

SIEMENS



## Kompaktní trouba s mikrovlnami

CM836GPS1

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

cz Návod k použití



# Obsah

	<b>Použití podle určení.....</b>	<b>4</b>
	<b>Důležité bezpečnostní pokyny.....</b>	<b>4</b>
	Všeobecné pokyny.....	4
	Mikrovlnný ohřev.....	5
	Teplotní sonda.....	6
	<b>Příčiny poškození.....</b>	<b>6</b>
	Všeobecné informace.....	6
	Mikrovlnný ohřev.....	7
	<b>Ochrana životního prostředí.....</b>	<b>7</b>
	Typy pro úsporu energie.....	7
	Ekologická likvidace výrobku.....	7
	<b>Seznámení se se spotřebičem.....</b>	<b>8</b>
	Ovládací panel.....	8
	Ovládací prvky.....	8
	Dotykový displej.....	8
	Nabídka druhu režimu.....	9
	Druhy ohřevů.....	9
	Další informace.....	10
	Funkce pečicího prostoru.....	10
	<b>Příslušenství.....</b>	<b>11</b>
	Dodané příslušenství.....	11
	Vkládání příslušenství.....	11
	Zvláštní příslušenství.....	12
	<b>Před prvním použitím trouby.....</b>	<b>13</b>
	Před prvním uvedením do provozu.....	13
	Čištění pečicího prostoru a příslušenství.....	13
	<b>Obsluha spotřebiče.....</b>	<b>13</b>
	Vypnutí a zapnutí spotřebiče.....	13
	Spuštění nebo přerušování provozu.....	13
	Nastavení provozního režimu.....	14
	Nastavení druhu ohřevu a teploty.....	14
	Rychloohřev.....	14
	<b>Časové funkce.....</b>	<b>15</b>
	Budík.....	15
	Doba úpravy pokrmů.....	15
	Čas ukončení úpravy pokrmů.....	15
	<b>Dětská pojistka.....</b>	<b>16</b>
	Aktivace a deaktivace.....	16
	<b>Základní nastavení.....</b>	<b>16</b>
	Změna nastavení.....	16
	Seznam nastavení.....	16
	Změna času.....	17
	<b>Mikrovlnný ohřev.....</b>	<b>17</b>
	Nádobí.....	17
	Výkon mikrovlnného ohřevu.....	17
	Nastavení mikrovlnného ohřevu.....	18
	Nastavení mikrokombi.....	18
	<b>Nastavení Šabat.....</b>	<b>19</b>
	Nastavení režimu Šabat.....	19
	<b>Teplotní sonda.....</b>	<b>19</b>
	Druhy ohřevů.....	19
	Zasunutí teplotní sondy do potravin.....	19
	Nastavení teploty uvnitř pokrmu.....	20
	Vnitřní teplota různých potravin.....	20
	<b>Čistící prostředky.....</b>	<b>21</b>
	Vhodné čisticí prostředky.....	21
	Plochy pečicího prostoru.....	22
	Udržování spotřebiče v čistotě.....	22
	<b>Závěsné rošty.....</b>	<b>23</b>
	Vysazení a nasazení závěsných roštů.....	23
	<b>Dvířka spotřebiče.....</b>	<b>24</b>
	Sundání krytu dvířek.....	24
	Vysazení a nasazení skla dvířek.....	24
	<b>Co dělat v případě poruchy?.....</b>	<b>26</b>
	Tabulka poruch.....	26
	Překročení maximální doby provozu.....	26
	Osvětlení varného prostoru.....	26
	<b>Zákaznický servis.....</b>	<b>27</b>
	Číslo výrobku a výrobní číslo.....	27
	<b>Pokrmý.....</b>	<b>27</b>
	Upozornění k programům.....	27
	Výběr a nastavení pokrmů.....	28
	<b>Testováno pro Vás v našem kuchyňském studiu.....</b>	<b>28</b>
	Silikonové formy.....	28
	Koláče a drobné pečivo.....	28
	Chléb a housky.....	31
	Pizza, quiche a pikantní koláče.....	33
	Nákyp a soufflé.....	34
	Drůbež.....	35
	Maso.....	37
	Ryby.....	39
	Zelenina, přílohy a vejce.....	41
	Jogurt.....	42
	Úspora energie s druhy ohřevu eco.....	42
	Akrylamid v potravinách.....	43
	Pozvolná příprava pokrmů.....	44
	Sušení.....	45
	Zavařování.....	46
	Kynutí těsta.....	47
	Rozmrazování.....	47
	Udržování teploty.....	47
	Zkušební pokrmý.....	48

Další informace k produktům, příslušenství, náhradním dílům a servisu naleznete na internetových stránkách:

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

## Použití podle určení

Pečlivě si přečtete tento návod k použití. Pouze tak budete schopni Váš spotřebič používat správně a bezpečně. Tento návod k obsluze a návod na montáž pečlivě uschovejte pro další potřebu či dalšího uživatele.

Tento spotřebič je určen pouze pro účely vestavění. Dodržujte zvláštní pokyny pro instalaci.

Po vybalení zkontrolujte, zda není spotřebič poškozen. Pokud došlo během přepravy spotřebiče k jeho poškození, nepřipojujte jej. Spotřebič může zapojit pouze oprávněný odborník. V případě škod vzniklých v důsledku špatného zapojení nemáte nárok na záruku.

Tento spotřebič je určen výhradně pro soukromé domácnosti. Používejte jej pouze pro přípravu jídel a nápojů. Při používání nenechávejte spotřebič bez dozoru. Přístroj je určen výhradně pro použití v uzavřených prostorách.

Děti starší 8 let a osoby se sníženými fyzickými, sensorickými nebo mentálními schopnostmi smí spotřebič používat pouze pod dohledem zodpovědné osoby, která je poučí, jak spotřebič bezpečně používat, a v případě, že pochopily rizika, která z používání vyplývají.

Děti si se spotřebičem nesmí hrát. Děti do 8 let věku a bez dohledu zodpovědné osoby nesmí spotřebič čistit ani provádět jeho údržbu. Děti mladší 8 let věku by se měly zdržovat v bezpečné vzdálenosti od spotřebiče a napájecího vedení.

Příslušenství vždy vsunujte do pečicího prostoru správným způsobem.

→ "Příslušenství" na straně 11

## Důležité bezpečnostní pokyny

### Všeobecné pokyny

#### Varování Nebezpečí požáru!

- Hořlavé předměty umístěné v pečicím prostoru se mohou vznítit. Nikdy neuchovávejte v pečicím prostoru hořlavé předměty. Pokud se v pečicím prostoru vyskytuje kouř, nikdy neotvírejte dvířka spotřebiče. Nejprve spotřebič vypněte a odpojte od elektrické sítě nebo vypněte pojistky.
- Pokud dvířka spotřebiče otevřete, vytvoříte tah vzduchu. Pečicí papír může přijít do kontaktu s topným tělesem a může dojít ke vznícení. V průběhu předehřívání neumísťujte pečicí papír na příslušenství. Pečicí papír musí být vždy zatížen nádobím nebo pečicí formou. Pečicím papírem pokryjte vždy jen požadovanou plochu. Pečicí papír nesmí přesahovat přes příslušenství.

#### Varování Nebezpečí popálení!

- Spotřebič bude dosahovat velmi vysokých teplot. Nikdy se nedotýkejte horkých vnitřních ploch nebo topného tělesa. Spotřebič vždy nechte vychladnout. Děti se musí zdržovat v bezpečné vzdálenosti.
- Příslušenství nebo nádobí bude velmi horké. Při vyjmutí příslušenství nebo nádobí z trouby vždy použijte kuchyňské rukavice.
- Alkoholické výpary se mohou v rozpálené troubě vznítit. Nikdy nepřipravujte pokrmy s velkým množstvím vysokoprocentního alkoholu. Pokud použijete nápoj s vysokým procentem alkoholu, pak jen v malém množství. Dvířka trouby otvírejte opatrně.

### **⚠ Varování** **Nebezpečí opaření!**

- Vnější části, které jsou v dosahu, jsou při pečení horké. Těchto částí se nedotýkejte. Děti se musí zdržovat v bezpečné vzdálenosti.
- Při otevření dvířek spotřebiče může ven uniknout množství horké páry. Pára nemusí být viditelná, záleží na teplotě. Při otvírání dvířek nestůjte příliš blízko u spotřebiče. Dvířka otvírejte opatrně. Děti se musí zdržovat v bezpečné vzdálenosti.
- Voda v horkém pečicím prostoru může vytvářet množství horké páry. Do horkého pečicího prostoru nikdy nenalévejte vodu.

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

- Poškrábané sklo dvířek spotřebiče může prasknout. Nepoužívejte škrabku na sklo, ostré nebo brusné čisticí prostředky.
- Klouby dvířek se při otvírání a zavírání pohybují a mohou Vás přiskřípnout. Nesahejte do prostoru kloubů dvířek.

### **⚠ Varování** **Nebezpečí zásahu elektrickým proudem!**

- Neodborné opravy jsou nebezpečné. Opravy a výměnu poškozeného připojovacího kabelu smí provádět pouze námi vyškolený technik servisní služby. Pokud je spotřebič poškozen, odpojte jej od elektrické sítě nebo vypněte pojistky. Poté zavolejte servisní službu.
- Izolace kabelu se může při kontaktu s horkými částmi spotřebiče roztavit. Vždy dávejte pozor, aby se kabely nedostaly do kontaktu s horkými částmi spotřebiče.
- Pronikající vlhkost může způsobit zásah elektrickým proudem. Nepoužívejte žádné vysokotlaké čističe ani parní čističky.
- Poškozený spotřebič může způsobit zásah elektrickým proudem. Vadný spotřebič nikdy nezapojte. Odpojte spotřebič od elektrické sítě nebo vypněte pojistky. Volejte servisní službu.

### **⚠ Varování** **Nebezpečí způsobené magnetismem!**

V oblasti ovládacího panelu nebo ovládacích prvků jsou vloženy permanentní magnety. Ty mohou ovlivňovat elektronické implantáty, např. srdeční kardiostimulátory nebo inzulinové pumpy. Pokud máte elektronický implantát, dodržujte minimálně 10 cm vzdálenost od obsluhovaných prvků.

### **Mikrovlnný ohřev**

#### **⚠ Varování** **Nebezpečí požáru!**

- Používání v rozporu s určeným účelem je nebezpečné a může způsobit poškození spotřebiče. Sušení pokrmů nebo oblečení, ohřívání pantoflí, polštářků plněných zrníčky nebo obilím, houbiček, vlhkých čisticích hadříků a podobných předmětů není dovoleno. Ohřáté pantofle či polštářky plněné zrníčky nebo obilím se mohou i po několika hodinách vznítit. Spotřebič použijte pouze k přípravě pokrmů a nápojů.
- Potraviny se mohou vznítit. Potraviny nikdy neohřívajte v obalu pro uchovávání teploty. Potraviny nikdy neohřívajte bez dozoru v nádobách z plastu, papíru nebo jiných hořlavých materiálů. Nikdy nenastavujte příliš vysoký výkon nebo čas ohřevu. Řiďte se údaji uvedenými v tomto návodu k používání. Potraviny v mikrovlnce nikdy nesušte. Nikdy nerozmrazujte nebo neohřívajte potraviny s nízkým obsahem vody, jako např. chléb, na příliš vysoký výkon nebo po příliš dlouhou dobu.
- Jedlý olej se může vznítit. Samotný olej nikdy neohřívajte v mikrovlnce.

#### **⚠ Varování** **Nebezpečí výbuchu!**

Tekutiny nebo jiné potraviny mohou v pevně uzavřených nádobách explodovat. Tekutiny ani potraviny nikdy neohřívajte v pevně uzavřených nádobách.

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

- Potraviny s pevnou slupkou nebo kůrou mohou během zahřátí, ale také až po něm explodovat. Nikdy neohřívajte vajíčka se skořápkou nebo vajíčka natvrdo. Nikdy neohřívajte korýše. Před tím, než budete ohřívát sázená vejce nebo vejce ve skle, propíchejte žloutek. U potravin s pevnou slupkou nebo kůrou, jako např. jablka, rajčata, brambory nebo klobásy, může slupka prasknout. Před ohřevem slupku nebo kůru propíchněte.

- Dětská výživa se ohřívá nerovnoměrně. Dětskou výživu nikdy neohřívejte v uzavřených nádobách. Vždy sundejte víčko nebo dětský nástavec. Po ohřátí dobře promíchejte nebo zatřepete. Než podáte výživu dítěti, zkontrolujte teplotu.
- Ohřáté pokrmy předávají teplo. Nádobí může být horké. Při vyndávání nádobí nebo příslušenství z pečicího prostoru používejte chňapky.
- U hermeticky uzavřených potravin může prasknout obal. Vždy dodržujte údaje uvedené na obalu. Pokrmy vždy vyndávejte z pečicího prostoru pomocí chňapek.

### **Varování**

#### **Nebezpečí opaření!**

Při ohřevu kapalin může dojít k jejich přehřátí. To znamená, že bude dosaženo teploty varu, aniž by se tvořily typické parní bublinky. Už při malém ořesu nádoby může horká tekutina náhle vystříknout. Při ohřevu do nádoby vždy vkládejte lžičku. Tím zamezíte přehřátí tekutiny.

### **Varování**

#### **Nebezpečí poranění!**

Nevhodné nádobí může popraskat. Nádobí z porcelánu a keramiky může mít drobné otvory v úchopech a víku. Za těmito otvory je dutý prostor. Nádobí může popraskat kvůli vlhkosti, která pronikla do těchto dutých prostorů. Používejte proto pouze nádobí vhodné pro použití v mikrovlnné troubě.

### **Varování**

#### **Nebezpečí zásahu elektrickým proudem!**

Spotřebič pracuje s vysokým napětím. Nikdy neoddělávejte kryt.

### **Varování**

#### **Nebezpečí těžkého ublížení na zdraví!**

- Nedostatečným čištěním se může poškodit povrch spotřebiče. Může dojít k úniku mikrovlnné energie. Provádějte pravidelné čištění spotřebiče a zbytky potravin okamžitě odstraňte. Prostor ohřevu, těsnění dvířek, dvířka a doraz dvířek udržujte v čistotě.

- V případě poškozených dvířek pečicího prostoru nebo těsnění může docházet k úniku mikrovlnné energie. Jsou-li dvířka pečicího prostoru, těsnění dvířek nebo plastový rám dvířek poškozeny, spotřebič nepoužívejte. Zavolejte servisní službu.
- U spotřebičů bez krytu dochází k úniku mikrovlnné energie. Kryt spotřebiče nikdy neodstraňujte. Při údržbě či opravě zavolejte servisní službu.

## Teplotní sonda

### **Varování**

#### **Nebezpečí zásahu elektrickým proudem!**

Při použití špatné teplotní sondy může dojít k poškození izolace. Používejte pouze teplotní sondu určený pro tento spotřebič.

## **Příčiny poškození**

### Všeobecné informace

#### **Pozor!**

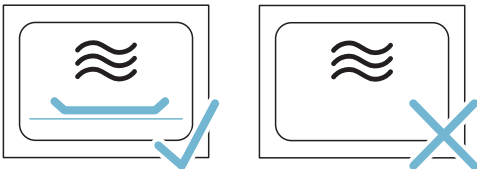
- Příslušenství, fólie, pečicí papír nebo nádobí na dně pečicího prostoru: Na dno pečicího prostoru nepokládejte žádné příslušenství ani žádnou fólii různého druhu a ani pečicí papír. Je-li nastavena teplota vyšší než 50°C, nedávejte na dno pečicího prostoru žádné nádobí. Dochází k hromadění tepla. Doba tepelné úpravy pak nesouhlasí a dojde k poškození smaltu.
- Hliníková fólie: Hliníková fólie nesmí v pečicím prostoru přijít do kontaktu s výplní dvířek spotřebiče. Mohlo by dojít k trvalému zbarvení okna dveří.
- Voda v pečicím prostoru: Nikdy nelijte vodu do pečicího prostoru. Tvoří se vodní pára. Změnami teploty může dojít k poškození smaltu.
- Vlhkost v pečicím prostoru: dlouhodobější vlhkost v pečicím prostoru může způsobovat korozi. Po použití nechte pečicí prostor vyschnout. Neuchovávejte vlhké potraviny v uzavřeném pečicím prostoru. V pečicím prostoru neskladujte žádné pokrmy.
- Vychladnutí s otevřenými dvířky: Po použití při vysokých teplotách nechávejte pečicí prostor vychladnout s uzavřenými dvířky. Do dvířek trouby nic nezasunujte. I pokud jsou dvířka otevřena jen minimálně, může časem dojít k poškození nábytku či jiných objektů v blízkosti (vlivem vysokých teplot). Pouze při vysoké vlhkosti nechávejte pečicí prostor vyschnout otevřenými dvířky.

- Ovocné štávy: Pečete-li ovocný koláč ze šťavnatého ovoce, pečicí plech ovocem nepřepíňujte. Ovocná štáva, která kape z pečicího plechu, zanechává skvrny, které již nelze odstranit. Je-li to možné, použijte hlubší univerzální pánve.
- Silně znečištěné těsnění trouby: Je-li těsnění silně znečištěno, dvířka spotřebiče při použití nedoléhají. Může dojít k poškození čelních částí nábytku okolí. Těsnění vždy udržujte čisté.
- Dvířka spotřebiče jako sedátko nebo odkládací plocha: Na dvířka spotřebiče nic nestavte, nepokládejte ani nevěste. Na dvířka neodkládejte žádné nádoby ani příslušenství.
- Vkládání příslušenství: Podle typu spotřebiče může příslušenství při zavírání poškrábat sklo dvířek. Příslušenství vložte vždy do pečicího prostoru vždy až nadoraz.
- Přeprava spotřebiče: Spotřebič nepřenášejte ani neberte za úchyt dvířek. Úchyt dvířek neudrží hmotnost spotřebiče a může se zlomit.

## Mikrovlnný ohřev

### Pozor!

- Jiskření: Kov, např. lžička ve skle, musí být vzdálený minimálně 2 cm od stěn pečicího prostoru a vnitřní strany dvířek. Jiskry mohou zničit vnitřní sklo dvířek.
- Kombinace příslušenství: Rošt nekombinujte s univerzální pánví. Budou-li zasunuty přímo na sobě, může dojít k jiskření. Vkládejte rošt i pánve pouze každý ve vlastní výšce.
- Hliníkové misky: Nepoužívejte žádné hliníkové misky. Spotřebič by se poškodil jiskřením.
- Provoz mikrovlnné trouby bez pokrmu: Používání spotřebiče bez pokrmu v pečicím prostoru vede k přetížení. Spotřebič nikdy nespouštějte bez pokrmu v pečicím prostoru, pouze v případě krátkého testu nádoby. → "Obsluha spotřebiče" na straně 13



- Popcorn určený do mikrovlnné trouby: Nenastavujte příliš vysoký výkon mikrovlnné trouby. Použijte maximálně 600 wattů. Sáček s popcornem vždy pokládejte na skleněný talíř, sklo dvířek by mohlo kvůli přetížení prasknout.

## Ochrana životního prostředí

Váš nový spotřebič je obzvláště energeticky úsporný. V této kapitole naleznete rady, jak při jeho používání ušetřit ještě více energie a jak spotřebič správně likvidovat.

### Typy pro úsporu energie

- Předehřívejte spotřebič jen tehdy, je-li to uvedeno v receptu nebo v tabulce návodu k použití.
- Používejte tmavé, černě lakované nebo smaltované pečicí formy. Dobře pojmají teplo.
- Otevírejte dvířka spotřebiče během provozu co nejméně.
- Více koláčů pečte postupně za sebou. Pečicí prostor je ještě vyhřátý. Tím se zkrátí doba pečení druhého koláče. V pečicím prostoru můžete také použít 2 hranaté formy na pečení vedle sebe.
- Při delších dobách ohřevu můžete spotřebič 10 minut před koncem vypnout a k dopečení využít zbytkové teplo.

### Ekologická likvidace výrobku

Obaly likvidujte v souladu s předpisy ochrany životního prostředí.



Tento spotřebič je označen dle evropské směrnice 2012/19/EU odpadních elektrických a elektronických zařízeních (waste electrical and electronic equipment WEEE). Směrnice udává rámec pro zpětný odběr a likvidaci starých zařízení, platný pro celou Evropu.



## Seznámení se se spotřebičem

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

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

## Ovládací panel

Na ovládacím panelu nastavíte pomocí tlačítek a otočného knoflíku různé funkce Vašeho spotřebiče. Na displeji je zobrazeno aktuální nastavení.



**1 Tlačítka**  
Tlačítka vpravo a vlevo od otočného knoflíku mají tlakový bod. Pro ovládání stiskněte tlačítko.

**2 Otočný volič**  
Otočný volič můžete otáčet doprava nebo doleva.

**3 Dotykový displej**  
Na dotykovém displeji se zobrazují aktuální nastavené hodnoty, možnosti volby nebo také texty s upozorněním. Pro nastavení fukněte na požadované textové pole. Textové pole se mění v závislosti na výběru.

## Ovládací prvky

Jednotlivé ovládací prvky jsou sladěny s různými funkcemi Vašeho spotřebiče. Tak můžete Váš spotřebič ovládat jednoduše a přímo.

### Tlačítka

Niže naleznete stručné vysvětlení různých tlačítek.

Tlačítka	Význam
on/off	Vypnutí a zapnutí spotřebiče
menu	Nabídka programů
i	Informace
	Dětská pojistka
	Aktivace a deaktivace dětské pojistky
	Časové funkce
	Nabídka časových funkcí
»»»	Rychloohřev
	Vypnutí a zapnutí rychlého ohřevu

start/stop  
Spuštění, zastavení nebo zrušení provozu

### Otočný volič

Otočným voličem měníte nastavené hodnoty, které jsou zobrazeny na displeji.

U většiny funkcí, např. druhú ohřevu, začíná po posledním bodě opět první. Např. u teploty musíte otočným voličem otáčet zpět, jakmile je dosaženo minimální nebo maximální teploty.

### Dotykový displej

Dotykový displej je strukturován tak, aby bylo možné údaje přečíst na první pohled.

Hodnota, kterou právě můžete nastavit, je zaostřená. Je znázorněna bílým písmem na tmavém pozadí.

### Stavový řádek

Stavový řádek se nachází nahoře na displeji. Zobrazeny jsou čas a nastavené časové funkce.

### Časová linie

Na základě časové linie vidíte stav ohřevu pečicí trouby nebo už uplynutý čas. Rovná přímká pod nastavenou hodnotou ubíhá zleva doprava v závislosti na délce průběhu.

## Časový průběh

Pokud jste spustili Váš spotřebič bez zadání času, vidíte vpravo nahoře ve stavovém řádku, jak dlouho již trouba běží.

Pokud jste nastavili čas a ten byl poté smazán, převezme časový průběh již uplynulý čas a z tohoto času odečítá dále. Tak můžete kdykoli kontrolovat, jak dlouho již trouba běží.

## Kontrola teploty








Kontrolky teploty zobrazují fáze ohřevu nebo zbytkové teplo v pečicím prostoru.

Kontrola ohřevu	Kontrola ohřevu zobrazuje nárůst teploty v ohřivacím prostoru. Jakmile jsou všechny kontrolky rozsvícené, je optimální čas pro vložení pokrmu. Při grilování a čištění se tyto kontrolky neobjevují.
Zobrazení zbytkového tepla	Když je spotřebič vypnutý, zobrazují teplotní kontrolky zbytkové teplo v ohřivacím prostoru. Zobrazení se vypne, jakmile teplota klesne pod cca 60°C.

**Upozornění:** Na základě termické setrvačnosti se může zobrazená hodnota lišit od skutečné teploty v pečicím prostoru.

## Druhy ohřevů

Níže Vám vysvětlíme rozdíly a použití jednotlivých druhů ohřevu, abyste si vždy zvolili ten správný.

Druh ohřevu	Teplota	Použití
 4D-Horkovzduch	30-275 °C	Pro pečení na jedné nebo vícero úrovních. Ventilátor rozvádí teplo prstencových topných těles v zadní stěně rovnoměrně po celém pečicím prostoru.
 Horní/dolní ohřev	30-300 °C	Na tradiční pečení na jedné úrovni. Obzvláště vhodné na koláče se šťavnatým obložením. Teplo přichází rovnoměrně zespodu a zvrchu.
 Horkovzduch eco	30-275 °C	Pro energeticky účinný ohřev vybraných pokrmů na jedné úrovni bez přehřátí. Ventilátor rozvádí energeticky účinné teplo prstencových topných těles v zadní stěně rovnoměrně po celém pečicím prostoru.
 Horní/dolní ohřev eco	30-300 °C	Pro energeticky účinný ohřev vybraných pokrmů. Teplo přichází rovnoměrně zvrchu a zespodu.
 Gril s cirkulací vzduchu	30-300 °C	Na pečení drůbeže, celých ryb a větších kousků masa. Grilovací těleso a ventilátor se střídavě zapínají a vypínají. Ventilátor rozfukává teplo rovnoměrně kolem pokrmu.
 Velkoplošný gril	Stupně grilování: 1 = slabé 2 = střední 3 = silné	Ke grilování steaků, klobás nebo toastů a k zapékání. Celá plocha grilovacího tělesa se ohřeje.
 Maloplošný gril	Stupeň grilování: 1 = slabé 2 = střední 3 = silné	Ke grilování malých množství, jako jsou steaky, klobásy nebo toasty a k zapékání. Teplo proudí od střední části pod grilovacím tělesem.







Během zahřívání můžete tlačítkem  zobrazit aktuální teplotu zahřívání.

## Nabídka druhu režimu

Nabídka je rozdělena do různých programů. Tak máte rychlý přístup k požadovaným funkcím.

Druhy režimu	Použití
Druhy ohřevu	Pro přípravu Vašeho pokrmu existuje mnoho vyladěných druhů programů.
Pokrmý → "Pokrmý" na straně 27	Zde naleznete vhodné přednastavené hodnoty pro mnoho pokrmů.
Mikrovlnný ohřev → "Mikrovlnný ohřev" na straně 17	Díky mikrovlnné troubě můžete Vaše pokrmu upravovat, ohřívát nebo rozmrazovat mnohem rychleji.
Mikrokombi → "Mikrovlnný ohřev" na straně 17	K mikrovlnné troubě můžete dodatečně spustit jeden z druhů ohřevu.
Sušení → "Mikrovlnný ohřev" na straně 17	Použijte po každém provozu spáru.
Nastavení → "Základní nastavení na straně 16	Základní nastavení Vašeho spotřebiče můžete upravit dle Vašich zvyklostí.




	Stupeň pizza	30-275 °C	Pro přípravu pizzy a pokrmů, které potřebují hodně tepla zespoda. Teplo proudí od spodního topného tělesa a prstencového topného tělesa na zadní straně.
	Mírný ohřev	70-120 °C	Pro šetrné a pomalé dopékání osmažených křehkých kousků masa v otevřeném nádobí. Teplo proudí u nižších teplot rovnoměrně z vrchu a zespodu.
	Dolní ohřev	30-250 °C	Pro ohřívání ve vodní lázni a dopékání. Teplo proudí zespodu.
	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 hluboce zamražených produktů na stupni 1. Teplota se řídí podle údajů od výrobce. Používejte nejvyšší teplotu, která je uvedena na obalu. Doba ohřevu odpovídá uvedené době nebo může být i kratší. Přehřívání není nutné.

### Navrhované hodnoty

Ke každému druhu ohřevu spotřebič navrhne teplotu nebo stupeň. Tuto teplotu můžete buď použít, nebo změnit.

### Další informace

Ve většině případů Vám spotřebič nabízí pokyny a další informace k právě prováděné činnosti. Stiskněte tlačítko . Příslušný pokyn bude na pár vteřin zobrazen.

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

### Funkce pečicího prostoru

Některé funkce zjednodušují provoz Vašeho spotřebiče. Například pečicí prostor je velkoplošně osvětlen a chladicí ventilátor chrání spotřebič před přehřátím.

#### Otevírání dvířek trouby

Otevřete-li dvířka trouby během provozu, provoz se zastaví. Po zavření dvířek se opět spustí.

#### Osvětlení pečicího prostoru

Když otevřete dvířka spotřebiče, zapne se osvětlení pečicího prostoru. Zůstanou-li dvířka otevřená déle než 15 minut, osvětlení se opět vypne.

U většiny programů se osvětlení ohřívacího prostoru zapne, jakmile se daný program spustí. Po ukončení se osvětlení opět vypne.

**Upozornění:** V základním nastavení můžete nastavit, aby se osvětlení pečicího prostoru při provozu nezapínalo.

#### Chladicí ventilátor

Chladicí ventilátor se zapíná a vypíná při provozu spotřebiče. Teplý vzduch uniká dvířky.

### Pozor!

Ventilátor nezakrývejte. Trouba by se mohla přehřívát.

Chladicí ventilátor běží ještě určitou dobu po ukončení ohřevu, aby se pečicí prostor dostatečně ochladil.

**Upozornění:** Doba doběhu ventilátoru můžete nastavit v základním nastavení.

→ "Základní nastavení" na straně 16

## Příslušenství

Ke spotřebiči patří různé příslušenství. Zde získáte přehled o dodaném příslušenství a jeho správném použití.

### Dodané příslušenství

Váš spotřebič je vybaven tímto příslušenstvím:

	<p><b>Rošt</b> Na nádoby, formy na koláče a nákypy. Na pečení a grilování. Rošt je vhodný k mikrovlnnému ohřevu.</p>
	<p><b>Univerzální plech</b> Na štavnaté koláče, pečivo, zamražené pokrmy a velké kousky pečeně. Lze ho použít jako nádobu na zachycování odkapávajícího tuku, pokud grilujete přímo na roštu.</p>
	<p><b>Pizzaplech</b> Na pizzu a velké kulaté koláče.</p>
	<p><b>Teplotní sonda</b> Umožňuje pečení na přesnou teplotu. Informace k použití naleznete v příslušné kapitole → "Teplotní sonda" na straně 19</p>

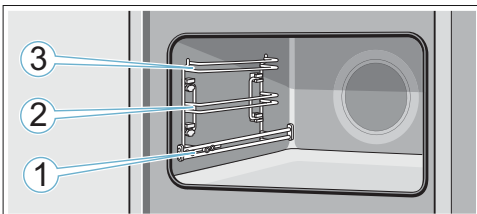
Používejte pouze originální příslušenství. Je určeno speciálně pro Váš spotřebič.

Příslušenství je možné dokoupit přes zákaznický servis, ve specializovaném obchodě nebo na internetu.

**Upozornění:** Když se příslušenství ohřeje na vysoké teploty, může se deformovat. To však nemá žádný vliv na jeho funkčnost. Jakmile se opět ochladí, deformace zmizí.

### Vkládání příslušenství

Pečicí prostor má 3 úrovně vkládání. Tyto úrovně se počítají zespod nahoru.

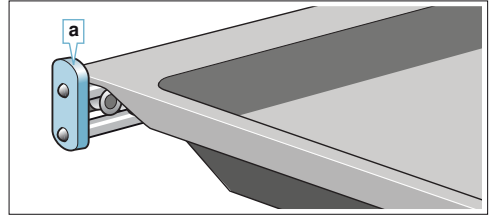


V úrovních 2 a 3 zasouváte příslušenství vždy mezi dvě vodičí drážky dané úrovně.

Příslušenství je možné vysunout až do poloviny, aniž by se převrhlo. Díky vysunovacím kolejnicím na úrovni 1 lze příslušenství vysunout ještě více.

Dávejte pozor, aby příslušenství dosedlo za zarážku **a** na konci vysouvací kolejnice.

Příklad: Univerzální plech




Teleskopické výsuvy se zacvaknou, když jsou zcela vysunuty. Díky tomu je možné příslušenství lehce vložit. Pro odblokování zasuňte teleskopické výsuvy lehkým potlačením zpět do pečicího prostoru.

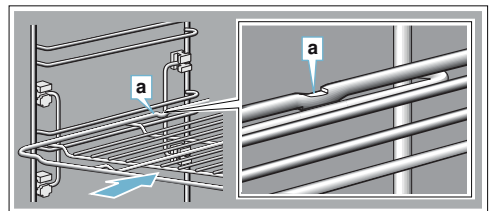
#### Upozornění:

- Dbejte na to, abyste vkládali příslušenství do pečicího prostoru vždy ve správné poloze.
- Vždy ho vložte do pečicího prostoru tak, aby se nedotýkalo dvířek trouby.

#### Funkce zacvaknutí

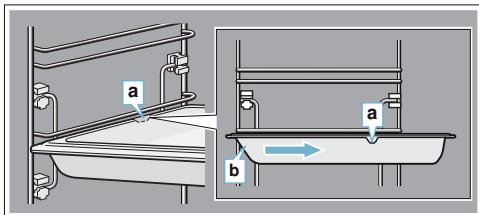
Příslušenství může být vysunuto až do poloviny, dokud nezacvakne. Tato funkce zacvaknutí zabraňuje převrhnutí příslušenství při vysouvání. Aby tato ochrana převrhnutí fungovala, musí být příslušenství vkládáno do ohřívacího prostoru ve správné poloze.

Při vkládání roštu dbejte na to, aby byl zajišťovací výřez **a** vzadu a směrem dolů. Nápis "microwave" musí být vpředu a záhyb směrem dolů .



Při zasouvání plechů dbejte na to, aby byl zajišťovací výřez **a** a směrem dolů. Zkosení příslušenství **b** musí být vpředu směrem ke dvířkům trouby.

Příklad: Univerzální plech



## Zvláštní příslušenství

Příslušenství lze zakoupit u zákaznického servisu nebo ve specializovaných prodejnách. V našich katalozích a na internetu najdete širokou nabídku příslušenství pro Vaši troubu. Dostupnost a možnosti online objednání jsou v jednotlivých zemích různé. Nahlédněte do Vašich dokumentů, které jste obdrželi při nákupu.

Při nákupu zadejte přesné objednací číslo zvláštního příslušenství

**Upozornění:** Ne všechna zvláštní příslušenství jsou vhodná pro všechny spotřebiče. Při nákupu vždy uvádějte přesné označení Vašeho spotřebiče (E-číslo.). → "Zákaznický servis" na straně 27

Zvláštní příslušenství	Obj. číslo
<b>Rošt</b> Na pokládání nádobí, pekáčů a forem a na pečení a grilování přímo na roštu.	HZ634080
<b>Univerzální plech</b> K přípravě šťavnatých koláčů, pečiva, hluboko zamrazených potravin a pečení masa v celku. Plech lze použít i ke shromažďování tuku, pokud grilujete přímo na roštu.	HZ632070
<b>Pečicí plech</b> K přípravě řezů na plechu a malého pečiva.	HZ631070
<b>Vkládací rošt</b> Určený pro maso, drůbež a ryby. Slouží k vložení do univerzálního plechu, aby zachytil odkapávající tuk a šťávu z masa.	HZ324000
<b>Univerzální plech s antiadhezním povrchem</b> Na šťavnaté koláče, pečivo, zmrazené pokrmy a pečení masa v kuse. Pečivo a pečeně jdou sundat z univerzálního plechu mnohem lehčeji.	HZ632010
<b>Pečicí plech s antiadhezním povrchem</b> Na koláče a malé pečivo. Pečivo jde sundat z plechu mnohem lehčeji.	HZ631010
<b>Profi-Plech</b> Pro přípravu velkého množství jídla.	HZ633070

<b>Víko pro profi-plech</b> Díky víku se profi-plech stává profi-pekařem.	HZ633001
<b>Plech na pizzu</b> Určený na pizzu a velké kulaté koláče.	HZ617000
<b>Grilovací plech</b> Slouží ke grilování místo roštu nebo jako ochrana před střikáním. Používejte pouze v univerzálním plechu.	HZ625071
<b>Kamenná deska na pečení chleba</b> Určená pro přípravu domácího chleba, housek a pizzy s křupavou kůrkou. Deska musí být předeřhřátá na doporučenou teplotu.	HZ327000
<b>Skleněná zapékací mísa (5,1 litrů)</b> Určená pro dušené pokrmy a nákypy. Obzvláště vhodná pro provozní režim „Pokrmy“.	HZ915001
<b>Skleněná mísa</b> Určená pro velké kusy masa, šťavnaté koláče.	HZ86S000
<b>Skleněná pánev</b> Na nákypy, zeleninové pokrmy a pečivo.	HZ636000



## Před prvním použitím trouby

Před prvním použitím Vašeho nového spotřebiče musíte provést určitá opatření. Vyčistěte pečicí prostor a příslušenství.

### Před prvním uvedením do provozu

Po připojení do sítě nebo po výpadku proudu se na displeji zobrazí nastavení pro první uvedení do provozu.

**Upozornění:** Toto nastavení můžete kdykoli změnit.  
→ "Základní nastavení" na straně 16

### Nastavení jazyka

Přednastaveným jazykem je němčina.

1. Pomocí otočného voliče nastavte požadovaný jazyk.
2. Klikněte na šipku >. Objeví se další nastavení.

### Nastavení času

Nastavení času začíná na 12:00.

1. Pomocí otočného voliče nastavte aktuální čas.
2. Klikněte na šipku >.

### Nastavení data

Přednastaveným datem je 1.1.2014.

1. Otočným voličem nastavte aktuální den, měsíc a rok.
2. Klikněte na šipku > dokud neaktualizujete všechna nastavení.  
Na displeji se objeví upozornění, že první uvedení do provozu bylo dokončeno.

## Čištění pečicího prostoru a příslušenství

Před první tepelnou úpravou Vašeho pokrmu pečicí prostor a příslušenství vyčistěte.

### Čištění pečicího prostoru

Pro odstranění zápachu novoty prázdný pečicí prostor zahřejte. Dbejte na to, aby v pečicího prostoru nezůstaly žádné zbytky obalů jako např. polystyrenové kuličky. Před ohřevem otřete hladké stěny v pečicího prostoru jemným vlhkým hadříkem. Během ohřevu trouby větrejte kuchyň.

Provedte nastavení dle uvedených údajů.

Nastavení	
Druh ohřevu	Horní/dolní ohřev
Teplota	240 °C
Doba přípravy	1 Hodina

V další kapitole se dozvíte, jak nastavit druh ohřevu a teplotu.

Troubu po uvedení době ohřevu vypněte tlačítkem on/off.

Počkejte, dokud se pečicí prostor neochladí, a poté očistěte hladké povrchy hadříkem a mýdlovou vodou.

### Čištění příslušenství

Příslušenství řádně očistěte mýdlovým roztokem a hadříkem nebo měkkým kartáčkem.



## Obsluha spotřebiče

Již jste se seznámili s ovládacími prvky a funkcemi spotřebiče. Nyní Vám vysvětlíme, jak spotřebiči nastavíte. Dozvíte se, co se stane při zapnutí a vypnutí a jak nastavíte jednotlivé provozní režimy.

### Vypnutí a zapnutí spotřebiče

Předtím než začnete cokoli nastavovat na Vašem spotřebiči, jej musíte zapnout. Výjimka: dětskou pojistku a budík můžete nastavit, i když je spotřebič vypnutý. Údaje na displeji nebo upozornění, např. údaj o zbytkovém teplu v troubě, jsou viditelné, i když je přístroj vypnutý. Pokud spotřebič nepotřebujete, vypněte jej. Pokud delší dobu neprovedete žádné nastavení, spotřebič se automaticky vypne.

### Zapnutí spotřebiče

Pomocí tlačítka on/off spotřebič zapnete. On/off nad tlačítkem bude modře svítit. Na displeji se zobrazí logo Siemens a poté druh ohřevu a teplota.

**Upozornění:** Druh provozního režimu, který se objeví po zapnutí spotřebiče, můžete změnit v základním nastavení.

### Vypnutí spotřebiče

Pomocí tlačítka on/off spotřebič vypnete. Ikona on/off nad tlačítkem zhasne. Nastavená funkce se přeruší. Na displeji se zobrazí čas.

**Upozornění:** V základním nastavení můžete nastavit, zda chcete, aby se na displeji vypnutého spotřebiče čas ukazoval nebo ne.

### Spuštění nebo přerušení provozu

Pro spuštění nebo přerušení probíhajícího provozu stiskněte tlačítko start/stop. Po přerušení provozu může dál běžet chladicí ventilátor. Pro smazání všech nastavení stiskněte tlačítko on/off.

Pokud během provozu otevřete dvířka trouby, provoz se přeruší. Po zavření dvířek se provoz znovu obnoví.

## Nastavení provozního režimu

Pokud chcete vybrat provozní režim, musí být spotřebič zapnutý.

1. Stiskněte tlačítko menu. Otevře se menu provozních režimů.
2. Klikněte na zvolený provozní režim. Podle druhu provozního režimu jsou k dispozici různé možnosti volby.
3. Pomocí otočného knoflíku změňte volbu. Podle volby změňte i ostatní nastavení.
4. Provoz zahájíte stisknutím tlačítka start/stop. Na displeji se zobrazí časový průběh. Zobrazí se nastavení a řádek s průběhem režimu.

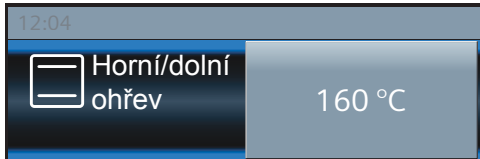
## Nastavení druhu ohřevu a teploty

Po zapnutí spotřebiče se na displeji zobrazí nastavený navrhovaný druh ohřevu s teplotou. Tento režim můžete okamžitě spustit stisknutím tlačítka start/stop.

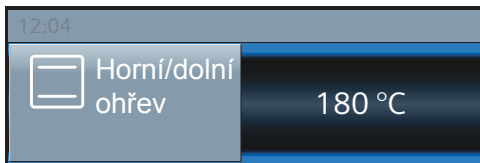
Pokud chcete nastavit jiný režim, pokračujte následujícím způsobem:

Příklad na obrázku: Horní a dolní ohřev s teplotou 180 °C.

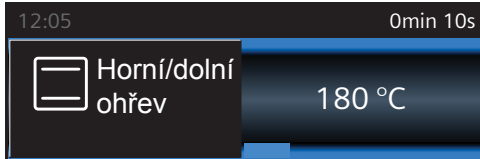
1. Pomocí otočného voliče změňte druh ohřevu.



2. Klikněte na navrženou teplotu.
3. Pomocí otočného voliče změňte teplotu.



4. Tlačítkem start/stop spustíte.



Na displeji se zobrazí zvolený druh ohřevu a teplota.

## Rychloohřev

Tlačítkem »||| můžete troubu velmi rychle zahřát. Rychloohřev trouby není umožněn u všech druhů ohřevu.

Vhodné druhy ohřevu:

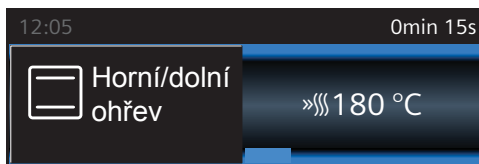
	4D-Horkovzduch
	Horní/dolní ohřev

Aby byl pokrm upečen rovnoměrně, vložte jej do trouby až po ukončení rychloohřevu.

## Nastavení

Dbejte na zvolení vhodného druhu ohřevu. Teplota musí být nastavena na více než 100 °C, jinak se rychloohřev nenastartuje.

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



Symbol »||| se objeví vlevo vedle teploty. Začíná kontrola teploty.

Jakmile je rychloohřev ukončen, zazní signál. Symbol »||| zmizí. Nyní můžete vložit pokrm do trouby.

## Upozornění




- Změníte-li druh ohřevu nebo teplotu, rychloohřev se přeruší.
- Nastavená doba běží nezávisle na rychloohřevu hned od startu.
- Během rychloohřevu můžete stisknutím tlačítka zjistit aktuální teplotu v troubě.

## Přerušení


Stiskněte tlačítko »|||. Symbol »||| na displeji zmizí.

## Časové funkce

Váš spotřebič disponuje mnoha časovými funkcemi.



Funkce	Použití
 Budík	Budík funguje jako časovač vaření. Po uplynutí nastaveného času zazní signál.
 Doba přípravy	Po uplynutí nastaveného času zazní signál. Trouba se automaticky vypne.
 Čas ukončení (Konec)	Nastavte dobu a konec pečení. Trouba se automaticky vypne, takže provoz bude ukončen ve Vámi zvolenou dobu.

### Upozornění:


- Dobu do jedné hodiny můžete nastavit na minutu přesně. Dobu delší než jedna hodina můžete nastavit po 5minutových úsecích.
- Podle toho, kterým směrem otáčíte s otáčivým knoflíkem, se zobrazuje navrhovaná hodnota: vlevo 10 minut, vpravo 30 min.
- Po uplynutí každé funkce časovače zazní signál a na řádku se statusem se zobrazí „ukončeno“.
- Tlačítkem  můžete mezitím zjistit informace, které se krátce zobrazí na displeji.

## Budík



Budík můžete nastavit kdykoli, i když je trouba vypnutá. Budík běží paralelně s ostatním nastavením času a má vlastní signál. Uslyšíte tedy, zda zvoní budík nebo uběhla uplynutá doba pečení. Můžete nastavit max. 24 hodin.

1. Stiskněte tlačítko . Otevře se menu budíku.
2. Pomocí otočného knoflíku nastavte čas. Budík se nastartuje po několika vteřinách. Symbol budíku  a ubíhající čas se zobrazí vlevo na řádku se statusem.



### Po uplynutí nastaveného času

Zazní signál. Na displeji se zobrazí „Budík uplynul“. Pomocí tlačítka  můžete signál předčasně vypnout.

### Přerušení budíku

Tlačítkem  otevřete menu časovače a čas otočíte zpět. Menu zavřete opětovným stisknutím tlačítka .

### Změna nastavení budíku


Tlačítkem  otevřete menu časovače a pomocí otočného knoflíku změníte nastavení hodnot. Stisknutím tlačítka  budík nastartujete.

## Doba úpravy pokrmu

Pokud nastavíte dobu trvání úpravy pokrmu, po uplynutí této doby se trouba automaticky vypne a již se nezahřívá.

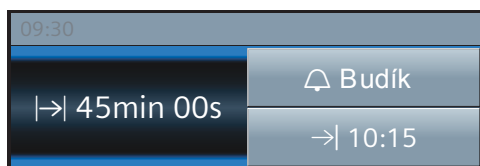
Předpoklad: Je nastaven druh ohřevu a teplota.


Příklad: Nastavení režimu 4D – Horkovzduch, teplota 180°C, doba úpravy 45 min.

1. Stiskněte tlačítko . Otevře se menu časovače.




2. Pomocí otočného voliče nastavte dobu úpravy pokrmu.




3. Stiskněte tlačítko start/stop. Na displeji se zobrazí ubíhající čas a symbol .


### Uplynutí doby úpravy pokrmu

Ozve se signál. Trouba přestane hrát. Na panelu displeje se zobrazí nápis „Ukončeno“. Signál zastavíte stisknutím tlačítka .

### Přerušení doby úpravy pokrmu


Tlačítkem  otevřete menu časovače. Nastavenou dobu vrátíte zpět. Údaj se změní na nově nastavený druh ohřevu a teplotu.

### Změna doby úpravy pokrmu

Tlačítkem  otevřete menu časovače. Pomocí otočného voliče změníte dobu úpravy.

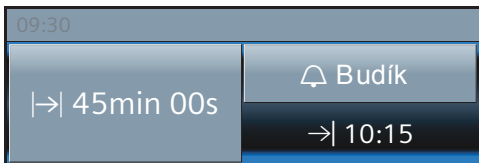
## Čas ukončení úpravy pokrmu

Při nastavování času ukončení úpravy pokrmu dbejte na to, aby se pokrm i při delším skladování v troubě nezkažil.

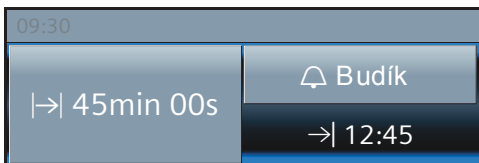
Předpoklad: nastavený provozní režim není zahájen. Je nastavena doba úpravy pokrmu. Je otevřeno menu časovače .

Příklad na obrázku: v 9:30 vložíte pokrm do trouby. Příprava pokrmu trvá 45 minut, pokrm tedy bude hotov v 10:15. Vy ale chcete, aby byl pokrm připraven v 12:45.

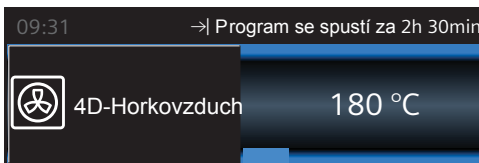
1. Klidněte na políčko Konec →!" Zobrazí se čas ukončení doby úpravy pokrmu.



2. Otočným voličem posuňte čas ukončení na později.



3. Potvrďte tlačítkem start/stop.



Trouba je nyní v režimu čekání. Ve stavovém řádku se objeví symboly →! čas, kdy bude provoz dokončen. Provoz se spustí ve správný okamžik. Doba průběhu se odečítá ve stavovém řádku.

### Doba tepelné úpravy pokrmu uplynula

Ozve se signál. Trouba přestane hřát. Na panelu displeje se zobrazí „Ukončeno“. Signál zastavíte stisknutím tlačítka ⊖.

### Změna doby dokončení

Změna je možná v případě, že se trouba ještě nezačala zahřívát. Tlačítkem ⊖ otevřete menu časovače, kliknete na „Konec“ →!" a pomocí otočného voliče upravíte dobu ukončení. Menu zavřete stisknutím tlačítka ⊖.

### Zrušení doby ukončení

Změna je možná v případě, že se trouba ještě nezačala zahřívát. Tlačítkem ⊖ otevřete menu časovače, kliknete na →!" a pomocí otočného voliče vrátíte dobu ukončení zpět. Menu zavřete stisknutím tlačítka časovače. Doba vyprší okamžitě.



## Dětská pojistka

Trouba je vybavena dětskou pojistkou, která zajistí, aby nedošlo k jejímu náhodnému zapnutí nebo změně nastavení.

Ovládací panel se zablokuje a nelze provést žádné změny. Pouze je možné troubu vypnout tlačítkem on/off.

### Aktivace a deaktivace

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

Stiskněte a podržte přibližně po dobu 4 sekund tlačítko . Na displeji se objeví upozornění k zapnutí pojistky a objeví se symbol .

## Základní nastavení

Abyste Váš spotřebič mohli jednoduše a optimálně používat, máte k dispozici různá nastavení. Tato nastavení můžete měnit dle potřeby.

### Změna nastavení

1. Stiskněte tlačítko on/off.
2. Stiskněte tlačítko menu. Otevře se menu provozních režimů.
3. Vyberte „Nastavení“. Objeví se první základní možnosti nastavení. Hodnoty lze měnit otočným voličem.
4. Klikněte na šipku >.
5. Otočným voličem změňte nastavené hodnoty.
6. Šipkou > se dostanete do dalšího nastavení.
7. Pro uložení stiskněte tlačítko menu. Na displeji se zobrazí odmítnout nebo uložit.

### Seznam nastavení

V seznamu najdete všechna základní nastavení a možnosti jejich změny. Podle vybavení Vašeho spotřebiče se na displeji zobrazí pouze ta nastavení, kterými Váš spotřebič disponuje.

Můžete měnit následující nastavení.

Nastavení	Volba
Jazyk	Možné další jazyky
Čas	Nastavení aktuálního času
Datum	Nastavení aktuálního data
Tón signálu	Krátký (30 sec) Střední (1 min) Dlouhý (5 min)



Tón tlačítek	Vypnutý (tón při zapnutí a vypnutí pomocí tlačítka on/off zůstává aktivován)
Hlasitost	5 stupňů hlasitosti
Jas displeje	5 stupňů jasu
Časový údaj	Digitální Vypnutý
Osvětlení	Během provozu zapnuté Během provozu vypnuté
Automaticky pokračovat	Při zavření dvířek Automaticky nepokračovat (stiskněte tlačítko start/stop)
Provoz po zapnutí	Hlavní menu Druhy ohřevu Mikrovlnný ohřev Mikrokombi Pokrm*
Noční ztlumení jasu displeje	Vypnuté Zapnuté (jas displeje je ztlumen mezi 22:00 a 5:59 hod)
Logo značky	Zobrazovat Nezobrazovat
Doba oběhu chladícího ventilátoru	Doporučená Minimální
Nastavení Šabat	Zapnuté Vypnuté
Původní nastavení	Obnovit
*) k dispozici , podle typu spotřebiče	

**Upozornění:** Změny nastavení jazyka, tónu tlačítek a jasu displeje jsou účinné okamžitě. Všechna ostatní nastavení až po jejich uložení.

## Změna času

Čas změníte v základním nastavení.

Příklad: změna na zimní nebo letní čas.

1. Stiskněte tlačítko on/off.
2. Stiskněte tlačítko menu. Otevřte menu provozních režimů.
3. Klikněte na "nastavení".
4. Šipkou > přejděte na "čas".
5. Otočným voličem změňte čas.
6. Stiskněte tlačítko menu.  
Na displeji se objeví uložení nebo odmítnout.

## Výpadek proudu

Po delším výpadku proudu se na displeji objeví nastavení pro první uvedení do provozu. Nastavte jazyk, čas a datum.

## Mikrovlnný ohřev

Pomocí mikrovlnného ohřevu můžete pokrmy velmi rychle uvařit, ohřát nebo rozmrazit. Mikrovlnný ohřev můžete použít zvlášť nebo v kombinaci s určitým typem ohřevu.

Abyste mohli mikrovlnný ohřev optimálně používat, dbejte pokynů k nádobí a orientujte se podle údajů uvedených v tabulce použití na konci tohoto manuálu.

### Nádobí

Ne každý typ nádobí je určen pro použití k mikrovlnnému ohřevu. Aby se Váš pokrm ohřál a spotřebič nebyl poškozen, používejte pouze nádoby vhodné pro mikrovlnný ohřev.

### Vhodné nádoby

Vhodné je nádobí, které je odolné vůči vysokým teplotám, jako je sklo, sklokeramika, porcelán, keramika nebo plast odolný vůči vysokým teplotám. Tyto materiály propouští vlnové záření.

Můžete použít i nádoby, ve kterém pokrm servírujete. Nádoby se zlatým nebo stříbrným dekorem používejte pouze tehdy, když jeho výrobce garantuje, že je vhodné pro mikrovlnný ohřev.

### Nevhodné nádoby

Nevhodné je kovové nádobí. Kov nepropouští vlnové záření. Pokrmy v kovových nádobách zůstávají studené.

### Pozor!

Jiskření: kov, např. lžice ve sklenici, musí být od vnitřních dvířek a stěn trouby vzdálen nejméně 2 cm. Jiskry by mohly poškodit vnitřní sklo dvířek.

### Test vhodnosti nádobí

Mikrovlnný ohřev nikdy nezapínejte, pokud jste ještě nevložili pokrm. Jedinou výjimkou je krátký test vhodnosti nádobí.

1. Prázdňé nádobí vložte na 30 vteřin až minutu do trouby a nastavte maximální výkon.
2. Mezitím vyzkoušejte teplotu nádobí.

Nádobí musí zůstat studené nebo teplé tak, aby se dalo uchopit rukou.

Pokud je nádobí horké nebo vznikají jiskry, nádobí není vhodné pro mikrovlnný ohřev. Test ukončete.

### Výkon mikrovlnného ohřevu

Můžete nastavit 5 různých výkonů mikrovlnné trouby.

Výkon	Pokrm	Max. doba přípravy
90 W	K rozmrazování choulostivých potravin	1 hod. 30 Min.
180 W	K rozmrazování a následnému vaření	1 hod. 30 Min.

Výkon	Pokrm	max. doba přípravy
360 W	K vaření masa a ohřívání choulostivých pokrmů	1 hod. 30 Min.
600 W	K zahřívání a vaření pokrmů	1 hod. 30 Min.
1000 W	K zahřívání tekutin	30 Min.

## Nastavení mikrovlnného ohřevu

Abyste dosáhli optimálního výsledku, vsuňte rošt vždy na úroveň 1.

1. Stiskněte tlačítko menu. Otevře se menu provozních režimů.
2. Vyberte políčko „Mikrovlnný ohřev“. Objeví se navržené hodnoty pro výkon a dobu přípravy pokrmu.
3. Pomocí otočného voliče nastavte Vámi požadované hodnoty pro výkon a/nebo dobu přípravy pokrmu.
4. Stisknutím tlačítka start/stop se trouba zapne. Objeví se doba přípravy pokrmu.

Tyto hodnoty můžete kdykoliv změnit a to kliknutím na požadované políčko a otočením voliče na požadovanou hodnotu.

### Doba přípravy pokrmu uplynula

Zazní signál. Mikrovlnný ohřev je ukončen. Na displeji je zobrazena ikona 0min 00s a nápis „Ukončeno“. Signál zastavíte stisknutím tlačítka . Pokud chcete ještě jednou nastavit výkon mikrovlnného ohřevu, klikněte na požadované políčko a zadejte dobu přípravy. Mikrovlnný ohřev je znovu uveden do provozu.

### Zastavení provozu

Stiskněte tlačítko start/stop: trouba je v režimu „pauza“. Po opětovném stisknutí tlačítka start/stop se trouba znovu spustí. Otevření dvířek trouby: provoz je přerušen. Po zavření dvířek stiskněte tlačítko start/stop a provoz se obnoví.

### Přerušení provozu

Stiskněte tlačítko on/off.

### Sušení

V provozním režimu „Sušení“ se pečicí prostor ohřeje a vlhkost se odpařuje. Po každém provozu mikrovlnné trouby použijte funkci sušení.

1. Stiskněte tlačítko menu. Otevře se menu provozních režimů.
2. Vyberte režim „Sušení“..
3. Režim uvedete do chodu stisknutím tlačítka start/stop. Sušení se automaticky ukončí po 10 minutách.

Poté dvířka trouby na 1 až 2 minuty otevřete, aby mohla uniknout vlhkost.

## Nastavení mikrokombi

Ne všechny druhy ohřevů jsou vhodné pro mikrokombi.

Můžete nastavit výkony o hodnotě 90 W až 360 W.

Vhodné druhy ohřevů:

	4D-Horkovzduch
	Horní/dolní ohřev
	Gril s cirkulací vzduchu
	Velkoplošný gril
	Maloplošný gril

1. Stiskněte tlačítko menu. Otevře se menu s provozními režimy.
2. Vyberte políčko „mikrokombi“. Je navržen provozní režim, teplota, výkon mikrovlnného ohřevu a doba přípravy.
3. Klikněte na políčko a pomocí otočného voliče navolte požadované hodnoty.
4. Režim zapnete tlačítkem start/stop. Objeví se doba přípravy pokrmu.

Tyto hodnoty můžete kdykoliv změnit a to kliknutím na požadované políčko a otočením voliče na požadovanou hodnotu.

### Doba přípravy uplynula

Zazní signál. Mikrovlnný ohřev je ukončen. Na displeji je zobrazena ikona 0min 00s a nápis „Ukončeno“. Signál zastavíte stisknutím tlačítka . Pokud chcete ještě jednou nastavit výkon mikrovlnného ohřevu, klikněte na požadované políčko a zadejte dobu přípravy. Mikrovlnný ohřev je znovu uveden do provozu.

### Zastavení provozu

Stiskněte tlačítko start/stop: trouba je v režimu „pauza“. Po opětovném stisknutí tlačítka start/stop se trouba znovu spustí. Otevření dvířek trouby: provoz je přerušen. Zavření dvířek trouby: provoz je obnoven.

### Přerušení provozu

Stiskněte tlačítko on/off.



## Nastavení Šabat


Pomocí tohoto režimu mohou pokrmy uvnitř trouby zůstat až po dobu 74 hodin teplé, aniž byste troubu museli zapínat či vypínat.

### Nastavení režimu Šabat

Předpoklad: v základním nastavení máte aktivován režim „Nastavení režimu udržování teploty.“

→ "Základní nastavení" na straně 16

Pečicí prostor se zahřeje při horním a dolním ohřevu a teplotě mezi 85 °C a 140 °C.

1. Stiskněte tlačítko on/off.  
Na displeji se zobrazí navrhovaný druh ohřevu a teplota.
2. Otočným voličem otáčejte doleva a zvolte režim „Nastavení udržení teploty“.
3. Klikněte na navrženou teplotu a pomocí otočného voliče nastavte Vámi požadovanou teplotu.
4. Stisknutím  otevřete menu časovače a klikněte na políčko „Doba“. Navržená doba má 25 hodin.
5. Pomocí otočného voliče si zvolte Vámi požadovanou dobu.
6. Režim zahájíte stisknutím start/stop. Na panelu displeje se doba odpočítává.

### Zvolená doba uplynula

Zazní signál. Trouba se přestane zahřívát. Na displeji se zobrazí „Ukončeno“.

### Posunutí doby ukončení režimu

Posunutí doby ukončení není možné.

### Přerušení nastavení režimu udržení teploty

Stiskněte tlačítko on/off. Všechna nastavení jsou vymazána. Můžete vybrat nové nastavení.



## Teplotní sonda

Teplotní sonda Vám umožňuje ohřívát pokrm na přesnou teplotu. Měří teplotu uvnitř potravin. Jakmile je dosaženo nastavené teploty, trouba se automaticky vypne.

### Druhy ohřevů

Pokud jste do ohřívacího prostoru zasunuli teplotní sondu, máte k dispozici tyto druhy ohřevů.

U některých druhů ohřevů bude navržena kombinace s mikrovlnným ohřevem (mikrokombi).

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

### Upozornění

- Teplotní sonda měří teplotu uvnitř potravin, a to mezi 30 °C až 99 °C.
- Používejte pouze přiloženou teplotní sondu. Je možné ji dokoupit jako náhradní díl u našeho zákaznického servisu.
- Po použití teplotní sondy vždy vyndejte z pečicího prostoru. Nikdy ji neuchovávejte v pečicím prostoru.

### Teplota pečicího prostoru

Nenastavujte teplotu vyšší než 250 °C, jinak se teplotní sonda poškodí. Nastavená teplota pečicího prostoru musí být minimálně o 10 °C vyšší než nastavená teplota potravin.

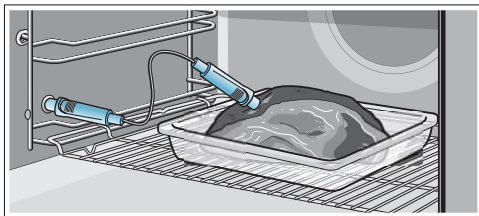
### Zasunutí teplotní sondy do potravin

Před tím, než vložíte Váš pokrm do pečicího prostoru, zasuňte do něj teplotní sondu. Tato teplotní sonda má tři měřicí body. Dbejte na to, aby byl prostřední bod vždy zasunut v měřené potravine.

### Pozor!

Při zapnutí mikrovlnného ohřevu musí být hrot teplotní sondy zasunut v potravine.

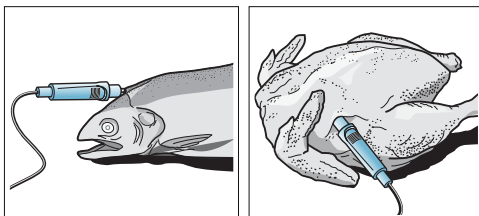
**Maso:** U větších kusů zasuňte teplotní sondu svrchu šikmo do masa až nadoraz. U slabších kusů ho zasuňte ze strany na nejsilnějším místě.



**Upozornění:** Příslušenství vkládejte vždy pod zástrčku na teplotní sondu.

**Ryby:** Celou rybu položte na plech hřbetem vzhůru za pomoci půlek brambor. Teplotní sondu zasuňte až nadoraz vzadu za hlavu směrem ke středu.

**Drůbež:** Celou drůbež položte na rošt prsy nahoru. Teplotní sondu zasuňte v oblasti prsou od jednoho křídla k druhému až nadoraz.




**Pozor!** Dejte pozor, abyste neskřípli kabel teplotní sondy. Aby nedošlo k poškození teplotní sondy příliš vysokými teplotami, musí být mezi grilovacím topným tělesem a teplotní sondou odstup několika centimetrů. Maso může během pečení zvětšit objem.

## Nastavení teploty uvnitř pokrmu

1. Teplotní sondu zasuňte do zdíčky vlevo v ohřívacím prostoru.
2. Otočným voličem zvolte druh ohřevu nebo režim "Pokrm".
3. Klikněte na navrženou teplotu a nastavte ji otočným voličem.
4. Klikněte na políčko "teplota uvnitř pokrmu" a nastavte ji otočným voličem. Dle potřeby můžete zapnout mikrovlnný ohřev.
5. Spusťte tlačítkem start/stop.

## Bylo dosaženo nastavené teploty uvnitř pokrmu

Zazní zvukový signál. Trouba přestane hřát. Teplotní sondu můžete vytáhnout ze zásuvky. Symbol  přestane svítit.

## Změna teploty uvnitř pokrmu

Vnitřní teplotu potravin můžete kdykoli změnit.

## Ukončení

Vytáhněte teplotní sondu ze zásuvky.

## Varování

### Nebezpečí popálení!

Ohřívací prostor a pokrm samotné dosahují vysokých teplot. Teplotní sondu zasunujte a vyndávejte za použití kuchyňských rukavic.

## Varování

### Nebezpečí zasažení elektrickým proudem!

V případě použití špatného snímače teploty uvnitř pokrmu může dojít k poškození izolace. Používejte teplotní sondu určenou pouze pro tento spotřebič.

## Vnitřní teplota různých potravin

Nepoužívejte zamrazené pokrm. Údaje v tabulce jsou pouze orientační. Jsou závislé na kvalitě a vlastnostech dané potraviny. Podrobné informace k druhu ohřevu a teplotám naleznete na konci tohoto návodu k použití. → "Testováno pro Vás v našem kuchyňském studiu" na straně 28

Potravina	Vnitřní teplota v °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>	
Vepřový bok	85-90
Vepřový hřeb, růžový	62-70
Vepřový hřbet, propečený	72-80
<b>Hovězí maso</b>	
Hovězí hřbet nebo roastbeef, po anglicku	45-52
Hovězí hřbet nebo roastbeef, růžový	55-62
nebo roastbeef, propečený	65-75
<b>Telecí maso</b>	
Telecí pečeně nebo předek, libové	75-80
Telecí pečeně, plecko	75-80
Telecí kýta	85-90

Potravina	Vnitřní teplota v °C
<b>Jehněčí maso</b>	
Jehněčí kýta, růžová	60-65
Jehněčí kýta, propečená	70-80
Jehněčí zadní, růžové	55-60
<b>Ryby</b>	
Ryba, celá	65-70
Rybí filet	60-65
<b>Ostatní</b>	
Sekaná, všechny druhy masa	80-90
Ohřev pokrmů	65-75



## Čistící prostředky

Vaše trouba zůstane dlouho zářivá a funkční, pokud ji budete správně čistit a pečovat o ni. Zde Vám vysvětlíme, jak o Vaši troubu správně pečovat a čistit ji.

### Vhodné čistící prostředky

Abyste se vyvarovali poškození různých povrchů použitím nesprávných čistících prostředků, dbejte údajů uvedených v tabulce. Některé oblasti nemusí být součástí Vašeho spotřebiče, záleží na modelu přístroje.

#### Pozor!

##### Poškození povrchů

Nepoužívejte:

- ostré ani kyselinové čistící prostředky
- agresivní prostředky s vysokým obsahem alkoholu
- drátěnky ani ostré čisticí houbičky
- vysokotlaké nebo parní čističe
- speciální čističe určené k horkému čištění

Nové pěnové utěrky před prvním použitím řádně vyperte.

**Tip:** Speciální doporučené čistící prostředky lze zakoupit u zákaznického servisu. Dbejte vždy údajů, které uvádí výrobce.



#### Varování

##### Nebezpečí popálení!

Spotřebič bude dosahovat velmi vysokých teplot. Nikdy se nedotýkejte horkých vnitřních ploch nebo topného tělesa. Spotřebič vždy nechejte vychladnout. Děti se musí zdržovat v bezpečné vzdálenosti.

Čas spotřebiče	Čištění
<b>Spotřebič z vnější části</b>	
Přední nerezová ocel	Horká mýdlová voda: Očistěte hadříkem a vysušte měkkou utěrkou. Ihned odstraňte skvrny od vody, tuku, škrabu a bílkovin, protože by mohlo dojít ke korozi pod těmito skvrnami. Zvláštní prostředky pro péči o nerezovou ocel, které jsou vhodné pro horké povrchy, zakupte u zákaznického servisu nebo ve specializovaných prodejnách. K aplikaci čistících prostředků použijte velmi jemný hadřík.
Plast	Horká mýdlová voda: Části trouby očistěte hadříkem a vysušte měkkou utěrkou. Nepoužívejte čistící prostředky na sklo ani škrabku na sklo.
Lakované plochy	Horká mýdlová voda: Části trouby očistěte hadříkem a vysušte měkkou utěrkou.
Ovládací panel	Horká mýdlová voda: Části trouby očistěte hadříkem a vysušte měkkou utěrkou. Nepoužívejte čistící prostředky na sklo ani škrabku na sklo.
Dvířka trouby	Horká mýdlová voda: Části trouby očistěte hadříkem a vysušte měkkou utěrkou. Nepoužívejte škrabku na sklo ani ocelovou drátěnku.
Madlo dvířek	Horká mýdlová voda: Části trouby očistěte hadříkem a vysušte měkkou utěrkou. Pokud se na madlo dostanou odvápnující prostředky, okamžitě je odstraňte, jinak tyto skvrny nepůjdou odstranit.
<b>Spotřebič z vnitřní části</b>	
Smaltované a samočisticí plochy	Dbejte pokynů týkajících se povrchů v pečícím prostoru na konci této tabulky.
Skleněný kryt světla trouby	Horká mýdlová voda: Očistěte kryt hadříkem a vysušte měkkou utěrkou. Při silném znečištění použijte čistící prostředek určený pro pečící trouby.
Těsnění dvířek Nesundávat!	Horká mýdlová voda: Očistěte hadříkem. Nedrhňte.
Kryt dveří z oceli	Použijte čistící prostředky určené pro nerezovou ocel: dbejte pokynů výrobce. Nepoužívejte prostředky pro údržbu ocele.
Vnitřní rám dvířek z oceli	Při čištění kryt sundejte. Použijte čistící prostředky určené pro nerezovou ocel: dbejte pokynů výrobce. Zbarvení není možné odstranit. Nepoužívejte prostředky pro údržbu ocele.

Zásuvné rošty	Horká mýdlová voda: Pojezdy navlhčete a očistěte hadříkem nebo kartáčkem.
Posuvný systém	Horká mýdlová voda: Očistěte systém hadříkem nebo kartáčkem. Neodstraňujte mazivo na kolejničích, čistěte rošty zasunutě. Neumývejte je v myčce.
Příslušenství	Horká mýdlová voda: Namočte a očistěte hadříkem nebo kartáčkem. Při silném znečištění použijte ocelovou drátěnku.

### Upozornění

- Drobné barevné rozdíly na čelní straně trouby jsou zapříčiněny použitím různých materiálů jako např. sklo, umělá hmota a kov.
- Stíny na skleněné tabuli dvířek, které působí jako šmouhy, jsou světelné odrazy osvětlení trouby.
- Smalt se při vysokých teplotách vypaluje. To může vést ke vzniku barevných rozdílů. To je zcela normální a nemá to žádný vliv na funkci trouby. Hrany tenkých plechů se nedají zcela posmaltovat. Proto mohou být poněkud drsné. Tím ale není nijak narušena antikorozi ochrana.

## Plochy pečicího prostoru

Zadní stěna, strop a boční strany v pečicím prostoru jsou samočisticí. Poznáte to podle jejich povrchu. Dno pečicího prostoru je smaltované a má hladký povrch.

### Čištění smaltovaných ploch

Hladké smaltované plochy očistěte hadříkem a horkým mýdlovým roztokem nebo octovou vodou. Vysušte jemným hadříkem.

Připálené zbytky jídel navlhčete vodou nebo mýdlovým roztokem a poté je namočte. V případě silného znečištění použijte ocelovou drátěnku nebo čisticí přípravek na trouby.

Pečicí prostor nechte po čištění otevřený, aby vyschl.

### Čištění samočisticích ploch

Samočisticí plochy mají povrch z pórovité, matné keramiky. Stříkance z pečení či grilování se během provozu trouby vstřebávají do této vrstvy, kde se následně během provozu trouby rozpouštějí.

Pokud se tyto plochy dostatečně nečistí a vznikají tmavé skvrny, lze je odstranit cíleným ohřevem.

### Nastavení

Před čištěním vyndejte z pečicího prostoru rámy, kolejničky, příslušenství a nádobí. V pečicím prostoru řádně otřete hladké smaltované plochy, vnitřní dvířka trouby a skleněný kryt osvětlení uvnitř pečicího prostoru.

1. Nastavte druh ohřevu 4D-horkovzduch.

2. Nastavte maximální teplotu.

3. Spustíte provoz a nechte ho běžet minimálně 1 hodinu.

Keramická vrstva se zregeneruje.

Po ochlazení pečicího prostoru vodou a jemnou houbičkou odstraňte nahnědlé nebo bílé usazeniny.

**Upozornění:** Během provozu se mohou tvořit načervenalé skvrny. Nejedná se o korozi, ale o zbytky potravin. Tyto skvrny nejsou zdraví škodlivé, ani nenarušují schopnost čištění samočisticích ploch.

### Pozor!

Na samočisticí plochy nepoužívejte žádné prostředky na čištění trouby. Poškodili byste tím jejich povrch. Pokud přesto dojde ke kontaktu takového prostředku s touto plochou, okamžitě ji otřete vodou a hadříkem. Plochy nehrdněte a nepoužívejte žádné abrazivní čisticí prostředky.

## Udržování spotřebiče v čistotě

Udržujte troubu vždy v čistotě a ihned odstraňte hrubé nečistoty, zabráníte tím vzniku nevrátných znečištění.

### Tipy

- Pečicí prostor vyčistěte po každém použití. Tím zabráníte vznícení nečistot.
- Ihned odstraňte případné skvrny od vody, tuku, škrobu nebo bílkovin.
- Pro pečení velmi šťavnatých koláčů používejte univerzální plech.
- Pro pečení masa používejte vhodné nádobí, např. pekáč.

## Závěsné rošty

Vaše trouba zůstane dlouho zářivá a funkční, pokud ji budete správně čistit a pečovat o ni. Zde Vám vysvětlíme, jak správně vysadíte závěsné rošty, abyste je mohli vyčistit.

### Vysazení a nasazení závěsných roštů

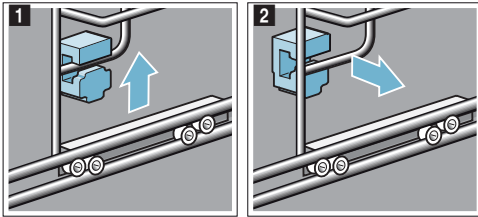
#### Varování

#### Nebezpečí popálení!

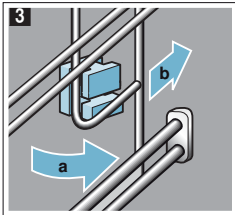
Závěsné rošty jsou po použití velmi horké. Nikdy se nedotýkejte horkých roštů. Troubu nejprve nechejte vychladnout. Děti se musí držet v bezpečné vzdálenosti od trouby.

#### Vysazení závěsných roštů

1. Závěsné rošty vysuňte dopředu.
2. Vpředu ho zatlačte nahoru (obr. **1**) a vysadíte (obr. **2**).



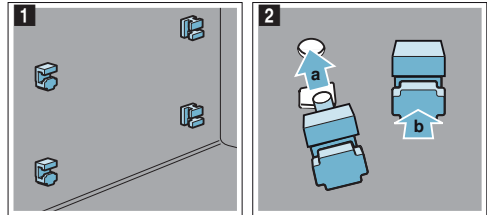
3. Poté celý závěsný rošt vyklepote ven **a** vysadíte ho vzadu **b** (obr. **3**).



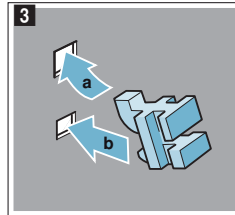
Závěsné rošty vyčistěte mycím přípravkem a houbičkou. V případě silného znečištění použijte kartáček.

**Nasazení držáků** Pokud při vysazování závěsných roštů vypadly držáky, musíte je opět správně nasadit.

1. Držáky vpředu a vzadu se liší (obr. **1**).
2. Držák vpředu háčkem nahoru zasuňte do kulatého otvoru **a**, trochu vytočte, dole zavěste a narovnejte **b** (obr. **2**).

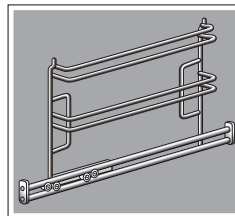


3. Držák vzadu zasuňte háčkem do vrchního otvoru **a** a přitlačte do spodního otvoru **b** (obr. **3**).



#### Nasazení závěsných roštů

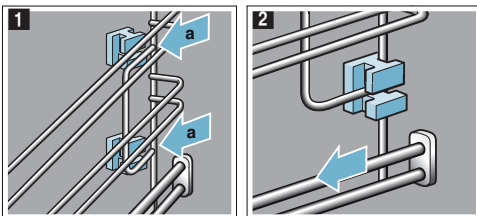
Při nasazování dbejte na to, aby byl systém dole.



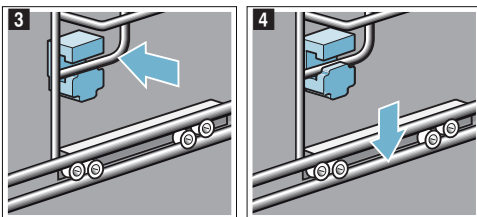
Závěsné rošty lze nasadit jen vpravo nebo vlevo. Teleskopické výsuvy se musí nechat vysouvat dopředu.



1. Závěsný rošt vzadu nasadíte šikmo a nahoře i dole ho navlékněte **a** (obr. **1**).
2. Závěsný rošt posuňte dopředu (obr. **2**).



3. Pak ho vpředu zacvakněte a nasuňte (obr. **3**).
4. Zatlačte směrem dolů (obr. **4**).



5. Závěsné rošty vždy kompletně zasuňte.

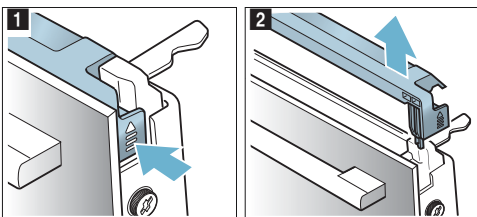
## Dvířka spotřebiče

Vaše trouba zůstane dlouho zářivá a funkční, pokud ji budete správně čistit a pečovat o ni. Zde Vám vysvětlíme, jak správně vysadit a vyčistit dvířka trouby.

### Sundání krytu dvířek

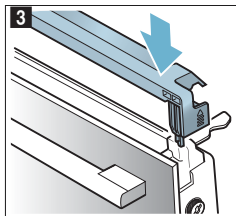
Ocelová vkládací drážka v krytu dvířek se může zbarvit. Pro řádné vyčištění je možné tento kryt sundat.

1. Pootevřete dvířka trouby.
2. Stiskněte levou a pravou stranu krytu (obr. **1**).
3. Sundejte kryt (obr. **2**).  
Opatrně zavřete dvířka trouby.



**Upozornění:** Ocelovou vkládací drážku v krytu dvířek vyčistíte čistícím přípravkem na ocel. Ostatní části krytu dvířek očistíte jemným hadříkem a mýdlovým roztokem.

4. Pootevřete dvířka trouby. Nasadte kryt a přitlačte ho, až uslyšíte zacvaknutí (obr. **3**).



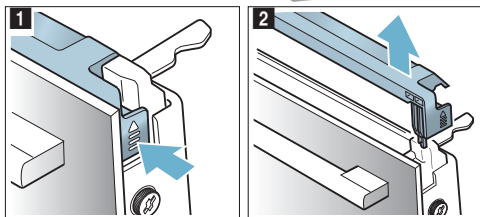
5. Dvířka zavřete.

### Vysazení a nasazení skla dvířek

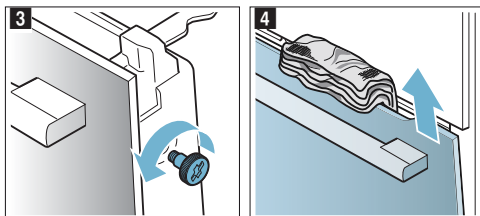
Pro důkladnější vyčištění můžete vysadit sklo dvířek trouby.

#### Vysazení skla

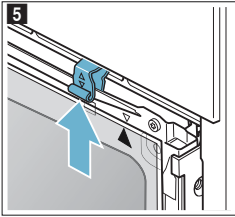
1. Pootevřete dvířka trouby.
2. Stiskněte levou a pravou stranu krytu (obr. **1**).
3. Kryt vsuňte (obr. **2**).



4. Povolte a sundejte šrouby na levé a pravé straně dvířek (obr. **3**).
5. Před tím, než dvířka trouby znovu zavřete, vsuňte mezi dvířka a troubu několikrát přeloženou utěrku (obr. **4**).  
Přední sklo vsuňte směrem nahoru a umístěte za rovnou plochu madlem dolů.



6. Na meziskle nahoře zatlačte oba držáky směrem nahoru (obr. 5). Nesundávejte sklo jednou rukou, přidržejte jej a vyndejte.



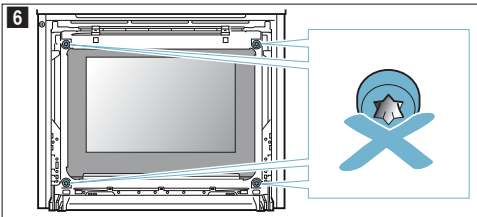
Sklo vyčistěte čisticím prostředkem určeným na sklo a jemným hadříkem.

### ⚠ Varování

#### Nebezpečí těžkého ublížení na zdraví!

Povolním šroubů již není zaručena bezpečnost spotřebiče. Může dojít k úniku mikrovlnné energie. Šrouby nikdy nepovolujte.

Čtyři černé šrouby neodšroubovávejte (obr. 6).



### ⚠ Varování

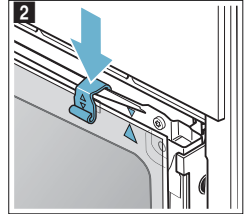
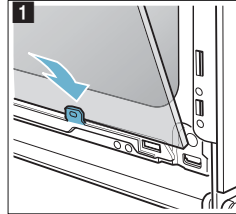
#### Nebezpečí poranění!

- Poškrábané sklo dvířek může prasknout. Nepoužívejte škrabky na sklo, ostré nebo brusné čisticí prostředky.
- Závěsy dveří se při otvírání a zavírání pohybují, a mohou Vás skřípnout. Nesahejte do oblastí těchto závěsů.

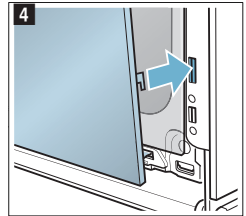
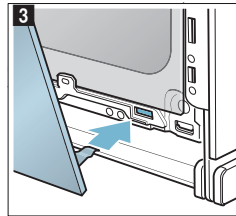
### Nasazení skla

Při nasazování vnitřního skla dbejte na to, aby byla šípka vpravo na skle směrem nahoru a shodovala se se šípkou na plechu.

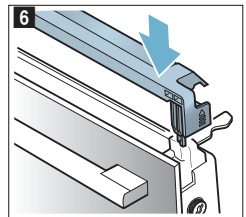
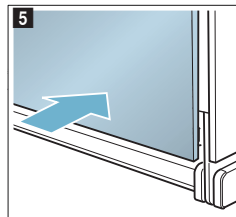
1. Mezísklo nasadte do držáků (obr. 1) a nahoře přitlačte.
2. Oba držáky zatlačte směrem dolů (obr. 2).



3. Čelní sklo zasuňte dolů do držáků (obr. 3).
4. Čelní sklo zavírejte, dokud se oba vrchní háčky nebudou nacházet proti otvorům (obr. 4).



5. Přední sklo přitlačte směrem dolů, dokud neuslyšíte zacvaknutí (obr. 5).
6. Dvířka trouby pootevřete a vyndejte přeloženou utěrku.
7. Šrouby na levé a pravé straně znovu našroubujte.
8. Nasadte kryt a přitlačte ho směrem dolů, dokud neuslyšíte zacvaknutí (obr. 6).



9. Dvířka trouby zavřete.

### Pozor!

Pečící prostor použijte až poté, co budete mít jistotu, že jsou dvířka správně nasazena.

## Co dělat v případě poruchy?

Pokud dojde k nějaké závadě, způsobuje ji často jen maličkost. Předtím než zavoláte zákaznický servis, zkuste závadu odstranit pomocí následující tabulky.

**Upozornění:** Pokud se Vám nepodaří pokrm optimálně připravit, na konci tohoto manuálu najdete mnoho tipů a upozornění.

### Tabulka poruch

Pokud se na panelu displeje objeví hlášení chyb E, např. E0111, troubu vypněte a znovu zapněte. Pokud se hlášení znovu objeví, volejte zákaznický servis.

Porucha	Možná příčina	Řešení/rada
Trouba nefunguje.	Vadná pojistka.	Zkontrolujte, jestli je pojistka v pojistkové skříně v pořádku.
	Výpadek proudu.	Zkontrolujte, zda fungují ostatní spotřebiče.
Zapnutou troubu není možné obsluhovat, na displeji se zobrazuje symbol ⇄.	Je aktivována dětská pojistka.	Tlačítko ⇄ podržte stisknuté, dokud symbol ⇄ nezmizí.
Pečicí prostor se nezahřívá a na displeji je napsáno „režim Demo zapnuto“.	Trouba se nachází v režimu Demo.	Vypněte pojistky a po cca 10 sekundách je opět zapněte. Zapněte troubu a v nastavení zvolte "režim Demo vypnutý".
Osvětlení pečicího prostoru nefunguje.	Defekt LED lampy.	Volejte zákaznický servis.

### Překročení maximální doby provozu

Váš spotřebič automaticky ukončí provoz, pokud nenastavíte dobu přípravy a pokud po delší dobu nedošlo k žádné změně nastavení. Trouba se poté řídí dle nastavené teploty nebo stupně grilu. Na displeji se zobrazí hlášení, že provoz bude automaticky ukončen. Poté se provoz přeruší. Abyste mohli troubu znovu použít, nejprve ji vypněte. Poté ji znovu zapněte a nastavte požadovaný druh režimu.

**Tip:** Aby se trouba automaticky nevypnula, např. při velmi dlouhé době přípravy pokrmu, nastavte dobu přípravy. Trouba bude hrát, dokud tato doba neuplyne.

→ "Testováno pro Vás v našem kuchyňském studiu" na straně 28

### Varování

#### Nebezpečí zásahu elektrickým proudem!

Neodborné opravy mohou být nebezpečné. Opravy a výměnu poškozeného přípojného vedení může provádět pouze kvalifikovaný technik. Pokud je spotřebič poškozen, odpojte jej z elektrické sítě nebo vypněte pojistky. Volejte zákaznický servis.

### Osvětlení varného prostoru

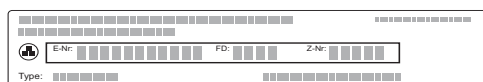
Pro osvětlení pečicího prostoru slouží jedna nebo více LED žárovek s dlouhou životností. Pokud by přesto došlo k poruše LED žárovky nebo poškození krytu žárovky, obraťte se na zákaznický servis. Kryt žárovky neodstraňujte.

## Zákaznický servis

Náš zákaznický servis je Vám k dispozici pro případ, že potřebujete opravit Váš spotřebič. Vždy se nejprve pokusíme nalézt vhodné řešení, abychom se vyhnuli zbytečným návštěvám servisního technika.

### Číslo výrobku (E-č.) a výrobní číslo (FD-č.)

Při volání do našeho servisu vždy uveďte úplné číslo výrobku (E-č.) a výrobní číslo (FD-č.), abychom Vám mohli kvalifikovaně pomoci. Typový štítek, na kterém jsou tato čísla uvedena, naleznete, když otevřete dvířka trouby.



The diagram shows a rectangular label with a grid of small squares. It contains three main fields: 'E-Nr.' on the left, 'FD' in the middle, and 'Z-Nr.' on the right. Below these fields, there is a 'Type:' label followed by another grid of small squares.

Abyste v případě potřeby nemuseli dlouho hledat, můžete si údaje o Vašem spotřebiči a telefonní číslo zákaznického centra zapsat zde

E-č.

FD-č.

Zákaznický servis 

Berte prosím ohled na to, že za návštěvu servisního technika pro účely opravy vady se hradí poplatek, a to i když je spotřebič v záruční lhůtě. Kontaktní informace pro všechny země najdete v přiloženém seznamu zákaznických center.

Důvěřujte odbornosti výrobce. Tak zajistíte, že bude oprava provedena zaškoleným servisním technikem, který má pro Váš spotřebič k dispozici náhradní díly.

## Pokrmy

V provozním režimu „Pokrmy“ můžete připravovat různé druhy pokrmů. Spotřebič vybere neoptimálnější nastavení.

### Upozornění k programům

- Výsledek přípravy pokrmu závisí na kvalitě potraviny a velikosti a typu nádobí. Pro optimální výsledek používejte pouze nezávadné potraviny a maso. Hluboko zmrazené potraviny použijte hned po vyjmutí z mrazáku.
- U některých pokrmů je předem navržena teplota, druh ohřevu a doba přípravy. Teplotu a dobu přípravy můžete dle potřeby změnit.
- U některých pokrmů budete vyzváni, abyste uvedli hmotnost potraviny. Uvádějte vždy celkovou hmotnost, pokud spotřebič nevyžaduje něco jiného. Po nastavení hmotnosti spotřebič sám stanoví teplotu a dobu přípravy. Nastavení hmotnosti mimo rámec nastavených hodnot není možné.
- Při pečení pokrmů, u kterých spotřebič sám nastaví vhodnou teplotu, může teplota dosahovat až 300°C. Dbejte na to, zda jste použili nádobí odolné vůči vysokým teplotám.
- Při přípravě masa se na displeji mohou zobrazit pokyny např. k nádobí, úrovni vsunutí plechu nebo doliti tekutiny. U některých potravin je během přípravy nutné pokrm zamíchat či otočit. Tato informace se zobrazí na displeji hned po startu. Na správný čas otočení či zamíchání budete upozorněni zazněním signálu.
- Pokyny pro použití vhodného nádobí a tipy a triky pro přípravu pokrmů najdete na konci tohoto manuálu. → viz „*Testováno pro Vás v našem kuchyňském studiu*“ na straně 28

### Mikrovlnný ohřev

U některých pokrmů se automaticky zapíná mikrovlnný ohřev. Jeho použitím se značně zkracuje doba ohřevu, skoro na polovinu. Spotřebič Vás vyzve k použití nádobí, které je vhodné pro mikrovlnný ohřev. V kapitole mikrovlnný ohřev naleznete pokyny k vhodnosti nádobí. → "Mikrovlnný ohřev" na straně 17

### Teplotní sonda

U některých pokrmů můžete použít teplotní sondu. Jakmile ho připojíte do trouby, zobrazí se pokrmy, pro které je jeho použití vhodné. Můžete měnit teplotu pečícího prostoru a vnitřní teplotu potravin. → "Teplotní sonda" na straně 19

## Výběr a nastavení pokrmů


1. Stiskněte tlačítko menu.  
Otevře se menu provozních režimů.
2. Vyberte režim „Pokrmý“.  
Na displeji se zobrazí první skupina programů.
3. Pomocí otočného voliče zvolíte požadovaný program.
4. Kliknete na políčko „Další“.
5. Pomocí otočného voliče vyberte pokrm.

Nyní budete provedeni kompletním procesem nastavení Vašeho zvoleného pokrmu. Klikněte na políčko „Další“.

Po dokončení všech nastavení spotřebičů spustíte tlačítkem start/stop.

**Upozornění:** Trouba Vás upozorní, pokud je pečicí prostor pro Vámi vybraný pokrm příliš horký.

### Program je ukončen

program je ukončen, zazní-li. Ve stavovém řádku se objeví „Ukončeno“. Trouba se přestane zahřívat. Signál můžete vypnout stisknutím tlačítka .

Pokud nejste s výsledkem pečení spokojeni, můžete dobu přípravy prodloužit. Klikněte na „Dopéct“. Naskočí doba, kterou spotřebič navrhuje pro dokončení přípravy pokrmu, tuto dobu ovšem můžete změnit. Pokud jste poté s výsledkem přípravy spokojeni, klikněte na „Ukončeno“. Na displeji se objeví „Dobrou chuť“.

### Přerušení programu

Stiskněte tlačítko on/off. Všechna nastavení budou vymazána. Můžete provést nová nastavení.

### Posunutí doby ukončení přípravy pokrmu

U přípravy některých pokrmů můžete posunout dobu ukončení přípravy pokrmu. Pokud chcete dobu přípravy posunout, postupujte dle návodu v kapitole → „Časové funkce“ na str. 15.

V případě, že nastavíte dobu ukončení přípravy pokrmu, trouba se nachází v „čekacím“ režimu. Na displeji se zobrazí čas, kdy se trouba nastartuje. V tuto chvíli nemůžete měnit žádná nastavení. Dbejte prosím na to, aby potraviny, které snadno podléhají zkáze, nebyly příliš dlouho v pečicím prostoru.

## Testováno pro Vás v našem kuchyňském studiu

Zde naleznete výběr pokrmů a optimální nastavení pro jejich přípravu. Ukážeme Vám, jaký druh ohřevu a jaká teplota jsou pro Váš pokrm nejvhodnější. Naleznete zde informace, jaké příslušenství máte použít a do jaké výšky je máte zasunout. Dostanete tipy ohledně nádobí a metod příprav.

**Upozornění:** Při přípravě pokrmů se může v pečicím prostoru hromadit pára. Vaše trouba je energeticky úsporná a během provozu odvádí ven jen malé množství tepla. Na základě velkých teplotních rozdílů se může hromadit mezi vnitřním prostorem trouby a vnějšími částmi trouby (dvířkách, ovládacím panelu nebo sousedícím nábytku) sražená voda. Tento jev je normální a fyzikálně doložený. Předehříváním trouby nebo pomalým otevřením dvířek lze tomuto jevu zabránit.

### Silikonové formy

Pro optimální výsledek pečení doporučujeme používat tmavé pečicí formy z kovu.

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

### Koláče a drobné pečivo

Vaše trouba nabízí mnoho druhů režimů pro přípravu koláčů a pečiva. V tabulce nastavení najdete tipy na optimální nastavení pro přípravu mnoha pokrmů. Dbejte pokynů výrobce v odstavci zabývající se kynutí těsta. Používejte pouze originální příslušenství určené k Vašemu spotřebiči. Toto příslušenství je přizpůsobeno pečicímu prostoru a provozním režimům.

### Výška pro vkládání příslušenství

Používejte uvedené výšky vkládání.

#### Pečení na jedné úrovni

Pro pečení na jedné úrovni používejte následující výšky vkládání:

- výška 1

#### Pečení na dvou úrovních

Používejte 4D-horkovzduch. Současně vložené pečivo na plechách nebo ve formách nemusí být hotové vždy ve stejný okamžik.

- Univerzální plech: výška 3  
Pečicí plech: výška 1
- Formy na roštu  
První rošt: výška 3  
Druhý rošt: výška 1

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

### Příslušenství

Dbejte na to, abyste vždy používali vhodné příslušenství a správně ho vkládali do ohřívacího prostoru.

#### Rošt

Rošt vkládejte otevřenou stranou směrem k dvířkům trouby a záhybem dolů.

#### Univerzální nebo pečicí plech

Univerzální nebo pečicí plech zasuňte opatrně až nadoraz, zkosením směrem k dvířkům trouby.

U štávnatých koláčů používejte univerzální plech, aby nedošlo ke znečištění pečicího prostoru překypující ovocnou šťávou.

#### Pečicí formy

Nejvhodnější jsou tmavé kovové formy.

Formy z bílého plechu, keramiky a skla prodlužují dobu pečení a pečivo se nezbarví pravidelně.

#### Pečicí papír

Používejte pouze pečicí papír, který je vhodný pro zvolenou teplotu. Papír vždy ořežte na správnou velikost.

### Doporučená nastavení

V tabulce naleznete optimální druhy ohřevu pro různé druhy koláčů a pečiva. Teplota a doba pečení jsou závislé na množství a vlastnostech těsta. Z toho důvodu jsou uvedena přibližná nastavení. Začněte nejdříve s nižšími teplotami. Nižší teplota zajistí rovnoměrné zbarvení. Pokud je to nutné, přistě nastavte vyšší teplotu.

**Upozornění:** Doby pečení nelze zkrátit vyššími teplotami. Koláč nebo pečivo by bylo hotové pouze zvenčí, ale nebylo by propečené.




Hodnoty nastavení platí pouze pro vkládání pokrmů do studeného ohřívacího prostoru. Tak ušetříte až 20 procent energie. Pokud předežíváte, zkracují se uvedené doby pečení o několik minut.

Pro vybrané pokrmy je předežívání nutností a je uvedeno v tabulce.

Pokud chcete péct podle vlastního receptu, orientujte se podle podobného pečiva v tabulce. Dodatečné informace naleznete v odstavci Tipy ke koláčům a pečivu na konci tabulky nastavení.
































Nepoužívané příslušenství odstraňte z pečicího prostoru. Tím dosáhnete optimálního výsledku pečení a ušetříte až 20 procent energie.

Použité druhy ohřevů:

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

Pokrm	Příslušenství/nádobí	Výška vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba přípravy v min.
<b>Koláče ve formě</b>					
Třený koláč, jednoduchý	Hranatá forma	1		150-170	55-70
Třený koláč, jemný	Forma ve tvaru věnce/hranatá	1		150-170	60-80
Ovocný koláč z třeného těsta, jemný	Forma na bábovku	1		160-180	45-60
Piškotový základ z třeného těsta	Dortová forma	1		150-170	20-40
Ovocný nebo tvarohový dort z křehkého těsta	Kulatá forma Ø26 cm	1		170-180	60-80
Švýcarský koláč	Plech na pizzu	1		190-210	40-50
Obrácený koláč	Dortová forma,	1		190-210	30-45
Kynutá bábovka	Forma na bábovku	1		150-160	65-75
Kynutý koláč v otvírací dort. formě	Kulatá forma Ø28 cm	1		150-160	25-35
Piškotový základ, 2 vejce	Dortová forma	1		170-180	20-30
Piškotový dort, 3 vejce	Kulatá forma Ø26 cm	1		160-170*	25-35
Piškotový dort, 6 vajec	Kulatá forma Ø28 cm	1		150-170*	30-50
<b>Koláče na plechu</b>					
Třený koláč s polevou	Pečicí plech	1		160-180	20-40
Třený koláč, 2 vrstvy	Univerzální + pečicí plech	3+1		150-170	35-50
Křehký koláč se suchou polevou	Pečicí plech	1		170-190	25-40

\* předežívát

<b>Pokrm</b>	<b>Příslušenství / nádobí</b>	<b>Výška vkládání</b>	<b>Druh ohřevu</b>	<b>Teplota v °C</b>	<b>Doba přípravy v min.</b>
Křehký koláč se suchou polevou 2 vrstvy	Univerzální + pečicí plech	3+1		150-170	40-55
Křehký koláč se šťavnatou polevou	Univerzální plech	1		160-180	60-80
Švýcarský koláč	Univerzální plech	1		190-210	40-50
Kynutý koláč se suchou polevou	Pečicí plech	1		160-180	15-25
Kynutý koláč se šťavnatou polevou	Univerzální plech	1		180-200	30-45
Kynutý koláč se suchou polevou, 2 vrstvy	Univerzální + pečicí plech	3+1		160-170	25-35
Kynutý koláč se šťavnatou polevou, 2 vrstvy	Univerzální + pečicí plech	3+1		150-160	45-60
Kynutá pletýnka, kynutý věnec	Pečicí plech	1		150-160	35-45
Piškotová roláda	Pečicí plech	1		190-210*	10-15
Štola z 500 g mouky	Univerzální plech	1		150-160	50-60
Závin, sladký	Univerzální plech	1		170-180	40-60
Závin, zmražený	Pečicí plech	1		190-210	30-45
<b>Drobné pečivo</b>					
Sušenky (5 min. předehřívát)	Pečicí plech	1		160*	25-35
Sušenky (5 min. předehřívát)	Pečicí plech	1		150*	25-40
Sušenky, 2 vrstvy (5 Min. předehřívát)	Univerzální + pečicí plech	3+1		150*	25-40
Muffiny	Plech na muffiny	1		170-190	15-30
Muffiny, 2 vrstvy	Plech na muffiny	3+1		150-170*	20-35
Malé kynuté pečivo	Pečicí plech	1		160-170	30-40
Listové pečivo	Pečicí plech	2		170-190*	20-45
Listové pečivo, 2 vrstvy	Univerzální + pečicí plech	3+1		170-190*	20-45
Pečivo z odpařovaného těsta	Pečicí plech	1		200-220	30-45
Plundrové pečivo	Pečicí plech	1		160-180	20-30
<b>Cukroví</b>					
Stříkané pečivo (5 Min. předehřívát)	Pečicí plech	1		150-160*	25-40
Stříkané pečivo (5 Min. předehřívát)	Pečicí plech	1		140-150*	25-35
Stříkané pečivo, 2 vrstvy (5 Min. předehřívát)	Univerzální + pečicí plech	3+1		140-150*	30-40
Cukroví	Pečicí plech	2		140-160	15-30
Cukroví, 2 vrstvy	Univerzální + pečicí plech	3+1		130-150	20-35
Pusinky	Pečicí plech	2		80-90*	120-150
Pusinky, 2 vrstvy	Univerzální + pečicí plech	3+1		80-90*	120-180
Makrónky	Pečicí plech	2		90-110	20-40
Makrónky, 2 vrstvy	Univerzální + pečicí plech	3+1		90-110	20-40

\* předehřívát

### Tipy na pečení koláčů a drobného pečiva

Chcete zjistit, zda je Váš koláč propečený.	Zapíchněte dřevěnou špejli do místa, kde je koláč nejvyšší. Jestliže po vytažení špejle na dřevu neulpívá žádné těsto, koláč je hotov.
Koláč nevykynul.	Příště použijte méně tekutiny nebo nastavte o 10 °C nižší teplotu a prodlužte dobu pečení. Zohledněte použité suroviny a pokyny v receptu.
Koláč vyběhl uprostřed do výšky, ale na okrajích je nižší.	Tukem pomážete pouze dno pečicí formy. Po upečení koláč opatrně vyjměte z formy nožem.
Ovocná šťáva z koláče přetéká.	Příště použijte hlubší univerzální plech.



Drobné pečivo se při pečení slepuje.	Dodržujte cca. 2 cm rozestupy mezi jednotlivými kousky. Tak bude mít pečivo dostatek místa na nakynutí a zezlátne ze všech stran.
Koláč je vysušený.	Nastavte o 10 °C vyšší teplotu a zkrátte dobu pečení.
Koláč je příliš světlý.	Pokud máte správné příslušenství a vsunuli jste jej do správné výšky, zvyšte teplotu a prodlužte dobu pečení.
Koláč je nahofe světlý, ale dole příliš tmavý.	Příště vložte příslušenství o úroveň výš.
Koláč je nahofe příliš tmavý, ale dole světlý.	Příště vložte příslušenství o úroveň níž. Zvolte nižší teplotu a prodlužte dobu pečení.
Koláč upečený ve formě je vzadu příliš tmavý.	Nestavte formu až k zadní stěně, ale doprostřed pečicího prostoru.
Koláč je celkově příliš tmavý.	Zvolte nižší teplotu a příp. prodlužte dobu pečení.
Barva pečiva je nerovnoměrně hnědá.	Zvolte nižší teplotu. Také pečicí papír, který přesahuje formu, může ovlivňovat cirkulaci vzduchu. Papír vždy zastříhnete, aby dobře pasoval na plech. Dbejte na to, aby forma nebyla umístěna úplně u zadní stěny trouby. Při pečení drobného cukroví by cukroví mělo mít relativně stejnou velikost a tloušťku.
Pečivo jste pekli na více úrovních. Na horním plechu je pečivo tmavší než na spodním.	Pro pečení na více úrovních vždy používejte režim 4D-horkovzduch. Ačkoliv je možné péct více plechů současně, neznamená to, že budou všechny plechy hotové ve stejnou dobu.
Koláč vypadá dobře, ale uvnitř není propečený.	Pečte déle při nižší teplotě a přidávejte méně tekutiny. U koláčů se šťavnatou polevou nejprve předpečte korpus. Posypte ho posekanými mandlemi nebo strouhankou a teprve poté přidejte horní šťavnatou vrstvu.
Koláč nejde vyklopit z formy.	Po upečení nechete koláč 5-10 minut vychladnout. Pokud ani poté nejde z formy vyklopit, uvolněte ho opatrně s pomocí nože. Po vyklopení koláče formu vyfťete vlhkým studeným hadříkem. Při dalším použití formu potřete tukem a vysypte strouhankou.

## Chléb a housky

Vaše trouba nabízí mnoho programů pro pečení chleba a housek. V tabulce najdete optimální nastavení pro mnoho jídel.

Dbejte pokynů výrobce v odstavci zabývajícím se kynutí těsta.

Používejte pouze originální příslušenství určené k Vašemu spotřebiči. Toto příslušenství je

přízpusobeno pečicímu prostoru a provozním režimům.

### Úrovně pro vložení příslušenství

Používejte následující úrovně pro vložení příslušenství:

#### Pečení na jedné úrovni

Pro pečení na jedné úrovni použijte následující výšku pro vložení příslušenství:

- výška 1

#### Pečení na dvou úrovních

Použijte ohřev 4D-horkovzduch. Současně zasunuté plechy nebo vložené formy však nemusí být i současně hotové.

- Univerzální plech: výška 3  
Pečicí plech: výška 1
- Formy na roštu  
První rošt: výška 3  
Druhý rošt: výška 1

Pečením více plechů najednou můžete uspořit až 45 procent energie. Postavte formy do pečicího prostoru vedle sebe nebo nad sebe.

### Příslušenství

Dbejte na to, abyste vždy použili vhodné příslušenství a správně jej vsunuli do pečicího prostoru.

#### Rošt

Rošt vkládejte otevřenou stranou směrem k dvířkům trouby a záhybem směrem dolů.

#### Univerzální nebo pečicí plech

Univerzální nebo pečicí plech vsuňte opatrně do trouby až na doraz, zkosením směrem k dvířkům trouby.

#### Pečicí formy

Nejvhodnější jsou tmavé pečicí formy z kovu. U světlých pečicích forem, keramických a skleněných forem se prodlouží doba pečení a pečivo nezezlátne rovnoměrně.

#### Pečicí papír

Používejte jen pečicí papír, který je vhodný pro zvolenou teplotu. Papír vždy zastříhnete tak, aby na plech pasoval.

## Hluboce zmražené potraviny

Nepoužívejte potraviny se silnou vrstvou ledu. Nejprve led odstraňte.

Mražené potraviny jsou částečně předpečené. Nerovnoměrné zbarvení zůstane i po upečení.

## Doporučená nastavení

V tabulce najdete optimální režimy pro pečení různých druhů chleběv a houskek. Teplota a doba pečení závisí na množství a vlastnostech těsta. Proto jsou v tabulkách uvedeny vždy přibližné hodnoty doby pro tepelnou úpravu. Vždy nejprve vyzkoušejte nižší hodnotu. Nižší teplota umožní rovnoměrně propečení. V případě potřeby příště nastavte vyšší hodnotu.

**Upozornění:** Doba pečení nebude zkrácena při nastavení vyšší teploty. V takovém případě bude chléb nebo houska upečená jen na povrchu, nebude propečená uvnitř. Uvedené hodnoty platí pro zasunutí do studené trouby. Tak ušetříte až 20 procent energie. Pokud troubu předehřejete, uvedené doby pečení se zkrátí o pár minut.

Pro některá jídla je předehřátí trouby nutné, viz tabulka. U některých potravin dosáhnete nejlepšího výsledku, pokud je pečete ve více krocích. Tyto potraviny jsou uvedeny v tabulce.

Uvedené hodnoty pro chlebové těsto platí jak pro těsto na plechu, tak pro těsto ve formě.






Pokud pečete podle vlastního receptu, orientujte se podle podobného pečiva uvedeného v tabulce.















Před použitím vyndejte z trouby nepotřebné příslušenství. Dosáhnete tak optimálního výsledku úpravy pokrmu a ušetříte až 20 procent energie.



## Pozor!

Nikdy nenalévejte do horkého pečicího prostoru vodu ani do něj nestavte nádoby s vodou. Změnou teploty by mohlo dojít k poškození smaltu.

Použité druhy ohřevů:

-  4D-horkovzduch
-  Horní/dolní ohřev
-  Gril s cirkulací vzduchu
-  Velkoplošný gril
-  Maloplošný gril

Pokrm	Příslušenství	Výška vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Stupeň grilování	Doba přípravy v mín.
<b>Chléb</b>						
Bílý chléb, 750 g	Univerzální plech nebo hranatá forma	1		190-200	-	20-30
Smišený chléb, 1,5 kg	Hranatá forma	1		220*	-	10
				180	-	20-30
Smišený chléb, 1,5 kg	Univerzální plech	1		190-200*	-	35-45
Celozrný chléb, 1 kg	Univerzální plech	1		220*	-	10
				180	-	40-50
Chlebová placka	Univerzální plech	1		250-270	-	20-30
<b>Housky</b>						
Housky nebo bagety k dopékání, předpečené	Univerzální plech	2		200-220	-	10-20
Housky sladké, čerstvé	Pečicí plech	1		170-180*	-	15-25
Housky sladké, čerstvé, 2 úrovně	Univerzální + pečicí plech	3+1		150-160*	-	20-30
Housky čerstvé	Pečicí plech	1		180-200	-	25-35
Bagety mražené, předpečené	Univerzální plech	2		200-220	-	10-20
<b>Housky, zmražené</b>						
Housky nebo bagety k dopékání, předpečené	Univerzální plech	2		200-220	-	15-25
Louhované pečivo, syrové těsto	Pečicí plech	1		220-240	-	15-25
Croissant, syrové těsto	Pečicí plech	1		150-170*	-	20-35
<b>Toasty</b>						
Zapékání toastů, 4 kusy	Rošt	2		-	3	5-15
* předehřívát						

Pokrm	Příslušenství	Výška vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Stupeň- grilování	Doba přípravy V min.
Zapékání toastů, 12 kusů	Rošt	2		250	-	5-15
Opečení toastů	Rošt	3		-	3	3-6

\* předehtřívát

## Pizza, quiche a pikantní koláče

Vaše trouba nabízí mnoho programů pro přípravu pizzy, quiche a pikantních koláčů. V tabulce najdete optimální nastavení pro mnoho jídel.

Dbejte pokynů výrobce v odstavci zabývající se kynutí těsta.

Používejte pouze originální příslušenství určené k Vašemu spotřebiči. Toto příslušenství je přizpůsobeno pečicímu prostoru a provozním režimům.

### Úrovně vkládání příslušenství

Používejte následující úrovně pro vložení příslušenství:

#### Pečení na jedné úrovni:

Pro pečení na jedné úrovni použijte následující výšky vkládání:

- výška 1

#### Pečení na dvou úrovních

Použijte ohřev 4D-horkovzduch. Současně zasunuté plechy a formy však nemusí být i současně hotové.

- Univerzální plech: výška 3
- Pečicí plech: výška 1
- Formy na roštu
- První rošt: výška 3
- Druhý rošt: výška 1

Pečením více pokrmů najednou můžete uspořít až 45 procent energie. Formy do pečicího prostoru vkládejte vedle sebe nebo nad sebe.

### Příslušenství

Dbejte na to, abyste vždy použili vhodné příslušenství a správně jej vsunuli do pečicího prostoru.

#### Rošt

Rošt vkládejte otevřenou stranou směrem k dvířkám trouby a záhybem směrem dolů.

#### Univerzální nebo pečicí plech

Univerzální nebo pečicí plech vsuňte opatrně do trouby až na doraz, zkosením směrem k dvířkám trouby.

Při pečení pizzy s mnoha surovinami použijte univerzální plech.

#### Pečicí formy

Nejvhodnější jsou tmavé pečicí formy z kovu. U světlých pečicích forem, keramických a skleněných forem se prodlouží doba pečení a pečivo nezezlátne rovnoměrně

### Pečicí papír

Používejte jen pečicí papír, který je vhodný pro zvolenou teplotu. Papír vždy zastříhnete tak, aby na plech pasoval.

### Hluboce zmrazené potraviny

Nepoužívejte potraviny se silnou vrstvou ledu. Nejprve led odstraňte.

Mražené potraviny jsou částečně předpečené. Nerovnoměrné zbarvení zůstane i po upečení.

### Doporučená nastavení

V tabulce najdete optimální druh ohřevu pro pečení pokrmů. Teplota a doba pečení závisí na množství a tuhosti těsta. Proto jsou v tabulkách uvedeny vždy přibližné hodnoty doby pro tepelnou úpravu. Vždy nejprve vyzkoušejte nižší hodnotu. Nižší teplota umožní rovnoměrné propečení.

V případě potřeby přistě nastavte vyšší teplotu.



**Upozornění:** Doba pečení nebude zkrácena při nastavení vyšší teploty. V takovém případě bude pizza nebo koláč upečený jen na povrchu, nebude propečený uvnitř.



Uvedené hodnoty platí pro zasunutí do studené pečicí trouby. Tak ušetříte až 20 procent energie. Pokud troubu předehtřejete, uvedené doby pečení se zkrátí o pár minut.


















Pro některá jídla je předehtřátí trouby nutné, viz tabulka. Pokud pečete podle vlastního receptu, orientujte se podle podobného pečiva uvedeného v tabulce.

Před použitím vyndejte z trouby nepotřebné příslušenství. Dosáhnete tak optimálního výsledku úpravy pokrmu a ušetříte až 20 procent energie.

Použité druhy ohřevu:

-  4D-horkovzduch
-  Horní/dolní ohřev

-  Stupeň pizza
-  Funkce coolStart

Pokrm	Příslušenství	Výška vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Délka přípravy v min.
<b>Pizza</b>					
Pizza, čerstvá	Pečicí plech	1		220-240	25-35
Pizza, čerstvá, 2 úrovně	Univerzální + pečicí plech	3+1		180-200	35-45
Pizza, čerstvá, tenký korpus	Plech na pizzu	1		210-230	20-30
Pizza, mražená	Rošt	1		210-230	10-20
<b>Pizza, mražená</b>					
Pizza, tenký korpus, 1 kus	Rošt	1		210-230	10-20
Pizza, tenký korpus, 2 kusy	Rošt + pečicí plech	3+1		200-220	15-25
Pizza, hrubý korpus, 1 kus**	Rošt	1		-	-
Pizza, hrubý korpus, 2 kusy	Univerzální plech + rošt	3+1		160-180	25-35
Pizza-bageta	Rošt	1		200-220	20-30
Mini-pizza	Pečicí plech	1		210-230	10-20
<b>Pikantní koláče &amp; quiche</b>					
Pikantní koláč ve formě	Kulatá dortová forma Ø28 cm	1		170-190	50-60
Quiche	Forma na quiche, z bílého plechu	1		190-210	35-50
Flambovaný koláč	Univerzální plech	1		260-280*	10-20
Pírohy	Forma na nákyp	1		190-200	40-50
Pírohy	Forma na nákyp	2		170-190	50-70
Empanada (španělský pokrm)	Univerzální plech	1		180-190	35-45
Turecký Börek (Burek)	Univerzální plech	1		180-200	35-45

\* předehřívát

\*\* dbejte pokynů uvedených na obalu

## Nákyp a soufflé

Vaše trouba nabízí mnoho programů pro přípravu nákypů a soufflé. V tabulce najdete optimální nastavení pro mnoho jídel. Používejte pouze originální příslušenství určené k Vašemu spotřebiči. Toto příslušenství je přizpůsobeno pečicímu prostoru a provozním režimům.

### Úrovně vkládání příslušenství

Používejte vždy níže uvedené úrovně pro vložení příslušenství.

Na jedné úrovni můžete pokrm připravovat ve formách nebo na univerzálním plechu.

- Formy na roštu: výška 1
- Univerzální plech: výška 2

Soufflé můžete připravit i ve vodní lázni. Univerzální plech zasuňte do výšky 1.

Pečením více pokrmů najednou můžete uspořit až 45 procent energie. Formy do pečicího prostoru vkládejte vedle sebe nebo nad sebe.

### Příslušenství

Dbejte na to, abyste vždy použili vhodné příslušenství a správně jej vsunuli do pečicího prostoru.

#### Rošt

Rošt vkládejte otevřenou stranou směrem k dvířkám trouby a záhybem směrem dolů.

#### Univerzální plech

Univerzální nebo pečicí plech vsuňte opatrně do trouby až na doraz, zkosením směrem k dvířkám trouby.

#### Nádobí

Na nákypy a zapékání používejte široké a nízké nádobí. V úzkém, vysokém nádobí by doba přípravy pokrmu trvala déle a pokrm by byl na vrchní straně tmavší.

### Doporučená nastavení

V tabulce najdete optimální druh ohřevu pro pečení pokrmů. Teplota a doba pečení závisí na množství a daném receptu. Výsledek přípravy pokrmu je závislý na velikosti nádobí a výšce nákypu. Proto jsou v tabulkách uvedeny vždy přibližné hodnoty doby pro tepelnou úpravu. Vždy nejprve vyzkoušejte nižší hodnotu. Nižší teplota umožní rovnoměrné propečení.

V případě potřeby přístě nastavte vyšší hodnotu.

**Upozornění:** Doba pečení nebude zkrácena při nastavení vyšší teploty. V takovém případě bude nákyt nebo soufflé upečený jen na povrchu, nebude propečený uvnitř.





Uvedené hodnoty platí pro zasunutí do studené pečicí trouby. Tak ušetříte až 20 procent energie.



Pokud troubu předehřejete, uvedené doby pečení se zkrátí pouze o pár minut.

Pokud pokrm připravujete podle vlastního receptu, orientujte se podle podobného pokrmu uvedeného v tabulce.

Před použitím vyndejte z trouby nepotřebné příslušenství. Dosáhnete tak optimálního výsledku úpravy pokrmu a ušetříte až 20 procent energie.

Použitě druhy ohřevů:

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

Nákyt & soufflé	Příslušenství / nádoby	Výška vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Délka přípravy v min.
Nákyt, pikantní, uvažené přísady	Forma na nákyt	1		200-220	35-55
Nákyt, sladký	Forma na nákyt	1		170-190	45-60
Lasagne, čerstvé, 1 kg	Forma na nákyt	1		160-180	50-60
Lasagne, mražené, 400g**	Univerzální plech	1		-	-
Gratinované brambory, syrové přísady, 4 cm vysoký nákyt	Forma na nákyt	1		170-180	50-60
Soufflé	Forma na nákyt	1		160-170*	40-50
Soufflé	Formy pro jednotlivé porce	1		170-190	65-75

\* předehřívát

\*\* dbejte pokynů uvedených na obalu

## Drůbež

Vaše trouba nabízí mnoho programů pro přípravu drůbeže. V tabulce najdete optimální nastavení pro přípravu mnoha jídel.

### Pečení na roštu

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

Univerzální plech vsuňte s položeným roštem do uvedeného úrovně vkládání. Dbejte na to, aby rošt správně doléhal na univerzální plech. → "Příslušenství" na straně 11

Podle druhu a velikosti masa přidejte do univerzálního plechu až ½ litru vody. Tuk bude odkapávat do plechu. Z takto vzniklé tekutiny můžete připravit omáčku. Rovněž se vytvoří i méně kouře a pečicí prostor zůstane čistý.

### Pečení v nádobě

Používejte pouze nádoby, které je vhodné do pečicí trouby.

Vyzkoušejte, zda nádoba pasuje do pečicího prostoru.

Nejvhodnější je nádoby ze skla. Horké kuchyňské nádoby pokládejte na suchou kuchyňskou utěrku. Horké sklo by mohlo prasknout, pokud by bylo postaveno na vlhký nebo studený povrch.

Lesklé pečicí nádoby z oceli nebo hliníku teplo odráží jako zrcadlo a proto nejsou příliš vhodné. Drůbež se v nich peče pomaleji a méně zezlátne. Použijte vyšší teplotu nebo delší dobu pečení.

Dbejte na údaje od výrobce nádobí.

### Odkryté nádoby

Pro pečení drůbeže použijte nejlépe vysokou pečicí formu. Postavte formu na rošt. Pokud nemáte vhodné nádoby, použijte univerzální plech.

### Zakryté nádoby

Pečicí prostor zůstane při pečení masa v zakryté nádobě podstatně čistší. Ujistěte se, že je poklička vhodná pro příslušnou nádobu a správně ji uzavírá. Postavte nádobu doprostřed roštu.

Po upečení masa a zvednutí pokličky může unikát horká nahromaděná pára. Poklici nejprve odklopte v zadní části, aby mohla pára uniknout a nedošlo k popálení. Drůbež může být křupavá, i když ji pečete v uzavřené nádobě. Optimální je použití skleněné poklice a nastavení vyšší teploty.

### Grilování

Grilujte vždy v zavřené pečicí troubě. Nikdy negrilujte v otevřené troubě.

Univerzální plech vložte s položeným roštem do uvedeného úrovně. Odkapávající tuk bude zachycen. Dbejte na to, aby rošt správně přiléhal na univerzální plech. → "Příslušenství" na straně 11

### Upozornění

U velmi tučných druhů masa vložte univerzální plechy ne přímo pod rošt, ale na úroveň 1.

Ke grilování použijte pokud možno kousky stejné velikosti. Tak zezlátanou rovnoměrně a zůstanou pěkně šťavnatě. Kousky masa určené ke grilování položte přímo na rošt. Kousky obračejte pomocí grilovacích kleští. Pokud do masa pichnete vidličkou, ztratí šťávu a bude vysušené.

### Upozornění

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

### Teplotní sonda

Pomocí teplotní sondy na pečení můžete péci na přesnou teplotu. Přečtěte si důležité pokyny k použití teplotní sondy v příslušné kapitole. Jsou v ní uvedeny informace k zapojení teplotní sondy, možné druhy ohřevů a další informace. → "Teplotní sonda" na straně 19

### Doporučená nastavení

V tabulce najdete optimální druh ohřevu pro pečení pokrmů. Teplota a doba pečení závisí na množství, vlastnostech a teplotě potravin. Proto jsou v tabulkách uvedeny vždy přibližné hodnoty doby pro tepelnou úpravu. Vždy nejprve vyzkoušejte nižší hodnotu. Nižší teplota umožní rovnoměrné propečení.

V případě potřeby přistě nastavte vyšší teplotu. Uvedené hodnoty platí pro zasunutí neplněné drůbeže do trouby připravené k pečení a s teplotou jako po vytažení z lednice. Tak ušetříte až 20 procent energie. Pokud troubu předehřejete, uvedené doby pečení se zkrátí pouze o pár minut.

V tabulce jsou uvedeny hodnoty pro drůbež s navrženou hmotností. Pokud připravujete drůbež s vyšší hmotností, než je uvedena, použijte v každém případě nižší teplotu. Při pečení více kusů masa se orientujte podle nejtěžšího kusu. Jednotlivé kousky masa by měly být zhruba stejně velké.

Obecně platí: čím větší kus drůbeže pečete, tím nižší nastavte teplotu a prodlužte dobu pečení.

Po 1/2 až 2/3 doby maso obraťte.





**Upozornění:** použijte pouze pečicí papír, který je vhodný pro danou teplotu. Papír vždy ustrhněte tak, aby odpovídal velikosti plechu.











### Tipy

- Pokud budete péct husu nebo kachnu, propichnete kůži pod křídly, aby mohl výtékat tuk.
- U kachních prsou kůži propichnete. Prsa neotáčejte.
- Pokud drůbež při pečení otáčí, dbejte na to, aby prsní strana byla dole.
- Drůbež krásně zezlátne a získá křupavou kůži, pokud ji před koncem pečení potřete máslem, slanou vodou nebo pomerančovou šťávou.

Před použitím vyndejte z trouby nepotřebné příslušenství. Dosáhnete tak optimálního výsledku úpravy pokrmu a ušetříte až 20 procent energie.

Použité druhy ohřevů:

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

Pokrm	Příslušenství / nádoby	Výška vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Stupeň grilu	Délka přípravy v min.
<b>Kuře</b>						
Kuře, 1 kg	Rošt	1		200-220	-	60-70
Kuřecí prsní fileť, po 150 g (gril.), (5 min. předehřátí trouby)	Rošt	3		-	3*	15-20
Kuřecí kousky, po 250 g	Rošt	2		220-230	-	30-35
Kuřecí kousky, nugety, mražené**	Univerzální plech	2		-	-	-
Pulard, 1,5 kg	Rošt	1		200-220	-	70-90
<b>Husa &amp; kachna</b>						
Kachna, 2 kg	Rošt	1		180-200	-	90-110
Kachní prso, po 300 g	Rošt	2		230-250	-	17-20
Husa, 3 kg	Rošt	1		160-180	-	120-150
Husí stehno, po 350 g	Rošt	2		210-230	-	40-50
<b>Krůta</b>						
Baby krůta, 2,5 kg	Rošt	1		180-200	-	70-100

\* předehřívát

\*\* dbejte pokynů uvedených na balení

Pokrm	Příslušenství / nádoby	Výška vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Stupeň grilu	Délka přípravy v min.
Krůtí prso, bez kostí, 1 kg	Uzavřený pekáč	1		240-260	-	80-100
Krůtí horní stehno s kostí, 1 kg	Rošť	2		180-200	-	80-100
* předeheřivát ** dbejte pokynů uvedených na balení						

## Maso

Vaše trouba nabízí mnoho programů pro přípravu masa. V tabulce najdete optimální nastavení pro přípravu mnoha jídel.

### Pečení a dušení

Libové maso potřete dle potřeby tukem nebo ho proložte kousky špeku.

Kůži masa nařiznete mřížkovitě. Pokud maso otáčíte, dbejte na to, aby kůže byla nejprve stranou dolů. Až je pečeně hotová, měla by ještě 10 min po upečení odpočívat ve vypnuté a zavřené troubě. Pečeně lépe nasákne šťávou. Zabalte pečení do hliníkové fólie. Doba uvedená v tabulce nezahrnuje dobu „odpočívání“ masa.

### Pečení na roštu

Díky pečení na roštu bude pečeně krásně křupavá na všech stranách.

Podle druhu a velikosti masa přidejte do univerzálního plechu až půl litru tekutiny. Plech zachytí odkapávající šťávu a tuk. Z tekutiny poté můžete připravit omáčku. Navíc se nebude tvořit tolik kouře a pečicí prostor zůstane čistší.

Vsuňte univerzální plech s položeným roštěm do uvedené výšky. Dejte pozor na to, aby rošť správně přiléhala na univerzálním plechu. → *“Příslušenství” na straně 11*

### Pečení a dušení v nádobě

Pečení a dušení v nádobě je pohodlnější. Pečení můžete jednoduše vytáhnout z trouby a přímo v nádobě připravit i omáčku.

Používejte pouze nádoby, které je určené do použití v pečicí troubě. Vyzkoušejte, zda nádoba pasuje do prostoru pečicí trouby. Nejvhodnější je nádoby ze skla. Horké kuchyňské nádoby pokládejte na suchou kuchyňskou utěrku. Horké sklo by mohlo prasknout, pokud by bylo postaveno na vlhký nebo studený povrch.

K libovému masu přidejte trochu tekutiny. Dno varné nádoby by mělo být pokryto cca 1-2 cm tekutiny. Množství tekutiny závisí na druhu masa a materiálu nádoby a na tom, zda použijete poklici. Pokud maso připravujete ve smaltované a tmavé nádobě, přidejte více tekutiny, než když jej pečete ve skleněné nádobě.

Během pečení se tekutina odpařuje. Dle potřeby opatrně přilévejte tekutinu.

Lesklé pečicí nádoby z oceli nebo hliníku teplo odráží jako zrcadlo a proto nejsou příliš vhodné. Maso se v nich peče pomaleji a méně zezlátne. Použijte vyšší teplotu nebo delší dobu pečení. Dbejte údajů výrobce nádobí.

### Odkryté nádoby

Pro pečení masa použijte nejlépe vysokou pečicí formu. Postavte formu na rošť. Pokud nemáte vhodné nádoby, použijte univerzální plech.

### Zakryté nádoby

Pečicí prostor zůstane při pečení masa v zakryté nádobě podstatně čistší. Ujistěte se, že je poklička vhodná pro příslušnou nádobu a správně ji uzavírá. Postavte nádobu doprostřed roštu.

Víko by mělo být od masa vzdáleno alespoň 3 cm, neboť se maso může během pečení roztahovat.

Po upečení masa a zvednutí pokličky může unikát horká nahromaděná pára. Poklici nejprve odklopte v zadní části, aby mohla pára uniknout a nedošlo k popálení. Při dušení maso předem krátce opečte. Jako tekutina je vhodná voda, víno, ocet apod. Dno nádoby by mělo být pokryto cca 1-2 cm tekutiny. Během pečení se tekutina odpařuje. Dle potřeby opatrně přilévejte tekutinu. Pečeně může být křupavá, i když ji pečete v uzavřené nádobě. Optimální je použití skleněné poklice a nastavení vyšší teploty.

### Grilování

Grilujte vždy v zavřené pečicí troubě. Nikdy negrilujte v otevřené troubě.

Univerzální plech s roštěm zasuňte do uvedené výšky. Odkapávající tuk bude zachycen. Dbejte na to, aby rošť správně přiléhala k plechu.

→ *“Příslušenství” na straně 11*

**Upozornění:** U velmi tučných druhů masa vložte univerzální plechy ne přímo pod rošť, ale na úroveň 1.

Ke grilování použijte pokud možno kousky masa stejné velikosti. Tak zezlátnou rovnoměrně a zůstanou pěkně šťavnaté. Kousky určené ke grilování položte přímo na rošt. Kousky obračejte pomocí grilovacích kleští. Pokud do masa píchnete vidličkou, ztratí šťávu a bude vysušené.

### Upozornění

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

### Teplotní sonda

Pomocí teplotní sondy na pečení můžete připravovat Váš pokrm na přesnou teplotu. Přčtete si důležité informace k použití teplotní sondy v příslušné kapitole. Tam naleznete také informace k zapojení teplotní sondy, možných druhů ohřevu a další informace. → "Teplotní sonda" na straně 19

### Doporučená nastavení

V tabulce najdete optimální druh ohřevu pro přípravu masa. Teplota a doba pečení závisí na množství, kvalitě a teplotě potravin. Proto jsou v tabulkách uvedeny vždy přibližné hodnoty doby pro tepelnou úpravu. Vždy nejprve vyzkoušejte nižší hodnotu. Nižší teplota umožní rovnoměrné propečení. V případě potřeby přístě nastavte vyšší hodnotu.

Uvedené hodnoty platí pro zasunutí masa do studené trouby a s teplotou jako po vytažení z lednice. Tak ušetříte až 20 procent energie. Pokud troubu předehřejete, uvedené doby pečení se zkrátí pouze o pár minut.

V tabulce jsou uvedeny hodnoty pro jednotlivé druhy masa s navrženou hmotností. Pokud připravujete maso s vyšší hmotností, než je uvedena, použijte v každém případě nižší teplotu. Při pečení více kusů masa se orientujte podle nejtěžšího kusu. Jedinlivé kousky masa by měly být zhruba stejně velké.




Obecně platí: čím větší kus masa pečete, tím nižší nastavte teplotu a prodlužte dobu pečení.














Po 1/2 až 2/3 doby maso obračte.

Pokud pečete podle vlastního receptu, orientujte se podle podobných pokrmů uvedených v tabulce. Dodatečné informace naleznete v kapitole tipy na pečení, dušení a grilování na konci tabulky nastavení.

Před použitím vyndejte z trouby nepotřebné příslušenství. Dosáhnete tak optimálního výsledku úpravy pokrmu a ušetříte až 20 procent energie.

Použité druhy ohřevů:

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

Pokrm	Příslušenství / nádoba	Výška vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Stupeň grilu	Délka přípravy v min.
<b>Vepřové maso</b>						
Vepřová pečeně bez kůže, např. krk, 1,5 kg	Otevřená nádoba	2		180-200	-	120-130
Vepřové s kůží, např. plec, 2 kg	Rošt	1		190-200	-	130-140
Vepřová svičková, 1,5 kg	Otevřená nádoba	1		220-230	-	70-80
Vepřový filet, 400 g	Rošt	2		220-230	-	20-25
Uzené vepřové žebro s kostí, 1 kg (s přidáním vody)	Uzavřená nádoba	1		210-220	-	60-80
Vepřový steak, 2 cm silný	Rošt	3		-	2	16-20
Vepřové medailonky, 3 cm silné	Rošt	3		-	3*	8-12
<b>Hovězí maso</b>						
Hovězí filet, medium, 1 kg	Rošt	1		210-220	-	40-50
Hovězí dušená pečeně, 1,5 kg	Uzavřená nádoba	1		200-220	-	130-140
Roastbeef, medium, 1,5 kg	Rošt	1		220-230	-	60-70
Steak, 3 cm silný, medium	Rošt	3		-	3	15-20
Burger, 3-4 cm vysoký	Rošt	2		-	3	20-30
<b>Telecí maso</b>						
Telecí pečené, 1,5 kg	Otevřená nádoba	1		160-170	-	100-120
* předehřívát						
** pod pokrm zasuňte univerzální plech do výšky 1						



Pokrm	Příslušenství / nádoba	Výška vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Stupeň grilu	Délka přípravy v min.
Telecí nohy, 1,5 kg	Otevřená nádoba	1		200-210	-	100-110
<b>Jehněčí maso</b>						
Jehněčí kýta bez kostí, medium	Rošt	1		170-190	-	50-70
Jehněčí hřbet s kostí	Rošt	1		180-190	-	40-50
Jehněčí kotleta **	Rošt	3		-	3	12-18
<b>Klobásy</b>						
Grilovací klobásy	Rošt	2		-	3	10-20
<b>Masové pokrmy</b>						
Sekaná, 1 kg	Otevřená nádoba	1		170-180	-	70-80
* předeheřovat						

### Tipy pro pečení, dušení a grilování

Pečicí prostor je silně znečištěn.	Připravujte pečení v uzavřené nádobě nebo použijte grilovací plech. Pokud použijete grilovací plech, dosáhnete optimálního výsledku pečení. Grilovací plech můžete dokoupit jako speciální příslušenství.
Pečené je příliš tmavé a křusta místy spálená nebo je pečené vysušené.	Přezkoušejte teplotu a úroveň vložení příslušenství. Příště zvolte nižší teplotu a zkrátte dobu pečení.
Křusta je příliš světlá.	Zvyšte teplotu nebo po dokončení pečení krátce zapněte gril.
Pečené vypadá dobře, ale šťáva je připálená.	Příště použijte menší nádobu nebo přidejte více tekutiny.
Pečené vypadá dobře, ale šťáva je příliš světlá a vodnatá.	Příště použijte větší nádobu na dušení a přidejte méně tekutiny.
Při dušení se maso připaluje.	Poklice musí dobře pasovat na nádobu a musí být dobře nasazená. Zredukujte teplotu a během dušení přilévajte tekutinu.
Grilované maso je příliš vysušené.	Maso nasolte až po grilování. Sůl totiž odebírá masu vodu. Při obrácení do masa nepichejte. Použijte grilovací kleště.

### Ryby

Vaše trouba nabízí mnoho programů pro přípravu ryb. V tabulce najdete optimální nastavení pro přípravu mnoha jídel. Nemusíte obracet celou rybu. Vložte celou rybu do trouby hřbetem nahoru. Do břicha ryby vložte nařiznutou bramboru nebo malou žáruvzdornou nádobu, aby se ryba nepřevrátila na bok.

To, zda je ryba hotová, zjistíte, pokud se dá hřbetní ploutev lehce oddělit.

### Pečení a grilování na roštu

Univerzální plech s položeným roštem zasuňte do uvedené výšky. Dbejte na to, aby rošt správně přiléhal na plech. → "Příslušenství" na straně 11

**Upozornění:** U velmi tučných kousků ryby vložte univerzální plech ne přímo pod rošt, ale na úroveň 1.

Podle druhu a velikosti ryby přidejte do univerzálního plechu až ½ litru vody. Tuk bude odkapávat do plechu. Z takto vzniklé tekutiny můžete připravit omáčku. Rovněž se vytvoří i méně kouře a pečicí prostor zůstane čistý. Grilujte vždy v zavěšené pečicí troubě. Nikdy negrilujte v otevřené troubě. Ke grilování použijte pokud možno kousky ryby podobné tloušťky a hmotnosti. Tak zezlátanou rovnoměrně a zůstanou pěkně šťavnaté. Kousky určené ke grilování položte přímo na rošt. Kousky obračete pomocí grilovacích kleští. Pokud do ryby píchnete vidličkou, ztratí šťávu a bude vysušená.

### Upozornění

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

## Pečení a dušení v nádobě

Používejte pouze nádoby, které je určené pro použití v pečicí troubě. Vyzkoušejte, zda nádoba pasuje do prostoru pečicí trouby.

Nejvhodnější je nádobí ze skla. Horké kuchyňské nádoby pokládejte na suchou kuchyňskou utěrku. Horké sklo by mohlo prasknout, pokud by bylo postaveno na vlhký nebo studený povrch.

Lesklé pečicí nádoby z oceli nebo hliníku teplo odráží jako zrcadlo a proto nejsou příliš vhodné. Ryba se v nich peče pomaleji a méně zezlátne. Použijte vyšší teplotu nebo delší dobu pečení.

Dbejte údajů výrobce nádobí.

### Odkryté nádoby

Pro pečení celé ryby použijte nejlépe vysokou pečicí formu. Postavte formu na rošt. Pokud nemáte vhodné nádoby, použijte univerzální plech.

### Zakryté nádoby

Pečicí prostor zůstane při pečení ryby v zakryté nádobě podstatně čistší. Ujistěte se, že je poklička vhodná pro příslušnou nádobu a správně ji uzavírá. Postavte nádobu doprostřed roštu.

Při dušení přidejte do nádoby dvě až tři polévkové lžíce tekutiny – citronové šťávy nebo octu.

Po upečení ryby a zvednutí pokličky může unikat horká nahromaděná pára. Poklici nejprve odklopte v zadní části, aby mohla pára uniknout a nedošlo k popálení.

Ryba může být křupavá, i když ji pečete v uzavřené nádobě. Optimální je použití skleněné poklice a nastavení vyšší teploty.

### Teplotní sonda

Pomocí teplotní sondy můžete připravovat Váš pokrm na přesnou teplotu. Přečtěte si důležité informace k použití teplotní sondy v příslušné kapitole.

Tam naleznete také informace k zapojení teplotní sondy, možných druhů ohřevu a další informace. → "Teplotní sonda" na straně 19

### Doporučená nastavení

V tabulce najdete optimální druh ohřevu pro přípravu rybích pokrmů. Teplota a doba pečení závisí na množství, kvalitě a teplotě potraviny. Proto jsou v tabulkách uvedeny vždy přibližné hodnoty doby pro tepelnou úpravu. Vždy nejprve vyzkoušejte nižší hodnotu. Nižší teplota umožní rovnoměrné propečení. V případě potřeby přistě nastavte vyšší teplotu.

Uvedené hodnoty platí pro zasunutí ryby do studené trouby a s teplotou jako po vytažení z lednice. Tak šetříte až 20 procent energie.

Pokud troubu přehřejete, uvedené doby pečení se zkrátí o pár minut.

V tabulce jsou uvedeny hodnoty pro jednotlivé druhy ryb s navrženou hmotností. Pokud připravujete rybu s vyšší hmotností, než je uvedena, použijte v každém případě nižší teplotu. Při pečení více kusů ryb se orientujte podle nejtěžšího kusu. Jednotlivé ryby by měly být zhruba stejné veliké.





Obecně platí: čím větší rybu pečete, tím nižší nastavte teplotu a prodlužte dobu pečení.

Rybu, kterou nepečete hřebetem nahoru, obraťte po cca 1/2 až 2/3 uvedeného času.

**Upozornění:** Použijte pouze pečicí papír, který je vhodný pro danou teplotu. Papír vždy ustříhnete tak, aby odpovídal velikosti plechu.

Před použitím vyndejte z trouby nepotřebné příslušenství. Dosáhnete tak optimálního výsledku úpravy pokrmu a ušetříte až 20 procent energie.

Použití druhy ohřevů

-  Gril s cirkulační vzduch
-  Velkoplošný gril
-  Stupeň pizza
-  Funkce coolStart

Pokrm	Příslušenství / nádoby	Výška vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Stupeň grilu	Délka přípravy v min.
<b>Ryby</b>						
Ryba, grilovaná, celá, 300 g, např. pstruh	Rošt	1		170-190	-	20-30
Ryba, grilovaná, celá, 1,5 kg, např. losos	Rošt	1		170-190	-	30-40
<b>Rybí filety</b>						
Rybí filet, přírodní, grilovaný	Rošt	2		-	1*	15-25
<b>Rybí kotlety</b>						
Rybí kotleta, 3 cm silná**	Rošt	2		-	3	18-22
<b>Mražené ryby</b>						
Rybí filet, přírodní	Uzavřená nádoba	1		210-230	-	25-40

\* přehřívát

\*\* pod pokrm zasuňte univerzální plech do výšky 1

\*\*\* dbejte údajů na obalu

Pokrm	Příslušenství / nádoby	Výška vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Stupeň grilu	Doba přípravy v min.
Rybí filet, zapečený	Rošt	2		220-240	-	35-45
Rybí prsty ***	Pečicí plech	1		-	-	-

\* předehřívát  
 \*\*pod pokrm zasuňte univerzální plech do výšky 1  
 \*\*\* dbejte údajů na obalu

## Zelenina a přílohy

Zde najdete údaje pro přípravu grilované zeleniny, brambor a mražených bramborových produktů.

Nepoužívané příslušenství vydejte z pečicího prostoru. Tak docílíte optimálního výsledku a budete šetřit energii.

### Výška vkládání

Používejte uvedené výšky vkládání.

### Příprava na jedné úrovni

Použijte výšky vkládání uvedené v tabulce nastavení.

### Příprava na dvou úrovních

Použijte 4D-horkovzduch. Současně vložené plechy nemusí být hotové ve stejný okamžik.

- Univerzální plech: výška 3
- Pečicí plech: výška 1

### Příslušenství

Dbejte na to, abyste vždy použili vhodné příslušenství a vkládali ho správně do pečicí trouby.

#### Rošt

Rošt vkládejte otevřenou stranou směrem k dvířkům trouby a záhybem směrem dolů.

#### Univerzální nebo pečicí plech

Univerzální nebo pečicí plech vsuňte opatrně do trouby

až na doraz, zkosením směrem k dvířkům trouby.

### Pečicí papír

Používejte jen pečicí papír, který je vhodný pro zvolenou teplotu. Papír vždy zastříhnete tak, aby na plech pasoval.

### Doporučená nastavení

V tabulce najdete optimální režimy pro přípravu různých pokrmů. Teplota a doba přípravy závisí na množství a vlastnostech potravin. Proto jsou v tabulkách uvedeny vždy přibližné hodnoty doby pro tepelnou úpravu. Vždy nejprve vyzkoušejte nižší hodnotu. Nižší teplota umožní rovnoměrné propečení. V případě potřeby přístře nastavte vyšší teplotu.

Uvedené hodnoty platí pro zasunutí do studené trouby. Pokud troubu předehřejete, uvedené doby přípravy se zkrátí

o pár minut

U vybraných druhů pokrmů je předehřívání nutností.

Tyto pokrmy jsou uvedeny v tabulce.

Pokud pečete podle vlastního receptu, orientujte se podle podobného pokrmu uvedeného v tabulce.

Použité druhy ohřevu:

- 4D- horkovzduch
- Velkoplošný gril
- Funkce coolStart

Pokrm	Příslušenství	Výška vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Stupeň grilu	Délka přípravy v min.
<b>Zeleninové pokrmy</b>						
Grilovaná zelenina	Univerzální plech	3		-	3	10-15
<b>Brambory</b>						
Pečené brambory, půlky	Univerzální plech	1		160-180	-	45-60
<b>Bramborové produkty, mražené</b>						
Bramborové Rosti*	Univerzální plech	2		-	-	-
Bramborové taštičky, plněné*	Univerzální plech	1		-	-	-
Krokety *	Pečicí plech	1		-	-	-
Hranolky *	Pečicí plech	1		-	-	-
Hranolky, 2 úrovně (občas otočit)	Univerzální + pečicí plech	3+1		200-220	-	30-40

\* dbejte údajů na obalu

## Jogurt

Pomocí Vašeho spotřebiče si můžete sami připravit jogurt.


### Příprava jogurtu

Z pečicího prostoru vyjměte příslušenství a rošty. Pečicí prostor musí být prázdný.

1. 1 litr mléka (3,5 % tuku) svařte na plotýnce na 90 °C a poté nechte vychladnout na 40 °C. U trvanlivého mléka stačí zahřátí na 40 °C.

2. Vmíchejte 150 g jogurtu (chladničková teplota).
3. Směsí naplňte hrnečky nebo malé sklenice a přikryjte je průhlednou fólií.
4. Hrnečky nebo sklenice vložte do pečicího prostoru a pokračujte dle údajů uvedených v tabulce.
5. Po přípravě nechte jogurt zchladit v chladničce.

Použité druhy ohřevů:

-  Horní/dolní ohřev

Pokrm	Příslušenství	Výška vkládání	Druh ohřevu	Teplota °C	Doba přípravy v hod.
Jogurt	Formičky na jednotlivé porce	dno pečicího prostoru		40-45	7-8

## Úspora energie s druhy ohřevu eco

Díky energeticky úspornému režimu horkovzduch eco a vrchní/spodní ohřev eco můžete při pečení pokrmů ušetřit energii.

Pokrm vložte do prázdné a studené trouby. Jen tím docílíte úspory energie. Během provozu trouby nechte dvířka zavřená.

Nepoužívané příslušenství odstraňte z pečicího prostoru. Tím dosáhnete optimálního výsledku pečení a ušetříte energii.

Používejte pouze originální příslušenství určené pro Vaši troubu. Je optimálně navrženo pro pečicí prostor a provozní režimy.

### Příslušenství

Dbejte na to, abyste vždy použili vhodné příslušenství a správně jej vsunuli do pečicího prostoru.

#### Rošt

Rošt vkládejte otevřenou stranou směrem k dvířkům trouby a záhybem dolů.

#### Univerzální nebo pečicí plech

Univerzální nebo pečicí plech opatrně zasuňte až nadoraz, zkosením směrem k dvířkům trouby.

#### Pečicí formy a nádoby

Nejvhodnější jsou tmavé kovové pečicí formy.

Jejich použitím můžete ušpřit až 35 procent energie.

Lesklé pečicí nádoby z oceli nebo hliníku teplo odráží jako zrcadlo a proto nejsou příliš vhodné. Vhodnější jsou smaltované nádoby, sklo odolné vůči vysokým teplotám nebo hliníkové formy.

Při pečení ve světlých plechových formách, keramických a skleněných formách se prodlužuje doba pečení a koláč rovnoměrně nezezlátne.

### Pečicí papír



Použijte pouze pečicí papír, který je vhodný pro danou teplotu. Papír vždy ustrihněte tak, aby odpovídal velikosti plechu.








### Doporučená nastavení





















Zde naleznete údaje k různým pokrmům. Teplota a doba pečení závisí na množství a tuhosti těsta. Proto jsou v tabulkách uvedeny vždy přibližné hodnoty doby pro tepelnou úpravu. Vždy nejprve vyzkoušejte nižší hodnotu. Nižší teplota umožní rovnoměrné propečení. V případě potřeby přistě nastavte vyšší teplotu.

**Upozornění:** Nastavením vyšší teploty nezkrátíte dobu pečení. Koláče nebo pečivo by bylo na povrchu upečené, ale uvnitř syrové.

Použité druhy ohřevů:

-  Horkovzduch eco
-  Horní/dolní ohřev eco

Pokrm	Příslušenství / nádoby	Výška vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Délka přípravy v min.
<b>Koláče ve formě</b>					
Třený koláč ve formě	Forma ve tvaru věnce/hraná forma	1		140-160	60-80
Dortový korpus z třeňového těsta	Forma na dortový korpus	1		140-160	20-40
Piškotový korpus, 2 vejce	Forma na dortový korpus	1		150-170	20-30
Piškotový dort, 3 vejce	Kulatá forma, průměr 26 cm	1		160-170	25-35
Piškotový dort, 6 vajec	Kulatá forma, průměr 28 cm	1		150-160	50-60
Kynutá bábovka	Forma na bábovku	1		150-160	65-75
<b>Koláče na plechu</b>					
Třený koláč se suchou polevou	Pečicí plech	1		160-180	20-40

Pokrm	Příslušenství / nádobí	Výška vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Délka přípravy v min.
Koláč z křehkého těsta se suchou polevou	Pečicí plech	1		170-180	25-35
Kynutý cop, kynutý věnec	Pečicí plech	1		150-160	35-45
Kynutý koláč se suchou polevou	Pečicí plech	1		150-170	20-35
<b>Drobné pečivo</b>					
Muffiny	Forma na muffiny	2		160-180	15-30
Drobné pečivo	Pečicí plech	1		150-160	25-35
Pečivo z listového těsta	Pečicí plech	2		170-190	25-50
Pečivo z odpalovaného těsta	Pečicí plech	1		200-220	35-45
Cukroví	Pečicí plech	2		140-160	15-30
Stříkané cukroví	Pečicí plech	2		140-150	25-40
Kynuté drobné pečivo	Pečicí plech	1		150-160	30-40
<b>Chléb &amp; housky</b>					
Smišený chléb, 1,5 kg	Hranatá forma	1		200-210	35-45
Chlebová houska	Univerzální plech	1		250-270	15-20
Housky, sladké, čerstvé	Pečicí plech	1		170-190	15-20
Housky, čerstvé	Pečicí plech	1		180-200	25-35
<b>Maso</b>					
Vepřová peče bez kůže, např. krk, 1,5 kg	Otevřená nádoba	1		180-190	120-140
Hovězí dušená pečeně, 1,5 kg	Uzavřená nádoba	1		200-220	140-160
Telečí pečeně, 1,5 kg	Otevřená nádoba	1		170-180	110-130
<b>Ryby</b>					
Ryba, dušená, celá, 300 g, např. pstruh	Uzavřená nádoba	1		190-210	25-35
Ryba, dušená, celá, 1,5 kg, např. losos	Uzavřená nádoba	1		190-210	45-55
Rybí fileť, dušený	Uzavřená nádoba	1		190-210	15-35

## Akrylamid v potravinách

Akrylamid vzniká především u obilných a bramborových produktů, které jsou připravovány zahříváním na vysokou

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

### Tipy pro přípravu potravin s nízkým obsahem akrylamidů

Všeobecně	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Doba tepelné úpravy by měla být co nejkratší.</li> <li>■ Pokrmu příliš nepřipekujte, měly by být zlatožluté.</li> <li>■ Větší a silnější přísady suroviny obsahují méně akrylamidu.</li> </ul>
Pečení	<p>S horním a spodním ohřevem max. 200 °C.  S horkovzdušnou cirkulací max. 180 °C.</p>
Cukroví	<p>S horním a spodním ohřevem max. 190 °C.  S horkovzdušnou cirkulací max. 170 °C  Žloutek a bílek snižují tvorbu akrylamidů.</p>
Hranolky z trouby	<p>Hranolky rozložte na plech rovnoměrně a v jedné vrstvě. Na jednom plechu pečte minimálně 400 g, aby se hranolky nevysušily.</p>

## Pozvolná příprava pokrmů

Pozvolná příprava pokrmů znamená pomalé pečení při nízké teplotě. Proto bývá nazýváno i jako nízkoteplotní příprava.

Tento způsob je ideální pro přípravu vysoce jakostních pokrmů (např. jemné části hovězího, telecího, jehněčího, vepřového masa nebo drůbeže), které mají být upečeny do růžova nebo jiného specifického stádia. Maso tak zůstane šťavnaté, jemné a měkké.

Výhody tohoto druhu přípravy: máte dostatek času na přípravu celého menu, neboť takto připravené maso můžete bez problémů udržovat teplé. Během pečení nemusíte maso obracet. Dvířka trouby mějte zavřená, aby bylo v troubě udržováno rovnoměrné klima.

Požívejte pouze čerstvé a hygienicky nezavadné maso bez kostí. Pečlivě odstraňte šlachy a tučné okraje.

Během pomalého pečení tuk vytvoří silnou vlastní chuť. Můžete rovněž použít i kořeněné nebo marinované maso. Nepoužívejte rozmražené maso.

Po tomto způsobu přípravy může být maso ihned porcováno. Není nutné, aby maso déle odpočívalo. Díky této metodě je maso růžové, ale není syrové nebo málo propečené.

**Upozornění:** Při tomto způsobu přípravy není možné posouvat dobu ukončení přípravy.

## Nádobí

K tomuto způsobu přípravy používejte ploché nádobí, např. servírovací podnos z porcelánu nebo skla. Nádoby vložte do trouby k předehřátí.

Otevřenou nádobu vždy vkládejte na rošt do úrovně 1.

Dodatečné informace najdete v tipech pro pozvolnou přípravu pokrmů, které jsou uvedeny na konci tabulky. Vaše trouba disponuje režimem Pozvolné pečení. Tento režim zapnete pouze tehdy, když je trouba studená. Troubu s vloženou nádobou nechejte cca 10 min dobře rozehtát.















Maso krátce a zprudka opečte ze všech stran i na koncích při vysoké teplotě. Poté jej ihned položte na předehřáté nádobí a vložte do trouby. Pozvolna pečte.

## Doporučená nastavení

Teplota a doba pozvolného pečení závisí na velikosti, tloušťce a kvalitě masa. Proto jsou v tabulce uvedeny pouze přibližné hodnoty.

Použitý druh ohřevu:

-  Mírný ohřev

Pokrm	Nádobí	Výška vkládání	Druh ohřevu	Délka opečení v min.	Teplota v °C	Délka přípravy v min.
<b>Drůbež</b>						
Kachní prsa, 400 g	Otevřená nádoba	1		6-8	85°	90-120
Kuřecí prsní filet, 200 g	Otevřená nádoba	1		5-7	90°	90-120
Krůtí prsa, bez kostí, 1 kg	Otevřená nádoba	1		8-10	90°	150-210
<b>Vepřové maso</b>						
Vepřová svíčková, 5-6 cm silná, 1,5 kg	Otevřená nádoba	1		8-10	85°	210-240
Vepřový filet, vcelku	Otevřená nádoba	1		6-8	85°	90-120
Vepřové medailonky, 4 cm silné	Otevřená nádoba	1		5-7	85°	90-120
<b>Hovězí maso</b>						
Hovězí pečeně (kýta), 6-7 cm silná, 1,5 kg	Otevřená nádoba	1		8-10	85°	180-240
Hovězí hřbet, vcelku, 1 kg	Otevřená nádoba	1		4-6	85°	120-180
Roastbeef, 5-6 cm silný	Otevřená nádoba	1		6-8	85°	180-240
Hovězí medailonky/Rumpsteak, 4 cm tlustý	Otevřená nádoba	1		5-7	85°	60-120
<b>Telecí maso</b>						
Telecí pečeně, 4-5 cm silná, 1,5 kg	Otevřená nádoba	1		8-10	85°	180-240
Telecí pečeně, 10-15 cm silná, 1,5 kg	Otevřená nádoba	1		8-10	85°	240-300
Telecí filet, vcelku, 800 g	Otevřená nádoba	1		5-7	85°	120-180
Telecí medailonky, 4 cm silné	Otevřená nádoba	1		5-7	85°	90-120

\* předehřívát

Pokrm	Nádobí	Výška vkládání	Druh ohřevu	Délka opečení v min.	Teplota v °C	Délka přípravy v min.
<b>Jehněčí maso</b>						
Jehněčí hřbet, vykostěný, kousky, 200 g	Otevřená nádoba	1	☒	5-7	85*	45-75
Jehněčí kýta bez kostí, medium, 1 kg vcelku	Otevřená nádoba	1	☒	6-8	85*	180-240
* předeřhřívát						

### Tipy pro pozvolné pečení

Pozvolné pečení kachních prsou.	Studené kachní prso vložte na pánev a nejprve opečte na kůži. Po pozvolném pečení ještě 3-5 minut grilujte, prso získá křupavou kůrku.
Maso připravené pozvolným pečením není tak horké jako maso připravené klasickým způsobem.	Aby upečené maso příliš rychle nevychladlo, nahřejte talíře a servírujte s horkou omáčkou.

### Sušení

Pomocí 4D-horkovzduchu můžete skvěle sušit potraviny. Při tomto způsobu konzervace se díky vypaření vody koncentrují aromatické látky.

Pro sušení používejte pouze nezávadné ovoce, zeleninu a bylinky a pečlivě je umyjte. Na rošt položte pečicí či pergamenový papír. Ovoce nechte dobře odkapat a osušte jej. Ovoce nakrájejte na stejné velké nebo tenké plátky. Neoloupané ovoce položte na rošt slupkou dolů. Dbejte na to, aby ovoce nebo houby na roštu neležely přes sebe. Nastrouhejte zeleninu a spařte ji. Spařenou zeleninu nechte dobře odkapat a rovnoměrně ji rozložte na roštu. Bylinky i se stonkem osušte. Rovnoměrně je rozložte na rošt.

Pro sušení použijte následující úrovně pro vložení příslušenství:

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

Hodně šťavnaté ovoce a zeleninu vícekrát obraťte. Sušené kousky ihned po sušení odeberte z pečicího papíru.

#### Doporučená nastavení

V tabulce jsou uvedeny hodnoty pro sušení různých druhů potravin. Teplota a doba sušení závisí na druhu, vlhkosti, zralosti a tloušťce potraviny. Čím déle potravinu sušíte, tím lépe je konzervována. Čím tenčí plátky nakrájíte, tím je sušení rychlejší a potravina aromatictější. V tabulce jsou uvedeny doporučené hodnoty pro sušení.

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

Použitý druh ohřevu:

- ☒ 4D-horkovzduch

Ovoce, zelenina a bylinky	Příslušenství	Výška vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Délka přípravy v hod
Jádrové ovoce (jablečné kroužky, 3 mm silné, na rošt 200 g)	Rošt	2	☒	80	4-7
Peckovité ovoce (švestky)	Rošt	2	☒	80	8-10
Kořenová zelenina (karotka), nastrouhaná, blanšírovaná	Rošt	2	☒	80	4-7
Houby na plátky	Rošt	2	☒	60	6-8
Bylinky, očištěné	1-2 Rošty	-	☒	60	2-6

## Zavařování

Váš spotřebič je vhodný i pro zavařování ovoce a zeleniny.

### Varování

#### Nebezpečí poranění!

U špatně zavařených potravin mohou zavařovací sklenice prasknout. Řiďte se dle údajů k zavařování.

### Sklenice

Používejte pouze čisté a nepoškozené zavařovací sklenice. Používejte pouze čisté a nepoškozené gumičky odolné vůči vysokým teplotám. Svorky předem vyzkoušejte.

Během jednoho zavařování používejte pouze sklenice stejné velikosti a se stejnými potravinami. V troubě lze současně zavařovat max. šest zavařovacích sklenic o obsahu 0,5 l, 1 l nebo 1,5 l. Nepoužívejte větší ani vyšší sklenice. Víčka by mohla prasknout.

Během zavařování se sklenic v troubě nedotýkejte.

### Příprava ovoce a zeleniny

Použijte pouze nezávadné ovoce a zeleninu. Pečlivě je umyjte.

Ovoce příp. zeleninu podle druhu oloupejte, vypeckujte a nakrájejte a naplňte sklenice cca 2 cm pod okraj.

### Ovoce

Ovoce v zavařovacích sklenicích zalijte horkým cukernatým roztokem zbaveným pěny (cca 400 ml pro litrovou sklenici). Na jeden litr vody použijte:

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

### Zelenina

Zeleninu v zavařovací sklenici zalijte horkou, převařenou vodou.

Očistěte okraje sklenic, musí být čisté. Na každou sklenici nasadte vlhkou zavařovací gumu a víčko. Sklenice uzavřete pomocí svorek. Sklenice postavte do nádoby na dušení, velikost XL, tak, aby se nedotýkaly. Do univerzálního plechu nalijte 500 ml horké vody (ca. 80 °C). Nastavte hodnotu uvedenou v tabulce.

### Ukončení zavařování

#### Ovoce

Po určité době začnou v krátkých intervalech stoupat bublinky. Troubu vypněte, jakmile všechny sklenice začnou pění. Sklenice vyndejte po uvedené době dohřevu v pečicího prostoru.

#### Zelenina

Po určité době začnou v krátkých intervalech stoupat bublinky. Jakmile začnou všechny sklenice pění, snižte teplotu na 120 °C a sklenice nechte i nadále podle údajů v tabulce pění v uzavřeném pečicím prostoru. Po uplynutí této doby troubu vypněte a dle údajů tabulky využijte ještě několik minut dohřevu.


Sklenice po zavařování vyjměte z pečicího prostoru a postavte je na čistou utěrku. Horké sklenice nestavte na studený nebo mokrý podklad, mohly by prasknout. Sklenice zakryjte, aby byly chráněny před průvanem. Svorky sundejte, až když jsou sklenice vychladlé.





### Doporučená nastavení

Hodnoty uvedené v tabulce jsou doporučeny pro zavařování ovoce a zeleniny. Mohou být ovlivněny pokojovou teplotou, počtem sklenic, množstvím, teplotou a kvalitou obsahu sklenic. Údaje se vztahují na kulaté sklenice o obsahu 1 litr.

Před přepnutím resp. vypnutím zkontrolujte, zda sklenice pění. Pění začne po ca. 30-60 minutách.

Použitý druh ohřevu:

-  4D-horkovzduch

Zavařování	Nádobí	Výška vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Délka přípravy v min.
Zelenina, např. karotka	Zavařovací sklenice, 1l	1		160-170	Až do pění: 30-40
				120	Od pění: 30-40
				-	Dohřev: 30
Zelenina, např. okurky	Zavařovací sklenice, 1l	1		160-170	Až do pění: 30-40
				-	Dohřev: 30
Peckové ovoce, např. třešně, švestky	Zavařovací sklenice, 1l	1		160-170	Až do pění: 30-40
				-	Dohřev: 35
Jádrové ovoce, např. jablka, jahody	Zavařovací sklenice, 1l	1		160-170	Až do pění: 30-40
				-	Dohřev: 25



## Kynutí těsta

Kynuté těsto může v troubě rychleji vykynout, než při pokojové teplotě. Použijte horní a dolní ohřev. Provoz zahajte pouze tehdy, když je trouba zcela studená. Kynuté těsto nechte vykynout vždy dvakrát. Dbejte údajů uvedených v tabulce o prvním a druhém kynutí (kynutí těsta jednotlivých kusů).

### Kynutí těsta

Mísu s těstem položte na rošt. Nastavte troubu na režim uvedený v tabulce.

Během kynutí neotvírejte dvířka trouby, jinak unikne vlhkost. Těsto zakryjte.

### Kynutí jednotlivých kusů

Pečivo vložte do trouby do výšky uvedené v tabulce. Chcete-li použít předehřívání, nechte jednotlivé kusy kynout na teplém místě mimo troubu.

### Doporučená nastavení

Teplota a doba přípravy závisí na druhu a množství surovin. Údaje v tabulce jsou pouze orientační.

Použitý druh ohřevu:

- Horní/dolní ohřev

Pokrm	Příslušenství / nádobí	Výška vkládání	Druh ohřevu	Krok	Teplota v °C	Délka přípravy v min.
Kynuté těsto, lehké	Mísa	1	<input type="checkbox"/>	Kynutí těsta	35-40	25-30
	Pečící plech	1	<input type="checkbox"/>	Kynutí jedn.kusů	35-40	10-20
Kynuté těsto, těžké a tučné	Mísa	1	<input type="checkbox"/>	Kynutí těsta	35-40	20-40
	Pečící plech	1	<input type="checkbox"/>	Kynutí jedn.kusů	35-40	15-25

## Rozmrazování

K rozmrazování zmrazeného ovoce, zeleniny a pečiva použijte druh ohřevu 4D-horkovzduch. Drůbež, maso a ryby nechte rozmrazovat v lednici.

Pro rozmrazování použijte tyto výšky vkládání:

- Pečící plech: výška 1

### Doporučená nastavení

Údaje uvedené v tabulce jsou orientační. Závisí na kvalitě, teplotě (-18°C) a vlastnostech mražené potraviny. V tabulce jsou uvedeny přibližné doby přípravy. Nastavte nejprve kratší dobu a v případě potřeby ji prodlužte.

**Tipy:** Potraviny zmrazené v jednotlivých porcích či plátcích budou rozmrazeny rychleji, než potraviny vcelku.

Při rozmrazování zmražené potraviny vyndejte z obalu a postavte je ve vhodném nádobí na rošt.

Pokrm během přípravy jednou či dvakrát otočte či promíchejte. Velké kusy je nutné otočit vícekrát. Pokrm rozdělte na více částí. Již rozmražené kusy vyndejte z ohřívacího prostoru.

Rozmražený pokrm nechte ještě 10 až 30 minut pro vyrovnání teploty ve vypnuté troubě odstát.

Použitý druh ohřevu:

- 4D-horkovzduch

Pokrm	Příslušenství	Výška vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Délka přípravy v min
<b>Chléb, housky</b>					
Chléb & housky obecné	Pečící plech	1	<input checked="" type="checkbox"/>	50	40-70
<b>Koláč</b>					
Koláč, šťavnatý	Pečící plech	1	<input checked="" type="checkbox"/>	50	70-90
Koláč, suchý	Pečící plech	1	<input checked="" type="checkbox"/>	60	60-75

## Udržování v teple

Díky režimu Udržování v teple můžete připravené pokrmy udržovat v teple. Tak zamezíte tvorbě sražené vody a pečící prostor již nemusíte vytírat.

Hotové pokrmy neudržujte v teple déle než dvě hodiny. Dejte pozor na to, že některé pokrmy se během udržování v teple dodělávají. Příp. pokrmy zakryjte.

## Zkušební pokrmy

Tyto tabulky byly zhotoveny pro zkušební instituty s cílem usnadnění testování různých spotřebičů. Podle normy EN 60350-1:2013 příp. IEC 60350-1:2011.

### Pečení

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

Výšky pro vložení příslušenství při pečení na dvou úrovních:

- Univerzální plech: výška 3
- Pečicí plech: výška 1

### Zakrytý jablečný koláč




Zakrytý jablečný koláč na jedné úrovni: tmavá kulatá forma, vložené nad sebe.











Koláč v kulaté formě z bílého plechu: pečení v režimu horní a dolní ohřev na jedné úrovni. Použijte univerzální plech namísto roštu a na něj postavte kulatou pečicí formu.

### Upozornění

- Uvedené hodnoty platí pro vsunutí pokrmu do studené trouby.
- Dbejte pokynů týkajících se přehřátí trouby, které jsou uvedeny v tabulce. Hodnoty platí pro režim bez rychlého zahřátí.
- Pro pečení použijte nejprve nejnižší teplotu z uvedených hodnot.

Použité druhy ohřevů:

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


Pokrm	Příslušenství	Výška vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Délka přípravy v min.
<b>Pečení</b>					
Stříkané cukroví (5 min. přehřívát)	Pečicí plech	1		150-160*	25-40
Stříkané cukroví (5 min. přehřívát)	Pečicí plech	1		140-150*	25-35
Stříkané cukroví, 2 úrovně (5 min. přehřívát)	Univerzální + pečicí plech	3+1		140-150*	30-40
Drobné pečivo (5 min. přehřívát)	Pečicí plech	1		160*	25-35
Drobné pečivo (5 min. přehřívát)	Pečicí plech	1		150*	25-40
Drobné pečivo, 2 úrovně (5 min. přehřívát)	Univerzální + pečicí plech	3+1		150*	25-40
Piškotový koláč	Kulatá forma, Ø26 cm	1		160-170**	25-35
Piškotový koláč	Kulatá forma, Ø26 cm	1		160-170**	25-35
Zakrytý jablečný koláč	2 x černá plechová forma Ø20 cm	1		180-200	60-70
Zakrytý jablečný koláč	2 x černá plechová forma Ø20 cm	1		170-180	60-70



\* přehřívát

### Grilování

Dodatečně vložte univerzální plech. Tím bude zachycována odkapávající tekutina a pečicí prostor zůstane čistý.

Použitý druh ohřevu:

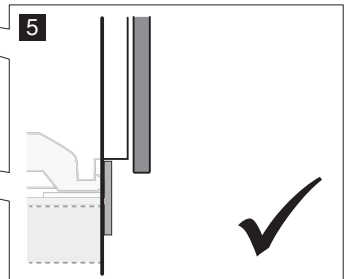
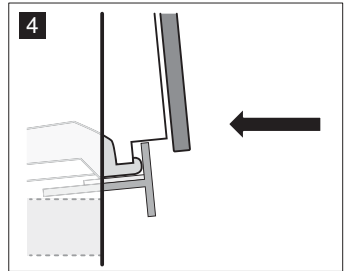
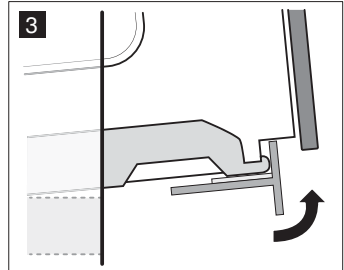
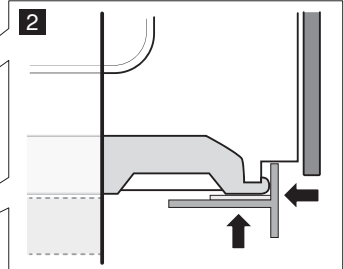
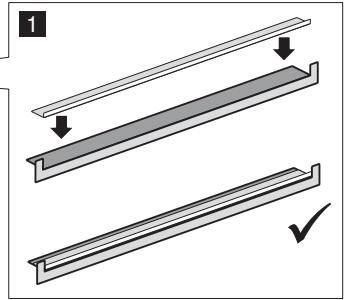
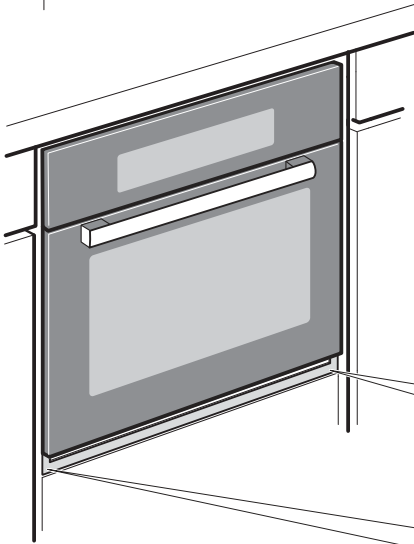
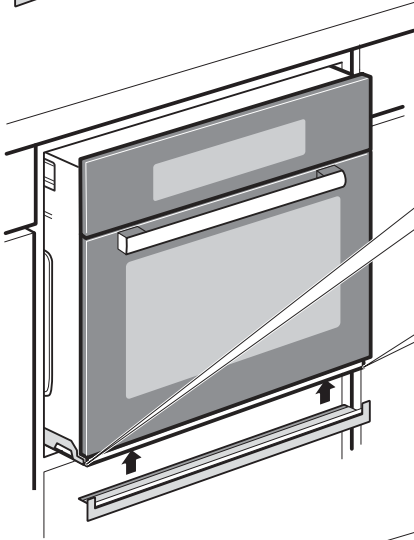
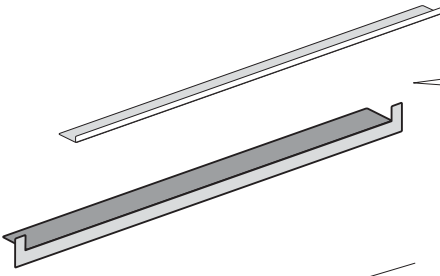
-  Velkoplošný gril

Pokrm	Příslušenství	Výška vkládání	Druh ohřevu	Stupeň grilu	Délka přípravy v min.
<b>Grilování</b>					
Opékání toastů	Rošt	3		3	3-6
Beefburger, 12 kusů*	Rošt	2		3	20-30

\* po 2/3 celkového času otočte







## 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 součástky.

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

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

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

## 4. Neoprávněnost reklamace

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

- a) prokazatelně nesprávným užíváním výrobku (např. v rozporu s návodem, s pokyny uvedenými na obalu výrobku či v záručním listě, užíváním v rozporu s obecně známými pravidly užívání předmětného výrobku, 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










## Kompaktná rúra s mikrovlnami

CM836GPS1

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

sk Návod na použitie

# Obsah

	<b>Použitie podľa určenia</b> .....4		<b>Mikrovlnný ohrev</b> .....17
	<b>Dôležité bezpečnostné pokyny</b> .....4		Riad.....17
	Všeobecné pokyny.....4		Výkon mikrovlnného ohrevu.....17
	Mikrovlnný ohrev.....5		Nastavenie mikrovlnného ohrevu.....18
	Teplotná sonda.....6		<b>Nastavenie Šabat</b> .....19
	<b>Príčiny poškodenia</b> .....6		Nastavenie režimu Šabat.....19
	Všeobecné informácie.....6		<b>Teplotná sonda</b> ..... 19
	Mikrovlnný ohrev.....7		Druhy ohrevov.....19
	<b>Ochrana životného prostredia</b> .....7		Zasunutie teplotnej sondy do potravín.....19
	Typy na úsporu energie.....7		Nastavenie teploty stredy.....20
	Ekologická likvidácia výrobku.....7		Teploty stredy rôznych potravín.....20
	<b>Zoznámenie sa so spotrebičom</b> .....8		<b>Čistiace prostriedky</b> .....21
	Ovládací panel.....8		Vhodné čistiace prostriedky.....21
	Ovládacie prvky.....8		Plochy priestoru na pečenie.....22
	Dotykový displej.....8		Udržiavanie spotrebiča v čistote.....22
	Ponuka druhu režimu.....9		<b>Závesné rošty</b> .....23
	Druhy ohrevov.....9		Vysadenie a nasadenie závesných roštov.....23
	Ďalšie informácie.....10		<b>Dvierka spotrebiča</b> .....24
	Funkcie priestoru na pečenie.....10		Zvesenie krytu dvierok.....24
	<b>Príslušenstvo</b> .....11		Vysadenie a nasadenie skla dvierok.....24
	Dodané príslušenstvo.....11		<b>Čo robiť v prípade poruchy?</b> .....26
	Vkladanie príslušenstva.....11		Tabuľka porúch.....26
	Zvláštne príslušenstvo.....12		Prekročenie maximálneho času prevádzky.....26
	<b>Pred prvým použitím rúry</b> .....13		Osvetlenie varného priestoru.....26
	Pred prvým uvedením do prevádzky.....13		<b>Zákaznícky servis</b> .....27
	Čistenie priestoru na pečenie a príslušenstva.....13		Číslo výrobku a výrobné číslo.....27
	<b>Obsluha spotrebiča</b> .....13		<b>Pokrmý</b> .....27
	Vypnutie a zapnutie spotrebiča.....13		Upozornenia k programom.....27
	Spustenie alebo prerušenie prevádzky.....13		Výber a nastavenie pokrmov.....28
	Nastavenie prevádzkového režimu.....14		<b>Testované pre Vás v našom kuchynskom štúdiu</b> .....28
	Nastavenie druhu ohrevu a teploty.....14		Silikónové formy.....28
	Rýchloohrev.....14		Koláče a drobné pečivo.....28
	<b>Časové funkcie</b> .....15		Chlieb a žemle.....31
	Budík.....15		Pizza, quiche a pikantné koláče.....33
	Čas trvania úpravy pokrmu.....15		Nákyp a suflé.....34
	Čas ukončenia úpravy pokrmu.....15		Hydina.....35
	<b>Detská poistka</b> .....16		Mäso.....37
	Aktivácia a deaktivácia.....16		Ryby.....39
	<b>Základné nastavenie</b> .....16		Zelenina, prílohy a vajcia.....41
	Zmena nastavenia.....16		Jogurt.....42
	Zoznam nastavení.....16		Úspora energie s druhmi ohrevu eco.....42
	Zmena času.....17		

Akrylamid v potravinách .....	43
Mierny ohrev.....	44
Sušenie .....	45
Zavárание .....	46
Kysnutie cesta .....	47
Rozmrazovanie .....	47
Udržiavanie teploty .....	47
Skúšobné pokrmy .....	48

Deti sa so spotrebičom nesmú hrať. Deti do 8 rokov veku a bez dohľadu zodpovednej osoby nesmú spotrebič čistiť ani vykonávať jeho údržbu.

Deti mladšie ako 8 rokov by sa mali zdržiavať v bezpečnej vzdialenosti od spotrebiča

a sieťového kábla.

Príslušenstvo vždy vsúvajte do priestoru na pečenie správnym spôsobom.

→ "Príslušenstvo" na strane 11

Ďalšie informácie k produktom, príslušenstvu, náhradnýmdielom a servisu nájdete na internetových stránkach: [www.siemens-home.com/sk](http://www.siemens-home.com/sk)

## Dôležité bezpečnostné pokyny

### Všeobecné pokyny

#### Varovanie Nebezpečenstvo požiaru!

- Horľavé predmety umiestnené v priestore na pečenie sa môžu vznietiť. Nikdy nechovávajte v priestore na pečenie horľavé predmety. Pokiaľ sa v priestore na pečenie vyskytuje dym, nikdy neotvárajte dverka spotrebiča. Najprv spotrebič vypnite a odpojte od elektrickej siete alebo vypnite poistky.
- Pokiaľ dverka spotrebiča otvoríte, vytvoríte ťah vzduchu. Papier na pečenie môže prísť do kontaktu s ohrievacím telesom a môže dôjsť k vznieteniu. V priebehu predhrievania neumiestňujte papier na pečenie na príslušenstvo. Papier na pečenie musí byť vždy zatažený riadom alebo formou na pečenie. Papierom na pečenie pokryté vždy len požadovanú plochu. Papier na pečenie nesmie presahovať cez príslušenstvo.

#### Varovanie Nebezpečenstvo popálenia!

- Spotrebič bude dosahovať veľmi vysoké teploty. Nikdy sa nedotýkajte horúcich vnútorných plôch alebo ohrievacieho telesa. Spotrebič vždy nechajte vychladnúť. Deti sa musia zdržiavať v bezpečnej vzdialenosti.
- Príslušenstvo alebo riad budú veľmi horúce. Pri vybratí príslušenstva alebo riadu z rúry vždy použite kuchynské rukavice.
- Alkoholické výpary sa môžu v rozpálenej rúre vznietiť. Nikdy nepripravujte pokrmy s veľkým množstvom vysokopercentného alkoholu. Pokiaľ použijete nápoj s vysokým percentom alkoholu, potom len v malom množstve. Dverka rúry otvárajte opatrne.

## Použitie podľa určenia

Pozorne si prečítajte tento návod na použitie. Iba tak budete schopní váš spotrebič používať správne a bezpečne. Tento návod na obsluhu a návod na montáž starostlivo uschovajte pre ďalšiu potrebu či ďalšieho používateľa. Tento spotrebič je určený iba na účely zabudovania. Dodržujte zvláštne pokyny na inštaláciu.

Po vybalení skontrolujte, či nie je spotrebič poškodený. Pokiaľ došlo počas prepravy spotrebiča k jeho poškodeniu, nepripájajte ho. Spotrebič môže zapojiť iba oprávnený odborník. V prípade škôd vzniknutých v dôsledku zlého zapojenia nemáte nárok na záruku.

Tento spotrebič je určený výhradne pre súkromné domácnosti. Používajte ho iba na prípravu jedál a nápojov. Pri používaní nenechávajte spotrebič bez dozoru. Prístroj je určený výhradne na použitie v uzatvorených priestoroch.

Deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, senzorickými alebo mentálnymi schopnosťami smú spotrebič používať iba pod dohľadom zodpovednej osoby, ktorá ich poučí, ako spotrebič bezpečne používať, a v prípade, že pochopili riziká, ktoré z používania vyplývajú.

**⚠ Varovanie****Nebezpečenstvo oparenia!**

- Časti, ktoré sú v dosahu, sú pri pečení horúce. Týchto častí sa nedotýkajte. Deti sa musia zdržiavať v bezpečnej vzdialenosti.
- Pri otvorení dvierok spotrebiča môže von uniknúť horúca para. Para nemusí byť viditeľná, záleží na teplote. Pri otváraní dvierok nestojte príliš blízko pri spotrebiči. Dvierka otvárajte opatrne. Deti sa musia zdržiavať v bezpečnej vzdialenosti.
- Voda v horúcom priestore na pečenie môže vytvárať množstvo horúcej pary. Do horúceho priestoru na pečenie nikdy nenalievajte vodu.

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

- Poškriabané sklo dvierok spotrebiča môže prasknúť. Nepoužívajte škrabku na sklo, ostré alebo brúsne čistiace prostriedky.
- Závesy dvierok sa pri otváraní a zatváraní pohybujú a môžu vás priškripiť. Nesiahajte do priestoru závesov dvierok.

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

- Neodborné opravy sú nebezpečné. Opravy a výmenu poškodeného pripájacieho kábla smie vykonávať iba nami vyškolený technik servisnej služby. Pokiaľ je spotrebič poškodený, odpojte ho od elektrickej siete alebo vypnite poistky v skriní s poistkami. Potom zavolajte servisnú službu.
- Izolácia kábla sa môže pri kontakte s horúcimi časťami spotrebiča roztaviť. Vždy dávajte pozor, aby sa káble nedostali do kontaktu s horúcimi časťami spotrebiča.
- Prenikajúca vlhkosť môže spôsobiť zásah elektrickým prúdom. Nepoužívajte žiadne vysokotlakové ani parné čističe.

**⚠ Varovanie**

- Poškodený spotrebič môže spôsobiť zásah elektrickým prúdom. Chybný spotrebič nikdy nezapájajte. Odpojte spotrebič od elektrickej siete alebo vypnite poistky. Volajte servisnú službu.

**⚠ Varovanie****Nebezpečenstvo spôsobené magnetizmom!**

V oblasti ovládacieho panela alebo ovládacích prvkov sú vložené permanentné magnety. Tie môžu ovplyvňovať elektronické implantáty, napr. srdcové kardioštimulátory alebo inzulínové pumpy. Pokiaľ máte elektronický implantát, dodržujte minimálne 10 cm vzdialenosť od ovládacích prvkov.

**Mikrovlnný ohrev****⚠ Varovanie****Nebezpečenstvo požiaru!**

- Používanie v rozpore s určeným účelom je nebezpečné a môže spôsobiť poškodenie spotrebiča. Sušenie pokrmov alebo oblečenia, ohrievanie papuč, vankúšikov plnených zrnčkami alebo obilím, hubiek, vlhkých čistiacich handričiek a podobných predmetov, nie je dovolené. Ohriate papuče či vankúšiky plnené zrnčkami alebo obilím sa môžu i po niekoľkých hodinách vznietiť. Spotrebič používajte iba na prípravu pokrmov a nápojov.
- Potraviny sa môžu vznietiť. Potraviny nikdy neohrievajte v obale na uchovávanie teploty. Potraviny nikdy neohrievajte bez dozoru v nádobách z plastu, papiera alebo iných horľavých materiálov. Nikdy nenastavujte príliš vysoký výkon alebo čas ohrevu. Riadte sa údajmi uvedenými v tomto návode na používanie. Potraviny v mikrovlnke nikdy nesušte. Nikdy nerozmrazujte alebo neohrievajte potraviny s nízkym obsahom vody, ako napr. chlieb, na príliš vysoký výkon alebo príliš dlhý čas.
- Jedlý olej sa môže vznietiť. Samotný olej nikdy neohrievajte v mikrovlnke.

**⚠ Varovanie****Nebezpečenstvo výbuchu!**

Tekutiny alebo iné potraviny môžu v pevne uzatvorených nádobách explodovať. Tekutiny ani potraviny nikdy neohrievajte v pevne uzatvorených nádobách.

**⚠ Varovanie****Nebezpečenstvo popálenia!**

- Potraviny s pevnou šupkou alebo kôrkou môžu počas, ale aj po ohriatí explodovať. Nikdy neohrievajte vajička so škrupinou alebo vajička natvrdo. Nikdy neohrievajte kôrovce. Pred tým, ako budete ohrievať volské oko alebo vajce namákko, prepichnete žltok. Pri potravinách s pevnou šupkou alebo kôrkou, ako napr. jablká, paradajky, zemiaky alebo klobásy, môže šupka prasknúť. Pred ohrevom šupku alebo kôrku prepichnete.

- Detská výživa sa ohrieva nerovnomerne. Detskú výživu nikdy neohrievajte v uzatvorených nádobách. Vždy zložte viečko alebo detský nadstavec. Po ohriatí dobre premiešajte alebo zatrepťe. Skôr, ako podáte výživu dieťaťu, skontrolujte teplotu.
- Ohriate pokrmy odovzdávajú teplo. Riad môže byť horúci. Pri vyberaní riadu alebo príslušenstva z priestoru na pečenie používajte kuchynské rukavice.
- Pri hermeticky uzatvorených potravinách môže prasknúť obal. Vždy dodržujte údaje uvedené na obale. Pokrmy vždy vyberajte z priestoru na pečenie pomocou kuchynských rukavíc.

### Varovanie

#### Nebezpečenstvo oparenia!

Pri ohreve kvapalín môže dôjsť k ich prehriatiu. To znamená, že sa dosiahne teplota varu bez toho, aby sa tvorili typické parné bublinky. Už pri malom otrase nádoby môže horúca tekutina náhle vystrieknuť. Pri ohreve do nádoby vždy vkladajte lyžičku. Tým zamedzíte prehriatiu tekutiny.

### Varovanie

#### Nebezpečenstvo poranenia!

Nevhodný riad môže popraskať. Riad z porcelánu a keramiky môže mať drobné otvory v rúčkach a veku. Za týmito otvormi je dutý priestor. Riad môže popraskať kvôli vlhkosti, ktorá prenikla do týchto dutých priestorov. Používajte preto iba riad vhodný na použitie v mikrovlnnej rúre.

### Varovanie

#### Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!

Spotrebič pracuje s vysokým napätím. Nikdy neodstraňujte kryt.

### Varovanie

#### Nebezpečenstvo ťažkého ublíženia na zdraví!

- Nedostatočným čistením sa môže poškodiť povrch spotrebiča. Môže dôjsť k úniku mikrovlnnej energie. Vykonať pravidelné čistenie spotrebiča a zvyšky potravín okamžite odstráňte. Priestor ohrevu, tesnenia dvierok, dvierka a doraz dvierok udržiavajte v čistote.

- V prípade poškodených dvierok priestoru na pečenie alebo tesnenia môže dochádzať k úniku mikrovlnnej energie. Ak sú dvierka priestoru na pečenie, tesnenia dvierok alebo plastový rám dvierok poškodené, spotrebič nepoužívajte. Zavolajte servisnú službu.
- Pri spotrebičoch bez krytu dochádza k úniku mikrovlnnej energie. Kryt spotrebiča nikdy neodstraňujte. Pri údržbe či opravě zavolajte servisnú službu.

## Teplotná sonda

### Varovanie

#### Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!

Pri použití nesprávnej teplotnej sondy môže dôjsť k poškodeniu izolácie. Používajte iba teplotnú sondu určenú pre tento spotrebič.

## Príčiny poškodenia

### Všeobecné informácie

#### Pozor!

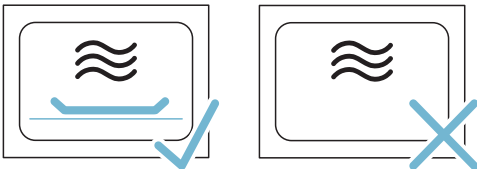
- Príslušenstvo, fólia, papier na pečenie alebo riad na dne priestoru na pečenie: Na dno priestoru na pečenie nekladte žiadne príslušenstvo. Na dno priestoru na pečenie nekladte žiadnu fóliu, je jedno, akého druhu, ani papier na pečenie. Ak je nastavená teplota vyššia ako 50 °C, nedávajte na dno priestoru na pečenie žiadny riad. Dochádza k hromadeniu tepla. Čas tepelnej úpravy potom nesúhlasí a dôjde k poškodeniu smaltu.
- Hliníková fólia: Hliníková fólia nesmie v priestore na pečenie prísť do kontaktu so sklom dverí. Mohlo by dôjsť k trvalému sfarbeniu skla dverí.
- Voda v priestore na pečenie: Nikdy nelejte vodu do priestoru na pečenie. Tvoria sa vodná para. Zmenami teploty môže dôjsť k poškodeniu smaltu.
- Vlhkosť v priestore na pečenie: Dlhšia vlhkosť v priestore na pečenie môže spôsobovať koróziu. Po použití nechajte priestor na pečenie vyschnúť. Neuchovávajte vlhké potraviny v uzatvorenom priestore na pečenie. V priestore na pečenie neskladujte žiadne pokrmy.
- Vychladnutie s otvorenými dvierkami: Po použití pri vysokých teplotách nechávajte priestor na pečenie vychladnúť s uzatvorenými dvierkami. Do dvierok rúry nič nezasúvajte. I pokiaľ sú dvierka otvorené len minimálne, môže časom dôjsť k poškodeniu čelných častí susediaceho nábytku. Iba pri použití pri vysokej vlhkosti nechávajte priestor na pečenie vyschnúť pri otvorených dvierkach.

- **Ovocné šťavy:** Ak pečiete ovocný koláč zo šľavnatého ovocia, plech na pečenie ovocím nepreplňujte. Ovocná šťava, ktorá kvapká z plechu na pečenie, zanecháva škvrny, ktoré už nie je možné odstrániť. Ak je to možné, použite hlbšiu univerzálnu panvicu.
- **Silne znečistené tesnenie rúry:** Ak je tesnenie silne znečistené, dvierka spotrebiča pri použití nedoliehajú. Môže dôjsť k poškodeniu čelných častí susediaceho nábytku. Tesnenie vždy udržiajte čisté.
- **Dvierka spotrebiča ako sedadlo alebo odkladacia plocha:** Na dvierka spotrebiča nič nestavajte, nekladte ani nevešajte. Na dvierka neodkladajte žiadny riad ani príslušenstvo.
- **Vkladanie príslušenstva:** Podľa typu spotrebiča môže príslušenstvo pri zatváraní poškrabať okno dvierok. Príslušenstvo vložte vždy do priestoru na pečenie vždy až na doraz.
- **Preprava spotrebiča:** Spotrebič neprenášajte ani nedržte za rukoväť dvierok. Rukoväť dvierok neudrží hmotnosť spotrebiča a môže sa zlomiť.

## Mikrovlnný ohrev

### Pozor!

- **Iskrenie:** Kov, napr. lyžička v skle, musí byť vzdialený minimálne 2 cm od stien priestoru na pečenie a vnútornej strany dvierok. Iskry môžu zničiť vnútorné sklo dvierok.
- **Kombinácia príslušenstva:** Rošt nekombinujte s univerzálnou panvicou. Ak budú zasunuté priamo na sebe, môže dôjsť k iskreniu. Vkladajte rošt i panvicu iba každý do vlastnej výšky zasunutia.
- **Hliníkové misky:** Nepoužívajte žiadne hliníkové misky. Spotrebič by sa poškodil iskrením.
- **Prevádzka mikrovlnnej rúry bez pokrmu:** Používanie spotrebiča bez pokrmu v priestore na pečenie vedie k preťaženiu. Spotrebič nikdy nespúšťajte bez pokrmu v priestore na pečenie, iba v prípade krátkeho testu riadu. → "Obsluha spotrebiča" na strane 13



- **Pukance určené do mikrovlnnej rúry:** Nenastavujte príliš vysoký výkon mikrovlnnej rúry. Použite maximálne 600 Watt. Vrecúško s pukancami vždy ukladajte na sklenený tanier. Okno dveri by mohlo kvôli preťaženiu prasknúť.

## Ochrana životného prostredia

Váš nový spotrebič je obzvlášť energeticky úsporný. V tejto kapitole nájdete rady, ako pri jeho používaní ušetriť ešte viac energie a ako spotrebič správne likvidovať.

### Tipy na úsporu energie

- Predhrievajte spotrebič len vtedy, keď je to uvedené v recepte alebo v tabuľke návodu na použitie.
- Používajte tmavé, čierne lakované alebo smaltované formy na pečenie. Dobre absorbujú teplo.
- Otvárajte dvierka spotrebiča počas prevádzky čo najmenej.
- Viac koláčov pečte postupne za sebou. Priestor na pečenie je ešte vyhriaty. Tým sa skrátí čas pečenia druhého koláča. V priestore na pečenie môžete tiež použiť 2 hranaté formy na pečenie vedľa seba.
- Pri dlhších časoch ohrevu môžete spotrebič 10 minút pred koncom vypnúť a na dopečenie využiť zostatkové teplo.

### Ekologická likvidácia výrobku

Obaly likvidujte v súlade s predpismi na ochranu životného prostredia.



Tento spotrebič je označený podľa európskej smernice 2012/19/EU o odpadových elektrických a elektronických zariadeniach (waste electrical and electronic equipment WEEE). Smernica udáva rámec spätného odberu a likvidácie starých zariadení, platný pre celú Európu.



## Zoznámenie sa so spotrebičom

V tejto kapitole vám vysvetlíme zobrazenia na displeji a ovládacie prvky. Ďalej sa zoznámite s rôznymi funkciami vášho spotrebiča.

**Upozornenie:** V závislosti od typu spotrebiča sú možné odchýlky vo farbe a detailoch.



### 1 Tlačidlá

Tlačidlá vpravo a vľavo od otočného voliča majú tlakový bod. Pre ovládanie stlačte tlačidlo.

### 2 Otočný volič

Otočný volič môžete otáčať doprava alebo doľava.

### 3 Dotykový displej

Na dotykovom displeji sa zobrazujú aktuálne nastavené hodnoty, možnosti voľby alebo tiež texty s upozomením. Pre nastavenie ťuknite na požadované textové pole. Textové pole sa mení v závislosti od výberu.

## Ovládacie prvky

Jednotlivé ovládacie prvky sú zladené s rôznymi funkciami vášho spotrebiča. Tak môžete váš spotrebič ovládať jednoducho a priamo.

### Tlačidlá

Nižšie nájdete stručné vysvetlenie rôznych tlačidiel.

Tlačidlá	Význam
on/off	Vypnutie a zapnutie spotrebiča
menu	Menu Ponuka programov
i ↵	Informácie Zobrazenie pokynov Detská poistka Aktivácia a deaktivácia detskej poistky
🕒	Časové funkcie Ponuka časových funkcií
»»»	Rýchloohrev Vypnutie a zapnutie rýchleho ohrevu

## Ovládací panel

Na ovládacom paneli nastavíte pomocou tlačidla a otočného voliča rôzne funkcie vášho spotrebiča. Na displeji je zobrazené aktuálne nastavenie.

start/stop

Spustenie, zastavenie alebo zrušenie

### Otočný volič

Otočným voličom meníte nastavené hodnoty, ktoré sú zobrazené na displeji.

Pri väčšine funkcií, napr. druhoch ohrevu, začína po poslednom bode opäť prvý. Napr. pri teplote musíte otočným voličom otáčať späť hneď, ako sa dosiahne minimálna alebo maximálna teplota.

### Dotykový displej

Dotykový displej je štruktúrovaný tak, aby bolo možné údaje prečítať na prvý pohľad.

Hodnota, ktorú práve môžete nastaviť, je zaostrená. Je znázornená bielym písmom na tmavom pozadí.

### Stavový riadok

Stavový riadok sa nachádza hore na displeji. Zobrazený je čas a nastavené časové funkcie.

### Časová línia

Na základe časovej línie vidíte stav ohrevu rúry na pečenie alebo už uplynutý čas. Rovná priamka pod nastavenou hodnotou ubieha zľava doprava, v závislosti od dĺžky priebehu.

## Časový priebeh

Pokiaľ ste spustili váš spotrebič bez zadania času, vidíte vpravo hore v stavovom riadku, ako dlho už rúra beží. Pokiaľ ste nastavili čas a ten bol potom zmazaný, prevezme časový priebeh už uplynulý čas a z tohto času odčíta ďalej. Tak môžete kedykoľvek kontrolovať, ako dlho už rúra beží.

## Kontrola teploty








Kontrolky teploty zobrazujú fázy ohrevu alebo zostatkové teplo v priestore na pečenie.

Kontrola ohrevu	Kontrola ohrevu zobrazuje nárast teploty v ohrievacom priestore. Hneď, ako sú všetky y kontrolky vyplnené, je optimálny čas na vloženie pokrmu. Pri grilovaní a čistení sa tieto kontrolky neobjavujú.
Zobrazenie zostatkového tepla	Keď je spotrebič vypnutý, zobrazujú teplotné kontrolky zostatkové teplo v ohrievacom priestore. Zobrazenie sa vypne hneď, ako teplota klesne na cca 60 °C.

**Upozornenie:** Na základe termickej zotrvačnosti sa môže zobrazená hodnota líšiť od skutočnej teploty v priestore na pečenie.

## Druhy ohrevov

Nižšie vám vysvetlíme rozdiely a použitie jednotlivých druhov ohrevu, aby ste si vždy zvolili ten správny.

Druh ohrevu	Teplota	Použitie
 4D-Horúci vzduch	30-275 °C	Na pečenie na jednej alebo viacerých úrovniach. Ventilátor rozvádza teplo prstencových ohrievacích telies v zadnej stene rovnomerne po celom priestore na pečenie.
 Horný/dolný ohrev	30-300 °C	Na tradičné pečenie na jednej úrovni. Obzvlášť vhodné na koláče so šťavnatým obložením. Teplo prichádza rovnomerne zospodu a zvrchu.
 Horúci vzduch eco	30-275 °C	Pre energeticky účinný ohrev vybraných pokrmov na jednej úrovni bez predhriatia. Ventilátor rozvádza energeticky účinné teplo prstencových ohrievacích telies v zadnej stene rovnomerne po celom priestore na pečenie.
 Horný/dolný ohrev eco	30-300 °C	Pre energeticky účinný ohrev vybraných pokrmov. Teplo prichádza rovnomerne zvrchu a zospodu.
 Gril s cirkuláciou vzduchu	30-300 °C	Na pečenie hydiny, celých rýb a väčších kúskov mäsa. Grilovacie teleso a ventilátor sa striedavo zapínajú a vypínajú. Ventilátor rozfúkava teplo rovnomerne okolo pokrmu.
 Veľkoplošný gril	Stupne grilovania 1 = slabé 2 = stredné 3 = silné	Na grilovanie steakov, klobás alebo hriankov a na zapekanie. Celá plocha grilovacieho telesa sa ohreje.
 Maloplošný gril	Stupne grilovania 1 = slabé 2 = stredné 3 = silné	Na grilovanie malých množstiev, ako sú steaky, klobásky alebo hrianky a na zapekanie. Teplo prúdi od strednej časti pod grilovacím telesom.







Počas zahrievania môžete tlačidlom  zobrazit aktuálnu teplotu zahrievania.

## Ponuka druhu režimu

Ponuka je rozdelená do rôznych programov. Tak máte rýchly prístup k požadovaným funkciám.

Druhy režimov	Použitie
Druh ohrevu	K dispozícii máte mnoho vyladených druhov programu.
Pokrm → "Pokrm" na str. 27	Tu nájdete vhodné prednastavené hodnoty pre mnoho pokrmov.
Mikrovlnný ohrev → "Mikrovlnný ohrev" na str. 17	Vďaka mikrovlnnej rúre môžete vaše pokrmu upravovať, ohrievať alebo rozmrazovať omnoho rýchlejšie.
Mikrokombi → "Mikrovlnný ohrev" na str. 17	K mikrovlnnej rúre môžete dodatočne spustiť jeden z druhov ohrevu.
Sušenie → "Mikrovlnný ohrev" na str. 17	Použite po každej prevádzke s parou.
Nastavenie → "Základné nastavenie" na str. 16	Základné nastavenie vášho spotrebiča môžete prispôbiť svojim zvyklostiam.




	Stupeň pizza	30-275 °C	Na prípravu pizze a pokrmov, ktoré potrebujú veľa tepla zospodu. Teplo prúdi od spodného ohrievacieho telesa a prstencového ohrievacieho telesa na zadnej strane.
	Mierny ohrev	70-120 °C	Na šetrné a pomalé dopekánie osmažených krehkých kúskov mäsa v otvorenom riade. Teplo prúdi pri nižších teplotách rovnomerne zvrchu a zospodu.
	Dolný ohrev	30-250 °C	Na ohrievanie vo vodnom kúpeli a dopekánie. Teplo prúdi zospodu.
	Udržiavanie teploty	60-100 °C	Na udržiavanie teploty hotových pokrmov.
	Predhrievanie riadu	30-70 °C	Na ohrievanie riadu.
	Funkcia coolStart	30-275 °C	Na rýchlu prípravu hlboko zamrazených produktov na stupni 1. Teplota sa riadi podľa údajov od výrobcu. Používajte najvyššiu teplotu, ktorá je uvedená na obale. Čas ohrevu zodpovedá uvedenému času alebo môže byť i kratší. Predhrievanie nie je nutné.

### Navrhované hodnoty

Ku každému druhu ohrevu spotrebič navrhne teplotu alebo stupeň. Túto teplotu môžete buď použiť, alebo zmeniť.

### Ďalšie informácie

Vo väčšine prípadov vám spotrebič ponúka pokyny a ďalšie informácie k práve vykonanej činnosti. Stlačte tlačidlo . Príslušný pokyn bude na pár sekúnd zobrazený.

Niektoré pokyny sa zobrazujú automaticky, napr. pokyny na potvrdenie alebo výzva či varovanie.

### Funkcie priestoru na pečenie

Niektoré funkcie zjednodušujú prevádzku vášho spotrebiča. Napríklad priestor na pečenie je veľkoplošne osvetlený a chladiaci ventilátor chráni spotrebič pred prehriatím.

### Otváranie dvierok rúry

Ak otvoríte dvierka rúry počas prevádzky, prevádzka sa zastaví. Po zatvorení dvierok sa opäť spustí.

### Osvetlenie priestoru na pečenie

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

Pri väčšine programov sa osvetlenie ohrievacieho priestoru zapne hneď, ako sa daný program spustí. Po ukončení sa osvetlenie opäť vypne.

**Upozornenie:** V základnom nastavení môžete nastaviť, aby sa osvetlenie priestoru na pečenie pri prevádzke nezapínalo.

### Chladiaci ventilátor

Chladiaci ventilátor sa zapína a vypína pri prevádzke spotrebiča. Teplý vzduch uniká dvierkami.

### Pozor!

Ventilátor nezakrývajte. Rúra by sa mohla prehrievať.  
Chladiaci ventilátor beží ešte určitý čas po ukončení ohrevu, aby sa priestor na pečenie dostatočne ochladil.

**Upozornenie:** Čas dobehu ventilátora môžete nastaviť v základnom nastavení.

→ "Základné nastavenie" na strane 16

## Príslušenstvo

K spotrebiču patrí rôzne príslušenstvo. Tu získate prehľad o dodanom príslušenstve a jeho správnom použití.

### Dodané príslušenstvo

Váš spotrebič je vybavený týmto príslušenstvom:

	<p><b>Rošt</b> Na riad, formy na koláče a nákypy. Na pečenie a grilovanie. Rošt je vhodný na mikrovlnný ohrev.</p>
	<p><b>Univerzálna panvica</b> Na štvornaté koláče, pečivo, zamrazené pokrmy a veľké kúsky pečeného mäsa. Je možné ju použiť ako nádobu na zachytávanie odkvapkávajúceho tuku, pokiaľ grilujete priamo na rošte.</p>
	<p><b>Plech na pizzu</b> Na pizzu a veľké okrúhle koláče.</p>
	<p><b>Teplotná sonda</b> Umožňuje pečenie na presnú teplotu. Informácie na použitie nájdete v príslušnej kapitole → „Teplotná sonda“ na strane 19</p>

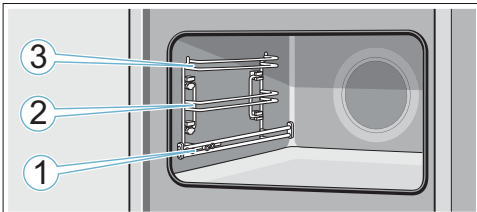
Používajte iba originálne príslušenstvo. Je určené špeciálne pre váš spotrebič.

Príslušenstvo je možné dokúpiť cez zákaznícky servis, v špecializovanom obchode alebo na internete.

**Upozornenie:** Keď sa príslušenstvo ohreje na vysokú teplotu, môže sa deformovať. To však nemá žiadny vplyv na jeho funkčnosť. Hneď, ako sa opäť ochladí, deformácia zmizne.

### Vkladanie príslušenstva

Priestor na pečenie má 3 úrovne vkladania. Tieto úrovne sa počítajú zospodu hore.

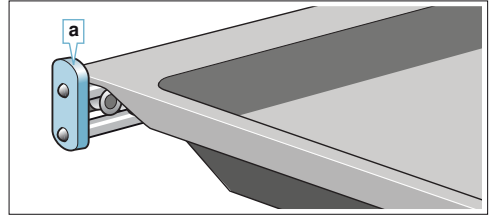


V úrovniach 2 a 3 zasúvajte príslušenstvo vždy medzi dve vodiace lišty danej úrovne.

Príslušenstvo je možné vysunúť až do polovice bez toho, aby sa prevrhlo. Vďaka výsuvným lištám na úrovni 1 je možné príslušenstvo vysunúť ešte viac.

Dávajte pozor, aby príslušenstvo dosadlo za záračku **a** na konci výsuvnej lišty.

Príklad: Univerzálna panvica




Teleskopické výsuvy sa zacvaknú, keď sú celkom vysunuté. Vďaka tomu je možné príslušenstvo ľahko vložiť. Pre odblokovanie zasunúť teleskopické výsuvy ľahkým potlačením späť do priestoru na pečenie.

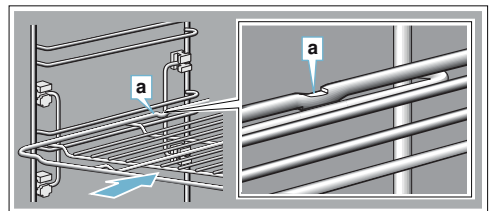
#### Upozornenie:

- Dbajte na to, aby ste vkladali príslušenstvo do priestoru na pečenie vždy v správnej polohe.
- Vždy ho vložte do priestoru na pečenie tak, aby sa nedotýkalo dvierok rúry.

#### Funkcia zacvaknutia

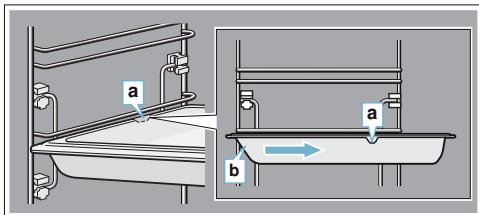
Príslušenstvo môže byť vysunuté až do polovice, kým nezacvakne. Táto funkcia zacvaknutia zabraňuje prevrhnutiu príslušenstva pri vysúvaní. Aby táto ochrana proti prevrhnutiu fungovala, musí sa príslušenstvo vkladať do ohrievacieho priestoru v správnej polohe.

Pri vkladaní roštu dbajte na to, aby bol zaistovací výrez **a** vzadu a smerom dole. Nápis „microwave“ musí byť vpredu a záhyb smerom dole .



Pri zasúvaní plechov dbajte na to, aby bol zaist'ovací výrez **a** smerom dole. Skosenie príslušenstva **b** musí byť vpredu smerom ku dvierkam rúry.

Príklad: Univerzálna panvica



## Zvláštne príslušenstvo

Príslušenstvo je možné zakúpiť v zákazníckom servise alebo v špecializovaných predajniach.

V našich katalógoch a na internete nájdete širokú ponuku príslušenstva pre vašu rúru.

Dostupnosť a možnosti online objednania sú v jednotlivých krajinách rôzne.

Nazrite do vašich dokumentov, ktoré ste dostali pri nákupe.

Pri nákupe zadajte presné objednávacie číslo zvláštneho príslušenstva.

**Upozornenie:** Nie všetko zvláštne príslušenstvo je vhodné pre všetky spotrebiče. Pri nákupe vždy uvádzajte presné označenie vášho spotrebiča (E-číslo).

→ "Zákaznícky servis" na strane 27

Zvláštne príslušenstvo	Obj. číslo
<b>Rošt</b> Na ukladanie riadu, pekáčov a foriem a na pečenie a grilovanie priamo na rošte.	HZ634080
<b>Univerzálna panvica</b> Na prípravu šťavnatých koláčov, pečiva, hlboko zmrazených potravín a pečenie mäsa v kuse. Panvicu je možné použiť i na zhromažďovanie tuku, pokiaľ grilujete priamo na rošte.	HZ632070
<b>Plech na pečenie</b> Na prípravu rezov na plechu a malého pečiva.	HZ631070
<b>Vkladací rošt</b> Určený na mäso, hydinu a ryby. Slúži na vloženie do univerzálnej panvice, aby zachytila odkvapávajúci tuk a šťavu z mäsa	HZ324000
<b>Univerzálna panvica s nepriľnavým povrchom</b> Na šťavnaté koláče, pečivo, zmrazené pokrmy a pečenie mäsa v kuse. Pečivo a pečené mäso sa dajú vybrať z univerzálnej panvice omnoho ľahšie	HZ632010
<b>Plech na pečenie s nepriľnavým povrchom</b> Na koláče a malé pečivo. Pečivo sa dá vybrať z plechu omnoho ľahšie.	HZ631010
<b>Profi-Plech</b> Na prípravu veľkého množstva jedla.	HZ633070

<b>Veko na profi-plech</b> Vďaka veku sa profi-plech stáva profi-pekáčom.	HZ633001
<b>Plech na pizzu</b> Určený na pizzu a veľké okrúhle koláče.	HZ617000
<b>Grilovací plech</b> Slúži na grilovanie miesta roštu alebo ako ochrana pred striekaním. Používajte len v univerzálnej panvici.	HZ625071
<b>Kamenná doska na pečenie chleba</b> Určená na prípravu domáceho chleba, žemlí a pizze s chrumkavou kôrkou. Doska musí byť predhriata na odporúčanú teplotu.	HZ327000
<b>Sklenená zapekacia misa (5,1 litra)</b> Určená na dusené pokrmy a nákypy. Obzvlášť vhodná pre prevádzkový režim „Pokrmý“.	HZ915001
<b>Sklenená misa</b> Určená na veľké kusy mäsa, šťavnaté koláče.	HZ86S000
<b>Sklenená panvica</b> Na nákypy, zeleninové pokrmy a pečivo.	HZ636000



## Pred prvým použitím

Pred prvým použitím vášho nového spotrebiča musíte vykonať určité nastavenia. Vyčistíte priestor na pečenie a príslušenstvo.

### Pred prvým uvedením do prevádzky

Po pripojení do siete alebo výpadku prúdu sa na displeji zobrazí nastavenie pre prvé uvedenie do prevádzky.

**Upozornenie:** Toto nastavenie môžete kedykoľvek zmeniť.

→ "Základné nastavenie" na strane 16

### Nastavenie jazyka

Prednastaveným jazykom je nemčina.

1. Pomocou otočného voliča nastavte požadovaný jazyk.
2. Kliknite na šípku > .  
Objaví sa ďalšie nastavenie.

### Nastavenie času

Nastavenie času začína na 12:00.

1. Pomocou otočného voliča nastavte aktuálny čas.
2. Kliknite na šípku > .

### Nastavenie dátumu

Prednastaveným dátumom je 1. 1. 2014.

1. Otočným voličom nastavte aktuálny deň, mesiac a rok.
2. Klikajte na šípku > kým neaktualizujete všetky nastavenia.  
Na displeji sa objaví upozornenie, že prvé uvedenie do prevádzky bolo dokončené.

## Čistenie priestoru na pečenie a príslušenstva

Pred prvou tepelnou úpravou vášho pokrmu priestor na pečenie a príslušenstvo vyčistite.

### Čistenie priestoru na pečenie

Pre odstránenie zápachu novoty prázdny priestor na pečenie zahrejte.  
Dbajte na to, aby v priestore na pečenie nezostali žiadne zvyšky obalov, ako napr. polystyrénové guľky.  
Pred ohrevom utrite hladké steny v priestore na pečenie jemnou vlhkou handričkou. Počas ohrevu rúry vetrajte kuchyňu.

Vykonajte nastavenie podľa uvedených údajov.

Nastavenie	
Druh ohrevu	Homý/dolný ohrev
Teplota	240 °C
Čas prípravy	1 Hodina

V ďalšej kapitole sa dozviete, ako nastaviť druh ohrevu a teplotu.

Rúru po uvedenom čase ohrevu vypnite tlačidlom on/off.

Počkajte, kým sa priestor na pečenie neochladí a potom očistite hladké povrchy handričkou a mydlovou vodou.

### Čistenie príslušenstva

Príslušenstvo riadne očistite mydlovým roztokom a handričkou alebo mäkkou kefkou.



## Obsluha spotrebiča

Už ste sa zoznámili s ovládacími prvkami a funkciami spotrebiča. Teraz vám vysvetlíme, ako spotrebič nastaviť. Dozviete sa, čo sa stane pri zapnutí a vypnutí a ako nastavíte jednotlivé prevádzkové režimy.

### Vypnutie a zapnutie spotrebiča

Predtým, ako začnete čokoľvek nastavovať na vašom spotrebiči, musíte ho zapnúť.  
Výnimka: detskú poistku a budík môžete nastaviť, i keď je spotrebič vypnutý.  
Údaje na displeji alebo upozornenia, napr. údaj o zostatkovom teple v rúre, sú viditeľné, i keď je prístroj vypnutý.  
Pokiaľ spotrebič nepotrebujete, vypnite ho. Pokiaľ dlhší čas nevykonáte žiadne nastavenie, spotrebič sa automaticky vypne.

### Zapnutie spotrebiča

Pomocou tlačidla on/off spotrebič zapnete. On/off nad tlačidlom bude modro svietiť.  
Na displeji sa zobrazí logo Siemens a potom druh ohrevu a teplota.

**Upozornenie:** Druh prevádzkového režimu, ktorý sa objaví po zapnutí spotrebiča, môžete zmeniť v základnom nastavení.

### Vypnutie spotrebiča

Pomocou tlačidla on/off spotrebič vypnete. Ikona on/off nad tlačidlom zhasne.  
Nastavená funkcia sa preruší. Na displeji sa zobrazí čas.

**Upozornenie:** V základnom nastavení môžete nastaviť, či chcete, aby sa na displeji vypnutého spotrebiča čas ukazoval alebo nie.

### Spustenie alebo prerušenie prevádzky

Pre spustenie alebo prerušenie prebiehajúcej prevádzky stlačte tlačidlo štart/stop. Po prerušení prevádzky môže ďalej bežať chladiaci ventilátor.  
Pre zmazanie všetkých nastavení stlačte tlačidlo on/off.

Pokiaľ počas prevádzky otvoríte dverka rúry, prevádzka sa preruší. Po zatvorení dveriek sa prevádzka znovu obnoví.

## Nastavenie prevádzkového režimu

Pokiaľ chcete vybrať prevádzkový režim, musí byť spotrebič zapnutý.

1. Stlačte tlačidlo menu. Otvorí sa menu prevádzkových režimov.
2. Kliknite na zvolený prevádzkový režim. Podľa druhu prevádzkového režimu sú k dispozícii rôzne možnosti voľby.
3. Pomocou otočného voliča zmeňte voľbu. Podľa voľby zmeňte i ostatné nastavenia.
4. Prevádzku začnete stlačením tlačidla štart/stop. Na displeji sa zobrazí časový priebeh. Zobrazujú sa nastavenia a riadok s priebehom režimu.

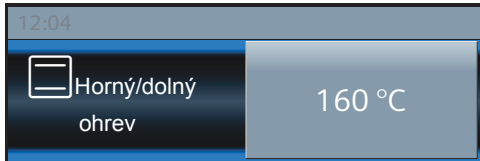
## Nastavenie druhu ohrevu a teploty

Po zapnutí spotrebiča sa na displeji zobrazí nastavený navrhovaný druh ohrevu s teplotou. Tento režim môžete okamžite spustiť stlačením tlačidla štart/stop.

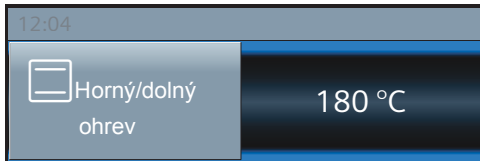
Pokiaľ chcete nastaviť iný režim, pokračujte nasledujúcim spôsobom:

Príklad na obrázku: Horný a dolný ohrev s teplotou 180 °C.

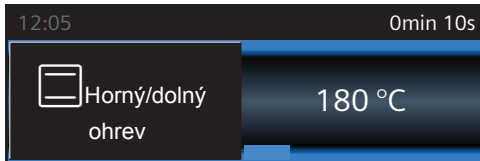
1. Pomocou otočného voliča zmeňte druh ohrevu.



2. Kliknite na navrhnutú teplotu.
3. Pomocou otočného voliča zmeňte teplotu.



4. Tlačidlom štart/stop spustíte.



Na displeji sa zobrazí zvolený druh ohrevu a teplota.

## Rýchloohrev

Tlačidlom »|||

môžete rúru veľmi rýchlo zahriať. Rýchloohrev rúry nie je umožnený pri všetkých druhoch ohrevu.

Vhodné druhy ohrevu:

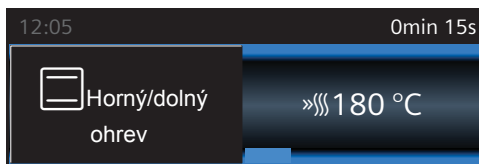
- 4D-Horúci vzduch
- Horný/dolný ohrev

Aby bol pokrm upečený rovnomerne, vložte ho do rúry až po ukončení rýchloohrevu.

## Nastavenie

Dbajte na zvolenie vhodného druhu ohrevu. Teplota musí byť nastavená na viac ako 100 °C, inak sa rýchloohrev nespustí.

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



Symbol »||| sa objaví vľavo vedľa teploty. Začína kontrola teploty.

Hneď, ako je rýchloohrev ukončený, zaznie signál. Symbol»||| zmizne. Teraz môžete vložiť pokrm do rúry.

## Upozornenie

- Ak zmeníte druh ohrevu alebo teplotu, rýchloohrev sa preruší.
- Nastavený čas beží nezávisle od rýchloohrevu hneď od štartu.
- Počas rýchloohrevu môžete stlačením tlačidla zistiť aktuálnu teplotu v rúre.

## Prerušenie

Stlačte tlačidlo»|||. Symbol »||| na displeji zmizne.

## Časové funkcie

Váš spotrebič disponuje mnohými časovými funkciami.

Funkcia	Použitie
Budík	Budík funguje ako časovač varenia. Po uplynutí nastaveného času zaznie signál.
Doba trvania	Po uplynutí nastaveného času zaznie signál. Rúra sa automaticky vypne.
Čas ukončenia (Koniec)	Nastavte čas a koniec pečenia. Rúra sa automaticky vypne, takže prevádzka bude ukončená vo vami zvolenom čase.

### Upozornenie:

- Čas do jednej hodiny môžete nastaviť po minútach. Čas dlhší ako jedna hodina môžete nastaviť po 5-minútových úsekoch.
- Podľa toho, ktorým smerom otáčate s otočným voličom, sa zobrazuje navrhovaná hodnota: vľavo 10 minút, vpravo 30 min.
- Po uplynutí každej funkcie časovača zaznie signál a na riadku so stavom sa zobrazí „ukončené“.
- Tlačidlom I môžete medzitým zistiť informácie, ktoré sa krátko zobrazia na displeji.

## Budík

Budík môžete nastaviť kedykoľvek, i keď je rúra vypnutá. Budík beží paralelne s ostatným nastavením času a má vlastný signál. Tak rozpoznáte, či zvoní budík alebo uplynul čas pečenia. Môžete nastaviť max. 24 hodín.

- Stlačte tlačidlo . Otvorí sa menu budíka.
- Pomocou otočného voliča nastavte čas. Budík sa naštartuje po niekoľkých sekundách.

Symbol budíka a plynúci čas sa zobrazia vľavo na riadku so stavom.

### Po uplynutí nastaveného času

Zaznie signál. Na displeji sa zobrazí „Budík uplynul“. Pomocou tlačidla môžete signál predčasne vypnúť.

### Prerušenie budíka

Tlačidlom otvoríte menu časovača a čas otočíte späť. Menu zavriete opätovným stlačením tlačidla .

### Zmena nastavenia budíka

Tlačidlom otvoríte menu časovača a pomocou otočného voliča zmeníte nastavenie hodnôt. Stlačením tlačidla budík naštartujete.

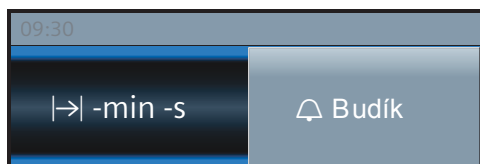
## Čas trvania úpravy pokrmu

Pokiaľ nastavíte čas trvania úpravy pokrmu, po uplynutí tohto času sa rúra automaticky vypne a už sa nezahrieva.

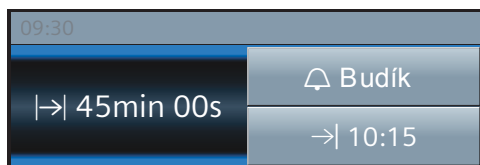
Predpoklad: Je nastavený druh ohrevu a teplota.

Príklad: Nastavenie režimu 4D – Horúci vzduch, teplota 180 °C, čas úpravy 45 min.

- Stlačte tlačidlo . Otvorí sa menu časovača.



- Pomocou otočného voliča nastavte čas úpravy pokrmu.



- Stlačte tlačidlo štart/stop. Na displeji sa zobrazí plynúci čas a symbol I->I.

### Uplynutie času trvania úpravy pokrmu

Ozve sa signál. Rúra prestane hriať. Na paneli displeja sa zobrazí nápis „Ukončené“. Signál zastavíte stlačením tlačidla .

### Prerušenie času trvania úpravy pokrmu

Tlačidlom otvoríte menu časovača. Nastavený čas vrátite späť. Údaj sa zmení na novo nastavený druh ohrevu a teplotu.

### Zmena času trvania

Tlačidlom otvoríte menu časovača. Pomocou otočného voliča zmeníte čas úpravy.

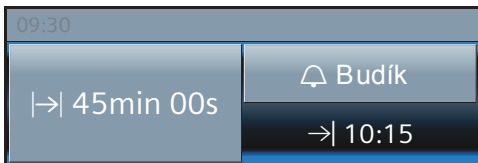
## Čas ukončenia úpravy pokrmu

Pri nastavovaní času ukončenia úpravy pokrmu dbajte na to, aby sa pokrm i pri dlhšom skladovaní v rúre neskazil.

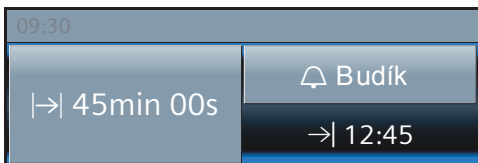
Predpoklad: nastavený prevádzkový režim nie je začatý. Je nastavený čas úpravy pokrmu. Je otvorené menu časovača .

Príklad na obrázku: o 9:30 vložíte pokrm do rúry. Príprava pokrmu trvá 45 minút, pokrm teda bude hotový o 10:15. Vy ale chcete, aby bol pokrm pripravený o 12:45.

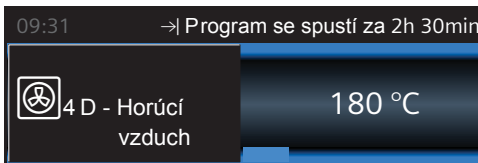
1. Kliknite na políčko Koniec →!“. Zobrazí sa čas ukončenia úpravy pokrmu.



2. Otočným voličom posuňte čas ukončenia na neskôr.



3. Potvrďte tlačidlom štart/stop.



Rúra je teraz v režime čakania. V stavovom riadku sa objavia symboly | →! a čas, kedy bude prevádzka dokončená. Prevádzka sa spustí v správnom okamihu. Čas priebehu sa odčíta v stavovom riadku.

### Čas tepelnej úpravy pokrmu uplynul

Ozve sa signál. Rúra prestane hriať. Na paneli displeja sa zobrazí „Ukončené“. Signál zastavíte stlačením tlačidla ⌚.

### Zmena času dokončenia

Zmena je možná v prípade, že sa rúra ešte nezačala zahrievať. Tlačidlom ⌚ otvorte menu časovača, kliknite na „Koniec“ →!“ a pomocou otočného voliča upravíte čas ukončenia. Menu zavriete stlačením tlačidla ⌚.

### Zrušenie času ukončenia

Zmena je možná v prípade, že sa rúra ešte nezačala zahrievať. Tlačidlom ⌚ otvorte menu časovača, kliknite na →!“ a pomocou otočného voliča vrátite čas ukončenia späť. Menu zavriete stlačením tlačidla časovača. Čas vyprší okamžite.

## Detská poistka

Rúra je vybavená detskou poistkou, ktorá zaistí, aby nedošlo k jej náhodnému zapnutiu alebo k zmene nastavenia.

Ovládací panel sa zablokuje a nie je možné vykonať žiadne zmeny. Iba je možné rúru vypnúť tlačidlom on/off.

### Aktivácia a deaktivácia

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

Stlačte a približne počas 4 sekúnd podržte tlačidlo ⌚. Na displeji sa objaví upozornenie na zapnutie poistky a objaví sa symbol ⌚.

## Základné nastavenie

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

### Zmena nastavenia

1. Stlačte tlačidlo on/off.
2. Stlačte tlačidlo menu.  
Otvorí sa menu prevádzkových režimov.
3. Vyberte „Nastavenie“. Objaví sa prvé základné možnosti nastavenia. Hodnoty je možné meniť otočným voličom.
4. Kliknite na šípku >.
5. Otočným voličom zmeňte nastavené hodnoty.
6. Šípku > sa dostanete do ďalšieho nastavenia.
7. Na uloženie stlačte tlačidlo menu.  
Na displeji sa zobrazí odmietnuť alebo uložiť.

### Zoznam nastavení

V zozname nájdete všetky základné nastavenia a možnosti ich zmeny. Podľa vybavenia vášho spotrebiča sa na displeji zobrazia iba tie nastavenia, ktorými váš spotrebič disponuje. Môžete meniť nasledujúce nastavenia

Nastavenie	Voľba
Jazyk	Možné ďalšie jazyky
Čas	Nastavenie aktuálneho času
Dátum	Nastavenie aktuálneho dátumu
Tón signálu	Krátky (30 sec) Stredný (1 min) Dlhý (5 min)

Tón	Vypnutý (tón pri zapnutí a vypnutí pomocou tlačidla on/off zostáva) Zapnutý
Hlasitosť	5 stupňov hlasitosti
Jas displeja	5 stupňov jasu
Časový údaj	Digitálny Vypnutý
Osvetlenie	Počas prevádzky zapnuté Počas prevádzky vypnuté
Automaticky pokračovať	Pri zatvorení dvierok Automaticky nepokračovať (stlačte tlačidlo štart/stop)
Prevádzka po zapnutí	Hlavné menu Druhy ohrevu Mikrovlinný ohrev Mikrokombi Pokrm*
Nočné stlmenie jasu displeja	Vypnuté Zapnuté (jas displeja je stlmený medzi 22:00 a 5:59 hod.)
Logo značky	Zobrazovať Nezobrazovať
Čas dobehu chladiaceho ventilátora	Odporúčané Minimálne
Nastavenie Sabat	Zapnuté Vypnuté
Pôvodné nastavenie	Obnoviť
*) k dispozícii , podľa typu	

**Upozornenie:** Zmeny nastavenia jazyka, tónu tlačidiel a jasu displeja sú účinné okamžite. Všetky ostatné nastavenia až po ich uložení.

## Zmena času

Čas zmeníte v základnom nastavení. Príklad: zmena na zimný alebo letný čas.

1. Stlačte tlačidlo on/off.
2. Stlačte tlačidlo menu.  
Otvorte menu prevádzkových režimov.
3. Kliknite na „nastavenie“.
4. Šípkou > prejdite na „čas“.
5. Otočným voličom zmeňte čas.
6. Stlačte tlačidlo menu.  
Na displeji sa objaví uložiť alebo odmietnuť.

## Výpadok prúdu

Po dlhšom výpadku prúdu sa na displeji objaví nastavenie pre prvé uvedenie do prevádzky. Nastavte jazyk, čas a dátum.

## Mikrovlinný ohrev

Pomocou mikrovlinného ohrevu môžete pokrmy veľmi rýchlo uvariť, ohriať alebo rozmraziť. Mikrovlinný ohrev môžete použiť zvlášť alebo v kombinácii s určitým typom ohrevu.

Aby ste mohli mikrovlinný ohrev optimálne používať, dbajte na pokyny k riadu a orientujte sa podľa údajov uvedených v tabuľke použitia na konci tejto príručky.

## Riad

Nie každý typ riadu je určený na použitie pri mikrovlinnom ohreve. Aby sa váš pokrm ohrial a spotrebič nebol poškodený, používajte iba riad vhodný na mikrovlinný ohrev.

## Vhodný riad

Vhodný je riad, ktorý je odolný proti vysokým teplotám, ako je sklo, sklokeramika, porcelán, keramika alebo plast odolný proti vysokým teplotám. Tieto materiály prepúšťajú mikrovlinné žiarenie. Môžete použiť i riad, v ktorom pokrm servírujete. Riad so zlatým alebo strieborným dekorom používajte iba vtedy, keď jeho výrobca garantuje, že je vhodný na mikrovlinný ohrev.

## Nevhodný riad

Nevhodný je kovový riad. Kov neprepúšťa mikrovlinné žiarenie. Pokrmy v kovových nádobách zostávajú studené.

## Pozor!

Iskrenie: kov, napr. lyžica v pohári, musí byť od vnútorných dvierok a stien rúry vzdialený najmenej 2 cm. Iskry by mohli poškodiť vnútorné sklo dvierok.

## Test vhodnosti riadu

Mikrovlinný ohrev nikdy nezapínajte, pokiaľ ste ešte nevložíli pokrm. Jedinou výnimkou je krátky test vhodnosti riadu.

1. Prázdny riad vložte na 30 sekúnd až minútu do rúry a nastavte maximálny výkon.
2. Medzitým vyskúšajte teplotu riadu.

Riad musí zostať studený alebo teplý tak, aby sa dal uchopiť rukou.

Pokiaľ je riad horúci alebo vznikajú iskry, riad nie je vhodný na mikrovlinný ohrev. Test ukončite.

## Výkon mikrovlinného ohrevu

Môžete nastaviť 5 rôznych výkonov mikrovlinnej rúry.

Výkon	Pokrm	Max. čas prípravy
90 W	Na rozmrazovanie chľostivých potravín	1 hod. 30 Min.
180 W	Na rozmrazovanie a následné varenie	1 hod. 30 Min.



Výkon	Pokrm	Max. čas prípravy
360 W	Na varenie mäsa a ohrievanie chýlostivých pokrmov	1 hod. 30 Min.
600 W	Na zahrievanie a varenie pokrmov	1 hod. 30 Min.
1000 W	Na zohrievanie tekutín	30 Min.



## Nastavenie mikrovlnného ohrevu

Aby ste dosiahli optimálny výsledok, vsuňte rošt vždy do úrovne 1.

1. Stlačte tlačidlo menu.  
Otvorí sa menu prevádzkových režimov.
2. Vyberte poličko „Mikrovlnný ohrev“.  
Objavia sa navrhnuté hodnoty pre výkon a čas prípravy pokrmu.
3. Pomocou otočného voliča nastavte vami požadované hodnoty pre výkon a/alebo čas prípravy pokrmu.
4. Stlačením tlačidla štart/stop sa rúra zapne.  
Objaví sa čas prípravy pokrmu.

Tieto hodnoty môžete kedykoľvek zmeniť a to kliknutím na požadované poličko a otočením voliča na požadovanú hodnotu.

### Čas prípravy pokrmu uplynul

Zaznie signál. Mikrovlnný ohrev je ukončený. Na displeji je zobrazená ikona  0 min 00 s a nápis „Ukončené“. Signál zastavíte stlačením tlačidla . Pokiaľ chcete ešte raz nastaviť výkon mikrovlnného ohrevu, kliknite na požadované poličko a zadajte čas prípravy. Mikrovlnný ohrev je znovu uvedený do prevádzky.

### Zastavenie prevádzky

Stlačte tlačidlo štart/stop: rúra je v režime „pauza“. Po opätovnom stlačení tlačidla štart/stop sa rúra znovu spustí.  
Otvorenie dvierok rúry: prevádzka je prerušená. Po zatvorení dvierok stlačte tlačidlo štart/stop a prevádzka sa obnoví.

### Prerušenie prevádzky

Stlačte tlačidlo on/off.

### Sušenie

V prevádzkovom režime „Sušenie“ sa priestor na pečenie ohreje a vlhkosť sa odparuje. Po každej prevádzke mikrovlnnej rúry použite funkciu sušenie.

1. Stlačte tlačidlo menu.  
Otvorí sa menu prevádzkových režimov.
2. Vyberte režim „Sušenie“.
3. Režim uvediete do chodu stlačením tlačidla štart/stop. Sušenie sa automaticky ukončí po 10 minútach.

Potom dvierka rúry na 1 až 2 minúty otvorte, aby mohla uniknúť vlhkosť.

## Nastavenie mikrokombi

Nie všetky druhy ohrevov sú vhodné pre mikrokombi. Môžete nastaviť výkony s hodnotou 90 W až 360 W.



Vhodné druhy ohrevu:

	4D-Horúci vzduch
	Horný/dolný ohrev
	Gril s cirkuláciou vzduchu
	Veľkoplošný gril
	Maloplošný gril

1. Stlačte tlačidlo menu.  
Otvorí sa menu s prevádzkovými režimami.
2. Vyberte poličko „mikrokombi“. Je navrhnutý prevádzkový režim, teplota, výkon mikrovlnného ohrevu a čas prípravy.
3. Kliknite na poličko a pomocou otočného voliča zvolte požadované hodnoty.
4. Režim zapnete tlačidlom štart/stop. Objaví sa čas prípravy pokrmu.

Tieto hodnoty môžete kedykoľvek zmeniť a to kliknutím na požadované poličko a otočením voliča na požadovanú hodnotu.

### Čas prípravy uplynul

Zaznie signál. Mikrovlnný ohrev je ukončený. Na displeji je zobrazená ikona  0 min 00 s a nápis „Ukončené“. Signál zastavíte stlačením tlačidla . Pokiaľ chcete ešte raz nastaviť výkon mikrovlnného ohrevu, kliknite na požadované poličko a zadajte čas prípravy. Mikrovlnný ohrev je znovu uvedený do prevádzky.

### Zastavenie prevádzky

Stlačte tlačidlo štart/stop: rúra je v režime „pauza“. Po opätovnom stlačení tlačidla štart/stop sa rúra znovu spustí.  
Otvorenie dvierok rúry: prevádzka je prerušená. Zatvorenie dvierok rúry: prevádzka je obnovená.

### Prerušenie prevádzky

Stlačte tlačidlo on/off.

## Nastavenie Šabat


Pomocou tohto režimu môžu pokrmy vnútri rúry zostať až počas 74 hodín teplé bez toho, aby ste rúru museli zapínať či vypínať.

### Nastavenie režimu Šabat

Predpoklad: v základnom nastavení máte aktívovaný režim „Nastavenie režimu Šabat“.

→ "Základné nastavenie" na strane 16

Priestor na pečenie sa zahreje pri hornom a dolnom ohreve a teplote medzi 85 °C a 140 °C.

1. Stlačte tlačidlo on/off.  
Na displeji sa zobrazí navrhovaný druh ohrevu a teplota.
2. Otočným voličom otáčajte doľava a zvolte režim „Nastavenie udržania teploty“.
3. Kliknite na navrhnutú teplotu a pomocou otočného voliča nastavte vami požadovanú teplotu.
4. Tlačidlom  otvorte menu časovača a kliknite na políčko „Čas“. Navrhnutý čas má 25 hodín.
5. Pomocou otočného voliča si zvolte vami požadovaný čas.
6. Režim začnete stlačením štart/stop. Na paneli displeja sa čas odpočítava.

### Zvolený čas uplynul

Zaznie signál. Rúra sa prestane zahrievať. Na displeji sa zobrazí „Ukončené“.

### Posunutie času ukončenia režimu

Posunutie času ukončenia nie je možné.

### Prerušenie nastavenia režimu udržania teploty

Stlačte tlačidlo on/off. Všetky nastavenia sú vymazané. Môžete vybrať nové nastavenie.

## Teplotná sonda

Teplotná sonda Plus vám umožňuje ohrievať pokrm na presnú teplotu. Meria teplotu vnútri potravín. Hneď, ako je dosiahnutá nastavená teplota, rúra sa automaticky vypne.

### Druhy ohrevov

Pokiaľ ste do ohrievacieho priestoru zasunuli teplotnú sondy, máte k dispozícii tieto druhy ohrevov.

Pri niektorých druhoch ohrevov bude navrhnutá kombinácia s mikrovlnným ohrevom (mikrokombi).

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

### Upozornenie

- Teplotná sonda meria teplotu vo vnútri potraviny, a to medzi 30 °C a 99 °C.
- Používajte iba priloženú teplotnú sondy. Je možné ju dokúpiť ako náhradný diel v našom zákazníckom servise.
- Po použití teplotnú sondy vždy vyberte z priestoru na pečenie. Nikdy ju neuchovávajte v priestore na pečenie.

### Teplota priestoru na pečenie

Nenastavujte teplotu vyššiu ako 250 °C, inak sa teplotná sonda poškodí.

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

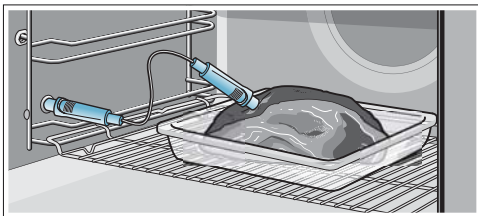
### Zasunutie teplotnej sondy do potravín

Pred tým, ako vložíte váš pokrm do priestoru na pečenie, zasunite doň teplotnú sondy. Táto teplotná sonda má tri meracie body. Dbajte na to, aby bol prostredný bod vždy zasunutý v meranej potravine.

### Pozor!

Pri zapnutí mikrovlnného ohrevu musí byť hrot teplotnej sondy zasunutý v potravine.

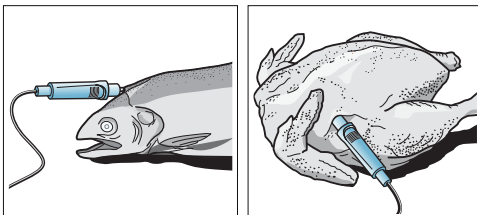
**Mäso:** Pri väčších kusoch zasuňte teplotnú sondu zvrchu šikmo do mäsa až na doraz. Pri tenších kusoch ho zasuňte zbok na najhrubšom mieste.



**Upozornenie:** Príslušenstvo vkladajte vždy pod zástrčku na teplotnú sondu.

**Ryby:** Celú rybu s pomocou polovice zemiaka položte chrbtom hore na rošt. Teplotnú sondu zasuňte až na doraz vzadu za hlavu v smere k strediu.

**Hydina:** Celú hydinu položte na rošt prsiami hore. Teplotnú sondu zasuňte v oblasti prs od jedného krídla k druhému až na doraz.




**Pozor!** Dajte pozor, aby ste nepriškripli kábel teplotnej sondy. Aby nedošlo k poškodeniu teplotnej sondy príliš vysokými teplotami, musí byť medzi grilovacím ohrievacím telesom a teplotnou sondou odstup niekoľkých centimetrov. Mäso môže počas pečenia zväčšiť objem.

## Nastavenie teploty strediu

1. Teplotnú sondu zasuňte do zdiery vľavo v ohrievacom priestore.
2. Otočným voličom zvolte druh ohrevu alebo režim „Pokrmý“.
3. Kliknite na navrhnutú teplotu a nastavte ju otočným voličom.
4. Kliknite na políčko „teplota vnútri pokrmu“ a nastavte ju otočným voličom. Podľa potreby môžete zapnúť mikrovlnný ohrev.
5. Spustíte tlačidlom štart/stop.

## Bola dosiahnutá nastavená teplota strediu

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

## Zmena teploty strediu

Vnútornú teplotu potravín môžete kedykoľvek zmeniť.

## Ukončenie

Vytiahnite teplotnú sondu zo zásuvky.

## Varovanie

### Nebezpečenstvo popálenia!

Ohrievací priestor a pokrmy samotné dosahujú vysoké teploty. Teplotnú sondu zasúvajte a vyberajte pri použití kuchynských rukavíc.

## Varovanie

### Nebezpečenstvo zasiahnutia elektrickým prúdom!

V prípade použitia nesprávnej teplotnej sondy vnútri pokrmu môže dôjsť k poškodeniu izolácie. Používajte teplotnú sondu určenú iba pre tento spotrebič.

## Teplota strediu rôznych potravín

Nepoužívajte zamrazené pokrmy. Údaje v tabuľke sú iba orientačné. Sú závislé od kvality a vlastností danej potraviny.

Podrobnejšie informácie k druhu ohrevu a teplotám nájdete na konci tohto návodu na použitie. → „Testované pre Vás v našom kuchynskom štúdiu“ na strane 28

Potravina	Vnútorná teplota v °C
<b>Hydina</b>	
Kurča	80-85
Kuracie prsia	75-80
Kačka	80-85
Kačacie prsia, ružové	55-60
Morka	80-85
Morčacie prsia	80-85
Hus	80-90
<b>Bravčové mäso</b>	
Bravčový bok	85-90
Bravčová panenka, ružová	62-70
Bravčový chrbát, prepečený	72-80
<b>Hovädzie mäso</b>	
Hovädzí chrbát alebo roastbeef, po	45-52
Hovädzí chrbát alebo roastbeef, ružový	55-62
Roastbeef, prepečený	65-75
<b>Tefacie mäso</b>	
Tefacie mäso alebo pliecko, chudé	75-80
Tefacie mäso, šál	75-80
Tefacie stehno	85-90

Potravina	Vnútna teplota v °C
<b>Jahňacie mäso</b>	
Jahňacie stehno, ružové	60-65
Jahňacie stehno, prepečené	70-80
Jahňacie zadné, ružové	55-60
<b>Ryby</b>	
Ryba, celá	65-70
Rybia fileta	60-65
<b>Ostatné</b>	
Sekaná, všetky druhy mäsa	80-90
Ohrev pokrmov	65-75



## Čistiace prostriedky

Vaša rúra zostane dlho žiarivá a funkčná, pokiaľ ju budete správne čistiť a starať sa o ňu. Tu vám vysvetlíme, ako sa o vašu rúru správne starať a čistiť ju.

### Vhodné čistiace prostriedky

Abyste sa vyhli poškodeniu rôznych povrchov použitím nesprávnych čistiacich prostriedkov, dbajte na údaje uvedené v tabuľke. Niektoré oblasti nemusia byť súčasťou vášho spotrebiča, záleží na modeli prístroja.

#### Pozor!

##### Poškodenie povrchov

Nepoužívajte:

- ostré ani kyselinové čistiace prostriedky
- agresívne prostriedky s vysokým obsahom alkoholu
- drôtenky ani ostré čistiace hubky
- vysokotlakové alebo pamé čističe
- špeciálne čističe určené na horúce čistenie

Nové penové utierky pred prvým použitím riadne vyperte.

**Tip:** Špeciálne odporúčané čistiace prostriedky je možné zakúpiť v zákazníckom servise. Dbajte vždy na údaje, ktoré uvádza výrobca.



#### Varovanie

##### Nebezpečenstvo popálenia!

Spotrebič bude dosahovať veľmi vysoké teploty. Nikdy sa nedotýkajte horúcich vnútorných plôch alebo ohrievacieho telesa. Spotrebič vždy nechajte vychladnúť. Deti sa musia zdržiavať v bezpečnej vzdialenosti.

Oblasť	Čistenie
<b>Spotrebič z vonkajšej časti</b>	
Predná časť z nehrdzavejúcej ocele	Horúca mydlová voda: Očistite handričkou a vysušte mäkkou utierkou. Ihneď odstráňte škvry od vody, tuku, škrobu a bielkovín, pretože by pod týmito škvry mohli dôjsť ku korózii. Zvláštne prostriedky pre starostlivosť o nehrdzavejúcu oceľ, ktoré sú vhodné na horúce povrchy, zakúpite v zákazníckom servise alebo v špecializovaných predajniach. Na aplikáciu čistiacich prostriedkov používajte veľmi jemnú handričku.
Plast	Horúca mydlová voda: Časti rúry očistite handričkou a vysušte mäkkou utierkou. Nepoužívajte čistiace prostriedky na sklo ani škrabku na sklo.
Lakované plochy	Horúca mydlová voda: Časti rúry očistite handričkou a vysušte mäkkou utierkou.
Ovládací panel	Horúca mydlová voda: Časti rúry očistite handričkou a vysušte mäkkou utierkou. Nepoužívajte čistiace prostriedky na sklo ani škrabku na sklo.
Dvierka rúry	Horúca mydlová voda: Časti rúry očistite handričkou a vysušte mäkkou utierkou. Nepoužívajte škrabku na sklo ani ocelovú drôtenku.
Rukovätievok	Horúca mydlová voda: Časti rúry očistite handričkou a vysušte mäkkou utierkou. Pokiaľ sa na rukoväť ostanú odvápnujúce prostriedky, okamžite ich odstráňte, inak sa tieto škvry nebudú dať odstrániť.
<b>Spotrebič z vnútornej časti</b>	
Smaltované a samočistiace plochy	Dbajte na pokyny týkajúce sa povrchov v priestore na pečenie na konci tejto tabuľky
Sklenený kryt svetla rúry	Horúca mydlová voda: Očistite kryt handričkou a vysušte mäkkou utierkou. Pri silnom znečistení použite čistiaci prostriedok určený na rúru na pečenie.
Tesnenie dvierok Neskladat!	Horúca mydlová voda: Očistite handričkou. Nedrhňte.
Kryt dverí z ocele	Použite čistiace prostriedky určené na nehrdzavejúcu oceľ; dbajte na pokyny výrobcu. Nepoužívajte prostriedky na údržbu ocele.
Vnútrotný rám dvierok z ocele	Pri čistení kryt zložte. Použite čistiace prostriedky určené na nehrdzavejúcu oceľ; dbajte na pokn výrobcu. Sfarbenie nie je možné odstrániť. Nepoužívajte prostriedky na údržbu ocele.

Vodiace lišty	Horúca mydlová voda: Vodiace lišty navlhčite a očistíte handričkou alebo kefkou.
Výsuvný systém	Horúca mydlová voda: očistíte systém handričkou alebo kefkou. Neodstraňujte mazivo na lištách, čistíte rošty zasunuté. Neumývajte ich v umývačke.
Príslušenstvo	Horúca mydlová voda: Namočte a očistíte handričkou alebo kefkou. Pri silnom znečistení použite ocelovú drôtenku.

### Upozornenie

- Drobné farebné rozdiely na čelnej strane rúry sú zapríčinené použitím rôznych materiálov ako napr. sklo, umelá hmota a kov.
- Tiene na sklenenej tabuli dvierok, ktoré pôsobia ako šmuhy, sú svetelné odrazy osvetlenia rúry.
- Smalt sa pri vysokých teplotách vypaľuje. To môže viesť k vzniku farebných rozdielov. To je celkom normálne a nemá to žiadny vplyv na funkciu rúry. Hrany tenkých plechov sa nedajú celkom posmaltovať. Preto môžu byť trochu drsné. Tým ale nie je nijako narušená antikoročná ochrana.

### Plochy priestoru na pečenie

Zadná stena, strop a bočné strany v priestore na pečenie sú samočistiace. Poznáte to podľa ich povrchu.

Dno priestoru na pečenie je smaltované a má hladký povrch.

#### Čistenie smaltovaných plôch

Hladké smaltované plochy očistíte handričkou a horúcim mydlovým roztokom alebo octovou vodou. Vysušte jemnou handričkou.

Pripálené zvyšky jedál navlhčite a namočte handričkou a mydlovým roztokom. V prípade silného znečistenia použite ocelovú drôtenku alebo čistiaci prípravok na rúry.

Priestor na pečenie nechajte po čistení otvorený, aby vyschol.

#### Čistenie samočistiacich plôch

Samočistiace plochy majú povrch z pórovitej, matnej keramiky. Striekance z pečenia či grilovania sa počas prevádzky rúry vstrebávajú do tejto vrstvy, kde sa následne počas prevádzky rúry rozpúšťajú.

Pokiaľ sa tieto plochy dostatočne nečistia a vznikajú tmavé škvrny, je možné ich odstrániť cieleným ohrevom.

#### Nastavenie

Pred čistením vyberte z priestoru na pečenie rámy, lišty, príslušenstvo a riad. V priestore na pečenie riadne utrite hladké smaltované plochy, vnútorné dvierka rúry a sklenený kryt osvetlenia vnútri priestoru na pečenie.

1. Nastavte druh ohrevu 4D-horúci vzduch.

2. Nastavte maximálnu teplotu.

3. Spustíte prevádzku a nechajte ju bežať minimálne 1 hodinu.

Keramická vrstva sa zregeneruje.

Po ochladení priestoru na pečenie vodou a jemnou hubkou odstráňte hnedasté alebo biele usadeniny.

**Upozornenie:** Počas prevádzky sa môžu tvoriť červenkasté škvrny. Nejde o koróziu, ale o zvyšky potravín. Tieto škvrny nie sú zdraviu škodlivé, ani nenarušujú schopnosť čistenia samočistiacich plôch.

### Pozor!

Na samočistiace plochy nepoužívajte žiadne prostriedky na čistenie rúry. Poškodili by ste tým ich povrch. Pokiaľ napriek tomu dôjde ku kontaktu takého prostriedku s touto plochou, okamžite ju utrite vodou a handričkou. Plochy nedrhňte a nepoužívajte žiadne abrazívne čistiace prostriedky.

### Udržiavanie spotrebiča v čistote

Udržujte rúru vždy v čistote a ihneď odstráňte hrubé nečistoty, zabránite tým vzniku nevratných znečistení.

#### Tipy

- Priestor na pečenie vyčistíte po každom použití. Tým zabránite vznieteniu nečistôt.
- Ihneď odstráňte prípadné škvrny od vody, tuku, škrobu alebo bielkovín.
- Na pečenie veľmi šťavnatých koláčov používajte univerzálnu panvicu.
- Na pečenie mäsa používajte vhodný riad, napr. pekáč.

## Závesné rošty

Vaša rúra zostane dlho žiarivá a funkčná, pokiaľ ju budete správne čistiť a starať sa o ňu. Tu vám vysvetlíme, ako správne vysadíte rámy, aby ste ich mohli vyčistiť.

### Vysadenie a nasadenie závesných roštov

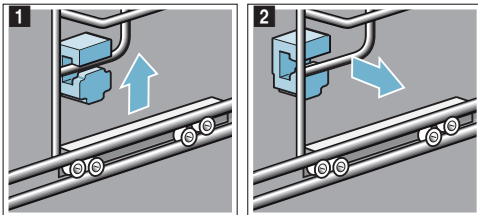
#### ⚠ Varovanie

#### Nebezpečenstvo popálenia!

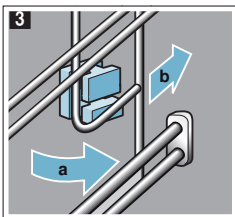
Závesné rošty sú po použití veľmi horúce. Nikdy sa nedotýkajte horúcich roštov. Rúru najprv nechajte vychladnúť. Deti sa musia držať v bezpečnej vzdialenosti od rúry.

#### Vysadenie závesných roštov

1. Závesný rošt vsuňte dopredu.
2. Vpredu ho zatlačte hore (obr. 1) a vysaďte ho vzadu (obr. 2).



3. Potom celý závesný rošt vyklapte von a vysaďte ho vzadu (obr. 3).

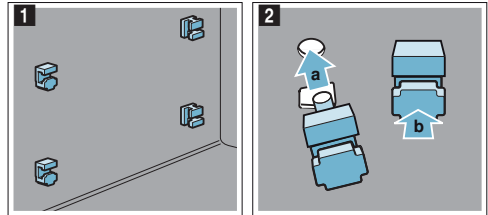


Závesné rošty vyčistíte umývacím prípravkom a hubkou. V prípade silného znečistenia použite kefku.

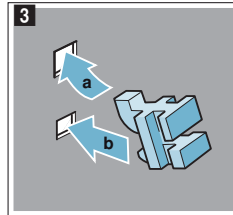
#### Nasadenie držiakov

Pokiaľ pri vysadzovaní závesných roštov vypadli držiaky, musíte ich opäť správne nasadiť.

1. Držiaky vpredu a vzadu sa líšia (obr. 1).
2. Držiak vpredu háčikom hore zasuňte do okrúhleho otvoru a, trochu vytočte, dole zaveste a narovnajete b (obr. 2).

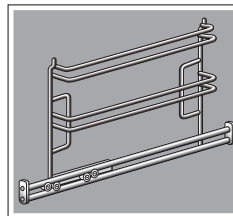


3. Držiak vzadu zasuňte háčikom do vrchného otvoru a a pritlačte do spodného otvoru b (obr. 3).



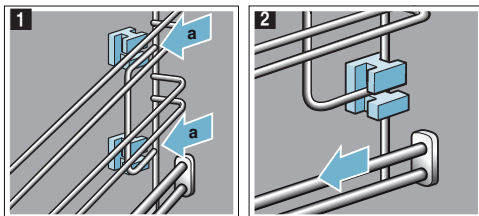
#### Nasadenie závesných roštov

Pri nasadzovaní dbajte na to, aby bol systém dole.

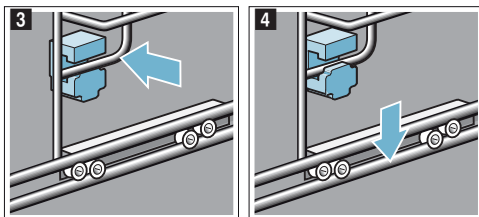


Závesné rošty je možné nasadiť len vpravo alebo vľavo. Teleskopické výsuvy sa musia nechať vysúvať smerom dopredu.

1. Závesný rošt vzadu nasadíte šikmo a hore i dole ho navlečte **a** (obr. **1**).
2. Závesný rošt posuňte dopredu (obr. **2**).



3. Potom ho vpredu zacvaknite a nasuňte (obr. **3**).
4. a zatlačte smerom dole (obr. **4**).



5. Závesné rošty vždy kompletne zasuňte.

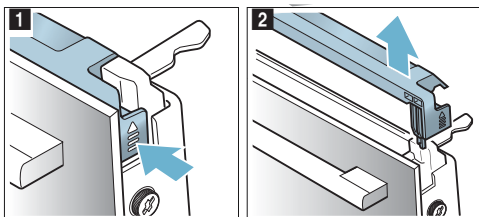
## Dvierka spotrebiča

Vaša rúra zostane dlho žiarivá a funkčná, pokiaľ ju budete správne čistiť a starať sa o ňu. Tu vám vysvetlíme, ako správne vysadiť a vyčistiť dvierka rúry.

### Zavesenie krytu dvierok

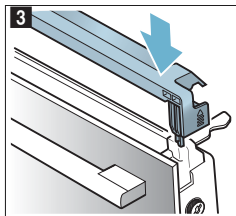
Oceľová vkladacia drážka v kryte dvierok sa môže zafarbiť. Pre riadne vyčistenie je možné tento kryt zložiť.

1. Pootvorte dvierka rúry.
2. Stlačte ľavú a pravú stranu krytu (obr. **1**).
3. Zložte kryt (obr. **2**).  
Opatrne zavrite dvierka rúry.



**Upozornenie:** Oceľovú vkladaciu drážku v kryte dvierok vyčistíte čistiacim prípravkom na oceľ. Ostatné časti krytu dvierok očistíte jemnou handričkou a mydlovým roztokom.

4. Pootvorte dvierka rúry. Nasadíte kryt a pritlačíte ho, až začujete zacvaknutie (obr. **3**).



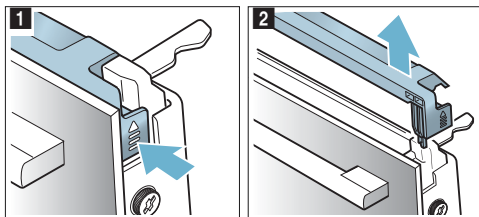
5. Dvierka zavrite.

### Vysadenie a nasadenie skla dvierok

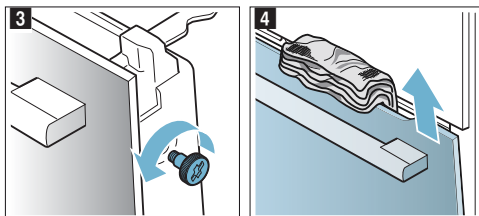
Pre dôkladnejšie vyčistenie môžete vysadiť sklo dvierok rúry.

#### Vysadenie skla

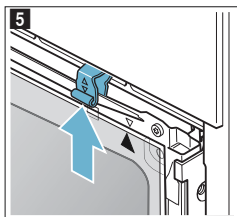
1. Pootvorte dvierka rúry.
2. Stlačte ľavú a pravú stranu krytu (obr. **1**).
3. Kryt vysuňte (obr. **2**).



4. Povoľte a zložte skrutky na ľavej a pravej strane dvierok (obr. **3**).
5. Pred tým, ako dvierka rúry znovu zavriete, vsuňte medzi dvierka a rúru niekoľkokrát preloženú utierku (obr. **4**). Predné sklo vysuňte smerom hore a umiestnite za rovnú plochu rukovätou dole.



6. Na medziskle hore zatlačte oba držiaky smerom hore, neskladajte (obr. 5). Sklo jednou rukou podržte a vyberte.



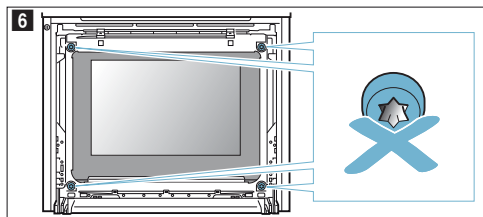
Sklo vyčistíte čistiacim prostriedkom určeným na sklo a jemnou handričkou.

### ⚠ Varovanie

#### Nebezpečenstvo ťažkého ublíženia na zdraví!

Povolením skrutiek už nie je zaručená bezpečnosť spotrebiča. Môže dôjsť k úniku mikrovlnnej energie. Skrutky nikdy nepovoľujte.

Štyri čierne skrutky neodskrutkovávajú (obr. 6).



### ⚠ Varovanie

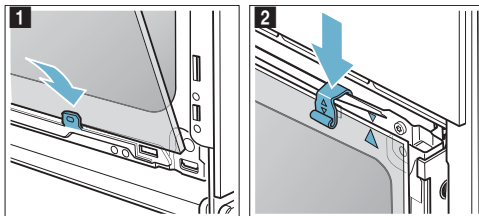
#### Nebezpečenstvo poranenia!

- Poškriabané sklo dvierok môže prasknúť. Nepoužívajte škrabky na sklo, ostré alebo brúsne čistiace prostriedky.
- Závesy dvierí sa pri otvorení a zatvorení pohybujú, a môžu vás priškripiť. Nesiahajte do oblastí týchto závesov.

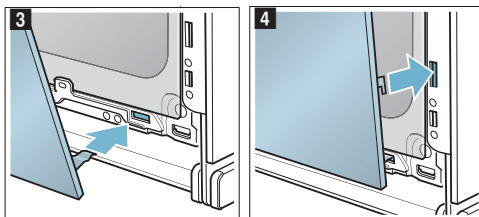
### Nasadenie skla

Pri nasadzovaní vnútorného skla dbajte na to, aby bola šípka vpravo na skle smerom hore a zhodovala sa so šípkou na plechu.

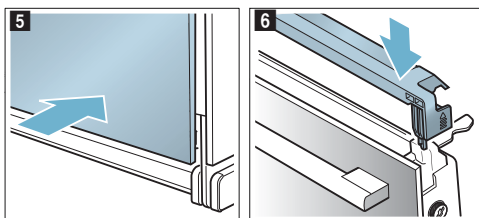
1. Medzisklo nasadíte do držiakov (obr. 1) a hore pritlačte.
2. Oba držiaky zatlačte smerom dole (obr. 2).



3. Čelné sklo zasuňte dole do držiakov (obr. 3).
4. Čelné sklo zatvárajte, kým sa oba vrchné háčiky nebudú nachádzať proti otvorom (obr. 4).



5. Predné sklo pritlačte smerom dole, kým nezačujete zacvaknutie (obr. 5).
6. Dvierka rúry pootvorte a vyberte preloženú utierku.
7. Skrutky na ľavej a pravej strane znovu naskrutkujte.
8. Nasadíte kryt a pritlačte ho smerom dole, kým nezačujete zacvaknutie (obr. 6).



9. Dvierka rúry zavrite.

### Pozor!

Priestor na pečenie použite až potom, keď budete mať istotu, že sú dvierka správne nasadené.



## Čo robiť v prípade poruchy?




→ „Testované pre Vás v našom kuchynskom štúdiu“ na strane 28

Pokiaľ dôjde k nejakej poruche, spôsobuje ju často len maličkosť. Predtým, ako zavoláte zákaznický servis, skúste poruchu odstrániť pomocou nasledujúcej tabuľky.

**Upozornenie:** Pokiaľ sa vám nepodarí pokrm optimálne pripraviť, na konci tejto príručky nájdete mnoho tipov a upozornení.

### Tabuľka porúch

Pokiaľ sa na paneli displeja objaví chybové hlásenie E, napr. E0111, rúru vypnite a znovu zapnite. Pokiaľ sa hlásenie znovu objaví, volajte zákaznický servis.

Porucha	Možná príčina	Riešenie/rada
Rúra nefunguje.	Chybná poistka.	Skontrolujte, či je poistka v poistkovej skrini v poriadku.
	Výpadok prúdu.	Skontrolujte, či fungujú ostatné spotrebiče.
Zapnutú rúru nie je možné obsluhovať, na displeji sa zobrazuje symbol  .	Je aktivovaná detská poistka.	Tlačidlo  podržte stlačené, kým symbol  nezmizne.
Priestor na pečenie sa nezahrieva a na displeji je napísané „režim Demo zapnuté“.	Rúra sa nachádza v režime Demo.	Vypnite poistku v poistkovej skrini a po cca 10 sekundách ju opäť zapnite. Zapnite rúru a v nastavení zvolte „režim Demo vypnúť“.
Osvetlenie priestoru na pečenie nefunguje.	Pokazené LED osvetlenie	Volajte zákaznický servis.

### Prekročenie maximálneho času prevádzky

Váš spotrebič automaticky ukončí prevádzku, pokiaľ nenastavíte čas prípravy, a pokiaľ dlhší čas nedošlo k žiadnej zmene nastavenia.

Rúra sa potom riadi podľa nastavenej teploty alebo stupňa grilu.

Na displeji sa zobrazí hlásenie, že prevádzka bude automaticky ukončená. Potom sa prevádzka preruší. Aby ste mohli rúru znovu použiť, najprv ju vypnite. Potom ju znovu zapnite a nastavte požadovaný druh režimu.

**Tip:** Aby sa rúra automaticky nevypla, napr. pri veľmi dlhom čase prípravy pokrmu, nastavte čas prípravy. Rúra bude hriať, kým tento čas neuplynie.

### Varovanie

#### Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!

Neodborné opravy môžu byť nebezpečné. Opravy a výmenu poškodeného prípojného kábla môže vykonávať iba kvalifikovaný technik. Pokiaľ je spotrebič poškodený, odpojte ho z elektrickej siete alebo vypnite poistku v skrini s poistkami. Volajte zákaznický servis.

### Osvetlenie varného priestoru

Na osvetlenie priestoru na pečenie slúži jedna alebo viac LED žiaroviek s dlhou životnosťou.

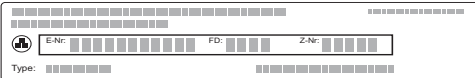
Pokiaľ by napriek tomu došlo k poruche LED žiarovky alebo poškodeniu krytu žiarovky, obráťte sa na zákaznický servis. Kryt žiarovky neodstraňujte.

## Zákaznícky servis

Náš záručný servis je vám k dispozícii pre prípad, že potrebujete opraviť váš spotrebič. Vždy sa najprv pokúsime nájsť vhodné riešenie, aby sme sa vyhli zbytočným návštevám servisného technika.

### Číslo výrobku (E-č.) a výrobné číslo (FD-č.)

Pri volaní do nášho servisu vždy uveďte úplné číslo výrobku (E-č.) a výrobné číslo (FD-č.), aby sme vám mohli kvalifikovane pomôcť. Typový štítok, na ktorom sú tieto čísla uvedené, nájdete, keď otvoríte dverka rúry.




The diagram shows a rectangular label with a grid of small squares. It contains three main fields: 'E-Nr.' on the left, 'FD' in the middle, and 'Z-Nr.' on the right. Below these fields, there are smaller sections labeled 'Type:' and 'Z-Nr.'. The label is shown with some fields filled with small squares, representing the grid pattern.

Aby ste v prípade potreby nemuseli dlho hľadať, môžete si údaje o vašom spotrebiči a telefónne číslo zákazníckeho centra zapísať tu

E-č.

FD-č.

Zákaznícky servis 

Berte, prosím, ohľad na to, že za návštevu servisného technika s cieľom opravy chyby sa hradí poplatok, a to i keď je spotrebič v záručnej lehote. Kontaktné informácie pre všetky krajiny nájdete v priloženom zozname zákazníckych centier.

Dôverujte odbornosti výrobcu. Tak zaistíte, že bude oprava vykonaná zaškoleným servisným technikom, ktorý má pre váš spotrebič k dispozícii náhradné diely.

## Pokrmy

V prevádzkovom režime „Pokrmy“ môžete pripravovať rôzne druhy pokrmov. Spotrebič vyberie optimálne nastavenie.

### Upozornenia k programom

- Výsledok prípravy pokrmu závisí od kvality potraviny a veľkosti a typu riadu. Pre optimálny výsledok používajte iba neškodné potraviny a mäso. Hlboko zmrazené potraviny použite hneď po vybratí z mrazničky.
- Pri niektorých pokrmoch je vopred navrhnutá teplota, druh ohrevu a čas prípravy. Teplotu a čas prípravy môžete podľa potreby zmeniť.
- Pri niektorých pokrmoch budete vyzvaní, aby ste uviedli hmotnosť potraviny. Uvádzajte vždy celkovú hmotnosť, pokiaľ spotrebič nevyžaduje niečo iné. Po nastavení hmotnosti spotrebič sám stanoví teplotu a čas prípravy. Nastavenie hmotnosti mimo rámca nastavených hodnôt nie je možné.
- Pri pečení pokrmov, pri ktorých spotrebič sám nastaví vhodnú teplotu, môže teplota dosahovať až 300 °C. Dbajte na to, aby ste použili riad odolný proti vysokým teplotám.
- Pri príprave mäsa sa na displeji môžu zobrazit pokyny napr. k riadu, úrovni vsunutia plechu alebo doliatia tekutiny. Pri niektorých potravinách je počas prípravy nutné pokrm zamiešať či otočiť. Táto informácia sa zobrazí na displeji hneď po štarte. Na správny čas otočenia či zamiešania budete upozornení zaznením signálu.
- Pokyny na použitie vhodného riadu a tipy a triky na prípravu pokrmov nájdete na konci tejto príručky. → *pozrite „Testovali sme pre vás v našom kuchynskom štúdiu“ na str. 28*

### Mikrovlnný ohrev

Pri niektorých pokrmoch sa automaticky zapína mikrovlnný ohrev. Jeho použitím sa značne skraca čas ohrevu, skoro na polovicu. Spotrebič vás vyzve na použitie riadu, ktorý je vhodný na mikrovlnný ohrev. V kapitole mikrovlnný ohrev nájdete pokyny k vhodnosti riadu. → *„Mikrovlnný ohrev“ na str. 17*

### Teplotná sonda

Pri niektorých pokrmoch môžete použiť teplotnú sondu. Hneď, ako ju pripojíte do rúry, zobrazia sa pokrmy, na ktoré je jej použitie vhodné. Môžete meniť teplotu priestoru na pečenie a vnútornú teplotu potravín. → *„Teplotná sonda“ na strane 19*

## Výber a nastavenie pokrmov


1. Stlačte tlačidlo menu.  
Otvorí sa menu prevádzkových režimov.
2. Vyberte režim „Pokrmy“.  
Na displeji sa zobrazí prvá skupina programov.
3. Pomocou otočného voliča zvolíte požadovaný program.
4. Kliknite na políčko „Ďalej“.
5. Pomocou otočného voliča vyberte pokrm.

Teraz budete prevedení kompletným procesom nastavenia vášho zvoleného pokrmu. Klikajte na políčko „Ďalej“.

Po dokončení všetkých nastavení spotrebič spustíte tlačidlom štart/stop.

**Upozornenie**Rúra vás upozorní, pokiaľ je priestor na pečenie pre vami vybraný pokrm príliš horúci.

### Program je ukončený

Zaznie signál. V stavovom riadku sa objaví „ukončené“. Rúra sa prestane zahrievať. Signál môžete vypnúť stlačením tlačidla .

Pokiaľ nie ste s výsledkom pečenia spokojní, môžete čas prípravy predĺžiť. Kliknite na „Dopieť“. Naskočí čas, ktorý spotrebič navrhuje na dokončenie prípravy pokrmu, tento čas však môžete zmeniť.

Pokiaľ ste potom s výsledkom prípravy spokojní, kliknite na „Ukončené“. Na displeji sa objaví „Dobrá chuť“.

### Prerušenie programu

Stlačte tlačidlo on/off. Všetky nastavenia budú vymazané. Môžete vykonať nové nastavenia.

### Posunutie času ukončenia prípravy pokrmu

Pri príprave niektorých pokrmov môžete posunúť čas ukončenia prípravy pokrmu. Pokiaľ chcete čas prípravy posunúť, postupujte podľa návodu v kapitole → „Časové funkcie“ na str. 15.

V prípade, že nastavíte čas ukončenia prípravy pokrmu, rúra sa nachádza v „čakacom“ režime. Na displeji sa zobrazí čas, kedy sa rúra naštartuje. V tejto chvíli nemôžete meniť žiadne nastavenia. Dbajte, prosím, na to, aby potraviny, ktoré ľahko podliehajú skaze, neboli príliš dlho v priestore na pečenie.



## Testované pre Vás v našom kuchynskom štúdiu

Tu nájdete výber pokrmov a k nim optimálne nastavenia. Ukážeme vám, aký druh ohrevu a aká teplota sú pre Váš pokrm najvhodnejšie. Nájdete tu informácie, aké príslušenstvo máte použiť a do akej výšky ho máte zasunúť. Dostanete tipy na riad a metódy prípravy.

**Upozornenie:** Pri príprave pokrmov sa môže v priestore na pečenie hromadiť para. Vaša rúra je energeticky úsporná a počas prevádzky odvádza von len malé množstvo tepla. Na základe veľkých teplotných rozdielov medzi vnútorným priestorom rúry a vonkajšími časťami rúry sa na vonkajších častiach spotrebiča (dvierkach, ovládacom paneli alebo susediacom nábytku) môže hromadiť vyzrážaná voda. Tento jav je normálny a fyzikálne doložený. Predhrievaním rúry alebo opatrným otvorením dvierok je možné tomuto javu zabrániť.

### Silikónové formy

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

Pokiaľ chcete napriek tomu použiť silikónové formy, riadte sa údajmi a receptami výrobcu. Silikónové formy sú často menšie ako formy normálne. Údaje k množstvu a recepty sa môžu líšiť.

### Koláče a drobné pečivo

Vaša rúra ponúka mnoho druhov režimov na prípravu koláčov a pečiva. V tabuľke nastavenia nájdete tipy na optimálne nastavenie na prípravu mnohých pokrmov. Dbajte na pokyny výrobcu v odseku zaoberajúcom sa kysnutím cesta.

Používajte iba originálne príslušenstvo určené k vášmu spotrebiču. Toto príslušenstvo je prispôbené priestoru na pečenie a prevádzkovým režimom.

### Výšky zasunutia

Používajte uvedené výšky zasunutia.

#### Pečenie na jednej úrovni

Na pečenie na jednej úrovni používajte nasledujúce výšky zasunutia:

- výška 1

#### Pečenie na dvoch úrovniach

Používajte 4D-horúci vzduch. Súčasne vložené pečivo na plechoch alebo vo formách nemusí byť hotové vždy v rovnakom okamihu.

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

Súčasnou prípravou viacerých pokrmov môžete ušetriť až 45 percent energie. Formy vkladajte do ohrievacieho priestoru vedľa seba alebo nad seba.

### Príslušenstvo

Dbajte na to, aby ste vždy používali vhodné príslušenstvo a správne ho vkladali do ohrievacieho priestoru.

#### Rošt

Rošt zasúvajte otvorenou stranou smerom k dvierkam rúry a záhybom dole.

#### Univerzálna panvica alebo plech na pečenie

Univerzálnu panvicu alebo plech na pečenie zasuňte opatrne až na doraz, skosením smerom k dvierkam rúry. Pri šťavnatých koláčoch používajte univerzálnu panvicu, aby nedošlo k znečisteniu priestoru na pečenie prekypujúcou ovocnou šťavou.

#### Formy na pečenie

Najvhodnejšie sú tmavé kovové formy.

Formy z bieleho plechu, keramiky a skla predlžujú čas pečenia a pečivo sa nezafarbí rovnomerne.

#### Papier na pečenie

Používajte iba papier na pečenie, ktorý je vhodný pre zvolenú teplotu. Papier vždy orežte na správnu veľkosť.

### Odporúčané nastavenia

V tabuľke nájdete optimálne druhy ohrevu pre rôzne druhy koláčov a pečiva. Teplota a čas pečenia sú závislé od množstva a vlastností cesta. Z toho dôvodu sú uvedené približné nastavenia. Začnite najskôr s nižšími teplotami. Nižšia teplota zaistí rovnomerné sfarbenie. Pokiaľ je to nutné, najbližšie nastavte vyššiu teplotu.

**Upozornenie:** Časy pečenia nie je možné skrátiť vyššími teplotami. Koláč alebo pečivo by bolo hotové iba zvonku, ale nebolo by prepečené.




Hodnoty nastavenia platia iba pre vkladanie pokrmov do studeného ohrievacieho priestoru. Tak ušetríte až 20 percent energie. Pokiaľ predhrievate, skraccujú sa uvedené časy pečenia o niekoľko minút.

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

Pokiaľ chcete piecť podľa vlastného receptu, orientujte sa podľa podobného pečiva v tabuľke. Dodatočné informácie nájdete v odseku Tipy ku koláčom a pečivu na konci tabuľky nastavení.

Nepoužívané príslušenstvo odstráňte z priestoru na pečenie. Tým dosiahnete optimálny výsledok pečenia a ušetríte až 20 percent energie.

Použitý druh ohrevu:

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

Pokrm	Príslušenstvo/riad	Výška vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Dĺžka prípravy v min.
<b>Koláče vo forme</b>					
Trený koláč, jednoduchý	Hranatá forma	1		150-170	55-70
Trený koláč, jemný	Forma v tvare venca/hranatá	1		150-170	60-80
Ovocný koláč z treného cesta, jemný	Forma na bábovku	1		160-180	45-60
Piškótový základ z treného cesta	Tortová forma	1		150-170	20-40
Ovocná alebo tvarohová torta z krehkého cesta	Okrúhla forma Ø26 cm	1		170-180	60-80
Švajčiarsky koláč	Plech na pizzu	1		190-210	40-50
Obrátený koláč	Tortová forma	1		190-210	30-45
Kysnutá bábovka	Forma na bábovku	1		150-160	65-75
Kysnutý koláč v otvárajacej tort. forme	Okrúhla forma Ø28 cm	1		150-160	25-35
Piškótový základ, 2 vajcia	Tortová forma	1		170-180	20-30
Piškótová torta, 3 vajcia	Okrúhla forma Ø26 cm	1		160-170*	25-35
Piškótová torta, 6 vajec	Okrúhla forma Ø28 cm	1		150-170*	30-50
<b>Koláče na plechu</b>					
Trený koláč s polevou	Plech na pečenie	1		160-180	20-40
Trený koláč, 2 vrstvy	Univerzálna panvica + plech na pečenie	3+1		150-170	35-50
Krehký koláč so suchou polevou	Plech na pečenie	1		170-190	25-40

\* predhrievať

Pokrm	Príslušenstvo/riad	Výška vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Dĺžka prípravy v min.
Krehký koláč so suchou polevou 2 vrstvy	Univerzálna panvica + plech na pečenie	3+1	☼	150-170	40-55
Krehký koláč so šťavnatou polevou	Univerzálna panvica	1	☐	160-180	60-80
Švajčiarsky koláč	Univerzálna panvica	1	☐	190-210	40-50
Kysnutý koláč so suchou polevou	Plech na pečenie	1	☐	160-180	15-25
Kysnutý koláč so šťavnatou polevou	Univerzálna panvica	1	☐	180-200	30-45
Kysnutý koláč so suchou polevou, 2 vrstvy	Univerzálna panvica + plech na pečenie	3+1	☼	160-170	25-35
Kysnutý koláč so šťavnatou polevou, 2 vrstvy	Univerzálna panvica + plech na pečenie	3+1	☼	150-160	45-60
Kysnutá pletenka, kysnutý veniec	Plech na pečenie	1	☼	150-160	35-45
Píškotová roláda	Plech na pečenie	1	☐	190-210*	10-15
Štóra z 500 g múky	Univerzálna panvica	1	☼	150-160	50-60
Závin, sladký	Univerzálna panvica	1	☼	170-180	40-60
Závin, zmrazený	Plech na pečenie	1	☼	190-210	30-45
<b>Drobné pečivo</b>					
Sušienky (5 min. predhrievať)	Plech na pečenie	1	☐	160*	25-35
Sušienky (5 min. predhrievať)	Plech na pečenie	1	☼	150*	25-40
Sušienky, 2 vrstvy (5 min. predhrievať)	Univerzálna panvica + plech na pečenie	3+1	☼	150*	25-40
Muffiny	Plech na muffiny	1	☐	170-190	15-30
Muffiny, 2 vrstvy	Plech na muffiny	3+1	☼	150-170*	20-35
Malé kysnuté pečivo	Plech na pečenie	1	☐	160-170	30-40
Lístkové pečivo	Plech na pečenie	2	☼	170-190*	20-45
Lístkové pečivo, 2 vrstvy	Univerzálna panvica + plech na pečenie	3+1	☼	170-190*	20-45
Pečivo z páleného cesta	Plech na pečenie	1	☐	200-220	30-45
Plúdrové pečivo	Plech na pečenie	1	☼	160-180	20-30
<b>Cukrovinky</b>					
Striekané pečivo (5 min. predhrievať)	Plech na pečenie	1	☐	150-160*	25-40
Striekané pečivo (5 min. predhrievať)	Plech na pečenie	1	☼	140-150*	25-35
Striekané pečivo, 2 vrstvy (5 min. predhrievať)	Univerzálna panvica + plech na pečenie	3+1	☼	140-150*	30-40
Cukrovinky	Plech na pečenie	2	☼	140-160	15-30
Cukrovinky, 2 vrstvy	Univerzálna panvica + plech na pečenie	3+1	☼	130-150	20-35
Pusinky	Plech na pečenie	2	☼	80-90*	120-150
Pusinky, 2 vrstvy	Univerzálna panvica + plech na pečenie	3+1	☼	80-90*	120-180
Makróny	Plech na pečenie	2	☼	90-110	20-40
Makróny, 2 vrstvy	Univerzálna panvica + plech na pečenie	3+1	☼	90-110	20-40

\* predhrievať

### Tipy na pečenie koláčov a drobného pečiva

Chcete zistiť, či je váš koláč prepečený.	Zapichnete drevenú špajlu do miesta, kde je koláč najvyšší. Ak po vytiahnutí špajle na dreve neostáva nalepené žiadne cesto, koláč je hotový.
Koláč nevykysol.	Najbližšie použite menej tekutiny alebo nastavte o 10 °C nižšiu teplotu a predĺžte čas. Zohľadnite použité suroviny a pokyny v recepte.
Koláč vybehol uprostred do výšky ale na okrajoch je nižší.	Tukom pomazte iba dno formy na pečenie. Po upečení koláč opatrne vyberte z formy nožom.
Ovocná šťava z koláča preteká.	Nabudúce použite hlbšiu univerzálnu panvicu.

Drobné pečivo sa pri pečení zlepuje.	Dodržujte cca 2 cm rozstupy medzi jednotlivými kúskami. Tak bude mať pečivo dostatok miesta na nakysnutie a zozlatne zo všetkých strán.
Koláč je vysušený.	Nastavte o 10 °C vyššiu teplotu a skráťte čas pečenia.
Koláč je príliš svetlý.	Pokiaľ máte správne príslušenstvo a vsunuli ste ho do správnej výšky, zvýšte teplotu a predĺžte čas pečenia.
Koláč je hore svetlý, ale dole príliš tmavý.	Nabudúce vložte príslušenstvo o úroveň vyššie.
Koláč je hore príliš tmavý, ale dole svetlý.	Nabudúce vložte príslušenstvo o úroveň nižšie. Zvoľte nižšiu teplotu a predĺžte čas pečenia.
Koláč upečený vo forme je vzadu príliš tmavý.	Nestavajte formu až k zadnej stene, ale doprostred príslušenstva.
Koláč je celkovo príliš tmavý.	Zvoľte nižšiu teplotu a príp. predĺžte čas pečenia.
Farba pečiva je nerovnomerne hnedá.	Zvoľte nižšiu teplotu. Aj papier na pečenie, ktorý presahuje formu, môže ovplyvňovať cirkuláciu vzduchu. Papier vždy zastrihnite, aby dobre pasoval na plech. Dbajte na to, aby forma nebola umiestnená úplne pri zadnej stene rúry. Pri pečení drobných cukroviniek by cukrovinky mali mať relatívne rovnakú veľkosť a hrúbku.
Pečivo ste piekli na viacerých úrovniach. Na hornom plechu je pečivo tmavšie ako na spodnom.	Na pečenie na viacerých úrovniach vždy používajte režim 4D-horúci vzduch. Aj keď je možné piecť viac plechov súčasne neznamená to, že budú všetky hotové v rovnakom čase.
Koláč vyzerá dobre, ale vo vnútri nie je prepečený.	Pečte dlhšie pri nižšej teplote a pridávajte menej tekutiny. Pri koláčoch so šťavnatou polevou najprv predpečte korpus. Posypte ho posekanými mandľami alebo strúhankou a až potom pridajte hornú šťavnatú vrstvu.
Koláč sa nedá vyklopiť z formy.	Po upečení nechajte koláč 5 – 10 minút vychladnúť. Pokiaľ sa ani potom nedá z formy vyklopiť, uvoľnite ho opatrne s pomocou noža. Po vyklopení koláča formu vytrite vlhkou studenou handričkou. Pri ďalšom použití formu potriete tukom a vysypte strúhankou.

## Chlieb a žemle

Vaša rúra ponúka mnoho programov na pečenie chleba a žemlí. V tabuľke nájdete optimálne nastavenia pre mnoho jedál. Dbajte na pokyny výrobcu v odseku zaoberajúcom sa kysnutím cesta. Používajte iba originálne príslušenstvo určené k vášmu spotrebiču. Toto príslušenstvo je prispôbené priestoru na pečenie a prevádzkovým režimom.

### Úroveň na vloženie príslušenstva

Používajte nasledujúce úrovne na vloženie príslušenstva:

#### Pečenie na jednej úrovni

Na pečenie na jednej úrovni použite nasledujúcu výšku na vloženie príslušenstva:

- výška 1

#### Pečenie na dvoch úrovniach

Použite ohrev 4D-horúci vzduch. Súčasne zasunuté plechy alebo vložené formy však nemusia byť i súčasne hotové.

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

Pečením viacerých plechov naraz môžete ušetriť až 45 percent energie. Postavte formy do priestoru na pečenie vedľa seba alebo nad seba.

### Príslušenstvo

Dbajte na to, aby ste vždy použili vhodné príslušenstvo a správne ho vsunuli do priestoru na pečenie.

#### Rošt

Rošt vkladajte otvorenou stranou smerom k dvierkam rúry a záhybom smerom dole.

#### Univerzálna panvica alebo plech na pečenie

Univerzálnu panvicu alebo plech na pečenie vsuňte opatrne do rúry až na doraz, skosením smerom k dvierkam rúry.

#### Formy na pečenie

Najvhodnejšie sú tmavé formy na pečenie z kovu. Pri svetlých formách na pečenie, keramických a sklenených formách, sa predlží čas pečenia a pečivo nezozlatne rovnomerne.

#### Papier na pečenie

Používajte len papier na pečenie, ktorý je vhodný pre zvolenú teplotu. Papier vždy zastrihnite tak, aby na plech pasoval.

## Hlboko zmrazené potraviny

Nepoužívajte potraviny s hrubou vrstvou ľadu. Najprv ľad odstráňte.

Mrazené potraviny sú čiastočne predpečené.

Nerovnomerné zafarbenie zostane i po upečení.

## Odporúčané nastavenia

V tabuľke nájdete optimálne režimy na pečenie rôznych druhov chlebov a žemlí. Teplota a čas pečenia závisia od množstva a vlastností cesta. Preto sú v tabuľkách uvedené vždy približné hodnoty času na tepelnú úpravu. Vždy najprv vyskúšajte nižšiu hodnotu. Nižšia teplota umožní rovnomerné prepečenie. V prípade potreby nabudúce nastavte vyššiu hodnotu.

**Upozornenie:** Čas pečenia nebude skrátený pri nastavení vyššej teploty. V takom prípade bude chlieb alebo žemľa upečená len na povrchu, nebude prepečená vo vnútri.

Uvedené hodnoty platia pre zasunutie do studenej rúry. Tak ušetríte až 20 percent energie.

Pokiaľ rúru predhrejte, uvedené časy pečenia sa skráti iba o pár minút.






Pre niektoré jedlá je predhriatie rúry nutné, pozrite tabuľku. Pri niektorých potravinách dosiahnete najlepší výsledok, pokiaľ ich pečiete vo viacerých krokoch. Tieto potraviny sú uvedené v tabuľke.















Uvedené hodnoty pre chlebové cesto platia tak pre cesto na plechu, ako aj pre cesto vo forme. Pokiaľ pečiete podľa vlastného receptu, orientujte sa podľa podobného pečiva uvedeného v tabuľke. Pred použitím vyberte z rúry nepotrebné príslušenstvo. Dosiahnete tak optimálny výsledok úpravy pokrmu a ušetríte až 20 percent energie.

## Pozor!

Nikdy nenalievajte do horúceho priestoru na pečenie vodu ani doň nestavajte riad s vodou. Zmenou teploty by mohlo dôjsť k poškodeniu smaltu..

Použitie druhy ohrevu:

-  4D-horúci vzduch
-  Horný/dolný ohrev
-  Gril s cirkuláciou vzduchu
-  Veľkoplošný gril
-  Maloplošný gril

Pokrm	Príslušenstvo	Výška vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Stupeň grilovanie	Dĺžka prípravy v mín.
<b>Chlieb</b>						
Biely chlieb, 750 g	Univerzálna panvica alebo hranatá forma	1		190-200	-	20-30
Zmiešaný chlieb, 1,5 kg	Hranatá forma	1		220*	-	10
				180	-	20-30
Zmiešaný chlieb, 1,5 kg	Univerzálna panvica	1		190-200*	-	35-45
Celozrnný chlieb, 1 kg	Univerzálna panvica	1		220*	-	10
				180	-	40-50
Chlebová placka	Univerzálna panvica	1		250-270	-	20-30
<b>Žemle</b>						
Žemle alebo bagety na dopeknie, predpečené	Univerzálna panvica	2		200-220	-	10-20
Žemle sladké, čerstvé	Plech na pečenie	1		170-180*	-	15-25
Žemle sladké, čerstvé, 2 úrovne	Univerzálna panvica + Plech na pečenie	3+1		150-160*	-	20-30
Žemle čerstvé	Plech na pečenie	1		180-200	-	25-35
Bagety mrazené, predpečené	Univerzálna panvica	2		200-220	-	10-20
<b>Žemle, zmrazené</b>						
Žemle alebo bagety na dopeknie, predpečené	Univerzálna panvica	2		200-220	-	15-25
Lúhované pečivo, surové cesto	Plech na pečenie	1		220-240	-	15-25
Croissant, surové cesto	Plech na pečenie	1		150-170*	-	20-35
<b>Hrianky</b>						
Zapekanie hriankov, 4 kusy	Rošt	2		-	3	5-15

\* predhrievať

Pokrm	Príslušenstvo	Výška vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Stupeň grilovanie	Dĺžka prípravy min.
Zapekanie hriankov, 12 kusov	Rošt	2		250	-	5-15
Opečenie hriankov	Rošt	3		-	3	3-6

\* predhrievať

## Pizza, quiche a pikantné koláče

Vaša rúra ponúka veľa programov na prípravu pizze, quiche a pikantných koláčov. V tabuľke nájdete optimálne nastavenia pre mnoho jedál.

Dbajte na pokyny výrobcu v odseku zaoberajúcom sa kysnutím cesta.

Používajte iba originálne príslušenstvo určené k vášmu spotrebiču. Toto príslušenstvo je prispôbené priestoru na pečenie a prevádzkovým režimom.

### Úrovne vkladania príslušenstva

Používajte nasledujúce úrovne na vloženie príslušenstva:

#### Pečenie na jednej úrovni:

Na pečenie na jednej úrovni použite nasledujúce výšky vkladania:

- výška 1

#### Pečenie na dvoch úrovniach

Použite ohrev 4D-horúci vzduch. Súčasne zasunuté plechy a formy však nemusia byť i súčasne hotové.

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

Pečením viacerých pokrmov naraz môžete usporiť až 45 percent energie. Formy do priestoru na pečenie vkladajte vedľa seba alebo nad seba.

### Príslušenstvo

Dbajte na to, aby ste vždy použili vhodné príslušenstvo a správne ho vsunuli do priestoru na pečenie.

#### Rošt

Rošt vkladajte otvorenou stranou smerom k dvierkam rúry a záhybom smerom dole.

#### Univerzálnu panvicu alebo plech na pečenie

Univerzálnu panvicu alebo plech na pečenie vsuňte opatrne do rúry až na doraz, skosením smerom k dvierkam rúry. Pri pečení pizze s mnohými surovinami použite univerzálnu panvicu.

#### Formy na pečenie

Najvhodnejšie sú tmavé formy na pečenie z kovu. Pri svetlých formách na pečenie, keramických a sklenených formách, sa predlží čas pečenia a pečivo nezozlatne rovnomerne.

### Papier na pečenie

Používajte len papier na pečenie, ktorý je vhodný pre zvolenú teplotu. Papier vždy zastrihnite tak, aby na plech pasoval.

### Hlboko zmrazené potraviny

Nepoužívajte potraviny s hrubou vrstvou ľadu. Najprv ľad odstráňte. Mrazené potraviny sú čiastočne predpečené. Nerovnomerné zafarbenie zostane i po upečení.

### Odporúčané nastavenia

V tabuľke nájdete optimálny druh ohrevu na pečenie pokrmov. Teplota a čas pečenia závisia od množstva a tuhosti cesta. Preto sú v tabuľkách uvedené vždy približné hodnoty času na tepelnú úpravu. Vždy najprv vyskúšajte nižšiu hodnotu. Nižšia teplota umožní rovnomeré prepečenie.



V prípade potreby nabadúce nastavte vyššiu hodnotu.



**Upozornenie:** Čas pečenia nebude skrátený pri nastavení vyššej teploty. V takom prípade bude pizza alebo koláč upečený len na povrchu, nebude prepečený vo vnútri. Uvedené hodnoty platia pre zasunutie do studenej rúry na pečenie. Tak ušetríte až 20 percent energie. Pokiaľ rúru predhrejete, uvedené časy pečenia sa skrátia iba o pár minút. Pre niektoré jedlá je predhriatie rúry nutné, pozrite tabuľku. Pokiaľ pečiete podľa vlastného receptu, orientujte sa podľa podobného pečiva uvedeného v tabuľke. Pred použitím vyberte


















z rúry nepotrebné príslušenstvo. Dosiahnete tak optimálny výsledok úpravy pokrmu a ušetríte až 20 percent energie.



Použitie druhov ohrevu:

-  4D-horúci vzduch
-  Horný/dolný ohrev

-  Stupeň pizza
-  Funkcia coolStart

Pokrm	Príslušenstvo	Výška vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Dĺžka prípravy v min.
<b>Pizza</b>					
Pizza, čerstvá	Plech na pečenie	1		220-240	25-35
Pizza, čerstvá, 2 úrovne	Univerzálna panvica + Plech na pečenie	3+1		180-200	35-45
Pizza, čerstvá, tenký korpus	Plech na pizzu	1		210-230	20-30
Pizza, mrazená	Rošt	1		210-230	10-20
<b>Pizza, mrazená</b>					
Pizza, tenký korpus, 1 kus	Rošt	1		210-230	10-20
Pizza, tenký korpus, 2 kusy	Rošt + plech na pečenie	3+1		200-220	15-25
Pizza, hrubý korpus, 1 kus**	Rošt	1		-	-
Pizza, hrubý korpus, 2 kusy	Univerzálna panvica + Rošt	3+1		160-180	25-35
Pizza-bageta	Rošt	1		200-220	20-30
Mini-pizza	Plech na pečenie	1		210-230	10-20
<b>Pikantné koláče a quiche</b>					
Pikantný koláč vo forme	Okrúhla tortová forma Ø28 cm	1		170-190	50-60
Quiche	Forma na quiche, z bieleho plechu	1		190-210	35-50
Flambovaný koláč	Univerzálna panvica	1		260-280*	10-20
Pirohy	Forma na náky	1		190-200	40-50
Pirohy	Forma na náky	2		170-190	50-70
Empanada (španielsky pokrm)	Univerzálna panvica	1		180-190	35-45
Turecký Bôrek (Burek)	Univerzálna panvica	1		180-200	35-45

\* predhrievať

\*\* Dbajte na pokyny uvedené na balení

## Náky a suflé

Vaša rúra ponúka veľa programov na prípravu náky a suflé. V tabuľke nájdete optimálne nastavenia pre mnoho jedál. Používajte iba originálne príslušenstvo určené k vášmu spotrebiču. Toto príslušenstvo je prispôbené priestoru na pečenie a prevádzkovým režimom.

### Úrovne vkladania príslušenstva

Používajte vždy nižšie uvedené úrovne na vloženie príslušenstva.

Na jednej úrovni môžete pokrm pripravovať vo formách alebo na univerzálnej panvici.

- Formy na rošte: výška 1
- Univerzálna panvica: výška 2

Suflé môžete pripraviť i vo vodnom kúpeli. Univerzálnu panvicu zasuňte do výšky 1.

Pečením viacerých pokrmov naraz môžete usporiť až 45 percent energie. Formy do priestoru na pečenie vkladajte vedľa seba alebo nad seba.

### Príslušenstvo

Dbajte na to, aby ste vždy použili vhodné príslušenstvo a správne ho vsunuli do priestoru na pečenie.

#### Rošt

Rošt vkladajte otvorenou stranou smerom k dverkam rúry a záhybom smerom dole.

#### Univerzálna panvica

Univerzálnu panvicu alebo plech na pečenie vsuňte opatrne do rúry až na doraz, skosením smerom k dverkam rúry.

#### Riad

Na náky a zapekanie používajte široký a nízky riad. V úzkom, vysokom riade by čas prípravy pokrmu trval dlhšie a pokrm by bol na vrchnej strane tmavší.

### Odporúčané nastavenia

V tabuľke nájdete optimálny druh ohrevu na pečenie pokrmov. Teplota a čas pečenia závisia od množstva a daného receptu. Výsledok prípravy pokrmu je závislý od veľkosti riadu a výšky náky. Preto sú v tabuľkách uvedené vždy približné hodnoty času na tepelnú úpravu.

V prípade potreby nabadúce nastavte vyššiu hodnotu.

**Upozornenie:** Čas pečenia nebude skrátený pri nastavení vyššej teploty. V takom prípade bude nákyt alebo suflé upečený len na povrchu, nebude prepečený vnútri.

Uvedené hodnoty platia pre zasunutie do studenej rúry na pečenie. Tak ušetríte až 20 percent energie.

Pokiaľ rúru predhrejte, uvedené časy pečenia sa skráti iba o pár minút.

Pokiaľ pokrm pripravujete podľa vlastného receptu, orientujte sa podľa podobného pokrmu uvedeného v tabuľke.

Pred použitím vyberte z rúry nepotrebné príslušenstvo. Dosiachnete tak optimálny výsledok úpravy pokrmu a ušetríte až 20 percent energie.

Použitie druhov ohrevu:

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

Nákyt a suflé	Príslušenstvo/riad	Výška vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Dĺžka prípravy v min.
Nákyt, pikantný, uvarené prísady	Forma na nákyt	1		200-220	35-55
Nákyt, sladký	Forma na nákyt	1		170-190	45-60
Lasagne, čerstvé, 1 kg	Forma na nákyt	1		160-180	50-60
Lasagne, mrazené, 400 g**	Univerzálna panvica	1		-	-
Gratinované zemiaky, surové prísady, 4 cm vysoký nákyt	Univerzálna panvica	1		170-180	50-60
Suflé	Univerzálna panvica	1		160-170*	40-50
Suflé	Formy na jednotlivé porcie	1		170-190	65-75

\* predhrievať

\*\* Dbajte na pokyny uvedené na obale

## Hydina

Vaša rúra ponúka mnoho programov na prípravu hydiny. V tabuľke nájdete optimálne nastavenia na prípravu mnohých jedál.

### Pečenie na rošte

Pečenie na rošte je obzvlášť vhodné pre veľkú hydinu alebo viac kusov mäsa naraz.

Univerzálnu panvicu vsuňte s položeným roštom do uvedenej úrovne vkladania. Dbajte na to, aby rošt správne doliehal na univerzálnu panvicu.

→ „Príslušenstvo“ na strane 11

Podľa druhu a veľkosti mäsa pridajte do univerzálnej panvice až 1/2 litra vody. Tuk bude odkvapkávať do plechu. Z takto vzniknutej tekutiny môžete pripraviť omáčku. Tiež sa vytvorí i menej dymu a priestor na pečenie zostane čistý.

### Pečenie v nádobe

Používajte iba riad, ktorý je vhodný do rúry na pečenie. Vyskúšajte, či nádoba pasuje do priestoru na pečenie.

Najvhodnejší je riad zo skla. Horúci kuchynský riad ukladajte na suchú kuchynskú utierku. Horúce sklo by mohlo prasknúť, pokiaľ by bolo postavené na vlhký alebo studený povrch.

Lesklé nádoby na pečenie z ocele alebo hliníka odrážajú teplo ako zrkadlo a preto nie sú príliš vhodné. Hydina sa v nich pečie pomalšie a menej zozlatne. Použite vyššiu teplotu alebo dlhší čas pečenia.

Dbajte na údaje výrobcu riadu.

### Odkryté nádoby

Na pečenie hydiny použite najlepšie vysokú formu na pečenie. Postavte formu na rošt. Pokiaľ nemáte vhodný riad, použite univerzálnu panvicu.

### Zakryté nádoby

Priestor na pečenie zostane pri pečení mäsa v zakrytej nádobe podstatne čistejší. Uistite sa, že je pokrievka vhodná na príslušnú nádobu a správne ju uzatvára.

Postavte nádobu doprostred roštu.

Po upečení mäsa a zdvihnutí pokrievky môže unikať horúca nahromadená para. Pokrievku najprv odklopte v zadnej časti, aby mohla para uniknúť a nedošlo k popáleniu.

Hydina môže byť chrumkavá, i keď ju pečiete v uzatvorenej nádobe. Optimálne je použitie sklenenej pokrievky a nastavenie vyššej teploty.

### Grilovanie

Grilujte vždy v zatvorenej rúre na pečenie. Nikdy negrilujte v otvorenej rúre.

Univerzálnu panvicu vložte s položeným roštom do uvedenej úrovne. Odkvapávajúci tuk bude zachytený. Dbajte na to, aby rošt správne priliehal na univerzálnu panvicu. → „Príslušenstvo“ na strane 11

**Upozornenie** Pri veľmi tučných druhoch mäsa vložte univerzálnu panvicu nie priamo pod rošt, ale na úroveň 1.

Na grilovanie použite, pokiaľ možno, kúsky rovnakej veľkosti. Tak zozlatnú rovnomerne a zostanú pekne šťavnaté. Kúsky určené na grilovanie položte priamo na rošt. Kúsky obracajte pomocou grilovacích klieští. Pokiaľ do mäsa pichnete vidličkou, stratí šťavu a bude vysušenejší.

### Upozornenie

- Ohrievacie teleso grilu sa neustále zapína a vypína, tento jav je normálny. Ako často k tomu dochádza, závisí od nastaveného grilovacieho stupňa.
- Počas grilovania sa môže tvoriť dym.

### Teplotná sonda

Pomocou teplotnej sondy môžete piecť na presnú teplotu. Prečítajte si dôležité pokyny na použitie teplotnej sondy v príslušnej kapitole. Sú v nej uvedené informácie týkajúce sa zapojenia teplotnej sondy, možných druhov ohrevov a ďalšie informácie. → „Teplotná sonda“ na strane 19

### Odporúčané nastavenia

V tabuľke nájdete optimálny druh ohrevu na pečenie pokrmov. Teplota a čas pečenia závisia od množstva, vlastností a teploty potravín. Preto sú v tabuľkách uvedené vždy približné hodnoty času na tepelnú úpravu. Vždy najprv vyskúšajte nižšiu hodnotu. Nižšia teplota umožní rovnomerné prepečenie.

V prípade potreby nabadúce nastavte vyššiu hodnotu. Uvedené hodnoty platia pre zasunutie neplnenej hydiny do rúry pripravenej na pečenie a s teplotou ako po vytiahnutí z chladničky. Tak ušetríte až 20 percent energie. Pokiaľ rúru predhrejte, uvedené časy pečenia sa skráti iba o pár minút.

V tabuľke sú uvedené hodnoty pre hydinu s navrhnutou hmotnosťou. Pokiaľ pripravujete hydinu s hmotnosťou vyššou ako je uvedená, použite v každom prípade nižšiu teplotu. Pri pečení viacerých kusov mäsa sa orientujte podľa najťažšieho kusa. Jednotlivé kúsky mäsa by mali byť zhruba rovnako veľké.

Všeobecne platí: čím väčší kus hydiny pečiete, tým nižšiu nastavte teplotu a predĺžte čas pečenia.

Po 1/2 až 2/3 času mäso obráťte.





**Upozornenie:** použite iba papier na pečenie, ktorý je vhodný pre danú teplotu. Papier vždy odstrihajte tak, aby zodpovedal veľkosti plechu.











### Tipy

- Pokiaľ budete piecť hus alebo kačku, prepichnete kožu pod krídlami, aby mohol vytekať tuk.
- Pri kačacích prsiach kožu prepichnete. Prsia neatáčajte.
- Pokiaľ hydinu pri pečení otáčate, dbajte na to, aby prsná strana bola dole.
- Hydina krásne zozlatne a získa chrumkavú kožu, pokiaľ ju pred koncom pečenia potriete maslom, slanou vodou alebo pomarančovou šťavou.

Pred použitím vyberte z rúry nepotrebné príslušenstvo. Dosiahnete tak optimálny výsledok úpravy pokrmu a ušetríte až 20 percent energie.



Použitie druhov ohrevov:

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

Pokrm	Príslušenstvo/riad	Výška vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Stupeň grilu	Dĺžka prípravy v min.
<b>Kurča</b>						
Kurča, 1 kg	Rošt	1		200-220	-	60-70
Kuracia prsná fileta, po 150 g (gril.), (5 min. predhriatie rúry)	Rošt	3		-	3*	15-20
Kuracie kúsky, po 250 g	Rošt	2		220-230	-	30-35
Kuracie kúsky, nugety, mrazené**	Univerzálna panvica	2		-	-	-
Brojler, 1,5 kg	Rošt	1		200-220	-	70-90
<b>Hus a kačica</b>						
Kačica, 2 kg	Rošt	1		180-200	-	90-110
Kačacie prsia, po 300 g	Rošt	2		230-250	-	17-20
Hus, 3 kg	Rošt	1		160-180	-	120-150
Husacie stehno, po 350 g	Rošt	2		210-230	-	40-50
<b>Morka</b>						
Mladá morka, 2,5 kg	Rošt	1		180-200	-	70-100

\* predhrievať

\*\* dbajte na pokyny uvedené na balení

Pokrm	Príslušenstvo/riad	Výška vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Stupeň grilu	Dĺžka prípravy v min.
Morčacie prsia, bez kostí, 1 kg	Uzatvorený pekáč	1		240-260	-	80-100
Morčacie horné stehno s kosťou, 1 kg	Rošt	2		180-200	-	80-100

\* predhrievať  
\*\* dbajte na pokyny uvedené na balení

## Mäso

Vaša rúra ponúka veľa programov na prípravu mäsa. V tabuľke nájdete optimálne nastavenia na prípravu mnohých jedál.

### Pečenie a dusenie

Chudé mäso potriete podľa potreby tukom alebo ho položte kúskami slaniny. Kožu mäsa narežte mriežkovito. Pokiaľ mäso otáčate, dbajte na to, aby bola koža najprv stranou dole. Až je mäso hotové, malo by ešte 10 min. po upečení odpočívať vo vypnutej a zatvorenej rúre. Pečené mäso lepšie nasiakne šťavu. Zabalte mäso do hliníkovej fólie. Čas uvedený v tabuľke nezahrňuje čas „odpočívania“ mäsa.

### Pečenie na rošte

Vďaka pečeniu na rošte bude mäso krásne chrumkavé na všetkých stranách. Podľa druhu a veľkosti mäsa pridajte do univerzálnej panvice až pol litra tekutiny. Panvica zachytí odkvapkávajúcu šťavu a tuk. Z tekutiny potom môžete pripraviť omáčku. Navyše sa nebude tvoriť toľko dymu a priestor na pečenie zostane čistejší.

Vsuňte univerzálnu panvicu s položeným roštom do uvedenej výšky. Dajte pozor na to, aby rošt správne priliehal na univerzálnu panvicu. → „Príslušenstvo“ na strane 11

### Pečenie a dusenie v nádobe

Pečenie a dusenie v nádobe je pohodlnejšie. Pečené mäso môžete jednoducho vytiahnuť z rúry a priamo v nádobe pripraviť i omáčku. Používajte iba riad, ktorý je určený na použitie v rúre na pečenie. Vyskúšajte, či nádoba pasuje do priestoru rúry na pečenie.

Najvhodnejší je riad zo skla. Horúci kuchynský riad ukladajte na suchú kuchynskú utierku. Horúce sklo by mohlo prasknúť, pokiaľ by bolo postavené na vlhký alebo studený povrch.

K chudému mäsu pridajte trochu tekutiny. Dno varnej nádoby by malo byť pokryté cca ½ cm tekutiny.

Množstvo tekutiny závisí od druhu mäsa a materiálu riadu a od toho, či použijete pokrievku. Pokiaľ mäso pripravujete v smaltovanej a tmavej nádobe, pridajte viac tekutiny, ako keď pečiete v sklenenej nádobe.

Počas pečenia sa tekutina odparuje. Podľa potreby opatrne prilievajte tekutinu.

Lesklé nádoby na pečenie z ocele alebo hliníka odrážajú teplo ako zrkadlo a preto nie sú príliš vhodné. Mäso sa v nich pečie pomalšie a menej zozlatne. Použite vyššiu teplotu alebo dlhší čas pečenia. Dbajte na údaje výrobcu riadu.

### Otvorené nádoby

Na pečenie mäsa použite najlepšie vysokú formu na pečenie. Postavte formu na rošt. Pokiaľ nemáte vhodný riad, použite univerzálnu panvicu.

### Zakryté nádoby

Priestor na pečenie zostane pri pečení mäsa v zakrytej nádobe podstatne čistejší. Uistite sa, že je pokrievka vhodná na príslušnú nádobu a správne ju uzatvára. Postavte nádobu doprostred roštu.

Veko by malo byť od mäsa vzdialené aspoň 3 cm, pretože sa mäso môže počas pečenia rozťahovať.

Po upečení mäsa a zdvihnutí pokrievky môže unikať horúca nahromadená para. Pokrievku najprv odklopte v zadnej časti, aby mohla para uniknúť a nedošlo k popáleniu.

Pri dusení mäso vopred krátko opečte. Ako tekutina je vhodná voda, víno, ocot a pod. Dno nádoby by malo byť pokryté cca 1 – 2 cm tekutiny.

Počas pečenia sa tekutina odparuje. Podľa potreby opatrne prilievajte tekutinu.

Pečené mäso môže byť chrumkavé, i keď ho pečiete v uzatvorenej nádobe. Optimálne je použitie sklenenej pokrievky a nastavenie vyššej teploty.

### Grilovanie

Grilujte vždy v zatvorenej rúre na pečenie. Nikdy negrilujte v otvorenej rúre.

Univerzálnu panvicu s položeným roštom zasuňte do uvedenej výšky. Odkvapkávajúci tuk bude zachytený. Dbajte na to, aby rošt správne priliehal na panvicu. → „Príslušenstvo“ na strane 11

**Upozornenie:** Pri veľmi tučných druhoch mäsa vložte univerzálnu panvicu nie priamo pod rošt, ale na úroveň 1.

Na grilovanie použite, pokiaľ možno, kúsky rovnakej veľkosti. Tak zozlatnú rovnomerne a zostanú pekne šťavnaté. Kúsky určené na grilovanie položte priamo na rošt. Kúsky obracajte pomocou grilovacích klieští. Pokiaľ do mäsa pichnete vidličkou, stratí šťavu a bude vysušené.

### Upozornenie

- Ohrievacie teleso grilu sa neustále zapína a vypína, tento jav je normálny. Ako často k tomu dochádza, závisí od nastaveného grilovacieho stupňa.
- Počas grilovania sa môže tvoriť dym.

### Teplotná sonda

Pomocou teplotnej sondy môžete pripravovať váš pokrm na presnú teplotu. Prečítajte si dôležité informácie na použitie teplotnej sondy v príslušnej kapitole. Tam nájdete tiež informácie na zapojenie teplotnej sondy, možných druhoch ohrevu a ďalšie informácie. → „Teplotná sonda“ na strane 19

### Odporúčané nastavenia

V tabuľke nájdete optimálny druh ohrevu na prípravu mäsa. Teplota a čas pečenia závisí od množstva, kvality a teploty potraviny. Preto sú v tabuľkách uvedené vždy približné hodnoty času na tepelnú úpravu. Vždy najprv vyskúšajte nižšiu hodnotu. Nižšia teplota umožní rovnomerné prepečenie. V prípade potreby nabudúce nastavte vyššiu hodnotu.

Uvedené hodnoty platia pre zasunutie mäsa do studenej rúry a s teplotou ako po vytiahnutí z chladničky. Tak ušetríte až 20 percent energie. Pokiaľ rúru predhrejte, uvedené časy pečenia sa skráti iba o pár minút.




V tabuľke sú uvedené hodnoty pre jednotlivé druhy mäsa s navrhnutou hmotnosťou. Pokiaľ pripravujete mäso s hmotnosťou vyššou ako je uvedená, použite v každom prípade nižšiu teplotu. Pri pečení viacerých kusov mäsa sa orientujte podľa najťažšieho kusa. Jednotlivé kúsky mäsa by mali byť zhruba rovnako veľké.














Všeobecne platí: čím väčší kus mäsa pečiete, tým nižšiu nastavte teplotu a predĺžte čas pečenia. Po 1/2 až 2/3 času mäso obráťte.

Pokiaľ pečiete podľa vlastného receptu, orientujte sa podľa podobných pokrmov uvedených v tabuľke. Dodatočné informácie nájdete v kapitole tipy na pečenie, dusenie a grilovanie na konci tabuľky nastavenia.

Pred použitím vyberte z rúry nepotrebné príslušenstvo. Dosiachnete tak optimálny výsledok úpravy pokrmu a ušetríte až 20 percent energie.

Použitie druhy ohrevov:

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

Pokrm	Príslušenstvo/riad	Výška vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Stupeň grilu	Dĺžka prípravy v min.
<b>Bravčové mäso</b>						
Bravčové pečené mäso bez kože, napr. krk, 1,5 kg	Otvorená nádoba	2		180-200	-	120-130
Bravčové s kožou, napr. plece, 2 kg	Rošt	1		190-200	-	130-140
Bravčová sviečková, 1,5 kg	Otvorená nádoba	1		220-230	-	70-80
Bravčová fileta, 400 g	Rošt	2		220-230	-	20-25
Údené bravčové rebro s kosťou, 1 kg (s pridaním vody)	Uzatvorená nádoba	1		210-220	-	60-80
Bravčový steak, 2 cm hrubý	Rošt	3		-	2	16-20
Bravčové medailóniky, 3 cm hrubé	Rošt	3		-	3*	8-12
<b>Hovädzie mäso</b>						
Hovädzia fileta, medium, 1 kg	Rošt	1		210-220	-	40-50
Hovädzie dusené mäso, 1,5 kg	Uzatvorená nádoba	1		200-220	-	130-140
Roastbeef, medium, 1,5 kg	Rošt	1		220-230	-	60-70
Steak, 3 cm hrubý, medium	Rošt	3		-	3	15-20
Burger, 3 – 4 cm vysoký	Rošt	2		-	3	20-30
<b>Teľacie mäso</b>						
Teľacie pečené mäso, 1,5 kg	Otvorená nádoba	1		160-170	-	100-120
* predhrievat						
** pod pokrm zasuňte univerzálnu panvicu do výšky 1						

Pokrm	Príslušenstvo/riad	Výška vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Stupeň grilu	Dĺžka prípravy v min.
Telacie stehno, 1,5 kg	Otvorená nádoba	1		200-210	-	100-110
<b>Jahňacie mäso</b>						
Jahňacie stehno bez kosti, medium	Rošt	1		170-190	-	50-70
Jahňací chrbát s kosťou	Rošt	1		180-190	-	40-50
Jahňacia kotleta **	Rošt	3		-	3	12-18
<b>Klobásy</b>						
Grilovacie klobásy	Rošt	2		-	3	10-20
<b>Mäsové pokrmy</b>						
Sekaná, 1 kg	Otvorená nádoba	1		170-180	-	70-80
* predhrievať						
** pod pokrm zasuňte univerzálnu panvicu do výšky 1						

### Tipy na pečenie, dusenie a grilovanie

Priestor na pečenie je silne znečistený.	Prípravujte mäso v uzatvorenej nádobe alebo použite grilovací plech. Pokiaľ použijete grilovací plech, dosiahnete optimálny výsledok pečenia. Grilovací plech môžete dokúpiť ako špeciálne príslušenstvo.
Pečené mäso je príliš tmavé a kôrka miestami spálená alebo je mäso vysušené.	Preskúšajte teplotu a úroveň vloženia príslušenstva. Najbližšie zvolte nižšiu teplotu a skráťte čas pečenia.
Kôrka je príliš svetlá.	Zvýšte teplotu alebo po dokončení pečenia krátko zapnite gril.
Pečené mäso vyzerá dobre, ale šťava je pripálená.	Najbližšie použite menšiu nádobu alebo pridajte viac tekutiny.
Pečené mäso vyzerá dobre, ale šťava je príliš svetlá a vodnatá.	Nabudúce použite väčšiu nádobu na dusenie a pridajte menej tekutiny.
Pri dusení sa mäso pripaluje.	Pokrievka musí dobre pasovať na nádobu a musí byť dobre nasadená. Zredukujte teplotu a počas dusenia prilievajte tekutinu.
Grilované mäso je príliš vysušené.	Mäso nasolte až po grilovaní. Soľ totiž odoberá mäsu vodu. Pri obracaní do mäsa nepichajte. Použite grilovacie kliešte.

### Ryby

Vaša rúra ponúka veľa programov na prípravu rýb. V tabuľke nájdete optimálne nastavenia na prípravu mnohých jedál.

Nemusíte obracať celú rybu. Vložte celú rybu do rúry, chrbtovou plutvou hore. Do brucha ryby vložte narezaný zemiak alebo malú žiaruvzdornú nádobu, aby sa ryba neprevrátila na bok.

To, či je ryba hotová, zistíte, pokiaľ sa dá chrbtová plutva ľahko oddeliť.

### Pečenie a grilovanie na rošte

Univerzálnu panvicu s položeným roštom zasuňte do uvedenej výšky. Dbajte na to, aby rošt správne priliehal na panvicu. → „Príslušenstvo“ na strane 11

**Upozornenie:** Pri veľmi tučných kúskoch ryby vložte univerzálnu panvicu nie priamo pod rošt, ale na úroveň 1.

Podľa druhu a veľkosti ryby pridajte do univerzálnej panvice až ½ litra vody. Tuk bude odkvapkávať do panvice. Z takto vzniknutej tekutiny môžete pripraviť omáčku.

Tiež sa vytvorí i menej dymu a priestor na pečenie zostane čistý.

Grilujte vždy v zatvorenej rúre na pečenie. Nikdy negrilujte v otvorenej rúre.

Na grilovanie použite pokiaľ možno kúsky podobnej hrúbky a hmotnosti. Tak zozlatnú rovnomerne a zostanú pekne šťavnaté. Kúsky určené na grilovanie položte priamo na rošt.

Kúsky obracajte pomocou grilovacích klieští. Pokiaľ do ryby pichnete vidličkou, stratí šťavu a bude vysušená.

### Upozornenie

- Ohrievacie teleso grilu sa neustále zapína a vypína, tento jav je normálny. Ako často k tomu dochádza, závisí od nastaveného grilovacieho stupňa.
- Počas grilovania sa môže tvoriť dym.

## Pečenie a dusenie v nádobe

Používajte iba riad, ktorý je určený na použitie v rúre na pečenie. Vyskúšajte, či nádoba pasuje do priestoru rúry na pečenie.

Najvhodnejší je riad zo skla. Horúci kuchynský riad ukladajte na suchú kuchynskú utierku. Horúce sklo by mohlo prasknúť, pokiaľ by bolo postavené na vlhky alebo studený povrch.

Lesklé nádoby na pečenie z ocele alebo hliníka odrážajú teplo ako zrkadlo a preto nie sú príliš vhodné. Ryba sa v nich pečie pomalšie a menej zozlatne. Použite vyššiu teplotu alebo dlhší čas pečenia.

Dbajte na údaje výrobcu riadu.

### Otvorené nádoby

Na pečenie celej ryby použite najlepšie vysokú formu na pečenie. Postavte formu na rošt. Pokiaľ nemáte vhodný riad, použite univerzálnu panvicu.

### Zakryté nádoby

Priestor na pečenie zostane pri pečeni ryby v zakrytej nádobe podstatne čistejší. Uistite sa, že je pokrievka vhodná na príslušnú nádobu a správne ju uzatvára.

Postavte nádobu doprostred roštu.

Pri dusení pridajte do nádoby dve až tri polievkové lyžice tekutiny – citrónovej šťavy alebo octu.

Po upečení ryby a zdvihnutí pokrievky môže unikať horúca nahromadená para. Pokrievku najprv odklopte v zadnej časti, aby mohla para uniknúť a nedošlo k popáleniu.

Ryba môže byť chrumkavá, i keď ju pečiete v uzatvorenej nádobe. Optimálne je použitie sklenenej pokrievky a nastavenie vyššej teploty.

### Teplotná sonda

Pomocou teplotnej sondy môžete pripravovať váš pokrm na presnú teplotu. Prečítajte si dôležité informácie na použitie teplotnej sondy v príslušnej kapitole.

Tam nájdete tiež informácie o zapojení teplotnej sondy, možných druhoch ohrevu a ďalšie informácie. → „Teplotná sonda“ na strane 19

### Odporúčané nastavenia

V tabuľke nájdete optimálny druh ohrevu na prípravu rybích pokrmov. Teplota a čas pečenia závisí od množstva, kvality a teploty potraviny. Preto sú v tabuľkách uvedené vždy približné hodnoty času na tepelnú úpravu. Vždy najprv vyskúšajte nižšiu hodnotu. Nižšia teplota umožní rovnomerné prepečenie. V prípade potreby nabudúce nastavte vyššiu hodnotu. Uvedené hodnoty platia pre zasuňutie ryby do studenej rúry a s teplotou ako po vytiahnutí z chladničky. Tak šetrite až 20 percent energie.

Pokiaľ rúru predhrejete, uvedené časy pečenia sa skrátia iba o pár minút.

V tabuľke sú uvedené hodnoty pre jednotlivé druhy rýb s navrhnutou hmotnosťou. Pokiaľ pripravujete rybu s hmotnosťou vyššou ako je uvedené, počíte v každom prípade nižšiu

teplotu. Pri pečeni viacerých kusov rýb sa orientujte podľa najťažšieho kusa. Jednotlivé ryby by mali byť zhruba rovnako veľké.

Všeobecne platí: čím väčšiu rybu pečiete, tým nižšiu nastavte teplotu a predĺžte čas pečenia.

Rybu, ktorú nepečiete položenú chrbtovou plutvou smerom hore, obráťte po cca 1/2 až 2/3 uvedeného času.

**Upozornenie:** Použite iba papier na pečenie, ktorý je vhodný pre danú teplotu. Papier vždy odstrihnite tak, aby zodpovedal veľkosti plechu.

Pred použitím vyberte z rúry nepotrebné príslušenstvo. Dosiahnete tak optimálny výsledok úpravy pokrmu a ušetríte až 20 percent energie.

Použitý druh ohrevov:

- Gril s cirkuláciou vzduchu
- Veľkopošný gril
- Stupeň pizza
- Funkcia coolStart

Pokrm	Príslušenstvo/riad	Výška vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Stupeň grilu	Dĺžka prípravy v min.
<b>Ryby</b>						
Ryba, grilovaná, celá, 300 g, napr. pstruh	Rošt	1		170-190	-	20-30
Ryba, grilovaná, celá, 1,5 kg, napr. losos	Rošt	1		170-190	-	30-40
<b>Rybie filety</b>						
Rybia fileta, prírodná, grilovaná	Rošt	2		-	1*	15-25
<b>Rybie kotlety</b>						
Rybia kotleta, 3 cm hrubá**	Rošt	2		-	3	18-22
<b>Mrazené ryby</b>						
Rybia fileta, prírodná	Uzatvorená nádoba	1		210-230	-	25-40

\* predhrievať

\*\*pod pokrm zasuňte univerzálnu panvicu do výšky 1 \*\*\* dbajte na údaje na obale

Pokrm	Príslušenstvo/riad	Výška vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Stupeň grilu	Čas prípravy v min.
Rybie filety, zapečené	Rošt	2		220-240	-	35-45
Rybie prsty ***	Plech na pečenie	1		-	-	-

\* predhrievať  
 \*\*pod pokrm zasuňte univerzálnu panvicu do výšky 1 \*\*\* dbajte na údaje na obale

## Zelenina a prílohy

Tu nájdete údaje na prípravu grilovanej zeleniny, zemiakov a mrazených zemiakových produktov.

Nepoužívané príslušenstvo vyberte z priestoru na pečenie. Tak docielite optimálny výsledok a budete šetriť energiu.

### Výšky vkladania

Používajte uvedené výšky vkladania.

#### Príprava na jednej úrovni

Použite výšky vkladania uvedené v tabuľke nastavenia.

#### Príprava na dvoch úrovniach

Použite 4D-horúci vzduch. Súčasne vložené plechy nemusia byť hotové v rovnakom okamihu.

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

### Príslušenstvo

Dbajte na to, aby ste vždy použili vhodné príslušenstvo a vkladali ho správne do rúry na pečenie.

#### Rošt

Rošt vkladajte otvorenou stranou smerom k dvierkam rúry a záhybom smerom dole.

#### Univerzálna panvica alebo plech na pečenie

Univerzálnu panvicu alebo plech na pečenie vsuňte opatrne do rúry

až na doraz, skosením smerom k dvierkam rúry.

### Papier na pečenie

Používajte len papier na pečenie, ktorý je vhodný pre zvolenú teplotu. Papier vždy zastrihnite tak, aby na plech pasoval.

### Odporúčané nastavenia

V tabuľke nájdete optimálne režimy na prípravu rôznych pokrmov. Teplota a čas prípravy závisí od množstva a vlastností potravín. Preto sú v tabuľkách uvedené vždy približné hodnoty času na tepelnú úpravu. Vždy najprv vyskúšajte nižšiu hodnotu. Nižšia teplota umožní rovnomerné prepečenie. V prípade potreby nabudúce nastavte vyššiu hodnotu.

Uvedené hodnoty platia pre zasunutie do studenej rúry. Tak ušetríte až 20 percent energie. Pokiaľ rúru predhrejte, uvedené časy prípravy sa skrátia iba o pár minút.

Pri vybraných druhoch pokrmov je predhrievanie nutnosťou. Tieto pokrmy sú uvedené v tabuľke.

Pokiaľ pečiete podľa vlastného receptu, orientujte sa podľa podobného pokrmu uvedeného v tabuľke.

Použitie druhov ohrevu:

- 4D- horúci vzduch
- Veľkoplošný gril
- Funkcia coolStart

Pokrm	Príslušenstvo	Výška vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Stupeň grilu	Dĺžka prípravy v min.
<b>Zeleninové pokrmy</b>						
Grilovaná zelenina	Univerzálna panvica	3		-	3	10-15
<b>Zemiaky</b>						
Pečené zemiaky, polovice	Univerzálna panvica	1		160-180	-	45-60
<b>Zemiakové produkty, mrazené</b>						
Zemiakové Rôsti*	Univerzálna panvica	2		-	-	-
Zemiakové taštičky, plnené*	Univerzálna panvica	1		-	-	-
Krokety *	Plech na pečenie	1		-	-	-
Hranoľčeky *	Plech na pečenie	1		-	-	-
Hranoľčeky, 2 úrovne (občas otočiť)	Univerzálna panvica + Plech na pečenie	3+1		200-220	-	30-40

\* Dbajte na údaje na obale



## Jogurt

Pomocou vášho spotrebiča si môžete sami pripraviť jogurt.

### Príprava jogurtu

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

- 1 liter mlieka (3,5 % tuku) zahrejte na varnej doske na 90 °C a potom nechajte vychladnúť na 40 °C. Pri trvanlivom mlieku stačí zahriatie na 40 °C.

2. Vmiešajte 150 g jogurtu (chladničková teplota).
3. Zmesou naplňte hrnčeky alebo malé poháre a prikryte ich priehľadnou fóliou.
4. Hrnčeky alebo poháre vložte do priestoru na pečenie a pokračujte podľa údajov uvedených v tabuľke.
5. Po príprave nechajte jogurt vychladnúť v chladničke.

Použité druhy ohrevov:

-  Horný/dolný ohrev

Pokrm	Príslušenstvo	Výška vkladania	Druh ohrevu	Teplota °C	Čas prípravy v hod.
Jogurt	Formičky na jednotlivé porcie	dno priestoru na pečenie		40-45	7-8

## Úspora energie s druhmi ohrevu eco

Vďaka energeticky úspornému režimu horúci vzduch eco a horný/dolný ohrev eco môžete pri pečení pokrmov ušetriť energiu.

Pokrm vložte do prázdnej a studenej rúry. Len tým docielite úsporu energie. Počas prevádzky rúry nechajte dvierka zatvorené.

Nepoužívané príslušenstvo odstráňte z priestoru na pečenie. Tým dosiahnete optimálny výsledok pečenia a ušetríte až 20 percent energie. Používajte iba originálne príslušenstvo určené pre vašu rúru. Je optimálne navrhnuté do priestoru na pečenie a pre prevádzkové režimy.

### Príslušenstvo

Dbajte na to, aby ste vždy použili vhodné príslušenstvo a správne ho vsunuli do priestoru na pečenie.

#### Rošt

Rošt vkladajte otvorenou stranou smerom k dvierkam rúry a záhybom dole.

#### Univerzálna panvica alebo plech na pečenie

Univerzálnu panvicu alebo plech na pečenie opatrne zasuňte opatrne až na doraz, skosením smerom k dvierkam rúry.

#### Formy na pečenie a riad

Najvhodnejšie sú tmavé kovové formy na pečenie.

Ich použitím môžete ušetriť až 35 percent energie.

Lesklé nádoby na pečenie z ocele alebo hliníka odrážajú teplo ako zrkadlo a preto nie sú príliš vhodné. Vhodnejšie sú smaltované nádoby, sklo odolné proti vysokým teplotám alebo hliníkové formy. Pri pečení vo svetlých plechových formách, keramických a sklenených formách, sa predlžuje čas pečenia a koláč rovnomerne nezozlatne.

### Papier na pečenie



Použite iba papier na pečenie, ktorý je vhodný pre danú teplotu. Papier vždy odstrihnite tak, aby zodpovedal veľkosti plechu.








### Odporúčané nastavenia





















Tu nájdete údaje k rôznym pokrmom. Teplota a čas pečenia závisia od množstva a tuhosti cesta. Preto sú v tabuľkách uvedené vždy približné hodnoty času na tepelnú úpravu. Vždy najprv vyskúšajte nižšiu hodnotu. Nižšia teplota umožní rovnomerné prepečenie. V prípade potreby nabudúce nastavte vyššiu hodnotu.

**Upozornenie:** nastavením vyššej teploty neskrátite čas pečenia. Koláče alebo pečivo by boli na povrchu upečené, ale vo vnútri nedopečené.

Použité druhy ohrevov:

-  Horúci vzduch eco
-  Horný/dolný ohrev eco

Pokrm	Príslušenstvo/riad	Výška vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Dĺžka prípravy v min.
<b>Koláče vo forme</b>					
Trený koláč vo forme	Forma v tvare venca/hraná forma	1		140-160	60-80
Tortový korpus z treného cesta	Forma na tortový korpus	1		140-160	20-40
Pískotový korpus, 2 vajcia	Forma na tortový korpus	1		150-170	20-30
Pískotová torta, 3 vajcia	Okrúhla forma Ø26 cm	1		160-170	25-35
Pískotová torta, 6 vajec	Okrúhla forma Ø28 cm	1		150-160	50-60
Kysnutá bábovka	Forma na bábovku	1		150-160	65-75
<b>Koláče na plechu</b>					
Trený koláč so suchou polevou	Plech na pečenie	1		160-180	20-40

Pokrm	Príslušenstvo/riad	Výška vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Dĺžka prípravy v min.
Koláč z krehkého cesta so suchou polevou	Plech na pečenie	1		170-180	25-35
Kysnutý vrkoč, kysnutý veniec	Plech na pečenie	1		150-160	35-45
Kysnutý koláč so suchou polevou	Plech na pečenie	1		150-170	20-35
<b>Drobné pečivo</b>					
Muffiny	Forma na muffiny	2		160-180	15-30
Drobné pečivo	Plech na pečenie	1		150-160	25-35
Pečivo z lístkového cesta	Plech na pečenie	2		170-190	25-50
Pečivo z odpaľovaného cesta	Plech na pečenie	1		200-220	35-45
Cukrovinky	Plech na pečenie	2		140-160	15-30
Striekané cukrovinky	Plech na pečenie	2		140-150	25-40
Kysnuté drobné pečivo	Plech na pečenie	1		150-160	30-40
<b>Chlieb a žemle</b>					
Zmiešaný chlieb, 1,5 kg	Hranatá forma	1		200-210	35-45
Chlebová žemľa	Univerzálna panvica	1		250-270	15-20
Žemle, sladké, čerstvé	Plech na pečenie	1		170-190	15-20
Žemle, čerstvé	Plech na pečenie	1		180-200	25-35
<b>Mäso</b>					
Bravčové mäso bez kože, napr. krk, 1,5 kg	Otvorená nádoba	1		180-190	120-140
Hovädzie dusené mäso, 1,5 kg	Uzatvorená nádoba	1		200-220	140-160
Telacie pečené mäso, 1,5 kg	Otvorená nádoba	1		170-180	110-130
<b>Ryby</b>					
Ryba, dusená, celá, 300 g, napr. pstruh	Uzatvorená nádoba	1		190-210	25-35
Ryba, dusená, celá, 1,5 kg, napr. losos	Uzatvorená nádoba	1		190-210	45-55
Rybíe filety, dusené	Uzatvorená nádoba	1		190-210	15-35

## Akrylamid v potravinách

Akrylamid vzniká predovšetkým pri obilných a zemiakových produktoch, ktoré sú pripravované zahrievaním na vysokú

teplotu, napr. zemiakové čipsy, hranolčeky, hrianky, žemle, chlieb alebo drobné pečivo (sušienky, perníky a vianočné cukrovinky).

### Tipy na prípravu potravín s nízkym obsahom akrylamidov

Všeobecne	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Čas tepelnej úpravy by mal byť čo najkratší.</li> <li>■ Pokrmu príliš nepripekajte, mali by byť zlatožlté.</li> <li>■ Veľký, hustý pokrm obsahuje menej akrylamidov.</li> </ul>
Pečenie	S horným a dolným ohrevom max. 200 °C. S teplovzdušnou cirkuláciou max. 180 °C.
Cukrovinky	S horným a dolným ohrevom max. 190 °C. S teplovzdušnou cirkuláciou max. 170 °C Žĺtok a bielok znižujú tvorbu akrylamidov.
Hranolčeky z rúry	Hranolčeky rozložte na plech rovnomerne a v jednej vrstve. Na jednom plechu pečte minimálne 400 g, aby sa hranolčeky nevysušili.

## Mierny ohrev

Mierny ohrev znamená pomalé pečenie pri nízkej teplote. Preto býva nazývaný i ako nízкотeplotná príprava.

Tento spôsob je ideálny na prípravu vysoko akostných pokrmov (napr. jemné časti hovädzieho, teľacieho, jahňacieho, bravčového alebo hydiny), ktoré majú byť upečené do ružova alebo iného špecifického štádia. Mäso tak zostane šťavnaté, jemné a mäkké.

Výhody tohto druhu prípravy: máte dostatok času na prípravu celého menu, pretože takto pripravené mäso môžete bez problémov udržiavať teplé. Počas pečenia nemusíte mäso obracať. Dvierka rúry majte zatvorené, aby bola v rúre udržiavaná rovnomerná klíma.

Používajte iba čerstvé a hygienicky neškodné mäso bez kostí. Starostlivo odstráňte šľachy a tučné okraje. Počas pomalého pečenia tuk vytvorí silnú vlastnú chuť. Môžete tiež použiť i korenené alebo marinované mäso. Nepoužívajte rozmrazené mäso.

Po tomto spôsobe prípravy môže byť mäso ihneď porciované. Nie je nutné, aby mäso dlhšie odpočívalo. Vďaka tejto metóde je mäso ružové, ale nie je surové alebo málo prepečené.

**Upozornenie:** pri tomto spôsobe prípravy nie je možné posúvať čas ukončenia prípravy.

## Riad

Na tento spôsob prípravy používajte ploché riady, napr. servírovací podnos z porcelánu alebo skla. Nádoby vložte do rúry na predhriatie.

Otvorenú nádobu vždy vkladajte na rošt do úrovne 1.

Dodatocné informácie nájdete v tipoch na mierny ohrev, ktoré sú uvedené na konci tabuľky. Vaša rúra disponuje režimom Pozvoľné pečenie. Mierny ohrev iba vtedy, keď je rúra studená. Rúru s vloženou nádobou nechajte cca 10 min. dobre rozohriať.















Mäso krátko a prudko opečte zo všetkých strán, i na koncoch, pri vysokej teplote. Potom ho ihneď položte na predhriaty riad a vložte do rúry. Pozvoľna pečte.

## Odporúčané nastavenia

Teplota a čas pozvoľného pečenia závisia od veľkosti, hrúbky a kvality mäsa. Preto sú v tabuľke uvedené iba približné hodnoty.

Použitý druh ohrevu:

-  Mierny ohrev

Pokrm	Riad	Výška vkladania	Druh ohrevu	Dĺžka opečenia v min.	Teplota v °C	Dĺžka prípravy v min.
<b>Hydina</b>						
Kačacie prsia, 400 g	Otvorená nádoba	1		6-8	85*	90-120
Kuracia prsná fileta, 200 g	Otvorená nádoba	1		5-7	90*	90-120
Morčacie prsia, bez kosti, 1 kg	Otvorená nádoba	1		8-10	90*	150-210
<b>Bravčové mäso</b>						
Bravčová sviečková, 5 – 6 cm hrubá, 1,5 kg	Otvorená nádoba	1		8-10	85*	210-240
Bravčová fileta, vcelku	Otvorená nádoba	1		6-8	85*	90-120
Bravčové medailóniky, 4 cm hrubé	Otvorená nádoba	1		5-7	85*	90-120
<b>Hovädzie mäso</b>						
Hovädzie pečené mäso (stehno), 6 – 7 cm hrubé, 1,5 kg	Otvorená nádoba	1		8-10	85*	180-240
Hovädzi chrbát, vcelku, 1 kg	Otvorená nádoba	1		4-6	85*	120-180
Roastbeef, 5 – 6 cm hrubý	Otvorená nádoba	1		6-8	85*	180-240
Hovädzie medailóniky/Rumpsteak, 4 cm hrubý	Otvorená nádoba	1		5-7	85*	60-120
<b>Teľacie mäso</b>						
Teľacie pečené mäso, 4 – 5 cm hrubé, 1,5 kg	Otvorená nádoba	1		8-10	85*	180-240
Teľacie pečené mäso, 10 – 15 cm hrubé, 1,5 kg	Otvorená nádoba	1		8-10	85*	240-300
Teľacia fileta, vcelku, 800 g	Otvorená nádoba	1		5-7	85*	120-180
Teľacie medailóniky, 4 cm hrubé	Otvorená nádoba	1		5-7	85*	90-120
* predhrievat						

Pokrm	Riad	Výška vkladania	Druh ohrevu	Dĺžka opečenia v min.	Teplota v °C	Dĺžka prípravy v min.
<b>Jahňacie mäso</b>						
Jahňací chrbát, vykostený, kúsky, 200 g	Otvorená nádoba	1		5-7	85*	45-75
Jahňacie stehno bez kosti, medium, 1 kg v celku	Otvorená nádoba	1		6-8	85*	180-240
* predhrievať						

### Tipy na mierny ohrev

Pečenie kačacích prs pomocou mierneho ohrevu. Studené kačacie prsia vložte na panvicu a najprv opečte na koži. Po miernom ohreve ešte 3 – 5 minút grilujte, prsia získajú chrumkavú kôrku.

Mäso pripravené pomocou mierneho ohrevu nie je také horúce ako mäso pripravené klasickým spôsobom. Aby upečené mäso príliš rýchlo nevychladlo, nahrejte tanieru a servírujte s horúcou omáčkou.

### Sušenie

Pomocou 4D-horúceho vzduchu môžete skvele sušiť. Pri tomto spôsobe konzervácie sa vďaka vypareniu vody koncentrujú aromatické látky.

Na sušenie používajte iba neškodné ovocie, zeleninu a bylinky a starostlivo ich umyte. Na rošt položte papier na pečenie či pergamenový papier. Ovocie nechajte dobre odkvapkať a osušte ho.

Ovocie nakrájajte na rovnako veľké alebo tenké plátky. Neolúpané ovocie položte na rošt šupkou dole. Dbajte na to, aby ovocie alebo huby na rošte neležali cez seba. Nastrúhajte zeleninu a sparte ju. Sparenú zeleninu nechajte dobre odkvapkať a rovnomerne ju rozložte na rošte.

Bylinky i so stonkou osušte. Rovnomerne ich rozložte na rošt.

Na sušenie použite nasledujúce úrovne na vloženie príslušenstva:

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

Veľmi šťavnaté ovocie a zeleninu viackrát obráťte. Sušené kúsky ihneď po sušení odoberte z papiera na pečenie.

### Odporúčané nastavenia

V tabuľke sú uvedené hodnoty na sušenie rôznych druhov potravín. Teplota a čas sušenia závisia od druhu, vlhkosti, zrelosti a hrúbky potraviny. Čím dlhšie potravinu sušíte, tým lepšie je konzervovaná. Čím tenšie plátky nakrájate, tým je sušenie rýchlejšie a potravina aromatickejšia. V tabuľke sú uvedené odporúčané hodnoty na sušenie. Pokiaľ sušíte iné potraviny, orientujte sa podľa podobných potravín uvedených v tabuľke.

Použitý druh ohrevu:

-  4D-horúci vzduch

Ovocie, zelenina a bylinky	Príslušenstvo	Výška vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Dĺžka prípravy v hod
Jadrové ovocie (jablčné krúžky, 3 mm hrubé, na rošt 200 g)	Rošt	2		80	4-7
Kôstkovité ovocie (slivky)	Rošt	2		80	8-10
Koreňová zelenina (karotka), nastrúhaná, blanšírovaná	Rošt	2		80	4-7
Huby na plátky	Rošt	2		60	6-8
Bylinky, očistené	1 – 2 Rošty	-		60	2-6

## Zaváranie

Váš spotrebič je vhodný i na zaváranie ovocia a zeleniny.

### Varovanie

#### Nebezpečenstvo poranenia!

Pri zle zavarených potravinách môžu zaváracie poháre prasknúť. Riadte sa podľa údajov k zaváraniu.

### Poháre

Používajte iba čisté a nepoškodené zaváracie poháre. Používajte iba čisté a nepoškodené gumičky odolné proti vysokým teplotám. Svorky vopred vyskúšajte.

Počas jedného zavárania používajte iba poháre rovnakej veľkosti a s rovnakými potravinami. V rúre je možné súčasne zavárať max. šesť zaváracích pohárov s obsahom 1/2, 1 alebo 1 1/2. Nepoužívajte väčšie ani vyššie poháre. Viečka by mohli prasknúť. Počas zavárania sa pohárov v rúre nedotýkajte.

### Príprava ovocia a zeleniny

Použite iba nepoškodené ovocie a zeleninu. Starostlivo ich umyte.

Ovocie, príp. zeleninu podľa druhu olúpte, vykôstkujte a nakrájajte a naplňte poháre cca 2 cm pod okraj.

### Ovocie

Ovocie v zaváracích pohároch zalejte horúcim cukornatým roztokom zbaveným peny (cca 400 ml na litrový pohár). Na jeden liter vody použite:

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

### Zelenina

Zeleninu v zaváracom pohári zalejte horúcou, prevarenou vodou.

Očistite okraje pohárov, musia byť čisté. Na každý pohár nasadte vlhkú zaváraciu gumu a viečko. Poháre uzavrite pomocou svoriek. Poháre postavte do nádoby na dusenie, veľkosť XL, tak, aby sa nedotýkali. Do univerzálnej panvice nalejte 500 ml horúcej vody (cca 80 °C). Nastavte hodnotu uvedenú v tabuľke.

### Ukončenie zavárania

#### Ovocie

Po určitom čase začnú v krátkych intervaloch stúpať bublinky. Rúru vypnite hneď, ako všetky poháre začnú peniť. Poháre vyberte po uvedenom čase dohrevu z priestoru na pečenie.

#### Zelenina

Po určitom čase začnú v krátkych intervaloch stúpať bublinky. Hneď, ako začnú všetky poháre peniť, znížte teplotu na 120 °C a poháre nechajte i naďalej podľa údajov v tabuľke peniť v uzatvorenom priestore na pečenie. Po uplynutí tohto času rúru vypnite a podľa údajov tabuľky využite ešte niekoľko minút dohrevu. Poháre po zaváraní vyberte z priestoru na pečenie a postavte ich na čistú utierku. Horúce poháre nestavajte na studený alebo mokry podklad, mohli by prasknúť. Poháre zakryte, aby boli chránené pred prievanom. Svorky zložte, až keď sú poháre vychladené.





### Odporúčané nastavenia

Hodnoty uvedené v tabuľke sú odporúčané hodnoty na zaváranie ovocia a zeleniny. Môžu byť ovplyvnené izbovou teplotou, počtom pohárov, množstvom, teplotou a kvalitou obsahu pohárov. Údaje sa vzťahujú na okrúhle poháre s obsahom 1 liter.

Pred prepnutím, resp. vypnutím skontrolujte, či poháre penia. Penenie začne po cca 30 – 60 minútach.

Použitý druh ohrevu:

-  4D-horúci vzduch

Zaváranie	Riad	Výška vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Dĺžka prípravy v min.
Zelenina, napr. karotka	Zaváracie poháre, 1 l	1		160-170	Až do penenia: 30 – 40
				120	Od penenia: 30 – 40
				-	Dohrev: 30
Zelenina, napr. uhorky	Zaváracie poháre, 1 l	1		160-170	Až do penenia: 30 – 40
				-	Dohrev: 30
Kôstkové ovocie, napr. čerešne, slivky	Zaváracie poháre, 1 l	1		160-170	Až do penenia: 30 – 40
				-	Dohrev: 35
Jadrové ovocie, napr. jablká, jahody	Zaváracie poháre, 1 l	1		160-170	Až do penenia: 30 – 40
				-	Dohrev: 25

## Kysnutie cesta

Kysnuté cesto môže v rúre vykysnúť rýchlejšie, ako pri izbovej teplote. Použite horný a dolný ohrev. Prevádzku začinite iba vtedy, keď je rúra celkom studená. Kysnuté cesto nechajte vykysnúť vždy dvakrát. Dbajte na údaje uvedené v tabuľke o prvom a druhom kysnutí (kysnutie cesta a jednotlivých kusov).

### Kysnutie cesta

Misu s cestom položte na rošt. Nastavte rúru na režim uvedený v tabuľke.

Počas kysnutia neotvárajte dvierka rúry, inak unikne vlhkosť. Cesto zakryte.

### Kysnutie jednotlivých kusov

Pečivo vložte do rúry do výšky uvedenej v tabuľke. Ak chcete použiť predhrievanie, nechajte jednotlivé kusy kysnúť na teplom mieste mimo rúry.

### Odporúčané nastavenia

Teplota a čas prípravy závisia od druhu a množstva surovín. Údaje v tabuľke sú iba orientačné.

Použitý druh ohrevu:

- Horný/dolný ohrev

Pokrm	Príslušenstvo/riad	Výška vkladania	Druh ohrevu	Krok	Teplota v °C	Dĺžka prípravy v min.
Kysnuté cesto, ľahké	Misa	1	<input type="checkbox"/>	Kysnutie cesta	35-40	25-30
	Plech na pečenie	1	<input type="checkbox"/>	Kysnutie jedn. kusov	35-40	10-20
Kysnuté cesto, ťažké a tučné	Misa	1	<input type="checkbox"/>	Kysnutie cesta	35-40	20-40
	Plech na pečenie	1	<input type="checkbox"/>	Kysnutie jedn. kusov	35-40	15-25

## Rozmrazovanie

Na rozmrazovanie zamrazeného ovocia, zeleniny a pečiva použite druh ohrevu 4D-horúci vzduch. Hydina, mäso a ryby nechajte rozmrazovať v chladničke.

Na rozmrazovanie použite tieto výšky vkladania:

- Plech na pečenie: výška 1

### Odporúčané nastavenia

Údaje uvedené v tabuľke sú orientačné. Závisí od kvality, teploty (-18 °C) a vlastností mrazenej potraviny. V tabuľke sú uvedené približné časy prípravy. Nastavte najprv kratší čas a v prípade potreby ho predĺžte.

**Tipy:** Potraviny zmrazené v jednotlivých porciách či plátkoch budú rozmrazené rýchlejšie ako potraviny vcelku.

Pri rozmrazovaní zamrazenej potraviny vyberte z obalu a postavte ich vo vhodnom riadi na rošt. Pokrm počas prípravy raz či dvakrát otočte alebo premiešajte. Veľké kusy je nutné otočiť viackrát. Pokrm rozdeľte na viac častí, príp. už rozmrazené kusy vyberte z ohrievacieho priestoru.

Rozmrazený pokrm nechajte ešte 10 až 30 minút na vyrovnanie teploty vo vypnutej rúre odstáť.

Použitý druh ohrevu:

- 4D-horúci vzduch

Pokrm	Príslušenstvo	Výška vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Dĺžka prípravy v min.
<b>Chlieb, žemle</b>					
Chlieb a žemle	Plech na pečenie	1	<input checked="" type="checkbox"/>	50	40-70
<b>Koláč</b>					
Koláč, šľavnatý	Plech na pečenie	1	<input checked="" type="checkbox"/>	50	70-90
Koláč, suchý	Plech na pečenie	1	<input checked="" type="checkbox"/>	60	60-75

## Udržiavanie v teple

Vďaka režimu Udržiavanie v teple môžete pripravené pokrmy udržiavať v teple. Tak zamedzíte tvorbu zrazenej vody a priestor na pečenie už nemusíte vytieriť.

Hotové pokrmy neudržiavajte v teple dlhšie ako dve hodiny. Dajte pozor na to, že niektoré pokrmy sa počas udržiavania v teple dorábajú. Príp. pokrmy zakryte.

## Skúšobné pokrmy

Tieto tabuľky boli zhotovené pre skúšobné inštitúty s cieľom uľahčenia testovania rôznych spotrebičov. Podľa normy EN 60350-1:2013 príp. IEC 60350-1:2011.

### Pečenie

Súčasne vložené pečivo na plechoch alebo vo formách nemusí byť súčasne hotové.

Výšky na vloženie príslušenstva pri pečení na dvoch úrovniach:

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

### Zakrytý jablčný koláč




Zakrytý jablčný koláč na jednej úrovni: tmavá okrúhla forma, vložené nad seba











Koláč v okrúhlej forme z bieleho plechu: pečenie v režime horný a dolný ohrev na jednej úrovni. Použite univerzálnu panvicu namiesto roštu a na ňu postavte okrúhlu formu na pečenie.

### Upozornenie

- Uvedené hodnoty platia pre vsunutie pokrmu do studenej rúry.
- Dbajte na pokyny týkajúce sa predhriatia rúry, ktoré sú uvedené v tabuľke. Hodnoty platia pre režim bez rýchleho zahriatia.
- Na pečenie použite najprv nižšiu z uvedených hodnôt.

Použitý druh ohrevov:

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

Pokrm	Príslušenstvo	Výška vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Dĺžka prípravy v min.
<b>Pečenie</b>					
Striekané cukrovinky (5 min. predhrievať)	Plech na pečenie	1		150-160*	25-40
Striekané cukrovinky (5 min. predhrievať)	Plech na pečenie	1		140-150*	25-35
Striekané cukrovinky, 2 úrovne (5 min. predhrievať)	Univerzálna panvica + plech na pečenie	3+1		140-150*	30-40
Drobné pečivo (5 min. predhrievať)	Plech na pečenie	1		160*	25-35
Drobné pečivo (5 min. predhrievať)	Plech na pečenie	1		150*	25-40
Drobné pečivo, 2 úrovne (5 min. predhrievať)	Univerzálna panvica + plech na pečenie	3+1		150*	25-40
Piškôtový koláč	Okrúhla forma Ø26 cm	1		160-170**	25-35
Piškôtový koláč	Okrúhla forma Ø26 cm	1		160-170**	25-35
Zakrytý jablčný koláč	2x čierna plechová forma Ø20 cm	1		180-200	60-70
Zakrytý jablčný koláč	2x čierna plechová forma Ø20 cm	1		170-180	60-70

\* predhrievať

### Grilovanie

Dodatočne vložte univerzálnu panvicu. Tým bude zachytávaná odkvapkávajúca tekutina a priestor na pečenie zostane čistý.

Použitý druh ohrevu:

-  Veľkoplošný gril

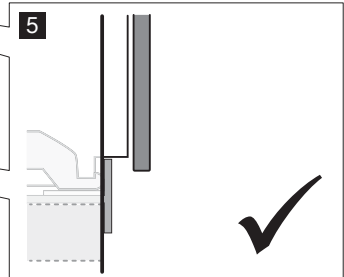
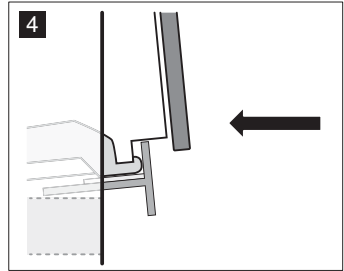
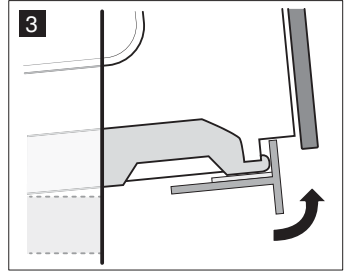
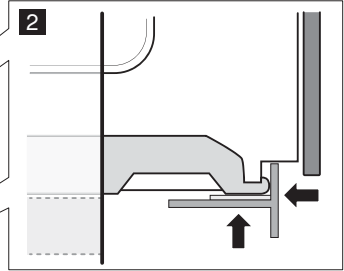
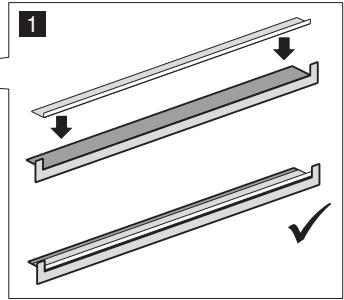
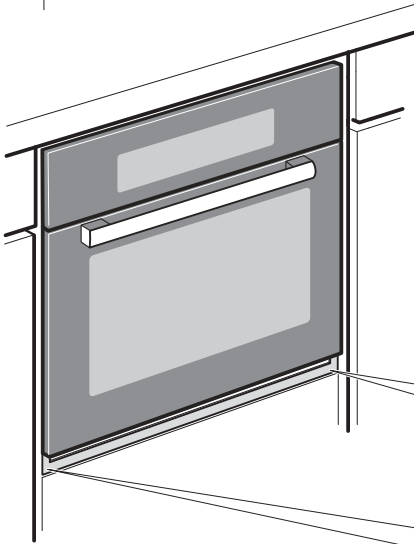
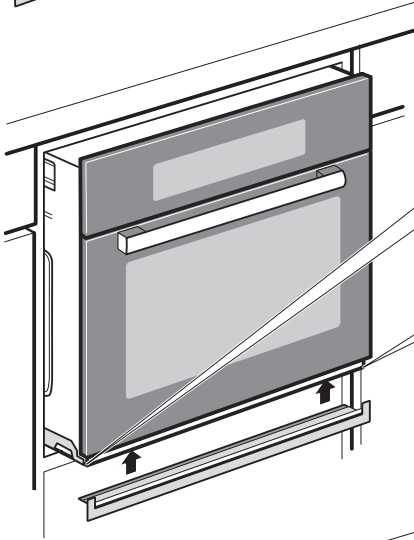
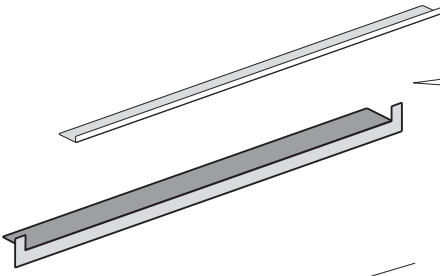
Pokrm	Príslušenstvo	Výška vkladania	Druh ohrevu	Stupeň grilu	Dĺžka prípravy v min.
<b>Grilovanie</b>					
Opekanie hriankov	Rošt	3		3	3-6
Beefburger*, 12 kusov*	Rošt	2		3	20-30

\* po 2/3 celkového času otočte









9001027665

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 reklamacii 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.

