

SIEMENS



Pečicí trouba **HB632GBS1**

www.siemens-home.com/cz

cz Návod k použití



Obsah

	Použití podle určení.....	4
	Důležité bezpečnostní pokyny.....	4
	Všeobecné pokyny.....	4
	Halogenová žárovka.....	5
	Příčiny poškození	5
	Všeobecné pokyny.....	5
	Ochrana životního prostředí.....	6
	Tipy pro úsporu energie.....	6
	Ekologická likvidace výrobku.....	6
	Seznámení se s přístrojem	6
	Ovládací panel.....	6
	Ovládací prvky.....	6
	Displej	7
	Nabídka druhu režimu.....	7
	Druhy ohřevů.....	7
	Další informace	8
	Funkce pečicího prostoru.....	8
	Příslušenství.....	9
	Dodané příslušenství.....	9
	Vkládání příslušenství.....	9
	Zvláštní příslušenství.....	10
	Před prvním použitím.....	10
	První uvedení do provozu.....	10
	Čištění pečicího prostoru a příslušenství.....	11
	Obsluha přístroje	11
	Vypnutí a zapnutí přístroje.....	11
	Spuštění nebo přerušení provozu.....	11
	Nastavení provozního režimu.....	11
	Nastavení druhu ohřevu a teploty.....	12
	Rychloohřev.....	12
	Časové funkce.....	12
	Budík.....	13
	Doba úpravy pokrmu.....	13
	Čas ukončení úpravy pokrmu.....	13
	Dětská pojistka.....	14
	Aktivace a deaktivace.....	14
	Základní nastavení.....	14
	Změna nastavení.....	14
	Seznam nastavení	14
	Změna času.....	15
	Režim Šabat.....	15
	Spuštění režimu Šabat.....	15
	Čistící prostředky.....	16
	Vhodné čisticí prostředky.....	16
	Udržování přístroje v čistotě.....	17
	Závěsné rošty.....	17
	Vysazení a nasazení závěsných roštů.....	17
	Dvířka přístroje	18
	Vysazení a nasazení dvířek přístroje.....	18
	Sundání krytu dvířek.....	18
	Vysazení a nasazení skla dvířek.....	19
	Co dělat v případě poruchy?.....	20
	Tabulka poruch.....	20
	Překročení maximální doby provozu.....	20
	Výměna osvětlení v pečicím prostoru.....	20
	Skleněný kryt.....	21
	Zákaznický servis.....	21
	Číslo výrobku a výrobní číslo.....	21
	Testováno pro Vás v našem kuchyňském studiu.....	21
	Silikonové formy.....	21
	Koláče a drobné pečivo.....	21
	Chléb a housky.....	24
	Pizza, quiche a pikantní koláče.....	26
	Nákyp a soufflé.....	27
	Drůbež.....	28
	Maso.....	30
	Ryby.....	32
	Zelenina a přílohy.....	34
	Jogurt.....	34
	Úspora energie s druhu ohřevu eco.....	35
	Acrylamid v potravinách.....	36
	Sušení.....	36
	Zavařování.....	37
	Kynutí těsta.....	38
	Rozmrazování.....	38
	Udržování teploty.....	39
	Zkušební pokrmy.....	39

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



Použití podle určení

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

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

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

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

Děti starší 8 let a osoby se sníženými fyzickými, senzorickými nebo mentálními schopnostmi smí přístroj používat pouze pod dohledem zodpovědné osoby, která je poučí, jak přístroj bezpečně používat, a v případě, že pochopily rizika, která z používání vyplývají. Děti si s přístrojem nesmí hrát. Děti do 8 let věku a bez dohledu zodpovědné osoby nesmí přístroj čistit a ani provádět jeho údržbu.

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

Příslušenství vždy vsunujte do pečicího prostoru správným způsobem. →

"Příslušenství" na straně 9



Důležité bezpečnostní pokyny

Všeobecné pokyny

Varování: Nebezpečí požáru!

- Hořlavé předměty umístěné v pečicím prostoru se mohou vznítit. Nikdy neuchovávejte v pečicím prostoru hořlavé předměty. Pokud se v pečicím prostoru vyskytuje kouř, nikdy neotvírejte dvířka přístroje. Vypněte přístroj a vytáhněte síťovou zástrčku, nebo vypněte pojistky.
- Pokud dvířka přístroje otevřete, vytvoříte tah vzduchu. Pečicí papír může přijít do kontaktu s topným tělesem a může se vznítit. V průběhu předehtování nikdy neumísťujte pečicí papír na příslušenství. Pečicí papír musí být vždy zatížen nádobím nebo pečicí formou. Pečicím papírem pokryjte vždy jen požadovanou plochu. Pečicí papír nesmí nikdy přesahovat přes příslušenství.

Varování: Nebezpečí popálení!

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

Varování: Nebezpečí opaření!

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

Varování: Nebezpečí poranění!

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

Varování: Nebezpečí zásahu elektrickým proudem!

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

Varování: Nebezpečí způsobené magnetismem!

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

Halogenová žárovka

Varování: Nebezpečí zásahu elektrickým proudem!

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

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

Příčiny poškození

Všeobecné pokyny

Pozor!

- Příslušenství, fólie, pečicí papír nebo nádobí na dno pečicího prostoru: Na dno pečicího prostoru nepokládejte žádné příslušenství. Dno pečicího prostoru nevykládejte žádnou fólií jakéhokoliv druhu nebo pečicím papírem. Na dno pečicího prostoru nepokládejte žádné nádoby, když je teplota nastavena na více než 50 °C. Dochází k hromadění tepla. Doba tepelné úpravy pak nesouhlasí a dojde k poškození smaltu.
- Hliníková fólie: Hliníková fólie nesmí v pečicím prostoru přijít do kontaktu s výplní dvířek přístroje. Mohlo by dojít k trvalému zbarvení skleněné výplně dvířek.
- Voda v horkém pečicím prostoru: Do horkého pečicího prostoru nikdy nenalévejte vodu. Tvoří se vodní pára. Změnami teploty může dojít k poškození smaltu.
- Vlhkost v pečicím prostoru: Dlouhodobější vlhkost v pečicím prostoru může způsobovat korozi. Po použití nechte pečicí prostor vyschnout. Neuchovávejte delší dobu vlhké potraviny v uzavřeném pečicím prostoru. V pečicím prostoru neskladujte žádné pokrmy.
- Vychladnutí s otevřenými dvířky: Při použití při vysokých teplotách nechávejte pečicí prostor vychladnout pouze s uzavřenými dvířky. Do dvířek trouby nic nezasunujte. I pokud jsou dvířka otevřena jen minimálně, může časem dojít k poškození nábytku či jiných objektů v blízkosti trouby. Pouze při vysoké vlhkosti nechávejte pečicí prostor vyschnout s otevřenými dvířky.
- Ovocné šťávy: Pečete-li ovocný koláč ze šťavnatého ovoce, pečicí plech ovocem nepřepíňujte. Ovocná šťáva, která kape z pečicího plechu, zanechává skvrny, které již nelze odstranit. Je-li to možné, použijte hlubší univerzální pánve.
- Silné znečištěné těsnění trouby: Je-li těsnění silně znečištěno, dvířka přístroje při použití nedoléhají. Může dojít k poškození čelních částí nábytku v okolí trouby. Těsnění vždy udržujte čisté.
- Dvířka přístroje jako sedátko nebo odkládací plocha: Na dvířka přístroje nic nestavte, nepokládejte ani nevěšte, rovněž na nich nesaďte. Na dvířka neodkládejte žádné nádoby ani příslušenství.
- Vkládání příslušenství: Podle typu přístroje může příslušenství při zavírání poškrábat sklo dvířek. Příslušenství vždy vložte do pečicího prostoru až nadoraz.
- Převážení přístroje: Přístroj nepřeházejte ani neberte za úchyt dvířek. Úchyt dvířek neudrží hmotnost přístroje a může se zlomit.

Ochrana životního prostředí

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

Tipy pro úsporu energie

- Předehřívejte přístroj jen tehdy, je-li to uvedeno v receptu nebo v tabulce návodu k použití.
- Používejte tmavé, černě lakované nebo smaltované formy. Dobře pojímají teplo.
- Otevřete dvířka přístroje během provozu co nejméně.

Seznámení se s přístrojem

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

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

- Více koláčů pečte postupně za sebou. Pečicí prostor je ještě vyhřátý. Tím se zkrátí doba pečení druhého koláče. V pečicím prostoru můžete také položit 2 hranaté formy na pečení vedle sebe.
- Při delších dobách ohřevu můžete přístroj 10 minut před koncem vypnout a k dopečení využít zbytkové teplo.

Ekologická likvidace výrobku

Obal zlikvidujte v souladu s předpisy ochrany životního prostředí.



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

Ovládací panel

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



Tlačítka

Tlačítka vlevo a vpravo od otočného voliče mají tlakový bod. Pro ovládání stiskněte tlačítko.

Otočný volič

Otočný volič můžete otáčet doleva nebo doprava.

Displej

Na displeji se zobrazují aktuální nastavení hodnoty, možnosti volby nebo také texty s upozorněním.

Dotyková pole

Pod dotykovými poli vlevo < a vpravo > od displeje se nachází senzory. Pro výběr funkce stiskněte jakoukoli šipku.

Ovládací prvky

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

Tlačítka a dotyková pole

Zde naleznete stručné vysvětlení k různým tlačítkům a dotykovým polím.

Zde naleznete		Význam
on/off		Vypnutí a zapnutí přístroje
menu	Menu	otevření nabídky druhů režimu
	Informace Dětská pojistka	Zobrazit upozornění Aktivovat a deaktivovat dětskou pojistku
	Časové funkce	Otevření nabídky s časovými funkcemi
>>	Rychloohřev	Zapnutí a vypnutí rychloohřevu
start/stop		Spuštění, zastavení nebo přerušení provozu
Dotyková pole		
<	Pole nalevo od displeje	Navigace doleva
>	Pole napravo od displeje	Navigace doprava

Otočný volič

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

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

Displej

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

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

Stavový řádek

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

Druhy ohřevů

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

Časová linie

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

Časový průběh

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

Kontrola teploty

Kontrolka teploty ukazuje fáze ohřevu v pečicím prostoru.

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

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

Nabídka druhu režimu

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

Druh režimu	Použití
Druhy ohřevů	Pro přípravu Vašeho pokrmu existuje mnoho vyladěných druhů ohřevu.
Nastavení → "Základní nastavení" na straně 14	Základní nastavení Vašeho přístroje můžete přizpůsobit Vaším zvyklostem.

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

Druhy ohřevů	Teplota v °C	Použití
 4D- Horký vzduch	30-275	Pro pečení na jedné nebo na více úrovních. Ventilátor rozvádí teplo prstencových topných těles v zadní stěně rovnoměrně po celém pečicím prostoru.
 Horní/dolní ohřev	30-300	Na tradiční pečení na jedné úrovni. Obzvláště vhodný pro pečení koláčů se šťavnatou náplní. Teplo přichází rovnoměrně svrchu i zespodu.

	Horký vzduch eco	30-275	Pro energeticky účinný ohřev vybraných pokrmů na jedné úrovni bez předehřívání. Ventilátor rozvádí teplo prstencových topných těles v zadní stěně rovnoměrně po celém pečicím prostoru.
	Horní/dolní ohřev eco	30-300	Pro energeticky účinnou přípravu vybraných pokrmů. Teplo přichází rovnoměrně svrchu i zespodu.
	Gril s cirkulací vzduchu	30-300	Na pečení drůbeže, celých ryb a větších kousků masa. Grilovací těleso a ventilátor se střídavě zapínají a vypínají. Ventilátor rozfukává teplo rovnoměrně kolem pokrmu.
	Velkoplošný gril	Stupně grilování: 1 = slabé 2 = střední 3 = silné	Ke grilování steaků, klobás nebo toastů a k zapékání. Celá plocha grilovacího tělesa se ohřeje.
	Stupeň pizza		Pro přípravu pizzy a pokrmů, které potřebují hodně tepla zespoda. Teplo proudí od spodního topného tělesa a prstencového topného tělesa na zadní
	Funkce coolStart	30-275	Pro rychlou přípravu hluboce zamražených produktů na stupeň 3. Teplota se řídí podle údajů daných výrobcem. Používejte nejvyšší teplotu, která je uvedena na obalu. Doba ohřevu odpovídá uvedené době nebo může být i kratší.

Navrhované hodnoty

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

Další informace

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

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

Funkce pečicího prostoru

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

Otevírání dvířek trouby

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

Osvětlení pečicího prostoru

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

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

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

Chladicí ventilátor

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

Pozor!

Ventilátor nezakrývejte. Trouba by se mohla přehřívat.

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

Upozornění: Doba doběhu ventilátoru můžete nastavit v základním nastavení.

→ "Základní nastavení" na straně 14

Příslušenství

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

Dodané příslušenství

Váš přístroj je vybaven tímto příslušenstvím:



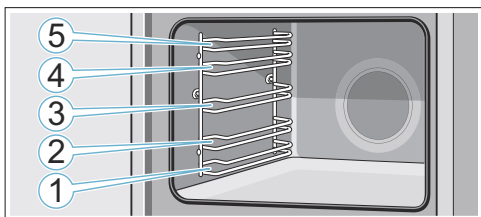
Používejte pouze originální příslušenství. Je určeno speciálně pro Váš přístroj.

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

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

Vkládání příslušenství

Pečicí prostor má 5 úrovní vkládání. Tyto úrovně se počítají zespodu nahoru.



Příslušenství zasunujte vždy do obou závěsných roštů v jedné úrovni vkládání.

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

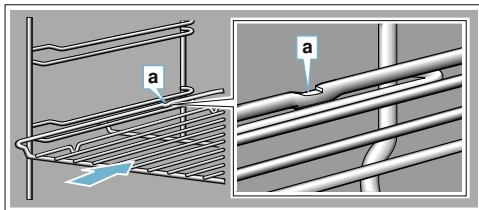
Upozornění

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

Funkce zacvaknutí

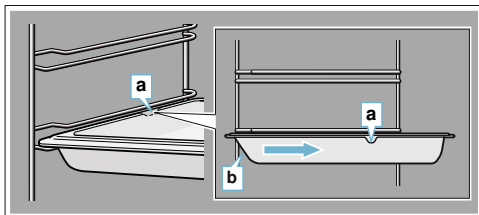
Příslušenství může být vysunuto až do poloviny, dokud nezacvakne. Tato funkce zacvaknutí zabraňuje převrnutí příslušenství při vysouvání. Aby tato ochrana převrnutí fungovala, musí být příslušenství vkládáno do pečicího prostoru ve správné poloze.

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



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

Příklad na obrázku: Univerzální plech

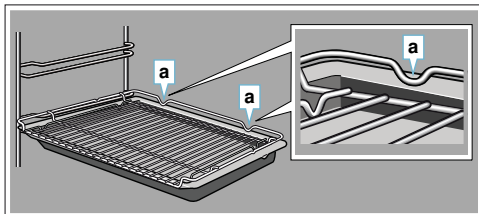


Kombinování příslušenství

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

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

Příklad na obrázku: Univerzální plech



Zvláštní příslušenství

Zvláštní příslušenství je možné dokoupit přes zákaznický servis nebo ve specializovaném obchodě. V našich katalozích a na internetu najdete širokou nabídku příslušenství pro Vaši troubu.

Dostupnost a možnosti online objednání jsou v jednotlivých zemích různé. Nahlédněte do Vašich dokumentů, které jste obdrželi při nákupu.

Při nákupu zadejte přesné objednací číslo zvláštního příslušenství.

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

→ *"Zákaznický servis" na straně 21*

Zvláštní příslušenství	Objednací číslo
Rošt Na pokládání nádobí, pekačů a forem na pečení, na nákypy a na pečení a grilování přímo na roštu.	HZ634070
Univerzální plech K přípravě šťavnatých koláčů, pečiva, hluboko zamrazených potravin a k pečení masa v celku. Plech lze použít jako nádobu na zachycování odkapávajícího tuku, pokud grilujete přímo na roštu.	HZ632070
Pečící plech K přípravě řezů na plechu a drobného pečiva.	HZ631070
Vkládací rošt Určený na maso, drůbež a ryby. K vložení univerzálního plechu, aby zachytil odkapávající tuk a šťávu z masa.	HZ324000
Univerzální plech s nepřilnavým povrchem K přípravě šťavnatých koláčů, pečiva, hluboko zamrazených potravin a k pečení masa v celku. Pečivo a pečení snadněji sundáte z univerzálního plechu.	HZ632010
Pečící plech s nepřilnavým povrchem K přípravě řezů na plechu a drobného pečiva. Pečivo lze snadněji sundat z pečícího plechu.	HZ631010
Profi-Plech Pro přípravu velkého množství jídla.	HZ633070
Víko na profi-plech Díky víku se profi-plech stává profi-pekařem	HZ633001
Plech za pizzu Na pizzu a velké kulaté koláče.	HZ617000
Grilovací plech Slouží ke grilování místo roštu nebo jako ochrana před stříkáním. Používejte pouze společně s univerzálním plechem.	HZ625071
Kamenná deska na pečení chleba Určená pro přípravu domácího chleba, housek a pizzy s křupavou kůrkou. Deska musí být předehřátá na doporučenou teplotu.	HZ327000

Skleněná zapékačí miska (5,1 litrů) Určená pro dušené pokrmy a nákypy. Obzvláště vhodná pro provozní režim "Pokrmy".	HZ915001
Skleněná miska Určená pro velké kusy masa, šťavnaté koláče a nákypy.	HZ86S000
Skleněná pánev Na nákypy, zeleninové pokrmy a pečivo.	HZ636000
Výsuvný systém 1-násobný S výsuvným systémem v úrovni 2 můžete vysunout příslušenství ještě více, aniž by se převrhlo.	HZ638100
Výsuvný systém 2-násobný S výsuvným systémem v úrovni 1, 2 a 3 můžete vysunout příslušenství ještě více, aniž by se převrhlo.	HZ638200
Výsuvný systém 3-násobný S výsuvným systémem v úrovni 1, 2 a 3 můžete vysunout příslušenství ještě více, aniž by se převrhlo.	HZ638300



Před prvním použitím

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

První uvedení do provozu

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

Upozornění: Toto nastavení můžete kdykoliv změnit. → *"Základní nastavení" na straně 14*

Nastavení jazyka

Přednastaveným jazykem je němčina.

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

Nastavení času

Nastavení času začíná na 12:00.

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

Nastavení data

Přednastaveným datem je "01.01.2014".

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

Čištění pečicího prostoru a příslušenství

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

Čištění pečicího prostoru

Pro odstranění zápachu novoty prázdný uzavřený pečicí prostor zahřejte.

Dbejte na to, aby v pečicím prostoru nezůstaly žádné zbytky obalů jako např. polystyrenové kuličky. Před ohřevem otřete hladké stěny v pečicím prostoru jemným vlhkým hadříkem. Během ohřevu trouby větrejte kuchyň.

Provedte nastavení dle uvedených údajů.

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

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

Troubu po uvedené době ohřevu vypněte tlačítkem on/off.

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

Čištění příslušenství

Příslušenství řádně očistěte mýdlovým roztokem a hadříkem nebo měkkým kartáčem.



Obsluha přístroje

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

Vypnutí a zapnutí přístroje

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

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

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

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

Zapnutí přístroje

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

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

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

Vypnutí přístroje

Pomocí tlačítka on/off přístroj vypnete. Světýlko nad tlačítkem zhasne.

Nastavená funkce se přeruší. Na displeji se zobrazí čas.

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

Spuštění nebo přerušení provozu

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

Pro smazání všech nastavení stiskněte tlačítko on/off.

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

Nastavení provozního režimu

Pokud chcete nastavit provozní režim, musí být přístroj zapnutý.

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

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

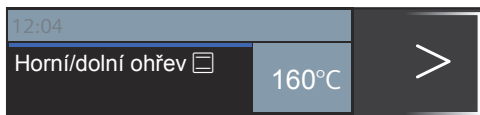
Nastavení druhu ohřevu a teploty

Po zapnutí přístroje se na displeji zobrazí navržený druh ohřevu s teplotou.

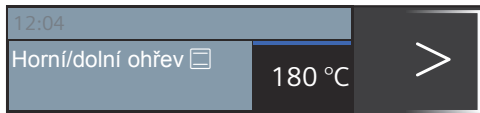
Režim zahájíte stisknutím tlačítka start/stop. Pokud chcete nastavit jiný režim, postupujte dle obrázků.

Příklad: Horní/dolní ohřev 180 °C

1. Pomocí otočného voliče změňte druh ohřevu.



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



4. Stiskněte tlačítko



Na displeji se zobrazí nastavený druh ohřevu a teplota.

Rychloohřev

Tlačítkem »||| můžete troubu velmi rychle zahřát.

Rychloohřev trouby není možný u všech druhů ohřevu.

Vhodné druhy ohřevu:

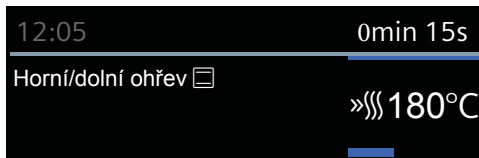
	4D-Horký vzduch
	Horní/dolní ohřev

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

Nastavení

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

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



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

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

Upozornění

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

Přerušeni

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



Časové funkce

Váš přístroj disponuje různými časovými funkcemi.

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

Upozornění

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

Budík

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

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

Symbol budíku a ubíhající čas se zobrazí vlevo na stavovém řádku.

Po uplynutí nastaveného času

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

Přerušení budíku

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

Změna nastavení budíku.

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

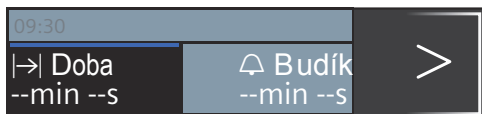
Doba úpravy pokrmu

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

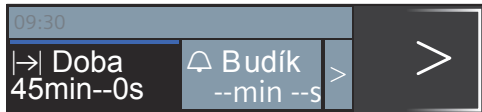
Předpoklad: Je nastaven druh ohřevu a teplota.

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

1. Stiskněte tlačítko Otevřete menu časovače.



2. Pomocí otočného voliče nastavte dobu úpravy pokrmu.



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

Zvolená doba uplynula

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

Přerušení doby úpravy pokrmu

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

Změna doby úpravy pokrmu

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

Čas ukončení úpravy pokrmu

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

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

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

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



3. Provoz zahájíte stisknutím tlačítka start/stop.



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

Zvolená doba uplynula

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

Změna doby úpravy pokrmu

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

1. Stiskněte tlačítko start/stop.
2. Stiskněte tlačítko Otevře se menu časovače.
3. Pomocí šipky přejděte na " konec" a otočným voličem upravte čas ukončení úpravy pokrmu.
4. Stiskněte tlačítko

5. Stiskněte tlačítko start/stop.
Trouba je opět v režimu čekání.

Přerušení doby ukončení

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

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

Dětská pojistka

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

Ovládací panel se zablokuje a nelze nic nastavovat. Přístroj lze vypnout jediné pomocí tlačítka on/off.

Aktivace a deaktivace

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

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

Základní nastavení

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

Změna nastavení

1. Stiskněte tlačítko on/off.
2. Stiskněte tlačítko menu.
Zobrazí se menu s provozními režimy.
3. Pomocí otočného voliče vyberte "Nastavení".
4. Klikněte na šipku > .
5. Pomocí otočného voliče změňte hodnoty.
6. Pomocí šipky > se dostanete do dalšího nastavení a změňte ho dle potřeby.
7. Pro uložení stiskněte tlačítko menu.
Na displeji se zobrazí odmítnout, nebo uložit.

Seznam nastavení

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

Můžete měnit následující nastavení:

Nastavení	Volba
Jazyk	Možné další jazyky
Čas	Nastavení aktuálního času
Datum	Nastavení aktuálního data
Tón signálu	Krátký (30 sec) Střední (1 min) Dlouhý (5 min)
Tón tlačítek	Vypnutý (tón při zapnutí a vypnutí pomocí tlačítka on/off zůstává aktivován) Zapnutý
Jas displeje	5 stupňů jasu
Časový údaj	Digitální Vypnutý
Osvětlení	Během provozu zapnuté Během provozu vypnuté
Režim po zapnutí	Hlavní menu Druhy ohřevu Pokrmý*
Noční ztlumení displeje	Vypnuté Zapnuté (jas displeje je ztlumen mezi 22:00 a 5:59 hod)
Logo značky	Zobrazovat Nezobrazovat
Doba doběhu chladicího ventilátoru	Doporučená Minimální

Výsuvný systém	Není dodatečně vybaveno
Nastavení Šabat	Dovybaveno Zapnuto/Vypnuto
Nastavení z výroby	Nastavit znovu Nenastavovat
k dispozici podle typu	

Pozor!

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

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

Změna času

Čas změníte v základním nastavení. Příklad:

Změna na zimní nebo letní čas.

1. Stiskněte tlačítko on/off.
2. Stiskněte tlačítko menu.
3. Pomocí otočného voliče vyberte "Nastavení".
4. Pomocí šipky > přejděte na čas.
5. Pomocí otočného voliče změňte čas. Stiskněte tlačítko menu.
6. Na displeji se zobrazí uložit, nebo odmítnout.

Výpadek proudu

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

Nastavte jazyk, čas a datum.

**Režim Šabat**

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

Spuštění režimu Šabat

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

→ "Základní nastavení" na straně 14

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

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

Zvolená doba uplynula

Zazní signál. Trouba přestane hřát.

Posunutí doby ukončení režimu

Posunutí doby ukončení není možné.

Přerušení nastavení režimu Šabat

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



Čisticí prostředky

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

Vhodné čisticí prostředky

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

Pozor! Poškození povrchů

Nepoužívejte žádné

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

Nové pěnové utěrky před prvním použitím řádně vyperte.

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

Varování:

Nebezpečí popálení!

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

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

Skleněná výplň dvířek	Horká mýdlová voda: Očistěte hadříkem a vysušte měkkou utěrkou. Nepoužívejte škrabku na sklo nebo ocelovou drátěnku. Horká mýdlová voda: Očistěte hadříkem a vysušte měkkou utěrkou. Pokud se na madlo dostanou prostředky na odvápnění, okamžitě je odstraňte. Tyto skvrny jinak nepůjdou odstranit.
Vnitřní části přístroje	
Smaltované povrchy	Horká mýdlová nebo octová voda: Očistěte hadříkem a vysušte měkkou utěrkou. Přípečené zbytky pokrmů otřete vlhkým hadříkem a mýdlovou vodou. Při silném znečištění použijte ocelovou drátěnku nebo čisticí prostředek na pečicí trouby. Pečicí prostor nechejte po vyčištění otevřený vyschnout dosucha.
Skleněný kryt osvětlení v pečicím prostoru	Horká mýdlová voda: Očistěte hadříkem a vysušte měkkou utěrkou. Při silném znečištění použijte čisticí prostředek na pečicí trouby. Horká mýdlová voda: Očistěte hadříkem. Nedrhňte.
Těsnění dvířek Nesundávat!	Použijte čisticí prostředky na nerezovou ocel: Dbejte pokynů výrobce. Nepoužívejte prostředky pro údržbu oceli.
Kryt dvířek z oceli	Kryt dvířek při čištění sundejte. Horká mýdlová voda: Navlhčete a očistěte hadříkem nebo kartáčkem.
Závěsné rošty	Horká mýdlová voda: Teploměr očistěte hadříkem nebo kartáčkem. Neodstraňujte mazivo na teleskopických výsuvkách, vše čistěte nejlépe zasunutě.
Výsuvný systém	Neumývejte systém v myčce na nádobí. Horká mýdlová voda: Navlhčete a očistěte hadříkem nebo kartáčkem.
Příslušenství	Při silném znečištění použijte ocelovou drátěnku.

Upozornění

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



Závěsné rošty

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

Vysazení a nasazení závěsných roštů

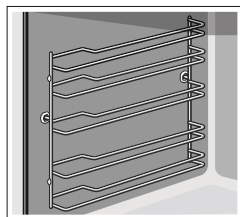


Varování

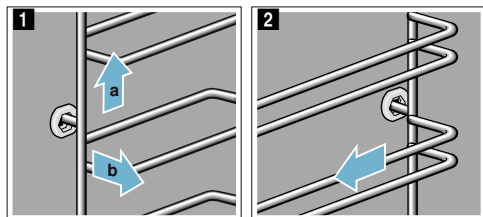
Nebezpečí popálení!

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

Vysazení závěsných roštů



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



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

Udržování přístroje v čistotě

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

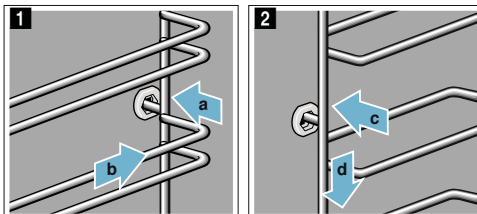
Tipy

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

Nasazení závěsných roštů

Závěsné rošty lze zavěsit pouze vpravo nebo vlevo. U obou roštů dbejte na to, aby zahnutí směřovalo dopředu.

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



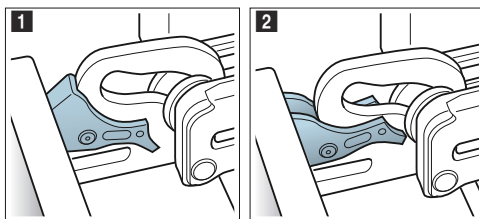
Dvířka přístroje

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

Vysazení a nasazení dvířek přístroje

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

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

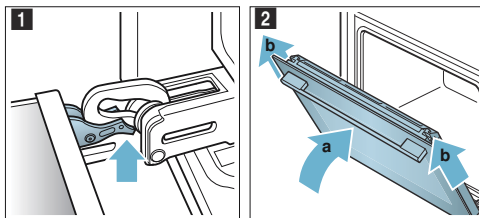


Varování Nebezpečí poranění!

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

Vysazení dvířek přístroje

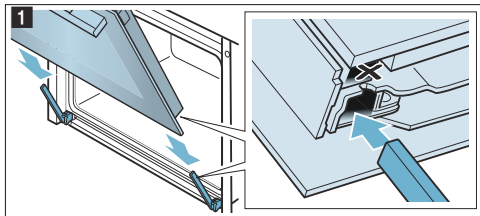
1. Dvířka přístroje zcela otevřete.
2. Odjistěte obě páky nalevo a napravo (obrázek **1**).
3. Zavřete dvířka přístroje až k zarážce **a**. Uchopte dvířka vlevo a vpravo oběma rukama **b** a vysadte je směrem nahoru (obrázek **2**).



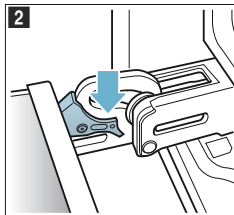
Nasazení dvířek přístroje

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

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



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

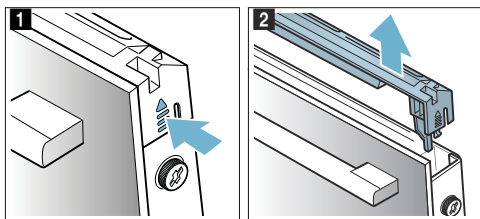


3. Zavřete dvířka pečícího prostoru.

Sundání krytu dvířek

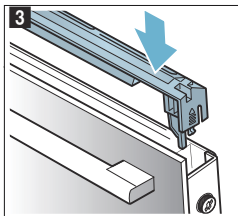
Ocelová vkládací drážka krytu dvířek se může zbarvit. Pro důkladné vyčištění je možné tento kryt sundat.

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



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

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



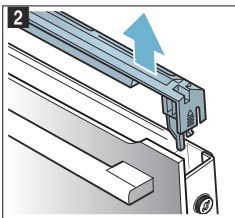
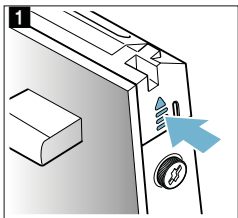
5. Zavřete dvířka

Vysazení a nasazení skla dvířek

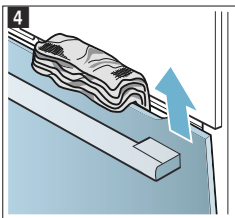
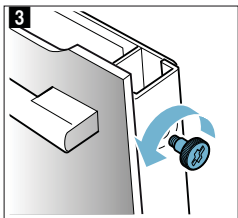
Pro důkladnější vyčištění můžete vysadit sklo dvířek přístroje.

Vysazení skla

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



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



Sklo vyčistěte čisticím prostředkem na sklo a jemným hadříkem.

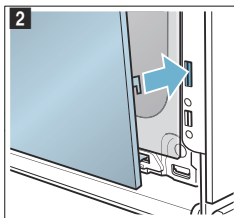
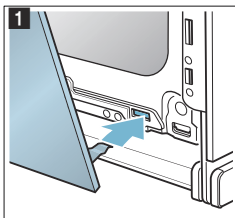
⚠ Varování

Nebezpečí poranění!

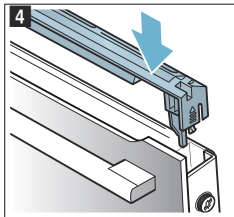
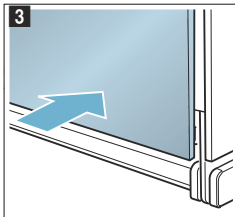
- Poškrábané sklo dvířek může prasknout. Nepoužívejte škrabky na sklo, ostré nebo brusné čisticí prostředky.
- Klouby dvířek se při otvírání a zavírání pohybují a mohou Vás přiskřípnout. Nesahejte do prostoru kloubů dvířek.

Nasazení skla

1. Sklo zasuňte dolů do držáků (obrázek 1).
2. Čelní sklo zavírejte, dokud se oba vrchní háčky nebudou nacházet proti otvorům (obrázek 2).



3. Přední sklo přitlačte směrem dolů, dokud neuslyšíte zacvaknutí (obrázek 3).
4. Trochu otevřete dvířka přístroje a odstraňte utěrku.
5. Opět zašroubujte oba šrouby vlevo a vpravo.
6. Nasad'te kryt a přitlačte ho, až uslyšíte zacvaknutí (obrázek 4).



7. Zavřete dvířka přístroje.

Pozor!

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

Co dělat v případě poruchy?

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

Upozornění: Pokud se Vám nepodaří pokrm optimálně připravit, podívejte se na konec tohoto návodu k použití. Tam najdete mnoho tipů a upozornění.

Tabulka poruch

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

Porucha	Možná příčina	Upozornění/Náprava
Přístroj nefunguje.	Vadná pojistka.	Zkontrolujte, zda je pojistka v pojistkové skříni v pořádku.
	Výpadek proudu.	Zkontrolujte, zda fungují jiné kuchyňské přístroje.
Zapnutý přístroj nelze ovládat, na displeji svítí symbol  .	Je aktivována dětská pojistka.	Tlačítko  podržte stisknuté, dokud symbol  nezmizí.
Pečicí prostor se nezahřívá a na displeji je napsáno "režim Demo".	Přístroj se nachází v režimu Demo.	Vypněte pojistky v pojistkové skříni a po cca 10 sekundách je opět zapněte. Zapněte přístroj a v nastavení zvolte "režim Demo vypnutý".

Překročení maximální doby provozu

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

Přístroj se poté řídí dle nastavené teploty nebo stupně grilu.

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

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

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

Výměna osvětlení v pečicím prostoru

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

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

→ "Testováno pro Vás v našem kuchyňském studiu" na straně 21

Varování

Nebezpečí zásahu elektrickým proudem!

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

Varování

Nebezpečí zásahu elektrickým proudem!

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

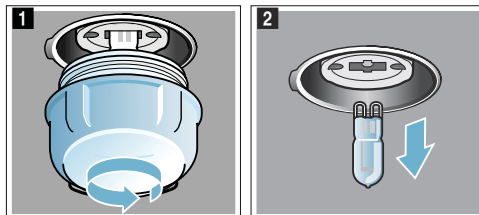
Před výměnou vypněte přístroj a vytáhněte síťovou zástrčku nebo vypněte pojistky.

Varování

Nebezpečí popálení!

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

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



4. Opět našroubujte skleněný kryt.

5. Vyjměte utěrku a zapněte pojistky.

Skleněný kryt

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

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



Zákaznický servis

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

Číslo výrobku a výrobní číslo

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

Diagram showing the layout of the product label with fields for E-č., FD-č., Z-č., and Type.

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

E-č.

FD-č.

Zákaznický servis

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

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

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



Testováno pro Vás v našem kuchyňském studiu

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

Upozornění: Při přípravě pokrmů se může v pečicím prostoru hromadit pára.

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

Silikonové formy

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

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

Koláče a drobné pečivo

Váš přístroj nabízí mnoho druhů režimů pro přípravu koláčů a drobného pečiva. V tabulce nastavení najdete tipy na optimální nastavení pro přípravu mnoha pokrmů.

Dbejte pokynů výrobce v odstavci zabývajícím se kynutím těsta.

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

Úrovně pro vložení příslušenství

Používejte uvedené úrovně vkládání.

Pečení na jedné úrovni

Pro pečení na jedné úrovni používejte následující úrovně vkládání:

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

Pečení ve více úrovních

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

Pečení na dvou úrovních:

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

Pečení na třech úrovních:

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

Pečení na čtyřech úrovních:

- 4 rošty s pečicím papírem
- první rošt: Úroveň 5
- druhý rošt: Úroveň 3
- třetí rošt: Úroveň 2
- čtvrtý rošt: Úroveň 1

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

Příslušenství

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

Rošt

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

Univerzální nebo pečicí plech

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

Na štávnaté koláče používejte univerzální plech, aby nedošlo ke znečištění pečicího prostoru překypující ovocnou šťávou.

Pečicí formy

Nejvhodnější jsou tmavé kovové formy.

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

Pečicí papír

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

Doporučená nastavení

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

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

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

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

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

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

Použité druhy ohřevů:

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

Pokrm	Příslušenství/Nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba přípravy v min
Koláče ve formě					
Třený koláč, jednoduchý	Forma ve tvaru věnce/hranatá	2		150-170	50-70
Třený koláč, jednoduchý, 2 vrstvy	Forma ve tvaru věnce/hranatá	3+1		140-160	50-70
Třený koláč, jemný	Forma ve tvaru věnce/hranatá	2		150-170	60-80
Ovocný koláč z třeného těsta, jemný	Forma na bábovku	2		160-180	40-60
Dortový korpus z třeného těsta	Dortová forma	3		160-180	20-30
Ovocný nebo tvarohový dort z křehkého těsta	Kulatá forma Ø26 cm	2		170-190	60-80
Švýcarský koláč	Plech na pizzu	3		220-240	35-45
Obrácený koláč	Dortová forma	3		190-210	30-45
Kynutá bábovka	Forma na bábovku	2		150-170	50-70
Kynutý koláč v otvácí dortové formě	Kulatá forma Ø28 cm	2		160-170	20-30
Piškotový základ, 2 vejce	Dortová forma	3		150-170*	20-30
Piškotový základ, 3 vejce	Kulatá forma Ø26 cm	2		160-170*	25-35
Piškotový základ, 6 vajec	Kulatá forma Ø28 cm	2		150-170*	30-50
* předehřívat					

Pokrm	Příslušenství/Nádoby	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba přípravy v min
Koláče na plechu					
Třený koláč s náplní	Pečicí plech	3		160-180	20-40
Třený koláč, jednoduchý, 2 vrstvy	Pečicí + univerzální plech	1+3		140-160	30-50
Křehký koláč se suchou náplní	Pečicí plech	3		170-190	20-30
Křehký koláč se suchou náplní, 2 úrovně	Pečicí + univerzální plech	1+3		160-170	35-45
Křehké koláče se šťavnatou náplní	Univerzální plech	3		160-180	55-65
Švýcarský koláč	Univerzální plech	3		200-210	40-50
Kynutý koláč se suchou náplní	Univerzální plech	3		160-180	15-20
Kynutý koláč se suchou náplní, 2 úrovně	Pečicí + univerzální plech	1+3		150-170	20-30
Kynuté koláče se šťavnatou náplní	Univerzální plech	3		180-200	30-40
Kynuté koláče se šťavnatou náplní, 2 úrovně	Pečicí + univerzální plech	1+3		150-170	45-60
Kynutý cop, kynutý věnec	Pečicí plech	2		160-170	25-35
Piškotová roláda	Pečicí plech	3		180-200*	8-15
Štola z 500 g mouky	Pečicí plech	2		150-170	45-60
Závin, sladký	Univerzální plech	2		190-210	55-65
Závin, zmražený	Univerzální plech	3		200-220	35-45
Drobné pečivo					
Stříkané pečivo	Pečicí plech	3		150*	25-35
Stříkané pečivo	Pečicí plech	3		150*	25-35
Stříkané pečivo, 2 úrovně	Pečicí + univerzální plech	1+3		150*	30-40
Stříkané pečivo, 3 úrovně	Pečicí + univerzální plechy	5+3+1		140*	35-55
Muffiny	Plech na muffiny	3		170-190	15-20
Muffiny, 2 úrovně	Plech na muffiny	3+1		160-180*	15-40
Drobné pečivo z kynutého těsta	Pečicí plech	3		160-180	25-35
Drobné kynuté pečivo, 2 úrovně	Pečicí + univerzální plech	1+3		150-170	25-40
Pečivo z listového těsta	Pečicí plech	3		170-190*	20-35
Pečivo z listového těsta, 2 úrovně	Pečicí + univerzální plech	1+3		170-190*	20-45
Pečivo z listového těsta, 3 úrovně	Pečicí + univerzální plechy	5+3+1		170-190*	20-45
Pečivo z listového těsta, nízké, 4 úrovně	4 Rošty	5+3+2+1		180-200*	20-35
Pečivo z odpalovaného těsta	Pečicí plech	3		200-220	30-40
Pečivo z odpalovaného těsta, 2 úrovně	Pečicí + univerzální plech	1+3		190-210	35-45
Plundrové pečivo	Pečicí plech	3		160-180	20-30
Cukroví					
Stříkané pečivo	Pečicí plech	3		140-150*	25-40
Stříkané pečivo	Pečicí plech	3		140-150*	25-40
Stříkané pečivo, 2 úrovně	Pečicí + univerzální plech	1+3		140-150*	30-40
Stříkané pečivo, 3 úrovně	Pečicí + univerzální plech	5+3+1		130-140*	35-55
Cukroví	Pečicí plech	3		140-160	15-30
Cukroví, 2 úrovně	Pečicí + univerzální plech	1+3		140-160	15-30
Cukroví, 3 úrovně	Pečicí + univerzální plechy	5+3+1		140-160	15-30
Pusinky	Pečicí plech	3		80-90*	120-150
* předeheřivat					

Pokrm	Příslušenství/Nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba přípravy v min
Pusinky, 2 úrovně	Pečicí + univerzální plech	1+3		80-90*	120-180
Makrónky	Pečicí plech	3		90-110	20-40
Makrónky, 2 úrovně	Pečicí + univerzální plech	1+3		90-110	25-45
Makrónky, 3 úrovně	Pečicí + univerzální plech	5+3+1		90-110	30-45
* předeřhřívát					

Tipy na pečení koláčů a drobného pečiva

Chcete-li zjistit, zda je Váš koláč propečený.	Zapíchněte dřevěnou špejli do místa, kde je koláč nejvyšší. Jestliže po vytažení na špejli neulpívá žádné těsto, koláč je hotový.
Koláč nevykynul.	Příště použijte méně tekutiny. Nebo nastavte o 10 °C nižší teplotu a prodlužte dobu pečení. Zohledněte použité suroviny a pokyny v receptu.
Koláč vyběhl uprostřed do výšky, ale na okrajích je nižší.	Tukem pomažte pouze dno pečicí formy. Po upečení koláč opatrně vyjměte z formy nožem.
Ovocná šťáva z koláče přetéká.	Příště použijte hlubší univerzální plech.
Drobné pečivo se při pečení slepuje.	Mezi jednotlivými kousky dodržujte rozestupy cca 2 cm. Tak bude mít pečivo dostatek místa na nakynutí a zezlátne ze všech stran.
Koláč je vysušený.	Nastavte o 10 °C nižší teplotu a zkrátte dobu pečení.
Koláč je celkově příliš světlý.	Pokud jsou úrovně vložení a použité příslušenství správné, tak příště případně zvýšte teplotu nebo prodlužte dobu pečení.
Koláč je zeshora příliš světlý, ale zespoda příliš tmavý	Příště vložte příslušenství o úroveň výš.
Koláč je zeshora příliš tmavý, ale zespoda příliš světlý	Příště vložte příslušenství o úroveň niž. Zvolte nižší teplotu a prodlužte dobu pečení.
Koláč upečený ve formě je vzadu příliš tmavý.	Nestavte formu až k zadní stěně, ale doprostřed pečicího prostoru.
Koláč je celkově příliš tmavý.	Příště zvolte nižší teplotu a případně prodlužte dobu pečení.
Pečivo zhnědlo nerovnoměrně.	Zvolte nižší teplotu. Také pečicí papír, který přesahuje formu, může ovlivňovat cirkulaci vzduchu. Papír vždy upravte na správnou velikost. Dbejte na to, aby forma nebyla umístěna úplně u zadní stěny trouby. Při pečení drobného pečiva by pečivo mělo mít pokud možno stejnou velikost a tloušťku.
Pečivo jste pekli na více úrovních. Na horním plechu je pečivo tmavší než na spodním.	Pro pečení na více úrovních vždy používejte režim 4D-Horký vzduch. Ačkoliv je možné péct více plechů současně, nemusí být všechny plechy hotové ve stejný okamžik.
Koláč vypadá dobře, ale uvnitř není propečený.	Pečte déle při nižší teplotě a přidávejte méně tekutiny. U koláčů se šťavnatou náplní nejprve předpečte korpus. Posypte ho posekanými mandlemi nebo strouhankou a teprve poté přidejte horní šťavnatou vrstvu.
Koláč nejde vyklopit z formy.	Po upečení nechejte koláč 5 až 10 minut vychladnout. Pokud ani poté nejde z formy vyklopit, uvolněte ho opatrně pomocí nože. Otočte formu znovu dnem vzhůru a několikrát ji otřete vlhkým studeným hadříkem. Při dalším použití formu vytřete tukem a vysypte strouhankou.

Chléb a housky

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

Dbejte pokynů výrobce v odstavci zabývajícím se kynutím těsta.

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

Úrovně pro vložení příslušenství

Používejte uvedené úrovně vkládání.

Používejte uvedené úrovně vkládání.

Pro pečení na jedné úrovni použijte následující úrovně vkládání:

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

Pečení na dvou úrovních:

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

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

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

Příslušenství

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

Rošt

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

Univerzální nebo pečicí plech

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

Pečicí formy

Nejvhodnější jsou tmavé kovové formy.

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

Pečicí papír

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

Hluboce zmrazené potraviny

Nepoužívejte potraviny se silnou vrstvou ledu. Nejprve led odstraňte.

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

Doporučená nastavení

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

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

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

Pro vybrané pokrmy je předehřívání nutností a je uvedeno v tabulce. Pro některé pokrmy je nutné péct je ve více krocích. Tyto potraviny jsou uvedeny v tabulce.

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

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

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

Pozor!

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

Použité druhy ohřevů:

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

Pokrm	Příslušenství	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Stupeň grilování v min	Doba přípravy
Chléb						
Bílý chléb, 750 g	Univerzální plech nebo hranatá forma	2		180-200*	-	25-40
Smišený chléb, 1,5 kg	Hranatá forma	2		220*	-	10
				180	-	20-30
Smišený chléb, 1,5 kg	Univerzální plech	2		200-210*	-	40-50
Celozrný chléb, 1 kg	Univerzální plech	2		200-210*	-	40-50
Chlebová placka	Univerzální plech	3		250-270	-	20-25
* předehřívát						
** Řiďte se pokyny na obalu						

Pokrm	Příslušenství	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Stupeň grilování	Doba přípravy v min
Housky						
Housky nebo bagety k dopékání, předpečené**	Univerzální plech	3		-	-	-
Housky sladké, čerstvé	Pečicí plech	3		170-190*	-	15-20
Housky sladké, čerstvé, 2 úrovně	Pečicí + univerzální plech	1+3		150-170*	-	20-30
Housky, čerstvé	Pečicí plech	3		180-200	-	20-30
Bagety předpečené, mražené**	Univerzální plech	3		-	-	-
Housky, mražené						
Housky nebo bagety k dopékání, předpečené**	Univerzální plech	3		-	-	-
Louhované pečivo, syrové těsto**	Univerzální plech	3		-	-	-
Croissant, syrové těsto**	Univerzální plech	3		-	-	-
Toasty						
Zapékání toastů, 4 kusy	Rošt	3		190-210	-	10-15
Zapékání toastů, 12 kusů	Rošt	3		230-250	-	10-15
Opečení toastů (bez předehřívání)	Rošt	5		-	3	4-6
* předehřívat						
** Říďte se pokyny na obalu						

Pizza, quiche a pikantní koláče

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

Dbejte pokynů výrobce v odstavci zabývajícím se kynutím těsta.

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

Úrovně pro vložení příslušenství

Používejte uvedené úrovně vkládání.

Pečení na jedné úrovni

Pro pečení na jedné úrovni používejte následující úrovně vkládání:

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

Pečení ve více úrovních

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

Pečení na dvou úrovních:

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

Pečení na čtyřech úrovních:

- 4 rošty s pečicím papírem
- první rošt: Úroveň 5
- druhý rošt: Úroveň 3

třetí rošt: Úroveň 2
čtvrtý rošt: Úroveň 1

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

Příslušenství

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

Rošt

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

Univerzální nebo pečicí plech

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

Pečicí formy

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

Pečicí papír

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

Hluboce zmrazené potraviny

Nepoužívejte potraviny se silnou vrstvou ledu. Nejprve led odstraňte.

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

Doporučená nastavení

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

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

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

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

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

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

Použité druhy ohřevů:

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

Pokrm	Příslušenství	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba přípravy v min
Plech za pizzu					
Pizza, čerstvá	Pečicí plech	3		200-220	25-35
Pizza, čerstvá	Pečicí plech	3		200-220	25-35
Pizza čerstvá, 2 úrovně	Pečicí + univerzální plech	1+3		180-200	35-45
Pizza čerstvá, tenký korpus	Pečicí plech	2		220-230	20-30
Pizza, chlazená**	Rošt	3		-	-
Pizza, mražená					
Pizza, tenký korpus, 1 kus**	Rošt	3		-	-
Pizza, tenký korpus, 2 kusy**	Univerzální plech + Rošt	3+1		190-210	20-25
Pizza, silný korpus, 1 kus**	Rošt	3		-	-
Pizza, silný korpus, 2 kusy**	Univerzální plech + Rošt	3+1		190-210	20-30
Pizza-bageta**	Rošt	3		-	-
Mini-pizza**	Univerzální plech	3		-	-
Mini-Pizza, Ø7 cm, 4 úrovně	4 rošty	5+3+2+1		180-200*	20-30
Pikantní koláče & quiche					
Pikantní koláč ve formě	Kulatá forma Ø28 cm	2		170-190	65-75
Quiche	Forma na quiche z bílého plechu	3		190-210	35-45
Flambovaný koláč	Univerzální plech	3		260-280*	10-15
Pirohy	Forma na nákyp	2		170-190	50-70
Empanada (španělský pokrm)	Univerzální plech	3		180-190	30-45
Turecký Börek (Burek)	Univerzální plech	2		180-200	35-45

* předehřívání

** Řiďte se pokyny na obalu

Nákyp a soufflé

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

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

Úrovně pro vložení příslušenství

Používejte vždy uvedené úrovně pro vložení příslušenství.

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

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

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

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

Příslušenství

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

Rošt

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

Univerzální plech

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

Nádoby

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

Doporučená nastavení

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

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

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

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

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

Použité druhy ohřevů:

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

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

* Řiďte se pokyny na obalu

Drůbež

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

Pečení na roštu:

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

Univerzální plech vsuňte s položeným roštem do uvedené úrovně vkládání. Dbejte na to, aby rošt správně doléhal na univerzální plech. → "Příslušenství" na straně 9

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

Pečení v nádobě

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

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

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

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

Dbejte údajů od výrobce nádobí.

Odkryté nádoby

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

Zakryté nádoby

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

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

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

Grilování

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

Univerzální plech vsuňte s položeným roštem do uvedeného úrovně vkládání. Tuk bude odkapávat do plechu. Dbejte na to, aby rošt správně přiléhал na univerzální plech. → "Příslušenství" na straně 9

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

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

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

Upozornění

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

- Během grilování se může tvořit kouř.

Doporučená nastavení

V tabulce naleznete optimální druhy ohřevů pro pečení různých druhů drůbeže. Teplota a doba pečení jsou závislé na množství, vlastnostech a teplotě potraviny. Proto je v tabulkách uvedena vždy přibližná doba tepelné úpravy. Začněte nejdříve s nižšími teplotami. V případě potřeby přistě nastavte vyšší teplotu.

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

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

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

Po $\frac{1}{2}$ až $\frac{2}{3}$ doby pečení maso obraťte.

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

Tipy

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

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

Použité druhy ohřevů:

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

Pokrm	Příslušenství/Nádoby	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Stupeň grilování	Doba přípravy v min
Kuře						
Kuře, 1 kg	Rošt	2		200-220	-	60-70
Kuřecí prsní filet, po 150 g (gril.)	Rošt	4		-	3*	15-20
Kuřecí kousky, po 250 g	Rošt	3		220-230	-	30-35
Kuřecí kousky, nugety, mražené	Univerzální plech	3		-	-	-
Pulard, 1,5 kg	Rošt	2		200-220	-	70-90
* předeheřívát						

Pokrm	Příslušenství/Nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Stupeň grilování	Doba přípravy v min
Kachna & husa						
Kachna, 2 kg	Rošt	1		180-200	-	90-110
Kachní prsa, po 300 g	Rošt	3		230-250	-	17-20
Husa, 3 kg	Rošt	2		160-180	-	120-150
Husí stehno, po 350 g	Rošt	2		210-230	-	40-50
Krůta						
Mladá krůta, 2,5 g	Rošt	2		180-200	-	70-90
Krůtí prsa, bez kostí, 1 kg	Uzavřená nádoba	2		240-260	-	80-100
Krůtí horní stehno, s kostí, 1 kg	Rošt	2		180-200	-	80-100
* předehřívát						

Maso

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

Pečení a dušení

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

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

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

Pečení na roštu

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

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

Univerzální plech vsuňte s položeným roštěm do uvedeně úrovně vkládání. Dbejte na to, aby rošt správně doléhal na univerzální plech.

→ "Příslušenství" na straně 9

Pečení a dušení v nádobě

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

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

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

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

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

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

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

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

Dbejte údajů od výrobce nádobí.

Odkryté nádoby

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

Zakryté nádoby

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

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

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

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

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

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

Grilování

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

Univerzální plech vsuňte s položeným roštěm do uvedeného úrovně vkládání. Tuk bude odkapávat do plechu. Dbejte na to, aby rošt správně přiléhá na univerzální plech. → "Příslušenství" na straně 9

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

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

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

Upozornění

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

Doporučená nastavení

V tabulce naleznete optimální druhy ohřevů pro přípravu pokrmů z masa. Teplota a doba úpravy

závisí na množství, vlastnostech a teplotě potraviny. Proto je v tabulkách uvedena vždy přibližná doba tepelné úpravy. Začněte nejdříve s nižšími hodnotami. V případě potřeby přistě nastavte vyšší teplotu.

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

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

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

Po ½ až ¾ doby pečení maso obraťte.

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

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

Použité druhy ohřevů:

-  Horní/dolní ohřev

Pokrm	Příslušenství/Nádoba	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Stupeň grilování	Doba přípravy v min
Vepřové maso						
Vepřová pečeně bez kůže, např. krk, 1,5 kg	Otevřená nádoba	2		180-190	-	110-130
Vepřová pečeně s kůží, např. plec, 2 kg	Rošt	2		190-200	-	130-140
Vepřová svičková, 1,5 kg	Otevřená nádoba	2		220-230	-	70-80
Vepřový fileť, 400 g	Rošt	3		220-230	-	20-25
Uzené vepřové žebro s kostí, 1 kg (s přilítím vody)	Uzavřená nádoba	2		210-230	-	70-90
Vepřový steak, 2 cm silný	Rošt	5		-	2	16-20
Vepřové medailonky, 3 cm silné	Rošt	5		-	3*	8-12
Hovězí maso						
Hovězí fileť, medium, 1 kg	Rošt	2		210-220	-	40-50
Hovězí dušená pečeně, 1,5 kg	Uzavřená nádoba	2		200-220	-	130-160
Roastbeef, medium, 1,5 kg	Rošt	2		220-230	-	60-70
Steak, 3 cm silný, medium	Rošt	5		-	3	15-20
Burger, 3-4 cm vysoký	Rošt	4		-	3	25-30
* předeheřívát						
** Pod to vsunout univerzální plech na úroveň 2						

Pokrm	Příslušenství/Nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Stupeň grilování	Doba přípravy v min
Telecí maso						
Telecí pečeně, 1,5 kg	Otevřená nádoba	2		160-170	-	100-120
Telecí nohy, 1,5 kg	Otevřená nádoba	2		200-210	-	100-120
Jehněčí maso						
Jehněčí kýta bez kostí, medium	Otevřená nádoba	2		170-190	-	50-80
Jehněčí hřbet s kostí (odstraněné šlachy, nařiznuté na plátky podél kostí, bez otáčení)	Rošt	2		180-190	-	40-50
Jehněčí kotleta **	Rošt	5		-	3	12-16
Klobásy						
Grilovací klobásy	Rošt	4		-	3	10-15
Pokrm z masa						
Sekaná, 1 kg	Otevřená nádoba	2		170-180	-	60-70
* předežívat						
** Pod to vsunout univerzální plech na úroveň 2						

Tipy na pečení, dušení a grilování

Pečicí prostor je silně znečištěn.	Připravujte pečení v uzavřené nádobě, nebo použijte grilovací plech. Pokud použijete grilovací plech, dosáhnete optimálního výsledku pečení. Grilovací plech můžete dokoupit jako zvláštní příslušenství.
Pečeně je příliš tmavá a křusta místy spálená, nebo je pečeně vysušená.	Zkontrolujte teplotu a úroveň vložení příslušenství. Příště zvolte nižší teplotu a případně zkrátte dobu pečení.
Křusta je příliš slabá.	Zvyšte teplotu nebo po dokončení pečení krátce zapněte gril.
Pečeně vypadá dobře, ale šťáva je připálená.	Příště zvolte menší nádobu, nebo přilijte více tekutiny.
Pečeně vypadá dobře, ale šťáva je příliš světlá a vodnatá.	Příště zvolte větší nádobu, nebo přilijte méně tekutiny.
Při dušení se maso připaluje.	Nádoba na pečení a poklice musí mít správnou velikost a musí doléhat. Snižte teplotu a během dušení přilévejte tekutinu.
Grilované maso je příliš vysušené.	Maso osolte až po grilování. Sůl totiž z masa vytahuje vodu. Při obrácení do masa nepřechejte. Použijte grilovací kleště.

Ryby

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

Nemusíte obracet celou rybu. Celou rybu položte hřbetem nahoru na rošt. Do břicha ryby vložte nařiznutou bramboru nebo malou žáruvzdornou nádobu, aby se ryba nepřevrátila na bok.

Ryba je hotová, pokud lze hřbetní ploutev snadno oddělit.

Pečení a grilování na roštu

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

→ "Příslušenství" na straně 9

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

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

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

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

Kousky obračejte pomocí grilovacích kleští. Pokud do ryby píchnete vidličkou, ztratí šťávu a bude vysušená.

Upozornění

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

Pečení a dušení v nádobě

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

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

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

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

Dbejte údajů od výrobce nádobí.

Odkryté nádoby

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

Zakryté nádoby

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

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

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

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

Doporučená nastavení

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

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

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

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

Rybu, kterou nepečete v poloze hřbetem nahoru, obraťte po ½ až ¾ uvedeného času.

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

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

Použité druhy ohřevů:

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

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

Zelenina a přílohy

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

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

Úrovně pro vložení příslušenství

Používejte uvedené úrovně vkládání.

Příprava na jedné úrovni

Dodržujte údaje v tabulce.

Příprava na dvou úrovních

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

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

Příslušenství

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

Rošt

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

Univerzální nebo pečicí plech

Univerzální nebo pečicí plech opatrně zasuňte až

k zarážce, zkosením směrem ke dvířkům přístroje.

Pečicí papír

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

Doporučená nastavení

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

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

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

Použité druhy ohřevů:

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

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

Jogurt

Pomocí Vašeho přístroje si můžete sami vyrobit jogurt.

Příprava jogurtu

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

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

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

Použité druhy ohřevů:

-  4D-Horký vzduch

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

Úspora energie s druhy ohřevu eco

Díky energeticky úsporným režimům horkovzduch eco a vrchní/spodní ohřev eco můžete při přípravě pokrmů ušetřit energii.

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

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

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

Příslušenství

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

Rošt

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

Univerzální nebo pečicí plech

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

Pečicí formy a nádoby

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

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

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

Pečicí papír

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

Doporučená nastavení

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

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

Použité druhy ohřevů:

-  Horký vzduch eco
-  Horní/dolní ohřev eco

Pokrm	Příslušenství/Nádoby	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba přípravy v min
Koláče ve formě					
Třený koláč ve formě	Forma ve tvaru věnce/hrnatá	2		140-160	60-80
Dortový korpus z tředního těsta	Dortová forma	2		150-170	20-30
Piškotový základ, 2 vejce	Dortová forma	2		150-170	20-30
Piškotový základ, 3 vejce	Kulatá forma, Ø26 cm	2		160-170	25-40
Piškotový základ, 6 vajec	Kulatá forma, Ø28 cm	2		150-160	50-60
Kynutá bábovka	Forma na bábovku	2		150-170	50-70
Koláče na plechu					
Třený koláč se suchou náplní	Pečicí plech	3		150-170	25-40
Křehký koláč se suchou náplní	Pečicí plech	3		170-180	25-35
Piškotová roláda	Pečicí plech	3		180-190	15-20
Kynutý cop, kynutý věnec	Pečicí plech	3		160-170	25-35
Kynutý koláč se suchou náplní	Pečicí plech	3		160-180	15-20
Drobné pečivo					
Muffiny	Plech na muffiny	2		160-180	15-25
Stříkané pečivo	Pečicí plech	3		150-160	25-35
Stříkané pečivo, 2 úrovně	Pečicí + univerzální plech	1+3		150-160	30-40
Pečivo z listového těsta	Pečicí plech	3		170-190	20-35
Pečivo z odpalovaného těsta	Pečicí plech	3		200-220	35-45

Pokrm	Příslušenství/Nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba přípravy v min
Cukroví	Pečicí plech	3		140-160	15-30
Stříkané pečivo	Pečicí plech	3		140-150	25-35
Drobné pečivo z kynutého těsta	Pečicí plech	3		160-180	25-35
Chléb a housky					
Smišený chléb, 1,5 kg	Hranatá forma	2		200-210	35-45
Chlebová placka	Univerzální plech	3		250-275	15-20
Housky sladké, čerstvé	Pečicí plech	3		170-190	15-20
Housky, čerstvé	Pečicí plech	3		180-200	20-30
Maso					
Vepřová pečeně bez kůže, např. krk, 1,5 kg	Otevřená nádoba	2		180-190	120-140
Hovězí dušená pečeně, 1,5 kg	Uzavřená nádoba	2		200-220	140-160
Telecí pečeně, 1,5 kg	Otevřená nádoba	2		170-180	110-130
Ryby					
Ryba, dušená, celá, 300 g, např. pstruh	Uzavřená nádoba	2		190-210	25-35
Ryba, dušená, celá, 1,5 kg, např. losos	Uzavřená nádoba	2		190-210	45-55
Rybí filet, přírodní, dušený	Uzavřená nádoba	2		190-210	15-25

Acrylamid v potravinách

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

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

Tipy pro přípravu potravin s nízkým obsahem acrylamidů	
Všeobecně	■ Doba tepelné úpravy by měla být co nejkratší. ■ Pokrmy příliš nepřipekujte, měly by být zlatožluté. ■ Přísady ve větších a silnějších kouscích obsahují méně acrylamidu.
Pečení	S horním a spodním ohřevem max. 200 °C. S horkovzdušnou cirkulací max. 180 °C
Cukroví	S horním a spodním ohřevem max. 190 °C. S horkovzdušnou cirkulací max. 170 °C. Vejece nebo vaječný bílek snižují tvorbu acrylamidů.
Pečicí trouba hranolky	Rozprostřete v jedné vrstvě rovnoměrně na plech. Na plechu pečte minimálně 400 g hranolek, aby se nevysušily.

Sušení

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

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

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

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

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

Pro sušení použijte následující úrovně pro vložení příslušenství:

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

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

Doporučená nastavení

V tabulce jsou uvedeny hodnoty pro sušení různých druhů potravin. Teplota a doba sušení závisí na druhu,

vlhkosti, zralosti a tloušťce sušené potraviny. Čím déle potravinu sušíte, tím lépe je konzervována. Čím slabší jsou kousky sušené potraviny, tím rychleji je usušena a tím aromatictější bude. Proto je v tabulkách uvedena vždy přibližná doba sušení.

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

Použitý druh ohřevu:

-  4D-Horký vzduch

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

Zavařování

Váš přístroj je vhodný i pro zavařování ovoce a zeleniny.

Varování

Nebezpečí poranění!

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

Sklenice

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

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

Příprava ovoce a zeleniny

Zavařujte pouze nezávadné ovoce a zeleninu. Důkladně je umyjte.

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

Ovoce

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

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

Zelenina

Zeleninu v zavařovací sklenici zalijte horkou převařenou vodou.

Očistěte okraje sklenic, musí být čisté. Na každou sklenici nasadte navlhčenou zavařovací gumu a víčko. Sklenice uzavřete pomocí svorek. Sklenice postavte do univerzálního plechu tak, aby se vzájemně nedotýkaly.

Do univerzálního plechu nalijte 500 ml horké vody (cca 80 °C). Nastavte hodnotu uvedenou v tabulce.

Ukončení zavařování

Ovoce

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

Zelenina

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

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

Doporučená nastavení

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

Použitý druh ohřevu:

■  4D-Horký vzduch

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

Kynutí těsta

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

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

Kynutí těsta

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

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

Kynutí jednotlivých kusů pečiva

Pečivo vložte do trouby do úrovně uvedené v tabulce. Chcete-li použít předehřívání, nechte pečivo nejprve kynout na teplém místě mimo troubu.

Doporučená nastavení

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

Pokrm	Příslušenství/Nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Krok	Teplota v °C	Doba přípravy v min
Kynuté těsto, lehké	Mísa	2		Kynutí těsta	35-40	25-30
	Pečicí plech	2		Kynutí jednotlivých kusů pečiva	35-40	10-20
Kynuté těsto, těžké a tučné	Mísa	2		Kynutí těsta	35-40	20-40
	Pečicí plech	2		Kynutí jednotlivých kusů pečiva	35-40	15-25

Rozmrazování

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

Pro rozmrazování použijte následující úrovně pro vložení příslušenství:

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

Doporučená nastavení

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

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

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

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

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

Použitý druh ohřevu:

■  4D-Horký vzduch

Pokrm	Příslušenství	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba přípravy v min
Chléb, housky					
Chléb & housky obecně	Pečicí plech	2		50	40-70

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

Udržování teploty

Pomocí horního/dolního ohřevu na 70 °C můžete udržovat teplé hotové pokrmy. Tím zabráníte kondenzaci a nebudete muset vysušovat pečicí prostor.

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

Zkušební pokrmy

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

Podle normy EN 60350-1:2013, popř. IEC 60350-1:2011.

Pečení

Několik plechů nebo forem s pečivem vložených současně nemusí být hotových ve stejný okamžik. Úrovně pro vložení příslušenství pro pečení na dvou úrovních:

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

Úrovně pro vložení příslušenství pro pečení na třech úrovních:

- Pečicí plech: Úroveň 5

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

Krýtý jablečný koláč

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

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

Koláč v kulaté formě z bílého plechu: pečení v režimu horní/dolní ohřev na jedné úrovni.

Použijte univerzální plech namísto roštu a na něj postavte kulatou pečicí formu.

Píškotový koláč

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

Upozornění

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

Použité druhy ohřevů:

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

Pokrm	Příslušenství	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba přípravy v min
Pečení					
Stříkané pečivo (přehřívát 5 min)	Pečicí plech	3		140-150*	25-40
Stříkané pečivo (přehřívát 5 min)	Pečicí plech	3		140-150*	25-40
Stříkané pečivo, 2 úrovně (přehřívát 5 min)	Pečicí + univerzální plech	1+3		140-150*	30-40
Stříkané pečivo, 2 úrovně (přehřívát 5 min)	Pečicí + univerzální plech	5+3+1		130-140*	35-55
Drobné pečivo (přehřívát 5 min)	Pečicí plech	3		150*	25-35
Drobné pečivo (přehřívát 5 min)	Pečicí plech	3		150*	25-35
Drobné pečivo, 2 úrovně (přehřívát 5 min)	Pečicí + univerzální plech	1+3		150*	30-40
Drobné pečivo, 3 úrovně (přehřívát 5 min)	Pečicí + univerzální plech	5+3+1		140*	35-55
Píškotový koláč	Kulatá forma, Ø26 cm	2		160-170*	20-35
Píškotový koláč	Kulatá forma, Ø26 cm	2		160-170*	25-35
Píškotový koláč, 2 vrstvy	Kulatá forma, Ø26 cm	3+1		150-170*	30-50
Krýtý jablečný koláč	2x černá plechová forma Ø20 cm	2		170-180	60-80
* přehřívát					

Pokrm	Příslušenství	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba přípravy v min
Krytý jablečný koláč	2x černá plechová forma Ø20 cm	2		180-200	60-80
Krytý jablečný koláč, 2 úrovně	2x černá plechová forma Ø20 cm	3+1		170-190	70-90
* předehřívat					

Grilování

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

Použitý druh ohřevu:

- ☒  Velkoplošný gril

Pokrm	Příslušenství	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Stupeň grilování	Doba přípravy v min
Grilování					
Opékání toastů*	Rošt	5		3	4-6
Hovězí burger, 12 kusů*	Rošt	4		3	25-30
* nepřehřívat					
** po 2/3 celkového času otočte					

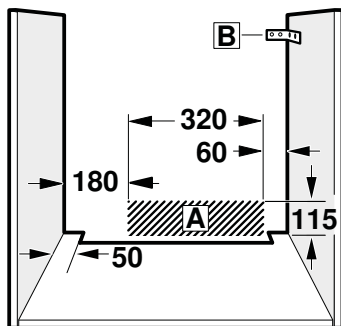
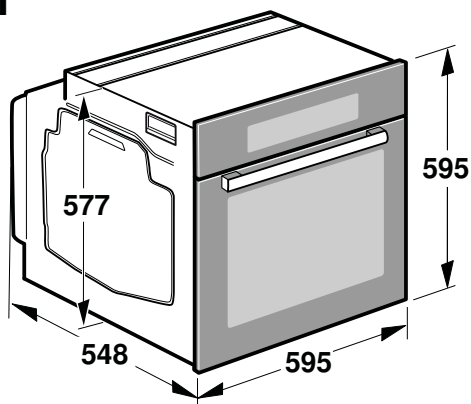


A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the icon and extending across the page.

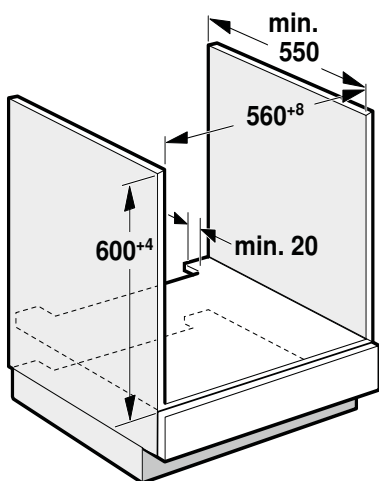


A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the icon and extending across the page.

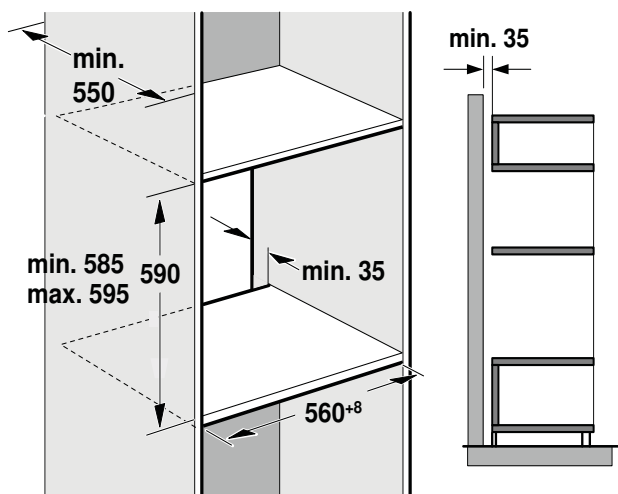
1



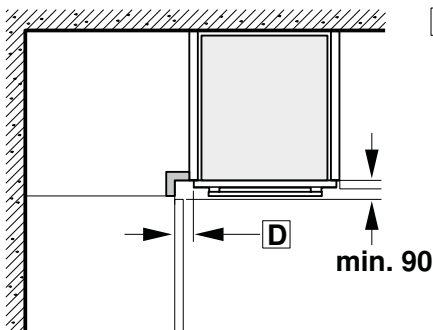
2



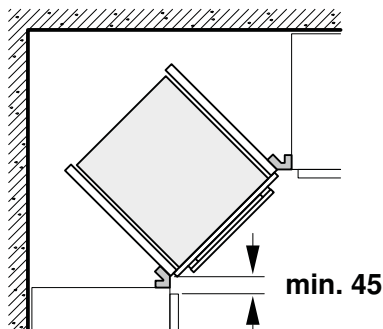
3



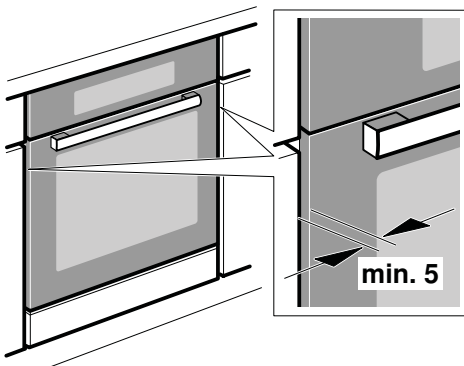
4



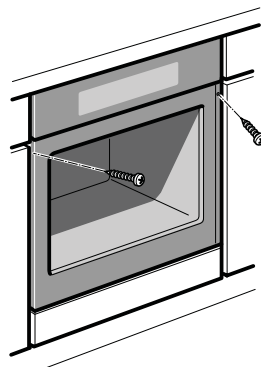
C



5



min. 5

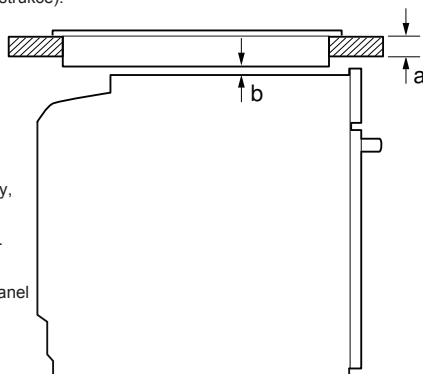


CZ

Důležitá upozornění - obrázek 1

- Jen odborné vestavění podle tohoto montážního návodu zaručuje bezpečné používání. Za škody vzniklé nesprávným vestavěním ručí montér.
- Přístroj po vybalení zkontrolujte. Pokud při přepravě došlo k nějakým závadám, nezapojte ho.
- Vestavný nábytek musí snášet teploty do 90 °C, sousedící čela nábytku teploty do 70 °C.
- Výřezy do nábytku provádějte před vestavěním přístroje. Odstraňte třísky, může dojít k narušení funkce elektronických součástek.
- Abyste předešli poraněním vzniklým při řezání, noste ochranné rukavice. Části, které jsou během montáže přístupné, mohou mít ostré hrany.
- U přístroji s výklopným vypínacím panelem dbejte na to, aby vypínací panel při vyklopení nepřicházel do kolize se sousedícím nábytkem.
- Přípojka přístroje musí být umístěna v rámci vyšrafované plochy A nebo mimo oblast vestavění přístroje.
- Nepřípevněný nábytek připevněte ke stěně pomocí běžně prodáváných připevňovacích prvků B.
- Rozměry na obrázcích jsou v mm.

Pokud bude spotřebič vestavěn pod varnou desku, musí být dodrženy následující minimální rozměry (případně včetně konstrukce):



Nositelé elektronických implantátů!

Přístroj může obsahovat permanentní magnety, ty mohou ovlivnit elektronické implantáty jako např. kardiostimulátory nebo inzulinové pumpy. Proto při montáži dodržujte minimální odstup 10 cm od elektronických implantátů.

Přístroj pod kuchyňskou pracovní deskou – obrázek 2

Z důvodu odvětrávání přístroje musí být v mezizpatře pod přístrojem odvětrávací výřez.

Kuchyňskou pracovní desku připevňte na vestavný nábytek.

Přístroj ve vysoké skříni - obrázek 3

Z důvodu odvětrávání přístroje musí být v mezizpatře pod přístrojem odvětrávací výřez.

Pokud má vysoká skříňka kromě základní zadní stěny ještě přídatnou zadní stěnu, tak musí být tato stěna odstraněna. Přístroj vestavte jen do takové výšky, abyste z něj mohli bez problémů vyndávat příslušenství.

Vestavění do rohu - obrázek 4

Aby bylo možné otvírat dvířka přístroje, tak při vestavbě dávejte pozor na rozměr **C**. Rozměr **D** závisí na tloušťce čelního obložení pod madlem.

Připojení přístroje

Přístroj odpovídá ochranné třídě 1 a může být provozován pouze s připojením ochranného vodiče.

Během veškerých montážních prací nesmí být přístroj pod napětím. Přístroj může být připojen pouze pomocí dodaného připojovacího kabelu. Kabel nasadte na zadní část přístroje (Klik!).

Pres zákaznický servis si můžete zakoupit připojovací kabel o délce 3,0 m. Připojovací kabel může být nahrazen pouze originálním kabelem, který lze zakoupit přes zákaznický servis. Vestavěním musí být zajištěna ochrana proti dotyku.

Připojovací kabel s vidlicí s ochranným kontaktem

Přístroj smí být napojen pouze na předpisově instalovanou vidlici s ochranným kontaktem.

Pokud není zástrčka po vestavění přístroje přístupná, musí být stranou instalováno všepólové odpojovací zařízení s odstupem kontaktů alespoň 3 mm.

Připojovací kabel bez vidlice s ochranným kontaktem

Přístroj smí připojit koncesovaný odborník. Musí se řídit předpisy místního dodavatele elektrického proudu.

Při instalaci musí být zabudováno všepólové odpojovací zařízení s rozevřením kontaktů alespoň 3 mm. Identifikujte fázový a neutrální- ("nulový-") vodič v přípojně krabici. Při špatném připojení může dojít k poškození přístroje.

Přístroj připojujte pouze podle nákresu s připojením. Napětí viz typový štítek. Vodiče síťového připojení připojte podle barevných kódů: zeleno-žlutý= uzemnění (⊕) @, modrý = (nulový) neutrální vodič, hnědý = fáze (vnější vodič).

Jen pro Velkou Británii a Austrálii

Napojte minimálně na zástrčku 16 A nebo zajištěte 16 A.

Jen pro Švédsko, Finsko a Norsko

Přístroj může být připojen pouze pomocí přiložené zástrčky s ochranným kontaktem. Ta musí být po vestavění přístupná.

Pokud to není možné, musí být zabudováno všepólové odpojovací zařízení s rozevřením kontaktů alespoň 3 mm.

Připevnění přístroje - obrázek 5

1. Přístroj zcela zasuňte a vyrovnejte na střed.

2. Přístroj pevně přišroubujte.

Spára mezi kuchyňskou pracovní deskou a přístrojem nesmí být uzavřena přídatnými lištami.

Na bočních stěnách kuchyňské skříňky, do které byl přístroj vestavěn, nesmí být připevněny žádné tepelné izolační lišty.

Demontáž

1. Odpojte přístroj od elektrického proudu.

2. Odstraňte připevňovací šrouby.

3. Přístroj lehce nahněte a zcela vysuňte.

Druh varné desky	a	a	b
	nasazená	celoplošná	
Indukční plotna	37 mm	38 mm	5 mm
Celoplošná indukční deska	43 mm	48 mm	5 mm
Plynová plotna	32 mm	42 mm	5 mm
Elektrická plotna	22 mm	24 mm	2 mm

Z minimálního odstupu **b** vyplývá minimální tloušťka kuchyňské pracovní desky **a**.

Dbejte na montážní návod pro varné desky.

INFORMAČNÍ LIST

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

Obchodní značka BSH



Značka		SIEMENS
Prodejní označení		HB632GBS1
Třída účinnosti dutého prostoru	A (nejvyšší) - G (nejnižší)	A +
Spotřeba energie (kWh) - konvenční ohřev	(při normalizované zátěži)	0,87
Spotřeba energie (kWh) - horký vzduch	(při normalizované zátěži)	0,69
Užitečný objem dutého prostoru (l)		71
Velikost zařízení (l):		
malé: $12 \text{ l} \leq V < 35 \text{ l}$		
střední: $35 \text{ l} \leq V < 65 \text{ l}$		
velké: $65 \text{ l} \leq V$		←
Doba potřebná k tepelné úpravě normalizované zátěže při konvenčním ohřevu (min.)		42
Doba potřebná k tepelné úpravě normalizované zátěže při horkém vzduchu (min.)		43,6
Hlučnost (dB (A) re 1 pW)		50
Spotřeba energie, jestliže není spuštěna žádná funkce a trouba je v režimu s nejnižší spotřebou energie		—
Plocha největšího plechu na pečení (cm ²)		1290

Upozornění: vývojové změny vyhrazeny.

Případné technické změny, tiskové chyby a odlišnosti ve vyobrazení jsou vyhrazeny bez upozornění.

Aktuální návod najdete na webových stránkách www.siemens-home.com/cz.

Záruční podmínky

společnosti BSH domácí spotřebiče s.r.o.

1. Záruka

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

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

2. Pořizovací doklad a záruční list

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

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

3. Uplatnění záruky

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

Záruční oprava se vztahuje výhradně na vady, které vzniknou průkazně v době platné záruky. Takto vzniklé vady je oprávněn odstranit pouze **autorizovaný servis**. Uplatnit záruku může zákazník u autorizovaného servisu nebo v prodejně, kde byl výrobek zakoupen, a to bez zbytečného odkladu, nejpozději však do konce záruční doby. Zvolí-li zákazník jiný, než nejbližší autorizovaný servis, bude na něm, aby nesl v souvislosti s tím zvýšené náklady.

Autorizovaný servis posoudí oprávněnost reklamace a podle povahy vady výrobku rozhodne o způsobu řešení reklamace.

Seznam autorizovaných servisů je k dispozici na www.siemens-home.com/cz.

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

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

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

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

4. Neoprávněnost reklamace

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

- a) prokazatelně nesprávným užíváním výrobku (např. v rozporu s návodem, s pokyny uvedenými na obalu výrobku či v záručním listě, užíváním v rozporu s obecně známými pravidly užívání předmětného výrobku, provozem při nesprávném napájecím napětí, připojováním 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 přemisťováním (poškrábání, promáčknutí, praskliny, rozbitá skla a police apod.)
 - nefunkčních estetických komponentů jako jsou madla, skla, ovládací spínače apod., které jsou důsledkem běžného opotřebení
 - změny barvy plastových komponentů (jedná se o běžný fyzikální chemický jev po čase používání)
 - vady spotřebních materiálů, u kterých je doba životnosti daná charakterem součástky (žárovky, vodní filtry, vzduchové, prachové filtry, uhlíkové filtry všeho druhu, akumulátory, baterie, apod.)
 - vady příslušenství a volitelné výbavy, způsobené nevhodnou manipulací nebo nepřiměřeným zacházením

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

5. Náhradní díly

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

6. Pozáruční servis

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

7. Rozšířená záruka nad rámec zákona

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

8. Upozornění pro prodejce

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

9. Ochrana osobních údajů

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

10. Prohlášení o hygienické nezávadnosti výrobků

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

Ujištění dovozce o vydání prohlášení o shodě

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

B/S/H/

Kontakt na servis domácích spotřebičů SIEMENS

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

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

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

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

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

SIEMENS



Rúra na pečenie **HB632GBS1**

www.siemens-home.com/sk

sk Návod na použitie

Obsah

	Použitie podľa určenia.....	4		Čistiace prostriedky.....	16
	Všeobecné pokyny.....	4		Vhodné čistiace prostriedky.....	16
	Dôležité bezpečnostné pokyny.....	4		Udržiavanie prístroja v čistote.....	17
	Halogénová žiarovka.....	5		Závesné rošty.....	17
	Príčiny poškodenia.....	5		Vyvesenie a zavesenie závesných roštov.....	17
	Všeobecné pokyny.....	5		Dvierka prístroja.....	18
	Ochrana životného prostredia.....	6		Vysadenie a nasadenie dvierok prístroja.....	18
	Tipy pre úsporu energie.....	6		Vysadenie krytu dvierok.....	18
	Ekologická likvidácia výrobku.....	6		Vysadenie a nasadenie skla dvierok.....	19
	Zoznámenie sa s prístrojom.....	6		Čo robiť v prípade poruchy?.....	20
	Ovládací panel.....	6		Tabuľka porúch.....	20
	Ovládacie prvky.....	6		Prekročenie maximálnej doby prevádzky.....	20
	Displej.....	7		Výmena osvetlenia v priestore na pečenie.....	20
	Ponuka druhu režimu.....	7		Sklenený kryt.....	21
	Druhy ohrevu.....	7		Zákaznícky servis.....	21
	Ďalšie informácie.....	8		Číslo výrobku a výrobné číslo.....	21
	Funkcie priestoru na pečenie.....	8		Testované pre Vás v našom kuchynskom štúdiu..	21
	Príslušenstvo.....	9		Silikónové formy.....	21
	Dodané príslušenstvo.....	9		Koláče a drobné pečivo.....	21
	Vkladanie príslušenstva.....	9		Chlieb a žemle.....	24
	Zvláštne príslušenstvo.....	10		Pizza, quiche a pikantné koláče.....	26
	Pred prvým použitím rúry.....	10		Nákyp a suflé.....	27
	Prvé uvedenie do prevádzky.....	10		Hydina.....	28
	Čistenie priestoru na pečenie a príslušenstva.....	11		Mäso.....	30
	Obsluha prístroja.....	11		Ryby.....	32
	Vypnutie a zapnutie prístroja.....	11		Zelenina a prílohy.....	34
	Spustenie alebo prerušenie prevádzky.....	11		Jogurt.....	34
	Nastavenie prevádzkového režimu.....	11		Úspora energie s druhmi ohrevu eco.....	35
	Nastavenie druhu ohrevu a teploty.....	12		Akrylamid v potravinách.....	36
	Rýchloohrev.....	12		Sušenie.....	36
	Časové funkcie.....	12		Zaváranie.....	37
	Budík.....	13		Kysnutie cesta.....	38
	Doba trvania úpravy pokrmu.....	13		Rozmrazovanie.....	38
	Čas ukončenia úpravy pokrmu.....	13		Udržiavanie teploty.....	39
	Detská poistka.....	14		Skúšobné pokrmy.....	39
	Aktivácia a deaktivácia.....	14			
	Základné nastavenie.....	14			
	Zmena nastavení.....	14			
	Zoznam nastavení.....	14			
	Zmena času.....	15			
	Režim Šabat.....	15			
	Spustenie režimu Šabat.....	15			

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

Použitie podľa určenia

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

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

Po vybalení prekontrolujte, či nie je prístroj poškodený. Ak došlo behom prepravy prístroja k jeho poškodeniu, nepripájajte ho. Prístroje bez zástrčky môže zapojiť iba oprávnený odborník. V prípade škôd vzniknutých v dôsledku nesprávneho zapojenia nemáte nárok na záruku.

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

Deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, senzorickými alebo mentálnymi schopnosťami môžu prístroj používať iba pod dohľadom zodpovednej osoby, ktorá ich poučí, ako prístroj bezpečne používať, a v prípade, že pochopili riziká, ktoré z používania vyplývajú. Deti si s prístrojom nesmú hrať. Deti do 8 rokov a bez dohľadu zodpovednej osoby nesmú prístroj čistiť a ani vykonávať jeho údržbu.

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

Príslušenstvo vždy vkladajte do priestoru na pečenie správnym spôsobom.

→ "Príslušenstvo" na strane 9

Dôležité bezpečnostné pokyny

Všeobecné pokyny

Varovanie: Nebezpečenstvo požiaru!

- Horľavé predmety umiestnené v priestore na pečenie sa môžu vznietiť. Nikdy neuchovávajte v priestore na pečenie horľavé predmety. Ak sa v priestore na pečenie vyskytuje dym, nikdy neotvárajte dverka prístroja. Vypnite prístroj a vytiahnite sieťovú zástrčku alebo vypnite poistky.
- Ak dverka prístroja otvoríte, vytvoríte ťah vzduchu.

Papier na pečenie môže prísť do kontaktu s vyhrievacím telesom a môže sa vznietiť. V priebehu predhrievania nikdy neumiestňujte papier na pečenie na príslušenstvo. Papier na pečenie musí byť vždy zaťažený nádobou alebo pokrou na pečenie. Papierom na pečenie pokryté vždy iba požadovanú plochu. Papier na pečenie nesmie nikdy presahovať cez príslušenstvo.

Varovanie: Nebezpečenstvo popálenia!

Prístroj bude dosahovať veľmi vysokých teplôt.

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

- Príslušenstvo alebo nádoby budú veľmi horúce.
- Pri vyťahovaní príslušenstva alebo nádob z rúry vždy použite kuchynské rukavice.
- Alkoholické výpary sa môžu v rozpálenej rúre vznietiť.

Nikdy nepripravujte pokrmy s veľkým množstvom vysokoperceného alkoholu. Ak použijete nápoj s vysokým percentom alkoholu, potom iba v malom množstve. Dverka rúry otvárajte opatrne.

Varovanie: Nebezpečenstvo oparenia!

- Prístupné vonkajšie časti sú pri pečení horúce. Týchto častí sa nikdy nedotýkajte. Deti sa musia zdržiavať v bezpečnej vzdialenosti.
- Pri otváraní dveriek prístroja môže von uniknúť množstvo horúcej pary. Para nemusí byť viditeľná, záleží od teploty. Pri otváraní dveriek nestojte príliš blízko pri prístroji. Dverka rúry otvárajte opatrne. Deti sa musia zdržiavať v bezpečnej vzdialenosti.
- Voda v horúcom priestore na pečenie môže vytvárať množstvo horúcej pary. Do horúceho priestoru na pečenie nikdy nenalievajte vodu.

⚠ Varovanie: Nebezpečenstvo poranenia!

- Poškriabané sklo dvierok môže prasknúť. Nepoužívajte žiadnu škrabku na sklo, ostré alebo brúsne čistiace prostriedky.
- Kĺby dvierok sa pri otváraní a zatváraní pohybujú a môžu Vás privrieť. Nesiahajte do priestoru kĺbov dvierok.

⚠ Varovanie: Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!

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

⚠ Varovanie**Nebezpečenstvo spôsobené magnetizmom!**

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

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

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

**Príčiny poškodenia****Všeobecné pokyny****Pozor!**

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

Ochrana životného prostredia

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

Tipy pre úsporu energie

- Predhrievajte prístroj iba vtedy, ak je to uvedené v recepte alebo v tabuľke návodu na použitie.
- Používajte tmavé, čierne lakované alebo smaltované formy. Dobre prijímajú teplo.
- Otvárajte dveria prístroja behom prevádzky čo najmenej.

- Viacej koláčov pečte postupne za sebou. Priestor na pečenie je ešte vyhriaty. Tým sa skráti doba pečenia druhého koláča. V priestore na pečenie môžete tiež položiť 2 hranaté formy na pečenie vedľa seba.
- Pri dlhších dobách ohrevu môžete prístroj 10 minút pred koncom vypnúť a pre dopečenie využiť zostatkové teplo.

Ekologická likvidácia výrobku

Obal zlikvidujte v súlade s predpismi pre ochranu životného prostredia.



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

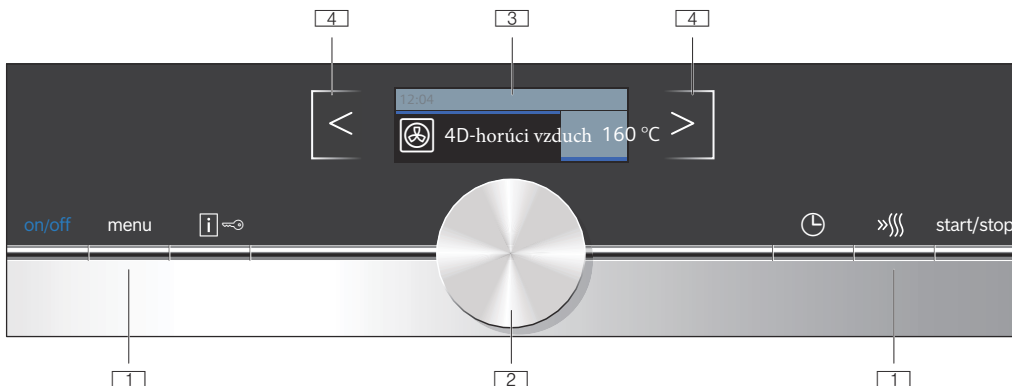
Zoznámenie sa s prístrojom

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

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

Ovládací panel

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



1 Tlačidlá

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

2 Otočný volič

Otočný volič môžete otáčať vľavo alebo vpravo.

3 Displej

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

4 Dotykové políčka

Pod dotykovými políčkami vľavo < a vpravo > od displeja sa nachádzajú senzory. Pre výber funkcie stlačte akúkoľvek šípku.

Ovládacie prvky

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

Tlačidlá a dotykové políčka

Tu nájdete stručné vysvetlenie k rôznym tlačidlám a dotykovým políčkam.

Tlačidlá		Význam
on/off		Vypnutie a zapnutie prístroja,
menu	Menu	Otvorenie ponuky druhov režimu
	Informácie	Zobrazenie upozornení
	Detská poistka	Aktivovacia a deaktivovacia detskej poistky
	Časové funkcie	Voľba časových funkcií
	Rýchloohrev	Spustenie alebo prerušenie rýchloohrevu
štart/stop		Spustenie alebo prerušenie prevádzky
Dotykové políčka		
<	Políčko vľavo od displeja	Navigácia vľavo
>	Políčko vpravo od displeja	Navigácia vpravo

Otočný volič

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

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

Displej

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

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

Stavový riadok

Stavový riadok sa nachádza hore na displeji.

Tu sa zobrazuje čas a nastavené časové funkcie.

Druhy ohrevu

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

Druhy ohrevu	Teplota v °C	Použitie
 4D-Horúci vzduch	30-275 °C	Pre pečenie na jednej alebo na viacerých úrovniach. Ventilátor rozvádza teplo prstencových vyhrievacích telies v zadnej stene rovnomerne po celom priestore na pečenie.
 Horný/dolný ohrev	30-300 °C	Pre tradičné pečenie na jednej úrovni. Obzvlášť vhodný pre pečenie koláčov so šťavnatou oblohou. Teplo prichádza rovnomerne zvrchu aj zospodu.

Časová línia

Časová línia sa nachádza pod stavovým riadkom. Na základe časovej línie vidíte napr. uplynulý čas ohrevu. Rovná priamka pod nastavenou hodnotou ubieha zľava doprava v závislosti od dĺžky priebehu.

Časový priebeh

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

Kontrola teploty

Kontrolka teploty ukazuje fázy ohrevu v priestore na pečenie.

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

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

Ponuka druhu režimu

Ponuka je rozdelená do rôznych druhov režimu.

Tak máte rýchly prístup k požadovaným funkciám.

Druh režimu	Použitie
Druhy ohrevu	Pre prípravu Vášho pokrmu existuje mnoho vyladených druhov ohrevu.
Nastavenie ~Základné nastavenie" na strane 14	Základné nastavenie Vášho prístroja môžete prispôbiť Vaším zvyklostiam.

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

	Horúci vzduch eco	30-275 °C	Pre energeticky účinný ohrev vybraných pokrmov na jednej úrovni bez predhrievania. Ventilátor rozvádza teplo prstencových vyhrievacích telies v zadnej stene rovnomerne po celom priestore na pečenie.
	Horný/dolný ohrev eco	30-300°C	Pre energeticky účinnú prípravu vybraných pokrmov. Teplo prichádza rovnomerne zvrchu aj zospodu.
	Gril s cirkuláciou vzduchu	30-300 °C	Na pečenie hydiny, celých rýb a väčších kúskov mäsa. Vyhrievacie teleso grilu a ventilátor sa striedavo zapínajú a vypínajú. Ventilátor rozfúkava teplo rovnomerne okolo pokrmu.
	Veľkoplošný gril	Stupne grilovania 1 = slabé 2 = stredné 3 = silné	Pre grilovanie steakov, klobás alebo toastov a pre zapekanie.
	Stupeň pizza		Pre prípravu pizze a pokrmov, ktoré potrebujú veľa tepla zospodu. Teplo prúdi od spodného vyhrievacieho telesa a prstencového vyhrievacieho telesa na zadnej stene.
	Funkcia coolStart	30-275 °C	Pre rýchlu prípravu hlboko zmrazených produktov na úrovni 3. Teplota sa riadi podľa údajov daných výrobcom. Používajte najvyššiu teplotu, ktorá je uvedená na obale. Doba ohrevu zodpovedá uvedenej dobe alebo môže byť aj kratšia.

Navrhované hodnoty

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

Ďalšie informácie

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

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

Funkcie priestoru na pečenie

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

Otváranie dvierok rúry

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

Osvetlenie priestoru na pečenie

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

U väčšiny programov sa osvetlenie priestoru na pečenie zapne hneď, ako sa daný program spustí. Po ukončení sa osvetlenie opäť vypne.

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

Chladiaci ventilátor

Chladiaci ventilátor sa zapína a vypína podľa potreby. Teplý vzduch uniká dvierkami.

Pozor!!

Ventilátor nezakrývajte. Rúra by sa mohla prehrievať.

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

Upozornenie: Dobu dobehu ventilátora môžete nastaviť v základnom nastavení.

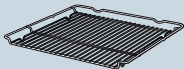
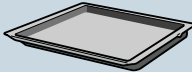
→ "Základné nastavenie" na strane 14

Príslušenstvo

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

Dodané príslušenstvo

Váš prístroj je vybavený týmto príslušenstvom:

	Rošt Na nádoby, formy na koláče a nákypy. Pre pečenie a grilovanie.
	Univerzálna panvica Na šťavnaté koláče, pečivo, zmrazené pokrmy a veľké kúsky mäsa. Je možné ju použiť ako nádobu na zachytávanie odkvapkávajúceho tuku, ak grilujete priamo na rošte.

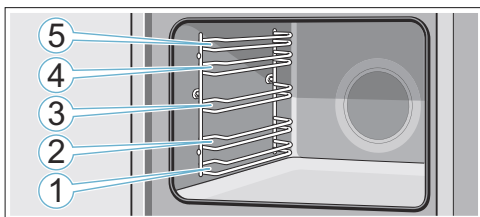
Používajte iba originálne príslušenstvo. Je určené špeciálne pre Váš prístroj.

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

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

Vkladanie príslušenstva

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



Príslušenstvo zasúvajte vždy do oboch závesných roštov v jednej úrovni vkladania.

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

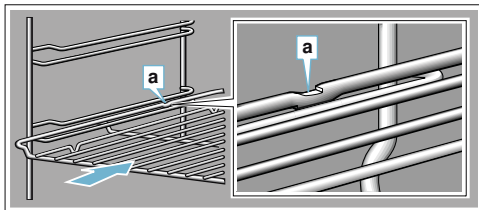
Upozornenie

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

Funkcia zacvaknutia

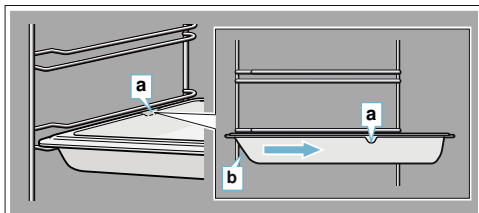
Príslušenstvo môže byť vysunuté až do polovice, dokiaľ nezacvakne. Táto funkcia zacvaknutia zabraňuje prevrhnutiu príslušenstva pri vysúvaní. Aby táto ochrana prevrhnutia fungovala, musí byť príslušenstvo vkladané do priestoru na pečenie v správnej polohe.

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



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

Príklad na obrázku: Univerzálna panvica

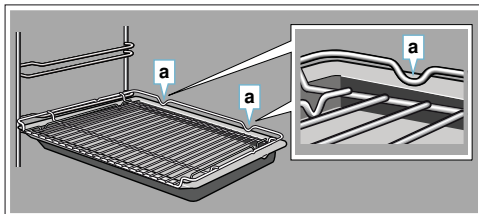


Kombinovanie príslušenstva

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

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

Príklad na obrázku: Univerzálna panvica



Zvláštne príslušenstvo

Zvláštne príslušenstvo je možné dokúpiť cez zákaznícky servis alebo v špecializovanom obchode.

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

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

Pri nákupe zadajte presné objednávacie číslo zvláštneho príslušenstva.

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

→ "Zákaznícky servis" na strane 21

Zvláštne príslušenstvo	Objed. číslo
Rošt Na pokladanie nádob, pekáčov a foriem na pečenie a nákypy, a pre pečenie a grilovanie priamo na rošte	HZ634070
Univerzálna panvica Pre prípravu šťavnatých koláčov, pečiva, hlboko zmrazených potravín a pečenie mäsa v celku. Panvicu je možné použiť ako nádobu na zachytávanie odkvapkávajúceho tuku, ak grilujete priamo na rošte.	HZ632070
Plech na pečenie Pre prípravu rezov na plechu a drobného pečiva.	HZ631070
Vkladací rošt Určený pre mäso, hydinu a ryby. Pre vloženie univerzálnej panvice, aby zachytila odkvapkávajúci tuk a šťavu z mäsa.	HZ324000
Univerzálna panvica s nepriľnavým povrchom Pre prípravu šťavnatých koláčov, pečiva, hlboko zmrazených potravín a pečenie mäsa v celku. Pečivo a mäso sa ľahšie uvoľní z panvice.	HZ632010
Plech na pečenie s nepriľnavým povrchom Pre prípravu rezov na plechu a drobného pečiva. Pečivo sa ľahšie uvoľní z plechu na pečenie.	HZ631010
Profi-plech Pre prípravu veľkého množstva jedla.	HZ633070
Pokrievka na profi-plech Vďaka pokrievke sa profi-plech stáva profi-pekáčom	HZ633001
Plech na pizzu Na pizzu a veľké okrúhle koláče.	HZ617000
Plech na grilovanie Slúži na grilovanie namiesto roštu alebo ako ochrana pred striekaním. Používajte iba spoločne s univerzálnou panvicou.	HZ625071
Kamenná doska na pečenie chleba Určená pre prípravu domáceho chleba, žemlí a pizze s chrumkavou kôrkou. Doska musí byť predhriata na odporúčanú teplotu	HZ327000

Sklenená zapekacia misa (5,1 litrov) Určená pre dusené pokrmy a nákypy. Obzvlášť vhodná pre prevádzkový režim "Pokrm".	HZ915001
Sklenená misa - Určená pre veľké kusy mäsa, šťavnaté koláče a nákypy.	HZ86S000
Sklenená panvica Na nákypy, zeleninové pokrmy a pečivo.	HZ636000
Teleskopický výsuv 1-násobný S výsuvným systémom v úrovni 2 môžete vysunúť príslušenstvo ešte viac, bez toho aby sa prevrhlo.	HZ638100
Teleskopický výsuv 2-násobný S výsuvným systémom v úrovni 2 a 3 môžete vysunúť príslušenstvo ešte viac, bez toho aby sa prevrhlo.	HZ638200
Výsuvný systém 3-násobný S výsuvným systémom v úrovni 1, 2 a 3 môžete vysunúť príslušenstvo ešte viac, bez toho aby sa prevrhlo.	HZ638300



Pred prvým použitím rúry

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

Prvé uvedenie do prevádzky

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

Upozornenie: Toto nastavenie môžete kedykoľvek zmeniť. → "Základné nastavenie" na strane 14

Nastavenie jazyka

Prednastaveným jazykom je nemčina.

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

Nastavenie času

Nastavenie času začína na 12:00.

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

Nastavenie dátumu

Prednastaveným dátumom je "01.01.2014".

1. Otočným voličom nastavte aktuálny deň, mesiac a rok.
2. Pre potvrdenie kliknite na šípku ➤

Na displeji sa zobrazí upozornenie, že prvé uvedenie do prevádzky bolo dokončené.

Čistenie priestoru na pečenie a príslušenstva

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

Čistenie priestoru na pečenie

Pre odstránenie zápachu novoty prázdny uzatvorený priestor na pečenie zohrejte.

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

Urobte nastavenie podľa uvedených údajov.

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

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

Rúru po uvedenej dobe ohrevu vypnite tlačidlom on/off.

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

Čistenie príslušenstva

Príslušenstvo riadne očistíte mydlovým roztokom a handričkou alebo mäkkou kefkou.



Obsluha prístroja

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

Vypnutie a zapnutie prístroja

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

Výnimka: Detskú poistku a budík môžete nastaviť, aj keď je prístroj vypnutý. Údaje na displeji alebo upozornenia, napr. údaj o zostatkovom teple v priestore na pečenie, sú viditeľné, aj keď je prístroj vypnutý.

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

Zapnutie prístroja

Pomocou tlačidla on/off prístroj zapnete. Nápis on/off nad tlačidlom bude svieťiť modro.

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

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

Vypnutie prístroja

Pomocou tlačidla on/off prístroj vypnete. Svetielko nad tlačidlom zhasne.

Nastavená funkcia sa preruší. Na displeji sa zobrazí čas.

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

Spustenie alebo prerušenie prevádzky

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

Pre vymazanie všetkých nastavení stlačte tlačidlo on/off.

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

Nastavenie prevádzkového režimu

Ak chcete nastaviť prevádzkový režim, musí byť prístroj zapnutý.

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

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

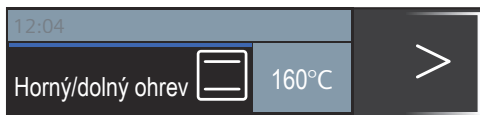
Nastavenie druhu ohrevu a teploty

Po zapnutí prístroja sa na displeji zobrazí navrhovaný druh ohrevu s teplotou.

Režim spustíte stlačením tlačidla štart/stop. Ak chcete nastaviť iný režim, postupujte podľa obrázkov.

Príklad: Horný/dolný ohrev 180 °C

1. Pomocou otočného voliča zmeňte druh ohrevu.



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



4. Stlačte tlačidlo



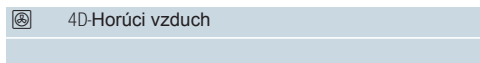
Na displeji sa zobrazí nastavený druh ohrevu a teplota.

Rýchloohrev

Tlačidlom »||| môžete rúru veľmi rýchle zohriať.

Rýchloohrev rúry nie je možný u všetkých druhov ohrevu.

Vhodné druhy ohrevu:



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

Nastavenie

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

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



Vľavo vedľa teploty sa objaví symbol »|||, začne bežať časová línia.

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

Upozornenie

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

Prerušenie

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

Časové funkcie

Váš prístroj disponuje rôznymi časovými funkciami.

Časová funkcia	Použitie
Budík	Budík funguje ako časovač varenia. Po uplynutí nastaveného času zaznie signál.
Doba úpravy pokrmu	Po uplynutí nastaveného času zaznie signál. Prístroj sa automaticky vypne.
Čas ukončenia	Nastavte dobu a koniec pečenia. Prístroj sa automaticky zapne, takže prevádzka je ukončená v požadovanom čase.

Upozornenie

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

Budík

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

1. Stlačte tlačidlo . Otvorí sa menu budíka.
2. Pomocou otočného voliča nastavte čas.

Budík sa spustí po niekoľkých sekundách.

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

Po uplynutí nastaveného času

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

Prerušenie budíka

Tlačidlom otvoríte menu budíka a vrátite čas naspäť. Menu zatvoríte opätovným stlačením tlačidla .

Zmena nastavenia budíka

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

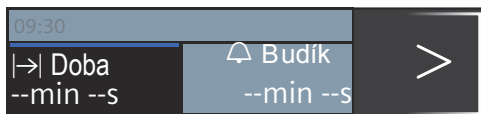
Doba trvania úpravy pokrmu

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

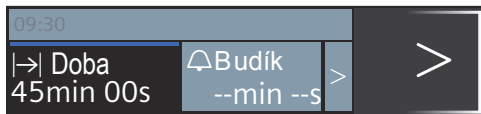
Predpoklad: Je nastavený druh ohrevu a teplota.

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

1. Stlačte tlačidlo . Otvorte menu časových funkcií.



2. Pomocou otočného voliča nastavte dobu úpravy pokrmu.



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

Zvolená doba trvania uplynula

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

Prerušenie doby trvania úpravy pokrmu

Tlačidlom otvoríte menu časových funkcií. Nastavenú dobu vrátite naspäť. Údaje sa zmenia na novonastavený druh ohrevu a teplotu.

Zmena doby trvania úpravy pokrmu

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

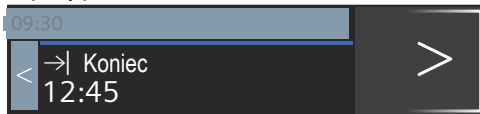
Čas ukončenia úpravy pokrmu

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

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

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

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



3. Prevádzku spustíte stlačením tlačidla štart/stop.



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

Zvolená doba uplynula

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

Zmena času ukončenia úpravy pokrmu

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

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

5. Stlačte tlačidlo štart/stop. Rúra je opäť v režime čakania.

Prerušenie času ukončenia

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

1. Stlačte tlačidlo štart/stop.
2. Stlačte tlačidlo . Otvorí sa menu časových funkcií
3. Pomocou šípky > prejdite na "→ koniec" a otočným voličom vráťte čas ukončenia prípravy pokrmu naspäť.
4. Stlačte tlačidlo .
5. Režim spustíte stlačením tlačidla štart/stop. Čas okamžite začne plynúť.

Detská poistka

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

Ovládací panel sa zablokuje a nie je možné nič nastavovať. Prístroj je možné vypnúť iba pomocou tlačidla on/off.

Aktivácia a deaktivácia

Detskú poistku môžete aktivovať a deaktivovať na zapnutom aj vypnutom prístroji.

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

Základné nastavenie

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

Zmena nastavenia

1. Stlačte tlačidlo on/off.
 2. Stlačte tlačidlo menu. Zobrazí sa menu s prevádzkovými režimami.
 3. Pomocou otočného voliča vyberte "Nastavenie".
 4. Kliknite na šípku >.
 5. Pomocou otočného voliča zmeňte hodnoty
 6. Pomocou šípky > sa dostanete do ďalšieho nastavenia a zmeníte ho podľa potreby.
 7. Pre uloženie stlačte tlačidlo menu.
- Na displeji sa zobrazí odmietnuť alebo uložiť.

Zoznam nastavení

V zozname nájdete všetky základné nastavenia a možnosti ich zmeny. Podľa vybavenia Vášho prístroja sa na displeji zobrazia iba tie nastavenia, ktorými Váš prístroj disponuje.

Môžete meniť nasledujúce nastavenie:

Nastavenie	Voľba
Jazyk	Možné ďalšie jazyky
Čas	Nastavenie aktuálneho času
Dátum	Nastavenie aktuálneho dátumu
Tón signálu	Krátky (30 sek) Stredný (1 min) Dlhý (5 min)
Tón tlačidiel	Vypnutý (tón pri zapnutí a vypnutí pomocou tlačidla on/off zostáva aktivovaný) Zapnutý
Jas displeja	5 stupňov jasu
Časový údaj	Digitálny Vypnutý
Osvetlenie	Behom prevádzky zapnuté Behom prevádzky vypnuté
Režim po zapnutí	Hlavné menu Druhy ohrevu Pokrm*
Nočné stlmenie displeja	Vypnuté Zapnuté (jas displeja je stlmený medzi 22:00 a 5:59 hod)
Logo značky	Zobrazovať Nezobrazovať
Doba dobehu chladiaceho ventilátora	Odporúčaná Minimálna

Teleskopický výsuv	Nie je súčasťou výbavy Je súčasťou výbavy
Nastavenie Šabat	Zapnuté Vypnuté
Nastavenie z výroby	Nastaviť znova Nenastavovať
* k dispozícii podľa typu	

Pozor!

U závesných roštov a 1-násobných teleskopických výsuvov: Nastavenie "nie je dovýbavené"
 U 2-násobných a 3-násobných teleskopických výsuvov: Nastavenie je "dovýbavené".

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

Zmena času

Čas zmeníte v základnom nastavení.

Príklad: Zmena na zimný alebo letný čas.

1. Stlačte tlačidlo on/off.
2. Stlačte tlačidlo menu.
3. Pomocou otočného voliča vyberte "Nastavenie".
4. Pomocou šípky > prejdite na čas.
5. Pomocou otočného voliča zmeňte čas.
6. Stlačte tlačidlo menu.

Na displeji sa zobrazí uložiť alebo odmietnuť.

Výpadok prúdu

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

Nastavte jazyk, čas a dátum.

**Režim Šabat**

Režim Šabat môžete nastaviť dobu trvania úpravy pokrmu až 74 hodín. Pokrm vo vnútri rúry zostane teplý, bez toho aby ste rúru museli zapínať alebo vypínať.

Spustenie režimu Šabat

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

→ "Základné nastavenie" na strane 14

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

1. Stlačte tlačidlo on/off.
Na displeji sa zobrazí navrhovaný druh ohrevu a teplota.
2. Otočným voličom otočte doľava a zvolte režim "Nastavenie Šabat".
3. Pomocou šípky > a otočného voliča nastavte teplotu.
4. Tlačidlom ⌚ otvoríte menu časových funkcií.
Navrhnutá doba trvania má 25 hodín.
5. Pomocou otočného voliča nastavte požadovanú dobu trvania.
6. Režim spustíte stlačením tlačidla start/stop. Na stavovom riadku sa začne odpočítavať doba.

Zvolená doba uplynula

Zaznie signál. Rúra prestane hriať.

Posunutie času ukončenia režimu

Posunutie času ukončenia nie je možné.

Prerušenie režimu Šabat

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



Čistiace prostriedky

Vaša rúra zostane dlho žiarivá a funkčná, ak ju budete správne čistiť a starať sa o ňu. Tu Vám vysvetlíme, ako sa o Vašu rúru správne starať a čistiť ju.

Vhodné čistiace prostriedky

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

Pozor! Poškodenie povrchov

Nepoužívajte žiadne

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

Nové penové utierky pred prvým použitím riadne vyperte.

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

⚠ Varovanie

Nebezpečenstvo

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

Oblasť	Čistenie
Vonkajšia časť prístroja	
Čelo z nehrdzavejúcej ocele	Horúca mydlová voda: Očistite handričkou a vysušte mäkkou utierkou. Ihneď odstráňte škrvny od vody, tuku, škrobu a bielkovín. Pod takými škrvnami sa môže tvoriť korózia. Zvláštne prostriedky pre ošetrovanie nehrdzavejúcej ocele, ktoré sú vhodné pre horúce povrchy, zakúpte cez zákaznícky servis alebo v špecializovaných predajniach. Pre aplikáciu čistiacich prostriedkov používajte veľmi jemnú handričku.
Plast	Horúca mydlová voda: Očistite handričkou a vysušte mäkkou utierkou. Nepoužívajte žiadny čistiaci prostriedok alebo škrabku na sklo.
Lakované plochy	Horúca mydlová voda: Očistite handričkou a vysušte mäkkou utierkou.
Ovládaci panel	Horúca mydlová voda: Očistite handričkou a vysušte mäkkou utierkou. Nepoužívajte žiadny čistiaci prostriedok alebo škrabku na sklo.

Sklo dvierok	Horúca mydlová voda: Očistite handričkou a vysušte mäkkou utierkou. Nepoužívajte škrabku na sklo alebo oceľovú drôtenku.
Rukoväť dvierok	Horúca mydlová voda: Očistite handričkou a vysušte mäkkou utierkou. Ak sa na rukoväť dostanú prostriedky na odvápenie, okamžite ich odstráňte. Tieto škrvny inak nepôjdu odstrániť.
Vnútorné časti prístroja	
Smaltované povrchy	Horúca mydlová alebo octová voda: Očistite handričkou a vysušte mäkkou utierkou. Pripečené zvyšky pokrmov utrite vlhkou handričkou a mydlovou vodou. Pri silnom znečistení použite oceľovú drôtenku alebo čistiaci prostriedok pre rúry na pečenie. Priestor na pečenie nechajte po vyčistení otvorený vyschnúť do sucha.
Sklenený kryt osvetlenia v priestore na pečenie	Horúca mydlová voda: Očistite handričkou a vysušte mäkkou utierkou. Pri silnom znečistení použite čistiaci prostriedok pre rúry na pečenie. Horúca mydlová voda: Očistite handričkou. Nedrhňte.
Tesnenie dvierok Neodstraňujte!	Použite čistiace prostriedky na nehrdzavejúcu oceľ: Dbajte na pokyny od výrobcu. Nepoužívajte prostriedky pre údržbu ocele.
Kryt dvierok z ocele	Kryt dvierok pri čistení vysaďte. Horúca mydlová voda: Navlhčite a očistite handričkou alebo kefkou.
Závesné rošty	Horúca mydlová voda: Teplomer očistite handričkou alebo kefkou. Neodstraňujte mazivo na teleskopických výsuvoch, všetko čistite najlepšie zasunuté.
Teleskopický výsuv	Neumývajte systém v umývačke riadu. Horúca mydlová voda: Navlhčite a očistite handričkou alebo kefkou.
Príslušenstvo	Pri silnom znečistení použite oceľovú drôtenku.

Upozornenie

- Drobné farebné rozdiely na čelnej stene rúry sú zapríčinené použitím rôznych materiálov, ako napr. sklo, umelá hmota alebo kov.
- Tieni na skle dvierok, ktoré pôsobia ako šmuhy, sú svetelné odrazy osvetlenia v priestore na pečenie.
- Smalt sa pri vysokých teplotách vypaľuje. To môže viesť k vzniku rozdielov zafarbenia. To je celkom normálne a nemá to žiadny vplyv na funkčnosť rúry. Hrany tenkých plechov sa nedajú celkom potiahnuť smaltom. Preto môžu byť trochu drsné. Tým ale nie je nijako narušená antikoročná ochrana.



Závesné rošty

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

Vyvesenie a zavesenie závesných roštov

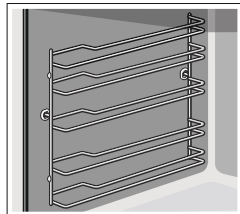


Varovanie

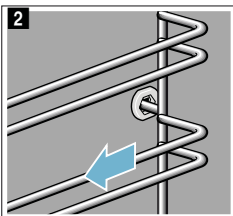
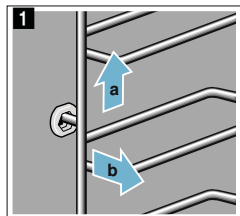
Nebezpečenstvo popálenia!

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

Vyvesenie závesných roštov



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



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

Udržiavanie prístroja v čistote

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

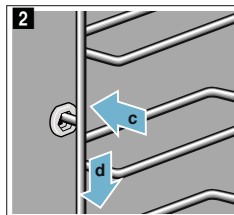
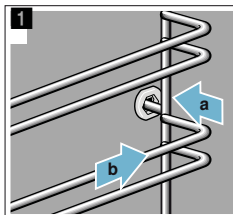
Tipy

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

Zavesenie závesných roštov

Závesné rošty je možné zavesiť iba vpravo alebo vľavo. U obidvoch roštov dbajte na to, aby zahnutie smerovalo dopredu.

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



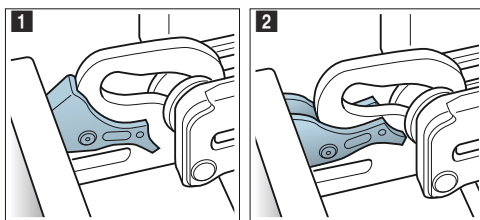
Dvierka prístroja

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

Vysadenie a nasadenie dvierok prístroja

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

Závesy dvierok sú opatrené zabezpečovacími pákami. Keď sú zabezpečovacie páky zaklapnuté (obrázok **1**), tak sú dvierka prístroja zabezpečené. Preto ich nie je možné vysadiť. Keď odistíte zabezpečovacie páky, aby ste mohli vysadiť dvierka prístroja (obrázok **2**), tak sú závesy zabezpečené. Nemôžu zapadnúť.



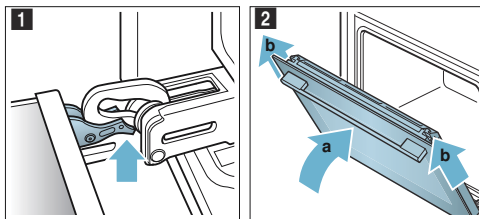
Varovanie

Nebezpečenstvo poranenia!

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

Vysadenie dvierok prístroja

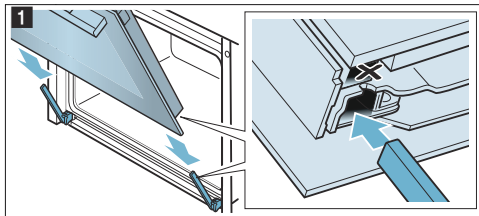
- Dvierka prístroja celkom otvorte.
- Odistíte obidve páky vľavo a vpravo (obrázok **1**).
- Zatvorte dvierka prístroja až k zarážke **a**. Uchopte dvierka vľavo a vpravo obidvoma rukami **b** a vysadíte ich smerom hore (obrázok **2**).



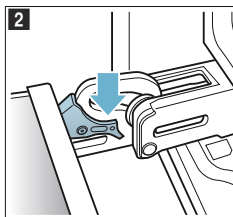
Nasadenie dvierok prístroja

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

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



- Dvierka prístroja celkom otvorte. Zabezpečte obidve zabezpečovacie páky (obrázok **2**).

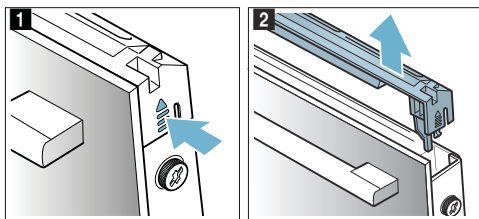


- Zatvorte dvierka rúry na pečenie.

Vysadenie krytu dvierok

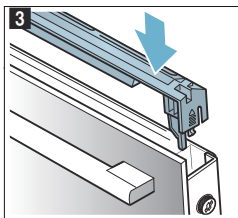
Oceľová vkladacia drážka krytu dvierok sa môže zafarbiť. Pre dôkladné vyčistenie je možné tento kryt vysadiť.

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



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

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



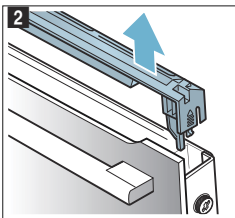
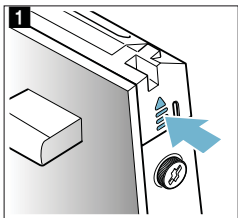
5. Zatvorte dvierka

Vysadenie a nasadenie skla dvierok

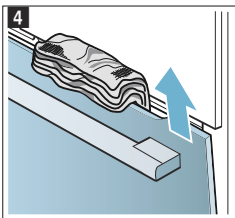
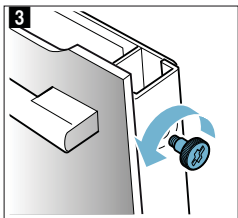
Pre dôkladnejšie vyčistenie môžete vysadiť sklo dvierok prístroja.

Vysadenie skla na prístroji

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



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



Sklo vyčistíte čistiacim prostriedkom na sklo a jemnou handričkou.

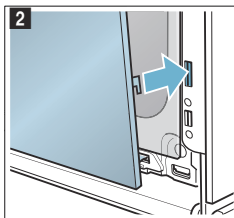
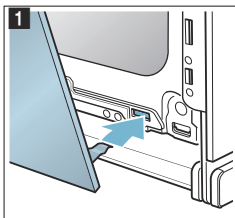
⚠ Varovanie

Nebezpečenstvo poranenia!

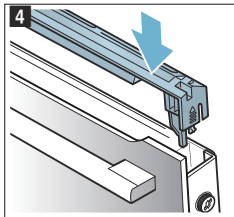
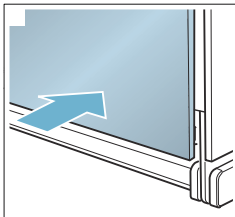
- Poškriabané sklo dvierok môže prasknúť. Nepoužívajte škrabky na sklo, ostré alebo brúsne čistiace prostriedky.
- Závesy dvierok sa pri otváraní a zatváraní pohybujú a môžu Vás priškripiť. Nesiahajte do priestoru závesov dvierok.

Nasadenie skla na prístroji

1. Sklo zasuňte dole do držiakov (obrázok 1).
2. Čelné sklo zatvárajte, dokiaľ sa obidva vrchné háčiky nebudú nachádzať oproti otvorom (obrázok 2).



3. Predné sklo pritlačte smerom dole, dokiaľ nebudete počuť zacvaknutie (obrázok 3).
4. Trocha otvorte dvierka prístroja a odstráňte utierku.
5. Opäť zaskrutkujte obidve skrutky vľavo a vpravo.
6. Nasadte kryt a pritlačte ho, až budete počuť zacvaknutie (obrázok 4).



7. Zatvorte dvierka prístroja.

Pozor!

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

? Čo robiť v prípade poruchy?

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

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

→ "Testované pre Vás v našom kuchynskom štúdiu" na strane 21

Tabuľka porúch

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

Porucha	Možná príčina	Upozornenie/Náprava
Prístroj nefunguje.	Nefunkčná poistka.	Prekontrolujte, či je poistka v poistkovej skrini v poriadku.
	Výpadok prúdu.	Prekontrolujte, či fungujú iné kuchynské prístroje.
Zapnutý prístroj nie je možné ovládať, na displeji svieti symbol ⏻.	Je aktivovaná detská poistka.	Tlačidlo ⏻ podržte stlačené, dokiaľ symbol ⏻ nezmizne.
Priestor na pečenie sa nezohrieva a na displeji je napísané „režim Demo“.	Prístroj sa nachádza v režime Demo.	Vypnite poistky v poistkovej skrini a po cca 10 sekundách ich opäť zapnite. Zapnite prístroj a v nastavení zvolte "režim Demo vypnutý".

Prekročenie maximálnej doby prevádzky

Váš prístroj automaticky ukončí prevádzku, dokiaľ nenastavíte dobu trvania úpravy pokrmu a pokiaľ po dlhšej dobe nedošlo k žiadnej zmene nastavenia.

Prístroj sa potom riadi podľa nastavenej teploty alebo stupňa grilu.

Na displeji sa zobrazí hlásenie, že prevádzka bude automaticky ukončená. Potom sa prevádzka preruší.

Aby ste mohli prístroj znova použiť, najprv ho vypnite. Potom ho znova zapnite a nastavte požadovaný druh režimu.

Tipy:

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

Výmena osvetlenia v priestore na pečenie

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

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

⚠ Varovanie

Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!
Neodborné opravy sú nebezpečné. Iba nami preškolený technik môže robiť opravy a výmenu poškodeného pripájacieho kábla. Ak je prístroj poškodený, odpojte ho od elektrickej siete alebo vypnite poistky. Volajte zákaznický servis.

⚠ Varovanie

Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!

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

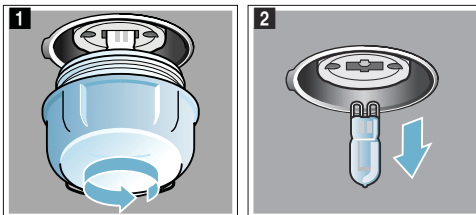
⚠ Varovanie

Nebezpečenstvo popálenia!

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

1. Do vychladnutého priestoru na pečenie položte kuchynskú utierku, aby ste predišli škodám.
2. Sklenený kryt vytočte smerom doľava (obrázok 1).
3. Vytiahnite žiarovku – neskrutkujte (obrázok 2).

Nasadte novú žiarovku, pritom dbajte na polohu kolíkov. Žiarovku pevne zatlačte.



4. Opäť naskrutkujte sklenený kryt.

5. Vytiahnite utierku a zapnite poistky.

Sklenený kryt

Ak sa poškodí sklenený kryt halogénovej žiarovky, musí byť vymenený. Nový sklenený kryt zakúpite cez zákaznícky servis.

Udajte číslo výrobku (E-č.) a výrobné číslo (FD-č.) Vášho prístroja.



Zákaznícky servis

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

Číslo výrobku a výrobné číslo

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

Diagram showing the layout of the product label with fields for E-Nr., FD., and Z-Nr. and a Type field.

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

E-č.

FD-č.

Zákaznícky servis

Berte prosím ohľad na to, že sa za návštevu servisného technika za účelom opravy poruchy hradí poplatok, a to aj keď je prístroj v záručnej dobe.

Kontaktné informácie pre všetky krajiny nájdete tu, poprípade v priloženom zozname zákazníckych centier. Dôverujte odbornosti výrobcu. Tým zabezpečíte, že bude oprava urobená preškolenými servisnými technikmi, ktorí majú k dispozícii originálne náhradné diely pre Váš prístroj.



Testované pre Vás v našom kuchynskom štúdiu

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

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

Silikónové formy

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

Ak chcete napriek tomu použiť silikónové formy, riadte sa údajmi a receptami výrobcu. Silikónové formy sú často menšie ako normálne formy. Údaje ohľadom množstva potravín a recepty sa môžu líšiť.

Koláče a drobné pečivo

Váš prístroj ponúka veľa druhov režimov pre prípravu koláčov a drobného pečiva. V tabuľke nastavenia nájdete tipy pre optimálne nastavenie pre prípravu mnohých pokrmov.

Dbajte na pokyny výrobcu v odseku, ktorý sa zaoberá kysnutím cesta.

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

Úrovne pre vkladanie príslušenstva

Používajte uvedené úrovne pre vkladanie.

Pečenie na jednej úrovni

Pre pečenie na jednej úrovni používajte nasledujúce úrovne vkladania:

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

Pečenie vo viacerých úrovniach

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

Pečenie na dvoch úrovniach:

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

sk Testované pre Vás v našom kuchynskom štúdiu

Pečenie na troch úrovniach:

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

Pečenie na štyroch úrovniach:

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

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

Príslušenstvo

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

Rošt

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

Univerzálna panvica alebo plech na pečenie

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

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

Formy na pečenie

Najvhodnejšie sú tmavé kovové formy.

Formy z bieleho plechu, keramiky a skla predlžujú dobu pečenia a pečivo sa nezhnedne rovnomerne. Ak pečiete v týchto formách a chcete použiť horný/dolný ohrev, posuňte formu na výšku 1.

Papier na pečenie

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

Odporúčané nastavenia

V tabuľke nájdete optimálne druhy ohrevu pre rôzne druhy koláčov a pečiva. Teplota a doba pečenia sú závislé od množstva a vlastností cesta. Z toho dôvodu sú uvedené približné nastavenia. Začnite najskôr s nižšími teplotami. Nižšia teplota zabezpečí rovnomerné zafarbenie. V prípade potreby nabadúce nastavte vyššiu teplotu.

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

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

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

Ak chcete piecť podľa vlastného receptu, orientujte sa podľa podobného pečiva uvedeného v tabuľke. Dodatočné informácie nájdete v tipoch pre prípravu koláčov a drobného pečiva, ktoré sú uvedené na konci tabuľky.

Nepotrebné príslušenstvo vytiahnite pred pečením z priestoru na pečenie. Tým dosiahnete optimálneho výsledku úpravy pokrmu a ušetríte až 20 percent energie.

Používané druhy ohrevu:

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

Pokrm	Príslušenstvo / Nádoby	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba prípravy v min.
Koláče vo forme					
Trený koláč, jednoduchý	Forma v tvare venca/hranatá	2		150-170	50-70
Trený koláč, jednoduchý, 2 vrstvy	Forma v tvare venca/hranatá	3+1		140-160	50-70
Trený koláč, jemný	Forma v tvare venca/hranatá	2		150-170	60-80
Ovocný koláč z treného cesta, jemný	Forma na bábovku	2		160-180	40-60
Tortový korpus z treného cesta	Tortová forma	3		160-180	20-30
Ovocná alebo tvarohová torta z krehkého cesta	Okrúhla forma Ø26 cm	2		170-190	60-80
Švajčiarsky koláč	Plech na pizzu	3		220-240	35-45
Obrátený koláč	Tortová forma	3		190-210	30-45
Kysnutá bábovka	Forma na bábovku	2		150-170	50-70
Kysnutý koláč v otvárajacej tortovej forme	Okrúhla forma Ø28 cm	2		160-170	20-30
Pískotový základ, 2 vajcia	Tortová forma	3		150-170*	20-30
Pískotový základ, 3 vajcia	Okrúhla forma Ø26 cm	2		160-170*	25-35
Pískotový základ, 6 vajec	Okrúhla forma Ø28 cm	2		150-170*	30-50
* predhrievať					

Pokrm	Príslušenstvo / Nádoby	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba prípravy v min.
Koláče na plechu					
Trený koláč s oblohou	Plech na pečenie	3		160-180	20-40
Trený koláč, jednoduchý, 2 vrstvy	Plech na pečenie + univerzálna panvica	1+3		140-160	30-50
Krehký koláč so suchou oblohou	Plech na pečenie	3		170-190	20-30
Krehký koláč so suchou oblohou, 2 úrovne	Plech na pečenie + univerzálna panvica	1+3		160-170	35-45
Krehké koláče so šľavnatou oblohou	Univerzálna panvica	3		160-180	55-65
Švajčiarsky koláč	Univerzálna panvica	3		200-210	40-50
Kysnutý koláč so suchou oblohou	Univerzálna panvica	3		160-180	15-20
Kysnutý koláč so suchou oblohou, 2 úrovne	Plech na pečenie + univerzálna panvica	1+3		150-170	20-30
Kysnuté koláče so šľavnatou oblohou	Univerzálna panvica	3		180-200	30-40
Kysnuté koláče so šľavnatou oblohou, 2 úrovne	Plech na pečenie + univerzálna panvica	1+3		150-170	45-60
Kysnutý vrkoč, kysnutý veniec	Plech na pečenie	2		160-170	25-35
Piškótová roláda	Plech na pečenie	3		180-200*	8-15
Štola z 500 g múky	Plech na pečenie	2		150-170	45-60
Závin, sladký	Univerzálna panvica	2		190-210	55-65
Závin, zmrazený	Univerzálna panvica	3		200-220	35-45
Drobné pečivo					
Striekané pečivo	Plech na pečenie	3		150*	25-35
Striekané pečivo	Plech na pečenie	3		150*	25-35
Striekané pečivo, 2 úrovne	Plech na pečenie + univerzálna panvica	1+3		150*	30-40
Striekané pečivo, 3 úrovne	Plech na pečenie + univerzálna panvica	5+3+1		140*	35-55
Muffiny	Plech na muffiny	3		170-190	15-20
Muffiny, 2 úrovne	Plech na muffiny	3+1		160-180*	15-40
Drobné pečivo z kysnutého cesta	Plech na pečenie	3		160-180	25-35
Drobné kysnuté pečivo, 2 úrovne	Plech na pečenie + univerzálna panvica	1+3		150-170	25-40
Pečivo z lístkového cesta	Plech na pečenie	3		170-190*	20-35
Pečivo z lístkového cesta, 2 úrovne	Plech na pečenie + univerzálna panvica	1+3		170-190*	20-45
Pečivo z lístkového cesta, 3 úrovne	Plech na pečenie + univerzálna panvica	5+3+1		170-190*	20-45
Pečivo z lístkového cesta, nízke, 4 úrovne	4 Rošty	5+3+2+1		180-200*	20-35
Pečivo z odpaľovaného cesta	Plech na pečenie	3		200-220	30-40
Pečivo z odpaľovaného cesta, 2 úrovne	Plech na pečenie + univerzálna panvica	1+3		190-210	35-45
Plundrové pečivo	Plech na pečenie	3		160-180	20-30
Cukrovinky					
Striekané pečivo	Plech na pečenie	3		140-150*	25-40
Striekané pečivo	Plech na pečenie	3		140-150*	25-40
Striekané pečivo, 2 úrovne	Plech na pečenie + univerzálna panvica	1+3		140-150*	30-40
Striekané pečivo, 3 úrovne	Plech na pečenie + univerzálna panvica	5+3+1		130-140*	35-55
Cukrovinky	Plech na pečenie	3		140-160	15-30
Cukrovinky, 2 úrovne	Plech na pečenie + univerzálna panvica	1+3		140-160	15-30
Cukrovinky, 3 úrovne	Plech na pečenie + univerzálna panvica	5+3+1		140-160	15-30
Pusinky	Plech na pečenie	3		80-90*	120-150

* predhrievať

Pokrm	Príslušenstvo / Nádoby	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba prípravy v min.
Pusinky, 2 úrovne	Plech na pečenie + univerzálna panvica	1+3		80-90*	120-180
Makrónky	Plech na pečenie	3		90-110	20-40
Makrónky, 2 úrovne	Plech na pečenie + univerzálna panvica	1+3		90-110	25-45
Makrónky, 3 úrovne	Plech na pečenie + univerzálna panvica	5+3+1		90-110	30-45
* predhrievať					

Tipy na pečenie koláčov a drobného pečiva

Ak chcete zistiť, či je koláč prepečený.	Zapichnite drevenú špajdlu do miesta, kde je koláč najvyšší. Ak po vytiahnutí sa na špajdlu neprilepí žiadne cesto, koláč je hotový.
Koláč nevyschol.	Nabudúce použite menej tekutiny. Alebo nastavte o 10 °C nižšiu teplotu a predĺžte dobu pečenia. Zohľadnite použité suroviny a pokyny v recepte.
Koláč vybehol v strede do výšky, ale na krajoch je nižší.	Tukom pomažte iba dno formy na pečenie. Po upečení koláč opatrne vytiahnite z formy nožom.
Ovocná šťava z koláča preteká	Nabudúce použite hlbšiu univerzálnu panvicu.
Drobné pečivo sa pri pečení zlepje.	Medzi jednotlivými kúskami dodržujte rozostupy cca 2 cm. Tak bude mať pečivo dostatok miesta na nakysnutie a bude mať zlatú farbu na všetkých stranách.
Koláč je vysušený.	Nastavte o 10 °C nižšiu teplotu a skráťte dobu pečenia.
Koláč je celkovo príliš svetlý.	Ak sú úroveň vloženia a použité príslušenstvo správne, tak nabudúce popripade zvýšte teplotu alebo predĺžte dobu pečenia.
Koláč je zhora príliš svetlý, ale zospodu príliš tmavý.	Nabudúce vložte príslušenstvo o úroveň vyššie.
Koláč je zhora príliš tmavý, ale zospodu príliš svetlý	Nabudúce vložte príslušenstvo o úroveň nižšie. Zvoľte nižšiu teplotu a predĺžte dobu pečenia.
Koláč upečený vo forme je vzadu príliš tmavý.	Nestavajte formu až k zadnej stene, ale do stredu priestoru na pečenie.
Koláč je celkovo príliš tmavý.	Nabudúce zvoľte nižšiu teplotu a popripade predĺžte dobu pečenia. Zvoľte nižšiu teplotu.
Pečivo zhnedlo nerovnomerne.	Aj papier na pečenie, ktorý presahuje formu, môže ovplyvňovať cirkuláciu vzduchu. Papier vždy upravte na správnu veľkosť. Dbajte na to, aby forma nebola umiestnená úplne u zadnej steny rúry. Pri pečení drobného pečiva by pečivo malo mať, ak je to možné, rovnakú veľkosť a hrúbku.
Pečivo ste piekli na viacerých úrovniach. Na hornom plechu je pečivo tmavšie ako na spodnom.	Pre pečenie na viacerých úrovniach vždy používajte režim 4D-Horúci vzduch. Aj keď je možné piecť viacej plechov súčasne, nemusia byť všetky plechy hotové v rovnakom okamžiku.
Koláč vyzerá dobre, ale vo vnútri nie je prepečený.	Peče dlhšie pri nižšej teplote a pridávajte menej tekutiny. U koláčov so šťavnatou náplňou najprv predpečte korpus. Posypte ho posekanými mandľami alebo strúhankou a až potom pridajte hornú šťavnatú vrstvu.
Koláč sa nedá vyklopiť z formy.	Po upečení nechajte koláč 5 až 10 minút vychladnúť. Ak sa ani potom nedá z formy vyklopiť, uvoľnite ho opatrne pomocou noža. Otočte formu znova dnom hore a niekoľkokrát ju utrite vlhkou studenou handričkou. Pri ďalšom použití formu vytrite tukom a vysypte strúhankou.

Chlieb a žemle

Váš prístroj ponúka veľa programov pre pečenie chleba a žemlí. V tabuľke nastavenia nájdete optimálne nastavenie pre prípravu mnohých pokrmov.

Dbajte na pokyny výrobcu v odseku, ktorý upravuje kysnutie cesta.

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

Úrovně pre vloženie príslušenstva

Používajte uvedené úrovne vkladania.

Používajte uvedené úrovne vkladania.

Pre pečenie na jednej úrovni používajte nasledujúce úrovne vkladania:

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

Pečenie na dvoch úrovniach:

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

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

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

Príslušenstvo

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

Rošt

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

Univerzálna panvica alebo plech na pečenie

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

Formy na pečenie

Najvhodnejšie sú tmavé kovové formy.

Formy z bieleho plechu, keramiky a skla predlžujú dobu pečenia a pečivo sa nezafarbí pravidelne. Ak pečiete v týchto formách a chcete použiť horný/dolný ohrev, posuňte formu na výšku 1.

Papier na pečenie

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

Hlboko zmrazené potraviny

Nepoužívajte potraviny so silnou vrstvou ľadu. Ľad najprv odstráňte.

Mrazené potraviny sú čiastočne nerovnomerne predpečené. Nerovnomerné zhnednutie zostane aj po upečení.

Odporúčané nastavenia

V tabuľke nájdete optimálne režimy pre pečenie rôznych druhov chlebov a zemiľ. Teplota a doba pečenia sú závislé od množstva a vlastností cesta. Preto je v tabuľkách uvedená vždy približná doba tepelnej úpravy. Začnite najskôr s nižšími hodnotami. Nižšia teplota zabezpečí rovnomerné prepečenie. V prípade potreby nabudúce nastavte vyššiu teplotu.

Upozornenie: Doby pečenia sa nedajú skrátiť vyššími teplotami. Chlieb alebo zemiľ by boli upečené iba na povrchu, ale neboli by prepečené vo vnútri.

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

Pre vybrané pokrmy je predhrievanie nutnosťou a je uvedené v tabuľke. Pre niektoré pokrmy je nutné ich piecť vo viacerých krokoch. Tieto potraviny sú uvedené v tabuľke.

Uvedené hodnoty pre chlebové cesto platia nielen pre cesto na plechu, ale aj pre cesto vo forme.

Ak chcete piecť podľa vlastného receptu, orientujte sa podľa podobného pečiva uvedeného v tabuľke.

Nepotrebné príslušenstvo vytiahnite pred pečením z priestoru na pečenie. Tým dosiahnete optimálneho výsledku úpravy pokrmu a ušetríte až 20 percent energie.

Pozor!

Nikdy nenalievajte do horúceho priestoru na pečenie vodu ani do nej nestavajte nádobu s vodou. Zmenou teploty môže dôjsť k poškodeniu smaltu.

Použitie druhov ohrevu:

-  4D-Horúci vzduch
-  Horný/dolný ohrev
-  Gril s cirkuláciou vzduchu
-  Veľkoplášňový gril
-  funkcia coolStart

Pokrm	Príslušenstvo	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Stupeň grilovania	Doba prípravy Min.
Chlieb						
Biely chlieb, 750 g	Univerzálna panvica alebo hranatá forma	2		180-200*	-	25-40
Pšenično-žitný chlieb, 1,5 kg	Hranatá forma	2		220*	-	10
				180	-	20-30
Pšenično-žitný chlieb, 1,5 kg	Univerzálna panvica	2		200-210*	-	40-50
Celozrnný chlieb, 1 kg	Univerzálna panvica	2		200-210*	-	40-50
Chlebová placka	Univerzálna panvica	3		250-270	-	20-25
* predhrievať						
**Riadte sa pokynmi na obale						

Pokrm	Príslušenstvo	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Stupeň grilovania	Doba prípravy v min.
Žemle						
Žemle alebo bagety pre dopekánie, predpečené**	Univerzálna panvica	3		-	-	-
Žemle sladké, čerstvé	Plech na pečenie	3		170-190*	-	15-20
Žemle sladké, čerstvé, 2 úrovne	Plech na pečenie + univerzálna panvica	1+3		150-170*	-	20-30
Žemle, čerstvé	Plech na pečenie	3		180-200	-	20-30
Bagety predpečené, mrazené**	Univerzálna panvica	3		-	-	-
Žemle, mrazené						
Žemle alebo bagety pre dopekánie, predpečené**	Univerzálna panvica	3		-	-	-
Lúhované pečivo, surové cesto**	Univerzálna panvica	3		-	-	-
Croissant, surové cesto**	Univerzálna panvica	3		-	-	-
Toasty						
Zapekanie toastov, 4 kusy	Rošt	3		190-210	-	10-15
Zapekanie toastov, 12 kusov	Rošt	3		230-250	-	10-15
Opečenie toastov (bez predhrievania)	Rošt	5		-	3	4-6
* predhrievať						
** Rádďte sa pokynmi na obale						

Pizza, quiche a pikantné koláče

Váš prístroj ponúka veľa programov pre prípravu pizze, quiche a pikantných koláčov. V tabuľke nastavenia nájdete optimálne nastavenie pre prípravu mnohých pokrmov.

Dbajte na pokyny výrobcu v odseku, v ktorom je upravené kysnutie cesta.

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

Úrovne pre vloženie príslušenstva

Používajte uvedené úrovne vkladania.

Pečenie na jednej úrovni

Pre pečenie na jednej úrovni používajte nasledujúce úrovne vkladania:

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

Pečenie vo viacerých úrovniach

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

Pečenie na dvoch úrovniach:

- Univerzálna panvica: Úroveň 3
Plech na pečenie: Úroveň 1
- Formy na rošte
prvý rošt: Úroveň 3
druhý rošt: Úroveň 1
- Pečenie na štyroch úrovniach:
4 rošty s papierom na pečenie
prvý rošt: Úroveň 5
druhý rošt: Úroveň 3

tretí rošt: Úroveň 2
štvrtý rošt: Úroveň 1

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

Príslušenstvo

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

Rošt

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

Univerzálna panvica alebo plech na pečenie

Univerzálnu panvicu alebo plech na pečenie zasunujte opatrne až na doraz, skosením smerom k dvierkam prístroja.

Na pizzu s bohatou oblohou používajte univerzálnu panvicu.

Formy na pečenie

Najvhodnejšie sú tmavé kovové formy.

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

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

Papier na pečenie

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

Hlboko zmrazené potraviny

Nepoužívajte potraviny so silnou vrstvou ľadu. Najprv ľad odstráňte.

Mrazené potraviny sú čiastočne nerovnomerne predpečené. Nerovnomerné zafarbenie zostane aj po upečení.

Odporúčané nastavenia

V tabuľke nájdete optimálne druhy ohrevu pre pečenie rôznych druhov pokrmov. Teplota a doba pečenia sú závislé od množstva a vlastností cesta. Preto je v tabuľkách uvedená vždy približná doba tepelnej úpravy. Začnite najskôr s nižšími teplotami. Nižšia teplota zabezpečí rovnomerné prepečenie. V prípade potreby nabadúce nastavte vyššiu teplotu.

Upozornenie: Doby pečenia sa nedajú skrátiť vyššími teplotami. Pokrm by bol hotový iba na povrchu, ale nebol by prepečený vo vnútri.

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

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

Ak chcete piecť podľa vlastného receptu, orientujte sa podľa podobného pečiva uvedeného v tabuľke.

Nepotrebné príslušenstvo vytiahnite pred pečením z priestoru na pečenie. Tým dosiahnete optimálneho výsledku úpravy pokrmu a ušetríte až 20 percent energie.

Používané druhy ohrevu:

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

Pokrm	Príslušenstvo	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba prípravy v min.
Pizza					
Pizza, čerstvá	Plech na pečenie	3		200-220	25-35
Pizza, čerstvá	Plech na pečenie	3		200-220	25-35
Pizza čerstvá, 2 úrovne	Plech na pečenie + univerzálna panvica	1+3		180-200	35-45
Pizza čerstvá, tenký korpus	Plech na pečenie	2		220-230	20-30
Pizza, chladená**	Rošt	3		-	-
Pizza, mrazená					
Pizza, tenký korpus, 1 kus**	Rošt	3		-	-
Pizza, tenký korpus, 2 kusy**	Univerzálna panvica + rošt	3+1		190-210	20-25
Pizza, silný korpus, 1 kus**	Rošt	3		-	-
Pizza, silný korpus, 2 kusy**	Univerzálna panvica + rošt	3+1		190-210	20-30
Pizza-bageta**	Rošt	3		-	-
Mini-pizze**	Univerzálna panvica	3		-	-
Mini-pizze, Ø7 cm, 4 úrovne	4 rošty	5+3+2+1		180-200*	20-30
Pikantné koláče & quiche					
Pikantný koláč vo forme	Okrúhla forma Ø28 cm	2		170-190	65-75
Quiche	Forma na quiche z bieleho plechu	3		190-210	35-45
Flambovaný koláč	Univerzálna panvica	3		260-280*	10-15
Pirohy	Forma na náky	2		170-190	50-70
Empanada (španielsky pokrm)	Univerzálna panvica	3		180-190	30-45
Turecký Börek (Burek)	Univerzálna panvica	2		180-200	35-45
* predhrievať					
** Riadte sa pokynmi na obale					

Náky a suflé

Váš prístroj ponúka mnoho druhov ohrevu pre prípravu náky a suflé. V tabuľke nastavenia nájdete optimálne nastavenie pre prípravu mnohých pokrmov.

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

sk Testované pre Vás v našom kuchynskom štúdiu

Úrovně pre vkladanie príslušenstva

Používajte vždy uvedené úrovne pre vloženie príslušenstva.

Pokrm vo formách alebo na univerzálnej panvici môžete pripravovať na jednej úrovni.

- Formy na rošte: Úroveň 2
- Univerzálna panvica: Úroveň 3

Suflé môžete pripraviť aj vo vodnom kúpeli na univerzálnej panvici. Za týmto účelom zasuňte univerzálnu panvicu do úrovne 2.

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

Príslušenstvo

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

Rošt

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

Univerzálna panvica

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

Nádoby

Na prípravu nákyrov a pre zapekanie používajte široké a nízke nádoby. V úzkych vysokých nádobách by doba prípravy pokrmu trvala dlhšie a pokrm by bol hore tmavší.

Nákypy & suflé	Príslušenstvo / Nádoby	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C.	Doba prípravy v min.
Nákyp, pikantný, z uvarených prísad	Forma na nákyp	2		200-220	30-50
Nákyp, sladký	Forma na nákyp	2		170-190	40-60
Lasagne, čerstvé, 1 kg	Forma na nákyp	2		160-180	50-60
Lasagne, mrazené, 400 g	Rošt	2		-	-
Gratinované zemiaky, zo surových surovín, výška 4 cm	Forma na nákyp	2		160-190	50-70
Gratinované zemiaky, zo syrových surovín, výška 4 cm, 2 úrovne	Forma na nákyp	3+1		150-170	60-80
Suflé	Forma na nákyp	2		170-190	35-45
Suflé	Formy na jednotlivé porcie	3		190-210	25-30

* Riadte sa pokynmi na obale

Odporúčané nastavenia

V tabuľke nájdete optimálny druh ohrevu pre prípravu rôznych nákyrov a suflé. Teplota a doba pečenia sú závislé od množstva a receptu. Výsledok prípravy pokrmu je závislý od veľkosti nádoby a výšky nákyvu. Preto je v tabuľkách uvedená vždy približná doba tepelnej úpravy. Začnite najskôr s nižšími teplotami. Nižšia teplota zabezpečí rovnomerné upečenie do zлата. V prípade potreby nabadúce nastavte vyššiu teplotu.

Upozornenie: Doby pečenia sa nedajú skrátiť vyššími teplotami. V takom prípade bude nákyv alebo suflé hotový iba na povrchu, ale nebude prepečený.

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

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

Nepotrebné príslušenstvo vytiahnite pred pečením z priestoru na pečenie. Tým dosiahnete optimálneho výsledku úpravy pokrmu a ušetríte až 20 percent energie.

Používané druhy ohrevu:

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

Podľa druhu a veľkosti mäsa nalejte do univerzálnej panvice až 1/2 litra vody. Tuk bude odkvapkávať do plechu. Z odkvapkanej šťavy z mäsa môžete pripraviť omáčku. Tak tiež sa tvorí aj menej dymu a priestor na pečenie zostane čistejší.

Pečenie v nádobe

Používajte iba nádoby, ktoré sú vhodné do rúry na pečenie. Vyskúšajte, či sa nádoba vojde do priestoru na pečenie.

Najvhodnejšie sú nádoby zo skla. Horúce sklenené nádoby pokladajte na suchú podložku.

Po položení na mokrá alebo studenú podložku by mohlo sklo prasknúť.

Lesklé nádoby na pečenie z ocele alebo hliníka teplo odrážajú ako zrkadlo, a preto nie sú príliš vhodné. Hydina sa v nich pečie pomalšie a bude mať menej zlatú farbu. Použite vyššiu teplotu alebo dlhšiu dobu pečenia.

Dbajte na údaje od výrobcu riadu.

Odkryté nádoby

Pre pečenie hydiny použite najlepšie vysokú formu na pečenie. Formu postavte na rošt. Ak nemáte vhodné nádoby, použite univerzálnu panvicu.

Zakryté nádoby

Priestor na pečenie zostane pri pečení v zakrytej nádobe podstatne čistejší. Dbajte na to, aby pokrievka veľkosťou zodpovedala danej nádobe a dobre doliehala. Nádoby postavte na rošt.

Po upečení pokrmu a zdvihnutí pokrievky môže unikáť horúca para. Preto najprv odklopte zadnú časť pokrievky, aby mohla para uniknúť a nedošlo pritom k opareniu.

Hydina môže byť chrumkavá, aj keď ju pečiete v zakrytej nádobe. Za týmto účelom použite sklenenú pokrievku a nastavte vyššiu teplotu.

Grilovanie

Behom grilovania majte dvierka rúry vždy zatvorené. Nikdy negrilujte pri otvorenej rúre.

Univerzálnu panvicu vsuňte s položeným roštom do uvedenej úrovne vkladania. Tuk bude odkvapkávať do plechu. Dbajte na to, aby rošt správne priliehal na univerzálnu panvicu. → "Príslušenstvo" na strane 9

Upozornenie: U veľmi tučných kúskov ryby vložte univerzálnu panvicu nie priamo pod rošt, ale na úroveň 2.

Grilujte, ak je to možné, kúsky rovnakej veľkosti. Tak budú mať rovnomerne zlatú farbu a zostanú pekne šťavnaté. Kúsky pokrmu určené pre grilovanie položte priamo na rošt.

Kúsky obracajte pomocou klieští na grilovanie. Ak do mäsa pichnete vidličkou, stratí šťavu a bude vysušené.

Upozornenie

- Vyhrievacie teleso grilu sa neustále zapína a vypína, tento jav je normálny. Ako často k tomu dochádza, závisí od nastaveného stupňa grilovania.

- Behom grilovania sa môže tvoriť dym.

Odporúčané nastavenia

V tabuľke nájdete optimálne druhy ohrevu pre pečenie rôznych druhov hydiny. Teplota a doba pečenia sú závislé od množstva, vlastností a teploty potravín. Preto je v tabuľkách uvedená vždy približná doba tepelnej úpravy. Začnite najskôr s nižšími teplotami. V prípade potreby nabadúce nastavte vyššiu teplotu.

Uvedené hodnoty platia pre zasunutie hydiny bez plnky vytiahnutej z chladničky pripravenej na pečenie do studeného priestoru na pečenie. Tak ušetríte až 20 percent energie. Ak predhrievate, skracujete tým uvedenú dobu pečenia o niekoľko minút.

V tabuľke sú uvedené hodnoty pre hydinu s navrhovanou hmotnosťou. Ak pripravujete hydinu s vyššou hmotnosťou ako je v tabuľke uvedené, nastavte v každom prípade nižšiu teplotu. Pri pečení viacerých kusov mäsa sa orientujte podľa najťažšieho kusa. Jednotlivé kúsky mäsa by mali byť asi rovnako veľké.

Všeobecne platí: Čím väčší kus hydiny pečiete, tým nižšia je teplota a tým dlhšia je doba pečenia.

Po ½ až ¾ doby pečenia mäso obráťte.

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

Tipy

- Ak budete piecť hus alebo kačicu, prepichnete kožu pod krídlami, aby mohol vytekať tuk.
- U kačacích prs kožu narežte. Prsia neotáčajte.
- Ak hydinu pri pečení otáčate, dbajte na to, aby prsia alebo koža bola dole.
- Hydina bude mať krásne zlatú farbu a bude chrumkavá, ak ju pred koncom pečenia potriete maslom, slanou vodou alebo pomarančovou šťavou.

Nepotrebné príslušenstvo vytiahnite pred pečením z priestoru na pečenie. Tým dosiahnete optimálneho výsledku úpravy pokrmu a ušetríte až 20 percent energie.

Použité druhy ohrevu:

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

Pokrm	Príslušenstvo / Nádoby	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Stupeň grilovania	Doba prípravy v min.
Kurča						
Kurča, 1 kg	Rošt	2		200-220	-	60-70
Kuracie prsné filé, po 150 g (gril.)	Rošt	4		-	3*	15-20
Kuracie kúsky, po 250 g	Rošt	3		220-230	-	30-35
Kuracie kúsky, nugety, mrazené	Univerzálna panvica	3		-	-	-
Brojler, 1,5 kg	Rošt	2		200-220	-	70-90
* predhrievať						

Pokrm	Príslušenstvo / Nádoby	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Stupeň grilovania	Doba prípravy v min.
Kačica & hus						
Kačica, 2 kg	Rošt	1		180-200	-	90-110
Kačacie prsia, po 300 g	Rošt	3		230-250	-	17-20
Hus, 3 kg	Rošt	2		160-180	-	120-150
Husacie stehno, po 350 g	Rošt	2		210-230	-	40-50
Morka						
Mladá morka, 2,5 g	Rošt	2		180-200	-	70-90
Morčacie prsia, bez kosti, 1 kg	Zakrytá nádoba	2		240-260	-	80-100
Morčacie horné stehno, s kosťou, 1 kg	Rošt	2		180-200	-	80-100
* predhrievať						

Mäso

Váš prístroj ponúka mnoho programov pre prípravu mäsa. V tabuľke nastavenia nájdete optimálne nastavenie pre prípravu mnohých pokrmov.

Pečenie a dusenie

Chudé mäso potrite podľa potreby tukom alebo ho preložte kúskami slaniny.

Kožu mäsa mriežkovito narežte. Ak mäso pri pečení otáčate, dbajte na to, aby koža bola najprv stranou dole.

Keď je mäso hotové, malo by ešte 10 minút po upečení odpočívať vo vypnutej a zatvorenej rúre. Tak lepšie nasiakne šťavu. Popripade mäso zabaľte do hliníkovej fólie. Doba uvedená v tabuľke nezahŕňa dobu pre "odpočinok" mäsa.

Pečenie na rošte

Vďaka pečeniu na rošte bude mäso krásne chrumkavé na všetkých stranách.

Podľa druhu a veľkosti mäsa nalejte do univerzálnej panvice až 1/2 litra vody. Plech zachytí odkvapkávajúcu šťavu a tuk. Z odkvapkanej šťavy z mäsa môžete pripraviť omáčku. Taktiež sa tvorí aj menej dymu a priestor na pečenie zostane čistejší.

Univerzálnu panvicu vsuňte s položeným roštom do uvedenej úrovne vkladania. Dbajte na to, aby rošt správne doliehal na univerzálnu panvicu → "Príslušenstvo" na strane 9

Pečenie a dusenie v nádobe

Pečenie a dusenie v nádobe je pohodlnejšie. Pečené mäso s nádobou môžete jednoducho vytiahnuť z rúry a priamo v nádobe pripraviť omáčku.

Používajte iba nádoby, ktoré sú vhodné do rúry na pečenie. Vyskúšajte, či sa nádoby vojdú do priestoru na pečenie.

Najvhodnejšie sú nádoby zo skla. Horúce sklenené nádoby položte na suchú podložku. Po položení na mokrá alebo studenú podložku by mohlo sklo prasknúť.

K chudému mäsu prilejte trochu tekutiny. Dno sklenenej varnej nádoby by malo byť pokryté cca 1/2 cm tekutiny.

Množstvo tekutiny závisí od druhu mäsa a materiálu nádoby a na tom, či použijete pokrievku. Ak mäso pripravujete v smaltovanej alebo tmavej nádobe, prilejte viacere tekutiny, ako keď ho pečiete v sklenenej nádobe.

Behom pečenia sa tekutina odparuje. Podľa potreby opatrne prilievajte tekutinu.

Lesklé nádoby na pečenie z ocele alebo hliníka teplo odrážajú ako zrkadlo, a preto nie sú príliš vhodné. Mäso sa v nich pečie pomalšie a bude mať menej zlatú farbu. Použite vyššiu teplotu alebo dlhšiu dobu pečenia.

Dbajte na údaje od výrobcu nádob.

Odkryté nádoby

Pre pečenie mäsa použite najlepšie vysokú formu na pečenie. Formu postavte na rošt. Ak nemáte vhodné nádoby, použite univerzálnu panvicu.

Zakryté nádoby

Priestor na pečenie zostane pri pečení v zakrytej nádobe podstatne čistejší. Dbajte na to, aby pokrievka veľkosťou zodpovedala danej nádobe a dobre doliehala. Nádoby postavte na rošt.

Pokrievka by mala mať od mäsa odstup aspoň 3 cm. Mäso môže behom pečenia zväčšiť svoj objem.

Po upečení pokrmu a zdvihnutí pokrievky môže unikať horúca para. Preto najprv odklopte zadnú časť pokrievky, aby mohla para uniknúť a nedošlo k opareniu.

Pred dusením mäso vopred krátko pečte. Prilejte vodu, víno, ocot apod. Dno nádoby by malo byť pokryté cca 1-2 cm tekutiny.

Behom pečenia sa tekutina odparuje. Podľa potreby opatrne prilievajte tekutinu.

Mäso môže byť chrumkavé, aj keď ho pečiete v uzatvorenej nádobe. Za týmto účelom použite sklenenú pokrievku a nastavte vyššiu teplotu.

Grilovanie

Behom grilovania majte dvierka rúry vždy zatvorené. Nikdy negrilujte pri otvorenej rúre.

Univerzálnu panvicu vsuňte s položeným roštom do uvedenej úrovne vkladania. Tuk bude odkvapkávať do panvice. Dbajte na to, aby rošt správne priliehal na univerzálnu panvicu.

→ "Príslušenstvo" na strane 9

Upozornenie: U veľmi tučných kúskov ryby vložte univerzálnu panvicu nie priamo pod rošt, ale na úroveň 2.

Grilujte, ak je to možné, rovnako veľké kúsky. Tak budú mať rovnomernú zlatú farbu a zostanú pekne šťavnaté. Kúsky pokrmu určené pre grilovanie položte priamo na rošt.

Kúsky obracajte pomocou klieští na grilovanie. Ak do mäsa pichnete vidličkou, stratí šťavu a bude vysušené.

Upozornenie

- Vyhrievacie teleso grilu sa neustále zapína a vypína, tento jav je normálny. Ako často k tomu dochádza, závisí od nastaveného stupňa grilovania.
- Behom grilovania sa môže tvoriť dym.

Odporúčané nastavenia

V tabuľke nájdete optimálne druhy ohrevu pre prípravu pokrmov z mäsa. Teplota a doba úpravy

závisia od množstva, vlastností a teploty potravín. Preto je v tabuľkách uvedená vždy približná doba tepelnej úpravy. Začnite najskôr s nižšími hodnotami. V prípade potreby nabadúce nastavte vyššiu teplotu.

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

V tabuľke sú uvedené hodnoty pre jednotlivé druhy mäsa s navrhovanou hmotnosťou. Ak pripravujete mäso s vyššou hmotnosťou, ako je v tabuľke uvedené, nastavte v každom prípade nižšiu teplotu. Pri pečení viacerých kusov mäsa sa orientujte podľa najťažšieho kusa. Jednotlivé kúsky mäsa by mali byť asi rovnako veľké.

Všeobecne platí: Čím väčší kus mäsa pečiete, tým nižšia je teplota a tým dlhšia je doba pečenia.

Po 1/2 až 2/3 doby pečenia mäso obráťte.

Ak chcete piecť podľa vlastného receptu, orientujte sa podľa podobného pokrmu uvedeného v tabuľke. Dodatočné informácie nájdete v kapitole "Tipy na pečenie, dusenie a grilovanie" na konci tabuľky nastavenia.

Nepotrebné príslušenstvo vytiahnite pred pečením z priestoru na pečenie. Tým dosiahnete optimálneho výsledku úpravy pokrmu a ušetríte až 20 percent energie.

Použitie druhov ohrevu:

-  Horný/dolný ohrev

Pokrm	Príslušenstvo / Nádoba	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Stupeň grilovania	Doba prípravy v min.
Bravčové mäso						
Bravčové mäso bez kože, napr. krk, 1,5 kg	Otvorená nádoba	2		180-190	-	110-130
Bravčové mäso s kožou, napr. pliecko, 2 kg	Rošt	2		190-200	-	130-140
Bravčová sviečková, 1,5 kg	Otvorená nádoba	2		220-230	-	70-80
Bravčové filé, 400 g	Rošt	3		220-230	-	20-25
Údené bravčové rebro s kosťou, 1 kg (s priliatím vody)	Zakrytá nádoba	2		210-230	-	70-90
Bravčový steak, 2 cm silný	Rošt	5		-	2	16-20
Bravčové medailónky, 3 cm silné	Rošt	5		-	3*	8-12
Hovädzie mäso						
Hovädzie filé, médium, 1 kg	Rošt	2		210-220	-	40-50
Hovädie dusené mäso, 1,5 kg	Zakrytá nádoba	2		200-220	-	130-160
Roastbeef, médium, 1,5 kg	Rošt	2		220-230	-	60-70
Steak, 3 cm silný, médium	Rošt	5		-	3	15-20
Burger, 3-4 cm vysoký	Rošt	4		-	3	25-30
* predhrievať						
** Univerzálnu panvicu zasunúť na úroveň vkladania 2						

Pokrm	Príslušenstvo / Nádoby	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Stupeň grilovania	Doba prípravy v min.
Teľacie mäso						
Teľacie mäso, 1,5 kg	Otvorená nádoba	2		160-170	-	100-120
Teľacie nohy, 1,5 kg	Otvorená nádoba	2		200-210	-	100-120
Jahňacie mäso						
Jahňacie stehno bez kostí, médium	Otvorená nádoba	2		170-190	-	50-80
Jahňací chrbát s kosťou (odstránené šľachy, narezané na plátky pozdĺž kostí, bez otáčania)	Rošt	2		180-190	-	40-50
Jahňacia kotleta **	Rošt	5		-	3	12-16
Klobásky						
Klobásky na grilovanie	Rošt	4		-	3	10-15
Pokrm z mäsa						
Mleté mäso, 1 kg	Otvorená nádoba	2		170-180	-	60-70
* * predhrievať						
** Pod to vsunúť univerzálnu panvicu na úroveň 2						

Tipy na pečenie, dusenie a grilovanie

Priestor na pečenie je silne znečistený.	Mäso pečte v zakrytej nádobe alebo použite plech na grilovanie. Ak použijete plech na grilovanie, dosiahnete optimálneho výsledku pečenia. Plech na grilovanie môžete dokúpiť ako zvláštne príslušenstvo.
Mäso je príliš tmavé a kôrka miestami spálená alebo je mäso vysušené.	Prekontrolujte teplotu a úroveň vkladania príslušenstva. Nabudúce zvolte nižšiu teplotu a popri prípade skráťte dobu pečenia.
Kôrka je príliš slabá.	Zvýšte teplotu alebo po dokončení pečenia krátko zapnite gril
Mäso vyzerá dobre, ale šťava je pripálená.	Nabudúce zvolte menšiu nádobu alebo prilejte viacej tekutiny.
Mäso vyzerá dobre, ale šťava je príliš svetlá a vodnatá.	Nádoba na pečenie a pokrievka musí mať správnu veľkosť a musí doliehať. Znížte teplotu a behom dusenia prilievajte tekutinu.
Grilované mäso je príliš vysušené.	Mäso osolte až po grilovaní. Soľ totiž z mäsa vytáha vodu. Pri obracaní do mäsa nepichajte. Použite kliešte na grilovanie.

Ryby

Váš prístroj ponúka veľa programov pre prípravu rýb. V tabuľke nastavenia nájdete optimálne nastavenie pre prípravu mnohých pokrmov.

Nemusíte obracať celú rybu. Vložte celú rybu do rúry v polohe plávania chrbtom hore. Do brucha ryby vložte narezaný zemiak alebo malú žiaruvzdornú nádobu, aby sa ryba neprevrátila na bok.

Ryba je hotová, ak je možné chrbtovú plutvu jednoducho oddeliť.

Pečenie a grilovanie na rošte

Univerzálnu panvicu vsuňte s položeným roštom do uvedenej úrovne vkladania. Dbajte na to, aby rošt správne doliehal na univerzálnu panvicu.

→ "Príslušenstvo" na strane 9

Upozornenie: U veľmi tučných kusov ryby vložte univerzálnu panvicu nie priamo pod rošt, ale na úroveň 2.

Podľa druhu a veľkosti ryby nalejte do univerzálnej panvice až 1/2 litra vody. Tuk bude odkvapkávať do plechu. Taktiež sa vytvorí aj menej dymu a priestor na pečenie zostane čistejší.

Behom grilovania majte dvierka rúry vždy zatvorené. Nikdy negrilujte pri otvorenej rúre.

Grilujte, ak je to možné, rovnako veľké kusy ryby. Tak budú mať rovnomerne zlatú farbu a zostanú pekne šťavnaté.

Kusky pokrmu určené pre grilovanie položte priamo na rošt.

Kusky obracajte pomocou klieští na grilovanie. Ak do ryby pichnete vidličkou, stratí šťavu a bude vysušená.

Upozornenie

- Vyhrievacie teleso grilu sa neustále zapína a vypína, tento jav je normálny. Ako často k tomu dochádza, závisí od nastaveného stupňa grilovania.
- Behom grilovania sa môže tvoriť dym.

Pečenie a dusenie v nádobe

Používajte iba nádoby, ktoré sú vhodné do rúry na pečenie. Vyskúšajte, či sa nádoby vojdú do priestoru na pečenie.

Najvhodnejšie sú nádoby zo skla. Horúce sklenené nádoby pokladajte na suchú podložku. Po položení na mokrú alebo studenú podložku by mohli sklo prasknúť.

Lesklé nádoby na pečenie z ocele alebo hliníka teplo odrážajú ako zrkadlo, a preto nie sú príliš vhodné. Ryba sa v nich pečie pomalšie a bude mať menej zlatú farbu. Použite vyššiu teplotu alebo dlhšiu dobu pečenia.

Dbajte na údaje od výrobcu nádob.

Odkryté nádoby

Pre pečenie celej ryby použite najlepšie vysokú formu na pečenie. Formu postavte na rošt. Ak nemáte vhodné nádoby, použite univerzálnu panvicu.

Zakryté nádoby

Priestor na pečenie zostane pri pečení v zakrytej nádobe podstatne čistejší. Dbajte na to, aby pokrievka veľkosťou zodpovedala danej nádobe a dobre doliehala. Nádobu postavte na rošt.

Pri dusení pridajte do nádoby dve až tri polievkové lyžice tekutiny a trochu citrónovej šťavy alebo octu.

Po upečení pokrmu a zdvihnutí pokrievky môže unikáť horúca para. Preto najprv odklopte zadnú časť pokrievky, aby mohla para uniknúť a nedošlo k opareniu.

Ryba môže byť chrumkavá, aj keď ju pečiete v uzatvorenej nádobe. Za týmto účelom použite sklenenú pokrievku a nastavte vyššiu teplotu.

Odporúčané nastavenia

V tabuľke nájdete optimálne druhy ohrevu pre prípravu pokrmov z rýb. Teplota a doba pečenia sú závislé od množstva, kvality a teploty potravín. Preto sú v tabuľkách uvedené vždy približné hodnoty doby úpravy. Začnite najskôr s nižšími teplotami. V prípade potreby nabudúce nastavte vyššiu teplotu.

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

V tabuľke sú uvedené hodnoty pre ryby s navrhovanou hmotnosťou. Ak pripravujete ryby s vyššou hmotnosťou ako je v tabuľke uvedené, nastavte v každom prípade nižšiu teplotu. Pri pečení viacerých rýb sa orientujte podľa najťažšieho kusa. Jednotlivé ryby by mali byť asi rovnako veľké.

Všeobecne platí: Čím väčšiu rybu pečiete, tým nižšia je teplota a tým dlhšia je doba pečenia.

Rybu, ktorú nepečiete v polohe chrbtom hore, obráťte po $\frac{1}{2}$ až $\frac{2}{3}$ uvedeného času.

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

Pred pečením vytiahnite z priestoru na pečenie nepotrebné príslušenstvo. Tým dosiahnete optimálneho výsledku úpravy pokrmu a ušetríte až 20 percent energie.

Použité druhy ohrevu:

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

Pokrm	Príslušenstvo / Nádoby	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Stupeň grilovania	Doba prípravy 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						
Rybia kotleta, 3 cm silná**	Rošt	4		-	3	10-20
Mrazené ryby						
Rybie filé, prírodné	Zakrytá nádoba	2		210-230	-	20-30
Rybie filé, zapečené	Rošt	2		200-220	-	45-60
Rybie prsty (občas obracať)	Univerzálna panvica	3		200-220	-	20-30

* predhrievat

**Pod to vsunúť univerzálnu panvicu na úroveň 2

Zelenina a prílohy

Tu nájdete údaje pre prípravu grilovanej zeleniny, zemiakov a mrazených produktov zo zemiakov.

Pred pečením vytiahnite z priestoru na pečenie nepotrebné príslušenstvo. Tým dosiahnete optimálneho výsledku úpravy pokrmu a ušetríte energiu.

Úrovne pre vkladanie príslušenstva

Používajte uvedené úrovne vkladania.

Príprava na jednej úrovni

Dodržujte údaje v tabuľke.

Príprava na dvoch úrovniach

Používajte 4D-Horúci vzduch. Súčasne vložené plechy nemusia byť hotové v rovnakom čase.

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

Príslušenstvo

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

Rošt

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

Univerzálna panvica alebo plech na pečenie

Univerzálnu panvicu alebo plech na pečenie opatrne zasunúť až k zarážke, skosením smerom k dvierkam prístroja.

Papier na pečenie

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

Odporúčané nastavenia

V tabuľke nájdete optimálne druhy ohrevu pre pečenie rôznych druhov pokrmov. Teplota a doba pečenia sú závislé od množstva a vlastností potravín. Preto je v tabuľkách uvedená vždy približná doba tepelnej úpravy. Začnite najskôr s nižšími teplotami. Nižšia teplota zabezpečí rovnomerné prepečenie. V prípade potreby nabadúce nastavte vyššiu teplotu.

Hodnoty nastavenia platia iba pre vkladanie pokrmov do studeného priestoru na pečenie. Ak rúru predhrejte, uvedené doby prípravy sa tým skráti o niekoľko minút.

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

Používané druhy ohrevu:

- 4D-Horúci vzduch
- Veľkoplošný gril
- funkcia coolStart

Pokrm	Príslušenstvo	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Stupeň grilovania	Doba prípravy v hod.
Zeleninové pokrmy						
Grilovaná zelenina	Univerzálna panvica	5		-	3	10-15
Zemiaky						
Pečené zemiaky, rozpolené	Univerzálna panvica	3		160-180	-	45-60
Produkty zo zemiakov, mrazené						
Zemiakové Rösti*	Univerzálna panvica	3		-	-	-
Zemiakové taštičky, plnené*	Univerzálna panvica	3		-	-	-
Krokety*	Univerzálna panvica	3		-	-	-
Hranolčeky*	Univerzálna panvica	3		-	-	-
Hranolčeky, 2 úrovne	Plech na pečenie + univerzálna panvica	1+3		190-210	-	30-40
* *Riadte sa pokynmi na obale						

Jogurt

Pomocou Vášho prístroja si môžete sami vyrobiť jogurt.

Príprava jogurtu

Z priestoru na pečenie vytiahnite príslušenstvo a rošty. Priestor na pečenie musí byť prázdny.

- 1 liter mlieka (3,5 % tuku) zahrejte na varnej doske na 90 °C a potom nechajte vychladnúť na 40 °C. Trvanlivé mlieko stačí zohriať na 40 °C.

2. Zamiešajte 150 g jogurtu (vytiahnutého z chladničky).

3. Zmesou naplňte hrnčeky alebo malé fľaštičky a prikryte ich priehľadnou fóliou.

4. Hrnčeky alebo fľaštičky vložte do priestoru na pečenie a pokračujte podľa pokynov uvedených v tabuľke.

5. Až bude jogurt hotový, nechajte ho vychladnúť v chladničke.

Používané druhy ohrevu:

- 4D-Horúci vzduch

Pokrm	Príslušenstvo	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba prípravy v hod.
Jogurt	Forničky na jednotlivé porcie	Dno priestoru na pečenie		40-45	7-8

Úspora energie s druhmi ohrevu eco

Vďaka energeticky úsporným režimom horúci vzduch eco a horný/dolný ohrev eco môžete pri príprave pokrmov ušetriť energiu.

Pokrm vložte do prázdneho a studeného priestoru na pečenie. Iba tak docielite úspory energie. Behom prevádzky majte dvierka rúry vždy zatvorené.

Nepotrebné príslušenstvo vytahnite pred pečením z priestoru na pečenie. Tým dosiahnete optimálneho výsledku úpravy pokrmu a ušetríte energiu.

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

Príslušenstvo

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

Rošt

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

Univerzálna panvica alebo plech na pečenie

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

Formy na pečenie a nádoby

Najvhodnejšie sú tmavé kovové formy. Ich použitím ušetríte až 35 percent energie.

Lesklé nádoby na pečenie z ocele alebo hliníka teplo odrážajú ako zrkadlo. Matné smaltované nádoby, nádoby zo žiaruvzdorného skla alebo hliníkové formy sú vhodnejšie.

Formy z bieleho plechu, keramiky a skla predlžujú dobu pečenia a pečivo nebude mať rovnomernú zlatú farbu.

Papier na pečenie

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

Odporúčané nastavenia

Tu nájdete údaje k rôznym pokrmom. Teplota a doba pečenia sú závislé od množstva a vlastností cesta. Preto sú v tabuľke uvedené vždy približné doby tepelnej úpravy. Začnite najskôr s nižšími teplotami. Nižšia teplota zabezpečí rovnomerné prepečenie. V prípade potreby nabudúce nastavte vyššiu teplotu.

Upozornenie: Doby pečenia nie je možné skrátiť vyššími teplotami. Koláče alebo pečivo by boli hotové iba na povrchu, ale neboli by prepečené.

Použitie druhu ohrevu:

-  Horúci vzduch eco
-  Horný/dolný ohrev eco

Pokrm	Príslušenstvo / Nádoby	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba v min.
Koláče vo forme					
Trený koláč vo forme	Forma v tvare venca/hranatá	2		140-160	60-80
Tortový korpus z treného cesta	Tortová forma	2		150-170	20-30
Piškóťový základ, 2 vajcia	Tortová forma	2		150-170	20-30
Piškóťový základ, 3 vajcia	Okrúhla forma, Ø26cm	2		160-170	25-40
Piškóťový základ, 6 vajec	Okrúhla forma, Ø28cm	2		150-160	50-60
Kysnutá bábovka	Forma na bábovku	2		150-170	50-70
Koláče na plechu					
Trený koláč so suchou oblohou	Plech na pečenie	3		150-170	25-40
Krehký koláč so suchou oblohou	Plech na pečenie	3		170-180	25-35
Piškóťová roláda	Plech na pečenie	3		180-190	15-20
Kysnutý vrkoč, kysnutý veniec	Plech na pečenie	3		160-170	25-35
Kysnutý koláč so suchou oblohou	Plech na pečenie	3		160-180	15-20
Drobné pečivo					
Muffiny	Plech na muffiny	2		160-180	15-25
Striekané pečivo	Plech na pečenie	3		150-160	25-35
Striekané pečivo, 2 úrovne	Plech na pečenie + univerzálna panvica	1+3		150-160	30-40
Pečivo z lístkového cesta	Plech na pečenie	3		170-190	20-35
Pečivo z odpaľovaného cesta	Plech na pečenie	3		200-220	35-45

Pokrm	Príslušenstvo / Nádoby	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba v min.
Cukrovinky	Plech na pečenie	3		140-160	15-30
Striekané pečivo	Plech na pečenie	3		140-150	25-35
Drobné pečivo z kysnutého cesta	Plech na pečenie	3		160-180	25-35
Chlieb a žemle					
Pšenično-žitný chlieb, 1,5 kg	Hranatá forma	2		200-210	35-45
Chlebová placka	Univerzálna panvica	3		250-275	15-20
Žemle sladké, čerstvé	Plech na pečenie	3		170-190	15-20
Žemle, čerstvé	Plech na pečenie	3		180-200	20-30
Mäso					
Bravčové mäso bez kože, napr. krk, 1,5 kg	Otvorená nádoba	2		180-190	120-140
Hovädzie dusené mäso, 1,5 kg	Zakrytá nádoba	2		200-220	140-160
Teľacie mäso, 1,5 kg	Otvorená nádoba	2		170-180	110-130
Ryby					
Ryba, dusená, celá, 300 g, napr. pstruh	Zakrytá nádoba	2		190-210	25-35
Ryba, dusená, celá, 1,5 kg, napr. losos	Zakrytá nádoba	2		190-210	45-55
Rybíe filé, prírodné, dusené	Zakrytá nádoba	2		190-210	15-25

Akrylamid v potravinách

Akrylamid vzniká predovšetkým u obilných a zemiakových produktov, ktoré sú zohrievané na vysokú teplotu,

napr. zemiakové chipsy, hranolčeky, toasty, žemle, chlieb alebo drobné pečivo (sušienky, perníky a vianočné cukrovinky).

Typy pre prípravu potravín s nízkym obsahom akrylamidov

Všeobecne	- Doba tepelnej úpravy by mala byť čo najkratšia. - Pokrmu príliš nepripekajte, mali by byť zlatožlté. - Prísady vo väčších a silnejších kúskoch obsahujú menej akrylamidu.
Pečenie	S horným a spodným ohrevom max. 200 °C. S horúcim vzduchom max. 180 °C
Cukrovinky	S horným a dolným ohrevom max. 190 °C. S horúcim vzduchom max. 170 °C. Vajce alebo vaječný bielok znižujú tvorbu akrylamidov.
Hranolky do rúry	Rozprestrite v jednej vrstve rovnomerne na plech. Na plechu pečte minimálne 400 g hranoliek, aby sa nevysušili.

Sušenie

Pomocou 4D-Horúceho vzduchu môžete sušiť potraviny. Pri tomto spôsobe konzervácie dôjde vďaka vypareniu vody ku koncentrácii aromatických látok.

Sušte iba nepoškodené ovocie, zeleninu a bylinky a starostlivo ich pred sušením umyte. Na rošt položte papier alebo pergamenový papier. Ovocie nechajte dobre odkvapkať a osušte ho.

Ovocie poprípadе nakrájajte na rovnako veľké kúsky alebo slabé plátky. Neolúpané ovocie položte na rošt šupkou dole. Dbajte na to, aby ovocie alebo huby na rošte neležali cez seba.

Nastrúhajte zeleninu a blanšírujte ju. Blanšírovanú zeleninu nechajte dobre odkvapkať a rovnomerne ju rozložte na rošte.

Bylinky sušte aj so stopkou. Rovnomerne ich v malých trsoch rozložte na rošt.

Pre sušenie použite nasledujúce úrovne pre vloženie príslušenstva:

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

Veľmi šťavnaté ovocie a zeleninu niekoľkokrát obráťte. Usušené potraviny ihneď po sušení dajte dole z papiera.

Odporúčané nastavenia

V tabuľke sú uvedené hodnoty pre sušenie rôznych druhov potravín. Teplota a doba sušenia závisia od druhu, vlhkosti, zrelosti a hrúbky sušenej potraviny.

Čím dlhšie potravinu sušíte, tým lepšie je konzervovaná. Čím slabšie sú kúsky sušenej potraviny, tým rýchlejšie je usušená a tým bude aromatickejšia. Preto je v tabuľkách uvedená vždy približná doba sušenia.

Ak chcete sušiť iné potraviny, orientujte sa podľa podobných potravín uvedených v tabuľke.

Použitý druh ohrevu:

-  4D-Horúci vzduch

Ovocie, zelenina a bylinky	Príslušenstvo	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba v hod.
Jadrové ovocie (jablkové krúžky, 3 mm silné, na rošt 200 g)	1-2 rošty		80	5-9
Kôstkovité ovocie (slivky)	1-2 rošty		80	8-10
Koreňová zelenina (karotka), nastrúhaná, blanžirovaná	1-2 rošty		80	5-8
Hríby na plátky	1-2 rošty		60	6-9
Bylinky, očistené	1-2 rošty		60	2-6

Zaváranie

Váš prístroj je vhodný aj pre zaváranie ovocia a zeleniny.

Varovanie

Nebezpečenstvo poranenia!

Keď potraviny zavaríte nesprávne, tak môžu fľaše na zaváranie prasknúť. Dodržujte pokyny pre zaváranie.

Fľaše

Použite iba čisté a nepoškodené fľaše na zaváranie. Používajte iba čisté a nepoškodené gumičky odolné voči vysokým teplotám. Svorky a perká vopred prekontrolujte.

Spoločne zavarujte iba fľaše rovnakej veľkosti a s rovnakými potravinami. V rúre je možné súčasne zavárať maximálne šesť fliaš na zaváranie s objemom ½, 1 alebo 1 ½ litra. Nepoužívajte väčšie alebo vyššie fľaše. Vrchnáky by mohli prasknúť.

Behom zavárania sa fliaš v rúre nedotýkajte.

Príprava ovocia a zeleniny

Zavárajte iba nepoškodené ovocie a zeleninu. Dôkladne ich umyte.

Ovocie, popr. zeleninu, podľa druhu olúpte, vykosťujte a nakrájajte na kúsky a naplňte fľaše cca 2 cm pod okraj.

Ovocie

Ovocie vo fľašiach na zaváranie zalejte horúcim cukrovým roztokom bez peny (cca 400 ml na fľašu s objemom 1 liter). Na jeden liter vody použite:

- cca 250 g cukru, ak je ovocie sladké
- cca 500 g cukru, ak je ovocie kyslé

Zelenina

Zeleninu vo fľašiach na zaváranie zalejte horúcou, prevarenou vodou.

Očistite okraje fliaš, musia byť čisté. Na každú fľašu nasadte navlhčenú gumičku na zaváranie a vrchnák. Fľaše uzatvorte pomocou svoriek. Fľaše postavte do univerzálnej panvice tak, aby sa vzájomne nedotýkali.

Do univerzálnej panvice nalejte 500 ml horúcej vody (cca 80 °C). Nastavte hodnotu uvedenú v tabuľke.

Ukončenie zavárania

Ovocie

Po určitej dobe začnú v krátkych intervaloch stúpať bublinky. Vypnite rúru hneď, ako všetky fľaše začnú peniť. Fľaše vytiahnite po uvedenej dobe dohrievania z priestoru na pečenie.

Zelenina

Po určitej dobe začnú v krátkych intervaloch stúpať bublinky. Hneď, ako začnú všetky fľaše peniť, znížte teplotu na 120 °C a fľaše nechajte aj naďalej peniť v uzatvorenom priestore na pečenie, čas je uvedený v tabuľke. Po uplynutí tejto doby rúru vypnite a fľaše vytiahnite až po uvedenej dobe dohrevu, viď tabuľka.

Vytiahnuté fľaše postavte na čistú utierku. Horúce fľaše nestavajte na studenú alebo mokrú podložku, mohli by prasknúť. Fľaše zakryte, aby boli chránené pred prievanom. Svorky dajte dole, až keď fľaše vychladnú.

Odporúčané nastavenia

V tabuľke sú uvedené odporúčané orientačné hodnoty pre zaváranie ovocia a zeleniny. Môžu byť ovplyvnené izbovou teplotou, počtom fliaš, množstvom, teplotou a kvalitou zavárannej potraviny. Údaje sa vzťahujú na okrúhle fľaše s objemom 1 liter. Predtým, ako prístroj prepnete alebo vypnete, prekontrolujte, či fľaše penia. Penenie začne po cca 30-60 minútach.

Použitý druh ohrevu:

-  4D-Horúci vzduch

Zaváranie	Nádoby	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba v min.
Zelenina, napr. karotka	Fľaše na zaváranie, 1 liter	1		160-170 120 -	Až do penenia: 30-40 Od penenia: 30-40 Dohrievanie: 30
Zelenina, napr. uhorky	Fľaše na zaváranie, 1 liter	1		160-170 -	Až do penenia: 30-40 Dohrievanie: 30
Kôstkovité ovocie, napr. čerešne, slivky	Fľaše na zaváranie, 1 liter	1		160-170 -	Až do penenia: 30-40 Dohrievanie: 35
Jadrové ovocie, napr. jablká, jahody	Fľaše na zaváranie, 1 liter	1		160-170 -	Až do penenia: 30-40 Dohrievanie: 25

Kysnutie cesta

Vo Vašej rúre môže kysnuté cesto vykysnúť rýchlejšie ako pri izbovej teplote. Použite režim horný/dolný ohrev. Tento režim zapnite iba vtedy, keď je rúra celkom studená.

Kysnuté cesto nechajte vykysnúť vždy dvakrát. Dbajte na údaje uvedené v tabuľke o prvom a druhom kysnutí (kysnutie cesta a jednotlivých kusov pečiva).

Kysnutie cesta

Prístroj nastavte tak, ako je uvedené v tabuľke, a vyhrajte priestor na pečenie. Misu s cestom postavte na rošt.

Behom kysnutia dverka rúry neotvárajte, inak unikne vlhkosť. Cesto zakryte.

Kysnutie jednotlivých kusov pečiva

Pečivo vložte do rúry do úrovne uvedenej v tabuľke. Ak chcete použiť predhrievanie, nechajte pečivo najprv kysnúť na teplom mieste mimo rúry.

Odporúčané nastavenia

Teplota a doba prípravy závisia od druhu a množstva surovín. Údaje v tabuľke sú iba orientačné.

Pokrm	Príslušenstvo / Nádoby	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Krok	Teplota v °C	Doba v min.
Kysnuté cesto, ľahké	Misa	2		Kysnutie cesta	35-40	25-30
	Plech na pečenie	2		Kysnutie jednotlivých kusov pečiva	35-40	10-20
Kysnuté cesto, ťažké a tučné	Misa	2		Kysnutie cesta	35-40	20-40
	Plech na pečenie	2		Kysnutie jednotlivých kusov pečiva	35-40	15-25

Rozmrazovanie

Pre rozmrazovanie hlboko zmrazeného ovocia, zeleniny a pečiva použite druh ohrevu 4D-Horúci vzduch. Hydinu, mäso a ryby nechajte najlepšie rozmrazovať v chladničke.

Pre rozmrazovanie použite nasledujúce úrovne pre vloženie príslušenstva:

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

Tipy: Potraviny zmrazené po jednotlivých porciách alebo nízkej hrúbky rozmrazia rýchlejšie ako potraviny v celku.

Zmrazené potraviny vytiahnite z obalu a postavte ich vo vhodnej nádobe na rošt.

Pokrm behom prípravy raz či dvakrát otočte alebo premiešajte. Veľké kusy je nutné otočiť viackrát. Pokrm medzitým rozdeľte na viaceré časti, popr. už rozmrazené kusy vytiahnite z priestoru na pečenie.

Rozmrazený pokrm nechajte ešte 10 až 30 minút pre vyrovnanie teploty odstať vo vypnutej rúre.

Použitý druh ohrevu:

-  4D-Horúci vzduch

Pokrm	Príslušenstvo	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba v min.
Chlieb, zemle					
Chlieb & zemle všeobecne	Plech na pečenie	2		50	40-70

Pokrm	Príslušenstvo	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba v min.
Koláče					
Koláč, šťavnatý	Plech na pečenie	2		50	70-90
Koláč, suchý	Plech na pečenie	2		60	60-75

Udržiavanie teploty

Pomocou horného/dolného ohrevu na 70 °C môžete udržiavať teplé hotové pokrmy. Tým zabránite kondenzácii a nebudete musieť vysušovať priestor na pečenie.

Hotové pokrmy neudržiavajte teplé dlhšie ako dve hodiny. Dávajte pozor na to, že niektoré pokrmy sa behom udržiavania teploty ešte dopekajú. Pokrmy prípadne zakryté.

Skúšobné pokrmy

Tieto tabuľky boli vyhotovené pre skúšobné inštitúty s cieľom uľahčenia testovania rôznych prístrojov. Podľa normy EN 60350-1:2013 popr. IEC 60350-1:2011

Pečenie

Niekoľko plechov alebo foriem s pečivom vložených súčasne nemusí byť hotových v rovnakom čase.

Úrovně pre príslušenstvá na pečenie na dvoch úrovniach:

- Univerzálna panvica: Úroveň 3
Plech na pečenie: Úroveň 1
- Formy na rošte
Prvý rošt: Úroveň
Druhý rošt: Úroveň 1

Úrovně pre príslušenstvá na pečenie na troch úrovniach:

- Plech na pečenie: Úroveň 5

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

Zakrytý jablkový koláč

Zakrytý jablkový koláč na jednej úrovni: tmavé okrúhle formy, vložené vedľa seba.

Zakrytý jablkový koláč na dvoch úrovniach: tmavé okrúhle formy, vložené nad seba.

Koláč v okrúhlej forme z bieleho plechu: pečenie v režime horný/dolný ohrev na jednej úrovni. Použite univerzálnu panvicu namiesto roštu a na neho postavte okrúhlu formu na pečenie.

Piškótový koláč

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

Upozornenie

- Hodnoty nastavenia platia iba pre vkladanie pokrmov do studeného priestoru na pečenie.
- Dbajte na pokyny pre predhriatie rúry, ktoré sú uvedené v tabuľke. Hodnoty platia pre režim bez použitia rýchlo rýchlého ohrevu.
- Najprv nastavte najnižšiu teplotu.

Použitie druhov ohrevu:

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

Pokrm	Príslušenstvo	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba v min.
Pečenie					
Striekané pečivo (predhrievať 5 min.)	Plech na pečenie	3		140-150*	25-40
Striekané pečivo (predhrievať 5 min.)	Plech na pečenie	3		140-150*	25-40
Striekané pečivo, 2 úrovne (predhrievať 5 min.)	Plech na pečenie + univerzálna panvica	1+3		140-150*	30-40
Striekané pečivo, 3 úrovne (predhrievať 5 min.)	Plech na pečenie + univerzálna panvica	5+3+1		130-140*	35-55
Drobné pečivo (predhrievať 5 min.)	Plech na pečenie	3		150*	25-35
Drobné pečivo (predhrievať 5 min.)	Plech na pečenie	3		150*	25-35
Drobné pečivo, 2 úrovne (predhrievať 5 min.)	Plech na pečenie + univerzálna panvica	1+3		150*	30-40
Drobné pečivo, 3 úrovne (predhrievať 5 min.)	Plech na pečenie + univerzálna panvica	5+3+1		140*	35-55
Piškótový koláč	Okrúhla forma, Ø26cm	2		160-170*	20-35
Piškótový koláč	Okrúhla forma, Ø26cm	2		160-170*	25-35
Piškótový koláč, 2 vrstvy	Okrúhla forma, Ø26cm	3+1		150-170*	30-50
Zakrytý jablkový koláč	2x čierna plechová forma Ø20cm	2		170-180	60-80

* predhrievať

Pokrm	Príslušenstvo	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba v min.
Zakrytý jablkový koláč	2x čierna plechová forma Ø20cm	2		180-200	60-80
Zarytý jablkový koláč, 2 úrovne	2x čierna plechová forma Ø20cm	3+1		170-190	70-90
* Predhrievať					

Grilovanie

Dodatočne vložte univerzálnu panvicu. Bude sa do nej zachytávať odkvapávajúca tekutina a priestor na pečenie zostane čistejší.

Použitý druh ohrevu:

- ☐ Veľkoplošný gril

Pokrm	Príslušenstvo	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Stupeň grilovani	Doba v min.
Grilovanie					
Opekanie hriank*	Rošt	5		3	4-6
Hovädzí burger, 12 kusov*	Rošt	4		3	25-30
* nepredhrievať					
** po 2/3 celkového času otočte					

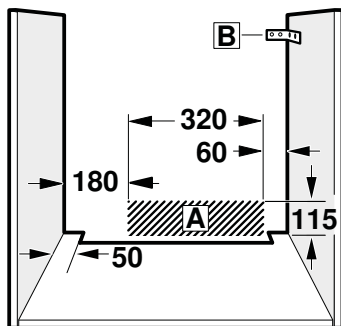
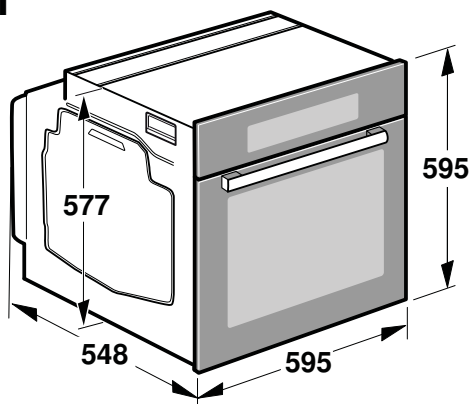


A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the icon and extending across the page.

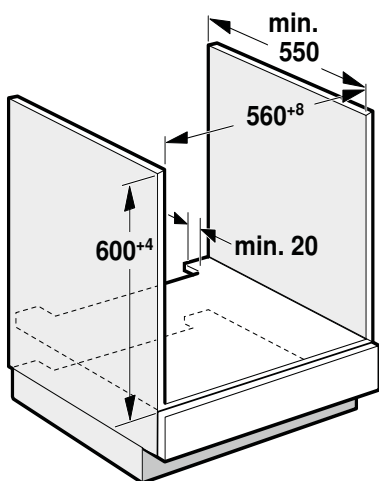


A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the icon and extending across the page.

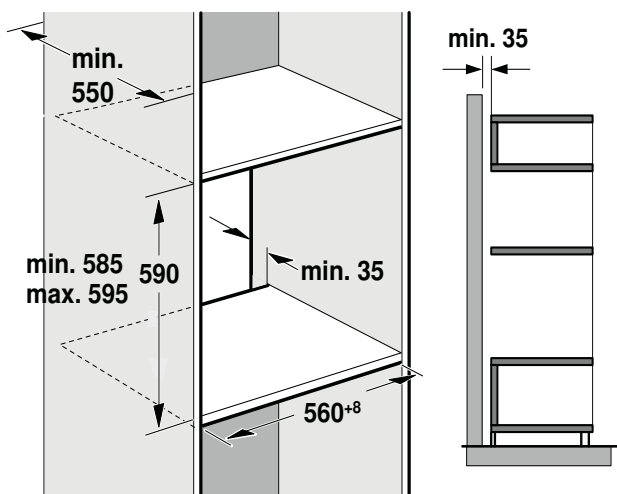
1



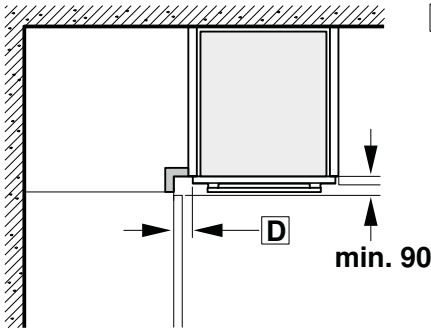
2



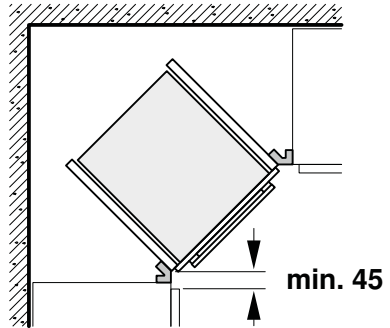
3



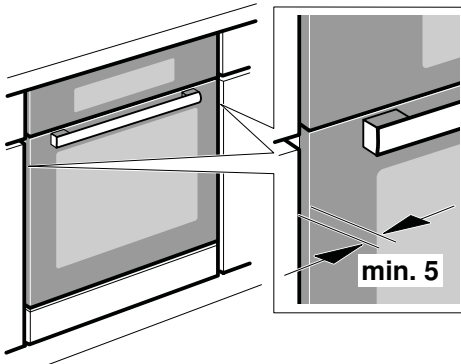
4



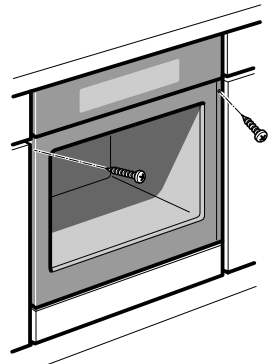
C



5



min. 5



sk

Dôležité upozornenia - obrázok 1

- Iba odborné zabudovanie podľa tohto montážneho návodu zabezpečuje bezpečné používanie. Za škody vzniknuté nesprávnym zabudovaním ručí montér.
- Prístroj po vybalení prekontrolujte. Ak pri preprave došlo k nejakej poruche, nezapájajte ho.
- Zabudovaný nábytok musí znášať teploty do 90°C, susedné čelá nábytku teploty do 70 °C.
- Výrezy do nábytku robte pred zabudovaním prístroja. Odstráňte piliny, môže dôjsť k narušeniu funkcie elektronických súčiastok.
- Aby ste predišli poraneniám vzniknutým pri rezaní, používajte ochranné rukavice. Časti, ktoré sú behom montáže prístupné, môžu mať ostré hrany.
- U prístrojov s výklopným vypínacím panelom dbajte na to, aby vypínací panel pri vyklopení neprichádzal do kolízie so susedným nábytkom.
- Prípojka prístroja musí byť umiestnená v rámci vyšrafovannej plochy **A** alebo mimo oblasť zabudovania prístroja.
- Nepripevňujte nábytok pripevnite k stene pomocou bežne predávaných prípevňovacích prvkov **B**.
- Rozmery na obrázkoch sú v mm.

▲ Nositelia elektronických implantátov!

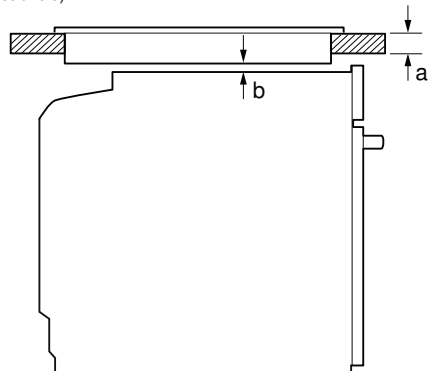
Prístroj môže obsahovať permanentné magnety, tie môžu ovplyvniť elektronické implantáty, ako napr. kardiostimulátory alebo inzulínové pumpy. Preto pri montáži dodržujte minimálny odstup 10 cm od elektronických implantátov.

Prístroj pod kuchynskou pracovnou doskou – obrázok 2

Z dôvodu odvetrávania prístroja musí byť v medzizposchodí pod prístrojom výrez na odvetranie.

Kuchynskú pracovnú dosku pripevnite na zabudovaný nábytok.

Ak bude prístroj zabudovaný pod varnú dosku, musia byť dodržané nasledujúce minimálne rozmery (prípadne vrátane konštrukcie):



Druh varnej dosky	a nasadená	a celoplošná	b
Indukčná varná doska	37 mm	38 mm	5 mm
Celoplošná indukčná varná doska	43 mm	48 mm	5 mm
Plynová varná doska	32 mm	42 mm	5 mm
Elektrická varná doska	22 mm	24 mm	2 mm

Z minimálneho odstupu **b** vyplýva minimálna hrúbka kuchynskej pracovnej dosky **a**.

Dbajte na montážny návod pre varné dosky.

Prístroj vo vysokej skrini - obrázok 3

Z dôvodu odvetrávania prístroja musí byť v medziposchodí pod prístrojom výrez na odvetranie.

Ak má vysoká skrinka okrem základnej zadnej steny ešte prídavnú zadnú stenu, tak musí byť táto stena odstránená. Prístroj zabudujte iba do takej výšky, aby ste z neho mohli bez problémov vyťahovať príslušenstvo.

Zabudovanie do rohu - obrázok 4

Aby bolo možné otvárať dverka prístroja, tak pri zabudovaní dávajte pozor na rozmer **C**. Rozmer **D** závisí od hrúbky čelného obloženia pod rukoväťou.

Pripojenie prístroja

Prístroj zodpovedá ochrannej triede 1 a môže byť prevádzkovaný iba s pripojením ochranného vodiča. Behom všetkých montážnych prác nesmie byť prístroj pod napätím. Prístroj môže byť pripojený iba pomocou dodaného pripájacieho kábla. Kábel nasadíte na zadnú časť prístroja (Klik!). Cez zákaznický servis si môžete zakúpiť pripojovací kábel v dĺžke 3,0m. Pripojovací kábel môže byť nahradený iba originálnym káblom, ktorý si môžete zakúpiť cez zákaznický servis. Zabudovaním musí byť zabezpečená ochrana proti dotyku.

Pripojovací kábel s vidlicou s ochranným kontaktom

Prístroj môže byť napojený iba na predpisovo inštalovanú vidlicu s ochranným kontaktom.

Ak nie je zástrčka po zabudovaní prístroja prístupná, musí byť bokom inštalované všepólové odpojovacie zariadenie s odstupom kontaktov aspoň 3 mm.

Pripojovací kábel bez vidlice s ochranným kontaktom

Prístroj môže pripojiť koncesovaný odborník. Musí sa riadiť predpismi miestneho dodávateľa elektrického prúdu. Pri inštalácii musí byť zabudované všepólové odpojovacie zariadenie s rozstupom kontaktov aspoň 3 mm. Identifikujte fázový a neutrálny- ("nulový"-) vodič v pripojnej krabici. Pri nesprávnom pripojení môže dôjsť k poškodeniu prístroja. Prístroj pripájajte iba podľa nákresu s pripojením. Napätie vid' typový štítok. Vodič sieťového pripojenia pripojte podľa farebných kódov: zeleno-žltý= uzemnenie (⊕), modrý = (nulový) neutrálny vodič, hnedý = fáza (vonkajší vodič).

Iba pre Veľkú Britániu a Austráliu

Napojte minimálne na zástrčku 16 A alebo zabezpečte 16 A.

Iba pre Švédsko, Fínsko a Nórsko

Prístroj môže byť pripojený iba pomocou priloženej zástrčky s ochranným kontaktom. Tá musí byť po zabudovaní prístupná. Ak to nie je možné, musí byť zabudované všepólové odpojovacie zariadenie s rozstupom kontaktov aspoň 3 mm.

Pripevnenie prístroja - obrázok 5

1. Prístroj celkom zasuňte a vyrovajte na stred.
2. Prístroj pevne priskrutkujte.

Medzera medzi kuchynskou pracovnou doskou a prístrojom nesmie byť uzatvorená prídavnými lištami.

Na bočných stenách kuchynskej skrinky, do ktorej bol prístroj zabudovaný, nesmú byť pripevnené žiadne tepelno-izolačné lišty.

Demontáž

1. Odpojte prístroj od elektrického prúdu.
2. Odstráňte pripevňovacie skrutky.
3. Prístroj zľahka nahnite a celkom vysuňte.

INFORMAČNÝ LIST

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

Obchodná značka BSH



Značka		SIEMENS
Predajné označenie		HB632GBS1
Trieda účinnosti dutého priestoru	A (najvyššia) - G (najnižšia)	A +
Spotreba energie (kWh) - konvenčný ohrev	(pri normalizovanej záťaži)	0,87
Spotreba energie (kWh) - horúci vzduch	(pri normalizovanej záťaži)	0,69
Užitočný objem dutého priestoru (l)		71
Veľkosť zariadenia (l):		
malé: $12 \text{ l} \leq V < 35 \text{ l}$		
stredné: $35 \text{ l} \leq V < 65 \text{ l}$		
veľké: $65 \text{ l} \leq V$		←
Čas potrebný na tepelnú úpravu normalizovanej záťaže pri konvenčnom ohreve (min.)		42
Čas potrebný na tepelnú úpravu normalizovanej záťaže pri horúcom vzduchu (min.)		43,6
Hlučnosť (dB (A) re 1 pW)		50
Spotreba energie, ak nie je spustená žiadna funkcia a rúra je v režime s najnižšou spotrebou energie		—
Plocha najväčšieho na pečenie (cm ²)		1290

Upozornenie: vývojové zmeny vyhradené.

Prípadné technické zmeny, tlačové chyby a odlišnosti vo vyobrazení sú vyhradené bez upozornenia.

Aktuálny návod nájdete na webových stránkach www.siemens-home.com/sk.

Dátum objed. opravy	Dátum dokončenia	Číslo oprav. listu	Stručný opis poruchy

Upozornenie pre predajcov

Predajca je povinný dať zákazníkovi platný doklad o predaji, kde bude uvedený dátum predaja a označenie spotrebiča, a súčasťou dokladu o kúpe tovaru je správne a úplne vyplnený záručný list v deň predaja výrobku. V prípade predpredajnej reklamácie je potrebné predložiť riadne vyplnený reklamačný protokol.

Záručné podmienky

- na výrobok sa poskytuje záručná lehota **24 mesiacov** odo dňa zakúpenia výrobku kupujúcim
- spotrebiteľ je oprávnený chybu vytknúť do šiestich mesiacov od jej zistenia, najneskôr však do uplynutia záručnej lehoty
- pri reklamacii je podmienkou predložiť platný daňový doklad o kúpe výrobku (napr. pokladničný blok, faktúru a pod.)
- ak je výrobok používaný na iný než výrobcom stanovený účel alebo je výrobok používaný v rámci predmetu obchodnej činnosti, poskytuje sa záručná lehota 6 mesiacov odo dňa zakúpenia, keďže spotrebiče sú určené výhradne na použitie v domácnosti
- za chybu výrobku sa nepovažuje jeho nadmerné opotrebovanie a z toho vyplývajúce absencie niektorých pôvodných vlastností, ktoré boli spôsobené napr. zanedbaním bežnej údržby, čistenia, nadmerným používaním výrobku
- záručná lehota neplynie počas obdobia, keď kupujúci nemôže užívať tovar pre jeho chyby, za ktoré zodpovedá predávajúci
- ak nebude zistená žiadna porucha, na ktorú sa vzťahuje bezplatná záručná oprava, alebo bude zistená porucha nezavinená výrobcom, hradí náklady spojené s vyslaním servisného technika osoba, ktorá uplatnila nárok na túto opravu
- záručné opravy vykonávajú autorizované servisné strediská podľa zoznamu uvedeného v tomto záručnom liste

Právo na bezplatnú opravu výrobku na náklady BSH domáci spotrebiče s.r.o., organizačná zložka Bratislava, zaniká, ak:

- je nečitateľný výrobný štítok alebo na výrobku chýba,
- údaje na doklade o predaji sa líšia od údajov uvedených na výrobnom štítku spotrebiča,
- výrobok bol namontovaný v rozpore s návodom na montáž, prípadne nebol dodržaný súlad s platnými STN alebo s návodom na obsluhu,
- výrobok bol neodborne namontovaný alebo nebol uvedený do prevádzky organizáciou oprávnenou v zmysle vyhlášky ÚBP SR č. 718/2002 Z. z., platí pre plynové spotrebiče a spotrebiče s elektrickým napájaním 400 V, ako i pre spotrebiče dodávané bez elektrického kábla, prípadne bez elektrickej koncovky,
- bola vykonaná konštrukčná zmena alebo zásah do výrobku neoprávnenou osobou,
- porucha na výrobku vznikla použitím neoriginálnych náhradných dielov alebo príslušenstva,
- ide o poškodenie: mechanické, nadmernou záťažou, v dôsledku vodného kameňa, neodborného zapojenia, živelnou pohromou, vonkajšími vplyvmi a pod.

Vyhlasenie o hygienickej neškodnosti výrobku

Všetky výrobky distribuované spoločnosťou BSH domáci spotrebiče s.r.o., organizačná zložka Bratislava, prichádzajúce do styku s potravinami **spĺňajú požiadavky** o hygienickej neškodnosti podľa **európskej normy EC 1935/2004**. Toto vyhlásenie sa vzťahuje na všetky výrobky prichádzajúce do styku s potravinami uvedené v aktuálnom cenníku BSH domáci spotrebiče s.r.o., organizačná zložka Bratislava.



Symbol uvedený na výrobku alebo jeho obale upozorňuje na to, že výrobok po skončení jeho životnosti nepatrí k bežnému domácejmu odpadu, ale ho treba odovzdať do špeciálnej zberne odpadu na recyklovanie elektrických alebo elektronických spotrebičov. Vašou podporou správnej likvidácie pomáhate opäť získať cenné suroviny a chrániť tak životné prostredie. Ďalšie informácie o recyklovaní tohto výrobku získate na miestnom úrade, v zberni odpadu alebo v združení Envidom, ktoré zabezpečuje zber, prepravu, spracovanie, recykláciu a ekologické zneškodňovanie elektroodpadu v zmysle zákona.

Uistenie dovozcu o vydaní vyhlásenia o zhode

Vážený zákazník,

Podľa zákona č. 264/1999 Z. z. Vás uistujeme, že na všetky výrobky distribuované spoločnosťou BSH domáci spotrebiče s. r. o. našim obchodným partnerom, bolo vydané prehlásenie o zhode v zmysle zákona č. 264/1999 Z. z. a príslušných nariadení vlády. Toto uistenie dovozcu o vydaní prehlásenia o zhode sa vzťahuje na všetky výrobky vrátane plynových spotrebičov, ktoré sú obsiahnuté v aktuálnom cenníku firmy BSH domáci spotrebiče s. r. o.

Kontakt na servis domácich spotrebičov SIEMENS

Dodávateľ:

BSH domácí spotřebiče s.r.o.- organizačná zložka Bratislava

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

Příjem oprav:

Tel.: +421 244 450 808
Email: **opravy@bshg.com**

Objednávky príslušenstva a náhradných dielov:

Tel.: +421 244 452 041
Email: **dily@bshg.com**

Zákaznícke poradenstvo:

Tel.: +421 244 452 041
Email: **siemens.spotrebice@bshg.com**

Aktuálne informácie o servise nájdete na internetových stránkach **www.siemens-home.com/sk**.

Tu máte možnosť si dojednať opravu pomocou online formulára.

