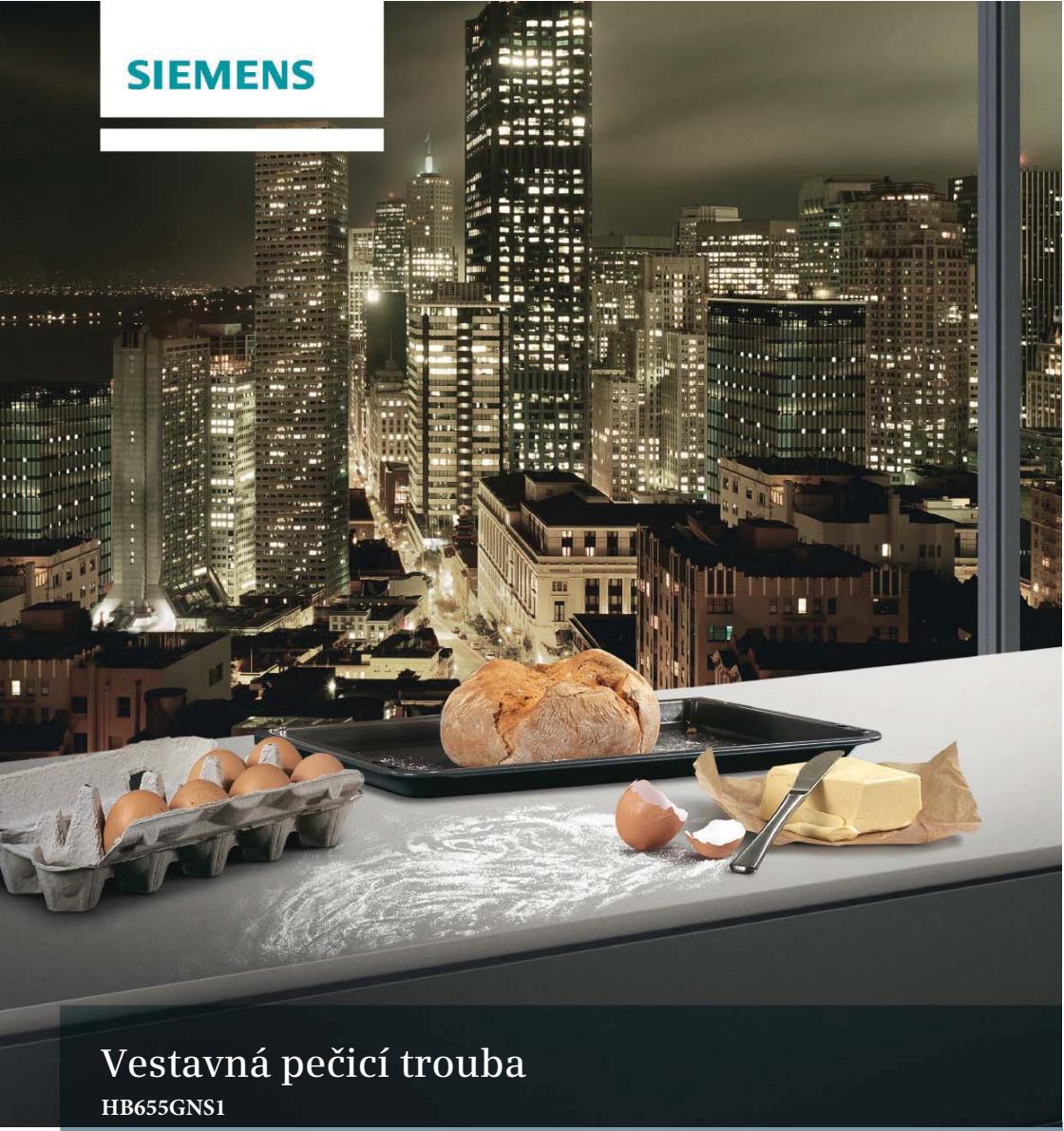


SIEMENS



Vestavná pečící trouba

HB655GNS1

www.siemens-home.com/cz

cs Návod k použití



Obsah

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

	Čisticí funkce	17
Před spuštěním čisticí funkce	17	
Nastavení čisticí funkce	17	
Po skončení čisticí funkce	17	
	Čisticí prostředky	18
Vhodné čisticí prostředky	18	
Plochy v pečicím prostoru	18	
Udržování spotřebiče v čistotě	19	
	Rámy	19
Vysazení a zavěšení rámu	19	
	Dvířka spotřebiče	20
Vysazení a zavěšení dvířek spotřebiče	20	
Demontáž krytu dvířek	20	
Demontáž a montáž skleněných tabulí	21	
	Porucha, co je nutno udělat?	22
Tabulka závad	22	
Překročena maximální doba provozu	22	
Výměna žárovky na horní stěně pečicí trouby	22	
Skleněný kryt	23	
	Zákaznický servis	23
E - Nr. a FD - Nr.	23	
	Pokrmy	23
Upozornění k programům	23	
Volba a nastavení pokrmů	23	
	Otestovali jsme pro vás v našem kuchyňském studiu	24
Silikonové formy	24	
Koláče a drobné pečivo	24	
Chléb a housky	27	
Pizza, quiche a pikantní koláče	28	
Nákyp a suflé	30	
Drůbež	31	
Maso	32	
Ryby	35	
Zelenina a přílohy	36	
Jogurt	37	
Úspora energie s druhy ohřevu eco	37	
Akrylamid v potravinách	39	
Mírný ohřev	39	
Sušení	40	
Zavařování	41	
Kynutí těsta	42	
Rozmrázování	42	
Udržování teploty	42	
Zkušební pokrmy	43	

Další informace o výrobcích, příslušenství, náhradních dílech a servisu najdete na internetu na:
www.siemens-home.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 9

Důležitá bezpečnostní upozornění

Obecně

Varování

Nebezpečí požáru!

- Hořlavé předměty uložené ve varném prostoru se mohou vznítit. Do varného prostoru nikdy neukládejte hořlavé předměty. Nikdy neotevřejte dvířka spotřebiče, když uvnitř začne vznikat dým. Spotřebič vypněte a vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skříňce.
- Při otevření dvírek 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 vyložte 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 vydavajíte z varného prostoru vždy chřapkou.
- 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 nestojte 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 společností. Pokud je spotřebič vadný, vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skříňce. Zavolejte servis.
- Kontaktem s horkými součástmi spotřebiče může dojít k roztavení kabelové izolace elektrických spotřebičů. Zabraňte kontaktu 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 skříňce. 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 síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skříňce.

Čisticí funkce

Varování

Nebezpečí popálení!

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

Příčiny poškození

Obecně

Pozor!

- Příslušenství, fólie, papír na pečení nebo nádoba na dne trouby: Na dno trouby nepokládejte žádné příslušenství. Na dno trouby nepokládejte fólii 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 nelijte 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 korozi. 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 pootočená, 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 husté. Štáva z ovoce kapající z plechu by způsobila skvrny, které již nelze odstranit. Pokud možno použijte univerzální vysoký plech.
- Silné 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 nepřenášejte ani nedržte za madlo dvířek. Madlo dvířek by nevydrželo váhu spotřebiče a mohlo by se ulomit.

Ochrana životního prostředí

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

Úspora energie

- Spotřebič předeďhřejte 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 vodivost.
- Dvířka spotřebiče otevříte během provozu co možná nejméně.
- Více koláčů pečte nejlépe 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.



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 Displej

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

4 Dotyková pole

Pod dotykovými poli vlevo < a vpravo > před displejem se nachází 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 (zapnuto)/off (vypnuto)	Zapnutí a vypnutí spotřebiče
menu	Otevřít menu Druhy provozu
 Informace	Zobrazení pokynů
Dětská pojistka	Aktivace a deaktivace dětské pojistky

Ovládací panel

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

	Časové funkce	Otevření menu Časové funkce
	Rychloohřev	Zapnutí a vypnutí 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 usporádán tak, aby všechny údaje mohly být pohodlně sledovány.

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

Stavový řádek

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

Časová osa

Časová osa se nachází pod stavovým rádkem. 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 nahore na stavovém rádku vidět, jak dlouho už ohřev běží.

Kontrola teploty

Sloupec kontroly teploty indikuje fáze zahřívání v troubě.

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

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	Pro pečení koláčů a masa na jedné nebo více úrovni. Ventilátor rozhání teplo z kruhového topného tělesa na zadní stěně stejnoměrně po celé troubě.
	Horní/dolní ohřev 30–300 °C	Pro tradiční pečení koláčů a masa na jedné úrovni. Obzvláště vhodný pro koláče se šťavnatou horní vrstvou. Teplota sálá stejnoměrně shora i zdola.
	Horký vzduch eco 30–275 °C	Pro energeticky optimalizované pečení vybraných pokrmů na jedné úrovni bez předehřátí. 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. Teplota sálá stejnoměrně shora i zdola.
	Gril s cirkulací vzduchu 30–300 °C	Pro pečení drůbeže, celých ryb a větších kusů masa. Grilovací topné těleso a ventilátor se střídavě zapínají a vypínají. Ventilátor vříší horký vzduch kolem pokrmu.
	Velkoplošný gril Stupně grilování: 1 = slabý 2 = střední 3 = silný	Pro grilování nízkých grilovaných pokrmů, např. steaků, klobás nebo toastů, a pro zapékání. Ohřívá se celá plocha grilovacího topného tělesa.
	Malopllošný gril Stupně grilování: 1 = slabý 2 = střední 3 = silný	Pro grilování malých množství, např. steaků, klobás nebo toastů, a pro zapékání. Ohřívá se prostřední plocha pod grilovacím topným tělesem.
	Stupeň pro pizzu 30–275 °C	Pro přípravu pizzy a pokrmů, které vyžadují velké teplo zdola. Hřeje dolní topné těleso a kruhové topné těleso na zadní stěně.
	Mírný ohřev 70–120 °C	Pro šetrné a pomalé pečení opečených jemných kousků masa v nepřiklopené nádobě. Teplota sálá při nízké teplotě stejnoměrně shora i zdola.

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 23	Zde najdete již naprogramované vhodné hodnoty nastavení pro velké množství pokrmů.
Čisticí funkce → "Čisticí funkce" na straně 17	Čisticí funkce vycistí vaši pečící troubu téměř sama.
Nastavení → "Základní nastavení" na straně 15	Základní nastavení vašeho spotřebiče můžete přizpůsobit svým zvyklostem.

	Dolní ohřev	30–250 °C	Pro vaření ve vodní lázni a pro dopékání. Teplý 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. Než je 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 pečícího prostoru

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

Otevření dvírek spotřebiče

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

Osvělení pečícího prostoru

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

U většiny druhů provozu se osvětlení pečícího prostoru zapne po spuštění provozu. Po skončení provozu se osvětlení vypne.

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

Ventilátor

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

Pozor!

Nezakrývejte ventilační štěrbiny. Jinak by se pečící trouba přehřála.

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

Upozornění: Dobu doběhu chladicího ventilátoru můžete změnit v základních nastaveních. → "Základní nastavení" na straně 15

Příslušenství

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

Dodávané příslušenství

Váš spotřebič je vybaven následujícím příslušenstvím:

	Rošt Pro nádobky, koláčové a zapékací formy. Pro pečení a grilované pokrmy.
	Univerzální vysoký plech Pro šťavnaté koláče, pečivo, zmrazené pokrmy a velké pečení. Můžete ho používat jako nádobu pro zachycení tuku, když grilujete na roštu.
	Pleh na pečení Pro koláče na plechu a drobné pečivo.

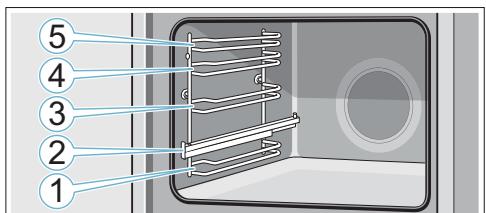
Používejte pouze originální příslušenství. Je speciálně přizpůsobeno vašemu spotřebiči.

Příslušenství lze zakoupit u zákaznického servisu, ve specializované prodejně 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.

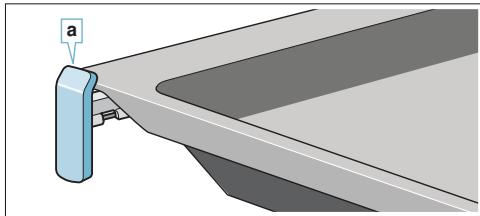


Do výšek zasunutí 1, 3, 4 a 5 zasouvejte příslušenství vždy mezi oběma vodicími tyčemi příslušné výšky zasunutí.

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 pečícího prostoru.

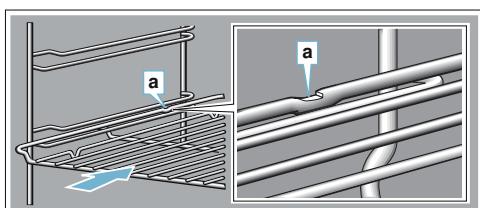
Upozornění

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

Funkce zaskočení

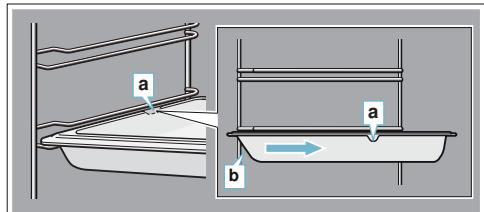
Příslušenství lze vytáhnout asi do poloviny, pak zaskočí. Tato funkce zabraňuje zvrhnutí příslušenství při vytáhnutí. Aby tato ochrana proti zvrhnutí fungovala, musí být příslušenství zasunuté do trouby správně.

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



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

Příklad na obrázku: univerzální vysoký plech

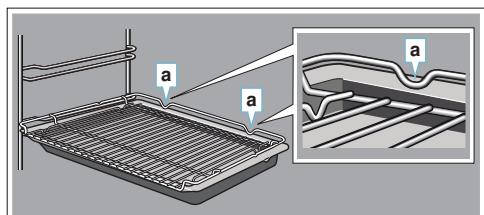


Kombinování příslušenství

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

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

Příklad na obrázku: univerzální vysoký plech



Zvláštní příslušenství

Zvláštní příslušenství můžete zakoupit u zákaznického servisu ve specializovaných prodejnách nebo na internetu. Rozsahlou 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.

Při nákupu uveďte přesné objednací číslo zvláštního příslušenství.

Upozornění: Každé zvláštní příslušenství se nehodí pro každý spotřebič. Při nákupu uveďte prosím vždy přesné číselné označení (E-Nr.) svého spotřebiče.
→ "Zákaznický servis" na straně 23

Zvláštní příslušenství	Objednací číslo
Rošt Pro nádoby, koláčové a zapékací formy a pro pečení a grilované pokrmy.	HZ634070
Univerzální vysoký plech Pro šťavnaté koláče, pečivo, zmrzačené pokrmy a velké pečené. Můžete ho používat jako nádobu pro zachycení tuku, když grilujete přímo na roštu.	HZ632070
Plech na pečení Pro koláče na plechu a drobné pečivo.	HZ631070

Vkládací rošt	HZ324000
Pro maso, drůbež a ryby.	
Pro vložení do univerzálního vysokého plechu kvůli zachycení odkapávajícího tuku a šávy z masa.	
Univerzální vysoký plech, s nepřilnavou vrstvou	HZ632010
Pro šťavnaté koláče, pečivo, zmrazené pokrmy a velké pečeně.	
Pečivo a pečené se k univerzálnímu vysokému plechu nepřichytí.	
Plech na pečení, s nepřilnavou vrstvou	HZ631010
Pro koláče na plechu a drobné pečivo.	
Pečivo se k pečicímu plechu nepřichytí.	
Profesionální vysoký plech	HZ633070
Pro přípravu velkého množství.	
Poklice pro profesionální vysoký plech	HZ633001
Díky poklici se z profesionálního vysokého plechu stává profesionální pekáč.	
Plech na pizzu	HZ617000
Pro pizzu a velké kulaté koláče.	
Grilovací plech	HZ625071
Pro grilování místo roštu nebo nebo k zachycení odkapávajícího tuku. Používejte pouze na univerzálním vysokém plechu.	
Pečící kámen pro pečení chleba	HZ327000
Pro domácí chléb, housky a pizzu, které mají mít krupavý spodek.	
Pečící kámen musí být předehřátý na doporučenou teplotu.	
Skleněný pekák (5,1 l)	HZ915001
Na dušené pokrmy a nádkypy.	
Obzvláště vhodný pro druh provozu „pokrmy“.	
Skleněná mísma	HZ86S000
Pro velké pečeně, šťavnaté koláče a nádkypy.	
Skleněný plech	HZ636000
Pro nádkypy, zeleninové pokrmy a pečivo.	
Výsuvný systém jednoduchý	HZ638100
Díky výsuvným lištám ve výšce 2 můžete příslušenství vytáhnout dálé, aniž by se překlopilo.	
Výsuvný systém dvojitý	HZ638200
Díky výsuvným lištám ve výšce 2 a 3 můžete příslušenství vytáhnout dálé, aniž by se překlopilo.	
Výsuvný systém trojší	HZ638300
Díky výsuvným lištám ve výšce 1, 2 a 3 můžete příslušenství vytáhnout dálé, aniž by se překlopilo.	



Před prvním použitím

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

První uvedení do provozu

Po připojení 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 15

Nastavení jazyka

Přednastavený jazyk je „němčina“.

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

Nastavení času

Čas začíná „12:00“ h.

- Otočným voličem nastavte aktuální čas.
- Klepněte na šipku >.

Nastavení data

Přednastavené datum je „01.01.2014“.

- Otočným voličem nastavte aktuální den, měsíc a rok.
- 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, rozehřejte uzavřenou prázdnou troubu.

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

Provedte uvedená nastavení.

Nastavení

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

Nastavení druhu ohřevu 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.

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 nastavít 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 ohřevu a teploty.

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

Po 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.

Čištění příslušenství

Příslušenství důkladně vyčistěte mycím roztokem a hadrem nebo měkkým kartáčkem.

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.

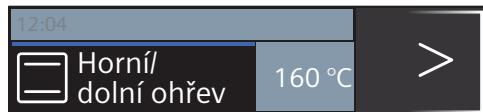
Nastavení druhu ohřevu a teploty

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

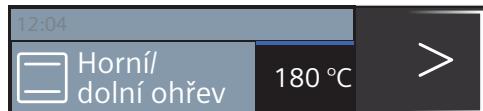
Pro jiné nastavení změňte hodnoty podle znázornění na obrázcích.

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 rozehnávat obzvláště rychle.

Rychloohřev není možný u všech druhů ohřevu.

Vhodné druhy ohřevu:

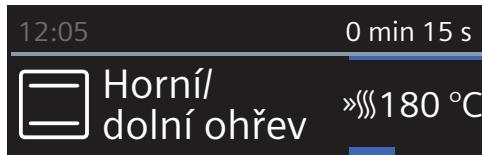
 4D horký vzduch
 Horní/dolní ohřev

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 zazní 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 [I] 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.

1. Stiskněte tlačítko ⌚. Otevře se políčko budíku.
2. Otočným voličem nastavte čas budíku. Po několika sekundách se budík spustí. Vlevo na stavovém řádku 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

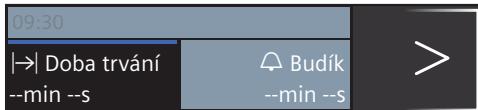
Pokud pro pokrm nastavíte dobu trvání (dobu pečení), ohřev se po uplynutí této doby automaticky ukončí. Pečící trouba přestane hrát.

Předpoklad: Jsou nastavené druh ohřevu a teplota.

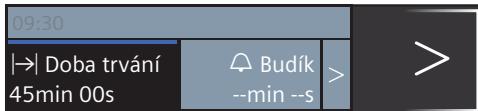
Příklad: nastavení pro 4D horký vzduch, 180 °C, doba trvání 45 min.

1. Stiskněte tlačítko .

Otevře se menu Časové funkce.



2. Otočným voličem nastavte dobu trvání.



3. Tlačítkem start/stop spusťte spotřebič.

Doba trvání se viditelně odměřuje na stavovém rádku.

Po uplynutí nastavené doby trvání

zazní akustický signál. Pečící trouba přestane hrát. 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

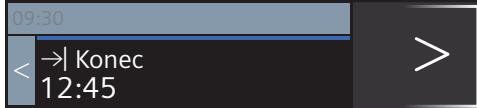
Pokud posunete čas konce, respektujte, že potraviny podléhající rychlé zkáze nesmí zůstávat příliš dluho v troubě.

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

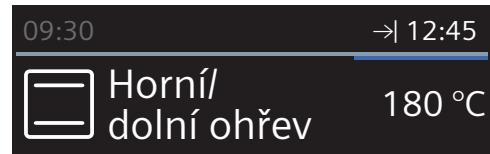
Příklad na obrázku: V 9:30 h vložíte pokrm do trouby. Pečení bude trvat 45 minut a pokrm bude hotový v 10:15 h. Vý si ale přejete, aby byl hotový ve 12:45 h.

1. Klepáním na šipku > další přejděte na „→| konec“.

2. Otočným voličem nastavte čas konce.



3. Potvrďte tlačítkem start/stop.



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

Po uplynutí nastavené doby trvání

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

Oprava času konce

Je možné, dokud je pečící trouba ve vyčkávacím režimu.

1. Stiskněte tlačítko start/stop.

2. Stiskněte tlačítko .

Otevře se menu Časové funkce.

3. Šípkou > přejděte na „→| konec“ a otočným voličem opravte čas konce.

4. Stiskněte tlačítko .

5. Stiskněte tlačítko start/stop.

Pečící trouba je znova ve vyčkávacím režimu.

Zrušení času konce

Je možné, dokud je pečící trouba ve vyčkávacím režimu.

1. Stiskněte tlačítko start/stop.

2. Stiskněte tlačítko .

Otevře se menu Časové funkce.

3. Šípkou > přejděte na „→| konec“ a otočným voličem zrušte čas konce.

4. Stiskněte tlačítko .

5. 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. Ovládací panel je zablokován a nelze nic nastavit. Jedině lze spotřebič vypnout tlačítkem on/off.

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 .

Základní nastavení

K dispozici jsou různá nastavení, abyste mohli optimálně 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 šípkou .
5. Otočným voličem změňte hodnoty.
6. Šípkou  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
Čas	Nastavení aktuálního času
Datum	Nastavení aktuálního data
Akustický signál	Krátký (30 s) Střední (1 min) Dlouhý (5 min)
Zvuk tlačítka	Vypnutý (zvuk tlačítka při zapnutí a vypnutí pomocí on/off zůstává) Zapnutý
Jas displeje	Nastaviteľný v 5 stupních
Ukazatel hodin	Digitální Vyp.
Osvětlení	Při provozu zapnuté Při provozu vypnuté
Provoz po zapnutí	Hlavní menu Druhy ohřevu Pokrmy*
Ztlumení v noci	Vypnuté Zapnuté (displej se ztlumí mezi 22:00 a 5:59 h)
Logo značky	Zobrazit Nezobrazit
Doba doběhu ventilátoru	Doporučená Minimální
Výsuvný systém	Spotřebič není dovybaven. Spotřebič je dovybaven.

Program sabat	Zapnutý
	Vypnuty
Výrobní nastavení	Resetovat
	Neresetovat

*) K dispozici, v závislosti na typu spotřebiče

Pozor!

U rámu a jednoduchého výsuvu: nastavení „Spotřebič není dovybaven“. U dvojitého a trojitého 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. Šípkou > klepněte na „Čas“.
5. Otočným voličem změňte čas.
6. Stiskněte tlačítko menu.

Na displeji se zobrazí uložit nebo odmítnout.

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, aniž byste ji museli zapínat nebo vypínat.

Spouštění programu sabat

Předpoklad: V základních nastaveních jste aktivovali „program sabat“. → „Základní nastavení“ na straně 15 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 rádku 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 provozu „čisticí funkce“ se vyčistí samočisticí plochy v pečicím prostoru.

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

Upozornění: Spotřebič registruje používání. Spotřebič upozorní, že je doporučeno provést čištění. Doporučení bude zobrazené tak dlouho, dokud kompletně neproběhne čisticí funkce.

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

Pokud je spotřebič silně znečištěný již dříve, resp. pokud jste jistí na zadní stěně skvrny, nečekejte s čištěním na výzvu. Čím častěji si čištění provádí, tím déle je zaručena čisticí schopnost samočisticích ploch. Spotřebič můžete pomocí čisticí funkce čistit podle potřeby kdykoli.

Před spuštěním čisticí funkce

Vyměte z trouby rámy, výsuvy, příslušenství a nádoby.

Cištění dna pečicího prostoru a vnitřku dvířek spotřebiče

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

Pozor!

Na samočisticí plochy nepoužívejte čisticí prostředky na pečící trouby. Povrch by se poškodil. Jestliže se čisticí prostředek na pečící trouby dostane na tyto plochy myšleně, okamžitě ho otřete vodou a houbouhou utěrkou. Nedrhněte a nepoužívejte abrazivní čisticí pomůcky.

Nastavení čisticí funkce

Čištění trvá 60 minut.

Dobu trvání nelze změnit.

1. Stiskněte tlačítko menu.
Otevře se menu Druhy provozu.
2. Otočným voličem zvolte „čisticí funkci“.
3. Stiskněte tlačítko start/stop.
Na displeji se zobrazí pokyny k čištění.
4. Spusťte čištění tlačítkem start/stop.
Na stavovém rádku se viditelně odměruje doba trvání.

Během čištění v kuchyni větrejte.

Po skončení čištění

Zazní akustický signál. Pečící trouba nehřeje. Akustický signál můžete vypnout tlačítkem ①.

Přerušení čištění

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

Pozor!

Doporučení provést čištění se nezruší. Na displeji se zobrazí výzva ke spuštění čisticí funkce.

Cištění můžete nechat proběhnout v noci.

V kapitole Časová nastavení si můžete přečíst, jak posunete čas konce. Tak můžete pečicí troubu přes den používat bez omezení. → „Časové funkce“ na straně 13

Po skončení čisticí funkce

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

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



Čisticí prostředky

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

Vhodné čisticí prostředky

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

Pozor!

Nebezpečí poškození povrchu:

Nepoužívejte

- ostré nebo abrazivní čisticí prostředky,
- čisticí prostředky s vysokým obsahem alkoholu,
- tvrdé 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 článeků ve vnitřním prostoru. Nechte přístroj pokaždé vychladnout. Zabraňte dětem v přístupu k přístroji.

Oblast	Čištění
Vnější plochy spotřebiče	
Čelo z ušlechtilé oceli	Horký mycí roztok: Vycistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem. Ihned odstraněte vápenaté, tukové, škrobové skvrny a skvrny od bílků. Pod takovými skvrnami se může vytvořit koruze. 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: Vycistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem. Nepoužívejte čisticí prostředek na sklo nebo škrabku na sklo.
Lakové plochy	Horký mycí roztok: Vycistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem.
Ovládací panel	Horký mycí roztok: Vycistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem. Nepoužívejte čisticí prostředek na sklo nebo škrabku na sklo.

Skleněná tabule	Horký mycí roztok: Vycistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem. Nepoužívejte škrabku na sklo ani dráténky z ušlechtilé oceli.
Madlo dvírek	Horký mycí roztok: Vycistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem. Když se na madlo dvírek dostane prostředek na odstraňování vodního kamene, okamžitě ho ořete. Tyto skvrny jinak už nepůjdou odstranit.
Vnitřek spotřebiče	
Smaltované a samočisticí plochy	Říďte se pokyny pro plochy pečícího prostoru na konci tabulky.
Skleněný kryt osvětlení varného prostoru	Horký mycí roztok: Vycistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem. Při silném znečištění použijte čisticí prostředek na pečící trouby.
Těsnění dvírek Nesundávejte těsnění!	Horký mycí roztok: Vycistěte hadrem. Nedrhňte.
Kryt dvírek z ušlechtilé oceli	Čisticí prostředek na ušlechtilou ocel: Dodržujte pokyny výrobce. Nepoužívejte ošetřovací prostředky na ušlechtilou ocel. Kryt dvírek před čištěním demontujte.
Rámy	Horký mycí roztok: Namočte a vycistěte hadříkem nebo kartáčkem.
Výsuvný systém	Horký mycí roztok: Vycistěte hadříkem nebo kartáčkem. Neodstraňujte mazací tuk z výsuvných lišť, pokud možno je čistěte v zasunutém stavu. Nemyjte v myčce nádobí.
Příslušenství	Horký mycí roztok: Namočte a vycistěte hadříkem nebo kartáčkem. Při silném znečištění použijte drátkenu z ušlechtilé oceli.

Upozornění

- Nepatrné rozdíly barev na přední části spotřebiče jsou způsobeny různými materiály, jako je sklo, plast nebo kov.
- Stíný na prosklených dvírkách, 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 funkcí to nemá žádný vliv.
Hraný tenkých plechů se nedají úplně smaltovat. Proto mohou být drsné. Antikorozní ochrana tím není ovlivněna.

Plochy v pečicím prostoru

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

Dno pečicího prostoru je smaltované a má hladký povrch.

Čištění smaltovaných ploch

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

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

Pečicí troubu nechte po čištění otevřenou vyschnout.

Čištění samočisticích ploch

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

Pokud se samočisticí plochy již dostatečně samy nečistí a vznikají tmavé skvrny, lze je vyčistit pomocí čisticí funkce. Řídte se pokyny v příslušné kapitole. → "Čisticí funkce" na straně 17

Pozor!

Na samočisticí plochy nepoužívejte čisticí prostředky na pečicí trouby. Povrch by se poškodil. Jestliže se čisticí prostředek na pečicí trouby na tyto plochy přece jenom dostane, okamžitě ho ořete vodou a houbouvou utěrkou. Nedrhněte a nepoužívejte abrazivní čisticí pomůcky.

Udržování spotřebiče v čistotě

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

Tipy

- Pečicí prostor čistěte po každém použití. Nečistoty se nepřipečou.
- Vždy ihned odstraňte vápenaté, tukové, škrobové skvrny a skvrny od bílky.
- 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 dlouho pěkný a funkční. Zde je popsáno, jak můžete vymíout a vyčistit rámy.

Vysazení a zavěšení rámu

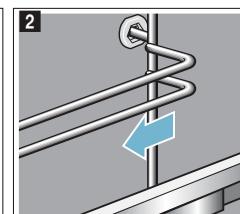
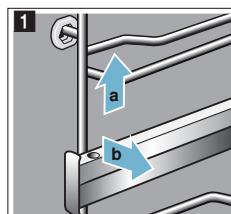
Varování

Nebezpečí popálení!

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

Vyjmout rámu

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

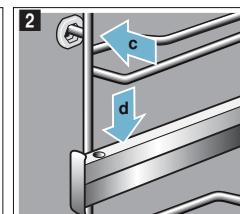
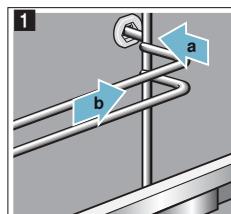


Rámy vyčistěte mycím prostředkem a houbičkou. Na úporné nečistoty použijte kartáček.

Zavěšení rámu

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).



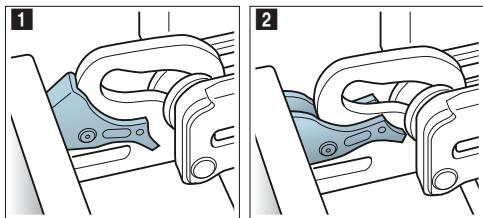
Dvírka spotřebiče

V případě pečlivé údržby a čištění zůstane spotřebič dlužno 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 zajištěné. Nemohou zaklapnout.



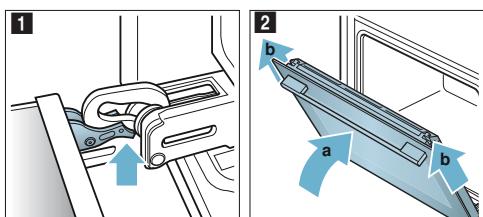
Varování

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. Uplně zavřete dvírka spotřebiče **a**. Oběma rukama je uchopte vlevo a vpravo **b** a vytáhněte nahoru (obrázek 2).

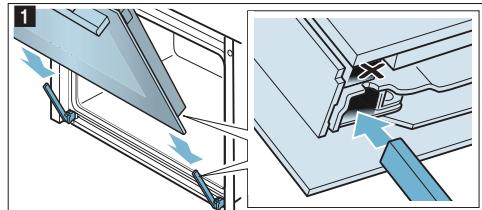


Zavěšení dvírek spotřebiče

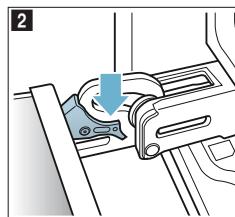
Dvírka spotřebiče zavěste zpět opačným postupem.

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 ucítíte odpor, zkонтrolujte, zda jsou závěsy zasunuté do správného otvoru.



2. Zcela otevřete dvírka spotřebiče. Znovu zaklope obě zajišťovací páčky (obrázek 2).

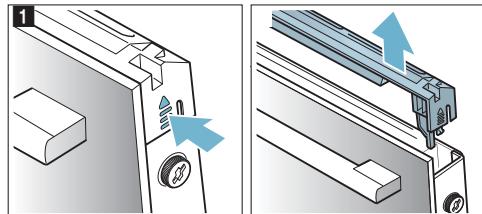


3. Zavřete dvírka.

Demontáž krytu dvírek

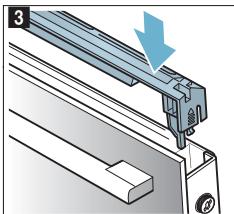
Vložka z ušlechtilé oceli v krytu dvírek může změnit barvu. Pro důkladné vyčištění můžete kryt demontovat.

1. Pootevřete dvírka spotřebiče.
2. Zatlačte na kryt na levé a pravé straně (obrázek 1).
3. Sejměte kryt (obrázek 2).
Opatrně zavřete dvírka spotřebiče.



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

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



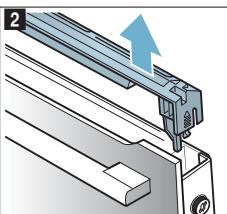
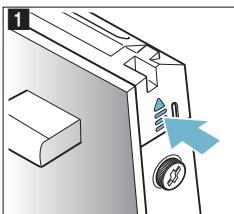
5. Zavřete dvířka spotřebiče.

Demontáž a montáž skleněných tabulí

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

Demontáž ze spotřebiče

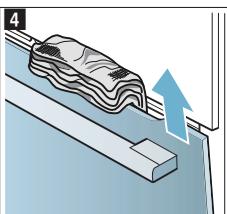
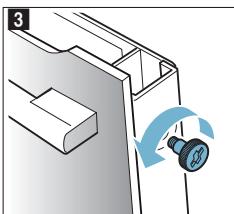
1. Pootevřete dvířka spotřebiče.
2. Zatlačte na kryt na levé a pravé straně (obrázek 1).
3. Sejměte kryt (obrázek 2).



4. Povolte a vyjměte šrouby vlevo a vpravo na dvířkách spotřebiče (obrázek 3).

5. Než dvířka zase zavřete, vložte mezi ně několikrát přeloženou utěrku (obrázek 4).

Vytáhněte nahoru přední tabuli a madlem dolů ji položte na rovnou plochu.



Vyčistěte skla čisticím prostředkem na sklo a měkkým hadrem.

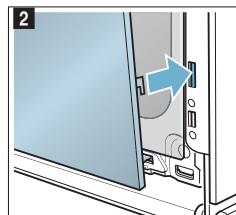
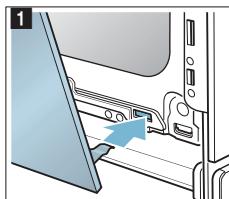
⚠️ Varování

Nebezpečí úrazu!

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

Montáž na spotřebič

1. Přední tabuli nasadte dole do držáků (obrázek 1).
2. Zavřete přední tabuli natolik, aby byly oba horní háky proti otvoru (obrázek 2).

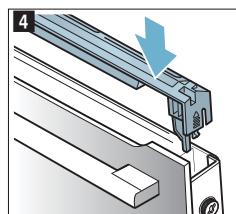
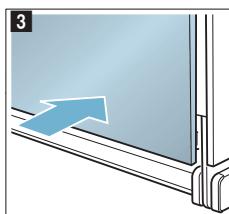


3. Přitlačte přední tabuli dole tak, aby slyšitelně zaskočila (obrázek 3).

4. Dvířka spotřebiče znovu pootevřete a odstraňte utěrku.

5. Znovu našroubujte oba šrouby vlevo a vpravo.

6. Nasadte kryt a přitlačte ho, až slyšitelně zaskočí (obrázek 4).



7. Zavřete dvířka spotřebiče.

Pozor!

Pečící prostor používejte znova teprve tehdy, když jsou tabule rádně namontované.

?

Porucha, co je nutno udělat?

Jestliže se vyskytne porucha, často se jedná jen o malíčkost. Než kontaktujete servis, poukážte 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.
Zapnutý spotřebič nelze ovládat, na displeji je zobrazený symbol ↞.	Je aktivovaná dětská pojistka.	Držte stisknuté tlačítko ↞, dokud symbol ↞ nezhasne.
Trouba nehráje a na displeji je zobrazeno „zapnutý předváděcí režim“.	Spotřebič se nachází v předváděcím režimu.	Vypněte pojistku v pojistkové skříňce a po cca 10 sekundách ji znova zapněte. Zapněte spotřebič a v nastavení zvolte „předváděcí režim vypnuty“.

Překročena maximální doba provozu

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

Když 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: Abi nedošlo k nežádoucímu vypnutí spotřebiče, např. při dlouhé době pečení, nastavte dobu trvání. Spotřebič bude hrát, dokud neuplyne nastavená doba trvání.

Výměna žárovky na horní stěně pečící trouby

Když žárovka v troubě přestane svítit, je nutné ji vyměnit. Tepelně 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 varním prostoru jsou kontakty objímky žárovky pod proudem. Před výměnou

→ "Otestovali jsme pro vás v našem kuchyňském studiu" na straně 24

⚠ Varování

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

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

Pokyny/odstranění

Vadná pojistka	V pojistkové skříňce zkontrolujte, je-li pojistka pro spotřebič v pořádku
Výpadek elektrického proudu	Zkontrolujte, zda fungují ostatní kuchyňské spotřebiče.
Je aktivovaná dětská pojistka.	Držte stisknuté tlačítko ↞, dokud symbol ↞ nezhasne.
Spotřebič se nachází v předváděcím režimu.	Vypněte pojistku v pojistkové skříňce a po cca 10 sekundách ji znova zapněte. Zapněte spotřebič a v nastavení zvolte „předváděcí režim vypnuty“.

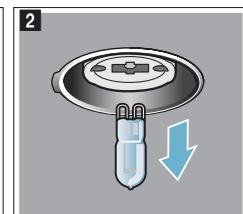
vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skříňce.

⚠ 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 – nešroubujte (obrázek 2). Nasaďte novou žárovku, dbejte přitom na polohu kolíků. Žárovku pevně zatlačte.



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

Skleněný kryt

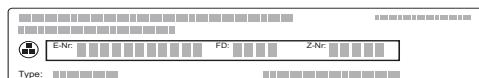
Když je skleněný kryt halogenové žárovky poškozený, musí se vyměnit. Nový skleněný kryt obdržíte u zákaznického servisu. Uveďte číslo „E“ a číslo „FD“ spotřebiče.

Zákaznický servis

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

E - Nr. a FD -Nr.

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

Pokrmy

Pomoc 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 uložená 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 šipku >.
Zobrazí se první pokrm s navrženou hmotností.
4. Otočným voličem zvolte požadovaný pokrm.
5. Klepněte na šipku >.

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

Po provedení všech nastavení spusťte ohřev tlačítkem start/stop.

Upozornění: Spotřebič vás upozorní, pokud je pečící 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 zrušena. Můžete provést nové nastavení.

Posunutí času konce

U některých pokrmů můžete posunout čas konce. Postup pro posunutí času konce je popsaný v části Časové funkce. → "Časové funkce" na straně 13

Pokud jste nastavili čas konce, přejde displej do čekacího režimu. Na stavovém rádku 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 najeznete výběr pokrmů a pro ně vhodná nastavení. Ukážeme vám, který druh ohřeva a jaká teplota jsou nejvhodnější pro vás pokrm. Dozvět 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 malé 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 podmíněn fyzikálně. Tvorbu kondenzátoru lze snížit přede hřátkám nebo opatrným 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.

Rídte se také pokyny v části týkající se kynutí těsta.

Používejte pouze originální příslušenství pro váš spotřebič. Je optimálně upzúšobené 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 roště
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 roště 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 nadoraz zkosením ke dvírkům spotřebiče.

U šťavnatých koláčů používejte univerzální vysoký plech, aby v případě přetečení šťavy 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. Proto jsou zde uvedené rozpětí 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. 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:

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

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška za-sunuti	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba tr-vání v min
Koláče ve formě					
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
Koláče na plechu					
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

* Předehřát.

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

* Předehřát.

Tipy pro koláče a drobné pečivo

Chcete zjistit, zda je koláč propečený.	Pichněte špejli špejli do koláče v místě, kde je nejvyšší. Pokud se na ni těsto nepřilepí, je koláč hotový.
Koláč „spadne“.	Příště použijte méně tekutiny. Nebo nastavte o 10 °C nižší teplotu a prodlužte dobu pečení. Dodržujte uvedené příslušenství a pokyny pro přípravu uvedené v receptu.
Koláč vyběhl uprostřed hodně do výšky a na okrajích je nižší.	Vymažte jen dno rozevírací formy. Po upečení koláč opatrně uvolněte nožem.
Štáva z ovoce přetéká.	Příště použijte univerzální vysoký plech.
Drobné pečivo se při pečení lepí k sobě.	Kousky pečiva by od sebe měly být vzdálené cca 2 cm. Mají tak dostatek místa, aby mohly hezky zvětšit svůj objem a opěti se ze všech stran.

Koláč je příliš suchý.	Nastavte o 10 °C vyšší teplotu a zkrátte 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 nahoře příliš světlý, ale zespoda příliš tmavý.	Příště ho zasuňte o jednu úroveň výš.
Koláč je nahoře příliš tmavý, ale zespoda příliš světlý.	Příště ho zasuňte o jednu úroveň niže. Zvolte nižší teplotu a prodlužte dobu pečení.
Koláč v kulaté nebo v truhlíkové formě je vzadu příliš tmavý.	Formu na pečení nestavte až k zadní stěně, nýbrž doprostřed příslušenství.
Koláč je celkově příliš tmavý.	Příště zvolte nižší teplotu a prodlužte dobu pečení.
Pečivo hnědne nerovnoměrně.	Zvolte o něco nižší teplotu. I přečinivající 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.	Peče o něco déle na nižší teplotu a v případě potřeby přidejte méně tekutiny. U koláčů se štavnatou horní vrstvou nejprve předpečte korpus. Posypte ho mandlemi nebo strouhanou a pak přidejte horní vrstvu.
Koláč nelze vyklopit.	Nechte koláč po upečení ještě 5 až 10 minut vychladnout. Pokud ho ani poté nelze vyklopit, opatrně ho na okraji uvolněte nožem. Znovu formu obratě a několikrát na ni položte studený mokrý hadr. Příště formu vymažte tukem a vysypejte strouhanou.

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.

Řídte se také pokyny v části týkající se kynutí těsta.

Používejte pouze originální příslušenství pro váš spotřebič. Je optimálně upzůsobené 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 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 nedoraz zkosením ke dvírkům spotřebiče.

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 péct 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.

Zmrzené 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 uvedená rozptět nastavení. Nejdříve vyzkoušejte nižší hodnoty. Při nižší teplotě dosáhnete rovnoměrnějšího zhnědnutí. V případě potřeby příště 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. Ušetříte tak až 20 percent 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 uvedené 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, řďte se podle podobného pečiva v tabulce.

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

Pozor!

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

Použité druhy ohřevu:

- 4D horký vzduch
- horní/dolní ohřev
- gril s cirkulačním vzduchem
- velkoplošný gril
- funkce coolStart

Pokrm	Příslušenství	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Stupeň grilování	Doba trvání v min
Chléb						
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
Housky						
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		-	-	-
Housky, zmrazené						
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		-	-	-
Toasty						
Zapečené toasty, 4 ks	rošt	3		190-210	-	10-15
Zapečené toasty, 12 ks	rošt	3		230-250	-	10-15
Opečené toasty (bez předehřátí)	rošt	5		-	3	4-6

* Předehřát.

** ^ ^ Rídte se údají 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.

Rídíte se také pokyny v části týkající se kynutí těsta.

Používejte pouze originální příslušenství pro váš spotřebič. Je optimálně uzpůsobené 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 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 dveřkům spotřebiče a zakřivením dolů.

Univerzální vysoký plech nebo plech na pečení

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

Na pizzu s bohatou oblohou používejte univerzální vysoký plech.

Formy na pečení

Nejvhodnější jsou tmavé kovové formy na pečení.

Pokrm	Příslušenství	Výška za-sunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba tr-vání v min
Pizza					
Pizza, čerstvá	plech na pečení	3	<input type="checkbox"/>	200-220	25-35
Pizza, čerstvá	plech na pečení	3	<input checked="" type="checkbox"/>	200-220	25-35
Pizza, čerstvá, 2 úrovně	plech na pečení + univerzální vysoký plech	1+3	<input checked="" type="checkbox"/>	180-200	35-45
Pizza, čerstvá, tenké těsto	plech na pizzu	2	<input checked="" type="checkbox"/>	220-230	20-30

* Předehřát.

** Řídte se údaji na obale.

Při použití bílých plechových forem, keramických forem a skleněných forem se prodlužuje doba pečení a pečivo nezhrádne 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 pokrmy. Teplota a doba pečení závisí na vlastnostech a množství těsta. Proto jsou zde uvedená rozdílná nastavení. Nejdříve vyzkoušejte 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 pečit podle vlastního receptu, řídte se podle podobného pečiva v tabulce.

Příslušenství, které nepoužíváte, vyndejte z trouby. Dosáhnete 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
Pizza, chlazená**	rošt	3	»⊗	-	-
Pizza, zmrznená					
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 pizza**	univerzální vysoký plech	3	»⊗	-	-
Mini pizza, Ø 7 cm, 4 úrovňě	4 rošty	5+3+2+1	⊗	180-200*	20-30
Pikantní koláče a quiche					
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 údaji 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
 - Univerzární vysoký plech: výška 3
- Suflé můžete péct také ve vodní lázní 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 pokrmy 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 nákypy závisí na velikosti nádoby a výšce nákypu. Proto jsou zde uvedená rozpětí nastavení. Nejdříve vyzkoušejte nižší hodnoty. Při nižší teplotě dosáhněte 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:

- 4D horký vzduch
- horní/dolní ohřev

stupeň pro pizzu

funkce coolStart

Nákupy a sušlé	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, zmrazené, 400 g*	rošt	2		-	-
Zapékáne brambory, syrové přísady, vysoké 4 cm	zapékací forma	2		160-190	50-70
Zapékáne 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 roště je obzvláště vhodné pro velkou drůbež nebo více kusů současně.

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 9

Podle velikosti a druhu drůbeže nalijte 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 ušlechtile oceli nebo hliníku odrážejí teplo jako zrcadlo, a jsou proto vhodné jen částečně. Drůbež se peče pomaluji a méně zhrnědne. 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 dokrúpava. Použijte pekáč se skleněnou pokličkou a nastavte vyšší teplotu.

Grilování

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

Zasuňte univerzální vysoký plech s vloženým roštěm do uvedené výšky zasunutí. Zachytí se odkapávající tuk. Dbejte na to, aby byl rošt správně posazený na univerzálním vysokém plechu. → "Příslušenství" na straně 9

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, 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 drůbež. Teplota a doba pečení závisí na množství, vlastnostech a teplotě potravin. Proto jsou zde uvedená rozpětí

nastavení. Nejdříve vykoušejte nižší hodnoty. V případě potřeby příště nastavte vyšší hodnotu.

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

V tabulce najdete údaje pro drůbež s navrženou hmotností. Pokud chcete péct drůbež s větší hmotností, v každém případě použijte nižší teplotu. V případě více kusů se při určování doby pečení řídte podle hmotnosti největšího 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 ½ až ⅓ uvedené doby obratě.

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

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

* Předehřát.

Maso

Váš spotřebič je vybavený četnými druhy ohřevu 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 kříženem nařízněte. Pokud budete pečení obracet, pečte ji nejprve kůží dolů.

Tipy

- U kachny nebo husy propíchněte kůži pod křídly. Tak může vytékat tuk.
- U kachních prsou nařízněte kůži. Kachní prsa neobracejte.
- Pokud budete drůbež obracet, pečte ji nejprve prsní stranou, resp. stranou s kůží dolů.
- Drůbež bude obzvláště do křupava opečená, pokud ji ke konci pečení potřete máslem, slanou vodou nebo pomerančovou šťávou.

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

Použité druhy ohřevu:

- horní/dolní ohřev
- gril s cirkulační vzdachu
- velkoplošný gril
- funkce coolStart

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

Pečení na rostu

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

Do univerzálního vysokého plechu nalijte podle velikosti a druhu masa až ½ l vody. Zachytí se odkapávající tuk

a šťáva z pečeně. Z tohoto výpeku můžete připravit omáčku. Navíc vznikne méně kouře a trouba zůstane čistší.

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 9

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.

Nejhodnější 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 tmavém kovovém pokáči, je potřeba o něco více tekutiny než ve skleněné nádobě.

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

Lesklé pokáče z ušlechtilej oceli nebo hliníku odrážejí teplo jako zrcadlo, a jsou proto vhodné jen částečně. Maso se peče pomaleji a méně zhnědne. 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. Nadzvihnete 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 přilijejte tekutinu.

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

Grilování

Během grilování nechte dvířka spotřebiče zavřená. Nikdy negrilujte s otevřenými dvířky 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 9

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 propichnete vidličkou, vytěče z něj štáva a bude suché.

Upozornění

- Grilovací topně 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 rozdílná 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 pečit 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 obrátěte.

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 trvání v min
Vepřové maso						
Vepřová pečeně bez kůže, např. krkvice, 1,5 kg	odklopená nádoba	2	☒	180-190	-	110-130
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)	příklopená 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
Hovězí maso						
Hovězí svíčková, středně propečená, 1 kg	rošt	2	☒	210-220	-	40-50
Dušená hovězí pečeně, 1,5 kg	příklopená 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
Telecí maso						
Telecí pečeně, 1,5 kg	odklopená nádoba	2	☒	160-170	-	100-120
Telecí nožička, 1,5 kg	odklopená nádoba	2	☐	200-210	-	100-120
Jehněčí maso						
Jehněčí kýta bez kostí, středně propečená	odklopená nádoba	2	☒	170-190	-	50-80
Jehněčí hřibet s kostí (odstraňte šlachy, podélne odřízněte od kosti, nebracejte)	rošt	2	☒	180-190	-	40-50
Jehněčí kotlety**	rošt	5	☐	-	3	12-16
Klobásy						
Grilovací klobása	rošt	4	☐	-	3	10-15
Pokrmy z masa						
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 příklopeném 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 připaluje.	Poklička se musí hodit na nádobu na pečení a musí být dobré přiklopená. Snižte teplotu a v případě potřeby přílevejte během dušení ještě tekutinu.
Grilovaný pokrm je vysušený.	Maso osolte až po grilování. Sůl vytahuje z masa vodu. Při obracení do grilovaného pokrmu nepichejte. 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 obrazec. 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 roštu

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 9

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 negněrujte 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 obrazcejte pomocí grilovacích kleští. Pokud rybu propchnete vidličkou, vyteče z ní šláva a bude suchá.

Upozornění

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

Pečení a dušení v nádobě

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

Nejhodnější jsou skleněné nádoby. Horkou skleněnou nádobou 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.

Ridte se pokyny 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 přiléhala. Nádobu postavte na rošt.

Pro dušení dejte do nádoby dvě až tři lžizce 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 rozdílná nastavení. Nejdříve vyzkoušejte nižší hodnoty. V případě potřeby příště nastavte vyšší hodnotu.

Hodnota 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 řídte 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.

Rybou, 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 uštiřhněte 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
Ryby						
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
Rybí filé						
Rybí filé, přírodní, grilované	rošt	4	<input checked="" type="checkbox"/>	-	1*	15-25
Rybí podkovy						
Rybí podkova, silná 3 cm**	rošt	4	<input checked="" type="checkbox"/>	-	3	10-20
Ryba, zmrazená						
Rybí filé, přírodní	přiklopená nádoba	2	<input checked="" type="checkbox"/>	210-230	-	20-30
Rybí filé, zapečené	rošt	2	<input checked="" type="checkbox"/>	200-220	-	45-60
Rybí prsty (průběžně obrazcejte)	univerzální vysoký plech	3	<input checked="" 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 údají v tabulce.

Pečení na dvou úrovnicích

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 zakřivením dolů.

Univerzální vysoký plech nebo plech na pečení

Univerzální vysoký plech nebo plech na pečení zasuňte až nadraz 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 zvýšte 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
Zeleninové pokrmy						
Grilovaná zelenina	univerzální vysoký plech	5	<input checked="" type="checkbox"/>	-	3	10-15
* Rídte se údají na obale.						

Pokrm	Příslušenství	Výška za-sunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Stupeň grilova-ní	Doba tr-vání v min
Brambory						
Pečené brambory, rozpůlené	univerzální vysoký plech	3	☒	160-180	-	45-60
Výrobky z brambor, zmrazené						
Bramborové placky (röstí)*	univerzální vysoký plech	3	☒*	-	-	-
Bramborové taštičky, plněné	univerzální vysoký plech	3	☒*	-	-	-
Krokety*	univerzální vysoký plech	3	☒*	-	-	-
Hranolky*	univerzální vysoký plech	3	☒*	-	-	-
Hranolky, 2 úrovňě	plech na pečení + univerzální vysoký plech	1+3	☒	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).
- Naplňte 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:
■ ☒ 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	☒	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 dosáhnete 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 druh 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 nedoraz zkosením ke dvířkům spotřebiče.

Formy na pečení a nádoby

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 odolného 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 nezhrnědnou 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 rozptětí

nastavení. Nejdříve vyzkoušejte 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
Koláče ve formě					
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
Koláče na plechu					
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
Drobné pečivo					
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
Chléb a housky					
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
Maso					
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	přiklopená 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
Ryby					
Ryba, dušená, celá 300 g, např. pstruh	přiklopená nádoba	2	<input checked="" type="checkbox"/>	190-210	25-35
Ryba, dušená, celá 1,5 kg, např. losos	přiklopená nádoba	2	<input checked="" type="checkbox"/>	190-210	45-55
Rybí filé, přírodní, dušené	přiklopená 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"> ■ Používejte co nejkratší dobu pečení. ■ Opékajte pokrmy dozlatova, ne příliš dotmava. ■ Velký, hustý pokrm obsahuje méně akrylamidu.
Pečení	Pomoci horního/dolního ohřevu max. 200 °C. Pomoci horkého vzduchu max. 180 °C.
Cukroví	Pomoci horního/dolního ohřevu max. 190 °C. Pomoci horkého vzduchu max. 170 °C. 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 nízkoteplotní pečení.

Mírný ohřev je ideální pro všechny jemné kousky (např. křehké části hovězího, telecího, vepřového, jehněčího a drůbeže), které mají být upečené dorůžova 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 sláchy a tučné okraje. Tuk zanechává při mírném ohřevu silnou příchuť. Můžete také použít okořeněné nebo naložené maso.

Nepoužívejte rozmrázané 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.

Neprůklopenou 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 spouštějte 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
Drůbež						
Kachní prsa, 400 g	odklopená nádoba	2	<input checked="" type="checkbox"/>	6-8	80*	60-120
Plátky kuřecích prsou, po 200 g	odklopená nádoba	2	<input checked="" type="checkbox"/>	5-7	90*	60-90
Krůtí prsa, bez kostí, 1 kg	odklopená nádoba	2	<input checked="" type="checkbox"/>	8-10	90*	150-210
Vepřové maso						
Vepřová pečeně, silná 5-6 cm, 1,5 kg	odklopená nádoba	2	<input checked="" type="checkbox"/>	8-10	80*	180-210
Vepřová panenka, celá	odklopená nádoba	2	<input checked="" type="checkbox"/>	6-8	80*	60-120
Vepřové medailonky, silné 4 cm	odklopená nádoba	2	<input checked="" type="checkbox"/>	5-7	80*	90-120

* Předehřát.

Pokrm	Nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Doba opečení v min	Teplova ve °C	Doba trvání v min
Hovězí maso						
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
Telecí maso						
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
Jehněčí maso						
Jehněčí hřbet, vykoštěný, po 200 g	odklopená nádoba	2		5-7	80*	120-180
Jehněčí kýta 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 párné a opečeť 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 obralte. 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 konzervované. Čím tenčí kousky nakrájíte, tím rychleji budou potraviny usušené a zůstanou aromatičtější. 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	Teplova 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	⊗	80	5-8
Houbu na plátky	1-2 rošty	⊗	60	6-9
Bylinky, očistěné	1-2 rošty	⊗	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 50 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 tepla, 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:

- ⊗ 4D horký vzduch

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

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

Kynutí těsta

Ve spotřebiči můžete nechat vykynout těsto rychleji než při pokojové teplotě. Použijte druh ohrevu 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 ohrevu	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 ohrevu 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 ohrevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min
Chléb, housky					
Chléb a housky všeobecně	plech na pečení	2	④	50	40-70
Koláč					
Koláč, šťavnatý	plech na pečení	2	④	50	70-90
Koláč, suchý	plech na pečení	2	④	60	60-75

Udržování teploty

Pomocí druhu ohrevu udržování teploty můžete uvažené

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. Pokrm případně přiklopte.

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

Pokrm	Příslušenství	Výška za-sunutí	Druh ohřevu	Teplosta ve °C	Doba tr-vání v min
Pečení					
Stříkané pečivo (5 min předehřát)	plech na pečení	3	<input type="checkbox"/>	140-150*	25-40
Stříkané pečivo (5 min předehřát)	plech na pečení	3	<input checked="" type="checkbox"/>	140-150*	25-40
Stříkané pečivo, 2 úrovň (5 min předehřát)	plech na pečení + univerzální vysoký plech	1+3	<input checked="" type="checkbox"/>	140-150*	30-40
Stříkané pečivo, 3 úrovň (5 min předehřát)	plechy na pečení + univerzální vysoký plech	5+3+1	<input checked="" type="checkbox"/>	130-140*	35-55
Koláčky (5 min předehřát)	plech na pečení	3	<input type="checkbox"/>	150*	25-35
Koláčky (5 min předehřát)	plech na pečení	3	<input checked="" type="checkbox"/>	150*	25-35
Koláčky, 2 úrovň (5 min předehřát)	plech na pečení + univerzální vysoký plech	1+3	<input checked="" type="checkbox"/>	150*	30-40
Koláčky, 3 úrovň (5 min předehřát)	plechy na pečení + univerzální vysoký plech	5+3+1	<input checked="" type="checkbox"/>	140*	35-55
Vodový piškot	rozevírací forma Ø 26 cm	2	<input type="checkbox"/>	160-170*	20-35
Vodový piškot	rozevírací forma Ø 26 cm	2	<input checked="" type="checkbox"/>	160-170*	25-35
Vodový piškot, 2 úrovň	rozevírací forma Ø 26 cm	3+1	<input checked="" type="checkbox"/>	150-170*	30-50
Zakrytý jablkový koláč	2 formy z černého plechu Ø 20 cm	2	<input checked="" type="checkbox"/>	170-180	60-80
Zakrytý jablkový koláč	2 formy z černého plechu Ø 20 cm	2	<input type="checkbox"/>	180-200	60-80
Zakrytý jablkový koláč, 2 úrovň	2 formy z černého plechu Ø 20 cm	3+1	<input checked="" type="checkbox"/>	170-190	70-90

* Předehřát.

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 něj 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 horký vzduch
- horní/dolní ohřev
- stupeň pro pizzu

Grilování

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

Použitý druh ohřevu:

- velkoplošný gril

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

* Nepředehřívat.

** Po 2/3 celkové doby obratce.





INFORMAČNÍ LIST

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

Obchodní značka BSH



Značka	SIEMENS
Prodejní označení	HB 655GNS1
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.)	—
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 (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.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 prodloužené 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 oprávněn 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.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 – vlhkost, prašnost, extrémní tvrdost vody apod.) anebo jiným nesprávným jednáním uživatele (např. neodbornou instalací či zapojením);
- b) prokazatelně nedovolenými zásahy do přístroje (konstrukční nebo jiná úprava, neodborná montáž), živelnou katastrofou nebo mechanickým poškozením výrobku;
- c) nese-li předložený záruční list zjevné známky provedených změn údajů nebo je-li na výrobku odlišné výrobní číslo od toho, jež je uvedeno v záručním listě;
- d) u estetických komponentů, nezajišťujících funkčnost výrobku z důvodu:
 - transportního poškození nebo 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.com/cz**.

Zde máte možnost sjednat opravu pomocí online formuláře.

SIEMENS



Zabudovaná rúra na pečenie

HB655GNS1

www.siemens-home.com/sk

sk Návod na používanie

Obsah

	Použitie k určenému účelu	4
	Dôležité bezpečnostné pokyny	5
Všeobecne	5	
Halogénová žiarovka	6	
Funkcia čistenia	6	
	Pričiny škôd	6
Všeobecne	6	
	Ochrana životného prostredia	7
Úspora energie	7	
Likvidácia v súlade s predpismi na ochranu životného prostredia	7	
	Oboznámenie sa so spotrebícom	7
Ovládací panel	7	
Ovládacie prvky	8	
Displej	8	
Menu druhov prevádzky	8	
Druhy ohrevu	8	
Ďalšie informácie	9	
Funkcie varného priestoru	9	
	Príslušenstvo	10
Dodané príslušenstvo	10	
Zasunutie príslušenstva	10	
Osobitné príslušenstvo	11	
	Pred prvým použitím	12
Prvé uvedenie do prevádzky	12	
Čistenie varného priestoru a príslušenstva	12	
	Ovládanie spotrebíca	12
Zapnutie a vypnutie spotrebíca	12	
Spustenie alebo prerušenie prevádzky	13	
Nastavenie druhu prevádzky	13	
Nastavenie druhu ohrevu a teploty	13	
Rýchle rozohrievanie	13	
	Časové funkcie	14
Časovač	14	
Čas trvania	14	
Čas skončenia	14	
	Detská poistka	15
Aktivovanie a deaktivovanie	15	
	Základné nastavenia	16
Zmena nastavení	16	
Zoznam nastavení	16	
Zmena času	16	
	Program sabat	17
Štart programu sabat	17	
	Funkcia čistenia	17
Pred spustením funkcie čistenia	17	
Nastavenie funkcie čistenia	17	
Po funkcií čistenia	18	
	Čistiace prostriedky	18
Vhodné čistiace prostriedky	18	
Plochy varného priestoru	19	
Udržiavanie čistoty spotrebíca	19	
	Rámy	20
Vyvesenie a zavesenie rámov	20	
	Dvierka spotrebíca	20
Zavesenie a vyvesenie dverok spotrebíca	20	
Odoberanie krytu dverok	21	
Demontáž a montáž skiel dverok	21	
	Porucha - čo robiť?	22
Tabuľka porúch	22	
Prekročenie maximálnej doby prevádzky	22	
Výmena žiarovky osvetlenia varného priestoru na hornej stene	23	
Sklenený kryt	23	
	Služba zákazníkom	23
E - Nr. a FD - Nr	23	
	Jedlá	24
Upozornenia týkajúce sa programov	24	
Výber a nastavenie jedál	24	

 Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu.....	25
Silikónové formy	25
Koláče a drobné pečivo.....	25
Chlieb a pečivo	28
Pizza, quiche a pikantné koláče.....	29
Nákyp a suflé.....	31
Hydina	32
Mäso	33
Ryby	35
Zelenina a prílohy	37
Jogurt	38
Úspora energie s druhmi ohrevu eco.....	38
Akrylamid v potravinách.....	40
Mierny ohrev	40
Sušenie	41
Zaváranie	42
Kysnutie cesta	43
Rozmrazovanie	43
Udržiavanie teploty	44
Skúšobné jedlá	44

Ďalšie informácie o výrobkoch, príslušenstve, náhradných dieloch a servise nájdete na internete na:
www.siemens-home.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 nepripájajte.

Spotrebiče bez zástrčky smí zapojovat pouze oprávnený odborník. Pokud je spotrebič nesprávne zapojený, nemáte v prípadě škody nárok na záruku.

Tento spotrebič je určený len na používanie v domácnosti a v zodpovedajúcom prostredí domácnosti. Spotrebič používajte výhradne na prípravu pokrmov a nápojov. Spotrebič nenechávajte počas prevádzky bez dozoru. Spotrebič 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 sietovú 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.
- Príslušenstvo alebo riad sa veľmi zohreje. Horúci riad apríslušenstvo vždy vyberajte zvarného priestoru pomocou kuchynskej chňapky.
- Alkoholové výpary sa môžu vo varnom priestore vznetiť. 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 vhorúcom varnom priestore sa môže vytvoriť vodná para. Do horúceho varného priestoru nikdy nelejte vodu.

Varovanie

Nebezpečenstvo poranenia!

- Poškriabané sklo dvierok spotrebiča môže prasknúť. Nepoužívajte škrabky na sklo, ostré alebo abrazívne čistiace prostriedky.
- Závesy dvierok spotrebiča sa pri otváraní a zatváraní zatvárajú a môžete sa privŕeť. 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 čistič.
- Vadný spotrebič môže zpôsobiť úraz elektrickým proudem. Vadný spotrebič nikdy nezapínejte. Vytáhnite siťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypnite pojistku v pojistkové skriňce. Zavolejte servis.

Varovanie

Nebezpečenstvo účinkom magnetizmu!

- V ovládacom paneli alebo v ovládacom 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 sieťovú zástrčku alebo vypnite poistku vpoistkovej skrinke.

Funkcia čistenia

Varovanie

Nebezpečenstvo popálenia!

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

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 dverok. Na skle dverok 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 dverkach: Po prevádzke s vysokou teplotou nechajte varný priestor vychladnúť len zatvorený. Do dverok spotrebiča nič neprivrite. Aj keď sú dverka len pootvorené, 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, dverka spotrebiča sa pri prevádzke už správne nezatvárajú. Susedné čelá kuchynskej linky sa môžu poškodiť. Tesnenia udržiavajte vždy čisté.
- Dverka spotrebiča ako sedacia alebo odkladacia plocha: Nestavajte, nesadajte anevedešajte sa na otvorené dverka spotrebiča. Na dverka spotrebiča neodkladajte žiadnen riad alebo príslušenstvo.
- Vsunutie príslušenstva: Podľa typu spotrebiča môže príslušenstvo poškribať sklo dverok pri zatváraní spotrebiča. Príslušenstvo vždy zasuňte až na doraz do varného priestoru.
- Preprava spotrebiča: Spotrebič neprenášajte ani nedržte za držadlo na dverkach. Držadlo na dverkach 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

- Spotrebč predstavuje len vtedy, keď je to uvedené v recepte alebo v tabuľkách návodu na používanie.
- Používajte tmavé, načierne lakované alebo smaltované formy na pečenie. Veľmi 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 spotrebči 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 spotrebč 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 Otvorenie menu druhov prevádzky
	Informácia Detská poistka
	Zobrazí pokyny Aktivovanie a deaktivovanie detskej poistiky
	Časové funkcie Otvorenie menu časových funkcií
	Rýchle rozohrievanie Zapnutie a vypnutie rýchleho rozohrievania
Štart/stop	Zastavenie alebo zrušenie prevádzky
Dotykové polia	
<	Pole vľavo od displeja
>	Navigácia doľava
>	Pole vpravo od displeja
	Navigácia doprava

Otočný volič

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

Vo väčšine 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 Na pečenie na jednej a viacerých úrovniach. Ventilátor rovnomerne rozráňa teplo prstencového rozohrievacieho telesa na zadnej stene vo varnom priestore.
	Horný/dolný ohrev	30 – 300 °C Na tradičné pečenie na jednej úrovni. Zvlášť vhodné na koláče so šfavnatým obložením. 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

Prúhy kontroly teploty ukazujú fázy rozohrievania vo varnom priestore.

Kontrola rozohrievania	Kontrola rozohrievania zobrazuje nárast teploty vo varnom priestore. Pokiaľ sú všetky prúhy vyplnené, optimálny časový okamih na vloženie jedla je dosiahnutý. Pri stupňoch grilovania a čistenia sa prúhy nezobrazia.
Zobrazenie 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 lišiť od skutočnej teploty vo varnom priestore. Počas rozohrievania môžete tlačidlom zobraziť aktuálnu teplotu rozohrievania.

Menu d8ruhov 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 24	Tu nájdete množstvo jedál s naprogramovanými vhodnými hodnotami nastavenia.
Funkcia čistenia → "Funkcia čistenia" na strane 17	Druh prevádzky funkcia čistenia takmer sám vyčisti 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 prichádza rovnomerne zhora a zdola.
	Grilovanie s cirkuláciou vzduchu	30 - 300 °C	Na pečenie hydin a celých rýb a väčších kusov mäsa. Vyhrievacie telo grili a ventilátor sa striedavo zapínajú a vypínajú. Ventilátor víri horúci vzduch okolo jedla.
	Gril, veľká plocha	Stupeň grilovania: 1 = slabo 2 = stredne 3 = silno	Na grilovanie pločkých kúskov, ako steaky, párky alebo toasty na zapekanie. Rozohreje sa celá plocha vyhrievacieho telesa grili.
	Gril, malá plocha	Stupeň grilovania: 1 = slabo 2 = stredne 3 = silno	Na grilovanie malých množstiev, ako steaky, párky alebo toasty na zapekanie. Rozohreje sa stredná časť pod vyhrievacím telesom grili.
	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 prichádza pri nízkej teplote rovnomerne zhora a zdola.
	Dolný ohrev	30 - 250 °C	Na prípravu vo vodnom kúpelí a na dopečenie. Teplo prichádza 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 uvádzajú spotrebič navrhovanú teplotu alebo stupeň. Môžete ich prevziať alebo zmeniť v príslušnom rozsahu.

Ďalšie informácie

Väčšinou vám vás 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.

Funkcie varného priestoru

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

Otvorenie dvierok spotrebiča

Ked' otvoríte dvierka počas prebiehajúcej prevádzky spotrebiča, prevádzka sa zastaví. Po zatvorení dvierok prevádzka pokračuje.

Osvetlenie varného priestoru

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

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

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 dvierka.

Pozor!

Vetračia štrbinu nezakrývajte. Ináč sa rúra na pečenie prehreje.

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

Upozornenie: Čas dobehu chladiaceho ventilátora môžete zmeniť v základných nastaveniach.

→ "Základné nastavenia" na strane 16

Príslušenstvo

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

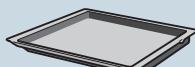
Dodané príslušenstvo

Spotrebič je vybavený nasledovným príslušenstvom



Rošt

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



Univerzálny pekáč

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

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



Plech na pečenie

Na koláče na plechu a drobné pečivo.

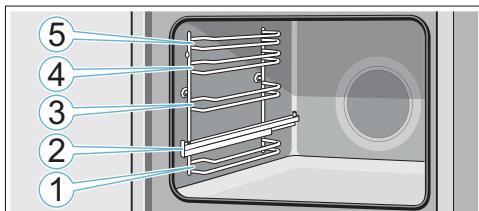
Používajte len originálne príslušenstvo. Je špeciálne
prispôsobené vášmu spotrebiču.

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.

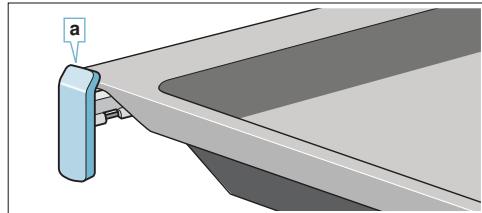


Vo výške zasunutia 1, 3, 4 a 5 zasuňte príslušenstvo
vždy medzi obidve vodiace tyče danej výšky zasunutia.

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.

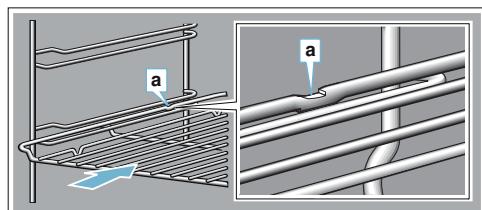
Upozornenia

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

Zaisťovacia funkcia

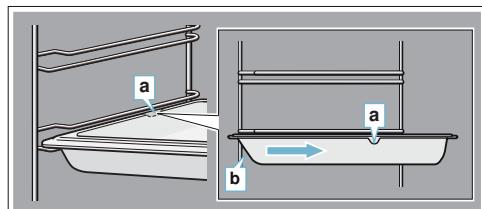
Príslušenstvo sa môže vytiahnuť približne až do
polovice, kým zapadne. Zaisťovacia funkcia zabraňuje
prevráteniu príslušenstva pri vytiahnutí. Príslušenstvo sa
musí správne zasunúť do varného priestoru, aby
fungovala ochrana proti prevráteniu.

Pri zasúvaní roštu 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

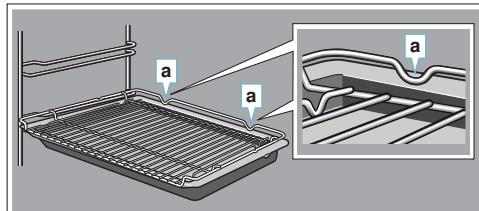


Kombinovanie príslušenstva

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



Osobitné príslušenstvo

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

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

Pri nákupe uvedte presné objednávacie číslo osobitného príslušenstva.

Upozornenie: Nie každé osobitné príslušenstvo sa hodí ku každému spotrebiču. Uvedte pri kúpe vždy presné označenie (číslo výrobku – E-Nr.) vášho spotrebiča.
→ "Služba zákazníkom" na strane 23

Osobitné príslušenstvo	Objednávacie číslo
Rošt Na riad, formy na koláče a nákupy a na pečenie mäso a grilované kúsoky.	HZ634070
Univerzálny pekáč Na prípravu šťavnatých koláčov, pečiva, hlboko zmrznených jedál a veľkých kusov mäsa. Pri grilovaní priamo na rošte možno pekáč použiť aj ako záchytnú nádobu na tuk.	HZ632070
Plech na pečenie Na koláče na plechu a drobné pečivo.	HZ631070
Vkladaci rošt Na mäso, hydiny a ryby. Na vloženie do univerzálnego pekáča na zachytávanie kvapkového tuku a šťavy z mäsa.	HZ324000
Univerzálny pekáč s nepriľnavým povrchom Na prípravu šťavnatých koláčov, pečiva, hlboko zmrznených jedál a veľkých kusov mäsa. Pečivo a mäso sa dá ľahšie uvoľniť z univerzálneho pekáča.	HZ632010
Plech na pečenie s nepriľnavým povrchom Na koláče na plechu a drobné pečivo. Pečivo sa ľahšie uvoľní z plechu.	HZ631010
Profesionálna panvica Na prípravu veľkých množstiev.	HZ633070

Pokrievka na profesionálnu panvicu Pokrievka zmení profesionálnu panvicu na pekáč.	HZ633001
Plech na pizzu Na pizzu a veľké okrúhlé koláče.	HZ617000
Grilovací plech Na grilovanie namiesto roštu alebo ako ochrana proti striekaniu. Používajte len v univerzálnom pekáči.	HZ625071
Kameň na pečenie chleba Na prípravu domáceho chleba, žemli a pizza, ktoré majú pri pečení ziskáť chrumbkavý spodok. Kameň na pečenie sa vždy musí predhriť na odporúčanú teplotu.	HZ327000
Sklenený pekáč (5,1 l) Na prípravu dušených jedál a nákypov. Zvlášť vhodný na druh prevádzky „Jedlá“.	HZ915001
Sklená miska Na prípravu veľkých kusov mäsa, šťavnatých koláčov a nákypov.	HZ86S000
Sklená panvica Na nákypy, zeleninové jedlá a pečivo.	HZ636000
Systém vyťahovacích koľajničiek, jednoduchý S vyťahovacími koľajničkami vo výške 2 môžete príslušenstvo vytiahnuť ďalej bez toho, že by sa preklopilo.	HZ638100
Systém vyťahovacích koľajničiek, 2-násobný S vyťahovacími koľajničkami vo výške 2 a 3 môžete príslušenstvo vytiahnuť ďalej bez toho, že by sa preklopilo.	HZ638200
Systém vyťahovacích koľajničiek, 3-násobný S vysuvnými koľajničkami vo výške 1, 2 a 3 môžete príslušenstvo vytiahnuť ďalej bez toho, že by sa preklopilo.	HZ638300

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 zápac novoty spotrebici, rozohrejte prázdny, 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 kuchyňu.

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 vysvetlíme, 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 displeji, 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 teplotu.

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 stlačte tlačidlo štart/stop. Po prerušení prevádzky môže ochladzovací ventilátor bežať ďalej.

Všetky nastavenia vymažete stlačením tlačidla on/off.

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

Nastavenie druhu prevádzky

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

1. Stlačte tlačidlo menu.
Menu 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.

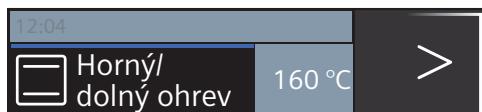
Nastavenie druhu ohrevu a teploty

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.

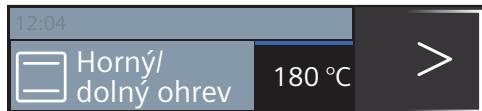
Príklad: horný/dolný ohrev s teplotou 180 °C

1. Otočným voličom zmeňte druh ohrevu.

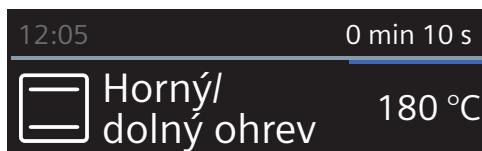


2. Šípkou > prejdite na teplotu.

3. Otočným voličom zmeňte teplotu.



4. Stlačte tlačidllo 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:

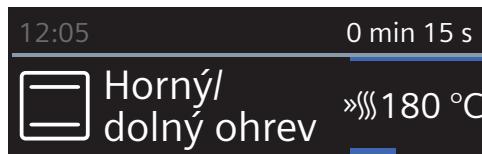
4D horúci vzduch
Horný/dolný ohrev

Aby ste dosiahli rovnomenrny 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, inak 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 krokom po 5 minút.
- Podľa toho, ktorým smerom otočíte otočný volič, začne plynúť čas trvania pri navrhovanej teplote: doľava 10 minút, doprava 30 minút.
- Po uplynutí každej časovej funkcie zaznie signál.
- Tlačidlom [i] môžete priebežne zistiť informácie, ktoré sa potom krátko zobrazia na displeji.

Časovač

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

- Stlačte tlačidlo ⌂. Otvorí sa pole časovača.
- 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

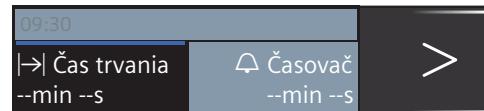
Ked nastavíte čas trvania (čas pečenia) vášho jedla, prevádzka sa po uplynutí tohto času automaticky ukončí. Rúra prestane hriať.

Prepredoklad: Nastavený je druh ohrevu a teplota.

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

- Stlačte tlačidlo ⌂.

Otvorí sa menu časových funkcií.



- Otočným voličom nastavte čas trvania.



- 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

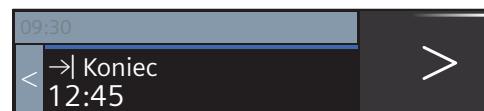
Ked chcete posunúť čas skončenia, myslite na to, že ľahko kaziace sa potraviny nesmú príliš dlho stáť vo varnom priestore.

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

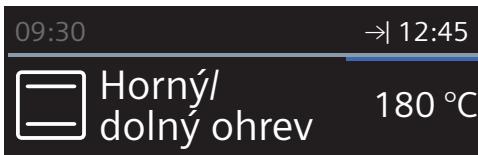
Príklad na obrázku: Jedlo vložíte do varného priestoru o 9.30 hod. Čas prípravy trvá 45 minút a o 10.15 hod. bude jedlo hotové. Chcete však, aby bolo hotové o 12.45 hod.

- Šípkou > ťuknite ďalej na „→| Koniec“.

- 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 spotrebč je vybavený detskou poistikou, aby ho deti nemohli nedopatréním zapnúť.

Ovládací panel sa zablokuje a nedá sa nastaviť. Jedine tlačidlom on/off sa dá spotrebč vypnúť.

Aktivovanie a deaktivovanie

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

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

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) Stredný (1 min) Dlhý (5 min)
Zvukový signál tlačidiel	Vypnutý (zvukový signál pri zapnutí a vypnutí tlačidiel pomocou on/off zostane) Zapnutý
Jas displeja	Nastaviteľný v 5 stupňoch
Zobrazenie času	digitálne vyp.
Osvetlenie	V prevádzke zap. V prevádzke vyp.
Prevádzka po zapnutí	Hlavné menu Druhy ohrevu Jedlá*
Vypnutie displeja v noci	Vypnuté Zapnuté (displej stromavne medzi 22:00 a 5:59 hod.)
Logo značky	Ukazovateľne nezobrazit
Čas dobehu ventilátora	Odporučané Minimálne

Systém výťahovacích kolajničiek	Nie je súčasťou výbavy Je súčasťou výbavy
Nastavenie programu sabat	Zapnutý Vypnutý
Výrobné nastavenia	Obnovenie stavu neobnoviť

*) K dispozícii, podľa typu spotrebiča

Pozor!

Pri použíti rámu a jednoduchého výsuvu: Nastavenie „Nie je súčasťou výbavy“.

Pri použíti 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 otoče 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 „Funkcia čistenia“ sa vyčistia samočistiace plochy spotrebiča.

Samočistiace plochy (zadná stena, horná stena a bočné steny) sú potiahnuté vrstvou poréznej, matnej keramiky. Táto vrstva počas prevádzky rúry nasáva a odbúrava striekance z pečenia a grilovania. Keď sa plochy už nečistia dostačne a vznikajú tmavé škvry, povrch môžete vyčistiť druhom prevádzky funkcia čistenia.

Upozornenie: Spotrebič zaznamenáva používanie. Potom indikuje, kedy sa odporúča čistenie. Odporúčanie sa zobrazuje dovtedy, kým sa nespustí funkcia čistenia. Keď budete toto upozornenie ignorovať, samočistiace plochy sa môžu poškodiť. Keď je váš spotrebič predčasne veľmi znečistený, príp. keď na zadnej stene zistíte tmavé škvry, nečakajte s čistením, kým sa objaví výzva. Pretože čím častejšie sa čistenie uskutočňuje, tým dlhšie je zaručená schopnosť čistenia samočistiacich plôch. Na spotrebiči môžete kedykoľvek spustiť funkciu čistenia.

Pred spuštením funkcie čistenia

Z varného priestoru vyberte rámy, výfahovacie kofajničky, príslušenstvo a riad.

Cistenie dna varného priestoru a dvierok spotrebiča

Odstráňte hrubé nečistoty z dna varného priestoru, dvierok spotrebiča a osvetlenia varného priestoru. Ináč vzniknú škvry, ktoré sa už nedajú odstrániť.

Pozor!

Na samočistiace plochy nikdy nepoužívajte čistiaci prostriedok na rúry. Povrchy sa poškodia. Ak sa čistiaci prostriedok na rúry dostane na tieto plochy, ihned ho umyte vodou a špongou. Nešúchajte a nepoužívajte abrazívne pomôcky na čistenie.

Nastavenie funkcie čistenia

Čistenie trvá 60 minút.

Čas trvania sa nedá zmeniť.

1. Stlačte tlačidlo menu.
Menu druhov prevádzky sa otvorí.
2. Otočným voličom vyberete „Funkcia čistenia“.
3. Stlačte tlačidlo štart/stop.
Na displeji sa objaví upozornenie na čistenie.
4. Tlačidlom štart/stop spusťte čistenie.
Čas trvania viditeľne plynne v riadku zobrazenia stavu.

Počas čistenia vetrajte kuchyňu.

Po uplynutí čistenia

Zaznie signál. Rúra prestane hriať. Signál môžete vypnúť tlačidlom ⓧ.

Zrušenie čistenia

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

Pozor!

Odporúčanie čistenia sa nezrúší. Výzva na použitie funkcie čistenia sa objaví na displeji.

Čistenie môžete nechať prebiehať v noci

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

Po funkciu čistenia

Ked' je varný priestor vychladnutý, utrite ho v prípade potreby vlhkou handrou.

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

Čistiace prostriedky

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

Vhodné čistiace prostriedky

Aby ste rozdielne povrchy nepoškodili použitím nesprávneho čistiaceho prostriedku, dodržiavajte údaje uvedené v tabuľke. V závislosti od typu na vašom spotrebiči 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,
- špeciálne 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!

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

Oblast'	Čistenie
Vonkajšie plochy spotrebiča	
Čelo z nehrdzavejúcej ocele	Horúci umývací roztok: Vyčistite handričkou a potom osušte mäkkou utierkou. Vždy hneď odstráňte väpenaté, tukové, škrobové škvry a škvry od bielky. Pod takýmito škvrami môže kov začať korodovať. V zákazníckom servise alebo špecializovanej predajni možno zakúpiť špeciálne čistiace prostriedky na nehrdzavejúcu ocel, ktoré sú vhodné na teplé povrhy. Prostriedok naneste v tenkej vrstve mäkkou utierkou.
Plast	Horúci umývací roztok: Vyčistite handričkou a potom osušte mäkkou utierkou. Nepoužívajte čistiaci prostriedok na sklo alebo škrabku na sklo.
Lakované plochy	Horúci umývací roztok: Vyčistite handričkou a potom osušte mäkkou utierkou.
Ovládací panel	Horúci umývací roztok: Vyčistite handričkou a potom osušte mäkkou utierkou. Nepoužívajte čistiaci prostriedok na sklo alebo škrabku na sklo.

Sklá dvierok	Horúci umývací roztok: Vyčistite handričkou a potom osušte mäkkou utierkou. Nepoužívajte škrabky na sklo alebo drôtenky z nehrdzavejúcej ocole.
Dverová rúčka	Horúci umývací roztok: Vyčistite handričkou a potom osušte mäkkou utierkou. Keď sa odvápnoviaci prostriedok dostane na rúčku, okamžite rúčku utrite. Iná sa tieto škvry už nedajú odstrániť.
Vnútro spotrebiča	
Smaltované a samočistiace plochy	Do držiavajte upozornenia týkajúce sa plôch varného priestoru uvedené za tabuľkami.
Sklený kryt osvetlenia varného priestoru	Horúci umývací roztok: Vyčistite handričkou a potom osušte mäkkou utierkou. Pri silnom znečistení použite čistiaci prostriedok na rúry.
Tesnenie dvierok Neodoberajte ho!	Horúci umývací roztok: Vyčistite handričkou. Nepoužívajte abrazívne prostriedky.
Kryt dvierok z nehrdzavejúcej ocele	Čistiaci prostriedok na nehrdzavejúcu ocel: Do držiavajte pokyny výrobcov. Nepoužívajte ošetrojujúce prostriedky na nehrdzavejúcu ocel. Pred čistením opatrne odoberte kryt dvierok.
Rámy	Horúci umývací roztok: Namocťte a vyčistite handričkou alebo kefkou.
Systém výfahových koľajničiek	Horúci umývací roztok: Vyčistite handričkou alebo kefkou. Neodstraňujte mastiaci tuk z výfahovacích koľajničiek, čistite ich zasunuté. Neumývajte v umývačke riadu.
Príslušenstvo	Horúci umývací roztok: Namocťte a vyčistite handričkou alebo kefkou. Pri silnom znečistení použite drôtenku z nehrdzavejúcej ocele.

Upozornenia

- Malé farebné rozdiely na čele spotrebiča vzniknú kvôli zloženiu z rôznych materiálov, napr. sklo, plast alebo kov.
- Tiene na sklach dverok, 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.
Hraný tenkých plechov sa nedajú úplne smaltovať. Preto môžu byť drsné. Antikorózna ochrana sa tým nenaruší.

Plochy varného priestoru

Zadná stena, horná stena a bočné steny varného priestoru sú samočistiace. Zistite to podľa drsného povrchu.

Dno varného priestoru je smaltované a má hladký povrch.

Čistenie smaltovaných plôch

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

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

Varný priestor nechajte po čistení vyschnúť otvorený.

Čistenie samočistiacich plôch

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

Keď sa už samočistiace plochy samé nedostatočne čistia a vznikajú tmavé škvry, môžete ich vyčistiť spustením funkcie čistenia. Všimnite si údaje v príslušnej kapitole. → "Funkcia čistenia" na strane 17

Pozor!

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

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 nepripáľia.
- Vždy hned' odstráňte vápenaté, tukové, škrobové škvry a škvry 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 spotrebič dlho pekný a funkčný. Tu sa dozviete, ako môžete vyesiť a vyčistiť rámy.

Vyvesenie a zavesenie rámov

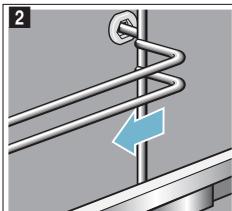
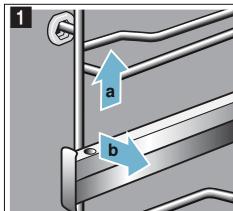
Varovanie

Nebezpečenstvo popálenia!

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

Vyvesenie rámov

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

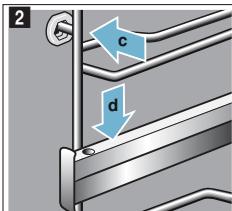
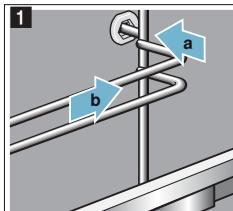


Rámy vyčistite čistiacim prostriedkom a špongiou. Ak je znečistenie fažko odstrániť nedejte, použite kefkú.

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).



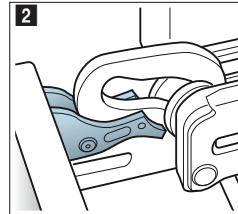
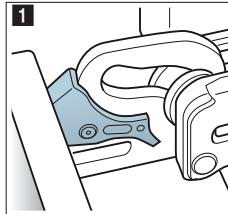
Dvierka spotrebiča

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

Zavesenie a vyvesenie dvierok spotrebiča

Pred čistením a vybratím skiel dvierok môžete dvierka spotrebiča vyvesiť.

Závesy dvierok spotrebiča majú zaistňovaciu páčku. Ked sú zaistňovacie páčky sklopené (obrázok 1), dvierka spotrebiča sú zaistené. Nedajú sa vyvesiť. Ked sú zaistňovacie páčky kvôli vyveseniu dvierok spotrebiča vyklopené (obrázok 2), všetky závesy sú zaistené. Nedajú sa zaklapnúť.



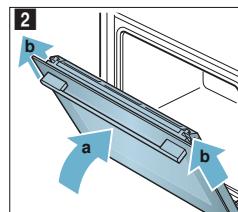
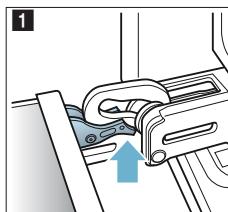
Varovanie

Nebezpečenstvo poranenia!

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

Vyvesenie dvierok spotrebiča

1. Úplne otvorte dvierka spotrebiča.
2. Obidve zaistňovacie páčky vľavo a vpravo vyklopte (obrázok 1).
3. Zavorte dvierka spotrebiča až na doraz **a**. Obidvomi rukami vľavo a vpravo chyťte **b** a vytiahnite nahor (obrázok 2).



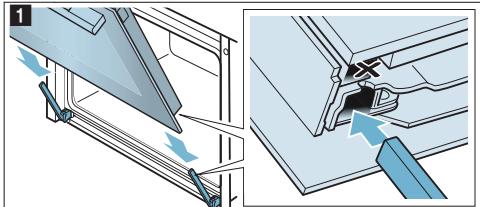
Zavesenie dvierok spotrebiča

Dvierka spotrebiča znova zaveste v opačnom poradí.

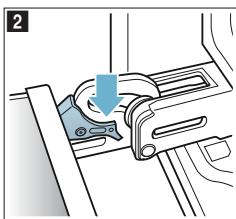
1. Pri zavesení dvierok spotrebiča dbajte na to, aby sa obidva závesy zaviedli rovno do otvoru (obrázok 1).

Založte obidva závesy dolu k vonkajšiemu sklu a použite ich ako vedenie.

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



2. Úplne otvorte dverka spotrebča. Obidve zaistenovacie páčky znova sklopte (obrázok **2**).

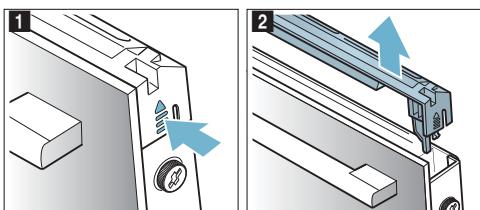


3. Zatvorte dverka varného priestoru.

Odoberanie krytu dverok

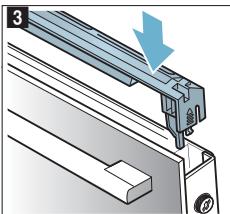
Vložka z nehrdzavejúcej ocele v kryte dverok sa môže sfarbiť. Aby bolo čistenie dôkladné, môžete odstrániť kryt.

- 1.** Mierne otvorte dverka spotrebča.
- 2.** Zatlačte na kryt vľavo a vpravo (obrázok **1**).
- 3.** Odoberte kryt (obrázok **2**).
Opatrne zatvorte dverka spotrebča.



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

- 4.** Znova mierne otvorte dverka spotrebča. Nasadťte kryt a pritačte, aby počuteň zapadol (obrázok **3**).



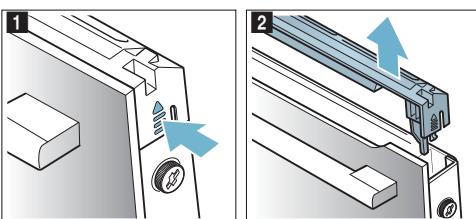
- 5.** Zatvorte dverka spotrebča.

Demontáž a montáž skiel dverok

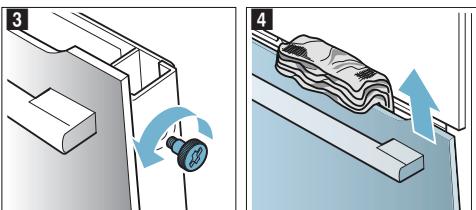
Aby sa dal spotrebč lepšie vyčistiť, sklo dverok spotrebča sa dá vybrať.

Demontáž na spotrebči

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



- 4.** Na dverkach spotrebča skrutky vľavo a vpravo povoľte a odstraňte (obrázok **3**).
- 5.** Prv než zatvorte dveria, zacívajte viackrát zloženú kuchynskú utierku (obrázok **4**). Čelné sklo vytiahnite nahor a položte rúčkou nadol na rovnú plochu.



Vyčistite sklo čistiacim prostriedkom na sklo a mäkkou utierkou.

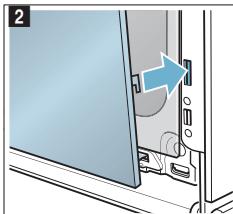
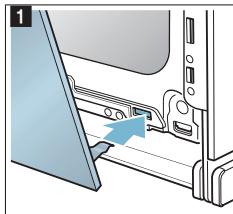
⚠ Varovanie

Nebezpečenstvo poranenia!

- Poškriabane sklo dverok spotrebča môže prasknúť. Nepoužívajte škrabky na sklo, ostré alebo abrazívne čistiacie prostriedky.
- Závesy dverok spotrebča sa pri otváraní a zatváraní zatvárajú a môžete sa privrieť. Nesiahajte do priestoru závesov.

Montáž na spotrebici

- Čelné sklo zavedte dolu do držiakov (obrázok 1).
- Čelné sklo zavorte tak, aby obidva horné háčiky boli oproti otvoru (obrázok 2).



- Čelné sklo dolu pritlačte tak, aby počutelne zapadlo (obrázok 3).
- Dverka spotrebici znova mierne otvorte a odstráňte kuchynskú utierku.

Porucha - čo robíť?

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 25

Tabuľka porúch

Pri hláseniach chyby E, napr. E0111, spotrebici vypnite a zapnite. Ak sa hlásenie znova objaví, zavolajte zákaznícky servis.

Porucha	Možná príčina	Upozornenia/náprava
Spotrebici nefunguje	Chybna poistka	Skontrolujte vo poistkovej skriní, či je poistka spotrebici v poriadku
Zapnutý spotrebici sa nedá ovládať, na displeji sa zobrazí ☛	Výpadok elektrického prúdu	Skontrolujte, či iné kuchynské spotrebici fungujú
Zapnutý spotrebici sa nedá ovládať, na displeji sa zobrazí ☛	Detská poistka je aktivovaná	Stlačte tlačidlo ☛, kým nezhasne symbol ☛.
Varný priestor hreje a na displeji je zobrazené: „Demonstračný režim zapnutý“	Spotrebici sa nachádza v demonštračnom režime	Vypnite poistku vo poistkovej skrinke a asi po 10 sekundách ju opäť zapnite. Zapnite spotrebici a v nastaveniach zvolte „Demonštračný režim“.

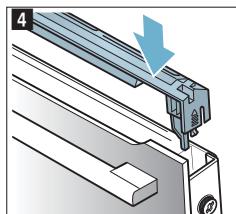
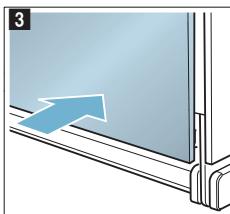
Prekročenie maximálnej doby prevádzky

Váš spotrebici 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.

Spotrebici oznamí na displeji, že sa prevádzka automaticky skončí. Potom sa prevádzka zruší.

- Obidve skrutky vľavo a vpravo opäť zaskrutkujte.
- Nasaďte kryt a pritlačte, aby počutelne zapadol (obrázok 4).



- Zavorte dverka spotrebici.

Pozor!

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

⚠️ 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 spotrebici 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

Ked' sa žiarovka osvetlenia varného priestoru vypálila, musí sa vymeniť. Žiaruvzdorné halogénové žiarovky, 230 V, 400 W dostanete v zákazníckom servise alebo v špecializovanej predajni.

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

Varovanie

Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

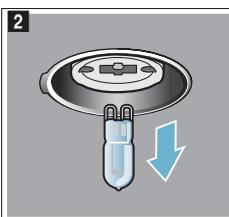
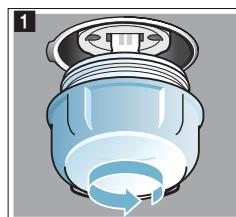
Pri výmeni žiarovky osvetlenia varného priestoru sú kontakty objímky žiarovky pod prúdom. Pred výmenou vytiahnite sieťovú zástrčku alebo vypnite poistku v poistkovej skrinke.

Varovanie

Nebezpečenstvo popálenia!

Spotrebči sa veľmi zohreje. Nikdy sa nedotýkajte horúcich vnútorných plôch varného priestoru avyhrievacích prvkov. Spotrebči 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 poistku.

Sklenený kryt

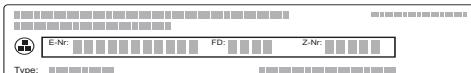
Ked' sa sklenený kryt halogénovej žiarovky poškodí, musí sa vymeniť. Nový kryt si môžete kúpiť v zákazníckom servise. Uvedte, prosím, číslo výrobku (E-Nr.) a výrobné číslo (FD) vášho spotrebča.

Služba zákazníkom

Ked' si váš spotrebči vyžaduje opravu, je tu pre vás nás zákaznícky servis. Vždy nájdeme vhodné riešenie, aby sme zabránili aj zbytočným návštěvám personálu zákazníckeho servisu.

E - Nr. a FD - Nr.

Pri komunikácii so servisom uveďte úplné číslo výrobku (E-Nr.) a výrobné číslo (FD-Nr.) vášho spotrebča, aby sme vás mohli kvalifikované obslužiť. Výrobný štítkov s číslami nájdete, keď otvoríte dverka spotrebča.



Aby ste v prípade potreby nemuseli dlho hľadať, môžete sem vpísať údaje o vašom spotrebči 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.

Spoločníte sa na kompetentnosť výrobcu. Zabezpečíte tým, aby oprava bola vykonaná vyškolenými servisnými technikmi, ktorí sú vybavení originálnymi náhradnými dielcami pre váš spotrebč.

Jedlá

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 budeť 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. Dabajte na to, aby ste použili dostatočne žiaruvzdorný riad.
- Dostanete upozornenia 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. Čuknite vždy na šípku >.

Ked ste nastavenia skončili, spusťte spotrebič tlačidlom start/stop.

Upozornenie: Spotrebič vždy na to upozorní, ked 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. Čuknite na pole „Dopieť“. Navrhne sa čas pečenia, ktorý sa však môže zmeniť.

Ked ste s výsledkom pečenia spokojný, čuknite 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 fáhko kaziace sa potraviny nesmú zostať príliš dlho vo varnom priestore.

Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu

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

Upozornenie: Pri príprave potravín môže vznikať vodná para vo varnom priestore.

Váš spotrebč je energeticky účinný a počas prevádzky uniká von len málo tepla. Na základe vysokých teplotných rozdielov medzi vnútrom spotrebča a vonkajšími časťami spotrebča sa môže na dvierkach, ovládacom paneli alebo susedných čielach 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 spotrebč 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 väšmu spotrebču. 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 formách zasunuté súčasne do spotrebča nemusí byť hotové súčasne.

Pečenie na dvoch úrovniach:

- Univerzálny pekač: 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 pekač: 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 uhlopriečne nad seba.

Príslušenstvo

Dávajte pozor, aby ste vždy použili vhodné príslušenstvo a správne ho zasunuli.

Rošt

Rošt zasuňte otvorenou stranou k dvierkam spotrebča a zakrivením nadol.

Univerzálny pekač alebo plech na pečenie

Univerzálny pekač alebo plech na pečenie opatrne zasúvajte do rúry skosenou stranou k dvierkam spotrebča až na doraz.

Pri pečení koláčov so šľavnatým obložením použite univerzálny pekač, aby sa vytiečenou šľavou 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 neznehnedne rovnomerne. Keď pečete 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.

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 zhnedenie. V prípade potreby nabudúce nastavte vyššiu hodnotu.

Upozornenie: Čas 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 používaní predhrievania sa skráta uvedené časy pečenia o niekoľko minút.

Pri vybrané jedľi je potrebné predhrievanie a je uvedené v tabuľke.

Keď chcete piecť 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 za-sunutia	Druh ohrevu	Teplo/a v °C	Čas trvania v min.
Koláče vo forme					
Jednoduchý trený koláč	Vencová/obdlžniková forma	2		150-170	50-70
Jednoduchý trený koláč, 2 úrovne	Vencová/obdlžniková forma	3+1		140-160	50-70
Koláč z treného cesta, jemný	Vencová/obdlžniková forma	2		150-170	60-80
Ovocný koláč, z treného cesta, jemný	Forma na bábovku	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 bábovka	Forma na bábovku	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
Koláče na plechu					
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 šťavnatým 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 šťavnatým obložením	Univerzálny pekáč	3		180-200	30-40
Kysnutý koláč so šťavnatým 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 mýky	Plech na pečenie	2		150-170	45-60
Závin, sladký	Univerzálny pekáč	2		190-210	55-65
Štrúdľa, zmrazená	Univerzálny pekáč	3		200-220	35-45
Drobné pečivo					
Koláčiky (small cakes)	Plech na pečenie	3		150*	25-35
Koláčiky (small cakes)	Plech na pečenie	3		150*	25-35
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

* Predhrifť

Jedlo	Prislušenstvo/riad	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v min.
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
Pľundrové pečivo	Plech na pečenie	3	◎	160-180	20-30
Placky					
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

* Predhrifat

Tipy na pečenie koláčov a drobného pečiva

Chcete zistiť, či je koláč prepečený.	Pichnite drevenou špajľou do koláča v mieste, kde je najvyšší. Ak sa cesto neprilepí na drevo, koláč je hotový.
Koláč je splasnutý.	Nabudúce použíte 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 opatrne uvoľnite nožom.
Ovocná šťava preteká.	Nabudúce použíte hlbší univerzálny pekáč.
Drobné pečivo sa pri pečení po stranách zlepjuje.	Jednotlivé kúsky pečiva by od seba mali byť vzdialenosť cca 2 cm. Bude tak dostať 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 zvolte nižšiu teplotu a príp. predlžte čas pečenia.

Pečivo hnedne nerovnomerne.	Zvoľte trochu nižšiu teplotu. Aj prečievajúci papier na pečenie môže mať vplyv na cirkuláciu vzduchu. Papier na pečenie vždy vhodne priprihnite.
Dabajte na to, aby forma na pečenie nestála priamo pred otvormi zadnej steny varného priestoru.	Pri pečení drobného pečiva by sa mala podľa možnosti použiť rovnaká veľkosť a hrúbka.
Piekli ste na viacerých úrovniach. Pečivo na hornom plechu na pečenie je tmavšie ako na dolnom.	Na pečenie na viacerých úrovniach použite vždy 4D horúci vzduch. Pečivo na plechoch alebo vo formách zasunuté súčasne do rúry nemusí byť hotové v rovnakom čase.
Koláč vyzerá dobre, ale nie je prepečené vnútři.	Pečte pri nižšej teplote a dlhšie a pridajte menej tekutiny. Ak pečiete koláč so šľavatým obložením, predpečte najprv korpus. Posypate ho mandľami alebo strúhankou a na to nakladte obloženie.
Koláč sa po potrasení neuvoľní.	Po upečení nechajte koláč ešte na 5 až 10 minút vychladnúť. Ak by sa ešte stále nedal uvoľniť, okraj uvoľnite ešte raz opäťne nožom. Koláč znova potraste a formu zakryte mokrou, studenou utierkou. Nabudúce formu vymastite a vysypeť strúhankou.

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 vásmu 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 tmavé formy z kovu.

Biele formy, keramické formy a formy zo skla predlžujú 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 priprihnite.

Zmrazené výrobky

Nepoužívajte mrazené výrobku s veľkou námrazou. Z jedla odstraňte ľad.

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

Odporučané 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 vyššej 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 použítiu predhrievania sa skrátiť uvedené časy pečenia o niekoľko minút.

Pre vybrané jedlá je potrebné predhrievanie a je uvedené v tabuľke. Niektoré jedlá sa vydavia 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 piecť podľa vlastného receptu, orientujte sa podľa podobného pečiva v tabuľke.

Pred použítiom výberete z varného priestoru príslušenstvo, ktoré nepotrebujete. Docelite 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:

- 4D horúci vzduch
- Horný/dolný ohrev
- Grilovanie s cirkuláciou vzduchu
- Gril, veľká plocha
- Funkcia coolStart

Jedlo	Príslušenstvo	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Stupeň grilovania	Čas trvania v min.
Chlieb						
Biely chlieb, 750 g	Univerzálny pekáč alebo pozdĺžna forma	2	<input checked="" type="checkbox"/>	180-200*	-	25-40
Pšenično-ražný chlieb, 1,5 kg	Pozdĺžna forma	2	<input checked="" type="checkbox"/>	220*	-	10
				180	-	20-30
Pšenično-ražný chlieb, 1,5 kg	Univerzálny pekáč	2	<input type="checkbox"/>	200-210*	-	40-50
Celozrnný chlieb, 1 kg	Univerzálny pekáč	2	<input type="checkbox"/>	200-210*	-	40-50
Chlebová placka	Univerzálny pekáč	3	<input type="checkbox"/>	250-270	-	20-25
Žemle						
Žemle alebo bageta, predpečená**	Univerzálny pekáč	3	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-
Žemle, sladké, čerstvé	Plech na pečenie	3	<input type="checkbox"/>	170-190*	-	15-20
Žemle, sladké, čerstvé, 2 úrovne	Plech na pečenie + univerzálny pekáč	1+3	<input checked="" type="checkbox"/>	150-170*	-	20-30
Žemle, čerstvé	Plech na pečenie	3	<input type="checkbox"/>	180-200	-	20-30
Bageta, predpečená, chladená**	Univerzálny pekáč	3	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-
Žemle, zmrazené						
Žemle alebo bageta, predpečená**	Univerzálny pekáč	3	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-
Malé pečivo z kysnutého cesta, polotovary**	Univerzálny pekáč	3	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-
Croissanty, polotovary**	Univerzálny pekáč	3	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-
Toasty						
Zapečené toasty, 4 kusy	Rošt	3	<input checked="" type="checkbox"/>	190-210	-	10-15
Zapečené toasty, 12 kusov	Rošt	3	<input checked="" type="checkbox"/>	230-250	-	10-15
Opečené toasty (nepredhrievat)	Rošt	5	<input type="checkbox"/>	-	3	4-6

* Predhrítať

** 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 spotrebícu. 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 spotrebíca nemusí byť hotové 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 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 spotrebiča a zakrivenim nadol.

Univerzálny pekáč alebo plech na pečenie

Univerzálny pekáč alebo plech na pečenie opatrnne 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 vlastností česta. 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. 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 použití predhrievania sa skráta uvedené časy pečenia o niekoľko minút.

Pre vybrané jedlá je potrebné predhrievanie a je uvedené v tabuľke.

Keď chcete pečiť podľa vlastného receptu, orientujte sa podľa podobného pečiva v tabuľke.

Pred použitím vyberte z varného priestoru príslušenstvo, ktoré nepotrebujete. Docelite 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.
Pizza					
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		-	-
Pizza, mrazená					
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

** Dopržiavajte údaje na obale

Jedlo	Príslušenstvo	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v min.
Pikantné koláče a quiche					
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

* Predhráť

** 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 vašmu spotrebícu. Optimálne je prispôsobené varnému priestoru a druhom prevádzky.

Výšky zasunutia

Vždy použrite uvedené výšky zasunutia.

Na dvoch výškach môžete piecť vo formách alebo s univerzálnym pekáčom.

- Formy na rošt: výška 2
- Univerzálny pekáč: výška 3

Suflé môžete pripravovať aj vo vodnom kúpeli v univerzálnej panvici. Univerzálny pekáč vtedy zasuňte do výšky 2.

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

Príslušenstvo

Dávajte pozor, aby ste vždy použili vhodné príslušenstvo a správne ho zasunuli.

Rošt

Rošt zasuňte otvorenou stranou k dvierkam spotrebíca a zakrivením nadol.

Univerzálny pekáč

Univerzálny pekáč opatrne 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 výšky 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 skráta 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. Docielite 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 1/2 l vody. Kvapkovajúci tuk sa zachytí. Z tohto výpuku 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 zmestí do varného priestoru.

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

Lesklé pekáče z nehrdzavejúcej ocele alebo hliníka odražajú teplo ako sklo, preto sú len výnimocne vhodné. Hydina sa pečie pomášie a menej zahnedne. 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. 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.

Pri odobratí pokrievky po upečení môže unikať veľmi horúca para. Pokrievku vzdzu 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. 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.

Zoberite podľa možnosti rovnaké kusy na grilovanie s podobrou hrúbkou a hmotnosťou. Tak rovnomerne zahnednú a zostanú krásne šťavnaté. Potraviny položte priamo na rošt.

Grilované potraviny obráťte grilovacími kliešťami. Keď 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.

Odporučané 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 použíti predhrievania sa skrábia uvedené časy pečenia o niekoľko minút.

V tabuľke nájdete údaje pre hydinu s návrhom hmotnosti. Keď chcete pripraviť ľahší kus hydiny, v každom prípade použite nižšiu teplotu. Ak máte viac kusov, orientujte sa podľa hmotnosti najľahšieho kusa, aby ste zistili čas pečenia. Jednotlivé kusy by mali byť približne rovnako veľké.

Všeobecne platí: Čím je hydina väčšia, tým nižšiu teplotu a dlhší čas pečenia použite.

Hydina obráťte asi po uplynutí 1/2 až 2/3 uvedeného času.

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

Tipy

- Pri pečení kačice alebo husi prepichnite kožu pod kridlami. Tuk tak bude môcť odtekať.
- Najprv narežte kožu na prsiach kačky. Prsia kačky neobracajte.
- Keď bude hydina 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 nepotrebuje. Docieľte 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 grilova-vania	Čas trva-nia v min.
Kurča						
Kurča, 1 kg	Rošt	2		200-220	-	60-70
Filé z kuracích prs, po 150 g (grilovať)	Rošt	4		-	3*	15-20
Malé porcio kurčafa, po 250 g	Rošt	3		220-230	-	30-35
Kuracie prsty, nugety, zmrazené	Univerzálny pekáč	3		-	-	-
Veľké kurča, 1,5 kg	Rošt	2		200-220	-	70-90
Kačka a hus						
Kačka, 2 kg	Rošt	1		180-200	-	90-110
Kačacie prsia, po 300 g	Rošt	3		230-250	-	17-20
Hus, 3 kg	Rošt	2		160-180	-	120-150
Husacie stehná, po 350 g	Rošt	2		210-230	-	40-50
Morka						
Mladá morka, 2,5 kg	Rošt	2		180-200	-	70-90
Morčacie prsia, bez kostí, 1 kg	Zakrytý riad	2		240-260	-	80-100
Morčacie horné stehno, s kosfou, 1 kg	Rošt	2		180-200	-	80-100

* Predhriat

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 kríza 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. Štava z pečenia sa tak lepšie rozloží. Upečené mäso zavierte príp. do alabalu. V uvedenom čase pečenia nie je zahrnutý čas odpočívania.

Pečenie na rošte

Na rošte sa mäso upečie zvlášť chrumkavo zo všetkých strán.

Podľa veľkosti a druhu mäsa dajte do univerzálnego pekáča až $\frac{1}{2}$ l vody. Kvapkovajúci tuk alebo štava z mäsa sa zachytia. Z tohto výpeku môže pripraviť omáčku. Navyše 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 jednoduchšie 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 pridajte 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 kovovom pekáči, treba viac tekutiny ako v sklenej nádobe.

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

Lesklé pekáče z nehrdzavejúcej ocele alebo hliníka odrážajú teplo ako sklo, preto sú len výnimocne vhodné. Mäso sa peče pomalšie a menej zhnedne. Použite vyšší teplotu a/alebo dlhší čas pečenia.

Dodržiavajte 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 pekák.

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 odobratí pokrievky po upečení môže unikať veľmi horúca para. Pokrievku vzadu nadvhňnite, aby mohla horúca para unikat.

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

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

Mäso môže byť chrumkavé aj v zakrytej nádobe. Použite pekák so sklenou pokrievkou a nastavte vyššiu teplotu.

Grilovanie

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

Zasuňte univerzálny pekák s roštom, ktorý je na ňom položený, do uvedenej výšky zasunutia. Kvapkajúci tuk sa zachytí. Dabajte na to, aby rošt dosadal na univerzálny pekák. → "Príslušenstvo" na strane 10

Upozornenie: Ak sú grilované kusy veľmi šťavnaté, univerzálny pekák 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, stráfi 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.

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 hodnôt 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 skráta uvedené časy pečenia o niekoľko minút.

V tabuľke nájdete údaje pre kusy mäsa s návrhom hmotnosti. Ak chcete piecť ľahší kus mäsa, v každom prípade použite nižšiu teplotu. Ak máte viac kuskov, orientujte sa podľa hmotnosti najťažšieho kusa pri zistovaní času pečenia. Jednotlivé kusy by malí byť približne rovnako veľké.

Všeobecne platí: Čím väčší kus mäsa, tým nižšia teplota a tým dlhší čas pečenia.

Obráťte pečené mäso a grilované kusy asi po 1/2 až 2/3 uvedeného 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. Docelite 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 za-sunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Stupeň grilova-nia	Čas trvania v min.
Bravčové mäso						
Bravčové pečené bez kože, napr. krkovička, 1,5 kg	Nezakrytý riad	2	<input checked="" type="checkbox"/>	180-190	-	110-130
Bravčové pečené s kožou, napr. pliecko, 2 kg	Rošt	2	<input checked="" type="checkbox"/>	190-200	-	130-140
Bravčová panenka, 1,5 kg	Nezakrytý riad	2	<input checked="" type="checkbox"/>	220-230	-	70-80
Bravčové filé, 400 g	Rošt	3	<input checked="" type="checkbox"/>	220-230	-	20-25
Údené karé s kosfou, 1 kg (s pridaním vody)	Zakrytý riad	2	<input checked="" type="checkbox"/>	210-230	-	70-90
Bravčové steaky, hrúbka 2 cm	Rošt	5	<input checked="" type="checkbox"/>	-	2	16-20

* Predhrifat

** Dolu zasuňte univerzálny pekák 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		-	3*	8-12
Hovädzie mäso						
Hovädzie filé, medium, 1 kg	Rošt	2		210-220	-	40-50
Dusené hovädzie mäso, 1,5 kg	Zakrytý riad	2		200-220	-	130-160
Roastbeef, medium, 1,5 kg	Rošt	2		220-230	-	60-70
Steak, hrúbka 3 cm, medium	Rošt	5		-	3	15-20
Burger, výška 3 - 4 cm	Rošt	4		-	3	25-30
Telacie mäso						
Telacie pečené, 1,5 kg	Nezakrytý riad	2		160-170	-	100-120
Telacie koleno, 1,5 kg	Nezakrytý riad	2		200-210	-	100-120
Jahňacie mäso						
Jahňacie stehno bez kostí, medium	Nezakrytý riad	2		170-190	-	50-80
Jahňací chrbát s kostou (bez šliach, pozdĺžne okolo kosti narezaný, bez obrácania)	Rošt	2		180-190	-	40-50
Jahňacie kotlety**	Rošt	5		-	3	12-16
Klobasy						
Grilovaná klobása	Rošt	4		-	3	10-15
Mäsové jedlá						
Fašírka, 1 kg	Nezakrytý riad	2		170-180	-	60-70
* Predhrňať						
** 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, docieľte optimálne výsledky. Grilovací 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 prípadne skráťte čas pečenia.
Kôrka je príliš tenká.	Zvýšte teplotu alebo na konci pečenia na chvíľu zapnite grill.
Mäso vyzerá dobre, ale šťava je príliš svetlá a vodná.	Nabudúce použite menšiu nádobu na pečenie a prípadne pridajte viac tekutiny.
Mäso vyzerá dobre, ale šťava je príliš svetlá a vodná.	Nabudúce použite väčšiu nádobu na pečenie a prípadne pridajte menej tekutiny.
Pri dusení za mäso pripáli.	Nádoba na pečenie a pokrívka musia byť prispôsobené a pokrívka musí dobre dosadať. Znižte teplotu a v prípade potreby počas dusenia ešte pridajte tekutinu.
Grilované potraviny sú príliš suché.	Mäso osoľte až po grilovaní. Soľ 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 polohe na bruchu (plávajúca poloha), chrbotovou

plutvou nahor, do varného priestoru. Žrezaný zemiak alebo malá, nezakrytá nádoba v bruchu ryby jej dodá stabilitu.

Či je mäso už hotové, zistite podľa toho, že sa chrbotová plutva dá ľahko uvoľníť.

Pečenie a grilovanie na rošt

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

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. Kvapkovajúca tekutina sa zachytí. Vznikne menej dymu a varný priestor zostane čistejší.

Počas grilovania nechajte dvierka spotrebiča zatvorené. Nikdy negriplujte 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.

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

Lesklé pekáče z nehrdzavejúcej ocele alebo hliníka odrazujú teplo ako sklo, preto sú len výnimocne vhodné. Ryba sa pečie pomalšie a menej zhnedne. Použite vyššiu 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. Dabajte 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 odobratí pokrievky po upečení môže unikať veľmi horúca para. Pokrievku vzadu nadvihnite, aby mohla horúca para unikať.

Ryba môže byť chrumkavá aj v zakrytej nádobe. Použite pekáč so sklenou pokrievkou a nastavte vyššiu teplotu.

Odporúcané 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 ruby s teplotou z chladničky do studeného varného priestoru. Ušetríte tak až 20 percent energie. Pri použíti predhrievania sa skráta 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 najťažšej ryby, aby ste zistili čas pečenia. Jednotlivé rýby by mali byť približne rovnako ľahké.

Všeobecne platí: Čím väčšia ryba, tým nižšia teplota a tým dlhší čas pečenia.

Rybu, ktorá nie je v polohe na brachu (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 vhodné pristrihnite.

Pred použitím vyberte z varného priestoru príslušenstvo, ktoré nepotrebujete. Docelite 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.
Ryby						
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
Rybrie filé						
Rybrie filé, prírodné, grilované	Rošt	4	<input type="checkbox"/>	-	1*	15-25

* Predhrifat

** Dolu zasuňte univerzálny pekáč do výšky zasunutia 2

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Výška za-sunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Stupeň grilovaania	Čas trvania v min.
Rybie kotlety						
Rybie kotlety, hrúbka 3 cm**	Rošt	4	<input checked="" type="checkbox"/>	-	3	10-20
Ryba, zmrazená						
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 obráťte)	Univerzálny pekáč	3	<input checked="" type="checkbox"/>	200-220	-	20-30

* Predhráť

** Dolu zasuňte univerzálny pekáč do výšky zasunutia 2

Zelenina a prílohy

Nájdete tu údaje o príprave grilovanej zeleniny, zemiakom a zmrzlených zemiakových výrobkov.

Pred použitím vyberte z varného priestoru príslušenstvo, ktoré nepotrebuje. Docielite tak optimálny výsledok pečenia a ušetríte energiu.

Výšky zasunutia

Používajte uvedené výšky zasunutia.

Príprava na jednej úrovni

Pripravujte 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 opatne 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 nižšími 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 použíti predhrievania sa skrátilia 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 grilovaania	Čas trvania v min.
Zeleninové jedlá						
Grilované jedlá	Univerzálny pekáč	5	<input checked="" type="checkbox"/>	-	3	10-15
Zemiaky						
Pečené zemiaky, polovice	Univerzálny pekáč	3	<input checked="" type="checkbox"/>	160-180	-	45-60
Zemiakové výrobky, zmrazené						
Rösti (zemiaci 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 za-sunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Stupeň grilova-vania	Čas trva-nia 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 I mlieka (3,5 % tuku) zohrejte na varnom paneli na 90 °C a ochladte na 40 °C.

Jedlo	Príslušenstvo	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trva-nia 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 dverka spotrebiča zatvorené.

Pred použitím vyberte z varného priestoru príslušenstvo, ktoré nepotrebujuete. Docielite tak optimálny výsledok pečenia a ušetrite 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 dvierkam spotrebiča a zakrivenim 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 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.

Trvanlivé mlieko stačí zohriať na 40 °C.

2. Zamiestajte 150 g jogurtu (teplota z chladničky).
3. Napiľňte do šállok alebo malých pohárov a zakryte potravinovou fóliou.
4. Šálky a poháre položte na dno varného priestoru a vykonajte nastavenie podľa údajov v tabuľke.
5. Po príprave dajte jogurt schladniť do chladničky.

Použité druh ohrevu:

- 4D horúci vzduch

Formy z bieleho plechu, keramické formy alebo formy zo skla predlžujú čas pečenia a koláč nezhnedne rovnomerne.

Papier na pečenie

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

Odporučané 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 upiecene 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.
Koláče vo forme					
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
Koláče na plechu					
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
Drobné pečivo					
Mufiny	Plech na muffiny	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
Chlieb a pečivo					
Pšenično-ražný chlieb, 1,5 kg	Pozdižna forma	2		200-210	35-45
Chlebová placka	Univerzálny pekáč	3		250-275	15-20
Žemle, sladké, čerstvé	Plech na pečenie	3		170-190	15-20
Žemle, čerstvé	Plech na pečenie	3		180-200	20-30
Mäso					
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
Tefacie pečené, 1,5 kg	Nezakrytý riad	2		170-180	110-130
Ryby					
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
Rybrie 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 (keksy, perník, korenene keksy).

Tipy na prípravu jedál s nízkym obsahom akrylamidu

Všeobecne	<ul style="list-style-type: none"> ■ Čas pečenia zachovávajte čo najkratšie. ■ Opekajte jedlá do zlata, nie príliš do hneda. ■ Veľké, husté jedlo obsahuje menej akrylamidu.
Pečenie	S horným/dolným ohrevom max. 200 °C. S horúcim vzduchom max. 180 °C.
Placky	S horným/dolným ohrevom max. 190 °C S horúcim vzduchom max. 170 °C. Vajíčko alebo žltok 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, tefaliny, bravčoviny, jahňaciny alebo hydiny), 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 tepľé. Mäso nemusíte počas pečenia obracať. Aby ste udržali rovnomenrnú klímu na pečenie, nechajte dverku spotrebiča zatvorenú.

Používajte len čerstvé, hygienicky bezchybné mäso bez kostí. Starostlivo odstráňte šľachu a tukové okrajce. Tuk vytvára pri miernom ohreve silný špecifický zápach. Môžete použiť aj korenene alebo marinované mäso. Nepoužívajte rozmrazené mäso.

Po upečení na miernom ohreve sa môže mäso hned' narezat. 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. servírovaciú 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 prehriat.

Na varnej zóne mäso pri vysokej teplote prudko a dostačne dlho opečte zo všetkých stráj, aj na koncoch. Okamžite ho dajte na predhriaty riad. Riad s mäsom znova vložte do varného priestoru a pečte na miernom ohreve.

Odporúčané 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 zasuunutia	Druh ohrevu	Čas opekania v min.	Teplota v °C	Čas trvania v min.
Hydina						
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
Bravčové mäso						
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 medalióniky, hrúbka 4 cm	Nezakrytý riad	2		5-7	80*	90-120

* Predhriat

Jedlo	Riad	Výška za-sunutia	Druh ohrevu	Čas opeka-nia v min.	Teplota v °C	Čas trva-nia v min.
Hovädzie mäso						
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
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
Teľacie mäso						
Teľacie pečené, hrúbka 4 – 5 cm, 1,5 kg	Nezakrytý riad	2	[■]	8-10	80*	180-240
Teľacie pečené, hrúbka 10 – 15 cm, 1,5 kg	Nezakrytý riad	2	[■]	8-10	80*	210-240
Teľacia sviečkovica, v celku, 800 g	Nezakrytý riad	2	[■]	5-7	80*	120-150
Teľacie medailóniky, hrúbka 4 cm	Nezakrytý riad	2	[■]	5-7	80*	30-45
Jahňacie mäso						
Jahňiaci 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

* Predhráň

Tipy na používanie mierneho ohrevu

Pečenie kačacích prs na jemnom ohreve.	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, predhréjte 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 vyložte 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. Dbajte 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 rozdeľte na rošt.

Bylinky sušte so steblom. 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 jablk, 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, blansírovaná	1 - 2 rošty		80	5-8
Plátky huť	1 - 2 rošty		60	6-9
Bylinky, očistené	1 - 2 rošty		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 $\frac{1}{2}$, 1 alebo $1\frac{1}{2}$ 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 ošúpte, odkôstkujte a pokrájajte a dajte do zaváracích pohárov do výšky cca 2 cm pod okraj.

Ovocie

Zaváracie poháre napláňte 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 napláňte horúcou, prevarenou vodou.

Utrite okraje pohárov, musia byť čisté. Na každý pohár položte mokrú gumičku a viečko. Poháre zatvorte svorkami. Poháre postavte do univerzálnego 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 bublelinky. Ked' začnú všetky poháre perlif, spotrebič vypnite. Po uvedenom čase využitia zvyškového tepla vyberte poháre z varného priestoru.

Zelenina

Po čase začnú v krátkych intervaloch stúpať nahor bublelinky. Ked' všetky zaváracie poháre perlia, znižte teplotu na 120 °C a poháre nechajte ešte perlif v zatvorenom varnom priestore podľa údajov v tabuľke. Po uplynutí uvedeného času spotrebič vypnite a využite ešte, ako je uvedené v tabuľke, niekoľko minút zvyškové teplo.

Vyberte poháre po zavarení 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, ked' sú studené.

Odporučané 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 prierezom. Pred prepnutím, príp. vypnutím skontrolujte, či tekutina v pohároch správne perlí. Perlenie začína asi po 30 – 60 minútach.

Použité druh ohrevu:

■ 4D horúci vzduch

Zaváranie	Riad	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v min.
Zelenina, napr. karotka	1-litrové zaváracie poháre	1		160-170	Do perlenia: 30-40
				120	Od perlenia: 30-40
				-	Zvyškové teplo: 30

Zaváranie	Riad	Výška za-sunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v min.
Zelenina, napr. uhorky	1-litrové zaváracie poháre	1	④	160-170 -	Do perlenia: 30-40 Zvyškové teplo: 30
Kôstkové ovocie, napr. čerešne, slivky	1-litrové zaváracie poháre	1	④	160-170 -	Do perlenia: 30-40 Zvyškové teplo: 35
Jadrové ovocie, napr. jablká, jahody	1-litrové zaváracie poháre	1	④	160-170 -	Do perlenia: 30-40 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

Spotrebč nastavte a rozohrejte podľa údajov v tabuľke. Položte misu s cestom na rošt.

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

Druhé kysnutie

Pečivo položte do výšky zasunutia, ako je uvedené v tabuľke.

Keď chcete rúru predhriat, druhé kysnutie musí prebehnuť na teplom mieste mimo spotrebiča.

Odporúčané 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

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Výška za-sunutia	Druh ohrevu	Krok	Teplota v °C	Čas trvania v min.
Kysnuté cesto, ľahké	Miska	2	□	Prvé kysnutie	35-40	25-30
	Plech na pečenie	2	□	Druhé kysnutie	35-40	10-20
Kysnuté cesto, fažké a tukové	Miska	2	□	Prvé kysnutie	35-40	20-40
	Plech na pečenie	2	□	Druhé kysnutie	35-40	15-25

Rozmrazovanie

Na rozmrazenie zmrazeného ovocia, zeleniny a pečiva použite druh ohrevu 4D horúci vzduch. Hydinu, mäso a ryby rozmražujte podľa možnosti v chladničke.

Na rozmrazovanie používajte nasledujúce výšky zasunutia:

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

Odporúčané hodnoty nastavenia

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

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

Zmrzené 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 vyrovnila teplota.

Použité druh ohrevu:

- ④ 4D horúci vzduch

Jedlo	Príslušenstvo	Výška za-sunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v min.
Chlieb, pečivo					
Chlieb a pečivo všeobecne	Plech na pečenie	2	④	50	40-70
Koláče					
Koláč, šťavnatý	Plech na pečenie	2	④	50	70-90
Koláč, suchý	Plech na pečenie	2	④	60	60-75

Udržiavanie teploty

S druhom ohrevu Udržiavanie teploty môžete uvarené jedlá udržiavať teplé. Zabráňte tak vytváraniu kondenzátu a varný priestor nemusíte utierať.

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

Skúšobné 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 formách 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 rošt

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 roštu použite univerzálny pekáč, na ktorý položíte 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:

-
- Horný/dolný ohrev
-

Jedlo	Príslušenstvo	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v min.
Pečenie					
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

Navyše zasuňte univerzálny pekáč. Tekutina sa zachytí a varný priestor zostane čistejší.

Použité druh ohrevu:

- Gril, veľká plocha

Jedlo	Príslušenstvo	Výška za-sunutia	Druh ohrevu	Stupeň grilo-vania	Čas trva-nia v min.
Grilovanie					
Opekanie toastov*	Rošt	5	<input type="checkbox"/>	3	4-6
Beefburger, 12 kusov**	Rošt	4	<input type="checkbox"/>	3	25-30

* Nepredhrievat

** Po uplynutí 2/3 celkového času obráťte





INFORMAČNÝ LIST

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

Obchodná značka BSH



Značka	SIEMENS
Predajné označenie	HB 655GNS1
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.)	—
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 (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.com/sk.

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

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

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

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

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.com/sk**.

Tu máte možnosť si dojednat' opravu pomocou online formulára.