

SIEMENS



Vestavná trouba  
**HB678GBS6**

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

cz Návod k použití



# Obsah

	<b>Použití podle určení</b> . . . . .	4
	<b>Důležité bezpečnostní pokyny</b> . . . . .	5
	Všeobecné pokyny . . . . .	5
	Halogenové světlo . . . . .	5
	Teplotní sonda . . . . .	5
	Funkce čištění . . . . .	6
	<b>Příčiny poškození</b> . . . . .	6
	Všeobecné pokyny . . . . .	6
	<b>Ochrana životního prostředí</b> . . . . .	7
	Tipy pro úsporu energie . . . . .	7
	Ekologická likvidace spotřebiče . . . . .	7
	<b>Seznámení se se spotřebičem</b> . . . . .	8
	Ovládací panel . . . . .	8
	Ovládací prvky . . . . .	8
	Displej . . . . .	8
	Druhy programů . . . . .	9
	Druhy ohřevu . . . . .	9
	Další informace . . . . .	10
	Funkce pečicího prostoru . . . . .	10
	<b>Příslušenství</b> . . . . .	11
	Dodané příslušenství . . . . .	11
	Vkládání příslušenství . . . . .	11
	Zvláštní příslušenství . . . . .	12
	<b>Před prvním použitím</b> . . . . .	12
	První uvedení do provozu . . . . .	12
	Čištění pečicího prostoru a příslušenství . . . . .	13
	<b>Obsluha spotřebiče</b> . . . . .	13
	Zapnutí a vypnutí spotřebiče . . . . .	13
	Spuštění nebo přerušení provozu . . . . .	13
	Nastavení provozního režimu . . . . .	13
	Nastavení druhu ohřevu a teploty . . . . .	13
	Rychlý ohřev . . . . .	14
	<b>Časové funkce</b> . . . . .	14
	Minutka . . . . .	15
	Doba úpravy pokrmu . . . . .	15
	Čas ukončení úpravy pokrmu . . . . .	15
	<b>Dětská pojistka</b> . . . . .	16
	Aktivace a deaktivace . . . . .	16
	Zablokování dvířek spotřebiče . . . . .	16
	<b>Základní nastavení</b> . . . . .	16
	Změna nastavení . . . . .	16
	Přehled základních nastavení . . . . .	16
	Změna času . . . . .	17
	<b>Teplotní sonda</b> . . . . .	17
	Druhy ohřevu . . . . .	17
	Zasunutí teplotní sondy do potravin . . . . .	17
	Nastavení teploty uvnitř pokrmu . . . . .	18
	Vnitřní teplota různých potravin . . . . .	18
	<b>Režim sabat</b> . . . . .	19
	Spuštění režimu sabat . . . . .	19
	<b>Funkce čištění</b> . . . . .	19
	Před funkcí čištění . . . . .	19
	Nastavení funkce samočištění . . . . .	20
	Po funkci čištění . . . . .	20
	<b>Home Connect</b> . . . . .	20
	Nastavení . . . . .	20
	Spuštění na dálku . . . . .	22
	Nastavení Home Connect . . . . .	22
	Vzdálená diagnostika . . . . .	23
	Upozornění k ochraně dat . . . . .	23
	Prohlášení o shodě . . . . .	23
	<b>Čištění</b> . . . . .	24
	Vhodné čisticí prostředky . . . . .	24
	Udržování spotřebiče v čistotě . . . . .	25
	<b>Závěsné rošty</b> . . . . .	25
	Vysazení a nasazení závěsných roštů . . . . .	25
	<b>Dvířka spotřebiče</b> . . . . .	26
	Zavěšení a vysazení dvířek spotřebiče . . . . .	26
	Vysazení krytu dvířek . . . . .	27
	Vysazení a nasazení skla dvířek . . . . .	27
	<b>Co dělat v případě poruchy?</b> . . . . .	29
	Tabulka poruch . . . . .	29
	Překročení maximální doby provozu . . . . .	29
	Osvětlení pečicího prostoru . . . . .	29
	<b>Zákaznický servis</b> . . . . .	30
	Označení spotřebiče (E-Nr.) a výrobní číslo (FD) . . . . .	30
	<b>Pokrm</b> . . . . .	30
	Upozornění k nastavení . . . . .	30
	Teplotní sonda . . . . .	30
	Volba pokrmu . . . . .	31
	Pečicí senzor . . . . .	31
	Nastavení pokrmu . . . . .	31



## Testováno pro vás v našem kuchyňském

<b>studiu</b> .....	<b>32</b>
Nepoužívejte silikonové formy .....	32
Koláče a drobné pečivo .....	32
Chléb a housky .....	36
Pizza, quiche a pikantní koláče .....	37
Nákyp a suflé .....	39
Dřubež .....	40
Maso .....	41
Ryby .....	44
Zelenina a přílohy .....	45
Jogurt .....	46
Úspora energie s druhy ohřevu eco .....	46
Akrylamid v potravinách .....	48
Pozvolná úprava pokrmů .....	48
Sušení .....	49
Zavařování .....	50
Kynutí těsta .....	51
Rozmrazování .....	51
Udržování teploty .....	52
Zkušební pokrmy .....	52

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, nepřipojujte 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, senzorickými 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. Čištění a uživatelskou údržbu nesmí provádět děti, pouze pokud jsou starší 15 let a jsou pod dozorem.

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

Příslušenství vždy vsunujte do pečicího prostoru správným způsobem. → „Příslušenství“ na straně 11

## Důležité bezpečnostní pokyny

### Všeobecné pokyny

#### Varování - Nebezpečí požáru!

- Hořlavé předměty 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.
- Volné zbytky jídel, tuk a šťáva z pečení se mohou vznítit. Před zahájením provozu odstraňte hrubé nečistoty z pečicího prostoru, z topných těles a z příslušenství.
- Při otevření dvířek spotřebiče vznikne průvan. Pečicí papír může přijít do kontaktu s topným tělesem a může se vznítit. V průběhu předehtřívání 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 nádobí z trouby vždy použijte kuchyňské rukavice.
- Alkoholické výpary se mohou v rozpálené troubě vznítit. Nikdy nepřipravujte pokrmy s velkým množstvím vysokoprocentního alkoholu. Pokud použijete nápoj s vysokým procentem alkoholu, pak jen v malém množství. Dvířka 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 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.

#### Varování - Nebezpečí zásahu elektrickým proudem!

- Neodborné opravy jsou nebezpečné. Opravy smí provádět 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 inzulinové pumpy. Pokud máte elektronický implantát, dodržujte minimální vzdálenost 10 cm od obslužných prvků.

### 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.

## Funkce čištění

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

- Volné zbytky jídel, tuk a šťáva z pečení masa se mohou během funkce čištění vznítit. Před každým spuštěním funkce čištění odstraňte hrubé nečistoty z pečicího prostoru a příslušenství.
- Nebezpečí požáru! Spotřebič se během funkce čištění zvenku velmi zahřívá. Nikdy nevěste na madlo dvířek hořlavé předměty, jako např. utěrky na nádobí. Přední stranu spotřebiče udržujte volnou. Držte děti dále od spotřebiče.

### **⚠ Varování – nebezpečí těžkých poškození zdraví!**

Spotřebič se během funkce čištění velmi zahřívá. Nepřílnavá vrstva plechů a forem se poškozuje a vznikají jedovaté plyny. Nikdy nečistíte plechy a formy s nepřílnavou vrstvou při samočištění. Čistěte pouze příslušenství se smaltovanými plochami.

### **⚠ Varování – Nebezpečí poškození zdraví!**

Funkce čištění zahřívá pečicí prostor na velmi vysokou teplotu, aby se spálily zbytky z pečení masa, grilování a pečení koláčů. Přitom je uvolňována pára, která může vést k podráždění sliznic. V průběhu zapnuté funkce čištění v kuchyni vydatně větrejte. Nezdržujte se delší dobu v místnosti. Děti a domácí zvířata držte v bezpečné vzdálenosti od spotřebiče. Pokyny držte také při provozu s odloženým startem.

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

- Pečicí prostor se během provozu velmi zahřívá. Nikdy neotvírejte dvířka spotřebiče. Nechejte spotřebič vychladnout. Držte děti dále od spotřebiče.
- **⚠** Spotřebič se během funkce čištění zvenku velmi zahřívá. Nikdy se spotřebiče nedotýkejte. Nechejte spotřebič vychladnout. Držte děti dále od spotřebiče.

## Příčiny poškození

### Všeobecné pokyny

#### Pozor!

- Příslušenství, fólie, pečicí papír nebo nádobí na dně pečicího prostoru: Na dno pečicího prostoru nepokládejte žádné příslušenství. Dno pečicího prostoru nevykládejte žádnou fólií jakéhokoliv druhu nebo pečícím 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 smaltované plochy.
- Alabal: Alabal nesmí v pečícím prostoru přijít do kontaktu s výplň dvířek spotřebiče. Výplň dvířek by se mohla trvale zabarvit.
- Silikonové formy: Nepoužívejte silikonové formy na pečení nebo fólie, poklice a příslušenství obsahující silikon. Pečicí senzor se může poškodit. Pečicí papír se silikonovou vrstvou lze použít.
- Voda v horkém pečícím prostoru: Do horkého pečicího prostoru nikdy nelijte vodu. Tvoří se vodní pára. Změnou teploty může dojít k poškození smaltované plochy.
- Vlhkost v pečícím prostoru: Dlouhodobější vlhkost v pečícím prostoru může způsobovat korozi. Po použití nechte pečicí prostor vyschnout. Neuchovávejte delší dobu vlhké potraviny v uzavřeném pečícím prostoru. V pečícím prostoru neuchovávejte žádné pokrmy.
- Chladnutí s otevřenými dvířky: Při použití při vysokých teplotách 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 nepřepíňujte. Ovocná šťáva, která kape z pečicího plechu, zanechává skvrny, které již nelze odstranit. Pokud možno použijte univerzální hluboký plech.
- Čistič na pečicí trouby: Nikdy nepoužívejte čističe na pečicí trouby v horkém pečícím prostoru. Může dojít k poškození emailu. Před dalším rozehrátím odstraňte zcela zbytky z pečicího prostoru a z dvířek spotřebiče.
- 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 24
- 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.

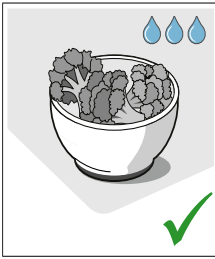
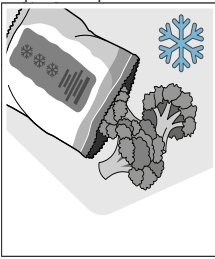
- Přeprava spotřebiče: Spotřebič nepřenášejte ani neberte za úchyt dvířek. Madlo dvířek neudrží hmotnost spotřebiče a může se zlomit.

## Ochrana životního prostředí

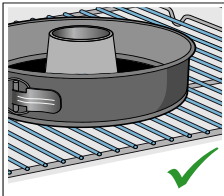
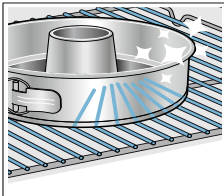
Váš nový spotřebič je obzvláště energeticky úsporný. V této kapitole naleznete rady, jak při jeho používání ušetřit ještě více energie a jak spotřebič správně zlikvidovat.

### Tipy pro úsporu energie

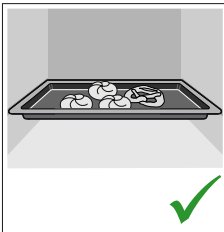
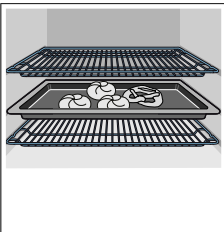
- Předehřívejte spotřebič jen tehdy, je-li to uvedeno v receptu nebo v tabulce návodu k použití.
- Zmražené potraviny nechejte před vložením do pečicího prostoru rozmrazit.



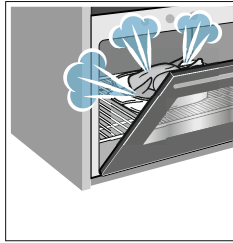
- Používejte tmavé, černě lakované nebo smaltované formy. Dobře pohlcují teplo.



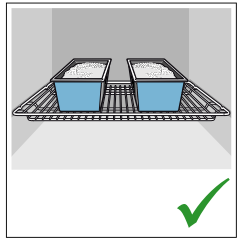
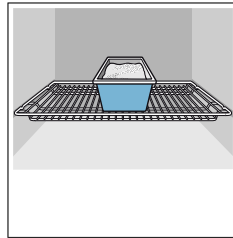
- Nepotřebné příslušenství z pečicího prostoru vyjměte.



- 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 pečícím 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 Zobrazení pokynů Dětská pojistka Aktivace a deaktivace dětské pojistky
	Časové funkce
	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 teploty 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

Níže 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. Obzvláště vhodný pro pečení koláčů se šťavnatou náplní. 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. Pro šetrný ohřev vybraných pokrmů na jedné úrovni. Neefektivnější je druh ohřevu mezi 125-275 °C. Tento druh ohřevu se používá ke sdělení informace o spotřebě energie v cirkulačním režimu a o třídě energetické efektivity.
 Horní/dolní ohřev eco	30-300 °C	Teplo přichází svrchu i zespodu. Na pečení drůbeže, celých ryb a větších kousků masa. Neefektivnější je druh ohřevu mezi 150-250 °C. Tento druh ohřevu se používá ke sdělení informace o spotřebě energie v běžném režimu.
 Gril s cirkulací vzduchu	30-300 °C	Grilovací těleso a ventilátor se střídavě zapínají a vypínají. Ventilátor rozhání teplo rovnoměrně kolem pokrmu.











## Druhy programů

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

Podle typu spotřebiče se liší množství druhů ohřevu. Na stavovém řádku vpravo vidíte, z kolika stran se skládá menu druhů ohřevu. Pokud je na stavovém řádku 1/2, pak jste na první straně ze dvou stran.

Druh programu	Použití
Druhy ohřevu	Pro přípravu vašeho pokrmu existuje mnoho vyladěných druhů ohřevu.
Pokrm → „Pokrm“ na straně 30	Zde naleznete již naprogramované vhodné hodnoty nastavení pro mnoho pokrmů.
Samočištění → „Funkce čištění“ na straně 19	Samočištění čistí vaši troubu samostatně.
Nastavení → „Základní nastavení“ na straně 16	Základní nastavení vašeho spotřebiče můžete přizpůsobit vašim zvyklostem.
Home Connect → „Home Connect“ na straně 20	Díky této funkci můžete vaši troubu spojit s mobilním zařízením.


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

	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 zespoda. Teplo proudí od spodního topného tělesa a prstencového topného tělesa na zadní stěně.
	Intenzivní ohřev	30-300 °C	Pro pokrmy s křupavou spodní částí. Teplo proudí shora a obzvláště silně zespodu.
	Mírný ohřev	70-120 °C	K šetrné a pozvolné přípravě opečených malých kousků masa v otevřeném nádobí. Teplo proudí u nižších teplot rovnoměrně svrchu i zespodu. Pro ohřívání ve vodní lázni a dopékání.
	Dolní ohřev	30-250 °C	Teplo proudí zespodu.
	Sušení	30-150 °C	K sušení bylinek, ovoce a zeleniny.
	Udržování teploty	60-100 °C	K udržování teploty připravených 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 sekund 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.

### Otevírání dvířek trouby

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

### Upozornění:

Při provozu mikrovlnné trouby musíte po zavření dvířek spustit pokračování pomocí tlačítka start/stop. Základní nastavení můžete změnit.

### 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, běžící chladicí ventilátor ještě určitou dobu po ukončení ohřevu.

**Upozornění:** Doba doběhu ventilátoru můžete nastavit v základním nastavení. → „Základní nastavení“ na straně 16

## Příslušenství

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

### Dodané příslušenství

Váš spotřebič je vybaven následujícím příslušenstvím:

	<p><b>Rošt</b> Na nádoby, formy na koláče a nákypy. Na pečení, grilování a hluboko zmražené pokrmy.</p>
	<p><b>Univerzální plech</b> Na štávnaté koláče, pečivo, zamražené pokrmy a velké kousky pečené. Lze ho použít jako nádobu na zachycování odkapávajícího tuku, pokud grilujete přímo na roštu.</p>
	<p><b>Pečící plech</b> K přípravě řezů na plechu a drobné pečivo.</p>
	<p><b>Teplotní sonda</b> Umožňuje pečení na přesnou teplotu. Informace k použití naleznete v příslušné kapitole. → „Teplotní sonda“ na straně 17</p>

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

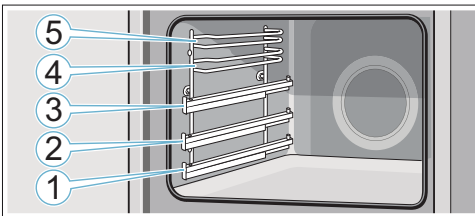
Příslušenství je možné dokoupit přes zákaznický servis nebo ve specializovaném obchodě.

**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

Pečící prostor má 5 úrovní vkládání. Tyto úrovně se počítají ze zdola nahoru.

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



Příslušenství zasuňte vždy mezi oba vodící kolíky dané úrovně vkládání.


Příslušenství je možné vysunout až do poloviny, aniž by se převrhlo.

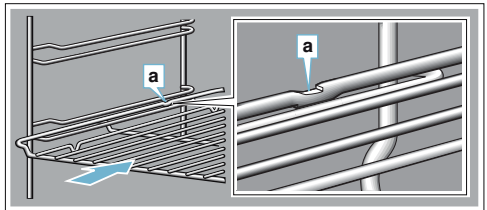
### Upozornění

- Dbejte na to, abyste příslušenství do pečicího prostoru vkládali vždy správným způsobem.
- Vždy ho vložte do pečicího prostoru tak, aby se nedotýkalo dvířek trouby.
- Příslušenství, které během provozu nepotřebujete, vyjměte z pečicího prostoru.

### Funkce zacvaknutí

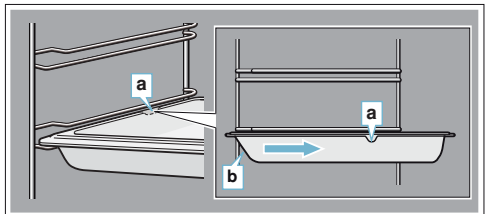
Příslušenství může být vysunuto až do poloviny, dokud nezacvakne. Tato funkce zabraňuje překlopení příslušenství při vytažování. Aby tato ochrana proti překlopení fungovala, musí se příslušenství do pečicího prostoru zasunout správně.

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. Žkosení příslušenství **b** musí směřovat dopředu ke dvířkům trouby.

Příklad na obrázku: Univerzální plech

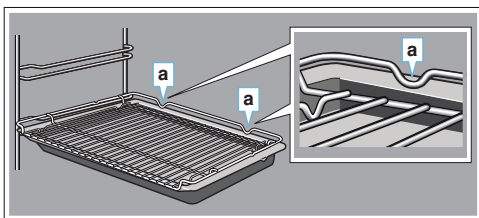


### Kombinace příslušenství

Pro zachycení odkapávajících tekutin můžete zasunout rošt současně s univerzálním plechem.

Při pokládání roštu dbejte na to, aby oba držáky byly na zadním okraji **a**. Při zasouvání univerzálního plechu je rošt nad horní vodící 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 (E-Nr.).

→ „Zákaznický servis“ na straně 30

### Zvláštní příslušenství

#### Rošt

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

#### Univerzální plech

K přípravě šťávnatých 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.

#### Pečící plech, se schopností samočištění

Na koláče na plech a drobné pečivo.

#### Vkládací rošt

Určený na maso, drůbež a ryby.

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

#### Profi-plech 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,

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

#### Pečící kámen

Určený pro přípravu domácího chleba, housek a pizzy s křupavou kůrkou.

Pečící kámen se musí vždy předehřát na doporučenou teplotu.

#### Skleněná zapékací mísa

Určená pro dušené pokrmy a nákypy.

Obzvláště vhodná pro provozní režim "Pokrmy".

#### Skleněná mísa

Určená pro velké kusy masa, šťávnaté koláče a nákypy.

#### Skleněná pánev

Na nákypy, zeleninové pokrmy a pečivo.

#### Výsuvný systém 1 výška, se schopností samočištění

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

#### Výsuvný systém 2 výšky, se schopností samočištění

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

#### Výsuvný systém 3 výšky, se schopností samočištění

S teleskopickými výsuvy ve výšce 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. Vyčistíte 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 16

#### 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. Pro další nastavení vždy stiskněte šipku √.
2. Pomocí otočného voliče nastavte aktuální den, měsíc a rok.

#### S Home Connect

1. Dotkněte se „Nastavit s asistentem“.
2. Další pokyny v kapitole → „Home Connect“ na straně 20


## 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.

Proveďte zadaná nastavení.

Nastavení	
Druh ohřevu	4D horký vzduch 
Teplota	maximální
Doba úpravy	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 cokoli nastavovat na vašem spotřebiči, musíte ho zapnout.

Výjimka: Dětskou pojistku a minutku lze nastavit i v případě, když 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 žádné 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 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.

**Tip:** Toto nastavení můžete změnit v základních nastaveních. → „Základní nastavení“ na straně 16

### 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 provedte další nastavení.
4. Režim zahájíte stisknutím tlačítka start/stop. Na displeji se zobrazí časový průběh. Je vidět nastavení a časová linie.

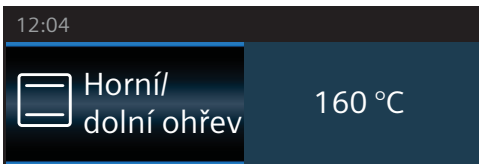
### Nastavení druhu ohřevu a teploty

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

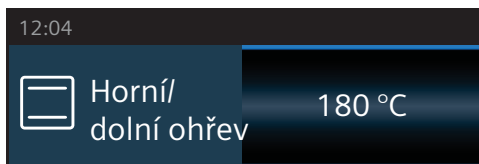
Pro další nastavení změňte následujícím způsobem hodnoty:

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

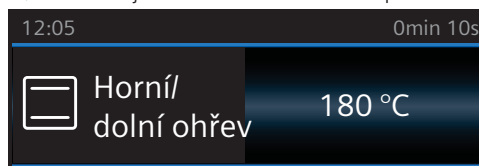
1. Pomocí otočného voliče změňte druh ohřevu.



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:

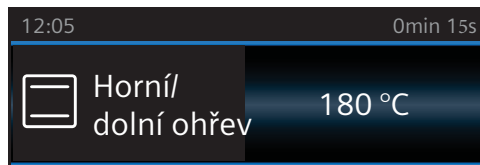
	4D horký vzduch
	Horní/dolní ohřev
	Intenzivní ohřev

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 změňte během několika vteřin nastavení hodnot. Stisknutím tlačítka  minutku spustíte.

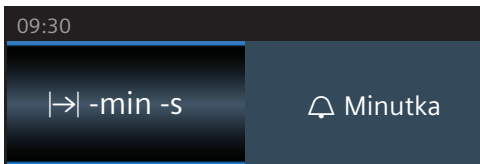
## Doba úpravy pokrmu

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

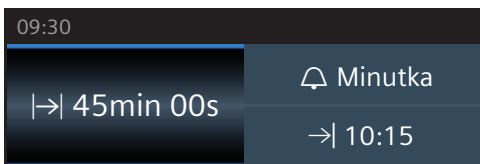
Předpoklad: Je nastaven druh ohřevu a teplota.


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

1. Stiskněte tlačítko . Otevře se 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 hřát. 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 změňí na nově nastavený druh ohřevu a teplotu.

### Změna doby úpravy pokrmu

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

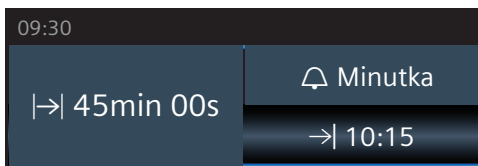
## Čas ukončení úpravy pokrmu

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

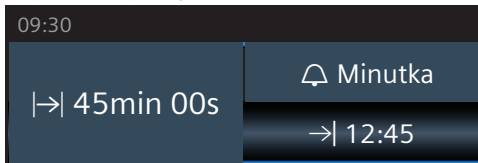
Předpoklad: Nastavený provozní režim není zahájen. Je nastavena doba úpravy pokrmu. Je otevřeno menu časových funkcí .

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.

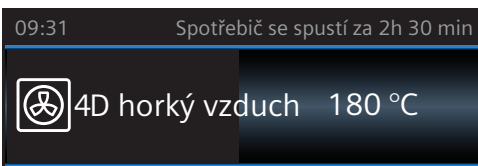
1. Dotkněte se pole "Konec →". Zobrazí se doba ukončení.



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 hřát. 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 „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.



Za tímto účelem otevřete menu časových funkcí pomocí tlačítka . Stiskněte „Konec →“ a pomocí otočného voliče nastavte zpět čas ukončení. Doba se ihned odměřuje.

## Dětská pojistka

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


### Aktivace a deaktivace

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

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

### Zablokování dvířek spotřebiče


V základních nastaveních můžete změnit nastavení tak, že se kromě ovládacího pole zablokují také dvířka spotřebiče.

Dvířka spotřebiče se zablokují, když teplota v pečícím prostoru dosáhne cca 50 °C. Na stavovém řádku se zobrazí symbol . Pokud je trouba vypnutá, zablokují se dvířka spotřebiče ihned po aktivaci dětské pojistky.

## 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 menu. Otevře se menu režimů provozu.
2. Zvolte režim provozu „Nastavení“. Zobrazí se první základní nastavení.
3. Pomocí otočného voliče změňte hodnoty.
4. Pro přechod k dalšímu základnímu nastavení stiskněte šipku .
5. 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
Hlasitost	5 stupňů hlasitosti
Jas displeje	5 stupňů jasu
Ukazatel času	Digitální Vypnuto
Formát času	12h 24h
Osvětlení	Během provozu zapnuté Během provozu vypnuté
Dětská pojistka	Blokování dvířek + Blokování tlačítek Pouze blokování tlačítek
Režim po spuštění	Hlavní nabídka Druhy ohřevu Pokrmů*
Noční ztlumení jasu displeje	Vypnuté Zapnuté (jas displeje je ztlumen mezi 22:00 a 5:59 hod)
Logo značky	Zobrazovat Nezobrazovat

Doba doběhu chladicího ventilátoru	Doporučená Minimální
Výsuvný systém	Není dovybaveno Dovybaveno
Režim sabat	Zapnutý Vypnutý
Home Connect	Vypnout a zapnout WiFi → "Home Connect" na straně 20
Nastavení z výrobního závodu	Obnovit Neobnovovat

\*) k dispozici podle typu spotřebiče

### Pozor!

U závěsných rámu a výsuvů s 1 výškou: nastavení „není dovybaveno“.  
U výsuvů s 2 a 3 výškami: 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 menu.  
Otevře se menu režimů provozu.
2. Stiskněte „Nastavení“.
3. Pomocí šipky  $\nabla$  stiskněte „Čas“.
4. Pomocí otočného voliče změňte čas.
5. 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.

## 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 ohřev

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

	4D horký vzduch
	Horký vzduch eco
	Horní/dolní ohřev
	Horní/dolní ohřev eco
	Stupeň pizza
	Gril s cirkulační vzduchu
	Intenzivní ohřev

### Upozornění

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

### Teplota pečicího prostoru

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

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

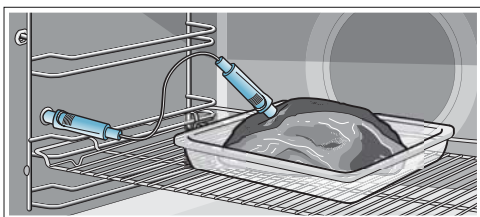
### Zasunutí teplotní sondy do potravin

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

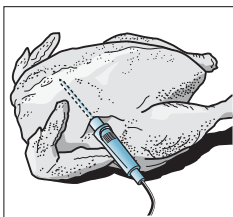
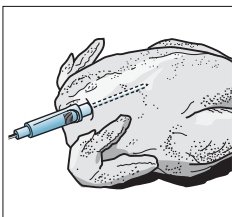
Teplotní sonda má tři měřicí body. Dbejte na to, aby byl prostřední bod vždy zasunut v měřené potravine.

**Maso:** U větších kusů zasuňte teplotní sondu směrem ze shora šikmo do masa až nadoraz.

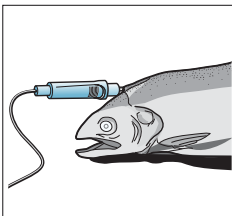
U slabších kusů ji zasuňte ze strany na nejsilnějším místě.



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



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



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

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


#### Pozor!

Dejte pozor, abyste neskřípli kabel teplotní sondy. Nepoužívejte žádné uzavřené nádoby. 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 zasuňte do zdíčky vlevo v pečicím prostoru.
2. Otočným voličem zvolte druh ohřevu nebo režim „Pokrmy“.
3. Dotkněte se navrhované teploty a otočným voličem nastavte teplotu.
4. Dotkněte se pole „Teplota středu“ a pomocí otočného voliče nastavte teplotu středu.
5. Režim zahájíte stisknutím tlačítka start/stop. Provoz se spustí.

### Bylo dosaženo nastavené teploty uvnitř pokrmu

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

### Změna teploty uvnitř pokrmu

Vnitřní teplotu potravin můžete kdykoliv změnit.

### Přerušení

Vytáhněte sondu ze zásuvky.

### Varování - Nebezpečí popálení!

Pečicí prostor a pokrmy samotné jsou velice horké. Teplotní sondu zasunujte a vytahujte 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 zamrazené 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 32

Potraviny	Vnitřní teplota v °C
<b>Drůbež</b>	
Kuře	80-85
Kuřecí prsa	75-80
Kachna	80-85
Kachní prsa, růžová	55-60
Krůta	80-85
Krůtí prsa	80-85
Husa	80-90
<b>Vepřové maso</b>	
Vepřový bok	85-90
Vepřová svíčková, růžová	62-70
Vepřový hřbet, propečený	72-80

Potraviný	Vnitřní teplota v °C
<b>Hovězí maso</b>	
Hovězí svíčková nebo roastbeef po anglicku	45-52
Hovězí svíčková nebo roastbeef, růžový	55-62
Hovězí svíčková nebo roastbeef, propečený	65-75
<b>Telecí maso</b>	
Telecí pečeně nebo předek, libové	75-80
Telecí pečeně, plecko	75-80
Telecí kolínko	85-90
<b>Jehněčí maso</b>	
Jehněčí kýta, růžová	60-65
Jehněčí kýta, propečená	70-80
Jehněčí zadní, růžové	55-60
<b>Ryby</b>	
Ryba, celá	65-70
Rybí filet	60-65
<b>Ostatní</b>	
Sekaná, všechny druhy	80-90


## Režim sabat

V režimu sabat můžete nastavit dobu trvání až na 74 hodin. Pokrmy v pečícím prostoru zůstanou teplé, aniž byste museli troubu zapínat a vypínat.

### Spuštění režimu sabat

Předpoklad: V základních nastaveních jste aktivovali „Nastavení režimu sabat zapnuté“.

→ „Základní nastavení“ na straně 16  
Pečící prostor hřeje s horním/dolním ohřevem a teplotou mezi 85 °C a 140 °C.

1. Stiskněte tlačítko on/off.  
Na displeji je navržen druh ohřevu a teplota.
2. Otočte otočný volič doleva a zvolte druh ohřevu „Režim sabat“.
3. Dotkněte se navržené teploty a pomocí otočného voliče nastavte teplotu.
4. Pomocí tlačítka  otevřete menu časových funkcí a dotkněte se tlačítka „Doba trvání“.  
Je navrženo 25:00 hodin.
5. Pomocí otočného voliče nastavte požadovanou dobu trvání.
6. Spusťte pomocí tlačítka start/stop.  
Na stavovém řádku viditelně ubíhá doba trvání.

### Doba uběhla

Zazní signál. Trouba již nehřeje. Na stavovém řádku se zobrazí „Dokončeno“.

### Posunutí času ukončení

Posunutí času ukončení není možné.

### Přerušení režimu sabat

Stiskněte tlačítko on/off. Všechna nastavení se zruší. Můžete znovu nastavovat.




## Funkce čištění

Vyčistíte pečicí prostor pomocí funkce „Samočištění“.

Můžete zvolit mezi třemi stupni čištění.

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


Čím silnější a starší jsou znečištění, tím vyšší by měl být stupeň čištění. Pro jedno čištění je třeba cca 2,5-4,7 kilowatthodin.

**Upozornění:** Pro vaši bezpečnost se dvířka pečicího prostoru automaticky zablokují. Dvířka lze otevřít až tehdy, jakmile na stavovém řádku zhasne symbol  pro zablokování. Během čištění nesvítlí osvětlení pečicího prostoru.



### Varování

#### Nebezpečí popálení!

- Spotřebič se během funkce čištění velmi zahřívá. Nikdy neotvírejte dvířka spotřebiče. Nechejte spotřebič vychladnout. Držte děti dále od spotřebiče.
-  Spotřebič se během funkce čištění zvenku velmi zahřívá. Nikdy se nedotýkejte dvířek spotřebiče. Nechejte spotřebič vychladnout. Držte děti dále od spotřebiče.



### Varování

#### Nebezpečí poškození zdraví!

Funkce čištění zahřeje pečicí prostor na velmi vysokou teplotu, aby se spálily zbytky z pečení masa, grilování a pečení koláčů. Přitom se uvolňují páry, které mohou vést k podráždění sliznic. V průběhu zapnuté funkce čištění v kuchyni vydatně větrejte. Nezdřívajte se delší dobu v místnosti. Děti a domácí zvířata držte v bezpečné vzdálenosti od spotřebiče. Pokyny dodržujte také při provozu s odloženým startem.

### Před funkcí čištění

Při čištění můžete vyčistit také jedno příslušenství, např. univerzální plech nebo pečicí plech. Před čištěním odstraňte hrubé nečistoty. Příslušenství zasuňte do výšky 2. Vyčistíte vnitřní dvířka spotřebiče a plochy okrajů pečicího prostoru v oblasti těsnění. Těsnění nedrhňte a nevytahujte!

**Upozornění:** Smaltované příslušenství dodané se spotřebičem můžete při funkci čištění vyčistit také. Nelze čistit všechny rošty. Rošty nejsou vhodné pro funkci čištění a zabarvují se. Další příslušenství, které je vhodné pro funkci čištění, naleznete v tabulce pro zvláštní příslušenství. → „Příslušenství“ na straně 11

### Varování

#### Nebezpečí požáru!

- Volné zbytky jídel, tuků a šťávy z masa se mohou během funkce čištění vznítit. Před spuštěním funkce čištění odstraňte hrubé nečistoty z pečicího prostoru a z příslušenství.
- Spotřebič se během funkce čištění zvenku velmi zahřívá. Nikdy nevěste na madlo dvířek hořlavé předměty, jako např. utěrky na nádobí. Přední stranu spotřebiče udržujte volnou. Držte děti dále od spotřebiče.



### Varování – nebezpečí těžkého poškození zdraví!

Spotřebič se během funkce čištění velmi zahřívá. Nepřílnavá vrstva plechů a forem se poškozuje a vznikají jedovaté plyny. Nikdy nečistěte plechy a formy s nepřílnavou vrstvou při samočištění. Čistěte pouze příslušenství se smaltovanou vrstvou.


## Nastavení samočištění

1. Stiskněte tlačítko menu.
2. Otevře se menu s režimem provozu. Zvolte režim „Samočištění“. Je navržen stupeň čištění 3. Čištění můžete ihned spustit pomocí tlačítka start/stop nebo
3. pomocí otočného voliče zvolit jiný stupeň čištění.
4. Pomocí tlačítka start/stop spusťte čištění.


Pokud je zapnuta funkce samočištění, odvětrávejte kuchyň.

Dvířka pečicího prostoru se zablokují krátce po spuštění. Vedle uběhnuté doby se na stavovém řádku vpravo zobrazí symbol  pro zablokování. Dvířka lze otevřít až tehdy, jakmile na stavovém řádku zhasne symbol  pro zablokování.

### Po dokončení čištění

Zazní signál. Trouba již nehřeje. Na stavovém řádku se zobrazí „Dokončeno“. Signál můžete vypnout pomocí tlačítka .

### Přerušení čištění.

Vypněte troubu pomocí tlačítka on/off. Dvířka pečicího prostoru lze otevřít až tehdy, jakmile na stavovém řádku zhasne symbol  pro zablokování.

### Oprava stupně čištění

Po spuštění již nelze stupeň čištění změnit.

### Čištění můžete nechat proběhnout v noci.

V kapitole „Časová nastavení“ se můžete dočíst, jak posunout čas ukončení.

Tak můžete používat troubu kdykoli přes den.

→ „Časové funkce“ na straně 14

## Po funkci čištění

V průběhu zapnuté funkce čištění v kuchyni větrejte. Jakmile se pečicí prostor ochladí, setřete zbylý prach v pečicím prostoru a v oblasti dvířek pomocí vlhkého hadříku.

**Upozornění:** Vlivem příliš hrubých nečistot mohou na smaltovaných plochách zůstat bílé povlaky. Jsou to zbytky z potravin a jsou nezávadné. Nemají žádný vliv na funkci. V případě potřeby můžete zbytky odstranit pomocí citronové šťávy.

## Home Connect

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

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

Dostupnost funkce Home Connect je závislá na dostupnosti služeb Home Connect ve vaší zemi. Služby Home Connect nejsou dostupné ve všech zemích. Další informace najdete na [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com).

### 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 přitom nejste doma. Dodržujte rovněž pokyny uvedené v aplikaci Home Connect. → „Důležité bezpečnostní pokyny“ na straně 5
- Přímá 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.

Pro seřízení musí být aplikace otevřena.

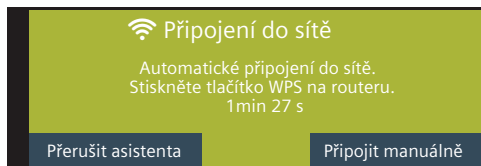
### Automatické přihlášení do sítě

#### Upozornění

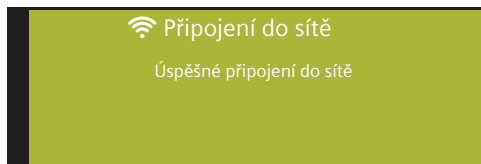
- Potřebujete router s funkcí WPS.
- Asistenta Home Connect můžete spustit během prvního uvedení do provozu nebo přes menu.

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

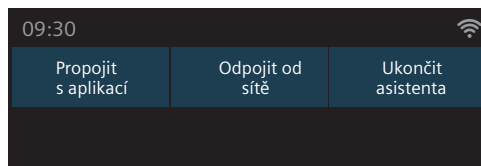
Spotřebič je připraven k nastavení automatického připojení do sítě.



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



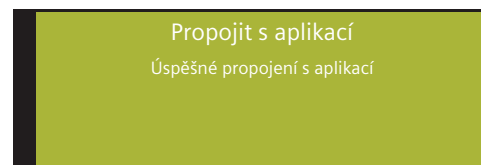
4. Dotkněte se pole „Propojit s aplikací“.



Spotřebič je připraven na propojení s aplikací.

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

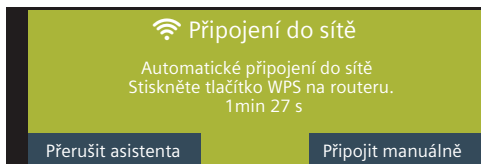
Přihlášení je úspěšné, když se na displeji zobrazí „Úspěšné propojení s aplikací“.



### Manuální přihlášení do sítě

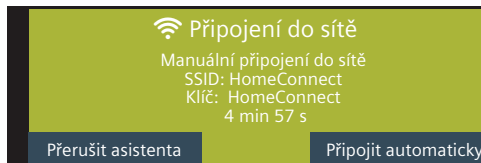
**Upozornění:** Asistenta Home Connect můžete spustit během prvního uvedení do provozu nebo přes menu.

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.

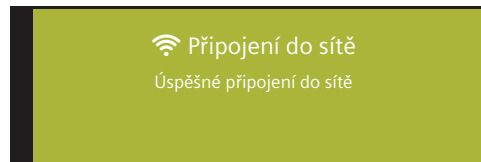
Na displeji se zobrazí SSID a klíč do sítě pečicí trouby.



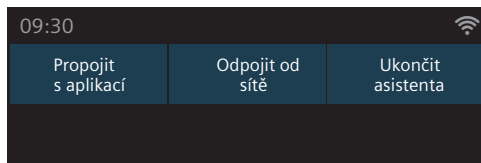
4. Mobilní zařízení přihlaste do sítě pečicí trouby pomocí SSID „HomeConnect“ a klíče „HomeConnect“.



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



5. Dotkněte se pole „Propojit s aplikací“.

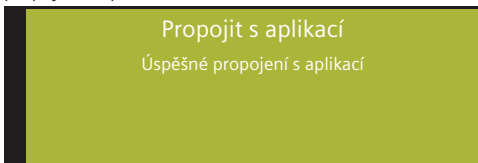


Spotřebič je připraven na propojení s aplikací.

Spotřebič je připraven na propojení s aplikací.

- Spustíte 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.

- Stiskněte tlačítko menu.
- 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

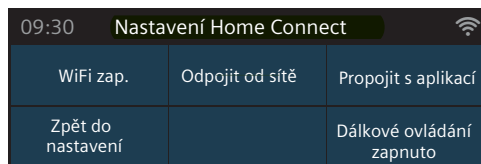
Pokud je aktivovaná WiFi, můžete využívat Home Connect.

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

- Stiskněte tlačítko menu.
- Dotkněte se pole „Nastavení“.

- Dotkněte se pole „Home Connect“.

- Pro zapnutí či vypnutí rádiového modulu se dotkněte pole „WiFi“.

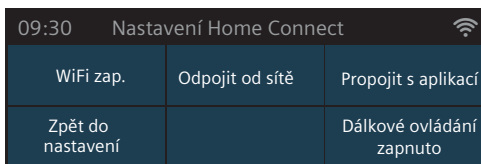


### Odpojení od sítě

Vaši pečicí troubu můžete kdykoli odpojit od sítě.

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

- Stiskněte tlačítko menu.
- Dotkněte se pole „Nastavení“.
- Dotkněte se pole „Home Connect“.
- Dotkněte se pole „Odpojit od sítě“.



### Připojení k síti

- Stiskněte tlačítko menu.
- Stiskněte „Nastavení“.
- Stiskněte „Home Connect“
- Stiskněte „Připojit k síti“
- Dotkněte se pole „Manuální připojení“ nebo „Automatické připojení“.
- Řiďte se pokyny v části „Manuální přihlášení do sítě“, příp. „Automatické přihlášení do sítě“.

### 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.

- Stiskněte tlačítko menu.
- Dotkněte se pole „Nastavení“.
- Stiskněte „Home Connect“
- Stiskněte „Připojit k aplikaci“





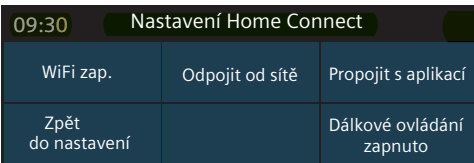
## Dálkové ovládání

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. Dotkněte se pole „Home Connect“.
4. Pro aktivaci, příp. deaktivaci obsluhy pomocí aplikace Home Connect se dotkněte pole „Dálkové ovládání“.



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 2014/53/EU.



2,4 GHz pásmo: 100 mW max.  
5 GHz pásmo: 100 mW max.

	BE	BG	CZ	DK	DE	EE	IE	EL
	ES	FR	HR	IT	CY	LV	LT	LU
	HU	MT	NL	AT	PL	PT	RO	SI
	SK	FI	SE	UK	NO	CH	TR	

5 GHz WLAN (Wi-Fi): Pouze pro použití ve vnitřních prostorách.

## Vzdálená diagnostika

V případě poruchy může zákaznický servis získat přístup k vašemu spotřebiči pomocí vzdálené diagnostiky. Kontaktujte zákaznický servis a ujistěte se, že je váš spotřebič připojen k serveru Home Connect a zkontrolujte, zda je ve vaší zemi dostupná služba vzdálené diagnostiky.

**Upozornění:** Pro další informace k dostupnosti služeb vzdálené diagnostiky ve vaší zemi navštivte Pomoc & Podpora na webových stránkách Home Connect vaší země: [www.homeconnect.com](http://www.homeconnect.com)

## Upozornění k ochraně dat

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

- Jednoznačné označení spotřebiče (sestavá se z klíčů spotřebiče a MAC adresy zabudovaného Wi-Fi komunikačního modulu).
- Bezpečnostní certifikát Wi-Fi 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.

## Čištění

Vaše trouba zůstane dlouho 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 drhnuocí 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
<b>Vnější část spotřebiče</b>	
Čelo z nerezové oceli	Horká mýdlová voda: Očistěte hadříkem a vysušte měkkou utěrkou.  Ihned odstraňte skvrny od vody, tuku, škrobu a bílkovin. Pod takovými skvrnami se může tvořit koroze.  Zvláštní prostředky pro péči o nerezovou ocel, které jsou vhodné pro horké povrchy, zakoupíte přes zákaznický servis nebo ve specializovaných prodejnách. K aplikaci čisticích prostředků používejte velmi jemný hadřík.
Plast	Horká mýdlová voda: 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.
<b>Vnitřní části spotřebiče</b>	
Smaltované plochy	Horká mýdlová nebo octová voda: Očistěte hadříkem a vysušte měkkou utěrkou.  Připálené zbytky jídel namočte vlhkým hadříkem a mycím roztokem. V případě silného znečištění použijte drátěnku z ušlechtilé oceli nebo čistič na trouby.  <b>Pozor!</b> Nikdy nepoužívejte čističe na pečicí trouby v horkém pečicím prostoru. Může dojít k poškození emailu. Před dalším rozehrátím zcela odstraňte zcela zbytky z pečicího prostoru a z dvířek spotřebiče.  Po čištění nechejte pečicí prostor otevřený.  Nejlépe použijte funkci čištění → „ <i>Funkce čištění</i> “ na straně 19  <b>Upozornění:</b> Vlivem zbytků jídla mohou vzniknout bílé povlaky. Jsou nezávadné a nemají žádný vliv na funkci. V případě potřeby odstraňte pomocí citronové šťávy.
Skleněný kryt osvětlení v pečicím prostoru	Horká mýdlová voda: Očistěte hadříkem a vysušte měkkou utěrkou. Při silném znečištění použijte čisticí prostředek na pečicí trouby.
Rám dvířek	Kryt dvířek z ušlechtilé oceli: Používejte čistič z ušlechtilou ocel. Řiďte se pokyny výrobce. Nepoužívejte prostředky na péči o ušlechtilou ocel.  Z plastu: Vycištěte horkým čisticím roztokem a hadříkem. Osušte měkkým hadříkem. Nepoužívejte čističe na sklo ani škrabky na sklo. Kryt dvířek za účelem čištění sejměte.
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.  
Nemýjte 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 poněkud drsné. Tím ale není nijak narušena antikorozi ochrana.

### Udržování spotřebiče v čistotě

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

**⚠ Varování – nebezpečí požáru!**  
Volné zbytky jídel, tuk a šťáva z pečení se mohou vznítit. Před zahájením provozu odstraňte hrubé nečistoty z pečicího prostoru, z topných těles a z příslušenství.

### Tipy

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

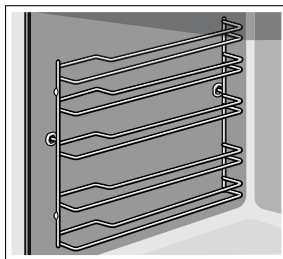
## Závěsné rošty

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

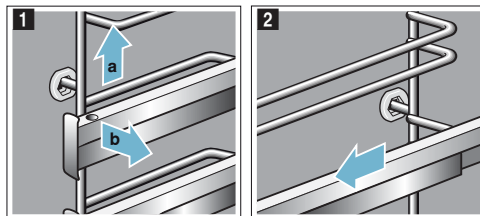
### Vysazení a nasazení závěsných roštů

**⚠ Varování - Nebezpečí popálení!**  
Závěsné rošty jsou po použití velmi horké. Nikdy se nedotýkejte horkých závěsných roštů. Spotřebič nechejte vždy vychladnout. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.

### Vysazení závěsných roštů



1. Závěsný rošt zvedněte lehce nahoru **a** a vysadte **b** (Obrázek **1**).
2. Poté celý závěsný rošt zatáhněte dopředu a vyjměte (Obrázek **2**).

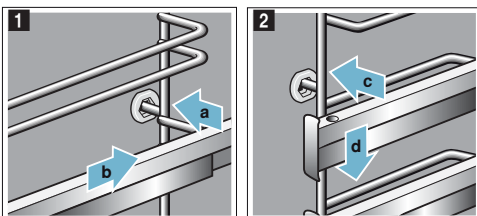


Rošty vyčistěte mycím přípravkem a houbičkou. Velká znečištění odstraňte kartáčkem.

## Nasazení závěsných roštů

Závěsné rošty lze zavěsit pouze vpravo nebo vlevo. U obou závěsných roštů dbejte na to, aby zahnuté tyče byly vpředu.

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



## Dvířka spotřebiče

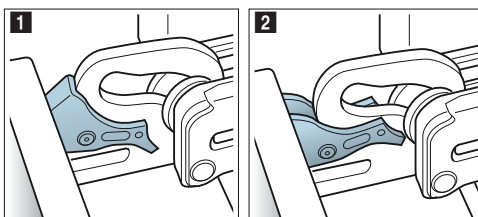
Vaše trouba zůstane dlouho zářivá a funkční, pokud ji budete správně čistit a pečovat o ni. Zde vám vysvětlíme, jak vyčistit dvířka spotřebiče.

### Vysazení a zavěšení dvířek spotřebiče

Za účelem čištění a demontáže skel dvířek můžete dvířka spotřebiče vysadit.

Závěsy 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 závěsy zajištěné. Nemohou zapadnout.

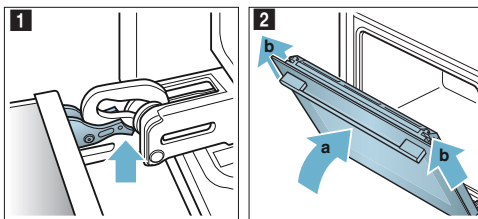


### ⚠ Varování Nebezpečí poranění!

- Když jsou závěsy nezajištěné, mohou velkou silou zapadnout. Dbejte na to, aby páčka byla vždy zcela zaklapnutá, resp. při vysazování dvířek spotřebiče zcela odklopená.
- Závěsy dvířek spotřebiče se při otevírání pohybují a mohou se skřípnout. Nesahejte do oblastí závěsů.

### 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 nadoraz **a**. Uchopte je oběma rukama vlevo a vpravo **b** a vytáhněte směrem nahoru (Obrázek **2**).

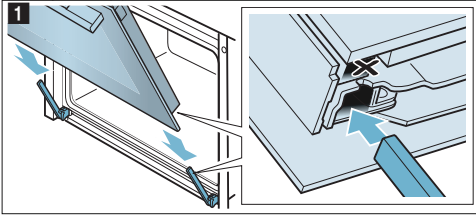


## Zavěšení dvířek spotřebiče

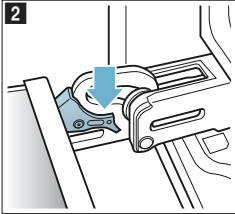
V opačném pořadí zavěste dvířka spotřebiče zpět.

1. Při zavěšování dvířek spotřebiče dbejte na to, aby oba závěsy byly zasunuty rovně do otvoru (Obrázek 1). Položte oba závěsy dolů na vnější sklo a použijte je jako vodička.

Dbete na to, aby oba závěsy byly zavěšeny do správného otvoru. Zasunutí musí jít lehce a bez odporu. Pokud cítíte odpor, zkontrolujte, zda jsou závěsy zasunuty do správného otvoru.



2. Zcela otevřete dvířka pečicího prostoru. Znovu zaklapnete obě páčky (Obrázek 2).



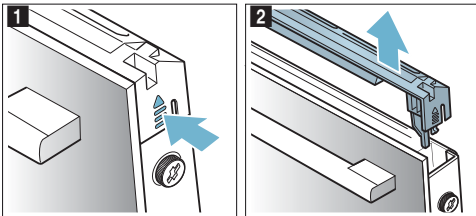
3. Zavřete dvířka pečicího prostoru.

## Sejmutí krytu dvířek

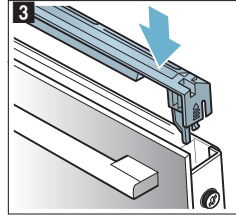
Vložka z ušlechtilé oceli v krytu dvířek se může zbarvit. Pro důkladné čištění můžete kryt odstranit.

→ „Čištění“ na straně 24

1. Otevřete lehce dvířka.
2. Zatlačte na kryt vlevo a vpravo (Obrázek 1).
3. Sejměte kryt (Obrázek 2). Opatrně zavřete dvířka spotřebiče.



- Upozornění:** Vložku z ušlechtilé oceli na krytu vyčistěte pomocí čističe na ušlechtilou ocel. Zbylou část krytu dvířek vyčistěte mycím roztokem a vlhkým hadříkem.
4. Znovu zlehka otevřete dvířka spotřebiče. Nasadte kryt a zatlačte jej, dokud slyšitelně nezaklapne (Obrázek 3).



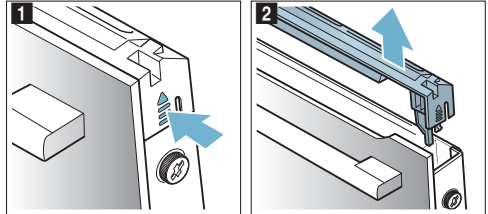
5. Zavřete dvířka spotřebiče.

## Vysazení a nasazení skla dvířek

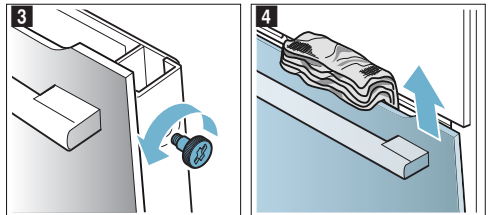
Pro důkladnější vyčištění můžete vysadit sklo dvířek spotřebiče.

### Vysazení skla dvířek

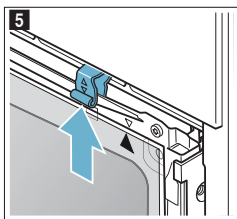
1. Dvířka spotřebiče trochu otevřete.
2. Zatlačte na kryt vlevo a vpravo (Obrázek 1).
3. Sejměte kryt (Obrázek 2).



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.



- Zatlačte na meziskle nahoře oba držáky nahoru, nesundávejte je (Obrázek 5). Držte sklo pevně jednou rukou. Sklo vyjměte.



Sklo vyčistěte čisticím prostředkem na sklo a jemným hadříkem.

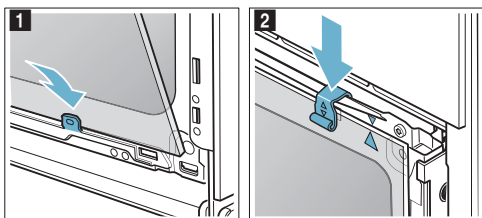
**⚠ Varování**  
**Nebezpečí poranění!**

- 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.

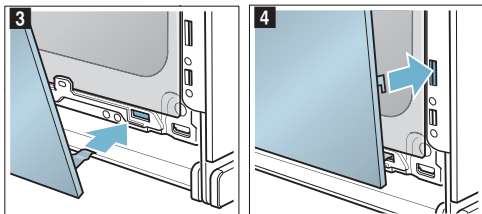
**Nasazení skla dvířek**

Při vestavbě vnitřního skla dbejte na to, aby šípka na skle byla vpravo nahoře a odpovídala šípce na plechu.

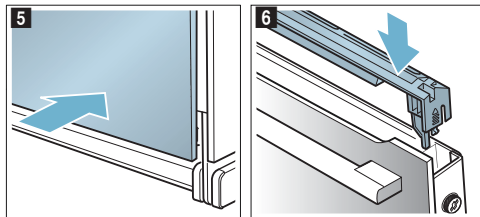
- Nasaďte mezisklo dole do držáku (Obrázek 1) a přitlačte nahoře.
- Zatlačte oba držáky dolů (Obrázek 2).



- Zasuňte přední sklo dolů do držáků (Obrázek 3).
- Zavřete přední sklo tak, aby oba horní háčky byly proti otvoru (Obrázek 4).



- Čelní sklo přitlačte směrem dolů, dokud slyšitelně nezacvakne (Obrázek 5).
- Trochu otevřete dvířka spotřebiče a odstraňte utěrku.
- Opět zašroubujte oba šrouby vlevo a vpravo.
- Nasaďte kryt a přitlačte ho, až uslyšíte zacvaknutí (Obrázek 6).



- Zavřete dvířka spotřebiče.

**Pozor!**  
Pečící troubu použijte až poté, co budete mít jistotu, že jsou skleněné výplně namontovány správně.






## 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 panelu displeje 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.
Dvířka spotřebiče nelze otevřít, na displeji je zobrazen symbol  .	Dvířka spotřebiče jsou zablokovaná, dokud pečicí prostor nevychladne.	Vyčkejte, dokud symbol  nezhasne.
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.
Osvětlení pečicího prostoru zhaslo.	LED světlo je poškozené.	Zavolejte zákaznický servis
Home Connect nefunguje řádně.		Jděte na <a href="http://www.home-connect.com">www.home-connect.com</a> .

### 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 grilu.

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.

Upozornění. → „Testováno pro vás v našem kuchyňském studiu“ na straně 32

### 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.

### Osvětlení pečicího prostoru

Jako osvětlení pečicího prostoru má váš spotřebič jedno nebo více LED světel s dlouhou životností. Pokud je přesto LED světlo nebo skleněný kryt nefunkční, zavolejte zákaznický servis. Kryt světla nesmí být odstraňován.



## Zákaznický servis

Pokud váš spotřebič potřebuje opravu, náš zákaznický servis je tu pro vás. Vždy najdeme vhodné řešení, abychom zabránili zbytečným návštěvám servisních techniků.

### Označení produktu (E-Nr.) a výrobní číslo (FD)

Při volání do našeho zákaznického servisu vždy uveďte úplné označení produktu (E-Nr.) a výrobní číslo (FD), abychom vám mohli kvalifikovaně pomoci. Typový štítek s čísly naleznete po otevření dvířek spotřebiče. Pokud je váš spotřebič vybaven párou, naleznete typový štítek vpravo za krytkou.



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 neoptimalnější 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 potravin a velikostia typu nádobí. Pro optimální výsledek používejte pouze nezávadné potraviny 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 vnašem kuchyňském studiu*“ na straně 32

### 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 17

## 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	Potraviny
Koláče, chléb, pizza	Koláče
	Drobné pečivo
	Cukroví
	Chléb, housky
	Pikantní koláče, pizza, quiche
Nákypy, soufflé	Nákyp, pikantní, čerstvé, vařené přísady
	Lasagne, čerstvé
	Gratinované brambory, ze syrových surovin, výška 4 cm
	Nákyp, sladký, čerstvý
	Soufflé ve formičkách po jednotlivých porcích
Hluboce zmrazené pokrmy	Pizza
	Housky
	Nákypy
	Pokrmy z brambor
	Drůbež, ryby
Drůbež	Kuře
	Kachna, husa
Maso	Krůta
	Vepřové
	Hovězí
	Telecí
	Jehněčí
	Divočina
Ryby	Pokrmy z masa
	Ryby
Zelenina	Eintopf se zeleninou
	Gratinovaná zelenina
	Pečené brambory, půlené
	Brambory v troubě, celé

## Pečicí senzor

Váš spotřebič disponuje pečicím senzorem. Ten se automaticky aktivuje, jakmile zvolíte pečivo z následujících kategorií dle seznamu. Jakmile je pečicí senzor aktivován, zobrazí se na displeji symbol .

Kategorie	Potraviny	Pokrmy
Koláče, chléb, pizza	Koláče	Koláč ve formách
		Koláč na plechu
		Koláč z křehkého těsta
	Drobné pečivo	Pečivo z listového těsta
		Muffiny
		Pečivo z kynutého těsta
	Chléb, housky	Housky
		Chléb
		Chlebová placka
		Pikantní koláče, pizza, quiche
Pikantní koláče, pizza, quiche	Pizza	
	Alsaský koláč	
Hluboce zmrazené produkty	Bramborové produkty	Bramborové produkty

Zde spotřebič převezme kontrolu. Spotřebič poté řídí proces pečení plně automaticky, z vaší strany nejsou nutná žádná další nastavení. Jakmile je pečivo hotové, spotřebič se sám vypne. Zazní signál. Doba úpravy odpovídá přibližně receptu vašeho pečiva a není zobrazena. Provoz pečicího senzoru lze spustit pouze z vychladlé trouby.

Žádné další kategorie pečiva nejsou pečicím senzorem řízeny. Zde je vám nabídnuto otestované nastavení s možnostmi přizpůsobení.

Vhodné jsou tmavé kovové pečicí formy. Nepoužívejte pečicí formy ze silikonu nebo příslušenství obsahující silikon. Pečicí senzor se může poškodit.

Jakmile se na displeji zobrazí „Neotvírat dvířka“, je pečicí senzor aktivní. Neotevírejte dvířka spotřebiče, protože jinak se nastavení přeruší. Spotřebič hřeje dále a můžete přizpůsobit navrženou dobu. Proces musíte dále sledovat sami.

## 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 „Pokrmy“.  
Na displeji se objeví první kategorie.
3. Otočným voličem zvolte požadovanou kategorii.
4. Dotkněte se pole „Dále“
5. Otočným voličem zvolte pokrm.
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 vkladání, nádobí apod.

10. Spusťte stisknutím tlačítka start/stop.

### Nastavení je ukončeno

Zazní akustický signál. Ve stavovém řádku se rozsvítí „Ukončeno“. Trouba přestane hrát. 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 14.

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 nevhodnější. 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 jen malé množství tepla. Na základě velkých teplotních rozdílů se může hromadit mezi vnitřním prostorem trouby a vnějšími částmi trouby (na dvířkách, ovládacím panelu nebo sousedícím nábytkem) sražená voda. Tento jev je normální a fyzikálně doložený. Předehříváním trouby nebo pomalým otevřením dvířek lze tomuto jevu zabránit.

### Nepoužívejte silikonové formy

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

#### Pozor!

Nepoužívejte silikonové formy na pečení nebo fólie, poklice a příslušenství obsahující silikon. Pečicí senzor se může poškodit. I pokud nepoužíváte pečicí senzor, může dojít k poškození.

Výjimky:

- Pečicí papír, který je opatřen silikonovou vrstvou, lze použít.
- Pokud je součástí dodávky teplotní sonda, lze ji použít.

### 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 zabývajícím se kynutím těsta.

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

### Úroveň 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 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

Rošt zasuňte otevřenou stranou ke dvířkům spotřebiče a záhybem 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 šťavnatě koláče používejte univerzální plech, aby nedošlo ke znečištění pečicího prostoru překypující ovocnou šťávou.

#### Pečicí formy

Nejvhodnější jsou tmavé kovové formy.

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









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

Dodatečné informace naleznete v tipech na pečení, 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.






































Použité druhy ohřevů:











-  4D horký vzduch
-  Horní / dolní ohřev
-  Intenzivní ohřev

Pokrm	Příslušenství/Nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
<b>Koláče ve formě</b>					
Třený koláč, jednoduchý	Forma ve tvaru věnce/hranatá	2		150-170	50-70
Třený koláč, jednoduchý, 2 vrstvy	Forma ve tvaru věnce/hranatá	3+1		140-160	60-80
Třený koláč, jemný	Forma ve tvaru věnce/hranatá	2		150-170	60-80
Ovocný koláč z třeného těsta, jemný	Forma na bábovku/dortová 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 Ø 26 cm	2		160-180	70-90
Koláč z křehkého těsta	Plech na pizzu	3		190-210	50-60
Francouzský koláč (tarte)	Forma na tarte, černý plech	1		220-240	25-35

\* přehřejte

\*\* přehřejte 5 min., nepoužívejte funkci rychlého ohřevu

Pokrm	Příslušenství/Nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
Kynutá bábovka	Forma na bábovku	2		150-170	50-70
Kynutý koláč	Dortová forma Ø 28 cm	2		160-170	20-30
Piškotový korpus, 2 vejce	Dortová forma	3		150-170*	20-30
Piškotový korpus, 3 vejce	Dortová forma Ø 26 cm	2		160-170*	25-35
Piškotový korpus, 6 vajec	Dortová forma Ø 28 cm	2		150-170*	30-50
<b>Koláče na plech</b>					
Třený koláč s náplní	Pečící plech	3		160-180	20-40
Třený koláč, 2 vrstvy	Univerzální plech + pečící plech	3+1		140-160	30-50
Koláč z křehkého těsta se suchou náplní	Pečící plech	3		180-200	25-30
Křehký koláč se suchou náplní, 2 úrovně	Univerzální plech + pečící plech	3+1		160-170	35-45
Křehké koláče se šťávnatou náplní	Univerzální plech	3		160-180	55-65
Koláč z křehkého těsta	Univerzální plech	3		200-210	50-60
Kynutý koláč se suchou náplní	Univerzální plech	3		160-180	15-20
Kynutý koláč se suchou náplní, 2 úrovně	Univerzální plech + pečící plech	3+1		150-170	20-30
Kynuté koláče se šťávnatou náplní	Univerzální plech	3		180-200	30-40
Kynuté koláče se šťávnatou náplní, 2 úrovně	Univerzální plech + pečící plech	3+1		150-170	45-60
Kynutý cop, kynutý věnec	Pečící plech	2		160-170	25-35
Piškotová roláda	Pečící plech	3		180-200*	8-15
Štola z 500 g mouky	Pečící plech	2		150-170	45-60
Závin, sladký	Univerzální plech	2		170-180	50-60
Závin, zmražený	Univerzální plech	3		200-220	35-45
<b>Drobné pečivo</b>					
Cukroví	Pečící plech	3		160**	20-30
Cukroví	Pečící plech	3		150**	25-35
Cukroví, 2 úrovně	Univerzální plech + pečící plech	3+1		150**	25-35
Cukroví, 3 úrovně	Univerzální plech + pečící 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	Pečící plech	3		160-180	25-35
Drobné kynuté pečivo, 2 úrovně	Univerzální plech + pečící plech	3+1		150-170	25-40
Pečivo z listového těsta	Pečící plech	3		170-190*	20-35
Pečivo z listového těsta, 2 úrovně	Univerzální plech + pečící plech	3+1		170-190*	20-45
Pečivo z listového těsta, 3 úrovně	Univerzální plech + pečící 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	Pečící plech	3		200-220	30-40
Pečivo z odpalovaného těsta, 2 úrovně	Univerzální plech + pečící plech	3+1		190-210	35-45
Plundrové pečivo	Pečící plech	3		160-180	20-30
<b>Cukroví</b>					
Stříkané pečivo	Pečící plech	3		140-150**	25-40
Stříkané pečivo	Pečící plech	3		140-150**	25-40
* předehřejte					
** předehřejte 5 min., nepoužívejte funkci rychlého ohřevu					

Pokrm	Příslušenství/Nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
Stříkané pečivo, 2 úrovně	Univerzální plech + pečicí plech	3+1		140-150**	30-40
Stříkané pečivo, 3 úrovně	Pečicí plech + univerzální plech	5+3+1		130-140**	35-55
Cukroví	Pečicí plech	3		140-160	15-30
Cukroví, 2 úrovně	Univerzální plech + pečicí plech	3+1		140-160	15-30
Cukroví, 3 úrovně	Pečicí plech + univerzální plech	5+3+1		140-160	15-30
Pusinky	Pečicí plech	3		80-90*	120-150
Pusinky, 2 úrovně	Univerzální plech + pečicí plech	3+1		80-90*	120-180
Makrónky	Pečicí plech	3		90-110	20-40
Makrónky, 2 úrovně	Univerzální plech + pečicí plech	3+1		90-110	25-45
Makrónky, 3 úrovně	Pečicí plech+ 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 kousky dodržujte rozestupy 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 zvyšte 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 pečicí teplotu. Také pečicí papír, který přesahuje formu, může ovlivňovat cirkulaci vzduchu. Papír vždy upravte na správnou velikost. Dbejte na to, aby forma nebyla umístěna úplně u zadní stěny trouby. Při pečení drobného pečiva by pečivo mělo mít pokud možno stejnou velikost a tloušťku.
Pečivo jste pekli na více úrovních. Na horním plechu je pečivo tmavší než na spodním.	Pro pečení na více úrovních vždy 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 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 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 ohřívacího prostoru vedle sebe nebo nad sebe.

### Příslušenství

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

#### Rošt

Rošt zasuňte otevřenou stranou ke dvířkům spotřebiče a záhybem 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.

Pro pečení s podporou páry musí být pečicí formy žáruvzdorné a odolné proti páře.

#### 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 režimy pro pečení různých druhů chlebů 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 přistě 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 předehejete, uvedené doby pečení se tím zkrátí o několik minut.

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

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 nestavte nádobu s vodou. Změnou teploty může dojít k poškození smaltu.



Použité druhy ohřevů:

-  4D horký vzduch
-  Horní/dolní ohřev

-  Gril s cirkulační vzduchem
-  Velkoplošný gril
-  Funkce coolStart

Pokrm	Příslušenství	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Stupeň grilování	Doba úpravy v min.
<b>Chléb</b>						
Bílý chléb, 750 g	Univerzální plech nebo hranatá forma	2		210-220* 180-190	-	10-15 25-35
Smišený chléb, 1,5 kg	Univerzální plech nebo hranatá forma	2		210-220* 180-190	-	10-15 40-50
Celozrnný chléb, 1 kg	Univerzální plech	2		210-220* 180-190	-	10-15 40-50
Chlebová placka	Univerzální plech	3		250-270	-	20-25
<b>Housky</b>						
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 plech + pečicí plech	3+1		150-170*	-	20-30
Housky, čerstvé	Pečicí plech	3		180-200	-	20-30
Bagety předpečené, mražené**	Univerzální plech	3		-	-	-
<b>Housky, mražené</b>						
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
<b>Toasty</b>						
Zapečené toasty, 4 kusy	Rošt	3		190-210	-	10-15
Zapečené toasty, 12 kusů	Rošt	3		230-250	-	10-15
Opečení toastů (bez předehřívání)	Rošt	5		-	3	4-6
* předehřejte						
** 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 použijte 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 ohřívacího prostoru vedle sebe nebo nad sebe.

### Příslušenství

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

### Rošt

Rošt zasuňte otevřenou stranou ke dvířkům spotřebiče a záhybem dolů. Nádobí a formy postavte vždy na rošt.

### Univerzální nebo pečící plech

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

### Pečící 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.

### Pečící papír

Používejte pouze pečící 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 zabarvení zůstane i po upečení.

### Doporučená nastavení

V tabulce naleznete optimální druhy ohřevů pro pečení různých druhů pokrmů. Teplota a doba pečení jsou závislé na množství a vlastnostech těsta. Proto je v tabulkách 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 pečícího prostoru.






Tak ušetříte až 20 procent energie. Pokud troubu přede hřejete, 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 pečícího prostoru až po předehřátí.

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

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

Použitě druhy ohřevů:

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

Pokrm	Příslušenství	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
<b>Pizza</b>					
Pizza, čerstvá	Pečící plech	3		200-220	25-35
Pizza, čerstvá	Pečící plech	3		200-220	25-35
Pizza čerstvá, 2 úrovně	Univerzální plech + pečící plech	3+1		180-200	35-45
Pizza čerstvá, tenký korpus	Plech na pizzu	2		220-230	20-30
Pizza chlazená**	Rošt	3		-	-
<b>Pizza, mražená</b>					
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	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
<b>Pikantní koláče &amp; quiche</b>					
Pikantní koláč ve formě	Dortová forma Ø28 cm	2		180-200	60-70
Quiche	Forma na tarte, černý plech	1		190-210	40-50
Flambovaný koláč	Univerzální plech	3		280-300*	10-18
Pírohy	Forma na nákyp	2		190-200	30-45
Empanada (španělský pokrm)	Univerzální plech	3		180-190	30-45
Turecký Börek (Burek)	Univerzální plech	3		200-210	30-40
* předehejte					
** řiďte se pokyny na obalu					

## Nákyp a soufflé

Váš spotřebič nabízí mnoho druhů režimů pro přípravu nákypů a soufflé. V tabulce nastavení najdete optimální nastavení pro přípravu mnoha pokrmů. 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.

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

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

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

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

### Příslušenství

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

### Rošt

Rošt zasuňte otevřenou stranou ke dvířkům spotřebiče a záhybem dolů. Nádobí a formy postavte vždy na rošt.

### Univerzální plech

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

### Nádobí

Na přípravu nákypů 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 nákypů a soufflé. Teplota a doba pečení jsou závislé na množství a receptu. Výsledek úpravy pokrmu je závislý na velikosti nádoby a výšce nákypu. 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:** Dobu úpravy nelze zkrátit vyššími teplotami. V takovém případě bude nákyp nebo soufflé hotový pouze na povrchu, ale nebude propečený.

Hodnoty nastavení platí pouze pro vkládání pokrmů do studeného pečicího prostoru. Tak ušetříte až 20 procent energie. Pokud 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 vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
Nákyp, pikantní, važené suroviny	Forma na nákyp	2		200-220	30-50
Nákyp, sladký	Forma na nákyp	2		170-190	40-60
Lasagne, čerstvé, 1 kg	Forma na nákyp	2		160-180	50-60
Lasagne, mražené, 400 g *	Rošt	2		-	-
* řiďte se pokyny na obalu					

Pokrm	Příslušenství/Nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota	Doba úpravy v min.
Gratinované brambory, ze syrových surovin, výška 4 cm	Forma na nákyt	2		160-190	50-70
Gratinované brambory, ze syrových surovin, 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 stanovené výšky zasunutí. Dbejte na to, aby rošt správně přiléhá na univerzální plech. → „Příslušenství“ na straně 11

Podle druhu a velikosti masa nalijte do univerzálního plechu až ½ litru vody. Tuk bude odkapávat do plechu. Z odkapané šťávy z masa můžete připravit omáčku. Rovněž se tvoří i méně kouře a pečicí prostor zůstane čistší.

### Pečení v nádobě

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

Nejvhodnější je nádoba ze skla. Horké skleněné nádoby pokládejte na suchou podložku. Po položení na mokrou nebo studenou podložku by mohlo sklo prasknout.

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

Dbejte údajů od výrobce nádobí.

### Odkryté nádoby

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

### Zakryté nádoby

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

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

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

## Grilování

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

Položte potraviny na rošt. Dodatečně zasuňte univerzální plech zkosením směrem k dvířkům spotřebiče alespoň jednu výšku pod rošt. Tuk bude odkapávat do plechu. Grilujte pokud možno kousky drůbeže stejné velikosti. Tak zezlátnou rovnoměrně a zůstanou pěkně šťavnaté. Kousky pokrmu určené ke grilování položte přímo na rošt.

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

### Upozornění

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

### Teplotní sonda

Pomocí teplotní sondy můžete pokrmy připravovat při přesné teplotě. Přečtete si důležité pokyny k použití teplotní sondy v příslušné kapitole.

Jsou v ní uvedeny informace k zapojení teplotní sondy, možné druhy ohřevů a další informace. → „Teplotní sonda“ na straně 17

### Doporučená nastavení

V tabulce naleznete optimální druhy ohřevů pro pečení různých druhů drůbeže. Teplota a doba pečení jsou závislé na množství, vlastnostech a teplotě potraviny. Proto je v tabulkách vždy uvedeno přibližné nastavení. Začněte nejdříve s nižšími teplotami. V případě potřeby přistě 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 předehříváte, zkracujete tím uvedené doby 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 stejné 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.
<b>Kuře</b>						
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
<b>Kachna, husa</b>						
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
<b>Krůta</b>						
Mladá krůta, 2,5 g	Rošt	2		180-200	-	70-90
Krůtí prsa, bez kosti, 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 hotová, 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 roštěm do stanovené výšky zasunutí. Dbejte na to, aby rošt správně přiléhal na univerzální plech. → „Příslušenství“ na straně 11

### Pečení a dušení v nádobě

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

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

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

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

K libovému masu přilijte trochu tekutiny. Dno skleněné varné nádoby by mělo být pokryto cca 1/2 cm vrstvou. Množství tekutiny závisí na druhu masa a materiálu nádoby a na tom, zda použijete poklici. Pokud maso připravujete ve smaltované nebo tmavé nádobě, přilijte více tekutiny, než když jej pečete ve skleněné nádobě. Během pečení se tekutina odpařuje. Dle potřeby opatrně přilévejte tekutinu.

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

Dbejte údajů od výrobce nádobí.

### **Odkryté nádoby**

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

### **Zakryté nádoby**

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

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 tekutiny.

Během pečení se tekutina odpařuje. Dle potřeby opatrně přilévejte 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 potraviny na rošt. Dodatečně zasuňte univerzální plech zkosením směrem k dvířkům spotřebiče alespoň jednu výšku pod rošt. Tuk bude odkapávat do plechu.

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

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

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 17

### **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 přístě nastavte vyšší teplotu.

Hodnoty nastavení platí pouze pro vkládání z chladničky vybraných pokrmů do studeného pečicího prostoru. Tak ušetříte až 20 procent energie. Pokud předeříváte, zkracujete tím uvedené doby pečení 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/Nádoba	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Stupeň grilování	Doba úpravy v min.
<b>Vepřové maso</b>						
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 svíčková, 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
<b>Hovězí maso</b>						
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
<b>Telecí maso</b>						
Telecí pečeně, 1,5 kg	Otevřená nádoba	2	□	160-170	-	100-120
Telecí nohy, 1,5 kg	Otevřená nádoba	2	□	200-210	-	100-120
<b>Jehněčí maso</b>						
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
<b>Klobásy</b>						
Grilovací klobásy	Rošt	4	□	-	3	10-15
<b>Pokrm z masa</b>						
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 přilévejte 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 nařiznutou bramboru nebo malou žáruvzdornou nádobu, aby se ryba nepřevrátila na bok.

Ryba je hotová, pokud lze hřbetní ploutev snadno oddělit.

### Pečení a grilování na roštu

Položte rybu na rošt. Dodatečně zasuňte univerzální plech se zkosením k dvířkům spotřebiče nejméně o 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 zůstanou 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. Četnost 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 skleněná nádoba. Horké skleněné nádoby pokládejte na suchou podložku. Po položení na mokrú 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. Nádoba postavte na rošt.

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

Po upečení pokrmu a zvednutí pokličky může unikát horká pára. Proto nejrve 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 17

### 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 příště nastavte vyšší teplotu.

Hodnoty nastavení platí pouze pro vkládání z chladničky vyndaných ryb do studeného pečicího prostoru.

Tak ušetříte až 20 procent energie. Pokud předehříváte, zkracujete tím uvedenou dobu pečení o několik minut.

V tabulce jsou uvedeny hodnoty pro ryby s navrhovanou hmotností. Pokud připravujete ryby s 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

Pokrm	Příslušenství/Nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Stupeň grilování	Doba úpravy v min.
<b>Ryby</b>						
Ryba, grilovaná, celá, 300 g, např. pstruh	Rošt	2		170-190	-	20-30
Ryba, grilovaná, celá, 1,5 kg, např. losos	Rošt	2		170-190	-	30-40
<b>Rybí filety</b>						
Rybí filet, přírodní, grilovaný	Rošt	4		-	1*	15-25
<b>Rybí podkovy</b>						
Rybí podkova, 3 cm silná**	Rošt	4		-	3	10-20
<b>Mražené ryby</b>						
Rybí filet, přírodní	Uzavřená nádoba	2		210-230	-	20-30
Rybí filet, zapečený	Rošt	2		200-220	-	45-60
Rybí prsty (během přípravy obrátit)	Univerzální plech	3		200-220	-	20-30
* předehejte						
** 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.

### Úroveň 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

Rošt zasuněte otevřenou stranou ke dvířkům spotřebiče a záhybem dolů. Nádoby a formy stavte přímo na rošt.

#### Univerzální nebo pečicí plech

Univerzální nebo pečicí plech zasuněte 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 studené pečicího prostoru. Pokud troubu předehejte, uvedené doby přípravy se tím zkrátí o několik minut.

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

Použité druhy ohřevů:  
 ■  4D horký vzduch

■  Velkoplošný gril  
 ■  Funkce coolStart

Pokrm	Příslušenství	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Stupeň grilování	Doba úpravy v min.
<b>Zeleninové pokrmy</b>						
Grilovaná zelenina	Univerzální plech	5		-	3	10-15
<b>Brambory</b>						
Pečené brambory, půlené	Univerzální plech	3		160-180	-	45-60
<b>Pokrm z brambor, zmrazené</b>						
Bramborové Rösti*	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

\* říd'te se pokyny na obalu

## Jogurt

S vaším spotřebičem si můžete sami vyrobit jogurt.


### Příprava jogurtu

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

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

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

Použité druhy ohřevů:

■  4D horký vzduch

Pokrm	Příslušenství	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba úpravy v hod.
Jogurt	Formičky 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. Pokud během pečení předčasně otevřete dvířka nebo použijete předehřívání, tento efekt se ztrácí.

Používejte pouze originální příslušenství vašeho spotřebiče. Je optimálně přizpůsobeno pečicímu prostoru a druhům ohřevu. Nepoužívané příslušenství z pečicího prostoru vyjměte.

Pokrm vložte do prázdného a studeného pečicího prostoru. Při režimu Horký vzduch Eco zvolte teplotu mezi 125-275 °C a při horním/spodním ohřevu Eco mezi 150-250°C. Během pečení nechejte dvířka uzavřená. Pečte pouze na jedné úrovni.

Druh ohřevu Horký vzduch Eco se používá ke sdělení informace o spotřebě energie v cirkulačním režimu a o třídě energetické efektivity.

Druh ohřevu Horní/dolní ohřev Eco se používá ke sdělení informace o spotřebě energie v konvenčním režimu.

Druh ohřevu Horký vzduch Eco se používá ke sdělení informace o třídě energetické efektivity.

### Příslušenství

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

### Rošt

Rošt zasuňte otevřenou stranou ke dvířkům spotřebiče a záhybem dolů. Nádoba formystavte přímo na rošt.

### Univerzální nebo pečicí plech

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

### Pečicí formy a nádoby

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

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 pečivo nezezádně 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 přistě 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.
<b>Koláče ve formě</b>					
Třený koláč ve formě	Forma ve tvaru věnce/hranatá	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 Ø26 cm	2		160-170	25-40
Piškotový korpus, 6 vajec	Dortová forma Ø28 cm	2		150-160	50-60
Kynutá bábovka	Forma na bábovku	2		150-170	50-70
<b>Koláče na plech</b>					
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
<b>Drobné pečivo</b>					
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		3		140-150	25-35
Drobné pečivo z kynutého těsta	Pečicí plech	3		160-180	25-35
<b>Chléb a housky</b>					
Směšený 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
<b>Maso</b>					
Vepřová pečeně bez kůže, např. krk, 1,5 kg	Otevřená nádoba	2		180-190	120-140
Hovězí dušená pečeně, 1,5 kg	Uzavřená nádoba	2		200-220	140-160
Telecí pečeně, 1,5 kg	Otevřená nádoba	2		170-180	110-130

Pokrm	Příslušenství/Nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
<b>Ryby</b>					
Ryba, dušená, celá, 300 g, např. pstruh	Uzavřená nádoba	2		190-210	25-35
Ryba, dušená, celá, 1,5 kg, např. losos	Uzavřená nádoba	2		190-210	45-55
Rybí filet, přírodní, dušený	Uzavřená nádoba	2		190-210	15-25

## 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"> <li>■ Doba tepelné úpravy by měla být co nejkratší.</li> <li>■ Pokrmy příliš nepřipékejte, měly by být zlatožluté.</li> <li>■ Pokrmy ve větších a silnějších kouscích obsahují méně akrylamidu.</li> </ul>
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 nevyсуšily.

## 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 upečený 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.

Pokrm	Nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Délka opečení v min.	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
<b>Drůbež</b>						
Kachní prsa, 400 g	Otevřená nádoba	2		6-8	90*	45-60

\* předehřejte

### Nádobí

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

Nádobu položte vždy na rošt do úrovně 2.

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

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

### Doporučená nastavení

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

Použitý druh ohřevu:

- Mírný ohřev

Pokrm	Nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Délka opečení v min.	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
Kuřecí prsí filet, po 200 g	Otevřená nádoba	2		4	120*	45-60
Krůtí prsa, bez kostí, 1 kg	Otevřená nádoba	2		6-8	120*	110-130
<b>Vepřové maso</b>						
Vepřová svíčková, 5-6 cm silná, 1,5 kg	Otevřená nádoba	2		6-8	80*	130-180
Vepřová panenka, vcelku	Otevřená nádoba	2		4-6	80*	45-70
<b>Hovězí maso</b>						
Hovězí pečeně (kýta), 6-7 cm silná, 1,5 kg	Otevřená nádoba	2		6-8	100*	150-180
Hovězí svíčková, 1 kg	Otevřená nádoba	2		4-6	80*	90-120
Roastbeef, 5-6 cm silný	Otevřená nádoba	2		6-8	80*	120-180
Hovězí medailonky/Rumpsteak, 4 cm silný	Otevřená nádoba	2		4	80*	30-60
<b>Telecí maso</b>						
Telecí pečeně, 4-5 cm silná, 1,5 kg	Otevřená nádoba	2		6-8	80*	80-140
Telecí pečeně, 7-10 cm silná, 1,5	Otevřená nádoba	2		6-8	80*	140-200
Telecí filet, vcelku, 800 g	Otevřená nádoba	2		4-6	80*	70-120
Telecí medailonky, 4 cm silné	Otevřená nádoba	2		4	80*	30-50
<b>Jehněčí maso</b>						
Jehněčíhřbet, vykostěný, po 200 g	Otevřená nádoba	2		4	80*	30-45
Jehněčí kýta bez kostí, medium, 1 kg vcelku	Otevřená nádoba	2		6-8	95*	120-180
* 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 přilís 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 nezavadné 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 úrovně pro vkládání příslušenství:

- 1 rošt: Úroveň 3
- 2 rošty: Úroveň 3+1
- 3 rošty: Úroveň 5+3+1
- 4 rošty: Úroveň 5+3+2+1

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


## Doporučená nastavení

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

-  Sušení

Ovoce, zelenina a bylinky	Příslušenství	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba úpravy v hod.
Jádrové ovoce (jablečné kroužky, 3 mm silné, na rošt 200 g)	1-2 rošty		80	3-6
Jádrové ovoce (jablečné kroužky, 3 mm silné, na rošt 200 g)	3-4 rošty		80	6-8
Peckovité ovoce (švestky)	1-2 rošty		80	4-8
Peckovité ovoce (švestky)	3-4 rošty		80	8-10
Kořenová zelenina (karotka), nastrouhaná, blanširovaná	1-2 rošty		80	6-8
Kořenová zelenina (karotka), nastrouhaná, blanširovaná	3-4 rošty		80	6-8
Houby na plátky	1-2 rošty		60	4-7
Houby na plátky	3-4 rošty		60	7-9
Bylinky, očištěné	1-2 rošty		60	1-3
Bylinky, očištěné	3-4 rošty		60	3-6

## 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, vypeckujte a nakrájejte na kousky a naplňte sklenice cca 2 cm pod okraj.

### Ovoce

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

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

### Zelenina

Zeleninu v zavařovací sklenici zalijte horkou převařenou vodou.

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

Pěnění začne po cca 30-60 minutách.

Použitý druh ohřevu:

-  4D horký vzduch

Pokrm	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	Až do pění: 30-40
				-	Dohřev: 30
Zelenina, např. okurky	Zavařovací sklenice, 1 litr	1		160-170	Až do pění: 30-40
				-	Dohřev: 30
				-	Dohřev: 30
Peckovité ovoce, např. řešně, švestky	Zavařovací sklenice, 1 litr	1		160-170	Až do pění: 30-40
				-	Dohřev: 35
				-	Dohřev: 35
Jádrové ovoce, např. jablka, jahody	Zavařovací sklenice, 1 litr	1		160-170	Až do pění: 30-40
				-	Dohřev: 25
				-	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 pečícím prostoru.

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

### Kynutí těsta

Nastavte podle údajů v tabulce a troubu zahřejte.

Misku s těstem postavte na rošt.

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.





Když chcete předeštvát, uchovávejte kusy těsta mimo spotřebič na teplém místě.

### 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
	Pečící plech	2		Kynutí kusu	35-40	10-20
Kynuté těsto, těžké a s velkým obsahem tuku	Miska	2		Kynutí těsta	35-40	20-40
	Pečící plech	2		Kynutí kusu	35-40	15-25

## Rozmrazování

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

Pro rozmrazování používejte následující výšky zasunutí:

- 1 Rošt: Výška 2
- 2 Rošt: Výška 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 slabé ploše rozmraznou rychleji než potraviny v celku.

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

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

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

Použitý druh ohřevu:

-  4D horký vzduch

Pokrm	Příslušenství	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
<b>Chléb, housky</b>					
Chléb & obecně pečivo	Pečicí plech	2		50	40-70
<b>Koláče</b>					
Koláč, štávnatý	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 normy EN 60350-1.

### 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.





### Piškotový koláč










Piškotový 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 přehřátí 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
-  Intenzivní ohřev

Pokrm	Příslušenství	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
<b>Pečení</b>					
Stříkané pečivo	Pečicí plech	3		140-150*	25-40
Stříkané pečivo	Pečicí plech	3		140-150*	25-40
Stříkané pečivo, 2 úrovně	Univerzální plech + pečicí plech	3+1		140-150*	30-40
Stříkané pečivo, 3 úrovně	Pečicí plech + 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 plech + pečicí plech	3+1		150*	25-35
Cukroví, 3 úrovně	Pečicí plech + univerzální plech	5+3+1		140*	35-45
Piškotový koláč	Dortová forma Ø 26 cm	2		160-170**	25-35
* přehřejte 5 min., nepoužívejte funkci rychlého ohřevu					
** přehřejte, nepoužívejte funkci rychlého ohřevu					



Pokrm	Příslušenství	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
Piškotový koláč	Dortová forma Ø 26 cm	2		160-170**	30-40
Piškotový koláč, 2 úrovně	Dortová forma Ø 26 cm	3+1		150-170**	30-50
Jablečný páj	2x černá plechová forma Ø20 cm	2		170-180	60-80
Jablečný páj	2x černá plechová forma Ø20 cm	2		170-180	75-95
Jablečný páj, 2 úrovně	2x černá plechová forma Ø20 cm	3+1		170-190	70-90

\* předehejte 5 min., nepoužívejte funkci rychlého ohřevu  
 \*\* předehejte, nepoužívejte funkci rychlého ohřevu

### Grilování

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

Použitý druh ohřevu:

- Velkoplošný gril

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

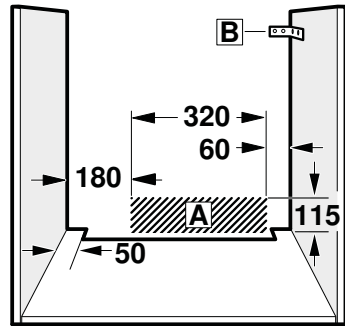
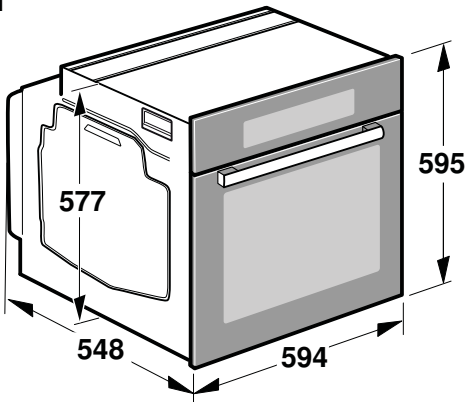
\* nepředehejte  
 \*\* po 2/3 celkového času otočte



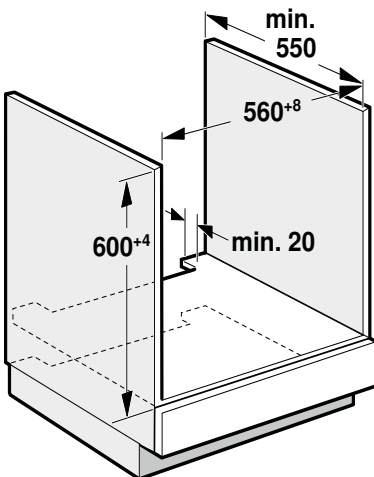




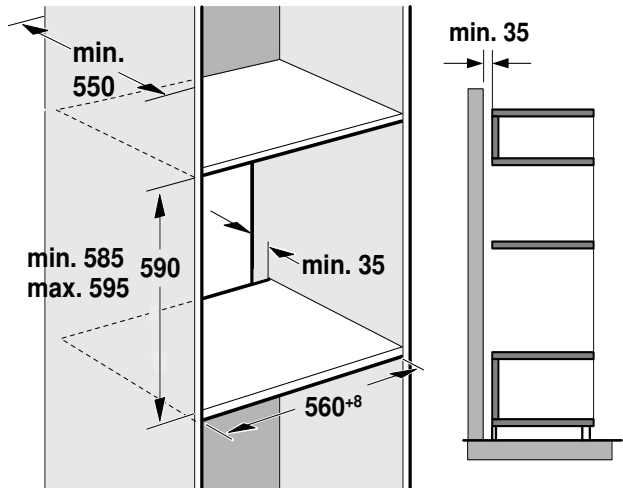
1



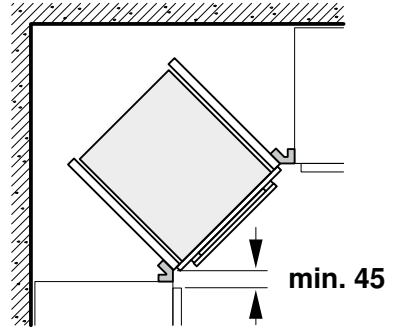
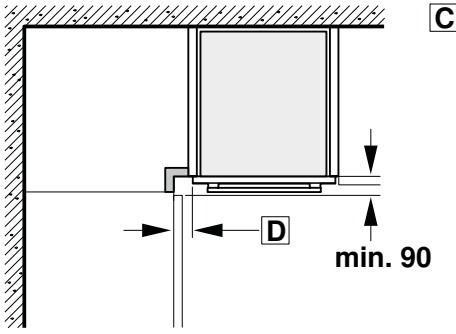
2



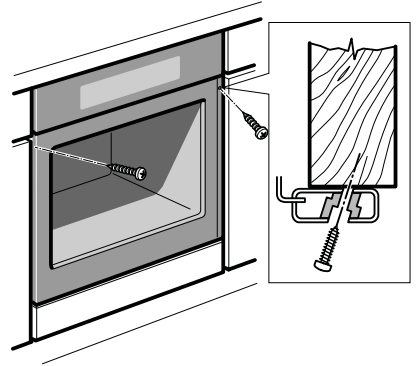
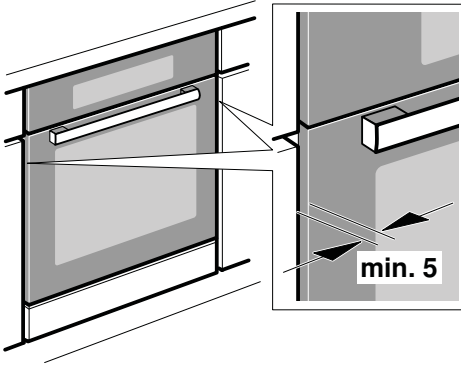
3



4



5



## Důležité pokyny – obrázek 1

- Jen odborná vestavba podle tohoto montážního návodu zaručí bezpečné používání. Za škody způsobené chybnou vestavbou odpovídá montážní firma.
- Po vybalení spotřebič zkontrolujte. V případě poškození během přepravy spotřebič nezapojujte.
- Riďte se montážními pokyny pro zabudování příslušenství.
- Před uvedením do provozu odstraňte z pečicího 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.
- Nezabudovávejte spotřebič za dekorační dvířka nebo dvířka skříňky. Hrozí nebezpečí přehřátí.
- Výřezy v nábytku proveďte před zasazením spotřebiče. Odstraňte piliny. Funkce elektrických součástek by mohla být negativně ovlivněna.
- Abyste zabránili požezání, používejte ochranné rukavice. Části, které jsou přístupné při montáži, mohou mít ostré hrany.
- Zásuvka pro připojení spotřebiče musí být umístěna v oblasti vyšrafované plochy **A** nebo mimo prostor zabudování spotřebiče.
- Neupevněnou skříňku připevněte běžně prodávaným úhelníkem **B** ke stěně.
- Rozměry na obrázcích jsou v mm.

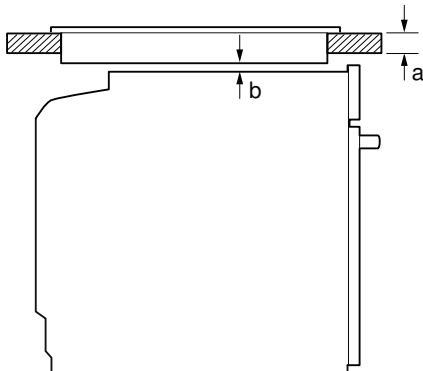
### ⚠ Nositelé elektronických implantátů!

Spotřebič může obsahovat permanentní magnety, které mohou ovlivňovat elektronické implantáty, např. kardiostimulátory nebo inzulinové dávkovače. 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 deskou připevněte k vestavnému nábytku.

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



Typ varné desky	a	a	b
	nasazená	v rovině	
indukční varná deska	37 mm	38 mm	5 mm
celoplošná indukční varná deska	47 mm	48 mm	5 mm
plynová varná deska	30 mm	38 mm	5 mm
elektrická varná deska	27 mm	30 mm	2 mm

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

Dodržte montážní návod pro varnou deskou.

### Spotřebič ve vysoké skříňce – obrázek 3

Pro odvětrávání spotřebiče musí být v mezidnech větrací výřez. Pokud má vysoká skříňka kromě zadních stěn příslušných prvků další zadní stěnu, musí se tato zadní stěna odstranit.

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

### Připojení spotřebiče k elektrickému proudu

Spotřebič odpovídá stupni ochrany I 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. Zapojte přívodní kabel na zadní straně spotřebiče (zavaknout!).

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

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

Ochrana proti dotyku musí být zajištěna vestavbou.

### Přívodní kabel se zástrčkou s ochranným kolíkem

Spotřebič se smí zapojovat pouze do předpisově nainstalované elektrické zásuvky s ochranným kolíkem.

Pokud není zástrčka pro provedení vestavy přístupná, musí se u pevné elektrické instalace použít odpojovač fází podle předpisů pro instalaci.

### Přívodní kabel bez zástrčky s ochranným kolíkem

Elektrické připojení smí provádět pouze koncesovaný odborník. U pevné elektrické instalace je třeba použít odpojovač fází podle předpisů pro instalaci. Identifikujte fázové vodiče a nulový vodič v přípojovací zásuvce. V případě nesprávného připojení může dojít k poškození spotřebiče.

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).

### 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 nazdvihněte a zcela vytáhněte.



**Spojte vaši pečicí troubu s budoucností.**

Návod k instalaci

Home  
connect

# Vítejte v chytré domácnosti!

Blahopřejeme vám k novému inteligentnímu domácímu spotřebiči a k zcela nevšednímu zážitku s Home Connect.\*

Díky Home Connect můžete jednoduše řídit vaše domácí spotřebiče: od pračky až po pečicí troubu či kávovar nebo vysavač.

Přes aplikaci Home Connect máte kdykoli přístup k důležitým a užitečným informacím o vašem domácím spotřebiči. Můžete řídit funkce vašeho domácího spotřebiče a přizpůsobit je vašim individuálním potřebám. Aplikace navíc podporuje optimální údržbu vašeho domácího spotřebiče a nabízí inspiraci díky rozmanitým receptům na vaření. Objevte Home Connect digitální ekosystém, jehož partneři vám nabídnou ještě více funkcí a služeb.

Home Connect nabízí řadu možností, které byste od domácího spotřebiče nečekali.

\* Dostupnost funkce Home Connect závisí na dostupnosti služeb Home Connect ve vaší zemi. Služby Home Connect nejsou dostupné v každé zemi. Další informace naleznete na [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com)



## Objevte možnosti Home Connect



### Spravujte váš domácí spotřebič

V přehledu o spotřebiči v aplikaci naleznete všechny připojené domácí spotřebiče a máte zde přístup ke všem důležitým a užitečným informacím. Například můžete řídit funkce vašeho domácího spotřebiče a přizpůsobit je svým individuálním potřebám.



### Nechte se inspirovat

V nabídce „Recepty“ naleznete mnoho inspirujících receptů, tipů a videí, které učiní z vaření a pečení ještě hezčí zážitek.



### Pomoc a podpora

V nabídce „Servis“ naleznete užitečné informace o údržbě a obsluze vašeho domácího spotřebiče.



### Ještě více výhod

Naše partnerská síť stále roste. Přehled všech partnerů naleznete na [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com).

## Pojďte na to! Co potřebujete:

- 1 | Vaše pečicí trouba musí být připojená do elektrické sítě a zapnutá.
- 2 | Chytrý telefon nebo tablet s aktuální verzí operačního systému iOS nebo Android.
- 3 | Vaše pečicí trouba musí být v dosahu signálu WLAN vaší domácí sítě.
- 4 | Název (SSID) a heslo (Key) do vaší domácí sítě WLAN (Wi-Fi).
- 5 | Tento návod k instalaci.


### Důležité informace:

Bezpečnost dat: Bezpečnost dat je pro Home Connect nejvyšší prioritou. Výměna dat probíhá vždy v zašifrované formě. Home Connect zavádí preventivní bezpečnostní opatření, která pravidelně kontroluje a aktualizuje. Více na [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com).

Bezpečnost spotřebiče: Pro bezpečný provoz vašeho spotřebiče s funkcí Home Connect nahlédněte do bezpečnostních pokynů v návodu k použití k danému spotřebiči.

## Krok 1: Stažení aplikace Home Connect a založení účtu uživatele

- 1 | Otevřete si na svém chytrém telefonu nebo tabletu App Store (spotřebiče Apple) nebo Google Play Store (spotřebiče s Androidem).
  - 2 | Vyhledejte „Home Connect“ a nainstalujte si aplikaci.
 



Home  
Connect

 Aplikace Home Connect:
  - 3 | Otevřete si aplikaci a zaregistrujte se, aby se vytvořil uživatelský účet Home Connect.
  - 4 | Zznamenejte si přístupové údaje do Home Connect (uživatelský účet a heslo) - budete je později potřebovat.
- ✓ Aplikace vás provede kroky důležitými pro propojení vašeho domácího spotřebiče s Home Connect. V případě potřeby vás aplikace odkáže na tento návod.

## Krok 2: Připojení pečicí trouby do domácí sítě

- 1 | Vaše pečicí trouba je již připojena do elektrické sítě a je zapnutá.
- 2 | Pro přidání vaší pečicí trouby otevřete aplikaci Home Connect. Zvolte „Přidat spotřebič“.
- 3 | Postupujte podle pokynů aplikace a tímto návodem se řiďte pouze v případě, když vás k tomu aplikace vyzve.

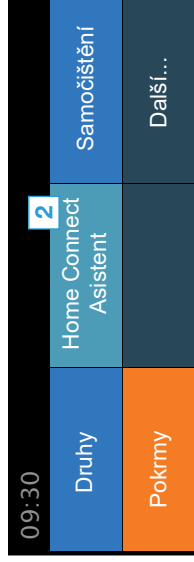
### Upozornění:

Průběžně pracujeme na zlepšení aplikace Home Connect. To může způsobit změny v krocích pro připojení. Řiďte se prosím pokyny nejnovější verze aplikace Home Connect. Provede vás procesem připojení.

## Krok 2.1: Připojení pečicí trouby do domácí sítě WLAN (Wi-Fi) s WPS

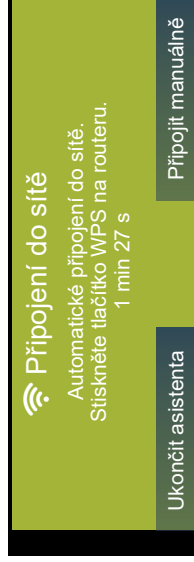
Pokyny v kroku 2.1 se řiďte pouze tehdy, když vás k tomu aplikace vyzve. Následující kroky popisují obsluhu na domácím spotřebiči.

- 1 | Stiskněte tlačítko „menu“ na vaší pečicí troubě.



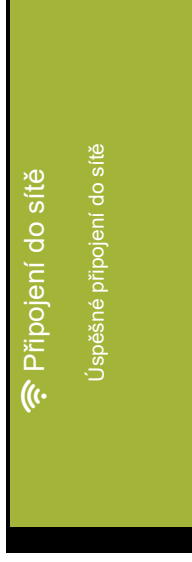
- 2 | Stiskněte tlačítko „Asistent Home Connect“ na vaší pečicí troubě.

- ✓ Na displeji se zobrazí „Automatické připojení do sítě“.



- 3 | Během dalších 2 minut aktivujte funkci WPS na routeru ve vaší domácí síti

- ✓ Za několik sekund se na displeji vaší pečicí trouby rozsvítí „Úspěšné připojení do sítě“.



- 4 | Postupujte podle pokynů aplikace.

### Upozornění:

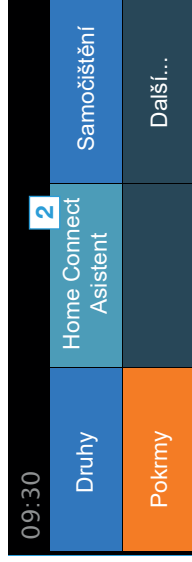
Pokud nedojde během 2 minut k připojení, ujistěte se, že se vaše pečicí trouba nachází v dosahu vaší domácí sítě WLAN (Wi-Fi).

U některých domácích spotřebičů se režim WPS nazývá rovněž „Automatické přihlášení“.

## Krok 2.2: Připojení pečicí trouby do domácí sítě WLAN (Wi-Fi) krok za krokem

Pokyny v kroku 2.2 se řiďte pouze tehdy, když vás k tomu aplikace vyzve. Následující kroky popisují obsluhu na domácím spotřebiči.

- 1 | Stiskněte tlačítko „menu“ na vaší pečicí troubě.



- 2 | Stiskněte tlačítko „Asistent Home Connect“ na vaší pečicí troubě.

- 3 | Pro spuštění manuálního připojení stiskněte „Připojit manuálně“.



- ✓ Spotřebič na 5 minut zřídí dočasnou síť WLAN „HomeConnect“ s heslem „HomeConnect“.

Aplikace přes tuto dočasnou síť WLAN zprostředkuje název (SSID) a heslo vaší domácí sítě pečicí trouby, a tím troubě umožní se připojit do domácí sítě.

- 4 | Postupujte podle pokynů aplikace.

### Upozornění:

U některých domácích spotřebičů se režim krok za krokem nazývá rovněž „Režim SAP“ nebo „Manuální přihlášení“.

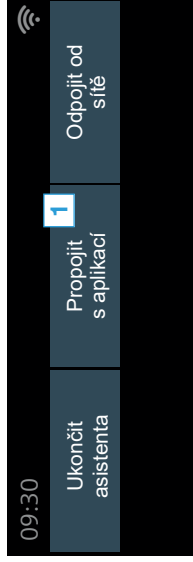
Pokud režim krok za krokem nefunguje, zkontrolujte:

- Zda se váš domácí spotřebič nachází v dosahu domácí sítě WLAN (Wi-Fi).
- Zda se váš domácí spotřebič nachází v dosahu domácí sítě WLAN (Wi-Fi).
- Zda jsou váš chytrý telefon/tablet a domácí spotřebič připojené do stejné domácí sítě WLAN (Wi-Fi).

## Krok 3: Připojení pečicí trouby s aplikací Home Connect

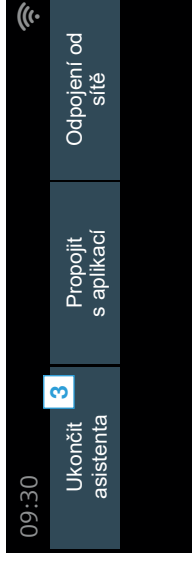
Pokyny v kroku 3 se řiďte pouze tehdy, když vás k tomu aplikace vyzve. Následující kroky popisují obsluhu na domácím spotřebiči.

- 1 | Na vaší pečicí troubě stiskněte „Připojit s aplikací“.



- 2 | Postupujte podle pokynů aplikace.

- 3 | Po úspěšném přihlášení stiskněte na vaší pečicí troubě „Ukončit asistenta“.



### Upozornění:

Pokud nedojde k připojení, ujistěte se, že se váš chytrý telefon/tablet nachází v dosahu vaší domácí sítě WLAN (Wi-Fi).

Home Connect nabízí řadu možností, které byste od domácího spotřebiče nečekali.

Dovězte se více o inteligentních domácích spotřebičích s Home Connect a o našem partnerovi pro digitální ekosystém na [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com)

Tento návod k instalaci v dalších jazycích je k dispozici na internetových stránkách vašeho spotřebiče.



Máte dotazy nebo se chcete obrátit na zákaznický servis Home Connect? Navštivte nás na [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com)



Home Connect je službou společnosti Home Connect GmbH  
Apple App Store a iOS jsou značky společnosti Apple Inc.  
Google Play Store a Android jsou značky  
společnosti Google Inc.  
Wi-Fi je značka alliance Wi-Fi.



## Záruční podmínky

společnosti BSH domácí spotřebiče s.r.o.

### 1. Záruka

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

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

### 2. Pořizovací doklad a záruční list

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

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

### 3. Uplatnění záruky

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

Záruční oprava se vztahuje výhradně na vady, které vzniknou průkazně v době platné záruky. Takto vzniklé vady je oprávněn odstranit pouze **autorizovaný servis**. Uplatnit záruku může zákazník u autorizovaného servisu nebo v prodejně, kde byl výrobek zakoupen, a to bez zbytečného odkladu, 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 součástíky.

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

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

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

## 4. Neoprávněnost reklamace

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

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

## 9. Ochrana osobních údajů

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

## 10. Prohlášení o hygienické nezávadnosti výrobků

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

### Ujištění dovozce o vydání prohlášení o shodě

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



# B/S/H/

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

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

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

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

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

Aktuální informace o servisu naleznete na internetových stránkách

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

Zde máte možnost sjednat opravu pomocí online formuláře.

SIEMENS



Vstavaná rúra

**HB678GBS6**

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

sk Návod na použitie



# Obsah

	<b>Použitie podľa určenia</b> . . . . .	4		<b>Teplotná sonda</b> . . . . .	17
	<b>Dôležité bezpečnostné pokyny</b> . . . . .	5	Druhy ohrevov . . . . .	17	
	Všeobecné pokyny. . . . .	5	Zasunutie teplotnej sondy do potravín . . . . .	17	
	Teplotná sonda . . . . .	5	Nastavenie teploty vnútri pokrmu . . . . .	18	
	Funkcia čistenia . . . . .	6	Vnútrná teplota rôznych potravín . . . . .	18	
	<b>Príčiny poškodenia</b> . . . . .	6		<b>Režim sabat</b> . . . . .	19
	Všeobecné pokyny. . . . .	6	Spustenie režimu sabat . . . . .	19	
	<b>Ochrana životného prostredia</b> . . . . .	7		<b>Funkcia čistenia</b> . . . . .	19
	Tipy pro úsporu energie. . . . .	7	Pred funkciou čistenia . . . . .	19	
	Ekologická likvidácia spotrebiča . . . . .	7	Nastavenie funkcie samočistenia . . . . .	20	
	<b>Zoznámenie sa s spotrebičom</b> . . . . .	8	Po funkcii čistenia . . . . .	20	
	Ovládací panel . . . . .	8		<b>Home Connect</b> . . . . .	20
	Ovládacie prvky . . . . .	8	Nastavenie . . . . .	20	
	Displej . . . . .	8	Spustenie na diaľku . . . . .	22	
	Druhy programov . . . . .	9	Nastavenie Home Connect . . . . .	22	
	Druhy ohrevov . . . . .	9	Vzdialená diagnostika . . . . .	23	
	Iné informácie . . . . .	10	Upozornenie na ochranu dát . . . . .	23	
	Funkcie priestoru na pečenie . . . . .	10	Vyhlasenie o zhode . . . . .	23	
	<b>Príslušenstvo</b> . . . . .	11		<b>Čistenie</b> . . . . .	24
	Dodané príslušenstvo . . . . .	11	Vhodné čistiace prostriedky . . . . .	24	
	Zasunutie príslušenstva . . . . .	11	Udržiavanie spotrebiča v čistote . . . . .	25	
	Zvláštne príslušenstvo . . . . .	12		<b>Závesné rošty</b> . . . . .	25
	<b>Pred prvým použitím</b> . . . . .	12	Vysadenie a nasadenie závesných roštov . . . . .	25	
	Prvé uvedenie do prevádzky . . . . .	12		<b>Dvierka spotrebiča</b> . . . . .	26
	Čistenie priestoru na pečenie a príslušenstva . . . . .	13	Zavesenie a vysadenie dvierok spotrebiča . . . . .	26	
	<b>Obsluha spotrebiča</b> . . . . .	13	Odstránenie krytu dvierok . . . . .	27	
	Vypnutie a zapnutie spotrebiča . . . . .	13	Vysadenie a nasadenie skla dvierok . . . . .	27	
	Spustenie alebo prerušenie prevádzky . . . . .	13		<b>Čo robiť v prípade poruchy?</b> . . . . .	29
	Nastavenie prevádzkového režimu . . . . .	13	Tabuľka porúch . . . . .	29	
	Nastavenie druhu ohrevu a teploty . . . . .	13	Prekročenie maximálnej dĺžky prevádzky . . . . .	29	
	Rýchly ohrev . . . . .	14	Osvetlenie priestoru na pečenie . . . . .	29	
	<b>Časové funkcie</b> . . . . .	14		<b>Zákaznícky servis</b> . . . . .	30
	Minútka . . . . .	15	Označenie spotrebiča (E-Nr.) a výrobné číslo (FD) . . . . .	30	
	Dĺžka úpravy pokrmu . . . . .	15		<b>Pokrm</b> . . . . .	30
	Čas ukončenia úpravy pokrmu . . . . .	15	Upozornenie k nastaveniu . . . . .	30	
	<b>Detská poistka</b> . . . . .	16	Teplotná sonda . . . . .	30	
	Aktivácia a deaktivácia . . . . .	16	Voľba pokrmu . . . . .	31	
	Zablokovaná dvírečka spotrebiča . . . . .	16	Senzor na pečenie . . . . .	31	
	<b>Základné nastavenie</b> . . . . .	16	Nastavenie pokrmu . . . . .	31	
	Zmena nastavenia . . . . .	16			
	Zoznam nastavení . . . . .	16			
	Zmena času . . . . .	17			

**Testované pre vás v našom kuchynskom**

<b>štúdiu</b> .....	<b>32</b>
Nepoužívajte silikónové formy .....	32
Koláče a drobné pečivo .....	32
Chlieb a žemle .....	36
Pizza, quiche a pikantné koláče .....	37
Nákyp a suflé .....	39
Hydina .....	40
Mäso .....	41
Ryby .....	44
Zelenina a prílohy .....	45
Jogurt .....	46
Úspora energie s druhmi ohrevu eco .....	46
Akrylamid v potravinách .....	48
Pozvoľná úprava pokrmov .....	48
Sušenie .....	49
Zaváranie .....	50
Kysnutie cesta .....	51
Rozmrazovanie .....	51
Udržiavanie teploty .....	52
Skúšobné pokrmy .....	52

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. Dodržujte 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 zodpovedajúcim 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. Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti, len ak sú staršie ako 15 rokov a sú pod dozorom.

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 11

## **⚠ 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 dvierka spotrebiča, keď vnútri začne vznikať dym. Vypnite spotrebič a vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky alebo vypnite poistky v poistkovej skrini.
- Voľné zvyšky jedál, tuk a šťava z pečenia sa môžu vznietiť. Pred začatím prevádzky odstráňte hrubé nečistoty z priestoru na pečenie, z ohrievacích telies a z príslušenstva.
- Pri otvorení dvierok spotrebiča vznikne prievan. 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. Dvierka 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 dvierok spotrebiča môže von unikáť horúca para. Para nemusí byť viditeľná, záleží na teplote. Pri otváraní dvierok nestojte príliš blízko pri spotrebiči. Dvierka 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!**

- 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 priškripnúť. Nesiahajte do priestoru závesov dvierok.

#### **⚠ 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. Vytiahnite 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.

#### 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.

## Funkcia čistenia

### ⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo požiaru!

- Voľné zvyšky jedál, tuk a šťava z pečenia mäsa sa môžu počas funkcie čistenia vznietiť. Pred každým spustením funkcie čistenia odstráňte hrubé nečistoty z priestoru na pečenie a príslušenstva.
- Nebezpečenstvo požiaru! Spotrebič sa počas funkcie čistenia zvonku veľmi zahrieva. Nikdy nevesajte na držadlo dvierok horľavé predmety, ako napr. utierky na riad. Prednú stranu spotrebiča udržiajte voľnú. Držte deti ďalej od spotrebiča.

### ⚠ Varovanie – nebezpečenstvo ťažkých poškodení zdravia!

Spotrebič sa počas funkcie čistenia veľmi zahrieva. Nepriľnavá vrstva plechov a foriem sa poškodzuje a vznikajú jedovaté plyny. Nikdy nečistite plechy a formy s nepriľnavou vrstvou pri samočistení. Čistite iba príslušenstvo so smaltovanou plochou.

### ⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo poškodenia zdravia!

Funkcia čistenia zahrieva priestor na pečenie na veľmi vysokú teplotu, aby sa spálili zvyšky z pečenia mäsa, grilovania a pečenia koláčov. Pritom sa uvoľňuje para, ktorá môže viesť k podráždeniu slizníc. V priebehu zapnutej funkcie čistenia v kuchyni výdatne vetrajte. Nezdržujte sa dlhší čas v miestnosti. Deti a domáce zvieratá držte v bezpečnej vzdialenosti od spotrebiča. Pokyny dodržiajte tiež pri prevádzke s odloženým štartom.

### ⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

- Priestor na pečenie sa počas prevádzky veľmi zahrieva. Nikdy neotvárajte dvierka spotrebiča. Nechajte spotrebič vychladnúť. Držte deti ďalej od spotrebiča.
- ⚠ Spotrebič sa počas funkcie čistenia zvonku veľmi zahrieva. Nikdy sa nedotýkajte spotrebiča. Nechajte spotrebič vychladnúť. Držte deti ďalej od spotrebiča.

## 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.
- Allobal: Allobal nesmie v priestore na pečenie prísť do kontaktu s výplňou dvierok spotrebiča. Výplň dvierok by sa mohla trvale zafarbiť.
- Silikónové formy: Nepoužívajte silikónové formy na pečenie alebo fólie, pokrievky a príslušenstvo obsahujúce silikón. Senzor na pečenie sa môže poškodiť. Papier na pečenie so silikónovou vrstvou je možné použiť.
- Voda v horúcom priestore na pečenie: Do horúceho priestoru na pečenie nikdy nelejte vodu. Tvorí sa vodná para. Zmenou teploty môže dôjsť k poškodeniu smaltu.
- Vlhkosť v priestore na pečenie: Dlhodobejšia vlhkosť v priestore na pečenie môže spôsobovať koróziu. Po použití nechajte priestor na pečenie vyschnúť. Neuchovávajte dlhší čas vlhké potraviny v uzatvorenom priestore na pečenie. V priestore na pečenie neuchovávajte žiadne pokrmy.
- Chladnutie s otvorenými dvierkami: Pri použití pri vysokých teplotách 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.
- Čistič na rúry na pečenie: Nikdy nepoužívajte čistič na rúry na pečenie v horúcom priestore na pečenie. Môže dôjsť k poškodeniu emailu. Pred ďalším rozohriatím odstráňte celkom zvyšky z priestoru na pečenie a z dvierok spotrebiča.
- 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 24
- Dvierka spotrebiča ako sedadlo alebo odkladacia plocha: Na otvorené dvierka spotrebiča nestupajte, nesadajte ani sa na ne nevesajte. Na dvierka spotrebiča nestavajte žiadne nádoby ani príslušenstvo.
- Zasunutie príslušenstva: V závislosti od typu spotrebiča môže príslušenstvo pri zatváraní poškríbať sklo dvierok. Príslušenstvo vždy zasuňte do priestoru na pečenie až na doraz.



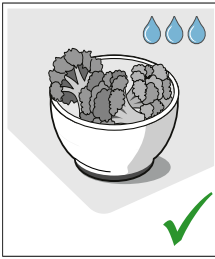
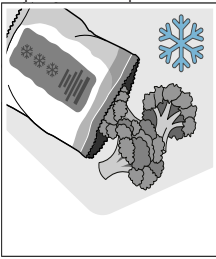
- Preprava spotrebiča: Spotrebič neprenášajte ani neberte za rúčku dvierok. Držadlo dvierok neudrží hmotnosť spotrebiča a môže sa zlomiť.

## Ochrana životného prostredia

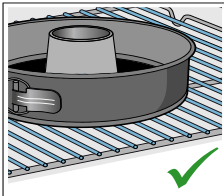
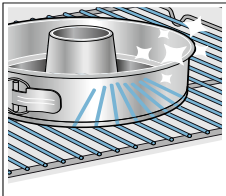
Váš nový spotrebič je obzvlášť energeticky úsporný. V tejto kapitole nájdete rady, ako pri jeho používaní ušetriť ešte viac energie a ako spotrebič správne likvidovať.

### Tipy na úsporu energie

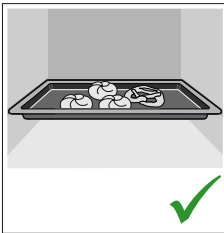
- Predhrievajte spotrebič len vtedy, keď je to uvedené v recepte alebo v tabuľke návodu na použitie.
- Zmrazené potraviny nechajte pred vložením do priestoru na pečenie rozmraziť.



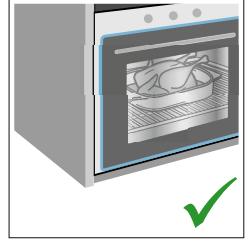
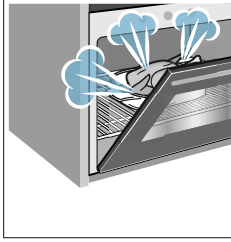
- Používajte tmavé, čierne lakované alebo smaltované formy. Dobre prijímajú teplo.



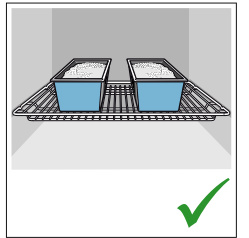
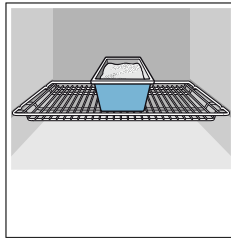
- Nepotrebné príslušenstvo z priestoru na pečenie vyberte.



- 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 výrobku

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.



## Zoznámene 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.



- 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 prevádzkových režimov
i	Informácie Detská poistka Zobraziť pokyny Aktivovať a deaktivovať detskú poistku
🕒	Časové funkcie Otvoriť ponuku časových funkcií
»»»	Rýchly ohrev Zapnutie a vypnutie rýchleho ohrevu

## Ovládací panel

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

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 štrukturovaný 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

Kontrolka 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 tlačidlom  zobrazit' aktuálnu teplotu zahrievania.

## Druhy ohrevov

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






## Druhy programov











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

Podľa typu spotrebiča sa líši množstvo druhov ohrevu. V stavovom riadku vpravo vidíte, z koľkých strán sa skladá menu druhov ohrevu. Ak je na stavovom riadku 1/2, potom ste na prvej strane z dvoch strán.

Druh režimu	Použitie
Druhy ohrevov	Na prípravu vášho pokrmu existuje mnoho vyladených druhov ohrevu.
Pokrm → „Pokrm“ na strane 30	Tu nájdete už naprogramované vhodné hodnoty nastavenia pre mnoho pokrmov.
Samočistenie → „Funkcia čistenia“ na strane 19	Samočistenie čistí vašu rúru samostatne.
Nastavenie → „Základné nastavenie“ na strane 16	Základné nastavenie svojho spotrebiča môžete prispôbiť svojim zvyklostiam.
Home Connect → „Home Connect“ na strane 20	Vďaka tejto funkcii môžete svoju rúru spojiť s koncovým mobilným zariadením.

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


Druhy 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. Najefektívnejší je druh ohrevu medzi 125 – 275 °C. Tento druh ohrevu sa používa na oznámenie informácie o spotrebe energie v cirkulačnom režime a o triede energetickej efektivity.
 Horný/dolný ohrev eco	30-300 °C	Na šetrný ohrev vybraných pokrmov na jednej úrovni. Teplo prichádza zvrchu i zospodu. Najefektívnejší je druh ohrevu medzi 150 – 250 °C. Tento druh ohrevu sa používa na oznámenie informácie o spotrebe energie v bežnom režime.
 Gril s cirkuláciou vzduchu	30-300 °C	Na pečenie hydiny, celých rýb a väčších kúskov mäsa. Grilovacie teleso a ventilátor sa striedavo zapínajú a vypínajú. Ventilátor rozfúkava teplo rovnomerne okolo pokrmu.

	Veľkoplošný gril	Stupne grilovania: 1 = slabé 2 = stredné 3 = silné	Na grilovanie steakov, klobás alebo hriankov a na zapekanie. Celá plocha grilovacieho telesa sa ohreje.
	Maloplošný gril	Stupne grilovania: 1 = slabé 2 = stredné 3 = silné	Na grilovanie malého množstva, ako sú steak, klobásy alebo hrianky a na zapekanie. Tepló prúdi od strednej časti pod grilovacím telesom.
	Stupeň Pizza	30-275 °C	Na prípravu pizze a pokrmov, ktoré potrebujú veľa tepla zospodu. Tepló prúdi od spodného ohrievacieho telesa a prstencového ohrievacieho telesa na zadnej stene.
	Intenzívny ohrev	30-300 °C	Pre pokrmy s chrumkavou spodnou časťou. Tepló prúdi zhora a obzvlášť silno zospodu.
	Mierny ohrev	70-120 °C	Na šetrnú a pozvoľnú prípravu opečených, malých kúskov mäsa v otvorenom riade. Tepló prúdi pri nižších teplotách rovnomerne zvrchu i zospodu.
	Dolný ohrev	30-250 °C	Na ohrievanie vo vodnom kúpeli a na dopeknie. Tepló prúdi zospodu.
	Sušenie	30-150 °C	Na sušenie bylínok, ovocia a zeleniny.
	Udržiavanie teploty	60-100 °C	Na udržiavanie teploty pripravených 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.

### Ďalšie 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 veľkoplôšne 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.

### Upozornenie:

Pri prevádzke mikrovlnnej rúry musíte po zatvorení dvierok spustiť pokračovanie pomocou tlačidla štart/stop. Základné nastavenie môžete zmeniť.

### 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 16

## Príslušenstvo

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

### Dodané príslušenstvo

Váš spotrebič je vybavený nasledujúcim príslušenstvom:

	<p><b>Rošt</b> Na riad, formy na koláče a nákypy. Na pečenie, grilovanie a hlboko zmrazené pokrmy.</p>
	<p><b>Univerzálny plech</b> Na štvornaté koláče, pečivo, zamrazené pokrmy a veľké kusky mäsa. Je možné ho použiť ako nádobu na zachytávanie odkvapkávajúceho tuku, pokiaľ grilujete priamo na rošte.</p>
	<p><b>Plech na pečenie</b> Na prípravu rezov na plechu a drobné pečivo.</p>
	<p><b>Teplotná sonda</b> Umožňuje pečenie pri presnej teplote. Informácie na použitie nájdete v príslušnej kapitole. → „Teplotná sonda“ na strane 17</p>

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

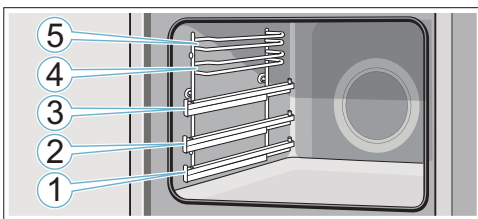
Príslušenstvo je možné dokúpiť cez zákaznícky servis, v špecializovanom obchode.

**Upozornenie:** Keď sa príslušenstvo ohreje na vysoké teploty, môže sa zdeformovať. To však nemá žiadny vplyv na ich 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.



Príslušenstvo zasunúť vždy medzi oba vodiace kolíky danej úrovne vkladania.


Príslušenstvo je možné vysunúť až do polovice bez toho, aby sa prevrhlo.

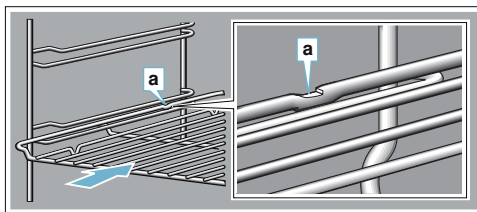
### Upozornenie

- 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.
- Príslušenstvo, ktoré počas prevádzky nepotrebujete, vyberte z priestoru na pečenie.

### Funkcia zacvaknutia

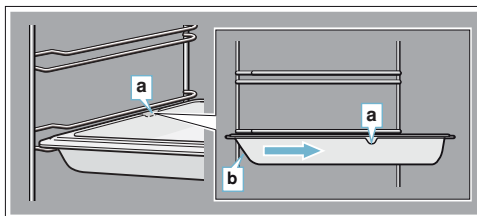
Príslušenstvo sa môže vysunúť až do polovice, kým nezacvakne. Táto funkcia zabraňuje preklopeniu príslušenstva pri vyťahovaní. Aby táto ochrana proti preklopeniu fungovala, musí sa príslušenstvo do priestoru na pečenie zasunúť správne.

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

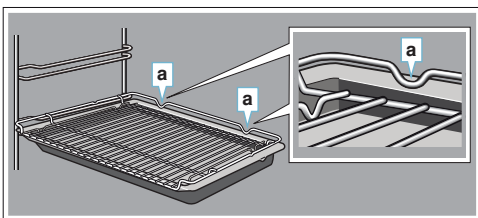


### Kombinácie príslušenstva

Pre zachytenie odkvapkávajúcích tekutín môžete zasunúť rošt súčasne s univerzálnym plechom.

Pri vkladaní roštu dbajte na to, aby oba držiaky boli na zadnom okraji **a**. Pri zasúvaní univerzálného plechu je rošt nad horným vodiacim kolíkom danej výšky zasunutia.

Príklad na obrázku: Univerzálny plech



## 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 objednania 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 30

### Zvláštne príslušenstvo

#### Rošt

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

#### Univerzálny plech, so schopnosťou samočistenia

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, so schopnosťou samočistenia

Na koláče na plech a drobné pečivo.

#### Vkladací rošt

Určený na mäso, hydinu a ryby.

Na vloženie univerzálného plechu, aby zachytil odkvapkávajúci tuk a šťavu z mäsa.

#### 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 miesto 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 zapekacia misa

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 výška, so schopnosťou samočistenia

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

#### Výsuvný systém 2 výšky, so schopnosťou samočistenia

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

#### Výsuvný systém 3 výšky, so schopnosťou samočistenia

S teleskopickými výsuvmi vo výške 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. Vyčistite 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 16

### 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. Pre ďalšie nastavenie vždy stlačte šípku √.
2. Pomocou otočného voliča nastavte aktuálny deň, mesiac a rok.

### S Home Connect

1. Dotknite sa poľa „Nastaviť s asistentom“.
2. Ďalšie pokyny v kapitole → „Home Connect“ na strane 20

## Čistenie priestoru na pečenie a príslušenstva


Na odstránenie vône novoty zahrejte prázdny uzatvorený priestor na pečenie.

### 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	4D horúci vzduch 
Teplota	maximální
Čas úpravy	1 hod.

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

Zapnite/vypnite on/off 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 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 dverka rúry, prevádzka sa preruší. Po zatvorení dveriek sa prevádzka znovu obnoví.

Tip: Toto nastavenie môžete zmeniť v základných nastaveniach. → „Základné nastavenie“ na strane 16

### 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.

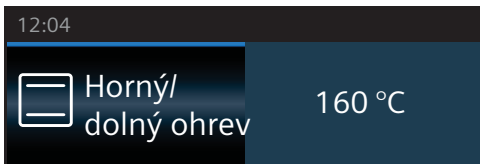
### Nastavenie druhu ohrevu a teploty

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.

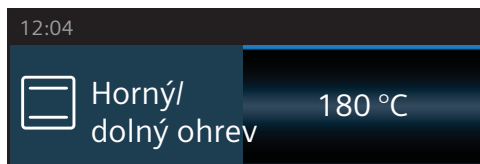
Pre ďalšie nastavenie zmeňte nasledujúci spôsobom hodnoty:

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

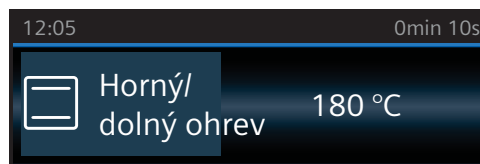
1. Pomocou otočného voliča zmeňte druh ohrevu.



2. Dotknite sa navrhutej teploty.
3. Pomocou otočného voliča zmeňte teplotu.



4. 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:

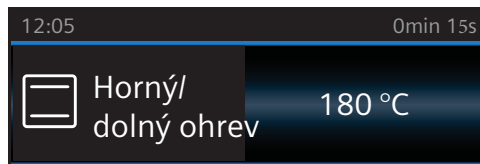
	4D horúci vzduch
	Horný/dolný ohrev
	Intenzívny ohrev

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.

1. Nastavte druh ohrevu a teplotu.
2. 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 hneď od spustenia.
- 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	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 otočným 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.



1. Stlačte tlačidlo .  
Otvorí sa menu časových funkcií.
2. 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  minútka spustíte.

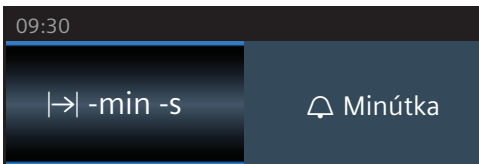
### Dĺžka úpravy

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

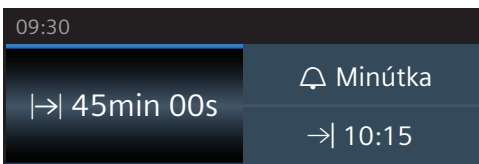
Predpoklad: Je nastavený druh ohrevu a teplota.


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. Ubiehajúci 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.

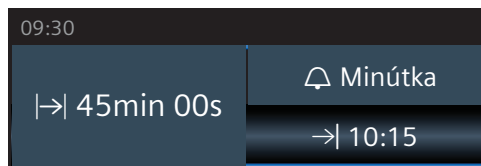
### Čas ukončenia úpravy pokrmu

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

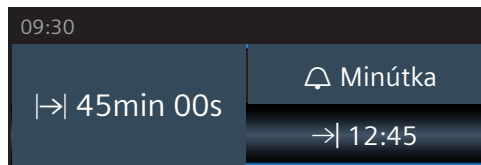
Predpoklad: Nastavený prevádzkový režim nie je začatý. Je nastavený čas úpravy pokrmu. Je otvorené menu časových funkcií .

Príklad na obrázku: O 9:30 vložíte 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.

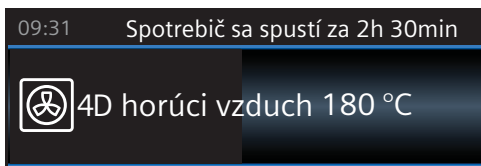
1. Dotknite sa poľa „Koniec →!“. Zobrazí sa čas ukončenia.



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. Ubiehajúci čas úpravy pokrmu vidíte na stavovom riadku.



## Zvolený čas uplynul

Zaznie zvukový signál. Rúra prestane hriať. Na stavovom riadku sa rozsvieti „Ukončené“. Pomocou tlačidla ☹ môže 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 ☹.

## Prušenie času ukončenia

Vykonať zmenu dĺžky úpravy pokrmu je možné, pokiaľ je rúra na pečenie v režime čakania.

S týmto cieľom otvorte menu časových funkcií pomocou tlačidla ☹. Stlačte „Koniec →!“ a pomocou otočného voliča nastavte späť čas ukončenia. Čas sa ihneď odmeriava.

## Detská poistka

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


## 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 ↔.

## Zablokovanie dvierok spotrebiča

V základných nastaveniach môžete zmeniť nastavenie tak, že sa okrem ovládacieho panela zablokujú aj dvierka spotrebiča.

Dvierka spotrebiča sa zablokujú, keď teplota v priestore na pečenie dosiahne cca 50 °C. Na stavovom riadku sa zobrazí symbol . Pokiaľ je rúra vypnutá, zablokujú sa dvierka spotrebiča ihneď po aktivácii detskej poistky.

## Základné nastavenia

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

### Zmena nastavenia

1. Stlačte tlačidlo menu.  
Otvorí sa menu režimov prevádzky.
2. Zvoľte režim prevádzky „Nastavenie“.  
Zobrazí sa prvé základné nastavenie.
3. Pomocou otočného voliča zmeňte hodnoty.
4. Pre prechod k ďalšiemu základnému nastaveniu stlačte šípku √.
5. 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
Datum	Nastaviť aktuálny dátum
Tón signálu	Krátky (30 sekund) Stredný (1 min.) Dlhý (5 min.)
Tón tlačidiel	Vypnutý (tón pri zapnutí a vypnutí pomocou tlačidla on/off zostáva aktivovaný) Zapnutý
Hlasitosť	5 stupňov hlasitosti
Jas displeja	5 stupňov jasu
Ukazovateľ času	Digitálny Vypnutý
Formát času	12h 24h
Osvetlenie	Počas prevádzky zapnuté Počas prevádzky vypnuté
Detská poistka	Blokovanie dvierok + Blokovanie tlačidiel Iba blokovanie tlačidiel
Režim po spustení	Hlavná ponuka Druhy ohrevu Pokrmy*
Nočné stlmenie jasu displeja	Vypnuté Zapnuté (jas displeja je stlmený medzi 22:00 a 5:59 hod.)
Logo značky	Zobrazovať Nezobrazovať

Čas dobehu chladiaceho ventilátora	Odporúčaná Minimálna
Výsuvný systém	Nie je dovybavené Dovybavené
Režim sabat	Zapnutý Vypnutý
Home Connect	Vypnúť a zapnúť Wi-Fi → „Home Connect“ na strane 20
Nastavenie z výrobného závodu	Obnoviť Neobnovovať
*) K dispozícii v závislosti od modelu	

### Pozor!

Pri závesných rámoch a výsuvoch s 1 výškou: nastavenie „nie je dovybavené“.  
Pri výsuvoch s 2 a 3 výškami: nastavenie „dovybavené“.

**Upozornenie:** Zmeny nastavenia jazyka, tónu tlačidiel a jasú 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 menu. Otvorí sa menu režimov prevádzky.
2. Stlačte „Nastavenie“.
3. Pomocou šípky √ stlačte „Čas“.
4. Pomocou otočného voliča zmeňte čas.
5. 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.

## Teplotná sonda

Teplotná sonda vám umožňuje piecť 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
	Intenzívny ohrev

### 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.

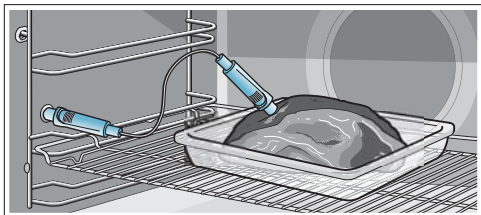
Nastavená teplota priestoru na pečenie musí byť minimálne o 10 °C vyššia ako nastavená teplota potravín.

### Zasunutie teplotnej sondy do potravín

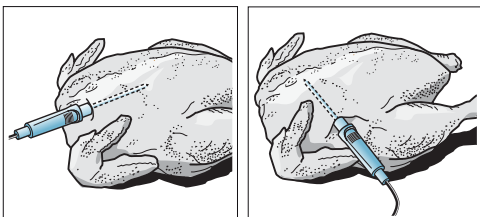
Predtým, ako vložíte svoj pokrm do priestoru na pečenie, zasuňte doň teplotnú sondu.

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

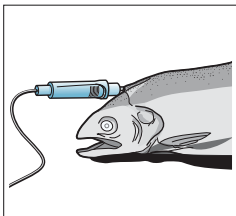
**Mäso:** Pri väčších kusoch zasuňte teplotnú sondu smerom zhora šikmo do mäsa až na doraz. Pri tenších kusoch ju zasuňte zo strany na najhrubšom mieste.



**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 nevyťahujte. Po otočení skontrolujte jej presné umiestnenie v pokrme.

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


#### Pozor!

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

## Nastavenie teploty vnútri pokrmu

1. Teplotnú sondu zasuňte do zdiery vľavo v ohrievacom priestore.
2. Otočným voličom zvolíte druh ohrevu alebo režim „Pokrmy“.
3. Dotknite sa navrhovanej teploty a otočným voličom nastavte teplotu.
4. Dotknite na poľa „Teplota stredu“ a pomocou otočného voliča nastavte teplotu stredu. Prevádzka sa spustí.
5. Režim začnete stlačením tlačidla štart/stop. Prevádzka sa spustí.

### 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

Vnútrotnú teplotu potravín môžete kedykoľvek zmeniť.

### Prerušenie

Vytiahnite sondu zo zásuvky.

#### Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

Priestor na pečenie a pokrmy 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.

## Vnútrotná teplota rôznych potravín

Nepoužívajte zamrzené pokrmy. 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 32

Potraviny	Vnútrotná teplota v °C
<b>Hydina</b>	
Kurča	80-85
Kuracie prsia	75-80
Kačica	80-85
Kačacie prsia, ružové	55-60
Morka	80-85
Morčacie prsia	80-85
Hus	80-90
<b>Bravčové mäso</b>	
Bravčový bok	85-90
Bravčová sviečková, ružová	62-70
Bravčový chrbát, prepečený	72-80

Potraviny	Vnútrotná teplota v °C
<b>Hovädzie mäso</b>	
Hovädzia sviečková alebo roastbeef po anglicky	45-52
Hovädzia sviečková alebo roastbeef, ružový	55-62
Hovädzia sviečková alebo roastbeef, prepečený	65-75
<b>Telacie mäso</b>	
Telacia pečienka alebo predok, chudé	75-80
Telacia pečienka, pliecko	75-80
Telacie kolienko	85-90
<b>Jahňacie mäso</b>	
Jahňacie stehno, ružové	60-65
Jahňacie stehno, prepečené	70-80
Jahňacie zadné, ružové	55-60
<b>Ryby</b>	
Ryba, celá	65-70
Rybia fileta	60-65
<b>Ostatné</b>	
Sekaná, všetky druhy	80-90

## Režim sabat


Pomocou nastavenia sabat môžete nastaviť čas trvania až na 74 hodín. Pokrmy v priestore na pečenie zostanú teplé bez toho, aby ste museli rúru zapínať a vypínať.

### Spustenie režimu sabat

Predpoklad: V základných nastaveniach ste aktivovali „Režim sabat zapnutý“.

→ „Základné nastavenie na strane 16

Priestor na pečenie sa zahrieva na horný/spodný ohrev na teplotu medzi 85 °C a 140 °C.

1. Stlačte tlačidlo zap/vyp.  
Na displeji sa zobrazí navrhnutý druh ohrevu a teplota.
2. Otočte otočným voličom doľava a zvolte nastavenie „Režim sabat“.
3. Stlačte hodnotu navrhnutej teploty a pomocou otočného voliča nastavte teplotu.
4. Pomocou tlačidla  otvorte menu časových funkcií a stlačte pole „Čas úpravy“.  
Je navrhnutá hodnota 25:00.
5. Pomocou otočného voliča zvolte požadovaný čas úpravy.
6. Spustíte pomocou tlačidla štart/stop.  
Na stavovom riadku sa čas viditeľne odmeriava.

### Čas uplynul

Zaznie signál. Rúra už nehreje. Na stavovom riadku sa zobrazí „Ukončené“.

### Posunutie času ukončenia

Posunutie času ukončenia nie je možné.

### Prerušenie režimu sabat

Stlačte tlačidlo zap/vyp. Všetky nastavenia sa zrušia. Môžete znovu nastaviť.




## Funkcia čistenia

Vyčistíte priestor na pečenie pomocou funkcie „Samočistenie“.

Môžete zvoliť medzi tromi stupňami čistenia.


Stupeň	Stupeň čistenia	Čas trvania
1	ľahký	cca 1 hodina, 15 minút
2	stredný	cca 1 hodina, 30 minút
3	intenzívny	cca 2 hodiny

Čím silnejšie a staršie sú znečistenia, tým vyšší by mal byť stupeň čistenia. Na jedno čistenie je potrebných cca 2,5 – 4,7 kilowatthodín.

**Upozornenie:** Pre vašu bezpečnosť sa dverka priestoru na pečenie automaticky zablokujú. Dverka je možné otvoriť až vtedy, keď na stavovom riadku zhasne symbol  pre zablokovanie. Počas čistenia nesvieti osvetlenie priestoru na pečenie.

### Varovanie

#### Nebezpečenstvo popálenia!

- Spotrebič sa počas funkcie čistenia veľmi zahrieva. Nikdy neotvárajte dverka spotrebiča. Nechajte spotrebič vychladnúť. Držte deti ďalej od spotrebiča.
-  Spotrebič sa počas funkcie čistenia zvonku veľmi zahrieva. Nikdy sa nedotýkajte dvierok spotrebiča. Nechajte spotrebič vychladnúť. Držte deti ďalej od spotrebiča.

### Varovanie

#### Nebezpečenstvo poškodenia zdravia!

Funkcia čistenia zahreje priestor na pečenie na veľmi vysokú teplotu, aby sa spálili zvyšky z pečenia mäsa, grilovania a pečenia koláčov. Pritom sa uvoľňujú pary, ktoré môžu viesť k podráždeniu slizníc. V priebehu zapnutej funkcie čistenia v kuchyni výdatne vetrajte. Nezdržujte sa dlhší čas v miestnosti. Deti a domáce zvieratá držte v bezpečnej vzdialenosti od spotrebiča. Pokyny dodržiavajte tiež pri prevádzke s odloženým štartom.

### Pred funkciou čistenia

Pri čistení môžete vyčistiť tiež jedno príslušenstvo, napr. univerzálny plech alebo plech na pečenie. Pred čistením odstráňte hrubé nečistoty. Príslušenstvo zasuňte do výšky 2. Vyčistite vnútorné dverka spotrebiča a plochy okrajov priestoru na pečenie v oblasti tesnenia. Tesnenie nedrhňte a nevyťahujte!

**Upozornenie:** Smaltované príslušenstvo dodané so spotrebičom môžete pri funkcii čistenia vyčistiť tiež. Nie je možné čistiť všetky rošty. Rošty nie sú vhodné na funkciu čistenia a zafarbujú sa. Ďalšie príslušenstvo, ktoré je vhodné na funkciu čistenia, nájdete v tabuľke pre

zvláštne príslušenstvo. → „Príslušenstvo“ na strane 11

### Varovanie

#### Nebezpečenstvo požiaru!

- Voľné zvyšky jedál, tukov a šťavy z mäsa sa môžu počas funkcie čistenia vznietiť. Pred spustením funkcie čistenia odstráňte hrubé nečistoty z priestoru na pečenie a z príslušenstva.
- Spotrebič sa počas funkcie čistenia zvonku veľmi zahrieva. Nikdy nevažajte na držadlo dvierok horľavé predmety, ako napr. utierky na riad. Prednú stranu spotrebiča udržiajte voľnú. Držte deti ďalej od spotrebiča.

### Varovanie – nebezpečenstvo ťažkých poškodení zdravia!



Spotrebič sa počas funkcie čistenia veľmi zahrieva. Nepriľnavá vrstva plechov a foriem sa poškodzuje a vznikajú jedovaté plyny. Nikdy nečistite plechy a formy s nepriľnavou vrstvou pri samočistení. Čistite iba príslušenstvo so smaltovanou plochou.

## Nastavenie samočistenia


1. Stlačte tlačidlo menu. Zobrazí sa ponuka prevádzkových režimov.
2. Otvorí sa menu s režimami prevádzky. Zvoľte režim „Samočistenie“. Je navrhnutý stupeň čistenia 3. Čistenie môžete ihneď spustiť pomocou tlačidla štart/stop alebo
3. pomocou otočného voliča zvoľte iný stupeň čistenia.
4. Pomocou tlačidla štart/stop spustíte čistenie.

Ak je zapnutá funkcia samočistenia, odvetrávajte kuchyňu.


Dvierka priestoru na pečenia sa zablokujú krátko po spustení.

Veďľa uplynulého času sa na stavovom riadku vpravo zobrazí symbol  pre zablokovanie. Dvierka je možné otvoriť až vtedy, keď na stavovom riadku zhasne symbol  pre zablokovanie.

### Po dokončení čistenia

Zaznie signál. Rúra už nehreje. Na stavovom riadku sa zobrazí „Dokončené“. Signál môžete vypnúť pomocou tlačidla .

### Prerušenie čistenia

Vypnite rúru pomocou tlačidla on/off. Dvierka priestoru na pečenie je možné otvoriť až vtedy, keď na stavovom riadku zhasne symbol  pre zablokovanie.

### Oprava stupňa čistenia

Po spustení už nie je možné stupeň čistenia zmeniť.

Tak môžete používať troubu kedykoľvek predes.

→ „Časové funkcie“ na strane 14

## Po funkcii čistenia

Hneď ako sa priestor na pečenie ochladí, zotriete zvyšný prach v priestore na pečenie a v oblasti dvierok pomocou vlhkej handričky.

**Upozornenie:** Vplyvom príliš hrubých nečistôt môžu na smaltovaných plochách zostávať biele povlaky. Sú to zvyšky z potravín a sú neškodné. Nemajú žiadny vplyv na funkciu. V prípade potreby môžete zvyšky odstrániť pomocou citrónovej šťavy.

## Home Connect

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

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

Dostupnosť funkcie Home Connect je závislá od dostupnosti služieb Home Connect vo vašej krajine. Služby Home Connect nie sú dostupné vo všetkých krajinách. Iné informácie nájdete na [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com).

### 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.

Prítom sa riadíte podkladmi dodávanými spoločne s Home Connect.

Pre nastavenie postupujte podľa pokynov aplikácie.

Pre nastavenie musí byť aplikácia otvorená.

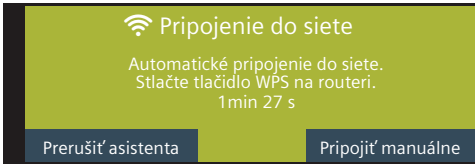
### Automatické prihlásenie do siete

#### Upozornenie

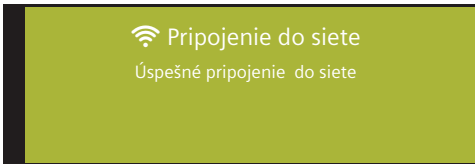
- Potrebujete router s funkciou WPS.
- Asistenta Home Connect môžete spustiť počas prvého uvedenia do prevádzky alebo cez menu.

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

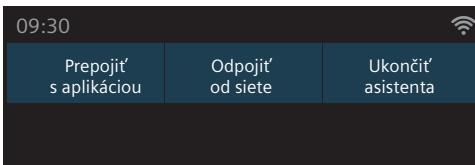
Spotrebič je pripravený na nastavenie automatického pripojenia do siete.



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



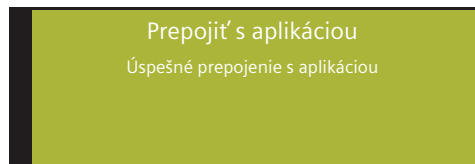
4. Dotknite sa poľa „Prepojiť s aplikáciou“.



Spotrebič je pripravený na prepojenie s aplikáciou.

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

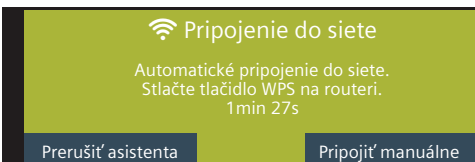
Prihlásenie je úspešné, keď sa na displeji zobrazí „Úspešné prepojenie s aplikáciou“.



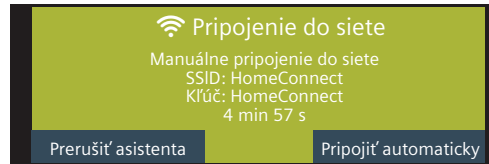
### Manuálne prihlásenie do siete

**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“.



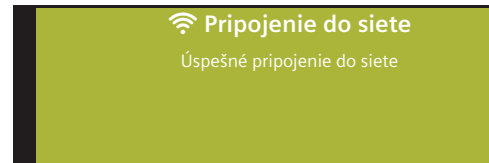
Spotrebič je pripravený na nastavenie manuálneho pripojenia do siete. Na displeji sa zobrazí SSID a kľúč do siete rúry na pečenie



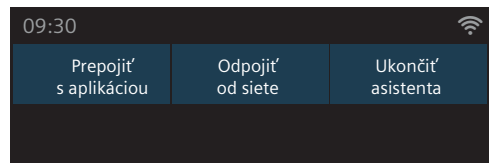
4. Mobilné zariadenie prihláste do siete rúry na pečenie pomocou SSID „HomeConnect“ a kľúča „HomeConnect“.



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



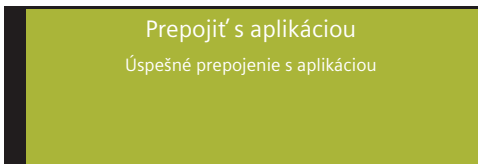
5. Dotknite sa poľa „Prepojiť s aplikáciou“.



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 .

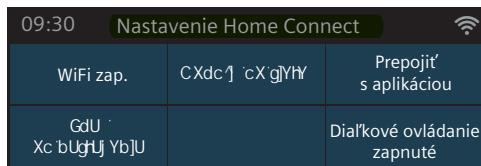
### WiFi

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. Stlačte tlačidlo „Home Connect“.
4. Dotknite sa poľa „Nastavenie“.

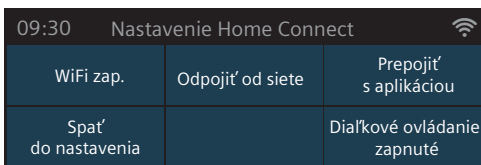


### Odpojenie od siete

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. Dotknite sa poľa „Home Connect“.
4. Dotknite sa poľa „Odpojiť od siete“.



### Pripojenie k sieti

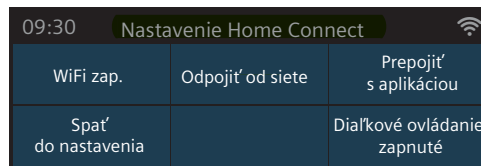
1. Stlačte tlačidlo menu.
2. Stlačte „Nastavenie“.
3. Stlačte „Home Connect“.
4. Stlačte „Pripojiť k sieti“.
5. Dotknite sa poľa „Manuálne pripojenie“ alebo „Automatické pripojenie“.
6. Riadte sa pokynmi v časti „Manuálne prihlásenie do siete“, príp. „Automatické prihlásenie do siete“.

### 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. Stlačte „Nastavenie“.
3. Stlačte „Home Connect“.
4. Stlačte „Pripojiť k aplikácii“.



## 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.
2. Dotknite sa poľa „Nastavenie“.
3. Dotknite sa poľa „Home Connect“.
4. Na aktiváciu, príp. deaktiváciu obsluhy pomocou aplikácie Home Connect sa dotknite poľa „Diaľkové ovládanie“.



## Vzdialená diagnostika

V prípade poruchy môže zákaznícky servis získať prístup k vášmu spotrebiču pomocou vzdialenej diagnostiky.

Kontaktujte zákaznícky servis a uistite sa, že je váš spotrebič pripojený k serveru Home Connect a skontrolujte, či je vo vašej krajine dostupná služba vzdialenej diagnostiky.

**Upozornenie:** Pre ďalšie informácie k dostupnosti služieb vzdialenej diagnostiky vo vašej krajine navštívte Pomoc a Podpora na webových stránkach Home Connect vašej krajiny: [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com)

## Upozornenie na ochranu dát

Pri prvom pripojení vášho spotrebiča do siete WLAN na internete poskytne 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.

## Vyhľadanie o zhode

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



2,4 GHz pásmo: 100 mW max.  
5 GHz pásmo: 100 mW max.

	BE BG CZ DK DE EE IE EL
	ES FR HR IT CY LV LT LU
	HU MT NL AT PL PT RO SI
	SK FI SE UK NO CH TR
5 GHz WLAN (Wi-Fi): Pouze pro použití ve vnitřních prostorách.	



## 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 vyhli 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
<b>Vonkajšia časť spotrebiča</b>	
Čelo z nehrdzavejúcej ocele	Horúca mydlová voda: Očistite handričkou a vysušte mäkkou utierkou. Ihneď odstráňte škrvy od vody, tuku, škrobu a bielikovín. Pod takými škrvnami 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.
Ovládaci panel	Horúca mydlová voda: Očistite handričkou a vysušte mäkkou utierkou. Nepoužívajte žiadny čistiaci prostriedok alebo škrabku na sklo.

Dvierka rúry	Horúca mydlová voda: Očistite handričkou a vysušte mäkkou utierkou. Nepoužívajte škrabku na sklo alebo oceľovú drôtenku.
Držadlo dvierok	Horúca mydlová voda: Očistite handričkou a vysušte mäkkou utierkou. Pokiaľ sa na držadlo dostanú prostriedky na odvápnenie, okamžite ich odstráňte. Tieto škrvny sa inak nebudú dať odstrániť.

#### Vnútroreční časti spotrebiča

Smaltované plochy	Horúca mydlová voda alebo octová voda: Očistite handričkou a vysušte mäkkou utierkou. Pripálené zvyšky jedál namočte vlhkou handričkou a umývacím roztokom. V prípade silného znečistenia použite drôtenku z ušľachtilej ocele alebo čistič na rúry. <b>Pozor!</b> Nikdy nepoužívajte čističe na rúry na pečenie v horúcom priestore na pečenie. Môže dôjsť k poškodeniu emailu. Pred ďalším rozohriatím celkom odstráňte zvyšky z priestoru na pečenie a z dvierok spotrebiča. Po čistení nechajte priestor na pečenie otvorený. Najlepšie používajte funkciu čistenia. → "Funkcia čistenia" na strane 19
-------------------	--

**Upozornenie:** Vplyvom zvyškov jedla môžu vzniknúť biele povlaky. Sú neškodné a nemajú žiadny vplyv na funkciu. V prípade potreby ich odstráňte pomocou citrónovej šťavy.

Osvetlenie v priestore na pečenie	Horúca mydlová voda: Očistite handričkou a vysušte mäkkou utierkou. Pri silnom znečistení použite čistiaci prostriedok na rúry na pečenie.
Kryt dvierok	Kryt dvierok z ušľachtilej ocele: Používajte čistič na ušľachtilú oceľ. Riadte sa pokynmi výrobcu. Nepoužívajte prostriedky na starostlivosť o ušľachtilú oceľ. Z plastu: Vycistite horúcim čistiacim roztokom a handričkou. Osušte mäkkou handričkou. Nepoužívajte čističe na sklo ani škrabky na sklo. Kryt dvierok s cieľom čistenia odoberte.
Závesné rošty	Horúca mydlová voda: Navlhčite a očistite handričkou alebo kefkou.
Teleskopické výsuvy	Horúca mydlová voda: Očistite čistiacom utierkou alebo kefkou. Neodstraňujte mazivo na teleskopických výsuvoch, všetko čistite najlepšie zasunuté. Neumývajte v umývačke riadu.
Príslušenstvo	Horúca mydlová voda: Navlhčite a očistite 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.
- Tíene 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 to žiadny vplyv na funkčnosť rúry. Hrany tenkých plechov sa nedajú celkom potiahnuť smaltom. Preto môžu byť trochu drsné. Tým ale nie je nijako narušená antikoročná ochrana.

### Udržiavanie spotrebiča v čistote

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

#### **⚠ Varovanie – nebezpečenstvo požiaru!**

Voľné zvyšky jedál, tuk a šťava z pečenia sa môžu vznietiť. Pred začatím prevádzky odstráňte hrubé nečistoty z priestoru na pečenie, z ohrievacích telies a z príslušenstva.

#### Tipy

- Priestor na pečenie vyčistíte 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.

## 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.

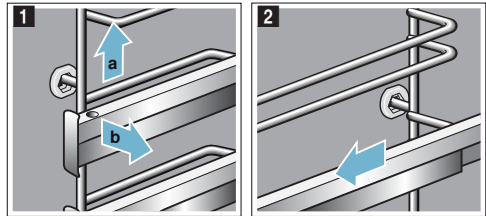
### Vysadenie a nasadenie závesných roštov

#### **⚠ 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. Závesný rošt zdvihnite mierne hore **a** a vysadíte **b** (Obrázok **1**).
2. Potom celý závesný rošt zatahnete dopredu a vyberte (Obrázok **2**).

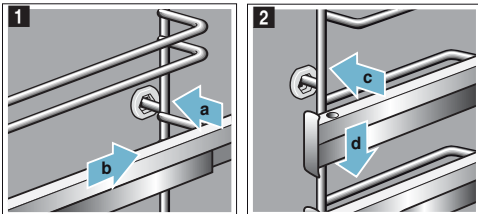


Rošty vyčistíte umývacím prípravkom a hubkou. Veľké znečistenia odstráňte kefkou.

## Nasadenie závesných roštov

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

1. Závesný rošt zastrčte najprv do strednej zástrčky **a**, kým závesný rošt neprilieha k stene spotrebiča a zatlačte dozadu **b** (Obrázok **1**).
2. Potom zastrčte do prednej zástrčky **c**, kým závesný rošt neprilieha aj tu k stene spotrebiča a zatlačte dole **d** (Obrázok **2**).



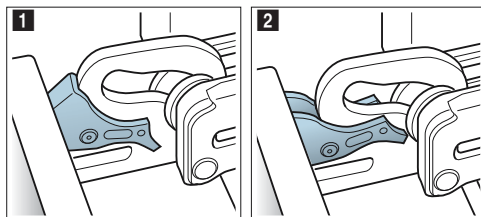
## Dvierka spotrebiča

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

S cieľom čistenia a vysadenia skiel dvierok môžete dvierka spotrebiča vysadiť.

Závesy 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 odklopné (Obrázok **2**), sú závesy zaistené. Nemôžu zapadnúť.



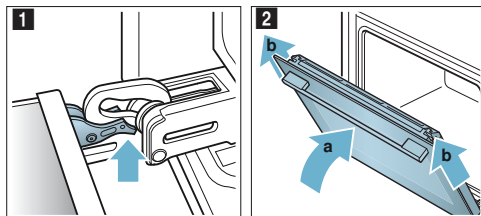
### ⚠ Varovanie

#### Nebezpečenstvo poranenia!

- Keď sú závesy nezaistené, môžu veľkou silou zapadnúť. Dbajte na to, aby bola páčka vždy celkom zaklapnutá, resp. pri vysadzovaní dvierok spotrebiča celkom odklopná.
- Závesy dvierok spotrebiča sa pri otváraní pohybujú a môžu sa priškripnúť. Nesiahajte do oblasti závesov.

### Vysadenie dvierok spotrebiča

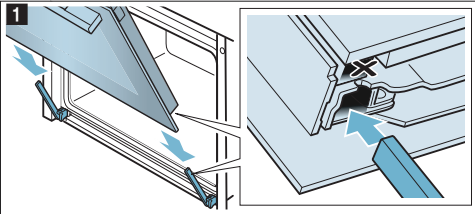
1. Celkom otvorte dvierka spotrebiča a zatlačte v smere spotrebiča.
2. Odklopte obe páčky vľavo a vpravo (Obrázok **1**).
3. Zavrite dvierka na doraz **a**. Uchopte ich oboma rukami vľavo a vpravo **b** a vytiahnite smerom hore (Obrázok **2**).



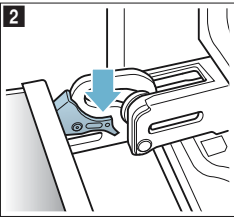
## Zavesenie dvierok spotrebiča

V opačnom poradí zaveste dvierka spotrebiča späť.

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



2. Celkom otvorte dvierka priestoru na pečenie.  
Znovu zaklapnite obe páčky (Obrázok **2**).

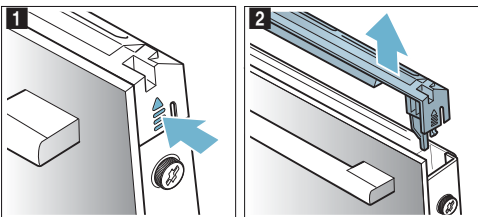


3. Zavrite dvierka priestoru na pečenie.

## Odstránenie krytu dvierok

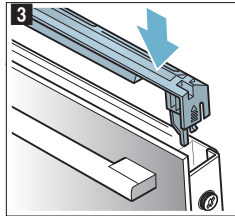
Vložka z ušľachtilej ocele v kryte dvierok sa môže zafarbiť. Pre dôkladné čistenie môžete kryt odstrániť.  
→ "Čistenie" na strane 24

1. Otvorte zľahka dvierka.
2. Zatláčte na kryt vľavo a vpravo (Obrázok **1**).
3. Snímate kryt (Obrázok **2**). Opatrne zavrite dvierka spotrebiča.



**Upozornenie:** Vložku z ušľachtilej ocele na kryte vyčistite pomocou čističa na ušľachtilú oceľ. Zvyšnú časť krytu dvierok vyčistite umývacím roztokom a vlhkou handričkou.

4. Znovu zľahka otvorte dvierka spotrebiča. Nasadíte kryt a zatlačte ho, kým počuteľne nezaklapne (Obrázok **3**).



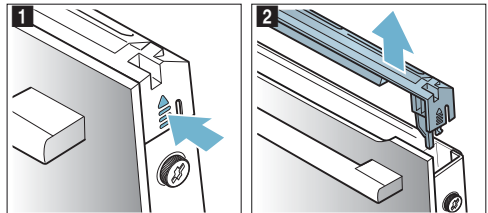
5. Zavriete dvierka spotrebiča.

## Vysadenie a nasadenie skla dvierok

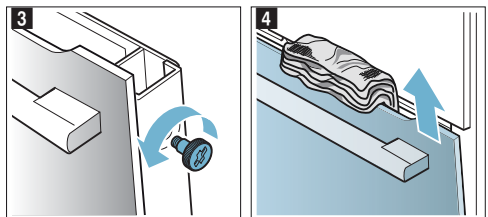
Pre dôkladnejšie vyčistenie môžete vysadiť sklo dvierok spotrebiča.

### Vysadenie skla dvierok

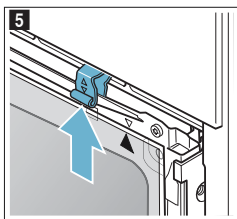
1. Dvierka spotrebiča trochu otvorte.
2. Zatláčte na kryt vľavo a vpravo (Obrázok **1**).
3. Snímate kryt (Obrázok **2**).



4. Uvoľnite 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 držadlom smerom dole.



6. Zatláčajte na medziskle hore oba držiačky nahor, neskladajte ich (Obrázok 5). Držte sklo pevne jednou rukou. Sklo vyberte.



Sklo vyčistite čistiacim prostriedkom na sklo a jemnou handričkou.

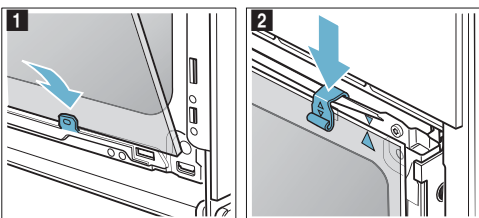
**⚠ Varovanie**  
**Nebezpečenstvo poranenia!**

- 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.

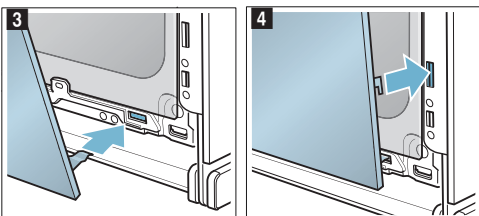
**Nasadenie skla dvierok**

Pri zakladaní vnútorného skla dbajte na to, aby šípka na skle bola vpravo hore a zodpovedala šípke na plechu.

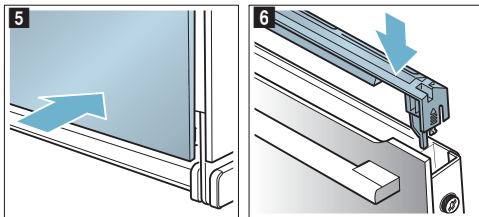
1. Nasadíte medzisklo dole do držiačky (Obrázok 1) a pritlačíte hore.
2. Zatláčajte oba držiačky dole (Obrázok 2).



3. Zasuňte predné sklo dole do držiačok (Obrázok 3).
4. Zatvorte predné sklo tak, aby obidva horné háky boli proti otvoru (Obrázok 4).



5. Čelné sklo pritlačte smerom dole, kým počuteľne nezacvakne (Obrázok 5).
6. Trochu otvorte dvierka spotrebiča a odstráňte utierku.
7. Opäť zaskrutkujte obe skrutky vľavo a vpravo.
8. Nasadíte kryt a pritlačte ho, až začujete zacvaknutie (Obrázok 6).



9. Zavrite dvierka spotrebiča.

**Pozor!**

Rúru na pečenie použite až potom, čo budete mať istotu, že sú sklenené výplne namontované správne.





## 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.
Dvierka spotrebiča nie je možné otvoriť, na displeji je zobrazený symbol  .	Dvierka spotrebiča sú zablokované, kým priestor na pečenie nevychladne.	Vyčkajte, kým symbol  nezhasne.
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 spustite spotrebič.
Osvetlenie priestoru na pečenie zhaslo	LED svetlo je poškodené	Zavolajte zákaznícky servis.
Home Connect nefunguje riadne.		Choďte na <a href="http://www.home-connect.com">www.home-connect.com</a>

### 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 32

### 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.

### Osvetlenie priestoru na pečenie

Ako osvetlenie priestoru na pečenie má váš spotrebič jedno alebo viac LED svetiel s dlhou životnosťou. Pokiaľ je napriek tomu LED svetlo alebo sklenený kryt nefunkčný, zavolajte zákaznícky servis. Kryt svetla sa nesmie odstraňovať.

## Zákaznícky servis

Ak váš spotrebič potrebuje opravu, náš zákaznícky servis je tu pre vás. Vždy sa najprv pokúsime nájsť vhodné riešenie, aby sme sa vyhli zbytočným návštevám servisných technikov.

### Označenie produktu (E-Nr.) a výrobné číslo (FD)

Pri volaní do nášho servisu vždy uveďte označenie produktu (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 chybnej 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 doliatiu 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 32

### 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 17

## Voľba pokrmu


Pokrmy sú rozradené podľa jednotnej štruktúry:

- Kategória
- Potravina
- Pokrm

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

Kategória	Potraviny
Koláče, chlieb, pizza	Koláče
	Drobné pečivo
	Cukrovinky
	Chlieb, zemle
	Pikantné koláče, pizza, quiche
Nákypy, soufflé	Náryp, pikantné, čerstvé, varené prísady
	Lasagne, čerstvé
	Gratinované zemiaky, zo surových surovín, výška 4 cm
	Náryp, sladký, čerstvý
	Soufflé vo formičkách po jednotlivých porciách
Hlboko zmrazené produkty	Pizza
	Žemle
	Nákypy
	Pokrmy zo zemiakov
Hydina	Hydina, ryby
	Kurča
	Kačica, hus
Mäso	Morka
	Bravčové
	Hovädzie
	Teľacie
	Jahňacie
Ryby	Divina
	Pokrmy z masa
	Ryby
Zelenina	Eintopf so zeleninou
	Gratinovaná zelenina
	Pečené zemiaky, polené
	Zemiaky v rúre, celé

## Senzor na pečenie

Váš spotrebič disponuje senzorom na pečenie. Ten sa automaticky aktivuje, hneď ako zvolíte pečivo z nasledujúcich kategórií podľa zoznamu. Hneď ako je senzor na pečenie aktivovaný, zobrazí sa na displeji symbol .

Kategória	Potraviny	Pokrmy
Koláče, chlieb, pizza	Koláče	Koláč vo formách
		Koláč na plechu
		Koláč z krehkého cesta
	Drobné pečivo	Pečivo z lístkového cesta
		Muffiny
	Chlieb, zemle	Pečivo z kysnutého cesta
		Žemle
		Chlieb
	Pikantné koláče, pizza, quiche	Chlebová placka
		Pikantné koláče, quiche
Pizza		
Hlboko zmrazené produkty	Zemiakové produkty	Zemiakové produkty

Tu spotrebič prevezme kontrolu. Spotrebič potom riadi proces pečenia plne automaticky, z vašej strany nie sú nutné žiadne ďalšie nastavenia. Hneď ako je pečivo hotové, spotrebič sa sám vypne. Zaznie signál. Čas úpravy zodpovedá približne receptu vášho pečiva a nie je zobrazený. Prevádzku senzora na pečenie je možné spustiť iba z vychladenej rúry.

Žiadne ďalšie kategórie pečiva nie sú senzorom na pečenie riadené. Tu sa vám ponúkne otestované nastavenie s možnosťami prispôbenia.

Vhodné sú tmavé kovové formy na pečenie. Nepoužívajte formy na pečenie zo silikónu alebo príslušenstva obsahujúce silikón. Senzor na pečenie sa môže poškodiť.

Hneď ako sa na displeji zobrazí „Neotvárať dverka“, je senzor na pečenie aktívny. Neotvárajte dverka spotrebiča, pretože inak sa nastavenie preruší. Spotrebič hreje ďalej a môžete prispôbiť navrhnutý čas. Proces musíte ďalej sledovať sami.


## Nastavenie pokrmu

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

1. Stlačte tlačidlo „Menu“.
  2. Zobrazí sa ponuka prevádzkových režimov.
  3. Zvoľte režim „Pokrmy“.
  4. Na displeji sa objaví prvá kategória.
  5. Otočným voličom zvoľte požadovanú kategóriu.
  6. Dotknite sa poľa „Ďalej“.
  7. Otočným voličom zvoľte pokrm.
  8. Na displeji sa objaví prvá kategória.
  9. Dotknite sa poľa „Ďalej“.
  10. Otočným voličom nastavte hmotnosť.
- Upozornenie:** Pokiaľ sa dotknete poľa „Tip“, zobrazí sa informácia o úrovni vkladania, riade a pod.



## Nastavenie je ukončené

Zaznie akustický 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 „Dobrá 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 14

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.

## Nepoužívajte silikónové formy

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

### Pozor!

Nepoužívajte silikónové formy na pečenie alebo fólie, pokrievky a príslušenstvo obsahujúce silikón. Senzor na pečenie sa môže poškodiť. Aj keď nepoužívate senzor na pečenie, môže dôjsť k poškodeniu.

Výnimky:

- Papier na pečenie, ktorý je vybavený silikónovou vrstvou, je možné použiť.
- Pokiaľ je súčasťou dodávky teplotná sonda, je možné ju použiť.

## 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**

Rošt zasunite otvorenou stranou ku dvierkam spotrebiča a záhybom dole. Nádoby a formy postavte vždy na rošt.

**Univerzálny plech alebo plech na pečenie**

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

Na štvornaté koláče používajte univerzálny plech, aby nedošlo k znečisteniu priestoru na pečenie rekypujúcou 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 začinite 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 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.






































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.

Použitie druhu ohrevov:

-  4D horúci vzduch
-  Horný/dolný ohrev
-  Intenzívny ohrev

Pokrm	Príslušenstvo/Riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
<b>Koláče vo forme</b>					
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/tortová forma	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		160-180	70-90
Koláč z krehkého těsta	Plech na pizzu	3		190-210	50-60
Francúzsky koláč (tarte)	Forma na tarte, čierny plech	1		220-240	25-35
* predhrejte					
** predhrejte 5 min., nepoužívajte funkciu rýchleho ohrevu					

Pokrm	Príslušenstvo/Riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
Kysnutá bábovka	Forma na bábovku	2		150-170	50-70
Kysnutý koláč	Tortová forma Ø 28 cm	2		160-170	20-30
Piškótový korpus, 2 vajcia	Tortová forma	3		150-170*	20-30
Piškótový korpus, 3 vajcia	Tortová forma Ø 26 cm	2		160-170*	25-35
Piškótový korpus, 6 vajec	Tortová forma Ø 28 cm	2		150-170*	30-50
<b>Koláče na plech</b>					
Trený koláč s náplňou	Plech na pečenie	3		160-180	20-40
Trený koláč, 2 vrstvy	Univerzálny plech + plech na pečenie	3+1		140-160	30-50
Koláč z krehkého cesta so suchou náplňou	Plech na pečenie	3		180-200	25-30
Krehký koláč so suchou náplňou, 2 úrovne	Univerzálny plech + plech na pečenie	3+1		160-170	35-45
Krehké koláče so šťavnatou náplňou	Univerzálny plech	3		160-180	55-65
Koláč z krehkého těsta	Univerzálny plech	3		200-210	50-60
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 se 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
Piškótová 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
<b>Drobné pečivo</b>					
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	Univerzálny plech + plech na pečenie	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 lístkového cesta	Plech na pečenie	3		170-190*	20-35
Pečivo z lístkového cesta, 2 úrovne	Univerzálny plech + plech na pečenie	3+1		170-190*	20-45
Pečivo z lístkového cesta, 3 úrovne	Univerzálny plech + plech na pečenie	5+3+1		170-190*	20-45
Pečivo z lístkového cesta, nízké, 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
Pľundrové pečivo	Plech na pečenie	3		160-180	20-30
<b>Cukrovinky</b>					
Striekané pečivo	Plech na pečenie	3		140-150**	25-40
Striekané pečivo	Plech na pečenie	3		140-150**	25-40
* predhrejte					
** predhrejte 5 min., nepoužívajte funkciu rýchleho ohrevu					

Pokrm	Príslušenstvo/Riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
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
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	Plech na pečenie + univerzálny plech	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
Makróvky	Plech na pečenie	3		90-110	20-40
Makróvky, 2 úrovne	Univerzálny plech + plech na pečenie	3+1		90-110	25-45
Makróvky, 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 nelepí na špajľu, je koláč hotový.
Koláč nevyskyzol.	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 pomazte 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 zlepuje.	Medzi jednotlivými kúsками dodržujte rozstupy cca 2 cm. Tak bude mať pečivo dostatok miesta na nakysnutie a zozlatne zo všetkých strán.
Koláč je vysušený.	Nastavte o 10 °C nižšiu teplotu a skráťte čas pečenia.
Koláč je celkovo príliš svetlý	Pokiaľ sú úrovne vloženia a použité príslušenstvo správne, nabudúce prípadne zvyšte 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 zhnedlo 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.

### 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 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

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

Rošt zasuňte otvorenou stranou ku dvierkam spotrebiča a záhybom dole. Nádoby a formy postavte vždy 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.

Použité druhy ohrevov:

-  4D horúci vzduch
-  Horný /dolný ohrev

-  Gril s cirkuláciou vzduchu
-  Veľkoplošný gril
-  Funkcia coolStart

Pokrm	Príslušenstvo	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Stupeň grilovania	Doba úpravy v min.
<b>Chlieb</b>						
Biely chlieb, 750 g	Univerzálny plech alebo hranatá forma	2		210-220* 180-190	-	10-15 25-35
Zmiešaný chlieb, 1,5 kg	Univerzálny plech alebo hranatá forma	2		210-220* 180-190	-	10-15 40-50
Celozrný chlieb, 1 kg	Univerzálny plech	2		210-220* 180-190	-	10-15 40-50
Chlebová placka	Univerzálny plech	3		250-270	-	20-25
<b>Žemle</b>						
Žemle alebo bagety na dopekание, 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		-	-	-
<b>Žemle, mrazené</b>						
Žemle alebo bagety na dopekание, predpečené**	Univerzálny plech	3		-	-	-
Lúhované pečivo, surové cesto**	Univerzálny plech	3		-	-	-
Croissant, surové cesto	Univerzálny plech	3		170-190	-	30-35
<b>Hrianky</b>						
Zapečené hrianky, 4 kusy	Rošt	3		190-210	-	10-15
Zapečené hrianky, 12 kusov	Rošt	3		230-250	-	10-15
Opečenie hriankov (bez predhrievania)	Rošt	5		-	3	4-6

\* predehrejte

\*\* riad'te 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 prispôsobené priestoru na pečenie a prevádzkovým režimom.

### Úroveň 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

Rošt zasunite otvorenou stranou ku dvierkam spotrebiča a záhybom dole. 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.

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 zaisťuje 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 predhrejte, 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.

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

Použitý druhy ohrevov:

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

Pokrm	Príslušenstvo	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
<b>Pizza</b>					
Pizza, čerstvá	Plech na pečenie	3		200-220	25-35
Pizza, čerstvá	Plech na pečenie	3		200-220	25-35
Pizza čerstvá, 2 úrovne	Univerzálny plech + 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		-	-
<b>Pizza, mrazená</b>					
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, Ø7 cm, 4 úrovne	4 rošty	5+3+2+1		180-200*	20-30
* predehrejete					
** riadte sa pokynmi na obale					

Pokrm	Príslušenstvo	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
<b>Pikantné koláče &amp; quiche</b>					
Pikantný koláč vo forme	Tortová forma Ø28 cm	2		180-200	60-70
Quiche	Forma na tarte, čierny plech	1		190-210	40-50
Flambovaný koláč	Univerzálny plech	3		280-300*	10-18
Pírohy	Forma na náky	2		190-200	30-45
Empanada (španielsky pokrm)	Univerzálny plech	3		180-190	30-45
Turecký Börek (Burek)	Univerzálny plech	3		200-210	30-40
* predhrejte					
** riad'te sa pokynmi na obale					

## Nákyp a soufflé

Váš spotrebič ponúka mnoho druhov režimov na prípravu nákyrov a soufflé. V tabuľke nastavenia nájdete optimálne nastavenie na prípravu mnohých pokrmov.

Používajte iba originálne príslušenstvo určené pre váš spotrebič. Toto príslušenstvo je optimálne prispôsobené 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.

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

Rošt zasuňte otvorenou stranou ku dvierkam spotrebiča a záhýbom 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 nákyrov a na zapekanie používajte široké

a nízke nádoby. V úzkych 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 nákyrov a soufflé. Teplota a čas pečenia sú závislé od množstva a receptu. Výsledok úpravy pokrmu je závislý od veľkosti nádoby a výšky nákyru. 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.

**Upozornenie:** Čas úpravy nie je možné skrátiť vyššími teplotami. V takom prípade bude nákyr 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	Doba úpravy v min.
Nákyp, pikantný, varené suroviny	Forma na náky	2		200-220	30-50
Nákyp, sladký	Forma na náky	2		170-190	40-60
Lasagne, čerstvé, 1 kg	Forma na náky	2		160-180	50-60
Lasagne, mrazené, 400 g *	Rošt	2		-	-
* riad'te sa pokynmi na obale					



Pokrm	Príslušenstvo/Riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
Gratinované zemiaky, zo surových surovín, výška 4 cm	Forma na náky	2		160-190	50-70
Gratinované zemiaky, zo surových surovín, výška 4 cm, 2 úrovne	Forma na náky	3+1		150-170	60-80
Soufflé	Forma na náky	2		160-180*	35-45
Soufflé	Formy na jednotlivé 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 stanovenej výšky zasunutia. Dbajte na to, aby rošt práve priliehal k univerzálnemu plechu.

→ „Príslušenstvo“ na strane 11

Podľa druhu a veľkosti mäsa nalejte do univerzálného plechu až 1/2 litra vody. Tuk bude odkvapkať 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 potraviny na rošt. Dodatočne zasuňte univerzálny plech skoseným smerom k dvierkam spotrebiča aspoň jednu výšku pod rošt. Odkvapkávajúci tuk sa zachytí.

Grilujte pokiaľ možno kúsky hydiny 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.

### 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 ohrevov a ďalšie informácie.

→ „Teplotná sonda“ na strane 17

### Odporúčané nastavenia

V tabuľke nájdete optimálne druhy ohrevov na pečenie rôznych druhov hydiny. Teplota a čas pečenia sú závislé od množstva, vlastností a teploty potraviny. Preto je v tabuľkách vždy uvedená približná 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 ušetríte až 20 percent energie. Pokiaľ predhrievate, skrácujete 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 kúsky 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  $\frac{1}{2}$  až  $\frac{2}{3}$  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.

Použitie druhy ohrevov:

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

Pokrm	Príslušenstvo/Riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Stupeň grilovania	Doba úpravy v min.
<b>Kurča</b>						
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
<b>Kačica &amp; hus</b>						
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
<b>Morka</b>						
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 potriete 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 zabalte 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 univerzálneho plechu až  $\frac{1}{2}$  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 stanovenej výšky zasunutia. Dbajte na to, aby rošt právne priliehal k univerzálnemu plechu.

→ „Príslušenstvo“ na strane 11

### Pečenie a dusenie v nádobe

Pečenie a dusenie v nádobe je pohodlnejšie. Pečené mäso môžete jednoducho vytiahnuť z rúry a priamo v nádobe pripraviť 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 hliníka 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 potraviny na rošt. Dodatočne zasuňte univerzálny plech skosením smerom k dvierkam spotrebiča aspoň jednu výšku pod rošt. Odvapkávajúci tuk sa zachytiť.

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 osoľte 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, možné druhy ohrevov a ďalšie informácie.

→ „Teplotná sonda“ na strane 17

### 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 uvedený približné nastavenie. Začnite najskôr s nižšími teplotami. V prípade potreby najbližšie nastavte vyššiu teplotu.

Hodnoty nastavenia platia iba pre vkladanie z chladničky vybratých pokrmov 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/Riadi	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Stupeň grilovania	Doba úpravy v min.
<b>Bravčové mäso</b>						
Bravčová pečenka 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 príliatím 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
<b>Hovädzie mäso</b>						
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
<b>Teľacie mäso</b>						
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
<b>Jahňacie mäso</b>						
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
<b>Klobásy</b>						
Grilovacie klobásy	Rošt	4	□	-	3	10-15
<b>Pokrm z mäsa</b>						
Sekaná, 1 kg	Otvorená nádoba	2	□	170-180	-	60-70
* predehrejte						
** bez obracania						

**Tipy na pečenie a dusenie**

Priestar na pečenie je silne znečistený.	Prípravte 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.	Zvysťte 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.	Nádoba 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 rybu na rošt. Dodatočne zasuňte univerzálny plech so skosením k dvierkam spotrebiča najmenej o jednu výšku zasunutia pod rošt.

Podľa druhu a veľkosti ryby nalejte do univerzálneho plechu až 1/2 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 veľkosťou 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 unikať 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 sklennú 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 17

### 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 vybratých 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 orientujte 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 1/2 až 2/3 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.

Použitie druhy ohrevov:

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

Pokrm	Príslušenstvo/Riadi	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v°C	Stupeň grilovania	Doba úpravy v min.
<b>Ryby</b>						
Ryba, grilovaná, celá, 300 g, napr. pstruh	Rošt	2		170-190	-	20-30
Ryba, grilovaná, celá, 1,5 kg, napr. losos	Rošt	2		170-190	-	30-40
<b>Rybie filety</b>						
Rybia fileta, prírodná, grilovaná	Rošt	4		-	1*	15-25
<b>Rybie kotlety</b>						
Rybia kotleta, 3 cm hrubá**	Rošt	4		-	3	10-20
<b>Mrazené ryby</b>						
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, ze miakov a mrazených produktov zo zemiakov.

Pred pečením vyberte z priestoru na pečenie nepotrebné príslušenstvo. Tým dosiahnete optimálny výsledok úpravy pokrmu a ušetríte energiu.

### Úroveň 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

Rošt zasuňte otvorenou stranou ku dvierkam spotrebiča a záhybom 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.

#### 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 zaistí rovnomerné prepečenie. V prípade potreby najbližšie nastavte vyššiu teplotu.








Hodnoty nastavenia platia iba pre vkladanie pokrmov do studeného priestoru na pečenie. Pokiaľ rúru predhrejte, uvedené časy prípravy sa tým skrátia o niekoľko minút.

Pokiaľ chcete piecť podľa vlastného receptu, orientujte sa podľa podobného pokrmu uvedeného v tabuľke.

Použité druhy ohrevov:

■  4D horúci vzduch

■  Veľkoplošný gril  
■  Funkcia coolStart

Pokrm	Príslušenstvo	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Stupeň grilovania	Doba úpravy v min.
<b>Zeleninové pokrmy</b>						
Grilovaná zelenina	Univerzálny plech	5		-	3	10-15
<b>Zemiaky</b>						
Pečené zemiaky, polené	Univerzálny plech	3		160-180	-	45-60
<b>Produkty zo zemiakov, mrazené</b>						
Zemiakové Rosti* <sup>†</sup>	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 (vychladeného z chladničky).
3. Zmesou naplňte hrnčeky alebo malé poháre a prikryte ich priehľadnou fóliou.
4. Hrnčeky alebo poháre vložte do priestoru na pečenie a pokračujte podľa pokynov uvedených v tabuľke.
5. Až bude jogurt hotový, nechajte ho vychladnúť v chladničke.

Použité druhy ohrevov:

■  4D horúci vzduch

Pokrm	Príslušenstvo	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba úpravy v hod.
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 masa, rýb a pečiva. Spotrebič si optimálne riadi prívod energie do priestoru na pečenie. Pokrm sa pripraví po fázach pomocou zvyškového tepla. Vďaka tomu bude šťavnatejší a menej zozlatne. V závislosti od prípravy a pokrmu je možné ušetriť energiu.

Pokiaľ počas pečenia predčasne otvoríte dverka alebo použijete predhrievanie, tento efekt sa stráca.

Používajte iba originálne príslušenstvo vášho spotrebiča. Je optimálne prispôbené priestoru na pečenie a druhom ohrevu. Nepoužívané príslušenstvo z priestoru na pečenie vyberte.

Pokrm vložte do prázdneho a studeného priestoru na pečenie. Pri režime Horúci vzduch eco zvolte teplotu medzi 125 – 275 °C a pri hornom/spodnom ohreve eco medzi 150 – 250 °C. Počas pečenia nechajte dverka uzatvorené. Pečte iba na jednej úrovni. Druh ohrevu Horúci vzduch eco sa používa na oznámenie informácie o spotrebe energie v cirkulačnom režime a o triede energetickej efektivity.

Druh ohrevu Horný/dolný ohrev eco sa používa na oznámenie informácie o spotrebe energie v konvenčnom režime.

Druh ohrevu Horúci vzduch eco sa používa na oznámenie informácie o triede energetickej efektivity.

### Príslušenstvá

Dbejte na to, aby ste vždy používali vhodné príslušenstvá a správne ho vkladali do pečičieho priestoru.

### Rošt

Rošt zasuňte otvorenou stranou ke dvírkum spotrebiča a záhybem dolú. Nádoba formystavte priamo na rošt.

### Univerzálni alebo pečičí plech

Univerzálni alebo pečičí plech zasuňte opatrne až nadoraz, zkosením smerom ke dvírkum spotrebiča.

### Pečičí formy a nádoby

Najvhodnejšijsou tmavé kovové formy. Jejich použitím ušetríte až 35 percent energie.

Pečičí nádoby z oceli alebo hliníku teplo odrážajú ako zrcadlo. 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 rovnomerné 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	Doba úpravy v min.
<b>Koláče vo forme</b>					
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
Piškótvový korpus, 2 vajcia	Tortová forma	2		150-170	20-30
Piškótvový korpus, 3 vajcia	Tortová forma Ø26cm	2		160-170	30-45
Piškótvový korpus, 6 vajec	Tortová forma Ø28cm	2		150-160	50-60
Kysnutá bábovka	Forma na bábovku	2		150-170	50-70
<b>Koláče na plech</b>					
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
Piškótvová 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
<b>Drobné pečivo</b>					
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
Cukrovinky	Plech na pečenie	3		140-160	15-30
Striekané pečivo	Plech na pečenie	3		140-150	25-35
Drobné pečivo z kysnutého cesta	Plech na pečenie	3		160-180	25-35
<b>Chlieb &amp; žemle</b>					
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
<b>Mäso</b>					
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
Teľacie pečené mäso, 1,5 kg	Otvorená nádoba	2		170-180	110-130



Pokrm	Prislušenstvo/Riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
<b>Ryby</b>					
Ryba, dusená, celá, 300 g, napr. pstruh	Uzatvorená nádoba	2		190-210	25-35
Ryba, dusená, celá, 1,5 kg, napr. losos	Uzatvorená nádoba	2		190-210	45-55
Rybia 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 chipsy, hranolčeky, hrianky, žemle, chlieb alebo drobné pečivo (sušienky, perníčky a vianočné cukrovinky).

### Typy na prípravu potravín s nízkym obsahom akrylamidov

Všeobecne	<ul style="list-style-type: none"> <li>Čas tepelnej úpravy by mal byť čo najkratší.</li> <li>Pokrmu príliš nepripekajte, mali by byť zlatožlté.</li> <li>Pokrmu vo väčších a hrubších kúskoch obsahujú menej akrylamidu.</li> </ul>
Pečenie	S Horným/dolným ohrevom max. 200 °C. S Horúcim vzduchom s cirkuláciou max. 180 °C.
Cukrovinky	S Horným/dolným ohrevom max. 190 °C. S Horúcim vzduchom s cirkuláciou max. 170 °C. Vajcia alebo vaječný bielok znižujú tvorbu akrylamidov.
Hranolčky z rúry	Hranolčky rozložte na plech rovnomerne a v jednej vrstve. Na jednom plechu pečte minimálne 400 g, aby sa hranolčky nevyusušili.

## Pozvoľná úprava pokrmov

Pozvoľná úprava pokrmov znamená pomalé pečenie pri nízkej teplote. Preto sa zvykne nazývať aj ako nízkokotelná úprava.

Tento spôsob je ideálny na úpravu vysokoakostných pokrmov (napr. jemných častí hovädzieho, teľacieho, 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 udržiavať 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 získa silnú vlastnú chuť. Môžete použiť i korenené alebo marinované mäso. Nepoužívajte rozmrazené mäso.

Pri tomto spôsobe úpravy sa môže mäso ihneď po dohodení porciovať. Mäso nemusí odpočívať. Vďaka tejto metóde úpravy je maso ružové, ale nie je surové alebo málo prepečené.

**Upozornenie:** Pri tomto spôsobe úpravy nie je možné posúvať čas dohodenia 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	Doba úpravy v min.
<b>Hydina</b>						
Kačacie prsia, 300 g	Otvorená nádoba	2		6-8	90*	45-60

\* predhrejte

Pokrm	Riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Dĺžka opečenia v min.	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
Kuracia prsná fileta, po 200 g	Otvorená nádoba	2		4	120*	45-60
Morčacie prsia, bez kostí, 1 kg	Otvorená nádoba	2		6-8	120*	110-130
<b>Bravčové mäso</b>						
Bravčová sviečková, 5-6 cm hrubá, 1,5 kg	Otvorená nádoba	2		6-8	80*	130-180
Bravčová panenka, vcelku	Otvorená nádoba	2		4-6	80*	45-70
<b>Hovädzie mäso</b>						
Hovädzie pečené mäso (stehno), 6-7 cm hrubé, 1,5 kg	Otvorená nádoba	2		6-8	100*	150-180
Hovädzí chrbát, 1 kg	Otvorená nádoba	2		4-6	80*	90-120
Roastbeef, 5-6 cm hrubý	Otvorená nádoba	2		6-8	80*	120-180
Hovädzie medailóniky/Rumpsteak, 4 cm hrubý	Otvorená nádoba	2		4	80*	30-60
<b>Telacie mäso</b>						
Telacie pečené mäso, 4-5 cm hrubé, 1,5 kg	Otvorená nádoba	2		6-8	80*	80-140
Telacie pečené mäso, 7-10 cm hrubé, 1,5 kg	Otvorená nádoba	2		6-8	80*	140-200
Telacia fileta, vcelku, 800 g	Otvorená nádoba	2		4-6	80*	70-120
Telacie medailóniky, 4 cm hrubé	Otvorená nádoba	2		4	80*	30-50
<b>Jahňacie mäso</b>						
Jahňací chrbát, vykostený, po 200 g	Otvorená nádoba	2		4	80*	30-45
Jahňacie stehno bez kostí, medium, 1 kg vcelku	Otvorená nádoba	2		6-8	95*	120-180
* 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 príliš rýchlo nevychladlo, nahrejte tanieru a servírujte ho s veľmi horúcou omáčkou.

## Sušenie

Pomocou 4D horúceho vzduchu môžete skvelo 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. Blanširovanú 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
- 3 rošty: Úroveň 5+3+1
- 4 rošty: Úroveň 5+3+2+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:

-  Sušenie

Ovocie, zelenina a bylinky	Príslušenstvo	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba úpravy v hod.
Jadrové ovocie (jablčné krúžky, 3 mm hrubé, na rošt 200 g)	1-2 rošty		80	3-6
Jadrové ovocie (jablčné krúžky, 3 mm hrubé, na rošt 200 g)	3-4 rošty		80	6-8
Kôstkovité ovocie (slivky)	1-2 rošty		80	4-8
Kôstkovité ovocie (slivky)	3-4 rošty		80	8-10
Koreňová zelenina (karotka), nastrúhaná, blanširovaná	1-2 rošty		80	6-8
Koreňová zelenina (karotka), nastrúhaná, blanširovaná	3-4 rošty		80	6-8
Huby na plátky	1-2 rošty		60	4-7
Huby na plátky	3-4 rošty		60	7-9
Bylinky, očistené	1-2 rošty		60	1-3
Bylinky, očistené	3-4 rošty		60	3-6

## 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, vykostkujte 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 gumu 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 zavárananej potraviny. Údaje sa vzťahujú na okrúhle 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	Doba úpravy v min.
Zelenina, napr. karotka	Zavracie poháre, 1 liter	1		160-170	Až do penenia: 30 - 40
				120	Po penenia: 30 - 40
				-	Dohrev: 30
Zelenina, napr. uhorky	Zavracie poháre, 1 liter	1		160-170	Až do penenia: 30 - 40
				-	Dohrev: 30
Kôstkovité ovocie, napr. čerešne, slivky	Zavracie poháre, 1 liter	1		160-170	Až do penenia: 30 - 40
				-	Dohrev: 35
Jadrové ovocie, napr. jablká, jahody	Zavracie 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. Keď chcete predhrievať, uchovávajte kusy cesta mimo spotrebič na teplom mieste.

### Odporúčané nastavenia

Teplota a čas úpravy závisí od druhu a množstva surovín. Údaje v tabuľke sú iba orientačné.

Použitý druh ohrevu:

-  Horný/dolný ohrev

Pokrm	Príslušenstvo/Riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Kroky	Teplota v °C	Doba 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 používajte nasledujúce výšky zasunutia:

- 1 Rošt: Úroveň 2
- 2 Rošty: Úroveň 3+1

### Odporúčané nastavenia

Údaje v tabuľke sú iba orientačné. Sú závislé od kvality, teploty (-18 °C) a vlastností danej potraviny. Sú uvedené časové rozpätia. Najprv nastavte kratší čas a v prípade potreby ho predĺžte.

**Tip:** Potraviny zmrazené po jednotlivých porciách alebo v tenkej ploche rozmraznú rýchlejšie ako potraviny v celku.

Vytiahnite zmrazené potraviny 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	Doba úpravy v min.
<b>Chlieb, žemle</b>					
Chlieb & všeobecne pečivo	Plech na pečenie	2		50	40-70
<b>Koláče</b>					
Koláč, šťavnatý	Plech na pečenie	2		50	70-90
Koláč, suchý	Plech na pečenie	2		60	60-75

## Udržovanie teploty

Vďaka režimu udržiavania teploty môžete pripravené pokrmy udržiavať teplé. Zabráňte 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.

### 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  
druhý rošt: Úroveň 1

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.





### Piškótový koláč










Piškótový koláč na dvoch úrovniach: Okrúhle formy vložte nad seba na rošty.

### Upozornenie

- Hodnoty nastavenia platia iba pre vkladanie potravín 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.





Použitý druh ohrevu:

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

Pokrm	Príslušenstvo	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
<b>Pečenie</b>					
Striekané pečivo	Plech na pečenie	3		140-150*	25-40
Striekané pečivo	Plech na pečenie	3		140-150*	25-40
Striekané pečivo, 2 úrovne	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
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
Piškótový koláč	Tortová forma Ø26cm	2		160-170**	25-35

\* predhrejte 5 min., nepoužívajte funkciu rýchleho ohrevu

\*\* predhrejte, nepoužívajte funkciu rýchleho ohrevu

Pokrm	Príslušenstvo	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
Píškótvový koláč	Tortová forma Ø26cm	2		160-170**	30-40
Píškótvový koláč, 2 úrovne	Tortová forma Ø26cm	3+1		150-170**	30-50
Jablkový páj	2x čierna plechová forma Ø20cm	2		170-180	60-80
Jablkový páj	2x čierna plechová forma Ø20cm	2		180-200	60-80
Jablkový páj, 2 úrovne	2x čierna plechová forma Ø20cm	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	Doba úpravy v min.
<b>Grilovanie</b>					
Opekanie hriankov*	Rošt	5		3	4-6
Hovädzí burger, 12 kusov**	Rošt	4		3	25-30

\* nepredhrievajte

\*\* po 2/3 celkového času otočte

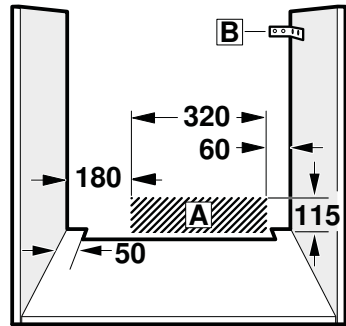
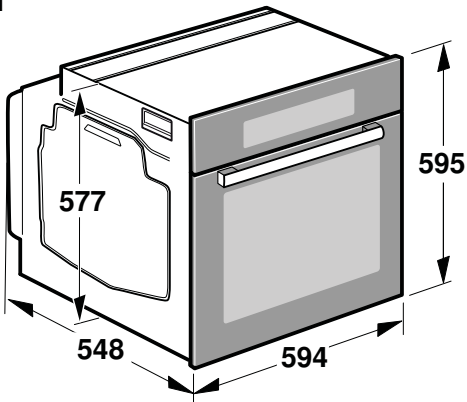




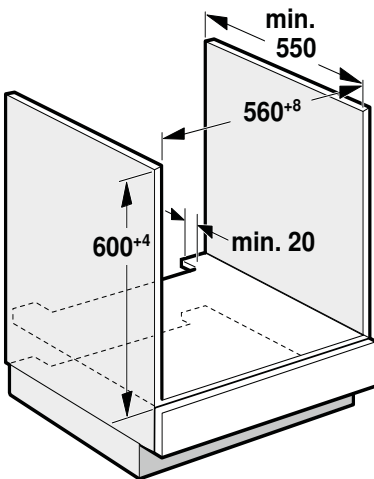




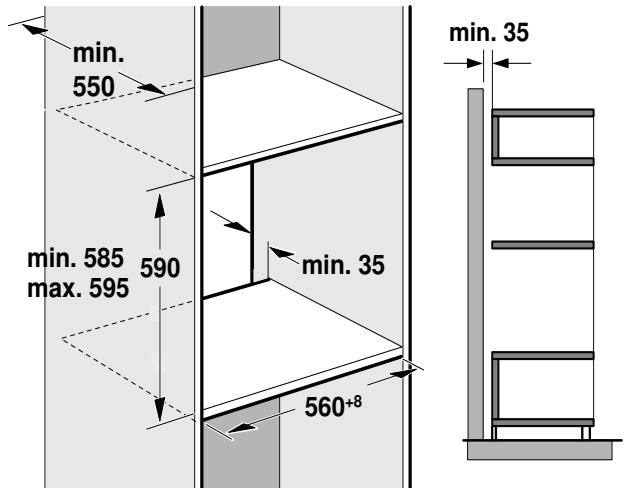
1



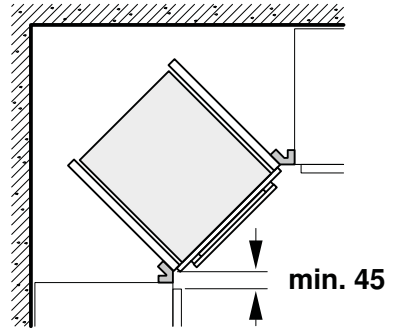
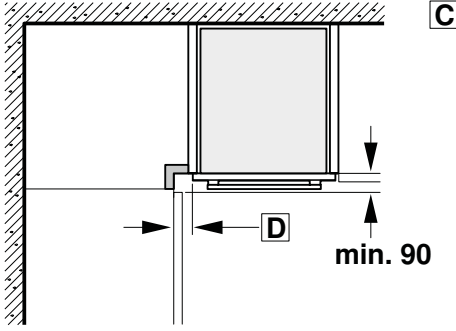
2



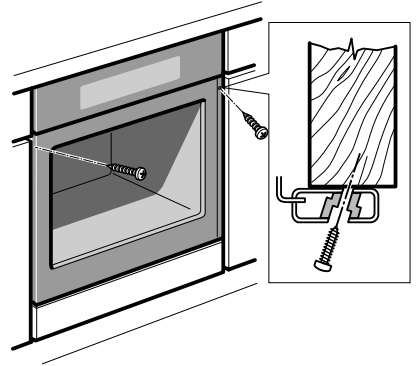
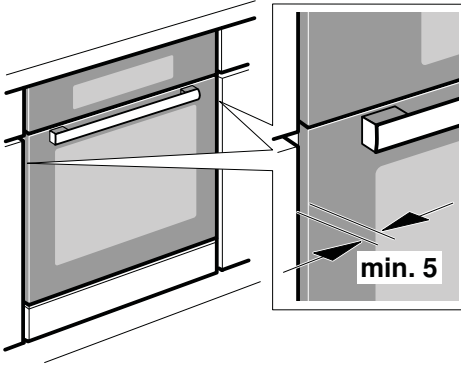
3



4



5



## Dôležité upozornenia – obrázok 1

- Len pri odbornej montáži podľa tohto montážneho návodu je zaručená bezpečnosť pri používaní. Za škody, ktoré vzniknú na základe nesprávnej montáže, ručí montážny pracovník.
- Po vybalení spotrebič preskúšajte. Ak vznikli škody pri transporte, spotrebič nepripájajte.
- Pri montáži príslušenstva sa riadte montážnymi výkresmi.
- Pred uvedením spotrebiča do prevádzky odstráňte obalový materiál a lepiace fólie z varného priestoru a dvierok.
- Kuchynská linka musí byť odolná voči teplote až do 90 °C, susedné čelá linky do 70 °C.
- Spotrebič neinštalujte za dekorácia dvierka alebo dvierka linky. Hrozí nebezpečenstvo prehriatia.
- Výrezy na nábytku urobte pred vložením spotrebiča. Odstráňte triesky. Inak môžu nepriaznivo ovplyvniť funkciu elektrických súčiastok.
- Aby ste predišli rezným poraneniam, noste ochranné rukavice. Časti, ktoré sú počas montáže prístupné, môžu mať ostré hrany.
- Zásuvka na pripojenie spotrebiča musí byť umiestnená v oblasti vyšrafovej plochy **A** alebo mimo priestoru zabudovania spotrebiča.
- Neupewnené časti nábytku pripevnite bežne predávaným uholníkom **B** na stenu.
- Rozmerové údaje obrázka v mm.

### ▲ Používatelia elektronických implantátov!

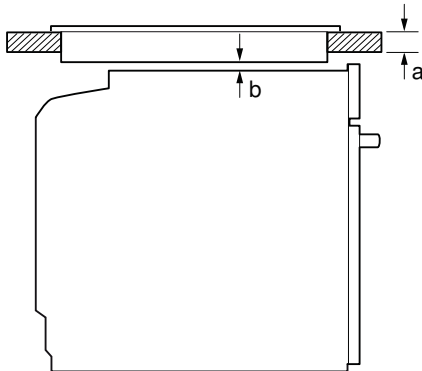
Prístroj môže obsahovať permanentné magnety, ktoré môžu ovplyvňovať elektronické implantáty, napr. kardiostimulátor alebo inzulínové pumpy. Preto pri montáži dodržiavajte vzdialenosť od elektronických implantátov minimálne 10 cm.

### Spotrebič pod pracovnou doskou - obrázok 2

Na odvetranie spotrebiča musí byť medzi medzidnom a zadnou stenou vetracia medzera.

Pracovnú dosku pripevnite na vstavaný nábytok.

Ak sa spotrebič zabuduje pod varný panel, musia sa dodržať minimálne rozmery (v prípade potreby vrátane spodnej konštrukcie):



Druh varnej zóny	a	a	b
	nasadený	ležiaci v jednej rovine	
Indukčný varný panel	37 mm	38 mm	5 mm
Celoplošný indukčný varný panel	47 mm	48 mm	5 mm
Plynový varný panel	30 mm	38 mm	5 mm
Elektrický varný panel	27 mm	30 mm	2 mm

Z nevyhnutného minimálneho odstupu **b** vyplýva najmenšia hrúbka pracovnej plochy **a**.

Dodržiavajte návod na montáž varného panela.

### Spotrebič vo vysokej skrínke – obrázok 3

Na odvetranie spotrebiča musí byť medzi medzidnami vetracia medzera.

Keď má vysoká skrinka okrem základnej zadnej steny ešte ďalšiu zadnú stenu, musí sa odstrániť.

Spotrebič namontujte len do takej výšky, aby ste príslušenstvo mohli bez problémov vyberať.

### Montáž do rohu – obrázok 4

Aby sa dvierka spotrebiča dali otvoriť, zohľadnite pri montáži do rohu rozmer **C**. Rozmer **D** závisí od hrúbky prednej steny linky pod rúčkou.

### Elektrické pripojenie spotrebiča

Spotrebič zodpovedá triede ochrany I a smie sa pripojiť len káblom s ochranným vodičom.

Zabezpečenie musí byť podľa údajov o výkone na typovom štítku a miestnych predpisov.

Pri všetkých montážnych prácach musí byť spotrebič v stave bez prítomnosti napätia.

Spotrebič sa smie pripojiť len pomocou prívodného kábla, ktorý je súčasťou dodávky. Pripojte prívodný kábel na zadnej strane spotrebiča (zacvaknúť!).

Prívodný kábel s dĺžkou 3,0 m si môžete zakúpiť v zákazníckom servise.

Prívodný kábel možno vymeniť len za originálny kábel, ktorý si môžete kúpiť v zákazníckom servise.

Ochrana proti dotyku musí byť zaručená montážou.

### Prívodný kábel so zástrčkou s ochranným kontaktom

Spotrebič je možné pripojiť len prostredníctvom zásuvky s ochranným kontaktom nainštalovanej podľa predpisov.

Ak zástrčka po montáži nie je prístupná, v pevne uloženej elektrickej inštalácii sa musí počítať s odpojovacím zariadením vo fázach podľa ustanovení o inštalácii.

### Prívodný kábel bez zástrčky s ochranným kontaktom

Spotrebič smie pripojiť len koncesovaný odborník.

V pevne uloženej elektrickej inštalácii sa musí počítať s odpojovacím zariadením vo fázach podľa ustanovení o inštalácii. Identifikujte v pripojovacej zásuvke fázový a nulový vodič.

V prípade nesprávneho pripojenia môže dôjsť k poškodeniu spotrebiča.

Pripojenie uskutočnite len podľa schémy pripojenia. Údaje o napätí nájdete na typovom štítku. Žily sieťového prívodného vedenia pripojte podľa farebného označenia: zeleno-žltá = ochranný vodič (⊕), modrá = nulový vodič, hnedá = fázový vodič (vonkajší vodič).

### Len Švédsko, Fínsko a Nórsko

Spotrebič sa môže pripojiť aj priloženou zástrčkou s ochranným kontaktom. Táto musí byť po inštalácii prístupná. Ak zástrčka po montáži nie je prístupná, v pevne uloženej elektrickej inštalácii sa musí počítať s odpojovacím zariadením vo fázach podľa ustanovení o inštalácii.

### Upevnenie spotrebiča - obrázok 5

1. Spotrebič zasuňte na doraz a vyrovnajte na stred.
2. Spotrebič priskrutkujte.

Medzera medzi pracovnou doskou a spotrebičom nesmie byť uzavretá doplnkovými lištami.

Na bočných stenách nábytkového korpusu sa nesmú upevniť tepelnoizolačné lišty.

### Demontáž

1. Spotrebič odpojte od napätia.
2. Uvoľnite upevňovacie skrutky.
3. Spotrebič mierne nadvihnite a celkom vytiahnite



**Spojte svoju rúru na pečenie s budúcnosťou.**  
Návod na inštaláciu

Home  
connect

# Vitajte v chytré domácnosti

Blahoželáme vám k novému, inteligentnému domáckemu spotrebiču a k celkom nevšednému zážitku s Home Connect.\*

Vďaka Home Connect môžete jednoducho riadiť vaše domáce spotrebiče: od práčky až po rúru na pečenie či kávovar alebo vysávač.

Cez aplikáciu Home Connect máte kedykoľvek prístup k dôležitým a užitočným informáciám o vašom domácom spotrebiči. Môžete riadiť funkcie vášho domáceho spotrebiča a prispôbiť ich vašim individuálnym potrebám. Aplikácia navyše podporuje optimálhu údržbu vášho domáceho spotrebiča a ponúka inšpiráciu vďaka rozmanitým receptom na varenie. Objavte Home Connect digitálny ekosystém, ktorého partneri vám ponúknu ešte viac funkčnosti a služieb.

Home Connect ponúka rad možností, ktoré by ste od domáceho spotrebiča nečakali.

\* Dostupnosť funkcie Home Connect závisí od dostupnosti služieb Home Connect vo vašej krajine. Služby Home Connect nie sú dostupné v každej krajine. Iné informácie nájdete na [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com)

## Objavte možnosti Home Connect



### Spravujte váš domáci spotrebič

V prehľade o spotrebiči v aplikácii nájdete všetky pripojené domáce spotrebiče a máte tu prístup k všetkým dôležitým a užitočným informáciám. Napríklad môžete riadiť funkcie vášho domáceho spotrebiča a prispôbiť ich svojim individuálnym potrebám.



### Nechajte sa inšpirovať

V ponuke „Recepty“ nájdete mnoho inšpirujúcich receptov, tipov a videj, ktoré urobia z varenia a pečenia ešte krajší zážitok.



### Pomoc a podpora

V ponuke „Servis“ nájdete užitočné informácie o údržbe a obsluhu vášho domáceho spotrebiča.



### Ešte viac výhod

Naša partnerská sieť stále rastie. Prehľad všetkých partnerov nájdete na [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com).

## Podíťte na to! Čo potrebujete:

- 1 | Vaša rúra na pečenie musí byť pripojená do elektrickej siete a zapnutá.
- 2 | Smartfón alebo tablet s aktuálnou verziou operačného systému iOS alebo android.
- 3 | Vaša rúra na pečenie musí byť v dosahu signálu WLAN vašej domácej siete.
- 4 | Názov (SSID) a heslo (Key) do vašej domácej siete WLAN (Wi-Fi).
- 5 | Tento návod na inštaláciu.

### Dôležitá informácia:

Bezpečnosť dát: Bezpečnosť dát je pre Home Connect najvyššou prioritou. Výmena dát prebieha vždy v zašifrovanej forme. Home Connect zavádza preventívne bezpečnostné opatrenia, ktoré pravidelne kontroluje a aktualizuje. Viac na [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com).

Bezpečnosť spotrebiča: Pre bezpečnú prevádzku Vášho spotrebiča s funkciou Home Connect nazrite do bezpečnostných pokynov v návode na použitie k danému spotrebiču.

## Krok 1: Prevzatie aplikácie Home Connect a založenie účtu používateľa

- 1 | Otvorte si na svojom smartfóne alebo tablete App Store (spotrebiče Apple) alebo Google Play Store (spotrebiče s Androidom).
- 2 | Vyhľadajte „Home Connect“ a nainštalujte si aplikáciu.

Aplikácia Home Connect:



- 3 | Otvorte si aplikáciu a zaregistrujte sa, aby sa vytvoril používateľský účet Home Connect.
  - 4 | Zaznamenajte si prístupové údaje do Home Connect (používateľský účet a heslo) – budete ich neskôr potrebovať.
- ✓ Aplikácia vás prevedie krokmi dôležitými na prepojenie vášho domáceho spotrebiča s Home Connect. V prípade potreby vás aplikácia odkáže na tento návod.

## Krok 2: Pripojenie rúry na pečenie do domácej siete

- 1 | Vaša rúra na pečenie je už pripojená do elektrickej siete a je zapnutá.
- 2 | Pre pridanie vašej rúry na pečenie otvorte aplikáciu Home Connect. Zvoľte „Pridať spotrebič“.
- 3 | Postupujte podľa pokynov aplikácie a týmto návodom sa riadte iba v prípade, keď vás k tomu aplikácia vyzve.

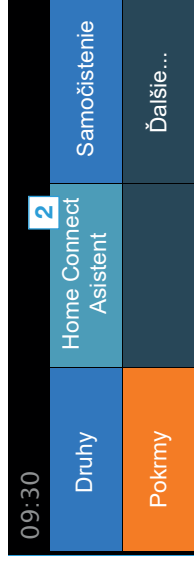
### Upozornenie:

Priebežne pracujeme na zlepšení aplikácie Home Connect. To môže spôsobiť zmeny v krokoch na pripojenie. Riadte sa, prosím, pokynmi najnovšej verzie aplikácie Home Connect. Prevedie vás procesom pripojenia.

## Krok 2.1: Pripojenie rúry na pečenie do domácej siete WLAN (Wi-Fi) s WPS

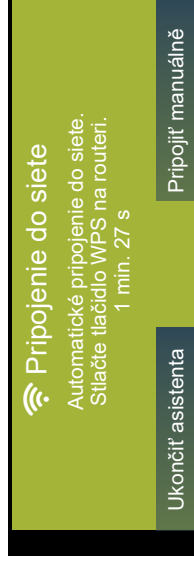
Pokynmi v kroku 2.1 sa riadíte iba vtedy, keď vás na to aplikácia vyzve. Nasledujúce kroky popisujú obsluhu na domácom spotrebiči.

- 1 | Stlačte tlačidlo „menu“ na vašej rúre na pečenie.



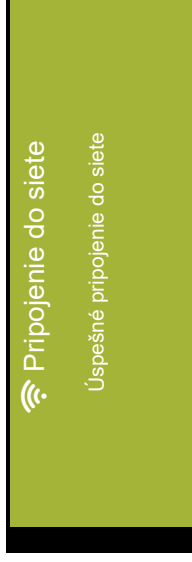
- 2 | Stlačte tlačidlo „Asistent Home Connect“ na vašej rúre na pečenie.

- ✓ Na displeji sa zobrazí „Automatické pripojenie do siete“.



- 3 | Počas ďalších 2 minút aktivujte funkciu WPS na routeri vo vašej domácej sieti.

- ✓ O niekoľko sekúnd sa na displeji vašej rúry na pečenie rozsvieti „Úspešné pripojenie do siete“.



- 4 | Postupujte podľa pokynov aplikácie.

### Upozornenie:

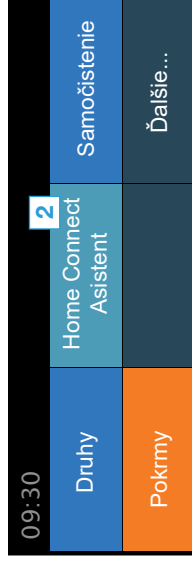
Pokiaľ nedôjde počas 2 minút k pripojeniu, uistite sa, že sa vaša rúra na pečenie nachádza v dosahu vašej domácej siete WLAN (Wi-Fi). Pri niektorých domácich spotrebičoch sa režim WPS nazýva tiež „Automatické prihlásenie“.



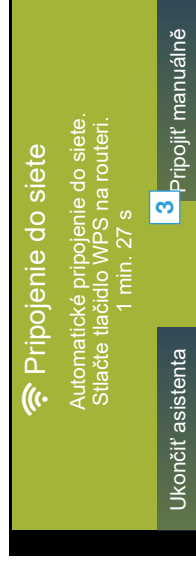
## Krok 2.2: Pripojenie rúry na pečenie do domácej siete WLAN (Wi-Fi) krok za krokom

Pokynmi v kroku 2.2 sa riadíte iba vtedy, keď vás na to aplikácia vyzve. Nasledujúce kroky popisujú obsluhu na domácom spotrebiči.

- 1 | Stlačte tlačidlo „menu“ na vašej rúre na pečenie.



- 2 | Stlačte tlačidlo „Asistent Home Connect“ na vašej rúre na pečenie.
- 3 | Pre spustenie manuálneho pripojenia stlačte „Pripojiť manuálne“.



- ✓ Spotrebič na 5 minút zriadi dočasnú sieť WLAN „HomeConnect“ s heslom „HomeConnect“.

Aplikácia cez túto dočasnú sieť WLAN sprostredkuje názov (SSID) a heslo vašej domácej siete rúre na pečenie a tým rúre umožní pripojiť sa do domácej siete.

- 4 | Postupujte podľa pokynov aplikácie.

### Upozornenie:

Pri niektorých domácich spotrebičoch sa režim krok za krokom nazýva tiež „Režim SAP“ alebo „Manuálne prihlásenie“.

Pokiaľ režim krok za krokom nefunguje, skontrolujte:

- Či sa váš domáci spotrebič nachádza v dosahu domácej siete WLAN (Wi-Fi).
- Či je váš smartfón/tablet pripojený do domácej siete WLAN (Wi-Fi).
- Či sú váš smartfón/tablet a domáci spotrebič pripojené do rovnakej domácej siete WLAN (Wi-Fi).

## Krok 3: Prepojenie rúry na pečenie s aplikáciou Home Connect

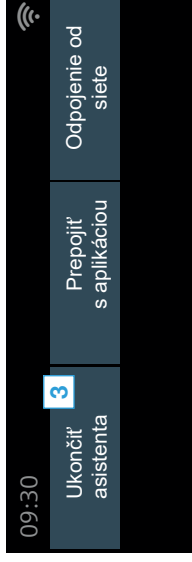
Pokynmi v kroku 3 sa riadíte iba vtedy, keď vás na to aplikácia vyzve. Nasledujúce kroky popisujú obsluhu na domácom spotrebiči.

- 1 | Na svojej rúre na pečenie stlačte „Prepojiť s aplikáciou“.



- 2 | Postupujte podľa pokynov aplikácie.

- 3 | Po úspešnom prihlásení stlačte na svojej rúre na pečenie „Ukončiť asistenta“.



### Upozornenie:

Pokiaľ nedôjde k pripojeniu, uistite sa, že sa váš smartfón/tablet nachádza v dosahu vašej domácej siete WLAN (Wi-Fi).

Home Connect ponúka rad možností, ktoré by ste od domáceho spotrebiteľa nečakali.

Dozvedzte sa viac o inteligentných domácich spotrebičoch s Home Connect a o našom partnerovi pre digitálny ekosystém na [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com)

Tento návod na inštaláciu v ďalších jazykoch je k dispozícii na internetových stránkach vášho spotrebiteľa.

Máte otázky alebo sa chcete obrátiť na zákaznícky servis Home Connect? Navštívte nás na [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com)



Home Connect je službou spoločnosti Home Connect GmbH  
Apple App Store a iOS sú značky spoločnosti Apple Inc.  
Google Play Store a Android sú značky spoločnosti  
Google Inc.  
Wi-Fi je značka aliancie Wi-Fi.

de (9807) 9001027963



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.

