

SIEMENS



Pečící trouba  
**HB835GPS1**

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

cs Návod k použití





# Obsah

	<b>Použití podle určení</b> .....	4		<b>Teplotní sonda</b> .....	17
	<b>Důležitá bezpečnostní upozornění</b> .....	5	Druhy ohřevu.....	17	
	Obecně.....	5	Zasunutí teplotní sondy do potravin.....	17	
	Halogenová žárovka.....	6	Nastavení teploty středu.....	17	
	Teplotní sonda.....	6	Teploty středu různých potravin.....	18	
	<b>Příčiny poškození</b> .....	6		<b>Čistící prostředky</b> .....	18
	Obecně.....	6	Vhodné čisticí prostředky.....	18	
	<b>Ochrana životního prostředí</b> .....	7	Plochy v pečicím prostoru.....	19	
	Tipy pro úsporu energie.....	7	Udržování spotřebiče v čistotě.....	19	
	Ekologická likvidace.....	7		<b>Závěsné rošty</b> .....	20
	<b>Seznámení se se spotřebičem</b> .....	7	Vyjmutí a nasazení závěsných roštů.....	20	
	Ovládací panel.....	7		<b>Dvířka spotřebiče</b> .....	20
	Ovládací prvky.....	7	Vysazení a nasazení dvířek spotřebiče.....	20	
	Displej.....	8	Sundání krytu dvířek.....	21	
	Nabídka druhu režimu.....	8	Vysazení a nasazení skla dvířek.....	21	
	Druhy ohřevu.....	8		<b>Co dělat v případě poruchy?</b> .....	22
	Další informace.....	9	Tabulka poruch.....	22	
	Funkce pečicího prostoru.....	9	Překročena maximální doba provozu.....	22	
	<b>Příslušenství</b> .....	10	Výměna žárovky na horní stěně pečicí trouby.....	23	
	Dodávané příslušenství.....	10	Skleněný kryt.....	23	
	Vkládání příslušenství.....	10		<b>Zákaznický servis</b> .....	23
	Zvláštní příslušenství.....	11	Číslo výrobku a výrobní číslo .....	23	
	<b>Před prvním použitím</b> .....	12		<b>Pokrmý</b> .....	24
	První uvedení do provozu.....	12	Upozornění k programům.....	24	
	Čištění pečicího prostoru a příslušenství.....	12	Výběr a nastavení pokrmů.....	24	
	<b>Obsluha spotřebiče</b> .....	12		<b>Testováno pro Vás v našem</b>	
	Zapnutí a vypnutí spotřebiče.....	12	<b>kuchyňském studiu</b> .....	25	
	Spuštění a přerušení provozu.....	12	Silikonové formy.....	25	
	Nastavení druhu provozu.....	13	Koláče a drobné pečivo .....	25	
	Nastavení druhu ohřevu a teploty.....	13	Chléb a housky.....	28	
	Rychloohřev .....	13	Pizza, quiche a pikantní koláče.....	29	
	<b>Časové funkce</b> .....	14	Nákyp a suflé.....	31	
	Budík.....	14	Drůbež.....	32	
	Doba trvání.....	14	Maso.....	33	
	Čas ukončení úpravy pokrmu.....	14	Ryby.....	36	
	<b>Dětská pojistka</b> .....	15	Zelenina a přílohy .....	37	
	Aktivace a deaktivace.....	15	Jogurt.....	38	
	<b>Základní nastavení</b> .....	15	Úspora energie s druhy ohřevu eco.....	38	
	Změna nastavení.....	15	Akrylamid v potravinách.....	40	
	Seznam nastavení.....	15	Mírný ohřev.....	40	
	Změna času.....	16	Sušení.....	41	
	<b>Program Šabat</b> .....	16	Zavařování .....	42	
	Spuštění programu Šabat.....	16	Kynutí těsta.....	43	
			Rozmrazování.....	43	
			Udržování teploty.....	44	
			Zkušební pokrmý.....	44	

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

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

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

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

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

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

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

Příslušenství vždy správně zasuňte do trouby.

→ "Příslušenství" na straně 10

## **⚠ Důležitá bezpečnostní upozornění**

### **Obecně**

#### **⚠ Varování**

##### **Nebezpečí požáru!**

- Hořlavé předměty uložené ve varném prostoru se mohou vznítit. Do varného prostoru nikdy neukládejte hořlavé předměty. Nikdy neotevírejte dvířka spotřebiče, když uvnitř začne vznikat dým. Spotřebič vypněte a vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skříňce.
- Při otevření dvířek spotřebiče vznikne průvan. Papír na pečení by se mohl dostat do kontaktu s topnými prvky a vznítit se. Papír na pečení při předehřívání nikdy nepokládejte na příslušenství bez upevnění. Zatižte papír na pečení vždy nádobou nebo formou na pečení. Papírem na pečení 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 vyndavejte z varného prostoru vždy chňapkou.
- Alkoholové páry se mohou v horkém varném prostoru vznítit. Nikdy nepoužívejte k přípravě pokrmů velké množství nápojů s vysokým procentem alkoholu. Používejte pouze malé množství nápojů s vysokým procentem alkoholu. Opatrně otevřete dvířka spotřebiče.

#### **⚠ Varování**

##### **Nebezpečí opaření!**

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

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

#### **⚠ Varování**

##### **Nebezpečí úrazu!**

- Poškrábané sklo dvířek spotřebiče může prasknout. Nepoužívejte škrabku na sklo ani ostré nebo abrazivní čisticí prostředky.
- Závěsy dvířek spotřebiče se během otvírání 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.

### Teplotní sonda

### Varování

#### **Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!**

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

## Příčiny poškození

### Obecně

#### Pozor!

- Příslušenství, fólie, papír na pečení nebo nádoba na dně 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.
- Alobal: Alobal 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 pootvěřená, 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 **nepokládejte** na plech příliš hustě. Štáva z ovoce kapající z plechu by způsobila skvrny, které již nelze odstranit. Pokud možno použijte univerzální vysoký plech.
- Silně znečištěné těsnění: Pokud je těsnění silně znečištěné, nebudou dvířka spotřebiče během provozu správně zavřené. Může dojít k poškození sousedícího nábytku. Těsnění vždy udržujte v čistotě.
- Dvířka spotřebiče jako sedátko nebo odkládací plocha: Na otevřená dvířka spotřebiče nestoupejte, nesedejte ani se na ně nevěšete. Na dvířka spotřebiče nestavte žádné nádoby ani příslušenství.
- Zasunutí příslušenství: V závislosti na typu spotřebiče může příslušenství při zavírání dvířek spotřebiče poškrábat skleněnou tabuli. Příslušenství vždy zasuňte do varného prostoru až nadoraz.
- Převážení spotřebiče: Spotřebič nepřeházejte ani nedržte za madlo dvířek. Madlo dvířek by nevydrželo váhu spotřebiče a mohlo by se ulomit.

## Ochrana životního prostředí

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

### Úspora energie

- Spotřebič přehřejte 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 otevírejte 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 se spotřebičem

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

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



- 1 Tlačítka**  
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 nápovědné texty.

### Ovládací panel

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





- 4 Dotyková pole**  
Pod dotykovými poli vlevo <a vpravo > před displejem se nacházejí snímače. Klepnutím na příslušnou šipku zvolte funkci.

### Ovládací prvky

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

## 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	Menu	Otevřít menu Druhy provozu
 	Informace Dětská pojistka	Zobrazení pokynů Aktivace a deaktivace dětské pojistky
	Časové funkce	Otevření menu Časové funkce
	Rychloohřev	Zapnutí a vypnutí rychloohřevu
Start/stop	Spuštění, pozastavení nebo přerušování provozu	
Dotyková políčka		
<	Pole vlevo na displeji	Procházení doleva
>	Pole vpravo na displeji	Procházení doprava

## Otočný volič

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

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

## Displej

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




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

## Stavový řádek

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

## Druhy ohřevu

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

Druhy ohřevu	Teplota	Použití
 4D-Horkovzduch	30–275 °C	Pro pečení koláčů a masa na jedné nebo více úrovních. Ventilátor roznáší 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. Teplo sálá stejnoměrně shora i zdola.
 Horkovzduch eco	30–275 °C	Pro energeticky optimalizované pečení vybraných pokrmů na jedné úrovni bez přede- hřátí. Ventilátor energeticky optimalizovaným způsobem roznáší teplo z kruhového topného tělesa na zadní stěně rovnoměrně v prostoru trouby.

## Časová osa

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


## Časový průběh

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

## Kontrola teploty

Sloupec kontroly teploty indikuje fáze zahřívání v troubě.

Kontrola ohřevu	Kontrola ohřevu indikuje nárůst teploty v troubě. Když jsou všechny sloupce vyplněné, 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 řádkem čára, která indikuje zbytkové teplo v troubě. Ukazatel zhasne, když teplota klesne cca na 60 °C.

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

## Menu Druhy provozu

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

Druh provozu	Použití
Druhy ohřevu	Pro přípravu vašich pokrmů máte k dispozici spoustu přesně přizpůsobených druhů ohřevu.
Pokrm → "Pokrm" na straně 24	Zde najdete již naprogramované vhodné hodnoty nastavení pro velké množství pokrmů.
Nastavení → "Základní nastavení" na straně 15	Základní nastavení vašeho spotřebiče můžete přizpůsobit svým zvyklostem.




	Horní/dolní ohřev eco	30–300 °C	Pro energeticky optimalizované pečení vybraných pokrmů. Teplo 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 víří 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.
	Maloplošný 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 pizza	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. Teplo sálá při nízké teplotě stejnoměrně shora i zdola.
	Dolní ohřev	30–250 °C	Pro vaření ve vodní lázni a pro dopékání. Teplo sálá zdola.
	Udržování teploty	60–100 °C	Pro udržování teploty hotových pokrmů.
	Přehřívání nádobí	30–70 °C	Pro ohřívání nádobí.
	Funkce coolStart	30–275 °C	Pro rychlou přípravu zmrazených potravin ve výšce 3. Teplota se řídí podle pokynů výrobce. Použijte nejvyšší teplotu, která je uvedena na obale. Nastavte uvedenou dobu pečení nebo kratší. Není vhodné přehřátí.

### Navržené hodnoty

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

### Další informace

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

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

### Funkce pečicího prostoru

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

### Otevření dvířek spotřebiče

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

### Osvětlení pečicího prostoru

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

U většiny druhů provozu se osvětlení pečicího 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 otvory. Jinak by se pečicí trouba přehřála.

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

**Upozornění:** Doba 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:

	<b>Rošt</b> Pro nádoby, koláčové a zapékací formy. Pro pečené a grilované pokrmy.
	<b>Univerzální vysoký plech</b> Pro šťavnaté koláče, pečivo, zmrazené pokrmy a velké pečeně. Můžete ho používat jako nádobu pro zachycení tuku, když grilujete na roštu.
	<b>Plech na pečení</b> Pro koláče na plechu a drobné pečivo.
	<b>Plech na pizzu</b> Pro pizzu a velké kulaté koláče.
	<b>Teplotní sonda</b> Umožňuje přesné pečení. Použití je popsané v příslušné kapitole. → "Teplotní sonda" na straně 17

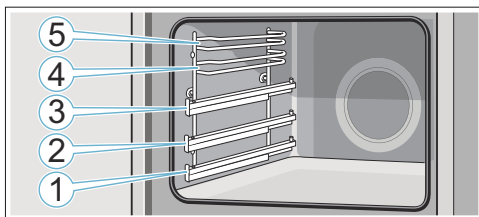
Používejte pouze originální příslušenství. Je speciálně přizpůsobeno vašemu spotřebiči.

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.

### Vkládání příslušenství

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

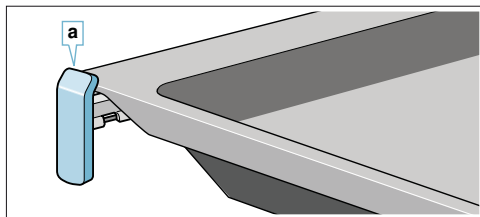


Do výšek zasunutí 4 a 5 zasouváte příslušenství vždy mezi oběma vodicími tyčemi příslušné výšky zasunutí.

Příslušenství lze vytáhnout asi do poloviny, aniž by se překlopilo. Díky výsuvným lištám ve výšce 1, 2 nebo 3 můžete příslušenství vytáhnout dále.

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

Příklad na obrázku: univerzální vysoký plech



Teleskopické výsuvy zaskočí, když je úplně vytáhnete. Lze tak na ně snadno vložit příslušenství. Pro uvolnění teleskopických výsuvů je lehce zatlačte zpět do pečicího prostoru.

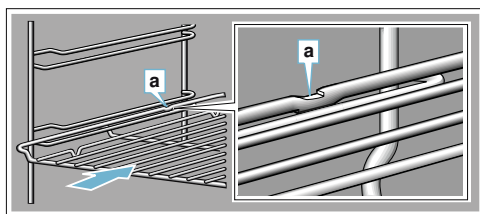
#### Upozornění

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

#### Funkce zacvaknutí

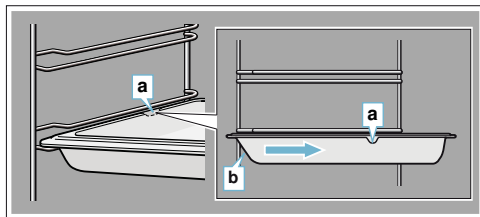
Příslušenství lze vytáhnout asi do poloviny, pak zaskočí. Tato funkce zabraňuje zvrhnutí příslušenství při vytáhnutí. Aby tato ochrana proti zvrhnutí fungovala, musí být příslušenství zasunutě do trouby správně.

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



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

Příklad na obrázku: univerzální vysoký plech

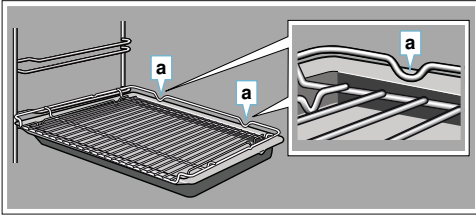


### Kombinování příslušenství

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

Při vkládání roštu dbejte na to, aby byly oba výstupky **a** na zadním okraji. Při zasouvání univerzálního vysokého plechu musí být rošt nad horní vodící tyči příslušné výšky zasunutí.

Příklad na obrázku: univerzální vysoký plech



### Zvláštní příslušenství

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

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

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
<b>Rošt</b> Pro nádoby, koláčové a zapékací formy a pro pečené a grilované pokrmy.	HZ634070
<b>Univerzální vysoký plech</b> Pro šťavnaté koláče, pečivo, zmrazené pokrmy a velké pečené. Můžete ho používat jako nádobu pro zachycení tuku, když grilujete přímo na roštu.	HZ632070
<b>Plech na pečení</b> Pro koláče na plechu a drobné pečivo.	HZ631070
<b>Vkládací rošt</b> Pro maso, drůbež a ryby. Pro vložení do univerzálního vysokého plechu kvůli zachycení odkapávajícího tuku a šťávy z masa.	HZ324000
<b>Univerzální vysoký plech, s nepřilnavou vrstvou</b> Pro šťavnaté koláče, pečivo, zmrazené pokrmy a velké pečené. Pečivo a pečené se k univerzálnímu vysokému plechu nepřichytí.	HZ632010

<b>Plech na pečení, s nepřilnavou vrstvou</b> Pro koláče na plechu a drobné pečivo. Pečivo se k pečicímu plechu nepřichytí.	HZ631010
<b>Profesionální vysoký plech</b> Pro přípravu velkého množství.	HZ633070
<b>Poklice pro profesionální vysoký plech</b> Díky poklici se z profesionálního vysokého plechu stává profesionální pekáč.	HZ633001
<b>Plech na pizzu</b> Pro pizzu a velké kulaté koláče.	HZ617000
<b>Grilovací plech</b> Pro grilování místo roštu nebo k zachycení odkapávajícího tuku. Používejte pouze na univerzálním vysokém plechu.	HZ625071
<b>Pečící kámen pro pečení chleba</b> Pro domácí chléb, housky a pizzu, které mají mít křupavý spodek. Pečící kámen musí být předehřátý na doporučenou teplotu.	HZ327000
<b>Skleněný pekáč (5,1 l)</b> Na dušené pokrmy a nákypy. Obzvláště vhodný pro druh provozu „pokrmý“.	HZ915001
<b>Skleněná mísa</b> Pro velké pečené, šťavnaté koláče a nákypy.	HZ86S000
<b>Skleněný plech</b> Pro nákypy, zeleninové pokrmy a pečivo.	HZ636000
<b>Výsuvný systém jednoduchý</b> Díky výsuvným lištám ve výšce 2 můžete příslušenství vytáhnout dále, aniž by se překlopilo.	HZ638100
<b>Výsuvný systém dvojitý</b> Díky výsuvným lištám ve výšce 2 a 3 můžete příslušenství vytáhnout dále, aniž by se překlopilo.	HZ638200
<b>Výsuvný systém trojitý</b> Díky výsuvným lištám ve výšce 1, 2 a 3 můžete příslušenství vytáhnout dále, aniž by se překlopilo.	HZ638300

## Před prvním použitím

Než budete moci využívat váš nový spotřebič, musíte provést potřebná 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“.

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

#### Nastavení času

Čas začíná „12:00“ h.

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

#### Nastavení data

Přednastavené datum je „01.01.2014“.

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

## Čištění pečicího prostoru a příslušenství


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

### Čištění pečicího prostoru

Aby se odstranila vůně novoty, rozehejte 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 
Teplota	240 °C
Doba trvání	1 hodina

Nastavení druhu ohřevu a teploty je popsáno v následující kapitole.

Po uplynutí uvedené doby spotřebič vypněte tlačítkem on/off.

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

### Čištění příslušenství

Příslušenství důkladně vyčistěte mycím roztokem a hadrem nebo měkkým kartáčkem.

## Obsluha spotřebiče

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

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

### Vypnutí spotřebiče

Spotřebič se vypíná tlačítkem on/off.

Světlo nad tlačítkem zhasne.

Nastavená funkce se zruší.

Na displeji se zobrazí čas.

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

### Spuštění a přerušení provozu

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

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

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

## Nastavení druhu provozu

Pokud chcete nastavit druh provozu, musí být spotřebič zapnutý.

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

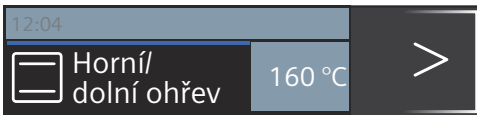
## Nastavení druhu ohřevu a teploty

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

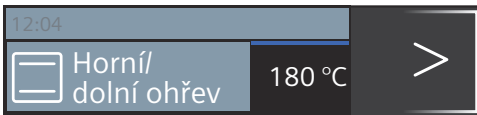
Pro jiné nastavení změňte hodnoty podle znázornění na obrázcích.

Příklad: horní/dolní ohřev na 180 °C

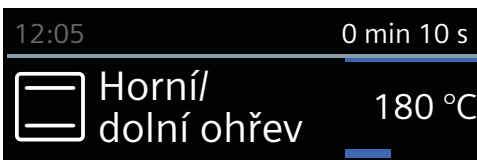
1. Otočným voličem změňte druh ohřevu.



2. Šipkou > přejděte na teplotu.
3. Otočným voličem změňte teplotu.



4. Stiskněte tlačítko start/stop.



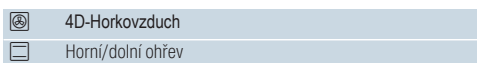
Na displeji se zobrazí nastavený druh ohřevu a teplota.

## Rychloohřev

Tlačítkem »☞☞☞ můžete pečicí troubu rozehrát obzvláště rychle.

Rychloohřev není možný u všech druhů ohřevu.

Vhodné druhy ohřevu:

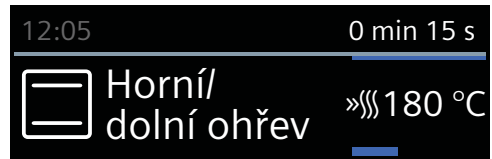


Abyste dosáhli rovnoměrného výsledku pečení, vložte pokrm do trouby až po skončení rychloohřevu.

## 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.
 čas ukončení (Konec)	Nastavte dobu trvání a čas ukončení. Spotřebič se automaticky vypne, takže se ohřev ukončí v požadovanou dobu.

### Upozornění


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

### Budík



Budík můžete nastavit kdykoli, i když je spotřebič vypnutý. Funguje paralelně s jinými časovými nastaveními a má vlastní akustický signál. Tak rozpoznáte, jestli uplynula doba budíku, nebo nastavená doba trvání. Můžete nastavit maximálně 24 hodin.

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  spusíte budík.

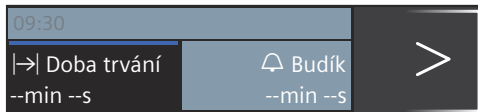
### Doba trvání

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

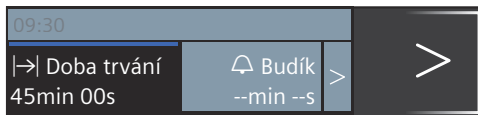
Předpoklad: Jsou nastavené druh ohřevu a teplota.


Příklad: nastavení pro 4D-Horkovzduch, 180 °C, doba trvání 45 min.

1. Stiskněte tlačítko . Otevře se menu Časové funkce.




2. Otočným voličem nastavte dobu trvání.




3. Tlačítkem start/stop spusíte spotřebič. Doba trvání  se viditelně odměřuje na stavovém řádku.


### Po uplynutí nastavené doby trvání

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

### Zrušení doby trvání


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

### Změna doby trvání



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

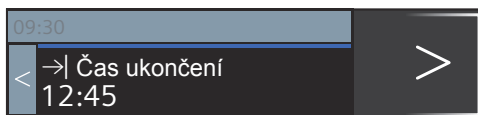
### Čas ukončení úpravy pokrmu

Pokud posunete čas ukončení přípravy, respektujte, že potraviny podléhající rychlému zkažení nesmí zůstat příliš dlouho v troubě.

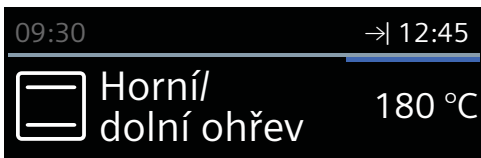
Předpoklad: Nastavený provoz není spuštěný. Je nastavená doba trvání. Je otevřené menu Časové funkce .

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

1. Klepáním na šipku  další přejděte na „ čas ukončení“.
2. Otočným voličem nastavte čas ukončení.



3. Potvrďte tlačítkem start/stop.



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

#### Po uplynutí nastavené doby trvání

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

#### Oprava času konce

Je možná, dokud je pečicí trouba ve vyčkávacím režimu.

1. Stiskněte tlačítko start/stop.
2. Stiskněte tlačítko ☹.  
Otevře se menu Časové funkce.
3. Šípkou > přejděte na „→ čas ukončení“ a otočným voličem opravte čas ukončení.
4. Stiskněte tlačítko ☹.
5. Stiskněte tlačítko start/stop.  
Pečicí trouba je znovu ve vyčkávacím režimu.

#### Zrušení doby ukončení

Je možná, dokud je pečicí trouba ve vyčkávacím režimu.

1. Stiskněte tlačítko start/stop.
2. Stiskněte tlačítko ☹.  
Otevře se menu Časové funkce.
3. Šípkou > přejděte na „→ čas ukončení“ a otočným voličem zrušte čas ukončení.
4. Stiskněte tlačítko ☹.
5. Tlačítkem start/stop spusťte spotřebič.  
Doba trvání se ihned začne odměřovat.

## Dětská pojistka

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

Ovládací panel je zablokovaný a nelze nic nastavit. Jediné 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 a jednoduše obsluhovat spotřebič. V případě potřeby můžete tato nastavení změnit.

#### Změna nastavení

1. Stiskněte tlačítko on/off.
2. Stiskněte tlačítko menu.  
Otevře se menu Druhy provozu.
3. Pomocí otočného voliče zvolte „Nastavení“.
4. Klepněte na šipku >.
5. Otočným voličem změňte hodnoty.
6. Šípkou > vždy přejděte na další nastavení a v případě potřeby ho změňte.
7. Pro uložení stiskněte tlačítko menu.  
Na displeji se zobrazí odmítnout 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)
Tón tlačítek	Vypnutý (zvukový tón tlačítka při zapnutí a vypnutí pomocí on/off zůstává) Zapnutý
Jas displeje	Nastavitelný v 5 stupních
Ukazatel hodin	Digitální Vyp.
Osvětlení	Při provozu zapnuté Při provozu vypnuté
Provoz po zapnutí	Hlavní menu Druhy ohřevu Pokrmy*
Noční ztlumení jasu displeje	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 šabat	Zapnutý
	Vypnutý
Výrobní nastavení	Resetovat
	Neresetovat
*) K dispozici, v závislosti na typu spotřebiče	

**Pozor!**

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

U dvojitého a trojitého výsuvu: nastavení „Spotřebič je dovybaven“.

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

**Změna času**

Čas se mění v základních nastaveních.

Příklad: Změna času z letního na zimní.

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

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

**Spouštění programu Šabat**

Předpoklad: V základních nastaveních jste aktivovali „program Šabat“. → *„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 Šabat“.
3. Klepněte na šipku > a otočným voličem nastavte teplotu.
4. Tlačítkem ⊖ otevřete menu Časové funkce.  
Zobrazí se 25:00 hodin jako navržená hodnota.
5. Otočným voličem nastavte požadovanou hodnotu.
6. Tlačítkem start/stop spusťte spotřebič.  
Na stavovém řádku se viditelně odměřuje doba trvání.

**Po uplynutí nastavené doby trvání**

zazní akustický signál. Pečicí trouba přestane hřát.

**Posunutí času konce**

Čas konce nelze posunout.

**Zrušení programu Šabat**

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









## Teplotní sonda

Teplotní sonda Plus vám umožňuje přesné pečení. Měří teplotu uvnitř potravin. Jakmile je dosažena nastavená teplota, spotřebič se automaticky vypne.

### Druhy ohřevu

Pokud máte v troubě zapojenou teplotní sonda, můžete použít následující druhy ohřevu.

	4D-Horkovzduch
	Horkovzduch eco
	Horní/dolní ohřev
	Horní/dolní ohřev eco
	Stupeň pizza
	Gril s cirkulací vzduchu

### Upozornění

- Pečicí sonda měří teplotu uvnitř potravin od 30 °C do 99 °C.
- Používejte pouze přiloženou teplotní sonda. Můžete si ji dokoupit jako náhradní díl u zákaznického servisu.
- Po použití teplotní sondy vždy z trouby vyndejte. Nikdy ji neuchovávejte v troubě.

### Teplota pečícího prostoru

Aby nedošlo k poškození teplotní sondy, nenastavujte vyšší teplotu než 250 °C.

Nastavená teplota v troubě musí být minimálně o 10 °C vyšší než nastavená teplota středu.

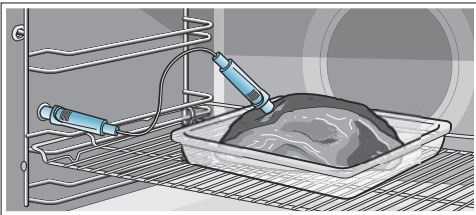
### Zasunutí teplotní sondy do potravin

Než vložíte pokrm do pečícího prostoru, zapíchněte do něj teplotní sonda.

Teplotní sonda má tři měřicí body. Dbejte na to, aby byl prostřední měřicí bod uvnitř pokrmu.

**Maso:** U velkých kusů úplně zapíchněte teplotní sonda seshora šikmo do masa.

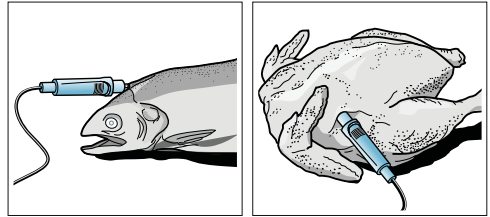
U nižších kusů ji zapíchněte ze strany do nejsilnějšího místa.



**Upozornění:** Příslušenství zasuňte vždy pod zdířku pro teplotní sonda.

**Ryba:** Celou rybu položte hřbetem nahoru podepřenou rozpúlenou bramborou na rošt. Teplotní sonda úplně zapíchněte za hlavou směrem k prostřednímu kostem.

**Drůbež:** Celou drůbež položte prsní stranou nahoru na rošt. Teplotní sonda úplně zasuňte do prsou na začátku křídla od jednoho křídla k druhému.



### Pozor!

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

### Nastavení teploty středu

1. Teplotní sonda zapojte do zdířky vlevo v pečícím prostoru.
2. Otočným voličem nastavte druh ohřevu nebo druh provozu „pokrm“.
3. Šipkou > přejděte na teplotu a otočným voličem nastavte teplotu.
4. Šipkou > přejděte na teplotu středu a otočným voličem nastavte teplotu středu.
5. Stiskněte tlačítko start/stop. Ohřev se spustí.

### Nastavená teplota středu pečeného pokrmu byla dosažena

Zazní akustický signál. Pečicí trouba nehřeje. Můžete odpojit teplotní sonda ze zdířky. Symbol / zhasne.

### Změna teploty středu

Teplotu středu můžete kdykoli změnit.

### Přerušení

Odpojte teplotní sonda ze zdířky.

### Varování

#### Nebezpečí popálení!

Vnitřní prostor a teplotní sonda jsou velmi horké. K zasunutí a vysunutí teplotní sondy použijte rukavice do trouby.

### Varování

#### Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

Při použití nevhodné teplotní sondy může dojít k poškození izolace. Používejte pouze teplotní sonda určenou pro tento spotřebič.

## Teploty středu různých potravin

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

Rozsáhlé údaje o druhu ohřevu a teplotě najdete na konci návodu k použití. → "Testováno pro Vás v našem kuchyňském studiu" na straně 25

Potraviný	Teplota středu ve °C
<b>Drůbež</b>	
kuře	80–85
kuřecí prsa	75–80
kachna	80–85
kachní prsa, růžová	55–60
krůta	80–85
krůtí prsa	80–85
husa	80–90
<b>Vepřové maso</b>	
vepřová krkoviče	85–90
vepřová panenka, růžová	62–70
vepřový kotelet, růžový	72–80
<b>Hovězí maso</b>	
hovězí svíčková nebo roastbeef, anglické	45–52
hovězí svíčková nebo roastbeef, růžové	55–62
hovězí svíčková nebo roastbeef, propečené	65–75
<b>Telecí maso</b>	
telecí pečeně nebo plec, libové	75–80
telecí pečeně, šál	75–80
telecí kolínko	85–90
<b>Jehněčí maso</b>	
jehněčí kýta, růžová	60–65
jehněčí kýta, propečená	70–80
jehněčí hřbet, růžový	55–60
<b>Ryby</b>	
ryba, celá	65–70
rybí filé	60–65
<b>Ostatní</b>	
sekaná, všechny druhy	80–90

## Čistící prostředky

V případě pečlivé údržby a čištění zůstane spotřebič dlouho **zářivý** a funkční. Vysvětlíme Vám, jak správně udržovat a čistit spotřebič.

### Vhodné čistící 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 čistící prostředky,
- čistící prostředky s vysokým obsahem alkoholu,
- tvrdé drátěnky nebo houbičky,
- vysokotlaké nebo parní čističe,
- speciální prostředky pro čištění za tepla.

Nové houbové utěrky před použitím důkladně propláchněte.

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

#### ⚠ Varování

#### Nebezpečí popálení!

Přístroj se silně zahřívá. Nikdy se nedotýkejte horkých ploch nebo **topného tělesa** ve vnitřním prostoru.

Nechte přístroj pokaždé vychladnout. Zabráňte dětem v přístupu k přístroji.

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

Dvířka trouby	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem. Nepoužívejte škrabku na sklo ani drátěnky z ušlechtilé oceli.
Madlo dvířek	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem. Když se na madlo dvířek dostane prostředek na odstraňování vodního kamene, okamžitě ho oťřete. Tyto skvrny jinak už nepůjdou odstranit.
<b>Vnitřek spotřebiče</b>	
Smaltované a samočisticí plochy	Řiďte se pokyny pro plochy pečicího prostoru na konci tabulky.
Skleněný kryt osvětlení varného prostoru	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem. Při silném znečištění použijte čisticí prostředek na pečicí trouby.
Těsnění dvířek Nesundávejte!	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadrem. Nedrhňte.
Kryt dvířek z ušlechtilé oceli	Čisticí prostředek na ušlechtilou ocel: Dodržujte pokyny výrobce. Nepoužívejte ošetrovací prostředky na ušlechtilou ocel. Kryt dvířek před čištěním demontujte.
Rámy	Horký mycí roztok: Namočte a vyčistěte hadříkem nebo kartáčkem.
Výsuvný systém	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem nebo kartáčkem. Neodstraňujte mazací tuk z výsuvných lišt, pokud možno je čistěte v zasunutém stavu. Nemyjte v myčce nádobí.
Příslušenství	Horký mycí roztok: Namočte a vyčistěte hadříkem nebo kartáčkem. Při silném znečištění použijte drátěnku z ušlechtilé oceli.

### Upozornění

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

## Plochy v pečicího prostoru

Zadní stěna pečicího prostoru je samočisticí. Poznáte to podle drsného povrchu.

Dno, horní stěna a postranní stěny jsou smaltované a mají hladký povrch.

### Čištění smaltovaných ploch

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

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

Pečicí 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 cileným rozehrátím.

### Nastavení

Předtím vyjměte z trouby rámy, výsuvy, příslušenství a nádoby. Důkladně vyčistěte hladké smaltované plochy v troubě, vnitřní plochu dvířek a skleněný kryt osvětlení trouby.

1. Nastavte druh ohřevu 4D-horkovzduch.
2. Nastavte maximální teplotu.
3. Spusťte ohřev a nechte ho běžet minimálně 1 hodinu.

Keramická vrstva se zregeneruje.

Po vychladnutí pečicího prostoru odstraňte nahnědlé a bílé zbytky vodou a měkkou houbičkou.

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

### Pozor!

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

## Udržování spotřebiče v čistotě

Aby se nevytvářely úporně ulpávající 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 bílku.
- Na pečení velmi šťavnatých koláčů použijte univerzální vysoký plech.
- Používejte vhodnou nádobu na pečení, např. pekáč.

## Závěsné rošty

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

### Vyjmutí a nasazení závěsných roštů

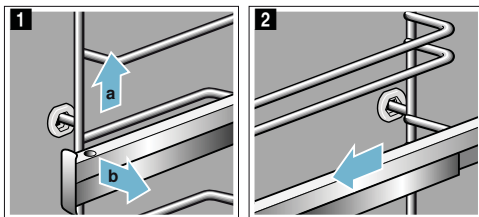
#### Varování

#### Nebezpečí popálení!

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

#### Vyjmutí závěsných roštů

1. Závěsná rošť vepředu trochu nazdvihněte **a** a vyhákněte **b** (obrázek **1**).
2. Poté celý závěsný rošť vytáhněte dopředu a vyjměte ho (obrázek **2**).

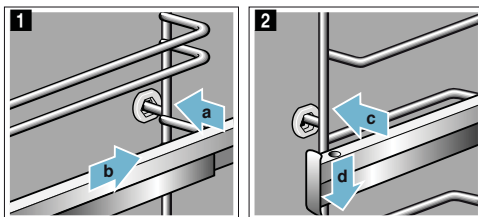


Závěsné rošty vyčistěte mycím prostředkem a houbičkou. Na úporné nečistoty použijte kartáček.

#### Nasazení závěsných roštů

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

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



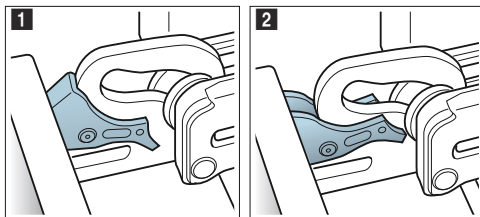
## Dvířka spotřebiče

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

### Vysazení a nasazení dvířek spotřebiče

Dvířka spotřebiče pečicí trouby lze za účelem čištění a demontáže skleněných tabulí vysadit.

Závěsy dvířek spotřebiče mají zajišťovací páčky. Když jsou zajišťovací páčky zaklopené (obrázek **1**), jsou dvířka spotřebiče zajištěná. Nelze je vysadit. Když jsou zajišťovací páčky pro vysazení dvířek spotřebiče vyklopené (obrázek **2**), jsou závěsy zajištěné. Nemohou zaklapnout.



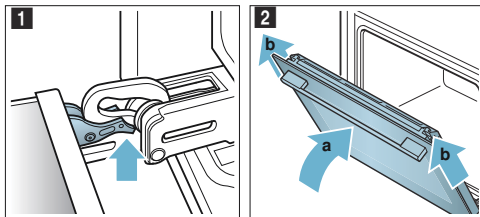
#### Varování

#### Nebezpečí poranění!

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

#### Vysazení dvířek spotřebiče

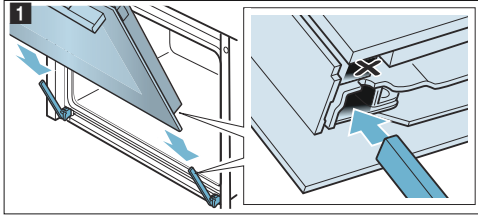
1. Zcela otevřete dvířka spotřebiče.
2. Odlopte obě zajišťovací páčky vlevo a vpravo (obrázek **1**).
3. Úplně zavřete dvířka spotřebiče **a**. Oběma rukama je uchopte vlevo a vpravo **b** a vytáhněte nahoru (obrázek **2**).



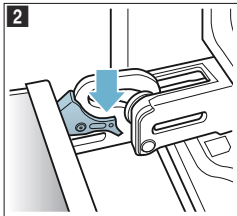
## Zavěšení dvířek spotřebiče

Dvířka spotřebiče zavěste zpět opačným postupem.

1. Při zavěšování dvířek 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, zkontrolujte, zda jsou závěsy zasunuté do správného otvoru.



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

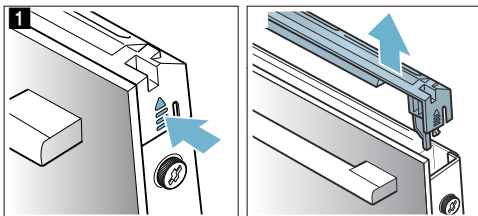


3. Zavřete dvířka.

## Sundání krytu dvířek

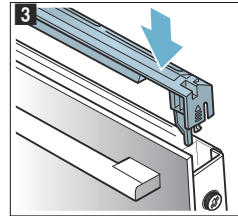
Vložka z ušlechtilé oceli v krytu dvířek může změnit barvu. Pro důkladné vyčištění můžete kryt sundat.

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



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

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



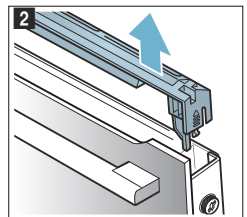
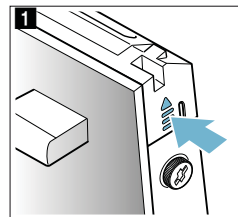
5. Zavřete dvířka spotřebiče.

## Vysazení a nasazení skla dvířek

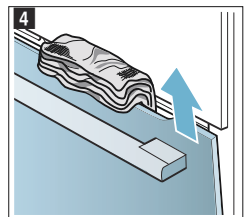
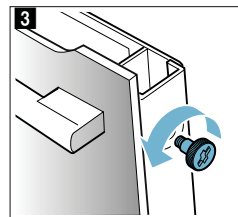
Kvůli lepšímu čištění můžete skleněné tabule ve dvířkách pečicí trouby demontovat.

### Vysazení skla

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



4. Povolte a vyměňte 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.



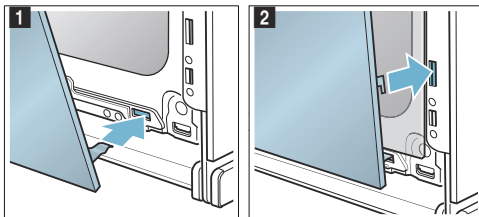
Vyčistěte skla čistícím prostředkem na sklo a měkkým hadrem.

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

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

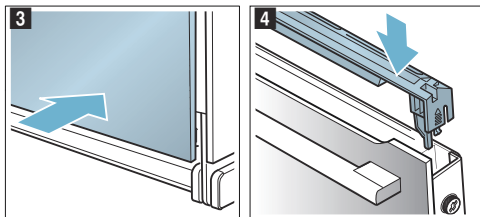
### Nasazení skla

1. Přední tabuli nasadíte dole do držáků (obrázek 1).
2. Zavěte 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. Nasadíte kryt a přitlačte ho, až slyšitelně zaskočí (obrázek 4).



7. Zavěte dvířka spotřebiče.

### Pozor!

Pečicí prostor použijte znovu teprve tehdy, když jsou tabule řádně namontované.

## Co dělat v případě poruchy ?

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

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

→ "Testováno pro Vás v našem kuchyňském studiu" na straně 25

### Tabulka poruch

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

Porucha	Možná příčina	Pokyny/odstranění
Spotřebič nefunguje.	Vadná pojistka.	V pojistkové skřínce 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 neheje a na displeji je zobrazeno „zapnutý předváhací režim“.	Spotřebič se nachází v předváhacím režimu.	Vypněte pojistku v pojistkové skřínce a po cca 10 sekundách ji znovu zapněte. Zapněte spotřebič a v nastavení zvolte „předváhací režim vypnutý“.

### Překročena maximální doba provozu

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

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

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

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

**Tip:** Aby nedošlo k nežádoucím vypnutím spotřebiče, např. při dlouhé době pečení, nastavte dobu trvání. Spotřebič bude hrát, dokud neuplyne nastavená doba trvání.

## Výměna žárovky na horní stěně pečicí 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. Prolouží se tak doba životnosti žárovky. Použijte pouze tyto žárovky.

### ⚠ Varování

#### Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

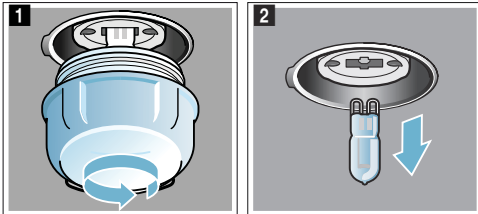
Při výměně žárovky ve varném prostoru jsou kontakty objímky žárovky pod proudem. Před výměnou vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skříňce.

### ⚠ 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). Nasadte novou žárovku, dbejte přitom na polohu kolíků. Žárovku pevně zatlačte.



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

## Skleněný kryt

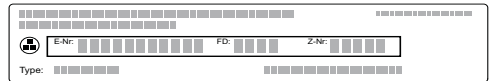
Když je skleněný kryt halogenové žárovky poškozený, musí se vyměnit. Nový skleněný kryt obdržíte u zákaznického servisu. Uveďte číslo „E“ a číslo „FD“ spotřebiče.

## Zákaznický servis

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

### Číslo výrobku a výrobní číslo


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



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

Č. výrobku (E-Nr.)

Výr. č. (FD-Nr.)

Zákaznický servis 

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

Kontaktní údaje všech zemí najdete v příloženém 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

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

### Upozornění k programům

- Výsledek pečení závisí na kvalitě potravin a druhu nádoby. Pro optimální výsledek pečení používejte pouze potraviny v bezvadném stavu a maso s teplotou z lednice.
- Spotřebič zvolí optimální druh ohřevu a nastavení času a teploty. Budete pouze vyzváni, abyste zadali hmotnost. Nastavení hmotnosti mimo stanovené hmotnostní rozmezí není možné.
- U pečených pokrmů, u kterých za vás provede volbu teploty spotřebič, může být uložena teplota až 300 °C. Dbejte proto na to, abyste použili dostatečně tepelně odolnou nádobu.
- Zobrazí se vám pokyny, např. k nádobě, výšce 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 tipy a triky pro přípravu najdete na konci návodu k použití.

### Výběr 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 je ukončen

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

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

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

### Přerušení programu

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

### Posunutí času konce

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

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



## Testováno pro Vás v našem kuchyňském studiu

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

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

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

### Silikonové formy

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

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

### 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.

Řiďte se také pokyny v části týkající se kynutí těsta.

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

### Výšky zasunutí

Používejte uvedené výšky zasunutí.

#### Pečení na jedné úrovni

Pro pečení na jedné úrovni použijte následující výšky zasunutí:

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

#### Pečení na více úrovních

Používejte 4D-horkovzduch. 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 roštu  
první rošt: výška 3  
druhý rošt: výška 1

Pečení na třech úrovních:

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

Pečení na čtyřech úrovních:

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

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

### Příslušenství

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

#### Rošt

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

#### Univerzální vysoký plech nebo plech na pečení

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

U šťavnatých koláčů použijte univerzální vysoký plech, aby v případě přetečení šťávy nedošlo k znečištění pečicího 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 nezhnedne rovnoměrně. Pokud chcete péct v těchto formách a použít horní/dolní ohřev, zasuněte formu do výšky 1.

#### Papír na pečení

Používejte pouze papír na pečení, který je vhodný pro zvolenou teplotu. Vždy ustráhněte 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 uvedena rozpětí nastavení. Nejdříve vyzkoušejte nižší hodnoty. Při nižší teplotě dosáhnete rovnoměrnějšího zhnědnutí. V případě potřeby přístě 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 péct podle vlastního receptu, řiďte 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. Dosáhnete tak optimálního výsledku pečení a ušetříte až 20 procent energie.

Použité druhy ohřevu:

-  4D-Horkovzduch
-  Horní/dolní ohřev
-  Stupeň pizza

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

\* Předehřát.

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

### Tipy pro koláče a drobné pečivo

Chcete zjistit, zda je koláč propečený.	Píchněte 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 přísady 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 opéci se ze všech stran.
Koláč je příliš suchý.	Nastavte o 10 °C vyšší teplotu a zkratzte 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 níže. Zvolte nižší teplotu a prodlužte dobu pečení.
Koláč v kulaté nebo v truhlíkové formě je vzadu příliš tmavý.	Formu na pečení nastavte až k zadní stěně, nybrž doprostřed příslušenství.
Koláč je celkově příliš tmavý.	Příště zvolte nižší teplotu a prodlužte dobu pečení.

Pečivo hnedne nerovnoměrně.	Zvolte o něco nižší teplotu. I přečnávající papír na pečení může mít vliv na cirkulaci vzduchu. Vždy ustříhnete správnou velikost papíru na pečení. Dbejte na to, aby forma na pečení nestála přímo před otvory v zadní stěně trouby. Při pečení drobného pečiva by jednotlivé kousky měly mít stejnou velikost a tloušťku.
Peklí jste na více úrovních. Pečivo na horním plechu je tmavší než na spodním.	Při pečení na více úrovních používejte vždy <b>4D-Horkovzduch</b> . Současně vložené pečivo na plechách nebo ve formách nemusí být hotové ve stejnou dobu.
Koláč vypadá dobře, ale uvnitř je nedopečený.	Pečte o něco déle na nižší teplotu a v případě potřeby přidejte méně tekutiny. U koláčů se šřavnatou horní vrstvou nejprve předpečte korpus. Posypte ho mandlemi nebo strouhankou 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 obraťte a několikrát na ni položte studený mokrý hadr. Příště formu vymažte tukem a vysypejte strouhankou.

## 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. Řiďte se také pokyny v části týkající se kynutí těsta.

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

### Výšky zasunutí

Používejte uvedené výšky zasunutí.

#### Pečení na jedné úrovni

Pro pečení na jedné úrovni použijte následující výšky zasunutí:

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

#### Pečení na dvou úrovních

Používejte **4D-horkovzduch**. 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 roštu  
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 dvířkům spotřebiče a zakřivením dolů.

#### Univerzální vysoký plech nebo plech na pečení

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

#### Formy na pečení

Nejvhodnější jsou tmavé kovové formy na pečení.

Při použití bílých plechových forem, keramických forem a skleněných forem se prodlužuje doba pečení a pečivo nezhnedne 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 ustříhnete správnou velikost papíru na pečení.

#### Zmrazené potraviny

Nepoužívejte silně zmrazené potraviny. Odstraňte z pokrmu led.

Zmrazené 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 uvedena rozpětí 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 procent energie. Při předehřátí se uvedená doba 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 péct podle vlastního receptu, řiďte se podle podobného pečiva v tabulce.




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

















#### Pozor!

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

Použité druhy ohřevu:

-  4D-Horkovzduch
-  Horní/dolní ohřev

-  Gril s cirkulací vzduchu
-  Velkoplošný gril
-  Funkce coolStart

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

## Pizza, quiche a pikantní koláče

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

Řiďte se také pokyny v části týkající se kynutí těsta.

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

### Výšky zasunutí

Používejte uvedené výšky zasunutí.

### Pečení na jedné úrovni

Pro pečení na jedné úrovni použijte následující výšky zasunutí:

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

### Pečení na více úrovních

Používejte 4D-horkovzduch. 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 roštu
- první rošt: výška 3
- druhý rošt: výška 1

Pečení na čtyřech úrovních:

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

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

### Příslušenství

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

#### Rošt

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

#### Univerzální vysoký plech nebo plech na pečení

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

Na pizzu s bohatou oblohou používejte univerzální vysoký plech.

#### 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 nezžehdne rovnoměrně. Pokud chcete péct v těchto formách a použít horní/dolní ohřev, zasuněte formu do výšky 1.

#### Papír na pečení

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

### Zmrazené potraviny

Nepoužívejte silně namražené zmrazené potraviny. Odstraňte z pokrmu led.

Zmrazené 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 uvedena rozpětí nastavení. Nejdříve vyzkoušejte nižší hodnoty. Při nižší teplotě dosáhnete rovnoměrnějšího zhnědnutí. V případě potřeby přište 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 předehtání se uvedená doba pečení zkrátí o několik minut.

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

Pokud chcete péct podle vlastního receptu, řiďte 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-Horkovzduch
- Horní/dolní ohřev
- Stupeň pizza
- Funkce coolStart

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

Pokrm	Příslušenství	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min
<b>Pikantní koláče a quiche</b>					
Pikantní koláče ve formě	rozevirací 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.					
** Říďte se údaji na obale.					

## Nákyp a suflé

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

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

### Výšky zasunutí

Vždy používejte uvedené výšky zasunutí.

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

- Formy na roštu: výška 2
  - Univerzální vysoký plech: výška 3
- Suflé můžete péct také ve vodní lázni v univerzálním vysokém plechu. Univerzální vysoký plech zasuňte do výšky 2.

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

### Příslušenství

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

### Rošt

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

### Univerzální vysoký plech

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

### Nádoba

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

### Doporučené hodnoty nastavení

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





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

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

Použití druhů ohřevu:

-  4D-Horkovzduch
-  Horní/dolní ohřev
-  Stupeň pizza
-  Funkce coolStart

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

Nákypy a suflé	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min
Zapékané brambory, syrové přísady, vysoké 4 cm	zapékací forma	2		160-190	50-70
Zapékané 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

\* Řiďte 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 roštu

Pečení na roštu 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 10

Podle velikosti a druhu drůbeže nalijte do univerzálního vysokého plechu až ½ 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 pečicí troubě. Zkontrolujte, zda se nádoba vejde do trouby.

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

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

Řiďte se pokyny výrobce nádoby na pečení.

### Nepřiklopaná nádoba

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

### Přiklopaná nádoba

Při pečení v přiklopané nádobě zůstane pečicí 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 přiklopaném pekáči lze drůbež upéct dokrupava. 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 roštěm do uvedené výšky zasunutí. Zachytí se odkapávající tuk. Dbejte na to, aby byl rošt správně posazený na univerzálním vysokém plechu. → "Příslušenství" na straně 10

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

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

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

### Upozornění

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

### Teplotní sonda

Teplotní sonda sonda umožňuje přesné pečení. Přečtete si důležité pokyny k použití teplotní sondy v příslušné kapitole. Najdete zde pokyny k zapojení teplotní sondy, možné druhy ohřevu a další informace. → "Teplotní sonda" na straně 17

### 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 uvedena rozpětí nastavení. Nejdříve vyzkoušejte nižší hodnoty. V případě potřeby přistě 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 procent energie. Při přehřátí 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 řiďte podle hmotnosti



nejtějšího 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 1/2 až 2/3 uvedené doby obraťte.

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





### Tipy











- U kachny nebo husy propíchněte kůži pod křídly. Tak může vytékat tuk.
- U kachních prsou nařízněte kůži. Kachní prsa 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. Dosáhnete tak optimálního výsledku pečení a ušetříte až 20 procent energie.

Použité druhy ohřevu:

-  Horní/dolní ohřev
-  Gril s cirkulací vzduchu
-  Velkoplošný gril
-  Funkce coolStart

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

## Maso

Váš spotřebič je vybavený čtyřmi 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 křížem nařízněte. Pokud budete pečení obracet, pečte ji nejprve kůží dolů.

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

### Pečení na roštu

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

Do univerzálního vysokého plechu nalijte podle velikosti a druhu masa až 1/2 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 složeným roštem do uvedené výšky zasunutí. Dbejte na to, aby byl rošt správně posazený na univerzálním vysokém plechu.

→ "Příslušenství" na straně 10

### Pečení a dušení v nádobě

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

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

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

K libovému masu přidejte trochu tekutiny. Ve skleněné nádobě by mělo být dno pokryté do výšky cca 1/2 cm.

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

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

Lesklé pekáče z ušlechtilé 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.

Řiďte se pokyny výrobce nádoby na pečení.

### Nepřiklopená nádoba

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

### Přiklopená nádoba

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

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

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

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

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

I v přiklopeném pekáči lze maso upéct dokřupava. 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 roštěm do uvedené výšky zasunutí. Zachytí se odkapávající tuk.

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

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

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

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

### Upozornění

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

### Teplotní sonda

Teplotní sonda umožňuje přesné pečení. Přečtěte si důležité pokyny k použití teplotní sondy v příslušné kapitole. Najdete zde pokyny k zapojení teplotní sondy, možné druhy ohřevu a další informace. → "Teplotní sonda" na straně 17

### 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 uvedena rozpětí 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 uvedená doba pečení zkrátí o několik minut.

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

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

Pečení a grilovaný pokrm po uplynutí cca 1/2 až 2/3 uvedené doby obraťte.

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




















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

Použité druhy ohřevu:

■  Horní/dolní ohřev

■  Gril s cirkulací vzduchu

■  Velkoplošný gril

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Stupeň grilování	Doba trvání v min
<b>Vepřové maso</b>						
Vepřová pečeně bez kůže, např. krkovice, 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)	přiklopená nádoba	2		210-230	-	70-90
Vepřové steaky, silné 2 cm	rošt	5		-	2	16-20
Vepřové medailonky, silné 3 cm	rošt	5		-	3*	8-12
<b>Hovězí maso</b>						
Hovězí svíčková, středně propečená, 1 kg	rošt	2		210-220	-	40-50
Dušená hovězí pečeně, 1,5 kg	přiklopená nádoba	2		200-220	-	130-160
Roastbeef, středně propečený, 1,5 kg	rošt	2		220-230	-	60-70
Steak, silný 3 cm, středně propečený	rošt	5		-	3	15-20
Burger, vysoký 3-4 cm	rošt	4		-	3	25-30
<b>Telecí maso</b>						
Telecí pečeně, 1,5 kg	odklopená nádoba	2		160-170	-	100-120
Telecí nožička, 1,5 kg	odklopená nádoba	2		200-210	-	100-120
<b>Jehněčí maso</b>						
Jehněčí kýta bez kosti, středně propečená	odklopená nádoba	2		170-190	-	50-80
Jehněčí hřbet s kostí (odstraňte šlachy, podélně odřízněte od kosti, neobracejte)	rošt	2		180-190	-	40-50
Jehněčí kotlety**	rošt	5		-	3	12-16
<b>Klobásy</b>						
Grilovací klobása	rošt	4		-	3	10-15
<b>Pokrm z masa</b>						
Sekaná, 1 kg	odklopená nádoba	2		170-180	-	60-70
* Předehřát.						
** Pod něj zasuňte do výšky 2 univerzální vysoký plech.						

### Tipy pro pečení, dušení a grilování

Varný prostor je silně znečištěný.	Pečte pokrm v přiklopeném pekáči nebo použijte grilovací plech. Když použijete grilovací plech, dosáhnete při pečení optimálních výsledků. Grilovací plech si můžete dokoupit jako zvláštní příslušenství.
Pečeně je příliš tmavá a kůrka místy spálená a/nebo je pečeně vysušená.	Zkontrolujte výšku zasunutí a teplotu. Příště zvolte nižší teplotu a v případě potřeby zkratíte 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 dobře přiklopená. Snižte teplotu a v případě potřeby přilévejte během dušení ještě tekutinu.
Grilovaný pokrm je vysušený.	Maso osolte až po grilování. Sůl vytahuje z masa vodu. Při obrácení do grilovaného pokrmu nepíchejte. Použijte kleště na grilování.

## 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 obracet. Celou rybu vložte do trouby v poloze na břicho, hřbetní ploutví nahoru. Aby dobře držela, vložte do otvoru v břicho rozříznutý brambor nebo malou záruzdornou 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 roštěm do uvedené výšky zasunutí. Dbejte na to, aby byl rošt správně posazený na univerzálním vysokém plechu.

→ "Příslušenství" na straně 10

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

Podle velikosti a druhu ryby nalijte do univerzálního vysokého plechu až 1/2 l vody. Odkapávací tekutina se zachytí. Vznikne méně kouře a trouba zůstane čistší.

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

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

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

### Upozornění

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

### Pečení a dušení v nádobě

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

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

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

Řiďte se pokyny výrobce nádobu 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 dobře přiléhala. Nádobu postavte na rošt.

Pro dušení dejte do nádoby dvě až tři lžice 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 dokřupava. Použijte pekáč se skleněnou pokličkou a nastavte vyšší teplotu.

### Teplotní sonda

Teplotní sonda umožňuje přesné pečení. Přečtěte si důležité pokyny k použití teplotní sondy v příslušné kapitole. Najdete zde pokyny k zapojení teplotní sondy, možné druhy ohřevu a další informace. → "Teplotní sonda" na straně 17

### 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 uvedena rozpětí nastavení. Nejdříve vyzkoušejte nižší hodnoty. V případě potřeby přistě nastavte vyšší hodnotu.

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

V tabulce najdete údaje pro ryby s navrženou hmotností. Pokud chcete péct rybu s větší hmotností, v každém případě použijte nižší teplotu. V případě více ryb se při určování doby pečení řiďte 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.



Rybu, která není v poloze na břicho, po uplynutí cca 1/2 až 2/3 uvedené doby obraťte.

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

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

Použité druhy ohřevu:

-  Horní/dolní ohřev

-  Gril s cirkulací vzduchu
-  Velkoplošný gril

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

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

### Výšky zasunutí

Používejte uvedené výšky zasunutí.

### Pečení na jedné úrovni

Řiďte se údaji v tabulce.

### Pečení na dvou úrovních

Používejte 4D-Horkovzduch. 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 dvířkům spotřebiče a zakřivením dolů.

### Univerzální vysoký plech nebo plech na pečení

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

### Papír na pečení

Používejte pouze papír na pečení, který je vhodný pro zvolenou teplotu. Vždy ustrihněte 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 uvedena rozpětí nastavení. Nejdříve vyzkoušejte nižší hodnoty. Při nižší teplotě dosáhnete rovnoměrnějšího zhnědnutí. V případě potřeby přistě nastavte vyšší hodnotu.

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

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

Použité druhy ohřevu:

-  4D-Horkovzduch
-  Velkoplošný gril
-  Funkce coolStart

Pokrm	Příslušenství	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Stupeň grilování	Doba trvání v min
<b>Zeleninové pokrmy</b>						
Grilovaná zelenina	univerzální vysoký plech	5		-	3	10-15
* Řiďte se údaji na obale.						

Pokrm	Příslušenství	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Stupeň grilování	Doba trvání v min
<b>Brambory</b>						
Pečené brambory, rozpuštěné	univerzální vysoký plech	3		160-180	-	45-60
<b>Výrobky z brambor, zmrazené</b>						
Bramborové placky (růsti)*	univerzální vysoký plech	3		-	-	-
Bramborové taštičky, plněné	univerzální vysoký plech	3		-	-	-
Krokety*	univerzální vysoký plech	3		-	-	-
Hranolky*	univerzální vysoký plech	3		-	-	-
Hranolky, 2 úrovně	plech na pečení + univerzální vysoký plech	1+3		190-210	-	30-40
* Řiďte se údaji na obale.						

## Jogurt

V tomto spotřebiči si můžete sami vyrobit jogurt.

### Příprava jogurtu

Vyjměte z trouby příslušenství a rámy. Pečicí prostor musí být prázdný.

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

2. Přimíchejte 150 g jogurtu (s teplotou z lednice).
3. Naplňte do šálků nebo malých skleniček a zakryjte potravinovou fólií.
4. Šálky nebo skleničky postavte na dno trouby a proveďte nastavení podle tabulky.
5. Když je jogurt hotový, nechte ho vychladnout v lednici.

Použitý druh ohřevu:

- 4D-Horkovzduch

Pokrm	Příslušenství	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v hodinách
Jogurt	formičky na 1 porci	dno varného prostoru		40-45	7-8

## Úspora energie s druhy ohřevu eco

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

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

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

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

### Příslušenství

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

### Rošt

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

### Univerzální vysoký plech nebo plech na pečení

Univerzální vysoký plech nebo plech na pečení zasuňte až nadoraz zkosněním 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 ušlechtilé 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 nezhnědnou rovnoměrně.

### Papír na pečení



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






























**Doporučené hodnoty nastavení**

Zde najdete údaje pro pečení různých pokrmů. Teplota a doba pečení závisí na vlastnostech a množství těsta. Proto jsou zde uvedena rozpětí nastavení. Nejdříve vyzkoušejte nižší hodnoty. Při nižší teplotě dosáhnete rovnoměrnějšího zhnědnutí. V případě potřeby přistě nastavte vyšší hodnotu.

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

Použitě druhy ohřevu:

-  Horkovzduch eco
-  Horní/dolní ohřev eco

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

## Akrylamid v potravinách

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

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

Tipy pro přípravu pokrmů bez akrylamidu	
Všeobecně	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Použijte co nejkratší doby pečení.</li> <li>■ Opékejte pokrmy dozlatova, ne přilíš dotmava.</li> <li>■ Velký, hustý pokrm obsahuje méně akrylamidu.</li> </ul>
Pečení	Pomocí horního/dolního ohřevu max. 200 °C. Pomocí horkého vzduchu max. 180 °C.
Cukroví	Pomocí horního/dolního ohřevu max. 190 °C. Pomocí horkého vzduchu max. 170 °C. Vejce nebo vaječný žloutek omezuje tvorbu akrylamidu.
Hranolky pečené v troubě	Rozmístit na plechu rovnoměrně a v jedné vrstvě. Pěct 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 doměkka. 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 stejnoměrné klima v troubě.

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

Po upečení pomocí mírného ohřevu můžete maso hned nakrátet. 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 předeřhát.

Nepřiklopenou nádobu postavte vždy na rošt ve výšce 2.

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

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

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

## Doporučené hodnoty nastavení

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

Použitý druh ohřevu:

-  Mírný ohřev

Pokrm	Nádoba	Výška za- sunutí	Druh ohřevu	Doba opeče- ní v min	Teplota ve °C	Doba tr- vání v min
<b>Drůbež</b>						
Kachní prsa, 400 g	odklopená nádoba	2		6-8	80*	60-120
Plátky kuřecích prsou, po 200 g	odklopená nádoba	2		5-7	90*	60-90
Krůtí prsa, bez kostí, 1 kg	odklopená nádoba	2		8-10	90*	150-210
<b>Vepřové maso</b>						
Vepřová pečeně, silná 5–6 cm, 1,5 kg	odklopená nádoba	2		8-10	80*	180-210
Vepřová panenka, celá	odklopená nádoba	2		6-8	80*	60-120
Vepřové medailonky, silné 4 cm	odklopená nádoba	2		5-7	80*	90-120
* Předeřhát.						



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

### Tipy pro mírný ohřev

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

### Sušení

Pomocí 4D-Horkovzduch 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 pečicí nebo pergamenový papír. Nechte ovoce řádně 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 řádně okapat a pak ji rovnoměrně rozprostřete na rošt.

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

Pro sušení použijte následující výšky zasunutí:

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

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

### Doporučené hodnoty nastavení

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

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

Použitý druh ohřevu:

- 4D-Horkovzduch

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

Zelenina, ovoce a bylinky	Příslušenství	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v hodinách
Kořenová zelenina (mrkev), nastrohaná, blanširovaná	1-2 rošty	☉	80	5-8
Houby na plátky	1-2 rošty	☉	60	6-9
Bylinky, očištěné	1-2 rošty	☉	60	2-6

## Zavařování

Ve spotřebiči můžete zavařovat ovoce a zeleninu.

### ⚠ Varování

#### Nebezpečí poranění!

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

### Sklenice

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

Při zavařování používejte pouze sklenice stejné velikosti a s obsahem stejných potravin. V troubě můžete současně zavařovat obsah maximálně šesti zavařovacích sklenic o objemu 1/2, 1 nebo 1 1/2 l. Nepoužívejte větší ani vyšší sklenice. Víčka by mohla prasknout.

Zavařovací sklenice se nesmí při zavařování v troubě dotýkat.

### Příprava ovoce a zeleniny

Používejte pouze kvalitní ovoce a zeleninu. Důkladně je omyjte.

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

### Ovoce

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

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

### Zelenina

Zeleninu v zavařovacích sklenicích zalijte horkou svařenou vodou.

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

### Konec zavařování

#### Ovoce

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

#### Zelenina

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

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

### 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 pečící troubu přepnete, příp. vypnete, ujistěte se, že to ve sklenicích řádně probublává. Probublávání začne cca po 30–60 minutách.

Použitý druh ohřevu:

- ☉ 4D-Horkovzduch

Zavařování	Nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min
Zelenina, např. mrkev	1litrové zavařovací sklenice	1	☉	160-170	do probublávání: 30-40
				120	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 ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min
Jádrové ovoce, např. jablka, jahody	1 litrové zavařovací sklenice	1		160-170 -	do probublávání: 30-40 dojit: 25

## Kynutí těsta

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

Nechte těsto vykynout vždy dvakrát. Řiďte 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 spotřebiči rozehrát. Postavte mísu s těstem na rošt.

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

### Kynutí pečiva


Vložte pečivo do výšky zasunutí uvedené v tabulce.

Pokud chcete troubu předehřát, nechte pečivo vykynout mimo spotřebiči na teplém místě.

### Doporučené hodnoty nastavení

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

Použitý druh ohřevu:

-  Horní/dolní ohřev

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

## Rozmrazování

Pro rozmrazování zmrazeného ovoce, zeleniny a pečiva používejte druh ohřevu 4D-Horkovzduch. Drůbež, maso a ryby je nejlepší nechat rozmrazit v lednici.

Pro rozmrazování používejte následující výšky zasunutí:

- 1 rošt: výška 2
- 2 rošty: 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 uvedena časová rozpětí. Nejprve nastavte kratší dobu a podle potřeby ji prodlužte.

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


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

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

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

Použitý druh ohřevu:

-  4D-Horkovzduch

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

## Udržování teploty

Pomocí druhu ohřevu 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. Pokrmy 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 roštu  
první rošt: výška 3  
druhý rošt: výška 1

Výšky zasunutí při pečení na třech úrovních:

- plech na pečení: výška 5

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

### Zakrytý jablkový koláč

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

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

Koláče v rozevíracích formách z bílého plechu: Pečte pomocí horního/dolního ohřevu na jedné úrovni. Místo roštu 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.
- Řiďte se pokyny k předehřátí v tabulkách. Hodnoty nastavení platí bez rychloohřevu.
- Nejdříve použijte k pečení nižší z uvedených teplot.

Použité druhy ohřevu:

-  4D-Horkovzduch
-  Horní/dolní ohřev
-  Stupeň pizza

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

\* Předehřát.

**Grilování**

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

Použitý druh ohřevu:

- Velkoplošný gril

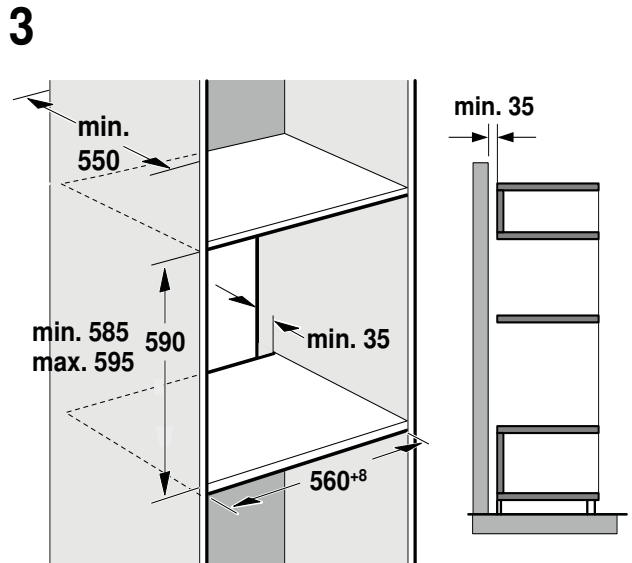
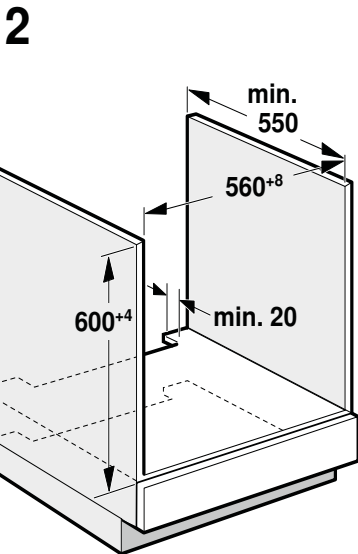
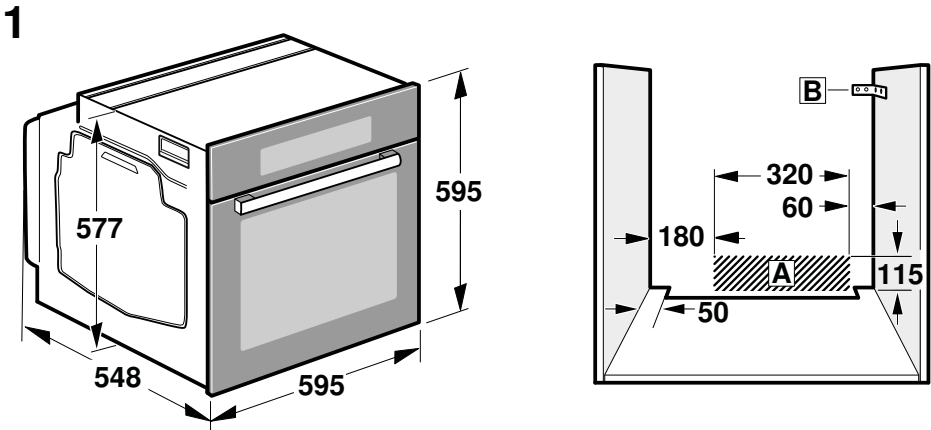
Pokrm	Příslušenství	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Stupeň grilování	Doba trvání v min
<b>Grilování</b>					
Opečené toasty*	rošt	5	<input checked="" type="checkbox"/>	3	4-6
Hovězí burger, 12 ks**	rošt	4	<input checked="" type="checkbox"/>	3	25-30
* Nepřehřívát.					
** Po 2/3 celkové doby obraťte.					





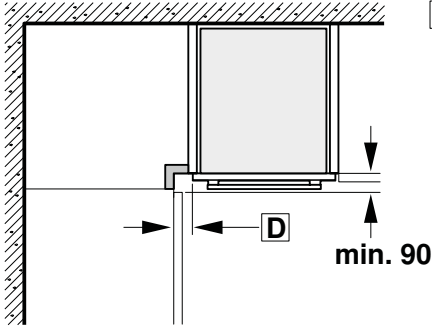


## CS Montážní návod

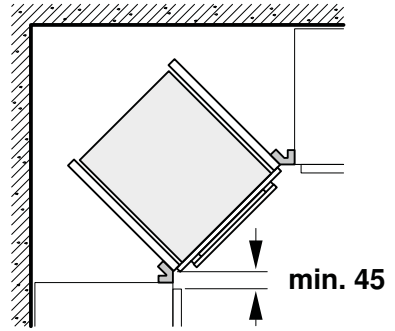




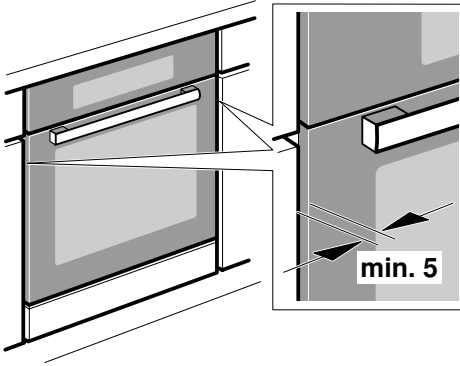
4



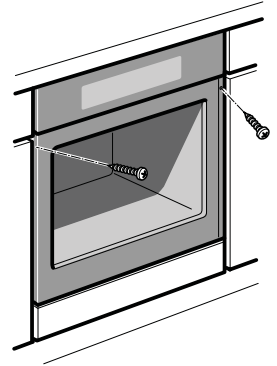
C



5



min. 5



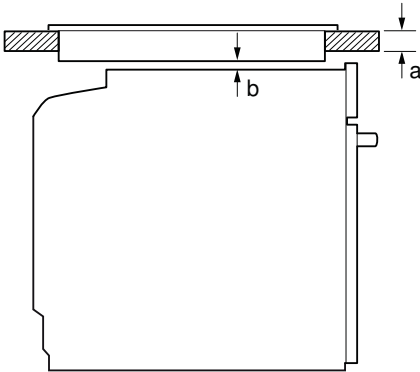
## Důležité pokyny – obrázek 1

- Jen odborná vestavba podle tohoto montážního návodu zaručuje bezpečné používání. Za škody způsobené chybnou vestavbou odpovídá montážní firma.
- Po vybalení spotřebič zkontrolujte. V případě poškození během přepravy spotřebič nezapojujte.
- Vestavný nábytek musí být odolný vůči teplotě až do 90 °C, přilehlé přední hrany nábytku až do 70 °C.
- Výřezy v nábytku proveďte před zasazením spotřebiče. Odstraňte piliny, funkce elektrických součástek by mohla být negativně ovlivněna.
- Abyste zabránili pořezání, používejte ochranné rukavice. Části, které jsou přístupné při montáži, mohou mít ostré hrany.
- U spotřebičů s výklonným čelním panelem se spínači dbejte na to, aby čelní panel se spínači při vysunutí nenarážel do sousedního nábytku.
- Zásuvka pro připojení spotřebiče musí být umístěna v oblasti vyšrafované plochy **A** nebo mimo prostor zabudování spotřebiče.
- Neupevněný nábytek připevněte běžně prodávaným úhelníkem Bke stěně.
- Rozměry na obrázcích jsou v mm.

## Spotřebič pod pracovní deskou – obrázek 2

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

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



Druh varné desky	a	a	b
	nasazená	v rovině	
Indukční varná deska	37 mm	38 mm	5 mm
Celoplošná indukční varná deska	43 mm	48 mm	5 mm
Plynová varná deska	32 mm	42 mm	5 mm
Elektrická varná deska	22 mm	24 mm	2 mm

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

Dodržujte montážní návod pro varnou desku.

## Pouze Velká Británie a Austrálie

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

## Pouze Švédsko, Finsko a Norsko

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

## Upevnění spotřebiče – obrázek 5

- Spotřebič zcela zasuňte a středově vyrovnejte.
  - Spotřebič přišroubujte.
- Mezera mezi pracovní deskou a spotřebičem se nesmí zakrývat žádnými přídatnými lištami.

Na postranních stěnách vestavné skříňky nesmí být připevněné tepelněizolační lišty.

## Demontáž

- Spotřebič odpojte od sítě.
- Povolte upevňovací šrouby.
- Spotřebič mírně nazdvihněte a zcela vytáhněte.

## Spotřebič ve vysoké skřínce – obrázek 3

Pro odvětrávání spotřebiče musí být v mezidnech větrací výřez.

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

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

## Vestavba do rohu – obrázek 4

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

## Připojení spotřebiče

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

Při všech montážních pracích musí být spotřebič odpojený od sítě.

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

Přívodní kabel dlouhý 3,0 m lze obdržet u zákaznického servisu.

V případě výměny smí být použit pouze originální kabel, který lze obdržet u zákaznického servisu.

Ochrana proti dotyku musí být zajištěna vestavbou.

## Přívodní kabel se zástrčkou s ochranným kontaktem

Spotřebič se smí zapojovat pouze do předpisově instalované síťové zásuvky s ochranným kolíkem.

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

## Přívodní kabel bez zástrčky s ochranným kontaktem

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

Při instalaci se musí použít jistič všech pólů se vzdáleností kontaktů min. 3 mm. Identifikujte fázové vodiče a nulový vodič v připojovací zásuvce. V případě nesprávného připojení může dojít k výboji znebezpečující (krajní vodič).

Připojení provádějte pouze podle schématu připojení. Napětí viz typový štítek. Při zapojování vodičů síťové přípojky dodržujte barevné rozlišení: zeleno-žlutá = ochranný vodič (⊕), modrá =

# INFORMAČNÍ LIST

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

Obchodní značka BSH



Značka	SIEMENS
Prodejní označení	HB835GPS1
Třída účinnosti dutého prostoru	A (nejvyšší) - G (nejnižší)
Spotřeba energie (kWh) - konvenční ohřev	(při normalizované zátěži) 0,90
Spotřeba energie (kWh) - horký vzduch	(při normalizované zátěži) 0,74
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.)	43,5
Doba potřebná k tepelné úpravě normalizované zátěže při horkém vzduchu (min.)	44,5
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 <sup>2</sup> )	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](http://www.siemens-home.com/cz).

## Záruční podmínky

společnosti BSH domácí spotřebiče s.r.o.

### 1. Záruka

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

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

### 2. Pořizovací doklad a záruční list

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

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

### 3. Uplatnění záruky

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

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

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

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

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

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

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

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

## 4. Neoprávněnost reklamace

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

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

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

## 5. Náhradní díly

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

## 6. Pozáruční servis

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

## 7. Rozšířená záruka nad rámec zákona

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

## 8. Upozornění pro prodejce

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

## 9. Ochrana osobních údajů

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

## 10. Prohlášení o hygienické nezávadnosti výrobků

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

### Ujištění dovozce o vydání prohlášení o shodě

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

# B/S/H/

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

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

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

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

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

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

SIEMENS



## Rúra na pečenie HB835GPS1

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

sk Návod na použitie





# Obsah

	<b>Použitie podľa určenia.....</b>	<b>4</b>
	<b>Dôležité bezpečnostné upozornenia.....</b>	<b>5</b>
	Všeobecne.....	5
	Halogénová žiarovka.....	6
	Teplotná sonda.....	6
	<b>Príčiny poškodenia.....</b>	<b>6</b>
	Všeobecne .....	6
	<b>Ochrana životného prostredia.....</b>	<b>7</b>
	Tipy pre úsporu energie.....	7
	Ekologická likvidácia.....	7
	<b>Zoznámenie sa so spotrebičom.....</b>	<b>7</b>
	Ovládací panel.....	7
	Ovládacie prvky .....	8
	Displej.....	8
	Ponuka druhov režimu.....	8
	Druhy ohrevu.....	8
	Ďalšie informácie.....	9
	Funkcie priestoru na pečenie.....	9
	<b>Príslušenstvo.....</b>	<b>10</b>
	Dodané príslušenstvo.....	10
	Vkladanie príslušenstva.....	10
	Zvláštne príslušenstvo.....	11
	<b>Pred prvým použitím.....</b>	<b>12</b>
	Prvé uvedenie do prevádzky.....	12
	Čistenie priestoru na pečenie a príslušenstva.....	12
	<b>Obsluha spotrebiča.....</b>	<b>13</b>
	Zapnutie a vypnutie spotrebiča.....	13
	Spustenie alebo prerušenie prevádzky.....	13
	Nastavenie druhu prevádzky.....	13
	Nastavenie druhu ohrevu a teploty.....	13
	Rýchloohrev.....	14
	<b>Časové funkcie.....</b>	<b>14</b>
	Budík.....	14
	Čas trvania.....	14
	Čas ukončenia prípravy pokrmu.....	15
	<b>Detická poisťka.....</b>	<b>15</b>
	Aktivovanie a deaktivovanie.....	15
	<b>Základné nastavenia.....</b>	<b>16</b>
	Zmena nastavení .....	16
	Zoznam nastavení.....	16
	Zmena času .....	16
	<b>Program Šabat.....</b>	<b>17</b>
	Spustenie programu Šabat.....	17
	<b>Teplotná sonda.....</b>	<b>17</b>
	Druhy ohrevu.....	17
	Zasunutie teplotnej sondy do potravín.....	17
	Nastavenie teploty stredu.....	18
	Teplota stredu rôznych potravín.....	18
	<b>Čistiace prostriedky.....</b>	<b>19</b>
	Vhodné čistiace prostriedky.....	19
	Plochy v priestore na pečenie.....	19
	Udržiavanie čistoty spotrebiča.....	20
	<b>Závesné rošty.....</b>	<b>20</b>
	Vysadenie a nasadenie závesných roštov.....	20
	<b>Dvierka spotrebiča.....</b>	<b>21</b>
	Vysadenie a nasadenie dvierok spotrebiča.....	21
	Zloženie krytu dvierok.....	21
	Vysadenie a nasadenie skla dvierok.....	22
	<b>Čo robiť v prípade poruchy?.....</b>	<b>23</b>
	Tabuľka porúch.....	23
	Prekročenie maximálnej doby prevádzky .....	23
	Výmena žiarovky na hornej stene priestoru na pečenie.....	23
	Sklenený kryt.....	24
	<b>Zákaznícky servis.....</b>	<b>24</b>
	Číslo výrobku a výrobné číslo.....	24
	<b>Pokrmý.....</b>	<b>24</b>
	Upozornenia týkajúce sa programov.....	24
	Výber a nastavenie pokrmov.....	24

**Testované pre Vás v našom**

<b>kuchynskom štúdiu.....</b>	<b>25</b>
Silikónové formy.....	25
Koláče a drobné pečivo.....	25
Chlieb a pečivo.....	28
Pizza, quiche a pikantné koláče.....	30
Nákyp a suflé.....	31
Hydina.....	32
Mäso.....	34
Ryby.....	36
Zelenina a prílohy.....	37
Jogurt.....	38
Úspora energie s druhmi ohrevu eco.....	39
Akrylamid v potravinách.....	40
Mierny ohrev.....	40
Sušenie.....	41
Zaváranie.....	42
Kysnutie cesta.....	43
Rozmrazovanie.....	43
Udržiavanie teploty.....	44
Skúšobné pokrmy.....	44

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

**Použitie podľa určenia**

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

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

Po vybalení spotrebič **skontrolujte**. Pokiaľ vznikli škody pri transporte, spotrebič nepripájajte.

Spotrebiče bez zástrčky môže zapájať iba oprávnený odborník. Pokiaľ je spotrebič nesprávne zapojený, nemáte v prípade 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 zníženými 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 priestoru na pečenie. →

*"Príslušenstvo" na strane 10*

## **⚠ Dôležité bezpečnostné upozornenia**

### Všeobecne

#### **⚠ Varovanie**

##### **Nebezpečenstvo požiaru!**

- Horľavé predmety uložené v priestore na pečenie sa môžu zapáliť. V priestore na pečenie nikdy neukladajte horľavé predmety. Ak sa v spotrebiči vyskytne dym, nikdy neotvárate jeho dverka. Vypnite spotrebič a vyťahnite sieťovú zástrčku alebo vypnite poistku v poistkovej skrínke.
- Pri otváraní dveriek spotrebiča vzniká prievan. Papier na pečenie sa môže dostať do kontaktu s vyhrievacími prvkami a vznietiť sa. 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 zahrieva. Nikdy sa nedotýkajte horúcich vnútorných plôch priestoru na pečenie a vyhrievacích prvkov. Spotrebič nechajte vždy vychladnúť. Zabráňte prístupu detí k spotrebiču.
- Príslušenstvo alebo riad sa veľmi zahrievajú. Horúci riad a príslušenstvo vždy vyberajte z priestoru na pečenie pomocou kuchynskej rukavice.
- Alkoholové výpary sa môžu v priestore na pečenie vznietiť. Nikdy nepoužívajte na prípravu jedál veľké množstvo nápojov s vysokým percentom alkoholu. Použite len malé množstvo nápojov s vysokým percentom alkoholu. Opatrne otvorte dverka spotrebiča.

#### **⚠ Varovanie**

##### **Nebezpečenstvo obarenia!**

- Prístupné časti sa počas prevádzky zohrejú na vysokú teplotu. Nikdy sa nedotýkajte horúcich častí. Udržujte deti mimo dosah spotrebiča.
- Pri otvorení dveriek spotrebiča môže uniknúť horúca para. V závislosti od teploty pary je možné, že ju nie je vidieť. Pri otváraní dveriek nestojte príliš blízko spotrebiča. Dverka spotrebiča opatrne otvorte. Udržujte deti mimo dosah spotrebiča.

- Z vody v horúcom priestore na pečenie sa môže vytvoriť vodná para. Do horúceho priestoru na pečenie nikdy nelejte vodu.

#### **⚠ Varovanie**

##### **Nebezpečenstvo poranenia!**

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

#### **⚠ Varovanie**

##### **Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!**

- Je nebezpečné vykonávať neodborné opravy. Opravy a výmeny chybných prívodných káblov smie vykonávať len náležite poučený pracovník zákaznického servisu. Ak je spotrebič poškodený, vyťahnite zástrčku z elektrickej siete alebo vypnite príslušný istič v poistkovej skrínke. Obráťte sa na odborný autorizovaný servis.
- Kontaktom s horúcimi časťami spotrebiča môže dôjsť k roztaveniu izolácie 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.
- Poškodený spotrebič môže spôsobiť úraz elektrickým prúdom. Poškodený spotrebič nikdy nezapínajte. Vyťahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky alebo vypnite poistku v poistkovej skrínke. Zavolajte servis.

#### **⚠ Varovanie**

##### **Nebezpečenstvo v dôsledku magnetického poľa!**

V ovládacom paneli alebo v ovládacích prvkoch sú vložené permanentné magnety.

Magnety môžu ovplyvňovať elektronické implantáty, napr. kardiostimulátor alebo inzulínové dávkovače. Pokiaľ máte elektronické implantáty, dodržiavajte vzdialenosť od ovládacieho panela minimálne 10 cm.

## Halogénová žiarovka

### Varovanie

#### Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

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

## Teplotná sonda

### Varovanie

#### Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

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

## Príčiny poškodenia

### Všeobecne

#### Pozor!

- Príslušenstvo, fólia, papier na pečenie alebo nádoba na dne priestoru na pečenie: Na dno priestoru na pečenie nekladte žiadne príslušenstvo. Dno priestoru na pečenie nevykladajte fóliou alebo papierom na pečenie žiadneho druhu. Na dno priestoru na pečenie 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 v priestore na pečenie sa nesmie dostať do kontaktu so sklom dvierok. Na skle dvierok môže vzniknúť trvalé sfarbenie.
- Voda v horúcom varnom priestore: Do horúceho priestoru na pečenie nikdy nelejte vodu. Vznikne vodná para. Zmenou teploty sa môže poškodiť smalt.
- Vlhkosť v priestore na pečenie: Vlhkosť v priestore na pečenie trvajúca dlhší čas môže viesť ku korózii. Po použití nechajte priestor na pečenie vyschnúť. V zatvorenom priestore na pečenie neuchovávajte dlhší čas žiadne vlhké potraviny. Neskladujte pokrmy v priestore na pečenie.
- Vychladnutie pri otvorených dvierkach: Po prevádzke s vysokou teplotou nechajte priestor na pečenie vychladnúť len so zatvorenými dvierkami. Do dvierok spotrebiča nič neprívierajte. Aj keď sú dvierka len pootvorené, susediaci nábytok sa môže časom poškodiť. Po prevádzke s vysokou vlhkosťou nechajte priestor na pečenie vyschnúť s otvorenými dvierkami.
- Ovocná šťava: Pri pečení veľmi šťavnatých ovocných koláčov nenaplňte plech na pečenie príliš vysoko. Ovocná šťava odkvapkávajúca z plechu na pečenie zanecháva flaky, ktoré nemožno vyčistiť. Radšej použite hlbšiu univerzálnu panvicu.
- Silno znečistené tesnenie: Ak je tesnenie silno znečistené, dvierka spotrebiča sa pri prevádzke už správne nezatvárajú. Susedné čelá kuchynskej linky sa môžu poškodiť. Tesnenia udržiavajte vždy čisté.
- Dvierka spotrebiča ako sedacia alebo odkladacia plocha: Nestavajte, nesadajte a nevešajte sa na otvorené dvierka spotrebiča. Na dvierka spotrebiča neodkladajte žiaden riad alebo príslušenstvo.
- Vkladanie príslušenstva: Podľa typu spotrebiča môže príslušenstvo poškriabať sklo dvierok pri zatváraní spotrebiča. Príslušenstvo vždy zasuňte až na doraz do priestoru na pečenie.
- Preprava spotrebiča: Spotrebič neprenášajte ani nedržte za rukoväť dvierok. Rukoväť na dvierkach by nevydržala hmotnosť spotrebiča a mohla by sa zlomiť.

## Ochrana životného prostredia

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

### Tipy pre úsporu energie

- Spotrebič predhrejte len vtedy, keď je to uvedené v recepte alebo v tabuľkách návodu na **použitie**.
- Používajte tmavé, načierno lakované alebo smaltované formy na pečenie. Majú mimoriadne dobrú tepelnú vodivosť..
- Dvierka spotrebiča otvárajte počas prevádzky podľa možnosti čo najzriedkavejšie.

- Ak pečiete viac koláčov, najvhodnejšie je piecť ich jeden po druhom. Priestor na pečenie je ešte teplý. Vďaka tomu sa skrátí čas pečenia druhého koláča. Do priestoru na pečenie môžete vsunúť aj 2 pozdĺžne formy vedľa seba.
- Pri dlhšom čase pečenia môžete spotrebič vypnúť 10 minút pred koncom pečenia a na dopečenie využiť zostatkové teplo.

### Ekologická likvidácia

Obal zlikvidujte v súlade s predpismi na ochranu životného prostredia.



Tento spotrebič je označený v súlade s európskou smernicou 2012/19/EU 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 recyklovanie použitých zariadení.

## Zoznámenie sa so spotrebičom

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

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

### Ovládací panel

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



- 1 Tlačidlá**  
Tlačidlá vľavo a vpravo od otočného voliča majú tlakový bod. Tlačidlo aktivujete stlačením.
- 2 Otočný volič**  
Otočný volič môžete otáčať doľava alebo doprava.
- 3 Displej**  
Na displeji uvidíte aktuálne hodnoty nastavenia, možnosti výberu alebo texty upozornení.


- 4 Dotykové polia**  
Pod dotykovými poľami vľavo < a vpravo > od displeja sa nachádzajú senzory. Funkciu vyberte stlačením príslušnej šípky.

## Ovládacie prvky

Jednotlivé ovládacie prvky sú prispôsobené rôznym funkciám vášho spotrebiča. Váš spotrebič tak môžete jednoducho a pohodlne 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
	Informácia
	Detská poistka
	Časové funkcie
	Rýchloohrev
Štart/stop	Spustenie alebo prerušenie prevádzky
Dotykové polia	
<	Pole vľavo od displeja
>	Pole vpravo od displeja

### Otočný volič

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

Vo väčšine zoznamov výberu, napr. druh 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.

### Stavový riadok

Stavový riadok sa nachádza hore na displeji. Tam sa zobrazí čas a nastavené časové funkcie.

### Druhy ohrevu

Aby ste našli správny druh ohrevu pre vaše jedlo, vysvetlíme 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 rozháňa teplo kruhového ohrevného telesa na zadnej stene v priestore na pečenie.
	Horný/dolný ohrev	30 – 300 °C
		Na tradičné pečenie na jednej úrovni. Zvlášť vhodné na koláče so šťavnatým obložением. Teplo prichádza rovnomerne zhora a zdola.

### Časová os

Časová os sa nachádza pod stavovým riadkom. Vďaka časovej osi uvidíte, ako plynie doba trvania. Časová os nad zvýraznenou hodnotou sa plní zľava doprava podľa progresu prebiehajúcej prevádzky.


### Časový priebeh

Keď spotrebič spustíte bez doby trvania, vpravo hore v stavovom riadku môžete vidieť, ako dlho už prebieha prevádzka.

### Kontrola teploty

Stípec kontroly teploty ukazuje fázy rozohrievania v priestore na pečenie.












Kontrola ohrevu	Kontrola ohrevu zobrazuje nárast teploty v priestore na pečenie. Pokiaľ sú všetky stípe vyplnené, optimálny časový okamih na vloženie pokrmu je dosiahnutý. Pri stupňoch grilovania a čistenia sa stípe nezobrazia.
Zobrazenie zostatkového tepla	Keď je spotrebič vypnutý, pod stavovým riadkom sa objaví línia, ktorá indikuje zostatkové teplo v priestore na pečenie. Keď teplota klesne asi na 60 °C, ukazovateľ zhasne.

**Upozornenie:** V dôsledku tepelnej zotrvačnosti sa môže zobrazená teplota líšiť od skutočnej teploty v priestore na pečenie. Počas rozohrievania môžete tlačidlom  zobraziť aktuálnu teplotu rozohrievania.

### Ponuka druhu režimu

Ponuka je rozdelená na rôzne druhy režimu. Máte tak umožnený rýchly prístup k požadovanej funkcii.


Druh režimu	Použitie
Druhy ohrevu	Na prípravu vašich pokrmov je k dispozícii množstvo presne prispôbených druhov ohrevu.
Pokrm → "Pokrm" na strane 24	Tu nájdete už naprogramované vhodné hodnoty nastavenia pre veľké množstvo pokrmov.
Nastavenia → "Základné nastavenia" na strane 16	Základné nastavenia vášho spotrebiča si môžete individuálne prispôbiť.

	Horúci vzduch eco	30 – 275 °C	Na energeticky účinné pečenie vybraných <b>pokrmov</b> na jednej úrovni bez predhrievania. Ventilátor rovnomerne rozháňa teplo <b>kruhového ohrevného</b> telesa na zadnej stene v <b>priestore na pečenie</b> .
	Horný/dolný ohrev eco	30 – 300 °C	Na energeticky účinné pečenie vybraných <b>pokrmov</b> . Teplo prichádza rovnomerne zhora a zdola.
	Gril s cirkuláciou vzduchu	30 – 300 °C	Na pečenie hydiny a celých rýb a väčších kusov mäsa. Vyhrievacie teleso grilu a ventilátor sa striedavo zapínajú a vypínajú. Ventilátor vŕti horúci vzduch okolo <b>pokrmu</b> .
	Veľkoplošný gril	Stupne grilovania: 1 = slabo 2 = stredne 3 = silno	Na grilovanie plochých kúskov, ako steaky, párky alebo toasty na zapekanie. Rozohreje sa celá plocha vyhrievacieho telesa grilu.
	Maloplošný gril	Stupne 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 grilu.
	Stupeň pizza	30 – 275 °C	Na prípravu pizze a <b>pokrmov</b> , ktoré potrebujú veľa tepla zdola. Ohrieva dolné vyhrievacie teleso a <b>kruhové ohrevné</b> teleso 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 kúpeli a na dopečenie. Teplo prichádza zdola.
	Udržiavanie teploty	60 – 100 °C	Na udržiavanie teploty pripravených jedál.
	Predhrievanie riadu	30 – 70 °C	Na zohrievanie riadu.
	Funkcia coolStart	30 – 275 °C	Na rýchlu prípravu zmrazených <b>potravín</b> na úrovni 3. Teplota sa riadi podľa údajov výrobcu. Používajte najvyššiu teplotu, ktorá je uvedená na obale. <b>Doba</b> trvania je taký, ako je uvedené alebo kratší. Predhrievanie <b>nie je vhodné</b> .

## Navrhované hodnoty

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

## Ďalšie informácie

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

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

## Funkcie priestoru na pečenie

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

## Otvorenie dvierok spotrebiča

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

## Osvetlenie priestoru na pečenie

Keď otvoríte dvierka spotrebiča, osvetlenie priestoru na pečenie sa zapne. Ak zostanú dvierka otvorené dlhšie ako 15 minút, osvetlenie rúry sa znova vypne.

Pri väčšine druhov prevádzky sa osvetlenie priestoru na pečenie zapne hneď po spustení prevádzky. Po skončení prevádzky sa vypne.

**Upozornenie:** V základných nastaveniach môžete určiť, aby sa osvetlenie priestoru na pečenie pri prevádzke nezapínalo.

## Chladiaci ventilátor

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

### Pozor!

Ventilačné otvory nezakrývajte. Inak sa rúra na pečenie prehreje.

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

**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

	<p><b>Rošt</b> Na riad, kuchynské a nákypové formy. Na pečené mäso a grilované kúsky.</p>
	<p><b>Univerzálna panvica</b> Na prípravu šťavnatých koláčov, pečiva, hlboko zmrazených jedál a veľkých kusov mäsa. Pri grilovaní priamo na rošte možno panvicu používať aj ako záchytnú nádobu na tuk.</p>
	<p><b>Plech na pečenie</b> Na koláče na plechu a drobné pečivo.</p>
	<p><b>Plech na pizzu</b> Na pizzu a veľké okrúhle koláče.</p>
	<p><b>Teplotná sonda</b> Umožňuje pečenie pri presnej teplote. Opis použitia nájdete v príslušnej kapitole. → "Teplotná sonda" na strane 17</p>

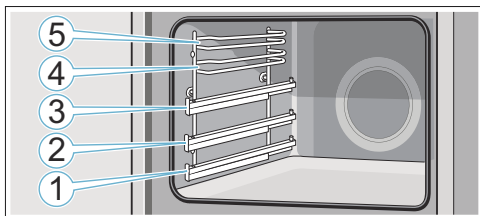
Používajte len originálne príslušenstvo. Je špeciálne prispôbené vášmu spotrebiču.

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

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

### Vkladanie príslušenstva

Priestor na pečenie má 5 výšok zasunutia. Výšky zasunutia sa počítajú zdola nahor.

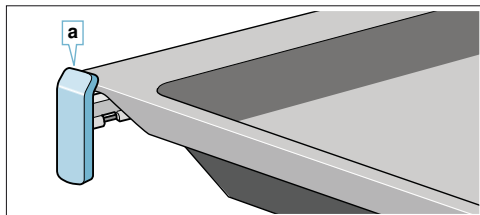


Vo výške zasunutia 4 a 5 zasuňte príslušenstvo vždy medzi obidve vodiace lišty danej výšky zasunutia.

Príslušenstvo sa môže vytiahnuť približne do polovice bez toho, aby sa prevrátilo. Pomocou teleskopického výsuvu vo výške 1, 2 alebo 3 môžete príslušenstvo vytiahnuť viac dopredu.

Dbajte na to, aby príslušenstvo za príložkou **a** sedelo na teleskopickom výsuvu.

Príklad na obrázku: univerzálna panvica



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

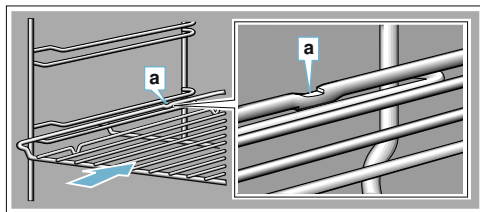
#### Upozornenia

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

#### Zaistovacia funkcia

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

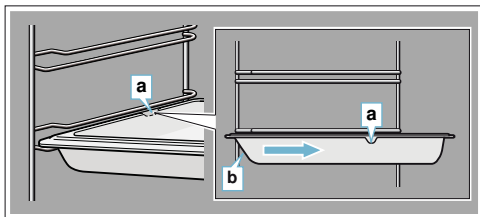
Pri zasúvaní roštu dbajte na to, aby západka **a** bola vzadu a smerovala nadol. Otvorená strana musí smerovať k dvierkam spotrebiča a zakrivenie nadol



Dbajte na to, aby pri zasúvaní plechov do priestoru na pečenie bola západka **a** vždy vzadu a smerovala nadol. Skosená strana príslušenstva **b** musí smerovať dopredu k dvierkam spotrebiča.



Príklad na obrázku: univerzálna panvica

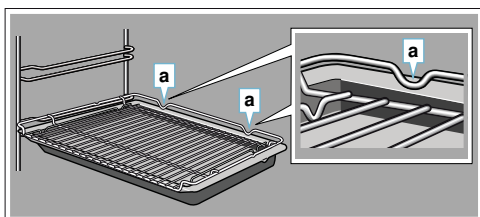


### Kombinovanie príslušenstva

Rošt môžete zasunúť spoločne s univerzálnou panvicou, aby sa zachytila kvapkajúca tekutina.

Pri vkladaní roštu dbajte na to, aby obidve rozperky **a** boli na zadnom okraji. Pri zasúvaní univerzálnej panvice je rošt nad hornou vodiacou lištou danej výšky zasunutia.

Príklad na obrázku: univerzálna panvica



### Zvláštne príslušenstvo

Zvláštne 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, nahliadnite do vašich predajných podkladov.

Pri nákupe uveďte presné objednávacie číslo zvláštneho príslušenstva.

**Upozornenie:** Nie každé ozvláštne príslušenstvo sa hodí ku každému spotrebiču. Pri kúpe uveďte vždy presné označenie (číslo výrobku – E-Nr.) vášho spotrebiča. → "Zákaznícky servis" na strane 24

Zvláštne príslušenstvo	Objednávacie číslo
<b>Rošt</b> Na riad, formy na koláče a nákypy a na pečené mäso a grilované pokrm.	HZ634070
<b>Univerzálna panvica</b> Na prípravu šťavnatých koláčov, pečiva, hlboko zmrazených jedál a veľkých kusov mäsa. Pri grilovaní priamo na rošte možno panvicu používať aj ako záchytnú nádobu na tuk.	HZ632070

<b>Plech na pečenie</b> Na koláče na plechu a drobné pečivo.	HZ631070
<b>Vkladací rošt</b> Na mäso, hydinu a ryby. Na vloženie do univerzálnej panvice na zachytávanie kvapkajúceho tuku a šťavy z mäsa.	HZ324000
<b>Univerzálna panvica s neprílným povrchom</b> Na prípravu šťavnatých koláčov, pečiva, hlboko zmrazených jedál a veľkých kusov mäsa. Pečivo a mäso sa dá ľahšie uvoľniť z panvice.	HZ632010
<b>Plech na pečenie s neprílným povrchom</b> Na koláče na plechu a drobné pečivo. Pečivo sa ľahšie uvoľní z plechu.	HZ631010
<b>Profesionálna panvica</b> Na prípravu veľkých množstiev.	HZ633070
<b>Pokrievka na profesionálnu panvicu</b> Pokrievka zmení profesionálnu panvicu na pekáč.	HZ633001
<b>Plech na pizzu</b> Na pizzu a veľké okrúhle koláče.	HZ617000
<b>Grilovací plech</b> Na grilovanie namiesto roštu alebo ako ochrana proti striekaniu. Používajte len v univerzálnej panvici.	HZ625071
<b>Kameň na pečenie chleba</b> Na prípravu domáceho chleba, žemlí a pizze, ktoré majú pri pečení získať chrumkavý spodok. Kameň na pečenie sa vždy musí predhriať na odporúčajúcu teplotu.	HZ327000
<b>Sklenený pekáč (5,1 l)</b> Na prípravu dusených jedál a nákypov. Zvlášť vhodný na druh prevádzky „Pokrm“.	HZ915001
<b>Sklenená miska</b> Na prípravu veľkých kusov mäsa, šťavnatých koláčov a nákypov.	HZ86S000
<b>Sklenená panvica</b> Na nákypy, zeleninové jedlá a pečivo.	HZ636000
<b>Teleskopický výsuv, jednoduchý</b> S teleskopickým výsuvom vo výške 2 môžete príslušenstvo vytiahnuť ďalej bez toho, aby sa preklopilo.	HZ638100
<b>Teleskopický výsuv, 2-násobný</b> S teleskopickými výsuvmi vo výške 2 a 3 môžete príslušenstvo vytiahnuť ďalej bez toho, aby sa preklopilo.	HZ638200
<b>Teleskopický výsuv, 3-násobný</b> S teleskopickými výsuvmi vo výške 1, 2 a 3 môžete príslušenstvo vytiahnuť ďalej bez toho, aby sa preklopilo.	HZ638300

## Pred prvým použitím

Prv, než začnete používať váš nový spotrebič, musíte ho nastaviť. Okrem toho vyčistíte priestor na pečenie 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

Prednastavený jazyk je „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

Prednastavený 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 priestoru na pečenie a príslušenstva


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

### Čistenie priestoru na pečenie

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

Dbajte pritom na to, aby sa v priestore na pečenie nenachádzali zvyšky obalu, ako napr. guľôčky polystyrénu. Pred rozohrievaním utrite hladké plochy v priestore na pečenie vlhkou handrou. Počas rozohrievania spotrebiča vetrajte kuchyňu.

Uskutočnite uvedené nastavenia.

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

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

Spotrebič vypnite po uvedenej dobe trvania stlačením on/off.

Keď je priestor na pečenie vychladnutý, hladké plochy vyčistíte umývacím roztokom a handrou.

### Čistenie príslušenstva

Príslušenstvo dôkladne vyčistíte umývacím roztokom a handričkou alebo mäkkou kefkou.

## Obsluha spotrebiča

S ovládacími prvkami a ich činnosťou ste sa už zoznámili. Teraz vám vysvetlíme, ako nastaviť spotrebič. Dozviete sa, čo sa stane pri zapnutí a vypnutí a ako nastavíte jednotlivé druhy režimu.

### Zapnutie a vypnutie spotrebiča

Prv, než začnete spotrebič nastavovať, musíte ho zapnúť.

Výnimka: detská poistka a budík sa dá nastaviť aj na vypnutom spotrebiči.

Zobrazenia alebo upozornenia na displeji, napr. ukazovateľ zostatkového tepla v priestore na pečenie, zostanú viditeľné na displeji, aj keď je spotrebič vypnutý.

Keď spotrebič nepotrebujete, vypnite ho. Keď dlhší čas nie je nič nastavené, spotrebič sa automaticky vypne.

### Zapnutie spotrebiča

Tlačidlom on/off zapnete spotrebič.

On/off nad tlačidlom sa podsvieti modrým svetlom.

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

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

### Vypnutie spotrebiča

Tlačidlom on/off vypnete spotrebič.

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 spotrebiči zobrazovať alebo nie.

### Spustenie alebo prerušenie prevádzky

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

Všetky nastavenia vymažete stlačením tlačidla on/off.

Keď počas prevádzky otvoríte dverka priestoru na pečenie, prevádzka sa preruší. Keď chcete, aby prevádzka pokračovala, zatvorte dverka spotrebiča.

### Nastavenie druhu prevádzky

Keď 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. Spustíte tlačidlom štart/stop.

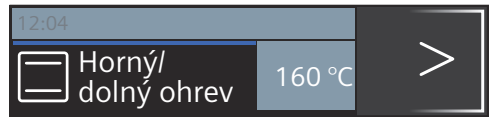
### Nastavenie druhu ohrevu a teploty

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

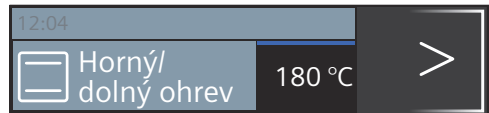
Keď chcete iné nastavenia, hodnoty zmeňte, ako je zobrazené na obrázku.

Príklad: horný/dolný ohrev s teplotou 180 °C

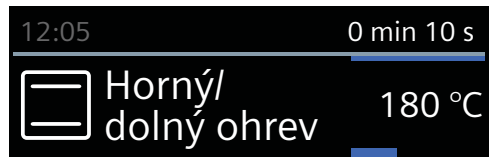
1. Otočným voličom zmeňte druh ohrevu.



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



4. Stlačte tlačidlo štart/stop.





Na displeji sa zobrazí nastavený druh ohrevu a teplota.

## Rýchloohrev

Tlačidlom »⏏ môžete mimoriadne rýchlo rozohriať rúru. Rýchloohrev nie je možný pri všetkých druhoch ohrevu.

Vhodné druhy ohrevu:

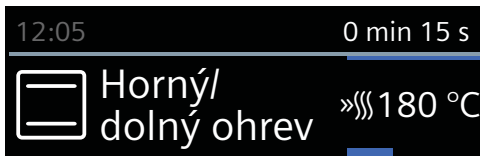
-  4D-horúci vzduch
-  Horný/dolný ohrev

Aby ste dosiahli rovnomerný výsledok pečenia, vložte jedlo do priestoru na pečenie až vtedy, keď rýchloohrev skončí.

### Nastavenie

Zvoľte vhodný druh ohrevu. Teplota musí byť nastavená nad 100 °C, inak sa rýchloohrev nedá spustiť.


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



Symbol »⏏ sa objaví vľavo vedľa teploty. Línia progresu sa začína vyplňovať.

Po skončení rýchloohrevu zaznie signál. Symbol »⏏ zhasne. Vložte pokrm do priestoru na pečenie.

### Upozornenia




- Nastavená doba trvania začne bežať nezávisle od rýchloohrevu hneď po štarte.
- Počas rýchloohrevu môžete tlačidlom  zistiť aktuálnu teplotu priestoru na pečenie.

### Zrušenie


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

## Časové funkcie

Váš spotrebič má rôzne časové funkcie.


Časové funkcie	Použitie
 Budík	Budík funguje ako kuchynské minuty. Po uplynutí nastaveného času zaznie signál.
 Čas trvania	Po uplynutí nastaveného času trvania zaznie signál. Spotrebič sa automaticky vypne.
 Čas ukončenia (Koniec)	Nastavte čas trvania a čas ukončenia. Spotrebič sa automaticky zapne tak, aby sa prevádzka v požadovanom čase skončila.


### Upozornenia

- Dobu trvania do jednej hodiny môžete nastaviť po minútach. Dobu trvania dlhšiu ako jednu hodinu môžete nastaviť v krokoch po 5 minútach.
- Podľa toho, ktorým smerom otočíte otočný volič, začne plynúť doba trvania pri navrhovanej teplote: doľava 10 minút, doprava 30 minút.
- Po uplynutí každej časovej funkcie zaznie signál.
- Tlačidlom  môžete priebežne zistiť informácie, ktoré sa potom krátko zobrazia na displeji.


### Budík

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



1. Stlačte tlačidlo . Otvorí sa pole budíka.
2. Otočným voličom nastavte čas na budíku. Po niekoľkých sekundách sa budík spustí.

Zobrazí sa symbol  pre budík a plynúci čas vľavo v stavovom riadku.



### Po uplynutí času

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

### Zrušenie budíka

Tlačidlom  otvorte menu časových funkcií a čas vráťte naspäť. Tlačidlom  zatvorte menu.


### Zmena času budíka

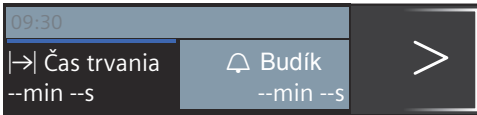
Otvorte menu časových funkcií tlačidlom  a otočným voličom zmeňte v nasledujúcich sekundách čas budíka. Budík spustíte tlačidlom .

### Doba trvania

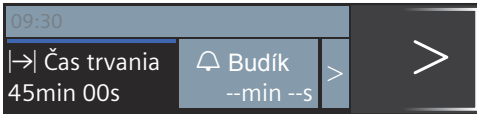
Keď nastavíte dobu trvania (dobu pečenia) vášho pokrmu, prevádzka sa po uplynutí tohto času automaticky ukončí. Rúra prestane hriať.

Predpoklad: Nastavený je druh ohrevu a teplota.  
Príklad: nastavenie 4D-horúci vzduch, 180 °C, čas trvania 45 minút.

1. Stlačte tlačidlo .  
Otvorí sa menu časových funkcií.




2. Otočným voličom nastavte dobu trvania.




3. Spustite tlačidlom štart/stop.  
Doba trvania  $\rightarrow$  viditeľne plyní v stavovom riadku.


### Doba trvania uplynula

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

### Zrušenie doby trvania


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

### Zmena doby trvania

Tlačidlom  otvorte menu časových funkcií. Otočným voličom zmeňte dobu trvania.

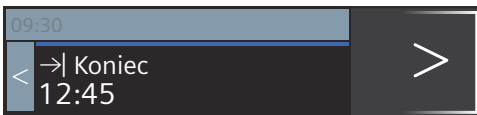
### Doba ukončenia prípravy pokrmu

Keď chcete posunúť čas ukončenia, myslíte na to, že rýchlo kaziace sa potraviny nesmú príliš dlho stáť v priestore na pečenie.

Predpoklad: Nastavená prevádzka sa nespustila. Doba trvania je nastavená. Menu časových funkcií  je otvorené.

Príklad na obrázku: Pokrm vložíte do priestoru na pečenie. o 9.30 hod. Doba prípravy trvá 45 minút a o 10.15 hod. bude pokrm hotový. Chcete však, aby bol hotový o 12.45 hod.

1. Šípkou  $\gt$  ťuknite ďalej na „ $\rightarrow$  Koniec“.
2. Otočným voličom nastavte čas ukončenia.




3. Potvrďte tlačidlom štart/stop.





Rúra je v čakacom režime. V stavovom riadku sa objaví symbol  $\rightarrow$  a čas, kedy sa prevádzka skončí. Prevádzka sa spustí v nastavenom čase. Doba trvania viditeľne plyní v stavovom riadku.

### Doba trvania uplynula

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



### Oprava času ukončenia

Je to možné, pokiaľ je rúra v čakacom režime.

1. Stlačte tlačidlo štart/stop.
2. Stlačte tlačidlo .  
Otvorí sa menu časových funkcií.
3. Šípkou  $\gt$  prejdite na „ $\rightarrow$  Koniec“ a otočným voličom opravte čas ukončenia.
4. Stlačte tlačidlo .
5. Stlačte tlačidlo štart/stop.  
Rúra je opäť v čakacom režime.

### Zrušenie času ukončenia

Je to možné, pokiaľ je rúra v čakacom režime.

1. Stlačte tlačidlo štart/stop.
2. Stlačte tlačidlo .  
Otvorí sa menu časových funkcií.
3. Šípkou  $\gt$  prejdite na „ $\rightarrow$  Koniec“ a otočným voličom vráťte naspäť čas ukončenia.
4. Stlačte tlačidlo .
5. Spustite tlačidlom štart/stop.  
Doba trvania začne okamžite plynúť.



## Detská poistka

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

Ovládací panel sa zablokuje a nedá sa nastaviť. Jediné tlačidlom on/off sa dá spotrebič vypnúť.

### Aktivovanie a deaktivovanie

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

Asi 4 sekundy podržte stlačené tlačidlo .  
Na displeji sa objaví upozornenie na potvrdenie a v stavovom riadku 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 tón tlačidiel	Vypnutý (zvukový tón tlačidiel pri zapnutí a vypnutí 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 Pokrm*
Nočné stlmenie jasu displeja	Vypnuté Zapnuté (jas displeja sa stlmí medzi 22:00 a 5:59 hod.)
Logo značky	Zobrazíť nezobrazíť
Čas dobehu ventilátora	Odporúčané Minimálne

Teleskopický výsuv	Nie je súčasťou výbavy Je súčasťou výbavy
Nastavenie programu sabat	Zapnutý Vypnutý
Výrobné nastavenia	Obnovenie stavu Neobnoviť
*) K dispozícii, podľa typu spotrebiča	

### Pozor!

Pri použití závesných roštov a jednoduchom teleskopickom výsuve: Nastavenie „Nie je súčasťou výbavy“. Pri použití 2–násobnom a 3–násobnom teleskopickom výsuve: Nastavenie „Je súčasťou výbavy“.

**Upozornenie:** Zmeny nastavení jazyka, zvukového tónu 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 Šabat

S programom Šabat môžete nastaviť dobu trvania až na 74 hodín. Pokrm v priestore na pečenie zostanú teplé bez toho, aby ste museli rúru vypnúť alebo zapnúť.

### Spustenie programu Šabat

Predpoklad: Aktivovali ste základné nastavenia „Program Šabat zapnutý“. → "Základné nastavenia" na strane 16

V priestore na pečenie je nastavený horný/dolný ohrev a teplota 85 °C až 140 °C.

1. Stlačte tlačidlo on/off.  
Na displeji sa zobrazí návrh druhu ohrevu a teploty.
2. Otočný volič otočte doľava a zvolte „Program šabat“.
3. Ťuknite na šípku > a otočným voličom nastavte teplotu.
4. Tlačidlom  otvorte menu časových funkcií.  
Objaví sa návrh 25:00 hodín.
5. Otočným voličom nastavte požadovanú dobu trvania.
6. Spustíte tlačidlom štart/stop.  
Doba trvania viditeľne plyní v stavovom riadku.

### Doba trvania uplynula

Zaznie signál. Rúra prestane hriať.

### Posunutie času ukončenia

Posunutie času ukončenia nie je možné.

### Zrušenie programu Šabat

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

## Teplotná sonda

Teplotná sonda Plus vám umožňuje pečenie pri veľmi presnej teplote. Meria teplotu vo vnútri pokrmu. Keď je dosiahnutá nastavená teplota, spotrebič sa automaticky vypne.

### Druhy ohrevu

Keď je teplotná sonda zapojená v priestore na pečenie, máte k dispozícii nasledovné druhy ohrevu.

	4D-horúci vzduch
	Horúci vzduch eco
	Horný/dolný ohrev
	Horný/dolný ohrev eco
	Stupeň pizza
	Gril s cirkuláciou vzduchu

### Upozornenia

- Teplotná sonda meria teplotu vo vnútri pokrmu v rozmedzí 30 °C až 99 °C.
- Používajte len priloženú teplotnú sondu. Môžete ju dokúpiť v zákazníckom servise.
- Teplotnú sondu po použití vždy vyberte z priestoru na pečenie. Nikdy ju neuchovávajte v priestore na pečenie

### Teplota priestoru na pečenie

Aby sa teplotná sonda nepoškodila, nenastavujte vyššiu teplotu ako 250 °C.

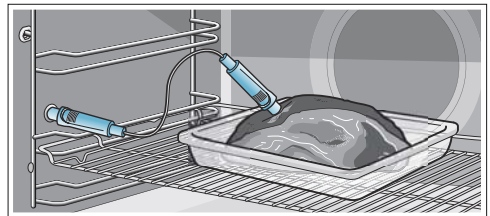
Nastavená teplota priestoru na pečenie musí byť minimálne o 10 °C vyššia ako nastavená teplota v strede potraviny.

### Zasunutie teplotnej sondy do potravín

Prv, než pokrm vložíte do priestoru na pečenie, vsuňte doň teplotnú sondu.

Teplotná sonda má tri body merania. Dbajte na to, aby stredný bod merania bol v potravine.

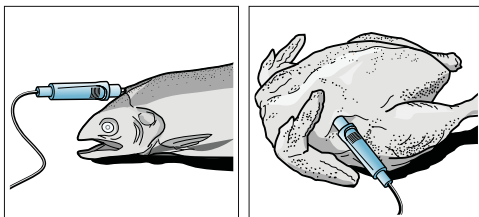
**Mäso:** Do veľkých kusov vsuňte teplotnú sondu zhora naprieč až na doraz do mäsa. Do tenších kúskov vsuňte sondu z boku do najhrubšej časti.



**Upozornenie:** Príslušenstvo zasuňte vždy pod zásuvku teplotnej sondy.

**Ryba:** Celú rybu položte na rošt pomocou polovice zemiaka chrbtom smerom nahor. Teplotnú sondu vsuňte za hlavou v smere k stredu chrbtice až na doraz.

**Hydina:** Celú hydinu položte na rošt prsiami nahor. Vsuňte teplotnú sondu na chrbte v mieste medzi krídlami až na doraz do prs.




### Pozor!

Kábel teplotnej sondy nezacviknite. Aby sa teplotná sonda veľkým teplom nepoškodila, musí byť vzdialenosť medzi ohrevným telesom grilu a teplotnou sondou niekoľko centimetrov. Mäso môže počas pečenia zväčšiť svoj objem.

## Nastavenie teploty stredu

1. Teplotnú sondu vsuňte do zásuvky vľavo v priestore na pečenie
2. Otočným voličom vyberte druh ohrevu alebo druh prevádzky „Pokrmy“.
3. Šípkou > prejdite na teplotu a otočným voličom nastavte teplotu.
4. Šípkou > prejdite na teplotu stredu pokrmu a otočným voličom nastavte teplotu v strede potraviny.
5. Stlačte tlačidlo štart/stop. Prevádzka sa spustí.

### Nastavená teplota stredu pokrmu je dosiahnutá

Zaznie signál. Rúra prestane hriať. Teplotnú sondu môžete vytiahnuť zo zásuvky. Symbol  zhasne.

### Zmena teploty stredu

Teplotu v strede potraviny môžete kedykoľvek zmeniť.

### Zrušenie

Vytiahnite teplotnú sondu zo zásuvky.

### Varovanie

#### Nebezpečenstvo popálenia!

Vnútroň priestor a teplotná sonda sú veľmi horúce. Pre zasunutie a vysunutie teplotnej sondy používajte kuchynské rukavice určené pre manipuláciu vo vnútri rúry.

### Varovanie

#### Nebezpečie úrazu elektrickým prúdom!

Prí nesprávnej teplotnej sonde môže dôjsť k poškodeniu izolácie. Používajte len teplotnú sondu, ktorá je určená pre tento spotrebič.

## Teplota stredu rôznych potravín

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

Obsiahle údaje o druhu ohrevu a teplote nájdete na konci návodu na používanie. → "Testované pre Vás v našom kuchynskom štúdiu" na strane 25

Pokrm	Teplota stredu v °C
<b>Hydina</b>	
Kurča	80–85
Kuracie prsia	75–80
Kačica	80–85
Kačacie prsia, do ružova	55–60
Morka	80–85
Morčacie prsia	80–85
Hus	80–90
<b>Bravčové mäso</b>	
Bravčová krkovička	85–90
Bravčová panenka, do ružova	62–70
Bravčové karé, prepečené	72–80
<b>Hovädzie mäso</b>	
Hovädzia sviečkovica alebo anglický roast-beef	45–52
Hovädzia sviečkovica alebo roastbeef, do ružova	55–62
Hovädzia sviečkovica alebo anglický roast-beef, prepečené	65–75
<b>Tefacie mäso</b>	
Tefacie pečené alebo lopatka, chudé	75–80
Tefacie pečené, pliecko	75–80
Tefacie koleno	85–90
<b>Jahňacie mäso</b>	
Jahňacie stehno, do ružova	60–65
Jahňacie stehno, prepečené	70–80
Jahňací chrbát, do ružova	55–60
<b>Ryby</b>	
Ryby, v celku	65–70
Rybíe filé	60–65
<b>Iné</b>	
Sekaná, všetky druhy	80–90





## Čistiace prostriedky

Pri starostlivom ošetrovaní a čistení zostane váš spotrebič dlho **žiarivý** 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 **nemusí mať váš spotrebič všetky uvedené povrchy**.

#### **Pozor!** **Poškodenie povrchu**

Nepoužívajte:

- ostré alebo abrazívne čistiace prostriedky,
- čistiace prostriedky s vysokým obsahom alkoholu,
- drôtenky alebo čistiace špongie,
- vysokotlakový čistič alebo parný čistič,
- špeciálne čističe na čistenie za tepla.

Nové čistiace špongie pred použitím dôkladne premyte.

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

#### **Varovanie**

##### **Nebezpečenstvo popálenia!**

Spotrebič sa veľmi zohreje. Nikdy sa nedotýkajte horúcich vnútorných plôch priestoru na pečenie a vyhrievacích prvkov. Spotrebič nechajte vždy vychladnúť. Zabráňte prístupu detí.

Oblasť	Čistenie
<b>Vonkajšie plochy spotrebiča</b>	
Čelo z nehrdzavejúcej ocele	<p>Horúci umývaci roztok: Vyčistite handričkou a potom osušte mäkkou utierkou.</p> <p>Vždy hneď odstráňte vápenaté, tukové, škrobové škvry a škvry od bielka. Pod takýmito škvrynami môže kov začať korodovať.</p> <p>V zákaznickom servise alebo špecializovanej predajni možno zakúpiť špeciálne čistiace prostriedky na nehrdzavejúcu oceľ, ktoré sú vhodné na teplé povrchy. Prostriedok naneste v tenkej vrstve mäkkou utierkou.</p>
Plast	<p>Horúci umývaci roztok: Vyčistite handričkou a potom osušte mäkkou utierkou.</p> <p>Nepoužívajte čistiaci prostriedok na sklo alebo škrabku na sklo.</p>
Lakované plochy	<p>Horúci umývaci roztok: Vyčistite handričkou a potom osušte mäkkou utierkou.</p>
Ovládací panel	<p>Horúci umývaci roztok: Vyčistite handričkou a potom osušte mäkkou utierkou.</p> <p>Nepoužívajte čistiaci prostriedok na sklo alebo škrabku na sklo.</p>

Sklá dvierok	<p>Horúci umývaci roztok: Vyčistite handričkou a potom osušte mäkkou utierkou.</p> <p>Nepoužívajte škrabky na sklo alebo drôtenky z nehrdzavejúcej ocele.</p>
Rukoväť dvierok	<p>Horúci umývaci roztok: Vyčistite handričkou a potom osušte mäkkou utierkou.</p> <p>Keď sa odvápnovací prostriedok dostane na rukoväť, okamžite rúčku utrite. Ináč sa tieto škrvny už nedajú odstrániť.</p>
<b>Vnútro spotrebiča</b>	
Smaltované a samočistiace plochy	Dodržiavajte upozornenia týkajúce sa plôch priestoru na pečenie uvedené za tabuľkami.
Sklenený kryt osvetlenia priestoru na pečenie	<p>Horúci umývaci roztok: Vyčistite handričkou a potom osušte mäkkou utierkou.</p> <p>Pri silnom znečistení použite čistiaci prostriedok na rúry.</p>
Tesnenie dvierok Neodoberajte ho!	<p>Horúci umývaci roztok: Vyčistite handričkou.</p> <p>Nepoužívajte abrazívne prostriedky.</p>
Kryt dvierok z nehrdzavejúcej ocele	<p>Čistiaci prostriedok na nehrdzavejúcu oceľ: Dodržiavajte pokyny výrobcov.</p> <p>Nepoužívajte ošetrojúce prostriedky na nehrdzavejúcu oceľ.</p> <p>Pred čistením opatrne odoberte kryt dvierok.</p>
Závesné rošty	<p>Horúci umývaci roztok: Namočte a vyčistite handričkou alebo kefkou.</p>
Teleskopický súvšuv	<p>Horúci umývaci roztok: Vyčistite handričkou alebo kefkou.</p> <p>Neodstraňujte masť tuk z vyťahovacích lišt, čistite ich zasunuté. Neumývajte v umývačke riadu.</p>
Príslušenstvo	<p>Horúci umývaci roztok: Namočte a vyčistite handričkou alebo kefkou.</p> <p>Pri silnom znečistení použite drôtenku z nehrdzavejúcej ocele.</p>

#### **Upozornenia**

- Malé farebné rozdiely na čele spotrebiča sú spôsobené rôznymi materiálmi, napr. sklo, plast alebo kov.
- Tiene na sklách dvierok, ktoré pôsobia ako šmuhy, je svetelný odraz osvetlenia priestoru na pečenie.
- Smalt sa pri veľmi vysokých teplotách vypáli. Môžu tak vzniknúť malé farebné rozdiely. Je to normálne a nemá to žiaden vplyv na funkciu. Hrany tenkých plechov sa nedajú úplne posmaltovať. Preto môžu byť drsné. Antikorózná ochrana sa tým nenaruší.

### Plochy v priestore na pečenie

Zadná stena priestoru na pečenie je samočistiaca. **Poznáte to podľa drsného povrchu.**

Dno, horná stena a bočné steny priestoru na pečenie sú smaltované a majú hladký povrch.

## Čistenie smaltovaných plôch

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

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

Priestor na pečenie nechajte po čistení vyschnúť s otvorenými dvierkami.

### Čistenie samočistiacich plôch

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

Keď sa už samočistiace plochy samé **dostatočne nevyčistia** a vznikajú tmavé škvrny, môžete ich vyčistiť cieľným zahrievaním.

#### Nastavenie

Predtým vyberte z priestoru na pečenie **závesné rošty**, **teleskopické výsuvy**, príslušenstvo a riad. Dôkladne vyčistite hladké smaltované plochy **priestoru na pečenie**, vnútorné dvierka a sklený kryt osvetlenia priestoru na pečenie.

1. Nastavte druh ohrevu 4D-horúci vzduch.
2. Nastavte maximálnu teplotu.
3. Spustíte prevádzku a nechajte ju bežať minimálne 1 hodinu.

Keramicá vrstva sa zregeneruje.

Keď je **priestor na pečenie** vychladnutý, hnedasté alebo biele zvyšky odstráňte vodou a mäkkou špongiou.

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

### Pozor!

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

## Udržiavanie spotrebiča v čistote

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

### Tipy

- Vyčistite priestor na pečenie po každom použití. Nečistoty sa tak **nepripáľa**.
- Vždy hneď odstráňte vápenaté, tukové, škrobové škvrny a škvrny od bielka.
- Na pečenie veľmi vlhkých koláčov používajte univerzálnu panvicu.
- Na pečenie používajte vhodný riad, napríklad pekáč.

## Závesné rošty

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

## Vysadenie a nasadenie závesných roštov

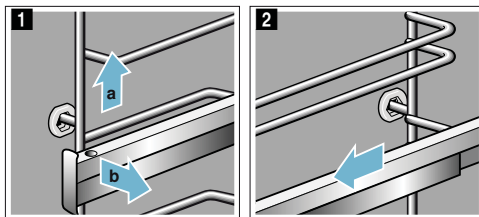
### ⚠ Varovanie

#### Nebezpečenstvo popálenia!

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

### Vysadenie závesných roštov

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



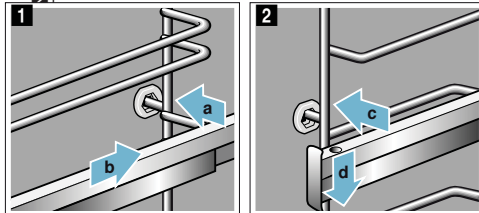
**Závesné rošty** vyčistíte čistiacim prostriedkom a špongiou. Ak je znečistenie ťažko odstrániteľné, použite kefku.

### Nasadenie závesných roštov

Je potreba **rozišľovať pravý a ľavý závesný rošt**.

Teleskopický výsuv sa musí dať vyťahnúť dopredu.

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



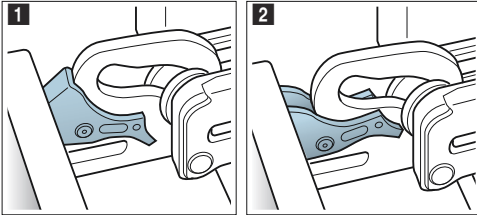
## Dvierka spotrebiča

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

### Vysadenie a nasadenie dvierok spotrebiča

Pred čistením a vybratím skiel dvierok môžete dvierka spotrebiča vyvesiť.

Závesy dvierok spotrebiča majú zaisťovaciu páčku. Keď sú zaisťovacie páčky sklopené (obrázok **1**), dvierka spotrebiča sú zaistené. Nedajú sa vyvesiť. Keď sú zaisťovacie páčky kvôli vyveseniu dvierok spotrebiča vyklopené (obrázok **2**), všetky závesy sú zaistené. Nedajú sa zaklapnúť.



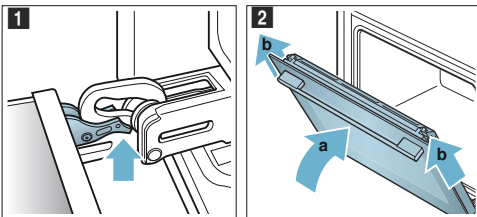
### Varovanie

#### Nebezpečenstvo poranenia!

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

### Vysadenie dvierok spotrebiča

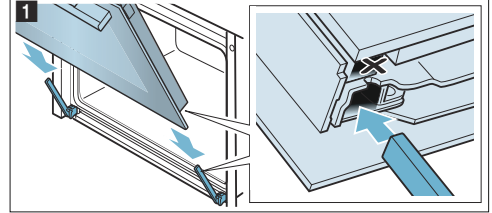
1. Úplne otvorte dvierka spotrebiča.
2. Obidve zaisťovacie páčky vľavo a vpravo vyklopte (obrázok **1**).
3. Zatvorte dvierka spotrebiča až na doraz **a**. Obidvoma rukami vľavo a vpravo chyťte **b** a vytiahnite nahor (obrázok **2**).



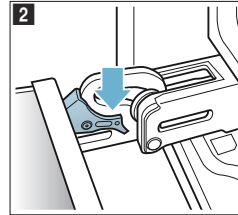
### Nasadenie dvierok spotrebiča

Dvierka spotrebiča znova **nasadte** 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 ísť ľahko a bez odporu. Ak by ste cítili odpor, skontrolujte, či sú závesy zasunuté do správneho otvoru.



2. Úplne otvorte dvierka spotrebiča. Obidve zaisťovacie páčky znova sklopte (obrázok **2**).

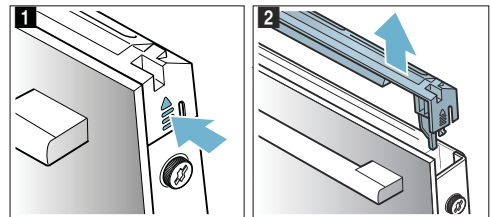


3. Zatvorte dvierka priestoru na pečenie.

### Zloženie krytu dvierok

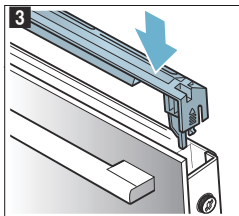
Vložka z nehrdzavejúcej ocele v kryte dvierok sa môže sfarbiť. Aby bolo čistenie dôkladné, môžete odstrániť kryt.

1. Mierne otvorte dvierka spotrebiča.
2. Zatláčajte na kryt vľavo a vpravo (obrázok **1**).
3. Odoberte kryt (obrázok **2**).  
Opatrne zatvorte dvierka spotrebiča.



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

4. Znova mierne otvorte dvierka spotrebiča. Nasadíte kryt a pritlačíte, aby počuteľne zaklapol (obrázok 3).



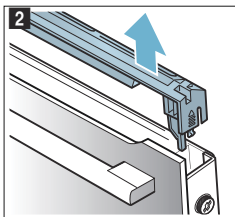
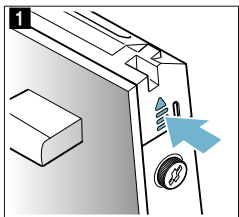
5. Zatvorte dvierka spotrebiča.

## Vysadenie a nasadenie skla dvierok

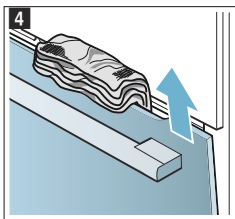
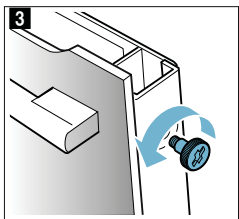
Aby sa dal spotrebič lepšie vyčistiť, sklo dvierok spotrebiča sa dá vybrať.

### Vysadenie skla

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



4. Na dvierkach spotrebiča skrutky vľavo a vpravo povoľte a odstráňte (obrázok 3).
5. Prv, než zatvoríte dvierka, privrte viackrát zloženú kuchynskú utierku (obrázok 4). Čelné sklo vyťahnite nahor a položte rukoväťou nadol na rovnú plochu.



Vyčistite sklá čistiacim prostriedkom na sklo a mäkkou utierkou.

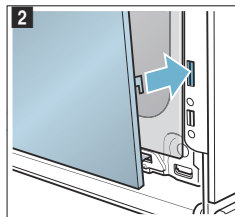
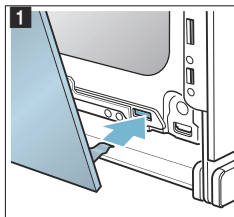
### **⚠ Varovanie**

#### **Nebezpečenstvo poranenia!**

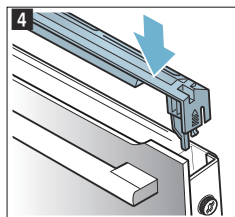
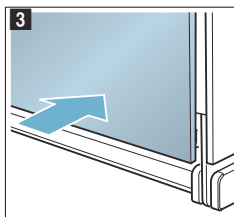
- Poškriabané sklo dvierok spotrebiča môže prasknúť. Nepoužívajte škrabky na sklo, ostré alebo abrazívne čistiace prostriedky.
- Závesy dvierok spotrebiča sa pri otváraní a zatváraní pohybujú a môžete sa privrieť. Nesiahajte do priestoru závesov.

## Nasadenie skla

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



3. Čelné sklo dolu pritlačte tak, aby počuteľne zaklaplo (obrázok 3).
4. Dvierka spotrebiča znova mierne otvorte a odstráňte kuchynskú utierku.
5. Obidve skrutky vľavo a vpravo opäť zaskrutkujte.
6. Nasadíte kryt a pritlačíte, aby počuteľne zaklapol (obrázok 4).



7. Zatvorte dvierka spotrebiča.

### **Pozor!**

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

## Čo robiť v prípade poruchy?

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

**Upozornenie:** Keď sa pokrm nevydarí optimálne, pozrite sa do časti s tabuľkami na konci návodu na používanie. Nájdete tam množstvo tipov a upozornení.

### Tabuľka porúch

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

Porucha	Možná príčina	Upozornenia/náprava
Spotrebič nefunguje	Chybná poistka	Skontrolujte v poistkovej skrini, či je poistka spotrebiča v poriadku
	Výpadok elektrického prúdu	Skontrolujte, či iné kuchynské spotrebiče fungujú
Zapnutý spotrebič sa nedá ovládať, na displeji sa zobrazí ↵	Detská poistka je aktivovaná	Stlačte tlačidlo ↵, kým nezhasne symbol ↵.
Priestor na pečenie hreje a na displeji je zobrazené: „Demo režim zapnutý“	Spotrebič sa nachádza v demo režime	Vypnite poistku v poistkovej skrini a asi po 10 sekundách ju opäť zapnite. Zapnite spotrebič a v nastaveniach zvolte „Demo režim“.

### Prekročenie maximálnej doby prevádzky

Váš spotrebič automaticky ukončí prevádzku, keď nie je nastavená doba trvania a keď nastavenia neboli dlhý čas zmenené.

Kedy sa to stane, závisí od nastavenej teploty alebo stupoa grilovania.

Spotrebič oznámi na displeji, že sa prevádzka automaticky skončí. Potom sa prevádzka zruší.

Keď chcete spotrebič používať, najprv ho vypnite. Potom spotrebič znova zapnite a nastavte požadovnú prevádzku.

**Tip:** Aby nedošlo k nežiaducemu vypnutiu spotrebiča, napr. pri veľmi dlhom pečení, nastavte dobu trvania. Spotrebič hreje, kým nastavená doba trvania neuplynie.

### Výmena žiarovky na hornej stene priestoru na pečenie

Keď sa žiarovka osvetlenia priestoru na pečenie vypálila, musí sa vymeniť. Žiaruvzdorné halogénové žiarovky, 230 V, 400 W dostanete v zákaznickom servise alebo v špecializovanej predajni.

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

#### ⚠ Varovanie

#### Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

Pri výmene žiarovky osvetlenia priestoru na pečenie sú kontakty objímky žiarovky pod prúdom. Pred výmenou

→ "Testované pre Vás v našom kuchynskom štúdiu" na strane 25

#### ⚠ Varovanie

#### Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!

Je nebezpečné vykonávať neodborné opravy. Opravy a výmeny chybných prírodných káblov smie vykonávať len náležite poučený pracovník zákaznického servisu. Ak je spotrebič poškodený, vyťahnite zástrčku z elektrickej siete alebo vypnite príslušný istič v poistkovej skrini. Obráťte sa na odborný autorizovaný servis.

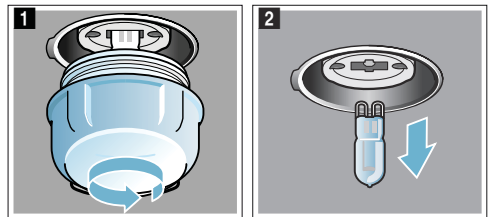
vyťahnite sieťovú zástrčku alebo vypnite poistku v poistkovej skrini.

#### ⚠ Varovanie

#### Nebezpečenstvo popálenia!

Spotrebič sa veľmi zohreje. Nikdy sa nedotýkajte horúcich vnútorných plôch priestoru na pečenie a vyhrievacích prvkov. Spotrebič nechajte vždy vychladnúť. Zabráňte prístupu detí.

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



4. Sklenený kryt znova zaskrutkujte.
5. Utičku na riad vyberte a zapnite poistku.

## Sklenený kryt

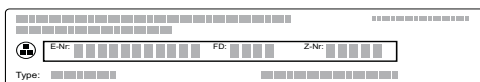
Keď sa sklenený kryt halogénovej žiarovky poškodí, musí sa vymeniť. Nový kryt si môžete kúpiť v zákazníckom servise. Uveďte, prosím, číslo výrobku (E-Nr.) a výrobné číslo (FD) vášho spotrebiča.

## Zákaznícky servis

Keď váš spotrebič vyžaduje opravu, je tu pre vás náš zákaznícky servis. Vždy nájdeme vhodné riešenie, aby sme vás zabránili zbytočným návštevám personálu zákaznickeho servisu.

### Číslo výrobku a výrobné číslo

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



Aby ste v prípade potreby nemuseli dlho hľadať, môžete sem vpísať údaje o vašom spotrebiči a telefónne číslo zákaznickeho servisu.

Číslo výrobku (E-Nr.)	Výrobné číslo (FD-Nr.)
-----------------------	------------------------

### Zákaznícky servis

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

### Objednávka opravy a poradenstvo v prípade porúch

Kontaktné údaje všetkých krajín nájdete v priloženom zozname služieb zákaznikom.

Spolehňte sa na kompetentnosť výrobcu. Zabezpečte tím, že oprava bude vykonaná vyškolenými servisnými technikmi, ktorí sú vybavení originálnymi náhradnými dielmi pre váš spotrebič.

## Pokrm

S druhom prevádzky „Pokrm“ môžete pripravovať najrozličnejšie jedlá. Spotrebič si väčšinu nastavení vyberá sám.

### Upozornenia týkajúce sa programov

- Výsledok pečenia závisí od kvality potravín a veľkosti a druhu varnej nádoby. Aby bol výsledok pečenia optimálny, použite kvalitné potraviny a mäso s teplotou z chladničky.
- Spotrebič si zvolí optimálny druh ohrevu a čas a nastavenie teploty. Vy budete len vyzvaný, aby ste zadali hmotnosť. Nastavenie hmotnosti mimo určeného rozsahu hmotnosti nie je možné.
- Pri pečení pokrmov, pri ktorých spotrebič za vás prevzeme výber teploty, môže byť k dispozícii až teplota do 300 °C. Dbajte 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 použitie.

### Výber a nastavenie pokrmov

1. Stlačte tlačidlo menu.
2. Otočným voličom vyberte „Pokrm“.
3. Stlačte šípku >.
4. Objaví sa prvý pokrm s návrhom hmotnosti.
5. Otočným voličom vyberte požadovaný pokrm.

Budete sprevádzaný kompletne celým procesom nastavenia vášho zvoleného pokrmu. Ťuknite vždy na šípku >.

Keď ste nastavenia skončili, spustíte spotrebič tlačidlom štart/stop.

**Upozornenie:** Spotrebič vždy na to upozorní, keď je priestor na pečenie ešte príliš horúci pre zvolený pokrm.

#### Program je ukončený

Zaznie signál. Rúra prestane hriať. Signál môžete predčasne vypnúť tlačidlom ⏸.

Keď nie ste s výsledkom pečenia spokojný, môžete čas pečenia ešte raz predĺžiť. Ťuknite na pole „Dopieť“.

Navrhne sa čas pečenia, ktorý sa však môže zmeniť. Keď ste s výsledkom pečenia spokojný, ťuknite na „Skončiť“. Na displeji sa objaví „Dobrá chuť“.

### Zrušenie programu

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

## Posunutie času ukončenia

Pri niektorých pokrmoch môžete posunúť čas skončenia. To, ako sa posunie čas ukončenia, si pozrite pri časových funkciách. → "Časové funkcie" na strane 14

Keď ste nastavili čas ukončenia, displej prejde do čakacej polohy. V stavovom riadku sa objaví čas, kedy sa prevádzka spustí. Nastavenia sa nedajú zmeniť. Myslíte na to, prosím, že rýchlo kaziace a potravinu nesmú zostať príliš dlho v priestore na pečenie.



## Testované pre Vás v našom kuchynskom štúdiu

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

**Upozornenie:** Pri príprave potravín môže vznikáť vodná para v priestore na pečenie.

Váš spotrebič je energeticky úsporný a počas prevádzky uniká von len málo tepla. Na základe vysokých teplotných rozdielov medzi vnútrom spotrebiča a vonkajšími časťami spotrebiča sa môže na dvierkach, ovládacom paneli alebo susedných čelách kuchynskej linky vytvárať vodný kondenzát. Je to normálny, fyzikálne podmienený jav. Predhrievaním alebo opatrným otvorením dvierok sa môže kondenzát eliminovať.

### Silikónové formy

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

Ak však napriek tomu chcete použiť silikónové formy, orientujte sa 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 spotrebič vám ponúka množstvo druhov ohrevu na prípravu koláčov a drobného pečiva. V tabuľkách nastavení nájdete optimálne nastavenia pre množstvo pokrmov.

Dodržiavajte upozornenia uvedené v odseku na kysnutie cesta.

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

### Výšky zasunutia

Používajte uvedené výšky zasunutia.

#### Pečenie na jednej úrovni

Na pečenie na jednej úrovni použijete nasledujúce výšky zasunutia:

- Vysoké pečivo: výška 2
- Ploché pečivo: výška 3

#### Pečenie na viacerých úrovniach

Použite 4D horúci vzduch. Pečivo na plechoch alebo vo formách zasunuté súčasne do spotrebiča nemusí byť hotové za rovnakú dobu.

Pečenie na dvoch úrovniach:

- Univerzálna panvica: 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
- Univerzálna panvica: 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 pokrmov môžete ušetriť až 45 percent energie. Položte formy do priestoru na pečenie vedľa seba alebo uhlopriečne nad seba.

### Príslušenstvo

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

### Rošt

Rošt zasunite otvorenou stranou k dvierkam spotrebiča a zakrivením nadol.

### Univerzálna panvica alebo plech na pečenie

Univerzálnu panvicu alebo plech na pečenie opatrne zasúvajte do rúry skosenou stranou k dvierkam spotrebiča až na doraz.

Pri pečení koláčov so šťavnatým obložením použite univerzálnu panvicu, aby sa vytečenou šťavou neznečistil priestor na pečenie.

### Formy na pečenie

Najvhodnejšie sú tmavé formy z kovu.

Biele formy, keramické formy a formy zo skla predlžujú čas pečenia a pečivo nezchne rovnomerne. Keď pečiete s takýmito formami a chcete použiť horný/dolný ohrev, zasunite 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 zaisťuje rovnomernejšie zhnedenutie. V prípade potreby nabuduce nastavte vyššiu hodnotu.

**Upozornenie:** Časy pečenia nemožno skrátiť nastavením vyššej teploty. Koláče a drobné pečivo by boli upečené len zvonku, ale neboli by prepečené vnútri.




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

Pre vybrané pokrmy 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 priestoru na pečenie príslušenstvo, ktoré nepotrebuje. Docielite tak optimálny výsledok pečenia a ušetríte až 20% energie.

Použitý druh ohrevu:

-  4D-horúci vzduch
-  Horný/dolný ohrev
-  Stupeň pizza

Pokrm	Príslušenstvo/riad	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v min.
<b>Koláče vo forme</b>					
Jednoduchý trený koláč	Vencová/obdĺžniková forma	2		150-170	50-70
Jednoduchý trený koláč, 2 úrovne	Vencová/obdĺžniková forma	3+1		140-160	50-70
Koláč z treného cesta, jemný	Vencová/obdĺžniková forma	2		150-170	60-80
Ovocný koláč, z treného cesta, jemný	Forma na 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	Roztváracia forma 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	Roztváracia forma Ø 28 cm	2		160-170	20-30
Korpus z piškútového cesta, 2 vajec	Forma na tortový korpus	3		150-170*	20-30
Torta z piškútového cesta, 3 vajcia	Roztváracia forma Ø 26 cm	2		160-170*	25-35
Torta z piškútového cesta, 6 vajec	Roztváracia forma Ø 28 cm	2		150-170*	30-50

\* Predhriat



Pokrm	Príslušenstvo/riad	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v min.
<b>Koláče na plechu</b>					
Koláč z treného cesta s obložením	Plech na pečenie	3	☐	160-180	20-40
Koláč z treného cesta, 2 úrovne	Plech na pečenie + univerzálna panvica	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 + univerzálna panvica	1+3	☒	160-170	35-45
Koláč z jemného cesta so šťavnatým obložením	Univerzálna panvica	3	☐	160-180	55-65
Švajčiarsky koláč	Univerzálna panvica	3	☐	200-210	40-50
Kysnutý koláč so suchým obložením	Univerzálna panvica	3	☐	160-180	15-20
Kysnutý koláč so suchým obložením, 2 úrovne	Plech na pečenie + univerzálna panvica	1+3	☒	150-170	20-30
Kysnutý koláč so šťavnatým obložením	Univerzálna panvica	3	☐	180-200	30-40
Kysnutý koláč so šťavnatým obložením, 2 úrovne	Plech na pečenie + univerzálna panvica	1+3	☒	150-170	45-60
Vianočka, kysnutá pletenka	Plech na pečenie	2	☐	160-170	25-35
Píškotová roláda	Plech na pečenie	3	☒	180-200*	8-15
Štola z 500 g múky	Plech na pečenie	2	☐	150-170	45-60
Závin, sladký	Univerzálna panvica	2	☐	190-210	55-65
Štrúdlá, zmrazená	Univerzálny pekáč	3	☒	200-220	35-45
<b>Drobné pečivo</b>					
Koláčiky (small cakes)	Plech na pečenie	3	☐	150*	25-35
Koláčiky (small cakes)	Plech na pečenie	3	☒	150*	25-35
Koláčiky (small cakes), 2 úrovne	Plech na pečenie + univerzálna panvica	1+3	☒	150*	30-40
Koláčiky (small cakes), 3 úrovne	Plech na pečenie + univerzálna panvica	5+3+1	☒	140*	35-55
Muffiny	Plech na muffiny	3	☐	170-190	15-20
Muffiny, 2 úrovne	Plech na muffiny	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 + univerzálna panvica	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 + univerzálna panvica	1+3	☒	170-190*	20-45
Drobné kysnuté pečivo, 3 úrovne	Plech na pečenie + univerzálna panvica	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 päléného cesta	Plech na pečenie	3	☐	200-220	30-40
Pečivo z odpaľovaného cesta, 2 úrovne	Plech na pečenie + univerzálna panvica	1+3	☒	190-210	35-45
Pfundrové pečivo	Plech na pečenie	3	☒	160-180	20-30
<b>Placky</b>					
Striekané pečivo	Plech na pečenie	3	☐	140-150*	25-40
Striekané pečivo	Plech na pečenie	3	☒	140-150*	25-40
Striekané pečivo, 2 úrovne	Plech na pečenie + univerzálna panvica	1+3	☒	140-150*	30-40
Striekané pečivo, 3 úrovne	Plech na pečenie + univerzálna panvica	5+3+1	☒	130-140*	35-55
Placky	Plech na pečenie	3	☒	140-160	15-30
Suché pečivo, 2 úrovne	Plech na pečenie + univerzálna panvica	1+3	☒	140-160	15-30
Suché pečivo, 3 úrovne	Plech na pečenie + univerzálna panvica	5+3+1	☒	140-160	15-30

\* Predhriat

Pokrm	Príslušenstvo/riad	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v min.
Penové cukrovinky	Plech na pečenie	3	☼	80-90*	120-150
Penové cukrovinky, 2 úrovne	Plech na pečenie + univerzálna panvica	1+3	☼	80-90*	120-180
Makróvky	Plech na pečenie	3	☼	90-110	20-40
Makróvky, 2 úrovne	Plech na pečenie + univerzálna panvica	1+3	☼	90-110	25-45
Makróvky, 3 úrovne	Plech na pečenie + univerzálna panvica	5+3+1	☼	90-110	30-45
* Predhriat					

## Typy na pečenie koláčov a drobného pečiva

Chcete zistiť, či je koláč prepečený.	Pichnete drevenou špajľou do koláča v mieste, kde je najvyšší. Ak sa cesto neprilepí na drevo, koláč je hotový.
Koláč je splasnutý.	Nabudúce použite menej tekutiny. Alebo nastavte o 10 °C nižšiu teplotu a predĺžte čas pečenia. Dodržiavajte uvedené suroviny a pokyny uvedené v recepte.
Koláč je v strede vysoký a na okraji nižší.	Vymastite len vyberacie dno formy. Po pečení koláč opatrne uvoľnite nožom.
Ovocná šťava preteká.	Nabudúce použite hlbšiu univerzálnu panvicu.
Drobné pečivo sa pri pečení po stranách zlepuje.	Jednotlivé kúsky pečiva by od seba mali byť vzdialené cca 2 cm. Bude tak dostatok miesta, aby pečivo mohlo pekne vykysnúť a zo všetkých strán zhnednúť.
Koláč je príliš suchý.	Alebo nastavte o 10 °C vyššiu teplotu a skráťte čas pečenia.
Koláč je príliš svetlý.	Ak je výška zasunutia a príslušenstvo správne, potom príp. zvýšte teplotu alebo predĺžte 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. Zvoľte nižšiu teplotu a predĺžte 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 zvoľte nižšiu teplotu a príp. predĺžte čas pečenia.
Pečivo hneď nerovnomerne.	Zvoľte trochu nižšiu teplotu. Aj prečnievajúci papier na pečenie môže mať vplyv na cirkuláciu vzduchu. Papier na pečenie vždy vhodne prištrhnite. Dbajte na to, aby forma na pečenia nestála priamo pred otvormi zadnej steny priestoru na pečenie. Pri pečení drobného pečiva by sa mala podľa možnosti použiť rovnaká veľkosť a hrúbka.
Piekli ste na viacerých úrovniach. Pečivo na hornom plechu na pečenie je tmavšie ako na dolnom.	Na pečenie na viacerých úrovniach použite vždy 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 prepečený vnútri.	Pečte pri nižšej teplote a dlhšie a pridajte menej tekutiny. Ak pečiete koláč so šľavňatým obložením, predpečte najprv korpus. Posypte 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 opatrne nožom. Koláč znova potraďte a formu zakryte mokrou, studenou utierkou. Nabudúce formu vymastite a vysypte strúhankou.

## Chlieb a pečivo

Váš spotrebič vám ponúka množstvo druhov ohrevu na pečenie chleba a pečiva. V tabuľkách nastavení nájdete optimálne nastavenia pre množstvo pokrmov.

Dodržiavajte upozornenia uvedené v odseku na kysnutie cesta.

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

### Výšky zasunutia

Používajte uvedené výšky zasunutia.

### Pečenie na jednej úrovni

Na pečenie na jednej úrovni použite nasledujúce výšky zasunutia:

- Vysoké 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 za rovnakú dobu.

- Univerzálna panvica: výška 3
- Plech na pečenie: výška 1
- Formy na rošte

Prvý rošt: výška 3  
Druhý rošt: výška 1

Súčasným pečením **pokrmov** môžete ušetriť až 45% energie. Položte formy do **priestoru na pečenie** vedľa seba alebo uhlopriečne nad seba.

### Príslušenstvo

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

### Rošt

Rošt zasuňte otvorenou stranou k dvierkam spotrebiča a zakrivením nadol.

### Univerzálna panvica alebo plech na pečenie

Univerzálnu panvicu alebo plech na pečenie opatrne zasuňte 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 nezhdne 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 potraviny

Nepoužívajte mrazené potraviny s veľkou námrazou. Z pokrmu odstráňte ľad.

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

### Odporúčané hodnoty nastavenia

V tabuľke nájdete optimálny druh ohrevu pre rôzne chleby a pečivo. Teplota a čas pečenia závisia od množstva a vlastností cesta. Preto sú uvedené rozsahy

hodnôt nastavenia. Skúste začať najprv s nižšími hodnotami. Nižšia teplota zaistí rovnomernejšie zhdnutie. V prípade potreby n budúce nastavte vyššiu hodnotu.

**Upozornenie:** Časy pečenia nemožno skrátiť nastavením vyššej teploty. Chlieb a pečivo by boli upečené len zvonku, ale neboli by prepečené vo vnútri. Hodnoty nastavenia platia vždy pre vsunutie pokrmu do studeného priestoru na pečenie. Ušetríte až 20% energie. Pri použití predhrievania sa skráti uvedené časy pečenia o niekoľko minút.

Pre vybrané pokrmy je potrebné predhrievanie a je uvedené v tabuľke. Niektoré pokrmy sa vydaria najlepšie, keď sa pečú vo viacerých krokoch. Tieto sú uvedené v tabuľke.

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






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










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

### Pozor!

Do horúceho priestoru na pečenie nikdy nelejte vodu a nedávajte na dno priestoru na pečenie nádoby s vodou. Zmenou teploty sa môže poškodiť smalt.

Použitie druhov ohrevu:

-  4D-hotový vzduch
-  Horný/dolný ohrev
-  Gril s cirkuláciou vzduchu
-  Veľkoplášny gril
-  Funkcia coolStart

Pokrm	Príslušenstvo	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Stupeň grilovania	Čas trvania v min.
<b>Chlieb</b>						
Biely chlieb, 750 g	Univerzálna panvica alebo pozdĺžna forma 2			180-200*	-	25-40
Pšenično-ražný chlieb, 1,5 kg	Pozdĺžna forma	2		220*	-	10
				180	-	20-30
Pšenično-ražný chlieb, 1,5 kg	Univerzálna panvica	2		200-210*	-	40-50
Celozrnný chlieb, 1 kg	Univerzálna panvica	2		200-210*	-	40-50
Chlebová placka	Univerzálna panvica	3		250-270	-	20-25
<b>Žemle</b>						
Žemle alebo bageta, predpečená**	Univerzálna panvica	3		-	-	-
Žemle, sladké, čerstvé	Plech na pečenie	3		170-190*	-	15-20
Žemle, sladké, čerstvé, 2 úrovne	Plech na pečenie + univerzálna panvica	1+3		150-170*	-	20-30
Žemle, čerstvé	Plech na pečenie	3		180-200	-	20-30
* Predhriat						
** Dodržiavajte údaje na obale						

Pokrm	Príslušenstvo	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Stupeň grilovania	Čas trvania v min.
Bageta, predpečená, chladená**	Univerzálna panvica	3		-	-	-
<b>Žemle, zmrazené</b>						
Žemle alebo bageta, predpečená**	Univerzálna panvica	3		-	-	-
Malé pečivo z kysnutého cesta, polotovary**	Univerzálna panvica	3		-	-	-
Croissanty, polotovary**	Univerzálna panvica	3		-	-	-
<b>Toasty</b>						
Zapečené toasty, 4 kusy	Rošt	3		190-210	-	10-15
Zapečené toasty, 12 kusov	Rošt	3		230-250	-	10-15
Opečené toasty (nepredhrievať)	Rošt	5		-	3	4-6
* Predhriať						
** 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 pokrmov.

Dodržiavajte upozornenia uvedené v odseku na kysnutie cesta.

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

### Výšky zasunutia

Používajte uvedené výšky zasunutia.

#### Pečenie na jednej úrovni

Na pečenie na jednej úrovni použite nasledujúce výšky zasunutia:

- Vysoké pečivo: výška 2
- Ploché pečivo: výška 3

#### Pečenie na viacerých úrovniach

Použite 4D horúci vzduch. Pečivo na plechoch alebo vo formách zasunuté súčasne do spotrebiča nemusí byť hotové za rovnakú dobu.

Pečenie na dvoch úrovniach:

- Univerzálna panvica: 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 pokrmov môžete ušetriť až 45 % energie. Položte formy do priestoru na pečenie vedľa seba alebo uhlopriečne nad seba.

### Príslušenstvo

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

#### Rošt

Rošt zasuňte otvorenou stranou k dvierkam spotrebiča a zakrivením nadol.

#### Univerzálna panvica alebo plech na pečenie

Univerzálnu panvicu alebo plech na pečenie opatrne zasúvajte do rúry skosenou stranou k dvierkam spotrebiča až na doraz.

Na pečenie pizze s bohatým obložením používajte univerzálnu panvicu.

#### Formy na pečenie

Najvhodnejšie sú tmavé formy z kovu.

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

Nepoužívajte mrazené potraviny s veľkou námrazou. Z pokrmu 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 pokrmy. Teplota a čas pečenia závisia od množstva a vlastností cesta. Preto sú uvedené rozsahy hodnôt nastavenia. Skúste začať najprv s nižšími hodnotami. Nižšia teplota zaisť rovnomernejšie zhnednutie. V prípade potreby nabudúce nastavte vyššiu hodnotu.

**Upozornenie:** Časy pečenia nemožno skrátiť nastavením vyššej teploty. Pokrm by bol upečený len zvonku, ale nebol by prepečený vo vnútri.





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



















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

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

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

Použitie druhu ohrevu:

-  4D-horúci vzduch
-  Horný/dolný ohrev
-  Stupeň pizza
-  Funkcia coolStart

Pokrm	Príslušenstvo	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v min.
<b>Pizza</b>					
Pizza, čerstvá	Plech na pečenie	3		200-220	25-35
Pizza, čerstvá	Plech na pečenie	3		200-220	25-35
Pizza, čerstvá, 2 úrovne	Plech na pečenie + univerzálna panvica	1+3		180-200	35-45
Pizza, čerstvá, tenký korpus	Plech na pizzu	2		220-230	20-30
Pizza, chladená**	Rošt	3		-	-
<b>Pizza, mrazená</b>					
Pizza s tenkým korpusom, 1 kus**	Rošt	3		-	-
Pizza s tenkým korpusom, 2 kusy	Univerzálna panvica + rošt	3+1		190-210	20-25
Pizza s hrubým korpusom, 1 kus**	Rošt	3		-	-
Pizza s hrubým korpusom, 2 kusy	Univerzálna panvica + rošt	3+1		190-210	20-30
Pizzová bageta**	Rošt	3		-	-
Mini pizze**	Univerzálna panvica	3		-	-
Mini pizze, Ø 7 cm, 4 úrovne	4 rošty	5+3+2+1		180-200*	20-30
<b>Pikantné koláče a quiche</b>					
Pikantné koláče vo forme	Roztváracia forma Ø 28 cm	2		170-190	65-75
Koláč quiche	Forma na tartu, biely plech	3		190-210	35-45
Alsaský koláč	Univerzálna panvica	3		260-280*	10-15
Pirohy	Nákygová forma	2		170-190	50-70
Empanada (plnené taštičky)	Univerzálna panvica	3		180-190	30-45
Burek	Univerzálna panvica	2		180-200	35-45
* Predhriat					
** 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 pokrmov.

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

### Výšky zasunutia

Vždy použite uvedené výšky zasunutia.

Na dvoch výškach môžete piecť vo formách alebo s univerzálnou panvicou.

- Formy na rošte: výška 2

- Univerzálna panvica: výška 3  
Suflé môžete pripravovať aj vo vodnom kúpeli v univerzálny panvici. Univerzálnu panvicu vtedy zasuníte do výšky 2.

Súčasným pečením pokrmov môžete ušetriť až 45 % energie. Formy položte do priestoru na pečenie vedľa 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.

## Univerzálna panvica

Univerzálnu panvicu opatrne zasuňte až na doraz, skosenou stranou k dvierkam rúry.

## Riad

Na nákypy a gratinované pokrmy používajte širokú, plochú nádobu. V úzkej, vysokej nádobe potrebujú pokrmy 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 nabadúce nastavte vyššiu hodnotu.

Nákypy a suflé	Príslušenstvo/nádoba	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v min.
Nákypy, pikantné, 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
Gratinované zemiaky, surové prísady, výška max. 4 cm, na 2 úrovniach	Nákypová forma	3+1		150-170	60-80
Suflé	Nákypová forma	2		170-190	35-45
Suflé	Formy na jednotlivé porcie	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 pokrmy.

### Pečenie na rošte

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

Zasuňte univerzálnu panvicu s roštom, ktorý je na nej položený, do uvedenej výšky zasunutia. Dbajte na to, aby rošt dosadal na univerzálnu panvicu. →

"Príslušenstvo" na strane 10

Podľa veľkosti a druhu hydiny dajte do univerzálnej panvice až 1/2 l vody. Kvapkajúci tuk sa zachytí. Z tohto výpeku môžete pripraviť omáčku. Navyše vznikne menej dymu a priestor na pečenie zostane čistejší.

### Pečenie v riade

Používajte len riad, ktorý je vhodný do rúry na pečenie. Skontrolujte, či sa riad zmestí do priestoru na pečenie.

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

**Upozornenie:** Použitím vyšších teplôt sa časy pečenia neskrátia. Nákyp a suflé by boli zvonku hotové, ale vo vnútri by boli surové.

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

Keď chcete pokrm pripraviť podľa vlastného receptu, orientujte sa podľa podobných pokrmov v tabuľke.

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

Použitie druhov ohrevu:

- 4D-horúci vzduch
- Horný/dolný ohrev
- Stupeň pizza
- Funkcia coolStart

Lesklé pekáče z nerezovej ocele alebo hliníka odrážajú teplo ako sklo, preto sú len výnimočne vhodné. Hydina sa pečie pomalšie a menej zhnedne. Použite vyššiu teplotu a/alebo dlhší čas pečenia.

Dodržiavajte pokyny výrobcu riadu na pečenie.

### Nezakrytá nádoba

Na pečenie hydiny je najvhodnejšia vysoká forma na pečenie. Položte formu na rošt. Keď nemáte vhodný riad, použite univerzálnu panvicu.

### Zakrytá nádoba

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

Pri odobratí pokrievky po upečení môže unikať veľmi horúca para. Pokrievku vzadu nadvihnite, aby mohla horúca para unikať.

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

### Grilovanie

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

Zasuňte univerzálnu panvicu s roštom, ktorý je na nej položený, do uvedenej výšky zasunutia. Kvapkajúci tuk sa zachytí. Dbajte na to, aby rošt dosadla na univerzálnu panvicu. → "Príslušenstvo" na strane 10

**Upozornenie:** Ak sú grilované kúsky veľmi šťavnaté, univerzálnu panvicu nezasuňte rovno pod rošt, ale do výšky 2.

Podľa možnosti grilujte rovnako veľké kusy s podobnou hrúbkou a hmotnosťou. Tak rovnomerne zzhnednú a zostanú krásne šťavnaté. Potraviny položte priamo na rošt.

Grilované potraviny **obracajte** grilovacími kliešťami. Keď do mäsa pichnete vidličku, stratí šťavu a vysuší sa.

#### Upozornenia

- Ohrevné teleso grilu sa vždy opakovane zapína a vypína, to je normálne. **Ako často sa to deje,** závisí od nastaveného stupňa grilovania.
- Pri grilovaní môže vzniknúť dym.

#### Teplotná sonda

Teplotná sonda umožňuje pečenie pri presnej teplote. Prečítajte si dôležité upozornenia týkajúce sa použitia teplotnej sondy v príslušnej kapitole. Nájdete tam údaje o vsunutí teplotnej sondy, možných druhoch ohrevu a ďalšie informácie. → "Teplotná sonda" na strane 17

#### Odporúčané 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 nabadúce nastavte vyššiu hodnotu.

Hodnoty nastavenia platia pre vsunutie neplnenej hydiny s teplotou z chladničky do studeného priestoru

**na pečenie.** Ušetríte až 20% energie. Pri použití predhrievania sa skráti uvedené časy **pečenie o niekoľko minút.**

V tabuľke nájdete údaje pre hydinu s návrhom hmotnosti. Keď chcete pripraviť väčší kus hydiny, v každom prípade použite nižšiu teplotu. Ak máte viac kusov, orientujte sa podľa hmotnosti najťažšieho 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.

Hydinu 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 pristirhajte.










#### Tipy

- Pri pečení kačice alebo husi prepichnete kožu pod krídlami. Tuk tak bude môcť odtekať.
- Najprv narežte kožu na prsiach **kačice**. Prsia **kačice** neobracajte.
- Keď **budete** hydinu obracať, dajte pozor, aby bola **dole** najprv strana s **prsiami**, príp. kožou.
- Hydina bude obzvlášť chrumkavá, pokiaľ ju ku koncu pečenia potriete maslom, slanou vodou alebo pomarančovou šťavou.

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

Použitie druhov ohrevu:

-  Horný/dolný ohrev
-  Gril s cirkuláciou vzduchu
-  Veľkoplošný gril
-  Funkcia coolStart

Pokrm	Príslušenstvo/nádoba	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Stupeň grilovania	Čas trvania v min.
<b>Kurča</b>						
Kurča, 1 kg	Rošt	2		200-220	-	60-70
Kuracie prsia, po 150 g (grilovať)	Rošt	4		-	3*	15-20
Malé porcie kurčafa, po 250 g	Rošt	3		220-230	-	30-35
Kuracie prsty, nugetky, zmrazené	Univerzálna panvica	3		-	-	-
Veľké kurča, 1,5 kg	Rošt	2		200-220	-	70-90
<b>Kačica a hus</b>						
Kačica, 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
* Predhriat						

Pokrm	Príslušenstvo/nádoba	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Stupeň grilovania	Čas trvania v min.
<b>Morka</b>						
Mladá morka, 2,5 kg	Rošt	2		180-200	-	70-90
Morčacie prsia, bez kostí, 1 kg	Zakrytá nádoba	2		240-260	-	80-100
Morčacie horné stehno, s kostou, 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 pokrmov.

### Pečenie a dusenie

Chudé mäso podľa želania potrite tukom alebo obložte plátkami slaniny.

Kožu narežte do kríža. Pri obracaní mäsa dávajte pozor, aby bola koža najprv dole.

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

Upelené mäso prípadne zabalte do alobalu. 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 univerzálnej panvice až 1/2 l vody. Kvapkajúci tuk alebo štava z mäsa sa zachytia. Z tohto výpeku môžete pripraviť omáčku. Navyše vznikne menej dymu a priestor na pečenie zostane čistejší.

Zasuňte univerzálnu panvicu s roštom, ktorý je na nej položený, do uvedenej výšky zasunutia. Dbajte na to, aby rošt dosadal na univerzálnu panvicu.

→ "Príslušenstvo" na strane 10

### Pečenie a dusenie v nádobe

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

Používajte len nádoby ktoré sú vhodné na použitie v rúre na pečenie. Skontrolujte, či sa riad zmestí do priestoru na pečenie.

Najvhodnejšie sú nádoby zo skla. Horúcu nádobu zo skla odložte na suchú podložku. Keď 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 1/2 cm.

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

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

Lesklé pekáče z nehrdzavejúcej ocele alebo hliníka odrážajú teplo ako zrkadlo, preto sú len výnimočne vhodné. Mäso sa pečie pomalšie a menej zhnedne. Použite vyššiu teplotu a/alebo dlhší čas pečenia.

Dodržiavajte pokyny výrobcu riadu na pečenie.

### Nezakrytá nádoba

Na pečenie mäsa je najvhodnejšia vysoká forma na pečenie. Položte formu na rošt. Keď nemáte vhodný riad, použite univerzálnu panvicu.

### Zakrytá nádoba

Priestor na pečenie zostane pri pečení v zakrytej nádobe podstatne čistejší. Dbajte na to, aby pokrievka sedela a dobre doliehala. Nádoba 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 nadvihnite, aby mohla horúca para unikať.

Pred dusením vždy mäso podľa potreby opečte. Aby vznikol základ šťavy, pridajte vodu, víno, ocot alebo podobne. Dno nádoby malo byť zakryté do výšky 1 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 pekáč so sklenu pokrievkou a nastavte vyššiu teplotu.

### Grilovanie

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

Zasuňte univerzálnu panvicu s roštom, ktorý je na nej položený, do uvedenej výšky zasunutia. Kvapkajúci tuk sa zachytí. Dbajte na to, aby rošt dosadal na univerzálnu panvicu. → "Príslušenstvo" na strane 10

**Upozornenie:** Ak sú grilované kúsky veľmi šťavnaté, univerzálnu panvicu nezasuňte rovno pod rošt, ale do výšky 2.

Podľa možností grilujte rovnaké kusy s podobnou hrúbkou a hmotnosťou. Tak rovnomerne zhnednú a zostanú krásne šťavnaté. Potraviny položte priamo na rošt.

Grilované potraviny obracajte grilovacími kliešťami. Keď do mäsa pichnete vidličku, stratí šťavu a vysuší sa.



## Upozornenia

- Ohrevné teleso grilu sa vždy opakovane zapína a vypína, to je normálne. **Ako často sa tak deje**, závisí od nastaveného stupňa grilovania.
- Pri grilovaní môže vzniknúť dym.

## Teplotná sonda

Teplotná sonda umožňuje pečenie pri presnej teplote. Prečítajte si dôležité upozornenia týkajúce sa používania teplotnej sondy v príslušnej kapitole. Nájdete tam údaje o vsunutí teplotnej sondy, možných druhoch ohrevu a ďalšie informácie. → "Teplotná sonda" na strane 17

## Odporúčané hodnoty nastavenia

V tabuľke nájdete optimálny druh ohrevu pre pokrmy 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 nabadúce nastavte vyššiu hodnotu.

Hodnoty nastavenia platia vždy pre vsunutie mäsa s teplotou z chladničky do studeného priestoru na pečenie. Ušetríte tak až 20% energie. Pri použití

predhrievania sa skráti uvedené časy pečenia o niekoľko minút.

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




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
















Obráťte pečené mäso a grilované kúsky asi po 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 priestoru na pečenie príslušenstvo, ktoré nepotrebuje. Docielite tak optimálny výsledok pečenia a ušetríte až 20% energie.

Použitie druhov ohrevu:

-  Horný/dolný ohrev
-  Gril s cirkuláciou vzduchu
-  Veľkopošný gril

Pokrm	Príslušenstvo/nádoba	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Stupeň grilovania	Čas trvania v min.
<b>Bravčové mäso</b>						
Bravčové pečené bez kože, napr. krkovička, 1,5 kg	Nezakrytá nádoba	2		180-190	-	110-130
Bravčové pečené s kožou, napr. pliecko, 2 kg	Rošt	2		190-200	-	130-140
Bravčová panenka, 1,5 kg	Nezakrytá nádoba	2		220-230	-	70-80
Bravčové filé, 400 g	Rošt	3		220-230	-	20-25
Údené karé s kosťou, 1 kg (s prídanim vody)	Zakrytá nádoba	2		210-230	-	70-90
Bravčové steaky, hrúbka 2 cm	Rošt	5		-	2	16-20
Bravčové medailóniky, hrúbka 3 cm	Rošt	5		-	3*	8-12
<b>Hovädzie mäso</b>						
Hovädzie filé, medium, 1 kg	Rošt	2		210-220	-	40-50
Dusené hovädzie mäso, 1,5 kg	Zakrytá nádoba	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
<b>Teľacie mäso</b>						
Teľacie pečené, 1,5 kg	Nezakrytá nádoba	2		160-170	-	100-120
Teľacie koleno, 1,5 kg	Nezakrytá nádoba	2		200-210	-	100-120
<b>Jahňacie mäso</b>						
Jahňacie stehno bez kostí, medium	Nezakrytá nádoba	2		170-190	-	50-80

\* Predhriat

\*\* Dolu zasunúť univerzálnu panvicu do výšky zasunutia 2

Pokrm	Príslušenstvo/nádoba	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Stupeň grilovania	Čas trvania v min.
Jahňací chrbát s kosťou (bez šliach, pozdĺžne okolo kosti narezaný, bez obracania)	Rošt	2		180-190	-	40-50
Jahňacie kotlety**	Rošt	5		-	3	12-16
<b>Klobásy</b>						
Grilovaná klobása	Rošt	4		-	3	10-15
<b>Mäsové jedlá</b>						
Sekaná, 1 kg	Nezakrytá nádoba	2		170-180	-	60-70
* Predhriať						
** Dolu zasuňte univerzálnu panvicu do výšky zasunutia 2						

### Tipy na pečenie, dusenie a grilovanie

Priestor na pečenie je silno znečistený	Jedlo pripravujte v zakrytom pekáči alebo použite grilovací plech. Keď použijete grilovací plech, docielite optimálne výsledky. Grilovací plech si môžete dokúpiť ako <b>zvlášťne</b> 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 málo opečená.	Zvýšte teplotu alebo na konci pečenia na chvíľu zapnite gril.
Mäso vyzerá dobre, ale šťava je pripálená.	Nabudúce použite menšiu nádobu na pečenie a prípadne pridajte viac tekutiny.
Mäso vyzerá dobre, ale šťava je príliš svetlá a vodnatá.	Nabudúce použite väčšiu nádobu na pečenie a prípadne pridajte menej tekutiny.
Pri dusení sa mäso pripáli.	Nádoba na <b>pečenie</b> a pokrievka musia byť prispôbené a pokrievka musí dobre dosadať. Znížte teplotu a v prípade potreby počas dusenia ešte pridajte tekutinu.
Grilované potraviny sú príliš suché.	Mäso osolte 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 pokrmov.

Celú rybu nemusíte obracať. **Vložte celú rybu** chrbtovou plutvou nahor na rošt, do priestoru na **pečenie**. Zrezaný zemiak alebo malá nezakrytá nádoba v bruchu ryby jej dodá stabilitu.

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

### Pečenie a grilovanie na rošte

Zasuňte univerzálnu panvicu s roštom, ktorý je na nej položený, do uvedenej výšky zasunutia. Dbajte na to, aby rošt dosadal na univerzálnu panvicu.  
→ "Príslušenstvo" na strane 10

**Upozornenie:** Ak sú grilované kúsky veľmi šťavnaté, univerzálnu panvicu nezasuňte rovno pod rošt, ale do výšky 2.

Podľa veľkosti a druhu ryby dajte do univerzálnej panvice až 1/2 l vody. Kvapkajúca tekutina sa zachytí. Vznikne menej dymu a priestor na **pečenie** zostane čistejší.

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

**Podľa možnosti grilujte rovnaké kusy** s podobnou hrúbkou a hmotnosťou. Tak rovnomerne zhnednú a zostanú krásne šťavnaté. Potraviny položte priamo na rošt.

Grilované potraviny **obracajte** grilovacími kliešťami. Keď do ryby pichnete vidličku, stratí šťavu a vysuší sa.

### Upozornenia

- Ohrevné teleso grilu sa vždy opakovanne zapína a vypína, to je normálne. Ako často sa to deje, závisí od nastaveného stupňa grilovania.
- Pri grilovaní môže vzniknúť dym.

### Pečenie a dusenie v riade

Používajte len riad, ktorý je vhodný na použitie v rúre na pečenie. Skontrolujte, či sa riad zmestí do priestoru na **pečenie**.

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

Lesklé pekáče z nehrdzavejúcej ocele alebo hliníka odrážajú teplo ako **zrkadlo**, preto sú len výnimočne vhodné. Ryba sa pečie pomalšie a menej zhnedne. Použite vyššiu teplotu a/alebo dlhší čas pečenia.

Dodržiavajte pokyny výrobcu 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 univerzálnu panvicu.

### **Zakrytá nádoba**

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

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.

### **Teplotná sonda**

Teplotná sonda umožňuje pečenie pri presnej teplote. Prečítajte si dôležité upozornenia týkajúce sa používania teplotnej sondy v príslušnej kapitole. Nájdete tam údaje o vsunutí teplotnej sondy, možných druhoch ohrevu a ďalšie informácie. → "Teplotná sonda" na strane 17

### **Odporúčané hodnoty nastavenia**

V tabuľke nájdete optimálny druh ohrevu pre pokrm z rýb. Teplota a čas pečenia závisia od množstva, vlastností

Pokrm	Príslušenstvo/nádoba	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Stupeň grilovania	Čas trvania v min.
<b>Ryby</b>						
Ryba, grilovaná, celá, 300 g, napr. pstruh	Rošt	2		170-190	-	20-30
Ryba, grilovaná, celá, 1,5 kg, napr. losos	Rošt	2		170-190	-	30-40
<b>Rybie filé</b>						
Rybie filé, prírodné, grilované	Rošt	4		-	1*	15-25
<b>Rybie kotlety</b>						
Rybie kotlety, hrúbka 3 cm**	Rošt	4		-	3	10-20
<b>Ryba, zmrazená</b>						
Rybie filé, prírodné	Zakrytá nádoba	2		210-230	-	20-30
Rybie filé, zapečené	Rošt	2		200-220	-	45-60
Rybie prsty (priebežne obráťte)	Univerzálna panvica	3		200-220	-	20-30
* Predhriať						
** Dolu zasunúť univerzálnu panvicu do výšky zasunutia 2						

### **Zelenina a prílohy**

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

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 ryby s teplotou z chladničky do studeného priestoru na pečenie. Ušetríte tak až 20% energie. Pri použití predhrievania sa skráti uvedené časy pečenia o niekoľko minút.

V tabuľke nájdete údaje pre kusy ryby s návrhom hmotnosti. Keď chcete pripraviť ťažšiu rybu, v každom prípade použite nižšiu teplotu. Ak pripravujete viac rýb, orientujte sa podľa hmotnosti najťažšej ryby, aby ste zistili čas pečenia. Jednotlivé ryby by mali byť približne rovnako ťažké.

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

Rybu, ktorá nie je v polohe **chrbtovou plutvou nahor**, po uplynutí cca 1/2 až 2/3 uvedeného času obráťte.

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

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

Použitie druhov ohrevu:

- Horný/dolný ohrev
- Gril s cirkuláciou vzduchu
- Veľkoplošný gril

Pred použitím vyberte z priestoru na pečenie príslušenstvo, ktoré nepotrebujete. Docielite tak optimálny výsledok pečenia a ušetríte energiu.

## Výšky zasunutia

Používajte uvedené výšky zasunutia.

### Príprava na jednej úrovni

Pridržiavajte sa údajov v tabuľke.

### Príprava na dvoch úrovniach

Použite 4D-horúci vzduch. Súčasne zasunuté plechy nemusia byť **hotové za rovnakú dobu**.

- Univerzálna panvica: výška 3
- Plech na pečenie: výška 1

### Príslušenstvo

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

### Rošt

Rošt zasunite otvorenou stranou k dvierkam spotrebiča a zakrivením nadol.

### Univerzálna panvica alebo plech na pečenie

Univerzálnu panvicu alebo plech na pečenie opatrne 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 pokrmy. Teplota a čas pečenia závisia od množstva a vlastností potravín. Preto sú uvedené rozsahy hodnot nastavenia. Skúste začať najprv s nižšími hodnotami. Nižšia teplota zaistí rovnomernejšie zhnedenutie. V prípade potreby nabadúce nastavte vyššiu hodnotu.

Hodnoty nastavenia platia vždy pre vsunutie pokrmu do studeného priestoru na pečenie. Pri použití predhrievania sa skrátia uvedené časy o niekoľko minút.

Keď chcete pokrm pripraviť podľa vlastného receptu, orientujte sa podľa podobných pokrmov v tabuľke.

Použité druhy ohrevu:

-  4D-horúci vzduch
-  Veľkoplošný gril
-  Funkcia coolStart

Pokrmy	Príslušenstvo	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Stupeň grilovania	Čas trvania v min.
<b>Zeleninové pokrmy</b>						
Grilované jedlá	Univerzálna panvica	5		-	3	10-15
<b>Zemiaky</b>						
Pečené zemiaky, polovice	Univerzálna panvica	3		160-180	-	45-60
<b>Zemiakové výrobky, zmrazené</b>						
Rôsti (zemiak, placky)*	Univerzálna panvica	3		-	-	-
Zemiakové taštičky, plnené*	Univerzálna panvica	3		-	-	-
Krokety*	Univerzálna panvica	3		-	-	-
Zemiakové hranolčeky*	Univerzálna panvica	3		-	-	-
Zemiakové hranolčeky, 2 úrovne	Plech na pečenie + univerzálna panvica	1+3		190-210	-	30-40

\* Dodržiavajte údaje na obale

## Jogurt

S vaším spotrebičom si môžete sami vyrobiť jogurt.

### Príprava jogurtu


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

1. 1 l mlieka (3,5 % tuku) zohrejte na varnom paneli na 90°C a ochlaďte na 40°C.

Trvanlivé mlieko stačí zohriať na 40°C.

2. Zamiešajte 150 g jogurtu (teplota z chladničky).
3. Naplňte do šálok alebo malých pohárov a zakryte potravinovou fóliou.
4. Šálky a poháre položte na dno priestoru na pečenie a vykonajte nastavenie podľa údajov v tabuľke.
5. Po príprave dajte jogurt schladíť do chladničky.

Použité druhy ohrevu:

-  4D-horúci vzduch

Pokrmy	Príslušenstvo	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v hodinách
Jogurt	Formy na jednotlivé porcie	Dno priestoru na pečenie		40-45	7-8

## Úspora energie s druhmi ohrevu eco

S energeticky úspornými druhmi ohrevu horúci vzduch eco a horný/dolný ohrev eco môžete pri pečení pokrmov ušetriť energiu.

Pokrmu zasuňte do chladného, prázdneho priestoru na pečenie. Len tak bude energetická optimalizácia účinná. Počas pečenia majte dverka spotrebiča zatvorené.

Pred použitím vyberte z priestoru na pečenie príslušenstvo, ktoré nepotrebujete. Docielite tak optimálny výsledok pečenia a ušetríte energiu.

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

### Príslušenstvo

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

### Rošt

Rošt zasuňte otvorenou stranou k dverkam spotrebiča a zakrivením nadol.

### Univerzálna panvica alebo plech na pečenie

Univerzálnu panvicu alebo plech na pečenie opatrne zasúvajte do rúry skosenou stranou k dverkam spotrebiča až na doraz.

### Formy na pečenie a riad

Najvhodnejšie sú tmavé formy z kovu. Môžete tak ušetriť až 35% energie.

Riad z nehrdzavejúcej ocele alebo hliníka odráža teplo ako zrkadlo. Riad z hliníka neodrážajúci teplo, žiaruvzdorného skla alebo hliníkového odliatku je vhodnejší.

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

### Papier na pečenie



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


















### Odporúčané hodnoty nastavenia

Tu nájdete údaje o rôznych pokrmoch. Teplota a čas pečenia závisia od množstva a vlastností cesta. Preto sú uvedené rozsahy hodnôt nastavenia. Skúste začať najprv s nižšími hodnotami. Nižšia teplota zaisťuje rovnomernejšie zhnednutie. V prípade potreby nabudúce nastavte vyššiu hodnotu.

**Upozornenie:** Časy pečenia nemožno skrátiť nastavením vyššej teploty. Koláče a drobné pečivo by boli upečené len zvonku, ale neboli by prepečené vo vnútri.

Použitie druhu ohrevu:

-  Horúci vzduch eco
-  Horný/dolný ohrev eco

Pokrm	Príslušenstvo/nádoba	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v min.
<b>Koláče vo forme</b>					
Koláč z treného cesta vo forme	Vencová/obdĺžniková forma	2		140-160	60-80
Tortový korpus z treného cesta	Forma na tortový korpus	2		150-170	20-30
Korpus z piškútového cesta, z 2 vajec	Forma na tortový korpus	2		150-170	20-30
Torta z piškútového cesta, 3 vajcia	Roztváracia forma Ø 26 cm	2		160-170	25-40
Torta z piškútového cesta, zo 6 vajec	Roztváracia forma Ø 28 cm	2		150-160	50-60
Kysnutá bábovka	Forma na bábovku	2		150-170	50-70
<b>Koláče na plechu</b>					
Koláč z treného cesta so suchým obložením	Plech na pečenie	3		150-170	25-40
Koláč z jemného cesta so suchým obložením	Plech na pečenie	3		170-180	25-35
Piškútová roláda	Plech na pečenie	3		180-190	15-20
Vianočka, kysnutá pletenka	Plech na pečenie	3		160-170	25-35
Kysnutý koláč so suchým obložením	Plech na pečenie	3		160-180	15-20
<b>Drobné pečivo</b>					
Muffiny	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 + univerzálna panvica	1+3		150-160	30-40
Pečivo z listkového cesta	Plech na pečenie	3		170-190	20-35
Pečivo z odpaľovaného cesta	Plech na pečenie	3		200-220	35-45
Placky	Plech na pečenie	3		140-160	15-30

Pokrm	Príslušenstvo/nádoba	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v min.
Striekané pečivo	Plech na pečenie	3	☉	140-150	25-35
Drobné kysnuté pečivo	Plech na pečenie	3	☉	160-180	25-35
<b>Chlieb a pečivo</b>					
Pšenično-ražný chlieb, 1,5 kg	Pozdĺžna forma	2	☉	200-210	35-45
Chlebová placka	Univerzálna panvica	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
<b>Mäso</b>					
Bravčové pečené bez kože, napr. krkovička, 1,5 kg	Nezakrytá nádoba	2	☉	180-190	120-140
Dusené hovädzie mäso, 1,5 kg	Zakrytá nádoba	2	☉	200-220	140-160
Teľacie pečené, 1,5 kg	Nezakrytá nádoba	2	☉	170-180	110-130
<b>Ryby</b>					
Ryba, dusená, celá 300 g, napr. pstruh	Zakrytá nádoba	2	☉	190-210	25-35
Ryba, dusená, celá 1,5 kg, napr. losos	Zakrytá nádoba	2	☉	190-210	45-55
Rybie filé, prírodné, dusené	Zakrytá nádoba	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, korenené keksy).

### Typy na prípravu pokrmov s nízkym obsahom akrylamidu

Všeobecne	<ul style="list-style-type: none"> <li>Časy pečenia zachovávajújte čo najkratšie.</li> <li>Opekajte jedlá do zlata, nie príliš do hneda.</li> <li>Veľké husté jedlo obsahuje menej akrylamidu.</li> </ul>
Pečenie	S horným/dolným ohrevom max. 200 °C. S horúcim vzduchom max. 180 °C.
Cukrovinky	S horným/dolným ohrevom max. 190 °C S horúcim vzduchom max. 170 °C. Vajičko 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, teľaciny, 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 pomocou mierneho ohrevu sa dá bez problémov udržiavať teplé. Mäso nemusíte počas pečenia obracať. Aby ste udržali rovnomernú klímu na pečenie, nechajte dvierka spotrebiča zatvorené.

Používajte len čerstvé, hygienicky bezchybné mäso bez kostí. Starostlivo odstráňte šlachy a tukové okraje. Tuk vytvára pri miernom ohreve silný špecifický zápach.

Môžete použiť aj korenené alebo marinované mäso. Nepoužívajte rozmrazené mäso.

Po upečení pomocou mierneho ohrevu sa môže mäso hneď narezaf. Odpočívanie nie je potrebné. Špeciálnou metódou pečenia sa mäso upečie do ružova, avšak nie je surové alebo menej upečené.

**Upozornenie:** Pri miernom ohreve nie je možné použiť odložený štart s nastaveným časom ukončenia.

### Riad

Používajte plochý riad, napr. servírovaciu tácku z porcelánu alebo skla. Riad dajte predhriať do priestoru na pečenie.

Nezakrytý riad položte na rošt vždy do výšky 2.

Ďalšie informácie nájdete v tipoch na pečenie miernym ohrevom za tabuľkou nastavení.

Váš spotrebič je vybavený druhom ohrevu Mierny ohrev. Prevádzku spustíte len vtedy, keď je priestor na pečenie úplne vychladnutý. Nechajte priestor na pečenie s nádobou cca 15 minút prehriať.

















Na varnej doske mäso pri vysokej teplote prudko a dostatočne dlho opečte zo všetkých strán, aj na koncoch. Okamžite ho dajte na predhriaty riad. Riad s mäsom znova vložte do priestoru na pečenie 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.

Použitý druh ohrevu:

-  Mierny ohrev

Pokrm	Nádoba	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Čas opekania v min.	Teplota v °C	Čas trvania v min.
<b>Hydina</b>						
Kačacie prsia, 400 g	Nezakrytá nádoba	2		6-8	80*	60-120
Kuracie prsia, po 200 g	Nezakrytá nádoba	2		5-7	90*	60-90
Morčacie prsia, bez kostí, 1 kg	Nezakrytá nádoba	2		8-10	90*	150-210
<b>Bravčové mäso</b>						
Bravčová panenka, hrúbka 5 – 6 cm, 1,5 kg	Nezakrytá nádoba	2		8-10	80*	180-210
Bravčové filé, v celku	Nezakrytá nádoba	2		6-8	80*	60-120
Bravčové medailóniky, hrúbka 4 cm	Nezakrytá nádoba	2		5-7	80*	90-120
<b>Hovädzie mäso</b>						
Hovädzie pečené (bôčik), hrúbka 6 – 7 cm, 1,5 kg	Nezakrytá nádoba	2		8-10	80*	180-240
Hovädzie filé, v celku, 1 kg	Nezakrytá nádoba	2		4-6	80*	180-240
Roastbeef, hrúbka 5 – 6 cm	Nezakrytá nádoba	2		6-8	80*	210-270
Hovädzie medailóniky/rampstek, hrúbka 4 cm	Nezakrytá nádoba	2		5-7	80*	30-60
<b>Teľacie mäso</b>						
Teľacie pečené, hrúbka 4 – 5 cm, 1,5 kg	Nezakrytá nádoba	2		8-10	80*	180-240
Teľacie pečené, hrúbka 10 – 15 cm, 1,5 kg	Nezakrytá nádoba	2		8-10	80*	210-240
Teľacia sviečkovica, v celku, 800 g	Nezakrytá nádoba	2		5-7	80*	120-150
Teľacie medailóniky, hrúbka 4 cm	Nezakrytá nádoba	2		5-7	80*	30-45
<b>Jahňacie mäso</b>						
Jahňací chrbát, vykostený bez kože, po 200 g	Nezakrytá nádoba	2		5-7	80*	120-180
Jahňacie stehno, medium, bez kostí, 1 kg, v celku	Nezakrytá nádoba	2		6-8	80*	150-210
* Predhriať						

### Tipy na používanie mierneho ohrevu

Pečenie kačacích prs pomocou mierneho ohrevu	Kačacie prsia položte studené do panvice a najprv opečte stranu s kožou. Po upečení pomocou mierneho ohrevu grilujte 3 až 5 minút na chrunkavo.
Mäso upečené pomocou mierneho ohrevu nie je také horúce ako normálne upečené mäso.	Aby upečené mäso tak rýchlo nevychladlo, predhrejte taniera a mäso servirujte s veľmi horúcou omáčkou.

### Sušenie

Vynikajúco sa dá použiť s použitím 4D-horúceho

vzduchu. Pri tomto druhu konzervovania sa vďaka zariadeniu vody koncentrujú aromatické látky.

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. Blanširovanú zeleninu nechajte dobre odkvapkať a rovnomerne ju rozdeľte na rošt.

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

Na sušenie použite nasledovné 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.






### Odporúčané 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.

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

Použitý druh ohrevu:

-  4D-horúci vzduch

Ovocie, zelenina a bylinky	Príslušenstvo	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v hodinách h
Jadrové ovocie (kolieska jablák, 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, blanširovaná	1 – 2 rošty		80	5-8
Plátky húb	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!

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

### Poháre

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

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

Zaváracie poháre sa počas zavárania nesmú dotýkať priestoru na pečenie.

### Príprava ovocia a zeleniny

Používajte len kvalitné ovocie a zeleninu. Dôkladne ich umyte.

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

### Ovocie

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

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

### Zelenina

Zaváracie poháre naplňte horúcou, prevarenou vodou.

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

### Ukončenie zavárania

#### Ovocie

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

#### Zelenina

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

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



## Odporúčané hodnoty nastavenia

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

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

Použitý druh ohrevu:  
 ■  4D-horúci vzduch

Zaváranie	Nádoba	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
Zelenina, napr. uhorky	1-litrové zaváracie poháre	1		160-170	Do perlenia: 30-40
				-	Zostatkové teplo: 30
Kôstkové ovocie, napr. čerešne, slivky	1-litrové zaváracie poháre	1		160-170	Do perlenia: 30-40
				-	Zostatkové teplo: 35
Jadrové ovocie, napr. jablká, jahody	1-litrové zaváracie poháre	1		160-170	Do perlenia: 30-40
				-	Zostatkové teplo: 25

## Kysnutie cesta

Cesto môže vo vašom spotrebiči vykysnúť rýchlejšie ako pri izbovej teplote. Použite druh ohrevu horný/dolný ohrev. Prevádzku spustíte len vtedy, keď je priestor na pečenie úplne vychladnutý.

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

### Prvé kysnutie

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

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

### Druhé kysnutie


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

Keď chcete rúru predhriať, druhé kysnutie musí prebehnúť 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.

Použitý druh ohrevu:

■  Horný/dolný ohrev

Pokrm	Prislušenstvo/nádoba	Výška zasunutia	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, ťažké 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. Hydínu, mäso a ryby rozmrazujte 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 zmrazenia (-18 °C) a vlastností potravín. Uvedené sú časové rozsahy. Najskôr nastavte kratší čas a predĺžte ho, ak je to potrebné.

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




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

Pokrm priebežne obráťte alebo premiešajte. Veľké kúsky by ste mali obrátiť viackrát. Pokrm od seba priebežne oddelujte, príp. rozmrazené kúsky vyberte z priestoru na pečenie.

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

Použitý druh ohrevu:

■  4D-horúci vzduch

Pokrm	Príslušenstvo	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v min.
<b>Chlieb, pečivo</b>					
Chlieb a pečivo všeobecne	Plech na pečenie	2		50	40-70
<b>Koláče</b>					
Koláč, šťavnatý	Plech na pečenie	2		50	70-90
Koláč, suchý	Plech na pečenie	2		60	60-75

## Udržiavanie teploty

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

Hotové pokrmy neudržiavajte teplé dlhšie ako dve hodiny. Myslite na to, že niektoré pokrmy sa udržiavaním teploty ďalej pečú. Pokrmy 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 za rovnakú dobu.

Výšky zasunutia pri pečení na dvoch úrovniach:

- Univerzálna panvica: výška 3  
Plech na pečenie: výška 1
- Formy na rošte  
Prvý rošt: výška 3  
Druhý rošt: výška 1

Výšky zasunutia pri pečení na troch úrovniach:

- Plech na pečenie: výška 5

- Univerzálna panvica: výška 3
- Plech na pečenie: výška 1

### Zakrytý jablkový koláč

Zakrytý jablkový koláč na jednej úrovni: tmavé

roztváracie formy položte uhlopriečne vedľa seba.

Zakrytý jablkový koláč na dvoch úrovniach: tmavé roztváracie formy položte uhlopriečne nad seba.

Koláče v roztváracích formách z bieleho plechu: pečte s horným/dolným ohrevom na jednej úrovni. Namiesto roštu použite univerzálnu panvicu, na ktorú položíte roztváraciu formu.

### Vodová piškóta

Vodová piškóta na dvoch úrovniach: roztváracie formy položte na rošty uhlopriečne nad seba.




### Upozornenia











- Hodnoty nastavenia platia vždy pre vsunutie do

studeného priestoru na pečenie.

- Dodržiavajte upozornenia v tabuľkách týkajúce sa predhrievania. Hodnoty nastavenia platia bez rýchloohrevu.
- Na pečenie použite najprv nižšie uvedené teploty.

Použitý druh ohrevu:

-  4D-horúci vzduch
-  Horný/dolný ohrev
-  Stupeň pizza

Pokrm	Príslušenstvo	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v min.
<b>Pečenie</b>					
Striekané pečivo (5 min. predhriať)	Plech na pečenie	3		140-150*	25-40
Striekané pečivo (5 min. predhriať)	Plech na pečenie	3		140-150*	25-40
Striekané pečivo, 2 úrovne (5 min. predhriať)	Plech na pečenie + univerzálna panvica	1+3		140-150*	30-40
Striekané pečivo, 3 úrovne (5 min. predhriať)	Plech na pečenie + univerzálna panvica	5+3+1		130-140*	35-55
Koláčiky (small cakes), 5 min., predhriať	Plech na pečenie	3		150*	25-35
Koláčiky (small cakes), 5 min., predhriať	Plech na pečenie	3		150*	25-35
Koláčiky (small cakes), 2 úrovne, 5 min., predhriať	Plech na pečenie + univerzálna panvica	1+3		150*	30-40
Koláčiky (small cakes), 3 úrovne, 5 min., predhriať	Plech na pečenie + univerzálna panvica	5+3+1		140*	35-55
Vodová piškóta	Roztváracia forma Ø 26 cm	2		160-170*	20-35
Vodová piškóta	Roztváracia forma Ø 26 cm	2		160-170*	25-35

\* Predhriať

Pokrm		Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v min.
Vodová piškóta, 2 úrovne	Roztváracia forma 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

\* Predhriať

### Grilovanie

Navyše zasunúť univerzálnu panvicu. Tekutina sa zachytí a priestor na pečenie zostane čistejší.

Použité druhy ohrevu:

- Veľkoplošný gril

Pokrm	Príslušenstvo	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Stupeň grilovania	Čas trvania v min.
-------	---------------	-----------------	-------------	-------------------	--------------------

### Grilovanie

Opekanie toastov\*

Rošt

5



3

4-6

Beefburger, 12 kusov\*\*

Rošt

4



3

25-30

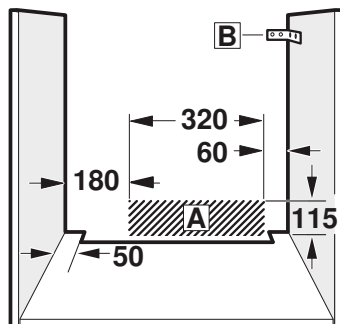
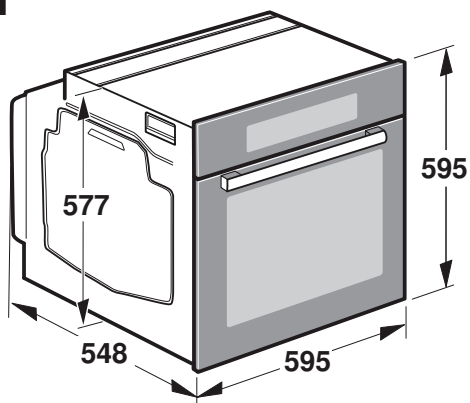
\* Nepredhrievať

\*\* Po uplynutí 2/3 celkového času obráťte

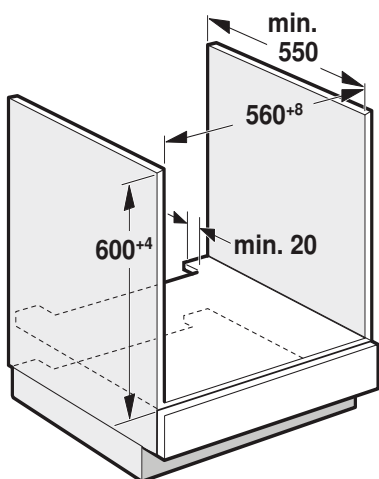




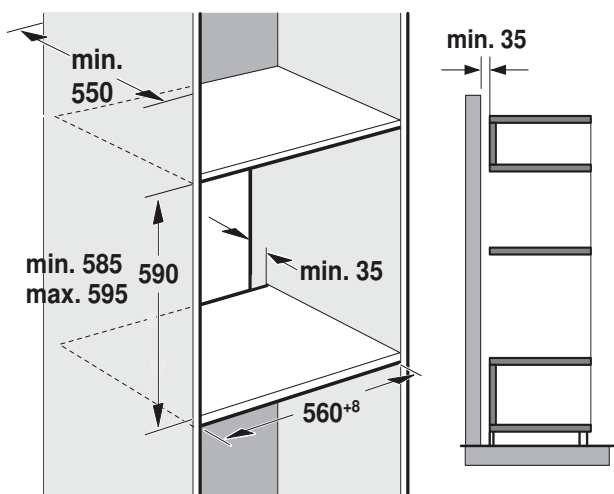
1



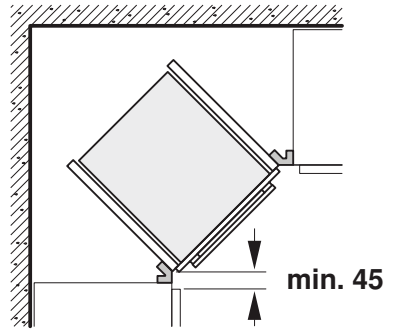
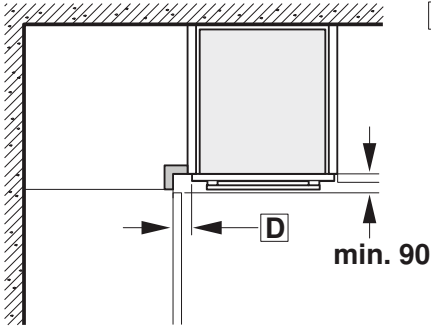
2



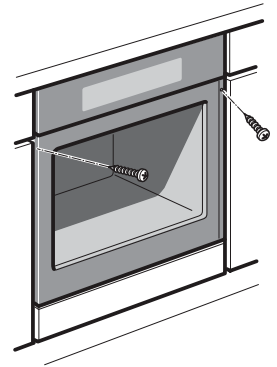
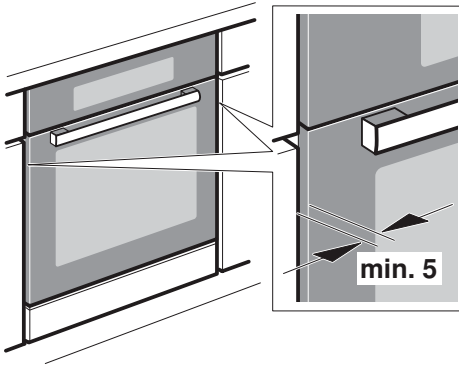
3



4



5

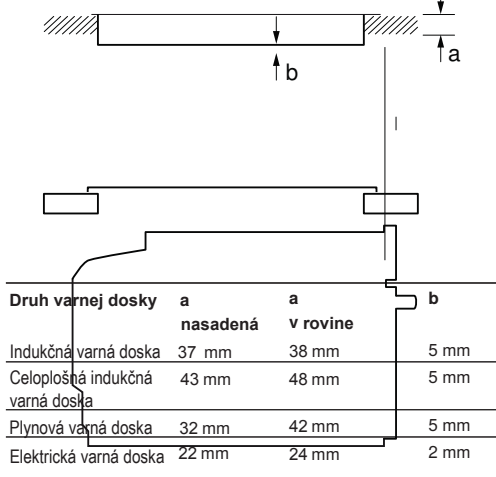


## Dôležité pokyny – obrázok 1

- Len odborné zabudovanie spotrebiča podľa tohto montážneho návodu zaručuje bezpečné používanie. Za škody spôsobené chybným zabudovaním zodpovedá montážna firma.
- Po vybalení spotrebič skontrolujte. V prípade poškodenia počas prepravy spotrebič nezapájajte.
- Vstavaný nábytok musí byť odolný proti teplote až do 90 °C, príslušné predné hrany nábytku až do 70 °C.
- Výrezy v nábytku urobte pred zasadením spotrebiča. Odstráňte piliny, funkcia elektrických súčiastok by mohla byť negatívne ovplyvnená.
- Aby ste zabránili porezaniu, používajte ochranné rukavice. Časti, ktoré sú prístupné pri montáži, môžu mať ostré hrany.
- Pri spotrebičoch s výklopným čelným panelom so spínačmi dbajte na to, aby čelný panel so spínačmi pri vysunutí nenarazal do susedného nábytku.
- Zásuvka na pripojenie spotrebiča musí byť umiestnená v oblasti vyšrafovej plochy A alebo mimo priestoru zabudovania spotrebiča.
- Neupravený nábytok pripevnite bežne predávaným uholníkom B k stene.
- Rozmery na obrázkoch sú v mm.

## Spotrebič pod pracovnou doskou – obrázok 2

Na odvetrávanie spotrebiča musí byť v medzidne odvetrávací výrez. Pracovnú dosku pripevnite k vstavanému nábytku. Ak je spotrebič zabudovaný pod varnou doskou, musia byť dodržané nasledujúce minimálne rozmery (prípadne vrátane nosnej konštrukcie):



Na základe potrebnej minimálnej vzdialenosti **b** vyplývajú minimálne hrúbka pracovnej dosky **a**.

Dodržujte montážny návod pre varnú dosku.

## Spotrebič vo vysokej skrínke – obrázok 3

Na odvetrávanie spotrebiča musí byť v medzidnách vetrací výrez. Pokiaľ má vysoká skrínka okrem zadných stien príslušných prvkov ďalšiu zadnú stenu, musí sa táto zadná stena odstrániť. Spotrebič umiestnite maximálne do takej výšky, aby ste mohli bez problémov vyberať príslušenstvo.

**Zabudovanie do rohu – obrázok 4** Aby bolo možné otvárať dvierka spotrebiča, je nutné pri zabudovaní do rohu dodržať rozmery C. Rozmer D závisí od hrúbky prednej hrany nábytku pod držiakom.

## Pripojenie spotrebiča

Spotrebič zodpovedá stupňu ochrany 1 a smie byť pripojený len káblom s ochranným vodičom. Pri všetkých montážnych prácach musí byť spotrebič odpojený od siete.

Spotrebič smie byť pripojený iba pomocou prívodného kábla, ktorý je súčasťou dodávky. Zapojte prívodný kábel na zadnej strane spotrebiča (zavčaknúť!). Prívodný kábel dlhý 3,0 m je možné zakúpiť v zákaznickom servise. V prípade výmeny smie byť použitý iba originálny kábel, ktorý je možné zakúpiť v zákaznickom servise. Ochrana proti dotyku musí byť zaistená zabudovaním.

## Prívodný kábel so zástrčkou s ochranným kontaktom

Spotrebič sa smie zapájať iba do predpísavo inštalovanej sieťovej zásuvky s ochranným kolíkom.

Ak zásuvka nie je po zabudovaní spotrebiča prístupná, musí sa na strane inštalácie použiť ističi všetkých pólov so vzdialenosťou kontaktov min. 3 mm.

## Prívodný kábel bez zástrčky s ochranným kontaktom

Elektrické pripojenie smie vykonávať iba koncesovaný odborník. Platia pre neho ustanovenia regionálneho dodávateľa elektriny. Pri inštalácii sa musí použiť ističi všetkých pólov so vzdialenosťou kontaktov min. 3 mm. Identifikujte fázové vodiče a nulový vodič v pripájacej zásuvke. V prípade nesprávneho pripojenia môže dôjsť k poškodeniu spotrebiča. Pripojenie vykonávajte iba podľa schémy pripojenia. Napätie pozrite na typovom štítku. Pri zapájaní vodičov sieťovej prípojky dodržujte farebné rozlíšenie: zeleno-žltá = ochranný vodič (⊕), modrá = nulový vodič, hnedá = fáza (krajný vodič).

## Iba Veľká Británia a Austrália

Pripojte minimálne pomocou 16 A zástrčky alebo použite istenie 16 A.

## Iba Švédsko, Fínsko a Nórsko

Spotrebič je možné pripojiť tiež pomocou priloženej zástrčky s ochranným kontaktom. Zástrčka musí byť prístupná i po dokončení zabudovania. Pokiaľ to tak nie je, je nutné na strane inštalácie tiež použiť ističi všetkých pólov so vzdialenosťou kontaktov min. 3 mm.

## Upevnenie spotrebiča – obrázok 5

1. Spotrebič celkom zasuňte a stredovo vyrovnajte.

2. Spotrebič priskrutkujte.

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

Na postranných stenách vstavanej skrinky nesmú byť prípevné tepelnoizolačné lišty.

## Demontáž

1. Spotrebič odpojte od siete...

2. Povoľte upevňovacie skrutky.

3. Spotrebič miere nadvihnite a celkom vytiahnite.



# INFORMAČNÝ LIST

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

Obchodná značka BSH



Značka	SIEMENS
Predajné označenie	HB835GPS1
Trieda účinnosti dutého priestoru	A (najvyššia) - G (najnižšia)
Spotreba energie (kWh) - konvenčný ohrev	(pri normalizovanej záťaži) 0,90
Spotreba energie (kWh) - horúci vzduch	(pri normalizovanej záťaži) 0,74
Využitelný 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 ohreve (min.)	43,5
Čas potrebný na tepelnú úpravu normalizovanej záťaže pri horúcom vzduchu (min.)	44,5
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 plechu na pečenie (cm <sup>2</sup> )	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](http://www.siemens-home.com/sk).

Dovozca: **BSH domáci spotrebiče s.r.o.**  
Radlická 350  
158 00 Praha 5

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

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

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

Odporúča sa, aby výrobky montoval a uviedol do prevádzky autorizovaný servis, ktorý poskytuje záruku odbornej montáže, predvedenie a preskúšanie výrobku.

Montáž a inštalácia spotrebiča musí byť vykonaná v súlade s vyhláškou ÚBP SR č. 718/2002 Z. z. súvisiacich predpisov a noriem v platnom znení.

Pred montážou výrobku je nutné, aby boli splnené všetky podmienky pre pripojenie na inžinierske siete podľa platných noriem a podľa návodu na použitie.

### Zápisy o uskutočnených opravách:

Dátum objed. opravy	Dátum dokončenia	Číslo oprav. listu	Stručný opis poruchy

## Upozornenie pre predajcov

Predajca je povinný dať zákazníkovi platný doklad o predaji, kde bude uvedený dátum predaja a označenie spotrebiča, a súčasťou dokladu o kúpe tovaru je správne a úplne vyplnený záručný list v deň predaja výrobku. V prípade predpredajnej reklamácie je potrebné predložiť riadne vyplnený reklamačný protokol.

### Záručné podmienky

- na výrobok sa poskytuje záručná lehota **24 mesiacov** odo dňa zakúpenia výrobku kupujúcim
- spotrebiteľ je oprávnený chybu vytknúť do šiestich mesiacov od jej zistenia, najneskôr však do uplynutia záručnej lehoty
- pri reklamácií je podmienkou predložiť platný daňový doklad o kúpe výrobku (napr. pokladničný blok, faktúru a pod.)
- ak je výrobok používaný na iný než výrobcom stanovený účel alebo je výrobok používaný v rámci predmetu obchodnej činnosti, poskytuje sa záručná lehota 6 mesiacov odo dňa zakúpenia, keďže spotrebiče sú určené výhradne na použitie v domácnosti
- za chybu výrobku sa nepovažuje jeho nadmerné opotrebovanie a z toho vyplývajúce absencie niektorých pôvodných vlastností, ktoré boli spôsobené napr. zanedbaním bežnej údržby, čistenia, nadmerným používaním výrobku
- záručná lehota neplynie počas obdobia, keď kupujúci nemôže užívať tovar pre jeho chyby, za ktoré zodpovedá predávajúci
- ak nebude zistená žiadna porucha, na ktorú sa vzťahuje bezplatná záručná oprava, alebo bude zistená porucha nezavinená výrobcom, hradí náklady spojené s vyslaním servisného technika osoba, ktorá uplatnila nárok na túto opravu
- záručné opravy vykonávajú autorizované servisné strediská podľa zoznamu uvedeného v tomto záručnom liste

### Právo na bezplatnú opravu výrobku na náklady BSH domáci spotrebiče s.r.o., organizačná zložka Bratislava, zaniká, ak:

- je nečitateľný výrobný štítok alebo na výrobku chýba,
- údaje na doklade o predaji sa líšia od údajov uvedených na výrobnom štítku spotrebiča,
- výrobok bol namontovaný v rozpore s návodom na montáž, prípadne nebol dodržaný súlad s platnými STN alebo s návodom na obsluhu,
- výrobok bol neodborne namontovaný alebo nebol uvedený do prevádzky organizáciou oprávnenou v zmysle vyhlášky ÚBP SR č. 718/2002 Z. z., platí pre plynové spotrebiče a spotrebiče s elektrickým napájaním 400 V, ako i pre spotrebiče dodávané bez elektrického kábla, prípadne bez elektrickej koncovky,
- bola vykonaná konštrukčná zmena alebo zásah do výrobku neoprávnenou osobou,
- porucha na výrobku vznikla použitím neoriginálnych náhradných dielov alebo príslušenstva,
- ide o poškodenie: mechanické, nadmernou záťažou, v dôsledku vodného kameňa, neodborného zapojenia, živelnou pohromou, vonkajšími vplyvmi a pod.

### Vyhlasenie o hygienickej neškodnosti výrobku

**Všetky výrobky** distribuované spoločnosťou BSH domáci spotrebiče s.r.o., organizačná zložka Bratislava, prichádzajúce do styku s potravinami **spĺňajú požiadavky** o hygienickej neškodnosti podľa **európskej normy EC 1935/2004**. Toto vyhlásenie sa vzťahuje na všetky výrobky prichádzajúce do styku s potravinami uvedené v aktuálnom cenníku BSH domáci spotrebiče s.r.o., organizačná zložka Bratislava.



Symbol uvedený na výrobku alebo jeho obale upozorňuje na to, že výrobok po skončení jeho životnosti nepatrí k bežnému domácejmu odpadu, ale ho treba odovzdať do špeciálnej zberne odpadu na recyklovanie elektrických alebo elektronických spotrebičov. Vašou podporou správnej likvidácie pomáhate opäť získať cenné suroviny a chrániť tak životné prostredie. Ďalšie informácie o recyklovaní tohto výrobku získate na miestnom úrade, v zberni odpadu alebo v združení Envidom, ktoré zabezpečuje zber, prepravu, spracovanie, recykláciu a ekologické zneškodňovanie elektroodpadu v zmysle zákona.

## **Uistenie dovozcu o vydaní vyhlásenia o zhode**

Vážený zákazník,

Podľa zákona č. 264/1999 Z. z. Vás uistujeme, že na všetky výrobky distribuované spoločnosťou BSH domáci spotrebiče s. r. o. našim obchodným partnerom, bolo vydané prehlásenie o zhode v zmysle zákona č. 264/1999 Z. z. a príslušných nariadení vlády. Toto uistenie dovozcu o vydaní prehlásenia o zhode sa vzťahuje na všetky výrobky vrátane plynových spotrebičov, ktoré sú obsiahnuté v aktuálnom cenníku firmy BSH domáci spotrebiče s. r. o.

## **Kontakt na servis domácich spotrebičov SIEMENS**

### **Dodávateľ:**

BSH domácí spotřebiče s.r.o.- organizačná zložka Bratislava

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

### **Príjem opráv:**

Tel.: +421 244 450 808  
Email: **opravy@bshg.com**

### **Objednávky príslušenstva a náhradných dielov:**

Tel.: +421 244 452 041  
Email: **dily@bshg.com**

### **Zákaznícke poradenstvo:**

Tel.: +421 244 452 041  
Email: **siemens.spotrebice@bshg.com**

Aktuálne informácie o servise nájdete na internetových stránkach **[www.siemens-home.com/sk](http://www.siemens-home.com/sk)**.

Tu máte možnosť si dojednať opravu pomocou online formulára.

