

SIEMENS



Vestavná pečicí trouba

HB674GBS1

siemens-home.com/welcome

cs Návod k použití

Obsah

| | | |
|---|--|----|
|  | Použití podle určení | 4 |
|  | Důležitá bezpečnostní upozornění | 4 |
| | Obecně | 4 |
| | Halogenová žárovka | 5 |
| | Čistící funkce | 5 |
|  | Příčiny poškození | 6 |
| | Obecně | 6 |
|  | Ochrana životního prostředí | 6 |
| | Úspora energie | 6 |
| | Ekologická likvidace | 6 |
|  | Seznámení se spotřebičem | 7 |
| | Ovládací panel | 7 |
| | Ovládací prvky | 7 |
| | Displej | 7 |
| | Menu Druhy provozu | 8 |
| | Druhy ohřevu | 8 |
| | Další informace | 9 |
| | Funkce pečicího prostoru | 9 |
|  | Příslušenství | 9 |
| | Dodávané příslušenství | 9 |
| | Zasunutí příslušenství | 9 |
| | Zvláštní příslušenství | 10 |
|  | Před prvním použitím | 11 |
| | První uvedení do provozu | 11 |
| | Čištění varného prostoru a příslušenství | 11 |
|  | Obsluha spotřebiče | 11 |
| | Zapnutí a vypnutí spotřebiče | 11 |
| | Spouštění a přerušení provozu | 12 |
| | Nastavení druhu provozu | 12 |
| | Nastavení druhu ohřevu a teploty | 12 |
| | Rychloohřev | 12 |
|  | Časové funkce | 13 |
| | Budík | 13 |
| | Doba trvání | 13 |
| | Čas konce | 13 |
|  | Dětská pojistka | 14 |
| | Aktivace a deaktivace | 14 |
| | Zablokovaná dvířka spotřebiče | 14 |
|  | Základní nastavení | 14 |
| | Změna nastavení | 14 |
| | Seznam nastavení | 14 |
| | Změna času | 15 |
|  | Program sabat | 15 |
| | Spouštění programu sabat | 15 |
|  | Čistící funkce | 15 |
| | Před spuštěním čistící funkce | 16 |
| | Nastavení samočištění | 16 |
| | Po skončení čistící funkce | 16 |
|  | Čistící prostředky | 16 |
| | Vhodné čisticí prostředky | 16 |
| | Udržování spotřebiče v čistotě | 17 |
|  | Rámy | 18 |
| | Vysazení a zavěšení rámu | 18 |
|  | Dvířka spotřebiče | 18 |
| | Vysazení a zavěšení dvířek spotřebiče | 18 |
| | Demontáž krytu dvířek | 19 |
| | Demontáž a montáž skleněných tabulí | 19 |
|  | Porucha, co je nutno udělat? | 21 |
| | Tabulka závad | 21 |
| | Překročena maximální doba provozu | 21 |
| | Výměna žárovky na horní stěně pečicí trouby | 21 |
| | Skleněný kryt | 22 |
|  | Zákaznický servis | 22 |
| | Číslo E a číslo FD | 22 |
|  | Otestovali jsme pro vás v našem kuchyňském studiu | 23 |
| | Silikonové formy | 23 |
| | Koláče a drobné pečivo | 23 |
| | Chléb a housky | 26 |
| | Pizza, quiche a pikantní koláče | 27 |
| | Nákyp a suflé | 29 |
| | Drůbež | 30 |
| | Maso | 31 |
| | Ryby | 34 |
| | Zelenina a přílohy | 35 |
| | Jogurt | 36 |
| | Druhy ohřevu eko | 36 |
| | Akrylamid v potravinách | 38 |
| | Mírný ohřev | 38 |
| | Sušení | 39 |
| | Zavařování | 40 |
| | Kynutí těsta | 41 |
| | Rozmrazování | 41 |
| | Udržování teploty | 41 |
| | Zkušební pokrmy | 42 |

Další informace o výrobcích, příslušenství, náhradních dílech a servisu najdete na internetu na: www.siemens-home.com a v internetovém obchodu: www.siemens-eshop.com

Použití podle určení

Pečlivě si přečtete tento návod. Jedině tak můžete svůj spotřebič správně a bezpečně používat. Návod k použití a návod k montáži uschovejte pro pozdější použití nebo pro dalšího majitele.

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

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

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

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

Tento spotřebič je určen pro použití do maximální výšky nad mořem 4000 metrů.

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

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

Příslušenství vždy správně zasuňte do trouby.

→ "Příslušenství" na straně 9

Důležitá bezpečnostní upozornění

Obecně

Varování – Nebezpečí požáru!

- Hořlavé předměty uložené ve varném prostoru se mohou vznítit. Do varného prostoru nikdy neukládejte hořlavé předměty. Nikdy neotevírejte dvířka spotřebiče, když uvnitř začne vznikat dým. Spotřebič vypněte a vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skříňce.
- Při otevření dvířek spotřebiče vznikne průvan. Papír na pečení by se mohl dostat do kontaktu s topnými prvky a vznítit se. Papír na pečení při přehřívání nikdy nepokládejte na příslušenství bez upevnění. Zatižte papír na pečení vždy nádobou nebo formou na pečení. Papírem na pečení vyložte vždy jen plochu, kterou budete potřebovat. Papír na pečení nesmí přesahovat okraje příslušenství.

Varování – Nebezpečí popálení!

- Přístroj se silně zahřívá. Nikdy se nedotýkejte horkých ploch nebo topných článků ve vnitřním prostoru. Nechte přístroj pokaždé vychladnout. Zabraňte dětem v přístupu k přístroji.
- Příslušenství a nádoby jsou velmi horké. Horké příslušenství a nádoby vyndavejte z varného prostoru vždy chňapkou.
- Alkoholové páry se mohou v horkém varném prostoru vznítit. Nikdy nepoužívejte k přípravě pokrmů velké množství nápojů s vysokým procentem alkoholu. Používejte pouze malé množství nápojů s vysokým procentem alkoholu. Opatrně otevřete dvířka spotřebiče.

Varování – Nebezpečí opaření!

- Přístupné součásti jsou během provozu horké. Nikdy se nedotýkejte horkých součástí. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.
- Při otevření dvířek spotřebiče může unikat horká pára. Páru nemusí být v závislosti na teplotě vidět. Při otevírání nestůjte příliš blízko u spotřebiče. Opatrně otevřete dvířka spotřebiče. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.
- Z vody v horkém varném prostoru může vzniknout horká pára. Nikdy nelijte do horké trouby vodu.

⚠ Varování – Nebezpečí úrazu!

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

⚠ Varování – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

- Neodborné opravy jsou nebezpečné. Opravy spotřebiče a výměnu poškozených přívodních vedení smí provádět výhradně technik zákaznického servisu vyškolený naší společností. Pokud je spotřebič vadný, vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skříňce. Zavolejte servis.
- Kontaktem s horkými součástmi spotřebiče může dojít k roztavení kabelové izolace elektrických spotřebičů. Zabraňte kontaktu přívodních kabelů elektrických spotřebičů s horkými součástmi spotřebiče.
- Pokud by do spotřebiče vnikla vlhkost, může to mít za následek úraz elektrickým proudem. Nepoužívejte vysokotlaký ani parní čistič.
- Vadný spotřebič může způsobit úraz elektrickým proudem. Vadný spotřebič nikdy nezapínejte. Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skříňce. Zavolejte servis.

⚠ Varování – Nebezpečí v důsledku magnetického pole!

V ovládacím panelu nebo ovládacích prvcích jsou vloženy permanentní magnety. Magnety mohou ovlivnit elektronické implantáty, např. kardiostimulátory nebo inzulínové dávkovače. Pokud nosíte elektronické implantáty, dodržujte minimální vzdálenost 10 cm od ovládacího panelu.

Halogenová žárovka**⚠ Varování – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!**

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

Čisticí funkce**⚠ Varování – Nebezpečí požáru!**

- Volné zbytky pokrmů, tuk a šťáva z pečení se mohou během čisticí funkce vznítit. Před každým spuštěním čisticí funkce odstraňte z pečicího prostoru a příslušenství hrubé nečistoty.
- Spotřebič je během čisticí funkce zvenku velmi horký. Nikdy nezavěšujte na madlo dvířek hořlavé předměty, např. utěrky na nádobí. Přední strana spotřebiče musí být volná. Děti se musí zdržovat v dostatečné vzdálenosti od spotřebiče.

⚠ Varování – Nebezpečí vážného poškození zdraví!

Spotřebič je během čisticí funkce velmi horký. Nepřílnavá vrstva plechů a forem se zničí a vznikají jedovaté plyny. Nikdy nečistěte plechy a formy s nepřílnavou vrstvou pomocí čisticí funkce. Čistěte tak pouze smaltované příslušenství.

⚠ Varování – Nebezpečí popálení!

- Prostor uvnitř trouby je během čisticí funkce velmi horký. Nikdy neotevírejte dvířka spotřebiče. Nechte spotřebič vychladnout. Zabraňte přístupu dětem.
- ⚠ Spotřebič je během čisticí funkce zvenku velmi horký. Nikdy se nedotýkejte dvířek spotřebiče. Nechte spotřebič vychladnout. Děti se musí zdržovat v dostatečné vzdálenosti od spotřebiče.

Příčiny poškození

Obecně

Pozor!

- Příslušenství, fólie, papír na pečení nebo nádoba na dně trouby: Na dno trouby nepokládejte žádné příslušenství. Na dno trouby nepokládejte fólii jakéhokoli druhu ani papír na pečení. Pokud je nastavená teplota nad 50 °C, nestavte na dno trouby žádné nádoby. Hrozí hromadění tepla. Doby pečení pak již nesouhlasí a poškozuje se smalt.
- Alobal: Alobal nesmí ve varném prostoru přijít do kontaktu se skleněnou tabulí. Na skleněné tabuli by mohlo dojít ke změnám barvy.
- Voda v horkém varném prostoru: Nikdy nelijte do horkého varného prostoru vodu. Vznikla by pára. Změnou teploty by mohlo dojít k poškození smaltu.
- Vlhkost ve varném prostoru: Dlouhodobé působení vlhkosti ve varném prostoru může vést ke korozi. Po použití nechte varný prostor vyschnout. Neuchovávejte vlhké potraviny delší dobu v uzavřeném prostoru. Neskladujte pokrmy ve varném prostoru.
- Ochlazení s otevřenými dvířky spotřebiče: Po skončení provozu s vysokými teplotami nechte varný prostor ochladit s uzavřenými dvířky. Nesvírejte nic do dvířek spotřebiče. I když necháte dvířka jen pootvěřená, můžete dojít k poškození sousedících částí nábytku.
- Pouze v případě provozu s velkou vlhkostí nechte vyschnout varný prostor s otevřenými dvířky.
- Štáva z ovoce: Velmi šťavnaté ovocné koláče nekladte na plech příliš hustě. Štáva z ovoce kapající z plechu by způsobila skvrny, které již nelze odstranit. Pokud možno použijte univerzální vysoký plech.
- Silně znečištěné těsnění: Pokud je těsnění silně znečištěné, nebudou dvířka spotřebiče během provozu správně zavřené. Může dojít k poškození sousedícího nábytku. Těsnění vždy udržujte v čistotě.
- Dvířka spotřebiče jako sedátko nebo odkládací plocha: Na otevřená dvířka spotřebiče nestoupejte, nesedejte ani se na ně nevěšete. Na dvířka spotřebiče nestavte žádné nádoby ani příslušenství.
- Zasunutí příslušenství: V závislosti na typu spotřebiče může příslušenství při zavírání dvířek spotřebiče poškrábat skleněnou tabuli. Příslušenství vždy zasuňte do varného prostoru až nadoraz.
- Převážení spotřebiče: Spotřebič nepřeházejte ani nedržte za madlo dvířek. Madlo dvířek by nevydrželo váhu spotřebiče a mohlo by se ulomit.

Ochrana životního prostředí

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

Úspora energie

- Spotřebič předehřívejte pouze tehdy, pokud je to uvedeno v receptu nebo v tabulkách návodu k použití.
- Používejte tmavé, černě lakované nebo smaltované formy na pečení. Mají mimořádně dobrou tepelnou vodivost.
- Dvířka spotřebiče otevírejte během provozu co možná nejméně.
- Více koláčů pečte nejlépe po sobě. Pečící trouba je ještě teplejší. Zkracuje se tak doba pečení druhého koláče. Můžete také vložit do trouby 2 truhlíkové formy vedle sebe.
- Při delší době pečení můžete spotřebič vypnout 10 minut před skončením doby pečení a využít k dopečení zbytkové teplo.

Ekologická likvidace

Obal zlikvidujte v souladu s předpisy na ochranu životního prostředí.



Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/EU o nakládání s použitými elektrickými a elektronickými zařízeními (waste electrical and electronic equipment - WEEE).
Tato směrnice stanoví jednotný evropský (EU) rámec pro zpětný odběr a recyklování použitých zařízení.

Seznámení se spotřebičem

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

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



- 1 Tlačítka**
Tlačítka nalevo a napravo od otočného voliče lze stisknout. Stiskem tlačítka provedte požadovanou činnost.
- 2 Otočný volič**
Otočným voličem můžete otáčet doprava nebo doleva.
- 3 Displej**
Na displeji můžete sledovat hodnoty nastavení, možnosti voleb nebo také nápovědné texty.
- 4 Dotyková pole**
Pod dotykovými poli vlevo <a vpravo > před displejem se nacházejí snímače. Klepnutím na příslušnou šipku zvolte funkci.

Ovládací panel

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

| | | |
|-------------------------|-------------------------|--|
| »»»» | Rychloohřev | Zapnutí a vypnutí rychloohřevu |
| Start/stop | | Spuštění, pozastavení nebo přerušování provozu |
| Dotyková políčka | | |
| < | Pole vlevo na displeji | Procházení doleva |
| > | Pole vpravo na displeji | Procházení doprava |

Otočný volič

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

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

Displej

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

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

Stavový řádek




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

Ovládací prvky

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

Tlačítka a dotyková pole

Na tomto místě je krátce vysvětlen význam různých tlačítek a dotykových polí.

| Tlačítka | Význam | |
|---|------------------------------|---|
| on (zapnuto)/off (vypnuto) | Zapnutí a vypnutí spotřebiče | |
| menu | Menu | Otevření menu Druhy provozu |
|   | Informace Dětská pojistka | Zobrazení pokynů Aktivace a deaktivace dětské pojistky |
|  | Časové funkce | Otevření menu Časové funkce |

Časová osa

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

Odměrování času

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











Kontrola teploty


Sloupec kontroly teploty indikuje fáze zahřívání v troubě.

| | |
|---------------------------|---|
| Kontrola zahřívání | Kontrola zahřívání indikuje nárůst teploty v troubě. Když jsou všechny sloupce vyplněné, bylo dosaženo optimálního časového okamžiku pro vložení pokrmu. Při grilování a čištění se sloupce nezobrazují. |
| Ukazatel zbytkového tepla | Když je spotřebič vypnutý, zobrazí se pod stavovým řádkem čára, která indikuje zbytkové teplo v troubě. Ukazatel zhasne, když teplota klesne cca na 60 °C. |

Druhy ohřevu

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

| Druhy ohřevu | Teplota | Použití |
|---|--|---|
|  4D horký vzduch | 30–275 °C | Pro pečení koláčů a masa na jedné nebo více úrovních. Ventilátor rozhání teplo z kruhového topného tělesa na zadní stěně stejnoměrně po celé troubě. |
|  Horní/dolní ohřev | 30–300 °C | Pro tradiční pečení koláčů a masa na jedné úrovni. Obzvláště vhodný pro koláče se šřavnatou horní vrstvou. Teplo sálá stejnoměrně shora i zdola. |
|  Horký vzduch eko | 30–275 °C | Pro šetrné pečení vybraných pokrmů na jedné úrovni bez přehřátí. Ventilátor rozhání teplo z kruhového topného tělesa na zadní stěně po celé troubě. |
|  Horní/dolní ohřev eko | 30–300 °C | Pro šetrné pečení vybraných pokrmů na jedné úrovni. Teplo sálá shora i zdola. |
|  Gril s cirkulací vzduchu | 30–300 °C | Pro pečení drůbeže, celých ryb a větších kusů masa. Grilovací topné těleso a ventilátor se střídavě zapínají a vypínají. Ventilátor víří horký vzduch kolem pokrmu. |
|  Velkoplošný gril | Stupně grilování: 1 = slabý 2 = střední 3 = silný | Pro grilování nízkých grilovaných pokrmů, např. steaků, klobás nebo toastů, a pro zapékání. Ohřívá se celá plocha grilovacího topného tělesa. |
|  Maloplošný gril | Stupně grilování: 1 = slabý 2 = střední 3 = silný | Pro grilování malých množství, např. steaků, klobás nebo toastů, a pro zapékání. Ohřívá se prostřední plocha pod grilovacím topným tělesem. |
|  Stupeň pro pizzu | 30–275 °C | Pro přípravu pizzy a pokrmů, které vyžadují velké teplo zdola. Hřeje dolní topné těleso a kruhové topné těleso na zadní stěně. |
|  Mirný ohřev | 70–120 °C | Pro šetrné a pomalé pečení opečených jemných kousků masa v nepřiklopené nádobě. Teplo sálá při nízké teplotě stejnoměrně shora i zdola. |
|  Dolní ohřev | 30–250 °C | Pro vaření ve vodní lázni a pro dopékání. Teplo sálá zdola. |

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

Menu Druhy provozu

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

| Druh provozu | Použití |
|---|---|
| Druhy ohřevu | Pro přípravu vašich pokrmů máte k dispozici spoustu přesně přizpůsobených druhů ohřevu. |
| Samočištění → "Čisticí funkce" na straně 15 | Při samočištění se pečicí trouba sama vyčistí. |
| Nastavení → "Základní nastavení" na straně 14 | Základní nastavení vašeho spotřebiče můžete přizpůsobit svým zvyklostem. |

| | | | |
|--|-------------------|-----------|---|
| | Udržování teploty | 60–100 °C | Pro udržování teploty hotových pokrmů. |
| | Přehřívání nádobí | 30–70 °C | Pro ohřívání nádobí. |
| | Funkce coolStart | 30–275 °C | Pro rychlou přípravu zmrazených potravin ve výšce 3. Teplota se řídí podle pokynů výrobce. Použijte nejvyšší teplotu, která je uvedena na obale. Nastavte uvedenou dobu pečení nebo kratší. Není vhodné přehřátí. |

Navržené hodnoty

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

Další informace

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

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

Funkce pečícího prostoru

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

Otevření dvírek spotřebiče

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

Osvětlení pečícího prostoru

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

U většiny druhů provozu se osvětlení pečícího prostoru zapne po spuštění provozu. Po skončení provozu se osvětlení vypne.

Upozornění: V základních nastaveních můžete nastavit, aby se osvětlení při provozu nezapínalo.

Ventilátor

Ventilátor se zapíná a vypíná podle potřeby. Teplý vzduch uniká dvířky.

Pozor!

Nezakrývejte ventilační štěrbinu. Jinak by se pečící trouba přehřála.

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

Upozornění: Dobu doběhu chladicího ventilátoru můžete změnit v základních nastaveních. → "Základní nastavení" na straně 14

Příslušenství

K vašemu spotřebiči patří různé příslušenství. Získáte přehled o dodávaném příslušenství a jeho správném využití.

Dodávané příslušenství

Váš spotřebič je vybaven následujícími příslušenstvím:

| | |
|--|--|
| | Rošt Pro nádoby, koláčové a zapékací formy. Pro pečeně, grilované pokrmy a zmrazené pokrmy. |
| | Univerzální vysoký plech Pro šťavnaté koláče, pečivo, zmrazené pokrmy a velké pečeně. Můžete ho používat jako nádobu pro zachycení tuku, když grilujete na roštu. |
| | Plech na pečení Pro koláče na plechu a drobné pečivo. |

Používejte pouze originální příslušenství. Je speciálně přizpůsobeno vašemu spotřebiči.

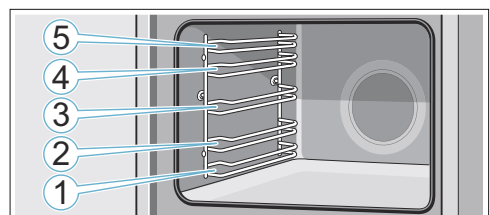
Příslušenství lze zakoupit u zákaznického servisu, ve specializované prodejně nebo na internetu.

Upozornění: Když se příslušenství zahřeje, může se zdeformovat. Na funkci to nemá žádný vliv. Po vychladnutí deformace zmizí.

Zasunutí příslušenství

Pečící prostor má pět výšek zasunutí. Výšky zasunutí se počítají zdola nahoru.

U některých spotřebičů je nejhornější výška zasunutí ve varném prostoru označena symbolem grilování.



Příslušenství zasouvajte vždy mezi obě vodičí tyče příslušné výšky zasunutí.

Příslušenství lze vytáhnout asi do poloviny, aniž by se překlopilo.

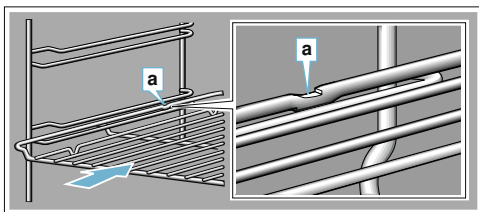
Upozornění

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

Funkce zaskočení

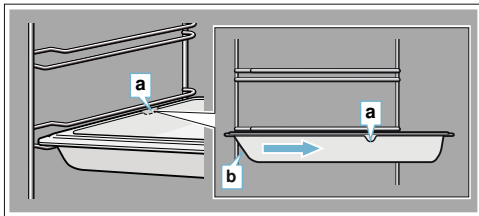
Příslušenství lze vytáhnout asi do poloviny, pak zaskočí. Tato funkce zabraňuje zvrhnutí příslušenství při vytáhnutí. Aby tato ochrana proti zvrhnutí fungovala, musí být příslušenství zasunuté do trouby správně.

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



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

Příklad na obrázku: univerzální vysoký plech

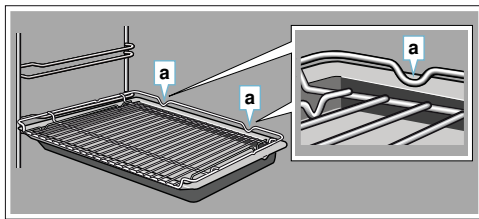


Kombinování příslušenství

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

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

Příklad na obrázku: univerzální vysoký plech



Zvláštní příslušenství

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

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

Upozornění: Každé zvláštní příslušenství se nehodí pro každý spotřebič. Při nákupu uveďte prosím vždy přesné číselné označení (E-Nr.) svého spotřebiče.

→ "Zákaznický servis" na straně 22

Zvláštní příslušenství

Rošt

Pro nádoby, koláčové a zapékací formy a pro pečeně a grilované pokrmy.

Univerzální vysoký plech, vhodný pro samočištění

Pro šťavnatě koláče, pečivo, hlubokozmrazené pokrmy a velké pečeně.

Můžete ho používat jako nádobu pro zachycení tuku, když grilujete na roštu.

Plech na pečení, vhodný pro samočištění

Pro koláče na plechu a drobné pečivo.

Vkládací rošt

Pro maso, drůbež a ryby.

Pro vložení do univerzálního vysokého plechu kvůli zachycení odkapávajícího tuku a šťávy z masa.

Profesionální vysoký plech s vkládacím roštem

Pro přípravu velkého množství.

Poklice pro profesionální vysoký plech

Díky poklici se z profesionálního vysokého plechu stává profesionální pekáč.

Plech na pizzu

Pro pizzu a velké kulaté koláče.

Grilovací plech, vhodný pro samočištění

Pro grilování místo roštu nebo k zachycení odkapávajícího tuku. Použijte pouze na univerzálním vysokém plechu.

Pečící kámen, vhodný pro samočištění

Pro domácí chléb, housky a pizzu, které mají mít křupavý spodek. Pečící kámen musí být předehřátý na doporučenou teplotu.

Skleněný pekáč (5,1 l)

Na dušené pokrmy a nákypy.

Obzvláště vhodný pro druh provozu „pokrmy“.

Skleněná mísa

Pro velké pečení, šťavnatě koláče a nákypy.

Skleněný plech

Pro nákypy, zeleninové pokrmy a pečivo.

Výsuvný systém jednoduchý, vhodný pro samočištění

Díky výsuvným lištám ve výšce 2 můžete příslušenství vytáhnout dále, aniž by se překlopilo.

Výsuvný systém dvojitý, vhodný pro samočištění

Díky výsuvným lištám ve výšce 2 a 3 můžete příslušenství vytáhnout dále, aniž by se překlopilo.

Výsuvný systém trojitý, vhodný pro samočištění

Pomocí výsuvných kolejnic ve výšce 1, 2 a 3 můžete příslušenství víc vytáhnout, aniž by se překlopilo.

 Dekorační lišty

Pro zakrytí dna příhrádky ve skřínce a základní desky spotřebiče.

 **Před prvním použitím**

Než budete moci využívat váš nový spotřebič, musíte provést potřebná nastavení. Vyčistěte varný prostor a příslušenství.

První uvedení do provozu

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

Upozornění: Tato nastavení můžete v základních nastaveních kdykoliv změnit. → *"Základní nastavení"* na straně 14

Nastavení jazyka

Přednastavený jazyk je „němčina“.

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

Nastavení času

Čas začíná „12:00“ h.

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

Nastavení data

Přednastavené datum je „01.01.2014“.

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

Čištění varného prostoru a příslušenství

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

Čištění varného prostoru

Aby se odstranila vůně novoty, rozehřejte uzavřenou prázdnou troubu.

Dbejte na to, aby se v pečicím prostoru nenacházely zbytky obalů, např. polystyrenové kuličky. Před zahřátím otřete měkkým a vlhkým hadrem hladké plochy v pečicím prostoru. Dokud se spotřebič zahřívá, v kuchyni větrejte.

Proveďte uvedená nastavení.

Nastavení

| | |
|-------------|---|
| Druh ohřevu | Horní/dolní ohřev  |
| Teplota | 240 °C |
| Doba trvání | 1 hodina |

Nastavení druhu ohřevu a teploty je popsáno v následující kapitole.

Po uplynutí uvedené doby spotřebič vypněte tlačítkem on/off.

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

Čištění příslušenství

Příslušenství důkladně vyčistěte mycím roztokem a hadrem nebo měkkým kartáčkem.

 **Obsluha spotřebiče**

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

Zapnutí a vypnutí spotřebiče

Abyste mohli spotřebič nastavit, musíte ho zapnout.

Výjimka: Dětskou pojistku a budík lze nastavit i při vypnutém spotřebiči.

Ukazatele na displeji nebo upozornění, např. ukazatel zbytkového tepla v troubě, zůstanou zobrazené i při vypnutém spotřebiči.

Pokud spotřebič nepoužíváte, vypněte ho. Pokud delší dobu nebylo provedeno žádné nastavení, spotřebič se automaticky vypne.

Zapnutí spotřebiče

Spotřebič se zapíná tlačítkem on/off. On/off nad tlačítkem se rozsvítí modře.

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

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

Vypnutí spotřebiče

Spotřebič se vypíná tlačítkem on/off. Světlo nad tlačítkem zhasne.

Nastavená funkce se zruší.

Na displeji se zobrazí čas.

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

Spouštění a přerušení provozu

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

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

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

Nastavení druhu provozu

Pokud chcete nastavit druh provozu, musí být spotřebič zapnutý.

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

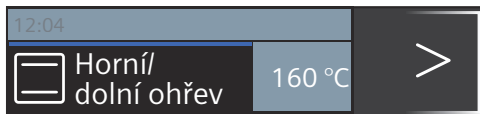
Nastavení druhu ohřevu a teploty

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

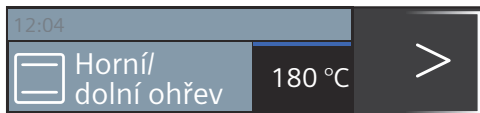
Pro jiné nastavení změňte hodnoty podle znázornění na obrázcích.

Příklad: horní/dolní ohřev na 180 °C

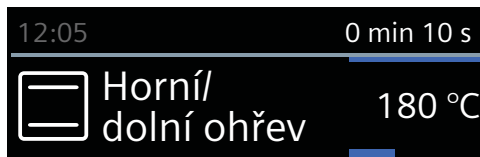
1. Otočným voličem změňte druh ohřevu.



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



4. Stiskněte tlačítko start/stop.



Na displeji se zobrazí nastavený druh ohřevu a teplota.

Rychloohřev

Tlačítkem »»» můžete pečicí troubu rozehrát obzvláště rychle.

Rychloohřev není možný u všech druhů ohřevu.

Vhodné druhy ohřevu:

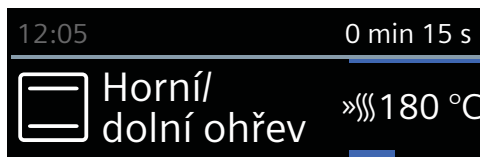
| | |
|--|-------------------|
| | 4D horký vzduch |
| | Horní/dolní ohřev |

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

Nastavení

Zvolte vhodný druh ohřevu. Teplota musí být nastavená na více než 100 °C, jinak nelze rychloohřev spustit.

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



Vlevo vedle teploty se zobrazí symbol »»». Časová osa se začne vypínat.

Po ukončení rychloohřevu zazní akustický signál. Symbol »»» zhasne. Vložte pokrm do trouby.

Upozornění



- Nastavená doba trvání se začne odměřovat nezávisle na rychloohřevu ihned po spuštění.
- Během rychloohřevu můžete tlačítkem zjistit aktuální teplotu v troubě.

Zrušení


Stiskněte tlačítko »»». Symbol »»» na displeji zhasne.

Časové funkce

Spotřebič má různé časové funkce.


| Časová funkce | Použití |
|---|---|
|  Budík | Budík funguje jako minutka. Po uplynutí nastavené doby zazní akustický signál. |
|  Doba trvání | Po uplynutí nastavené doby trvání zazní akustický signál. Spotřebič se automaticky vypne. |
|  Konec | Nastavte dobu trvání a čas konce. Spotřebič se automaticky vypne, takže se ohřev ukončí v požadovanou dobu. |


Upozornění

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


Budík

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



1. Stiskněte tlačítko . Otevře se políčko budíku.
2. Otočným voličem nastavte čas budíku. Po několika sekundách se budík spustí.

Vlevo na stavovém řádku se zobrazí symbol  budíku a odměřovaná doba.



Po uplynutí odměřované doby

zazní akustický signál. Na displeji se zobrazí „doba budíku uplynula“. Tlačítkem  můžete akustický signál předčasně vypnout.

Zrušení nastavené doby budíku

Tlačítkem  otevřete menu a zrušte nastavený čas. Zavřete menu tlačítkem .

Změna nastavené doby budíku


Tlačítkem  otevřete menu Časové funkce a otočným voličem během několika sekund změňte nastavenou dobu budíku. Tlačítkem  spusťte budík.

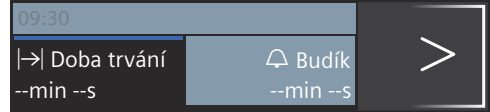
Doba trvání

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

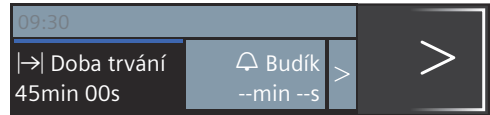
Předpoklad: Jsou nastavené druh ohřevu a teplota.


Příklad: nastavení pro 4D horký vzduch, 180 °C, doba trvání 45 min.

1. Stiskněte tlačítko . Otevře se menu Časové funkce.




2. Otočným voličem nastavte dobu trvání.




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


Po uplynutí nastavené doby trvání

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

Zrušení doby trvání


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

Změna doby trvání

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

Čas konce

Pokud posunete čas konce, respektujte, že potraviny podléhající rychlé zkáze nesmí zůstat příliš dlouho v troubě.

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

Příklad na obrázku: V 9:30 h vložíte pokrm do trouby. Pečení bude trvat 45 minut a pokrm bude hotový v 10.15 hod. Vy si ale přejete, aby byl hotový ve 12.45 hod.

1. Klepnutím na šipku  další přejděte na „ konec“.
2. Otočným voličem nastavte čas konce.



3. Potvrďte tlačítkem start/stop.



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

Po uplynutí nastavené doby trvání

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

Oprava času konce

Je možná, dokud je pečicí trouba ve vyčkávacím režimu.

1. Stiskněte tlačítko start/stop.
2. Stiskněte tlačítko ☹.
3. Šípkou > přejděte na „→ konec“ a otočným voličem opravte čas konce.
4. Stiskněte tlačítko ☹.
5. Stiskněte tlačítko start/stop.
Pečicí trouba je znovu ve vyčkávacím režimu.

Zrušení času konce

Je možné, dokud je pečicí trouba ve vyčkávacím režimu.

1. Stiskněte tlačítko start/stop.
2. Stiskněte tlačítko ☹.
3. Šípkou > přejděte na „→ konec“ a otočným voličem zrušte čas konce.
4. Stiskněte tlačítko ☹.
5. Tlačítkem start/stop spusíte spotřebič.
Doba trvání se ihned začne odměřovat.

Dětská pojistka

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

Aktivace a deaktivace

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

Držte cca 4 sekundy stisknuté tlačítko ⇐. Na displeji se zobrazí upozornění pro potvrzení a na stavovém řádku se zobrazí symbol ⇐.

Zablokovaná dvířka spotřebiče

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

Dvířka spotřebiče se zablokují, když teplota v troubě dosáhne cca 50 °C. Na stavovém řádku se zobrazí symbol ☹. Pokud je pečicí trouba vypnutá, zablokují se dvířka spotřebiče ihned, když aktivujete dětskou pojistku.

Základní nastavení

K dispozici jsou různá nastavení, abyste mohli optimálně a jednoduše obsluhovat spotřebič. V případě potřeby můžete tato nastavení změnit.

Změna nastavení

1. Stiskněte tlačítko on/off.
2. Stiskněte tlačítko menu.
3. Pomocí otočného voliče zvolte „Nastavení“.
4. Klepněte na šípku >.
5. Otočným voličem změňte hodnotu.
6. Šípkou > vždy přejděte na další nastavení a v případě potřeby ho změňte.
7. Pro uložení stiskněte tlačítko menu.
Na displeji se zobrazí odmítnout nebo uložit.

Seznam nastavení

V seznamu najdete veškerá základní nastavení a možnosti změny. Na displeji se zobrazují nastavení v závislosti na vybavení vašeho spotřebiče.

Můžete změnit následující nastavení:

| Nastavení | Volba |
|------------------|--|
| Jazyk | K dispozici další jazyky |
| Čas | Nastavení aktuálního času |
| Datum | Nastavení aktuálního data |
| Akustický signál | Krátký (30 s) Střední (1 min) Dlouhý (5 min) |
| Zvuk tlačítek | Vypnutý (zvuk tlačítka při zapnutí a vypnutí pomocí on/off zůstává) Zapnutý |
| Jas displeje | Nastavitelný v 5 stupních |
| Ukazatel hodin | Digitální Vyp. |
| Osvětlení | Při provozu zapnuté Při provozu vypnuté |
| Dětská pojistka | Zablokování dvířek + zablokování tlačítek Jen zablokování tlačítek |

| | |
|---|---|
| Provoz po zapnutí | Hlavní menu |
| | Druhy ohřevu |
| | Pokrmy* |
| Ztlumení v noci | Vypnuté |
| | Zapnuté (displej se ztlumí mezi 22:00 a 5:59 h) |
| Logo značky | Zobrazit |
| | Nezobrazit |
| Doba doběhu ventilátoru | Doporučená |
| | Minimální |
| Výsuvný systém | Spotřebič není dovybaven. |
| | Spotřebič je dovybaven. |
| Program sabat | Zapnutý |
| | Vypnutý |
| Výrobní nastavení | Resetovat |
| | Neresetovat |
| *) K dispozici, v závislosti na typu spotřebiče | |

Pozor!

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

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

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

Změna času

Čas se mění v základních nastaveních.

Příklad: Změna času z letního na zimní.

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

Výpadek elektrického proudu

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

Znovu nastavte jazyk, čas a datum.

Program sabat

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

Spouštění programu sabat

Předpoklad: V základních nastaveních jste aktivovali „program sabat“. → *„Základní nastavení“ na straně 14*
Trouba hřeje pomocí horního/dolního ohřevu na teplotu od 85 °C do 140 °C.

1. Stiskněte tlačítko on/off.
Na displeji se zobrazí navržený druh ohřevu a navržená teplota.
2. Otočte otočným voličem doleva a zvolte druh ohřevu „program sabat“.
3. Klepněte na šipku > a otočným voličem nastavte teplotu.
4. Tlačítkem ☺ otevřete menu Časové funkce.
Zobrazí se 25:00 hodin jako navržená hodnota.
5. Otočným voličem nastavte požadovanou hodnotu.
6. Tlačítkem start/stop spusťte spotřebič.
Na stavovém řádku se viditelně odměřuje doba trvání.

Po uplynutí nastavené doby trvání

zazní akustický signál. Pečicí trouba přestane hrát.

Posunutí času konce

Čas konce nelze posunout.

Zrušení programu sabat

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


Čisticí funkce

Pomocí druhu ohřevu „samočištění“ můžete bez námahy vyčistit pečicí prostor. Pečicí prostor se zahřeje na velmi vysokou teplotu. Zbytky z pečení nebo grilování se spálí.

Můžete si vybrat ze tří stupňů čištění.

| Stupeň | Stupeň čištění | Doba trvání |
|--------|----------------|----------------|
| 1 | mírné | cca 1 h 15 min |
| 2 | střední | cca 1 h 30 min |
| 3 | intenzivní | cca 2 h |

Čím je znečištění starší a silnější, tím vyšší stupeň čištění byste měli použít. Při čištění se spotřebuje cca 2,5–4,7 kWh.

Upozornění: Kvůli vaší bezpečnosti se dvířka pečicí trouby automaticky zablokují. Znovu je lze otevřít až po zhasnutí symbolu zablokování  na stavovém řádku. Během čištění nesvítil osvětlení pečicího prostoru.

⚠ Varování**Nebezpečí popálení!**

- Prostor uvnitř trouby je během čistící funkce velmi horký. Nikdy neotevírejte dvířka spotřebiče. Nechte spotřebič vychladnout. Zabraňte přístupu dětem.
- ⚠ Spotřebič je během čistící funkce zvenku velmi horký. Nikdy se nedotýkejte dvířek spotřebiče. Nechte spotřebič vychladnout. Děti se musí zdržovat v dostatečné vzdálenosti od spotřebiče.

Před spuštěním čistící funkce

Při čištění můžete současně čistit příslušenství, např. univerzální vysoký plech nebo plech na pečení. Před čištěním odstraňte hrubé nečistoty. Příslušenství zasuňte do výšky 2.

Vyčistěte vnitřní stranu dvířek spotřebiče a okrajové plochy pečicího prostoru v oblasti dvířek. Těsnění nedrhňte a neodstraňujte!

Upozornění: Společně dodávané smaltované příslušenství můžete čistit pomocí čistící funkce. Pomocí této funkce se nesmí čistit žádné rošty. Rošty nejsou pro čistící funkci vhodné a zabarvíly by se. Další příslušenství, které je vhodné pro čistící funkci, najdete v tabulce se zvláštním příslušenstvím. → "Příslušenství" na straně 9

⚠ Varování**Nebezpečí požáru!**


- Volné zbytky pokrmů, tuk a šáva z pečení se mohou během čistící funkce vznítit. Před každým spuštěním čistící funkce odstraňte z pečicího prostoru a příslušenství hrubé nečistoty.
- Spotřebič je během čistící funkce zvenku velmi horký. Nikdy nezavěšujte na madlo dvířek hořlavé předměty, např. utěrky na nádobí. Přední strana spotřebiče musí být volná. Děti se musí zdržovat v dostatečné vzdálenosti od spotřebiče.


⚠ Varování – Nebezpečí vážného poškození zdraví!

Spotřebič je během čistící funkce velmi horký. Nepřílnavá vrstva plechů a forem se zničí a vznikají jedovaté plyny. Nikdy nečistíte plechy a formy s nepřilnavou vrstvou pomocí čistící funkce. Čistíte tak pouze smaltované příslušenství.


Nastavení samočištění

1. Stiskněte tlačítko menu. Otevře se menu Druhy provozu.
2. Otočným voličem zvolte „samočištění“.
3. Klepněte na šipku >. Navrhne se stupeň čištění 3. Čištění můžete hned spustit tlačítkem start/stop nebo
4. můžete otočným voličem zvolit jiný stupeň čištění.
5. Stiskněte tlačítko start/stop. Na displeji se zobrazí pokyny k čištění.
6. Spusťte čištění tlačítkem start/stop.


Krátce po spuštění se zablokuje dvířka pečicí trouby. Na stavovém řádku vpravo vedle odměřované doby trvání se zobrazí symbol zablokování .

Dvířka pečicí trouby lze znovu otevřít až po zhasnutí symbolu  na stavovém řádku.

Po skončení čištění

zazní akustický signál. Pečicí trouba nehřeje. Akustický signál můžete vypnout tlačítkem . Na displeji se zobrazí „spotřebič chladne“.

Přerušení čištění

Tlačítkem on/off vypnete pečicí troubu. Dvířka pečicí trouby lze otevřít až po zhasnutí symbolu  na stavovém řádku.

Oprava stupně čištění

Po spuštění již nelze stupeň čištění změnit.

Čištění můžete nechat proběhnout v noci.

V kapitole Časová nastavení si můžete přečíst, jak posunete čas konce. Tak můžete pečicí troubu přes den používat bez omezení. → "Časové funkce" na straně 13

Po skončení čistící funkce

Když pečicí prostor vychladne, vlhkým hadrem vyčistěte zbývajícím popel v pečicím prostoru a v oblasti dvířek spotřebiče.

Upozornění: Při příliš velkém znečištění může na smaltovaných plochách zůstat bílý povlak. Jedná se o zbytky potravin a je nezávadný. Na funkci nemá žádný vliv. V případě potřeby lze zbytky odstranit kyselinou citronovou.

**Čistící prostředky**

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

Vhodné čistící prostředky

Aby různé povrchy nebyly poškozeny nevhodnými čistícími prostředky, dodržujte údaje v tabulce. V závislosti na typu spotřebiče nemusí mít váš spotřebič všechny povrchy.

Pozor!**Nebezpečí poškození povrchu:**

Nepoužívejte

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

Nové houbové utěrky před použitím důkladně propláchněte.

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

⚠ Varování – Nebezpečí popálení!

Přístroj se silně zahřívá. Nikdy se nedotýkejte horkých ploch nebo topných článků ve vnitřním prostoru. Nechte přístroj pokaždé vychladnout. Zabraňte dětem v přístupu k přístroji.

| Oblast | Čištění |
|---------------------------------|--|
| Vnější plochy spotřebiče | |
| Čelo z ušlechtilé oceli | Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem. Ihned odstraňte vápenaté, tukové, škrobové skvrny a skvrny od bílku. Pod takovými skvrnami se může vytvořit koruze. U zákaznického servisu nebo ve specializované prodejně lze zakoupit speciální ošetrovací prostředky na ušlechtilou ocel vhodné na teplé povrchy. Ošetrovací prostředek naneste ve slabé vrstvě měkkým hadrem. |
| Plast | Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem. Nepoužívejte čisticí prostředek na sklo nebo škrabku na sklo. |
| Lakované plochy | Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem. |
| Ovládací panel | Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem. Nepoužívejte čisticí prostředek na sklo nebo škrabku na sklo. |
| Skleněné tabule | Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem. Nepoužívejte škrabku na sklo ani drátěnky z ušlechtilé oceli. |
| Madlo dvířek | Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem. Když se na madlo dvířek dostane prostředek na odstraňování vodního kamene, okamžitě ho otřete. Tyto skvrny jinak už nepůjdou odstranit. |
| Vnitřek spotřebiče | |
| Smaltované plochy | Horký mycí roztok nebo voda s octem: Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem. Přípečené zbytky pokrmů namočte vlhkým hadrem a mycím roztokem. Při silném znečištění použijte nerezovou drátěnku nebo čisticí prostředek na pečicí troubu. Pečicí troubu nechte po čištění otevřenou vyschnout. Nejllepší je použít čisticí funkci. → "Čisticí funkce" na straně 15 Upozornění: Vlivem zbytků potravin může vzniknout bílý povlak. Je nezávadný a nemá vliv na funkci. V případě potřeby ho odstraňte kyselinou citronovou. |

| | |
|--|---|
| Skleněný kryt osvětlení varného prostoru | Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem. Při silném znečištění použijte čisticí prostředek na pečicí troubu. |
| Kryt dvířek z ušlechtilé oceli | Čisticí prostředek na ušlechtilou ocel: Dodržujte pokyny výrobce. Nepoužívejte ošetrovací prostředky na ušlechtilou ocel. Kryt dvířek před čišněním demontujte. |
| Rámy | Horký mycí roztok: Namočte a vyčistěte hadříkem nebo kartáčkem. |
| Výsuvný systém | Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem nebo kartáčkem. Neodstraňujte mazací tuk z výsuvných listů, pokud možno je čistěte v zasunutém stavu. Nemyjte v myčce nádobí. |
| Příslušenství | Horký mycí roztok: Namočte a vyčistěte hadříkem nebo kartáčkem. Při silném znečištění použijte drátěnku z ušlechtilé oceli. |

Upozornění

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

Udržování spotřebiče v čistotě

Aby se nevytvořily úporně ulpívající nečistoty, udržujte spotřebič vždy čistý a nečistoty ihned odstraňujte.

Tipy

- Pečicí prostor čistěte po každém použití. Nečistoty se nepřipečou.
- Vždy ihned odstraňte vápenaté, tukové, škrobové skvrny a skvrny od bílku.
- Na pečení velmi šťavnatých koláčů použijte univerzální vysoký plech.
- Používejte vhodnou nádobu na pečení, např. pekáč.

Rámy

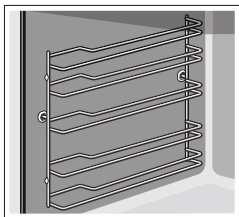
V případě pečlivé údržby a čištění zůstane spotřebič dlouho pěkný a funkční. Zde je popsáno, jak můžete vyjmout a vyčistit rámy.

Vysazení a zavěšení rámu

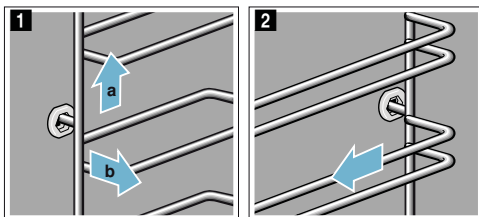
Varování – Nebezpečí popálení!

Rámy se silně zahřívají. Nikdy se nedotýkejte horkých rámu. Vždy nechte spotřebič vychladnout. Děti se musí zdržovat v dostatečné vzdálenosti od spotřebiče.

Vyjmutí rámu



1. Rám vepředu trochu nazdvihněte **a** a vyhákněte **b** (obrázek **1**).
2. Poté celý rám vytáhněte dopředu a vyjměte ho (obrázek **2**).

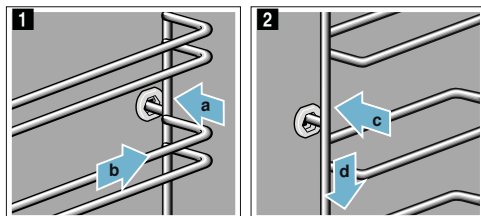


Rámy vyčistěte mycím prostředkem a houbičkou. Na úporné nečistoty použijte kartáček.

Zavěšení rámu

Je třeba rozlišovat pravý a levý rám. U obou rámu dbejte na to, aby byly prohnuté tyče vepředu.

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



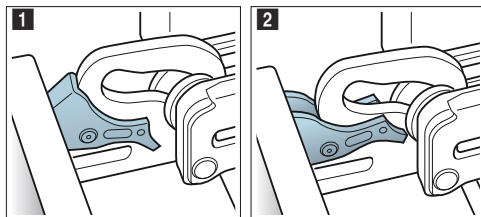
Dvířka spotřebiče

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

Vysazení a zavěšení dvířek spotřebiče

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

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



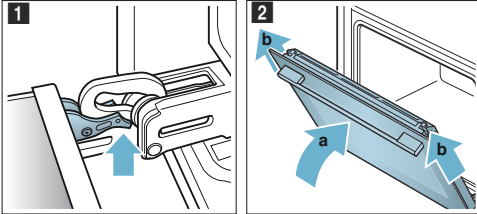
Varování

Nebezpečí poranění!

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

Vysazení dvířek spotřebiče

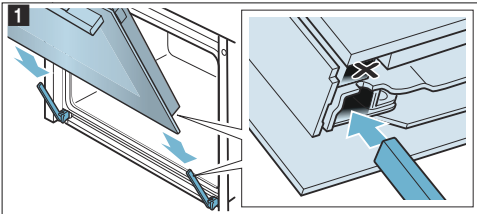
1. Úplně otevřete dvířka spotřebiče a přitlačte je směrem ke spotřebiči.
2. Odklopte obě zajišťovací páčky vlevo a vpravo (obrázek **1**).
3. Úplně zavřete dvířka spotřebiče **a**. Oběma rukama je uchopte vlevo a vpravo **ba** vytáhněte nahoru (obrázek **2**).



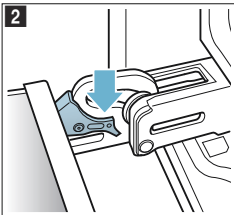
Zavěšení dvířek spotřebiče

Dvířka spotřebiče zavěste zpět opačným postupem.

1. Při zavěšování dvířek spotřebiče dbejte na to, abyste oba závěsy zasunuli do otvorů rovně (obrázek **1**). Přiložte oba závěsy dole k vnější tabuli a použijte ji jako vodící plochu. Dejte pozor, abyste závěsy zasunuli do správného otvoru. Musí být možné je zasunout zlehka a bez odporu. Pokud ucítíte odpor, zkontrolujte, zda jsou závěsy zasunuté do správného otvoru.



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

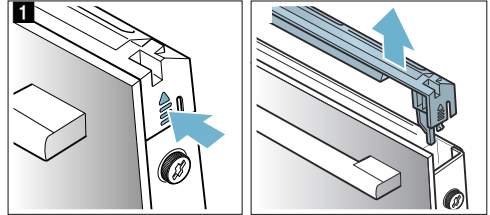


3. Zavřete dvířka.

Demontáž krytu dvířek

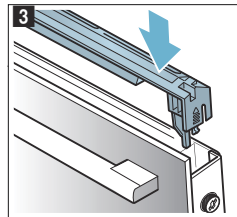
Vložka z ušlechtilé oceli v krytu dvířek může změnit barvu. Pro důkladné vyčištění můžete kryt demontovat.

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



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

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



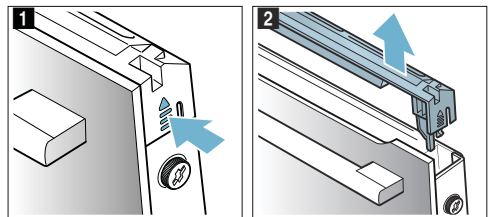
5. Zavřete dvířka spotřebiče.

Demontáž a montáž skleněných tabulí

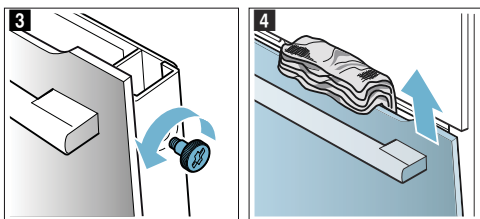
Kvůli lepšímu čištění můžete skleněné tabule ve dvířkách pečicí trouby demontovat.

Demontáž ze spotřebiče

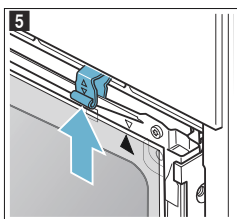
1. Pootevřete dvířka spotřebiče.
2. Zatlačte na kryt na levé a pravé straně (obrázek **1**).
3. Sejměte kryt (obrázek **2**).



4. Povolte a vyjměte šrouby vlevo a vpravo na dvířkách spotřebiče (obrázek 3).
5. Než dvířka zase zavřete, vložte mezi ně několikrát přeloženou utěrku (obrázek 4). Vytáhněte nahoru přední tabuli a madlem dolů ji položte na rovnou plochu.



6. Oba držáky na prostřední tabuli zatlačte nahoru, neodstraňujte je (obrázek 5). Jednou rukou přidržujte tabuli. Tabuli vyjměte.



Vyčistěte skla čistícím prostředkem na sklo a měkkým hadrem.

⚠ Varování

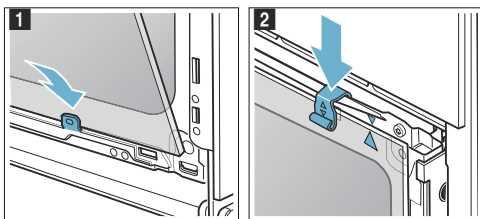
Nebezpečí úrazu!

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

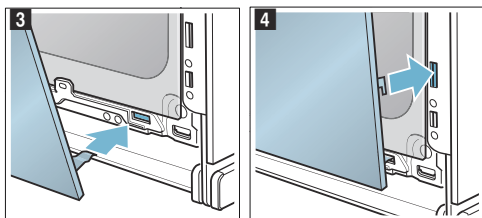
Montáž na spotřebič

Při montáži vnitřní tabule dbejte na to, aby šipka vpravo nahoře na tabuli souhlasila se šipkou na plechu.

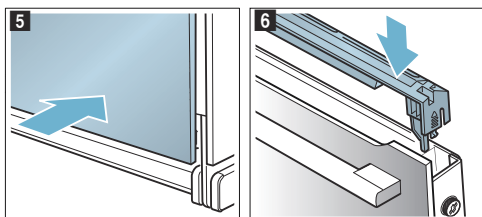
1. Prostřední tabuli nasadte do držáku (obrázek 1) a nahoře ji přitiskněte.
2. Oba držáky zatlačte dolů (obrázek 2).



3. Přední tabuli nasadte dole do držáků (obrázek 3).
4. Zavřete přední tabuli natolik, aby byly oba horní háky proti otvoru (obrázek 4).



5. Přitlačte přední tabuli dole tak, aby slyšitelně zaskočila (obrázek 5).
6. Dvířka spotřebiče znovu pootevřete a odstraňte utěrku.
7. Znovu našroubujte oba šrouby vlevo a vpravo.
8. Nasadte kryt a přitlačte ho, až slyšitelně zaskočí (obrázek 6).



9. Zavřete dvířka spotřebiče.

Pozor!

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


Porucha, co je nutno udělat?

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

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

Tabulka závad

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

| Závada | Možná příčina | Pokyny/odstranění |
|--|---|---|
| Spotřebič nefunguje. | Vadná pojistka. | V pojistkové skřínce zkontrolujte, je-li pojistka pro spotřebič v pořádku |
| | Výpadek elektrického proudu | Zkontrolujte, zda fungují ostatní kuchyňské spotřebiče. |
| Dvířka spotřebiče nelze otevřít, na displeji je zobrazený symbol  . | Dvířka spotřebiče jsou zablokována, dokud pečící prostor nevychladne. | Počkejte, dokud symbol  nezhasne. |
| Zapnutý spotřebič nelze ovládat, na displeji je zobrazený symbol  . | Je aktivovaná dětská pojistka. | Držte stisknuté tlačítko  , dokud symbol  nezhasne. |
| Trouba nehrčeje a na displeji je zobrazeno „zapnutý předváděcí režim“. | Spotřebič se nachází v předváděcím režimu. | Vypněte pojistku v pojistkové skřínce a po cca 10 sekundách ji znovu zapněte. Zapněte spotřebič a v nastavení zvolte „předváděcí režim vypnutý“. |
| Spotřebič se nespustí a na displeji se zobrazí „Příliš horký pečící prostor“. | Pečící prostor je pro zvolený pokrm nebo druh ohřevu příliš horký. | Nechte pečící prostor vychladnout a spusťte spotřebič znovu. |

Překročena maximální doba provozu

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

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

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

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

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

→ "Otestovali jsme pro vás v našem kuchyňském studiu" na straně 23

⚠ Varování – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!
Neodborné opravy jsou nebezpečné. Opravy spotřebiče a výměnu poškozených přívodních vedení smí provádět výhradně technik zákaznického servisu vyškolený naší společností. Pokud je spotřebič vadný, vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skřínce. Zavolejte servis.


Výměna žárovky na horní stěně pečící trouby

Když žárovka v troubě přestane svítit, je nutné ji vyměnit. Tepelně odolné halogenové žárovky 230 V, 40 W obdržíte u zákaznického servisu nebo ve specializovaných prodejnách.

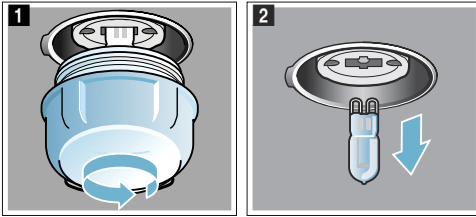
Halogenovou žárovku uchopte pomocí suchého hadru. Prodloužte se tak doba životnosti žárovky. Používejte pouze tyto žárovky.

⚠ Varování – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!
Při výměně žárovky ve varném prostoru jsou kontakty objímky žárovky pod proudem. Před výměnou vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skřínce.

⚠ Varování – Nebezpečí popálení!
Přístroj se silně zahřívá. Nikdy se nedotýkejte horkých ploch nebo topných článků ve vnitřním prostoru. Nechte přístroj pokaždé vychladnout. Zabraňte dětem v přístupu k přístroji.

1. Abyste zabránili poškození, položte do studené trouby utěrku.
2. Vyšroubujte skleněný kryt směrem doleva (obrázek ).

3. Vytáhněte žárovku – nešroubujte (obrázek 2). Nasadte novou žárovku, dbejte přitom na polohu kolíků. Žárovku pevně zatlačte.



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

Skleněný kryt

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

Zákaznický servis

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

Číslo E a číslo FD

Při telefonátu uveďte úplné číslo výrobku (E-Nr.) a výrobní číslo (FD-Nr.), abychom vám mohli poskytnout kvalifikovanou pomoc. Typový štítek s příslušnými čísly najdete po otevření dvířek spotřebiče. Pokud je váš spotřebič vybavený párou, najdete typový štítek vpravo za ovládacím panelem.



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

Č. výrobku (E-Nr.)

Výr. č. (FD-Nr.)

Zákaznický servis 

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

Kontaktní údaje všech zemí najdete v přiloženém seznamu zákaznických servisů.

Objednávka opravy a poradenství při poruchách
CZ 251.095.546

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

Otestovali jsme pro vás v našem kuchyňském studiu

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

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

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

Silikonové formy

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

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

Koláče a drobné pečivo

Váš spotřebič je vybavený četnými druhy ohřevu pro pečení koláčů a drobného pečiva. V tabulkách s nastavením najdete optimální nastavení pro velké množství pokrmů.

Řiďte se také pokyny v části týkající se kynutí těsta.

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

Výšky zasunutí

Používejte uvedené výšky zasunutí.

Pečení na jedné úrovni

Pro pečení na jedné úrovni použijte následující výšky zasunutí:

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

Pokud používáte druh ohřevu 4D-horký vzduch, můžete volit mezi výškou 1, 2, 3 a 4.

Pečení na více úrovních

Používejte 4D horký vzduch. Současně vložené pečivo na plechách nebo ve formách nemusí být hotové ve stejnou dobu.

Pečení na dvou úrovních:

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

- formy na roštu
- první rošt: výška 3
- druhý rošt: výška 1

Pečení na třech úrovních:

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

Pečení na čtyřech úrovních:

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

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

Příslušenství

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

Rošt

Rošt zasuňte otevřenou stranou směrem k dvířkům spotřebiče a zakřivením dolů. Nádobý a formy postavte vždy na rošt.

Univerzální vysoký plech nebo plech na pečení

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

U šťavnatých koláčů používejte univerzální vysoký plech, aby v případě přetečení šťávy nedošlo k znečištění pečicího prostoru.

Formy na pečení

Nejvhodnější jsou tmavé kovové formy na pečení.

Při použití bílých plechových forem, keramických forem a skleněných forem se prodlužuje doba pečení a pečivo nezhnedne rovnoměrně. Pokud chcete péct v těchto formách a použít horní/dolní ohřev, zasuňte formu do výšky 1.

Papír na pečení

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

Doporučené hodnoty nastavení

V tabulce najdete optimální druh ohřevu pro různé pečivo. Teplota a doba pečení závisí na vlastnostech a množství těsta. Proto jsou zde uvedena rozpětí nastavení. Nejříve vyzkoušejte nižší hodnoty. Při nižší teplotě dosáhnete rovnoměrnějšího zhnědnutí. V případě potřeby přistě nastavte vyšší hodnotu.

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




Hodnoty nastavení platí pro vložení pokrmu do studené trouby. Ušetříte tak až 20 procent energie. Při předeheatím se uvedené doby pečení zkrátí o několik minut.































U některých pokrmů je předeheatí nutné, v tom případě je to uvedeno v tabulce. Pokrm a příslušenství vložte do trouby až po předeheatí.

Pokud chcete péct podle vlastního receptu, řiďte se podle podobného pečiva v tabulce. Další informace najdete v části Tipy pro pečení na konci tabulky s nastavením.

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

Použité druhy ohřevu:

-  4D horký vzduch
-  horní/dolní ohřev
-  stupeň pro pizzu

| Pokrm | Příslušenství/nádoba | Výška zasunutí | Druh ohřevu | Teplota ve °C | Doba trvání v min. |
|--|--|----------------|---|---------------|--------------------|
| Koláče ve formě | | | | | |
| Třený koláč, jednoduchý | Forma na pečení věnec/biskubský chléb | 2 |  | 150-170 | 50-70 |
| Třený koláč, jednoduchý, 2 úrovně | Forma na pečení věnec/biskubský chléb | 3+1 |  | 140-160 | 60-80 |
| Třený koláč, jemný | Forma na pečení věnec/biskubský chléb | 2 |  | 150-170 | 60-80 |
| Ovocný koláč z třeného těsta, jemný | Bábovková forma | 2 |  | 160-180 | 40-60 |
| Dortový korpus z třeného těsta | Dortová forma | 3 |  | 160-180 | 20-30 |
| Ovocný nebo tvarohový dort s korpusem z křehkého těsta | Rozevírací forma Ø 26 cm | 2 |  | 170-190 | 60-80 |
| Švýcarský koláč | Plech na pizzu | 3 |  | 170-190 | 45-55 |
| Francouzský koláč (tarte) | Koláčová forma, černý plech | 3 |  | 190-210 | 25-40 |
| Kynutá bábovka | Bábovková forma | 2 |  | 150-170 | 50-70 |
| Kynutý koláč | Rozevírací forma Ø 28 cm | 2 |  | 160-170 | 20-30 |
| Piškotový korpus, 2 vejce | Dortová forma | 3 |  | 150-170* | 20-30 |
| Piškotový dort, 3 vejce | Rozevírací forma Ø 26 cm | 2 |  | 160-170* | 25-35 |
| Piškotový dort, 6 vajec | Rozevírací forma Ø 28 cm | 2 |  | 150-170* | 30-50 |
| Koláče na plechu | | | | | |
| Třený koláč s horní vrstvou | Plech na pečení | 3 |  | 160-180 | 20-40 |
| Třený koláč, 2 úrovně | Univerzální vysoký plech + plech na pečení | 3+1 |  | 140-160 | 30-50 |
| Křehké těsto se suchou horní vrstvou | Plech na pečení | 3 |  | 170-190 | 25-35 |
| Křehké těsto se suchou horní vrstvou, 2 úrovně | Univerzální vysoký plech + plech na pečení | 3+1 |  | 160-170 | 35-45 |
| Koláč z křehkého těsta se šřavnatou horní vrstvou | Univerzální vysoký plech | 3 |  | 160-180 | 55-65 |
| Švýcarský koláč | Univerzální vysoký plech | 3 |  | 170-190 | 45-55 |
| Kynutý koláč se suchou horní vrstvou | Univerzální vysoký plech | 3 |  | 160-180 | 15-20 |
| Kynutý koláč se suchou horní vrstvou, 2 úrovně | Univerzální vysoký plech + plech na pečení | 3+1 |  | 150-170 | 20-30 |
| Kynutý koláč se šřavnatou horní vrstvou | Univerzální vysoký plech | 3 |  | 180-200 | 30-40 |
| Kynutý koláč se šřavnatou horní vrstvou, 2 úrovně | Univerzální vysoký plech + plech na pečení | 3+1 |  | 150-170 | 45-60 |
| Kynutá vánočka, kynutý věnec | Plech na pečení | 2 |  | 160-170 | 25-35 |
| Piškotová roláda | Plech na pečení | 3 |  | 180-200* | 8-15 |
| Štola z 500 g mouky | Plech na pečení | 2 |  | 150-170 | 45-60 |
| Sladký závin | Univerzální vysoký plech | 2 |  | 170-180 | 50-60 |
| Závin, zmrazený | Univerzální vysoký plech | 3 |  | 200-220 | 35-45 |
| Drobné pečivo | | | | | |
| Koláčky | Plech na pečení | 3 |  | 160** | 20-30 |
| Koláčky | Plech na pečení | 3 |  | 150** | 25-35 |

* Předehřátí

** 5 min předehřát, nepoužívejte funkci rychloohřevu

| Pokrm | Příslušenství/nádoba | Výška zasunutí | Druh ohřevu | Teplota ve °C | Doba trvání v min. |
|--|--|----------------|-------------|---------------|--------------------|
| Koláčky, 2 úrovně | Univerzální vysoký plech + plech na pečení | 3+1 | ☉ | 150** | 25-35 |
| Koláčky, 3 úrovně | Plech na pečení + univerzální vysoký 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 kynuté pečivo | Plech na pečení | 3 | ☐ | 160-180 | 25-35 |
| Drobné kynuté pečivo, 2 úrovně | Univerzální vysoký plech + plech na pečení | 3+1 | ☉ | 150-170 | 25-40 |
| Pečivo z listového těsta | Plech na pečení | 3 | ☉ | 170-190* | 20-35 |
| Pečivo z listového těsta 2 úrovně | Univerzální vysoký plech + plech na pečení | 3+1 | ☉ | 170-190* | 20-45 |
| Pečivo z listového těsta 3 úrovně | Plech na pečení + univerzální vysoký plech | 5+3+1 | ☉ | 170-190* | 20-45 |
| Pečivo z listového těsta nízké, 4 úrovně | 4 rošty | 5+3+2+1 | ☉ | 180-200* | 20-35 |
| Pečivo z odpalovaného těsta | Plech na pečení | 3 | ☐ | 200-220 | 30-40 |
| Pečivo z odpalovaného těsta, 2 úrovně | Univerzální vysoký plech + plech na pečení | 3+1 | ☉ | 190-210 | 35-45 |
| Plundrové pečivo | Plech na pečení | 3 | ☉ | 160-180 | 20-30 |
| Cukroví | | | | | |
| Stříkané pečivo | Plech na pečení | 3 | ☐ | 140-150** | 25-40 |
| Stříkané pečivo | Plech na pečení | 3 | ☉ | 140-150** | 25-40 |
| Stříkané pečivo, 2 úrovně | Univerzální vysoký plech + plech na pečení | 3+1 | ☉ | 140-150** | 30-40 |
| Stříkané pečivo, 3 úrovně | Plech na pečení + univerzální vysoký plech | 5+3+1 | ☉ | 130-140** | 35-55 |
| Cukroví | Plech na pečení | 3 | ☉ | 140-160 | 15-30 |
| Cukroví, 2 úrovně | Univerzální vysoký plech + plech na pečení | 3+1 | ☉ | 140-160 | 15-30 |
| Cukroví, 3 úrovně | Plech na pečení + univerzální vysoký plech | 5+3+1 | ☉ | 140-160 | 15-30 |
| Bezé | Plech na pečení | 3 | ☉ | 80-90* | 120-150 |
| Bezé, 2 úrovně | Univerzální vysoký plech + plech na pečení | 3+1 | ☉ | 80-90* | 120-180 |
| Makrónky | Plech na pečení | 3 | ☉ | 90-110 | 20-40 |
| Makrónky, 2 úrovně | Univerzální vysoký plech + plech na pečení | 3+1 | ☉ | 90-110 | 25-45 |
| Makrónky, 3 úrovně | Plech na pečení + univerzální vysoký plech | 5+3+1 | ☉ | 90-110 | 30-45 |
| * Předehřátí | | | | | |
| ** 5 min předehřát, nepoužívejte funkci rychloohřevu | | | | | |

Tipy pro koláče a drobné pečivo

| | |
|---|--|
| Chcete zjistit, zda je koláč propečený. | Pichnete špejli špejli do koláče v místě, kde je nejvyšší. Pokud se na ni těsto nepřilepí, je koláč hotový. |
| Koláč „spadne“. | Příště použijte méně tekutiny. Nebo nastavte o 10 °C nižší teplotu a prodlužte dobu pečení. Dodržujte uvedené přísady a pokyny pro přípravu uvedené v receptu. |
| Koláč vyběhl uprostřed hodně do výšky a na okrajích je nižší. | Vymažte jen dno rozevírací formy. Po upečení koláč opatrně uvolněte nožem. |
| Štáva z ovoce přetéká. | Příště použijte univerzální vysoký plech. |
| Drobné pečivo se při pečení lepí k sobě. | Kousky pečiva by od sebe měly být vzdálené cca 2 cm. Mají tak dostatek místa, aby mohly hezky zvětšit svůj objem a opéci se ze všech stran. |
| Koláč je příliš suchý. | Nastavte o 10 °C vyšší teplotu a zkrátte dobu pečení. |
| Koláč je celkově příliš světlý. | Pokud jste zvolili správnou výšku zasunutí a správné příslušenství, v případě potřeby zvýšte teplotu nebo prodlužte dobu pečení. |
| Koláč je nahoře příliš světlý, ale zespoda příliš tmavý. | Příště ho zasuňte o jednu úroveň výš. |
| Koláč je nahoře příliš tmavý, ale zespoda příliš světlý. | Příště ho zasuňte o jednu úroveň níže. Zvolte nižší teplotu a prodlužte dobu pečení. |
| Koláč v kulaté nebo v truhlikové formě je vzadu příliš tmavý. | Formu na pečení nestavte až k zadní stěně, nýbrž doprostřed příslušenství. |
| Koláč je celkově příliš tmavý. | Příště zvolte nižší teplotu a prodlužte dobu pečení. |

| | |
|--|--|
| Pečivo hnědne nerovnoměrně. | Zvolte o něco nižší teplotu. I přečnávající papír na pečení může mít vliv na cirkulaci vzduchu. Vždy ustříhnete správnou velikost papíru na pečení. Dbejte na to, aby forma na pečení nestála přímo před otvory v zadní stěně trouby. Při pečení drobného pečiva by jednotlivé kousky měly mít stejnou velikost a tloušťku. |
| Pešli jste na více úrovních. Pečivo na horním plechu je tmavší než na spodním. | Při pečení na více úrovních používejte vždy 4D horký vzduch. Současně vložené pečivo na plechách nebo ve formách nemusí být hotové ve stejnou dobu. |
| Koláč vypadá dobře, ale uvnitř je nedopečený. | Pečte o něco déle na nižší teplotu a v případě potřeby přidejte méně tekutiny. U koláčů se šřavnatou horní vrstvou nejprve předpečte korpus. Posypte ho mandlemi nebo strouhankou a pak přidejte horní vrstvu. |
| Koláč nelze vyklopit. | Nechte koláč po upečení ještě 5 až 10 minut vychladnout. Pokud ho ani poté nelze vyklopit, opatrně ho na okraji uvolněte nožem. Znovu formu obraťte a několikrát na ni položte studený mokrý hadr. Příště formu vymažte tukem a vysypejte strouhankou. |

Chléb a housky

Váš spotřebič je vybavený četnými druhy ohřevu pro pečení chleba a housek. V tabulkách s nastavením najdete optimální nastavení pro velké množství pokrmů.

Řiďte se také pokyny v části týkající se kynutí těsta.

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

Výšky zasunutí

Používejte uvedené výšky zasunutí.

Pečení na jedné úrovni

Pro pečení na jedné úrovni použijte následující výšky zasunutí:

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

Pokud používáte druh ohřevu 4D-horký vzduch, můžete volit mezi výškou 1, 2, 3 a 4.

Pečení na dvou úrovních

Používejte 4D horký vzduch. Současně vložené pečivo na plechách nebo ve formách nemusí být hotové ve stejnou dobu.

- univerzální vysoký plech: výška 3
- plech na pečení: výška 1
- formy na roštu
- první rošt: výška 3
- druhý rošt: výška 1

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

Příslušenství

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

Rošt

Rošt zasuňte otevřenou stranou směrem k dvířkům spotřebiče a zakřivením dolů. Nádoby a formy postavte vždy na rošt.

Univerzální vysoký plech nebo plech na pečení

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

Formy na pečení

Nejvhodnější jsou tmavé kovové formy na pečení.

Při použití bílých plechových forem, keramických forem a skleněných forem se prodlužuje doba pečení a pečivo nezhnědne rovnoměrně. Pokud chcete péct v těchto formách a použít horní/dolní ohřev, zasuňte formu do výšky 1.

Papír na pečení

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

Zmrazené potraviny

Nepoužívejte silně namražené zmrazené potraviny. Odstraňte z pokrmu led.

Zmrazené potraviny mohou být předpečené nerovnoměrně. Zhnědnutí po upečení pak bude také nerovnoměrné.

Doporučené hodnoty nastavení

V tabulce najdete optimální druh ohřevu pro různé chleby a housky. Teplota a doba pečení závisí na vlastnostech a množství těsta. Proto jsou zde uvedena rozpětí nastavení. Nejdříve vyzkoušejte nižší hodnoty. Při nižší teplotě dosáhnete rovnoměrnějšího zhnědnutí. V případě potřeby příště nastavte vyšší hodnotu.

Upozornění: Vyšší teplotou nelze zkrátit dobu pečení. Chléb a housky by byly hotové jen zvenku, ale uvnitř by byly nedopečené.

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

U některých pokrmů je předehřátí nutné, v tom případě je to uvedeno v tabulce. Pokrm a příslušenství vložte do trouby až po předehřátí. Některé pokrmy se povedou nejlépe, když je pečete v několika krocích. Ty jsou uvedené v tabulce.

Hodnoty nastavení pro těsto na chléb platí jak pro těsto na plechu na pečení, tak také pro těsto v truhlíkové formě.






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
















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

Pozor!

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

Použité druhy ohřevu:

-  4D horký vzduch
-  horní/dolní ohřev
-  gril s cirkulací vzduchu
-  velkoplošný gril
-  funkce coolStart

| Pokrm | Príslušenství | Výška zasunutí | Druh ohřevu | Teplota ve °C | Stupeň grilování | Doba trvání v min. |
|--|--|----------------|---|---------------|------------------|--------------------|
| Chléb | | | | | | |
| Bílý chléb, 750 g | Univerzální vysoký plech nebo forma na biskubský chlebiček | 2 |  | 210-220* | - | 10-15 |
| | | | | 180-190 | - | 25-35 |
| Smišený chléb, 1,5 kg | Univerzální vysoký plech nebo forma na biskubský chlebiček | 2 |  | 210-220* | - | 10-15 |
| | | | | 180-190 | - | 40-50 |
| Celozrnný chléb, 1 kg | Univerzální vysoký plech | 2 |  | 210-220* | - | 10-15 |
| | | | | 180-190 | - | 40-50 |
| Chlebová placka | Univerzální vysoký plech | 3 |  | 250-270 | - | 20-25 |
| Housky | | | | | | |
| Housky nebo bagety k rozpékání, předpečené** | Univerzální vysoký plech | 3 |  | - | - | - |
| Housky, sladké, čerstvé | Plech na pečení | 3 |  | 170-190* | - | 15-20 |
| Housky, sladké, čerstvé, 2 úrovně | Univerzální vysoký plech + plech na pečení | 3+1 |  | 150-170* | - | 20-30 |
| Housky, čerstvé | Plech na pečení | 3 |  | 180-200 | - | 20-30 |
| Bageta, předpečená, chlazená** | Univerzální vysoký plech | 3 |  | - | - | - |
| Housky, zmrazené | | | | | | |
| Housky nebo bagety k rozpékání, předpečené** | Univerzální vysoký plech | 3 |  | - | - | - |
| Louhované pečivo, syrové polotovary** | Univerzální vysoký plech | 3 |  | - | - | - |
| Croissanty, syrové polotovary | Univerzální vysoký plech | 3 |  | 170-190 | - | 30-35 |
| Toasty | | | | | | |
| Zapečené toasty, 4 ks | Rošt | 3 |  | 190-210 | - | 10-15 |
| Zapečené toasty, 12 ks | Rošt | 3 |  | 230-250 | - | 10-15 |
| Opečené toasty (bez předehřátí) | Rošt | 5 |  | - | 3 | 4-6 |
| * Předehřátí | | | | | | |
| ** Řiďte se údaji na obale | | | | | | |

Pizza, quiche a pikantní koláče

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

Řiďte se také pokyny v části týkající se kynutí těsta.

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

Výšky zasunutí

Používejte uvedené výšky zasunutí.

Pečení na jedné úrovni

Pro pečení na jedné úrovni použijte následující výšky zasunutí:

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

Pokud používáte druh ohřevu 4D-horký vzduch, můžete volit mezi výškou 1, 2, 3 a 4.

Pečení na více úrovních

Používejte 4D horký vzduch. Současně vložené pečivo na plechách nebo ve formách nemusí být hotové ve stejnou dobu.

Pečení na dvou úrovních:

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

- formy na roštu
první rošt: výška 3
druhý rošt: výška 1

Pečení na čtyřech úrovních:

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

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

Příslušenství

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

Rošt

Rošt zasuňte otevřenou stranou směrem k dvířkům spotřebiče a zakřivením dolů. Nádoby a formy postavte vždy na rošt.

Univerzální vysoký plech nebo plech na pečení

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

Na pizzu s bohatou oblohou používejte univerzální vysoký plech.

Formy na pečení

Nejvhodnější jsou tmavé kovové formy na pečení.

Při použití bílých plechových forem, keramických forem a skleněných forem se prodlužuje doba pečení a pečivo nezžhnedne rovnoměrně. Pokud chcete péct v těchto formách a použít horní/dolní ohřev, zasuňte formu do výšky 1.

Papír na pečení

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

Zmrazené potraviny

Nepoužívejte silně namražené zmrazené potraviny. Odstraňte z pokrmu led.

Zmrazené potraviny mohou být předpečené nerovnoměrně. Zhnědnutí po upečení pak bude také nerovnoměrné.

Doporučené hodnoty nastavení

V tabulce najdete optimální druh ohřevu pro různé pokrmy. Teplota a doba pečení závisí na vlastnostech a množství těsta. Proto jsou zde uvedena rozpětí nastavení. Nejdříve vyzkoušejte nižší hodnoty. Při nižší teplotě dosáhnete rovnoměrnějšího zhnědnutí. V případě potřeby přístě nastavte vyšší hodnotu.

Upozornění: Vyšší teplotou nelze zkrátit dobu pečení. Pokrm by byl hotový jen zvenku, ale uvnitř by byl nedopečený.





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












U některých pokrmů je předehřátí nutné, v tom případě je to uvedeno v tabulce. Pokrm a příslušenství vložte do trouby až po předehřátí.

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

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

Použité druhy ohřevu:

-  4D horký vzduch
-  horní/dolní ohřev
-  stupeň pro pizzu
-  funkce coolStart

| Pokrm | Příslušenství | Výška zasunutí | Druh ohřevu | Teplota ve °C | Doba trvání v min. |
|-------------------------------|--|----------------|---|---------------|--------------------|
| Pizza | | | | | |
| Pizza, čerstvá | Plech na pečení | 3 |  | 200-220 | 25-35 |
| Pizza, čerstvá | Plech na pečení | 3 |  | 200-220 | 25-35 |
| Pizza, čerstvá, 2 úrovně | Univerzální vysoký plech + plech na pečení | 3+1 |  | 180-200 | 35-45 |
| Pizza, čerstvá, tenké těsto | Plech na pizzu | 2 |  | 220-230 | 20-30 |
| Pizza, chlazená** | Rošt | 3 |  | - | - |
| Pizza, zmrazená | | | | | |
| Pizza s tenkým těstem 1 ks** | Rošt | 3 |  | - | - |
| Pizza s tenkým těstem 2 ks | Univerzální vysoký plech + rošt | 3+1 |  | 190-210 | 20-25 |
| Pizza se silným těstem 1 ks** | Rošt | 3 |  | - | - |
| Pizza se silným těstem 2 ks | Univerzální vysoký plech + rošt | 3+1 |  | 190-210 | 20-30 |
| Pizza-bagetka** | Rošt | 3 |  | - | - |
| Míni pizzy** | Univerzální vysoký plech | 3 |  | - | - |
| * Předehřátí | | | | | |
| ** Řiďte se údaji na obale | | | | | |

| Pokrm | Příslušenství | Výška zasunutí | Druh ohřevu | Teplota ve °C | Doba trvání v min. |
|--|----------------------------|----------------|-------------|---------------|--------------------|
| Mini pizzy, Ø 7 cm, 4 úrovně | 4 rošty | 5+3+2+1 | | 180-200* | 20-30 |
| Pikantní koláče a quiche | | | | | |
| Pikantní koláče ve formě | Rozevírací forma Ø 28 cm | 2 | | 170-190 | 55-65 |
| Quiche | Dortová forma, černý plech | 3 | | 190-210 | 30-40 |
| Alsaský koláč | Univerzální vysoký plech | 3 | | 260-280* | 10-15 |
| Pirohy | Nákypová forma | 2 | | 190-200 | 30-45 |
| Empanada | Univerzální vysoký plech | 3 | | 180-190 | 30-45 |
| Burek | Univerzální vysoký plech | 1 | | 200-220* | 20-30 |
| * Předehřátí ** Řiďte se údaji na obale | | | | | |

Nákyp a suflé

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

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

Výšky zasunutí

Vždy používejte uvedené výšky zasunutí.

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

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

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

Příslušenství

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

Rošt

Rošt zasuňte otevřenou stranou směrem k dvířkům spotřebiče a zakřivením dolů. Nádoby a formy postavte vždy na rošt.

Univerzální vysoký plech

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

Nádoba

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

Doporučené hodnoty nastavení

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

Upozornění: Dobu pečení nelze zkrátit vyšší teplotou. Nákyp nebo suflé by byly hotové jenom na povrchu, uvnitř by ale byly syrové.

Hodnoty nastavení platí pro vložení pokrmu do studené trouby. Ušetříte tak až 20 procent energie. Při předehřátí se uvedené doby pečení zkrátí o několik minut.





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

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

Použité druhy ohřevu:

- 4D horký vzduch
- horní/dolní ohřev
- stupeň pro pizzu
- funkce coolStart

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

| Nákypy a suflé | Příslušenství/nádoba | Výška zasunutí | Druh ohřevu | Teplota ve °C | Doba trvání v min |
|--|----------------------|----------------|---|---------------|-------------------|
| Zapékané brambory, syrové přísady, vysoké 4 cm | zapékací forma | 2 |  | 160-190 | 50-70 |
| Zapékané brambory, syrové přísady, vysoké 4 cm, 2 úrovně | zapékací forma | 3+1 |  | 150-170 | 60-80 |
| Suflé | zapékací forma | 2 |  | 160-180* | 35-45 |
| suflé | formičky na 1 porci | 3 |  | 190-210 | 25-30 |

* Řiďte se údaji na obale.

Drůbež

Váš spotřebič je vybavený různými druhy ohřevu pro pečení drůbeže. V tabulkách s nastavením najdete optimální nastavení pro některé pokrmy.

Pečení na roštu

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

Zasuňte univerzální vysoký plech s složeným roštem do uvedené výšky zasunutí. Dbejte na to, aby byl rošt správně posazený na univerzálním vysokém plechu.

→ "Příslušenství" na straně 9

Podle velikosti a druhu drůbeže nalijte do univerzálního vysokého plechu až 1/2 l vody. Zachytí se odkapávající tuk. Z tohoto výpeku můžete připravit omáčku. Navíc vznikne méně kouře a trouba zůstane čistší.

Pečení v nádobě

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

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

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

Řiďte se pokyny výrobce nádoby na pečení.

Nepřiklopená nádoba

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

Přiklopená nádoba

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

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

I v přiklopeném pekáči lze drůbež upéct dokrupava. Použijte pekáč se skleněnou pokličkou a nastavte vyšší teplotu.

Grilování

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

Grilovaný pokrm položte na rošt. Univerzální vysoký plech navíc zasuňte zkosením k dvířkům spotřebiče nejméně o jednu výšku zasunutí níže. Zachytí se odkapávající tuk.

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

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

Upozornění

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

Doporučené hodnoty nastavení

V tabulce najdete optimální druh ohřevu pro drůbež. Teplota a doba pečení závisí na množství, vlastnostech a teplotě potravin. Proto jsou zde uvedena rozpětí nastavení. Nejdříve vyzkoušejte nižší hodnoty. V případě potřeby přistě nastavte vyšší hodnotu.

Hodnoty nastavení platí pro vložení drůbeže bez nádivky připravené k pečení s teplotou z lednice do studené trouby. Ušetříte tak až 20 procent energie. Při předehřátí se uvedené doby pečení zkrátí o několik minut.

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

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

Drůbež po uplynutí cca 1/2 až 3/4 uvedené doby obraťte.

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





Tipy













- U kachny nebo husy propíchnete kůži pod křídly. Tak může vytékat tuk.

- U kachních prsou nařízněte kůži. Kachní prsa neobracejte.
- Pokud budete drůbež obracet, pečte ji nejprve prsní stranou, resp. stranou s kůží dolů.
- Drůbež bude obzvláště do křupava opečená, pokud ji ke konci pečení potřete máslem, slanou vodou nebo pomerančovou šťávou.

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

Použitě druhy ohřevu:

-  horní/dolní ohřev
-  gril s cirkulací vzduchu
-  velkoplošný gril
-  funkce coolStart

| Pokrm | Příslušenství/nádoba | Výška zasunutí | Druh ohřevu | Teplota ve °C | Stupeň grilování | Doba trvání v min. |
|---|--------------------------|----------------|---|---------------|------------------|--------------------|
| Kuře | | | | | | |
| Kuře, 1 kg | Rošt | 2 |  | 200-220 | - | 60-70 |
| Plátky kuřecích prsou, po 150 g (grilování) | Rošt | 4 |  | - | 3* | 15-20 |
| Malé části kuřete, po 250 g | Rošt | 3 |  | 220-230 | - | 30-35 |
| Kuřecí kousky, nugety, zmrazené | Univerzální vysoký plech | 3 |  | - | - | - |
| Pulard, 1,5 kg | Rošt | 2 |  | 200-220 | - | 70-90 |
| Kachna a husa | | | | | | |
| Kachna, 2 kg | Rošt | 1 |  | 180-200 | - | 90-110 |
| Kachní prsa, po 300 g | Rošt | 3 |  | 230-250 | - | 25-30 |
| Husa, 3 kg | Rošt | 2 |  | 160-180 | - | 120-150 |
| Husí stehna, po 350 g | Rošt | 2 |  | 210-230 | - | 40-50 |
| Krůta | | | | | | |
| Mladá krůta, 2,5 kg | Rošt | 2 |  | 180-200 | - | 70-90 |
| Krůtí prsa, bez kostí, 1 kg | Přiklopná nádoba | 2 |  | 240-260 | - | 80-100 |
| Krůtí horní stehno, s kostí, 1 kg | Rošt | 2 |  | 180-200 | - | 80-100 |
| * 5 min. předehřát | | | | | | |

Maso

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

Pečení a dušení

Libové maso potřete podle chuti tukem nebo ho obložte plátky slaniny.

Kůži křížem nařízněte. Pokud budete pečení obracet, pečte ji nejprve kůží dolů.

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

Pečení na roštu

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

Do univerzálního vysokého plechu nalijte podle velikosti a druhu masa až ½ l vody. Zachytí se odkapávající tuk a štáva z pečeně. Z tohoto výpeku můžete připravit omáčku. Navíc vznikne méně kouře a trouba zůstane čistší.

Zasuňte univerzální vysoký plech s složeným roštem do uvedené výšky zasunutí. Dbejte na to, aby byl rošt správně posazený na univerzálním vysokém plechu. → "Příslušenství" na straně 9

Pečení a dušení v nádobě

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

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

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

K libovému masu přidejte trochu tekutiny. Ve skleněné nádobě by mělo být dno pokryté do výšky cca ½ cm.

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

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

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

Řiďte se pokyny výrobce nádoby na pečení.

Nepřiklopaná nádoba

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

Přiklopaná nádoba

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

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

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

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

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

I v přiklopaném pekáči lze maso upéct dokřupava. Použijte pekáč se skleněnou pokličkou a nastavte vyšší teplotu.

Grilování

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

Grilovaný pokrm položte na rošt. Univerzální vysoký plech navíc zasuňte zkosením k dvířkům spotřebiče nejméně o jednu výšku zasunutí níže. Zachytí se odkapávající tuk.

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

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

Grilovanou potravinu osolte až po grilování. Sůl vytahuje z masa vodu.

Upozornění

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

Doporučené hodnoty nastavení

V tabulce najdete optimální druh ohřevu pro četné masové pokrmy. Teplota a doba pečení závisí na množství, vlastnostech a teplotě potravin. Proto jsou zde uvedena rozpětí nastavení. Nejdříve vyzkoušejte nižší hodnoty. V případě potřeby příště nastavte vyšší hodnotu.

Hodnoty nastavení platí pro vložení masa s teplotou z lednice do studené trouby. Ušetříte tak až 20 procent energie. Při přehřívání se uvedené doby pečení zkrátí o několik minut.

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




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

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

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

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

Použité druhy ohřevu:

-  horní/dolní ohřev
-  gril s cirkulací vzduchu
-  velkoplošný gril

| Pokrm | Příslušenství/nádoba | Výška zasunutí | Druh ohřevu | Teplota ve °C | Stupeň grilování | Doba trvání v min. |
|--|----------------------|----------------|---|---------------|------------------|--------------------|
| Vepřové maso | | | | | | |
| Vepřová pečeně bez kůže, např. krkovice, 1,5 kg | Nepřiklopaná nádoba | 2 |  | 180-190 | - | 110-130 |
| Vepřová pečeně s kůží, např. plec, 2 kg | Rošt | 2 |  | 190-200 | - | 130-140 |
| Vepřová pečeně, 1,5 kg | Nepřiklopaná nádoba | 2 |  | 220-230 | - | 70-80 |
| Vepřová panenka, 400 g | Rošt | 3 |  | 220-230 | - | 20-25 |
| Uzené kotlety s kostí, 1 kg (přidat trochu vody) | Přiklopaná nádoba | 2 |  | 210-230 | - | 70-90 |
| * Přehřívání | | | | | | |
| ** Bez obrácení | | | | | | |

| Pokrm | Příslušenství/nádoba | Výška zasunutí | Druh ohřevu | Teplota ve °C | Stupeň grilování | Doba trvání v min. |
|--|----------------------|----------------|-------------|---------------|------------------|--------------------|
| Vepřové steaky, silné 2 cm | Rošt | 5 | | - | 2 | 16-20 |
| Vepřové medailonky, silné 3 cm (5 min předehřát) | Rošt | 5 | | - | 3* | 8-12 |
| Hovězí maso | | | | | | |
| Hovězí svičková, středně propečená, 1 kg | Rošt | 2 | | 210-220 | - | 40-50 |
| Dušená hovězí pečeně, 1,5 kg | Přiklopná nádoba | 2 | | 200-220 | - | 130-160 |
| Roastbeef, středně propečený, 1,5 kg | Rošt | 2 | | 220-230 | - | 60-70 |
| Steak, silný 3 cm, středně propečený (nepředehřívát) | Rošt | 3 | | - | 3 | 15-20 |
| Burger, vysoký 3-4 cm | Rošt | 4 | | - | 3 | 25-30 |
| Telecí maso | | | | | | |
| Telecí pečeně, 1,5 kg | Nepřiklopná nádoba | 2 | | 160-170 | - | 100-120 |
| Telecí kolínko, 1,5 kg | Nepřiklopná nádoba | 2 | | 200-210 | - | 100-120 |
| Jehněčí maso | | | | | | |
| Jehněčí kýta bez kosti, středně propečená, 1,5 kg | Nepřiklopná nádoba | 2 | | 170-190 | - | 50-80 |
| Jehněčí hřbet s kostí** | Rošt | 2 | | 180-190 | - | 40-50 |
| Jehněčí kotlety | Rošt | 3 | | - | 3 | 12-16 |
| Klobásy | | | | | | |
| Grilovací párky | Rošt | 4 | | - | 3 | 10-15 |
| Pokrm z masa | | | | | | |
| Sekaná pečeně, 1 kg | Nepřiklopná nádoba | 2 | | 170-180 | - | 60-70 |
| * Předehřátí | | | | | | |
| ** Bez obracení | | | | | | |

Tipy pro pečení, dušení a grilování

| | |
|---|---|
| Varný prostor je silně znečištěný. | Pečte pokrm v přiklopném pekáči nebo použijte grilovací plech. Když použijete grilovací plech, dosáhnete při pečení optimálních výsledků. Grilovací plech si můžete dokoupit jako zvláštní příslušenství. |
| Pečeně je příliš tmavá a kůrka místy spálená a/nebo je pečeně vysušená. | Zkontrolujte výšku zasunutí a teplotu. Příště zvolte nižší teplotu a v případě potřeby zkrátte dobu pečení. |
| Kůrka je příliš slabá. | Zvyšte teplotu nebo po skončení doby pečení krátce zapněte gril. |
| Pečeně vypadá dobře, ale omáčka je spálená. | Příště použijte menší nádobu na pečení a v případě potřeby přidejte více tekutiny. |
| Pečeně vypadá dobře, ale omáčka je příliš světlá a vodová. | Příště použijte větší nádobu na pečení a v případě potřeby přidejte méně tekutiny. |
| Maso se při dušení připaluje. | Poklička se musí hodit na nádobu na pečení a musí být dobře přiklopná. Snižte teplotu a v případě potřeby přilévejte během dušení ještě tekutinu. |
| Grilovaný pokrm je vysušený. | Maso osolte až po grilování. Sůl vytahuje z masa vodu. Při obracení do grilovaného pokrmu nepíchejte. Používejte kleště na grilování. |

Ryby

Váš spotřebič je vybavený různými druhy ohřevu pro pečení ryb. V tabulkách s nastavením najdete optimální nastavení pro velké množství pokrmů.

Celou rybu nemusíte obracet. Celou rybu vložte do trouby v poloze na břicho, hřbetní ploutví nahoru. Aby dobře držela, vložte do otvoru v břicho rozříznutý brambor nebo malou žáruvzdornou nádobku.

Jestli je ryba už upečená, poznáte podle toho, že lze snadno uvolnit hřbetní ploutev.

Pečení a grilování na roštu

Grilovaný pokrm položte na rošt. Univerzální vysoký plech navíc zasuňte zkosením k dvířkům spotřebiče nejméně o jednu výšku zasunutí níže.

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

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

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

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

Upozornění

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

Pečení a dušení v nádobě

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

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

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

Řiďte se pokyny výrobce nádoby na pečení.

Nepřiklopená nádoba

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

Přiklopená nádoba

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

Pro dušení dejte do nádoby dvě až tři lžice tekutiny a trochu citronové šťávy nebo octa.

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

I v přiklopeném pekáči lze rybu upéct dokrupava. Použijte pekáč se skleněnou pokličkou a nastavte vyšší teplotu.

Doporučené hodnoty nastavení

V tabulce najdete optimální druh ohřevu pro pokrmy z ryb. Teplota a doba pečení závisí na množství, vlastnostech a teplotě potravin. Proto jsou zde uvedené rozptýlené nastavení. Nejdříve vyzkoušejte nižší hodnoty. V případě potřeby přistě nastavte vyšší hodnotu.

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

V tabulce najdete údaje pro ryby s navrženou hmotností. Pokud chcete péct rybu s větší hmotností, v každém případě použijte nižší teplotu. V případě více ryb se při určování doby pečení řiďte podle hmotnosti nejtěžší ryby. Jednotlivé ryby by měly být přibližně stejně velké.




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



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

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

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

Použité druhy ohřevu:

-  horní/dolní ohřev
-  gril s cirkulací vzduchu
-  velkoplošný gril

| Pokrm | Příslušenství/nádoba | Výška zasunutí | Druh ohřevu | Teplota ve °C | Stupeň grilování | Doba trvání v min |
|---|----------------------|----------------|---|---------------|------------------|-------------------|
| Ryby | | | | | | |
| Ryba, grilovaná, celá 300 g, např. pstruh | rošt | 2 |  | 170-190 | - | 20-30 |
| Ryba, grilovaná, celá 1,5 kg, např. losos | rošt | 2 |  | 170-190 | - | 30-40 |
| * Předeheřt. | | | | | | |
| ** Pod něj zasuňte do výšky 2 univerzální vysoký plech. | | | | | | |

| Pokrm | Příslušenství/nádoba | Výška zasunutí | Druh ohřevu | Teplota ve °C | Stupeň grilování | Doba trvání v min |
|---|--------------------------|----------------|-------------|---------------|------------------|-------------------|
| Rybí filé | | | | | | |
| Rybí filé, přírodní, grilované | rošt | 4 | | - | 1* | 15-25 |
| Rybí podkova | | | | | | |
| Rybí podkova, silná 3 cm** | rošt | 4 | | - | 3 | 10-20 |
| Ryba, zmrazená | | | | | | |
| Rybí filé, přírodní | přiklopená nádoba | 2 | | 210-230 | - | 20-30 |
| Rybí filé, zapečené | rošt | 2 | | 200-220 | - | 45-60 |
| Rybí prsty (průběžně obračejte) | univerzální vysoký plech | 3 | | 200-220 | - | 20-30 |
| * Předehřát. | | | | | | |
| ** Pod něj zasuňte do výšky 2 univerzální vysoký plech. | | | | | | |

Zelenina a přílohy

Zde najdete údaje k přípravě grilované zeleniny, brambor a zmrazených výrobků z brambor.

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

Výšky zasunutí

Použijte uvedené výšky zasunutí.

Pečení na jedné úrovni

Řiďte se údaji v tabulce.

Pečení na dvou úrovních

Použijte 4D horký vzduch. Současně vložené plechy nemusí být hotové ve stejnou dobu.

- Univerzální vysoký plech: výška 3
- Plech na pečení: výška 1

Příslušenství

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

Rošt

Rošt zasuňte otevřenou stranou směrem k dvířkům spotřebiče a zakřivením dolů. Nádoby a formy postavte vždy na rošt.

Univerzální vysoký plech nebo plech na pečení

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

Papír na pečení

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

Doporučené hodnoty nastavení

V tabulce najdete optimální druh ohřevu pro různé pokrmy. Teplota a doba pečení závisí na množství a vlastnostech potravin. Proto jsou zde uvedena rozpětí nastavení. Nejdříve vyzkoušejte nižší hodnoty. Při nižší teplotě dosáhnete rovnoměrnějšího zhnědnutí. V případě potřeby přistě nastavte vyšší hodnotu.

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

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

Použité druhy ohřevu:

- 4D horký vzduch
- velkoplošný gril
- funkce coolStart

| Pokrm | Příslušenství | Výška zasunutí | Druh ohřevu | Teplota ve °C | Stupeň grilování | Doba trvání v min. |
|------------------------------------|--------------------------|----------------|-------------|---------------|------------------|--------------------|
| Zeleninové pokrmy | | | | | | |
| Grilovaná zelenina | Univerzální vysoký plech | 5 | | - | 3 | 10-15 |
| Brambory | | | | | | |
| Pečené brambory, rozpůlené | Univerzální vysoký plech | 3 | | 160-180 | - | 45-60 |
| Výrobky z brambor, zmrazené | | | | | | |
| Bramborové placky (růsti)* | Univerzální vysoký plech | 3 | | - | - | - |
| Bramborové taštičky, plněné | Univerzální vysoký plech | 3 | | - | - | - |
| * Řiďte se údaji na obale | | | | | | |

| Pokrm | Příslušenství | Výška zasunutí | Druh ohřevu | Teplota ve °C | Stupeň grilování | Doba trvání v min. |
|--------------------|--|----------------|-------------|---------------|------------------|--------------------|
| Krokety* | Univerzální vysoký plech | 3 | ☒ | - | - | - |
| Hranolky* | Univerzální vysoký plech | 3 | ☒ | - | - | - |
| Hranolky, 2 úrovně | Univerzální vysoký plech + plech na pečení | 3+1 | ☒ | 190-210 | - | 30-40 |

* Řiďte se údaji na obale

Jogurt

V tomto spotřebiči si můžete sami vyrobit jogurt.

Příprava jogurtu

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

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

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

Použitý druh ohřevu:

- ☒ 4D horký vzduch

| Pokrm | Příslušenství | Výška zasunutí | Druh ohřevu | Teplota ve °C | Doba trvání v hodinách |
|--------|---------------------|----------------------|-------------|---------------|------------------------|
| Jogurt | formičky na 1 porci | dno varného prostoru | ☒ | 40-45 | 8-9 |

Druhy ohřevu eko

Horký vzduch eko a horní/dolní ohřev eko jsou inteligentní druhy ohřevu pro šetrnou přípravu masa, ryb a pečiva. Spotřebič optimálně reguluje přívod energie do pečicího prostoru. Pokrm se peče v jednotlivých fázích pomocí zbytkového tepla. Zůstane tak šťavnatější a méně zhnědne. V závislosti na přípravě a potravinách lze ušetřit energii.

Pokrm vkládejte do studené, prázdné trouby. Během pečení nechte dvířka spotřebiče zavřená.

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

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

Druh ohřevu eko se používá pro určení energetické třídy.

Příslušenství

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

Rošt

Rošt zasuňte otevřenou stranou směrem k dvířkům spotřebiče a zakřivením dolů. Nádoby a formy postavte vždy na rošt.

Univerzální vysoký plech nebo plech na pečení

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

Formy na pečení a nádoby

Nejvhodnější jsou tmavé kovové formy na pečení. Lze s nimi ušetřit až 35 procent energie.

Nádoby z ušlechtilé oceli nebo hliníku odrážejí teplo jako zrcadlo. Vhodnější jsou nádoby ze smaltu, tepelně odolného skla nebo hliníku litého pod tlakem s povrchovou úpravou, které neodrážejí teplo.

Při použití bílých plechových forem, keramických forem nebo skleněných forem se prodlužuje doba pečení a koláče nezhnědnou rovnoměrně.


Papír na pečení


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





























Doporučené hodnoty nastavení

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

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

Použité druhy ohřevu:
 ■  horký vzduch eco

■  horní/dolní ohřev eco

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

Akrylamid v potravinách

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

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

| Tipy pro přípravu pokrmů bez akrylamidu | |
|---|---|
| Všeobecně | <ul style="list-style-type: none"> ■ Používejte co nejkratší doby pečení. ■ Opékejte pokrmy dozlatova, ne příliš dotmava. ■ Velký, hustý pokrm obsahuje méně akrylamidu. |
| Pečení | Pomocí horního/dolního ohřevu max. 200 °C. Pomocí horkého vzduchu max. 180 °C. |
| Cukroví | Pomocí horního/dolního ohřevu max. 190 °C. Pomocí horkého vzduchu max. 170 °C. Vejce nebo vaječný žloutek omezuje tvorbu akrylamidu. |
| Hranolky pečené v troubě | Rozmístit na plechu rovnoměrně a v jedné vrstvě. Pěť minimálně 400 g na jednom plechu, aby hranolky nebyly vysušené. |

Mírný ohřev

Mírný ohřev je pomalé pečení při nízké teplotě. Nazývá se proto také nízkoteplotní pečení.

Mírný ohřev je ideální pro všechny jemné kousky (např. křehké části hovězího, telecího, vepřového, jehněčího a drůbeže), které mají být upečené dorůžova nebo doměkka. Maso zůstane hezky šťavnaté, křehké a měkké.

Výhoda: Máte dost času na plánování menu, protože maso připravené pomocí mírného ohřevu lze bez problémů udržovat teplé. Během pečení nemusíte maso obracet. Dvířka spotřebiče nechte zavřená, aby bylo zachováno stejnoměrné klima v troubě.

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

Po upečení pomocí mírného ohřevu můžete maso hned nakrájet. Není potřeba ho nechat uležet. Díky speciální metodě pečení je maso růžové, ale není syrové nebo málo upečené.

Upozornění: U mírného ohřevu nelze použít odložený start s nastaveným časem konce.

Nádoba

Používejte mělké nádoby, např. porcelánový nebo skleněný servírovací podnos. Nádobu dejte do trouby přehřát.

Nepřiklopenou nádobu postavte vždy na rošt ve výšce 2.

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

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





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

Doporučené hodnoty nastavení

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

Použitý druh ohřevu:

-  mírný ohřev

| Pokrm | Nádoba | Výška za- sunutí | Druh ohřevu | Doba opeče- ní v min | Teplota ve °C | Doba tr- vání v min |
|--------------------------------------|------------------|---------------------|---|-------------------------|------------------|---------------------------|
| Drůbež | | | | | | |
| Kachní prsa, 400 g | odklopená nádoba | 2 |  | 6-8 | 90* | 45-60 |
| Plátky kuřecích prsou, po 200 g | odklopená nádoba | 2 |  | 5-7 | 90* | 30-60 |
| Krůtí prsa, bez kostí, 1 kg | odklopená nádoba | 2 |  | 8-10 | 90* | 150-210 |
| Vepřové maso | | | | | | |
| Vepřová pečeně, silná 5–6 cm, 1,5 kg | odklopená nádoba | 2 |  | 8-10 | 80* | 210-240 |
| Vepřová panenka, celá | odklopená nádoba | 2 |  | 6-8 | 80* | 90-120 |
| Vepřové medailonky, silné 4 cm | odklopená nádoba | 2 |  | 5-7 | 80* | 90-120 |

* Přehřát.

| Pokrm | Nádoba | Výška zasunutí | Druh ohřevu | Doba opečení v min | Teplota ve °C | Doba trvání v min |
|---|------------------|----------------|-------------|--------------------|---------------|-------------------|
| Hovězí maso | | | | | | |
| Hovězí pečeně (špička), silná 6–7 cm, 1,5 kg | odklopená nádoba | 2 | | 8-10 | 80* | 210-270 |
| Hovězí svičková, celá, 1 kg | odklopená nádoba | 2 | | 4-6 | 80* | 150-210 |
| Roastbeef, silný 5–6 cm | odklopená nádoba | 2 | | 6-8 | 80* | 210-270 |
| Hovězí medailonky/rumpsteak, silné 4 cm | odklopená nádoba | 2 | | 5-7 | 80* | 30-60 |
| Telecí maso | | | | | | |
| Telecí pečeně, silná 4–5 cm, 1,5 kg | odklopená nádoba | 2 | | 8-10 | 80* | 210-240 |
| Telecí pečeně, silná 10–15 cm, 1,5 kg | odklopená nádoba | 2 | | 8-10 | 80* | 210-240 |
| Telecí panenka, celá, 800 g | odklopená nádoba | 2 | | 5-7 | 80* | 120-150 |
| Telecí medailonky, silné 4 cm | odklopená nádoba | 2 | | 5-7 | 80* | 45-90 |
| Jehněčí maso | | | | | | |
| Jehněčí hřbet, vykoštěný, po 200 g | odklopená nádoba | 2 | | 5-7 | 80* | 120-180 |
| Jehněčí kýta bez kosti, středně propéčená, 1 kg svázaná | odklopená nádoba | 2 | | 6-8 | 80* | 180-240 |
| * Předehřát. | | | | | | |

Tipy pro mírný ohřev

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

Sušení

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

Používejte pouze kvalitní ovoce, zeleninu a bylinky a důkladně je umyjte. Na rošt položte pečicí nebo pergamenový papír. Nechte ovoce řádně okapat a osušte ho.

Nakrájejte ho na stejně velké kousky nebo tenké plátky. Neoloupané ovoce položte na mísu rozříznutou stranou nahoru. Dbejte na to, aby se ovoce ani houby na roštu nepřekrývaly.

Zeleninu nastrouhejte a poté ji blanšírujte. Blanširovanou zeleninu nechte řádně okapat a pak ji rovnoměrně rozprostřete na rošt.

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

Pro sušení použijte následující výšky zasunutí:

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

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

Doporučené hodnoty nastavení

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

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

Použitý druh ohřevu:

- 4D horký vzduch

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

| Zelenina, ovoce a bylinky | Příslušenství | Druh ohřevu | Teplota ve °C | Doba trvání v hodinách |
|---------------------------|---------------|-------------|---------------|------------------------|
| Houby na plátky | 1-2 rošty | ☼ | 60 | 6-9 |
| Bylinky, očištěné | 1-2 rošty | ☼ | 60 | 2-6 |

Zavařování

Ve spotřebiči můžete zavařovat ovoce a zeleninu.

⚠ Varování – Nebezpečí poranění!

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

Sklenice

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

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

Zavařovat sklenice se nesmí při zavařování v troubě dotýkat.

Příprava ovoce a zeleniny

Používejte pouze kvalitní ovoce a zeleninu. Důkladně je omyjte.

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

Ovoce

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

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

Zelenina

Zeleninu v zavařovacích sklenicích zalijte horkou svařenou vodou.

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

Konec zavařování

Ovoce

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

Zelenina

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

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

Doporučené hodnoty nastavení

Časy uvedené v tabulce nastavení jsou orientační hodnoty pro zavařování ovoce a zeleniny. Může na ně mít vliv pokojová teplota, počet sklenic, množství, teplota a kvalita obsahu sklenic. Údaje se vztahují na jednolitrové oblé sklenice. Dříve než pečící troubu přepnete, příp. vypnete, ujistěte se, že to ve sklenicích řádně probublává. Probublávání začne cca po 30–60 minutách.

Použitý druh ohřevu:

- ☼ 4D horký vzduch

| Zavařování | Nádoba | Výška zasunutí | Druh ohřevu | Teplota ve °C | Doba trvání v min |
|--|------------------------------|----------------|-------------|---------------|------------------------|
| Zelenina, např. mrkev | 1litrové zavařovací sklenice | 1 | ☼ | 160-170 | do probublávání: 30-40 |
| | | | | 120 | od probublávání: 30-40 |
| | | | | - | dojít: 30 |
| Zelenina, např. okurky | 1litrové zavařovací sklenice | 1 | ☼ | 160-170 | do probublávání: 30-40 |
| | | | | - | dojít: 30 |
| Peckovité ovoce, např. třešně, švestky | 1litrové zavařovací sklenice | 1 | ☼ | 160-170 | do probublávání: 30-40 |
| | | | | - | dojít: 35 |
| Jádrové ovoce, např. jablka, jahody | 1litrové zavařovací sklenice | 1 | ☼ | 160-170 | do probublávání: 30-40 |
| | | | | - | dojít: 25 |

Kynutí těsta

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

Nechte těsto vykynout vždy dvakrát. Řiďte se údaji v tabulkách s nastavením pro 1. a 2. kynutí (kynutí těsta a kynutí pečiva).

Kynutí pečiva

Proveďte nastavení podle údajů v tabulce a nechte spotřebič rozehrát. Postavte mísu s těstem na rošt.

Během kynutí neotevírejte dvířka spotřebiče, protože by unikl vlhký vzduch. Těsto přikryjte vlhkou utěrkou.

Kynutí pečiva

Vložte pečivo do výšky zasunutí uvedené v tabulce.

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

Doporučené hodnoty nastavení

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

Použitý druh ohřevu:

-  horní/dolní ohřev

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

Rozmrazování

Pro rozmrazování zmrazeného ovoce, zeleniny a pečiva použijte druh ohřevu 4D horký vzduch. Drůbež, maso a ryby je nejlepší nechat rozmrazit v lednici.

Pro rozmrazování použijte následující výšky zasunutí:

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

Doporučené hodnoty nastavení

Časové údaje v tabulce jsou orientační hodnoty. Závisí na kvalitě, teplotě zmrazení (-18 °C) a vlastnostech potravin. Jsou zde uvedena časová rozpětí. Nejprve nastavte kratší dobu a podle potřeby ji prodlužte.


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




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

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

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

Použitý druh ohřevu:

-  4D horký vzduch

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

Udržování teploty

Pomocí druhu ohřevu udržování teploty můžete uvařené pokrmy udržovat teplé. Zabráňte tak vytváření kondenzátu a nemusíte troubu vytírat.

Hotové pokrmy neudržujte teplé déle než dvě hodiny. Mějte na paměti, že některé pokrmy se při udržování teploty dál pečou. Pokrmy případně přiklopte.

Zkušební pokrmy

Tyto tabulky byly sestaveny pro zkušební instituce, aby bylo usnadněno testování našich spotřebičů.

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

Pečení

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

Výšky zasunutí při pečení na dvou úrovních:

- univerzální vysoký plech: výška 3 plech na pečení: výška 1
- formy na roštu první rošt: výška 3 druhý rošt: výška 1

Výšky zasunutí při pečení na třech úrovních:

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

Zakrytý jablkový koláč

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

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

Koláče v rozevíracích formách z bílého plechu: Pečeťte pomocí horního/dolního ohřevu na jedné úrovni. Místo roštu použijte univerzální vysoký plech a postavte na něj rozevírací formu.




Vodový piškot






Vodový piškot na dvou úrovních: Rozevírací formy postavte na rošty úhlopříčně nad sebe.

Upozornění

- Hodnoty nastavení platí pro vložení do studené trouby.
- Řiďte se pokyny k přehřívání v tabulkách. Hodnoty nastavení platí bez rychloohřevu.
- Nejdříve použijte k pečení nižší z uvedených teplot.

Použité druhy ohřevu:

-  4D horký vzduch
-  horní/dolní ohřev
-  stupeň pro pizzu

| Pokrm | Prislušenství | Výška zasunutí | Druh ohřevu | Teplota ve °C | Doba trvání v min. |
|----------------------------------|--|----------------|---|---------------|--------------------|
| Pečení | | | | | |
| Stříkané pečivo | Plech na pečení | 3 |  | 140-150* | 25-40 |
| Stříkané pečivo | Plech na pečení | 3 |  | 140-150* | 25-40 |
| Stříkané pečivo, 2 úrovně | Univerzální vysoký plech + plech na pečení | 3+1 |  | 140-150* | 30-40 |
| Stříkané pečivo, 3 úrovně | Plech na pečení + univerzální vysoký plech | 5+3+1 |  | 130-140* | 35-55 |
| Koláčky | Plech na pečení | 3 |  | 160* | 20-30 |
| Koláčky | Plech na pečení | 3 |  | 150* | 25-35 |
| Koláčky, 2 úrovně | Univerzální vysoký plech + plech na pečení | 3+1 |  | 150* | 25-35 |
| Koláčky, 3 úrovně | Plech na pečení + univerzální vysoký plech | 5+3+1 |  | 140* | 35-45 |
| Vodový piškot | Rozevírací forma Ø 26 cm | 2 |  | 160-170** | 25-35 |
| Vodový piškot | Rozevírací forma Ø 26 cm | 2 |  | 160-170** | 30-40 |
| Vodový piškot, 2 úrovně | Rozevírací forma Ø 26 cm | 3+1 |  | 150-170** | 30-50 |
| Zakrytý jablečný koláč | 2 formy z černého plechu Ø 20 cm | 2 |  | 170-180 | 60-80 |
| Zakrytý jablečný koláč | 2 formy z černého plechu Ø 20 cm | 2 |  | 180-200 | 60-80 |
| Zakrytý jablečný koláč, 2 úrovně | 2 formy z černého plechu Ø 20 cm | 3+1 |  | 170-190 | 70-90 |

* 5 min přehřívání, nepoužívejte funkci rychloohřevu

** Přehřívání, nepoužívejte funkci rychloohřevu

Grilování

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

Použitý druh ohřevu:

- velkoplošný gril

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



BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Str. 34
81739 München, GERMANY

siemens-home.com

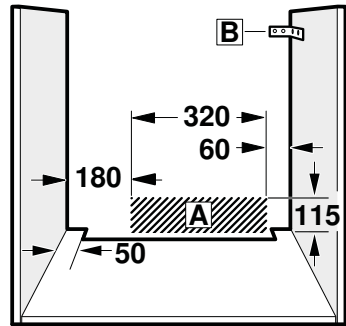
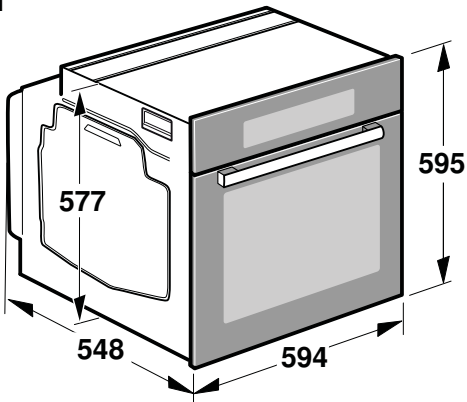
Vyrobeno BSH Hausgeräte GmbH v licenci k ochranné známce Siemens AG.



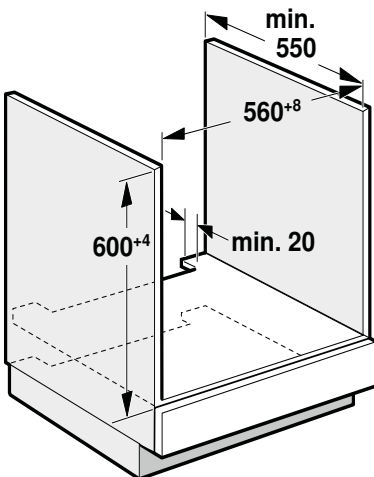
9001175842
960620



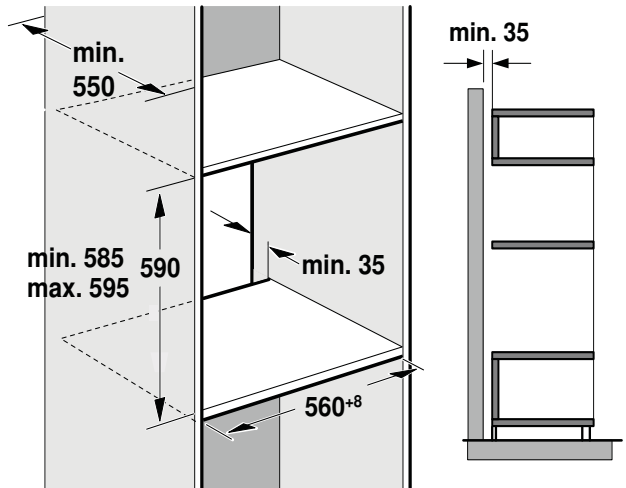
1



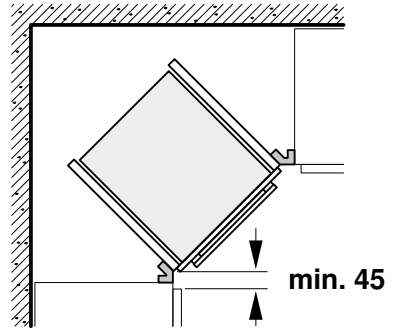
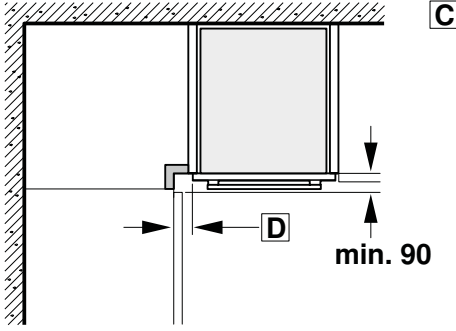
2



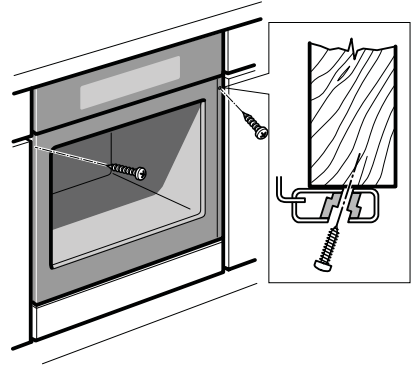
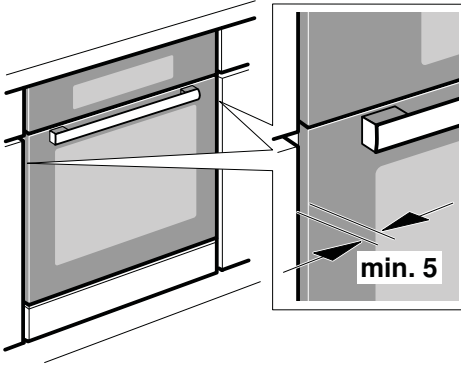
3



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.
- Nezabudovávajíte spotřebič za dekoraci 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.
- Neupevňujete skříňku připevníte běžně prodávaným úhelníkem **B** ke stěně.
- Rozměry na obrázcích jsou v mm.

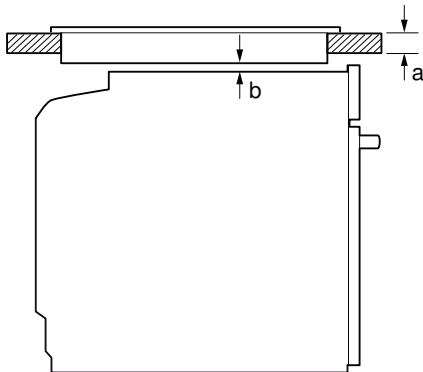
⚠ Nositelé elektronických implantátů!

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

Spotřebič pod pracovní deskou – obrázek 2

Pro odvětrávání spotřebiče musí být v mezidnu odvětrávací výřez. Pracovní desku připevníte 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**.

Dodržujte montážní návod pro varnou desku.

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

Vestavba do rohu – obrázek 4

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

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 (zavčaknout!).

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

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

Ochrana proti dotyku musí být zajištěna vestavbou.

Přívodní kabel se zástrčkou s ochranným kolíkem

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

Pokud není zástrčka po provedení vestavby přístupná, musí se u pevné elektrické instalace použít odpojovací 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 odpojovací fází podle předpisů pro instalaci. Identifikujte fázové vodiče a nulový vodič v připojovací 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 přidávanými listy.

Na postranních stěnách vestavné skříňky nesmí být připevněny tepelněizolační listy.

Demontáž

1. Spotřebič odpojte od sítě.

2. Povolte upevňovací šrouby.

3. Spotřebič mírně nazdvihněte a zcela vytáhněte.

Záruční podmínky

společnosti BSH domácí spotřebiče s.r.o.

1. Záruka

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

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

2. Pořizovací doklad a záruční list

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

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

3. Uplatnění záruky

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

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

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

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

Aktuální informace o servisu naleznete na internetových stránkách

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

Zde máte možnost sjednat opravu pomocí online formuláře.

SIEMENS



Zabudovaná rúra na pečenie

HB674GBS1

siemens-home.com/welcome

sk Návod na používanie

Obsah

| | | |
|---|--|----|
|  | Použitie k určenému účelu | 4 |
|  | Dôležité bezpečnostné pokyny | 4 |
| | Všeobecne | 4 |
| | Halogénová žiarovka | 5 |
| | Funkcia čistenia | 5 |
|  | Príčiny škôd | 6 |
| | Všeobecne | 6 |
|  | Ochrana životného prostredia | 6 |
| | Úspora energie | 6 |
| | Likvidácia v súlade s predpismi na ochranou životného prostredia | 6 |
|  | Oboznámenie sa so spotrebičom | 7 |
| | Ovládací panel | 7 |
| | Ovládacie prvky | 7 |
| | Displej | 7 |
| | Menu druhov prevádzky | 8 |
| | Druhy ohrevu | 8 |
| | Ďalšie informácie | 9 |
| | Funkcie varného priestoru | 9 |
|  | Príslušenstvo | 9 |
| | Dodané príslušenstvo | 9 |
| | Zasunutie príslušenstva | 9 |
| | Osobitné príslušenstvo | 10 |
|  | Pred prvým použitím | 11 |
| | Prvé uvedenie do prevádzky | 11 |
| | Čistenie varného priestoru a príslušenstva | 11 |
|  | Ovládanie spotrebiča | 11 |
| | Zapnutie a vypnutie spotrebiča | 11 |
| | Spustenie alebo prerušenie prevádzky | 12 |
| | Nastavenie druhu prevádzky | 12 |
| | Nastavenie druhu ohrevu a teploty | 12 |
| | Rýchle rozohrievanie | 12 |
|  | Časové funkcie | 13 |
| | Časovač | 13 |
| | Čas trvania | 13 |
| | Čas skončenia | 13 |
|  | Detská poistka | 14 |
| | Aktivovanie a deaktivovanie | 14 |
| | Dvierka spotrebiča zablokované | 14 |
|  | Základné nastavenia | 14 |
| | Zmena nastavení | 14 |
| | Zoznam nastavení | 14 |
| | Zmena času | 15 |
|  | Program sabat | 15 |
| | Štart programu sabat | 15 |
|  | Funkcia čistenia | 15 |
| | Pred spustením funkcie čistenia | 16 |
| | Nastavenie samočistenia | 16 |
| | Po skončení funkcie čistenia | 16 |
|  | Čistiace prostriedky | 16 |
| | Vhodné čistiace prostriedky | 16 |
| | Udržiavanie čistoty spotrebiča | 17 |
|  | Rámy | 18 |
| | Vyvesenie a zavesenie rámov | 18 |
|  | Dvierka spotrebiča | 18 |
| | Zavesenie a vyvesenie dvierok spotrebiča | 18 |
| | Odoberanie krytu dvierok | 19 |
| | Demontáž a montáž skiel dvierok | 19 |
|  | Porucha - čo robiť? | 21 |
| | Tabuľka porúch | 21 |
| | Prekročenie maximálnej doby prevádzky | 21 |
| | Výmena žiarovky osvetlenia varného priestoru na hornej stene | 21 |
| | Sklenený kryt | 22 |
|  | Služba zákazníkom | 22 |
| | Číslo E a číslo FD | 22 |
|  | Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu | 22 |
| | Silikónové formy | 22 |
| | Koláče a drobné pečivo | 22 |
| | Chlieb a pečivo | 26 |
| | Pizza, quiche a pikantné koláče | 27 |
| | Nákyp a suflé | 29 |
| | Hydina | 30 |
| | Mäso | 31 |
| | Ryby | 34 |
| | Zelenina a prílohy | 35 |
| | Jogurt | 36 |
| | Druhy ohrevu eko | 36 |
| | Akrylamid v potravinách | 38 |
| | Mierny ohrev | 38 |
| | Sušenie | 39 |
| | Zaváranie | 40 |
| | Kysnutie cesta | 41 |
| | Rozmrazovanie | 41 |
| | Udržiavanie teploty | 42 |
| | Skúšobné jedlá | 42 |

Ďalšie informácie o výrobkoch, príslušenstve, náhradných dieloch a servise nájdete na internete na: www.siemens-home.com a v internetovom obchode: www.siemens-eshop.com

Použitie k určenému účelu

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

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

Po vybalení spotrebič preskúšajte. Pokiaľ vznikli škody pri transporte, spotrebič nepripájajte.

Spotrebiče bez zástrčky smí zapojovať pouze oprávnený odborník. Pokiaľ je spotrebič nesprávne zapojený, nemáte v prípade škody nárok na záruku.

Tento spotrebič je určený len na používanie v domácnosti a v zodpovedajúcom prostredí domácnosti. Spotrebič používajte výhradne na prípravu pokrmov a nápojov. Spotrebič nenechávajte počas prevádzky bez dozoru. Spotrebič používajte len v uzavretých priestoroch.

Tento spotrebič je určený na použitie maximálne do výšky 4000 metrov nad morom.

Deti od 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami, nedostatkom skúsenosti či vedomostí môžu tento spotrebič používať len pod dozorom alebo po poučení o bezpečnom používaní spotrebiča a o nebezpečenstvách, ktoré pri jeho používaní vznikajú.

Nikdy nedovoľte deťom, aby sa hrali so spotrebičom. Čistenie a používateľskú údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.

Príslušenstvo vždy správne zasuňte do varného priestoru. → "Príslušenstvo" na strane 9

Dôležité bezpečnostné pokyny

Všeobecne

Varovanie – Nebezpečenstvo požiaru!

- Horľavé predmety uložené vo varnom priestore sa môžu zapáliť. Vo varnom priestore nikdy neukladajte horľavé predmety. Ak sa v spotrebiči vyskytne dym, nikdy neotvárajte jeho dverka. Vypnite spotrebič avytiahnite sieťovú zástrčku alebo vypnite poistku vpoistkovej skrinke.
- Pri otváraní dveriek spotrebiča vzniká prievan. Papier na pečenie sa môže dostať do kontaktu svyhrievacími prvkami avznietiť. Pri predhrievaní nekladte nikdy papier na pečenie na príslušenstvo bez upevnenia. Papier na pečenie zafažte vždy nádobou alebo formou na pečenie. Papierom vyložte len potrebnú plochu. Papier na pečenie nesmie presahovať okraje príslušenstva.

Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

- Spotrebič sa veľmi zohreje. Nikdy sa nedotýkajte horúcich vnútorných plôch varného priestoru avyhrievacích prvkov. Spotrebič nechajte vždy vychladnúť. Zabráňte prístupu detí.
- Príslušenstvo alebo riad sa veľmi zohreje. Horúci riad apríslušenstvo vždy vyberajte zvarného priestoru pomocou kuchynskej chňapky.
- Alkoholové výpary sa môžu vo varnom priestore vznietiť. Nikdy nepoužívajte na prípravu jedál veľké množstvo nápojov vysokým percentom alkoholu. Použite len malé množstvo nápojov svysokým percentom alkoholu. Opatrne otvorte dverka spotrebiča.

Varovanie – Nebezpečenstvo obarenia!

- Prístupné časti sa počas prevádzky zohrejú na vysokú teplotu. Nikdy sa nedotýkajte horúcich častí. Zabráňte prístupu detí.
- Pri otvorení dveriek spotrebiča môže uniknúť horúca para. V závislosti od teploty pary je možné, že ju nevidno. Pri otváraní dveriek nestojte príliš blízko spotrebiča. Dverka spotrebiča opatrne otvorte. Zabráňte prístupu detí.
- Zvody vhorúcom varnom priestore sa môže vytvoriť vodná para. Do horúceho varného priestoru nikdy nelejte vodu.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo poranenia!

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

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo elektrického výboja!

- Je nebezpečné vykonávať neodborné opravy. Opravy a výmeny chybných prívodných káblov smie vykonávať len náležite poučený pracovník zákazníckeho servisu. Ak je spotrebič poškodený, vytiahnite zástrčku z elektrickej siete alebo vypnite príslušný istič v poistkovej skrínke. Obráťte sa na odborný autorizovaný servis.
- Na horúcich častiach sa môže roztaviť izolácia káblov elektrických spotrebičov. Zabráňte, aby sa prívodné káble elektrických spotrebičov dostali do styku s horúcimi časťami spotrebiča.
- Pokiaľ by do spotrebiča vnikla vlhkosť, mohlo by to mať za následok úraz elektrickým prúdom. Nepoužívajte vysokotlakový ani parný čistič.
- Vadný spotrebič môže spôsobiť úraz elektrickým prúdom. Vadný spotrebič nikdy nezapínajte. Vytáhnite sieťovú zástrčku ze zásuvky alebo vypnite pojistku v pojistkovej skříňke. Zavolejte servis.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo účinkom magnetizmu!

V ovládacom paneli alebo v ovládacích prvkoch sú vložené permanentné magnety. Magnety môžu ovplyvňovať elektronické implantáty, napr. kardiostimulátor alebo inzulínové pumpy. Ako osoba s elektronickými implantátmi dodržiavajte vzdialenosť od ovládacieho panela minimálne 10 cm.

Halogénová žiarovka**⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!**

Pri výmene žiarovky osvetlenia varného priestoru sú kontakty objímky žiarovky pod prúdom. Pred výmenou vytiahnite sieťovú zástrčku alebo vypnite pojistku vpoistkovej skrínke.

Funkcia čistenia**⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo požiaru!**

- Voľné zvyšky jedál, tuk a šŕava z pečenia sa môžu počas prevádzky funkcie čistenia vznietiť. Pred každým spustením funkcie čistenia odstráňte z varného priestoru a príslušenstva hrubé nečistoty.
- Spotrebič sa počas priebehu funkcie čistenia veľmi zohreje. Na rúčku dvierok nikdy nevesajte horľavé predmety, ako napr. utierky na riad. Prednú stranu spotrebiča udržiavajte voľnú. Deti udržiavajte v bezpečnej vzdialenosti.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo ťažkého poškodenia zdravia!

Spotrebič sa počas druhu prevádzky funkcie čistenia zvonku veľmi zohreje. Nepriľnavá vrstva plechov a foriem sa zničí a vzniknú jedovaté plyny. Nikdy súčasne s rúrou nečistite plechy a formy s nepriľnavou vrstvou pomocou funkcie čistenia. Spolu s rúrou čistite len smaltované príslušenstvo.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

- Varný priestor sa počas priebehu funkcie čistenia veľmi zohreje. Nikdy neotvárajte dvierka spotrebiča. Nechajte spotrebič vychladnúť. Deti udržiavajte v bezpečnej vzdialenosti.
- ⚠ Spotrebič sa počas druhu prevádzky funkcie čistenia zvonku veľmi zohreje. Nikdy sa nedotýkajte dvierok spotrebiča. Nechajte spotrebič vychladnúť. Deti udržiavajte v bezpečnej vzdialenosti.

Príčiny škôd

Všeobecne

Pozor!

- Príslušenstvo, fólia, papier na pečenie alebo nádoba na dne varného priestoru: Na dno varného priestoru nekladte žiadne príslušenstvo. Dno varného priestoru nevykladajte fóliou alebo papierom na pečenie žiadneho druhu. Na dno varného priestoru nekladte žiadne nádoby, ak je teplota nastavená na viac ako 50 °C. Hromadí sa teplo. Časy pečenia a smaženia potom nesúhlasia a dochádza k poškodeniu smaltu.
- Alobal: Alobal vo varnom priestore sa nesmie dostať do kontaktu so sklom dvierok. Na skle dvierok môže vzniknúť trvalé sfarbenie.
- Voda v horúcom varnom priestore: Do horúceho varného priestoru nikdy nelejte vodu. Vznikne vodná para. Zmenou teploty sa môže poškodiť smalt.
- Vlhkosť vo varnom priestore: Vlhkosť vo varnom priestore trvajúca dlhší čas môže viesť ku korózii. Po použití nechajte varný priestor vyschnúť. V zatvorenom varnom priestore neuchovávajte dlhší čas žiadne vlhké potraviny. Vo varnom priestore neuchovávajte potraviny.
- Vychladnutie pri otvorených dvierkach: Po prevádzke s vysokou teplotou nechajte varný priestor vychladnúť len zatvorený. Do dvierok spotrebiča nič neprívrite. Aj keď sú dvierka len pootvorené, susediaci nábytok sa môže časom poškodiť. Po prevádzke s vysokou vlhkosťou nechajte varný priestor vyschnúť otvorený.
- Ovocná šťava: Pri pečení veľmi šťavnatých ovocných koláčov nenaplňte plech na pečenie príliš vysoko. Ovocná šťava odkvapkávajúca z plechu na pečenie zanecháva flaky, ktoré nemožno vyčistiť. Radšej použite hlbší univerzálny pekáč.
- Silno znečistené tesnenie: Ak je tesnenie silno znečistené, dvierka spotrebiča sa pri prevádzke už správne nezatvárajú. Susedné čelá kuchynskej linky sa môžu poškodiť. Tesnenia udržiavajte vždy čisté.
- Dvierka spotrebiča ako sedacia alebo odkladacia plocha: Nestavajte, nesadajte anevšajte sa na otvorené dvierka spotrebiča. Na dvierka spotrebiča neodkladajte žiaden riad alebo príslušenstvo.
- Vsunutie príslušenstva: Podľa typu spotrebiča môže príslušenstvo poškrabať sklo dvierok pri zatváraní spotrebiča. Príslušenstvo vždy zasuňte až na doraz do varného priestoru.
- Preprava spotrebiča: Spotrebič neprenášajte ani nedržte za držadlo na dvierkach. Držadlo na dvierkach by nevydržalo hmotnosť spotrebiča a mohlo by sa zlomiť.

Ochrana životného prostredia

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

Úspora energie

- Spotrebič predhrejte len vtedy, keď je to uvedené v recepte alebo v tabuľkách návodu na používanie.
- Používajte tmavé, načierno lakované alebo smaltované formy na pečenie. Veľmi dobre zachytávajú teplo.
- Dvierka spotrebiča otvárajte počas prevádzky podľa možnosti čo najzriedkavejšie.
- Ak pečiete viac koláčov, najvhodnejšie je piecť ich jeden po druhom. Varný priestor je ešte teplý. Vďaka tomu sa skráti čas pečenia druhého koláča. Do varného priestoru môžete vsunúť aj 2 pozdĺžne formy vedľa seba.
- Pri dlhšom čase pečenia môžete spotrebič vypnúť 10 minút pred koncom pečenia a na dopečenie využiť zvyškové teplo.

Likvidácia v súlade s predpismi na ochranou životného prostredia

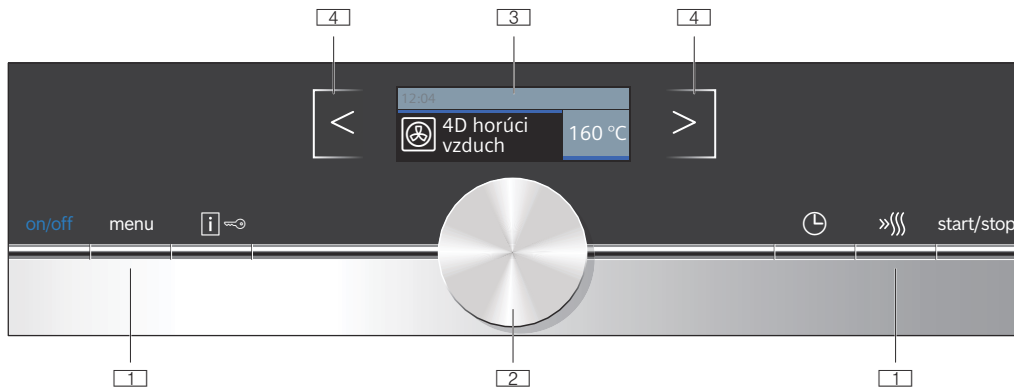
Obal zlikvidujte v súlade s predpismi na ochranu životného prostredia.



Tento spotrebič je označený v súlade s európskou smernicou 2012/19/EÚ o nakladaní s použitými elektrickými a elektronickými zariadeniami (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Táto smernica stanoví jednotný európsky (EU) rámec pre spätný odber a recyklovanie použitých zariadení.

Oboznámenie sa so spotrebičom

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



- 1 Tlačidlá**
Tlačidlá vľavo a vpravo od otočného voliča majú tlakový bod. Tlačidlo aktivujete stlačením.
- 2 Otočný volič**
Otočný volič môžete otáčať doľava alebo doprava.
- 3 Displej**
Na displeji uvidíte aktuálne hodnoty nastavenia, možnosti výberu alebo texty upozornení.
- 4 Dotykové polia**
Pod dotykovými poľami sa nachádzajú vľavo < a vpravo > od displeja senzory. Funkciu vyberte stlačením príslušnej šípky.

Ovládacie prvky

Jednotlivé ovládacie prvky sú prispôbené rôznym funkciám vášho spotrebiča. Váš spotrebič tak môžete jednoducho a priamo nastaviť.

Tlačidlá a dotykové polia

Tu vidíte stručne vysvetlený význam rôznych tlačidiel a dotykových polí.

| Tlačidlá | Význam |
|----------|--|
| on/off | Zapnutie a vypnutie spotrebiča |
| menu | Menu Otvorenie menu druhov prevádzky |
| i | Informácia Detská poistka Zobrazíť pokyny Aktivovanie a deaktivovanie detskej poistky |
| 🕒 | Časové funkcie Otvorenie menu časových funkcií |
| »»» | Rýchle rozohrievanie Zapnutie a vypnutie rýchleho rozohrievania |

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

Ovládací panel

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

| | |
|-----------------------|--|
| Štart/stop | Zastavenie alebo zrušenie prevádzky |
| Dotykové polia | |
| < | Pole vľavo od displeja Navigácia doľava |
| > | Pole vpravo od displeja Navigácia doprava |

Otočný volič

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

Vo väčšine zoznamov výberu, napr. druhu ohrevu, začína po poslednej položke opäť prvá. Pri teplote musíte napríklad po dosiahnutí minimálnej alebo maximálnej hodnoty otočný volič otočiť opäť naspäť.

Displej

Displej je štruktúrovaný tak, aby ste údaje mohli prečítať jedným pohľadom.

Hodnota, ktorú práve nastavujete, je zvýraznená. Zobrazuje sa bielym písmom a podklad je tmavý.

Riadok zobrazenia stavu

Riadok zobrazenia stavu sa nachádza hore na displeji. Tam sa zobrazí čas a nastavené časové funkcie.

Línia progresu

Línia progresu sa nachádza pod riadkom zobrazenia stavu. Na základe línie progresu uvidíte, ako plynie čas trvania. Línia progresu nad zvýraznenou hodnotou sa plní zľava doprava podľa progresu prebiehajúcej prevádzky.


Časový priebeh

Keď spotrebič spustíte bez času trvania, vpravo hore v riadku zobrazenia stavu môžete vidieť, ako dlho už prebieha prevádzka.

Kontrola teploty

Pruhy kontroly teploty ukazujú fázy rozohrievania vo varnom priestore.

| | |
|-----------------------------|---|
| Kontrola rozohrievania | Kontrola rozohrievania zobrazuje nárast teploty vo varnom priestore. Pokiaľ sú všetky pruhy vyplnené, optimálny časový okamih na vloženie jedla je dosiahnutý. Pri stupňoch grilovania a čistenia sa pruhy nezobrazia. |
| Zobrazenie zvyškového tepla | Keď je spotrebič vypnutý, pod riadkom zobrazenia stavu sa objaví línia, ktorá indikuje zvyškové teplo vo varnom priestore. Keď teplota klesne asi na 60 °C, ukazovateľ zhasne. |

Upozornenie: V dôsledku tepelnej zotrvačnosti sa môže zobrazená teplota líšiť od skutočnej teploty vo varnom priestore. Počas rozohrievania môžete tlačidlom  zobraziť aktuálnu teplotu rozohrievania.













Menu druhov prevádzky

Menu je rozdelené na rôzne druhy prevádzky. Máte tak umožnený rýchly prístup k požadovanej funkcii.

| Druh prevádzky | Použitie |
|---|---|
| Druhy ohrevu | Na prípravu vášho jedla je k dispozícii množstvo presne prispôborených druhov ohrevu. |
| Samočistenie → "Funkcia čistenia" na strane 15 | Druh prevádzky samočistenie sám vyčistí vašu rúru na pečenie. |
| Nastavenia → "Základné nastavenia" na strane 14 | Základné nastavenia vášho spotrebiča si môžete individuálne prispôbiť. |

Druhy ohrevu

Aby ste našli správny druh ohrevu pre vaše jedlo, vysvetlíme vám tu rozdiely a oblasti použitia.

| Druhy ohrevu | Teplota | Použitie |
|---|---|--|
|  4D horúci vzduch | 30 – 275 °C | Na pečenie na jednej a viacerých úrovniach. Ventilátor rovnomerne rozháňa teplo prstencového rozohrievacieho telesa na zadnej stene vo varnom priestore. |
|  Horný/dolný ohrev | 30 – 300 °C | Na tradičné pečenie na jednej úrovni. Zvlášť vhodné na koláče so šťavnatým obložением. Teplo prichádza rovnomerne zhora a zdola. |
|  Horúci vzduch eko | 30 – 275 °C | Na šetrné pečenie vybraných jedál na jednej úrovni bez predhrievania. Ventilátor rovnomerne rozháňa teplo prstencového vyhrievacieho telesa na zadnej stene vo varnom priestore. |
|  Horný/dolný ohrev eko | 30 – 300 °C | Na šetrné pečenie vybraných jedál na jednej úrovni. Teplo prichádza zhora a zdola. |
|  Grilovanie s cirkuláciou vzduchu | 30 – 300 °C | Na pečenie hydiny a celých rýb a väčších kusov mäsa. Vyhrievacie teleso grilu a ventilátor sa striedavo zapínajú a vypínajú. Ventilátor víri horúci vzduch okolo jedla. |
|  Gril, veľká plocha | Stupne grilovania: 1 = slabo 2 = stredne 3 = silno | Na grilovanie plochých kúskov, ako steaky, párky alebo toasty na zapekanie. Rozohreje sa celá plocha vyhrievacieho telesa grilu. |
|  Gril, malá plocha | Stupne grilovania: 1 = slabo 2 = stredne 3 = silno | Na grilovanie malých množstiev, ako steaky, párky alebo toasty na zapekanie. Rozohreje sa stredná časť pod vyhrievacím telesom grilu. |
|  Stupeň pečenia pizze | 30 – 275 °C | Na prípravu pizze a jedál, ktoré potrebujú veľa tepla zdola. Ohrieva dolné vyhrievacie teleso a prstencové vyhrievacie teleso na zadnej stene. |
|  Mierny ohrev | 70 – 120 °C | Na šetrné a pomalé pečenie opečených, jemných kúskov mäsa v nezakrytej nádobe. Teplo prichádza pri nízkej teplote rovnomerne zhora a zdola. |
|  Dolný ohrev | 30 – 250 °C | Na prípravu vo vodnom kúpeli a na dopečenie. Teplo prichádza zdola. |
|  Udržiavanie teploty | 60 – 100 °C | Na udržiavanie teploty pripravených jedál. |
|  Predhrievanie riadu | 30 – 70 °C | Na zohrievanie riadu. |



Funkcia coolStart


30 – 275 °C

Na rýchlu prípravu zmrazených jedál na úrovni 3. Teplota sa riadi podľa údajov výrobcu. Používajte najvyššiu teplotu, ktorá je uvedená na obale. Čas trvania je taký, ako je uvedené alebo kratší. Predhrievanie nemá zmysel.

Navrhované hodnoty

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

Ďalšie informácie

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

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

Funkcie varného priestoru

Niektoré funkcie vo varnom priestore uľahčujú prevádzku vášho spotrebiča. Varný priestor má napríklad veľkoplošné osvetlenie a chladiaci ventilátor chráni spotrebič pred prehriatím.

Otvorenie dvierok spotrebiča

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

Osvetlenie varného priestoru

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

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

Upozornenie: V základných nastaveniach môžete určiť, že sa osvetlenie varného priestoru pri prevádzke nezapne.

Chladiaci ventilátor

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

Pozor!

Vetráciu štrbinu nezakrývajte. Ináč sa rúra na pečenie prehreje.

Abý po prevádzke varný priestor rýchlejšie vychladol, chladiaci ventilátor istý čas dobieha.

Upozornenie: Čas dobehy chladiaceho ventilátora môžete zmeniť v základných nastaveniach.

→ "Základné nastavenia" na strane 14

Príslušenstvo

Súčasťou vášho spotrebiča je rôzne príslušenstvo. Tu nájdete prehľad o dodanom príslušenstve a jeho správnom používaní.

Dodané príslušenstvo

Spotrebič je vybavený nasledovným príslušenstvom

| | |
|---|--|
|  | <p>Rošt</p> <p>Na riad, na formy na koláče a nákypy. Na pečené mäso, grilované jedlá a hlboko zmrazené jedlá.</p> |
|  | <p>Univerzálny pekáč</p> <p>Na prípravu šťavnatých koláčov, pečiva, hlboko zmrazených jedál a veľkých kusov mäsa. Pri grilovaní priamo na rošte možno pekáč používať aj ako záchytnú nádobu na tuk.</p> |
|  | <p>Plech na pečenie</p> <p>Na koláče na plechu a drobné pečivo.</p> |

Používajte len originálne príslušenstvo. Je špeciálne prispôbené vášmu spotrebiču.

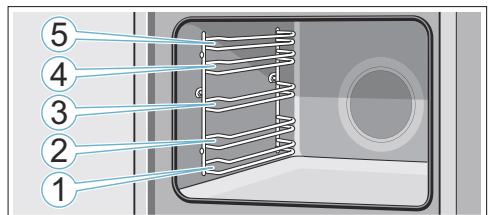
Príslušenstvo si môžete dokúpiť v zákazníckom servise, v špecializovaných predajniach alebo na internete.

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

Zasunutie príslušenstva

Varný priestor má 5 výšok zasunutia. Výšky zasunutia sa počítajú zdola nahor.

Na niektorých typoch spotrebičov je vo varnom priestore najvyššia výška zasunutia označená symbolom grilu.



Príslušenstvo zasuňte vždy medzi obidve vodiace tyče danej výšky zasunutia.

Príslušenstvo sa môže vytiahnuť približne do polovice bez toho, aby sa prevrátilo.

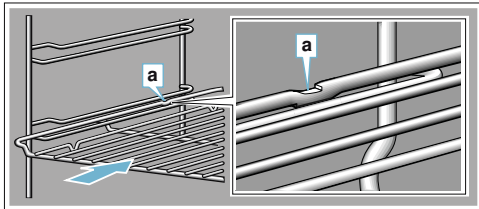
Upozornenia

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

Zaisťovacia funkcia

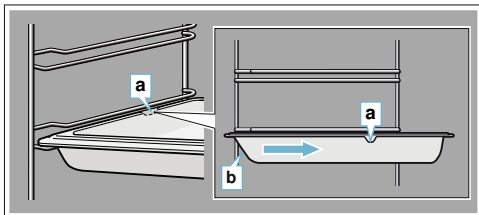
Príslušenstvo sa môže vytiahnuť približne až do polovice, kým zapadne. Zaisťovacia funkcia zabraňuje prevráteniu príslušenstva pri vytiahnutí. Príslušenstvo sa musí správne zasunúť do varného priestoru, aby fungovala ochrana proti prevráteniu.

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



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

Príklad na obrázku: univerzálny pekáč

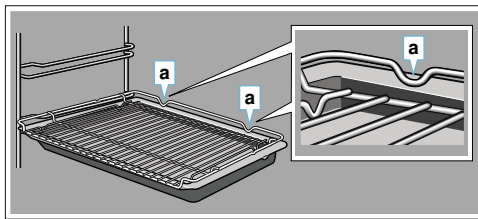


Kombinovanie príslušenstva

Rošt môžete zasunúť spoločne s univerzálnym pekáčom, aby sa zachytila kvapkajúca tekutina.

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

Príklad na obrázku: univerzálny pekáč



Osobitné príslušenstvo

Osobitné príslušenstvo si môžete kúpiť v zákaznickom servise, v špecializovaných predajniach alebo na internete. Rozsiahlu ponuku k vášmu spotrebiču nájdete v našich prospektoch alebo na internete.

Dostupnosť a možnosť on-line objednávky je v rôznych krajinách rozdielna. Prosím, nahliadnite do vašich predajných podkladov.

Upozornenie: Nie každé osobitné príslušenstvo sa hodí ku každému spotrebiču. Uveďte pri kúpe vždy presné označenie (číslo výrobu – E-Nr.) vášho spotrebiča.

→ "Služba zákazníkom" na strane 22

Osobitné príslušenstvo

Rošt

Na riad, formy na koláče a nákypy a na pečené mäso a grilované kúsky.

Univerzálny pekáč, schopnosť samočistenia

Na prípravu šľavnatých koláčov, pečiva, hlboko zmrazených jedál a veľkých kusov mäsa.

Pri grilovaní priamo na rošte možno pekáč používať aj ako záchytnú nádobu na tuk.

Plech na pečenie, schopnosť samočistenia

Na koláče na plechu a drobné pečivo.

Vkladací rošt

Na mäso, hydinu a ryby.

Na vloženie do univerzálného pekáča na zachytávanie kvapkajúceho tuku a šťavy z mäsa.

Profesionálna panvica s vkladacím roštom

Na prípravu veľkých množstiev.

Pokrievka na profesionálnu panvicu

Pokrievka zmení profesionálnu panvicu na pekáč.

Plech na pizzu

Na pizzu a veľké okrúhle koláče.

Grilovací plech, schopnosť samočistenia

Na grilovanie namiesto roštu alebo ako ochrana proti striekaniu. Používajte len v univerzálnom pekáči.

Kameň na pečenie, schopnosť samočistenia

Na prípravu domáceho chleba, zemlín a pizze, ktoré majú pri pečení ziskaf chrumkavý spodok.

Kameň na pečenie sa vždy musí predhriať na odporúčanú teplotu.

Sklenený pekáč (5, 1 l)

Na prípravu dusených jedál a nákypov.

Zvlášť vhodný na druh prevádzky „Jedlá“.

Sklená miska

Na prípravu veľkých kusov mäsa, šľavnatých koláčov a nákyпов.

Sklená panvica

Na nákyпы, zeleninové jedlá a pečivo.

Výsuvný systém, jednoduchý, schopnosť samočistenia

S vyťahovacími kofajničkami vo výške 2 môžete príslušenstvo vyťahnuť ďalej bez toho, že by sa preklopilo.

Výsuvný systém, 2-násobný, schopnosť samočistenia

S vyťahovacími kofajničkami vo výške 2 a 3 môžete príslušenstvo vyťahnuť ďalej bez toho, že by sa preklopilo.

Výsuvný systém, 3-násobný, schopnosť samočistenia

S vyťahovacími kofajničkami vo výške 1, 2 a 3 môžete príslušenstvo vyťahnuť ďalej bez toho, že by sa preklopilo.

Dekoračné lišty

Na zakrytie dna zásuvky nábytku a základnej dosky spotrebiča.

Pred prvým použitím

Prv než začnete používať váš nový spotrebič, musíte ho nastaviť. Okrem toho vyčistíte varný priestor a príslušenstvo.

Prvé uvedenie do prevádzky

Po elektrickom zapojení alebo po výpadku prúdu sa na displeji zobrazia nastavenia pre prvé uvedenie do prevádzky.

Upozornenie: Tieto nastavenia môžete kedykoľvek znova zmeniť v základných nastaveniach. → "Základné nastavenia" na strane 14

Nastavenie jazyka

Prioritne je ako jazyk nastavená „nemčina“.

1. Otočným vľadičom nastavte požadovaný jazyk.
2. Stlačte šípku >. Objaví sa ďalšie nastavenie.

Nastavenie času

Čas sa začína na „12:00“ hod.

1. Otočným vľadičom nastavte aktuálny čas.
2. Stlačte šípku >

Nastavenie dátumu

Prioritne je nastavený dátum „01.01.2014“.

1. Otočným vľadičom nastavte aktuálny deň, mesiac a rok.
2. Na potvrdenie stlačte šípku >. Na displeji sa objaví upozornenie, že prvé uvedenie do prevádzky je ukončené.

Čistenie varného priestoru a príslušenstva

Prv než začnete prvý raz pripravovať jedlo v spotrebiči, vyčistíte varný priestor a príslušenstvo.

Čistenie varného priestoru

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

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

Uskutočnite uvedené nastavenia.

Nastavenia

| | |
|-------------|--|
| Druh ohrevu | Horný/dolný ohrev <input type="checkbox"/> |
| Teplota | 240 °C |
| Čas trvania | 1 hodina |

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

Spotrebič vypnite po uvedenom čase trvania stlačením on/off.

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

Čistenie príslušenstva

Príslušenstvo dôkladne vyčistíte umývacím roztokom a handričkou alebo mäkkou kefkou.

Ovládanie spotrebiča

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

Zapnutie a vypnutie spotrebiča

Prv než začnete spotrebič nastavovať, musíte ho zapnúť.

Výnimka: Detská poistka a časovač sa dá nastaviť aj na vypnutom spotrebiči.

Zobrazenia alebo upozornenia na displeji, napr. ukazovateľ zvyškového tepla vo varnom priestore, zostanú viditeľné na displeji, aj keď je spotrebič vypnutý.

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

Zapnutie spotrebiča

Tlačidlom on/off zapnete spotrebič.

On/off nad tlačidlom sa podsvieti modrým svetlom.

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

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

Vypnutie spotrebiča

Tlačidlom on/off vypnite spotrebič.

Osvetlenie nad tlačidlom zhasne.

Nastavená funkcia sa zruší.

Na displeji sa zobrazí čas.

Upozornenie: V základných nastaveniach môžete určiť, či sa má čas na vypnutom spotrebiči zobrazovať alebo nie.

Spustenie alebo prerušenie prevádzky

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

Všetky nastavenia vymažete stlačením tlačidla on/off.

Keď počas prevádzky otvoríte dverka varného priestoru, prevádzka sa preruší. Keď chcete, aby prevádzka pokračovala, zatvorte dverka grilu.

Nastavenie druhu prevádzky

Keď chcete nastaviť druh prevádzky, spotrebič musí byť zapnutý.

1. Stlačte tlačidlo menu.
Menu druhov prevádzky sa otvorí.
2. Otočným voličom vyberte požadovaný druh prevádzky.
Pri každom druhu prevádzky sú na výber rôzne možnosti.
3. Šípkou > sa dostanete k zvolenému druhu prevádzky.
4. Otočným voličom zmeňte výber.
Podľa výberu zmeňte ďalšie nastavenia.
5. Spustíte tlačidlom štart/stop.

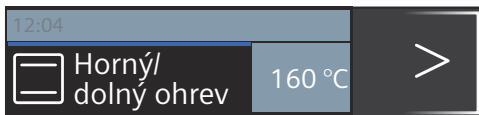
Nastavenie druhu ohrevu a teploty

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

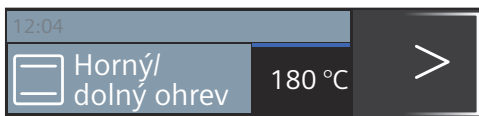
Keď chcete iné nastavenia, hodnoty zmeňte, ako je zobrazené na obrázku.

Príklad: horný/dolný ohrev s teplotou 180 °C

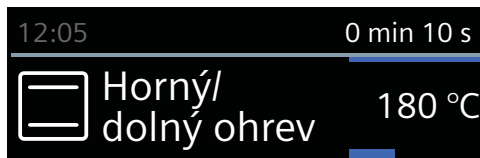
1. Otočným voličom zmeňte druh ohrevu.



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



4. Stlačte tlačidlo štart/stop.

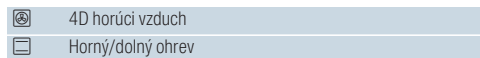


Na displeji sa zobrazí nastavený druh ohrevu a teplota.

Rýchle rozohrievanie

Tlačidlom »»» môžete mimoriadne rýchlo rozohriať rúru. Rýchle rozohrievanie nie je možné pri všetkých druhoch ohrevu.

Vhodné druhy ohrevu:

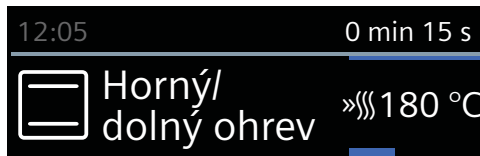


Aby ste dosiahli rovnomerný výsledok pečenia, vložte jedlo a príslušenstvo do varného priestoru až vtedy, keď sa rýchle rozohrievanie skončí.

Nastavenie

Dbajte na vhodný druh ohrevu. Teplota musí byť nastavená nad 100 °C, ináč sa rýchle rozohrievanie nedá spustiť.


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



Symbol »»» sa objaví vľavo vedľa teploty. Línia progresu sa začína vypĺňať.

Po skončení rýchleho rozohrievania zaznie signál. Symbol »»» zhasne. Vložte jedlo do varného priestoru.

Upozornenia




- Nastavený čas trvania začne bežať nezávisle od rýchleho rozohrievania hneď po štarte.
- Počas rýchleho rozohrievania môžete tlačidlom  zistiť aktuálnu teplotu varného priestoru.

Zrušenie


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

Časové funkcie

Váš spotrebič má rôzne časové funkcie.



| Časové funkcie | Použitie |
|---|---|
|  Časovač | Časovač funguje ako kuchynský budík. Po uplynutí nastaveného času zaznie signál. |
|  Čas trvania | Po uplynutí nastaveného času trvania zaznie signál. Spotrebič sa automaticky vypne. |
|  Koniec | Nastavte čas trvania a čas skončenia. Spotrebič sa automaticky zapne tak, aby sa prevádzka v požadovanom čase skončila. |

Upozornenia


- Presne na minúty môžete nastaviť čas trvania až jednu hodinu. Čas trvania dlhší ako jednu hodinu môžete nastaviť v krokoch po 5 minút.
- Podľa toho, ktorým smerom otočíte otočný volič, začne plynúť čas trvania pri navrhovanej teplote: doľava 10 minút, doprava 30 minút.
- Po uplynutí každej časovej funkcie zaznie signál.
- Tlačidlom  môžete priebežne zistiť informácie, ktoré sa potom krátko zobrazia na displeji.

Časovač



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

1. Stlačte tlačidlo . Otvorí sa pole časovača.
2. Otočným voličom nastavte čas na časovači. Po niekoľkých sekundách sa časovač spustí. Zobrazí sa symbol  pre časovač a plynúci čas vľavo v riadku zobrazenia stavu.



Po uplynutí času

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

Zrušenie časovača

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

Zmena času na časovači


Otvorte menu časových funkcií tlačidlom  a otočným voličom zmeňte v nasledujúcich sekundách čas časovača. Časovač spustíte tlačidlom .

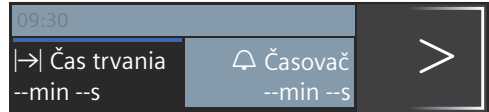
Čas trvania

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

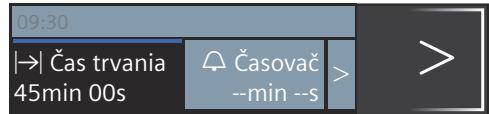
Predpoklad: Nastavený je druh ohrevu a teplota.


Príklad: nastavenie 4D horúci vzduch, 180 °C, čas trvania 45 minút.

1. Stlačte tlačidlo . Otvorí sa menu časových funkcií.



2. Otočným voličom nastavte čas trvania.




3. Spustíte tlačidlom štart/stop. Čas trvania  viditeľne plynie v riadku zobrazenia stavu.


Čas trvania uplynul

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

Zrušenie času trvania


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

Zmena času trvania


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

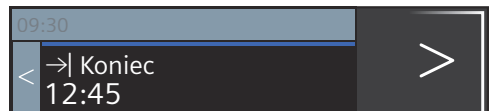
Čas skončenia

Keď chcete posunúť čas skončenia, myslíte na to, že ľahko kaziace sa potraviny nesmú príliš dlho stáť vo varnom priestore.

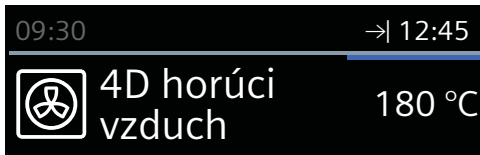
Predpoklad: Nastavená prevádzka sa nespustila. Čas trvania je nastavený. Menu časových funkcií  je otvorené.

Príklad na obrázku: Jedlo vložíte do varného priestoru o 9.30 hod. Čas prípravy trvá 45 minút a o 10.15 hod. bude jedlo hotové. Chcete však, aby bolo hotové o 12.45 hod.

1. Šípkou > fuknite ďalej na „ Koniec“.
2. Otočným voličom nastavte čas skončenia.



3. Potvrďte tlačidlom štart/stop.



Rúra je v čakacej pozícii. V riadku zobrazenia stavu sa objaví symbol → a čas, kedy sa prevádzka skončí. Prevádzka sa spustí v nastavenom čase. Čas trvania viditeľne plyní v riadku zobrazenia stavu.

Čas trvania uplynul

Zaznie signál. Rúra prestane hriať. Signál môžete predčasne vymazať tlačidlom ☹.

Oprava času skončenia

Je to možné, pokiaľ je rúra v čakacej pozícii.

1. Stlačte tlačidlo štart/stop.
2. Stlačte tlačidlo ☹.
3. Šípkou > prejdite na „→ Koniec“ a otočným voličom opravte čas skončenia.
4. Stlačte tlačidlo ☹.
5. Stlačte tlačidlo štart/stop. Rúra je opäť v čakacej pozícii.

Zrušenie času skončenia

Je to možné, pokiaľ je rúra v čakacej pozícii.

1. Stlačte tlačidlo štart/stop.
2. Stlačte tlačidlo ☹.
3. Šípkou > prejdite na „→ Koniec“ a otočným voličom vráťte naspäť čas skončenia.
4. Stlačte tlačidlo ☹.
5. Spustíte tlačidlom štart/stop. Čas trvania začne okamžite plynúť.

Detská poistka

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

Aktivovanie a deaktivovanie

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

Asi 4 sekundy podržte stlačené tlačidlo ⇐. Na displeji sa objaví upozornenie na potvrdenie a v riadku zobrazenia stavu sa objaví symbol ⇐.

Dvierka spotrebiča zablokované

V základných nastaveniach môžete zmeniť nastavenia tak, že spolu s ovládacím panelom sa zablokuje aj dvierka spotrebiča.

Dvierka spotrebiča sa zablokuje, keď teplota vo varnom priestore dosiahne cca 50 °C. V riadku zobrazenia stavu sa objaví symbol ☹. Keď je rúra na pečenie vypnutá, dvierka spotrebiča sa zablokuje hneď po aktivovaní detskej poistky.

Základné nastavenia

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

Zmena nastavení

1. Stlačte tlačidlo on/off.
2. Stlačte tlačidlo menu.
3. Otočným voličom vyberte „Nastavenia“.
4. Stlačte šíпку >.
5. Otočným voličom zmeňte hodnoty.
6. Šípkou > prejdite vždy k ďalšiemu nastaveniu a v prípade potreby ho zmeňte.
7. Uložte stlačením tlačidla menu. Na displeji sa objaví uložiť alebo zamietnuť.

Zoznam nastavení

V tabuľke nájdete zoznam všetkých základných nastavení a možnosti ich zmeny. Podľa výbavy vášho spotrebiča sa na displeji zobrazia len nastavenia, ktoré sa týkajú vášho spotrebiča.

Nasledovné nastavenia môžete zmeniť:

| Nastavenie | Výber |
|--------------------------|--|
| Jazyk | K dispozícii ďalšie jazyky |
| Čas | Nastavenie aktuálneho času |
| Dátum | Nastavenie aktuálneho dátumu |
| Zvukový signál | Krátky (30 s) Stredný (1 min) Dlhý (5 min) |
| Zvukový signál tlačidiel | Vypnutý (zvukový signál pri zapnutí a vypnutí tlačidiel pomocou on/off zostane) Zapnutý |
| Jas displeja | Nastaviteľný v 5 stupňoch |
| Zobrazenie času | digitálne vyp. |
| Osvetlenie | V prevádzke zap. V prevádzke vyp. |
| Detská poistka | Zaistenie dvierok + blokovanie tlačidiel Len blokovanie tlačidiel |
| Prevádzka po zapnutí | Hlavné menu Druhy ohrevu Jedlá* |

| | |
|-------------------------------|--|
| Vypnutie displeja v noci | Vypnuté Zapnuté (displej stmavne medzi 22:00 a 5:59 hod.) |
| Logo značky | Ukazovatele neobrazíť |
| Čas dobehu ventilátora | Odporúčané Minimálne |
| Systém vyhovacích kofajničiek | Nie je súčasťou výbavy Je súčasťou výbavy |
| Nastavenie programu sabat | Zapnutý Vypnutý |
| Výrobné nastavenia | Obnovenie stavu neobnoviť |

(*) K dispozícii, podľa typu spotrebiča

Pozor!

Pri použití rámu a jednoduchého výsuvu: Nastavenie „Nie je súčasťou výbavy“.

Pri použití 2-násobného a 3-násobného výsuvu: Nastavenie „Je súčasťou výbavy“.

Upozornenie: Zmeny nastavení jazyka, zvukového signálu tlačidiel a jasu displeja sa okamžite prejavia. Všetky ostatné nastavenia až po uložení.

Zmena času

Čas zmeníte v základných nastaveniach.

Příklad: Zmena času z letného na zimný.

1. Stlačte tlačidlo on/off.
2. Stlačte tlačidlo menu.
3. Otočným voličom vyberte „Nastavenia“.
4. Šípkou > prejdite na „Čas“.
5. Otočným voličom zmeňte čas.
6. Stlačte tlačidlo menu.

Na displeji sa objaví uložiť alebo zamietnuť.

Výpadok elektrického prúdu

Po dlhom výpadku prúdu sa na displeji zobrazia nastavenia pre prvé uvedenie do prevádzky.

Nastavte jazyk, čas a dátum.

**Program sabat**

S programom sabat môžete nastaviť čas trvania až 74 hodín. Jedlá vo varnom priestore zostanú teplé bez toho, aby ste museli rúru vypnúť alebo zapnúť.

Štart programu sabat

Predpoklad: Aktivovali ste základné nastavenia „Program sabat zapnutý“. → *“Základné nastavenia” na strane 14*

Vo varnom priestore je nastavený horný/dolný ohrev a teplota 85 °C až 140 °C.

1. Stlačte tlačidlo on/off.
Na displeji sa zobrazí návrh druhu ohrevu a teploty.
2. Otočný volič otočte doľava a zvolte „Program sabat“.
3. Ťknúte na šípku > a otočným voličom nastavte teplotu.
4. Tlačidlom otvorte menu časových funkcií.
Objaví sa návrh 25:00 hodín.
5. Otočným voličom nastavte požadovaný čas trvania.
6. Spustíte tlačidlom štart/stop.
Čas trvania viditeľne plynie v riadku zobrazenia stavu.

Čas trvania uplynul

Zaznie signál. Rúra prestane hriať.

Posunutie času skončenia

Posunutie času skončenia nie je možné.

Zrušenie programu sabat

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

**Funkcia čistenia**

S druhom prevádzky „Samočistenie“ môžete varný priestor vyčistiť bez námahy. Varný priestor sa zohreje na veľmi vysokú teplotu. Zvyšky z pečenia a grilovania sa spália.

Môžete si vybrať z troch stupňov čistenia.

| Stupeň | Stupeň čistenia | Čas trvania |
|--------|-----------------|------------------------|
| 1 | mierne | cca 1 hodina, 15 minút |
| 2 | stredné | cca 1 hodina, 30 minút |
| 3 | intenzívne | cca 2 hodiny |

Čím silnejšie a staršie je znečistenie, tým dlhšie by malo byť čistenie na príslušnom stupni. Čistenie spotrebuje cca 2,5 – 4,7 kilowatthodín.

Upozornenie: Kvôli vašej bezpečnosti sa dverka rúry na pečenie automaticky zablokujú. Dajú sa znova otvoriť až vtedy, keď symbol zablokovania v riadku zobrazenia stavu zhasne. Počas čistenia osvetlenie varného priestoru nesvieti.

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

- Varný priestor sa počas priebehu funkcie čistenia veľmi zohreje. Nikdy neotvárajte dverka spotrebiča. Nechajte spotrebič vychladnúť. Deti udržiavajte v bezpečnej vzdialenosti.
- Spotrebič sa počas druhu prevádzky funkcie čistenia zvonku veľmi zohreje. Nikdy sa nedotýkajte dverok spotrebiča. Nechajte spotrebič vychladnúť. Deti udržiavajte v bezpečnej vzdialenosti.

Pred spustením funkcie čistenia

Pri čistení môžete spolu s rúrou čistiť príslušenstvo, napr. univerzálny pekáč alebo plech na pečenie. Pred čistením odstráňte hrubé nečistoty. Zasuňte príslušenstvo do výšky 2.

Vyčistite vnútorné dverka spotrebiča a okrajové plochy varného priestoru v oblasti tesnenia. Tesnenie nečistite abrazívne, ani ho neodstraňujte!

Upozornenie: Pri použití funkcie čistenia sa môže spolu s rúrou čistiť dodané smaltované príslušenstvo. Rošty sa nemôžu čistiť spolu s rúrou pri použití funkcie čistenia. Rošty nie sú vhodné na použitie funkcie čistenia a sfarbili by sa. Ďalšie príslušenstvo, ktoré je vhodné na použitie funkcie čistenia, nájdete v tabuľke osobitného príslušenstva. → "Príslušenstvo" na strane 9

Varovanie

Nebezpečenstvo požiaru!


- Volné zvyšky jedál, tuk a šfava z pečenia sa môžu počas prevádzky funkcie čistenia vznietiť. Pred každým spustením funkcie čistenia odstráňte z varného priestoru a príslušenstva hrubé nečistoty.
- Spotrebič sa počas priebehu funkcie čistenia veľmi zohreje. Na rúčku dveriek nikdy nevesajte horľavé predmety, ako napr. utierky na riad. Prednú stranu spotrebiča udržiavajte voľnú. Deti udržiajte v bezpečnej vzdialenosti.


Varovanie – Nebezpečenstvo ťažkého poškodenia zdravia!

Spotrebič sa počas druhu prevádzky funkcie čistenia zvonku veľmi zohreje. Nepriľnavá vrstva plechov a foriem sa zničí a vzniknú jedovaté plyny. Nikdy súčasne s rúrou nečistite plechy a formy s nepriľnavou vrstvou pomocou funkcie čistenia. Spolu s rúrou čistite len smaltované príslušenstvo.


Nastavenie samočistenia

1. Stlačte tlačidlo menu. Menu druhov prevádzky sa otvorí.
2. Otočným voľičom vyberte „Samočistenie“.
3. Stlačte šípku > Zobrazí sa návrh stupňa čistenia 3. Tlačidlom štart/stop môžete čistenie okamžite spustiť alebo
4. otočným voľičom zvoliť iný stupeň čistenia.
5. Stlačte tlačidlo štart/stop. Na displeji sa objaví upozornenie na čistenie.
6. Tlačidlom štart/stop spustíte čistenie.


Dverka varného priestoru sa krátko po spustení zablokujú. Symbol  zablokovania sa objaví vpravo v riadku zobrazujúcim stav vedľa bežiaceho času trvania.

Dverka varného priestoru sa dajú znova otvoriť až vtedy, keď zhasne symbol  v riadku zobrazenia stavu.

Po uplynutí čistenia

Zaznie signál. Rúra prestane hriať. Signál môžete vypnúť tlačidlom . Na displeji sa zobrazí „Spotrebič sa ochladzuje“.

Zrušenie čistenia

Tlačidlom on/off rúru na pečenie vypnete. Dverka varného priestoru sa dajú otvoriť až vtedy, keď symbol  v riadku zobrazenia stavu zhasne.

Oprava stupňa čistenia

Po spustení funkcie sa už stupeň čistenia nedá zmeniť.

Čistenie môžete nechať prebiehať v noci

V kapitole Nastavenia času sa môžete dočítať, ako sa posunie čas skončenia. Rúru na pečenie tak budete môcť používať kedykoľvek cez deň. → "Časové funkcie" na strane 13

Po skončení funkcie čistenia

Keď je varný priestor vychladnutý, vytrite zvyšky popola, ktorý zostal vo varnom priestore a v oblasti dveriek spotrebiča vlhkou handrou.

Upozornenie: Hrubé nečistoty môžu zanechať biely povlak na smaltovaných plochách. Ide o zvyšky potravín a nie sú škodlivé. Nemajú žiadny vplyv na funkčnosť. V prípade potreby môžete zvyšky odstrániť kyselinou citrónovou.



Čistiace prostriedky

Pri starostlivom ošetrovaní a čistení zostane váš spotrebič dlho pekný a funkčný. Tu vám vysvetlíme, ako správne ošetrovať a čistiť váš spotrebič.

Vhodné čistiace prostriedky

Aby ste rozdielne povrchy nepoškodili použitím nesprávneho čistiaceho prostriedku, dodržiavajte údaje uvedené v tabuľke. V závislosti od typu na vašom spotrebiči nie sú k dispozícii všetky rozsahy.

Pozor!

Poškodenie povrchu

Nepoužívajte

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

Nové čistiace špongie pred použitím dôkladne premyte.

Tip: Prostredníctvom zákaznickeho servisu si môžete kúpiť súpravy na čistenie a ošetrovanie, ktorú zvlášť odporúčame. Dodržiavajte príslušné pokyny výrobcu.

Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

Spotrebič sa veľmi zohreje. Nikdy sa nedotýkajte horúcich vnútorných plôch varného priestoru avyhrievacích prvkov. Spotrebič nechajte vždy vychladnúť. Zabráňte prístupu detí.

| Oblasť | Čistenie |
|--|---|
| Vonkajšie plochy spotrebiča | |
| Čelo z nehrdzavejúcej ocele | <p>Horúci umývaci roztok: Vyčistíte handričkou a potom osušte mäkkou utierkou.</p> <p>Vždy hneď odstráňte vápenaté, tukové, škrobové škvryny a škvryny od bielka. Pod takýmito škvrynami môže kov začať korodovať.</p> <p>V zákazníckom servise alebo špecializovanej predajni možno zakúpiť špeciálne čistiace prostriedky na nehrdzavejúcu oceľ, ktoré sú vhodné na teplé povrchy. Prostriedok naneste v tenkej vrstve mäkkou utierkou.</p> |
| Plast | <p>Horúci umývaci roztok: Vyčistíte handričkou a potom osušte mäkkou utierkou.</p> <p>Nepoužívajte čistiaci prostriedok na sklo alebo škrabku na sklo.</p> |
| Lakované plochy | <p>Horúci umývaci roztok: Vyčistíte handričkou a potom osušte mäkkou utierkou.</p> |
| Ovládací panel | <p>Horúci umývaci roztok: Vyčistíte handričkou a potom osušte mäkkou utierkou.</p> <p>Nepoužívajte čistiaci prostriedok na sklo alebo škrabku na sklo.</p> |
| Sklá dvierok | <p>Horúci umývaci roztok: Vyčistíte handričkou a potom osušte mäkkou utierkou.</p> <p>Nepoužívajte škrabky na sklo alebo drôtenky z nehrdzavejúcej ocele.</p> |
| Dverová rúčka | <p>Horúci umývaci roztok: Vyčistíte handričkou a potom osušte mäkkou utierkou.</p> <p>Keď sa odvápnovací prostriedok dostane na rúčku, okamžite rúčku utrite. Ináč sa tieto škvryny už nedajú odstrániť.</p> |
| Vnútro spotrebiča | |
| Smaltované plochy | <p>Horúci umývaci roztok alebo voda s octom: Vyčistíte handričkou na umývanie a potom osušte mäkkou utierkou.</p> <p>Pripálené zvyšky jedál namočte vlhkou handričkou a umývacím roztokom. Pri silnom znečistení použite drôtenku z nehrdzavejúcej ocele alebo čistiaci prostriedok na rúry na pečenie.</p> <p>Varný priestor nechajte po čistení vyschnúť otvorený.</p> <p>Použite funkciu čistenia. → "Funkcia čistenia" na strane 15</p> <p>Upozornenie: Zvyšky potravín môžu vytvoriť biele povlaky. Nie sú škodlivé a nemajú žiadny vplyv na funkčnosť.</p> <p>V prípade potreby ich môžete odstrániť kyselinou citrónovou.</p> |
| Sklenený kryt osvetlenia varného priestoru | <p>Horúci umývaci roztok: Vyčistíte handričkou a potom osušte mäkkou utierkou.</p> <p>Pri silnom znečistení použite čistiaci prostriedok na rúry.</p> |

| | |
|-------------------------------------|--|
| Kryt dvierok z nehrdzavejúcej ocele | <p>Čistiaci prostriedok na nehrdzavejúcu oceľ: Dodržiavajte pokyny výrobcov.</p> <p>Nepoužívajte ošetrujúce prostriedky na nehrdzavejúcu oceľ.</p> <p>Pred čistením opatrne odoberte kryt dvierok.</p> |
| Rámy | <p>Horúci umývaci roztok: Namočte a vyčistíte handričkou alebo kefkou.</p> |
| System vyťahovacích kolajničiek | <p>Horúci umývaci roztok: Vyčistíte handričkou alebo kefkou.</p> <p>Neodstraňujte mastiaci tuk z vyťahovacích kolajničiek, čistite ich zasunuté. Neumývajte v umývačke riadu.</p> |
| Príslušenstvo | <p>Horúci umývaci roztok: Namočte a vyčistíte handričkou alebo kefkou.</p> <p>Pri silnom znečistení použite drôtenku z nehrdzavejúcej ocele.</p> |

Upozornenia

- Malé farebné rozdiely na čele spotrebiča vzniknú kvôli zloženiu z rôznych materiálov, napr. sklo, plast alebo kov.
- Tieni na sklách dvierok, ktoré pôsobia ako šmuhy, je svetelný odraz osvetlenia varného priestoru.
- Smalt sa pri veľmi vysokých teplotách vypáli. Môžu tak vzniknúť malé farebné rozdiely. Je to normálne a nemá to žiaden vplyv na funkciu. Hrany tenkých plechov sa nedajú úplne smaltovať. Preto môžu byť drsné. Antikorózna ochrana sa tým nenaruší.

Udržiavanie čistoty spotrebiča

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

Tipy

- Vyčistite varný priestor po každom použití. Nečistoty sa tak nepripáľia.
- Vždy hneď odstráňte vápenaté, tukové, škrobové škvryny a škvryny od bielka.
- Na pečenie veľmi vlhkých koláčov používajte univerzálny pekáč.
- Na pečenie používajte vhodný riad, napríklad pekáč.

Rámy

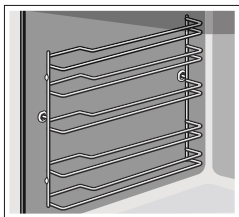
Pri starostlivom ošetrovaní a čistení zostane váš spotrebič dlho pekný a funkčný. Tu sa dozviete, ako môžete vyvesiť a vyčistiť rámy.

Wyvesenie a zavesenie rámov

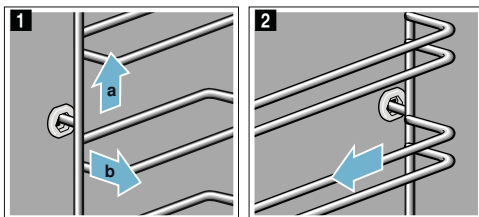
Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

Rámy sa veľmi zohrejú. Nikdy sa nedotýkajte horúcich rámov. Vždy nechajte spotrebič vychladnúť. Deti udržiavajte v bezpečnej vzdialenosti.

Wyvesenie rámov



1. Rám vpredu mierne nadvihnite **a** a vyveste **b** (obrázok **1**).
2. Potom celý rám vytiahnite dopredu a vyberte ho von (obrázok **2**).

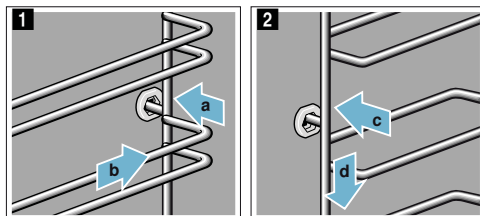


Rámy vyčistíte čistiacim prostriedkom a špongiou. Ak je znečistenie ťažko odstrániteľné, použite kefku.

Zavesenie rámov

Rámy patria len doprava alebo doľava. Pri obidvoch rámoch dbajte na to, aby zahnuté tyčky boli vpredu.

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



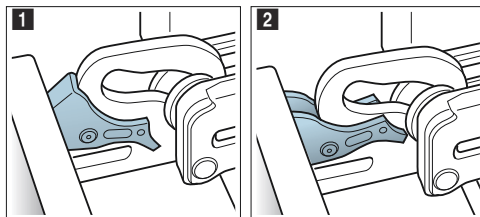
Dvierka spotrebiča

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

Zavesenie a vyvesenie dvierok spotrebiča

Pred čistením a vybratím skiel dvierok môžete dvierka spotrebiča vyvesiť.

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



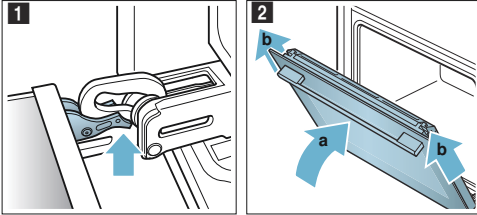
Varovanie

Nebezpečenstvo poranenia!

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

Vyvesenie dvierok spotrebiča

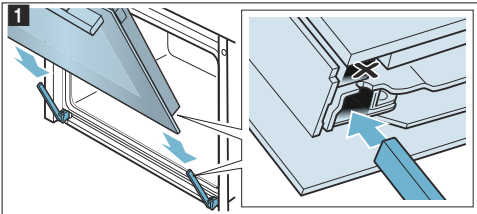
1. Dvierka spotrebiča celkom otvorte a potlačte smerom k spotrebiču.
2. Obidve zaistovacie páčky vľavo a vpravo vyklopte (obrázok **1**).
3. Zatvorte dvierka spotrebiča až na doraz **a**. Obidvomi rukami vľavo a vpravo chyťte **b** a vytiahnite nahor (obrázok **2**).



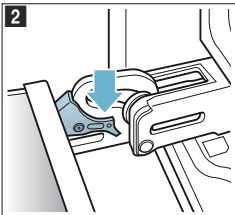
Zavesenie dvierok spotrebiča

Dvierka spotrebiča znova zaveste v opačnom poradí.

1. Pri zavesení dvierok spotrebiča dbajte na to, aby sa obidva závesy zaviedli rovno do otvoru (obrázok **1**). Založte obidva závesy dolu k vonkajšiemu sklu a použite ich ako vedenie. Dbajte na to, aby sa závesy zasunuli do správneho otvoru. Zasúvanie musí ísť ľahko a bez odporu. Ak by ste cítili odpor, skontrolujte, či sú závesy zasunuté do správneho otvoru.



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

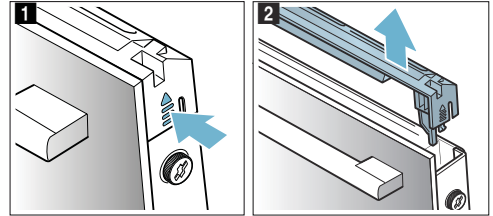


3. Zatvorte dvierka varného priestoru.

Odoberanie krytu dvierok

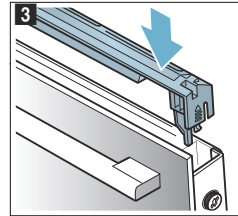
Vložka z nerezavajúcej ocele v kryte dvierok sa môže sfarbiť. Aby bolo čistenie dôkladné, môžete odstrániť kryt.

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



Upozornenie: Vložku z nerezavajúcej ocele v kryte vyčistite čistiacim prostriedkom na nerezavajúcu oceľ. Zvyšok krytu dvierok vyčistite teplým umývacím roztokom a mäkkou handričkou.

4. Znova mierne otvorte dvierka spotrebiča. Nasadzte kryt a pritlačte, aby počuteľne zapadol (obrázok **3**).



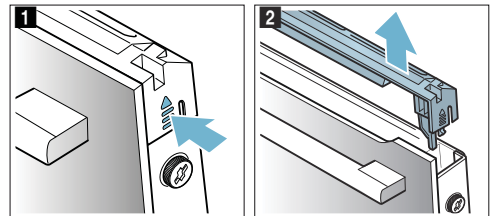
5. Zatvorte dvierka spotrebiča.

Demontáž a montáž skiel dvierok

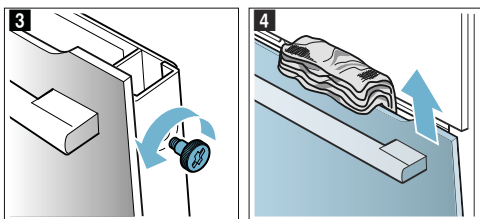
Aby sa dal spotrebič lepšie vyčistiť, sklo dvierok spotrebiča sa dá vybrať.

Demontáž na spotrebiči

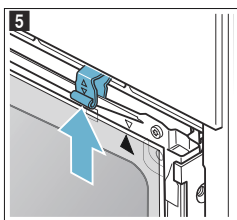
1. Mierne otvorte dvierka spotrebiča.
2. Zatláčte na kryt vľavo a vpravo (obrázok **1**).
3. Odoberte kryt (obrázok **2**).



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



- Na medziskle potlačte obidva držiaky nahor, neodoberajte (obrázok 5). Sklo pevne podržte rukou. Vyberte sklo.



Vyčistite sklá čistiacim prostriedkom na sklo a mäkkou utierkou.

⚠ Varovanie

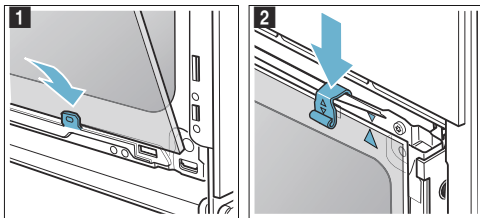
Nebezpečenstvo poranenia!

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

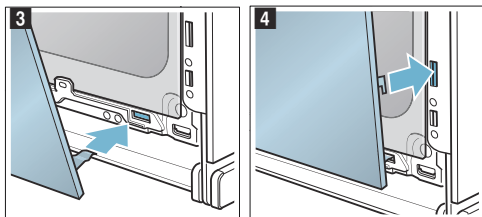
Montáž na spotrebiči

Pri montáži vnútorného skla dávajte pozor, aby bola šípka na skle vpravo hore a aby sa zhodovala so šípkou na plechu.

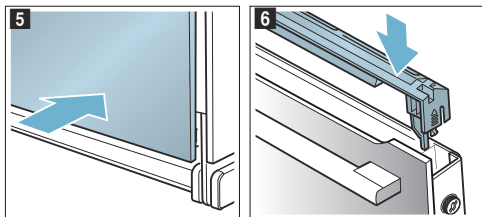
- Medzisklo vložte dolu do držiaka (obrázok 1) a hore pritlačte.
- Držiaky potlačte nadol (obrázok 2).



- Čelné sklo zaveďte dolu do držiakov (obrázok 3).
- Čelné sklo zatvorte tak, aby obidva horné háčiky boli oproti otvoru (obrázok 4).



- Čelné sklo dolu pritlačte tak, aby počutefne zapadlo (obrázok 5).
- Dvierka spotrebiča znova mierne otvorte a odstráňte kuchynskú utierku.
- Obidve skrutky vľavo a vpravo opäť zaskrutkujte.
- Nasadte kryt a pritlačte, aby počutefne zapadol (obrázok 6).



- Zatvorte dvierka spotrebiča.

Pozor!

Varný priestor môžete používať znova až vtedy, keď sú sklá správne namontované.






Porucha - čo robiť?

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

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

Tabuľka porúch

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

| Porucha | Možná príčina | Upozornenia/náprava |
|---|---|--|
| Spotrebič nefunguje | Chybná poistka | Skontrolujte v poistkovej skrini, či je poistka spotrebiča v poriadku |
| | Výpadok elektrického prúdu | Skontrolujte, či iné kuchynské spotrebiče fungujú |
| Dvierka spotrebiča sa nedajú otvoriť, na displeji sa zobrazí symbol  | Dvierka spotrebiča sú zablokované, kým varný priestor nevychladne | Počkajte, kým symbol  nezhasne |
| Zapnutý spotrebič sa nedá ovládať, na displeji sa zobrazí  | Detská poistka je aktivovaná | Stlačte tlačidlo  , kým nezhasne symbol  . |
| Varný priestor hreje a na displeji je zobrazené: „Demonštračný režim zapnutý“ | Spotrebič sa nachádza v demonštračnom režime | Vypnite poistku v poistkovej skrini a asi po 10 sekundách ju opäť zapnite. Zapnite spotrebič a v nastaveniach zvolte „Demonštračný režim“. |
| Spotrebič sa nespustí a na displeji sa objaví „Varný priestor príliš horúci“ | Pre zvolené jedlo alebo druh ohrevu je varný priestor príliš horúci | Nechajte vychladnúť varný priestor a spotrebič znova spustite |

Prekročenie maximálnej doby prevádzky

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

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

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

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

Tip: Aby sa spotrebič nevypol nežiaduco, napr. pri veľmi dlhom pečení, nastavte čas trvania. Spotrebič hreje, kým nastavený čas trvania neuplynie.

Výmena žiarovky osvetlenia varného priestoru na hornej stene

Keď sa žiarovka osvetlenia varného priestoru vypáli, musí sa vymeniť. Žiaruvzdorné halogénové žiarovky, 230 V, 400 W dostanete v zákazníkovi servise alebo v špecializovanej predajni.

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

→ "Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu" na strane 22

Varovanie – Nebezpečenstvo elektrického výboja!

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

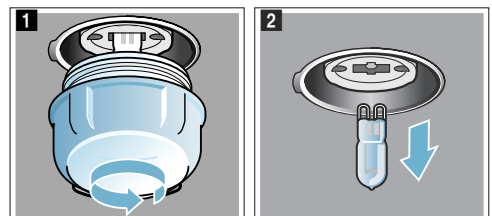
Varovanie – Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

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

Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

Spotrebič sa veľmi zohreje. Nikdy sa nedotýkajte horúcich vnútorných plôch varného priestoru avyhrievacích prvkov. Spotrebič nechajte vždy vychladnúť. Zabraňte prístupu detí.

1. Utiertku na riad položte do studeného varného priestoru, aby ste zabránili poškodeniu.
2. Sklený kryt vyskrutkujte doľava (obrázok **1**).
3. Žiarovku vyťahnite, neatáčajte (obrázok **2**). Vložte novú žiarovku, pričom dbajte na polohu kolíkov. Žiarovku pevne zatlačte.



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

Sklenený kryt

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

Služba zákazníkom

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

Číslo E a číslo FD

Pri komunikácii so servisom uveďte úplné číslo výrobku (E-Nr.) a výrobné číslo (FD-Nr.) vášho spotrebiča, aby sme vás mohli kvalifikovane obsluhovať. Výrobný štítok s číslami nájdete, keď otvoríte dvierka spotrebiča. Keď je váš spotrebič vybavený funkciou pary, typový štítok nájdete vpravo za panelom.



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

| Číslo výrobku (E-Nr.) | Výrobné číslo (FD-Nr.) |
|-----------------------|------------------------|
| Zákaznický servis ☎ | |

Upozorňujeme vás, že návšteva personálu zákaznického servisu je v prípade nesprávnej obsluhy s poplatnou aj počas záručnej lehoty.

Objednávka opravy a porada v prípade porúch

Kontaktné údaje všetkých krajín nájdete v príloženom zozname služieb zákazníkom.

Spoliehajte sa na kompetentnosť výrobcu. Zabezpečíte tým, aby oprava bola vykonaná vyškolenými servisnými technikmi, ktorí sú vybavení originálnymi náhradnými dielcami pre váš spotrebič.

Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu

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

Upozornenie: Pri príprave potravín môže vzniknúť vodná para vo varnom priestore.

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

Silikónové formy

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

Ak však napriek tomu chcete použiť silikónové formy, orientujte podľa údajov a receptov výrobcu. Silikónové formy sú často menšie ako normálne formy. Množstvá a údaje receptov môžu byť odlišné.

Koláče a drobné pečivo

Váš spotrebič vám ponúka množstvo druhov ohrevu na prípravu koláčov a drobného pečiva. V tabuľkách nastavení nájdete optimálne nastavenia pre množstvo jedál.

Dodržiavajte upozornenia uvedené v odseku na kysnutie cesta.

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

Výšky zasunutia

Používajte uvedené výšky zasunutia.

Pečenie na jednej úrovni

Na pečenie na jednej úrovni použite nasledujúce výšky zasunutia:

- Vysoká pečivo: výška 2
- Ploché pečivo: výška 3

Ak použijete ako druh ohrevu 4D horúci vzduch, môžete zvoliť výšku 1, 2, 3 a 4.

Pečenie na viacerých úrovniach

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

Pečenie na dvoch úrovniach:

- Univerzálny pekáč: výška 3
- Plech na pečenie: výška 1

- Formy na rošte
Prvý rošt: výška 3
Druhý rošt: výška 1

Pečenie na troch úrovniach:

- Plech na pečenie: výška 5
Univerzálny pekáč: výška 3
Plech na pečenie: výška 1

Pečenie na štyroch úrovniach:

- 4 rošty s papierom na pečenie
Prvý rošt: výška 5
Druhý rošt: výška 3
Tretí rošt: výška 2
Štvrtý rošt: výška 1

Súčasným pečením jedál môžete ušetriť až 45 percent energie. Položte formy do varného priestoru vedľa seba alebo uhlopriečne nad seba.

Príslušenstvo

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

Rošt

Rošt zasuňte otvorenou stranou k dvierkam spotrebiča a zakrivením nadol. Riad a formy položte vždy na rošt.

Univerzálny pekáč alebo plech na pečenie

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

Pri pečení koláčov so šťavnatým obložením použite univerzálny pekáč, aby sa vytečenou šťavou neznečistil varný priestor.

Formy na pečenie

Najvhodnejšie sú tmavé formy z kovu.

Biele formy, keramické formy a formy zo skla predlžujú čas pečenia a pečivo nezhnedne rovnomerne. Keď

pečiete s takýmito formami a chcete použiť horný/dolný ohrev, zasuňte formu do výšky 1.

Papier na pečenie

Papier na pečenie používajte len vtedy, keď je vhodný pre zvolenú teplotu. Papier na pečenie vždy vhodne pristirnite.

Odporúčané hodnoty nastavenia

V tabuľke nájdete optimálny druh ohrevu pre rôzne pečivo. Teplota a čas pečenia závisia od množstva a vlastností cesta. Preto sú uvedené rozsahy hodnôt nastavenia. Skúste začať najprv s nižšími hodnotami. Nižšia teplota zaisťujú rovnomernejšie zhnednutie. V prípade potreby nabudúce nastavte vyššiu hodnotu.

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




Hodnoty nastavenia platia vždy pre vsunutie jedla do studeného varného priestoru. Ušetríte až 20 percent energie. Pri použití predhrievania sa skráti uvedené časy pečenia o niekoľko minút.

Pre vybrané jedlá je potrebné predhrievanie a je uvedené v tabuľke. Jedlo a príslušenstvo vložte do varného priestoru až po predhrievaní.

Keď chcete piecť podľa vlastného receptu, orientujte sa podľa podobného pečiva v tabuľke. Ďalšie informácie nájdete v tipoch na pečenie za tabuľkou nastavení.

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

Použitie druhov ohrevu:

-  4D horúci vzduch
-  Horný/dolný ohrev
-  Nastavenie pre pizzu

| Jedlo | Príslušenstvo/riad | Zásuvná výška | Druh ohrevu | Teplota v °C | Čas trvania v min. |
|---|-------------------------------------|---------------|---|--------------|--------------------|
| Koláče vo forme | | | | | |
| Jednoduchý trený koláč | Vencová/obdĺžniková forma | 2 |  | 150-170 | 50-70 |
| Trený koláč, jednoduchý, 2 úrovne | Vencová/obdĺžniková forma | 3+1 |  | 140-160 | 60-80 |
| Trený koláč, jemný | Vencová/obdĺžniková forma | 2 |  | 150-170 | 60-80 |
| Ovocný koláč z treného cesta, jemný | Forma na bábovku | 2 |  | 160-180 | 40-60 |
| Tortový korpus z treného cesta | Forma na tortový korpus | 3 |  | 160-180 | 20-30 |
| Ovocná alebo tvarohová torta s korpusom z jemného cesta | Forma s vyberacím dnom Ø 26 cm | 2 |  | 170-190 | 60-80 |
| Švajčiarsky koláč | Plech na pizzu | 3 |  | 170-190 | 45-55 |
| Koláč tarta | Forma na koláč, nízka, čierny plech | 3 |  | 190-210 | 25-40 |
| Kysnutá bábovka | Forma na bábovku | 2 |  | 150-170 | 50-70 |
| Kysnutý koláč | Forma s vyberacím dnom Ø 28 cm | 2 |  | 160-170 | 20-30 |
| Korpus z piškútového cesta, 2 vajcia | Forma na tortový korpus | 3 |  | 150-170* | 20-30 |
| Piškútová torta, 3 vajcia | Forma s vyberacím dnom Ø 26 cm | 2 |  | 160-170* | 25-35 |
| Piškútová torta, 6 vajec | Forma s vyberacím dnom Ø 28 cm | 2 |  | 150-170* | 30-50 |





* predhriat

** 5 min. nechajte predhriat, nepoužívajte funkciu rýchleho rozohrievania

| Jedlo | Príslušenstvo/riad | Zásuvná výška | Druh ohrevu | Teplota v °C | Čas trvania v min. |
|---|--------------------------------------|---------------|-------------|--------------|--------------------|
| Koláče na plechu | | | | | |
| Trený koláč s obložením | Plech na pečenie | 3 | ☐ | 160-180 | 20-40 |
| Trený koláč, 2 úrovne | Univerzálny pekáč + plech na pečenie | 3+1 | ☒ | 140-160 | 30-50 |
| Koláč z jemného cesta so suchým obložením | Plech na pečenie | 3 | ☐ | 170-190 | 25-35 |
| Koláč z jemného cesta so suchým obložením, 2 úrovne | Univerzálny pekáč + plech na pečenie | 3+1 | ☒ | 160-170 | 35-45 |
| Koláč z jemného cesta so šľavnatým obložením | Univerzálny pekáč | 3 | ☐ | 160-180 | 55-65 |
| Švajčiarsky koláč | Univerzálny pekáč | 3 | ☒ | 170-190 | 45-55 |
| Kysnutý koláč so suchým obložením | Univerzálny pekáč | 3 | ☐ | 160-180 | 15-20 |
| Kysnutý koláč so suchým obložením, 2 úrovne | Univerzálny pekáč + plech na pečenie | 3+1 | ☒ | 150-170 | 20-30 |
| Kysnutý koláč so šľavnatým obložením | Univerzálny pekáč | 3 | ☐ | 180-200 | 30-40 |
| Kysnutý koláč so šľavnatým obložením, 2 úrovne | Univerzálny pekáč + plech na pečenie | 3+1 | ☒ | 150-170 | 45-60 |
| Vianočka, kysnutá pletenka | Plech na pečenie | 2 | ☐ | 160-170 | 25-35 |
| Piškvárová 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 pekáč | 2 | ☒ | 170-180 | 50-60 |
| Štrúdlá, zmrazená | Univerzálny pekáč | 3 | ☒ | 200-220 | 35-45 |
| Drobné pečivo | | | | | |
| Koláčiky (small cakes) | Plech na pečenie | 3 | ☐ | 160** | 20-30 |
| Koláčiky (small cakes) | Plech na pečenie | 3 | ☒ | 150** | 25-35 |
| Koláčiky (small cakes), 2 úrovne | Univerzálny pekáč + plech na pečenie | 3+1 | ☒ | 150** | 25-35 |
| Koláčiky (small cakes), 3 úrovne | Plech na pečenie + univerzálny pekáč | 5+3+1 | ☒ | 140** | 35-45 |
| Mufíny | Plech na mufíny | 3 | ☐ | 170-190 | 15-20 |
| Mufíny, 2 úrovne | Plech na mufíny | 3+1 | ☒ | 160-180* | 15-30 |
| Drobné kysnuté pečivo | Plech na pečenie | 3 | ☐ | 160-180 | 25-35 |
| Drobné kysnuté pečivo, 2 úrovne | Univerzálny pekáč + 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 pekáč + plech na pečenie | 3+1 | ☒ | 170-190* | 20-45 |
| Pečivo z lístkového cesta, 3 úrovne | Plech na pečenie + univerzálny pekáč | 5+3+1 | ☒ | 170-190* | 20-45 |
| Pečivo z lístkového cesta, ploché, 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 pekáč + plech na pečenie | 3+1 | ☒ | 190-210 | 35-45 |
| Plúndrové pečivo | Plech na pečenie | 3 | ☒ | 160-180 | 20-30 |
| Suché pečivo | | | | | |
| 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 pekáč + plech na pečenie | 3+1 | ☒ | 140-150** | 30-40 |
| Striekané pečivo, 3 úrovne | Plech na pečenie + univerzálny pekáč | 5+3+1 | ☒ | 130-140** | 35-55 |
| Suché pečivo | Plech na pečenie | 3 | ☒ | 140-160 | 15-30 |
| Suché pečivo, 2 úrovne | Univerzálny pekáč + plech na pečenie | 3+1 | ☒ | 140-160 | 15-30 |
| Suché pečivo, 3 úrovne | Plech na pečenie + univerzálny pekáč | 5+3+1 | ☒ | 140-160 | 15-30 |
| Penové zákusky | Plech na pečenie | 3 | ☒ | 80-90* | 120-150 |

* predhriať

** 5 min. nechať predhriať, nepoužívajte funkciu rýchleho rozohrievania

| Jedlo | Príslušenstvo/riad | Zásuvná výška | Druh ohrevu | Teplota v °C | Čas trvania v min. |
|--------------------------|--------------------------------------|---------------|---|--------------|--------------------|
| Penové zákusky, 2 úrovne | Univerzálny pekáč + plech na pečenie | 3+1 |  | 80-90* | 120-180 |
| Makrónky | Plech na pečenie | 3 |  | 90-110 | 20-40 |
| Makrónky, 2 úrovne | Univerzálny pekáč + plech na pečenie | 3+1 |  | 90-110 | 25-45 |
| Makrónky, 3 úrovne | Plech na pečenie + univerzálny pekáč | 5+3+1 |  | 90-110 | 30-45 |

* predhriať

** 5 min. nechaťte predhriať, nepoužívajte funkciu rýchleho rozohrievania

Tipy na pečenie koláčov a drobného pečiva

| | |
|---|--|
| Chcete zistiť, či je koláč prepečený. | Pichnete drevenou špajľou do koláča v mieste, kde je najvyšší. Ak sa cesto neprilepí na drevo, koláč je hotový. |
| Koláč je spľasnutý. | Nabudúce použite menej tekutiny. Alebo nastavte o 10 °C nižšiu teplotu a predĺžte čas pečenia. Dodržiavajte uvedené suroviny a pokyny uvedené v recepte. |
| Koláč je v strede vysoký a na okraji nižší. | Vymastite len vyberacie dno formy. Po pečení koláč opatrne uvoľnite nožom. |
| Ovocná šťava preteká. | Nabudúce použite hlbší univerzálny pekáč. |
| Drobné pečivo sa pri pečení po stranách zlepje. | Jednotlivé kúsky pečiva by od seba mali byť vzdialené cca 2 cm. Bude tak dostatok miesta, aby pečivo mohlo pekne vykysnúť a zo všetkých strán zhnednúť. |
| Koláč je príliš suchý. | Alebo nastavte o 10 °C vyššiu teplotu a skráťte čas pečenia. |
| Koláč je príliš svetlý. | Ak je výška zasunutia a príslušenstvo správne, potom príp. zvýšte teplotu alebo predĺžte čas pečenia. |
| Koláč je navrchu príliš svetlý a zdola príliš tmavý. | Nabudúce vložte koláč na vyššiu úroveň. |
| Koláč je navrchu príliš tmavý a zdola príliš svetlý. | Nabudúce vložte koláč na nižšiu úroveň. Zvoľte nižšiu teplotu a predĺžte čas pečenia. |
| Koláč vo forme alebo pozdĺžnej forme je vzadu príliš tmavý. | Formu na pečenie nedávajte priamo k zadnej stane, ale do stredu na príslušenstvo. |
| Koláč je príliš tmavý. | Nabudúce zvoľte nižšiu teplotu a príp. predĺžte čas pečenia. |
| Pečivo hneď nerovnomerne. | Zvoľte trochu nižšiu teplotu. Aj prečnievajúci papier na pečenie môže mať vplyv na cirkuláciu vzduchu. Papier na pečenie vždy vhodne pristrohajte. Dbajte na to, aby forma na pečenia nestála priamo pred otvormi zadnej steny varného priestoru. Pri pečení drobného pečiva by sa mala podľa možnosti použiť rovnaká veľkosť a hrúbka. |
| Piekli ste na viacerých úrovniach. Pečivo na hornom plechu na pečenie je tmavšie ako na dolnom. | Na pečenie na viacerých úrovniach použite vždy 4D horúci vzduch. Pečivo na plechoch alebo vo formách zasunutých súčasne do rúry nemusí byť hotové v rovnakom čase. |
| Koláč vyzerá dobre, ale nie je prepečené vnútri. | Pečte pri nižšej teplote a dlhšie a pridajte menej tekutiny. Ak pečiete koláč so šľavnatým obložením, predpečte najprv korpus. Posypte ho mandľami alebo strúhankou a na to nakladte obloženie. |
| Koláč sa po potrasení neuvolní. | Po upečení nechaťte koláč ešte na 5 až 10 minút vychladnúť. Ak by sa ešte stále nedal uvoľniť, okraj uvoľniť ešte raz opatrne nožom. Koláč znova potraťte a formu zakryťte mokrú, studenou utierkou. Nabudúce formu vymastíte a vysypte strúhankou. |

Chlieb a pečivo

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

Dodržiavajte upozornenia uvedené v odseku na kysnutie cesta.

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

Výšky zasunutia

Používajte uvedené výšky zasunutia.

Pečenie na jednej úrovni

Na pečenie na jednej úrovni použite nasledujúce výšky zasunutia:

- Vysoká pečivo: výška 2
- Ploché pečivo: výška 3

Ak použijete ako druh ohrevu 4D horúci vzduch, môžete zvoliť výšku 1, 2, 3 a 4.

Pečenie na dvoch úrovniach

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

- Univerzálny pekáč: výška 3
Plech na pečenie: výška 1
- Formy na rošte
Prvý rošt: výška 3
Druhý rošt: výška 1

Súčasným pečením jedál môžete ušetriť až 45 percent energie. Položte formy do varného priestoru vedľa seba alebo uhlopriečne nad seba.

Príslušenstvo

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

Rošt

Rošt zasuňte otvorenou stranou k dvierkam spotrebiča a zakrivením nadol. Riad a formy položte vždy na rošt.

Univerzálny pekáč alebo plech na pečenie

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

Formy na pečenie

Najvhodnejšie sú tmavé formy z kovu.

Biele formy, keramické formy a formy zo skla predlžujú čas pečenia a pečivo nezahadne rovnomerne. Keď pečiete s takýmito formami a chcete použiť horný/dolný ohrev, zasuňte formu do výšky 1.

Papier na pečenie

Papier na pečenie používajte len vtedy, keď je vhodný pre zvolenú teplotu. Papier na pečenie vždy vhodne pristrihnite.

Zmrazené výrobky

Nepoužívajte mrazené výrobky s veľkou námrazou. Z jedla odstráňte ľad.

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

Odporúčané hodnoty nastavenia

V tabuľke nájdete optimálny druh ohrevu pre rôzne chleby a pečivo. Teplota a čas pečenia závisia od množstva a vlastností cesta. Preto sú uvedené rozsahy hodnôt nastavenia. Skúste začať najprv s nižšími hodnotami. Nižšia teplota zaisťuje rovnomernejšie zhnednutie. V prípade potreby nabudúce nastavte vyššiu hodnotu.

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

Hodnoty nastavenia platia vždy pre vsunutie jedla do studeného varného priestoru. Ušetríte až 20 percent energie. Pri použití predhrievania sa skráti uvedené časy pečenia o niekoľko minút.

Pre vybrané jedlá je potrebné predhrievanie a je uvedené v tabuľke. Jedlo a príslušenstvo vložte do varného priestoru až po predhrievaní. Niektoré jedlá sa vydaria najlepšie, keď sa pečú vo viacerých krokoch. Tieto sú uvedené v tabuľke.

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



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




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
















Pozor!

Do horúceho varného priestoru nikdy nenalejte vodu alebo nepostavte na dno varného priestoru riad s vodou. Zmenou teploty sa môže poškodiť smalt.

Použité druhy ohrevu:

-  4D horúci vzduch
-  Horný/dolný ohrev

-  Grilovanie s cirkuláciou vzduchu
-  Gril, veľká plocha
-  Funkcia coolStart

| Jedlo | Príslušenstvo | Výška zasunutia | Druh ohrevu | Teplota v °C | Stupeň grilovania | Čas trvania v min. |
|--|--|-----------------|---|--------------|-------------------|--------------------|
| Chlieb | | | | | | |
| Biely chlieb, 750 g | Univerzálny pekáč alebo pozdĺžna forma | 2 |  | 210-220* | - | 10-15 |
| | | | | 180-190 | - | 25-35 |
| Pšenično-ražný chlieb, 1,5 kg | Univerzálny pekáč alebo pozdĺžna forma | 2 |  | 210-220* | - | 10-15 |
| | | | | 180-190 | - | 40-50 |
| Celozrnný chlieb, 1 kg | Univerzálny pekáč | 2 |  | 210-220* | - | 10-15 |
| | | | | 180-190 | - | 40-50 |
| Chlebová placka | Univerzálny pekáč | 3 |  | 250-270 | - | 20-25 |
| Žemle | | | | | | |
| Žemle alebo bageta pripravené na zapečenie, predpečené** | Univerzálny pekáč | 3 |  | - | - | - |
| Žemle, sladké, čerstvé | Plech na pečenie | 3 |  | 170-190* | - | 15-20 |
| Žemle, sladké, čerstvé, 2 úrovne | Univerzálny pekáč + plech na pečenie | 3+1 |  | 150-170* | - | 20-30 |
| Žemle, čerstvé | Plech na pečenie | 3 |  | 180-200 | - | 20-30 |
| Bageta, predpečená, chladená** | Univerzálny pekáč | 3 |  | - | - | - |
| Žemle, zmrazené | | | | | | |
| Žemle alebo bageta pripravené na zapečenie, predpečené** | Univerzálny pekáč | 3 |  | - | - | - |
| Malé pečivo z kysnutého cesta, lúhované, polotovary** | Univerzálny pekáč | 3 |  | - | - | - |
| Croissanty, polotovary | Univerzálny pekáč | 3 |  | 170-190 | - | 30-35 |
| Toasty | | | | | | |
| Zapečené toasty, 4 kusy | Rošt | 3 |  | 190-210 | - | 10-15 |
| Zapečené toasty, 12 kusov | Rošt | 3 |  | 230-250 | - | 10-15 |
| Opečené toasty (nepredhrievať) | Rošt | 5 |  | - | 3 | 4-6 |
| * Predhriať | | | | | | |
| ** Dodržiavajte údaje na obale | | | | | | |

Pizza, quiche a pikantné koláče

Váš spotrebič vám ponúka množstvo druhov ohrevu na prípravu pizze, quiche a pikantných koláčov. V tabuľkách nastavení nájdete optimálne nastavenia pre množstvo jedál.

Dodržiavajte upozornenia uvedené v odseku na kysnutie cesta.

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

Výšky zasunutia

Používajte uvedené výšky zasunutia.

Pečenie na jednej úrovni

Na pečenie na jednej úrovni použite nasledujúce výšky zasunutia:

- Vysoká pečivo: výška 2
- Ploché pečivo: výška 3

Ak použijete ako druh ohrevu 4D horúci vzduch, môžete zvoliť výšku 1, 2, 3 a 4.

Pečenie na viacerých úrovniach

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

Pečenie na dvoch úrovniach:

- Univerzálny pekáč: výška 3
- Plech na pečenie: výška 1
- Formy na rošte
- Prvý rošt: výška 3
- Druhý rošt: výška 1

Pečenie na štyroch úrovniach:

- 4 rošty s papierom na pečenie
- Prvý rošt: výška 5
- Druhý rošt: výška 3
- Tretí rošt: výška 2
- Štvrtý rošt: výška 1

Súčasným pečením jedál môžete ušetriť až 45 percent energie. Položte formy do varného priestoru vedľa seba alebo uholpriečne nad seba.

Príslušenstvo

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

Rošt

Rošt zasuníte otvorenou stranou k dvierkam spotrebiča a zakrivením nadol. Riad a formy položte vždy na rošt.

Univerzálny pekáč alebo plech na pečenie

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

Na pečenie pizze s bohatým obložením používajte univerzálny pekáč.

Formy na pečenie

Najvhodnejšie sú tmavé formy z kovu.

Biele formy, keramické formy a formy zo skla predlžujú čas pečenia a pečivo nezchodne rovnomerne. Keď pečiete s takýmito formami a chcete použiť horný/dolný ohrev, zasuníte formu do výšky 1.

Papier na pečenie

Papier na pečenie používajte len vtedy, keď je vhodný pre zvolenú teplotu. Papier na pečenie vždy vhodne pristirhnete.

Zmrazené výrobky

Nepoužívajte mrazené výrobky s veľkou námrazou. Z jedla odstráňte ľad.

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

Odporúčané hodnoty nastavenia

V tabuľke nájdete optimálny druh ohrevu pre rôzne jedlá. Teplota a čas pečenia závisia od množstva a vlastností cesta. Preto sú uvedené rozsahy hodnôt nastavenia. Skúste začať najprv s nižšími hodnotami. Nižšia teplota zaisť rovnomernejšie zchodenie. V prípade potreby nabudúce nastavte vyššiu hodnotu.

Upozornenie: Časy pečenia nemožno skrátiť nastavením vyššej teploty. Jedlo by bolo upečené len zvonku, ale nebolo by prepečené vnútri.





Hodnoty nastavenia platia vždy pre vsunutie jedla do studeného varného priestoru. Ušetríte až 20 percent energie. Pri použití predhrievania sa skráti uvedené časy pečenia o niekoľko minút.













Pre vybrané jedlá je potrebné predhrievanie a je uvedené v tabuľke. Jedlo a príslušenstvo vložte do varného priestoru až po predhrievaní.

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

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

Použitie druhov ohrevu:

-  4D horúci vzduch
-  Horný/dolný ohrev
-  Nastavenie pre pizzu
-  Funkcia coolStart

| Jedlo | Príslušenstvo | Výška zasunutia | Druh ohrevu | Teplota v °C | Čas trvania v min. |
|----------------------------------|--------------------------------------|-----------------|---|--------------|--------------------|
| Pizza | | | | | |
| Pizza, čerstvá | Plech na pečenie | 3 |  | 200-220 | 25-35 |
| Pizza, čerstvá | Plech na pečenie | 3 |  | 200-220 | 25-35 |
| Pizza, čerstvá, 2 úrovne | Univerzálny pekáč + plech na pečenie | 3+1 |  | 180-200 | 35-45 |
| Pizza, čerstvá, tenký korpus | Plech na pizzu | 2 |  | 220-230 | 20-30 |
| Pizza, chladená** | Rošt | 3 |  | - | - |
| Pizza, mrazená | | | | | |
| Pizza s tenkým korpusom, 1 kus** | Rošt | 3 |  | - | - |
| Pizza s tenkým korpusom, 2 kusy | Univerzálny pekáč + rošt | 3+1 |  | 190-210 | 20-25 |
| Pizza s hrubým korpusom, 1 kus** | Rošt | 3 |  | - | - |
| Pizza s hrubým korpusom, 2 kusy | Univerzálny pekáč + rošt | 3+1 |  | 190-210 | 20-30 |
| Pizzová bageta** | Rošt | 3 |  | - | - |
| Mini pizze** | Univerzálny pekáč | 3 |  | - | - |
| Mini pizze, Ø 7 cm, 4 úrovne | 4 rošty | 5+3+2+1 |  | 180-200* | 20-30 |
| * Predhriat | | | | | |
| ** Dodržiavajte údaje na obale | | | | | |

| Jedlo | Príslušenstvo | Výška zasunutia | Druh ohrevu | Teplota v °C | Čas trvania v min. |
|---------------------------------|-------------------------------------|-----------------|-------------|--------------|--------------------|
| Pikantné koláče a quiche | | | | | |
| Pikantné koláče vo forme | Forma s vyberacím dnom Ø 28 cm | 2 | 🔥 | 170-190 | 55-65 |
| Koláč quiche | Forma na koláč, nízka, čierny plech | 3 | 🔥 | 190-210 | 30-40 |
| Alsaský koláč | Univerzálny pekáč | 3 | 🔥 | 260-280* | 10-15 |
| Pirohy | Nákypová forma | 2 | 🔥 | 190-200 | 30-45 |
| Empanada (plnené taštičky) | Univerzálny pekáč | 3 | 🔥 | 180-190 | 30-45 |
| Burek | Univerzálny pekáč | 1 | 🔥 | 200-220* | 20-30 |
| * Predhriať | | | | | |
| ** Dodržiavajte údaje na obale | | | | | |

Nákyp a suflé

Váš spotrebič vám ponúka množstvo druhov ohrevu na prípravu nákypov a suflé. V tabuľkách nastavení nájdete optimálne nastavenia pre množstvo jedál.

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

Výšky zasunutia

Vždy použijete uvedené výšky zasunutia.

Na dvoch výškach môžete piecť vo formách alebo s univerzálnym pekáčom.

- Formy na rošte: výška 2
- Univerzálny pekáč: výška 3

Suflé môžete pripravovať aj vo vodnom kúpeli v univerzálnej panvici. Univerzálny pekáč vtedy zasuňte do výšky 2.

Súčasným pečením jedál môžete ušetriť až 45 percent energie. Formy položte do varného priestoru vedľa seba.

Príslušenstvo

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

Rošt

Rošt zasuňte otvorenou stranou k dvierkam spotrebiča a zakrivením nadol. Riad a formy položte vždy na rošt.

Univerzálny pekáč

Univerzálny pekáč opatrne zasuňte až na doraz, skosenou stranou k dvierkam rúry.

Riad

Na nákypy a gratinované jedlá používajte širokú, plochú nádobu. V úzkej, vysokej nádobe potrebujú jedlá viac času a zhora viac zhnednú.

Odporúčané hodnoty nastavenia

V tabuľke nájdete optimálny druh ohrevu pre rôzne nákypy a suflé. Teplota a čas pečenia závisí od množstva a receptu. Stav pečenia nákypu závisí od veľkosti varnej nádoby a výšky nákypu. Preto sú uvedené rozsahy hodnôt nastavenia. Skúste začať najprv s nižšími hodnotami. Nižšia teplota zaistí rovnomernejšie zhnednutie. V prípade potreby nabadúce nastavte vyššiu hodnotu.

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

Hodnoty nastavenia platia vždy pre vsunutie jedla do studeného varného priestoru. Ušetríte až 20 percent energie. Pri použití predhrievania sa skrátia uvedené časy pečenia o niekoľko minút.

Keď chcete jedlo pripraviť podľa vlastného receptu, orientujte sa podľa podobných jedál v tabuľke.

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

Použitie druhov ohrevu:

- 🔥 4D horúci vzduch
- 🔥 Horný/dolný ohrev
- 🍷 Nastavenie pre pizzu
- ❄️ Funkcia coolStart

| Nákypy a suflé | Príslušenstvo/riad | Výška zasunutia | Druh ohrevu | Teplota v °C | Čas trvania v min. |
|--|--------------------|-----------------|-------------|--------------|--------------------|
| Nákypy, pikantný, uvarené suroviny | Nákypová forma | 2 | 🔥 | 200-220 | 30-50 |
| Nákyp, sladký | Nákypová forma | 2 | 🔥 | 170-190 | 40-60 |
| Lasagne, čerstvé, 1 kg | Nákypová forma | 2 | 🔥 | 160-180 | 50-60 |
| Lasagne, zmrazené, 400 g* | Rošt | 2 | ❄️ | - | - |
| Gratinované zemiaky, surové prísady, výška max. 4 cm | Nákypová forma | 2 | 🔥 | 160-190 | 50-70 |
| Gratinované zemiaky, surové prísady, výška max. 4 cm, na 2 úrovniach | Nákypová forma | 3+1 | 🔥 | 150-170 | 60-80 |
| * Dodržiavajte údaje na obale | | | | | |

| Nákypy a suflé | Príslušenstvo/riad | Výška zasunutia | Druh ohrevu | Teplota v °C | Čas trvania v min. |
|----------------|--------------------|-----------------|-------------|--------------|--------------------|
| Suflé | Nákyповá forma | 2 | ☼ | 160-180* | 35-45 |
| Suflé | Porciové formy | 3 | ☼ | 190-210 | 25-30 |

* Dodržiavajte údaje na obale

Hydina

Váš spotrebič vám ponúka rôzne druhy ohrevu na prípravu hydiny. V tabuľkách nastavení nájdete optimálne nastavenia pre niektoré jedlá.

Pečenie na rošte

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

Zasuňte univerzálny pekáč s roštom, ktorý je na ňom položený, do uvedenej výšky zasunutia. Dbajte na to, aby rošt dosadal na univerzálny pekáč.

→ "Príslušenstvo" na strane 9

Podľa veľkosti a druhu hydiny dajte do univerzálneho pekáča až 1/2 l vody. Kvapkajúci tuk sa zachytí. Z tohto výpeku môže pripraviť omáčku. Navyše vznikne menej dymu a varný priestor zostane čistejší.

Pečenie v riade

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

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

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

Dodržiavajte pokyny výrobcu vášho riadu na pečenie.

Nezakrytá nádoba

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

Zakrytá nádoba

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

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

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

Grilovanie

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

Položte grilovanú potravinu na rošt. Dodatočne zasuňte univerzálny pekáč skosenou stranou smerom k dvierkam rúry najmenej o jednu zásuvnú výšku nižšie. Kvapkajúci tuk sa zachytí.

Podľa možnosti použite na grilovanie rovnaké kusy s podobnou hrúbkou a hmotnosťou. Tak rovnomerne

zhnednú a zostanú krásne šťavnaté. Grilované kusky položte priamo na rošt.

Grilované kusky otáčajte grilovacími kliešťami. Keď do mäsa pichnete vidličku, mäso stratí šťavu a vysuší sa.

Upozornenia

- Ohrevné teleso grilu sa vždy opakovane zapína a vypína, to je normálne. Častosť zapínania a vypínania závisí od nastaveného stupňa grilovania.
- Pri grilovaní môže vzniknúť dym.

Odporúčané hodnoty nastavenia

V tabuľke nájdete optimálny druh ohrevu pre vašu hydinu. Teplota a čas pečenia závisia od množstva, vlastností a teploty potravín. Preto sú uvedené rozsahy hodnôt nastavenia. Skúste začať najprv s nižšími hodnotami. V prípade potreby nabudúce nastavte vyššiu hodnotu.

Hodnoty nastavenia platia pre vsunutie neplnenej hydiny s teplotou z chladničky do studeného varného priestoru. Ušetríte až 20 percent energie. Pri použití predhrievania sa skráti uvedené časy pečenia o niekoľko minút.

V tabuľke nájdete údaje pre hydinu s návrhom hmotnosti. Keď chcete pripraviť ťažší kus hydiny, v každom prípade použite nižšiu teplotu. Ak máte viac kusov, orientujte sa podľa hmotnosti najťažšieho kusa, aby ste zistili čas pečenia. Jednotlivé kusy by mali byť približne rovnako veľké.

Všeobecne platí: Čím je hydina väčšia, tým nižšiu teplotu a dlhší čas pečenia použite.

Hydinu obráťte asi po uplynutí 1/2 až 2/3 uvedeného času.



Upozornenie: Papier na pečenie používajte len vtedy, keď je vhodný pre zvolenú teplotu. Papier na pečenie vždy vhodne pristihnite.



Tipy













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

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

Použité druhy ohrevu:

-  Horný/dolný ohrev
-  Grilovanie s cirkuláciou vzduchu

-  Gril, veľká plocha
-  Funkcia coolStart

| Jedlo | Príslušenstvo/riad | Zásuvná výška | Druh ohrevu | Teplota v °C | Stupeň grilovania | Čas trvania v min. |
|--|--------------------|---------------|---|--------------|-------------------|--------------------|
| Kurča | | | | | | |
| Kurča, 1 kg | Rošt | 2 |  | 200-220 | - | 60-70 |
| File z kuracích prs, po 150 g (grilovať) | Rošt | 4 |  | - | 3* | 15-20 |
| Malé porcie kurčata, po 250 g | Rošt | 3 |  | 220-230 | - | 30-35 |
| Kuracie prsty, nugety, zmrazené | Univerzálny pekáč | 3 |  | - | - | - |
| Veľké kurča, 1,5 kg | Rošt | 2 |  | 200-220 | - | 70-90 |
| Kačka a hus | | | | | | |
| Kačka, 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 stehná, po 350 g | Rošt | 2 |  | 210-230 | - | 40-50 |
| Morka | | | | | | |
| Mladá morka, 2,5 kg | Rošt | 2 |  | 180-200 | - | 70-90 |
| Morčacie prsia, bez kostí, 1 kg | Zakrytý riad | 2 |  | 240-260 | - | 80-100 |
| Morčacie horné stehno, s kosťou, 1 kg | Rošt | 2 |  | 180-200 | - | 80-100 |
| * 5 min predhrievajte | | | | | | |

Mäso

Váš spotrebič vám ponúka množstvo druhov ohrevu na prípravu mäsa. V tabuľkách nastavení nájdete optimálne nastavenia pre množstvo jedál.

Pečenie a dusenie

Chudé mäso podľa želania potrite tukom alebo obložte plátkami slaniny.

Kožu do križa narežte. Pri obracaní mäsa dávajte pozor, aby bola koža najprv dolu.

Keď je pečené mäso hotové, malo by ešte odpočívať 10 minút vo vypnutom, zatvorenom varnom priestore. Šťava z pečenia sa tak lepšie rozloží. Upečené mäso zaväzite príp. do alobalu. V uvedenom čase pečenia nie je zahrnutý čas odpočívania.

Pečenie na rošte

Na rošte sa mäso upečie zvlášť chrumkavo zo všetkých strán.

Podľa veľkosti a druhu mäsa dajte do univerzálného pekáča až ½ l vody. Kvapkajúci tuk alebo šťava z mäsa sa zachytia. Z tohto výpeku môže pripraviť omáčku. Navyše vznikne menej dymu a varný priestor zostane čistejší.

Zasuňte univerzálny pekáč s roštom, ktorý je na ňom položený, do uvedenej výšky zasunutia. Dbajte na to, aby rošt dosadal na univerzálny pekáč.

→ "Príslušenstvo" na strane 9

Pečenie a dusenie v riade

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

Používajte len riad, ktorý je vhodný na použitie v rúre na pečenie. Skontrolujte, či sa riad zmestí do varného priestoru.

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

K chudému mäsu pridajte trochu tekutiny. V sklenej nádobe by dno malo byť zakryté do výšky cca ½ cm.

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

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

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

Dodržiavajte pokyny výrobcu vášho riadu na pečenie.

Nezakrytá nádoba

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

Zakrytá nádoba

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

Vzdialenosť medzi mäsom a pokrievkou musí byť minimálne 3 cm. Mäso môže zväčšiť svoj objem.

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

Pred dusením vždy mäso podľa potreby opečte. Aby vznikol základ šľavy, pridajte vodu, víno, ocot alebo podobne. Dno nádoby malo byť zakryté do výšky 1 až 2 cm.

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

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

Grilovanie

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

Položte grilovanú potravinu na rošt. Dodatočne zasuňte univerzálny pekáč skosenou stranou smerom k dvierkam rúry najmenej o jednu zásuvnú výšku nižšie. Kvapkajúci tuk sa zachytí.

Podľa možnosti použite na grilovanie rovnaké kusy s podobnou hrúbkou a hmotnosťou. Tak rovnomerne zhnednú a zostanú krásne šťavnaté. Grilované kúsky položte priamo na rošt.

Grilované kúsky otáčajte grilovacími kliešťami. Keď do mäsa pichnete vidličku, mäso stratí šľavu a vysuší sa.

Grilovanú potravinu osofte až po grilovaní. Soľ odoberá vodu z mäsa.

Upozornenia

- Ohrevné teleso grilu sa vždy opakovane zapína a vypína, to je normálne. Častosť zapínania a vypínania závisí od nastaveného stupňa grilovania.
- Pri grilovaní môže vznikáť dym.

Odporúčané hodnoty nastavenia

V tabuľke nájdete optimálny druh ohrevu pre jedlá z mäsa. Teplota a čas pečenia závisia od množstva, vlastností a teploty potraviny. Preto sú uvedené rozsahy hodnôt nastavenia. Skúste začať najprv s nižšími hodnotami. V prípade potreby nabudúce nastavte vyššiu hodnotu.

Hodnoty nastavenia platia vždy pre vsunutie mäsa s teplotou z chladničky do studeného varného priestoru. Ušetríte tak až 20 percent energie. Pri použití predhrievania sa skrátia uvedené časy pečenia o niekoľko minút.

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

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

Obráťte pečené mäso a grilované kúsky asi po 1/2 až 2/3 uvedeného času.

Keď chcete piecť podľa vlastného receptu, orientujte sa podľa podobného pečiva v tabuľke. Ďalšie informácie nájdete v tipoch na pečenie, dusenie a grilovanie za tabuľkou nastavení.

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

Použité druhy ohrevu:

■ □ Horný/dolný ohrev

- □ Grilovanie s cirkuláciou vzduchu
- □ Gril, veľká plocha

| Jedlo | Príslušenstvo/riad | Zásuvná výška | Druh ohrevu | Teplota v °C | Stupeň grilovania | Čas trvania v min. |
|---|--------------------|---------------|-------------|--------------|-------------------|--------------------|
| Bravčové mäso | | | | | | |
| Bravčové pečené bez kože, napr. krkovička, 1,5 kg | Nezakrytý riad | 2 | □ | 180-190 | - | 110-130 |
| Bravčové pečené s kožou, napr. pliecko, 2 kg | Rošt | 2 | □ | 190-200 | - | 130-140 |
| Bravčová panenka, 1,5 kg | Nezakrytý riad | 2 | □ | 220-230 | - | 70-80 |
| Bravčové filé, 400 g | Rošt | 3 | □ | 220-230 | - | 20-25 |
| Údené bravčové s kosťou, 1 kg (s prídavným vodom) | Zakrytý riad | 2 | □ | 210-230 | - | 70-90 |
| Bravčové steaky, hrúbka 2 cm | Rošt | 5 | □ | - | 2 | 16-20 |
| Bravčové medailóniky, hrúbka 3 cm (5 min. predhriať) | Rošt | 5 | □ | - | 3* | 8-12 |
| Hovädzie mäso | | | | | | |
| Hovädzie filé, stredne prepečené, 1 kg | Rošt | 2 | □ | 210-220 | - | 40-50 |
| Dusené hovädzie mäso, 1,5 kg | Zakrytý riad | 2 | □ | 200-220 | - | 130-160 |
| Roastbeef, stredne prepečený, 1,5 kg | Rošt | 2 | □ | 220-230 | - | 60-70 |
| Steak, hrúbka 3 cm, stredne prepečený (bez predhrievania) | Rošt | 3 | □ | - | 3 | 15-20 |
| Burger, výška 3 – 4 cm | Rošt | 4 | □ | - | 3 | 25-30 |
| Telacie mäso | | | | | | |
| Telacie pečené, 1,5 kg | Nezakrytý riad | 2 | □ | 160-170 | - | 100-120 |
| Telacie koleno, 1,5 kg | Nezakrytý riad | 2 | □ | 200-210 | - | 100-120 |
| Jahňacie mäso | | | | | | |
| Jahňacie stehno bez kostí, stredne prepečené, 1,5 kg | Nezakrytý riad | 2 | □ | 170-190 | - | 50-80 |
| Jahňací chrbát s kosťou** | Rošt | 2 | □ | 180-190 | - | 40-50 |
| Jahňacie kotlety | Rošt | 3 | □ | - | 3 | 12-16 |
| Klobásy | | | | | | |
| Grilovaná klobása | Rošt | 4 | □ | - | 3 | 10-15 |
| Mäsové jedlá | | | | | | |
| Fašírka, 1 kg | Nezakrytý riad | 2 | □ | 170-180 | - | 60-70 |
| * predhriať | | | | | | |
| ** bez obracania | | | | | | |

Tipy na pečenie, dusenie a grilovanie

| | |
|--|---|
| Varný priestor je silno znečistený. | Jedlo pripravujte v zakrytom pekáči alebo použite grilovací plech. Keď použijete grilovací plech, docielite optimálne výsledky. Grilovací plech si môžete dokúpiť ako osobitné príslušenstvo. |
| Mäso je príliš tmavé a kôrka je miestami spálená a/alebo mäso je príliš spálené. | Skontrolujte výšku zasunutia a teplotu. Nabudúce zvolte nižšiu teplotu a prípadne skráťte čas pečenia. |
| Kôrka je príliš tenká. | Zvýšte teplotu alebo na konci pečenia na chvíľu zapnite gril. |
| Mäso vyzerá dobre, ale šťava je pripálená. | Nabudúce použite menšiu nádobu na pečenie a prípadne pridajte viac tekutiny. |

| | |
|--|---|
| Mäso vyzerá dobre, ale štava je príliš svetlá a vodnatá. | Nabudúce použite väčšiu nádobu na pečenie a prípadne pridajte menej tekutiny. |
| Pri dusení za mäso pripáli. | Nádoba na pečenie a pokrievka musia byť prispôsobené a pokrievka musí dobre dosadať. Znížte teplotu a v prípade potreby počas dusenia ešte pridajte tekutinu. |
| Grilované potraviny sú príliš suché. | Mäso osolte až po grilovaní. Soľ odoberá vodu z mäsa. Pri obracaní nepichajte do grilovanej potraviny. Použite grilovacie kliešte. |

Ryby

Váš spotrebič vám ponúka rôzne druhy ohrevu na prípravu rýb. V tabuľkách nastavení nájdete optimálne nastavenia pre množstvo jedál.

Celú rybu nemusíte obracať. Zasuňte celú rybu v polohe na bruchu (plávajúca poloha), chrbtovou plutvou nahor, do varného priestoru. Zrezaný zemiak alebo malá, nezakrytá nádoba v bruchu ryby jej dodá stabilitu.

Či je mäso už hotové, zistíte podľa toho, že sa chrbtová plutva dá ľahko uvoľniť.

Pečenie a grilovanie na rošte

Položte grilovanú potravinu na rošt. Dodatočne zasuňte univerzálny pekáč skosenou stranou smerom k dvierkam rúry najmenej o jednu zásuvnú výšku nižšie.

Podľa veľkosti a druhu ryby dajte do univerzálného pekáča až ½ l vody. Kvapkajúca tekutina sa zachytí. Vznikne menej dymu a varný priestor zostane čistejší.

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

Podľa možnosti použite na grilovanie rovnaké kusy s podobnou hrúbkou a hmotnosťou. Tak rovnomerne zhnednú a zostanú krásne šľavnaté. Grilované kúsky položte priamo na rošt.

Grilované kúsky otáčajte grilovacími kliešťami. Keď do ryby pichnete vidličku, ryba stratí šťavu a vysuší sa.

Upozornenia

- Ohrevné teleso grilu sa vždy opakovane zapína a vypína, to je normálne. Časť zapínania a vypínania závisí od nastaveného stupňa grilovania.
- Pri grilovaní môže vzniknúť dym.

Pečenie a dusenie v riade

Používajte len riad, ktorý je vhodný na použitie v rúre na pečenie. Skontrolujte, či sa riad zmestí do varného priestoru.

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

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

Dodržiavajte pokyny výrobcu vášho riadu na pečenie.

Nezakrytá nádoba

Na prípravu ryby v celku je najvhodnejšia vysoká forma na pečenie. Položte formu na rošt. Keď nemáte vhodný riad, použite univerzálny pekáč.

Zakrytá nádoba

Varný priestor zostane pri pečení v zakrytej nádobe

podstatne čistejší. Dbajte na to, aby pokrievka sedela a dobre doliehala. Nádobu postavte na rošt.

Na dusenie pridajte dve až tri polievkové lyžice tekutiny a trochu citrónovej šťavy alebo octu.

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

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

Odporúčané hodnoty nastavenia

V tabuľke nájdete optimálny druh ohrevu pre jedlá z rýb. Teplota a čas pečenia závisia od množstva, vlastností a teploty potravín. Preto sú uvedené rozsahy hodnôt nastavenia. Skúste začať najprv s nižšími hodnotami. V prípade potreby nabudúce nastavte vyššiu hodnotu.

Hodnoty nastavenia platia vždy pre vsunutie ryby s teplotou z chladničky do studeného varného priestoru. Ušetríte tak až 20 percent energie. Pri použití predhrievania sa skráti uvedené časy pečenia o niekoľko minút.

V tabuľke nájdete údaje pre kusy ryby s návrhom hmotnosti. Keď chcete pripraviť ťažšiu rybu, v každom prípade použite nižšiu teplotu. Ak pripravujete viac rýb, orientujte sa podľa hmotnosti najťažšej ryby, aby ste zistili čas pečenia. Jednotlivé ryby by mali byť približne rovnako ťažké.

Všeobecne platí: Čím väčšia ryba, tým nižšia teplota a tým dlhší čas pečenia.

Rybu, ktorá nie je v polohe na bruchu (plávajúca poloha), po uplynutí cca ½ až ¾ uvedeného času obráťte.

Upozornenie: Papier na pečenie používajte len vtedy, keď je vhodný pre zvolenú teplotu. Papier na pečenie vždy vhodne prstrihnite.

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

Použité druhy ohrevu:

- Horný/dolný ohrev

- Grilovanie s cirkuláciou vzduchu
- Gril, veľká plocha

| Jedlo | Príslušenstvo/riad | Výška zasunutia | Druh ohrevu | Teplota v °C | Stupeň grilovania | Čas trvania v min. |
|---|--------------------|-----------------|-------------|--------------|-------------------|--------------------|
| Ryby | | | | | | |
| Ryba, grilovaná, celá, 300 g, napr. pstruh | Rošt | 2 | | 170-190 | - | 20-30 |
| Ryba, grilovaná, celá, 1,5 kg, napr. losos | Rošt | 2 | | 170-190 | - | 30-40 |
| Rybie filé | | | | | | |
| Rybie filé, prírodné, grilované | Rošt | 4 | | - | 1* | 15-25 |
| Rybie kotlety | | | | | | |
| Rybie kotlety, hrúbka 3 cm** | Rošt | 4 | | - | 3 | 10-20 |
| Ryba, zmrazená | | | | | | |
| Rybie filé, prírodné | Zakrytý riad | 2 | | 210-230 | - | 20-30 |
| Rybie filé, zapечené | Rošt | 2 | | 200-220 | - | 45-60 |
| Rybie prsty (pribežne obráťte) | Univerzálny pekáč | 3 | | 200-220 | - | 20-30 |
| * Predhriat | | | | | | |
| ** Dolu zasunite univerzálny pekáč do výšky zasunutia 2 | | | | | | |

Zelenina a prílohy

Nájdete tu údaje o príprave grilovanej zeleniny, zemiakom a zmrazených zemiakových výrobkov.

Pred použitím vyberte z varného priestoru príslušenstvo, ktoré nepotrebuje. Docielte tak optimálny výsledok pečenia a ušetríte energiu.

Výšky zasunutia

Používajte uvedené výšky zasunutia.

Príprava na jednej úrovni

Pridržiavajte sa údajov v tabuľke.

Príprava na dvoch úrovniach

Použite 4D horúci vzduch. Súčasne zasunuté plechy nemusia byť súčasne hotové.

- Univerzálny pekáč: výška 3
- Plech na pečenie: výška 1

Príslušenstvo

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

Rošt

Rošt zasunite otvorenou stranou k dvierkam spotrebiča a zakrivením nadol. Riad a formy položte vždy na rošt.

Univerzálny pekáč alebo plech na pečenie

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

Papier na pečenie

Papier na pečenie používajte len vtedy, keď je vhodný pre zvolenú teplotu. Papier na pečenie vždy vhodne pristrihnite.

Odporúčané hodnoty nastavenia

V tabuľke nájdete optimálny druh ohrevu pre rôzne jedlá. Teplota a čas pečenia závisia od množstva a vlastností potravín. Preto sú uvedené rozsahy hodnôt nastavenia. Skúste začať najprv s nižšími hodnotami. Nižšia teplota zaisťujú rovnomernejšie zhnednutie. V prípade potreby nabadúce nastavte vyššiu hodnotu.

Hodnoty nastavenia platia vždy pre vsunutie jedla do studeného varného priestoru. Pri použití predhrievania sa krátkia uvedené časy o niekoľko minút.

Keď chcete jedlo pripraviť podľa vlastného receptu, orientujte sa podľa podobných jedál v tabuľke.

Použité druhy ohrevu:

- 4D horúci vzduch
- Gril, veľká plocha
- Funkcia coolStart

| Jedlo | Príslušenstvo | Výška zasunutia | Druh ohrevu | Teplota v °C | Stupeň grilovania | Čas trvania v min. |
|-------------------------------|-------------------|-----------------|-------------|--------------|-------------------|--------------------|
| Zeleninové jedlá | | | | | | |
| Grilovaná zelenina | Univerzálny pekáč | 5 | | - | 3 | 10-15 |
| * Dodržiavajte údaje na obale | | | | | | |

| Jedlo | Príslušenstvo | Výška zasunutia | Druh ohrevu | Teplota v °C | Stupeň grilovania | Čas trvania v min. |
|------------------------------------|--------------------------------------|-----------------|-------------|--------------|-------------------|--------------------|
| Zemiaky | | | | | | |
| Pečené zemiaky, polovice | Univerzálny pekáč | 3 | ☉ | 160-180 | - | 45-60 |
| Zemiakové výrobky, zmrazené | | | | | | |
| Rösti (zemiakové placky)* | Univerzálny pekáč | 3 | ☉ | - | - | - |
| Zemiakové taštičky, plnené* | Univerzálny pekáč | 3 | ☉ | - | - | - |
| Krokety* | Univerzálny pekáč | 3 | ☉ | - | - | - |
| Zemiakové hranolčeky* | Univerzálny pekáč | 3 | ☉ | - | - | - |
| Zemiakové hranolčeky, 2 úrovne | Univerzálny pekáč + plech na pečenie | 3+1 | ☉ | 190-210 | - | 30-40 |
| * Dodržiavajte údaje na obale | | | | | | |

Jogurt

S vaším spotrebičom si môžete sami vyrobiť jogurt.

Príprava jogurtu

Z varného priestoru vyberte príslušenstvo a rámy. Varný priestor musí byť prázdny.

1. 1 l mlieka (3,5 % tuku) zohrejte na varnom paneli na 90 °C a ochlaďte na 40 °C.

Trvanlivé mlieko stačí zohriať na 40 °C.

2. Zamiešajte 150 g jogurtu (teplota z chladničky).
3. Naplňte do šálok alebo malých pohárov a zakryte potravinovou fóliou.
4. Šálky a poháre položte na dno varného priestoru a vykonajte nastavenie podľa údajov v tabuľke.
5. Po príprave dajte jogurt schladieť do chladničky.

Použitý druh ohrevu:

- ☉ 4D horúci vzduch

| Jedlo | Príslušenstvo | Výška zasunutia | Druh ohrevu | Teplota v °C | Čas trvania v hodinách |
|--------|----------------|-----------------------|-------------|--------------|------------------------|
| Jogurt | Porciové formy | Dno varného priestoru | ☉ | 40-45 | 8-9 |

Druhy ohrevu eko

Horúci vzduch eko a horný/dolný ohrev eko sú inteligentné druhy ohrevu na šetrnú prípravu mäsa, rýb a pečiva. Spotrebič optimálne reguluje prívod energie do varného priestoru. Jedlo sa pripravuje vo fázach zvyškovým teplom. Zostane tak šťavnatejšie a menej zhnedne. V závislosti od spôsobu prípravy a potraviny sa môže ušetriť energia.

Jedlá zasuňte do chladného, prázdneho varného priestoru. Počas pečenia majte dverka spotrebiča zatvorené.

Pred použitím vyberte z varného priestoru príslušenstvo, ktoré nepotrebujete. Docielite tak optimálny výsledok pečenia a ušetríte energiu.

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

Druh ohrevu horúci vzduch eko sa používa na zistenie triedy energetickej účinnosti.

Príslušenstvo

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

Rošt

Rošt zasuňte otvorenou stranou k dverkam spotrebiča a zakrivením nadol. Riad a formy položte vždy na rošt.

Univerzálny pekáč alebo plech na pečenie

Univerzálny pekáč alebo plech na pečenie opatrne zasúvajte do rúry skosenou stranou k dverkam spotrebiča až na doraz.

Formy na pečenie a riad

Najvhodnejšie sú tmavé formy z kovu. Môžete tak ušetriť až 35 percent energie.

Riad z nehrdzavejúcej ocele alebo hliníka odráža teplo ako zrkadlo. Riad neodrážajúci teplo z hliníka, žiaruvzdorného skla alebo hliníkového odliatku je vhodnejšie.

Formy z bieleho plechu, keramické formy alebo formy zo skla predlžujú čas pečenia a koláč nezhdne rovnomerne.

Papier na pečenie

Papier na pečenie používajte len vtedy, keď je vhodný pre zvolenú teplotu. Papier na pečenie vždy vhodne pristríhajte.

Odporúčané hodnoty nastavenia



Tu nájdete údaje o rôznych jedlách pripravovaných. Teplota a čas pečenia závisia od množstva a vlastností cesta. Preto sú uvedené rozsahy hodnôt nastavenia.





























Skúste začať najprv s nižšími hodnotami. Nižšia teplota zaisťuje rovnomernejšie zhnedenutie. V prípade potreby nabadúce nastavte vyššiu hodnotu.

Upozornenie: Časy pečenia nemožno skrátiť nastavením vyššej teploty. Koláče a drobné pečivo by

boli upečené len zvonku, ale neboli by prepečené vnútri.

Použitie druhov ohrevu:

-  Horúci vzduch eco
-  Horný/dolný ohrev eco

| Jedlo | Príslušenstvo/riad | Zásuvná výška | Druh ohrevu | Teplota v °C | Čas trvania v min. |
|---|--------------------------------|---------------|---|--------------|--------------------|
| Koláče vo forme | | | | | |
| Koláč z treného cesta vo forme | Vencová/obdĺžniková forma | 2 |  | 140-160 | 60-80 |
| Tortový korpus z treného cesta | Forma na tortový korpus | 2 |  | 150-170 | 20-30 |
| Korpus z piškótového cesta, 2 vajcia | Forma na tortový korpus | 2 |  | 150-170 | 20-30 |
| Piškótová torta, 3 vajcia | Forma s vyberacím dnom Ø 26 cm | 2 |  | 160-170 | 30-45 |
| Piškótová torta, 6 vajec | Forma s vyberacím dnom Ø 28 cm | 2 |  | 150-160 | 50-60 |
| Kysnutá bábovka | Forma na bábovku | 2 |  | 150-170 | 50-70 |
| Koláče na plechu | | | | | |
| Koláč z treného cesta so suchým obložením | Plech na pečenie | 3 |  | 150-170 | 25-40 |
| Koláč z jemného cesta so suchým obložením | Plech na pečenie | 3 |  | 170-180 | 25-35 |
| Piškótová roláda | Plech na pečenie | 3 |  | 180-190 | 15-20 |
| Vianočka, kysnutá pletenka | Plech na pečenie | 3 |  | 160-170 | 25-35 |
| Kysnutý koláč so suchým obložením | Plech na pečenie | 3 |  | 160-180 | 15-20 |
| Drobné pečivo | | | | | |
| Mufiny | Plech na mufiny | 2 |  | 160-180 | 15-25 |
| Koláčiky (small cakes) | 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 |
| Suché pečivo | Plech na pečenie | 3 |  | 140-160 | 15-30 |
| Striekané pečivo | Plech na pečenie | 3 |  | 140-150 | 25-35 |
| Drobné kysnuté pečivo | Plech na pečenie | 3 |  | 160-180 | 25-35 |
| Chlieb a pečivo | | | | | |
| Pšenično-ražný chlieb, 1,5 kg | Pozdĺžna forma | 2 |  | 200-210 | 35-45 |
| Chlebová placka | Univerzálny pekáč | 3 |  | 250-275 | 15-20 |
| Žemle, sladké, čerstvé | Plech na pečenie | 3 |  | 170-190 | 15-20 |
| Žemle, čerstvé | Plech na pečenie | 3 |  | 180-200 | 20-30 |
| Mäso | | | | | |
| Bravčové pečené bez kože, napr. krkovička, 1,5 kg | Nezakrytý riad | 2 |  | 180-190 | 120-140 |
| Dusené hovädzie mäso, 1,5 kg | Zakrytý riad | 2 |  | 200-220 | 140-160 |
| Teľacie pečené, 1,5 kg | Nezakrytý riad | 2 |  | 170-180 | 110-130 |
| Ryby | | | | | |
| Ryba, dusená, celá 300 g, napr. pstruh | Zakrytý riad | 2 |  | 190-210 | 25-35 |
| Ryba, dusená, celá 1,5 kg, napr. losos | Zakrytý riad | 2 |  | 190-210 | 45-55 |
| Rybie filé, prírodné, dusené | Zakrytý riad | 2 |  | 190-210 | 15-25 |

Akrylamid v potravinách

Akrylamid vzniká najmä v obilných a zemiakových výrobkoch pripravovaných pri vysokých teplotách, ako

sú napr. zemiakové čipsy, zemiakové hranolčeky, toasty, pečivo, chlieb alebo jemné pečivo z krehkého cesta (keksy, perník, korenené keksy).

Tipy na prípravu jedál s nízkym obsahom akrylamidu

| | |
|--|--|
| Všeobecne | <ul style="list-style-type: none"> ■ Časy pečenia zachovávajújte čo najkratšie. ■ Opekajte jedlá do zlata, nie príliš do hnedá. ■ Veľké, husté jedlo obsahuje menej akrylamidu. |
| Pečenie | <p>S horným/dolným ohrevom max. 200 °C. S horúcim vzduchom max. 180 °C.</p> |
| Placky | <p>S horným/dolným ohrevom max. 190 °C S horúcim vzduchom max. 170 °C. Vajíčko alebo žltok znižujú tvorbu akrylamidu.</p> |
| Zemiakové hranolčeky na prípravu v rúre na pečenie | V jednej vrstve ich rovnomerne rozmiestite na plech. Na každom plechu pečte min. 400 g, aby sa hranolčeky nevysušili. |

Mierny ohrev

Mierny ohrev je pomalé pečenie pri nízkej teplote. Preto sa nazýva aj pečenie pri nízkej teplote.

Mierny ohrev je ideálny na kvalitné mäso (napr. jemné časti hovädziny, tefaciny, bravčoviny, jahňaciny alebo hydiny), ktoré majú byť upečené správne do ružova. Mäso zostane veľmi šťavnaté, jemné a mäkké.

Vaša výhoda: Máte dostatok priestoru na plánovanie menu, pretože mäso pripravené na jemnom ohreve sa dá bez problémov udržiavať teplé. Mäso nemusíte počas pečenia obracať. Aby ste udržali rovnomernú klímu na pečenie, nechajte dvierka spotrebiča zatvorené.

Používajte len čerstvé, hygienicky bezchybné mäso bez kostí. Starostlivo odstráňte šľachy a tukové okraje. Tuk vytvára pri miernom ohreve silný špecifický zápach. Môžete použiť aj korenené alebo marinované mäso. Nepoužívajte rozmrazené mäso.

Po upečení na miernom ohreve sa môže mäso hneď narezáť. Odpočívanie nie je potrebné. Špeciálnou metódou pečenia sa mäso upeče do ružova, avšak nie je surové alebo menej upečené.

Upozornenie: Odložená prevádzka s časom skončenia nie je možná pri druhu prevádzky mierny ohrev.

Riad

Používajte plochý riad, napr. servírovaciu tácku z porcelánu alebo skla. Riad dajte predhriať do varného priestoru.

Nezakrytý riad položte na rošt vždy do výšky 2.

Ďalšie informácie nájdete v tipoch na pečenie miernym ohrevom za tabuľkou nastavení.


Váš spotrebič má druh ohrevu Mierny ohrev. Prevádzku spustíte len vtedy, keď je varný priestor úplne vychladnutý. Nechajte varný priestor s riadom cca 15 minút prehriať.

Na varnej zóne mäso pri vysokej teplote prudko a dostatočne dlho opečte zo všetkých strán, aj na koncoch. Okamžite ho dajte na predhriaty riad. Riad s mäsom znova vložte do varného priestoru a pečte na miernom ohreve.

Odporúčané hodnoty nastavenia

Teplota a čas pečenia na miernom ohreve závisia od veľkosti, hrúbky a kvality mäsa. Preto sú uvedené rozsahy hodnôt nastavenia.

Použitý druh ohrevu:

-  Mierny ohrev

| Jedlo | Riad | Výška za-sunutia | Druh ohrevu | Čas opeká-nia v min. | Teplota v °C | Čas trva-nia v min. |
|---|----------------|------------------|---|----------------------|--------------|---------------------|
| Hydina | | | | | | |
| Kačacie prsia, 400 g | Nezakrytý riad | 2 |  | 6-8 | 90* | 45-60 |
| Filé z kuracích prs, po 200 g | Nezakrytý riad | 2 |  | 5-7 | 90* | 30-60 |
| Morčacie prsia, bez kostí, 1 kg | Nezakrytý riad | 2 |  | 8-10 | 90* | 150-210 |
| Bravčové mäso | | | | | | |
| Bravčová panenka, hrúbka 5 – 6 cm, 1,5 kg | Nezakrytý riad | 2 |  | 8-10 | 80* | 210-240 |
| Bravčové filé, v celku | Nezakrytý riad | 2 |  | 6-8 | 80* | 90-120 |
| Bravčové medailóniky, hrúbka 4 cm | Nezakrytý riad | 2 |  | 5-7 | 80* | 90-120 |
| * Predhriať | | | | | | |

| Jedlo | Riad | Výška zasunutia | Druh ohrevu | Čas opekania v min. | Teplota v °C | Čas trvania v min. |
|---|----------------|-----------------|-------------|---------------------|--------------|--------------------|
| Hovädzie mäso | | | | | | |
| Hovädzie pečené (bôčik), hrúbka 6 – 7 cm, 1,5 kg | Nezakrytý riad | 2 | | 8-10 | 80* | 210-270 |
| Hovädzie filé, v celku, 1 kg | Nezakrytý riad | 2 | | 4-6 | 80* | 150-210 |
| Roastbeef, hrúbka 5 – 6 cm | Nezakrytý riad | 2 | | 6-8 | 80* | 210-270 |
| Hovädzie medailóniky/rampstek, hrúbka 4 cm | Nezakrytý riad | 2 | | 5-7 | 80* | 30-60 |
| Telacie mäso | | | | | | |
| Telacie pečené, hrúbka 4 – 5 cm, 1,5 kg | Nezakrytý riad | 2 | | 8-10 | 80* | 210-240 |
| Telacie pečené, hrúbka 10 – 15 cm, 1,5 kg | Nezakrytý riad | 2 | | 8-10 | 80* | 210-240 |
| Telacie sviečkovica, v celku, 800 g | Nezakrytý riad | 2 | | 5-7 | 80* | 120-150 |
| Telacie medailóniky, hrúbka 4 cm | Nezakrytý riad | 2 | | 5-7 | 80* | 45-90 |
| Jahňacie mäso | | | | | | |
| Jahňací chrbát, vykostený bez kože, po 200 g | Nezakrytý riad | 2 | | 5-7 | 80* | 120-180 |
| Jahňacie stehno, medium, bez kostí, 1 kg, v celku | Nezakrytý riad | 2 | | 6-8 | 80* | 180-240 |
| * Predhriať | | | | | | |

Tipy na používanie mierneho ohrevu

| | |
|--|---|
| Pečenie kačacích prs na jemnom ohreve. | Kačacie prsia položte studené do panvice a najprv opečte stranu s kožou. Po upečení na miernom ohreve grilujte 3 až 5 minút na chrupkavo. |
| Mäso upečené na miernom ohreve nie je také horúce ako normálne upečené mäso. | Aby upečené mäso tak rýchlo nevychladlo, predhrejte tanieru a mäso servírujte s veľmi horúcou omáčkou. |

Sušenie

Vynikajúco sa dá použiť s použitím 4D horúceho vzduchu. Pri tomto druhu konzervovania sa aromatické látky koncentrujú odvodnením.

Používajte len kvalitné ovocie, zeleninu a bylinky a dôkladne ich umyte. Rošt vložte papierom na pečenie alebo pergamenovým papierom. Ovocie nechajte dobre odkvapkať a osušte ho.

Nakrájajte ho na rovnako veľké kúsky alebo tenké plátky. Neošúpané ovocie položte na misku plochou rezu nahor. Dbajte na to, aby ovocie a huby neležali na rošte na sebe.

Zeleninu nastrúhajte a potom ju blanšírujte. Blanširovanú zeleninu nechajte dobre odkvapkať a rovnomerne ju rozdeľte na rošt.

Bylinky sušte so stebлом. Bylinky rozložte rovnomerne, mierne nahromadené, na rošt.

Na sušenie použite nasledovné výšky zasunutia:

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

Veľmi šťavnaté ovocie a zeleninu viackrát obráťte. Usušené ovocie alebo zeleninu okamžite po vysušení uvoľnite z papiera.






Odporúčané hodnoty nastavenia

V tabuľke nájdete nastavenia na sušenie rôznych potravín. Teplota a čas trvania závisia od druhu, vlhkosti, zrelosti a hrúbky sušených surovín. Čím dlhšie necháte potraviny sušiť, tým budú lepšie zakonzervované. Čím tenšie sa nakrájajú, tým rýchlejšie sa usušia a tým aromatickejšie zostanú. Preto sú uvedené rozsahy hodnôt nastavenia.

Keď chcete sušiť ďalšie potraviny, orientujte sa podľa podobných potravín v tabuľke.

Použitie druh ohrevu:

-  4D horúci vzduch

| Ovocie, zelenina a bylinky | Príslušenstvo | Druh ohrevu | Teplota v °C | Čas trvania v hodinách |
|--|---------------|---|--------------|------------------------|
| Jadrové ovocie (kolieska jablák, hrúbka 3 mm, na rošt 200 g) | 1 – 2 rošty |  | 80 | 5-9 |
| Kôstkové ovocie (slivky) | 1 – 2 rošty |  | 80 | 8-10 |
| Koreňová zelenina (karotka), strúhaná, blanširovaná | 1 – 2 rošty |  | 80 | 5-8 |
| Plátky húb | 1 – 2 rošty |  | 60 | 6-9 |
| Bylinky, očistené | 1 – 2 rošty |  | 60 | 2-6 |

Zaváranie

Vo vašom spotrebiči môžete zavárať ovocie a zeleninu.

Varovanie – Nebezpečenstvo poranenia!

Keď sa potraviny zavárajú nesprávne, zaváracie poháre môžu prasknúť. Držte sa údajov na zaváranie.

Poháre

Používajte len čisté a nepoškodené zaváracie poháre. Používajte žiaruvzdorné, čisté a nepoškodené zaváracie gumičky. Svorky a perá vopred preskúšajte.

Na jednu dávku zavárania použite len poháre rovnakej veľkosti a s rovnakou potravinou. Vo varnom priestore môžete súčasne zavárať obsah maximálne šiestich zaváracích pohárov s objemom ½, 1 alebo 1½ l. Nepoužívajte väčšie alebo vyššie poháre. Viečka môžu prasknúť.

Zaváracie poháre sa počas zavárania nesmú dotýkať varného priestoru.

Príprava ovocia a zeleniny

Používajte len kvalitné ovocie a zeleninu. Dôkladne ich umyte.

Ovocie umyte a v závislosti od druhu ovocia osušte, odkôstkujte a pokrájajte a dajte do zaváracích pohárov do výšky cca 2 cm pod okraj.

Ovocie

Zaváracie poháre naplňte horúcim cukrovým roztokom bez peny (cca 400 ml na litrový pohár). Na jeden liter vody:

- cca 250 g cukru, ak je ovocie sladké
- cca 500 g cukru, ak je ovocie kyslé

Zelenina

Zaváracie poháre naplňte horúcou, prevarenou vodou.

Utrite okraje pohárov, musia byť čisté. Na každý pohár položte mokrú gumičku a viečko. Poháre zavorte

svorkami. Poháre postavte do univerzálneho pekáča tak, aby sa nedotýkali. Do univerzálneho pekáča nalejte 500 ml horúcej vody (cca 80 °C). Nastavte podľa údajov tabuľky.

Ukončenie zavárania

Ovocie

Po čase začnú v krátkych intervaloch stúpať nahor bublinky. Keď začnú všetky poháre perliť, spotrebič vypnite. Po uvedenom čase využitia zvyškového tepla vyberte poháre z varného priestoru.

Zelenina


Po čase začnú v krátkych intervaloch stúpať nahor bublinky. Keď všetky zaváracie poháre perlia, znížte teplotu na 120 °C a poháre nechajte ešte perliť v zatvorenom varnom priestore podľa údajov v tabuľke. Po uplynutí uvedeného času spotrebič vypnite a využite ešte, ako je uvedené v tabuľke, niekoľko minút zvyškové teplo.

Vyberte poháre po zavarení z varného priestoru a postavte ich na čistú utierku. Horúce poháre neukladajte na studenú alebo mokrú podložku, mohli by prasknúť. Zaváracie poháre prikryte, aby boli chránené pred prievanom. Poháre zavorte svorkami až vtedy, keď sú studené.

Odporúčané hodnoty nastavenia

Časy uvedené v tabuľke nastavení sú orientačné hodnoty na zaváranie ovocia a zeleniny. Môžu byť ovplyvnené teplotou okolia, počtom pohárov, množstvom, teplotou a kvalitou obsahu pohárov. Údaje sa vzťahujú na 1-litrové poháre s kruhovým prierezom. Pred prenutím, príp. vypnutím skontrolujte, či tekutina v pohároch správne perliť. Perlenie začína asi po 30 – 60 minútach.

Použitie druh ohrevu:

-  4D horúci vzduch

| Zaváranie | Riad | Výška zasunutia | Druh ohrevu | Teplota v °C | Čas trvania v min. |
|-------------------------|----------------------------|-----------------|---|--------------|--------------------|
| Zelenina, napr. karotka | 1-litrové zaváracie poháre | 1 |  | 160-170 | Do perlenia: 30-40 |
| | | | | 120 | Od perlenia: 30-40 |
| | | | | - | Zvyškové teplo: 30 |
| Zelenina, napr. uhorky | 1-litrové zaváracie poháre | 1 |  | 160-170 | Do perlenia: 30-40 |
| | | | | - | Zvyškové teplo: 30 |

| Zaváranie | Riad | Výška zasunutia | Druh ohrevu | Teplota v °C | Čas trvania v min. |
|--|----------------------------|-----------------|---|--------------|--------------------|
| Kôstkové ovocie, napr. čerešne, slivky | 1-litrové zaváracie poháre | 1 |  | 160-170 | Do perlenia: 30-40 |
| | | | | - | Zvyškové teplo: 35 |
| Jadrové ovocie, napr. jablká, jahody | 1-litrové zaváracie poháre | 1 |  | 160-170 | Do perlenia: 30-40 |
| | | | | - | Zvyškové teplo: 25 |

Kysnutie cesta

Cesto môže vo vašom spotrebiči vykysnúť rýchlejšie ako pri izbovej teplote. Použite druh ohrevu horný/dolný ohrev. Prevádzku spustíte len vtedy, keď je varný priestor úplne vychladnutý.

Cesto nechajte vždy dvakrát vykysnúť. Dodržiavajte údaje v tabuľkách nastavení 1. a 2. kysnutie.

Prvé kysnutie

Spotrebič nastavte a rozohrejte podľa údajov v tabuľke. Položte misu s cestom na rošt.

Počas kysnutia neotvárajte dverka spotrebiča, ináč unikne vlhkosť. Cesto prikryte vlhkou utierkou.

Druhé kysnutie


Pečivo položte do výšky zasunutia, ako je uvedené v tabuľke.




Keď chcete rúru predhriať, druhé kysnutie musí prebehnúť na teplom mieste mimo spotrebiča.

Odporúčané hodnoty nastavenia

Teplota a čas pečenia závisia od druhu a množstva surovín. Preto sú údaje v tabuľke nastavení orientačné hodnoty.

Použitie druh ohrevu:

-  Horný/dolný ohrev

| Jedlo | Príslušenstvo/riad | Výška zasunutia | Druh ohrevu | Krok | Teplota v °C | Čas trvania v min. |
|-------------------------------|--------------------|-----------------|---|----------------|--------------|--------------------|
| Kysnuté cesto, ľahké | Miska | 2 |  | Prvé kysnutie | 35-40 | 25-30 |
| | Plech na pečenie | 2 |  | Druhé kysnutie | 35-40 | 10-20 |
| Kysnuté cesto, ťažké a tukové | Miska | 2 |  | Prvé kysnutie | 35-40 | 20-40 |
| | Plech na pečenie | 2 |  | Druhé kysnutie | 35-40 | 15-25 |

Rozmrazovanie

Na rozmrazenie zmrazeného ovocia, zeleniny a pečiva použite druh ohrevu 4D horúci vzduch. Hydinu, mäso a ryby rozmrazujte podľa možnosti v chladničke.

Na rozmrazovanie používajte nasledujúce výšky zasunutia:

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

Odporúčané hodnoty nastavenia

Časové údaje v tabuľke sú orientačné hodnoty. Závisia od kvality, teploty zmrazenia (-18 °C) a vlastností potravín. Uvedené sú časové rozsahy. Najskôr nastavte kratší čas a predĺžte ho, ak je to potrebné.


Tip: Naplocho zmrazené kúsky alebo porcie sa rozmrazia rýchlejšie ako celý kus.

Zmrazené potraviny vyberte z obalu a vo vhodnej nádobe postavte na rošt.

Jedlá priebežne obráťte alebo premiešajte. Veľké kúsky by ste mali obrátiť viackrát. Jedlo priebežne oddeľte, príp. rozmrazené kúsky vyberte z varného priestoru.

Rozmrazené jedlo nechajte odpočívať ešte 10 až 30 minút vo vypnutom spotrebiči, aby sa vyrovnala teplota.

Použitie druh ohrevu:

-  4D horúci vzduch

| Jedlo | Príslušenstvo | Výška zasunutia | Druh ohrevu | Teplota v °C | Čas trvania v min. |
|---------------------------|------------------|-----------------|---|--------------|--------------------|
| Chlieb, pečivo | | | | | |
| Chlieb a pečivo všeobecne | Plech na pečenie | 2 |  | 50 | 40-70 |
| Koláče | | | | | |
| Koláč, šľavnatý | Plech na pečenie | 2 |  | 50 | 70-90 |
| Koláč, suchý | Plech na pečenie | 2 |  | 60 | 60-75 |

Udržiavanie teploty

S druhom ohrevu Udržiavanie teploty môžete uvarené jedlá udržiavať teplé. Zabráňte tak vytváraniu kondenzátu a varný priestor nemusíte utierať.

Hotové jedlá neudržiavajte teplé dlhšie ako dve hodiny. Myslite na to, že niektoré jedlá sa udržiavaním teploty ďalej pečú. Jedlá príp. zakryte.

Skúšobné jedlá

Tieto tabuľky boli zostavené pre skúšobné pracoviská, aby sa uľahčilo testovanie našich spotrebičov.

Podľa EN 60350-1:2013, príp. IEC 60350-1:2011.

Pečenie

Pečivo na plechoch alebo vo formách zasunuté súčasne do spotrebiča nemusí byť hotové súčasne.

Výšky zasunutia pri pečení na dvoch úrovniach:

- Univerzálny pekáč: výška 3
- Plech na pečenie: výška 1
- Formy na rošte
- Prvý rošt: výška 3
- Druhý rošt: výška 1

Výšky zasunutia pri pečení na troch úrovniach:

- Plech na pečenie: výška 5
- Univerzálny pekáč: výška 3
- Plech na pečenie: výška 1

Zakrytý jablkový koláč

Zakrytý jablkový koláč na jednej úrovni: Tmavé formy s vyberacím dnom položte uhlopriečne vedľa seba.

Zakrytý jablkový koláč na dvoch úrovniach: Tmavé formy s vyberacím dnom položte uhlopriečne nad seba.

Koláče vo formách s vyberacím dnom z bieleho plechu:

Pečte s horným/dolným ohrevom na jednej úrovni.

Namiesto roštu použite univerzálny pekáč, na ktorý položíte formu s vyberacím dnom.




Vodová piškóta

Vodová piškóta na dvoch úrovniach: Formy s vyberacím dnom položte na rošty uhlopriečne nad seba.

Upozornenia

- Hodnoty nastavenia platia vždy pre vsunutie do studeného varného priestoru.
- Dodržiavajte upozornenia v tabuľkách týkajúce sa predhrievania. Hodnoty nastavenia platia bez rýchleho rozohrievania.
- Na pečenie použite najprv nižšie uvedené teploty.

Použitie druhov ohrevu:

-  4D horúci vzduch
-  Horný/dolný ohrev
-  Nastavenie pre pizzu

| Jedlo | Príslušenstvo | Zásuvná výška | Druh ohrevu | Teplota v °C | Čas trvania v min. |
|----------------------------------|--------------------------------------|---------------|---|--------------|--------------------|
| Pečenie | | | | | |
| Striekané pečivo | Plech na pečenie | 3 |  | 140-150* | 25-40 |
| Striekané pečivo | Plech na pečenie | 3 |  | 140-150* | 25-40 |
| Striekané pečivo, 2 úrovne | Univerzálny pekáč + plech na pečenie | 3+1 |  | 140-150* | 30-40 |
| Striekané pečivo, 3 úrovne | Plech na pečenie + univerzálny pekáč | 5+3+1 |  | 130-140* | 35-55 |
| Koláčiky (small cakes) | Plech na pečenie | 3 |  | 160* | 20-30 |
| Koláčiky (small cakes) | Plech na pečenie | 3 |  | 150* | 25-35 |
| Koláčiky (small cakes), 2 úrovne | Univerzálny pekáč + plech na pečenie | 3+1 |  | 150* | 25-35 |
| Koláčiky (small cakes), 3 úrovne | Plech na pečenie + univerzálny pekáč | 5+3+1 |  | 140* | 35-45 |
| Vodová piškóta | Forma s vyberacím dnom Ø 26 cm | 2 |  | 160-170** | 25-35 |
| Vodová piškóta | Forma s vyberacím dnom Ø 26 cm | 2 |  | 160-170** | 30-40 |
| Vodová piškóta, 2 úrovne | Forma s vyberacím dnom Ø 26 cm | 3+1 |  | 150-170** | 30-50 |
| Zakrytý jablkový koláč | 2 formy z čierneho plechu Ø 20 cm | 2 |  | 170-180 | 60-80 |
| Zakrytý jablkový koláč | 2 formy z čierneho plechu Ø 20 cm | 2 |  | 180-200 | 60-80 |
| Zakrytý jablkový koláč, 2 úrovne | 2 formy z čierneho plechu Ø 20 cm | 3+1 |  | 170-190 | 70-90 |

* 5 min. nechajte predhriať, nepoužívajte funkciu rýchleho rozohrievania

** nechajte predhriať, nepoužívajte funkciu rýchleho rozohrievania

Grilovanie

Navyše zasuňte univerzálny pekáč. Tekutina sa zachytí a varný priestor zostane čistejší.

Použitý druh ohrevu:

- Gril, veľká plocha

| Jedlo | Prislušenstvo | Výška zasunutia | Druh ohrevu | Stupeň grilovania | Čas trvania v min. |
|---|---------------|-----------------|-------------------------------------|-------------------|--------------------|
| Grilovanie | | | | | |
| Opekanie toastov* | Rošt | 5 | <input checked="" type="checkbox"/> | 3 | 4-6 |
| Beefburger, 12 kusov** | Rošt | 4 | <input checked="" type="checkbox"/> | 3 | 25-30 |
| * Nepredhrievať | | | | | |
| ** Po uplynutí 2/3 celkového času obráťte | | | | | |



BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Str. 34
81739 München, GERMANY

siemens-home.com

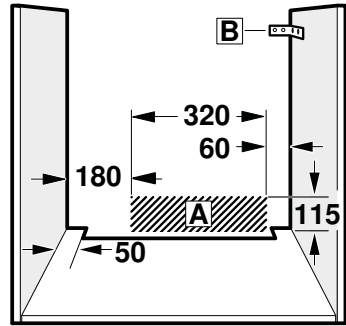
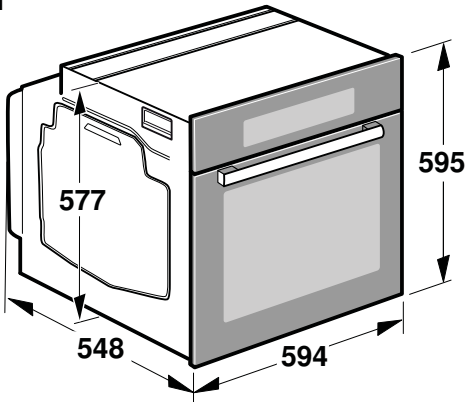
Vyrobéné BSH Hausgeräte GmbH v licenci k ochrannej známke Siemens AG



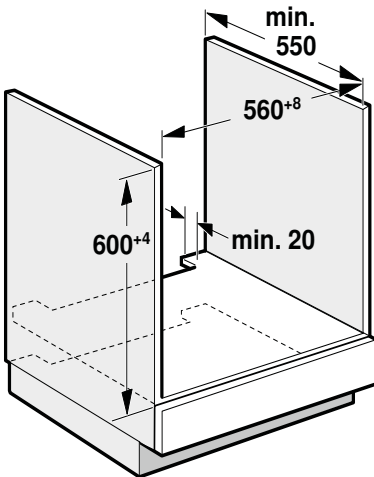
9001175873
960620



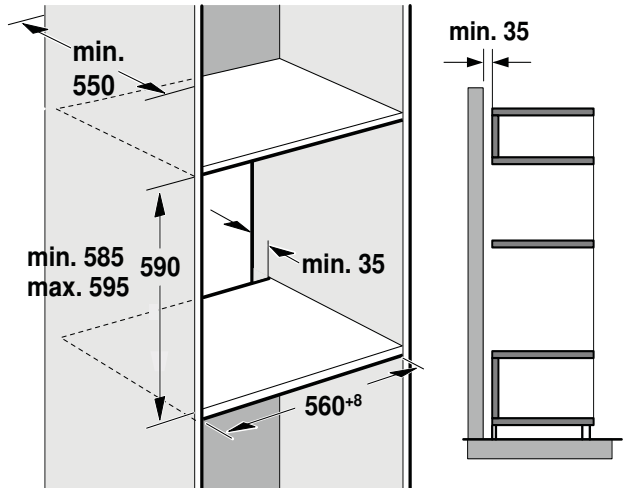
1



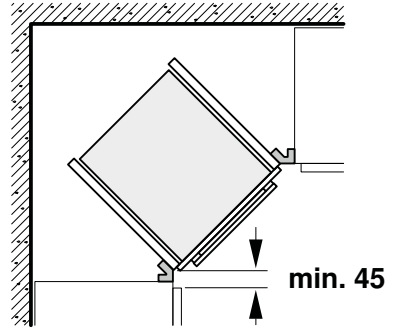
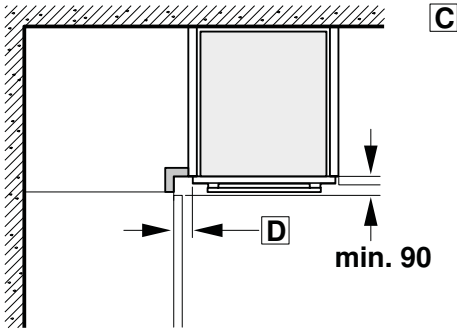
2



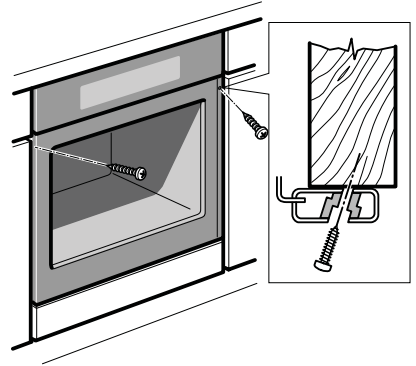
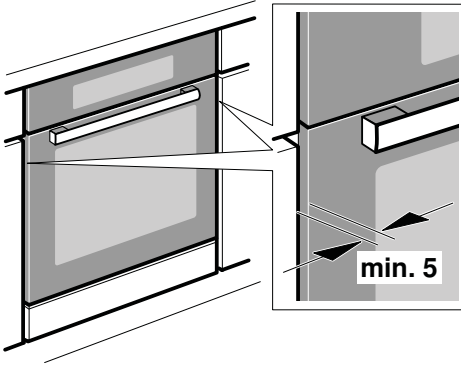
3



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 dekoráčnej dvierka alebo dvierka linky. Hrozí nebezpečenstvo prehriatia.
- Vyrezy 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 vyšrafovaných plochy **A** alebo mimo priestoru zabudovania spotrebiča.
- Neupevnené časti nábytku pripevnite bežne predávaným uholníkom **B** na stenu.
- Rozmerové údaje obrázka v mm.

⚠ Používatelia elektronických implantátov!

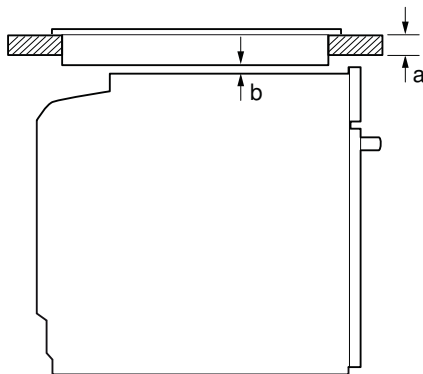
Prístroj môže obsahovať permanentné magnety, ktoré môžu ovplyvňovať elektronické implantáty, napr. kardiostimulátor alebo inzulínové pumpy. Preto pri montáži dodržiavajte vzdialenosť od elektronických implantátov minimálne 10 cm.

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 nasadený | a ležiaci v jednej rovine | b |
|------------------------------------|---------------|---------------------------------|------|
| 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 **D**. 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 (zacsaknúť!).

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 uložených 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. Zily sieťového prívodného vedenia pripojte podľa farebného označenia: zeleno-žltá = ochranný vodič ⊕, modrá = nulový vodič, hnedá = fázový vodič (vonkajší vodič).

Len Švédsko, Finsko 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

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.

