

SIEMENS



Kompaktní pečicí trouba CB635GBS1

siemens-home.com/cz

cz Návod k použití



4 242003 672341

Obsah

	Použití podle určení	4
	Důležité bezpečnostní pokyny	5
	Všeobecné pokyny.....	5
	Halogenová žárovka.....	5
	Příčiny poškození	6
	Všeobecné pokyny.....	6
	Ochrana životního prostředí	6
	Úspora energie.....	6
	Ekologická likvidace výrobku.....	6
	Seznámení se s přístrojem	7
	Ovládací panel.....	7
	Ovládací prvky.....	7
	Displej.....	8
	Nabídka druhu režimu.....	8
	Druhy ohřevů.....	9
	Další informace.....	10
	Funkce pečicího prostoru.....	10
	Příslušenství	10
	Dodané příslušenství.....	10
	Vkládání příslušenství.....	10
	Zvláštní příslušenství.....	11
	Před prvním použitím	12
	První uvedení do provozu.....	12
	Čištění pečicího prostoru a příslušenství.....	13
	Obsluha přístroje	13
	Vypnutí a zapnutí přístroje.....	13
	Spuštění nebo přerušení provozu.....	13
	Nastavení provozního režimu.....	14
	Nastavení druhu ohřevu a teploty.....	14
	Rychloohřev.....	14
	Časové funkce	15
	Budík.....	15
	Doba úpravy pokrmu.....	15
	Čas ukončení úpravy pokrmu.....	15
	Dětská pojistka	16
	Aktivace a deaktivace.....	16
	Základní nastavení	17
	Změna nastavení.....	17
	Seznam nastavení.....	17
	Změna času.....	17
	Režim Šabat	18
	Spuštění režimu Šabat.....	18
	Čisticí prostředky	18
	Vhodné čisticí prostředky.....	18
	Plochy pečicího prostoru.....	19
	Udržování přístroje v čistotě.....	20
	Závěsné rošty	20
	Vysazení a nasazení závěsných roštů.....	20
	Dvířka přístroje	21
	Vysazení a nasazení dvířek přístroje.....	21
	Sundání krytu dvířek.....	22
	Vysazení a nasazení skla dvířek.....	22
	Co dělat v případě poruchy?	23
	Tabulka poruch.....	24
	Překročení maximální doby provozu.....	24
	Výměna osvětlení v pečicím prostoru.....	24
	Skleněný kryt.....	24
	Zákaznický servis	25
	Číslo výrobku a výrobní číslo.....	25
	Pokrmý	25
	Pokyny k programům.....	25
	Výběr pokrmu a nastavení.....	25
	Testováno pro Vás v našem kuchyňském studiu ... 26	
	Silikonové formy.....	26
	Koláče a drobné pečivo.....	26
	Chléb a housky.....	29
	Pizza, quiche a pikantní koláče.....	31
	Nákyp a soufflé.....	32
	Drůbež.....	33
	Maso.....	35
	Ryby.....	37
	Zelenina a přílohy.....	39
	Jogurt.....	40
	Zkušební pokrmy.....	40
	Úspora energie s druhy ohřevu eco.....	41
	Acrylamid v potravinách.....	42
	Pozvolná příprava pokrmů.....	43
	Sušení.....	44
	Zavařování.....	45
	Kynutí těsta.....	46
	Rozmrazování.....	46
	Udržování teploty.....	46

Doplňující informace o výrobcích, příslušenství, náhradních dílech a službách můžete najít na www.siemens-home.com



Použití podle určení

Pozorně si přečtěte tento návod k použití přístroje. Jenom tak můžete Váš přístroj bezpečně a správně obsluhovat. Veškeré dokumenty si pečlivě uschovejte pro pozdější použití nebo pro případného dalšího majitele.

Tento přístroj je určen pouze pro vestavné použití v kuchyňské lince. Dbejte na pokyny speciálního montážního návodu.

Po vybalení zkontrolujte přístroj kvůli případným vadám. Je-li přístroj poškozen, nepřipojujte ho k síti.

Umístění zásuvky do přístroje smí provádět pouze koncesovaný elektrikář. Záruka výrobku se nevztahuje na neodborné připojení a následné poškození přístroje.

Přístroj je určený pouze k použití v domácnosti. Používejte přístroj výhradně k přípravě pokrmů a nápojů. Přístroj v provozu nesmí být ponechán bez dozoru. Nepoužívejte přístroj mimo domácnost.

Děti starší 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo osoby s nedostatkem zkušeností nebo vědomostí smí přístroj používat pouze pod dohledem odpovědné osoby nebo pokud byly odpovědnou osobou poučeny a pochopily rizika, která z použití mohou vyplývat.

Děti ti nesmí s přístrojem hrát. Čištění a údržbu smí provádět děti od 8 let, a to pouze pod dozorem odpovědné osoby.

Udržujte děti mladší 8 let mimo dosah přístroje a síťového kabelu.

Příslušenství vkládejte do pečicího prostoru vždy správným způsobem → "Příslušenství" na straně 10

Důležité bezpečnostní pokyny

Všeobecné pokyny

Varování

Nebezpečí požáru!

- Umístění hořlavých nebo výbušných předmětů do pečicího prostoru může způsobit požár. Nikdy neumísťujte do pečicího prostoru hořlavé nebo výbušné předměty. Nikdy neotevírejte dvířka přístroje, jestliže se uvnitř tvoří dým. Přístroj vypněte a odpojte od hlavního vedení nebo vypněte elektrický jistič v pojistkové skříni.
- Při otevření dvířek přístroje se vytvoří průvan. Pokud do kontaktu s topným tělesem přijde pečicí papír, může vzplanout. Během předehřívání přístroje nepokládejte pečicí papír volně na příslušenství. Vždy je třeba pečicí papír zatížit pomocí nádoby nebo plechu na pečení. Pečicím papírem pokrývejte jen nezbytně nutný povrch. Pečicí papír nesmí vyčnívat za okraje příslušenství.

Varování

Nebezpečí popálení!

- Během provozu se přístroj zahřívá. Nedotýkejte se nikdy povrchu pečicího prostoru ani topných těles. Před kontaktem s pečicím prostorem vyčkejte, dokud přístroj zcela nevychladne. Děti udržujte mimo dosah přístroje.
- Příslušenství a kuchyňské náčiní se při provozu zahřívá. Používejte vždy kuchyňské chňapky při vyjímání příslušenství a kuchyňského náčiní.
- Alkoholové výpary se v pečicím prostoru mohou vznítit. Proto nepřipravujte nikdy v pečicím prostoru pokrmy s vysokým obsahem alkoholu. Používejte pouze tekutiny s nízkým obsahem alkoholu. Otevírejte dvířka přístroje opatrně.

Varování

Nebezpečí opaření!

- Jednotlivé části přístroje se během provozu zahřívají. Nedotýkejte se rozpálených částí a udržujte děti mimo dosah přístroje.
- Při otevření dvířek může uniknout horká pára. Při určité teplotě pára nemusí být viditelná. Při otevření přístroje nestůjte v jeho těsné blízkosti. Dvířka přístroje opatrně otevírejte. Udržujte děti v dostatečné vzdálenosti od přístroje.
- V rozpáleném pečicím prostoru může vznikat z vody horká pára. Nikdy nenalévejte vodu do rozpáleného pečicího prostoru.

Varování

Nebezpečí úrazu!

- Poškrábáním skla dvířek přístroje může vzniknout prasklina. Nepoužívejte na sklo škrabku, ostré či abrazivní čisticí pomůcky nebo prostředky.
- Klouby dvířek se při otevírání a zavírání přístroje pohybují a mohou Vás přiskřípnout. Nesahejte do prostoru kloubů dvířek.

Varování

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

- Neodborné opravy jsou nebezpečné. Opravy nebo výměnu síťového kabelu směřjí provádět jen servisní technici vyškolení výrobcem. V případě vady přístroje jej vypněte a odpojte od hlavního vedení nebo vypněte elektrický jistič v pojistkové skříni. Informujte zákaznický servis.
- Kabelová izolace elektrických přístrojů se může při kontaktu s horkými částmi přístroje poškodit. Přívodní kabely elektrických spotřebičů nikdy nesevírejte horkými dvířky přístroje.
- Nepoužívejte vysokotlaké čističe nebo parní čističe, mohou vést k úrazu elektrickým proudem.
- Vadný přístroj může způsobit úraz elektrickým proudem. Vadný přístroj nikdy nezapínejte. Přístroj odpojte od hlavního vedení nebo vypněte elektrický jistič v pojistkové skříni. Informujte zákaznický servis.

Varování

Riziko magnetizmu!

V ovládacím panelu nebo v ovládacích prvcích jsou umístěny permanentní magnety. Mohou ovlivnit elektronické implantáty jako např. kardiostimulátory nebo inzulinové pumpy. Uživatelé elektronických implantátů nesmí pobývat v těsnější blízkosti než 10 cm od ovládacího panelu.

Halogenová žárovka

Varování

Nebezpečí zásahu elektrickým proudem!

Kontakty objímek světel v pečicím prostoru jsou pod proudem. Před výměnou žárovek vypněte přístroj a vytáhněte síťovou zástrčku nebo vypněte pojistky.

Příčiny poškození

Všeobecné pokyny

Pozor!

- Příslušenství, fólie, pečicí papír nebo kuchyňské náčiní na dně pečicího prostoru: Na dno pečicího prostoru nepokládejte žádné příslušenství. Nepokládejte do tohoto prostoru ani žádné fólie nebo pečicí papír. Nepokládejte do prostoru kuchyňské nádoby, pokud jste nastavili teplotu vyšší než 50 °C. Způsobí to nahromadění tepla. Doba restování a pečení již nebude odpovídat nastavení a dojde k poškození smaltovaného povrchu.
- Hliníková fólie: Hliníková fólie nesmí v pečícím prostoru přijít do kontaktu s výplní dvířek přístroje. Mohlo by to způsobit trvalé zbarvení skla dvířek.
- Voda v rozpáleném pečícím prostoru: Nikdy nenalévejte vodu do rozpáleného pečicího prostoru. Vytvoří se pára. Teplota se změní a mohlo by dojít k poškození smaltovaného povrchu.
- Vlhkost v pečícím prostoru: Dlouhodobější vlhkost v pečícím prostoru může způsobit korozi. Po použití nechte pečicí prostor vyschnout. Nevkládejte dlouhodobě do uzavřeného pečicího prostoru vlhké potraviny. Neskladujte v pečícím prostoru potraviny.
- Vychladnutí přístroje s otevřenými dvířky: Po pečení při vysokých teplotách nechte pečicí prostor zchladnout pouze se zavřenými dvířky. Nepřivírejte do dvířek přístroje žádné předměty. Přední strana ostatního nábytku poblíž přístroje může být poškozena i při ponechání jen malé šterbiny u rozpáleného přístroje. Ponechte pečicí prostor k vysušení při otevřených dvířkách pouze tehdy, když se během provozu trouby vytvořilo hodně vlhkosti.
- Ovocné šťávy: Při pečení obzvláště šťavnatých ovocných koláčů nepokládejte na pečicí plech příliš šťavnatého ovoce. Pokud šťávy z ovoce nakapou mimo pečicí plech, nebude možné je odstranit. Je-li to možné, použijte hlubší univerzální pánve.
- Silně znečištěné těsnění: Je-li těsnění silně znečištěné, dvířka přístroje nebudou během provozu již řádně funkční. Může dojít k poškození čelních částí nábytku. Vždy udržujte těsnění dvířek v čistotě.
- Dvířka přístroje jako sedátko nebo pracovní deska: Na dvířka přístroje si nesedejte a nic na ně nepokládejte, ani na ně nic nevěste. Nepokládejte žádné kuchyňské náčiní ani příslušenství na dvířka přístroje.
- Vkládání příslušenství: V závislosti na modelu může příslušenství poškrábat sklo dvířek. Příslušenství do pečicího prostoru vždy vkládejte až nadoraz.
- Přenášení přístroje: Přístroj nepřenášejte ani nedržte za jeho madlo. Madlo nedokáže unést váhu přístroje a může se ulomit.

Ochrana životního prostředí

Váš nový přístroj je obzvláště energeticky úsporný. Zde naleznete tipy, jak můžete ušetřit ještě více energie s použitím tohoto přístroje a jak přístroj správně likvidovat.

Úspora energie

- Přístroj předehevujte jen tehdy, je-li to uvedeno v receptu nebo v tabulce návodu k použití.
- Používejte tmavé, černě lakované nebo smaltované pečicí formy. Obzvláště dobře pohlcují teplo.
- Otvírejte dvířka přístroje během provozu co nejméně.
- Ideálně pečte více koláčů za sebou. Pečicí prostor je stále vyhřátý. Již u druhého koláče se tím sníží doba pečení. V pečícím prostoru můžete umístit dvě pečicí formy vedle sebe.
- Při delších dobách ohřevu můžete přístroj 10 minut před koncem programu vypnout a využít tak k dopečení zbytkové teplo přístroje.

Likvidace přístroje ekologickým způsobem

Likvidujte obalové materiály ekologickým způsobem.



Tento přístroj je označen v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/EU, která se týká elektrických a elektronických spotřebičů (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Tato směrnice udává rámec pro zpětný odběr a recyklaci v celé EU.

Seznámení se s přístrojem

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

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



1 Tlačítka

Tlačítka vpravo a vlevo od otočného voliče mají tlakový bod. Pro ovládní stiskněte tato tlačítka.

2 Otočný volič

Otočný volič můžete otáčet po směru nebo proti směru hodinových ručiček.

3 Dotykový displej

Na dotykovém displeji se zobrazují aktuální nastavené hodnoty, možnosti volby nebo texty s upozorněním.

4 Dotykové pole

Pod dotykovými poli vlevo < a vpravo > od displeje se nacházejí senzory. Klepnutím na příslušnou šipku vyberte požadovanou funkci.

Ovládací panel

Na ovládacím panelu nastavíte pomocí tlačítek dotykového pole a otočného voliče různé funkce Vašeho přístroje. Na displeji je zobrazeno aktuální nastavení.

Kontrolky

Jednotlivé ovládací prvky jsou sladěny s různými funkcemi Vašeho přístroje. Můžete tak Váš přístroj nastavit jednoduše a přímo.

Tlačítka a dotyková pole

Význam tlačítek a dotykových polí naleznete v této tabulce:

Tlačítka		Význam
on/off		Zapnutí a vypnutí přístroje.
menu	Menu	Nabídka programů.
 	Informace Dětská pojistka	Upozornění na displeji. Aktivace a deaktivace dětské pojistky.
	Časové funkce	Nabídka časových funkcí.
	Rychloohřev	Zapnutí a vypnutí rychloohřevu.
start/stop		Spuštění, přerušení nebo zrušení provozu.
Dotykové pole		
<	Pole vlevo od displeje	Navigace doleva
>	Pole vpravo od displeje	Navigace doprava

Otočný volič

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

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

Displej

Displej je strukturován tak, abyste mohli možné údaje přečíst na první pohled.

Hodnota, kterou se rozhodnete právě zvolit, je zaostřena. Tato hodnota je znázorněna bílým písmem na černém pozadí.

Stavový řádek

Stavový řádek se nachází nahoře na displeji, v němž se zobrazuje aktuální čas a nastavené časové funkce.

Časová linie

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


Časový průběh

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

Kontrola teploty

Kontrolky teploty zobrazují fáze ohřevu nebo zbytkové teplo v pečicím prostoru.

Kontrola ohřevu	Kontrola ohřevu zobrazuje nárůst teploty v pečicím prostoru. Pokud se zcela rozsvítí všechny kontrolky ohřevu, je vhodný čas pro vsunutí pokrmu do trouby. Při grilování a čištění se kontrolky nerozsvěčují.
Kontrola zbytkového tepla	Když je přístroj vypnutý, zobrazují teplotní kontrolky zbytkové teplo v pečicím prostoru. Jakmile teplota klesne přibližně na 60 °C, zobrazení se vypne.

Upozornění: Na základě termální setrvačnosti se může zobrazená hodnota 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, abyste měli rychlý přístup k požadovaným funkcím.

Druh režimu	Použití
Druhy ohřevu	Pro přípravu Vašeho pokrmu nabízí přístroj mnoho vyladěných druhů ohřevu.
Pokrm → "Pokrm" na straně 25	Zde naleznete vhodné přednastavené hodnoty pro mnoho pokrmů.
Nastavení → "Základní nastavení" na straně 17	Základní nastavení Vašeho přístroje můžete přizpůsobit dle potřeby.

Druhy ohřevu


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

Druh ohřevu	Teplota	Použití
 4D - Horký vzduch	30-275 °C	Pro pečení na jedné nebo vícero úrovních. Ventilátor rozvádí teplo prstencových topných těles v zadní stěně rovnoměrně po celém pečicím prostoru.
 Horní/dolní ohřev	30-300 °C	Na tradiční pečení na jedné úrovni. Především vhodné na koláče se šťavnatým obložením. Teplo přichází rovnoměrně zespodu a zvrchu.
 Horký vzduch eco	30-275 °C	Pro energeticky účinný ohřev vybraných pokrmů na jedné úrovni bez předehřátí. Ventilátor rozvádí energeticky účinné teplo prstencových topných těles v zadní stěně rovnoměrně po celém pečicím prostoru.
 Horní/dolní ohřev eco	30-300 °C	Pro energeticky účinný ohřev vybraných pokrmů. Teplo přichází rovnoměrně zvrchu i zespodu.
 Gril s cirkulací vzduchu	30-300 °C	Na pečení drůbeže, celých ryb a větších kousků masa. Grilovací těleso a ventilátor se střídavě zapínají a vypínají. Ventilátor rozfoukává teplo rovnoměrně kolem pokrmu.
 Velkoplošný gril	Stupně grilu: 1=slabý 2=střední 3=vysoký	Ke grilování steaků, klobás nebo toastů a k zapékání. Celá plocha grilovacího tělesa se ohřeje.
 Maloplošný gril	Stupně grilu: 1=slabý 2=střední 3=vysoký	Ke grilování malých porcí jako jsou steaky, klobásy nebo toasty k zapékání. Teplo proudí od střední části pod grilovacím tělesem.
 Stupeň pizza	30-275 °C	Pro přípravu pizzy a pokrmů, které potřebují hodně tepla zespoda. Teplo proudí od spodního topného a prstencového tělesa na zadní straně.
 Mírný ohřev	70-120 °C	Pro šetrné a pomalé dopékání osmažených křehkých kousků masa v otevřeném nádobí. Teplo proudí u nižších teplot rovnoměrně zespodu a zvrchu.
 Dolní ohřev	30-300 °C	Pro ohřívání ve vodní lázni a dopékání. Teplo proudí zespodu.
 Funkce Cool Start	30-275 °C	Pro rychlou přípravu mražených produktů na stupni 3. Teplota se řídí podle údajů od výrobce. Používejte nejvyšší teplotu, která je na obalu uvedena. Doba ohřevu odpovídá uvedené době, nebo může být i kratší. Předehřívání není nutné.
 Udržování teploty	60-100 °C	Pro udržování teploty hotových pokrmů.
 Předehřívání nádobí	30-70 °C	K předehřívání nádobí.

Navrhované hodnoty

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

Další informace

Ve většině případů Vám přístroj nabízí pokyny a další informace k právě prováděné činnosti. Stiskněte tlačítko . Příslušný pokyn bude za několik vteřin zobrazen. 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 přístroje

Když otevřete dvířka přístroje během provozu, provoz se zastaví. Po zavření dvířek se provoz opět spustí.

Osvětlení pečicího prostoru

Při otevření dvířek přístroje se zapne 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 programu se osvětlení zase vypne.

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

Chladicí ventilátor

Chladicí ventilátor se během provozu zapíná a vypíná podle potřeby přístroje. Teplý vzduch uniká dvířky.

Pozor!

Ventilátor nezakrývejte. Trouba by se mohla přehřívát. Chladicí ventilátor běží ještě určitou dobu po ukončení ohřevu, aby se pečicí prostor dostatečně ochladil.

Upozornění: Doba doběhu ventilátoru můžete nastavit v základním nastavení.

→ "Základní nastavení" na straně 17

Příslušenství

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

Dodané příslušenství

Váš přístroj je vybaven tímto příslušenstvím:

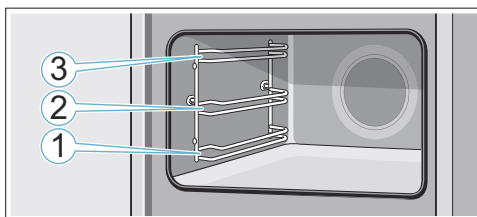
	Rošt Na nádobí, formy na koláče a nákypy. Na pečení a grilování.
	Univerzální plech Na šťavnaté koláče, pečivo, zamrazené pokrmy a velké kousky pečeně. Lze ho použít jako nádobu na zachycování odkapávajícího tuku, pokud grilujete přímo na roštu.

Používejte pouze originální příslušenství. Je určeno speciálně pro Váš přístroj. Příslušenství lze dokoupit přes náš zákaznický servis, ve specializovaném obchodě nebo na internetu.

Upozornění: Když se příslušenství zahřeje na vysokou teplotu, může se deformovat. To však nemá žádný vliv na jeho funkčnost. Jakmile se opět ochladí, deformace zmizí.

Vkládání příslušenství

Pečicí prostor má 3 úrovně vkládání. Tyto úrovně se počítají zespodu nahoru.



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

Příslušenství můžete vysunout téměř až do poloviny, aniž by se převrhlo.

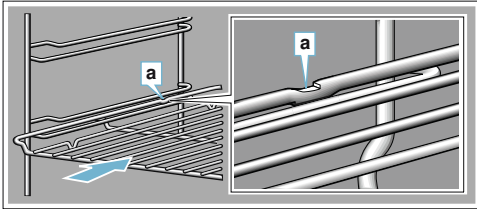
Upozornění:

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

Funkce zacvaknutí

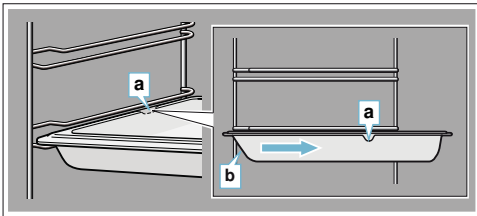
Příslušenství musí být vysunuto přibližně až do poloviny, dokud nezacvakne. Tato funkce zacvaknutí zabraňuje převrhnutí příslušenství při vysouvání. Aby tato ochrana proti převrhnutí fungovala, musí být příslušenství vkládáno do pečicího prostoru ve správné poloze.

Při vkládání závěsného roštu dbejte na to, aby byl zajišťovací výřez vzadu **a** otevřená strana musí ukazovat směrem dolů k dvířkům trouby a zakřivení směrem dolů. —



Při vkládání pečicích plechů dbejte na to, aby byl zajišťovací výřez vzadu **a** směrem dolů. Zkosení příslušenství **b** musí být vpředu směrem ke dvířkům přístroje.

Příklad na obrázku: Univerzální plech

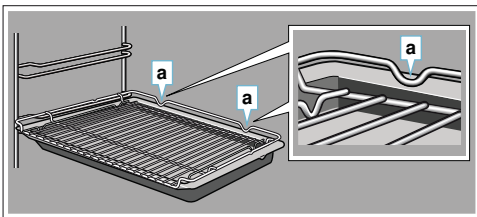


Kombinované příslušenství

Můžete vkládat zároveň rošt s univerzálním plechem do pečicího prostoru, abyste mohli zachycovat odkapávající tekutiny.

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

Příklad na obrázku: Univerzální plech



Zvláštní příslušenství

Zvláštní příslušenství lze dokoupit přes náš zákaznický servis, ve specializovaném obchodě nebo na internetu. V našich katalogích a na internetu najdete širokou nabídku příslušenství pro Vaš přístroj. Dostupnost a možnost online objednání jsou v jednotlivých zemích různé. Nahlédněte do dokumentů, které jste obdrželi při nákupu. Při nákupu zadejte přesné objednací číslo alternativního příslušenství.

Upozornění: Ne všechno zvláštní příslušenství je vhodné pro každý přístroj. Při nákupu vždy uvádějte přesné označení Vašeho přístroje (E-číslo).
→ "Zákaznický servis" na straně 25

Zvláštní příslušenství	Obj. číslo
Závěsný rošt Na nádobí, formy na koláče a nákypy a na pečení a grilování přímo na roštu.	HZ634070
Univerzální plech Na šťavnaté koláče, pečivo, mražené pokrmý a velké kousky pečeně. Lze ho použít jako nádobu k zachycení odkapávajících tekutin při grilování na roštu.	HZ632070
Pečicí plech K přípravě řezů na plechu a drobného pečiva.	HZ631070
Vkládací rošt Určený pro maso, drůbež a ryby. Slouží k vložení do univerzálního plechu, aby zachytil odkapávající tuk a šťávu z masa.	HZ324000
Univerzální plech s nepřilnavým povrchem Na šťavnaté koláče, pečivo, hluboko zamražené potraviny a k pečení masa v celku. Pečivo a pečení snadněji sundáte z univerzálního plechu.	HZ632010
Pečicí plech s nepřilnavým povrchem K přípravě řezů na plechu a drobného pečiva. Pečivo se lépe sundává.	HZ631010
Profi plech Pro přípravu velkého množství jídla.	HZ633070
Víko na profi plech Díky víku se profi-plech stává profi-pekačem.	HZ633001
Plech na pizzu Na pizzu a velké kulaté koláče.	HZ617000
Grilovací plech Slouží ke grilování místo roštu nebo jako ochrana před stříkáním. Použijte pouze společně s univerzálním plechem.	HZ625071
Kamenná deska na pečení chleba Určena pro přípravu domácího chleba, housek a pizzy s křupavou kůrkou. Deska musí být předehřátá na doporučenou teplotu.	HZ327000

Skleněná zapékač mísa (5,1 litrů) Určena pro dušené pokrmy a nákypy. Obzvláště vhodná pro provozní režim "Pokrmy".	HZ915001
Skleněná mísa Na velké kusy masa, koláče a nákypy.	HZ865000
Výsuvný systém 1-násobný S výsuvným systémem v úrovni 2 můžete vysunout příslušenství ještě více, aniž by se převrhlo.	HZ638108



Před prvním použitím

Před prvním použitím Vašeho nového přístroje musíte provést určitá nastavení. Musíte vyčistit pečicí prostor a příslušenství.

První uvedení do provozu

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

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

Nastavení jazyka

Přednastaveným jazykem je němčina.

1. Pomocí otočného voliče zvolte 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 1.1.2014.

1. Pomocí otočného voliče nastavíte aktuální den, měsíc a rok.
2. Pro potvrzení Vámi nastaveného času klikněte na šipku > .

Na displeji se zobrazí upozornění, že první uvedení do provozu bylo dokončeno.

Čištění pečicího prostoru a příslušenství


Vyčistěte důkladně pečicí prostor a příslušenství, než poprvé přístroj použijete k přípravě pokrmů.

Čištění pečicího prostoru

Zahřejte prázdný uzavřený pečicí protor pro odstranění zápachu novoty.

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

Dle uvedených údajů proveďte nastavení:

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

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

Po uvedené době ohřevu vypněte troubu tlačítkem on/off.

Vyčkejte, dokud se pečicí prostor neochladí, a poté vyřete hladké povrchy hadříkem a mýdlovou vodou.

Čištění příslušenství

Příslušenství řádně očistěte mýdlovou vodou a hadříkem nebo měkkým kartáčkem.



Obsluha přístroje

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

Zapnutí a vypnutí přístroje

Předtím, než začnete cokoli nastavovat na Vašem přístroji, musíte jej zapnout.

Výjimka: Dětskou pojistku a časovač můžete nastavovat, i když je přístroj vypnutý.

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

Pokud přístroj nepotřebujete používat, vypněte jej. Pokud delší dobu neprovedete žádné nastavení, přístroj se vypne automaticky.

Zapnutí přístroje

Přístroj zapnete stisknutím tlačítka On/Off. Symbol On/Off nad tlačítkem bude modře svítit.

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

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

Vypnutí přístroje

Přístroj vypnete stisknutím tlačítka On/Off.

Ikona On/Off 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 zobrazoval čas, nebo ne.

Spuštění nebo přerušení provozu

Pro spuštění nebo přerušení provozu stiskněte tlačítko Start/Stop. Po přerušení provozu může dál běžet chladicí ventilátor.

Pro smazání všech nastavení stiskněte tlačítko On/Off. Když otevřete dvířka trouby během provozu, provoz se zastaví. Když zavřete dvířka trouby, provoz se znovu spustí.

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.

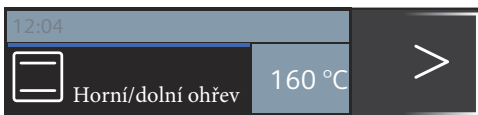
Nastavení druhu ohřevu a teploty

Po zapnutí přístroje se na displeji zobrazí nastavený navrhovaný druh ohřevu s teplotou. Tento režim můžete okamžitě spustit stisknutím tlačítka Start/Stop.

Pokud chcete nastavit jiný druh ohřevu, pokračujte způsobem, který je znázorněn na obrázku.

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

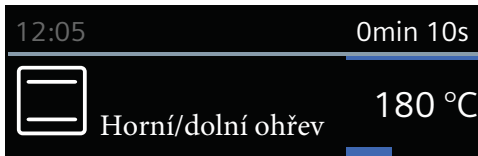
1. Pomocí otočného voliče změňte druh ohřevu.



2. Pomocí šipky > měníte teplotu.
3. Pomocí otočného voliče změňte teplotu.



4. Tlačítkem Start/Stop spustíte režim.



Na displeji se zobrazí zvolený druh ohřevu a teplota.

Rychloohřev

Tlačítkem »☞ můžete pečicí prostor velmi rychle zahřát. Rychloohřev není umožněn u všech druhů ohřevu.

Vhodný druh ohřevu:

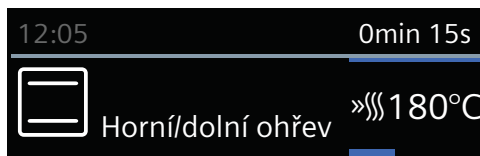
	4D - Horký vzduch
	Horní/dolní ohřev

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

Nastavení

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

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



Symbol »☞ se objeví nalevo vedle teploty. Začíná kontrola teploty.

Jakmile je rychloohřev dokončen, zazní signál. Symbol »☞ zmizí. Nyní můžete vložit do pečicího prostoru pokrm.

Upozornění




- Pokud změňte druh ohřevu nebo teplotu, rychloohřev bude ukončen.
- Nastavená doba běží nezávisle na rychloohřevu hned od spuštění režimu.
- Během rychloohřevu můžete tlačítkem zjistit aktuální teplotu v pečicím prostoru.

Přerušení


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

Časové funkce

Váš přístroj disponuje různými časovými funkcemi.


Časová funkce	Použití
 Budík	Budík funguje jako časovač vaření. Po uplynutí nastaveného času zazní signál.
 Doba přípravy 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 5minutových intervalech.
- Podle toho, kterým směrem otáčíte otočným voličem, se zobrazuje navrhovaná hodnota: proti směru hodinových ručiček 10 minut, po směru hodinových ručiček 30 minut.
- Nastavit můžete maximálně 24 hodin.
- Po uplynutí každé funkce časovače zazní signál.
- Tlačítkem  můžete mezitím zjistit informace, které se krátce zobrazí na displeji.


Budík

Budík můžete nastavit kdykoli, i když je trouba vypnutá. Budík běží paralelně s ostatním nastavením času a má vlastní zvukový signál. Uslyšíte tedy, zda zvoní budík, nebo uběhla uplynulá doba pečení.



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

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



Po uplynutí nastaveného času

Zazní zvukový signál. Na displeji se zobrazí „konec budíku“. Pomocí tlačítka  můžete signál předčasně vypnout.

Přerušení budíku

Tlačítkem  otevřete menu budíku a čas otočíte zpět. Stiskněte tlačítko  a menu se zavře.

Změna nastavení budíku


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

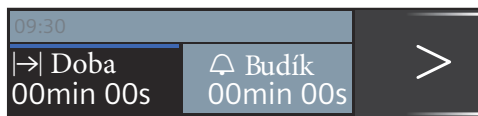
Doba úpravy pokrmu

Pokud nastavíte dobu trvání úpravy pokrmu, po uplynutí této doby se trouba automaticky vypne a již se nezahřívá.

Předpoklad: Je nastaven druh ohřevu a teplota.


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

1. Stiskněte tlačítko . Otevře se menu časovače.




2. Pomocí otočného voliče nastavte dobu úpravy pokrmu.




3. Tlačítkem Start/Stop spustíte režim. Na displeji se zobrazí ubíhající čas a symbol .


Uplynutí doby úpravy pokrmu

Zazní zvukový signál. Trouba přestane hřát. Na panelu displeje se zobrazí „Ukončeno“. Pomocí tlačítka  můžete signál vypnout.

Přerušení doby úpravy pokrmu


Tlačítkem  otevřete menu budíku. Nastavenou dobu vrátíte zpět. Na displeji se zobrazí zvolený druh ohřevu a teplota.

Změna doby úpravy pokrmu



Tlačítkem  otevřete menu budíku. Pomocí otočného voliče změňte volbu.

Čas ukončení úpravy pokrmu

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

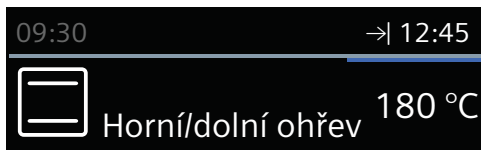
Předpoklad: Nastavený provozní režim není zahájen. Je nastavena doba úpravy pokrmu. Je otevřeno menu budíku .

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. Klikněte na šipku  na tlačítko "konec" .
2. Pomocí otočného voliče posuňte čas ukončení na později.



3. Potvrďte tlačítkem 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.

Uplynutí doby úpravy pokrmu

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

Změna doby ukončení

Změna je možná v případě, že se trouba ještě nezačala zahřívat. Tlačítkem ⊖ otevřete menu časovače, kliknete na > na „Konec → a pomocí otočného voliče upravíte dobu ukončení. Stiskněte tlačítko ⊖ a menu se zavře.

Zrušení doby ukončení

Změna je možná v případě, že se trouba ještě nezačala zahřívat. Tlačítkem ⊖ otevřete menu časovače. Klikněte na > na „Konec“ a pomocí otočného voliče upravíte dobu ukončení. Na displeji se zobrazí doba přípravy pokrmu.

Dětská pojistka

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

Aktivace a deaktivace

Dětskou pojistku můžete aktivovat i deaktivovat, když je přístroj vypnutý nebo zapnutý.

V obou případech stiskněte tlačítko ⇌ a držte jej stisknuté přibližně 4 vteřiny. Na displeji se objeví upozornění o aktivaci a objeví se symbol ⇌.

Základní nastavení

Abyste Váš přístroj mohli jednoduše a efektivně využívat, máte k dispozici různá nastavení. Tato nastavení můžete kdykoli změnit.

Změna nastavení

1. Stiskněte tlačítko on/off.
2. Stiskněte tlačítko Menu.
- Otevře se nabídka provozních režimů.
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 menu.
Na displeji se zobrazí odmítnout nebo uložit.

Seznam nastavení

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

Následující nastavení můžete změnit:

Nastavení	Volba
Jazyk	Možné další jazyky
Čas	Nastavení aktuálního času
Datum	Nastavení aktuálního data
Tón signálu	Krátký (30 vteřin) Střední (1 min) Dlouhý (5 min)
Tón tlačítek	Vypnuto (tón při zapnutí a vypnutí pomocí tlačítka on/off zůstává aktivován)
Jas displeje	5 stupňů
Časový údaj	Digitální Vypnutý
Osvětlení	Zapnuté během provozu Vypnuté během provozu
Režim po zapnutí	Hlavní menu Druhy ohřevu Pokrm*
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 režimu Šabat	Zapnuto
	Vypnuto
Nastavení z výroby	Obnovit
	Neobnovovat
*) k dispozici v závislosti na modelu	

Upozornění:

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. Veškeré další změny jsou účinné teprve po jejich uložení.

Změna nastavení času

Čas změňte 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 volbu.
6. Stiskněte tlačítko Menu.
Na displeji se zobrazí uložit nebo odmítnout.

Výpadek proudu

Po delším výpadku elektrického 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. Pokrmy uvnitř trouby zůstanou teplé, aniž byste troubu museli zapínat nebo vypínat.

Spuštění režimu Šabat

Předpoklad: V základním nastavení máte aktivováno "Nastavení režimu Šabat zapnuto" → "Základní nastavení" na straně 17

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

1. Stiskněte tlačítko on/off.
Na displeji se zobrazí navrhovaný druh ohřevu a teplota.
2. Otočným voličem otočte doleva a zvolte "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 hodnotu.
6. Uved'te do provozu tlačítkem 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 prostředek

Při dobré péči a údržbě Váš přístroj bude vypadat jako nový a vydrží dlouho plně funkční. Nyní Vám vysvětlíme, jak byste o přístroj měli správně pečovat.

Vhodné čisticí prostředky

Abyste se ujistili, že se různé části povrchu přístroje nepoškodí, dodržujte pokyny uvedené v tabulce. Některé oblasti nemusí být součástí Vašeho přístroje, záleží na modelu přístroje.

Pozor!

Nebezpečí poškození povrchu

Nepoužívejte:

- ostré prostředky ani čisticí prostředky obsahující písek,
- čisticí prostředky s vysokým obsahem alkoholu,
- drátěnky nebo ostré čisticí houbičky,
- vysokotlaké nebo parní čističe,
- speciální čističe určené k čištění horkého přístroje.

Před použitím novou mycí houbičku řádně umyjte.

Tip: Doporučujeme Vám zakoupit čisticí a pečující prostředky v našem zákaznickém servisu. Postupujte dle příslušných pokynů výrobce.

Varování

Nebezpečí popálení!

Přístroj se při provozu velmi zahřívá. Nikdy se nedotýkejte povrchu pečícího prostoru nebo topných těles. Vyčkejte, dokud přístroj zcela nevychladne. Udržujte děti mimo dosah přístroje.

Oblast	Čištění
Vnější část přístroje	
Nerezová ocel (přední část přístroje)	Horká mýdlová voda: Části trouby očistěte hadříkem a vysušte měkkou utěrkou. Okamžitě odstraňte skvrny od vodního kamene, mastnoty, škrabu a albuminu (např. vaječný bílek). Pod takovými skvrnami se může tvořit koroze. V našem zákaznickém servisu nebo ve specializovaných obchodech můžete zakoupit speciální čisticí prostředky určené na horké povrchy. Stačí aplikovat pouze velmi malé množství čisticího prostředku pomocí měkkého hadříku.
Plasty	Horká mýdlová voda: Části trouby očistěte hadříkem a vysušte měkkou utěrkou. Nepoužívejte čisticí prostředky na sklo ani škrabku.
Lakované plochy	Horká mýdlová voda: Části trouby očistěte hadříkem a vysušte měkkou utěrkou.
Ovládací panel	Horká mýdlová voda: Části trouby očistěte hadříkem a vysušte měkkou utěrkou. Nepoužívejte čisticí prostředky na sklo ani škrabku.

Sklo dvířek	Horká mýdlová voda: Části trouby očistěte hadříkem a vysušte měkkou utěrkou. Nepoužívejte škrabku ani nerezovou drátěnku.
Madlo dvířek	Horká mýdlová voda: Části trouby očistěte hadříkem a vysušte měkkou utěrkou. Pokud se na madlo dostanou odvápňovací prostředky, okamžitě je odstraňte. V opačném případě skvrny nebude možné odstranit.
Vnitřní část přístroje	
Smaltované plochy	Dbejte následujících pokynů k vnitřním plochám pečicího prostoru v této tabulce.
Skleněný kryt osvětlení trouby	Horká mýdlová voda: Části trouby očistěte hadříkem a vysušte měkkou utěrkou. Při silném znečištění pečicího prostoru použijte čisticí prostředek na trouby.
Těsnění dvířek Nesundávat!	Horká mýdlová voda: Očistěte hadříkem, ne drátěnkou.
Kryt dvířek z oceli	Použijte čisticí prostředky na nerezovou ocel: Dbejte pokynů výrobce.
Závěsné rošty	Horká mýdlová voda: Očistěte hadříkem nebo kartáčkem.
Teleskopické výsuvy	Horká mýdlová voda: Očistěte hadříkem nebo kartáčkem. Neodstraňujte mazivo na výsuvch. Neumývejte v myčce na nádobí.
Příslušenství	Horká mýdlová voda: Očistěte hadříkem nebo kartáčkem. Při případném silném znečištění použijte drátěnku.

Upozornění

- Drobné barevné rozdíly na čelní straně trouby jsou zapříčiněny použitím různých materiálů jako např. sklo, umělá hmota a kov.
- Stíny na skleněné tabuli dvířek, které působí jako šmouhy, jsou světelné odrazy osvětlení pečicího prostoru.
- Smalt se při vysokých teplotách vypaluje. To může vést ke vzniku barevných rozdílů. To je zcela normální a nemá to žádný vliv na funkčnost přístroje. Hrany hladkých plechů se nedají zcela posmaltovat. Proto mohou být poněkud drsné. Tím ale není nijak narušena antikorozní ochrana.

Plochy pečicího prostoru

Zadní stěna pečicího prostoru je samočisticí. Poznáte to díky nerovnému povrchu.

Dno, horní strana a boční strany pečicího prostoru jsou smaltované a mají hladký povrch.

Čištění smaltovaných ploch

Čistěte smaltované plochy hadříkem a horkou mýdlovou vodou nebo roztokem z octa. Usušte měkkým hadříkem.

Spálené zbytky jídel v pečicího prostoru vyčistěte hadříkem a horkou mýdlovou vodou. Při větším znečištění použijte drátěnku z ušlechtilé oceli nebo čistič na trouby.

Troubu nechte po čištění otevřenou, aby vyschla.

Čištění samočisticích ploch

Samočisticí plochy jsou potaženy porézní matnou keramikou. Strážnice z pečení a grilování v pečicím prostoru jsou na těchto plochách vstřebány a odstraněny během provozu trouby.

Pokud tomu tak není a samočisticí plochy se nečistí a vznikají tmavé fleky, mohou být odstraněny případným předehřátím trouby.

Nastavení

Vyjměte závěsné rošty, teleskopické výsuvy, příslušenství a nádobí z pečicího prostoru. Důkladně očistěte smaltované povrchy v pečicím prostoru, dvířka přístroje a skleněný kryt osvětlení trouby.

1. Nastavte druh ohřevu 4D- Horký vzduch.
2. Nastavte maximální možnou teplotu.
3. Zapněte troubu a nechte jí minimálně 1 hodinu běžet.

Keramická vrstva se regeneruje.

Jakmile trouba vychladne, odstraňte zbylé bílé a hnědé skvrny vodou a jemnou houbičkou.

Upozornění: Během provozu se mohou tvořit na těchto plochách načervenalé skvrny. Nejde o rez, ale o zbytky jídel. Tyto fleky nejsou škodlivé a neomezuji samočisticí schopnost samočisticích ploch.

Varování!

Nepoužívejte čistič na trouby na samočisticí plochy. Povrchy by se poškodily. Pokud prostředek použijete, okamžitě jej smyjte vodou a houbou. Nedrhněte tyto plochy abrazivními čisticími prostředky.

Udržování přístroje v čistotě

Abyste zabránili vzniku nevratných znečištění, udržujte přístroj vždy v čistotě a ihned odstraňte hrubé nečistoty.

Tipy

- Pečicí prostor vyčistěte po každém použití. Tím zabráníte vypálení nečistot.
- Odstraňte ihned případné skvrny od vody, tuku, škrobu nebo bílkovin.
- Používejte především univerzální plech pro pečení šťavnatých koláčů.
- Používejte vhodné nádoby pro pečení, např. pekáč.

Závěsné rošty

Při dobré péči a údržbě Váš přístroj bude vypadat jako nový a vydrží dlouho plně funkční. Nyní Vám poradíme, jak můžete závěsné rošty vyjmout a vyčistit.

Vysazení a nasazení závěsných roštů

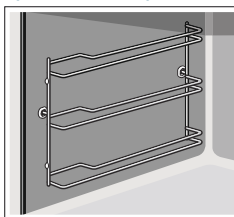
Varování

Nebezpečí popálení!

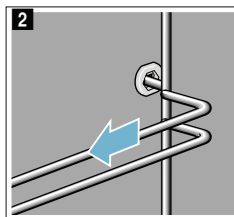
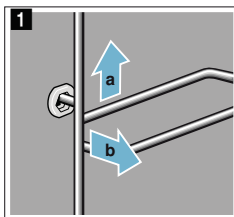
Závěsné rošty se velmi zahřejí. Nikdy se rozpálených závěsných roštů nedotýkejte.

Vyčkejte, dokud přístroj zcela nevychladne. Zabraňte dětem v kontaktu s přístrojem.

Vysazení závěsných roštů



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

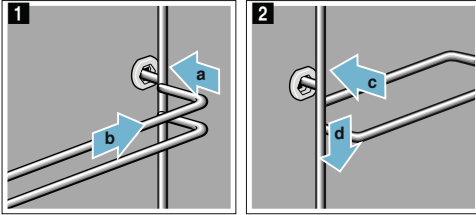


Rošty vyčistěte mycím přípravkem a houbičkou. Pokud jsou rošty silně znečištěné, použijte kartáček.

Nasazení závěsných roštů

Závěsné rošty lze zavěsit pouze vpravo a vlevo. Dbejte na to, aby zahnutí směřovalo dopředu.

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



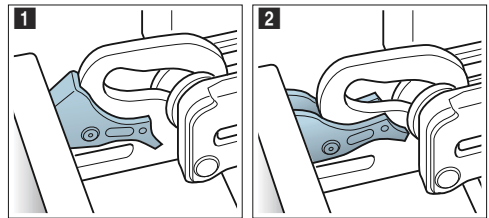
Dvířka přístroje

Při dobré péči a údržbě Váš přístroj bude vypadat jako nový a vydrží dlouho plně funkční. Nyní Vám poradíme, jak můžete vyčistit dvířka přístroje.

Vysazení a nasazení dvířek přístroje

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

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



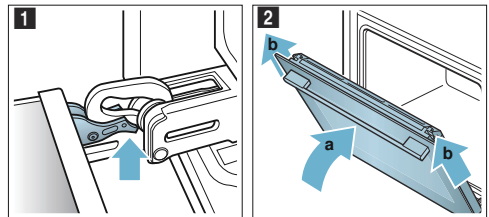
⚠ Varování

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 zcela odjistěné.
- Klouby dvířek se při otevírání a zavírání pohybují a mohou Vás přiskřípnout. Nesahejte do prostoru kloubů dvířek.

Vysazení dvířek přístroje

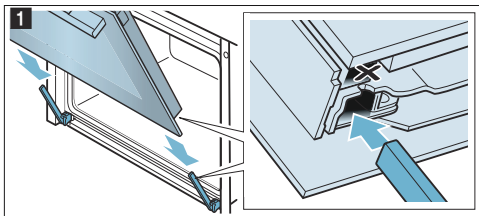
1. Dvířka přístroje zcela otevřete.
2. Odjistěte obě páky nalevo a napravo (obrázek **1**).
3. Zavřete dvířka až k zarážce **a**. Uchopte dvířka vlevo a vpravo oběma rukama **b** a vysad'te je směrem nahoru (obrázek **2**).



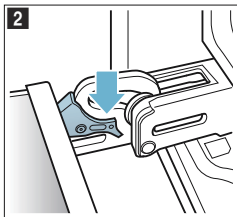
Nasazení dvířek přístroje

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).

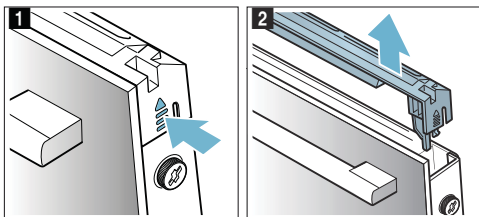


3. Zavřete dvířka pečicího prostoru.

Sundání krytu dvířek

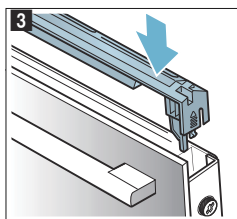
Ocelová vkládací drážka krytu dvířek se může zbarvit. Pro důkladné vyčištění je možné tento kryt sundat.

1. Otevřete jen lehce dvířka přístroje.
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 mýdlovou vodou.

4. Dvířka opět trochu pootevřete. Nasadíte kryt a přitlačíte ho, až uslyšíte zacvaknutí (obrázek 3).



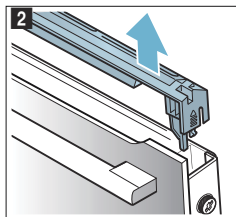
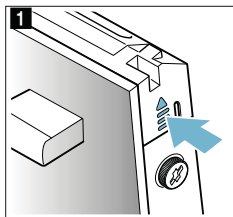
5. Zavřete dvířka přístroje.

Vysazení a nasazení skla dvířek

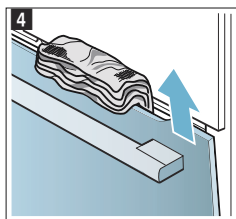
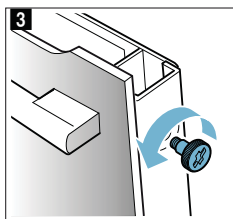
Pro důkladnější čištění můžete vysadit sklo dvířek.

Vysazení skla

1. Pootevřete trochu dvířka přístroje.
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 nahoru.



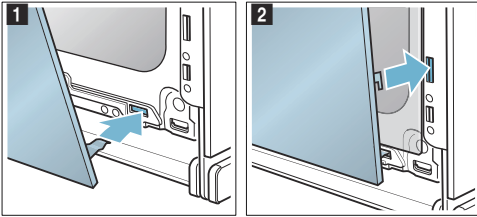
Vyčistěte sklo čistícím prostředkem na sklo a jemným hadříkem.

⚠ Varování**Nebezpečí poranění!**

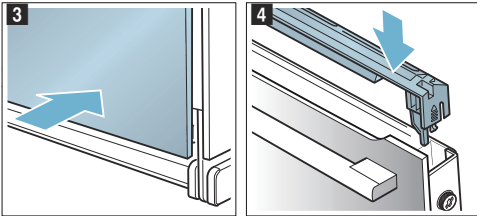
- Poškrábané sklo dvířek může prasknout. Nepoužívejte škrabky na sklo, ostré nebo brusné čisticí prostředky.
- Klouby dvířek se při otevírání a zavírání pohybují a mohou Vás přiskřípnout. Nesahejte do prostoru kloubů dvířek.

Nasazení skla

1. Čelní 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. Dvířka přístroje opět mírně pootevřete a odstraňte z nich utěrku.
5. Šrouby na levé a na pravé straně našroubujte zpět.
6. Nasadte kryt a přitlačte jej, dokud neuslyšíte 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 náš zákaznický servis, zkuste závadu odstranit pomocí následující tabulky.

Upozornění: Pokud se Vám nepodaří pokrm optimálně připravit, na konci tohoto návodu k použití najdete mnoho tipů a informací. → "Testováno pro Vás v našem kuchyňském studiu" na straně 26

⚠ Varování**Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!**

Neodborné opravy jsou nebezpečné. Opravy nebo výměnu síťového kabelu smějí provádět jen servisní technici vyškolení výrobcem. V případě vady přístroje jej vypněte a odpojte od hlavního vedení nebo vypněte elektrický jistič v pojistkové skříni. Informujte zákaznický servis.

Tabulka závad

Pokud se na panelu displeje zobrazí hlášení chyb E, např. E0111, přístroj vypněte a znovu zapněte. Pokud se hlášení znovu objeví, informujte 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 ⇌.	Dětská pojistka je aktivována.	Talčítko ⇌ podržte stisknuté, dokud symbol ⇌ nezmizí.
Pečicí prostor se nezahřívá a na displeji je napsáno "režim Demo".	Přístroj se nachází režimu Demo.	Vypněte pojistky v pojistkové skříni a po cca 10 sekundách je opět zapněte. Zapněte přístroj a v nastavení zvolte "režim Demo vypnutý". → "Základní nastavení" na straně 17

Překročení maximální doby provozu

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

Trouba 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 jej vypněte. Poté jej znovu zapněte a nastavte požadovaný druh režimu.

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 specializované prodejně.

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

⚠ Varování

Nebezpečí zásahu elektrickým proudem!

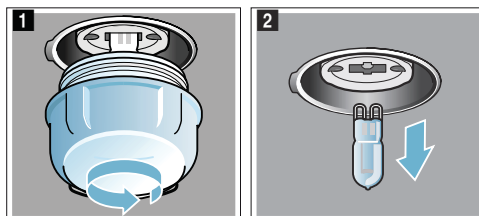
Při výměně osvětlení v pečicím prostoru jsou kontakty objímek světel pod proudem. Před výměnou vypněte přístroj a vytáhněte síťovou zástrčku nebo vypněte pojistky.

⚠ Varování

Nebezpečí popálení!

Přístroj bude dosahovat velmi vysokých teplot. Nikdy se nedotýkejte horkých vnitřních ploch nebo topného tělesa. Přístroj nechejte vždy vychladnout. Udržujte děti v bezpečné vzdálenosti od přístroje.

1. Položte kuchyňskou utěrku do vychladlého pečicího prostoru, aby nedošlo ke škodám.
2. Vytočte skleněný kryt směrem doleva (obrázek **1**).
3. Vytáhněte žárovku - nešroubujte (obrázek **2**). Nasadte novou žárovku, přitom dbejte na polohu kolíků. Žárovku pevně zatlačte.



4. Skleněný kryt opět našroubujte.
5. Vyměňte utěrku z pečicího prostoru a zapněte pojistky.

Skleněný kryt

Pokud dojde k poškození skleněného krytu halogenové žárovky, musí být vyměněn. Nový skleněný kryt zakoupíte přes zákaznický servis. Udejte číslo výrobku (E-č.) a výrobní číslo (FD-č.) Vašeho přístroje.

Zákaznický servis

Náš zákaznický servis je Vám k dispozici pro případ, že potřebujete Váš přístroj opravit. Vždy najdeme nejvhodnější řešení tak, aby nebylo třeba zbytečně posílat k Vám domů techniky.

Číslo výrobku a výrobní číslo

Při vyžádání servisní služby uveďte prosím číslo přístroje E a výrobní číslo FD, abychom Vám mohli správně poradit. Tyto údaje naleznete na typovém štítku, který naleznete na otevřených dvířkách Vašeho přístroje.



Abyste v případě potřeby nemuseli dlouho hledat, můžete si údaje o Vašem přístroji a telefonní číslo zákaznického servisu zapsat zde.

E-Nr. FD-Nr.

Zákaznický servis

Berte prosím na vědomí, že za návštěvu servisního technika pro účely opravy vady se hradí poplatek, a to i v případě, kdy je přístroj v záruční lhůtě. Kontaktní informace pro všechny státy naleznete v příloženém seznamu zákaznických center.

Spolehněte se na profesionalitu výrobce Vašeho přístroje. Tak si můžete být jisti, že Vaše oprava bude provedena školenými servisními techniky, kteří s sebou vozí originální náhradní díly právě pro Vaše přístroje.

Pokrmy

V provozním režimu „Pokrmy“ můžete připravovat různé druhy pokrmů. Přístroj vybere neoptimálnější nastavení.

Upozornění k programům

- Výsledek přípravy pokrmu závisí na kvalitě potravin a velikosti a typu nádobí. Pro optimální výsledek používejte pouze nezavadné potraviny a maso. Hluboko zmražené potraviny použijte hned po vyjmutí z mrazáku.
- U některých pokrmů budete vyzváni, abyste uvedli hmotnost potravin. Uvádějte vždy celkovou hmotnost, pokud Váš přístroj nevyžaduje něco jiného. Po nastavení hmotnosti Váš přístroj sám navrhne teplotu a dobu přípravy. Nastavení hmotnosti mimo rámec nastavených hodnot není možné.
- Při pečení pokrmů, u nichž přístroj sám nastaví vhodnou teplotu, může teplota dosahovat až 300 °C. Dbejte proto na to, abyste použili nádobí odolné proti vysokým teplotám.
- Při přípravě masa se na displeji mohou zobrazit pokyny např. k nádobí, úrovni vsunutí plechu nebo dolití tekutiny. U některých potravin je během přípravy nutné pokrm zamíchat nebo otočit. Tato informace se na displeji zobrazí krátce po začátku procesu. Na správný čas otočení nebo zamíchání budete upozorněni zvukovým signálem.
- Pokyny pro použití vhodného nádobí a tipy a triky pro přípravu pokrmů najdete na konci tohoto návodu k použití.

Volba a nastavení pokrmů


1. Stiskněte tlačítko Menu.
2. Pomocí otočného voliče zvolte provozní režim „Pokrmy“.
3. Klikněte na šipku >. Objeví se na displeji první pokrm s navrženou hmotností.
4. Pomocí otočného voliče zvolte požadovaný pokrm.
5. Klikněte na šipku >.

Budete kompletně obeznámeni s nastavením vybraného pokrmu. Vždy klikněte na šipku >. Jakmile jste nastavili všechny potřebné hodnoty, stiskněte tlačítko Start/Stop.

Upozornění:

- Přístroj Vás upozorní, pokud je pečící prostor pro vybraný pokrm příliš horký.
- Stiskněte-li během provozu přípravy pokrmu tlačítko start/stop, zastavíte provoz přístroje. Nastavení nemůže být během provozu změněno. Tlačítkem start/stop uvedete přístroj opět do provozu.

Program je ukončen

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

Pokud nejste s výsledkem pečení spokojeni, můžete dobu přípravy prodloužit. Klikněte na tlačítko „Dopéct“. Naskočí doba, kterou přístroj navrhuje na dokončení přípravy pokrmu.

Pokud jste s výsledkem přípravy spokojeni, klikněte na „Ukončeno“. Na displeji se zobrazí „Dobrou chut“.

Přerušení programu

Stiskněte tlačítko On/Off. Všechna nastavení jsou vymazána. Můžete nastavit nové hodnoty.

Posunutí doby ukončení režimu

U některých pokrmů je posunutí doby ukončení režimu možné. Pokud chcete dobu přípravy posunout, postupujte podle návodu v kapitole nastavení času → *„Časové funkce“ na straně 15*

Jakmile nastavíte dobu ukončení přípravy pokrmu, přístroj se nachází v „čekacím“ režimu. Na displeji se zobrazí čas, kdy se trouba spustí. V tuto chvíli nemůžete měnit žádné nastavení. Dbejte na to, aby potraviny snadno podléhající zkáze nebyly v pečicím prostoru příliš dlouho.

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 Vaše pokrmy nejvhodnější. Naleznete zde informace o tom, jaké příslušenství máte použít a do jaké výšky je máte umístit. Dostanete tipy ohledně nádobí a metod přípravy.

Upozornění: Při přípravě pokrmů se může v pečicím prostoru hromadit pára. Váš přístroj je velmi energeticky úsporný a během provozu odvádí jen malé množství tepla. Na základě velkých teplotních rozdílů se může hromadit mezi vnitřním prostorem trouby a vnějšími částmi trouby (dvířkách, ovládacím panelu nebo přilehlém nábytku) sražená pára. Tento jev je zcela normální a fyzikálně doložitelný. Předehříváním trouby nebo pomalým otevřením dvířek lze tomuto jevu zabránit. Během vaření v páře je velmi vhodné, aby se v pečicím prostoru větší množství páry nahromadilo. Jakmile pečicí prostor po použití vychladne, očistěte jej.

Silikonové formy

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

Pokud chcete použít silikonové formy, dbejte pokynů uvedených výrobcem. 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 režimu pro přípravu koláčů a drobného pečiva. V tabulce nastavení najdete tipy na optimální nastavení pro přípravu mnoha pokrmů. Dbejte pokynů výrobce v odstavci zabývající se kynutím těsta.

Používejte pouze originální příslušenství dodané s Vaším přístrojem. Toto příslušenství je přizpůsobeno pečicím prostoru a provozním režimům.

Výška vkládání pečicích forem

Formy umístěte dle doporučení.

Pečení na jedné úrovni

Při pečení na jedné úrovni formy umístěte následovně:

- Úroveň 1

Pečení na dvou úrovních

Použijte 4D-Horkovzduch. Pokud umístíte do trouby více pokrmů určených k pečení zároveň, neznamená to, že bude doba přípravy pro všechny pokrmy stejná.

- Univerzální plech: Úroveň 3
Pečicí plech: Úroveň 1
- Pečicí formy/nádoby na závěsných roštích
První závěsný rošt: Úroveň 3
Druhý závěsný rošt: Úroveň 1

Přípravou několika pokrmů ve stejnou chvíli ušetříte až 45 procent energie. Umístíte pečicí formy/nádoby do pečicího prostoru vedle sebe nebo je rovnoměrně rozložíte nad sebe.

Příslušenství

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

Závěsný 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 k dvířkům přístroje. U šťavnatých koláčů používejte univerzální plech, aby nedošlo k znečištění pečicího prostoru ovocnou šťávou.

Pečicí formy

Nejvhodnější jsou tmavé kovové formy.

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

Pečicí papír

Používejte pouze pečicí papír, který je vhodný pro zvolenou teplotu. Papír vždy ořežte 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 tohoto důvodu jsou uvedena přibližná nastavení. Začněte nejdříve s nižšími teplotami. Nižší teplota zajistí rovnoměrné zbarvení. Pokud je to nutné, přistěte nastavte vyšší teplotu.

Upozornění: Doba pečení nelze zkrátit vyššími teplotami. Koláč nebo pečivo by bylo hotové pouze zvenčí, ale nebylo by řádně propečené.




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

















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

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

Dodatečné informace naleznete v odstavci Tipy ke koláčům a pečivu na konci tabulky nastavení. Odstraňte z pečicího prostoru nepoužívané příslušenství. Tím dosáhnete optimálního výsledku pečení a ušetříte až 20 procent energie.

Použitě druhy ohřevu:

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

Pokrm	Příslušenství	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba přípravy v min
Koláče ve formě					
Třený koláč, jednoduchý	Forma ve tvaru věnce/hranatá	1		150-170	55-70
Třený koláč, jemný	Forma ve tvaru věnce/hranatá	1		150-170	60-80
Ovocný koáč z třeného těsta, jemný	Forma na bábovku	1		160-180	45-60
Dortový korpus z třeného těsta	Dortová forma	1		150-170	20-40
Ovocný nebo tvarohový dort z křehkého těsta	Kulatá forma Ø26 cm	1		170-180	60-80
Švýcarský koláč	Plech na pizzu	1		190-210	40-50
Obrácený koláč	Dortová forma	1		190-210	30-45
Kynutá bábovka	Forma na bábovku	1		150-160	65-75
Kynutý koláč v otvírací dortové formě	Kulatá forma Ø28 cm	1		150-160	25-35
Piškotový základ, 2 vejce	Dortová forma	1		170-180	20-30
Piškotový základ, 3 vejce	Kulatá forma Ø26 cm	1		160-170*	25-35
Piškotový základ, 6 vajec	Kulatá forma Ø28 cm	1		150-170*	30-50
Koláče na plechu					
Třený koláč s náplní	Pečicí plech	1		160-180	20-40
Třený koláč, 2 vrstvy	Univerzální+pečicí plech	3+1		150-170	35-50
Křehký koláč se suchou náplní	Pečicí plech	1		170-190	25-40
Křehký koláč se suchou náplní, 2 vrstvy	Univerzální+pečicí plech	3+1		150-170	40-55
* předehřívat					

Pokrm	Příslušenství	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota v °C.	Doba přípravy v min
Křehké koláče se štávnatou náplní	Univerzální plech	1	☐	160-180	60-80
Švýcarský koláč	Univerzální plech	1	☐	190-210	40-50
Kynutý koláč se suchou náplní	Pečicí plech	1	☐	160-180	15-25
Kynutý koláč se štávnatou náplní	Univerzální plech	1	☐	180-200	30-45
Kynutý koláč se suchou náplní, 2 úrovně	Univerzální+pečicí plech	3+1	☑	160-170	25-35
Kynutý koláč se štávnatou náplní, 2 úrovně	Univerzální+pečicí plech	3+1	☑	150-160	45-60
Kynutý cop, kynutý věnec	Pečicí plech	1	☑	150-160	35-45
Piškotová roláda	Pečicí plech	1	☐	190-210*	10-15
Štola z 500 g mouky	Univerzální plech	1	☑	150-160	50-60
Závin, sladký	Univerzální plech	1	☑	170-180	40-60
Závin, zmražený	Pečicí plech	1	☑	190-210	30-45
Drobné pečivo					
Stříkané pečivo (5 min. předehřát)	Pečicí plech	1	☐	160*	25-35
Stříkané pečivo (5 min. předehřát)	Pečicí plech	1	☑	150*	25-40
Stříkané pečivo, 2 úrovně (5 min. předehřát)	Univerzální+pečicí plech	3+1	☑	150*	25-40
Muffiny	Plech na muffiny	1	☐	170-190	15-30
Muffiny, 2 úrovně	Plech na muffiny	3+1	☑	150-170*	20-35
Drobné pečivo z kynutého těsta	Pečicí plech	1	☐	160-170	30-40
Drobné pečivo z listového těsta	Pečicí plech	2	☑	170-190*	20-45
Drobné pečivo z listového těsta, 2 úrovně	Univerzální+pečicí plech	3+1	☑	170-190*	20-45
Pečivo z odpalovaného těsta	Pečicí plech	1	☐	200-220	30-45
Plundrové pečivo	Pečicí plech	1	☑	160-180	20-30
Cukroví					
Stříkané pečivo (5 min. předehřát)	Pečicí plech	1	☐	150-160*	25-40
Stříkané pečivo (5 min. předehřát)	Pečicí plech	1	☑	140-150*	25-35
Stříkané pečivo, 2 úrovně (5 min. předehřát)		3+1	☑	140-150*	30-40
Cukroví	Pečicí plech	2	☑	140-160	15-30
Cukroví, 2 úrovně	Univerzální+pečicí plech	3+1	☑	130-150	20-35
Pusinky	Pečicí plech	2	☑	80-90*	120-150
Pusinky, 2 úrovně	Univerzální+pečicí plech	3+1	☑	80-90*	120-180
Makrónky	Pečicí plech	2	☑	90-110	20-40
Makrónky, 2 úrovně	Univerzální+pečicí plech	3+1	☑	90-110	20-40
* předehřát					

Tipy na pečení koláčů a drobného pečiva

Chcete-li zjistit, je-li Váš koláč propečený.	Zapíchněte dřevěnou špejli do místa, kde je koláč nejvyšší. Jestliže po vytažení na špejli neulpívá žádné těsto, koláč je hotový.
Koláč nevykynul.	Příště použijte méně tekutiny. Nebo nastavte o 10 °C nižší teplotu a prodlužte dobu pečení. Zohledněte použité suroviny a pokyny v receptu.
Koláč vyběhl uprostřed do výšky, ale na okrajích je nižší.	Tukem pomazte pouze dno pečicí formy. Po upečení koláč opatrně vyjměte z formy nožem.
Ovocná štáva z koláče přetéká.	Příště použijte hlubší univerzální plech.
Drobné pečivo se při pečení slepuje.	Dodržujte mezí jednotlivými kousky 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 zkráťte dobu pečení.

Koláč je celkově příliš světlý.	Pokud je úroveň vložení a použité příslušenství správné, tak příště případně zvýšte teplotu nebo prodlužte dobu pečení.
Koláč je zeshora příliš světlý, ale zespona příliš tmavý.	Příště vložte příslušenství o úroveň výš.
Koláč je zeshora příliš tmavý, ale zespona příliš světlý.	Příště vložte příslušenství o úroveň níž. Zvolte nižší teplotu a prodlužte dobu pečení.
Koláč upečený ve formě je vzadu příliš tmavý.	Nestavte formu až k zadní stěně, ale doprostřed pečicího prostoru.
Koláč je celkově příliš tmavý.	Příště zvolte nižší teplotu a prodlužte dobu pečení.
Pečivo zhédlo 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.	Peče 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 5-10 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 pečivo

Váš přístroj nabízí mnoho druhů ohřevů pro pečení chleba a housek. V tabulce nastavení najdete optimální nastavení pro mnoho jídel.

Dbejte pokynů v odstavci zabývajícím se kynutím těsta.

Používejte pouze originální příslušenství určené Vašemu spotřebiči. Je optimálně přizpůsobeno pečicímu prostoru a provozním režimům.

Výšky zásuvů

Používejte následující úrovně pro vložení příslušenství.

Pečení na jedné úrovni

Pro pečení na jedné úrovni použijte následující výšky pro vložení příslušenství:

- Koláče ve formě: výška 2
- Koláče na plechu: výška 3

Pečení na dvou úrovních

Používejte 4D-Horký vzduch. Současně zasunuté plechy však nemusí být i současně hotové.

Pečení na dvou úrovních:

- Univerzální plech: výška 3

Pečicí plech: výška 1

- Formy na roštu

První rošt: výška 3

Druhý rošt: výška 1

Pečením více plechů najednou můžete uspořit až 45 procent energie. Postavte formy vedle sebe nebo nad sebe.

Příslušenství

Dbejte na to, abyste vždy použili vhodné příslušenství a správně je vsunuli do pečicího prostoru.

Rošt

Nápis "Microwave" na roštu musí být u dvířek trouby a záhyb musí směřovat směrem dolů.

Univerzální plech nebo pečicí plech

Univerzální nebo pečicí plech vsuňte opatrně do trouby až nadoraz. Na pečení šťavnatých koláčů používejte univerzální plech, aby vytékající šťáva neznečistila pečicí prostor.

Pečicí formy

Nejvhodnější jsou tmavé pečicí formy z kovu.

U světlých pečicích forem, keramických a skleněných forem se prodlouží doba pečení a pečivo nezezlátne rovnoměrně. Pokud pečete s těmito formami a chcete použít horní a dolní ohřev, vsuňte formy do výšky 1.

Pečicí papír

Používejte pouze pečicí papír, který je určený pro zvolenou teplotu. Papír vždy zastříhnete tak, aby plech nepřesahoval.

Hluboce zmrazené produkty

Nepoužívejte zmrazené produkty pokryté silnou vrstvou ledu. Odstraňte led z jídla.

Hluboce zmrazené produkty jsou částečně nerovnoměrně předpečené. Nerovnoměrné zhnědnutí zůstává i po pečení.

Doporučené hodnoty nastavení

V tabulce naleznete optimální druh ohřevu pro různé druhy chleba a pečiva. Teplota a doba pečení jsou závislé na množství a tuhosti těsta. Proto jsou v tabulkách uvedena rozmezí nastavení. Vyzkoušejte je nejprve na nižších hodnotách. Nižší teplota umožní rovnoměrné propečení. V případě potřeby nastavte přibližně vyšší teplotu.

Upozornění: Doba pečení nelze zkracovat vyšší teplotou. V takovém případě bude koláč nebo pečivo upečeno jen na povrchu, ale uvnitř nebude propečené.

Uvedené hodnoty platí pro zasunutí do studené a prázdné pečicí trouby. Tak ušetříte až 20 % energie. Pokud troubu přehřejete, uvedené doby pečení se zkrátí pouze o pár minut.

Pro vybraná jídla je nutné přehřát, které je uvedeno v tabulce. Některá jídla se podaří nejlépe, pokud je upečete ve více krocích. Toto je uvedeno v tabulce.

Hodnoty nastavení pro chlebová těsta platí také pro těsta na pečícím plechu a těsta v hranatých formách.






Pokud pečete podle vlastního receptu, orientujte se podle podobného pečiva uvedeného v tabulce. Další informace naleznete v tipech pro pečení v příloze tabulky.

















Odstraňte nepoužívané příslušenství z pečicího prostoru. Tak dosáhnete optimálního výsledku pečení a ušetříte až 20 procent energie.

Pozor!

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

Použité druhy ohřevu:

-  4D-Horký vzduch
-  Horní/Dolní ohřev
-  Gril s cirkulací vzduchu
-  Velkoplošný gril
-  Maloplošný gril

Pokrm	Příslušenství	Výška zásuvy	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Grilovací stupeň	Doba přípravy v min.
Chléb						
Bílý chléb, 750 g	Univerzální plech nebo hranatá forma	1		190-200	-	20-30
Smišený chléb, 1,5 kg	Hranatá forma	1		220*	-	10
				180	-	20-30
Smišený chléb, 1,5 kg	Univerzální plech	1		190-200*	-	35-45
Celozrnný chléb, 1kg	Univerzální plech	1		220*	-	10
				180	-	40-50
Fladenbrot	Univerzální plech	1		250-270	-	20-30
Housky						
Housky nebo bagety k dopékání, předpečené	Univerzální plech	2		200-220	-	10-20
Housky, sladké, čerstvé	Pečicí plech	1		170-180*	-	15-25
Housky, sladké, čerstvé, 2 úrovně	Univerzální+pečicí plech	3+1		150-160*	-	20-30
Housky, čerstvé	Pečicí plech	1		180-200	-	25-35
Bageta, předpečená, chlazená	Univerzální plech	2		200-220	-	10-20
Housky, mražené						
Housky nebo bagety k dopékání, předpečené	Univerzální plech	2		200-220	-	15-25
Louhované pečivo, syrové těsto	Pečicí plech	1		220-240	-	15-25
Croissant, syrové těsto	Pečicí plech	1		150-170*	-	20-35
Toast						
Toast zapečený, 4 kusy	Rošt	2		-	3	5-15
Toast zapečený, 12 kusy	Rošt	2		250	-	5-15
Toast - opékání	Rošt	3		-	3	3-6
* přehřát						

Pizza, quiche a pikantní koláče

Váš přístroj nabízí mnoho druhů ohřevů pro pečení pizzy, quichů a pikantních koláčů. V tabulce nastavení najdete optimální nastavení pro mnoho jídel.

Dbejte pokynů v odstavci zabývajícím se kynutím těsta.

Používejte pouze originální příslušenství určené Vašemu spotřebiči. Je optimálně přizpůsobeno pečicímu prostoru a provozním režimům.

Výšky zásuvů

Používejte následující úrovně pro vložení příslušenství.

Pečení na jedné úrovni

Pro pečení na jedné úrovni použijte následující výšky pro vložení příslušenství:

- výška 1

Pečení na více úrovních

Používejte 4D-Horký vzduch. Současně zasunuté plechy však nemusí být i současně hotové.

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

Pečením více plechů najednou můžete uspořit až 45 procent energie. Postavte formy vedle sebe nebo nad sebe.

Příslušenství

Dbejte na to, abyste vždy použili vhodné příslušenství a správně je vsunuli do pečicího prostoru.

Rošt

Vkládejte rošt otevřenou stranou k dvířkám spotřebiče a záhybem směrem dolů.

Univerzální plech nebo pečicí plech

Univerzální nebo pečicí plech vsuňte opatrně do trouby až nadoraz se zakřivením k dvířkům přístroje.

Při pečení pizzy s mnoha surovinami použijte univerzální plech.

Pečicí formy

Nejvhodnější jsou tmavé pečicí formy z kovu.

U světlých pečicích forem, keramických a skleněných forem se prodlouží doba pečení a pečivo nezezlátne rovnoměrně.

Pečicí papír

Používejte pouze pečicí papír, který je určený pro zvolenou teplotu. Papír vždy zastříhnete tak, aby plech nepřesahoval.

Hluboce zmrazené produkty

Nepoužívejte zmrazené produkty pokryté silnou vrstvou ledu. Odstraňte led z jídla.

Hluboce zmrazené produkty jsou částečně nerovnoměrně předpečené. Nerovnoměrné zhnědnutí zůstává i po pečení.

Doporučené hodnoty nastavení

V tabulce naleznete optimální druh ohřevu pro různé druhy chleba a pečiva. Teplota a doba pečení jsou závislé na množství a tuhosti těsta. Proto jsou v tabulkách uvedena rozmezí nastavení. Vyzkoušejte je nejprve na nižších hodnotách. Nižší teplota umožní rovnoměrné propečení. V případě potřeby nastavte příště vyšší teplotu.

Upozornění: Dobu pečení nelze zkracovat vyšší teplotou. V takovém případě bude koláč nebo pečivo upečený jen na povrchu, ale vevnitř nebudou propečené.





Uvedené hodnoty platí pro zasunutí do studené a prázdné pečicí trouby. Tak ušetříte až 20% energie. Pokud troubu předehřejete, uvedené doby pečení se zkrátí pouze o pár minut.





Pro vybraná jídla je nutné předehřátí, které je uvedeno v tabulce.

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

Odstraňte nepoužívané příslušenství z pečicího prostoru. Tak dosáhnete optimálního výsledku pečení a ušetříte až 20 procent energie.

Použité druhy ohřevu:

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

Pokrm	Příslušenství	Výška zásuvy	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba přípravy v min.
Pizza					
Pizza, čerstvá	Pečicí plech	1		220-240	25-35
Pizza, čerstvá, 2 úrovně	univerzální+pečicí plech	3+1		180-200	35-45
Pizza, čerstvá, tenký korpus	Plech na pizzu	1		210-230	20-30
Pizza, chlazená	Rošt	1		210-230	10-20
* předehřát					
** dbejte pokynů na balení					

Pokrm	Příslušenství	Výška zásuvy-	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba přípravy v min
Pizza, mražená					
Pizza, tenký korpus, 1 ks	Rošt	1		210-230	10-20
Pizza, tenký korpus, 2 ks	Rošt + pečicí plech	3+1		200-220	15-25
Pizza, silný korpus, 1 ks**	Rošt	1		-	-
Pizza, silný korpus, 2 ks	univerzální plech + rošt	3+1		160-180	25-35
Pizza - Bageta	Rošt	1		200-220	20-30
Míni-pizza	Pečicí plech	1		210-230	10-20
Pikantní koláče & Ruiche					
Pikantní koláč ve formě	Kulatá forma Ø28 cm	1		170-190	50-60
Quiche	Dortová forma, světlá forma	1		190-210	35-50
Flambovaný koláč	Univerzální plech	1		260-280*	10-20
Pirohy	Forma na nákyp	1		190-200	40-50
Pirohy	Forma na nákyp	2		170-190	50-70
Empanada (španělský pokrm)	Univerzální plech	1		180-190	35-45
Turecký borek (burek)	Univerzální plech	1		180-200	35-45
* předeřhát					
** dbejte pokynů na balení					

Nákypy a soufflé

Váš přístroj nabízí mnoho druhů ohřevů pro pečení nákypů a soufflé. V tabulce nastavení najdete optimální nastavení pro mnoho jídel.

Používejte pouze originální příslušenství určené Vašemu spotřebiči. Je optimálně přizpůsobeno pečicímu prostoru a provozním režimům.

Výšky zásuvů

Používejte vždy uvedené výšky zásuvů.

Můžete péct na jedné úrovni ve formách nebo na univerzálním plechu.

- Formy na roštu: výška 1
- Univerzální plech: výška 2

Soufflé lze připravovat také ve vodní lázni na univerzálním plechu. Zasuňte univerzální plech do výšky 1.

Pečením více plechů najednou můžete ušetřit až 45 procent energie. Postavte formy vedle sebe.

Příslušenství

Dbejte na to, abyste vždy použili vhodné příslušenství a správně je vsunuli do pečicího prostoru.

Rošt

Vkládejte rošt otevřenou stranou k dvířkům spotřebiče a záhybem směrem dolů.

Univerzální plech

Univerzální nebo pečicí plech vsuňte opatrně do trouby až nadoraz se zakřivením k dvířkům přístroje.

Nádobí

Pro nákypy a gratinování používejte široké a ploché nádoby. Ve vysokém a úzkém nádobí potřebují pokrmy více času a v horní části budou tmavší.

Doporučené hodnoty nastavení

V tabulce naleznete optimální druh ohřevu pro různé druhy nákypů a soufflé. Teplota a doba pečení jsou závislé na množství a tuhosti těsta. Proto jsou v tabulkách uvedena rozmezí nastavení. Vyzkoušejte je nejprve na nižších hodnotách. Nižší teplota umožní rovnoměrné propečení. V případě potřeby nastavte příště vyšší teplotu.

Upozornění: Dobu pečení nelze zkracovat vyšší teplotou. V takovém případě bude koláč nebo pečivo upečené jen na povrchu, ale vevnitř nebude propečené.

Uvedené hodnoty platí pro zasunutí do studené a prázdné pečicí trouby. Tak ušetříte až 20% energie. Pokud troubu předeřhujete, uvedené doby pečení se zkrátí pouze o pár minut.

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

Odstraňte nepoužívané příslušenství z pečicího prostoru. Tak dosáhnete optimálního výsledku pečení a ušetříte až 20 procent energie.

Použité druhy ohřevu:

- 4D-Horký vzduch
- Horní-/Dolní ohřev
- Stupeň pro pizzu
- Funkce coolStart

Nákypy a soufflé	Příslušenství/nádobí	Výška zásuvy	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba přípravy v min.
Nákyp, pikantní, važené přísady	Forma na nákyp	1	☐	200-220	35-55
Nákyp, sladký	Forma na nákyp	1	☐	170-190	45-60
Lasagne, čerstvé, 1 kg	Forma na nákyp	1	☉	160-180	50-60
Lasagne, mražené, 400 g **	Univerzální plech	1	☉	-	-
Gratinované brambory, syrové, výška 4 cm	Forma na nákyp	1	☉	170-180	50-60
Soufflé	Forma na nákyp	1	☉	160-170*	40-50
Soufflé	Formy pro jednotlivé porce	1	☐	170-190	65-75

* předeřhřát
** dbejte pokynů uvedených na balení

Drůbež

Váš přístroj nabízí různé programy pro přípravu drůbeže. V tabulce nastavení najdete optimální nastavení pro jednotlivá jídla.

Pečení na roštu

Pečení na roštu je zvláště vhodné pro velkou drůbež nebo větší kusy masa.

Vložte univerzální plech s přiloženým roštěm do požadované výšky. Dbejte na to, aby rošt byl vložen správně na univerzální plech. → "Příslušenství" na straně 10

Podle druhu a velikosti masa přidejte do univerzálního plechu až půl litru vody. Tuk bude odkapávat do plechu. Z takto vzniklé tekutiny můžete připravit omáčku. Rovněž se vytvoří i méně kouře a pečicí prostor zůstane čistší.

Pečení v nádobě

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

Nejvhodnější je nádoby ze skla. Horké kuchyňské nádoby pokládejte na suchou kuchyňskou utěrku. Horké sklo by mohlo prasknout, pokud by bylo postaveno na vlhký nebo studený povrch.

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 výrobce nádobí.

Odkryté nádoby

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

Zakryté nádoby

Pečicí prostor zůstane při pečení masa v zakryté nádobě podstatně čistší. Ujistěte se, že je poklička vhodná pro příslušnou nádobu a správně ji uzavírá. Postavte nádobu doprostřed roštu.

Po upečení masa a zvednutí pokličky může unikat horká nahromaděná pára. Poklici nejprve odklopte v zadní části, aby mohla pára uniknout a nedošlo k popálení.

Drůbež může být křupavá, i když ji pečete v uzavřené nádobě. Optimální je použití skleněné poklice a nastavení vyšší teploty.

Grilování

Při grilování nechejte dvířka přístroje zavřená. Nikdy negrilujte s otevřenými dvířky přístroje.

Vložte univerzální plech s přiloženým roštěm do požadované výšky. Dbejte na to, aby rošt byl vložen správně na univerzální plech. → "Příslušenství" na straně 10

Upozornění U velmi tučných druhů masa vložte univerzální plech ne přímo pod rošt, ale do výšky 1.

Ke grilování použijte pokud možno stejné kusky s podobnou tloušťkou a váhou. Tak zezlátne rovnoměrně a zůstanou pěkně šťavnaté. Kusky masa určené ke grilování položte přímo na rošt.

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

Upozornění

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

Doporučené hodnoty nastavení

V tabulce naleznete optimální druh ohřevu pro Vaši drůbež. Teplota a doba pečení jsou závislé na množství, tuhosti a teplotě potravin. Proto jsou v tabulkách uvedena rozmezí nastavení. Vyzkoušejte je nejprve na nižších hodnotách. Nižší teplota umožní rovnoměrné propečení. V případě potřeby nastavte příště vyšší teplotu.

Uvedené hodnoty platí pro zasunutí neplněné drůbeže do trouby připravené k pečení a s teplotou jako po vytažení z lednice. Tak ušetříte až 20% energie. Pokud troubu přehřejete, uvedené doby pečení se zkrátí pouze o pár minut.

V tabulce jsou uvedeny hodnoty pro drůbež s navrženou hmotností. Pokud připravujete drůbež o vyšší hmotnosti, než je uvedená, použijte 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 nastavte teplotu a prodlužte dobu pečení.

Po cca 1/2 až 2/3 uvedených doby maso obraťte.





Upozornění: Použijte pouze pečicí papír, který je vhodný pro danou teplotu. Papír vždy ustrihněte tak, aby odpovídal velikosti plechu.













Tipy

- Pokud pečete husu nebo kachnu, propíchněte kůži pod křídly, aby mohl vytékat tuk.
- U kachních prsou kůži nařízněte. Prsa neotáčejte.
- Když otáčíte drůbež, dbejte na to, aby prsní strana byla nejprve dole.
- Drůbež krásně zezlátne a získá křupavou kůži, pokud ji před koncem pečení potřete máslem, slanou vodou nebo pomerančovou šťávou.

Před použitím vydejte z trouby nepotřebné příslušenství. Dosáhnete tak optimálního výsledku úpravy pokrmu a ušetříte až 20% energie.

Použitá druhy ohřevu:

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

Pokrm	Příslušenství/nádobí	Výška zásuvy	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Grilovací stupeň	Doba přípravy v min.
Kuře						
Kuře, 1 kg	Rošt	1		200-220	-	60-70
Kuřecí prsní filety, po 150 g (grilování) (5 min. přehřejte)	Rošt	3		-	3*	15-20
Kuřecí kousky, po 250 g	Rošt	2		220-230	-	30-35
Kuřecí prsty, nugety, mražené**	Univerzální plech	2		-	-	-
Poulard, 1,5kg	Rošt	1		200-220	-	70-90
Kachna & husa						
Kachna, 2 kg	Rošt	1		180-200	-	90-110
Kachní prsa, po 300 g	Rošt	2		230-250	-	17-20
Husa, 3 kg	Rošt	1		160-180	-	120-150
Husí stehno, po 350 g	Rošt	2		210-230	-	40-50
Krůta						
Baby krůta, 2,5 kg	Rošt	1		180-200	-	70-100
Krůtí prso, bez kostí 1 kg	Uzavřená nádoba	1		240-260	-	80-100
Krůtí horní stehno s kostí, 1 kg	Rošt	2		180-200	-	80-100
* přehřejte						
**dbejte pokynů uvedených na balení						

Maso

Váš přístroj nabízí četné programy pro přípravu masa. V tabulce najdete optimální nastavení pro mnoho jídel.

Pečení a dušení

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

Kůži masa nařizněte mřížkovitě. Pokud maso otáčíte, dbejte na to, aby bylo nejprve kůží dolů.

Když je pečeně hotová, měla by ještě 10 minut po upečení odpočívat ve vypnuté a uzavřené troubě. Pečeně lépe nasákne šťávou. Zabalte pečení do hliníkové fólie. Doba uvedená v tabulce nezahrnuje dobu „odpočívání“ masa.

Pečení na roštu

Pečení na roštu je zvláště vhodné pro velkou drůbež nebo větší kousky masa.

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

Univerzální plech vsuňte s položeným roštěm do uvedené úrovně vkládání. Dbejte na to, aby rošt správně doléhal na univerzální plech. → *“Příslušenství” na straně 10*

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

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

Po položení na mokrú 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 nádobí 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 nádobí, použijte univerzální plech.

Zakryté nádoby

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

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

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

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

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

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

Grilování

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

Univerzální plech vsuňte s položeným roštěm do uvedené úrovně vkládání. Tuk bude odkapávat do plechu. Dbejte na to, aby rošt správně přiléhal na univerzální plech. → *“Příslušenství” na straně 10*

Upozornění: U velmi tučných kousků ryby vložte univerzální plech ne přímo pod rošt, nýbrž na úroveň 1.

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

Kousky obračete 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.

Doporučené hodnoty 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 předežíváte, 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 1/2 až 2/3 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
-  Gril s cirkulací vzduchu
-  Velkoplošný gril

Pokrm	Příslušenství/Nádoba	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Grilovací stupeň	Doba přípravy v min
Vepřové maso						
Vepřová pečeně bez kůže, např. krk, 1,5 kg	Otevřená nádoba	2		180-200	-	120-130
Vepřová pečeně s kůží, např. plec, 2 kg	Rošt	1		190-200	-	130-140
Vepřová svíčková, 1,5 kg	Otevřená nádoba	1		220-230	-	70-80
Vepřový filet, 400 g	Rošt	2		220-230	-	20-25
Uzené vepřové žebro s kostí, 1 kg (s přilítím vody)	Uzavřená nádoba	1		210-220	-	60-80
Vepřový steak, 2 cm silný	Rošt	3		-	2	16-20
Vepřové medailonky, 3 cm silné	Rošt	3		-	3*	8-12
Hovězí maso						
Hovězí filet, medium, 1 kg	Rošt	1		210-220	-	40-50
Hovězí dušená pečeně, 1,5 kg	Uzavřená nádoba	1		200-220	-	130-140
Roastbeef, medium, 1,5 kg	Rošt	1		220-230	-	60-70
Steak, 3 cm silný, medium	Rošt	3		-	3	15-20
Burger, 3-4 cm vysoký	Rošt	2		-	3	20-30
Telecí maso						
Telecí pečeně, 1,5 kg	Otevřená nádoba	1		160-170	-	100-120
Telecí nohy, 1,5 kg	Otevřená nádoba	1		200-210	-	100-110
Jehněčí maso						
Jehněčí kýta bez kostí, medium	Rošt	1		170-190	-	50-70
Jehněčí hřbet s kostí	Rošt	1		180-190	-	40-50
Jehněčí kotleta **	Rošt	3		-	3	12-18
* předežívát						
** Pod to vsunout univerzální plech na úroveň 1						

Pokrm	Příslušenství/Nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Grilovací stupeň	Doba přípravy v min
Klobásy						
Grilovací klobásy	Rošt	2	☐	-	3	10-20
Pokrm z masa						
Sekaná, 1 kg	Otevřená nádoba	1	☒	170-180	-	70-80
* přehřát						
**Pod to vsunout univerzální plech na úroveň 1						

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 nepíchejte. Použijte grilovací kleště.

Ryby

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

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

Ryba je hotová, pokud lze hřbetní ploutev snadno oddělit.

Pečení a grilování na roštu

Univerzální plech vsuňte s položeným roštem do uvedené úrovně vkládání. Dbejte na to, aby rošt správně doléhal na univerzální plech. → "Příslušenství" na straně 10

Upozornění: U velmi tučných kousků ryby vložte univerzální plech ne přímo pod rošt, nýbrž na úroveň 1.

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 zezlátanou 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. Nádobu postavte na rošt.

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

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

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

Doporučené hodnoty nastavení

V tabulce naleznete optimální druhy ohřevů pro přípravu pokrmů z ryb. Teplota a doba pečení jsou závislé na množství, kvalitě a teplotě potravin. 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 vyzdaných ryb do studeného pečicího prostoru. Tak ušetříte až 20 procent energie. Pokud předeřhíváte, zkracujete tím uvedené doby pečení o několik minut.

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

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

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

Upozornění Používejte pouze pečicí papír, který je vhodný pro zvolenou teplotu. 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:

- Gril s cirkulací vzduchu
- Velkoplošný gril
- Stupeň na pizzu
- funkce coolStart

Pokrm	Příslušenství/Nádoby	Úroveň vkládání-	Druh ohřevu	Teplota v °C	Grilovací stupeň	Doba přípravy v min
Ryby						
Ryba, grilovaná, celá, 300 g, např. pstruh	Rošt	1		170-190	-	20-30
Ryba, grilovaná, celá, 1,5 kg, např. losos	Rošt	1		170-190	-	30-40
Rybí filety						
Rybí filet, přírodní, grilovaný	Rošt	2		-	1*	15-25
Rybí kotlety						
Rybí kotleta, 3 cm silná**	Rošt	2		-	3	18-22
Mražené ryby						
Rybí filet, přírodní	Uzavřená nádoba	1		210-230	-	25-40
Rybí filet, zapečený	Rošt	2		220-240	-	35-45
Rybí prsty ***	Pečicí plech	1		-	-	-
* předeřhát						
** pod pokrm vložte univerzální plech na úroveň 1						
*** dbejte pokynů uvedených na balení						

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 záračce, zkosením směrem k dvířkům přístroje.

Pečicí papír

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




Doporučené hodnoty 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 přistě 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	Grilovací stupeň	Doba přípravy v min
Zeleninové pokrmy						
Grilovaná zelenina	Univerzální plech	3		-	3	10-15
Brambory						
Pečené brambory, půlené	Univerzální plech	1		160-180	-	45-60
Produkty z brambor, mražené						
Bramborové Rosti*	Univerzální plech	2		-	-	-
Bramborové taštičky, plněné*	Univerzální plech	1		-	-	-
Krokety*	Pečicí plech	1		-	-	-
Hranolky*	Pečicí plech	1		-	-	-
Hranolky, 2 úrovně	Pečicí + univerzální plech	3+1		200-220	-	30-40
* dbejte pokynů uvedených na balení						

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 (vydaného 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:

-  Horní/dolní ohřev

Pokrm	Příslušenství	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba přípravy v hod
Jogurt	Formičky na jednotlivé porce	Dno pečicího prostoru		4-45	7-8

Zkušební pokrmy

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

Podle EN60350-1:2013 příp. IEC60350-1:2011

Pečení

Současně vložené plechy či formy nemusí být i současně hotové.

Výšky pro vložení příslušenství při pečení na dvou úrovních:

- Univerzální plech: výška 3
Pečicí plech: výška 1

Zakrytý jablečný koláč



Zakrytý jablečný koláč na jedné úrovni: tmavá kulatá forma











Koláče v kulatých formách z pocínovaného plechu: pečte na jedné úrovni s horním/dolním ohřevem. Použijte univerzální plech místo roštu a položte na něj kulatou formu.

Upozornění

- Hodnoty nastavení platí pro vsunutí pokrmu do studené trouby.
- Dbejte pokynů k předehřívání trouby, které jsou uvedeny v tabulce. Hodnoty platí pro režim bez rychlého zahřátí.
- Pro pečení použijte nejprve nižší z uvedených hodnot.

Použití druhu ohřevu:

-  4D-Horký vzduch
-  Horní/dolní ohřev
- Štupeň pro pizzu

Pokrm	Příslušenství	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba přípravy min
Pečení					
Stříkané pečivo (předehřívát 5 min)	Pečicí plech	1		150-160*	25-40
Stříkané pečivo (předehřívát 5 min)	Pečicí plech	1		140-150*	25-35
Stříkané pečivo, 2 úrovně (předehřívát 5 min)	Univerzální plech + pečicí plech	3+1		140-150*	30-40
Drobné pečivo (předehřívát 5 min)	Pečicí plech	1		160*	25-35
Drobné pečivo (předehřívát 5 min)	Pečicí plech	1		150*	25-40
Drobné pečivo, 2 úrovně (předehřívát 5 min)	Univerzální plech + pečicí plech	3+1		150*	25-40
Piškotový koláč	Kulatá forma Ø26 cm	1		160-170*	25-35
Piškotový koláč	Kulatá forma Ø26 cm	1		160-170*	25-35
Krytý jablečný koláč	2x černá plechová forma Ø20 cm	1		180-200	60-70
Krytý jablečný koláč	2x černá plechová forma Ø20 cm	1		170-180	60-70
* předehřát					

Grilování

Současně vložte i univerzální plech. Tekutina se zachytí a pečicí prostor zůstane čistý.

Použitý druh ohřevu:

- Velkoplošný gril

Pokrm	Příslušenství	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Grilovací stupeň	Doba přípravy v min
Grilování					
Opékání toastů	Rošt	3		3	3-6
Beefburger, 12 ks*	Rošt	2		3	20-30
* po uplynutí 2/3 doby pokrm otočit					

Úspora energie s druhů ohřevu eco

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

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

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

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

Příslušenství

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

Rošt

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

Univerzální nebo pečicí plech

Univerzální nebo pečicí plech zasuňte opatrně až nadoraz, zkosením směrem k 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.

Doporučené hodnoty nastavení






















Zde naleznete údaje k různým pokrmům. Teplota a doba pečení jsou závislé na množství a vlastnostech těsta. Proto jsou v tabulce uvedeny vždy přibližné doby tepelné úpravy. Začněte nejdříve s nižšími teplotami. Nižší teplota zajistí rovnoměrné propečení. V případě potřeby přístě 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/hranatá	1		140-160	60-80
Dortový korpus z třeného těsta	Dortová forma	1		140-160	20-40
Píškotový základ, 2 vejce	Dortová forma	1		150-170	20-30
Píškotový základ, 3 vejce	Kulatá forma Ø26 cm	1		160-170	25-35
Píškotový základ, 6 vajec	Kulatá forma Ø28 cm	1		150-160	50-60
Kynutá bábovka	Forma na bábovku	1		150-160	65-75

Pokrm	Příslušenství/Nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba přípravy v min
Koláče na plechu					
Třený koláč se suchou náplní	Pečicí plech	1		160-180	20-40
Křehký koláč se suchou náplní	Pečicí plech	1		170-180	25-35
Kynutý cop, kynutý věnec	Pečicí plech	1		150-160	35-45
Kynutý koláč se suchou náplní	Pečicí plech	1		150-170	20-35
Drobné pečivo					
Muffiny	Plech na muffiny	2		160-180	15-30
Stříkané pečivo	Pečicí plech	1		150-160	25-35
Pečivo z listového těsta	Pečicí plech	2		170-190	25-50
Pečivo z odpalovaného těsta	Pečicí plech	1		200-220	35-45
Cukroví	Pečicí plech	2		140-160	15-30
Stříkané pečivo	Pečicí plech	2		140-150	25-40
Drobné pečivo z kynutého těsta	Pečicí plech	1		150-160	30-40
Chléb a housky					
Smišený chléb, 1,5 kg	Hranatá forma	1		200-210	35-45
Chlebová placka	Univerzální plech	1		250-270	15-20
Housky sladké, čerstvé	Pečicí plech	1		170-190	15-20
Housky, čerstvé	Pečicí plech	1		180-200	25-35
Maso					
Vepřová pečeně bez kůže, např. krk, 1,5 kg	Otevřená nádoba	1		180-190	120-140
Hovězí dušená pečeně, 1,5 kg	Uzavřená nádoba	1		200-220	140-160
Telecí pečeně, 1,5 kg	Otevřená nádoba	1		170-180	110-130
Ryba					
Ryba, dušená, celá, 300 g, např. pstruh	Uzavřená nádoba	1		190-210	25-35
Ryba, dušená, celá, 1,5 kg, např. losos	Uzavřená nádoba	1		190-210	45-55
Rybí filet, přírodní, dušený	Uzavřená nádoba	1		190-210	15-35

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, perničky a vánoční cukroví).

Tipy pro přípravu potravin s nízkým obsahem acrylamidů	
Všeobecně	<ul style="list-style-type: none"> ■ Doba tepelné úpravy by měla být co nejkratší. ■ Pokrmu příliš nepřipekejte, měly by být zlatožluté. ■ Přísady ve větších a silnějších kouscích obsahují méně acrylamidu.
Pečení	<p>S horním a spodním ohřevem max. 200 °C. S horkovzdušnou cirkulací max. 180 °C</p>
Cukroví	<p>S horním a spodním ohřevem max. 190 °C. S horkovzdušnou cirkulací max. 170 °C. Vejce nebo vaječný bílek snižují tvorbu acrylamidů.</p>
Hranolky	<p>Rozprostřete v jedné vrstvě rovnoměrně na plech. Na plechu pečte minimálně 400 g hranolek, aby se nevysušily.</p>

Pozvolná příprava pokrmů

Pozvolná příprava pokrmu znamená pomalé pečení při nízké teplotě. Proto bývá nazývána i jako „nízkoteplotní příprava“.

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

Výhody tohoto druhu přípravy: Máte dostatek času na přípravu celého menu, neboť takto připravené maso můžete bez problému udržovat teplé. Během pečení nemusíte maso obracet. Dvířka přístroje mějte stále zavřena, aby bylo v troubě udržováno rovnoměrné klima.

Používejte pouze čerstvé a hygienicky nezávadné maso bez kostí. Pečlivě odstraňte šlachy a tučné okraje. Během pomalého pečení tuk vytvoří svou vlastní silnou chuť. Můžete rovněž použít kořeněné nebo marinované maso. Nepoužívejte rozmražené maso.

Po tomto způsobu přípravy může být maso ihned porcováno. Není nutné, aby maso déle odpočívalo. Díky této speciální metodě je maso ružové, ale není syrové ani nedopečené.

Upozornění: Při tomto způsobu přípravy není možné posouvat dobu ukončení přípravy.

Nádobí

K tomuto způsobu přípravy používejte ploché nádobí, např. servírovací podnos z porcelánu. Nádobu vložte do pečicího prostoru k předeřhátí.

Otevřenou nádobu vždy vkládejte na závěsný rost do úrovně 1.

Dodatečné informace naleznete v tipech pro pozvolnou přípravu pokrmů na konci tabulky.

Váš přístroj disponuje režimem „Mírný ohřev“. Tento režim zapnete pouze tehdy, když je pečicí prostor zcela studený. Pečicí prostor s vloženou nádobou nechte přibližně 10 minut rozeřhát.















Maso krátce a zprúdka opečte při vysoké teplotě ze všech stran i na okrajích. Poté jej ihned položte na předeřháté nádobí. Maso v pečicí nádobě vložte do pečicího prostoru a pozvolna pečte.

Doporučené hodnoty nastavení

Teplota a doba pozvolného pečení jsou závislé na velikosti, tloušťce a kvalitě masa. Z tohoto důvodu jsou uvedena přibližná nastavení.

Použité druhy ohřevů:

-  Mírný ohřev

Pokrm	Příslušenství	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Čas opékání v min	Teplota v °C	Doba přípravy v min
Drůbež						
Kachní prsa, 400 g	Otevřená nádoba	1		6-8	85*	90-120
Kuřecí prsí filet, 200 g/kus	Otevřená nádoba	1		5-7	90*	90-120
Krůtí prsa, bez kosti, 1 kg	Otevřená nádoba	1		8-10	90*	150-210
Vepřové maso						
Vepřová panenka, 5-6 cm silná, 1,5 kg	Otevřená nádoba	1		8-10	85*	210-240
Vepřový filet, vcelku	Otevřená nádoba	1		6-8	85*	90-120
Vepřové medailonky, 4 cm silné	Otevřená nádoba	1		5-7	85*	90-120
Hovězí maso						
Hovězí pečeně (kýta), 6-7 cm silná, 1,5 kg	Otevřená nádoba	1		8-10	85*	180-240
Hovězí svíčková, celá, 1 kg	Otevřená nádoba	1		4-6	85*	120-180
Roštěnec, 5-6 cm silný	Otevřená nádoba	1		6-8	85*	180-240
Hovězí medailonky/Rump steak, 4 cm silný	Otevřená nádoba	1		5-7	85*	60-120
Telecí maso						
Telecí pečeně, 4-5 cm silná, 1,5 kg	Otevřená nádoba	1		8-10	85*	180-240
Telecí pečeně, 10-15 cm silná, 1,5 kg	Otevřená nádoba	1		8-10	85*	240-300
Telecí filet, celý, 800 g	Otevřená nádoba	1		5-7	85*	120-180
Telecí medailonky, 4 cm silné	Otevřená nádoba	1		5-7	85*	90-120

* předeřhát

Pokrm	Příslušenství	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Čas opékání v min	Teplota v °C	Doba přípravy v min
Jehněčí maso						
Jehněčí hřbet, vykostěný, 200 g/kus	Otevřená nádoba	1		5-7	85*	45-75
Jehněčí kýta bez kostí, střední, 1 kg vcelku	Otevřená nádoba	1		6-8	85*	180-240
* předeheat						

Tipy pro pozvolnou přípravu

Pozvolné pečení	Studené kachní prso vložte na pánev a nejprve opečte kůži. Po pozvolném pečení ještě 3-5 minut grilujte, maso získá křupavou kůrku.
Maso připravené pozvolným pečením není tak horké jako maso připravené klasickým způsobem	Aby upečené maso příliš rychle nevychladlo, nahřejte talíře a servírujte s horkou omáčkou.

Sušení

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

Sušte pouze nezávadné ovoce, zeleninu a bylinky a pečlivě je před sušením umyjte. Na rošt položte 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 blanšírujte ji. Blanšírovanou zeleninu nechte dobře okapat a rovnoměrně ji rozložte na roštu.

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

Pro sušení použijte následující úrovně pro vložení příslušenství:

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

Velmi šťavnaté ovoce a zeleninu několikrát otočte. Usušené kousky odeberte z papíru ihned po usušení.

Doporučené hodnoty 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	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Délka přípravy v hod
Jádrové ovoce, jablečné kroužky, 3 mm silné	Rošt	2		80	4-7
Peckovité ovoce (švestky)	Rošt	2		80	8-10
Kořenová zelenina (karotka), nastrouhaná, blanšírovaná	Rošt	2		80	4-7
Houby na plátky	Rošt	2		60	6-8
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 nezavadlé ovoce a zeleninu. Důkladně je umyjte.

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

Ovoce

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

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

Zelenina

Zeleninu v zavařovací sklenici zalijte horkou převařenou vodou.

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

Ukončení zavařování

Ovoce

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

Zelenina


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





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

Doporučené hodnoty 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. Pěnění začne po cca 30-60 minutách.

Použitý druh ohřevu:

-  4D-Horký vzduch

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

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 nechte 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.

Pokrm	Příslušenství/Nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Krok	Teplota v °C	Doba přípravy v min
Kynuté těsto, lehké	Mísa	1		Kynutí těsta	35-40	25-30
	Pečicí plech	1		Kynutí jednotlivých kusů pečiva	35-40	10-20
Kynuté těsto, těžké a tučné	Mísa	1		Kynutí těsta	35-40	20-40
	Pečicí plech	1		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 úroveň pro vložení příslušenství:

- Pečicí plech: úroveň 1

Doporučené hodnoty 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.

Pokrm	Příslušenství	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doby přípravy v min
Chléb, housky					
Chléb & housky obecně	Pečicí plech	1		50	40-70
Koláče					
Koláč, štavnatý	Pečicí plech	1		50	70-90
Koláč, suchý	Pečicí plech	1		60	60-75

Udržování teploty

Díky režimu „Udržování teploty“ můžete připravené pokrmy udržet teplé. Můžete použít různé stupně vlhkosti, zabráníte tak vysušení pokrmu.

Hotové pokrmy neudržujte v teple déle než 2 hodiny. Dbejte na to, že některé pokrmy se během udržování v teple dodělávají. Pokrm můžete případně i přikrýt.

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.

Doporučené hodnoty nastavení

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

Použitý druh ohřevu:

- Horní/dolní ohřev

Tipy: Potraviny zmražené po jednotlivých porcích nebo ve slabé ploše rozmraznou rychleji než potraviny vcelku.

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

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

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

Použitý druh ohřevu:

- 4D-Horký vzduch

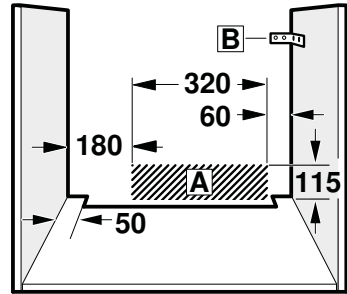
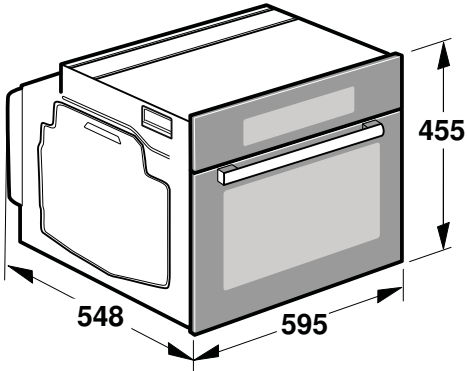
Siemens-Electrogeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34, 81739 München

siemens-home.com

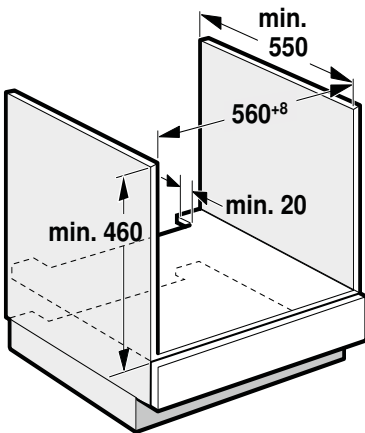


9001012459 940612

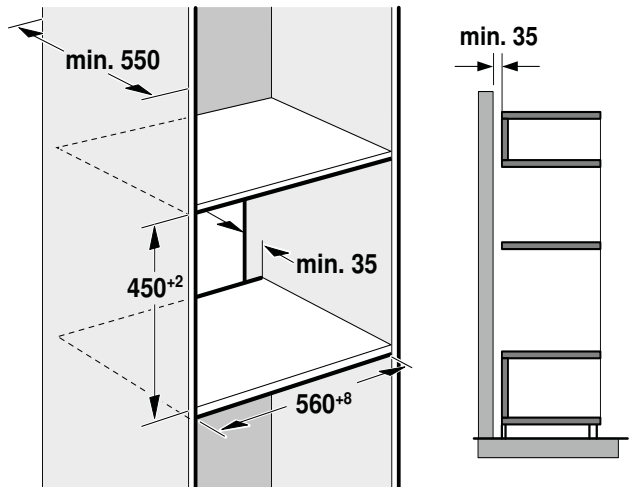
1



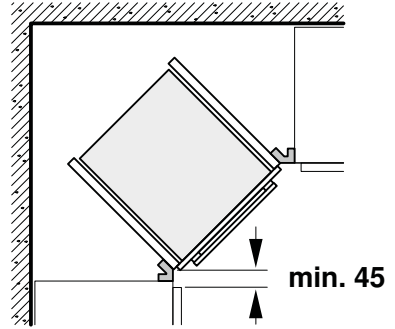
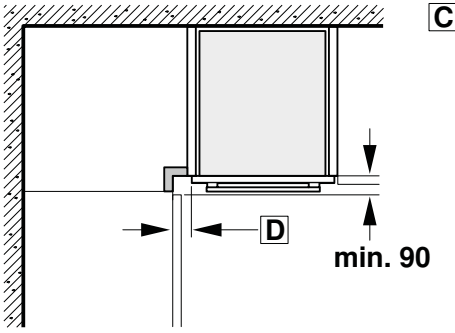
2



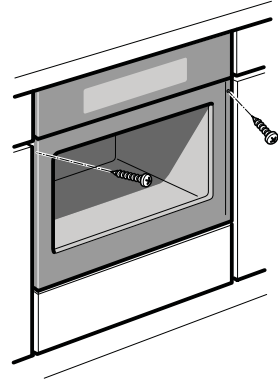
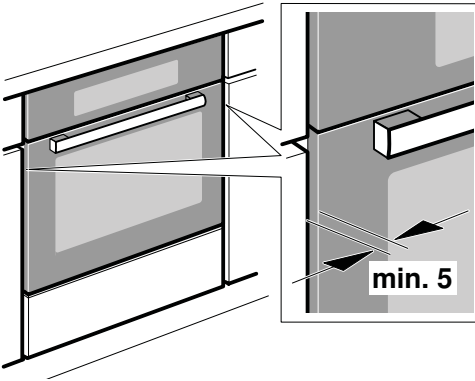
3



4



5



Důležité pokyny – obrázek 1

- Jen odborná vestavba podle tohoto montážního návodu zaručuje bezpečné používání. Za škody způsobené chybnou vestavbou odpovídá montážní firma.
- Po vybalení spotřebič zkontrolujte. V případě poškození během přepravy spotřebič nezapojujte.
- Vestavný nábytek musí být odolný vůči teplotě až do 90 °C, přilehlé přední hrany nábytku až do 70 °C.
- Výřezy v nábytku proveďte před zasazením spotřebiče. Odstraňte piliny, funkce elektrických součástek by mohla být negativně ovlivněna.
- Abyste zabránili požezání, používejte ochranné rukavice. Části, které jsou přístupné při montáži, mohou mít ostré hrany.
- U spotřebičů s výklpným čelním panelem se spínači dbejte na to, aby čelní panel se spínači při vysunutí nenarážel do sousedního nábytku.
- Zásuvka pro připojení spotřebiče musí být umístěna v oblasti vyšrafované plochy **A** nebo mimo prostor zabudování spotřebiče.
- Neupevněný nábytek připevněte běžně prodávaným úhelníkem **B** ke stěně.
- Rozměry na obrázcích jsou v mm.

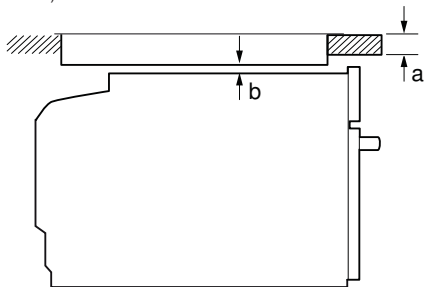
▲ Nositelé elektronických implantátů!

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

Spotřebič pod pracovní deskou – obrázek 2

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

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



Druh varné desky	a nasazená	a v rovině	b
Indukční varná deska	42 mm	44 mm	5 mm
Celoplošná indukční varná deska	48 mm	53 mm	5 mm
Plynová varná deska	37 mm	47 mm	5 mm
Elektrická varná deska	28 mm	30 mm	2 mm

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

Dodržujte montážní návod pro varnou desku.

Spotřebič ve vysoké skříňce – obrázek 3

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

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

Vestavba do rohu – obrázek 4

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

Připojení spotřebiče

Spotřebič odpovídá stupni ochrany 1 a smí být připojen jen kabelem s ochranným vodičem. Při veškerých montážních pracích musí být spotřebič odpojený od sítě.

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

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

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

Ochrana proti dotyku musí být zajištěna vestavbou.

Přívodní kabel se zástrčkou s ochranným kontaktem

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

Jestliže zásuvka není po vestavbě spotřebiče přístupná, musí se na straně instalace použít jistič všech pólů se vzdáleností kontaktů min. 3 mm.

Přívodní kabel bez zástrčky s ochranným kontaktem

Elektrické připojení smí provádět pouze koncesovaný odborník. Platí pro něj ustanovení regionálního dodavatele elektřiny.

Při instalaci se musí použít jistič všech pólů se vzdáleností kontaktů min. 3 mm. Identifikujte fázové vodiče a nulový vodič v připojovací zásuvce. V případě nesprávného připojení může dojít k poškození spotřebiče.

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

Pouze Velká Británie a Austrálie

Při použití zástrčky dbejte na její přípustnou sílu proudu. Jištění se provádí podle údajů výkonu na typovém štítku.

Pouze Švédsko, Finsko a Norsko

Spotřebič lze připojit také pomocí přiložené zástrčky s ochranným kontaktem. Zástrčka musí být přístupná i po dokončení vestavby. Pokud tomu tak není, je nutné na straně instalace rovněž použít jistič všech pólů se vzdáleností kontaktů min. 3 mm.

Upevnění spotřebiče – obrázek 5

1. Spotřebič zcela zasuňte a středově vyrovnejte.

2. Spotřebič přišroubujte.

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

Na postranních stěnách vestavné skříňky nesmí být připevněné tepelněizolační lišty.

Demontáž

1. Spotřebič odpojte od sítě.

2. Povolte upevňovací šrouby.

3. Spotřebič mírně nazdvihněte a zcela vytáhněte.

INFORMAČNÍ LIST

BSH domácí spotřebiče, s.r.o., Pekařská 695/10b, 155 00 Praha 5

Obchodní značka BSH



Značka	SIEMENS
Prodejní označení	CB635GBS1
Třída účinnosti dutého prostoru	A (nejvyšší) - G (nejnižší)
Spotřeba energie (kWh) - konvenční ohřev	(při normalizované zátěži)
Spotřeba energie (kWh) - horký vzduch	(při normalizované zátěži)
Užitečný objem dutého prostoru (l)	47
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.)	45,5
Doba potřebná k tepelné úpravě normalizované zátěže při horkém vzduchu (min.)	49,4
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
Index energetické účinnosti pro každý pečící prostor ((EEI)cavity)	81,3

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.

Ujištění dovozece o vydání prohlášení o shodě

Vážený zákazníku,

dle § 13, odst.5 zákona č.22/97 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. 22/97 Sb. a příslušných nařízení vlády.

Toto ujištění dovozece 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.

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 firmy BSH domácí spotřebiče s.r.o.

Záruční podmínky

Na tento uvedený výrobek je poskytována záruční lhůta 24 měsíců (ode dne prodeje).

Základním průkazem práv spotřebitele ve smyslu Občanského zákoníku je pořizovací doklad (paragon, faktura, leasingová smlouva ap.). Pokud byl při prodeji vydán záruční list, je tento součástí výrobku s výrobním číslem uvedeným na přední straně tohoto záručního listu. Zejména v případech delší než zákonné záruční lhůty je proto záruční list jediným průkazným dokladem práv uživatele pro uznání prodloužené záruky. Ve vlastním zájmu ho proto uschovejte. Nedílnou součástí záručního listu je doklad o pořízení (paragon, faktura, leasingová smlouva apod.) Pro případ prodloužené záruční lhůty z důvodu dříve provedených oprav je nutno předložit i opravní listy z těchto oprav.

Bezplatný záruční servis je možno poskytnout jen v případě předložení pořizovacího dokladu nebo v případě prodloužené záruky i vyplněného záručního listu (musí obsahovat druh spotřebiče, typové označení, výrobní číslo, datum prodeje a označení prodávajícího v souladu s § 620 odst. 3 Občanského zákoníku). Záruční list vyplňuje prodejce a je v zájmu spotřebitele zkontrolovat správnost a úplnost uvedených údajů. Záruční list je platný pouze v originálu, na kopie nebude brán zřetel.

Záruční oprava se vztahuje výhradně na závady, které vzniknou průkazně v době platné záruční lhůty, a to vadou materiálu nebo výrobní vadou. Takto vzniklé závady je oprávněn odstranit pouze autorizovaný servis. Uplatnit záruku může spotřebitel u autorizovaného servisu nebo v prodejně, kde byl spotřebič zakoupen. Zvolí-li spotřebitel jiný, než nejbližší autorizovaný servis, bude na něm, aby nesl v souvislosti s tím zvýšené náklady.

Ze záručních oprav jsou vyloučeny zejména tyto případy:

- výrobek byl instalován nebo používán v rozporu s návodem k obsluze, příp. s návodem na montáž
- údaje na záručním listu nebo dokladu o zakoupení se liší od údajů na výrobním štítku spotřebiče
- při chybějícím nebo poškozeném výrobním štítku spotřebiče
- je-li výrobek používán k jinému než výrobcem stanovenému účelu - spotřebič je určen k používání v domácnosti.
- záruka neplatí, je-li výrobek používán k profesionálním nebo komerčním účelům
- mechanické poškození (závady vzniklé při přepravě)
- poškození vzniklá nepozorností, živelnou pohromou nebo jinými vnějšími vlivy (např. vyšším napětím v elektrorozvodné síti, extrémně tvrdou vodou apod.)
- neodborným zásahem, nepovolenými konstrukčními změnami nebo opravou provedenou neoprávněnou osobou
- běžná údržba nebo čištění, instalace, programování, kontrola parametrů výrobku
- opotřebením vniklé používáním spotřebiče

Rozšířená záruka nad rámec zákona

U spotřebičů (pračky, myčky) sériově vybavených systémem Aqua-Stop (patent fy BSH) je výrobcem poskytnuta záruka na škody způsobené chybou tohoto systému. Na tyto škody poskytneme náhradu soukromému spotřebiteli a to po celou dobu životnosti spotřebiče.

Upozornění pro prodejce

Prodejce je povinen dát zákazníkovi platný prodejní doklad, kde bude uvedeno datum prodeje a označení spotřebiče a na požádání zákazníka je povinen vystavit správně a úplně vyplněný záruční list v den prodeje výrobku. Při případné předprodejní reklamaci je třeba předložit řádně vyplněný reklamační protokol.

„Spotřebič není určený pro používání osobami (včetně dětí) se sníženými fyzickými, smyslovými a nebo mentálními schopnostmi, a nebo s nedostatkem zkušeností a vědomostí, pokud jim osoba zodpovědná za jejich bezpečnost neposkytne dohled a nebo je nepoučila o používání spotřebiče.“

Kontakt na servis domácích spotřebičů SIEMENS

BSH domácí spotřebiče, s.r.o.

Pekařská 695/10b

155 00 Praha 5

tel.: +420 251 095 546

email: opravy@bshg.com

Objednávky příslušenství a náhradních dílů

email: dily@bshg.com

Aktuální informace o servisu naleznete na internetových stránkách
www.siemens-home.com/cz.

Zde máte také možnost sjednat opravu pomocí online formuláře.

SIEMENS



Kompaktná rúra na pečenie CB635GBS1

siemens-home.com/sk

sk Návod na použitie

Obsah

 Použitie podľa určenia.....	4	 Čistiace prostriedky.....	18
 Dôležité bezpečnostné pokyny.....	5	Vhodné čistiace prostriedky.....	18
Všeobecné pokyny.....	5	Plochy priestoru na pečenie.....	19
Halogénová žiarovka.....	5	Udržovanie prístroja v čistote.....	20
 Príčiny poškodenia.....	6	 Závesné rošty.....	20
Všeobecné pokyny.....	6	Vyvesenie a zavesenie závesných roštov.....	20
 Ochrana životného prostredia.....	6	 Dvierka prístroja.....	21
Tipy na úsporu energie.....	6	Vysadenie a nasadenie dvierok prístroja.....	21
Ekologická likvidácia prístroja.....	6	Vysadenie krytu dvierok.....	22
 Zoznámenie sa s prístrojom.....	7	Vysadenie a nasadenie skla dvierok.....	22
Ovládací panel.....	7	 Čo robiť v prípade poruchy?.....	23
Ovládacie prvky.....	7	Tabuľka porúch.....	24
Displej.....	8	Prekročenie maximálnej dĺžky prevádzky.....	24
Druhy prevádzkových režimov.....	8	Výmena žiarovky v priestore na pečenie.....	24
Druhy ohrevu.....	9	Sklenený kryt.....	24
Ďalšie informácie.....	10	 Zákaznícky servis.....	25
Funkcie priestoru na pečenie.....	10	Číslo prístroja a výrobné číslo.....	25
 Príslušenstvo.....	10	 Pokrmy.....	25
Dodané príslušenstvo.....	10	Pokyny k programom.....	25
Vkladanie príslušenstva.....	10	Výber pokrmy a nastavenie.....	25
Zvláštne príslušenstvo.....	11	 Testované pre Vás v našom kuchynskom štúdiu.....	26
 Pred prvým použitím.....	12	Silikónové formy.....	26
Prvé uvedenie do prevádzky.....	12	Koláče a drobné pečivo.....	26
Čistenie priestoru na pečenie a príslušenstva.....	13	Chlieb a pečivo.....	29
 Obsluha prístroja.....	13	Pizza, quiche a pikantné koláče.....	31
Zapnutie a vypnutie prístroja.....	13	Nákyp a suflé.....	32
Spustenie alebo prerušenie prevádzky.....	13	Hydina.....	33
Nastavenie prevádzkového režimu.....	14	Mäso.....	35
Nastavenie druhu ohrevu a teploty.....	14	Ryby.....	37
Rýchloohrev.....	14	Zelenina a prílohy.....	39
 Časové funkcie.....	15	Jogurt.....	40
Budík.....	15	Skúšobné pokrmy.....	40
Doba úpravy pokrmu.....	15	Úspora energie s druhmi ohrevu eco.....	41
Čas ukončenia úpravy pokrmu.....	15	Akrylamid v potravinách.....	42
 Detská poistka.....	16	Mierny ohrev.....	43
Aktivácia a deaktivácia.....	16	Sušenie.....	44
 Základné nastavenie.....	17	Zaváranie.....	45
Zmena základného nastavenia.....	17	Kysnutie cesta.....	46
Zoznam základných nastavení.....	17	Rozmrazovanie.....	46
Zmena času.....	17	Udržiavanie teploty.....	46
 Režim Šabat.....	18		
Spustenie režimu Šabat.....	18		

Doplňujúce informácie o výrobkoch, príslušenstve, náhradných dieloch a službách môžete nájsť na www.siemens-home.com



Použitie podľa určenia

Tento návod na použitie prístroja si pozorne prečítajte. Len tak je možné prístroj bezpečne a správne obsluhovať. Všetky dokumenty si starostlivo uschovajte na neskoršie použitie alebo pre prípadného ďalšieho majiteľa.

Tento prístroj je určený len na zabudovanie do kuchynskej linky. Dbajte na pokyny špeciálneho montážneho návodu.

Po vybalení skontrolujte prístroj kvôli prípadným chybám, ak je prístroj poškodený, nepripojujte ho k elektrickej sieti.

Prístroj bez zástrčiek môžu zapojiť iba autorizovaní odborníci. Záruka na výrobok sa nevzťahuje na neodborné pripojenie a následné poškodenie prístroja.

Prístroj je určený len na použitie v domácnosti. Prístroj používajte výhradne na prípravu pokrmov a nápojov. Prístroj nesmie byť počas prevádzky ponechaný bez dozoru. Nepoužívajte prístroj mimo domácnosti.

Deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo osoby s nedostatkom skúseností alebo vedomostí smú prístroj používať len pod dohľadom zodpovednej osoby, alebo ak boli zodpovednou osobou poučené a pochopili riziká, ktoré z používania môžu vyplývať.

Nedovoľte, aby sa s prístrojom hrali deti. Čistenie a údržbu smú vykonávať deti od 8 rokov a len pod dozorom zodpovednej osoby.

Zabráňte deťom mladším ako 8 rokov v prístupe k prístroju a sieťovému káblu.

Príslušenstvo vkladajte do priestoru na pečenie vždy správnym spôsobom → "Príslušenstvo" na strane 10

Dôležité bezpečnostné pokyny

Všeobecné pokyny

Výstraha

Nebezpečenstvo požiaru!

- Umiestnenie horľavých alebo výbušných predmetov do priestoru na pečenie môže spôsobiť požiar. Nikdy neumiestňujte do priestoru na pečenie horľavé alebo výbušné predmety. Nikdy neotvárajte dverka prístroja, ak sa vo vnútri tvorí dym. Prístroj vypnite a odpojte od elektrickej siete alebo vypnite elektrický istič v poistkovej skrini.
- Pri otvorení dveriek prístroja sa vytvorí prívian. Ak do kontaktu s vyhrievacím telesom príde papier na pečenie, môže vzplanúť. Počas predhrievania rúry neukladajte papier na pečenie voľne na príslušenstvo. Vždy je nutné papier na pečenie zaťažiť pomocou nádoby alebo plechu na pečenie. Papierom na pečenie zakrývajte len povrch, ktorý je nevyhnutné zakryť. Papier na pečenie nesmie vyčnievať za okraje príslušenstva.

Výstraha

Nebezpečenstvo popálenia!

- Počas prevádzky sa prístroj zahrieva. Nedotýkajte sa nikdy povrchu priestoru na pečenie ani vyhrievacích telies. Pred kontaktom s vnútorným priestorom vyčkajte, kým rúra úplne nevychladne. Deti zdržiavajte v bezpečnej vzdialenosti od rúry.
- Príslušenstvo a kuchynské nádoby sa pri prevádzke ohrievajú. Pri vyberaní príslušenstva a nádob vždy používajte kuchynské rukavice.
- Alkoholové výpary sa môžu v priestore na pečenie vznietiť. Preto v priestore na pečenie nikdy nepripravujte pokrmy s vysokým obsahom alkoholu. Dverka prístroja otvárajte opatrne.

Výstraha

Nebezpečenstvo oparenia!

- Jednotlivé časti prístroja sa počas prevádzky zahrievajú. Nedotýkajte sa rozpálených častí a udržujte deti v bezpečnej vzdialenosti od prístroja.
- Pri otváraní dveriek môže uniknúť horúca para. Pri určitej teplote para nemusí byť viditeľná. Pri otváraní prístroja nestojte v jeho tesnej blízkosti. Dverka prístroja otvárajte opatrne. Zaisťte, aby deti boli v dostatočnej vzdialenosti od prístroja.

- V rozpálenom priestore na pečenie môže vzniknúť z vody horúca para. Nikdy nenalievajte vodu do rozpáleného priestoru na pečenie.

Výstraha

Nebezpečenstvo úrazu!

- Poškrabaním skla dveriek prístroja môže vzniknúť prasklina. Nepoužívajte škrabku na sklo, ostré či abrazívne čistiace pomôcky alebo prostriedky.
- Pánty dveriek sa pri otváraní a zatváraní rúry pohybujú a mohli by Vám privrieť ruku. Nesiahajte do priestoru pántov dveriek.

Výstraha

Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

- Neodborné opravy sú nebezpečné. Opravy alebo výmenu sieťového kábla smú vykonávať len servisní technici vyškolení výrobcom. V prípade poruchy prístroja ho vypnite a odpojte od elektrickej siete alebo vypnite istič v poistkovej skrini. Obráťte sa na zákaznícky servis.
- Kábllová izolácia elektrických prístrojov sa môže pri kontakte s horúcimi časťami prístroja poškodiť. Dajte pozor, aby prívodné káble elektrických prístrojov nikdy neprišli do styku s horúcimi dverkami prístroja.
- Nepoužívajte vysokotlakové čističe alebo parné čističe, môžu spôsobiť úraz elektrickým prúdom.
- Chybný prístroj môže spôsobiť úraz elektrickým prúdom. Prístroj vykazujúci poruchy nikdy nezapínajte. Prístroj odpojte od elektrickej siete alebo vypnite elektrický istič v poistkovej skrini. Obráťte sa na zákaznícky servis.

Výstraha

Riziko magnetizmu!

V ovládacom paneli alebo v ovládacích prvkoch sú umiestnené permanentné magnety. Tie môžu ovplyvniť elektronické implantáty, ako napr. kardíostimulátory alebo inzulínové pumpy. Používatelia elektronických implantátov sa nesmú zdržiavať v tesnej blízkosti než 10 cm od ovládacieho panela.

Halogénová žiarovka

Výstraha

Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!

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

Príčiny poškodenia

Všeobecné pokyny

Pozor!

- Príslušenstvo, fólie, papier na pečenie alebo kuchynské náčinie na dno priestoru na pečenie: na dno rúry neukladajte žiadne príslušenstvo. Na dno nekladajte ani žiadne fólie alebo papier na pečenie. Neukladajte sem ani kuchynské nádoby, ak ste nastavili teplotu vyššiu než 50 °C. Spôsobí to nahromadenie tepla. Dĺžka restovania a pečenia už nebude zodpovedať nastaveniu a dôjde k poškodeniu smaltovaného povrchu.
- Hliníková fólia: hliníková fólia nesmie v priestore na pečenie prísť do kontaktu so sklom dvierok prístroja. Mohlo by to spôsobiť trvalé sfarbenie skla dvierok.
- Voda v rozpálenej rúre: nikdy nenalievajte vodu do rozpáleného priestoru na pečenie. Vytvorí sa para. Teplota sa zmení a mohlo by dôjsť k poškodeniu smaltovaného povrchu.
- Vlhkosť v priestore na pečenie: dlhodobiejšia vlhkosť v priestore na pečenie by mohla spôsobiť koróziu. Po použití nechajte rúru vyschnúť. Nevkladajte na dlhší čas do uzavretej rúry vlhké potraviny. Taktiež v priestore na pečenie neskladujte potraviny.
- Vychladnutie prístroja s otvorenými dvierkami: po pečení pri vysokých teplotách nechajte priestor na pečenie vychladnúť so zatvorenými dvierkami. Neprivierajte do dvierok prístroja žiadne predmety. Predná strana nábytku v blízkosti prístroja by sa mohla poškodiť i pri ponechaní hoci len malej štrbiny pri rozpálenom prístroji. Priestor na pečenie nechajte vysušiť pri otvorených dvierkach len vtedy, keď sa počas prevádzky rúry vytvorilo veľa vlhkosti.
- Ovocné šťavy: pri pečení mimoriadne šťavnatých ovocných koláčov nedávajte na plech príliš veľa šťavnatého ovocia. Pokiaľ šťava z ovocia nakvapká mimo plech na pečenie, bude ťažké ju odstrániť. Ak je to možné, používajte hlbšiu univerzálnu panvicu.
- Silne znečistené tesnenie: ak je tesnenie silne znečistené, dvierka prístroja nebudú počas prevádzky riadne fungovať. Môže dôjsť k poškodeniu čelných častí nábytku v okolí prístroja. Vždy udržiajte tesnenie dvierok v čistote.
- Dvierka prístroja ako sedadlo alebo pracovný pult: na dvierka prístroja si nesadajte a nič na ne nekladajte, ani na ne nič nevešajte. Na dvierka prístroja neukladajte žiadne kuchynské náčinie ani príslušenstvo.
- Vkladanie príslušenstva: v závislosti od modelu môže príslušenstvo poškriabať sklo dvierok. Príslušenstvo do priestoru na pečenie vždy vkladajte až na doraz.
- Prenášanie prístroja: prístroj neprenášajte ani nedržte za jeho rukoväť. Rukoväť nedokáže uniesť váhu prístroja a môže sa odlomiť.

Ochrana životného prostredia

Tento prístroj je mimoriadne energeticky úsporný. Tu nájdete tipy, ako môžete pri jeho používaní ušetriť ešte viac energie a ako prístroj správne zlikvidovať.

Tipy na úsporu energie

- Prístroj predhrievajte len vtedy, ak je to uvedené v recepte alebo v tabuľke návodu na použitie.
- Používajte tmavé, čierno lakované alebo smaltované formy na pečenie. Mimoriadne dobre pohlcujú teplo.
- Dvierka prístroja počas prevádzky otvárajte čo najmenej.
- Ideálne pečte viacero koláčov za sebou. Priestor na pečenie je stále vyhriaty, a tak už pri druhom koláči sa zníži čas pečenia. V priestore na pečenie môžete umiestniť dve formy na pečenie vedľa seba.
- Pri dlhších časoch ohrevu môžete prístroj 10 minút pred koncom programu vypnúť a využiť tak na dopečenie zostatkové teplo prístroja.

Ekologická likvidácia prístroja

Obalové materiály likvidujte ekologickým spôsobom.

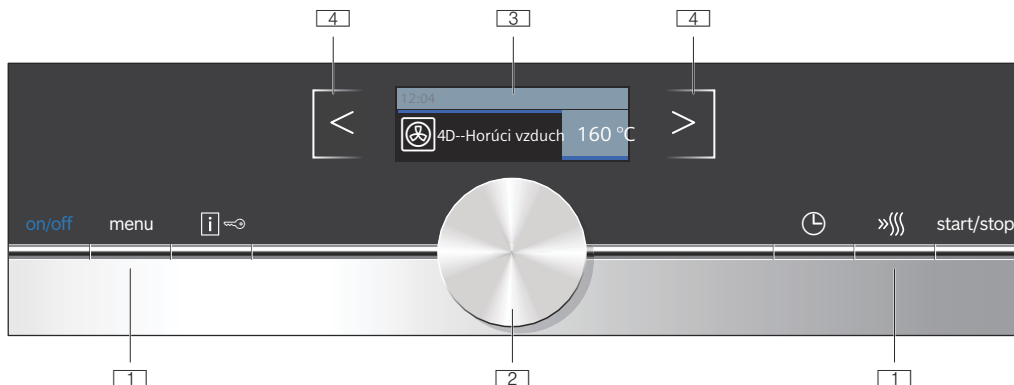


Tento prístroj je označený v súlade s európskou smernicou 2012/19/EÚ, ktorá sa týka elektrických a elektronických prístrojov (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Táto smernica uvádza rámec pre spätný odber a recykláciu v celej EÚ.

Zoznámene sa s prístrojom

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

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



1 Tlačidlá

Tlačidlá vpravo a vľavo od otočného voliča majú tlakový bod. Prístroj sa ovláda stlačením týchto tlačidiel.

2 Otočný volič

Otočný volič môžete otáčať v smere alebo proti smeru hodinových ručičiek.

3 Dotykový displej

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

4 Dotykové pole

Pod dotykovými poľami vľavo < a vpravo > od displeja sa nachádzajú senzory. Klepnutím na príslušnú šípku vyberete požadovanú funkciu.

Ovládací panel


Na ovládacom paneli nastavíte pomocou tlačidiel, dotykového poľa a otočného voliča rôzne funkcie prístroja. Na displeji je zobrazené aktuálne nastavenie.

Ovládacie prvky

Jednotlivé ovládacie prvky sú prispôbené príslušným funkciám prístroja. Môžete tak prístroj nastaviť jednoducho a priamo.

Tlačidlá a dotykové polia

Význam tlačidiel a dotykových polí nájdete v tejto tabuľke:

Tlačidlá		Význam
on/off		Zapnutie a vypnutie prístroja.
menu	Menu	Ponuka programov.
	Informácie Detská poistka	Upozornenie na displeji. Aktivácia a deaktivácia detskej poistky.
	Časové funkcie	Ponuka časových funkcií.
	Rýchloohrev	Zapnutie a vypnutie rýchloohrevu.
start/stop		Spustenie, prerušenie alebo zrušenie prevádzky.
Dotykové pole		
<	Pole vľavo od displeja	Navigácia doľava
>	Pole vpravo od displeja	Navigácia doprava

Otočný volič

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

Pri väčšine funkcií, napr. pri druhoch ohrevu, začína po poslednom bode opäť bod prvý. Napr. pri nastavení teploty musíte otočným voličom otáčať späť, keď sa dosiahne minimálna alebo maximálna teplota.

Displej

Displej je štruktúrovaný tak, aby ste mohli aktuálne údaje prečítať na prvý pohľad.

Hodnota, ktorú sa rozhodnete práve zvoliť, je zaostrená. Táto hodnota je znázornená bielym písmom na čiernom pozadí.

Stavový riadok

Stavový riadok sa nachádza navrchu na displeji, na ktorom sa zobrazuje aktuálny čas a nastavené časové funkcie.

Časová línia

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


Časový priebeh

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

Kontrola teploty

Kontroly teploty zobrazujú fázy ohrevu alebo zostatkové teplo v priestore na pečenie.

Kontrola ohrevu	Kontrola ohrevu zobrazuje nárast teploty v priestore na pečenie. Pokiaľ sa úplne rozsvietia všetky kontrolky ohrevu, je vhodný čas na vsunutie pokrmu do rúry. Pri grilovaní a čistení sa kontrolky nerozsvetujú.
Kontrola zostatkového tepla	Keď je prístroj vypnutý, zobrazujú kontrolky zostatkové teplo vo vnútri rúry. Keď teplota klesne približne na 60 °C, zobrazenie sa vypne.

Upozornenie: Na základe termálnej zotrvačnosti sa môže zobrazená hodnota líšiť od skutočnej teploty v rúre. Počas zahrievania môžete tlačidlom  zobrazíť aktuálnu teplotu zahrievania.

Druhy prevádzkových režimov

Ponuka je rozdelená na rôzne druhy režimu tak, aby ste mali rýchly prístup k požadovaným funkciám.

Druh režimu	Použitie
Druhy ohrevu	Na prípravu pokrmov ponúka prístroj mnoho vyladených druhov ohrevu.
Pokrmý → <i>”Pokrmý”</i> na strane 25	Tu nájdete vhodné prednastavené hodnoty pre mnoho pokrmov.
Nastavenie → <i>”Základné nastavenie”</i> na strane 17	Základné nastavenie prístroja môžete prispôbiť podľa potreby.

Druhy ohrevu


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

Druh ohrevu	Teplota	Použitie
 4D - Horúci vzduch	30-275 °C	Na pečenie na jednej alebo viacerých úrovniach. Ventilátor rozvádza teplo prstencových vyhrievacích telies v zadnej stene rovnomerne po celom priestore na pečenie.
 Horný/dolný ohrev	30-300 °C	Na tradičné pečenie na jednej úrovni. Vhodné predovšetkým na koláče so šťavnatým obložením. Teplo prichádza rovnomerne zospodu i zvrchu.
 Horúci vzduch eco	30-275 °C	Na energeticky účinný ohrev jednotlivých pokrmov na jednej úrovni bez predhriatia. Ventilátor rozvádza energeticky účinné teplo prstencových vyhrievacích telies v zadnej stene. Rovnomerne po celom priestore na pečenie.
 Horný/dolný ohrev eco	30-300 °C	Na energeticky účinné pečenie na jednej úrovni. Teplo prichádza rovnomerne zvrchu i zospodu.
 Gril s cirkuláciou vzduchu	30-300 °C	Na pečenie hydiny, celých rýb a väčších kusov mäsa. Grilovacie teleso a ventilátor sa striedavo zapínajú a vypínajú. Ventilátor rozfúka teplo rovnomerne okolo pokrmu.
 Veľkoplošný gril	Stupne grilu: 1=slabý 2=stredný 3=vysoký	Na grilovanie steakov, klobás alebo toastov a na zapekanie. Celá plocha grilovacieho telesa sa ohreje.
 Maloplošný gril	Stupne grilu: 1=slabý 2=stredný 3=vysoký	Na grilovanie malých porcií, ako sú steaky, klobásy alebo toasty na zapekanie. Teplo prúdi od strednej časti pod grilovacím telesom.
 Stupeň pizza	30-275 °C	Na prípravu pizze a pokrmov, ktoré vyžadujú veľa tepla zospodu. Teplo prúdi od spodného vyhrievacieho a prstencového telesa na zadnej strane.
 Mierny ohrev	70-120 °C	Na šetrné a pomalé dopekávanie osmažených krehkých kúskov mäsa v otvorenej nádobe. Teplo prúdi pri nižších teplotách rovnomerne zospodu i zvrchu.
 Dolný ohrev	30-300 °C	Na ohrievanie vo vodnom kúpeli a dopekávanie. Teplo prúdi zospodu.
 Funkcia Cool Start	30-275 °C	Na rýchlu prípravu mrazených produktov na stupni 3. Teplota sa riadi podľa údajov od výrobcu. Používajte najvyššiu teplotu, ktorá je uvedená na obale. Dĺžka ohrevu zodpovedá uvedenému času, alebo môže byť i kratšia. Predhrievanie nie je nutné.
 Udržiavanie teploty	60-100 °C	Na udržiavanie teploty hotových pokrmov.
 Predhrievanie riadu	30-70 °C	Na predhrievanie riadu.

Navrhované hodnoty

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

Dalšie informácie

Vo väčšine prípadov Vám prístroj ponúkne pokyny a ďalšie informácie k práve vykonávanej činnosti. Stlačte tlačidlo .

Príslušný pokyn bude o niekoľko sekúnd zobrazený. Niektoré pokyny sa zobrazujú automaticky, napr. pokyny na potvrdenie alebo výzva či výstraha.

Funkcie priestoru na pečenie

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

Otváranie dvierok prístroja

Keď otvoríte dvierka prístroja počas prevádzky, prevádzka sa zastaví. Po zatvorení dvierok sa prevádzka opäť spustí.

Osvetlenie priestoru na pečenie

Pri otvorení dvierok prístroja sa zapne osvetlenie priestoru na pečenie. Ak dvierka zostanú otvorené dlhšie než 15 minút, osvetlenie sa opäť vypne.

Pri väčšine programov sa osvetlenie priestoru na pečenie zapne, len čo sa daný program spustí. Po ukončení programu sa osvetlenie zase vypne.

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

Chladiaci ventilátor

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

Pozor!

Ventilátor nezakrývajte. Rúra by sa mohla prehriať. Chladiaci ventilátor beží ešte nejaký čas po ukončení ohrevu, aby sa priestor na pečenie dostatočne ochladil.

Upozornenie: Dĺžku doby ventilátora môžete nastaviť v základnom nastavení.


→ "Základné nastavenie" na strane 17

Príslušenstvo

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

Dodané príslušenstvo

Prístroj je vybavený týmito príslušenstvom:

	Rošt Na nádoby, formy na koláče a nákypy. Na pečenie a grilovanie.
	Univerzálna panvica Na štvornaté koláče, pečivo, mrazené pokrmy a veľké kusy mäsa. Možno ju použiť ako nádobu na zachytávanie odkvapávajúceho tuku, ak grilujete priamo na rošte.

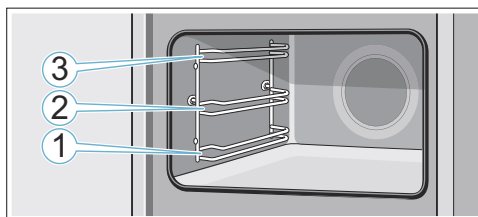
Používajte len originálne príslušenstvo. Je určené špeciálne pre tento prístroj. Príslušenstvo možno dokúpiť prostredníctvom nášho zákazníckeho servisu, v špecializovanom obchode alebo na internete.

Upozornenie: Keď sa príslušenstvo zahreje na vysokú teplotu, môže sa deformovať. To však nemá žiadny vplyv na jeho funkčnosť. Keď sa opäť ochladí, deformácia zmizne.

Vkladanie príslušenstva

Priestor na pečenie má 3 úrovne vkladania.

Tieto úrovne sa počítajú zospodu nahor.



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


Príslušenstvo môžete vysunúť až takmer do polovice bez toho, aby sa prevrhlo.

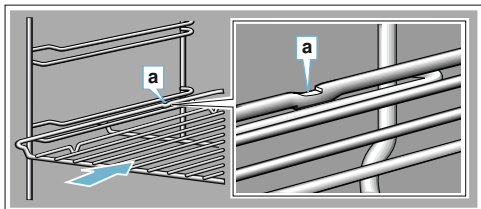
Upozornenie:

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

Funkcia zacvaknutia

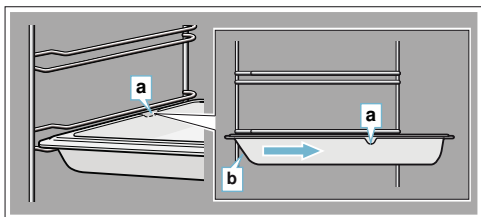
Príslušenstvo musí byť vysunutú približne až do polovice, kým nezacvakne. Táto funkcia zacvaknutia zabraňuje prevrhnutiu príslušenstva pri vysúvaní. Aby táto ochrana proti prevrhnutiu fungovala, musí sa príslušenstvo vkladat' do priestoru na pečenie v správnej polohe.

Pri vkladaní závesného roštu dbajte na to, aby bol zaist'ovací výrez vzadu **a**. Otvorená strana musí ukazovať smerom nadol k dvierkam rúry a zakrivenie smerom nadol. 



Pri vkladaní plechov na pečenie dbajte na to, aby bol zaist'ovací výrez vzadu **a** smerom nadol. Skosenie príslušenstva **b** musí byť vpredu smerom k dvierkam prístroja.

Príklad na obrázku: univerzálna panvica

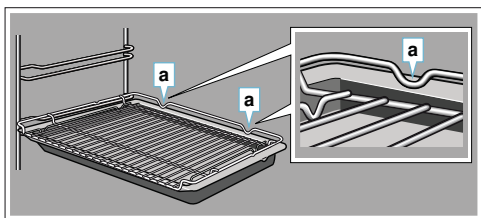


Kombinované príslušenstvo

Rošt môžete do priestoru na pečenie vkladat' zároveň s univerzálnou panvicou, aby ste mohli zachytávať odkvapkávajúce tekutiny.

Pri vkladania príslušenstva dbajte na to, aby oba dištančné 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 možno dokúpiť prostredníctvom nášho zákazníckeho servisu, v špecializovaných predajniach alebo na internete. V našich katalógoch a na internete nájdete širokú ponuku príslušenstva pre tento prístroj. Dostupnosť a možnosti on-line objednávanía sú v jednotlivých krajinách rôzne. Nazrite do dokumentov, ktoré ste dostali pri nákupe. Pri nákupe uveďte presné objednávacie číslo alternatívneho príslušenstva.

Upozornenie: Nie všetko osobitné príslušenstvo je vhodné pre každý prístroj. Pri nákupe vždy uvádzajte presné označenie Vášho prístroja (E-číslo).
→ "Zákaznícky servis" na strane 25

Osobitné príslušenstvo	Obj. číslo
Závesný rošt Na nádoby, formy na koláče a nákypy a na pečenie a grilovanie priamo na rošte.	HZ634070
Univerzálna panvica Na štávnaté koláče, pečivo, mrazené pokrmý a veľké kusy mäsa. Možno ju použiť ako nádobu na zachytávanie odkvapkávajúcich tekutín pri grilovaní na rošte.	HZ632070
Plech na pečenie Na prípravu rezov na plechu a drobného pečiva.	HZ631070
Vkladací rošt Určený na mäso, hydinu a ryby. Slúži na vloženie do univerzálnej panvice, aby zachytil odkvapkávajúci tuk a šťavu z mäsa.	HZ324000
Univerzálna panvica s nepriľnavým povrchom Na štávnaté koláče, pečivo, hlboko zmrazené potraviny a na pečenie mäsa vcelku. Pečivo a mäso ľahšie vyberiete z univerzálnej panvice.	HZ632010
Plech na pečenie s nepriľnavým povrchom Na prípravu rezov na plechu a drobného pečiva. Pečivo sa lepšie vyberá.	HZ631010
Profi plech Na prípravu veľkého množstva jedla.	HZ633070
Veko na profi plech Vďaka veku sa profi-plech stáva profi-pekáčom.	HZ633001
Plech na pizzu Na pizzu a veľké okrúhle koláče.	HZ617000
Grilovací plech Slúži na grilovanie namiesto roštu alebo ako ochrana pred striekaním. Používajte len spoločne s univerzálnou panvicou.	HZ625071
Kamenná doska na pečenie chleba Určená na prípravu domáceho chleba, rožkov a pizze s chrumkavou kôrkou. Doska musí byť predhriata na odporúčanú teplotu.	HZ327000

Sklenená zapekacia misa (5,1 litra) Určená na dusené pokrmy a nákypy. Veľmi vhodná pre prevádzkový režim "Pokrmy".	HZ915001
Sklenená misa Na veľké kusy mäsa, koláče a nákypy.	HZ865000
Teleskopický výsuv 1-násobný S výsuvným systémom v úrovni 2 môžete vysunúť príslušenstvo ešte viac bez toho, aby sa prevrhlo.	HZ638108



Pred prvým použitím

Pred prvým použitím Vášho nového prístroja musíte urobiť určité nastavenia. Musíte vyčistiť 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 17

Nastavenie jazyka

Prednastaveným jazykom je nemčina.

1. Pomocou otočného voliča zvolte 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 1.1.2014.

1. Pomocou otočného voliča nastavíte aktuálny deň, mesiac a rok.
2. Pre potvrdenie Vami nastaveného času kliknite na šípku >.

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

Čistenie priestoru na pečenie a príslušenstva


Kým prístroj prvý raz použijete na prípravu pokrmov, dôkladne vyčistite priestor na pečenie a príslušenstvo.

Čistenie priestoru na pečenie

Zahrejte prázdny uzavretý priestor na pečenie, aby sa odstránil zápach novoty.

Dbajte na to, aby v priestore na pečenie nezostali žiadne zvyšky obalov, ako napr. polystyrénové guľôčky. Pred ohrevom otrite hladké steny priestoru na pečenie jemnou navlhčenou handričkou. Počas ohrevu rúry vetrajte kuchyňu.

Podľa uvedených údajov uskutočnite nastavenie:

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

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

Po uvedenom čase ohrevu vypnite rúru tlačidlom on/off.

Vyčkajte, kým sa priestor na pečenie neochladí, a potom vytrite hladké povrchy handričkou a mydlovou vodou.

Čistenie príslušenstva

Príslušenstvo riadne očistite mydlovou vodou a handričkou alebo mäkkou kefkou.



Obsluha prístroja

Už ste sa oboznámili s ovládacími prvkami a funkciami Vášho prístroja. Teraz Vám vysvetlíme, ako prístroj nastaviť.

Dozviéte sa, čo sa stane pri zapnutí a vypnutí prístroja a ako nastaviť jednotlivé prevádzkové režimy.

Zapnutie a vypnutie prístroja

Predtým, než začnete na prístroji čokoľvek nastavovať, musíte ho zapnúť.

Výnimka: detskú poistku a budík môžete nastavovať, i keď je prístroj vypnutý.

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

Pokiaľ prístroj nepotrebujete používať, vypnite ho. Pokiaľ dlhší čas neuskutočíte žiadne nastavenie, prístroj sa automaticky vypne.

Zapnutie prístroja

Prístroj zapnite stlačením tlačidla On/Off. Symbol On/Off nad tlačidlom bude modro svietiť.

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

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

Vypnutie prístroja

Prístroj vypnite stlačením tlačidla On/Off.

Ikona On/Off 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 zobrazoval čas alebo nie.

Spustenie alebo prerušenie prevádzky

Pre spustenie alebo prerušenie prevádzky stlačte tlačidlo Štart/Stop. Po prerušení prevádzky môže ďalej bežať chladiaci ventilátor.

Pre zmazanie všetkých nastavení stlačte tlačidlo On/Off. Keď otvoríte dvierka rúry počas prevádzky, prevádzka sa zastaví. Keď dvierka rúry zatvoríte, prevádzka sa znovu rozbehne.

Nastavenie prevádzkového režimu

Pokiaľ chcete nastaviť prevádzkový režim, musí byť prístroj zapnutý.

1. Stlačte tlačidlo menu. Zobrazí sa menu s prevádzkovými režimami.
2. Pomocou otočného voliča zvolte požadovaný prevádzkový režim. Pre rôzne prevádzkové režimy sú k dispozícii rôzne možnosti voľby.
3. Stlačením šípky > sa dostanete do zvoleného prevádzkového režimu.
4. Otočným voličom voľbu zmeníte. Podľa voľby uskutočnite ďalšie nastavenie.
5. Režim spustíte stlačením tlačidla štart/stop.

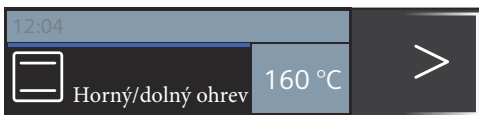
Nastavenie druhu ohrevu a teploty

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

Pokiaľ chcete nastaviť iný druh ohrevu, pokračujte nasledujúcim spôsobom tak, ako je znázornené na obrázku.

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

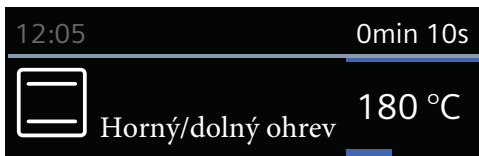
1. Pomocou otočného voliča zmeníte druh ohrevu.



2. Pomocou šípky > meníte teplotu.
3. Pomocou otočného voliča zmeníte teplotu.



4. Tlačidlom Štart/Stop spustíte režim.



Na displeji sa zobrazí zvolený druh ohrevu a teplota.

Rýchloohrev

Priestor na pečenie môžete veľmi rýchlo zahriať pomocou tlačidla »|||. Rýchloohrev nie je umožnený pri všetkých druhoch ohrevu.

Vhodný druh ohrevu:

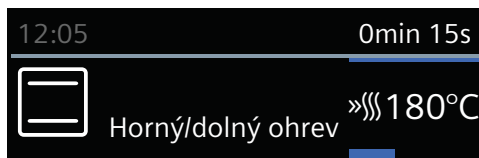
	4D - Horúci vzduch
	Horný/dolný ohrev

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

Nastavenie

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

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



Symbol »||| sa objaví naľavo vedľa teploty. Začína sa kontrola teploty.

Keď sa rýchloohrev dokončí, zaznie signál. Symbol »||| zmizne. Teraz môžete vložiť do priestoru na pečenie pokrm.

Upozornenie

- Pokiaľ zmeníte druh ohrevu alebo teplotu, rýchloohrev bude ukončený.
- Nastavený čas beží nezávisle od rýchloohrevu hneď od spustenia režimu.
- Počas rýchloohrevu môžete tlačidlom zistiť aktuálnu teplotu v priestore na pečenie.

Prerušenie

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

Časové funkcie

Tento 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 nastavenej doby zaznie signál. Prístroj sa automaticky vypne.
Čas ukončenia (Koniec)	Nastavte dĺžku a koniec pečenia. Prístroj sa automaticky zapne, takže prevádzka sa ukončí v požadovanom čase.

Upozornenie

- Čas do jednej hodiny môžete nastaviť na minútu presne. Čas dlhší než jedna hodina môžete nastaviť po 5-minútových intervaloch.
- Podľa toho, ktorým smerom otáčate otočný voličom, sa zobrazuje navrhovaná hodnota: proti smeru hodinových ručičiek 10 minút, v smere hodinových ručičiek 30 minút.
- Nastaviť možno maximálne 24 hodín.
- Po uplynutí každej časovej funkcie zaznie signál.
- Tlačidlom môžete medzitým zistiť informácie, ktoré sa krátko zobrazia na displeji.

Budík

Budík môžete nastaviť kedykoľvek, i keď je rúra vypnutá. Budík beží paralelne s ostatným nastavením času a má vlastný zvukový signál. Začujete teda, či zvoní budík alebo ubehla doba pečenia.

- Stlačte tlačidlo . Otvorí sa menu budíka.
 - Pomocou otočného voliča nastavte čas. Budík sa po niekoľkých sekundách naštartuje.
- Symbol budíka a ubiehajúci čas sa zobrazia vľavo na stavovom riadku.

Po uplynutí nastaveného času budíka

Zaznie zvukový signál. Na displeji sa zobrazí „koniec budíka“. Pomocou tlačidla môžete signál predčasne vypnúť.

Prerušenie budíka

Tlačidlom otvoríte menu budíka a čas otočíte späť. Stlačte tlačidlo a menu sa zatvorí.

Zmena nastavenia budíka

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

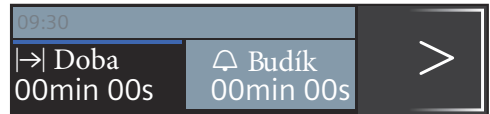
Doba úpravy pokrmu

Pokiaľ nastavíte dobu trvania úpravy pokrmu, po uplynutí tohto času sa rúra automaticky vypne a už sa nezahrieva.

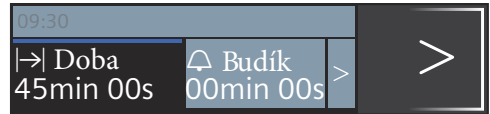
Predpoklad: je nastavený druh ohrevu a teplota.

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

- Stlačte tlačidlo . Otvorí sa menu časovej funkcie.



- Pomocou otočného voliča nastavte dobu úpravy pokrmu.



- Tlačidlom Start/Stop spustíte režim.

Na displeji sa zobrazí ubiehajúci čas a symbol .

Uplynutie doby úpravy pokrmu

Zaznie zvukový signál. Rúra prestane hriať. Na paneli displeja sa zobrazí „Ukončené“. Pomocou tlačidla môžete signál vypnúť.

Prerušenie doby úpravy pokrmu

Tlačidlom otvoríte menu časovej funkcie. Nastavený čas vrátite späť. Na displeji sa zobrazí zvolený druh ohrevu a teplota.

Zmena doby úpravy pokrmu

Tlačidlom otvoríte menu časovej funkcie. Pomocou otočného voliča zmeníte dobu.

Čas ukončenia úpravy pokrmu

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

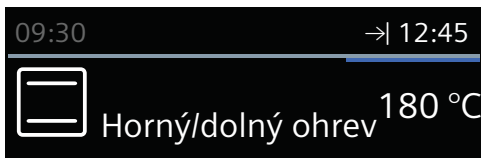
Predpoklad: nastavený prevádzkový režim sa nezačal. Je nastavená doba úpravy pokrmu. Je otvorené menu časovej funkcie .

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

- Kliknite na šípku na tlačidlo "koniec" .
- Pomocou otočného voliča posuňte čas ukončenia na neskôr.




3. Potvrďte tlačidlom Start/Stop.





Rúra je v režime čakania. V stavovom riadku sa zobrazí symbol → a čas, kedy bude prevádzka ukončená.

Prevádzka sa spustí v správnom čase. Ubiehajúci čas úpravy pokrmu vidíte na stavovom riadku.


Uplynutie času úpravy pokrmu

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

Zmena času ukončenia

Zmena je možná v prípade, že sa rúra ešte nezačala zahrievať. Tlačidlom  otvoríte menu časovej funkcie, kliknete na > na „Koniec“ → a pomocou otočného voliča upravíte čas ukončenia. Stlačte tlačidlo  a menu sa zatvorí.

Zrušenie času ukončenia



Zmena je možná v prípade, že sa rúra ešte nezačala zahrievať. Tlačidlom  otvoríte menu časovej funkcie. Kliknite na > na „Koniec“ a pomocou otočného voliča upravíte čas ukončenia. Na displeji sa zobrazí doba prípravy pokrmu.

Detská poistka

Tento prístroj je vybavený detskou poistkou, ktorá zaisťuje, aby nedošlo k jeho náhodnému zapnutiu alebo k zmene nastavenia.

Aktivácia a deaktivácia

Detskú poistku môžete aktivovať i deaktivovať, keď je prístroj vypnutý alebo zapnutý.

V oboch prípadoch stlačte tlačidlo  a držte ho stlačené približne 4 sekundy. Na displeji sa objaví upozornenie o aktivácii a objaví sa symbol .

Základné nastavenie

Abyste prístroj mohli jednoducho a efektívne využívať, máte k dispozícii rôzne nastavenia. Tieto nastavenia môžete kedykoľvek zmeniť.

Zmena základného nastavenia

1. Stlačte tlačidlo on/off.
2. Stlačte tlačidlo Menu.
Otvorí sa ponuka prevádzkových režimov.
3. Pomocou otočného voliča vyberte "Nastavenie".
4. Kliknite na šípku. >
5. Pomocou otočného voliča zmeňte hodnoty.
6. Pomocou šípky > sa dostanete do ďalšieho nastavenia, ktoré môžete zmeniť podľa potreby.
7. Pre uloženie stlačte menu.
Na displeji sa zobrazí odmietnuť alebo uložiť.

Zoznam základných nastavení

V tomto zozname nájdete všetky základné nastavenia a možnosti ich zmien. Podľa vybavenia prístroja sa na displeji zobrazia len tie nastavenia, ktorými Váš prístroj disponuje.

Meniť možno nasledujúce nastavenia:

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

Nastavenie režimu Šabat	Zapnuté Vypnuté
Nastavenie od výrobcu	Obnoviť Neobnovovať
*) k dispozícii v závislosti od modelu	

Upozornenie:

Pri závesných roštoch a 1-násobných teleskopických výsuvoch: nastavenie "nie je dovybavené".
Pri 2-násobných a 3-násobných teleskopických výsuvoch: nastavenie "dovybavené".

Upozornenie: Zmeny nastavenia jazyka, tónu tlačidiel a jasu displeja sú účinné okamžite. Všetky ďalšie zmeny sú účinné 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 voľbu.
6. Stlačte tlačidlo Menu.
Na displeji sa zobrazí uložiť alebo odmietnuť.

Výpadok elektrického prúdu

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


Nastavte jazyk, čas a dátum.

Režim Šabat

Režim Šabat môžete nastaviť na dĺžku trvania až 74 hodín. Pokrmy vo vnútri rúry zostanú teplé, rúru pritom netreba zapínať alebo vypínať.

Spustenie režimu Šabat

Predpoklad: v základnom nastavení máte aktivované "Nastavenie režimu Šabat zapnuté" → "Základné nastavenie" na strane 17 priestor na pečenie sa zahreje pri hornom a dolnom ohreve a teplote medzi 85 °C a 140 °C.

1. Stlačte tlačidlo on/off.
Na displeji sa zobrazí navrhovaný druh ohrevu a teplota.
2. Otočným voličom otočte doľava a zvolte režim "Režim Šabat".
3. Pomocou šípky > a otočného voliča nastavte teplotu.
4. Tlačidlom  otvorte menu časových funkcií. Navrhnutá doba má 25 hodín.
5. Pomocou otočného voliča nastavte požadovanú hodnotu.
6. Tlačidlom Start/Stop spustíte režim.
Na stavovom riadku sa začne odpočítavať čas.

Zvolený čas uplynul

Zaznie signál. Rúra prestane hriať.

Posunutie času ukončenia režimu

Posunutie času ukončenia nie je možné.

Prerušenie nastavenia režimu Šabat

Stlačte tlačidlo on/off. Všetky nastavenia sa vymažú. Môžete vybrať nové nastavenie.

Čistiace prostriedky

Pri dobrej starostlivosti a údržbe bude Váš prístroj vyzerať ako nový a vydrží dlho plne funkčný. Teraz Vám vysvetlíme, ako by ste sa o prístroj mali správne starať.

Vhodné čistiace prostriedky

Aby ste zaistili, že sa rôzne časti povrchu prístroja nepoškodia, dodržujte pokyny uvedené v tabuľke. Niektoré oblasti sa nemusia týkať Vášho prístroja, záleží na modeli prístroja.

Pozor!

Nebezpečenstvo poškodenia povrchu

Nepoužívajte:

- drsné prostriedky ani čistiace prostriedky obsahujúce piesok,
- čistiace prostriedky s vysokým obsahom alkoholu,
- drôtenky alebo drsné čistiace špongie,
- vysokotlakové alebo parné čističe,
- špeciálne čističe určené na čistenie horúceho prístroja.

Novú umývavicu špongiu pred prvým použitím riadne opláchnite.

Tip: Odporúčame Vám zakúpiť si čistiace a ošetrojúce prostriedky prostredníctvom nášho zákaznickeho servisu. Postupujte podľa príslušných pokynov výrobcu.

Výstraha

Nebezpečenstvo popálenia!

Prístroj sa pri prevádzke zahrieva na vysokú teplotu. Nikdy sa nedotýkajte povrchu priestoru na pečenie ani vyhrievacích telies. Vyčakajte, kým prístroj úplne nevychladne. Zabráňte deťom v prístupe k prístroju.

Oblasť	Čistenie
Vonkajšia časť	
Nehrdzavajúca oceľ (predná časť prístroja)	Horúca mydlová voda: časti rúry očistíte handričkou a vysušte mäkkou utierkou. Okamžité odstránite škrvny od vodného kameňa, mastnoty, škrobu a albumínu (napr. vaječný bielok). Pod takými škrvnami sa môže tvoriť korózia. V našom zákaznickom servise alebo v špecializovaných obchodoch si môžete kúpiť špeciálne čistiace prostriedky určené na horúce povrchy. Stačí aplikovať len veľmi malé množstvo čistiaceho prostriedku pomocou mäkkej handričky.
Plasty	Horúca mydlová voda: časti rúry očistíte handričkou a vysušte mäkkou utierkou. Nepoužívajte čistiace prostriedky na sklo ani škrabku.
Lakované povrchy	Horúca mydlová voda: časti rúry očistíte handričkou a vysušte mäkkou utierkou.
Ovládací panel	Horúca mydlová voda: časti rúry očistíte handričkou a vysušte mäkkou utierkou. Nepoužívajte čistiace prostriedky na sklo ani škrabku.

Sklo dvierok	Horúca mydlová voda: časti rúry očistíte handričkou a vysušte mäkkou utierkou. Nepoužívajte škrabku ani nehrdzavejúcu drôtenku.
Rukoväť	Horúca mydlová voda: časti rúry očistíte handričkou a vysušte mäkkou utierkou. Pokiaľ sa na rukoväť dostanú odvápnovacie prostriedky, okamžite ich odstráňte. V opačnom prípade škrvny nebude možné odstrániť.
Vnútná časť	
Smaltované plochy	Dodržujte nasledujúce pokyny ohľadne vnútorných plôch priestoru na pečenie, ktoré sú v tejto tabuľke.
Sklenený kryt osvetlenia rúry	Horúca mydlová voda: časti rúry očistíte handričkou a vysušte mäkkou utierkou. Pri silnom znečistení priestoru na pečenie použite čistiaci prostriedok na rúry.
Tesnenie dvierok Neodstraňovať!	Horúca mydlová voda: očistíte handričkou, nie drôtenkou.
Kryt dvierok z ocele	Použite čistiace prostriedky na nehrdzavejúcu oceľ: dodržujte pokyny výrobcu.
Závesné rošty	Horúca mydlová voda: očistíte handričkou alebo kefkou.
Teleskopické výšuvy	Horúca mydlová voda: očistíte handričkou alebo kefkou. Neodstraňujte mazivo na výšuvoch. Neumývajte v umývačke na riad.
Príslušenstvo	Horúca mydlová voda: očistíte handričkou alebo kefkou. Pri prípadnom silnom znečistení použite drôtenku.

Upozornenie:

- Malé farebné rozdiely na čelnej strane rúry sú zapríčinené použitím rôznych materiálov, ako napr. sklo, umelá hmota a kov.
- Tiene na skle dvierok, ktoré pôsobia ako šmuky, sú svetelné odrazy osvetlenia priestoru na pečenie.
- Smalt se pri vysokých teplotách vypaľuje. To môže viesť k vzniku farebných rozdielov. To je úplne normálne a nemá to žiadny vplyv na funkčnosť prístroja. Hrany hladkých plechov sa nedajú úplne posmaltovať. Preto môžu byť trochu drsné. Tým ale nie je nejaká narušená antikoročná ochrana.

Plochy priestoru na pečenie

Zadná stena priestoru na pečenie je samočistiaca. Poznate to podľa drsného povrchu.

Dno, horná strana a bočné strany priestoru na pečenie sú smaltované a majú hladký povrch.

Čistenie smaltovaných plôch

Smaltované plochy čistíte handričkou a horúcou mydlovou vodou, alebo octovým roztokom. Osušte mäkkou handričkou.

Spálené zvyšky jedál v priestore na pečenie vyčistíte handričkou a horúcou mydlovou vodou. Pri väčšom znečistení použijete drôtenku z ušľachtilej ocele alebo čistič na rúry.

Rúru nechajte po vyčistení otvorenú, aby vyschla.

Čistenie samočistiacich plôch

Samočistiace plochy sú potiahnuté poréznu matnou keramikou. Striekance z pečenia a grilovania v priestore na pečenie sa na týchto plochách vstrebávajú a odstraňujú počas prevádzky rúry.

Ak to tak nie je a samočistiace plochy sa nečistia a vznikajú tmavé flaky, možno ich odstrániť prípadným predhriatím rúry.

Nastavenie

Vyberte závesné rošty, teleskopické výšuvy, príslušenstvo a prípadne nádoby z priestoru na pečenie. Dôkladne očistite smaltované povrchy v priestore na pečenie, dvierka prístroja a sklenený kryt osvetlenia rúry.

- Nastavte druh ohrevu 4D- Horúci vzduch.
- Nastavte maximálnu možnú teplotu.
- Zapnite rúru a nechajte ju minimálne 1 hodinu v činnosti.

Keramicá vrstva sa regeneruje.

Keď rúra vychladne, odstráňte zvyšky bielych či hnedých škvŕn vodou a jemnou špongiou.

Upozornenie: Počas prevádzky sa na týchto plochách môžu tvoriť červenasté škrvny. Nejde o hrdzu, ale o zvyšky jedál. Tieto flaky nie sú škodlivé a neobmedzujú samočistiacu schopnosť samočistiacich plôch.

Výstraha!

Nepoužívajte čistič na rúry na samočistiace plochy. Povrchy by sa poškodili. Pokiaľ prostriedok použijete, okamžite ho omyte vodou a špongiou. Prosíme, nedrhňte tieto plochy abrazívnymi čistiacimi prostriedkami.

Udržiavanie prístroja v čistote

Aby ste zabránili vzniku nevratného znečistenia, udržiajte prístroj vždy v čistote a ihneď odstraňujte hrubé nečistoty.

Tipy

- Priestor na pečenie vyčistite po každom použití. Zabráňte tak vypáleniu nečistôt.
- Odstráňte ihneď prípadné škvrny od vody, tuku, škrobu alebo bielkovín.
- Na pečenie štávnatých koláčov používajte prednostne univerzálnu panvicu.
- Používajte nádoby vhodné na pečenie, napr. pekáč.

Závesné rošty

Pri riadnej starostlivosti a údržbe bude prístroj vyzerat' ako nový a vydrží dlho plne funkčný. Teraz Vám poradíme, ako môžete závesné rošty vybrať a vyčistiť.

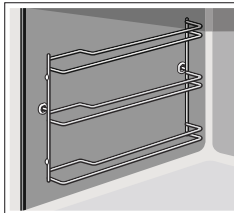
Vyvesenie a zavesenie závesných roštov

Výstraha

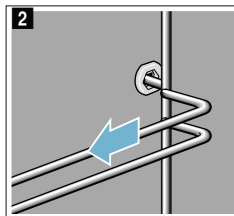
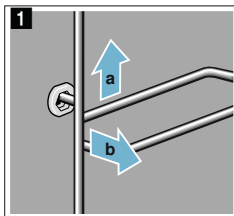
Nebezpečenstvo popálenia!

Závesné rošty sa veľmi zahrievajú. Rozpálených závesných roštov sa nikdy nedotýkajte. Vyčkajte, kým prístroj úplne nevychladne. Zabráňte deťom v kontakte s prístrojom.

Vyvesenie závesných roštov



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

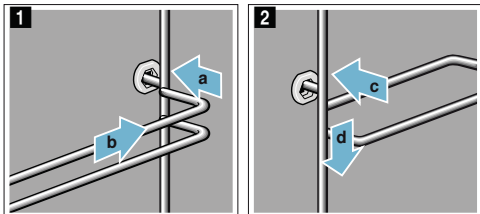


Rošty vyčistite umývacím prípravkom a špongiou. Pokiaľ sú rošty silne znečistené, použite kefku.

Zavesenie závesných roštov

Závesné rošty možno zavesiť len vpravo a vľavo. Dbajte na to, aby zahnutá časť smerovala dopredu.

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



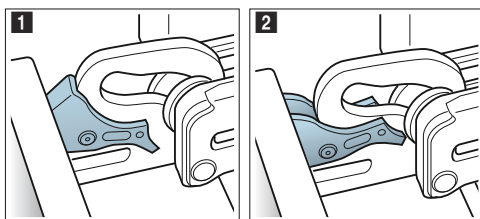
Dvierka prístroja

Pri riadnej starostlivosti a údržbe bude Váš prístroj vyzerat' ako nový a vydrží dlho plne funkčný. Teraz Vám poradíme, ako môžete vyčistiť dvierka prístroja.

Vysadenie a nasadenie dvierok prístroja

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

Kĺby dvierok sú opatrené zaisťovacími pákami. Keď sú zaisťovacie páky zaklapnuté (obrázok **1**), sú dvierka prístroja zaistené. Preto ich nie je možné vysadiť. Keď ich odistíte, aby ste mohli dvierka vysadiť (obrázok **2**), tak sú kĺby zaistené tak, že nemôžu zapadnúť.

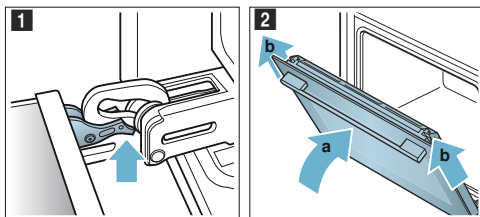


⚠ Výstraha Nebezpečenstvo poranenia!

- Keď sú kĺby odistené, môžu zapadnúť väčšou silou. Dávajte pozor na to, aby boli zaisťovacie páky vždy úplne zaistené, resp. pri vysadzovaní dvierok celkom odistené.
- Kĺby dvierok sa pri otváraní a zatváraní pohybujú a môžu Vás privrieť. Nesiahajte do priestoru kĺbov dvierok.

Vysadenie dvierok prístroja

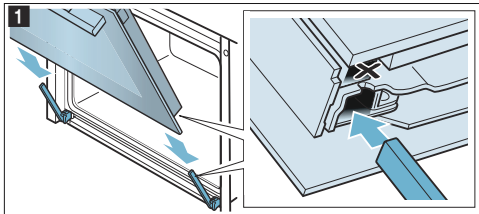
1. Dvierka prístroja úplne otvorte.
2. Odistite obe páky vľavo a vpravo (obrázok **1**).
3. Zatvorte dvierka až k záračke **a**. Uchopte dvierka vľavo a vpravo oboma rukami **b** a vysaďte ich smerom nahor (obrázok **2**).



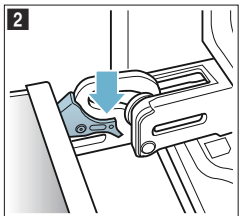
Nasadenie dvierok prístroja

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

1. Pri nasadzovaní dvierok dávajte pozor na to, aby oba kľby boli nasadené presne do otvorov (obrázok 1). Priložte oba kľby dolu na vonkajšie sklo dvierok a použite ho ako vedenie. Dávajte pozor na to, aby boli kľby nasadené do správnych otvorov. Nasadenie musí ísť ľahko a bez odporu. Pokiaľ narazíte na odpor, skontrolujte, či sú kľby nasadené do správnych otvorov.



2. Dvierka prístroja úplne otvorte. Zaistíte obe zaistovacie páky (obrázok 2).

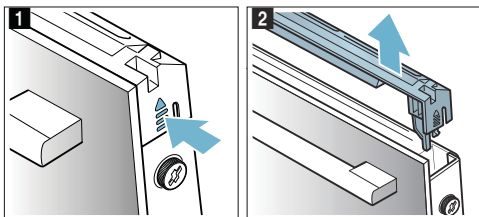


3. Zatvorte dvierka priestoru na pečenie.

Vysadenie krytu dvierok

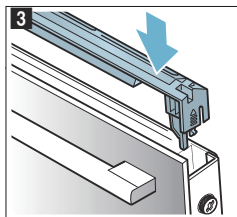
Oceľová vkladacia drážka krytu dvierok sa môže sfarbiť. Pre dôkladné vyčistenie je možné tento kryt odstrániť.

1. Dvierka prístroja len mierne otvorte.
2. Zatlačte na kryt vľavo a vpravo (obrázok 1).
3. Odstráňte kryt (obrázok 2). Dvierka prístroja opatrne zatvorte.



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

4. Dvierka opäť trochu pootvorte. Nasadíte kryt a pritlačte ho, až začujete zacvaknutie (obrázok 3).



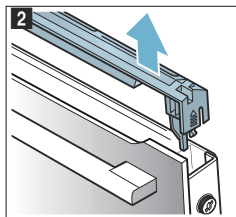
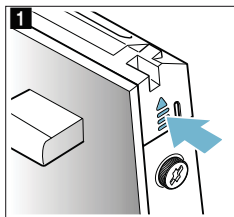
5. Zatvorte dvierka prístroja.

Vysadenie a nasadenie skla dvierok

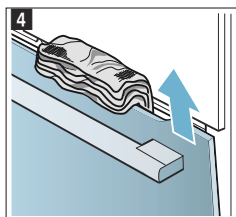
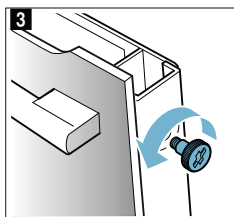
Kvôli dôkladnejšiemu čisteniu môžete sklo dvierok vysadiť.

Vysadenie skla

1. Pootvorte trochu dvierka prístroja.
2. Zatlačte na kryt vľavo a vpravo (obrázok 1).
3. Odstráňte kryt (obrázok 2).



4. Uvoľnite a vyberte skrutky na dvierkach prístroja vľavo a vpravo (obrázok 3).
5. Predtým, než dvierka opäť zatvoríte, prívrite do nich niekoľkokrát preloženú utierku (obrázok 4). Vyberte predné sklo smerom nahor a položte ho na rovnú plochu rukoväťou smerom nahor.



Vyčistite sklo čistiacim prostriedkom na sklo a jemnou handričkou.

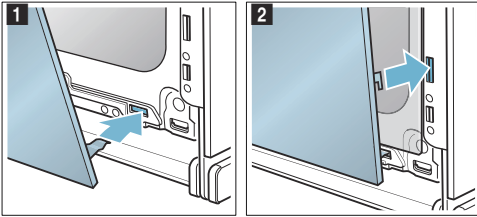
⚠ Výstraha

Nebezpečenstvo poranenia!

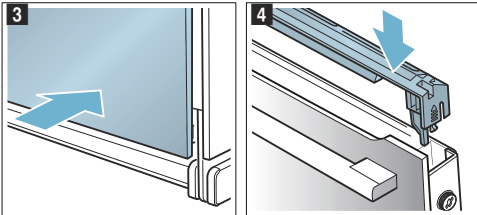
- Ak je sklo dvierok poškriabané, môže prasknúť. Nepoužívajte škrabky na sklo, drsné alebo brúsne čistiace prostriedky.
- Kĺby dvierok sa pri otváraní a zatváraní pohybujú a môžu Vás privrieť. Nesiahajte do priestoru kĺbov dvierok.

Nasadenie skla

1. Čelné sklo zasuňte dolu do držiakov (obrázok 1).
2. Čelné sklo zatvárajte, kým sa oba vrchné háčiky nebudú nachádzať proti otvorom (obrázok 2).



3. Predné sklo pritlačte smerom nadol, kým nezačujete zacvaknutie (obrázok 3).
4. Dvierka prístroja opäť mierne pootvorte a odstráňte z nich utierku.
5. Skrutky na ľavej a pravej strane naskrutkujte späť.
6. Nasadte kryt a pritlačte ho, kým nezačujete zacvaknutie (obrázok 4).



7. Zatvorte dvierka prístroja.

Pozor!

Priestor na pečenie používajte až potom, keď si budete istí, že sú dvierka správne nasadené.

❓ Čo robiť v prípade poruchy?

Pokiaľ dôjde k nejakej poruche, býva jej príčinou často len maličkosť. Predtým, než zavoláte náš zákaznícky servis, skúste poruchu odstrániť pomocou nasledujúcej tabuľky.

Upozornenie: Ak sa Vám nepodarí pokrm optimálne pripraviť, na konci tohto návodu na použitie nájdete mnoho tipov a informácií. → *Testované pre Vás v našom kuchynskom štúdiu* na strane 26

⚠ Výstraha

Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

Neodborné opravy sú nebezpečné. Opravy alebo výmenu sieťového kábla smú vykonávať len servisní technici vyšškolení výrobcom. V prípade poruchy prístroja ho vypnite a odpojte od elektrickej siete alebo vypnite elektrický istič v poistkovej skrini. Kontaktujte zákaznícky servis.

Tabuľka porúch

Ak sa na paneli displeja zobrazí hlásenie chýb E, napr. E0111, prístroj vypnite a znovu zapnite. Pokiaľ sa signalizácia objaví znovu, kontaktujte zákaznícky servis.

Porucha	Možná príčina	Upozornenie/náprava
Prístroj nefunguje.	Chybná poistka.	Skontrolujte, či je poistka v poistkovej skrini v poriadku.
	Výpadok prúdu.	Skontrolujte, či fungujú iné kuchynské prístroje.
Zapnutý prístroj nie je možné ovládať, na displeji svieti symbol ⇄.	Detská poistka je aktivovaná.	Tlačidlo ⇄ podržte stlačené, kým symbol ⇄ nezmizne.
Rúra sa nezahrieva a na displeji je napísané "režim Demo".	Prístroj sa nachádza v demo režime.	Vypnite poistky v poistkovej skrini a po cca 10 sekundách ich znovu zapnite. Zapnite prístroj a v nastavení zvolte "režim Demo vypnutý". → "Základné nastavenie" na strane 17

Prekročenie maximálneho času prevádzky

Prístroj automaticky ukončí prevádzku, ak nenastavíte dĺžku prípravy a dlhší čas nedošlo k žiadnej zmene nastavenia.

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

Výmena žiarovky v priestore na pečenie

Ak osvetlenie v priestore na pečenie prestane fungovať, musí sa vymeniť. Teplotne stabilné 230 V halogénové žiarovky, 40 Wattov si môžete zakúpiť prostredníctvom zákazníckeho servisu alebo v špecializovanej predajni. Uchopte halogénovú žiarovku suchou handričkou. Tak sa predĺži životnosť žiarovky. Používajte iba správne žiarovky.

⚠ Výstraha

Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!

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

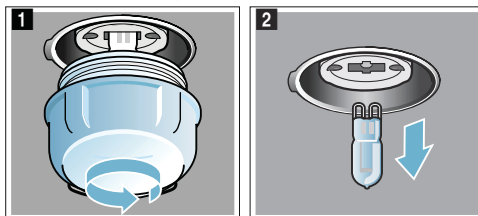
⚠ Výstraha

Nebezpečenstvo popálenia!

Prístroj dosahuje veľmi vysoké teploty. Nikdy sa nedotýkajte horúcich vnútorných plôch ani vyhrievacieho telesa. Prístroj nechajte vždy vychladnúť. Zaisťte, aby sa deti zdržiavali v bezpečnej vzdialenosti od prístroja.

1. Do vychladnutého priestoru na pečenie položte kuchynskú utierku, aby ste zabránili poškodeniu.
2. Vytočte sklenený kryt smerom doľava (obrázok 1).
3. Vytiahnite žiarovku - neskrutkujte (obrázok 2).

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



4. Sklenený kryt znovu naskrutkujte.
5. Vyberte utierku z priestoru na pečenie a zapnite poistky.

Sklenený kryt

Ak dôjde k poškodeniu skleneného krytu halogénovej žiarovky, musí sa vymeniť. Nový sklenený kryt zakúpite prostredníctvom zákazníckeho servisu. Uveďte číslo prístroja (E-č.) a výrobné číslo (FD-č.) Vášho prístroja.

Zákaznícky servis

Náš zákaznícky servis je Vám k dispozícii pre prípad, že potrebujete Váš prístroj opraviť. Vždy nájdeme najvhodnejšie riešenie tak, aby nebolo potrebné zbytočne posielat' k Vám domov technikov.


Číslo prístroja a výrobné číslo

Pri kontaktovaní zákazníckej služby uveďte, prosíme, číslo prístroja E a výrobné číslo FD, aby sme Vám mohli patrične poradiť. Tieto údaje nájdete na typovom štítku, ktorý sa nachádza na otvorených dverkách prístroja.



Aby ste v prípade potreby nemuseli dlho hľadať, môžete si údaje o Vašom prístroji a telefónne číslo zákazníckeho servisu zapísať sem.

E-Nr. FD-Nr.

Zákaznícky servis 

Vezmite prosíme na vedomie, že za návštevu servisného technika s cieľom opravy poruchy sa hradí poplatok, a to i v prípade, keď je prístroj v záručnej lehote. Kontaktné informácie pre všetky štáty nájdete v priloženom zozname zákazníckych centier.

Spoľahnite sa na profesionalitu výrobcu tohto prístroja. Môžete si byť istí, že Vašu opravu uskutoční kvalifikovaný servisný technik, ktorý má originálne náhradné diely práve pre Váš typ prístroja.

Pokrmy

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

Pokyny k programom

- Výsledok prípravy pokrmu závisí od kvality potravín a veľkosti a typu nádoby. Pre optimálny výsledok používajte len bezchybné potraviny a mäso. Hlboko zmrazené potraviny použite hneď po vybratí z mrazničky.
- Pri niektorých pokrmoch budete vyzvaní, aby ste uviedli hmotnosť potraviny. Uvádzajte vždy celkovú hmotnosť, pokiaľ prístroj nevyžaduje niečo iné. Po nastavení hmotnosti prístroj sám navrhne teplotu a dĺžku prípravy. Nastavenie hmotnosti mimo rámca nastavených hodnôt nie je možné.
- Pri pečení pokrmov, pri ktorých prístroj sám nastaví vhodnú teplotu, môže teplota dosahovať až 300 °C. Dbajte preto na to, aby ste použili nádoby odolné voči vysokým teplotám.
- Pri príprave mäsa sa na displeji môžu zobrazit' pokyny napr. ohľadne nádoby, úrovne vkladania plechu alebo doliatia tekutiny. Pri niektorých potravinách je počas prípravy nutné pokrm zamiešať alebo otočiť. Táto informácia sa na displeji zobrazí krátko po začiatku prevádzky. Na správny čas otočenia alebo zamiešania budete upozornení zvukovým signálom.
- Pokyny ohľadne použitia vhodných nádob a tipy a triky pre prípravu pokrmov nájdete na konci tohto návodu na použitie.

Výber pokrmu a nastavenie


1. Stlačte tlačidlo Menu.
2. Pomocou otočného voliča zvolte prevádzkový režim „Pokrmy“.
3. Kliknite na šípku >. Na displeji sa objaví prvý pokrm s navrhnutou hmotnosťou.
4. Pomocou otočného voliča zvolte požadovaný pokrm.
5. Kliknite na šípku >.

Budete kompletne oboznámení s nastavením vybraného pokrmu. Vždy kliknite na šípku >. Keď ste nastavili všetky potrebné hodnoty, stlačte tlačidlo Štart/Stop.

Upozornenie:

- Prístroj Vás upozorní, ak je teplota v rúre pre vybratý pokrm príliš vysoká.
- Ak počas prípravy pokrmu stlačíte tlačidlo štart/stop, zastavíte prevádzku prístroja. Nastavenie sa nemôže meniť v priebehu chodu. Tlačidlom štart/stop sa prístroj opäť spustí.

Program je ukončený

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

Ak nie ste s výsledkom pečenia spokojní, môžete dobu prípravy predĺžiť. Kliknite na tlačidlo „Dopieť“. Naskočí čas, ktorý prístroj navrhuje na dokončenie prípravy pokrmu.

Keď ste s výsledkom prípravy spokojní, kliknite na „Ukončené“. Na displeji sa zobrazí „Dobrá chuť“.

Prerušenie programu

Stlačte tlačidlo On/Off. Všetky nastavenia sú vymazané. Môžete nastaviť nové hodnoty.

Posunutie času ukončenia režimu

Pri niektorých pokrmoch je posunutie času ukončenia režimu možné. Pokiaľ chcete čas ukončenia posunúť, postupujte podľa návodu v kapitole nastavenie času

→ *„Časové funkcie“ na strane 15*

Keď nastavíte čas ukončenia prípravy pokrmu, prístroj sa nachádza v „čakacom“ režime. Na displeji sa zobrazí čas, kedy sa rúra spustí. V tejto chvíli nemôžete meniť žiadne nastavenie. Dbajte na to, aby potraviny rýchlo podliehajúce skaze neboli v rúre príliš dlho.

Testované pre Vás v našom kuchynskom štúdiu

Tu nájdete výber pokrmov a optimálne nastavenie pre ich prípravu. Ukážeme Vám, ktorý druh ohrevu a aká teplota sú pre konkrétne pokrmy najvhodnejšie. Nájdete tu informácie o tom, aké príslušenstvo máte použiť a v akej výške ho máte umiestniť. Získate tipy ohľadne nádob a metód prípravy.

Upozornenie: Pri príprave pokrmov sa môže v priestore na pečenie hromadiť para. Prístroj je veľmi energeticky úsporný a počas prevádzky vyjde nazmar len malé množstvo tepla. Na základe veľkých teplotných rozdielov sa môže medzi priestorom na pečenie a vonkajšími časťami rúry (na dvierkach, ovládacom paneli alebo príslušenstvom) hromadiť zrazená para. Tento jav je úplne normálny a fyzikálne prirodzený. Tomuto javu možno zabrániť predhrievaním rúry alebo pomalým otvorením dvierok.

Počas varenia v pare je veľmi žiadúce, aby sa v priestore na pečenie nehromadilo väčšie množstvo pary. Len čo priestor na pečenie po použití vychladne, očistíte ho.

Silikónové formy

Z hľadiska optimálneho výsledku pečenia odporúčame používať tmavé kovové formy na pečenie.

Ak chcete používať silikónové formy, dbajte na pokyny uvedené výrobcom. Silikónové formy bývajú často menšie než bežné formy. Údaje o množstve potravín a recepty sa môžu líšiť.

Koláče a drobné pečivo

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

Dbajte na pokyny výrobcu v odseku zaoberajúcom sa kysnutím cesta.

Používajte len originálne príslušenstvo dodané s prístrojom. Toto príslušenstvo je prispôbené priestoru na pečenie a prevádzkovým režimom.

Úroveň vkladania foriem na pečenie

Formy umiestnite podľa odporúčania.

Pečenie na jednej úrovni

Pri pečení na jednej úrovni umiestnite formy nasledovne:

- Úroveň 1

Pečenie na dvoch úrovniach

Použite 4D-Horúci vzduch. Ak umiestnite do rúry viacero pokrmov určených na prípravu zároveň, neznamená to, že bude čas prípravy pre všetky pokrmy rovnaký.

- Univerzálna panvica: Úroveň 3
Plech na pečenie: Úroveň 1
- Pečiacie formy/nádoby na závesných roštoch
Prvá nádoba na rošte: Úroveň 3
Druhá nádoba na rošte: Úroveň 1

Prípravou niekoľkých pokrmov zároveň ušetríte až 45 percent energie. Umiestnite pečiacie formy/nádoby do priestoru na pečenie vedľa seba alebo ich rovnomerne rozložte nad seba.

Príslušenstvo

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

Závesný rošt

Rošt vkladajte otvorenou stranou smerom k dvierkam prístroja a zahnutím nadol.

Univerzálna panvica alebo plech na pečenie

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

Pri šťavnatých koláčoch používajte univerzálnu panvicu, aby nedošlo k znečisteniu priestoru na pečenie ovocnou šťavou.

Formy na pečenie

Najvhodnejšie sú tmavé kovové formy. Formy z bieleho plechu, keramiky a skla predlžujú čas pečenia a pečivo sa nesfarbí pravidelne.

Papier na pečenie

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

Odporúčané nastavenia

V tabuľke nájdete optimálne druhy ohrevu pre rôzne druhy koláčov a pečiva. Teplota a dĺžka pečenia sú závislé od množstva a vlastností cesta. Z tohto dôvodu sú uvedené približné nastavenia. Začnite najskôr s nižšími teplotami. Nižšia teplota zaisťuje rovnomerné zafarbenie. Ak sa to ukáže potrebné, nabadúce nastavte vyššiu teplotu.




Upozornenie: Čas pečenia nemožno skrátiť nastavením vyššej teploty. Koláč alebo pečivo by boli hotové len zvonku, ale neboli by riadne prepečené.

















Hodnoty nastavenia platia len pre vkladanie pokrmov do studeného priestoru na pečenie. Ušetríte tak až 20 percent energie. Ak predhrievate, skrátujú sa uvedené časy pečenia o niekoľko minút.

Pri niektorých pokrmoch je predhrievanie nutnosťou a je uvedené v tabuľke.

Ak chcete piecť podľa svojho vlastného receptu, orientujte sa podľa podobného pečiva v tabuľke. Doplnujúce informácie nájdete v odseku Tipy na pečenie koláčov a drobného pečiva na konci tabuľky nastavení. Odstráňte z priestoru na pečenie momentálne nepoužívané príslušenstvo. Dosiachnete tak optimálny výsledok pečenia a ušetríte až 20 percent energie.

Použitie druhov ohrevu:

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

Pokrm	Príslušenstvo	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas prípravy v min
Koláče vo forme					
Trený koláč, jednoduchý	Forma v tvare venca/hranatá	1		150-170	55-70
Trený koláč, jemný	Forma v tvare venca/hranatá	1		150-170	60-80
Ovocný koláč z treného cesta, jemný	Forma na bábovku	1		160-180	45-60
Tortový korpus z treného cesta	Tortová forma	1		150-170	20-40
Ovocná alebo tvarohová torta z krehkého cesta	Okrúhla forma Ø26 cm	1		170-180	60-80
Švajčiarsky koláč	Plech na pizzu	1		190-210	40-50
Obrátený koláč	Tortová forma	1		190-210	30-45
Kysnutá bábovka	Forma na bábovku	1		150-160	65-75
Kysnutý koláč v otvárajcej tortovej forme	Okrúhla forma Ø28 cm	1		150-160	25-35
Piškótový základ, 2 vajcia	Tortová forma	1		170-180	20-30
Piškótový základ, 3 vajcia	Okrúhla forma Ø26 cm	1		160-170*	25-35
Piškótový základ, 6 vajec	Okrúhla forma Ø28 cm	1		150-170*	30-50
Koláče na plechu					
Trený koláč s náplňou	Plech na pečenie	1		160-180	20-40
Trený koláč, 2 úrovne	Univerzálna panvica+ plech na pečenie	3+1		150-170	35-50
Krehký koláč so suchou oblohou	Plech na pečenie	1		170-190	25-40
Krehký koláč so suchou oblohou, 2 úrovne	Univerzálna panvica+ plech na pečenie	3+1		150-170	40-55
* predhriať					

Pokrm	Príslušenstvo	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C.	Čas prípravy v min
Krehké koláče so štávnatou olohou	Univerzálna panvica	1		160-180	60-80
Švajčiarsky koláč	Univerzálna panvica	1		190-210	40-50
Kysnutý koláč so suchou oblohou	Plech na pečenie	1		160-180	15-25
Kysnutý koláč so štávnatou oblohou	Univerzálna panvica	1		180-200	30-45
Kysnutý koláč so suchou oblohou, 2 úrovne	Univerzálna panvica+ plech na pečenie	3+1		160-170	25-35
Kysnutý koláč so štávnatou náplňou, 2 úrovne	Univerzálna panvica+ plech na pečenie	3+1		150-160	45-60
Kysnutý cop, kysnutý veniec	Plech na pečenie	1		150-160	35-45
Piškótová roláda	Plech na pečenie	1		190-210*	10-15
Štóra z 500 g múky	Univerzálna panvica	1		150-160	50-60
Závin, sladký	Univerzálna panvica	1		170-180	40-60
Závin, zmrazený	Plech na pečenie	1		190-210	30-45
Drobné pečivo					
Striekané pečivo (5 min. predhriať)	Plech na pečenie	1		160*	25-35
Striekané pečivo (5 min. predhriať)	Plech na pečenie	1		150*	25-40
Striekané pečivo, 2 úrovne (5 min. predhriať)	Univerzálna panvica+ plech na pečenie	3+1		150*	25-40
Muffiny	Plech na muffiny	1		170-190	15-30
Muffiny, 2 úrovne	Plech na muffiny	3+1		150-170*	20-35
Drobné pečivo z kysnutého cesta	Plech na pečenie	1		160-170	30-40
Drobné pečivo z lístkového cesta	Plech na pečenie	2		170-190*	20-45
Drobné pečivo z lístkového cesta, 2 úrovne	Univerzálna panvica+ plech na pečenie	3+1		170-190*	20-45
Pečivo z odpaľovaného cesta	Plech na pečenie	1		200-220	30-45
Plúndrové pečivo	Plech na pečenie	1		160-180	20-30
Múčniky					
Striekané pečivo (5 min. predhriať)	Plech na pečenie	1		150-160*	25-40
Striekané pečivo (5 min. predhriať)	Plech na pečenie	1		140-150*	25-35
Striekané pečivo, 2 úrovne (5 min. predhriať)		3+1		140-150*	30-40
Drobné pečivo	Plech na pečenie	2		140-160	15-30
Drobné pečivo, 2 úrovne	Univerzálna panvica+ plech na pečenie	3+1		130-150	20-35
Pusinky	Plech na pečenie	2		80-90*	120-150
Pusinky, 2 úrovne	Univerzálna panvica+ plech na pečenie	3+1		80-90*	120-180
Makróvky	Plech na pečenie	2		90-110	20-40
Makróvky, 2 úrovne	Univerzálna panvica+ plech na pečenie	3+1		90-110	20-40

* predhriať

Tipy na pečenie koláčov a drobného pečiva

Ak chcete zistiť, či je Váš koláč prepečený.	Zapichnete drevenú špajdlu do miesta, kde je koláč najvyšší. Ak po vytiahnutí na špajdlí neupieva žiadne cesto, koláč je hotový.
Koláč nevykysol.	Nabudúce použite menej tekutiny. Alebo nastavte o 10 °C nižšiu teplotu a predĺžte čas pečenia. Zohľadnite použité suroviny a pokyny v recepte.
Koláč vybehol uprostred do výšky, ale na okrajoch je nižší.	Tukom pomažte len dno pečiarkej formy. Po upečení koláč opatrne vyberte z formy pomocou noža.
Ovocná štáva z koláča pretiekla.	Nabudúce použite hlbšiu univerzálnu panvicu.
Drobné pečivo sa pri pečeni zlepjuje.	Dodržujte medzi jednotlivými kúsami rozostupy cca 2 cm. Tak bude mať pečivo dostatok miesta na nakysnutie a zozlatne zo všetkých strán.
Koláč je vysušený.	Nastavte o 10 °C nižšiu teplotu a skráťte čas pečenia.

Koláč je celkovo príliš svetlý.	Pokiaľ je úroveň vloženia a použité príslušenstvo správne, nabadúce prípadne zvýšte teplotu alebo predĺžte čas pečenia.
Koláč je zhora príliš svetlý, ale zospodu príliš tmavý.	Nabadúce vložte príslušenstvo o úroveň vyššie.
Koláč je zhora príliš tmavý, ale zospodu príliš svetlý.	Nabadúce vložte príslušenstvo o úroveň nižšie. Zvoľte nižšiu teplotu a predĺžte čas pečenia.
Koláč upečený vo forme je vzadu príliš tmavý.	Nedávajte formu až k zadnej stene, ale doprostred priestoru na pečenie.
Koláč je celkovo príliš tmavý.	Nabadúce zvoľte nižšiu teplotu a predĺžte čas pečenia.
Pečivo zhnedlo nerovnomerne.	Zvoľte nižšiu teplotu. Cirkuláciu vzduchu môže ovplyvňovať aj papier na pečenie, ktorý presahuje formu. Papier vždy upravte na potrebnú veľkosť. Dbajte na to, aby forma nebola umiestnená úplne pri zadnej stene rúry. Pri pečení drobného pečiva by pečivo malo mať pokiaľ možno rovnakú veľkosť a hrúbku.
Pečivo ste piekli na viacerých úrovniach. Na hornom plechu je pečivo tmavšie než na spodnom.	Pri pečení na viacerých úrovniach vždy používajte režim 4D - Horúci vzduch. Hoci je možné piecť viaceré plechov súčasne, nemusia byť pokrmy na všetkých plechoch hotové v tej istej chvíli.
Koláč vyzerá dobre, ale vo vnútri nie je prepečený.	Pečte ďalej pri nižšej teplote a pridávajte menej tekutiny. Pri koláčoch so šťavnatou oblohou najprv predpečte korpus. Posypte ho posekanými mandľami alebo strúhankou a až potom pridajte hornú šťavnatú vrstvu.
Koláč nejde vyklopiť z formy.	Po upečení nechajte koláč 5-10 minút vychladnúť. Pokiaľ ani potom nejde z formy vyklopiť, uvoľnite ho opatrne pomocou noža. Otočte formu znovu dnom nahor a niekoľkokrát ju otrite vlhkou studenou handričkou. Nabadúce formu vytrite tukom a vysypte strúhankou.

Chlieb a pečivo

Tento prístroj ponúka mnoho druhov ohrevu na pečenie chleba a pečiva. V tabuľke nastavení nájdete optimálne nastavenia pre mnoho jedál.

Dodržujte pokyny uvedené v odseku zaoberajúcom sa kysnutím cesta.

Používajte len originálne príslušenstvo určené pre tento prístroj. Je optimálne prispôbené priestoru na pečenie a prevádzkovým režimom.

Úrovne vkladania

Na vloženie príslušenstva používajte nasledujúce úrovne.

Pečenie na jednej úrovni

Pri pečení na jednej úrovni použite nasledujúce výšky na vloženie príslušenstva:

- Koláče vo forme: výška 2
- Koláče na plechu: výška 3

Pečenie na dvoch úrovniach

Používajte 4D-Horúci vzduch. Pokrmy na súčasne zasunutých viacerých plechoch však nemusia byť i súčasne hotové. Pečenie na dvoch úrovniach:

- Univerzálna panvica: úroveň 3

Plech na pečenie: úroveň 1

- Formy na rošte

Prvý rošt: úroveň 3

Druhý rošt: úroveň 1

Pečením viacerých plechov súčasne môžete usporiť až 45 percent energie. Postavte formy vedľa seba alebo nad seba.

Príslušenstvo

Dbajte na to, aby ste vždy použili vhodné príslušenstvo a správne ho vkladali do rúry.

Rošt

Nápis "Microwave" na rošte musí byť pri dvierkach rúry a zahnutie musí smerovať smerom nadol.

Univerzálna panvica alebo plech na pečenie

Univerzálnu panvicu alebo plech na pečenie vsuňte opatrne do rúry až na doraz. Na pečenie šťavnatých koláčov používajte univerzálnu panvicu, aby vytekajúca šťava neznečistila priestor na pečenie.

Formy na pečenie

Najvhodnejšie sú tmavé formy na pečenie z kovu. Pri svetlých formách, keramických a sklenených formách sa predlžuje čas pečenia a pečivo nezozlatne rovnomerne. Pokiaľ pečiete v týchto formách a chcete použiť horný a dolný ohrev, vsuňte formy do výšky 1.

Papier na pečenie

Používajte iba papier na pečenie, ktorý je určený pre zvolenú teplotu. Papier vždy upravte tak, aby nepresahoval okraje plechu či formy.

Hlboko zmrazené produkty

Nepoužívajte zmrazené produkty pokryté hrubou vrstvou ľadu. Ľad z potravín odstráňte. Hlboko zmrazené produkty sú čiastočne nerovnomerne predpečené. Nerovnomerné zhnednutie zostáva i po pečení.

Odporúčané hodnoty nastavenia

V tabuľke nájdete optimálny druh ohrevu pre rôzne druhy chleba a pečiva. Teplota a čas pečenia závisia od množstva a tuhosti cesta. Preto sú v tabuľkách uvedené rozmedzia nastavenia. Vyskúšajte ich najprv na nižších hodnotách. Nižšia teplota umožní rovnomerné prepečenie. V prípade potreby nastavte nabadúce vyššiu teplotu.

Upozornenie: Čas pečenia nie je možné skracovať nastavením vyššej teploty. V takom prípade by boli koláč alebo pečivo upečené len na povrchu, ale vo vnútri by neboli prepečené.

Uvedené hodnoty platia pri zasunutí do studenej a prázdnej rúry. Ušetríte tak až 20 % energie. Pokiaľ rúru predhrejte, uvedené časy pečenia sa skrátia len o pár minút.

Pre vybraté jedlá je nutné predhriať, ktoré je uvedené v tabuľke. Niektoré jedlá sa podaria najlepšie, ak ich upečiete vo viacerých krokoch. Toto je uvedené v tabuľke.

Hodnoty nastavenia pre chlebové cestá platia aj pre cestá na plechu na pečenie a cestá v hranatých formách.






Ak pečiete podľa vlastného receptu, orientujte sa podľa podobného pokrmu uvedeného v tabuľke. Ďalšie informácie nájdete v tipoch na pečenie v prílohe tabuľky.

















Z rúry vyberte momentálne nepoužívané príslušenstvo. Dosiahnete tak optimálny výsledok pečenia a ušetríte až 20 percent energie.

Pozor!

Nikdy nenalievajte do horúcej rúry vodu ani do nej nedávajte nádobu s vodou. Zmenou teploty by mohlo dôjsť k poškodeniu smaltu.

Použité druhy ohrevu:

-  4D-Horúci vzduch
-  Horný/Dolný ohrev
-  Gril s cirkuláciou vzduchu
-  Veľkoplošný gril
-  Maloplošný gril

Pokrm	Príslušenstvo	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Grilovací stupeň	Čas prípravy v min.
Chlieb						
Biely chlieb, 750 g	Univerzálna panvica alebo hranatá forma	1		190-200	-	20-30
Pšenično-žitný chlieb, 1,5 kg	Hranatá forma	1		220*	-	10
				180	-	20-30
Pšenično-žitný chlieb, 1,5 kg	Univerzálna panvica	1		190-200*	-	35-45
Celozrnný chlieb, 1kg	Univerzálna panvica	1		220*	-	10
				180	-	40-50
Chlebová placka	Univerzálna panvica	1		250-270	-	20-30
Rožky, žemle						
Rožky, žemle alebo bagety na dopekánie, predpečené	Univerzálna panvica	2		200-220	-	10-20
Rožky, sladké, čerstvé	Plech na pečenie	1		170-180*	-	15-25
Rožky, sladké, čerstvé, 2 úrovne	Univerzálna panvica+plech na pečenie	3+1		150-160*	-	20-30
Rožky, čerstvé	Plech na pečenie	1		180-200	-	25-35
Bageta, predpečená, chladená	Univerzálna panvica	2		200-220	-	10-20
Rožky, žemle mrazené						
Rožky, žemle alebo bagety na dopekánie, predpečené	Univerzálna panvica	2		200-220	-	15-25
Lúhované pečivo, surové cesto	Plech na pečenie	1		220-240	-	15-25
Croissant, surové cesto	Plech na pečenie	1		150-170*	-	20-35
Toast						
Toast zapečený, 4 kusy	Rošt	2		-	3	5-15
Toast zapečený, 12 kusov	Rošt	2		250	-	5-15
Toast – opekánie	Rošt	3		-	3	3-6

* predhriať

Pizza, quiche a pikantné koláče

Tento prístroj ponúka mnoho druhov ohrevu na pečenie pizze, quichov a pikantných koláčov. V tabuľke nastavení nájdete optimálne nastavenia pre mnohé pokrmy.

Dozrievajte pokyny uvedené v odseku zaoberajúcom sa kysnutím cesta.

Používajte len originálne príslušenstvo určené pre tento prístroj. Je optimálne prispôsobené pre priestor na pečenie a prevádzkové režimy.

Úroveň vkladania

Pre vloženie príslušenstva používajte nasledujúce úrovne.

Pečenie na jednej úrovni

Na pečenie na jednej úrovni použijete nasledujúce výšky pre vloženie príslušenstva:

- úroveň 1

Pečenie na viacerých úrovniach

Používajte 4D-Horúci vzduch. Súčasne zasunuté pokrmy na viacerých plechoch však nemusia byť i súčasne hotové.

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

Pečením viacerých plechov súčasne môžete ušetriť až 45 percent energie. Postavte formy vedľa seba alebo nad seba.

Príslušenstvo

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

Rošt

Vkladajte rošt otvorenou stranou k dvierkam prístroja a záhybom smerom nadol.

Univerzálna panvica alebo plech na pečenie

Univerzálnu panvicu alebo plech na pečenie vsuňte opatrne do rúry až na doraz so zakrivením k dvierkam prístroja.

Na pečenie pizze s mnohými surovinami použijete univerzálnu panvicu.

Formy na pečenie

Najvhodnejšie sú tmavé kovové formy na pečenie. Pri svetlých, keramických a sklenených formách sa predlžuje čas pečenia a pečivo sa nesfarbuje rovnomerne do zlatova.

Papier na pečenie

Používajte len papier na pečenie, ktorý je určený pre zvolenú teplotu. Papier vždy upravte tak, aby nepresahoval okraje plechu.

Hlboko zmrazené produkty

Nepoužívajte zmrazené produkty pokryté hrubou vrstvou ľadu. Ľad z potravín odstráňte.

Hlboko zmrazené produkty sú čiastočne nerovnomerne predpečené. Nerovnomerné zhnednutie zostáva i po pečení.

Odporúčané hodnoty nastavenia

V tabuľke nájdete optimálny druh ohrevu pre rôzne druhy chleba a pečiva. Teplota a čas pečenia závisia od množstva a tuhosti cesta. Preto sú v tabuľkách uvedené rozmedzia nastavenia. Vyskúšajte ich najprv na nižších hodnotách. Nižšia teplota umožní rovnomerné prepečenie. V prípade potreby nastavte nabadúce vyššiu teplotu.

Upozornenie: Čas pečenia nie je možné skracovať nastavením vyššej teploty. V takom prípade budú koláč alebo pečivo upečené len na povrchu, ale vo vnútri nebudú prepečené.





Uvedené hodnoty platia pre zasunutie do studenej a prázdnej rúry. Ušetríte tak až 20 % energie. Ak rúru predhrejte, uvedené časy pečenia sa skrátia iba o pár minút.





Pre vybrané pokrmy je nutné predhriatie, ktoré je uvedené v tabuľke.

Ak pečiete podľa vlastného receptu, orientujte sa podľa podobného pečiva uvedeného v tabuľke.

Z rúry vyberte momentálne nepoužívané príslušenstvo. Dosiahnete tak optimálny výsledok pečenia a ušetríte až 20 percent energie.

Použité druhy ohrevu:

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

Pokrm	Príslušenstvo	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas prípravy v min.
Pizza					
Pizza, čerstvá	Plech na pečenie	1		220-240	25-35
Pizza, čerstvá, 2 úrovne	Univerzálna panvica+plech na pečenie	3+1		180-200	35-45
Pizza, čerstvá, tenký korpus	Plech na pizzu	1		210-230	20-30
Pizza, chladená	Rošt	1		210-230	10-20
* predhriať					
** dodržujte pokyny uvedené na obale					

Pokrm	Príslušenstvo	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas prípravy v min
Pizza, mrazená					
Pizza, tenký korpus, 1 ks	Rošt	1		210-230	10-20
Pizza, tenký korpus, 2 ks	Rošt + plech na pečenie	3+1		200-220	15-25
Pizza, silný korpus, 1 ks**	Rošt	1		-	-
Pizza, silný korpus, 2 ks	Univerzálna panvica + rošt	3+1		160-180	25-35
Pizza - Bageta	Rošt	1		200-220	20-30
Míni-pizza	Plech na pečenie	1		210-230	10-20
Pikantné koláče & Quiche					
Pikantný koláč vo forme	Okrúhla forma Ø28 cm	1		170-190	50-60
Quiche	Tortová forma, svetlá forma	1		190-210	35-50
Flambovaný koláč	Univerzálna panvica	1		260-280*	10-20
Pirohy	Forma na nákyv	1		190-200	40-50
Pirohy	Forma na nákyv	2		170-190	50-70
Empanada (španielsky pokrm)	Univerzálna panvica	1		180-190	35-45
Turecký boren (burek)	Univerzálna panvica	1		180-200	35-45
* predhriať					
** dodržujte pokyny uvedené na obale					

Nákyvy a suflé

Tento prístroj ponúka mnoho druhov ohrevu na pečenie nákyvov a suflé. V tabuľke nastavení nájdete optimálne nastavenia pre mnohé pokrmy.

Používajte len originálne príslušenstvo určené pre tento prístroj. Je optimálne prispôsobené pre priestor na pečenie a prevádzkové režimy.

Úrovne vkladania

Používajte vždy uvedené úrovne vkladania.

Môžete piecť na jednej úrovni vo formách alebo na univerzálnej panvici.

- Formy na rošte: úroveň 1
- Univerzálna panvica: úroveň 2

Suflé možno pripravovať aj vo vodnom kúpeli na univerzálnej panvici. Zasuňte univerzálnu panvicu do úrovne 1.

Pečením viacerých plechov súčasne môžete ušetriť až 45 percent energie. Postavte formy vedľa seba.

Príslušenstvo

Dbajte na to, aby ste vždy používali vhodné príslušenstvo a správne ho zasunuli do rúry.

Rošt

Rošt vkladajte otvorenou stranou k dvierkam prístroja a zahnutím smerom nadol.

Univerzálna panvica

Univerzálnu panvicu alebo plech na pečenie vsuňte opatrne do rúry až na doraz so zakrivením smerom k dvierkam prístroja.

Nádoby

Na nákyvy a gratinovanie používajte široké, ploché nádoby. Vo vysokých alebo úzkych nádobách potrebujú pokrmy dlhší čas na prípravu a v hornej časti budú tmavšie.

Odporúčané hodnoty nastavenia

V tabuľke nájdete optimálny druh ohrevu pre rôzne druhy nákyvov a suflé. Teplota a čas pečenia závisia od množstva a tuhosti krmu. Preto sú v tabuľkách uvedené rozmedzia nastavenia. Vyskúšajte ich najprv na nižších hodnotách. Nižšia teplota umožní rovnomerné prepečenie. V prípade potreby nastavte nabadúce vyššiu teplotu.

Upozornenie: Čas pečenia nie je možné skracovať nastavením vyššej teploty. V takom prípade budú pokrmy upečené len na povrchu, ale vo vnútri nebudú prepečené.

Uvedené hodnoty platia pre zasunutie do studenej a prázdnej rúry. Ušetríte tak až 20 % energie. Ak rúru predhrejte, uvedené časy pečenia sa skrátia iba o pár minút.

Ak pečiete podľa vlastného receptu, orientujte sa podľa podobného pokrmu uvedeného v tabuľke.

Z rúry vyberte momentálne nepoužívané príslušenstvo. Dosiahnete tak optimálny výsledok pečenia a ušetríte až 20 percent energie.

Použitý druh ohrevu:

- 4D-Horúci vzduch
- Horný/Dolný ohrev
- Stupeň pizza
- Funkcia coolStart

Nákypy a suflé	Príslušenstvo/riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas prípravy v min.
Nákyp, pikantný, varené prísady	Forma na nákyp	1	☐	200-220	35-55
Nákyp, sladký	Forma na nákyp	1	☐	170-190	45-60
Lasagne, čerstvé, 1 kg	Forma na nákyp	1	☉	160-180	50-60
Lasagne, mrazené, 400 g **	Univerzálna panvica	1	☉	-	-
Gratinované zemiaky, surové, výška 4 cm	Forma na nákyp	1	☉	170-180	50-60
Suflé	Forma na nákyp	1	☉	160-170*	40-50
Suflé	Formy pre jednotlivé porcie	1	☐	170-190	65-75

* predhriať
** dodržujte pokyny uvedené na obale

Hydina

Tento prístroj ponúka rôzne programy na prípravu hydiny. V tabuľke nastavení nájdete optimálne nastavenia pre jednotlivé pokrmy.

Pečenie na rošte

Pečenie na rošte je mimoriadne vhodné pre väčšie druhy hydiny alebo väčšie kusy mäsa.

Vložte univerzálnu panvicu s priloženým roštom do požadovanej úrovne. Dbajte na to, aby rošt bol vložený na univerzálnu panvicu správne. → "Príslušenstvo" na strane 10

Podľa druhu a veľkosti kusov mäsa pridajte do univerzálny panvice až pol litra vody. Tuk bude odkvapkávať do plechu. Z takto vzniknutej tekutiny môžete pripraviť omáčku.

Zároveň sa tak tvorí i menej dymu a priestor na pečenie zostane čistejší.

Pečenie v nádobe

Používajte len nádoby, ktoré sú vhodné do rúry na pečenie. Vyskúšajte vopred, či sa nádoba do rúry vmestí.

Najvhodnejšie sú nádoby z vareného skla. Horúce kuchynské nádoby ukladajte na suchú kuchynskú utierku. Horúce sklo by mohlo inak prasknúť, keby ste ho postavili na vlhký alebo studený povrch.

Lesklé nádoby na pečenie z ocele alebo hliníka odrážajú teplo ako zrkadlo, preto nie sú príliš vhodné. Hydina sa v nich pečie pomalšie a nie tak do zlatista. Použite vyššiu teplotu alebo dlhší čas pečenia.

Dodržujte pokyny výrobcu riadu.

Odkryté nádoby

Na pečenie hydiny je najvhodnejšie používať vysokú nádobu na pečenie. Postavte ju na rošt. Ak nemáte vhodnú nádobu, použite univerzálnu panvicu.

Zakryté nádoby

Priestor na pečenie zostane pri pečeni mäsa v zakrytej nádobe podstatne čistejší. Uistite sa, že je pokrievka vhodná pre príslušnú nádobu a správne ju zakrýva. Postavte nádobu doprostred roštu.

Po upečení mäsa a zdvihnutí pokrievky môže unikať horúca nahradená para. Pokrievku najprv odklopte v zadnej časti, aby mohla para uniknúť a nedošlo k popáleniu.

Hydina môže byť chrumkavá, i keď ju pečiete v uzavretej nádobe. Optimálne je použiť sklenenú pokrievku a nastaviť vyššiu teplotu.

Grilovanie

Počas grilovania nechajte dvierka prístroja zatvorené. Nikdy negrilujte pri otvorených dvierkach prístroja.

Vložte univerzálnu panvicu s priloženým roštom do požadovanej úrovne. Dbajte na to, aby bol rošt vložený na univerzálnu panvicu správne. → "Príslušenstvo" na strane 10

Upozornenie: Pri veľmi tučných druhoch mäsa vložte univerzálnu panvicu nie priamo pod rošt, ale do úrovne 1.

Na grilovanie použite pokiaľ možno rovnako veľké kusy s podobnou hrúbkou a váhou. Tak zozlatnú rovnomerne a zostanú prímerné šťavnaté. Kúsok mäsa určený na grilovanie položte priamo na rošt.

Kúsok obracajte pomocou grilovacích klieští. Ak do mäsa pichnete vidličkou, stratí šťavu a bude vysušené.

Upozornenie

- Vyhrievacie teleso grilu sa neustále vypína a zapína, tento jav je normálny. Ako často k tomu dochádza, závisí od nastavenia grilovacieho stupňa.
- Pri grilovaní môže vzniknúť dym.

Odporúčané hodnoty nastavenia

V tabuľke nájdete optimálny druh ohrevu pre konkrétnu hydinu. Teplota a čas pečenia sú závislé od množstva, tuhosti a teploty potravín. Preto sa v tabuľkách uvádzajú rozmedzia nastavení. Vyskúšajte ich najprv na nižších hodnotách. Nižšia teplota umožní rovnomerné prepečenie. V prípade potreby nastavte nabadúce vyššiu teplotu.

Uvedené hodnoty platia pre vloženie neplnenej hydiny do rúry, pripravené na pečenie a s teplotou ako po vytiahnutí z chladničky. Ušetríte tak až 20 % energie. Pokiaľ rúru predhrejete, uvedené časy pečenia sa skrátiť iba o pár minút.

V tabuľke sú uvedené hodnoty pre hydinu s navrhnutou hmotnosťou. Pokiaľ pripravujete hydinu s vyššou hmotnosťou, než je uvedená, použite v každom prípade nižšiu teplotu. Pri pečení viacerých kusov mäsa sa orientujte podľa najväčšieho kusa. Jednotlivé kúsky mäsa by mali byť približne rovnako veľké.

Všeobecne platí: čím väčší kus hydiny pečiete, tým nižšiu nastavte teplotu a predĺžte čas pečenia.

Po cca 1/2 až 2/3 uvedeného času mäso obráťte.





Upozornenie: Používajte len papier na pečenie, ktorý je vhodný pre danú teplotu. Papier vždy upravte tak, aby zodpovedal veľkosti plechu.













Tipy

- Ak pečiete hus alebo kačicu, prepichnete kožu pod krídlami, aby mohol vytekať tuk.
- Na kačacích prsiach kožu narežte. Prsia neatáčajte.
- Keď otáčate hydinu, dbajte na to, aby prsná strana bola najskôr dolu.
- Hydina krásne zozlatne a získa chrumkavú kožu, ak ju pred koncom pečenia potriete maslom, slanou vodou alebo pomarančovou šťavou.

Pred použitím vyberte z rúry momentálne nepotrebné príslušenstvo. Dosiahnete tak optimálny výsledok úpravy pokrmu a ušetríte až 20 % energie.

Používané druhy ohrevu:

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

Pokrm	Príslušenstvo/riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Grilovací stupeň	Čas prípravy v min.
Kurča						
Kurča, 1 kg	Rošt	1		200-220	-	60-70
Kuracie prsné filety, po 150 g (grilovanie) (5 min. predhriatie)	Rošt	3		-	3*	15-20
Kuracie kúsky, po 250 g	Rošt	2		220-230	-	30-35
Kuracie prsty, nugety, mrazené**	Univerzálna panvica	2		-	-	-
Mladá sliepka, 1,5 kg	Rošt	1		200-220	-	70-90
Kačica & hus						
Kačica, 2 kg	Rošt	1		180-200	-	90-110
Kačacie prsia, po 300 g	Rošt	2		230-250	-	17-20
Hus, 3 kg	Rošt	1		160-180	-	120-150
Husacie stehno, po 350 g	Rošt	2		210-230	-	40-50
Morka						
Mladá morka, 2,5 kg	Rošt	1		180-200	-	70-100
Morčacie prsia, bez kosti, 1 kg	Uzavretá nádoba	1		240-260	-	80-100
Morčacie horné stehno s kosťou, 1 kg	Rošt	2		180-200	-	80-100
* predhriať						
**dodržujte pokyny uvedené na obale						

Mäso

Tento prístroj ponúka viacero programov na prípravu mäsa. V tabuľke nájdete optimálne nastavenie pre rad pokrmov.

Pečenie a dusenie

Chudé mäso potrite podľa potreby tukom alebo ho preložte kúskami slaniny.

Kožu na mäse mriežkovite narežte. Ak budete mäso otáčať, dbajte na to, aby bolo najprv kožou nadol.

Keď je mäso upečené, malo by ešte 10 minút po upečení odpočívať vo vypnutej a zatvorenej rúre. Mäso tak lepšie nasiakne šťavu. Zabaľte mäso do hliníkovej fólie. Čas uvedený v tabuľke nezahŕňa čas „odpočívania“ mäsa.

Pečenie na rošte

Pečenie na rošte je obzvlášť vhodné pre veľkú hydinu alebo väčšie kusy mäsa.

Podľa druhu a veľkosti mäsa nalejte do univerzálnej panvice až ½ litra vody. Plech zachytí odkvpávajúcu šťavu a tuk. Z odkvapkanej šťavy z mäsa môžete pripraviť omáčku. Zároveň sa tak tvorí aj menej dymu a rúra zostane čistejšia.

Univerzálnu panvicu vsuňte s položeným roštom do uvedenej úrovne vkladania. Dbajte na to, aby rošt správne doliehal na univerzálnu panvicu.

→ *"Príslušenstvo" na strane 10*

Pečenie a dusenie v nádobe

Pečenie a dusenie v nádobe je pohodlnejšie. Mäso môžete jednoducho vytiahnuť z rúry a priamo v nádobe pripraviť omáčku.

Používajte len nádoby, ktoré sú vhodné na pečenie v rúre. Vyskúšajte, či sa nádoba vmestí do priestoru na pečenie.

Najvhodnejšie sú nádoby z varného skla. Horúce sklenené nádoby ukladajte na suchú podložku. Po položení na mokrú alebo studenú podložku by mohlo sklo prasknúť.

K chudému mäsu prilejte trochu tekutiny. Dno nádoby z varného skla by malo byť pokryté cca ½ cm tekutiny.

Množstvo tekutiny závisí od druhu mäsa a materiálu nádoby a od toho, či použijete pokrievku. Ak mäso pripravujete v smaltovanej alebo tmavej nádobe, prilejte viac tekutiny, než keď ho pečiete v sklenenej nádobe.

Počas pečenia sa tekutina odparuje. Podľa potreby opatrne prilievajte tekutinu.

Lesklé nádoby na pečenie z ocele alebo hliníka odrážajú teplo podobne ako zrkadlo, preto nie sú príliš vhodné. Mäso sa v nich pečie pomalšie a nie tak do zlatista. Použite vyššiu teplotu alebo dlhší čas pečenia. Dodržujte pokyny výrobcu riadu:

Odkryté nádoby

Na pečenie mäsa je najvhodnejšie používať vysokú nádobu na pečenie. Postavte ju na rošt. Ak nemáte vhodnú nádobu, použite univerzálnu panvicu.

Zakryté nádoby

Priestor na pečenie zostane pri pečení mäsa v zakrytej nádobe podstatne čistejší. Dbajte na to, aby pokrievka svojou veľkosťou zodpovedala príslušnej nádobe a dobre doliehala. Nádobu postavte na rošt.

Veko by malo mať od mäsa odstup aspoň 3 cm. Mäso môže počas pečenia zväčšiť svoj objem.

Po upečení pokrmu a zdvihnutí pokrievky môže unikáť horúca para. Preto najprv odklopte zadnú časť pokrievky, aby mohla para uniknúť a nedošlo k opareniu.

Pred dusením mäso vopred krátko opečte. Prilejte vodu, víno, ocot a pod. Dno nádoby by malo byť pokryté cca 1-2 cm tekutiny.

Počas pečenia sa tekutina odparuje. Podľa potreby opatrne prilievajte tekutinu.

Mäso môže byť chrumkavé, i keď ho pečiete v uzavretej nádobe. Optimálne je použiť sklenenú pokrievku a nastaviť vyššiu teplotu.

Grilovanie

Počas grilovania nechajte dvierka prístroja zatvorené. Nikdy negrilujte pri otvorených dvierkach rúry.

Univerzálnu panvicu vsuňte s vloženým roštom do uvedenej úrovne vkladania. Tuk bude odkvapkávať do plechu. Dbajte na to, aby rošt správne priliehal na univerzálnu panvicu. → *"Príslušenstvo" na strane 10*

Upozornenie: Pri veľmi tučných kúskoch mäsa vložte univerzálnu panvicu nie priamo pod rošt, ale na úroveň 1.

Grilujte pokiaľ možno kúsky rovnakej veľkosti. Tak zozlatnú rovnomerne a zostanú patrične šťavnaté. Kúsky pokrmu určené na grilovanie položte priamo na rošt.

Kúsky obracajte pomocou grilovacích klieští. Pokiaľ do mäsa pichnete vidličkou, stratí šťavu a bude vysušené.

Upozornenie

- Vyhrievacie teleso grilu sa neustále vypína a zapína, tento jav je normálny. Ako často k tomu dochádza, závisí od nastavenia grilovacieho stupňa.
- Pri grilovaní sa môže tvoriť dym.

Odporúčané hodnoty nastavenia

V tabuľke nájdete optimálne druhy ohrevu pre prípravu pokrmov z mäsa. Teplota a čas úpravy závisia od množstva, vlastností a teploty potravín. Preto sa v tabuľkách uvádza vždy približný čas tepelnej úpravy. Začnite najprv pri nižších hodnotách. V prípade potreby nastavte nabadúce vyššiu teplotu.

Hodnoty nastavenia platia len pre vkladanie pokrmov vybraných z chladničky, a to do studeného priestoru na pečenie. Ušetríte tak až 20 percent energie. Pokiaľ rúru predhrievate, skraccujú sa uvedené časy pečenia o niekoľko minút.

V tabuľke sú uvedené hodnoty pre jednotlivé druhy mäsa s navrhnutou hmotnosťou. Pokiaľ pripravujete mäso s vyššou hmotnosťou, než je uvedené v tabuľke, nastavte v každom prípade nižšiu teplotu. Pri pečení viacerých kusov mäsa sa orientujte podľa najväčšieho kusa. Jednotlivé kúsky mäsa by mali byť približne rovnako veľké.




Všeobecne platí: čím väčší kus mäsa pečiete, tým nižšia má byť teplota a tým dlší bude čas pečenia.


















Po 1/2 až 2/3 času pečenia mäso obráťte.



Ak chcete piecť podľa vlastného receptu, orientujte sa podľa podobného pokrmu uvedeného v tabuľke. Dopĺňujúce informácie nájdete v kapitole "Tipy na pečenie, dusenie a grilovanie" na konci tabuľky nastavení.

Pred pečením vyberte z rúry momentálne nepoužívané príslušenstvo. Dosiahnete tak optimálny výsledok úpravy pokrmu a ušetríte až 20 percent energie.

Použité druhy ohrevu:

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

Pokrm	Príslušenstvo/riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Grilovací stupeň	Čas prípravy v min
Bravčové mäso						
Bravčové mäso bez kože, napr. krk, 1,5 kg	Otvorená nádoba	2		180-200	-	120-130
Bravčové mäso s kožou, napr. pliecko, 2 kg	Rošt	1		190-200	-	130-140
Bravčová sviečková, 1,5 kg	Otvorená nádoba	1		220-230	-	70-80
Bravčový filet, 400 g	Rošt	2		220-230	-	20-25
Údené bravčové rebierko s kosťou, 1 kg (s priliatím vody)	Uzavretá nádoba	1		210-220	-	60-80
Bravčový steak, 2 cm hrubý	Rošt	3		-	2	16-20
Bravčové medailóniky, 3 cm hrubé	Rošt	3		-	3*	8-12
Hovädzie mäso						
Hovädzí filet, medium, 1 kg	Rošt	1		210-220	-	40-50
Hovädzia dusená, 1,5 kg	Uzavretá nádoba	1		200-220	-	130-140
Roastbeef, medium, 1,5 kg	Rošt	1		220-230	-	60-70
Steak, 3 cm hrubý, medium	Rošt	3		-	3	15-20
Burger, 3-4 cm vysoký	Rošt	2		-	3	20-30
Tel'acie mäso						
Tel'acie pečené, 1,5 kg	Otvorená nádoba	1		160-170	-	100-120
Tel'acie stehno, 1,5 kg	Otvorená nádoba	1		200-210	-	100-110
Jahňacie mäso						
Jahňacie stehno bez kosti, medium	Rošt	1		170-190	-	50-70
Jahňací chrbát s kosťou	Rošt	1		180-190	-	40-50
Jahňacia kotleta **	Rošt	3		-	3	12-18
* predhriať						
** Pod rošt vsunúť univerzálnu panvicu na úroveň 1						

Pokrm	Príslušenstvo/riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Grilovací stupeň	Čas prípravy v min
Klobásy						
Grilovacie klobásy	Rošt	2		-	3	10-20
Pokrm z mäsa						
Sekaná, 1 kg	Otvorená nádoba	1		170-180	-	70-80
* predhriať						
**Pod rošt vsunúť univerzálnu panvicu na úroveň 1						

Tipy na pečenie, dusenie a grilovanie

Priestor na pečenie je silne znečistený.	Mäso pripravujte v uzavretej nádobe, alebo použite grilovací plech. Ak použijete grilovací plech, dosiahnete optimálny výsledok pečenia. Grilovací plech si môžete dokúpiť ako osobitné príslušenstvo.
Pečené mäso je príliš tmavé a kôrka miestami spálená, alebo je mäso vysušené.	Skontrolujte teplotu a úroveň vloženia príslušenstva. Nabudúce zvolte nižšiu teplotu a prípadne skráťte čas pečenia.
Kôrka je príliš tenká.	Zvýšte teplotu alebo po dokončení pečenia na krátky čas zapnite gril.
Mäso vyzerá dobre, ale šťava je pripálená.	Nabudúce zvolte menšiu nádobu, alebo prilejte viac tekutiny.
Mäso vyzerá dobre, ale šťava je príliš svetlá a vodnatá.	Nabudúce zvolte väčšiu nádobu, alebo prilejte menej tekutiny.
Pri dusení sa mäso pripáľuje.	Nádoba na pečenie a pokrievka musia mať patričnú veľkosť a pokrievka musí priliehať. Znížte teplotu a počas dusenia prilievajte tekutinu.
Grilované mäso je príliš vysušené.	Mäso osolte až po grilovaní. Soľ totiž z mäsa vyťahuje vodu. Pri obracaní do mäsa nepichajte. Použite grilovacie kliešte.

Ryby

Tento prístroj ponúka mnoho programov na prípravu rýb. V tabuľke nastavení nájdete optimálne nastavenia na prípravu mnohých pokrmov. Nemusíte obracať celú rybu. Celú rybu položte chrbtom nahor na rošt. Do brucha ryby vložte narezaný zemiak alebo malú žiaruvzdornú nádobu, aby sa ryba neprevrátila nabok. Ryba je hotová, ak už možno chrbtovú plutvu ľahko oddeliť.

Pečenie a grilovanie na rošte

Univerzálnu panvicu vsuňte s podloženým roštom do uvedenej úrovne vkladania. Dbajte na to, aby rošt patrične doliehal na univerzálnu panvicu. → "Príslušenstvo" na strane 10

Upozornenie: Pri veľmi tučných kusoch ryby vložte univerzálnu panvicu nie priamo pod rošt, ale na úroveň 1.

Podľa druhu a veľkosti ryby nalejte do univerzálnej panvice až ½ litra vody. Tuk bude odvapkávať do plechu. Zároveň sa bude tvoriť menej dymu a rúra zostane čistejšia.

Počas grilovania nechajte dverka rúry vždy zatvorené. Nikdy negrilujte pri otvorenej rúre.

Grilujte pokiaľ možno kúsky ryby rovnakej veľkosti. Tak zozlatnú rovnomerne a zostanú patrične šťavnaté. Kúsky pokrmu určené na grilovanie položte priamo na rošt.

Kúsky obracajte pomocou grilovacích klieští. Pokiaľ do ryby pichnete vidličkou, stratí šťavu a bude vysušená.

Upozornenie

- Vyhrievacie teleso grilu sa neustále vypína a zapína, tento jav je normálny. Ako často k tomu dochádza, závisí od nastavenia grilovacieho stupňa.
- Pri grilovaní sa môže tvoriť dym.

Pečenie a dusenie v nádobe

Používajte len nádoby, ktoré sú vhodné na pečenie v rúre. Vyskúšajte, či sa nádoba vmestí do priestoru na pečenie.

Najvhodnejšie sú nádoby z varného skla. Horúce sklenené nádoby ukladajte na suchú podložku. Po položení na mokrú alebo studenú podložku by mohlo sklo prasknúť.

Lesklé nádoby na pečenie z ocele alebo hliníka odrážajú teplo podobne ako zrkadlo, preto nie sú príliš vhodné. Ryba sa v nich pečie pomalšie a nie tak do zlatista. Použite vyššiu teplotu alebo dlhší čas pečenia. Dodržujte pokyny výrobcu riadu.

Odkryté nádoby

Na pečenie celej ryby je najvhodnejšie používať vysokú nádobu na pečenie. Postavte ju na rošt. Ak nemáte vhodnú nádobu, použite univerzálnu panvicu.

Zakryté nádoby

Priestor na pečenie zostane pri pečení v zakrytej nádobe podstatne čistejší. Dbajte na to, aby pokrievka svojou veľkosťou zodpovedala príslušnej 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 unikat' horúca para. Preto najprv odklopte zadnú časť pokrievky, aby mohla para uniknúť a nedošlo k opareniu.

Ryba môže byť chrumkavá, i keď ju pečiete v uzavretej nádobe. Použite sklenenú pokrievku a nastavte vyššiu teplotu.

Odporúčané hodnoty nastavenia

V tabuľke nájdete optimálne druhy ohrevu pre prípravu pokrmov z rýb. Teplota a čas pečenia závisia od množstva, kvality a teploty potravín. Preto sa v tabuľkách uvádzajú vždy približné hodnoty času úpravy. Začnite najprv pri nižších hodnotách. V prípade potreby nastavte nabadúce vyššiu teplotu.

Hodnoty nastavenia platia len pre vkladanie rýb vybraných z chladničky, a to do studeného priestoru na pečenie. Ušetríte tak až 20 percent energie. Pokiaľ rúru predhrievate, skracujú sa uvedené časy pečenia o niekoľko minút.

V tabuľke sú uvedené hodnoty pre ryby s navrhovanou hmotnosťou. Pokiaľ pripravujete ryby s vyššou hmotnosťou, než je uvedené v tabuľke, nastavte v každom prípade nižšiu teplotu. Pri pečení viacerých kusov rýb sa orientujte podľa najväčšieho kusa. Jednotlivé ryby by mali byť približne rovnako veľké.





Všeobecne platí: čím väčšiu rybu pečiete, tým nižšia má byť teplota a tým dlhší bude čas pečenia.








Rybu, ktorú nepečiete v polohe chrbtom nahor, obráťte po ½ až ¾ uvedeného času.

Upozornenie: Používajte len papier na pečenie, ktorý je vhodný pre zvolenú teplotu. Papier na pečenie vždy upravte na potrebnú veľkosť.

Pred použitím rúry z nej vyberte momentálne nepotrebné príslušenstvo. Dosiachnete tak optimálny výsledok úpravy pokrmu a ušetríte až 20 % energie.

Použitie druhy ohrevu:

-  Gril s cirkuláciou vzduchu
-  Veľkoplošný gril
-  Stupeň pizza
-  funkcia coolStart

Pokrm	Príslušenstvo/riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Grilovací stupeň	Čas prípravy v min
Ryby						
Ryba, grilovaná, celá, 300 g, napr. pstruh	Rošt	1		170-190	-	20-30
Ryba, grilovaná, celá, 1,5 kg, napr. losos	Rošt	1		170-190	-	30-40
Rybacie filety						
Rybací fileť, prírodný, grilovaný	Rošt	2		-	1*	15-25
Rybacie kotlety						
Rybacia kotleta, 3 cm hrubá**	Rošt	2		-	3	18-22
Mrazené ryby						
Rybací fileť, prírodný	Uzavretá nádoba	1		210-230	-	25-40
Rybací fileť, zapečený	Rošt	2		220-240	-	35-45
Rybacie prsty ***	Plech na pečenie	1		-	-	-
* predhriat'						
** pod rošt vsunut' univerzálnu panvicu na úroveň 1						
*** dodržujte pokyny uvedené na obale						

Zelenina a prílohy

Tu nájdete pokyny pre prípravu grilovanej zeleniny, zemiakov a mrazených produktov zo zemiakov.

Pred použitím rúry z nej vyberte momentálne nepotrebné príslušenstvo. Dosiahnete tak optimálny výsledok úpravy pokrmu a ušetríte energiu.

Úrovne pre vkladanie príslušenstva

Používajte uvedené úrovne vkladania.

Príprava na jednej úrovni

Dodržiujte pokyny uvedené v tabuľke.

Príprava na dvoch úrovniach

Používajte 4D-Horúci vzduch. Súčasne vložené plechy nemusia byť hotové naraz.

- 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 rúry a zahnutím nadol.

Univerzálna panvica alebo plech na pečenie

Univerzálnu panvicu alebo plech na pečenie opatrne zasuňte až k zarážke, skosením smerom ku dvierkam rúry.

Papier na pečenie

Používajte len papier na pečenie, ktorý je vhodný pre zvolenú teplotu. Papier vždy upravte tak, aby zodpovedal veľkosti plechu.




Odporúčané hodnoty nastavenia








V tabuľke nájdete optimálne druhy ohrevu na pečenie rôznych druhov pokrmov. Teplota a čas pečenia závisia od množstva a vlastností potravín. Preto sa v tabuľkách uvádza vždy približný čas tepelnej úpravy. Začnite najprv pri nižších teplotách. Nižšia teplota zaisťujú rovnomerné prepečenie. V prípade potreby nastavte nabadúce vyššiu teplotu.

Hodnoty nastavenia platia len pre vkladanie pokrmov do studenej rúry. Pokiaľ rúru predhrejete, uvedené časy prípravy sa skráti o niekoľko minút.

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

Použité druhy ohrevu:

-  4D-Horúci vzduch
-  Veľkoplošný gril
-  funkcia coolStart

Pokrm	Príslušenstvo	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Grilovací stupeň	Čas prípravy v min
Zeleninové pokrmy						
Grilovaná zelenina	Univerzálna panvica	3		-	3	10-15
Zemiaky						
Pečené zemiaky, polovice	Univerzálna panvica	1		160-180	-	45-60
Produkty zo zemiakov, mrazené						
Zemiakové Rosti*	Univerzálna panvica	2		-	-	-
Zemiakové taštičky, plnené*	Univerzálna panvica	1		-	-	-
Krokety*	Plech na pečenie	1		-	-	-
Hranolčeky*	Plech na pečenie	1		-	-	-
Hranolčeky, 2 úrovne	Plech na pečenie + univerzálna panvica	3+1		200-220	-	30-40
* * dodržiavajte pokyny uvedené na obale						

Jogurt

Pomocou tohto prístroja si môžete sami vyrobiť jogurt.

Príprava jogurtu

Z rúry vyberte príslušenstvo a rošty. Priestor na pečenie musí byť prázdny.

- 1 liter mlieka (3,5 % tuku) zahrejte na sporáku pri 90 °C a potom nechajte vychladnúť na 40 °C. Trvanlivé mlieko stačí zahriať na 40 °C.

2. Vmiešajte 150 g jogurtu (vybratého z chladničky).
3. Zmesou naplňte hrnčeky alebo malé poháre a prikryte ich priehľadnou fóliou.
4. Hrnčeky alebo poháre vložte do rúry a pokračujte podľa pokynov uvedených v tabuľke.
5. Až bude jogurt hotový, nechajte ho vychladnúť v chladničke.

Použitie druhu ohrevu:

-  Horný/dolný ohrev

Pokrm	Príslušenstvo	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas prípravy v hod
Jogurt	Formičky na jednotlivé porcie	Dno priestoru na pečenie		40-45	7-8

Skúšobné pokrmy

Tieto tabuľky boli vypracované pre skúšobné inštitúty s cieľom uľahčenia testovania rôznych prístrojov. Podľa EN60350-1:2013, príp. IEC60350-1:2011

Pečenie

Pokrmy na súčasne vložených plechoch či formách nemusia byť i súčasne hotové.

Úrovně pre vloženie príslušenstva pri pečení na dvoch úrovniach:

- Univerzálna panvica: úroveň 3
Plech na pečenie: úroveň 1

Zakrytý jablkový koláč

Zakrytý jablkový koláč na jednej úrovni: tmavá okrúhla forma




Koláče v okrúhlych formách z pocínovaného plechu: pečte na jednej úrovni s horným/dolným ohrevom.











Použite univerzálnu panvicu namiesto roštu a okrúhlu formu naň uložte.

Upozornenie

- Hodnoty nastavenia platia pre vsunutie pokrmu do studenej rúry.
- Dodržiavajte pokyny na predhrievanie rúry, ktoré sú uvedené v tabuľke. Hodnoty platia pre režim bez rýchleho zahriatia.
- Na pečenie použite najprv nižšiu z uvedených hodnôt.

Použitie druhu ohrevu:

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

Pokrm	Príslušenstvo	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas prípravy v min
Pečenie					
Striekané pečivo (predhrievať 5 min)	Plech na pečenie	1		150-160*	25-40
Striekané pečivo (predhrievať 5 min)	Plech na pečenie	1		140-150*	25-35
Striekané pečivo, 2 úrovne (predhrievať 5 min)	Univerzálna panvica+ plech na pečenie	3+1		140-150*	30-40
Drobné pečivo (predhrievať 5 min)	Plech na pečenie	1		160*	25-35
Drobné pečivo (predhrievať 5 min)	Plech na pečenie	1		150*	25-40
Drobné pečivo, 2 úrovne (predhrievať 5 min)	Univerzálna panvica + plech na pečenie	3+1		150*	25-40
Píškotový koláč	Okrúhla forma Ø26 cm	1		160-170*	25-35
Píškotový koláč	Okrúhla forma Ø26 cm	1		160-170*	25-35
Krytý jablkový koláč	2x čierna plechová forma Ø20 cm	1		180-200	60-70
Krytý jablkový koláč	2x čierna plechová forma Ø20 cm	1		170-180	60-70
* predhriať					

Grilovanie

Súčasne vložte i univerzálnu panvicu. Tekutina sa zachytí a rúra zostane čistá.

Použitý druh ohrevu:

- Veľkoplošný gril

Pokrm	Príslušenstvo	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Grilovací stupeň	Čas prípravy v min
Grilovanie					
Opekanie toastov	Rošt	3		3	3-6
Beefburger, 12 ks*	Rošt	2		3	20-30
* po uplynutí 2/3 času treba pokrm otočiť					

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 prázdnej a studenej rúry. Len tak docielite úsporu energie. Počas chodu rúry nechajte dvierka rúry vždy zatvorené.

Pred použitím rúry z nej vyberte momentálne nepotrebné príslušenstvo. Dosiachnete tak optimálny výsledok úpravy pokrmu a ušetríte energiu.

Používajte len originálne príslušenstvo určené pre tento 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 rúry a zahnutím nadol.

Univerzálna panvica alebo plech na pečenie

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

Formy na pečenie a nádoby

Najvhodnejšie sú tmavé kovové formy. Ich použitím ušetríte až 35 percent energie.

Lesklé nádoby z ocele alebo hliníka odrážajú teplo podobne ako zrkadlo. Matné smaltované nádoby, nádoby zo žiaruvzdorného skla alebo hliníkové formy sú vhodnejšie.

Formy z bieleho plechu, keramiky a skla predlžujú čas pečenia a pečivo nezozlatne rovnomerne.

Papier na pečenie

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

Odporúčané hodnoty nastavenia






















Tu nájdete pokyny na prípravu rôznych pokrmov. Teplota a čas pečenia závisia od množstva a vlastností cesta. Preto sa v tabuľke uvádza vždy približný čas tepelnej úpravy. Začnite najprv pri nižších teplotách. Nižšia teplota zaisť rovnomerné prepečenie. V prípade potreby nastavte nabudúce vyššiu teplotu.

Upozornenie: Časy pečenia nie je možné skracať nastavením vyššej teploty. Koláče alebo pečivo by boli hotové len na povrchu, ale neboli by prepečené.

Použitie druhov ohrevu:

- Horúci vzduch eco
- Horný/dolný ohrev eco

Pokrm	Príslušenstvo/riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas prípravy v min
Koláče vo forme					
Trený koláč vo forme	Forma v tvare venca/hranatá	1		140-160	60-80
Tortový korpus z treného cesta	Tortová forma	1		140-160	20-40
Piškótový základ, 2 vajcia	Tortová forma	1		150-170	20-30
Piškótový základ, 3 vajcia	Okrúhla forma Ø26 cm	1		160-170	25-35
Piškótový základ, 6 vajec	Okrúhla forma Ø28 cm	1		150-160	50-60
Kysnutá bábovka	Forma na bábovku	1		150-160	65-75

Pokrm	Príslušenstvo/riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas prípravy v min
Koláče na plechu					
Trený koláč so suchou oblohou	Plech na pečenie	1		160-180	20-40
Krehký koláč so suchou oblohou	Plech na pečenie	1		170-180	25-35
Kysnutý cop, kysnutý veniec	Plech na pečenie	1		150-160	35-45
Kysnutý koláč so suchou oblohou	Plech na pečenie	1		150-170	20-35
Drobné pečivo					
Muffiny	Plech na muffiny	2		160-180	15-30
Striekané pečivo	Plech na pečenie	1		150-160	25-35
Pečivo z lístkového cesta	Plech na pečenie	2		170-190	25-50
Pečivo z odpaľovaného cesta	Plech na pečenie	1		200-220	35-45
Drobné pečivo	Plech na pečenie	2		140-160	15-30
Striekané pečivo	Plech na pečenie	2		140-150	25-40
Drobné pečivo z kysnutého cesta	Plech na pečenie	1		150-160	30-40
Chlieb, rožky a žemle					
Pšenično-žitný chlieb, 1,5 kg	Hranatá forma	1		200-210	35-45
Chlebová placka	Univerzálna panvica	1		250-270	15-20
Rožky sladké, čerstvé	Plech na pečenie	1		170-190	15-20
Žemle, čerstvé	Plech na pečenie	1		180-200	25-35
Mäso					
Bravčové mäso bez kože, napr. krk, 1,5 kg	Otvorená nádoba	1		180-190	120-140
Hovädzie dusené, 1,5 kg	Uzavretá nádoba	1		200-220	140-160
Teľacie mäso pečené, 1,5 kg	Otvorená nádoba	1		170-180	110-130
Ryba					
Ryba, dusená, celá, 300 g, napr. pstruh	Uzavretá nádoba	1		190-210	25-35
Ryba, dusená, celá, 1,5 kg, napr. losos	Uzavretá nádoba	1		190-210	45-55
Rybací fileť, prírodný, dusený	Uzavretá nádoba	1		190-210	15-35

Akrylamid v potravinách

Akrylamid vzniká predovšetkým v obilných a zemiakových produktoch, ktoré sú zahrievané na vysokú teplotu, napr. zemiakové lupienky, hranolčeky, toasty, žemle, chlieb alebo drobné pečivo (sušienky, perníčky a vianočné pečivo).

Tipy na prípravu potravín s nízkym obsahom akrylamidov	
Všeobecne	<ul style="list-style-type: none"> ■ Čas tepelnej úpravy by mal byť čo najkratší. ■ Pokrmu príliš nepripekajte, mali by byť zlatisté. ■ Prísady vo väčších a hrubších kusoch obsahujú menej akrylamidu.
Pečenie	<p>S horným a dolným ohrevom max. 200 °C. S horúcim vzduchom max. 180 °C</p>
Drobné pečivo	<p>S horným a dolným ohrevom max. 190 °C. S horúcim vzduchom max. 170 °C. Vajcia alebo vaječný bielok znižujú tvorbu akrylamidov.</p>
Rúra na pečenie	<p>Rozložte v jednej vrstve rovnomerne na plech. Na plechu pečte minimálne 400 g hranolčekov, aby sa nevysušili.</p>

Mierny ohrev

Pečenie pomocou mierneho ohrevu znamená pomalé pečenie pri nízkej teplote. Preto býva nazývané aj ako „nízkoteplotná príprava“.

Tento spôsob je ideálny na prípravu vysokoakostných pokrmov (napr. jemné časti hovädzieho, telacieho, jahňacieho mäsa alebo hydiny), ktoré majú byť upečené doružova alebo iného špecifického štádia. Mäso tak zostane s'avnaté a mäkké.

Výhody tohto druhu prípravy:

Máte dostatok času na prípravu celého menu, lebo takto pripravené mäso môžete bez problému udržiavať teplé. Počas pečenia nemusíte mäso obracať. Dvierka rúry nechajte stále zatvorené, aby sa v rúre udržiavala rovnomerná klíma.

Používajte len čerstvé a hygienicky vyhovujúce mäso bez kostí. Dôkladne odstráňte slachy a tučné okraje. V priebehu pomalého pečenia tuk vytvorí svoju špecifickú výraznú chuť. Môžete použiť aj korenené alebo marinované mäso. Nepoužívajte rozmrazené mäso.

Po tomto spôsobe prípravy sa môže mäso ihneď servírovať. Nie je nutné, aby mäso dlhšie odpočívalo. Vďaka tejto špeciálnej metóde je mäso ružové, ale nie je surové ani nedopečené.

Upozornenie: Pri tomto spôsobe prípravy nie je možné posúvať čas ukončenia prípravy.

Nádoby

Na tento spôsob prípravy používajte ploché nádoby, napr. servírovací podnos z porcelánu. Nádobu vložte do rúry predhriat'.

Otvorenú nádobu vždy vkladajte na závesný rošt do úrovne 1.

Dodatočné informácie nájdete v tipoch na mierny ohrev na konci tabuľky.

Tento prístroj disponuje režimom „Mierny ohrev“. Tento režim zapnite len vtedy, keď je rúra úplne studená. Priestor na pečenie s vloženou nádobou nechajte približne 10 minút rozohriať.















Mäso krátko a prudko opečte pri vysokej teplote zo všetkých strán, i na okrajoch. Potom ho ihneď položte na predhriatu nádobu. Mäso v nádobe na pečenie vložte do rúry a pozvoľna pečte.

Odporúčané hodnoty nastavenia

Teplota a čas mierneho ohrevu sú závislé od veľkosti, hrúbky a kvality mäsa. Z tohto dôvodu sú uvedené približné nastavenia.

Použitie druhov ohrevu:

-  Mierny ohrev

Pokrm	Príslušenstvo	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Čas v min	Teplota v °C	Čas prípravy v min
Hydina						
Kačacie prsia, 400 g	Otvorená nádoba	1		6-8	85*	90-120
Kurací prsný fileť, 200 g/kus	Otvorená nádoba	1		5-7	90*	90-120
Morčacie prsia, bez kostí, 1 kg	Otvorená nádoba	1		8-10	90*	150-210
Bravčové mäso						
Bravčová panenka, 5-6 cm hrubá 1,5 kg	Otvorená nádoba	1		8-10	85*	210-240
Bravčový fileť, vcelku	Otvorená nádoba	1		6-8	85*	90-120
Bravčové medailónky, 4 cm hrubé	Otvorená nádoba	1		5-7	85*	90-120
Hovädzie mäso						
Hovädzie pečené (stehno), 6-7 cm hrubé 1,5 kg	Otvorená nádoba	1		8-10	85*	180-240
Hovädzia sviečková, celá, 1 kg	Otvorená nádoba	1		4-6	85*	120-180
Roštenka, 5-6 cm hrubá	Otvorená nádoba	1		6-8	85*	180-240
Hovädzie medailóniky/Rump steak, 4 cm hrubý	Otvorená nádoba	1		5-7	85*	60-120
Telacie mäso						
Telacie stehno, 4-5 cm hrubé, 1,5 kg	Otvorená nádoba	1		8-10	85*	180-240
Telacie stehno, 10-15 cm hrubé, 1,5 kg	Otvorená nádoba	1		8-10	85*	240-300
Telací fileť (karé), celý, 800 g	Otvorená nádoba	1		5-7	85*	120-180
Telacie medailónky, 4 cm hrubé	Otvorená nádoba	1		5-7	85*	90-120
* predhriat'						

Pokrm	Príslušenstvo	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Čas v min	Teplota v °C	Čas prípravy v min
Jahňacie mäso						
Jahňací chrbát, vykostený, 200 g/kus	Otvorená nádoba	1		5-7	85*	45-75
Jahňacie stehno bez kosti, stredné, 1 kg vcelku	Otvorená nádoba	1		6-8	85*	180-240
* predhriať						

Tipy na mierny ohrev

Pečenie kačacích prs pomocou mierneho ohrevu.	Studené kačacie prsia vložte na panvicu a najprv prudko opečte kožu. Po miernom ohreve ešte 3-5 minút grilujte, mäso získava chrumkavú kôrku.
Mäso pripravené pomocou mierneho ohrevu nie je také horúce ako mäso pripravené klasickým spôsobom.	Aby upečené mäso príliš rýchlo nevychladlo, nahrejte tanieru a servírujte s horúcou omáčkou.

Sušenie

Pomocou 4D-Horúceho vzduchu môžete sušiť potraviny. Pri tomto spôsobe konzervácie dôjde vďaka vypareniu vody ku koncentrácii aromatických látok.

Sušte len bezchybné ovocie, zeleninu a bylinky a pred sušením ich starostlivo umyte. Na rošt položte papier na pečenie alebo pergamenový papier. Ovocie nechajte dôkladne odkvapkať a osušte ho.

Ovocie prípadne nakrájajte na rovnako veľké kúsky alebo tenké plátky. Neolúpané ovocie položte na papier na rošte šupkou nadol. Dbajte na to, aby ovocie alebo huby na rošte neležali vo vrstvách.

Nastrúhajte zeleninu a blanšírujte ju. Blanšírovanú zeleninu nechajte dôkladne odkvapkať a rovnomerne ju rozložte na rošte.

Bylinky sušte i so stopkou. Rovnomerne ich v malých trsoch rozložte na rošt.

Na sušenie použite nasledujúce úrovne pre vloženie príslušenstva:

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

Veľmi šťavnaté ovocie a zeleninu niekoľkokrát obráťte. Usušené potraviny ihneď po sušení dajte dole z papiera.

Odporúčané hodnoty nastavenia

V tabuľke sú uvedené pokyny ohľadne sušenia rôznych druhov potravín. Teplota a čas sušenia závisia od druhu, vlhkosti, zrelosti a veľkosti sušenej potraviny. Čím dlhšie potravinu sušíte, tým lepšie je konzervovaná. Čím tenšie sú kúsky sušenej potraviny, tým rýchlejšie sa usušia a bude tým viac aromatická. Preto je v tabuľkách uvedený vždy približný čas 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	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas prípravy v hod
Jadrové ovocie (jablkové plátky, 3 mm hrubé)	Rošt	2		80	4-7
Kôstkové ovocie (slivky)	Rošt	2		80	8-10
Koreňová zelenina (karotka), nastrúhaná, blanšírovaná	Rošt	2		80	4-7
Huby na plátky	Rošt	2		60	6-8
Bylinky, očistené	1-2 rošty	-		60	2-6

Zaváranie

Tento prístroj je vhodný aj na zaváranie ovocia a zeleniny.

Výstraha

Nebezpečenstvo poranenia!

Pri nesprávnom spôsobe zavárania môžu zaváracie poháre prasknúť. Dodržiavajte pokyny ohľadne zavárania.

Poháre

Použite len čisté a nepoškodené zaváracie poháre. Použite len čisté a nepoškodené gumičky odolné voči vysokým teplotám. Svorky a pierka vopred skontrolujte.

Spoločne zavárajte len poháre rovnakej veľkosti a s rovnakým obsahom. V rúre možno súčasne zavárať maximálne šesť zaváracích pohárov s objemom 1/2, 1 alebo 1 1/2 litra. Nepoužívajte väčšie ani vyššie poháre. Viečka by mohli prasknúť. Počas zavárania sa pohárov v rúre nedotýkajte.

Príprava ovocia a zeleniny

Zavárajte len bezchybné ovocie a zeleninu. Dôkladne ich umyte.

Ovocie, príp. zeleninu podľa druhu olúpte, odkôstkovajte a nakrájajte na kúsky a naplňte poháre cca 2 cm pod okraj.

Ovocie

Ovocie v zaváracích pohároch zalejte horúcim cukornatým roztokom bez peny (cca 400 ml na pohár s objemom 1 liter). Na jeden liter vody použite:

- cca 250 g cukru, ak je ovocie sladké
- cca 500 g cukru, ak je ovocie kyslé

Zelenina

Zeleninu v zaváracom pohári zalejte horúcou prevarenou vodou.

Očistite okraje pohárov, musia byť čisté. Na každý pohár nasadte navlhčenú zaváraciu gumičku a viečko. Poháre uzavrite pomocou svoriek. Poháre postavte do univerzálnej panvice tak, aby sa navzájom nedotýkali. Do univerzálnej panvice nalejte 500 ml horúcej vody (cca 80 °C). Nastavte hodnotu uvedenú v tabuľke.

Ukončenie zavárania

Ovocie

Po určitom čase začnú v krátkych intervaloch stúpať bublinky. Keď už začínú všetky poháre peniť, vypnite rúru. Poháre vyberte po uvedenom čase dokončenia z priestoru rúry.

Zelenina


Po určitom čase začnú v krátkych intervaloch stúpať bublinky. Keď už začínú všetky poháre peniť, znížte teplotu na 120 °C a poháre nechajte naďalej peniť v uzavretej rúre, čas je uvedený v tabuľke. Po uplynutí tohto času rúru vypnite a poháre vyberte až po uvedenom čase dokončenia, pozri tabuľku.





Vybraté poháre postavte na čistú utierku. Horúce poháre nestavajte na studenú alebo mokrú plochu, mohli by prasknúť. Poháre zakryte, aby boli chránené pred prievanom. Svorky odstráňte, až keď poháre vychladnú.

Odporúčané hodnoty nastavenia

V tabuľke sú uvedené odporúčané orientačné hodnoty ohľadne zavárania ovocia a zeleniny. Môžu byť ovplyvnené teplotou v miestnosti, počtom pohárov, množstvom, teplotou a kvalitou zaváraného potraviny. Údaje sa vzťahujú na valcovité poháre s objemom 1 liter. Predtým, než rúru prepnete alebo vypnete, skontrolujte, či poháre penia. Penenie začína po cca 30-60 minútach.

Použitý druh ohrevu:

-  4D-Horúci vzduch

Zaváranie	Riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas prípravy v min
Zelenina, napr. karotka	Zavárací pohár, 1 liter	1		160-170	Až do penenia: 30-40
				120	Od penenia: 30-40
				-	Dokončenie: 30
Zelenina, napr. uhorky	Zavárací pohár, 1 liter	1		160-170	Až do penenia: 30-40
				-	Dokončenie: 30
Kôstkovité ovocie, napr. čerešne, slivky	Zavárací pohár, 1 liter	1		160-170	Až do penenia: 30-40
				-	Dokončenie: 30
Jadrové ovocie, napr. jablká, jahody	Zavárací pohár, 1 liter	1		160-170	Až do penenia: 30-40
				-	Dokončenie: 30

Kysnutie cesta

V rúre vykysne cesto rýchlejšie než pri izbovej teplote. Použite režim horný/dolný ohrev. Tento režim použite pri úplne studenej rúre.

Kysnuté cesto nechajte vykysnúť vždy dvakrát. Dodržiavajte pokyny 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 vyhrejte priestor na pečenie. Misu s cestom postavte na rošt.

Počas kysnutia dvierka rúry neotvárajte, inak unikne vlhkosť. Cesto má byť zakryté.

Pokrm	Príslušenstvo/Riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Krok	Teplota v °C	Čas prípravy v min
Kysnuté cesto, ľahké	Misa	1		Kysnutie cesta	35-40	25-30
	Plech na pečenie	1		Kysnutie jednotlivých kusov pečiva	35-40	10-20
Kysnuté cesto, ťažké a tučné	Misa	1		Kysnutie cesta	35-40	20-40
	Plech na pečenie	1		Kysnutie jednotlivých kusov pečiva	35-40	15-25

Rozmrazovanie

Na rozmrazovanie hlboko zmrazeného ovocia, zeleniny a pečiva použite druh ohrevu 4D-Horúci vzduch. Hydinu, mäso a ryby je najvhodnejšie rozmrazovať v chladničke.

Na rozmrazovanie použite nasledujúce úrovne pre vloženie príslušenstva:

- Plech na pečenie: úroveň 1

Odporúčané hodnoty nastavenia

Údaje v tabuľke sú len orientačné. Zavisia od kvality, teploty -18 °C a vlastností danej potraviny. V tabuľke sú uvedené približné časy prípravy. Nastavte najprv kratší čas a v prípade potreby ho predĺžte.

Pokrm	Príslušenstvo	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas prípravy v min
Chlieb, rožky a žemle					
Chlieb & rožky a žemle všeobecne	Plech na pečenie	1		50	40-70
Koláče					
Koláč, šťavnatý	Plech na pečenie	1		50	70-90
Koláč, suchý	Plech na pečenie	1		60	60-75

Udržiavanie teploty

Vďaka režimu „Udržiavanie teploty“ môžete pripravené pokrmy udržať teplé. Môžete použiť rôzne stupne vlhkosti, zabránite tak vysušeniu pokrmu.

Hotové pokrmy neudržiavajte v teple viac než 2 hodiny.

Majte na pamäti, že niektoré pokrmy sa počas udržiavania v teple dokončujú. Pokrm môžete prípadne aj prikryť.

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 hodnoty nastavenia

Teplota a čas prípravy závisia od druhu a množstva surovín. Údaje v tabuľke sú len orientačné.

Použitý druh ohrevu:

- Horný/dolný ohrev

Tipy: Potraviny zmrazené po jednotlivých porciách alebo v tenkej vrstve rozmrazia rýchlejšie než potraviny vcelku.

Zmrazené potraviny vyberte z obalu a postavte ich vo vhodnej nádobe na rošt.

Počas prípravy ich raz či dvakrát otočte alebo premiešajte. Veľké kusy je nutné otočiť viackrát.

Pokrm medzitým rozdeľte na viacero častí, príp. už rozmrazené kusy vyberte.

Rozmrazený pokrm nechajte ešte 10 až 30 minút kvôli vyrovnaniu teploty odstáť vo vypnutej rúre.

Použitý druh ohrevu:

- 4D-Horúci vzduch



A series of horizontal lines spanning the width of the page, providing a template for writing or drawing.

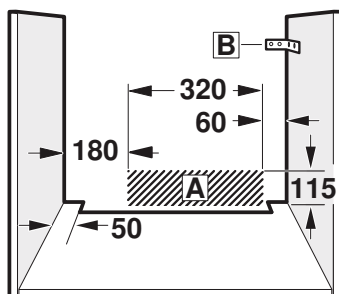
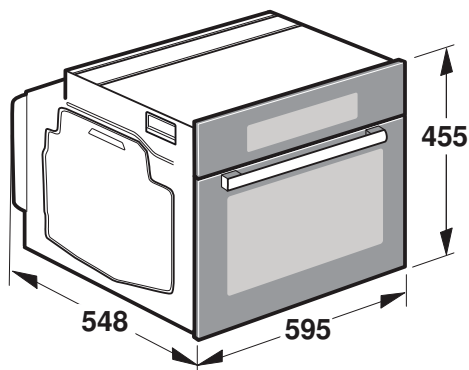
Siemens-Electrogeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34, 81739 München

siemens-home.com

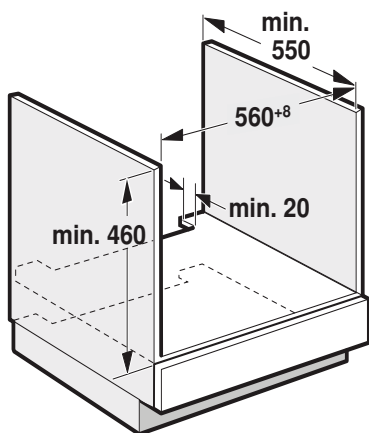


9001012459 940612

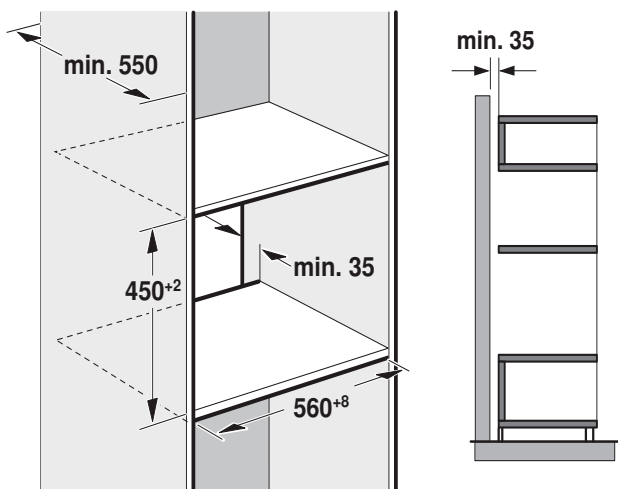
1



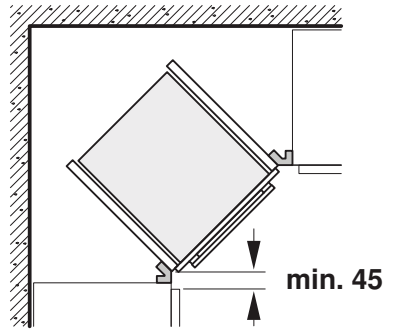
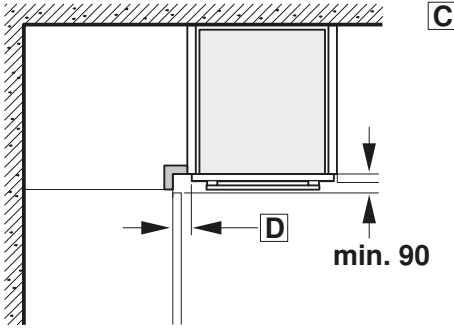
2



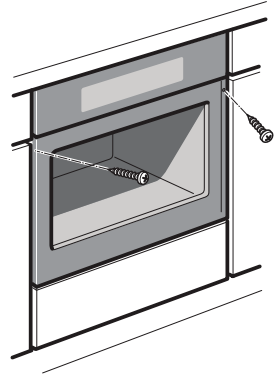
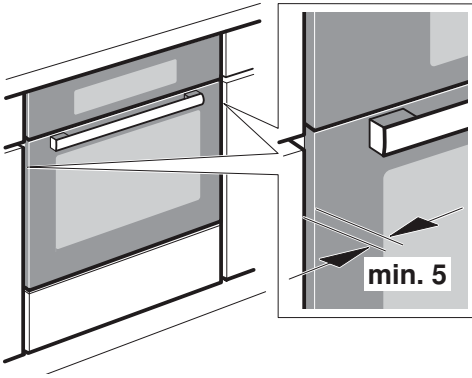
3



4



5



Dôležité pokyny – obrázok 1

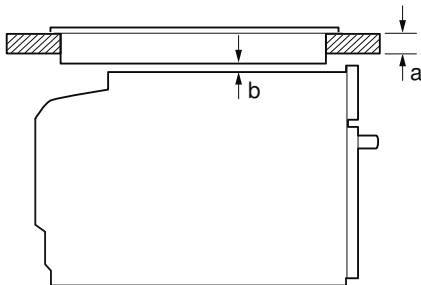
- Vstavaná skrinka nesmie mať za spotrebičom zadnú stenu. Medzi stenou a dnom skrinky, resp. zadnou stenou skrinky umiestnenej vyššie, musí byť zachovaná vzdialenosť minimálne 35 mm.
- Vstavaná skrinka musí mať na prednej strane vetrací otvor 50 cm. Pri nábytkových korpusoch bez vetracieho výrezu v zadnej časti postranných stien 200 cm2. S týmto cieľom zrežte kryt sokla alebo namontujte vetraciu mriežku.
- Vetracie drážky a nasávacie otvory nesmú byť zakryté.
- Po vybalení spotrebič skontrolujte. V prípade poškodenia počas prepravy spotrebič nezapájajte.
- Vstavaný nábytok musí byť odolný proti teplote až do 90 °C, prípadne predné hrany nábytku až do 70 °C.
- Výrezy v nábytku urobte pred zasadením spotrebiča. Odstráňte piliny, funkcia elektrických súčiastok by mohla byť negatívne ovplyvnená.
- Aby ste zabránili porezaniu, používajte ochranné rukavice. Časti, ktoré sú prístupné pri montáži, môžu mať ostré hrany.
- Pri spotrebičoch s výklopným čelným panelom so spínačmi dbajte na to, aby čelný panel so spínačmi pri vysunutí nenarážal do susedného nábytku.
- Zásuvka na pripojenie spotrebiča musí byť umiestnená v oblasti vyšrafovej plochy **A** alebo mimo priestoru zabudovania spotrebiča.
- Neupravený nábytok pripevnite bežne predávaným uholníkom **B** k stene.
- Rozmery na obrázkoch sú v mm.

▲ Nositelia elektronických implantátov!

Spotrebič môže obsahovať permanentné magnety, ktoré môžu ovplyvňovať elektronické implantáty, napr. kardiostimulátory alebo inzulínové dávkovače. Preto pri montáži dodržujte minimálnu vzdialenosť 10 cm od elektronických implantátov.

Spotrebič pod pracovnou doskou – obrázok 2

Na odvetrávanie spotrebiča musí byť v medzidne odvetrávací výrez. Pracovnú dosku pripevnite k vstavanej nábytku. Ak je spotrebič zabudovaný pod varnou doskou, musia byť dodržané nasledujúce minimálne rozmery (prípadne vrátane nosnej konštrukcie):



Druh varnej dosky	a	a	b
	nasadená	v rovine	
Indukčná varná doska	42 mm	44 mm	5 mm
Celoplošná indukčná varná doska	48 mm	53 mm	5 mm
Plynová varná doska	37 mm	47 mm	5 mm
Elektrická varná doska	28 mm	30 mm	2 mm

Na základe potrebnej minimálnej vzdialenosti **b** vyplýva minimálna hrúbka pracovnej dosky **a**. Dodržujte montážny návod pre varnú dosku.

Spotrebič vo vysokej skrinke – obrázok 3

Na odvetrávanie spotrebiča musí byť v medzidných vetracích výrez. Pokiaľ má vysoká skrinka okrem zadných stien príslušných prvkov ďalšiu zadnú stenu, musí sa táto zadná stena odstrániť. Spotrebič umiestnite maximálne do takej výšky, aby ste mohli bez problémov vyberať príslušenstvo.

Zabudovanie do rohu – obrázok 4

Aby bolo možné otvárať dverka spotrebiča, je nutné pri zabudovaní do rohu dodržat rozmery **C**. Rozmer **D** závisí od hrúbky prednej hrany nábytku pod držadlom.

Pripojenie spotrebiča

Spotrebič zodpovedá stupňu ochrany 1 a smie byť pripojený len káblom s ochranným vodičom.

Pri všetkých montážnych prácach musí byť spotrebič odpojený od siete. Spotrebič smie byť pripojený iba pomocou prírodného kábla, ktorý je súčasťou dodávky. Zapojte prírodný kábel na zadnej strane spotrebiča (zavčaknúť!).

Prírodný kábel dlhý 3,0 m je možné dostať v zákazníckom servise. V prípade výmeny smie byť použitý iba originálny kábel, ktorý je možné dostať v zákazníckom servise. Ochrana proti dotyku musí byť zaistená zabudovaním.

Prírodný kábel so zástrčkou s ochranným kontaktom

Spotrebič sa smie zapájať iba do predpísavo inštalovanej sieťovej zásuvky s ochranným kolíkom.

Ak zásuvka nie je po zabudovaní spotrebiča prístupná, musí sa na strane inštalácie použiť istič všetkých pólov so vzdialenosťou kontaktov min. 3 mm.

Prírodný kábel bez zástrčky s ochranným kontaktom

Elektrický pripojenie smie vykonávať iba koncesovaný odborník. Platia pre neho ustanovenia regionálneho dodávateľa elektriny. Pri inštalácii sa musí použiť istič všetkých pólov so vzdialenosťou kontaktov min. 3 mm. Identifikujte fázové vodiče a nulový vodič v pripájacej zásuvke. V prípade nesprávneho pripojenia môže dôjsť k poškodeniu spotrebiča.

Pripojenie vykonávajte iba podľa schémy pripojenia. Napätie pozrite na typovom štítku. Pri zapájaní vodičov sieťovej prípojky dodržujte farebné rozlíšenie: zeleno-žltá = ochranný vodič (⊕), modrá = nulový vodič, hnedá = fáza (krajný vodič).

Iba Veľká Británia a Austrália

Pripojte minimálne pomocou 16 A zástrčky alebo použite istenie 16 A.

Iba Švédsko, Fínsko a Nórsko

Spotrebič je možné pripojiť tiež pomocou priloženej zástrčky s ochranným kontaktom. Zástrčka musí byť prístupná i po dokončení zabudovania. Pokiaľ to tak nie je, je nutné na strane inštalácie tiež použiť istič všetkých pólov so vzdialenosťou kontaktov min. 3 mm.

Upevnenie spotrebiča – obrázok 5

1. Spotrebič celkom zasunúte a stredovo vyrovnajte.

2. Spotrebič priskrutkujte.

Medzera medzi pracovnou doskou a spotrebičom sa nesmie zakrývať žiadnymi prídavnými lištami.

Na postranných stenách vstavanej skrinky nesmú byť pripevnené tepelnoizolačné lišty.

Demontáž

1. Spotrebič odpojte od siete.

2. Povoľte upevňovacie skrutky.

3. Spotrebič mierne nadvihnite a celkom vytiahnite.

INFORMAČNÝ LIST

BSH domácí spotřebiče s.r.o., org. zložka Bratislava, Galvaniho 17/C, 821 04 Bratislava
Obchodná značka BSH



Značka	SIEMENS
Predajné označenie	CB635GBS1
Trieda účinnosti dutého priestoru	A (najvyššia) - G (najnižšia)
Spotreba energie (kWh) - konvenčný ohrev	(pri normalizovanej záťaži) 0,73
Spotreba energie (kWh) - horúci vzduch	(pri normalizovanej záťaži) 0,61
Užitočný objem dutého priestoru (l)	47
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.)	45,5
Čas potrebný na tepelnú úpravu normalizovanej záťaže pri horúcom vzduchu (min.)	49,4
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
Index energetickej účinnosti pre každý priestor na pečenie (EEIcavity)	81,3

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.

Dovozca: **BSH domáci spotrebiče s.r.o.**
org. zložka Bratislava
Galvaniho 17/C, 821 04 Bratislava

Výrobok:	Produktové číslo: E-Nr. Poradové číslo: FD
Dátum predaja, pečiatka, podpis	Dátum montáže, pečiatka, podpis

Predajca je povinný úplne a čitateľne vyplniť všetky požadované údaje v záručnom liste v deň predaja spotrebiča. Neoddeliteľnou súčasťou tohto záručného listu je daňový doklad o predaji výrobku.

Záručný list je dokladom práv spotrebiteľa v zmysle Občianskeho zákonníka. Je súčasťou výrobku s výrobným číslom uvedeným na prednej strane tohto záručného listu, zvlášť v prípadoch dlhších než zákonom daná záručná lehota je záručný list jedným z dokázateľných prostriedkov práv užívateľa. Je v záujme spotrebiteľa, aby si skontroloval správnosť a úplnosť všetkých uvedených údajov, ako i to, či dostal od predajcu záručný list so správnym označením pre uvedený druh výrobku.

Odporúča sa, aby výrobky montoval a uviedol do prevádzky autorizovaný servis, ktorý poskytuje záruku odbornej montáže, predvedenie a preskúšanie výrobku.

Montáž a inštalácia spotrebiča musí byť vykonaná v súlade s vyhláškou ÚBP SR č. 718/2002 Z. z. súvisiacich predpisov a noriem v platnom znení.

Pred montážou výrobku je nutné, aby boli splnené všetky podmienky pre pripojenie na inžinierske siete podľa platných noriem a podľa návodu na použitie.

Zápisy o uskutočnených opravách:

Dátum objed. opravy	Dátum dokončenia	Číslo oprav. listu	Stručný opis poruchy

Upozornenie pre predajcov

Predajca je povinný dať zákazníkovi platný doklad o predaji, kde bude uvedený dátum predaja a označenie spotrebiča, a súčasťou dokladu o kúpe tovaru je správne a úplne vyplnený záručný list v deň predaja výrobku. V prípade predpredajnej reklamácie je potrebné predložiť riadne vyplnený reklamačný protokol.

Záručné podmienky

- na výrobok sa poskytuje záručná lehota **24 mesiacov** odo dňa zakúpenia výrobku kupujúcim
- spotrebiteľ je oprávnený chybu vytknúť do šiestich mesiacov od jej zistenia, najneskôr však do uplynutia záručnej lehoty
- pri reklamácií je podmienkou predložiť platný daňový doklad o kúpe výrobku (napr. pokladničný blok, faktúru a pod.)
- ak je výrobok používaný na iný než výrobcom stanovený účel alebo je výrobok používaný v rámci predmetu obchodnej činnosti, poskytuje sa záručná lehota 6 mesiacov odo dňa zakúpenia, keďže spotrebiče sú určené výhradne na použitie v domácnosti
- za chybu výrobku sa nepovažuje jeho nadmerné opotrebovanie a z toho vyplývajúce absencie niektorých pôvodných vlastností, ktoré boli spôsobené napr. zanedbaním bežnej údržby, čistenia, nadmerným používaním výrobku
- záručná lehota neplynie počas obdobia, keď kupujúci nemôže užívať tovar pre jeho chyby, za ktoré zodpovedá predávajúci
- ak nebude zistená žiadna porucha, na ktorú sa vzťahuje bezplatná záručná oprava, alebo bude zistená porucha nezavinená výrobcom, hradí náklady spojené s vyslaním servisného technika osoba, ktorá uplatnila nárok na túto opravu
- záručné opravy vykonávajú autorizované servisné strediská podľa zoznamu uvedeného v tomto záručnom liste

Právo na bezplatnú opravu výrobku na náklady BSH domáci spotrebiče s.r.o., organizačná zložka Bratislava, zaniká, ak:

- je nečitateľný výrobný štítok alebo na výrobku chýba,
- údaje na doklade o predaji sa líšia od údajov uvedených na výrobnom štítku spotrebiča,
- výrobok bol namontovaný v rozpore s návodom na montáž, prípadne nebol dodržaný súlad s platnými STN alebo s návodom na obsluhu,
- výrobok bol neodborne namontovaný alebo nebol uvedený do prevádzky organizáciou oprávnenou v zmysle vyhlášky ÚBP SR č. 718/2002 Z. z., platí pre plynové spotrebiče a spotrebiče s elektrickým napájaním 400 V, ako i pre spotrebiče dodávané bez elektrického kábla, prípadne bez elektrickej koncovky,
- bola vykonaná konštrukčná zmena alebo zásah do výrobku neoprávnenou osobou,
- porucha na výrobku vznikla použitím neoriginálnych náhradných dielov alebo príslušenstva,
- ide o poškodenie: mechanické, nadmernou záťažou, v dôsledku vodného kameňa, neodborného zapojenia, živelnou pohromou, vonkajšími vplyvmi a pod.

Vyhlasenie o hygienickej neškodnosti výrobku

Všetky výrobky distribuované spoločnosťou BSH domáci spotrebiče s.r.o., organizačná zložka Bratislava, prichádzajúce do styku s potravinami **spĺňajú požiadavky** o hygienickej neškodnosti podľa **európskej normy EC 1935/2004**. Toto vyhlásenie sa vzťahuje na všetky výrobky prichádzajúce do styku s potravinami uvedené v aktuálnom cenníku BSH domáci spotrebiče s.r.o., organizačná zložka Bratislava.

Symbol uvedený na výrobku alebo jeho obale upozorňuje na to, že výrobok po skončení jeho životnosti nepatrí k bežnému domácejmu odpadu, ale ho treba odovzdať do špeciálnej zberne odpadu na recyklovanie elektrických alebo elektronických spotrebičov.

Vašou podporou správnej likvidácie pomáhate opäť získať cenné suroviny a chrániť tak životné prostredie. Ďalšie informácie o recyklovaní tohto výrobku získate na miestnom úrade, v zberni odpadu alebo v združení Envidom, ktoré zabezpečuje zber, prepravu, spracovanie, recykláciu a ekologické zneškodňovanie elektroodpadu v zmysle zákona.



Uistenie dovozcu o vydaní vyhlásenia o zhode

Vážený zákazník,

Podľa zákona č. 264/1999 Z. z. Vás uistujeme, že na všetky výrobky distribuované spoločnosťou BSH domáci spotrebiče s. r. o. našim obchodným partnerom, bolo vydané prehlásenie o zhode v zmysle zákona č. 264/1999 Z. z. a príslušných nariadení vlády. Toto uistenie dovozcu o vydaní prehlásenia o zhode sa vzťahuje na všetky výrobky vrátane plynových spotrebičov, ktoré sú obsiahnuté v aktuálnom cenníku firmy BSH domáci spotrebiče s. r. o.

ZOZNAM SERVISOV DOMÁCICH SPOTREBIČOV SIEMENS

Servisné stredisko	Ulica	Mesto	Telefón	E-mail + web
Peter Špik	Partizánska 14	Bardejov 085 01	054/474 62 27 0903 527 102	spikservis@gates.sk www.spikelektro.sk
Martin Ščasný, servis domácich spotrebičov	Hnilecká 11	Bratislava 821 06	02/38 10 33 55 0918 996 988	servis@bsservis.sk www.bsservis.sk
Martin Ščasný, servis domácich spotrebičov	Trhová 36	Bratislava 841 02	02/38 10 33 55 0918 522 734	servis@bsservis.sk www.bsservis.sk
TECHNO SERVIS BRATISLAVA spol. s r. o.	Kopčianska 8, 10	Bratislava 851 01	02/64 46 36 43 0907 778 406	technoservis@nextra.sk www.technoservis.sk
Viva elektro servis, s. r. o.	Mýtna 17	Bratislava 811 07	02/45 95 88 55 0905 722 111	servis@vivaservis.sk www.vivaservis.sk
LASER Komárno spol. s r. o.	Mesačná 20	Komárno 945 01	035/770 26 88 0915 222 454	servis@laser-kn.sk www.laser-kn.sk
Ing. Ľubor Kolesár Kubis	Thurzova 12	Košice 040 01	055/622 14 77 0905 894 769	kubisservis@mail.t-com.sk
ELEKTROSERVIS VALTIM	Ul. Obrancov mieru 9	Michalovce 071 01	056/642 32 90 0903 855 309	valiskalubomir@stonline.sk
EXPRES servis Anna Elmanová	Spojovacia 7	Nitra 949 01	037/652 45 97 0903 524 108	expresservis@naex.sk
Domoss Technika a. s.	Žilinská 47	Piešťany 920 01	033/774 48 10 033/774 24 17	servis@domoss.sk www.domoss.sk
TATRACHLAD POPRAD s. r. o.	Továrenská ul. č. 3	Poprad 058 01	052/772 20 23 0903 906 828	tatrachlad@tatrachlad.sk www.tatrachlad.sk
BARAN servis – Baran Luboš	Švábska 6695/57A	Prešov 080 05	051/772 14 39 0905 904 572	baranservis@mail.t-com.sk www.baranservis.sk
ELEKTROSERVIS Pavlíček Peter	V. Clementisa 6	Prievidza 971 01	046/548 57 78 0905 264 822	pavlicek_elektroservis@stonline.sk www.peterpavlicek-elektroservis.sk
N.B.ELEKTROCENTRUM	B. Bartóka 24	Rimavská Sobota 979 01	047/581 18 77 0905 664 258	nbelektrocentrum@stonline.sk
Elpra spol. s r. o.	Liptovská Lužná 496	Ružomberok 034 72	044/439 64 13 0905 577 817	elpra@speednet.sk
BSC – servis centrum spol. s r. o.	Hlavná ul. č. 5	Sučany 038 52	043/400 34 24 0902 272 727	bsc@bsc-serviscentrum.sk www.bsc-serviscentrum.sk
Jozef Rožník	Žabinská 325	Trenčín 911 05	0903 702 458	roznik@bshservis.sk www.bshservis.sk
STAFEXPRESS-ELEKTROSERVIS	Hviezdoslavova 34	Zvolen 960 01	045/540 07 98 0905 259 983	stafexpress.zvservis@mail.t-com.sk
M-SERVIS Mareš Jaroslav	Komenského 38	Žilina 010 01	041/564 06 27	mservis@zoznam.sk www.m-servis.sk

Dodavatel CZ:

BSH domácí spotřebiče s.r.o.
Pekařská 695/10a
155 00 Praha 5

Dodávateľ SK:

BSH domácí spotřebiče s.r.o.
organizačná zložka Bratislava
Galvaniho 17/C
821 04 Bratislava