



Pečicí trouba  
**HBA3577S0**



**BOSCH**


















[cz] Návod k použití



4 242005 028924



# Obsah

	<b>Použití podle určení</b> .....	<b>4</b>		<b>Čištění</b> .....	<b>18</b>
	<b>Důležité bezpečnostní pokyny</b> .....	<b>4</b>		Vhodné čisticí prostředky .....	18
	Všeobecné pokyny .....	4		Plochy v pečicím prostoru .....	19
	Halogenové světlo .....	5		Udržování spotřebiče v čistotě .....	19
	Teplotní sonda .....	5		<b>Funkce čištění</b> .....	<b>20</b>
	Funkce čištění .....	5		Doporučení pro čištění .....	20
	<b>Příčiny poškození</b> .....	<b>6</b>		Před funkcí čištění .....	20
	Všeobecné pokyny .....	6		Nastavení funkce čištění .....	20
	<b>Ochrana životního prostředí</b> .....	<b>6</b>		Po funkci čištění .....	20
	Tipy pro úsporu energie .....	6		<b>Závěsné rošty</b> .....	<b>21</b>
	Ekologická likvidace spotřebiče .....	7		Vysazení a nasazení závěsných roštů .....	21
	<b>Seznámení se se spotřebičem</b> .....	<b>8</b>		Vysazení a nasazení teleskopických výsuvů .....	21
	Ovládací panel .....	8		<b>Dvířka spotřebiče</b> .....	<b>23</b>
	Tlačítka a displej .....	8		Vysazení a nasazení skla dvířek .....	23
	Druhy ohřevu a funkce .....	9		<b>Co dělat v případě poruchy?</b> .....	<b>24</b>
	Teplota .....	9		Odstranění drobných závad svépomocí .....	24
	Pečicí prostor .....	10		Výměna osvětlení v pečicím prostoru .....	25
	<b>Příslušenství</b> .....	<b>10</b>		<b>Zákaznický servis</b> .....	<b>25</b>
	Základní příslušenství .....	10		E-Nr. a FD .....	25
	Vkládání příslušenství .....	10		<b>Programy</b> .....	<b>26</b>
	Zvláštní příslušenství .....	11		Nádobí .....	26
	<b>Před prvním použitím</b> .....	<b>12</b>		Příprava pokrmu .....	26
	První uvedení do provozu .....	12		Programy .....	26
	Čištění pečicího prostoru a příslušenství .....	12		Nastavení programu .....	27
	<b>Obsluha spotřebiče</b> .....	<b>13</b>		<b>Testováno pro vás v našem</b>	
	Zapnutí a vypnutí spotřebiče .....	13		<b>kuchyňském studiu</b> .....	<b>28</b>
	Nastavení druhu ohřevu a teploty .....	13		Všeobecné pokyny .....	28
	Rychlý ohřev .....	13		Koláče a pečivo .....	28
	<b>Časové funkce</b> .....	<b>14</b>		Nákypy a gratinované pokrmy .....	32
	Nastavení doby trvání .....	14		Drůbež, maso a ryby .....	32
	Nastavení doby ukončení provozu .....	14		Zelenina a přílohy .....	35
	Nastavení minutky .....	15		Dezerty .....	35
	Nastavení hodin .....	15		Akrylamid v potravinách .....	35
	<b>Teplotní sonda</b> .....	<b>16</b>		Sušení .....	35
	Druhy ohřevu .....	16		Zavařování .....	36
	Zapíchnutí teplotní sondy do pečeného pokrmu .....	16		Kynutí těsta .....	37
	Nastavení vnitřní teploty potravin .....	16		Rozmrazování .....	37
	Vnitřní teploty různých potravin .....	17		Udržování teploty .....	37
	<b>Dětská pojistka</b> .....	<b>17</b>		Zkušební pokrmy .....	38
	Aktivace a deaktivace .....	17			
	<b>Základní nastavení</b> .....	<b>18</b>			
	Seznam základních nastavení .....	18			
	Změna základních nastavení .....	18			

Další informace o výrobcích, příslušenství, náhradních dílech a servisu najdete na internetu na: [www.bosch-home.com/cz](http://www.bosch-home.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.

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

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

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

Tento spotřebič je určený pouze pro použití v domácnosti a v prostředí odpovídajícím domácnosti. 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 poučeny o bezpečném použití spotřebiče a pochopily nebezpečí s tím spojená.

Děti si nesmí se spotřebičem hrát. Čištění a údržbu nesmí provádět děti. Výjimkou jsou děti starší 15 let, které jsou pod dozorem dospělého.

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

Příslušenství vždy správně zasuňte do trouby.

→ "Příslušenství" na straně 10

## Důležité bezpečnostní pokyny

### Všeobecné pokyny

#### Varování – Nebezpečí požáru!

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

**⚠ Varování – Nebezpečí opaření!**

- Přístupné součásti jsou během provozu horké. Nikdy se nedotýkejte horkých součástí. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.
- Při otevření dvířek spotřebiče může unikat horká pára. Páru nemusí být v závislosti na teplotě vidět. Při 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 neliňte do horké trouby vodu.

**⚠ Varování – Nebezpečí úrazu!**

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

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

- Neodborné opravy jsou nebezpečné. Opravy spotřebiče a výměnu poškozených přírodních vedení smí provádět výhradně technik zákaznického servisu vyškolený naší společností. Pokud je spotřebič vadný, vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skříňce. Zavolejte servis.
- Kontaktem s horkými součástmi spotřebiče může dojít k roztavení kabelové izolace elektrických spotřebičů. Zabraňte kontaktu přírodních kabelů elektrických spotřebičů s horkými součástmi spotřebiče.
- Pokud do spotřebiče pronikne vlhkost, může to způsobit úraz elektrickým proudem. Nepoužívejte vysokotlaké nebo parní čističe.
- Poškozený spotřebič může způsobit úraz elektrickým proudem. Nikdy nezapínejte vadný spotřebič. Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové 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 inzulinové pumpy. Pokud nosíte elektronické implantáty, dodržujte minimální vzdálenost 10 cm od ovládacího panelu.

**Halogenové světlo****⚠ Varování – Nebezpečí popálení!**

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

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

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

**Teplotní sonda****⚠ Varování – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!**

V případě použití chybné teplotní sondy může dojít k poškození izolace. Používejte pouze teplotní sondy určené pro tento spotřebič.

**Funkce čištění****⚠ Varování – Nebezpečí popálení!**

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

## Příčiny poškození

### Obecně

#### Pozor!

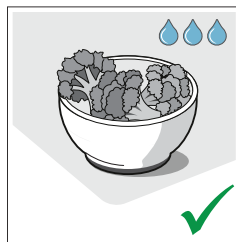
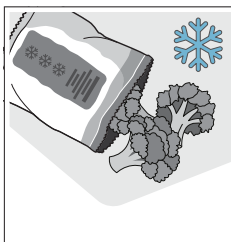
- Příslušenství, fólie, papír na pečení nebo nádoba na dně pečicího prostoru: Na dno pečicího prostoru nepokládejte žádné příslušenství. Na dno pečicího prostoru nepokládejte fólii jakéhokoli druhu ani papír na pečení. Pokud je nastavená teplota nad 50 °C, nestavte na dno pečicího prostoru žádné nádoby. Hrozí hromadění tepla. Doby pečení pak již nesouhlasí a poškozuje se smalt.
- Alobal: Alobal nesmí v pečicím prostoru přijít do kontaktu s výplní dvířek spotřebiče. Výplň dvířek by se mohla trvale zabarvit.
- Voda v horkém pečicím prostoru: Nikdy nelijte do horkého pečicího prostoru vodu. Vznikla by pára. Změnou teploty by mohlo dojít k poškození smaltu.
- Vlhkost v pečicím prostoru: Dlouhodobé působení vlhkosti v pečicím prostoru může vést ke korozi. Po použití nechte pečicí prostor vyschnout. Neuchovávejte vlhké potraviny delší dobu v uzavřeném prostoru. Neskladujte pokrmy v pečicím prostoru.
- Chladnutí s otevřenými dvířky spotřebiče: Po skončení provozu s vysokými teplotami nechte pečicí prostor ochladit s uzavřenými dvířky. Nesvírejte nic do dvířek spotřebiče. I když necháte dvířka jen pootevřená, můžete dojít k poškození sousedících částí nábytku. Pouze v případě provozu s velkou vlhkostí nechte vyschnout pečicí prostor s otevřenými dvířky.
- Šťáva z ovoce: Velmi šťavnaté ovocné koláče nekladte na plech příliš hustě. Šťáva z ovoce kapající z plechu by způsobila skvrny, které již nelze odstranit. Pokud možno použijte univerzální 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 18
- 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 nepřeházejte ani nedržte za madlo dvířek. Madlo dvířek by nevydrželo váhu spotřebiče a mohlo by se ulomit.

## Ochrana životního prostředí

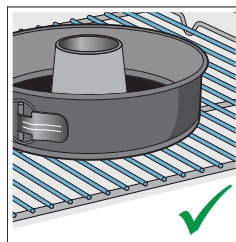
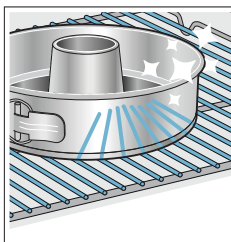
Váš nový spotřebič je mimořádně energeticky úsporný. Zde najdete tipy, jak můžete při používání spotřebiče ušetřit ještě více energie a jak správně spotřebič likvidovat.

### Tipy pro úsporu energie

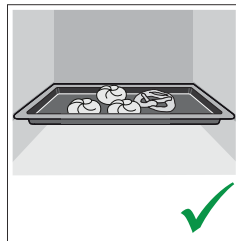
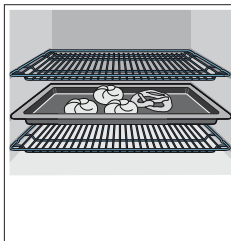
- Spotřebič předehřívajte pouze tehdy, pokud je to uvedeno v receptu nebo v tabulkách návodu k použití.
- Zmrazené potraviny nechte před vložením do trouby rozmrazit.



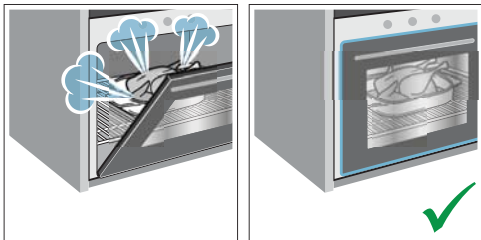
- Použijte tmavé, černě lakované nebo smaltované formy na pečení. Dobře pohlcují teplo.



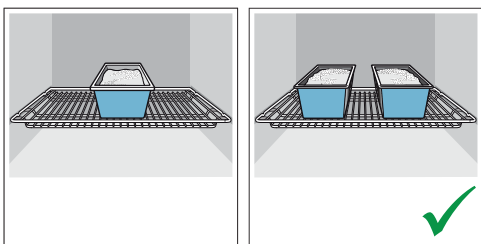
- Nepotřebné příslušenství vydejte z pečicího prostoru.



- Dvířka spotřebiče otevírejte během provozu co možná nejméně.



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



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

## Ekologická likvidace

Obal ekologicky zlikvidujte.



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

## Seznámení se se spotřebičem

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

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



### 1 Tlačítka a displej

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

Na displeji jsou zobrazeny symboly aktivních a časových funkcí.

### 2 Otočný volič

Otočným voličem nastavte druh ohřevu nebo další funkce.

Otočným voličem můžete z nulové pozice otáčet doleva nebo doprava.

### 3 Volič teploty

Pomocí voliče teploty nastavte teplotu na druh ohřevu nebo zvolte nastavení pro další funkce.

Volič teploty můžete z nulové pozice otáčet pouze doprava, až nadoraz. Ne mimo tento rozsah.







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

## 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 dotknutím zvolte hodiny  , minutku  , dobu trvání  a čas ukončení  .
-	Minus	Snížení nastavených hodnot.
+	Plus	Zvýšení nastavených hodnot.
kg	Hmotnost	U programů zvolte hmotnost.
	Dětská pojistka	Funkce pečící trouby zablokujete a odblokujete na ovládacím panelu.

### Displej

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








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



## Druhy ohřevu a funkce





Pomocí otočného voliče nastavíte druh ohřevu a další funkce.

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

Druh ohřevu	Použití
 3D horký vzduch	Pro pečení koláčů nebo masa na jedné nebo více úrovních. Ventilátor rozhání teplo z kruhového topného tělesa na zadní rovnoměrně po celém pečicím prostoru.
 Mírný horký vzduch	Je inteligentní druh ohřevu pro šetrnou přípravu masa, ryb a pečiva. Spotřebič optimálně reguluje přívod energie do pečicího prostoru. Pokrm se peče v jednotlivých fázích pomocí zbytkového tepla. Zůstane tak šťavnatější a méně zhnědne. V závislosti na přípravě a potravinách lze ušetřit energii. Druh ohřevu, kterým se určuje energetická třída.
 Stupeň pizza	Pro přípravu pizzy a pokrmů, které potřebují hodně tepla zespoda. Teplo proudí od dolního topného tělesa a kruhového topného tělesa na zadní straně trouby.
 Dolní ohřev	Pro vaření ve vodní lázni a pro dopékání. Teplo proudí zespodu.
 Velkoplošný gril	Ke grilování pokrmů, např. steaků, klobás nebo toastů a k zapékání. Ohřívá se celá plocha grilovacího tělesa.
 Gril s cirkulací vzduchu	Na pečení drůbeže, celých ryb a větších kusů masa. Grilovací topné těleso a ventilátor se střídavě zapínají a vypínají. Ventilátor rozhání teplo rovnoměrně kolem pokrmu.
 Horní/dolní ohřev	Pro tradiční pečení koláčů a masa na jedné úrovni. Obzvláště vhodné pro koláče se šťavnatou horní vrstvou. Teplo přichází rovnoměrně svrchu i zespodu.

## 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.
 Programy	Pro mnoho pokrmů jsou vhodné hodnoty nastavení již naprogramovány ve spotřebiči. → "Programy" na straně 26
 Ecolýza	Čistící funkce Ecolýza vyčistí pečicí prostor téměř sama. → "Čistící funkce" na straně 20

## Teplota

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

U velmi vysokých teplot spotřebič po delší době teplotu o něco sníží.

Poloha	Význam
 Nulová poloha	Spotřebič nehřeje.
50-275	<b>Rozeznání teplot</b> Nastavitelná teplota v pečicím prostoru ve °C.

<b>1, 2, 3</b> nebo <b>I, II, III</b>	<b>Grilovací stupně</b>	Nastavitelné stupně pro gril, velkoplošný  a maloplošný  (podle typu spotřebiče). Stupeň 1 = slabý Stupeň 2 = střední Stupeň 3 = silný
	Programy	Nastavení pro funkci programu.
	EcoClean	Stupeň pro funkci čištění.

### Ukazatel teploty

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

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

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



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

### Pečicí prostor

Různé funkce pečicího prostoru usnadňují provoz vašeho spotřebiče. Pečicí prostor je např. celý osvětlený a chladicí ventilátor chrání spotřebič před přehřátím.

### Otevření dvířek spotřebiče

Pokud během provozu otevřete dvířka spotřebiče, provoz běží dále.

### Osvětlení 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 větrací otvory. 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. Zde získáte přehled o dodávaném příslušenství a jeho správném využití.

### Základní příslušenství

V závislosti na typu spotřebiče může být dodané příslušenství různé.

	<p><b>Rošt</b> Na nádobí, formy na koláče a nákypy. Na pečení, grilování a hluboko zmrazené potraviny.</p>
	<p><b>Univerzální plech</b> Na šťavnaté koláče, pečivo, zmrazené pokrmy a velké pečeně. Můžete ho používat jako nádobu na zachycení tuku, pokud grilujete na roštu.</p>
	<p><b>Teplotní sonda</b> Umožňuje přesné pečení pokrmů. Použití je popsané v příslušné kapitole. → <i>"Teplotní sonda" na straně 16</i></p>

Používejte pouze originální příslušenství. Je určeno speciálně pro váš spotřebič.

Příslušenství lze zakoupit přes zákaznický servis nebo ve specializovaném obchodě.

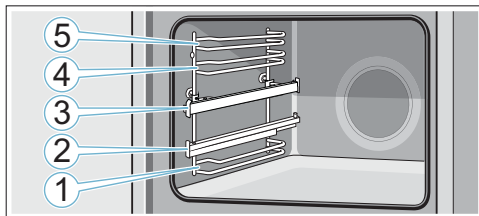
**Upozornění:** Když se příslušenství zahřeje, může se zdeformovat. Na funkci to nemá žádný vliv. Po vychladnutí deformace zmizí.

### Vkládání příslušenství

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

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

V závislosti na typu spotřebiče je pečicí prostor vybavený jedním nebo více závěsnými rošty nebo jedním či dvěma teleskopickými výsuvy. Rošty jsou pevně namontované a nelze je vyjmout. Teleskopické výsuvy lze podle potřeby umístit do volných úrovní.

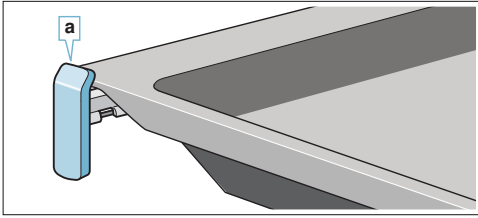


Příslušenství zasouváte vždy mezi obě vodící tyče příslušné úrovně vkládání.

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

Dbejte na to, aby příslušenství bylo nasazené za patkou **a** teleskopického výsuvu.

Příklad na obrázku: univerzální plech



Teleskopický výsuv zaskočí, když jej úplně vytáhnete. Lze tak na něj snadno vložit příslušenství. Pro uvolnění teleskopického výsuvu jej lehce zatlačte zpět do pečicího prostoru.

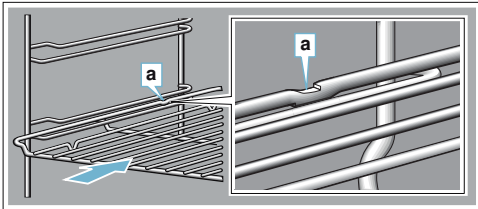
### Upozornění

- Dbejte na to, abyste příslušenství do trouby zasunuli vždy správně.
- Zasuňte příslušenství vždy úplně do trouby, aby se nedotýkalo dvířek spotřebiče.
- Příslušenství, které při provozu nepoužíváte, vyjměte z trouby.
- Závěsné rošty lze za účelem čištění z trouby vyjmout.  
→ *Strana 21*

### Funkce zacvaknutí

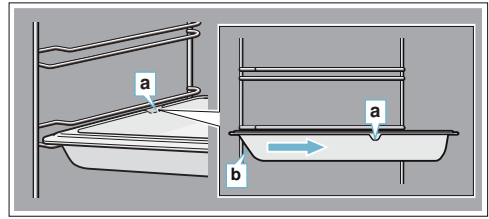
Příslušenství lze vytáhnout asi do poloviny, pak zaskočí. Tato funkce zabraňuje převrnutí příslušenství při vytáhnutí. Aby tato ochrana proti převrnutí fungovala, musí být příslušenství zasunuté do pečicího prostoru správně.

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



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

Příklad na obrázku: univerzální plech

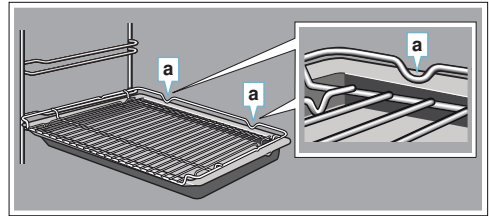


### Kombinace příslušenství

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

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

Příklad na obrázku: univerzální plech



### Zvláštní příslušenství

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

Nabídka a možnost objednání on-line se v jednotlivých zemích liší. Nahlédněte do vašich dokumentů, které jste obdrželi při nákupu.

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

→ "Zákaznický servis" na straně 25

#### Zvláštní příslušenství

##### Rošt

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

##### Plech na pečení

Pro koláče na plech a drobné pečivo.

##### Univerzální plech

Pro šťavnaté koláče, pečivo, **hluboce zmrazené** pokrmy a velké pečené.

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



## Před prvním použitím

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


### První uvedení do provozu

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

### Nastavení hodin

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

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

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

### Čištění pečicího prostoru a příslušenství

Před prvním použitím vyčistěte pečicí prostor a příslušenství.

#### Čištění pečicího prostoru

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

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

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

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

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

#### Čištění příslušenství

Příslušenství důkladně vyčistěte mycím roztokem a hadrem nebo měkkým kartáčkem.

### Vkládací rošt

Pro maso, drůbež a ryby.

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

### Univerzální plech, s nepřilnavým povrchem

Pro šťavnaté koláče, pečivo, **hluboce zmrazené** pokrmy a velké pečeně.

Pečivo a pečeně se k univerzálnímu plechu nepřichytí.

### Plech na pečení, s nepřilnavým povrchem

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

### Dva univerzální plechy, úzký formát

Pro šťavnaté koláče, pečivo a zmrazené pokrmy.

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

### Profi-plech

Pro přípravu velkého množství jídla. Ideálně vhodný např. na masaku.

### Profi-plech s vkládacím rostem

Pro přípravu velkého množství jídla.

### 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

Pro domácí chléb, housky a pizzu s **křupavou kůrkou**. Pečicí kámen musí být předehřátý na doporučenou teplotu.

### Skleněný pekáč

Na dušené pokrmy a nákypy.

### Skleněná mísa

Pro velké pečeně, šťavnaté koláče a nákypy.

### Skleněná pánev

Pro nákypy, zeleninové pokrmy a pečivo.

### Výsuv s klipem

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

### Výsuvný systém jednoduchý

Díky teleskopickému výsuvu v úrovni 2 můžete příslušenství vytáhnout dále, aniž by se překlápilo.

### Výsuvný systém dvojitý

Díky teleskopickému výsuvu v úrovních 2 a 3 můžete příslušenství vytáhnout dále, aniž by se překlápilo.

### Výsuvný systém trojitý

Pomocí teleskopického výsuvu v úrovních 1, 2 a 3 můžete příslušenství víc vytáhnout, aniž by se překlápilo.

## Obsluha spotřebiče

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

### Zapnutí a vypnutí spotřebiče

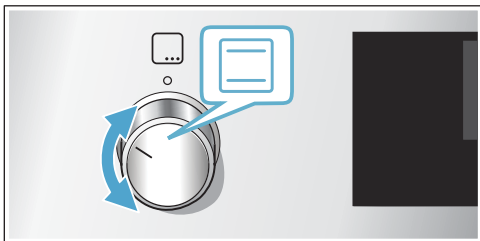
Pomocí otočného voliče se spotřebič zapíná a vypíná. Jakmile jím otočíte mimo nulovou polohu, spotřebič se zapne. Spotřebič vždy vypnete otočením otočného voliče do nulové polohy.

### Nastavení druhu ohřevu a teploty

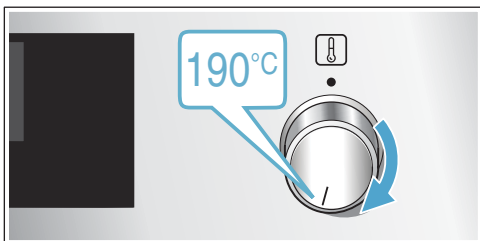
Pomocí otočného voliče a voliče teploty zcela jednoduše váš spotřebič nastavíte. Informace o tom, jaký druh ohřevu je vhodný pro jaký pokrm, jsou uvedeny na začátku návodu k použití. → "Seznámení se se spotřebičem" na straně 8

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

- Otočným voličem nastavte druh ohřevu.



- Voličem teploty nastavte teplotu nebo stupeň grilování.



Po několika sekundách se spotřebič začne zahřívát.

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

**Upozornění:** Na spotřebiči můžete rovněž nastavit dobu trvání a čas ukončení. → "Časové funkce" na straně 14



### Změna

Druh ohřevu a teplotu můžete kdykoli změnit příslušným voličem.

## Rychlý ohřev

S rychlým ohřevem můžete zkrátit dobu zahřívání.

Používejte nejlépe:

-  3D horký vzduch
-  Horní/dolní ohřev

Rychlý ohřev použijte pouze při nastavené teplotě nad 100 °C.

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

- Nastavte otočný volič na .

- Voličem teploty nastavte teplotu.





Po pár sekundách se pečicí trouba začne zahřívát.


Jakmile rychlý ohřev skončí, zazní signál.


Vložte pokrm do trouby.

## Časové funkce

Spotřebič má různé časové funkce.

Časové funkce	Použití
 Doba trvání	Po uplynutí nastavené doby trvání spotřebič automaticky ukončí provoz.
 Čas ukončení	Zadejte dobu trvání a požadovaný čas ukončení. Spotřebič se automaticky spustí tak, že je provoz ukončen v požadované době.
 Minutka	Minutka funguje jako klasická kuchyňská minutka. Běží nezávisle na provozu a jiných časových funkcích a spotřebič neovlivňuje.
 Hodiny	Pokud v popředí neběží žádná jiná funkce, zobrazuje vám spotřebič na displeji čas.

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



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

**Upozornění:** Doba trvání signálu můžete změnit v základních nastaveních. → "Základní nastavení" na straně 18


### Nastavení doby trvání

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

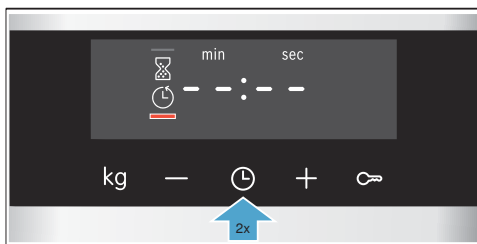
Maximálně lze nastavit 23 hodin a 59 minut. Do jedné hodiny lze dobu trvání nastavit v minutových krocích, poté v pětiminutových krocích.

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

Příklad na obrázku: doba trvání 45 minut.

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


Na displeji je označena doba trvání .



3. Pomocí tlačítka  – nebo  nastavte dobu trvání.




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

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

### Doba úpravy pokrmu uplynula


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

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

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


### Změna a přerušeni

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

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

### Vyvolání časových funkcí

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

Pro vyvolání hodnot různých časových funkcí stiskněte tlačítko  tolikrát, dokud se neoznačí požadovaný symbol.

### Nastavení času ukončení




Čas, ke kterému doba úpravy končí, můžete posunout. Můžete např. ráno vložit pokrm do trouby a nastavit, aby byl hotový v poledne.

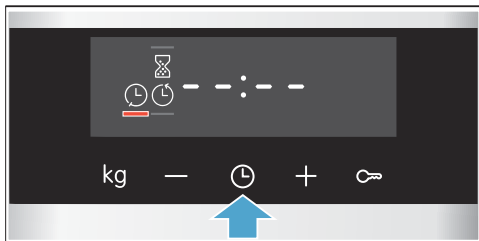
### Upozornění

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

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

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


1. Nastavte druh ohřevu a teplotu nebo stupeň.
2. Dvakrát stiskněte tlačítko  a pomocí tlačítka **-** nebo **+** nastavte dobu trvání.
3. Znovu se jednou dotkněte tlačítka . Na displeji je označen čas konce doby trvání .



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



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

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

### Zvolená doba uplynula

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

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

Jakmile je pokrm hotový, spotřebič vypněte tak, že 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 konce již nelze změnit. Výsledek vaření by již neodpovídal.

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

### Vyvolání časových funkcí

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



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

## Nastavení minutky

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

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. Stiskněte tlačítko , dokud nebude označen symbol minutky .
2. Pomocí tlačítek **-** nebo **+** nastavte čas minutky. Po několika sekundách se spustí doba minutky.

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

### Čas na minutce uběhl

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

Libovolným tlačítkem minutku vypnete.


### Změna a přerušení

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

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

### Vyvolání časových funkcí


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

Pro vyvolání hodnot různých časových funkcí stiskněte tlačítko  tolikrát, dokud se neoznačí požadovaný symbol.

## Nastavení hodin

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


Otočný volič musí být nastavený na nulu.

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

**Upozornění:** V základních nastaveních můžete určit, jestli se čas bude na displeji zobrazovat či nikoliv. → "Základní nastavení" na straně 18

### Změna hodin

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

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






## Teplotní sonda

Teplotní sonda vám umožňuje přesné pečení. Měří teplotu uvnitř potravin. Jakmile je dosaženo nastavené teploty, spotřebič se automaticky vypne.

### Druhy ohřevu

Pro provoz s teplotní sondou nejsou vhodné všechny druhy ohřevu.

Vhodné druhy ohřevu jsou:

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

**Upozornění:** Pokud při zasunutí teplotní sondě zvolíte nevhodný druh ohřevu, zazní signál.

### Teplota

Teplotní sonda měří teplotu uvnitř potravin od 30 °C do 99 °C. Na displeji nastavte požadovanou vnitřní teplotu.

Teplota pečicího prostoru se nastaví jako obvykle pomocí voliče teploty. Aby nedošlo k poškození teplotní sondy, nenastavujte vyšší teplotu než 250 °C.

Nastavená teplota v pečicím prostoru musí být minimálně o 10 °C vyšší než nastavená vnitřní teplota.

### Zasunutí teplotní sondy do pokrmu

Než vložíte pokrm do pečicího prostoru, zapichnete do masa teplotní sondu.

Používejte pouze přiloženou teplotní sondu. Můžete si ji dokoupit jako náhradní díl u zákaznického servisu.

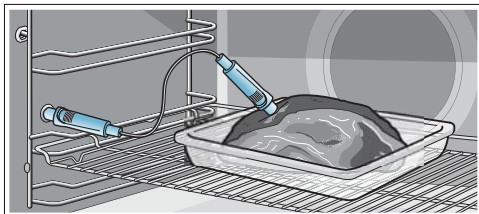
### Varování – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

V případě použití chybné teplotní sondy může dojít k poškození izolace. Používejte pouze teplotní sondy určené pro tento spotřebič.

### Zasunutí

Zasuňte teplotní sondu do masa v místě, kde je nejsilnější. Dbejte na to, aby se konec špičky teplotní sondy nacházel přibližně uprostřed masa. Nesmí být zasunutá v tuky a nesmí se dotýkat nádoby nebo kosti.

Maso položte nejlépe v nádobě doprostřed roštu.



### Pozor!

Dejte pozor, abyste kabel teplotní sondy nepřiskřípli. Aby nedošlo k poškození teplotní sondy příliš velkým žářem, musí být mezi grilovacím topným tělesem a teplotní sondou vzdálenost několik centimetrů. Maso může během pečení zvětšit svůj objem.

### Obrácení pokrmu


Pokud chcete pečený pokrm obracet, teplotní sondu nevytahujte. Po obrácení zkontrolujte správnou polohu teplotní sondy v pečeném pokrmu.

Pokud teplotní sondu během pečení vyjmete, všechna nastavení se zruší a musí se provést znovu.

### Nastavení vnitřní teploty

Pokud jste pokrm do pečicího prostoru vložili s teplotní sondou, můžete nastavit teplotu.

Ukazatel vnitřní teploty je na displeji rozdělen na dvě části. Vlevo je zobrazena aktuální teplota středu masa, vpravo nastavená teplota, např. 15 °C | 75 °C. Aktuální teplota vlevo bude zobrazena teprve od 10 °C.

1. Teplotní sondu zapojte do zdířky vlevo v pečicím prostoru a zavřete dvířka trouby. Kabel se nesmí přiskřípnout!
2. Otočným voličem nastavte vhodný druh ohřevu. Na displeji je označen symbol  a zobrazen ukazatel vnitřní teploty.
3. Pomocí tlačítka – nebo + nastavte vnitřní teplotu. Navrhovaná hodnota u obou tlačítek je 60 °C.
4. Voličem teploty nastavte teplotu v pečicím prostoru. Nenastavujte teplotu vyšší než 250 °C.

Po pár sekundách se spotřebič začne zahřívat.

Po dosažení nastavené vnitřní teploty pečeného pokrmu zazní akustický signál. Spotřebič přestane hřát. Aktuální vnitřní teplota na displeji je shodná s nastavenou teplotou, např. 75 °C | 75 °C.

Spotřebič vypnete tak, že otočný volič otočíte do nulové polohy. Odpojte teplotní sondu ze zdířky v pečicím prostoru.

### Varování – Nebezpečí popálení!

Pečicí prostor, příslušenství a teplotní sonda jsou velmi horké. Horké příslušenství a teplotní sondu vyjímejte z pečicího prostoru vždy pomocí utěrky.

### Změna a přerušení

Pomocí tlačítka – nebo + můžete vnitřní teplotu kdykoli změnit. Po několika sekundách je změna převzata.

Pro přerušení vytáhněte teplotní sondu ze zdířky a pokrmu. Spotřebič hřeje dále i bez nastavené vnitřní teploty.

Druh ohřevu a teplotu v pečicím prostoru můžete kdykoli změnit příslušným voličem. Nastavená vnitřní teplota zůstane zachována.



## Vnitřní teplota různých potravin

Nepoužívejte zmrazené pokrmy. Údaje v tabulce jsou orientační hodnoty. Závisí na kvalitě a vlastnostech potravin.

Rozsáhlé údaje o druhu ohřevu a teplotě najdete na konci návodu k použití. → *"Testováno pro vás v našem kuchyňském studiu" na straně 28*

Potraviný	Teplota středu ve °C
<b>Vepřové maso</b>	
Vepřová krkovička	85-90
Vepřová panenka, <b>medium</b>	62-70
Vepřová kotleta, <b>propečená</b>	72-80
<b>Hovězí maso</b>	
Hovězí svíčková nebo roastbeef, <b>anglická</b>	45-52
Hovězí svíčková nebo roastbeef, <b>medium</b>	55-62
Hovězí svíčková nebo roastbeef, <b>propečená</b>	65-75
<b>Telecí maso</b>	
Telecí pečeně nebo plec, <b>libová</b>	75-80
Telecí pečeně, <b>šál</b>	75-80
Telecí kolínko	85-90
<b>Jehněčí maso</b>	
Jehněčí kýta, <b>medium</b>	60-65
Jehněčí kýta, <b>propečená</b>	70-80
Jehněčí hřbet, <b>medium</b>	55-60

## Dětská pojistka

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

### Upozornění


- V základních nastaveních můžete zvolit, jestli bude nastavena funkce dětské pojistky či nikoliv. → *"Základní nastavení" na straně 18*
- Na případně připojenou varnou desku nemá dětská pojistka pečicí trouby vliv.
- Po výpadku proudu není dětská pojistka aktivní.


### Aktivace a deaktivace

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

Stiskněte tlačítko  cca na 4 sekundy.

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

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

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

## Základní nastavení

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

### Seznam základních nastavení

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





Základní nastavení	Volba
<b>c 1</b> Ukazatel hodin	<b>1</b> = Odstranění ukazatele času <b>!</b> = Zobrazení hodin*
<b>c 2</b> Délka signálu po uplynutí doby trvání nebo času minutky	<b>!</b> = cca 10 sekund <b>2</b> = cca 30 sekund* <b>3</b> = cca 2 minuty
<b>c 3</b> Tón tlačítek při stisku tlačítka	<b>0</b> = vyp <b>!</b> = zap*
<b>c 4</b> Doba doběhu chladičového ventilátoru	<b>!</b> = krátká <b>2</b> = střední <b>3</b> = dlouhá* <b>4</b> = extra dlouhá
<b>c 5</b> Doba čekání, než je nastavení převzato	<b>!</b> = cca 3 sekundy* <b>2</b> = cca 6 sekund <b>3</b> = cca 10 sekund
<b>c 6</b> Možnost aktivovat dětskou pojistku	<b>0</b> = ne <b>!</b> = ano*
<b>c 7</b> Tvrdost vody**	<b>0</b> = změkčená <b>!</b> = měkká <b>2</b> = střední <b>3</b> = tvrdá <b>4</b> = velmi tvrdá*

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

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

### Změna základních nastavení

Otočný volič musí být nastavený na nulové poloze.

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

Všechna základní nastavení jsou potvrzena.

Základní nastavení můžete kdykoliv změnit.

**Upozornění:** Po výpadku elektrického proudu se základní nastavení opět obnoví na nastavení z výrobního závodu.

## Čištění

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

### Vhodné čisticí prostředky

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

#### Pozor!

#### Nebezpečí poškození povrchu:

Nepoužívejte

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

Nové houbové utěrky před použitím důkladně propláchněte.

**Tip:** Mimořádně vhodné čisticí a ošetřovací 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 spotřebiče. Nechte spotřebič pokaždé vychladnout. Zabráňte dětem v přístupu ke spotřebiči.

Oblast	Čištění
<b>Vnější plochy spotřebiče</b>	
Čelo z ušlechtilé oceli	Horký mycí roztok: Vycištěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem. Ihned odstraňte skvrny od vody, tuku, škrobu a bílkovin. Pod takovými skvrnami se může vytvořit koroze. U zákaznického servisu nebo ve specializované prodejně lze zakoupit speciální ošetřovací prostředky na ušlechtilou ocel vhodné na teplé povrchy. Ošetřovací prostředek naneste ve slabé vrstvě měkkým hadrem.
Plast	Horký mycí roztok: Vycištěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem. Nepoužívejte čisticí prostředek na sklo nebo škrabku na sklo.
Lakované plochy	Horký mycí roztok: Vycištěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem.
Ovládací panel	Horký mycí roztok: Vycištěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem. Nepoužívejte čisticí prostředek na sklo nebo škrabku na sklo.

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

### Upozornění

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

## Plochy v pečicím prostoru

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

Dno pečicího prostoru je smaltované a má hladký povrch.

### Čištění smaltovaných ploch

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

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

Pečicí prostor nechte po čištění otevřený vyschnout.

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

### Čištění samočisticích ploch

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

Pokud se samočisticí plochy již dostatečně samy nečistí a vznikají tmavé skvrny, lze je vyčistit pomocí čisticí funkce. Řiďte se pokyny v příslušné kapitole. → "Čisticí funkce" na straně 20

### Pozor!

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

## Udržování spotřebiče v čistotě

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

### Varování – Nebezpečí požáru!

Volné zbytky pokrmů, tuk a šáva 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.
- Ihned odstraňte případné skvrny od vody, tuku, škrabu nebo bílkovin.
- Na pečení velmi šťavnatých koláčů používejte univerzální plech.
- Používejte vhodnou nádobu na pečení, např. pekáč.


## Funkce čištění

Pomocí čisticí funkce „EcoClean“ se vyčistí samočisticí plochy v pečicím prostoru.

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

### Doporučení pro čištění

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

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

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

### Pozor!

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

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

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

### Před spuštěním funkce čištění

Vyjměte z trouby rošty, výsuvy, příslušenství a nádoby.

### Čištění dna pečicího prostoru a vnitřku dvířek spotřebiče


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

### Pozor!

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

→ "Čištění" na straně 18



### Varování – Nebezpečí popálení!

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

### Nastavení funkce čištění

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

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



1. Pomocí otočného voliče nastavte EcoClean . Na displeji se zobrazí doba trvání.
2. Volič teploty nastavte na stupeň čištění .

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

V průběhu funkce čištění kuchyni větrejte.

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

### Posunutí času konce

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

Po spuštění se spotřebič přepne do vyčkávacího režimu.

### Změna a přerušení

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

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

### Po skončení funkce čištění

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

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

## Závěsné rošty

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

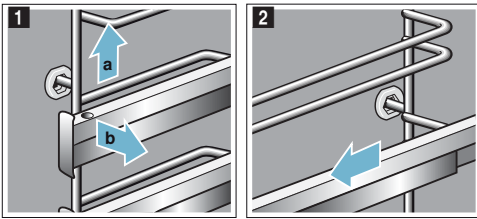
### Vysazení a nasazení závěsných roštů

#### Varování – Nebezpečí popálení!

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

#### Vysazení závěsných roštů

1. Rám vepředu trochu nadzdvihněte **a** a vyhákněte **b** (Obrázek **1**).
2. Poté celý rám vytáhněte dopředu a vyjměte ho (Obrázek **2**).

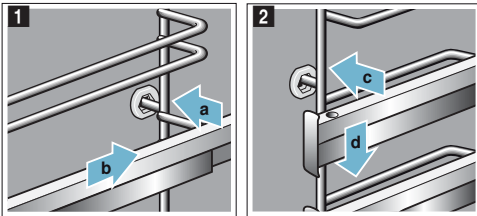


Rošty vyčistěte mycím prostředkem a houbičkou. Na úporné nečistoty použijte kartáček.

#### Nasazení závěsných roštů

Je třeba rozlišovat pravý a levý rošt. Musí být možné vytáhnout teleskopické výsuvy směrem dopředu.

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



### Vysazení a zavěšení teleskopických výsuvů

Teleskopické výsuvy nepasují ke každému spotřebiči. Při nákupu uveďte prosím vždy přesné číselné označení (E-Nr.) svého spotřebiče.

Teleskopické výsuvy se smí používat pouze ve spotřebičích, které byly vyrobeny po březnu 2017.

V případě potřeby můžete všechny úrovně opatřit výsuvy.

Pokud je váš spotřebič vybavený ecolýzou, vyjměte z trouby kompletní rám pro vysazení a zavěšení teleskopických výsuvů. Povrchová úprava teleskopických výsuvů by se mohla poškodit.

Pokud je váš spotřebič vybavený pyrolýzou/ samočištěním, vyjměte ze spotřebiče před čištěním teleskopické výsuvy.

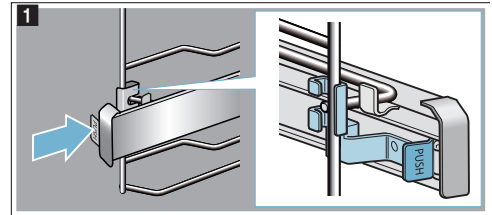
**Upozornění:** Teleskopické výsuvy nejsou vhodné pro spotřebiče s mikrovlnným ohřevem.

#### Varování – Nebezpečí popálení!

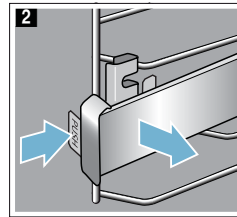
Rošty se silně zahřívají. Nikdy se nedotýkejte horkých roštů. Vždy nechte spotřebič vychladnout. Děti se musí zdržovat v dostatečné vzdálenosti od spotřebiče.

#### Vysazení teleskopických výsuvů

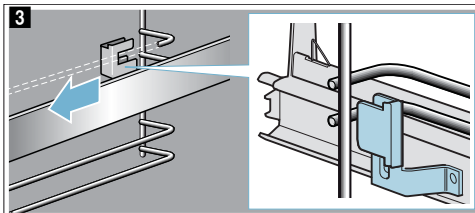
1. Za kolejnič zmačkněte „PUSH“ a posuňte výsuv dozadu (Obrázek **1**).



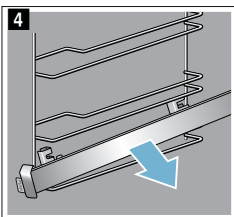
2. Držte stisknuté „PUSH“ a výsuv posuňte ven (Obrázek **2**).



3. Vytáhněte výsuv dopředu, aby se vyháknul zadní držák (Obrázek 3).



4. Vyndejte teleskopický výsuv (Obrázek 4).

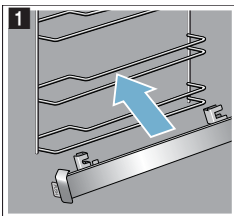


Teleskopické výsuvy čistěte mycím prostředkem a houbičkou. Na úporné nečistoty použijte kartáček.

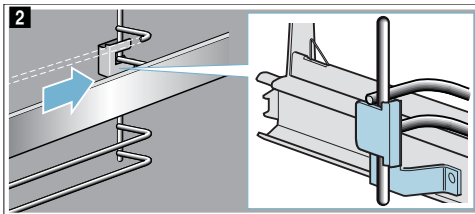
### Zavěšení teleskopických výsuvů

Teleskopické výsuvy pasují pouze vpravo nebo vlevo. Při zavěšování dbejte na to, aby je bylo možné vytáhnout dopředu.

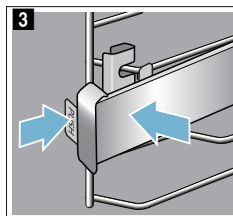
1. Výsuv musí být umístěn mezi oběma vodicími tyčemi (Obrázek 1).



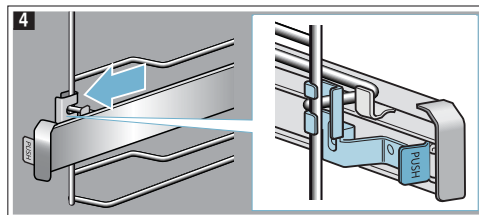
2. Nasadte držák vzadu mezi dolní a horní vodicí tyč (Obrázek 2).



3. Zmáčkněte „PUSH“ a výsuv posuňte dovnitř tak, aby se držák nacházel mezi oběma tyčemi (Obrázek 3).



4. Uvolněte „PUSH“, držák zaskočí (Obrázek 4).



## Dvířka spotřebiče

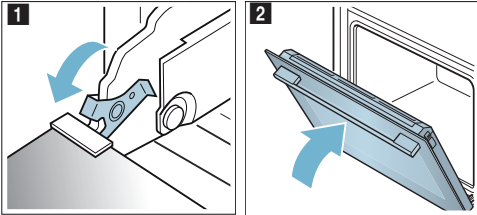
V případě pečlivé údržby a čištění zůstane spotřebič dlouho pěkný a funkční. Zde je popsáno, jak můžete vyčistit dvířka spotřebiče.

### Vysazení a nasazení skla dvířek

Pro důkladnější vyčištění můžete vysadit sklo dvířek spotřebiče.

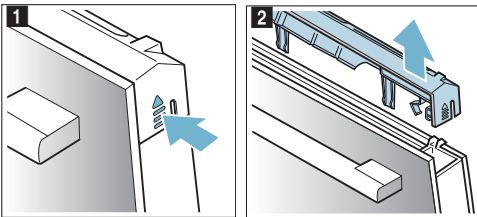
#### Zajištění dvířek spotřebiče

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

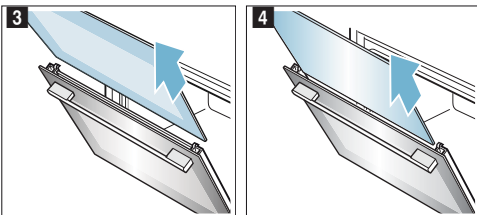


#### Vysazení skla dvířek

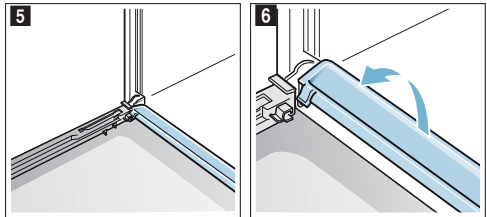
1. Pootevřete dvířka spotřebiče.
2. Zatláčte na kryt na levé a pravé straně (Obrázek 1).
3. Sejměte kryt (Obrázek 2).



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



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



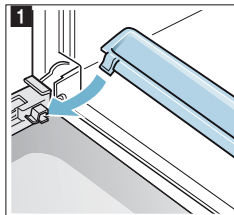
Vyčistěte sklo čistícím prostředkem na sklo a měkkým hadrem. Kondenzační lištu utřete hadříkem a horkým mýdlovým roztokem.

#### **Varování** **Nebezpečí úrazu!**

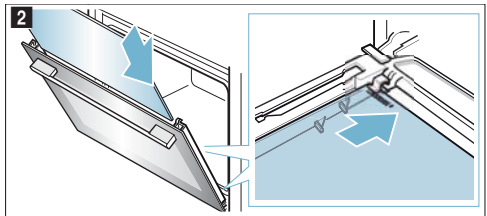
- Poškrábané sklo dvířek spotřebiče může prasknout. Nepoužívejte škrabku na sklo ani ostré nebo abrazivní čisticí prostředky.
- Závěsy dvířek spotřebiče se během otevírání a zavírání dvířek pohybují a mohou vás sevřít. Nesahejte do prostoru závěsů.

#### Nasazení skla dvířek

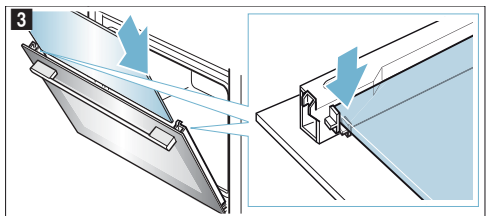
1. Dvířka spotřebiče zcela otevřete a znovu nasadte kondenzační lištu. Zastrčte lištu kolmo a otočte dolů (Obrázek 1).



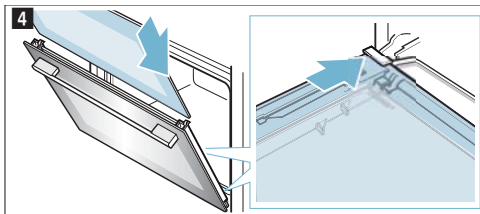
2. Zasuňte sklo a dbejte na to, aby bylo sklo dole správně v držáku (Obrázek 2).



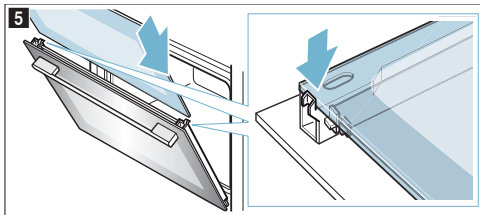
3. Vnitřní sklo nahoře přitlačte (Obrázek 3).



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



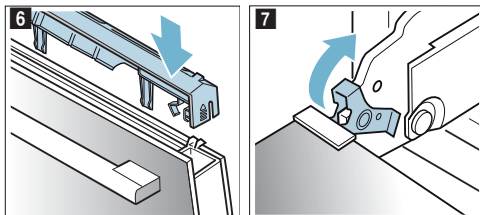
5. Vnější sklo nahoře přitlačte (Obrázek 5).



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

7. Znovu zcela otevřete dvířka spotřebiče.

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



9. Zavřete dvířka spotřebiče.

### Pozor!

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

## Co dělat v případě poruchy?

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

### Odstraňování drobných závad svépomocí

Technické závady na spotřebiči můžete často lehce odstranit sami.


Pokud se pokrm optimálně nepodaří, najdete na konci návodu k použití mnoho tipů a pokynů k nápravě. → "Testováno pro vás v našem kuchyňském studiu" na straně 28

Závada	Možná příčina	Řešení/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 <b>SAFE</b> .	Dětská pojistka je aktivovaná.	Deaktivujte dětskou pojistku stisknutím tlačítka se symbolem klíče po dobu cca 4 sekund.
Na displeji se zobrazí <b>CL</b> .	Doporučení pro čištění.	Proveďte kompletní funkci čištění. Upozornění lze smazat libovolným tlačítkem. Objeví se však opakovaně znovu, dokud nebude funkce čištění kompletně provedena.

### ⚠ Varování – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

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

### Chybová hlášení na displeji

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

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

→ "Zákaznický servis" na straně 25



## Výměna osvětlení v pečicím prostoru

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

Halogenovou žárovku uchopte suchou utěrkou. Prolouží se tak doba životnosti žárovky. Používejte pouze tyto žárovky.

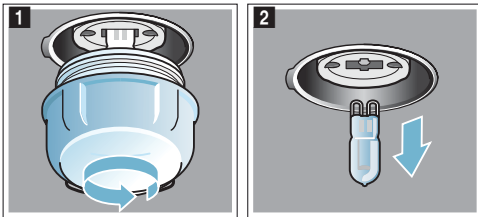
### **⚠ Varování – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!**

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

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

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

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



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

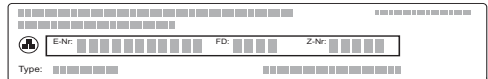
## Zákaznický servis

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


### E-Nr. a FD

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

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



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

<b>E-Nr.</b>	<b>FD</b>	
<b>Zákaznický servis</b> 		

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

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

## Programy

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

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

### Nádobí

Dodržujte pokyny výrobce nádobí.

#### Vhodné nádobí:

Používejte nádobí odolné vůči teplotám do 300 °C.

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

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

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

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

#### Nevhodné nádobí:

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

#### Velikost nádoby:

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

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

### Příprava pokrmu

Používejte čerstvé potraviny, nejlépe vyndané z lednice.

**Tip:** Hodně libové maso zůstane šťavnaté, když je obložíte plátky špeku.

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

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

### Programy

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

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

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

Program	Potraviny	Nádoba	Přidání tekutiny	Úroveň vkládání	Nastavená hmotnost	Pokyny	
01	<b>Kuře</b> , bez drobů	Ke kuchyňské úpravě, okořeněné	Pekáč se skleněným víkem	ne	2	Hmotnost kuřete	Položte do nádoby prsní stranou nahoru.
02	<b>Krůtí prsa</b>	Vcelku, okořeněná	Pekáč se skleněným víkem	zalijte dno pekáče, event. přidejte až 250 g zeleniny	2	Hmotnost krůtích prsou	Maso předem neopékejte.
03	<b>Eintopf</b> , se zeleninou	Vegetariánský	Vysoký pekáč s víkem	podle receptu	2	Celková hmotnost	Zeleninu s dlouhou dobou přípravy (např. mrkev) nakrájejte na menší kousky než zeleninu s krátkou dobou přípravy (např. rajčata).
04	<b>Guláš</b>	Hovězí nebo vepřové maso nakrájené na kousky se zeleninou	Vysoký pekáč s víkem	podle receptu	2	Celková hmotnost	Maso předem neopékejte.
05	<b>Sekaná</b> , čerstvá	Sekaná z hovězího, vepřového nebo jehněčího masa	Pekáč s víkem	ne	2	Hmotnost pečeně	-
06	<b>Dušená hovězí pečeně</b>	Např. vysoký roštěnec, plec, ořech nebo svičková pečeně	Pekáč s víkem	zalijte dno pekáče, event. přidejte až 250 g zeleniny	2	Hmotnost masa	Maso předem neopékejte.
07	<b>Hovězí závitky</b>	Plněné zeleninou nebo masem	Pekáč s víkem	rolády téměř celé zakryjte, např. vývarem nebo vodou	2	Hmotnost všech plněných závitků	Maso předem neopékejte.

Program	Potraviny	Nádoba	Přidání tekutiny	Úroveň vkládání	Nastavená hmotnost	Pokyny	
08	<b>Jehněčí kýta</b> , propečená	Bez kosti, okořeněná	<b>Pekáč s víkem</b>	zalijte dno pekáče, event. přidejte až 250 g zeleniny	2	Hmotnost masa	Maso předem neopékejte.
09	<b>Telecí pečeně</b> , libová	Např. ledvinky nebo ořech	<b>Pekáč s víkem</b>	zalijte dno pekáče, event. přidejte až 250 g zeleniny	2	Hmotnost masa	Maso předem neopékejte.
10	<b>Pečená vepřová krkovičice</b>	Bez kosti, okořeněná	<b>Pekáč se skleněným víkem</b>	zalijte dno pekáče, event. přidejte až 250 g zeleniny	2	Hmotnost masa	Maso předem neopékejte.

## Nastavení programu

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

Hmotnost lze nastavit pouze ve stanoveném hmotnostním rozmezí.

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

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

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

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

## Doba trvání programu

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

Dobu trvání programu nelze měnit.

## Dopékání

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

**Upozornění:** Dopékání můžete opakovat libovolně často.

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

## Odsunutí času ukončení

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

Po spuštění se spotřebič přepne do vyčkávacího režimu.

## Změna a přerušení

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

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

## Testováno pro vás v našem kuchyňském studiu

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

**Upozornění:** Při pečení potravin může v troubě vznikat pára.

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

### Všeobecné pokyny

#### Doporučené hodnoty nastavení

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

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

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

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

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 trouby. Dosáhnete tak optimálního výsledku pečení a ušetříte až 20 procent energie.

#### Mírný horký vzduch

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

#### Pečení na jedné úrovni

Pro pečení na jedné úrovni použijte následující úrovně vkládání:

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

#### Pečení na více úrovních

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

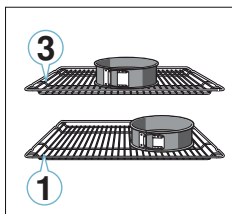
Pečení na dvou úrovních:

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

Pečení na třech úrovních:

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

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



#### Příslušenství

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

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

→ "Příslušenství" na straně 10

#### Papír na pečení

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

#### Koláče a pečivo

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

Řiďte se také pokyny v části týkající se kynutí těsta.

#### Formy na pečení

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

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

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

## Zmrazené potraviny

Nepoužívejte hluboce zmrazené potraviny.  
Odstraňte led z pokrmu.

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

## Chléb a housky











### Pozor!

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

Některé pokrmy se podaří nejlépe, pokud jsou pečené ve více krocích. Tyto kroky jsou uvedeny v tabulce.














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

## Koláče ve formě

Pokrm	Příslušenství/Nádoby	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
Třený koláč, jednoduchý	Forma ve tvaru věnce/hranatá forma	2		140-150	75-90
Třený koláč, jednoduchý, 2 úrovně	Forma ve tvaru věnce/hranatá forma	3+1		140-150	70-85
Třený koláč, jemný	Forma ve tvaru věnce/hranatá forma	2		150-170	60-80
Dortový korpus z třeného těsta	Dortová forma	3		160-180	20-30
Ovocný nebo tvarohový koláč z křehkého těsta	Dortová forma Ø 26 cm	2		170-190	55-80
Francouzský koláč (tarte)	Forma na tarte	1		200-240	25-50
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 plech

Pokrm	Příslušenství/Nádoby	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
Třený koláč s náplní	Pečičí plech	3		160-180	20-45
Třený koláč, 2 úrovně	Univerzální plech + pečičí plech	3+1		140-160	30-55
Koláč z křehkého těsta se suchou náplní	Pečičí plech	2		170-190	30-45
Koláč z křehkého těsta se suchou náplní, 2 úrovně	Univerzální plech + pečičí plech	3+1		160-170	35-45
Koláč z křehkého těsta se šťavnatou náplní	Univerzální plech	2		160-180	55-95
Kynutý koláč se suchou náplní	Pečičí plech	3		160-180	15-20
Kynutý koláč se suchou náplní, 2 úrovně	Univerzální plech + pečičí 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 + pečičí plech	3+1		150-170	40-65
Kynutý cop, kynutý věnec	Pečičí plech	2		160-170	35-40
Piškotová roláda	Pečičí 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 v °C	Doba úpravy v min.
Muffiny	Plech na muffiny	2		170-190	20-40
Muffiny, 2 úrovně	Plechky 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

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










### Cukroví

Pokrm	Příslušenství/Nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
Stříkané pečivo	Pečicí plech	3		140-150**	25-40
Stříkané pečivo, 2 úrovně	Univerzální plech + pečicí plech	3+1		140-150**	25-35
Stříkané pečivo, 3 úrovně	Pečicí plechy+ 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 plechy + 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 plechy+ univerzální plech	5+3+1		90-110	30-40

\* předehřejte

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

### Chléb a housky

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

\* předehřejte

**Pizza, quiche a pikantní koláče**

Pokrm	Příslušenství/Nádobí	Úroveň ukládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
Pizza, čerstvá	Pečicí plech	3	☉	190-210	20-30
Pizza, čerstvá, 2 úrovně	Univerzální plech + pečicí plech	3+1	☉	190-210	30-40
Pizza, čerstvá, tenký korpus	Plech na pizzu	2	☉	250-270*	25-35
Pizza, chlazená	Rošt	3	☉	170-190	15-20
Pizza, mražená, tenký korpus 1 ks	Rošt	2	☉	190-210	15-20
Pizza, mražená, tenký korpus 2 ks	Univerzální plech + rošt	3+1	☉	190-210	20-25
Pizza, mražená, silný korpus 1 ks	Rošt	3	☉	180-200	20-25
Pizza, mražená, 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 tarte	2	☉	190-210	25-35
Pirohy	Forma na nákyp	2	☉	170-190	65-75
Empanada (španělský pokrm)	Univerzální plech	3	☉	180-190	30-40
Turecký Borek (Burek)	Univerzální plech	1	☐	180-200	40-50

\* přehřejte

**Tipy na pečení**





Chtěli byste zjistit, zda je koláč propečený.	Zapichněte dřevěnou špejli do místa, kde je koláč nejvyšší. Pokud se těsto již nelepí na špejli, je koláč hotový.
Koláč nevykynul.	Příště použijte méně tekutiny. Nebo nastavte o 10 °C nižší teplotu a prodlužte dobu pečení. Zohledněte použité suroviny a pokyny v receptu.
Koláč vyběhl uprostřed do výšky, ale na okrajích je nižší.	Vymažte jen dno rozevírací formy. Po upečení pečivo opatrně uvolněte nožem.
Ovocná šťáva z koláče přetéká.	Příště použijte hlubší univerzální plech.
Drobné pečivo se při pečení slepuje.	Jednotlivé 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.
Koláč je vysušený.	Nastavte o 10 °C vyšší teplotu a zkrátte dobu pečení.
Koláč je celkově příliš světlý.	Pokud jste zvolili správnou úroveň vložení a správné příslušenství, v případě potřeby zvýšte teplotu nebo prodlužte dobu pečení.
Koláč je zeshora příliš světlý, ale zespoda příliš tmavý.	Příště ho zasuňte o jednu úroveň výš.
Koláč je zeshora příliš světlý, ale zespoda příliš tmavý.	Příště ho zasuňte o jednu úroveň níže. Zvolte nižší teplotu a prodlužte dobu pečení.
Koláč upečený ve formě je vzadu příliš tmavý.	Nestavte formu až k zadní stěně, ale doprostřed pečicího prostoru.
Koláč je celkově příliš tmavý.	Příště zvolte nižší teplotu a prodlužte dobu pečení.
Pečivo zhnědlo nerovnoměrně.	Zvolte o něco nižší teplotu. Také pečicí papír, který přesahuje formu, může ovlivňovat cirkulaci vzduchu. Papír vždy upravte na správnou volikost. Dbejte na to, aby forma nebyla umístěna úplně u zadní stěny trouby. Při pečení drobného pečiva by jednotlivé kousky měly mít stejnou velikost a tloušťku.
Pečivo jste pekli na více úrovních. Na horním plechu je pečivo tmavší než na dolním.	Při pečení na více úrovních používejte vždy horký vzduch. Ačkoliv je možné péct více plechů současně, nemusí být všechny plechy hotové ve stejný okamžik.
Koláč vypadá dobře, ale uvnitř není propečený.	Pečte déle při nižší teplotě a přidávejte méně tekutiny. U koláčů se šťavnatou náplní nejprve předpečte korpus. Posypte ho posekanými mandlemi nebo strouhankou a teprve poté přidejte horní šťavnatou vrstvu.
Koláč nejde vyklopit z formy.	Po upečení nechejte koláč na 5 až 10 minut vychladnout. Pokud ani poté nejde z formy vyklopit, uvolněte ho opatrně pomocí nože. Otočte formu znovu dnem vzhůru a několikrát ji otřete vlhkým studeným hadříkem. Při dalším použití formu vytřete tukem a vysypte strouhankou.

## Nákypy a gratinované pokrmy

Váš spotřebič je vybaven četnými druhy ohřevu pro přípravu nákypu. V tabulkách nastavení najdete optimální nastavení pro mnoho pokrmů.

Propečení nákypu závisí na velikosti nádoby a výšce nákypu.

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

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

## Drůbež, maso a ryby

Váš spotřebič je vybavenými druhy ohřevu pro přípravu drůbeže, masa a ryb. V tabulce nastavení najdete optimální nastavení pro přípravu mnoha pokrmů.

### Pečení na roštu

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

Zasuňte univerzální vysoký plech s složeným roštem do uvedené úrovně vložení. Dbejte na to, aby rošt správně přilhal na univerzální plech. → "Příslušenství" na straně 10

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

### Pečení v nádobě

**⚠ Varování – Nebezpečí poranění vlivem prasklého skla!**

Horké skleněné nádoby odkládejte na suchý podklad. Pokud je podklad mokrá nebo studený, může sklo prasknout.

**⚠ Varování – Nebezpečí opaření!**

Při odklopení víka po pečení může unikat ven velmi horká pára. Zdvihněte víko vzadu, aby mohla pára unikat směrem od těla.

Používejte pouze nádoby, které je vhodné do pečicí trouby. Nejvhodnější je nádoby ze skla. Vyzkoušejte, zda se nádoby vejde do pečicího prostoru.

Lesklé pečicí nádoby z ušlechtilé oceli nebo hliníku odrážejí teplo jako zrcadlo, a proto nejsou příliš vhodné. Drůbež, maso a ryby se v nich pečou pomaleji a méně zezlátanou. Použijte vyšší teplotu a/ nebo delší dobu pečení.

Dbejte údajů od výrobce nádobí.

Vždy používejte uvedené úrovně vkládání.

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

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

Současnou přípravou více pokrmů můžete ušetřit až 45 procent energie. Formy postavte do pečicího prostoru vedle sebe nebo nad sebe.

### Odkryté nádoby

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

### Zakryté nádoby

Při pečení v zakryté nádobě zůstane pečicí prostor podstatně čistší. Dbejte na to, aby víko velikostí odpovídalo dané nádobě a dobře doléhalo. Nádoby postavte na rošt.

I v uzavřené nádobě lze drůbež, maso a ryby upéct dokrupava. Za tímto účelem použijte skleněné víko a nastavte vyšší teplotu.

### Grilování

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

Položte pečení na rošt. Dodatečně zasuňte univerzální plech zkosením směrem ke dvířkům spotřebiče alepsouň jednu úroveň vkládání pod rošt. Odkapávající tuk se zachytí.

Grilujte pokud možno stejné kousky masa s podobnou tloušťkou a hmotností. Tak zezlátanou rovnoměrně a zůstanou hezky šťavnaté. Kousky pokrmu určité ke grilování položte přímo na rošt.

Kousky obračejte pomocí grilovacích kleští. Pokud do masa pichnete vidličkou, ztratí šťávu a bude vysušené.

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

### Upozornění

- Topné těleso se neustále zapíná a vypíná, tento jev je normální. Jak často k tomu dochází, závisí na nastaveném stupni grilování.
- Během grilování může vznikat kouř.



## Teplotní sonda

Podle vybavení vašeho spotřebiče máte k dispozici teplotní sondu. Pomocí teplotní sondy můžete pokrmy připravovat při přesné teplotě. Přečtete si důležité pokyny k použití teplotní sondy v příslušné kapitole. Jsou v ní uvedeny informace k zapojení teplotní sondy, možné druhy ohřevů a další informace. → "Teplotní sonda" na straně 16

## Doporučená nastavení

Hodnoty nastavení platí pro zasunutí drůbeže bez drobbů, masa nebo ryb připravených k pečení s teplotou z chladničky do studeného pečicího prostoru. V tabulce najdete údaje pro drůbež, maso a ryby s navrženou hmotností. Pokud připravujete drůbež, maso nebo ryby s větší hmotností, než jaká je v tabulce uvedena, nastavte v každém případě nižší teplotu. Při pečení více kusů se při určování doby pečení řiďte podle hmotnosti nejtěžšího kusu. Jednotlivé kousky masa by měly být přibližně stejně velké.

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

Po ½ až ¾ doby pečení drůbež, maso nebo ryby obraťte.

## Drůbež

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

U kachních prsou nařízněte kůži. Kachní prsa neobracejte.

Pokud obracíte drůbež, dbejte na to, aby byla dole nejprve prsní strana, resp. strana s kůží.

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

## Maso

Libové maso potřete dle chuti tukem nebo proložte plátky slaniny.

## Drůbež

Pokrm	Příslušenství/Nádoby	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
Kuře, 1,3 kg	Rošt	2		200-220	60-70
Kuřecí kousky, po 250 g	Rošt	3		220-230	30-35
Kuřecí kousky, nugety, mražené	Univerzální plech	3		190-210	20-25
Kachna, 2 kg	Rošt	2		180-200	90-110
Kachní prsa, středně propečená, po 300 g	Rošt	3		210-230	35-40
				3	3-5
Husa, 3 kg	Rošt	2		140 160	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

\* předehejte 5 min

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

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

Když je pečeně hotová, měla by ještě 10 minut po upečení odpočívat ve vypnuté a zavřené troubě. Štáva se tak lépe rozprostře. Případně pečení zabalte do alobalu. Doba uvedená v tabulce nezahrnuje dobu pro "odpočinek" masa.

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

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

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

Vzdálenost mezi masem a víkem 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 zakryté do výšky 1–2 cm.

## Ryby

Celou rybu není třeba obracet. Zasuňte celou rybu hřbetem nahoru do pečicího prostoru. Nakrojená brambora nebo malá tepelně odolná nádoba v břiše ryby dodává stabilitu.

Zda je ryba hotová poznáte tak, že lze hřbetní ploutev snadno uvolnit.

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

## Maso

Pokrm	Příslušenství/Nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Kroky	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
Vepřová pečeně bez kůže, např. krkoviče, 1,5 kg	Otevřená nádoba	2		-	160-170	150-160
Vepřová pečeně s kůží, např. plec, 2 kg	Otevřená nádoba	2		-	180-190	160-180
Vepřová pečeně, 1,5 kg	Otevřená nádoba	2		-	190-200	100-110***
Vepřový steak, silný 2 cm	Rošt	4		-	3	20-25**
Hovězí svíčková, medium, 1 kg	Otevřená nádoba	3		-	210-220	40-50**
Hovězí dušená pečeně, 1,5 kg	Otevřená nádoba	2		-	200-220	140-160
Roastbeef, medium, 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, medium, 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 klobásky	Rošt	3		-	3	15-20
Sekaná, 1 kg	Otevřená nádoba	2		-	170-180	65-75

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

## Ryby

Pokrm	Příslušenství/Nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
Ryba, grilovaná, celá 300 g, např. pstruh	Rošt	2		160-180	20-30
Ryba, grilovaná, celá 1,5 kg, např. losos	Rošt	2		170-190	30-40
Rybí filety, podkova, grilované, silné 2–3 cm	Rošt	4		3	12-22**
Rybí filet, dušený, přírodní, silný 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

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

## Tipy pro pečení, dušení a grilování

Pečicí prostor je silně znečištěn.	Připravujte pečení v uzavřené nádobě na vyšší teplotu 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 křusta místy spálená a/nebo je pečeně vysušená.	Zkontrolujte úroveň vložení příslušenství a teplotu. Příště zvolte nižší teplotu a v případě potřeby zkrátte dobu pečení.
Křusta je příliš slabá.	Zvyšte teplotu nebo po dokončení doby pečení krátce zapněte gril.
Pečeně vypadá dobře, ale šťáva je spálená.	Příště zvolte menší nádobu na pečení a v případě potřeby přilijte více tekutiny.
Pečeně vypadá dobře, ale šťáva je příliš světlá a vodnatá.	Příště zvolte větší nádobu na pečení a v případě potřeby přilijte méně tekutiny.
Maso se při dušení připaluje.	Nádoba na pečení a víko musí mít správnou velikost a musí doléhat. Snižte teplotu a během dušení přilévejte tekutinu.
Grilovaný pokrm je vysušený.	Maso osolte až po grilování. Sůl vytahuje z masa vodu. Při obrácení do grilovaného pokrmu nepíchejte. Používejte kleště na grilování.

## Zelenina a přílohy

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

Dbejte pokynů uvedených v tabulce.

Pokrm	Příslušenství/Nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
Grilovaná zelenina	Univerzální plech	5		3	10-15
Pečené brambory, půlené	Univerzální plech	3		160-180	45-60
Produkty 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

Pomocí vašeho spotřebiči můžete snadno připravit soufflé a jogurt.

### Soufflé

Soufflé můžete připravovat také ve vodní lázni na univerzálním plechu. Univerzální plech zasuněte do úrovně 2.

### Jogurt

Vyjměte z pečicího prostoru příslušenství a rošty. Pečicí prostor musí být prázdný.

1. l mléka (3,5 % tuku) svařte na varné zóně na 90 °C a poté nechte vychladnout na 40 °C. Pokud použijete trvanlivé mléko, stačí ho zahřát na 40 °C.
2. Vmíchejte 150 g jogurtu vychlazeného z chladničky.
3. Směs naplňte do šálků nebo malých sklenic a zakryjte potravinovou fólií.
4. Šálky nebo sklenice vložte do pečicího prostoru a pokračujte dle pokynů uvedených v tabulce.
5. Až bude jogurt hotový, nechte ho vychladnout v chladničce.

Pokrm	Příslušenství/Nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba úpravy
Jogurt	Formy na jednotlivé porce	Dno pečicího prostoru		-*	8-9h
Soufflé v jednotlivých porcích	Formy na jednotlivé porce	2		160-180	35-45

\* Nahřejte pomocí na 100 °C.

## Akrylamid v potravinách

Akrylamid vzniká především u obilných a bramborových produktů, které jsou zahřívány na vysokou teplotu.

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

### Tipy pro přípravu pokrmů s nízkým obsahem akrylamidu

Všeobecně	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Používejte co nejkratší doby pečení.</li> <li>■ Pokrmy příliš nepřipekujte, měly by být zlatožluté.</li> <li>■ Pokrmy ve větších a silnějších kouscích obsahují méně akrylamidu.</li> </ul>
Pečení	Pomocí horního/dolního ohřevu max. 200 °C. Pomocí horkého vzduchu max. 180 °C.
Cukroví	Pomocí horního/dolního ohřevu max. 190 °C. Pomocí horkého vzduchu max. 170 °C. Vejce nebo vaječný žloutek omezují tvorbu akrylamidu.
Hranolky pečené v troubě	Hranolky rozložte na plech rovnoměrně a v jedné vrstvě. Na jednom plechu pečte minimálně 400-600g, aby se hranolky nevsušily a nebyly příliš křupavé.

## Sušení

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

Sušte pouze nezavadné ovoce, zeleninu a bylinky a důkladně je před sušením umyjte. Na rošt položte pečicí nebo pergamenový papír. Nechte ovoce řádně okapat a osušte ho.

Ovoce nakrájejte na stejně velké kousky nebo tenké plátky. Neoloupané ovoce položte na rošt rozříznutou

stranou nahoru. Dbejte na to, aby se ovoce ani houby na roštu nepřekrývaly.

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

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

Pro sušení použijte následující úrovně pro vkládání příslušenství:

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

Šťavnaté ovoce a zeleninu několikrát obraťte. Ihned po usušení je sundejte z papíru.

V tabulce jsou uvedeny hodnoty pro sušení různých druhů potravin. Teplota a doba sušení závisí na druhu, vlhkosti, zralosti a tloušťce sušených potravin. Čím déle potraviny sušíte, tím budou lépe konzervované.

Čím tenčí kousky nakrájíte, tím rychleji budou potraviny usušené a zůstanou aromatictější. Proto je v tabulkách uvedeno vždy přibližné nastavení.

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

Zelenina, ovoce a bylinky	Příslušenství	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba úpravy v hod.
Jádrové ovoce (plátky jablek, silné 3 mm, na rošt 200 g)	1-2 rošty	☉	80	4-8
Kořenová zelenina (mrkev), nastrouhaná, 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

Váš spotřebič je vhodný i pro zavařování ovoce a zeleniny.

### **⚠ Varování – Nebezpečí poranění!**

Při nesprávném zavaření mohou zavařovací sklenice prasknout. Dodržujte pokyny k zavařování.

### Sklenice

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

Společně zavařujte 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 nebo vyšší sklenice. Víčka by mohla prasknout.

Zavařovací sklenice se nesmí při zavařování v troubě dotýkat.

### Příprava ovoce a zeleniny

Používejte pouze nezavadlé ovoce a zeleninu. Důkladně je omyjte.

Ovoce, popř. 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 cukernatým roztokem bez pěny (cca 400 ml na litrovou sklenici). Na litr vody:

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

Zelenina: Zeleninu v zavařovacích sklenicích zalijte horkou svařenou vodou.

Okraje sklenic otřete, musí být čisté. Na každou sklenici nasadte navlhčenou zavařovací gumu a víčko. Sklenice uzavřete pomocí svorek. Postavte sklenice do univerzálního plechu tak, aby se vzájemně 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 začnou všechny sklenice pění, troubu vypněte a sklenice vyndejte až po uvedené době ohřevu.

Zelenina: Po určité době začnou v krátkých intervalech stoupat vzhůru bublinky. Jakmile začnou všechny sklenice pění, snižte teplotu na 120 °C a sklenice nechte i nadále pění v uzavřeném pečícím prostoru. Po uplynutí této doby spotřebič vypněte a sklenice vyndejte až po uvedené době ohřevu, viz tabulka.

Po zavaření vyjměte sklenice z pečícího prostoru a postavte je na čistou utěrku. Horké sklenice nestavte na studenou nebo mokrou podložku, mohly by prasknout. Zavařovací sklenice zakryjte, aby byly chráněné před průvanem. Svorky odstraňte až po vychladnutí sklenic.

V tabulce jsou uvedeny doporučené orientační hodnoty pro zavařování ovoce a zeleniny. Mohou být ovlivněny pokojovou teplotou, počtem sklenic, množstvím, teplotou a kvalitou zavařované potraviny. Údaje se vztahují na jednolitrové oblé sklenice. Předtím, než spotřebič přepnete nebo vypnete, zkontrolujte, zda sklenice pění. Pění začne cca po 30–60 minutách.

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

## Kynutí těsta

Těsto vykne výrazně rychleji než při pokojové teplotě a nevysuší se. Tento druh provozu spouštějte pouze při zcela studeném pečicím prostoru.

Těsto nechte vykynout vždy dvakrát. Řiďte se údaji v tabulkách nastavení pro 1. a 2. kynutí (kynutí těsta a kynutí pečiva).





### Kynutí těsta

Při kynutí těsta nalijte na dno pečicího prostoru 200 ml vody.

### Pozor!

#### Nebezpečí poškození povrchu:

- Nikdy nelijte vodu do horkého pečicího prostoru. Změnou teploty mohou vzniknout poškození smaltovaného povrchu.
- Nepoužívejte destilovanou vodu. Používejte jen vodu z vodovodu.

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

\* Nahřejte pomocí  na 50 °C.




## Rozmrazování

Vhodné k rozmrazování hluboce zmrazeného ovoce, zeleniny a pečiva. Drůbež, maso a ryby je nejlepší nechat rozmrazit v chladničce. Není vhodné pro krémové a šlehačkové dorty.

K rozmrazování použijte následující úrovně vkládání:

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

Údaje v tabulce jsou pouze orientační. 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/Nádobi	Výška vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °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 kondenzátu a nemusíte pečicí prostor utírat.

Hotové pokrmy neudržujte teplé déle než dvě hodiny. Dávejte pozor na to, že některé pokrmy se během udržování teploty ještě dodělávají. Pokrmy případně přiklopte.

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

Během kynutí neotevírejte dvířka spotřebiče, protože by jinak unikala vlhkost. Těsto nepřikrývejte.

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

### Kynutí pečiva

Vložte pečivo do úrovně vložení uvedená v tabulce.

Pokud chcete pečicí prostor předehřát, nechte pečivo vykynout mimo spotřebič na teplém místě.

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

**Tip:** Potraviny zmrazené po jednotlivých porcích nebo ve slabé plošce rozmraznou rychleji než potraviny vcelku.

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

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

Rozmrazené pokrmy nechte ještě 10 až 30 minut pro vyrovnání teploty odstát ve vypnuté troubě.

## Zkušební pokrmy

Tyto tabulky byly zhotoveny pro zkušební instituce, s cílem usnadnit kontrolu našich spotřebičů. Podle EN 60350-1.

### Pečení

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

Úroveň pro vkládání příslušenství pro pečení na dvou úrovních:

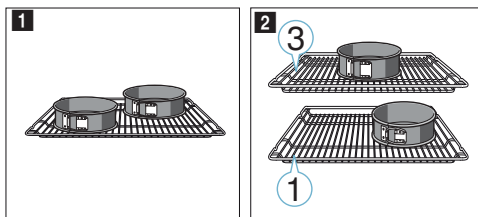
- Univerzální plech: úroveň 3
- Pečicí plech: úroveň 1
- Formy na roštu
- první rošt: úroveň 3
- druhý rošt: úroveň 1

Úroveň pro vkládání příslušenství na třech úrovních:

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

Pečení se dvěma rozevíracími formami:

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



### Upozornění

- Hodnoty nastavení platí pro zasunutí do studeného pečicího prostoru.
- Řiďte se pokyny k předehřátí v tabulkách. Hodnoty nastavení platí bez rychlého ohřevu.
- K pečení používejte nejprve nižší z uvedených teplot.

### Grilování

Dodatečně vložte univerzální plech. Bude se do něj zachycovat odkapávající tekutina a pečicí prostor zůstane čistý.

### Pečení

Pokrm	Příslušenství/Nádoby	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
Stříkané pečivo	Pečicí plech	3	☐	140-150*	25-40
Stříkané pečivo	Pečicí plech	3	☒	140-150*	20-30
Stříkané pečivo, 2 úrovně	Univerzální plech + pečicí plech	3+1	☒	140-150*	25-35
Stříkané pečivo, 3 úrovně	Pečicí 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 plechy + 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
Zakrýtvý jablečný koláč	2 černé kovové formy Ø 20 cm	2	☒	160-170	60-80
Zakrýtvý jablečný koláč	2 černé kovové formy Ø 20 cm	1	☐	190-210	70-80
Zakrýtvý jablečný koláč, 2 úrovně	2 černé kovové formy Ø 20 cm	3+1	☒	170-190	70-90

\* předehřejte 5 min, nepoužívejte funkci rychlého ohřevu

\*\* předehřejte, nepoužívejte funkci rychlého ohřevu

### Grilování

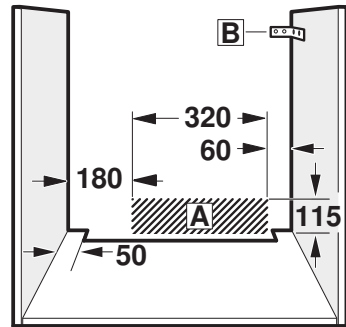
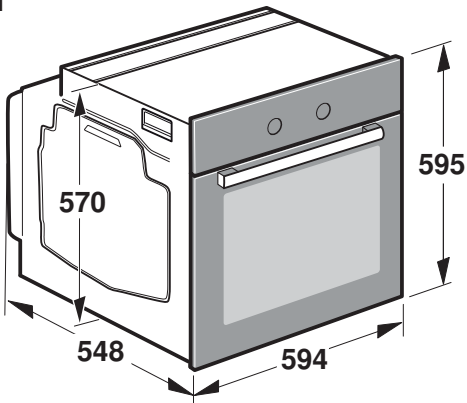
Pokrm	Příslušenství	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
Opékání toastů	Rošt	5	☐	3	0,5-1,5*
Hovězí burgery, 12 ks	Rošt	4	☐	3	25-30**

\* předehřejte 5 min, nepoužívejte funkci rychlého ohřevu

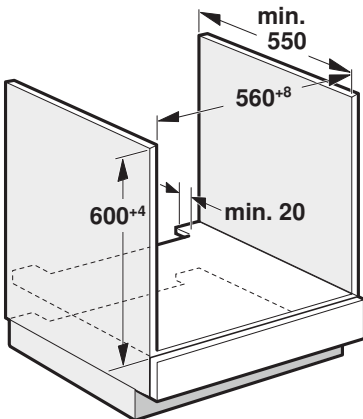
\*\* po 2/3 celkového času otočte



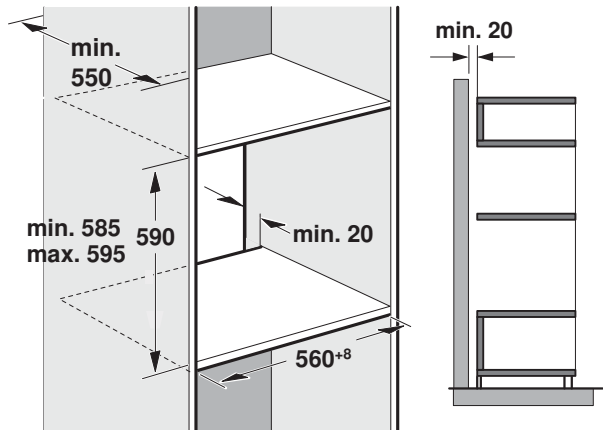
1



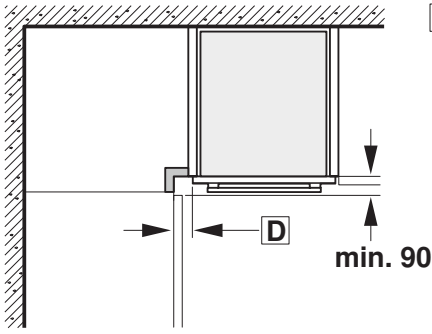
2



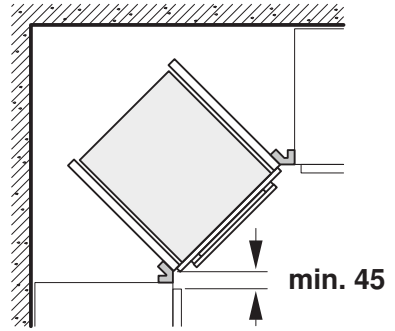
3



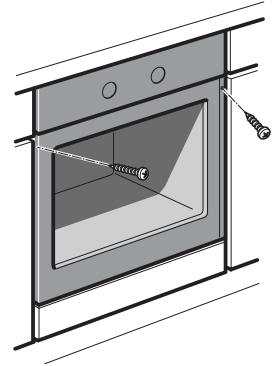
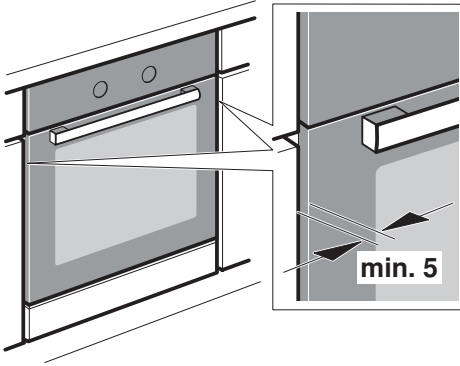
4



C



5





## Důležité pokyny - obrázek 1

- Pouze při odborné montáži dle montážního návodu je zaručena bezpečnost připojování. Za škody vzniklé v důsledku neodborné vestavby ručí montér.
- Spotřebič po vybalení zkontrolujte. V případě škod vzniklých při přepravě ho nezapojujte.
- Řiďte se montážními pokyny pro zabudování příslušenství.
- Z pečičího prostoru a dvířek před uvedením do provozu odstraňte obalový materiál a lepicí fólie.
- Vestavný nábytek musí být teplotně odolný do 90 °C, souseděcí čela nábytku do 70 °C.
- Spotřebič 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 pchranné rukavice. Části, které jsou během montáže přístupné, mohou mít ostré hrany.
- Přípojná krabice pro spotřebič se musí nacházet ve šrafované oblasti **A** nebo mimo oblast vestavby.
- Nepohyblivý nábytek připevňte 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 připevňte 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 obdržet u zákaznického servisu. V případě výměny smí být použit pouze originální kabel, který lze obdržet 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 pečičího vozíku se musí například demontovat dvířka.

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

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

Na postranních stěnách vestavné skříňky nesmí být připevněné tepelněizolační lišty.

### Demontáž

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

## Záruční podmínky

společnosti BSH domácí spotřebiče s.r.o.

### 1. Záruka

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

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

### 2. Pořizovací doklad a záruční list

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

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

### 3. Uplatnění záruky

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

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

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

Seznam autorizovaných servisů je k dispozici na [www.bosch-home.com/cz](http://www.bosch-home.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 součástky.

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

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

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

## 4. Neoprávněnost reklamace

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

- a) prokazatelně nesprávným užíváním výrobku (např. v rozporu s návodem, s pokyny uvedenými na obalu výrobku či v záručním listě, užíváním v rozporu s obecně známými pravidly užívání předmětného výrobku, provozem při nesprávném napájecím napětí, připojování na nedovolené zdroje proudu, užíváním zboží v nevhodných podmínkách – vlhko, prašnost, extrémní tvrdost vody apod.) anebo jiným nesprávným jednáním uživatele (např. neodbornou instalací či zapojením);
- b) prokazatelně nedovolenými zásahy do přístroje (konstrukční nebo jiná úprava, neodborná montáž), živelnou katastrofou nebo mechanickým poškozením výrobku;
- c) nese-li předložený záruční list zjevné známky provedených změn údajů nebo je-li na výrobku odlišné výrobní číslo od toho, jež je uvedeno v záručním listě;
- d) u estetických komponentů, nezajišťujících funkčnost výrobku z důvodu:
  - transportního poškození nebo přemístování (poškrábání, promáčknutí, praskliny, rozbitá skla a police apod.)
  - nefunkčních estetických komponentů jako jsou madla, skla, ovládací spínače apod., které jsou důsledkem běžného opotřebení
  - změny barvy plastových komponentů (jedná se o běžný 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 prodané náhradní díly výrobku je poskytována v délce 6 měsíců, a to za předpokladu jeho odborné instalace.

## 6. Pozáruční servis

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

## 7. Rozšířená záruka nad rámec zákona

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

## 8. Upozornění pro prodejce

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

## 9. Ochrana osobních údajů

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

## 10. Prohlášení o hygienické nezávadnosti výrobků

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

### Ujištění dovozce o vydání prohlášení o shodě

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

# B/S/H/

## **Kontakt na servis domácích spotřebičů BOSCH**

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

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

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

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

Aktuální informace o servisu naleznete na internetových stránkách **[www.bosch-home.com/cz](http://www.bosch-home.com/cz)**.  
Zde máte možnost sjednat opravu pomocí online formuláře.



# Rúra na pečenie **HBA3577S0**



**BOSCH**

[sk] Návod na použitie



# Obsah

 Použitie podľa určenia . . . . .	4	 Čistenie . . . . .	19
 Dôležité bezpečnostné pokyny . . . . .	4	Vhodné čistiace prostriedky . . . . .	19
Všeobecné pokyny . . . . .	4	Plochy priestoru na pečenie . . . . .	20
Halogénové svetlo . . . . .	5	Udržiavanie spotrebiča v čistote . . . . .	20
Teplotná sonda . . . . .	5	 Funkcia čistenia . . . . .	20
Funkcia čistenia . . . . .	5	Odporúčania na čistenie . . . . .	20
 Príčiny poškodenia . . . . .	6	Pred funkciou čistenia . . . . .	20
Všeobecné pokyny . . . . .	6	Nastavenie funkcie čistenia . . . . .	21
 Ochrana životného prostredia . . . . .	6	Po funkcii čistenia . . . . .	21
Tipy na úsporu energie . . . . .	6	 Závesné rošty . . . . .	21
Ekologická likvidácia spotrebiča . . . . .	7	Vysadenie a nasadenie závesných roštov . . . . .	21
 Zoznámenie sa so spotrebičom . . . . .	8	Vysadenie a nasadenie teleskopických výsuvov . . . . .	22
Ovládací panel . . . . .	8	 Dvierka spotrebiča . . . . .	23
Tlačidlá a displej . . . . .	8	Vysadenie a nasadenie skla dvierok . . . . .	23
Druhy ohrevu a funkcie . . . . .	9	 Čo robiť v prípade poruchy? . . . . .	25
Teplota . . . . .	9	Odstránenie drobných závad svojpomocne . . . . .	25
Funkcie priestoru na pečenie . . . . .	10	Výmena osvetlenia v priestore na pečenie . . . . .	25
 Príslušenstvo . . . . .	10	 Zákaznícky servis . . . . .	26
Základné príslušenstvo . . . . .	10	E-Nr. a FD . . . . .	26
Vkladanie príslušenstva . . . . .	10	 Programy . . . . .	26
Zvláštne príslušenstvo . . . . .	11	Riad . . . . .	26
 Pred prvým použitím . . . . .	12	Príprava pokrmov . . . . .	26
Prvé uvedenie do prevádzky . . . . .	12	Programy . . . . .	27
Čistenie priestoru na pečenie a príslušenstva . . . . .	12	Nastavenie programu . . . . .	27
 Obsluha spotrebiča . . . . .	13	 Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu . . . . .	28
Zapnutie a vypnutie spotrebiča . . . . .	13	Všeobecné pokyny . . . . .	28
Nastavenie druhu ohrevu a teploty . . . . .	13	Koláče a pečivo . . . . .	29
Rýchly ohrev . . . . .	13	Nákypy a gratinované pokrmy . . . . .	32
 Časové funkcie . . . . .	14	Hydina, mäso a ryby . . . . .	33
Nastavenie doby úpravy . . . . .	14	Zelenina a prílohy . . . . .	35
Nastavenie času ukončenia . . . . .	14	Dezerty . . . . .	36
Nastavenie minútky . . . . .	15	Akrylamid v potravinách . . . . .	36
Nastavenie hodín . . . . .	16	Sušenie . . . . .	36
 Teplotná sonda . . . . .	16	Zaváranie . . . . .	37
Druhy ohrevu . . . . .	16	Kysnutie cesta . . . . .	38
Vsunutie teplotnej sondy do pečeného pokrmu . . . . .	16	Rozmrazovanie . . . . .	38
Nastavenie vnútornej teploty potravín . . . . .	17	Udržiavanie teploty . . . . .	38
Vnútorne teploty rôznych potravín . . . . .	17	Skúšobné pokrmy . . . . .	39
 Detská poistka . . . . .	18	<hr/>	
Aktivácia a deaktivácia . . . . .	18	Ďalšie informácie o výrobkoch, príslušenstve, náhradných dieloch a servise nájdete na internetu na: <a href="http://www.bosch-home.com/sk">www.bosch-home.com/sk</a>	
 Základné nastavenia . . . . .	18		
Zoznam základného nastavenia . . . . .	18		
Zmena základného nastavenia . . . . .	18		

## Použitie podľa určenia

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## Dôležité bezpečnostné pokyny

### Všeobecné pokyny

#### Varovanie – Nebezpečenstvo požiaru!

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

#### Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

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

#### Varovanie – Nebezpečenstvo oparenia!

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



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

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

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

#### **⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo účinkov magnetizmu!**

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

## Halogénová žiarovka

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

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

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

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

## Teplotná sonda

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

Použitím nesprávnej teplotnej sondy sa môže poškodiť izolácia. Používajte len teplotnú sondu určenú pre tento spotrebič.

## Čistiaca funkcia

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

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

## Príčiny poškodenia

### Všeobecné pokyny

#### Pozor!

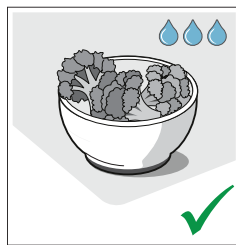
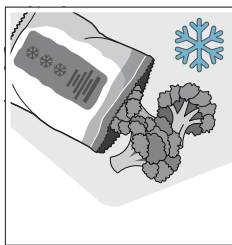
- Príslušenstvo, fólia, papier na pečenie alebo riad na dne priestoru na pečenie: Na dno priestoru na pečenie nepokladajte žiadne príslušenstvo. Dno priestoru na pečenie nevykladajte fóliou akéhokoľvek druhu alebo papierom na pečenie. Nepokladajte žiadny riad na dno priestoru na pečenie, ak je nastavená teplota vyššia ako 50 °C. Vzniká akumulácia tepla. Časy pečenia a vyprážania sa už viac nezohodujú a smalt sa poškodí.
- Alobal: Alobal v priestore na pečenie sa nesmie dostať do kontaktu so sklom dvierok. Na skle dvierok môžu vzniknúť trvalé sfarbenia.
- Voda v horúcom priestore na pečenie: Nikdy nelejte vodu do horúceho priestoru **na pečenie**. Vzniká vodná para. Zmenou teploty sa môže poškodiť smalt.
- Vlhkosť vo priestore na pečenie: Vlhkosť v priestore na pečenie trvajúci dlhší čas môže viesť ku korózii. Po použití nechajte priestor na pečenie vyschnúť. V zatvorenom priestore na pečenie neuchovávajú dlhší čas žiadne vlhké potraviny. V priestore na pečenie neuchovávajú potraviny.
- Vychladnutie pri otvorených dvierkach: Po prevádzke s vysokou teplotou nechajte priestor na pečenie vychladnúť len zatvorený. Do dvierok spotrebiča nič neprivrite. Aj keď sú dvierka len pootvorené, susediaci nábytok sa môže časom poškodiť. Po prevádzke s vysokou vlhkosťou nechajte priestor na pečenie vyschnúť otvorený.
- Ovocná šťava: Plech na pečenie pri štavatých ovocných koláčoch nepokladajte veľkým množstvom ovocia. Ovocná šťava, ktorá preteká z plechu na pečenie spôsobí flaky, ktoré už nie je možné odstrániť. Ak je to možné, použite hlbší univerzálny plech.
- Silno znečistené tesnenie: 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 19
- Dvierka spotrebiča ako sedacia alebo odkladacia plocha: Nikdy na dvierka spotrebiča nič nepokladajte alebo na ne nič nevesajte. Na dvierka spotrebiča neodkladajte riad alebo príslušenstvo.
- Vložte príslušenstvo: Podľa druhu spotrebiča môže príslušenstvo pri zatvorení dvierok spotrebiča poškríbať sklo na týchto dvierkach. Príslušenstvo vždy zasuňte do priestoru na pečenie až nadoraz.
- Preprava spotrebiča: Spotrebič nenoste alebo nedržte za madlo dvierok. Madlo dvierok neunesie váhu spotrebiča a môže sa zlomiť.

## Ochrana životného prostredia

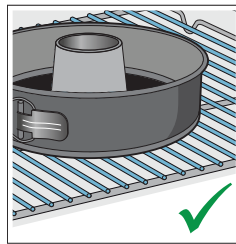
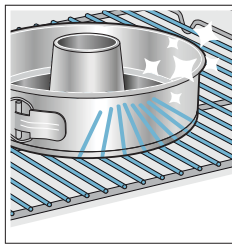
Váš nový spotrebič je mimoriadne energeticky účinný. Nájdete tu tipy, ako s vaším spotrebičom ušetriť ešte viac energie a ako ho zlikvidovať s ohľadom na životné prostredie.

### Tipy na úsporu energie

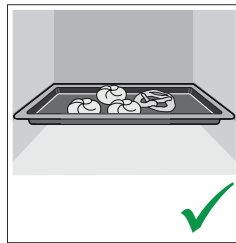
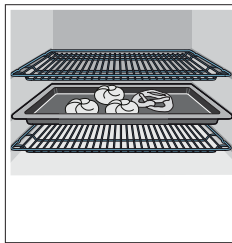
- Spotrebič zahrejte len vtedy, keď je to uvedené v recepte alebo v tabuľkách návodu na použitie.
- Nechajte zmrazené potraviny roztopiť predtým, ako ich vložíte do priestoru na pečenie.



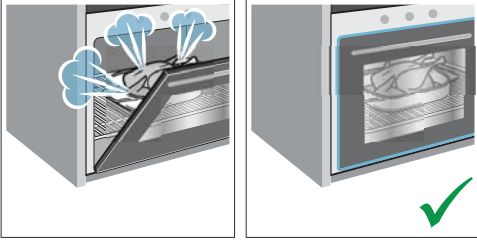
- Používajte tmavé, načierno lakované alebo smaltované formy na pečenie. Veľmi dobre zachytávajú teplo.



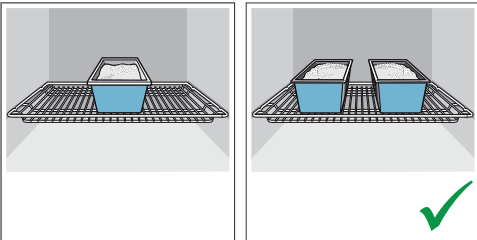
- Odstráňte nepotrebné príslušenstvo z priestoru na pečenie.



- Dvierka spotrebiča otvárajte počas prevádzky podľa možnosti čo najriedkavejšie.



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



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

## Ekologická likvidácia spotrebiča

Obal zlikvidujte v súlade s ochranou životného prostredia.



Tento spotrebič je v súlade s európskou smernicou 2012/19/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.

## Zoznámene sa so spotrebičom

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

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



### 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 druh ohrevu alebo iné funkcie.

Otočným voličom môžete otáčať od nulového nastavenia doľava alebo doprava.

### 3 Volič teploty

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







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

## 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	Význam
	Časové funkcie	Je možné zvoliť si hodiny  (Doba úpravy  , Minútka  , Čas ukončenia  jemným stláčaním.
-	Minus	Zníženie nastavených hodnôt.
+	Plus	Zvýšenie nastavených hodnôt.
kg	Hmotnosť	Voľba hmotnosti u programov.
	Detská poistka	Blokovanie a odblokovanie funkcií rúry na pečenie na ovládacom paneli.

### Displej








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

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

## Druhy ohrevu a funkcie





S otočným vlničkom si nastavíte druh ohrevu alebo inú funkciu.

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

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

## Ďalšie funkcie

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

Funkcia	Použitie
 Rýchly ohrev	Rýchlo predhriať priestor <b>na pečenie</b> , bez prípravy.
 Osvetlenie priestoru <b>na pečenie</b>	Zapnúť osvetlenie priestoru <b>na pečenie</b> bez funkcie. Uľahčí vám napríklad čistenie priestoru <b>na pečenie</b> .
 Programy	Pre veľa <b>pokrmov</b> (jedál) sú už v spotrebiči naprogramované vhodné nastavené hodnoty. → "Programy" na strane 26
 Ecolýza	Čistiaca funkcia <b>ecolýza</b> čistí priestor na pečenie takmer sama. → "Funkcia čistenia" na strane 20

## Teplota



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

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

Poloha	Význam
●	Nulová poloha
50-275	Rozsah teplôt
1, 2, 3 alebo I, II, III	Stupne grilu

Spotrebič nezohrieva.

Nastaviteľná teplota v priestore na pečenie v °C.

Nastaviteľné stupne grilu, veľkopošný  a malopošný  (každý podľa druhu spotrebiča).

Stupeň 1 = slabý  
Stupeň 2 = stredný  
Stupeň 3 = silný

 Programy	Umiestnenie pre funkciu programu.
 EcoClean	Stupeň pre funkciu čistenia.

## Ukazovateľ teploty

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

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

Počas vyhrievacích fáz prevádzky klesá línia o jeden krok.



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

## Funkcie priestoru na pečenie

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

### Otvorenie dvierok spotrebiča

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

### Osvetlenie priestoru na pečenie

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

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

### Chladiaci ventilátor

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

### Pozor!

Vetráciu štrbinu nezakrývajte. Inak sa spotrebič prehreje.


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

## Príslušenstvo

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

### Základné príslušenstvo

V závislosti od typu spotrebiča môže byť dodané príslušenstvo rôzne.

	<p><b>Rošt</b> Na riad, na formy na koláče a nákypy. Na pečené mäso, grilované jedlá a hlboko zmrazené jedlá.</p>
	<p><b>Univerzálny plech</b> Na prípravu šľavnatých koláčov, pečiva, hlboko zmrazených jedál a veľkých kusov mäsa. Pri grilovaní priamo na rošte možno plech používať aj ako záchytnú nádobu na tuk.</p>
	<p><b>Teplotná sonda</b> Umožňuje pečenie pri presnej teplote. Opis použitia nájdete v príslušnej kapitole. → "Teplotná sonda" na strane 16</p>

Používajte len originálne príslušenstvo. Je špeciálne prispôbené vášmu spotrebiču.

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

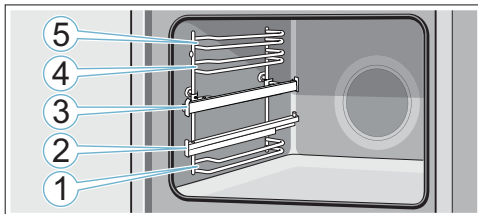
**Upozornenie:** Keď sa príslušenstvo rozhorúči, môže sa zdeformovať. Nemá to žiaden vplyv na funkciu. Keď znova vychladne, deformácia zmizne.

### 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 grilu.

Podľa typu spotrebiča je váš priestor na pečenie vybavený jedným alebo viacerými výsuvmi, príp. jedným alebo dvomi klipovými výsuvmi. Výsuvy sú pevne namontované a nedajú sa odobrať. Klipové výsuvy sa podľa potreby môžu upevniť na ešte voľných úrovniach.

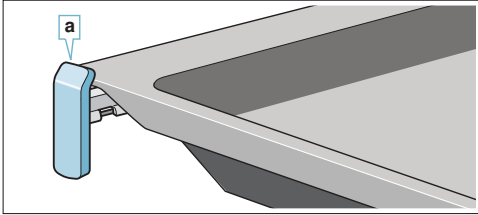


Príslušenstvo zasunúť vždy medzi obidve vodiace tyče danej úrovne vkladania.

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

Dbajte na to, aby príslušenstvo za prílohou **a** sedelo na teleskopických výsuvoch.

Príklad na obrázku: Univerzálny plech



Teleskopické výsuvy sa zaisťujú, keď sú celkom vytiahnuté. Príslušenstvo sa tak dá ľahko položiť. Teleskopické výsuvy odblokujete tak, že ich slabším tlakom posuniete naspäť do priestoru na pečenie.

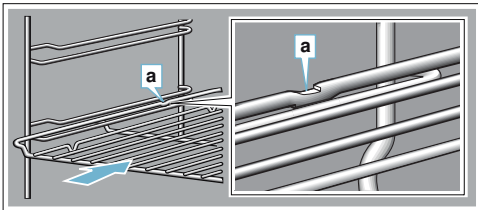
### Upozornenia

- Dávajte pozor, aby ste príslušenstvo vždy správne vkladali do priestoru na pečenie.
- Príslušenstvo vložte vždy úplne do priestoru na pečenie tak, aby sa nedotýkalo dveriek spotrebiča.
- Príslušenstvo, ktoré počas prevádzky nepotrebujete, vyberte z priestoru na pečenie.
- Pred čistením môžete vybrať závesné rošty z priestoru na pečenie. → *Strana 21*

### Funkcia zacvaknutia

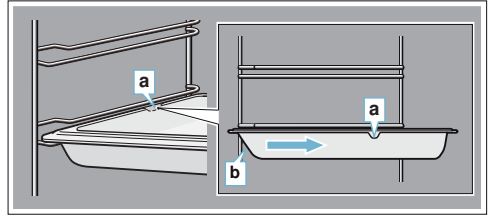
Príslušenstvo sa môže vytiahnuť približne až do polovice, kým sa nezaisťujú. Funkcia zacvaknutia zabráňuje prevráteniu príslušenstva pri vytiahnutí. Príslušenstvo sa musí správne vložiť do priestoru na pečenie, aby fungovala ochrana proti prevráteniu.

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



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

Príklad na obrázku: Univerzálny plech

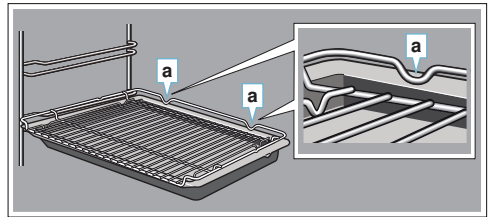


### Kombinovanie príslušenstva

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

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

Príklad na obrázku: Univerzálny plech



### Zvláštne príslušenstvo

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

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

**Upozornenie:** Nie každé osobitné príslušenstvo sa hodí ku každému spotrebiču. Uvedte pri kúpe vždy presné označenie (E-Nr.) vášho spotrebiča. → "*Zákaznícky servis*" na strane 26

### Zvláštne príslušenstvo

#### Rošt

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

#### Plech na pečenie

Na koláče na plechu a drobné pečivo.

#### Univerzálny plech

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

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

**Vkladací rošt**

Na mäso, hydinu a ryby.

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

**Univerzálny plech s neprílným povrchom**

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

Pečivo a mäso sa dajú ľahšie uvoľniť z univerzálneho plechu.

**Plech na pečenie s neprílným povrchom**

Na koláče na plechu a drobné pečivo.

Pečivo sa ľahšie uvoľní z plechu.

**Dva univerzálne plechy úzkeho tvaru**

Na prípravu šľavných koláčov, pečiva, zmrazených jedál.

Univerzálne plechy nepoužívajte so zacvakávacími výsuvmi a neumiestňujte ich na rošt.

**Profi-plech**

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

**Profi-plech s vkladacím roštom**

Na prípravu veľkých množstiev.

**Veko na profi-plech**

Pokrievka zmení profi-plech na profi-pekáč.

**Plech na pizzu**

Na pizzu a veľké okrúhle koláče.

**Grilovací plech**

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

**Kameň na pečenie**

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

Kameň na pečenie sa vždy musí predhriať na odporúčanú teplotu.

**Sklenený pekáč**

Na prípravu dusených jedál a nákyпов.

**Sklenená misa**

Na prípravu veľkých kusov mäsa, šľavných koláčov a nákyпов.

**Sklenená panvica**

Na nákyпы, zeleninové jedlá a pečivo.

**Výsuv s klipsou**

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

**Výsuvný systém, jednoduchý**

S vyťahovacími koľajničkami v úrovni 2 môžete prísľušenstvo vytiahnuť ďalej bez toho, že by sa preklopilo.

**Výsuvný systém, 2-násobný**

S vyťahovacími koľajničkami v úrovni 2 a 3 môžete prísľušenstvo vytiahnuť ďalej bez toho, že by sa preklopilo.

**Výsuvný systém, 3-násobný**

S vyťahovacími koľajničkami v úrovni 1, 2 a 3 môžete prísľušenstvo vytiahnuť ďalej bez toho, že by sa preklopilo.

**Pred prvým použitím**

Skôr ako začnete používať váš nový spotrebič, musíte ho nastaviť. Vyčistite priestor na pečenie a prísľušenstvo.

**Prvé uvedenie do prevádzky**

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

**Nastavenie času**

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

Čas začína pri 12:00 hod.

1. Tlačidlom – alebo + nastavte čas.

2. Na potvrdenie jemne stlačte tlačidlo ⏻.

Na displeji sa zobrazí aktuálny čas.

**Čistenie priestoru na pečenie a prísľušenstva**

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

**Čistenie rúry**

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

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

Uskutočnite uvedené nastavenia. Ako nastaviť druh ohrevu a teplotu sa dozviete v nasledujúcej kapitole. → "Obsluha spotrebiča" na strane 13

**Nastavenia**

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

Spotrebič vypnite po zadanej dobe.

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

**Čistenie prísľušenstva**

Prísľušenstvo 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 nastavíte spotrebič.

### Zapnutie a vypnutie spotrebiča

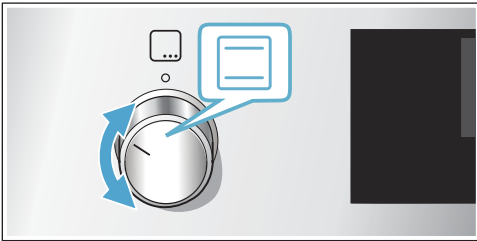
Otočný volič zapína a vypína spotrebič. Hneď, ako nastavíte polohu okrem nulovej, spotrebič sa zapne. Pre vypnutie spotrebiča nastavte otočný volič na nulu.

### Nastavenie druhu ohrevu a teploty

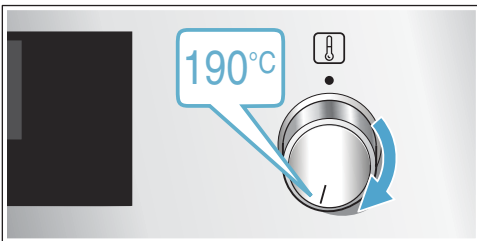
S voličom teploty a otočným voličom si nastavíte váš spotrebič veľmi jednoducho. Aký spôsob vyhrievania je pre ktoré jedlo optimálne, si pozrite v návode na použitie. → "Zoznámenie sa so spotrebičom" na strane 8

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

1. Otočným voličom nastavte druh ohrevu.



2. Voličom teploty nastavte teplotu alebo stupeň grilovania.



Po niekoľkých sekundách sa začne spotrebič ohrievať.

Keď je váš pokrm hotový, vypnite spotrebič, na ktorom nastavíte otočný volič do nulovej polohy.

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



### Zmena

Môžete druh ohrevu a teplotu kedykoľvek ktorýmkoľvek voličom meniť.

## Rýchly ohrev


Pomocou rýchleho ohrevu môžete skrátiť čas rozohrievania.

Vhodné druhy ohrevu sú:

-  3D horúci vzduch
-  Horný/dolný ohrev

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

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





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


Rúra na pečenie začne hriať.


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

## Časové funkcie

Váš spotrebič má rôzne časové funkcie.

Časová funkcia	Použitie
 Doba úpravy	Po uplynutí nastavenej doby úpravy spotrebič automaticky ukončí prevádzku.
 Čas ukončenia	Zadajte <b>dobu úpravy</b> a požadovaný čas ukončenia. Spotrebič sa automaticky zapne tak, aby sa prevádzka v požadovanom čase ukončila.
 Minútka	Minútka funguje ako klasická kuchynská minútka. Beží nezávisle od prevádzky a ostatných časových funkcií a neovplyvňuje tým spotrebič.
 Hodiny	Kým beží v popredí iná funkcia, ukáže vám spotrebič na displeji hodiny.

Najskôr po nastavení druhu ohrevu môžete dobu úpravy nastaviť stlačením tlačidla . Po nastavení doby úpravy nastavíte čas ukončenia. Minútku môžete kedykoľvek nastaviť.



Po uplynutí **doby úpravy** alebo času minútka zaznie signál. Signál môžete predčasne ukončiť jemným dotykom na tlačidlo .

**Upozornenie:** Dĺžku signálu môžete zmeniť v základných nastaveniach. → "Základné nastavenie" na strane 18



### Nastavenie doby úpravy

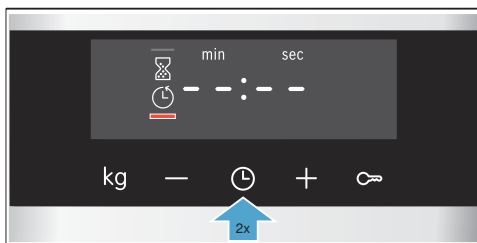
Na spotrebiči môžete nastaviť dobu úpravy vášho pokrmu. Vďaka tomu sa čas prípravy nežiadane neprekročí a vy nemusíte prerušiť iné činnosti, aby ste ukončili prevádzku.

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

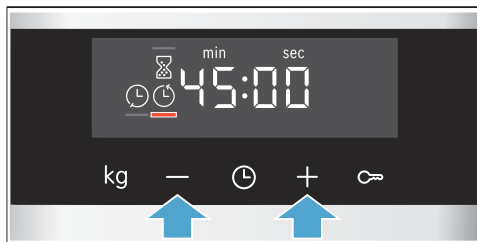
Vždy potom, ako stlačíte tlačidlo ako prvé, začne doba úpravy pri ďalšej nastavenej hodnote: 10 minút tlačidlom  a 30 minút tlačidlom .

Príklad na obrázku: Doba úpravy 45 minút.


1. Nastavte druh ohrevu a teplotu alebo stupeň.
2. Dvakrát stlačte tlačidlo . Na displeji sa zobrazí doba úpravy .



3. Dobu úpravy nastavte tlačidlom  alebo .




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

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



### Doba úpravy pokrmu uplynula


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

Hneď po ukončení signálu môžete obnoviť nastavenie stlačením tlačidla .

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


### Zmena a prerušenie

Dobu úpravy môžete kedykoľvek zmeniť tlačidlom  alebo . Zmena sa prevzme po niekoľkých sekundách.

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

### Vyvolanie časových funkcií

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

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

### Nastavenie času ukončenia




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

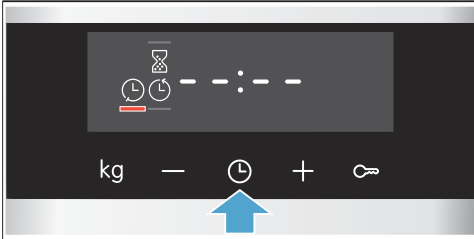
### Upozornenia

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

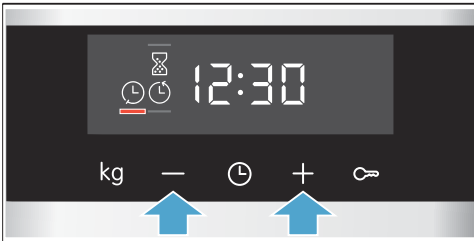
Koniec **doby úpravy** sa môže posunúť maximálne o 23 hodín a 59 minút.

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


1. Nastavte druh ohrevu a teplotu alebo stupeň.
2. Dvakrát jemne stlačte tlačidlo  a tlačidlom **-** alebo tlačidlom **+** nastavíte dobu úpravy.
3. Pre opakovanie stlačte jemne tlačidlo . Na displeji sa zobrazí konečný čas .



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



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

Pri niektorých spotrebičoch sa doba úpravy odmeriava na pozadí. Dobu úpravy môžete zistiť pomocou tlačidla .

### Zvolená doba uplynula

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

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

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


### Zmena a prerušenie

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

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

### Vyvolanie časových funkcií

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

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



### Nastavenie minútky

Minútka funguje paralelne s ostatnými nastaveniami. Môžete ju kedykoľvek nastaviť, aj vtedy, keď je spotrebič vypnutý. Má vlastný zvukový signál, takže budete počuť, či uplynul čas na minútke alebo doba úpravy.

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

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

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

1. Jemne stláčajte tlačidlo , až kým sa neobjaví symbol minútky .
2. Nastavte čas minútky pomocou tlačidla **-** alebo tlačidla **+**.

Po niekoľkých sekundách sa rúra spustí.

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

### Čas na minútke uplynul

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

Vypnite minútka 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.

### Vyvolanie časových funkcií


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

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

## Nastavenie hodín

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

Otočný volič musí byť v polohe na nule.

1. Stlačte tlačidlo .

Denný čas prestáva blikať.

2. Tlačidlom **-** alebo **+** nastavte denný čas.


Po niekoľkých sekundách sa nastavený čas prevezme.

**Upozornenie:** Aktuálny čas sa zobrazí na displeji.

→ "Základné nastavenie" na strane 18

## Zmena hodín

Čas môžete podľa požiadavky zmeniť na letný alebo zimný čas.

Na zapnutom spotrebiči stlačte tlačidlo , kým sa neukáže symbol času a tlačidlom **-** alebo tlačidlom **+** zmeňte čas.






## Teplotná sonda

Teplotná sonda vám umožňuje presný spôsob pečenia. Pri pečení meria presnú teplotu vo vnútri potraviny. Keď je dosiahnutá nastavená teplota, spotrebič sa automaticky vypne.

### Druhy ohrevu

Nie všetky druhy ohrevu sú vhodné na prevádzku s teplotnou sondou.

Vhodné druhy ohrevu sú:

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

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

### Teplota

Teplotná sonda meria teplotu vo vnútri potraviny v rozmedzí 30°C až 99°C. Želanú teplotu vnútri pokrmu nastavíte prostredníctvom displeja.

Teplota priestoru na pečenie bude taká ako je teplota nastavená voličom teploty. Aby sa teplotná sonda nepoškodila, nenastavujte vyššiu teplotu ako 250° C.

Nastavená teplota priestoru na pečenie musí byť minimálne o 10 °C vyššia ako nastavená teplota vnútri pokrmu.

### Zasunutie teplotnej sondy do pripravovaného pokrmu

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

Použite na to iba originálnu teplotnú sondu.

Dané príslušenstvo zakúpíte v zákazníckom servise.

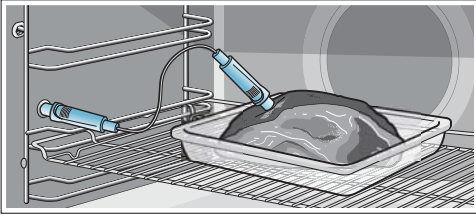
### Varovanie – Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!

Použitím nesprávnej teplotnej sondy sa môže poškodiť izolácia. Používajte len teplotnú sondu určenú pre tento spotrebič.

### Zasunutie

Vsuňte teplotnú sondu do mäsa na najhrubšom mieste. Dbajte na to, aby bol koniec hrotu približne v strede mäsa. Nesmie byť zasunutá v tuku a dotýkať sa riadu alebo kostí.

Položte mäso v nádobe najlepšie do stredu roštu.



### Pozor!

Kábel teplotnej sondy neprivrite. Aby sa teplotná sonda nepoškodila v dôsledku pôsobenia príliš veľkého tepla, musí byť vzdialenosť medzi ohrevným telesom grilu a teplotnou sondou niekoľko centimetrov. Mäso môže počas pečenia zväčšiť svoj objem.

### Otočenie pokrmu


Potravinu obráťte: Keď chcete potravinu obrátiť, nevyberajte teplotnú sondu. Po obrátení skontrolujte, či je teplotná sonda správne vsunutá v potravine.

Keď teplotnú sondu vyberiete počas prevádzky, všetky nastavenia sa zrušia a musíte vykonať nové nastavenia.

### Nastavenie vnútornej teploty

Predtým ako jedlo vložíte do priestoru na pečenie, vsuňte do mäsa teplotnú sondu.

Označenie pre vnútornú teplotu (stredú potraviny) je na displeji rozdvojené. Vľavo je aktuálna teplota v strede mäsa, vpravo je nastavená hodnota napr. 15 °C | 75 °C. Zobrazí sa aktuálny čas.

1. Teplotnú sondu vsuňte do zásuvky vľavo v priestore na pečenie.  
Kábel sa nesmie priviknúť!
2. Otočným voličom nastavte druh ohrevu.  
Na displeji sa zobrazí symbol  a rozsvieti sa oznámenie pre teplotu v strede mäsa.
3. Tlačidlom **-** alebo **+** nastavte teplotu stredu.  
Prednastavená hodnota u obidvoch tlačidiel je 60 °C.
4. Otočným voličom nastavte teplotu priestoru na pečenie.  
Nenastavujte teplotu vyššiu ako 250 °C.  
Po niekoľkých sekundách začne spotrebič ohrievať.

Po dosiahnutí nastavenej teploty v strede potraviny, zaznie zvukový signál. Spotrebič prestane hriať. Na displeji sa aktuálna teplota v strede potraviny rovná nastavenej teplote, napr. 75 °C | 75 °C.

Vypnite spotrebič, nastavte otočný volič na nulu. Vytiahnite teplotnú sondu zo zásuvky.

### Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

Priestor na pečenie, príslušenstvo a teplotná sonda sa zohrejú na vysokú teplotu. Horúce príslušenstvo a teplotnú sondu vyberte z priestoru na pečenie vždy chňapkou na hrnce.

### Zmena a prerušenie

Tlačidlom **-** alebo **+** môžete kedykoľvek zmeniť teplotu v strede potraviny. Po niekoľkých sekundách sa zmena nastaví.

Keď chcete teplotnú sondu zrušiť, vytiahnite ju zo zásuvky a z mäsa. Spotrebič ohrieva ďalej bez stredovej teploty.

Druh ohrevu a teplotu alebo stupeň grilovania môžete kedykoľvek zmeniť príslušným voličom. Nastavená teplota v strede potraviny je dosiahnutá.

### Vnútrotná teplota rôznych potravín

Nepoužívajte zmrazené potraviny. Údaje v tabuľke sú orientačné hodnoty. Závisia od kvality a vlastností potravín.

Obsiahle údaje o druhu ohrevu a teplote nájdete na konci návodu na používanie. → "Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu" na strane 28

Potravina	Vnútrotná teplota v °C
<b>Bravčové mäso</b>	
Bravčová krkovička	85-90
Bravčový rezeň, stredne prepečený	62-70
Bravčové karé, prepečené	72-80
<b>Hovädzie mäso</b>	
Hovädzia sviečkovica alebo anglický roastbeef	45-52
Hovädzie filé alebo roastbeef stredný	55-62
Hovädzia sviečkovica alebo anglický roastbeef, prepečený	65-75
<b>Teľacie mäso</b>	
Teľacie pečené alebo lopatka, chudé	75-80
Teľacie pečené, pliecko	75-80
Teľacia noha	85-90
<b>Jahňacie mäso</b>	
Jahňacie stehno, stredne prepečené	60-65
Jahňacie stehno, prepečené	70-80
Jahňací chrbát, stredne prepečený	55-60

## Detská poistka


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

### Upozornenia


- Či necháte alebo nenecháte nastavenú detskú poistku, môžete meniť základných nastaveniach. → "Základné nastavenia" na strane 18
- Pripojený varný panel detská poistka rúry nijako neovplyvní.
- 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 symbol. 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 stláčajte tlačidlo  cca 4 sekundy, kým sa nezobrazí na displeji príslušný symbol.

## Základné nastavenia

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

### Zoznam základných nastavení

Podľa výbavy vášho spotrebiča nie sú dostupné všetky základné nastavenia.










Základné nastavenie	Výber
 Ukazovateľ hodín	 Skrytie ukazovateľa času  Zobrazenie hodín
 Čas trvania signálu po ubehnutí doby úpravy alebo minútky	 cca 10 sekúnd  cca 30 sekúnd  cca 2 minúty
 Tón tlačidiel pri dotyku na tlačidlo	 = vypnutý  = zapnutý
 Čas dobehu chladiaceho ventilátora	 krátky  stredný  dlhý  extra dlhý
 Čas čakania, kým sa nastavenie uloží	 cca 3 sekundy  cca 6 sekúnd  cca 10 sekúnd
 Možné aktivovanie detskej poistky	 nie  áno
 Tvrdosť vody	 = zmäkčená  mäkká  stredná  tvrdá  veľmi tvrdá

\* Nastavenie z výrobného závodu (v závislosti od typu spotrebiča sa môže nastavenie z výrobného závodu líšiť).

\*\* Nie je k dispozícii u všetkých typov spotrebičov.

### Zmena základného nastavenia

Otočný volič musí byť v polohe na nule.

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

Základné nastavenie môžete kedykoľvek zmeniť.

**Upozornenie:** Po výpadku elektrického prúdu sa nastaví späť nastavenie z výrobného závodu.



## Čistenie

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

### Vhodné čistiace prostriedky

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

#### Pozor!

##### Poškodenie povrchu

Nepoužívajte

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

Nové čistiace špongie pred použitím dôkladne premyte.

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

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

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

Oblasť	Čistenie
<b>Vonkajšie plochy spotrebiča</b>	
Čelo z nehrdzavejúcej ocele	Horúci čistiaci roztok: 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	Horúci čistiaci roztok: Vyčistíte handričkou a potom osušte mäkkou utierkou. Nepoužívajte čistiaci prostriedok na sklo alebo škrabku na sklo.
Lakované plochy	Horúci umývaci roztok: Vyčistíte handričkou a potom osušte mäkkou utierkou.
Ovládaci panel	Horúci umývaci roztok: Vyčistíte handričkou a potom osušte mäkkou utierkou. Nepoužívajte čistiaci prostriedok na sklo alebo škrabku na sklo.

Sklá dvierok	Horúci čistiaci roztok: Vyčistíte handričkou a potom osušte mäkkou utierkou. Nepoužívajte škrabky na sklo alebo drôtenky z nehrdzavejúcej ocele.
Madlo	Horúci čistiaci roztok: Vyčistíte handričkou a potom osušte mäkkou utierkou. Keď sa odvápnovací prostriedok dostane na <b>madlo</b> , okamžite úchytku utrite. Ináč sa tieto škrvny už nedajú odstrániť.

#### Vnútro spotrebiča

Smaltované a samočistiace plochy	Dodržiavajte upozornenia týkajúce sa plôch priestoru na <b>pečenie</b> uvedené za tabuľkami.
Sklenený kryt osvetlenia priestoru na <b>pečenie</b>	Horúci umývaci roztok: Vyčistíte handričkou a potom osušte mäkkou utierkou. Pri silnom znečistení použite čistiaci prostriedok na rúry.
Tesnenie dvierok Neodoberajte ho!	Horúci čistiaci roztok: Vyčistíte handričkou. Nepoužívajte abrazívne prostriedky.
Kryt dvierok	Z ušľachtilej ocele: Použite čistič na ušľachtilú oceľ. Dodržiavajte pokyny výrobcov. Nepoužívajte ošetrojúce prostriedky na ušľachtilú oceľ. Z plastu: Vyčistíte horúcim čistiacim prostriedkom a čistiacou utierkou. Osušte následne mäkkou utierkou. Nepoužívajte čistiaci prostriedok na sklo alebo škrabku na sklo. Pred čistením opatrne odoberte kryt dvierok.
Závesné rošty	Horúci čistiaci roztok: Namočte a vyčistíte handričkou alebo kefkou.
Teleskopické výsuvy	Horúci čistiaci roztok: Vyčistíte handričkou alebo kefkou. Neodstraňujte mastiaci tuk z <b>teleskopických výsuvov</b> , čistite ich zasunutú. Neumývajte v umývačke riadu.
Príslušenstvo	Horúci umývaci roztok: Namočte a vyčistíte handričkou alebo kefkou. Pri silnom znečistení použite drôtenku z nehrdzavejúcej ocele.
Teplotná sonda	Horúci čistiaci roztok: Vyčistíte handričkou alebo kefkou. Neumývajte v umývačke riadu.

#### Upozornenia

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

## Plochy priestoru na pečenie

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

Dno priestoru na pečenie je smaltované a má hladký povrch.

### Čistenie smaltovaných plôch

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

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

Priestor na pečenie nechajte po čistení vyschnúť otvorený.

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

### Čistenie samočistiacich plôch

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

Keď sa už samočistiace plochy samé nedostatočne čistia a vznikajú tmavé škvrny, môžete ich vyčistiť spustením funkcie čistenia. Všimnite si údaje v príslušnej kapitole. → "Funkcia čistenia" na strane 20

### Pozor!

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

## Udržiavanie spotrebiča v čistote

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

### Varovanie – Nebezpečenstvo požiaru!

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

### Tipy



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


## Funkcia čistenia

S funkciou čistenia „EcoClean“ sa vyčistia samočistiace plochy v priestore na pečenie.

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

## Odporúčania na čistenie

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

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

### Pozor!

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

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

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

## Pred funkciou čistenia

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


## Čistenie dna priestoru na pečenie a dvierok spotrebiča

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

### Pozor!

Na samočistiace plochy nikdy nepoužívajte čistiaci prostriedok na rúry. Povrchy sa poškodia. Ak sa čistiaci prostriedok na rúry dostane na tieto plochy, ihneď ich umyte vodou a špongiou. Nešúchajte a nepoužívajte abrazívne pomôcky na čistenie. → "Čistenie" na strane 19

### Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!



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



## Nastavenie funkcie čistenia

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

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



1. S otočným voličom nastavte EcoClean tlačidlom . Na displeji sa zobrazí doba trvania.
2. Voličom teploty nastavte stupeň čistenia .

Funkcia čistenia sa spustí. Na displeji plynie čas trvania.

Počas priebehu funkcie čistenia vetrajte kuchyňu.

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

### Posunutie času skončenia

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

Po spustení spotrebič prejde do čakacej pozície.

### Zmena a prerušenie

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

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

### Po skončení funkcie čistenia

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

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

## Závesné rošty

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

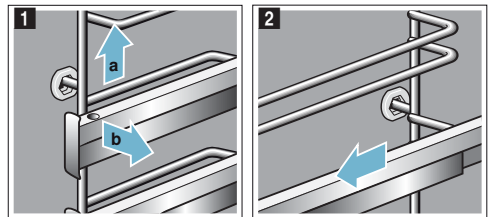
### Vysadenie a nasadenie závesných roštov

#### Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

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

#### Vysadenie závesných roštov

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



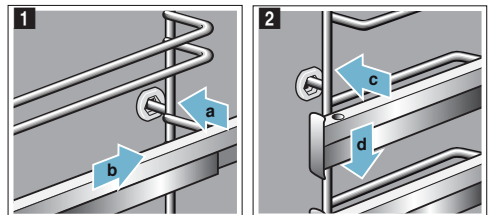
Rošty vyčistite čistiacim prostriedkom a špongiou. Ak je znečistenie ťažko odstrániteľné, použite kefku.

#### Nasadenie závesných roštov

Rošty patria len doprava alebo doľava.

Teleskopické výsuvy sa musia dať vyťahnúť dopredu.

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



## Vybratie a nasadenie teleskopických výsuvov

Teleskopické výsuvy sa nehodia ku každému spotrebiču. Pri kúpe uveďte vždy presné označenie (E-Nr.) vášho spotrebiča.

Teleskopické výsuvy sa smú používať len so spotrebičmi, ktoré boli vyrobené po marci 2017.

V prípade potreby môžete vybaviť všetky úrovne vkladania výsuvom.

Keď je váš spotrebič vybavený čistiacou funkciou ecolýza, vyberte celý rošt na zavesenie a vyvesenie teleskopických výsuvov z priestoru na pečenie. Povrch by sa mohol poškodiť.

Keď je váš spotrebič vybavený čistiacou funkciou pyrolyza/samočistenie, vyberte pred čistením teleskopické výsuvy z priestoru na pečenie.

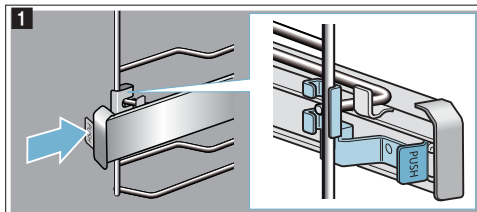
**Upozornenie:** Teleskopické výsuvy nie sú vhodné pre spotrebiče s mikrovlnným ohrevom.

### ⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

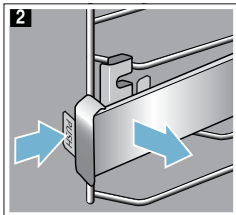
Rošty sa veľmi zohrejú. Nikdy sa nedotýkajte horúcich roštov. Vždy nechajte spotrebič vychladnúť. Deti udržiavajte v bezpečnej vzdialenosti.

## Vyvesenie teleskopických výsuvov

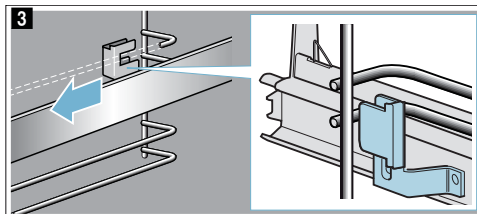
1. Zatláčte za výsuv na „PUSH“ a výsuv potlačte dozadu (Obrázok 1).



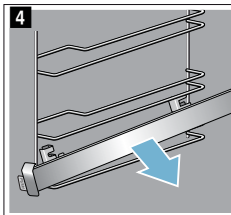
2. „PUSH“ podržte stlačené a výsuv otočte smerom von (Obrázok 2).



3. Výsuv ťahajte dopredu, kým sa uchytenie vzadu nevyvesí (Obrázok 3).



4. Odstránenie teleskopických výsuvov (Obrázok 4).

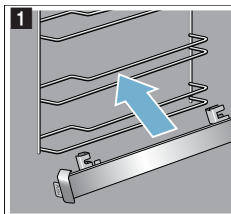


Teleskopické výsuvy vyčistite čistiacim prostriedkom a špongiou. Ak je znečistenie ťažko odstrániteľné, použite kefku.

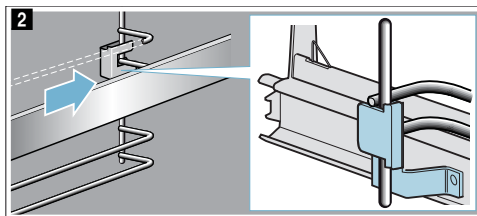
## Nasadenie teleskopických výsuvov

Výsuvy sa hodia len doprava alebo doľava. Pri zavesení dávajte pozor, aby sa dali vyťahovať dopredu.

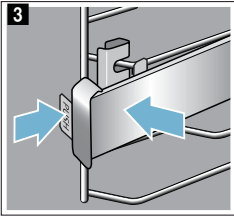
1. Výsuvy musí sedieť medzi obidvoma tyčami (Obrázok 1).



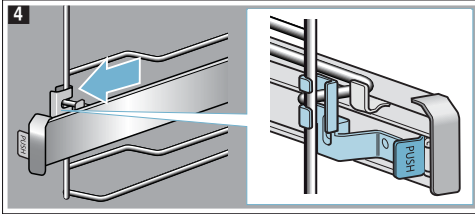
2. Uchytenie vzadu zavedte medzi dolnú a hornú tyč (Obrázok 2).



3. Stlačte „PUSH“ a výsuv otočte dovnútra tak, aby sa držiak nachádzal medzi obidvoma tyčami (Obrázok 3).



4. Uvoľnite „PUSH“, uchytenie zaskočí (Obrázok 4).



## Dvierka spotrebiča

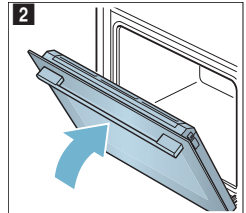
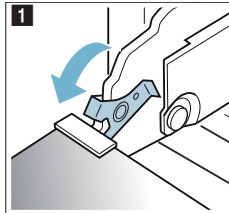
Pri starostlivom ošetrovaní a čistení zostane váš spotrebič dlho pekný a funkčný. Tu sa dozviete, ako môžete vyčistiť dvierka spotrebiča.

### Vysadenie a nasadenie skla dvierok

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

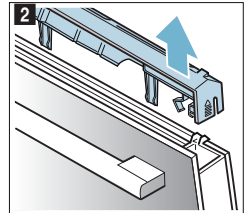
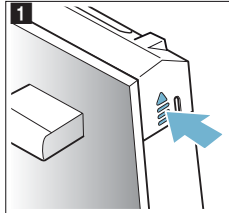
#### Zaistenie dvierok spotrebiča

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

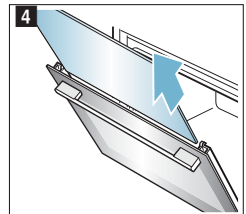
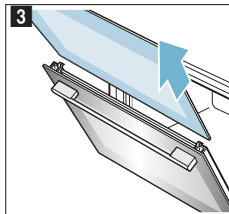


#### Vysadenie skiel

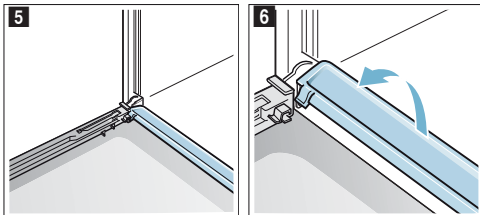
1. Miernie otvorte dvierka spotrebiča.
2. Zatláčajte na kryt vľavo a vpravo (Obrázok 1).
3. Odoberte kryt (Obrázok 2).



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



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



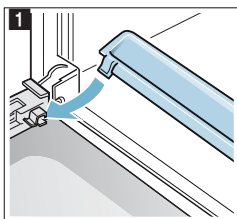
Vyčistite sklá čistiacim prostriedkom na sklo a mäkkou handričkou. Utrite kondenzačnú lištu utierkou a horúcim roztokom na umývanie.

**⚠ Varovanie**  
**Nebezpečenstvo poranenia!**

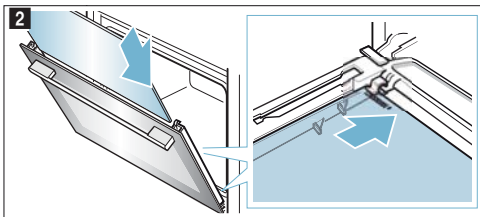
- Poškriabané sklo na dvierkach spotrebiča môže prasknúť. Nepoužívajte škrabku na sklo, ostré alebo abrazívne čistiace prostriedky.
- Závesy dvierok spotrebiča sa pri otváraní a zatváraní zatvárajú a môžete sa privrieť. Nesiahajte do priestoru závesov.

**Nasadenie skiel**

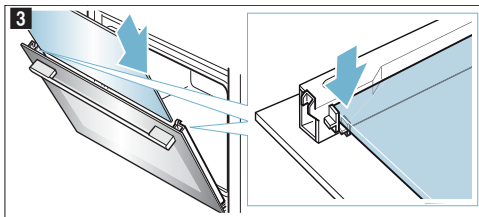
1. Celkom otvorte dvierka spotrebiča a opäť založte kondenzačnú lištu. Potom lištu opäť zasuňte a otočte smerom dole (Obrázok 1).



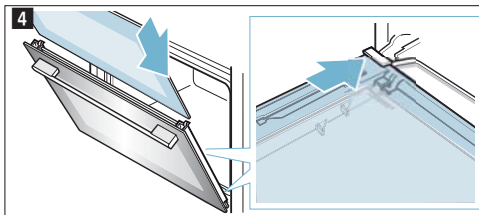
2. Zasuňte vnútorné sklo a dávajte pozor na to, aby bolo sklo v držiaku umiestnené smerom dole (Obrázok 2).



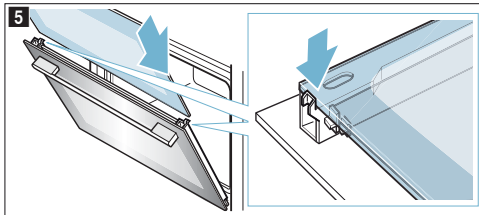
3. Prítlačte vnútorné sklo smerom hore (Obrázok 3).



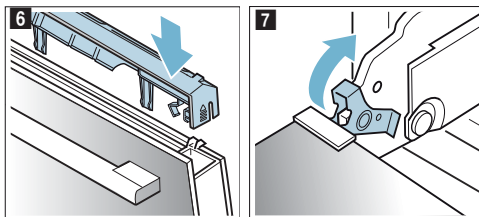
4. Zasuňte vonkajšie sklo a dávajte pozor na to, aby bolo sklo v držiaku umiestnené smerom dole (Obrázok 4).



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 zaisťovacie páčky vľavo a vpravo zaklopte (Obrázok 7).



9. Zatvorte dvierka spotrebiča.

**Pozor!**

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

## ? Čo robiť v prípade poruchy?

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

### Odstránenie drobných závad svojpomocne

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


Keď sa jedlo nevydarí optimálne, na konci návodu na používanie nájdete veľa tipov a upozornení týkajúcich sa prípravy jedál. → "Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu" na strane 28

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

### ⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!

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

### Chybové hlásenia na displeji

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

Pokiaľ išlo o ojedinelú poruchu, môžete spotrebič používať bežným spôsobom. Ak sa hlásenie poruchy objaví znova, zavolajte zákaznícky servis a uveďte presné hlásenie poruchy → "Zákaznícky servis" na strane 26

### Výmena osvetlenia v priestore na pečenie

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

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

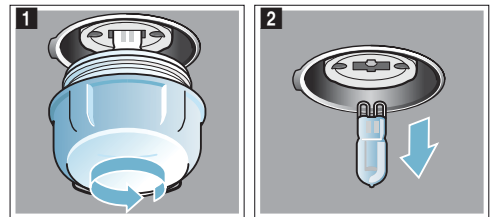
### ⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

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

### ⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

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

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



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

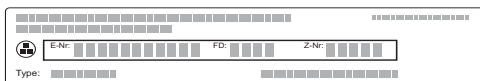
## Zákaznícky servis

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

### E-Nr. a FD

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

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



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

E-Nr.

FD

Zákaznícky servis 

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

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

## Programy

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

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

### Riad

Zohľadnite tiež pokyny v aplikácii.

#### Vhodný riad:

Používajte riad odolný do 300 °C.

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

Pekáče z ušľachtilej ocele sú vhodné iba podmienene. Lesklý povrch veľmi silno odráža tepelné žiarenie. Pokrm menej hnedne a maso je menej upečené. Pokiaľ používate pekáče z ušľachtilej ocele, po ukončení programu zložte veko. Mäso ešte ogrilujte grilovacím stupňom 3 na 8 až 10 minút.

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

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

#### Nevhodný riad:

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

#### Veľkosť riadu:

Pečené mäso má pokrývať tretinu riadu.

Tak dosiahnete krásne hnedé pečené mäso.

Vzdialenosť medzi mäsom a pokrievkou musí byť minimálne 3 cm.

Mäso môže počas pečenia zväčšiť svoj objem.

### Príprava pokrmu

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

**Tip:** Nemasťné jedlo zostáva šťavnaté, ak ho preložíte plátkami slaniny.

Zvážte si jedlo. Na nastavenie programu potrebujete vedieť hmotnosť. Nastavte si vždy najvyššiu hmotnosť. Nádobu postavte na rošt. Vždy postavte do chladného priestoru na pečenie.

## Programy

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

Hmotnosť sa pohybuje (je nastaviteľná) v rozmedzí 0,5 kg až 2,5 kg.

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

Program	Potravina	Riad	Pridanie tekutín	Úroveň vkladania	Nastavená hmotnosť	Upozornenia
01 Kurča, neplnené	Pripravené na varenie, okorenené	Pekáč so skleneným vekom	Nie	2	Hmotnosť kurčafa	Prsiami položiť do nádoby smerom hore.
02 Morčacie prsia	Kúsky, okorenené	Pekáč so skleneným vekom	Zakryť pokrievkou, eventuálne pridať 250 g zeleniny	2	Morčacie prsia	Mäso predtým neopekať.
03 Hustá polievka so zeleninou	Vegetariánska	Pekáč so skleneným vekom	Podľa receptu	2	Celková hmotnosť	Zeleninu s dlhším časom pečenia (napr. mrkva) nakrájať na menšie kúsky ako zeleninu s kratším časom pečenia (napr. paradajky).
04 Guláš	Hovädzie alebo bravčové mäso s kockami zeleniny	Pekáč so skleneným vekom	Podľa receptu	2	Celková hmotnosť	Mäso položiť naspodok a zakryť zeleninou. Mäso predtým neopekať.
05 Fašírka, čerstvá	Mäso z hovädziny, bravčoviny alebo jahňaciny	Pekáč so skleneným vekom	Nie	2	Hmotnosť mäsa na pečenie	-
06 Dusené hovädzie mäso	Napr. rebro, pliecko alebo sviečkovica	Pekáč so skleneným vekom	Zakryť pokrievkou, eventuálne pridať 250 g zeleniny	2	Hmotnosť mäsa	Mäso predtým neopekať.
07 Hovädzie rolády	So zeleninou alebo plnené mäsom	Pekáč so skleneným vekom	Rolády poliať, napr. omáčkou alebo vodou	2	Hmotnosť všetkých naplnených rolád	Mäso predtým neopekať.
08 Jahňacie stehno, dusené	Bez kostí, korenené	Pekáč so skleneným vekom	Zakryť pokrievkou, eventuálne pridať 250 g zeleniny	2	Hmotnosť mäsa	Mäso predtým neopekať.
09 Tefacia pečienka, chudá	Napr. orech	Pekáč so skleneným vekom	Zakryť pokrievkou, eventuálne pridať 250 g zeleniny	2	Hmotnosť mäsa	Mäso predtým neopekať.
10 Bravčová krkovička	Bez kostí, korenená	Pekáč so skleneným vekom	Zakryť pokrievkou, eventuálne pridať 250 g zeleniny	2	Hmotnosť mäsa	Mäso predtým neopekať.

## Nastavenie programu

Spotrebič si zvolí optimálny druh ohrevu a čas a nastavenie teploty. Otočným voličom nastavte hmotnosť. Hmotnosť je nastaviteľná len na plánovanom výpočte hmotnosti.

- Otočný volič a volič teploty otočte na **[V]**.
- Program nastavte tlačidlom **+** alebo **-**.
- Stlačte tlačidlo **kg**.
- Nastavte hmotnosť pomocou tlačidla **+** alebo **-**. Po prevzatí hmotnosti sa na displeji zobrazí vypočítaná čas trvania. Podľa požiadavky sa môžete tlačidlom **kg** vrátiť späť k programu.

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

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

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

### Čas trvania programu

Čas trvania nastaviteľného programu sa automaticky odčíta od času spotrebiča. Rozsvieti sa potom, ako nastavíte hmotnosť pre zvolený program. Zmeniť dobu trvania programu nie je možné.

## Dopekanie

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

**Upozornenie:** Dopečenie môžete použiť ľubovoľne často.

Ak ste spokojní s výsledkom **pečenia**, vypnite spotrebič otočením otočného voliča do nulovej polohy.

## Posunutie času ukončenia

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

Po spustení spotrebič prejde do čakacej pozície.

## Zmena a prerušenie

Po spustení sa už čas ukončenia nedá zmeniť.

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

Keď chcete zrušiť program, vypnite spotrebič otočením otočného voliča do nulovej polohy.



## Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu

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

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

## Všeobecné pokyny

### Odporúčané hodnoty nastavenia

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

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

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

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

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

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

## Mierny horúci vzduch

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

## Pečenie na jednej úrovni

Na pečenie na jednej úrovni použite nasledujúce úrovne vkladania:

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



## Pečenie na viacerých úrovniach

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

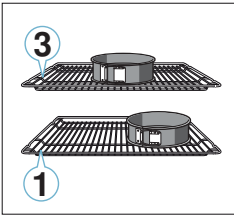
Pečenie na dvoch úrovniach:

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

Pečenie na troch úrovniach:

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

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



## Príslušenstvo

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

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

## Papier na pečenie

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

## Koláč vo forme

Pokrm	Príslušenstvo/riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
Jednoduchý trený koláč	Forma ve tvare venca/hranatá	2		140-150	75-90
Trený koláč, jednoduchý, 2 úrovne	Forma ve tvare venca/hranatá	3+1		140-150	70-85
Trený koláč, jemný	Forma ve 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
Píškotová torta, 3 vajcia	Tortová forma Ø 26 cm	2		160-170	30-35
Píškotová torta, 6 vajec	Tortová forma Ø 28 cm	2		150-160*	30-40

\* Predhrejte

## Koláče a pečivo

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

Dodržiavajte upozornenia uvedené v odseku na kysnutie cesta.

## Formy na pečenie

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

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

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

## Hluboko zmrazené potraviny

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

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

## Chlieb a žemle














### Pozor!

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

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










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

## Koláče na plechu

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

\* Predhrejte



## Drobné pečivo

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

\* Predhrejte




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

## Cukrovinky

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

\* Predhrejte










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

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

\* Predhrejte















\*\* 5 min. nechaťte predhriať, nepoužívajte funkciu rýchleho ohrevu

### Chlieb a zemle

Pokrm	Príslušenstvo/riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Kroky	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
Chlieb, 750 g (v hranatej forme a voľne zasunutý)	Univerzálny plech alebo hranatá forma	2		-	180-200	60-70
Chlieb, 1 000 g (v hranatej forme a voľne zasunutý)	Univerzálny plech alebo hranatá forma	2		-	200-220	35-50
Chlieb, 1 500 g (v hranatej forme a voľne zasunutý)	Univerzálny plech alebo hranatá forma	2		-	180-200	60-70
Chlebová placka	Univerzálny plech	3		-	240-250	20-25
Zemle, sladké, čerstvé	Plech na pečenie	3		-	150-160*	25-35
Zemle, sladké, čerstvé, 2 úrovne	Univerzálny plech + plech na pečenie	3+1		-	150-170*	15-25
Zemle, 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*	25-35
Pizza, chladená	Rošt	3		170-190	15-20
Pizza, mrazená, tenký korpus, 1 kus	Rošt	2		190-210	15-20
Pizza, mrazená, tenký korpus, 2 kusy	Univerzálny plech + rošt	3+1		190-210	20-25
Pizza, mrazená, hrubý korpus, 1 kus	Rošt	3		180-200	20-25
Pizza, mrazená, hrubý korpus, 2 kusy	Univerzálny plech + rošt	3+1		190-210	30-40
Mini pizze	Univerzálny plech	3		180-200	15-20
Pikantné koláče vo forme	Tortová forma Ø 28 cm	2		170-190	50-60
Koláč quiche	Koláčová forma	2		190-210	25-35
Pirohy	Forma na náky	2		170-190	65-75
Empanada (španielsky pokrm)	Univerzálny plech	3		180-190	30-40
Turecký Börek (Burek)	Univerzálny plech	1		180-200	40-50

\* Predhrejte

## Tipy na pečenie

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

## Nákypy a gratinované jedlá

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

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

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

Vždy použite uvedené úrovne vkladania.

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

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

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

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

## Hydina, mäso a ryby

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

### Pečenie na rošte

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

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

→ "Príslušenstvo" na strane 10

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

### Pečenie v nádobe

**⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo poranenia rozbitým sklom!**

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

**⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo obarenia!**

Pri odobratí veka po upečení môže unikať veľmi horúca para. Veko vzadu nadvihnite, aby mohla horúca para unikať.

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

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

Dodržiavajte pokyny výrobcu vášho riadu na pečenie.

### Otvorená nádoba

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

### Zatvorená nádoba

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

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

### Grilovanie

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

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

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

Grilované kúsky otáčajte grilovacími kliešťami. Keď do mäsa pichnete vidličku, mäso stratí šťavu a vysuší sa. Mäso osolte až po ugrilovaní. Soľ odoberá vodu z mäsa.

### Upozornenia

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

### Teplotná sonda

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

→ "Teplotná sonda" na strane 16

### Odporúčané hodnoty nastavenia

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

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

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

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

### Hydina

Pri pečení kačice alebo husi prepichnete kožu pod krídlami. Tuk tak bude mŕcť 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 ½ cm.

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

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

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

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

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

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

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

## Ryba

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

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

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

## Hydina

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

\* 5 min predhrievajte

## Mäso

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

\* Predhrejte

\*\* Dolu zasuňte univerzálny plech do úrovne vkladania 2

\*\*\* Neobracajte

Pokrm	Príslušenstvo/riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Kroky	Teplota v °C	Doba úpravy v mín.
Grilovaná klobása	Rošt	3		-	3	15-20
Sekaná, 1 kg	Otvorená nádoba	2		-	170-180	65-75

\* Predhrejte  
 \*\* Dolu zasuníte univerzálny plech do úrovne vkladania 2  
 \*\*\* Neobraccajte

## Ryba

Pokrm	Príslušenstvo/riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba úpravy v mín.
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 zasuníte univerzálny plech do úrovne vkladania 2

## Tipy pre pečenie a dusenie

Priestor na pečenie je silno znečistený.	Jedlo pripravujte v <b>uzatvorenej nádobe</b> 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 <b>úroveň vkladania</b> a teplotu. Nabudúce zvolte nižšiu teplotu a prípadne skráťte čas pečenia.
Kôrka je príliš tenká.	Zvýšte teplotu alebo na konci času pečenia na chvíľu zapnite gril.
Pečené mäso vyzerá dobre, ale šťava je pripálená.	Nabudúce použite menšiu nádobu na pečenie a prípadne pridajte viac tekutiny.
Pečené mäso vyzerá dobre, ale šťava je príliš svetlá a vodnatá.	Nabudúce použite väčšiu nádobu na pečenie a prípadne pridajte menej tekutiny.
Pri dusení sa mäso pripáli.	Nádoba na pečenie a <b>veko</b> musia byť prispôbosené a <b>veko</b> musí dobre dosadať. Znížte teplotu a v prípade potreby počas <b>dusenía</b> ešte pridajte tekutinu.

## Zelenina a prílohy

Pridržiavajte sa údajov v tabuľke.

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

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

## Dezerty

S vašim spotrebičom si môžete sami vyrobiť soufflé a jogurt.

### Soufflé

Soufflé môžete pripravovať aj vo vodnom kúpeli v univerzálnom plechu. Univerzálny plech vtedy zasúňte 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 ochlaďte na 40 °C. Trvanlivé mlieko stačí zohriať na 40 °C.
- Zamiešajte 150 g jogurtu (teplota z chladničky).
- Naplňte do šálok alebo malých pohárov a zakryte potravinovou fóliou.
- Šálky a poháre položte na dno priestoru na pečenie a vykonajte nastavenie podľa údajov v tabuľke.
- Po príprave dajte jogurt schladíť do chladničky.

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

\* nahrejte pomocou do 100 °C

## Akrylamid v potravinách

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

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

### Tipy na prípravu jedál s nízkym obsahom akrylamidu

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

## Sušenie

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

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

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

Zeleninu 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 uvoľníte z papiera.

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

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



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

## Zaváranie

Vo vašom spotrebiči môžete zavárať ovocie a zeleninu.

**⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo poranenia!**  
Keď sa potraviny zavárajú nesprávne, zaváracie poháre môžu prasknúť. Držte sa údajov na zaváranie.

### Poháre

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

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

Zaváracie poháre sa počas zavárania nesmú dotýkať priestoru na pečenie.

### Príprava ovocia a zeleniny

Používajte len kvalitné ovocie a zeleninu. Dôkladne ich umyte.

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

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

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

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

Utrite okraje pohárov, musia byť čisté. Na každý pohár položte mokrú gumičku a viečko. Poháre zatvorte svorkami. Poháre postavte do univerzálneho pekáča 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 začnú všetky zaváracie poháre perliť, znížte teplotu na 120 °C a poháre nechajte ešte perliť v zatvorenom priestore na pečenie podľa údajov v tabuľke. Po uplynutí uvedeného času spotrebič vypnite a využite ešte niekoľko minút zvyškové teplo, ako je uvedené v tabuľke.

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

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

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

## Kysnutie cesta

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

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

### Prvé kysnutie

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

### Pozor!

#### Poškodenie povrchu

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

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

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




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

### Druhé kysnutie

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

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

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

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

\* Rozohrejte pomocou  na 50 °C.

## Rozmrazovanie

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

Na rozmrazovanie používajte nasledujúce úrovne vkladania:

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




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

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

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

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

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

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

## Udržiavanie teploty

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

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

## Skúšobné pokrmy

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

Podľa EN 60350-1.

### Pečenie

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

Úrovne vkladania pri pečení na dvoch úrovniach:

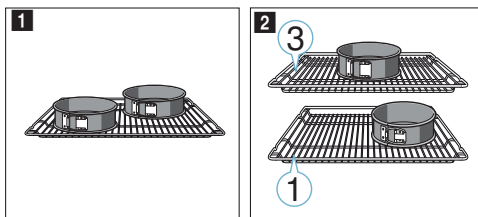
- Univerzálny plech: úroveň 3
- Plech na pečenie: úroveň 1
- Formy na rošte
- Prvý rošt: úroveň 3
- Druhý rošt: úroveň 1

Úrovne vkladania pri pečení na troch úrovniach:

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

Pečenie v dvoch formách s vyberacím dnom:

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



### Upozornenia

- Hodnoty nastavenia platia vždy pre vsunutie 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 vložte univerzálny plech. Tekutina sa zachytí a priestor na pečenie zostane čistejší.

### Pečenie

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

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

\*\* nechajte predhriať, nepoužívajte funkciu rýchleho ohrevu

### Grilovanie

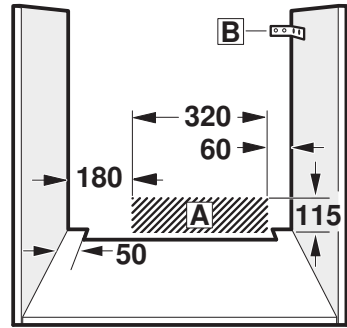
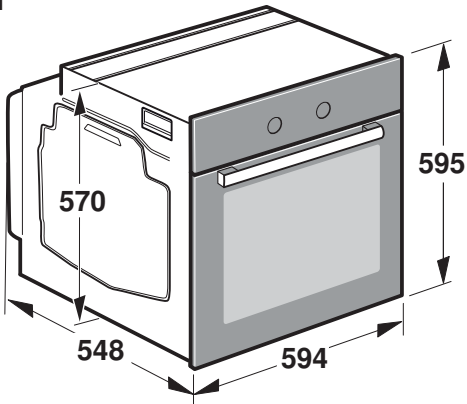
Pokrm	Príslušenstvo	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
Toast opečte dohnedá	Rošt	5	☐	3	0,5-1,5*
Beefburger, 12 kusov	Rošt	4	☐	3	25-30**

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

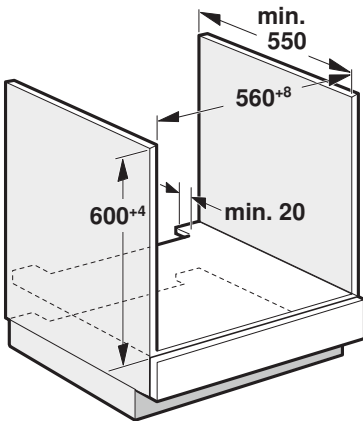
\*\* po uplynutí 2/3 celkového času obráťte



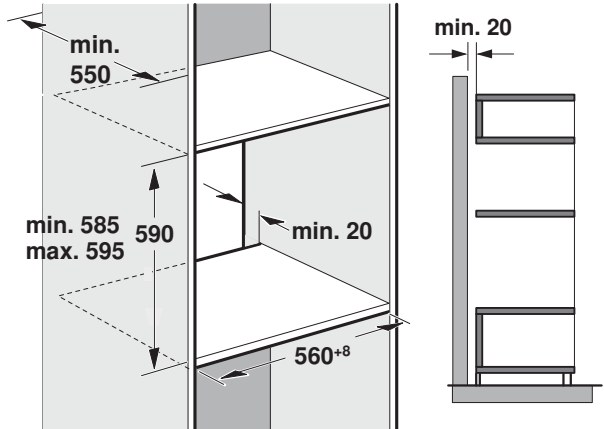
1



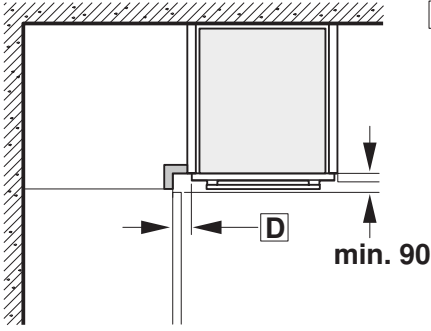
2



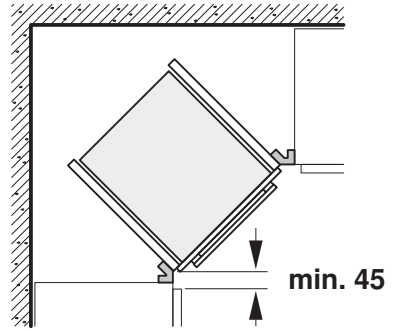
3



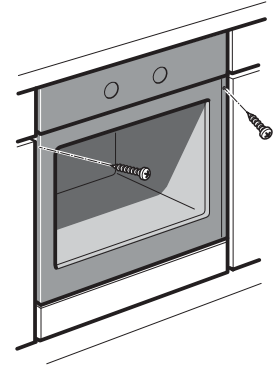
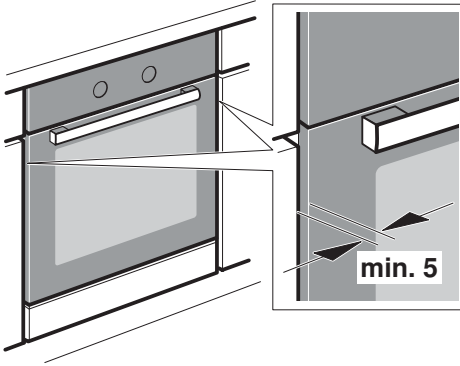
4



C



5



## Dôležité pokyny – obrázok 1

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

### Spotrebič pod pracovnou doskou - obrázok 2

Pre odvetrávanie spotrebiča musí byť v medzidne výrez na odvetrávanie.

Pracovnú dosku pripievte ku vstavanému nábytku.

Dodržiavajte montážny návod pre varnú dosku.

### Spotrebič vo vysokej skrínke – obrázok 3

Pre odvetrávanie spotrebiča musí byť v medzidne výrez na odvetrávanie.

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

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

### Zabudovanie do rohu – obrázok 4

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

## Prípojenie spotrebiča

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

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

Pri všetkých montážnych prácach musí byť spotrebič odpojený zo siete.

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

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

Ochrana proti dotyku musí byť zabezpečená zabudovaním.

### Prívodný kábel so zástrčkou s ochranným kontaktom.

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

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

### Prívodný kábel bez zástrčky s ochranným kontaktom

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

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

### Iba Švédsko, Fínsko a Nórsko

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

## Upevnenie spotrebiča – obrázok 5

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

1. Spotrebič celkom zasuňte a stredovo vyrovnajte.

2. Spotrebič priskrutkujte.

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

Na bočných stenách vstavanej skrinky nesmú byť pripievané tepelnoizolačné lišty.

### Demontáž

1. Spotrebič odpojte zo siete.

2. Povoľte upevňovacie skrutky.

3. Spotrebič mierne nadvihnite a celkom vytiahnite.

**BOSCH**

Stvorené pre život

# Záručný list

firmy BSH domácí spotřebiče s.r.o.

**2 roky**záruka od výrobcu  
na všetky spotřebiče

Dovozca: BSH domácí spotřebiče s.r.o.

Radlická 350

158 00 Praha 5

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

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

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

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

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

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

**Zápisy o uskutočnených opravách:**

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

## Upozornenie pre predajcov

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

### Záručné podmienky

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

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

- je nečitateľný výrobný štítok alebo na výrobku chýba,
- údaje na doklade o predaji sa líšia od údajov uvedených na výrobnom štítku spotrebiča,
- výrobok bol namontovaný v rozpore s návodom na montáž, prípadne nebol dodržaný súlad s platnými STN alebo s návodom na obsluhu,
- výrobok bol neodborne namontovaný alebo nebol uvedený do prevádzky organizáciou oprávnenou v zmysle vyhlášky ÚBP SR č. 718/2002 Z. z., platí pre plynové spotrebiče a spotrebiče s elektrickým napájaním 400 V, ako i pre spotrebiče dodávané bez elektrického kábla, prípadne bez elektrickej koncovky,
- bola vykonaná konštruktívna 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.

### Vyhĺasenie o hygienickej neškodnosti výrobku

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

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

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





## **Uistenie dovozcu o vydaní vyhlásenia o zhode**

Vážený zákazník,

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

## **Kontakt na servis domácich spotrebičov BOSCH**

### **Dodávateľ:**

BSH domácí spotřebiče s.r.o. – 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: **bosch.spotrebice@bshg.com**

Aktuálne informácie o servise nájdete na internetových stránkach **[www.bosch-home.com/sk](http://www.bosch-home.com/sk)**.

Tu máte možnosť si dojednať opravu pomocou online formulára.