

SIEMENS



Pečící trouba
HB875G8S1


www.siemens-home.bsh-group.com/cz

cz Návod k použití



Obsah

 Použití podle určení.....	4	 Režim Šabat.....	18
 Důležité bezpečnostní pokyny.....	5	Spuštění režimu Šabat.....	18
Všeobecné pokyny.....	5	 Teplotní sonda.....	19
Halogenová žárovka.....	5	Druhy ohřevů	19
Teplotní sonda.....	6	Zasunutí teplotní sondy do potravin.....	19
Funkce čištění.....	6	Nastavení teploty uvnitř pokrmu.....	19
 Příčiny poškození.....	6	Vnitřní teplota různých potravin.....	20
Všeobecné informace.....	6	 Funkce čištění.....	20
 Ochrana životního prostředí	7	Před spuštěním funkce čištění.....	20
Tipy pro úsporu energie.....	7	Nastavení samočištění.....	21
Ekologická likvidace výrobku.....	7	Po ukončení funkce čištění.....	21
 Seznámení se s přístrojem.....	8	 Čistící prostředky.....	21
Ovládací panel.....	8	Vhodné čisticí prostředky.....	21
Ovládací prvky.....	8	Udržování přístroje v čistotě.....	22
Displej.....	8	 Závěsné rošty.....	23
Nabídka druhu režimu.....	9	Vysazení a nasazení závěsných roštů.....	23
Druhy ohřevů.....	9	 Dvířka přístroje.....	23
Další informace.....	10	Vysazení a nasazení dvířek přístroje.....	23
Funkce pečicího prostoru.....	10	Demontáž krytu dvířek.....	24
 Příslušenství.....	11	Demontáž a montáž skla dvířek.....	24
Dodané příslušenství.....	11	 Co dělat v případě poruchy?.....	26
Vkládání příslušenství.....	11	Tabulka závad.....	26
Zvláštní příslušenství.....	12	Překročení maximální doby provozu.....	26
 Před prvním použitím trouby.....	13	Výměna osvětlení v pečicím prostoru.....	26
První uvedení do provozu.....	13	Skleněný kryt.....	27
Čištění pečicího prostoru a příslušenství.....	13	 Zákaznický servis.....	27
 Obsluha přístroje.....	14	Číslo výrobku a výrobní číslo.....	27
Vypnutí a zapnutí přístroje.....	14	 Pokrmy.....	28
Spuštění nebo přerušování provozu.....	14	Upozornění k programům.....	28
Nastavení provozního režimu.....	14	Výběr a nastavení pokrmů.....	28
Nastavení druhu ohřevu a teploty.....	14		
Rychloohřev.....	14		
 Časové funkce.....	15		
Budík.....	15		
Doba úpravy pokrmu.....	16		
Čas ukončení úpravy pokrmu.....	16		
 Dětská pojistka.....	17		
Aktivace a deaktivace.....	17		
Zajištění dvířek přístroje.....	17		
 Základní nastavení.....	17		
Změna nastavení.....	17		
Seznam nastavení	17		
Změna času.....	18		

 Testováno pro Vás v našem kuchyňském studiu.....	29
Silikonové formy.....	29
Koláče a drobné pečivo.....	29
Chléb a housky.....	32
Pizza, quiche a pikantní koláče.....	33
Nákyp a soufflé.....	35
Drůbež.....	36
Maso.....	37
Ryby.....	40
Zelenina a přílohy.....	41
Jogurt.....	42
Úspora energie s druhý ohřevu eco.....	42
Acrylamid v potravinách.....	44
Pozvolná příprava pokrmů.....	44
Sušení.....	45
Zavařování.....	46
Kynutí těsta.....	47
Rozmrazování.....	47
Udržování teploty.....	48
Zkušební pokrmy.....	48

Další informace k produktům, příslušenství, náhradním dílům a servisu naleznete na internetových stránkách: www.siemens-home.bsh-group.com/cz

Použití podle určení

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

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

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

Přístroj určen pouze pro domácí použití v soukromé domácnosti nebo domácnosti podobném prostředí. Používejte jej pouze pro přípravu jídel a nápojů. Při používání nenechávejte přístroj bez dozoru. Přístroj je určen výhradně pro použití v uzavřených prostorách.

Děti mladší 8 let a osoby se sníženými fyzickými, senzorickými nebo mentálními schopnostmi smí přístroj používat pouze pod dohledem zodpovědné osoby, která je poučí, jak přístroj bezpečně používat, a v případě, že pochopily rizika, která z používání vyplývají. Děti si s přístrojem nesmí hrát. Děti do 8 let věku a bez dohledu zodpovědné osoby nesmí přístroj čistit a ani provádět jeho údržbu. Děti mladší 8 let věku by se měly zdržovat v bezpečné vzdálenosti od přístroje 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 přístroje. Vypněte přístroj a vytáhněte síťovou zástrčku nebo vypněte pojistky.
- Pokud dvířka přístroje otevřete, vytvoříte tah vzduchu. Pečicí papír může přijít do kontaktu s topným tělesem a může se vznítit. V průběhu přehřívání nikdy neumísťujte pečicí papír na příslušenství. Pečicí papír musí být vždy zatížen nádobí nebo pečicí formou. Pečicím papírem pokryjte vždy jen požadovanou plochu. Pečicí papír nesmí nikdy přesahovat přes příslušenství.

Varování

Nebezpečí popálení!

- Přístroj bude dosahovat velmi vysokých teplot. Nikdy se nedotýkejte horkých vnitřních ploch nebo topného tělesa. Přístroj vždy nechejte 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!

- Přístupné vnější části jsou při pečení horké. Těchto částí se nikdy nedotýkejte. Děti se musí zdržovat v bezpečné vzdálenosti.
- Při otevření dvířek přístroje může ven uniknout množství horké páry. Pára nemusí být viditelná, záleží na teplotě. Při otvírání dvířek nestůjte příliš blízko u přístroje. Dvířka trouby 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 přístroje 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 přípojovacího kabelu smí provádět pouze námi vyškolený technik servisní služby. Pokud je přístroj poškozen, odpojte jej od elektrické sítě nebo vypněte pojistky. Poté zavolejte servisní službu.
- Izolace kabelu se může při kontaktu s horkými částmi přístroje roztavit. Vždy dávejte pozor, aby se kabely nedostaly do kontaktu s horkými částmi přístroje.
- Pronikající vlhkost může způsobit zásah elektrickým proudem. Nepoužívejte žádné vysokotlaké čističe ani parní čističky.
- Poškození přístroj může způsobit zásah elektrickým proudem. Vadný přístroj nikdy nezapojte. Odpojte přístroj 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 minimální vzdálenost 10 cm od obslužných prvků.

Halogenová žárovka

Varování

Nebezpečí zásahu elektrickým proudem!

Při výměně osvětlení v pečicím prostoru jsou kontakty objímek světel pod proudem. Před výměnou vypněte přístroj a vytáhněte síťovou zástrčku nebo vypněte pojistky.

Teplotní sonda

⚠ Varování **Nebezpečí zásahu elektrickým proudem!**

U špatné teplotní sondy může být poškozena izolace.

Používejte pouze teplotní sondu určenou pro tento přístroj.

Funkce čištění

⚠ Varování **Nebezpečí požáru!**

- Uvolněné zbytky pokrmů, tuk a šťáva z pečeného masa se mohou během spuštění funkce čištění vznítit. Před každým spuštěním funkce čištění odstraňte hrubá znečištění z pečicího prostoru a z příslušenství.
- Vnější části přístroje jsou během funkce čištění velmi horké. Na madlo dveří nikdy nezavěšujte hořlavé předměty, jako jsou např. utěrky na nádobí. Přední část přístroje ničím nezakrývejte. Děti se musí zdržovat v bezpečné vzdálenosti.

⚠ Varování **Nebezpečí těžkého ublížení na zdraví!**

Vnější části přístroje jsou během funkce čištění velmi horké. Antiadhezní povrch plechů a forem se naruší a uvolňují se jedovaté plyny. Nikdy nečistěte plechy a formy s antiadhezním povrchem pomocí funkce čištění. Při spuštěné funkci čištění můžete čistit jen smaltované příslušenství.

⚠ Varování **Nebezpečí popálení!**

- Pečicí prostor je během funkce čištění velmi horký. Nikdy neotvírejte dvířka spotřebiče nebo neodjišťujte zajišťovací háček rukou. Nechte přístroj vychladnout. Děti se musí zdržovat v bezpečné vzdálenosti.
- **⚠** Vnější části přístroje jsou během funkce čištění velmi horké. Nikdy se nedotýkejte dvířek přístroje. Nechte přístroj vychladnout. Děti se musí zdržovat v bezpečné vzdálenosti.

Příčiny poškození

Všeobecné pokyny

Pozor!

- Příslušenství, fólie, pečicí papír nebo nádobí na dně pečicího prostoru: Na dno pečicího prostoru nepokládejte žádné příslušenství. Dno pečicího prostoru nevykládejte žádnou fólii jakéhokoliv druhu nebo pečicím papírem. Na dno pečicího prostoru nepokládejte žádné nádobí, když je teplota nastavena na více než 50 °C. 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 přístroje. Mohlo by dojít k trvalému zbarvení okna dveří.
- Voda v horkém pečicím prostoru: Do horkého pečicího prostoru nikdy nenalévejte vodu. 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 delší dobu vlhké potraviny v uzavřeném pečicím prostoru. V pečicím prostoru neskladujte žádné pokrmy.
- Vychladnutí s otevřenými dvířky: Při použití při vysokých teplotách nechávejte pečicí prostor vychladnout pouze 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. Pouze při vysoké vlhkosti nechávejte pečicí prostor vyschnout s otevřenými dvířky.
- Ovocné šťávy: Pečete-li ovocný koláč ze šťavnatého ovoce, pečicí plech ovocem nepřepíňujte. Ovocná šťáva, která kape z pečicího plechu, zanechává skvrny, které již nelze odstranit. Je-li to možné, použijte hlubší univerzální pánev.
- Silně znečištěné těsnění trouby: Je-li těsnění silně znečištěno, dvířka přístroje při použití nedoléhají. Může dojít k poškození čelních částí nábytku v okolí. Těsnění vždy udržujte čisté.
- Dvířka přístroje jako sedátko nebo odkládací plocha: Na dvířka přístroje nic nestavte, nepokládejte ani nevěste, rovněž na nich neseďte. Na dvířka neokládejte žádné nádobí ani příslušenství.
- Vkládání příslušenství: Podle typu přístroje může příslušenství při zavírání poškrábat sklo dvířek. Příslušenství vždy vložte do pečicího prostoru až nadoraz.
- Přeprava přístroje: Přístroj nepřenašejte ani neberte za úchyt dvířek. Úchyt dvířek neudrží hmotnost přístroje a může se zlomit.



Ochrana životního prostředí

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

Tipy pro úsporu energie

- Předehřívejte přístroj jen tehdy, je-li to uvedeno v receptu nebo v tabulce návodu k použití.
- Používejte tmavé, černě lakované nebo smaltované formy. Dobře pojmají teplo.
- Otevírejte dvířka přístroje 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 položit 2 hranaté formy na pečení vedle sebe.
- Při delších dobách ohřevu můžete přístroj 10 minut před koncem vypnout a k dopečení využít zbytkové teplo.

Ekologická likvidace výrobku

Obal likvidujte v souladu s předpisy ochrany životního prostředí.



Tento přístroj je označen dle evropské směrnice 2012/19/EU o 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 s přístrojem

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

Upozornění: V závislosti na typu přístroje jsou možné odchylky v barvě a detailech.






- 1 Tlačítka**
Tlačítka vlevo a vpravo od otočného voliče mají tlakový bod. Pro ovládání stiskněte tlačítko.
- 2 Otočný volič**
Otočný volič můžete otáčet doleva nebo doprava.
- 3 Displej**
Na displeji se zobrazují aktuální nastavené hodnoty, možnosti volby nebo také texty s upozorněním.
- 4 Dotyková pole**
Pod dotykovými poli nalevo <a napravo> od displeje jsou senzory. Pro výběr funkce se lehce dotkněte příslušné šipky.

Ovládací prvky

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

Tlačítka a dotyková pole

Zde naleznete stručné vysvětlení k různým tlačítkům a dotykovým polím.

Tlačítka	Význam
on/off	Vypnutí a zapnutí přístroje
menu	Nabídka programů
 	Zobrazit upozornění Dětská pojistka Aktivovat a deaktivovat dětskou pojistku
	Časové funkce Otevřít menu časových funkcí

Ovládací panel

Na ovládacím panelu nastavíte pomocí tlačítek, dotykových polí a otočného voliče různé funkce Vašeho přístroje. Na displeji je zobrazeno aktuální nastavení.

>>>>	Rychloohřev	Rychloohřev zapnout a vypnout
start/stop		Spuštění, zastavení nebo přerušování provozu
Dotyková pole		
<	Pole nalevo od displeje	Navigace doleva
>	Pole napravo od displeje	Navigace doprava

Otočný volič

Otočným voličem měníte druhy provozu a nastavené hodnoty, které jsou zobrazeny na displeji. U většiny funkcí, např. druhů ohřevu, začíná po posledním bodě opět první. Např. u teploty musíte otočným voličem otáčet zpět, jakmile je dosaženo minimální nebo maximální teploty.

Displej

Displej je strukturován tak, aby bylo možné údaje přečíst na první pohled. Hodnota, kterou právě můžete nastavit, je zosťněná. Je znázorněna bílým písmem na tmavém pozadí.

Stavový řádek

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

Časová linie

Časová linie se nachází pod stavovým řádkem. Na základě časové linie vidíte např. uplynulý čas ohřevu. Rovná příčka pod nastavenou hodnotou ubíhá zleva doprava v závislosti na délce průběhu.


Časový průběh

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

Kontrola teploty

Kontrolka teploty ukazuje fáze ohřevu v pečicím prostoru.

Kontrola ohřevu	Kontrola ohřevu ukazuje vzestup teploty v pečicím prostoru. Pokud se zcela rozsvítí všechny kontrolky ohřevu, je vhodný čas pro vsunutí pokrmu do trouby. Při grilování a čištění se kontrolky nerozsvěcují.
Ukazatel zbytkového tepla	Když je přístroj vypnutý, rozsvítí se pod stavovým řádkem čára, která ukazuje zbytkové teplo v pečicím prostoru. Ukazatel zhasne, když teplota klesne přibližně na 60 °C.

Upozornění: Na základě termické setrvačnosti se může zobrazená teplota lišit od skutečné teploty v pečicím prostoru. Během zahřívání můžete tlačítkem  zobrazit aktuální teplotu zahřívání.

Nabídka druhu režimu









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






Druh režimu	Použití
Druhy ohřevu	Pro přípravu Vašeho pokrmu existuje mnoho vyladěných druhů ohřevu.
Pokrm → "Pokrm" na straně 28	Zde naleznete již naprogramované vhodné hodnoty nastavení pro mnoho pokrmů.
Samoočištění → "Funkce čištění" na straně 20	Samoočištění samovolně vyčistí Vaši pečicí troubu.
Nastavení → "Základní nastavení" na straně 17	Základní nastavení Vašeho přístroje můžete přizpůsobit Vaším zvyklostem.

Druhy ohřevů

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

Při velmi vysokých teplotách sníží přístroj po delší době trochu teplotu.


Druhy ohřevu	Teplota	Použití
 4D-Horký vzduch	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 štavnatým obložením. Teplo přichází rovnoměrně vrchu i zespodu.
 Horký vzduch eco	30-275 °C	Pro energeticky účinný ohřev vybraných pokrmů na jedné úrovni bez předehřátí. 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 vrchu i 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 rozfoukává 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	Stupně grilování: 1 = slabé 2 = střední 3 = silné	Ke grilování malého množství, jako jsou steaky, klobásy nebo toasty a k zapékání. Teplo proudí od střední části pod grilovacím tělesem.
 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 stěně.

	Mírný ohřev	70-120 °C	Pro šetrné a pomalé dopékání osmažených křehkých kousků masa v otevřeném nádobí. Teplou proudí u nižších teplot rovnoměrně svrchu i zespodu.
	Dolní ohřev	30-250 °C	Pro ohřívání ve vodní lázni a dopékání. Teplou 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 stupeň 3. Teplota se řídí podle údajů od výrobce. Použijte 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 přístroj navrhne teplotu nebo stupeň. Tuto teplotu můžete buď použít, nebo změnit.

Další informace

Ve většině případů Vám přístroj nabízí pokyny a další informace k právě prováděné činnosti. Stiskněte tlačítko . Na pár vteřin se zobrazí příslušný pokyn.

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

Funkce pečicího prostoru

Některé funkce zjednodušují provoz Vašeho přístroje. Například pečicí prostor je velkoplošně osvětlen a chladič ventilátor chrání přístroj 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 přístroje, zapne se osvětlení pečicího prostoru. Zůstanou-li dvířka otevřená déle než 15 minut, osvětlení se opět vypne.

U většiny programů se osvětlení pečicího 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.

Chladič ventilátor

Chladič ventilátor se zapíná a vypíná dle potřeby. Teplý vzduch uniká dvířky.

Pozor!

Ventilátor nezakrývejte. Trouba by se mohla přehřívát.

Aby se po ukončení provozu pečicí prostor rychleji vychladil, běžící chladič ventilátor ještě určitou dobu po ukončení ohřevu.

Upozornění: Doba doběhu ventilátoru můžete nastavit v základním nastavení. → "Základní nastavení" na straně 17

Příslušenství

K přístroji paří různé příslušenství. Zde získáte přehled o dodaném příslušenství a jeho správném použití.

Dodané příslušenství

Váš přístroj je vybaven tímto příslušenstvím:

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

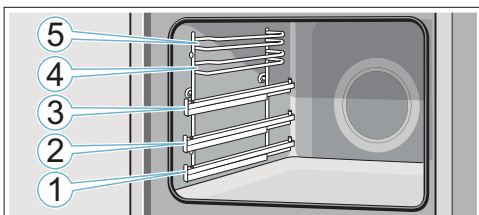
Používejte pouze originální příslušenství. Je určeno speciálně pro Váš přístroj.

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 5 úrovní vkládání. Tyto úrovně se počítají zespodu nahoru.

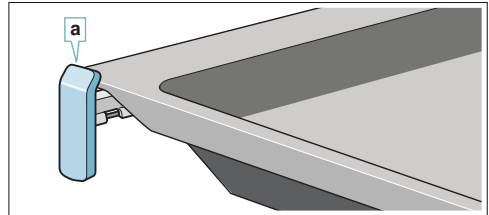


Na úrovních 4 a 5 zasouváte příslušenství vždy mezi dvě vodící drážky dané úrovně.

Příslušenství je možné vysunout až do poloviny, aniž by se převrhlo. Díky teleskopickým výsuvům na úrovni 1, 2 nebo 3 lze příslušenství vysunout ještě více.

Dávejte pozor, aby příslušenství dosedlo za zarážku **a** na konci teleskopického výsuvu.

Příklad: Univerzální plech



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


Před zahájením čištění trouby pomocí pyrolýzy je nezbytné nutně vyjmout teleskopické výsuvy. V opačném případě se teleskopické výsuvy mohou zničit.

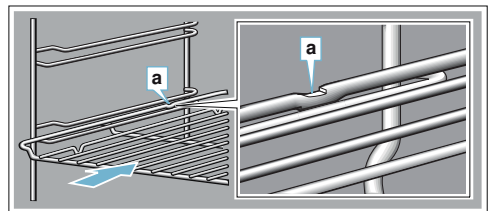
Upozornění

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

Funkce zacvaknutí

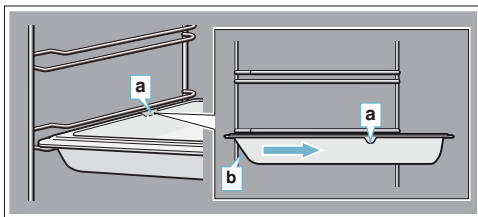
Příslušenství může být vysunuto až do poloviny, dokud nezacvakne. Tato funkce zacvaknutí zabraňuje převrnutí příslušenství při vysouvání. Aby tato ochrana převrnutí fungovala, musí být příslušenství vkládáno do pečicího prostoru ve správné poloze.

Při vkládání roštu dbejte na to, aby byl výřez vzadu a ukazoval směrem dolů **a**. Otevřená strana musí ukazovat směrem k dvířkům trouby a zakřivení směrem dolů .



Při vkládání plechu dbejte na to, aby byl výřez vzadu a ukazoval směrem dolů **a**. Zkosení příslušenství **b** musí být vpředu směrem ke dvířkům trouby.

Příklad: Univerzální plech

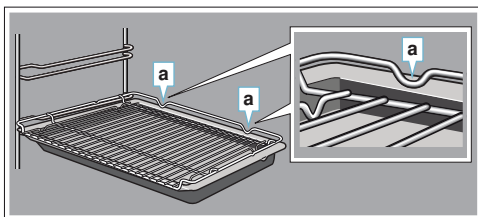


Kombinování příslušenství

Rošt můžete vložit zároveň s univerzálním plechem, abyste mohli zachycovat odkapávající tekutiny.

Dbejte při vkládání roštu na to, aby oba distanční držáky **a** byly na zadním okraji. Při vsouvání univerzálního plechu je rošt nad vrchní vodící lištou v dané úrovni vkládání.

Příklad: Univerzální plech



Zvláštní příslušenství

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

Upozornění: Ne všechna zvláštní příslušenství jsou vhodná pro všechny přístroje. Při nákupu vždy uvádějte přesné označení Vašeho přístroje (E-číslo).

→ "Zákaznický servis" na straně 27

Zvláštní příslušenství

Rošt

Na pokládání nádobí, plechů a forem na pečení a nákypy a na pečení a grilování přímo na roštu.

Univerzální plech

K přípravě šťavnatých koláčů, pečiva, hluboko zamražených potravin a pečení masa v celku. Plech lze použít jako nádobu na zachycování odkapávajícího tuku, pokud grilujete přímo na roštu.

Pečicí plech

K přípravě řezů na plechu a drobné pečivo.

Vkládací rošt

Určený na maso, drůbež a ryby.

K vložení univerzálního plechu, aby zachytil odkapávající tuk a šťávu z masa.

Profi-plech

Pro přípravu velkého množství jídla.

Víko na profi-plech

Díky víku se profi-plech stává profi-pekačem

Plech za pizzu

Na pizzu a velké kulaté koláče.

Grilovací plech

Slouží ke grilování místo roštu nebo jako ochrana před stříkáním. Používejte pouze společně s univerzálním plechem.

Kamenná deska na pečení chleba

Určená pro přípravu domácího chleba, housek a pizzy s křupavou kůrkou. Deska musí být předehřátá na doporučenou teplotu.

Skleněná zapékací mísa (5,1 litrů)

Určená pro dušené pokrmy a nákypy. Obzvláště vhodná pro provozní režim "Pokrmy".

Skleněná mísa

Určená pro velké kusy masa, šťavnaté koláče a nákypy.

Skleněná pánev

Na nákypy, zeleninové pokrmy a pečivo.

Výsuvný systém 1-násobný

S výsuvným systémem v úrovni 2 můžete vysunout příslušenství ještě více, aniž by se převrhlo.

Výsuvný systém 2-násobný

S výsuvným systémem v úrovni 2 a 3 můžete vysunout příslušenství ještě více, aniž by se převrhlo.

Výsuvný systém 3-násobný

S výsuvným systémem v úrovni 1, 2 a 3 můžete vysunout příslušenství ještě více, aniž by se převrhlo.



Před prvním použitím trouby

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

První uvedení do provozu

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

Upozornění: Toto nastavení můžete kdykoliv změnit.
→ "Základní nastavení" na straně 17

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 "01.01.2014".

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

Čištění pečicího prostoru a příslušenství

Předtím, než přístroj poprvé použijete k přípravě pokrmu, vyčistěte pečicí prostor a příslušenství.

Čištění pečicího prostoru

Pro odstranění zápachu novoty prázdný uzavřený pečicí prostor zahřejte.

Dbejte na to, aby v pečicím prostoru nezůstaly žádné zbytky obalů, jako např. polystyrenové kuličky. Před ohřevem otřete hladké stěny v pečicím 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 kartáčem.

Obsluha přístroje

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

Vypnutí a zapnutí přístroje

Předtím, než začnete cokoliv nastavovat na Vašem přístroji, ho musíte zapnout.

Výjimka: Dětskou pojistku a budík můžete nastavit, i když je přístroj vypnutý.

Údaje na displeji nebo upozornění, např. údaj o zbytkovém teplu v pečicím prostoru, jsou viditelné, i když je přístroj vypnutý.

Pokud přístroj nepoužíváte, vypněte ho. Pokud delší dobu neprovedete žádné nastavení, přístroj se automaticky vypne.

Zapnutí přístroje

Pomocí tlačítka on/off přístroj zapnete. Nápis on/off nad tlačítkem bude svítit modře.

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

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

Vypnutí přístroje

Pomocí tlačítka on/off přístroj vypnete. Světýlko 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 přístroje čas ukazoval, nebo ne.

Spuštění nebo přerušení provozu

Pro spuštění nebo přerušení probíhajícího provozu stiskněte tlačítko start/stop. Po přerušení provozu může dále 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 nastavit provozní režim, musí být přístroj zapnutý.

1. Stiskněte tlačítko menu.
Zobrazí se menu s provozními režimy.

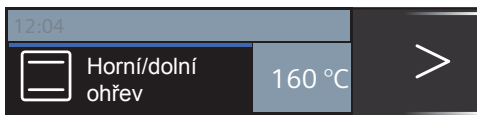
2. Pomocí otočného voliče zvolte požadovaný provozní režim.
Pro různé provozní režimy jsou Vám k dispozici různé možnosti volby.
3. Stisknutím šipky > se dostanete do zvoleného provozního režimu.
4. Otočným voličem volbu změňte. Podle volby proveďte další nastavení.
5. Provoz zahájíte stisknutím tlačítka start/stop.

Nastavení druhu ohřevu a teploty

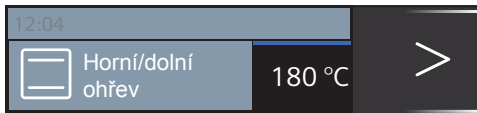
Po zapnutí přístroje se na displeji zobrazí navržený druh ohřevu s teplotou. Tento režim můžete okamžitě spustit stisknutím tlačítka start/stop. Pokud chcete nastavit jiný režim, postupujte dle obrázků.

Příklad: Horní/dolní ohřev 180 °C

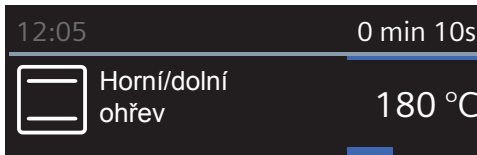
1. Pomocí otočného voliče změňte druh ohřevu.



2. Pomocí šipky > přejdete na změnu teploty.
3. Pomocí otočného voliče změňte druh ohřevu.



4. Stiskněte tlačítko start/stop.

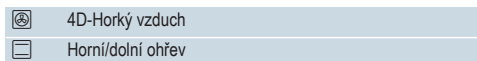


Na displeji se zobrazí nastavený druh ohřevu a teplota.

Rychloohřev

Tlačítkem »⏏< může troubu velmi rychle zahřát. Rychloohřev trouby není možný u všech druhů ohřevu.

Vhodné druhy ohřevu:

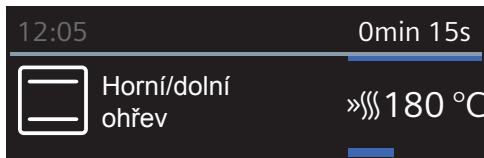


Aby byl pokrm upečen rovnoměrně, vložte jej do trouby až po ukončení rychlého ohřevu.

Nastavení

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


1. Nastavení druhu ohřevu a teploty.
2. Stiskněte tlačítko »|||.



Nalevo vedle teploty se objeví symbol »|||. Začne běžet časová linie.

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

Upozornění




- Nastavená doba běží nezávisle na rychloohřevu hned od spuštění.
- Během rychloohřevu můžete stisknutím tlačítka  zjistit aktuální teplotu v troubě.

Přerušení


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

Časové funkce

Váš přístroj disponuje různými časovými funkcemi.


Časová 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 5 minutových úsecích.
- Podle toho, kterým směrem otáčíte otočným voličem, se zobrazuje navrhovaná hodnota: vlevo 10 minut, vpravo 30 minut.
- Po uplynutí každé funkce časovače zazní signál.
- Tlačítkem  můžete mezitím zjistit informace, které se krátce zobrazí na displeji.


Budík

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



1. Stiskněte tlačítko . Otevře se menu budíku.
2. Pomocí otočného voliče nastavte čas. Budík se spustí po několika vteřinách.

Symbol  a ubíhající čas se zobrazí vlevo na stavovém řádku.



Po uplynutí nastaveného času

Zazní signál. Na displeji se zobrazí upozornění "Budík uplynul". Pomocí tlačítka  můžete signál předčasně vypnout.

Přerušení budíku

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

Změna nastavení budíku


Tlačítkem  otevřete menu časovače a pomocí otočného voliče změníte během několika vteřin nastavení hodnot. Stisknutím tlačítka  budík spustíte.

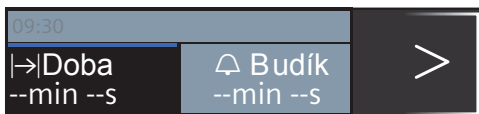
Doba úpravy pokrmu

Pokud nastavíte dobu trvání úpravy pokrmu, po uplynutí této doby se provoz automaticky ukončí. Trouba se již nezahřívá.

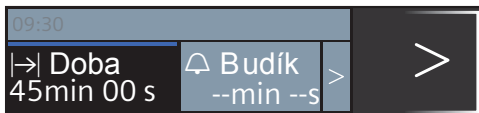
Předpoklad: Je nastaven druh ohřevu a teplota.

Příklad: Nastavení režimu 4D-Horký vzduch, teplota 180 °C, doba úpravy 45 minut.

1. Stiskněte tlačítko .
Otevřete menu časovače.




2. Pomocí otočného voliče nastavte dobu úpravy pokrmu.




3. Provoz zahájíte stisknutím tlačítka start/stop.
Ubíhající dobu úpravy pokrmu \rightarrow vidíte na stavovém řádku.


Doba úpravy pokrmu uplynula

Zazní signál. Trouba přestane hřát. Pomocí tlačítka  můžete signál předčasně vypnout.

Přerušení doby úpravy pokrmu


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

Změna doby úpravy pokrmu

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

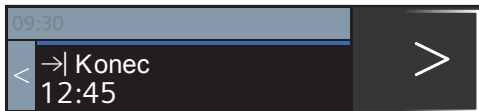
Čas ukončení úpravy pokrmu

Při posouvání času ukončení úpravy pokrmu dbejte na to, aby se pokrm při delším skladování v troubě nezkazil.

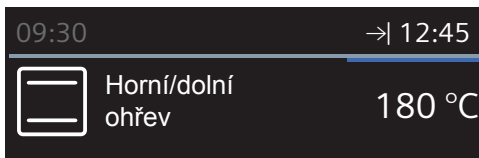
Předpoklad: Nastavený provozní režim není zahájen. Je nastavena doba úpravy pokrmu. Je otevřeno menu časovače .

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. Pomocí šipky \rightarrow přejděte na " \rightarrow konec".
2. Pomocí otočného voliče nastavte dobu ukončení úpravy pokrmu.



3. Provoz zahájíte stisknutím tlačítka start/stop.





Trouba je v režimu čekání. Ve stavovém řádku se zobrazí symbol \rightarrow a čas, kdy bude provoz ukončen. Provoz se spustí ve správnou dobu. Ubíhající dobu úpravy pokrmu vidíte na stavovém řádku.

Uplynutí doby úpravy pokrmu

Zazní signál. Trouba přestane hřát. Pomocí tlačítka  můžete signál předčasně vypnout.



Změna doby úpravy pokrmu

Provést změnu doby úpravy pokrmu je možné, pokud je pečení trouba v režimu čekání.

1. Stiskněte tlačítko start/stop.
2. Stiskněte tlačítko .
Otevře se menu časovače.
3. Pomocí šipky \rightarrow přejděte na " \rightarrow konec" a otočným voličem upravte čas ukončení úpravy pokrmu.
4. Stiskněte tlačítko .
5. Stiskněte tlačítko start/stop.
Trouba je opět v režimu čekání.

Přerušení doby ukončení

Provést změnu doby úpravy pokrmu je možné, pokud je pečení trouba v režimu čekání.



1. Stiskněte tlačítko start/stop.
2. Stiskněte tlačítko .
Otevře se menu časovače.
3. Pomocí šipky \rightarrow přejděte na " \rightarrow konec" a otočným voličem vrátíte dobu ukončení přípravy pokrmu zpět.
4. Stiskněte tlačítko .
5. Provoz zahájíte stisknutím tlačítka start/stop. Doba okamžitě začne plynout.

Dětská pojistka

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


Aktivace a deaktivace

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

Stiskněte a podržte přibližně po dobu 4 sekund tlačítko . Na displeji se objeví upozornění o zapnutí pojistky a na stavovém řádku se objeví symbol .

Zajištění dvířek přístroje



V základním nastavení můžete nastavení změnit tak, že se v ovládacím panelu také zajistí dvířka přístroje.

Dvířka přístroje se zajistí, když teplota v pečicím prostoru dosáhne přibližně 50 °C. Na stavovém řádku se objeví symbol . Pokud je pečicí trouba vypnutá, zajistí se dvířka přístroje okamžitě s aktivací dětské pojistky.

Základní nastavení

Abyste mohli Váš přístroj 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.
Zobrazí se menu s provozními režimy.
3. Pomocí otočného voliče vyberte "Nastavení".
4. Klikněte na šipku .
5. Pomocí otočného voliče změňte hodnoty.
6. Pomocí šipky  se dostanete do dalšího nastavení a změňte ho dle potřeby.
7. Pro uložení stiskněte tlačítko menu.
Na displeji se zobrazí odmítnout nebo uložit.

Seznam nastavení

V seznamu naleznete všechna základní nastavení a možnosti jejich změny. Podle vybavení Vašeho přístroje se na displeji zobrazí pouze ta nastavení, kterými Váš přístroj disponuje.

Můžete měnit následující nastavení:

Nastavení	Volba
Jazyk	Možné další jazyky
Čas	Nastavení aktuálního času
Datum	Nastavení aktuálního data
Tón signálu	Krátký (30 s) Střední (1 min) Dlouhý (5 min)
Tón tlačítek	Vypnutý (tón při zapnutí a vypnutí pomocí tlačítka on/off zůstává aktivován) Zapnutý
Jas displeje	5 stupňů jasu
Časový údaj	Digitální Vypnutý
Osvětlení	Během provozu zapnuté Během provozu vypnuté
Dětská pojistka	Zajištění dvířek + Zablokování tlačítek Pouze zablokování tlačítek
Režim pro zapnutí	Hlavní menu Druhy ohřevu Pokrm*
Noční ztlumení jasu displeje	Vypnuté Zapnuté (jas displeje je ztlumen mezi 22:00 a 5:59 hod)
Logo značky	Zobrazovat Nezobrazovat

Doba doběhu chladicího ventilátoru	Doporučená Minimální
Výsuvný systém	Je dovybaven Není dovybaven
Režim Šabat	Zapnuté Vypnuté
Původní nastavení	Obnovit Neobnovova
* K dispozici dle typu přístroje.	

Pozor!

U závěsných roštů a 1-násobných teleskopických výsuvů: Nastavení "není dovybaveno".
U 2-násobných a 3-násobných teleskopických výsuvů: Nastavení "dovybaveno".

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.
3. Pomocí otočného voliče vyberte "Nastavení".
4. Pomocí šipky > přejděte na čas.
5. Pomocí otočného voliče změníte čas.
6. Stiskněte tlačítko menu.
Na displeji se zobrazí uložit nebo odmítnout.

Výpadek proudu

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

**Režim Šabat**

Nastavení Šabat můžete nastavit na dobu trvání až 74 hodin. Pokrmy uvnitř trouby zůstanou teplé, aniž byste troubu museli zapínat nebo vypínat.

Spuštění režimu Šabat

Předpoklad: V základním nastavení máte aktivováno "Nastavení režimu Šabat zapnuto".

→ "Základní nastavení" na straně 17

Pečící 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 navržený druh ohřevu a teplota.
2. Otočným voličem otočte doleva a zvolte režim "Režim Šabat".
3. Pomocí šipky > a otočného voliče nastavte teplotu.
4. Tlačítkem ⊕ otevřete menu časovače.
Navržená doba má 25 hodin.
5. Pomocí otočného voliče nastavte požadovanou dobu trvání.
6. Režim zahájíte stisknutím tlačítka start/stop.
Na stavovém řádku se začne odpočítávat doba.

Zvolená doba uplynula

Zazní signál. Trouba přestane hrát.

Posunutí doby ukončení režimu

Posunutí doby ukončení není možné.

Přerušení nastavení režimu Šabat







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

Teplotní sonda

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

Druhy ohřevů

Pokud jste do ohřívacího prostoru zasunuli teploměr na pečení, máte k dispozici tyto druhy ohřevů.

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

Upozornění

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

Teplota pečicího prostoru

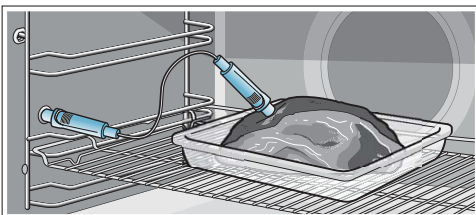
Nenastavujte teplotu vyšší než 250 °C, jinak se teplotní sonda poškodí.

Nastavená teplota pečicího prostoru musí být minimálně o 10 °C vyšší než nastavená teplota potravin.

Zasunutí teplotní sondy do potravin

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

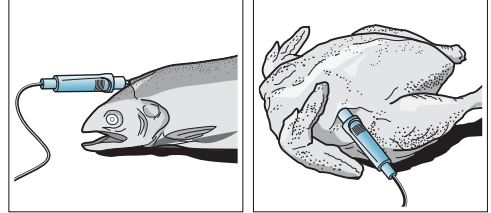
Maso: U větších kusů zasuňte teplotní sondu směrem ze shora šikmo do masa až nadoraz. U slabších kusů jí zasuňte ze strany na nejsilnějším místě.



Upozornění: Příslušenství vkládejte vždy pod zástrčku na teplotní sondu.

Ryby: Celou rybu s pomocí puky brambory položte hřbetem nahoru na rošt. Sondu zasuňte až nadoraz vzhadu za hlavu směrem ke středu.

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




Pozor!

Dejte pozor, abyste neskřípli kabel sondy. Aby nedošlo k poškození sondy příliš vysokými teplotami, musí být mezi grilovacím topným tělesem a 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 "Pokrmý".
3. Pomocí šipky > přejděte na teplotu a otočným voličem nastavte teplotu.
4. Pomocí šipky > přejděte na vnitřní teplotu pokrmu a nastavte ji otočným voličem.
5. Stiskněte tlačítko start/stop. Provoz se spustí.

Bylo dosaženo nastavené teploty uvnitř pokrmu

Zazní signál. Trouba přestane hřát. Můžete vytáhnout sondu ze zásuvky. Symbol  přestane svítit.

Změna teploty uvnitř pokrmu

Vnitřní teplotu potravin můžete kdykoliv změnit.

Ukončení

Vytáhněte sondu ze zásuvky.

Varování

Nebezpečí popálení!

Pečicí prostor a pokrmy samotné dosahují vysokých teplot.

Teplotní sondu zasuňte a vytahujte za použití kuchyňských rukavic.

Varování

Nebezpečí zásahu elektrickým proudem!

V případě použití špatného snímače teploty uvnitř pokrmu může dojít k poškození izolace. Použijte pouze snímač teploty určený pro tento přístroj.

Vnitřní teplota různých potravin

Nepoužívejte zamražené pokrmy. 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 29

Potraviný	Vnitřní teplota v °C
Drůbež	
Kuře	80-85
Kuřecí prsa	75-80
Kuřecí prsa	80-85
Kachní prsa, růžová	55-60
Krůta	80-85
Krůtí prsa	80-85
Husa	80-90
Vepřové maso	
Vepřový bok	85-90
Vepřová svíčková, růžová	62-70
Vepřový hřbet, propečený	72-80
Hovězí maso	
Hovězí svíčková nebo rostbif po anglicku	45-52
Hovězí svíčková nebo rostbif, růžový	55-62
Hovězí svíčková nebo rostbif, propečený	65-75
Telecí maso	
Telecí pečené nebo předek, libové	75-80
Telecí pečené, plecko	75-80
Telecí kýta	85-90
Jehněčí maso	
Jehněčí kýta, růžová	60-65
Jehněčí kýta, propečená	70-80
Jehněčí zadní, růžové	55-60
Ryby	
Ryba, celá	65-70
Rybí filet	60-65
Ostatní	
Sekaná pečeně, všechny druhy masa	80-90


Funkce čištění

Pomocí provozního režimu "Samочиštění" můžete vyčistit pečicí prostor bez námahy. Pečicí prostor se vyhřeje na velmi vysokou teplotu. Zbytky po pečení a grilování shoří.

Můžete volit mezi třemi stupni čištění.


Stupeň	Stupeň čištění	Doba trvání
1	lehké	cca 1 hodina, 15 minut
2	střední	cca 1 hodina, 30 minut
3	intenzivní	cca 2 hodiny

Čím větší a starší je znečištění, tím vyšší může být stupeň čištění. Postačí, když pečicí prostor vyčistíte každé dva až tři měsíce. V případě potřeby můžete čistit častěji. Jedno čištění znamená spotřebu asi 2,5-4,7 kilowatthodin.

Upozornění: K zajištění Vaší bezpečnosti se automaticky zajistí dvířka přístroje. Lze je otevřít teprve tehdy, když ve stavovém řádku zhasne symbol , který znamená zajištění. Během čištění nesvítí osvětlení v pečicím prostoru.

Varování

Nebezpečí popálení!

- Pečicí prostor je během funkce čištění velmi horký. Nikdy neotvírejte dvířka přístroje nebo neodjišťujte zajišťovací háček rukou. Nechte přístroj vychladnout. Děti se musí zdržovat v bezpečné vzdálenosti.
-  Vnější části přístroje jsou během funkce čištění velmi horké. Nikdy se nedotýkejte dvířek přístroje. Nechte přístroj vychladnout. Děti se musí zdržovat v bezpečné vzdálenosti.

Před spuštěním funkce čištění

Během čištění můžete umýt také příslušenství, např. univerzální plech nebo pečicí plech. Před čištěním odstraňte hrubá znečištění. Příslušenství zasuňte do druhé úrovně.

Očistěte vnitřek dvířek přístroje a okraj pečicího prostoru v oblasti těsnění. Těsnění nedrhňte.

Upozornění: Pomocí funkce čištění můžete čistit smaltované příslušenství, které je součástí dodávky. Před čištěním vyjměte veškeré rošty. Rošty nelze čistit pomocí funkce čištění, zabarvily by se. Další příslušenství, které je vhodné čistit pomocí funkce čištění, naleznete v tabulce zvláštního příslušenství. → "Příslušenství" na straně 11

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

Varování

Nebezpečí požáru!

- Uvolněné zbytky pokrmů, tuk a šáva z pečeného masa se mohou během spuštěné funkce čištění vznítit. Před každým spuštěním funkce čištění odstraňte hrubá znečištění z pečicího prostoru a z příslušenství.

- Vnější části přístroje jsou během funkce čištění velmi horké. Nikdy nezavěšujte na madlo dvířek přístroje např. hořlavé předměty, jako jsou utěrky na nádobí. Přední část dvířek ničím nezakryvejte. Děti se musí zdržovat v bezpečné vzdálenosti.


Varování


Nebezpečí těžkého ublížení na zdraví!

Přístroj je během funkce čištění velmi horký. Antiadhezní povrch plechů a forem se naruší a uvolňují se jedovaté plyny. Nikdy nečistíte plechy a formy s antiadhezním povrchem pomocí funkce čištění. Při spuštění funkce čištění můžete čistit jen smaltované příslušenství.


Nastavení samočištění

1. Stiskněte tlačítko menu. Zobrazí se menu s provozními režimy.
2. Pomocí otočného voliče vyberte "Samočištění".
3. Klikněte na šipku >. Automaticky je navržen stupeň čištění 3. Pomocí tlačítka start/stop můžete čištění okamžitě spustit.
4. Nebo pomocí otočného voliče zvolit jiný stupeň čištění.
5. Stiskněte tlačítko start/stop. Na displeji se zobrazí pokyny k čištění.
6. Čištění spustíte stisknutím tlačítka start/stop.


Pečicí prostor se zastaví krátce po spuštění. V stavovém řádku vpravo vedle ubíhající doby čištění se rozsvítí symbol , který znamená zajištění.

Dvířka přístroje lze otevřít teprve tehdy, když symbol  ve stavovém řádku zhasne.

Po uplynutí čištění

Zazní signál. Trouba přestane hřát. Signál můžete vypnout pomocí tlačítka . Na displeji se objeví upozornění "Přístroj se ochlazuje".

Přerušení čištění

Pomocí tlačítka on/off vypnete pečicí troubu. Dvířka přístroje lze otevřít teprve tehdy, když symbol  ve stavovém řádku zhasne.

oprava stupně čištění

Po spuštění programu již nelze stupeň čištění změnit.

Čištění můžete spustit přes noc

V kapitole "Nastavení času" si můžete přečíst, jak posunout čas ukončení programu. Tak můžete pečicí troubu využít kdykoliv během celého dne. → "Časové funkce" na straně 15

Po ukončení funkce čištění

Když pečicí prostor vychladne, utřete zbylý popel v pečicím prostoru, u příslušenství, na závěsných roštech a v oblasti dvířek přístroje a vlnkým hadříkem.

Po čištění se mohou teleskopické výsuvy zbarvit. To však nemá žádný vliv na jejich funkčnost. Otrete teleskopické výsuvy vlnkým hadříkem. Poté všechny teleskopické výsuvy několikrát zasuňte a vysušte.

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 čisticí prostředky

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

Pozor!

Poškození povrchů

Nepoužívejte žádné

- ostré ani drhnoucí čisticí prostředky,
- agresivní prostředky s vysokým obsahem alkoholu,
- drátěnky ani ostré čisticí houbičky,
- vysokotlaké nebo parní čističe,
- speciální čističe k horkému čištění.

Nové pěnové utěrky před prvním použitím řádně vyperte.

Tip: Speciální doporučené čisticí prostředky lze zakoupit přes zákaznický servis. Dbejte vždy údajů, které uvádí výrobce.

Varování

Nebezpečí popálení!

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

Část přístroje	Čištění
Přístroj z vnější části	
Čelo z nerezové oceli	Horká mýdlová voda: Očistíte hadříkem a vysušte měkkou utěrkou. Ihned odstraňte skvrny od vody, tuku, škrabu a bílkovin. Pod takovými skvrnami se může tvořit koroze. Zvláštní prostředky pro péči o nerezovou ocel, které jsou vhodné pro horké povrchy, zakoupíte přes zákaznický servis nebo ve specializovaných prodejnách. K aplikaci čisticích prostředků používejte velmi jemný hadřík.
Plast	Horká mýdlová voda: Očistíte hadříkem a vysušte měkkou utěrkou. Nepoužívejte žádný čisticí prostředek nebo škrabku na sklo.
Lakované plochy	Horká mýdlová voda: Očistíte hadříkem a vysušte měkkou utěrkou.

Ovládací panel	Horká mýdlová voda: Očistěte hadříkem a vysušte měkkou utěrkou. Nepoužívejte žádný čistící prostředek nebo škrabku na sklo.
Dvířka trouby	Horká mýdlová voda: Očistěte hadříkem a vysušte měkkou utěrkou. Nepoužívejte škrabku na sklo nebo ocelovou drátěnku.
Madlo dvířek	Horká mýdlová voda: Očistěte hadříkem a vysušte měkkou utěrkou. Pokud se na madlo dostanou prostředky na odvápnění, okamžitě je odstraňte. Tyto skvrny jinak nepůjdou odstranit.
Vnitřní části přístroje	
Smaltované plochy	Horká mýdlová nebo octová voda: Očistěte hadříkem a vysušte měkkou utěrkou. Přípečené zbytky pokrmů otřete vlhkým hadříkem a mýdlovou vodou. Při silném znečištění použijte ocelovou drátěnku nebo čistící prostředek na pečicí trouby. Pečicí prostor nechejte po vyčištění otevřený vyschnout dosucha. Nejlépe spusťte funkci čištění. → "Funkce čištění" na straně 20
Skleněný kryt osvětlení v pečicím prostoru	Horká mýdlová voda: Očistěte hadříkem a vysušte měkkou utěrkou. Při silném znečištění použijte čistící prostředek na pečicí trouby.
Kryt dvířek z oceli	Použijte čistící prostředky na nerezovou ocel: Dbejte pokynů výrobce. Nepoužívejte prostředky pro údržbu ocele. Kryt dvířek při čištění sundejte.
Závěsné rošty	Horká mýdlová voda: Závěsné rošty navlhčete a očistěte hadříkem nebo kartáčkem.
Výsuvný systém	Horká mýdlová voda: Výsuvný systém očistěte hadříkem nebo kartáčkem. Neodstraňujte mazivo na teleskopických výsuvch, vše čistěte nejlépe zasunutě. Neumývejte systém v myčce na nádobí.
Příslušenství	Horká mýdlová voda: Navlhčete a očistěte hadříkem nebo kartáčkem. Při silném znečištění použijte ocelovou drátěnku.
Teploměr na pečení	Horká mýdlová voda: Teploměr očistěte hadříkem nebo kartáčkem. Neumývejte teploměr v myčce na nádobí.

Upozornění

- Drobné barevné rozdíly na čelní stěně trouby jsou zapříčiněny použitím různých materiálů, jako např. sklo, umělá hmota nebo kov.
- Stíny na skleněné výplni dvířek, které působí jako šmouhy, jsou světelné odrazy osvětlení v pečicím prostoru.
- Smalt se při vysokých teplotách vypaluje. To může vést ke vzniku rozdílu zbarvení. To je zcela normální a nemá to žádný vliv na funkčnost trouby. Hrany tenkých plechů se nedají zcela potáhnout smaltem. Proto mohou být poněkud drsné. Tím ale není nijak narušena antikorozní ochrana.
- Před zahájením čištění trouby pomocí pyrolýzy je nezbytné nutně vyjmout teleskopické výsuvy. V opačném případě se teleskopické výsuvy mohou zničit.

Udržování přístroje v čistotě

Udržujte přístroj vždy v čistotě a ihned odstraňte hrubé nečistoty, zabráníte tím vzniku nevratných znečištění.

Tipps

- Pečicí prostor vyčistěte po každém použití. Tím zabráníte vypálení nečistot.
- Ihned odstraňte případné skvrny od vody, tuku, škrobu nebo bílkovin.
- Pro pečení velmi štvavných koláčů použijte univerzální plech.
- Pro pečení používejte vhodné nádoby, 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

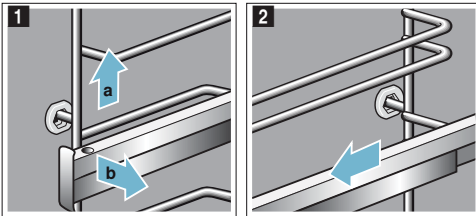
⚠ Varování

Nebezpečí popálení!

Závěsné rošty jsou po použití velmi horké. Nikdy se nedotýkejte horkých roštů. Příklad nechte vždy vychladnout. Děti se musí zdržovat v bezpečné vzdálenosti.

Vysazení závěsných roštů

1. Rošty trochu nadzdvihněte směrem dopředu **a**, a vysadíte **b** (obrázek **1**).
2. Poté posuňte celé závěsné rošty směrem dopředu a vysadíte je (obrázek **2**).

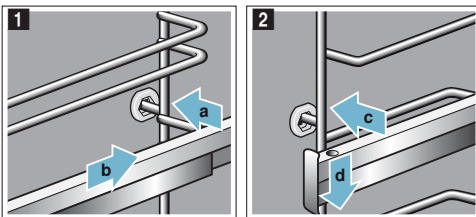


Rošty vyčistěte mycím přípravkem a houbičkou. V případě silného znečištění použijte kartáček.

Nasazení závěsných roštů

Závěsné rošty lze zavěsit pouze vpravo nebo vlevo, nebo napravo. Teleskopické výsuvy musí být stále vysunuty směrem dopředu.

1. Rošty nejprve zasuňte vycentrované do zadního otvoru **a**, až rošty dolehnou na zadní stěnu pečicího prostoru a zatlačte je směrem dozadu **b** (obrázek **1**).
2. Poté rošty zasuňte do předního otvoru **c**, až rošty rošty opět dolehnou na zadní stěnu pečicího prostoru a zatlačte je směrem dolů **d** (obrázek **2**).



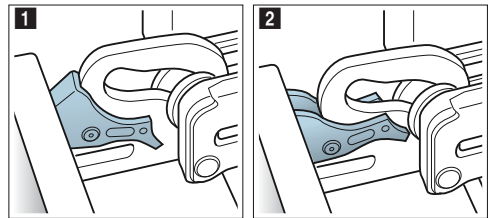
Dvířka přístroje

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 přístroje.

Vysazení a nasazení dvířek přístroje

Za účelem vyčištění a demontáže skla dvířek můžete dvířka přístroje vysadit.

Klouby dvířek jsou opatřeny zajišťovacími pákami. Když jsou zajišťovací páky zaklapnuté (obrázek **1**), tak jsou dvířka přístroje zajištěné. Proto je nelze vysadit. Když odjistíte zajišťovací páky, abyste mohli vysadit dvířka přístroje (obrázek **2**), tak jsou klouby zajištěné. Nemožou zapadnout.



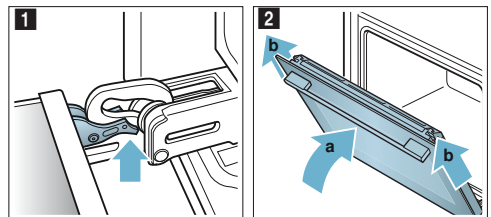
⚠ Varování

Nebezpečí poranění!

- Když jsou klouby odjistěné, mohou zapadnout větší silou. Dávejte pozor na to, aby byly zajišťovací páky vždy zcela zajištěné, popř. při vysazování dvířek přístroje zcela odjistěné.
- Klouby dvířek se při otvírání a zavírání pohybují a mohou Vás přiskřípnout. Nesahejte do prostoru kloubů dvířek.

Vysazení dvířek přístroje

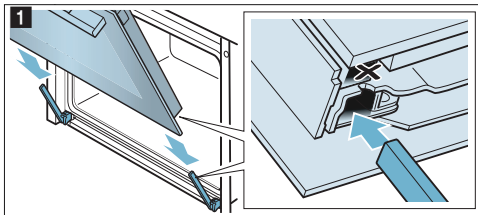
1. Dvířka přístroje zcela otevřete.
2. Odjistěte obě páky nalevo a napravo (obrázek **1**).
3. Zavřete dvířka přístroje až k zarážce **a**. Uchopte dvířka vlevo a vpravo oběma rukama **b** a vysadíte je směrem nahoru (obrázek **2**).



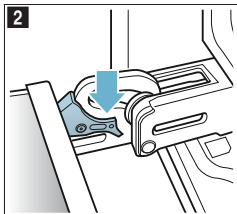
Nasazení dvířek přístroje

Dvířka přístroje nasadíte v opačném pořadí (viz vysazení dvířek).

1. Při nasazování dvířek dávejte pozor na to, aby oba klouby byly nasazeny přesně do otvorů (obrázek 1). Přiložte oba klouby dolů na vnější sklo dvířek a použijte ho jako vedení. Dávejte pozor na to, aby byly klouby nasazeny do správných otvorů. Nasazení musí jít lehce a bez odporu. Pokud narazíte na odpor, zkontrolujte, zda jsou klouby nasazeny do správných otvorů.



2. Dvířka přístroje zcela otevřete. Zajistěte obě zajišťovací páky (obrázek 2).

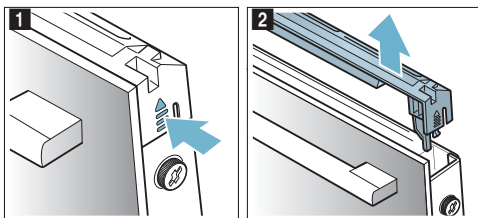


3. Zavřete dvířka pečícího prostoru.

Demontáž krytu dvířek

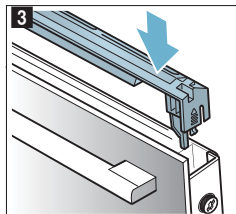
Ocelová vkládací drážka krytu dvířek se může zbarvit. Pro důkladné vyčištění je možné tento kryt sundat.

1. Dvířka přístroje trochu otevřete.
2. Zatlačte na kryt vlevo a vpravo (obrázek 1).
3. Sejměte kryt (obrázek 2). Opatrně zavřete dvířka přístroje.



Upozornění: Ocelovou vkládací drážku v krytu dvířek vyčistěte přípravkem na ocel. Ostatní části krytu dvířek očistěte jemným hadříkem a mýdlovým roztokem.

4. Opět trochu pootevřete dvířka přístroje. Nasadte kryt a přitlačte ho, až uslyšíte zacvaknutí (obrázek 3).



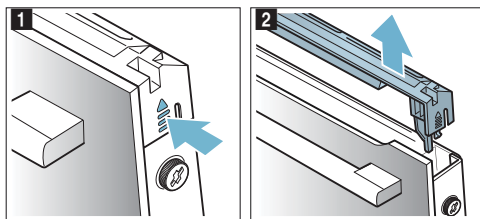
5. Zavřete dvířka přístroje.

Demontáž a montáž skla dvířek

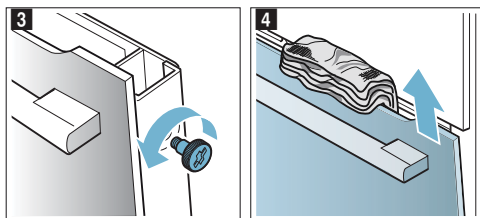
Pro důkladnější vyčištění můžete vysadit sklo dvířek přístroje.

Demontáž skla na přístroji

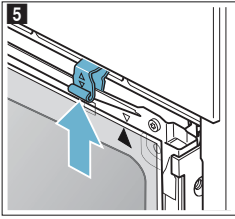
1. Dvířka přístroje trochu otevřete.
2. Zatlačte na kryt vlevo a vpravo (obrázek 1).
3. Sejměte kryt (obrázek 2).



4. Uvolněte a vyjměte šrouby na dvířkách přístroje vlevo a vpravo (obrázek 3).
5. Předtím, než dvířka opět zavřete, přivřete do nich několikrát přeloženou utěrku (obrázek 4). Vyjměte přední sklo směrem nahoru a položte ho na rovnou plochu madlem směrem dolů.



6. Na meziskle nahoře zatlačte oba držáky směrem nahoru, nevyjímajte ho. Sklo držte pevně oběma rukama. Vyjměte sklo. (obrázek 5).



Sklo vyčistěte čisticím prostředkem na sklo a jemným hadříkem.

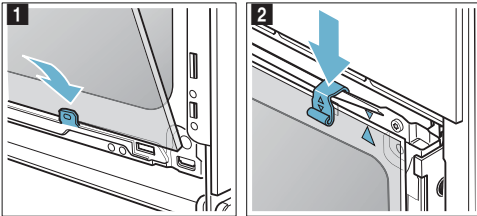
⚠ Varování
Nebezpečí poranění!

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

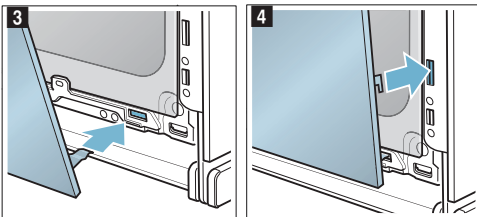
Nasazení skla na přístroji

Při nasazování vnitřního sklad dbejte na to, aby byla šipka vpravo na skle směrem nahoru a shodovala se s šipkou na plechu.

1. Mezisklo nasadte dolů do držáků (obrázek 1) a zatlačte směrem nahoru.
2. Oba držáky zatlačte směrem dolů (obrázek 2).

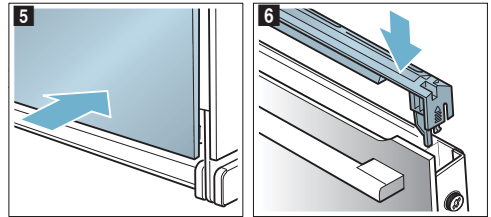


3. Sklo zasuňte dolů do držáků (obrázek 3).
4. Čelní sklo zavírejte, dokud se oba vrchní háčky nebudou nacházet proti otvorům (obrázek 4).



5. Přední sklo přitlačte směrem dolů, dokud neuslyšíte zacvaknutí (obrázek 5).

6. Trochu otevřete dvířka přístroje a odstraňte utěrku.
7. Opět zašroubujte oba šrouby vlevo a vpravo.
8. Nasadte kryt a přitlačte ho, až uslyšíte zacvaknutí (obrázek 6).



9. Zavírejte dvířka přístroje.

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, podívejte se na konec tohoto návodu k použití. Tam najdete mnoho tipů a upozornění.

Tabulka závad

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

Závada	Možná příčina	Řešení/rada
Přístroj nefunguje.	Vadná pojistka	Zkontrolujte, zda je pojistka v pojistkové skříní v pořádku.
	Výpadek proudu	Zkontrolujte, zda fungují ostatní kuchyňské přístroje.
Dvířka přístroje nelze otevřít, na displeji se zobrazuje Symbol  .	Dvířka přístroje jsou zajištěny, dokud pečicí prostor nevychladne.	Počkejte, dokud nezhasne symbol  .
Zapnutý přístroj 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".	Přístroj se nachází v režimu Demo.	Vypněte pojistky v pojistné skříní a po cca 10 sekundách je opět zapněte. Zapněte přístroj a v nastavení zvolte "režim Demo vypnutý".

Překročení maximální doby provozu

Váš přístroj automaticky ukončí provoz, dokud nenastavíte dobu přípravy a pokud po delší dobu nedošlo k žádné změně nastavení.

Přístroj 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 přístroj znovu použít, nejprve ho vypněte. Poté ho znovu zapněte a nastavte požadovaný druh režimu.

Tip: Aby se přístroj automaticky nevypnul, např. při velmi dlouhé době přípravy pokrmu, nastavte dobu přípravy. Přístroj bude hřát, dokud tato doba neuplyne.

→ "Testováno pro Vás v našem kuchyňském studiu" na straně 29

Varování

Nebezpečí zásahu elektrickým proudem!

Neodborné opravy jsou nebezpečné. Pouze námi proškolený technik může provádět opravy a výměnu poškozeného přípojovacího kabelu. Pokud je přístroj poškozen, odpojte jej od elektrické sítě nebo vypněte pojistky. Volejte servisní službu.

Výměna osvětlení v pečicím prostoru

Pokud se porouchá osvětlení v pečicím prostoru, musí být vyměněno. Teplotně stabilní 230V halogenové žárovky, 40 Wattů si můžete zakoupit přes zákaznický servis nebo ve specializovaném obchodě.

Uchopte halogenovou žárovku suchým hadříkem. Tím se prodlouží životnost žárovky. Používejte pouze tyto žárovky.

Varování

Nebezpečí zásahu elektrickým proudem!

Při výměně osvětlení v pečicím prostoru jsou kontakty objímek světel pod proudem.

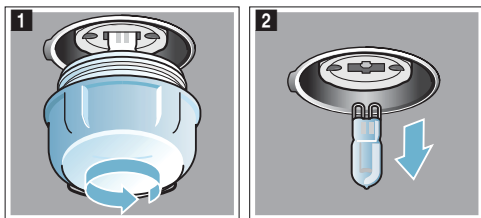
Před výměnou vypněte přístroj a vytáhněte síťovou zástrčku nebo vypněte pojistky.

Varování

Nebezpečí popálení!

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

1. Do vychladlého pečicího prostoru položte kuchyňskou utěrku, abyste předešli škodám.
2. Skleněný kryt vytočte směrem doleva (obrázek **1**).
3. Vytáhněte žárovku - nešroubujte (obrázek **2**). Nasadte novou žárovku, přitom dbejte na polohu kolíků. Žárovku pevně zatlačte.



4. Opět našroubujte skleněný kryt.
5. Vyměňte utěrku a zapněte pojistky.

Skleněný kryt

Pokud se poškodí skleněný kryt halogenové žárovky, musí být vyměněn. Nový skleněný kryt zakoupíte přes zákaznický servis.

Udejte číslo výrobku (E-č.) a výrobní číslo (FD-č.) Vašeho přístroje.

Zákaznický servis

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

Číslo výrobku a výrobní číslo

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 přístroje.

E-Nr. ■■■■■■■■■■			FD- ■■■■■■■■■■			Z-Nr. ■■■■■■■■■■		
Type: ■■■■■■■■■■								

Abyste nemuseli v případě potřeby dlouho hledat, můžete si údaje o Vašem přístroji a telefonní číslo na zákaznický servis poznamenat zde:

E-Nr.

FD-Nr.

Zákaznický servis

Berte prosím ohled na to, že za návštěvu servisního technika pro účely opravy závady se hradí poplatek, a to i když je přístroj v záruční době.

Kontaktní informace pro všechny země naleznete zde popřípadě v příloženém seznamu zákaznických center.

Důvěřujte odbornosti výrobce. Tím zajistíte, že bude oprava provedena proškolenými servisními technikami, kteří mají k dispozici originální náhradní díly pro Váš přístroj.



V provozním režimu "Pokrmy" můžete připravovat různé druhy pokrmů. Přístroj vybere nejoptimálnější nastavení.

Upozornění k programům

- Výsledek přípravy pokrmu závisí na kvalitě potraviny a velikosti a typu nádobí. Pro optimální výsledek používejte pouze nezávadné potraviny a vychlazené maso.
- Přístroj vybere optimální druh a čas ohřevu a nastavení teploty. U některých budete vyzváni, abyste uvedli hmotnost potraviny. Nastavení hmotnosti mimo rámec nastavených hodnot není možné.
- Při pečení pokrmů, u kterých přístroj sám nastaví vhodnou teplotu, může teplota dosahovat až 300 °C. Dbejte na to, abyste použili nádobí odolné vůči vysokým teplotám.
- Při přípravě masa se na displeji mohou zobrazit pokyny, např. k nádobí, úrovni vsunutí plechu nebo dolití tekutiny. U některých potravin je během přípravy nutné pokrm zamíchat nebo otočit. Tato informace se na displeji zobrazí ihned po spuštění. Na správný čas otočení či zamíchání budete upozorněni zazněním signálu.
- Pokyny pro použití vhodného nádobí a tipy a triky pro přípravu pokrmů naleznete na konci návodu k použití.

Výběr a nastavení pokrmů


1. Stiskněte tlačítko menu.
2. Pomocí otočného voliče vyberte "Pokrmy".
3. Klikněte na šipku >. Na displeji se zobrazí první pokrm s navrhovanou váhou.
4. Pomocí otočného voliče vyberte požadovaný pokrm.
5. Klikněte na šipku >.

Nyní budete provedeni kompletním procesem nastavení Vašeho zvoleného pokrmu. Klikte vždy na šipku >.

Po dokončení všech nastavení spustíte přístroj tlačítkem start/stop.

Upozornění: Přístroj Vás upozorní, pokud je pečicí prostor pro Vámi zvolený pokrm příliš horký.

Program je ukončen

Zazní signál. Trouba přestane hřát. Pomocí tlačítka  můžete signál předčasně vypnout.

Pokud nejste s výsledkem pečení spokojeni, můžete dobu přípravy prodloužit. Klikněte na "Dopéct". Naskočí doba, kterou přístroj navrhuje pro dokončení přípravy pokrmu, tuto dobu ovšem můžete změnit.

Pokud jste s výsledkem přípravy pokrmu spokojeni, klikněte na "Ukončeno". Na displeji se objeví "Dobrou chuť".

Přerušení programu

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

Posunutí doby ukončení přípravy pokrmu

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

V případě, že nastavíte dobu ukončení přípravy pokrmu, přístroj se přepne do "režimu čekání". Ve stavovém řádku se zobrazí čas, kdy se provoz spustí. V tuto chvíli nemůžete měnit žádná nastavení. Dbejte prosím na to, aby potraviny, které snadno podléhají zkáze, nebyly příliš dlouho v pečícím 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 úrovně je máte zasunout. Dostanete tipy ohledně nádobí a metod příprav.

Upozornění: Při přípravě pokrmů se může v pečicím prostoru hromadit pára. Váš přístroj je energeticky úsporný 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 (na dvířkách, ovládacím panelu nebo sousedícím nábytkem) 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 normální formy. Údaje k množství potravin a recepty se mohou lišit.

Koláče a drobné pečivo

Váš přístroj nabízí mnoho druhů režimů pro přípravu koláčů a drobného pečiva. V tabulce nastavení najdete typy na optimální nastavení pro přípravu mnoha pokrmů. Dbejte pokynů výrobce v odstavci zabývajícím se kynutím těsta.

Používejte pouze originální příslušenství určené pro Váš přístroj. Toto příslušenství je optimálně přizpůsobeno pečicímu prostoru a provozním režimům.

Úrovně pro vložení příslušenství

Používejte uvedené úrovně vkládání.

Pečení na jedné úrovni

Pro pečení na jedné úrovni použijte následující úrovně vkládání:

- Vysoké pečivo: Úroveň 2
- Nízké pečivo: Úroveň 3

Pečení ve více úrovních

Používejte 4D-Horký vzduch. Několik plechů nebo forem s pečivem vložených současně nemusí být hotových ve stejný okamžik.

Pečení na dvou úrovních:

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

Pečení na třech úrovních:

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

Pečení na čtyřech úrovních:

- 4 rošty s pečicím papírem
- První rošt: Úroveň 5
- Druhý rošt: Úroveň 3
- Třetí rošt: Úroveň 2
- Čtvrtý rošt: Úroveň 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 přístroje a záhybem dolů.

Univerzální nebo pečicí plech

Univerzální nebo pečicí plech zasuňte opatrně až nadoraz, zkosením směrem ke dvířkům přístroje.

Na štávnaté koláče 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 rovnoměrně. Pokud pečete v těchto formách a chcete použít horní/dolní ohřev, posuňte formu na výšku 1.

Pečicí papír

Používejte pouze pečicí papír, který je vhodný pro zvolenou teplotu. Papír vždy upravte 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, příště nastavte vyšší teplotu.

Upozornění: Doby pečení nelze zkrátit vyššími teplotami. Koláč nebo pečivo by byly hotové pouze na povrchu, ale nebyly by propečené.




Hodnoty nastavení platí pouze pro vkládání pokrmů do studeného pečicího prostoru. Tak ušetříte až 20 procent energie. Pokud předehříváte, zkracujete tím uvedené doby pečení o několik minut.

































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

Pokud chcete péct podle vlastního receptu, orientujte se podle podobného pečiva v tabulce. Dodatečné informace naleznete v tabulce nastavení.

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

Použité druhy ohřevů:

-  4D-Horký vzduch
-  Horní/dolní ohřev
-  Stupeň pizza

Pokrm	Příslušenství / Nádoby	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba přípravy v min.
Koláče ve formě					
Třený koláč, jednoduchý	Forma ve tvaru věnce/hranatá	2		150-170	50-70
Třený koláč, jednoduchý, 2 vrstvy	Forma ve tvaru věnce/hranatá	3+1		140-160	50-70
Třený koláč, jemný	Forma ve tvaru věnce/hranatá	2		150-170	60-80
Ovocný koláč z třeného těsta, jemný	Forma na bábovku	2		160-180	40-60
Dortový korpus z třeného těsta	Dortová forma	3		160-180	20-30
Ovocný nebo tvarohový dort z křehkého těsta	Kulatá forma Ø26 cm	2		170-190	60-80
Švýcarský koláč	Plech za pizzu	3		220-240	35-45
Obrácený koláč	Dortová forma	3		190-210	30-45
Kynutá bábovka	Forma na bábovku	2		150-170	50-70
Kynutý koláč v otvírací dortové formě	Kulatá forma Ø28 cm	2		160-170	20-30
Dortový korpus, 2 vejce	Dortová forma	3		150-170*	20-30
Dortový korpus, 3 vejce	Kulatá forma Ø26 cm	2		160-170*	25-35
Dortový korpus, 6 vajec	Kulatá forma Ø28 cm	2		150-170*	30-50
Koláče na plechu					
Třený koláč s náplní	Pečicí plech	3		160-180	20-40
Třený koláč, jednoduchý, 2 vrstvy	Pečicí + univerzální plech	1+3		140-160	30-50
Křehký koláč se suchou náplní	Pečicí plech	3		170-190	20-30
Křehký koláč se suchou náplní, 2 úrovně	Pečicí + univerzální plech	1+3		160-170	35-45
Křehké koláče se šťavnatou náplní	Univerzální plech	3		160-180	55-65
Švýcarský koláč	Univerzální plech	3		200-210	40-50
Kynutý koláč se suchou náplní	Univerzální plech	3		160-180	15-20
Kynutý koláč se suchou náplní, 2 úrovně	Univerzální plech	1+3		150-170	20-30
Kynuté koláče se šťavnatou náplní	Univerzální plech	3		180-200	30-40
Kynuté koláče se šťavnatou náplní, 2 úrovně	Pečicí + univerzální plech	1+3		150-170	45-60
Kynutý cop, kynutý věnec	Pečicí plech	2		160-170	25-35
Piškotová roláda	Pečicí plech	3		180-200*	8-15
Štola z 500 g mouky	Pečicí plech	2		150-170	45-60
Závin, sladký	Univerzální plech	2		190-210	55-65
Závin, zmražený	Univerzální plech	3		200-220	35-45
Drobné pečivo					
Stříkané pečivo	Pečicí plech	3		150*	25-35
Stříkané pečivo	Pečicí plech	3		150*	25-35
Stříkané pečivo, 2 úrovně	Pečicí + univerzální plech	1+3		150*	30-40
Stříkané pečivo, 3 úrovně	Pečicí + univerzální plech	5+3+1		140*	35-55

* předehtřít

Pokrm	Příslušenství / Nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba přípravy v min.
Muffiny	Plech na muffiny	3	☐	170-190	15-20
Muffiny, 2 úrovně	Plech na muffiny	3+1	⊗	160-180*	15-40
Drobné pečivo z kynutého těsta	Pečicí plech	3	☐	160-180	25-35
Drobné kynuté pečivo, 2 úrovně	Pečicí + univerzální plech	1+3	⊗	150-170	25-40
Pečivo z listového těsta	Pečicí plech	3	⊗	170-190*	20-35
Pečivo z listového těsta, 2 úrovně	Pečicí + univerzální plech	1+3	⊗	170-190*	20-45
Pečivo z listového těsta, 3 úrovně	Pečicí + univerzální plech	5+3+1	⊗	170-190*	20-45
Pečivo z listového těsta, nízké, 4 úrovně	4 rošt	5+3+2+1	⊗	180-200*	20-35
Pečivo z odpalovaného těsta	Pečicí plech	3	☐	200-220	30-40
Pečivo z odpalovaného těsta, 2 úrovně	Pečicí + univerzální plech	1+3	⊗	190-210	35-45
Plundrové pečivo	Pečicí plech	3	⊗	160-180	20-30
Cukroví					
Stříkané pečivo	Pečicí plech	3	☐	140-150*	25-40
Stříkané pečivo	Pečicí plech	3	⊗	140-150*	25-40
Stříkané pečivo, 2 úrovně	Pečicí + univerzální plech	1+3	⊗	140-150*	30-40
Stříkané pečivo, 3 úrovně	Pečicí + univerzální plech	5+3+1	⊗	130-140*	35-55
Cukroví	Pečicí plech	3	⊗	140-160	15-30
Cukroví, 2 úrovně	Pečicí + univerzální plech	1+3	⊗	140-160	15-30
Cukroví, 3 úrovně	Pečicí + univerzální plech	5+3+1	⊗	140-160	15-30
Pusinky	Pečicí plech	3	⊗	80-90*	120-150
Pusinky, 2 úrovně	Pečicí + univerzální plech	1+3	⊗	80-90*	120-180
Makrónky	Pečicí plech	3	⊗	90-110	20-40
Makrónky, 2 úrovně	Pečicí + univerzální plech	1+3	⊗	90-110	25-45
Makrónky, 3 úrovně	Pečicí + univerzální plech	5+3+1	⊗	90-110	30-45
* předehřívát					

Tipy na pečení koláčů a drobného pečiva

Chcete-li zjistit, zda je Váš koláč propečený.	Zapíchněte dřevěnou špejli do místa, kde je koláč nejvyšší. Jestliže po vytažení na špejli neulpívá žádné těsto, koláč je hotový.
Koláč nevykynul.	Příště použijte méně tekutiny. Nebo nastavte o 10 °C nižší teplotu a prodlužte dobu pečení. Zohledněte použité suroviny a pokyny v receptu.
Koláč vyběhl uprostřed do výšky, ale na okrajích je nižší.	Tukem pomazte 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.	Mezi jednotlivými kousky dodržujte rozestup cca 2 cm. Tak bude mít pečivo dostatek místa na nakynutí a zezlátne ze všech stran.
Koláč je vysušený.	Nastavte o 10 °C nižší teplotu a zkrátte dobu pečení.
Koláč je celkově příliš světlý.	Pokud jsou úroveň vložení a použité příslušenství správné, tak příště případně zvýšte teplotu nebo prodlužte dobu pečení.
Koláč je ze shora příliš světlý, ale zespoda příliš tmavý.	Příště vložte příslušenství o úroveň výš.
Koláč je ze shora příliš tmavý, ale zespoda příliš 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.	Příště zvolte nižší teplotu a případně prodlužte dobu pečení.

Pečivo zhnědlo nerovnoměrně.	Zvolte nižší teplotu. Také pečicí papír, který přesahuje formu, může ovlivňovat cirkulaci vzduchu. Papír vždy upravte na správnou velikost. Dbejte na to, aby forma nebyla umístěna úplně u zadní stěny trouby. Při pečení drobného pečiva by pečivo mělo mít pokud možno 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 použijte režim 4D-Horkovzduch. Ačkoliv je možné péct více plechů současně, nemusí být všechny plechy hotové ve stejný okamžik.
Koláč vypadá dobře, ale uvnitř není propečený.	Pečte déle při nižší teplotě a přidávejte méně tekutiny. U koláčů se šťavnatou náplní nejprve předpečte korpus. Posypte ho posekanými mandlemi nebo strouhankou a teprve poté přidejte horní šťavnatou vrstvu.
Koláč nejde vyklopit z formy.	Po upečení nechejte koláč 5 až 10 minut vychladnout. Pokud ani poté nejde z formy vyklopit, uvolněte ho opatrně pomocí nože. Otočte formu znovu dnem vzhůru a několikrát ji otřete vlhkým studeným hadříkem. Při dalším použití formu vytřete tukem a vysypte strouhankou.

Chléb a housky

Váš přístroj nabízí mnoho programů pro pečení chleba a housek. V tabulce nastavení najdete optimální nastavení pro přípravu mnoha pokrmů.

Dbejte pokynů výrobce v odstavci zabývající se kynutím těsta.

Používejte pouze originální příslušenství určené pro Váš přístroj. Toto příslušenství je optimálně přizpůsobeno pečicímu prostoru a provozním režimům.

Úrovně pro vložení příslušenství

Používejte uvedené úrovně vkládání.

Pečení na jedné úrovni

Pro pečení na jedné úrovni používejte následující úrovně vkládání:

- Vysoké pečivo: Úroveň 2
- Nízké pečivo: Úroveň 3

Pečení na dvou úrovních:

Používejte 4D-Horký vzduch. Několik plechů nebo forem s pečivem vložených současně nemusí být hotových ve stejný okamžik.

- Univerzální plech: Úroveň 3
- pečicí plech: Úroveň 1
- Formy na roštu
- první rošt: Úroveň 3
- druhý rošt: Úroveň 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 přístroje a záhybem dolů.

Univerzální nebo pečicí plech

Univerzální nebo pečicí plech zasuňte opatrně až nadoraz, zkosením směrem ke dvířkům přístroje.

Pečicí formy

Nejvhodnější jsou tmavé kovové formy.

Formy z bílého plechu, keramiky a skla prodlužují dobu pečení a pečivo se nezbarví rovnoměrně. Pokud pečete v těchto formách a chcete použít horní/dolní ohřev, posuňte formu na výšku 1.

Pečicí papír

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

Hluboce zmrazené potraviny

Nepoužívejte potraviny se silnou vrstvou ledu. Nejprve led odstraňte.

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

Doporučená nastavení

V tabulce naleznete optimální režimy pro pečení různých druhů chleba a housek. Teplota a doba pečení jsou závislé na množství a vlastnostech těsta. Proto je v tabulkách uvedena vždy přibližná doba tepelné úpravy. Začněte nejdříve s nižšími hodnotami. Nižší teplota zajistí rovnoměrné propečení. V případě potřeby přístě nastavte vyšší teplotu.

Upozornění: Doby pečení nelze zkrátit vyššími teplotami. Chléb nebo housky by byly upečené pouze na povrchu, ale nebyly by propečené.

Hodnoty nastavení platí pouze pro vkládání pokrmů do studeného pečicího prostoru. Tak ušetříte až 20 procent energie. Chléb předehříváte, zkracujete tím uvedené doby pečení o několik minut.

Pro vybrané pokrmy je předehřívání nutností a je uvedeno v tabulce. Pro některé pokrmy je nutné péct je 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 chcete péct podle vlastního receptu, orientujte se podle podobného pečiva uvedeného v tabulce.

















Nepotřebné příslušenství vyjměte před pečením z pečicího prostoru. Tím dosáhnete optimálního výsledku úpravy pokrmu a ušetříte až 20 procent energie.

Pozor!

Nikdy nenalévejte do horkého pečicího prostoru vodu ani do něj nestavte nádobu s vodou. Změnou teploty může dojít k poškození smaltu.

Použité druhy ohřevů:

-  4D-Horký vzduch
-  Horní/dolní ohřev
-  Gril s cirkulací vzduchu
-  Velkoplošný gril
-  Funkce coolStart

Pokrm	Příslušenství	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Stupeň grilu	Doba přípravy v min.
Chléb						
Bílý chléb, 750 g	Univerzální plech nebo hranatá forma	2		180-200*	-	25-40
Smišený chléb, 1,5 kg	Hranatá forma	2		220*	-	10
				180	-	20-30
Smišený chléb, 1,5 kg	Univerzální plech	2		200-210*	-	40-50
Celozrný chléb, 1 kg	Univerzální plech	2		200-210*	-	40-50
Chlebová placka	Univerzální plech	3		250-270	-	20-25
Housky						
Housky nebo bagety k dopékání, předpečené**	Univerzální plech	3		-	-	-
Housky sladké, čerstvé	Pečicí plech	3		170-190*	-	15-20
Housky sladké, čerstvé, 2 úrovně	Pečicí + univerzální plech	1+3		150-170*	-	20-30
Housky, čerstvé	Pečicí plech	3		180-200	-	20-30
Bagety předpečené, mražené**	Univerzální plech	3		-	-	-
Housky, mražené						
Housky nebo bagety k dopékání, předpečené**	Univerzální plech	3		-	-	-
Louhované pečivo, syrové těsto**	Univerzální plech	3		-	-	-
Croissant, syrové těsto**	Univerzální plech	3		-	-	-
Toasty						
Zapékání toastů, 4 kusy	Rošt	3		190-210	-	10-15
Zapékání toastů, 12 kusů	Rošt	3		230-250	-	10-15
Opečení toastů (bez předehřívání)	Rošt	5		-	3	4-6
* předehřívát						
** Řídte se pokyny na obalu.						

Pizza, quiche a pikantní koláče

Váš přístroj nabízí mnoho programů pro přípravu pizzy, quiche a pikantních koláčů. V tabulce nastavení najdete optimální nastavení pro přípravu mnoha pokrmů.

Dbejte pokynů výrobce v odstavci zabývajícím se kynutím těsta.

Používejte pouze originální příslušenství určené pro Váš přístroj. Toto příslušenství je optimálně přizpůsobeno pečicímu prostoru a provozním režimům.

Úrovně pro vložení příslušenství

Používejte uvedené úrovně vkládání.

Pečení na jedné úrovni

Pro pečení na jedné úrovni používejte následující úrovně vkládání:

- Vysoké pečivo: Úroveň 2
- Nízké pečivo: Úroveň 3

Pečení ve více úrovních

Používejte 4D-Horkovzduch. Několik plechů nebo forem s pečivem vložených současně nemusí být hotových ve stejný okamžik.

Pečení na dvou úrovních:

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

Pečení na čtyřech úrovních:

- 4 rošty s pečicím papírem
- první rošt: Úroveň 5
- druhý rošt: Úroveň 3
- třetí rošt: Úroveň 2
- čtvrtý rošt: Úroveň 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 přístroje a záhybem dolů.

Univerzální nebo pečicí plech

Univerzální nebo pečicí plech zasuňte opatrně až nadoraz, zkosením směrem ke dvířkům přístroje. Na hodné obloženou pizzu používejte univerzální plech.

Pečicí formy

Nejvhodnější jsou tmavé kovové formy.

Formy z bílého plechu, keramiky a skla prodlužují dobu pečení a pečivo se nezbarví rovnoměrně. Pokud pečete v těchto formách a chcete použít Horní/dolní ohřev, posuňte formu na výšku 1.

Pečicí papír

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

Hluboce zmrazené potraviny

Nepoužívejte potraviny se silnou vrstvou ledu. Nejprve led odstraňte.

Mražené potraviny jsou částečně nerovnoměrně předpečené. Nerovnoměrné zabarvení zůstane i po upečení.

Doporučená nastavení

V tabulce naleznete optimální druhy ohřevů pro pečení různých druhů pokrmů. Teplota a doba pečení jsou závislé na množství a vlastnostech těsta. Proto je v tabulkách uvedena vždy přibližná doba tepelné úpravy. Začnete nejdříve s nižšími teplotami. Nižší teplota zajistí rovnoměrné propečení. V případě potřeby přístře nastavte vyšší teplotu.

Upozornění: Doby pečení nelze zkrátit vyššími teplotami. Pokrm by byl hotový pouze na povrchu, ale nebyl by propečený.





Hodnoty nastavení platí pouze pro vkládání pokrmů do studeného pečicího prostoru. Tak ušetříte až 20 procent energie. Pokud předehříváte, zkracujete tím uvedené doby pečení o několik minut.








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

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

Nepotřebné příslušenství vyjměte před pečením z pečicího prostoru. Tím dosáhnete optimálního výsledku úpravy pokrmu a ušetříte až 20 procent energie.

Použité druhy ohřevů:

-  4D-Horký vzduch
-  Horní/dolní ohřev
-  Stupeň pizza
-  Funkce coolStart

Pokrm	Příslušenství	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba přípravy v min.
Pizza					
Pizza, čerstvá	Pečicí plech	3		200-220	25-35
Pizza, čerstvá	Pečicí plech	3		200-220	25-35
Pizza čerstvá, 2 úrovně	Pečicí + univerzální plech	1+3		180-200	35-45
Pizza čerstvá, tenký korpus	Pečicí plech	2		220-230	20-30
Pizza, chlazená**	Rošt	3		-	-
Pizza, mražená					
Pizza, tenký korpus, 1 kus**	Rošt	3		-	-
Pizza, tenký korpus, 2 kusy**	Univerzální plech + rošt	3+1		190-210	20-25
* předehřívát					
** Říďte se pokyny na obalu.					

Pokrm	Příslušenství	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba přípravy v min.
Pizza, silný korpus, 1 kus**	Rošt	3		-	-
Pizza, silný korpus, 2 kusy**	Univerzální plech + rošt	3+1		190-210	20-30
Pizza-bageta**	Rošt	3		-	-
Mini-pizza**	Univerzální plech	3		-	-
Mini-Pizza, Ø7 cm, 4 úrovně	4 rošty	5+3+2+1		180-200*	20-30
Pikantní koláče & quiche					
Pikantní koláč ve formě	Kulatá forma Ø28 cm	2		170-190	65-75
Quiche	Forma na quiche z bílého plechu	3		190-210	35-45
Flambovaný koláč	Univerzální plech	3		260-280*	10-15
Pirohy	Forma na náky	2		170-190	50-70
Empanada (španělský pokrm)	Univerzální plech	3		180-190	30-45
Turecký Börek (Burek)	Univerzální plech	2		180-200	35-45
* předehřívát					
** Řiďte se pokyny na obalu.					

Nákyp a soufflé

Váš přístroj nabízí mnoho druhů ohřevu pro přípravu nákyků a soufflé. V tabulce nastavení najdete optimální nastavení pro přípravu mnoha pokrmů.

Použijte pouze originální příslušenství určené pro Váš přístroj. Toto příslušenství je optimálně přizpůsobeno pečicímu prostoru a provozním režimům.

Úroveň pro vložení příslušenství

Použijte vždy uvedené úrovně pro vložení příslušenství.

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

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

Soufflé můžete připravit i ve vodní lázni v univerzálním plechu. Za tímto účelem zasuňte univerzální plech do úrovně 2.

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 přístroje a záhybem dolů.

Univerzální plech

Univerzální nebo pečicí plech zasuňte opatrně až nadoraz, zkosením směrem ke dvířkům přístroje.

Nádobi

Na přípravu nákyků a na zapékání používejte široké a nízké nádoby. V úzkých vysokých nádobách by doba přípravy pokrmu trvala déle a pokrm by byl ze shora tmavší.

Doporučená nastavení

V tabulce naleznete optimální druh ohřevu pro přípravu různých nákyků a soufflé. Teplota a doba pečení jsou závislé na množství a receptu. Výsledek přípravy pokrmu je závislý na velikosti nádoby a výšce nákyku. Proto je v tabulkách uvedena vždy přibližná doba tepelné úpravy. Začněte nejdříve s nižšími teplotami. Nižší teplota zajistí rovnoměrné zezlátnutí. V případě potřeby přístře nastavte vyšší teplotu.



Upozornění: Doby pečení nelze zkrátit vyššími teplotami. V takovém případě bude nákyk nebo soufflé hotový pouze na povrchu, ale nebude propečený.



Hodnoty nastavení platí pouze pro vkládání pokrmů do studeného pečicího prostoru. Tak ušetříte až 20 procent energie. Pokud předehříváte, zkracujete tím uvedené doby pečení o několik minut.





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

Nepotřebné příslušenství vyjměte před pečením z pečicího prostoru. Tím dosáhnete optimálního výsledku úpravy pokrmu a ušetříte až 20 procent energie.

Použité druhy ohřevů:

-  4D-Horký vzduch
-  Horní/dolní ohřev

-  Stupeň pizza
-  Funkce coolStart

Nákypy & soufflé	Příslušenství / Nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba přípravy v min.
Náryp, pikantní, z uvařených přísad	Forma na náryp	2		200-220	30-50
Náryp, sladký	Forma na náryp	2		170-190	40-60
Lasagne, čerstvé, 1 kg	Forma na náryp	2		160-180	50-60
Lasagne, mražené, 400 g	Rošt	2		-	-
Gratinované brambory, ze syrových surovin, úroveň 4 cm	Forma na náryp	2		160-190	50-70
Gratinované brambory, ze syrových surovin, výška 4 cm, 2 úrovně	Forma na náryp	3+1		150-170	60-80
Soufflé	Forma na náryp	2		170-190	35-45
Soufflé	Formy na jednotlivé porce	3		190-210	25-30

* Řiďte se pokyny na obalu.

Drůbež

Váš přístroj nabízí mnoho druhů ohřevu pro přípravu drůbeže. V tabulce nastavení najdete optimální nastavení pro přípravu mnoha pokrmů.

Pečení na roštu

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

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

Podle druhu a velikosti masa nalijte do univerzálního plechu až 1/2 litru vody. Tuk bude odkapávat do plechu. Z odkapané šťávy z masa můžete připravit omáčku. Rovněž se tvoří i méně kouře a pečicí prostor zůstane čistší.

Pečení v nádobě

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

Nejvhodnější je nádoba ze skla. Horké skleněné nádoby pokládejte na suchou podložku.

Po položení na mokrou nebo studenou podložku by mohlo sklo prasknout.

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 údajů od výrobce nádobí.

Odkryté nádoby

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

Zakryté nádoby

Pečicí prostor zůstane při pečení v zakryté nádobě podstatně čistší. Dbejte na to, aby poklička velikostí odpovídala dané nádobě a dobře doléhala. Nádobu postavte na rošt.

Po upečení pokrmu a zvednutí pokličky může unikat horká pára. Proto nejprve odklopte zadní část poklice, aby mohla pára uniknout a nedošlo k opaření.

Drůbež může být křupavá, i když ji pečete v uzavřené nádobě. Za tímto účelem použijte skleněnou pokličku a nastavte vyšší teplotu.

Grilování

Během grilování mějte dvířka trouby vždy zavřená. Nikdy negrilujte při otevřené troubě.

Univerzální plech vsuňte s položeným roštěm do uvedené úrovně vkládání. Tuk bude odkapávat do plechu. Dbejte na to, aby rošt správně přiléhal na univerzální plech. → "Příslušenství" na straně 11

Upozornění: U velmi tučných druhů masa vložte univerzální plech ne přímo pod rošt, nýbrž na úroveň 2.

Ke grilování použijte pokud možno kousky stejné velikosti. Tak zezlátnou rovnoměrně a zůstanou pěkně šťavnaté. Kousky pokrmu 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 stupni grilování.
- Během grilování se může tvořit kouř.

Teplotní sonda

Pomocí teplotní sondy můžete pokrmy připravovat při přesné teplotě. 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 naleznete optimální druhy ohřevů pro pečení různých druhů drůbeže. Teplota a doba pečení jsou závislé na množství, vlastnostech a teplotě potraviny. Proto je v tabulkách uvedena vždy přibližná doba tepelné úpravy. Začněte nejdříve s nižšími teplotami. V případě potřeby přístře nastavte vyšší teplotu.

Uvedené hodnoty platí pro zasunutí z chladničky vyjmuté drůbeže bez nádivky připravené k pečení do studeného pečicího prostoru. Tak ušetříte až 20 procent energie. Pokud předehříváte, zkracujete tím uvedené doby pečení o několik minut.

V tabulce jsou uvedeny hodnoty pro drůbež s navrhovanou hmotností. Pokud připravujete drůbež s vyšší hmotností, než je v tabulce uvedeno, nastavte v každém případě nižší teplotu. Při pečení více kusů masa se orientujte podle nejtěžšího kusu. Jednotlivé kusy masa by měl být zhruba stejně velké.

Obecně platí: Čím větší kus drůbeže pečete, tím nižší je teplota a tím delší je doba pečení.

Po 1/2 až 2/3 doby pečení maso obraťte.





Upozornění: Používejte pouze pečicí papír, který je vhodný pro zvolenou teplotu. Pečicí papír vždy upravte na správnou velikost.













Tipy

- Pokud budete péct husu nebo kachnu, propíchněte kůži pod křídly, aby mohl vytékat tuk.
- U kachních prsou kůži nařízněte. Prsa neatáčeje.
- Pokud drůbež při pečení otáčí, dbejte na to, aby prsa nebo kůže byly dole.
- Drůbež krásně zezlátne a bude křupavá, pokud ji před koncem pečení potřete máslem, slanou vodou nebo pomerančovou šťávou.

Nepotřebné příslušenství vyjměte před pečením z pečicího prostoru. Tím dosáhnete 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 / Nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Stupeň grilu	Doba přípravy v min.
Kuře						
Kuře, 1 kg	Rošt	2		200-220	-	60-70
Kuřecí prsní filet, po 150 g (gril.)	Rošt	4		-	3*	15-20
Kuřecí kousky, po 250 g	Rošt	3		220-230	-	30-35
Kuřecí kousky, nugety, mražené	Univerzální plech	3		-	-	-
Pulard, 1,5 kg	Rošt	2		200-220	-	70-90
Kachna & husa						
Kachna, 2 kg	Rošt	1		180-200	-	90-110
Kachní prsa, po 300 g	Rošt	3		230-250	-	17-20
Husa, 3 kg	Rošt	2		160-180	-	120-150
Husí stehno, po 350 g	Rošt	2		210-230	-	40-50
Krůta						
Mladá krůta, 2,5 g	Rošt	2		180-200	-	70-90
Krůtí prsa, bez kostí, 1 kg	Uzavřená nádoba	2		240-260	-	80-100
Krůtí horní stehno, s kostí, 1 kg	Rošt	2		180-200	-	80-100
* předehřívát						

Maso

Váš přístroj nabízí mnoho programů pro přípravu masa. V tabulce nastavení najdete optimální nastavení pro přípravu mnoha pokrmů.

Pečení a dušení

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

Kůže masa mřížkovitě naříznete. Pokud maso při pečení otáčíte, dbejte na to, aby kůže byla nejprve stranou dolů.

Když je pečeně hotová, měla by ještě 10 minut po upečení odpočívat ve vypnuté a zavěšené troubě. Tak lépe nasákné šťávu. Popřípadě pečení zabalte do hliníkové fólie. Doba uvedená v tabulce nezahrnuje dobu pro "odpočinek" masa.

Pečení na roštu

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

Podle druhu a velikosti masa nalijte do univerzálního plechu až ½ litru vody. Plech zachytí odkapávající šťávu a tuk. Z odkapané šťávy z masa můžete připravit omáčku. Rovněž se tvoří i méně kouře a pečicí prostor zůstane čistší.

Univerzální plech vsuňte s položeným roštěm do uvedené úrovně vkládání. Dbejte na to, aby rošt správně doléhal na univerzální plech. → *"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 omáčku.

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

Nejvhodnější je nádoba ze skla. Horké skleněné nádoby pokládejte na suchou podložku.

Po položení na mokrou nebo studenou podložku by mohlo sklo prasknout.

K libovému masu přilijte trochu tekutiny. Dno skleněné varné nádoby by mělo být pokryto cca ½ cm tekutiny.

Množství tekutiny závisí na druhu masa a materiálu nádoby a na tom, zda použijete poklici. Pokud maso připravujete ve smaltované nebo tmavé nádobě, přilijte více tekutiny, než když jej pečete ve skleněné nádobě.

Během pečení se tekutina odpařuje. Dle potřeby opatrně přilévajte 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 od výrobce nádobí.

Odkryté nádoby

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

Zakryté nádoby

Pečicí prostor zůstane při pečení v zakryté nádobě podstatně čistší. Dbejte na to, aby poklička velikostí odpovídala dané nádobě a dobře doléhala. Nádoby postavte na rošt.

Víko by mělo mít od masa odstup alespoň 3 cm. Maso může během pečení nabýt na objemu.

Po upečení pokrmu a zvednutí pokličky může unikat horká pára. Proto nejprve odklopte zadní část poklice, aby mohla pára uniknout a nedošlo k opaření.

Před dušením maso předem krátce pečte. Přilijte vodu, víno, ocet apod. Dno nádoby by mělo být pokryto cca 1-2 cm tekutinou.

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

Pečeně může být křupavá, i když ji pečete v uzavřené nádobě. Za tímto účelem použijte skleněnou pokličku a nastavte vyšší teplotu.

Grilování

Během grilování mějte dvířka trouby vždy zavřená. Nikdy negrilujte při otevřené troubě.

Univerzální plech vsuňte s položeným roštěm do uvedené úrovně vkládání. Tuk bude odkapávat do plechu. Dbejte na to, aby rošt správně přiléhal na univerzální plech. → *"Příslušenství" na straně 11*

Upozornění: U velmi tučných druhů masa vložte univerzální plech ne přímo pod rošt, nýbrž na úroveň 2.

Grilujte pokud možno kousky stejné velikosti. Tak zezlátnou rovnoměrně a zůstanou pěkně šťavnaté. Kousky pokrmu 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 stupni grilování.
- Během grilování se může tvořit kouř.

Teplotní sonda

Pomocí teplotní sondy můžete pokrmy připravovat při přesné teplotě. 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 naleznete optimální druhy ohřevů pro přípravu pokrmů z masa. Teplota a doba pečení jsou závislé na množství, vlastnostech a teplotě potraviny. Proto je v tabulkách uvedena vždy přibližná doba tepelné úpravy. Začněte nejdříve s nižšími hodnotami. V případě potřeby příště nastavte vyšší teplotu.

Hodnoty nastavení platí pouze pro vkládání z chladničky vyjmutých pokrmů do studeného pečicího prostoru. Tak ušetříte až 20 procent energie. Pokud předeheříváte, zkracujete tím uvedené doby pečení o několik minut.

V tabulce jsou uvedeny hodnoty pro jednotlivé druhy masa s navrhovanou hmotností. Pokud připravujete maso s vyšší hmotností, než je v tabulce uvedeno, nastavte v každém případě nižší teplotu. Při pečení více kusů masa se orientujte podle nejtěžšího kusu. Jednotlivé kousky masa by měl být zhruba stejně velké.




Obecně platí: Čím větší kus masa pečete, tím nižší je teplota a tím delší je doba pečení.




















Po ½ až ¾ doby pečení maso obraťte.

Pokud chcete péct podle vlastního receptu, orientujte se podle podobného pokrmu uvedeného v tabulce. Dodatečné informace naleznete v kapitole "Tipy na pečení, dušení a grilování" na konci tabulky nastavení.

Nepotřebné příslušenství vyjměte před pečením z pečicího prostoru. Tím dosáhnete optimálního výsledku úpravy pokrmu a ušetříte až 20 procent energie.

Použitá druhy ohřevů:

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

Pokrm	Příslušenství / Nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Stupeň grilu	Doba přípravy v min.
Vepřové maso						
Vepřová pečeně bez kůže, např. krk, 1,5 kg	Otevřená nádoba	2		180-190	-	110-130
Vepřová pečeně s kůží, např. plec, 2 kg	Rošt	2		190-200	-	130-140
Vepřová svičková, 1,5 kg	Otevřená nádoba	2		220-230	-	70-80
Vepřový filet, 400 g	Rošt	3		220-230	-	20-25
Uzené vepřové žebro s kostí, 1 kg (s přilítím vody)	Uzavřená nádoba	2		210-230	-	70-90
Vepřový steak, 2 cm silný	Rošt	5		-	2	16-20
Vepřové medailonky, 3 cm silné	Rošt	5		-	3*	8-12
Hovězí maso						
Hovězí filet, medium, 1 kg	Rošt	2		210-220	-	40-50
Hovězí dušená pečeně, 1,5 kg	Uzavřená nádoba	2		200-220	-	130-160
Roastbeef, medium, 1,5 kg	Rošt	2		220-230	-	60-70
Steak, 3 cm silný, medium	Rošt	5		-	3	15-20
Burger, 3-4 cm vysoký	Rošt	4		-	3	25-30
Telecí maso						
Telecí pečeně, 1,5 kg	Otevřená nádoba	2		160-170	-	100-120
Telecí nohy, 1,5 kg	Otevřená nádoba	2		200-210	-	100-120
Jehněčí maso						
Jehněčí kýta bez kostí, medium	Otevřená nádoba	2		170-190	-	50-80
Jehněčí hřbet s kostí (odstraněné šlachy, nařiznuté na plátky podél kostí, bez otáčení)	Rošt	2		180-190	-	40-50
Jehněčí kotleta **	Rošt	5		-	3	12-16
Klobásy						
Grilovací klobásy	Rošt	4		-	3	10-15
Pokrm z masa						
Sekaná, 1 kg	Otevřená nádoba	2		170-180	-	60-70

* předeheřívát

** pod to vsunout univerzální plech na úroveň 2

Tipy na 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 zvláštní příslušenství.
Pečené je příliš tmavé a krusta místy spálená nebo je pečené vysušená.	Zkontrolujte teplotu a úroveň vložení příslušenství. Příště zvolte nižší teplotu a případně zkraťte dobu pečení.
Krusta je příliš slabá.	Zvyšte teplotu nebo po dokončení pečení krátce zapněte gril.
Pečené vypadá dobře, ale šťáva je připálená.	Příště zvolte menší nádobu nebo přilijte více tekutiny.
Pečené vypadá dobře, ale šťáva je příliš světlá a vodnatá.	Příště zvolte větší nádobu nebo přilijte méně tekutiny.
Při dušení se maso připaluje.	Nádoba na pečení a poklice musí mít správnou velikost a musí doléhat. Snižte teplotu a během dušení přilévejte tekutinu.
Grilované maso je příliš vysušené.	Maso osolte až po grilování. Súl totiž z masa vytahuje vodu. Při obracení do masa nepíchejte. Použijte grilovací kleště.

Ryby

Váš přístroj nabízí mnoho programů pro přípravu ryb. V tabulce nastavení najdete optimální nastavení pro přípravu mnoha pokrmů.

Nemusíte obracet celou rybu. Vložte celou rybu do trouby v poloze plavání hřbetem nahoru. Do břicha ryby vložte nařiznutou bramboru nebo malou žáruvzdornou nádobu, aby se ryba nepřevrátila na bok.

Ryba je hotová, pokud lze hřbetní ploutev snadno oddělit.

Pečení a grilování na roštu

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

Upozornění: U velmi tučných kousků ryby vložte univerzální plech ne přímo pod rošt, nýbrž na úroveň 2.

Podle druhu a velikosti ryby nalijte do univerzálního plechu až ½ litru vody. Tuk bude odkapávat do plechu. Rovněž se vytvoří i méně kouře a pečicí prostor zůstane čistší.

Během grilování mějte dvířka trouby vždy zavřená. Nikdy negrilujte při otevřené troubě.

Grilujte pokud možno kousky ryby stejné velikosti. Tak zezlátnou rovnoměrně a zůstanou pěkně šťavnaté. Kousky pokrmu určené ke grilování položte přímo na rošt.

Kousky obračejte 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 stupni grilování.
- Během grilování se může tvořit kouř.

Pečení a dušení v nádobě

Používejte pouze nádobí, které je vhodné do pečicí trouby. Vyzkoušejte, zda se nádobí vejde do pečicího prostoru.

Nejvhodnější je nádobí ze skla. Horké skleněné nádobí pokládejte na suchou podložku.

Po položení na mokrou nebo studenou podložku by mohlo sklo prasknout.

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

Dbejte údajů od výrobce nádobí.

Odkryté nádoby

Pro pečení celé ryby použijte nejlépe vysokou pečicí formu. Formu postavte na rošt. Pokud nemáte vhodné nádobí, použijte univerzální plech.

Zakryté nádoby

Pečicí prostor zůstane při pečení v zakryté nádobě podstatně čistší. Dbejte na to, aby poklička velikostí odpovídala dané nádobě a dobře doléhal. Nádobu postavte na rošt.

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

Po upečení pokrmu a zvednutí pokličky může unikat horká pára. Proto nejprve odklopte zadní část poklice, aby mohla pára uniknout a nedošlo k opaření.

Ryba může být křupavá, i když ji pečete v uzavřené nádobě. Za tímto účelem použijte skleněnou pokličku a nastavte vyšší teplotu.

Teplotní sonda

Pomocí teplotní sondy můžete pokrmy připravovat při přesné teplotě. 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 naleznete optimální druhy ohřevů pro přípravu pokrmů z ryb. Teplota a doba pečení jsou závislé na množství, kvalitě a teplotě potraviny. Proto jsou v tabulkách uvedeny vždy přibližné hodnoty doby úpravy. Začněte nejdříve s nižšími teplotami. V případě potřeby přistě nastavte vyšší teplotu.

Hodnoty nastavení platí pouze pro vkládání z chladničky vyndaných ryb do studeného pečicího prostoru. Tak ušetříte až 20 procent energie. Pokud předehříváte, zkracujete tím uvedenou dobu pečení o několik minut.

V tabulce jsou uvedeny hodnoty pro ryby s navrhovanou hmotností. Pokud připravujete ryby s vyšší hmotností, než je v tabulce uvedeno, nastavte v každém případě nižší teplotu. Při pečení více ryb se orientujte podle nejtěžšího kusu. Jednotlivé ryby by měly být zhruba stejně velké.




Obecně platí: Čím větší rybu pečete, tím nižší je teplota a tím delší je doba pečení.

Rybu, kterou nepečete v poloze hřbetem nahoru, obraťte po 1/2 až 2/3 uvedeného času.

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

Nepotřebné příslušenství vyjměte před pečením z pečicího prostoru. Tím dosáhnete optimálního výsledku úpravy pokrmu a ušetříte až 20 procent energie.

Použité druhy ohřevů:

-  Horní/dolní ohřev
-  Griľ s cirkulací vzduchu
-  Velkoplošný griľ

Pokrm	Příslušenství / Nádobi	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Stupeň grilu	Doba přípravy v min.
Ryby						
Ryba, grilovaná, celá, 300 g, např.	Rošt	2		170-190	-	20-30
Ryba, grilovaná, celá, 1,5 kg, např. losos	Rošt	2		170-190	-	30-40
Rybí filety						
Rybí fileť, přírodní, grilovaný	Rošt	4		-	1*	15-25
Rybí kotlety						
Rybí kotleta, 3 cm silná**	Rošt	4		-	3	10-20
Mražené ryby						
Rybí fileť, přírodní	Uzavřená nádoba	2		210-230	-	20-30
Rybí fileť, zapečený	Rošt	2		200-220	-	45-60
Rybí prsty (občas obracet)	Univerzální plech	3		200-220	-	20-30

* předehřívát

** pod to vsunout univerzální plech na úroveň 2

Zelenina a přílohy

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

Nepotřebné příslušenství vyjměte před pečením z pečicího prostoru. Tím dosáhnete optimálního výsledku úpravy pokrmu a ušetříte energii.

Úrovně pro vložení příslušenství

Používejte uvedené úrovně vkládání.

Příprava na jedné úrovni

Dodržujte údaje v tabulce.

Příprava na dvou úrovních

Používejte 4D-Horký vzduch. Současně vložené plechy nemusí být hotové ve stejný okamžik.

- Univerzální plech: Úroveň 3
- Pečicí plech: Úroveň 1

Příslušenství

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

Rošt

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

Univerzální nebo pečicí plech

Univerzální nebo pečicí plech zasuňte opatrně až nadoraz, zkosením směrem ke dvířkům přístroje.

Pečicí papír

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

Doporučená nastavení




V tabulce naleznete optimální druhy ohřevů pro pečení různých druhů pokrmů. Teplota a doba pečení jsou závislé na množství a vlastnostech potravin. Proto je v tabulkách uvedena vždy přibližná doba tepelné úpravy. Začněte nejdříve s nižšími teplotami. Nižší teplota zajistí rovnoměrné propečení.








V případě potřeby přístě nastavte vyšší teplotu.

Hodnoty nastavení platí pouze pro vkládání pokrmů do studeného pečicího prostoru. Pokud troubu předeřejete, uvedené doby přípravy se tím zkrátí o několik minut.

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

Použité druhy ohřevů:

-  4D-Horký vzduch
-  Velkoplošný gril
-  Funkce coolStart

Pokrm	Příslušenství	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Stupeň gril	Doba přípravy v min.
Zeleninové pokrmy						
Grilovaná zelenina	Univerzální plech	5		-	3	10-15
Brambory						
Pečené brambory, půlené	Univerzální plech	3		160-180	-	45-60
Produkty z brambor, mražené						
Bramborové Rosti*	Univerzální plech	3		-	-	-
Bramborové taštičky, plněné*	Univerzální plech	3		-	-	-
Krokety*	Univerzální plech	3		-	-	-
Hranolky*	Univerzální plech	3		-	-	-
Hranolky, 2 úrovně	Pečicí + univerzální plech	1+3		190-210	-	30-40

* Řídte se pokyny na obalu.

Jogurt

Pomocí Vašeho přístroje si můžete sami vyrobit jogurt.

Příprava jogurtu

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

1. 11 litrů mléka (3,5 % tuku) svařte na plotýnce na 90 °C a poté nechte vychladnout na 40 °C. Trvanlivé mléko stačí zahřát na 40 °C.

2. Vmíchejte 150 g jogurtu (vyndaného z chladničky).
3. Směsí naplňte hrnečky nebo malé sklenice a přikryjte je průhlednou fólií.
4. Hrnečky nebo sklenice vložte do pečicího prostoru a pokračujte dle pokynů uvedených v tabulce.
5. Až bude jogurt hotový, nechte ho zchladit v chladničce.

Použité druhy ohřevů:

-  4D-Horký vzduch

Pokrm	Příslušenství	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °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 úsporným režimům horkovzduch eco a horní/dolní ohřev eco můžete při přípravě pokrmů ušetřit energii.

Pokrm vložte do prázdného a studeného pečicího prostoru. Jen tak docílíte úspory energie. Během provozu mějte dvířka trouby vždy zavřená.

Nepotřebné příslušenství vyjměte před pečením z pečicího prostoru. Tím dosáhnete optimálního výsledku úpravy pokrmu a ušetříte energii.

Používejte pouze originální příslušenství určené pro Váš přístroj. Toto příslušenství je optimálně přizpůsobeno pečicímu prostoru a provozním režimům.

Příslušenství

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

Rošt

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

Univerzální nebo pečicí plech

Univerzální nebo pečicí plech zasuňte opatrně až nadoraz, zkosením směrem ke dvířkům přístroje.

Pečicí formy a nádoby

Nejvhodnější jsou tmavé kovové formy. Jejich použitím ušetříte až 35 procent energie.

Lesklé pečicí nádoby z oceli nebo hliníku teplo odráží jako zrcadlo. Matné smaltované nádoby, nádoby z žáruvzdorného skla nebo hliníkové formy jsou vhodnější.

Formy z bílého plechu, keramiky a skla prodlužují dobu pečení a pečivo se nezezlátne rovnoměrně.

Pečicí papír



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
























Doporučená nastavení

Zde naleznete údaje k různým pokrmům. Teplota a doba pečení jsou závislé na množství a vlastnostech těsta. Proto jsou v tabulce uvedeny vždy přibližné doby tepelné úpravy. Začněte nejdříve s nižšími teplotami. Nižší teplota zajistí rovnoměrné propečení. V případě potřeby přístře nastavte vyšší teplotu.

Upozornění: Doby pečení nelze zkrátit vyššími teplotami. Koláče nebo pečivo by byly hotové pouze na povrchu, ale nebyly by propečené.

Použité druhy ohřevů:

-  Horký vzduch eco
-  Horní/dolní ohřev eco

Pokrm	Příslušenství / Nádoby	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba přípravy v min.
Koláče ve formě					
Třený koláč ve formě	Forma ve tvaru věnce/hraná	2		140-160	60-80
Dortový korpus z třeného těsta	Dortová forma	2		150-170	20-30
Dortový korpus, 2 vejce	Dortová forma	2		150-170	20-30
Piškotový dort, 3 vejce	Kulatá forma, Ø26cm	2		160-170	25-40
Piškotový dort, 6 vajec	Kulatá forma, Ø28 cm	2		150-160	50-60
Kynutá bábovka	Forma na bábovku	2		150-170	50-70
Koláče na plechu					
Třený koláč se suchou náplní	Pečicí plech	3		150-170	25-40
Křehký koláč se suchou náplní	Pečicí plech	3		170-180	25-35
Piškotová roláda	Pečicí plech	3		180-190	15-20
Kynutý cop, kynutý věnec	Pečicí plech	3		160-170	25-35
Kynutý koláč se suchou náplní	Pečicí plech	3		160-180	15-20
Drobné pečivo					
Muffiny	Plech na muffiny	2		160-180	15-25
Stříkané pečivo	Pečicí plech	3		150-160	25-35
Stříkané pečivo, 2 vrstvy	Pečicí + univerzální plech	1+3		150-160	30-40
Pečivo z listového těsta	Pečicí plech	3		170-190	20-35
Pečivo z odpalovaného těsta	Pečicí plech	3		200-220	35-45
Cukroví	Pečicí plech	3		140-160	15-30
Stříkané pečivo	Pečicí plech	3		140-150	25-35
Drobné pečivo z kynutého těsta	Pečicí plech	3		160-180	25-35
Chléb a housky					
Smišený chléb, 1,5 kg	Pečicí plech	2		200-210	35-45
Chlebová placka	Univerzální plech	3		250-275	15-20
Housky sladké, čerstvé	Pečicí plech	3		170-190	15-20
Housky, čerstvé	Pečicí plech	3		180-200	20-30

Pokrm	Příslušenství / Nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba přípravy v min.
Maso					
Vepřová pečeně bez kůže, např. krk, 1,5 kg	Otevřená nádoba	2	☐	180-190	120-140
Hovězí dušená pečeně, 1,5 kg	Uzavřená nádoba	2	☐	200-220	140-160
Telecí pečeně, 1,5 kg	Otevřená nádoba	2	☐	170-180	110-130
Ryba					
Ryba, dušená, celá, 300 g, např. pstruh	Uzavřená nádoba	2	☐	190-210	25-35
Ryba, dušená, celá, 1,5 kg, např. losos	Uzavřená nádoba	2	☐	190-210	45-55
Rybí filet, přírodní, dušený	Uzavřená nádoba	2	☐	190-210	15-25

Acrylamid v potravinách

Acrylamid vzniká především u obilnín a bramborových produktů, které jsou zahřívány na vysokou teplotu, např.

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

Typy pro přípravu potravin s nízkým obsahem acrylamidů

Všeobecně	<ul style="list-style-type: none"> ■ Doba tepelné úpravy by měla být co nejkratší. ■ Pokrmu příliš nepřipečete, měly by být zlatožluté. ■ Přísady ve větších a silnějších kouscích obsahují méně acrylamidu.
Pečení	S horním a dolním ohřevem max. 200 °C. S horkovzdušnou cirkulací max. 180 °C.
Cukroví	S horním a dolním ohřevem max. 190 °C. S horkovzdušnou cirkulací max. 170 °C. Vejce nebo vaječný bílek snižují tvorbu acrylamidů.
Hranolky z trouby	Hranolky rozložte na plech rovnoměrně v jedné vrstvě. Na jednom plechu pečte minimálně 400 g, aby se hranolky nevysušily.

Pozvolná příprava pokrmů

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

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

Výhody tohoto způsobu přípravy: Máte dostatek času na přípravu celého menu, neboť takto připravené maso můžete bez problémů udržovat teplé. Během přípravy nemusíte maso obracet. Dvířka trouby mějte zavřené, aby v ní bylo udržováno rovnoměrné klima.

Používejte pouze čerstvé a hygienicky nezávadné maso bez kostí. Pečlivě odstraňte šlachy a tučné okraje. Tuk během pomalého pečení získá silnou vlastní chuť. Můžete použít i kořeněné nebo marinované maso. Nepoužívejte rozmražené maso.

Při tomto způsobu přípravy může být maso ihned po dohotovení porcováno. Maso nemusí odpočívat. Díky této metodě přípravy je maso růžové, ale není syrové nebo málo propečené.

Upozornění: Při tomto způsobu přípravy není možné posouvat dobu dohotovení pokrmu.

Nádobí

Při tomto způsobu přípravy používejte ploché nádobí, např. porcelánový nebo skleněný servírovací podnos. Nádobu vložte do trouby k předehřátí.

Nádobu položte vždy na rošt do úrovně 2.

Dodatečné informace naleznete v tipech pro pozvolnou přípravu pokrmů, které jsou uvedeny na konci tabulky. Váš přístroj disponuje režimem "Pozvolné pečení". Tento režim zapnete pouze tehdy, když je trouba studená. Pečicí prostor, do kterého jste vložili nádobu, nechte cca 15 minut dobře rozehrát.

Maso při vysoké teplotě krátce a zprudka opečte ze všech stran, také na koncích. Poté ho 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 je v tabulkách uvedena vždy přibližná doba tepelné úpravy.

Použité druhy ohřevů:

■ □ Pozvolná příprava pokrmů

Pokrm	Nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Doba zapékání v min.	Teplota v °C	Doba přípravy v min.
Drůbež						
Kachní prsa, 400 g	Otevřená nádoba	2	□	6-8	80*	60-120
Kuřecí prsní filet, po 200 g	Otevřená nádoba	2	□	5-7	90*	60-90
Krůtí prsa, bez kostí, 1 kg	Otevřená nádoba	2	□	8-10	90*	150-210
Vepřové maso						
Vepřová svičková, 5-6 cm silná, 1,5 kg	Otevřená nádoba	2	□	8-10	80*	180-210
Vepřový filet, v celku	Otevřená nádoba	2	□	6-8	80*	60-120
Vepřové medailonky, 4 cm silné	Otevřená nádoba	2	□	5-7	80*	90-120
Hovězí maso						
Hovězí pečeně (kýta), 6-7 cm silná, 1,5 kg	Otevřená nádoba	2	□	8-10	80*	180-240
Hovězí hřbet, vcelku, 1 kg	Otevřená nádoba	2	□	4-6	80*	180-240
Roastbeef, 5-6 cm silný	Otevřená nádoba	2	□	6-8	80*	210-270
Hovězí medailonky/Rumpsteak, 4 cm tlustý	Otevřená nádoba	2	□	5-7	80*	30-60
Telecí maso						
Telecí pečeně, 4-5 cm silná, 1,5 kg	Otevřená nádoba	2	□	8-10	80*	180-240
Telecí pečeně, 10-15 cm silná, 1,5 kg	Otevřená nádoba	2	□	8-10	80*	210-240
Telecí filet, vcelku, 800 g	Otevřená nádoba	2	□	5-7	80*	120-150
Telecí medailonky, 4 cm silné	Otevřená nádoba	2	□	5-7	80*	30-45
Jehněčí maso						
Jehněčí hřbet, vykostěný, po 200 g	Otevřená nádoba	2	□	5-7	80*	120-180
Jehněčí kýta bez kostí, medium, 1 kg vcelku	Otevřená nádoba	2	□	6-8	80*	150-210
* předehřívát						

Tipy pro pozvolné pečení

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

Sušení

Pomocí 4D-Horkého vzduchu můžete sušit potraviny. Při tomto způsobu konzervace dojde díky vypaření vody ke koncentraci aromatických látek.

Sušte pouze nezávadné ovoce, zeleninu a bylinky a pečlivě je před sušením umyjte. Na rošt položte pečící nebo pergamenový papír. Ovoce nechte dobře okapat a osušte jej.

Ovoce popřípadě nakrájejte na stejně velké kousky nebo slabé plátky. Neoloupané ovoce položte na rošt slupkou dolů. Dbejte na to, aby ovoce nebo houby na roštu neležely přes sebe.

Nastrouhejte zeleninu a blanširujte ji. Blanširovanou zeleninu nechte dobře okapat a rovnoměrně ji rozložte na roštu.

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

Pro sušení použijte následující úrovně pro vložení příslušenství:

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

Hodně šťavnaté ovoce a zeleninu několikrát obraťte. Usušené potraviny ihned po sušení sundejte z papíru.

Doporučená nastavení

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

zůstane aromatictější. Proto je v tabulkách uvedena vždy přibližná doba sušení.

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

Použitý druh ohřevu:

-  4D-Horký vzduch

Ovoce, zelenina a bylinky	Příslušenství	Druh ohřevu	Teplota v °C	Délka přípravy v hod.
Jádrové ovoce (jablečné kroužky, 3 mm silné, na rošt 200)	1-2 rošty		80	5-9
Peckovité ovoce (švestky)	1-2 rošty		80	8-10
Kořenová zelenina (karotka), nastrohaná, blanširovaná	1-2 rošty		80	5-8
Houby na plátky	1-2 rošty		60	6-9
Bylinky, očištěné	1-2 rošty		60	2-6

Zavařování

Váš přístroj je vhodný i pro zavařování ovoce a zeleniny.

Varování

Nebezpečí poranění!

Když potraviny zavaříte špatně, tak mohou zavařovací sklenice prasknout. Dodržujte pokyny k zavařování.

Sklenice

Použijte pouze čisté a nepoškozené zavařovací sklenice. Používejte pouze čisté a nepoškozené gumičky odolné vůči vysokým teplotám. Svorky a perka předem zkontrolujte.

Společně zavařujte pouze sklenice stejné velikosti a se stejnými potravinami. V troubě lze současně zavařovat maximálně šest zavařovacích sklenic o objemu 1/2, 1 nebo 1 1/2 litru. Nepoužívejte větší nebo vyšší sklenice. Víčka by mohla prasknout.

Během zavařování se sklenic v troubě nedotýkejte.

Příprava ovoce a zeleniny

Zavařujte pouze nezávadné ovoce a zeleninu. Důkladně je umyjte.

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

Ovoce

Ovoce v zavařovacích sklenicích zalijte horkým cukernatým roztokem bez pěny (cca 400 ml na sklenici o objemu 1 litr). Na jeden litr vody použijte:

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

Zelenina

Zeleninu v zavařovací sklenici zalijte horkou, převařenou vodou.

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

Ukončení zavařování

Ovoce

Po určité době začnou v krátkých intervalech stoupat bublinky. Vypněte troubu, jakmile všechny sklenice začnou pěnit. Sklenice vyndejte po uvedené době dohřevu z pečicího prostoru.

Zelenina

Po určité době začnou v krátkých intervalech stoupat bublinky. Jakmile začnou všechny sklenice pěnit, snižte teplotu na 120 °C a sklenice nechte i nadále pěnit v uzavřeném pečicím prostoru, čas je uveden v tabulce. Po uplynutí této doby troubu vypněte a sklenice vyndejte až po uvedené době ohřevu, viz tabulka.

Vyndané sklenice postavte na čistou utěrku. Horké sklenice nestavte na studenou nebo mokrou podložku, mohly by prasknout. Sklenice zakryjte, aby byly chráněny před průvanem. Svorky sundejte, až když sklenice vychladnou.

Doporučená nastavení

V tabulce jsou uvedeny doporučené orientační hodnoty pro zavařování ovoce a zeleniny. Mohou být ovlivněny pokojovou teplotou, počtem sklenic, množstvím, teplotou a kvalitou zavařované potraviny. Údaje se vztahují na kulaté sklenice o objemu 1 litr. Předtím, než přístroj přepnete nebo vypnete, zkontrolujte, zda sklenice pění. Pění začne po cca 30-60 minutách.

Použitý druh ohřevu:

- 4D-Horký vzduch

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

Kynutí těsta

Ve Vaší troubě může kynuté těsto vykynout rychleji než při pokojové teplotě. Použijte režim Horní/dolní ohřev. Tento režim zapněte pouze tehdy, když je trouba zcela studená.

Kynuté těsto nechejte vykynout vždy dvakrát. Dbejte údajů uvedených v tabulce o prvním a druhém kynutí (kynutí těsta a jednotlivých kusů pečiva).

Kynutí těsta

Přístroj nastavte, jak je uvedeno v tabulce, a vyhřejte pečicí prostor. Mísu s těstem postavte na rošt.

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

Kynutí jednotlivých kusů pečiva

Pečivo vložte do trouby do úrovně uvedené v tabulce.

Chcete-li použít předehřívání, nechte pečivo nejprve 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	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Krok	Teplota v °C	Doba přípravy v min.
Kynuté těsto, lehké	Mísa	2		Kynutí těsta	35-40	25-30
	Pečicí plech	2		Kynutí jednotlivých kusů	35-40	10-20
Kynuté těsto, těžké a tučné	Mísa	2		Kynutí těsta	35-40	20-40
	Pečicí plech	2		Kynutí jednotlivých kusů	35-40	15-25

Rozmrazování

K rozmrazování hluboce zmrazeného ovoce, zeleniny a pečiva použijte druh ohřevu 4D-Horký vzduch. Drůbež, maso a ryby nechte nejlépe rozmrazovat v chladničce.

Pro rozmrazování použijte následující úrovně pro vložení příslušenství:

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

Doporučená nastavení

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

Tipy: Potraviny zmrazené po jednotlivých porcích nebo ve slabé plůše rozmraznou rychleji než potraviny v celku.

Zmražené potraviny vyndejte z obalu a postavte je ve vhodném nádobí na rošt.

Pokrm během přípravy jednou či dvakrát otočte nebo promíchejte. Velké kusy je nutné otočit vícekrát. Pokrm mezitím rozdělte na více částí, popř. již rozmražené kusy vyndejte z pečicího prostoru.

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

Použitý druh ohřevu:

-  4D-Horký vzduch

Pokrm	Příslušenství	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba přípravy v min.
Chléb, housky					
Chléb & housky obecně	Pečicí plech	2		50	40-70
Koláče					
Koláč, šťavnatý	Pečicí plech	2		50	70-90
Koláč, suchý	Pečicí plech	2		60	60-75

Udržování teploty

Díky režimu udržování teploty můžete připravené pokrmy udržovat teplé. Tak zamezíte tvorbě sražené vody a pečicí prostor nemusíte následně vytírat dosucha.

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

Zkušební pokrmy

Tyto tabulky byly zhotoveny pro zkušební instituty s cílem usnadnit testování různých přístrojů. Podle normy EN 60350-1:2013, popř. IEC 60350-1:2011.

Pečení

Několik plechů nebo forem s pečivem, které jsou vloženy současně, nemusí být hotové ve stejný okamžik.

Úrovně pro vložení příslušenství pro pečení na dvou úrovních:

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

Úrovně pro vložení příslušenství pro pečení na třech úrovních:

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

Krytý jablečný koláč

Krytý jablečný koláč na jedné úrovni: tmavá kulatá forma, vložená vedle sebe.

Krytý jablečný koláč na dvou úrovních: tmavá kulatá forma, vložená nad sebe.

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




Piškotový koláč










Piškotový koláč na dvou úrovních: Kulaté formy vložte nad sebe na rošty.


Upozornění

- Hodnoty nastavení platí pouze pro vkládání pokrmů do studeného pečicího prostoru.
- Dbejte pokynů pro předehřátí trouby, které jsou uvedeny v tabulce. Hodnoty platí pro režim bez použití rychlého ohřevu.
- Nejprve nastavte nejnižší teplotu.

Použité druhy ohřevů:

-  4D-Horký vzduch
-  Horní/dolní ohřev
-  Stupeň pizza

Pokrm	Příslušenství	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba přípravy v min.
Pečení					
Stříkané pečivo (předehřívát 5 min.)	Pečicí plech	3		140-150*	25-40
Stříkané pečivo (předehřívát 5 min.)	Pečicí plech	3		140-150*	25-40
Stříkané pečivo, 2 úrovně (předehřívát 5 min.)	Pečicí + univerzální plech	1+3		140-150*	30-40
Stříkané pečivo, 3 úrovně (předehřívát 5 min.)	Pečicí + univerzální plech	5+3+1		130-140*	35-55
Drobné pečivo (předehřívát 5 min.)	Pečicí plech	3		150*	25-35
Drobné pečivo (předehřívát 5 min.)	Pečicí plech	3		150*	25-35
Drobné pečivo, 2 úrovně (předehřívát 5 min.)	Pečicí + univerzální plech	1+3		150*	30-40
Drobné pečivo, 3 úrovně (předehřívát 5 min.)	Pečicí + univerzální plech	5+3+1		140*	35-55
Piškotový koláč	Kulatá forma, Ø26cm	2		160-170*	20-35
* předehřívát					

Pokrm	Příslušenství	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Stupeň grilování	Doba přípravy v min.
Piškotový koláč	Kulatá forma, Ø26cm	2		160-170	25-35
Piškotový koláč, 2 vrstvy	Kulatá forma, Ø26cm	3+1		150-170*	30-50
Krytý jablečný koláč	2x černá plechová forma Ø20cm	2		170-180	60-80
Krytý jablečný koláč	2x černá plechová forma Ø20cm	2		180-200	60-80
Krytý jablečný koláč, 2 úrovně	2x černá plechová forma Ø20cm	3+1		170-190	70-90

* předehřívát

Grilování

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

Použitý druh ohřevu:

-  Velkoplošný gril

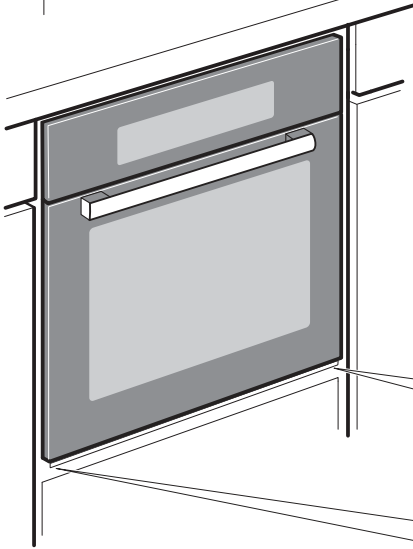
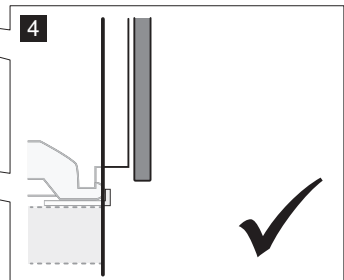
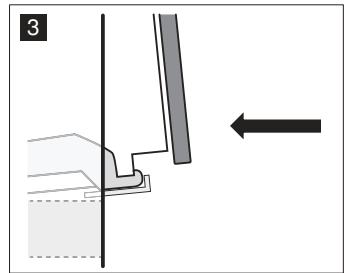
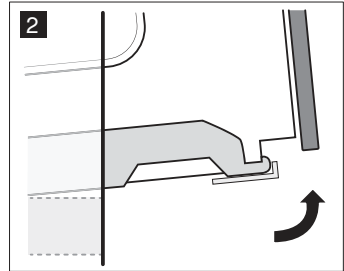
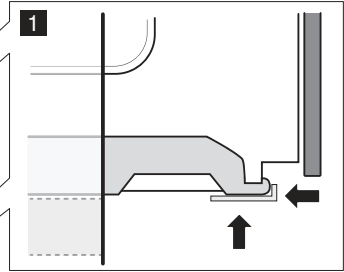
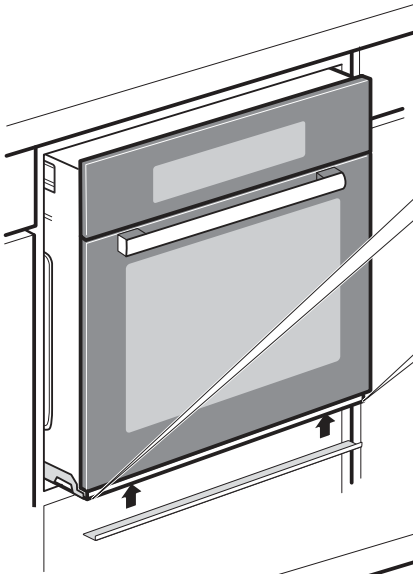
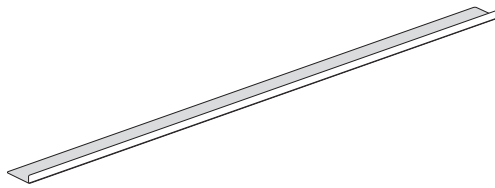
Pokrm	Příslušenství	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Stupeň grilování	Doba přípravy v min.
Grilování					
Opékání toastů*	Rošt	5		3	4-6
Hovězí burger, 12 kusů*	Rošt	4		3	25-30

* nepřehřívát

** Po 2/3 celkového času otočte



A series of horizontal lines for writing, starting from the top line and continuing down to the bottom line. The lines are evenly spaced and extend across the width of the page.



9001027666

INFORMAČNÍ LIST

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

Obchodní značka BSH



Značka	SIEMENS
Prodejní označení	HB875G8S1
Třída účinnosti dutého prostoru	A (nejvyšší) - G (nejnižší)
Spotřeba energie (kWh) - konvenční ohřev	(při normalizované zátěži) 0,9
Spotřeba energie (kWh) - horký vzduch	(při normalizované zátěži) 0,74
Užitečný objem dutého prostoru (l)	71
Velikost zařízení (l):	
	malé: $12 \text{ l} \leq V < 35 \text{ l}$
	střední: $35 \text{ l} \leq V < 65 \text{ l}$
	velké: $65 \text{ l} \leq V$
Doba potřebná k tepelné úpravě normalizované zátěže při konvenčním ohřevu (min.)	43,5
Doba potřebná k tepelné úpravě normalizované zátěže při horkém vzduchu (min.)	44,5
Hlučnost (dB (A) re 1 pW)	50
Spotřeba energie, jestliže není spuštěna žádná funkce a trouba je v režimu s nejnižší spotřebou energie	—
Plocha největšího plechu na pečení (cm ²)	1290

Upozornění: vývojové změny vyhrazeny.

Případné technické změny, tiskové chyby a odlišnosti ve vyobrazení jsou vyhrazeny bez upozornění. Aktuální návod najdete na webových stránkách www.siemens-home.bsh-group.com/cz.

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 oprávněně 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.bsh-group.com/cz.

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

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

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

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

4. Neoprávněnost reklamace

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

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

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

5. Náhradní díly

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

6. Pozáruční servis

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

7. Rozšířená záruka nad rámec zákona

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

8. Upozornění pro prodejce

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

9. Ochrana osobních údajů

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

10. Prohlášení o hygienické nezávadnosti výrobků

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

Ujištění dovozce o vydání prohlášení o shodě

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

B/S/H/

Kontakt na servis domácích spotřebičů SIEMENS

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

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

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

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

Aktuální informace o servisu naleznete na internetových stránkách
www.siemens-home.bsh-group.com/cz.
Zde máte možnost sjednat opravu pomocí online formuláře.

SIEMENS



Rúra na pečenie

HB875G8S1

www.siemens-home.bsh-group.com/sk

sk Návod na použitie

Obsah

	Použitie podľa určenia	4
	Dôležité bezpečnostné pokyny	5
	Všeobecné pokyny	5
	Halogénová žiarovka	5
	Teplotná sonda	6
	Funkcia čistenia	6
	Príčiny poškodenia	6
	Všeobecné informácie	6
	Ochrana životného prostredia	7
	Typy pre úsporu energie	7
	Ekologická likvidácia výrobku	7
	Zoznámte sa s prístrojom	8
	Ovládací panel	8
	Ovládacie prvky	8
	Displej	8
	Ponuka druhu režimu	9
	Druhy ohrevov	9
	Ďalšie informácie	10
	Funkcia priestoru na pečenie	10
	Príslušenstvo	11
	Dodané príslušenstvo	11
	Vkladanie príslušenstva	11
	Zvláštne príslušenstvo	12
	Pred prvým použitím rúry	13
	Prvé uvedenie do prevádzky	13
	Čistenie priestoru na pečenie a príslušenstva	13
	Obsluha prístroja	14
	Zapnutie a vypnutie prístroja	14
	Spustenie alebo prerušenie prevádzky	14
	Nastavenie režimu prevádzky	14
	Nastavenie druhu ohrevu a teploty	14
	Rýchloohrev	14
	Časové funkcie	15
	Budík	15
	Doba úpravy pokrmu	16
	Čas ukončenia úpravy pokrmu	16
	Detská poistka	17
	Aktivácia a deaktivácia	17
	Zablokovanie dvierok prístroja	17
	Základné nastavenia	17
	Zmena nastavení	17
	Zoznam nastavení	17
	Zmena času	18
	Režim Šabat	18
	Spustenie režimu Šabat	18
	Teplotná sonda	19
	Druhy ohrevov	19
	Zasunutie teplotnej sondy do potravín	19
	Nastavenie vnútornej teploty pokrmu	19
	Vnútorňa teplota rôznych potravín	20
	Funkcia čistenia	20
	Pred spustením funkcie čistenia	20
	Nastavenie samočistenia	21
	Po ukončení funkcie čistenia	21
	Čistiace prostriedky	21
	Vhodné čistiace prostriedky	21
	Udržovanie prístroja v čistote	22
	Závesné rošty	23
	Vyvesenie a zavesenie závesných roštov	23
	Dvierka prístroja	23
	Vysadenie a nasadenie dvierok prístroja	23
	Vysadenie krytu dvierok	24
	Vysadenie a nasadenie skla dvierok	24
	Čo robiť v prípade poruchy?	26
	Tabuľka porúch	26
	Prekročenie maximálnej doby prevádzky	26
	Výmena osvetlenia v priestore na pečenie	26
	Sklenený kryt	27
	Zákaznícky servis	27
	Číslo výrobku a výrobné číslo	27
	Pokrmý	28
	Pokyny k nastaveniam programov	28
	Výber a nastavenie pokrmov	28

**Testované pre Vás**

v našom kuchynskom štúdiu	29
Silikónové formy	29
Koláče a drobné pečivo	29
Chlieb a žemle	32
Pizza, quiche a pikantné koláče	33
Nákyp a suflé	35
Hydina	36
Mäso	37
Ryby	40
Zelenina a prílohy	41
Jogurt	42
Úspora energie s druhmi ohrevu eco	42
Acrylamid v potravinách	44
Mierny ohrev	44
Sušenie	45
Zaváranie	46
Kysnutie cesta	47
Rozmrazovanie	47
Udržiavanie teploty	48
Skúšobné pokrmý	48

Ďalšie informácie k produktom, príslušenstvu, náhradným dielom a servisu nájdete na internetových stránkach:
www.siemens-home.bsh-group.com/sk

**Použitie podľa určenia**

Starostlivo si prečítajte tento návod na použitie. Iba tak budete schopný Váš prístroj používať správne a bezpečne. Tento návod na použitie a návod na montáž starostlivo uschovajte pre ďalšiu potrebu alebo ďalšieho používateľa.

Tento prístroj je určený iba pre účely zabudovania. Dodržujte zvláštne pokyny pre inštaláciu.

Po vybalení prekontrolujte, či nie je prístroj poškodený. Ak prišlo počas prepravy prístroja k jeho poškodeniu, nepripájajte ho. Prístroj bez zástrčky môže zapojiť iba oprávnený odborník. V prípade poškodenia prístroja vzniknutého v dôsledku jeho nesprávneho zapojenia strácate nárok na záruku.

Prístroj je určený iba pre domáce použitie v súkromnej domácnosti alebo domácnosti podobnom prostredí. Používajte ho iba pre prípravu jedál a nápojov. Pri používaní nenechávajte prístroj bez dozoru.

Prístroj je určený výhradne pre použitie v uzatvorených priestoroch.

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

Deti si s prístrojom nesmú hrať. Deti do 8 rokov veku a bez dohľadu zodpovednej osoby nesmú prístroj čistiť a ani vykonávať jeho údržbu.

Deti mladšie ako 8 rokov by sa mali zdržiavať v bezpečnej vzdialenosti od prístroja a napájacieho kábla.

Príslušenstvo vždy vkladajte do priestoru na pečenie správnym spôsobom. →
"Príslušenstvo" na strane 11

Dôležité bezpečnostné pokyny

Všeobecné pokyny

Varovanie

Nebezpečenstvo požiaru!

- Horľavé predmety umiestnené v priestore na pečenie sa môžu vznietiť. Nikdy neuchovávajte v priestore na pečenie horľavé predmety. Ak sa v priestore na pečenie vyskytuje dym, nikdy neatvárajte dverka prístroja. Vypnite prístroj a vytiahnite sieťovú zástrčku alebo vypnite poistky.
- Ak dverka prístroja otvoríte, vytvoríte ťah vzduchu. Papier na pečenie môže prísť do kontaktu s vyhrievacím telesom a môže sa vznietiť. V priebehu predhrievania nikdy neumiestňujte papier na pečenie na príslušenstvo. Papier na pečenie musí byť vždy zaťažený riadom alebo formou na pečenie. Papierom na pečenie pokryte vždy iba požadovanú plochu. Papier na pečenie nesmie nikdy presahovať cez príslušenstvo.

Varovanie Nebezpečenstvo popálenia!

- Prístroj bude dosahovať veľmi vysokých teplôt. Nikdy sa nedotýkajte horúcich vnútorných plôch alebo vyhrievacieho telesa. Prístroj vždy nechajte vychladnúť. Deti sa musia zdržiavať v bezpečnej vzdialenosti.
- Príslušenstvo alebo riad budú veľmi horúce. Pri vytiahnutí 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. Ak použijete nápoj s vysokým percentom alkoholu, potom iba v malom množstve. Dverka rúry otvárajte opatrne.

Varovanie

Nebezpečenstvo oparenia!

- Prístupné vonkajšie časti sú pri pečení horúce. Týchto častí sa nikdy nedotýkajte. Deti sa musia zdržiavať v bezpečnej vzdialenosti.
- Pri otvorení dveriek prístroja môže von uniknúť množstvo horúcej pary. Para nemusí byť viditeľná, záleží od teploty. Pri otváraní dveriek nestojte príliš blízko pri spotrebiči. Dverka rúry 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!

- Poškrabané sklo dveriek prístroja môže prasknúť. Nepoužívajte škrabku na sklo, ostré alebo brúsne čistiace prostriedky.
- Závesy dveriek sa pri otváraní a zatváraní pohybujú a môžu Vás privrieť. Nesiahajte do priestoru závesov dveriek.

Varovanie

Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!

- Neodborné opravy sú nebezpečné. Opravy a výmenu poškodeného pripojovacieho kábla smie robiť iba nami vyškolený technik servisnej služby. Ak je prístroj poškodený, odpojte ho od elektrickej siete alebo vypnite poistky. Potom zavolajte zákaznícky servis.
- Izolácia kábla sa môže pri kontakte s horúcimi časťami prístroja roztaviť. Vždy dávajte pozor, aby sa káble nedostali do kontaktu s horúcimi časťami prístroja.
- Prenikajúca vlhkosť môže spôsobiť zásah elektrickým prúdom. Nepoužívajte žiadne vysokotlakové čističe ani parné čističe.
- Poškodený prístroj môže spôsobiť zásah elektrickým prúdom. Poškodený prístroj nikdy nezapájajte. Odpojte prístroj od elektrickej siete alebo vypnite poistky. Volajte zákaznícky servis.

Varovanie

Nebezpečenstvo spôsobené magnetizmom!

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

Halogénová žiarovka

Varovanie

Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!

Pri výmene osvetlenia v priestore na pečenie sú kontakty objímok svetiel pod prúdom. Pred výmenou vypnite prístroj a vytiahnite sieťovú zástrčku alebo vypnite poistky.

Teplotná sonda

Varovanie

Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!

Pri použití nesprávnej teplotnej sondy sa môže poškodiť izolácia.

Používajte iba teplotnú sondu určenú pre tento prístroj.

Funkcia čistenia

Varovanie

Nebezpečenstvo požiaru!

- Zvyšky pokrmov, tuk a šťava z pečeného mäsa sa môžu behom spustenej funkcie čistenia vznietiť. Pred každým spustením funkcie čistenia odstráňte hrubé znečistenia z priestoru na pečenie a z príslušenstva.
- Vonkajšie časti prístroja sú behom funkcie čistenia veľmi horúce. Na rukoväť dvierok nikdy nezavesujte horľavé predmety, ako sú napr. utierky na riad. Prednú časť prístroja ničím nezakrývajte. Deti sa musia zdržiavať v bezpečnej vzdialenosti.


Varovanie

Nebezpečenstvo ťažkého ublíženia na zdraví!

Vonkajšie časti prístroja sú behom funkcie čistenia veľmi horúce. Nepriľnavý povrch plechov a foriem sa naruší a uvoľňujú sa jedovaté plyny. Nikdy nečistíte plechy a formy s nepriľnavým povrchom pomocou funkcie čistenie. Pri spustení funkcie čistenia môžete čistiť iba smaltované príslušenstvo.

Varovanie

Nebezpečenstvo popálenia!

- Priestor na pečenie je behom funkcie čistenia veľmi horúci. Nikdy neotvárajte dvierka prístroja alebo neodistúňte zabezpečovací háčik rukou. Nechajte prístroj vychladnúť. Deti sa musia zdržiavať v bezpečnej vzdialenosti.
-  Vonkajšie časti prístroja sú behom funkcie čistenia veľmi horúce. Nikdy sa nedotýkajte dvierok prístroja. Nechajte prístroj vychladnúť. Deti sa musia zdržiavať v bezpečnej vzdialenosti.

Príčiny poškodenia

Všeobecné pokyny

Pozor!

- Príslušenstvo, fólia, papier na pečenie alebo riad na dne priestoru na pečenie: Na dno priestoru na pečenie nepokladajte žiadne príslušenstvo. Dno priestoru na pečenie nevykladajte žiadnou fóliou akéhokoľvek druhu alebo papierom na pečenie. Na dno priestoru na pečenie nepokladajte žiadny riad, keď je teplota nastavená na viac ako 50 °C. Dochádza k hromadeniu tepla. Doba tepelnej úpravy potom nesúhlasí a dôjde k poškodeniu smaltu.
- Hliníková fólia: Hliníková fólia nesmie v priestore na pečenie prísť do kontaktu so sklom dvierok prístroja. Mohlo by prísť k trvalému zafarbeniu skla dvierok.
- Voda v horúcom priestore na pečenie: Do horúceho priestoru na pečenie nikdy nenalievajte vodu. Tvorí sa vodná para. Zmenami teploty môže dôjsť k poškodeniu smaltu.
- Vlhkosť v priestore na pečenie: Dlhodobejšia vlhkosť v priestore na pečenie môže spôsobovať koróziu. Po použití nechajte priestor na pečenie vyschnúť. Neuchovávajte dlhšiu dobu vlhké potraviny v uzatvorenom priestore na pečenie. V priestore na pečenie neskladujte žiadne pokrmy.
- Vychladnutie s otvorenými dvierkami: Po použití prístroja s vysokými teplotami nechávajte priestor na pečenie vychladnúť iba s uzatvorenými dvierkami. Do dvierok rúry nič nezasuňte. Aj keď sú dvierka otvorené iba minimálne, časom môže prísť k poškodeniu nábytku či iných objektov v blízkosti. Iba pri vysokej vlhkosti nechávajte priestor na pečenie vyschnúť s otvorenými dvierkami.
- Ovocné šťavy: Ak pečiete ovocný koláč zo šťavnatého ovocia, plech na pečenie neprepínajte ovocím. Ovocná šťava, ktorá kvapká z plechu na pečenie, zanecháva škvrnny, ktoré sa už nedajú odstrániť. Ak je to možné, použite hlbšiu univerzálnu panvicu.
- Silne znečistené tesnenie rúry: Ak je tesnenie silne znečistené, dvierka prístroja pri použití nedoliehajú. Môže dôjsť v okolí k poškodeniu čelných častí nábytku. Tesnenie vždy udržiavajte čisté.
- Dvierka prístroja ako sedadlo alebo odkladacia plocha: Na dvierka prístroja nič nestavajte, neodkladajte ani nevešajte, tiež na nich nesedte. Na dvierka neodkladajte žiadny riad ani príslušenstvo.
- Vkládanie príslušenstva: Podľa typu prístroja môže príslušenstvo pri zatváraní poškrabať sklo dvierok. Príslušenstvo vždy vložte do priestoru na pečenie až na doraz.
- Preprava prístroja: Prístroj neprenášajte ani neberte za rukoväť na dvierkach. Rukoväť na dvierkach neudrží hmotnosť prístroja a môže sa zlomiť.

Ochrana životného prostredia

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

Tipy pre úsporu energie

- Predhrievajte prístroj iba vtedy, ak je to uvedené v recepte alebo v tabuľke návodu na použitie.
- Používajte tmavé, čierno lakované alebo smaltované formy. Dobre prijímajú teplo.
- Otvárajte dverka prístroja behom prevádzky čo najmenej.
- Viacej koláčov pečte postupne za sebou. Priestor na pečenie je ešte vyhriaty. Tým sa skrátí doba pečenia druhého koláča. V priestore na pečenie môžete tiež položiť 2 hranaté formy na pečenie vedľa seba.
- Pri dlhších dobách ohrevu môžete prístroj 10 minút pred koncom vypnúť a pre dopečenie využiť zostatkové teplo.

Ekologická likvidácia výrobku

Obal likvidujte v súlade s predpismi ochrany životného prostredia.

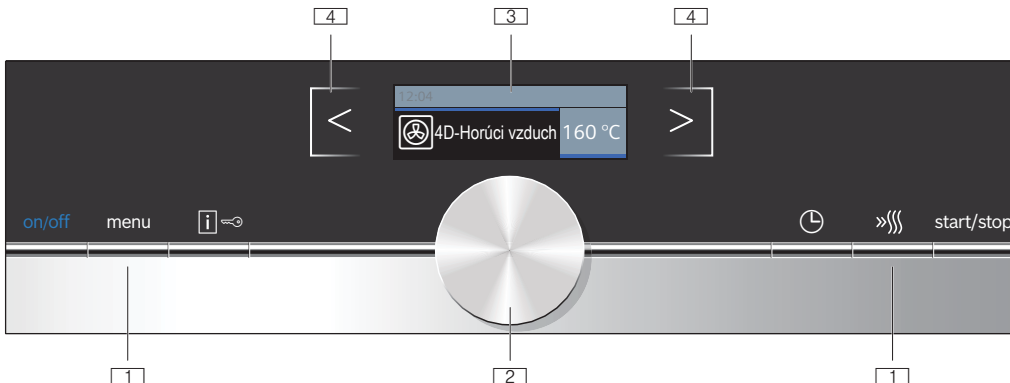


Tento prístroj je označený podľa európskej smernice 2012/19/EU o elektrických a elektronických zariadeniach (waste electrical and electro- nic equipment - WEEE).. Smernica udáva rámec pre spätný odber a likvidáciu starých zariadení, platný pre celú Európu.

Zoznámene sa s prístrojom

V tejto kapitole Vám vysvetlíme zobrazenia na displeji a ovládacie prvky. Ďalej sa oboznámite s rôznymi funkciami Vášho prístroja.

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



1 Tlačidlá

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

2 Otočný volič

Otočný volič môžete otáčať doľava alebo doprava.

3 Displej

Na displeji sa zobrazujú aktuálne nastavené hodnoty, možnosti voľby alebo tiež texty s upozornením.

4 Dotykové polia











Pod dotykovými poľami vľavo < a vpravo > od displeja sú senzory. Pre výber funkcie sa zľahka dotknite príslušnej šípky.

Ovládacie prvky

Jednotlivé ovládacie prvky sú zladené s rôznymi funkciami Vášho prístroja. Tak môžete Váš prístroj ovládať jednoducho a priamo.

Tlačidlá a dotykové pole

Tu nájdete stručné vysvetlenie k rôznym tlačidlám a dotykovým poľiam.

Tlačidlá	Význam
on/off	Vypnutie a zapnutie prístroja
menu	Menu
Menu	Posun programu
 	Informácie
 	Zobrazenie informácií
 	Detská poistka
 	Aktivovať a deaktivovať detskú poistku
	Časové funkcie
	Otvoriť menu časových funkcií

Ovládací panel

Na ovládacom paneli nastavíte pomocou tlačidiel, dotykových poľí a otočného voliča rôzne funkcie Vášho prístroja. Na displeji je zobrazené aktuálne nastavenie.

>>>>	Rýchloohrev	Rýchloohrev zapnúť a vypnúť
start/stop		Spustenie, zastavenie alebo prerušenie prevádzky
Dotykové polia		
<	Pole vľavo od displeja	Navigácia vľavo
>	Pole napravo od displeja	Navigácia vpravo

Otočný volič

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

U väčšiny funkcií, napr. druhov ohrevu, začína po poslednom bode zase prvý. Napr. u teploty musíte otočným voličom otáčať späť hneď, ako je dosiahnuté minimálnej alebo maximálnej teploty.

Displej

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

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

Stavový riadok

Stavový riadok sa nachádza hore na displeji. Zobrazené sú čas a nastavené časové funkcie.

Časový riadok

Časový riadok sa nachádza pod stavovým riadkom. Na základe časového riadka vidíte napr. uplynulý čas ohrevu. Rovná priamka pod nastavenou hodnotou ubieha zľava doprava v závislosti od dĺžky priebehu.


Časový priebeh

Ak ste spustili Váš prístroj bez zadania času, vidíte vpravo hore v stavovom riadku, ako dlho už rúra beží.

Kontrola teploty

Kontrolka teploty ukazuje fázu ohrevu v priestore na pečenie.

Kontrola ohrevu	Kontrola ohrevu ukazuje vzostup teploty v priestore na pečenie. Ak sa celkom rozsvietia všetky kontrolky ohrevu, je vhodný čas pre vsunutie pokrmu do rúry. Pri grilovaní a čistení sa kontrolky nerozsvetia.
Ukazovateľ zostatkového tepla	Keď je prístroj vypnutý, rozsvieti sa pod stavovým riadkom čiara, ktorá ukazuje zostatkové teplo v priestore na pečenie. Ukazovateľ zhasne, keď teplota klesne približne na 60 °C.

Upozornenie: Na základe termickej zotrvačnosti sa môže zobrazená teplota líšiť od skutočnej teploty v priestore na pečenie. Behom zohrievania môžete tlačidlom  zobraziť aktuálnu teplotu zohrievania.

Ponuka druhu režimu









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






Druh režimu	Použitie
Druhy ohrevu	Pre prípravu Vášho pokrmu existuje mnoho vyladených druhov ohrevu.
Pokrm → "Pokrm" na strane 28	Tu nájdete už naprogramované vhodné hodnoty nastavenia pre mnoho pokrmov.
Samočistenie → "Funkcia čistenia" na strane 20	Samočistenie samočinne vyčistí Vašu rúru na pečenie.
Nastavenie → "Základné nastavenia" na strane 17	Základné nastavenie Vášho prístroja môžete prispôsobiť Vaším zvyklostiam.

Druhy ohrevov

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

Pri veľmi vysokých teplotách prístroj po dlhšej dobe trochu zníži teplotu.

Druhy ohrevu	Teplota	Použitie
 4D-Horúci vzduch	30-275 °C	Pre pečenie na jednej alebo viacerých úrovniach. Ventilátor rozvádza teplo prstencových vyhrievacích telies v zadnej stene rovnomerne po celom priestore na pečenie.
 Horný/Dolný ohrev	30-300 °C	Na tradičné pečenie na jednej úrovni. Obzvlášť vhodné pre koláče so šťavnatým obložením. Teplo prichádza rovnomerne zvrchu i zospodu.
 Horúci vzduch eco	30-275 °C	Pre energeticky účinný ohrev vybraných pokrmov na jednej úrovni bez predhriatia. Ventilátor rozvádza energeticky účinne teplo prstencových vyhrievacích 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 aj zospodu.
 Gril s cirkuláciou vzduchu	30-300 °C	Na pečenie hydiny, celých rýb a väčších kúskov mäsa. Teleso na grilovanie a ventilátor sa striedavo zapínajú a vypínajú. Ventilátor rozfúkava teplo rovnomerne dookola pokrmu.
 Veľkoplošný gril	Stupeň grilovania: 1 = slabé 2 = stredné 3 = silné	Pre grilovanie steakov, klobás alebo toastov a pre zapekanie. Celá plocha telesa na grilovanie sa ohreje.
 Maloplošný gril	Stupeň grilovania: 1 = slabé 2 = stredné 3 = silné	Pre grilovanie malého množstva, ako sú steaky, klobásky alebo toasty a pre zapekanie. Teplo prúdi od strednej časti pod telesom na grilovanie.
 Stupeň pizza	30-275 °C	Pre prípravu pizze a pokrmov, ktoré potrebujú veľa tepla zospodu. Teplo prúdi od spodného vyhrievacieho telesa a prstencového vyhrievacieho telesa na zadnej stene.

	Mierny ohrev	70-120 °C	Pre šetrné a pomalé dopekánie osmažených krehkých kúskov mäsa v otvorenej nádobe. Tepló prúdi u nižších teplôt rovnomerne vzrchu aj zospodu.
	Dolný ohrev	30-250 °C	Pre zohrievánie vo vodnom kúpeli a dopekánie. Tepló prúdi zospodu.
	Udržiavánie teploty	60-100 °C	Pre udržiavánie teploty hotových pokrmov.
	Predhrievánie riadu	30-70 °C	Pre zohrievánie nádob.
	Funkcia coolStart	30-275 °C	Pre rýchlu prípravu hlboko zamrazených produktov na stupeň 3. Teplota sa riadi podľa údajov od výrobcu. Používajte najvyššiu teplotu, ktorá je uvedená na obale. Doba ohrevu zodpovedá uvedenej dobe alebo môže byť aj kratšia. Predhrievánie nie je nutné.

Navrhované hodnoty

Pre každý druh ohrevu prístroj navrhne teplotu alebo stupeň. Túto teplotu môžete buď použiť alebo zmeniť.

Aby sa po ukončení prevádzky priestor na pečenie rýchlejšie vychladil, beží chladiaci ventilátor ešte určitú dobu po ukončení ohrevu.

Ďalšie informácie

Vo väčšine prípadov Vám prístroj ponúka pokyny a ďalšie informácie k práve vykonávanej činnosti. Stlačte tlačidlo I. Na pár sekúnd sa zobrazí príslušný pokyn.

Upozornenie: Doba dobehu ventilátora môžete nastaviť v základnom nastavení. → "Základné nastavenia" na strane 17

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

Funkcia priestoru na pečenie

Niektoré funkcie zjednodušujú prevádzku Vášho prístroja. Napríklad priestor na pečenie je veľkoplôšne osvetlený a chladiaci ventilátor chráni prístroj pred prehriatím.

Otváranie dvierok rúry

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

Osvetlenie priestoru na pečenie

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

U väčšiny programov sa osvetlenie priestoru na pečenie 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 podľa potreby. Teplý vzduch uniká dvierkami.

Pozor!

Ventilátor nezakrývajte. Rúra by sa mohla prehrievať.

Príslušenstvo

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

Dodané príslušenstvo

Váš prístroj je vybavený týmito príslušenstvom:

	Rošt Na nádoby, formy na koláče a nákypy. Na pečenie a grilovanie.
	Univerzálna panvica Na štvornaté koláče, pečivo, zamražené pokrmy a veľké kusy pečienky. Môžete ju použiť ako nádobu na zachytávanie odkvapkávajúceho tuku, ak grilujete priamo na rošte.
	Plech na pečenie Na koláče a drobné pečivo.
	Plech na pizzu Na pizzu a veľké guľaté koláče.
	Teplotná sonda Umožňuje pečenie na presnú teplotu. Informácie pre použitie nájdete v príslušnej kapitole. → "Teplotná sonda" na strane 19

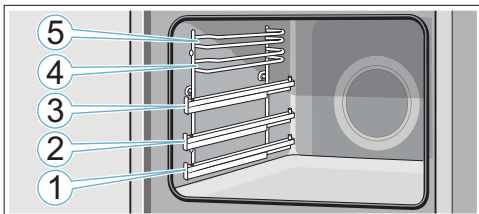
Používajte iba originálne príslušenstvo. Je určené špeciálne pre Váš prístroj.

Príslušenstvo je možné dokúpiť prostredníctvom zákazníckeho servisu, v špecializovanom obchode alebo na internete.

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

Vkladanie príslušenstva

Priestor na pečenie má 5 úrovní pre vkladanie. Tieto úrovne sa počítajú zospodu hore.

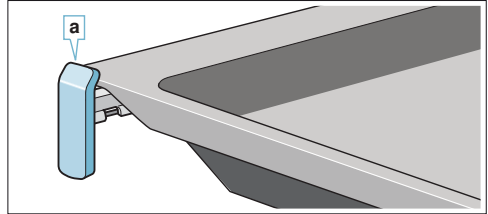


Na úrovniach 4 a 5 zasúvajte príslušenstvo vždy medzi dve vodiace drážky danej úrovne.

Príslušenstvo je možné vysunúť až do polovice, bez toho aby sa prevrhlo. Vďaka teleskopickým výsuvom na úrovni 1, 2 alebo 3 je možné príslušenstvo vysunúť ešte viac.

Dávajte pozor, aby príslušenstvo dosadlo **a** za záračku na konci teleskopického výsuvu.

Príklad: Univerzálna panvica



Teleskopické výsuvy zacvaknú, keď sú celkom vysunuté. Vďaka tomu je možné príslušenstvo jednoducho vložiť. Pre odblokovanie zasuňte teleskopické výsuvy ľahkým zatlačením naspäť do priestoru na pečenie.

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

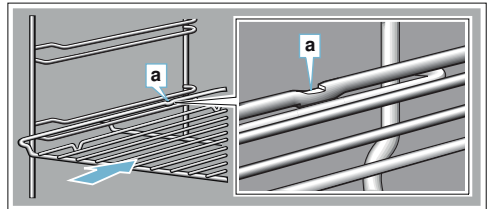
Upozornenie

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

Funkcia západky

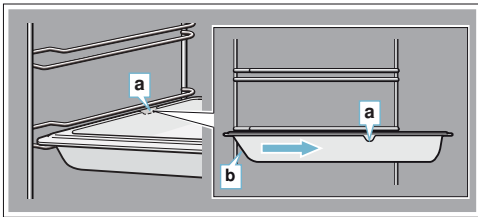
Príslušenstvo môže byť vysunuté až do polovice, dokiaľ nezacvakne. Táto funkcia západky zabraňuje prevrhnutiu príslušenstva pri vysúvaní. Aby táto ochrana prevrhnutia fungovala, musí byť príslušenstvo vkladané do priestoru na pečenie v správnej polohe.

Pri vkladaní roštu dbajte na to, aby bol výrez **a** ukazoval smerom dole. Otvorená strana musí ukazovať smerom k dvierkam rúry a zakrivenie smerom dole.



Pri vkladaní plechu dbajte na to, aby bol výrez **a** vzadu a ukazoval smerom dole. Skosenie príslušenstva **b** musí byť vpredu smerom ku dvierkam rúry.

Príklad: Univerzálna panvica

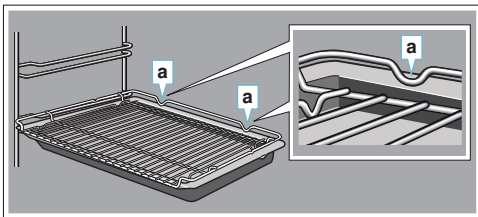


Kombinovanie príslušenstva

Rošt môžete vložiť zároveň s univerzálnou panvicou, aby ste mohli zachytávať odkvapkávajúce tekutiny.

Dbajte pri vkladaní roštu na to, aby obidva **a** distančné držiaky boli na zadnom okraji. Pri vsúvaní univerzálnej panvice je rošt nad vrchnou vodiacou lištou v danej úrovni vkladania.

Príklad: Univerzálna panvica



Zvláštne príslušenstvo

Zvláštne príslušenstvo je možné dokúpiť prostredníctvom zákazníckeho servisu, v špecializovanom obchode alebo na internete. V našich katalógoch a na internete pre Vašu rúru nájdete širokú ponuku príslušenstva.

Dostupnosť a možnosti online objednania sú v jednotlivých krajinách rôzne. Nazrite do Vašich dokumentov, ktoré ste obdržali pri nákupe

Upozornenie: Nie všetky zvláštne príslušenstvá sú vhodné pre všetky prístroje. Pri nákupe vždy uvádzajte presné označenie Vášho prístroja (E-číslo).

→ "Zákaznícky servis" na strane 27

Zvláštne príslušenstvo

Rošt

Na pokladanie nádob, plechov a foriem na pečenie a nákypy a na pečenie a grilovanie priamo na rošte.

Univerzálna panvica

Pre prípravu šťavnatých koláčov, pečiva, hlboko zamrazených potravín a pre pečenie mäsa v celku.

Panvicu môžete použiť ako nádobu na zachytávanie odkvapkávajúceho tuku, ak grilujete priamo na rošte.

Plech na pečenie

Pre prípravu rezov na plechu a drobné pečivo.

Vkladací rošt

Určený pre mäso, hydinu a ryby.

Pre vloženie univerzálnej panvice, aby zachytila odkvapkávajúci tuk a šťavu z mäsa.

Profi-Plech

Pre prípravu veľkého množstva jedla.

Pokrievka na profi-plech

Vďaka pokrievke sa profi-plech stáva profi-pekáčom

Plech na pizzu

Na pizzu a veľké okrúhle koláče.

Plech na grilovanie

Služí pre grilovanie namiesto roštu alebo ako ochrana pred striekaním. Používajte iba spoločne s univerzálnou panvicou.

Kamenná doska na pečenie chleba

Určená pre prípravu domáceho chleba, žemlí a pizze s chrumkavou kôrkou.

Doska musí byť predhriata na odporúčanú teplotu.

Sklenená zapekacia misa (5,1 litra)

Určená pre dusené pokrmy a nákypy.

Obzvlášť vhodná pre prevádzkový režim "Pokrm".

Sklenená misa

Určená pre veľké kusy mäsa, šťavnaté koláče a nákypy.

Sklenená panvica

Na nákypy, zeleninové pokrmy a pečivo.

Teleskopický výsuv 1-násobný

S výsuvným systémom na úrovni 2 môžete vysunúť príslušenstvo ešte viac, bez toho aby sa prevrhlo.

Teleskopický výsuv 2-násobný

S výsuvným systémom na úrovni 2 a 3 môžete vysunúť príslušenstvo ešte viacej, bez toho aby sa prevrhlo.

Výsuvný systém 3-násobný

S výsuvným systémom na úrovni 1, 2 a 3 môžete vysunúť príslušenstvo ešte viacej, bez toho aby sa prevrhlo.

Pred prvým použitím rúry

Pred prvým použitím Vášho nového prístroja musíte urobiť určité opatrenia. Vyčistíte priestor na pečenie a príslušenstvo.

Prvé uvedenie do prevádzky

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

Upozornenie: Toto nastavenie môžete kedykoľvek zmeniť. → "Základné nastavenia" na strane 17

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 "01.01.2014".

1. Otočným voličom nastavte aktuálny deň, mesiac a rok.
2. Pre potvrdenie kliknite na šípku >. Na displeji sa zobrazí upozornenie, že prvé uvedenie do prevádzky bolo dokončené.

Čistenie priestoru na pečenie a príslušenstva


Predtým, ako prístroj prvý raz použijete pre prípravu pokrmu, vyčistíte priestor na pečenie a príslušenstvo.

Čistenie priestoru na pečenie

Pre odstránenie zápachu novoty, prázdny uzatvorený priestor na pečenie zohrejte.

Dbajte na to, aby v priestore na pečenie nezostali žiadne zvyšky obalov, ako napr. polystyrénové guľôčky. Pred ohrievaním utrite hladké steny v priestore na pečenie jemnou vlhkou handričkou. Behom zohrievania rúry vyvetrajte kuchyňu.

Urobte nastavenie podľa uvedených údajov.

Nastavenie	
Druh ohrevu	Horný/dolný ohrev 
Teplota	240 °C
Doba prípravy	1 hodina

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

Rúru po uvedenej dobe ohrevu vypnite tlačidlom on/off.

Počkajte, dokiaľ sa priestor na pečenie neochladí a potom očistite hladké povrchy handričkou a mydlou vodou.

Čistenie príslušenstva

Príslušenstvo riadne očistíte mydlovým roztokom a handričkou alebo mäkkou kefkou.

Obsluha prístroja

Už ste sa oboznámili s ovládacími prvkami a funkciami prístroja. Teraz Vám vysvetlíme, ako Váš prístroj nastavíte. Dozviete sa, čo sa stane pri zapnutí a vypnutí a ako nastavíte jednotlivé prevádzkové režimy.

Zapnutie a vypnutie prístroja

Predtým, ako začnete čokoľvek nastavovať na Vašom prístroji, musíte ho zapnúť.

Výnimka: Detskú poistku a budík môžete nastaviť, aj keď je prístroj vypnutý.

Údaje na displeji alebo upozornenia, napr. údaj o zostatkovom teple v priestore na pečenie sú viditeľné, aj keď je prístroj vypnutý.

Ak prístroj nepoužívate, vypnite ho. Ak dlhšiu dobu nevykonáte žiadne nastavenie, prístroj sa automaticky vypne.

Zapnutie prístroja

Pomocou tlačidla on/off prístroj zapnete. Nápis on/off nad tlačidlom bude svietiť namodro.

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

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

Vypnutie prístroja

Prístroj vypnete pomocou tlačidla on/off. Svetielko 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 prístroja 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 vymazanie všetkých nastavení stlačte tlačidlo on/off.

Ak behom prevádzky otvoríte dvierka rúry, prevádzka sa preruší. Po zatvorení dvierok sa prevádzka znova obnoví.

Nastavenie prevádzkového režimu

Ak chcete nastaviť prevádzkový režim, musí byť prístroj zapnutý.

1. Stlačte tlačidlo menu.
Zobrazí sa menu s prevádzkovými režimami.

2. Pomocou otočného voliča zvolíte požadovaný prevádzkový režim.
Pre rôzne prevádzkové režimy sú Vám k dispozícii rôzne možnosti voľby.
3. Stlačením šípky > sa dostanete do zvoleného prevádzkového režimu.
4. Otočným voličom voľbu zmeníte. Podľa voľby urobte ďalšie nastavenie.
5. Prevádzku zahájite stlačením tlačidla štart/stop.

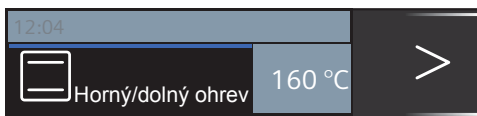
Nastavenie druhu ohrevu a teploty

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

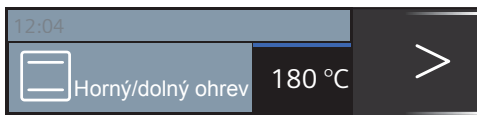
Ak chcete nastaviť iný režim, postupujte podľa obrázkov.

Príklad: Horný/dolný ohrev 180 °C

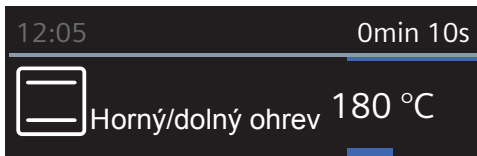
1. Pomocou otočného voliča zmeňte druh ohrevu.



2. Pomocou šípky > prejdite na zmenu teploty.
3. Pomocou otočného voliča zmeňte druh ohrevu.



4. Stlačte tlačidlo štart/stop.



Na displeji sa zobrazí nastavený druh ohrevu a teplota.

Rýchloohrev

Tlačidlom »§§§ môžete rúru veľmi rýchle zohriať. Rýchloohrev rúry nie je možný u všetkých druhov ohrevu.

Vhodné druhy ohrevu:

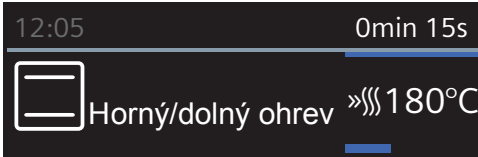
	4D-Horúci vzduch
	Horný/dolný ohrev

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. Nastavenie druhu ohrevu a teploty.
2. Stlačte tlačidlo »|||.




Vľavo vedľa teploty sa objaví symbol »|||.

Začne bežať časový riadok.

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

Upozornenie




- Nastavená doba beží nezávisle od rýchloohrevu hneď po spustení.
- Behom rýchloohrevu môžete stlačením tlačidla  zistiť aktuálnu teplotu v rúre.

Prerušenie


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

Časové funkcie

Váš prístroj disponuje rôznymi časovými funkciami.


Časová funkcia	Použitie
 Budík	Budík funguje ako časovač varenia. Po uplynutí nastaveného času zaznie signál.
 Doba prípravy	Po uplynutí nastaveného času zaznie signál. Rúra sa automaticky vypne.
 Čas ukončenia	Nastavte dobu a koniec pečenia. Rúra sa automaticky vypne, takže prevádzka bude ukončená v dobe, ktorú ste si zvolili.


Upozornenie

- Dobu do jednej hodiny môžete nastaviť na minútu presne. Dobu dlhšiu ako jedna hodina môžete nastaviť po 5 minútových úsekoch.
- Podľa toho, ktorým smerom otáčate otočným voličom, sa zobrazuje navrhovaná hodnota: vľavo 10 minút, vpravo 30 minút.
- Po uplynutí každej časovej funkcie zaznie signál.
- Tlačidlom  môžete medzitým zistiť informácie, ktoré sa zobrazia krátko na displeji.


Budík

Budík môžete nastaviť kedykoľvek, a to aj keď je prístroj vypnutý. Budík beží paralelne s ostatným nastavením času a má vlastný signál. Budete teda počuť, či zvoní budík alebo ubehla uplynulá doba pečenia. Môžete nastaviť max. 24 hodín.



1. Stlačte tlačidlo . Otvorí sa menu budíka..
2. Pomocou otočného voliča nastavte čas. Budík sa spustí po niekoľkých sekundách.

Symbol budíka  a ubiehajúci čas sa zobrazí vľavo na stavovom riadku.



Po uplynutí nastaveného času

Zaznie signál. Na displeji sa zobrazí upozornenie "Budík uplynul". Pomocou tlačidla  môžete signál predčasne vypnúť.

Prerušenie budíka

Tlačidlom  o tvorte menu časových funkcií a vrátite čas naspäť. Menu zatvorte opätovným stlačením tlačidla .

Zmena nastavenia budíka

Tlačidlom  otvoríte menu časových funkcií a pomocou otočného voliča zmeníte behom niekoľkých sekúnd nastavenie hodnôt. Stlačením tlačidla  budík spustíte.

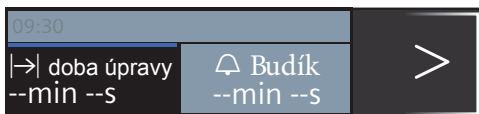
Doba úpravy pokrmu

Ak nastavíte dobu trvania úpravy pokrmu, po uplynutí tejto doby sa prevádzka automaticky ukončí. Rúra sa už nezohrieva.

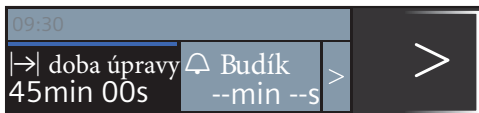
Predpoklad: Je nastavený druh ohrevu a teplota.

Príklad: Nastavenie režimu 4D-Horúci vzduch, teplota 180 °C, doba úpravy 45 minút.

1. Stlačte tlačidlo . Otvorte menu časových funkcií.



2. Pomocou otočného voliča nastavte dobu úpravy pokrmu.



3. Prevádzku zahájite stlačením tlačidla štart/stop. Ubiehajúcu dobu úpravy pokrmu vidíte na stavovom riadku.

Doba úpravy pokrmu uplynula

Zaznie signál. Rúra prestane zohrievať. Pomocou tlačidla môžete signál predčasne vypnúť.

Prerušenie doby úpravy pokrmu

Tlačidlom otvorte menu časových funkcií. Nastavenú dobu vrátite naspäť. Údaje sa zmenia na novo nastavený druh ohrevu a teplotu.

Zmena doby úpravy pokrmu

Tlačidlom otvorte menu časových funkcií. Pomocou otočného voliča zmeníte dobu úpravy pokrmu.

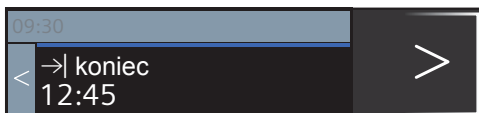
Čas ukončenia úpravy pokrmu

Pri posúvaní času ukončenia úpravy pokrmu dbajte na to, aby sa pokrm pri dlhšom skladovaní v rúre nepokazil.

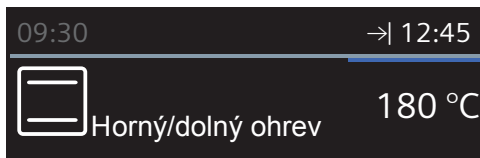
Predpoklad: Nastavený prevádzkový režim nie je zahájený. Je nastavená doba úpravy pokrmu. Je otvorené menu časových funkcií .

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. Pomocou šípky prejdite na " koniec".
2. Pomocou otočného voliča nastavte dobu ukončenia úpravy pokrmu.



3. Prevádzku zahájite stlačením tlačidla štart/stop.



Rúra je v režime čakania. V stavovom riadku sa zobrazí symbol a čas, kedy bude prevádzka ukončená. Prevádzka sa spustí v správnej dobe. Ubiehajúcu dobu úpravy pokrmu vidíte na stavovom riadku.

Uplynutie doby úpravy pokrmu

Zaznie signál. Rúra prestane hriať. Pomocou tlačidla môžete signál predčasne vypnúť.

Zmena doby úpravy pokrmu

Urobiť zmenu doby úpravy pokrmu je možné, ak je rúra na pečenie v režime čakania.

1. Stlačte tlačidlo štart/stop.
2. Stlačte tlačidlo . Otvorí sa menu časových funkcií.
3. Pomocou šípky prejdite na " koniec" a otočným voličom upravte čas ukončenia úpravy pokrmu.
4. Stlačte tlačidlo .
5. Stlačte tlačidlo štart/stop. Rúra je opäť v režime čakania.

Prerušenie doby ukončenia

Urobiť zmenu doby úpravy pokrmu je možné, ak je rúra na pečenie v režime čakania.



1. Stlačte tlačidlo štart/stop.
2. Stlačte tlačidlo . Otvorí sa menu časových funkcií.
3. Pomocou šípky prejdite na " koniec" a otočným voličom vrátite dobu ukončenia prípravy pokrmu naspäť.
4. Stlačte tlačidlo .
5. Prevádzku zahájite stlačením tlačidla štart/stop. Doba okamžite začne plynúť.

Detská poistka

Prístroj je vybavený detskou poistkou, ktorá zabezpečí, aby nedošlo k jej náhodnému zapnutiu alebo zmene nastavenia.

Aktivácia a deaktivácia


V základnom nastavení môžete nastavenie zmeniť tak, že sa s ovládacím panelom tiež zablokujú dvierka prístroja.

Stlačte a podržte približne po dobu 4 sekúnd tlačidlo . Na displeji sa objaví upozornenie o zapnutí poistky a na stavovom riadku sa objaví symbol .

Zablokovanie dvierok prístroja

V základnom nastavení môžete nastavenie zmeniť tak, že sa s ovládacím panelom zablokujú i dvierka prístroja.

Dvierka prístroja sa zablokujú, keď teplota v priestore na pečenie dosiahne približne 50°C.

Na stavovom riadku sa objaví symbol .

Ak je rúra na pečenie vypnutá, zablokujú sa dvierka prístroja okamžite s aktiváciou detskej poistky.

Základné nastavenia

Aby ste mohli Váš prístroj jednoducho a optimálne používať, máte k dispozícii rôzne nastavenia. Tieto nastavenia môžete meniť podľa potreby.

Zmena nastavení

1. Stlačte tlačidlo on/off.
2. Stlačte tlačidlo menu.
3. Zobrazí sa menu s prevádzkovými režimami.
4. Pomocou otočného voliča vyberte "Nastavenia".
5. Kliknite na šípku >.
6. Pomocou otočného voliča zmeňte hodnoty.
7. Pomocou šípky > sa dostanete do ďalšieho nastavenia a zmeníte ho podľa potreby.
7. Pre 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 prístroja sa na displeji zobrazia iba tie nastavenia, ktorými Váš prístroj 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 tlačidiel	Vypnutý (tón pri zapnutí a vypnutí pomocou tlačidla on/off zostáva aktivovaný) Zapnutý
Jas displeja	5 stupňov jasu
Časový údaj	Digitálny Vypnutý
Osvetlenie	Behom prevádzky zapnuté Behom prevádzky vypnuté
Detská poistka	Zablokovanie dvierok + Zablokovanie tlačidiel. Iba zablokovanie tlačidiel.
Režim po zapnutí	Hlavné menu Druhy ohrevu Pokrm*
Nočné stlmenie jasu displeja	Vypnuté Zapnuté (jas displeja je stlmený medzi 22:00 a 5:59 hod)
Logo značky	Zobrazovať Nezobrazovať

Doba dobehu chladiaceho ventilátora	Odporúčaná Minimálna
Teleskopický výsuv	Je dovybavená Nie je dovybavená
Režim Šabat	Zapnuté Vypnuté
Pôvodné nastavenie	Obnoviť Neobnovovať
*) k dispozícii podľa typu prístroja	

Pozor!

U závesných roštov a 1-násobných teleskopických výsuvov: Nastavenie "nie je dovybavené"

U 2-násobných a 3-násobných teleskopických výsuvov: Nastavenie "dovybavené".

Upozornenie: Zmeny nastavenia jazyka, tónu tlačidiel a jasú 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.
3. Pomocou otočného voliča vyberte "Nastavenia".
4. Pomocou šípky > prejdite na čas.
5. Pomocou otočného voliča zmeňte čas.
6. Stlačte tlačidlo menu.
Na displeji sa zobrazí uložiť alebo odmietnuť.

Výpadok prúdu

Po dlhšom výpadku prúdu sa na displeji zobrazí nastavenie pre prvé uvedenie do prevádzky.

Nastavte jazyk, čas a dátum.


Režim Šabat

Nastavenie Šabat môžete nastaviť na dobu trvania až 74 hodín. Pokrmý vo vnútri rúry zostanú teplé bez toho, aby ste rúru museli zapínať alebo vypínať.

Spustenie režimu Šabat

Predpoklad: V základnom nastavení máte aktivované "Nastavenie režimu Šabat zapnuté".

→ "Základné nastavenia" na strane 17

Priestor na pečenie sa zohreje 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 otočte vľavo a zvolte režim "Režim Šabat".
3. Pomocou šípky > a otočného voliča nastavte teplotu.
4. Tlačidlom ⊖ otvorte menu časových funkcií.
Navrhnutá doba má 25 hodín.
5. Pomocou otočného voliča nastavte požadovanú dobu trvania.
6. Režim zahájite stlačením tlačidla štart/stop.
Na stavovom riadku sa začne odpočítavať doba.

Zvolená doba uplynula

Zaznie signál. Rúra prestane hriať.

Posunutie doby ukončenia režimu

Posunutie doby ukončenia nie je možné.

Prerušenie nastavenia režimu Šabat







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

Teplotná sonda

Teplotná sonda Vám umožňuje ohrievať pokrm na presnú teplotu. Meria teplotu vo vnútri potravín. Hneď, ako je dosiahnuté nastavenej teploty, prístroj sa automaticky vypne.

Druhy ohrevov

Ak ste do ohrievacieho priestoru zasunuli teplotnú sondu, máte k dispozícii tieto druhy ohrevov.

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

Upozornenie

- Teplotná sonda meria teplotu vo vnútri potravín, a to medzi 30 °C a 99 °C.
- Používajte iba priložený teplotnú sondu. Môžete ju dokúpiť ako náhradný diel v našom zákazníckom servise.
- Po použití teplotnú sondu vždy vyberte z priestoru na pečenie. Nikdy ho neuchovávajte v priestore na pečenie.

Teplota priestoru na pečenie

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

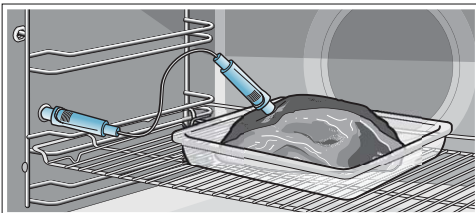
Nastavená teplota priestoru na pečenie musí byť minimálne o 10 °C vyššia ako nastavená teplota potravín.

Zasunutie teplotnej sondy do potravín

Predtým, ako vložíte Váš pokrm do priestoru na pečenie, zasunúť do neho teplotnú sondu.

Teplotná sonda má tri body merania. Dbajte na to, aby bol prostredný bod vždy zasunutý v meranej potravine.

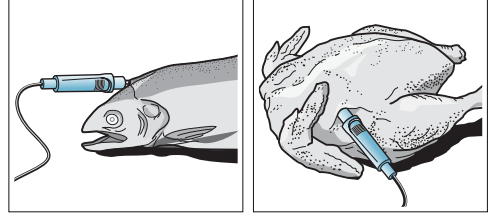
Mäso: U väčších kusov zasunúť teplotnú sondu smerom zhora šikmo do mäsa až na doraz. U slabších kusov ho zasunúť zo strany na najsilnejšom mieste.



Upozornenie: Príslušenstvo vkladajte vždy pod zástrčku na teplotnú sondu.

Ryby: Celú rybu položte na rošt pomocou polovice zemiaka chrbtom hore. Teplotnú sondu zasunúť až na doraz vzhľadom za hlavu smerom ku strediu.

Hydina: Celú hydinu položte na rošt prsia hore. Teplotnú sondu zasunúť 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 vyhrievacím telesom na grilovanie a teplotnou sondou odstup niekoľkých centimetrov. Mäso môže počas pečenia zväčšiť objem.

Nastavenie vnútornej teploty pokrmu

1. Teplotnú sondu zasunúť do zdiery vľavo v ohrievacom priestore.
2. Otočným voličom zvolte druh ohrevu alebo režim "Pokrm".
3. Pomocou šípky >prejdite na teplotu a otočným voličom nastavte teplotu.
4. Pomocou šípky >prejdite na vnútornú teplotu pokrmu a nastavte ju otočným voličom.
5. Stlačte tlačidlo štart/stop. Prevádzka sa spustí.

Bolo dosiahnuté nastavenej vnútornej teploty pokrmu

Zaznie signál. Rúra prestane hriať. Môžete vytiahnuť teplotnú sondu zo zásuvky. Symbol  prestane svieťiť.

Zmena vnútornej teploty pokrmu

Vnútornú teplotu potravín môžete kedykoľvek zmeniť.

Ukončenie

Vytiahnite teplotnú sondu zo zásuvky.

Varovanie

Nebezpečenstvo popálenia!

Priestor na pečenie a pokrm samotné dosahujú vysokých teplôt. Teplotnú sondu zasúvajte a vyťahujte pomocou kuchynských rukavíc.

⚠ Varovanie**Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!**

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

Vnútrotná teplota rôznych potravín

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

Podrobné informácie pre druh ohrevu a teploty nájdete na konci tohto návodu na použitie. → "Testované pre Vás v našom kuchynskom štúdiu" na strane 29

Potraviny	Vnútrotná teplota v °C
Hydina	
Kurča	80-85
Kuracie prsia	75-80
Kačica	80-85
Kačacie prsia, ružové	55-60
Morka	80-85
Morčacie prsia	80-85
Hus	80-90
Bravčové mäso	
Bravčový bôčik	85-90
Bravčová sviečková, ružová	62-70
Bravčový chrbát, prepečený	72-80
Hovädzie mäso	
Hov. sviečková alebo roastbeef po anglicky	45-52
Hovädzia sviečková alebo roastbeef, ružový	55-62
Hov. sviečková alebo roastbeef, prepečený	65-75
Tefacie mäso	
Tefacia pečienka alebo predné, chudé	75-80
Tefacia pečienka, pliecko	75-80
Tefacie stehno	85-90
Jahňacie mäso	
Jahňacie stehno, ružové	60-65
Jahňacie stehno, prepečené	70-80
Jahňacie zadné, ružové	55-60
Ryby	
Ryba, celá	65-70
Rybie filé	60-65
Ostatné	
Mleté mäso, všetky druhy mäsa	80-90


**Funkcia čistenia**

Pomocou prevádzkového režimu "Samočistenie" môžete vyčistiť priestor na pečenie bez námahy. Priestor na pečenie sa vyhreje na veľmi vysokú teplotu. Zvyšky po pečení a grilovaní zhoria.

Môžete voliť medzi tromi stupňami čistenia.

Stupeň	Stupeň čistenia	Doba trvania
1	ľahké	cca 1 hodina, 15 minút
2	stredné	cca 1 hodina, 30 minút
3	intenzívne	cca 2 hodiny

Čím väčšie a staršie je znečistenie, tým vyšší môže byť stupeň čistenia. Postačí, keď priestor na pečenie vyčistíte každé dva až tri mesiace. V prípade potreby môžete čistiť častejšie. Jedno čistenie znamená spotrebu asi 2,5-4,7 kilowatthodín.

Upozornenie: Pre zabezpečenie Vašej bezpečnosti sa automaticky zablokuje dverka prístroja. Môžete ich otvoriť až vtedy, keď v stavovom riadku zhasne symbol , ktorý znamená zabezpečenie. Behom čistenia nesvieti osvetlenie v priestore na pečenie.

⚠ Varovanie**Nebezpečenstvo popálenia!**

- Priestor na pečenie je behom funkcie čistenia veľmi horúci. Nikdy neotvárajte dverka prístroja alebo neodisťujte zabezpečovací háčik rukou. Nechajte prístroj vychladnúť. Deti sa musí zdržiavať v bezpečnej vzdialenosti.
- ⚠ Vonkajšie časti prístroja sú behom funkcie čistenia veľmi horúce. Nikdy sa nedotýkajte dvierok prístroja. Nechajte prístroj vychladnúť. Deti sa musia zdržiavať v bezpečnej vzdialenosti.

Pred spustením funkcie čistenia

Behom čistenia môžete čistiť tiež príslušenstvo, napr. univerzálnu panvicu alebo plech na pečenie. Pred čistením odstráňte hrubé znečistenie. Príslušenstvo zasuňte do druhej úrovne.

Očistite vnútrojšok dvierok prístroja a okraj priestoru na pečenie v oblasti tesnenia. Tesnenie nedrhňte.

Upozornenie: Pomocou funkcie čistenia môžete čistiť smaltované príslušenstvo, ktoré je súčasťou dodávky. Pred čistením vyťahnite všetky rošty. Rošty sa nedajú čistiť pomocou funkcie čistenia, zafarbili by sa. Ďalšie príslušenstvo, ktoré je vhodné čistiť pomocou funkcie čistenia, nájdete v tabuľke zvláštneho príslušenstva. → "Príslušenstvo" na strane 11

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

⚠ Varovanie**Nebezpečenstvo požiaru!**

- Uvoľnite zvyšky pokrmov, tuk a šťava z pečeného mäsa sa môžu behom spustenej funkcie čistenia vznietiť. Pred každým spustením funkcie čistenia odstráňte hrubé znečistenia z priestoru na pečenie a z príslušenstva.

- Vonkajšie časti prístroja sú behom funkcie čistenia veľmi horúce. Nikdy nevešajte na rukoväť dvierok prístroja horľavé predmety, ako sú utierky na riad. Prednú časť dvierok ničím nezakrývajte. Deti sa musia zdržiavať v bezpečnej vzdialenosti.



⚠ Varovanie

Nebezpečenstvo ťažkého ublíženia na zdraví!


Prístroj je behom funkcie čistenia veľmi horúci. Nepriľnavý povrch plechov a foriem sa naruší a uvoľňujú sa jedovaté plyny. Nikdy nečistite plechy a formy s nepriľnavým povrchom pomocou funkcie čistenia. Pri spustenej funkcii čistenia môžete čistiť iba smaltované príslušenstvo.

Nastavenie samočistenia


1. Stlačte tlačidlo menu. Zobrazí sa menu s prevádzkovými režimami.
2. Pomocou otočného voliča vyberte "Samočistenie".
3. Kliknite na šípku >. Automaticky je navrhnutý stupeň čistenia 3. Pomocou tlačidla štart/stop môžete čistenie okamžite spustiť.
4. Alebo pomocou otočného voliča zvolíte iný stupeň čistenia.
5. Stlačte tlačidlo štart/stop. Na displeji sa zobrazia pokyny pre čistenie.
6. Čistenie spustíte stlačením tlačidla štart/stop.

Priestor na pečenie sa zabezpečí krátko po spustení. V stavovom riadku vpravo vedľa ubiehajúcej doby čistenia sa rozsvieti symbol , ktorý znamená zabezpečenie. Dvierka prístroja je možné otvoriť až vtedy, keď symbol  v stavovom riadku zhasne.

Po uplynutí čistenia

Zaznie signál. Rúra prestane hriať. Signál môžete vypnúť pomocou tlačidla . Na displeji sa objaví upozornenie "Prístroj sa ochladzuje".

Prerušenie čistenia

Pomocou tlačidla on/off vypnete rúru na pečenie. Dvierka prístroja sa dajú otvoriť až vtedy, keď symbol  v stavovom riadku zhasne.

Opava stupňa čistenia

Po spustení programu sa už stupeň čistenia nedá zmeniť.

Čistenie môžete spustiť cez noc

V kapitole "Nastavenie času" si môžete prečítať ako posunúť čas ukončenia programu. Tak môžete rúru na pečenie využiť kedykoľvek behom celého dňa → "Časové funkcie" na strane 15

Po ukončení funkcie čistenia

Keď priestor na pečenie vychladne, utrite zvyšný popol v priestore na pečenie, na príslušenstve, na závesných roštach a v oblasti dvierok prístroja vlhkou handričkou.

Po čistení sa môžu teleskopické výsuvy sfarbiť. To však nemá žiadny vplyv na ich funkčnosť. Utrite teleskopické výsuvy vlhkou handričkou. Potom všetky teleskopické výsuvy niekoľkokrát zasuňte a vysuňte.

Čistiace prostriedky

Vaša rúra zostane dlho žiarivá a funkčná, ak 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

Aby ste sa vyvarovali poškodeniu rôznych povrchov použitím nesprávnych čistiacich prostriedkov, dbajte na údaje uvedené v tabuľke. Niektoré oblasti nemusia byť súčasťou Vášho prístroja, záleží od modelu prístroja.

Pozor!

Poškodenie povrchov

Nepoužívajte žiadne

- ostré ani drhnuce čistiace prostriedky,
- agresívne prostriedky s vysokým obsahom alkoholu,
- drôtenky ani ostré čistiace hubky,
- vysokotlakové alebo parné čističe,
- špeciálne čističe pre horúce čistenie.

Nové penové utierky pred prvým použitím riadne vyperte.

Tip: Špeciálne odporúčané čistiace prostriedky môžete zakúpiť cez zákaznícky servis. Vždy dbajte na údaje, ktoré uvádza výrobca.

⚠ Varovanie

Nebezpečenstvo popálenia!

Prístroj bude dosahovať veľmi vysokých teplôt. Nikdy sa nedotýkajte horúcich vnútorných plôch alebo vyhrievacieho telesa. Prístroj nechajte vždy vychladnúť. Deti sa musia zdržiavať v bezpečnej vzdialenosti.

Časť prístroja	Čistenie
Prístroj z vonkajšej časti	
Čelo z nehrdzavejúcej ocele	Horúca mydlová voda: Očistite handričkou a vysušte mäkkou utierkou. Ihneď odstráňte škrvny od vody, tuku, škrobu a bielkovín. Pod takými škrvnami sa môže tvoriť korózia. Zvláštne prostriedky pre starostlivosť o nehrdzavejúcu oceľ, ktoré sú vhodné pre horúce povrchy, zakúpte prostredníctvom zákazníckeho servisu alebo v špecializovaných predajniach. Pre aplikáciu čistiacich prostriedkov používajte veľmi jemnú handričku.
Plast	Horúca mydlová voda: Očistite handričkou a vysušte mäkkou utierkou. Nepoužívajte žiadny čistiaci prostriedok alebo škrabku na sklo.
Lakované plochy	Horúca mydlová voda: Očistite handričkou a vysušte mäkkou utierkou.

Ovládací panel	Horúca mydlová voda: Očistíte handričkou a vysušte mäkkou utierkou. Nepoužívajte žiadny čistiaci prostriedok alebo škrabku na sklo.
Dvierka rúry	Horúca mydlová voda: Očistíte handričkou a vysušte mäkkou utierkou. Nepoužívajte škrabku na sklo alebo ocelovú drôtenku.
Rukoväť dvierok	Horúca mydlová voda: Očistíte handričkou a vysušte mäkkou utierkou. Ak sa na rukoväť dostanú prostriedky na odvápenie, okamžite ich odstráňte. Tieto škrvny inak nepôjdu odstrániť.
Vnútorne časti prístroja	
Smaltované plochy	Horúca mydlová alebo octová voda: Očistíte handričkou a vysušte mäkkou utierkou. Pripečené zvyšky pokrmov otrite vlhkou handričkou a mydlovou vodou. Pri silnom znečistení použite ocelovú drôtenku alebo čistiaci prostriedok pre rúry na pečenie. Priestor na pečenie nechajte po vyčistení otvorený vyschnúť dosucha. Najlepšie spustíte funkciu čistenia. → "Funkcia čistenia" na strane 20
Sklenený kryt osvetlenia v priestore na pečenie	Horúca mydlová voda: Očistíte handričkou a vysušte mäkkou utierkou. Pri silnom znečistení použite čistiaci prostriedok pre rúry na pečenie.
Kryt dvierok z nehrdzavejúcej ocele	Použite čistiace prostriedky na nehrdzavejúcu oceľ: Dbajte na pokyny od výrobcu. Nepoužívajte prostriedky pre údržbu ocele. Kryt dvierok pri čistení dajte dole.
Závesné rošty	Horúca mydlová voda: Závesné rošty navlhčite a očistíte handričkou alebo kefkou.
Teleskopický výsuv	Horúca mydlová voda Teleskopický výsuv očistíte handričkou alebo kefkou. Neodstraňujte mazivo na teleskopických výsuvoch, všetko čistite najlepšie zasunuté. Neumývajte systém v umývačke riadu.
Príslušenstvo	Horúca mydlová voda: Navlhčite a očistíte handričkou alebo kefkou. Pri silnom znečistení použite ocelovú drôtenku.
Teplotná sonda	Horúca mydlová voda: Teplotnú sondu očistíte handričkou alebo kefkou. Neumývajte teplotnú sondu v umývačke riadu.

Upozornenie

- Drobné farebné rozdiely na čelnej stene rúry sú zapríčinené použitím rôznych materiálov, ako napr. sklo, umelá hmota alebo kov.
- Tieni na sklenenej výplni dvierok, ktoré pôsobia ako šmuhy, sú svetelné odrazy osvetlenia v priestore na pečenie.
- Smalt sa pri vysokých teplotách vypaľuje. To môže viesť ku vzniku rozdielov zafarbenia. To je celkom normálne a nemá to žiadny vplyv na funkčnosť rúry. Hrany tenkých plechov sa nedajú celkom potiahnuť smaltom. Preto môžu byť značne drsné. Tým ale nie je nijako narušená antikorozná ochrana.
- Pred zahájením čistenia rúry pomocou pyrolýzy je nevyhnutné vytiahnuť teleskopické výsuvy.
V opačnom prípade sa teleskopické výsuvy môžu zničiť.

Udržiavanie prístroja v čistote

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

Tipy:

- Priestor na pečenie vyčistíte po každom použití. Tým zabránite vypáleniu nečistôt.
- Ihneď odstráňte prípadné škrvny od vody, tuku, škrobu alebo bielkovín.
- Pre pečenie veľmi šťavnatých koláčov používajte univerzálnu panvicu.
- Pre pečenie používajte vhodné nádoby, napr. pekáč.

Závesné rošty

Vaša rúra zostane dlho žiarivá a funkčná, ak ju budete správne čistiť a starať sa o ňu. Tu Vám vysvetlíme, ako správne vysadíte závesné rošty, aby ste ich mohli vyčistiť.

Vyvesenie a zavesenie závesných roštov

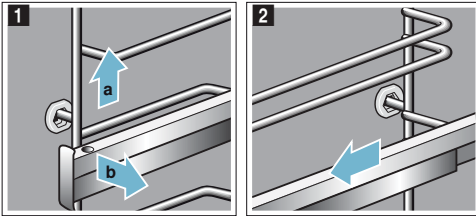
⚠ Varovanie

Nebezpečenstvo popálenia!

Závesné rošty sú po použití veľmi horúce. Nikdy sa nedotýkajte horúcich roštov. Prístroj nechajte vždy vychladnúť. Deti sa musia zdržiavať v bezpečnej vzdialenosti.

Vyvesenie závesných roštov

1. Rošty trochu nadvihnite smerom dopredu **a**, a vysadíte **b** (obrázok **1**).
2. Potom posuňte celé závesné rošty smerom dopredu a vyveste ich (obrázok **2**).

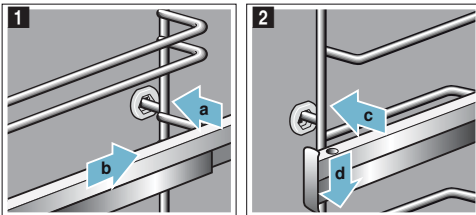


Rošty vyčistíte umývacím prípravkom a hubkou. V prípade silného znečistenia použite kefku.

Zavesenie závesných roštov

Závesné rošty sa môžu zavesiť iba vpravo alebo vľavo. Teleskopické výsuvy musia byť stále vysunuté smerom dopredu.

1. Rošty najprv zasuňte vycentrované do zadného otvoru **a**, až rošty doľahnú na zadnú stenu priestoru na pečenie a zatlačte ich smerom dozadu **b** (obrázok **1**).
2. Potom rošty zasuňte do predného otvoru **c**, až rošty opäť doľahnú na zadnú stenu priestoru na pečenie a zatlačte ich smerom dole **d** (obrázok **2**).



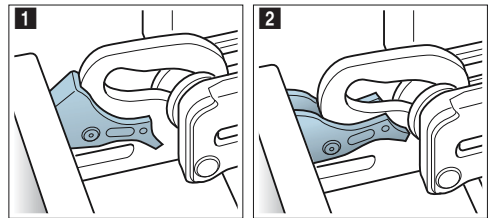
Dvierka prístroja

Vaša rúra zostane dlho žiarivá a funkčná, ak ju budete správne čistiť a starať sa o ňu. Tu Vám vysvetlíme, ako správne vysadiť a vyčistiť dvierka prístroja.

Vysadenie a nasadenie dvierok prístroja

Za účelom vyčistenia a demontáže skla dvierok môžete dvierka prístroja vysadiť.

Závesy dvierok sú opatrené zabezpečovacími páčkami. Keď sú zabezpečovacie páčky zaklapnuté (obrázok **1**), tak sú dvierka prístroja zabezpečené. Preto sa nedajú vysadiť. Keď odistíte zabezpečovacie páčky, aby ste mohli vysadiť dvierka prístroja (obrázok **2**), tak sú závesy zabezpečené. Nemôžu zapadnúť.



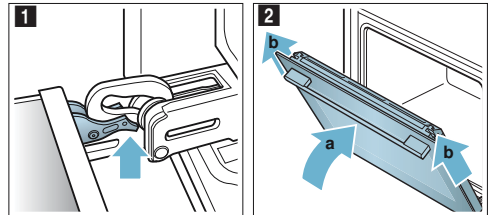
⚠ Varovanie

Nebezpečenstvo poranenia!

- Keď sú závesy odistené, môžu zapadnúť väčšou silou. Dávajte pozor na to, aby boli zabezpečovacie páčky vždy celkom zabezpečené, popr. pri vysadzovaní dvierok prístroja celkom odistené.
- Závesy dvierok sa pri otváraní a zatváraní pohybujú a môžu Vás priškrtnúť. Nesiahajte do priestoru závesov dvierok.

Vysadenie dvierok prístroja

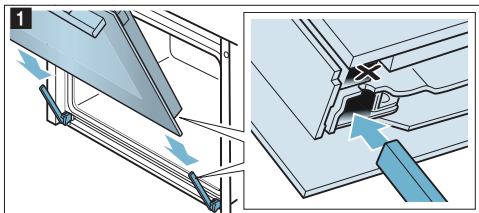
1. Dvierka prístroja celkom otvorte.
2. Odistíte obidve páčky naľavo a napravo (obrázok **1**).
3. Zatvorte dvierka prístroja až k zarážke **a**. Uchopte dvierka vľavo a vpravo obidvoma rukami **b** a vysadíte ich smerom hore (obrázok **2**).



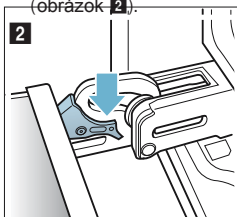
Nasadenie dvierok prístroja

Dvierka prístroja nasadíte v opačnom poradí (viď vysadenie dvierok).

1. Pri nasadení dvierok dávajte pozor na to, aby obidva závesy boli nasadené presne do otvorov (obrázok 1). Priložte obidva závesy dole na vonkajšie sklo dvierok, a použite ho ako vedenie. Dávajte pozor na to, aby boli závesy nasadené do správnych otvorov. Nasadenie musí ísť zľahka a bez odporu. Ak narazíte na odpor, prekontrolujte, či sú závesy nasadené do správnych otvorov.



2. Dvierka prístroja celkom otvorte. Zabezpečte obidve zabezpečovacie páčky (obrázok 2).

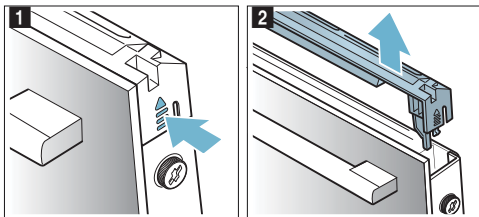


3. Zatvorte dvierka priestoru na pečenie.

Vysadenie krytu dvierok

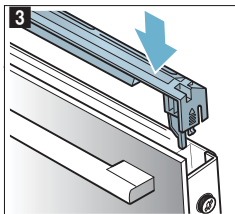
Oceľová vkladacia drážka krytu dvierok sa môže zafarbiť. Pre dôkladné vyčistenie je možné tento kryt dať dole.

1. Dvierka prístroja trochu otvorte.
2. Zatlačte na kryt vľavo a vpravo (obrázok 1).
3. Dajte dole kryt (obrázok 2). Opatrne zatvorte dvierka prístroja.



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

4. Opäť trochu pootvorte dvierka prístroja. Nasadte kryt a priláchte ho, až budete počuť zacvaknutie (obrázok 3).



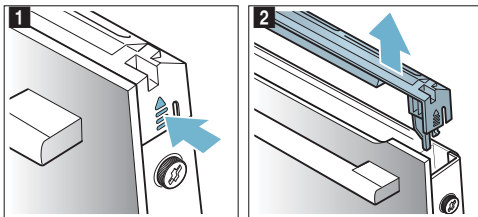
5. Zatvorte dvierka prístroja.

Vysadenie a nasadenie skla dvierok

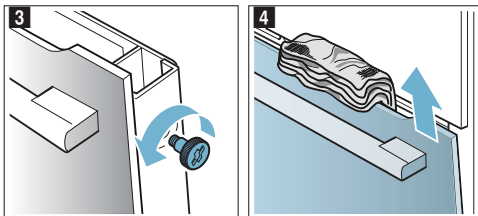
Pre dôkladnejšie vyčistenie môžete vysadiť sklo dvierok prístroja.

Vysadenie skla dvierok

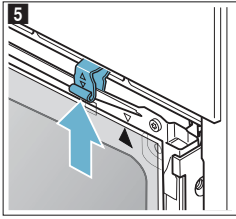
1. Dvierka prístroja trochu otvorte.
2. Zatlačte na kryt vľavo a vpravo (obrázok 1).
3. Dajte dole kryt (obrázok 2).



4. Uvoľnite a vyberte skrutky na dvierkach prístroja vľavo a vpravo (obrázok 3).
5. Predtým, ako dvierka opäť zatvoríte, privrite do nich niekoľkokrát preloženú utierku (obrázok 4). Vytiahnite predné sklo smerom hore a položte ho na rovnú plochu rukoväťou smerom dole.



6. Na medziskle hore zatlačte obidva držiaky smerom hore, nevyťahujte ho (obrázok 5). Sklo držte pevne obidvoma rukami. Vytiahnite sklo.



Sklo vyčistíte čistiacim prostriedkom na sklo a jemnou handričkou.

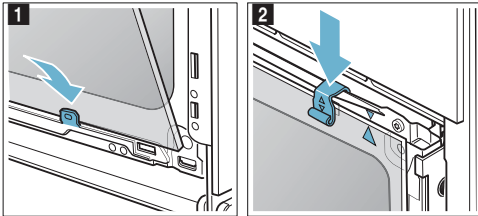
⚠ Varovanie **Nebezpečenstvo poranenia!**

- Poškabané sklo dvierok môže prasknúť. Nepoužívajte škrabku na sklo, ostré alebo brúsne čistiace prostriedky.
- Závesy dvierok sa pri otváraní a zatváraní pohybujú a môžu Vás priškrpnúť. Nesiahajte do priestoru závesov dvierok.

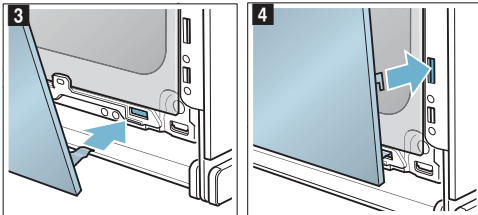
Nasadenie skla dvierok

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 dole do držiakov (obrázok 1) a zatlačte smerom hore.
2. Obidva držiaky zatlačte smerom dole (obrázok 2).

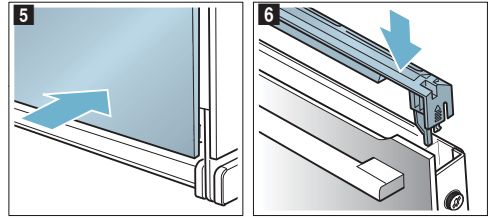


3. Sklo zasuniete dole do držiakov (obrázok 3).
4. Čelné sklo zatvárajte, dokiaľ sa obidva vrchné háčiky nebudú nachádzať proti otvorom (obrázok 4).



5. Predné sklo pritlačte smerom dole, dokiaľ nebudete počuť zacvaknutie (obrázok 5).

6. Trocha otvorte dvierka prístroja a odstráňte utierku.
7. Opäť zaskrutkujte obidve skrutky vľavo a vpravo.
8. Nasadíte kryt a pritlačte ho, až budete počuť zacvaknutie (obrázok 6).



9. Zatvorte dvierka prístroja.

Pozor!

Priestor na pečenie použite až potom, čo budete mať istotu, že sú dvierka správne nasadené.

Čo robiť v prípade poruchy?





→ "Testované pre Vás v našom kuchynskom štúdiu" na strane 29

Ak dôjde k poruche, spôsobuje ju často iba maličkosť. Predtým, ako zavoláte zákaznícky servis, vyskúšajte poruchu odstrániť pomocou nasledujúcej tabuľky.

Upozornenie: Ak sa Vám nepodarí pokrm optimálne pripraviť, pozrite sa na koniec tohto návodu na použitie. Tam nájdete mnoho tipov a upozornení.

Tabuľka porúch

Ak sa na paneli displeja objaví hlásenie chýb E, napr. E0111, tak prístroj vypnite a znova zapnite. Ak sa hlásenie objaví znova, volajte zákaznícky servis.

Porucha	Možná príčina	Riešenie/rada
Prístroj nefunguje.	Nefunkčná poistka	Prekontrolujte, či je poistka v poistkovej skrini v poriadku.
	Výpadok prúdu	Prekontrolujte, či fungujú ostatné kuchynské prístroje.
Dvierka prístroja sa nedajú otvoriť, na displeji sa zobrazuje symbol  .	Dvierka prístroja sú zablokované, dokiaľ priestor na pečenie nevychladne.	Počkajte, pokiaľ nezhasne symbol  .
Zapnutý prístroj nie je možné obsluhovať, na displeji sa zobrazuje symbol	Je aktivovaná detská poistka.	Tlačidlo  podržte stlačené, dokiaľ symbol  nezmlžne.
Priestor na pečenie sa nezohrieva a na displeji je napísané "režim Demo".	Prístroj sa nachádza v režime Demo.	Vypnite poistky v poistnej skrini a po ca 10 sekundách ich opäť zapnite. Zapnite prístroj a v nastavení zvolte "režim Demo vypnutý".

Prekročenie maximálnej doby prevádzky

Váš prístroj automaticky ukončí prevádzku, dokiaľ nenastavíte dobu prípravy a pokiaľ po dlhšiu dobu nedošlo k žiadnej zmene nastavenia.

Prístroj 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 prístroj znova použiť, najprv ho vypnite. Potom ho znova zapnite a nastavte požadovaný druh režimu.

Tip: Aby sa prístroj automaticky nevypol, napr. pri veľmi dlhej dobe prípravy pokrmu, nastavte dobu prípravy. Prístroj bude hriať, dokiaľ táto doba neuplynie.

Varovanie

Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!

Neodborné opravy sú nebezpečné. Iba nami preškolený technik môže vykonávať opravy a výmenu poškodeného pripojovacieho kábla. Ak je prístroj poškodený, odpojte ho od elektrickej siete alebo vypnite poistky. Volajte servisnú službu.

Výmena osvetlenia v priestore na pečenie

Ak sa pokazí osvetlenie v priestore na pečenie, musí byť vymenené. Teplotne stabilné 230 V halogénové žiarovky, 40 Wattov si môžete zakúpiť prostredníctvom zákazníckeho servisu alebo v špecializovanom obchode.

Uchopte halogénovú žiarovku suchou handričkou. Tým sa predíži životnosť žiarovky. Používajte iba tieto žiarovky.

Varovanie

Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!

Pri výmene osvetlenia v priestore na pečenie sú kontakty objímok svetiel pod prúdom.

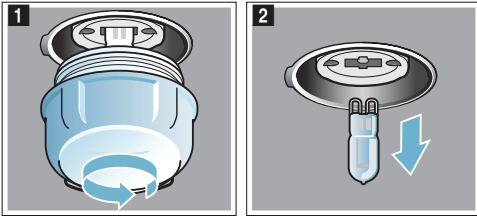
Pred výmenou vypnite prístroj a vytiahnite sieťovú zástrčku alebo vypnite poistky.

Varovanie

Nebezpečenstvo popálenia!

Prístroj bude dosahovať veľmi vysokých teplôt. Nikdy sa nedotýkajte horúcich vnútorných plôch alebo vyhrievacieho telesa. Prístroj nechajte vždy vychladnúť. Deti sa musia zdržovať v bezpečnej vzdialenosti.

1. Do vychladnutého priestoru na pečenie položte kuchynskú utierku, aby ste predišli škodám.
2. Sklenený kryt vytočte smerom doľava (obrázok 1).
3. Vytiahnite žiarovku – neskrutkujte (obrázok 2). Nasadte novú žiarovku, pritom dbajte na polohu kolíkov. Žiarovku pevne zatlačte.



4. Opäť naskrutkujte sklenený kryt.
5. Vytiahnite utierku a zapnite poistky.

Sklenený kryt

Ak sa poškodí sklenený kryt halogénovej žiarovky, musí byť vymenený. Nový sklenený kryt zakúpite prostredníctvom zákaznickeho servisu. Uďajte číslo výrobu (E-č.) a výrobné číslo (FD-č.) Vášho prístroja.

Zákaznícky servis

Náš zákaznícky servis je Vám k dispozícii pre prípad, že potrebujete opraviť Váš prístroj. Vždy sa najprv pokúsime nájsť vhodné riešenie, aby sme sa vyhli zbytočným návštevám servisného technika.

Číslo výrobu a výrobné číslo

Pri volaní do nášho servisu vždy uveďte úplné číslo výrobu (E-č.) a výrobné číslo (FD-č.), aby sme Vám mohli kvalifikovane pomôcť. Typový štítok, na ktorom sú tieto čísla uvedené, nájdete, ak otvoríte dverka prístroja.



Aby ste nemuseli v prípade potreby dlho hľadať, môžete si údaje o Vašom prístroji a telefónne číslo na zákaznícky servis poznačiť tu.

E-Nr.

FD-Nr.

Zákaznícky servis ☎

Berte prosím ohľad na to, že za návštevu servisného technika pre účely opravy poruchy sa hradí poplatok, a to aj keď je prístroj v záručnej dobe. Kontaktné informácie pre všetky krajiny nájdete tu, poprípade v priloženom zozname zákazníckych centier.

Dôverujte odbornosti výrobcu. Tým zabezpečíte, že bude oprava vykonaná preškolenými servisnými technikmi, ktorí majú k dispozícii originálne náhradné diely pre Váš prístroj.

Pokrmy

V prevádzkovom režime "Pokrmy" môžete pripravovať rôzne druhy pokrmov. Prístroj vyberie najoptimálnejšie nastavenie.

Pokyny k nastaveniam programov

- Výsledok prípravy pokrmu závisí od kvality potravín a veľkosti a typu riadu. Pre optimálny výsledok používajte iba kvalitné potraviny a vychladené mäso.
- Prístroj vyberie optimálny druh a čas ohrevu a nastavenie teploty. U niektorých budete vyzvaní, aby ste uviedli hmotnosť potraviny. Nastavenie hmotnosti nad rámec nastavených hodnôt nie je možné.
- Pri pečení pokrmov, u ktorých prístroj sám nastaví vhodnú teplotu, môže teplota dosahovať až 300 °C. Dbajte na to, aby ste použili nádoby odolné voči vysokým teplotám.
- Pri príprave mäsa sa na displeji môžu zobrazíť pokyny, napr. týkajúce sa nádob, úrovni vsunutia plechu alebo doliatia tekutiny. U niektorých potravín je behom prípravy nutné pokrm zamiešať alebo otočiť. Táto informácia sa na displeji zobrazí ihneď po spustení. Na správny čas otočenia či zamiešania budete upozornení zaznením signálu.
- Pokyny pre použitie vhodnej nádoby a tipy a triky pre prípravu pokrmov nájdete na konci návodu na použitie.

Výber a nastavenie pokrmov


1. Stlačte tlačidlo menu.
2. Pomocou otočného voliča vyberte "Pokrmy".
3. Kliknite na šípku > .
Na displeji sa zobrazí prvý pokrm s navrhovanou váhou.
4. Pomocou otočného voliča vyberte požadovaný pokrm.
5. Kliknite na šípku > .

Teraz budete prevedený kompletným procesom nastavenia Vášho zvoleného pokrmu. Klikajte vždy na šípku > .

Po dokončení všetkých nastavení spustíte prístroj tlačidlom štart/stop.

Upozornenie: Prístroj Vás upozorní, ak je priestor na pečenie pre Vami zvolený pokrm príliš horúci.

Program je ukončený

Zaznie signál. Rúra prestane hriať. Pomocou tlačidla  môžete signál predčasne vypnúť.

Ak nie ste s výsledkom pečenia spokojný, môžete dobu prípravy predĺžiť. Kliknite na "Dopieť". Naskočí doba, ktorú prístroj navrhuje pre dokončenie prípravy pokrmu, túto dobu však môžete zmeniť.

Ak ste s výsledkom prípravy pokrmu spokojný, kliknite na "Ukončené". Na displeji sa objaví "Dobrá chuť".

Prerušenie programu

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

Posunutie doby ukončenia prípravy pokrmu

U niektorých pokrmov môžete posunúť dobu ukončenia prípravy pokrmu. Ak chcete dobu prípravy posunúť, postupujte podľa návodu v kapitole → "Časové funkcie" na strane 15

V prípade, že nastavíte dobu ukončenia prípravy pokrmu, prístroj sa prepne do "režimu čakanie". V stavovom riadku sa zobrazí čas, kedy sa prevádzka spustí. V tejto chvíli nemôžete meniť žiadne nastavenia. Dbajte prosím na to, aby potraviny, ktoré jednoducho podliehajú pokazeniu, neboli príliš dlho v priestore na pečenie.

Testované pre Vás v našom kuchynskom štúdiu

Tu nájdete výber pokrmov a optimálne nastavenie pre ich prípravu. Ukážeme Vám, aký druh ohrevu a aká teplota sú pre Vás pokrm najvhodnejšie. Nájdete tu informácie, aké príslušenstvo máte použiť a do akej úrovne ich máte zasunúť. Dostanete tipy ohľadom riadu a metód príprav.

Upozornenie: Pri príprave pokrmov sa môže v priestore na pečenie hromadiť para.

Váš prístroj je energeticky úsporný a behom prevádzky odvádza von iba malé množstvo tepla. Na základe veľkých teplotných rozdielov sa môže hromadiť medzi vnútorným priestorom rúry a vonkajšími časťami rúry (na dvierkach, ovládacom paneli alebo susediacom nábytku) kondenzovaná voda. Tento jav je normálny a fyzikálne doložený. Predhrievaním rúry alebo pomalým otvorením dvierok je možné tomuto javu zabrániť.

Silikónové formy

Pre optimálny výsledok pečenia odporúčame používať tmavé formy na pečenie z kovu. Ak chcete napriek tomu použiť silikónové formy, riadte sa údajmi a receptami výrobcu. Silikónové formy sú často menšie ako normálne formy. Údaje pre množstvo potravín a recepty sa môžu líšiť.

Koláče a drobné pečivo

Váš prístroj ponúka mnoho druhov režimov pre prípravu koláčov a drobného pečiva. V tabuľke nastavenia nájdete tipy na optimálne nastavenie pre prípravu mnohých pokrmov. Dbajte na pokyny výrobcu v odseku, ktorý sa zaoberá kysnutím cesta.

Používajte iba originálne príslušenstvo určené pre Váš prístroj. Toto príslušenstvo je optimálne prispôbené priestoru na pečenie a prevádzkovým režimom.

Úrovne pre vkladanie príslušenstva

Používajte uvedené úrovne vkladania.

Pečenie na jednej úrovni

Pre pečenie na jednej úrovni používajte nasledujúce úrovne vkladania:

- Vysoké pečivo: Úroveň 2
- Nízke pečivo: Úroveň 3

Pečenie vo viacerých úrovniach

Používajte 4D-Horúci vzduch. Niekoľko plechov alebo foriem s pečivom vložených súčasne nemusí byť hotové v rovnakom čase.

Pečenie na dvoch úrovniach:

- Univerzálna panvica: Úroveň 3
- Plech na pečenie: Úroveň 1
- Formy na rošte: prvý rošt: Úroveň 3 druhý rošt: Úroveň 1

Pečenie na troch úrovniach:

- Plech na pečenie: Úroveň 5
- Univerzálna panvica: Úroveň 3
- Plech na pečenie: Úroveň 1

Pečenie na štyroch úrovniach:

- 4 rošty s papierom na pečenie prvý rošt: Úroveň 5 druhý rošt: Úroveň 3 tretí rošt: Úroveň 2 štvrtý rošt: Úroveň 1

Súčasnou prípravou viacerých pokrmov môžete ušetriť až 45 percent energie. Formy vkladajte do priestoru na pečenie vedľa seba alebo nad seba.

Príslušenstvo

Dbajte na to, aby ste vždy používali vhodné príslušenstvo a správne ho vkladali do priestoru na pečenie.

Rošt

Rošt vkladajte otvorenou stranou smerom k dvierkam prístroja a záhybom dole.

Univerzálna panvica alebo plech na pečenie

Univerzálnu panvicu alebo plech na pečenie zasuňte opatrne až na doraz, skosením smerom ku dvierkam prístroja.

Na šťavnaté koláče používajte univerzálnu panvicu, aby nedošlo ku znečisteniu priestoru na pečenie prekypujúcou ovocnou šťavou.

Formy na pečenie

Najvhodnejšie sú tmavé kovové formy.

Formy z bieleho plechu, keramiky a skla predlžujú dobu pečenia a pečivo nezhdne rovnomerne.

Ak pečiete v týchto formách a chcete použiť horný/dolný ohrev, posuňte formu na výšku 1.

Papier na pečenie

Používajte iba papier na pečenie, ktorý je vhodný pre zvolenú teplotu. Papier vždy upravte na správnu veľkosť.

Odporúčané nastavenia

V tabuľke nájdete optimálne druhy ohrevu pre rôzne druhy koláčov a pečiva. Teplota a doba pečenia sú závislé od množstva a od vlastností cesta. Z toho dôvodu sú uvedené približné nastavenia. Začnite najprv s nižšími teplotami. Nižšia teplota zabezpečí rovnomerné zhdnutie. Ak je to nutné, nabudúce nastavte vyššiu teplotu.

Upozornenie: Doby pečenia sa nedajú skratiť vyššími teplotami. Koláč alebo pečivo by boli hotové iba na povrchu, ale neboli by prepečené.




Hodnoty nastavenia platia iba pre vkladanie pokrmov do studeného priestoru na pečenie. Tak ušetríte až 20 percent energie. Ak predhrievate, skrátujete tým uvedené doby pečenia o niekoľko minút.

































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

Ak chcete piecť podľa vlastného receptu, orientujte sa podľa podobného pečiva v tabuľke. Dodatočné informácie nájdete v tabuľke nastavenia.

Nepoužívané príslušenstvo vyťahnite z priestoru na pečenie. Tým dosiahnete optimálneho výsledku pečenia a ušetríte až 20 percent energie.

Použitý druhy ohrevov:

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

Pokrm	Príslušenstvo/Nádoby	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba prípravy v min.
Koláče vo forme					
Trený koláč, jednoduchý	Forma v tvare venca/hranáť	2		150-170	50-70
Trený koláč, jednoduchý, 2 vrstvy	Forma v tvare venca/hranáť	3+1		140-160	50-70
Trený koláč, jemný	Forma v tvare venca/hranáť	2		150-170	60-80
Ovocný koláč z treného cesta, jemný	Forma na bábovku	2		160-180	40-60
Tortový korpus z treného cesta	Tortová forma	3		160-180	20-30
Ovocná alebo tvarohová torta z krehkého cesta	Okrúhla forma Ø26 cm	2		170-190	60-80
Švajčiarsky koláč	Plech na pizzu	3		220-240	35-45
Obrátený koláč	Tortová forma +hliníkový plech	3		190-210	30-45
Kysnutá bábovka	Forma na bábovku	2		150-170	50-70
Kysnutý koláč v otváracej tortovej forme	Okrúhla forma Ø26 cm	2		160-170	20-30
Tortový korpus, 2 vajcia	Tortová forma	3		150-170*	20-30
Tortový korpus, 3 vajcia	Okrúhla forma Ø26 cm	2		160-170*	25-35
Tortový korpus, 6 vajec	Okrúhla forma Ø28 cm	2		150-170*	30-50
Koláče na plechu					
Trený koláč s oblohou	Plech na pečenie	3		160-180	20-40
Trený koláč, jednoduchý, 2 vrstvy	Plech na pečenie + univerzálna panvica	1+3		140-160	30-50
Krehký koláč so suchou oblohou	Plech na pečenie	3		170-190	20-30
Krehký koláč so suchou oblohou, 2 úrovne	Plech na pečenie + univerzálna panvica	1+3		160-170	35-45
Krehké koláče so šťavnatou oblohou	Univerzálna panvica	3		160-180	55-65
Švajčiarsky koláč	Univerzálna panvica	3		200-210	40-50
Kysnutý koláč so suchou oblohou	Univerzálna panvica	3		160-180	15-20
Kysnutý koláč so suchou oblohou, 2 úrovne	Plech na pečenie + univerzálna panvica	1+3		150-170	20-30
Kysnuté koláče so šťavnatou oblohou	Univerzálna panvica	3		180-200	30-40
Kysnuté koláče so šťavnatou oblohou, 2 úrovne	Plech na pečenie + univerzálna panvica	1+3		150-170	45-60
Kysnutý vrkoč, kysnutý veniec	Plech na pečenie	2		160-170	25-35
Píškotová roláda	Plech na pečenie	3		180-200*	8-15
Štola z 500 g múky	Plech na pečenie	2		150-170	45-60
Závin, sladký	Univerzálna panvica	2		190-210	55-65
Závin, zmrazený	Univerzálna panvica	3		200-220	35-45
Drobné pečivo					
Striekané pečivo	Plech na pečenie	3		150*	25-35
Striekané pečivo	Plech na pečenie	3		150*	25-35
Striekané pečivo, 2 úrovne	Plech na pečenie + univerzálna panvica	1+3		150*	30-40
Striekané pečivo, 3 úrovne	Plech na pečenie + univerzálna panvica	5+3+1		140*	35-55

* predhrievať

Pokrm	Príslušenstvo/Nádoby	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba prípravy v min.
Muffiny	Plech na muffiny	3	☐	170-190	15-20
Muffiny, 2 úrovne	Plech na muffiny	3+1	⊗	160-180*	15-40
Drobné pečivo z kysnutého cesta	Plech na pečenie	3	☐	160-180	25-35
Drobné kysnuté pečivo, 2 úrovne	Plech na pečenie + univerzálna panvica	1+3	⊗	150-170	25-40
Pečivo z lístkového cesta	Plech na pečenie	3	⊗	170-190*	20-35
Pečivo z lístkového cesta, 2 úrovne	Plech na pečenie + univerzálna panvica	1+3	⊗	170-190*	20-45
Pečivo z lístkového cesta, 3 úrovne	Plech na pečenie + univerzálna panvica	5+3+1	⊗	170-190*	20-45
Pečivo z lístkového cesta, nízke, 4 úrovne	4 rošty	5+3+2+1	⊗	180-200*	20-35
Pečivo z odpaľovaného cesta	Plech na pečenie	3	☐	200-220	30-40
Pečivo z odpaľovaného cesta, 2 úrovne	Plech na pečenie + univerzálna panvica	1+3	⊗	190-210	35-45
Pfundrové pečivo	Plech na pečenie	3	⊗	160-180	20-30
Cukrovinky					
Striekané pečivo	Plech na pečenie	3	☐	140-150*	25-40
Striekané pečivo	Plech na pečenie	3	⊗	140-150*	25-40
Striekané pečivo, 2 úrovne	Plech na pečenie + univerzálna panvica	1+3	⊗	140-150*	30-40
Striekané pečivo, 3 úrovne	Plech na pečenie + univerzálna panvica	5+3+1	⊗	130-140*	35-55
Cukrovinky	Plech na pečenie	3	⊗	140-160	15-30
Cukrovinky, 2 úrovne	Plech na pečenie + univerzálna panvica	1+3	⊗	140-160	15-30
Cukrovinky, 3 úrovne	Plech na pečenie + univerzálna panvica	5+3+1	⊗	140-160	15-30
Pusinky	Plech na pečenie	3	⊗	80-90*	120-150
Pusinky, 2 úrovne	Plech na pečenie + univerzálna panvica	1+3	⊗	80-90*	120-180
Makrónky	Plech na pečenie	3	⊗	90-110	20-40
Makrónky, 2 úrovne	Plech na pečenie + univerzálna panvica	1+3	⊗	90-110	25-45
Makrónky, 3 úrovne	Plech na pečenie + univerzálna panvica	5+3+1	⊗	90-110	30-45
* predhrievať					

Tipy na pečenie koláčov a drobného pečiva

Ak chcete zistiť, či je Váš koláč prepečený.	Zapichnete drevenou špajdlou do miesta, kde je koláč najvyšší. Ak po vytiahnutí nepriliplo na špajdlu žiadne cesto, koláč je hotový.
Koláč nevykysol.	Nabudúce použite menej tekutiny. Alebo nastavte o 10 °C nižšiu teplotu a predĺžte dobu pečenia. Zohľadnite použité suroviny a pokyny v recepte.
Koláč vybehol v strede do výšky, ale na okrajoch je nižší.	Tukom pomastite iba dno formy na pečenie. Po upečení koláč opatrne vytiahnite z formy nožom.
Ovocná šťava z koláča preteká.	Nabudúce použite hlbšiu univerzálnu panvicu.
Drobné pečivo sa pri pečení zlepuje.	Medzi jednotlivými kúsками dodržujte rozostúpenie cca 2 cm. Tak bude mať pečivo dostatok miesta na nakysnutie a bude zlaté zo všetkých strán.
Koláč je vysušený.	Nastavte o 10 °C nižšiu teplotu a skráťte dobu pečenia.
Koláč je celkovo príliš svetlý.	Ak sú úroveň vloženia a použitia príslušenstva správne, tak nabudúce zvýšte teplotu alebo predĺžte dobu pečenia.
Koláč je hore príliš svetlý, ale zospodu príliš tmavý.	Nabudúce vložte príslušenstvo o úroveň vyššie.
Koláč je hore príliš tmavý, ale zospodu príliš svetlý.	Nabudúce vložte príslušenstvo o úroveň nižšie. Zvoľte nižšiu teplotu a predĺžte dobu pečenia.
Koláč upečený vo forme je vzadu príliš tmavý.	Nestavajte formu až k zadnej stene, ale do stredu priestoru na pečenie.
Koláč je celkovo príliš tmavý.	Nabudúce zvoľte nižšiu teplotu a prípadne predĺžte dobu pečenia.

Pečivo zhnedlo nerovnomerne.	Zvoľte nižšiu teplotu. Cirkuláciu vzduchu môže ovplyvňovať tiež papier na pečenie, ktorý presahuje cez formu. Papier vždy upravte na správnu veľkosť. Dbajte na to, aby forma nebola umiestnená úplne pri zadnej stene rúry. Pri pečeni drobného pečiva by pečivo malo mať ak možno rovnakú veľkosť a hrúbku.
Pečivo ste piekli na viacerých úrovniach. Na hornom plechu je pečivo tmavšie ako na spodnom.	Pre pečenie na viacerých úrovniach vždy používajte režim 4D-Horúci vzduch. Napriek tomu, že je možné piecť viacej plechov súčasne, nemusia byť všetky plechy hotové v rovnakom čase.
Koláč vyzerá dobre, ale vo vnútri nie je prepečený.	Pečte dlhšie pri nižšej teplote a pridávajte menej tekutiny. U koláčov so šťavnatou oblohou najprv predpečte korpus. Posypte ho posekanými mandľami alebo strúhankou a až potom pridajte hornú šťavnatú vrstvu.
Koláč nejde vyklopiť z formy.	Po upečení nechajte koláč 5 až 10 minút vychladnúť. Ak ani potom nejde z formy vyklopiť, uvoľnite ho opatrne pomocou noža. Otočte formu znova dnom hore a niekoľkokrát ju otrite vlhkou studenou handričkou. Pri ďalšom použití formu vytrite tukom a vysypte strúhankou.

Chlieb a žemle

Váš prístroj ponúka veľa programov pre pečenie chleba a žemlí. V tabuľke pre nastavenie nájdete optimálne nastavenie pre prípravu mnohých pokrmov. Dbajte na pokyny výrobcu v odseku, ktorý sa zaoberá kysnutím cesta.

Používajte iba originálne príslušenstvo určené pre Váš prístroj. Toto príslušenstvo je optimálne prispôbené priestoru na pečenie a prevádzkovým režimom.

Úrovne pre vkladanie príslušenstva

Používajte uvedené úrovne vkladania.

Pečenie na jednej úrovni

Pre pečenie na jednej úrovni používajte nasledujúce úrovne vkladania:

- Vysoké pečivo: Úroveň 2
- Nízke pečivo: Úroveň 3

Pečenie na dvoch úrovniach:

Používajte 4D-Horúci vzduch. Niekoľko plechov alebo foriem s pečivom vložených súčasne nemusia byť hotové v rovnakom čase.

- Univerzálna panvica: Úroveň 3
Plech na pečenie: Úroveň 1
- Formy na rošte
prvý rošt: Úroveň 3
druhý rošt: Úroveň 1

Súčasnu prípravu viacerých pokrmov môžete ušetriť až 45 percent energie. Formy vkladajte do priestoru na pečenie vedľa seba alebo nad seba.

Príslušenstvo

Dbajte na to, aby ste vždy používali vhodné príslušenstvo a správne ho vkladali do priestoru na pečenie.

Rošt

Rošt vkladajte otvorenou stranou smerom k dvierkam prístroja a záhybom dole.

Univerzálna panvica alebo plech na pečenie

Univerzálnu panvicu alebo plech na pečenie zasuňte opatrne a doraz, skosením smerom ku dvierkam prístroja.

Formy na pečenie

Najvhodnejšie sú tmavé kovové formy.

Formy z bieleho plechu, keramiky a skla predlžujú dobu pečenia a pečivo nezahnedne rovnomerne.

Ak pečiete v týchto formách a chcete použiť horný/dolný ohrev, posuňte formu na výšku 1.

Papier na pečenie

Používajte iba papier na pečenie, ktorý je vhodný pre zvolenú teplotu. Papier vždy upravte na správnu veľkosť.

Hlboko zmrazené potraviny

Nepoužívajte potraviny so silnou vrstvou ľadu. Najprv ľad odstráňte.

Mrazené potraviny sú čiastočne nerovnomerne predpečené. Nerovnomerné zhnednutie zostane aj po upečení.

Odporúčané nastavenia

V tabuľke nájdete optimálne režimy pre pečenie rôznych druhov chlebov a žemlí. Teplota a doba pečenia sú závislé od množstva a vlastností cesta. Preto je v tabuľkách uvedená vždy približná doba tepelnej úpravy. Začnite najskôr s nižšími hodnotami. Nižšia teplota zabezpečí rovnomerné prepečenie. V prípade potreby nabudúce nastavte vyššiu teplotu.

Upozornenie: Doby pečenia nie je možné skrátiť vyššími teplotami. Chlieb alebo žemle by boli upečené iba na povrchu, ale neboli by prepečené.

Hodnoty nastavenia platia iba pre vkladanie pokrmov do studeného priestoru na pečenie. Tak ušetríte až 20 percent energie. Ak predhrievate, skracujete tým uvedené doby pečenia o niekoľko minút.






Pre vybrané pokrmy je predhrievanie nutnosťou a je uvedených v tabuľke. Pre niektoré pokrmy je nutné piecť vo viacerých krokoch. Tieto potraviny sú uvedené v tabuľke.


















Uvedené hodnoty pre chlebové cesto platí nielen pre cesto na plechu, ale aj pre cesto vo forme. Ak chcete piecť podľa vlastného receptu, orientujte sa podľa podobného pečiva uvedeného v tabuľke. Nepotrebné príslušenstvo pred pečením vyťahnite z priestoru na pečenie. Tým dosiahnete optimálneho výsledku úpravy pokrmu a ušetríte až 20 percent energie.

Pozor!

Nikdy nenalievajte do horúceho priestoru na pečenie vodu ani do neho nestavajte nádobu s vodou. Zmenou teploty môže dôjsť k poškodeniu smaltu.

Použitie druhy ohrevov:

-  4D-Horúci vzduch
-  Horný/dolný ohrev
-  Gril s cirkuláciou vzduchu
-  Veľkoplášny gril
-  funkcia CoolStart

Pokrm	Príslušenstvo	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Stupeň grilovania	Doba prípravy v min.
Chlieb						
Biely chlieb, 750 g	Univerzálna panvica alebo hranatá forma	2		180-200*	-	25-40
Pšenično-ražný chlieb, 1,5 kg	Hranatá forma	2		220*	-	10
Pšenično-ražný chlieb, 1,5 kg	Univerzálna panvica	2		180	-	20-30
Pšenično-ražný chlieb, 1,5 kg	Univerzálna panvica	2		200-210*	-	40-50
Celozrný chlieb, 1 kg	Univerzálna panvica	2		200-210*	-	40-50
Chlebová placka	Univerzálna panvica	3		250-270	-	20-25
Žemle						
Žemle alebo bagety na dopekánie, predpečené**	Univerzálna panvica	3		-	-	-
Žemle sladké, čerstvé	Plech na pečenie	3		170-190*	-	15-20
Žemle sladké, čerstvé, 2 úrovne	Plech na pečenie + univerzálna panvica	1+3		150-170*	-	20-30
Žemle, čerstvé	Plech na pečenie	3		180-200	-	20-30
Bagety predpečené, mrazené**	Univerzálna panvica	3		-	-	-
Žemle, mrazené						
Žemle alebo bagety na dopekánie, predpečené**	Univerzálna panvica	3		-	-	-
Lúhované pečivo, surové cesto**	Univerzálna panvica	3		-	-	-
Croissant, surové cesto**	Univerzálna panvica	3		-	-	-
Hrianky						
Zapekanie hriankov, 4 kusy	Rošt	3		190-210	-	10-15
Zapekanie hriankov, 12 kusov	Rošt	3		230-250	-	10-15
Opečenie hriankov (bez predhrievania)	Rošt	5		-	3	4-6
* predhrievať						
**Riadte sa pokynmi na obale						

Pizza, quiche a pikantné koláče

Váš prístroj ponúka mnoho programov pre prípravu pizze, quiche a pikantných koláčov. V tabuľke nastavenia nájdete optimálne nastavenie pre prípravu mnohých pokrmov. Dbajte na pokyny výrobcu v odseku zaoberajúcom sa kysnutím cesta.

Používajte iba originálne príslušenstvo určené pre Váš prístroj. Toto príslušenstvo je optimálne prispôbené priestoru na pečenie a prevádzkovým režimom.

Úrovne pre vkladanie príslušenstva

Používajte uvedené úrovne pre vkladanie.

Pečenie na jednej úrovni

Pre pečenie na jednej úrovni používajte nasledujúce úrovne pre vkladanie:

- Vysoké pečivo: Úroveň 2
- Nízke pečivo: Úroveň 3

Pečenie vo viacerých úrovniach

Používajte 4D-Horúci vzduch. Niekoľko plechov alebo foriem s pečivom vložených súčasne nemusí byť hotových v rovnakom čase.

Pečenie na dvoch úrovniach:

- Univerzálna panvica: Úroveň 3
Plech na pečenie: Úroveň 1
- Formy na roštu
prvý rošt: Úroveň 3
druhý rošt: Úroveň 1

Pečenie na štyroch úrovniach:

- 4 rošty s papierom na pečenie
prvý rošt: Úroveň 5
druhý rošt: Úroveň 3
tretí rošt: Úroveň 2
štvrtý rošt: Úroveň 1

Súčasnu prípravu viacerých pokrmov môžete ušetriť až 45 percent energie. Formy vkladajte do priestoru na pečenie vedľa seba alebo nad seba.

Príslušenstvo

Dbajte na to, aby ste vždy používali vhodné príslušenstvo a správne ho vkladali do priestoru na pečenie.

Rošt

Rošt vkladajte otvorenou stranou smerom k dvierkam prístroja a záhybom dole.

Univerzálna panvica alebo plech na pečenie

Univerzálnu panvicu alebo plech na pečenie zasuňte opatrne až na doraz, skosením smerom k dvierkam prístroja.

Na veľmi obloženú pizzu používajte univerzálnu panvicu.

Formy na pečenie

Najvhodnejšie sú tmavé kovové formy. Formy z bieloého plechu, keramiky a skla predlžujú dobu pečenia a pečivo nezchne rovnomerne. Ak pečiete v týchto formách a chcete použiť horný/dolný ohrev, posuňte formu na výšku 1.

Papier na pečenie

Používajte iba papier na pečenie, ktorý je vhodný pre zvolenú teplotu. Papier vždy upravte na správnu veľkosť.

Hlboko zmrazené potraviny

Nepoužívajte potraviny so silnou vrstvou ľadu. Najprv ľad odstráňte.

Mrazené potraviny sú čiastočne nerovnomerne predpečené. Nerovnomerné zhnedenutie zostane aj po upečení.

Odporúčané nastavenia

V tabuľke nájdete optimálne druhy ohrevov pre pečenie rôznych druhov pokrmov. Teplota a doba pečenia sú závislé od množstva a vlastností cesta. Preto je v tabuľkách uvedená vždy približná doba tepelnej úpravy. Začnite najskôr s nižšími teplotami. Nižšia teplota zabezpečí rovnomerné prepečenie. V prípade potreby nabadúce nastavte vyššiu teplotu.

Upozornenie: Doby pečenia nie je možné skrátiť vyššími teplotami. Pokrm by bol hotový iba na povrchu, ale nebol by prepečený.





Hodnoty nastavenia platia iba pre vkladanie pokrmov do studeného priestoru na pečenie. Tak ušetríte až 20 percent energie. Ak predhrievate, skracujete tým uvedenú dobu pečenia o niekoľko minút.








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

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

Nepotrebné príslušenstvo vyberte pred pečením z priestoru na pečenie. Tým dosiahnete optimálneho výsledku úpravy pokrmu a ušetríte až 20 percent energie.












Použitie druhy ohrevov:

-  4D-Horúci vzduch
-  Horný/dolný ohrev
-  Stupeň pizza
-  Funcia coolStart

Pokrm	Príslušenstvo/Nádoby	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba prípravy v min.
Pizza					
Pizza, čerstvá	Plech na pečenie	3		200-220	25-35
Pizza, čerstvá	Plech na pečenie	3		200-220	25-35
Pizza čerstvá, 2 úrovne	Plech na pečenie + univerzálna panvica	1+3		180-200	35-45
Pizza čerstvá, tenký korpus	Plech na pizzu	2		220-230	20-30
Pizza, chladená**	Rošt	3		-	-
Pizza, mrazená					
Pizza, tenký korpus, 1 kus**	Rošt	3		-	-
Pizza, tenký korpus, 2 kusy**	Univerzálna panvica + rošt	3+1		190-210	20-25

* predhrievať

** Riadiť sa pokynmi na obale

Pokrm	Príslušenstvo/Nádoby	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba prípravy v min.
Pizza, silný korpus, 1 kus**	Rošt	3		-	-
Pizza, silný korpus, 2 kusy**	Univerzálna panvica + rošt	3+1		190-210	20-30
Pizza-bageta**	Rošt	3		-	-
Mini-pizza**	Univerzálny plech	3		-	-
Mini-Pizza, Ø 7 cm, 4 úrovne	4 rošty	5+3+2+1		180-200*	20-30
Pikante Kuchen & Quiche					
Pikantný koláč vo forme	Okrúhla forma Ø28 cm	2		170-190	65-75
Quiche	Forma na quiche z bieleho plechu	3		190-210	35-45
Flambovaný koláč	Univerzálna panvica	3		260-280*	10-15
Pirohy	Forma na náky	2		170-190	50-70
Empanada (španielsky pokrm)	Univerzálna panvica	3		180-190	30-45
Turecký Börek (Burek)	Univerzálna panvica	2		180-200	35-45
* predhrievať					
**Riadte sa pokynmi na obale					

Náky a suflé

Váš prístroj ponúka mnoho druhov ohrevu pre prípravu náky a suflé. V tabuľke nastavenia nájdete optimálne nastavenie pre prípravu mnohých pokrmov. Používajte iba originálne príslušenstvo určené pre Váš prístroj. Toto príslušenstvo je optimálne prispôbené priestoru na pečenie a prevádzkovým režimom.

Úrovne pre vkladanie príslušenstva

Používajte vždy uvedené úrovne pre vkladanie príslušenstva.

Pokrm vo formách alebo na univerzálnej panvici môžete pripravovať na jednej úrovni.

- Formy na rošte: Úroveň 2
- Univerzálna panvica: Úroveň 3

Suflé môžete pripraviť aj vo vodnom kúpeli na univerzálnej panvici. Za týmto účelom zasuňte univerzálnu panvicu do úrovne 2.

Súčasnou prípravou viacerých pokrmov môžete ušetriť až 45 percent energie. Formy vkladajte do priestoru na pečenie vedľa seba alebo nad seba.

Príslušenstvo

Dbajte na to, aby ste vždy používali vhodné príslušenstvo a správne ho vkladali do priestoru na pečenie.

Rošt

Rošt vkladajte otvorenou stranou smerom k dvierkam prístroja a záhybom dole.

Univerzálna panvica

Univerzálnu panvicu alebo plech na pečenie zasuňte opatrne až na doraz, skosením smerom k dvierkam prístroja.

Nádoby



Na prípravu náky a na zapekanie používajte široké a nízke nádoby. V úzkych vysokých nádobách by doba prípravy pokrmu trvala dlhšie a pokrm by bol zhora tmavší.



Odporúčané nastavenia









V tabuľke nájdete optimálny druh ohrevu pre prípravu rôznych náky a suflé. Teplota a doba pečenia sú závislé od množstva a receptu. Výsledok prípravy pokrmu je závislý od veľkosti nádoby a výšky náky. Preto je v tabuľkách uvedená vždy približná doba tepelnej úpravy. Začnite najskôr s nižšími teplotami. Nižšia teplota zabezpečí rovnomernú zlatú farbu. V prípade potreby nabadúce nastavte vyššiu teplotu.

Upozornenie: Doby pečenia sa nedajú skrátiť vyššími teplotami. V takom prípade bude náky alebo suflé hotový iba na povrchu, ale nebude prepečený. Hodnoty nastavenia platia iba pre vkladanie pokrmov do studeného priestoru na pečenie. Tak ušetríte až 20 percent energie. Ak predhrievate, skracujete tým uvedené doby pečenia o niekoľko minút. Ak chcete piecť podľa vlastného receptu, orientujte sa podľa podobného pokrmu uvedeného v tabuľke. Nepotrebné príslušenstvo vytiahnite pred pečením z priestoru na pečenie. Tým dosiahnete optimálneho výsledku úpravy pokrmu a ušetríte až 20 percent energie.

Použitie druhov ohrevu:

-  4D-Horúci vzduch
-  Horný/dolný ohrev

-  Stupeň pizza
-  Funkcia coolStart

Náryp a suflé	Príslušenstvo/Nádoby	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba prípravy v min.
Náryp, pikantný, z uvarených prísad	Forma na náryp	2		200-220	30-50
Náryp, sladký	Forma na náryp	2		170-190	40-60
Lasagne, čerstvé, 1 kg	Forma na náryp	2		160-180	50-60
Lasagne, mrazené, 400 g	Rošt	2		-	-
Gratinované zemiaky, zo surových surovín, 4 cm	Forma na náryp	2		160-190	50-70
Gratinované zemiaky, zo surových surovín, 4 cm, 2 úrovne	Forma na náryp	3+1		150-170	60-80
Suflé	Forma na náryp	2		170-190	35-45
Suflé	Formy na jednotlivé porcie	3		190-210	25-30

* Riadte sa pokynmi na obale

Hydina

Váš prístroj ponúka mnoho druhov ohrevu pre prípravu hydiny. V tabuľke nastavenia nájdete optimálne nastavenie pre prípravu mnohých pokrmov.

Pečenie na rošte:

Pečenie na rošte je obzvlášť vhodné pre veľkú hydinu alebo viacero 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 nalejte do univerzálnej panvice až ½ litra vody. Tuk bude odkvapkávať do panvice. Z odkvapkanej šťavy z mäsa môžete pripraviť omáčku. Tiež sa tvorí aj menej dymu a priestor na pečenie zostane čistejší.

Pečenie v nádobe

Používajte iba nádoby, ktoré sú do rúry na pečenie vhodné. Vyskúšajte, či sa nádoba vojde do priestoru na pečenie.

Najvhodnejšia je nádoba zo skla. Horúce sklenené nádoby pokladajte na suchú podložku.

Po položení na mokrú alebo studenú podložku by mohlo sklo prasknúť.

Lesklé nádoby na pečenie z ocele alebo hliníka teplo odrážajú ako zrkadlo, a preto nie sú príliš vhodné. Hydina sa v nich pečie pomalšie a bude mať slabšiu farbu do zlata. Použite vyššiu teplotu alebo dlhšiu dobu pečenia. Dbajte na údaje od výrobcu nádob.

Odkryté nádoby

Pre pečenie hydiny použite najlepšie vysokú formu na pečenie. Formu postavte na rošt. Ak nemáte vhodnú nádobu, použite univerzálnu panvicu.

Zakryté nádoby

Priestor na pečenie zostane pri pečení v zakrytej nádobe podstatne čistejší. Dbajte na to,

aby veľkosť pokrievky zodpovedala danej nádobe a dobre doliehala. Nádobu postavte na rošt. Po upečení pokrmu a zdvihnutí pokrievky môže unikať horúca para. Preto najprv odklopte zadnú časť pokrievky, aby mohla para uniknúť a nedošlo k opareniu. Hydina môže byť chrumkavá, aj keď ju pečiete v uzatvorenej nádobe. Za týmto účelom použite sklenenú pokrievku a nastavte vyššiu teplotu.

Grilovanie

Behom grilovania majte dverka rúry vždy zatvorené. Nikdy negrilujte pri otvorenej rúre.

Univerzálnu panvicu vsuňte s položeným roštom do uvedenej úrovne vkladania. Tuk bude odkvapkávať do panvice. Dbajte na to, aby rošt správne priliehal na univerzálnu panvicu. → "Príslušenstvo" na strane 11

Upozornenie: U veľmi tučných druhov mäsa vložte univerzálnu panvicu nie priamo pod rošt, ale na úroveň 2. Pre grilovanie použite, ak je to možné, kúsok rovnakej veľkosti. Tak budú mať rovnomernú zlatú farbu a zostanú pekne šťavnaté. Kúsok pokrmu určené pre grilovanie položte priamo na rošt. Kúsok obracajte pomocou klieští na grilovanie. Ak do mäsa pichnete vidličkou, stratí šťavu a bude vysušené.

Upozornenie

- Vyhrievacie teleso grilu sa neustále zapína a vypína, tento jav je normálny. Ako často k tomu dochádza, závisí od nastaveného stupňa grilovania.
- Behom grilovania sa môže tvoriť dym.

Teplotná sonda

Pomocou teplotnej sondy môžete pokrmy pripravovať pri presnej teplote. Prečítajte si dôležité pokyny pre použitie teplotnej sondy v príslušnej kapitole. Sú v nej uvedené informácie pre zapojenie teplotnej sondy, možné druhy ohrevov a ďalšie informácie. → "Teplotná sonda" na strane 19

Odporúčané nastavenia

V tabuľke nájdete optimálne druhy ohrevov pre pečenie rôznych druhov hydiny. Teplota a doba pečenia sú závislé od množstva, vlastností a teploty potravín. Preto je v tabuľkách uvedená vždy približná doba tepelnej úpravy. Začnite najskôr s nižšími teplotami. V prípade potreby nabudúce nastavte vyššiu teplotu.

Uvedené hodnoty platia pre zasunutie hydiny bez plnky, vytiahnutej z chladničky, pripravenej na pečenie do studeného priestoru na pečenie. Tak ušetríte až 20 percent energie. Ak predhrievate, skracujete tým uvedené doby pečenia o niekoľko minút.

V tabuľke sú uvedené hodnoty pre hydinu s navrhovanou hmotnosťou. Ak pripravujete hydinu s vyššou hmotnosťou ako je uvedená v tabuľke, nastavte v každom prípade nižšiu teplotu. Pri pečení viacerých kusov mäsa sa orientujte podľa najťažšieho kusu. Jednotlivé kúsky mäsa by mali byť zhruba rovnako veľké.

Všeobecne platí: Čím väčší kus hydiny pečiete, tým nižšia je teplota a tým dlhšia je doba pečenia.

Po 1/2 až 2/3 doby pečenia mäso obráťte.

Upozornenie: Používajte iba papier na pečenie, ktorý je vhodný pre zvolenú teplotu. Papier na pečenie vždy upravte na správnu veľkosť.

Tipy

- Ak budete piecť hus alebo kačicu, poprepichujte kožu pod krídlami, aby mohol vytekať tuk.
- U kačacích prs kožu narežte. Prsia neatáčajte.
- Ak hydinu pri pečení otáčate, dbajte na to, aby prsia alebo koža boli dole.
- Hydina bude mať krásnu zlatú farbu a bude chrumkavá, ak ju pred koncom pečenia potriete maslom, slanou vodou alebo pomarančovou šťavou.

Nepotrebné príslušenstvo vyberte pred pečením z priestoru na pečenie. Tým dosiahnete optimálneho výsledku úpravy pokrmu a ušetríte až 20 percent energie.

Použitie druhov ohrevov:

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

Pokrm	Príslušenstvo	Uroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Stupeň grilovania	Doba prípravy v min.
Kurča						
Kurča, 1 kg	Rošt	2		200-220	-	60-70
Kuracie prsné filé, po 150 g (gril.)	Rošt	4	<input type="checkbox"/>	-	3*	15-20
Kuracie kúsky, po 250 g	Rošt	3		220-230	-	30-35
Kuracie kúsky, nugety, mrazené	Univerzálna panvica	3		-	-	-
Celé kurča, 1,5 kg	Rošt	2		200-220	-	70-90
Kačica & hus						
Kačica, 2 kg	Rošt	1		180-200	-	90-110
Kačacie prsia, po 300 g	Rošt	3		230-250	-	17-20
Hus, 3 kg	Rošt	2		160-180	-	120-150
Husacie stehno, po 350 g	Rošt	2		210-230	-	40-50
Morka						
Mladá morka, 2,5 g	Rošt	2		180-200	-	70-90
Morčacie prsia, bez kostí, 1 kg	Uzatvorená nádoba	2	<input type="checkbox"/>	240-260	-	80-100
Morčacie horné stehno, s kosťou, 1 kg	Rošt	2		180-200	-	80-100

* predhrievať

Mäso

Váš prístroj ponúka mnoho programov pre prípravu mäsa. V tabuľke nastavenia nájdete optimálne nastavenie pre prípravu mnohých pokrmov.

Pečenie a dusenie

Chudé mäso potrite podľa potreby tukom alebo ho preložte kúskami slaniny.

Kožu mäsa mriežkovito narežte. Ak mäso pri pečení otáčate, dbajte na to, aby koža bola najprv stranou dole. Keď je mäso hotové, malo by ešte 10 minút po upečení odpočívať vo vypnutej a zatvorenej rúre. Tak lepšie nasiakne šťavu. Prípadne zabalte upečené mäso do hliníkovej fólie. Doba uvedená v tabuľke nezahŕňa dobu pre "odpočinok" mäsa.

Pečenie na rošte

Vďaka pečeniu na rošte bude mäso krásne chrumkavé na všetkých stranách.

Podľa druhu a veľkosti mäsa nalejte do univerzálnej panvice až 0,5 litra vody. Panvica zachytí odkvapkávajúcu šťavu a tuk. Z odkvapkanej šťavy z mäsa môžete pripraviť omáčku. Tiež sa tvorí aj menej dymu a priestor na pečenie zostane čistejší. Univerzálnu panvicu vsuňte s položeným roštom do uvedenej úrovne vkladania. Dbajte na to, aby rošt správne doliehal na univerzálnu panvicu. → "Príslušenstvo" na strane 11

Pečenie a dusenie v nádobe

Pečenie a dusenie v nádobe je pohodlnejšie. Upečené mäso môžete jednoducho vytiahnuť z rúry a omáčku pripraviť priamo v nádobe.

Používajte iba nádoby, ktoré sú vhodné do rúry na pečenie. Vyskúšajte, či sa nádoba vojde do priestoru na pečenie.

Najvhodnejšia je nádoba zo skla. Horúce sklenené nádoby pokladajte na suchú podložku.

Po položení na mokrú alebo studenú podložku by mohlo sklo prasknúť.

K chudému mäsu prilejte trochu tekutiny. Dno sklenenej varnej nádoby by malo byť pokryté cca ½ cm tekutiny.

Množstvo tekutiny závisí od druhu mäsa a od materiálu nádoby a na tom, či použijete pokrievku. Ak mäso pripravujete v smaltovanej alebo tmavej nádobe, prilejte viacej tekutiny, ako keď ho pečiete v sklenenej nádobe. Behom pečenia sa tekutina odparuje. Podľa potreby opatrne prilievajte tekutinu.

Lesklé nádoby na pečenie z nehrdzavejúcej ocele alebo hliníka teplo odrážajú ako zrkadlo, a preto nie sú príliš vhodné. Mäso sa v nich pečie pomalšie a menej sa zafarbí do zlata. Použite vyššiu teplotu alebo dlhšiu dobu pečenia. Dbajte na údaje od výrobcu riadu.

Odkryté nádoby

Pre pečenie mäsa použite najlepšie vysokú formu na pečenie. Formu postavte na rošt. Ak nemáte vhodnú nádobu, použite univerzálnu panvicu.

Zakryté nádoby

Priestor na pečenie zostane pri pečení v zakrytej nádobe podstatne čistejší. Dbajte na to,

aby veľkosťou pokrievka zodpovedala danej nádobe a dobre doliehala. Nádobu postavte na rošt. Pokrievka by mala mať od mäsa odstup aspoň 3 cm. Mäso môže behom pečenia nabrať na objeme. Po upečení pokrmu a zdvihnutí pokrievky môže uniknúť horúca para. Preto najprv odklopte zadnú časť pokrievky, aby mohla para uniknúť a nedošlo k opareniu. Pred dusením mäso najprv krátko pečte. Prilejte vodu, víno, ocot apod. Dno nádoby by malo byť pokryté cca 1-2 cm tekutinou.

Behom pečenia sa tekutina odparuje. Podľa potreby opatrne prilievajte tekutinu.

Pečené mäso môže byť chrumkavé, aj keď ho pečiete v uzatvorenej nádobe. Pre tento účel použite sklenenú pokrievku a nastavte vyššiu teplotu.

Grilovanie

Behom grilovania majte dvierka rúry vždy zatvorené. Nikdy negrilujte pri otvorenej rúre.

Univerzálnu panvicu vsuňte s položeným roštom do uvedenej úrovne vkladania. Tuk bude odkvapkávať do panvice. Dbajte na to, aby rošt správne priliehal na univerzálnu panvicu.

→ "Príslušenstvo" na strane 11

Upozornenie: U veľmi tučných druhov mäsa vložte univerzálnu panvicu nie priamo pod rošt, ale na úroveň 2. Grilujte, ak je to možné, kúsky rovnakej veľkosti. Tak budú mať rovnomerne zlatú farbu a zostanú pekne šťavnaté. Kúsky pokrmu určené pre grilovanie položte priamo na rošt. Kúsky obracajte pomocou klieští na grilovanie. Ak do mäsa pichnete vidličkou, stratí šťavu a bude vysušené.

Upozornenie

- Vyhrievacie teleso grilu sa neustále zapína a vypína, tento jav je normálny. Ako často k tomu dochádza, závisí od nastaveného stupňa grilovania.
- Behom grilovania sa môže tvoriť dym.

Teplotná sonda

Pomocou teplotnej sondy môžete pokrmy pripravovať pri presnej teplote. Prečítajte si dôležité pokyny pre použitie teplotnej sondy v príslušnej kapitole. Sú v nej uvedené informácie pre zapojenie teplotnej sondy, možné druhy ohrevov a ďalšie informácie. → "Teplotná sonda" na strane 19

Odporúčané nastavenia

V tabuľke nájdete optimálne druhy ohrevov pre prípravu pokrmov z mäsa. Teplota a doba pečenia sú závislé od množstva, vlastností a teploty potravín. Preto je v tabuľkách uvedená vždy približná doba tepelnej úpravy. Začnite najskôr s nižšími hodnotami. V prípade potreby nabudúce nastavte vyššiu teplotu.

Hodnoty nastavenia platia iba pre pokrmy vyťahnuté z chladničky vkladané do studeného priestoru na pečenie. Tak ušetríte až 20 percent energie. Ak predhrievate, skracujete tým uvedené doby pečenia o niekoľko minút.

V tabuľke sú uvedené hodnoty pre jednotlivé druhy mäsa s navrhovanou hmotnosťou. Ak pripravujete mäso s vyššou hmotnosťou, ako je uvedené v tabuľke, nastavte v každom prípade nižšiu teplotu. Pri pečení viacerých kusov mäsa sa orientujte podľa najťažšieho kusu. Jednotlivé kúsky mäsa by mali byť zhruba rovnako veľké.




Všeobecne platí: Čím väčší kus mäsa pečiete, tým nižšia je teplota a tým dlhšia je doba pečenia.




















Po 1/2 až 2/3 doby pečenia mäso obráťte.

Ak chcete piecť podľa vlastného receptu, orientujte sa podľa podobného pokrmu uvedeného v tabuľke. Dodatočné informácie nájdete v kapitole "Tipy na pečenie, dusenie a grilovanie" na konci tabuľky nastavenia.

Nepotrebné príslušenstvo vyťahnite pred pečením z priestoru na pečenie. Tým dosiahnete optimálneho výsledku úpravy pokrmu a ušetríte až 20 percent energie.

Použitie druhov ohrevu:

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

Pokrm	Príslušenstvo	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Stupeň grilovania	Doba prípravy v min.
Bravčové mäso						
Bravčové mäso bez kože, napr. krk, 1,5 kg	Otvorená nádoba	2		180-190	-	110-130
Bravčové mäso s kožou, napr. pliecko, 2 kg	Rošt	2		190-200	-	130-140
Bravčová sviečková, 1,5 kg	Otvorená nádoba	2		220-230	-	70-80
Bravčové filé, 400 g	Rošt	3		220-230	-	20-25
Údené bravčové rebro s kosťou, 1 kg (s prilievaním vody)	Uzatvorená nádoba	2		210-230	-	70-90
Bravčový steak, 2 cm silný	Rošt	5		-	2	16-20
Bravčové medailónky, 3 cm silné	Rošt	5		-	3*	8-12
Hovädzie mäso						
Hovädzie filé, médium, 1 kg	Rošt	2		210-220	-	40-50
Hovädzie dusené mäso, 1,5 kg	Uzatvorená nádoba	2		200-220	-	130-160
Roastbeef, médium, 1,5 kg	Rošt	2		220-230	-	60-70
Steak, 3 cm silný, médium	Rošt	5		-	3	15-20
Burger, 3-4 cm vysoký	Rošt	4		-	3	25-30
Tefacie mäso						
Tefacie mäso, 1,5 kg	Otvorená nádoba	2		160-170	-	100-120
Tefacie nohy, 1,5 kg	Otvorená nádoba	2		200-210	-	100-120
Jahňacie mäso						
Jahňacie stehno bez kosti, médium	Otvorená nádoba	2		170-190	-	50-80
Jahňací chrbát s kosťou (odstránené šľachy, narezané na plátky pozdĺž kostí, bez otáčania)	Rošt	2		180-190	-	40-50
Jahňacia kotleta **	Rošt	5		-	3	12-16
Klobásy						
Grilovacie klobásy	Rošt	4		-	3	10-15
Pokrmy z mäsa						
Mleté mäso, 1 kg	Otvorená nádoba	2		170-180	-	60-70

* predhrievať

** Pod to vsunúť univerzálnu panvicu na úroveň 2

Tipy na pečenie, dusenie a grilovanie

Priestor na pečenie je silne znečistený.	Pokrmu pečte v uzatvorenej nádobe alebo použite plech na grilovanie. Ak použijete plech na grilovanie, dosiahnete optimálneho výsledku pečenia. Plech na grilovanie môžete dokúpiť ako zvláštne príslušenstvo.
Mäso je príliš tmavé a kôrka je miestami spálená alebo je mäso vysušené.	Prekontrolujte teplotu a úroveň vloženia príslušenstva. Nabudúce zvolte nižšiu teplotu a popripade skráťte dobu pečenia.
Kôrka je príliš slabo upečená.	Zvýšte teplotu alebo po dokončení pečenia na krátku dobu zapnite gril.
Mäso vyzerá dobre, ale šťava je pripálená.	Nabudúce zvolte menšiu nádobu alebo prilejte viacej tekutiny.
Mäso vyzerá dobre, ale šťava je príliš svetlá a vodnatá.	Nabudúce zvolte väčšiu nádobu alebo prilejte menej tekutiny.
Pri dusení sa mäso pripaluje.	Nádoba na pečenie a pokrievka musia mať správnu veľkosť a pokrievka musí doliehať. Znížte teplotu a behom dusenia prilievajte tekutinu.
Grilované mäso je príliš vysušené.	Mäso osolte až po grilovaní. Soľ totiž z mäsa vyťahuje vodu. Pri obracaní do mäsa nepichajte. Použite kliešte na grilovanie.

Ryby

Váš prístroj ponúka mnoho programov pre prípravu rýb. V tabuľke nastavenia nájdete optimálne nastavenie pre prípravu mnohých pokrmov. Nemusíte obracať celú rybu. Vložte celú rybu do rúry chrbtom hore. Do brucha ryby vložte narezaný zemiak alebo malú žiaruvzdornú nádobu, aby sa ryba neprevrátila na bok. Ryba je hotová, ak sa dá chrbtová plutva jednoducho oddeliť.

Pečenie a grilovanie na rošte

Univerzálnu panvicu vsuňte s položeným roštom do uvedenej úrovne vkladania. Dbajte na to, aby rošt správne doliehal na univerzálnu panvicu → "Príslušenstvo" na strane 11

Upozornenie: U veľmi tučných kúskov ryby vložte univerzálnu panvicu nie priamo pod rošt, ale na úroveň 2.

Podľa druhu a veľkosti ryby nalejte do univerzálnej panvice až ½ litra vody. Tuk bude odkvapkávať do panvice. Tiež sa vytvorí aj menej dymu a priestor na pečenie zostane čistejší. Behom grilovania majte dvierka rúry vždy zatvorené. Nikdy negrilujte pri otvorenej rúre. Grilujte, ak je to možné, kúsky ryby rovnakej veľkosti. Tak budú mať rovnomerne zlatú farbu a zostanú pekne šťavnaté. Kúsky pokrmu určené pre grilovanie položte priamo na rošt. Kúsky obracajte pomocou klieští na grilovanie. Ak do ryby pichnete vidličkou, stratí šťavu a bude vysušená.

Upozornenie

- Vyhrievacie teleso grilu sa neustále zapína a vypína, tento jav je normálny. Ako často k tomu dochádza, závisí od nastaveného stupňa grilovania.
- Behom grilovania sa môže tvoriť dym.

Pečenie a dusenie v nádobe

Používajte iba nádoby, ktoré sú vhodné do rúry na pečenie. Vyskúšajte, či sa nádoba vojde do priestoru na pečenie.

Najvhodnejšia je nádoba zo skla. Horúce sklenené nádoby pokladajte na suchú podložku.

Po položení na mokrú alebo studenú podložku by mohlo sklo prasknúť.

Lesklé nádoby na pečenie z ocele alebo hliníka teplo odrážajú ako zrkadlo, a preto nie sú príliš vhodné. Ryba sa v nich pečie pomalšie a bude mať menej zlatú farbu.

Použite vyššiu teplotu alebo dlhšiu dobu pečenia. Dbajte na údaje od výrobcu riadu.

Odkryté nádoby

Pre pečenie celej ryby použite najlepšie vysokú formu na pečenie. Formu postavte na rošt. Ak nemáte vhodnú nádobu, použite univerzálnu panvicu.

Zakryté nádoby

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

Pri dusení pridajte do nádoby dve až tri polievkové lyžice tekutiny a trochu citrónovej šťavy alebo octu.

Po upečení pokrmu a zdvihnutí pokrievky môže unikať horúca para. Preto najprv odklopte zadnú časť pokrievky, aby mohla para uniknúť a nedošlo k opareniu.

Ryba môže byť chrumkavá, aj keď ju pečiete v uzatvorenej nádobe. Pre tento účel použite sklenenú pokrievku a nastavte vyššiu teplotu.

Teplotná sonda

Pomocou teplotnej sondy môžete pokrmy pripravovať pri presnej teplote. Prečítajte si dôležité pokyny pre použitie teplotnej sondy v príslušnej kapitole. Sú v nej uvedené informácie pre zapojenie teplotnej sondy, možné druhy ohrevov a ďalšie informácie. → "Teplotná sonda" na strane 19

Odporúčané nastavenia

V tabuľke nájdete optimálne druhy ohrevov pre prípravu pokrmov z rýb. Teplota a doba pečenia sú závislé od množstva, kvality a teploty potravín. Preto sú v tabuľkách uvedené vždy približné hodnoty doby úpravy. Začnite najskôr s nižšími teplotami. V prípade potreby nabudúce nastavte vyššiu teplotu.




Hodnoty nastavenia platia iba pre ryby vytiahnuté z chladničky vložené do studeného priestoru na pečenie. Tak ušetríte až 20 percent energie. Ak predhrievate, skracujete tým uvedené doby pečenia o niekoľko minút.

V tabuľke sú uvedené hodnoty pre ryby s navrhovanou hmotnosťou. Ak pripravujete ryby s vyššou hmotnosťou ako je v tabuľke uvedené, nastavte v každom prípade nižšiu teplotu. Pri pečení viacerých rýb sa orientujte podľa najťažšieho kusa. Jednotlivé ryby by mali byť zhruba rovnako veľké. Všeobecne platí: Čím väčšiu rybu pečiete, tým nižšia je teplota a tým dlhšia je doba pečenia. Rybu, ktorú nepečiete v polohe chrbtom hore, obráťte po 1/2 až 2/3 uvedeného času.

Upozornenie: Používajte iba papier na pečenie, ktorý je vhodný pre zvolenú teplotu. Papier vždy upravte na správnu veľkosť.

Nepotrebné príslušenstvo vytiahnite pred pečením z priestoru na pečenie. Tým dosiahnete optimálneho výsledku úpravy pokrmu a ušetríte až 20 percent energie.

Použití druhy ohrevov:

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

Pokrm	Príslušenstvo	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Stupeň grilovania	Doba prípravy v min.
Ryby						
Ryba, grilovaná, celá, 300 g, napr.	Rošt	2		170-190	-	20-30
Ryba, grilovaná, celá, 1,5 kg, napr. losos	Rošt	2		170-190	-	30-40
Rybie filé						
Rybie filé, prírodné, grilované	Rošt	4		-	1*	15-25
Rybie kotlety						
Rybia kotleta, 3 cm silná**	Rošt	4		-	3	10-20
Mrazené ryby						
Rybie filé, prírodné	Uzatvorená nádoba	2		210-230	-	20-30
Rybie filé, zapečené	Rošt	2		200-220	-	45-60
Rybie prsty (občas obracať)	Univerzálna panvica	3		200-220	-	20-30

* predhrievať

** Pod to vsunúť univerzálnu panvicu na úroveň 2

Zelenina a prílohy

Tu nájdete údaje pre prípravu grilovanej zeleniny, zemiakov a mrazených produktov zo zemiakov. Nepotrebné príslušenstvo vytiahnite pred pečením z priestoru na pečenie. Tým dosiahnete optimálneho výsledku úpravy pokrmu a ušetríte energiu.

Úrovne pre vkladanie príslušenstva

Používajte uvedené úrovne vkladania.

Príprava na jednej úrovni

Dodržiňte údaje v tabuľke.

Príprava na dvoch úrovniach

Používajte 4D-Horúci vzduch. Súčasne vložené plechy nemusia byť hotové v rovnakom čase.

- Univerzálna panvica: Úroveň 3
- Plech na pečenie: Úroveň 1

Príslušenstvo

Dbajte na to, aby ste vždy používali vhodné príslušenstvo a správne ho vkladali do priestoru na pečenie.

Rošt

Rošt vkladajte otvorenou stranou smerom k dvierkam prístroja a záhybom dole.

Univerzálna panvica alebo plech na pečenie

Univerzálnu panvicu alebo plech na pečenie zasuňte opatrne až na doraz, skosením smerom k dvierkam prístroja.

Papier na pečenie




Používajte iba papier na pečenie, ktorý je vhodný pre zvolenú teplotu. Papier vždy upravte na správnu veľkosť.

Odporúčané nastavenia

V tabuľke nájdete optimálne druhy ohrevov pre pečenie rôznych druhov pokrmov. Teplota a doba pečenia sú závislé od množstva a vlastností potravín. Preto je v tabuľkách uvedená vždy približná doba tepelnej úpravy. Začnite najskôr s nižšími teplotami. Nižšia teplota zabezpečí rovnomerné prepečenie.

V prípade potreby nabadúce nastavte vyššiu teplotu. Hodnoty nastavenia platia iba pre vkladanie pokrmov do studeného priestoru na pečenie. Ak rúru predhrejte, uvedené doby prípravy sa tým skráti o niekoľko minút. Ak chcete piecť podľa vlastného receptu, orientujte sa podľa podobného pokrmu uvedeného v tabuľke.

Použité druhy ohrevov:

-  4D-Horúci vzduch
-  Veľkoplošný gril
-  Funkcia coolStart

Pokrm	Príslušenstvo	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Stupeň grilovania	Doba prípravy v min.
Zeleninové pokrmy						
Grilovaná zelenina	Univerzálna panvica	5		-	3	10-15
Zemiaky						
Pečené zemiaky, rozpolené	Univerzálna panvica	3		160-180	-	45-60
Produkty zo zemiakov, mrazené						
Zemiakové Rosti*	Univerzálna panvica	3		-	-	-
Zemiakové taštičky, plnené*	Univerzálna panvica	3		-	-	-
Krokety*	Univerzálna panvica	3		-	-	-
Hranolčeky*	Univerzálna panvica	3		-	-	-
Hranolčeky, 2 úrovne	Plech na pečenie + univerzálna panvica	1+3		190-210	-	30-40

* Riadte sa pokynmi na obale

Jogurt

Pomocou Vášho prístroja si môžete sami vyrobiť jogurt.

Príprava jogurtu

Z priestoru na pečenie vyťahnite príslušenstvo a rošty. Priestor na pečenie musí byť prázdny.

1. 1 liter mlieka (3,5 % tuku) uvarte na varnej doske na 90 °C a potom nechajte vychladnúť na 40 °C. Trvanlivé mlieko stačí zohriať na 40 °C.

2. Zamiešajte 150 g jogurtu (vytiahnutého z chladničky).
3. Zmesou naplňte hrnčeky alebo malé poháre a prikryte ich priehľadnou fóliou.
4. Hrnčeky alebo poháre vložte do priestoru na pečenie a pokračujte podľa pokynov uvedených v tabuľke.
5. Až bude jogurt hotový, nechajte ho vychladnúť v chladničke.

Použité druhy ohrevov:

-  4D-Horúci vzduch

Pokrm	Príslušenstvo	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba prípravy v hod.
Jogurt	Formičky na jednotlivé porcie	Dno priestoru na pečenie		40-45	7-8

Úspora energie s druhmi ohrevu eco

Vďaka energetickejšiemu režimu horúci vzduch eco a horný/dolný ohrev eco môžete pri príprave pokrmov ušetriť energiu.

Pokrm vložte do prázdneho a studeného priestoru na pečenie. Iba tak docielite úspory energie. Behom prevádzky majte dvierka rúry vždy zatvorené. Nepotrebné príslušenstvo vyťahnite pred pečením z priestoru na pečenie. Tým dosiahnete optimálneho výsledku úpravy pokrmu a ušetríte energiu.

Používajte iba originálne príslušenstvo určené pre Váš prístroj. Toto príslušenstvo je optimálne prispôbené priestoru na pečenie a prevádzkovým režimom.

Príslušenstvo

Dbajte na to, aby ste vždy používali vhodné príslušenstvo a správne ho vkladali do priestoru na pečenie.

Rošt

Rošt vkladajte otvorenou stranou smerom k dvierkam prístroja a záhybom dole.

Univerzálna panvica alebo plech na pečenie

Univerzálnu panvicu alebo plech na pečenie zasuňte opatrne až na doraz, skosením smerom k dvierkam prístroja.

Formy na pečenie a nádoby

Najvhodnejšie sú tmavé kovové formy. Ich použitím ušetríte až 35 percent energie.

Lesklé nádoby na pečenie z ocele alebo hliníka teplo odrážajú ako zrkadlo. Matné smaltované nádoby, nádoby zo žiaruvzdorného skla alebo hliníkové formy sú vhodnejšie.

Formy z bieleho plechu, keramiky a skla predlžujú dobu pečenia a pečivo nemá rovnomerne zlatú farbu.

Papier na pečenie



Používajte iba papier na pečenie, ktorý je vhodný pre zvolenú teplotu. Papier vždy upravte na správnu veľkosť.
























Odporúčané nastavenia

Tu nájdete údaje k rôznym pokrmom. Teplota a doba pečenia sú závislé od množstva a vlastností cesta. Preto sú v tabuľke uvedené vždy približné doby tepelnej úpravy. Začnite najskôr s nižšími teplotami. Nižšia teplota zabezpečí rovnomerné prepečenie. V prípade potreby nabudúce nastavte vyššiu teplotu.

Upozornenie: Doby pečenia sa nedajú skrátiť použitím vyšších teplôt. Koláče alebo pečivo by bolo hotové iba na povrchu, ale nebolo by prepečené.

Použitie druhu ohrevu:

-  Horúci vzduch eco
-  Horný/dolný ohrev eco

Pokrm	Príslušenstvo/Nádoby	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba prípravy v min.
Koláče vo forme					
Trený koláč vo forme	Forma v tvare venca/hranatá	2		140-160	60-80
Tortový korpus z treného cesta	Tortová forma	2		150-170	20-30
Tortový korpus, 2 vajcia	Tortová forma	2		150-170	20-30
Piškótová torta, 3 vajcia	Guľatá forma, Ø26cm	2		160-170	25-40
Piškótová torta, 6 vajec	Guľatá forma, Ø28 cm	2		150-160	50-60
Kysnutá bábovka	Forma na bábovku	2		150-170	50-70
Koláče na plechu					
Trený koláč so suchou oblohou	Plech na pečenie	3		150-170	25-40
Krehký koláč so suchou oblohou	Plech na pečenie	3		170-180	25-35
Piškótová roláda	Plech na pečenie	3		180-190	15-20
Kysnutý vrkoč, kysnutý veniec	Plech na pečenie	3		160-170	25-35
Kysnutý koláč so suchou oblohou	Plech na pečenie	3		160-180	15-20
Drobné pečivo					
Muffiny	Plech na muffiny	2		160-180	15-25
Striekané pečivo	Plech na pečenie	3		150-160	25-35
Striekané pečivo, 2 vrstvy	Plech na pečenie + univerzálna panvica	1+3		150-160	30-40
Pečivo z lístkového cesta	Plech na pečenie	3		170-190	20-35
Pečivo z odpaľovaného cesta	Plech na pečenie	3		200-220	35-45
Cukrovinky	Plech na pečenie	3		140-160	15-30
Striekané pečivo	Plech na pečenie	3		140-150	25-35
Drobné pečivo z kysnutého cesta	Plech na pečenie	3		160-180	25-35
Chlieb a žemle					
Zmiešaný chlieb, 1,5 kg	Hranatá forma	2		200-210	35-45
Chlebová placka	Univerzálna panvica	3		250-275	15-20
Žemle sladké, čerstvé	Plech na pečenie	3		170-190	15-20
Žemle, čerstvé	Plech na pečenie	3		180-200	20-30

Pokrm	Príslušenstvo/Nádoby	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba prípravy v min.
Mäso					
Bravčové mäso bez kože, napr. krk, 1,5 kg	Otvorená nádoba	2	☒	180-190	120-140
Hovädzie dusené mäso, 1,5 kg	Uzatvorená nádoba	2	☒	200-220	140-160
Teľacie mäso, 1,5 kg	Otvorená nádoba	2	☒	170-180	110-130
Ryby					
Ryba, dusená, celá, 300 g, napr. pstruh	Uzatvorená nádoba	2	☒	190-210	25-35
Ryba, dusená, celá, 1,5 kg, napr. losos	Uzatvorená nádoba	2	☒	190-210	45-55
Rybie filé, prírodné, dusené	Uzatvorená nádoba	2	☒	190-210	15-25

Acrylamid v potravinách

Acrylamid vzniká predovšetkým u obilných a zemiakových produktov, ktoré sú zohrievané na vysokú

teplotu, napr. zemiakové chipsy, hranolčeky, toasty, žemle, chlieb alebo drobné pečivo (sušienky, perníky a vianočné cukrovinky).

Tipy pre prípravu potravín s nízkym obsahom acrylamidov

Všeobecne	<ul style="list-style-type: none"> ■ Doba tepelnej úpravy by mala byť čo najkratšia. ■ Pokrmu príliš nepripekajte, mali by byť zlatožlté. ■ Prísady vo väčších a silnejších kúskoch obsahujú menej acrylamidu.
Pečenie	S horným a dolným ohrevom max. 200 °C. S horúcim vzduchom max. 180 °C.
Cukrovinky	S horným a dolným ohrevom max. 190 °C. S horúcim vzduchom max. 170 °C. Vajce alebo vajcový bielok znižujú tvorbu acrylamidov.
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 aj ako nízkoteplotná príprava.

Tento spôsob je ideálny pre prípravu vysoko akostných pokrmov (napr. jemných častí hovädzieho, teľacieho, jahňacieho, bravčového mäsa alebo hydiny), ktoré majú byť upečené do ružova alebo do iného špecifického štádia. Mäso tak zostane veľmi šťavnaté, jemné a mäkké.

Výhody tohto spôsobu prípravy: Máte dostatok času na prípravu celého menu, pretože takto pripravené mäso môžete bez problémov udržiavať teplé. Behom prípravy nemusíte mäso obracať. Dvierka rúry majte zatvorené, aby v nej bolo udržiavané rovnomerné klíma.

Používajte iba čerstvé a hygienicky nezávadné mäso bez kostí. Starostlivo odstráňte šľachy a tučné okraje. Tuk behom pomalého pečenia získa silnú vlastnú chuť. Môžete použiť aj korenené alebo marinované mäso. Nepoužívajte rozmrazené mäso.

Pri tomto spôsobe prípravy môže byť mäso ihneď po dohotovení porciované. Mäso nemusí odpočívať. Vďaka tejto metóde prípravy je mäso ružové, ale nie je surové alebo málo prepečené.

Upozornenie: Pri tomto spôsobe prípravy nie je možné posúvať dobu dohotovenia pokrmu.

Nádoby

Pri tomto spôsobe prípravy používajte ploché nádoby, napr. porcelánový alebo sklenený servírovací podnos. Nádoby vložte do rúry za účelom predhriatia.

Nádoby položte vždy na rošt do úrovne 2.

Dodatočné informácie nájdete v tipoch pre prípravu pokrmov pomocou mierneho ohrevu, ktoré sú uvedené na konci tabuľky. Váš prístroj disponuje režimom "Mierny ohrev". Tento režim zapnite iba vtedy, keď je rúra studená. Priestor na pečenie, do ktorého ste vložili nádobu, nechajte cca 15 minút dobre rozohriať.

















Mäso pri vysokej teplote krátko a sprudka opečte zo všetkých strán, tiež na koncoch. Potom ho ihneď položte na predhriatu nádobu a vložte do rúry. Pozvoľna pečte.

Odporúčané nastavenia

Teplota a doba mierneho ohrevu závisia od veľkosti, hrúbky a kvality mäsa. Preto je v tabuľkách uvedená vždy približná doba tepelnej úpravy.

Použitý druh ohrevu:

 ■  Mierny ohrev

Pokrm	Nádoby	Úroveň vkladania ohrevu	Druh	Dĺžka pečenia v min.	Teplota v°C	Doba prípravy v min.
Hydina						
Kačacie prsia, 400 g	Otvorená nádoba	2		6-8	80*	60-120
Kuracie prsné filé, po 200 g	Otvorená nádoba	2		5-7	90*	60-90
Morčacie prsia, bez kostí, 1 kg	Otvorená nádoba	2		8-10	90*	150-210
Bravčové mäso						
Bravčová sviečková, 5-6 cm silná, 1,5 kg	Otvorená nádoba	2		8-10	80*	180-210
Bravčové filé, vcelku	Otvorená nádoba	2		6-8	80*	60-120
Bravčové medailónky, 4 cm silné	Otvorená nádoba	2		5-7	80*	90-120
Hovädzie mäso						
Hovädzie mäso (stehno), 6-7 cm silná, 1,5 kg	Otvorená nádoba	2		8-10	80*	180-240
Hovädzí chrbát, vcelku, 1 kg	Otvorená nádoba	2		4-6	80*	180-240
Roastbeef, -6 cm silný	Otvorená nádoba	2		6-8	80*	210-270
Hovädzie medailónky/Rumpsteak, 4 cm hrubé	Otvorená nádoba	2		5-7	80*	30-60
Telacie mäso						
Telacie mäso, 4-5 cm silné, 1,5 kg	Otvorená nádoba	2		8-10	80*	180-240
Telacie mäso, 10-15 cm silné, 1,5 kg	Otvorená nádoba	2		8-10	80*	210-240
Telacie filé, vcelku, 800 g	Otvorená nádoba	2		5-7	80*	120-150
Telacie medailónky, 4 cm silné	Otvorená nádoba	2		5-7	80*	30-45
Jahňacie mäso						
Jahňací chrbát, vykostený, po 200 g	Otvorená nádoba	2		5-7	80*	120-180
Jahňacie stehno bez kostí, médium, 1 kg vcelku	Otvorená nádoba	2		6-8	80*	150-210
* predhrievať						

Tipy pre mierny ohrev

Pečenie kačacích prs pomocou mierneho ohrevu.	Studené kačacie prsia vložte na panvicu a najprv opečte kožu. Po miernom ohreve zapnite na 3-5 minút gril, prsia budú mať chrumkavú kôrku.
Mäso pripravené pomocou mierneho ohrevu nie je tak horúce ako mäso pripravené klasickým spôsobom.	Aby upečené mäso príliš rýchle nevychladlo, nahrejte taniera a servírujte ho s veľmi horúcou omáčkou.

Sušenie

Pomocou 4D-Horúci vzduch môžete sušiť potraviny. Pri tomto spôsobe konzervácie dôjde vďaka vypareniu vody ku koncentrácii aromatických látok.

Sušte iba nepoškodené ovocie, zeleninu a bylinky a starostlivo ich pred sušením umyte. Na rošt položte papier na pečenie alebo pergamenový papier. Ovocie nechajte dobre odkvapkať a usušte ho.

Ovocie popripade nakrájajte na rovnako veľké kúsky alebo slabé plátky. Neolúpané ovocie položte na rošt šponou dole. Dbajte na to, aby ovocie alebo hríby na rošte neležali cez seba.

Nastrúhajte zeleninu a blanšírujte ju. Blanšírovanú zeleninu nechajte dobre odkvapkať a rovnomerne ju rozložte na rošte.

Bylinky sušte aj so stopkou. Na rošt ich rozložte rovnomerne v malých trsoch.

Pre sušenie použite nasledujúce úrovne pre vloženie príslušenstva:

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

Veľmi šťavnaté ovocie a zeleninu niekoľkokrát obráťte. Usušené potraviny ihneď po sušení dajte dole z papiera.

Odporúčané nastavenia

V tabuľke sú uvedené hodnoty pre sušenie rôznych druhov potravín. Teplota a doba sušenia závisia od druhu, vlhkosti, zrelosti a hrúbky sušenej potraviny. Čím dlhšie potravinu sušíte, tým lepšie je konzervovaná. Čím sú plátky tenšie, tým je sušenie rýchlejšie a potravina

zostane aromatickejšia. Preto je v tabuľkách uvedená vždy približná doba sušenia. Ak chcete sušiť iné potraviny, orientujte sa podľa podobných potravín uvedených v tabuľke.

Použitý druh ohrevu:

-  4D-Horúci vzduch

Ovocie, zelenina a bylinky	Príslušenstvo	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba prípravy v hod.
Jadrové ovocie (Jablkové krúžky, 3 mm silné, na rošt 200 g)	1-2 rošty		80	5-9
Kôstkovité ovocie (slivky)	1-2 rošty		80	8-10
Koreňová zelenina (karotka), nastrúhaná, blanžirovaná	1-2 rošty		80	5-8
Hríby na plátky	1-2 rošty		60	6-9
Bylinky, očistené	1-2 rošty		60	2-6

Zaváranie

Váš prístroj je vhodný aj pre zaváranie ovocia a zeleniny.

Varovanie

Nebezpečenstvo poranenia!

Keď potraviny zavárate nesprávne, tak môžu fľaše na zaváranie prasknúť. Dodržujte pokyny pre zaváranie.

Fľaše

Použite iba čisté a nepoškodené fľaše na zaváranie. Používajte iba čisté a nepoškodené gumičky odolné voči vysokým teplotám. Svorky a perká vopred prekontrolujte.

Spoločne zavárajte iba fľaše rovnakej veľkosti a s rovnakými potravinami. V rúre sa môže súčasne zavárať maximálne šesť fľaš na zaváranie s objemom 1/2, 1 alebo 1 1/2 litra. Nepoužívajte väčšie alebo vyššie fľaše. Vrchnáky by mohli prasknúť.

Behom zavárania sa fľaše v rúre nedotýkajte.

Príprava ovocia a zeleniny

Zavárajte iba nepoškodené ovocie a zeleninu. Dôkladne ich umyte.

Ovocie, popr. zeleninu podľa druhu olúpte, vykôstokujte a nakrájajte na kúsky a naplňte fľaše cca 2 cm pod okraj.

Ovocie

Ovocie vo fľašiach na zaváranie zalejte horúcim cukornatým roztokom bez peny (cca 400 ml na fľašu s objemom 1 liter). Na jeden liter vody použite:

- cca 250 g cukru, ak je ovocie sladké
- cca 500 g cukru, ak je ovocie kyslé

Zelenina

Zeleninu vo fľaši na zaváranie zalejte horúcou, prevarenou vodou.

Očistite okraje fľaš, musia byť čisté. Na každú fľašu nasadte navlhčenú gumičku na zaváranie a vrchnák. Fľaše uzatvorte pomocou svoriek. Fľaše postavte do univerzálnej panvice tak, aby sa vzájomne nedotýkali. Do univerzálnej panvice nalejte 500 ml horúcej vody (cca 80 °C). Nastavte hodnotu uvedenú v tabuľke.

Ukončenie zavárania

Ovocie

Po určitej dobe začnú v krátkych intervaloch stúpať bublinky. Vypnite rúru hneď, ako začnú všetky fľaše peniť. Fľaše vyťahnite po uvedenej dobe ohrevu z priestoru na pečenie.

Zelenina


Po určitej dobe začnú v krátkych intervaloch stúpať bublinky. Hneď, ako začnú všetky fľaše peniť, znížte teplotu na 120 °C a fľaše nechajte aj naďalej peniť v uzatvorenom priestore na pečenie, čas je uvedený v tabuľke. Po uplynutí tejto doby rúru vypnite a fľaše vyťahnite až po uvedenej dobe ohrevu, keď sa využíva zostatkové teplo, viď tabuľka.





Vyťahnuté fľaše postavte na čistú utierku. Horúce fľaše nestavajte na studenú alebo mokrú podložku, mohli by prasknúť. Fľaše zakryte, aby boli chránené pred prievanom. Svorky dajte dole, až keď fľaše vychladnú.

Odporúčané nastavenia

V tabuľke sú uvedené odporúčané orientačné hodnoty pre zaváranie ovocia a zeleniny. Môžu byť ovplyvnené izbovou teplotou, počtom fľaš, množstvom, teplotou a kvalitou zaváraných potravín. Údaje sa vzťahujú na fľaše s objemom 1 liter. Predtým, ako prístroj prepnete alebo vypnete, prekontrolujte, či fľaše penia. Penenie začne po cca 30-60 minútach.

Použitý druh ohrevu:

-  4D-Horúci vzduch

Zaváranie	Nádoby	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba prípravy v min.
Zelenina, napr. karotka	Fľaše na zaváranie, 1 liter	1		160-170	až do penenia: 30-40
				120	od penenia: 30-40
				-	zostatkové teplo: 30
Zelenina, napr. uhorky	Fľaše na zaváranie, 1 liter	1		160-170	až do penenia: 30-40
				-	zostatkové teplo: 30
Kôstkovité ovocie, napr. čerešne, slivky	Fľaše na zaváranie, 1 liter	1		160-170	až do penenia: 30-40
				-	zostatkové teplo: 35
Jadrové ovocie, napr. jablká, jahody	Fľaše na zaváranie, 1 liter	1		160-170	až do penenia: 30-40
				-	zostatkové teplo: 25

Kysnutie cesta

Vo Vašej rúre môže kysnuté cesto vykysnúť rýchlejšie ako pri izbovej teplote. Použite režim horný/dolný ohrev. Tento režim zapnite iba vtedy, keď je rúra celkom studená.

Vo Vašej rúre môže kysnuté cesto vykysnúť rýchlejšie ako pri izbovej teplote. Použite režim horný/dolný ohrev. Tento režim zapnite iba vtedy, keď je rúra celkom studená.

Kysnutie cesta

Pristroj nastavte tak, ako je uvedené v tabuľke, a vyhrejte priestor na pečenie. Misu s cestom postavte na rošt.

Behom kysnutia dverka rúry neotvárajte, inak unikne vlhkosť. Cesto zakryte.

Kysnutie jednotlivých kusov pečiva

Pečivo vložte do rúry do úrovne uvedenej v tabuľke.

Ak chcete použiť predhrievanie, nechajte pečivo najprv kysnúť na teplom mieste mimo rúru.

Odporúčané nastavenia

Teplota a doba prípravy závisia od druhu a množstva surovín. Údaje v tabuľke sú iba orientačné.

Použitý druh ohrevu:

- Horný/dolný ohrev

Pokrm	Príslušenstvo/Nádoby	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Krok	Teplota v °C	Doba prípravy v min.
Kysnuté cesto, ľahké	Misa	2	%	Kysnutie cesta	35-40	25-30
	Plech na pečenie	2	<input type="checkbox"/>	Kysnutie jednotlivých kusov pečiva	35-40	10-20
Kysnuté cesto, ťažké a tučné	Misa	2	<input type="checkbox"/>	Kysnutie cesta	35-40	20-40
	Plech na pečenie	2	<input type="checkbox"/>	Kysnutie jednotlivých kusov pečiva	35-40	15-25

Rozmrazovanie

Pre rozmrazovanie hlboko zmrazeného ovocia, zeleniny a pečiva použite druh ohrevu 4D-Horúci vzduch. Hydinu, mäso a ryby nechajte najlepšie rozmrazovať v chladničke.

Pre rozmrazovanie použite nasledujúce úrovne pre vloženie príslušenstva:

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

Odporúčané nastavenia

Údaje v tabuľke sú iba orientačné. Sú závislé od kvality, teploty (-18°C) a vlastností danej potraviny. V tabuľke sú uvedené približné doby prípravy. Nastavte najprv kratšiu dobu a v prípade potreby ju predĺžte.

Tipy: Potraviny zmrazené po jednotlivých porciách alebo v tenkej vrstve rozmrazia rýchlejšie ako potraviny v celku.

Zmrazené potraviny vytiahnite z obalu a postavte ich vo vhodnej nádobe na rošt.

Pokrm behom prípravy raz či dvakrát otočte alebo premiešajte. Veľké kusy je nutné otočiť viackrát. Pokrm medzitým rozdeľte na viacero častí, popr. už rozmrazené kusy vytiahnite z priestoru na pečenie.

Rozmrazený pokrm nechajte ešte 10 až 30 minút pre vyrovnanie teploty odstáť vo vypnutej rúre.

Použitý druh ohrevu:

-  4D-Horúci vzduch

Pokrm	Príslušenstvo	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba prípravy v min.
Chlieb, zemle					
Chlieb & zemle všeobecne	Plech na pečenie	2		50	40-70
Koláče					
Koláč, šťavnatý	Plech na pečenie	2		50	70-90
Koláč, šťavnatý	Plech na pečenie	2		60	60-75

Udržiavanie teploty

Vďaka režimu udržiavanie teploty môžete pripravené pokrmy udržiavať teplé. Tak zamedzíte tvorbe kondenzovanej vody a priestor na pečenie nemusíte nasledovne utierať do sucha.

Hotové pokrmy neudržiavajte teplé dlhšie ako dve hodiny. Dávajte pozor na to, že niektoré pokrmy sa behom udržiavania teploty ešte dopekajú.

Pokrmy popri prípade zakryté.

Skúšobné pokrmy

Tieto tabuľky boli zhotovené pre skúšobné inštitúty s cieľom uľahčiť testovanie rôznych prístrojov. Podľa normy EN 60350-1:2013 popr. IEC 60350-1:2011.

Pečenie

Niekoľko plechov alebo foriem s pečivom vložených súčasne nemusí byť hotových v rovnakom čase.

Úrovně pre vloženie príslušenstva pre pečenie na dvoch úrovniach:

- Univerzálna panvica: Úroveň 3
Plech na pečenie: Úroveň 1
- Formy na rošte prvý rošt: Úroveň 3
druhý rošt: Úroveň 1

Úrovně pre vloženie príslušenstva pre pečenie na troch úrovniach:

- Plech na pečenie: Úroveň 5
- Univerzálna panvica: Úroveň 3
- Plech na pečenie: Úroveň 1

Zakrytý jablkový koláč

Krytý jablkový koláč na jednej úrovni: tmavá okrúhla forma, vložená vedľa seba.

Zakrytý jablkový koláč na dvoch úrovniach: tmavá okrúhla forma, vložená nad seba.

Koláč v okrúhlejšej forme z bieleho plechu: pečenie v režime horný/dolný ohrev na jednej úrovni. Použite univerzálnu panvicu namiesto roštu a na ňu postavte okrúhlu formu na pečenie.




Piškové koláč










Piškové koláč na dvoch úrovniach: Okrúhle formy vložte nad seba na rošty.

Upozornenie


- Hodnoty nastavenia platia iba pre vkladanie pokrmov do studeného priestoru na pečenie.
- Dbajte na pokyny pre predhrievanie rúry, ktoré sú uvedené v tabuľke. Hodnoty platia pre režim bez použitia rýchloohrevu.
- Najprv nastavte najnižšiu teplotu.

Použitý druh ohrevu:

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

Pokrm	Príslušenstvo	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba prípravy v min.
Pečenie					
Striekané pečivo (predhrievať 5 min.)	Plech na pečenie	3		140-150*	25-40
Striekané pečivo (predhrievať 5 min.)	Plech na pečenie	3		140-150*	25-40
Striekané pečivo, 2 úrovne (predhrievať 5 min.)	Plech na pečenie + univerzálna panvica	1+3		140-150*	30-40
Striekané pečivo, 3 úrovne (predhrievať 5 min.)	Plech na pečenie + univerzálna panvica	5+3+1		130-140*	35-55
Drobné pečivo (predhrievať 5 min.)	Plech na pečenie	3		150*	25-35
Drobné pečivo (predhrievať 5 min.)	Plech na pečenie	3		150*	25-35
Drobné pečivo, 2 úrovne (predhrievať 5 min.)	Plech na pečenie + univerzálna panvica	1+3		150*	30-40
Drobné pečivo, 3 úrovne (predhrievať 5 min.)	Plech na pečenie + univerzálna panvica	5+3+1		140*	35-55
Piškové koláč	Okrúhla forma, Ø26cm	2		160-170*	20-35

* predhrievať


Pokrm	Príslušenstvo	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba prípravy v min
Piškótový koláč	Okrúhla forma, Ø26cm	2		160-170*	25-35
Piškótový koláč, 2 vrstvy	Okrúhla forma, Ø26cm	3+1		150-170*	30-50
Krytý jablkový koláč	2x čierna plechová forma Ø20cm	2		170-180	60-80
Krytý jablkový koláč	2x čierna plechová forma Ø20cm	2		180-200	60-80
Krytý jablkový koláč	2x čierna plechová forma Ø20cm	3+1		170-190	70-90

* predhrievať

Grilovanie

Dodatočne vložte univerzálnu panvicu. Bude sa do nej zachytávať odkvapkávajúca tekutina a priestor na pečenie zostane čistejší.

Použitý druh ohrevu:

-  Veľkoplošný gril

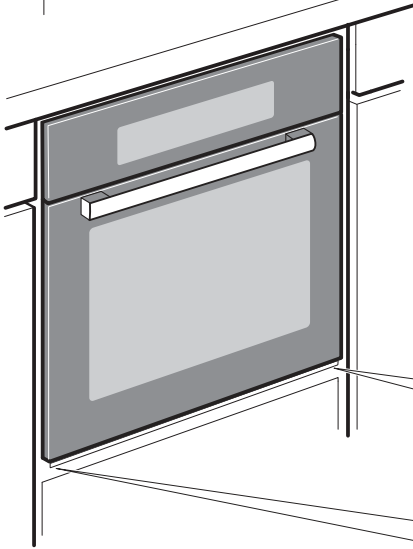
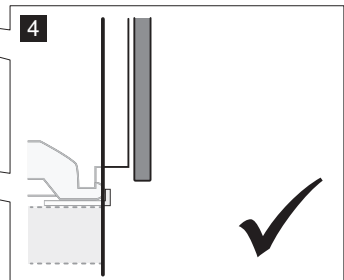
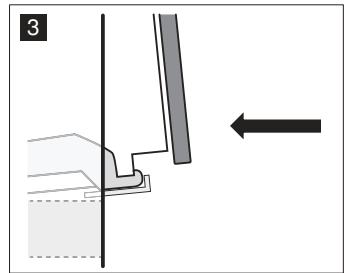
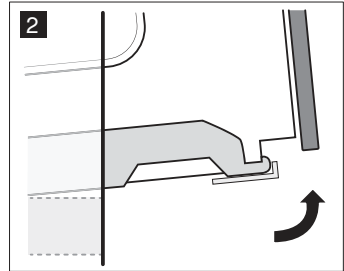
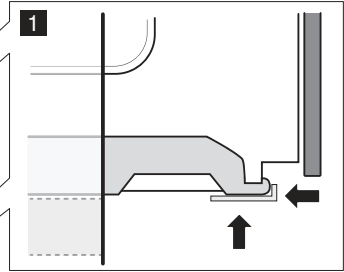
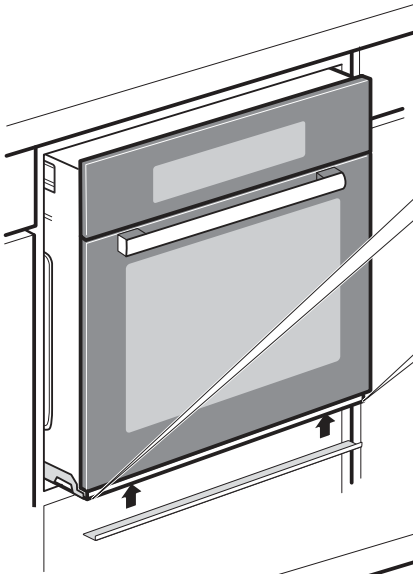
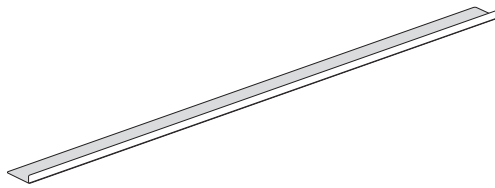
Pokrm	Príslušenstvo	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Stupeň grilovania	Doba prípravy v min
Grilovanie					
Opekanie hriankov*	Rošt	5		3	4-6
Hovädzí burger, 12 kusov**	Rošt	4		3	25-30

* nepredhrievať

** po 2/3 celkového času otočte



A series of horizontal lines extending across the page, providing space for writing or drawing.



9001027666

INFORMAČNÝ LIST

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

Obchodná značka BSH



Značka		SIEMENS
Predajné označenie		HB875G8S1
Trieda účinnosti dutého priestoru	A (najvyššia) - G (najnižšia)	A
Spotreba energie (kWh) - konvenčný ohrev	(pri normalizovanej záťaži)	0,9
Spotreba energie (kWh) - horúci vzduch	(pri normalizovanej záťaži)	0,74
Užitočný objem dutého priestoru (l)		71
Veľkosť zariadenia (l):		
malé: $12 \text{ l} \leq V < 35 \text{ l}$		
stredné: $35 \text{ l} \leq V < 65 \text{ l}$		
veľké: $65 \text{ l} \leq V$		←
Čas potrebný na tepelnú úpravu normalizovanej záťaže pri konvenčnom ohreve (min.)		43,5
Čas potrebný na tepelnú úpravu normalizovanej záťaže pri horúcom vzduchu (min.)		44,5
Hlučnosť (dB (A) re 1 pW)		50
Spotreba energie, ak nie je spustená žiadna funkcia a rúra je v režime s najnižšou spotrebou energie		—
Plocha najväčšieho na pečenie (cm ²)		1290

Upozornenie: vývojové zmeny vyhradené.

Prípadné technické zmeny, tlačové chyby a odlišnosti vo vyobrazení sú vyhradené bez upozornenia.

Aktuálny návod nájdete na webových stránkach www.siemens-home.bsh-group.com/sk.

Dovozca: **BSH domáci spotrebiče s.r.o.**
Radlická 350
158 00 Praha 5

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

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

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

Odporúča sa, aby výrobky montoval a uviedol do prevádzky autorizovaný servis, ktorý poskytuje záruku odbornej montáže, predvedenie a preskúšanie výrobku.

Montáž a inštalácia spotrebiča musí byť vykonaná v súlade s vyhláškou ÚBP SR č. 718/2002 Z. z. súvisiacich predpisov a noriem v platnom znení.

Pred montážou výrobku je nutné, aby boli splnené všetky podmienky pre pripojenie na inžinierske siete podľa platných noriem a podľa návodu na použitie.

Zápisy o uskutočnených opravách:

Dátum objed. opravy	Dátum dokončenia	Číslo oprav. listu	Stručný opis poruchy

Upozornenie pre predajcov

Predajca je povinný dať zákazníkovi platný doklad o predaji, kde bude uvedený dátum predaja a označenie spotrebiča, a súčasťou dokladu o kúpe tovaru je správne a úplne vyplnený záručný list v deň predaja výrobku. V prípade predpredajnej reklamácie je potrebné predložiť riadne vyplnený reklamačný protokol.

Záručné podmienky

- na výrobok sa poskytuje záručná lehota **24 mesiacov** odo dňa zakúpenia výrobku kupujúcim
- spotrebiteľ je oprávnený chybu vytknúť do šiestich mesiacov od jej zistenia, najneskôr však do uplynutia záručnej lehoty
- pri reklamácií je podmienkou predložiť platný daňový doklad o kúpe výrobku (napr. pokladničný blok, faktúru a pod.)
- ak je výrobok používaný na iný než výrobcom stanovený účel alebo je výrobok používaný v rámci predmetu obchodnej činnosti, poskytuje sa záručná lehota 6 mesiacov odo dňa zakúpenia, keďže spotrebiče sú určené výhradne na použitie v domácnosti
- za chybu výrobku sa nepovažuje jeho nadmerné opotrebovanie a z toho vyplývajúce absencie niektorých pôvodných vlastností, ktoré boli spôsobené napr. zanedbaním bežnej údržby, čistenia, nadmerným používaním výrobku
- záručná lehota neplynie počas obdobia, keď kupujúci nemôže užívať tovar pre jeho chyby, za ktoré zodpovedá predávajúci
- ak nebude zistená žiadna porucha, na ktorú sa vzťahuje bezplatná záručná oprava, alebo bude zistená porucha nezavinená výrobcom, hradí náklady spojené s vyslaním servisného technika osoba, ktorá uplatnila nárok na túto opravu
- záručné opravy vykonávajú autorizované servisné strediská podľa zoznamu uvedeného v tomto záručnom liste

Právo na bezplatnú opravu výrobku na náklady BSH domáci spotrebiče s.r.o., organizačná zložka Bratislava, zaniká, ak:

- je nečitateľný výrobný štítok alebo na výrobku chýba,
- údaje na doklade o predaji sa líšia od údajov uvedených na výrobnom štítku spotrebiča,
- výrobok bol namontovaný v rozpore s návodom na montáž, prípadne nebol dodržaný súlad s platnými STN alebo s návodom na obsluhu,
- výrobok bol neodborne namontovaný alebo nebol uvedený do prevádzky organizáciou oprávnenou v zmysle vyhlášky ÚBP SR č. 718/2002 Z. z., platí pre plynové spotrebiče a spotrebiče s elektrickým napájaním 400 V, ako i pre spotrebiče dodávané bez elektrického kábla, prípadne bez elektrickej koncovky,
- bola vykonaná konštrukčná zmena alebo zásah do výrobku neoprávnenou osobou,
- porucha na výrobku vznikla použitím neoriginálnych náhradných dielov alebo príslušenstva,
- ide o poškodenie: mechanické, nadmernou záťažou, v dôsledku vodného kameňa, neodborného zapojenia, živelnou pohromou, vonkajšími vplyvmi a pod.

Vyhlasenie o hygienickej neškodnosti výrobku

Všetky výrobky distribuované spoločnosťou BSH domáci spotrebiče s.r.o., organizačná zložka Bratislava, prichádzajúce do styku s potravinami **spĺňajú požiadavky** o hygienickej neškodnosti podľa **európskej normy EC 1935/2004**. Toto vyhlásenie sa vzťahuje na všetky výrobky prichádzajúce do styku s potravinami uvedené v aktuálnom cenníku BSH domáci spotrebiče s.r.o., organizačná zložka Bratislava.



Symbol uvedený na výrobku alebo jeho obale upozorňuje na to, že výrobok po skončení jeho životnosti nepatrí k bežnému domácejmu odpadu, ale ho treba odovzdať do špeciálnej zberne odpadu na recyklovanie elektrických alebo elektronických spotrebičov. Vašou podporou správnej likvidácie pomáhate opäť získať cenné suroviny a chrániť tak životné prostredie. Ďalšie informácie o recyklovaní tohto výrobku získate na miestnom úrade, v zberni odpadu alebo v združení Envidom, ktoré zabezpečuje zber, prepravu, spracovanie, recykláciu a ekologické zneškodňovanie elektroodpadu v zmysle zákona.

Uistenie dovozcu o vydaní vyhlásenia o zhode

Vážený zákazník,

Podľa zákona č. 264/1999 Z. z. Vás uistujeme, že na všetky výrobky distribuované spoločnosťou BSH domáci spotrebiče s. r. o. našim obchodným partnerom, bolo vydané prehlásenie o zhode v zmysle zákona č. 264/1999 Z. z. a príslušných nariadení vlády. Toto uistenie dovozcu o vydaní prehlásenia o zhode sa vzťahuje na všetky výrobky vrátane plynových spotrebičov, ktoré sú obsiahnuté v aktuálnom cenníku firmy BSH domáci spotrebiče s. r. o.

Kontakt na servis domácich spotrebičov SIEMENS

Dodávateľ:

BSH domácí spotřebiče s.r.o.- organizačná zložka Bratislava

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

Príjem opráv:

Tel.: +421 244 450 808
Email: **opravy@bshg.com**

Objednávky príslušenstva a náhradných dielov:

Tel.: +421 244 452 041
Email: **dily@bshg.com**

Zákaznícke poradenstvo:

Tel.: +421 244 452 041
Email: **siemens.spotrebice@bshg.com**

Aktuálne informácie o servise nájdete na internetových stránkach **www.siemens-home.bsh-group.com/sk**.

Tu máte možnosť si dojednať opravu pomocou online formulára.

