/nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba úpravy v min.
Stříkané pečivo	Pečicí plech	3		140-150**	25-40
Stříkané pečivo, 2 úrovně	Univerzální plech + pečicí plech	3+1		140-150**	25-35
Stříkané pečivo, 3 úrovně	Pečicí plech+ univerzální plech	5+3+1		130-140**	40-55
Cukroví	Pečicí plech	3		140-160	15-25
Cukroví, 2 úrovně	Univerzální plech + pečicí plech	3+1		140-160	15-25
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	Příslušenství/nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Kroky	Teplota ve °C	Doba úpravy v min.
Chléb, 750 g (v hranaté formě a volně položený)	Univerzální plech nebo hranatá forma	2		-	180-200	60-70
Chléb, 1 000 g (v hranaté formě a volně položený)	Univerzální plech nebo hranatá forma	2		-	200-220	35-50
Chléb, 1 500 g (v hranaté formě a volně položený)	Univerzální plech nebo hranatá forma	2		-	180-200	60-70
Chlebová placka	Univerzální plech	3		-	240-250	20-25
Housky, sladké, čerstvé	Pečicí plech	3		-	150-160*	25-35
Housky, sladké, čerstvé, 2 úrovně	Univerzální plech + pečicí plech	3+1		-	150-170*	15-25
Housky, čerstvé	Pečicí plech	3		-	180-200	20-30

* Předehřejte.

Pokrm	Příslušenství/nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Kroky	Teplota ve °C	Doba úpravy v min.
Zapečené toasty, 4 ks	Rošt	3		-	200-220	15-20
Zapečené toasty, 12 ks	Rošt	3		-	220-240	15-25

* Předehřát.

Pizza, quiche a pikantní koláče

Pokrm	Příslušenství/nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba úpravy v min.
Pizza, čerstvá	Pečicí plech	3		190-210	20-30
Pizza, čerstvá, 2 úrovně	Univerzální plech + pečicí plech	3+1		190-210	30-40
Pizza, čerstvá, tenký korpus	Plech na pizzu	2		250-270*	8-13
pizza, chlazená	Rošt	3		170-190	15-20
Pizza, zmrazená, tenký korpus 1 ks	Rošt	2		190-210	15-20
Pizza, zmrazená, tenký korpus 2 ks	Univerzální plech + rošt	3+1		190-210	20-25
Pizza, zmrazená, silný korpus 1 ks	Rošt	3		180-200	20-25
Pizza, zmrazená, silný korpus 2 ks	Univerzální plech + rošt	3+1		190-210	30-40
Mini pizza	Univerzální plech	3		180-200	15-20
Pikantní koláče ve formě	Dortová forma Ø 28 cm	2		170-190	50-60
Quiche	Forma na koláč	2		190-210	25-35
Pirohy	Forma na náky	2		170-190	65-75
Empanada (španělský pokrm)	Univerzální plech	3		180-190	30-40
Turecký Börek (Burek)	Univerzální plech	1		180-200	40-50

* Předehřejte.

Tipy na pečení

Chcete zjistit, zda je pečivo propečené.	Píchněte špejli do pečiva v místě, kde je nejvyšší. Pokud se na ni těsto nepřilepí, je pečivo hotové.
Pečivo „spadne“.	Příště použijte méně tekutiny. Nebo nastavte o 10 °C nižší teplotu a prodlužte dobu pečení. Dodržujte uvedené přísady a pokyny pro přípravu uvedené v receptu.
Pečivo vyběhlo uprostřed hodně do výšky a na okrajích je nižší.	Vymažte jen dno dortové formy. Po upečení pečivo opatrně uvolněte nožem.
Štáva z ovoce přetéká.	Příště použijte univerzální plech.
Drobné pečivo se při pečení lepí k sobě.	Kousky pečiva by od sebe měly být vzdálené cca 2 cm. Mají tak dostatek místa, aby mohly hezky zvětšit svůj objem a opéci se ze všech stran.
Pečivo je příliš suché.	Nastavte o 10 °C vyšší teplotu a zkrátte dobu pečení.
Pečivo je celkově příliš světlé.	Pokud jste zvolili správnou úroveň vkládání a správné příslušenství, v případě potřeby zvýšte teplotu nebo prodlužte dobu pečení.
Pečivo je nahoře příliš světlé, ale zespoda příliš tmavé.	Příště ho zasuňte o jednu úroveň výš.
Pečivo je nahoře příliš tmavé, ale zespoda příliš světlé.	Příště ho zasuňte o jednu úroveň níže. Zvolte nižší teplotu a prodlužte dobu pečení.
Pečivo ve formě nebo v hranaté formě je vzadu příliš tmavé.	Formu na pečení nastavte až k zadní stěně, ale doprostřed příslušenství.
Pečivo je celkově příliš tmavé.	Příště zvolte nižší teplotu a prodlužte dobu pečení.
Pečivo hnědne nerovnoměrně.	Zvolte o něco nižší teplotu. I pečivový papír na pečení může mít vliv na cirkulaci vzduchu. Vždy ustříhnete správnou velikost papíru na pečení. Dbejte na to, aby forma na pečení nestála přímo před otvory v zadní stěně trouby. Při pečení drobného pečiva by jednotlivé kousky měly mít stejnou velikost a tloušťku.

Pekli jste na více úrovních. Pečivo na horním plechu je tmavší než na spodním.	Při pečení na více úrovních používejte vždy horký vzduch. Současné vložené pečivo na plechách nebo ve formách nemusí být hotové ve stejnou dobu.
Pečivo vypadá dobře, ale uvnitř je nedopečené.	Pečte o něco déle na nižší teplotu a v případě potřeby přidejte méně tekutiny. U pečiva se šfavnatou horní vrstvou nejprve předpečte korpus. Posypte ho mandlemi nebo strouhankou a pak přidejte náplň.
Pečivo nelze vyklopit z formy.	Nechte pečivo po upečení ještě 5 až 10 minut vychladnout. Pokud ho ani poté nelze vyklopit, opatrně ho na okraji uvolněte nožem. Znovu formu obraťte a několikrát na ni položte studený mokrý hadr. Přistěte formu vymažte tukem a vysypejte strouhankou.

Nákypy a gratinované pokrmy

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

Propečení nákypu závisí na velikosti nádoby a výšce nákypu.

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

Vždy použijte uvedené úrovně vkládání.

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

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

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

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

Drůbež, maso a ryby

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

Pečení na roštu

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

Zasuňte univerzální plech s vloženým roštem do uvedené úrovně vkládání. Dbejte na to, aby byl rošt správně posazený na univerzálním plechu. → "Příslušenství" na straně 9

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

Pečení v nádobě

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

⚠ Varování – Nebezpečí opaření!

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

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

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

Řiďte se pokyny výrobce nádoby na pečení.

Otevřená nádoba

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

Uzavřená nádoba

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

I v přiklopeném pekáči lze drůbež, maso a ryby upéct dokřupava. Použijte nádobu se skleněným víkem a nastavte vyšší teplotu.

Grilování

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

Grilovaný pokrm položte na rošt. Univerzální plech navíc zasuňte zkosením k dvířkům spotřebiče

nejméně o jednu úroveň vkládání níže. Zachytí se odkapávající tuk.

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

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

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

Upozornění

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

Teplotní sonda

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

Doporučená nastavení

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

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

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

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

Drůbež

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

U kachních prsou nařizněte kůži. Kachní prsa neobračejte.

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

Drůbež

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba úpravy v min.
Kuře, 1,3 kg	Rošt	2		200-220	60-70
Malé části kuřete, po 250 g	Rošt	3		220-230	30-35
Kuřecí kousky, nugety, zmrazené	Univerzální plech	3		190-210	20-25
Kachna, 2 kg	Rošt	2		180-200	90-110
Kachní prsa, středně propečená, po 300 g	Rošt	3		210-230	35-40
				3	3-5

* Na 5 min přehřejte.

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

Maso

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Ryby

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

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

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

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

* Na 5 min předehřát.

Maso

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

* Předehřejte.

** Pod něj zasuňte do úrovně 2 univerzální plech.

*** Neobracejte.

Ryby

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

* Předehřejte.

** Pod něj zasuňte do úrovně 2 univerzální plech.

Pečení, dušení a grilování

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

Zelenina a přílohy

Řiďte se údaji v tabulce.

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

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

Dezerty

V tomto spotřebiči si můžete sami vyrobit soufflé a jogurt.

Soufflé

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

Jogurt

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

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

Pokrm	Příslušenství/nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba úpravy
Jogurt	Formičky na jednotlivé porce	Dno pečicího prostoru		-*	8-9 hod.
Soufflé ve formičkách na 1 porci	Formičky na jednotlivé porce	2		160-180	35-45 min.

* Rozehřejte pomocí na 100 °C.

Akrylamid v potravinách

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

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

Tipy pro přípravu pokrmů s nízkým obsahem akrylamidu

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

Sušení

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

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

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

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

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

Pro sušení používejte následující úrovně vkládání:

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

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

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

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

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

Zavařování

Ve spotřebiči můžete zavařovat ovoce a zeleninu.

Varování – Nebezpečí poranění!

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

Sklenice

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

Při zavařování používejte pouze sklenice stejné velikosti a s obsahem stejných potravin. V troubě můžete současně zavařovat obsah maximálně šesti

zavařovacích sklenic o objemu ½, 1 nebo 1½ l. Nepoužívejte větší ani vyšší sklenice. Víčka by mohla prasknout.

Zavařovací sklenice se nesmí při zavařování v troubě dotýkat.

Příprava ovoce a zeleniny

Používejte pouze kvalitní ovoce a zeleninu. Důkladně je omyjte.

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

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

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

Zelenina: Zeleninu v zavařovacích sklenicích zalijte horkou svařenou vodou.

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

Ukončení zavařování

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

Zelenina: Po určité době začnou v krátkých intervalech stoupat vzhůru bublinky. Jakmile to ve všech

zavařovacích sklenicích probublává, snižte teplotu na 120 °C a nechte sklenice v zavěšené troubě dále probublávat, jak je uvedeno v tabulce. Po uplynutí této doby spotřebič vypněte a využijte ještě na několik minut zbytkové teplo, jak je uvedeno v tabulce.

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

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

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

Kynutí těsta

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

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

Kynutí těsta

Při kynutí těsta nalijte na dno pečicí trouby 200 ml vody.

Pozor!

Nebezpečí poškození povrchu:

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

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

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

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

Kynutí pečiva



Vložte pečivo do úrovně vkládání uvedené v tabulce.


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

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

Pokrm	Příslušenství/nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Kroky	Teplota ve °C	Doba úpravy v min.
Kynuté těsto, lehké	Miska	2		1. -*		25-30
	Univerzální plech nebo hranatá forma	2		2. -*		10-20

* Rozehřejte pomocí na 50 °C.

Pokrm	Příslušenství/nádoby	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Kroky	Teplota ve °C	Doba úpravy v min.
Kynuté těsto, těžké a s velkým obsahem tuku	Miska	2		1.	-*	60-75
	Univerzální plech nebo hranatá forma	2		2.	-*	45-60

* Rozehřejte pomocí  na 50 °C.




Rozmrazování

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

Pro rozmrazování používejte následující úrovně vkládání:

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

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

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

Udržování teploty

Pomocí druhu ohřevu horní/dolní ohřev můžete uvařené pokrmy udržovat teplé. Zabráníte tak vytváření zkondenzované vody a nemusíte pečicí prostor vytírat.

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

Zkušební pokrmy

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

Podle EN 60350-1.

Pečení

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

Úrovně vkládání při pečení na dvou úrovních:

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

Úroveň vkládání při pečení na třech úrovních:

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

Pečení ve dvou dortových formách:

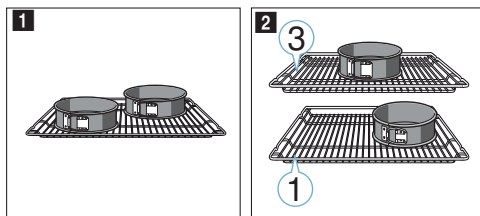
Tip: Nízké zmrazené kousky nebo jednotlivé porce se rozmrazí rychleji než zmrazené v bloku.

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

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

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

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



Upozornění

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

Grilování

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

Pečení

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

* Na 5 min předehřejte, nepoužívejte funkci rychlého ohřevu.

** Předehřejte, nepoužívejte funkci rychlého ohřevu.

Grilování

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

* Na 5 min předehřejte, nepoužívejte funkci rychlého ohřevu.

** Po 2/3 celkové doby obraťte.



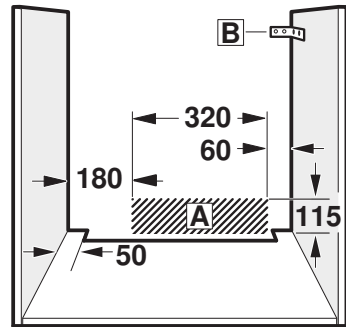
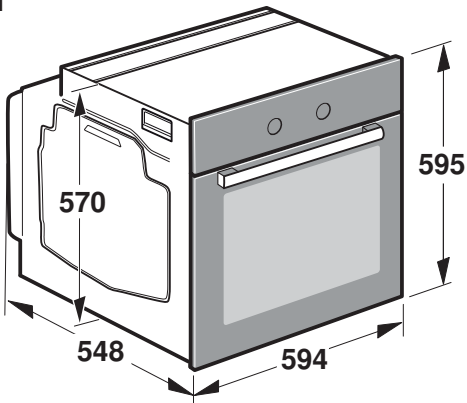
A series of horizontal lines for writing, starting from the top of the page and extending down to the bottom. The lines are evenly spaced and cover the majority of the page's width.



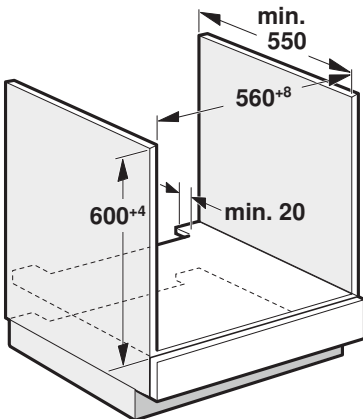
A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the width of the page. There are 21 lines in total, spaced evenly down the page.



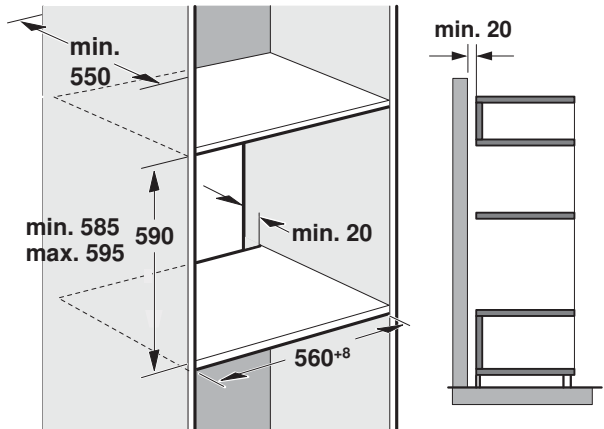
1



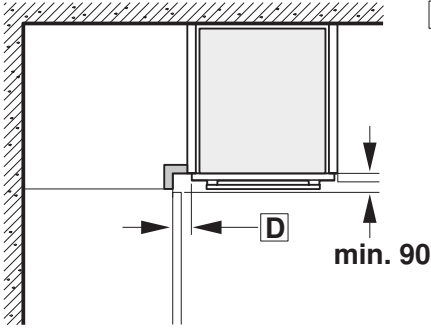
2



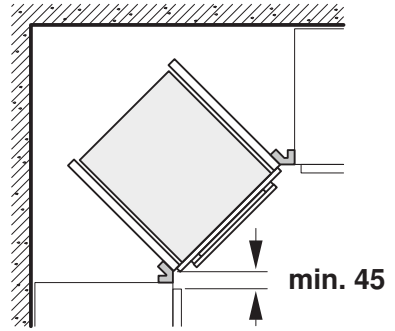
3



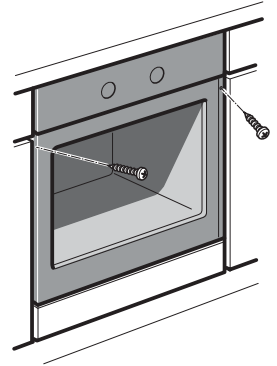
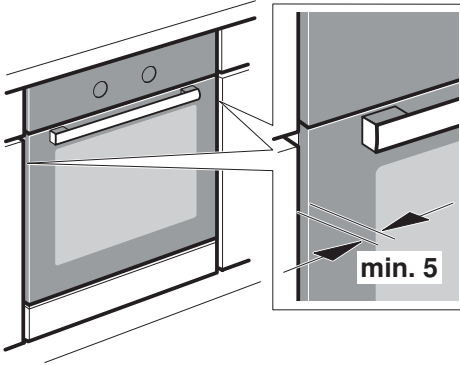
4



C



5



Důležité pokyny - Obrázek 1

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

Spotřebič pod pracovní deskou – Obrázek 2

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

Dodržujte montážní návod pro varnou desku.

Spotřebič ve vysoké skříňce – Obrázek 3

Pro odvětrávání spotřebiče musí být v mezidnech větrací výřez.

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

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

Vestavba do rohu – Obrázek 4

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

Připojení spotřebiče

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

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

Při veškerých montážních pracích musí být spotřebič odpojený od sítě.

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

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

Ochrana proti dotyku musí být zajištěna vestavbou.

Přívodní kabel se zástrčkou s ochranným kontaktem


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

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

Přívodní kabel bez zástrčky s ochranným kontaktem

Elektrické připojení smí provádět pouze koncesovaný odborník.

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

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

Pouze Švédsko, Finsko a Norsko

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

Upevnění spotřebiče – Obrázek 5

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

1. Spotřebič zcela sasuňte a středově vyrovnejte.

2. Spotřebič přišroubujte.

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

Na postranních stěnách vestavné skříňky nesmí být připevněné tepelné izolační lišty.

Demontáž

1. Spotřebič odpojte od sítě.

2. Povolte upevňovací šrouby.

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

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

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

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

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

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

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

4. Neoprávněnost reklamace

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

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

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

5. Náhradní díly

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

6. Pozáruční servis

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

7. Rozšířená záruka nad rámec zákona

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

8. Upozornění pro prodejce

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

9. Ochrana osobních údajů

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

10. Prohlášení o hygienické nezávadnosti výrobků

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

Ujištění dovozce o vydání prohlášení o shodě

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

B/S/H/

Kontakt na servis domácích spotřebičů SIEMENS

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

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

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

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

Aktuální informace o servisu naleznete na internetových stránkách

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

Zde máte možnost sjednat opravu pomocí online formuláře.

SIEMENS















HB214ABRO

Vstavaná rúra na pečenie

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

sk Návod na použitie

Obsah

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

	Čo robiť v prípade poruchy?	17
	Odstránenie drobných závad svojpomocne	17
	Výmena osvetlenia v priestore na pečenie	18
	Zákaznícky servis	18
	E-Nr. a FD	18
	Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu	19
	Všeobecné pokyny	19
	Koláče a pečivo	19
	Nákypy a gratinované pokrmy	23
	Hydina, mäso a ryby	23
	Zelenina a prílohy	26
	Dezerty	26
	Akrylamid v potravinách	26
	Sušenie	27
	Zaváranie	27
	Kysnutie cesta	28
	Rozmrazovanie	28
	Udržiavanie teploty	29
	Skúšobné pokrmy	29

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

Použitie podľa určenia

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Príslušenstvo vždy správne zasuňte do priestoru na pečenie. →
"Príslušenstvo" na strane 9

Dôležité bezpečnostné pokyny

Všeobecné pokyny

Varovanie – Nebezpečenstvo požiaru!

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

Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

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

Varovanie – Nebezpečenstvo oparenia!

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

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

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo poranenia!

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

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!

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

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo účinkov magnetizmu!

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

Halogénové svetlo

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

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

Príčiny poškodenia

Všeobecné pokyny

Pozor!

- Príslušenstvo, fólia, papier na pečenie alebo riad na dne priestoru na pečenie: Na dno priestoru na pečenie nepokladajte žiadne príslušenstvo. Dno priestoru na pečenie nevykladajte fóliou akéhokoľvek druhu alebo papierom na pečenie. Nepokladajte žiadny riad na dno varného priestoru, ak je nastavená teplota vyššia ako 50°C. Vzniká akumulácia tepla. Časy pečenia a vyprážania sa už viac nezhodujú a smalt sa poškodí.
- Alabal: Alabal v priestore na pečenie sa nesmie dostať do kontaktu so sklom dveriek. Na skle dveriek môžu vzniknúť trvalé sfarbenia.
- Voda v horúcom priestore na pečenie: Nikdy nelejte vodu do horúceho priestoru na pečenie. Vzniká vodná para. Zmenou teplôt sa môže poškodiť smalt.
- Vlhkosť v priestore na pečenie: Vlhkosť v priestore na pečenie trvajúca dlhší čas môže viesť ku korózii. Po použití nechajte priestor **na pečenie** vyschnúť. V zatvorenom priestore na pečenie neuchovávajte dlhší čas žiadne vlhké potraviny. V priestore na pečenie neuchovávajte potraviny.
- Vychladnutie pri otvorených dverkách: Po prevádzke s vysokou teplotou nechajte priestor na pečenie vychladnúť len zatvorený. Do dveriek spotrebiča nič neprivrite. Aj keď sú dvierka len pootvorené, susediaci nábytok sa môže časom poškodiť. Po prevádzke s vysokou vlhkosťou nechajte priestor na pečenie vyschnúť otvorený.
- Ovocná štava: Plech na pečenie pri štavatých ovocných koláčoch nepokladajte veľkým množstvom ovocia. Ovocná štava, ktorá preteká z plechu na pečenie spôsobí flaky, ktoré už nie je možné odstrániť. Ak je to možné, použite hlbší univerzálny plech.
- Silno znečistené tesnenie rúry: Ak je tesnenie silno znečistené, dvierka spotrebiča sa pri prevádzke už správne nezatvárajú. Susedné čelá kuchynskej linky sa môžu poškodiť. Tesnenia udržiavajte vždy čisté. → "Čistenie" na strane 13
- Dvierka spotrebiča ako sedacia alebo odkladacia plocha: Nikdy na dvierka spotrebiča nič nepokladajte, nekladte alebo na ne nič nevešajte. Na dvierka spotrebiča neodkladajte riad alebo príslušenstvo.

- Vložte príslušenstvo: Podľa druhu spotrebiča môže príslušenstvo pri zatvorení dvierok spotrebiča poškríbať sklo na týchto dvierkach. Príslušenstvo vždy zasuňte do priestoru na pečenie až nadoraz.
- Preprava spotrebiča: Spotrebič neprenášajte alebo nedržte za madlo dvierok. Madlo dvierok neunesie hmotnosť spotrebiča a môže sa zlomiť.

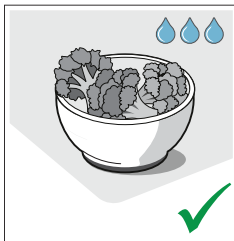
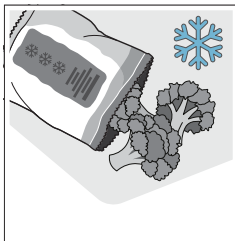
Ochrana životného prostredia

Váš nový spotrebič je mimoriadne energeticky úsporný.

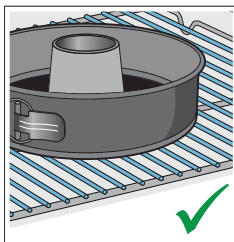
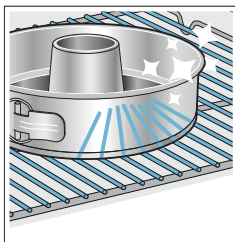
Nájdete tu tipy, ako s vaším spotrebičom ušetriť ešte viac energie a ako ho zlikvidovať s ohľadom na životné prostredie.

Tipy na úsporu energie

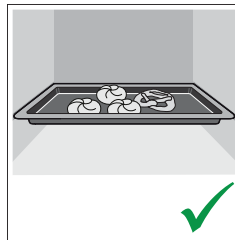
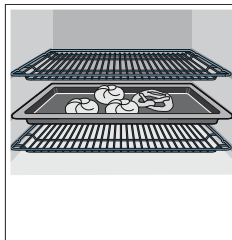
- Spotrebič zahrejte len vtedy, keď je to uvedené v recepte alebo v tabuľkách návodu na používanie.
- Nechajte zmrazené potraviny roztopiť predtým, ako ich vložíte do priestoru na pečenie.



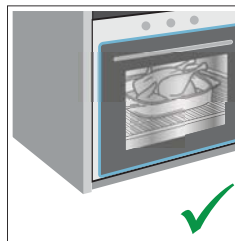
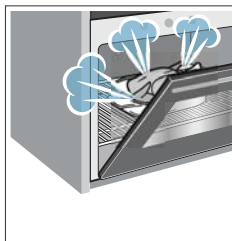
- Používajte tmavé, načierno lakované alebo smaltované formy na pečenie. Veľmi dobre zachytávajú teplo.



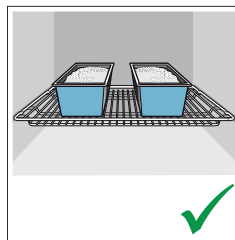
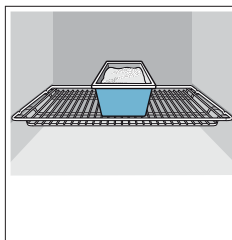
- Odstráňte nepotrebné príslušenstvo z priestoru na pečenie.



- Dvierka spotrebiča otvárajte počas prevádzky podľa možnosti čo najmenej.



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



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

Ekologická likvidácia spotrebiča

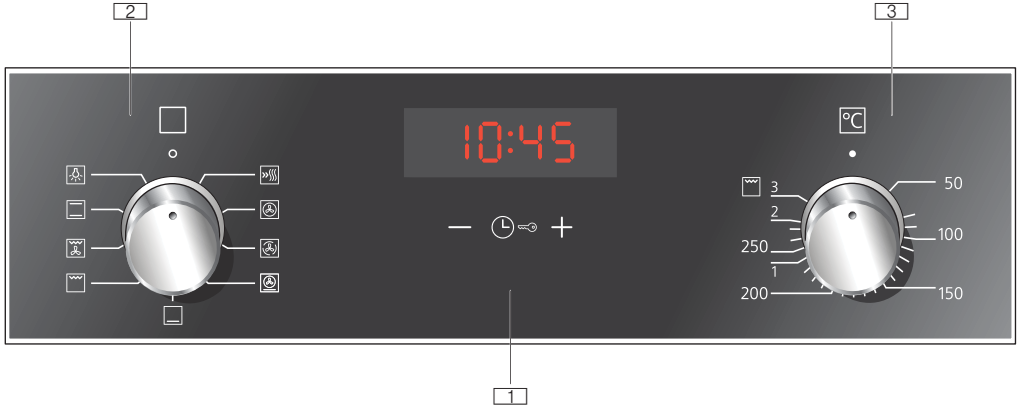
Obal zlikvidujte v súlade s ochranou životného prostredia.



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

Zoznámenie sa so spotrebičom

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



1 Tlačidlá a Displej

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

2 Otočný volič

Otočným voličom si nastavíte spôsob ohrevu alebo iné funkcie. Otočným voličom môžete otáčať z nulovej polohy doľava alebo doprava.


3 Volič teploty

Voličom teploty nastavte teplotu na druh ohrevu alebo zvolte nastavenie pre ďalšie funkcie. Volič teploty môžete otáčať doľava alebo doprava. Nemá žiadnu nulovú polohu.

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

Druhy ohrevu a funkcie

S otočným voličom funkcií nastavíte spôsob ohrevu alebo iné funkcie.

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



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





Ovládací panel


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

Tlačidlá a displej

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

Symbol	Význam
	Časové funkcie
	Detská poistka
-	Mínus
+	Plus

Minútka , doba trvania , čas ukončenie  a hodiny  zvolte opakovanými stlačeniami tlačidiel.


Funkcie rúry na pečenia zablokujete a odblokujete na ovládacom paneli stlačením tlačidla  cca na 4 sekundy.

Znížiť nastavené hodnoty.







Zvýšiť nastavené hodnoty.

Displej

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



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

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

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

Ďalšie funkcie



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

Funkcia	Použitie	
	Rychlý ohrev	Rýchlo predehrejte priestor na pečenie, bez prípravy.
	Osvetlenie priestoru na pečenie	Zapína osvetlenie priestoru na pečenie bez funkcie. Uľahčí vám napríklad čistenie priestoru na pečenie.


Teplota

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

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

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

Ukazovateľ teploty

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

Keď predhrievate, optimálny okamih na vloženie vášho pokrmu je, keď symbol prvý krát zablík.

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

Priestor na pečenie

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

Otváranie dvierok spotrebiča

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

Osvetlenie priestoru na pečenie

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

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

Chladiaci ventilátor

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

Pozor!

Vetráciu štrbinu nezakrývať. Inak sa spotrebič prehreje.

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

Príslušenstvo

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

Základné príslušenstvo

V závislosti od typu spotrebiča môže byť dodané príslušenstvo rôzne.



Používajte len originálne príslušenstvo. Je špeciálne prispôbené vášmu spotrebiču.

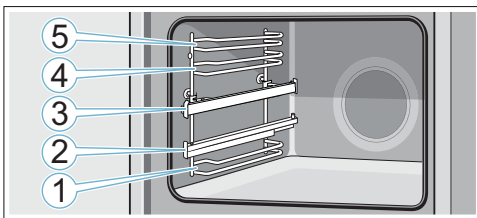
Príslušenstvo si môžete dokúpiť v zákazníckom servise, v špecializovaných predajniach alebo na internete.

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

Vkladanie príslušenstva

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

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



Príslušenstvo vkladajte vždy medzi obidve vodiace tyče danej úrovne vkladania.

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

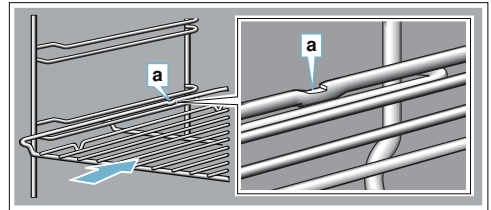
Upozornění

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

Funkcia zacvaknutia

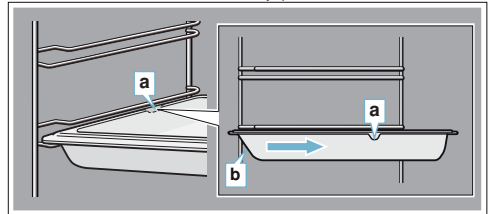
Príslušenstvo sa môže vytiahnuť približne až do polovice, kým nezacvakne. Táto funkcia zabraňuje prevráteniu príslušenstva pri vytiahnutí. Príslušenstvo sa musí správne zasunúť do priestoru na pečenie, aby fungovala ochrana proti prevráteniu.

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



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

Príklad na obrázku: univerzálny plech

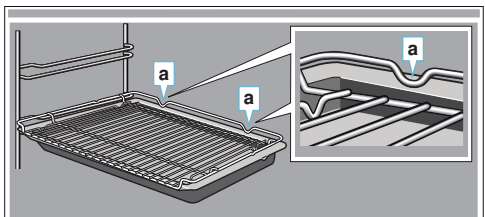


Kombinovanie príslušenstva

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

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

Príklad na obrázku: univerzálny plech



Zvláštne príslušenstvo

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

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

Upozornenie: Nie každé zvláštne príslušenstvo sa hodí ku každému spotrebiču. Uvedte pri kúpe vždy presné označenie produktu (E-Nr.) vášho spotrebiča. → "Zákazníckyservis" na strane 18

Zvláštne príslušenstvo

Rošť

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

Plech na pečenie

Na koláče na plechu a drobné pečivo.

Univerzálny plech

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

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

Vkladací rošť

Na mäso, hydinu a ryby.

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

Univerzálny plech s nepríhnavým povrchom

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

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

Plech na pečenie s nepríhnavým povrchom

Na koláče na plechu a drobné pečivo.

Pečivo sa ľahšie uvoľní z **plechu**.

Dva univerzálne plechy úzky formát

Na prípravu šťavnatých koláčov, pečiva, zmrazených pokrmov.

Univerzálne **plechy** nepoužívajte s výsuvmi s klipsou a neumiestňujte ich na rošť.

Profi-plech

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

Profi-plech s vkladacím roštom

Na prípravu veľkých množstiev pokrmov.

Veko na profi-plech

Vďaka veku sa profi-plech stáva profi-pekáčom.

Plech na pizzu

Na pizzu a veľké okrúhle koláče.

Grilovací plech

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

Kameň na pečenie

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

Kameň na pečenie sa vždy musí predhriať na odporúčanú teplotu.

Sklenený pekáč

Na prípravu dusených **pokrmov** a nákypov.

Sklenená misa

Na prípravu veľkých kusov mäsa, šťavnatých koláčov a nákypov.

Sklenená panvica

Na nákypy, zeleninové **pokrm**y a pečivo.

Výsuv s klipsou

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

Výsuvný systém, jednoduchý

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

Výsuvný systém, dvojitý

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

Výsuvný systém, trojitý

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



Pred prvým použitím

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

Prvé uvedenie do prevádzky

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

Nastavenie času

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

Čas začína pri 12:00 hod.

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

Čistenie priestoru na pečenie a príslušenstva

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

Čistenie priestoru na pečenie

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

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

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

→ "Obsluha spotrebiča" na strane 11

Nastavenia	
Druh ohrevu	Horný/dolný ohrev <input type="checkbox"/>
Teplota	240 °C
Doba trvania	1 hodina

Spotrebič vypnite po uvedenej dobe trvania.

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

Čistenie príslušenstva

Príslušenstvo dôkladne vyčistite umývacím roztokom a handričkou alebo mäkkou kefkou.

Obsluha spotrebiča

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

Zapnutie a vypnutie spotrebiča

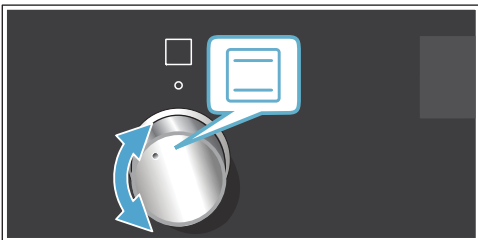
Otočný volič zapína a vypína spotrebič. Hneď, ako nastavíte polohu okrem nulovej, spotrebič sa zapne. Pre vypnutie spotrebiča nastavte otočný volič na nulu.

Nastavenie druhu ohrevu a teploty

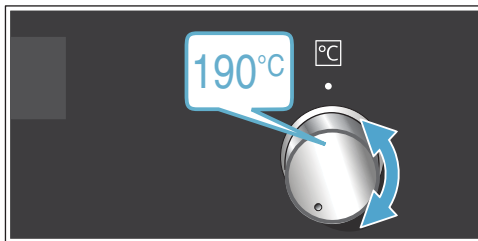
S voličom teploty a otočným voličom nastavíte váš spotrebič veľmi jednoducho. Na začiatku návodu na použitie vidíte, ktorý druh ohrevu je najvhodnejší pre ktorý pokrm. → "Zoznamenie sa so spotrebičom" na strane 7

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

1. Otočným voličom nastavte druh ohrevu.



2. Voličom teploty nastavte teplotu alebo stupeň grilovania.



Po niekoľkých sekundách sa začne spotrebič ohrievať.

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

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

Zmeniť

Môžete druh ohrevu a teplotu kedykoľvek ktorýmkoľvek voličom meniť.

Rýchly ohrev

Pomocou rýchleho ohrevu môžete skrátiť dobu nahrievania.

Použite najlepšie:

- 3D horúci vzduch

Využite rýchleho ohrevu len pri nastaviteľných teplotách nad 100 °C.

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

1. Nastavte otočný volič na .




2. Voličom teploty nastavte teplotu.


Rúra na pečenie sa začne po pár sekundách nahrievať.


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

Časové funkcie

Váš spotrebič má rôzne časové funkcie.

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



Najskôr po nastavení druhu ohrevu môžete dobu trvania nastaviť stlačením tlačidla . Po nastavení doby trvania je možné čas ukončenia zmeniť.

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

Nastavenie doby trvania

Na spotrebiči môžete nastaviť dobu trvania úpravy vášho pokrmu. Vďaka tomu sa doba úpravy pokrmu nežiadane neprekročí a vy nemusíte prerušiť iné činnosti, aby ste ukončili prevádzku.


Nastaviť je možné maximálne 23 hodín a 59 minút. Do jednej hodiny sa dá doba trvania nastaviť v minútových intervaloch, potom v päťminútových krokoch.

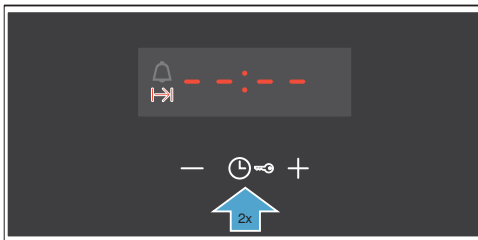
Vždy potom, ako stlačíte tlačidlo ako prvé, začne doba trvania pri ďalšej nastavenej hodnote: 10 minút u tlačidla  a 30 minút tlačidla .

Príklad na obrázku: doba trvania 45 minút.

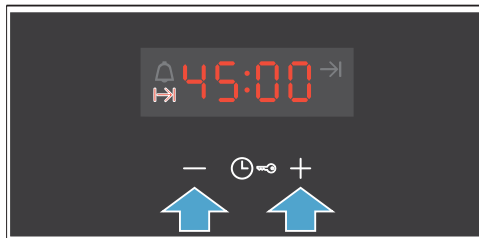
1. Nastavte druh ohrevu a teplotu alebo stupeň.

2. Dvakrát stlačte tlačidlo .

Na displeji sa zobrazí doba trvania .




3. Dobu trvania nastavte tlačidlom  alebo .



Po niekoľkých sekundách sa začne spotrebič zahrievať. Na displeji sa odpočítava doba trvania.



Doba úpravy pokrmu uplynula


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

Hneď po ukončení signálu môžete obnoviť nastavenie doby trvania stlačením tlačidla .

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

Zmena a prerušenie

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

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

Nastavenie času ukončenia




Čas, kedy sa má skončiť pečenie, môžete posunúť. Ráno napríklad môžete vl ožiť jedlo do priestoru na pečenie a nastaviť rúru tak, aby bol pokrm hotový na obed.



Upozornenia

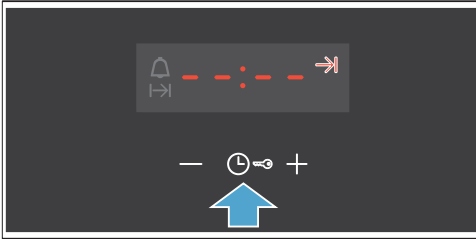
- Nezabudnite, že potraviny nesmú zostať príliš dlho v priestore na pečenie, lebo sa pokazia.
- Koniec už nenastavujte, ak už bola spustená prevádzka. Výsledok pečenia by sa už nezhodoval s vašou predstavou.

Čas ukončenia sa môže posunúť maximálne o 23 hodín a 59 minút.

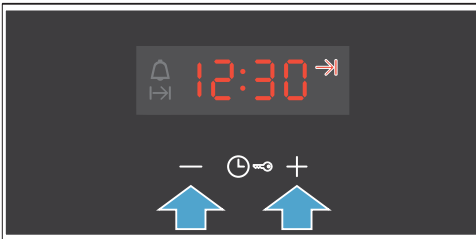
Príklad na obrázku: Je 10:30 hod., nastavená doba trvania je 45 minút a pokrm má byť hotový o 12:30 hod.

1. Nastavte druh ohrevu a teplotu alebo stupeň.
2. Dvakrát jemne stlačte tlačidlo  a tlačidlom  alebo tlačidlom  nastavíte dobu trvania.

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



4. Otočným voličom **+** alebo **-** posuňte koniec na neskoršie.



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

Zvolená doba uplynula

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

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

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

Zmena a prerušenie

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

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

Nastavenie minútky



Minútku môžete použiť pri zapnutom alebo vypnutom spotrebiči. Nemusí sa nastavovať ani doba trvania ani konečný čas.

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

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

intervaloch. Čím vyššia hodnota, tým väčšie časové intervaly.

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

1. Stláčajte tlačidlo , kým sa nezobrazí symbol minútky .
2. Nastavte čas minútky pomocou tlačidla **-** alebo tlačidla **+**.

Po niekoľkých sekundách sa minútka spustí.

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

Uplynul čas na minútke

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

Vypnite minútku ktorýmkoľvek tlačidlom.

Zmena a prerušenie


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

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

Nastavenie hodín


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

Otočný volič musí byť v polohe na nule.

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

Zmena času

Čas môžete podľa potreby zmeniť na letný alebo zimný čas.

K tomu pri vypnutí spotrebiča stlačte tlačidlo , kým nezačne blikáť čas a tlačidlom **-** alebo tlačidlom **+** zmeňte čas.

Detská poistka

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

Upozornenia


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


Aktivácia a deaktivácia

Otočný volič musí byť v polohe na nule.

Tlačidlo  stlačte cca na 4 sekundy.

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

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

Pre deaktiváciu stlačte tlačidlo  cca 4 sekundy, kým symbol **SAFE** na displeji nezhasne.

Čistenie

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

Vhodné čistiace prostriedky

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

Pozor!

Poškodenie povrchu

Nepoužívajte

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

Nové čistiace špongie pred použitím dôkladne premyte.

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

Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

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

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

Lakované plochy	Horúca mydlová voda: Vyčistíte handričkou a potom osušte mäkkou utierkou.
Ovládací panel	Horúca mydlová voda: Vyčistíte handričkou a potom osušte mäkkou utierkou. Nepoužívajte čistiaci prostriedok na sklo alebo škrabku na sklo.
Sklá dvierok	Horúca mydlová voda: Vyčistíte handričkou a potom osušte mäkkou utierkou. Nepoužívajte škrabky na sklo alebo drôtenky z nehrdzavejúcej ocele.
Madlo dvierok	Horúca mydlová voda: Vyčistíte handričkou a potom osušte mäkkou utierkou. Keď sa prostriedok na odstraňovanie vodného kameňa dostane na madlo dvierok, okamžite ho utrite. Ináč sa tieto škrvny už nedajú odstrániť.
Vnútorné časti spotrebiča	
Smaltované a samočistiace plochy	Dodržiavajte upozornenia týkajúce sa plôch priestoru na pečenie uvedené za tabuľkami.
Sklenený kryt osvetlenia priestoru na pečenie	Horúca mydlová voda: Vyčistíte handričkou a potom osušte mäkkou utierkou. Pri silnom znečistení použite čistiaci prostriedok na rúry na pečenie.
Tesnenie dvierok Neodoberajte ho!	Horúca mydlová voda: Vyčistíte handričkou. Nepoužívajte abrazívne prostriedky.
Kryt dvierok	z ušľachtilej ocele: Použite čistič na ušľachtilú oceľ. Dodržiavajte pokyny výrobcu. Nepoužívajte čistiace prostriedky na oceľ. z plastu: Vyčistíte horúcim čistiacim prostriedkom a čistiaca utierkou. Osušte následne mäkkou utierkou. Nepoužívajte čistiaci prostriedok na sklo alebo škrabku na sklo. Pred čistením opatrne odoberte kryt dvierok.
Závesné rošty	Horúca mydlová voda: Namočte a vyčistíte handričkou alebo kefkou.
Teleskopické výsuvy	Horúca mydlová voda: Vyčistíte handričkou alebo kefkou. Neodstraňujte mastiaci tuk z teleskopických výsuvov, čistite ich zasunutú. Neumývajte v umývačke riadu.

Príslušenstvo	<p>Horúca mydlová voda: Namočte a vyčistíte handričkou alebo kefkou. Pri silnom znečistení použite drôtenku z nehrdzavejúcej ocele.</p>
---------------	---

Upozornenia

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

Udržovanie spotrebiča v čistote

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

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo požiaru!

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

Tipy

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

Závěsné rošty

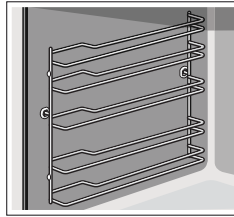
Pri starostlivom ošetrovaní a čistení zostane váš spotrebič dlho pekný a funkčný. Tu sa dozviete, ako správne vysadíte závesné rošty, aby ste ich mohli vyčistiť.

Vysadenie a nasadenie závesných roštov

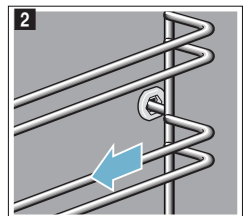
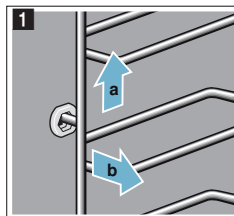
⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

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

Vysadenie závesných roštov



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

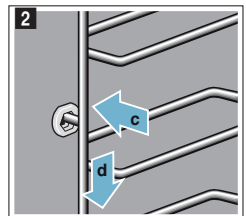
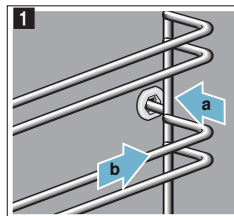


Závěsné rošty vyčistíte čistiacim prostriedkom a hubkou. Ak je znečistenie ťažko odstrániteľné, použite kefku.

Nasadenie závesných roštov

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

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



Dvierka spotrebiča

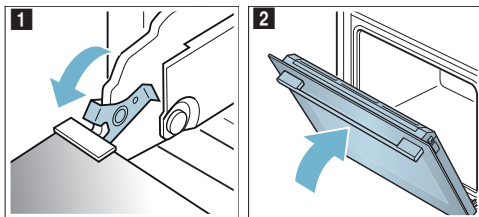
Pri starostlivom ošetrovaní a čistení zostane váš spotrebič dlho pekný a funkčný. Tu sa dozviete, ako môžete vyčistiť dvierka spotrebiča.

Vysadenie a nasadenie skla dvierok

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

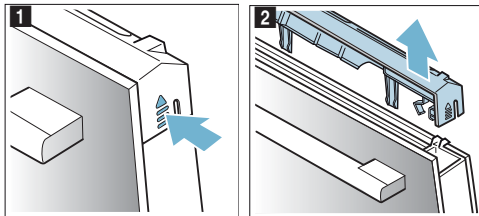
Zaistíte dvierka spotrebiča

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

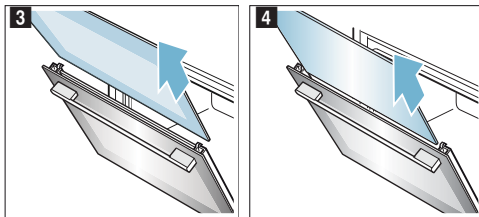


Vysadenie skiel

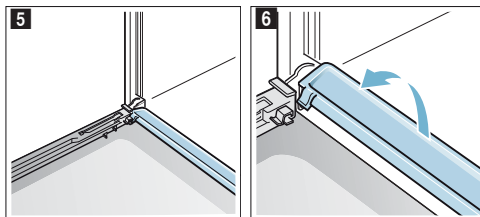
1. Miernie otvorte dvierka spotrebiča.
2. Zatlačte na kryt vľavo a vpravo (Obrázok 1).
3. Odoberte kryt (Obrázok 2).



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



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



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

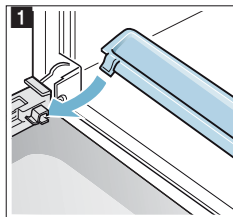
Varovanie

Nebezpečenstvo poranenia!

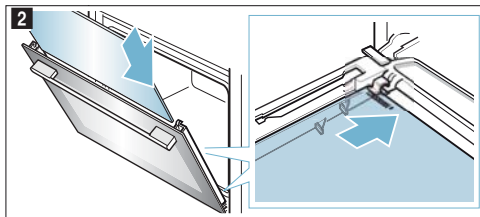
- Poškriabané sklo na dvierkach spotrebiča môže prasknúť. Nepoužívajte škrabku na sklo, ostré alebo abrazívne čistiacie prostriedky.
- Závesy dvierok spotrebiča sa pri otváraní a zatváraní zatvárajú a môžete sa privrieť. Nesiahajte do priestoru závesov.

Nasadenie skiel

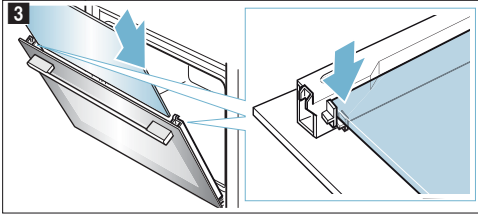
1. Celkom otvorte dvierka spotrebiča a opäť založte kondenzačnú lištu. Potom lištu opäť zasuňte a otočte smerom dole (Obrázok 1).



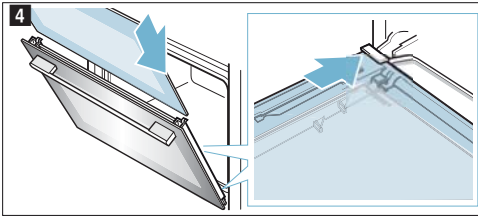
2. Zasuňte vnútorné sklo a dávajte pozor na to, aby bolo sklo v držiaku umiestnené smerom dole (Obrázok 2).



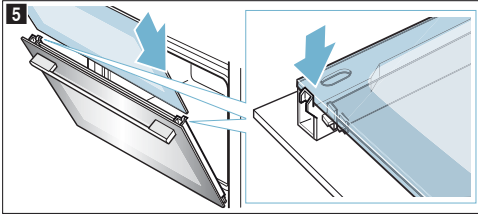
3. Prítlačte vnútorné sklo smerom hore (Obrázok 3).



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



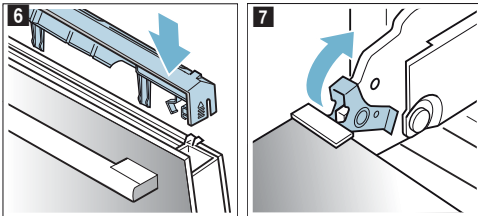
5. Prítlačte vonkajšie sklo smerom hore (Obrázok 5).



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

7. Dvierka spotrebiča celkom otvorte.

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



9. Zatvorte dvierka spotrebiča.

Pozor!

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

Čo robiť v prípade poruchy?

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

Odstránenie drobných závad svojpomocne

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

Keď sa pokrm nevydarí optimálne, na konci návodu na používanie nájdete veľa tipov a upozornení týkajúcich sa prípravy pokrmov. → " *Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu*" na strane 19

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

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!

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

Hlásenie porúch na displeji

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

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

→ "Zákaznícky servis" na strane 18

Výmena osvetlenia v priestore na pečenie

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

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

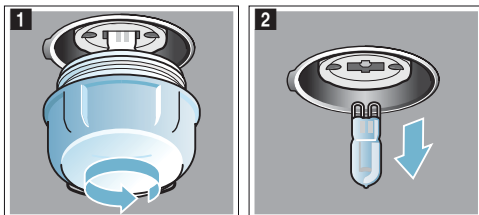
⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

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

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

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

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



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

Zákaznícky servis

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

E-Nr. a FD

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

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



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

E-Nr.

FD

Zákaznícky servis 

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

Spoľahnite sa na kompetenciu výrobcu. Zabezpečte tím, aby oprava bola vykonaná vyškolenými servisnými technikmi, ktorí sú vybavení originálnymi náhradnými dielmi pre váš spotrebič.

Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu

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

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

Všeobecné pokyny

Odporúčané hodnoty nastavenia

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

Upozornenie: Použitím vyšších teplôt sa doba pečenia neskráti. Pokrmy by boli upečené len vonku, ale neboli by prepečené vo vnútri.

Hodnoty nastavenia platia vždy pre vsunutie pokrmu do studeného priestoru na pečenie. Ušetríte až 20 percent energie. Pri použití predhrievania sa skrátí uvedená doba pečenia o niekoľko minút.

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

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

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

Mierny ohrev

Keď používate druh ohrevu mierny ohrev, pokrmy zasuňte do studeného, prázdneho vnútorného priestoru rúry na pečenie. Počas pečenia majte dverka spotrebiča zatvorené. Pečte len na jednej úrovni.

Pečenie na jednej úrovni

Na pečenie na jednej úrovni použite nasledujúce úrovne vkladania:

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

Pečenie na viacerých úrovniach

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

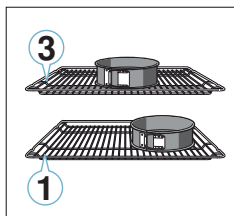
Pečenie na dvoch úrovniach:

- univerzálny plech: úroveň 3
plech na pečenie: úroveň 1
- formy na rošte Prvý rošt: úroveň 3 Druhý rošt: úroveň 1

Pečenie na troch úrovniach:

- plech na pečenie: úroveň 5
univerzálny plech: úroveň 3
plech na pečenie: úroveň 1

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



Príslušenstvo

Používajte len originálne príslušenstvo k vášmu spotrebiču. Optimálne je prispôbený priestor na pečenie a druhom prevádzky.

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

Papier na pečenie

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

Koláče a pečivo

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

Dodržiavajte upozornenia uvedené v odseku na kysnutie cesta.

Formy na pečenie

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

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

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

Hlboko zmrazené potraviny

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

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

Chlieb a žemle











Pozor!

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

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














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

Koláče vo forme

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









* Predhrejte.

Koláče na plechu

Pokrm	Príslušenstvo/riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
Trený koláč s náplňou	Plech na pečenie	3		160-180	20-45
Trený koláč, 2 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
Koláč z krehkého cesta so šťavnatou náplňou	Univerzálny plech	2		160-180	55-95
Kysnutý koláč so suchou náplňou	Plech na pečenie	3		160-180	15-20
Kysnutý koláč so suchou náplňou, 2 úrovne	Univerzálny plech + plech na pečenie	3+1		150-170	20-30
Kysnutý koláč so šťavnatou náplňou	Univerzálny plech	3		180-200	30-55
Kysnutý koláč so šťavnatou náplňou, 2 úrovne	Univerzálny plech + plech na pečenie	3+1		150-170	40-65
Kysnutá vianočka, kysnutá pletenka	Plech na pečenie	2		160-170	35-40
Piškótová roláda	Plech na pečenie	3		180-200*	10-15
Závin, sladký	Univerzálny plech	2		190-200	45-60
Závin, zmrazený	Univerzálny plech	3		200-220*	35-45

* Predhrejte












Drobné pečivo

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

* Predhrejte.

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










Cukrovinky

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

* Predhrejte















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

Chlieb a žemle

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

* Predhrejte.

Pizza, quiche a pikantné koláče

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

* Predhrejte.

Tipy na pečenie

Chcete zistiť, či je koláč prepečený.	Pichnete drevenou špičkou do koláča v mieste, kde je najvyššie. Ak sa už cesto neprilepí na drevo, koláč je hotový.
Koláč nevykysnul.	Nabudúce použite menej tekutiny. Alebo nastavte o 10 °C nižšiu teplotu a predĺžte dobu pečenia. Dodržiavajte uvedené suroviny a pokyny uvedené v recepte.
Koláč je v strede vysoký a na okraji nižšie.	Vymastite len vyberacie dno formy. Po pečení koláč opatrne uvoľnite nožom.
Ovocná šťava z koláča preteká.	Nabudúce použite univerzálny plech.
Drobné pečivo sa pri pečení po stranách zlepuje.	Jednotlivé kúsky pečiva by od seba mali byť vzdialené cca 2 cm. Bude tak dostatok miesta, aby pečivo mohlo pekne vykysnúť a zo všetkých strán zhnednúť.
Koláč je príliš suchý.	Alebo nastavte o 10 °C vyššiu teplotu a skráťte dobu pečenia.
Koláč je celkovo príliš svetlý.	Ak je úroveň vkladania a príslušenstvo správne, potom príp. zvýšte teplotu alebo predĺžte dobu pečenia.
Koláč je navrchu príliš svetlý, avšak zdola príliš tmavý.	Nabudúce vložte pečivo na vyššiu úroveň.
Koláč je navrchu príliš tmavý, avšak zdola príliš svetlý.	Nabudúce vložte koláč na nižšiu úroveň. Zvoľte nižšiu teplotu a predĺžte dobu pečenia.
Koláč vo forme alebo hranatej forme vzadu veľmi zhnedne.	Formu na pečenie nedávajte priamo k zadnej strane, ale do stredu na príslušenstvo.
Koláč je celkovo príliš svetlý.	Nabudúce zvoľte nižšiu teplotu a príp. predĺžte dobu pečenia.
Pečivo hneď nerovnomerne.	Zvoľte trochu nižšiu teplotu. Aj prečnievajúcí papier na pečenie môže mať vplyv na cirkuláciu vzduchu. Papier na pečenie vždy vhodne pristrihnite. Dbajte na to, aby forma na pečenia nestála priamo pred otvormi zadnej steny priestoru na pečenie. Pri pečení drobného pečiva by sa mala podľa možnosti použiť rovnaká veľkosť a hrúbka.
Piekli ste na viacerých úrovniach. Pečivo na hornom plechu na pečenie je tmavšie ako na dolnom.	Na pečenie na viacerých úrovniach použite vždy horúci vzduch. Pečivo na plechoch alebo vo formách zasunuté súčasne do rúry nemusí byť hotové v rovnakom čase.
Koláč vyzerá dobre, ale nie je prepečený vo vnútri.	Pečte pri nižšej teplote a dlhšie a pridajte menej tekutiny. Ak pečiete pečivo so šťavnatou náplňou, predpečte najprv korpus. Posypte ho mandľami alebo strúhankou a na to nakladte náplň.
Koláč nie možné vyklopiť z formy.	Po upečení nechajte pečivo ešte na 5 až 10 minút vychladnúť. Ak by sa ešte stále nedalo uvoľniť, okraj uvoľnite ešte raz opatrne nožom. Koláč znova potraсте a formu zakryte viackrát mokrou, studenou utierkou. Nabudúce formu vymastite a vysypte strúhankou.

Nákypy a gratinované pokrmy

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

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

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

Vždy použijete uvedené úrovne vkladania. Na jednej úrovni môžete piecť vo formách alebo s univerzálnym pekáčom.

- formy na rošte: úroveň 2
- univerzálny pekáč: úroveň 3

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

Pokrm	Príslušenstvo/riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
Nákyp, slaný, varené suroviny	Forma na nákyt	2		200-220	30-60
Nákyp, sladký	Forma na nákyt	2		170-190	40-60
Gratinované zemiaky, zo surových surovín, výška 4 cm	Forma na nákyt	2		150-170	60-80
Gratinované zemiaky, zo surových surovín, výška 4 cm, 2 úrovne	Forma na nákyt	3+1		150-160	65-80

Hydina, mäso a ryby

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

Pečenie na rošte

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

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

→ "Príslušenstvo" na strane 9

Podľa veľkosti a druhu potraviny dajte do univerzálného plechu až 1/2 l vody. Kvapkajúca tekutina sa zachytí. Z tohto výpeku môžete pripraviť omáčku. Navyše vznikne menej dymu a priestor na pečenie zostane čistejší.

Pečenie v nádobe

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo poranenia rozbítením sklom!

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

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo obarenia!

Pri odobratí pokrievky po upečení môže unikáť veľmi horúca para. Pokrievku vzadu nadvíhajte, aby mohla horúca para unikáť.

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

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

Dodržiavajte pokyny výrobcu vášho riadu na pečenie.

Otvorená nádoba

Na prípravu hydiny, mäsa a rýb je najvhodnejšia vysoká

forma na pečenie. Formu položte na rošt. Keď nemáte vhodnú nádobu, použijete univerzálny plech.

Uzatvorená nádoba

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

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

Grilovanie

Počas grilovania nechajte dverka spotrebiča zatvorené. Nikdy negrilujte pri otvorených dverkách spotrebiča.

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

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

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

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

Upozornenia

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

Teplotná sonda

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

Odporúčaná nastavenia

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

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

Čím je hydina, mäso alebo ryba väčšia, tým nižšiu teplotu a dlhšiu dobu pečenia použite.

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

Hydina

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

Najprv narežte kožu na prsiach kačky. Prsia kačky neobracajte.

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

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

Mäso

Chudé mäso podľa želania potrite tukom alebo obložte plátkami slaniny.

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

Hydina

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

* 5 min predhrievajte.

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

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

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

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

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

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

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

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

Ryba

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

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

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

Mäso

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

* Predhrejte.

** Dolu vložte univerzálny plech do úrovne 2.

*** Neobracaajte.

Ryba

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

* Predhrejte.

** Dolu vložte univerzálny plech do úrovne 2.

Pečenie, dusenie a grilovanie

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

Zelenina a prílohy

Pridržiavajte sa údajov v tabuľke.

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

Pokrm	Príslušenstvo/riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
Grilovaná zelenina	Univerzálny plech	5		3	10-15
Pečené zemiaky, polovice	Univerzálny plech	3		160-180	45-60
Zemiakové výrobky, mrazené, napr. 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

S vašim spotrebičom si môžete sami vyrobiť soufflé a jogurt.

Soufflé

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

Jogurt

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

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

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

* Rozohrejte pomocou do 100 °C

Akrylamid v potravinách

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

sú napr. zemiakové čipsy, zemiakové hranolčeky, toasty, pečivo, chlieb alebo jemné pečivo z krehkého cesta (keksy, perníčky, vianočné pečivo).

Tipy na prípravu pokrmov s nízkym obsahom akrylamidu

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

Sušenie

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

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

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

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

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

Na sušenie použite nasledovné úrovne vkladania:

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

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

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

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

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

Zaváranie

Vo vašom spotrebiči môžete zavárať ovocie a zeleninu.

Varovanie – Nebezpečenstvo poranenia!

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

Poháre

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

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

Zaváracie poháre sa počas zavárania nesmú dotýkať priestoru na pečenie.

Príprava ovocia a zeleniny

Používajte len kvalitné ovocie a zeleninu. Dôkladne ich umyte.

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

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

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

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

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

Ukončenie zavárania

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

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

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

Časy uvedené v tabuľke nastavení sú orientačné hodnoty na zaváranie ovocia a zeleniny. Môžu byť ovplyvnené teplotou okolia, počtom pohárov, množstvom, teplotou a kvalitou obsahu pohárov. Údaje sa vzťahujú na 1-litrové poháre s kruhovým prierezom. Pred prepnutím, príp. vypnutím skontrolujte, či tekutina

v pohároch správne perlí. Perlenie začína asi po 30 – 60 minútach.

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

Kysnutie cesta

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

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

Kysnutie cesta

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

Pozor!

Poškodenie povrchu

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

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

* Rozohrejte pomocou na 50 °C.

Rozmrazovanie

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

Na rozmrazovanie používajte nasledujúce úrovne vkladania:

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

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

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

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

Počas prevádzky vzniká skondenovaná voda a spôsobuje oroseniu skla dvierok. Po skončení pečenia vnútorný priestor rúry poutierajte. Zvyšky vodného kameňa rozpusťte octom a utrite čistou vodou.

Kysnutie pečiva

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

Keď chcete rúru predhriať, nechajte pečivo prebehnúť na teplom mieste mimo spotrebiča.

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

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

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

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

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

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

Udržiavanie teploty

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

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

Skúšobné pokrmy

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

Podľa EN 60350-1.

Pečenie

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

Úroveň vkladania pri pečení na dvoch úrovniach:

- univerzálny plech: úroveň 3
- plech na pečenie: úroveň 1
- formy na rošte
- prvý rošt: úroveň 3
- druhý rošt: úroveň 1

Úroveň vkladania pri pečení na troch úrovniach:

- plech na pečenie: úroveň 5
- univerzálny plech: úroveň 3

Pečenie

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

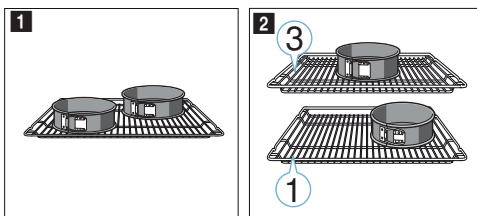
* 5 min. nechať predhriať, nepoužívajte funkciu rýchleho ohrevu.

** Nechať predhriať, nepoužívajte funkciu rýchleho ohrevu.

- Plech na pečenie: úroveň 1

Pečenie v dvoch formách s vyberacím dnom:

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





Upozornenia

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

Grilovanie

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

Grilovanie

Pokrm	Príslušenstvo	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
Opečené toasty	Rošt	5		3	0,5-1,5*
Hovädzie burgry, 12 ks	Rošt	4		3	25-30**

* 5 min. predehrejte, nepoužívajte funkciu rýchleho ohrevu.

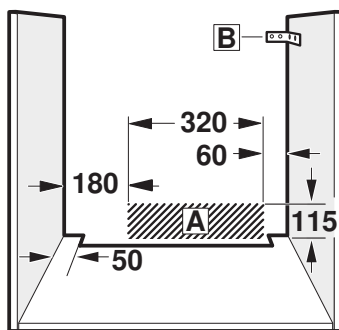
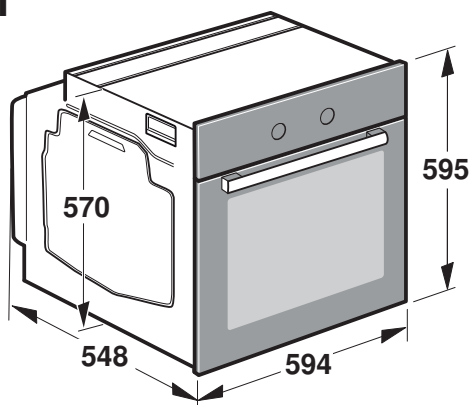
** Po uplynutí 2/3 celkovej doby obraťte.



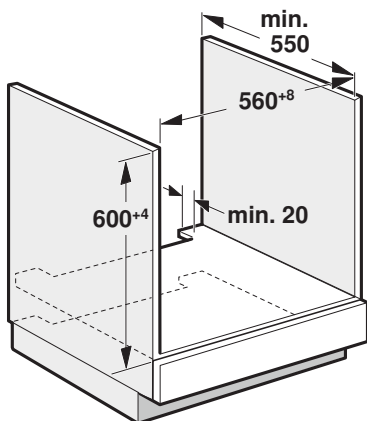
A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the icon and extending across the page.



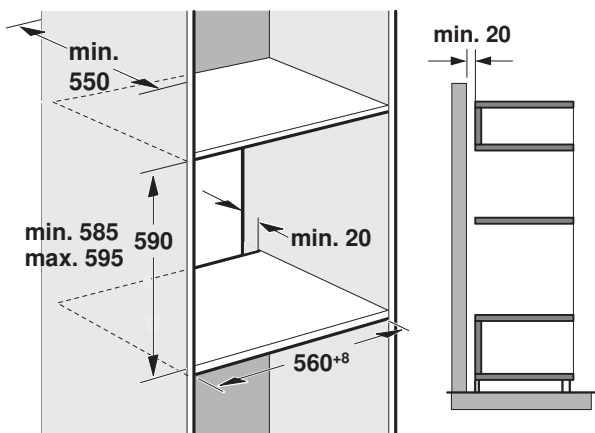
1



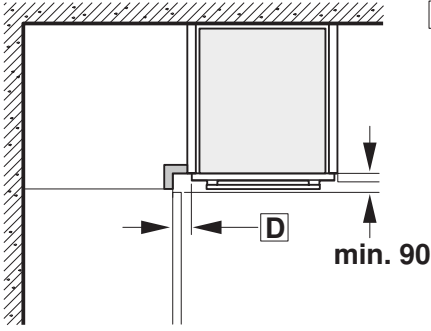
2



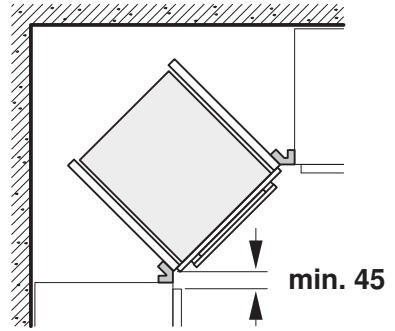
3



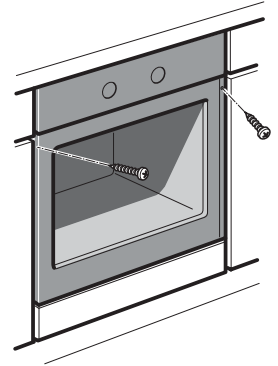
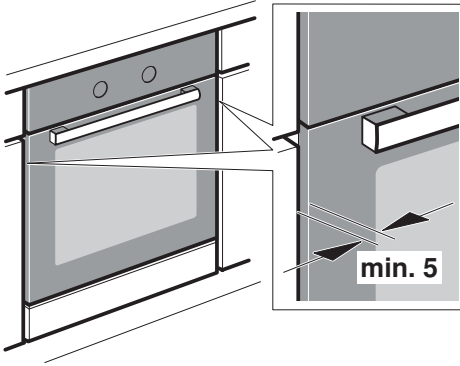
4



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, príhlhé predné hrany nábytku až do 70 °C.
- Nezabudovávajte spotrebič za dekoračný kryt. Hrozí nebezpečenstvo prehriatia.
- Výrezy v nábytku vykonajte pred zasadením spotrebiča. Odstráňte piliny, funkcia elektrických súčiastok by mohla byť negatívne ovplyvnená.
- Aby ste zabránili porezaniu, používajte ochranné rukavice. Časti, ktoré sú prístupné pri montáži, môžu mať ostré hrany.
- Zásuvka pre pripojenie spotrebiča musí byť umiestnená v oblasti vyšrafovaney plochy **A** alebo mimo priestor zabudovania spotrebiča.
- Neupevnený nábytok pripievnte 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 pripievnte ku vstavanému nábytku. Dodržujte pokyny v montážnom návode.

Spotrebič vo vysokej skrínke - Obrázok 3

Pre odvetrávanie spotrebiča musí byť v medzidne výrez na odvetrevanie. Pokiaľ má vysoká skrínka okrem zadných stien príslušných prvkov ďalšiu zadnú stenu, musí sa táto zadná stena odstrániť. Spotrebič umiestnite maximálne do takej výšky, aby ste mohli bez problémov vynímať 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 prívodného kábla, ktorý je súčasťou dodávky. Zapojte prívodný kábel na zadnej strane spotrebiča (zacvaknúť!).

Prívodný kábel dlhý 3,0 m je si možné zaobstarat' u zákaznickeho servisu. V prípade výmeny môže byť použitý iba originálny kábel, ktorý je možné zaobstarat' u zákaznickeho servisu.

Ochrana proti dotyku musí byť zabezpečená zabudovaním.

Prívodný kábel so zástrčkou s ochranným kontaktom.

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

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

Prívodný kábel bez zástrčky s ochranným kontaktom

Elektrické pripojenie môže vykonávať iba koncesovaný odborník.

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

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

Len Švédsko, Finsko a Nórsko

Spotrebič sa môže pripojiť aj priloženou zástrčkou s ochranným kontaktom. Táto zástrčka musí byť po inštalácii prístupná. Ak zástrčka po montáži nie je prístupná, v pevne uloženej elektrickej inštalácii sa musí počítať s odpojovacím zariadením vo fázach podľa ustanovení o inštalácii.

Upevnenie spotrebiča - Obrázok 5

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

1. Spotrebič celkom zasuňte a stredovo vyrovnajte.

2. Spotrebič priskrutkujte.

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

Na bočných stenách vstavanej skrínky nesmú byť pripievané tepelnoizolačné lišty.

Demontáž

1. Spotrebič odpojte od 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.

