

SIEMENS



Vestavná trouba

HB836GVB6


<http://www.siemens-home.bsh-group.com/cz>

cz Návod k použití



4 242003 789551

Obsah

	Použití podle určení	4
	Důležité bezpečnostní pokyny	5
	Všeobecné pokyny	5
	Halogenové světlo	5
	Teplotní sonda	5
	Příčiny poškození	6
	Všeobecné pokyny	6
	Ochrana životního prostředí	6
	Tipy pro úsporu energie	6
	Ekologická likvidace spotřebiče	6
	Seznámení se se spotřebičem	7
	Ovládací panel	7
	Ovládací prvky	7
	Displej	7
	Druhy programů	8
	Druhy ohřevu	8
	Další informace	9
	Funcke pečicího prostoru	9
	Příslušenství	9
	Dodané příslušenství	9
	Vkládání příslušenství	10
	Zvláštní příslušenství	11
	Před prvním použitím	11
	První uvedení do provozu	11
	Čištění pečicího prostoru a příslušenství	12
	Obsluha spotřebiče	12
	Zapnutí a vypnutí spotřebiče	12
	Spuštění nebo přerušení provozu	12
	Nastavení provozního režimu	12
	Nastavení druhu ohřevu a teploty	12
	Rychlý ohřev	13
	Časové funkce	13
	Minutka	13
	Doba úpravy pokrmu	14
	Čas ukončení úpravy pokrmu	14
	Dětská pojistka	15
	Aktivace a deaktivace	15
	Základní nastavení	15
	Změna nastavení	15
	Přehled základních nastavení	15
	Změna času	15
	Režim sabat	16
	Spuštění režimu sabat	16
	Home Connect	16
	Nastavení	16
	Spuštění na dálku	18
	Nastavení Home Connect	18
	Upozornění k ochraně dat	19
	Prohlášení o shodě	19
	Čištění	19
	Vhodné čisticí prostředky	19
	Plochy pečicího prostoru	20
	Udržování spotřebiče v čistotě	21
	Teplotní sonda	21
	Druhy ohřevu	21
	Zasunutí teplotní sondy do potraviny	21
	Nastavení teploty uvnitř pokrmu	22
	Vnitřní teplota různých potravin	22
	Závěsné rošty	23
	Vysazení a nasazení závěsných roštů	23
	Dvířka spotřebiče	23
	Vysazení a zavěšení dvířek spotřebiče	23
	Vysazení krytu dvířek	24
	Vysazení a nasazení skla dvířek	24
	Co dělat v případě poruchy?	26
	Tabulka poruch	26
	Překročení maximální doby provozu	26
	Výměna osvětlení v pečícím prostoru	27
	Osvětlení pečicího prostoru	27
	Zákaznický servis	27
	Označení spotřebiče (E-Nr.) a výrobní číslo (FD)	27
	Pokrmý	28
	Upozornění k nastavení	28
	Teplotní sonda	28
	Volba pokrmu	28
	Nastavení pokrmu	29



Testováno pro vás v našem kuchyňském studiu.....29

Silikonové formy.....	29
Koláče a drobné pečivo.....	29
Chléb a housky.....	33
Pizza, quiche a pikantní koláče.....	34
Nákyp a suflé.....	36
Drůbež.....	37
Maso.....	38
Ryby.....	41
Zelenina a přílohy.....	42
Jogurt.....	43
Úspora energie s druhy ohřevu eco.....	43
Akrylamid v potravinách.....	45
Pozvolná úprava pokrmů.....	45
Sušení.....	46
Zavařování.....	47
Kynutí těsta.....	48
Rozmrazování.....	48
Udržování teploty.....	49
Zkušební pokrmy.....	49

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



Použití podle určení

Pečlivě si přečtěte tento návod. Pouze tak budete schopni váš spotřebič používat správně a bezpečně. Tento návod k obsluze a návod na montáž pečlivě uschovejte pro pozdější použití či dalšího uživatele.

Tento spotřebič je určen pouze pro vestavbu. Dodržujte zvláštní pokyny pro instalaci.

Po vybalení spotřebič zkontrolujte. Pokud došlo během přepravy spotřebiče k jeho poškození, nepřipojte jej.

Spotřebiče bez zástrčky může zapojit pouze oprávněný odborník. V případě škod vzniklých v důsledku špatného zapojení nemáte nárok na záruku.

Spotřebič je určen pouze pro použití v domácnosti a v domácnosti odpovídajícím prostředí. Spotřebič používejte pouze k přípravě pokrmů a nápojů. Při používání nenechávejte spotřebič bez dozoru. Spotřebič je určen výhradně pro použití v uzavřených prostorách.

Tento spotřebič je určen k použití do nejvyšší povolené nadmořské výšky 4000 m.

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

Děti si se spotřebičem nesmí hrát. Děti nesmí bez dozoru spotřebič čistit ani nesmí provádět jeho údržbu.

Děti mladší 8 let věku by se měly zdržovat v bezpečné vzdálenosti od spotřebiče a napájecího vedení.

Příslušenství vždy vsunujte do pečicího prostoru správným způsobem. → "Příslušenství" na straně 9

Důležité bezpečnostní pokyny

Všeobecné pokyny

Varování - Nebezpečí požáru!

- Hořlavé předměty uskladněné v pečicím prostoru se mohou vznítit. V pečicím prostoru nikdy neukládejte hořlavé předměty. Nikdy neotvírejte dvířka spotřebiče, když uvnitř začne vznikat dým. Vypněte spotřebič a vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistky v pojistkové skříni.
- Při otevření dvířek spotřebiče vznikne průvan. Pečicí papír může přijít do kontaktu s topným tělesem a může se vznítit. V průběhu předehřívání nikdy neumísťujte pečicí papír na příslušenství bez upevnění. Pečicí papír musí být vždy zatížen nádobím nebo formou na pečení. Pečicím papírem vyložte vždy jen plochu, kterou budete potřebovat. Pečicí papír nesmí nikdy přesahovat přes příslušenství.

Varování - Nebezpečí popálení!

- Spotřebič se zahřívá na velmi vysoké teploty. Nikdy se nedotýkejte vnitřních ploch pečicího prostoru nebo topných těles. Spotřebič nechejte vždy vychladnout. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.
- Příslušenství nebo nádoby jsou velmi horké. Při vyjímání příslušenství nebo nádob 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 spotřebiče otvírejte opatrně.

Varování - Nebezpečí opaření!

- Přístupné vnější části spotřebiče jsou během provozu horké. Nikdy se nedotýkejte horkých částí. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.
- Při otevření dvířek spotřebiče může ven unikat horká pára. Pára nemusí být viditelná, záleží na teplotě. Při otvírání dvířek nestůjte příliš blízko u spotřebiče. Dvířka spotřebiče otvírejte opatrně. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.
- Z vody v horkém pečicím prostoru může vzniknout horká pára. Do horkého pečicího prostoru nikdy nelijte vodu.

Varování - Nebezpečí úrazu

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

Varování - Nebezpečí zásahu elektrickým proudem!

- Neodborné opravy jsou nebezpečné. Opravy smí provádět a poškozený napájecí kabel smí vyměnit pouze námi proškolený servisní technik. Pokud je spotřebič poškozen, odpojte jej od elektrické sítě nebo vypněte pojistku v pojistkové skříni. Zavolejte zákaznický servis.
- Kabelová izolace elektrických spotřebičů se může při kontaktu s horkými částmi spotřebiče roztavit. Vždy dávejte pozor, aby se připojovací kabel nedostal do kontaktu s horkými částmi spotřebiče.
- Pronikající vlhkost může způsobit zásah elektrickým proudem. Nepoužívejte žádné vysokotlaké nebo parní čističe.
- Poškozený spotřebič může způsobit zásah elektrickým proudem. Vadný spotřebič nikdy nezapínejte. Vytáhněte síťovou zástrčku nebo vypněte příslušný jistič v pojistkové skříni. Zavolejte zákaznický servis.

Varování - Ohrožení magnetismem!

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

Halogenové světlo

Varování – nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

Při výměně osvětlení pečicího prostoru jsou kontakty objímky světla pod proudem. Před výměnou vytáhněte síťovou zástrčku nebo pojistku v pojistkové skříni.

Teplotní sonda

Varování - Nebezpečí zásahu elektrickým proudem!

V případě použití špatné teplotní sondy se může poškodit izolace. Používejte pouze teplotní sondu určenou pro tento spotřebič.

Příčiny poškození

Všeobecné pokyny

Pozor!

- Příslušenství, fólie, pečicí papír nebo nádobí na dno pečicího prostoru: Na dno pečicího prostoru nepokládejte žádné příslušenství. Dno pečicího prostoru nevykládejte žádnou fólií 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.
- Alobal: Alobal nesmí v pečicím prostoru přijít do kontaktu s výplní dvířek spotřebiče. Výplň dvířek by se mohla trvale zabarvit.
- Voda v horkém pečicím prostoru: Do horkého pečicího prostoru nikdy nelijte vodu. Tvoří se vodní pára. Změnou 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 neuchovávejte žádné pokrmy.
- Chladnutí s otevřenými dvířky: Při použití s vysokými teplotami nechávejte pečicí prostor vychladnout pouze s uzavřenými dvířky. Do dvířek spotřebiče nic nepřivírejte. I pokud jsou dvířka otevřena jen minimálně, může časem dojít k poškození nábytku či jiných objektů v blízkosti spotřebiče. Pouze při vysoké vlhkosti nechávejte pečicí prostor vyschnout s otevřenými dvířky.
- Ovocné šťávy: Pečete-li ovocný koláč ze šťavnatého ovoce, pečicí plech ovocem nepřepřiluhujte. Ovocná šťáva, která kape z pečicího plechu, zanechává skvrny, které již nelze odstranit. Pokud možno použijte univerzální hluboký plech.
- Silně znečištěné těsnění trouby: Je-li těsnění silně znečištěno, dvířka spotřebiče při použití nedoléhají. Může dojít k poškození čelních částí nábytku v okolí. Těsnění vždy udržujte čisté. → "Čištění" na straně 19
- Dvířka spotřebiče jako sedátko nebo odkládací plocha: Na otevřená dvířka spotřebiče nestoupejte, nesedejte ani se na ně nevěste. Na dvířka spotřebiče nestavte žádné nádoby ani příslušenství.
- Zasunutí příslušenství: V závislosti na typu spotřebiče může příslušenství při zavírání poškrábat sklo dvířek. Příslušenství vždy zasuňte do pečicího prostoru až nadoraz.
- Přeprava spotřebiče: Spotřebič nepřenášejte ani neberte za madlo dvířek. Madlo dvířek by nemuselo udržet hmotnost spotřebiče a mohlo by se zlomit.

Ochrana životního prostředí

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

Typy pro úsporu energie

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

Ekologická likvidace spotřebiče

Obal zlikvidujte v souladu s předpisy na ochranu životního prostředí.



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

Seznámení se se spotřebičem

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

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

Ovládací panel

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



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 Dotykový displej

Na dotykovém displeji se zobrazují aktuální nastavené hodnoty, možnosti volby nebo také texty s upozorněním. Pro nastavení se dotkněte příslušného textového pole. V závislosti na výběru se mění textová pole.

start/stop

Spuštění, zastavení nebo přerušení provozu

Otočný volič

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

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

Ovládací prvky

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

Tlačítka

Zde naleznete stručné vysvětlení k různým tlačítkům.

Tlačítka	Význam	
on/off		Vypnutí a zapnutí spotřebiče
menu	Menu	Otevření menu provozních režimů
i ↵	Informace Dětská pojistka	Zobrazení pokynů Aktivace a deaktivace dětské pojistky
🕒	Časové funkce	Otevření menu časových funkcí
»»»	Rychlý ohřev	Zapnutí a vypnutí rychlého ohřevu

Displej

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

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

Stavový řádek

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

Časová linie

Na základě časové linie vidíte např. stav zahřátí trouby nebo uplynulý čas ohřevu. Rovná linka pod zvýrazněnou hodnotou ubíhá zleva doprava v závislosti na délce průběhu.

Časový průběh


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

Pokud jste nastavili dobu úpravy a ta byla poté smazána, převezme se již uplynulá doba úpravy a vypočítá se doba úpravy od tohoto okamžiku. Díky tomu můžete vždy zkontrolovat, jak dlouho již provoz běží.

Kontrola teploty









Ukazatel teploty ukazuje fáze ohřevu nebo zbytkové teplo v pečicím prostoru.

Kontrola ohřevu	Kontrola ohřevu ukazuje vzestup teploty v pečicím prostoru. Pokud se zcela rozsvítí všechny ukazatele ohřevu, je vhodný čas pro vsunutí pokrmu do trouby. Při grilování a čištění se ukazatele nerozsvěcují.
Ukazatel zbytkového tepla	Pokud je spotřebič vypnutý, znázorňuje ukazatel zbytkového tepla 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.

Druhy ohřevu

Niže vám vysvětlíme rozdíly a použití jednotlivých druhů ohřevu, abyste si vždy zvolili ten správný.

Druhy ohřevu	Teplota	Použití
 4D horký vzduch	30-275 °C	Pro pečení na jedné nebo na více 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. Zvláště pro pečení šťavnatých koláčů. Teplo přichází rovnoměrně svrchu i zespodu.
 Horký vzduch eco	30-275 °C	Pro šetrný ohřev vybraných pokrmů na jedné úrovni bez přehřívání. Ventilátor rozvádí teplo prstencových topných těles v zadní stěně po celém pečicím prostoru.
 Horní/dolní ohřev eco	30-300 °C	Pro šetrný ohřev vybraných pokrmů na jedné úrovni. Teplo přichází svrchu 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 rozhání teplo rovnoměrně kolem pokrmu.
 Velkoplošný gril	Stupně grilování: 1 = slabý 2 = střední 3 = silný	Ke grilování steaků, klobás nebo toastů a k zapékání. Celá plocha grilovacího tělesa se ohřeje.
 Maloplošný gril	Stupně grilování: 1 = slabý 2 = střední 3 = silný	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 zespodu. Teplo proudí od dolního topného tělesa a prstencového topného tělesa na zadní stěně.






Druhy programů

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

Podle typu spotřebiče je k dispozici různé množství druhů provozu. Na stavovém řádku vpravo nahoře vidíte, z kolika stran se skládá menu druhů provozu. Pokud na stavovém řádku stojí 1/2, jste na první straně ze dvou stran.

Druh programu	Použití
Druhy ohřevu	Pro přípravu vašeho pokrmu existuje mnoho vyladěných druhů ohřevu.
Pokrmů → "Pokrmů" na straně 28	Zde naleznete již naprogramované vhodné hodnoty nastavení pro mnoho pokrmů.
Nastavení → "Základní nastavení" na straně 15	Základní nastavení vašeho spotřebiče můžete přizpůsobit vašim zvyklostem.
Home Connect → "Home Connect" na straně 16	Díky této funkci můžete vaši troubu spojit s mobilním zařízením.


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

	Mírný ohřev	70-120 °C	K šetrné a pozvolné přípravě opečených malých kousků masa v otevřeném nádobí. Teplu proudí u nižších teplot rovnoměrně svrchu i zespu.
	Dolní ohřev	30-250 °C	Pro ohřívání ve vodní lázni a dopékání. Teplu proudí zespu.
	Udržování teploty	60-100 °C	Pro udržení teploty vařených pokrmů.
	Přehřátí nádobí	30-70 °C	K nahřátí nádobí.
	Funkce coolStart	30-275 °C	Pro rychlou přípravu hluboce zamražených pokrmů 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 spotřebič navrhne teplotu nebo stupeň. Tuto teplotu můžete buď použít, nebo změnit.

Další informace

Ve většině případů vám spotřebič nabízí pokyny a další informace k právě prováděné činnosti. Stiskněte tlačítko . 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 spotřebiče. Například pečicí prostor je velkoplošně osvětlen a chladicí ventilátor chrání spotřebič před přehřátím.

Otvírání dvířek trouby

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

Osvětlení pečicího prostoru

Když otevřete dvířka spotřebiče, zapne se osvětlení pečicího prostoru. Pokud zůstanou 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.

Chladicí ventilátor

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

Pozor!

Ventilátor nezakrývejte. Jinak hrozí přehřátí pečicí trouby.

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

Upozornění: Dobu doběhu ventilátoru můžete nastavit v základním nastavení.

→ "Základní nastavení" na straně 15

Příslušenství

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

Dodané příslušenství

Váš spotřebič je vybaven následujícím příslušenstvím:

	Rošt Na nádoby, formy na koláče a nákypy. Na pečení, grilování a hluboko zamražené pokrmky.
	Univerzální plech Na šťavnaté koláče, pečivo, zamražené pokrmky a velké kousky pečené. Lze ho použít jako nádobu na zachycování odkapávajícího tuku, pokud grilujete přímo na roštu.
	Pečicí plech K přípravě řezů na plechu a drobného pečiva.
	Teplotní sonda Umožňuje pečení na přesnou teplotu. Informace k použití naleznete v příslušné kapitole. → "Teplotní sonda" na straně 21

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

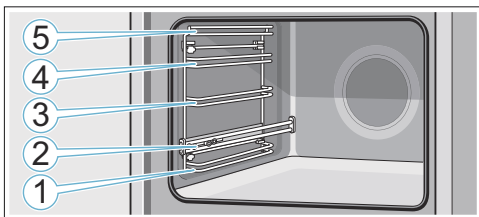
Příslušenství je možné dokoupit přes zákaznický servis nebo ve specializovaném obchodě.

Upozornění: Když se příslušenství ohřeje na vysoké teploty, může se zdeformovat. 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 zezdola nahoru.

U některých spotřebičů je nejvyšší úroveň vkládání v pečicím prostoru označena symbolem pro grilování.

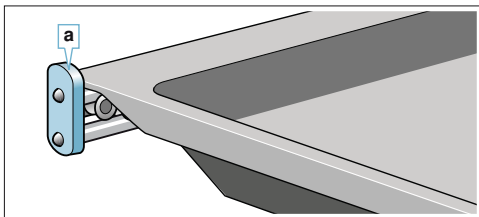


Na úrovních 1, 3, 4 a 5 zasouváte příslušenství vždy mezi dvě vodičí drážky dané úrovně.

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

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

Příklad na obrázku: Univerzální plech



Teleskopické výsuvy zaklapnou, když jsou zcela vytaženy. Příslušenství tak lze snadno položit. Pro odblokování teleskopických výsuvů je zatlačte lehce zpět do pečicího prostoru.


Upozornění

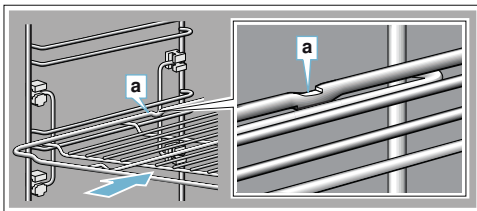
- Dbejte na to, abyste příslušenství do pečicího prostoru vkládali vždy správným způsobem.
- Vždy ho vložte do pečicího prostoru tak, aby se nedotýkalo dvířek trouby.

Funkce zacvaknutí

Příslušenství může být vysunuto až do poloviny, dokud nezacvakne. Tato funkce zabraňuje překlopení příslušenství při vytahování. Aby tato ochrana proti překlopení fungovala, musí se příslušenství do pečicího prostoru zasunout správně.

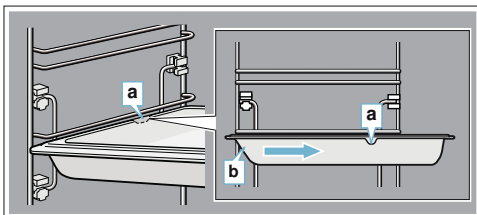
Při vkládání roštu dbejte na to, aby byl výřez **a** vzadu a ukazoval směrem dolů.

Otevřená strana musí ukazovat ke dvířkům spotřebiče a zakřivení  musí ukazovat dolů.



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

Příklad na obrázku: Univerzální plech

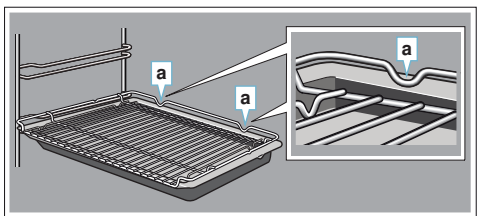


Kombinace příslušenství

Rošt můžete zasunout současně s univerzálním plechem.

Při pokládání roštu dbejte na to, aby oba držáky **a** byly za okrajem. Při zasouvání univerzálního plechu je rošt nad horní vodičí drážkou dané výšky zasunutí.

Příklad na obrázku: Univerzální plech



Zvláštní příslušenství

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

V našich katalozích a na internetu najdete širokou nabídku příslušenství pro váš spotřebič.

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 spotřebiče. Při nákupu vždy uvádějte přesné označení vašeho spotřebiče (č. E).

→ "Zákaznický servis" na straně 27

Zvláštní příslušenství

Rošť

Na pokládání nádobí, pekáčů a forem na pečení a nákypů a na pečení a grilování přímo na roštu.

Univerzální plech

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

Pečicí plech, se schopností samočištění

Na koláče na plech a drobné pečivo.

Univerzální plech, s nepřilnavým povrchem

Pro šťavnaté koláče, pečivo, hluboce zmrazená jídla a velké pečeně. Pečivo a pečeně se snadněji uvolní z univerzálního plechu.

Pečicí plech, s nepřilnavým povrchem

Pro koláče na plechu a drobné pečivo. Pečivo se snadněji uvolní z pečicího plechu.

Vkládací rošť

Určený na maso, drůbež a ryby. K vložení univerzálního plechu, aby zachytil odkapávající tuk a šťávu z masa.

Profi-plech s vkládacím roštěm

Pro přípravu velkého množství jídla.

Víko na profi-plech

Díky víku se profi-plech stává profi-pekařem.

Plech na pizzu

Na pizzu a velké kulaté koláče.

Grilovací plech, se schopností samočištění

Slouží ke grilování místo roštu nebo jako ochrana před vytékáním tuku při grilování. Grilovací plech používejte pouze společně s univerzálním plechem.

Pečicí kámen, se schopností samočištění

Určený pro přípravu domácího chleba, housek a pizzy s křupavou kůrkou. Pečicí kámen se musí vždy předeheat na doporučenou teplotu.

Skleněná zapékací mísa (5,1 litrů)

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

Skleněná mísa

Určená pro velké kusy masa, šťavnaté koláče a nákypy.

Skleněná pánev

Na nákypy, zeleninové pokrmy a pečivo.

Výsuvný systém 1 výška

S teleskopickými výsuvy ve výšce 2 můžete příslušenství vytáhnout dále, aniž by se převrhlo.

Výsuvný systém 2 výšky

S teleskopickými výsuvy ve výškách 2 a 3 můžete příslušenství vytáhnout dále, aniž by se převrhlo.

Výsuvný systém 3 výšky

S teleskopickými výsuvy ve výškách 1, 2 a 3 můžete příslušenství vytáhnout dále, aniž by se převrhlo.

Dekorační lišty

Na zakrytí nábytkového dna a základní desky spotřebiče.



Před prvním použitím

Před prvním použitím vašeho nového spotřebiče 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 15

Nastavení jazyka

Přednastaveným jazykem je němčina.

1. Pomocí otočného voliče nastavte požadovaný jazyk.
2. Dotkněte se šipky >. Objeví se další nastavení.

Nastavení času

Nastavení času začíná na 12:00 hodinách.

1. Pomocí otočného voliče nastavte aktuální čas.
2. Dotkněte se šipky >.

Nastavení data

Přednastavené je datum 1.1.2014.

1. Pomocí otočného voliče nastavte aktuální den, měsíc a rok.
2. Dotýkejte se šipky >, dokud nejsou zaktualizovány všechny údaje. Na displeji se zobrazí upozornění, že první uvedení do provozu je ukončeno.

S Home Connect

1. Dotkněte se „Nastavit s asistentem“.
2. Další pokyny v kapitole → "Home Connect" na straně 16

Čištění pečicího prostoru a příslušenství


Před prvním použitím vyčistěte troubu a její příslušenství.

Čištění trouby

Pro odstranění vůně novoty zahřejte prázdný, zavřený pečicí prostor.

Dbejte na to, aby v pečicím prostoru nebyly žádné zbytky obalu, jako např. kuličky polystyrenu. Před zahříváním otřete hladké povrchy měkkým vlhkým hadříkem. Po dobu zahřívání spotřebiče kuchyň větrejte.

Proved'te zadaná nastavení.

Nastavení	
Druh ohřevu	Horní/dolní ohřev 
Teplota	240 °C
Doba trvání	1 hod.

Jak nastavit druh ohřevu a teplotu se dozvíte v následující kapitole.

Zapněte/vypněte spotřebič po zadané době.

Jakmile je pečicí prostor vychladlý, vyčistěte hladké plochy mycím roztokem a hadříkem.

Čištění příslušenství

Příslušenství řádně očistěte mýdlovým roztokem a hadříkem nebo měkkým kartáčem.



Obsluha spotřebiče

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

Zapnutí a vypnutí spotřebiče

Předtím, než začnete cokoliv nastavovat na vašem spotřebiči, musíte ho zapnout.

Výjimka: Dětskou pojistku a minutku lze nastavit i v případě, že je spotřebič vypnutý.

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

Pokud spotřebič nepoužíváte, vypněte ho. Pokud delší dobu neprovedete žádná nastavení, spotřebič se automaticky vypne.

Zapnutí spotřebiče

Spotřebič zapnete pomocí tlačítka on/off. Nápis on/off nad tlačítkem bude svítit modře.

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

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

Vypnutí spotřebiče

Pomocí tlačítka on/off spotřebič vypnete.

Osvětlení nad tlačítkem zhasne.

Nastavená funkce se přeruší.

Na displeji se zobrazí čas.

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

Spuštění nebo přerušení provozu

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

Pro smazání všech nastavení stiskněte tlačítko on/off.

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

Nastavení provozního režimu

Pokud chcete zvolit provozní režim, musí být spotřebič zapnutý.

1. Stiskněte tlačítko menu. Zobrazí se nabídka provozních režimů.
2. Dotkněte se požadovaného druhu ohřevu. Pro různé provozní režimy jsou vám k dispozici různé možnosti volby.
3. Otočným voličem volbu změňte. Podle volby proveďte další nastavení.
4. Režim zahájíte stisknutím tlačítka start/stop. Na displeji se zobrazí časový průběh. Je vidět nastavení a časová linie.

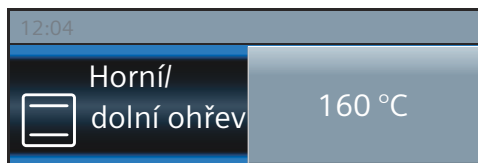
Nastavení druhu ohřevu a teploty

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

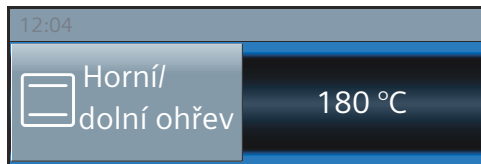
Pro další nastavení změňte následujícím způsobem hodnoty:

Příklad na obrázku: Horní/dolní ohřev na 180 °C.

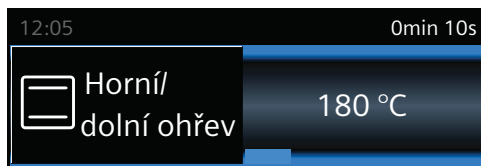
1. Pomocí otočného voliče změňte druh ohřevu.



2. Dotkněte se navržené teploty.
3. Pomocí otočného voliče změňte teplotu.



4. Režim zahájíte stisknutím tlačítka start/stop.

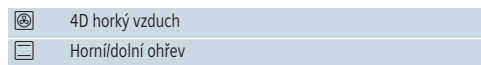


Na displeji se zobrazí nastavený druh ohřevu a teplota.

Rychlý ohřev

Tlačítkem »||| můžete troubu velmi rychle zahřát. Rychlý ohřev trouby není možný u všech druhů ohřevu.

Vhodné druhy ohřevu:

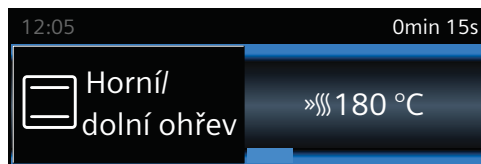


Aby byl pokrm upečen rovnoměrně, vložte jej s příslušenstvím do trouby až po ukončení rychlého ohřevu.

Nastavení

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

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



Nalevo vedle teploty se objeví symbol »|||. Začne se plnit ukazatel teploty.

Po ukončení rychlého ohřevu zazní signál. Symbol »||| zmizí. Nyní můžete vložit pokrm do trouby.

Upozornění

- Nastavená doba běží nezávisle na rychlém ohřevu hned od spuštění.

- Během rychlého ohřevu můžete stisknutím tlačítka [] zjistit aktuální teplotu v troubě.

Přerušení

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

Časové funkce

Váš spotřebič disponuje různými časovými funkcemi.

Časová funkce	Použití
Minutka	Minutka funguje jako časovač vaření. Po uplynutí nastaveného času zazní signál.
Doba úpravy	Po uplynutí nastaveného času zazní signál. Spotřebič se automaticky vypne.
Čas ukončení úpravy pokrmu	Nastavte dobu a konec pečení. Spotřebič se automaticky zapne, takže provoz je ukončen v požadovaný čas.

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 časové funkce zazní signál, ve stavovém řádku se zobrazí „Ukončeno“.
- Tlačítkem [] můžete mezitím zjistit informace, které se poté krátce zobrazí na displeji.

Minutka

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

1. Stiskněte tlačítko . Otevře se menu časových funkcí.
2. Pomocí otočného voliče nastavte čas. Minutka se spustí po několika vteřinách. Symbol minutky a ubíhající čas se zobrazí vlevo na stavovém řádku.



Po uplynutí nastaveného času

Zazní zvukový signál. Na displeji se zobrazí upozornění "Minutka ukončena". Pomocí tlačítka můžete signál předčasně vypnout.

Přerušení minutky

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

Změna času minutky

Tlačítkem  otevřete menu časových funkcí a pomocí otočného voliče změníte během několika vteřin nastavení hodnot. Stisknutím tlačítka  minutku spustíte.

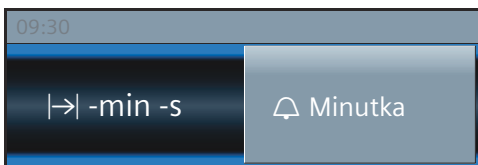
Doba úpravy pokrmu

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

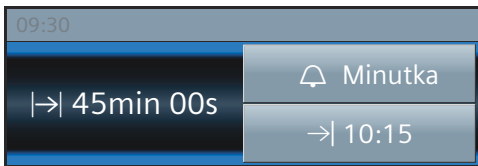
Předpoklad: Je nastaven druh ohřevu a teplota.


Příklad: Nastavení ohřevu 4D horký vzduch, teplota 180 °C, doba úpravy 45 minut.

1. Stiskněte tlačítko . Otevřete menu časových funkcí.




2. Pomocí otočného voliče nastavte dobu úpravy.




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


Doba úpravy pokrmu uplynula

Zazní zvukový signál. Trouba přestane hrát. Ve stavovém řádku se rozsvítí „Ukončeno“. Pomocí tlačítka  můžete signál předčasně vypnout.

Přerušení doby úpravy pokrmu


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

Změna doby úpravy pokrmu


Tlačítkem  otevřete menu časových funkcí. Pomocí otočného voliče změníte dobu úpravy pokrmu.

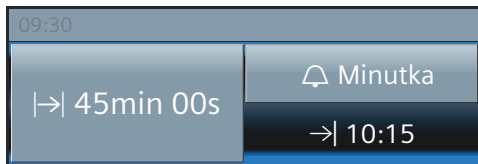
Čas ukončení úpravy pokrmu

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

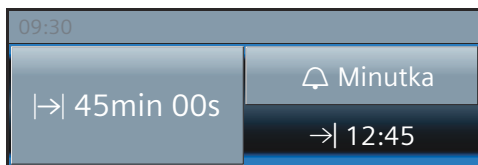
Předpoklad: Nastavený provozní režim není zahájen. Je nastavena doba úpravy pokrmu. Je otevřeno menu časových funkcí .

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

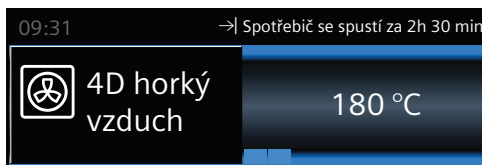
1. Dotkněte se pole "Konec ". Zobrazí se doba ukončení.



2. Otočným voličem posuňte konec úpravy pokrmu na později.




3. Provoz zahájíte stisknutím tlačítka start/stop.






Trouba je v režimu čekání. Provoz se spustí ve správnou dobu. Ubíhající dobu úpravy pokrmu vidíte na stavovém řádku.

Zvolená doba uplynula



Zazní zvukový signál. Trouba přestane hrát. Ve stavovém řádku se rozsvítí „Ukončeno“. Pomocí tlačítka  můžete signál předčasně vypnout.

Změna doby úpravy pokrmu

Provést změnu doby úpravy pokrmu je možné, pokud je pečící trouba v režimu čekání. Pomocí tlačítka  otevřete menu časových funkcí. Dotkněte se tlačítka „Konec “

a otočným voličem upravte dobu ukončení. Menu zavřete opětovným stisknutím tlačítka .

Přerušení doby ukončení

Provést změnu doby úpravy pokrmu je možné, pokud je pečící trouba v režimu čekání. Pomocí tlačítka  otevřete menu časových funkcí. Dotkněte se tlačítka „Konec “

a otočným voličem posuňte dobu ukončení zpět. Doba okamžitě začne plynout.



Dětská pojistka

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

Ovládací panel je zablokován a nelze nic nastavovat. Spotřebič lze pouze vypnout pomocí tlačítka on/off.

Aktivace a deaktivace



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

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

Základní nastavení

Abyste mohli váš spotřebič 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 nabídka provozních režimů.
3. Zvolte režim „Nastavení“.
Zobrazí se první základní nastavení, které lze změnit pomocí otočného voliče.
4. Dotkněte se šipky .
5. Pomocí otočného voliče změňte hodnoty.
6. Pomocí šipky  přejděte na další základní nastavení.
7. Pro uložení stiskněte tlačítko menu.
Na displeji se zobrazí odmítnout nebo uložit.

Přehled základních nastavení

V seznamu naleznete všechna základní nastavení a možnosti jejich změny. Podle vybavení vašeho spotřebiče se na displeji zobrazí pouze ta nastavení, kterými váš spotřebič disponuje.

Můžete měnit následující nastavení:

Nastavení	Volba
Jazyk	Možné další jazyky
Hodiny	Nastavit aktuální čas
Datum	Nastavit aktuální datum
Tón signálu	Krátký (30 sekund) Střední (1 min.) Dlouhý (5 min.)

Tón tlačítek	Vypnutý (tón při zapnutí a vypnutí pomocí tlačítka on/off zůstává aktivován) Zapnuto
Jas displeje	5 stupňů jasu
Ukazatel času	Digitální Vyp.
Osvětlení	Během provozu zapnuté Během provozu vypnuté
Režim po spuštění	Hlavní nabídka Druhy ohřevu Pokrmy*
Noční ztlumení jasu displeje	Vypnuté Zapnuté (jas displeje je ztlumen mezi 22:00 a 5:59 hod)
Logo značky	Zobrazovat Nezobrazovat
Režim sabat	Zapnutý Vypnutý
Home Connect	Vypnout a zapnout WiFi → <i>Home Connect</i> na straně 16
Nastavení v výrobního závodu	Obnovit Neobnovovat

**) k dispozici podle typu spotřebiče*


Pozor!

U závesných roštů a výsuvu v 1 výšce: Nastavení „není dovybaveno“.
U výsuvu ve 2 a 3 výškách: Nastavení „dovybaveno“.

Upozornění: Změny nastavení jazyka, tónu tlačítek a jasu displeje mají okamžitý účinek. Všechna ostatní nastavení jsou aktivní až po uložení.

Nastavení hodin

Čas změňte v základním nastavení. Příklad: Změna na zimní nebo letní čas.

1. Stiskněte tlačítko on/off.
2. Stiskněte tlačítko menu.
Zobrazí se nabídka provozních režimů.
3. Dotkněte se „Nastavení“.
4. Pomocí šipky  přejděte na „Čas“.
5. Pomocí otočného voliče změňte čas.
6. Stiskněte tlačítko menu.
Na displeji se zobrazí uložit nebo odmítnout.

Přerušení napájení

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

Nastavte jazyk, čas a datum.



Režim sabat


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

Spuštění režimu sabat

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

→ "Základní nastavení" na straně 15

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 navrhaný druh ohřevu a teplota.
2. Otočným voličem otočte doleva a zvolte druh ohřevu "Režim sabat".
3. Dotkněte se navrhované teploty a otočným voličem nastavte teplotu.
4. Tlačítkem  otevřete menu časových funkcí a dotkněte se pole „Doba trvání“. 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 zvukový signál. Trouba přestane hřát. Ve stavovém řádku se rozsvítí „Ukončeno“.

Posunutí doby ukončení úpravy pokrmy

Posunutí doby ukončení není možné.

Přerušení nastavení režimu sabat

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



Home Connect

Tento spotřebič vysílá signál Wi-Fi a lze ho řídit na dálku pomocí mobilního zařízení.

Pokud spotřebič neprojoje se sítí, funguje jako pečící trouba bez síťového připojení a lze jej dále obsluhovat pomocí displeje.

Upozornění

- Dodržujte bezpečnostní pokyny uvedené v tomto návodu k použití a ujistěte se, že je můžete dodržovat také tehdy, když spotřebič obsluhujete pomocí aplikace Home Connect a nejste doma. Dodržujte rovněž pokyny uvedené v aplikaci Home Connect. → "Důležité bezpečnostní pokyny" na straně 5
- Přímalá obsluha spotřebiče má vždy přednost. V tento okamžik není možná obsluha pomocí aplikace Home Connect.

Nastavení

Abyste mohli nastavovat spotřebič pomocí aplikace Home Connect, musíte si na vašem mobilním zařízení nainstalovat a nastavit aplikaci Home Connect.

Přitom se řiďte podklady dodávanými společně s Home Connect.

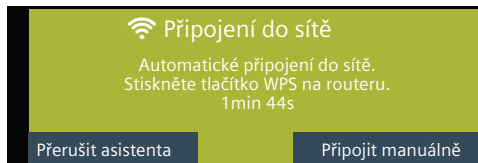
Pro nastavení postupujte podle pokynů aplikace.

Automatické přihlášení do sítě

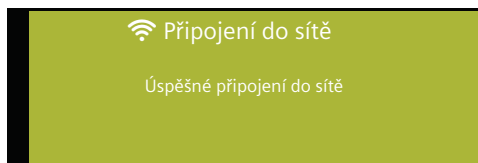
Upozornění

- Potřebujete router s funkcí WPS.
- Asistenta Home Connect můžete spustit během prvního uvedení do provozu nebo přes menu.

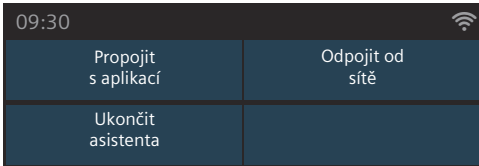
1. Stiskněte tlačítko menu.
2. Dotkněte se pole „Asistent Home Connect“. Spotřebič je připraven k nastavení automatického připojení do sítě.



3. Stiskněte tlačítko WPS na routeru. Počkejte, dokud se na displeji nezobrazí „Úspěšné připojení do sítě“.



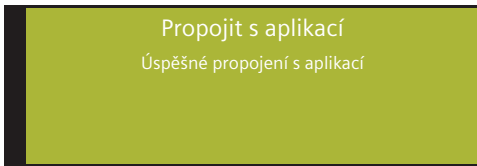
4. Dotkněte se pole „Propojit s aplikací“.



Spotřebič je připraven na propojení s aplikací.

5. Spustěte aplikaci na mobilním zařízení a postupujte podle pokynů pro automatické přihlášení do sítě.

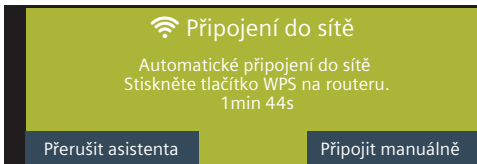
Přihlášení je úspěšné, když se na displeji zobrazí „Úspěšné propojení s aplikací“.



Manuální přihlášení do sítě

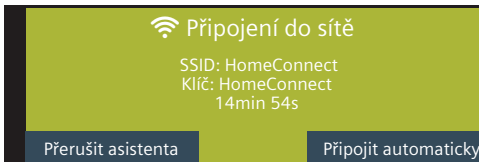
Upozornění: Asistenta Home Connect můžete spustit během prvního uvedení do provozu nebo přes menu.

1. Stiskněte tlačítko menu.
2. Dotkněte se pole „Asistent Home Connect“.
3. Dotkněte se pole „Manuální připojení“.



Spotřebič je připraven k nastavení manuálního připojení do sítě.

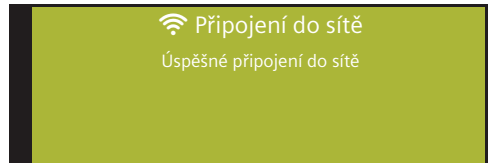
Na displeji se zobrazí SSID a klíč do sítě pečicí trouby.



4. Mobilní zařízení přihlaste do sítě pečicí trouby pomocí SSID „HomeConnect“ a klíče „HomeConnect“.



Počkejte, dokud se na displeji nezobrazí „Úspěšné připojení do sítě“.



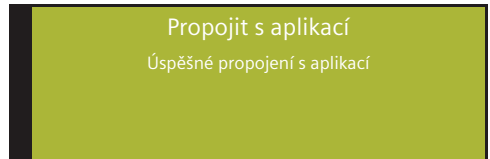
5. Dotkněte se pole „Propojit s aplikací“.



Spotřebič je připraven na propojení s aplikací.

6. Spustěte aplikaci na mobilním zařízení a postupujte podle pokynů pro manuální přihlášení do sítě.

Přihlášení je úspěšné, když se na displeji zobrazí „Úspěšné propojení s aplikací“.




Spuštění na dálku

Pokud chcete pomoci vašeho mobilního zařízení zapnout pečicí troubu, musíte aktivovat spuštění na dálku.

Upozornění

- „Spuštění na dálku“ se zobrazí pouze tehdy, pokud byl úspěšně ukončen asistent Home Connect.
- Všimněte si, že některé provozní režimy lze spustit pouze přímo na pečicí troubě.

1. Stiskněte tlačítko menu.
2. Dotkněte se pole „Spuštění na dálku“. Na displeji se zobrazí .

V následujících situacích se spuštění na dálku automaticky deaktivuje:

- Otevření dvířek spotřebiče 15 min. po aktivaci spuštění na dálku.
- Otevření dvířek spotřebiče 15 min. po ukončení provozu pečicí trouby.
- 24 hodin po aktivaci spuštění na dálku.

Pokud na spotřebiči spustíte provoz pečicí trouby, tak se automaticky aktivuje spuštění na dálku. Díky tomu můžete pomocí mobilního zařízení provádět změny nebo spustit nový program.

Nastavení Home Connect

Home Connect můžete kdykoli přizpůsobit vašim potřebám.

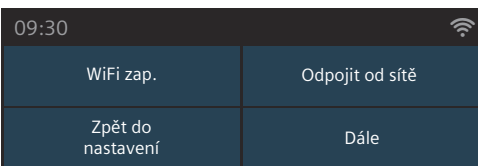
Upozornění: Pro zobrazení informací o síti a spotřebiči stiskněte v nastavení Home Connect tlačítko .

WiFi

Pokud je aktivovaná WiFi, můžete využívat Home Connect.

Upozornění: Váš spotřebič v propojeném pohotovostním režimu spotřebuje max. 3 W.

1. Stiskněte tlačítko menu.
2. Dotkněte se pole „Nastavení“.
3. Pomocí šipky > vyberte “Home Connect”.
4. Dotkněte se pole “Nastavení Home Connect”.
5. Dotkněte se pole “WiFi”, pro zapnutí, resp. vypnutí vysílače.



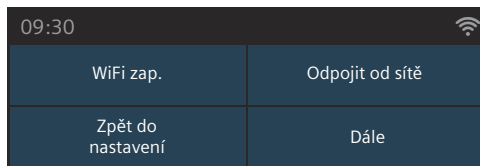
Odpojení od sítě

Vaši pečicí troubu můžete kdykoli odpojit od sítě.

Upozornění: Pokud je vaše pečicí trouba odpojena od sítě, nemůžete ji obsluhovat pomocí Home Connect.

1. Stiskněte tlačítko menu.

2. Dotkněte se pole „Nastavení“.
3. Pomocí šipky > vyberte “Home Connect”.
4. Dotkněte se pole “Nastavení Home Connect”.
5. Dotkněte se pole “Odpojit od sítě”.



Připojení do sítě

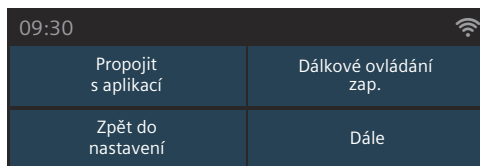
1. Stiskněte tlačítko menu.
2. Dotkněte se pole „Nastavení“.
3. Pomocí šipky > vyberte “Home Connect”.
4. Dotkněte se pole “Nastavení Home Connect”.
5. Dotkněte se pole “Připojit k síti”.
6. Dotkněte se pole “Připojit manuálně” nebo “Připojit automaticky”.
7. Postupujte podle pokynů v části “Manuální přihlášení k domácí síti” resp. “Automatické přihlášení k domácí síti”.

Propojení s aplikací

Pokud máte na mobilním zařízení nainstalovanou aplikaci Home Connect, můžete ji propojit s vaší pečicí troubou.

Upozornění: Spotřebič musí být připojen do sítě.

1. Stiskněte tlačítko menu.
2. Dotkněte se pole „Nastavení“.
3. Pomocí šipky > vyberte “Home Connect”.
4. Dotkněte se pole “Nastavení Home Connect”.
5. Dotkněte se pole “Dále”.
6. Dotkněte se pole “Propojit s aplikací”.



Dálkové ovládání

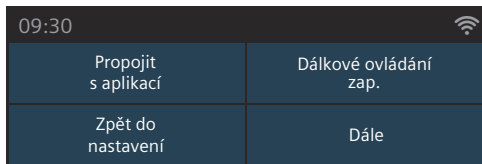
Pomocí aplikace Home Connect můžete pohodlně ovládat vaši pečicí troubu.

Upozornění

- Přímá obsluha spotřebiče má vždy přednost. V tento okamžik není možná obsluha pomocí aplikace Home Connect.
- Spotřebič je dodáván s aktivovaným dálkovým ovládáním.
- Pokud je dálkové ovládání deaktivované, tak se v aplikaci Home Connect zobrazí pouze provozní stavy pečicí trouby.
- Dálkové ovládání se automaticky aktivuje při aktivaci spuštění na dálku.

1. Stiskněte tlačítko menu.

2. Dotkněte se pole „Nastavení“.
3. Pomocí šipky > změňte na “Home Connect”.
4. Dotkněte se pole “Nastavení Home Connect”.
5. Dotkněte se pole “Dále”.
6. Dotkněte se pole “Dálkové ovládání” pro zapnutí, resp. vypnutí ovládání pomocí aplikace Home Connect.



Upozornění k ochraně dat

Při prvním připojení vašeho spotřebiče do sítě WLAN na internetu poskytnete váš spotřebič následující data serveru Home Connect (první registrace):

- Jednoznačné označení spotřebiče (sestavá se z klíčů spotřebiče a MAC adresy zabudovaného WiFi komunikačního modulu).
- Bezpečnostní certifikát WiFi komunikačního modulu (za účelem informačně technického zajištění spojení).
- Aktuální verzi softwaru a hardwaru pro váš domácí spotřebič.
- Stav případného předchozího obnovení nastavení z výrobního závodu.

Tato první registrace je nutná pro přípravu funkcí Home Connect a je zapotřebí teprve v okamžik, kdy chcete poprvé využít funkce Home Connect.

Upozornění: Všimněte si, že funkce Home Connect lze využít pouze ve spojení s aplikací Home Connect. Informace o ochraně dat si můžete zobrazit v aplikaci Home Connect.

Prohlášení o shodě

Společnost BSH Hausgeräte GmbH tímto prohlašuje, že spotřebič s funkcí Home Connect splňuje základní požadavky a ostatní příslušná ustanovení směrnice 1999/5/ES.



Čištění

Vaše trouba zůstane dlouhou zářivá a funkční, pokud ji budete správně čistit a pečovat o ni. Správný způsob údržby a čištění je popsán níže.

Vhodné čisticí prostředky

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

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!

Spotřebič se zahřívá na velmi vysoké teploty. Nikdy se nedotýkejte vnitřních ploch pečicího prostoru nebo topných těles. Spotřebič nechejte vždy vychladnout. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.

Oblast	Čištění
Vnější část spotřebiče	
Čelo z nerezové oceli	Horká mýdlová voda: Očistěte 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, zakupte přes zákaznický servis nebo ve specializovaných prodejnách. K aplikaci čisticích prostředků použijte velmi jemný hadřík.
Plast	Horká mýdlová voda: Očistěte hadříkem a vysušte měkkou utěrkou. Nepoužívejte žádný čisticí prostředek nebo škrabku na sklo.
Lakované plochy	Horká mýdlová voda: Očistěte hadříkem a vysušte měkkou utěrkou.
Ovládací panel	Horká mýdlová voda: Očistěte hadříkem a vysušte měkkou utěrkou. Nepoužívejte žádný čisticí 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 spotřebiče	
Smaltované plochy	Řiďte se pokyny k plochám pečicího prostoru a samočisticí plochy v návaznosti na tabulce.
Skleněný kryt osvětlení v pečicím prostoru	Horká mýdlová voda: Očistěte hadříkem a vysušte měkkou utěrkou. Při silném znečištění použijte čisticí prostředek na pečicí trouby.
Těsnění dveří Nesundávejte!	Horký mycí roztok: Vyčistěte houbičkou. Nedrhňte.
Kryt dvířek z oceli	Čisticí prostředek na ušlechtilou ocel: Dbejte pokynů výrobce. Nepoužívejte prostředky pro údržbu oceli. Kryt dvířek při čištění sundejte.
Závěsné rošty	Horká mýdlová voda: Navlhčete a očistěte hadříkem nebo kartáčkem.
Teleskopické výsuvy	Horká mýdlová voda: Očistěte čisticí utěrkou nebo kartáčkem. Neodstraňujte mazivo na teleskopických výsuvěch, vše čistěte nejlépe zasunutě. Nemyjte v myčce nádobí.
Příslušenství	Horká mýdlová voda: Navlhčete a očistěte hadříkem nebo kartáčkem. Při silném znečištění použijte ocelovou drátěnku.
Teplotní sonda	Horká mýdlová voda: Očistěte čisticí utěrkou nebo kartáčkem. Nemyjte v myčce 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 drsné. Tím ale není nijak narušena antikorozi ochrana.

Plochy pečicího prostoru.

Zadní stěna pečicího prostoru je samočisticí. Rozeznáte to podle drsného povrchu. Dno, strop a stěny jsou smaltované a mají hladký povrch.

Čištění smaltovaných ploch

Hladké smaltované plochy vyčistíte houbičkou a horkým mycím roztokem nebo octovou vodou. Dosušte měkkým hadříkem. Připálené zbytky jídel namočte vlhkým hadříkem a mycím roztokem. V případě silného znečištění použijte drátěnku z ušlechtilé oceli nebo čistič na trouby. Pečicí prostor nechejte po čištění otevřený, aby vyschnul.

Upozornění: Vlivem zbytků potravin mohou vznikat bílé povlaky. Jsou nezávadné a nemají žádný vliv na funkci. V případě potřeby můžete zbytky odstranit kyselinou citronovou.

Čištění samočisticích ploch

Samočisticí plochy jsou opatřeny vrstvou z porézní, matné keramiky. Skvrny z pečení masa a koláčů jsou touto vrstvou nasávány, zatímco je spotřebič v provozu. Pokud se samočisticí plochy již samy čistí nedostatečně a vznikají tmavé skvrny, lze je vyčistit cíleným nahříváním.

Nastavení

Před čištěním vyjměte závěsné rošty, výsuvy, příslušenství a nádobí z pečicího prostoru. Důkladně vyčistěte hladké smaltované plochy v pečicím prostoru, vnitřní dvířka spotřebiče a skleněný kryt osvětlení pečicího prostoru.

1. Nastavte druh ohřevu 4D horký vzduch.
2. Nastavte maximální teplotu.
3. Spusťte provoz a nechejte jej běžet alespoň 1 hodinu.

Keramická vrstva se regeneruje.

Jakmile pečicí prostor vychladne, odstraňte nahnědlé a bělavé zbytky vodou a měkkou houbičkou.

Upozornění: Během provozu se mohou na plochách tvořit načervenalé skvrny. Nejedná se o rez, ale o zbytky potravin. Tyto skvrny nejsou zdravotně závadné a neomezují schopnost čištění samočisticích ploch.

Pozor!

Nepoužívejte čističe na trouby na samočisticí plochy. Plochy se poškozí. Pokud se na tyto plochy přesto dostane čistič na trouby, ihned jej odstraňte vodou a hadříkem. Prosim nedrhňte a nepoužívejte drsné čisticí prostředky.

Udržování spotřebiče v čistotě

Aby nedošlo k velkému znečištění, udržujte spotřebič stále v čistotě a odstraňujte průběžně znečištění.

Tipy







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

Teplotní sonda

Teplotní sonda vám umožňuje připravit pokrm na přesnou teplotu. Měří teplotu uvnitř potravin. Jakmile je dosaženo nastavené teploty, spotřebič se automaticky vypne.

Druhy ohřevu

Pokud jste do pečicího prostoru zasunuli teplotní sonda, máte k dispozici tyto druhy ohřevu.

	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 sonda. Je možné ji dokoupit jako náhradní díl v našem zákaznickém servisu.
- Po použití teplotní sondy vždy vyndejte z pečicího prostoru. Nikdy ji nenechávejte v pečicím prostoru.

Teplota pečicího prostoru

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

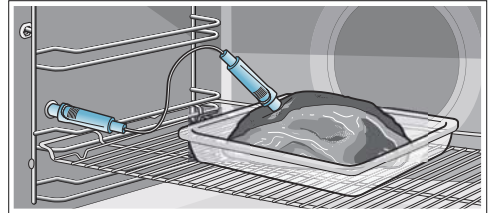
Nastavená teplota pečicího prostoru musí být minimálně o 10 °C vyšší než nastavená teplota potravin.

Zasunutí teplotní sondy do potravin

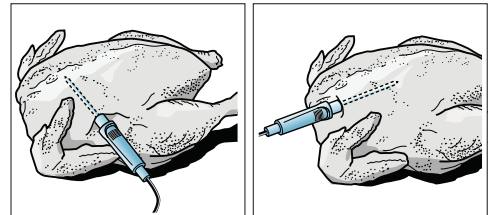
Předtím, než vložíte váš pokrm do pečicího prostoru, zasuňte do něj teplotní sonda.

Teplotní sonda má tři měřicí body. Dbejte na to, aby byl prostřední bod vždy zasunut v měřené potravíně.

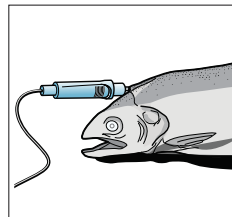
Maso: U větších kusů zasuňte teplotní sonda směrem zeshora šikmo do masa až nadoraz. U slabších kusů ji zasuňte ze strany na nejsilnějším místě.



Drůbež: Teplotní sonda zasuňte do nejsilnějšího místa v prsou až nadoraz. V závislosti na vlastnostech drůbeže zasuňte teplotní sonda napříč nebo podélně. Poté drůbež otočte a položte ji prsní stranou dolů na rošt.



Ryby: Teplotní sonda zasuňte až nadoraz vzadu za hlavu směrem ke středu. Celou rybu položte pomocí půlky brambory hřbetem nahoru na rošt.



Otáčení pokrmu: Při otáčení pokrmu teplotní sonda nevytahujte. Po otočení zkontrolujte její přesné umístění v pokrmu.

Pokud teplotní sonda během provozu vytáhnete, vynulují se veškerá nastavení a musíte je nastavit znovu.


Pozor!

Dejte pozor, abyste neskřípli kabel teplotní sondy. Aby nedošlo k poškození teplotní 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 zasuněte do zdířky vlevo v pečícím prostoru.
2. Otočným voličem zvolte druh ohřevu nebo režim "Pokrmy".
3. Dotkněte se navrhované teploty a otočným voličem nastavte teplotu.
4. Dotkněte se teploty uvnitř pokrmu a nastavte ji otočným voličem.
5. Režim zahájíte stisknutím tlačítka start/stop.

Bylo dosaženo nastavené teploty uvnitř pokrmu

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

Změna teploty

Vnitřní teplotu potravin můžete kdykoliv změnit.

Přerušení

Vytáhněte sondu ze zásuvky.

Varování - Nebezpečí popálení!

Pečící prostor a pokrmy samotné jsou velice horké. Teplotní sondu zasunujte a vytažte za použití kuchyňských rukavic.

Varování - Nebezpečí zásahu elektrickým proudem!

V případě použití špatné teplotní sondy uvnitř pokrmu se může poškodit izolace. Používejte pouze teplotní sondu určenou pro tento spotřebič.

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

Potraviny	Vnitřní teplota v °C
Husa	80-90
Vepřové maso	
Vepřový bok	85-90
Vepřová svíčková, růžová	62-70
Vepřový hřbet, propečený	72-80
Hovězí maso	
Hovězí svíčková nebo roastbeef po anglicku	45-52
Hovězí svíčková nebo roastbeef, růžový	55-62
Hovězí svíčková nebo roastbeef, propečený	65-75
Telecí maso	
Telecí pečené nebo předek, libové	75-80
Telecí pečené, plecko	75-80
Telecí kolínko	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, všechny druhy	80-90

Potraviny	Vnitřní teplota v °C
Drůbež	
Kuře	80-85
Kuřecí prsa	75-80
Kachna	80-85
Kachní prsa, růžová	55-60
Krůta	80-85
Krůtí prsa	80-85

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.

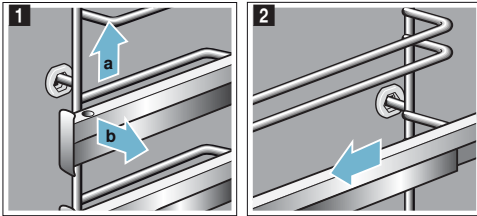
Vysazení a nasazení závěsných roštů

⚠ Varování - Nebezpečí popálení!

Závěsné rošty jsou po použití velmi horké. Nikdy se nedotýkejte horkých závěsných roštů. Spotřebič nechejte vždy vychladnout. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.

Vysazení závěsných roštů

1. Závěsný rošt lehce nadzdvihněte **a** a vysad'te **b** (Obrázek **1**).
2. Poté celý závěsný rošt zatáhněte dopředu a vyjměte (Obrázek **2**).

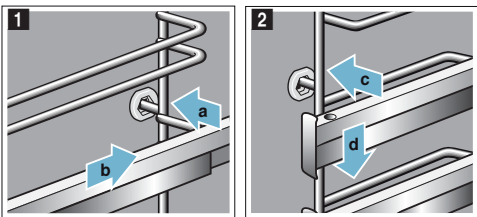


Rošty vyčistěte mycím přípravkem a houbičkou. Velká znečištění odstraňte kartáčem.

Nasazení závěsných roštů

Závěsné rošty lze zavěsit pouze vpravo nebo vlevo. Teleskopické výsuvy musí být možné vysunout dopředu.

1. Závěsný rošt zastrčte nejprve uprostřed do zadní zástrčky **a**, dokud závěsný rošt nepřiléhá na stěnu pečicího prostoru a zatlačte dozadu **b** (Obrázek **1**).
2. Poté zastrčte do přední zástrčky **c**, dokud závěsný rošt také zde nepřiléhá na stěnu pečicího prostoru a zatlačte dolů **d** (Obrázek **2**).



Dvířka spotřebiče

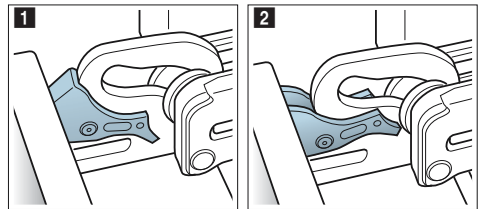
Vaše trouba zůstane dlouho zářivá a funkční, pokud ji budete správně čistit a pečovat o ni. Zde vám vysvětlíme, jak vyčistit dvířka spotřebiče.

Vysazení a zavěšení dvířek spotřebiče

K čištění a vysazení skel dvířek můžete dvířka spotřebiče vysadit.

Klouby dvířek spotřebiče mají po jedné páčce. Když jsou páčky zaklapnuté (Obrázek **1**), jsou dvířka spotřebiče zajištěná. Nelze je vysadit.

Když jsou páčky pro vysazení dvířek spotřebiče odklopené (Obrázek **2**), jsou klouby zajištěné. Nemohou zapadnout.

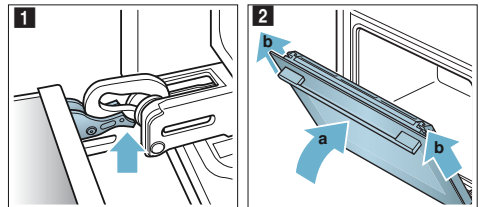


⚠ Varování Nebezpečí poranění!

- Když jsou klouby nezajištěné, mohou s velkou silou zapadnout. Dbejte na to, aby byly páčky vždy zcela zaklapnuté, resp. při vysazování dvířek spotřebiče zcela odklopené.
- Klouby dvířek spotřebiče se při otevírání a zavírání dvířek pohybují a mohou se skřípnout. Nesahejte do oblasti kloubů.

Vysazení dvířek spotřebiče

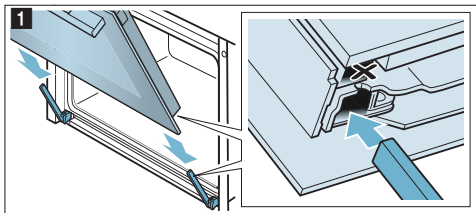
1. Zcela otevřete dvířka spotřebiče a zatlačte ve směru spotřebiče.
2. Odklopte obě páčky vlevo a vpravo (Obrázek **1**).
3. Zavřete dvířka spotřebiče nadoraz **a**. Uchopte oběma rukama vlevo a vpravo **b** a vytáhněte nahoru (Obrázek **2**).



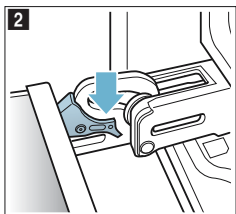
Zavěšení dvířek spotřebiče

Dvířka spotřebiče znovu zavěste v opačném pořadí.

1. Při zavěšování dvířek spotřebiče dbejte na to, aby oba klouby byly zavěšeny přímo do otvoru (Obrázek 1). Položte oba klouby dolů na vnější sklo a použijte je jako vodiče. Dbejte na to, aby klouby byly zasunuty do správného otvoru. Zasunutí musí jít lehce a bez odporu. Pokud cítíte odpor, zkontrolujte, zda jsou klouby zasunuty do správného otvoru.



2. Zcela otevřete dvířka spotřebiče. Znovu zaklapněte obě páčky (Obrázek 2).

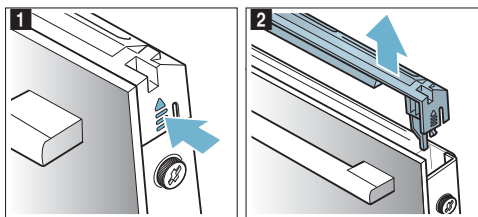


3. Zavřete dvířka pečicího prostoru.

Sejmutí krytu dvířek

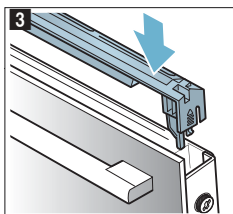
Vložka z ušlechtilé oceli v krytu dvířek může změnit barvu. Pro důkladné vyčištění je možné tento kryt sundat. → "Čištění" na straně 19

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



Upozornění: Vložku z ušlechtilé oceli v krytu dvířek vyčistěte přípravkem na ocel. Ostatní části krytu dvířek očistěte jemným hadříkem a mycím roztokem.

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



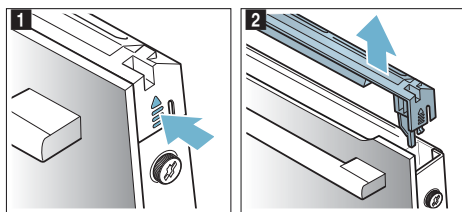
5. Zavřete dvířka spotřebiče.

Vysazení a nasazení skla dvířek

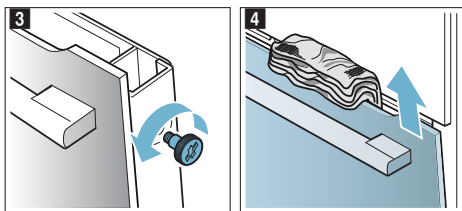
Pro důkladnější vyčištění můžete vysadit sklo dvířek spotřebiče.

Vysazení skla dvířek

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



4. Uvolněte a vyjměte šrouby na dvířkách spotřebiče 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.



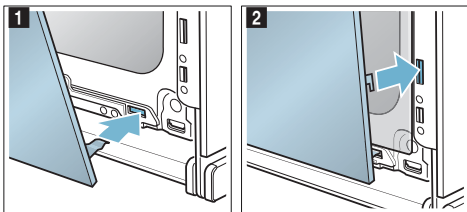
Sklo vyčistěte čisticím prostředkem na sklo a jemným hadříkem.

⚠ Varování
Nebezpečí poranění!

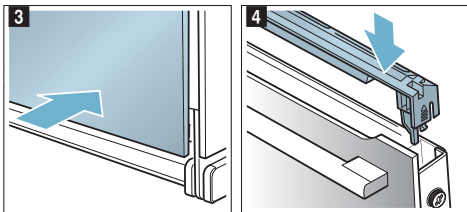
- Poškrábané sklo dvířek spotřebiče může prasknout. Nepoužívejte žádnou škrabku na sklo, ostré nebo brusné čisticí prostředky.
- Závěsy dvířek se při otvírání a zavírání pohybují a mohou vás přiskřípnout. Nesahejte do prostoru závěsů dvířek.

Nasazení skla dvířek

1. Zaved'te přední sklo dolů do držáků (Obrázek 1).
2. Zavřete přední sklo, až dokud jsou oba horní háčky naproti otvoru (Obrázek 2).



3. Přední sklo přitlačte dolů, dokud slyšitelně nezaklapne (Obrázek 3).
4. Znovu zlehka otevřete dvířka spotřebiče a odstraňte kuchyňskou utěrku.
5. Znovu zašroubujte oba šrouby vlevo a vpravo.
6. Nasad'te kryt a přitlačte jej, dokud slyšitelně nezaklapne (Obrázek 4).



7. Zavřete dvířka spotřebiče.

Pozor!

Pečící prostor používejte znovu až poté, co jsou skla řádně nasazená.




Co dělat v případě poruchy?

Jestliže se vyskytne porucha, často se jedná jen o 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.

Tabulka závad

Pokud se na displeji objeví hlášení chyb E, např. E0111, tak spotřebič vypněte a znovu zapněte. Pokud se hlášení objeví znovu, volejte zákaznický servis.

Závada	Možná příčina	Řešení/rada
Spotřebič nefunguje.	Vadná pojistka.	Zkontrolujte, zda je pojistka v pojistkové skříni v pořádku.
	Výpadek proudu.	Zkontrolujte, zda fungují ostatní kuchyňské spotřebiče.
Zapnutý spotřebič není možné obsluhovat, na displeji se zobrazuje symbol  .	Je aktivována dětská pojistka.	Podržte stisknuté tlačítko  , dokud nezhasne symbol  .
Pečicí prostor se nezahřívá a na displeji je napsáno "režim Demo".	Spotřebič se nachází v režimu Demo.	Vypněte pojistky v pojistkové skříni a po cca 10 sekundách je opět zapněte. Zapněte spotřebič a v nastavení zvolte "Režim Demo vypnutý".
Spotřebič se nespustí a na displeji svítí „Příliš horký pečicí prostor“.	Pečicí prostor je pro zvolený pokrm nebo druh ohřevu příliš horký.	Nechte pečicí prostor vychladnout a znovu spusťte spotřebič.
Home Connect nefunguje řádně.		Jděte na www.home-connect.com .

Upozornění: → "Testováno pro vás v našem kuchyňském studiu" na straně 29

Varování - Nebezpečí zásahu elektrickým proudem!

Neodborné opravy jsou nebezpečné. Opravy smí provádět a poškozený napájecí kabel smí vyměnit pouze námi proškolený servisní technik. Pokud je spotřebič poškozen, odpojte jej od elektrické sítě nebo vypněte pojistku v pojistkové skříni. Zavolejte zákaznický servis.

Překročení maximální doby provozu

Váš spotřebič automaticky ukončí provoz, pokud nenastavíte dobu úpravy a pokud po delší dobu nedošlo k žádné změně nastavení.

Spotřebič se poté řídí dle nastavené teploty nebo stupně grílu.

Na displeji se zobrazí hlášení, že provoz bude automaticky ukončen. Poté se provoz přeruší.

Abyste mohli spotřebič znovu použít, nejprve ho vypněte. Poté ho znovu zapněte a nastavte požadovaný druh ohřevu.

Tip: Aby se spotřebič automaticky nevypnul, např. při velmi dlouhé době úpravy pokrmu, nastavte dobu úpravy. Spotřebič bude hřát, dokud tato doba neuplyne.

Výměna osvětlení v pečícím prostoru

Pokud je osvětlení v pečícím prostoru porouchané, musí se vyměnit. Tepelně odolné 230 V halogenové žárovky, 40 Wattů, zakoupíte u zákaznického servisu nebo v odborných prodejnách. Halogenovou žárovku vezměte pomocí suché utěrky. Prodlužuje se tím životnost žárovky. Používejte pouze tyto žárovky.

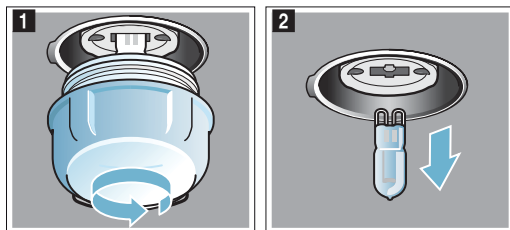
⚠ Varování – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

Při výměně osvětlení pečicího prostoru jsou kontakty objímky žárovky pod proudem. Před výměnou vytáhněte síťovou zástrčku nebo pojistku v pojistkové skříni.

⚠ Varování – Nebezpečí popálení!

Spotřebič se velmi zahřívá. Nikdy se nedotýkejte horkých vnitřních ploch pečicího prostoru nebo topných prvků. Spotřebič nechejte vždy vychladnout. Držte děti dále od spotřebiče.

1. Pro zabránění vzniku škod položte do vychladlého pečicího prostoru kuchyňskou utěrku.
2. Vyšroubujte skleněný kryt doleva (Obrázek **1**).
3. Vytáhněte žárovku - neotáčejte (Obrázek **2**).
Nasaďte novou žárovku, přitom se řiďte polohou kuličků. Žárovku pevně zatlačte.



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

Skleněný kryt

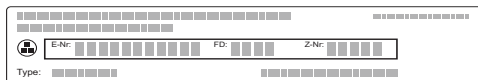
Pokud je skleněný kryt halogenové žárovky poškozený, musí se vyměnit. Nový skleněný kryt zakoupíte u zákaznického servisu. Uveďte výrobní číslo a číslo výrobku vašeho spotřebiče.

Zákaznický servis

Náš zákaznický servis je vám k dispozici pro případ, že potřebujete opravit váš spotřebič. Vždy se nejprve pokusíme najít vhodné řešení, abychom se vyhnuli zbytečným návštěvám servisních techniků.

Číslo spotřebiče (E-Nr.) a výrobní číslo (FD)

Při volání do našeho servisu vždy uveďte úplné označení spotřebiče (E-Nr.) a výrobní číslo (FD), abychom vám mohli kvalifikovaně pomoci. Typový štítek s čísly naleznete po otevření dvířek spotřebiče.



Abyste se vyhnuli dlouhému hledání, můžete si tyto údaje o vašem spotřebiči a telefonní číslo na zákaznický servis zaznamenat zde:

E-Nr.

FD

Zákaznický servis 

Berte prosím ohled na to, že za návštěvu servisního technika z důvodu chybné obsluhy se hradí poplatek, a to i když je spotřebič v záruční době.

Důvěřujte kompetentnosti výrobce. Tím zajistíte, že bude oprava provedena proškolenými servisními technikami, kteří mají k dispozici originální náhradní díly pro váš spotřebič.

Pokrmy

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

Pro dosažení dobrého výsledku nesmí být pečicí prostor pro vybraný pokrm příliš horký. Pokud by se tak stalo, zobrazí se na displeji upozornění. Nechte pečicí prostor vychladnout a spusťte spotřebič znovu.

Upozornění k nastavení

- Výsledek úpravy pokrmu závisí na kvalitě potraviny a velikosti a typu nádobí. Pro optimální výsledek používejte pouze nezávadné potraviny a vychlazené maso. Na hluboce zmrazené pokrmy používejte potraviny pouze přímo z mrazničky.
- U některých pokrmů bude navržena teplota, druh ohřevu a doba úpravy. Teplotu a dobu úpravy můžete změnit podle vlastních potřeb.
- U jiných pokrmů budete vyzváni k zadání hmotnosti. Vždy uveďte celkovou hmotnost, ledaže by od vás spotřebič vyžadoval něco jiného. V těchto případech nastaví spotřebič čas a teplotu za vás. Nastavení hmotností mimo rozsah hmotnosti není možné.
- Při pečení pokrmů, u kterých spotřebič sám nastaví vhodnou teplotu, může teplota dosahovat až 300 °C. Dbejte na to, abyste použili nádobí odolné vůči vysokým teplotám.
- Při úpravě masa se na displeji mohou zobrazit pokyny, např. k nádobí, úrovni vsunutí plechu nebo dolití tekutiny. U některých pokrmů je během úpravy 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 úpravu pokrmů naleznete na konci návodu k použití. → "Testováno pro vás v našem kuchyňském studiu" na straně 29

Teplotní sonda

U některých pokrmů můžete použít teplotní sondu. Jakmile jste teplotní sondu vložili do spotřebiče, máte k dispozici pouze pokrmy, které jsou vhodné pro využití teplotní sondy.

Můžete měnit teplotu v pečicím prostoru a teplotu uvnitř pokrmu. → "Teplotní sonda" na straně 21

Volba pokrmu

Pokrmy jsou rozřazené podle jednotné struktury:

- Kategorie
- Potravina
- Pokrm

V následující tabulce jsou uvedeny kategorie s příslušnými potravinami. Za každou potravinou naleznete jeden nebo více pokrmů.

Kategorie	Pokrmy
Koláče	Koláče ve formě
	Koláče na pečicím plechu
	Drobné pečivo
Chléb, housky	Cukroví
	Chleba
Pikantní koláče, pizza	Housky
	Pizza
Nákypy, suflé	Pikantní koláče, pizza, quiche
	Nákyp, pikantní, čerstvé, vařené přísady
	Lasagne, čerstvé
	Gratinované brambory, ze syrových surovin, výška 4 cm
Hluboce zmrazené produkty	Nákyp, sladký, čerstvý
	Suflé ve formičkách po jednotlivých porcích
	Pizza
Drůbež	Nákypy
	Pokrmy z brambor
	Drůbež, ryby
	Zelenina
Maso	Kuře
	Kachna, husa
	Krůta
	Vepřové
	Hovězí
	Telecí
Ryby	Jehněčí
	Divočina
Zelenina	Pokrmy z masa
	Ryby
	Eintopf se zeleninou
	Gratinovaná zelenina
	Pečené brambory, púlené
	Brambory do trouby, celé

Nastavení pokrmu


Nyní budete provedeni kompletním procesem nastavení vašeho zvoleného pokrmu. Vždy se dotkněte pole „Dále“.

1. Stiskněte tlačítko menu.
Zobrazí se nabídka provozních režimů.
2. Zvolte režim „Pokrmý“.
Na displeji se objeví první kategorie.
3. Otočným voličem zvolte požadovanou kategorii.
4. Dotkněte se pole „Dále“.
5. Otočným voličem zvolte jídlo.
6. Dotkněte se pole „Dále“.
7. Otočným voličem zvolte pokrm.
8. Dotkněte se pole „Dále“.
9. Otočným voličem nastavte hmotnost.

Upozornění: Pokud se dotknete pole „Tip“, zobrazí se informace o úrovni vkládání, nádobí apod.

10. Spustíte stisknutím tlačítka start/stop.

Nastavení je ukončeno

Zazní zvukový signál. Ve stavovém řádku se rozsvítí „Ukončeno“. Trouba přestane hřát. Pomocí tlačítka  můžete signál předčasně vypnout.

Pokud nejste s výsledkem pečení spokojeni, můžete dobu úpravy prodloužit. Dotkněte se pole "Dopéct". Naskočí doba, kterou spotřebič navrhuje pro dokončení úpravy pokrmu, tuto dobu ovšem můžete změnit.

Pokud jste s výsledkem úpravy pokrmu spokojeni, dotkněte se pole "Ukončeno". Na displeji se objeví "Dobrou chuť".

Zrušení nastavení

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

Posunutí doby ukončení úpravy pokrmu

U některých pokrmů můžete posunout dobu ukončení úpravy pokrmu. Pokud chcete dobu úpravy posunout, postupujte dle návodu v kapitole → „Časové funkce“ na straně 13

V případě, že nastavíte dobu ukončení úpravy pokrmu, spotřebič se přepne do "režimu čekání". Ve stavovém řádku se zobrazí čas, kdy se provoz ukončí. V tuto chvíli nemůžete měnit žádná nastavení. Mějte na paměti, že potraviny, které se snadno kazí, nesmí zůstat příliš dlouho v pečicím prostoru.



Testováno pro vás v našem kuchyňském studiu

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

Upozornění: Při úpravě pokrmů se může v pečicím prostoru hromadit pára. Váš spotřebič 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 vnější částí trouby (na dvířkách, ovládacím panelu nebo sousedícím nábytku) sražená voda. Tento jev je normální a fyzikálně doložený. Předehříváním trouby nebo pomalým otevřením dvířek lze tomuto jevu zabránit.

Silikonové formy

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

Pokud přesto chcete používat silikonové formy, řiďte se podle údajů a receptů výrobce. Silikonové formy jsou často menší než normální formy. Údaje o množství a receptu se mohou lišit.

Koláče a drobné pečivo

Váš spotřebič nabízí mnoho druhů režimů pro přípravu koláčů a drobného pečiva. 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 spotřebič. Toto příslušenství je optimálně přizpůsobeno pečicímu prostoru a provozním režimům.

Úrovně pro vkládání 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

Pokud použijete druh ohřevu 4D horký vzduch, můžete zvolit mezi úrovní 1, 2, 3 a 4.

Pečení ve více úrovních

Používejte 4D horký vzduch. Několik plechů nebo forem s pečivem vložených současně nemusí být hotovo 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 pečicího prostoru vedle sebe nebo nad sebe.

Příslušenství

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

Rošt

Zasuňte rošt otevřenou stranou směrem ke dvířkům spotřebiče a ohybem dolů. Nádobí a formy postavte vždy na rošt.

Univerzální nebo pečicí plech

Univerzální nebo pečicí plech zasuněte opatrně až nadoraz, zkosním směrem ke dvířkům spotřebiče.

Na šťavnaté koláče používejte univerzální plech, aby nedošlo ke znečištění pečicího prostoru překapávající ovocnou šťávou.

Pečicí formy

Nejvhodnější jsou tmavé kovové formy. Formy z bílého plechu, keramiky a skla prodlužují dobu pečení a pečivo se nezbarví pravidelně. Pokud pečete v těchto formách a chcete použít horní/dolní ohřev, posuňte formu do úrovně 1.

Pečicí papír

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

Doporučená nastavení

V tabulce naleznete optimální druhy ohřevů pro pečení různého pečiva. Teplota a doba pečení jsou závislé na množství a vlastnostech těsta. Proto je v tabulkách vždy uvedeno přibližné nastavení.

Nejprve začněte s nižšími hodnotami. Nižší teplota zajistí rovnoměrné propečení. V případě potřeby přistě nastavte vyšší teplotu.

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




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



Pro vybrané pokrmy je předeheřívání nutností a je uvedeno v tabulce. Pokrm a příslušenství vložte do pečicího prostoru až po předeheřtí.

Pokud chcete péct podle vlastního receptu, orientujte se podle podobného pečiva uvedeného v tabulce. Dodatečné informace naleznete v tipech na pečeni, které jsou uvedeny na konci tabulky.

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

Použití druhy ohřevů:









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

Pokrm	Příslušenství/Nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
Koláče ve formě					
Třený koláč, jednoduchý	Forma ve tvaru věnce/hranatá forma	2		150-170	50-70
Třený koláč, jednoduchý, 2 vrstvy	Forma ve tvaru věnce/hranatá forma	3+1		140-160	60-80
Třený koláč, jemný	Forma ve tvaru věnce/hranatá forma	2		150-170	60-80
Ovocný koláč z třeného těsta, jemný	Forma ve tvaru věnce/hranatá forma	2		160-180	40-60
Dortový korpus z třeného těsta	Dortová forma	3		160-180	20-30
Ovocný nebo tvarohový koláč s korpusem z křehkého těsta	Dortová forma Ø26 cm	2		170-190	60-80
Švýcarský koláč	Plech na pizzu	3		170-190	45-55
Francouzský koláč (tarte)	Forma na tarte, černý plech	3		190-210	25-40
Kynutá bábovka	Forma na bábovku	2		150-170	50-70
Kynutý koláč v kulaté formě	Dortová forma Ø28 cm	2		160-170	20-30
* předeheřte					
** předeheřte 5 min, nepoužívejte funkci rychlého ohřevu					

Pokrm	Průslušenství/Nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
Piškotový korpus, 2 vejce	Dortová forma	3	☐	150-170*	20-30
Piškotový korpus, 3 vejce	Dortová forma Ø26 cm	2	☐	160-170*	25-35
Piškotový korpus, 6 vajec	Dortová forma Ø28 cm	2	☒	150-170*	30-50
Koláče na plech					
Třený koláč s náplní	Pečicí plech	3	☐	160-180	20-40
Třený koláč, jednoduchý 2 vrstvy	Univerzální + pečicí plech	3+1	☒	140-160	30-50
Koláč z křehkého těsta se suchou náplní	Pečicí plech	3	☐	170-190	25-35
Křehký koláč se suchou náplní, 2 úrovně	Univerzální + pečicí plech	3+1	☒	160-170	35-45
Křehké koláče se šťavnatou náplní	Univerzální plech	3	☐	160-180	55-65
Švýcarský koláč	Univerzální plech	3	☒	170-190	45-55
Kynutý koláč se suchou náplní	Univerzální plech	3	☐	160-180	15-20
Kynutý koláč se suchou náplní, 2 úrovně	Univerzální + pečicí plech	3+1	☒	150-170	20-30
Kynuté koláče se šťavnatou náplní	Univerzální plech	3	☐	180-200	30-40
Kynuté koláče se šťavnatou náplní, 2 úrovně	Univerzální + pečicí plech	3+1	☒	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	☒	170-180	50-60
Závin, zmražený	Univerzální plech	3	☒	200-220	35-45
Drobné pečivo					
Cukroví	Pečicí plech	3	☐	160**	20-30
Cukroví	Pečicí plech	3	☒	150**	25-35
Cukroví, 2 úrovně	Univerzální + pečicí plech	3+1	☒	150**	25-35
Cukroví, 3 úrovně	Pečicí + univerzální plech	5+3+1	☒	140**	35-45
Muffiny	Plech na muffiny	3	☐	170-190	15-20
Muffiny, 2 úrovně	Plech na muffiny	3+1	☒	160-180*	15-30
Drobné pečivo z kynutého těsta	Pečicí plech	3	☐	160-180	25-35
Drobné kynuté pečivo, 2 úrovně	Univerzální + pečicí plech	3+1	☒	150-170	25-40
Pečivo z listového těsta	Pečicí plech	3	☒	170-190*	20-35
Pečivo z listového těsta, 2 úrovně	Univerzální + pečicí plech	3+1	☒	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 rošty	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	Univerzální + pečicí plech	3+1	☒	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	Univerzální + pečicí plech	3+1	☒	140-150**	30-40
Stříkané pečivo, 3 úrovně	Pečicí + univerzální plech	5+3+1	☒	130-140**	35-55

* předehejte

** předehejte 5 min, nepoužívejte funkci rychlého ohřevu

Pokrm	Příslušenství/Nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
Cukroví	Pečicí plech	3		140-160	15-30
Cukroví, 2 úrovně	Univerzální + pečicí plech	3+1		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	Univerzální + pečicí plech	3+1		80-90*	120-180
Makrónky	Pečicí plech	3		90-110	20-40
Makrónky, 2 úrovně	Univerzální + pečicí plech	3+1		90-110	25-45
Makrónky, 3 úrovně	Pečicí + univerzální plech	5+3+1		90-110	30-45

* předehřejte
 ** předehřejte 5 min, nepoužívejte funkci rychlého ohřevu

Tipy na pečení

Chtěli byste zjistit, zda je koláč propečený.	Zapíchněte dřevěnou špejli do místa, kde je koláč nejvyšší. Pokud se těsto již nelepí na špejli, je koláč 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 kusky 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 zeshora příliš světlý, ale zespoda příliš tmavý.	Příště vložte příslušenství o úroveň výš.
Koláč je zeshora 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 dolním.	Pro pečení na více úrovních vždy používejte ohřev 4D horký vzduch. 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 spotřebič nabízí mnoho programů pro pečení chleba a housek. V tabulce nastavení najdete optimální nastavení pro úpravu mnoha pokrmů.

Dbejte pokynů výrobce v odstavci zabývajícím se kynutím těsta.

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

Úrovně pro vkládání 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

Pokud použijete druh ohřevu 4D horký vzduch, můžete zvolit mezi úrovněmi 1, 2, 3 a 4.

Pečení na dvou úrovních

Používejte 4D horký vzduch. Několik plechů nebo forem s pečivem vložených současně nemusí být hotovo 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 pečicího prostoru vedle sebe nebo nad sebe.

Příslušenství

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

Rošt

Zasuňte rošt otevřenou stranou směrem ke dvířkům spotřebiče a ohybem dolů. Nádobí a formy postavte vždy na rošt.

Univerzální nebo pečicí plech

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

Pečicí formy

Nejvhodnější jsou tmavé kovové formy. Formy z bílého plechu, keramiky a skla prodlužují dobu pečení a pečivo se nezbarví pravidelně. Pokud pečete v těchto formách a chcete použít horní/dolní ohřev, posuňte formu do úrovně 1.

Pečicí papír

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

Hluboče zmrazené produkty

Nepoužívejte potraviny se silnou vrstvou ledu. Nejprve led odstraňte.

Hluboče zmrazené pokrmy jsou částečně nerovnoměrně upečené. Nerovnoměrné zbarvení zůstané 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 vždy uvedeno přibližné nastavení. Začněte nejdříve s nižšími teplotami. Nižší teplota zajistí rovnoměrné propečení. V případě potřeby přístře 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. Pokud troubu přehřejete, uvedené doby pečení se tím zkrátí o několik minut. Pro vybrané pokrmy je přehřívání nutností a je uvedeno v tabulce. Pokrm a příslušenství vložte do pečicího prostoru až po přehřátí.



Některé pokrmy je nutné péct 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. Před pečením vyjměte z pečicího prostoru nepotřebné příslušenství. Tím dosáhnete optimálního výsledku úpravy pokrmu a ušetříte až 20 procent energie.
















Pozor!

Nikdy nenalévejte do horkého pečicího prostoru vodu ani do něj nastavte 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/Nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Stupeň grilování	Doba úpravy v min.
Chléb						
Bílý chléb, 750 g	Univerzální plech nebo hranatá forma	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	25-35
Smíšený chléb, 1,5 kg	Univerzální plech nebo hranatá forma	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Celozrný chléb, 1 kg	Univerzální plech	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	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	Univerzální + pečicí plech	3+1		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		170-190	-	30-35
Toasty						
Zapečené toasty, 4 kusy	Rošt	3		190-210	-	10-15
Zapečené toasty, 12 kusů	Rošt	3		230-250	-	10-15
Opečení toastů (bez předeřívání)	Rošt	5		-	3	4-6
* předehejte						
** řiďte se pokyny na obalu						

Pizza, quiche a pikantní koláče

Váš spotřebič nabízí mnoho programů pro přípravu pizzy, quiche a pikantních koláčů. V tabulce nastavení najdete optimální nastavení pro úpravu mnoha pokrmů. Dbejte pokynů výrobce v odstavci zabývající se kynutím těsta.

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

Úrovně pro vkládání 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

Pokud použijete druh ohřevu 4D horký vzduch, můžete zvolit mezi úrovní 1, 2, 3 a 4.

Pečení ve více úrovních

Používejte 4D horký vzduch. Několik plechů nebo forem s pečivem vložených současně nemusí být hotovo ve stejný okamžik.

- 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 pečicího prostoru vedle sebe nebo nad sebe.

Příslušenství

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

Rošt

Zasuňte rošt otevřenou stranou směrem ke dvířkům spotřebiče a ohybem dolů. Nádobí a formy postavte vždy na rošt.

Univerzální nebo pečicí plech

Univerzální nebo pečicí plech zasuňte opatrně až nadoraz, zkosením směrem ke dvířkům spotřebiče. Na hodně obloženou pizzu použijte univerzální plech.

Pečicí formy

Nejvhodnější jsou tmavé kovové formy. Formy z bílého plechu, keramiky a skla prodlužují dobu pečení a pečivo se nezbarví pravidelně. Pokud pečete v těchto formách a chcete použít horní/dolní ohřev, posuňte formu do úrovně 1.

Pečicí papír

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

Hluboce zmrazené produkty

Nepoužívejte potraviny se silnou vrstvou ledu. Nejprve led odstraňte.

Hluboce zmrazené pokrmy jsou částečně nerovnoměrně předpečené. Nerovnoměrné zbarvení 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 vždy uvedeno přibližné nastavení. Začněte nejdříve s nižšími teplotami. Nižší teplota zajistí rovnoměrné propečení. V případě potřeby přistě 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 troubu předehřejete, uvedené doby pečení se tím zkrátí o několik minut.

Pro vybrané pokrmy je předehřívání nutností a je uvedeno v tabulce. Pokrm a příslušenství vložte do pečicího prostoru až po předehřátí. Pokud chcete péct podle vlastního receptu, orientujte se podle podobného pečiva uvedeného v tabulce. Před pečením vyjměte z pečicího prostoru nepotřebné příslušenství. 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/Nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba úpravy 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	Univerzální + pečicí plech	3+1		180-200	35-45
Pizza čerstvá, tenký korpus	Plech na pizzu	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
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
* předehřejte					
** řiďte se pokyny na obalu					

Pokrm	Příslušenství/Nádobí	Úroveň	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
Pikantní koláče & quiche					
Pikantní koláč ve formě	Dortová forma Ø28 cm	2		170-190	55-65
Quiche	Forma na tarte, černý plech	3		190-210	30-40
Flambovaný koláč	Univerzální plech	3		260-280*	10-15
Pirohy	Forma na náky	2		190-200	30-45
Empanada (španělský pokrm)	Univerzální plech	3		180-190	30-45
Turecký Borek (Burek)	Univerzální plech	1		200-220*	20-30
* předehejte					
** řiďte se pokyny na obalu					

Náky a suflé

Váš spotřebič nabízí mnoho druhů režimů pro přípravu nákyů a suflé. V tabulce nastavení najdete optimální nastavení pro přípravu mnoha pokrmů. Použijte pouze originální příslušenství určené pro váš spotřebič. Toto příslušenství je optimálně přizpůsobeno pečicímu prostoru a provozním režimům.

Úrovně pro vkládání příslušenství

Použijte uvedené úrovně vkládání.

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

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

Suflé můžete připravit ve vodní lázni na univerzálním plechu. K tomu zasuňte univerzální plech do výšky 2.

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

Příslušenství

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

Rošt

Zasuňte rošt otevřenou stranou směrem ke dvířkům spotřebiče a ohybem dolů. Nádobí a formy postavte vždy na rošt.

Univerzální plech

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

Nádobí

Na přípravu nákyů a na zapékání používejte široké a nízké nádoby. V úzkých vysokých nádobách by doba úpravy pokrmu trvala déle a pokrm by byl zeshora tmavší.

Doporučená nastavení

V tabulce naleznete optimální druh ohřevu pro přípravu různých nákyů a suflé. Teplota a doba pečení jsou závislé na množství a receptu. Výsledek úpravy pokrmu je závislý na velikosti nádoby a výšce nákyu. Proto je v tabulkách vždy uvedeno přibližné nastavení. Začněte nejříve s nižšími teplotami. Nižší teplota zajistí rovnoměrné propečení.

V případě potřeby přístě nastavte vyšší teplotu.

Upozornění: Doba úpravy nelze zkrátit vyššími teplotami. V takovém případě bude náky nebo suflé 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 předehejíte, zkracujete tím uvedené doby pečení o několik minut.

Pokud chcete péct podle vlastního receptu, orientujte se podle podobného pokrmu uvedeného v tabulce. Před pečením vyjměte z pečicího prostoru nepotřebné příslušenství. 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/Nádobí	Úroveň	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
Náky, pikantní, važené suroviny	Forma na náky	2		200-220	30-50
Náky, sladký	Forma na náky	2		170-190	40-60
Lasagne, čerstvé, 1 kg	Forma na náky	2		160-180	50-60
Lasagne, mražené, 400 g *	Rošt	2		-	-
* řiďte se pokyny na obalu					

Pokrm	Příslušenství/Nádobí	Úroveň	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
Gratinované brambory, syrové, výška 4 cm	Forma na nákyt	2		160-190	50-70
Gratinované brambory, syrové, výška 4 cm, 2 úrovně	Forma na nákyt	3+1		150-170	60-80
Suflé	Forma na nákyt	2		160-180*	35-45
Suflé	Formy na jednotlivé porce	2		170-190	65-75

* řídte se pokyny na obalu

Drůbež

Váš spotřebič 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.

Zasuňte univerzální plech s položeným roštěm do uvedené výšky zasunutí. Dbejte na to, aby rošt správně přiléhá na univerzální plech. → "Příslušenství" na straně 9

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 nádoby 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. 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.

Položte pečení na rošt. Dodatečně zasuňte univerzální plech zkosením ke dvířkům spotřebiče alespoň jednu výšku zasunutí pod rošt. Odkapávající tuk se zachytí.

Grilujte pokud možno kousky drůbeže stejné velikosti. Tak zezlátne rovnoměrně a zůstane pěkně šťavnatě. 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. Četnost se řídí podle nastaveného stupně 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 ohřevu a další informace → "Teplotní sonda" na straně 21

Doporučená nastavení

V tabulce naleznete optimální druhy ohřevu pro pečení různých druhů drůbeže. Teplota a doba pečení jsou závislé na množství, vlastnostech a teplotě potraviny. Proto je v tabulkách vždy uvedeno přibližné nastavení. Začněte nejdříve s nižšími teplotami. V případě potřeby přístě nastavte vyšší teplotu.

Hodnoty nastavení platí pouze pro drůbež vyjmutou přímo z chladničky a vloženou do studeného pečicího prostoru. Tak ušetříte až 20 procent energie. Pokud předehtíváte, zkracujete tím uvedenou dobu pečení o několik minut.

V tabulce jsou uvedeny údaje pro drůbež o navrhované hmotnosti. Pokud připravujete drůbež s větší hmotností, než jaká je v tabulce uvedena, nastavte v každém případě nižší teplotu. Při pečení více kusů masa se orientujte podle nejtěžšího kusu. Jednotlivé kousky masa by měly být zhruba stejně velké. Obecně platí: Čím větší kus drůbeže pečete, tím nižší je teplota a tím delší je doba pečení.

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





Upozornění: Používejte pouze pečicí papír, který je pro zvolenou teplotu vhodný. 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 neotáčejte.
- Pokud drůbež při pečení otáčíte, 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.

Před pečením vyjměte z pečicího prostoru nepotřebné příslušenství. 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 grilování	Doba úpravy 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	-	25-30
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 stehno, s kostí, 1 kg	Rošt	2		180-200	-	80-100
* předehejte 5 min.						

Maso

Váš spotřebič nabízí mnoho programů pro úpravu masa. V tabulce nastavení najdete optimální nastavení pro úpravu mnoha pokrmů.

Pečení a dušení

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

Kůži masa mřížkovitě nařízněte. Pokud maso při pečení otáčíte, dbejte na to, aby kůže byla nejprve stranou dolů. Když je pečené hotové, měla by ještě 10 minut po upečení odpočívat ve vypnuté a zavěšené troubě. Tak se lépe rozprostře šťáva. Popřípadě pečení zabalte do alobalu. Doba uvedená v tabulce nezahrnuje dobu pro "odpočinek" masa.

Pečení na roštu

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

Podle druhu a velikosti masa nalijte do univerzálního plechu až 1/2 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.

Zasuňte univerzální plech s položeným roštem do uvedeného výšky zasunutí. Dbejte na to, aby rošt správně přiléhá na univerzální plech.

→ "Příslušenství" na straně 9

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 nádoby vejde do pečicího prostoru.

Nejvhodnější je nádobí ze skla. Horké skleněné nádobí pokládejte na suchou podložku. Po položení na mokrrou nebo studenou podložku by mohlo sklo prasknout. K libovému masu přilijte trochu tekutiny. Dno skleněné varné nádoby by mělo být pokryto cca 1/2 cm vrstvou. Množství tekutiny závisí na druhu masa a materiálu nádobí a na tom, zda použijete poklici. Pokud maso připravujete ve smaltované nebo tmavé nádobě, přilijte více tekutiny, než když je 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 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 doléhala. Nádobu postavte na rošt. Mezi masem a poklicí by měla být vzdálenost minimálně 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 opečte. 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.

Položte pečení na rošt. Dodatečně zasuňte univerzální plech zkosením ke dvířkům spotřebiče alespoň jednu výšku zasunutí pod rošt. Odkapávající tuk se zachytí.

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

Kousky obračejte pomocí grilovacích kleští. Pokud do masa píchnete vidličkou, ztratí šťávu a bude vysušené.

Pokrm osolte až po ukončení grilování. Sůl totiž z masa vytahuje vodu.

Upozornění

- Topné těleso grilu se neustále zapíná a vypíná, tento jev je normální. Četnost se řídí podle nastaveného stupně grilování.
- Během grilování se může tvořit kouř.

Teplotní sonda

Pomocí teplotní sondy můžete pokrmy připravovat při přesné teplotě. Přečtěte si důležité pokyny k použití sondy v příslušné kapitole. Jsou v ní uvedeny informace k zapojení teplotní sondy, možné druhy ohřevů a další informace. → "Teplotní sonda" na straně 21

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 vždy uvedeno přibližné nastavení. Začněte nejdříve s nižšími teplotami. V případě potřeby přistě nastavte vyšší teplotu.

Hodnoty nastavení platí pro vkládání masa z chladničky do studeného pečicího prostoru. Tak ušetříte až 20 procent energie. Pokud troubu přehřejete, uvedené doby pečení se tím zkrátí o několik minut.

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

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

Po 1/2 až 2/3 doby pečení grilované a pečené 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.




















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

Použité druhy ohřevů:

■  Horní/dolní ohřev

■  Gril s cirkulací vzduchu

■  Velkoplošný gril

Pokrm	Příslušenství/Nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Stupeň grilování	Doba úpravy 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 (předehřejte 5 min.)	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 (bez předehřívání)	Rošt	3		-	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 kosti medium, 1,5 kg	Otevřená nádoba	2		170-190	-	50-80
Jehněčí hřbet s kostmi**	Rošt	2		180-190	-	40-50
Jehněčí kotleta	Rošt	3		-	3	12-16
Klobásy						
Grilovací klobásy	Rošt	4		-	3	10-15
Pokrm z masa						
Sekaná, 1 kg	Otevřená nádoba	2		170-180	-	60-70
* předehřejte						
** neobracejte						

Tipy na pečení a dušení

Pečící prostor je silně znečištěn.	Připravte pečení v uzavřené nádobě na vyšší teplotu nebo použijte grilovací plech. Pokud použijete grilovací plech, dosáhnete optimálního výsledku pečení. Grilovací plech můžete dokoupit jako zvláštní příslušenství.
Pečeně je příliš tmavá a křusta místy spálená nebo je pečeně vysušená.	Zkontrolujte teplotu a úroveň vložení příslušenství. Příště zvolte nižší teplotu a případně zkrátte dobu pečení.
Křusta je příliš slabá.	Zvyšte teplotu nebo po dokončení pečení krátce zapněte gril.
Pečeně vypadá dobře, ale šťáva je připálená.	Příště zvolte menší nádobu nebo přilijte více tekutiny.

Pečeně 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 přilijte tekutinu.

Ryby

Váš spotřebič nabízí mnoho druhů ohřevu pro přípravu ryb. V tabulce nastavení najdete optimální nastavení pro úpravu mnoha pokrmů.

Celou rybu nemusíte obracet. Celou rybu s pomocí půlky brambory položte hřbetem nahoru do pečicího prostoru. Do břicha ryby vložte naříznutou 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

Položte pečení na rošt. Dodatečně zasuňte univerzální plech zkosením ke dvířkům spotřebiče alespoň jednu výšku zasunutí pod rošt.

Podle druhu a velikosti ryby nalijte do univerzálního plechu až 1/2 litru vody. Bude do něj odkapávat tekutina. 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 zezlátanou rovnoměrně a zůstanu pěkně šťavnatá. 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. Činnost se řídí podle nastaveného stupně grilování.
- Během grilování se může tvořit kouř.

Pečení a dušení v nádobě

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

Nejvhodnější je skleněné nádoby. 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. Ryba se v nich peče pomaleji a méně zezlátne. 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 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.

Při dušení přidejte do nádoby dvě až tři polévkové lžice 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

Teplotní sonda vám umožňuje připravit pokrm při přesné teplotě. Přečtěte si důležité pokyny k použití sondy v příslušné kapitole. Jsou v ní uvedeny informace k zapojení teplotní sondy, možné druhy ohřevů a další informace. → "Teplotní sonda" na straně 21

Doporučená nastavení

V tabulce naleznete optimální druhy ohřevů pro přípravu pokrmů z ryb. Teplota a doba pečení jsou závislé na množství, vlastnostech a teplotě potraviny. Proto je v tabulkách vždy uvedeno přibližné nastavení. 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 uvedené doby pečení o několik minut.

V tabulce jsou uvedeny hodnoty pro ryby s navrhovanou hmotností. Pokud připravujete ryby s větší hmotností, než jaká je v tabulce uvedena, 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 pro zvolenou teplotu vhodný. Papír vždy upravte na správnou velikost.

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

Použité druhy ohřevů:

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

Pokrm	Příslušenství/Nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Stupeň grilování	Doba úpravy v min.
Ryby						
Ryba, grilovaná, celá, 300 g, např. pstruh	Rošt	2		170-190	-	20-30
Ryba, grilovaná, celá, 1,5 kg, např. losos	Rošt	2		170-190	-	30-40
Rybí filety						
Rybí fileť, přírodní, grilovaný	Rošt	4		-	1*	15-25
Rybí podkovy						
Rybí podkova, 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 (během přípravy obrátit)	Univerzální plech	3		200-220	-	20-30
* předehřejte						
** vsuňte pod pokrm univerzální plech na úroveň 2						

Zelenina a přílohy

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

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

Úrovně pro vkládání 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 pečicího prostoru.

Rošt

Zasuňte rošt otevřenou stranou směrem ke dvířkům spotřebiče a ohybem dolů. Nádobí a formy postavte vždy na rošt.

Univerzální nebo pečicí plech

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

Pečicí papír

Používejte pouze pečicí papír, který je pro zvolenou teplotu vhodný. 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 vždy uvedeno přibližné nastavení. Začněte nejdříve s nižšími teplotami. Nižší teplota zajistí rovnoměrné propečení. V případě potřeby přistě nastavte vyšší teplotu.








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

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

Použití druhů ohřevů:

-  4D horký vzduch

-  Velkoplošný gril
-  Funkce coolStart

Pokrm	Příslušenství/Nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Stupeň grilování	Doba úpravy v min.
Zeleninové pokrmy						
Grilovaná zelenina	Univerzální plech	5		-	3	10-15
Brambory						
Pečené brambory, půlené	Univerzální plech	3		160-180	-	45-60
Pokrmy z brambor						
Bramborové Rosti*	Univerzální plech	3		-	-	-
Bramborové taštičky, plněné*	Univerzální plech	3		-	-	-
Krokety*	Univerzální plech	3		-	-	-
Hranolky*	Univerzální plech	3		-	-	-
Hranolky, 2 úrovně	Univerzální plech + pečicí plech	3+1		190-210	-	30-40
* řiďte se pokyny na obalu						

Jogurt

S vaším spotřebičem si můžete sami vyrobit jogurt.


Příprava jogurtu

Vyjměte z pečicího prostoru příslušenství a závěsné rošty. Pečicí prostor musí být prázdný.

1. Zahřejte 1 litr mléka (3,5 % tuku) na varné desce na 90 °C a nechejte vychladit na 40 °C.
U trvanlivého mléka postačuje zahřátí na 40 °C.

2. Vmíchejte 150 g jogurtu (vychlazený z chladničky).
3. Naplňte do šálků nebo malých sklenic a zakryjte potravinářskou fólií.
4. Postavte šálky nebo sklenice na dno pečicího prostoru a nastavte podle údajů v tabulce.
5. Po přípravě nechejte jogurt vychladit v chladničce.

Použití druhů ohřevů:

-  4D horký vzduch

Pokrm	Příslušenství/Nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba úpravy v hod.
Jogurt	Formy na jednotlivé porce	Dno pečicího prostoru		40-45	8-9

Druhy ohřevu eco

Horký vzduch eco a horní/dolní ohřev eco jsou inteligentní druhy ohřevu určené k šetrné přípravě masa, ryb a pečiva. Spotřebič si optimálně řídí přívod energie do pečicího prostoru. Pokrm se připraví po fázích pomocí zbytkového tepla. Díky tomu bude šťavnatější a méně zezlátne. V závislosti na přípravě a pokrmu lze ušetřit energii.

Pokrm vložte do prázdného a studeného pečicího prostoru. Během provozu mějte dvířka trouby vždy zavřená.

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

Používejte pouze originální příslušenství určené pro váš spotřebič. Toto příslušenství je optimálně přizpůsobeno pečicímu prostoru a druhu ohřevu.

Druh ohřevu horký vzduch eco je používán k určení třídy energetické efektivity.

Příslušenství

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

Rošt

Zasuňte rošt otevřenou stranou směrem ke dvířkům spotřebiče a ohybem dolů. Nádobí a formy postavte vždy na rošt.

Univerzální nebo pečicí plech

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

Pečicí formy a nádobí

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 nezezlátne rovnoměrně.

Pečicí papír



Používejte pouze pečicí papír, který je pro zvolenou teplotu vhodný. 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 je v tabulkách vždy uvedeno přibližné nastavení. Začněte nejdříve s nižšími teplotami. Nižší teplota zajistí rovnoměrné propečení. V případě potřeby příště 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/Nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
Koláče ve formě					
Třený koláč ve formě	Forma ve tvaru věnce/hranatá forma	2		140-160	60-80
Dortový korpus z třeného těsta	Dortová forma	2		150-170	20-30
Piškotový základ, 2 vejce	Dortová forma	2		150-170	20-30
Piškotový korpus, 3 vejce	Dortová forma Ø26cm	2		160-170	30-45
Piškotový korpus, 6 vajec	Dortová forma Ø28cm	2		150-160	50-60
Kynutá bábovka	Forma na bábovku	2		150-170	50-70
Koláče na plech					
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
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	Hranatá forma	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
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
Telečí pečeně, 1,5 kg	Otevřená nádoba	2		170-180	110-130
Ryby					
Ryba, dušená, celá, 300 g, např. pstruh	Uzavřená nádoba	2		190-210	25-35

Pokrm	Příslušenství/Nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
Ryba, dušená, celá, 1,5 kg, např. losos	Uzavřená nádoba	2		190-210	45-55
Rybí fileť, přírodní, dušený	Uzavřená nádoba	2		190-210	15-25

Akrylamid v potravinách

Akrylamid vzniká především u obilných 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 akrylamidů

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

Pozvolná úprava pokrmů

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

Tento způsob je ideální pro úpravu 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 úpravy: Máte dostatek času na přípravu celého menu, neboť takto upravené maso můžete bez problémů udržovat teplé. Během úpravy nemusíte maso obracet. Dvířka trouby mějte zavřená, aby v ní bylo udržováno rovnoměrné klima.

Používejte pouze čerstvé a hygienicky nezávadné maso bez kosti. Pečlivě odstraňte šlachy a tučné okraje. Tuk během pomalého pečení získá silnou vlastní chuť. Můžete použít i kořeněné nebo marinované maso. Nepoužívejte rozmrazené maso. Při tomto způsobu úpravy může být maso ihned po dohotovení porcováno. Maso nemusí odpočívat. Díky této metodě úpravy je maso růžové, ale není syrové nebo málo propečené.

Upozornění: Při tomto způsobu úpravy není možné posouvat dobu úpravy pokrmu.

Nádobí

Při tomto způsobu úpravy používejte ploché nádoby, 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 úpravu pokrmů, které jsou uvedeny na konci tabulky. Váš spotřebič disponuje režimem "Pozvolné pečení". Tento režim zapnete pouze tehdy, když je trouba zcela 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 nádoby a vložte do trouby. Pozvolna pečte.

Doporučená nastavení

Teplota a doba pozvolného pečení závisí na velikosti, tloušťce a kvalitě masa. Proto je v tabulkách vždy uvedeno přibližné nastavení.

Použitý druh ohřevu:

- Mírný ohřev

Pokrm	Příslušenství/Nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Délka opečení v min.	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
Drůbež						
Kachní prsa, 400 g	Otevřená nádoba	2		6-8	90*	45-60
Kuřecí prsní fileť, po 200 g	Otevřená nádoba	2		5-7	90*	30-60
Krůtí prsa, bez kosti, 1 kg	Otevřená nádoba	2		8-10	90*	150-210

* předehřejte

Pokrm	Příslušenství/Nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Délka opečení v min.	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
Vepřové maso						
Vepřová svíčková, 5-6 cm silná, 1,5 kg	Otevřená nádoba	2		8-10	80*	210-240
Vepřová panenka, vcelku	Otevřená nádoba	2		6-8	80*	90-120
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*	210-270
Hovězí hřbet, vcelku, 1 kg	Otevřená nádoba	2		4-6	80*	150-210
Roastbeef, 5-6 cm silný	Otevřená nádoba	2		6-8	80*	210-270
Hovězí medailonky/Rumpsteak, 4 cm silný	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*	210-240
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*	45-90
Jehněčí maso						
Jehněčí hřbet, vykostěný, po 200 g	Otevřená nádoba	2		5-7	80*	120-180
Jehněčí kýta bez kosti, medium, 1 kg vcelku	Otevřená nádoba	2		6-8	80*	180-240
* předehejte						

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.
Pozvolné upravené maso není tak horké.	Aby upečené maso příliš rychle nevychladlo, nahřejte talíře a servírujte ho s velmi horkou omáčkou.

Sušení

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

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

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 blanšírujte ji. Blanšírovanou zeleninu nechte dobře okapat a rovnoměrně ji rozložte na roštu.

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

Pro usušení použijte následující úroveň pro vkládání příslušenství:

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


Podně štávnaté 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 slabší jsou kousky sušené potraviny, tím rychleji je usušena a tím aromatictější bude. Proto je v tabulkách vždy uvedeno přibližné nastavení.

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

Použitý druh ohřevu:

-  4D horký vzduch

Pokrm	Příslušenství/Nádobí	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba úpravy v hod.
Jádrové ovoce (jablečné kroužky, 3 mm silné, na rošt 200 g)	1-2 rošty		80	5-9
Peckovité ovoce (švestky)	1-2 rošty		80	8-10
Kořenová zelenina (karotka), nastrouhaná, 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 spotřebič 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. Gumičky 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, vypekujte 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 nasad'te 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). Vše nastavte podle tabulky.

Ukončení zavařování

Ovoce

Po určité době začnou v krátkých intervalech stoupat bublinky. Jakmile začnou všechny sklenice pění, troubu vypněte a sklenice vyndejte až po uvedené době ohřevu.

Zelenina

Po určité době začnou v krátkých intervalech stoupat bublinky. Jakmile začnou všechny sklenice pění, snižte teplotu na 120 °C a sklenice nechte i nadále pění v uzavřeném pečícím 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 spotřebič přepnete nebo vypnete, zkontrolujte, zda sklenice pění. Pění začne po cca 30-60 minutách.

Použitý druh ohřevu:

-  4D horký vzduch

Pokrm	Příslušenství/Nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
Zelenina, např. mrkev	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

Pokrm	Příslušenství/Nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
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

Pomocí druhu ohřevu „Kynutí těsta“ vykne těsto mnohem rychleji než při pokojové teplotě. Použijte druh ohřevu horní/dolní ohřev. Provoz spouštějte pouze při zcela vychladlém pečicím prostoru.

Kynuté těsto nechejte vykynout vždy dvakrát. Dbejte údajů uvedených v tabulce 1. a 2. kynutí (kynutí těsta a jednotlivých kusů pečiva).

Kynutí těsta

Misku s těstem postavte na rošt. "Kynutí těsta" nastavte podle údajů v tabulce a troubu zahřejte.

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

Kynutí jednotlivých kusů pečiva

Pečivo vložte do trouby do úrovně uvedené v tabulce.





Před pečením vytřete z prostoru na pečení vlhkost.

Doporučená nastavení

Teplota a doba úpravy 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	Kroky	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
Kynuté těsto, lehké	Miska	2		Kynutí těsta	35-40	25-30
	Pečicí plech	2		Kynutí kusu	35-40	10-20
Kynuté těsto, těžké a s velkým obsahem tuku	Miska	2		Kynutí těsta	35-40	20-40
	Pečicí plech	2		Kynutí kusu	35-40	15-25

Rozmrazování

K rozmrazování hluboce zmrazeného ovoce, zeleniny a pečiva používejte druh ohřevu 4D horký vzduch. Drůbež, maso a ryby rozmrazujte nejlépe v chladničce.

K rozmrazování použijte následující výšky zasunutí:

- 1 Rošt: Výška 2
- 2 Rošty: Výšky 3+1

Doporučená nastavení

Údaje v tabulce jsou pouze orientační. Jsou závislé na kvalitě, teplotě (-18 °C) a vlastnostech dané potraviny. Jsou uvedena časová rozpětí. Nejprve nastavte kratší čas a v případě potřeby ho prodlužte.


Tip: Potraviny zmrazené po jednotlivých porcích nebo ve slabě ploše rozmraznou rychleji než potraviny vcelku.




Zmrazené potraviny vyjměte z obalu a postavte je ve vhodné nádobě na rošt.

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

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

Použitý druh ohřevu:

-  4D horký vzduch

Pokrm	Příslušenství/Nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
Chléb, housky					
Obecně pečivo	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. Zabráníte tak tvorbě kondenzátu a nemusíte pečicí prostor utírat.

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

Zkušební pokrmy

Tyto tabulky byly zhotoveny pro zkušební instituty s cílem usnadnit testování různých spotřebičů.

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

Pečení

Několik plechů nebo forem s pečivem vložených současně nemusí být hotovo ve stejný okamžik.

Úrovně pro vkládání 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 vkládání příslušenství pro pečení na třech úrovních:

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

Jablečný páj

Jablečný páj na jedné úrovni: tmavá dortová forma, vložená vedle sebe.

Jablečný páj na dvou úrovních: tmavá dortová forma, vložená nad sebe.

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




Píškotový koláč















Píškotový koláč na dvou úrovních: Dortové 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/Nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
Pečení					
Stříkané pečivo	Pečicí plech	3		140-150*	25-40
Stříkané pečivo	Pečicí plech	3		140-150*	25-40
Stříkané pečivo, 2 úrovně	Univerzální + pečicí plech	3+1		140-150*	30-40
Stříkané pečivo, 3 úrovně	Pečicí + univerzální plech	5+3+1		130-140*	35-55
Cukroví	Pečicí plech	3		160*	20-30
Cukroví	Pečicí plech	3		150*	25-35
Cukroví, 2 úrovně	Univerzální + pečicí plech	3+1		150*	25-35
Cukroví, 3 úrovně	Pečicí + univerzální plech	5+3+1		140*	35-45
Píškotový koláč	Dortová forma Ø26cm	2		160-170**	25-35
Píškotový koláč	Dortová forma Ø26cm	2		160-170**	30-40
Píškotový koláč, 2 úrovně	Dortová forma Ø26cm	3+1		150-170**	30-50
Jablečný páj	2x černá plechová forma Ø20cm	2		170-180	60-80
Jablečný páj	2x černá plechová forma Ø20cm	2		180-200	60-80
Jablečný páj, 2 úrovně	2x černá plechová forma Ø20cm	3+1		170-190	70-90

* předehřejte 5 min, nepoužívejte funkci rychlého ohřevu

** předehřejte, nepoužívejte funkci rychlého ohřevu

Grilování

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

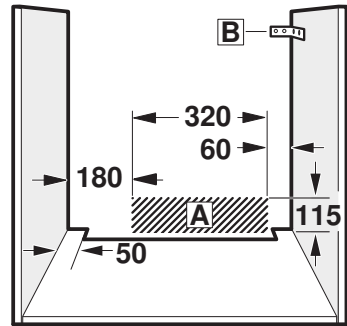
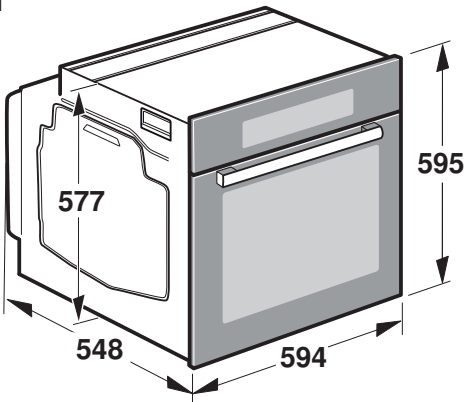
Použité druhy ohřevů:

-  Velkoplošný gril

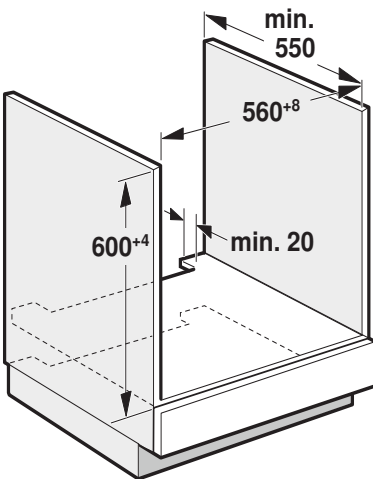
Pokrm	Příslušenství	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Stupeň grilování	Doba úpravy v min.
Grilování					
Opékání toastů*	Rošt	5		3	3-5
Hovězí burger, 12 kusů*	Rošt	4		3	25-30
* nepředehřívejte					
** po 2/3 celkového času otočte					



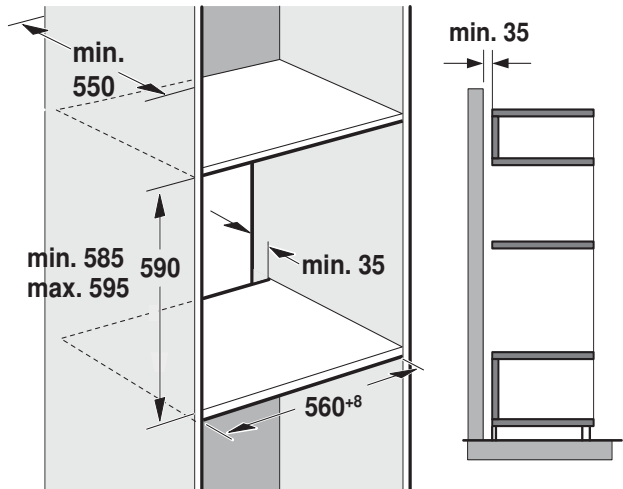
1



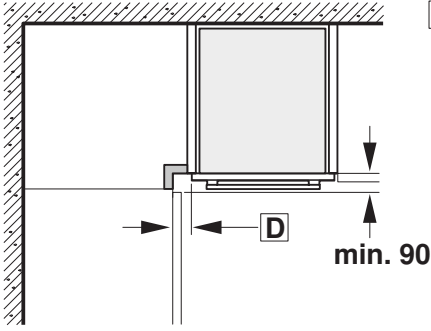
2



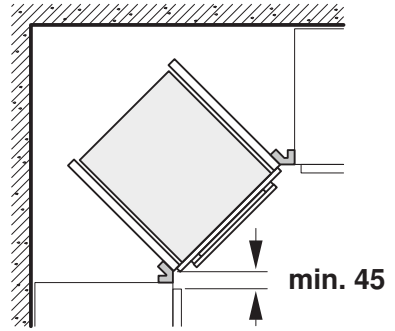
3



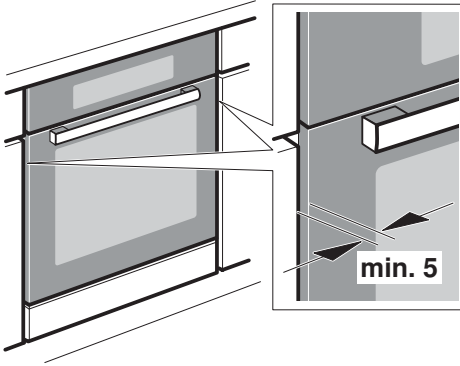
4



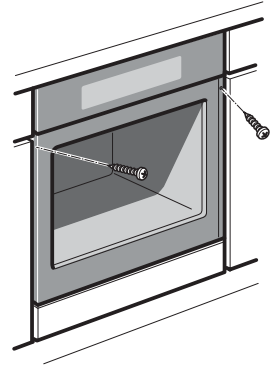
C



5



min. 5



Důležité pokyny - obrázek 1

- Pouze odborná vestavba podle tohoto montážního návodu vám zaručuje bezpečné používání. Za škody způsobené chybnou vestavbou zodpovídá technik.
- Po vybalení spotřebič zkontrolujte. V případě poškození během přepravy spotřebič nezapojujte.
- Řiďte se montážními pokyny pro zabudování příslušenství.
- Před uvedením do provozu odstraňte z varného prostoru a dvířek obalový materiál a lepicí fólie.
- Vestavný nábytek musí být odolný vůči teplotě až do 90 °C, přilehlé přední hrany nábytku až do 70 °C.
- Nezapobovávejte spotřebič za dekorační kryt. Hrozí nebezpečí přehřátí.
- Výřez v nábytku proveďte před zasazením spotřebiče. Odstraňte piliny, funkce elektrických součástek by mohla být negativně ovlivněna.
- Abyste zabránili požárání, používejte ochranné rukavice. Části, které jsou přístupné při montáži, mohou mít ostré hrany.
- U spotřebičů s výklpným čelním panelem se spínači dbejte na to, aby čelní panel se spínači při vysunutí nenarazí do sousedního nábytku.
- Zásuvka pro připojení spotřebiče musí být umístěna v oblasti vyšrafované plochy **A** nebo mimo prostor zabudování spotřebiče.
- Neupevněný nábytek připevněte běžně prodávaným úhelníkem **B** ke stěně.
- Rozměry na obrázcích jsou v mm.

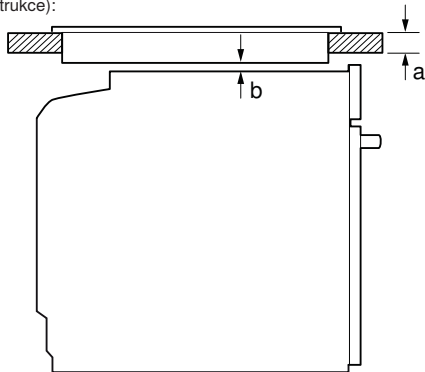
▲ Nositelé elektronických implantátů!

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

Spotřebič pod pracovní deskou – obrázek 2

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

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



Druh varné desky	a nasazená	a v rovině	b
Indukční varná deska	37 mm	38 mm	5 mm
Celoplošná indukční varná deska	47 mm	48 mm	5 mm
Plynová varná deska	30 mm	34 mm	5 mm
Elektrická varná deska	27 mm	30 mm	2 mm

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

Dodržujte montážní návod pro varnou desku.

Spotřebič ve vysoké skříňce – obrázek 3

Pro odvětrávání spotřebiče musí být v mezidnech větrací výřez na odvětrávání.

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

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

Vestavba do rohu – obrázek 4

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

Připojení spotřebiče

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

Jištění musí být provedené podle výkonu uvedeného na typovém štítku a místních předpisů.

Při veškerých montážních pracích musí být spotřebič odpojený od sítě.

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

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

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

Ochrana proti dotyku musí být zajištěna vestavbou.

Přívodní kabel se zástrčkou s ochranným kontaktem

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

Pokud zástrčka po vestavbě již není přístupná, musí být v pevně elektrické instalaci předem nainstalováno dělicí zařízení s fázemi podle stavebních předpisů.

Přívodní kabel bez zástrčky s ochranným kontaktem

Elektrické připojení smí provádět pouze koncesovaný odborník.

V pevně elektrické instalaci musí být nainstalováno dělicí zařízení s fázemi podle stavebních předpisů. V přípojné zásuvce identifikujte fázový a neutrální (nulový) vodič. Při chybném připojení se může spotřebič poškodit.

Připojení provádějte pouze podle schématu připojení. Napětí viz typový štítek. Při zapojování vodičů síťové přípojky dodržujte barevné rozlišení: zeleno-žlutý = ochranný vodič (⊕), modrý = nulový vodič, hnědý = fáze (krajní vodič).

Pouze Švédsko, Finsko a Norsko

Spotřebič lze připojit také přiloženou zástrčkou se systémem ochranného kontaktu. Tento systém musí být po vestavbě přístupný. Pokud zástrčka po vestavbě již není přístupná, musí být v pevně elektrické instalaci předem nainstalováno dělicí zařízení s fázemi podle stavebních předpisů.

Upevnění spotřebiče – obrázek 5

1. Spotřebič zcela zasuňte a středově vyrovnejte.
2. Spotřebič přišroubujte.

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

Na postranních stěnách vestavné skříňky nesmí být připevněné tepelněizolační lišty.

Demontáž

1. Spotřebič odpojte od sítě.
2. Povolte upevňovací šrouby.
3. Spotřebič mírně nadzdvihněte a zcela vytáhněte.

SIEMENS

Informační list výrobku související s „NAŘÍZENÍM KOMISE V PŘENESENÉ PRAVOMOCI (EU) č. 65/2014“

Značka: Siemens
Identifikační značka modelu: HB836GVB6
Index energetické účinnosti: 87,1
Energetická třída: A
Spotřeba energie na cyklus v režimu s přirozenou konvekcí: 0,90 kWh/cyklus
Spotřeba elektrické energie na jeden cyklus v režimu ventilátorové nucené konvekce: 0,74 kWh/cyklus
Počet pečicích prostorů: 1
Zdroj tepla: elektrický
Objem: 71 l

May 23, 2017

Robert Bosch Hausgeräte GmbH. Postfach 83 01 01, 81701 München, Germany

www.bosch-home.com

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 uschová.

Bezplatný záruční servis je možno poskytnout jen v případě předložení pořizovacího dokladu nebo v případě prodloužené záruky i vyplněného záručního listu a vystaveného certifikátu, pokud byl vydán. Záruční list vyplňuje prodejce a je v zájmu zákazníka 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, nejpozději 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 <http://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 součástky.

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

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

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

4. Neoprávněnost reklamace

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

- a) prokazatelně nesprávným užíváním výrobku (např. v rozporu s návodem, s pokyny uvedenými na obalu výrobku či v záručním listě, užíváním v rozporu s obecně známými pravidly užívání předmětného výrobku, provozem při nesprávném napájecím napětí, připojování na nedovolené zdroje proudu, užíváním zboží v nevhodných podmínkách – vlhko, prašnost, extrémní tvrdost vody apod.) anebo jiným nesprávným jednáním uživatele (např. neodbornou instalací či zapojením);
- b) prokazatelně nedovolenými zásahy do přístroje (konstrukční nebo jiná úprava, neodborná montáž), živelnou katastrofou nebo mechanickým poškozením výrobku;
- c) nese-li předložený záruční list zjevné známky provedených změn údajů nebo je-li na výrobku odlišné výrobní číslo od toho, jež je uvedeno v záručním listě;
- d) u estetických komponentů, nezajišťujících funkčnost výrobku z důvodu:
 - transportního poškození nebo přemístováním (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 pořizovací 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 nařízeních 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

<http://www.siemens-home.bsh-group.com/cz>.

Zde máte možnost sjednat opravu pomocí online formuláře.

SIEMENS



Vstavaná rúra

HB836GVB6

<http://www.siemens-home.bsh-group.com/sk>

sk Návod na použitie

Obsah

 Použitie podľa určenia	4	 Home Connect	16
 Dôležité bezpečnostné pokyny	5	Nastavenie	16
Všeobecné pokyny	5	Spustenie na diaľku	18
Halogénové svetlo	5	Nastavenie Home Connect.	18
Teplotná sonda	5	Upozornenie na ochranu dát	19
 Príčiny poškodenia	6	Vyhlasenie o zhode	19
Všeobecné pokyny.	6	 Čistenie	19
 Ochrana životného prostredia	6	Vhodné čistiace prostriedky.	19
Tipy na úsporu energie	6	Plochy priestoru na pečenie	20
Ekologická likvidácia spotrebiča	6	Udržiavanie spotrebiča v čistote	21
 Zoznámenie sa so spotrebičom.	7	 Teplotná sonda	21
Ovládací panel	7	Druhy ohrevov	21
Ovládací prvky.	7	Zasunutie teplotnej sondy do potravín.	21
Displej.	7	Nastavenie teploty vnútri pokrmu.	22
Druhy programov	8	Vnútorňá teplota rôznych potravín	22
Druhy ohrevov	8	 Závesné rošty.	23
Iné informácie	9	Vysadenie a nasadenie závesných roštov.	23
Funkcie priestoru na pečenie	9	 Dvierka spotrebiča	23
 Príslušenstvo	9	Vysadenie a zavesenie dvierok spotrebiča	23
Dodané príslušenstvo	9	Odstránenie krytu dvierok	24
Zasunutie príslušenstva	10	Vysadenie a nasadenie skla dvierok	24
Zvláštne príslušenstvo.	11	 Čo robiť v prípade poruchy?	26
 Pred prvým použitím	11	Tabuľka porúch	26
Prvé uvedenie do prevádzky.	11	Prekročenie maximálnej dĺžky prevádzky.	26
Čistenie priestoru na pečenie a príslušenstva	12	Výmena osvetlenie v priestore na pečenie	27
 Obsluha spotrebiča.	12	Sklenený kryt	27
Vypnutie a zapnutie spotrebiča	12	 Zákaznícky servis	27
Spustenie alebo prerušenie prevádzky	12	Číslo spotrebiča (E-Nr.) a výrobné číslo (FD).	27
Nastavenie prevádzkového režimu	12	 Pokrmy.	28
Nastavenie druhu ohrevu a teploty.	12	Upozornenie k nastaveniu	28
Rýchly ohrev.	13	Teplotná sonda	28
 Časové funkcie	13	Voľba pokrmu.	28
Minútka.	13	Nastavenie pokrmu	29
Dĺžka úpravy pokrmu.	14		
Čas ukončenia úpravy pokrmu.	14		
 Detská poistka.	15		
Aktivácia a deaktivácia	15		
 Základné nastavenie	15		
Zmena nastavenia.	15		
Zoznam nastavení.	15		
Zmena času	15		
 Režim sabat.	16		
Spustenie režimu sabat	16		

**Testované pre vás v našom kuchynskom**

Štúdiu.....	29
Silikónové formy.....	29
Koláče a drobné pečivo.....	29
Chlieb a žemle.....	33
Pizza, quiche a pikantné koláče.....	34
Nákyp a soufflé.....	36
Hydina.....	37
Mäso.....	38
Ryby.....	41
Zelenina a prílohy.....	42
Jogurt.....	43
Úspora energie s druhmi ohrevu eco.....	43
Akrylamid v potravinách.....	45
Pozvoľná úprava pokrmov.....	45
Sušenie.....	46
Zaváranie.....	47
Kysnutie cesta.....	48
Rozmrazovanie.....	48
Udržiavanie teploty.....	49
Skúšobné pokrmy.....	49

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

**Použitie podľa určenia**

Pozorne si prečítajte tento návod. Iba tak budete schopní svoj spotrebič používať správne a bezpečne. Tento návod na obsluhu a návod na montáž starostlivo uschovajte pre neskoršie použitie či ďalšieho používateľa.

Tento spotrebič je určený iba na zabudovanie. Dodržiajte zvláštne pokyny na inštaláciu.

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

Spotrebič je určený iba na použitie v domácnosti a v domácnosti zodpovedajúcom prostredí. Spotrebič používajte iba na prípravu pokrmov a nápojov. Pri používaní nenechávajte spotrebič bez dozoru. Spotrebič je určený výhradne na použitie v uzatvorených priestoroch.

Tento spotrebič je určený na použitie do najvyššej povolenej nadmorskej výšky 4000 m.

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

Deti sa so spotrebičom nesmú hrať. Deti nesmú bez dozoru spotrebič čistiť ani vykonávať jeho údržbu.

Deti mladšie ako 8 rokov veku by sa mali zdržiavať v bezpečnej vzdialenosti od spotrebiča a napájacieho vedenia.

Príslušenstvo vždy vsúvajte do priestoru na pečenie správnym spôsobom.

→ „Príslušenstvo“ na strane 9

⚠ Dôležité bezpečnostné pokyny

Všeobecné pokyny

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo požiaru!

- Horľavé predmety uskladnené v priestore na pečenie sa môžu vznietiť. V priestore na pečenie nikdy neukladajte horľavé predmety. Nikdy neotvárajte dverka spotrebiča, keď vnútri začne vznikať dym. Vypnite spotrebič a vyťahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky alebo vypnite poistky v poistkovej skrini.
- Pri otvorení dverok spotrebiča vznikne prívian. Papier na pečenie môže prísť do kontaktu s ohrievacím telesom a môže sa vznietiť. V priebehu predhrievania nikdy neumiestňujte papier na pečenie na príslušenstvo bez upevnenia. Papier na pečenie musí byť vždy zaťažený riadom alebo formou na pečenie. Papierom na pečenie vložte vždy len plochu, ktorú budete potrebovať. Papier na pečenie nesmie nikdy presahovať cez príslušenstvo.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

- Spotrebič sa zahrieva na veľmi vysoké teploty. Nikdy sa nedotýkajte vnútorných plôch priestoru na pečenie alebo ohrievacích telies. Spotrebič nechajte vždy vychladnúť. Udržujte deti mimo dosahu spotrebiča.
- Príslušenstvo alebo nádoby sú veľmi horúce. Pri vyberaní príslušenstva alebo riadu z rúry vždy použite kuchynské rukavice.
- Alkoholické výpary sa môžu v rozpálenej rúre vznietiť. Nikdy nepripravujte pokrmy s veľkým množstvom vysokopercentného alkoholu. Pokiaľ použijete nápoj s vysokým percentom alkoholu, potom len v malom množstve. Dverka spotrebiča otvárajte opatrne.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo oparenia!

- Prístupné vonkajšie časti sú počas prevádzky horúce. Nikdy sa nedotýkajte horúcich častí. Udržujte deti mimo dosahu spotrebiča.
- Pri otvorení dverok spotrebiča môže von unikať horúca para. Para nemusí byť viditeľná, záleží na teplote. Pri otváraní dverok nestojte príliš blízko pri spotrebiči. Dverka spotrebiča otvárajte opatrne. Udržujte deti mimo dosahu spotrebiča.
- Z vody v horúcom priestore na pečenie môže vzniknúť horúca para. Do horúceho priestoru na pečenie nikdy nelejte vodu.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo poranenia!

Poškrábané sklo dverok spotrebiča môže prasknúť. Nepoužívajte žiadnu škrabku na sklo, ostré alebo brúsne čistiace prostriedky.

- Závesy dverok sa pri otváraní a zatváraní pohybujú a môžu vás priškripiť. Nesiahajte do priestoru závesov dverok.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!

- Neodborné opravy sú nebezpečné. Opravy smie vykonávať a poškodený napájací kábel smie vymeniť iba nami vyškolený servisný technik. Pokiaľ je spotrebič poškodený, odpojte ho od elektrickej siete alebo vypnite poistku v poistkovej skrini. Zavolajte zákaznícky servis.
- Káblová izolácia elektrických spotrebičov sa môže pri kontakte s horúcimi časťami spotrebiča roztaviť. Vždy dávajte pozor, aby sa pripájací kábel nedostal do kontaktu s horúcimi časťami spotrebiča.
- Prenikajúca vlhkosť môže spôsobiť zásah elektrickým prúdom. Nepoužívajte žiadne vysokotlakové alebo parné čističe.
- Poškodený spotrebič môže spôsobiť zásah elektrickým prúdom. Chybný spotrebič nikdy nezapínajte. Vyťahnite sieťovú zástrčku alebo vypnite príslušný istič v poistkovej skrini. Zavolajte zákaznícky servis.

⚠ Varovanie – Ohrozenie magnetizmom!

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

Halogénové svetlo

⚠ Varovanie – nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

Pri výmene osvetlenia priestoru na pečenie sú kontakty objímky svetla pod prúdom. Pred výmenou vyťahnite sieťovú zástrčku alebo poistku v poistkovej skrini.

Teplotná sonda

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!

V prípade použitia zlej teplotnej sondy sa môže poškodiť izolácia. Používajte iba teplotnú sondu určenú pre tento spotrebič.

Príчины poškodenia

Všeobecné pokyny

Pozor!

- Príslušenstvá, fólie, papier na pečenie alebo riad na dne priestoru na pečenie: Na dno priestoru na pečenie nekladte žiadne príslušenstvo. Dno priestoru na pečenie nevykladajte žiadnou fóliou akéhokoľvek druhu alebo papierom na pečenie. Na dno priestoru na pečenie nekladte žiadny riad, keď je teplota nastavená na viac ako 50 °C. Dochádza k hromadeniu tepla. Čas tepelnej úpravy potom nesúhlasí a dôjde k poškodeniu smaltu.
- Alobal: Alobal nesmie v priestore na pečenie prísť do kontaktu s výplňou dvierok spotrebiča. Výplň dvierok by sa mohla trvale zafarbiť.
- Voda v horúcom priestore na pečenie nikdy nelejte vodu. Tvorí sa vodná para. Zmenou teploty môže dôjsť k poškodeniu smaltu.
- Vlhkosť v priestore na pečenie: Dlhodobjšia vlhkosť v priestore na pečenie môže spôsobovať koróziu. Po použití nechajte priestor na pečenie vyschnúť. Neuchovávajte dlhší čas vlhké potraviny v uzatvorenom priestore na pečenie. V priestore na pečenie neuchovávajte žiadne pokrmy.
- Chladnutie s otvorenými dvierkami: Pri použití s vysokými teplotami nechávajte priestor na pečenie vychladnúť iba s uzatvorenými dvierkami. Do dvierok spotrebiča nič neprivierajte. Aj keď sú dvierka otvorené len minimálne, môže časom dôjsť 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 ovocím nepreplňujte. Ovocná šťava, ktorá kvapká z plechu na pečenie, zanecháva škvrny, ktoré už nie je možné odstrániť. Ak je to možné, použite univerzálny hlboký plech.
- Silne znečistené tesnenie rúry: Ak je tesnenie silne znečistené, dvierka spotrebiča pri použití nedoliehajú. Môže dôjsť k poškodeniu čelných častí nábytku v okolí. Tesnenie vždy udržiajte čisté.
→ "Čistenie" na strane 19
- Dvierka spotrebiča ako sedadlo alebo odkladacia plocha: Na otvorené dvierka spotrebiča nestúpajte, nesadajte ani sa na ne nevešajte. Na dvierka spotrebiča nestavajte žiadne nádoby ani príslušenstvo.
- Zasunutie príslušenstva: V závislosti od typu spotrebiča môže príslušenstvo pri zatváraní poškriabať sklo dvierok. Príslušenstvo vždy zasuňte do priestoru na pečenie až na doraz.
- Preprava spotrebiča: Spotrebič neprenášajte ani neberte za rúčku dvierok. Držadlo dvierok neudrží hmotnosť spotrebiča a môže sa zlomiť.

Ochrana životného prostredia

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

Tipy na úsporu energie

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

Ekologická likvidácia spotrebiča

Obal zlikvidujte v súlade s predpismi na ochranu životného prostredia.



Tento spotrebič je označený podľa európskej smernice 2012/19/EÚ o elektrických a elektronických zariadeniach (waste electrical and electronic equipment – WEEE).
Smernica stanovuje rámec pre spätný odber a recykláciu starých zariadení, platný pre celú EÚ.

Zoznámenie sa so spotrebičom

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

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

Ovládací panel

Na ovládacom paneli nastavíte pomocou tlačidiel a otočným voličom rôzne funkcie svojho spotrebiča. Na displeji je zobrazené aktuálne nastavenie.



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 Dotykový displej

Na dotykovom displeji sa zobrazujú aktuálne nastavené hodnoty, možnosti voľby alebo tiež texty s upozornením. Pre nastavenie sa dotknite príslušného textového poľa.

V závislosti od výberu sa menia textové polia.

Ovládacie prvky

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

Tlačidlá

Tu nájdete stručné vysvetlenie k rôznym tlačidlám.

Tlačidlo	Význam
on/off	Vypnutie a zapnutie spotrebiča
menu	Menu
	Otvorenie menu prevádzkových režimov
i ↵	Informácie
	Zobraziť pokyny
	Detská poistka
	Aktívovať a deaktivovať detskú poistku
🕒	Časové funkcie
	Otvoriť ponuku časových funkcií
»»»	Rýchly ohrev
	Zapnutie a vypnutie rýchleho ohrevu

start/stop

Spustenie, zastavenie alebo prerušenie prevádzky

Otočný volič

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

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

Displej

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

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

Stavový riadok

Stavový riadok sa nachádza hore na displeji. Tu sa zobrazuje čas a nastavené časové funkcie.

Časová línia

Na základe časovej línie vidíte napr. stav vyhriatia rúry alebo uplynulý čas ohrevu. Rovná priamka pod zvýraznenou hodnotou ubieha zľava doprava v závislosti od dĺžky priebehu.

Časový priebeh

Pokiaľ ste spustili svoj spotrebič bez zadania času, vidíte vpravo hore v stavovom riadku, ako dlho už rúra beží.

Pokiaľ ste nastavili dĺžku úpravy a tá bola potom zmazaná, prevezme sa už uplynulá dĺžka úpravy a vypočíta sa dĺžka úpravy od tohto okamihu. Vďaka tomu môžete vždy skontrolovať, ako dlho už prevádzka beží.

Kontrola teploty









Ukazovateľ teploty ukazuje fázy ohrevu alebo zvyškové teplo v priestore na pečenie.

Kontrola ohrevu	Kontrola ohrevu ukazuje vzostup teploty v priestore na pečenie. Pokiaľ sa celkom rozsvietia všetky ukazovatele ohrevu, je vhodný čas na vsunutie pokrmu do rúry. Pri grilovaní a čistení sa ukazovatele nerozsvetujú.
Ukazovateľ zvyškového tepla	Pokiaľ je spotrebič vypnutý, znázorňuje ukazovateľ teploty zvyškové 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. Počas zahrievania môžete

Druhy ohrevov

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

Druh ohrevov	Teplota	Použitie
 4D horúci vzduch	30-275 °C	Na pečenie na jednej alebo na viacerých úrovniach. Ventilátor rozvádza teplo prstencových ohrievacích telies v zadnej stene rovnomerne po celom priestore na pečenie.
 Horný/dolný ohrev	30-300 °C	Na tradičné pečenie na jednej úrovni. Obzvlášť vhodný na pečenie koláčov so šťavnatou náplňou. Teplo prichádza rovnomerne zvrchu i zospodu.
 Horúci vzduch eco	30-275 °C	Na šetrný ohrev vybraných pokrmov na jednej úrovni bez predhrievania. Ventilátor rozvádza teplo prstencových ohrievacích telies v zadnej stene po celom priestore na pečenie.
 Horný/dolný ohrev eco	30-300 °C	Na šetrný ohrev vybraných pokrmov na jednej úrovni. Teplo prichádza zvrchu i zospodu.
 Gril s cirkuláciou vzduchu	30-300 °C	Na pečenie hydiny, celých rýb a väčších kúskov mäsa. Grilovacie teleso a ventilátor sa striedavo zapínajú a vypínajú. Ventilátor rozfúkava teplo rovnomerne okolo pokrmu.
 Veľkopošný gril	Stupne grilovania: 1 = slabé 2 = stredné 3 = silné	Na grilovanie steakov, klobás alebo hriankov a na zapekanie. Celá plocha grilovacieho telesa sa ohreje.
 Malopošný gril	Stupne grilovania: 1 = slabé 2 = stredné 3 = silné	Na grilovanie malého množstva, ako sú steaky, klobásky alebo hrianky a na zapekanie. Teplo prúdi od strednej časti pod grilovacím telesom.
 Stupeň Pizza	30-275 °C	Na prípravu pizze a pokrmov, ktoré potrebujú veľa tepla zospodu. Teplo prúdi od spodného ohrievacieho telesa a prstencového ohrievacieho telesa na zadnej stene.

tlačidlom  zobrazíte aktuálnu teplotu zahrievania.






Druhy programov

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

Podľa typu spotrebiča je k dispozícii rôzne množstvo druhov prevádzky. Na stavovom riadku vpravo hore vidíte, z koľkých strán sa skladá menu druhov prevádzky. Pokiaľ na stavovom riadku stojí 1/2, ste na prvej strane z dvoch strán.

Druh programu	Použitie
Druhy ohrevov	Na prípravu vášho pokrmu existuje mnoho vyladených druhov ohrevu.
Pokrmý → "Pokrmý" na strane 28	Tu nájdete už naprogramované vhodné hodnoty nastavenia pre mnoho pokrmov.
Nastavenie → "Základné nastavenie" na strane 15	Základné nastavenie svojho spotrebiča môžete prispôbiť svojim zvyklostiam.
Home Connect → "Home Connect" na strane 16	Vďaka tejto funkcii môžete svoju rúru spojiť s mobilným zariadením.


Pri veľmi vysokých teplotách zníži spotrebič po dlhšom čase trochu teplotu.

	Mierny ohrev	70-120 °C	Na šetrnú a pozvoľnú prípravu opečených, malých kúskov mäsa v otvorenom riade. Teplo prúdi pri nižších teplotách rovnomerne zvrchu i zospodu.
	Dolný ohrev	30-250 °C	Na ohrievanie vo vodnom kúpeli a na dopekánie. Teplo prúdi zospodu.
	Udržiavanie teploty	60-100 °C	Pre udržanie teploty varených pokrmov.
	Predhriatie riadu	30-70 °C	Na nahriatie riadu.
	Funkcia coolStart	30-275 °C	Na rýchlu prípravu hlboko zamrazených produktov na stupeň 3. Teplota sa riadi podľa údajov od výrobcu. Používajte najvyššiu teplotu, ktorá je uvedená na obale. Dĺžka ohrevu zodpovedá uvedenej dĺžke alebo môže byť i kratšia. Predhrievanie nie je nutné.

Navrhované hodnoty

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

Iné informácie

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

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

Funkcie priestoru na pečenie

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

Otváranie dvierok rúry

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

Osvetlenie priestoru na pečenie

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

Pri väčšine 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. Inak hrozí prehriatie rúry na pečenie.

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

Upozornenie: Čas dobehu ventilátora môžete nastaviť v základnom nastavení.

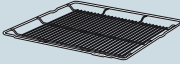
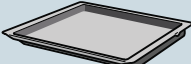


→ "Základné nastavenie" na strane 15

Príslušenstvo

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

Dodané príslušenstvo

Váš spotrebič je vybavený nasledujúcim príslušenstvom:

	Rošt Na riad, formy na koláče a nákypy. Na pečenie, grilovanie a hlboko zamrazené pokrmy. Rošt je vhodný na mikrovlnný ohrev.
	Univerzálny plech Na šťavnaté koláče, pečivo, zamrazené pokrmy a veľké kúsky mäsa. Je možné ho použiť ako nádobu na zachytávanie odkvapkávajúceho tuku, pokiaľ grilujete priamo na rošte.
	Plech na pečenie Na prípravu rezov na plechu a drobné pečivo.
	Teplotná sonda Umožňuje pečenie pri presnej teplote. Informácie na použitie nájdete v príslušnej kapitole. → "Teplotná sonda" na strane 21

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

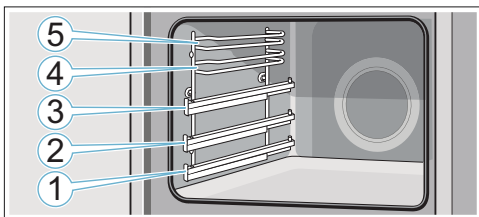
Príslušenstvo je možné dokúpiť cez zákaznický servis, v špecializovanom obchode.

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

Vkladanie príslušenstva

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

Pri niektorých spotrebičoch je najvyššia úroveň vkladania v priestore na pečenie označená symbolom pre grilovanie.

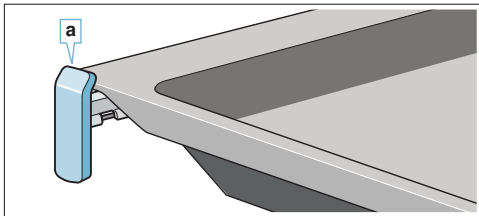


Na úrovniach 4 a 5 zasúvajte príslušenstvo vždy medzi dve vodiace drážky danej úrovne.

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 **a** dosadlo za zarážku na konci teleskopického výsuvu.

Príklad na obrázku: Univerzálny plech




Teleskopické výsuvy zaklapnú, keď sú celkom vytiahnuté. Príslušenstvo tak je možné ľahko položiť. Na odblokovanie teleskopických výsuvov ich zatlačte zľahka späť do priestoru na pečenie.

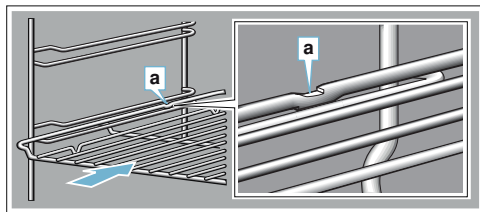
Upozornenie

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

Funkcia zacvaknutia

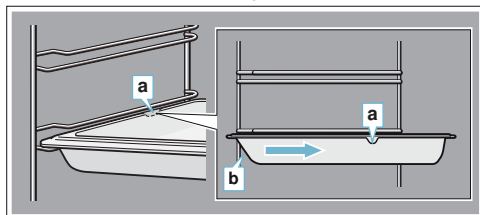
Príslušenstvo sa môže vysunúť až do polovice, kým nezacvakne. Táto funkcia zabraňuje preklopeniu príslušenstva pri vyťahovaní. Aby táto ochrana proti preklopeniu fungovala, musí sa príslušenstvo do priestoru na pečenie zasunúť správne.

Pri vkladaní roštu dbajte na to, aby bol výrez **a** vzadu a ukazoval smerom dole. Otvorená strana musí smerovať smerom dopredu a zakrivenie  smerom dole.



Pri vkladaní plechu dbajte na to, aby bol výrez vzadu **a** a ukazoval smerom dole. Skosenie príslušenstva **b** musí smerovať dopredu k dvierkam rúry.

Príklad na obrázku: Univerzálny plech

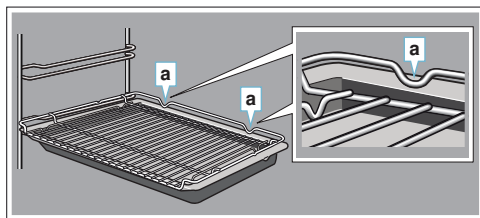


Kombinácie príslušenstva

Rošt môžete zasunúť súčasne s univerzálnym plechom.

Pri kladení roštu dbajte na to, aby boli oba držiaky **a** za okrajom. Pri zasúvaní univerzálného plechu je rošt nad horným vodiacim kolíkom danej výšky zasunutia. Príklad na obrázku: Univerzálny plech.

Univerzálny plech, s nepríľnavým povrchom



Zvláštne príslušenstvo

Zvláštne príslušenstvo je možné dokúpiť cez zákaznícky servis, v špecializovanom obchode. V našich katalógoch a na internete nájdete širokú ponuku príslušenstva pre svoj spotrebič.

Dostupnosť a možnosti online objednávania sú v jednotlivých krajinách rôzne. Nazrite do svojich dokumentov, ktoré ste dostali pri nákupe.

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

→ „Zákaznícky servis“ na strane 27

Zvláštne príslušenstvo

Rošt

Na ukladanie riadu, pekáčov a foriem na pečenie a nákypy a na pečenie a grilovanie priamo na rošte.

Univerzálny plech

Na prípravu šťavnatých koláčov, pečiva, hlboko zmrazených potravín a pečenie mäsa v celku. Plech je možné použiť tiež ako nádobu na zachytávanie odkvapkávajúceho tuku, pokiaľ grilujete priamo na rošte.

Plech na pečenie

Na koláče na plech a drobné pečivo.

Vkladací rošt

Určený na mäso, hydinu a ryby. Na vloženie univerzálneho plechu, aby zachytil odkvapkávajúci tuk a šťavu z mäsa.

Univerzálny plech, s nepriľnavým povrchom

Na šťavnaté koláče, pečivo, hlboko zmrazené jedlá a veľké kusy pečeného mäsa. Pečivo a pečené mäso sa ľahšie uvoľní z univerzálneho plechu.

Plech na pečenie, s nepriľnavým povrchom

Na koláče na plechu a drobné pečivo.

Pečivo sa ľahšie uvoľní z plechu na pečenie.

Profi-plech s vkladacím roštom

Na prípravu veľkého množstva jedla.

Veko na profi-plech

Vďaka veku sa profi-plech stáva profi-pekáčom.

Plech na pizzu

Na pizzu a veľké okrúhle koláče.

Grilovací rošt, so schopnosťou samočistenia

Služí na grilovanie miesta roštu alebo ako ochrana pred striekancami. Používajte iba spoločne s univerzálnym plechom.

Kameň na pečenie, so schopnosťou samočistenia

Určený na prípravu domáceho chleba, žemlí a pizze s chrumkavou kôrkou. Kameň na pečenie sa musí vždy predhriať na odporúčanú teplotu.

Sklenená zapekácia misa (5,1 litra)

Určená na dusené pokrmy a nákypy.

Obzvlášť vhodná pre prevádzkový režim „Pokrmy“.

Sklenená misa

Určená na veľké kusy mäsa, šťavnaté koláče a nákypy.

Sklenená panvica

Na nákypy, zeleninové pokrmy a pečivo.

Výsuvný systém 1 výšky

S teleskopickými výsuvmi vo výške 2 môžete príslušenstvo vytiahnuť ďalej bez toho, aby sa prevrhlo.

Výsuvný systém 2 výšky

S teleskopickými výsuvmi vo výškach 2 a 3 môžete príslušenstvo vytiahnuť ďalej bez toho, aby sa prevrhlo.

Výsuvný systém 3 výšky

S teleskopickými výsuvmi vo výškach 1, 2 a 3 môžete príslušenstvo vytiahnuť ďalej bez toho, aby sa prevrhlo.

Dekoračné lišty

Na zakrytie nábytkového dna a základnej dosky spotrebiča.



Pred prvým použitím

Pred prvým použitím svojho nového spotrebiča musíte vykonať 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 nastavenie“ na strane 15

Nastavenie jazyka

Prednastaveným jazykom je nemčina.

1. Pomocou otočného voliča nastavte požadovaný jazyk.
2. Dotknite sa šípky >. Objaví sa ďalšie nastavenie.

Nastavenie času

Nastavenie času začína na 12:00 hodinách.

1. Pomocou otočného voliča nastavte aktuálny čas.
2. Dotknite sa šípky >.

Nastavenie dátumu

Prednastavený je dátum 1. 1. 2014.

1. Pomocou otočného voliča nastavte aktuálny deň, mesiac a rok.
2. Dotýkajte sa šípky >, dokiaľ nie sú zaktualizované všetky údaje. Na displeji sa zobrazí upozornenie, že prvé uvedenie do prevádzky je uzatvorené.

S Home Connect

1. Dotknite sa poľa „Nastaviť s asistentom“.
2. Ďalšie pokyny v kapitole → „Home Connect“ na strane 23

Čistenie priestoru na pečenie a príslušenstva


Pred prvým použitím vyčistite rúru a jej príslušenstvo.

Čistenie priestoru na pečenie

Pre odstránenie vône novoty zohrejte prázdny, zatvorený priestor na pečenie.

Dbajte na to, aby v priestore na pečenie neboli žiadne zvyšky obalu, ako napr. guľôčky polystyrénu. Pred zohrievaním utrite hladké povrchy mäkkou vlhkou handričkou. Po dobu zohrievania spotrebiča kuchyňu vetrajte.

Urobte zadané nastavenia.

Nastavenie	
Druh ohrevu	Horný/dolný ohrev 
Teplota	240 °C
Čas úpravy	1 hod.

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

Zapnite/vypnite spotrebič po zadanej dobe.

Hneď ako je priestor na pečenie vychladnutý, vyčistite hladké plochy roztokom na umývanie a handričkou.

Čistenie príslušenstva

Príslušenstvo riadne očistite mydlovým roztokom a handričkou alebo mäkkou kefkou.



Obsluha spotrebiča

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

Vypnutie a zapnutie spotrebiča

Pred tým, ako začnete čokoľvek nastavovať na svojom spotrebiči, musíte ho zapnúť.

Výnimka: Detskú poistku a minútku je možné nastaviť i v prípade, keď je spotrebič vypnutý. Údaje na displeji alebo upozornenia, napr. údaj o zvyškovom teple v priestore na pečenie, sú viditeľné, aj keď je spotrebič vypnutý.

Pokiaľ spotrebič nepoužívate, vypnite ho. Pokiaľ dlhší čas nevykonáte žiadne nastavenie, spotrebič sa automaticky vypne.

Zapnutie spotrebiča

Spotrebič zapnete pomocou tlačidla on/off.

Nápis on/off nad tlačidlom bude svietiť modro.

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

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

Vypnutie spotrebiča

Pomocou tlačidla on/off spotrebič vypnete.

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 spotrebiča čas ukazoval alebo nie.

Spustenie alebo prerušenie prevádzky

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

Na zmazanie všetkých nastavení stlačte tlačidlo on/off.

Pokiaľ počas prevádzky otvoríte dvierka rúry, prevádzka sa preruší. Po zatvorení dvierok sa prevádzka znovu obnoví.

Nastavenie prevádzkového režimu

Pokiaľ chcete zvoliť prevádzkový režim, musí byť spotrebič zapnutý.

1. Stlačte tlačidlo menu. Zobrazí sa ponuka prevádzkových režimov.
2. Dotknite sa požadovaného druhu ohrevu. Pre rôzne prevádzkové režimy sú vám k dispozícii rôzne možnosti voľby.
3. Otočným voličom voľbu zmeníte. Podľa voľby vykonajte ďalšie nastavenie.
4. Režim začnete stlačením tlačidla štart/stop. Na displeji sa zobrazí časový priebeh. Je vidieť nastavenie a časovú líniu.

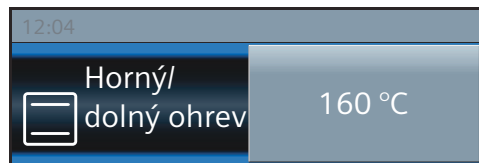
Nastavenie druhu ohrevu a teploty

Po zapnutí spotrebiča sa na displeji zobrazí navrhovaný druh ohrevu s teplotou. Tento režim môžete okamžite spustiť stlačením tlačidla štart/stop. Pokiaľ chcete nastaviť iný druh ohrevu, postupujte nasledovne.

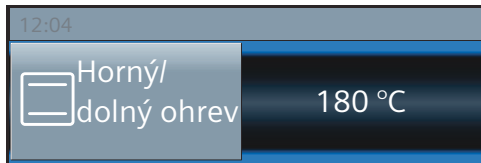
Pre ďalšie nastavenie zmeňte nasledujúcim spôsobom hodnoty:

Príklad na obrázku: Horný/dolný ohrev na 180 °C.

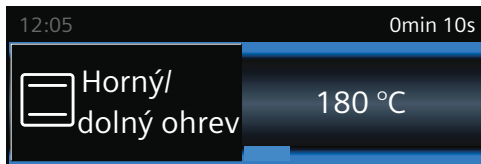
1. Pomocou otočného voliča zmeňte druh ohrevu.



- Dotknite sa navrhutej teploty.
- Pomocou otočného voliča zmeňte teplotu.



- Režim začnete stlačením tlačidla štart/stop.

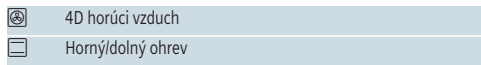


Na displeji sa zobrazí nastavený druh ohrevu a teplota.

Rýchly ohrev

Tlačidlom »»» môžete rúru veľmi rýchlo zahriať. Rýchly ohrev rúry nie je možný pri všetkých druhoch ohrevu.

Vhodné druhy ohrevu:

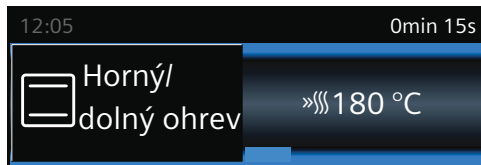


Aby bol pokrm upečený rovnomerne, vložte ho s príslušenstvom do rúry až po ukončení rýchleho ohrevu.

Nastavenie

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

- Nastavte druh ohrevu a teplotu.
- Stlačte tlačidlo »»» .




Naľavo vedľa teploty sa objaví symbol »»». Začne sa plniť kontrola teploty.

Po ukončení rýchleho ohrevu zaznie signál. Symbol »»» zmizne. Teraz môžete vložiť pokrm do rúry.

Upozornenie

- Nastavený čas beží nezávisle od rýchleho ohrevu.




- Počas rýchleho ohrevu môžete stlačením tlačidla  zistiť aktuálnu teplotu v rúre.

Prerušenie


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

Časové funkcie

Váš spotrebič disponuje rôznymi časovými funkciami.



Časová funkcia	Použitie
 Minútka	Minútka funguje ako časovač varenia. Po uplynutí nastaveného času zaznie signál.
 Dĺžka úpravy	Po uplynutí nastaveného času zaznie signál. Spotrebič sa automaticky vypne.
 Čas ukončenia úpravy pokrmu	Nastavte dĺžku a koniec pečenia. Spotrebič sa automaticky zapne, takže prevádzka sa ukončí v požadovanom čase.

Upozornenie


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

Minútka



Minútka môžete nastaviť kedykoľvek, a to aj keď je spotrebič vypnutý. Minútka beží paralelne s ostatným nastavením času a má vlastný signál. Začujete teda, či zvoní minútka alebo uplynul čas pečenia. Môžete nastaviť max. 24 hodín.

- Stlačte tlačidlo . Otvorí sa menu časových funkcií.
- Pomocou otočného voliča nastavte čas. Minútka sa spustí po niekoľkých sekundách. Symbol minútky  a ubiehajúci čas sa zobrazí vľavo na stavovom riadku.



Po uplynutí nastaveného času

Zaznie zvukový signál. Na displeji sa zobrazí upozornenie „Minútka ukončená“. Pomocou tlačidla  môžete signál predčasne vypnúť.

Prerušenie minútky

Tlačidlom  otvoríte menu časových funkcií a vrátite čas späť. Menu zavriete opätovným stlačením tlačidla .

Zmena času minútky

Tlačidlom  otvoríte menu časových funkcií a pomocou otočného voliča zmeníte za niekoľko sekúnd nastavenie hodnôt. Stlačením tlačidla  minútku spustíte.

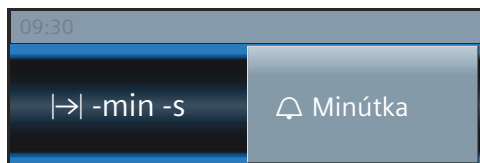
Dĺžka úpravy

Pokiaľ nastavíte dĺžku úpravy pokrmu, po uplynutí tohto času sa prevádzka automaticky ukončí. Rúra sa už nezahrieva.

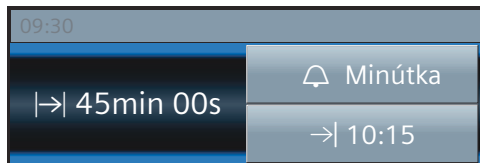
Predpoklad: Je nastavený druh ohrevu a teplota.


Príklad: Nastavenie režimu 4D horúci vzduch, teplota 180 °C, dĺžka úpravy 45 minút.

1. Stlačte tlačidlo .
Otvorte menu časových funkcií.




2. Nastavte dobu trvania otočným voličom.




3. Režim začnete stlačením tlačidla štart/stop. Ubíhajúci čas úpravy pokrmu  vidíte na stavovom riadku.


Čas úpravy pokrmu uplynul

Zaznie zvukový signál. Rúra prestane hriať. Na stavovom riadku sa rozsvieti „Ukončené“. Pomocou tlačidla  môžete signál predčasne vypnúť.

Prerušenie času úpravy pokrmu


Tlačidlom  otvoríte menu časových funkcií. Nastavený čas vrátite späť. Údaje sa zmenia na novo nastavený druh ohrevu a teplotu.

Zmena času úpravy pokrmu

Tlačidlom  otvoríte menu časových funkcií. Pomocou otočného voliča zmeníte dĺžku úpravy pokrmu.


Čas ukončenia úpravy pokrmu

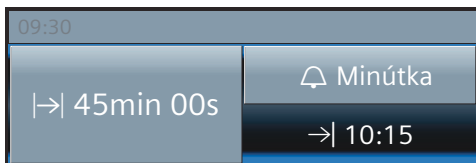
Pri posúvaní času ukončenia úpravy pokrmu dbajte na to, aby sa pokrm pri dlhšom skladovaní v rúre neskazil.

Predpoklad: Nastavený prevádzkový režim nie je začatý. Je nastavený čas úpravy pokrmu. Je otvorené menu časových funkcií .

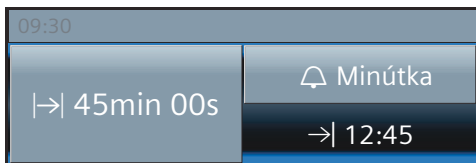
Príklad na obrázku: O 9:30 vložte pokrm do rúry. Úprava pokrmu trvá 45 minút, pokrm teda bude hotový o 10:15.

Vy ale chcete, aby bol pokrm hotový o 12:45.

1. Dotknite sa poľa „Koniec“ .
Zobrazí sa čas ukončenia.



2. Otočným voličom posuňte koniec úpravy pokrmu na neskôr.




3. Prevádzku začnete stlačením tlačidla štart/stop.






Rúra je v režime čakania. Prevádzka sa spustí v správnom čase. Ubíhajúci čas úpravy pokrmu vidíte na stavovom riadku.



Zvolený čas uplynul

Zaznie zvukový signál. Rúra prestane hriať. Na stavovom riadku sa rozsvieti „Ukončené“. Pomocou tlačidla  môžete signál predčasne vypnúť.

Zmena času úpravy pokrmu

Vykonať zmenu dĺžky úpravy pokrmu je možné, pokiaľ je rúra na pečenie v režime čakania. Pomocou tlačidla  otvorte menu časových funkcií, dotknite sa poľa „Koniec“  a otočným voličom upravte čas ukončenia. Menu zavriete opätovným stlačením tlačidla .

Prerušenie času ukončenia

Vykonať zmenu dĺžky úpravy pokrmu je možné, pokiaľ je rúra na pečenie v režime čakania. Pomocou tlačidla  otvorte menu časových funkcií. Dotknite sa poľa „Koniec“  a otočným voličom posuňte čas ukončenia späť. Čas okamžite začne plynúť.



Detská poistka

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

Ovládacie panel je zablokovaný a nie je možné nič nastavovať. Spotrebič je možné iba vypnúť pomocou tlačidla on/off.

Aktivácia a deaktivácia



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

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

Základné nastavenia

Abyste mohli svoj spotrebič jednoducho a optimálne používať, máte k dispozícii rôzne nastavenia. Tieto nastavenia môžete meniť podľa potreby.

Zmena nastavenia

1. Stlačte tlačidlo zap/vyp.
2. Stlačte tlačidlo menu.
Zobrazí sa ponuka prevádzkových režimov.
3. Zvoľte režim „Nastavenia“.
Zobrazí sa prvé základné nastavenie, ktoré je možné zmeniť pomocou otočného voliča.
4. Stlačte šípku .
5. Pomocou otočného voliča zmeňte hodnoty.
6. Pomocou šípky  zmeňte na ďalšie základné nastavenie.
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 spotrebiča sa na displeji zobrazia iba tie nastavenia, ktorými váš spotrebič disponuje.

Môžete meniť nasledujúce nastavenia:

Nastavenie	Voľba
Jazyk	Možné ďalšie jazyky
Hodiny	Nastaviť aktuálny čas
Dátum	Nastaviť aktuálny dátum
Tón signálu	Krátky (30 sekúnd) 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 jasů
Ukazovateľ času	Digitálny Vyp.
Osvetlenie	Počas prevádzky zapnuté Počas prevádzky vypnuté
Režim po spustení	Hlavná ponuka Druhy ohrevu Pokrmý*
Nočné stlmenie jasů displeja	Vypnuté Zapnuté (jas displeja je stlmený medzi 22:00 a 5:59 hod)
Logo značky	Zobrazovať Nezobrazovať
Čas dobehu chladiaceho ventilátora	Odporúčaný Minimálny
Výsuvný systém	nie je dovybavené dovybavené
Režim sabat	Zapnutý Vypnutý
Home Connect	Vypnúť a zapnúť Wi-Fi → "Home Connect" na strane 16
Nastavenie z výrobného závodu	Obnoviť Neobnovovať
*) K dispozícii v závislosti od modelu	

Pozor!

Pri závesných roštoch a výsuve vo výške 1: Nastavenie „nie je dovybavené“.


Pri výsuvoch vo výškach 2 a 3: Nastavenie „dovybavené“.

Upozornenie: Zmeny nastavenia jazyka, tónu tlačidiel a jasů displeja majú okamžitý účinok. Všetky ostatné nastavenia sú aktívne až po uložení.

Nastavenie hodín

Čas zmeníte v základnom nastavení.

Príklad: Zmena na zimný alebo letný čas.

1. Stlačte tlačidlo zap/vyp.
2. Stlačte tlačidlo menu.
Zobrazí sa ponuka prevádzkových režimov.
3. Dotknite sa pol'a „Nastavenie“.
4. Pomocou šípky  prejdite na „Čas“.
5. Pomocou otočného voliča zmeňte čas.
6. Stlačte tlačidlo menu.
Na displeji sa zobrazí uložiť alebo odmietnuť.

Prerušenie napájania

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

Nastavte jazyk, čas a dátum.

Režim sabat


Režim sabat môžete nastaviť na dĺžku trvania až 74 hodín. Pokrmu vnútri rúry zostanú teplé bez toho, aby ste rúru museli zapínať alebo vypínať.

Spustenie režimu sabat

Predpoklad: V základnom nastavení máte aktívované „Nastavenie režimu sabat zapnuté“.

→ „Základné nastavenie“ na strane 15

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

1. Stlačte tlačidlo on/off.
Na displeji sa zobrazí navrhovaný druh ohrevu a teplota.
2. Otočným voličom otočte doľava a zvolte druh ohrevu „Režim sabat“.
3. Dotknite sa navrhovanej teploty a otočným voličom nastavte teplotu.
4. Tlačidlom  otvorte menu časových funkcií a dotknite sa poľa „Dĺžka trvania“.
Navrhnutá dĺžka má 25 hodín.
5. Pomocou otočného voliča nastavte požadovanú dĺžku trvania.
6. Režim začnete stlačením tlačidla štart/stop.
Na stavovom riadku sa začne odpočítavať čas.

Zvolený čas uplynul

Zaznie zvukový signál. Rúra prestane hriať. Na stavovom riadku sa rozsvieti „Ukončené“.

Posunutie času ukončenia úpravy pokrmu

Posunutie času ukončenia nie je možné.

Prerušenie nastavenia režimu sabat

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

Home Connect

Tento spotrebič vysiela signál Wi-Fi a je možné ho riadiť na diaľku pomocou mobilného zariadenia.

Pokiaľ spotrebič nepripojíte so sieťou, funguje ako rúra na pečenie bez sieťového pripojenia a je možné ju ďalej obsluhovať pomocou displeja.

Upozornenie

- Dodržujte bezpečnostné pokyny uvedené v tomto návode na použitie a uistite sa, že ich môžete dodržiavať tiež vtedy, keď spotrebič obsluhujete pomocou aplikácie Home Connect a pritom nie ste doma. Dodržujte tiež pokyny uvedené v aplikácii Home Connect. → „Dôležité bezpečnostné pokyny“ na strane 5
- Priama obsluha spotrebiča má vždy prednosť. V tomto okamihu nie je možná obsluha pomocou aplikácie Home Connect.

Nastavenie

Aby ste mohli nastavovať spotrebič pomocou aplikácie Home Connect, musíte si na svojom mobilnom zariadení nainštalovať a nastaviť aplikáciu Home Connect.

Pritom sa riadte podkladmi dodávanými spoločne s Home Connect.

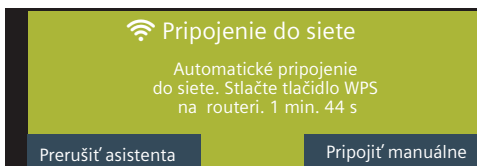
Pre nastavenie postupujte podľa pokynov aplikácie.

Automatické prihlásenie do siete

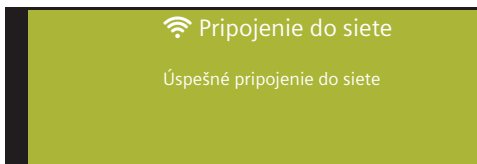
Upozornenie

- Potrebujete router s funkciou WPS.
- Asistenta Home Connect môžete spustiť počas prvého uvedenia do prevádzky alebo cez menu.

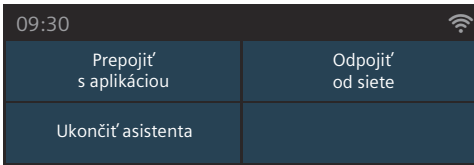
1. Stlačte tlačidlo menu.
2. Dotknite sa poľa „Asistent Home Connect“.
Spotrebič je pripravený na nastavenie automatického pripojenia do siete.



3. Stlačte tlačidlo WPS na routeri.
Počkajte, kým sa na displeji nezobrazí „Úspešné pripojenie do siete“.



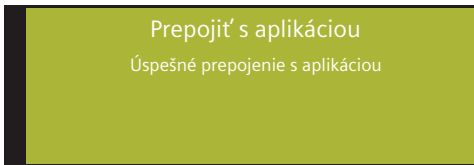
4. Dotknite sa poľa „Prepojiť s aplikáciou“.



Spotrebič je pripravený na prepojenie s aplikáciou.

5. Spustíte aplikáciu na mobilnom zariadení a postupujete podľa pokynov na automatické prihlásenie do siete.

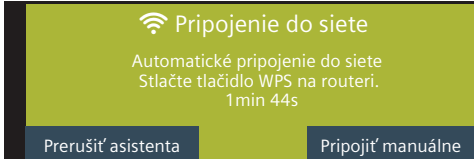
Prihlásenie je úspešné, keď sa na displeji zobrazí „Úspešné prepojenie s aplikáciou“.



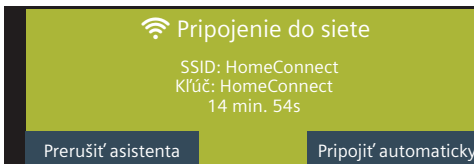
Manuálne prihlásenie do siete

Upozornenie: Asistenta Home Connect môžete spustiť počas prvého uvedenia do prevádzky alebo cez menu.

1. Stlačte tlačidlo menu.
2. Dotknite sa poľa „Asistent Home Connect“.
3. Dotknite sa poľa „Manuálne pripojenie“.



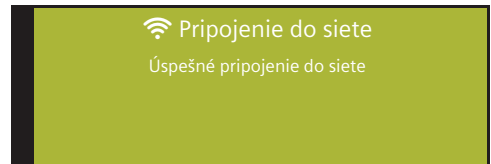
Spotrebič je pripravený na nastavenie manuálneho pripojenia do siete. Na displeji sa zobrazí SSID a kľúč do siete rúry na pečenie.



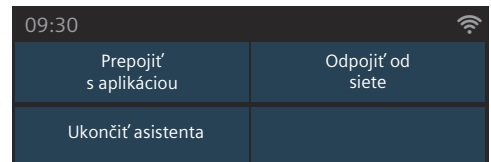
4. Mobilné zariadenie prihláste do siete rúry na pečenie pomocou SSID „HomeConnect“ a kľúča „HomeConnect“.



Počkajte, kým sa na displeji nezobrazí „Úspešné pripojenie do siete“.



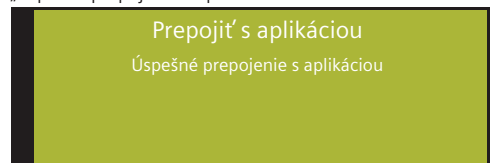
5. Dotknite sa poľa „Prepojiť s aplikáciou“.



Spotrebič je pripravený na prepojenie s aplikáciou.

6. Spustíte aplikáciu na mobilnom zariadení a postupujete podľa pokynov na manuálne prihlásenie do siete.

Prihlásenie je úspešné, keď sa na displeji zobrazí „Úspešné prepojenie s aplikáciou“.




Spustenie na diaľku

Pokiaľ chcete pomocou svojho mobilného zariadenia zapnúť rúru na pečenie, musíte aktivovať spustenie na diaľku.

Upozornenie

- „Spustenie na diaľku“ sa zobrazí iba vtedy, pokiaľ bol úspešne ukončený asistent Home Connect.
- Všimnite si, že niektoré prevádzkové režimy je možné spustiť iba priamo na rúre na pečenie.

1. Stlačte tlačidlo menu.
 2. Dotknite sa poľa „Spustenie na diaľku“.
- Na displeji sa zobrazí .


V nasledujúcich situáciách sa spustenie na diaľku automaticky deaktivuje:

- Otvorenie dvierok spotrebiča 15 min. po aktivácii spustenia na diaľku.
- Otvorenie dvierok spotrebiča 15 min. po ukončení prevádzky rúry na pečenie.
- 24 hodín po aktivácii spúšťania na diaľku.

Pokiaľ na spotrebiči spustíte prevádzku rúry na pečenie, tak sa automaticky aktivuje spustenie na diaľku. Vďaka tomu môžete pomocou mobilného zariadenia vykonávať zmeny alebo spustiť nový program.

Nastavenia Home Connect

Home Connect môžete kedykoľvek prispôsobiť svojim potrebám.

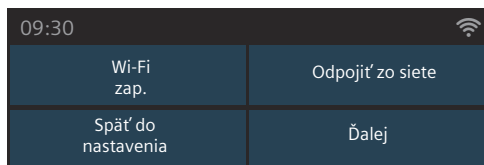
Upozornenie: Na zobrazenie informácií o sieti a spotrebiči stlačte v nastavení Home Connect tlačidlo .

Wi-Fi

Pokiaľ je aktivovaná Wi-Fi, môžete využívať Home Connect.

Upozornenie: Váš spotrebič v prepojenom pohotovostnom režime spotrebuje max. 3 W.

1. Stlačte tlačidlo menu.
2. Dotknite sa poľa "Nastavenie".
3. Pomocou šípky > zmeňte na "Home Connect".
4. Stlačte pole "Nastavenie Home Connect".
5. Stlačte pole "Wi-Fi", pre zapnutie, resp. vypnutie vysielacieho modulu.



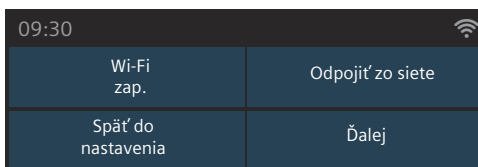
Odpojenie od siete

Svoju rúru na pečenie môžete kedykoľvek odpojiť od siete.

Upozornenie: Ak je vaša rúra na pečenie odpojená od siete, nemôžete ju obsluhovať pomocou Home Connect.

1. Stlačte tlačidlo menu.

2. Dotknite sa poľa "Nastavenie".
3. Pomocou šípky > zmeňte na "Home Connect".
4. Stlačte pole "Nastavenie Home Connect".
5. Stlačte pole "Odpojiť zo siete".



Pripojenie do siete

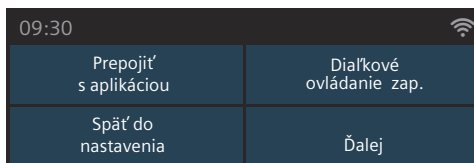
1. Stlačte tlačidlo menu.
2. Dotknite sa poľa "Nastavenie".
3. Pomocou šípky > zmeňte na "Home Connect".
4. Stlačte pole "Nastavenie Home Connect".
5. Stlačte pole "Pripojiť k sieti".
6. Stlačte pole "Pripojiť manuálne" alebo "Pripojiť automaticky".
7. Postupujte podľa pokynov v časti "Manuálne prihlásenie do domácej siete" resp. "Automatické prihlásenie do domácej siete".

Prepojenie s aplikáciou

Pokiaľ máte na mobilnom zariadení nainštalovanú aplikáciu Home Connect, môžete ju prepojiť so svojou rúrou na pečenie.

Upozornenie: Spotrebič musí byť pripojený do siete.

1. Stlačte tlačidlo menu.
2. Dotknite sa poľa "Nastavenie".
3. Pomocou šípky > zmeňte na "Home Connect".
4. Stlačte pole "Nastavenie Home Connect".
5. Stlačte pole "Ďalej".
6. Stlačte pole "Prepojiť s aplikáciou".



Diaľkové ovládanie

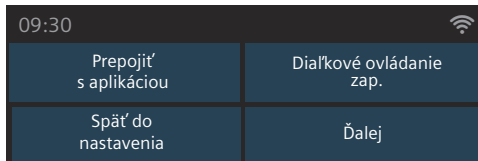
Pomocou aplikácie Home Connect môžete pohodlne ovládať svoju rúru na pečenie.

Upozornenie

- Priama obsluha spotrebiča má vždy prednosť. V tomto okamihu nie je možná obsluha pomocou aplikácie Home Connect.
- Spotrebič sa dodáva s aktivovaným diaľkovým ovládaním.
- Pokiaľ je diaľkové ovládanie deaktivované, v aplikácii Home Connect sa zobrazia iba prevádzkové stavy rúry na pečenie.
- Diaľkové ovládanie sa automaticky aktivuje pri aktivácii spustenia na diaľku.

1. Stlačte tlačidlo menu.

- Dotknite sa poľa "Nastavenie".
- Pomocou šípky > zmeňte na "Home Connect".
- Stlačte pole "Nastavenie Home Connect".
- Stlačte pole "Ďalej".
- Stlačte pole "Diaľkové ovládanie" pre zapnutie, resp. vypnutie ovládania pomocou aplikácie Home Connect.



Upozornenie na ochranu dát

Pri prvom pripojení vášho spotrebiča do siete WLAN na internete poskytnete váš spotrebič nasledujúce dáta serveru Home Connect (prvá registrácia):

- Jednoznačné označenie spotrebiča (pozostáva z kľúčov spotrebiča a MAC adresy zabudovaného Wi-Fi komunikačného modulu).
- Bezpečnostný certifikát Wi-Fi komunikačného modulu (s cieľom informačno-technického zaistenia spojenia).
- Aktuálna verzia softwaru a hardwaru pre váš domáci spotrebič.
- Stav prípadného predchádzajúceho obnovenia nastavenia z výrobného závodu.

Táto prvá registrácia je nutná na prípravu funkcií Home Connect a je potrebná až v okamihu, keď chcete prvýkrát využiť funkciu Home Connect.

Upozornenie: Všimnite si, že funkciu Home Connect je možné využiť iba v spojení s aplikáciou Home Connect. Informácie o ochrane dát si môžete zobrazit' v aplikácii Home Connect.

Vyhlasenie o zhode

Spoločnosť BSH Hausgeräte GmbH týmto vyhlasuje, že spotrebič s funkciou Home Connect spĺňa základné požiadavky a ostatné príslušné ustanovenia smernice 1999/5/ES.



Čistenie

Vaša rúra zostane dlho žiarivá a funkčná, pokiaľ ju budete správne čistiť a starať sa o ňu. Správny spôsob údržby a čistenia je popísaný nižšie.

Vhodné čistiace prostriedky

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

Pozor!

Poškodenie povrchov

Nepoužívajte žiadne

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

Nové penové utierky pred prvým použitím riadne vyperte.

Tip: Špeciálne odporúčané čistiace prostriedky je možné zakúpiť cez zákaznícky servis. Dbajte vždy na údaje, ktoré uvádza výrobca.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

Spotrebič sa zahrieva na veľmi vysoké teploty. Nikdy sa nedotýkajte vnútorných plôch priestoru na pečenie alebo ohrievacích telies. Spotrebič nechajte vždy vychladnúť. Udržujte deti mimo dosahu spotrebiča.

Oblasť	Čistenie
Vonkajšia časť spotrebiča	
Čelo z nehrdzavejúcej ocele	Horúca mydlová voda: Očistite handričkou a vysušte mäkkou utierkou. Ihneď odstráňte škvrny od vody, tuku, škrobu a bielkovín. Pod takými škvrnami sa môže tvoriť korózia. Zvláštne prostriedky pre starostlivosť o nehrdzavejúcu oceľ, ktoré sú vhodné na horúce povrchy, zakúpíte cez zákaznícky servis alebo v špecializovaných predajniach. Na 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: Očistite 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 oceľovú drôtenku.
Držadlo dvierok	Horúca mydlová voda: Očistíte handričkou a vysušte mäkkou utierkou. Pokiaľ sa na držadlo dostanú prostriedky na odvápnenie, okamžite ich odstráňte. Tieto škvrny sa inak nebudú dať odstrániť.
Vnútorne časti spotrebiča	
Smaltované a samočistiace plochy	Riadiť sa pokynmi k plochám priestoru na pečenie v nadväznosti na tabuľke.
Osvetlenie v priestore na pečenie	Horúca mydlová voda: Očistíte handričkou a vysušte mäkkou utierkou. Pri silnom znečistení použite čistiaci prostriedok na rúry na pečenie.
Tesnenie dvierok Neskladajte!	Horúci umývací roztok: Vyčistíte hubkou. Nedrhňte.
Kryt dvierok z ocele	Čistiaci prostriedok na ušľachtilú oceľ: Dbajte pokynov výrobcu. Nepoužívajte prostriedky pre údržbu ocele. Kryt dvierok pri čistení zložte.
Závesné rošty	Horúca mydlová voda: Navlhčite a očistíte handričkou alebo kefkou.
Teleskopické výsuvy	Horúca mydlová voda: Očistíte čistiacou utierkou alebo kefkou. Neodstraňujte mazivo na teleskopických výsuvoch, všetko čistíte najlepšie zasunuté. Neumývajte v umývačke riadu.
Príslušenstvo	Horúca mydlová voda: Navlhčite a očistíte handričkou alebo kefkou. Pri silnom znečistení použite oceľovú drôtenku.
Teplotná sonda	Horúca mydlová voda: Očistíte čistiacou utierkou alebo kefkou. Neumývajte v umývačke riadu.

Upozornenie

- Drobné farebné rozdiely na čelnej stene rúry sú zapríčinené použitím rôznych materiálov, ako napr. sklo, umelá hmota alebo kov.
- Tiene 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 k vzniku rozdielov zafarbenia. To je celkom normálne a nemá žiadny vplyv na funkčnosť rúry. Hrany tenkých plechov sa nedajú celkom potiahnuť smaltom. Preto môžu byť trocha drsné. Tým ale nie je nijako narušená antikoročná ochrana.

Plochy priestoru na pečenie.

Zadná stena priestoru na pečenie je samočistiaca. Rozoznáte to podľa drsného povrchu. Dno, strop a steny sú smaltované a majú hladký povrch.

Čistenie smaltovaných plôch

Hladké smaltované plochy vyčistíte hubkou a horúcim umývacím roztokom alebo octovou vodou. Dosušte mäkkou handričkou. Pripálené zvyšky jedál namočte vlhkou handričkou a umývacím roztokom. V prípade silného znečistenia použite drôtenku z ušľachtilej ocele alebo čistič na rúry. Priestor na pečenie nechajte po čistení otvorený, aby vyschol.

Upozornenie: Vplyvom zvyškov potravín môžu vzniknúť biele povlaky. Sú neškodné a nemajú žiadny vplyv na funkciu. V prípade potreby môžete zvyšky odstrániť kyselinou citrónovou.

Čistenie samočistiacich plôch

Samočistiace plochy sú vybavené vrstvou z poréznej, matnej keramiky. Škrvy z pečenia mäsa a koláčov sa touto vrstvou nasávajú, zatiaľ čo je spotrebič v prevádzke. Pokiaľ sa samočistiace plochy už samé čistia nedostatočne a vznikajú tmavé škrvy, je možné ich vyčistiť cieľným nahrievaním.

Nastavenie

Pred čistením vyberte závesné rošty, výsuvy, príslušenstvo a riad z priestoru na pečenie. Dôkladne vyčistíte hladké emailové plochy v priestore na pečenie, vnútorné dvierka spotrebiča a sklenený kryt osvetlenia priestoru na pečenie.

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

Keramická vrstva sa regeneruje.

Hneď ako priestor na pečenie vychladne, odstráňte hnedasté a belavé zvyšky vodou a mäkkou hubkou.

Upozornenie: Počas prevádzky sa môžu na plochách tvoriť červenkasté škrvy. Nejde o hrdzu, ale o zvyšky potravín. Tieto škrvy nie sú zdravotne škodlivé a neobmedzujú schopnosť čistenia samočistiacich plôch.

Pozor!

Nepoužívajte čističe na rúry na samočistiace plochy. Plochy sa poškodzujú. Pokiaľ sa na tieto plochy napriek tomu dostane čistič na rúry, ihneď ho odstráňte vodou a handričkou. Prosím, nedrhňte a nepoužívajte drsné čistiace prostriedky.

Udržiavanie spotrebiča v čistote

Aby nedošlo k veľkému znečisteniu, udržiajte spotrebič stále v čistote a odstraňujte priebežne znečistenie.

Tipy



- Priestor na pečenie vyčistite po každom použití. Tým zabránite vypáleniu nečistôt.
- Ihneď odstráňte prípadné škvrny od vody, tuku, škrobu alebo bielkovín.
- Na pečenie veľmi šťavnatých koláčov používajte univerzálny plech.
- Na pečenie používajte vhodný riad, napr. pekáč.

Teplotná sonda

Teplotná sonda vám umožňuje ohrievať pokrm pri presnej teplote. Meria teplotu vnútri potravín. Hneď ako sa dosiahne nastavená teplota, spotrebič sa automaticky vypne.

Druhy ohrevov

Pokiaľ 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 eco
	Stupeň Pizza
	Gril s cirkuláciou vzduchu

Upozornenie

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

Teplota priestoru na pečenie

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

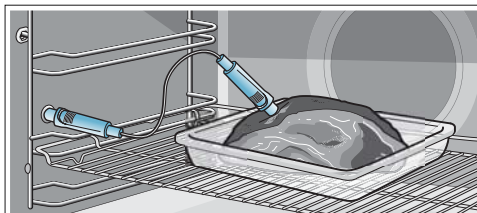
Nastavená teplota priestoru na pečenie musí byť minimálne o 10 °C vyššia ako nastavená teplota potravín.

Zasunutie teplotnej sondy do potravín

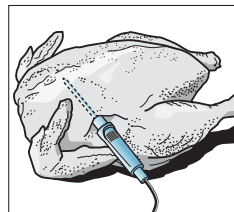
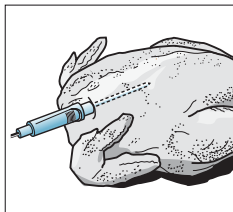
Predtým, ako vložíte svoj pokrm do priestoru na pečenie, zasuňte doň teplotnú sondu.

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

Mäso: Pri väčších kusoch zasuňte teplotnú sondu smerom zhora šikmo do mäsa až na doraz. Pri tenších kusoch ju zasuňte zo strany na najhrubšom mieste.

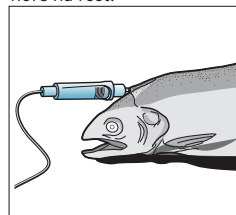


Hydina: Teplotnú sondu zasuňte do najhrubšieho miesta v prsiach až na doraz. V závislosti od vlastností hydiny zasuňte teplotnú sondu naprieč alebo pozdĺžne. Potom hydinu otočte a položte ju prsnou stranou dole na rošt.



Ryby: Teplotnú sondu zasuňte až na doraz vzadu za hlavu smerom k stredu.

Celú rybu položte pomocou polovice zemiaka chrbtom hore na rošt.



Otáčanie pokrmu: Pri otáčaní pokrmu teplotnú sondu nevytáňujte. Po otočení skontrolujte jej presné umiestnenie v pokrme.

Pokiaľ teplotnú sondu počas prevádzky vytiahnete, vynulujú sa všetky nastavenia a musíte ich nastaviť znovo.


Pozor!

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

Nastavenie teploty vnútri pokrmu

1. Teplotnú sondu zasuňte do zdierky vľavo v priestore na pečenie.
2. Otočným voličom zvolte druh ohrevu alebo režim „Pokrmy“.
3. Dotknite sa navrhovanej teploty a otočným voličom nastavte teplotu.
4. Dotknite sa teploty vnútri pokrmu a nastavte ju otočným voličom.
5. Režim začnete stlačením tlačidla štart/stop.

Dosiahla sa nastavená teplota vnútri pokrmu

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

Zmena teploty vnútri pokrmu


Vnútornú teplotu potravín môžete kedykoľvek zmeniť.

Prerušenie

Vytiahnite sondu zo zásuvky.

 Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

Priestor na pečenie a pokrm samotné sú veľmi horúce. Teplotnú sondu zasúvajte a vyťahujte s použitím kuchynských rukavíc.

 Varovanie – Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!

V prípade použitia zlej teplotnej sondy vnútri pokrmu sa môže poškodiť izolácia. Používajte iba teplotnú sondu určenú pre tento spotrebič.

Vnútorná teplota rôznych potravín

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

Podrobné informácie k druhu ohrevu a teplotám nájdete na konci tohto návodu na použitie. → "Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu" na strane 29

Potraviny	Vnútorná teplota v °C
Hus	80-90
Bravčové mäso	
Bravčový bok	85-90
Bravčová sviečková, ružová	62-70
Bravčový chrbát, prepečený	72-80
Hovädzie mäso	
Hovädzia sviečková alebo roastbeef po anglicky	45-52
Hovädzia sviečková alebo roastbeef, ružový	55-62
Hovädzia sviečková alebo roastbeef, prepečený	65-75
Tefacie mäso	
Tefacia pečienka alebo predok, chudé	75-80
Tefacia pečienka, pliecko	75-80
Tefacie kolienko	85-90
Jahňacie mäso	
Jahňacie stehno, ružové	60-65
Jahňacie stehno, prepečené	70-80
Jahňacie zadné, ružové	55-60
Ryby	
Ryba, celá	65-70
Rybíia fileta	60-65
Ostatné	
Sekaná, všetky druhy	80-90

Potraviny	Vnútorná 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

Závesné rošty

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

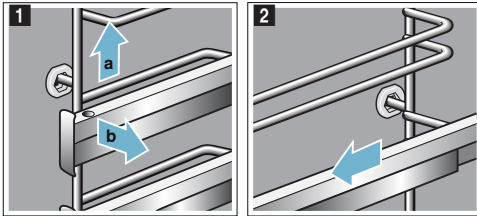
Vysadenie a nasadenie závesných roštov

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

Závesné rošty sú po použití veľmi horúce. Nikdy sa nedotýkajte horúcich závesných roštov. Spotrebič nechajte vždy vychladnúť. Udržujte deti mimo dosahu spotrebiča.

Vysadenie závesných roštov

1. Prednú časť závesných roštov zatlačte hore **a** a vysadíte ich **b** (obrázok **1**).
2. Potom celý závesný rošt zatiahnite dopredu a vyberte (obrázok **2**).

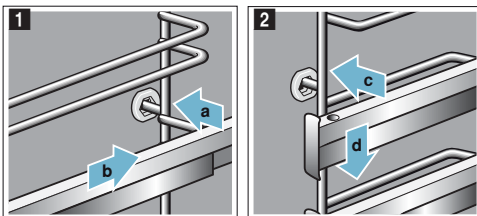


Rošty vyčistíte umývacím prípravkom a hubkou. Veľké znečistenia odstráňte kefou.

Nasadenie závesných roštov

Závesné rošty je možné zavesiť iba vpravo alebo vľavo. Teleskopické výsuvy musí byť možné vysunúť dopredu.

1. Závesný rošt zastrčte najprv uprostred do zadnej zástrčky **a**, kým závesný rošt neprilieha na stenu priestoru na pečenie a zatlačte dozadu **b** (obrázok **1**).
2. Potom zastrčte do prednej zástrčky **c**, kým závesný rošt aj tu neprilieha na stenu priestoru na pečenie a zatlačte dole **d** (obrázok **2**).

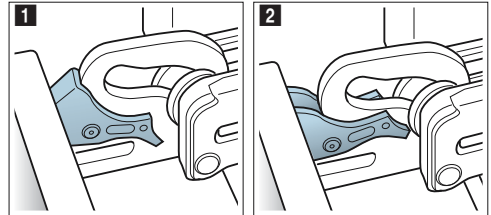


Dvierka spotrebiča

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

Vysadenie a zavesenie dvierok spotrebiča

Na čistenie a vysadenie skiel dvierok môžete dvierka spotrebiča vysadiť. Kĺby dvierok spotrebiča majú po jednej páčke. Keď sú páčky zaklapnuté (obrázok **1**), sú dvierka spotrebiča zaistené. Nie je možné ich vysadiť. Keď sú páčky na vysadenie dvierok spotrebiča odklopené (obrázok **2**), sú kĺby zaistené. Nemôžu zapadnúť.



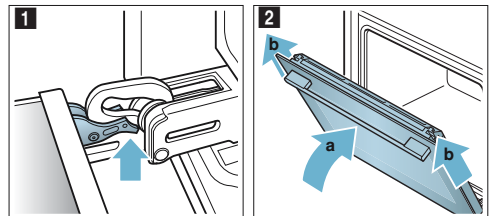
⚠ Varovanie

Nebezpečenstvo poranenia!

- Keď sú kĺby nezaistené, môžu s veľkou silou zapadnúť. Dbajte na to, aby boli páčky vždy celkom zaklapnuté, resp. pri vysadzovaní dvierok spotrebiča celkom odklopené.
- Závesy dvierok sa pri otvorení a zatvorení pohybujú a môžu vás priškrpnúť. Nesiahajte do priestoru závesov dvierok.

Vysadenie dvierok spotrebiča

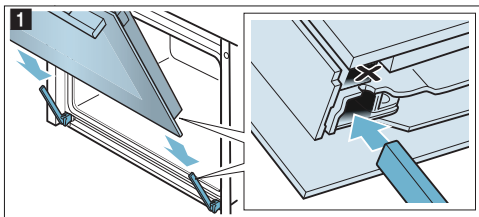
1. Celkom otvorte dvierka spotrebiča a zatlačte v smere spotrebiča.
2. Odklopte obe páčky vľavo a vpravo (obrázok **1**).
3. Zavrite dvierka spotrebiča na doraz **a**. Uchopte oboma rukami vľavo a vpravo **b** a vytiahnite hore (obrázok **2**).



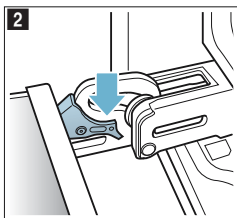
Zavesenie dvierok spotrebiča

Dvierka spotrebiča znovu zavesíte v opačnom poradí.

1. Pri vešaní dvierok spotrebiča dbajte na to, aby boli oba kľby zavesené priamo do otvoru (obrázok **1**). Položte oba kľby dole na vonkajšie sklo a použite ich ako vodiče. Dbajte na to, aby boli kľby zasunuté do správneho otvoru. Zasunutie musí ísť ľahko a bez odporu. Pokiaľ cítite odpor, skontrolujte, či sú kľby zasunuté do správneho otvoru.



2. Celkom otvorte dvierka spotrebiča. Znovu zaklapnite obe páčky (obrázok **2**).

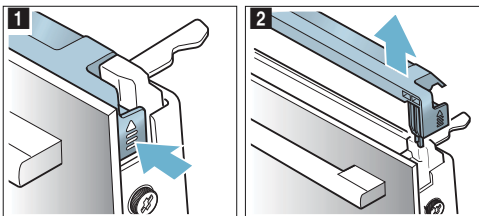


3. Zavrite dvierka spotrebiča.

Odstránenie krytu dvierok

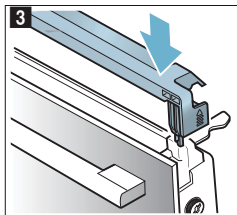
Vložka z ušľachtilej ocele v kryte dvierok môže zmeniť farbu. Pre dôkladné vyčistenie je možné tento kryt zložiť. → "Čistenie" na strane 19

1. Dvierka spotrebiča trochu otvorte.
2. Zatláčte na kryt vľavo a vpravo (obrázok **1**).
3. Snímate kryt (obrázok **2**).
Opatrne zavrite dvierka spotrebiča.



Upozornenie: Vložku z ušľachtilej ocele v kryte dvierok vyčistíte prípravkom na oceľ. Ostatné časti krytu dvierok očistíte jemnou handričkou a umývacím roztokom.

4. Opäť trochu pootvorte dvierka spotrebiča. Nasadíte kryt a prítlačíte ho, až začujete zacvaknutie (obrázok **3**).



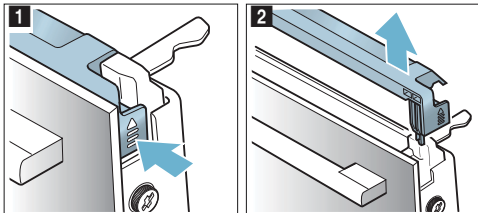
5. Zavrite dvierka spotrebiča.

Vysadenie a nasadenie skla dvierok

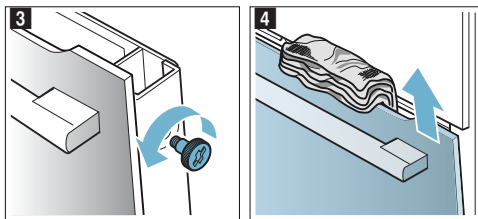
Pre dôkladnejšie vyčistenie môžete vysadiť sklo dvierok spotrebiča.

Vysadenie skla dvierok

1. Dvierka spotrebiča trochu otvorte.
2. Zatláčte na kryt vľavo a vpravo (obrázok **1**).
3. Snímate kryt (obrázok **2**).



4. Uvoľníte a vyberte skrutky na dvierkach spotrebiča vľavo a vpravo (obrázok **3**).
5. Predtým, ako dvierka opäť zavriete, privrite do nich niekoľkokrát preloženú utierku (obrázok **4**). Vyberte predné sklo smerom hore a položte ho na rovnú plochu držiadlom smerom dole.



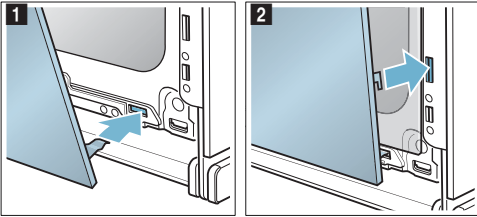
Sklo vyčistíte čistiacim prostriedkom na sklo a jemnou handričkou.

⚠ Varovanie**Nebezpečenstvo poranenia!**

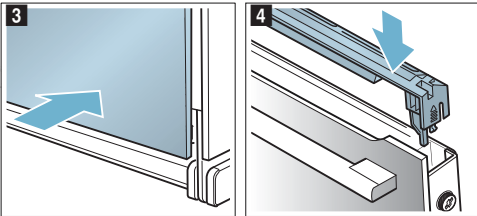
- Poškriabané sklo dvierok spotrebiča môže prasknúť. Nepoužívajte žiadnu škrabku na sklo, ostré alebo brúsne čistiace prostriedky.
- Závesy dvierok sa pri otváraní a zatváraní pohybujú a môžu vás priškripiť. Nesiahajte do priestoru závesov dvierok.

Nasadenie skla dvierok

1. Zaved'te predné sklo dole do držiakov (obrázok **1**).
2. Zavrite predné sklo, až kým sú oba horné háčiky naproti otvoru (obrázok **2**).



3. Predné sklo pritlačte dole, kým počuteľne nezaklapne (obrázok **3**).
4. Znovu zľahka otvorte dvierka spotrebiča a odstráňte kuchynskú utierku.
5. Znovu zaskrutkujte obe skrutky vľavo a vpravo.
6. Nasad'te kryt a pritlačte ho, kým počuteľne nezaklapne (obrázok **4**).



7. Zavrite dvierka spotrebiča.

Pozor!

Priestor na pečenie používajte znovu až potom, čo sú sklá riadne nasadené.




Čo robiť v prípade poruchy?

Ak sa vyskytne porucha, často ide len o maličkosť. Predtým, ako zavoláte zákaznícky servis, skúste poruchu odstrániť pomocou nasledujúcej tabuľky.

Upozornenie: Pokiaľ sa vám nepodarí pokrm optimálne pripraviť, pozrite sa na koniec tohto návodu na použitie. Tam nájdete mnoho tipov.

Tabuľka porúch

Pokiaľ sa na paneli displeja objaví hlásenie chýb E, napr. E0111, spotrebič vypnite a znovu zapnite. Pokiaľ sa hlásenie objaví znovu, volajte zákaznícky servis.

Porucha	Možná príčina	Riešenie/rada
Spotrebič nefunguje.	Chybná poistka.	Skontrolujte, či je poistka v poistkovej skrini v poriadku.
	Výpadok prúdu.	Skontrolujte, či fungujú ostatné kuchynské spotrebiče.
Zapnutý spotrebič nie je možné obsluhovať, na displeji sa zobrazuje symbol  .	Je aktivovaná detská poistka.	Podržte stlačené tlačidlo  , kým nezhasne symbol  .
Priestor na pečenie sa nezahrieva a na displeji je napísané „režim Demo“.	Spotrebič sa nachádza v režime Demo.	Vypnite poistky v poistkovej skrini a po cca 10 sekundách ich opäť zapnite. Zapnite spotrebič a v nastavení zvolte „Režim Demo vypnutý“.
Spotrebič sa nespustí a na displeji svieti „Príliš horúci priestor na pečenie“.	Priestor na pečenie je pre zvolený pokrm alebo druh ohrevu príliš horúci.	Nechajte priestor na pečenie vychladnúť a znovu spustíte spotrebič.
Home Connect nefunguje riadne.		Choďte na www.home-connect.com .

Prekročenie maximálneho času prevádzky

Váš spotrebič automaticky ukončí prevádzku, kým nenastavíte čas úpravy a pokiaľ dlhší čas nedošlo k žiadnej zmene nastavenia.

Spotrebič 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 spotrebič znovu použiť, najprv ho vypnite. Potom ho znovu zapnite a nastavte požadovaný druh režimu.

Tip: Aby sa spotrebič automaticky nevypol, napr. pri veľmi dlhom čase úpravy pokrmu, nastavte čas úpravy. Spotrebič bude hriať, kým tento čas neuplynie.

Upozornenie → "Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu" na strane 29

Varovanie – Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!

Neodborné opravy sú nebezpečné. Opravy smie vykonávať a poškodený napájací kábel smie vymeniť iba nami vyškolený servisný technik. Pokiaľ je spotrebič poškodený, odpojte ho od elektrickej siete alebo vypnite poistku v poistkovej skrini. Zavolajte zákaznícky servis.

Výmena osvetlenia v priestore na pečenie

Pokiaľ je osvetlenie priestoru na pečenie pokazené, musí sa vymeniť. Tepelne odolné 230 V halogénové žiarovky, 40 Wattov, zakúpíte v zákazníckom servise alebo v odborných predajniach. Halogénovú žiarovku vezmite pomocou suchej utierky. Predlžuje sa tým životnosť žiarovky. Používajte iba tieto žiarovky.

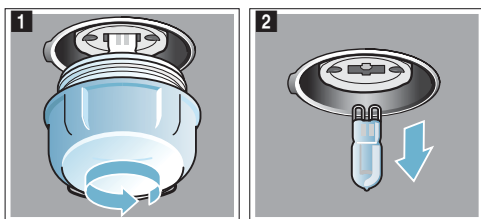
⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

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

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

Spotrebič sa veľmi zahrieva. Nikdy sa nedotýkajte horúcich vnútorných plôch priestoru na pečenie alebo ohrievacích prvkov. Spotrebič nechajte vždy vychladnúť. Držte deti ďalej od spotrebiča.

1. Pre zabránenie vzniku škôd položte do vychladnutého priestoru na pečenie kuchynskú utierku.
2. Vyskrutkujte sklenený kryt doľava (obrázok 1).
3. Vyťahnite žiarovku – neotáčajte (obrázok 2). Nasadte novú žiarovku, pritom sa riaďte polohou kolíčkov. Žiarovku pevne zatlačte.



4. Znovu naskrutkujte sklenený kryt.
5. Vyberte utierku a zapnite poistku.

Sklenený kryt

Pokiaľ je sklenený kryt halogénovej žiarovky poškodený, musí sa vymeniť. Nový sklenený kryt zakúpiť v zákazníckom servise. Uvedte výrobné číslo a číslo výrobku vášho spotrebiča.

☎ Zákaznícky servis

Náš zákaznícky servis je vám k dispozícii pre prípad, že potrebujete opraviť svoj spotrebič. Vždy sa najprv pokúsime nájsť vhodné riešenie, aby sme sa vyhli zbytočným návštevám servisných technikov.

Číslo spotrebiča (E-Nr.) a výrobné číslo (FD)

Pri volaní do nášho servisu vždy uveďte úplné číslo spotrebiča (E-Nr.) a výrobné číslo (FD), aby sme vám mohli kvalifikovane pomôcť. Typový štítok s číslami nájdete po otvorení dvierok spotrebiča. Pokiaľ je váš spotrebič vybavený parou, nájdete typový štítok vpravo za krytom.



Aby ste sa vyhli dlhému hľadaniu, môžete si tieto údaje o svojom spotrebiči a telefónne číslo na zákaznícky servis zaznamenať tu:

E-Nr.	FD
-------	----

Zákaznícky servis ☎

Berte, prosím, ohľad na to, že za návštevu servisného technika z dôvodu chybnéj obsluhy sa hradí poplatok, a to aj keď je spotrebič v záručnej lehote.

Dôverujte kompetentnosti výrobcu. Tým zaistíte, že opravu vykonajú vyškolení servisní technici, ktorí majú k dispozícii originálne náhradné diely pre váš spotrebič.

Pokrmy

V prevádzkovom režime „Pokrmy“ môžete pripravovať rôzne druhy pokrmov. Spotrebič vyberie optimálne nastavenie.

Pre dosiahnutie dobrého výsledku nesmie byť priestor na pečenie pre vybraný pokrm príliš horúci. Pokiaľ by sa tak stalo, zobrazí sa na displeji upozornenie. Nechajte priestor na pečenie vychladnúť a spustíte spotrebič znovu.

Upozornenie k nastaveniu

- Výsledok úpravy pokrmu závisí od kvality potraviny a veľkosti a typu riadu. Pre optimálny výsledok používajte iba neškodné potraviny a vychladené mäso. Na hlboko zmrazené pokrmy používajte potraviny iba priamo z mrazničky.
- Pri niektorých pokrmoch sa navrhne teplota, druh ohrevu a čas úpravy. Teplotu a čas úpravy môžete zmeniť podľa vlastných potrieb.
- Pri iných pokrmoch budete vyzvaní na zadanie hmotnosti. Vždy uveďte celkovú hmotnosť, iba ak by od vás spotrebič vyžadoval niečo iné. V týchto prípadoch nastaví spotrebič čas a teplotu za vás. Nastavenie hmotností mimo rozsahu hmotnosti nie je možné.
- Pri pečení pokrmov, pri ktorých spotrebič sám nastaví vhodnú teplotu, môže teplota dosahovať až 300 °C. Dbajte na to, aby ste použili riad odolný proti vysokým teplotám.
- Pri úprave mäsa sa na displeji môžu zobrazit pokyny, napr. k riadu, úrovni vsunutia plechu alebo doliatu tekutiny. Pri niektorých pokrmoch je počas úpravy 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 na použitie vhodného riadu a tipy a triky na úpravu pokrmov nájdete na konci návodu na použitie. → „*Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu*“ na strane 29

Teplotná sonda

Pri niektorých pokrmoch môžete použiť teplotnú sondu. Hneď ako ste teplotnú sondu vložili do spotrebiča, máte k dispozícii iba pokrmy, ktoré sú vhodné na využitie teplotnej sondy. Môžete meniť teplotu v priestore na pečenie a teplotu vnútri pokrmu.

→ „*Teplotná sonda*“ na strane 21

Voľba pokrmu

Pokrmy sú rozradené podľa jednotnej štruktúry:

- Kategória
- Potravina
- Pokrm

V nasledujúcej tabuľke sú uvedené kategórie s príslušnými potravinami. Za každou potravinou nájdete jeden alebo viac pokrmov.


Kategória	Pokrm
Koláč	Koláče vo formách
	Koláče na plechu na pečenie
	Drobné pečivo
Chlieb, žemle	Cukrovinky
	Chlieb
Pikantné koláče, pizza	Žemle
	Pizza
Nákypy, soufflé	Pikantné koláče, quiche
	Nákyp, pikantné, čerstvé varené prísady
	Lasagne, čerstvé
	Gratinované zemiaky, zo surových surovín, výška 4 cm
Hlboko zmrazené produkty	Nákyp, sladký, čerstvý
	Soufflé vo formičkách po jednotlivých porciách
	Pizza
	Nákypy
Hydina	Pokrmy zo zemiakov
	Hydina, ryby
	Zelenina
Mäso	Kurča
	Kačica, hus
	Morka
	Bravčové
Ryby	Hovädzie
	Teľacie
	Jahňacie
	Divina
Zelenina	Pokrmy z mäsa
	Ryby
	Eintopf so zeleninou
	Gratinovaná zelenina
	Pečené zemiaky, polené
	Zemiaky do rúry, celé

Nastavenie pokrmu

Teraz budete prevedení kompletným procesom nastavenia svojho zvoleného pokrmu. Vždy sa dotknite poľa „Ďalej“.

1. Stlačte tlačidlo menu.
Zobrazí sa ponuka prevádzkových režimov.
2. Zvoľte režim „Pokrm“.
Na displeji sa objaví prvá kategória.
3. Otočným voličom zvoľte požadovanú kategóriu.
4. Dotknite sa poľa „Ďalej“.
5. Otočným voličom zvoľte jedlo.
6. Dotknite sa poľa „Ďalej“.
7. Otočným voličom zvoľte pokrm.
8. Dotknite sa poľa „Ďalej“.
9. Otočným voličom nastavte hmotnosť.
Upozornenie: Pokiaľ sa dotknete poľa „Tip“, zobrazí sa informácia o úrovni vkladania, riade apod.
10. Spustíte stlačením tlačidla štart/stop.

Nastavenie je ukončené

Zaznie zvukový signál. Na stavovom riadku sa rozsvieti „Ukončené“. Rúra prestane hriať. Pomocou tlačidla  môžete signál predčasne vypnúť. Pokiaľ nie ste s výsledkom pečenia spokojní, môžete čas úpravy predĺžiť. Dotknite sa poľa „Dopieť“. Naskočí čas, ktorý spotrebič navrhuje na dokončenie úpravy pokrmu, tento čas však môžete zmeniť.

Pokiaľ ste s výsledkom úpravy pokrmu spokojní, dotknite sa poľa „Ukončené“. Na displeji sa objaví „Dobrú chuť“.

Zrušenie nastavenia

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

Posunutie času ukončenia úpravy pokrmu

Pri niektorých pokrmoch môžete posunúť čas ukončenia úpravy pokrmu. Pokiaľ chcete čas úpravy posunúť, postupujte podľa návodu v kapitole. → „Časové funkcie“ na strane 13

V prípade, že nastavíte čas ukončenia úpravy pokrmu, spotrebič sa prepne do „režimu čakania“. Na stavovom riadku sa zobrazí čas, kedy sa prevádzka ukončí. V tejto chvíli nemôžete meniť žiadne nastavenia. Majte na pamäti, že potraviny, ktoré sa ľahko kazia, nesmú zostať príliš dlho v priestore na pečenie.

Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu

Tu nájdete výber pokrmov a optimálne nastavenie na ich úpravu. Ukážeme vám, aký druh ohrevu a aká teplota sú pre váš pokrm najvhodnejšie. Nájdete tu informácie, aké príslušenstvo máte použiť a do akej výšky ho máte zasunúť. Dostanete tipy týkajúce sa riadu a metód úprav.

Upozornenie: Pri úprave pokrmov sa môže v priestore na pečenie hromadiť para. Váš spotrebič je energeticky úsporný a počas prevádzky odvádza von len 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) zrazená 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.

Pokiaľ napriek tomu chcete používať silikónové formy, riadte sa podľa údajov a receptov výrobcu. Silikónové formy sú často menšie ako normálne formy. Údaje o množstve a recepte sa môžu líšiť.

Koláče a drobné pečivo

Váš spotrebič ponúka mnoho druhov režimov na prípravu koláčov a drobného pečiva. V tabuľke nastavenia nájdete optimálne nastavenie na prípravu mnohých pokrmov.

Dbajte na pokyny výrobcu v odseku zaoberajúcom sa kysnutím cesta.

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

Úrovně pre vloženie príslušenstva

Používajte uvedené úrovne vkladania.

Pečenie na jednej úrovni

Na pečenie na jednej úrovni používajte nasledujúce úrovne vkladania:

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

Pokiaľ použijete druh ohrevu 4D horúci vzduch, môžete zvoliť medzi úrovňou 1, 2, 3 a 4.

Pečenie vo viacerých úrovniach

Používajte 4D horúci vzduch. Niekoľko plechov alebo foriem s pečivom vložených súčasne, nemusí byť hotových v rovnakom okamihu.

Pečenie na dvoch úrovniach:

- Univerzálny plech: 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
univerzálny plech: 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 ohrievacieho priestoru vedľa seba alebo nad seba.

Príslušenstvo

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

Rošt

Zasuňte rošt otvorenou stranou smerom k dvierkam spotrebiča a ohybom dole.

Nádoby a formy stavajte priamo na rošt.

Univerzálny plech alebo plech na pečenie

Univerzálny plech alebo plech na pečenie zasuňte opatrne až na doraz, skosením smerom k dvierkam spotrebiča.

Na šťavnaté koláče používajte univerzálny plech, aby nedošlo k znečisteniu priestoru na pečenie prekypujúcou ovocnou šťavou.

Formy na pečenie

Najvhodnejšie sú tmavé kovové formy.

Formy z bieleho plechu, keramiky a skla predlžujú čas pečenia a pečivo sa nesfarbí pravidelne.

Pokiaľ pečiete v týchto formách a chcete použiť horný/dolný ohrev, posuňte formu do úrovne 1.

Papier na pečenie

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

Odporúčané nastavenia

V tabuľke nájdete optimálne druhy ohrevov na pečenie rôzneho pečiva. Teplota a čas pečenia sú závislé od množstva a vlastností cesta. Preto je v tabuľkách vždy uvedené približné nastavenie. Najprv začnite s nižšími hodnotami. Nižšia teplota zaistí rovnomerné prepečenie. V prípade potreby najbližšie nastavte vyššiu teplotu.

Upozornenie: Časy pečenia nie je možné skrátiť vyššími teplotami. Koláč alebo pečivo by boli hotové iba z vonkajšku, ale neboli by prepečené.




Hodnoty nastavenia platia iba pre vkladanie pokrmov do studeného priestoru na pečenie. Tak ušetríte až 20 percent energie. Pokiaľ rúru predhrejete, uvedené časy pečenia sa tým skráti o niekoľko minút.











Pre vybrané pokrmy je predhrievanie nutnosťou a je uvedené v tabuľke. Pokrm a príslušenstvo vložte do priestoru na pečenie až po predhriatí.

Pokiaľ chcete piecť podľa vlastného receptu, orientujte sa podľa podobného pečiva uvedeného v tabuľke. Dodatočné informácie nájdete v tipoch na pečenie, ktoré sú uvedené na konci tabuľky.

Pred pečením vyberte z priestoru na pečenie nepotrebné príslušenstvo. Tým dosiahnete optimálny výsledok úpravy pokrmu a ušetríte až 20 percent energie.

Použité druhy ohrevov:









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

Pokrm	Príslušenstvo/Riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas úpravy v min.
Koláče vo forme					
Trený koláč, jednoduchý	Forma v tvare venca/hranatá	2		150-170	50-70
Trený koláč, jednoduchý, 2 vrstvy	Forma v tvare venca/hranatá	3+1		140-160	60-80
Trený koláč, jemný	Forma v tvare venca/hranatá	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
Ovocný alebo tvarohový koláč s korpusom z krehkého cesta	Tortová forma Ø 26 cm	2		170-190	60-80
Švajčiarsky koláč	Plech na pizzu	3		170-190	45-55
Tarte	Forma na tarte, čierny plech	3		190-210	25-40
Kysnutá bábovka	Forma na bábovku	2		150-170	50-70
Kysnutý koláč	Tortová forma Ø 28 cm	2		160-170	20-30
* predhrejete					
** predhrejete 5 min, nepoužívajte funkciu rýchleho ohrevu					

Pokrm	Príslušenstvo/Riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas úpravy v min.
Piškótvý korpus, 2 vajcia	Tortová forma	3		150-170*	20-30
Piškótvý korpus, 3 vajcia	Tortová forma Ø 26 cm	2		160-170*	25-35
Piškótvý korpus, 6 vajec	Tortová forma Ø 28 cm	2		150-170*	30-50
Koláče na plech					
Trený koláč s náplňou	Plech na pečenie	3		160-180	20-40
Trený koláč, jednoduchý, 2 vrstvy	Univerzálny plech + Plech na pečenie	3+1		140-160	30-50
Koláč z krehkého cesta so suchou náplňou	Plech na pečenie	3		170-190	25-35
Koláč z krehkého cesta so suchou náplňou, 2 náplne	Univerzálny plech + Plech na pečenie	3+1		160-170	35-45
Krehké koláče so šťavnatou náplňou	Univerzálny plech	3		160-180	55-65
Švajčiarsky koláč	Univerzálny plech	3		170-190	45-55
Kysnutý koláč so suchou náplňou	Univerzálny plech	3		160-180	15-20
Kysnutý koláč so suchou náplňou, 2 úrovne	Univerzálny plech + Plech na pečenie	3+1		150-170	20-30
Kysnuté koláče so šťavnatou náplňou	Univerzálny plech	3		180-200	30-40
Kysnuté koláče so šťavnatou náplňou, 2 úrovne	Univerzálny plech + Plech na pečenie	3+1		150-170	45-60
Kysnutá pletenka, kysnutý veniec	Plech na pečenie	2		160-170	25-35
Piškótvá roláda	Plech na pečenie	3		180-200*	8-15
Štola z 500 g múky	Plech na pečenie	2		150-170	45-60
Závin, sladký	Univerzálny plech	2		170-180	50-60
Závin, zmrazený	Univerzálny plech	3		200-220	35-45
Drobné pečivo					
Cukrovinky	Plech na pečenie	3		160**	20-30
Cukrovinky	Plech na pečenie	3		150**	25-35
Cukrovinky, 2 úrovne	Univerzálny plech + Plech na pečenie	3+1		150**	25-35
Cukrovinky, 3 úrovne	Plech na pečenie + Univerzálny plech	5+3+1		140**	35-45
Muffiny	Plech na muffiny	3		170-190	15-20
Muffiny, 2 úrovne	Plech na muffiny	3+1		160-180*	15-30
Drobné pečivo z kysnutého cesta	Plech na pečenie	3		160-180	25-35
Drobné kysnuté pečivo, 2 úrovne	Univerzálny plech + Plech na pečenie	3+1		150-170	25-40
Pečivo z listkového cesta	Plech na pečenie	3		170-190*	20-35
Pečivo z listkového cesta, 2 úrovne	Univerzálny plech + Plech na pečenie	3+1		170-190*	20-45
Pečivo z listkového cesta, 3 úrovne	Plech na pečenie + Univerzálny plech	5+3+1		170-190*	20-45
Pečivo z listkového cesta, 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	Univerzálny plech + Plech na pečenie	3+1		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	Univerzálny plech + Plech na pečenie	3+1		140-150**	30-40
Striekané pečivo, 3 úrovne	Plech na pečenie + Univerzálny plech	5+3+1		130-140**	35-55

* predhrejte

** predhrejte 5 min, nepoužívajte funkciu rýchleho ohrevu

Pokrm	Príslušenstvo/Riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas úpravy v min.
Cukrovinky	Plech na pečenie	3		140-160	15-30
Cukrovinky, 2 úrovne	Univerzálny plech + Plech na pečenie	3+1		140-160	15-30
Cukrovinky, 3 úrovne	Univerzálny plech + Plech na pečenie	5+3+1		140-160	15-30
Pusinky	Plech na pečenie	3		80-90*	120-150
Pusinky, 2 úrovne	Univerzálny plech + Plech na pečenie	3+1		80-90*	120-180
Makróny	Plech na pečenie	3		90-110	20-40
Makróny, 2 úrovne	Univerzálny plech + Plech na pečenie	3+1		90-110	25-45
Makróny, 3 úrovne	Plech na pečenie + Univerzálny plech	5+3+1		90-110	30-45
* predhrejte					
** predhrejte 5 min, nepoužívajte funkciu rýchleho ohrevu					

Tipy na pečenie

Chceli by ste zistiť, či je koláč prepečený.	Zapichnite drevenú špajľu do miesta, kde je koláč najvyšší. Pokiaľ sa cesto už nelepiť na špajľu, je koláč hotový.
Koláč nevykysol.	Nabudúce použite menej tekutiny. Alebo nastavte o 10 °C nižšiu teplotu a predĺžte čas pečenia. Zohľadnite použité suroviny a pokyny v recepte.
Koláč vybehol uprostred do výšky, ale na okrajoch je nižší.	Tukom vymažte iba dno formy na pečenie. Po upečení koláč opatrne vyberte z formy nožom.
Ovocná šťava z koláča preteká.	Nabudúce použite hlbší univerzálny plech.
Drobné pečivo sa pri pečení zlepje.	Medzi jednotlivými kúsками dodržujte rozstupy cca 2 cm. Tak bude mať pečivo dostatok miesta na nakysnutie a zozlatne zo všetkých strán.
Koláč je vysušný.	Nastavte o 10 °C nižšiu teplotu a skráťte čas pečenia.
Koláč je celkovo príliš svetlý.	Pokiaľ sú úroveň vloženia a použité príslušenstvo správne, nabudúce prípadne zvýšte teplotu alebo predĺžte čas pečenia.
Koláč je zhora príliš svetlý, ale zospodu príliš tmavý.	Nabudúce vložte príslušenstvo o úroveň vyššie.
Koláč je zhora príliš tmavý, ale zospodu príliš svetlý.	Nabudúce vložte príslušenstvo o úroveň nižšie. Zvoľte nižšiu teplotu a predĺžte čas pečenia.
Koláč upečený vo forme je vzadu príliš tmavý.	Nestavajte formu až k zadnej stene, ale doprostred priestoru na pečenie.
Koláč je celkovo príliš tmavý.	Nabudúce zvoľte nižšiu teplotu a prípadne predĺžte čas pečenia.
Pečivo zhnedo nerovnomerne.	Zvoľte nižšiu teplotu. Tiež papier na pečenie, ktorý presahuje formu, môže ovplyvňovať cirkuláciu vzduchu. Papier vždy upravte na správnu veľkosť. Dbajte na to, aby forma nebola umiestnená úplne pri zadnej stene rúry. Pri pečení drobného pečiva by pečivo malo mať pokiaľ možno rovnakú veľkosť a hrúbku.
Pečivo ste piekli na viacerých úrovniach. Na hornom plechu je pečivo tmavšie ako na spodnom.	Na pečenie na viacerých úrovniach vždy používajte režim 4D horúci vzduch. Aj keď je možné piecť viac plechov súčasne, nemusia byť všetky plechy hotové v rovnakom okamihu.
Koláč vyzerá dobre, ale vnútri nie je prepečený.	Pečte dlhšie pri nižšej teplote a pridávajte menej tekutiny. Pri koláčoch so šťavnatou náplňou 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. Pokiaľ ani potom nejde z formy vyklopiť, uvoľnite ho opatrne pomocou noža. Otočte formu znovu dnom hore a niekoľkokrát ju utrite vlhkou studenou handričkou. Pri ďalšom použití formu vytrite tukom a vysypte strúhankou.

Chlieb a žemle

Váš spotrebič ponúka mnoho programov na pečenie chleba a žemlí. V tabuľke nastavenia nájdete optimálne nastavenie na úpravu mnohých pokrmov.

Dbajte na pokyny výrobcu v odseku zaoberajúcom sa kysnutím cesta.

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

Úrovně pre vloženie príslušenstva

Používajte uvedené úrovne vkladania.

Pečenie na jednej úrovni

Na pečenie na jednej úrovni používajte nasledujúce úrovne vkladania:

- vysoké pečivo: Úroveň 2
- nízke pečivo: Úroveň 3

Pokiaľ použijete druh ohrevu 4D horúci vzduch, môžete zvoliť medzi úrovňou 1, 2, 3 a 4.

Pečenie na dvoch úrovniach:

Používajte 4D horúci vzduch. Niekoľko plechov alebo foriem s pečivom vložených súčasne, nemusí byť hotových v rovnakom okamihu.

- Univerzálny plech: Úroveň 3
Plech na pečenie: Úroveň 1
- Formy na rošte
prvý rošt: Úroveň 3
druhý rošt: Úroveň 1

Súčasnoú 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

Zasuňte rošt otvorenou stranou smerom k dvierkam spotrebiča a ohybom dole.

Nádoby a formy stavajte priamo na rošt.

Univerzálny plech alebo plech na pečenie

Univerzálny plech alebo plech na pečenie zasuňte opatrne až na doraz, skosením smerom k dvierkam spotrebiča.

Formy na pečenie

Najvhodnejšie sú tmavé kovové formy.

Formy z bieleho plechu, keramiky a skla predlžujú čas pečenia a pečivo sa nesfarbí pravidelne. Pokiaľ pečiete v týchto formách a chcete použiť horný/dolný ohrev, posuňte formu do úrovne 1.

Papier na pečenie

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

Hlboko zmrazené produkty

Nepoužívajte potraviny s hrubou vrstvou ľadu. Najprv ľad odstráňte.

Hlboko zmrazené pokrmy sú čiastočne nerovnomerne predpečené. Nerovnomerné zafarbenie zostane i po upečení.

Odporúčané nastavenia

V tabuľke nájdete optimálne režimy na pečenie rôznych druhov chlebov a žemlí. Teplota a čas pečenia sú závislé od množstva a vlastností cesta. Preto je v tabuľkách vždy uvedené približné nastavenie. Začnite najskôr s nižšími teplotami. Nižšia teplota zaistí rovnomerné prepečenie. V prípade potreby najbližšie nastavte vyššiu teplotu.

Upozornenie: Časy 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. Pokiaľ rúru predhrejete, uvedené časy pečenia sa tým skrátia o niekoľko minút.

Pre vybrané pokrmy je predhrievanie nutnosťou a je uvedené v tabuľke. Pokrm a príslušenstvo vložte do priestoru na pečenie až po predhriatí.

Pre niektoré pokrmy je nutné piecť ich vo viacerých krokoch. Tieto potraviny sú uvedené v tabuľke.

Uvedené hodnoty pre chlebové cesto platia tak pre cesto na plechu, ako aj pre cesto vo forme.



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




Pred pečením vyberte z priestoru na pečenie nepotrebné príslušenstvo. Tým dosiahnete optimálny výsledok úpravy pokrmu a ušetríte až 20 percent energie.
















Pozor!

Nikdy nenalievajte do horúceho priestoru na pečenie vodu ani doň nestavajte nádobu s vodou. Zmenou teploty môže dôjsť k poškodeniu smaltu.

Použitie druhov ohrevu:

-  4D horúci vzduch
-  Horný/dolný ohrev

-  Gril s cirkuláciou vzduchu
-  Veľkoplešný gril
-  Funkcia coolStart

Pokrm	Príslušenstvo	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Stupeň grilovania	Čas úpravy v min.
Chlieb						
Biely chlieb, 750 g	Univerzálny plech alebo hranatá forma	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	25-35
Ražno-pšeničný chlieb, 1,5 kg	Univerzálny plech alebo hranatá forma	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Celozrnný chlieb, 1 kg	Univerzálny plech	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Chlebová placka	Univerzálny plech	3		250-270	-	20-25
Žemle						
Žemle alebo bagety na dopeknie, predpečené**	Univerzálny plech	3		-	-	-
Žemle sladké, čerstvé	Plech na pečenie	3		170-190*	-	15-20
Žemle sladké, čerstvé, 2 úrovne	Univerzálny plech + Plech na pečenie	3+1		150-170*	-	20-30
Žemle, čerstvé	Plech na pečenie	3		180-200	-	20-30
Bagety predpečené, mrazené**	Univerzálny plech	3		-	-	-
Žemle, mrazené						
Žemle alebo bagety na dopeknie, predpečené**	Univerzálny plech	3		-	-	-
Lúhované pečivo, surové cesto**	Univerzálny plech	3		-	-	-
Croissant, surové cesto	Univerzálny plech	3		170-190	-	30-35
Hrianky						
Zapečené hrianky, 4 kusy	Rošt	3		190-210	-	10-15
Zapečené hrianky, 12 kusov	Rošt	3		230-250	-	10-15
Opečenie hriank (bez predhrievania)	Rošt	5		-	3	4-6

* predhrejte

** riadte sa pokynmi na obale

Pizza, quiche a pikantné koláče

Váš spotrebič ponúka mnoho programov na prípravu pizze, quiche a pikantných koláčov. V tabuľke nastavenia nájdete optimálne nastavenie na úpravu mnohých pokrmov.

Dbajte na pokyny výrobcu v odseku zaoberajúcom sa kysnutím cesta.

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

Úrovne pre vloženie príslušenstva

Používajte uvedené úrovne vkladania.

Pečenie na jednej úrovni

Na pečenie na jednej úrovni používajte nasledujúce úrovne vkladania:

- vysoké pečivo: Úroveň 2
- nízke pečivo: Úroveň 3

Pokiaľ použijete druh ohrevu 4D horúci vzduch, môžete zvoliť medzi úrovňou 1, 2, 3 a 4.

Pečenie vo viacerých úrovniach

Používajte 4D horúci vzduch. Niekoľko plechov alebo foriem s pečivom vložených súčasne, nemusí byť hotových v rovnakom okamihu.

Pečenie na dvoch úrovniach:

- Univerzálny plech: Úroveň 3
Plech na pečenie: Úroveň 1
- Formy na rošte
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

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

Príslušenstvo

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

Rošt

Zasuňte rošt otvorenou stranou smerom k dvierkam spotrebiča a ohybom dole.

Nádoby a formy stavajte priamo na rošt.

Univerzálny plech alebo plech na pečenie

Univerzálny plech alebo plech na pečenie zasuňte opatrne až na doraz, skosením smerom k dvierkam spotrebiča.

Na veľmi obloženú pizzu používajte univerzálny plech.

Formy na pečenie

Najvhodnejšie sú tmavé kovové formy.

Formy z bieleho plechu, keramiky a skla predlžujú čas pečenia a pečivo sa nesfarbí pravidelne. Pokiaľ pečiete v týchto formách a chcete použiť horný/dolný ohrev, posuňte formu do úrovne 1.

Papier na pečenie

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

Hlboko zmrazené produkty

Nepoužívajte potraviny s hrubou vrstvou ľadu. Najprv ľad odstráňte.

Hlboko zmrazené pokrm sú čiastočne nerovnomerne predpečené. Nerovnomerné zafarbenie zostane i po upečení.

Odporúčané nastavenia

V tabuľke nájdete optimálne druhy ohrevov na pečenie rôznych druhov pokrmov. Teplota a čas pečenia sú závislé od množstva a vlastností cesta. Preto je v tabuľkách vždy uvedené približné nastavenie. Začnite najskôr s nižšími teplotami. Nižšia teplota zaistí rovnomerné prepečenie. V prípade potreby najbližšie nastavte vyššiu teplotu.

Upozornenie: Časy 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. Pokiaľ rúru predhrejete, uvedené časy pečenia sa tým skrátia o niekoľko minút.













Pre vybrané pokrm je predhrievanie nutnosťou a je uvedené v tabuľke. Pokrm a príslušenstvo vložte do priestoru na pečenie až po predhriatí.

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

Pred pečením vyberte z priestoru na pečenie nepotrebné príslušenstvo. Tým dosiahnete optimálny výsledok úpravy pokrmu a ušetríte až 20 percent energie.

Použitý druh ohrevov:

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

Pokrm	Príslušenstvo	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas úpravy 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	Univerzálny + Plech na pečenie	3+1		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	Univerzálny plech + rošt	3+1		190-210	20-25
Pizza, silný korpus, 1 kus**	Rošt	3		-	-
Pizza, silný korpus, 2 kusy	Univerzálny plech + 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
* predhrejete					
** riadte sa pokynmi na obale					

Pokrm	Príslušenstvo	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas úpravy v min.
Pikantné koláče a quiche					
Pikantný koláč vo forme	Okrúhla forma Ø 28 cm	2		170-190	55-65
Quiche	Forma na tarte, čierny plech	3		190-210	30-40
Flambovaný koláč	Univerzálny plech	3		260-280*	10-15
Pirohy	Forma na náryp	2		190-200	30-45
Empanada (španielsky pokrm)	Univerzálny plech	3		180-190	30-45
Turecký Börek (Burek)	Univerzálny plech	1		200-220*	20-30

* predhrejte

** riadte sa pokynmi na obale

Nákyp a soufflé

Váš spotrebič ponúka mnoho druhov režimov na prípravu nákypov a soufflé. V tabuľke nastavenia nájdete optimálne nastavenie na prípravu mnohých pokrmov.

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

Úrovne pre vloženie príslušenstva

Používajte uvedené úrovne vkladania.

Pokrm vo formách alebo na univerzálnom plechu môžete pripravovať na jednej úrovni.

- Formy na rošte: Úroveň 2
- Univerzálny plech: Úroveň 3

Soufflé môžete pripraviť vo vodnom kúpeli na univerzálnom plechu. K tomu zasuňte univerzálny plech do výšky 2.

Súčasnoú prípravu viacerých pokrmov môžete ušetriť až 45 percent energie. Formy vkladajte do ohrievacieho priestoru vedľa seba alebo nad seba.

Príslušenstvo

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

Rošt

Zasuňte rošt otvorenou stranou smerom k dvierkam spotrebiča a ohybom dole.

Nádoby a formy stavajte priamo na rošt.

Univerzálny plech

Univerzálny plech alebo plech na pečenie zasuňte opatrne až na doraz, skosením smerom k dvierkam spotrebiča.

Riad

Na prípravu nákypov a na zapekanie používajte široké

a nízke nádoby. V zúzkych vysokých nádobách by čas úpravy pokrmu trval dlhšie a pokrm by bol zhora tmavší.

Odporúčané nastavenia

V tabuľke nájdete optimálny druh ohrevu na prípravu rôznych nákypov a soufflé. Teplota a čas pečenia sú závislé od množstva a receptu. Výsledok úpravy pokrmu je závislý od veľkosti nádoby a výšky nákypu. Preto je v tabuľkách vždy uvedené približné nastavenie. Začnite najskôr s nižšími teplotami. Nižšia teplota zaisť rovnomerné prepečenie.

V prípade potreby najbližšie nastavte vyššiu teplotu.

Upozornenie: Čas úpravy nie je možné skrátiť vyššími teplotami. V takom prípade bude náryp alebo soufflé 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. Pokiaľ predhrievate, skracujete tým uvedené časy pečenia o niekoľko minút.

Pokiaľ chcete piecť podľa vlastného receptu, orientujte sa podľa podobného pokrmu uvedeného v tabuľke.




Pred pečením vyberte z priestoru na pečenie nepotrebné príslušenstvo. Tým dosiahnete optimálny výsledok úpravy pokrmu a ušetríte až 20 percent energie.

Použitý druh ohrevu:

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

Pokrm	Príslušenstvo/Riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas úpravy v min.
Nákyp, pikantný, varené suroviny	Forma na náryp	2		200-220	30-50
Nákyp, 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		-	-

* riadte sa pokynmi na obale

Pokrm	Príslušenstvo/Riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas úpravy v min.
Gratinované zemiaky, zo surových surovín, výška 4 cm	Forma na nákyt	2		160-190	50-70
Gratinované zemiaky, zo surových surovín, výška 4 cm, 2 úrovne	Forma na nákyt	3+1		150-170	60-80
Soufflé	Formy na porcie	2		160-180*	35-45
Soufflé	Formy na porcie	2		170-190	65-75

* riadte sa pokynmi na obale

Hydina

Váš spotrebič ponúka mnoho druhov ohrevu na prípravu hydiny. V tabuľke nastavenia nájdete optimálne nastavenie na prípravu mnohých pokrmov.

Pečenie na rošte:

Pečenie na rošte je obzvlášť vhodné pre veľkú hydinu alebo viac kusov mäsa naraz.

Zasuňte univerzálny plech s položeným roštom do uvedenej výšky zasunutia. Dbajte na to, aby rošt správne priliehal na univerzálny plech. → „Príslušenstvo“ na strane 9

Podľa druhu a veľkosti mäsa nalejte do univerzálneho plechu až 1/2 litra vody. Tuk bude odkvapkávať do plechu. Z odkvapkanej šťavy z mäsa môžete pripraviť omáčku. Tiež sa tvorí i menej dymu a priestor na pečenie zostane čistejší.

Pečenie v nádobe

Používajte iba riad, ktorý je vhodný do rúry na pečenie. Vyskúšajte, či sa riad vojde do priestoru na pečenie.

Najvhodnejší je riad zo skla. Horúci sklenený riad ukladajte 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 menej zozlatne. Použite vyššiu teplotu alebo dlhší čas pečenia.

Dbajte na údaje od výrobcu riadu.

Odkryté nádoby

Na pečenie hydiny použite najlepšie vysokú formu na pečenie. Formu postavte na rošt. Pokiaľ nemáte vhodný riad, použite univerzálny plech.

Zakryté nádoby

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

Po upečení pokrmu a zdvihnutí pokrievky môže unikáť horúca para. Preto najprv odklopte zadnú časť pokrievky, aby mohla para uniknúť a nedošlo k opareniu.

Hydina môže byť chrumkavá, i keď ju pečiete v uzatvorenej nádobe. S týmto cieľom použite sklenenú pokrievku a nastavte vyššiu teplotu.

Grilovanie

Počas grilovania majte dvierka rúry vždy zatvorené. Nikdy negrilujte pri otvorenej rúre.

Položte pečené mäso na rošt. Dodatočne zasuňte univerzálny plech skosením k dvierkam spotrebiča aspoň jednu výšku zasunutia pod rošt. Odkvapkávajúci tuk sa zachytí.

Grilujte pokiaľ možno kúsok hydiny rovnakej veľkosti. Tak zozlatnú rovnomerne a zostanú pekne šťavnaté. Kúsok pokrmu určené na grilovanie položte priamo na rošt.

Kúsok obracajte pomocou grilovacích klieští. Pokiaľ do mäsa pichnete vidličkou, stratí šťavu a bude vysušené.

Upozornenie

- Ohrievacie teleso grilu sa neustále zapína a vypína, tento jav je normálny. Početnosť sa riadi podľa nastaveného stupňa grilovania.
- Počas grilovania sa môže tvoriť dym.

Teplotná sonda

Pomocou teplotnej sondy môžete pokrmy pripravovať pri presnej teplote. Prečítajte si dôležité pokyny na použitie teplotnej sondy v príslušnej kapitole.

Sú v nej uvedené informácie k zapojeniu teplotnej sondy, možné druhy ohrevu a ďalšie informácie. → „Teplotná sonda“ na strane 21

Odporúčané nastavenia

V tabuľke nájdete optimálne druhy ohrevu na pečenie rôznych druhov hydiny. Teplota a čas pečenia sú závislé od množstva, vlastností a teploty potraviny. Preto je v tabuľkách vždy uvedené približné nastavenie. Začnite najskôr s nižšími teplotami. V prípade potreby najbližšie nastavte vyššiu teplotu.

Hodnoty nastavenia platia iba pre vkladanie priamo z chladničky vybratej nenaplnenej, na pečenie pripravenej hydiny do studeného priestoru na pečenie. Tak ušetrite až 20 percent energie. Pokiaľ predhrievate, skracujete tým uvedené časy pečenia o niekoľko minút.

V tabuľke sú uvedené údaje pre hydinu s navrhovanou hmotnosťou. Pokiaľ pripravujete hydinu s vyššou hmotnosťou, než je v tabuľke uvedené, nastavte v každom prípade nižšiu teplotu. Pri pečení viacerých kusov mäsa sa orientujte podľa najťažšieho kusa. Jednotlivé kúsok mäsa by mali byť zhruba rovnako veľké.

Všeobecne platí: Čím väčší kus hydiny pečiete, tým nižšia je teplota a tým dlhší je čas pečenia.

Po 1/2 až 2/3 času pečenia hydinu obráťte.

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





Tipy













- Pokiaľ budete piecť hus alebo kačku, prepichnete kožu pod krídlami, aby mohol vytekať tuk.
- Pri kačacích prsiach kožu narežte. Prsia neatáčajte.

- Pokiaľ hydinu pri pečení otáčate, dbajte na to, aby prsia alebo koža boli dole.
- Hydina krásne zozlatne a bude chrumkavá, pokiaľ ju pred koncom pečenia potriete maslom, slanou vodou alebo pomarančovou šťavou.

Pred pečením vyberte z priestoru na pečenie nepotrebné príslušenstvo. Tým dosiahnete optimálny výsledok úpravy pokrmu a ušetríte až 20 percent energie.

Použitý druh ohrevu:

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

Pokrm	Príslušenstvo/Riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Stupeň grilovania	Čas úpravy v min.
Kurča						
Kurča, 1 kg	Rošt	2		200-220	-	60-70
Kuracia prsná fileta, po 150 g (gril.)	Rošt	4		-	3*	15-20
Kuracie kúsky, po 250 g	Rošt	3		220-230	-	30-35
Kuracie kúsky, nugety, mrazené	Univerzálny plech	3		-	-	-
Pulard, 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	-	25-30
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		240-260	-	80-100
Morčacie stehno, s kosťou, 1 kg	Rošt	2		180-200	-	80-100

* predhriať 5 min.

Mäso

Váš spotrebič ponúka mnoho programov na úpravu mäsa. V tabuľke nastavenia nájdete optimálne nastavenie na úpravu mnohých pokrmov.

Pečenie a dusenie

Chudé mäso potrite podľa potreby tukom alebo ho preložte kúskami slaniny.

Kožu mäsa mriežkovito narežte. Pokiaľ mäso pri pečení otáčate, dbajte na to, aby bola koža najprv stranou dole.

Keď je pečené mäso hotové, malo by ešte 10 minút po upečení odpočívať vo vypnutej a zatvorenej rúre. Tak sa lepšie rozloží šťava. Prípadne pečené mäso zabaľte do alobalu. Čas uvedený v tabuľke nezahŕňa čas na „odpočinok“ mäsa.

Pečenie na rošte

Vďaka pečeniu na rošte bude pečené mäso krásne chrumkavé na všetkých stranách.

Podľa druhu a veľkosti mäsa nalejte do univerzálného plechu až 1/2 litra vody. Plech zachytí odkvapkávajúcu šťavu a tuk. Z odkvapkanej šťavy z mäsa môžete pripraviť omáčku. Tiež sa tvorí i menej dymu a priestor na pečenie zostane čistejší.

Zasuňte univerzálny plech s položeným roštom do uvedenej výšky zasunutia. Dbajte na to, aby rošt správne priliehal na univerzálny plech. → „Príslušenstvo“ na strane 9

Pečenie a dusenie v nádobe

Pečenie a dusenie v nádobe je pohodlnejšie. Pečené mäso môžete jednoducho vytiahnuť z rúry a priamo v nádobe pripraviť omáčku.

Používajte iba riad, ktorý je vhodný do rúry na pečenie. Vyskúšajte, či sa riad vojde do priestoru na pečenie.

Najvhodnejší je riad zo skla. Horúci sklenený riad ukladajte 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 1/2 cm vrstvou.

Množstvo tekutiny závisí od druhu mäsa a materiálu riadu a od toho, či použijete pokrievku. Pokiaľ mäso pripravujete v smaltovanej alebo tmavej nádobe, prilejte viac tekutiny, ako keď ho pečiete v sklenenej nádobe.

Počas pečenia sa tekutina odparuje. Podľa potreby opatrne prilievajte tekutinu.

Lesklé nádoby na pečenie z ocele alebo hlinika teplo odrážajú ako zrkadlo, a preto nie sú príliš vhodné. Mäso sa v nich pečie pomalšie a menej zozlatne. Použite vyššiu teplotu alebo dlhší čas pečenia.

Dbajte na údaje od výrobcu riadu.

Odkryté nádoby

Na pečenie mäsa použite najlepšie vysokú formu na pečenie. Formu postavte na rošt. Pokiaľ nemáte vhodný riad, použite univerzálny plech.

Zakryté nádoby

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

Medzi mäsom a pokrievkou by mala byť vzdialenosť minimálne 3 cm. Mäso môže počas pečenia nabráť na objeme.

Po upečení pokrmu a zdvihnutí pokrievky môže unikáť horúca para. Preto najprv odklopte zadnú časť pokrievky, aby mohla para uniknúť a nedošlo k opareniu.

Pred dusením mäso vopred krátko pečte. Prilejte vodu, víno, ocot a pod. Dno nádoby by malo byť pokryté cca 1-2 cm tekutiny.

Počas pečenia sa tekutina odparuje. Podľa potreby opatrne prilievajte tekutinu.

Pečené mäso môže byť chrumkavé, i keď ho pečiete v uzatvorenej nádobe. S týmto cieľom použite sklenenú pokrievku a nastavte vyššiu teplotu.

Grilovanie

Počas grilovania majte dvierka rúry vždy zatvorené. Nikdy negrilujte pri otvorenej rúre.

Položte pečené mäso na rošt. Dodatočne zasuňte univerzálny plech skosením k dvierkam spotrebiča aspoň jednu výšku zasunutia pod rošt. Odkvapávajúci tuk sa zachytí.

Grilujte pokiaľ možno kúsky mäsa rovnakej veľkosti. Tak zozlatnú rovnomerne a zostanú pekne šťavnaté. Kúsky pokrmu určené na grilovanie položte priamo na rošt.

Kúsky obracajte pomocou grilovacích klieští. Pokiaľ do mäsa pichnete vidličkou, stratí šťavu a bude vysušené.

Pokrm osolte až po ugrilovaní. Soľ totiž z mäsa vyťahuje vodu.

Upozornenie

- Ohrievacie teleso grilu sa neustále zapína a vypína, tento jav je normálny. Početnosť sa riadi podľa nastaveného stupňa grilovania.
- Počas grilovania sa môže tvoriť dym.

Teplotná sonda

Pomocou teplotnej sondy môžete pokrmy pripravovať pri presnej teplote. Prečítajte si dôležité pokyny na použitie sondy v príslušnej kapitole. Sú v nej uvedené informácie k zapojeniu teplotnej sondy, možných druhov ohrevov a ďalšie informácie.

→ „Teplotná sonda“ na strane 21

Odporúčané nastavenia

V tabuľke nájdete optimálne druhy ohrevov na prípravu pokrmov z mäsa. Teplota a čas pečenia sú závislé od množstva, vlastností a teploty potraviny. Preto je v tabuľkách vždy uvedené približné nastavenie. Začnite najskôr s nižšími teplotami. V prípade potreby najbližšie nastavte vyššiu teplotu.

Hodnoty nastavenia platia iba pre vkladanie masa z chladničky do studeného priestoru na pečenie. Tak ušetríte až 20 percent energie. Pokiaľ predhrievate, skracujete tým uvedené časy pečenia o niekoľko minút.

V tabuľke sú uvedené hodnoty pre jednotlivé druhy mäsa s navrhovanou hmotnosťou. Pokiaľ pripravujete mäso s vyššou hmotnosťou, ako je v tabuľke uvedené, nastavte v každom prípade nižšiu teplotu. Pri pečení viacerých kusov mäsa sa orientujte podľa najťažšieho kusa. Jednotlivé kúsky mäsa by mali byť zhruba rovnako veľké.

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

Po 1/2 až 2/3 dĺžky pečenia grilované a pečené mäso obráťte.

Pokiaľ 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.

Pred pečením vyberte z priestoru na pečenie nepotrebné príslušenstvo. Tým dosiahnete optimálny výsledok úpravy pokrmu a ušetríte až 20 percent energie.

Použité druhy ohrevov:

■ □ Horný/dolný ohrev

■ □ Gril s cirkuláciou vzduchu

■ □ Veľkoplošný gril

Pokrm	Príslušenstvo/Riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Stupeň grilovania	Čas úpravy v min.
Bravčové mäso						
Bravčová pečienka bez kože, napr. krk, 1,5 kg	Otvorená nádoba	2	□	180-190	-	110-130
Bravčové pečené mäso s kožou, napr. plece, 2 kg	Rošt	2	□	190-200	-	130-140
Bravčová sviečková, 1,5 kg	Otvorená nádoba	2	□	220-230	-	70-80
Bravčová fileta, 400 g	Rošt	3	□	220-230	-	20-25
Údené bravčové rebro s kosťou, 1 kg (s priliatím vody)	Uzatvorená nádoba	2	□	210-230	-	70-90
Bravčový steak, 2 cm hrubý	Rošt	5	□	-	2	16-20
Bravčové medailóniky, 3 cm hrubé (predhriať 5 min.)	Rošt	5	□	-	3*	8-12
Hovädzie mäso						
Hovädzia fileta, medium, 1 kg	Rošt	2	□	210-220	-	40-50
Hovädzie dusené mäso, 1,5 kg	Uzatvorená nádoba	2	□	200-220	-	130-160
Roastbeef, medium, 1,5 kg	Rošt	2	□	220-230	-	60-70
Steak, 3 cm hrubý, medium (bez kosti)	Rošt	3	□	-	3	15-20
Burger, 3 – 4 cm vysoký	Rošt	4	□	-	3	25-30
Teľacie mäso						
Teľacie pečené mäso, 1,5 kg	Otvorená nádoba	2	□	160-170	-	100-120
Teľacie nohy, 1,5 kg	Otvorená nádoba	2	□	200-210	-	100-120
Jahňacie mäso						
Jahňacie stehno bez kosti, medium, 1,5 kg	Otvorená nádoba	2	□	170-190	-	50-80
Jahňací chrbát s kosťami**	Rošt	2	□	180-190	-	40-50
Jahňacia kotleta	Rošt	3	□	-	3	12-16
Klobásy						
Grilovacie klobásy	Rošt	4	□	-	3	10-15
Pokrm z mäsa						
Sekaná, 1 kg	Otvorená nádoba	2	□	170-180	-	60-70
* predhrejte						
** bez obracania						

Tipy na pečenie a dusenie

Príстор na pečenie je silne znečistený.	Prípravujte pečené mäso v uzatvorenej nádobe pri vyššej teplote alebo použite grilovací plech. Pokiaľ použijete grilovací plech, dosiahnete optimálny výsledok pečenia. Grilovací plech môžete dokúpiť ako zvláštne príslušenstvo.
Pečené mäso je príliš tmavé a kôrka miestami spálená alebo je mäso vysušené.	Skontrolujte teplotu a úroveň vloženia príslušenstva. Nabudúce zvolte nižšiu teplotu a prípadne skráťte čas pečenia.
Kôrka je príliš slabá.	Zvýšte teplotu alebo po dokončení pečenia krátko zapnite gril.
Pečené mäso vyzerá dobre, ale šťava je pripálená.	Nabudúce zvolte menšiu nádobu alebo prilejte viac tekutiny.

Pečené mäso vyzerá dobre, ale šťava je príliš svetlá a vodnatá.	Nabudúce zvolte väčšiu nádobu alebo prilejte menej tekutiny.
Pri dusení sa mäso pripaľuje.	Nádobu na pečenie a pokrievka musia mať správnu veľkosť a musia doliehať. Znížte teplotu a počas dusenia prilievajte tekutinu.

Ryby

Váš spotrebič ponúka mnoho druhov ohrevu na prípravu rýb. V tabuľke nastavenia nájdete optimálne nastavenie na úpravu mnohých pokrmov.

Celú rybu nemusíte obracať. Celú rybu s pomocou polovice zemiaka položte chrbtom hore do priestoru na pečenie. Do brucha ryby vložte narezaný zemiak alebo malú žiaruvzdornú nádobu, aby sa ryba neprevrátila na bok.

Ryba je hotová, keď je možné chrbtovú plutvu ľahko oddeliť.

Pečenie a grilovanie na rošte

Položte pečenú rybu na rošt. Dodatočne zasuňte univerzálny plech skosením k dvierkam spotrebiča aspoň jednu výšku zasunutia pod rošt.

Podľa druhu a veľkosti ryby nalejte do univerzálneho plechu až ½ litra vody. Bude doň odkvapkávať tekutina. Tiež sa vytvorí i menej dymu a priestor na pečenie zostane čistejší.

Počas grilovania majte dvierka rúry vždy zatvorené. Nikdy negrilujte pri otvorenej rúre.

Grilujte pokiaľ možno kúsky ryby rovnakej veľkosti. Tak zozlatnú rovnomerne a zostanú pekne šťavnaté. Kúsky pokrmu určené na grilovanie položte priamo na rošt.

Kúsky obracajte pomocou grilovacích klieští. Pokiaľ do ryby pichnete vidličkou, stratí šťavu a bude vysušená.

Upozornenie

- Ohrievacie teleso grilu sa neustále zapína a vypína, tento jav je normálny. Početnosť sa riadi podľa nastaveného stupňa grilovania.
- Počas grilovania sa môže tvoriť dym.

Pečenie a dusenie v nádobe

Používajte iba riad, ktorý je vhodný do rúry na pečenie. Vyskúšajte, či sa riad vojde do priestoru na pečenie.

Najvhodnejší je sklenený riad. Horúci sklenený riad ukladajte 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 menej zozlatne. Použite vyššiu teplotu alebo dlhší čas pečenia.

Dbajte na údaje od výrobcu riadu.

Odkryté nádoby

Na pečenie celej ryby použite najlepšie vysokú formu na pečenie. Formu postavte na rošt.

Pokiaľ nemáte vhodný riad, použite univerzálny plech.

Zakryté nádoby

Priestor na pečenie zostane pri pečení v zakrytej nádobe podstatne čistejší. Dbajte na to, aby pokrievka veľkostí zodpovedala 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 uniknúť horúca para. Preto najprv odklopte zadnú časť pokrievky, aby mohla para uniknúť a nedošlo k opareniu.

Ryba môže byť chrumkavá, i keď ju pečiete v uzatvorenej nádobe. S týmto cieľom použite sklenenú pokrievku a nastavte vyššiu teplotu.

Teplotná sonda

Pomocou teplotnej sondy môžete pokrmy pripravovať pri presnej teplote. Prečítajte si dôležité pokyny na použitie sondy v príslušnej kapitole. Sú v nej uvedené informácie k zapojeniu teplotnej sondy, možné druhy ohrevov a ďalšie informácie.

→ „Teplotná sonda“ na strane 21

Odporúčané nastavenia

V tabuľke nájdete optimálne druhy ohrevov na prípravu pokrmov z rýb. Teplota a čas pečenia sú závislé od množstva, vlastností a teploty potraviny. Preto je v tabuľkách vždy uvedené približné nastavenie. Začnite najskôr s nižšími teplotami. V prípade potreby najbližšie nastavte vyššiu teplotu.

Hodnoty nastavenia platia iba pre vkladanie z chladničky vybraných rýb do studeného priestoru na pečenie. Tak ušetríte až 20 percent energie. Pokiaľ predhrievate, skracujete tým uvedené časy pečenia o niekoľko minút.

V tabuľke sú uvedené hodnoty pre ryby s navrhovanou hmotnosťou. Pokiaľ pripravujete ryby s vyššou hmotnosťou, ako je v tabuľke uvedené, nastavte v každom prípade nižšiu teplotu. Pri pečení viacerých rýb sa orientuje podľa najťažšieho kusa. Jednotlivé ryby by mali byť zhruba rovnako veľké.




Všeobecne platí: Čím väčšiu rybu pečiete, tým nižšia je teplota a tým dlhší je čas pečenia.








Rybu, ktorú nepečiete v polohe chrbtom hore, obráťte po ½ až ⅔ uvedeného času.

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

Pred pečením vyberte z priestoru na pečenie nepotrebné príslušenstvo. Tým dosiahnete optimálny výsledok úpravy pokrmu a ušetríte až 20 percent energie.

Použité druhy ohrevov:

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

Pokrm	Príslušenstvo/Riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Stupeň grilovania	Čas úpravy v min.
Ryby						
Ryba, grilovaná, celá, 300 g, napr. pstruh	Rošt	2		170-190	-	20-30
Ryba, grilovaná, celá, 1,5 kg, napr. losos	Rošt	2		170-190	-	30-40
Rybie filety						
Rybia fileta, prírodná, grilovaná	Rošt	4		-	1*	15-25
Rybie kotlety						
Rybia kotleta, 3 cm hrubá**	Rošt	4		-	3	10-20
Mrazené ryby						
Rybia fileta, prírodná	Uzatvorená nádoba	2		210-230	-	20-30
Rybia fileta, zapečená	Rošt	2		200-220	-	45-60
Rybie prsty (počas prípravy obráťte)	Univerzálny plech	3		200-220	-	20-30
* predhrejte						
** pod to vsuňte univerzálny plech na úroveň 2						

Zelenina a prílohy

Tu nájdete údaje na prípravu grilovanej zeleniny, zemiakov a mrazených produktov zo zemiakov.

Pred pečením vyberte z priestoru na pečenie nepotrebné príslušenstvo. Tým dosiahnete optimálny výsledok úpravy pokrmu a ušetríte energiu.

Úrovne pre vloženie príslušenstva

Používajte uvedené úrovne vkladania.

Príprava na jednej úrovni

Dodržujte údaje v tabuľke.

Príprava na dvoch úrovniach

Používajte 4D horúci vzduch. Súčasne vložené plechy nemusia byť hotové v rovnakom okamihu.

- Univerzálny plech: 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

Zasuňte rošt otvorenou stranou smerom k dvierkam spotrebiča a ohybom dole. Riad a formy postavte vždy na rošt.

Nádoby a formy stavajte priamo na rošt.

Univerzálny plech alebo plech na pečenie

Univerzálny plech alebo plech na pečenie zasuňte opatrne až na doraz, skosením smerom k dvierkam spotrebiča.

Papier na pečenie

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

Odporúčané nastavenia



V tabuľke nájdete optimálne druhy ohrevov na pečenie rôznych druhov pokrmov. Teplota a čas pečenia sú závislé od množstva a vlastností potravín. Preto je v tabuľkách vždy uvedené približné nastavenie. Začnite najskôr s nižšími teplotami. Nižšia teplota zaisťuje rovnomerné prepečenie. V prípade potreby najbližšie nastavte vyššiu teplotu.








Hodnoty nastavenia platia iba pre vkladanie pokrmov do studeného priestoru na pečenie. Pokiaľ rúru predhrejete, uvedené časy prípravy sa tým skrátiť o niekoľko minút.

Pokiaľ chcete piecť podľa vlastného receptu, orientujte sa podľa podobného pokrmu uvedeného v tabuľke.

Použitý druh ohrevov:

■  4D horúci vzduch

-  Veľkopošný gril
-  Funkcia coolStart

Pokrm	Príslušenstvo	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Stupeň grilovania	Čas úpravy v min.
Zeleninové pokrmy						
Grilovaná zelenina	Univerzálny plech	5		-	3	10-15
Zemiaky						
Pečené zemiaky, polené		3		160-180	-	45-60
Produkty zo zemiakov, mrazené	Univerzálny plech					
Zemiakové Rosti**	Univerzálny plech	3		-	-	-
Zemiakové taštičky, plnené**	Univerzálny plech	3		-	-	-
Krokety**	Univerzálny plech	3		-	-	-
Hranolčeky**	Univerzálny plech	3		-	-	-
Hranolčeky, 2 úrovne	Univerzálny plech + Plech na pečenie	3+1		190-210	-	30-40
* Riadte sa pokynmi na obale						

Jogurt

S vaším spotrebičom si môžete sami vyrobiť jogurt.

Príprava jogurtu

Z priestoru na pečenie vyberte príslušenstvo a rošty. Priestor na pečenie musí byť prázdny.

- 1 liter mlieka (3,5 % tuku) prevarte na platničke na 90 °C a potom nechajte vychladnúť na 40 °C. Trvanlivé mlieko stačí zahriať na 40 °C.

2. Vmiešajte 150 g jogurtu (vybratého 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.

Použitý druh ohrevov:

-  4D horúci vzduch

Pokrm	Príslušenstvo	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas úpravy v hodinách
Jogurt	Formičky na jednotlivé porcie	Dno priestoru pečenia		40-45	8-9

Druhy ohrevu eco

Horúci vzduch eco a horný/dolný ohrev eco sú inteligentné druhy ohrevu určené na šetrnú prípravu mäsa, rýb a pečiva. Spotrebič si optimálne riadi prívod energie do priestoru na pečenie. Pokrm sa pripraví po fázach pomocou zvyškového tepla. Vďaka tomu bude štvŕnatejší a menej zozlatne. V závislosti od prípravy a pokrmu je možné ušetriť energiu. Pokrm vložte do prázdneho a studeného priestoru na pečenie. Počas prevádzky majte dvierka rúry vždy zatvorené.

Pred pečením vyberte z priestoru na pečenie nepotrebné príslušenstvo. Tým dosiahnete optimálny výsledok úpravy pokrmu a ušetríte energiu. Používajte iba originálne príslušenstvo určené pre váš spotrebič. Toto príslušenstvo je optimálne prispôbené priestoru na pečenie a prevádzkovým režimom.

Druh ohrevu horúci vzduch eco sa používa na určenie triedy energetickej efektivity.

Príslušenstvo

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

Rošt

Zasuňte rošt otvorenou stranou smerom k dvierkam spotrebiča a ohybom dole. Riad a formy postavte vždy na rošt.

Nádoby a formy stavajte priamo na rošt.

Univerzálny plech alebo plech na pečenie

Univerzálny plech alebo plech na pečenie zasunite opatrne až na doraz, skosením smerom k dvierkam spotrebiča.

Formy a riad na pečenie

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 čas pečenia a pečivo nezozlatne rovnomerne.

Papier na pečenie

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



Odporúčané nastavenia



























Tu nájdete údaje k rôznym pokrmom. Teplota a čas pečenia sú závislé od množstva a vlastností cesta. Preto je v tabuľkách vždy uvedené približné nastavenie. Začnite najskôr s nižšími teplotami. Nižšia teplota zaistí

rovnomé prepečenie. V prípade potreby najbližšie nastavte vyššiu teplotu.

Upozornenie: Časy pečenia nie je možné skrátiť vyššími teplotami. Koláče alebo pečivo by boli hotové iba na povrchu, ale neboli by prepečené.

Použitie druhov ohrevov:

-  Horúci vzduch eco
-  Horný/dolný ohrev eco

Pokrm	Príslušenstvo/Riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v°C	Čas úpravy 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
Piškótvý korpus, 2 vajcia	Tortová forma	2		150-170	20-30
Piškótvý korpus, 3 vajcia	Tortová forma Ø26 cm	2		160-170	30-45
Piškótvý korpus, 6 vajec	Tortová forma Ø28 cm	2		150-160	50-60
Kysnutá bábovka	Forma na bábovku	2		150-170	50-70
Koláče na plech					
Trený koláč so suchou náplňou	Plech na pečenie	3		150-170	25-40
Krehký koláč so suchou náplňou	Plech na pečenie	3		170-180	25-35
Piškótvá roláda	Plech na pečenie	3		180-190	15-20
Kysnutá pletenka, kysnutý veniec	Plech na pečenie	3		160-170	25-35
Kysnutý koláč so suchou náplňou	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
Pečivo z lístkového cesta	Plech na pečenie	3		170-190	20-35
Pečivo z odpaľovaného cesta	Plech na pečenie	3		200-220	35-45
Striekané pečivo	Plech na pečenie	3		140-160	15-30
Cukrovinky	Plech na pečenie	3		140-150	25-35
Drobné pečivo z kysnutého cesta	Plech na pečenie	3		160-180	25-35
Chlieb & žemle					
Zmiešaný chlieb, 1,5 kg	Hranatá forma	2		200-210	35-45
Chlebová placka	Univerzálny plech	3		250-275	15-20
Žemle sladké, čerstvé	Plech na pečenie	3		170-190	15-20
Žemle, čerstvé	Plech na pečenie	3		180-200	20-30
Mäso					
Bravčové pečené 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
Telacie pečené 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

Pokrm	Príslušenstvo/Riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v°C	Čas úpravy v min.
Ryba, dusená, celá, 1,5 kg, napr. losos	Uzatvorená nádoba	2		190-210	45-55
Rybčia fileta, prírodná, dusená	Uzatvorená nádoba	2		190-210	15-25

Akrylamid v potravinách

Akrylamid vzniká predovšetkým v obilných a zemiakových produktoch, ktoré sa zahrievajú na vysokú teplotu, napr.

zemiakové čipsy, hranolčeky, hrianky, zemle, chlieb alebo drobné pečivo (sušienky, perníčky a vianočné cukrovinky).

Typy na prípravu potravín s nízkym obsahom akrylamidov

Všeobecne	<ul style="list-style-type: none"> ■ Čas tepelnej úpravy by mal byť čo najkratší. ■ Pokrmu príliš nepripekajte, mali by byť zlatožlté. ■ Pokrmu vo väčších a hrubších kúskoch obsahujú menej akrylamidu.
Pečenie	S horným a dolným ohrevom max. 200 °C. S horúcim vzduchom s cirkuláciou max. 180 °C.
Cukrovinky	S horným a dolným ohrevom max. 190 °C. S horúcim vzduchom s cirkuláciou max. 170 °C. Vajcia alebo vaječný bielok znižujú tvorbu akrylamidov.
Hranolčeky z rúry	Hranolčeky rozložte na plech rovnomerne a v jednej vrstve. Na jednom plechu pečte minimálne 400 g, aby sa hranolčeky nevysušili.

Pozvoľná úprava pokrmov

Pozvoľná úprava pokrmov znamená pomalé pečenie pri nízkej teplote. Preto sa zvykne nazývať aj ako nízkoteplotná úprava.

Tento spôsob je ideálny na úpravu vysokoakostných pokrmov (napr. jemných častí hovädzieho, telacieho, jahňacieho, bravčového mäsa alebo hydiny), ktoré sa majú upiecť doružova alebo do iného špecifického štádia. Mäso tak zostane veľmi šťavnaté, jemné a mäkké.

Výhody tohto spôsobu úpravy: Máte dostatok času na prípravu celého menu, pretože takto upravené mäso môžete bez problémov udržať teplé. Počas úpravy nemusíte mäso obracať. Dvierka rúry majte zatvorené, aby sa v nej udržiavala rovnomerná klíma. Používajte iba čerstvé a hygienicky neškodné mäso bez kostí. Starostlivo odstráňte šľachy a tučné okraje. Tuk počas pomalého pečenia získava silnú vlastnú chuť. Môžete použiť i korenené alebo marinované mäso.

Nepoužívajte rozmrazené mäso.

Pri tomto spôsobe úpravy sa môže mäso ihneď po dohotovení porciovať. Mäso nemusí odpočívať. Vďaka tejto metóde úpravy je mäso ružové, ale nie je surové alebo málo prepečené.

Upozornenie: Pri tomto spôsobe úpravy nie je možné posúvať čas dohotovenia pokrmu.

Riad

Pri tomto spôsobe úpravy používajte plochý riad, napr. porcelánový alebo sklenený servírovací podnos. Nádobu vložte do rúry na predhriatie. Nádobu položte vždy na rošt do úrovne 2.

Dodatočné informácie nájdete v tipoch pre pozvoľnú úpravu pokrmov, ktoré sú uvedené na konci tabuľky. Váš spotrebič disponuje režimom „Pozvoľné pečenie“. Tento režim zapnite iba vtedy, keď je rúra celkom studená. Priestor na pečenie, do ktorého ste vložili nádobu, nechajte cca 15 minút dobre rozohriať. Mäso pri vysokej teplote krátko a prudko opečte zo všetkých strán, aj na koncoch. Potom ho ihneď položte na predhriaty riad a vložte do rúry. Pozvoľna pečte.

Odporúčané nastavenia

Teplota a čas pozvoľného pečenia závisí od veľkosti, hrúbky a kvality mäsa. Preto je v tabuľkách vždy uvedené približné nastavenie.

Použitý druh ohrevu:

- Mierny ohrev

Pokrm	Riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Dĺžka opečenia v min.	Teplota v °C	Čas úpravy v min.
Hydina						
Kaččie prsia, 400 g	Otvorená nádoba	2		6-8	90*	45-60
Kuracia prsná fileta, po 200 g	Otvorená nádoba	2		5-7	90*	30-60
Morčacie prsia, bez kostí, 1 kg	Otvorená nádoba	2		8-10	90*	150-210

* predhriete

Pokrm	Riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Dĺžka opečenia v min.	Teplota v °C	Čas úpravy v min.
Bravčové mäso						
Bravčová sviečková, 5 – 6 cm hrubá, 1,5 kg	Otvorená nádoba	2		8-10	80*	210-240
Bravčová panenka, vcelku	Otvorená nádoba	2		6-8	80*	90-120
Bravčové medailóniky, 4 cm hrubé	Otvorená nádoba	2		5-7	80*	90-120
Hovädzie mäso						
Hovädzie pečené mäso (stehno), 6 – 7 cm hrubé, 1,5 kg	Otvorená nádoba	2		8-10	80*	210-270
Hovädzí chrbát, vcelku, 1 kg	Otvorená nádoba	2		4-6	80*	150-210
Roastbeef, 5 – 6 cm hrubý	Otvorená nádoba	2		6-8	80*	210-270
Hovädzie medailóniky/Rumpsteak, 4 cm hrubý	Otvorená nádoba	2		5-7	80*	30-60
Teľacie mäso						
Teľacie pečené mäso, 4 – 5 cm hrubé, 1,5 kg	Otvorená nádoba	2		8-10	80*	210-240
Teľacie pečené mäso, 10 – 15 cm hrubé, 1,5 kg	Otvorená nádoba	2		8-10	80*	210-240
Teľacia fileta, vcelku, 800 g	Otvorená nádoba	2		5-7	80*	120-150
Teľacie medailóniky, 4 cm hrubé	Otvorená nádoba	2		5-7	80*	45-90
Jahňacie mäso						
Jahňací chrbát, vykostený, po 200 g	Otvorená nádoba	2		5-7	80*	120-180
Jahňacie stehno bez kostí, medium, 1 kg vcelku	Otvorená nádoba	2		6-8	80*	180-240
* predhrejte						

Tipy na pozvoľné pečenie

Pozvoľné pečenie kačacích prs.	Studené kačacie prsia vložte na panvicu a najskôr opečte kožu. Po pozvoľnom pečení zapnite na 3 – 5 minút gril, prsia budú mať chrumkavú kôrku.
Pozvoľne upravené mäso nie je také horúce.	Aby upečené mäso prišli rýchlo nevychladlo, nahrejte taniere a servírujte ho s veľmi horúcou omáčkou.

Sušenie

Pomocou 4D horúceho vzduchu môžete skvele sušiť. Pri tomto druhu konzervácie sa vďaka odstráneniu vody koncentrujú aromatické látky. 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 osušte ho. Ovocie prípadne nakrájajte na rovnako veľké kúsky alebo tenké plátky. Neošúpané ovocie položte na rošt šupkou dole. Dbajte na to, aby ovocie alebo huby na rošte neležali cez seba. Nastrúhajte zeleninu a blanšírujte ju. Blanšírovanú zeleninu nechajte dobre odkvapkať a rovnomerne ju rozložte na rošte. Bylinky sušte i so stonkou. Rovnomerne ich v malých trsoch rozložte na rošt.

Na usušenie použite nasledujúce úrovne na vloženie príslušenstva:

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

Veľmi šťavnaté ovocie a zeleninu niekoľkokrát obráťte. Usušené potraviny ihneď po sušení zložte z papiera.

Odporúčané nastavenia

V tabuľke sú uvedené hodnoty pre sušenie rôznych druhov potravín. Teplota a čas sušenia závisia od druhu, vlhkosti, zrelosti a hrúbky sušenej potraviny. Čím dlhšie potravinu sušíte, tým lepšie je konzervovaná. Čím tenšie sú kúsky sušenej potraviny, tým rýchlejšie je usušená, a tým aromatickejšia bude. Preto je v tabuľkách vždy uvedené približné nastavenie. Pokiaľ chcete sušiť iné potraviny, orientujte sa podľa podobných potravín uvedených v tabuľke.

Použitý druh ohrevu:

■  4D horúci vzduch

Pokrm	Príslušenstvo	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas úpravy v hod.
Jadrové ovocie (jablčné krúžky, 3 mm hrubé, na rošt 200 g)	1-2 Rošty		80	5-9
Kôstkovité ovocie (slivky)	1-2 Rošty		80	8-10
Koreňová zelenina (karotka), nastrúhaná, blanširovaná	1-2 Rošty		80	5-8
Huby na plátky	1-2 Rošty		60	6-9
Bylinky, očistené	1-2 Rošty		60	2-6

Zaváranie

Váš spotrebič je vhodný aj na zaváranie ovocia a zeleniny.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo poranenia!
Keď potraviny zavaríte zle, môžu zaváracie poháre prasknúť. Dodržujte pokyny na zaváranie.

Poháre

Použite iba čisté a nepoškodené zaváracie poháre. Používajte iba čisté a nepoškodené gumičky odolné proti vysokým teplotám. Svorky a perá vopred skontrolujte.

Spoločne zavárajte iba poháre rovnakej veľkosti a s rovnakými potravinami. V rúre je možné súčasne zavárať maximálne šesť zaváracích pohárov s objemom 1/2, 1 alebo 1 1/2 litra. Nepoužívajte väčšie alebo vyššie poháre. Viečka by mohli prasknúť.

Počas zavárania sa pohárov v rúre nedotýkajte.

Príprava ovocia a zeleniny

Zavárajte iba nepoškodené ovocie a zeleninu. Dôkladne ich umyte.

Ovocie príp. zeleninu podľa druhu ošúpte, vykóstkujte a nakrájajte na kúsky a naplňte poháre cca 2 cm pod okraj.

Ovocie

Ovocie v zaváracích pohároch zalejte horúcim cukornatým roztokom bez peny (cca 400 ml na pohár s objemom 1 liter). Na jeden liter vody použite:

- cca 250 g cukru, pokiaľ je ovocie sladké
- cca 500 g cukru, pokiaľ je ovocie kyslé

Zelenina

Zeleninu v zaváracom pohári zalejte horúcou, prevarenou vodou.

Očistite okraje pohárov, musia byť čisté. Na každý pohár nasadte navlhčenú zaváraciu gumičku a viečko. Poháre uzavrite pomocou svoriek. Poháre postavte do univerzálneho plechu tak, aby sa vzájomne nedotýkali. Do univerzálneho plechu nalejte 500 ml horúcej vody (cca 80 °C). Všetko nastavte podľa tabuľky.

Ukončenie zavárania

Ovocie

Po určitom čase začnú v krátkych intervaloch stúpať bublinky. Vypnite rúru, hneď ako všetky poháre začnú peniť. Poháre vyberte po uvedenom čase dohrevu z priestoru na pečenie.

Zelenina

Po určitom čase začnú v krátkych intervaloch stúpať bublinky. Hneď ako začnú všetky poháre peniť, znížte teplotu na 120 °C a poháre nechajte i naďalej peniť v uzatvorenom priestore na pečenie, čas je uvedený v tabuľke. Po uplynutí tohto času rúru vypnite a poháre vyberte až po uvedenom čase ohrevu, pozrite tabuľku.



Vybraté poháre postavte na čistú utierku. Horúce poháre nestavajte na studenú alebo mokrú podložku, mohli by prasknúť. Poháre zakryte, aby boli chránené pred prievanom. Svorky zložte, až keď poháre vychladnú.

Odporúčané nastavenia

V tabuľke sú uvedené odporúčané orientačné hodnoty na zaváranie ovocia a zeleniny. Môžu byť ovplyvnené izbovou teplotou, počtom pohárov, množstvom, teplotou a kvalitou zaváranéj potraviny. Údaje sa vzťahujú na okružle poháre s objemom 1 liter. Predtým, ako spotrebič prepnete alebo vypnete, skontrolujte, či poháre penia. Penenie začne po cca 30 – 60 minútach.

Použitý druh ohrevu:

■  4D horúci vzduch

Pokrm	Riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas úpravy v min.
Zaváranie					
Zelenina, napr. karotka	Zaváracie poháre, 1 liter	1		160-170	Až do penenia: 30 – 40
				120	Od penenia: 30 – 40,
				-	Dohrev: 30
Zelenina, napr. uhorky	Zaváracie poháre, 1 liter	1		160-170	Až do penenia: 30 – 40
				-	Dohrev: 30

Pokrm	Riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas úpravy v min.
Kôstkovité ovocie, napr. čerešne, slivky	Zaváracie poháre, 1 liter	1		160-170 -	Až do penenia: 30 – 40, Dohrev: 35
Jadrové ovocie, napr. jablká, jahody	Zaváracie poháre, 1 liter	1		160-170 -	Až do penenia: 30 – 40, Dohrev: 25

Kysnutie cesta

Vo vašom spotrebiči môžete nechať cesto nakysnúť rýchlejšie ako pri izbovej teplote. Použite druh ohrevu horný/dolný ohrev. Prevádzku spúšťajte iba pri celkom vychladnutom priestore na pečenie.

Kysnuté cesto nechajte vykysnúť vždy dvakrát. Dbajte na údaje uvedené v tabuľke o 1. a 2. kysnutí (kysnutie cesta a jednotlivých kusov pečiva).

Kysnutie cesta

Nastavte podľa údajov v tabuľke a spotrebič zohrejte. Misku s cestom postavte na rošt.

Počas kysnutia dvierka rúry neotvárajte, inak unikne vlhkosť. Cesto nezakrývajte.

Kysnutie jednotlivých kusov pečiva



Pečivo vložte do rúry do úrovne uvedenej v tabuľke. Pred pečením vytrite z priestoru na pečenie vlhkosť.

Odporúčané nastavenia

Teplota a čas úpravy závisí od druhu a množstva surovín. Údaje v tabuľke sú iba orientačné.

Použitý druh ohrevov:

-  Horný/dolný ohrev

Pokrm	Príslušenstvo/Riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Kroky	Teplota v °C	Čas úpravy v min.
Kysnuté cesto, ľahké	Miska	2		Kysnutie cesta	35-40	25-30
	Plech na pečenie	2		Kysnutie kusu	35-40	10-20
Kysnuté cesto, ťažké a s veľkým obsahom tuku	Miska	2		Kysnutie cesta	35-40	20-40
	Plech na pečenie	2		Kysnutie kusu	35-40	15-25

Rozmrazovanie

Na rozmrazovanie hlboko zmrazeného ovocia, zeleniny a pečiva používajte druh ohrevu 4D horúci vzduch. Hydina, mäso a ryby rozmrazujte najlepšie v chladničke.

Na rozmrazovanie použite nasledujúce výšky zasunutia:

- 1 Rošt: Výška 2
- 2 Rošty: Výšky 3 + 1

Odporúčané nastavenia


Údaje v tabuľke sú iba orientačné. Sú závislé od kvality, teploty (-18 °C) a vlastností danej potraviny. Sú uvedené časové rozpätia. Najprv nastavte kratší čas a v prípade potreby ho predĺžte. Rozmrazovanie bude mať lepší výsledok, keď ho vykonáte v niekoľkých krokoch.




Tip: Potraviny zmrazené po jednotlivých porciách alebo v tenkej ploche rozmrazia rýchlejšie ako potraviny v celku.

Zmrazené potraviny vyberte z obalu a postavte ich vo vhodnej nádobe na rošt.

Pokrm počas úpravy raz či dvakrát otočte alebo premiešajte. Veľké kusy je nutné obrátiť viackrát. Pokrm medzitým rozdeľte na viac častí, príp. už rozmrazené kusy vyberte 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	Čas úpravy v min.
Chlieb, žemle					
Chlieb & žemle, všeobecne pečivo	Plech na pečenie	2		50	40-70
Koláče					
Koláč, šťavnatý	Plech na pečenie	2		50	70-90
Koláč, suchý	Plech na pečenie	2		60	60-75

Udržovanie teploty

Vďaka režimu udržiavania teploty môžete pripravené pokrmy udržiavať teplé. Zabránite tak tvorbe kondenzátu a nemusíte priestor na pečenie utierať.

Hotové pokrmy neudržiujte teplé dlhšie ako dve hodiny. Dávajte pozor na to, že niektoré pokrmy sa počas udržiavania teploty ešte dorábajú. Pokrmy nezakrývajte.

Skúšobné pokrmy

Tieto tabuľky boli zhotovené pre skúšobné inštitúty s cieľom uľahčiť testovanie rôznych spotrebičov. Podľa EN 60350-1:2013, príp. IEC 60350-1:2011.

Pečenie

Niekoľko plechov alebo foriem s pečivom vložených súčasne, nemusí byť hotových v rovnakom okamihu.

Úrovně pre vloženie príslušenstva na pečenie na dvoch úrovniach:

- Univerzálny plech: Úroveň 3
Plech na pečenie: Úroveň 1
- Formy na rošte
prvý rošt: Úroveň 3

Úrovně pre vloženie príslušenstva na pečenie na troch úrovniach:

- Plech na pečenie: Úroveň 5
- Univerzálny plech: Úroveň 3
- Plech na pečenie: Úroveň 1

Jablkový páj

Jablkový páj na jednej úrovni: tmavá okrúhla forma, vložená vedľa seba.

Jablkový páj na dvoch úrovniach: tmavá okrúhla forma, vložená nad seba.

Koláč v otváracíj tortovej forme z bieleho plechu:

Pečenie v režime horný/dolný ohrev na jednej úrovni. Použite univerzálny plech namiesto roštu a naň postavte okrúhlu formu na pečenie.




Piškótvý koláč


Piškótvý 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 predhriatie rúry, ktoré sú uvedené v tabuľke. Hodnoty platia pre režim bez použitia rýchleho ohrevu.
- Najprv nastavte najnižšiu teplotu.

Použitú druhy ohrevov:

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

Pokrm	Príslušenstvo	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas úpravy v min.
Pečenie					
Striekané pečivo	Plech na pečenie	3		140-150*	25-40
Striekané pečivo	Plech na pečenie	3		140-150*	25-40
Striekané pečivo, 2 úrovne	Univerzálny + Plech na pečenie	3+1		140-150*	30-40
Striekané pečivo, 3 úrovne	Plech na pečenie + Univerzálny plech	5+3+1		130-140*	35-55
Cukrovinky	Plech na pečenie	3		160*	20-30
Cukrovinky	Plech na pečenie	3		150*	25-35
Cukrovinky, 2 úrovne	Univerzálny plech + Plech na pečenie	3+1		150*	25-35
Cukrovinky, 3 úrovne	Plech na pečenie + Univerzálny plech	5+3+1		140*	35-45
Piškótvý koláč	Okrúhla forma Ø 26 cm	2		160-170**	25-35
Piškótvý koláč	Okrúhla forma Ø 26 cm	2		160-170**	25-35
Piškótvý koláč, 2 úrovne	Okrúhla forma Ø 26 cm	3+1		150-170**	30-50
Jablkový páj	2x čierna plechová forma Ø 20 cm	2		170-180	60-80
Jablkový páj	2x čierna plechová forma Ø 20 cm	2		180-200	60-80
Jablkový páj	2x čierna plechová forma Ø 20 cm	2		170-180	75-95
Jablkový páj, 2 úrovne	2x čierna plechová forma Ø 20 cm	3+1		170-190	70-90

* predhrejte 5 min., nepoužívajte funkciu rýchleho ohrevu

** predhrejte, nepoužívajte funkciu rýchleho ohrevu

Grilovanie

Dodatočne vložte univerzálny plech. Bude sa doň zachytávať odkvapkávajúca tekutina a priestor na pečenie zostane čistejší.

Použitý druh ohrevu:

- Veľkoplošný gril

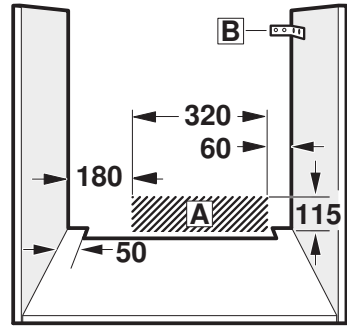
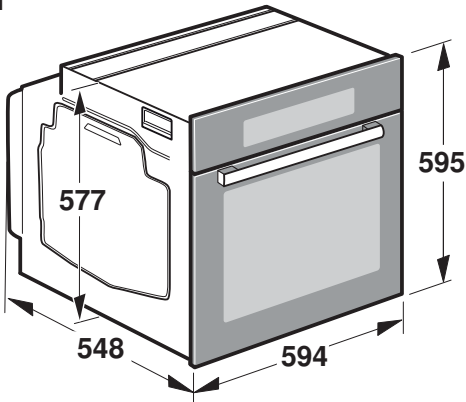
Pokrm	Príslušenstvo	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Stupeň grilovania	Čas úpravy v min.
Grilovanie					
Opekanie hriank*	Rošt	5	<input type="checkbox"/>	3	4-6
Hovädzí burger, 12 kusov**	Rošt	4	<input type="checkbox"/>	3	25-30
* nepredhrievajte					
** po 2/3 celkového času otočte					



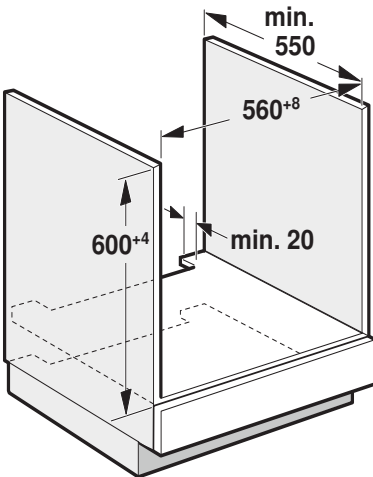
sk Montážny návod



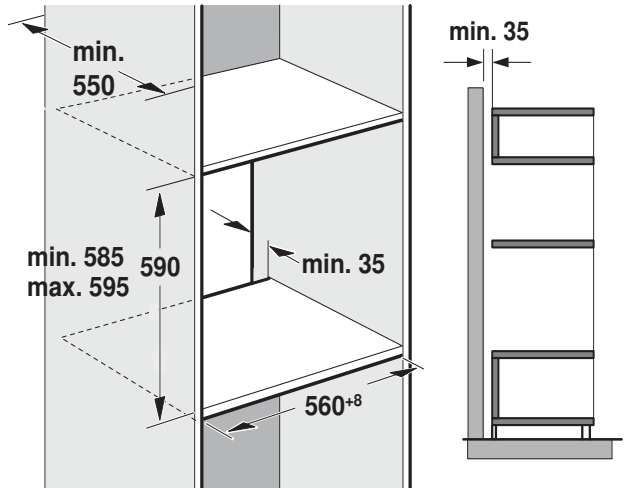
1



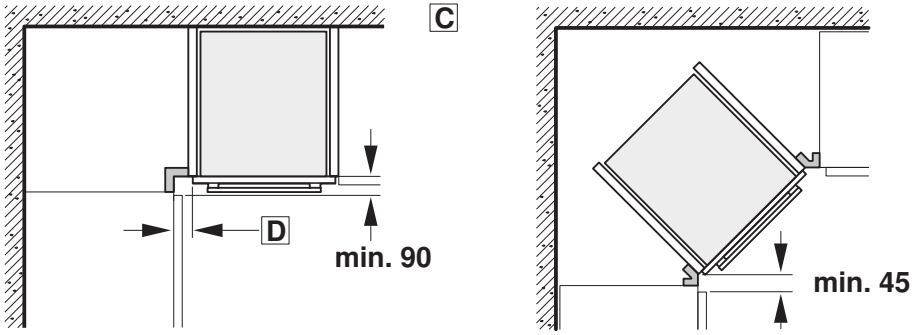
2



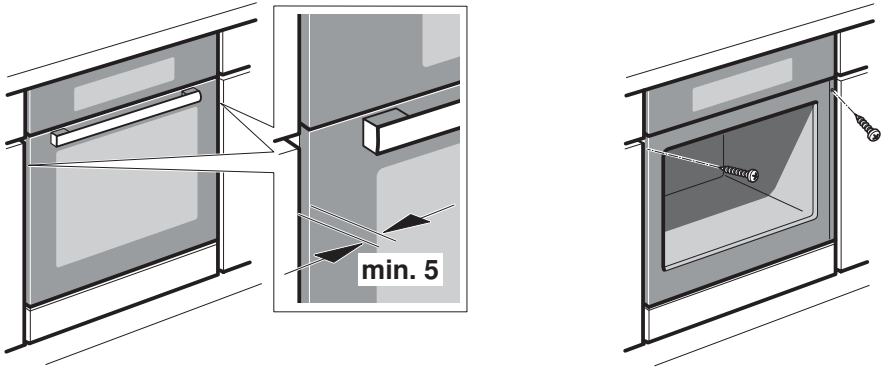
3



4



5



Dôležité pokyny – okrázok k1

- Iba odborné zabudovanie podľa tohto montážneho návodu vám zaručuje bezpečné používanie. Za škody spôsobené chybným zabudovaním zodpovedá technik.
- Po vybalení spotrebič skontrolujte. V prípade poškodenia behom prepravy spotrebič nezapájajte.
- Riadte sa montážnymi pokynmi pre zabudovanie príslušenstva.
- Pred uvedením do prevádzky odstráňte z varnej zóny a dvierok obalový materiál a lepiace fólie.
- Vstavaný spotrebič musí byť odolný voči teplote až do 90 °C, príľahlé predné hrany nábytku až do 70 °C.
- Nezabudovávajte spotrebič za dekoračný kryt. Hrozí nebezpečenstvo prehriatia.
- Výrezy v nábytku vykonajte pred zasadením spotrebiča. Odstráňte piliny, funkcia elektrických súčiastok by mohla byť negatívne ovplyvnená.
- Aby ste zabránili porezaniu, používajte ochranné rukavice. Časti, ktoré sú prístupné pri montáži, môžu mať ostré hrany.
- U spotrebičov s výklopným čelným panelom so spínačmi dбайte na to, aby čelný panel so spínačmi pri vysunutí nenarazal do susedného nábytku.
- Zásuvka pre pripojenie spotrebiča musí byť umiestnená v oblasti vyšrafovej plochy **k** alebo mimo priestor zabudovania spotrebiča.
- Neupravený nábytok pripevnite bežne predávaným uholníkom **B** ku stene.
- Rozmery na obrázkoch sú v mm.

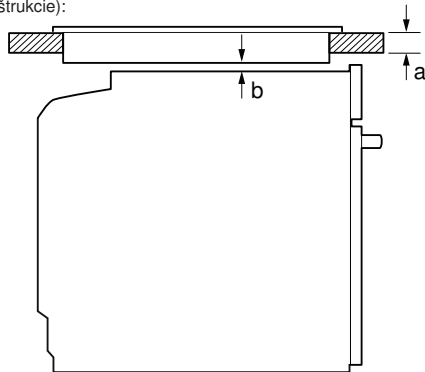
⚠ Osoby s elektronickými implantátmi!

Spotrebič môže obsahovať permanentné magnety, ktoré môžu ovplyvňovať elektronické implantáty, napr. kardiostimulátory alebo inzulínové pumpy. Preto pri montáži dodržujte minimálnu vzdialenosť 10 cm od elektrických implantátov.

Spotrebič pod pracovnou doskou – obrázok 2

Pre odvetrávanie spotrebiča musí byť v medzidne výrez na odvetrávanie. Pracovnú dosku pripevnite ku vstavanému nábytku.

Ak je spotrebič vstavaný pod varnú dosku, musia byť dodržané nasledujúce minimálne rozmery (prípadne vrátane nosnej konštrukcie):



Druh varnej dosky	a	a	b
	nasadená	v rovine	
Indukčná varná doska	37 mm	38 mm	5 mm
Celoplošná indukčná varná doska	47 mm	48 mm	5 mm
Plynová varná doska	30 mm	34 mm	5 mm
Elektrická varná doska	27 mm	30 mm	2 mm

Na základe potrebnej minimálnej vzdialenosti **b** vyplýva minimálna hrúbka pracovnej dosky **a**.

Dodržujte montážny návod pre varnú dosku.

Spotrebič vo vysokej skrínke – obrázok 3

Pre odvetrávanie spotrebiča musí byť v medzidne výrez na odvetevanie.

Pokiaľ má vysoká skrinka okrem zadných stien príslušných prvkov ďalšiu zadnú stenu, musí sa táto zadná stena odstrániť.

Spotrebič umiestíte maximálne do takej výšky, aby ste mohli bez problémů vyjímať príslušenství.

Vestavba do rohu – obrázok 4

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

Pripojenie spotrebiča

Spotrebič zodpovedá stupňu ochrany 1 a môže byť pripojený iba káblom s ochranným vodičom.

Istenie musí byť vykonané podľa výkonu uvedeného na typovom štítku a miestnych predpisov.

Pri všetkých montážnych prácach musí byť spotrebič odpojený zo siete.

Spotrebič môže byť pripojený iba pomocou prírodného kábla, ktorý je súčasťou dodávky. Zapojte prírodný kábel na zadnej strane spotrebiča (zacvaknúť). Prírodný kábel dlhý 3,0 m je si možné zaobstarat' u zákaznického servisu.

V prípade výmeny môže byť použitý iba originálny kábel, ktorý je možné zaobstarat' u zákaznického servisu. Ochrana proti dotyku musí byť zabezpečená zabudovaním.

Prírodný kábel so zástrčkou s ochranným kontaktom.

Spotrebič je možné zapájať iba do predpisovo inštalovanej sieťovej zásuvky s ochranným kolíkom.

Pokiaľ zástrčka po zabudovaní už nie je prístupná, musí byť v pevnej elektrickej inštalácii vopred nainštalované deliace zariadenie s fázami podľa stavebných predpisov.

Prírodný kábel bez zástrčky s ochranným kontaktom

Elektrické pripojenie môže vykonávať iba koncesovaný odborník.

V pevnej elektrickej inštalácii musí byť nainštalované deliace zariadenie s fázami podľa stavebných predpisov. V prípojnej zásuvke identifikujte fázový a neutrálny (nulový) vodič. Pri chybnom pripojení sa môže spotrebič poškodiť.

Pripojenie vykonávajte iba podľa schémy pripojenia. Napätie vid' typový štítok. Pri zapájaní vodičov sieťovej prípojky dodržujte farebné rozlíšenie: zeleno-žltý = ochranný vodič, modrý ⊕ = nulový vodič, hnedý = fáza (krajný vodič).

Iba Švédsko, Fínsko a Nórsko

Spotrebič je možné pripojiť tiež priloženou zástrčkou so systémom ochranného kontaktu. Tento systém musí byť po zabudovaní prístupný. Pokiaľ zástrčka po zabudovaní už nie je prístupná, musí byť v pevnej elektrickej inštalácii vopred nainštalované deliace zariadenie s fázami podľa stavebných predpisov.

Upevnenie spotrebiča – obrázok 5

1. Spotrebič celkom zasuňte a stredovo vyrovnajte.
2. Spotrebič priskrutkujte.

Medzera medzi pracovnou doskou a spotrebičom sa nesmie zakrývať žiadnymi prídavnými lištami.

Na bočných stenách vstavanej skrinky nesmú byť pripevnené tepelnoizolačné lišty.

Demontáž

1. Spotrebič odpojte zo siete.
2. Povoľte upevňovacie skrutky.
3. Spotrebič mierne nadvihnite a celkom vyťahnite.

Informačný list výrobku súvisiaci s DELEGOVANÝM NARIADENÍM KOMISIE (EÚ) č. 65/2014

Značka: Siemens
Identifikačné označenie modelu: HB836GVB6
Index energetickej účinnosti: 87,1
Trieda spotreby energie: A
Spotreba elektrickej energie na jeden cyklus v konvenčnom režime: 0,90 kWh/cyklus
Spotreba elektrickej energie na jeden cyklus v režime ventilátorovej nútenej konvekcie: 0,74 kWh/cyklus
Počet vykurovacích častí: 1
Zdroj tepla: elektrický
Objem: 71 l

May 23, 2017

Robert Bosch Hausgeräte GmbH. Postfach 83 01 01, 81701 München, Germany

www.bosch-home.com

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 stránkách

<http://www.siemens-home.bsh-group.com/sk>.

Tu máte možnosť si dojednať opravu pomocou online formulára.

