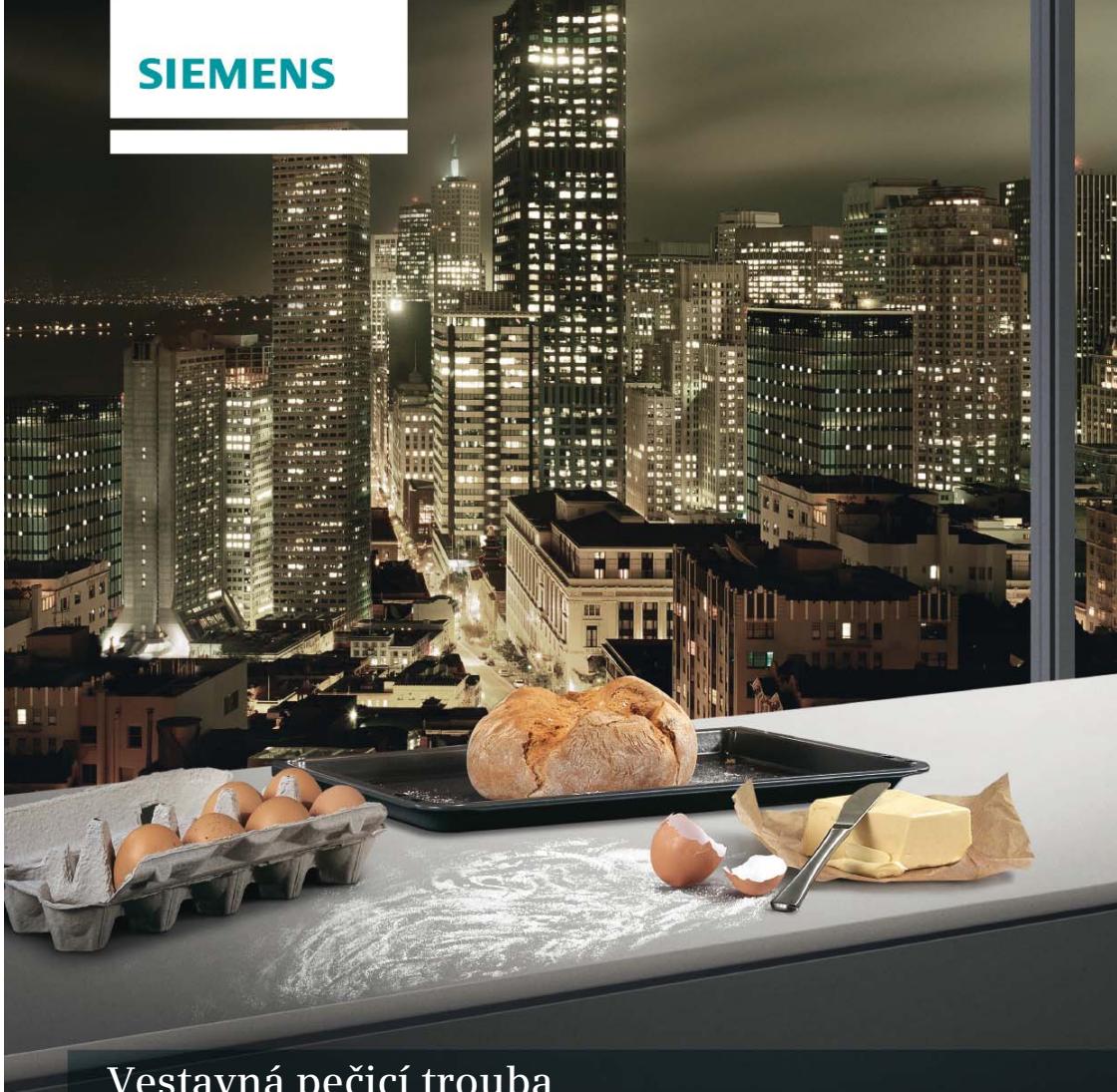


**SIEMENS**



## Vestavná pečící trouba HB675G0W1F

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

cs Návod k použití





# Obsah

|  |   |    |
|--|---|----|
|  | <b>Použití podle určení</b>             | 4  |
|  | <b>Důležitá bezpečnostní upozornění</b> | 5  |
| Obecně                                   | 5                                       |    |
| Halogenová žárovka                       | 6                                       |    |
| Čisticí funkce                           | 6                                       |    |
|  | <b>Příčiny poškození</b>                | 6  |
| Obecně                                   | 6                                       |    |
|  | <b>Ochrana životního prostředí</b>      | 7  |
| Úspora energie                           | 7                                       |    |
| Ekologická likvidace                     | 7                                       |    |
|  | <b>Seznámení se spotřebičem</b>         | 7  |
| Ovládací panel                           | 7                                       |    |
| Ovládací prvky                           | 7                                       |    |
| Displej                                  | 8                                       |    |
| Menu Druhy provozu                       | 8                                       |    |
| Druhy ohřevu                             | 8                                       |    |
| Další informace                          | 9                                       |    |
| Funkce pečícího prostoru                 | 9                                       |    |
|  | <b>Příslušenství</b>                    | 10 |
| Dodávané příslušenství                   | 10                                      |    |
| Zasunutí příslušenství                   | 10                                      |    |
| Zvláštní příslušenství                   | 11                                      |    |
|  | <b>Před prvním použitím</b>             | 12 |
| První uvedení do provozu                 | 12                                      |    |
| Čištění varného prostoru a příslušenství | 12                                      |    |
|  | <b>Obsluha spotřebiče</b>               | 12 |
| Zapnutí a vypnutí spotřebiče             | 12                                      |    |
| Spouštění a přerušení provozu            | 12                                      |    |
| Nastavení druhu provozu                  | 13                                      |    |
| Nastavení druhu ohřevu a teploty         | 13                                      |    |
| Rychloohřev                              | 13                                      |    |
|  | <b>Casové funkce</b>                    | 14 |
| Budík                                    | 14                                      |    |
| Doba trvání                              | 14                                      |    |
| Čas konce                                | 14                                      |    |
|  | <b>Dětská pojistka</b>                  | 15 |
| Aktivace a deaktivace                    | 15                                      |    |
| Zablokována dveřka spotřebiče            | 15                                      |    |
|  | <b>Základní nastavení</b>               | 16 |
| Změna nastavení                          | 16                                      |    |
| Seznam nastavení                         | 16                                      |    |
| Změna času                               | 16                                      |    |

|   |   |    |
|---|---|----|
|   | <b>Program sabat</b>                                      | 17 |
| Spouštění programu sabat                    | 17  |    |
|   | <b>Čisticí funkce</b>                                     | 17 |
| Před spuštěním čisticí funkce               | 17  |    |
| Nastavení samocíštění                       | 18  |    |
| Po skončení čisticí funkce                  | 18  |    |
|   | <b>Čisticí prostředky</b>                                 | 18 |
| Vhodné čisticí prostředky                   | 18  |    |
| Udržování spotřebiče v čistotě              | 19  |    |
|   | <b>Rámy</b>   | 20 |
| Vysazení a zavěšení rámu                    | 20  |    |
|   | <b>Dvířka spotřebiče</b>                                  | 20 |
| Vysazení a zavěšení dvířek spotřebiče       | 20  |    |
| Demontáž krytu dvířek                       | 21  |    |
| Demontáž a montáž skleněných tabulek        | 21  |    |
|   | <b>Porucha, co je nutno udělat?</b>                       | 23 |
| Tabulka závad                               | 23  |    |
| Překročena maximální doba provozu           | 23  |    |
| Výměna žárovky na horní stěně pečící trouby | 23  |    |
| Skleněný kryt                               | 24  |    |
|   | <b>Zákaznický servis</b>                                  | 24 |
| Číslo výrobku a výrobní číslo               | 24  |    |
|   | <b>Pokrmy</b>   | 25 |
| Upozornění k programům                      | 25  |    |
| Volba a nastavení pokrmů                    | 25  |    |
|   | <b>Otestovali jsme pro vás v našem kuchyňském studiu.</b> | 26 |
| Silikonové formy                            | 26  |    |
| Koláče a drobné pečivo                      | 26  |    |
| Chléb a housky                              | 29  |    |
| Pizza, quiche a pikantní koláče             | 30  |    |
| Nákyp a sulfé                               | 32  |    |
| Drůbež                                      | 33  |    |
| Maso  | 34  |    |
| Ryby  | 37  |    |
| Zelenina a přílohy                          | 38  |    |
| Jogurt                                      | 39  |    |
| Úspora energie s druhy ohřevu eco           | 39  |    |
| Akrylamid v potravinách                     | 41  |    |
| Mírný ohřev                                 | 41  |    |
| Sušení                                      | 42  |    |
| Zavařování                                  | 43  |    |
| Kynutí těsta                                | 44  |    |
| Rozmrázování                                | 44  |    |
| Udržování teploty                           | 45  |    |
| Zkušební pokrmy                             | 45  |    |

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



## Použití podle určení

Pečlivě si přečtěte tento návod. Jedině tak můžete svůj spotřebič správně a bezpečně používat. Návod k použití a návod k montáži uschovejte pro pozdější použití nebo pro dalšího majitele.

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

Po vybalení spotřebič zkонтrolujte. 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 odpovídajícím prostředí domácnosti. Spotřebič používejte pouze k přípravě pokrmů a nápojů. Spotřebič mějte během provozu pod dozorem. Spotřebič používejte pouze v uzavřených prostorech.

Děti od 8 let a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a vědomostí smějí tento spotřebič používat pouze pod dozorem nebo pokud byly seznámeny s bezpečným používáním spotřebiče a pochopily nebezpečí s tím spojená.

Děti si nesmí se spotřebičem hrát. Čištění a uživatelskou údržbu nesmí provádět děti bez dozoru.

Příslušenství vždy správně zasuňte do trouby.  
→ "Příslušenství" na straně 10

## Důležitá bezpečnostní upozornění

### Obecně

#### Varování

##### Nebezpečí požáru!

- Hořlavé předměty uložené ve varném prostoru se mohou vznítit. Do varného prostoru nikdy neukládejte hořlavé předměty. Nikdy neotevírejte dvířka spotřebiče, když uvnitř začne vznikat dým. Spotřebič vypněte a vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skřínce.
- Při otevření dvířek spotřebiče vznikne průvan. Papír na pečení by se mohl dostat do kontaktu s topnými prvky a vznítit se. Papír na pečení při předehřívání nikdy nepokládejte na příslušenství bez upevnění. Zatižte papír na pečení vždy nádobou nebo formou na pečení. Papírem na pečení vložte vždy jen plochu, kterou budete potřebovat. Papír na pečení nesmí přesahovat okraje příslušenství.

#### Varování

##### Nebezpečí popálení!

- Přístroj se silně zahřívá. Nikdy se nedotýkejte horkých ploch nebo topných článků ve vnitřním prostoru. Nechte přístroj pokaždé vychladnout. Zabraňte dětem v přístupu k přístroji.
- Příslušenství a nádoby jsou velmi horké. Horké příslušenství a nádoby vyndavajte z varného prostoru vždy chňapkou.
- Alkoholové páry se mohou v horkém varném prostoru vznítit. Nikdy nepoužívejte k přípravě pokrmů velké množství nápojů s vysokým procentem alkoholu. Používejte pouze malé množství nápojů s vysokým procentem alkoholu. Opatrně otevřete dvířka spotřebiče.

#### Varování

##### Nebezpečí opaření!

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

■ Při otevření dvířek spotřebiče může unikat horká pára. Páru nemusí být v závislosti na teplotě vidět. Při otevírání nestůjte příliš blízko u spotřebiče. Opatrně otevřete dvířka spotřebiče. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.

■ Z vody v horkém varném prostoru může vzniknout horká pára. Nikdy nelijte do horké trouby vodu.

#### Varování

##### Nebezpečí úrazu!

- Poškrábané sklo dvířek spotřebiče může prasknout. Nepoužívejte škrabku na sklo ani ostré nebo abrazivní čisticí prostředky.
- Závesy 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 přívodních vedení smí provádět výhradně technik zákaznického servisu vyškolený naší společnosti. Pokud je spotřebič vadný, vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skřínce. Zavolejte servis.
- Kontaktem s horkými součástmi spotřebiče může dojít k roztavení kabelové izolace elektrických spotřebičů. Zabraňte kontaktu přívodních kabelů elektrických spotřebičů s horkými součástmi spotřebiče.
- Pokud by do spotřebiče vnikla vlhkost, může to mít za následek úraz elektrickým proudem. Nepoužívejte vysokotlaký ani parní čistič.
- Vadný spotřebič může způsobit úraz elektrickým proudem. Vadný spotřebič nikdy nezapínejte. Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skřínce. Zavolejte 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 dávkovače. Pokud nosíte elektronické implantáty, dodržujte minimální vzdálenost 10 cm od ovládacího panelu.

## Halogenová žárovka

### ⚠ Varování

#### Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

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

## Čisticí funkce

### ⚠ Varování

#### Nebezpečí požáru!

- Volné zbytky pokrmů, tuk a šťáva z pečení se mohou během čisticí funkce vznítit. Před každým spuštěním čisticí funkce odstraňte ze pečícího prostoru a příslušenství hrubé nečistoty.
- Spotřebič je během čisticí funkce zvenku velmi horký. Nikdy nezavěšujte na madlo dvířek hořlavé předměty, např. utěrky na nádobí. Přední strana spotřebiče musí být volná. Děti se musí zdržovat v dostatečné vzdálenosti od spotřebiče.

### ⚠ Varování

#### Nebezpečí vážného poškození zdraví!

Spotřebič je během čisticí funkce velmi horký. Nepřilnavá vrstva plechů a forem se zničí a vznikají jedovaté plyny. Nikdy nečistěte plechy a formy s nepřilnavou vrstvou pomocí čisticí funkce. Čistěte tak pouze smaltované příslušenství.

### ⚠ Varování

#### Nebezpečí popálení!

- Pečící prostor je během čisticí funkce velmi horký. Nikdy neotvírejte dvířka spotřebiče ani neposouvejte zajišťovací mechanismus rukou. Nechte spotřebič vychladnout. Děti se musí zdržovat v dostatečné vzdálenosti od spotřebiče.
- ▲ 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.

## Příčiny poškození

### Obecně

#### Pozor!

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

## Ochrana životního prostředí

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

### Úspora energie

- Spotřebič předehřívejte pouze tehdy, pokud je to uvedeno v receptu nebo v tabulkách návodu k použití.
- Používejte tmavé, černě lakované nebo smaltované formy na pečení. Mají mimořádně dobrou tepelnou vzdost.
- Dvírka spotřebiče otevírejte během provozu co možná nejméně.

- Více koláčů peče po sobě. Pečící trouba je ještě teplá. Zkracuje se tak doba pečení druhého koláče. Můžete také vložit do trouby 2 truhlíkové formy vedle sebe.
- Při delší době pečení můžete spotřebič vypnout 10 minut před skončením doby pečení a využít k dopečení zbytkové teplo.

### Ekologická likvidace

Obal zlikvidujte v souladu s předpisy na ochranu životního prostředí.



Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/EU o nakládání s použitými elektrickými a elektronickými zařízeními (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Tato směrnice stanoví jednotný evropský (EU) rámec pro zpětný odběr a recyklování použitých zařízení.

## Seznámení se spotřebičem

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

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

### Ovládací panel

Na ovládacím panelu můžete pomocí tlačítek, dotykových políček a otočného voliče nastavovat různé funkce spotřebiče. Na displeji se zobrazují aktuální nastavení.



#### **[1] Tlačítka**

Tlačítka nalevo a napravo od otočného voliče lze stisknout. Stiskem tlačítka provedte požadovanou činnost.

#### **[2] Otočný volič**

Otočným voličem můžete otáčet doprava nebo doleva.

#### **[3] Dispaly**

Na displeji můžete sledovat hodnoty nastavení, možnosti voleb nebo také návodní texty.

#### **[4] Dotyková pole**

Pod dotykovými políči vlevo < a vpravo > před displejem se nacházejí snímače. Klepnutím na příslušnou šipku zvolte funkci.

### Ovládací prvky

Jednotlivé ovládací prvky jsou přizpůsobeny různým funkcím vašeho spotřebiče. Svůj spotřebič můžete jednoduše a pohodlně nastavovat.

## Tlačítka a dotyková pole

Na tomto místě je krátce vysvětlen význam různých tlačítek a dotykových polí.

| Tlačítka                         |                         | Význam                                       |
|----------------------------------|-------------------------|--|
| on<br>(zapnuto)/off<br>(vypnuto) |                         | Zapnuti a vypnuti spotřebiče                 |
| menu                             | Menu                    | Otevřit menu Druhy provozu                   |
|                                  | Informace               | Zobrazení pokynů                             |
| Dětská pojištka                  |                         | Aktivace a deaktivace dětské pojištky        |
|                                  | Časové funkce           | Otevření menu Časové funkce                  |
|                                  | Rychloohřev             | Zapnuti a vypnuti rychloohřevu               |
| Start/stop                       |                         | Spuštění, pozastavení nebo přerušení provozu |
| Dotyková polička                 |                         |  |
| <                                | Pole vlevo na displeji  | Procházení doleva                            |
| >                                | Pole vpravo na displeji | Procházení doprava                           |

## Otočný volič

Otočným voličem změňte druhy provozu a hodnoty nastavení, které jsou zobrazeny na displeji.

U většiny seznamů výběru, např. druhů ohřevu, se po posledním bodě znova zobrazí první. Např. u teploty musíte otočný volič po dosažení minimální nebo maximální teploty otočit zase zpátky.

## Displej

Displej je uspořádán tak, aby všechny údaje mohly být pohodlně sledovány.

Hodnota, kterou můžete změnit, je zvýrazněna. Písmo je bílé, pozadí je tmavé.

## Stavový rádeček

Stavový rádeček se nachází nahoře na displeji. Zde se zobrazují čas a nastavené časové funkce.

## Druhy ohřevu

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

| Druhy ohřevu | Teplota           | Použití  |
|--------------|-------------------|--|
|              | 4D horký vzduch   | 30-275 °C<br>Pro pečení koláčů a masa na jedné nebo více úrovních.<br>Ventilátor rozhání teplo z kruhového topného tělesa na zadní stěně stejnoměrně po celé troubě. |
|              | Horní/dolní ohřev | 30-300 °C<br>Pro tradiční pečení koláčů a masa na jedné úrovni. Obzvláště vhodný pro koláče se šťavnatou horní vrstvou.<br>Tepl sálá stejnomořně shora i zdola.      |

## Časová osa

Časová osa se nachází pod stavovým rádečkem. Podle časové osy můžete sledovat, jak probíhá např. doba trvání. Přímka nad zvýrazněnou hodnotou se v průběhu provozu vyplňuje zleva doprava.

## Odměřování času

Když spustíte spotřebič bez doby trvání, můžete vpravo nahoře na stavovém rádce vidět, jak dlouho už ohřev běží.

## Kontrola teploty

Sloupec kontroly teploty indikuje fáze zahřívání v troubě.

|                           |   |
|---------------------------|---|
| Kontrola zahřívání        | Kontrola zahřívání indikuje nárušt teploty v troubě. Když jsou všechny sloupce vyplněny, bylo dosaženo optimálního časového okamžiku pro vložení pokrmu.<br><br>Při grilování a čištění se sloupce nezobrazují. |
| Ukazatel zbytkového tepla | Když je spotřebič vypnutý, zobrazí se pod stavovým rádcem čára, která indikuje zbytkové teplo v troubě. Ukazatel zhasne, když teplota klesne cca na 60 °C.  |

**Upozornění:** Na základě teplotní setrvačnosti se zobrazená teplota může mírně lišit od skutečné teploty v troubě. Během zahřívání můžete tlačítkem zjistit aktuální teplotu při zahřívání.

## Menu Druhy provozu

Menu je rozčleněno na různé druhy provozu. Díky tomu máte rychlý přístup k požadované funkci.

| Druh provozu                                  | Použití   |
|---|---|
| Druhy ohřevu                                  | Pro přípravu vašich pokrmů máte k dispozici spoustu přesně přizpůsobených druhů ohřevu. |
| Pokrmy → "Pokrmy" na straně 25                | Zde najdete již naprogramované vhodné hodnoty nastavení pro velké množství pokrmů.      |
| Samočištění → "Čisticí funkce" na straně 17   | Při samočištění se pečící trouba sama vycistí.  |
| Nastavení → "Základní nastavení" na straně 16 | Základní nastavení vašeho spotřebiče můžete přizpůsobit svým zvyklostem.                |

|  |                          |  |   |
|--|--------------------------|--|---|
|  | Horký vzduch eco         | 30–275 °C  | Pro energeticky optimalizované pečení vybraných pokrmů na jedné úrovni bez předehřátí.<br>Ventilátor energeticky optimalizovaným způsobem rozhání teplo z kruhového topného tělesa na zadní stěně rovnoměrně v prostoru trouby. |
|  | Horní/dolní ohřev eco    | 30–300 °C  | Pro energeticky optimalizované pečení vybraných pokrmů.<br>Teplo sálá stejnomořně shora i zdola.  |
|  | Gril s cirkulací vzduchu | 30–300 °C  | Pro pečení drůbeže, celých ryb a větších kusů masa.<br>Grilovací topné těleso a ventilátor se střídavě zapínají a vypínají. Ventilátor víří horký vzduch kolem pokrmu.  |
|  | Velkoplošný gril         | Stupně grilování:<br>1 = slabý<br>2 = střední<br>3 = silný | Pro grilování nízkých grilovaných pokrmů, např. steaků, klobás nebo toastů, a pro zapékání.<br>Ohřívá se celá plocha grilovacího topného tělesa.  |
|  | Maloplošný gril          | Stupně grilování:<br>1 = slabý<br>2 = střední<br>3 = silný | Pro grilování malých množství, např. steaků, klobás nebo toastů, a pro zapékání.<br>Ohřívá se prostřední plocha pod grilovacím topným tělesem.  |
|  | Stupeň pro pizzu         | 30–275 °C  | Pro přípravu pizzy a pokrmů, které vyžadují velké teplo zdola.<br>Hřeje dolní topné těleso a kruhové topné těleso na zadní stěně.   |
|  | Mírný ohřev              | 70–120 °C  | Pro setrné a pomalé pečení opečených jemných kousků masa v nepřiklopené nádobě.<br>Teplo sálá při nízké teplotě stejnomořně shora i zdola.  |
|  | Dolní ohřev              | 30–250 °C  | Pro vaření ve vodní lánzi a pro dopékání.<br>Teplo sálá zdola.  |
|  | Udržování teploty        | 60–100 °C  | Pro udržování teploty hotových pokrmů.  |
|  | Předehřívání nádobí      | 30–70 °C   | Pro ohřívání nádobí.  |
|  | Funkce coolStart         | 30–275 °C  | Pro rychlou přípravu zmrazených potravin ve výšce 3. Teplota se řídí podle pokynů výrobce. Použijte nejvyšší teplotu, která je uvedena na obale. Nastavte uvedenou dobu pečení nebo kratší. Není vhodné předehřátí.             |

## Navržené hodnoty

Ke každému druhu ohřevu navrhne spotřebič teplotu nebo stupeň. Můžete je převzít nebo v příslušné oblasti změnit.

## Další informace

Ve většině případů spotřebič poskytuje pokyny a další informace k právě prováděné činnosti. Stiskněte tlačítko . Na několik sekund se zobrazí pokyn.

Některé pokyny se zobrazují automaticky, např. potvrzení, výzva nebo varování.

## Funkce pečicího prostoru

Některé funkce usnadňují provoz spotřebiče. Pečicí prostor je např. celý osvělený a chladící ventilátor chrání spotřebič před přehřátím.

### Otevření dvířek spotřebiče

Pokud během provozu otevřete dvířka spotřebiče, provoz se pozastaví. Po zavření dvířek pokračuje dál.

## Osvělení pečicího prostoru

Po otevření dvířek spotřebiče se zapne osvělení pečicího prostoru. Pokud zůstanou dvířka otevřená déle než 15 minut, osvělení se zase vypne.

U většiny druhů provozu se osvělení pečicího prostoru zapne po spuštění provozu. Po skončení provozu se osvělení vypne.

**Upozornění:** V základních nastaveních můžete nastavit, aby se osvělení při provozu nezapínalo.

## Ventilátor

Ventilátor se zapíná a vypíná podle potřeby. Teplý vzduch uniká dvířky.

## Pozor!

Nezakrývejte ventilační štěrbiny. Jinak by se pečicí trouba přehřála.

Aby po skončení provozu pečicí prostor rychleji vychladihl, běží ještě určitou dobu chladící ventilátor.

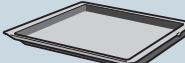
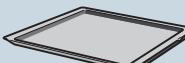
**Upozornění:** Dobu doběhu chladícího ventilátoru můžete změnit v základních nastaveních. → "Základní nastavení" na straně 16

## Příslušenství

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

### Dodávané příslušenství

Váš spotřebič je vybaven následujícím příslušenstvím:

|  |   |
|--|---|
|  | <b>Rošt</b><br>Pro nádoby, koláčové a zapékací formy.<br>Pro pečení a grilované pokrmy.   |
|  | <b>Univerzální vysoký plech</b><br>Pro šavnnaté koláče, pečivo, zmrzačené pokrmy a velké pečené.<br>Můžete ho používat jako nádobu pro zachycení tuku, když grilujete na roštu. |
|  | <b>Plech na pečení</b><br>Pro koláče na plechu a drobné pečivo.   |

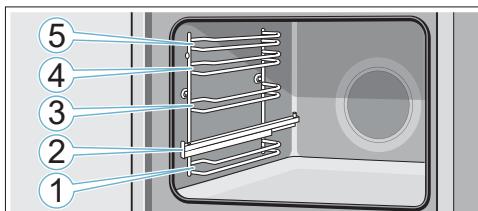
Používejte pouze originální příslušenství. Je speciálně přizpůsobeno vašemu spotřebiči.

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

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

### Zasunutí příslušenství

Pečící prostor má 5 výšek zasunutí. Výšky zasunutí se počítají zdola nahoru.

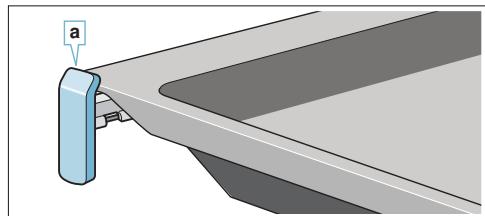


Do výšek zasunutí 1, 3, 4 a 5 zasouvejte příslušenství vždy mezi oběma vodicími tyčemi příslušné výšky zasunutí.

Příslušenství lze vytáhnout asi do poloviny, aniž by se překlopilo. Díky výsuvným lištám ve výšce 2 můžete příslušenství vytáhnout dále.

Dbejte na to, aby příslušenství bylo nasazené za patkou **a** výsuvné lišty.

Příklad na obrázku: univerzální vysoký plech



Výsuvné lišty zaskočí, když je úplně vytáhnete. Lze tak na ně snadno vložit příslušenství. Pro uvolnění výsuvných lišť je lehce zatlačte zpět do pečicího prostoru.

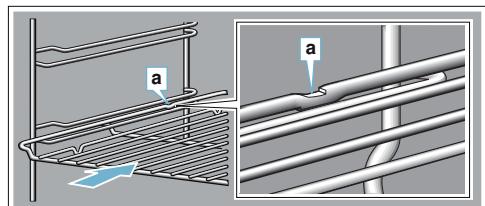
### Upozornění

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

### Funkce zaskočení

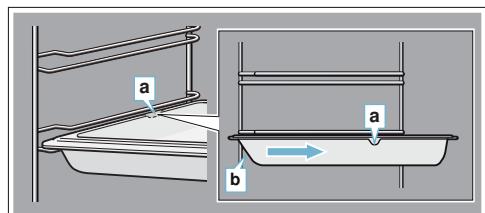
Příslušenství lze vytáhnout asi do poloviny, pak zaskočí. Tato funkce zabraňuje zvrhnutí příslušenství při vytáhnutí. Aby tato ochrana proti zvrhnutí fungovala, musí být příslušenství zasunuté do trouby správně.

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



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

Příklad na obrázku: univerzální vysoký plech

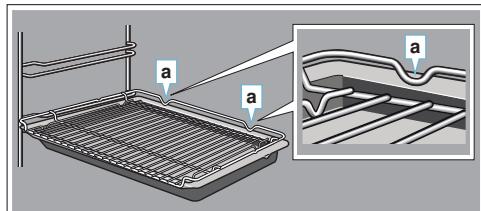


## Kombinování příslušenství

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

Při vkládání roštů dbejte na to, aby byly oba výstupy **a** zadním okraji. Při zasouvání univerzálního vysokého plechu musí být rošt nad horní vodicí tyčí příslušné výšky zasunutý.

Příklad na obrázku: univerzální vysoký plech



Před zahájením čištění trouby pomocí pyrolízy je nezbytně nutné vyjmout teleskopické výsuvy. V opačném případě se teleskopické výsuvy mohou zničit.

## Zvláštní příslušenství

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

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

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

→ "Zákaznický servis" na straně 24

### Zvláštní příslušenství

#### Rošt

Pro nádobu, koláčové a zapékací formy a pro pečení a grilované pokrmy.

#### Univerzální vysoký plech

Pro šťavnaté koláče, pečivo, zmrzačené pokrmy a velké pečení.

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

#### Plech na pečení

Pro koláče na plechu a drobné pečivo.

#### Vkládací rošt

Pro maso, drůbež a ryby.

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

#### Profesionální vysoký plech

Pro přípravu velkého množství.

#### Poklice pro profesionální vysoký plech

Díky poklici se z profesionálního vysokého plechu stává profesionální pekač.

#### Plech na pizzu

Pro pizzu a velké kulaté koláče.

#### Grilovací plech

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

#### Pečicí kámen pro pečení chleba

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

Pečicí kámen musí být předehřátý na doporučenou teplotu.

#### Skleněný pekák (5,1 l)

Na dušené pokrmy a nádkypy.

Obzvláště vhodný pro druh provozu „pokrmy“.

#### Skleněná miska

Pro velké pečení, šťavnaté koláče a nádkypy.

#### Skleněný plech

Pro nádkypy, zeleninové pokrmy a pečivo.

#### Výsuvný systém jednoduchý

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

#### Výsuvný systém dvojitý

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

#### Výsuvný systém trojitý

Díky výsuvným lištám ve výšce 1, 2 a 3 můžete příslušenství vytáhnout dále, aniž by se překlopilo.

## Před prvním použitím

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

### První uvedení do provozu

Po pripojení k elektrické síti nebo po výpadku proudu se na displeji zobrazí nastavení pro první uvedení do provozu.

**Upozornění:** Tato nastavení můžete v základních nastaveních kdykoliv změnit. → "Základní nastavení" na straně 16

### Nastavení jazyka

Přednastavený jazyk je „němčina“.

1. Otočným voličem nastavte požadovaný jazyk.
2. Klepněte na šipku >. Zobrazí se další nastavení.

### Nastavení času

Čas začíná „12:00“ h.

1. Otočným voličem nastavte aktuální čas.
2. Klepněte na šipku >.

### Nastavení data

Přednastavené datum je „01.01.2014“.

1. Otočným voličem nastavte aktuální den, měsíc a rok.
2. Nastavení potvrďte klepnutím na šipku >. Na displeji se zobrazí upozornění, že bylo dokončeno první uvedení do provozu.

### Čištění varného prostoru a příslušenství

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

### Čištění varného prostoru

Aby se odstranila vůně novoty, rozechřejte uzavřenou prázdnou troubu.

Dbejte na to, aby se v pečícím prostoru nenacházely zbytky obalů, např. polystyrenové kuličky. Před zahřátím otřete měkkým a vlhkým hadrem hladké plochy v pečícím prostoru. Dokud se spotřebič zahřívá, v kuchyni větrujte.

Proveďte uvedená nastavení.

### Nastavení

|             |   |
|-------------|---|
| Druh ohrevu | Horní/dolní ohřev <input checked="" type="checkbox"/> |
| Teplota     | 240 °C  |
| Doba trvání | 1 hodina  |

Nastavení druhu ohrevu a teploty je popsáné v následující kapitole.

Po uplynutí uvedené doby spotřebič vypněte tlačítkem on/off.

Jakmile trouba vychladne, mycím roztokem a hadrem vyčistěte hladké plochy.

### Čištění příslušenství

Příslušenství důkladně vyčistěte mycím roztokem a hadrem nebo měkkým kartáčkem.

## Obsluha spotřebiče

S ovládacími prvky a jejich funkcí jste se už seznámili. Nyní Vám vysvětlíme, jak spotřebič nastavit. Dozvíte se, co se stane po zapnutí a vypnutí spotřebiče a jak nastavit druhý provozu.

### Zapnutí a vypnutí spotřebiče

Abyste mohli spotřebič nastavit, musíte ho zapnout.

Výjimka: Dětskou pojistku a budík lze nastavit i při vypnutém spotřebiči.

Ukazatele na displeji nebo upozornění, např. ukazatel zbytkového tepla v troubě, zůstanou zobrazené i při vypnutém spotřebiči.

Pokud spotřebič nepoužíváte, vypněte ho. Pokud delší dobu nebylo provedeno žádné nastavení, spotřebič se automaticky vypne.

### Zapnutí spotřebiče

Spotřebič se zapíná tlačítkem on/off. On/off nad tlačítkem se rozsvítí modře.

Na displeji se zobrazí logo Siemens a poté druh ohrevu a teplota.

**Upozornění:** V základních nastaveních můžete určit, který druh provozu se má zobrazovat.

### Vypnutí spotřebiče

Spotřebič se vypíná tlačítkem on/off. Světlo nad tlačítkem zhasne.

Nastavená funkce se zruší.

Na displeji se zobrazí čas.

**Upozornění:** V základních nastaveních můžete nastavit, zda se na vypnutém spotřebiči má zobrazovat čas.

### Spouštění a přerušení provozu

Pro spuštění nebo přerušení probíhajícího provozu stiskněte tlačítko start/stop. Po přerušení provozu může dál běžet chladicí ventilátor.

Pokud chcete zrušit všechna nastavení, stiskněte tlačítko on/off.

Pokud během provozu otevřete dvířka trouby, provoz se přeruší. Pro pokračování provozu zavřete dvířka trouby.

## Nastavení druhu provozu

Pokud chcete nastavit druh provozu, musí být spotřebič zapnutý.

1. Stiskněte tlačítko menu.  
Otevře se menu Druhy provozu.
2. Otočným voličem zvolte požadovaný druh provozu.  
V závislosti na druhu provozu jsou k dispozici různé možnosti voleb.
3. Šípkou > přejděte na zvolený druh provozu.
4. Otočným voličem změňte výběr.  
V závislosti na výběru změňte další nastavení.
5. Tlačítkem start/stop spusťte spotřebič.

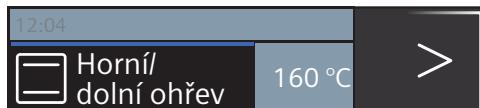
## Nastavení druhu ohřevu a teploty

Po zapnutí spotřebiče se zobrazí navržený druh ohřevu s teplotou. Toto nastavení můžete hned spustit tlačítkem start/stop.

Pro jiné nastavení změňte hodnoty podle znázornění na obrázcích.

Příklad: horní/dolní ohřev na 180 °C

1. Otočným voličem změňte druh ohřevu.

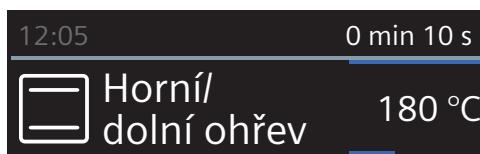


2. Šípkou > přejděte na teplotu.

3. Otočným voličem změňte teplotu.



4. Stiskněte tlačítko start/stop.



Na displeji se zobrazí nastavený druh ohřevu a teplota.

## Rychloohřev

Tlačítkem »» můžete pečící troubu rozehřát obzvláště rychle.

Rychloohřev není možný u všech druhů ohřevu.

Vhodné druhy ohřevu:

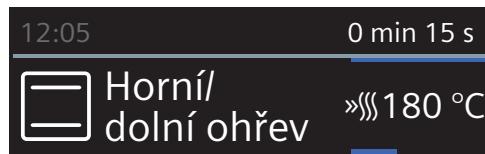
|                                     |                   |
|-------------------------------------|-------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> | 4D horký vzduch   |
| <input type="checkbox"/>            | Horní/dolní ohřev |

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

## Nastavení

Zvolte vhodný druh ohřevu. Teplota musí být nastavená na více než 100 °C, jinak nelze rychloohřev spustit.

1. Nastavte druh ohřevu a teplotu.
2. Stiskněte tlačítko »».



Vlevo vedle teploty se zobrazí symbol »»». Časová osa se začne vyplňovat.

Po ukončení rychloohřevu nazná akustický signál. Symbol »» zhasne. Vložte pokrm do trouby.

## Upozornění

- Nastavená doba trvání se začne odměřovat nezávisle na rychloohřevu ihned po spuštění.
- Během rychloohřevu můžete tlačítkem [I]zjistit aktuální teplotu v troubě.

## Zrušení

Stiskněte tlačítko »». Symbol »» na displeji zhasne.

## Časové funkce

Spotřebič má různé časové funkce.

| Časová funkce  | Použití  |
|----------------|--|
| ⌚ Budík        | Budík funguje jako minutka. Po uplynutí nastavené doby zazní akustický signál.                               |
| →  Doba trvání | Po uplynutí nastavené doby trvání zazní akustický signál. Spotřebič se automaticky vypne.                    |
| →  Konec       | Nastavte dobu trvání a čas konce. Spotřebič se automaticky vypne, takže se ohřev ukončí v požadovanou dobou. |

### Upozornění

- Dobu trvání do jedné hodiny můžete nastavit po minutách. Dobu trvání přes jednu hodinu můžete nastavit v krocích po 5 minutách.
- Podle toho, jakým směrem otočný volič otočíte, začne doba trvání navrženou hodnotou: doleva 10 minut, doprava 30 minut.
- Po uplynutí každé časové funkce zazní akustický signál.
- Tlačítkem  můžete kdykoli zjistit informace, které se krátce zobrazí na displeji.

### Budík

Budík můžete nastavit kdykoli, i když je spotřebič vypnutý. Funguje paralelně s jinými časovými nastaveními a má vlastní akustický signál. Tak rozpoznáte, jestli uplynula doba budíku, nebo nastavená doba trvání.

Můžete nastavit maximálně 24 hodin.

- Stiskněte tlačítko . Otevře se políčko budíku.
- Otočným voličem nastavte čas budíku. Po několika sekundách se budík spustí. Vlevo na stavovém rádku se zobrazí se symbol  budíku a odměřovaná doba.

### Po uplynutí odměřované doby

zazní akustický signál. Na displeji se zobrazí „doba budíku uplynula“. Tlačítkem  můžete akustický signál předčasně vypnout.

### Zrušení nastavené doby budíku

Tlačítkem  otevřete menu a zrušte nastavený čas. Zavřete menu tlačítkem .

### Změna nastavené doby budíku

Tlačítkem  otevřete menu Časové funkce a otočným voličem během několika sekund změňte nastavenou dobu budíku. Tlačítkem  spusťte budík.

### Doba trvání

Pokud pro pokrm nastavíte dobu trvání (dobu pečení), ohřev se po uplynutí této doby automaticky ukončí. Pečící trouba přestane hřát.

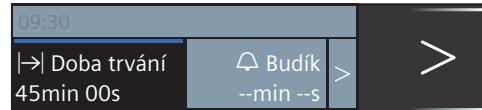
Předpoklad: Jsou nastavené druh ohřevu a teplota.

Příklad: nastavení pro 4D horký vzduch, 180 °C, doba trvání 45 min.

- Stiskněte tlačítko . Otevře se menu Časové funkce.



- Otočným voličem nastavte dobu trvání.



- Tlačítkem start/stop spusťte spotřebič. Doba trvání |→| se viditelně odměřuje na stavovém rádku.

### Po uplynutí nastavené doby trvání

zazní akustický signál. Pečící trouba přestane hřát. Akustický signál můžete předčasně vypnout tlačítkem .

### Zrušení doby trvání

Tlačítkem  otevřete menu Časové funkce. Zrušte dobu trvání. Zobrazí se nastavený druh ohřevu a teplota.

### Změna doby trvání

Tlačítkem  otevřete menu Časové funkce. Otočným voličem změňte dobu trvání.

### Čas konce

Pokud posunete čas konce, respektujte, že potraviny podléhající rychlé zkáze nesmí zůstávat příliš dlouho v troubě.

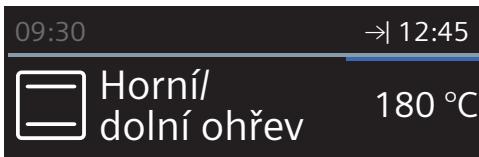
Předpoklad: Nastavený provoz není spuštěný. Je nastavená doba trvání. Je otevřené menu Časové funkce .

Příklad na obrázku: V 9:30 h vložíte pokrm do trouby. Pečení bude trvat 45 minut a pokrm bude hotový v 10:15 h. Vy si ale přejete, aby byl hotový ve 12:45 h.

- Klepáním na šípku > další přejdete na „→l konec“.
- Otočným voličem nastavte čas konce.



- Potvrďte tlačítkem start/stop.



Pečící trouba je ve vyčkávacím režimu. Na stavovém řádku se zobrazí symbol →la čas, kdy ohřev skončí. Ohřev se spustí ve správný okamžik. Doba trvání se viditelně odměřuje na stavovém řádku.

### Po uplynutí nastavené doby trvání

zazní akustický signál. Pečící trouba přestane hrát. Akustický signál můžete předčasně vypnout tlačítkem ⓧ.

### Oprava času konce

Je možná, dokud je pečící trouba ve vyčkávacím režimu.

- Stiskněte tlačítko start/stop.
- Stiskněte tlačítko ⓧ. Otevře se menu Časové funkce.
- Šípkou > přejděte na „→l konec“ a otočným voličem opravte čas konce.
- Stiskněte tlačítko ⓧ.
- Stiskněte tlačítko start/stop. Pečící trouba je znova ve vyčkávacím režimu.

### Zrušení času konce

Je možné, dokud je pečící trouba ve vyčkávacím režimu.

- Stiskněte tlačítko start/stop.
- Stiskněte tlačítko ⓧ. Otevře se menu Časové funkce.
- Šípkou > přejděte na „→l konec“ a otočným voličem zrušte čas konce.
- Stiskněte tlačítko ⓧ.
- Tlačítkem start/stop spusťte spotřebič. Doba trvání se ihned začne odměřovat.

## Dětská pojistka

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

### Aktivace a deaktivace

Dětskou pojistku můžete aktivovat a deaktivovat při zapnutém i vypnutém spotřebiči.

Držte cca 4 sekundy stisknuté tlačítko ⓧ. Na displeji se zobrazí upozornění pro potvrzení a na stavovém řádku se zobrazí symbol ⓧ.

### Zablokována dvířka spotřebiče

V základních nastaveních můžete změnit nastavení tak, že se kromě ovládacího panelu zablokují také dvířka spotřebiče.

Dvířka spotřebiče se zablokují, když teplota v troubě dosáhne cca 50 °C. Na stavovém řádku se zobrazí symbol ⌐. Pokud je pečící trouba vypnutá, zablokují se dvířka spotřebiče ihned, když aktivujete dětskou pojistku.

## Základní nastavení

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

### Změna nastavení

1. Stiskněte tlačítko on/off.
2. Stiskněte tlačítko menu.  
Otevře se menu Druhy provozu.
3. Pomocí otočného voliče zvolte „Nastavení“.
4. Klepněte na šipku >.
5. Otočným voličem změňte hodnoty.
6. Šipkou > vždy přejděte na další nastavení a v případě potřeby ho změňte.
7. Pro uložení stiskněte tlačítko menu.  
Na displeji se zobrazí odmítout nebo uložit.

### Seznam nastavení

V seznamu najdete veškerá základní nastavení a možnosti změny. Na displeji se zobrazují nastavení v závislosti na vybavení vašeho spotřebiče.

Můžete změnit následující nastavení:

| Nastavení               | Volba  |
|-------------------------|--|
| Jazyk                   | K dispozici další jazyky   |
| Cas                     | Nastavení aktuálního času  |
| Datum                   | Nastavení aktuálního data  |
| Akustický signál        | Krátký (30 s)<br>Střední (1 min)<br>Dlouhý (5 min)                             |
| Zvuk tlačítka           | Vypnutý (zvuk tlačítka při zapnutí a vypnutí pomocí on/off zůstává)<br>Zapnutý |
| Jas displeje            | Nastavitelný v 5 stupních  |
| Ukazatel hodin          | Digitální<br>Vyp.  |
| Osvětlení               | Při provozu zapnuté<br>Při provozu vypnute                                     |
| Dětská pojistka         | Zablokování dvířek + zablokování tlačítka<br>Jen zablokování tlačítka          |
| Provoz po zapnutí       | Hlavní menu<br>Druhy ohřevu<br>Pokrmy*   |
| Ztlumení v noci         | Vypnuté<br>Zapnuté (displej se ztlumí mezi 22:00 a 5:59 h)                     |
| Logo značky             | Zobrazit<br>Nezobrazit   |
| Doba doběhu ventilátoru | Doporučená<br>Minimální  |

|                   |  |
|-------------------|--|
| Výsuvný systém    | Spotřebič není dovybaven.<br>Spotřebič je dovybaven. |
| Program sabat     | Zapnutý<br>Vypnutý                                   |
| Výrobní nastavení | Resetovat<br>Neresetovat                             |

\*) K dispozici, v závislosti na typu spotřebiče

#### Pozor!

U rámů a jednoduchého výsuvu: nastavení „Spotřebič není dovybaven“. U dvojtěho a trojitěho výsuvu: nastavení „Spotřebič je dovybaven“.

**Upozornění:** Změny nastavení jazyka, tónu tlačítka a jasu displeje ihned vstoupí v platnost. Všechna ostatní nastavení až po uložení.

### Změna času

Čas se mění v základních nastaveních.

Příklad: Změna času z letního na zimní.

1. Stiskněte tlačítko on/off.
2. Stiskněte tlačítko menu.
3. Pomocí otočného voliče zvolte „Nastavení“.
4. Šipkou > klepněte na „Čas“.
5. Otočným voličem změňte čas.
6. Stiskněte tlačítko menu.  
Na displeji se zobrazí uložit nebo odmítout.

### Výpadek elektrického proudu

Po dlouhém výpadku proudu se na displeji zobrazí nastavení pro první uvedení do provozu.

Znovu nastavte jazyk, čas a datum.

## Program sabat

Při programu sabat můžete nastavit dobu trvání až 74 hodin. Pokrmy v troubě zůstanou teplé, aníž byste ji museli zapínat nebo vypínat.

### Spouštění programu sabat

Předpoklad: V základních nastaveních jste aktivovali „program sabat“. → „Základní nastavení“ na straně 16 Trouba hřeje pomocí horního/dolního ohřevu na teplotu od 85 °C do 140 °C.

1. Stiskněte tlačítko on/off.  
Na displeji se zobrazí navržený druh ohřevu a navržená teplota.
2. Otočte otočným voličem doleva a zvolte druh ohřevu „program sabat“.
3. Klepněte na šípku > a otočným voličem nastavte teplotu.
4. Tlačítkem ⌂ otevřete menu Časové funkce.  
Zobrazí se 25:00 hodin jako navržená hodnota.
5. Otočným voličem nastavte požadovanou hodnotu.
6. Tlačítkem start/stop spusťte spotřebič.  
Na stavovém řádku se viditelně odměřuje doba trvání.

### Po uplynutí nastavené doby trvání

zazní akustický signál. Pečící trouba přestane hřát.

### Posunutí času konce

Čas konce nelze posunout.

### Zrušení programu sabat

Stiskněte tlačítko on/off. Všechna nastavení se zruší. Můžete provést nové nastavení.

## Čisticí funkce

Pomocí druhu ohřevu „samočištění“ můžete bez námahu vyčistit pečící prostor. Pečící prostor se zahřeje na velmi vysokou teplotu. Zbytky z pečení nebo grilování se spálí.

Můžete si vybrat ze tří stupňů čištění.

| Stupeň | Stupeň čištění | Doba trvání    |
|--------|----------------|----------------|
| 1      | mírné          | cca 1 h 15 min |
| 2      | střední        | cca 1 h 30 min |
| 3      | intenzivní     | cca 2 h        |

Čím je znečištění starší a silnější, tím vyšší stupeň čištění můžete použít. Čištění pečícího prostoru provádějte jednou za dva až tři měsíce. V případě potřeby ho můžete čistit i častěji. Při čištění se spotřebuje cca 2,5–4,7 kWh.

**Upozornění:** Kvůli vaši bezpečnosti se dvírka pečící trouby automaticky zablokují. Znovu je lze otevřít až po zhasnutí symbolu zablokování  na stavovém řádku. Během čištění nesvítí osvětlení pečícího prostoru.

### Varování

#### Nebezpečí popálení!

- Pečící prostor je během čisticí funkce velmi horký. Nikdy neotvírejte dvírka spotřebiče ani neposouvejte zajišťovací mechanismus rukou. Nechte spotřebič vychladnout. Děti se musí zdržovat v dostatečné vzdálenosti od spotřebiče.
- △ Spotřebič je během čisticí funkce zvenku velmi horký. Nikdy se nedotýkejte dvírek spotřebiče. Nechte spotřebič vychladnout. Děti se musí zdržovat v dostatečné vzdálenosti od spotřebiče.

### Před spuštěním čisticí funkce

Při čištění můžete současně čistit příslušenství, např. univerzální vysoký plech nebo plech na pečení. Před čištěním odstraňte hrubé nečistoty. Příslušenství zasuňte do výšky 2.

Vyčistěte vnitřní stranu dvírek spotřebiče a okrajové plochy pečícího prostoru v oblasti dvírek. Těsnění nedrhněte.

**Upozornění:** Společně dodávané smaltované příslušenství můžete čistit pomocí čisticí funkce. Pomocí této funkce se nesmí čistit žádné rošty. Rošty nejsou pro čisticí funkci vhodné a zabarvily by se. Další příslušenství, které je vhodné pro čisticí funkci, najdete v tabulce se zvláštním příslušenstvím. → „Příslušenství“ na straně 10

Před zahájením čištění trouby pomocí pyrolyzy je nezbytně nutné vymout teleskopické výsvy. V opačném případě se teleskopické výsvy mohou zničit.

### Varování

#### Nebezpečí požáru!

- Volné zbytky pokrmů, tuk a šťáva z pečení se mohou během čisticí funkce vznítit. Před každým spuštěním čisticí funkce odstraňte z pečícího prostoru a příslušenství hrubé nečistoty.

■ Spotřebič je během čisticí funkce zvenku velmi horký. Nikdy nezavěšujte na madlo dvířek hořlavé předměty, např. utěrky na nádobí. Přední strana spotřebiče musí být volná. Děti se musí zdržovat v dostatečné vzdálenosti od spotřebiče.

### Varování

#### Nebezpečí vážného poškození zdraví!

Spotřebič je během čisticí funkce velmi horky. Nepřílnavá vrstva plechů a forem se zničí a vznikají jedovaté plyny. Nikdy nečistěte plechy a formy s nepřílnavou vrstvou pomocí čisticí funkce. Cistěte tak pouze smaltované příslušenství.

### Nastavení samočištění

1. Stiskněte tlačítko menu. Otevře se menu Druhy provozu.
2. Otočným voličem zvolte „samočištění“.
3. Klepněte na šipku >. Navrhne se stupeň čištění 3. Čištění můžete hned spustit tlačítkem start/stop nebo
4. můžete otočným voličem zvolit jiný stupeň čištění.
5. Stiskněte tlačítko start/stop. Na displeji se zobrazí pokyny k čištění.
6. Spusťte čištění tlačítkem start/stop.

Krátké po spuštění se zablokují dvířka pečící trouby. Na stavovém řádku upravo vedle odměřované doby trvání se zobrazí symbol zablokování .

Dvířka pečící trouby lze znova otevřít až po zhasnutí symbolu  na stavovém řádku.

### Po skončení čištění

zazní akustický signál. Pečící trouba nehřeje. Akustický signál můžete vypnout tlačítkem . Na displeji se zobrazí „spotřebič chladne“.

### Přerušení čištění

Tlačítkem on/off vypněte pečící troubu. Dvířka pečící trouby lze otevřít až po zhasnutí symbolu  na stavovém řádku.

### Oprava stupně čištění

Po spuštění již nelze stupeň čištění změnit.

### Čištění můžete nechat proběhnout v noci.

V kapitole Časová nastavení si můžete přečíst, jak posunete čas konce. Tak můžete pečící troubu přes den používat bez omezení. → "Časové funkce" na straně 14

### Po skončení čisticí funkce

Když pečící prostor vychladne, vlnkým hadrem vytřete zbývající popel v pečícím prostoru, v příslušenství na rámech a v oblasti dvířek spotřebiče.

Po čištění se mohou na výsuvech objevit zabarvení. Na funkci to nemá žádny vliv. Otřete výsuvy vlnkým hadrem. Poté všechny výsuvy několikrát vytáhněte a zasuňte.

## Čisticí prostředky

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 vás spotřebič všechny povrchy.

### Pozor!

#### Nebezpečí poškození povrchu:

Nepoužívejte

- ostré nebo abrazivní čisticí prostředky,
- čisticí prostředky s vysokým obsahem alkoholu,
- tvrdé drátkenky 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. Říďte se pokyny výrobce.

### Varování

#### Nebezpečí popálení!

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

| Oblast                          | Čištění  |
|---------------------------------|--|
| <b>Vnější plochy spotřebiče</b> |  |
| Čelo z ušlechtilé oceli         | Horký mycí roztok:<br>Výčistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem.<br><br>Ihned odstraňte vápenaté, tukové, škrbovové skvrny a skvrny od bílků. Pod takovými skvrnami se může vytvořit koroze.<br>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:<br>Výčistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem.<br>Nepoužívejte čisticí prostředek na sklo nebo škrabku na sklo.   |
| Lakování plochy                 | Horký mycí roztok:<br>Výčistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem.  |
| Ovládací panel                  | Horký mycí roztok:<br>Výčistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem.<br>Nepoužívejte čisticí prostředek na sklo nebo škrabku na sklo.   |

|  |  |
|--|--|
| Skleněná tabule                          | Horký mycí roztok:<br>Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem.<br>Nepoužívejte škrabku na sklo ani drátěnky z ušlechtilé oceli.   |
| Madlo dvířek                             | Horký mycí roztok:<br>Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem.<br><br>Když se na madlo dvířek dostane prostředek na odstraňování vodního kamene, okamžitě ho otřete. Tyto skvrny jinak už nepůjdou odstranit.   |
| <b>Vnitřek spotřebiče</b>                |  |
| Smaltované plochy                        | Horký mycí roztok nebo voda s octem:<br>Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem.<br><br>Připečené zbytky pokrmů namočte vlhkým hadrem a mycím roztokem. Při silném znečištění použijte nerezovou drátěnku nebo čisticí prostředek na pečící trouby.<br>Pečící troubu nechte po čištění otevřenou vyschnout.<br>Nejlepší je používat čisticí funkci. → "Čisticí funkce" na straně 17 |
| Skleněný kryt osvětlení varného prostoru | Horký mycí roztok:<br>Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem.<br><br>Při silném znečištění použijte čisticí prostředek na pečící trouby.   |
| Kryt dvířek z ušlechtilé oceli           | Čisticí prostředek na ušlechtilou ocel:<br>Dopržíte pokyny výrobcu.<br>Nepoužívejte ošetřovací prostředky na ušlechtilou ocel.<br>Kryt dvířek před čištěním demontujte.  |
| Rámy                                     | Horký mycí roztok:<br>Namočte a vyčistěte hadříkem nebo kartáčkem.   |
| Výsuvný systém                           | Horký mycí roztok:<br>Vyčistěte hadříkem nebo kartáčkem.<br>Neodstraňujte mazací tuk z výsuvných lišť, pokud možno je čistěte v zasunutém stavu. Nemyjte v myče nádobí.  |
| Příslušenství                            | Horký mycí roztok:<br>Namočte a vyčistěte hadříkem nebo kartáčkem.<br>Při silném znečištění použijte drátěnku z ušlechtilé oceli.  |

**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 světlé odrazy osvětlení pečící trouby.
- Smalt se vypaluje při velmi vysokých teplotách. Tím mohou vzniknout nepatrné barevné rozdíly. To je normální a na funkci to nemá žádný vliv.  
Hraný tenkých plechů se nedají úplně smaltovat. Proto mohou být drsné. Antikorozní ochrana tím není ovlivněna.
- Před zahájením čištění trouby pomocí pyrolízy je nezbytně nutné vyjmout teleskopické výsuvy. V opačném případě se teleskopické výsuvy mohou zničit.

**Udržování spotřebiče v čistotě**

Aby se nevytvářily úporné ulpívající nečistoty, udržujte spotřebič vždy čistý a nečistoty ihned odstraňujte.

**Tipy**

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

## Rámy

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

### Vysazení a zavěšení rámů

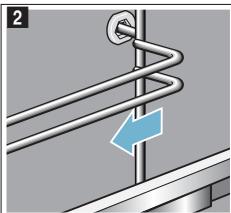
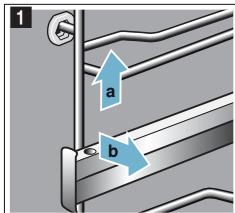
#### Varování

#### Nebezpečí popálení!

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

#### Vyjmout rámů

1. Rám veřejdu trochu nazdvihněte **a** a vyhákněte **b** (obrázek 1).
2. Poté celý rám vytáhněte dopředu a vyjměte ho (obrázek 2).

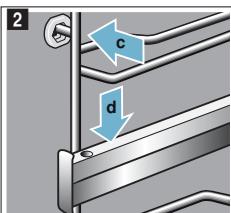
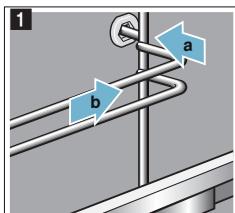


Rámy vyčistěte mycím prostředkem a houbičkou. Na úporné nečistoty použijte kartáček.

#### Zavěšení rámů

Je třeba rozlišovat pravý a levý rám. Musí být možné vytáhnout výsuvné lišty směrem dopředu.

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



## Dvírka spotřebiče

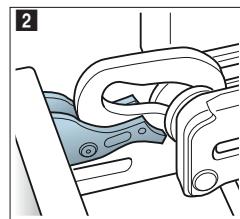
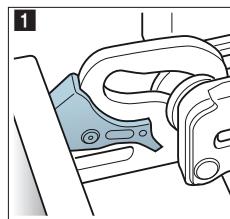
V případě pečlivé údržby a čištění zůstane spotřebič dlohuo pěkný a funkční. Zde je popsáno, jak můžete vysadit a vyčistit dvírka spotřebiče.

### Vysazení a zavěšení dvírek spotřebiče

Dvírka spotřebiče pečící trouby lze za účelem čištění a demontáže skleněných tabulí vysadit.

Závěsy dvírek spotřebiče mají zajišťovací páčky. Když jsou zajišťovací páčky zaklopené (obrázek 1), jsou dvírka spotřebiče zajištěná. Nelze je vysadit.

Když jsou zajišťovací páčky pro vysazení dvírek spotřebiče vyklopené (obrázek 2), jsou závěsy nemohou zaklapnout.



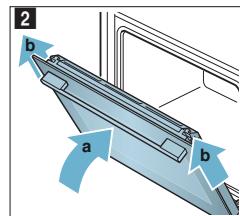
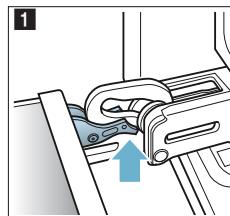
#### Varování

#### Nebezpečí poranění!

- Pokud nejsou závěsy zajištěné, mohou velkou silou zaklapnout. Dbejte na to, aby byly zajišťovací páčky vždy zaklopené, resp. při vysazování dvírek spotřebiče zcela vyklopené.
- Závěsy dvírek spotřebiče se během otevírání a zavírání dvírek pohybují a mohou vás sevřít. Nesahejte do prostoru závěsů.

### Vysazení dvírek spotřebiče

1. Zcela otevřete dvírka spotřebiče.
2. Odklopte obě zajišťovací páčky vlevo a vpravo (obrázek 1).
3. Úplně zavřete dvírka spotřebiče **a**. Oběma rukama je uchopte vlevo a vpravo **ba** vytáhněte nahoru (obrázek 2).



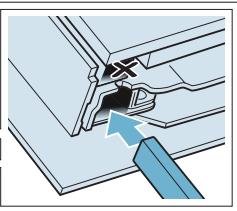
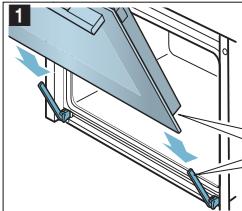
### Zavěšení dvírek spotřebiče

Dvírka spotřebiče zavěste zpět opačným postupem.

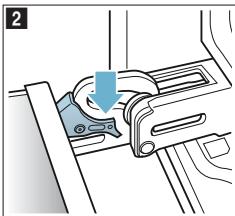
1. Při zavěšování dvírek spotřebiče dbejte na to, abyste oba závěsy zasunuli do otvorů rovně (obrázek 1).

Přiložte oba závěsy dole k vnější tabuli a použijte ji jako vodící plochu.

Dejte pozor, abyste závěsy zasunuli do správného otvoru. Musí být možné je zasunout zlehka a bez odporu. Pokud učítíte odpor, zkонтrolujte, zda jsou závěsy zasunuté do správného otvoru.



- Zcela otevřete dvířka spotřebiče. Znovu zaklopte obě zajišťovací páčky (obrázek 2).



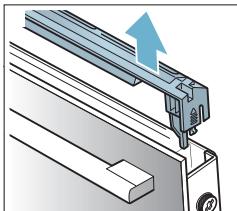
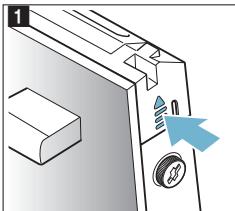
- Zavřete dvířka.

## Demontáž krytu dvírek

Vložka z ušlechtilé oceli v krytu dvírek může změnit barvu. Pro důkladné vyčištění můžete kryt demontovat.

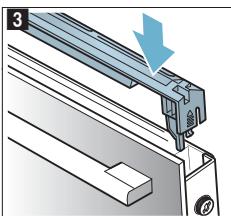
- Pootevřete dvířka spotřebiče.
- Zatlačte na kryt na levé a pravé straně (obrázek 1).
- Sejměte kryt (obrázek 2).

Opatrně zavřete dvířka spotřebiče.



**Upozornění:** Vyčistěte vložku z ušlechtilé oceli v krytu čisticím prostředkem na ušlechtilou ocel. Zbývající části krytu dvírek vyčistěte mycím roztokem a měkkým hadrem.

- Znovu pootevřete dvířka spotřebiče. Nasaděte kryt a přitlačte ho, až slyšitelně zaskočí (obrázek 3).



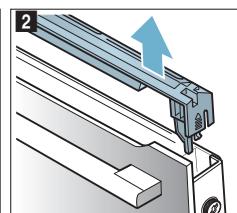
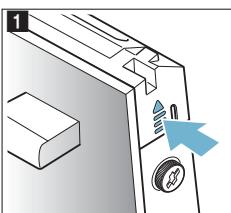
- Zavřete dvířka spotřebiče.

## Demontáž a montáž skleněných tabulí

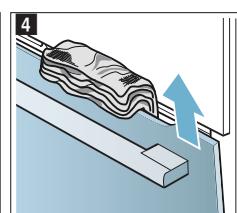
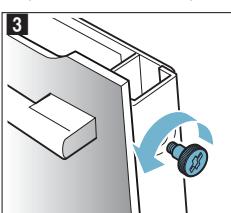
Kvůli lepšemu čištění můžete skleněné tabule ve dvířkách pečicí trouby demontovat.

### Demontáž ze spotřebiče

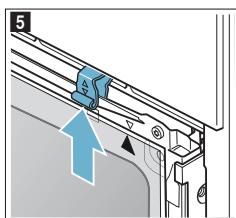
- Pootevřete dvířka spotřebiče.
- Zatlačte na kryt na levé a pravé straně (obrázek 1).
- Sejměte kryt (obrázek 2).



- Povolte a vyjměte šrouby vlevo a vpravo na dvířkách spotřebiče (obrázek 3).
- Než dvířka zase zavřete, vložte mezi ně několikrát přeloženou utěrkou (obrázek 4). Vytáhněte nahoru přední tabuli a madlem dolů ji položte na rovnou plochu.



- 6.** Oba držáky na prostřední tabuli zatlačte nahoru, neodstraňujte je (obrázek 5). Jednou rukou podržujte tabuli. Tabuli vyjměte.



Vyčistěte skla čisticím prostředkem na sklo a měkkým hadrem.

### ⚠️ Varování

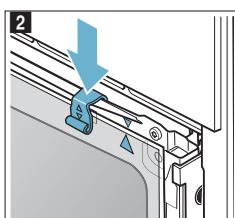
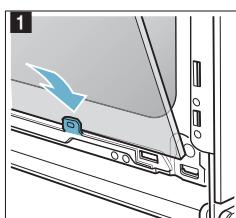
#### Nebezpečí úrazu!

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

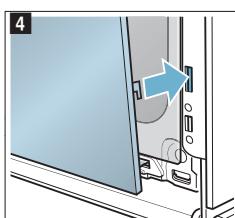
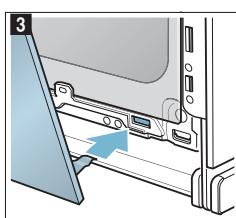
### Montáž na spotřebič

Při montáži vnitřní tabule dbejte na to, aby šipka vpravo nahore na tabuli souhlasila se šípkou na plechu.

1. Prostřední tabuli nasadte do držáku (obrázek 1) a nahoře ji přitiskněte.
2. Oba držáky zatlačte dolů (obrázek 2).

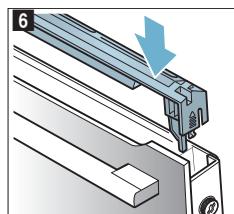
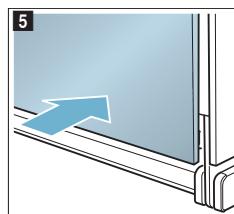


3. Přední tabuli nasadte dole do držáků (obrázek 3).
4. Zavřete přední tabuli natolik, aby byly oba horní háky proti otvoru (obrázek 4).



5. Přitlačte přední tabuli dolé tak, aby slyšitelně zaskočila (obrázek 5).
6. Dvírka spotřebiče znova pootevřete a odstraňte utěrku.
7. Znovu našroubujte oba šrouby vlevo a vpravo.

- 8.** Nasadte kryt a přitlačte ho, až slyšitelně zaskočí (obrázek 6).



- 9.** Zavřete dvírka spotřebiče.

### Pozor!

Pečicí prostor používejte znova teprve tehdy, když jsou tabule řádně namontované.

## Porucha, co je nutno udělat?

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

**Upozornění:** Pokud se vám nějaký pokrm nepodaří optimálně, podívejte se na konci návodu k použití do tabulek. Najdete zde spoustu tipů a pokynů.

### Tabulka závad

U chybových hlášení s E, např. E0111, spotřebič vypněte a zapněte. Pokud se hlášení zobrazí znovu, zavolejte servis.

| Závada   | Možná příčina   | Pokyny/odstranění   |                                |  |
|--|---|---|--------------------------------|--|
| Spotřebič nefunguje.   | Vadná pojistka.   | V pojistkové skříňce zkontrolujte, je-li pojistka pro spotřebič v pořádku   |                                |  |
|  | Výpadek elektrického proudu   | Zkontrolujte, zda fungují ostatní kuchyňské spotřebiče.   |                                |  |
| Dvírka spotřebiče nelze otevřít, na displeji je zobrazený symbol  . | Dvírka spotřebiče jsou zablokovaná, dokud pečící prostor nevychladne. | Počkejte, dokud symbol  . | Je aktivovaná dětská pojistka. | Držte stisknuté tlačítko  , dokud symbol  <h3>Překročena maximální doba provozu</h3> |

Pokud není nastavená doba trvání a dlouhou dobu nedojde ke změně nastavení, spotřebič automaticky ukončí provoz.

Kdy k tomu dojde, závisí na nastavené teplotě nebo nastaveném stupni grilování.

Na displeji spotřebiče se zobrazí upozornění, že se provoz automaticky ukončí. Poté se provoz přeruší.

Abyste mohli spotřebič dále používat, nejprve ho vypněte. Poté spotřebič zase zapněte a nastavte požadovaný provoz.

**Tip:** Aby nedošlo k nežádoucímu vypnutí spotřebiče, např. při dlouhé době pečení, nastavte dobu trvání. Spotřebič bude hřát, dokud neuplyne nastavená doba trvání.

→ "Otestovali jsme pro vás v našem kuchyňském studiu" na straně 26

### Varování

#### Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

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

### Tabulka závad

U chybových hlášení s E, např. E0111, spotřebič vypněte a zapněte. Pokud se hlášení zobrazí znovu, zavolejte servis.

| Závada   | Možná příčina   | Pokyny/odstranění   |                                |   |
|--|---|---|--------------------------------|---|
| Spotřebič nefunguje.   | Vadná pojistka.   | V pojistkové skříňce zkontrolujte, je-li pojistka pro spotřebič v pořádku   |                                |   |
| Výpadek elektrického proudu  | Zkontrolujte, zda fungují ostatní kuchyňské spotřebiče.               |   |                                |   |
| Dvírka spotřebiče nelze otevřít, na displeji je zobrazený symbol  . | Dvírka spotřebiče jsou zablokovaná, dokud pečící prostor nevychladne. | Počkejte, dokud symbol  . | Je aktivovaná dětská pojistka. | Držte stisknuté tlačítko  , dokud symbol  <h3>Výměna žárovky na horní stěně pečící trouby</h3> |

Když žárovka v troubě přestane svítit, je nutné ji vyměnit. Teplěně odolné halogenové žárovky 230 V, 40 W obdržíte u zákaznického servisu nebo ve specializovaných prodejnách.

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

### Varování

#### Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

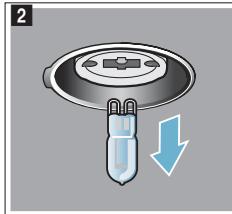
Při výměně žárovky ve varném prostoru jsou kontakty objímky žárovky pod proudem. Před výměnou vytáhněte sítovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skřínce.

### Varování

#### Nebezpečí popálení!

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

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



4. Znovu našroubujte skleněný kryt.
5. Vyjměte utěrku a zapněte pojistku.

## Skleněný kryt

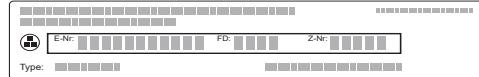
Když je skleněný kryt halogenové žárovky poškozený, musí se vyměnit. Nový skleněný kryt obdržíte u zákaznického servisu. Uveďte číslo „E“ a číslo „FD“ spotřebiče.

## Zákaznický servis

Potřebuje-li váš spotřebič opravu, obraťte se na nás servis. Vždy najdeme vhodné řešení, aby nedocházelo ke zbytečným výjezdům servisního personálu.

### Číslo výrobku a výrobní číslo

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



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

**Č. výrobku (E-Nr.)**

**Výr. č. (FD-Nr.)**

### Zákaznický servis ☎

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

Kontaktní údaje všech zemí najdete v přiloženém seznamu zákaznických servisů.

**Objednávka opravy a poradenství při poruchách CZ 251.095.546**

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



Pomocí druhu provozu „pokrmy“ můžete připravovat nejrůznější pokrmy. Spotřebič za vás sám zvolí většinu nastavení.

## Upozornění k programům

- Výsledek pečení závisí na kvalitě potravin a druhu nádoby. Pro optimální výsledek pečení používejte pouze potraviny v bezvadném stavu a maso s teplotou z lednice.
- Spotřebič zvolí optimální druh ohřevu a nastavení času a teploty. Budete pouze vyzváni, abyste zadali hmotnost. Nastavení hmotnosti mimo stanovené hmotnostní rozmezí není možné.
- U pečených pokrmů, u kterých za vás provede volbu teploty spotřebič, může být uložena teplota až 300 °C. Dbejte proto na to, abyste použili dostatečně tepelně odolnou nádobu.
- Zobrazí se vám pokyny, např. k nádobě, výše zasunutí nebo přidání tekutiny u masa. Některé pokrmy je během pečení nutné např. obrátit nebo zamíchat. To se vám zobrazí krátce po spuštění na displeji. Ve správný okamžik vás upozorní akustický signál.
- Informace o vhodné nádobě a tipy a triky pro přípravu najdete na konci návodu k použití.

## Volba a nastavení pokrmů

1. Stiskněte tlačítko menu.
2. Otočným voličem zvolte „pokrmy“.
3. Klepněte na šípku >. Zobrazí se první pokrm s navrženou hmotností.
4. Otočným voličem zvolte požadovaný pokrm.
5. Klepněte na šípku >.

Budete provedeni celým procesem nastavení zvoleného pokrmu. Vždy klepněte na šípku >.

Po provedení všech nastavení spusťte ohřev tlačítkem start/stop.

**Upozornění:** Spotřebič vás upozorní, pokud je pečicí prostor pro zvolený pokrm ještě příliš horký.

### Program skončil.

Zazní akustický signál. Pečící trouba přestane hřát. Akustický signál můžete předčasně vypnout tlačítkem ⊖.

Pokud nejste s výsledkem pečení spokojení, můžete dobu pečení ještě prodloužit. Klepněte na poličko „dopéct“. Zobrazí se navržená doba trvání, kterou můžete změnit.

Pokud jste s výsledkem pečení spokojení, klepněte na „konec“. Na displeji se zobrazí „Dobrou chut“.

### Přerušení programu

Stiskněte tlačítko on/off. Všechna nastavení jsou zrušená. Můžete provést nové nastavení.

## Posunutí času konce

U některých pokrmů můžete posunout čas konce. Postup pro posunutí času konce je popsáný v části Časové funkce. → "Časové funkce" na straně 14

Pokud jste nastavili čas konce, přejde displej do čekacího režimu. Na stavovém rádu je zobrazený čas, kdy se spustí ohřev. Nelze měnit nastavení. Respektujte, že potraviny podléhající rychlé zkáze nesmí zůstávat příliš dlouho v troubě.

## **Otestovali jsme pro vás v našem kuchyňském studiu**

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

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

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

### **Silikonové formy**

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

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

### **Koláče a drobné pečivo**

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

Řídte se také pokyny v části týkající se kynutí těsta.

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

### **Výšky zasunutí**

Používejte uvedené výšky zasunutí.

### **Pečení na jedné úrovni**

Pro pečení na jedné úrovni používejte následující výšky zasunutí:

- vysoké pečivo: výška 2
- nízké pečivo: výška 3

### **Pečení na více úrovních**

Používejte 4D horký vzduch. Současně vložené pečivo na plechách nebo ve formách nemusí být hotové ve stejnou dobu.

Pečení na dvou úrovních:

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

Pečení na třech úrovních:

- plech na pečení: výška 5  
univerzální vysoký plech: výška 3  
plech na pečení: výška 1

Pečení na čtyřech úrovních:

- 4 rošty s papírem na pečení  
první rošt: výška 5  
druhý rošt: výška 3  
třetí rošt: výška 2  
čtvrtý rošt: výška 1

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

### **Příslušenství**

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

### **Rošt**

Rošt zasuňte otevřenou stranou směrem k dvírkům spotřebiče a zakřivením dolů.

### **Univerzální vysoký plech nebo plech na pečení**

Univerzální vysoký plech nebo plech na pečení zasuňte až nadraz zkosením ke dvírkům spotřebiče.

U šlafrnatých koláčů používejte univerzální vysoký plech, aby v případě přetečení šťávy nedošlo k znečištění pečícího prostoru.

### **Formy na pečení**

Nejvhodnější jsou 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 peč v těchto formách a použít horní/dolní ohřev, zasuňte formu do výšky 1.

### **Papír na pečení**

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

### **Doporučené hodnoty nastavení**

V tabulce najdete optimální druh ohřevu pro různé koláče a drobné pečivo. Teplota a doba pečení závisí na vlastnostech a množství těsta. Prota jsou zde uvedená rozpětí nastavení. Nejdříve vyzkoušejte nižší hodnoty. Při nižší teplotě dosáhněte rovnoměrnější zhnědnutí. V případě potřeby přišť nastavte vyšší hodnotu.

**Upozornění:** Vyšší teplotou nelze zkrátit dobu pečení. Koláče nebo drobné pečivo by byly hotové jen zvenku, ale uvnitř by byly nedopečené.

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

U některých pokrmů je předehřátí nutné, v tom případě je to uvedeno v tabulce.

Pokud chcete pečit podle vlastního receptu, řídte se podle podobného pečiva v tabulce. Další informace najdete v části Tipy pro koláče a drobné pečivo na konci tabulky s nastavením.

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

**Použité druhy ohřevu:**

- 
- 
- 

| <b>Pokrm</b>   | <b>Příslušenství/nádoba</b>                 | <b>Výška zasunutí</b> | <b>Druh ohřevu</b> | <b>Teplo a ve °C</b> | <b>Doba trvání v min</b> |
|--|---|-----------------------|--------------------|----------------------|--------------------------|
| <b>Koláče ve formě</b>                                 |   |                       |                    |                      |                          |
| Třený koláč, jednoduchý                                | bábovková/truhlíková forma                  | 2                     |                    | 150-170              | 50-70                    |
| Třený koláč, jednoduchý, 2 úrovně                      | bábovková/truhlíková forma                  | 3+1                   |                    | 140-160              | 50-70                    |
| Třený koláč, jemný                                     | bábovková/truhlíková forma                  | 2                     |                    | 150-170              | 60-80                    |
| Ovocný koláč z třeného těsta, jemný                    | bábovková forma                             | 2                     |                    | 160-180              | 40-60                    |
| Dortový korpus z třeného těsta                         | dortová forma                               | 3                     |                    | 160-180              | 20-30                    |
| Ovocný nebo tvarohový dort s korpusem z křehkého těsta | rozevírací forma Ø 26 cm                    | 2                     |                    | 170-190              | 60-80                    |
| Švýcarský koláč  | plech na pizzu                              | 3                     |                    | 220-240              | 35-45                    |
| Francouzský koláč (tarte)                              | koláčová forma, bílý plech                  | 3                     |                    | 190-210              | 30-45                    |
| Kynutá bábovka   | bábovková forma                             | 2                     |                    | 150-170              | 50-70                    |
| Kynuté koláče  | rozevírací forma Ø 28 cm                    | 2                     |                    | 160-170              | 20-30                    |
| Piškotový korpus, 2 vejce                              | dortová forma                               | 3                     |                    | 150-170*             | 20-30                    |
| Piškotový dort, 3 vejce                                | rozevírací forma Ø 26 cm                    | 2                     |                    | 160-170*             | 25-35                    |
| Piškotový dort, 6 vajec                                | rozevírací forma Ø 28 cm                    | 2                     |                    | 150-170*             | 30-50                    |
| <b>Koláče na plechu</b>                                |   |                       |                    |                      |                          |
| Třený koláč s horní vrstvou                            | plech na pečení                             | 3                     |                    | 160-180              | 20-40                    |
| Třený koláč, 2 úrovně                                  | plech na pečení + univerzální vysoký plech  | 1+3                   |                    | 140-160              | 30-50                    |
| Křehké těsto se suchou horní vrstvou                   | plech na pečení                             | 3                     |                    | 170-190              | 20-30                    |
| Křehké těsto se suchou horní vrstvou, 2 úrovně         | plech na pečení + univerzální vysoký plech  | 1+3                   |                    | 160-170              | 35-45                    |
| Křehké těsto se šťavnatou horní vrstvou                | univerzální vysoký plech                    | 3                     |                    | 160-180              | 55-65                    |
| Švýcarský koláč  | univerzální vysoký plech                    | 3                     |                    | 200-210              | 40-50                    |
| Kynutý koláč se suchou horní vrstvou                   | univerzální vysoký plech                    | 3                     |                    | 160-180              | 15-20                    |
| Kynutý koláč se suchou horní vrstvou, 2 úrovně         | plech na pečení + univerzální vysoký plech  | 1+3                   |                    | 150-170              | 20-30                    |
| Kynutý koláč se šťavnatou horní vrstvou                | univerzální vysoký plech                    | 3                     |                    | 180-200              | 30-40                    |
| Kynutý koláč se šťavnatou horní vrstvou, 2 úrovně      | plech na pečení + univerzální vysoký plech  | 1+3                   |                    | 150-170              | 45-60                    |
| Kynutá vánočka, kynutý věnec                           | plech na pečení                             | 2                     |                    | 160-170              | 25-35                    |
| Piškotová roláda                                       | plech na pečení                             | 3                     |                    | 180-200*             | 8-15                     |
| Štola z 500 g mouky                                    | plech na pečení                             | 2                     |                    | 150-170              | 45-60                    |
| Sladký závin   | univerzální vysoký plech                    | 2                     |                    | 190-210              | 55-65                    |
| Závin, zmrazený  | univerzální vysoký plech                    | 3                     |                    | 200-220              | 35-45                    |
| <b>Drobné pečivo</b>                                   |   |                       |                    |                      |                          |
| Koláčky  | plech na pečení                             | 3                     |                    | 150*                 | 25-35                    |
| Koláčky  | plech na pečení                             | 3                     |                    | 150*                 | 25-35                    |
| Koláčky, 2 úrovně                                      | plech na pečení + univerzální vysoký plech  | 1+3                   |                    | 150*                 | 30-40                    |
| Koláčky, 3 úrovně                                      | plechy na pečení + univerzální vysoký plech | 5+3+1                 |                    | 140*                 | 35-55                    |

\* Předehrát.

| Pokrm                                    | Příslušenství/nádoba                        | Výška zasunutí | Druh ohřevu | Teplota ve °C | Doba trvání v min |
|--|---|----------------|-------------|---------------|-------------------|
| Muffiny                                  | plech na muffiny                            | 3              | □           | 170-190       | 15-20             |
| Muffiny, 2 úrovně                        | plechy na muffiny                           | 3+1            | ⊗           | 160-180*      | 15-40             |
| Drobné kynuté pečivo                     | plech na pečení                             | 3              | □           | 160-180       | 25-35             |
| Drobné kynuté pečivo, 2 úrovně           | plech na pečení + univerzální vysoký plech  | 1+3            | ⊗           | 150-170       | 25-40             |
| Pečivo z listového těsta                 | plech na pečení                             | 3              | ⊗           | 170-190*      | 20-35             |
| Pečivo z listového těsta 2 úrovně        | plech na pečení + univerzální vysoký plech  | 1+3            | ⊗           | 170-190*      | 20-45             |
| Pečivo z listového těsta 3 úrovně        | plechy na pečení + univerzální vysoký plech | 5+3+1          | ⊗           | 170-190*      | 20-45             |
| Pečivo z listového těsta nízké, 4 úrovně | 4 rošty                                     | 5+3+2+1        | ⊗           | 180-200*      | 20-35             |
| Pečivo z odpalovaného těsta              | plech na pečení                             | 3              | □           | 200-220       | 30-40             |
| Pečivo z odpalovaného těsta, 2 úrovně    | plech na pečení + univerzální vysoký plech  | 1+3            | ⊗           | 190-210       | 35-45             |
| Plundrové pečivo                         | plech na pečení                             | 3              | ⊗           | 160-180       | 20-30             |
| <b>Cukroví</b>                           |   |                |             |               |                   |
| Stříkané pečivo                          | plech na pečení                             | 3              | □           | 140-150*      | 25-40             |
| Stříkané pečivo                          | plech na pečení                             | 3              | ⊗           | 140-150*      | 25-40             |
| Stříkané pečivo, 2 úrovně                | plech na pečení + univerzální vysoký plech  | 1+3            | ⊗           | 140-150*      | 30-40             |
| Stříkané pečivo, 3 úrovně                | plechy na pečení + univerzální vysoký plech | 5+3+1          | ⊗           | 130-140*      | 35-55             |
| Cukroví                                  | plech na pečení                             | 3              | ⊗           | 140-160       | 15-30             |
| Cukroví, 2 úrovně                        | plech na pečení + univerzální vysoký plech  | 1+3            | ⊗           | 140-160       | 15-30             |
| Cukroví, 3 úrovně                        | plechy na pečení + univerzální vysoký plech | 5+3+1          | ⊗           | 140-160       | 15-30             |
| Pěnové cukroví                           | plech na pečení                             | 3              | ⊗           | 80-90*        | 120-150           |
| Pěnové cukroví, 2 úrovně                 | plech na pečení + univerzální vysoký plech  | 1+3            | ⊗           | 80-90*        | 120-180           |
| Makrónky                                 | plech na pečení                             | 3              | ⊗           | 90-110        | 20-40             |
| Makrónky, 2 úrovně                       | plech na pečení + univerzální vysoký plech  | 1+3            | ⊗           | 90-110        | 25-45             |
| Makrónky, 3 úrovně                       | plechy na pečení + univerzální vysoký plech | 5+3+1          | ⊗           | 90-110        | 30-45             |

\* Předehrát.

### Tipy pro koláče a drobné pečivo

|   |   |
|---|---|
| Chcete zjistit, zda je koláč propečený.                       | Přichňte špejli špejli do koláče v místě, kde je nejvyšší. Pokud se na ni těsto nepřilepí, je koláč hotový.   |
| Koláč „spadne“.   | Přiště použijte méně tekutiny. Nebo nastavte o 10 °C nižší teplotu a prodlužte dobu pečení. Dodržujte uvedené příprasy a pokyny pro přípravu uvedené v receptu. |
| Koláč vyběhl uprostřed hodně do výšky a na okrajích je nížší. | Vymažte jen dno rozevírací formy. Po upečení koláč opatrně uvolněte nožem.  |
| Štáva z ovoce přetéká.  | Přiště použijte univerzální vysoký plech.   |
| Drobné pečivo se při pečení lepí k sobě.                      | Kousky pečiva by od sebe měly být vzdálené cca 2 cm. Mají tak dostatek místa, aby mohly hezky zvětšit svůj objem a opět se ze všech stran.                      |
| Koláč je příliš suchý.  | Nastavte o 10 °C vyšší teplotu a zkrakte dobu pečení.   |
| Koláč je celkově příliš světlý.                               | Pokud jste zvolili správnou výšku zasunutí a správné příslušenství, v případě potřeby zvýšte teplotu nebo prodlužte dobu pečení.                                |
| Koláč je nahore příliš světlý, ale zespoda příliš tmavý.      | Přiště ho zasuňte o jednu úroveň výš.   |
| Koláč je nahore příliš tmavý, ale zespoda příliš světlý.      | Přiště ho zasuňte o jednu úroveň níže. Zvolte nižší teplotu a prodlužte dobu pečení.  |
| Koláč v kulaté nebo v truhlíkové formě je vadu příliš tmavý.  | Formu na pečení nestavte až k zadní stěně, nýbrž doprostřed příslušenství.  |
| Koláč je celkově příliš tmavý.                                | Přiště zvolte nižší teplotu a prodlužte dobu pečení.  |

|   |  |
|---|--|
| Pečivo hnědne nerovnoměrně.   | Zvolte o něco nižší teplotu.<br>I přečinájící papír na pečení může mít vliv na cirkulaci vzduchu. Vždy ustříhněte správnou velikost papíru na pečení.  |
| Dbejte na to, aby forma na pečení nestála přímo před otvory v zadní stěně trouby. | Při pečení drobného pečiva by jednotlivé kousky měly mít stejnou velikost a tloušťku.  |
| Pekli jste na více úrovních. Pečivo na horním plechu je tmavší než na spodním.    | Při pečení na více úrovních používejte vždy 4D horký vzduch. Současně vložené pečivo na plechách nebo ve formách nemusí být hotové ve stejnou dobu.  |
| Koláč vypadá dobré, ale uvnitř je nedopečený.                                     | Pečeť o něco déle na nižší teplotu a v případě potřeby přidejte méně tekutiny. U koláčů se šťavnatou horní vrstvou nejprve předpečete korpus. Posypte ho mandlemi nebo strouhanou a pak přidejte horní vrstvu. |

## Chléb a housky

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

Rídte se také pokyny v části týkající se kynutí těsta.

Používejte pouze originální příslušenství pro váš spotřebič. Je optimálně upzůsobené pro pečící prostor a druhy provozu.

### Výšky zasunutí

Používejte uvedené výšky zasunutí.

### Pečení na jedné úrovni

Pro pečení na jedné úrovni používejte následující výšky zasunutí:

- vysoké pečivo: výška 2
- nízké pečivo: výška 3

### Pečení na dvou úrovních

Používejte 4D horký vzduch. Současně vložené pečivo na plechách nebo ve formách nemusí být hotové ve stejnou dobu.

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

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

### Příslušenství

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

### Rošt

Rošt zasuňte otevřenou stranou směrem k dvírkům spotřebiče a zakřivením dolů.

### Univerzální vysoký plech nebo plech na pečení

Univerzální vysoký plech nebo plech na pečení zasuňte až nadoraz zkosením ke dvírkům spotřebiče.

### Formy na pečení

Nejhodnější jsou 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 pečit

v těchto formách a použít horní/dolní ohřev, zasuňte formu do výšky 1.

### Papír na pečení

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

### Zmrazené potraviny

Nepoužívejte silně namražené zmrzené potraviny. Odstraňte z pokrmu led.

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

### Doporučené hodnoty nastavení

V tabulce najdete optimální druh ohřevu pro různé chleby a housky. Teplota a doba pečení závisí na vlastnostech a množství těsta. Proto jsou zde uvedené rozdílné nastavení. Nejdříve vyzkoušejte nižší hodnoty. Při nižší teplotě dosáhněte rovnoměrnějšího zhnědnutí. V případě potřeby přiště nastavte vyšší hodnotu.

**Upozornění:** Vyšší teplotou nelze zkrátit dobu pečení. Chléb a housky by byly hotové jen zvenku, ale uvnitř by byly nedopečené.

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

U některých pokrmů je předehřátí nutné, v tom případě je to uvedeno v tabulce. Některé pokrmy se povedou nejlépe, když je pečete v několika krocích. Ty jsou uvedeny v tabulce.

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

Pokud chcete pečit podle vlastního receptu, řídte se podle podobného pečiva v tabulce.

Příslušenství, které nepoužíváte, vyndejte z trouby. Dosáhněte tak optimálního výsledku pečení a ušetríte až 20 procent energie.

### Pozor!

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

Použité druhy ohřevu:

- 4D horký vzduch
- horní/dolní ohřev

- gril s cirkulací vzduchu
- velkoplošný gril
- funkce coolStart

| Pokrm  | Příslušenství                                  | Výška zasunutí | Druh ohřevu | Teplota ve °C | Stupeň grilování | Doba trvání v min |
|--|--|----------------|-------------|---------------|------------------|-------------------|
| <b>Chléb</b>                                 |  |                |             |               |                  |                   |
| Bílý chléb, 750 g                            | univerzální vysoký plech nebo truhlíková forma | 2              |             | 180-200*      | -                | 25-40             |
| Žitno-pšeničný chléb, 1,5 kg                 | truhlíková forma                               | 2              |             | 220*          | -                | 10                |
|  |  |                |             | 180           | -                | 20-30             |
| Žitno-pšeničný chléb, 1,5 kg                 | univerzální vysoký plech                       | 2              |             | 200-210*      | -                | 40-50             |
| Celozrnný chléb, 1 kg                        | univerzální vysoký plech                       | 2              |             | 200-210*      | -                | 40-50             |
| Chlebová placka                              | univerzální vysoký plech                       | 3              |             | 250-270       | -                | 20-25             |
| <b>Housky</b>                                |  |                |             |               |                  |                   |
| Housky nebo bagety k rozpékání, předpečené** | univerzální vysoký plech                       | 3              |             | -             | -                | -                 |
| Housky, sladké, čerstvé                      | plech na pečení                                | 3              |             | 170-190*      | -                | 15-20             |
| Housky, sladké, čerstvé, 2 úrovně            | plech na pečení + univerzální vysoký plech     | 1+3            |             | 150-170*      | -                | 20-30             |
| Housky, čerstvé                              | plech na pečení                                | 3              |             | 180-200       | -                | 20-30             |
| Bageta, předpečená, chlazená**               | univerzální vysoký plech                       | 3              |             | -             | -                | -                 |
| <b>Housky, zmrazené</b>                      |  |                |             |               |                  |                   |
| Housky nebo bagety k rozpékání, předpečené** | univerzální vysoký plech                       | 3              |             | -             | -                | -                 |
| Louhované pečivo, syrové polotovary**        | univerzální vysoký plech                       | 3              |             | -             | -                | -                 |
| Croissanty, syrové polotovary**              | univerzální vysoký plech                       | 3              |             | -             | -                | -                 |
| <b>Toasty</b>                                |  |                |             |               |                  |                   |
| Zapečené toasty, 4 ks                        | rošt   | 3              |             | 190-210       | -                | 10-15             |
| Zapečené toasty, 12 ks                       | rošt   | 3              |             | 230-250       | -                | 10-15             |
| Opečené toasty (bez předehráti)              | rošt   | 5              |             | -             | 3                | 4-6               |

\* Předehráť.

\*\* ^ ^ Rídte se údajů na obale.

## Pizza, quiche a pikantní koláče

Váš spotřebič je vybavený četnými druhy ohřevu pro pečení pizzy, quiche a pikantních koláčů. V tabulkách s nastavením najdete optimální nastavení pro velké množství pokrmů.

Říďte se také pokyny v části týkající se kynutí těsta.

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

## Výšky zasunutí

Používejte uvedené výšky zasunutí.

## Pečení na jedné úrovni

Pro pečení na jedné úrovni používejte následující výšky zasunutí:

- vysoké pečivo: výška 2
- nízké pečivo: výška 3

## Pečení na více úrovních

Používejte 4D horký vzduch. Současně vložené pečivo na plechách nebo ve formách nemusí být hotové ve stejnou dobu.

Pečení na dvou úrovních:

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

Pečení na čtyřech úrovních:

- 4 rosty s papírem na pečení  
první rošt: výška 5  
druhý rošt: výška 3

- třetí rošt: výška 2
- čtvrtý rošt: výška 1

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

### Příslušenství

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

### Rošt

Rošt zasuňte otevřenou stranou směrem k dvírkům spotřebiče a zakřivením dolů.

### Univerzální vysoký plech nebo plech na pečení

Univerzální vysoký plech nebo plech na pečení zasuňte až nadzor s kosením ke dvírkům spotřebiče.

Na pizzu s bohatou oblohou používejte univerzální vysoký plech.

### Formy na pečení

Nejhodnější jsou 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 pečít v těchto formách a použít horní/dolní ohřev, zasuňte formu do výšky 1.

### Papír na pečení

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

### Zmrazené potraviny

Nepoužívejte silně namražené zmrazené potraviny. Odstraňte z pokrmu led.

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

### Doporučené hodnoty nastavení

V tabulce najdete optimální druh ohřevu pro různé pokrmy. Teplota a doba pečení závisí na vlastnostech a množství těsta. Proto jsou zde uvedená rozpětí nastavení. Nejdřív vy zkoušejte nižší hodnoty. Při nižší teplotě dosáhnete rovnoměrnějšího zhnědnutí. V případě potřeby přišťe nastavte vyšší hodnotu.

**Upozornění:** Vyšší teplotou nelze zkrátit dobu pečení. Pokrm by byl hotový jen zvenku, ale uvnitř by byl nedopečený.

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

U některých pokrmů je předehřátí nutné, v tom případě je to uvedeno v tabulce.

Pokud chcete péct podle vlastního receptu, řidte se podle podobného pečiva v tabulce.

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

Použité druhy ohřevu:

- 4D horký vzduch
- horní/dolní ohřev
- stupeň pro pizzu
- funkce coolStart

| Pokrm                         | Příslušenství                              | Výška zasunutí | Druh ohřevu | Teplota ve °C | Doba trvání v min |
|-------------------------------|--|----------------|-------------|---------------|-------------------|
| <b>Pizza</b>                  |  |                |             |               |                   |
| Pizza, čerstvá                | plech na pečení                            | 3              |             | 200-220       | 25-35             |
| Pizza, čerstvá                | plech na pečení                            | 3              |             | 200-220       | 25-35             |
| Pizza, čerstvá, 2 úrovně      | plech na pečení + univerzální vysoký plech | 1+3            |             | 180-200       | 35-45             |
| Pizza, čerstvá, tenké těsto   | plech na pizzu                             | 2              |             | 220-230       | 20-30             |
| Pizza, chladěná**             | rošt                                       | 3              |             | -             | -                 |
| <b>Pizza, zmrazená</b>        |  |                |             |               |                   |
| Pizza s tenkým těstem 1 ks**  | rošt                                       | 3              |             | -             | -                 |
| Pizza s tenkým těstem 2 ks    | univerzální vysoký plech + rošt            | 3+1            |             | 190-210       | 20-25             |
| Pizza se silným těstem 1 ks** | rošt                                       | 3              |             | -             | -                 |
| Pizza se silným těstem 2 ks** | univerzální vysoký plech + rošt            | 3+1            |             | 190-210       | 20-30             |
| Pizza-bagetka**               | rošt                                       | 3              |             | -             | -                 |
| Mini pizzy**                  | univerzální vysoký plech                   | 3              |             | -             | -                 |
| Mini pizzy, Ø 7 cm, 4 úrovně  | 4 rosty                                    | 5+3+2+1        |             | 180-200*      | 20-30             |

\* Předehřát.

\*\* \*\* Řídte se údaji na obale.

| Pokrm                           | Příslušenství              | Výška zasunutí | Druh ohřevu | Teplota ve °C | Doba trvání v min |
|---------------------------------|----------------------------|----------------|-------------|---------------|-------------------|
| <b>Pikantní koláče a quiche</b> |                            |                |             |               |                   |
| Pikantní koláče ve formě        | rozevírací forma Ø 28 cm   | 2              |             | 170-190       | 65-75             |
| Quiche                          | koláčová forma, bílý plech | 3              |             | 190-210       | 35-45             |
| Alsaský koláč                   | univerzální vysoký plech   | 3              |             | 260-280*      | 10-15             |
| Pirohy                          | zapékací forma             | 2              |             | 170-190       | 50-70             |
| Empanada                        | univerzální vysoký plech   | 3              |             | 180-190       | 30-45             |
| Burek                           | univerzální vysoký plech   | 2              |             | 180-200       | 35-45             |

\* Předehřát.

\*\* Řídte se údají na obale.

## Nákyp a suflé

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

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

### Výšky zasunutí

Vždy používejte uvedené výšky zasunutí.

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

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

Suflé můžete péct také ve vodní lázni v univerzálním vysokém plechu. Univerzální vysoký plech zasuňte do výšky 2.

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

### Příslušenství

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

### Rošt

Rošt zasuňte otevřenou stranou směrem k dvírkům spotřebiče a zakřivením dolů.

### Univerzální vysoký plech

Univerzální vysoký plech zasuňte opatrně až nadoraz zkosením ke dvírkům spotřebiče.

### Nádoba

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

### Doporučené hodnoty nastavení

V tabulce najdete optimální druh ohřevu pro různé nákypy a suflé. Teplota a doba pečení závisí na množství a receptu. Propečení nákypu závisí na velikosti nádoby a výšce nákypu. Proto jsou zde uvedená rozpětí nastavení. Nejdříve vyzkoušejte nižší hodnoty. Při nižší teplotě dosáhnete rovnoměrnějšího zhnědnutí. V případě potřeby přiště nastavte vyšší hodnotu.

**Upozornění:** Dobu pečení nelze zkrátit vyšší teplotou. Nákyp nebo suflé by byly hotové jenom na povrchu, uvnitř by ale byly syrové.

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

Pokud chcete péct podle vlastního receptu, řídte se podle podobných pokrmů v tabulce.

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

Použité druhy ohřevu:

- 
- 
- 
- 

| Nákypy a suflé                  | Příslušenství/nádoba | Výška zasunutí | Druh ohřevu | Teplota ve °C | Doba trvání v min |
|---------------------------------|----------------------|----------------|-------------|---------------|-------------------|
| Nákyp, pikantní, vařené přísady | zapékací forma       | 2              |             | 200-220       | 30-50             |
| Nákyp, sladký                   | zapékací forma       | 2              |             | 170-190       | 40-60             |
| Lasagne, čerstvé, 1 kg          | zapékací forma       | 2              |             | 160-180       | 50-60             |
| Lasagne, zmrzené, 400 g*        | rošt                 | 2              |             | -             | -                 |

\* Řídte se údají na obale.

| Nákupy a suflé   | Příslušenství/nádoba | Výška zasuuntí | Druh ohřevu | Teplota ve °C | Doba trvání v min |
|--|----------------------|----------------|-------------|---------------|-------------------|
| Zapékání brambory, syrové přísady, vysoké 4 cm           | zapékací forma       | 2              |             | 160-190       | 50-70             |
| Zapékání brambory, syrové přísady, vysoké 4 cm, 2 úrovně | zapékací forma       | 3+1            |             | 150-170       | 60-80             |
| Suflé  | zapékací forma       | 2              |             | 170-190       | 35-45             |
| suflé  | formičky na 1 porci  | 3              |             | 190-210       | 25-30             |

\* Řídte se údaji na obale.

## Drůbež

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

### Pečení na roště

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

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

Podle velikosti a druhu drůbeže naliйте do univerzálního vysokého plechu až  $\frac{1}{2}$  l vody. Zachytí se odkapávající tuk. Z tohoto výpeku můžete připravit omáčku. Navíc vznikne méně kouře a trouba zůstane čistší.

### Pečení v nádobě

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

Nejvhodnější jsou skleněné nádoby. Horkou skleněnou nádobu postavte na suchou podložku. Kdyby byl podklad mokrý nebo studený, nádoba by mohla prasknout.

Lesklé pekáče z ušlechtilé oceli nebo hliníku odrázejí pleť jako zrcadlo, a jsou proto vhodné jen částečně. Drůbež se peče pomaluji a méně zhnědne. Použijte vyšší teplotu a/nebo delší dobu pečení.

Řídte se pokyny výrobce nádoby na pečení.

### Nepřiklopená nádoba

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

### Přiklopená nádoba

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

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

I v přiklopeném pekáči lze drůbež upéct dokrupava. Použijte pekáč se skleněnou pokličkou a nastavte vyšší teplotu.

## Grilování

Během grilování nechte dvířka spotřebiče zavřená. Nikdy negriliujte s otevřenými dveřmi spotřebiče.

Zasuňte univerzální vysoký plech s vloženým roštem do uvedené výšky zasunutí. Zachytí se odkapávající tuk. Dbejte na to, aby byl rošt správně posazený na univerzálním vysokém plechu. → "Příslušenství" na straně 10

**Upozornění:** V případě grilování velmi tučných kousků nezasouvajte univerzální vysoký plech přímo pod rošt, ale do výšky 2.

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

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

### Upozornění

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

## Doporučené hodnoty nastavení

V tabulce najdete optimální druh ohřevu pro drůbež. Teplota a doba pečení závisí na množství, vlastnostech a teplotě potravin. Proto jsou zde uvedená rozpětí nastavení. Nejdříve vyzkoušejte nižší hodnoty. V případě potřeby příště nastavte vyšší hodnotu.

Hodnoty nastavení platí pro vložení drůbeže bez nádívky připravené k pečení s teplotou z lednice do studené trouby. Ušetříte tak až 20 procent energie. Při předeřhatí se uvedené doby pečení zkrátí o několik minut.

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

Všeobecně platí: Čím je drůbež větší, tím nižší teplota a delší doba pečení.

Drůbež po uplynutí cca  $\frac{1}{2}$  až  $\frac{2}{3}$  uvedené doby obraťte.

**Upozornění:** Používejte pouze papír na pečení, který je vhodný pro zvolenou teplotu. Vždy ustříhněte správnou velikost papíru na pečení.

### Tipy

- U kachny nebo husy propíchněte kůži pod křídly. Tak může vytékat tuk.
- U kachních prsou nařízněte kůži. Kachní prsa neobrzejte.
- Pokud budete drůbež obracet, peče ji nejprve prsní stranou, resp. stranou s kůží dolů.

■ Drůbež bude obzvláště do krupava opečená, pokud ji ke konci pečení potřete máslem, slanou vodou nebo pomerančovou štávou.

Příslušenství, které nepoužíváte, vyndejte z trouby. Dosáhněte tak optimálního výsledku pečení a ušetříte až 20 percent energie.

### Použité druhy ohревu:

- 
- 
- 
- 

| Pokrm                                       | Příslušenství/nádoba     | Výška za-sunutí | Druh ohřevu | Teplota ve °C | Stupeň grilování | Doba trvání v min |
|---|--------------------------|-----------------|-------------|---------------|------------------|-------------------|
| <b>Kuře</b>                                 |                          |                 |             |               |                  |                   |
| Kuře, 1 kg                                  | rošt                     | 2               |             | 200-220       | -                | 60-70             |
| Plátky kuřecích prsou, po 150 g (grilování) | rošt                     | 4               |             | -             | 3*               | 15-20             |
| Malé části kuřete, po 250 g                 | rošt                     | 3               |             | 220-230       | -                | 30-35             |
| Kuřecí kousky, nugetky, zmrzené             | univerzální vysoký plech | 3               |             | -             | -                | -                 |
| Brojler, 1,5 kg                             | rošt                     | 2               |             | 200-220       | -                | 70-90             |
| <b>Kachna a husa</b>                        |                          |                 |             |               |                  |                   |
| Kachna, 2 kg                                | rošt                     | 1               |             | 180-200       | -                | 90-110            |
| Kachní prsa, po 300 g                       | rošt                     | 3               |             | 230-250       | -                | 17-20             |
| Husa, 3 kg                                  | rošt                     | 2               |             | 160-180       | -                | 120-150           |
| Husí stehna, po 350 g                       | rošt                     | 2               |             | 210-230       | -                | 40-50             |
| <b>Krúta</b>                                |                          |                 |             |               |                  |                   |
| Mladá krúta, 2,5 kg                         | rošt                     | 2               |             | 180-200       | -                | 70-90             |
| Krůtí prsa, bez kostí, 1 kg                 | příklopená nádoba        | 2               |             | 240-260       | -                | 80-100            |
| Krůtí horní stehno, s kostí, 1 kg           | rošt                     | 2               |             | 180-200       | -                | 80-100            |

\* Předehráť.

### Maso

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

### Pečení a dušení

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

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

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

### Pečení na rostu

Při pečení na rostu bude maso ze všech stran obzvláště krupavé.

Do univerzálního vysokého plechu nalijte podle velikosti a druhu masa až  $\frac{1}{2}$  l vody. Zachytí se odkapávající tuk a štáva z pečeně. Z tohoto výpuku můžete připravit omáčku. Navíc vznikne méně kouře a trouba zůstane čistší.

Zasuňte univerzální vysoký plech s vloženým rostem do uvedené výšky zasunutí. Dbejte na to, aby byl rost správně posazený na univerzálním vysokém plechu.

→ "Příslušenství" na straně 10

### Pečení a dušení v nádobě

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

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

Nevhodnější jsou skleněné nádoby. Horkou skleněnou nádobu postavte na suchou podložku. Kdyby byl

podklad mokrý nebo studený, nádoba by mohla prasknout.

K libovému masu přidejte trochu tekutiny. Ve skleněné nádobě by mělo být dno pokryté do výšky cca ½ cm.

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

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

Lesklé pekáče z ušlechtilé oceli nebo hliníku odrážejí teplo jako zrcadlo, a jsou proto vhodné jen částečně. Maso se peče pomaleji a méně zhnedne. Použijte vyšší teplotu a/nebo delší dobu pečení.

Rídte se pokyny výrobce nádoby na pečení.

### Nepřiklopená nádoba

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

### Přiklopená nádoba

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

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

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

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

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

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

### Grilování

Během grilování nechte dvírka spotřebiče zavřená. Nikdy negnulujte s otevřenými dvírkami spotřebiče.

Zasuňte univerzální vysoký plech s vloženým roštem do uvedené výšky zasunutí. Zachytí se odkapávající tuk.

Dbejte na to, aby byl rošt správně posazený na univerzálním vysokém plechu. → "Příslušenství" na straně 10

**Upozornění:** V případě grilování velmi tučných kousků nezasouvajte univerzální vysoký plech přímo pod rošt, ale do výšky 2.

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

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

### Upozornění

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

### Doporučené hodnoty nastavení

V tabulce najdete optimální druh ohřevu pro četné masové pokrmy. Teplota a doba pečení závisí na množství, vlastnostech a teplotě potravin. Proto jsou zde uvedená rozptětí nastavení. Nejdříve vyzkoušejte nižší hodnoty. V případě potřeby příště nastavte vyšší hodnotu.

Hodnoty nastavení platí pro vložení masa s teplotou z lednice do studené trouby. Ušetříte tak až 20 procent energie. Při předehřátí se uvedené doby pečení zkrátí o několik minut.

V tabulce najdete údaje pro kusy pečeně s navrženou hmotností. Pokud chcete pečt kus masa s větší hmotností, v každém případě použijte nižší teplotu. V případě více kusů se při určování doby pečení řídte podle hmotnosti nejtěžšího kusu. Jednotlivé kusy by měly být přibližně stejně velké.

Všeobecně platí: Čím je pečeně větší, tím nižší teplota a delší doba pečení.

Pečení a grilovaný pokrm po uplynutí cca ½ až ⅔ uvedené doby obraťte.

Pokud chcete pečit podle vlastního receptu, řídte se podle podobných pokrmů. Další informace najdete v části Tipy pro pečení, dušení a grilování na konci tabulky s nastavením.

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

Použité druhy ohřevu:

- horní/dolní ohřev
- gril s cirkulací vzduchu
- velkoplošný gril

| Pokrm   | Příslušenství/nádoba | Výška zasunutí | Druh ohřevu | Teplota ve °C | Stupeň grilování | Doba trávení v min |
|---|----------------------|----------------|-------------|---------------|------------------|--------------------|
| <b>Vepřové maso</b>   |                      |                |             |               |                  |                    |
| Vepřová pečeně bez kůže, např. krkvice, odklopená nádoba 1,5 kg |                      | 2              |             | 180-190       | -                | 110-130            |

\* Předehřát.

\*\* Pod něj zasuňte do výšky 2 univerzální vysoký plech.

| Pokrm  | Příslušenství/nádoba | Výška za-sunutí | Druh ohřevu | Teplota ve °C | Stupeň grilování | Doba trvání v min |
|--|----------------------|-----------------|-------------|---------------|------------------|-------------------|
| Vepřová pečeně s kůží, např. plec, 2 kg  | rošt                 | 2               |             | 190-200       | -                | 130-140           |
| Vepřová pečeně, 1,5 kg   | odklopená nádoba     | 2               |             | 220-230       | -                | 70-80             |
| Vepřová panenka, 400 g   | rošt                 | 3               |             | 220-230       | -                | 20-25             |
| Uzené kotlety s kostí, 1 kg (přidat trochu vody)                                 | přiklopená nádoba    | 2               |             | 210-230       | -                | 70-90             |
| Vepřové steaky, silné 2 cm   | rošt                 | 5               |             | -             | 2                | 16-20             |
| Vepřové medailonky, silné 3 cm   | rošt                 | 5               |             | -             | 3*               | 8-12              |
| <b>Hovězí maso</b>   |                      |                 |             |               |                  |                   |
| Hovězí svíčková, středně propečená, 1 kg   | rošt                 | 2               |             | 210-220       | -                | 40-50             |
| Dušená hovězí pečeně, 1,5 kg   | přiklopená nádoba    | 2               |             | 200-220       | -                | 130-160           |
| Roastbeef, středně propečený, 1,5 kg   | rošt                 | 2               |             | 220-230       | -                | 60-70             |
| Steak, silný 3 cm, středně propečený   | rošt                 | 5               |             | -             | 3                | 15-20             |
| Burger, vysoký 3-4 cm  | rošt                 | 4               |             | -             | 3                | 25-30             |
| <b>Telecí maso</b>   |                      |                 |             |               |                  |                   |
| Telecí pečeně, 1,5 kg  | odklopená nádoba     | 2               |             | 160-170       | -                | 100-120           |
| Telecí nožička, 1,5 kg   | odklopená nádoba     | 2               |             | 200-210       | -                | 100-120           |
| <b>Jehněčí maso</b>  |                      |                 |             |               |                  |                   |
| Jehněčí kýta bez kostí, středně propečená  | odklopená nádoba     | 2               |             | 170-190       | -                | 50-80             |
| Jehněčí hřbet s kostí (odstraňte šlachy, podélně odřízněte od kosti, neobrzejte) | rošt                 | 2               |             | 180-190       | -                | 40-50             |
| Jehněčí kotlety**  | rošt                 | 5               |             | -             | 3                | 12-16             |
| <b>Klobasy</b>   |                      |                 |             |               |                  |                   |
| Grilovací klobása  | rošt                 | 4               |             | -             | 3                | 10-15             |
| <b>Pokrmy z masa</b>   |                      |                 |             |               |                  |                   |
| Sekaná, 1 kg   | odklopená nádoba     | 2               |             | 170-180       | -                | 60-70             |

\* Předehřát.

\*\* Pod něj zasuňte do výšky 2 univerzální vysoký plech.

### Tipy pro pečení, dušení a grilování

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

## Ryby

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

Celou rybu nemusíte obraťet. Celou rybu vložte do trouby v poloze na bříše, hřbetní ploutví nahoru. Aby dobře držela, vložte do otvoru v bříše rozříznutý brambor nebo malou žáruvzdornou nádobku.

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

### Pečení a grilování na roště

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

**Upozornění:** V případě grilování velmi tučných kousků nezasouvejte univerzální vysoký plech přímo pod rošt, ale do výšky 2.

Podle velikosti a druhu ryby nalijte do univerzálního vysokého plechu až  $\frac{1}{2}$  l vody. Odkapávající tekutina se zachytí. Vznikne méně kouře a trouba zůstane čistší.

Během grilování nechte dvírka spotřebiče zavřená. Nikdy negriliujte s otevřenými dvírkami spotřebiče.

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

Grilované kousky obraťte pomocí grilovacích kleští. Pokud rybu propichnete vidličkou, vyteče z ní šťáva a bude suchá.

### Upozornění

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

### Pečení a dušení v nádobě

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

Nejvhodnější jsou skleněné nádoby. Horkou skleněnou nádobu postavte na suchou podložku. Kdyby byl podklad mokrý nebo studený, nádoba by mohla prasknout.

Lesklé pekáče z ušlechtilé oceli nebo hliníku odrázejí teplo jako zrcadlo, a jsou proto vhodné jen částečně. Ryba se peče pomaleji a méně zhnědne. Použijte vyšší teplotu a/nebo delší dobu pečení.

Rídte se pokynů výrobce nádoby na pečení.

### Nepřiklopená nádoba

Pro pečení celé ryby používejte nejlépe hlubokou formu na pečení. Postavte formu na rošt. Pokud nemáte vhodnou nádobu, použijte univerzální vysoký plech.

### Přiklopená nádoba

Při pečení v přiklopené nádobě zůstane pečící prostor podstatně čistší. Dbejte na to, aby měla poklička správnou velikost a dobré přilhala. Nádobu postavte na rošt.

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

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

I v přiklopeném pekáči lze rybu upéct dokrúpava. Použijte pekáč se skleněnou pokličkou a nastavte vyšší teplotu.

### Doporučené hodnoty nastavení

V tabulce najdete optimální druh ohřevu pro pokrmy z ryb. Teplota a doba pečení závisí na množství, vlastnostech a teplotě potravin. Proto jsou zde uvedená rozpětí nastavení. Nejdříve vyzkoušejte nižší hodnoty. V případě potřeby příště nastavte vyšší hodnotu.

Hodnoty nastavení platí pro vložení ryby s teplotou z lednice do studené trouby. Ušetříte tak až 20 procent energie. Při předehřátí se uvedené doby pečení zkrátí o několik minut.

V tabulce najdete údaje pro ryby s navrženou hmotností. Pokud chcete pečit rybu s větší hmotností, v každém případě použijte nižší teplotu. V případě více ryb se při určování doby pečení řidte podle hmotnosti nejtěžší ryby. Jednotlivé ryby by měly být přibližně stejně velké.

Všeobecně platí: Čím je ryba větší, tím nižší teplota a delší doba pečení.

Ryb, která není v poloze na bříše, po uplynutí cca  $\frac{1}{2}$  až  $\frac{2}{3}$  uvedené doby obratěte.

**Upozornění:** Používejte pouze papír na pečení, který je vhodný pro zvolenou teplotu. Vždy ustříhněte správnou velikost papíru na pečení.

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

Použité druhy ohřevu:

- horní/dolní ohřev

- gril s cirkulací vzduchu

- velkoplošný gril

| Pokrm                                     | Příslušenství/nádoba     | Výška zasunutí | Druh ohřevu                         | Teplota ve °C | Stupeň grilování | Doba trvání v min |
|---|--------------------------|----------------|-------------------------------------|---------------|------------------|-------------------|
| <b>Ryby</b>                               |                          |                |                                     |               |                  |                   |
| Ryba, grilovaná, celá 300 g, např. pstruh | rošt                     | 2              | <input checked="" type="checkbox"/> | 170-190       | -                | 20-30             |
| Ryba, grilovaná, celá 1,5 kg, např. losos | rošt                     | 2              | <input checked="" type="checkbox"/> | 170-190       | -                | 30-40             |
| <b>Rybí filé</b>                          |                          |                |                                     |               |                  |                   |
| Rybí filé, přírodní, grilované            | rošt                     | 4              | <input type="checkbox"/>            | -             | 1*               | 15-25             |
| <b>Rybí podkovy</b>                       |                          |                |                                     |               |                  |                   |
| Rybí podkova, silná 3 cm**                | rošt                     | 4              | <input type="checkbox"/>            | -             | 3                | 10-20             |
| <b>Ryba, zmrazená</b>                     |                          |                |                                     |               |                  |                   |
| Rybí filé, přírodní                       | přiklopená nádoba        | 2              | <input type="checkbox"/>            | 210-230       | -                | 20-30             |
| Rybí filé, zapečené                       | rošt                     | 2              | <input checked="" type="checkbox"/> | 200-220       | -                | 45-60             |
| Rybí prsty (průběžně obracejte)           | univerzální vysoký plech | 3              | <input type="checkbox"/>            | 200-220       | -                | 20-30             |

\* Předehřát.

\*\* Pod něj zasuňte do výšky 2 univerzální vysoký plech.

## Zelenina a přílohy

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

Příslušenství, které nepoužíváte, vyndejte z trouby. Dosáhněte tak optimálního výsledku pečení a ušetříte energii.

### Výšky zasunutí

Používejte uvedené výšky zasunutí.

### Pečení na jedné úrovni

Rídte se údaji v tabulce.

### Pečení na dvou úrovních

Používejte 4D horký vzduch. Současně vložené plechy nemusí být hotové ve stejnou dobu.

- Univerzální vysoký plech: výška 3
- Plech na pečení: výška 1

### Příslušenství

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

### Rošt

Rošt zasuňte otevřenou stranou směrem k dvírkům spotřebiče a zakrivením dolů.

### Univerzální vysoký plech nebo plech na pečení

Univerzální vysoký plech nebo plech na pečení zasuňte až nedoraz zkosením ke dvírkům spotřebiče.

### Papír na pečení

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

### Doporučené hodnoty nastavení

V tabulce najdete optimální druh ohřevu pro různé pokrmy. Teplota a doba pečení závisí na množství a vlastnostech potravin. Proto jsou zde uvedená rozdílná nastavení. Nejdříve vyzkoušejte nižší hodnoty. Při nižší teplotě dosáhnete rovnoměrnějšího zpracování. V případě potřeby příště nastavte vyšší hodnotu.

Hodnoty nastavení platí pro vložení pokrmu do studené trouby. Při předehřátí se uvedené doby pečení zkrátí o několik minut.

Pokud chcete pečit podle vlastního receptu, řídte se podle podobných pokrmů v tabulce.

Použité druhy ohřevu:

- 4D horký vzduch
- velkoplošný gril
- funkce coolStart

| Pokrm                    | Příslušenství            | Výška zasunutí | Druh ohřevu              | Teplota ve °C | Stupeň grilování | Doba trvání v min |
|--------------------------|--------------------------|----------------|--------------------------|---------------|------------------|-------------------|
| <b>Zeleninové pokrmy</b> |                          |                |                          |               |                  |                   |
| Grilovaná zelenina       | univerzální vysoký plech | 5              | <input type="checkbox"/> | -             | 3                | 10-15             |

\* Rídte se údaji na obale.

| Pokrm                              | Příslušenství                              | Výška za-sunutí | Druh ohřevu | Teplota ve °C | Stupeň grilova-ní | Doba tr-vání v min |
|------------------------------------|--|-----------------|-------------|---------------|-------------------|--------------------|
| <b>Brambory</b>                    |  |                 |             |               |                   |                    |
| Pečené brambory, rozpůlené         | univerzální vysoký plech                   | 3               | ④           | 160-180       | -                 | 45-60              |
| <b>Výrobky z brambor, zmrazené</b> |  |                 |             |               |                   |                    |
| Bramborové placky (röstí)*         | univerzální vysoký plech                   | 3               | ④*          | -             | -                 | -                  |
| Bramborové taštičky, plněné        | univerzální vysoký plech                   | 3               | ④*          | -             | -                 | -                  |
| Krokety*                           | univerzální vysoký plech                   | 3               | ④*          | -             | -                 | -                  |
| Hranolky*                          | univerzální vysoký plech                   | 3               | ④*          | -             | -                 | -                  |
| Hranolky, 2 úrovňě                 | plech na pečení + univerzální vysoký plech | 1+3             | ④           | 190-210       | -                 | 30-40              |

\* Řídte se údaji na obale.

## Jogurt

V tomto spotřebiči si můžete sami vyrobit jogurt.

### Příprava jogurtu

Vyměřte z trouby příslušenství a rámy. Pečící prostor musí být prázdný.

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

- Přimíchejte 150 g jogurtu (s teplotou z lednice).
- Napříte do šálků nebo malých skleniček a zakryjte potravinovou fólií.
- Šálky nebo skleničky postavte na dno trouby a provedte nastavení podle tabulky.
- Když je jogurt hotový, nechte ho vychladnout v ledniči.

Použitý druh ohřevu:  
■ ④ 4D horký vzduch

| Pokrm  | Příslušenství       | Výška zasunutí        | Druh ohřevu | Teplota ve °C | Doba tr-vání v hodinách |
|--------|---------------------|-----------------------|-------------|---------------|-------------------------|
| Jogurt | formičky na 1 porci | dno varného pro-storu | ④           | 40-45         | 7-8                     |

## Úspora energie s druhy ohřevu eco

S energeticky úspornými druhy ohřevu horký vzduch eco a horní/dolní ohřev eco můžete při pečení pokrmů ušetřit energii.

Pokrmy vkládejte do studené, prázdné trouby. Jen tak dosáhněte optimalizované spotřeby energie. Během pečení nechte dvířka spotřebiče zavřená.

Příslušenství, které nepoužíváte, vyndejte z trouby. Dosáhněte tak optimálního výsledku pečení a ušetříte energii.

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

### Příslušenství

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

### Rošt

Rošt zasuňte otevřenou stranou směrem k dvířkům spotřebiče a zakřivením dolů.

### Univerzální vysoký plech nebo plech na pečení

Univerzální vysoký plech nebo plech na pečení zasuňte až nadoraz zkosením ke dvířkům spotřebiče.

### Formy na pečení a nádobky

Nejvhodnější jsou tmavé kovové formy na pečení. Lze s nimi ušetřit až 35 procent energie.

Nádoby z ušlechtilej oceli nebo hliníku odrážejí teplo jako zrcadlo. Vhodnější jsou nádoby ze smaltu, tepelně odolnější skla nebo hliníku litého pod tlakem s povrchovou úpravou, které neodrážejí teplo.

Při použití bílých plechových forem, keramických forem nebo skleněných forem se prodlužuje doba pečení a koláče nezhrnědnu rovnoměrně.

### Papír na pečení

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

### Doporučené hodnoty nastavení

Zde najdete údaje pro pečení různých pokrmů pomocí. Teplota a doba pečení závisí na vlastnostech a množství těsta. Proto jsou zde uvedená rozpětí

nastavení. Nejdříve vykoušejte nižší hodnoty. Při nižší teplotě dosáhnete rovnoměrnějšího zhnědnutí.  
V případě potřeby příště nastavte vyšší hodnotu.

Použité druhy ohřevu:  
 horký vzduch eco  
 horní/dolní ohřev eco

**Upozornění:** Vyšší teplotou nelze zkrátit dobu pečení.  
Koláče nebo pečivo by byly hotové jen zvenku, ale uvnitř by byly nedopečené.

| Pokrm  | Příslušenství/nádoba                       | Výška zasunutí | Druh ohřevu                         | Teplota ve °C | Doba trvání v min |
|--|--|----------------|-------------------------------------|---------------|-------------------|
| <b>Koláče ve formě</b>                         |  |                |                                     |               |                   |
| Třený koláč ve formě                           | bábovková/truhliková forma                 | 2              | <input checked="" type="checkbox"/> | 140-160       | 60-80             |
| Dortový korpus z třeného těsta                 | dortová forma                              | 2              | <input checked="" type="checkbox"/> | 150-170       | 20-30             |
| Piškotový korpus, 2 vejce                      | dortová forma                              | 2              | <input checked="" type="checkbox"/> | 150-170       | 20-30             |
| Piškotový dort, 3 vejce                        | rozevírací forma Ø 26 cm                   | 2              | <input checked="" type="checkbox"/> | 160-170       | 25-40             |
| Piškotový dort, 6 vajec                        | rozevírací forma Ø 28 cm                   | 2              | <input checked="" type="checkbox"/> | 150-160       | 50-60             |
| Kynutá bábovka                                 | bábovková forma                            | 2              | <input checked="" type="checkbox"/> | 150-170       | 50-70             |
| <b>Koláče na plechu</b>                        |  |                |                                     |               |                   |
| Třený koláč se suchou horní vrstvou            | plech na pečení                            | 3              | <input checked="" type="checkbox"/> | 150-170       | 25-40             |
| Křehké těsto se suchou horní vrstvou           | plech na pečení                            | 3              | <input checked="" type="checkbox"/> | 170-180       | 25-35             |
| Piškotová roláda                               | plech na pečení                            | 3              | <input checked="" type="checkbox"/> | 180-190       | 15-20             |
| Kynutá vánočka, kynutý věnec                   | plech na pečení                            | 3              | <input checked="" type="checkbox"/> | 160-170       | 25-35             |
| Kynutý koláč se suchou horní vrstvou           | plech na pečení                            | 3              | <input checked="" type="checkbox"/> | 160-180       | 15-20             |
| <b>Drobné pečivo</b>                           |  |                |                                     |               |                   |
| Muffiny  | plech na muffiny                           | 2              | <input checked="" type="checkbox"/> | 160-180       | 15-25             |
| Koláčky  | plech na pečení                            | 3              | <input checked="" type="checkbox"/> | 150-160       | 25-35             |
| Koláčky, 2 úrovňě                              | plech na pečení + univerzální vysoký plech | 1+3            | <input checked="" type="checkbox"/> | 150-160       | 30-40             |
| Pečivo z listového těsta                       | plech na pečení                            | 3              | <input checked="" type="checkbox"/> | 170-190       | 20-35             |
| Pečivo z odpalovaného těsta                    | plech na pečení                            | 3              | <input checked="" type="checkbox"/> | 200-220       | 35-45             |
| Cukroví  | plech na pečení                            | 3              | <input checked="" type="checkbox"/> | 140-160       | 15-30             |
| Stříkané pečivo                                | plech na pečení                            | 3              | <input checked="" type="checkbox"/> | 140-150       | 25-35             |
| Drobné kynuté pečivo                           | plech na pečení                            | 3              | <input checked="" type="checkbox"/> | 160-180       | 25-35             |
| <b>Chléb a housky</b>                          |  |                |                                     |               |                   |
| Žitno-pšeničný chléb, 1,5 kg                   | truhliková forma                           | 2              | <input checked="" type="checkbox"/> | 200-210       | 35-45             |
| Chlebová placka                                | univerzální vysoký plech                   | 3              | <input checked="" type="checkbox"/> | 250-275       | 15-20             |
| Housky, sladké, čerstvé                        | plech na pečení                            | 3              | <input checked="" type="checkbox"/> | 170-190       | 15-20             |
| Housky, čerstvé                                | plech na pečení                            | 3              | <input checked="" type="checkbox"/> | 180-200       | 20-30             |
| <b>Maso</b>                                    |  |                |                                     |               |                   |
| Vepřová pečeně bez kůže, např. krkvice, 1,5 kg | odklopená nádoba                           | 2              | <input checked="" type="checkbox"/> | 180-190       | 120-140           |
| Dušená hovězí pečeně, 1,5 kg                   | příklopená nádoba                          | 2              | <input checked="" type="checkbox"/> | 200-220       | 140-160           |
| Telecí pečeně, 1,5 kg                          | odklopená nádoba                           | 2              | <input checked="" type="checkbox"/> | 170-180       | 110-130           |
| <b>Ryby</b>                                    |  |                |                                     |               |                   |
| Ryba, dušená, celá 300 g, např. pstruh         | příklopená nádoba                          | 2              | <input checked="" type="checkbox"/> | 190-210       | 25-35             |
| Ryba, dušená, celá 1,5 kg, např. losos         | příklopená nádoba                          | 2              | <input checked="" type="checkbox"/> | 190-210       | 45-55             |
| Rybí filé, přírodní, dušené                    | příklopená nádoba                          | 2              | <input checked="" type="checkbox"/> | 190-210       | 15-25             |

## Akrylamid v potravinách

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

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

### Tipy pro přípravu pokrmů bez akrylamidu

|                          |   |
|--------------------------|---|
| Všeobecně                | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Používejte co nejkratší dobu pečení.</li> <li>■ Opékajte pokrmy dozlatova, ne příliš dotmava.</li> <li>■ Velký, hustý pokrm obsahuje méně akrylamidu.</li> </ul> |
| Pečení                   | Pomoci horního/dolního ohřevu max. 200 °C.<br>Pomoci horkého vzduchu max. 180 °C.   |
| Cukroví                  | Pomoci horního/dolního ohřevu max. 190 °C.<br>Pomoci horkého vzduchu max. 170 °C.<br>Vejce nebo vaječný žloutek omezuje tvorbu akrylamidu.  |
| Hranolky pečené v troubě | Rozmístíte na plechu rovnomořně a v jedné vrstvě. Pět minimálně 400 g na jednom plechu, aby hranolky nebyly vysušené.   |

## Mírný ohřev

Mírný ohřev je pomalé pečení při nízké teplotě. Nazývá se proto také nízkoteplovní pečení.

Mírný ohřev je ideální pro všechny jemné kousky (např. křehké části hovězího, telecího, vepřového, jehněčího a drůbeže), které mají být upečené doružova nebo doměkká. Maso zůstane hezky šťavnaté, křehké a měkké.

Výhoda: Máte dost času na plánování menu, protože maso připravené pomocí mírného ohřevu lze bez problémů udržovat teplé. Během pečení nemusíte maso obracet. Dvířka spotřebiče nechte zavřená, aby bylo zachováno stejnomořné klima v troubě.

Používejte pouze čerstvé a hygienicky nezávadné maso bez kostí. Pečlivě odstraňte sláchty a tučné okraje. Tuk zanechává při mírném ohřevu silnou příchut. Můžete také použít okořeněné nebo naložené maso.

Nepoužívejte rozmrazené maso.  
Po upečení pomocí mírného ohřevu můžete maso hněd nakrájet. Není potřeba ho nechat uležet. Díky speciální metodě pečení je maso růžové, ale není syrové nebo málo upečené.

**Upozornění:** U mírného ohřevu nelze použít odložený start s nastaveným časem konce.

## Nádoba

Používejte mělké nádoby, např. porcelánový nebo skleněný servírovací podnos. Nádobu dejte do trouby předehřát.

Nepřiklopenou nádobu postavte vždy na rošt ve výšce 2.

Další informace najdete v části Tipy pro mírný ohřev na konci tabulky s nastavením.

Váš spotřebič je vybavený druhem ohřevu mírný ohřev. Tento druh provozu spouštěte jen tehdy, když je trouba úplně vychladlá. Nechte pečící prostor s nádobou cca 15 minut důkladně prohlát.

Maso zprudka a dostatečně dlouho opečte ze všech stran na varné zóně při vysoké teplotě, i na koncích. Okamžitě ho položte na předehřátou nádobu. Nádobu s masem vložte zpět do trouby a peče pomocí mírného ohřevu.

## Doporučené hodnoty nastavení

Teplota mírného ohřevu a doba pečení závisí na velikosti, tloušťce a kvalitě masa. Proto jsou zde uvedená rozpětí nastavení.

Použitý druh ohřevu:

- mírný ohřev

| Pokrm                                | Nádoba           | Výška zasunutí | Druh ohřevu              | Doba opečení v min | Teplota ve °C | Doba trvání v min |
|--------------------------------------|------------------|----------------|--------------------------|--------------------|---------------|-------------------|
| <b>Drůbež</b>                        |                  |                |                          |                    |               |                   |
| Kachní prsa, 400 g                   | odklopená nádoba | 2              | <input type="checkbox"/> | 6-8                | 80*           | 60-120            |
| Plátky kuřecích prsou, po 200 g      | odklopená nádoba | 2              | <input type="checkbox"/> | 5-7                | 90*           | 60-90             |
| Krůtí prsa, bez kostí, 1 kg          | odklopená nádoba | 2              | <input type="checkbox"/> | 8-10               | 90*           | 150-210           |
| <b>Vepřové maso</b>                  |                  |                |                          |                    |               |                   |
| Vepřová pečeně, silná 5-6 cm, 1,5 kg | odklopená nádoba | 2              | <input type="checkbox"/> | 8-10               | 80*           | 180-210           |
| Vepřová panenka, celá                | odklopená nádoba | 2              | <input type="checkbox"/> | 6-8                | 80*           | 60-120            |
| Vepřové medailonky, silné 4 cm       | odklopená nádoba | 2              | <input type="checkbox"/> | 5-7                | 80*           | 90-120            |

\* Předehřát.

| Pokrm   | Nádoba           | Výška zasunutí | Druh ohřevu | Doba opečení v min | Teplota ve °C | Doba trvání v min |
|---|------------------|----------------|-------------|--------------------|---------------|-------------------|
| <b>Hovězí maso</b>                                      |                  |                |             |                    |               |                   |
| Hovězí pečeně (špička), silná 6–7 cm, 1,5 kg            | odklopená nádoba | 2              |             | 8-10               | 80*           | 180-240           |
| Hovězí svíčková, celá, 1 kg                             | odklopená nádoba | 2              |             | 4-6                | 80*           | 180-240           |
| Roastbeef, silný 5–6 cm                                 | odklopená nádoba | 2              |             | 6-8                | 80*           | 210-270           |
| Hovězí medailonky/rumpsteak, silné 4 cm                 | odklopená nádoba | 2              |             | 5-7                | 80*           | 30-60             |
| <b>Telecí maso</b>                                      |                  |                |             |                    |               |                   |
| Telecí pečeně, silná 4–5 cm, 1,5 kg                     | odklopená nádoba | 2              |             | 8-10               | 80*           | 180-240           |
| Telecí pečeně, silná 10–15 cm, 1,5 kg                   | odklopená nádoba | 2              |             | 8-10               | 80*           | 210-240           |
| Telecí panenka, celá, 800 g                             | odklopená nádoba | 2              |             | 5-7                | 80*           | 120-150           |
| Telecí medailonky, silné 4 cm                           | odklopená nádoba | 2              |             | 5-7                | 80*           | 30-45             |
| <b>Jehněčí maso</b>                                     |                  |                |             |                    |               |                   |
| Jehněčí hřbet, vykoštěný, po 200 g                      | odklopená nádoba | 2              |             | 5-7                | 80*           | 120-180           |
| Jehněčí kyta bez kosti, středně propečená, 1 kg svázaná | odklopená nádoba | 2              |             | 6-8                | 80*           | 150-210           |

\* Předehřát.

### Tipy pro mírný ohřev

|   |   |
|---|---|
| Pečení kachních prsou pomocí mírného ohřevu.                                  | Studená kachní prsa vložte do párnve a opečte nejprve stranu s kůží. Po mírném ohřevu 3 až 5 minut grilujte do křupava. |
| Maso upečené pomocí mírného ohřevu není tak horké jako normálně upečené maso. | Aby upečené maso tak rychle nevychladlo, ohřejte talíře a podávejte hodně horké omáčky.                                 |

### Sušení

Pomocí 4D horkého vzduchu můžete skvěle sušit. Při tomto způsobu konzervace se díky zbavení vody koncentrují aromatické látky.

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

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

Zeleninu nastrouhejte a poté ji blanšírujte.

Blanšírovanou zeleninu nechte rádně okapat a pak ji rovnomořně rozprostřete na rošt.

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

Pro sušení používejte následující výšky zasunutí:

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

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

### Doporučené hodnoty nastavení

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

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

Použitý druh ohřevu:

- 

| Zelenina, ovoce a bylinky                                      | Příslušenství | Druh ohřevu | Teplota ve °C | Doba trvání v hodinách |
|--|---------------|-------------|---------------|------------------------|
| Jádrové ovoce (plátky jablek, silné 3 mm, na jeden rošt 200 g) | 1–2 rošty     |             | 80            | 5-9                    |
| Peckovité ovoce (švestky)                                      | 1–2 rošty     |             | 80            | 8-10                   |

| Zelenina, ovoce a bylinky                            | Příslušenství | Druh ohřevu | Teplota ve °C | Doba trvání v hodinách |
|--|---------------|-------------|---------------|------------------------|
| Kořenová zelenina (mrkev), nastrouhaná, blanšírovaná | 1-2 rošty     | ④           | 80            | 5-8                    |
| Houbu na plátky                                      | 1-2 rošty     | ④           | 60            | 6-9                    |
| Bylinky, očistěné                                    | 1-2 rošty     | ④           | 60            | 2-6                    |

## Zavařování

Ve spotřebiči můžete zavařovat ovoce a zeleninu.

### ⚠️ Varování

#### Nebezpečí poranění!

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

### Sklenice

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

Při zavařování používejte pouze sklenice stejně velikosti a s obsahem stejných potravin. V troubě můžete současně zavařovat obsah maximálně šesti zavařovacích sklenic o objemu ½, 1 nebo 1½ l. Nepoužívejte větší ani vyšší sklenice. Víčka by mohla prasknout.

Zavařovací sklenice se nesmí při zavařování v troubě dotýkat.

### Příprava ovoce a zeleniny

Používejte pouze kvalitní ovoce a zeleninu. Důkladně je omýte.

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

### Ovoce

Ovoce v zavařovacích sklenicích zalijte horkým cukrovým roztokem (cca 400 ml na litrovou sklenici), ze kterého jste sebrali pěnu. Na 1 litr vody:

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

### Zelenina

Zeleninu v zavařovacích sklenicích zalijte horkou svařenou vodou.

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

### Konec zavařování

#### Ovoce

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

#### Zelenina

Po určité době začnou v krátkých intervalech stoupat vzhůru bublinky. Jakmile to ve všech zavařovacích sklenicích probublává, snižte teplotu na 120 °C a nechte sklenice v zavřené troubě dále probublávat, jak je uvedeno v tabulce. Po uplynutí této doby spotřebič vypněte a využijte ještě několik minut zbytkové teploty, jak je uvedeno v tabulce.

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

### Doporučené hodnoty nastavení

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

Použitý druh ohřevu:

- ④ 4D horký vzduch

| Zavařování                             | Nádoba                       | Výška zasunutí | Druh ohřevu | Teplota ve °C | Doba trvání v min      |
|--|------------------------------|----------------|-------------|---------------|------------------------|
| Zelenina, např. mrkev                  | 1litrové zavařovací sklenice | 1              | ④           | 160-170       | do probublávání: 30-40 |
|  |                              |                |             | 120           | od probublávání: 30-40 |
|  |                              |                |             | -             | dobjit: 30             |
| Zelenina, např. okurky                 | 1litrové zavařovací sklenice | 1              | ④           | 160-170       | do probublávání: 30-40 |
|  |                              |                |             | -             | dobjit: 30             |
|  |                              |                |             | 160-170       | do probublávání: 30-40 |
| Peckovité ovoce, např. třešně, švestky | 1litrové zavařovací sklenice | 1              | ④           | 160-170       | do probublávání: 30-40 |
|  |                              |                |             | -             | dobjit: 35             |

| Zavařování                          | Nádoba                       | Výška zasunutí | Druh ohřevu | Teplota ve °C | Doba trvání v min                   |
|-------------------------------------|------------------------------|----------------|-------------|---------------|-------------------------------------|
| Jádrové ovoce, např. jablka, jahody | 1litrové zavařovací sklenice | 1              | ④           | 160-170<br>-  | do probublávání: 30-40<br>dojít: 25 |

## Kynutí těsta

Ve spotřebiči můžete nechat vykynout těsto rychleji než při pokojové teplotě. Použijte druh ohřevu horní/dolní ohřev. Tento druh provozu spouštějte jen tehdy, když je trouba úplně vychladlá.

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

## Kynutí těsta

Proveďte nastavení podle údajů v tabulce a nechte spotřebič rozehřát. Postavte mísu s těstem na rošt.

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

| Pokrm                       | Příslušenství/nádoba | Výška zasunutí | Druh ohřevu | Krok          | Teplota ve °C | Doba trvání v min |
|-----------------------------|----------------------|----------------|-------------|---------------|---------------|-------------------|
| Kynuté těsto, lehké         | mísa                 | 2              | □           | kynutí těsta  | 35-40         | 25-30             |
|                             | plech na pečení      | 2              | □           | kynutí pečiva | 35-40         | 10-20             |
| Kynuté těsto, těžké a tučné | mísa                 | 2              | □           | kynutí těsta  | 35-40         | 20-40             |
|                             | plech na pečení      | 2              | □           | kynutí pečiva | 35-40         | 15-25             |

## Rozmrazování

Pro rozmrazování zmrazeného ovoce, zeleniny a pečiva používejte druh ohřevu 4D horký vzduch. Drůbež, maso a ryby je nejlepší nechat rozmrazit v ledničce.

Pro rozmrazování používejte následující výšky zasunutí:

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

## Doporučené hodnoty nastavení

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

| Pokrm                    | Příslušenství   | Výška zasunutí | Druh ohřevu | Teplota ve °C | Doba trvání v min |
|--------------------------|-----------------|----------------|-------------|---------------|-------------------|
| <b>Chléb, housky</b>     |                 |                |             |               |                   |
| Chléb a housky všeobecně | plech na pečení | 2              | ④           | 50            | 40-70             |
| <b>Koláč</b>             |                 |                |             |               |                   |
| Koláč, šťavnatý          | plech na pečení | 2              | ④           | 50            | 70-90             |
| Koláč, suchý             | plech na pečení | 2              | ④           | 60            | 60-75             |

## Udržování teploty

Pomocí druhu ohřevu udržování teploty můžete uvařené pokrmy udržovat teplé. Zabráníte tak vytváření kondenzátu a nemusíte troubu vytírat.

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

## Zkušební pokrmy

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

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

### Pečení

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

Výšky zasunutí při pečení na dvou úrovních:

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

Výšky zasunutí při pečení na třech úrovních:

- plech na pečení: výška 5

- univerzální vysoký plech: výška 3
- plech na pečení: výška 1

### Zakrytý jablkový koláč

Zakrytý jablkový koláč na jedné úrovni: Tmavé rozevírací formy postavte úhlopříčně vedle sebe.

Zakrytý jablkový koláč na dvou úrovních: Tmavé rozevírací formy postavte úhlopříčně nad sebe.

Koláče v rozevíracích formách z bílého plechu: Peče pomocí horního/dolního ohřevu na jedné úrovni. Místo roštů použijte univerzální vysoký plech a postavte na ně rozevírací formu.

### Vodový piškot

Vodový piškot na dvou úrovních: Rozevírací formy postavte na rošty úhlopříčně nad sebe.

### Upozornění

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

Použité druhy ohřevu:

- 4D horáký vzduch
- horní/dolní ohřev
- stupeň pro pizzu

| Pokrm                                       | Příslušenství                               | Výška zasunutí | Druh ohřevu | Teplota ve °C | Doba trvání v min |
|---|---|----------------|-------------|---------------|-------------------|
| <b>Pečení</b>                               |   |                |             |               |                   |
| Stříkané pečivo (5 min předehřát)           | plech na pečení                             | 3              |             | 140-150*      | 25-40             |
| Stříkané pečivo (5 min předehřát)           | plech na pečení                             | 3              |             | 140-150*      | 25-40             |
| Stříkané pečivo, 2 úrovně (5 min předehřát) | plech na pečení + univerzální vysoký plech  | 1+3            |             | 140-150*      | 30-40             |
| Stříkané pečivo, 3 úrovně (5 min předehřát) | plechy na pečení + univerzální vysoký plech | 5+3+1          |             | 130-140*      | 35-55             |
| Koláčky (5 min předehřát)                   | plech na pečení                             | 3              |             | 150*          | 25-35             |
| Koláčky (5 min předehřát)                   | plech na pečení                             | 3              |             | 150*          | 25-35             |
| Koláčky, 2 úrovně (5 min předehřát)         | plech na pečení + univerzální vysoký plech  | 1+3            |             | 150*          | 30-40             |
| Koláčky, 3 úrovně (5 min předehřát)         | plechy na pečení + univerzální vysoký plech | 5+3+1          |             | 140*          | 35-55             |
| Vodový piškot                               | rozevírací forma Ø 26 cm                    | 2              |             | 160-170*      | 20-35             |
| Vodový piškot                               | rozevírací forma Ø 26 cm                    | 2              |             | 160-170*      | 25-35             |
| Vodový piškot, 2 úrovně                     | rozevírací forma Ø 26 cm                    | 3+1            |             | 150-170*      | 30-50             |
| Zakrytý jablkový koláč                      | 2 formy z černého plechu Ø 20 cm            | 2              |             | 170-180       | 60-80             |
| Zakrytý jablkový koláč                      | 2 formy z černého plechu Ø 20 cm            | 2              |             | 180-200       | 60-80             |
| Zakrytý jablkový koláč, 2 úrovně            | 2 formy z černého plechu Ø 20 cm            | 3+1            |             | 170-190       | 70-90             |

\* Předehřát.

### Grilování

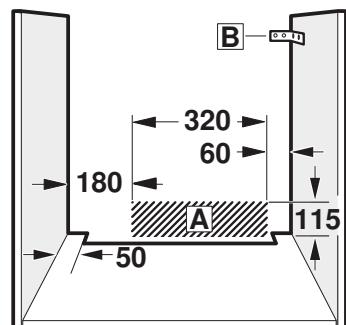
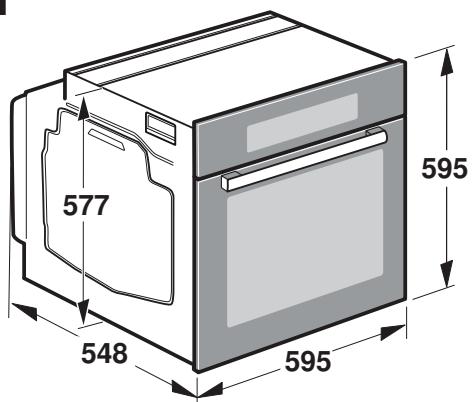
Navíc vložte univerzální vysoký plech. Zachytí se do něj kapalina a trouba zůstane čistší.

| Pokrm                  | Příslušenství | Výška za-sunutí | Druh ohřevu              | Stupeň grilova-ní | Doba tr-vání v min |
|------------------------|---------------|-----------------|--------------------------|-------------------|--------------------|
| <b>Grilování</b>       |               |                 |                          |                   |                    |
| Opečené toasty*        | rošt          | 5               | <input type="checkbox"/> | 3                 | 4-6                |
| Hovězí burger, 12 ks** | rošt          | 4               | <input type="checkbox"/> | 3                 | 25-30              |

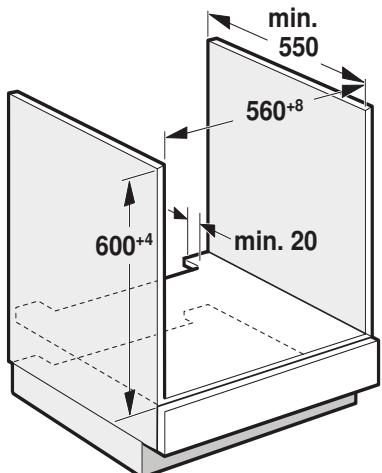
\* Nepředehřívat.

\*\* Po 2/3 celkové doby obratle.

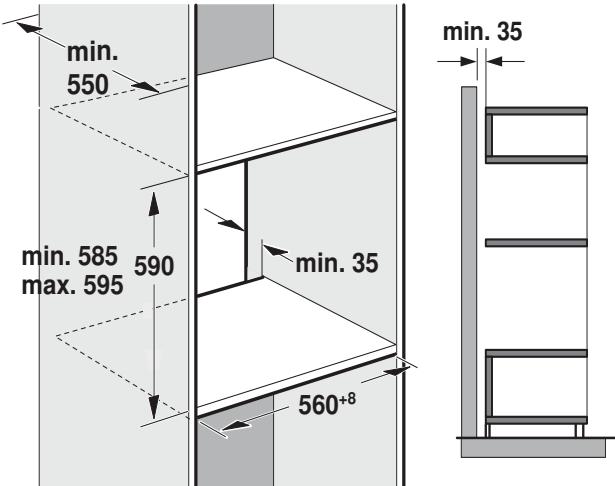
1

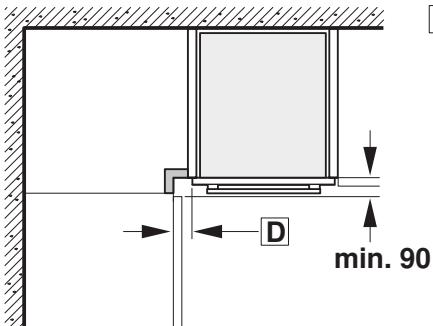
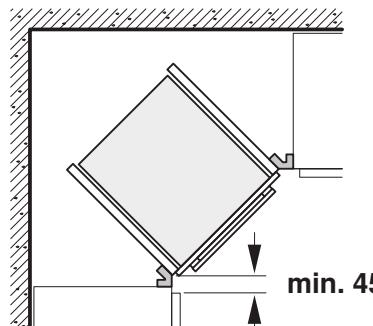
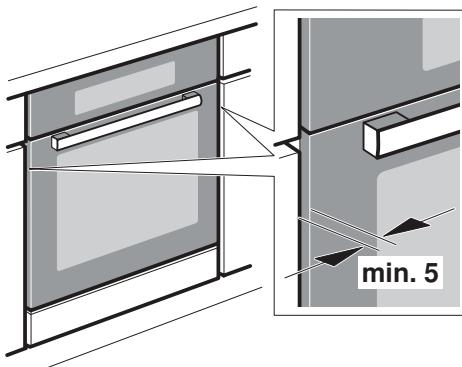


2



3



**4****C****5**

## Důležité pokyny – obrázek 1

- Jen odborná vestavba podle tohoto montážního návodu zaručí bezpečné používání. Za škody způsobené chybou vestavby je zodpovědná firma.
- Po vybalení spotřebiče zkонтrolujte. V případě poškození během přepravy spotřebič nezapojujte.
- Vestavný nábytek musí být odolný vůči teplotě až do 90 °C, příležitě přední hrany nábytku až do 70 °C.
- Výrezy v nábytku provedte před zasazením spotřebičů. Odstraněte pilinu, funkce elektrických součástek by mohla být negativně ovlivněna.
- Abyste zabránili pořezání, použivejte ochranné rukavice. Části, které jsou přístupné při montáži, mohou mít ostré hrany.
- Zásuvka pro připojení spotřebiče musí být umístěna v oblasti vyšrafované plochy A nebo mimo prostor zabudování spotřebiče.
- Neupravený nábytek připevněte ke stěně běžně prodávaným úhelníkem B.
- Rozměry na obrázcích jsou v mm.

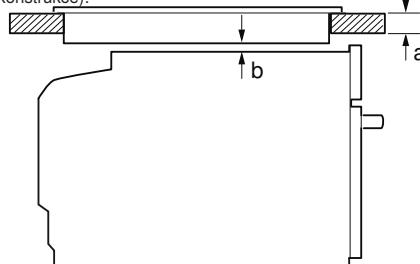
### △ Nositelé elektronických implantátů!

Spotřebič může obsahovat permanentní magnety, které mohou ovlivňovat elektronické implantáty, např. kardiostimulátory nebo inzulinové dávkovače. Proto při montáži dodržujte minimální vzdálenost 10 cm od elektronických implantátů.

### Spotřebič pod pracovní deskou – obrázek 2

Pro odvětrávání spotřebiče musí být v mezičtu odvětrávací výrez. Pracovní desku připevněte k vestavnému nábytku.

Je-li spotřebič vestavěn pod varnou deskou, musí být dodrženy následující minimální rozměry (případně včetně nosné konstrukce):



| Druh varné desky                | a<br>nasazené | a<br>v rovině | b    |
|---------------------------------|---------------|---------------|------|
| Indukční varná deska            | 37 mm         | 38 mm         | 5 mm |
| Celoplošná indukční varná deska | 43 mm         | 48 mm         | 5 mm |
| Plynová varná deska             | 32 mm         | 42 mm         | 5 mm |
| Elektrická varná deska          | 22 mm         | 24 mm         | 2 mm |

Na základě potřebné minimální vzdálenosti **b** vyplývá minimální tloušťka pracovní desky **a**.

Dodržujte montážní návod pro varnou desku.

### Spotřebič ve vysoké skřínce – obrázek 3

Pro odvětrávání spotřebiče musí být v mezičtu větrací výrez.

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 vyjmout příslušenství.

### Vestavba do rohu – obrázek 4

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

## Pripojení spotřebiče

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

Při veškerých montážních pracích musí být spotřebič odpojen od sítě.

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

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 instalované síťové zásuvky s ochranným kolíkem.

Jestliže zásuvka není po vestavbě spotřebiče přístupná, musí se na straně instalace použít jistící všechn pólů se vzdáleností kontaktů min. 3 mm.

### Přívodní kabel bez zástrčky s ochranným kontaktem

Elektrické připojení smí provádět pouze koncesovaný odborník. Plati pro něj ustanovení regionálního dodavatele elektřiny.

Při instalaci se musí použít jistící všechn pólů se vzdáleností kontaktů min. 3 mm. Identifikujte fázové vodiče a nulový vodič v připojovací zásuvce. V případě nesprávného připojení může dojít k poškození spotřebiče.

Připojení prováděte pouze podle schématu připojení. Napětí viz typový štítek. Při zapojování vodičů síťového připojky dodržujte barevné rozlišení: zeleno-žlutá = ochranný vodič  $\oplus$ , modrá = nulový vodič, hnědá = fáze (krajní vodič).

### Pouze Velká Británie a Austrálie

Připojte minimálně pomocí 16 A zástrčky nebo použijte jistění 16 A.

### Pouze Švédsko, Finsko a Norsko

Spotřebič lze připojit také pomocí přiložené zástrčky s ochranným kontaktem. Zástrčka musí být přístupná i po dokončení vestavby. Pokud tomu tak není, je nutné na straně instalace rovněž použít jistící všechn pólů se vzdáleností kontaktů min. 3 mm.

## Upevnění spotřebiče – obrázek 5

1. Spotřebič zcela zasuňte a středově vyuvojte.

2. Spotřebič přisroubujte.

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

Na postranních stěnách vestavné skříňky nesmí být připevněné tepelněizolační lišty.

1. Spotřebic odpojte od sítě.

2. Povolte upevnovací šrouby.

3. Spotřebič mírně nazdvihněte a zcela vytáhněte.



# INFORMAČNÍ LIST

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

Obchodní značka BSH



| Značka  | SIEMENS                                       |
|---|---|
| Prodejní označení   | HB675G0W1F                                    |
| Třída účinnosti dutého prostoru   | A (nejvyšší) - G (nejnižší)                   |
| Spotřeba energie (kWh) - konvenční ohřev  | (při normalizované zátěži)                    |
| Spotřeba energie (kWh) - horký vzduch   | (při normalizované zátěži)                    |
| Užitečný objem dutého prostoru (l)  | 71  |
| Velikost zařízení (l):  |   |
|   | malé: $12 \text{ l} \leq V < 35 \text{ l}$    |
|   | střední: $35 \text{ l} \leq V < 65 \text{ l}$ |
|   | velké: $65 \text{ l} \leq V$ ←                |
| Doba potřebná k tepelné úpravě normalizované zátěže při konvenčním ohřevu (min.)                        | 42  |
| Doba potřebná k tepelné úpravě normalizované zátěže při horkém vzduchu (min.)                           | 43,6  |
| Hlučnost (dB (A) re 1 pW)   | 50  |
| Spotřeba energie, jestliže není spuštěna žádná funkce a trouba je v režimu s nejnižší spotřebou energie | —   |
| Plocha největšího plechu na pečení ( $\text{cm}^2$ )  | 1290  |

Upozornění: vývojové změny vyhrazeny.

Případné technické změny, tiskové chyby a odlišnosti ve vyobrazení jsou vyhrazeny bez upozornění.

Aktuální návod najdete na webových stránkách [www.siemens-home.bsh-group.com/cz](http://www.siemens-home.bsh-group.com/cz).

## Záruční podmínky

společnosti BSH domácí spotřebiče s.r.o.

### 1. Záruka

Na tento výrobek je v souladu § 2113 a násł. 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 prodloužení záruky i vyplněného záručního listu a vystaveného certifikátu, pokud byl vydán. Záruční list vyplňuje prodejce a je v zájmu zákazníka zkонтrolovat správnost a úplnost uvedených údajů. Záruční list je platný pouze v originálu, na kopie nebude brán záitel.

### 3. Uplatnění záruky

Zákazník má v rámci poskytnuté záruky právo na bezplatné, včasné a rádne 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. Tako vzniklé vady je opravněn odstranit pouze **autorizovaný servis**. Uplatnit záruku může zákazník u autorizovaného servisu nebo v prodejně, kde byl výrobek zakoupen, a to bez zbytečného odkladu, nejdpozději však do konce záruční doby. Zvolil 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.siemens-home.bsh-group.com/cz](http://www.siemens-home.bsh-group.com/cz).

Doba, po kterou zákazník nemůže výrobek z důvodu vady používat, se do záruční doby nepočítá. O tu 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 opravného listu. **Opravní list** slouží k prokazování práv zákazníka, proto je ve vlastním zájmu zákazníka před podpisem opravného listu zkонтrolovat jeho obsah a kopii opravného 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.

# B/S/H/

## 4. Neoprávněnost reklamace

Reklamace 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, nezajíšťujících funkčnost výrobku z důvodu:
  - transportního poškození nebo přemisťováním (poškrábání, promáčknutí, praskliny, rozbití skla a police apod.)
  - nefunkčních estetických komponentů jako jsou madla, skla, ovládací spináče apod., které jsou důsledkem běžného opotřebení
  - změny barev plastových komponentů (jedná se o běžný fyzikálně chemický jev po čase používání)
  - vady spotřebních materiálů, u kterých je doba životnosti daná charakterem součástky (žárovky, vodní filtry, vzduchové, prachové filtry, uhlíkové filtry všechno druhu, akumulátory, baterie, apod.)
  - vady příslušenství a volitelné výbavy, způsobené nevhodnou manipulací nebo nepřiměřeným zacházením

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

## 5. Náhradní díly

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

## 6. Pozáruční servis

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

## 7. Rozšířená záruka nad rámec zákona

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

## 8. Upozornění pro prodejce

Prodejce je povinen vyplnit správně a úplně záruční list v den prodeje výrobku. Při případné předprodejní reklamaci je třeba předložit rádně 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 záruký 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 ujištěujeme, že na všechny výrobky distribuované společností BSH domácí spotřebiče s.r.o. naším obchodním partnerům bylo vydáno prohlášení o shodě ve smyslu zákona č. 22/1997 Sb a nařízení vlády č. 17/2003 Sb., 616/2006 Sb. a 22/2003 Sb. a příslušných nařízení vlády. Toto ujištění dovozce o vydání prohlášení o shodě se vztahuje na všechny výrobky včetně plynových spotřebičů, které jsou obsaženy v aktuálním ceníku firmy BSH domácí spotřebiče s.r.o.

# B/S/H/

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

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

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

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

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

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

**SIEMENS**



## Zabudovaná rúra na pečenie

HB675G0W1F

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

sk Návod na používanie



# Obsah

|  |  |    |
|--|--|----|
|     | <b>Použitie k určenému účelu</b>                   | 4  |
|     | <b>Dôležité bezpečnostné pokyny</b>                | 5  |
| Všeobecne . . . . .  | 5  |    |
| Halogénová žiarovka . . . . .  | 5  |    |
| Funkcia čistenia . . . . .   | 6  |    |
|     | <b>Pričiny škôd</b>                                | 6  |
| Všeobecne . . . . .  | 6  |    |
|     | <b>Ochrana životného prostredia</b>                | 7  |
| Úspora energie . . . . .   | 7  |    |
| Likvidácia v súlade s predpismi na ochranu životného prostredia . . . . .          | 7  |    |
|     | <b>Oboznámenie sa so spotrebícom</b>               | 7  |
| Ovládaci panel . . . . .   | 7  |    |
| Ovládacie prvky . . . . .  | 8  |    |
| Displej . . . . .  | 8  |    |
| Menu druhov prevádzky . . . . .  | 8  |    |
| Druhy ohrevu . . . . .   | 8  |    |
| Ďalšie informácie . . . . .  | 9  |    |
| Funkcie varného priestoru . . . . .  | 9  |    |
|     | <b>Príslušenstvo</b>                               | 10 |
| Dodané príslušenstvo . . . . .   | 10   |    |
| Zasunutie príslušenstva . . . . .  | 10   |    |
| Osobitné príslušenstvo . . . . .   | 11   |    |
|     | <b>Pred prvým použitím</b>                         | 12 |
| Prvé uvedenie do prevádzky . . . . .   | 12   |    |
| Čistenie varného priestoru a príslušenstva . . . . .                               | 12   |    |
|     | <b>Ovládanie spotrebíca</b>                        | 12 |
| Zapnutie a vypnutie spotrebíca . . . . .   | 12   |    |
| Spustenie alebo prerušenie prevádzky . . . . .                                     | 12   |    |
| Nastavenie druhu prevádzky . . . . .   | 13   |    |
| Nastavenie druhu ohrevu a teploty . . . . .  | 13   |    |
| Rýchle rozohrievanie . . . . .   | 13   |    |
|   | <b>Časové funkcie</b>                              | 14 |
| Časovač . . . . .  | 14   |    |
| Čas trvania . . . . .  | 14   |    |
| Čas skončenia . . . . .  | 14   |    |
|   | <b>Detská poistka</b>                              | 15 |
| Aktivovanie a deaktivovanie . . . . .  | 15   |    |
| Dvierka spotrebíca zablokované . . . . .   | 15   |    |
|   | <b>Základné nastavenia</b>                         | 16 |
| Zmena nastavení . . . . .  | 16   |    |
| Zoznam nastavení . . . . .   | 16   |    |
| Zmena času . . . . .   | 16   |    |
|   | <b>Program sabat</b>                               | 17 |
| Štart programu sabat . . . . .   | 17   |    |
|   | <b>Funkcia čistenia</b>                            | 17 |
| Pred spustením funkcie čistenia . . . . .  | 17   |    |
| Nastavenie samočistenia . . . . .  | 18   |    |
| Po skončení funkcie čistenia . . . . .   | 18   |    |
|   | <b>Čistiace prostriedky</b>                        | 18 |
| Vhodné čistiace prostriedky . . . . .  | 18   |    |
| Udržiavanie čistoty spotrebíca . . . . .   | 19   |    |
|   | <b>Rámy</b>  | 20 |
| Vyvesenie a zavesenie rámov . . . . .  | 20   |    |
|   | <b>Dvierka spotrebíca</b>                          | 20 |
| Zavesenie a vyvesenie dverok spotrebíca . . . . .                                  | 20   |    |
| Odoberanie krytu dverok . . . . .  | 21   |    |
| Demontáž a montáž skiel dverok . . . . .   | 21   |    |
|   | <b>Porucha - čo robiť?</b>                         | 23 |
| Tabuľka porúch . . . . .   | 23   |    |
| Prekročenie maximálnej doby prevádzky . . . . .                                    | 23   |    |
| Výmena žiarovky osvetlenia varného priestoru na hornej stene . . . . .             | 23   |    |
| Sklenený kryt . . . . .  | 24   |    |
|   | <b>Služba zákazníkom</b>                           | 24 |
| Cílso E a číslo FD . . . . .   | 24   |    |
|   | <b>Jedlá</b>                                       | 25 |
| Upozornenia týkajúce sa programov . . . . .  | 25   |    |
| Výber a nastavenie jedál . . . . .   | 25   |    |
|  | <b>Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu</b> | 26 |
| Silikónové formy . . . . .   | 26   |    |
| Koláče a drobné pečivo . . . . .   | 26   |    |
| Chlieb a pečivo . . . . .  | 29   |    |
| Pizza, quiche a pikantné koláče . . . . .  | 30   |    |
| Nákypr a suflé . . . . .   | 32   |    |
| Hydina . . . . .   | 33   |    |
| Máso . . . . .   | 34   |    |
| Ryby . . . . .   | 36   |    |
| Zelenina a prílohy . . . . .   | 38   |    |
| Jogurt . . . . .   | 39   |    |
| Úspora energie s druhmi ohrevu eco . . . . .                                       | 39   |    |
| Akrylamid v potravinách . . . . .  | 40   |    |
| Mierny ohrev . . . . .   | 41   |    |
| Sušenie . . . . .  | 42   |    |
| Zaváranie . . . . .  | 43   |    |
| Kysnutie cesta . . . . .   | 44   |    |
| Rozmrzavanie . . . . .   | 44   |    |
| Udržiavanie teploty . . . . .  | 44   |    |
| Skušobné jedlá . . . . .   | 44   |    |

Ďalšie informácie o výrobkoch, príslušenstve, náhradných dieloch a servise nájdete na internete na:  
[www.siemens-home.bsh-group.com/sk](http://www.siemens-home.bsh-group.com/sk)



## Použitie k určenému účelu

Tento návod si starostlivo prečítajte. Len potom môžete spotrebič obsluhovať bezpečne a správne. Návod na používanie a montážny návod si odložte na neskoršie použitie alebo pre nasledujúceho vlastníka spotrebiča.

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

Po vybalení spotrebič preskúšajte. Pokiaľ vznikli škody pri transporte, spotrebič neripipájte.

Spotrebiče bez zástrčky smí zapojovať pouze oprávnený odborník. Pokud je spotrebicič nesprávně zapojený, nemáte v případě škody nárok na záruku.

Tento spotrebič je určený len na používanie v domácnosti a v zodpovedajúcim prostredí domácnosti. Spotrebicič používajte výhradne na prípravu pokrmov a nápojov. Spotrebicič nenechávajte počas prevádzky bez dozoru. Spotrebicič používajte len v uzavretých priestoroch.

Deti od 8 rokov a osoby so zniženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami, nedostatkom skúsenosti či vedomostí môžu tento spotrebič používať len pod dozorom alebo po poučení o bezpečnom používaní spotrebiča a o nebezpečenstvách, ktoré pri jeho používaní vznikajú.

Nikdy nedovoľte deťom, aby sa hrali so spotrebičom. Čistenie a používateľskú údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.

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

## Dôležité bezpečnostné pokyny

### Všeobecne

#### Varovanie

##### Nebezpečenstvo požiaru!

- Horľavé predmety uložené vo varnom priestore sa môžu zapáliť. Vo varnom priestore nikdy neukladajte horľavé predmety. Ak sa vspotrebiči vyskytne dym, nikdy neotvárajte jeho dverka. Vypnite spotrebič avytiahnite sieťovú zástrčku alebo vypnite pojistku vpoistkovej skrinke.
- Pri otváraní dverok spotrebiča vzniká prievan. Papier na pečenie sa môže dostať do kontaktu s vyhrievacími prvkami avznetiť. Pri predhrievaní nekladte nikdy papier na pečenie na príslušenstvo bez upevnenia. Papier na pečenie zaťažte vždy nádobou alebo formou na pečenie. Papierom vyložte len potrebnú plochu. Papier na pečenie nesmie presahovať okraje príslušenstva.

#### Varovanie

##### Nebezpečenstvo popálenia!

- Spotrebič sa veľmi zohreje. Nikdy sa nedotýkajte horúcich vnútorných plôch varného priestoru avyhrievacích prvkov. Spotrebič nechajte vždy vychladnúť. Zabráňte prístupu detí.
- Pri slušenstvo alebo riad sa veľmi zohreje. Horúci riad apríslušenstvo vždy vyberajte zvarného priestoru pomocou kuchynskej chňapky.
- Alkoholové výparы sa môžu vo varnom priestore vznietiť. Nikdy nepoužívajte na prípravu jedál veľké množstvo nápojov svysokým percentom alkoholu. Použite len malé množstvo nápojov svysokým percentom alkoholu. Opatrne otvorte dverka spotrebiča.

#### Varovanie

##### Nebezpečenstvo obarenia!

- Prístupné časti sa počas prevádzky zohrejú na vysokú teplotu. Nikdy sa nedotýkajte horúcich častí. Zabráňte prístupu detí.
- Pri otvorení dverok spotrebiča môže uniknúť horúca para. V závislosti od teploty parý je možné, že ju nevidno. Pri otváraní dverok nestojte príliš blízko spotrebiča. Dverka spotrebiča opatrne otvorte. Zabráňte prístupu detí.
- Zvody vhorúcim varnom priestore sa môže

vytvoriť vodná para. Do horúceho varného priestoru nikdy nelejte vodu.

#### Varovanie

##### Nebezpečenstvo poranenia!

- Poškriabané sklo dverok spotrebiča môže prasknúť. Nepoužívajte škrabky na sklo, ostré alebo abrazívne čistiace prostriedky.
- Závesy dverok spotrebiča sa pri otváraní a zatváraní zatvárajú a môžete sa privŕieť. Nesiahajte do priestoru závesov.

#### Varovanie

##### Nebezpečenstvo elektrického výboja!

- Je nebezpečné vykonávať neodborné opravy. Opravy a výmeny chybných prívodných káblov smie vykonávať len náležite poučený pracovník zákazníckeho servisu. Ak je spotrebič poškodený, vytiahnite zástrčku z elektrickej siete alebo vypnite príslušný istič v poistkovej skrinke. Obráťte sa na odborný autorizovaný servis.
- Na horúcich častiach sa môže roztať izolácia káblov elektrických spotrebičov. Zabráňte, aby sa prívodné káble elektrických spotrebičov dostali do styku s horúcimi časťami spotrebiča.
- Pokiaľ by do spotrebiča vnikla vlhkosť, mohlo by to mať za následok úraz elektrickým prúdom. Nepoužívajte vysokotlakový ani parný čistic.
- Vadný spotrebič môže zpôsobiť úraz elektrickým proudem. Vadný spotrebič nikdy nezapínejte. Vytáhnite sítovou zástrčku ze zásuvky nebo vypnite pojistku v pojistkové skřínce. Zavolejte servis.

#### Varovanie

##### Nebezpečenstvo účinkom magnetizmu!

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

### Halogénová žiarovka

#### Varovanie

##### Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

Pri výmene žiarovky osvetlenia varného priestoru sú kontakty objímky žiarovky pod prúdom. Pred výmenou vytiahnite sítovú zástrčku alebo vypnite pojistku vpoistkovej skrinke.

## Funkcia čistenia

### Varovanie

#### Nebezpečenstvo požiaru!

- Volné zvyšky jedáľ, tuk a šťava z pečenia sa môžu počas prevádzky funkcie čistenia vzniesť. Pred každým spustením funkcie čistenia odstráňte z varného priestoru a príslušenstva hrubé nečistoty.
- Spotrebič sa počas priebehu funkcie čistenia veľmi zohreje. Na rúčku dvierok nikdy nevešajte horľavé predmety, ako napr. utierky na riad. Prednú stranu spotrebiča udržiavajte voľnú. Deti udržujte v bezpečnej vzdialenosťi.

### Varovanie

#### Nebezpečenstvo ťažkého poškodenia zdravia!

Spotrebič sa počas druhu prevádzky funkcie čistenia zvonku veľmi zohreje. Nepríhľavá vrstva plechov a foriem sa zničí a vzniknú jedovaté plyny. Nikdy súčasne s rúrou nečistite plechy a formy s neprihlávou vrstvou pomocou funkcie čistenia. Spolu s rúrou čistite len smaltované príslušenstvo.

### Varovanie

#### Nebezpečenstvo popálenia!

- Varný priestor sa počas priebehu funkcie čistenia veľmi zohreje. Nikdy neotvárajte dvierka spotrebiča alebo blokovací házik nepresúvajte rukou. Nechajte spotrebič vychladnúť. Deti udržiavajte v bezpečnej vzdialenosťi.
-  Spotrebič sa počas druhu prevádzky funkcie čistenia zvonku veľmi zohreje. Nikdy sa nedotýkajte dvierok spotrebiča. Nechajte spotrebič vychladnúť. Deti udržiavajte v bezpečnej vzdialenosťi.

## Príčiny škôd

### Všeobecne

#### Pozor!

- Príslušenstvo, fólia, papier na pečenie alebo nádoba na dno varného priestoru: Na dno varného priestoru nekladte žiadne príslušenstvo. Dno varného priestoru nevykladajte fóliou alebo papierom na pečenie žiadneho druhu. Na dno varného priestoru nekladte žiadne nádoby, ak je teplota nastavená na viac ako 50 °C. Hromadí sa teplo. Časy pečenia a smaženia potom nesúhlasia a dochádza k poškodeniu smaltu.
- Alobal: Alobal vo varnom priestore sa nesmie dostať do kontaktu so sklom dvierok. Na skle dvierok môže vzniknúť trvalé sfarbenie.
- Voda v horúcом varnom priestore: Do horúceho varného priestoru nikdy nelejte vodu. Vznikne vodná para. Zmenou teploty sa môže poškodiť smalt.
- Vlhkosť vo varnom priestore: Vlhkosť vo varnom priestore trvajúca dlhší čas môže viesť ku korózii. Po použití nechajte varný priestor vyschnúť. V zatvorenom varnom priestore neuchovávajte dlhší čas žiadne vlhké potraviny. Vo varnom priestore neuchovávajte potraviny.
- Vychladnutie pri otvorených dvierkach: Po prevádzke s vysokou teplotou nechajte varný priestor vychladnúť len zatvorený. Do dvierok spotrebiča nič neprivrite. Aj keď sú dvierka lenootvorené, susediaci nábytok sa môže časom poškodiť. Po prevádzke s vysokou vlhkosťou nechajte varný priestor vyschnúť otvorený.
- Ovocná štava: Pri pečení veľmi šťavnatých ovocných koláčov nenaplňte plech na pečenie príliš vysoko. Ovocná štava odkvapkovávajúca z plechu na pečenie zanecháva flaky, ktoré nemožno vyčistiť. Radšej použite hlbší univerzálny pekáč.
- Silno znečistené tesnenie: Ak je tesnenie silno znečistené, dvierka spotrebiča sa pri prevádzke už správne nezatvárajú. Susedné celé kuchynské linky sa môžu poškodiť. Tesnenia udržiavajte vždy čisté.
- Dvierka spotrebiča ako sedacia alebo odkladacia plocha: Nestavajte, nesadajte a nevešajte sa na otvorené dvierka spotrebiča. Na dvierka spotrebiča neodkladajte žiadneni riad alebo príslušenstvo.
- Vsunutie príslušenstva: Podľa typu spotrebiča môže príslušenstvo poškribať sklo dvierok pri zatváraní spotrebiča. Príslušenstvo vždy zasuňte až na doraz do varného priestoru.
- Preprava spotrebiča: Spotrebič neprenášajte ani nedržte za držadlo na dvierkach. Držadlo na dvierkach by nevydržalo hmotnosť spotrebiča a mohlo by 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.

### Úspora energie

- Spotrebič predchádza len vtedy, keď je to uvedené v recepte alebo v tabuľkách návodu na používanie.
- Používajte tmavé, načierne lakované alebo smaltované formy na pečenie. Velične dobre zachytávajú teplo.
- Dverka spotrebiča otvárajte počas prevádzky podľa možnosti čo najzriedkavejšie.

- Ak pečete viac koláčov, najvhodnejšie je piecť ich jeden po druhom. Varný priestor je ešte teply. Vďaka tomu sa skráti čas pečenia druhého koláča. Do varného priestoru môžete vsunúť aj 2 pozdĺžne formy vedľa seba.
- Pri dlhšom čase pečenia môžete spotrebič vypnúť 10 minút pred koncom pečenia a na dopečenie využiť zvyškové teplo.

### Likvidácia v súlade s predpismi na ochranou životného prostredia

Obal zlikvidujte v súlade s predpismi na ochranu životného prostredia.



Tento spotrebič je označený v súlade s európskou smernicou 2012/19/EÚ o nakladaní s použitými elektrickými a elektronickými zariadeniami (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Táto smernica stanoví jednotný európsky (EU) rámec pre spätný odber a recykláciu použitých zariadení.

## Oboznámenie sa so spotrebičom

V tejto kapitole vám objasníme indikátory 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 odchylky.



#### [1] Tlačidlá

Tlačidlá vľavo a vpravo od otočného voliča majú tlakový bod. Tlačidlo aktivujte stlačením.

#### [2] Otočný volič

Otočný volič môžete otáčať doľava alebo doprava.

#### [3] Displej

Na displeji uvidíte aktuálne hodnoty nastavenia, možnosti výberu alebo texty upozornení.

### Ovládací panel

Na ovládacom paneli nastavte pomocou tlačidiel, dotykových polí a otočného voliča rôzne funkcie vášho spotrebiča. Displej vám zobrazuje aktuálne nastavenia.

#### [4] Dotykové polia

Pod dotykovými polami sa nachádzajú vľavo < a vpravo > od displeja senzory. Funkciu vyberte stlačením príslušnej šípky.

## Ovládacie prvky

Jednotlivé ovládacie prvky sú prispôsobené rôznym funkciám vášho spotrebiča. Váš spotrebič tak môžete jednoducho a priamo nastaviť.

### Tlačidlá a dotykové polia

Tu vidíte stručne vysvetlený význam rôznych tlačidiel a dotykových polí.

| Tlačidlá   | Význam  |
|--|---|
| on/off   | Zapnutie a vypnutie spotrebiča  |
| menu   | Menu<br>Otvorenie menu druhov prevádzky   |
|  | Informácia<br>Detská poistka<br>Zobrazí pokyny<br>Aktivovanie a deaktivovanie detskej poistky |
|  | Časové funkcie<br>Otvorenie menu časových funkcií   |
|  | Rýchle rozohrievanie<br>Zapnutie a vypnutie rýchleho rozohrievania                            |
| Štart/stop   | Zastavenie alebo zrušenie prevádzky   |
| Dotykové polia   |   |
| <  | Pole vľavo od displeja<br>Navigácia doľava  |
| >  | Pole vpravo od displeja<br>Navigácia doprava  |

### Otočný volič

Otočným voličom zmeníte druhy ohrevu a nastavené hodnoty, ktoré sú zobrazené na displeji.

Vo väčšine zo zoznamov výberu, napr. druhy ohrevu, začína po poslednej položke opäť prvá. Pri teplote musíte napríklad po dosiahnutí minimálnej alebo maximálnej hodnoty otočný volič otočiť opäť naspäť.

### Displej

Displej je štruktúrovaný tak, aby ste údaje mohli prečítať jedným pohľadom.

Hodnota, ktorú práve nastavujete, je zvýraznená. Zobrazuje sa bielym písmom a podklad je tmavý.

### Riadok zobrazenia stavu

Riadok zobrazenia stavu sa nachádza hore na displeji. Tam sa zobrazí čas a nastavené časové funkcie.

## Druhy ohrevu

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

| Druhy ohrevu   | Teplota           | Použitie  |
|--|-------------------|---|
|  | 4D horúci vzduch  | 30 - 275 °C<br>Na pečenie na jednej a viacerých úrovniach.<br>Ventilátor rovnomerne rozlháňa teplo prstencového rozohrievacieho telesa na zadnej stene vo varnom priestore. |
|  | Horný/dolný ohrev | 30 - 300 °C<br>Na tradičné pečenie na jednej úrovni. Zvlášť vhodné na koláče so šfavnatým obložením.<br>Teplo prichádza rovnomerne zhora a zdola.                           |

## Línia progresu

Línia progresu sa nachádza pod riadkom zobrazenia stavu. Na základe línie progresu uvidíte, ako plynie čas trvania. Línia progresu nad zvýraznenou hodnotou sa plní zľava doprava podľa progresu prebiehajúcej prevádzky.

### Časový priebeh

Ked' spotrebič spustíte bez času trvania, vpravo hore v riadku zobrazenia stavu môžete vidieť, ako dlho už prebieha prevádzka.

### Kontrola teploty

Pruhy kontroly teploty ukazujú fázy rozohrievania vo varnom priestore.

|                             |   |
|-----------------------------|---|
| Kontrola rozohrievania      | Kontrola rozohrievania zobrazuje nárast teploty vo varnom priestore. Pokial sú všetky pruhy vyplnené, optimálny časový okamih na vloženie jedla je dosiahnutý.<br>Pri stupňoch grilovania a čistenia sa pruhy nezobrazia. |
| Žobranenie zvyškového tepla | Ked' je spotrebič vypnutý, pod riadkom zobrazenia stavu sa objaví línia, ktorá indikuje zvyškové teplo vo varnom priestore. Ked' teplota klesne asi na 60 °C, ukazovateľ zhasne.  |

**Upozornenie:** V dôsledku tepelnej zotrvačnosti sa môže zobrazená teplota lísiť od skutočnej teploty vo varnom priestore. Počas rozohrievania môžete tlačidlom  zobraziť aktuálnu teplotu rozohrievania.

### Menu druhov prevádzky

Menu je rozdelené na rôzne druhy prevádzky. Máte tak umožnený rýchly prístup k požadovanej funkcií.

| Druh prevádzky                                  | Použitie  |
|---|---|
| Druhy ohrevu                                    | Na prípravu vášho jedla je k dispozícii množstvo presne prispôsobených druhov ohrevu. |
| Jedlá → "Jedlá" na strane 25                    | Tu nájdete množstvo jedál s naprogramovanými vhodnými hodnotami nastavenia.           |
| Samočistenie → "Funkcia čistenia" na strane 17  | Druh prevádzky samočistenie sám vyčistí vašu rúru na pečenie.                         |
| Nastavenia → "Základné nastavenia" na strane 16 | Základné nastavenia vášho spotrebiča si môžete individuálne prispôsobiť.              |

|   |                                  |   |   |
|---|----------------------------------|---|---|
|  | Horúci vzduch eco                | 30 - 275 °C   | Na energeticky účinné pečenie vybraných jedál na jednej úrovni bez predhrievania. Ventilátor rovnomerne rozdáva teplo prstencového rozohrievacieho telesa na zadnej stene vo varnom priestore.                                |
|  | Horný/dolný ohrev eco            | 30 - 300 °C   | Na energeticky účinné pečenie vybraných jedál. Teplo prichádzza rovnomerne zhora a zdola.   |
|  | Grilovanie s cirkuláciou vzduchu | 30 - 300 °C   | Na pečenie hydin a celých rýb a väčších kusov mäsa. Vyhrievacie telo grilu a ventilátor sa striedavo zapínajú a vypínajú. Ventilátor víri horúci vzduch okolo jedla.  |
|  | Gril, veľká plocha               | Stupeň grilovania:<br>1 = slabo<br>2 = stredne<br>3 = silno | Na grilovanie pločkých kúskov, ako steaky, párky alebo toasty na zapekanie. Rozohreje sa celá plocha vyhrievacieho telesa grilu.  |
|  | Gril, malá plocha                | Stupeň grilovania:<br>1 = slabo<br>2 = stredne<br>3 = silno | Na grilovanie malých množstiev, ako steaky, párky alebo toasty na zapekanie. Rozohreje sa stredná časť pod vyhrievacím telesom grilu.   |
|  | Stupeň pečenia pizze             | 30 - 275 °C   | Na prípravu pizze a jedál, ktoré potrebujú veľa tepla zdola. Ohrieva dolné vyhrievacie telo a prstencové vyhrievacie telo na zadnej stene.  |
|  | Mierny ohrev                     | 70 - 120 °C   | Na šetrné a pomalé pečenie opečených, jemných kúskov mäsa v nezakrytej nádobe. Teplo prichádzza pri nízkej teplote rovnomerne zhora a zdola.  |
|  | Dolný ohrev                      | 30 - 250 °C   | Na prípravu vo vodnom kúpelí a na dopečenie. Teplo prichádzza zdola.  |
|  | Udržiavanie teploty              | 60 - 100 °C   | Na udržiavanie teploty prípravených jedál.  |
|  | Predhrievanie riadu              | 30 - 70 °C  | Na zohrievanie riadu.   |
|  | Funkcia coolStart                | 30 - 275 °C   | Na rýchlu prípravu zmrazených jedál na úrovni 3. Teplota sa riadi podľa údajov výrobcu. Používajte najvyššiu teplotu, ktorá je uvedená na obale. Čas trvania je taký, ako je uvedený alebo kratší. Predhrievanie nemá zmysel. |

## Navrhované hodnoty

Ku každému druhu ohrevu uvádzia spotrebič navrhovanú teplotu alebo stupeň. Môžete ich prevziať alebo zmeniť v príslušnom rozsahu.

Pri väčšine druhov prevádzky sa osvetlenie varného priestoru zapne hned po spustení prevádzky. Po skončení prevádzky sa vypne.

## Ďalšie informácie

Väčšinou vám váš spotrebič poskytne upozornenia a ďalšie informácie o aktuálnej akcii. Stlačte tlačidlo . Upozornenie sa zobrazí na niekoľko sekúnd.

Niektoré upozornenia sa objavia automaticky, napr. na potvrdenie alebo ako výzva alebo varovanie.

**Upozornenie:** V základných nastaveniach môžete určiť, že sa osvetlenie varného priestoru pri prevádzke nezapne.

### Chladiaci ventilátor

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

### Pozor!

Vetračiu štrbinu nezakrývajte. Ináč sa rúra na pečenie prehreje.

Aby po prevádzke varný priestor rýchlejšie vychladol, chladiaci ventilátor istý čas dobieha.

**Upozornenie:** Čas dobehu chladiaceho ventilátora môžete zmeniť v základných nastaveniach.  
→ "Základné nastavenia" na strane 16

## Funkcie varného priestoru

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

### Otvorenie dverok spotrebiča

Ked' otvoríte dverka počas prebiehajúcej prevádzky spotrebiča, prevádzka sa zastaví. Po zatvorení dverok prevádzka pokračuje.

### Osvetlenie varného priestoru

Ked' otvoríte dverka spotrebiča, osvetlenie varného priestoru sa zapne. Ak zostanú dverka otvorené dlhšie ako 15 minút, svetlenie rúry sa znova vypne.

## Príslušenstvo

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

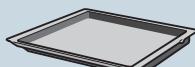
### Dodané príslušenstvo

Spotrebič je vybavený nasledovným príslušenstvom



#### Rošt

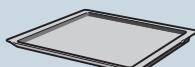
Na riad, kuchynské a nákypové formy.  
Na pečenie mäso a grilované kúsky.



#### Univerzálny pekáč

Na prípravu štavnatých koláčov, pečiva,  
hlboko zmrznených jedál a veľkých  
kusov mäsa.

Pri grilovaní priamo na roště možno  
pekáč používať aj ako záchytnú nádobu  
na tuk.



#### Plech na pečenie

Na koláče na plechu a drobné pečivo.

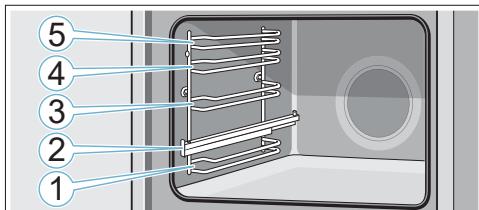
Používajte len originálne príslušenstvo. Je špeciálne  
prispôsobené vášmu spotrebiču.

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

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

### Zasunutie príslušenstva

Varný priestor má 5 výšok zasunutia. Výšky zasunutia  
sa počítajú zdola nahor.

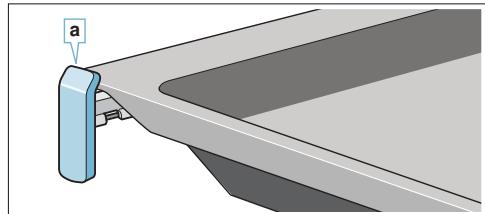


Vo výške zasunutia 1, 3, 4 a 5 zasuňte príslušenstvo  
vždy medzi obidve vodiace tyče danej výšky zasunutia.

Príslušenstvo sa môže vytiahnuť približne do polovice  
bez toho, aby sa prevrátilo. Pomocou vytahovacích  
kolajničiek vo výške 2 môžete príslušenstvo vytiahnuť  
väčšinou.

Dabajte na to, aby príslušenstvo za príložkou **a** sedelo  
na vytahovacej kolajničke.

Príklad na obrázku: univerzálny pekáč



Vytahovacie kolajničky zapadnú, keď sú celkom  
vytiahnuté. Príslušenstvo sa tak dá ľahko položiť.  
Vytahovacie kolajničky odblokujete tak, že ich slabým  
tlakom posuniete naspäť do varného priestoru.

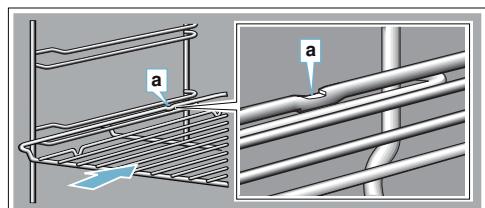
### Upozornenia

- Dávajte pozor, aby ste príslušenstvo vždy správne zasunuli do varného priestoru.
- Príslušenstvo zasuňte vždy úplne do varného priestoru tak, aby sa nedotýkalo dverok spotrebiča.

### Zaisťovacia funkcia

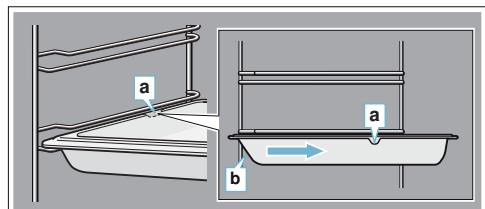
Príslušenstvo sa môže vytiahnuť približne až do  
polovice, kým zapadne. Zaisťovacia funkcia zabraňuje  
prevráteniu príslušenstva pri vytiahnutí. Príslušenstvo sa  
musí správne zasunúť do varného priestoru, aby  
fungovala ochrana proti prevráteniu.

Pri zasúvaní roště dbajte na to, aby západka **a** bola  
vzadu a smerovala nadol. Otvorená strana musí  
smerovať k dverkam spotrebiča a zakrievanie nadol  
—.



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

Príklad na obrázku: univerzálny pekáč

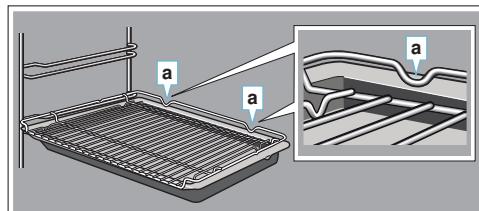


### Kombinovanie príslušenstva

Rošt môžete zasunúť spoločne s univerzálnym  
pekáčom, aby sa zachytilla kvapkajúca tekutina.

Pri vkladani roštu dbajte na to, aby obidve rozperky **a** boli na zadnom okraji. Pri zasúvaní univerzálnego pekáča je rošt nad hornou vodiacou tyčou danej výšky zasunutia.

Príklad na obrázku: univerzálny pekáč



Pred zahájením čistenia rúry pomocou pyrolízy je nevyhnutné vytiahnuť teleskopické výsuvy. V opačnom prípade sa teleskopické výsuvy môžu zničiť.

## Osobitné príslušenstvo

Osobitné príslušenstvo si môžete kúpiť v zákazníckom servise, v špecializovaných predajniach alebo na internete. Rozsiahlu ponuku k vásmu spotrebiciu nájdete v našich prospektoch alebo na internete.

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

**Upozornenie:** Nie každé osobitné príslušenstvo sa hodí ku každému spotrebiciu. Uvedte pri kúpe vždy presné označenie (číslo výrobku – E-Nr.) vásšho spotrebiča.  
→ "Služba zákazníkom" na strane 24

### Osobitné príslušenstvo

#### Rošt

Na riad, formy na koláče a nákupy a na pečenie mäso a grilované kusky.

#### Univerzálny pekáč

Na prípravu štavnatých koláčov, pečiva, hlboko zmrzených jedál a veľkých kusov mäsa.

Pri grilovaní priamo na rošte možno pekáč použiť aj ako záchytnú nádobu na tuk.

#### Plech na pečenie

Na koláče na plechu a drobné pečivo.

#### Vkladací rošt

Na mäso, hydinu a ryby.

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

#### Profesionálna panvica

Na prípravu veľkých množstiev.

#### Pokrievka na profesionálnu panvicu

Pokrievka zmení profesionálnu panvicu na pekáč.

#### Plech na pizzu

Na pizzu a veľké okrúhlé koláče.

#### Grilovací plech

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

#### Kameň na pečenie chleba

Na prípravu domáceho chleba, žemlí a pizze, ktoré majú pri pečení získať chrumkavý spodok. Kameň na pečenie sa vždy musí predhriat na odporúcanú teplotu.

#### Sklenený pekáč (5,1 l)

Na prípravu duseňých jedál a nákypov. Zvlášť vhodný na druh prevádzky „Jedlá“.

#### Sklená miska

Na prípravu veľkých kusov mäsa, štavnatých koláčov a nákypov.

#### Sklená panvica

Na nákypy, zeleninové jedlá a pečivo.

#### Systém vyťahovacích koľajničiek, jednoduchý

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

#### Systém vyťahovacích koľajničiek, 2-násobný

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

#### Systém vyťahovacích koľajničiek, 3-násobný

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

## Pred prvým použitím

Prv než začnete používať váš nový spotrebič, musíte ho nastaviť. Okrem toho vyčistíte varný priestor a príslušenstvo.

### Prvé uvedenie do prevádzky

Po elektrickom zapojení alebo po výpadku prúdu sa na displeji zobrazia nastavenia pre prvé uvedenie do prevádzky.

**Upozornenie:** Tieto nastavenia môžete kedykoľvek znova zmeniť v základných nastaveniach. → "Základné nastavenia" na strane 16

#### Nastavenie jazyka

Prioritne je ako jazyk nastavená „nemčina“.

1. Otočným voličom nastavte požadovaný jazyk.
2. Stlačte šípku >. Objaví sa ďalšie nastavenie.

#### Nastavenie času

Čas sa začína na „12:00“ hod.

1. Otočným voličom nastavte aktuálny čas.
2. Stlačte šípku >

#### Nastavenie dátumu

Prioritne je nastavený dátum „01.01.2014“.

1. Otočným voličom nastavte aktuálny deň, mesiac a rok.
2. Na potvrdenie stlačte šípku >. Na displeji sa objaví upozornenie, že prvé uvedenie do prevádzky je ukončené.

### Čistenie varného priestoru a príslušenstva

Prv než začnete prvý raz pripravovať jedlo v spotrebici, vyčistíte varný priestor a príslušenstvo.

#### Čistenie varného priestoru

Aby sa odstránil zápach novoty spotrebici, rozohrejte prázdný, uzavretý varný priestor.

Dabajte pritom na to, aby sa vo varnom priestore nenachádzali zvyšky obalu, ako napr. gulôčky polystyrénu. Pred rozohrievaním utrite hladké plochy vo varnom priestore vlnkou handrou. Počas rozohrievania spotrebici vetrajte kuchynu.

Uskutočnite uvedené nastavenia.

| Nastavenia  |   |
|-------------|---|
| Druh ohrevu | Horný/dolný ohrev  |
| Teplota     | 240 °C  |
| Čas trvania | 1 hodina  |

Ako nastaví druh ohrevu a teplotu, dozviete sa v nasledujúcej kapitole.

Spotrebici vypnite po uvedenom čase trvania stlačením on/off.

Ked' je varný priestor vychladnutý, hladké plochy vyčistíte umývacím roztokom a handrou.

#### Čistenie príslušenstva

Príslušenstvo dôkladne vyčistíte umývacím roztokom a handričkou alebo mäkkou kefkou.

## Ovládanie spotrebica

S ovládacími prvkami a ich činnosťou ste sa už zoznámili. Teraz vám vysvetlím, ako nastavíte spotrebici. Dozviete sa, čo sa stane pri zapnutí a vypnutí a ako nastavíte jednotlivé druhy prevádzky.

### Zapnutie a vypnutie spotrebica

Prv než začnete spotrebici nastavovať, musíte ho zapnúť.

Výnimka: Detská poistka a časovač sa dá nastaviť aj na vypnutom spotrebici.

Zobrazenia alebo upozornenia ma displej, napr. ukazovateľ zvyškového tepla vo varnom priestore, zostanú viditeľné na displeji, aj keď je spotrebici vypnutý.

Ked' spotrebici nepotrebuje, vypnite ho. Ked' dlhší čas nie je nič nastavené, spotrebici sa automaticky vypne.

#### Zapnutie spotrebica

Tlačidlom on/off zapnite spotrebici.

On/off nad tlačidlom sa podsvieti modrým svetlom.

Na displeji sa objaví logo Siemens potom druh ohrevu a teplota.

**Upozornenie:** To, ktorý druh ohrevu sa má po zapnutí objaviť, môžete určiť v základných nastaveniach.

#### Vypnutie spotrebica

Tlačidlom on/off vypnite spotrebici.

Osvetlenie nad tlačidlom zhasne.

Nastavená funkcia sa zruší.

Na displeji sa zobrazí čas.

**Upozornenie:** V základných nastaveniach môžete určiť, či sa má čas na vypnutom spotrebici zobrazí alebo nie.

### Spustenie alebo prerušenie prevádzky

Na spustenie prevádzky alebo na prerušenie bežiacej prevádzky stlačte tlačidlo štart/stop. Po prerušení prevádzky môže ochladzovací ventilátor bežať ďalej.

Všetky nastavenia vymažete stlačením tlačidla on/off.

Ked' počas prevádzky otvoríte dvierka varného priestoru, prevádzka sa preruší. Ked' chcete, aby prevádzka pokračovala, zatvorte dvierka grilu.

## Nastavenie druhu prevádzky

Ked' chcete nastaviť druh prevádzky, spotrebič musí byť zapnutý.

1. Stlačte tlačidlo menu.  
Menú druhov prevádzky sa otvorí.
2. Otočným voličom vyberte požadovaný druh prevádzky.  
Pri každom druhu prevádzky sú na výber rôzne možnosti.
3. Šípkou > sa dostanete k zvolenému druhu prevádzky.
4. Otočným voličom zmeňte výber.  
Podľa výberu zmeňte ďalšie nastavenia.
5. Spusťte tlačidlom štart/stop.

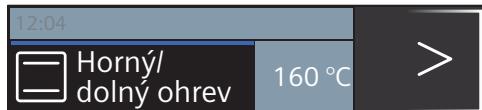
## Nastavenie druhu ohrevu a teploty

Po zapnutí spotrebiča sa objaví nastavený navrhovaný druh ohrevu s teplotou. Toto nastavenie môžete spustiť okamžite tlačidlom štart/stop.

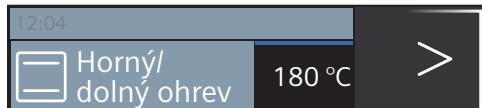
Ked' chcete iné nastavenia, hodnoty zmeňte, ako je zobrazené na obrázku.

Príklad: horný/dolný ohrev s teplotou 180 °C

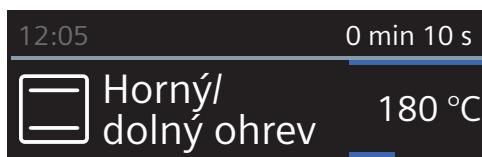
1. Otočným voličom zmeňte druh ohrevu.



2. Šípkou > prejdite na teplotu.
3. Otočným voličom zmeňte teplotu.



4. Stlačte tlačidlo štart/stop.

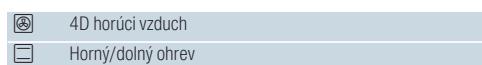


Na displeji sa zobrazí nastavený druh ohrevu a teplota.

## Rýchle rozohrievanie

Tlačidlom »» môžete mimoriadne rýchlo rozohriať rúru. Rýchle rozohrievanie nie je možné pri všetkých druhoch ohrevu.

Vhodné druhy ohrevu:

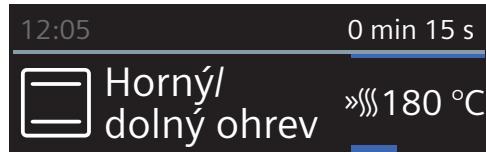


Aby ste dosiahli rovnometerný výsledok pečenia, vložte jedlo do varného priestoru až vtedy, keď sa rýchle rozohrievanie skončí.

## Nastavenie

Dabajte na vhodný druh ohrevu. Teplota musí byť nastavená nad 100 °C, ináč sa rýchle rozohrievanie nedá spustiť.

1. Nastavte druh ohrevu a teplotu.
2. Stlačte tlačidlo »».



Symbol »» sa objaví vľavo vedľa teploty. Línia progresu sa začína vyplňať.

Po skončení rýchleho rozohrievania naznie signál. Symbol »» zhasne. Vložte jedlo do varného priestoru.

## Upozornenia

- Nastavený čas trvania začne bežať nezávisle od rýchleho rozohrievania hned' po štarte.
- Počas rýchleho rozohrievania môžete tlačidlom [?] zistiť aktuálnu teplotu varného priestoru.

## Zrušenie

Stlačte tlačidlo »». Symbol »» na displeji zhasne.

## Časové funkcie

Váš spotrebič má rôzne časové funkcie.

| Časové funkcie | Použitie  |
|----------------|---|
| ⌚ Časovač      | Časovač funguje ako kuchynský budík. Po uplynutí nastaveného času zaznie signál.  |
| →  Čas trvania | Po uplynutí nastaveného času trvania zaznie signál. Spotrebič sa automaticky vypne.                                     |
| →  Koniec      | Nastavte čas trvania a čas skončenia. Spotrebič sa automaticky zapne tak, aby sa prevádzka v požadovanom čase skončila. |

### Upozornenia

- Presne na minúty môžete nastaviť čas trvania až jednu hodinu.  
Čas trvania dlhší ako jednu hodinu môžete nastaviť v krokoch po 5 minút.
- Podľa toho, ktorým smerom otočíte otočný volič, začne plynúť čas trvania pri navrhovanej teplote: dočasna 10 minút, dopráva 30 minút.
- Po uplynutí každej časovej funkcie zaznie signál.
- Tlačidlom  môžete priebežne zísť informácie, ktoré sa potom krátko zobrazia na displeji.

### Časovač

Časovač môžete kedykoľvek nastaviť, aj keď je spotrebič vypnutý. Prebieha paralelne s inými časovými nastavami a má vlastný signál. Tak budete počuť, či uplynul čas nastavený na časovači alebo čas trvania. Môžete nastaviť maximálne 24 hodín.

1. Stlačte tlačidlo . Otvorí sa pole časovača.
2. Otočným voličom nastavte čas na časovači. Po niekoľkých sekundách sa časovač spustí. Zobrazí sa symbol  pre časovač a plynúci čas vľavo v riadku zobrazenia stavu.

### Po uplynutí času

Zaznie signál. Na displeji sa zobrazí „Čas časovača uplynul“. Signál môžete predčasne vymazať tlačidlom .

### Zrušenie časovača

Tlačidlom  otvoríte menu časových funkcií a čas vráťte naspäť. Tlačidlom  zavorte menu.

### Zmena času na časovači

Otvorte menu časových funkcií tlačidlom  a otočným voličom zmeňte v nasledujúcich sekundách čas časovača. Časovač spusťte tlačidlom .

### Čas trvania

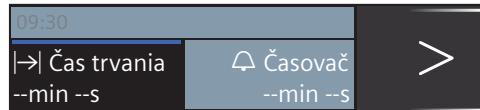
Ked' nastavíte čas trvania (čas pečenia) vášho jedla, prevádzka sa po uplynutí tohto času automaticky ukončí. Rúra prestane hriať.

Predpoklad: Nastavený je druh ohrevu a teplota.

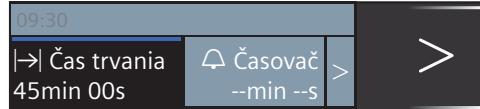
Príklad: nastavenie 4D horúci vzduch, 180 °C, čas trvania 45 minút.

1. Stlačte tlačidlo .

Otvorí sa menu časových funkcií.



2. Otočným voličom nastavte čas trvania.



3. Spusťte tlačidlom štart/stop.

Čas trvania → viditeľne plynie v riadku zobrazenia stavu.

### Čas trvania uplynul

Zaznie signál. Rúra prestane hriať. Signál môžete predčasne vymazať tlačidlom .

### Zrušenie času trvania

Tlačidlom  otvoríte menu časových funkcií. Čas trvania vráťte naspäť. Zobrazenie prejde na nastavený druh ohrevu a teplotu.

### Zmena času trvania

Tlačidlom  otvoríte menu časových funkcií. Otočným voličom zmeňte čas trvania.

### Čas skončenia

Ked' chcete posunúť čas skončenia, myslite na to, že ľahko kaziac sa potraviny nesmú príliš dlho stáť vo varnom priestore.

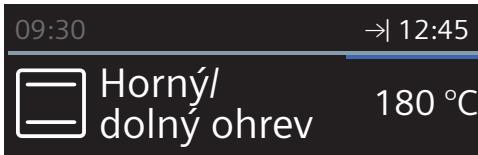
Predpoklad: Nastavená prevádzka sa nespustila. Čas trvania je nastavený. Menu časových funkcií  je otvorené.

Príklad na obrázku: Jedlo vložíte do varného priestoru o 9.30 hod. Čas prípravy trvá 45 minút a o 10.15 hod. bude jedlo hotové. Chcete však, aby bolo hotové o 12.45 hod.

1. Šípkou > ťuknite ďalej na „→ Koniec“.
2. Otočným voličom nastavte čas skončenia.



3. Potvrdte tlačidlom štart/stop.



Rúra je v čakacej pozícii. V riadku zobrazenia stavu sa objaví symbol → a čas, kedy sa prevádzka skončí. Prevádzka sa spustí v nastavenom čase. Čas trvania viditeľne plynne v riadku zobrazenia stavu.

### Čas trvania uplynul

Zaznie signál. Rúra prestane hriať. Signál môžete predčasne vymazať tlačidlom ⓧ.

### Oprava času skončenia

Je to možné, pokiaľ je rúra v čakacej pozícii.

1. Stlačte tlačidlo štart/stop.
2. Stlačte tlačidlo ⓧ. Otvorí sa menu časových funkcií.
3. Šípkou > prejdite na „→ Koniec“ a otočným voličom opravte čas skončenia.
4. Stlačte tlačidlo ⓧ.
5. Stlačte tlačidlo štart/stop. Rúra je opäť v čakacej pozícii.

### Zrušenie času skončenia

Je to možné, pokiaľ je rúra v čakacej pozícii.

1. Stlačte tlačidlo štart/stop.
2. Stlačte tlačidlo ⓧ. Otvorí sa menu časových funkcií.
3. Šípkou > prejdite na „→ Koniec“ a otočným voličom vráťte naspäť čas skončenia.
4. Stlačte tlačidlo ⓧ.
5. Spusťte tlačidlom štart/stop. Čas trvania začne okamžite plynúť.



## Detská poistka

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

### Aktivovanie a deaktivovanie

Detskú poistku môžete aktivovať a deaktivovať na zapnutom a vypnutom spotrebici.

Asi 4 sekundy podržte stlačené tlačidlo ⓧ. Na displeji sa objaví upozornenia na potvrdenie a v riadku zobrazenia stavu sa objaví symbol ⓧ.

### Dvierka spotrebiča zablokované

V základných nastaveniach môžete zmeniť nastavenia tak, že spolu s ovládacím panelom sa zablokujú aj dverka spotrebiča.

Dvierka spotrebiča sa zablokujú, keď teplota vo varnom priestore dosiahne cca 50 °C. V riadku zobrazenia stavu sa objaví symbol ⓧ. Ked' je rúra na pečenie vypnutá, dvierka spotrebiča sa zablokujú hned' po aktivovaní detskej poistky.

## Základné nastavenia

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

### Zmena nastavení

1. Stlačte tlačidlo on/off.
2. Stlačte tlačidlo menu.  
Menu druhov prevádzky sa otvorí.
3. Otočným voličom vyberte „Nastavenia“.
4. Stlačte šípku >.
5. Otočným voličom zmeňte hodnoty.
6. Šípkou > prejdite vždy k ďalšiemu nastaveniu a v prípade potreby ho zmeňte.
7. Uložte stlačením tlačidla menu.  
Na displeji sa objaví uložiť alebo zamietnuť.

### Zoznam nastavení

V tabuľke nájdete zoznam všetkých základných nastavení a možnosti ich zmeny. Podľa výbavy vášho spotrebiča sa na displeji zobrazia len nastavenia, ktoré sa týkajú vášho spotrebiča.

Nasledovné nastavenia môžete zmeniť:

| Nastavenie               | Výber  |
|--------------------------|--|
| Jazyk                    | K dispozícii ďalšie jazyky   |
| Čas                      | Nastavenie aktuálneho času   |
| Dátum                    | Nastavenie aktuálneho dátumu   |
| Zvukový signál           | Krátky (30 s)<br>Stredný (1 min)<br>Dlhý (5 min)   |
| Zvukový signál tlačidiel | Vypnutý (zvukový signál pri zapnutí a vypnutí tlačidiel pomocou on/off zostane)<br>Zapnutý |
| Jas displeja             | Nastaviteľný v 5 stupňoch  |
| Zobrazenie času          | digitálne<br>vyp.  |
| Osvetlenie               | V prevádzke zap.<br>V prevádzke vyp.   |
| Detská poistka           | Zaistenie dverok + blokovanie tlačidiel<br>Len blokovanie tlačidiel                        |
| Prevádzka po zapnutí     | Hlavné menu<br>Druhy ohrevu<br>Jedlá*  |
| Vypnutie displeja v noci | Vypnuté<br>Zapnuté (displej stmaľne medzi 22:00 a 5:59 hod.)                               |
| Logo značky              | Ukazovatele<br>nezobrazíť  |

|                                 |  |
|---------------------------------|--|
| Čas dobehu ventilátora          | Odporúčané<br>Minimálne                      |
| Systém výfahovacích kolajničiek | Nie je súčasťou výbavy<br>Je súčasťou výbavy |
| Nastavenie programu sabat       | Zapnutý<br>Vypnutý                           |
| Výrobné nastavenia              | Obnovenie stavu<br>neobnoviť                 |

\*) K dispozícii, podľa typu spotrebiča

### Pozor!

Pri použití rámu a jednoduchého výsuvu: Nastavenie „Nie je súčasťou výbavy“. Pri použití 2-násobného a 3-násobného výsuvu: Nastavenie „Je súčasťou výbavy“.

**Upozornenie:** Zmeny nastavení jazyka, zvukového signálu tlačidiel a jasu displeja sa okamžite prejavia. Všetky ostatné nastavenia až po uložení.

### Zmena času

Čas zmeníte v základných nastaveniach.

Príklad: Zmena času z letného na zimný.

1. Stlačte tlačidlo on/off.
2. Stlačte tlačidlo menu.
3. Otočným voličom vyberte „Nastavenia“.
4. Šípkou > prejdite na „Čas“.
5. Otočným voličom zmeňte čas.
6. Stlačte tlačidlo menu.  
Na displeji sa objaví uložiť alebo zamietnuť.

### Výpadok elektrického prúdu

Po dlhom výpadku prúdu sa na displeji zobrazia nastavenia pre prvé uvedenie do prevádzky.

Nastavte jazyk, čas a dátum.

## Program sabat

S programom sabat môžete nastaviť čas trvania až 74 hodín. Jedlá vo varnom priestore zostanú teplé bez toho, aby ste museli rúru vypnúť alebo zapnúť.

### Štart programu sabat

Predpoklad: Aktivovali ste základné nastavenia „Program sabat zapnutý“ → „Základné nastavenia“ na strane 16

Vo varnom priestore je nastavený horný/dolný ohrev a teplota 85 °C až 140 °C.

1. Stlačte tlačidlo on/off.  
Na displeji sa zobrazí návrh druhu ohrevu a teploty.
2. Otočný volič otočte dofava a zvolte „Program sabat“.
3. Tuknite na šípku > a otočným voličom nastavte teplotu.
4. Tlačidlom ⌂ otvorte menu časových funkcií.  
Objaví sa návrh 25:00 hodín.
5. Otočným voličom nastavte požadovaný čas trvania.
6. Spusťte tlačidlom štart/stop.  
Čas trvania viditeľne plynne v riadku zobrazenia stavu.

### Čas trvania uplynul

Zaznie signál. Rúra prestane hriať.

### Posunutie času skončenia

Posunutie času skončenia nie je možné.

### Zrušenie programu sabat

Stlačte tlačidlo on/off. Všetky nastavenia sú vymazané. Môžete znova vykonať nastavenie.

## Funkcia čistenia

S druhom prevádzky „Samočistenie“ môžete varný priestor vycistiť bez námahy. Varný priestor sa zohreje na veľmi vysokú teplotu. Zvyšky z pečenia a grilovania sa spália.

Môžete si vybrať z troch stupňov čistenia.

| Stupeň | Stupeň čistenia | Čas trvania            |
|--------|-----------------|------------------------|
| 1      | mierne          | cca 1 hodina, 15 minút |
| 2      | stredné         | cca 1 hodina, 30 minút |
| 3      | intenzívne      | cca 2 hodiny           |

Čím silnejšie a staršie je znečistenie, tým dlhšie by malo byť čistenie na príslušnom stupni. Stačí, keď varný priestor vycistíte každé dva až tri mesiace. V prípade potreby môžete čistenie spustiť aj častejšie. Čistenie spotrebuje cca 2,5 – 4,7 kilowattodin.

**Upozornenie:** Kvôli vašej bezpečnosti sa dvierka rúry na pečenie automaticky zablokujú. Dajú sa znova otvoriť až vtedy, keď symbol  zablokovania v riadku zobrazenia stavu zhasne. Počas čistenia osvetlenie varného priestoru nesvetí.

### Varovanie

#### Nebezpečenstvo popálenia!

- Varný priestor sa počas priebehu funkcie čistenia veľmi zohreje. Nikdy neotvárajte dverka spotrebiča alebo blokovací háčik nepresúvajte rukou. Nechajte spotrebič vychladnúť. Deti udržiavajte v bezpečnej vzdialenosťi.
- △ Spotrebič sa počas druhu prevádzky funkcie čistenia zvonku veľmi zohreje. Nikdy sa nedotýkajte dverok spotrebiča. Nechajte spotrebič vychladnúť. Deti udržiavajte v bezpečnej vzdialenosťi.

### Pred spustením funkcie čistenia

Pri čistení môžete spolu s rúrou čistiť príslušenstvo, napr. univerzálny pekáč alebo plech na pečenie. Pred čistením odstráňte hrubé nečistoty. Zasuňte príslušenstvo do výšky 2.

Vyčistite vnútorné dverka spotrebiča a okrajové plochy varného priestoru v oblasti tesnenia. Tesnenie nešúchajte.

**Upozornenie:** Pri použití funkcie čistenia sa môže spolu s rúrou čistiť smaltované príslušenstvo. Rošty sa nemôžu čistiť spolu s rúrou pri použití funkcie čistenia. Rošty nie sú vhodné na použitie funkcie čistenia a sfarbili by sa. Ďalšie príslušenstvo, ktoré je vhodné na použitie funkcie čistenia, nájdete v tabuľke osobitného príslušenstva. → „Príslušenstvo“ na strane 10

Pred zahájením čistenia rúry pomocou pyrolózy je nevyhnutné vytiahnuť teleskopické výsuvy.

V opačnom prípade sa teleskopické výsuvy môžu zničiť.

### Varovanie

#### Nebezpečenstvo požiaru!

- Volné zvyšky jedáľ, tuk a šťava z pečenia sa môžu počas prevádzky funkcie čistenia vznetiť. Pred každým spustením funkcie čistenia odstráňte z varného priestoru a príslušenstva hrubé nečistoty.

- Spotrebčí sa počas priebehu funkcie čistenia veľmi zohreje. Na rúčku dvierok nikdy nevešajte horľavé predmety, ako napr. utierky na riad. Prednú stranu spotrebčí udržiavajte voľnú. Deti udržujte v bezpečnej vzdialnosti.

### Varovanie

#### **Nebezpečenstvo ťažkého poškodenia zdravia!**

Spotrebčí sa počas druhu prevádzky funkcie čistenia zvonku veľmi zohreje. Nepríhľavá vrstva plechov a foriem sa zničí a vzniknú jedovaté plyny. Nikdy súčasne s rúrou nečistite plechy a formy s nepríhľavou vrstvou pomocou funkcie čistenia. Spolu s rúrou čistite len smaltované príslušenstvo.

### Nastavenie samočistenia

1. Stlačte tlačidlo menu.  
Menu druhov prevádzky sa otvorí.
2. Otočným voličom vyberte „Samočistenie“.
3. Stlačte šípku >  
Zobrazí sa návrh stupňa čistenia 3. Tlačidlom štart/stop môžete čistenie okamžite spustiť alebo
4. otočným voličom zvoliť iný stupeň čistenia.
5. Stlačte tlačidlo štart/stop.  
Na displeji sa objaví upozornenie na čistenie.
6. Tlačidlom štart/stop spusťte čistenie.

Dvierka varného priestoru sa krátko po spustení zablokujú. Symbol  zablokovania sa objaví vpravo v riadku zobrazujúcim stav vedľa bežiaceho času trvania.

Dvierka varného priestoru sa dajú znova otvoriť až vtedy, keď zhasne symbol  v riadku zobrazenia stavu.

### Po uplynutí čistenia

Zaznie signál. Rúra prestane hriať. Signál môžete vypnúť tlačidlom . Na displeji sa zobrazí „Spotrebčí sa ochladzuje“.

### Zrušenie čistenia

Tlačidlom on/off rúru na pečenie vypnete. Dvierka varného priestoru sa dajú otvoriť až vtedy, keď symbol  v riadku zobrazenia stavu zhasne.

### oprava stupňa čistenia

Po spustení funkcie sa už stupeň čistenia nedá zmeniť.

### Cistenie môžete nechať prebiehať v noci

V kapitole Nastavenia času sa môžete dočítať, ako sa posunie čas skončenia. Rúru na pečenie tak budete môcť používať kedykoľvek cez deň. → "Casové funkcie" na strane 14

### Po skončení funkcie čistenia

Ked je varný priestor vychladnutý, utrite popol, ktorý zostal vo varnom priestore, príslušenstve, na rámcach a v oblasti dvierok spotrebčí vlhkou handrou.

Po čistení môže zostať sfarbenie na vyťahovacích koľajničkách. Nemá to žiadny vplyv na funkciu. Vyťahovacie koľajničky utrite vlhkou handrou. Potom všetky koľajničky viackrát zasuňte a vysuňte.

## Čistiace prostriedky

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

### Vhodné čistiace prostriedky

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

#### Pozor!

#### Poškodenie povrchu

Nepoužívajte

- ostré alebo abrázivne čistiace prostriedky,
- čistiace prostriedky s vysokým obsahom alkoholu,
- tvrdé abrázivne vankúšiky alebo čistiace špongie,
- vysokotlakový čistič alebo parný čistič,
- speciálne čističe na čistenie za tepla.

Nové čistiace špongie pred použitím dôkladne premyte.

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

### Varovanie

#### **Nebezpečenstvo popálenia!**

Spotrebčí sa veľmi zohreje. Nikdy sa nedotýkajte horúcich vnútorných plôch varného priestoru avyhrievacích prvkov. Spotrebčí nechajte vždy vychladnúť. Zabráňte prístupu detí.

| Oblast'                           | Čistenie   |
|-----------------------------------|--|
| <b>Vonkajšie plochy spotrebčí</b> |  |
| Čelo<br>z nehrdzavejúcej ocele    | Horúci umývaci roztok:<br>Vyčistite handričkou a potom osušte mäkkou utierkou.<br><br>Vždy hneď odstráňte väpenaté, tukové, škrabové škvry a škvry od bielky. Pod takýmito škvarnami môže kov začať korodovať.<br><br>V zákazníckom servise alebo špecializovanej predajni možno zakúpiť špeciálne čistiace prostriedky na nehrdzavejúcu ocel, ktoré sú vhodné na tepľé povrhy. Prostriedok naneste v tenkej vrstve mäkkou utierkou. |
| Plast                             | Horúci umývaci roztok:<br>Vyčistite handričkou a potom osušte mäkkou utierkou.<br><br>Nepoužívajte čistiaci prostriedok na sklo alebo škrabku na sklo.   |
| Lakované plochy                   | Horúci umývaci roztok:<br>Vyčistite handričkou a potom osušte mäkkou utierkou.   |
| Ovládací panel                    | Horúci umývaci roztok:<br>Vyčistite handričkou a potom osušte mäkkou utierkou.<br><br>Nepoužívajte čistiaci prostriedok na sklo alebo škrabku na sklo.   |

|  |  |
|--|--|
| Sklá dvierok                             | Horúci umývací roztok:<br>Vyčistite handričkou a potom osušte mäkkou utierkou.<br>Nepoužívajte škrabky na sklo alebo drôtenky z nehrdzavejúcej ocole.  |
| Dverová rúčka                            | Horúci umývací roztok:<br>Vyčistite handričkou a potom osušte mäkkou utierkou.<br>Keď sa odvápnovací prostriedok dostane na rúčku, okamžite rúčku utrite. Ináč sa tieto škvurny už nedajú odstrániť.   |
| <b>Vnútro spotrebiča</b>                 |  |
| Smaltované plochy                        | Horúci umývací roztok alebo voda s octom:<br>Vyčistite handričkou a potom osušte mäkkou utierkou.<br>Priprálené zvyšky jedál namočte vlhkou handrou a umývacím roztokom. Pri silnom znečistení použite drôtenku z nehrdzavejúcej ocole alebo čistiaci prostriedok na rúry.<br>Varný priestor nechajte po čistení vyschnúť otvorený.<br>Použite funkciu čistenia. → "Funkcia čistenia" na strane 17 |
| Sklený kryt osvetlenia varného priestoru | Horúci umývací roztok:<br>Vyčistite handričkou a potom osušte mäkkou utierkou.<br>Pri silnom znečistení použite čistiaci prostriedok na rúry.  |
| Kryt dvierok z nehrdzavejúcej ocele      | Čistiaci prostriedok na nehrdzavejúcu ocel:<br>Dodržiavajte pokyny výrobcov.<br>Nepoužívajte ošetrujúce prostriedky na nehrdzavejúcu ocel.<br>Pred čistením opatrne odoberte kryt dvierok.   |
| Rámy                                     | Horúci umývací roztok:<br>Namočte a vyčistite handričkou alebo kefkou.   |
| Systém vyfahovacích koľajničiek          | Horúci umývací roztok:<br>Vyčistite handričkou alebo kefkou.<br>Neodstraňujte mastiaci tuk z vyfahovacích koľajničiek, čistite ich zasunuté. Neumývajte v umývačke riadu.  |
| Prislušenstvo                            | Horúci umývací roztok:<br>Namočte a vyčistite handričkou alebo kefkou.<br>Pri silnom znečistení použite drôtenku z nehrdzavejúcej ocole.   |

### Upozornenia

- Malé farebné rozdiely na čele spotrebiča vzniknú kvôli zloženiu z rôznych materiálov, napr. sklo, plast alebo kov.
- Tieňe na sklách dvierok, ktoré pôsobia ako šmuhy, je svetelný odraz osvetlenia varného priestoru.
- Smalt sa pri veľmi vysokých teplotách vypáli. Môžu tak vzniknúť malé farebné rozdiely. Je to normálne a nemá to žiadен vplyv na funkciu.  
Hrany tenkých plechov sa nedajú úplne smaltovať. Preto môžu byť drsné. Antikorózna ochrana sa tým nenaruší.
- Pred zahájením čistenia rúry pomocou pyrolízy je nevyhnutné vytiahnuť teleskopické výsuvy.  
V opačnom prípade sa teleskopické výsuvy môžu zničiť.

### Udržiavanie čistoty spotrebiča

Aby sa nevytvorila nepoddajná špina, spotrebič vždy udržiavajte čistý a nečistoty hned' odstráňte.

#### Tipy

- Vyčistite varný priestor po každom použití. Nečistoty sa tak nepripália.
- Vždy hned' odstráňte vápenaté, tukové, škrobové škvurny a škvurny od bielka.
- Na pečenie veľmi vlhkých koláčov používajte univerzálny pekáč.
- Na pečenie používajte vhodný riad, napríklad pekáč.

## Rámy

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

### Vyvesenie a zavesenie rámov

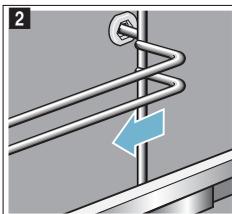
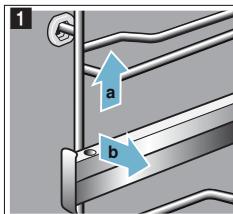
#### Varovanie

#### Nebezpečenstvo popálenia!

Rámy sa veľmi zohrejú. Nikdy sa nedotýkajte horúcich rámov. Vždy nechajte spotrebčí vychladnúť. Deti udržiavajte v bezpečnej vzdialosti.

### Vyvesenie rámov

1. Rám vpredu mierne nadvihnite **a** a vyveste **b** (obrázok 1).
2. Potom celý rám vytiahnite dopredu a vyberte ho von (obrázok 2).

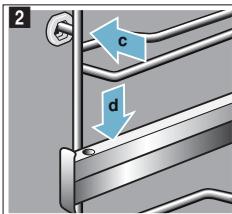
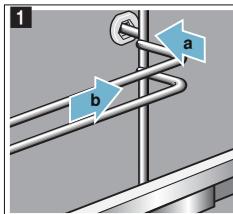


Rámy vyčistite čistiacim prostriedkom a špongiou. Ak je znečistenie fažko odstránitelné, použite kefkú.

### Zavesenie rámov

Rámy patria len doprava alebo doľava. Vyťahovacie koľajničky sa musia dať vytiahnuť dopredu.

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



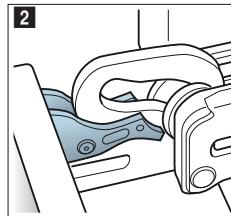
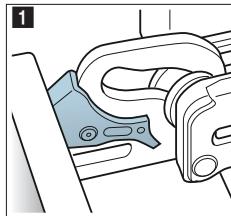
## Dvierka spotrebčí

Pri starostlivom ošetrovaní a čistení zostane váš spotrebčí dlho pekný a funkčný. Tu sa dozviete, ako môžete vyvesiť a výčistiť dvierka spotrebčí.

### Zavesenie a vyvesenie dvierok spotrebčí

Pred čistením a vybratím skiel dvierok môžete dveria spotrebčí vyvesiť.

Závesy dvierok spotrebčí majú zaistenie páčku. Keď sú zaistovacie páčky sklopené (obrázok 1), dveria spotrebčí sú zaistené. Nedajú sa vyvesiť. Keď sú zaistovacie páčky kvôli vyveseniu dvierok spotrebčí vyklopené (obrázok 2), všetky závesy sú zaistené. Nedajú sa zaklapnúť.



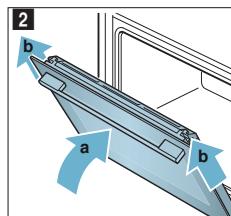
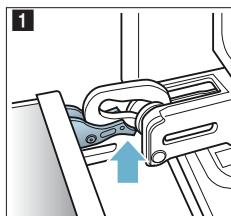
#### Varovanie

#### Nebezpečenstvo poranenia!

- Keď závesy nie sú zaistené, môžu zapadnúť s veľkou silou. Dbajte na to, aby zaistovacie páčky vždy úplne sklopili, príp. pri vyvesení dvierok spotrebčí celkom vyklopili.
- Závesy dvierok spotrebčí sa pri otváraní a zatváraní zatvárajú a môžete sa privrieť. Nesiahajte do priestoru závesov.

### Vyvesenie dvierok spotrebčí

1. Úplne otvorte dveria spotrebčí.
2. Obidve zaistovacie páčky vľavo a vpravo vyklopote (obrázok 1).
3. Zatvorte dveria spotrebčí až na doraz **a**. Obidvomi rukami vľavo a vpravo chyťte **b** a vytiahnite nahor (obrázok 2).

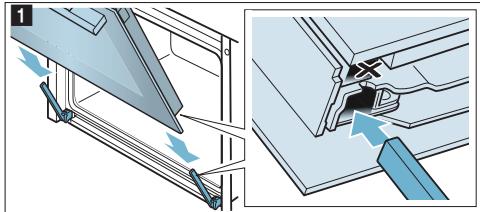


### Zavesenie dvierok spotrebčí

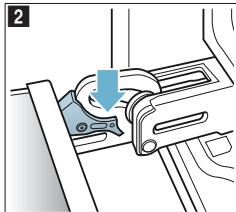
Dveria spotrebčí znova zaveste v opačnom poradí.

**1.** Pri zavesení dverok spotrebiča dbajte na to, aby sa obídva závesy zavedli rovno do otvoru (obrázok **1**). Založte obidva závesy dolu k vonkajšiemu sklu a použite ich ako vedenie.

Dbajte na to, aby sa závesy zasunuli do správneho otvoru. Zasúvanie musí ísť ľahko a bez odporu. Ak by ste cítili odpor, skontrolujte, či sú závesy zasunuté do správneho otvoru.



**2.** Úplne otvorte dverka spotrebiča. Obidve zaistovacie páčky znova sklopte (obrázok **2**).



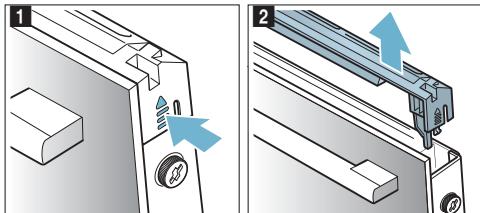
**3.** Zatvorte dverka varného priestoru.

## Odoberanie krytu dverok

Vložka z nehrdzavejúcej ocele v kryte dverok sa môže starbiť. Aby bolo čistenie dôkladné, môžete odstrániť kryt.

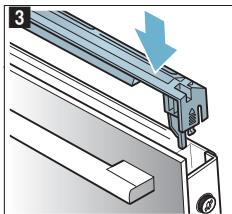
1. Mierne otvorte dverka spotrebiča.
2. Zatlačte na kryt vľavo a vpravo (obrázok **1**).
3. Odoberte kryt (obrázok **2**).

Opatrne zatvorte dverka spotrebiča.



**Upozornenie:** Vložku z nehrdzavejúcej ocele v kryte vyčistite čistiacim prostriedkom na nehrdzavejúcu ocel. Zvyšok krytu dverok vyčistite teplým umývacím roztokom a mäkkou handričkou.

**4.** Znova mierne otvorte dverka spotrebiča. Nasadte kryt a pritačte, aby počuteľne zapadol (obrázok **3**).



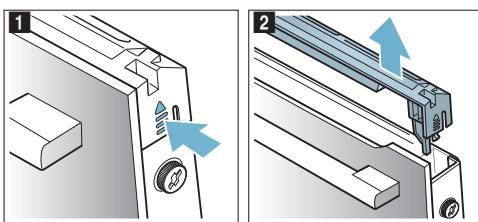
**5.** Zatvorte dverka spotrebiča.

## Demontáž a montáž skiel dverok

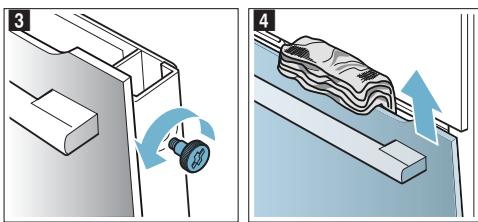
Aby sa dal spotrebič lepšie vyčistiť, sklo dverok spotrebiča sa dá vybrať.

### Demontáž na spotrebiči

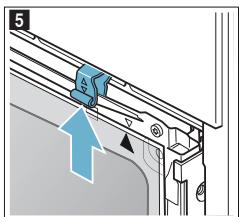
1. Mierne otvorte dverka spotrebiča.
2. Zatlačte na kryt vľavo a vpravo (obrázok **1**).
3. Odoberte kryt (obrázok **2**).



4. Na dverkach spotrebiča skrutky vľavo a vpravo povoľte a odstráňte (obrázok **3**).
5. Prv než zatvorte dverik, zacviknite viackrát zloženú kuchynskú utierku (obrázok **4**). Čelné sklo vytiahnite nahor a položte rúčkou nadol na rovnú plochu.



6. Na medziskle potlačte obidva držiaky nahor, neodoberajte (obrázok 5). Sklo pevne podržte rukou. Vyberte sklo.



Vyčistite skľa čistiacim prostriedkom na sklo a mäkkou utierkou.

### ⚠ Varovanie

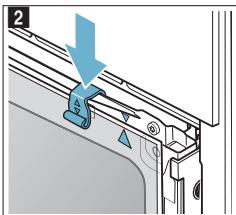
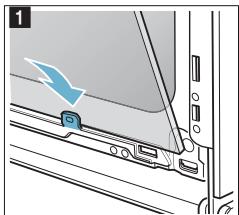
#### Nebezpečenstvo poranenia!

- Poškriabané sklo dverok spotrebiča môže prasknúť. Nepoužívajte škrabky na sklo, ostré alebo abrazívne čistiace prostriedky.
- Závesy dverok spotrebiča sa pri otváraní a zatváraní zatvárajú a môžete sa privŕieť. Nesiahajte do priestoru závesov.

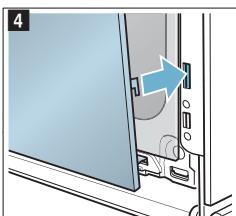
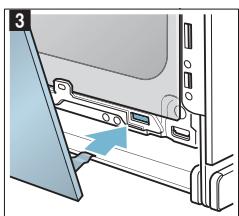
### Montáž na spotrebiči

Pri montáži vnútorného skla dávajte pozor, aby bola šípka na skle vpravo hore a aby sa zhodovala so šípkou na plechu.

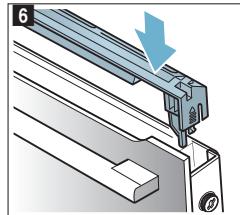
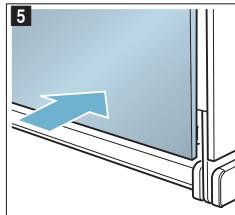
1. Medzisklo vložte dolu do držiaka (obrázok 1) a hore pritlačte.
2. Držiaky potlačte nadol (obrázok 2).



3. Čelné sklo zavedte dolu do držiakov (obrázok 3).
4. Čelné sklo zatvorite tak, aby obidva horné háčiky boli oproti otvoru (obrázok 4).



5. Čelné sklo dolu pritlačte tak, aby počutelne zapadlo (obrázok 5).
6. Dvierka spotrebiča znova mierne otvorte a odstráňte kuchynskú utierku.
7. Obidve skrutky vľavo a vpravo opäť zaskrutkujte.
8. Nasadte kryt a pritlačte, aby počutelne zapadol (obrázok 6).



9. Zatvorte dvierka spotrebiča.

### Pozor!

Varný priestor môžete používať znova až vtedy, keď sú skľa správne namontované.

## ?

# Porucha - čo robiť?

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

**Upozornenie:** Keď sa jedlo nevydarí optimálne, pozrite sa do časti s tabuľkami na konci návodu na používanie. Nájdete tam množstvo tipov a upozornení.  
→ "Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu" na strane 26

## Tabuľka porúch

Pri hláseniaciach chyby E, napr. E0111, spotrebič vypnite a zapnite. Ak sa hlásenie znova objaví, zavolajte zákaznícky servis.

| Porucha   | Možná príčina   | Upozornenia/náprava  |
|---|---|--|
| Spotrebič nefunguje   | Chybňa poistka  | Skontrolujte v poistkovej skriní, či je poistka spotrebiča v poriadku  |
|   | Výpadok elektrického prúdu  | Skontrolujte, či iné kuchynské spotrebiče fungujú  |
| Dvierka spotrebiča sa nedajú otvoriť, na displeji sa zobrazí symbol           | Dvierka spotrebiča sú zablokované, kým varný priestor nevychladne | Počkajte, kým symbol  nezhasne   |
| Zapnutý spotrebič sa nedá ovládať, na displeji sa zobrazí                     | Detská poistka je aktivovaná                                      | Stlačte tlačidlo , kým nezhasne symbol .   |
| Varný priestor hreje a na displeji je zobrazené: „Demonštračný režim zapnutý“ | Spotrebič sa nachádza v demonštračnom režime                      | Vypnite poistku vo poistkovej skrinke a asi po 10 sekundách ju opäť zapnite. Zapnite spotrebič a v nastaveniach zvolte „Demonštračný režim“. |

## Prekročenie maximálnej doby prevádzky

Váš spotrebič automaticky ukončí prevádzku, keď nie je nastavený čas trvania a keď nastavenia neboli dlhý čas zmenené.

Kedy sa to stane, závisí od nastavenej teploty alebo stupňa grilovania.

Spotrebič oznámi na displeji, že sa prevádzka automaticky skončí. Potom sa prevádzka zruší.

Keď chcete spotrebič používať, najprv ho vypnite. Potom spotrebič znova zapnite a nastavte požadovanú prevádzku.

**Tip:** Aby sa spotrebič nevypol nežiaduco, napr. pri veľmi dlhom pečení, nastavte čas trvania. Spotrebič hreje, kým nastavený čas trvania neuplynie.

## ⚠ Varovanie

### Nebezpečenstvo elektrického výboja!

Je nebezpečné vykonávať neodborné opravy. Opravy a výmeny chybnych prívodných káblov smie vykonávať len náležite poučený pracovník zákazníckeho servisu. Ak je spotrebič poškodený, vytiahnite zástrčku z elektrickej siete alebo vypnite príslušný istič v poistkovej skrinke. Obráťte sa na odborný autorizovaný servis.

| Výmena žiarovky osvetlenia varného priestoru na hornej stene  |
|---|
| <p>Keď sa žiarovka osvetlenia varného priestoru vypálila, musí sa vymeniť. Žiaruvzdorné halogénové žiarovky, 230 V, 400 W dostanete v zákazníckom servise alebo v specializované predajni.</p> <p>Halogénovú žiarovku chyťte suchou utierkou. Predĺži sa tak životnosť žiarovky. Používajte len tieto žiarovky.</p> |

## ⚠ Varovanie

### Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

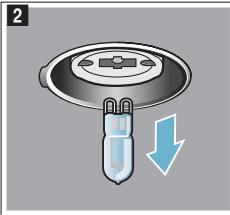
Pri výmene žiarovky osvetlenia varného priestoru sú kontakty objímky žiarovky pod prúdom. Pred výmenou vytiahnite sieťovú zástrčku alebo vypnite poistku v poistkovej skrinke.

## ⚠ Varovanie

### Nebezpečenstvo popálenia!

Spotrebič sa veľmi zohreje. Nikdy sa nedotýkajte horúcich vnútorných plôch varného priestoru avyhrievacích prvkov. Spotrebič nechajte vždy vychladnúť. Zabráňte prístupu detí.

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



4. Sklenený kryt znova zaskrutkujte.
5. Utierku na riad vyberte a zapnite pojstku.

### Sklenený kryt

Ked' sa sklený kryt halogénovej žiarovky poškodí, musí sa vymeniť. Nový kryt si môžete kúpiť v zákazníckom servise. Uvedte, prosím, číslo výrobku (E-Nr.) a výrobné číslo (FD) vášho spotrebiča.

## Služba zákazníkom

Ked' si váš spotrebič vyžaduje opravu, je tu pre vás náš zákaznícky servis. Vždy nájdeme vhodné riešenie, aby sme zabránili aj zbytočným návštěvám personálmu zákazníckeho servisu.

### Číslo E a číslo FD

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



Aby ste v prípade potreby nemuseli dlho hľadať, môžete sem vpisať údaje o vašom spotrebici a telefónne číslo zákazníckeho servisu.

**Číslo výrobku  
(E-Nr.)**

**Výrobné číslo  
(FD-Nr.)**

**Zákaznícky servis** 

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

### Objednávka opravy a porada v prípade porúch

Kontaktné údaje všetkých krajín nájdete v priloženej zozname služieb zákazníkom.

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



S druhom prevádzky „Jedlá“ môžete pripravovať najrozličnejšie jedlá. Spotrebič si väčšinu nastavení vyberá sám.

## Upozornenia týkajúce sa programov

- Výsledok pečenia závisí od kvality potravín a veľkosti a druhu varnej nádoby. Aby bol výsledok pečenia optimálny, použite kvalitné potraviny a mäso s teplotou z chladničky.
- Spotrebič si zvolí optimálny druh ohrevu a čas a nastavenie teploty. Vy budete len vyzvaný, aby ste zadali hmotnosť. Nastavenie hmotnosti mimo určeného rozsahu hmotnosti nie je možné.
- Pri pečení jedál, pri ktorých spotrebič za vás prevezme výber teploty, môžete byť k dispozícii až teplota do 300 °C. Dbaťte na to, aby ste použili dostatočne žiaruvzdorný riad.
- Dostanete upozornenie týkajúce sa napr. riadu, výšky zasunutia alebo údaje o pridaní tekutín pri pečení mäsa. Pri niektorých jedlách je počas pečenia potrebné napr. obrátenie alebo premiešanie. Krátko po spustení sa to zobrazí na displeji. Signál vás na to upozorní v správnom čase.
- Upozornenia týkajúce sa vhodného riadu a tipy a triky na prípravu jedál nájdete na konci návodu na používanie.

## Výber a nastavenie jedál

1. Stlačte tlačidlo menu.
2. Otočným voličom vyberte „Jedlá“.
3. Stlačte šípku >. Objaví sa prvé jedlo s návrhom hmotnosti.
4. Otočným voličom vyberte požadované jedlo.
5. Stlačte šípku >.

Budeťte sprevádzaný kompletne celým procesom nastavenia vášho zvoleného jedla. Ďuknite vždy na šípku >.

Ked' ste nastavenia skončili, spustite spotrebič tlačidlom štart/stop.

**Upozornenie:** Spotrebič vždy na to upozorní, keď je varný priestor ešte príliš horúci pre zvolené jedlo.

## Program je ukončený

Zaznie signál. Rúra prestane hriať. Signál môžete predčasne vymazať tlačidlom ⊖.

Ked' nie ste s výsledkom pečenia spokojný, môžete čas pečenia ešte raz predĺžiť. Ďuknite na pole „Dopieť“. Navrhne sa čas pečenia, ktorý sa však môže zmeniť.

Ked' ste s výsledkom pečenia spokojný, ūknite na „Skončiť“. Na displeji sa objaví „Dobrú chut“.

## Zrušenie programu

Stlačte tlačidlo on/off. Všetky nastavenia sú vymazané. Môžete znova vykonať nastavenie.

## Posunutie času skončenia

Pri niektorých jedlách môžete posunúť čas skončenia. To, ako sa posunie čas skončenia, si pozrite pri časových funkciách. → "Časové funkcie" na strane 14 Ked' ste nastavili čas skončenia, displej prejde do čakacej polohy. V riadku zobrazenia stavu sa objaví čas, kedy sa prevádzka spustí. Nastavenia sa nedajú zmeniť. Myslite na to, prosím, že ľahko kaziace sa potraviny nesmú zostať príliš dlho vo varnom priestore.

## Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu

Najdete tu výber rôznych jedál a optimálne nastavenia na ich prípravu. Ukážeme vám, aký druh ohrevu a teplota sa najlepšie hodia na prípravu vašich jedál. Získate údaje o vhodnom príslušenstve a výške zasunutia. Dostanete típov na použitie riadu a prípravu.

**Upozornenie:** Pri príprave potravín môže vznikať vodná para vo varnom priestore.

Váš spotrebčí je energeticky účinný a počas prevádzky uniká von len málo tepla. Na základe vysokých teplotných rozdielov medzi vnútrom spotrebčí a vonkajšími časťami spotrebčí sa môže na dvierkach, ovládacom paneli alebo susedných čelách kuchynskej linky vytvárať vodný kondenzát. Je to normálny, fyzikálne podmienený jav. Predhrievaním alebo opatrným otvorením dvierok sa môže kondenzát eliminovať.

### Silikónové formy

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

Ak však napriek tomu 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.

### Koláče a drobné pečivo

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

Dodržiavajte upozornenia uvedené v odseku na kysnutie cesta.

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

### Výšky zasunutia

Používajte uvedené výšky zasunutia.

### Pečenie na jednej úrovni

Na pečenie na jednej úrovni použite nasledujúce výšky zasunutia:

- Vysoká pečivo: výška 2
- Ploché pečivo: výška 3

### Pečenie na viacerých úrovniach

Použite 4D horúci vzduch. Pečivo na plechoch alebo vo formánoch zasunuté súčasne do spotrebčí nemusí byť holové súčasne.

Pečenie na dvoch úrovniach:

- Univerzálny pekáč: výška 3  
Plech na pečenie: výška 1
- Formy na rošte  
Prvý rošt: výška 3  
Druhý rošt: výška 1

Pečenie na troch úrovniach:

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

Pečenie na štyroch úrovniach:

- 4 rošty s papierom na pečenie  
Prvý rošt: výška 5  
Druhý rošt: výška 3  
Tretí rošt: výška 2  
Štvrtý rošt: výška 1

Súčasným pečením jedál môžete ušetriť až 45 percent energie. Položte formy do varného priestoru vedľa seba alebo uholopriečne nad seba.

### Príslušenstvo

Dávajte pozor, aby ste vždy použili vhodné príslušenstvo a správne ho zasunuli.

### Rošt

Rošt zasuňte otvorenou stranou k dvierkam spotrebčíca a zakrivením nadol.

### Univerzálny pekáč alebo plech na pečenie

Univerzálny pekáč alebo plech na pečenie opatrne zasúvajte do rúry skosenou stranou k dvierkam spotrebčíca až na doraz.

Pri pečení koláčov so šťavnatým obložením použite univerzálny pekáč, aby sa vytečenou šťavou neznečistil varný priestor.

### Formy na pečenie

Najvhodnejšie sú tmavé formy z kovu.

Biele formy, keramické formy a formy zo skla predĺžujú čas pečenia a pečivo neznehned rovnomerne. Keď pečiete s takýmito formami a chcete použiť horný/dolný ohrev, zasuňte formu do výšky 1.

### Papier na pečenie

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

### Odporúčané hodnoty nastavenia

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

**Upozornenie:** Časy pečenia nemožno skrátiť nastavením vyššej teploty. Koláče a drobné pečivo by boli upečené len zvonku, ale neboli by prepečené vnútri.

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

Pre vybrané jedlá je potrebné predhrievanie a je uvedené v tabuľke.

Ked' chcete pečieť podľa vlastného receptu, orientujte sa podľa podobného pečiva v tabuľke. Ďalšie informácie nájdete v tipoch pečenie na koláčov a drobného pečiva za tabuľkou nastavení.

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

#### Použité druhy ohrevu:

- 4D horúci vzduch
- Horný/dolný ohrev
- Nastavenie pre pizzu

| Jedlo  | Príslušenstvo/riad                   | Výška zasunutia | Druh ohrevu | Teplota v °C | Čas trvania v min. |
|--|--------------------------------------|-----------------|-------------|--------------|--------------------|
| <b>Koláče vo forme</b>                                   |                                      |                 |             |              |                    |
| Jednoduchý trený koláč                                   | Vencová/obdĺžniková forma            | 2               |             | 150-170      | 50-70              |
| Jednoduchý trený koláč, 2 úrovne                         | Vencová/obdĺžniková forma            | 3+1             |             | 140-160      | 50-70              |
| Koláč z treného cesta, jemný                             | Vencová/obdĺžniková forma            | 2               |             | 150-170      | 60-80              |
| Ovocný koláč, z treného cesta, jemný                     | Forma na báborku                     | 2               |             | 160-180      | 40-60              |
| Tortový korpus z treného cesta                           | Forma na tortový korpus              | 3               |             | 160-180      | 20-30              |
| Ovocná alebo tvarohová torta s korpusom z krehkého cesta | Forma s vyberacím dnom Ø 26 cm       | 2               |             | 170-190      | 60-80              |
| Švajčiarsky koláč  | Plech na pizzu                       | 3               |             | 220-240      | 35-45              |
| Koláč tarta  | Forma na tartu, biely plech          | 3               |             | 190-210      | 30-45              |
| Kysnutá báborka  | Forma na báborku                     | 2               |             | 150-170      | 50-70              |
| Kysnutý koláč  | Forma s vyberacím dnom Ø 28 cm       | 2               |             | 160-170      | 20-30              |
| Korpus z piškotového cesta, 2 vajec                      | Forma na tortový korpus              | 3               |             | 150-170*     | 20-30              |
| Torta z piškotového cesta, 3 vajcia                      | Forma s vyberacím dnom Ø 26 cm       | 2               |             | 160-170*     | 25-35              |
| Torta z piškotového cesta, 6 vajec                       | Forma s vyberacím dnom Ø 28 cm       | 2               |             | 150-170*     | 30-50              |
| <b>Koláče na plechu</b>                                  |                                      |                 |             |              |                    |
| Koláč z treného cesta s obložením                        | Plech na pečenie                     | 3               |             | 160-180      | 20-40              |
| Koláč z treného cesta, 2 úrovne                          | Plech na pečenie + univerzálny pekáč | 1+3             |             | 140-160      | 30-50              |
| Koláč z jemného cesta so suchým obložením                | Plech na pečenie                     | 3               |             | 170-190      | 20-30              |
| Koláč z jemného cesta so suchým obložením, 2 úrovne      | Plech na pečenie + univerzálny pekáč | 1+3             |             | 160-170      | 35-45              |
| Koláč z jemného cesta so šfavnatým obložením             | Univerzálny pekáč                    | 3               |             | 160-180      | 55-65              |
| Švajčiarsky koláč  | Univerzálny pekáč                    | 3               |             | 200-210      | 40-50              |
| Kysnutý koláč so suchým obložením                        | Univerzálny pekáč                    | 3               |             | 160-180      | 15-20              |
| Kysnutý koláč so suchým obložením, 2 úrovne              | Plech na pečenie + univerzálny pekáč | 1+3             |             | 150-170      | 20-30              |
| Kysnutý koláč so šfavnatým obložením                     | Univerzálny pekáč                    | 3               |             | 180-200      | 30-40              |
| Kysnutý koláč so šfavnatým obložením, 2 úrovne           | Plech na pečenie + univerzálny pekáč | 1+3             |             | 150-170      | 45-60              |
| Vianočka, kysnutá pletenka                               | Plech na pečenie                     | 2               |             | 160-170      | 25-35              |
| Piškotová roláda   | Plech na pečenie                     | 3               |             | 180-200*     | 8-15               |
| Štola z 500 g múky                                       | Plech na pečenie                     | 2               |             | 150-170      | 45-60              |
| Závin, sladký  | Univerzálny pekáč                    | 2               |             | 190-210      | 55-65              |
| Štrúdl'a, zmrazená                                       | Univerzálny pekáč                    | 3               |             | 200-220      | 35-45              |
| <b>Drobné pečivo</b>                                     |                                      |                 |             |              |                    |
| Koláčiky (small cakes)                                   | Plech na pečenie                     | 3               |             | 150*         | 25-35              |
| Koláčiky (small cakes)                                   | Plech na pečenie                     | 3               |             | 150*         | 25-35              |

\* Predhradia

| Jedlo                                   | Príslušenstvo/riad                    | Výška zasunutia | Druh ohrevu | Teplota v °C | Čas trvania v min. |
|---|---------------------------------------|-----------------|-------------|--------------|--------------------|
| Koláčiky (small cakes), 2 úrovne        | Plech na pečenie + univerzálny pekáč  | 1+3             | ∅           | 150*         | 30-40              |
| Koláčiky (small cakes), 3 úrovne        | Plechy na pečenie + univerzálny pekáč | 5+3+1           | ∅           | 140*         | 35-55              |
| Mufiny                                  | Plech na mufiny                       | 3               | □           | 170-190      | 15-20              |
| Mufiny, 2 úrovne                        | Plech na mufiny                       | 3+1             | ∅           | 160-180*     | 15-40              |
| Drobné kysnuté pečivo                   | Plech na pečenie                      | 3               | □           | 160-180      | 25-35              |
| Drobné kysnuté pečivo, 2 úrovne         | Plech na pečenie + univerzálny pekáč  | 1+3             | ∅           | 150-170      | 25-40              |
| Pečivo z lístkového cesta               | Plech na pečenie                      | 3               | ∅           | 170-190*     | 20-35              |
| Pečivo z lístkového cesta, 2 úrovne     | Plech na pečenie + univerzálny pekáč  | 1+3             | ∅           | 170-190*     | 20-45              |
| Drobné kysnuté pečivo, 3 úrovne         | Plechy na pečenie + univerzálny pekáč | 5+3+1           | ∅           | 170-190*     | 20-45              |
| Drobné kysnuté pečivo, ploché, 4 úrovne | 4 rošty                               | 5+3+2+1         | ∅           | 180-200*     | 20-35              |
| Pečivo z páleného cesta                 | Plech na pečenie                      | 3               | □           | 200-220      | 30-40              |
| Pečivo z odpaľovaného cesta, 2 úrovne   | Plech na pečenie + univerzálny pekáč  | 1+3             | ∅           | 190-210      | 35-45              |
| Plundrové pečivo                        | Plech na pečenie                      | 3               | ∅           | 160-180      | 20-30              |
| <b>Placky</b>                           |                                       |                 |             |              |                    |
| Striekané pečivo                        | Plech na pečenie                      | 3               | □           | 140-150*     | 25-40              |
| Striekané pečivo                        | Plech na pečenie                      | 3               | ∅           | 140-150*     | 25-40              |
| Striekané pečivo, 2 úrovne              | Plech na pečenie + univerzálny pekáč  | 1+3             | ∅           | 140-150*     | 30-40              |
| Striekané pečivo, 3 úrovne              | Plechy na pečenie + univerzálny pekáč | 5+3+1           | ∅           | 130-140*     | 35-55              |
| Placky                                  | Plech na pečenie                      | 3               | ∅           | 140-160      | 15-30              |
| Suché pečivo, 2 úrovne                  | Plech na pečenie + univerzálny pekáč  | 1+3             | ∅           | 140-160      | 15-30              |
| Suché pečivo, 3 úrovne                  | Plechy na pečenie + univerzálny pekáč | 5+3+1           | ∅           | 140-160      | 15-30              |
| Penové zákusky                          | Plech na pečenie                      | 3               | ∅           | 80-90*       | 120-150            |
| Penové zákusky, 2 úrovne                | Plech na pečenie + univerzálny pekáč  | 1+3             | ∅           | 80-90*       | 120-180            |
| Makrónky                                | Plech na pečenie                      | 3               | ∅           | 90-110       | 20-40              |
| Makrónky, 2 úrovne                      | Plech na pečenie + univerzálny pekáč  | 1+3             | ∅           | 90-110       | 25-45              |
| Makrónky, 3 úrovne                      | Plechy na pečenie + univerzálny pekáč | 5+3+1           | ∅           | 90-110       | 30-45              |

\* Predhrifť

### Tipy na pečenie koláčov a drobného pečiva

|   |   |
|---|---|
| Chcete zistíť, či je koláč prepečený.                       | Pichnite drenou špaľou do koláča v mieste, kde je najvyšší. Ak sa cesto neprilepí na drevo, koláč je hotový.  |
| Koláč je spĺňasnený.  | Nabudúce použite menej tekutiny. Alebo nastavte o 10 °C nižšiu teplotu a predlžte čas pečenia. Dodržiavajte uvedené suroviny a pokyny uvedené v recepte.  |
| Koláč je v strede vysoký a na okrají nižší.                 | Vymastite len vyberacie dno formy. Po pečení koláč opatrné uvoľnite nožom.  |
| Ovocná štava preteká.                                       | Nabudúce použite hlbší univerzálny pekáč.   |
| Drobné pečivo sa pri pečení po stranách zlepuje.            | Jednotlivé kúsky pečiva by od seba mali byť vzdialenosť cca 2 cm. Bude tak dostatok miesta, aby pečivo mohlo pekne vykysnúť a zo všetkých strán zhnednúť. |
| Koláč je príliš suchý.                                      | Alebo nastavte o 10 °C vyššiu teplotu a skráťte čas pečenia.  |
| Koláč je príliš svetlý.                                     | Ak je výška zasunutia a príslušenstvo správne, potom príp. zvýšte teplotu alebo predlžte čas pečenia.   |
| Koláč je navrchu príliš svetlý a zdola príliš tmavý.        | Nabudúce vložte koláč na vyššiu úroveň.   |
| Koláč je navrchu príliš tmavý a zdola príliš svetlý.        | Nabudúce vložte koláč na nižšiu úroveň. Zvolte nižšiu teplotu a predlžte čas pečenia.   |
| Koláč vo forme alebo pozdĺžnej forme je vzadu príliš tmavý. | Formu na pečenie nedávajte priamo k zadnej stane, ale do stredu na príslušenstvo.   |
| Koláč je príliš tmavý.                                      | Nabudúce zvölte nižšiu teplotu a príp. predlžte čas pečenia.  |

|  |  |
|--|--|
| Pečivo hnedne nerovnomerne.  | Zvolte trochu nižšiu teplotu.<br>Ak prečnievajúci papier na pečenie môže mať vplyv na cirkuláciu vzduchu. Papier na pečenie vždy vhodne pristrihnite.  |
| Piekli ste na viacerých úrovniach.<br>Pečivo na hornom plechu na pečenie je tmavšie ako na dolnom. | Dbajte na to, aby forma na pečenie nestála priamo pred otvormi zadnej steny varného priestoru.<br>Pri pečení drobného pečiva by sa mala podľa možnosti použiť rovnaká veľkosť a hrúbka.          |
| Koláč vyzerá dobre, ale nie je prepečený vnútři.   | Na pečenie na viacerých úrovniach použrite vždy 4D horúci vzduch. Pečivo na plechoch alebo vo formách zasunuté súčasne do rúry nemusí byť hotové v rovnakom čase.                                |
| Koláč sa po potrasení neuvoľní.  | Pečte pri nižšej teplote a dlhšie a pridajte menej tekutiny. Ak pečiete koláč so štavnatým obložením, predpečte najprv korpus. Posypťte ho mandľami alebo strúhankou a na to nakladte obloženie. |

## Chlieb a pečivo

Váš vám spotrebič ponúka množstvo druhov ohrevu na pečenie chleba a pečiva. V tabuľkách nastavení nájdete optimálne nastavenia pre množstvo jedál.

Dodržiavajte upozornenia uvedené v odseku na kysnutie cesta.

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

### Výšky zasunutia

Používajte uvedené výšky zasunutia.

### Pečenie na jednej úrovni

Na pečenie na jednej úrovni použite nasledujúce výšky zasunutia:

- Vysoká pečivo: výška 2
- Ploché pečivo: výška 3

### Pečenie na dvoch úrovniach

Použite 4D horúci vzduch. Pečivo na plechoch alebo vo formách zasunuté súčasne do spotrebiča nemusí byť hotové súčasne.

- Univerzálny pekáč: výška 3  
Plech na pečenie: výška 1
- Formy na rošt  
Prvý rošt: výška 3  
Druhý rošt: výška 1

Súčasným pečením jedál môžete ušetriť až 45 percent energie. Položte formy do varného priestoru vedľa seba alebo uholopriečne nad seba.

### Príslušenstvo

Dávajte pozor, aby ste vždy použili vhodné príslušenstvo a správne ho zasunuli.

### Rošt

Rošt zasuňte otvorenou stranou k dvierkam spotrebiča a zakrivením nadol.

### Univerzálny pekáč alebo plech na pečenie

Univerzálny pekáč alebo plech na pečenie opatrne zasúvajte do rúry skosenou stranou k dvierkam spotrebiča až na doraz.

### Formy na pečenie

Najvhodnejšie sú trnavé formy z kovu.

Biele formy, keramické formy a formy zo skla predĺžujú čas pečenia a pečivo nezhnedne rovnomerne. Keď pečiete s takýmito formami a chcete použiť horný/dolný ohrev, zasuňte formu do výšky 1.

### Papier na pečenie

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

### Zmrazené výrobky

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

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

### Odporúčané hodnoty nastavenia

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

**Upozornenie:** Časy pečenia nemožno skrátiť nastavením vyšej teploty. Chlieb a pečivo by boli upečené len zvonku, ale neboli by prepečené vnútri.

Hodnoty nastavenia platia vždy pre vsunutie jedla do studeného varného priestoru. Ušetríte až 20 percent energie. Pri používaní predhrievania sa skráta uvedené časy pečenia niekoľko minút.

Pre vybrané jedlá je potrebné predhrievanie a je uvedené v tabuľke. 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.

Keď chcete piečiť podľa vlastného receptu, orientujte sa podľa podobného pečiva v tabuľke.

Pred používaním vyberte z varného priestoru príslušenstvo, ktoré nepotrebuje. Docíelite tak optimálny výsledok pečenia a ušetríte až 20 percent energie.

**Pozor!**

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

Použité druhy ohrevu:

| Jedlo                                       | Príslušenstvo                          | Výška zasunutia | Druh ohrevu | Teplota v °C | Stupeň grilovania | Čas trvania v min. |
|---|--|-----------------|-------------|--------------|-------------------|--------------------|
| <b>Chlieb</b>                               |  |                 |             |              |                   |                    |
| Biely chlieb, 750 g                         | Univerzálny pekáč alebo pozdĺžna forma | 2               |             | 180-200*     | -                 | 25-40              |
| Pšenično-ražný chlieb, 1,5 kg               | Pozdĺžna forma                         | 2               |             | 220*         | -                 | 10                 |
|   |  |                 |             | 180          | -                 | 20-30              |
| Pšenično-ražný chlieb, 1,5 kg               | Univerzálny pekáč                      | 2               |             | 200-210*     | -                 | 40-50              |
| Celozrnný chlieb, 1 kg                      | Univerzálny pekáč                      | 2               |             | 200-210*     | -                 | 40-50              |
| Chlebová placka                             | Univerzálny pekáč                      | 3               |             | 250-270      | -                 | 20-25              |
| <b>Žemle</b>                                |  |                 |             |              |                   |                    |
| Žemle alebo bageta, predpečená**            | Univerzálny pekáč                      | 3               |             | -            | -                 | -                  |
| Žemle, sladké, čerstvé                      | Plech na pečenie                       | 3               |             | 170-190*     | -                 | 15-20              |
| Žemle, sladké, čerstvé, 2 úrovne            | Plech na pečenie + univerzálny pekáč   | 1+3             |             | 150-170*     | -                 | 20-30              |
| Žemle, čerstvé                              | Plech na pečenie                       | 3               |             | 180-200      | -                 | 20-30              |
| Bageta, predpečená, chladená**              | Univerzálny pekáč                      | 3               |             | -            | -                 | -                  |
| <b>Žemle, zmrznené</b>                      |  |                 |             |              |                   |                    |
| Žemle alebo bageta, predpečená**            | Univerzálny pekáč                      | 3               |             | -            | -                 | -                  |
| Malé pečivo z kysnutého cesta, polotovary** | Univerzálny pekáč                      | 3               |             | -            | -                 | -                  |
| Croissanty, polotovary**                    | Univerzálny pekáč                      | 3               |             | -            | -                 | -                  |
| <b>Toasty</b>                               |  |                 |             |              |                   |                    |
| Zapečené toasty, 4 kusy                     | Rošt                                   | 3               |             | 190-210      | -                 | 10-15              |
| Zapečené toasty, 12 kusov                   | Rošt                                   | 3               |             | 230-250      | -                 | 10-15              |
| Opečené toasty (nepredhrievat)              | Rošt                                   | 5               |             | -            | 3                 | 46                 |

\* Predhrifat

\*\* Dodržiavajte údaje na obale

**Pizza, quiche a pikantné koláče**

Váš spotrebič vám ponúka množstvo druhov ohrevu na prípravu pizze, quiche a pikantných koláčov. V tabuľkách nastavení nájdete optimálne nastavenia pre množstvo jedál.

Dodržiavajte upozornenia uvedené v odseku na kysnutie cesta.

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

**Výšky zasunutia**

Používajte uvedené výšky zasunutia.

- 4D horúci vzduch
- Horný/dolný ohrev
- Grilovanie s cirkuláciou vzduchu
- Gril, veľká plocha
- Funkcia coolStart

**Pečenie na jednej úrovni**

Na pečenie na jednej úrovni použite nasledujúce výšky zasunutia:

- Vysoká pečivo: výška 2
- Ploché pečivo: výška 3

**Pečenie na viacerých úrovniach**

Použrite 4D horúci vzduch. Pečivo na plechoch alebo vo formách zasunuté súčasne do spotrebiča nemusí byť hotové súčasne.

Pečenie na dvoch úrovniach:

- Univerzálny pekáč: výška 3  
Plech na pečenie: výška 1
- Formy na rošt  
Prvý rošt: výška 3  
Druhý rošt: výška 1

**Pecenie na štyroch úrovniach:**

- 4 rošty s papierom na pečenie  
Prvý rošt: výška 5  
Druhý rošt: výška 3  
Tretí rošt: výška 2  
Štvrtý rošt: výška 1

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

**Príslušenstvo**

Dávajte pozor, aby ste vždy použili vhodné príslušenstvo a správne ho zasunuli.

**Rošt**

Rošt zasuňte otvorenou stranou k dvierkam spotrebiča a zakrivením nadol.

**Univerzálny pekáč alebo plech na pečenie**

Univerzálny pekáč alebo plech na pečenie opatrné zasúvajte do rúry skosenou stranou k dvierkam spotrebiča až na doraz.

Na pečenie pizze s bohatým obložením používajte univerzálny pekáč.

**Formy na pečenie**

Najvhodnejšie sú tmavé formy z kovu.

Biele formy, keramické formy a formy zo skla predĺžujú čas pečenia a pečivo nezhnedne rovnomerne. Keď pečiete s takýmito formami a chcete použiť horný/dolný ohrev, zasuňte formu do výšky 1.

**Papier na pečenie**

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

**Zmrazené výrobky**

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

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

**Odporúčané hodnoty nastavenia**

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

**Upozornenie:** Časy pečenia nemožno skrátiť nastavením vyšej teploty. Jedlo by bolo upečené len zvonku, ale nebolo by prepečené vnútri.

Hodnoty nastavenia platia vždy pre vsunutie jedla do studeného varného priestoru. Ušetríte až 20 percent energie. Pri používaní predhrievania sa skrábia uvedené časy pečenia o niekoľko minút.

Pre vybrané jedlá je potrebné predhrievanie a je uvedené v tabuľke.

Keď chcete piecť podľa vlastného receptu, orientujte sa podľa podobného pečiva v tabuľke.

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

Použité druhy ohrevu:

- 4D horúci vzduch
- Horný/dolný ohrev
- Nastavenie pre pizzu
- Funkcia coolStart

| Jedlo                            | Príslušenstvo                        | Výška zasunutia | Druh ohrevu | Teplota v °C | Čas trvania v min. |
|----------------------------------|--------------------------------------|-----------------|-------------|--------------|--------------------|
| <b>Pizza</b>                     |                                      |                 |             |              |                    |
| Pizza, čerstvá                   | Plech na pečenie                     | 3               |             | 200-220      | 25-35              |
| Pizza, čerstvá                   | Plech na pečenie                     | 3               |             | 200-220      | 25-35              |
| Pizza, čerstvá, 2 úrovne         | Plech na pečenie + univerzálny pekáč | 1+3             |             | 180-200      | 35-45              |
| Pizza, čerstvá, tenký korpus     | Plech na pizzu                       | 2               |             | 220-230      | 20-30              |
| Pizza, chladená**                | Rošt                                 | 3               |             | -            | -                  |
| <b>Pizza, mrazená</b>            |                                      |                 |             |              |                    |
| Pizza s tenkým korpusom, 1 kus** | Rošt                                 | 3               |             | -            | -                  |
| Pizza s tenkým korpusom, 2 kusy  | Univerzálny pekáč + rošt             | 3+1             |             | 190-210      | 20-25              |
| Pizza s hrubým korpusom, 1 kus** | Rošt                                 | 3               |             | -            | -                  |
| Pizza s hrubým korpusom, 2 kusy  | Univerzálny pekáč + rošt             | 3+1             |             | 190-210      | 20-30              |
| Pizzová bageta**                 | Rošt                                 | 3               |             | -            | -                  |
| Mini pizze**                     | Univerzálny pekáč                    | 3               |             | -            | -                  |
| Mini pizze, Ø 7 cm, 4 úrovne     | 4 rošty                              | 5+3+2+1         |             | 180-200*     | 20-30              |

\* Predhriatie

\*\* Dodržiavajte údaje na obale

| Jedlo                           | Príslušenstvo                  | Výška zasunutia | Druh ohrevu | Teplota v °C | Čas trvania v min. |
|---------------------------------|--------------------------------|-----------------|-------------|--------------|--------------------|
| <b>Pikantné koláče a quiche</b> |                                |                 |             |              |                    |
| Pikantné koláče vo forme        | Forma s vyberacím dnom Ø 28 cm | 2               |             | 170-190      | 65-75              |
| Koláč quiche                    | Forma na tartu, biely plech    | 3               |             | 190-210      | 35-45              |
| Alsaský koláč                   | Univerzálny pekáč              | 3               |             | 260-280*     | 10-15              |
| Pirohy                          | Nákypová forma                 | 2               |             | 170-190      | 50-70              |
| Empanada (plnené taštičky)      | Univerzálny pekáč              | 3               |             | 180-190      | 30-45              |
| Burek                           | Univerzálny pekáč              | 2               |             | 180-200      | 35-45              |

\* Predhriatie

\*\* Dodržiavajte údaje na obale

## Nákyp a suflé

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

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

### Výsky zasunutia

Vždy použite uvedené výsky zasunutia.

Na dvoch výskach môžete pieciť vo formách alebo s univerzálnym pekáčom.

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

Suflé môžete prípravovať aj vo vodnom kúpeli v univerzálnej panvici. Univerzálny pekáč vtedy zasuňte do výsky 2.

Súčasným pečením jedál môžete ušetriť až 45 percent energie. Formy položte do varného priestoru vedaľa seba.

### Príslušenstvo

Dávajte pozor, aby ste vždy použili vhodné príslušenstvo a správne ho zasunuli.

### Rošt

Rošt zasuňte otvorenou stranou k dvierkam spotrebiča a zakrivením nadol.

### Univerzálny pekáč

Univerzálny pekáč opatrnne zasuňte až na doraz, skosenou stranou k dvierkam rúry.

### Riad

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

### Odporúčané hodnoty nastavenia

V tabuľke nájdete optimálny druh ohrevu pre rôzne nákypy a suflé. Teplota a čas pečenia závisia od množstva a receptu. Stav pečenia nákypu závisí od veľkosti varnej nádoby a výsky nákypu. Preto sú uvedené rozsahy hodnôt nastavenia. Skúste začať najprv s nižšími hodnotami. Nižšia teplota zaistí rovnomernejšie zhnednutie. V prípade potreby nabudúce nastavte vyššiu hodnotu.

**Upozornenie:** Použitím vyšších teplôt sa časy pečenia neskrátia. Nákyp a suflé by boli zvonku hotové, ale vnútri by boli surové.

Hodnoty nastavenia platia vždy pre vsunutie jedla do studeného varného priestoru. Ušetríte až 20 percent energie. Pri použítiu predhrievania sa skráťia uvedené časy pečenia o niekoľko minút.

Ked' chcete jedlo pripraviť podľa vlastného receptu, orientujte sa podľa podobných jedál v tabuľke.

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

Použité druhy ohrevu:

- 4D horúci vzduch
- Horný/dolný ohrev
- Nastavenie pre pizzu
- Funkcia coolStart

| Nákypy a suflé                                       | Príslušenstvo/riad | Výška zasunutia | Druh ohrevu | Teplota v °C | Čas trvania v min. |
|--|--------------------|-----------------|-------------|--------------|--------------------|
| Nákypy, pikantný, uvarené suroviny                   | Nákypová forma     | 2               |             | 200-220      | 30-50              |
| Nákyp, sladký  | Nákypová forma     | 2               |             | 170-190      | 40-60              |
| Lasagne, čerstvé, 1 kg                               | Nákypová forma     | 2               |             | 160-180      | 50-60              |
| Lasagne, zmrazené, 400 g*                            | Rošt               | 2               |             | -            | -                  |
| Gratinované zemiaky, surové prísady, výška max. 4 cm | Nákypová forma     | 2               |             | 160-190      | 50-70              |

\* Dodržiavajte údaje na obale

| Nákypy a suflé  | Príslušenstvo/riad | Výška zasunutia | Druh ohrevu | Teplota v °C | Čas trvania v min. |
|---|--------------------|-----------------|-------------|--------------|--------------------|
| Gratinované zemiaky, surové prísady, výška max. 4 cm, na 2 úrovních | Nákypová forma     | 3+1             |             | 150-170      | 60-80              |
| Suflé   | Nákypová forma     | 2               |             | 170-190      | 35-45              |
| Suflé   | Porciové formy     | 3               |             | 190-210      | 25-30              |

\* Dodržiavajte údaje na obale

## Hydina

Váš spotrebič vám ponúka rôzne druhy ohrevu na prípravu hydiny. V tabuľkách nastavení nájdete optimálne nastavenia pre niektoré jedlá.

### Pečenie na rošt

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

Zasuňte univerzálny pekáč s roštom, ktorý je na ňom položený, do uvedenej výšky zasunutia. Dabajte na to, aby rošt dosadal na univerzálny pekáč.

→ "Príslušenstvo" na strane 10

Podľa veľkosti a druhu hydiny dajte do univerzálneho pekáča až ½ l vody. Kvapkajúci tuk sa zachytí. Z toho výpeku môže pripraviť omáčku. Navyše vznikne menej dymu a varný priestor zostane čistejší.

### Pečenie v riade

Používajte len riad, ktorý je vhodný do rúry na pečenie. Skontrolujte, či sa riad zmesti do varného priestoru.

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

Lesklé pekáče z nehrdzavejúcej ocele alebo hliníka odrážajú teplo ako sklo, preto sú len výnimočne vhodné. Hydina sa pečie pomalšie a menej zhnedne. Použite vyššiu teplotu a/alebo dlhší čas pečenia.

Dodržiavajte pokyny výrobcu vášho riadu na pečenie.

### Nezakrytá nádoba

Na pečenie hydiny je najvhodnejšia vysoká forma na pečenie. Položte formu na rošt. Ked' nemáte vhodný riad, použite univerzálny pekáč.

### Zakrytá nádoba

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

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

Hydina môže byť chrumkavá aj v zakrytej nádobe.

Použite pekáč so sklenou pokrievkou a nastavte vyššiu teplotu.

## Grilovanie

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

Zasuňte univerzálny pekáč s roštom, ktorý je na ňom položený, do uvedenej výšky zasunutia. Kvapkajúci tuk sa zachytí. Dabajte na to, aby rošt dosadal na univerzálny pekáč. → "Príslušenstvo" na strane 10

**Upozornenie:** Ak sú grilované kúsky veľmi šťavnaté, univerzálny pekáč nezasuňte rovno pod rošt, ale do výšky 2.

Zoberte podľa možnosti rovnaké kusy na grilovanie s podobnou hrúbkou a hmotnosťou. Tak rovnomerne zhnednú a zostanú krásne šťavnaté. Potraviny položte priamo na rošt.

Grilované potraviny obráťte grilovacími kliešťami. Ked' do mása pichnete vidličku, stratí šťavu a vysuší sa.

### Upozornenia

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

### Odporúcané hodnoty nastavenia

V tabuľke nájdete optimálny druh ohrevu pre vašu hydinu. Teplota a čas pečenia závisia od množstva, vlastností a teploty potravín. Preto sú uvedené rozsahy hodnôt nastavenia. Skúste začať najprv s nižšími hodnotami. V prípade potreby nabudúce nastavte vyššiu hodnotu.

Hodnoty nastavenia platia pre vsunutie neplnenej hydiny s teplotou z chladničky do studeného varného priestoru. Ušetríte až 20 percent energie. Pri používaní predhrievania sa skrátia uvedené časy pečenia o niekoľko minút.

V tabuľke nájdete údaje pre hydinu s návrhom hmotnosti. Ked' chcete pripraviť ľahší kus hydiny, v každom pripade použite nižšiu teplotu. Ak máte viac kusov, orientujte sa podľa hmotnosti najľahšieho kusa, aby ste zistili čas pečenia. Jednotlivé kusy by malí byť približne rovnako veľké.

Všeobecne platí: Čím je hydina väčšia, tým nižšiu teplotu a dlhší čas pečenia použite.

Hydina obráťte asi po uplynutí ½ až ⅔ uvedeného času.

**Upozornenie:** Papier na pečenie používajte len vtedy, kedy je vhodný pre zvolenú teplotu. Papier na pečenie vždy vhodne pristrihnite.

### Tipy

- Pri pečení kačice alebo husi prepichnite kožu pod krídlami. Tuk tak bude môcť odtekať.
- Najprv narežte kožu na prsiah kačky. Prsia kačky neobracajte.
- Ked' bude hydinu obracať, dajte pozor, aby bola dolu najprv strana s prsami, príp. kožou.
- Hydina bude obzvlášť chrumkavá, pokiaľ ju ku koncu pečenia potrite maslom, slanou vodou alebo pomarančovou šťavou.

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

Použité druhy ohrevu:

- Horný/dolný ohrev
- Grilovanie s cirkuláciou vzduchu
- Gril, veľká plocha
- Funkcia coolStart

| Jedlo                                    | Príslušenstvo/riad | Výška za-sunutia | Druh ohrevu                         | Teplota v °C | Stupeň grilovaania | Čas trvania v min. |
|--|--------------------|------------------|-------------------------------------|--------------|--------------------|--------------------|
| <b>Kurča</b>                             |                    |                  |                                     |              |                    |                    |
| Kurča, 1 kg                              | Rošt               | 2                | <input checked="" type="checkbox"/> | 200-220      | -                  | 60-70              |
| Filé z kuracích prs, po 150 g (grilovať) | Rošt               | 4                | <input type="checkbox"/>            | -            | 3*                 | 15-20              |
| Malé porce kurčata, po 250 g             | Rošt               | 3                | <input checked="" type="checkbox"/> | 220-230      | -                  | 30-35              |
| Kuracie prsty, nugety, zmrazené          | Univerzálny pekáč  | 3                | <input type="checkbox"/>            | -            | -                  | -                  |
| Veľké kurča, 1,5 kg                      | Rošt               | 2                | <input checked="" type="checkbox"/> | 200-220      | -                  | 70-90              |
| <b>Kačka a hus</b>                       |                    |                  |                                     |              |                    |                    |
| Kačka, 2 kg                              | Rošt               | 1                | <input checked="" type="checkbox"/> | 180-200      | -                  | 90-110             |
| Kačacie prsia, po 300 g                  | Rošt               | 3                | <input checked="" type="checkbox"/> | 230-250      | -                  | 17-20              |
| Hus, 3 kg                                | Rošt               | 2                | <input checked="" type="checkbox"/> | 160-180      | -                  | 120-150            |
| Husacie stehná, po 350 g                 | Rošt               | 2                | <input checked="" type="checkbox"/> | 210-230      | -                  | 40-50              |
| <b>Morka</b>                             |                    |                  |                                     |              |                    |                    |
| Mladá morka, 2,5 kg                      | Rošt               | 2                | <input checked="" type="checkbox"/> | 180-200      | -                  | 70-90              |
| Morčacie prsia, bez kostí, 1 kg          | Zakrytý riad       | 2                | <input type="checkbox"/>            | 240-260      | -                  | 80-100             |
| Morčacie horné stehno, s kosfou, 1 kg    | Rošt               | 2                | <input checked="" type="checkbox"/> | 180-200      | -                  | 80-100             |

\* Predhriatie

## Mäso

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

### Pečenie a dusenie

Chudé mäso podľa želania potrite tukom alebo obložte plátkami slaniny.

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

Ked' je pečené mäso hotové, malo by ešte odpočívať 10 minút vo vypnutom, zatvorenom varnom priestore. Šťava z pečenia sa tak lepšie rozloží. Upečené mäso zaviňte príp. do alobalu. V uvedenom čase pečenia nie je zahrnutý čas odpočívania.

### Pečenie na rošt

Na rošte sa mäso upečie zvlášť chrumkavo zo všetkých strán.

Podľa veľkosti a druhu mäsa dajte do univerzálneho pekáča až  $\frac{1}{2}$  l vody. Kvapkajúci tuk alebo šlava z mäsa sa zachytia. Z tohto výpeku môže pripraviť omáčku. Navýše vznikne menej dymu a varný priestor zostane čistejší.

Zasuňte univerzálny pekáč s roštom, ktorý je na ňom položený, do uvedenej výšky zasunutia. Dabajte na to, aby rošt dosadal na univerzálny pekáč.

→ "Príslušenstvo" na strane 10

### Pečenie a dusenie v riade

Pečenie a dusenie v riade je komfortnejšie. Mäso s nádobou môžete jednoducho vybrať z varného priestoru a omáčku pripraviť priamo v nádobe.

Používajte len riad, ktorý je vhodný na použitie v rúre na pečenie. Skontrolujte, či sa riad zmestí do varného priestoru.

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

K chudému mäsu pridať trochu tekutiny. V sklenej nádobe by dno malo byť zakryté do výšky cca  $\frac{1}{2}$  cm.

Množstvo tekutiny závisí od druhu mäsa a materiálu nádoby a od toho, či používate pokrívku. Ked' pripravujete mäso v smaltovanom alebo tmavom kovom pekáči, treba viac tekutiny ako v sklenej nádobe.

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

Lesklé pekáče z nehrdzavejúcej ocele alebo hliníka odrážajú teplo ako sklo, preto sú len výnimcoľne vhodné. Mäso sa peče pomalšie a menej zhnedne. Použite vyššiu teplotu a/alebo dlhší čas pečenia.

Do držiavajte pokyny výrobcu vášho riadu na pečenie.

## Nezakrytá nádoba

Na pečenie mäsa je najvhodnejšia vysoká forma na pečenie. Položte formu na rošt. Keď nemáte vhodný riad, použite univerzálny pekáč.

## Zakrytá nádoba

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

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

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

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

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

Mäso môže byť chrumkavé aj v zakrytej nádobe. Použite pekáč so sklenou pokrievkou a nastavte vyššiu teplotu.

## Grilovanie

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

Zasuňte univerzálny pekáč s roštom, ktorý je na ňom položený, do uvedenej výšky zasunutia. Kvapkovajúci tuk sa zachytí. Dabajte na to, aby rošt dosadal na univerzálny pekáč. → "Príslušenstvo" na strane 10

**Upozornenie:** Ak sú grilované kúsky veľmi šťavnaté, univerzálny pekáč nezasuňte rovno pod rošt, ale do výšky 2.

Zoberte podľa možnosti rovnaké kusy na grilovanie s podobnou hrúbkou a hmotnosťou. Tak rovnomerne zhnednú a zostanú krásne šťavnaté. Potraviny položte priamo na rošt.

Grilované potraviny obráťte grilovacími kliešťami. Keď do mäsa pichnete vidličku, stratí štavu a vysuší sa.

## Upozornenia

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

## Odporučané hodnoty nastavenia

V tabuľke nájdete optimálny druh ohrevu pre jedlá z mäsa. Teplota a čas pečenia závisia od množstva, vlastností a teploty potraviny. Preto sú uvedené rozsahy hodnôh nastavenia. Skúste začať najprv s nižšími hodnotami. V prípade potreby nabudúce nastavte vyššiu hodnotu.

Hodnoty nastavenia platia vždy pre vsunutie mäsa s teplotou z chladničky do studeného varného priestoru. Ušetríte tak až 20 percent energie. Pri použití predhrievania sa skrátia uvedené časy pečenia o niekoľko minút.

V tabuľke nájdete údaje pre kusy mäsa s návrhom hmotnosti. Ak chcete piecť fažší kus mäsa, v každom prípade použite nižšiu teplotu. Ak máte viac kúskov, orientujte sa podľa hmotnosti najťažšieho kusa pri zistovaní času pečenia. Jednotlivé kusy by mali byť približne rovnako veľké.

Všeobecne platí: Čím väčší kus mäsa, tým nižšia teplota a tým dlhší čas pečenia.

Obráťte pečené mäso a grilované kúsky asi po ½ až ⅓ uvedeneho času.

Keď chcete piecť podľa vlastného receptu, orientujte sa podľa podobného pečiva v tabuľke. Ďalšie informácie nájdete v tipoch na pečenie, dusenie a grilovanie za tabuľkou nastavení.

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

Použité druhy ohrevu:

- Horný/dolný ohrev
- Grilovanie s cirkuláciou vzduchu
- Gril, veľká plocha

| Jedlo  | Príslušenstvo/riad | Výška zasunutia | Druh ohrevu | Teplota v °C | Stupeň grilovania | Čas trvania v min. |
|--|--------------------|-----------------|-------------|--------------|-------------------|--------------------|
| <b>Bravčové mäso</b>                               |                    |                 |             |              |                   |                    |
| Bravčové pečené bez kože, napr. krko-vička, 1,5 kg | Nezakrytý riad     | 2               |             | 180-190      | -                 | 110-130            |
| Bravčové pečené s kožou, napr. pliecko, 2 kg       | Rošt               | 2               |             | 190-200      | -                 | 130-140            |
| Bravčová panenka, 1,5 kg                           | Nezakrytý riad     | 2               |             | 220-230      | -                 | 70-80              |
| Bravčové filé, 400 g                               | Rošt               | 3               |             | 220-230      | -                 | 20-25              |
| Údené karé s kostou, 1 kg (s pridaním vody)        | Zakrytý riad       | 2               |             | 210-230      | -                 | 70-90              |
| Bravčové steaky, hrúbka 2 cm                       | Rošt               | 5               |             | -            | 2                 | 16-20              |

\* Predhriatie

\*\* Dolu zasuňte univerzálny pekáč do výšky zasunutia 2

| Jedlo  | Príslušenstvo/riad | Výška za-sunutia | Druh ohrevu                         | Teplota v °C | Stupeň grilova-vania | Čas trva-nia v min. |
|--|--------------------|------------------|-------------------------------------|--------------|----------------------|---------------------|
| Bravčové medailóniky, hrúbka 3 cm  | Rošt               | 5                | <input checked="" type="checkbox"/> | -            | 3*                   | 8-12                |
| <b>Hovädzie mäso</b>   |                    |                  |                                     |              |                      |                     |
| Hovädzie filé, medium, 1 kg  | Rošt               | 2                | <input checked="" type="checkbox"/> | 210-220      | -                    | 40-50               |
| Dusené hovädzie mäso, 1,5 kg   | Zakrytý riad       | 2                | <input checked="" type="checkbox"/> | 200-220      | -                    | 130-160             |
| Roastbeef, medium, 1,5 kg  | Rošt               | 2                | <input checked="" type="checkbox"/> | 220-230      | -                    | 60-70               |
| Steak, hrúbka 3 cm, medium   | Rošt               | 5                | <input checked="" type="checkbox"/> | -            | 3                    | 15-20               |
| Burger, výška 3 – 4 cm   | Rošt               | 4                | <input checked="" type="checkbox"/> | -            | 3                    | 25-30               |
| <b>Telacie mäso</b>  |                    |                  |                                     |              |                      |                     |
| Telacie pečené, 1,5 kg   | Nezakrytý riad     | 2                | <input checked="" type="checkbox"/> | 160-170      | -                    | 100-120             |
| Telacie koleno, 1,5 kg   | Nezakrytý riad     | 2                | <input checked="" type="checkbox"/> | 200-210      | -                    | 100-120             |
| <b>Jahňacie mäso</b>   |                    |                  |                                     |              |                      |                     |
| Jahňacie stehno bez kostí, medium  | Nezakrytý riad     | 2                | <input checked="" type="checkbox"/> | 170-190      | -                    | 50-80               |
| Jahňaci chrbát s kosfou (bez šliach, pozdĺžne okolo kosti narezaný, bez obrácania) | Rošt               | 2                | <input checked="" type="checkbox"/> | 180-190      | -                    | 40-50               |
| Jahňacie kotlety**   | Rošt               | 5                | <input checked="" type="checkbox"/> | -            | 3                    | 12-16               |
| <b>Klobásy</b>   |                    |                  |                                     |              |                      |                     |
| Grilovaná klobása  | Rošt               | 4                | <input checked="" type="checkbox"/> | -            | 3                    | 10-15               |
| <b>Mäsové jedlá</b>  |                    |                  |                                     |              |                      |                     |
| Fašírka, 1 kg  | Nezakrytý riad     | 2                | <input checked="" type="checkbox"/> | 170-180      | -                    | 60-70               |

\* Predhriatie

\*\* Dolu zasuňte univerzálny pekáč do výšky zasunutia 2

### Tipy na pečenie, dusenie a grilovanie

|  |  |
|--|--|
| Varný priestor je silno znečistený.  | Jedlo pripravujete v zakrytom pekáči alebo použite grilovací plech. Keď použijete grilovací plech, docielite optimálne výsledky. Grilovaci plech si môžete dokúpiť ako osobitné príslušenstvo. |
| Mäso je príliš tmavé a kôrka je miestami spálená a/alebo mäso je príliš spálené. | Skontrolujte výšku zasunutia a teplotu. Nabudúce zvolte nižšiu teplotu a pripadne skráťte čas pečenia.   |
| Kôrka je príliš tenká.   | Zvýšte teplotu alebo na konci pečenia na chvíľu zapnite grill.   |
| Mäso vyzerá dobre, ale šťava je pripálená.                                       | Nabudúce použite menšiu nádobu na pečenie a pripadne pridajte viac tekutiny.   |
| Mäso vyzerá dobre, ale šťava je príliš svetlá a vonodná.                         | Nabudúce použite väčšiu nádobu na pečenie a pripadne pridajte menej tekutiny.  |
| Pri dusení za mäso pripáli.  | Nádoba na pečenie a pokrívka musia byť prispôsobené a pokrívka musí dobre dosadať.<br>Znižte teplotu a v prípade potreby počas dusenia ešte pridajte tekutinu.                                 |
| Grilované potraviny sú príliš suché.   | Mäso osolte až po grilovaní. Sol' odoberá vodu z mäsa. Pri obracaní nepichajte do grilovanej potraviny. Použite grilovacie kliešte.  |

### Ryby

Váš spotrebič vám ponúka rôzne druhy ohrevu na prípravu rýb. V tabuľkách nastavení nájdete optimálne nastavenia pre množstvo jedál.

Celú rybu nemusíte obracať. Zasuňte celú rybu v polohu na bruchu (plávajúca poloha), chrbotovou

plutvou nahor, do varného priestoru. Zrezaný zemiak alebo malá, nezakrytá nádoba v bruchu ryby jej dodá stabilitu.

Či je mäso už hotové, zistíte podľa toho, že sa chrbotová plutvia dá ľahko uvoľniť.

## Pecenie a grilovanie na rošt

Zasuňte univerzálny pekáč s roštom, ktorý je na ňom položený, do uvedenej výšky zasunutia. Dbajte na to, aby rošt dosadal na univerzálny pekáč.

→ "Príslušenstvo" na strane 10

**Upozornenie:** Ak sú grilované kúsky veľmi šťavnaté, univerzálny pekáč nezasuňte rovno pod rošt, ale do výšky 2.

Podľa veľkosti a druhu ryby dajte do univerzálneho pekáča až  $\frac{1}{2}$  l vody. Kvapková tekutina sa zachytí. Vznikne menej dymu a varný priestor zostane čistejší.

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

Zoberte podľa možnosti rovnaké kusy na grilovanie s podobnou hrúbkou a hmotnosťou. Tak rovnomerne zhnednú a zostanú krásne šťavnaté. Potraviny položte priamo na rošt.

Grilované potraviny obráťte grilovacími kliešťami. Keď do ryby pichnete vidličku, strati šťavu a vysuší sa.

## Upozornenia

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

## Pecenie a dusenie v riade

Používajte len riad, ktorý je vhodný na použitie v rúre na pečenie. Skontrolujte, či sa riad zmestí do varného priestoru.

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

Lesklé pekáče z nehrdzavejúcej ocele alebo hliníka odrážajú teplo ako sklo, preto sú len výnimco vhodné. Ryba sa peče pomalšie a menej zhnedne. Použite výšiu teplotu a/alebo dlhší čas pečenia.

Dodržiavajte pokyny výrobcu vášho riadu na pečenie.

## Nezakrytá nádoba

Na prípravu ryby v celku je najvhodnejšia vysoká forma na pečenie. Položte formu na rošt. Keď nemáte vhodný riad, použite univerzálny pekáč.

## Zakrytá nádoba

Varný priestor zostane pri pečení v zakrytej nádobe

podstatne čistejší. Dbajte na to, aby pokrievka sedela a dobre doliehala. Nádobu postavte na rošt.

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

Pri odobráti pokrievky po upečení môže unikať veľmi horúca para. Pokrievku vzdial nadvhínite, aby mohla horúca para unikať.

Rybá môže byť chrumkavá aj v zakrytej nádobe. Použite pekáč so sklenou pokrievkou a nastavte vyššiu teplotu.

## Odporúčané hodnoty nastavenia

V tabuľke nájdete optimálny druh ohrevu pre jedlá z rýb. Teplota a čas pečenia závisia od množstva, vlastností a teploty potravín. Preto sú uvedené rozsahy hodnôt nastavenia. Skúste začať najprv s nižšími hodnotami. V prípade potreby nabudúce nastavte vyššiu hodnotu.

Hodnoty nastavenia platia vždy pre vsunutie rúby s teplotou z chladničky do studeného varného priestoru. Ušetríte tak až 20 percent energie. Pri použití predhrievania sa skrátia uvedené časy pečenia o niekoľko minút.

V tabuľke nájdete údaje pre kusy rybu s návrhom hmotnosti. Keď chcete pripraviť ľahšiu rybu, v každom prípade použite nižšiu teplotu. Ak pripravujete viac rýb, orientujte sa podľa hmotnosti najľahšej ryby, aby ste zistili čas pečenia. Jednotlivé ryby by mali byť približne rovnako ľahké.

Všeobecne platí: Čím väčšia ryba, tým nižšia teplota a tým dlhší čas pečenia.

Rybá, ktorá nie je v polohe na bruchu (plávajúca poloha), po uplynutí cca  $\frac{1}{2}$  až  $\frac{2}{3}$  uvedeného času obráťte.

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

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

Použité druhy ohrevu:

- Horný/dolný ohrev
- Grilovanie s cirkuláciou vzduchu
- Gril, veľká plocha

| Jedlo  | Príslušenstvo/riad | Výška zasunutia | Druh ohrevu                         | Teplota v °C | Stupeň grilovania | Čas trvania v min. |
|--|--------------------|-----------------|-------------------------------------|--------------|-------------------|--------------------|
| <b>Ryby</b>  |                    |                 |                                     |              |                   |                    |
| Ryba, grilovaná, celá, 300 g, napr. pstruh             | Rošt               | 2               | <input checked="" type="checkbox"/> | 170-190      | -                 | 20-30              |
| Ryba, grilovaná, celá, 1,5 kg, napr. losos             | Rošt               | 2               | <input checked="" type="checkbox"/> | 170-190      | -                 | 30-40              |
| <b>Rybne filé</b>                                      |                    |                 |                                     |              |                   |                    |
| Rybne filé, prírodné, grilované                        | Rošt               | 4               | <input type="checkbox"/>            | -            | 1*                | 15-25              |
| * Predhriatie  |                    |                 |                                     |              |                   |                    |
| ** Dolu zasuňte univerzálny pekáč do výšky zasunutia 2 |                    |                 |                                     |              |                   |                    |

| Jedlo                          | Príslušenstvo/riad | Výška za-sunutia | Druh ohrevu                         | Teplota v °C | Stupeň grilova-vania | Čas trvania v min. |
|--------------------------------|--------------------|------------------|-------------------------------------|--------------|----------------------|--------------------|
| <b>Rybie kotlety</b>           |                    |                  |                                     |              |                      |                    |
| Rybie kotlety, hrúbka 3 cm**   | Rošt               | 4                | <input checked="" type="checkbox"/> | -            | 3                    | 10-20              |
| <b>Ryba, zmrazená</b>          |                    |                  |                                     |              |                      |                    |
| Rybie filé, prírodné           | Zakrytý riad       | 2                | <input checked="" type="checkbox"/> | 210-230      | -                    | 20-30              |
| Rybie filé, zapečené           | Rošt               | 2                | <input checked="" type="checkbox"/> | 200-220      | -                    | 45-60              |
| Rybie prsty (priebežne obráte) | Univerzálny pekáč  | 3                | <input checked="" type="checkbox"/> | 200-220      | -                    | 20-30              |

\* Predhráť

\*\* Dolu zasuňte univerzálny pekáč do výšky zasunutia 2

## Zelenina a prílohy

Najdete tu údaje o príprave grilovanej zeleniny, zemiakom a zmrzených zemiakových výrobkov.

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

### Výšky zasunutia

Používajte uvedené výšky zasunutia.

### Príprava na jednej úrovni

Pridržiavajte sa údajov v tabuľke.

### Príprava na dvoch úrovniach

Použite 4D horúci vzduch. Súčasne zasunuté plechy nemusia byť súčasne hotové.

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

### Príslušenstvo

Dávajte pozor, aby ste vždy použili vhodné príslušenstvo a správne ho zasunuli.

### Rošt

Rošt zasuňte otvorenou stranou k dvierkam spotrebiča a zakrivením nadol.

### Univerzálny pekáč alebo plech na pečenie

Univerzálny pekáč alebo plech na pečenie opatrné zasúvajte do rúry skosenou stranou k dvierkam spotrebiča až na doraz.

### Papier na pečenie

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

### Odporúčané hodnoty nastavenia

V tabuľke nájdete optimálny druh ohrevu pre rôzne jedlá. Teplota a čas pečenia závisia od množstva a vlastností potravín. Preto sú uvedené rozsahy hodnôt nastavenia. Skúste začať najprv s nižšimi hodnotami. Nižšia teplota zaistí rovnomernejšie zhnednutie.

V prípade potreby nabudúce nastavte vyššiu hodnotu.

Hodnoty nastavenia platia vždy pre vsunutie jedla do studeného varného priestoru. Pri použití predhrívania sa skrátila uvedené časy o niekoľko minút.

Ked' chcete jedlo pripraviť podľa vlastného receptu, orientujte sa podľa podobných jedál v tabuľke.

Použité druhy ohrevu:

- 4D horúci vzduch
- Gril, veľká plocha
- Funkcia coolStart

| Jedlo                              | Príslušenstvo     | Výška za-sunutia | Druh ohrevu                         | Teplota v °C | Stupeň grilova-vania | Čas trvania v min. |
|------------------------------------|-------------------|------------------|-------------------------------------|--------------|----------------------|--------------------|
| <b>Zeleninové jedlá</b>            |                   |                  |                                     |              |                      |                    |
| Grilované jedlá                    | Univerzálny pekáč | 5                | <input checked="" type="checkbox"/> | -            | 3                    | 10-15              |
| <b>Zemiaky</b>                     |                   |                  |                                     |              |                      |                    |
| Pečené zemiaky, polovice           | Univerzálny pekáč | 3                | <input checked="" type="checkbox"/> | 160-180      | -                    | 45-60              |
| <b>Zemiakové výrobky, zmrazené</b> |                   |                  |                                     |              |                      |                    |
| Rösti (zemiac. placky)*            | Univerzálny pekáč | 3                | <input checked="" type="checkbox"/> | -            | -                    | -                  |
| Zemiakové taštičky, plnené*        | Univerzálny pekáč | 3                | <input checked="" type="checkbox"/> | -            | -                    | -                  |
| Krokety*                           | Univerzálny pekáč | 3                | <input checked="" type="checkbox"/> | -            | -                    | -                  |

\* Dodržiavajte údaje na obale

| Jedlo                          | Príslušenstvo                        | Výška zasunutia | Druh ohrevu | Teplota v °C | Stupeň grilovania | Čas trvania v min. |
|--------------------------------|--------------------------------------|-----------------|-------------|--------------|-------------------|--------------------|
| Zemiakové hranolčeky*          | Univerzálny pekáč                    | 3               |             | -            | -                 | -                  |
| Zemiakové hranolčeky, 2 úrovne | Plech na pečenie + univerzálny pekáč | 1+3             |             | 190-210      | -                 | 30-40              |

\* Dodržiavajte údaje na obale

## Jogurt

S vaším spotrebičom si môžete sami vyrobiť jogurt.

### Príprava jogurtu

Z varného priestoru vyberte príslušenstvo a rámy. Varný priestor musí byť prázdný.

1. 1 l mlieka (3,5 % tuku) zohrejte na varnom paneli na 90 °C a ochladte na 40 °C.

- Trvanlivé mlieko stačí zohriať na 40 °C.
2. Zamiešajte 150 g jogurtu (teplota z chladničky).
3. Naplňte do šálkov alebo malých pohárov a zakryte potravinou fóliou.
4. Šálky a poháre položte na dno varného priestoru a vykonajte nastavenie podľa údajov v tabuľke.
5. Po príprave dajte jogurt schladíť do chladničky.

Použitý druh ohrevu:

- 4D horúci vzduch

| Jedlo  | Príslušenstvo  | Výška zasunutia       | Druh ohrevu | Teplota v °C | Čas trvania v hodinách |
|--------|----------------|-----------------------|-------------|--------------|------------------------|
| Jogurt | Porciové formy | Dno varného priestoru |             | 40-45        | 7-8                    |

## Úspora energie s druhmi ohrevu eco

S energeticky účinnými druhmi ohrevu horúci vzduch eco a horný/dolný ohrev eco môžete pri pečení jedál ušetriť energiu.

Jedlá zasuňte do chladného, prázdnego varného priestoru. Len tak bude energetická optimalizácia účinná. Počas pečenia majte dvierka spotrebiča zatvorené.

Pre použitím vyberte z varného priestoru príslušenstvo, ktoré nepotrebuje. Docielíte tak optimálny výsledok pečenia a ušetríte energiu.

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

### Príslušenstvo

Dávajte pozor, aby ste vždy použili vhodné príslušenstvo a správne ho zasunuli.

### Rošt

Rošt zasuňte otvorenou stranou k dvierkom spotrebiča a zakrivením nadol.

### Univerzálny pekáč alebo plech na pečenie

Univerzálny pekáč alebo plech na pečenie opatrne zasúvajte do rúry skosenou stranou k dvierkom spotrebiča až na doraz.

### Formy na pečenie a riad

Najvhodnejšie sú tmavé formy z kovu. Môžete tak ušetriť až 35 percent energie.

Riad z nehrdzavejúcej ocele alebo hliníka odráža teplo ako zrkadlo. Riad neodrážajúci teplo z hliníka, ziaruvzdorného skla alebo hliníkového odliatku je vhodnejšie.

Formy z bieleho plechu, keramické formy alebo formy zo skla predĺžujú čas pečenia a koláč nezhnedne rovnomerne.

### Papier na pečenie

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

### Odporúčané hodnoty nastavenia

Tu nájdete údaje o rôznych jedlách pripravovaných. Teplota a čas pečenia závisia od množstva a vlastností cesta. Preto sú uvedené rozsahy hodnôt nastavenia. Skúste začať najprv s nižšími hodnotami. Nižšia teplota zaistí rovnomernejšie zhnednutie. V prípade potreby nabudúce nastavte vyššiu hodnotu.

**Upozornenie:** Časy pečenia nemožno skrátiť nastavením vyššej teploty. Koláče a drobné pečivo by boli upečené len zvonku, ale neboli by prepečené vnútri.

Použité druhy ohrevu:  
 ■ Horúci vzduch eco

■ Horný/dolný ohrev eco

| Jedlo   | Príslušenstvo/riad                   | Výška zasunutia | Druh ohrevu | Teplota v °C | Čas trvania v min. |
|---|--------------------------------------|-----------------|-------------|--------------|--------------------|
| <b>Koláče vo forme</b>                            |                                      |                 |             |              |                    |
| Koláč z treného cesta vo forme                    | Vencová/obdĺžniková forma            | 2               |             | 140-160      | 60-80              |
| Tortový korpus z treného cesta                    | Forma na tortový korpus              | 2               |             | 150-170      | 20-30              |
| Korpus z piškotového cesta, 2 vajec               | Forma na tortový korpus              | 2               |             | 150-170      | 20-30              |
| Torta z piškotového cesta, 3 vajcia               | Forma s vyberacím dnom Ø 26 cm       | 2               |             | 160-170      | 25-40              |
| Torta z piškotového cesta, 6 vajec                | Forma s vyberacím dnom Ø 28 cm       | 2               |             | 150-160      | 50-60              |
| Kysnutá bábavka                                   | Forma na bábavku                     | 2               |             | 150-170      | 50-70              |
| <b>Koláče na plechu</b>                           |                                      |                 |             |              |                    |
| Koláč z treného cesta so suchým obložením         | Plech na pečenie                     | 3               |             | 150-170      | 25-40              |
| Koláč z jemného cesta so suchým obložením         | Plech na pečenie                     | 3               |             | 170-180      | 25-35              |
| Piškotová roláda                                  | Plech na pečenie                     | 3               |             | 180-190      | 15-20              |
| Vianočka, kysnutá pletenka                        | Plech na pečenie                     | 3               |             | 160-170      | 25-35              |
| Kysnutý koláč so suchým obložením                 | Plech na pečenie                     | 3               |             | 160-180      | 15-20              |
| <b>Drobné pečivo</b>                              |                                      |                 |             |              |                    |
| Mufiny  | Plech na mufiny                      | 2               |             | 160-180      | 15-25              |
| Koláčiky (small cakes)                            | Plech na pečenie                     | 3               |             | 150-160      | 25-35              |
| Koláčiky (small cakes), 2 úrovne                  | Plech na pečenie + univerzálny pekáč | 1+3             |             | 150-160      | 30-40              |
| Pečivo z lístkového cesta                         | Plech na pečenie                     | 3               |             | 170-190      | 20-35              |
| Pečivo z páleného cesta                           | Plech na pečenie                     | 3               |             | 200-220      | 35-45              |
| Placky  | Plech na pečenie                     | 3               |             | 140-160      | 15-30              |
| Striekané pečivo                                  | Plech na pečenie                     | 3               |             | 140-150      | 25-35              |
| Drobné kysnuté pečivo                             | Plech na pečenie                     | 3               |             | 160-180      | 25-35              |
| <b>Chlieb a pečivo</b>                            |                                      |                 |             |              |                    |
| Pšenično-ražný chlieb, 1,5 kg                     | Pozdĺžna forma                       | 2               |             | 200-210      | 35-45              |
| Chlebová placka                                   | Univerzálny pekáč                    | 3               |             | 250-275      | 15-20              |
| Žemľa, sladké, čerstvé                            | Plech na pečenie                     | 3               |             | 170-190      | 15-20              |
| Žemľa, čerstvá                                    | Plech na pečenie                     | 3               |             | 180-200      | 20-30              |
| <b>Mäso</b>                                       |                                      |                 |             |              |                    |
| Bravčové pečené bez kože, napr. krkovička, 1,5 kg | Nezakrytý riad                       | 2               |             | 180-190      | 120-140            |
| Dusené hovädzie mäso, 1,5 kg                      | Zakrytý riad                         | 2               |             | 200-220      | 140-160            |
| Teľacie pečené, 1,5 kg                            | Nezakrytý riad                       | 2               |             | 170-180      | 110-130            |
| <b>Ryby</b>                                       |                                      |                 |             |              |                    |
| Ryba, dusená, celá 300 g, napr. pstruh            | Zakrytý riad                         | 2               |             | 190-210      | 25-35              |
| Ryba, dusená, celá 1,5 kg, napr. losos            | Zakrytý riad                         | 2               |             | 190-210      | 45-55              |
| Rybne filé, prírodné, dusené                      | Zakrytý riad                         | 2               |             | 190-210      | 15-25              |

### Akrylamid v potravinách

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

sú napr. zemiakové čipsy, zemiakové hranolčeky, toasty, pečivo, chlieb alebo jemné pečivo z krehkého cesta (kekсы, perník, korenenné keksy).

**Tipy na prípravu jedá s nízkym obsahom akrylamidu**

|  |  |
|--|--|
| Všeobecne  | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Časy pečenia zachovávajte čo najkratšie.</li> <li>■ Opekajte jedlá do zlata, nie príliš do hneda.</li> <li>■ Veľké, husté jedlo obsahuje menej akrylamidu.</li> </ul> |
| Pečenie  | S horným/dolným ohrevom max. 200 °C.<br>S horúcim vzduchom max. 180 °C.  |
| Placky   | S horným/dolným ohrevom max. 190 °C<br>S horúcim vzduchom max. 170 °C.<br>Vajíčko alebo žitok znižujú tvorbu akrylamidu.   |
| Zemiakové hranolčeky na prípravu v rúre na pečenie | V jednej vrstve ich rovnomerne rozmiestite na plech. Na každom plechu pečte min. 400 g, aby sa hranolčeky nevysušili.  |

**Mierny ohrev**

Mierny ohrev je pomalé pečenie pri nízkej teplote. Preto sa nazýva aj pečenie pri nízkej teplote.

Mierny ohrev je ideálny na kvalitné mäso (napr. jemné časti hovädziny, telecíny, bravčoviny, jahňacie alebo hrdiny), ktoré majú byť upečené správne do ružova. Mäso zostane veľmi šťavnaté, jemné a mäkké.

Vaša výhoda: Máte dostatok priestoru na plánovanie menu, pretože mäso pripravené na jemnom ohreve sa dá bez problémov udržiavať teplé. Mäso nemusíte počas pečenia obracat. Aby ste udržali rovnomenú klímu na pečenie, nechajte dverku spotrebiča zatvorenú.

Používajte len čerstvý, hygienicky bezchybné mäso bez kostí. Starostlivo odstraňte šľachy a tukové okraje. Tuk vytvára pri miernom ohrevе silný špecifický zápac. Môžete použiť aj korenene alebo marinované mäso. Nepoužívajte rozmrazené mäso.

Po upečení na miernom ohreve sa môže mäso hneď narezať. Odpočívanie nie je potrebné. Špeciálnou metódou pečenia sa mäso upeče do ružova, avšak nie je surové alebo menej upečené.

**Upozornenie:** Odložená prevádzka s časom skončenia nie je možná pri druhu prevádzky mierny ohrev.

**Riad**

Používajte plochý riad, napr. servírovaciu tácku z porcelánu alebo skla. Riad dajte predhriat do varného priestoru.

Nezakrytý riad položte na rošt vždy do výšky 2.

Ďalšie informácie nájdete v tipoch na pečenie miernym ohrevom za tabuľkou nastavení.

Váš spotrebič má druh ohrevu Mierny ohrev. Prevádzku spustite len vtedy, keď je varný priestor úplne vychladnutý. Nechajte varný priestor s riadom cca 15 minút predhriat.

Na varnej zóne mäso pri vysokej teplote prudko a dostačne dlho opečte zo všetkých strán, aj na koncoch. Okamžite ho dajte na predhriaty riad. Riad s mäsom znova vložte do varného priestoru a pečte na miernom ohreve.

**Odporúcané hodnoty nastavenia**

Teplota a čas pečenia na miernom ohreve závisia od veľkosti, hrúbky a kvality mäsa. Preto sú uvedené rozsahy hodnôt nastavenia.

Použité druh ohrevu:

- Mierny ohrev

| Jedlo  | Riad           | Výška zasunutia | Druh ohrevu | Čas opekania v min. | Teplota v °C | Čas trvania v min. |
|--|----------------|-----------------|-------------|---------------------|--------------|--------------------|
| <b>Hydina</b>                                    |                |                 |             |                     |              |                    |
| Kačacie prsia, 400 g                             | Nezakrytý riad | 2               |             | 6-8                 | 80*          | 60-120             |
| Filé z kuracích prs, po 200 g                    | Nezakrytý riad | 2               |             | 5-7                 | 90*          | 60-90              |
| Morčacie prsia, bez kostí, 1 kg                  | Nezakrytý riad | 2               |             | 8-10                | 90*          | 150-210            |
| <b>Bravčové mäso</b>                             |                |                 |             |                     |              |                    |
| Bravčová panenka, hrúbka 5 – 6 cm, 1,5 kg        | Nezakrytý riad | 2               |             | 8-10                | 80*          | 180-210            |
| Bravčové filé, v celku                           | Nezakrytý riad | 2               |             | 6-8                 | 80*          | 60-120             |
| Bravčové medailóniky, hrúbka 4 cm                | Nezakrytý riad | 2               |             | 5-7                 | 80*          | 90-120             |
| <b>Hovädzie mäso</b>                             |                |                 |             |                     |              |                    |
| Hovädzie pečené (bôčik), hrúbka 6 – 7 cm, 1,5 kg | Nezakrytý riad | 2               |             | 8-10                | 80*          | 180-240            |
| Hovädzie filé, v celku, 1 kg                     | Nezakrytý riad | 2               |             | 4-6                 | 80*          | 180-240            |

\* Predhriat

| Jedlo   | Riad           | Výška zasunutia | Druh ohrevu | Čas opekania v min. | Teplota v °C | Čas trvania v min. |
|---|----------------|-----------------|-------------|---------------------|--------------|--------------------|
| Roastbeef, hrúbka 5 - 6 cm                        | Nezakrytý riad | 2               |             | 6-8                 | 80*          | 210-270            |
| Hovädzie medailóniky/rampstek, hrúbka 4 cm        | Nezakrytý riad | 2               |             | 5-7                 | 80*          | 30-60              |
| <b>Telacie mäso</b>                               |                |                 |             |                     |              |                    |
| Telacie pečené, hrúbka 4 - 5 cm, 1,5 kg           | Nezakrytý riad | 2               |             | 8-10                | 80*          | 180-240            |
| Telacie pečené, hrúbka 10 - 15 cm, 1,5 kg         | Nezakrytý riad | 2               |             | 8-10                | 80*          | 210-240            |
| Telacie sviečkovica, v celku, 800 g               | Nezakrytý riad | 2               |             | 5-7                 | 80*          | 120-150            |
| Telacie medailóniky, hrúbka 4 cm                  | Nezakrytý riad | 2               |             | 5-7                 | 80*          | 30-45              |
| <b>Jahňacie mäso</b>                              |                |                 |             |                     |              |                    |
| Jahňaci chrbát, vykostený bez kože, po 200 g      | Nezakrytý riad | 2               |             | 5-7                 | 80*          | 120-180            |
| Jahňacie stehno, medium, bez kostí, 1 kg, v celku | Nezakrytý riad | 2               |             | 6-8                 | 80*          | 150-210            |

\* Predhriatie

### Tipy na používanie mierneho ohrevu

|  |   |
|--|---|
| Pečenie kačacích pŕs na jemnom ohrevu.                                       | Kačacie prsia položte studené do panvice a najprv opečte stranu s kožou. Po upečení na miernom ohrevu grilujte 3 až 5 minút na chrumkavo. |
| Mäso upečené na miernom ohreve nie je také horúce ako normálne upečené mäso. | Aby upečené mäso tak rýchlo nevychladlo, predhrejte taniere a mäso servírujte s veľmi horúcou omáčkou.                                    |

### Sušenie

Vynikajúco sa dá použiť s použitím 4D 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 tenké plátky. Neošúpané ovocie položte na misku plochou rezu nahor. Dbaťte na to, aby ovocie a huby neležali na rošte na sebe.

Zeleninu nastrúhajte a potom ju blanšírujte. Blanšírovanú zeleninu nechajte dobre odkvapkať a rovnomerne ju rozdelte na rošt.

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

Na sušenie použite nasledovné výšky zasunutia:

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

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

### Odporučané hodnoty nastavenia

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.

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

Použité druh ohrevu:

- 4D horúci vzduch

| Ovocie, zelenina a bylinky                                  | Príslušenstvo | Druh ohrevu | Teplota v °C | Čas trvania v hodinách |
|---|---------------|-------------|--------------|------------------------|
| Jadrové ovocie (kolieska jabĺk, hrúbka 3 mm, na rošt 200 g) | 1 - 2 rošty   |             | 80           | 5-9                    |
| Kôstkové ovocie (slivky)                                    | 1 - 2 rošty   |             | 80           | 8-10                   |
| Koreňová zelenina (karotka), strúhaná, blanšírovaná         | 1 - 2 rošty   |             | 80           | 5-8                    |

| Ovocie, zelenina a bylinky | Príslušenstvo | Druh ohrevu | Teplota v °C | Čas trvania v hodinách |
|----------------------------|---------------|-------------|--------------|------------------------|
| Plátky húb                 | 1 - 2 rošty   | ㊂           | 60           | 6-9                    |
| Bylinky, očistené          | 1 - 2 rošty   | ㊂           | 60           | 2-6                    |

## Zaváranie

Vo vašom spotrebiči môžete zavárať ovocie a zeleninu.

### ⚠ Varovanie

#### Nebezpečenstvo poranenia!

Ked' 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 dávkhu zavárania použite len poháre rovnakej veľkosti a s rovnakou potravinou. Vo varnom priestore 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 varného priestoru.

### Príprava ovocia a zeleniny

Používajte len kvalitné ovocie a zeleninu. Dôkladne ich umyte.

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

### Ovocie

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

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

### Zelenina

Zaváracie poháre naplňte 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 pekáča nalejte 500 ml horúcej vody (cca 80 °C). Nastavte podľa údajov tabuľke.

### Ukončenie zavárania

#### Ovocie

Po čase začnú v krátkych intervaloch stúpať nahor bublinky. Ked' začnú všetky poháre perlíť, spotrebči vypnite. Po uvedenom čase využitia zvyškového tepla vyberie poháre z varného priestoru.

#### Zelenina

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

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

### Odporúčané hodnoty nastavenia

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 prírezom. Pred prepnutím, príp. vypnutím skontrolujte, či tekutina v pohároch správne perlí. Perlenie začína asi po 30 – 60 minútach.

Použité druhy ohrevu:

- ㊂ 4D horúci vzduch

| Zaváranie                              | Riad                       | Výška zasunutia | Druh ohrevu | Teplota v °C        | Čas trvania v min.   |
|--|----------------------------|-----------------|-------------|---------------------|--|
| Zelenina, napr. karotka                | 1-litrové zaváracie poháre | 1               | ㊂           | 160-170<br>120<br>- | Do perlenia: 30-40<br>Od perlenia: 30-40<br>Zvyškové teplo: 30 |
| Zelenina, napr. uhorky                 | 1-litrové zaváracie poháre | 1               | ㊂           | 160-170<br>-        | Do perlenia: 30-40<br>Zvyškové teplo: 30                       |
| Kôstkové ovocie, napr. čerešne, slivky | 1-litrové zaváracie poháre | 1               | ㊂           | 160-170<br>-        | Do perlenia: 30-40<br>Zvyškové teplo: 35                       |
| Jadrovoé ovocie, napr. jablká, jahody  | 1-litrové zaváracie poháre | 1               | ㊂           | 160-170<br>-        | Do perlenia: 30-40<br>Zvyškové teplo: 25                       |

## Kysnutie cesta

Cesto môže vo vašom spotrebiči vykysnúť rýchlejšie ako pri izbovej teplote. Použite druh ohrevu horný/dolný ohrev. Prevádzku spustite len vtedy, keď je varný priestor úplne vychladnutý.

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

### Prvé kysnutie

Spotrebič nastavte a rozohrejte podľa údajov v tabuľke. Položte misu s cestom na rošt.

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

| Jedlo                         | Príslušenstvo/riad | Výška zasunutia | Druh ohrevu              | Krok           | Teplota v °C | Čas trvania v min. |
|-------------------------------|--------------------|-----------------|--------------------------|----------------|--------------|--------------------|
| Kysnuté cesto, ľahké          | Miska              | 2               | <input type="checkbox"/> | Prvé kysnutie  | 35-40        | 25-30              |
|                               | Plech na pečenie   | 2               | <input type="checkbox"/> | Druhé kysnutie | 35-40        | 10-20              |
| Kysnuté cesto, fažké a tukové | Miska              | 2               | <input type="checkbox"/> | Prvé kysnutie  | 35-40        | 20-40              |
|                               | Plech na pečenie   | 2               | <input type="checkbox"/> | Druhé kysnutie | 35-40        | 15-25              |

## Rozmrazovanie

Na rozmrazenie zmrazeného ovocia, zeleniny a pečiva použite druh ohrevu 4D horúci vzduch. Hydinu, mäso a ryby rozmrazujte podľa možnosti v chladničke.

Na rozmrazenie používajte nasledujúce výšky zasunutia:

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

### Odporúcané hodnoty nastavenia

Časové údaje v tabuľke sú orientačné hodnoty. Závisia od kvality, teploty zmrzenia (-18 °C) a vlastnosťí potravín. Uvedené sú časové rozsahy. Najskôr nastavte kratší čas a predlžte ho, ak je to potrebné.

| Jedlo                     | Príslušenstvo    | Výška zasunutia | Druh ohrevu                         | Teplota v °C | Čas trvania v min. |
|---------------------------|------------------|-----------------|-------------------------------------|--------------|--------------------|
| <b>Chlieb, pečivo</b>     |                  |                 |                                     |              |                    |
| Chlieb a pečivo všeobecne | Plech na pečenie | 2               | <input checked="" type="checkbox"/> | 50           | 40-70              |
| <b>Koláče</b>             |                  |                 |                                     |              |                    |
| Koláč, štvavnatý          | Plech na pečenie | 2               | <input checked="" type="checkbox"/> | 50           | 70-90              |
| Koláč, suchý              | Plech na pečenie | 2               | <input checked="" type="checkbox"/> | 60           | 60-75              |

## Udržiavanie teploty

S druhom ohrevu Udržiavanie teploty môžete uvarené jedlá udržať teplé. Zabráňte tak vytváraniu kondenzátu a varný priestor nemusíte utierať.

Hotové jedlá neudržiavajte teplé dlhšie ako dve hodiny. Myslite na to, že niektoré jedlá sú udržiavaním teploty ďalej pečú. Jedlá príp. zakryte.

### Druhé kysnutie

Pečivo položte do výšky zasunutia, ako je uvedené v tabuľke.

Keď chcete rúru predhriať, druhé kysnutie musí prebehnuť na teplom mieste mimo spotrebiča.

### Odporúcané hodnoty nastavenia

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

Použité druh ohrevu:

- Horný/dolný ohrev

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

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

Jedlá priebežne obráťte alebo premiešajte. Veľké kúsky by ste mali obrátiť viackrát. Jedlo priebežne oddelte, príp. rozmrazené kúsky vyberte z varného priestoru.

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

Použité druh ohrevu:

- 4D horúci vzduch

| Jedlo                     | Príslušenstvo    | Výška zasunutia | Druh ohrevu                         | Teplota v °C | Čas trvania v min. |
|---------------------------|------------------|-----------------|-------------------------------------|--------------|--------------------|
| <b>Chlieb, pečivo</b>     |                  |                 |                                     |              |                    |
| Chlieb a pečivo všeobecne | Plech na pečenie | 2               | <input checked="" type="checkbox"/> | 50           | 40-70              |
| <b>Koláče</b>             |                  |                 |                                     |              |                    |
| Koláč, štvavnatý          | Plech na pečenie | 2               | <input checked="" type="checkbox"/> | 50           | 70-90              |
| Koláč, suchý              | Plech na pečenie | 2               | <input checked="" type="checkbox"/> | 60           | 60-75              |

## Skúšobné jedlá

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

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

### Pečenie

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

Výšky zasunutia pri pečení na dvoch úrovniach:

- Univerzálny pekáč: výška 3
- Plech na pečenie: výška 1
- Formy na rošte
- Prvý rošt: výška 3
- Druhý rošt: výška 1

Výšky zasunutia pri pečení na troch úrovniach:

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

### Zakrytý jablkový koláč

Zakrytý jablkový koláč na jednej úrovni: Tmavé formy s vyberacím dnom položte uhlopriečne vedľa seba.

Zakrytý jablkový koláč na dvoch úrovniach: Tmavé formy s vyberacím dnom položte uhlopriečne nad seba.

Koláče vo formách s vyberacím dnom z bieleho plechu: Pečte s horným/dolným ohrevom na jednej úrovni.

Namiesto rostu použite univerzálny pekáč, na ktorý položte formu s vyberacím dnom.

### Vodová piškota

Vodová piškota na dvoch úrovniach: Formy s vyberacím dnom položte na rošty uhlopriečne nad seba.

### Upozornenia

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

Použité druhy ohrevu:

- 
- 
- 

| Jedlo   | Príslušenstvo                         | Výška zasunutia | Druh ohrevu | Teplota v °C | Čas trvania v min. |
|---|---------------------------------------|-----------------|-------------|--------------|--------------------|
| <b>Pečenie</b>                                      |                                       |                 |             |              |                    |
| Striekané pečivo (5 min. predhriat)                 | Plech na pečenie                      | 3               |             | 140-150*     | 25-40              |
| Striekané pečivo (5 min. predhriat)                 | Plech na pečenie                      | 3               |             | 140-150*     | 25-40              |
| Striekané pečivo, 2 úrovne (5 min. predhriat)       | Plech na pečenie + univerzálny pekáč  | 1+3             |             | 140-150*     | 30-40              |
| Striekané pečivo, 3 úrovne (5 min. predhriat)       | Plechy na pečenie + univerzálny pekáč | 5+3+1           |             | 130-140*     | 35-55              |
| Koláčiky (small cakes), 5 min., predhriat           | Plech na pečenie                      | 3               |             | 150*         | 25-35              |
| Koláčiky (small cakes), 5 min., predhriat           | Plech na pečenie                      | 3               |             | 150*         | 25-35              |
| Koláčiky (small cakes), 2 úrovne, 5 min., predhriat | Plech na pečenie + univerzálny pekáč  | 1+3             |             | 150*         | 30-40              |
| Koláčiky (small cakes), 3 úrovne, 5 min., predhriat | Plechy na pečenie + univerzálny pekáč | 5+3+1           |             | 140*         | 35-55              |
| Vodová piškota                                      | Forma s vyberacím dnom Ø 26 cm        | 2               |             | 160-170*     | 20-35              |
| Vodová piškota                                      | Forma s vyberacím dnom Ø 26 cm        | 2               |             | 160-170*     | 25-35              |
| Vodová piškota, 2 úrovne                            | Forma s vyberacím dnom Ø 26 cm        | 3+1             |             | 150-170*     | 30-50              |
| Zakrytý jablkový koláč                              | 2 formy z čierneho plechu, Ø 20 cm    | 2               |             | 170-180      | 60-80              |
| Zakrytý jablkový koláč                              | 2 formy z čierneho plechu, Ø 20 cm    | 2               |             | 180-200      | 60-80              |
| Zakrytý jablkový koláč, 2 úrovne                    | 2 formy z čierneho plechu, Ø 20 cm    | 3+1             |             | 170-190      | 70-90              |

\* Predhriat

### Grilovanie

Na vysuše zasuňte univerzálny pekáč. Tekutina sa zachytí a varný priestor zostane čistejší.

Použité druh ohrevu:

- 

| Jedlo             | Príslušenstvo | Výška zasunutia | Druh ohrevu | Stupeň grilovania | Čas trvania v min. |
|-------------------|---------------|-----------------|-------------|-------------------|--------------------|
| <b>Grilovanie</b> |               |                 |             |                   |                    |

Opekanie toastov\*

Rošt

5

3

4-6

Beefburger, 12 kusov\*\*

Rošt

4

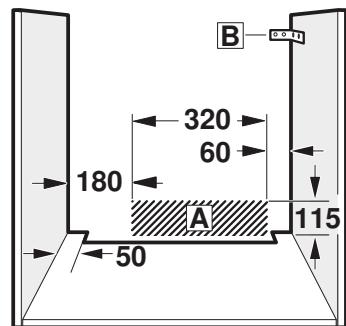
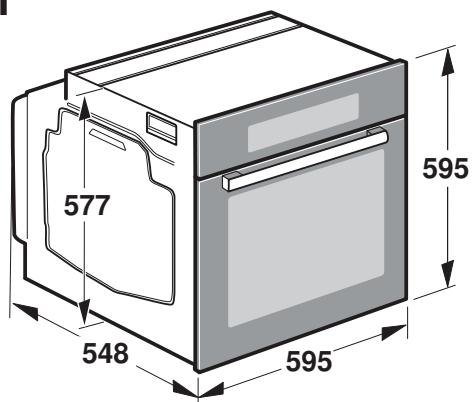
3

25-30

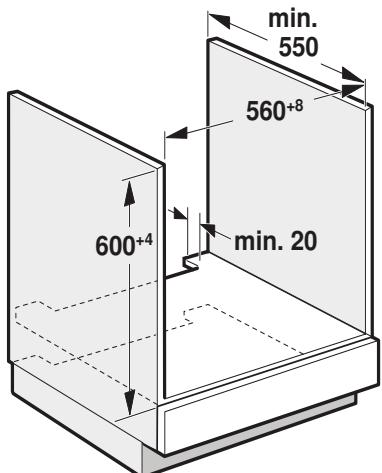
\* Nepredhrievať

\*\* Po uplynutí 2/3 celkového času obráťte

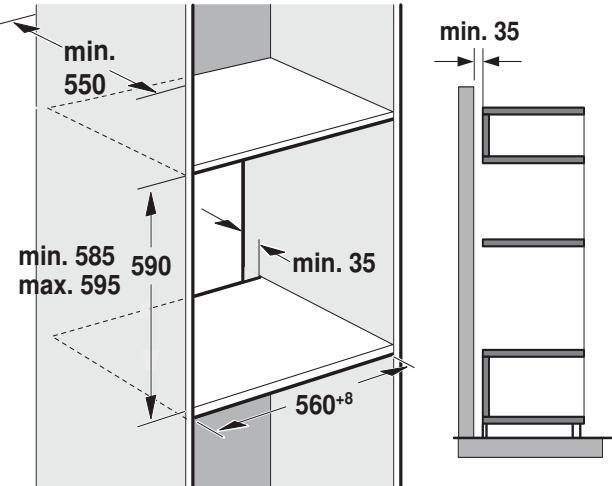
1

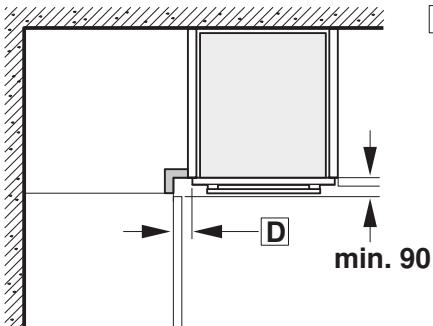
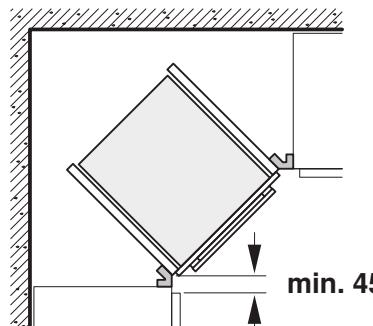
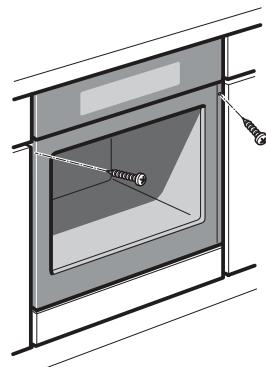
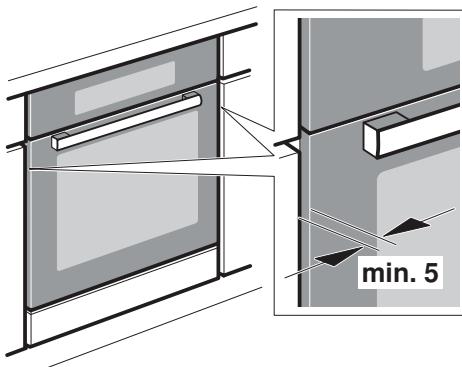


2



3



**4****C****5**

## Dôležité pokyny – obrázok 1

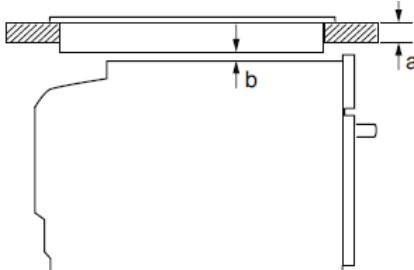
- Len odborné zabudovanie podľa tohto montážneho návodu zaručí bezpečné používanie. Za škody spôsobené chybným zabudovaním ručí montážna firma
- Po vybalení spotrebič skontrolujte. V prípade poškodenia počas prepravy spotrebič nezlepajte.
- Vstavaný nábytok musí byť odolný proti teplote až do 90 °C, príhalé prednej hrany nábytku až do 70 °C.
- Výrez v nábytku zhotovte pred zasadnením spotrebičov.
- Odstráňte piliny, funkcia elektrických súčiastok by mohla byť negatívne ovplyvnená.
- Aby ste zabránili porozaniu, používajte ochranné rukavice. Časti, ktoré sú prístupné pri montáži, môžu mať ostré hrany.
- Zásuvka na pripojenie spotrebiča musí byť umiestnená v oblasti vyšľafoanej plochy **A** alebo mimo priestoru zabudovania spotrebiča.
- Neupevnený nábytok pripnite k stene bežne predávaným uholníkom **B**.
- Rozmery na obrázkoch sú v mm.

## ⚠ Nositelia elektronických implantátov!

Spotrebič môže obsahovať permanentné magnety, ktoré môžu ovplyvňovať elektronické implantáty, napr. kardiosstimulátory alebo inzulinové dávkovace. Preto pri montáži dodržujte minimálnu vzdialenosť 10 cm od elektronických implantátov.

## Spotrebič pod pracovnou doskou – obrázok 2

Na odvetrávanie spotrebiča musí byť v medzidne odvetrávací výrez. Pracovnú dosku pripnite k vstavanému nábytku. Ak je spotrebič zabudovaný pod varnou doskou, musia byť dodržané nasledujúce minimálne rozmery (pripadne vrátane nosnej konštrukcie):



| Druh varnej dosky               | a<br>nasadená | a<br>v rovine | b    |
|---------------------------------|---------------|---------------|------|
| Indukčná varná doska            | 37 mm         | 38 mm         | 5 mm |
| Celoplošná indukčná varná doska | 43 mm         | 48 mm         | 5 mm |
| Plynová varná doska             | 32 mm         | 42 mm         | 5 mm |
| Elektrická varná doska          | 22 mm         | 24 mm         | 2 mm |

Na základe potrebnej minimálnej vzdialnosti b vyplýva minimálna hrúpka pracovnej dosky **a**.  
Dodržujte montážny návod pre varnú dosku.

## Spotrebič vo vysokej skrinke – obrázok 3

Na odvetrávanie spotrebiča musí byť v medzidných vetraci výrez. Pokiaľ má vysoká skrinka 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 dverka spotrebiča, je nutné pri zabudovaní do rohu dodržať rozmer **C**. Rozmer **D** závisí od hrúbky prednej hrany nábytku pod držadlom.

## Pripojenie spotrebiča

Spotrebič zodpovedá stupňu ochrany 1 a smie byť pripojený len káblom s ochranným vodičom.  
Pri všetkých montážnych práciach musí byť spotrebič odpojený od siete.

Spotrebič smie byť pripojený iba pomocou prívodného kábla, ktorý je súčasťou dodávky. Zapojte prívodný kábel na zadnej strane spotrebiča (zavaknutú). Prívodný kábel dlhý 0,3 m je možné dostať v zákazníckom servise. V prípade výmeny smie byť použitý iba originálny kábel, ktorý je možné dostať v zákazníckom servise. Ochrana proti dotykovi musí byť zistená zabudovaním.

## Prívodný kábel so zástrčkou s ochranným kontaktom

Spotrebič sa smie zapájať iba do predpisovo inštalovanej sieťovej zásuvky s ochranným kolíkom.  
Ak zásuvka nie je po zabudovaní spotrebiča prístupná, musí sa na strane inštalácie použiť istič všetkých pólov so vzdialenosťou kontaktov min. 3 mm.

## Prívodný kábel bez zástrčky s ochranným kontaktom

Elektrické pripojenie smie vykonávať iba koncesionovaný odborník. Platia pre neho ustanovenia regionálneho dodávateľa elektriny. Pri inštalácii sa musí použiť istič všetkých pólov so vzdialenosťou kontaktov min. 3 mm. Identifikujte fázové vodiče a nulový vodič v pripájajacej zásuvke. V prípade nesprávneho pripojenia môže dojsť k poškodeniu spotrebiča.

Pripojenie vykonávajte iba podľa schémy pripojenia. Napätie pozrite na typovom štítku. Pri zapájaní vodičov sieťovej prípojky dodržiavajte farebné rozlíšenie: zeleno-žltá = ochranný vodič modrá = nulový vodič, hnedá = fáza (krajný vodič).

## Iba Švédsko, Fínsko a Nórsko

Spotrebič je možné pripojiť tiež pomocou priloženej zástrčky s ochranným kontaktom. Zástrčka musí byť prístupná i po dokončení zabudovania. Pokiaľ to tak nie je, je nutné na strane inštalácie tiež použiť istič všetkých pólov so vzdialenosťou kontaktov min. 3 mm.

## Upevnenie spotrebiča – obrázok 5

1. Spotrebič celkom zasuňte a stredovo vyrovajte.
2. Spotrebič priskrutkujte.

Medzera medzi pracovnou doskou a spotrebičom sa nesmie zakrývať žiadnymi príďavnymi lištami. Na postranných stenách vstavanej skrinky nesmú byť pripavené tepelnoizolačné lišty.

## Demontáž

1. Spotrebič odpojte od siete.
2. Povolte upevňovacie skrutky.
3. Spotrebič mierne nadvihnite a úplne vytiahnite





## **INFORMAČNÝ LIST**

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

Obchodná značka BSH



| Značka   | SIEMENS  |
|--|--|
| Predajné označenie   | HB675G0W1F   |
| Trieda účinnosti dutého priestoru  | A (najvyššia) - G (najnižšia)  |
| Spotreba energie (kWh) - konvenčný ohrev   | (pri normalizovanej záťaži)  |
| Spotreba energie (kWh) - horúci vzduch   | (pri normalizovanej záťaži)  |
| Užitočný objem dutého priestoru (l)  | 71   |
| Veľkosť zariadenia (l):  |  |
|  | malé: $12 \text{ l} \leq V < 35 \text{ l}$   |
|  | stredné: $35 \text{ l} \leq V < 65 \text{ l}$  |
|  | veľké: $65 \text{ l} \leq V$  |
| Čas potrebný na tepelnú úpravu normalizovanej záťaže pri konvenčnom ohrevе (min.)                    | 42   |
| Čas potrebný na tepelnú úpravu normalizovanej záťaže pri horúcom vzduchu (min.)                      | 43,6   |
| Hlučnosť (dB (A) re 1 pW)  | 50   |
| Spotreba energie, ak nie je spustená žiadna funkcia a rúra je v režime s najnižšou spotrebou energie | —  |
| Plocha najväčšieho na pečenie ( $\text{cm}^2$ )  | 1290   |

Upozornenie: vývojové zmeny vyhradené.

Prípadné technické zmeny, tlačové chyby a odlišnosti vo vyobrazení sú vyhradené bez upozornenia.

Aktuálny návod nájdete na webových stránkach [www.siemens-home.bsh-group.com/sk](http://www.siemens-home.bsh-group.com/sk).

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

|                                 |                                 |
|---------------------------------|---------------------------------|
| Výrobok:                        | Produktové číslo:<br>E-Nr.      |
|                                 | Poradové číslo:<br>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.

Odporuča 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.

**Zápis 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 reklamácii je podmienkou predložiť platný daňový doklad o kúpe výrobku (napr. pokladničný blok, faktúra 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 chybu, 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 domácí 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 kabla, prípadne bez elektrickej koncovky,
- bola vykonaná konštrukčná zmena alebo zásah do výrobku neoprávnenou osobou,
- porucha na výrobku vznikla použitím neoriginálnych náhradných dielov alebo príslušenstva,
- ide o poškodenie: mechanické, nadmernou záťažou, v dôsledku vodného kameňa, neodborného zapojenia, živelou pohromou, vonkajšími vplyvmi a pod.

## Vyhľásenie o hygienickej neškodnosti výrobku

**Všetky výrobky** distribuované spoločnosťou BSH domácí spotrebiče s.r.o., organizačná zložka Bratislava, prichádzajúce do styku s potravinami **splňajú 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 domácí 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 domácomu odpadu, ale ho treba odovzdať do špeciálnej zberne odpadu na recyklование elektrických alebo elektronických spotrebičov. Vašou podporou správnej likvidácie pomôžete opäť získať cenné suroviny a chrániť tak životné prostredie. Ďalšie informácie o recyklovaní tohto výrobku získaťe na miestnom úrade, v zberne 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 domácí 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 domácí spotrebiče s. r. o.

## **Kontakt na servis domácich spotrebičov SIEMENS**

### **Dodávateľ:**

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

BSH domácí spotřebiče s.r.o.

Radlická 350

158 00 Praha 5

### **Príjem opráv:**

Tel.: +421 244 450 808

Email: **opravy@bshg.com**

### **Objednávky príslušenstva a náhradných dielov:**

Tel.: +421 244 452 041

Email: **dilly@bshg.com**

### **Zákaznícke poradenstvo:**

Tel.: +421 244 452 041

Email: **siemens.spotrebice@bshg.com**

Aktuálne informácie o servise nájdete na internetových stránkach **www.siemens-home.bsh-group.com/sk**.

Tu máte možnosť si dojednať opravu pomocou online formulára.

