

Návod k použití

HB 38G4580

Obsah

Bezpečnostní pokyny.....	5
Před montáží	5
Pokyny týkající se Vaší bezpečnosti.....	5
Příčiny poškození	7
Vaše nová pečicí trouba.....	8
Ovládací panel.....	8
Tlačítka	9
Otočný volič	9
Displej.....	9
Kontrola teploty.....	11
Varný prostor	11
Příslušenství	12
Před prvním použitím.....	17
Prvotní nastavení.....	17
Rozehřátí varného prostoru.....	18
Čištění příslušenství	19
Zapnutí a vypnutí pečicí trouby	19
Zapnutí	19
Vypnutí	20
Nastavení pečicí trouby	20
Druhy ohřevu	20
Nastavení druhu ohřevu a teploty.....	22
Doporučená nastavení	23
Nastavení rychloohřevu	24
Časové funkce	26
Krátké vysvětlení nastavení časových funkcí	26
Nastavení kuchyňského budíku.....	26
Nastavení doby tepelné úpravy	27
Posunutí doby ukončení tepelné úpravy	28
Nastavení času.....	30
Paměť	31
Uložení nastavení do paměti	31
Spuštění nastavení uložených v paměti	31
Teploměr na pečení masa.....	32
Zasunutí teploměru na pečení masa	32
Nastavení teploty jádra masa.....	33
Směrné hodnoty pro teplotu jádra	34

Obsah

Nastavení „sabbat“	35
Spuštění nastavení „sabbat“	35
Dětská pojistka	36
Základní nastavení	37
Změna základních nastavení	39
Automatické vypnutí	39
Čisticí systém	40
Před čištěním	40
Nastavení čisticího stupně	41
Po čištění	41
Péče a čištění	42
Čisticí prostředky	42
Vyvěšení a zavěšení závěsných roštů	44
Sklopení grilovacího tělesa	45
Vysazení a zavěšení dvířek pečicí trouby	46
Demontáž a montáž skleněných tabulí	48
Co dělat v případě závady?	51
Tabulka závad	51
Výměna osvětlení na stropě pečicí trouby	52
Výměna levého osvětlení v pečicí troubě	53
Skleněný kryt	54
Zákaznický servis	55
Číslo výrobku (E-Nr.) a výrobní číslo (FD-Nr.)	55
Energie a životní prostředí	56
Druh ohřevu „Horký vzduch eco“	56
Úspora energie	58
Ekologická likvidace	58
Programová automatika	59
Nádobí	59
Příprava pokrmu	60
Programy	60
Výběr a nastavení programu	66
Individuální přizpůsobení	68
Tipy k programové automatice	68

Obsah

Testovali jsme pro Vás v našem kuchyňském studiu.....	69
Koláče a pečivo	69
Tipy pro pečení	75
Maso, drůbež, ryby	76
Tipy k pečení a grilování	81
Mírné vaření	81
Tipy pro mírné vaření	83
Nákypy, gratinované pokrmy, toasty	84
Hotové produkty	85
Zvláštní pokrmy	86
Rozmrazování	87
Sušení	87
Zavařování	88
Akrylamid v potravinách.....	90
Zkušební pokrmy.....	91
Pečení	91
Grilování	93

Deklarovaná hodnota emise hluku tohoto spotřebiče je 50 dB (A), což představuje váženou hladinu akustického výkonu L_{wa} vzhledem k referenčnímu akustickému výkonu 1pW.

Další informace o produktech, příslušenství, náhradních dílech a servisu naleznete v internetu na www.siemens-home.com/cz

Bezpečnostní pokyny

Tento návod k použití si pečlivě prostudujte. Návod k použití a montážní návod dobře uschovejte. Pokud spotřebič předáte další osobě, přiložte také oba návody.

Před montáží

Poškození během přepravy

Ihned po vybalení spotřebič zkontrolujte. Pokud byl spotřebič během přepravy poškozen, nesmí být připojen.

Elektrické připojení

Spotřebič smí připojovat pouze koncesovaný odborník. Pokud dojde k poškození v důsledku chybného připojení, ztrácíte nárok na záruku.

Pokyny týkající se Vaší bezpečnosti

Tento spotřebič je určen pouze pro použití v domácnosti. Spotřebič použijte jenom k přípravě pokrmů.

Dospělé osoby a děti nesmí spotřebič provozovat,

- pokud nejsou tělesně nebo duševně schopné nebo
- jim chybí znalosti a zkušenosti ke správnému a bezpečnému používání.

Nikdy nenechávejte děti, aby si se spotřebičem hrály.

Horký varný prostor

Nebezpečí popálení!

- Nikdy se ve varném prostoru nedotýkejte horkých vnitřních ploch a výhřevných těles. Dvířka spotřebiče otvírejte opatrně. Ze spotřebiče může unikat pára. Malé děti držte v bezpečné vzdálenosti od spotřebiče.
- Nikdy nepřipravujte pokrmy s velkým množstvím vysokoprocentního alkoholu. Alkoholové výpary se mohou v prostoru pečicí trouby vznítit. Používejte pouze malé množství nápojů s vysokoprocentním alkoholem a dvířka spotřebiče otevírejte velmi opatrně.

Nebezpečí požáru!

- Ve varném prostoru neskladujte žádné hořlavé předměty. Nikdy neotvírejte dvířka, pokud ze spotřebiče vychází kouř. Vypněte spotřebič. Vytáhněte síťovou zástrčku, resp. vypněte pojistku v pojistkové skříni.
- Pečicí papír nikdy volně nepokládejte během předeřívání na příslušenství. Při otevření dvírek spotřebiče vzniká průvan. Papír by se mohl dotknout výhřevných těles a tím se vznítit. Pečicí papír vždy zatíže nádobím nebo formou na pečení. Pečicím papírem vykládejte jenom potřebnou plochu. Pečicí papír nesmí přesahovat přes příslušenství.

Nebezpečí elektrického zkratu!

Dbejte na to, abyste nikdy nezaklínili přípojný kabel v horkých dvířkách spotřebiče. Izolace kabelu by se mohla roztavit.

Nebezpečí opaření!

Nikdy nelijte vodu do horkého varného prostoru. Tvoří se horká vodní pára.

Horké příslušenství a nádoby

Nebezpečí popálení!

Nikdy nevyndávejte horké příslušenství nebo nádoby z varného prostoru bez použití chňapky.

Neodborné opravy

Nebezpečí zasažení elektrickým proudem!

Neodborně provedené opravy jsou nebezpečné. Opravy smí provádět a přípojné vedení vyměňovat pouze výrobce vyškolený servisní technik. Pokud je spotřebič poškozen, vytáhněte síťovou zástrčku, resp. vypněte pojistku v pojistkové skříni. Zavolejte servisní službu.

- Příslušenství, fólie, pečicí papír nebo nádobí na dně varného prostoru: Na dno varného prostoru nepokládejte žádné příslušenství. Dno varného prostoru nevykládejte alobalem ani pečicím papírem. Na dno varného prostoru nepokládejte žádné nádobí, pokud je nastavená teplota vyšší než 50 °C. Dochází ke hromadění tepla. Doby tepelné úpravy pak již neodpovídají a poškozuje se smalt.
- Voda v horkém varném prostoru: Do horkého varného prostoru nikdy nelijte vodu. Tvoří se vodní pára. Změnou teploty by se mohl poškodit smalt.
- Vlhké potraviny: V uzavřeném varném prostoru neskladujte delší čas žádné vlhké potraviny. Smalt by se poškodil.
- Ovocná šťáva: Univerzální pánve u velmi šťavnatého ovocného koláče nepřepřlňujte. Ovocná šťáva kapající z univerzální pánve zanechává skvrny, které již nelze odstranit. Pokud možno, používejte hlubokou univerzální pánve.
- Vychladnutí s otevřenými dvířky spotřebiče: Varný prostor pečicí trouby nechte vychladnout jen se zavřenými dvířky. Nevkládejte nic mezi dvířka a samotný spotřebič. I při nepatrném pootevření dvířek může časem dojít k poškození čelních stěn nábytku, který se nachází v blízkosti spotřebiče.
- Silně znečištěné těsnění: Pokud je těsnění trouby hodně znečištěné, dvířka od trouby během provozu již správně nedoléhají. Mohou být poškozeny sousedící čelní strany nábytku. Těsnění trouby udržujte vždy čisté.
- Dvířka pečicí trouby nepoužívejte jako sedátko nebo odkládací plochu: Nikdy si nesedějte ani nestoupejte na otevřená dvířka pečicí trouby. Na dvířka trouby neodkládejte žádné nádobí nebo příslušenství.
- Přeprava spotřebiče: Nenoste spotřebič za madlo dvířek. Madlo dvířek neunesete hmotnost spotřebiče a mohlo by se zlomit.

Vaše nová pečicí trouba

Zde se seznámíte s Vaší novou pečicí troubou. Vysvětlíme Vám funkce ovládacího panelu a jednotlivé ovládací prvky. Získáte informace týkající se varného prostoru a příslušenství.

Ovládací panel

Zde vidíte přehled ovládacího panelu. Podle typu spotřebiče jsou v jednotlivých detailech možné odchylky.



Tlačítka

Symbol	Funkce tlačítka
	Zapnutí a vypnutí pečicí trouby
	Výběr druhu ohřevu
	Volba programové automatiky
	dlouhé stisknutí = volba paměti krátké stisknutí = spuštění paměti
clean	Volba čistícího systému Toto tlačítko není obsazeno. Až po dovybavení spotřebiče samočisticím stropem a bočními stěnami a následné aktivaci v základních nastaveních, je čistící systém funkční.
<	Posunutí v nastavovací oblasti směrem doleva
>	Posunutí v nastavovací oblasti směrem doprava
	Otevření a zavření menu „Časové funkce“
	Aktivace/deaktivace dětské pojistky
>>	Zapnutí rychloohřevu
i	krátké stisknutí = vyvolání informací dlouhé stisknutí = otevření nebo zavření menu „Základní nastavení“
	krátké stisknutí = spuštění/zastavení provozu dlouhé stisknutí = zrušení provozu

Otočný volič

Pomocí otočného voliče můžete změnit všechny navrhované a nastavovací hodnoty.

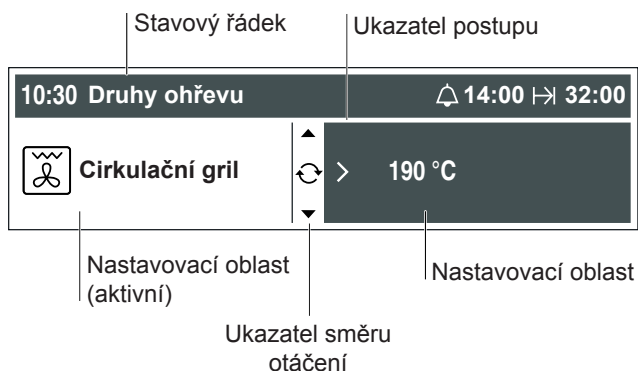
Otočný volič je zápusťný. K zasunutí a vysunutí otočný volič stiskněte.

Displej

Krátce po vypnutí spotřebiče se displej přepne do úsporného režimu. Displej ztmavne.

Displej je rozdělen do různých oblastí:

- stavový řádek
- ukazatel postupu
- nastavovací oblasti
- ukazatel směru otáčení



Stavový řádek

Stavový řádek se nachází nahoře na displeji. Zde se zobrazí čas, zvolený provoz, textové hlášení, informace a nastavené časové funkce.

Ukazatel postupu

Ukazatel postupu Vám nabízí rychlý přehled o uběhnuté době. Zobrazí se po startu dole ve stavovém řádku jako linie. Linie začíná vlevo a podle ubíhání doby se prodlužuje. Po uplynutí nastavené doby, linie dosáhne pravého okraje displeje.

Nastavovací oblasti

V obou nastavovacích oblastech se zobrazí navrhované hodnoty, které můžete změnit. Nastavovací oblast, ve které se právě nacházíte, je světlá s černým písmem. Zde můžete provádět změny.

Pomocí navigačních tlačítek < a > se dostanete z jedné nastavovací oblasti do další. V jakém směru můžete s navigačními tlačítky jít, vidíte na šipkách < a > v nastavovacích oblastech. Po startu jsou obě oblasti nastavení tmavé se světlým písmem.

Ukazatel směru otáčení

Ukazatel ↻ ukazuje, ve kterém směru se můžete otočným voličem pohybovat.

↻ = pohyb otočným voličem doprava

↻ = pohyb otočným voličem doleva

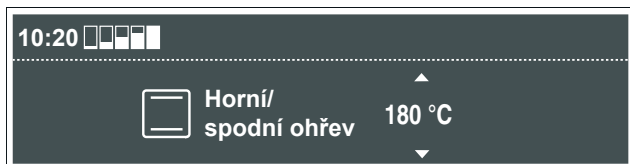
Pokud se zobrazí šipky v obou směrech, můžete otočným voličem otáčet v obou směrech.

Kontrola teploty

Sloupce kontroly teploty zobrazují fázi rozezhřátí nebo zbytkové teplo ve varném prostoru.

Kontrola rozezhřátí

Kontrola rozezhřátí ukazuje nárůst teploty ve varném prostoru. Jsou-li všechny sloupce vyplněné, je dosažen optimální okamžik ke vložení pokrmu.



Pokud jste nastavili grilovací nebo čisticí stupeň, sloupky se nezobrazí.

Během rozehřívání si můžete pomoci tlačítkem i nechat zobrazit aktuální teplotu rozehřátí. Díky termické setrvačnosti se může zobrazená teplota od skutečné teploty ve varném prostoru mírně lišit.

Zbytkové teplo

Po vypnutí ukazuje kontrolka teploty zbytkové teplo ve varném prostoru. Je-li vyplněn poslední sloupec, ve varném prostoru je teplota od cca 300 °C. Ukazatel zhasne, když teplota klesne na cca 60 °C.

Varný prostor

Ve varném prostoru se nachází osvětlení pečicí trouby. Chladicí ventilátor chrání pečicí troubu před přehřátím.

Osvětlení pečicí trouby

Během provozu svítí ve varném prostoru osvětlení pečicí trouby. Při nastavených teplotách do 60 °C se osvětlení vypne. Tak je možná optimální regulace.

Když otevřete dvířka pečicí trouby, osvětlení pečicí trouby se zapne.

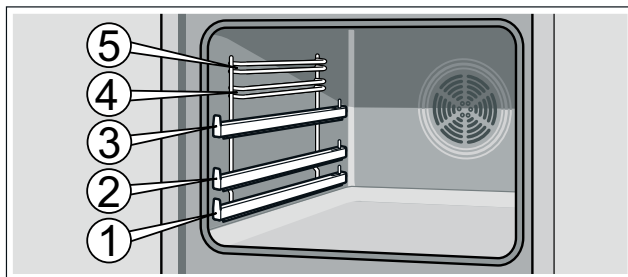
Chladicí ventilátor

Chladicí ventilátor se zapíná a vypíná podle potřeby. Horký vzduch uniká nad dvířky pečicí trouby. Pozor! Nezakrývejte větrací otvory, jinak by se pečicí trouba přehřála.

Aby se varný prostor po ukončení provozu rychleji ochladil, ventilátor ještě nějaký čas dobíhá.

Příslušenství

Příslušenství lze do pečicí trouby zasunout v 5 různých výškách.



Příslušenství můžete vysunout asi do poloviny, aniž by se převrhlo. To Vám usnadní vyndávání pokrmů. Pomocí výsuvných kolejnič ve výšce 1, 2 nebo 3 můžete příslušenství vysunout ještě více.

Podle vybavení spotřebiče výsuvné kolejnič zaskočí, když jsou zcela vysunuté. Tak lze příslušenství snadněji pokládat. Pro odblokování vsuňte výsuvné kolejnič lehkým potlačením zpět do pečicího prostoru.

Pokud je příslušenství horké, může se deformovat. Jakmile opět vychladne, deformace ustoupí. Nemá to vliv na funkci.

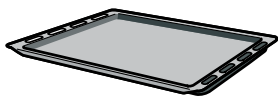
Příslušenství můžete dokoupit u zákaznického servisu, ve specializované prodejně nebo na internetu. Při koupi uveďte HZ-číslo.



Rošt

Na nádobí, koláčové formy, pečeně nebo kousky ke grilování a mražené pokrmy.

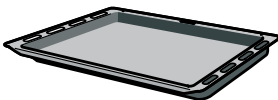
Rošt zasuněte do pečicí trouby zakřivením směrem dolů .



Smaltový pečicí plech

Na koláče a cukroví.

Pečicí plech zasuněte do pečicí trouby zkosením směrem ke dvířkám pečicí trouby.



Univerzální pánev

Na šťavnaté koláče, pečivo, mražené pokrmy a velké pečeně. Můžete ji také použít k zachycení tuku, pokud grilujete maso přímo na roštu.

Univerzální pánev zasuněte do pečicí trouby zkosením směrem ke dvířkám trouby.



Teploměr na pečení masa

Teploměr na pečení masa umožňuje přesný stupeň propečení masa.

Zvláštní příslušenství

Zvláštní příslušenství si můžete zakoupit u zákaznického servisu nebo ve specializované prodejně. Rozsáhlou nabídku příslušenství k Vaší pečicí troubě naleznete v našich prospektech nebo na internetu. Dostupnost příslušenství a možnost jeho objednání online je v každé zemi odlišná. Podívejte se prosím do prodejních podkladů.

Všechno zvláštní příslušenství není vhodné pro Váš spotřebič. Při nákupu uveďte vždy přesné označení (E-Nr.) Vašeho spotřebiče.

Zvláštní příslušenství	HZ číslo	Použití
Rošt	HZ334000	Pro nádoby, koláčové formy, pečení, grilované pokrmy a mražené pokrmy.
Smaltový pečicí plech	HZ331000	Na koláče a cukroví. Pečicí plech zasuňte až nadoraz zkosením směrem ke dvířkům pečicí trouby.
Univerzální pánve	HZ332000	Na šťavnaté koláče, pečivo, mražené pokrmy a velké pečeně. Grilujete-li přímo na roštu, můžete ji rovněž použít, jako zachytnou nádobu pro tuk. Univerzální pánve zasuňte do pečicí trouby zkosením směrem ke dvířkům.
Vkládací rošt	HZ324000	Na pečení. Rošt vždy postavte do univerzální pánve, která zachytí odkapávající tuk a šťávu z masa.
Grilovací plech	HZ325000	Ke grilování místo roštu nebo jako ochrana před postříkáním, aby se pečicí trouba příliš neznečistila. Grilovací plech používejte pouze v univerzální pánvi. Grilování na plechu: Grilovací plech používejte pouze ve výškách zasunutí 1, 2 a 3. Grilovací plech jako ochrana před postříkáním: Univerzální pánve s grilovacím plechem zasuňte pod rošt.
Skleněná pánve	HZ336000	Hluboký skleněný pečicí plech. Je vhodný i jako servírovací nádobí.
Plech na pizzu	HZ317000	Ideální na pizzu, mražené pokrmy nebo velké kulaté koláče. Plech na pizzu můžete použít místo univerzální pánve. Plech na pizzu postavte na rošt a řiďte se údaji uvedenými v tabulkách.
Pečicí kámen	HZ327000	Pečicí kámen se báječně hodí k přípravě domácího chleba, housek a pizzy, které se mají upéct do křupava. Pečicí kámen musíte vždy předehřát na doporučenou teplotu.

Zvláštní příslušenství	HZ číslo	Použití
Smaltový pečicí plech s nepřilnavou vrstvou	HZ331010	Koláče a cukroví se snadněji uvolní z pečicího plechu. Pečicí plech zasuňte do pečicí trouby zkosením směrem ke dvířkám.
Univerzální pánve s nepřilnavou vrstvou	HZ332010	Šťavnaté koláče, pečivo, mražené pokrmy a velké pečeně z univerzální pánve se snadněji uvolní. Univerzální pánve zasuňte do pečicí trouby zkosením směrem ke dvířkám.
Profi pánve s vkládacím roštem	HZ333000	Je obzvláště vhodná k přípravě velkých množství pokrmu.
Poklice na profi- pánve	HZ333001	Poklička promění profi-pánve v profi-pekáč.
Skleněný pekáč	HZ915001	Skleněný pekáč se hodí k dušení a zapékání pokrmů v pečicí troubě. Je vhodný zejména pro programovou nebo pečicí automatiku.
Teleskopické výsuvy		
2-násobný	HZ338250	Pomocí výsuvných kolejnic ve výšce 2 a 3 lze příslušenství vysunout dále, aniž by se převrhlo.
3-násobný úplný	HZ338352	Pomocí výsuvných kolejnic ve výšce 1 a 2 a 3 lze příslušenství vysunout dále, aniž by se převrhlo. 3 násobný výsuv není vhodný pro spotřebiče s otočným špízem.
3-násobný úplný	HZ338356	Pomocí výsuvných kolejnic lze ve výšce 1, 2 a 3 příslušenství zcela vysunout, aniž by se převrhlo. 3 násobný úplný výsuv není vhodný pro spotřebiče s otočným špízem.
3-násobný úplný s funkcí „stop“	HZ338357	Pomocí výsuvných kolejnic ve výšce 1, 2 a 3 lze příslušenství zcela vysunout, aniž by se převrhlo. Výsuvné kolejnice zapadnou tak, že příslušenství lze snadno položit. 3 násobný úplný výsuv s funkcí „stop“ není vhodný pro spotřebiče s otočným špízem.
Samočisticí boční stěny	HZ329028	Aby se varný prostor během provozu sám vyčistil, můžete spotřebič dodatečně vybavit bočními stěnami.

Zvláštní příslušenství	HZ číslo	Použití
Tukový filtr	HZ329000	Vaši pečicí troubu můžete dodatečně vybavit tímto filtrem. Slouží k filtraci tukových částic v odváděném vzduchu a k redukci zápachu.
Systém-vaření v páře	HZ24D300	Pro šetrnou přípravu zeleniny a ryb.

Nabídka zákaznického servisu

Pro Vaše domácí spotřebiče si můžete dokoupit u zákaznického servisu, ve specializované prodejně nebo v e-shopu příslušných zemí vhodné čisticí prostředky nebo další příslušenství. Při nákupu vždy uveďte příslušné číslo požadovaného zboží.

Utěrky k ošetření nerezových ploch	Objednací číslo 311134	Redukují usazování nečistot. Díky impregnaci speciálním olejem bude povrch spotřebičů z nerezů optimálně ošetřen.
Gel k čištění pečicí trouby a grilu	Objednací číslo 463582	K čištění varného prostoru. Gel je bez vůně.
Utěrka z mikrovláken s voštinovou strukturou	Objednací číslo 460770	Hodí se zejména k čištění choulostivých povrchů, jako je např. sklo, sklokeramika, nerez nebo hliník. Utěrka z mikrovlákna odstraní jedním otřením zbytky vody a mastné nečistoty.
Pojistka dvířek	Objednací číslo 612594	Zabrání dětem otevřít dvířka pečicí trouby. Způsob přišroubování pojistky závisí na typu spotřebiče. Dbejte k pojistce přiloženého listu.

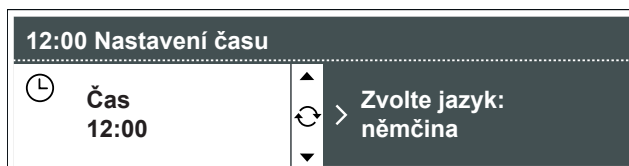
Před prvním použitím

V této kapitole se dozvíte, co všechno musíte udělat, než začnete poprvé připravovat pokrmy.

- Nastavte čas
- Podle potřeby změňte jazyk pro text zobrazení
- Rozehřejte varný prostor
- Vyčistěte příslušenství
- Prostudujte si bezpečnostní pokyny na začátku návodu k použití. Jsou velmi důležité.

Prvotní nastavení

Po připojení Vašeho nového spotřebiče se nahoře ve stavovém řádku zobrazí hlášení „Nastavte čas“. Nastavte aktuální čas a podle potřeby jazyk pro text zobrazení. Přednastavena je němčina.



Nastavení času a změna jazyka

1. Otočným voličem nastavte aktuální čas.
2. Tlačítkem > v pravé nastavovací oblasti přejděte k "Zvolte jazyk: němčina".
3. Pomocí otočného voliče nastavte požadovaný jazyk.
4. Stiskněte tlačítko .

Jazyk a čas je uložen. Aktuální čas se zobrazí na displeji.

Poznámka: Jazyk můžete kdykoliv změnit. Viz kapitolu „*Základní nastavení*“.

Rozehřátí varného prostoru

Abyste odstranili vůni novoty, rozeřejte prázdnou, zavřenou pečicí troubu.

Dbejte na to, aby ve varném prostoru nezůstaly žádné zbytky obalů, např. styroporové kuličky.

Během zahřívání pečicí trouby větrejte kuchyň.

Nastavte druh ohřevu  horní /spodní ohřev a teplotu 240 °C.

1. Stiskněte tlačítko .
Zobrazí se logo Siemens.
Zobrazí se návrh druh ohřevu  3D-horký vzduch a 160 °C.
2. Otočným voličem změňte druh ohřevu na  horní/spodní ohřev.
3. Tlačítkem > přejděte k teplotě a otočným voličem změňte teplotu na 240°C.
4. Stiskněte tlačítko .
Spustí se provoz.

5. Asi za 60 minut pečicí troubu vypněte pomocí tlačítka ^{on}/_{off}. Na displeji se zobrazí čas.

Sloupky kontroly teploty zobrazují zbytkové teplo ve varném prostoru.

Jak nastavíte druh ohřevu a teplotu se dozvíte v kapitole „Nastavení pečicí trouby“, kde je vše podrobně popsáno.

Čištění příslušenství

Před prvním použitím příslušenství řádně vyčistěte v horkém mycím roztoku a otřete měkkou utěrkou.

Zapnutí a vypnutí pečicí trouby

Pomocí tlačítka ^{on}/_{off} pečicí troubu zapnete a vypnete.

Zapnutí

Stiskněte tlačítko ^{on}/_{off}.

Zobrazí se logo Siemens. Zvolte požadovaný druh provozu.

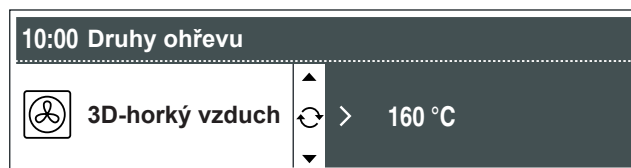
■ Tlačítko  = druh ohřevu

■ Tlačítko  = programová automatika

■ Tlačítko  = nastavení uložené v paměti

■ Tlačítko **clean** = čistící systém

Pokud během několika sekund nezvolíte žádný druh provozu, zobrazí se návrh 3D-horký vzduch, 160 °C.



Můžete kdykoliv zvolit jiný druh provozu.

Jak nastavení vykonáte, se dozvíte v jednotlivých kapitolách.

Vypnutí

Stiskněte tlačítko . Pečicí trouba se vypne, na displeji se zobrazí čas.

Nastavení pečicí trouby

V této kapitole se dozvíte

- které druhy ohřevu má Vaše pečicí trouba k dispozici,
- jak nastavíte druh ohřevu a teplotu,
- jak vyberete pokrm z doporučených nastavení,
- a jak nastavíte rychloohřev.

Druhy ohřevu

Vaše pečicí trouba má k dispozici mnoho druhů ohřevu. Tak můžete pro každý pokrm zvolit optimální způsob přípravy.

Druh ohřevu a teplotní rozsah	Použití
 3D-horký vzduch 30 - 275 °C	Pečení koláčů a pečiva na jedné až třech úrovních. Ventilátor rovnoměrně rozděljuje teplo prstencového (kruhového) topného tělesa v zadní stěně pečicí trouby ve varném prostoru.
 Horký vzduch eco * 30 - 275 °C	Na koláče a pečivo, nákypy, mražené a hotové produkty, maso a ryby, na jedné úrovni bez předehřívání. Ventilátor ve varném prostoru rovnoměrně rozděljuje energeticky optimalizované teplo prstencového (kruhového) topného tělesa.
 Horní/spodní ohřev 30 - 300 °C	Pro koláče, nákypy a libové pečeně, např. hovězí nebo zvěřina, na jedné úrovni. Teplo přichází rovnoměrně seshora a zezdola.

Druh ohřevu a teplotní rozsah	Použití
 Hydro-pečení 30 - 300 °C	Pro kynuté pečivo, např. chléb, housky nebo vánočku a pro pečivo z odpalovaného těsta, např. větrníky nebo piškot. Teplo přichází rovnoměrně seshora a zezdola. Vlhkost z potravin zůstává ve varném prostoru jako vodní pára.
 Pizza-stupeň 30 - 275 °C	Rychlá příprava mražených výrobků bez předeřtátí, např. pizzy, hranolků nebo závinu. Teplo přichází zezdola a z prstencového (kruhového) topného tělesa v zadní stěně pečicí trouby.
 Intenzivní ohřev 30 - 300 °C	Pokrmý s křupavým podkladem. Teplo přichází seshora a obzvláště silně zezdola.
 Spodní ohřev 30 - 300 °C	Pro zavařování a dopékání nebo zhnědnutí. Teplo přichází zezdola.
 Cirkulační gril 30 - 300 °C	Pro pečení masa, drůbeže a ryb vcelku. Grilovací topné těleso a ventilátor se střídavě zapínají a vypínají. Ventilátor fouká horký vzduch kolem pokrmu.
 Velkoplošný gril Grilovací stupně: 1 (slabý), 2 (střední), 3 (silný)	Pro grilování steaků, párků, toastů a kousků ryb. Ohřívá se celá plocha pod grilovacím topným tělesem.
 Maloplošný gril Grilovací stupně: 1 (slabý), 2 (střední), 3 (silný)	Ke grilování steaků, párků, toastů nebo rybích prstů v menších množstvích. Zahřívá se střední část grilovacího tělesa.
 Mírné vaření 70 - 90 °C	Pro šetrnou přípravu jemných kousků masa. Teplo přichází při nízké teplotě rovnoměrně seshora a zezdola.
 Rozmrazování 30 - 60 °C	Pro rozmrazování, např. masa, drůbeže, chleba a koláčů. Ventilátor fouká horký vzduch kolem pokrmu.
 Předeřtávání 30 - 70 °C	K předeřtávání nádobí, např. z porcelánu nebo skla.
 Udržování teploty 60 - 100 °C	K udržování teploty připravených pokrmů.
 Doporučená nastavení	Doporučená nastavení pro mnoho pokrmů.

* Druh ohřevu, kterým byla určena energetická třída spotřeby energie podle EN50304

Nastavení druhu ohřevu a teploty

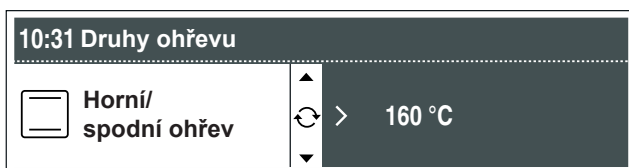
Příklad na obrázku: Nastavení pro  horní/spodní ohřev, 180 °C.

Stiskněte tlačítko .

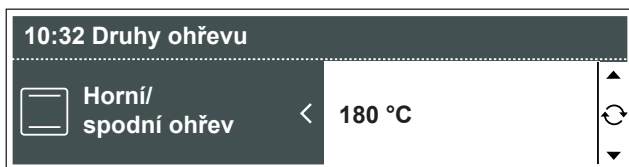
Na displeji se zobrazí návrh  3D-horký vzduch, 160 °C. Toto nastavení můžete okamžitě spustit pomocí tlačítka .

Pokud chcete nastavit jiný druh ohřevu a teplotu, postupujte následovně:

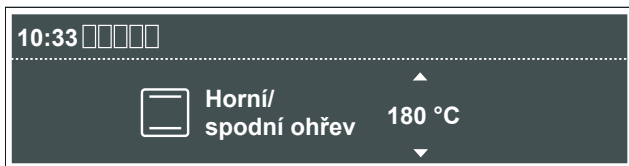
1. Pomocí otočného voliče nastavte požadovaný druh ohřevu.



2. Pomocí tlačítka > přejděte k teplotě a otočným voličem nastavte teplotu.



3. Stiskněte tlačítko . Provoz se spustí. Ve stavovém řádku se zobrazí sloupky pro rozezhívání kontroly teploty.



4. Když je pokrm hotový, pečicí troubu vypněte tlačítkem  nebo znovu zvolte a nastavte některý druh provozu.

Otevření dvířek během provozu

Provoz se zastaví. Po zavření dvířek provoz pokračuje.

Zastavení provozu

Stiskněte tlačítko ^{start}/_{stop}. Pečicí trouba je ve stavu „pauza“, bliká ^{start}/_{stop}. Znovu stiskněte tlačítko ^{start}/_{stop}. Provoz bude pokračovat dál.

Změna teploty nebo grilovacího stupně

Změna je možná kdykoliv. Otočným voličem změňte teplotu nebo grilovací stupeň.

Zrušení provozu

Stiskněte a podržte tlačítko ^{start}/_{stop}, dokud se nezobrazí 3D-horký vzduch, 160 °C. Poté můžete provést nové nastavení.

Vyvolání informací

Stiskněte krátce tlačítko **i**. Pro každou informaci znovu krátce stiskněte tlačítko **i**. Před startem obdržíte informace týkající se druhu ohřevu, výšek zasunutí a příslušenství. Po startu si můžete vyvolat teplotu rozehřívání ve varném prostoru.

Nastavení doby tepelné úpravy

Viz kapitolu „Časové funkce“, Nastavení doby tepelné úpravy.

Posunutí doby ukončení tepelné úpravy

Viz kapitolu „Časové funkce“, Posunutí doby ukončení tepelné úpravy.

Doporučená nastavení

Pokud si vyberete pokrm z doporučených nastavení, optimální nastavovací hodnoty jsou již stanoveny. Máte na výběr bohatou nabídku různých kategorií. Najdete všechno od koláčů, chleba, drůbeže, masa a zvěřiny až po nákypy a hotové produkty a velký počet pokrmů s našimi doporučenými nastaveními. Teplotu a dobu tepelné úpravy můžete měnit. Druh ohřevu je pevně nastaven.

Přes několik úrovní se dostanete až k jednotlivým pokrmům. Vyzkoušejte to a vyberte si některý z rozmanitých pokrmů.

Výběr pokrmu

1. Stiskněte tlačítko .
Na displeji se zobrazí návrh  3D-horký vzduch, 160 °C.
2. Otočný volič otočte doleva na doporučená nastavení .
3. Pomocí tlačítka > přejděte k první kategorii pokrmů a otočným voličem vyberte požadovanou kategorii. Pomocí tlačítka > přejděte na další úroveň. Otočným voličem vykonajte další výběr. Na závěr se zobrazí nastavení pro zvolený pokrm.
4. Stiskněte tlačítko .
Provoz se spustí. Navrhovaná doba tepelné úpravy I→I viditelně ubíhá ve stavovém řádku.

Doba tepelné úpravy uplynula

Zazní signál. Pečicí trouba již nehřeje. Ve stavovém řádku se zobrazí I→I 0:00. Signál můžete předčasně zrušit tlačítkem .

Změna teploty nebo grilovacího stupně

Otočným voličem změňte teplotu nebo grilovací stupeň.

Změna doby tepelné úpravy

Stiskněte tlačítko  a tlačítkem > přejděte k době tepelné úpravy. Otočným voličem změňte dobu tepelné úpravy. Stiskněte tlačítko .

Vyvolání informací

Krátce stiskněte tlačítko i. Pro každou informaci krátce stiskněte tlačítko i.

Posunutí doby ukončení tepelné úpravy

Viz kapitolu „Časové funkce“, Posunutí doby ukončení tepelné úpravy.

Nastavení rychloohřevu

Rychloohřev není vhodný pro všechny druhy provozu.

Vhodné druhy ohřevu

- 3D-horký vzduch
- Horní/spodní ohřev
- Hydro-pečení

- Pizza - stupeň
- Intenzivní ohřev

Vhodné teploty

Rychloohřev nefunguje, pokud je nastavená teplota nižší než 100 °C. Je-li teplota ve varném prostoru podstatně nižší než nastavená teplota, rychloohřev není nutný, proto se nezapne.

Nastavení rychloohřevu

Stiskněte tlačítko »§§§ pro rychloohřev. Ve stavovém řádku se zobrazí symbol »§§§. Sloupky kontroly teploty se vyplní.

Rychloohřev je ukončen, jakmile jsou všechny sloupky vyplněny. Uslyšíte krátký signál. Symbol »§§§ zhasne. Vložte pokrm do varného prostoru.

Upozornění

- Pokud změníte druh ohřevu, rychloohřev se přeruší.
- Nastavená doba tepelné úpravy začne ihned po startu plynout nezávisle na rychloohřevu.
- Během rychloohřevu můžete pomocí tlačítka i zjistit aktuální teplotu ve varném prostoru.
- Abyste získali rovnoměrný výsledek tepelné úpravy, pokrm vložte do varného prostoru až po ukončení rychloohřevu.

Zrušení rychloohřevu

Stiskněte tlačítko »§§§. Symbol zhasne.

Časové funkce

Nabídku „Časové funkce“ vyvoláte pomocí tlačítka . Jsou možné následující funkce:

Pokud je pečicí trouba vypnutá:

- nastavení budíku
- nastavení času

Pokud je pečicí trouba zapnutá:

- nastavení budíku
- nastavení doby tepelné úpravy
- posunutí doby ukončení tepelné úpravy

Krátké vysvětlení nastavení časových funkcí

1. Tlačítkem  otevřete menu.
2. Tlačítkem < nebo > přejděte k požadované funkci. Nastavovací oblast je světlá, písmo tmavé.
3. Otočným voličem nastavte čas a dobu tepelné úpravy.
4. Tlačítkem  zavřete menu.

Nastavení jednotlivých funkcí je podrobně popsáno v následujících kapitolách.

Nastavení kuchyňského budíku

Budík běží nezávisle na pečicí troubě. Budík lze používat jako kuchyňskou minutku a může být kdykoliv nastaven.

1. Stiskněte tlačítko . Otevře se menu „Časové funkce“.
2. Pomocí otočného voliče nastavte čas na budíku.
3. Tlačítkem  zavřete menu.

Displej se vrátí zpět do původního stavu. Zobrazí se symbol  pro kuchyňský budík a ubíhající čas.

Po uplynutí nastaveného času

Zazní signál. Ukazatel je na 0:00. Pomocí tlačítka můžete signál předčasně ukončit. Menu „Časové funkce“ zavřete tlačítkem .

Zrušení nastaveného času

Tlačítkem otevřete menu „Časové funkce“ a pomocí otočného voliče nastavte čas zpět na 0:00. Tlačítkem zavřete menu.

Změna nastaveného času

Tlačítkem otevřete menu „Časové funkce“ a během následujících několika sekund změňte pomocí otočného voliče čas nastavený na budíku. Tlačítkem zavřete menu.

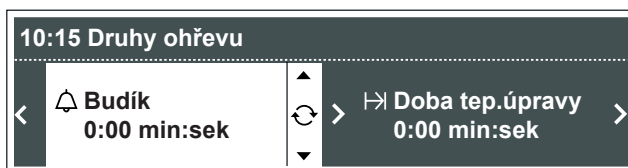
Nastavení doby tepelné úpravy

Pokud nastavíte dobu tepelné úpravy Vašeho pokrmu, dojde po jejím uplynutí automaticky k ukončení provozu spotřebiče. Pečicí trouba přestane hřát.

Předpoklad: Nastavili jste druh ohřevu a teplotu.

Příklad na obrázku: Nastavení pro horní/spodní ohřev, 180 °C, Doba tepelné úpravy 45 minut.

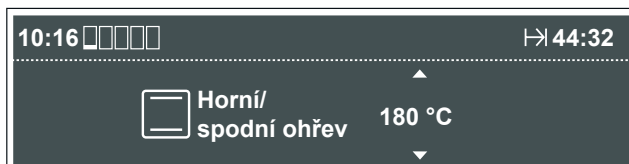
1. Stiskněte tlačítko .
Otevře se menu „Časové funkce“.



2. Pomocí tlačítka > nebo < přejděte k době tepelné úpravy a otočným voličem nastavte dobu tepelné úpravy.



3. Stiskněte tlačítko .
Menu „Časové funkce“ se zavře.
4. Pokud se provoz ještě nespustil, stiskněte tlačítko  ^{start}_{stop}.
Doba tepelné úpravy $\rightarrow$ viditelně ubíhá ve stavovém řádku.



Doba tepelné úpravy uplynula

Zazní akustický signál. Pečicí trouba přestane hřát. Ve stavovém řádku se zobrazí doba tepelné úpravy $\rightarrow$ 0:00. Signál můžete předčasně ukončit tlačítkem .

Zrušení doby tepelné úpravy

Pomocí tlačítka  otevřete menu. Tlačítkem > nebo < přejděte k době tepelné úpravy a otočným voličem nastavte dobu tepelné úpravy na 0:00. Ukazatel se přepne k nastavenému druhu ohřevu a teplotě. Provoz běží dál bez doby tepelné úpravy.

Změna doby tepelné úpravy

Pomocí tlačítka  otevřete menu. Tlačítkem > nebo < přejděte k době tepelné úpravy a otočným voličem změňte dobu tepelné úpravy. Zavřete menu tlačítkem .

Posunutí doby ukončení tepelné úpravy

Dbejte na to, aby snadno kazící se potraviny nezůstaly v pečicí troubě příliš dlouho.

Posunutí doby ukončení je možné u

- všech druhů ohřevu
- hodně programů
- a u čistícího systému

Příklad: V 9.30 vložíte pokrm do varného prostoru. Doba tepelné úpravy je 45 minut a pokrm bude hotový v 10.15. Chtěli byste ale, aby byl hotový teprve ve 12.45.

Posuňte dobu ukončení tepelné úpravy z 10.15 na 12.45. Pečicí trouba setrvává ve vyčkávací pozici. K zahájení provozu dojde ve 12.00 a k jeho ukončení ve 12.45.

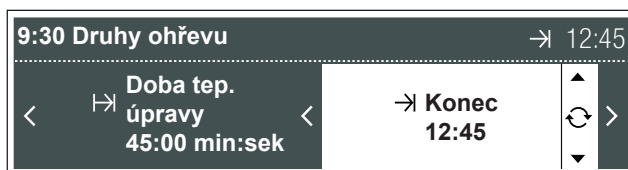
Posunutí doby ukončení tepelné úpravy

Předpoklad: Nastavený provoz nebyl spuštěn. Je nastavená doba tepelné úpravy. Je otevřené menu „Časové funkce“ ⌚.

1. Pomocí tlačítka > přejděte k době ukončení tepelné úpravy. Doba ukončení tepelné úpravy se zobrazí.



2. Otočným voličem posuňte dobu ukončení tepelné úpravy na později.



3. Tlačítkem ⌚ zavřete menu „Časové funkce“.

4. Potvrďte tlačítkem ^{start}_{stop}.

Nastavení je uloženo. Pečicí trouba setrvává ve vyčkávací pozici. Ve stavovém řádku se zobrazí doba ukončení tepelné úpravy →⌚. Provoz se zahájí ve správný okamžik. Ve stavovém řádku viditelně ubíhá doba tepelné úpravy.

Doba tepelné úpravy uplynula

Zazní signál. Pečicí trouba nehřeje. Ve stavovém řádku se zobrazí doba tepelné úpravy na ⌚ 0:00. Signál můžete předčasně zrušit tlačítkem ⌚.

Změna doby ukončení tepelné úpravy

Změna je možná, dokud pečicí trouba setrvává ve vyčkávací pozici. K tomuto účelu tlačítkem ⌚ otevřete menu a tlačítkem > nebo < přejděte k době ukončení tepelné úpravy. Pomocí otočného voliče změňte nastavenou dobu ukončení tepelné úpravy. Tlačítkem ⌚ zavřete menu.

Zrušení doby ukončení tepelné úpravy

To je možné, dokud pečicí trouba setrvává ve vyčkávací pozici. K tomuto účelu otevřete tlačítkem  menu a přejděte tlačítkem < nebo > k době ukončení tepelné úpravy. Otáčejte voličem doleva, dokud ukazatel nezmizí. Nastavená doba tepelné úpravy začne okamžité plynout.

Nastavení času

Abyste mohli nastavit nebo změnit čas, musí být pečicí trouba vypnutá.

Po výpadku elektrického proudu

Po výpadku proudu se ve stavovém řádku zobrazí hlášení „Nastavte čas“.

1. Pomocí otočného voliče nastavte aktuální čas.
V pravé nastavovací oblasti displeje se zobrazí nastavený jazyk. Po výpadku proudu se nezmění.
2. Stiskněte tlačítko .
Čas se uloží.

Změna času

Příklad: Změna času z letního na zimní.

1. Stiskněte tlačítko .
Otevře se menu „Časové funkce“.
2. Pomocí tlačítka > přejděte k času  a otočným voličem změňte čas.
3. Stiskněte tlačítko .
Menu „Časové funkce“ se zavře.

Změna zobrazení času

Pokud je pečicí trouba vypnutá, na displeji jsou zobrazeny hodiny s aktuálním časem. Tento ukazatel můžete změnit na jiné zobrazení hodin, buď na čas digitální, nebo zobrazení času vypnete. Viz kapitolu „*Základní nastavení*“.

Paměť

S funkcí paměti můžete uložit nastavení pro vlastní pokrm a toto nastavení stisknutím jednoho tlačítka znovu vyvolat.

Funkce paměti má smysl tehdy, když některý z pokrmů připravujete obzvláště často.

Uložení nastavení do paměti

Čisticí systém nelze do paměti uložit.

1. Nastavte druh ohřevu, teplotu a příp. dobu tepelné úpravy pro požadovaný pokrm. Nespouštějte. Pokud chcete uložit některý program: Zvolte a nastavte program. Nespouštějte.
2. Stiskněte a podržte tlačítko **M**, dokud se nezobrazí hlášení „Uloženo v paměti“.

Nastavení je uloženo a může být kdykoliv spuštěno.

Uložení jiného nastavení

Proved'te a uložte nové nastavení. Stará nastavení se přepíší.

Spuštění nastavení uložených v paměti

Uložená nastavení pro Váš pokrm můžete kdykoliv spustit.

1. Krátce stiskněte tlačítko **M**.
Zobrazí se uložená nastavení. Pokud se zobrazí hlášení „Paměť prázdná“, není uloženo žádné nastavení, paměť nelze spustit. Nejprve uložte požadované nastavení, viz odstavec „*Uložit do paměti*“.
2. Stiskněte tlačítko **M**^{start}_{stop}.
Spustí se nastavení uložené v paměti.

Změna nastavení

Změna je možná kdykoliv. Pokud příště spustíte paměť, původně uložená nastavení se zobrazí.

Teploměr na pečení masa

Teploměr na pečení masa umožňuje přesný stupeň propečení masa. Měří teplotu uvnitř kousku masa v rozsahu mezi 30 °C a 99 °C.

Používejte jen přiložený teploměr na pečení masa. Můžete ho dokoupit jako náhradní díl v zákaznickém centru.

Po použití teploměr vždy vyndejte z pečicího prostoru. Nikdy ho nepřechnovávejte v pečicím prostoru.

Vhodné druhy ohřevu

- 3D-Horký vzduch
- Horký vzduch eco
- Horní / spodní ohřev
- Hydro-pečení
- Pizza-stupeň
- Intenzivní ohřev
- Cirkulační grilování
- Šetrná tepelná úprava

Teplota pečicího prostoru

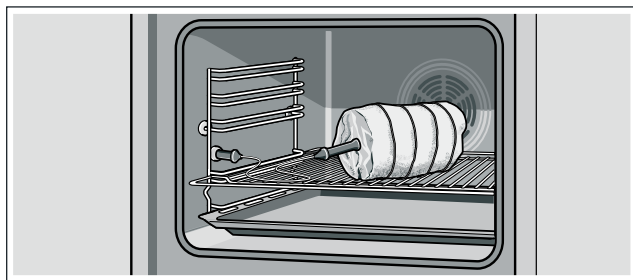
Aby nedošlo k poškození teploměru na pečení masa, nenastavujte vyšší teplotu než 250 °C.

Nastavená teplota pečicího prostoru musí být alespoň o 10 °C vyšší, než nastavená teplota jádra masa.

Zasunutí teploměru na pečení masa

Ještě než dáte maso do pečicího prostoru, zasuňte teploměr do masa.

Vsuňte kovovou špičku nejtlustším místem do kousku masa. Dejte přitom pozor, aby se konec špičky nacházel zhruba uprostřed kusu masa. Nesmí být zasunutý do tuku a nesmí se dotýkat žádného nádobí a žádné kosti.



Položte kus masa doprostřed roštu.

Aby se teploměr na pečení masa nepoškodil příliš velkým teplem, musí být mezi grilovacím tělesem a teploměrem dodržena dostatečná vzdálenost.

Dbejte na to, aby se nezaklínil kabel teploměru na pečení masa.

Nastavení teploty jádra masa

1. Teploměr na pečení masa zasuňte do zdíčky vlevo v pečícím prostoru. Symbol  se zobrazí na stavovém řádku.
2. Otočným voličem vyberte druh ohřevu.
3. Stiskněte tlačítko  a otočným voličem nastavte požadovanou teplotu pečícího prostoru.
4. Stiskněte tlačítko  a otočným voličem změřte navrhovanou teplotu jádra.
5. Stiskněte tlačítko  start stop. Spustí se provoz. Když teplota v masu dosáhla 30 °C, zobrazí se vedle symbolu  aktuální teplota jádra.

Nastavená teplota jádra masa byla dosažena

Zazní akustický signál. Pečící trouba už nehřeje. Teploměr na pečení masa můžete vytáhnout ze zdíčky. Symbol  zhasne.

⚠ Nebezpečí popálení!

Teploměr na pečení masa a pečicí prostor jsou horké.
Používejte k vytahování chňapky.

Změna teploty jádra

Teplotu jádra můžete kdykoliv změnit.

Ukončení

Vytáhněte teploměr na pečení masa ze zdíčky.

⚠ Nebezpečí popálení!

Teploměr na přípravu masa a pečicí prostor jsou horké.
Používejte k vytahování chňapky.

Směrné hodnoty pro teplotu jádra

Používejte jen čerstvé, nemražené maso. Údaje v tabulce jsou směrné hodnoty. Jsou závislé na kvalitě a vlastnostech masa.

Pokrm	Směrné hodnoty pro teplotu jádra v °C
Hovězí maso	
Rostbeef nebo hovězí filé, po anglicku	45-55
Rostbeef nebo hovězí filé, medium	55-65
Rostbeef nebo hovězí filé, propečený	65-75
Vepřové maso	
Vepřové filé	65-70
Vepřová pečeně (např. krkovička)	85-90
Telecí maso	
Telecí pečeně	75-85
Telecí noha	85-90
Jehněčí maso	
Jehněčí kýta, medium	60-70
Jehněčí pečeně	80-90

Nastavení „sabbat“

S tímto nastavením pečicí trouba udržuje pomocí horního/ spodního ohřevu teplotu mezi 85°C a 140°C. Můžete nastavit dobu od 24 hodin do 73 hodin.

Během této doby zůstanou pokrmy v pečicím prostoru teplé, aniž byste spotřebič museli zapínat nebo vypínat.

Spuštění nastavení „sabbat“

Předpoklad:

V „Základních nastavení“ jste aktivovali - „Nastavení Sabbat - ano“. Viz kapitolu „Základní nastavení“.

1. Stiskněte tlačítko ^{on}_{off}.
Na displeji se zobrazí návrh 3D-horký vzduch, 160 °C.
2. Otočte voličem doleva a zvolte druh ohřevu nastavení „sabbat“.
3. Pomocí tlačítka > přejděte k teplotě a otočným voličem nastavte teplotu.
4. Pomocí tlačítka ⌚ otevřete menu „Časové funkce“ a tlačítkem > přejděte k době tepelné úpravy. Zobrazí se návrh 27:00 hodin.
5. Otočným voličem nastavte požadovanou dobu tepelné úpravy.
6. Tlačítkem ⌚ zavřete menu „Časové funkce“.
7. Stiskněte tlačítko ^{start}_{stop}.
Nastavení „sabbat“ se spustí.

**Doba tepelné úpravy
uplynula**

Pečicí trouba již nehřeje.

**Posunutí doby ukončení
tepelné úpravy**

Posunutí doby ukončení tepelné úpravy na později není možné.

**Zrušení nastavení
„sabbat“**

Stiskněte a podržte tlačítko ^{start}_{stop}, dokud se na displeji nezobrazí  3D horký vzduch, 160 °C. Poté můžete provést nové nastavení.

Dětská pojistka

Aby děti nemohly pečicí troubu nedopatřením zapnout nebo změnit probíhající provoz, má k dispozici dětskou pojistku.

Aktivace dětské pojistky

Stiskněte a podržte tlačítko , dokud se nezobrazí symbol . To potrvá cca 4 sekundy.

Ovládací panel je zablokován.

Deaktivace dětské pojistky

Stiskněte a podržte tlačítko , dokud symbol  nezhasne. Poté můžete znovu provést nastavení.

Poznámka: I přes aktivovanou dětskou pojistku můžete pečicí troubu vypnout pomocí tlačítka  nebo dlouhým stisknutím tlačítka  ^{start}_{stop}, nastavit budík a signál vypnout.

Základní nastavení

Váš spotřebič má různá nastavení, která můžete kdykoliv přizpůsobit Vaším potřebám.

Poznámka: V tabulce naleznete všechna základní nastavení a možnosti jejich změny. Podle vybavení Vašeho spotřebiče se na displeji objeví jen ta základní nastavení, která má Váš spotřebič k dispozici.

Základní nastavení	Možnosti	Vysvětlení
Výběr jazyka: němčina	Je možný dalších 29 jazyků	Jazyk pro text na displeji.
Délka trvání signálního tónu: střední	střední = 2 minuty krátká = 10 sekund dlouhá = 5 minut	Délka trvání signálu po uplynutí doby tepelné úpravy.
Tón tlačítek: vyp.	zap. vyp.	Potvrzovací tón při stisknutí tlačítka.
Jas displeje: den	den střední noc	Osvětlení displeje.
Ukazatel času: analogový 1	analogový 1 analogový 2 analogový 3 digitální vyp.	Zobrazení ukazatele času na displeji, když je pečicí trouba vypnutá.
Osvětlení pečicí trouby během provozu: zap.	zap. vyp.	Osvětlení ve varném prostoru.
Pokračování po zavření dvířek: automaticky	automaticky vyp.*	Způsob pokračování provozu po otevření a zavření dvířek pečicí trouby. * Pomocí tlačítka  obnovíte provoz spotřebiče.
Blokování dvířek u dětské pojistky: ne	ne ano	Blokování dvířek pečicí trouby, když je aktivní dětská pojistka.
individuální přizpůsobení: 	např. ještě intenzivnější výsledek tepelné úpravy 	Změna výsledku pečení u všech programů programové automatiky. doprava = intenzivnější doleva = slabší
Zobrazení loga: zapnuto	zapnuto vypnuto	Zobrazení nápisu Siemens po zapnutí pečicí trouby.
3D-horký vzduch Návrh: 160 °C	od 30 do max. 275 °C	Trvalá změna navrhované teploty pro daný druh ohřevu.

Základní nastavení	Možnosti	Vysvětlení
Horký vzduch eco Návrh: 160 °C	od 30 do max. 275 °C	Trvalá změna navrhované teploty pro daný druh ohřevu.
Horní/spodní ohřev Návrh: 160 °C	od 30 do max. 300 °C	Trvalá změna navrhované teploty pro daný druh ohřevu.
Hydro-pečení Návrh: 160 °C	od 30 do max. 300 °C	Trvalá změna navrhované teploty pro daný druh ohřevu.
Pizza-stupeň Návrh: 200 °C	od 30 do max. 275 °C	Trvalá změna navrhované teploty pro daný druh ohřevu.
Intenzivní ohřev Návrh: 190 °C	od 30 do max. 300 °C	Trvalá změna navrhované teploty pro daný druh ohřevu.
Spodní ohřev Návrh: 150 °C	od 30 do max. 300 °C	Trvalá změna navrhované teploty pro daný druh ohřevu.
Cirkulační gril Návrh: 190 °C	od 30 do max. 300 °C	Trvalá změna navrhované teploty pro daný druh ohřevu.
Velkoplošný gril Návrh: 3	3 2 1	Trvalá změna navrhovaného stupně pro daný druh ohřevu.
Grilování s otočným rožněm Návrh: 250 °C	od 30 do max. 300 °C	Trvale změňte navrhovanou teplotu pro druh ohřevu.
Maloplošný gril Návrh: 3	3 2 1	Trvale změňte navrhovaný stupeň pro druh ohřevu.
Mírné vaření Návrh: 80 °C	od 70 do max. 90 °C	Trvalá změna navrhované teploty pro daný druh ohřevu.
Rozmrazování Návrh: 30 °C	od 30 do max. 60 °C	Trvalá změna navrhované teploty pro daný druh ohřevu.
Přehřátí Návrh: 50 °C	od 30 do max. 70 °C	Trvalá změna navrhované teploty pro daný druh ohřevu.
Udržování teploty Návrh: 70 °C	od 60 do max. 100 °C	Trvalá změna navrhované teploty pro daný druh ohřevu.
Doběh chladicího ventilátoru: střední	krátká střední dlouhá velmi dlouhá	Délka trvání doběhu chladicího ventilátoru.
Čisticí systém: ne	ne ano	Nastavení, jestli je spotřebič vybaven samočisticím stropem a bočními stěnami = čisticím systémem.
Teleskopický výsuv: ne	ne ano	Nastavení, jestli je spotřebič vybaven teleskopickými výsuvy.
Nastavení „sabbat“: ne	ne ano	Viz kapitolu nastavení „sabbat“.
Obnovení výrobního nastavení: ne	ne ano	Všechny vykonané změny se vrátí zpět na výrobní nastavení.

Změna základních nastavení

Předpoklad: Pečicí trouba musí být vypnutá.

1. Stiskněte a cca 4 sekundy podržte tlačítko **i**, dokud se nezobrazí hlášení „Zvolte jazyk: němčina“.
2. Pomocí tlačítka **<** nebo **>** zvolte základní nastavení.
3. Otočným voličem změňte hodnotu.
4. Nyní můžete změnit další základní nastavení. Tlačítka **<** nebo **>** přejděte k základnímu nastavení a postupujte podle pokynů v bodech 2 a 3.
5. Stiskněte a podržte tlačítko **i**, dokud ukazatel nezhasne. To potrvá asi 4 sekundy. Všechny změny jsou uloženy.

Zrušení

Stiskněte tlačítko **on/off**. Změny se neuloží.

Automatické vypnutí

Vaše pečicí trouba je vybavena funkcí automatického vypnutí. Tato funkce se aktivuje, pokud není nastavena žádná doba tepelné úpravy a nastavené hodnoty nebyly změněny po dlouhou dobu. Kdy k tomu dojde, závisí na nastavené teplotě nebo zvoleném grilovacím stupni.

Vypnutí aktivní

Na displeji se zobrazí text „Automatické vypnutí“. Provoz se přeruší.

Po stisknutí libovolného tlačítka text zmizí. Poté můžete provést nové nastavení.

Upozornění: Pokud je nastavena doba tepelné úpravy, pečicí trouba po jejím uplynutí přestane hřát. Funkce automatického vypnutí není nutná.

Čisticí systém

Čisticí systém regeneruje samočisticí plochy ve varném prostoru.

Samočisticí plochy jsou vybaveny vysoce porézní keramickou vrstvou. Během provozu pečicí trouby jsou stříkance z pečení touto vrstvou nasáány a odstraněny. Pokud se plochy nedostatečně čistí a vznikají tmavé skvrny, regenerujte je pomocí samočištění.

Dovybavení spotřebiče samočisticím stropem a bočními stěnami

Zadní stěna ve varném prostoru má keramický povlak. Abyste čisticí systém mohli využívat, musí být povlakem vybaven i strop a boční stěny. Samočisticí strop a boční stěny dostanete k zakoupení jako zvláštní příslušenství u zákaznického servisu.

Změna základního nastavení

Pokud jste spotřebič dovybavili samočisticím stropem a bočními stěnami, aktivujte čisticí systém v základních nastaveních. Postup se dozvíte z kapitoly „*Základní nastavení*“.

Čisticí stupně

Můžete volit ze třech různých čisticích stupňů.

Stupeň	Čisticí stupeň	Doba trvání
1	mírný	cca 45 minut
2	střední	cca 1 hodina
3	intenzivní	cca 1 hodina, 15 minut

Před čištěním

Z varného prostoru vyndejte příslušenství a nádobí.

Čištění dna varného prostoru

Předtím, než nastavíte čisticí systém, vyčistěte plochy ve varném prostoru, které nejsou samočisticí. Jinak vzniknou skvrny, které již nelze odstranit.

Použijte hadřík a horký mycí roztok nebo octovou vodu. Při silném znečištění použijte ocelovou drátěnku nebo čistič na pečicí trouby. Používejte jen ve studené pečicí troubě. Samočisticí plochy nikdy nedrhňte drátěnkou ani neošetřujte čističem na pečicí trouby.

Nastavení čisticího stupně

1. Stiskněte tlačítko **clean**.
Zobrazí se návrh čisticího stupně 3. Čištění lze okamžitě spustit. Pokud si přejete čisticí stupeň změnit:
2. Otočným voličem zvolte požadovaný stupeň čištění.
3. Čištění spustíte tlačítkem start
stop.
Ve stavovém řádku začne viditelně ubíhat nastavená doba trvání.

Po dokončení čištění

Ve stavovém řádku se zobrazí hlášení „Čištění ukončeno“. Pečicí trouba přestane hřát.

Zrušení čištění

Stiskněte a podržte tlačítko start
stop, dokud se nezobrazí 3D-horký vzduch, 160 °C. Poté můžete provést nové nastavení.

Změna čisticího stupně

Po startu již nelze čisticí stupeň změnit.

Čištění má probíhat přes noc

Abyste mohli přes den pečicí troubu používat, posuňte dobu ukončení čištění na noc. Viz kapitolu „Časové funkce“, Posunutí doby ukončení.

Po čištění

Pokud varný prostor zcela vychladnul, utřete ze samočisticích ploch zbytky soli vlhkým hadříkem.

Péče a čištění

Při svědomité péči a kvalitním čištění zůstane Vaše pečicí trouba dlouho pěkná a funkční. Zde Vám vysvětlíme, jak byste měli o Váš spotřebič pečovat a jak ho čistit.

Pokyny

- Drobné barevné rozdíly na čelní stěně pečicí trouby jsou zapříčiněny použitím různých materiálů jako sklo, umělá hmota a kov.
- Stíny na okénku dvířek, které působí jako šmouhy nebo vady skla, jsou světelné odrazy pocházející z osvětlení pečicí trouby.
- Smalt se při vysokých teplotách vypaluje, což může vést ke vzniku drobných barevných rozdílů. Tento jev je normální a nijak neovlivňuje funkčnost pečicí trouby. Hrany tenkých plechů se nedají úplně posmaltovat, proto mohou být drsné. Antikorozní ochrana tím není nijak narušena.

Čisticí prostředky

Abyste se vyvarovali poškození různých povrchů spotřebiče použitím nesprávných čisticích prostředků, dbejte pokynů v tabulce.

Nikdy nepoužívejte:

- žádné abrazivní nebo agresivní čisticí prostředky,
- žádné čisticí prostředky s vysokým obsahem alkoholu,
- žádné tvrdé drhnuocí polštářky nebo drhnuocí houby,
- vysokotlaké nebo parní čističe.

Nové pěnové hadříky před prvním použitím řádně vyperte.

Oblast	Čistící prostředky
Přední strana pečicí trouby	Horký mycí roztok: Omyjte hadříkem namočeným v horkém mycím roztoku a měkkou utěrkou vytřete dosucha. Nepoužívejte prostředek k čištění skla ani škrabku na sklo.
Nerezová ocel	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkou utěrkou. Skvrny od vody, tuku, škrobu a bílku ihned odstraňte, aby se pod nimi nemohla vytvářet korozie. V zákaznickém servisu nebo ve specializované prodejně jsou k dostání speciální prostředky na nerez, vhodné na teplé povrchy. Pečující prostředek naneste měkkou utěrkou v tenké vrstvě.
Prosklená dvířka	Čistič na sklo: Vyčistěte měkkou utěrkou. Nepoužívejte škrabku na sklo.
Teploměr na přípravu pečeně	Horký mycí roztok: Vyčistěte měkkým hadříkem nebo kartáčem. Nemyjte v myčce nádobí.
Skleněný kryt osvětlení pečicí trouby	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem.
Těsnění Nesundávejte!	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem. Nedrhňte.
Závěsné rošty	Horký mycí roztok: Namočte a vyčistěte hadříkem nebo kartáčem.
Teleskopické výsuvy	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem nebo kartáčem. Nenamáčejte ani nemyjte v myčce nádobí.
Příslušenství	Horký mycí roztok: Namočte a vyčistěte hadříkem nebo kartáčem.

Čištění samočisticích ploch ve varném prostoru

Samočisticí plochy jsou vybaveny vysoce porézní keramickou vrstvou. Během provozu pečicí trouby jsou stříkance z pečení touto vrstvou nasávy a odstraněny. Čím vyšší teplota a čím déle je pečicí trouba v provozu, tím lepší je výsledek.

Pokud i po několikátém provozu ještě vidět znečištění, postupujte následovně:

1. Řádně vyčistěte dno varného prostoru, strop a boční stěny.

2. Nastavte  3D-horký vzduch.

3. Rozehřejte prázdnou, zavřenou pečicí troubu po dobu 2 hodin při maximální teplotě.

Keramický povlak má schopnost regenerace. Po vychladnutí varného prostoru hnědé nebo bílé zbytky odstraňte vodou a měkkou houbou.

Mírná zabarvení povlaku nemají na samočištění žádný vliv.

Pokud chcete dokoupit zvláštní příslušenství „Samočisticí strop a boční stěny“, můžete pomocí čisticího systému samočisticí plochy zregenerovat. K tomu viz kapitolu „Čisticí systém“.

Pozor!

■ Nikdy nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky. Tyto by poškrábaly, resp. zničily vysoce porézní vrstvu.

■ Nikdy neošetřujte keramickou vrstvu čističem na pečicí trouby. Pokud čistič na pečicí trouby nedopatřením na keramickou vrstvu pronikne, okamžitě jej odstraňte houbou a dostatečným množstvím vody.

Čištění dna, stropu a bočních stěn varného prostoru

Použijte hadřík a horký mycí roztok nebo octovou vodu.

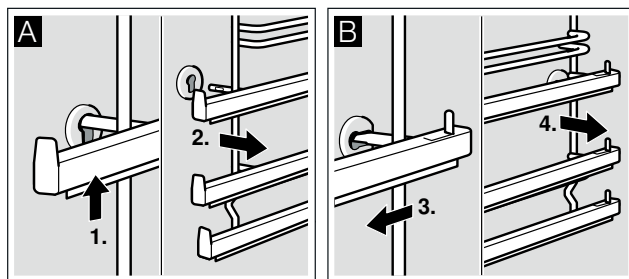
Při silném znečištění použijte ocelovou drátěnku nebo čistič na pečicí trouby. Používejte jen ve studené pečicí troubě. Samočisticí plochy nikdy nedrhňte drátěnkou ani neošetřujte čističem na pečicí trouby.

Vyvěšení a zavěšení závěsných roštů

Závěsné rošty můžete před čištěním vyjmout. Pečicí trouba musí nejdříve vychladnout.

Vyvěšení závěsných roštů

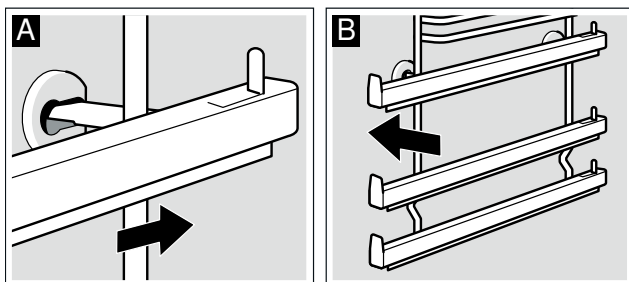
1. Závěsný rošt vpředu nazvedněte
2. a vyvěste (obrázek A).
3. Poté vytáhněte celý závěsný rošt dopředu a
4. vyjměte ho (obrázek B).



Závěsné rošty vyčistěte mycím prostředkem a houbičkou. Na hrubé nečistoty použijte kartáček.

Zavěšení závěsných roštů

1. Závěsný rošt zasuněte nejprve do zadního otvoru, mírně zatlačte dozadu (obrázek A)
2. a poté zavěste do předního otvoru (obrázek B).



Každý závěsný rošt se hodí jen doleva nebo doprava. Výsuvné lišty se musí dát vpředu vysunout. Vyklenutí na závěsném roštu musí být vždy dole.

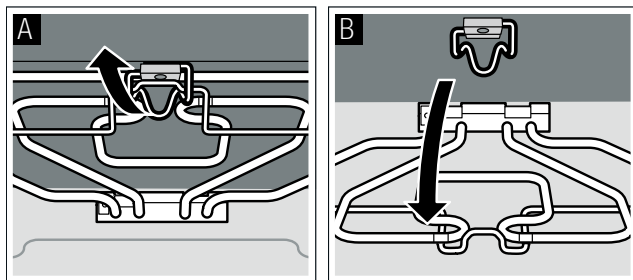
Sklopení grilovacího tělesa

Z důvodu čištění stropu můžete grilovací těleso sklopit.

⚠ Nebezpečí popálení!

Pečicí trouba musí být studená.

1. Grilovací těleso a držák potáhněte dopředu, až slyšitelně zaskočí (obrázek A).
2. Grilovací těleso sklopte dolů (obrázek B).

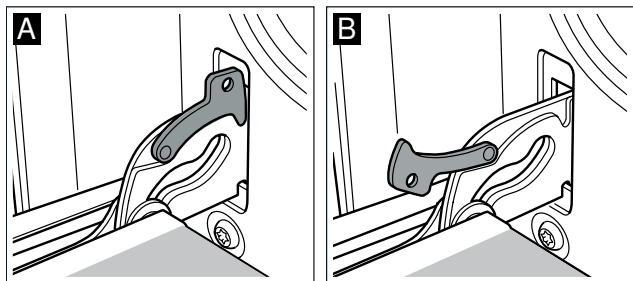


3. Po vyčištění sklopte grilovací těleso nahoru a držte ho.
4. Potáhněte držák dolů, až slyšitelně zaklapne.

Vysazení a zavěšení dvířek pečicí trouby

Pro čištění a demontáž skleněné tabule dvířek můžete dvířka trouby demontovat.

Závěsy dvířek trouby mají na každé straně blokovací páčku. Pokud je blokovací páčka zaskočená (obrázek A), jsou dvířka trouby zajištěna a nelze je vyvěsit. Pokud jsou blokovací páčky pro vyvěšení dvířek vyklopeny, (obrázek B), jsou závěsy zajištěny a nemohou zapadnout.

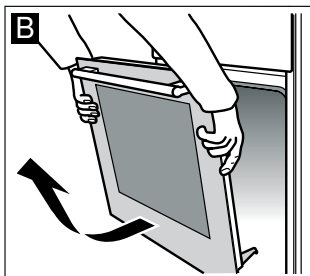
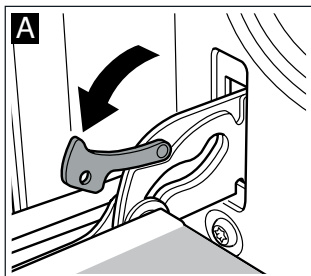


⚠ Nebezpečí poranění!

Nezajištěné závěsy se mohou náhle velkou silou zaklapnout. Dbejte na to, aby zajišťovací páčky byly vždy zcela zaklopené, resp. při vysazování dvířek pečicí trouby úplně vyklopené.

Vysazení dvířek pečicí trouby

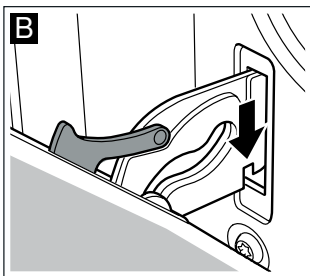
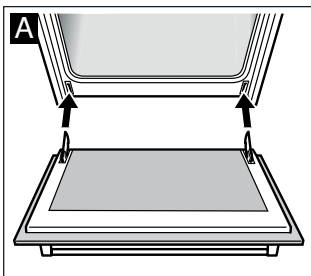
1. Dvířka pečicí trouby zcela otevřete.
2. Vyklopte obě zajišťovací páčky vlevo a vpravo (obrázek A).
3. Zavřete dvířka pečicí trouby až nadoraz. Dvířka uchopte oběma rukama vlevo a vpravo. Ještě trochu přivřete a vytáhněte ven (obrázek B).



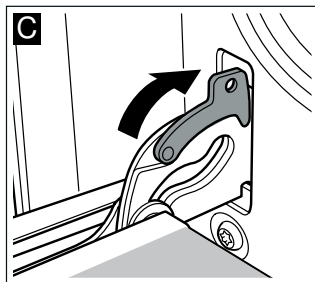
Zavěšení dvířek

Dvířka pečicí trouby zavěste zpět v opačném pořadí.

1. Při zavěšování dvířek pečicí trouby dbejte na to, abyste oba závěsy zasunuli do otvorů rovně (obrázek A).
2. Výřezy na závěsech musí na obou stranách zaskočit (obrázek B).



3. Znovu zaklopte obě zajišťovací páčky (obrázek C).
Zavřete dvířka pečicí trouby.



⚠ Nebezpečí poranění!

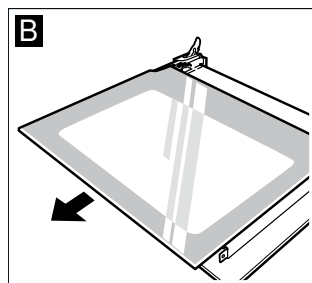
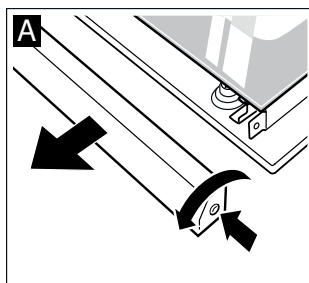
Pokud dvířka pečicí trouby nechtěně vypadnou nebo zaklapne závěs, v žádném případě nesahejte do závěsu. Zavolejte zákaznický servis.

Demontáž a montáž skleněných tabulí

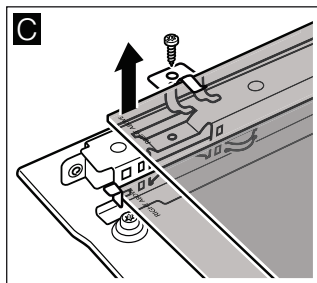
Demontáž

Z důvodu lepšího čištění můžete skleněné tabule ve dvířkách pečicí trouby demontovat.

1. Dvířka pečicí trouby vysadíte a madlem dolů je položíte na utěrku.
2. Odšroubujte kryt nahoře na dvířkách pečicí trouby. K tomu vyšroubujte šrouby na levé i na pravé straně (obrázek A).
3. Horní tabuli nadzvedněte a vytáhněte ven (obrázek B).



4. Vyšroubujte svorky vpravo a vlevo. Nadzvedněte tabuli a stáhněte z ní držáky. Vyndejte tabuli (obrázek C).



5. Spodní skleněnou tabuli vytáhněte šikmo nahoru.

Skleněné tabule vyčistěte čisticím prostředkem na sklo a měkkou utěrkou.

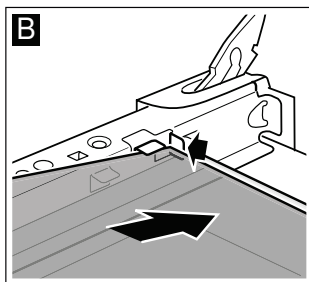
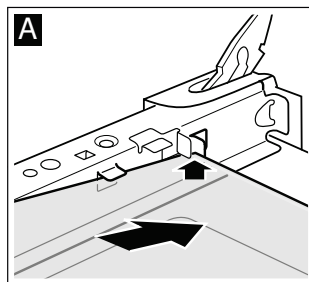
Nepoužívejte agresivní nebo abrazivní prostředky ani škrabku na sklo. Sklo se může poškodit.

Montáž

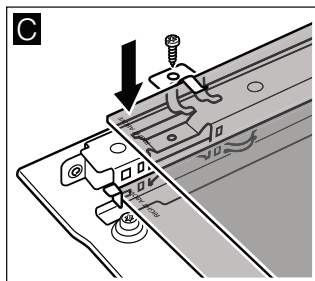
Při montáži dbejte na to, aby se nápis „Right above“ nacházel vzhůru nohama.

1. Spodní tabuli zasuňte šikmo dozadu (obrázek A).

2. Prostřední tabuli zasuňte (obrázek B).



3. Nasadte připevňovací svorky vlevo a vpravo a vyrovnejte je tak, aby se pružiny nacházely nad šroubovacím otvorem a přišroubujte (obrázek C).



4. Vrchní tabuli zasuňte šikmo dozadu. Hladká plocha se musí nacházet na vnější straně dvířek.
5. Nasadte kryt a přišroubujte ho.
6. Zavěste dvířka pečicí trouby.

Pečicí troubu používejte teprve tehdy, jsou-li tabule znovu řádně namontovány.

Co dělat v případě závady?

Jestliže se vyskytne závada, často se jedná jen o maličkost. Než zavoláte zákaznický servis, pokuste se prosím pomoci tabulky závadu sami odstranit.

Tabulka závad

Pokud se Vám nějaký pokrm nepodaří optimálně, podívejte se prosím do kapitoly „*Testovali jsme pro Vás v našem kuchyňském studiu*“. Naleznete tam velké množství tipů a pokynů k vaření.

Nebezpečí zasažení elektrickým proudem!

Neodborné opravy jsou nebezpečné. Opravy smí vykonávat výhradně technik autorizovaného servisu vyškolený výrobcem.

Závada	Možná příčina	Pokyn/Náprava
Spotřebič nefunguje.	Vadná pojistka	Zkontrolujte v pojistkové skříni, jestli je pojistka v pořádku.
Na displeji se zobrazí hlášení „Nastavte čas“. Zobrazený čas není aktuální. V pravé nastavovací oblasti se zobrazí „Zvolte jazyk“.	Výpadek proudu	Otočným voličem nastavte aktuální čas a stiskněte tlačítko  . Nastavený jazyk se po výpadku proudu nezmění.
Pečicí trouba nehřeje nebo nelze nastavit zvolený druh ohřevu.	Nebyl rozpoznán druh ohřevu.	Nastavte ještě jednou.
Pečicí trouba nehřeje. Na displeji se zobrazí hlášení „Demo“.	Pečicí trouba je v „demo“ režimu.	Vypněte pojistku v pojistkové skříni a za 20 sekund ji znovu zapněte. Nyní v průběhu cca 2 minut stiskněte a cca 4 sekundy podržte tlačítko  , dokud text „demo“ nezmizí.
Po stisknutí tlačítka clean se ve stavovém řádku zobrazí odkaz na čisticí systém.	Spotřebič není vybaven čisticím systémem.	Až když vybavíte spotřebič samočisticím stropem a bočními stěnami a čisticí systém aktivujete v základních nastaveních, tlačítko bude fungovat. Viz kapitolu „ <i>Čisticí systém</i> “ a „ <i>Základní nastavení</i> “.
Na displeji se zobrazí hlášení „Automatické vypnutí“.	Bylo aktivováno automatické vypnutí. Pečicí trouba se vypne.	Stiskněte některé tlačítko. Text zhasne, poté můžete provést nové nastavení.

Chybová hlášení začínající na „E“

Pokud se na displeji zobrazí chybové hlášení začínající na „E“. Stiskněte tlačítko ☹. Hlášení zmizí. Nastavená časová funkce se smaže. Je možné, že budete muset znovu nastavit čas.

Pokud se chyba objeví znovu, kontaktujte zákaznický servis.

U následujících chybových hlášení můžete nápravu provést sami.

Chybové hlášení	Možná příčina	Pokyn/Náprava
E011	Některé tlačítko bylo stisknuto příliš dlouho nebo se zaseklo.	Postupně stiskněte všechna tlačítka. Zkontrolujte, zda jsou všechna tlačítka čistá. Pokud chybové hlášení nezmizí, kontaktujte zákaznický servis.

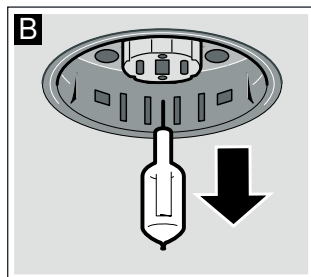
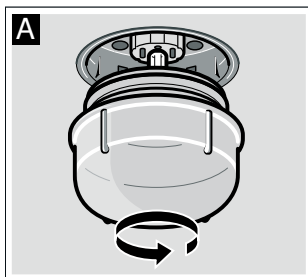
Výměna osvětlení na stropě pečicí trouby

Když žárovka pečicí trouby přestane svítit, je nutné ji vyměnit. Tepelně odolné halogenové žárovky 230 V, 25 W obdržíte v zákaznickém servisu nebo ve specializovaném obchodě. Halogenovou žárovku uchopte pomocí suché utěrky. Tím se prodlouží životnost žárovky. Používejte jen tyto žárovky.

Nebezpečí zasažení elektrickým proudem!

Vypněte pojistku v pojistkové skříni.

1. Abyste zabránili poškození, vložte do studené pečicí trouby utěrku.
2. Vyšroubujte skleněný kryt směrem doleva (obrázek A).
3. Vytáhněte žárovku - nešroubujte (obrázek B). Nasadte novou žárovku, přitom dejte pozor na polohu kolíků. Žárovku pevně zatlačte.



4. Našroubujte zpět skleněný kryt.
5. Vyndejte utěrku a zapněte pojistku.

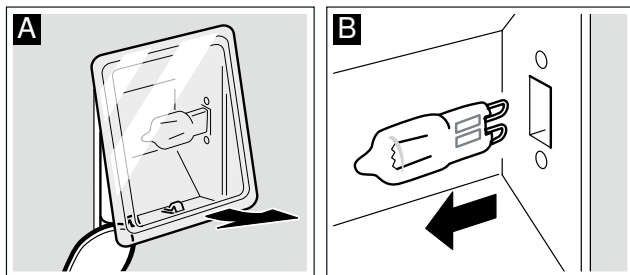
Výměna levého osvětlení v pečicí troubě

Když žárovka pečicí trouby přestane svítit, je nutné ji vyměnit. Tepelně odolné halogenové žárovky 230 V, 25 W obdržíte v zákaznickém servisu nebo ve specializovaném obchodě. Halogenovou žárovku uchopte pomocí suché utěrky. Tím se prodlouží životnost žárovky. Používejte jen tyto žárovky.

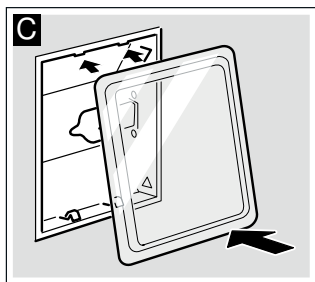
⚠ Nebezpečí zasažení elektrickým proudem!

Vypněte pojistku v pojistkové skříni.

1. Abyste zabránili poškození, vložte do studené pečicí trouby utěrku.
2. Sundejte skleněný kryt. Přitom jednou rukou otevřete skleněný kryt zezdola (obrázek A). Pokud půjde skleněný kryt sundat jen těžce, zkuste to pomocí lžičky.
3. Vytáhněte žárovku – ne šroubováním (obrázek B). Vyměňte ji za novou, přitom dejte pozor na pozici kolíků. Žárovku pevně zatlačte.



4. Znovu nasadte skleněný kryt. Přitom dejte pozor, aby bylo vyklenutí ve skle vpravo. Nejdříve nasadte sklo nahoře a pevně zatlačte (obrázek C). Sklo zapadne.



5. Vyndejte utěrku a zapněte pojistku.

Skleněný kryt

Poškozený skleněný kryt musí být vyměněn. Vhodný skleněný kryt dostanete k zakoupení u zákaznického servisu. Uveďte číslo výrobku (E-Nr.) a výrobní číslo (FD-Nr.) Vašeho spotřebiče.

Zákaznický servis

V případě opravy Vašeho spotřebiče, je zde pro Vás náš zákaznický servis. Najdeme vhodné řešení, a zabráníme zbytečným výjezdům technika.

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

Abychom Vám mohli kvalifikovaně pomoci, při telefonátu uveďte číslo výrobku (E-Nr.) a výrobní číslo (FD-Nr.). Typový štítek s čísly najdete vpravo, na boku dvířek pečicí trouby. Abyste v případě potřeby nemuseli dlouho hledat, můžete si hned zde poznamenat údaje Vašeho spotřebiče a telefonní číslo zákaznického servisu.

E-Nr.	FD-Nr.
Zákaznický servis  :	

Dbejte na to, že výjezd technika ze zákaznického servisu musíte v případě chybné obsluhy spotřebiče, uhradit i během záruční lhůty.

Kontaktní údaje nejbližšího zákaznického servisu ve všech zemích najdete zde nebo v přiloženém seznamu zákaznických středisek.

Důvěřujte odbornosti výrobce. Tak zajistíte, že oprava bude provedena zaškoleným servisním technikem, který je pro Váš spotřebič vybaven originálními náhradními díly.

Energie a životní prostředí

Váš nový spotřebič je obzvláště energeticky efektivní. Zde získáte informace k energeticky optimalizovanému druhu ohřevu „Horký vzduch eco“. Kromě toho zde najdete tipy, jak s Vaším spotřebičem ušetříte ještě více energie a jak spotřebič správně zlikvidujete.

Druh ohřevu „Horký vzduch eco“

S energeticky efektivním druhem ohřevu „Horký vzduch eco“ můžete připravovat velké množství pokrmů na jedné úrovni. Ventilátor ve varném prostoru rozděluje teplo prstencového topného tělesa v zadní stěně rovnoměrně. Pečení, smažení a vaření se podaří i bez předeřívání.

Pokyny

- Pokrmy vkládejte do studené, prázdné pečicí trouby. Jen tak funguje optimalizace energie.
- Dvířka pečicí trouby otvírejte během provozu jen tehdy, pokud je to nutné.

Tabulka

V tabulce najdete výběr pokrmů, které jsou pro „Horký vzduch eco“ nejvhodnější. Dostanete informace k vhodným teplotám a dobám tepelné úpravy. Uvidíte, které příslušenství a výšky zasunutí jsou nejvhodnější.

Teplota a doba pečení závisí na množství, vlastnostech a kvalitě potravin. Proto jsou v tabulce uvedeny rozmezí. Nejdříve zkuste péct s nižší hodnotou. Nižší teplotou dosáhnete rovnoměrného zhnědnutí. Pokud je třeba, příště nastavte vyšší hodnotu.

Formy a nádoby postavte doprostřed roštu. Když potraviny položíte přímo na rošt, zasuněte do výšky 1 navíc univerzální pánev. Tuk a šťáva se zachytí a pečicí trouba zůstane čistší.

Pokrmý s horkým vzduchem eco 	Příslušenství	Výška	Teplota v °C	Doba v minutách
Koláče a pečivo				
Třené těsto na plechu se suchou horní vrstvou	pečicí plech	3	170-190	25-35
Třené těsto ve formách	truhlíková forma	2	160-180	50-60
Dortový korpus z třeného těsta	koláčová forma	2	160-180	20-30
Jemný ovocný koláč z třeného těsta	dortová/ bábovková forma	2	160-180	50-60
Kynuté těsto na plechu se suchou horní vrstvou	pečicí plech	3	170-190	25-35
Křehké těsto na plechu se suchou horní vrstvou	pečicí plech	3	180-200	20-30
Piškotová roláda	pečicí plech	3	170-190	15-25
Piškotový korpus, 2 vejce	koláčová forma	2	150-170	20-30
Piškotový dort, 6 vajec	dortová forma	2	150-170	40-50
Pečivo z listového těsta	pečicí plech	3	180-200	20-30
Cukroví	pečicí plech	3	130-150	15-25
Stříkané pečivo	pečicí plech	3	140-150	30-45
Pečivo z odpalovaného těsta	pečicí plech	3	210-230	35-45
Housky, žitná mouka	pečicí plech	3	200-220	20-30
Nákypy				
Gratinované brambory	forma na nákyp	2	160-180	60-80
Lasagne	forma na nákyp	2	180-200	40-50
Mražené produkty				
Pizza, tenké těsto	univerzální páněv	3	190-210	15-25
Pizza, tlusté těsto	univerzální páněv	2	180-200	20-30
Hranolky	univerzální páněv	3	200-220	20-30
Kuřecí křídýlka	univerzální páněv	3	220-240	20-30
Rybí prsty	univerzální páněv	3	220-240	10-20
Housky k dopečení	univerzální páněv	3	180-200	10-15
Maso				
Hovězí dušená pečeně, 1,5 kg	uzavřené nádobí	2	190-210	130-150
Vepřová pečeně, krkovice, 1 kg	odkryté nádobí	2	190-210	110-130
Telecí pečeně, horní šál 1,5 kg	odkryté nádobí	2	190-210	110-130

Pokrm s horkým vzduchem eco 		Příslušenství	Výška	Teplota v °C	Doba v minutách
Ryby					
Mořan zlatý, 2 kusy à 750 g		univerzální pánev	2	170-190	50-60
Mořan zlatý v solné krustě, 900 g		univerzální pánev	2	170-190	60-70
Štika, 1000 g		univerzální pánev	2	170-190	60-70
Pstruh, 2 kusy à 500 g		univerzální pánev	2	170-190	45-55
Rybí filé, à kus 100 g		rošt + univerzální pánev	2+1	190-210	30-40

Úspora energie

- Předehřívejte pečicí troubu pouze tehdy, pokud je to uvedeno v receptu nebo v tabulkách návodu k použití.
- Používejte tmavé, černě lakované nebo smaltované pečicí formy. Tyto formy obzvláště dobře přijímají teplo.
- Během pečení otevírejte dvířka pečicí trouby co nejméně.
- Více koláčů pečte pokud možno hned po sobě. Pečicí trouba je ještě teplá. Tím se zkrátí doba pečení druhého koláče. Tak můžete vedle sebe zasunout 2 truhlíkové formy.
- U delší doby tepelné úpravy můžete pečicí troubu vypnout 10 minut před koncem pečení a k dokončení pokrmu tak využít zbytkové teplo.

Ekologická likvidace



Obal zlikvidujte ekologickým způsobem.

Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2002/96/EG týkající se elektrických a elektronických starých spotřebičů (waste electrical and electronic equipment WEEE). Tato směrnice upravuje zpětný odběr a recyklaci starých spotřebičů v rámci EU.

Programová automatika

Díky programové automatice snadno připravíte rafinované dušené pokrmy, šťavnaté pečeně a lahodné pokrmy z jednoho hrnce. Ušetříte si obracení a podlévání pokrmu a varný prostor zůstane čistý.

Konečný výsledek závisí na kvalitě masa a velikosti a druhu použitého nádobí. Při vyjímání hotového pokrmu z varného prostoru použijte chňapku. Nádobí je velmi horké. Pozor při odkrývání pokličky, z nádoby uniká horká pára.

Nádobí

Programová automatika je vhodná jen pro pečení v uzavřené nádobě, výjimkou je křupavá šunka. Používejte pouze nádobí s dobře padnoucí pokličkou. Dodržujte také pokyny výrobce nádobí.

Vhodné nádobí

Doporučujeme Vám žáruvzdorné nádobí (do 300 °C) ze skla nebo sklokeramiky. Pekáče z ušlechtilé oceli můžete použít jen u některých programů. Lesklý povrch silně odráží tepelné záření. Pokrm tolik nezezlátne a maso není dokonale propečené. Pokud použijete pekáč z ušlechtilé oceli, sejměte po ukončení programu pokličku.

Maso grilujte na stupni 3 ještě 8 až 10 minut. Pokud použijete pekáč ze smaltované oceli, litiny nebo hliníku litého pod tlakem, pokrm více zezlátne. Přidejte více tekutiny.

Nevhodné nádobí

Nádobí ze světlého, leštěného hliníku, neglazované hlíny a nádobí s umělohmotnými rukojeťmi není vhodné.

Velikost nádobí

Maso by mělo pokrývat dno nádoby přibližně ze dvou třetin. Tak se hezky upeče.

Odstup mezi masem a pokličkou musí být alespoň 3 cm. Maso může během pečení nabýt.

Příprava pokrmu

Použijte čerstvé nebo mražené maso. Doporučujeme Vám použít čerstvé maso, které má teplotu chladničky.

Vyberte vhodné nádobí.

Čerstvé nebo mražené maso, drůbež nebo ryby nejprve zvažte. Přesné pokyny naleznete v příslušných tabulkách. Hmotnost masa potřebujete ke správnému nastavení.

Maso okořeňte. Mražené maso okořeňte stejně, jako maso čerstvé.

U mnoha pokrmů je třeba přidat tekutinu. Přidejte do nádoby tolik tekutiny, aby její hladina dosahovala cca ½ cm. Pokud je v tabulce uvedeno „trochu“ tekutiny, většinou stačí 2 - 3 polévkové lžíce. Pokud je u tekutiny uvedeno „ano“, může to klidně být více. Dodržujte pokyny před tabulkami a v nich.

Nádobu zakryjte pokličkou a postavte ji na rošt do výšky zasunutí 2.

U některých pokrmů nelze posunout dobu ukončení tepelné úpravy na později. Tyto pokrmy jsou označeny hvězdičkou *.

Nádobu vložte vždy do studeného varného prostoru.

Programy

Drůbež

Položte drůbež prsní stranou nahoru do pekáče. Plněná drůbež není vhodná.

Při přípravě několika drůbežích stehen nastavte hmotnost nejtěžšího stehna. Stehna musí mít přibližně stejnou hmotnost.

Příklad:

3 kuřecí stehna o váze 300 g, 320 g a 400 g.
Nastavte 400 g.

Pokud byste chtěli připravovat dvě stejně velká kuřata v jednom pekáči, nastavte stejně jako u stehen hmotnost těžšího kuřete.

Ke krutím prsům přidejte dostatečné množství tekutiny, aby prsa byla šťavnatá.

Programy	Hmotnostní rozsah v kg	Přidání tekutiny	Nastavovací hmotnost
Drůbež			
Kuře, čerstvé *	0,7-2,0	ne	hmotnost masa
Kapoun, čerstvý *	1,4-2,3	ne	hmotnost masa
Kachna, čerstvá *	1,6-2,7	ne	hmotnost masa
Husa, čerstvá *	2,5-3,5	ne	hmotnost masa
Mladá krůta, čerstvá *	2,5-3,5	ne	hmotnost masa
Krůtí prsa, čerstvá *	0,5-2,5	hodně	hmotnost masa
Stehna, čerstvá * např. kuřecí, kachní, husí a krůtí stehna	0,3-1,5	ne	hmotnost nejtěžšího stehna
Stehna, mražená * např. kuřecí, kachní, husí a krůtí stehna	0,3-1,5	ne	hmotnost nejtěžšího stehna

Maso

Přidejte do nádoby tolik tekutiny, kolik je uvedeno v tabulkách.

Hovězí maso

K dušené pečení přidejte dostatečné množství tekutiny. Můžete použít i tekutinu, ve které jste maso marinovali.

K hovězí špičce byste měli přidat tolik tekutiny (vody nebo vývaru), aby maso bylo téměř zakryté.

Roastbeef připravujte tučnou stranou nahoru.

Programy	Hmotnostní rozsah v kg	Přidání tekutiny	Nastavovací hmotnost
Hovězí maso			
Dušená pečeně, čerstvá např. vysoký roštěnec, přední kýta, plec, kyselá pečeně	0,5-3,0	ano	hmotnost masa
Dušená pečeně, mražená * např. vysoký roštěnec, přední kýta, plec	0,5-2,0	ano	hmotnost masa
Roastbeef, čerstvý, medium např. svíčková	0,5-2,5	ne	hmotnost masa
Roastbeef, čerstvý, anglický např. svíčková	0,5-2,5	ne	hmotnost masa
Roastbeef, mražený propečený * např. svíčková	0,5-2,0	ne	hmotnost masa
Sekaná pečeně *	0,3-3,0	ne	celková hmotnost
Hovězí špička, čerstvá	0,5-2,5	hodně	hmotnost masa

Telecí maso

Pokud připravujete pokrm „osso buco“ přidejte do nádoby dostatečné množství zeleniny (celeru, rajčat, mrkve) a rozložte na ni plátky masa. Podle potřeby přilijte tekutinu (vývar).

Programy	Hmotnostní rozsah v kg	Přidání tekutiny	Nastavovací hmotnost
Telecí maso			
Pečeně, čerstvá, libová např. vrchní šál, ořech	0,5-3,0	ano	hmotnost masa
Pečeně, čerstvá, prorostlá např. ramínko, krkovice	0,5-3,0	trochu	hmotnost masa
Pečeně, mražená, libová * např. vrchní šál, ořech	0,5-2,0	ano	hmotnost masa
Pečeně, mražená, prorostlá * např. ramínko, krkovice	0,5-2,0	trochu	hmotnost masa
Koleno s kostí, čerstvé	0,5-2,5	ano	hmotnost masa
Osso buco např. plátky telecí nohy se zeleninou	0,5-3,5	ano	hmotnost masa

Vepřové maso

Maso s kostí položte do pekáče stranou s kostí směrem dolů.

Pečení s krustou položte do nádoby krustou nahoru. Kůži před pečením mřížkovitě nařízněte, aniž byste prořízli maso. Šunkovou pečení položte do nádoby tukovou vrstvou nahoru.

Šunkovou pečení pečte v odkryté nádobě, aby se vytvořila krusta.

U pečeně nastavte hmotnost masa, u rolády a sekané nastavte celkovou hmotnost.

Programy	Hmotnostní rozsah v kg	Přidání tekutiny	Nastavovací hmotnost
Vepřové maso			
Krkovice, čerstvá, bez kosti	0,5-3,0	ano	hmotnost masa
Krkovice, čerstvá, s kostí	0,5-3,0	ano	hmotnost masa
Krkovice, mražená, bez kosti *	0,5-2,0	ano	hmotnost masa
Krkovice, mražená, s kostí *	0,5-2,0	ano	hmotnost masa
Kotleta s kostí, čerstvá	0,5-3,0	ano	hmotnost masa
Svíčková pečeně, čerstvá	0,5-2,5	ano	hmotnost masa
Roláda, čerstvá	0,5-3,0	ano	celková hmotnost

Programy	Hmotnostní rozsah v kg	Přidání tekutiny	Nastavovací hmotnost
Pečeně s krustou, čerstvá např. bůček	0,5-3,0	ne	hmotnost masa
Pečeně s krustou, čerstvá např. plec	0,5-3,0	ne	hmotnost masa
Sekaná pečeně *	0,3-3,0	ne	celková hmotnost
Uzené s kostí, čerstvé	0,5-3,0	ano	hmotnost masa
Šunková pečeně, čerstvá, nasolená, pečená	1,0-4,0	trochu	hmotnost masa
Šunková pečeně, čerstvá, nasolená, křupavá *	1,0-4,0	ne	hmotnost masa

Jehněčí a skopové maso

U pečeně a kýty nastavte hmotnost masa, u sekané nastavte celkovou hmotnost.

Programy	Hmotnostní rozsah v kg	Přidání tekutiny	Nastavovací hmotnost
Jehněčí maso			
Kýta, čerstvá, bez kosti, propečená	0,5-2,5	trochu	hmotnost masa
Kýta, čerstvá, bez kosti, medium	0,5-2,5	ne	hmotnost masa
Kýta, čerstvá, s kostí, propečená	0,5-2,5	trochu	hmotnost masa
Kýta, mražená, bez kosti, propečená *	0,5-2,0	trochu	hmotnost masa
Kýta, mražená, bez kosti, medium *	0,5-2,0	ne	hmotnost masa
Kýta, mražená, s kostí, propečená *	0,5-2,0	trochu	hmotnost masa
Sekaná pečeně *	0,3-3,0	ne	celková hmotnost
Skopové maso			
Skopová pečeně, čerstvá např. plec	0,5-3,0	ano	hmotnost masa
Skopová pečeně, mražená * např. plec	0,5-2,0	ano	hmotnost masa

Zvěřina

Zvěřinu můžete obložit proužky špeku, maso tak bude šťavnatější, nezezlátne však tolik. Pro lepší chuť můžete zvěřinu před pečením nechat přes noc marinovat v chladničce v podmáslí, víně nebo octu.

Pokud pečeně více zaječích kýt, nastavte hmotnost nejtěžší kýty.

Můžete péct i už naporcovaného králíka. Nastavte celkovou hmotnost.

Programy	Hmotnostní rozsah v kg	Přidání tekutiny	Nastavovací hmotnost
Zvěřina			
Jelení pečeně, čerstvá např. plec, hrudí	0,5-3,0	ano	hmotnost masa
Jelení pečené, mražené, * např. plec, hrudí	0,5-2,0	ano	hmotnost masa
Srnčí kýta, čerstvá, bez kostí	0,5-3,0	ano	hmotnost masa
Srnčí kýta, mražená *, bez kostí	0,5-2,0	ano	hmotnost masa
Zaječí kýta, čerstvá, s kostí	0,3-0,6	ano	hmotnost nejtěžší kýty
Zaječí kýta, mražená *, s kostí	0,3-0,6	ano	hmotnost nejtěžší kýty
Pečeně z divočáka, čerstvá např. plec, hrudí	0,5-3,0	ano	hmotnost masa
Pečeně z divočáka, mražená * např. plec, hrudí	0,5-2,0	ano	hmotnost masa
Králík, čerstvý	0,5-3,0	ano	hmotnost masa

Ryby

Rybu očistěte, okyselte a osolte jako obvykle.

Příprava dušené ryby: Do nádoby nalijte tolik tekutiny, např. vína nebo citronové šťávy, aby sahala do výšky ½ cm.

Příprava pečené ryby: Rybu obalte v mouce a potřete ji rozpuštěným máslem.

Celou rybu vložte do nádoby v poloze plavání, tzn. hřbetní ploutví nahoru. Do břicha ryby vložte naříznutou bramboru nebo malou, žáruvzdornou nádobu. Zajistíte tak stabilitu ryby.

Pokud připravujete více ryb, nastavte celkovou hmotnost. Ryby však musí být přibližně stejně velké nebo stejně těžké.

Příklad: Dva pstruzi o hmotnosti 0,6 kg a 0,5 kg. Nastavte hmotnost 1,1 kg

Programy	Hmotnostní rozsah v kg	Přidání tekutiny	Nastavovací hmotnost
Ryby			
Pstruh, čerstvý, dušený *	0,3-1,5	ano	celková hmotnost
Pstruh, čerstvý, pečený *	0,3-1,5	ne	celková hmotnost
Candát, čerstvý, dušený*	0,5-2,0	ano	celková hmotnost

Programy	Hmotnostní rozsah v kg	Přidání tekutiny	Nastavovací hmotnost
Candát, čerstvý, pečený *	0,5-2,0	ne	celková hmotnost
Treska, čerstvá, dušená*	0,5-2,0	ano	celková hmotnost
Treska, čerstvá, pečená *	0,5-2,0	ne	celková hmotnost
Kapr, čerstvý, dušený *	0,8-2,0	ano	celková hmotnost
Kapr, čerstvý, pečený *	0,8-2,0	ne	celková hmotnost

Sekaná

Používejte čerstvou sekanou.

Nastavte celkovou hmotnost sekané.

Hmotu můžete zjemnit kostkami zeleniny nebo sýrem.

Programy	Hmotnostní rozsah v kg	Přidání tekutiny	Nastavovací hmotnost
Sekaná			
Z čerstvého hovězího masa *	0,3-3,0	ne	celková hmotnost
Z čerstvého vepřového masa *	0,3-3,0	ne	celková hmotnost
Z čerstvého jehněčího masa *	0,3-3,0	ne	celková hmotnost
Z čerstvého míchaného masa *	0,3-3,0	ne	celková hmotnost

Pokrm z jednoho hrnce

Můžete kombinovat různé druhy masa a čerstvou zeleninu.

Maso nakrájejte na malé kousky. Drůbeží části použijte vcelku.

K masu přidejte stejné až dvojnásobné množství zeleniny. Příklad: K 0,5 kg masa přidejte 0,5 kg až 1 kg čerstvé zeleniny.

Pokud má maso zezlátnout, vložte ho do pekáče jako poslední přísadu na zeleninu. Pokud chcete mít maso světlejší, smíchejte ho se zeleninou.

U pokrmu z jednoho hrnce s masem nastavte hmotnost masa. Pokud má být zelenina měkkší, nastavte celkovou hmotnost.

Pro přípravu pokrmu z jednoho hrnce se hodí pevné druhy zeleniny, např. mrkev, zelené fazole, bílé zelí, celer a brambory. Čím menší kousky zeleniny nakrájíte, tím měkkší budou. Aby zelenina příliš nezžhněla, zalijte ji tekutinou.

Programy	Hmotnostní rozsah v kg	Přidání tekutiny	Nastavovací hmotnost
Pokrm z jednoho hrnce			
s masem např. z různých druhů masa a zeleniny	0,3-3,0	ano	hmotnost masa
se zeleninou např. vegetariánský pokrm	0,3-3,0	ano	celková hmotnost
Guláš	0,3-3,0	ano	hmotnost masa
Rolády	0,3-3,0	ano	hmotnost masa

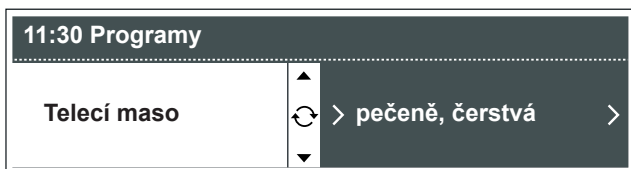
Výběr a nastavení programu

Příklad na obrázku: Nastavení pro mraženou telecí pečení, libovou, hmotnost 1,3 kg.

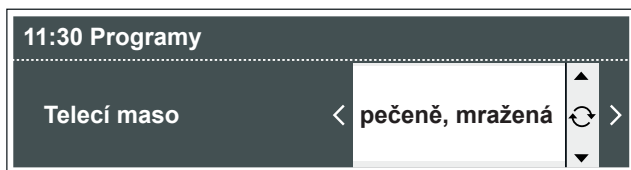
1. Stiskněte tlačítko **P**.
Zobrazí se první programová skupina a první program.



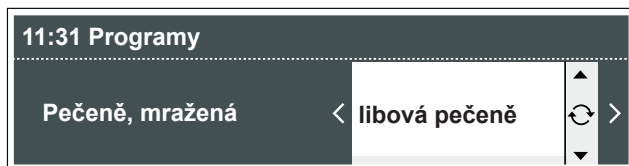
2. Otočným voličem vyberte programovou skupinu.



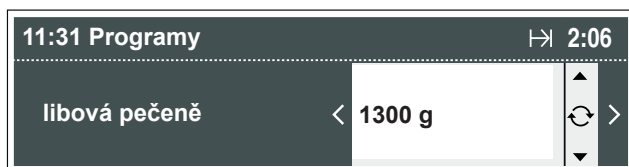
3. Stiskněte tlačítko > a otočným voličem vyberte program.



4. U některých programů můžete dále rozlišovat, např. u telecí pečeně na „libová pečeně“ nebo „prorostlá pečeně“. Stiskněte tlačítko > a pomocí otočného voliče vyberte požadované nastavení.



5. Stiskněte tlačítko >. Pro zvolený program se zobrazí navrhovaná hmotnost.
6. Pomocí otočného voliče nastavte hmotnost. Doba trvání programu se zobrazí ve stavovém řádku.



Pokud nyní ještě jednou stisknete tlačítko >, přejdete k individuálnímu přizpůsobení programu. Můžete ovlivnit konečný výsledek programu. Viz níže „*Individuální přizpůsobení*“.

7. Stiskněte tlačítko ^{start}_{stop}. Program se spustí. Doba tepelné úpravy |→| viditelně ubíhá ve stavovém řádku.

Program je ukončen

Zazní akustický signál. Pečicí trouba přestane hřát. Akustický signál můžete pomocí tlačítka ⌚ předčasně zrušit.

Zrušení programu

Stiskněte a podržte tlačítko ^{start}_{stop}, dokud se nezobrazí 3D-horký vzduch, 160 °C. Poté můžete provést nové nastavení.

Vyvolání informací

Před startem: Krátce stiskněte tlačítko i. Zobrazí se různé informace týkající se programů. Pro každou informaci znovu krátce stiskněte tlačítko i.

Posunutí doby ukončení tepelné úpravy

U některých programů můžete posunout dobu ukončení tepelné úpravy. Viz kapitolu „*Časové funkce*“.

Individuální přizpůsobení

Pokud konečný výsledek programu neodpovídá Vaším představám, můžete nastavení programu příště přizpůsobit Vaším požadavkům.

Nastavte spotřebič podle pokynů v bodech 1 až 6. Stiskněte tlačítko > a otočným voličem se posuňte po světelném poli.

□□□■□□□

doleva = slabší výsledek pečení.

doprava = intenzivnější výsledek pečení

Tlačítkem ^{start}_{stop} spusťte program.

Doba tepelné úpravy daného programu se změní.

Tipy k programové automatice

Hmotnost pečeně nebo drůbeže leží nad uvedeným hmotnostním rozmezím.	Hmotnostní rozmezí je vědomě ohraničeno. Pro velmi velké pečeně často není k dostání dostatečně velký pekáč. Velké kusy masa nebo drůbeže připravujte při horním a spodním ohřevu  nebo na cirkulačním grilu  .
Pečeně vypadá dobře, ale šťáva je příliš tmavá.	Příště použijte menší nádobu na pečení nebo přidejte více tekutiny.
Pečeně vypadá dobře, ale šťáva je příliš světlá a vodová.	Příště použijte větší nádobu na pečení nebo přidejte méně tekutiny.
Pečeně je na povrchu příliš suchá.	Použijte nádobu s dobře přiléhající pokličkou. Libové maso zůstane šťavnatější, když maso obložíte plátky špeku.
Během pečení je cítit spálení, ale pečeně vypadá dobře.	Poklička pekáče dobře nepřiléhá, nebo maso získalo na objemu a nadzvedlo pokličku. Používejte vždy jen pokličku odpovídající velikosti. Dejte pozor na to, aby byl mezi masem a pokličkou odstup alespoň 3 cm.
Chcete připravovat mražené maso.	Mražené maso okořeňte přesně jako čerstvé maso. Pozor: Posunutí doby ukončení na později není u mraženého masa možné. Maso by během čekací doby rozmrzlo a nebylo by požitelné.
Maso je málo propečené nebo je příliš propečené.	Příště změňte nastavení. Pokyny najdete v kapitole „Programová automatika, Individuální přizpůsobení“.

Testovali jsme pro Vás v našem kuchyňském studiu

Zde naleznete výběr pokrmů a jejich optimálních nastavení. Ukážeme Vám, jaký druh ohřevu, jaká teplota je pro Váš pokrm nejvhodnější. Získáte tipy týkající se vhodného příslušenství a úrovně jeho zasunutí do pečicí trouby. Na závěr zde naleznete tipy k nádobí a přípravě pokrmů.

Pokyny

- Hodnoty uvedené v tabulkách platí vždy pro vložení potravin do studené a prázdné pečicí trouby. Pečicí troubu předehřejte pouze tehdy, pokud je to uvedeno v tabulce. Příslušenství vykládejte pečicím papírem až po rozehrátí.
- Časové údaje uvedené v tabulkách jsou pouze orientační. Doba tepelné úpravy závisí na kvalitě použitých potravin.
- Používejte příslušenství, které Vám bylo dodáno spolu s pečicí troubou. Další příslušenství si můžete zakoupit ve specializované prodejně nebo u zákaznického servisu. Před použitím vyndejte nepotřebné příslušenství a nádobí z pečicího prostoru.
- Při vyjímání horkého příslušenství nebo nádobí z varného prostoru používejte vždy chňapku.

Koláče a pečivo

Pečení na jedné úrovni

Pomocí horního/spodního ohřevu  se pečení koláčů podaří nejlépe.

Pokud pečete za pomoci 3D-horkého vzduchu , používejte následující výšky zasunutí pro příslušenství:

- Koláče ve formách: výška zasunutí 2
- Koláče na plechu: výška zasunutí 3

Pečení na více úrovních

Používejte 3D-horký vzduch (☼).

Výšky zasunutí při pečení na 2 úrovních:

■ Univerzální pánve: výška zasunutí 3

■ Pečicí plech: výška zasunutí 1

Výšky zasunutí při pečení na 3 úrovních:

■ Pečicí plech: výška zasunutí 5

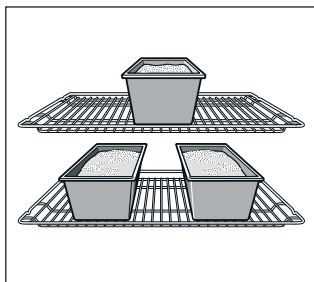
■ Univerzální pánve: výška zasunutí 3

■ Pečicí plech: výška zasunutí 1

Současné zasunuté pečicí plechy však nemusí být hotové současně.

V tabulkách naleznete četné návrhy pro přípravu pokrmů.

Pokud pečete ve 3 truhlíkových formách současně, postavte je na rošty tak, jak je znázorněno na obrázku.



Formy na pečení

Nejvhodnější jsou tmavé kovové formy na pečení.

Při použití světlých tenkostěnných kovových forem nebo skleněných forem se doba pečení prodlužuje a koláč nezžehne tak rovnoměrně.

Pokud chcete použít silikonové formy, řiďte se podle pokynů a receptů výrobce. Silikonové formy jsou často menší než normální formy. Množství těsta a přísad může být odlišné.

Tabulky

V tabulkách najdete optimální druh ohřevu pro různé koláče a pečivo. Teplota a doba pečení závisí na množství a vlastnostech těsta. Z tohoto důvodu jsou v tabulkách uvedena různá rozmezí. Nejprve vyzkoušejte nižší hodnotu. Nižší teplota podmiňuje stejnoměrnější hnědnutí. Pokud je to nutné, příště nastavte vyšší teplotu.

Když troubu přehřejte, doba pečení se zkrátí o 5 až 10 minut.

Dodatečné informace najdete v kapitole „*Tipy pro pečení*“, která následuje za tabulkami.

Upozornění: Vlivem vysoké vlhkosti se může během pečení s ohřevem hydro-pečení  na vnitřní straně dvířek pečicí trouby vytvářet kondenzovaná voda. Dvířka pečicí trouby otvírejte opatrně, protože z nich uniká horká pára.

Druhy ohřevu:

■  = 3D-horký vzduch

■  = horní/spodní ohřev

■  = hydro-pečení

■  = intenzivní ohřev

Koláče ve formách	Forma	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba v min.
Třený koláč, jednoduchý	věncovitá/truhlíková forma	2		160-180	50-60
	3 truhlíkové formy	3+1		140-160	60-80
Třený koláč, jemný	věncovitá/truhlíková forma	2		150-170	60-70
Dortový korpus, z třeného těsta	dortová forma	3		160-180	20-30
Ovocný koláč, jemný z třeného těsta	otvírací/bábovková forma	2		160-180	50-60
Piškotový korpus, 2 vejce, (přehřejte)	dortová forma	2		160-180	20-30
Piškotový dort, 6 vajec (přehřejte)	otvírací forma	2		160-180	40-50
Korpus z křehkého těsta s okrajem	otvírací forma	1		180-200	25-35
Ovocný nebo tvarohový dort s korpusem z křehkého těsta *	otvírací forma	1		220-240	70-90
Švýcarský koláč	plech na pizzu	2		210-230	30-40

Koláče ve formách	Forma	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba v min.
Bábovka	bábovková forma	2		150-170	60-70
Pizza, tenké těsto, málo obložená, (předehejte)	plech na pizzu	2		280-300	10-15
Pikantní koláče *	otvírací forma	2		180-200	40-50

* Upečený koláč nechte cca 20 minut vychladnout v pečicí troubě.

Druhy ohřevu:

-  = 3D-horký vzduch
-  = horní/spodní ohřev
-  = hydro-pečení
-  = intenzivní ohřev

Koláče na plechu	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba v min.
Třené těsto se suchou horní vrstvou	pečicí plech	2		170-190	20-30
	univerzální pánve + pečicí plech	3+1		150-170	35-45
Třené těsto se šťavnatou horní vrstvou (ovoce)	univerzální pánve	2		170-190	25-35
	univerzální pánve + pečicí plech	3+1		140-160	40-50
Kynuté těsto se suchou horní vrstvou	pečicí plech	3		170-190	25-35
	univerzální pánve + pečicí plech	3+1		150-170	35-45
Kynuté těsto se šťavnatou horní vrstvou (ovoce)	univerzální pánve	3		160-180	40-50
	univerzální pánve + pečicí plech	3+1		150-160	50-60
Křehké těsto se suchou horní vrstvou	pečicí plech	2		180-200	20-30
Křehké těsto se šťavnatou horní vrstvou (ovoce)	univerzální pánve	3		170-190	50-60
Švýcarský koláč	univerzální pánve	2		210-230	40-50
Piškotová roláda (předehejte)	pečicí plech	2		170-190	15-20
Kynutá vánočka z 500 g mouky	pečicí plech	2		180-200	25-35
Štola z 500 g mouky	pečicí plech	3		160-180	60-70
Štola z 1 kg mouky	pečicí plech	3		140-160	90-100

Koláče na plechu	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba v min.
Závin, sladký	univerzální pánev	2		190-210	55-65
Pizza	pečicí plech	2		200-220	25-35
	univerzální pánev + pečicí plech	3+1		180-200	40-50
Slaný koláč (předehřejte)	univerzální pánev	2		280-300	10-12
Börek	univerzální pánev	2		180-200	40-50

Druhy ohřevu:

-  = 3D-horký vzduch
-  = horní/spodní ohřev
-  = hydro-pečení

Drobné pečivo	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba v min.
Cukroví	pečicí plech	3		140-160	15-25
	univerzální pánev + pečicí plech	3+1		130-150	25-35
	2 pečicí plechy + univerzální pánev	5+3+1		130-150	30-40
Stříkané pečivo (předehřejte)	pečicí plech	3		140-150	30-40
	pečicí plech	3		140-150	25-35
	univerzální pánev + pečicí plech	3+1		140-150	30-45
	2 pečicí plechy + univerzální pánev	5+3+1		130-140	35-50
Makronky	pečicí plech	2		100-120	30-40
	univerzální pánev + pečicí plech	3+1		100-120	35-45
	2 pečicí plechy + univerzální pánev	5+3+1		100-120	40-50
Bezé	pečicí plech	3		80-100	100-150
Muffiny	rošt s plechem na muffiny	3		180-200	20-25
	2 rošty s plechem na muffiny	3+1		160-180	25-30
Pečivo z odpalovaného těsta	pečicí plech	2		210-230	30-40

Drobné pečivo	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba v min.
Pečivo z listového těsta	pečicí plech	3		180-200	20-30
	univerzální páněv + pečicí plech	3+1		180-200	25-35
	2 pečicí plechy + univerzální páněv	5+3+1		170-190	35-45
Pečivo z kynutého těsta	pečicí plech	3		190-210	20-30
	univerzální páněv + pečicí plech	3+1		160-180	25-35

Chléb a housky

Při pečení chleba pečicí troubu předehřívejte, pokud není uvedeno jinak.

Do horké pečicí trouby nikdy nelijte vodu.

Druhy ohřevu:

■  = 3D-horký vzduch

■  = hydro-pečení

Chléb a housky	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba v min.
Kynutý chléb z 1,2 kg mouky	univerzální páněv	2		300 200	5 30-40
Kváskový chléb z 1,2 kg mouky	univerzální páněv	2		300 200	8 35-45
Chlebová placka	univerzální páněv	2		300	10-15
Housky (nepředehřívejte)	pečicí plech	3		200-220	20-30
Housky z kynutého těsta, sladké	pečicí plech	3		180-200	15-20
	univerzální páněv + pečicí plech	3+1		150-170	20-30

Tipy pro pečení

Chcete péct podle vlastního receptu.	Orientujte se podle podobného pečiva v tabulkách pro pečení.
Jak zjistíte, jestli je třený koláč propečený.	Asi 10 minut před koncem doby pečení uvedené v receptu píchněte dřevěnou špejlí do nejvyššího místa koláče. Pokud špejle zůstane bez přilepeného těsta, koláč je hotový.
Koláč se srazil.	Příště použijte méně tekutiny nebo zvolte o 10 stupňů nižší teplotu. Dodržujte také dobu hnětení těsta uvedenou v receptu.
Koláč je uprostřed vyšší než na okraji.	Nevymazávejte okraje dortové formy. Po upečení koláč opatrně uvolněte nožem.
Koláč je na povrchu příliš tmavý.	Koláč zasuňte na nižší úroveň, zvolte nižší teplotu a pečte koláč o něco déle.
Koláč je příliš suchý.	Hotový koláč propíchejte párátkem a pokapejte ovocnou šťávou nebo alkoholem. Příště zvýšte teplotu o 10 stupňů a zkrátte dobu pečení.
Chléb nebo koláč (např. tvarohový) vypadá dobře, ale uvnitř je mazlavý (vlhký, místy se zbytky vody).	Příště použijte méně tekutiny a pečte koláč při nižší teplotě o něco déle. U koláčů se šťavnatou horní vrstvou předpečte nejdříve korpus. Posypte ho mandlemi nebo strouhankou a teprve poté ho obložte. Postupujte podle receptu a dodržujte uvedenou dobu pečení.
Pečivo hnědne nerovnoměrně.	Zvolte o něco nižší teplotu, pečivo se bude péct rovnoměrněji. Choulostivé pečivo pečte pomocí horního spodního ohřevu  na jedné úrovni. I přečnávající papír na pečení může mít vliv na cirkulaci vzduchu. Velikost papíru na pečení vždy přizpůsobte velikosti plechu.
Ovocný koláč je zespodu příliš světlý.	Koláč příště zasuňte o jednu úroveň níže.
Šťáva z ovoce přetéká.	Příště používejte hlubší univerzální pánev, pokud ji máte.
Drobné pečivo se při pečení lepí k sobě.	Kousky pečiva by od sebe měly být vzdálené cca 2 cm. Mají tak je dostatek místa, aby mohly hezky zvětšit svůj objem a opéci se ze všech stran.
Pekli jste na více úrovních. Pečivo na horním plechu je tmavší než na spodním.	K pečení na více úrovních používejte vždy 3D-horký vzduch  . Současné zasunuté plechy nemusí být hotové současně.
Při pečení šťavnatých koláčů se vytváří kondenzovaná voda.	Při pečení může vzniknout vodní pára. Uniká dvířky. Vodní pára se může srážet na ovládacím panelu nebo okolním nábytku a odkapávat jako kondenzovaná voda. Toto je podmíněno fyzikálně.

Maso, drůbež, ryby

Nádobí

Můžete používat jakékoliv žáruvzdorné nádoby. Na velké pečeně je vhodná také univerzální pánev.

Nejvhodnější jsou skleněné nádoby. Víko by mělo být rozměrově shodné s pekáčem, pekáč a dobře přiléhat.

Pokud používáte smaltované pekáče, přidejte trochu více tekutiny.

V nerezových pekáčích není maso opečené tolik dohněda a nemusí být zcela propečené. Prodlužte dobu pečení.

Zadání v tabulkách:

Nádobí bez pokličky = odkryté

Nádobí s pokličkou = uzavřené

Nádobu postavte vždy doprostřed roštu.

Horké skleněné nádoby odstavte na suchou podložku. Kdyby byl podklad mokrá nebo studený, mohlo by sklo prasknout.

Pečení

K libovému masu přidejte trochu tekutiny. Dno nádoby by mělo být pokryté do výšky cca ½ cm.

K dušené hovězí pečení přidejte dostatečné množství tekutiny. Dno nádoby by mělo být pokryté do výšky 1-2 cm.

Množství tekutiny závisí na druhu masa a materiálu nádoby. Pokud maso připravujete ve smaltovaném pekáči, je potřeba o trochu více tekutiny než ve skleněné nádobě.

Pekáče z ušlechtilé oceli jsou vhodné pouze částečně. Maso se peče pomaleji a méně zhnědne. Použijte vyšší teplotu nebo delší dobu pečení.

Grilování

Při grilování pečicí troubu před vložením grilovaného pokrmu nejprve cca 3 minuty předehřívejte.

Grilujte vždy v zavřené pečicí troubě.

Grilujte pokud možno kousky o stejné tloušťce. Tak se opečou rovnoměrně a zůstanou hezky šťavnaté.

Grilované kousky po uplynutí $\frac{2}{3}$ uvedené doby obraťte.

Steaky solte teprve po grilování.

Grilovací kousky pokládejte přímo na rošt. Když grilujete jediný kousek, je nejlépe ho položit doprostřed roštu.

Do výšky 1 zasuňte ještě univerzální pánev. Šťáva z masa se v ní zachytí a pečicí trouba zůstane čistší.

Při grilování nezasouvejte pečicí plech nebo univerzální pánev do výšky 4 nebo 5. Vlivem vysoké teploty se stahují a při vyjímání by se mohl poškodit varný prostor.

Grilovací topné těleso se stále znovu zapíná a vypíná. Nejedná se o závadu. Jak často k tomu dochází, závisí na nastaveném grilovacím stupni.

Maso

Kousky masa otočte po uplynutí polovinu času.

Když je pečeně hotová, měla by se nechat ještě 10 minut ve vypnuté, zavřené pečicí troubě. Tak se lépe rozloží šťáva z masa.

Po dokončení zabalte roastbeef do alobalu a nechte 10 minut v pečicí troubě odpočinout.

U vepřové pečeně s kůží tuto kůži křížem nařízněte. Pečení položte do nádoby nejprve kůží dolů.

Druhy ohřevu:

■ □ = horní/spodní ohřev

■ □ = cirkulační gril

■ □ = velkoplošný gril

Maso	Hmotnost	Příslušenství a nádobí	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C, gril. stupeň	Doba v min.
Hovězí maso						
Dušená hovězí pečeně	1,0 kg	uzavřené	2	□	200-220	100
	1,5 kg		2	□	190-210	120
	2,0 kg		2	□	180-200	140

Maso	Hmotnost	Příslušenství a nádobí	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C, gril. stupeň	Doba v min.
Hovězí svíčková, medium	1,0 kg	odkryté	2		210-230	60
	1,5 kg		2		200-220	80
Roastbeef, medium	1,0 kg	odkryté	1		220-240	60
Steaky, silné 3 cm, medium		rošt + univerzální pánev	5+1		3	15
Telecí maso						
Telecí pečeně	1,0 kg	odkryté	2		190-210	110
	1,5 kg		2		180-200	130
	2,0 kg		2		170-190	150
Telecí koleno	1,5 kg	odkryté	2		210-230	140
Vepřové maso						
Pečeně bez kůže (např. krkovice)	1,0 kg	odkryté	1		190-210	120
	1,5 kg		1		180-200	150
	2,0 kg		1		170-190	170
Pečeně s kůží (např. plec)	1,0 kg	odkryté	1		190-210	130
	1,5 kg		1		180-200	160
	2,0 kg		1		170-190	190
Vepřová panenka	500 g	rošt + univerzální pánev	3+1		230-240	30
Vepřová pečeně, libová	1,0 kg	odkryté	2		200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2,0 kg		2		180-200	160
Uzené s kostí	1,0 kg	uzavřené	2		210-230	70
Steaky, silné 2 cm		rošt + univerzální pánev	5+1		3	15
Vepřové medailonky, silné 3 cm		rošt + univerzální pánev	5+1		3	10
Jehněčí maso						
Srňčí hřbet s kostí	1,5 kg	odkryté	2		190-210	60
Srňčí kyta bez kosti, medium	1,5 kg	odkryté	1		160-180	120

Maso	Hmotnost	Příslušenství a nádoby	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C, gril. stupeň	Doba v min.
Zvěřina						
Smrčí kýta s kostí	1,5 kg	odkryté	2		200-220	50
Smrčí kýta bez kosti	1,5 kg	uzavřené	2		210-230	100
Pečeně z divočáka	1,5 kg	uzavřené	2		180-200	140
Jelení pečeně	1,5 kg	uzavřené	2		180-200	130
Králík	2,0 kg	uzavřené	2		220-240	60
Sekaná						
Sekaná	z 500 g masa	odkryté	1		180-200	80
Párky						
Párky		rošt + univerzální pánev	4+1		3	15

Drůbež

Hmotnosti uvedené v tabulce se vztahují na drůbež bez nádivky připravenou k pečení.

Celu drůbež položte na rošt nejprve prsní stranou dolů. Po uplynutí $\frac{2}{3}$ uvedené doby obraťte.

Kusy pečeně, jako krutí roládu nebo krutí prsa, po uplynutí poloviny uvedené doby obraťte. Části drůbeže obraťte po uplynutí $\frac{2}{3}$ doby.

U kachny nebo husy propíchněte kůži pod křídly, aby mohl vytékat tuk.

Drůbež bude opečená obzvláště dokřupava, když ji ke konci doby pečení potřete máslem, slanou vodou nebo pomerančovou šťávou.

Druhy ohřevu

■  = horní/spodní ohřev

■  = cirkulační gril

■  = velkoplošný gril

Drůbež	Hmotnost	Příslušenství a nádoby	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C, gril. stupeň	Doba v min.
Kuře, celé	1,2 kg	rošt	2		220-240	60-70
Kapoun, celý	1,6 kg	rošt	2		210-230	80-90
Kuře, půlené	à 500 g	rošt	2		220-240	40-50
Kuřecí části	à 150 g	rošt	3		210-230	30-40
Kuřecí části	à 300 g	rošt	3		210-230	35-45
Kuřecí prsa	à 200 g	rošt	3		3	30-40
Kachna, celá	2,0 kg	rošt	2		190-210	100-110
Kachní prsa	à 300 g	rošt	3		240-260	30-40
Husa, celá	3,5-4,0 kg	rošt	2		170-190	120-140
Husí stehna	à 400 g	rošt	3		220-240	40-50
Mladá krůta, celá	3,0 kg	rošt	2		180-200	80-100
Krůtí roláda	1,5 kg	odkryté	1		200-220	110-130
Krůtí prsa	1,0 kg	uzavřené	2		180-200	80-90
Krůtí horní stehno	1,0 kg	rošt	2		180-200	90-100

Ryby

Kousky ryb po uplynutí $\frac{2}{3}$ doby grilování obraťte.

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

U rybího filé přidejte před dušením několik polévkových lžic tekutiny.

Druhy ohřevu

■  = horní/spodní ohřev

■  = cirkulační gril

■  = velkoplošný gril

Ryby	Hmotnost	Příslušenství a nádoby	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C, gril. stupeň	Doba v min.
Ryba, celá	à cca 300 g	rošt	2		2	20-25
	1,0 kg	rošt	2		200-220	45-55
	1,5 kg	rošt	2		190-210	60-70
	2,0 kg	rošt	2		190-210	70-80
Rybí podkova, silná 3 cm		rošt	3		2	20-25
Rybí filé		uzavřená	2		210-230	25-30

Tipy k pečení a grilování

V tabulce není uvedena hmotnost pečeně.	Nastavte nejbližší nižší hodnotu a prodlužte dobu tepelné úpravy.
Chcete zkontrolovat, jestli je pečeně hotová.	Použijte teplotní sondu (k dostání ve specializované prodejně) nebo proveďte „zkoušku lžící“. Zatlačte lžící na pečení. Zdá-li se být pevná, je hotová, pokud se poddává, potřebuje ještě chvíli času.
Pečeně je příliš tmavá a křusta místy spálená.	Zkontrolujte výšku zasunutí a teplotu.
Pečeně vypadá dobře, ale šťáva je spálená.	Příště použijte menší nádobu na pečení nebo přidejte více tekutiny.
Pečeně vypadá dobře, ale šťáva je příliš světlá a vodová.	Příště použijte větší nádobu na pečení a přidejte méně tekutiny.
Při podlévání pečeně vzniká vodní pára.	To je podmíněno fyzikálně a normálně. Větší část vodní páry vystupuje otvory pro výstup páry. Může se srážet na chladnější spínací přední části nebo na sousedních předních částech nábytku a odkapávat jako kondenzovaná voda.

Mírné vaření

Mírné vaření, nazývané také vaření při nízké teplotě, je ideální metoda tepelné úpravy pro všechny jemné kousky masa, které mají být upečeny dorůžova nebo přesně podle Vaší chuti. Maso zůstane velmi šťavnaté a získá jemnou máslovou chuť.

Výhoda: doba přípravy při mírném vaření je podstatně delší, máte dostatek prostoru při plánování menu. Maso připravené touto metodou lze bez problémů udržovat teplé.

Pokyny

- Používejte pouze čerstvé, nezávadné maso. Pečlivě odstraňte šlachy a tukové okraje. Tuk dává při mírném vaření masu silnou vlastní příchut.
- Větší kousky masa nemusíte obracet.
- Maso lze po dovaření ihned nakrájet. Doba odpočinku není potřebná.
- Díky speciální metodě tepelné úpravy je maso uvnitř stále růžové, aniž by bylo syrové nebo nedopečené.
- Pokud chcete šťávu z masa, maso připravujte v uzavřené nádobě. Dbejte na to, že se zkrátí doba tepelné úpravy.
- Abyste zjistili, jestli je maso hotové, použijte teplotní sondu. Vnitřní teplota pečeně 60 °C by měla být dodržena alespoň po dobu 30 minut.

Vhodné nádoby

Používejte plochou nádobu, např. servírovací táč z porcelánu nebo skleněný pekáč bez pokličky.

Odkrytou nádobu postavte vždy na rošt ve výšce zasunutí 2.

Nastavení

1. Zvolte druh ohřevu Mírné vaření  a teplotu nastavte mezi 70 a 90 °C. Předehřejte pečicí troubu a přitom nahřejte také nádobí.
2. Silně zahřejte trochu tuku v pánvi. Maso prudce opečte ze všech stran, i na koncích, a vložte ihned do předehřáté nádoby.
3. Nádobu s masem vložte do varného prostoru a spusťte druh ohřevu – mírné vaření. Pro většinu kousků masa je ideální teplota mírného vaření 80 °C.

Tabulka

Pro mírné vaření jsou vhodné všechny jemné části drůbeže, hovězího, telecího, vepřového a jehněčího masa. Doba tepelné úpravy závisí na tloušťce masa a vnitřní teplotě pečeně.

Pokrm	Hmotnost	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba opečení v minutách	Doba mírného vaření v hod.
Drůbež						
Krůtí prsa	1000 g	2		80	6-7	4-5
Kachní prsa *	300-400 g	2		80	3-5	2-2½
Hovězí maso						
Hovězí pečeně (např. bok), silné 6-7 cm	cca 1,5 kg	2		80	6-7	4½-5½
Hovězí svíčková, vcelku	cca 1,5 kg	2		80	6-7	5-6
Roastbeef, silný 5-6 cm	cca 1,5 kg	2		80	6-7	4-5
Hovězí steaky, silné 3 cm		2		80	5-7	80-110 min.
Telecí maso						
Telecí pečeně (např. horní šál), silná 6-7 cm	cca 1,5 kg	2		80	6-7	5-6
Telecí svíčková	800 g	2		80	6-7	3-3½
Vepřové maso						
Vepřová pečeně, libová (např. svíčková), silná 5-6 cm	cca 1,5 kg	2		80	6-7	5-6
Vepřová svíčková, vcelku	cca 500 g	2		80	6-7	2½-3
Jehněčí maso						
Filety z jehněčího hřbetu, vcelku	cca 200 g	2		80	5-6	1½-2

* Abyste dostali křupavou krustu, kachní prsa po mírném vaření krátce osmahněte v pánvi.

Tipy pro mírné vaření

Maso připravované mírným stupněm pečení není tak horké jako konvencionálně připravované maso.	Aby opečená ryba nevychladla příliš rychle, zahřejte talíř a podávejte ji s horkou omáčkou.
Chcete udržet mírně uvažené maso teplé.	Po ukončení mírného vaření nastavte teplotu zpět na 70 °C. Malé kousky masa si udrží svou teplotu až 45 minut, velké kousky až dvě hodiny.

Nákypy, gratinované pokrmý, toasty

Nádoby postavte vždy na rošt.

Pokud grilujete přímo na grilu bez nádoby, zasuňte navíc do výšky 1 univerzální pánev. Pečicí trouba zůstane čistší.

Doba tepelné úpravy nákypu závisí na velikosti nádob a výšce nákypu. Údaje uvedené v tabulce jsou pouze orientační hodnoty.

Druhy ohřevu:

-  = 3D-horký vzduch
-  = horní/spodní ohřev
-  = cirkulační gril

Pokrm	Příslušenství a nádobí	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C, gril. stupeň	Doba v min.
Nákypy					
Nákyp, sladký	forma na nákyp	2		180-200	50-60
Suflé	forma na nákyp	2		180-200	35-45
	formičky	2		200-220	25-30
Těstovinový nákyp	forma na nákyp	2		200-220	40-50
Lasagne	forma na nákyp	2		180-200	40-50
Gratinované pokrmy					
Gratinované brambory, syrové přísady, výška max. 4 cm	1 forma na nákyp	2		160-180	60-80
	2 formy na nákyp	3+1		150-170	60-80
Toasty					
Zapečené toasty, 4 kusy	rošt + univerzální pánev	3+1		160-170	10-15
Zapečené toasty, 12 kusů	rošt + univerzální pánev	3+1		160-170	15-20

Hotové produkty

Dodržujte pokyny výrobce uvedené na obale.

Pokud na příslušenství pokládáte pečicí papír, dbejte na to, aby byl vhodný pro příslušné teploty. Velikost papíru přizpůsobte pokrmu.

Výsledek pečení vždy silně závisí na příslušných potravinách. I polotovary mohou být nerovnoměrně předpečené.

Druhy ohřevu:

■  = 3D-horký vzduch

■  = hydro-pečení

■ /  = pizza stupeň

Pokrm	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba v min.
Pizza, mražená					
Pizza s tenkým korpusem	univerzální pánev	2	 / 	200-220	15-20
	univerzální pánev + rošt	3+1		180-200	20-30
Pizza s tlustým korpusem	univerzální pánev	2	 / 	170-190	20-30
	univerzální pánev + rošt	3+1		170-190	25-35
Pizza-bagety	univerzální pánev	3	 / 	170-190	20-30
Minipizza	univerzální pánev	3	 / 	190-210	10-20
Pizza, chlazená					
Pizza (předehřejte)	univerzální pánev	1	 / 	180-200	10-15
Bramborové produkty, mražené					
Hranolky	univerzální pánev	3	 / 	190-210	20-30
	univerzální pánev + pečicí plech	3+1		180-200	30-40
Krokety	univerzální pánev	3	 / 	190-210	20-25
Rosti, plněné bramborové taštičky	univerzální pánev	3	 / 	200-220	15-25
Pekařské výrobky, mražené					
Housky, bagety	univerzální pánev	3	 / 	180-200	10-20
Preclíky	univerzální pánev	3	 / 	200-220	10-20

Pokrm	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba v min.
Pečivo, předpečené					
Housky a bagety k dopečení	univerzální pánev	2		190-210	10-20
	univerzální pánev + rošt	3+1		160-180	20-25
Drobnosti z těsta, mražené					
Rybí prsty	univerzální pánev	2	 / 	220-240	10-20
Kuřecí kousky, kuřecí nuggety	univerzální pánev	3	 / 	200-220	15-25
Závin, mražený					
Závin	univerzální pánev	3	 / 	190-210	30-35

Zvláštní pokrmy

Při nižších teplotách se Vám podaří s 3D-horkým vzduchem  krémový jogurt stejně dobře, jako vláčné kynuté těsto.

Nejdříve vyndejte z prostoru pečicí trouby příslušenství, závěsnou mřížku nebo teleskopické výsuvy.

Příprava jogurtu

1. 1 litr mléka přiveďte (3,5 % tuku) k varu, ochladte na 40 °C.
2. Vmíchejte 150 g jogurtu (chladničková teplota).
3. Naplňte šálky nebo malé šroubovací skleničky a zakryjte je fólií.
4. Varný prostor rozehřejte podle pokynů.
5. Šálky nebo skleničky vložte do varného prostoru a připravujte podle pokynů.

Kynutí těsta

1. Kynuté těsto připravte jako obvykle. Dejte do žáruvzdorné keramické nádoby a zakryjte.
2. Varný prostor rozehřejte podle pokynů.
3. Vypněte pečicí troubu a těsto nechte ve varném prostoru vykynout.

Pokrm	Nádobí		Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba v min.
Jogurt	šálky nebo skleničky se šroubovacím víčkem	postavte na dno pečicí trouby		50 °C předehřejte 50 °C	5 min. 8 hod.
Kynutí těsta	žárovzdorné nádobí	postavte na dno pečicí trouby		50 °C předehřejte Vypněte spotřebič a kynuté těsto vložte do varného prostoru	5-10 min. 20-30 min.

Rozmrazování

Druh ohřevu Rozmrazování  je vhodný zejména pro mražené potraviny.

Doba potřebná k rozmrazení závisí na druhu a množství potravin. Dbejte prosím údajů výrobce uvedených na obalu.

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

Drůbež položte na talíř prsní stranou dolů.

Upozornění: Až do 60 °C osvětlení pečicí trouby nesvítí. Tak je možná optimální regulace.

Pokrm	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota
Choulostivé mražené potraviny Např. šlehačkové dorty, krémové dorty, dorty s čokoládovou nebo cukrovou polevou, ovoce atd.	rošt	1		30 °C
Jiné mražené produkty Kuře, párky a maso, chléb a housky, koláče a jiné pečivo	rošt	1		50 °C

Sušení

Pomocí 3D-horkého vzduchu  můžete znamenitě sušit.

Používejte pouze kvalitní ovoce a zeleninu, vše řádně omyté.

Nechte je řádně okapat a osušte je.

Univerzální pánev a rošt vyložte pečicím nebo pergamenovým papírem.

Šťavnaté ovoce nebo šťavnatou zeleninu několikrát obraťte.

Okamžitě po usušení odstraňte z papíru.

Ovoce a bylinky	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota	Doba
600 g kroužků z jablek	univerzální pánev + rošt	3+1		80 °C	cca 5 hod.
800 g plátků z hrušek	univerzální pánev + rošt	3+1		80 °C	cca 8 hod.
1,5 kg švestek nebo blum	univerzální pánev + rošt	3+1		80 °C	cca 8-10 hod.
200 g kuchyňský bylinek, omyté	univerzální pánev + rošt	3+1		80 °C	cca 1½ hod.

Zavařování

Sklenice i gumičky musí být čisté a nepoškozené. Používejte pokud možno stejně velké sklenice. Údaje v tabulkách se vztahují na jednolitrové oblé sklenice.

Pozor!

Nepoužívejte větší ani vyšší sklenice.

Víčka by mohla prasknout.

Používejte pouze kvalitní ovoce a zeleninu, vše řádně omyté.

Uvedené doby tepelné úpravy v tabulkách jsou pouze orientační. Dobu tepelné úpravy může ovlivnit počet sklenic a množství a také teplota jejich obsahu. Než přepnete nebo vypnete pečicí troubu, přesvědčte se, že obsah sklenic správně perlí.

Příprava

1. Naplňte ovoce nebo zeleninu do sklenic, ne však až po okraj.
2. Okraje sklenic případně ještě jednou utřete, musí být naprosto čisté.
3. Na každou sklenici položte zavařovací gumičku a víčko.
4. Sklenice uzavřete pomocí svorek.

Do varného prostoru nekládejte více než šest sklenic najednou.

Nastavení

1. Univerzální pánev zasuňte do výšky 2. Sklenice postavte tak, aby se navzájem nedotýkaly.
2. Do univerzální pánve nalijte 1/2 l horké vody (cca 80 °C).
3. Zavřete dvířka pečicí trouby.
4. Nastavte spodní ohřev .
5. Teplotu nastavte na 170 až 180 °C.
6. Spustíte provoz.

Zavařování

Ovoce

Přibližně za 40 až 50 minut začnou ve sklenicích v krátkých intervalech stoupat bublinky. Vypněte pečicí troubu.

Za 25 až 35 minut zbytkového tepla vyjměte sklenice z prostoru pečicí trouby. Při delším chladnutí v prostoru pečicí trouby by mohlo dojít k tvorbě choroboplodných zárodků a zavařené ovoce by se mohlo zkazit.

Ovoce v litrových sklenicích	Jakmile začne perlit	Zbytkové teplo
Jablka, rybíz, jahody	vypněte	cca 25 minut
Třešně, meruňky, broskve, angrešt	vypněte	cca 30 minut
Jablečné pyré, hrušky, švestky	vypněte	cca 35 minut

Zelenina

Jakmile ve sklenicích začnou stoupat bublinky, snižte teplotu na 120 až 140 °C a zavařujte cca 35 až 70 minut (podle druhu zeleniny). Poté pečicí troubu vypněte a využijte zbytkové teplo.

Zelenina ve studeném láku v litrových sklenicích	Jakmile začne perlit	Zbytkové teplo
Okurky	-	cca 35 minut
Červená řepa	cca 35 minut	cca 30 minut
Růžičková kapusta	cca 45 minut	cca 30 minut
Fazole, kedlubna, červené zelí	cca 60 minut	cca 30 minut
Hrášek	cca 70 minut	cca 30 minut

Vyndání sklenic

Po zavaření vyndejte sklenice z varného prostoru.

Pozor!

Nestavte horké sklenice na studenou nebo mokrou podložku. Mohly by prasknout.

Akrylamid v potravinách

Akrylamid vzniká především u obilninových a bramborových produktů, které jsou připravovány zahřátím na vysokou teplotu, např. bramborové lupínky, hranolky, toasty, housky, chleba, jemné pečivo (keksy, perník, sušenky „Spekulatius“).

Tipy k přípravě pokrmů bez akrylamidů	
Všeobecně	■ Používejte co nejkratší doby pečení. ■ Opékejte pokrmy dozlatova, ne příliš dohněda. ■ Velký, hustý pokrm obsahuje méně akrylamidu.
Pečení	Horní/spodní ohřev max. 200 °C. 3D-horký vzduch nebo horký vzduch max. 180 °C.
Cukroví	Horní/spodní ohřev max. 190 °C. 3D-horký vzduch nebo horký vzduch max. 170 °C. Vejce nebo vaječný žlutek omezuje tvorbu akrylamidu.
Hranolky z trouby	Hranolky rozložte na plech rovnoměrně a v jedné vrstvě. Na jednom plechu pečte minimálně 400 g, aby se hranolky nevysušily.

Zkušební pokrmy

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

Podle norem EN 50304/EN 60350 (2009), resp. IEC 60350.

Pečení

Při pečení na 2 úrovních:

Univerzální pánev zasuňte vždy nad pečicí plech.

Při pečení na 3 úrovních:

Univerzální pánev zasuňte doprostřed.

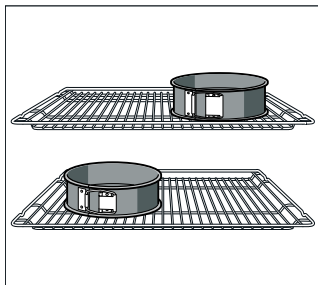
Stříkané pečivo: Současně zasunuté plechy však nemusí být současně hotové.

Zakrytý jablečný koláč na 1 úrovni:

Tmavé otvírací formy postavte střídavě vedle sebe.

Zakrytý jablečný koláč na 2 úrovních:

Tmavé otvírací dortové formy postavte střídavě nad sebe, viz obrázek.



Koláče v otvírací dortové formě z bílého plechu:

Pečte s horním/spodním ohřevem ☐ na 1 úrovni.

Namísto roštu použijte univerzální pánev a postavte na ni dortové formy.

Druhy ohřevu:

-  = 3D-horký vzduch
-  = horký vzduch eco
-  = horní/spodní ohřev
-  = hydro-pečení
-  = intenzivní ohřev

Pokrm	Příslušenství a formy	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba v min.
Stříkané pečivo (předehřejte *)	pečicí plech	3		140-150	30-40
	univerzální páněv + pečicí plech	3+1		140-150	30-45
	2 pečicí plechy + univerzální páněv	5+3+1		130-140	35-50
Stříkané pečivo	pečicí plech	3		140-150	30-45
Malé koláče (předehřejte *)	pečicí plech	3		150-170	20-30
	pečicí plech	3		150-160	20-30
	univerzální páněv + pečicí plech	3+1		140-160	25-40
	2 pečicí plechy + univerzální páněv	5+3+1		130-150	25-40
Vodní piškot (předehřejte *)	otvírací forma na roštu	2		160-170	30-40
Vodní piškot	otvírací forma na roštu	2		160-180	30-40
Zakrytý jablečný koláč	rošt + 2 otvírací formy Ø 20 cm	2		170-190	80-90
	2 rošty + 2 otvírací formy Ø 20 cm	3+1		170-190	70-90

* K předehřátí nepoužívejte rychloohřev.

Grilování

Pokud pokládáte potraviny přímo na rošt, zasuňte univerzální pánev do výšky 1. Pánev zachytí tekutinu a pečicí trouba zůstane čistá.

Druh ohřevu:

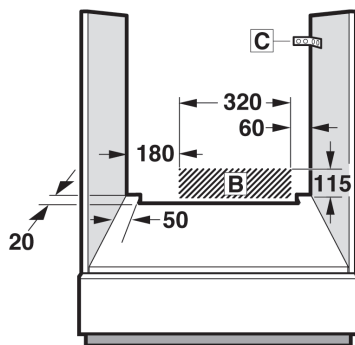
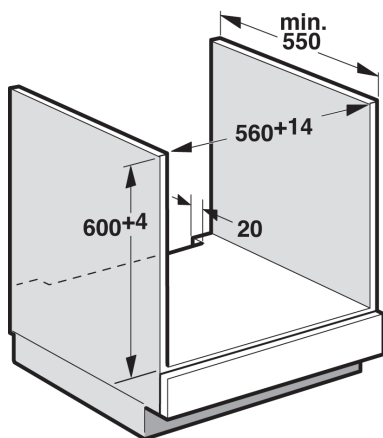
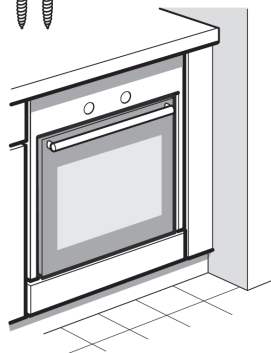
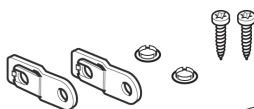
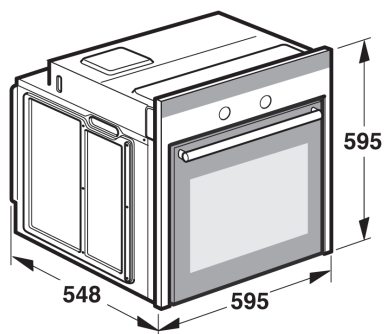
■ □ = velkoplošný gril

Pokrm	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Grilovací stupeň	Doba v min.
Opečení toastů, předehřívejte 10 minut	rošt	5	□	3	½-2
Beefburger, 12 kusů *, nepřehřívejte	rošt + univerzální pánev	4+1	□	3	25-30

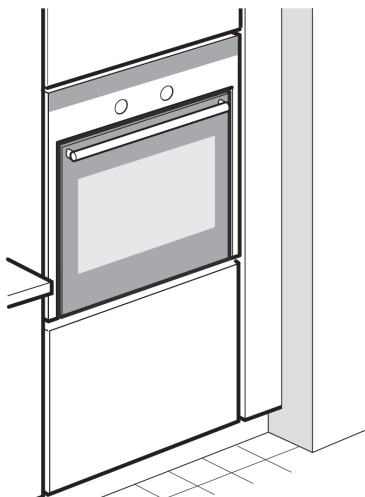
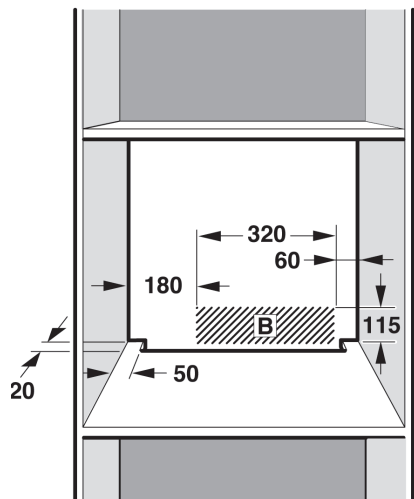
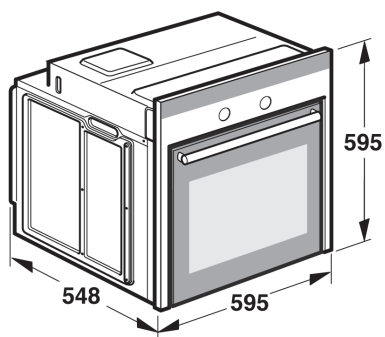
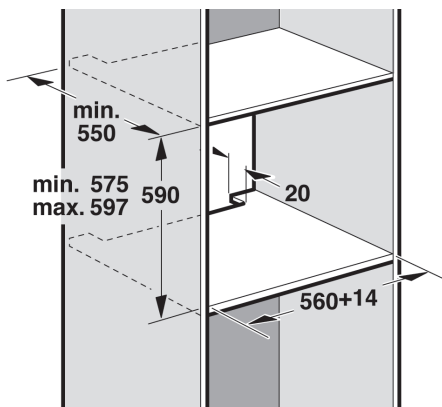
* Otočte po uplynutí ⅔ doby tepelné úpravy.

Montážní návod

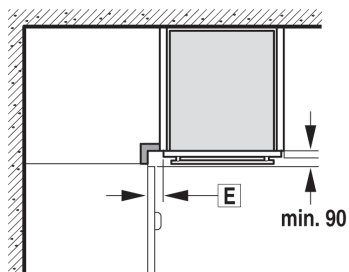
1



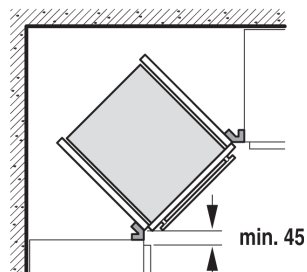
2



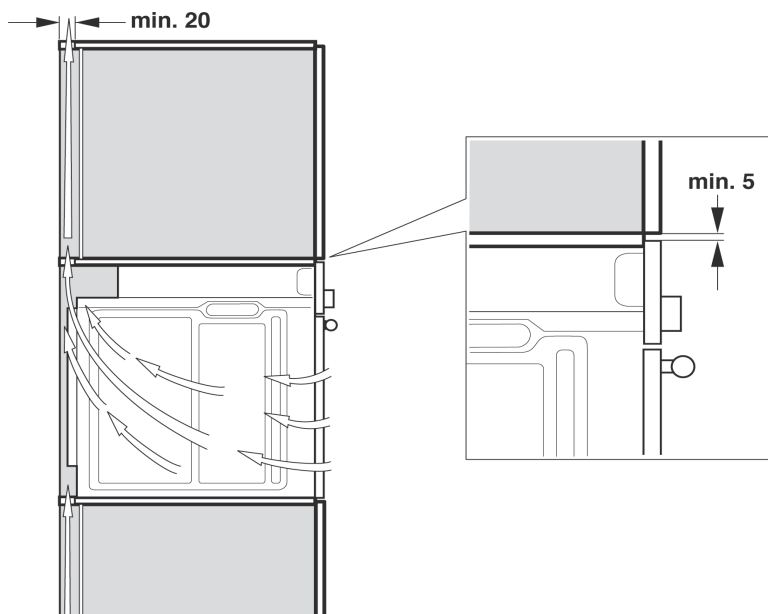
3



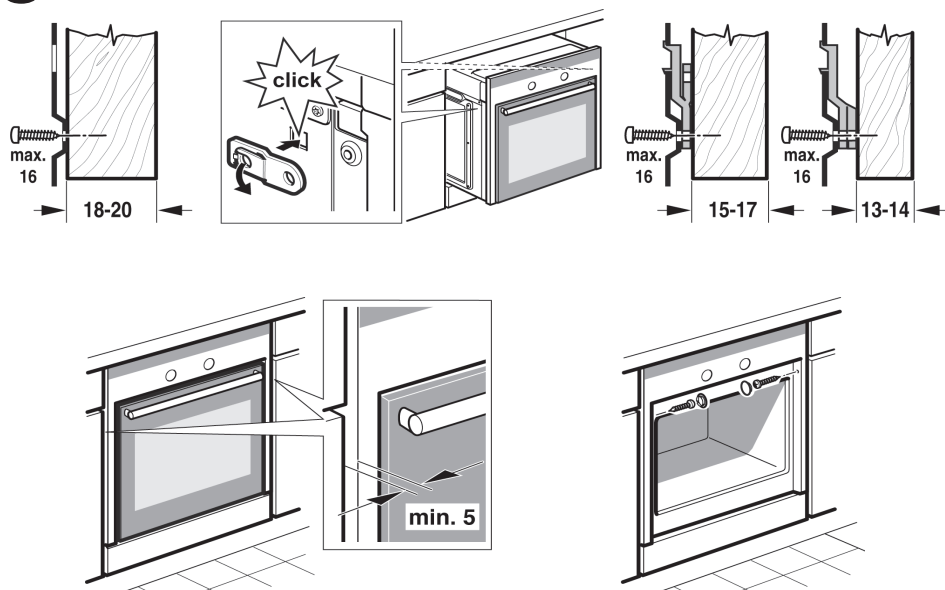
D



4



5



Příprava nábytku - obrázek 1

- Jen odborná vestavba podle tohoto montážního návodu zaručí bezpečné používání. Za škody způsobené chybnou vestavbou ručí montážní firma.
- Vestavný nábytek musí být odolný vůči teplotě až do 90 °C, přilehlé přední hrany nábytku až do 70 °C.
- Všechny výřezové práce na nábytku a pracovní desce proveďte před nasazením spotřebičů. Odstraňte piliny, funkce elektrických součástek by mohla být negativně ovlivněna.
- Pozor při montáži! Části, které jsou přístupné při montáži, mohou mít ostré hrany. Abyste zabránili pořezání, použijte ochranné rukavice.
- Zásuvka pro připojení spotřebiče musí být umístěna v oblasti vyšrafované plochy **B** nebo mimo prostor zabudování spotřebiče.
- Mezi spotřebičem a přilehlými předními hranami nábytku musí být vzduchová mezera 5 mm.
- Neupevněný nábytek připevněte ke stěně běžně prodávaným úhelníkem **C**.

Spotřebič pod pracovní deskou - obrázek 1

U mezidna nábytkového korpusu je nutný větrací výřez. Pracovní desku připevněte k vestavnému nábytku. Pokud vestavnou pečící troubu montujete pod varnou desku, řiďte se montážním návodem pro varnou desku.

Spotřebič ve vysoké skříňce - obrázek 2+4

Spotřebič lze zabudovat také do vysoké skříňky. Kvůli odvětrávání pečící trouby musí být mezi stěnou a mezidnem mezera cca 20 mm. Spotřebič umístěte maximálně do takové výšky, abyste mohli bez problémů vyjmát plechy na pečení.

Vestavba do rohu - obrázek 3

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

Zapojení spotřebiče

Spotřebič odpovídá stupni ochrany I 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 (zacvaknout!). Delší přívodní kabel 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 zapojení 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

Nepřipojujte pomocí 13 A zástrčky ani nepoužívejte jištění 13 A.

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

- V případě potřeby namontujte rozpěrku.
- Spotřebič zcela zasuňte a středově vyrovnejte.
- Spotřebič přišroubujte.
- Mezera mezi pracovní deskou a spotřebičem se nesmí zakrývat žádnými přídavnými lištami.

Demontáž

Spotřebič odpojte od sítě. Uvolněte upevňovací šrouby. Spotřebič mírně nazdvihněte a zcela vytáhněte.

Ujištění dovozce 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 nařízení vlády č.168/1997 Sb., 169/1997 Sb. a 177/1997 Sb. a příslušných nařízení vlády.

Toto ujištění dovozce o vydání prohlášení o shodě se vztahuje na všechny výrobky včetně plynových spotřebičů, které jsou obsaženy v aktuálním ceníku firmy BSH domácí spotřebiče s.r.o.

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
- opotřebení 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.“

SEZNAM AUTORIZOVANÝCH SERVISŮ DOMÁCÍCH SPOTŘEBIČŮ SIEMENS

Firemní servis + prodej náhradních dílů:

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

telefon: +420 251 095 546

fax: +420 251 095 559

Firma	Ulice	Město	telefon	mail
Martin Jansta	Tovární 17	280 02 Kolín 5	321723670	janstovi@volny.cz
A PROFI SERVIS s.r.o.	Pražská 83	294 71 Benátky nad Jizerou	603201133	aprofiservis@seznam.cz
ALPHA servis s.r.o.	Purkyňova 101	563 01 Lanškroun	465322747 465320298	servis@alphaobchod.cz; info@alphaobchod.cz
Irena Komárková ml.	Slovanské údolí 31	318 00 Plzeň	724888887 377387406 377387057	servis-ap@volny.cz
Marek Pollet	Vřesinská 24	326 00 Plzeň	377241172 733133300	pollet@volny.cz
B. I. SERVIS	Bergmannova 112	356 04 Sokolov- Dolní Rychnov	608151231	info@kliservis.eu
ELMOT v.o.s	Blahoslavova 1a	370 04 České Budějovice	387438911 731583433 387437681	elmoctb@seznam.cz
ELEKTRO Jankovský s.r.o.	nám. Míru 204	388 01 Blatná	383422554 607749068	blatna@jankovsky.cz; elektro@jankovsky.cz
Bekl	Bílková 3011	390 02 Tábor	381256300 381256303	pracky@email.cz
BMK servis s.r.o.	Chýnovská 98	391 56 Tábor - Měšice	800231231	tabor@bmkservis.cz
B. I. SERVIS	Horova 9	400 01 Ústí n./Labem	472734300 603202588	stepankova@biservis.cz; info@biservis.cz
Petr KUČERA RADEK MENČÍK	Topolová 1234 Proletářská 120	434 01 Most 460 02 Liberec 23	476441914 482736542 602288130	serviskucera@seznam.cz elektroservis.mencik@seznam.cz
Wh-servis s.r.o.	Žitavská 63	460 11 Liberec 11	774573399	wh-servis@volny.cz
Martin Linhart A - Z Chlazení	Letců 1001 Piletická 45	500 02 Hradec Králové 503 41 Hradec Králové 7	603240252 495221313 602661664	linhartmartin@volny.cz info@klimatizace.net
Jan Škaloud	17. listopadu 360	530 02 Pardubice	602405453	jsk@seznam.cz
Servis Černý s.r.o	Mírové náměstí 99	550 01 Broumov	491522881	servis.cerny@tiscali.cz
ALPHA servis s.r.o.	Purkyňova 101	563 01 Lanškroun	465322747 465320298	servis@alphaobchod.cz; info@alphaobchod.cz
VIKI, spol. s r.o.	Majakovského 8	586 01 Jihlava	567303546	viki.servis@iol.cz
Dana Bednaříková	Charbulova 73	618 00 Brno	548530004	petr.bednarik@seznam.cz
Caffe Idea - Blažek	Cacovická 66a	618 00 Brno	541240656	info@caffeidea.cz
Faraheit servis s.r.o.	Kaštanová 12	620 00 Brno	548210358	faraheit.servis@seznam.cz
Karel Veselý	Gagarinova 39	669 02 Znojmo	515246788 515264792	elservisznprodajna@tiscali.cz
Jan Liška	Žďárského 214	674 01 Třebíč	602758214	info@elso-servis.cz
ELEKTRO TREFILIK s.r.o.	Malá strana 286	696 03 Dubňany	518365157 602564967	trefilik@wo.cz
Martin Wlazlo MW	Žerotínova 1155/3	702 00 Ostrava - Moravská Ostrava	602709146 595136057	info@elektroopravna.cz; servis@elektroopravna.cz
Stanislav Novotný	Hoblíkova 15	741 01 Nový Jičín	724269275 556702804	sano@iol.cz
Lumír Majnuš	Bílovecká 146	747 06 Opava 6	724043490 723081976 602282902	mezerova@elektroservis-majnus.cz; hulvova@elektroservis-majnus.cz; vana@elektroservis-majnus.cz
Bosch servis centrum spol. s r.o.	Nábřeží 596	760 01 Zlín	577211029	bosch@boschservis.cz
Elektroservis Živěla	Dolní Novosadská 34	779 00 Olomouc 9	585434844 585435688	servis@elektroserviszivela.cz
ELEKTROSERVIS KOLÁČEK s.r.o.	Polní 20	790 81 Česká Ves u Jeseníku	602767106 774811730 584428208	elektro.kolacek@centrum.cz

S výhradou průběžných změn, aktuální seznam servisů najdete na webových stránkách www.siemens-home.com/cz

Návod na obsluhu

HB 38G4580

Obsah

Bezpečnostné pokyny.....	5
Pred zabudovaním	5
Pokyny týkajúce sa Vašej bezpečnosti	5
Príčiny poškodenia	7
Vaša nová rúra na pečenie	8
Ovládací panel.....	8
Tlačidlá	9
Otočný volič	9
Displej.....	9
Kontrola teploty.....	11
Varný priestor	11
Príslušenstvo	12
Pred prvým použitím.....	17
Prvé nastavenie.....	17
Rozohriatie varného priestoru	18
Čistenie príslušenstva	19
Zapnutie a vypnutie rúry na pečenie	19
Zapnutie.....	19
Vypnutie.....	20
Nastavenie rúry na pečenie	20
Druhy ohrevu	20
Nastavenie druhu ohrevu a teploty.....	22
Odporúčané nastavenie	23
Nastavenie rýchloohrevu	24
Časové funkcie	26
Krátke vysvetlenie nastavenia časových funkcií.....	26
Nastavení kuchynského budíku.....	26
Nastavenie času tepelnej úpravy.....	27
Posunutie času ukončenia tepelnej úpravy	28
Nastavenie času.....	30
Pamäť	31
Uloženie nastavenia do pamäte	31
Spustenie nastavenia uloženého v pamäti	31
Teplomér na pečenie mäsa.....	32
Zasunutie teplomeru na pečenie mäsa	32
Nastavenie teploty jadra mäsa	33
Smerné hodnoty pre teplotu jadra	34

Obsah

Nastavenie „sabbat“	35
Spustenie nastavenia „sabbat“	35
Detská poistka	36
Základné nastavenia	37
Zmena základných nastavení	39
Automatické vypnutie	39
Čistiaci systém	40
Pred čistením	40
Nastavenie čistiaceho stupňa	41
Po čistení	41
Starostlivosť a čistenie	42
Čistiace prostriedky	42
Vyvesenie a zavesenie závesných roštov	44
Sklopenie grilovacieho telesa	45
Vysadenie a zavesenie dvierok rúry na pečenie	46
Demontáž a montáž sklenených tabúl	48
Čo robiť v prípade poruchy?	51
Tabuľka porúch	51
Výmena osvetlenia na strope rúry na pečenie	52
Výmena ľavého osvetlenia v rúre na pečenie	53
Sklenený kryt	54
Zákaznícky servis	55
Číslo výrobku (E-Nr.) a výrobné číslo (FD-Nr.)	55
Energia a životné prostredie	56
Druh ohrevu „Horúci vzduch eco“	56
Úspora energie	58
Ekologická likvidácia	58
Programová automatika	59
Nádoby	59
Príprava jedla	60
Programy	60
Výber a nastavenie programu	66
Individuálne prispôsobenie	68
Tipy k programovej automatike	68

Obsah

Testovali sme pre Vás v našom kuchynskom štúdiu.....	69
Koláče a pečivo	69
Tipy na pečenie	75
Mäso, hydina, ryby	76
Tipy na pečenie a grilovanie	81
Mierne varenie.....	81
Tipy pre mierne varenie	83
Nákypy, gratinované jedlo, toasty	84
Hotové produkty	85
Špeciálne jedlo	86
Rozmrazovanie.....	87
Sušenie.....	87
Zaváranie.....	88
Akrylamid v potravinách.....	90
Skúšobné jedlo	91
Pečenie.....	91
Grilovanie	93

Deklarovaná hodnota emisie hluku tohto spotrebiča je 50 dB (A), čo predstavuje hladinu A akustického výkonu vzhľadom na referenčný akustický výkon 1pW.

Ďalšie informácie o produktoch, príslušenstve, náhradných dieloch a servise nájdete na internete na www.siemens-home.com/sk

Bezpečnostné pokyny

Tento návod na obsluhu si starostlivo preštudujte. Návod na obsluhu a montážny návod dobre uschovajte. Pokiaľ spotrebič predáte ďalšej osobe, priložte taktiež obidva návody.

Pred zabudovaním

Poškodenie počas prepravy

Ihneď po vybalení spotrebič skontrolujte. Ak bol spotrebič počas prepravy poškodený, nesmie byť pripojený.

Elektrické pripojenie

Spotrebič môže pripájať iba koncesovaný odborník. Ak dôjde k poškodeniu v dôsledku chybného pripojenia, strácate nárok na záruku.

Pokyny týkajúce sa Vašej bezpečnosti

Tento spotrebič je určený iba na použitie v domácnosti. Spotrebič používajte len na prípravu jedla.

Dospelé osoby a deti nesmú spotrebič používať,

- pokiaľ nie sú telesne alebo duševne schopné alebo
- im chýbajú vedomosti a skúsenosti k správne a bezpečnému používaniu.

Nikdy nenechávajte deti, aby sa so spotrebičom hrali.

Horúci varný priestor

Nebezpečenstvo popálenia!

- Nikdy sa vo varnom priestore nedotýkajte horúcich vnútorných plôch a výhrevných telies. Dvierka spotrebiča otvárajte opatrne. Zo spotrebiča môže unikať para. Malé deti držte v bezpečnej vzdialenosti od spotrebiča.
- Nikdy nepripravujte jedlo s veľkým množstvom vysokoperceného alkoholu. Alkoholové výpary sa môžu v priestore rúry na pečenie vznietiť. Používajte iba malé množstvo nápojov s vysokoperceným alkoholom a dvierka spotrebiča otvárajte veľmi opatrne.

Nebezpečenstvo požiaru!

- Vo varnom priestore neskladujte žiadne horľavé predmety. Nikdy neotvárajte dvierka, pokiaľ zo spotrebiča vychádza dym. Vypnite spotrebič. Vytiahnite sieťovú zástrčku, príp. vypnite poistku v poistkovej skrini.
- Papier na pečenie nikdy voľne neukladajte počas predhrievania na príslušenstvo. Pri otvorení dvierok spotrebiča vzniká prievan. Papier by sa mohol dotknúť výhrevných telies a tým sa vznietiť. Papier na pečenie vždy zaťažte nádobou alebo formou na pečenie. Papierom na pečenie vykladajte len potrebnú plochu. Papier na pečenie nesmie presahovať cez príslušenstvo.

Nebezpečenstvo elektrického skratu!

Dbajte na to, aby ste nikdy nezakliesnili prípojný kábel v horúcich dvierkach spotrebiča. Izolácia kábla by sa mohla roztaviť.

Nebezpečenstvo oparenia!

Nikdy nelejte vodu do horúceho varného priestoru. Tvorí sa horúca vodná para.

Horúce príslušenstvo a riad

Nebezpečenstvo popálenia!

Nikdy nevyberajte horúce príslušenstvo alebo riad z varného priestoru bez použitia chňapky.

Neodborné opravy

Nebezpečenstvo zasiahnutia elektrickým prúdom!

Neodborne vykonané opravy sú nebezpečné. Opravy môže vykonávať iba výrobcom vyškolený servisný technik. Ak je spotrebič poškodený, vytiahnite sieťovú zástrčku, príp. vypnite poistku v poistkovej skrini. Zavolajte zákaznícky servis.

Príčiny poškodenia

Pozor!

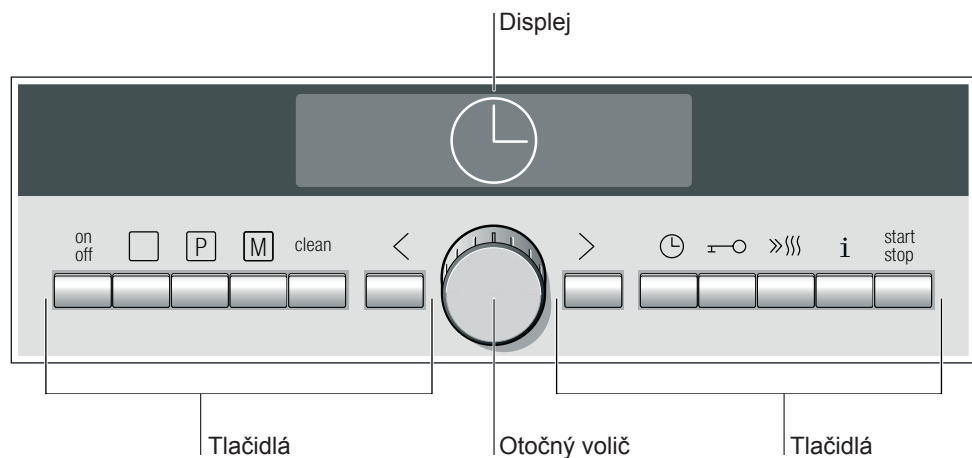
- **Príslušenstvo, fólie, papier na pečenie alebo riad na dne varného priestoru:** Na dno varného priestoru neukladajte žiadne príslušenstvo. Dno varného priestoru nevykladajte alobalom ani papierom na pečenie. Na dno varného priestoru neukladajte žiadne nádoby, pokiaľ je nastavená teplota vyššia ako 50 °C. Dochádza k hromadeniu tepla. Čas tepelnej úpravy potom už nezodpovedá a poškodzuje sa smalt.
- **Voda v horúcom varnom priestore:** Do horúceho varného priestoru nikdy nelejte vodu. Tvorí sa vodná para. Zmenou teploty by sa mohol poškodiť smalt.
- **Vlhké potraviny:** V uzatvorenom varnom priestore neskladujte dlhší čas žiadne vlhké potraviny. Smalt by sa poškodil.
- **Ovocná šťava:** Univerzálna panvica pri veľmi šťavnom ovocnom koláči neprepĺňajte. Ovocná šťava kvapkajúca z univerzálnej panvice zanecháva škvrny, ktoré už nie je možné odstrániť. Ak je to možné, používajte hlbokú univerzálnu panvicu.
- **Vychladnutie s otvorenými dvierkami spotrebiča:** Varný priestor rúry na pečenie nechajte vychladnúť len so zatvorenými dvierkami. Nevkladajte nič medzi dvierka a samotný spotrebič. Aj pri malom pootvorení dvierok môže časom dôjsť k poškodeniu čelných stien nábytku, ktorý sa nachádza v blízkosti spotrebiča.
- **Veľmi znečistené tesnenie:** Pokiaľ je tesnenie rúry veľmi znečistené, dvierka od rúry počas prevádzky už správne nedoliehajú. Môžu byť poškodené susediace čelné strany nábytku. Tesnenie rúry udržiavajte vždy čisté.
- **Dvierka rúry na pečenie nepoužívajte ako sedadlo alebo odkladaciu plochu:** Nikdy si nesadajte ani nestúpajte na otvorené dvierka rúry na pečenie. Na dvierka rúry neodkladajte žiadne nádoby alebo príslušenstvo.
- **Preprava spotrebiča:** Neprenášajte spotrebič za rukoväť dvierok. Rukoväť neunesie hmotnosť spotrebiča a mohla by sa zlomiť.

Vaša nová rúra na pečenie

Tu sa zoznámite s Vašou novou rúrou na pečenie. Vysvetlíme Vám funkcie ovládacieho panela a jednotlivé ovládacie prvky. Získate informácie týkajúce sa varného priestoru a príslušenstva.

Ovládací panel

Tu vidíte prehľad ovládacieho panela. Podľa typu spotrebiča sú v jednotlivých detailoch možné odchýlky.



Tlačidlá

Symbol	Funkcia tlačidiel
	Zapnutie a vypnutie rúry na pečenie
	Výber druhu ohrevu
	Voľba programovej automatiky
	krátke stlačenie = voľba pamäte dlhé stlačenie = spustenie pamäte
clean	Voľba čistiaceho systému Toto tlačidlo nie je obsadené. Až po dovybavení spotrebiča samočistiacim stropom a bočnými stenami a následnej aktivácii v základných nastaveniach, je čistiaci systém funkčný.
<	Posunutie v nastavovacej oblasti smerom doľava
	Posunutie v nastavovacej oblasti smerom doprava
	Otvorenie a zatvorenie menu „Časové funkcie“
	Aktivácia/deaktivácia detskej poistky
>>	Zapnutie rýchloohrevu
i	krátke stlačenie = vyvolanie informácií dlhé stlačenie = otvorenie alebo zatvorenie menu „Základné nastavenie“
	krátke stlačenie = spustenie/zastavenie prevádzky dlhé stlačenie = zrušenie prevádzky

Otočný volič

Pomocou otočného voliča môžete zmeniť všetky navrhované a nastavovacie hodnoty.

Otočný volič je zápusťný. Pre zasunutie a vysunutie otočný volič stlačte.

Displej

Krátko po vypnutí spotrebiča sa displej prepne do úsporného režimu. Displej stmavne.

Displej je rozdelený do rôznych oblastí:

- stavový riadok
- ukazovateľ postupu
- nastavovacie oblasti
- ukazovateľ smeru otáčania



Stavový riadok

Stavový riadok sa nachádza hore na displeji. Tu sa zobrazí čas, zvolená prevádzka, textové hlásenie, informácie a nastavené časové funkcie.

Ukazovateľ postupu

Ukazovateľ postupu Vám ponúka rýchly prehľad o uplynutom čase. Zobrazí sa po štarte dolu v stavovom riadku ako línia. Línia začína vľavo a podľa plynutia času sa predlžuje. Po uplynutí nastaveného času, línia dosiahne pravý okraj displeja.

Nastavovacie oblasti

V obidvoch nastavovacích oblastiach sa zobrazia navrhované hodnoty, ktoré môžete zmeniť. Nastavovacia oblasť, v ktorej sa práve nachádzate, je svetlá s čiernym písmom. Tu môžete vykonávať zmeny.

Pomocou navigačných tlačidiel < a > sa dostanete z jednej nastavovacej oblasti do ďalšej. V akom smere môžete s navigačnými tlačidlami ísť, vidíte na šípkach < a > v nastavovacích oblastiach. Po štarte sú obidve oblasti nastavenia tmavé so svetlým písmom.

Ukazovateľ smeru otáčania

Ukazovateľ  ukazuje, ktorým smerom sa môžete otočným voličom pohybovať.

 = pohyb otočným voličom doprava

 = pohyb otočným voličom doľava

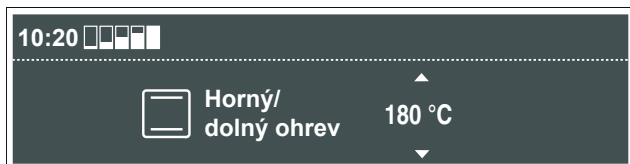
Pokiaľ sa zobrazia šípky v obidvoch smeroch, môžete otočným voličom otáčať v obidvoch smeroch.

Kontrola teploty

Stĺpce kontroly teploty zobrazujú fázu rozohriatia alebo zostatkové teplo vo varnom priestore.

Kontrola rozohriatia

Kontrola rozohriatia ukazuje nárast teploty vo varnom priestore. Ak sú všetky stĺpce vyplnené, je dosiahnutý optimálny okamih na vloženie jedla.



Pokiaľ ste nastavili grilovací alebo čistiaci stupeň, stĺpce sa nezobrazia.

Počas rozohrievania si môžete pomocou tlačidla aj nechať zobrazíť aktuálnu teplotu rozohriatia. Vďaka termickej zotrvačnosti sa môže zobrazená teplota od skutočnej teploty vo varnom priestore mierne líšiť.

Zostatkové teplo

Po vypnutí ukazuje kontrolka teploty zostatkové teplo vo varnom priestore. Ak je vyplnený posledný stĺpec, vo varnom priestore je teplota od cca 300 °C. Ukazovateľ zhasne, keď teplota klesne na cca 60 °C.

Varný priestor

Vo varnom priestore sa nachádza osvetlenie rúry na pečenie. Chladiaci ventilátor chráni rúru na pečenie pred prehriatím.

Osvetlenie rúry na pečenie

Počas prevádzky svieti vo varnom priestore osvetlenie rúry na pečenie. Pri nastavených teplotách do 60 °C sa osvetlenie vypne. Tak je možná optimálna regulácia.

Keď otvoríte dvierka rúry na pečenie, osvetlenie rúry na pečenie sa zapne.

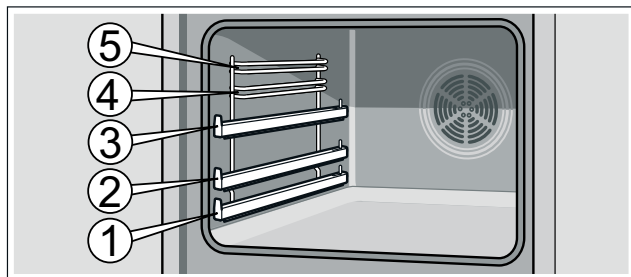
Chladiaci ventilátor

Chladiaci ventilátor sa zapína a vypína podľa potreby. Horúci vzduch uniká nad dvierkami rúry na pečenie. Pozor! Nezakrývajte vetracie otvory, inak by sa rúra na pečenie prehriala.

Aby sa varný priestor po ukončení prevádzky rýchlejšie ochladil, ventilátor ešte nejaký čas dobieha.

Príslušenstvo

Príslušenstvo možno do rúry na pečenie zasunúť v 5 rôznych výškach.



Príslušenstvo môžete vysunúť asi do polovice, bez toho aby sa prevrátilo. To Vám uľahčí vyberanie jedla. Pomocou výsuvných koľajníc vo výške 1, 2 alebo 3 môžete príslušenstvo vysunúť ešte viac.

Podľa vybavenia spotrebiča výsuvné koľajnice zaskočia, keď sú úplne vysunuté. Tak môžete príslušenstvo jednoduchšie ukladať. Pre odblokovanie vsuňte výsuvné koľajnice ľahkým potlačením späť do priestoru na pečenie.

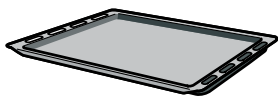
Pokiaľ je príslušenstvo horúce, môže sa deformovať. Akonáhle opäť vychladne, deformácia ustúpi. Nemá to vplyv na funkciu.

Príslušenstvo si môžete dokúpiť v zákazníckom servise, v špecializovanej predajni alebo na internete. Pri kúpe uveďte HZ-číslo.

**Rošt**

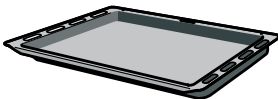
Na riad, koláčové formy, mäso alebo kúsky na grilovanie a mrazené jedlo.

Rošt zasunúť do rúry na pečenie zakrivením smerom dolu .

**Smaltovaný plech na pečenie**

Na koláče a cukrovinky.

Plech na pečenie zasunúť do rúry na pečenie skoseným smerom k dvierkam rúry na pečenie.

**Univerzálna panvica**

Na šťavnaté koláče, pečivo, mrazené jedlo a veľké mäso. Môžete ju tiež použiť na zachytenie tuku, pokiaľ grilujete mäso priamo na rošte.

Univerzálnu panvicu zasunúť do rúry na pečenie skoseným smerom k dvierkam rúry.

**Teplomer na pečenie mäsa**

Teplomer na pečenie mäsa umožňuje dosiahnuť presný stupeň prepečenia mäsa.

Špeciálne príslušenstvo

Špeciálne príslušenstvo si môžete zakúpiť v zákazníckom servise alebo v špecializovanej predajni. Rozsiahlu ponuku príslušenstva k Vašej rúre na pečenie nájdete v našich prospektoch alebo na internete. Dostupnosť príslušenstva a možnosť jeho objednania online je v každej krajine odlišná. Pozrite sa prosím do predajných podkladov.

Všetko špeciálne príslušenstvo nie je vhodné pre Váš spotrebič. Pri nákupe uveďte vždy presné označenie (E-Nr.) Vášho spotrebiča.

Špeciálne príslušenstvo	HZ číslo	Použitie
Rošt	HZ334000	Pre nádoby, koláčové formy, pečenie, grilované jedlo a mrazené jedlo.
Smaltovaný plech na pečenie	HZ331000	Na koláče a cukrovinky. Plech na pečenie zasuňte až na doraz skoseným smerom k dvierkam rúry na pečenie.
Univerzálna panvica	HZ332000	Na šťavnaté koláče, pečivo, mrazené jedlo a veľké mäso. Ak grilujete priamo na rošte, môžete ju rovnako použiť, ako záchytnú nádobu pre tuk. Univerzálnu panvicu zasuňte do rúry na pečenie skoseným smerom k dvierkam.
Vkladací rošt	HZ324000	Na pečenie. Rošt vždy postavte do univerzálnej panvice, ktorá zachytí odkvapkávajúci tuk a šťavu z mäsa.
Grilovací plech	HZ325000	Na grilovanie miesto roštu alebo ako ochrana pred postriekaním, aby sa rúra na pečenie veľmi neznečistila. Grilovací plech používajte iba v univerzálnej panvici. Grilovanie na plechu: Grilovací plech používajte iba vo výškach zasunutia 1, 2 a 3. Grilovací plech ako ochrana pred postriekaním: Univerzálnu panvicu s grilovacím plechom zasuňte pod rošt.
Sklenená panvica	HZ336000	Hlboký sklenený plech na pečenie. Je vhodný aj ako servírovací riad.
Plech na pizzu	HZ317000	Ideálny na pizzu, mrazené jedlo alebo veľké okrúhle koláče. Plech na pizzu môžete použiť na miesto univerzálnej panvice. Plech na pizzu postavte na rošt a riaďte sa údajmi uvedenými v tabuľkách.
Kameň na pečenie	HZ327000	Kameň na pečenie sa výborne hodí na prípravu domáceho chleba, žemlí a pizze, ktoré sa majú upiecť do chrumkavá. Kameň na pečenie musíte vždy predhriať na odporúčanú teplotu.

Špeciálne príslušenstvo	HZ číslo	Použitie
Smaltovaný plech na pečenie s nepriľnavou vrstvou	HZ331010	Koláče a cukrovinky sa rýchlejšie uvoľnia z plechu na pečenie. Plech na pečenie zasuňte do rúry na pečenie skoseným smerom k dvierkam.
Univerzálna panvica s nepriľnavou vrstvou	HZ332010	Šťavnaté koláče, pečivo, mrazené jedlo a veľké pečené mäso z univerzálnej panvice sa rýchlejšie uvoľní. Univerzálnu panvicu zasuňte do rúry na pečenie skoseným smerom k dvierkam.
Profi panvica s vkladacím roštom	HZ333000	Je veľmi vhodná na prípravu veľkého množstva jedla.
Pokrievka na profi- panvicu	HZ333001	Pokrievka premení profi-panvicu na profi-pekáč.
Sklenený pekáč	HZ915001	Sklenený pekáč sa hodí na dusenie a zapiekanie jedla v rúre na pečenie. Je vhodný hlavne pre programovú alebo automatiku na pečenie.
Teleskopické výsuvy		
2-násobný	HZ338250	Pomocou výsuvných koľajníc vo výške 2 a 3 možno príslušenstvo vysunúť ďalej, bez toho aby sa prevrátilo.
3-násobný úplný	HZ338352	Pomocou výsuvných koľajníc vo výške 1 a 2 a 3 možno príslušenstvo vysunúť ďalej, bez toho aby sa prevrátilo. 3 násobný výsuv nie je vhodný pre spotrebiče s otočným špízom.
3-násobný úplný	HZ338356	Pomocou výsuvných koľajníc možno vo výške 1, 2 a 3 príslušenstvo úplne vysunúť, bez toho aby sa prevrátilo. 3 násobný úplný výsuv nie je vhodný pre spotrebiče s otočným špízom.
3-násobný úplný s funkciou „stop“	HZ338357	Pomocou výsuvných koľajníc vo výške 1, 2 a 3 možno príslušenstvo úplne vysunúť bez toho aby sa prevrátilo. Výsuvné koľajnice zapadnú tak, že príslušenstvo možno jednoducho položiť. 3 násobný úplný výsuv s funkciou „stop“ nie je vhodný pre spotrebiče s otočným špízom.
Samočistiace bočné steny	HZ329028	Aby sa varný priestor počas prevádzky sám vyčistil, môžete spotrebič dodatočne vybaviť bočnými stenami.

Špeciálne príslušenstvo	HZ číslo	Použitie
Tukový filter	HZ329000	Vašu rúru na pečenie môžete dodatočne vybaviť týmto filtrom. Slúži na filtráciu tukových častíc v odvádzanom vzduchu a na redukciu zápachu.
Systém-varenia na pare	HZ24D300	Na šetrnú prípravu zeleniny a rýb.

Ponuka zákaznického servisu

Pre Vaše domáce spotrebiče si môžete dokúpiť v zákaznickom servise, v špecializovanej predajni alebo v e-shope príslušných krajín vhodné čistiace prostriedky alebo ďalšie príslušenstvo. Pri nákupe vždy uveďte príslušné číslo požadovaného tovaru.

Utierky na ošetrovanie nerezových plôch	Objednávacie číslo 311134	Redukujú usadzovanie nečistôt. Vďaka impregnácii špeciálnym olejom bude povrch spotrebičov z nerezovej ošetrovaný.
Gél na čistenie rúry na pečenie a grilu	Objednávacie číslo 463582	Na čistenie varného priestoru. Gél je bez vône.
Utierta z mikrovláken s voštinovou štruktúrou	Objednávacie číslo 460770	Hodí sa hlavne na čistenie citlivých povrchov, ako je napr. sklo, sklokeramika, nerez alebo hliník. Utierta z mikrovláken odstráni jedným utrením zvyšky vody a mastné nečistoty.
Poistka dvierok	Objednávacie číslo 612594	Zabráni deťom otvoriť dvierka rúry na pečenie. Spôsob priskrutkovania poistky závisia od typu spotrebiča. Dodržiavajte pokyny k poistke.

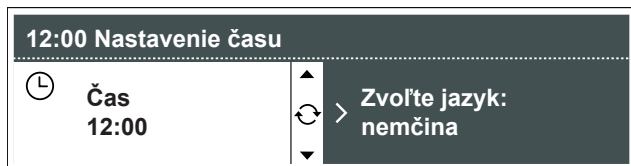
Pred prvým použitím

V tejto kapitole sa dozviete, čo všetko musíte urobiť, kým začnete prvýkrát pripravovať jedlo.

- Nastavte čas
- Podľa potreby zmeňte jazyk pre text zobrazenia
- Rozohrejte varný priestor
- Vyčistite príslušenstvo
- Preštudujte si bezpečnostné pokyny na začiatku návodu na obsluhu. Sú veľmi dôležité.

Prvé nastavenie

Po pripojení Vášho nového spotrebiča sa hore v stavovom riadku zobrazí hlásenie „Nastavte čas“. Nastavte aktuálny čas a podľa potreby jazyk pre text zobrazenia. Prednastavená je nemčina.



Nastavenie času a zmena jazyka

1. Otočným voličom nastavte aktuálny čas.
2. Tlačidlom > v pravej nastavovacej oblasti prejdite na "Zvoľte jazyk: nemčina".
3. Pomocou otočného voliča nastavte požadovaný jazyk.
4. Stlačte tlačidlo .

Jazyk a čas je uložený. Aktuálny čas sa zobrazí na displeji.

Poznámka: Jazyk môžete kedykoľvek zmeniť.
Vid' kapitola „Základné nastavenie“.

Rozohriatie varného priestoru

Aby ste odstránili vôňu novoty, rozohrejte prázdnu, zatvorenú rúru na pečenie.

Dbajte na to, aby vo varnom priestore nezostali žiadne zvyšky obalov, napr. polystyrénové guľôčky.

Počas zahrievania rúry na pečenie vetrajte kuchyňu.

Nastavte druh ohrevu  horný/dolný ohrev a teplotu 240 °C.

1. Stlačte tlačidlo ^{on}_{off}.
Zobrazí sa logo Siemens.
Zobrazí sa návrh druh ohrevu  3D-horúci vzduch a 160 °C.
2. Otočným voličom zmeňte druh ohrevu na  horný/dolný ohrev.
3. Tlačidlom > prejdite k teplote a otočným voličom zmeňte teplotu na 240°C.
4. Stlačte tlačidlo ^{start}_{stop}.
Spustí sa prevádzka.

5. Asi za 60 minút rúru na pečenie vypnite pomocou tlačidla ^{on}/_{off}. Na displeji sa zobrazí čas.

Stílpce kontroly teploty zobrazujú zostatkové teplo vo varnom priestore.

Ako nastavíte druh ohrevu a teplotu sa dozviete v kapitole „Nastavenie rúry na pečenie“, kde je všetko podrobne popísané.

Čistenie príslušenstva

Pred prvým použitím príslušenstvo poriadne vyčistite v teplom roztoku na umývanie a utrite mäkkou utierkou.

Zapnutie a vypnutie rúry na pečenie

Pomocou tlačidla ^{on}/_{off} rúru na pečenie zapnete a vypnete.

Zapnutie

Stlačte tlačidlo ^{on}/_{off}.

Zobrazí sa logo Siemens. Zvoľte požadovaný druh prevádzky.

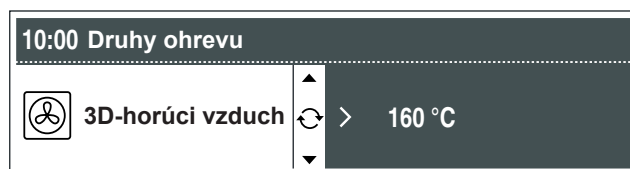
■ Tlačidlo ☐ = druhy ohrevu

■ Tlačidlo ☐ P = programová automatika

■ Tlačidlo ☐ M = nastavenie uložené v pamäti

■ Tlačidlo **clean** = čistiaci systém

Pokiaľ počas niekoľkých sekúnd nezvolíte žiadny druh prevádzky, zobrazí sa návrh 3D-horúci vzduch, 160 °C.



Môžete kedykoľvek zvoliť iný druh prevádzky.

Ako nastavenie vykonáte, sa dozviete v jednotlivých kapitolách.

Vypnutie

Stlačte tlačidlo . Rúra na pečenie sa vypne, na displeji sa zobrazí čas.

Nastavenie rúry na pečenie

V tejto kapitole sa dozviete

- ktoré druhy ohrevu má Vaša rúra na pečenie k dispozícii,
- ako nastavíte druh ohrevu a teplotu,
- ako vyberiete jedlo z odporúčaných nastavení,
- a ako nastavíte rýchloohrev.

Druhy ohrevu

Vaša rúra na pečenie má k dispozícii veľa druhov ohrevu. Tak môžete pre každé jedlo zvoliť optimálny spôsob prípravy.

Druh ohrevu a teplotný rozsah	Použitie
 3D-horúci vzduch 30 - 275 °C	Pečenie koláčov a pečiva na jednej až troch úrovniach. Ventilátor rovnomerne rozdeľuje teplo prstencového (kruhového) ohrievacieho telesa na zadnej stene rúry na pečenie vo varnom priestore.
 Horúci vzduch eco* 30 - 275 °C	Na koláče a pečivo, nákypy, mrazené a hotové produkty, mäso a ryby, na jednej úrovni bez predhrievania. Ventilátor vo varnom priestore rovnomerne rozdeľuje energeticky optimalizované teplo prstencového (kruhového) ohrievacieho telesa.
 Horný/dolný ohrev 30 - 300 °C	Pre koláče, nákypy a chudé mäso, napr. hovädzie alebo divina, na jednej úrovni. Teplo prichádza rovnomerne zhora a zdola.

Druh ohrevu a teplotný rozsah	Použitie
 Hydro-pečenie 30 - 300 °C	Pre kysnuté pečivo, napr. chlieb, žemle alebo vianočku a pre pečivo z odpaľovaného cesta, napr. veterníky alebo piškót. Teplo prichádza rovnomerne zhora a zdola. Vlhkosť z potravín zostáva vo varnom priestore ako vodná para.
 Pizza-stupeň 30 - 275 °C	Rýchla príprava mrazených výrobkov bez predhriatia, napr. pizze, hranolčekov alebo závinu. Teplo prichádza zdola a z prstencového (kruhového) ohrievacieho telesa v zadnej stene rúry na pečenie.
 Intenzívny ohrev 30 - 300 °C	Jedlo s chrumkavým podkladom. Teplo prichádza zhora a veľmi silno zdola.
 Dolný ohrev 30 - 300 °C	Pre zaváranie a dopekánie alebo zhnednutie. Teplo prichádza zdola.
 Cirkulačný gril 30 - 300 °C	Pre pečenie mäsa, hydina a rýb vcelku. Grilovacie ohrievacie teleso a ventilátor sa striedavo zapínajú a vypínajú. Ventilátor fúka horúci vzduch okolo jedla.
 Veľkoplošný gril Grilovacie stupne: 1 (slabý), 2 (stredný), 3 (silný)	Pre grilovanie steakov, párkov, toastov a kúskov rýb. Ohrieva sa celá plocha pod grilovacím ohrievacím telesom.
 Maloplošný gril Grilovacie stupne: 1 (slabý), 2 (stredný), 3 (silný)	Na grilovanie steakov, párkov, toastov alebo rybích prstov v menšom množstve. Zahrieva sa stredná časť grilovacieho telesa.
 Mierne varenie 70 - 90 °C	Pre šetrnú prípravu jemných kúskov mäsa. Teplo prichádza pri nízkej teplote rovnomerne zhora a zdola.
 Rozmrazovanie 30 - 60 °C	Pre rozmrazovanie, napr. mäsa, hydina, chleba a koláčov. Ventilátor fúka horúci vzduch okolo jedla.
 Predhrievanie 30 - 70 °C	Na predhrievanie nádob, napr. z porcelánu alebo skla.
 Udržiavanie teploty 60 - 100 °C	Na udržiavanie teploty pripraveného jedla.
 Odporúčané nastavenia	Odporúčané nastavenia pre množstvo jedla.

* Druh ohrevu, ktorým bola určená energetická trieda spotreby energie podľa EN50304.

Nastavenie druhu ohrevu a teploty

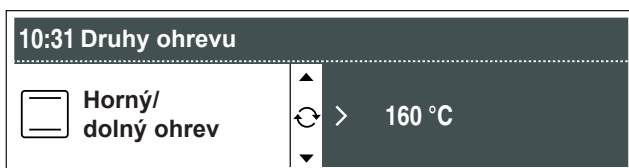
Príklad na obrázku: Nastavenie pre  horný/dolný ohrev, 180 °C.

Stlačte tlačidlo .

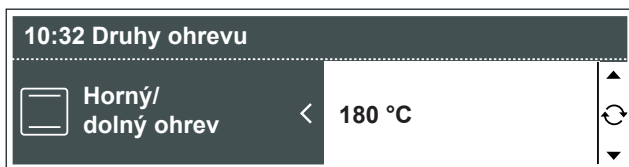
Na displeji sa zobrazí návrh  3D-horúci vzduch, 160 °C. Toto nastavenie môžete ihneď spustiť pomocou tlačidla .

Pokiaľ chcete nastaviť iný druh ohrevu a teplotu, postupujte nasledovne:

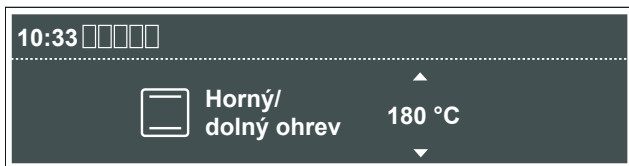
1. Pomocou otočného voliča nastavte požadovaný druh ohrevu.



2. Pomocou tlačidla > prejdite k teplote a otočným voličom nastavte teplotu.



3. Stlačte tlačidlo . Prevádzka sa spustí. V stavovom riadku sa zobrazia stĺpce pre rozohrievanie kontroly teploty.



4. Keď je jedlo hotové, rúru na pečenie vypnete tlačidlom  alebo opäť zvolíte a nastavíte niektorý druh prevádzky.

Otvorenie dvierok počas prevádzky	Prevádzka sa zastaví. Po zatvorení dvierok prevádzka pokračuje.
Zastavenie prevádzky	Stlačte tlačidlo ^{start} _{stop} . Rúra na pečenie je v stave „pauza“, bliká ^{start} _{stop} . Opäť stlačte tlačidlo ^{start} _{stop} . Prevádzka bude pokračovať ďalej.
Zmena teploty alebo grilovacieho stupňa	Zmena je možná kedykoľvek. Otočným voličom zmeňte teplotu alebo grilovací stupeň.
Zrušenie prevádzky	Stlačte a podržte tlačidlo ^{start} _{stop} , pokiaľ sa nezobrazí 3D-horúci vzduch, 160 °C. Potom môžete vykonať nové nastavenie.
Vyvolanie informácií	Stlačte krátko tlačidlo i . Pre každú informáciu opäť krátko stlačte tlačidlo i . Pred štartom získate informácie týkajúce sa druhu ohrevu, výšku zasunutia a príslušenstvo. Po štarte si môžete vyvolať teplotu rozohrievania vo varnom priestore.
Nastavenie času tepelnej úpravy	Vid' kapitolu „Časové funkcie“, Nastavenie času tepelnej úpravy.
Posunutie času ukončenia tepelnej úpravy	Vid' kapitolu „Časové funkcie“, Posunutie času ukončenia tepelnej úpravy.

Odporúčané nastavenie

Pokiaľ si vyberiete jedlo z odporúčaných nastavení, optimálne nastavovacie hodnoty sú už stanovené. Máte na výber bohatú ponuku rôznych kategórií. Nájdete všetko od koláčov, chleba, hydiny, mäsa a diviny až po nákypy a hotové produkty a veľký počet jedla s našimi odporúčanými nastaveniami. Teplotu a čas tepelnej úpravy môžete meniť. Druh ohrevu je pevne nastavený.

Cez niekoľko úrovní sa dostanete až k jednotlivému jedlu. Vyskúšajte to a vyberte si niektoré z rozmanitého jedla.

Výber jedla

1. Stlačte tlačidlo ^{on}_{off}.
Na displeji sa zobrazí návrh  3D-horúci vzduch, 160 °C.
2. Otočný volič otočte doľava na odporúčané nastavenie .
3. Pomocou tlačidla > prejdite k prvej kategórii jedla a otočným voličom vyberte požadovanú kategóriu. Pomocou tlačidla > prejdite na ďalšiu úroveň. Otočným voličom vykonajte ďalší výber. Na záver sa zobrazí nastavenie pre zvolené jedlo.
4. Stlačte tlačidlo ^{start}_{stop}.
Prevádzka sa spustí. Navrhovaný čas tepelnej úpravy I→I viditeľne plynú v stavovom riadku.

Čas tepelnej úpravy uplynul

Zaznie signál. Rúra na pečenie už nehreje. V stavovom riadku sa zobrazí I→I 0:00. Signál môžete predčasne zrušiť tlačidlom .

Zmena teploty alebo grilovacieho stupňa

Otočným voličom zmeňte teplotu alebo grilovací stupeň.

Zmena času tepelnej úpravy

Stlačte tlačidlo  a tlačidlom > prejdite k času tepelnej úpravy. Otočným voličom zmeňte čas tepelnej úpravy. Stlačte tlačidlo .

Vyvolanie informácií

Krátko stlačte tlačidlo i. Pre každú informáciu krátko stlačte tlačidlo i.

Posunutie času ukončenia tepelnej úpravy

Vid' kapitolu „Časové funkcie“, Posunutie času ukončenia tepelnej úpravy.

Nastavenie rýchloohrevu

Rýchloohrev nie je vhodný pre každý druh prevádzky.

Vhodné druhy ohrevu

- 3D-horúci vzduch
- Horní/dolný ohrev
- Hydro-pečenie

- Pizza - stupeň
- Intenzívny ohrev

Vhodné teploty

Rýchloohrev nefunguje, ak je nastavená teplota nižšia ako 100 °C. Ak je teplota vo varnom priestore podstatne nižšia ako nastavená teplota, rýchloohrev nie je potrebný, preto sa nezapne.

Nastavenie rýchloohrevu

Stlačte tlačidlo »||| pre rýchloohrev. V stavovom riadku sa zobrazí symbol »|||. Stĺpiky kontroly teploty sa vyplnia.

Rýchloohrev je ukončený, akonáhle sú všetky stĺpiky vyplnené. Budete počuť krátky signál. Symbol »||| zhasne. Vložte jedlo do varného priestoru.

Upozornenie

- Pokiaľ zmeníte druh ohrevu, rýchloohrev sa preruší.
- Nastavený čas tepelnej úpravy začne ihneď po štarte plynúť nezávisle od rýchloohrevu.
- Počas rýchloohrevu môžete pomocou tlačidla i zistiť aktuálnu teplotu vo varnom priestore.
- Aby ste získali rovnomerný výsledok tepelnej úpravy, jedlo vložte do varného priestoru až po ukončení rýchloohrevu.

Zrušenie rýchloohrevu

Stlačte tlačidlo »|||. Symbol zhasne.

Časové funkcie

Ponuku „Časové funkcie“ vyvoláte pomocou tlačidla . Sú možné nasledujúce funkcie:

Pokiaľ je rúra na pečenie vypnutá:

- nastavenie budíku
- nastavenie času

Pokiaľ je rúra na pečenie zapnutá:

- nastavenie budíku
- nastavenie času tepelnej úpravy
- posunutie času ukončenia tepelnej úpravy

Krátke vysvetlenie nastavenia časových funkcií

1. Tlačidlom  otvorte menu.
2. Tlačidlom < alebo > prejdite k požadovanej funkcii. Nastavovacia oblasť je svetlá, písmo tmavé.
3. Otočným voličom nastavte čas a čas tepelnej úpravy.
4. Tlačidlom  zatvorte menu.

Nastavenie jednotlivých funkcií je podrobne popísané v nasledujúcich kapitolách.

Nastavení kuchynského budíku

Budík pracuje nezávisle od rúry. Budík môžete používať ako kuchynskú minútku a môže byť kedykoľvek nastavený.

1. Stlačte tlačidlo . Otvorí sa menu „Časové funkcie“.
2. Pomocou otočného voliča nastavte čas na budíku.
3. Tlačidlom  zatvoríte menu.

Displej sa vráti späť do pôvodného stavu. Zobrazí sa symbol  pre kuchynský budík a plynúci čas.

Po uplynutí nastaveného času

Zaznie signál. Ukazovateľ je na 0:00. Pomocou tlačidla  môžete signál predčasne ukončiť. Menu „Časové funkcie“ zatvoríte tlačidlom .

Zrušenie nastaveného času

Tlačidlom  otvoríte menu „Časové funkcie“ a pomocou otočného voliča nastavte čas späť na 0:00. Tlačidlom  zatvoríte menu.

Zmena nastaveného času

Tlačidlom  otvoríte menu „Časové funkcie“ a počas nasledujúcich niekoľkých sekúnd zmeňte pomocou otočného voliča čas nastavený na budíku. Tlačidlom  zatvoríte menu.

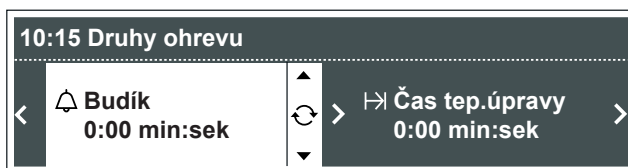
Nastavenie času tepelnej úpravy

Ak nastavíte čas tepelnej úpravy Vášho jedla, dôjde po jeho uplynutí automaticky k ukončeniu prevádzky spotrebiča. Rúra na pečenie prestane hriať.

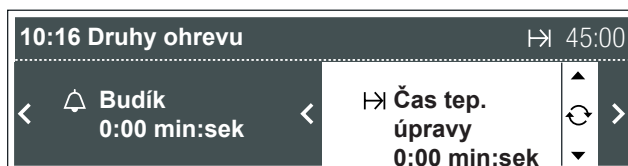
Predpoklad: Nastavili ste druh ohrevu a teplotu.

Príklad na obrázku: Nastavenie pre horný/dolný ohrev, 180 °C, čas tepelnej úpravy 45 minút.

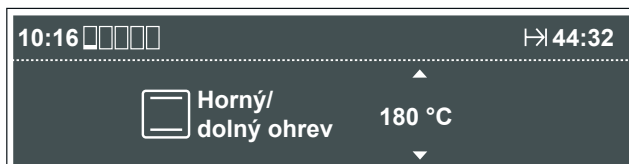
1. Stlačte tlačidlo .
Otvorí sa menu „Časové funkcie“.



2. Pomocou tlačidla > alebo < prejdite k času tepelnej úpravy a otočným voličom nastavte čas tepelnej úpravy.



3. Stlačte tlačidlo .
Menu „Časové funkcie“ sa zatvorí.
4. Ak sa prevádzka ešte nespustila, stlačte tlačidlo .
Čas tepelnej úpravy $\rightarrow$ viditeľne plynú v stavovom riadku.



Čas tepelnej úpravy uplynul

Zaznie akustický signál. Rúra na pečenie prestane hriať. V stavovom riadku sa zobrazí čas tepelnej úpravy $\rightarrow$ 0:00. Signál môžete predčasne ukončiť tlačidlom .

Zrušenie času tepelnej úpravy

Pomocou tlačidla  otvoríte menu. Tlačidlom > alebo < prejdite k času tepelnej úpravy a otočným voličom nastavte čas tepelnej úpravy na 0:00. Ukazovateľ sa prepne k nastavenému druhu ohrevu a teplote. Prevádzka beží ďalej bez času tepelnej úpravy.

Zmena času tepelnej úpravy

Pomocou tlačidla  otvoríte menu. Tlačidlom > alebo < prejdite k času tepelnej úpravy a otočným voličom zmeňte čas tepelnej úpravy. Zatvoríte menu tlačidlom .

Posunutie času ukončenia tepelnej úpravy

Dbajte na to, aby rýchlo kaziace sa potraviny nezostali v rúre na pečenie veľmi dlho.

Posunutí času ukončenia je možné pri

- všetkých druhoch ohrevu
- viacerých programoch
- a pri čistiacom systéme

Príklad: V 9.30 vložíte jedlo do varného priestoru. Čas tepelnej úpravy je 45 minút a jedlo bude hotové o 10.15. Chceli by ste ale, aby bolo hotové až o 12.45.

Posuňte čas ukončenia tepelnej úpravy z 10.15 na 12.45. Rúra na pečenie zostáva vo vyčkávacej pozícii. K spusteniu prevádzky dôjde o 12.00 a k jej ukončeniu o 12.45.

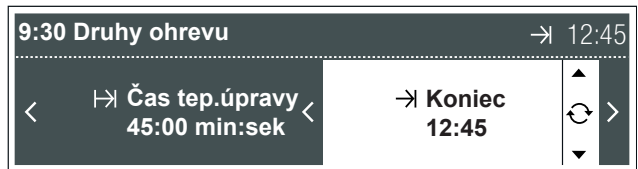
Posunutie času ukončenia tepelnej úpravy

Predpoklad: Nastavená prevádzka nebola spustená. Je nastavený čas tepelnej úpravy. Je otvorené menu „Časové funkcie“ ⌚.

1. Pomocou tlačidla > prejdite k času ukončenia tepelnej úpravy. Čas ukončenia tepelnej úpravy sa zobrazí.



2. Otočným voličom posuňte čas ukončenia tepelnej úpravy na neskôr.



3. Tlačidlom ⌚ zatvorte menu „Časové funkcie“.

4. Potvrďte tlačidlom ^{start}_{stop}.

Nastavenie je uložené. Rúra na pečenie zostáva vo vyčkávacej pozícii. V stavovom riadku sa zobrazí čas ukončenia tepelnej úpravy →|. Prevádzka sa začne v správny okamih. V stavovom riadku viditeľne plyní čas tepelnej úpravy.

Čas tepelnej úpravy uplynul

Zaznie signál. Rúra na pečenie nehorí. V stavovom riadku sa zobrazí čas tepelnej úpravy na |→| 0:00. Signál môžete predčasne zrušiť tlačidlom ⌚.

Zmena času ukončenia tepelnej úpravy

Zmena je možná, pokiaľ rúra na pečenie zostáva vo vyčkávacej pozícii. Pre tento účel tlačidlom ⌚ otvorte menu a tlačidlom < alebo > prejdite k času ukončenia tepelnej úpravy. Pomocou otočného voliča zmeňte nastavený čas ukončenia tepelnej úpravy. Tlačidlom ⌚ zatvorte menu.

Zrušenie času ukončenia tepelnej úpravy

To je možné, pokiaľ rúra na pečenie zotrúva vo vyčkávacej pozícii. Pre tento účel otvorte tlačidlom  menu a prejdite tlačidlom > alebo < k času ukončenia tepelnej úpravy. Otáčajte voličom doľava, pokiaľ ukazovateľ nezmizne. Nastavený čas tepelnej úpravy začne ihneď plynúť.

Nastavenie času

Aby ste mohli nastaviť alebo zmeniť čas, musí byť rúra na pečenie vypnutá.

Po výpadku elektrického prúdu

Po výpadku prúdu sa v stavovom riadku zobrazí hlásenie „Nastavte čas“.

1. Pomocou otočného voliča nastavte aktuálny čas. V pravej nastavovacej oblasti displeja sa zobrazí nastavený jazyk. Po výpadku prúdu sa nezmení.
2. Stlačte tlačidlo .
Čas sa uloží.

Zmena času

Príklad: Zmena času z letného na zimný.

1. Stlačte tlačidlo .
Otvorí sa menu „Časové funkcie“.
2. Pomocou tlačidla > prejdite na čas  a otočným voličom zmeňte čas.
3. Stlačte tlačidlo .
Menu „Časové funkcie“ sa zatvorí.

Zmena zobrazenia času

Pokiaľ je rúra na pečenie vypnutá, na displeji sú zobrazené hodiny s aktuálnym časom. Tento ukazovateľ môžete zmeniť na iné zobrazenie hodín, buď na čas digitálny, alebo zobrazenie času vypnite. Viď kapitolu „*Základné nastavenie*“.

Pamät'

S funkciou pamäte môžete uložiť nastavenie pre vlastné jedlo a toto nastavenie stlačením jedného tlačidla opäť vyvolať.

Funkcia pamäte má zmysel vtedy, keď niektoré z jedla pripravujete často.

Uloženie nastavenia do pamäte

Čistiaci systém nie je možné do pamäte uložiť.

1. Nastavte druh ohrevu, teplotu a príp. čas tepelnej úpravy pre požadované jedlo. Nespúšťajte. Pokiaľ chcete uložiť niektorý program: Zvoľte a nastavte program. Nespúšťajte.

2. Stlačte a podržte tlačidlo **M**, pokiaľ sa nezobrazí hlásenie „Uložené v pamäti“.

Nastavenie je uložené a môže byť kedykoľvek spustené.

Uloženie iného nastavenia

Vykonajte a uložte nové nastavenie. Staré nastavenia sa prepíšu.

Spustenie nastavenia uloženého v pamäti

Uložené nastavenie pre Vaše jedlo môžete kedykoľvek spustiť.

1. Krátko stlačte tlačidlo **M**.
Zobrazí sa uložené nastavenie. Pokiaľ sa zobrazí hlásenie „Pamät' prázdna“, nie je uložené žiadne nastavenie, pamät' nie je možné spustiť. Najskôr uložte požadované nastavenie, viď kapitolu „Uložiť do pamäte“.

2. Stlačte tlačidlo **start stop**.
Spustí sa nastavenie uložené v pamäti.

Zmena nastavenia

Zmena je možná kedykoľvek. Pokiaľ v budúcnosti spustíte pamät', pôvodne uložené nastavenie sa zobrazí.

Teplomer na pečenie mäsa

Teplomer na pečenie mäsa umožňuje presný stupeň prepečenia mäsa. Meria teplotu vo vnútri mäsa v rozsahu medzi 30 °C a 99 °C.

Používajte len priložený teplomer na pečenie mäsa. Môžete ho dokúpiť v zákazníckom stredisku.

Po použití teplomer vždy vyberte z priestoru na pečenie. Nikdy ho neskladujte v priestore na pečenie.

Vhodné druhy ohrevu

- 3D-Horúci vzduch
- Horúci vzduch eco
- Horný/dolný ohrev
- Hydro-pečenie
- Pizza-stupeň
- Intenzívny ohrev
- Cirkulačné grilovanie
- Šetrná tepelná úprava

Teplota priestoru na pečenie

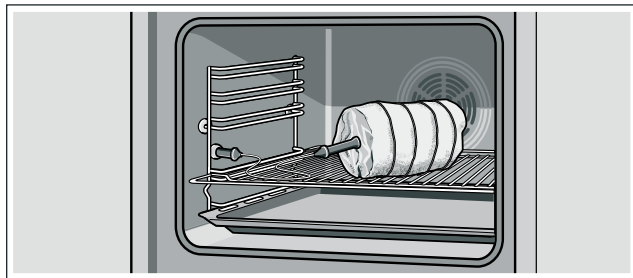
Aby nedošlo k poškodeniu teplomeru na pečenie mäsa, nenastavujte vyššiu teplotu ako 250 °C.

Nastavená teplota priestoru na pečenie musí byť aspoň o 10 °C vyššia, ako nastavená teplota jadra mäsa.

Zasunutie teplomeru na pečenie mäsa

Skôr ako dáte mäso do priestoru na pečenie, zasuňte teplomer do mäsa.

Vsuňte kovovou špičku najmastnejším miestom do mäsa. Dajte pritom pozor, aby sa koniec špičky nachádzal zhruba v strede mäsa. Nesmie byť zasunutý do tuku a nesmie sa dotýkať žiadnej nádoby a žiadnej kosti.



Položte kus mäsa do stredu roštu.

Aby sa teplomer na pečenie mäsa nepoškodil veľmi veľkým teplom, musí byť medzi grilovacím telesom a teplomerom dodržaná dostatočná vzdialenosť.

Dbajte na to, aby sa nezakliesnil kábel teplomera do mäsa.

Nastavenie teploty jadra mäsa

1. Teplomer na pečenie mäsa zasuňte do konektora vľavo v priestore na pečenie. Symbol  sa zobrazí na stavovom riadku.
2. Otočným voličom vyberte druh ohrevu.
3. Stlačte tlačidlo  a otočným voličom nastavte požadovanú teplotu priestoru na pečenie.
4. Stlačte tlačidlo  a otočným voličom zmeňte navrhovanú teplotu jadra.
5. Stlačte tlačidlo  ^{start}_{stop}. Spustí sa prevádzka. Keď teplota v mäse dosiahla 30 °C, zobrazí sa vedľa symbolu  aktuálna teplota jadra.

Nastavená teplota jadra mäsa bola dosiahnutá

Zaznie akustický signál. Rúra na pečenie už neheje. Teplomer na pečenie mäsa môžete vytiahnuť z konektora. Symbol  zhasne.

⚠ Nebezpečenstvo popálenia!

Teplomer na pečenie mäsa a priestor na pečenie sú horúce. Používajte na vyťahovanie chňapku.

Zmena teploty jadra

Teplotu jadra môžete kedykoľvek zmeniť.

Ukončenie

Vytiahnite teplomer na pečenie mäsa z konektora.

⚠ Nebezpečenstvo popálenia!

Teplomer na prípravu mäsa a priestor na pečenie sú horúce. Používajte na vyťahovanie chňapku.

Smerné hodnoty pre teplotu jadra

Používajte iba čerstvé, nemrazené mäso. Údaje v tabuľke sú smerné hodnoty. Sú závislé od kvality a vlastností mäsa.

Jedlo	Smené hodnoty pre teplotu jadra v °C
Hovädzie mäso	
Rostbeef alebo hovädzie filé, po anglicky	45-55
Rostbeef alebo hovädzie filé, médium	55-65
Rostbeef alebo hovädzie filé, prepečený	65-75
Bravčové mäso	
Bravčové filé	65-70
Bravčové mäso (napr. krkovička)	85-90
Teľacie mäso	
Teľacie mäso	75-85
Teľacie stehno	85-90
Jahňacie mäso	
Jahňacie stehno, médium	60-70
Jahňacie mäso	80-90

Nastavenie „sabbat“

S týmto nastavením rúra na pečenie udržiava pomocou horného/dolného ohrevu teplotu medzi 85°C a 140°C. Môžete nastaviť čas od 24 hodín do 73 hodín.

Počas tejto doby zostane jedlo v priestore na pečenie teplé, bez toho aby ste spotrebič museli zapínať alebo vypínať.

Spustenie nastavenia „sabbat“

Predpoklad:

V „Základných nastaveniach“ ste aktivovali - „Nastavenie Sabbat - áno“. Viď kapitolu „Základné nastavenie“.

1. Stlačte tlačidlo .
Na displeji sa zobrazí návrh 3D-horúci vzduch, 160 °C.
2. Otočte voličom doľava a zvolte druh ohrevu nastavenia „sabbat“.
3. Pomocou tlačidla > prejdite k teplote a otočným voličom nastavte teplotu.
4. Pomocou tlačidla  otvorte menu „Časové funkcie“ a tlačidlom > prejdite k času tepelnej úpravy. Zobrazí sa návrh 27:00 hodín.
5. Otočným voličom nastavte požadovaný čas tepelnej úpravy.
6. Tlačidlom  zatvorte menu „Časové funkcie“.
7. Stlačte tlačidlo .
Nastavenie „sabbat“ sa spustí.

Čas tepelnej úpravy uplynul

Rúra na pečenie už neohreje.

Posunutie času ukončenia tepelnej úpravy

Posunutie času ukončenia tepelnej úpravy na neskôr nie je možné.

Zrušenie nastavenia „sabbat“

Stlačte a podržte tlačidlo  ^{start}/_{stop}, pokiaľ sa na displeji nezobrazí  3D-horúci vzduch, 160 °C. Potom môžete vykonať nové nastavenie.

Detská poistka

Aby deti nemohli rúru na pečenie nedopatrením zapnúť alebo zmeniť prebiehajúcu prevádzku, má k dispozícii detskú poistku.

Aktivácia detskej poistky

Stlačte a podržte tlačidlo , pokiaľ sa nezobrazí symbol . To potrvá cca 4 sekundy.

Ovládací panel je zablokovaný.

Deaktivácia detskej poistky

Stlačte a podržte tlačidlo , pokiaľ symbol  nezhasne. Potom môžete opäť vykonať nastavenie.

Poznámka: Aj cez aktivovanú detskú poistku môžete rúru na pečenie vypnúť pomocou tlačidla  alebo dlhým stlačením tlačidla , nastaviť budík a signál vypnúť.

Základné nastavenia

Váš spotrebič má rôzne nastavenia, ktoré môžete kedykoľvek prispôsobiť Vaším potrebám.

Poznámka: V tabuľke nájdete všetky základné nastavenia a možnosti ich zmeny. Podľa vybavenia Vášho spotrebiča sa na displeji objavia len tie základné nastavenia, ktoré má Váš spotrebič k dispozícii.

Základné nastavenia	Možnosti	Vysvetlenie
Výber jazyka: nemčina	Možných ďalších 29 jazykov	Jazyk pre text na displeji.
Dĺžka trvania signálneho tónu: stredná	stredná = 2 minúty krátka = 10 sekúnd dlhá = 5 minút	Dĺžka trvania signálu po uplynutí času tepelnej úpravy.
Tón tlačidiel: vyp.	zap. vyp.	Potvrdzovací tón pri stlačení tlačidla.
Jas displeja: deň	deň stredný noc	Osvetlenie displeja.
Ukazovateľ času: analogový 1	analogový 1 analogový 2 analogový 3 digitálny vyp.	Zobrazenie ukazovateľa času na displeji, keď je rúra na pečenie vypnutá.
Osvetlenie rúry na pečenie počas prevádzky: zap.	zap. vyp.	Osvetlenie vo varnom priestore.
Pokračovanie po zatvorení dvierok: automaticky	automaticky vyp.*	Spôsob pokračovania prevádzky po otvorení a zatvorení dvierok rúry. * Pomocou tlačidla  obnovíte prevádzku spotrebiča.
Blokovanie dvierok pri detskej poistke: nie	nie áno	Blokovanie dvierok rúry na pečenie, keď je aktívna detská poistka.
individuálne prispôsobenie: 	napr. ešte intenzívnejší výsledok tepelnej úpravy 	Zmena výsledku pečenia pri všetkých programoch programovej automatiky. doprava = intenzívnejšie doľava = slabšie
Zobrazenie loga: zapnuté	zapnuté vypnuté	Zobrazenie nápisu Siemens po zapnutí rúry na pečenie.
3D-horúci vzduch Návrh: 160 °C	od 30 do max. 275 °C	Trvalá zmena navrhovanej teploty pre daný druh ohrevu.

Základné nastavenie	Možnosti	Vysvetlenie
Horúci vzduch eco Návrh: 160 °C	od 30 do max. 275 °C	Trvalá zmena navrhovanej teploty pre daný druh ohrevu.
Horný/dolný ohrev Návrh: 160 °C	od 30 do max. 300 °C	Trvalá zmena navrhovanej teploty pre daný druh ohrevu.
Hydro-pečenie Návrh: 160 °C	od 30 do max. 300 °C	Trvalá zmena navrhovanej teploty pre daný druh ohrevu.
Pizza-stupeň Návrh: 200 °C	od 30 do max. 275 °C	Trvalá zmena navrhovanej teploty pre daný druh ohrevu.
Intenzívny ohrev Návrh: 190 °C	od 30 do max. 300 °C	Trvalá zmena navrhovanej teploty pre daný druh ohrevu.
Dolný ohrev Návrh: 150 °C	od 30 do max. 300 °C	Trvalá zmena navrhovanej teploty pre daný druh ohrevu.
Cirkulačný gril Návrh: 190 °C	od 30 do max. 300 °C	Trvalá zmena navrhovanej teploty pre daný druh ohrevu.
Veľkoplošný gril Návrh: 3	3 2 1	Trvalá zmena navrhovaného stupňa pre daný druh ohrevu.
Grilovanie s otočným ražňom Návrh: 250 °C	od 30 do max. 300 °C	Trvalá zmena navrhovaného stupňa pre druh ohrevu.
Maloplošný gril Návrh: 3	3 2 1	Trvalá zmena navrhovaného stupňa pre daný druh ohrevu.
Mierne varenie Návrh: 80 °C	od 70 do max. 90 °C	Trvalá zmena navrhovanej teploty pre daný druh ohrevu.
Rozmrazovanie Návrh: 30 °C	od 30 do max. 60 °C	Trvalá zmena navrhovanej teploty pre daný druh ohrevu.
Predhriatie Návrh: 50 °C	od 30 do max. 70 °C	Trvalá zmena navrhovanej teploty pre daný druh ohrevu.
Udržiavanie teploty Návrh: 70 °C	od 60 do max. 100 °C	Trvalá zmena navrhovanej teploty pre daný druh ohrevu.
Dobeh chladiaceho ventilátora: stredný	krátky stredný dlhý veľmi dlhý	Dĺžka trvania dobehu chladiaceho ventilátora.
Čistiaci systém: nie	nie áno	Nastavenie, ak je spotrebič vybavený samočistiacim stropom a bočnými stenami = čistiacim systémom.
Teleskopický výsuv: nie	nie áno	Nastavenie, ak je spotrebič vybavený teleskopickými výsuvmi.
Nastavenie „sabbat“: nie	nie áno	Vid' kapitolu nastavenie „sabbat“.
Obnovenie výrobného nastavenia: nie	nie áno	Všetky zmeny sa vrátia späť na výrobné nastavenie.

Zmena základných nastavení

Predpoklad: Rúra na pečenie musí byť vypnutá.

1. Stlačte a cca 4 sekundy podržte tlačidlo **i**, pokiaľ sa nezobrazí hlásenie „Zvoľte jazyk: nemčina“.
2. Pomocou tlačidla < alebo > zvoľte základné nastavenie.
3. Otočným voličom zmeňte hodnotu.
4. Teraz môžete zmeniť ďalšie základné nastavenie. Tlačidlami < alebo > prejdite k základnému nastaveniu a postupujte podľa pokynov v bodoch 2 a 3.
5. Stlačte a podržte tlačidlo **i**, pokiaľ ukazovateľ nezhasne. To potrvá asi 4 sekundy. Všetky zmeny sú uložené.

Zrušenie

Stlačte tlačidlo **on/off**. Zmeny sa neuložia.

Automatické vypnutie

Vaša rúra na pečenie je vybavená funkciou automatického vypnutia. Táto funkcia sa aktivuje, pokiaľ nie je nastavený žiadny čas tepelnej úpravy a nastavené hodnoty neboli zmenené dlhší čas. Kedy k tomu dôjde, závisí od nastavenej teploty alebo zvoleného grilovacieho stupňa.

Vypnutie aktívne

Na displeji sa zobrazí text „Automatické vypnutie“. Prevádzka sa preruší.

Po stlačení ľubovoľného tlačidla text zmizne. Potom môžete vykonať nové nastavenie.

Upozornenie: Pokiaľ je nastavený čas tepelnej úpravy, rúra na pečenie po jeho uplynutí prestane hriať. Funkcia automatického vypnutia nie je potrebná.

Čistiaci systém

Čistiaci systém regeneruje samočistiace plochy vo varnom priestore.

Samočistiace plochy sú vybavené vysoko poréznu keramickou vrstvou. Počas prevádzky rúry na pečenie sú striekance z pečenia touto vrstvou nasaté a odstránené. Pokiaľ sa plochy nedostatočne čistia a vznikajú tmavé škvrny, regenerujte ich pomocou samočistenia.

Dovybavenie spotrebiča samočistiacim stropom a bočnými stenami

Zadná stena vo varnom priestore má keramický povlak. Aby ste čistiaci systém mohli využívať, musí byť povlakom vybavený aj strop a bočné steny. Samočistiaci strop a bočné steny si môžete zakúpiť ako špeciálne príslušenstvo v zákazníckom servise.

Zmena základného nastavenia

Ak ste spotrebič dovybavili samočistiacim stropom a bočnými stenami, aktivujte čistiaci systém v základných nastaveniach. Postup sa dozviete z kapitoly „*Základné nastavenia*“.

Čistiace stupne

Môžete zvoliť z troch rôznych čistiacich stupňov.

Stupeň	Čistiaci stupeň	Čas trvania
1	mierny	cca 45 minút
2	stredný	cca 1 hodina
3	intenzívny	cca 1 hodina, 15 minút

Pred čistením

Z varného priestoru vyberte príslušenstvo a riad.

Čistenie dna varného priestoru

Predtým, ako nastavíte čistiaci systém, vyčistite plochy vo varnom priestore, ktoré nie sú samočistiace. Inak vzniknú škvrny, ktoré už nie je možné odstrániť.

Použite utierku a teplý čistiaci roztok alebo octovú vodu. Pri veľkom znečistení použite oceľovú drôtenku alebo čistič na rúry na pečenie. Používajte len v studenej rúry na pečenie. Samočistiace plochy nikdy neдрhnite drôtenkou ani neošetrujte čističom na rúry na pečenie.

Nastavenie čistiaceho stupňa

1. Stlačte tlačidlo **clean**.
Zobrazí sa návrh čistiaci stupeň 3. Čistenie môžete okamžite spustiť. Ak si želáte čistiaci stupeň zmeniť:
2. Otočným voličom zvolíte požadovaný stupeň čistenia.
3. Čistenie spustíte tlačidlom ^{start}_{stop}.
V stavovom riadku začne viditeľne plynúť nastavený čas trvania.

Po ukončení čistenia

V stavovom riadku sa zobrazí hlásenie „Čistenie ukončené“. Rúra na pečenie prestane hriať.

Zrušenie čistenia

Stlačte a podržte tlačidlo ^{start}_{stop}, pokiaľ sa nezobrazí 3D-horúci vzduch, 160 °C. Potom môžete vykonať nové nastavenie.

Zmena čistiaceho stupňa

Po štarte už nie je možné čistiaci stupeň zmeniť.

Čistenie má prebiehať cez noc

Aby ste mohli cez deň rúru na pečenie používať, posuňte čas ukončenia čistenia na noc. Vid' kapitolu „Časové funkcie“, Posunutie času ukončenia.

Po čistení

Ak varný priestor úplne vychladol, utrite zo samočistiacich plôch zvyšky soli vlhkou utierkou.

Starostlivosť a čistenie

Pri svedomitej starostlivosti a kvalitnom čistení zostane Vaša rúra na pečenie dlho pekná a funkčná. Tu Vám vysvetlíme, ako by ste sa mali o Váš spotrebič starať a ako ho čistiť.

Pokyny

- Drobné farebné rozdiely na čelnej stene rúry na pečenie sú zapríčinené použitím rôznych materiálov ako sklo, umelá hmota a kov.
- Tiene na okienku dvierok, ktoré pôsobia ako šmuhy alebo chyby skla, sú svetelné odrazy pochádzajúce z osvetlenia rúry na pečenie.
- Smalt sa pri vysokých teplotách vypaľuje, čo môže viesť ku vzniku malých farebných rozdielov. Tento jav je normálny a nijako neovplyvňuje funkčnosť rúry na pečenie. Hrany tenkých plechov sa nedajú úplne posmaltovať, preto môžu byť drsné. Antikorózna ochrana tým nie je nijako narušená.

Čistiace prostriedky

Aby ste sa vyvarovali poškodeniu rôznych povrchov spotrebiča použitím nesprávnych čistiacich prostriedkov, dodržiavajte pokyny v tabuľke.

Nikdy nepoužívajte:

- žiadne abrazívne alebo agresívne čistiace prostriedky,
- žiadne čistiace prostriedky s vysokým obsahom alkoholu,
- žiadne tvrdé drsné utierky alebo drsné špongie,
- vysokotlakové alebo parné čističe.

Nové penové utierky pred prvým použitím poriadne vyperte.

Oblasť	Čistiace prostriedky
Predná strana rúry na pečenie	Teplý čistiaci roztok: Umyte utierkou namočenou v teplom čistiacom roztoku a mäkkou utierkou vytrite dosucha. Nepoužívajte prostriedok na čistenie skla ani škrabku na sklo.
Nerezová oceľ	Teplý čistiaci roztok: Vyčistíte utierkou a potom vysušte mäkkou utierkou. Škvryny od vody, tuku, škrobu a bielka ihneď odstráňte, aby sa pod nimi nemohla vytvárať korózia. V zákazníckom servise alebo v špecializovanej predajni si môžete zakúpiť špeciálne prostriedky na nerez, vhodné na teplé povrchy. Prostriedok naneste mäkkou utierkou v tenkej vrstve.
Presklené dvierka	Čistič na sklo: Vyčistíte mäkkou utierkou. Nepoužívajte škrabku na sklo.
Teplomer na prípravu mäsa	Teplý čistiaci roztok: Vyčistíte utierkou alebo kefkou. Nenamáčajte ani neumývajte v umývačke riadu.
Sklenený kryt osvetlenia rúry na pečenie	Teplý čistiaci roztok: Vyčistíte utierkou.
Tesnenie Neskladajte!	Teplý čistiaci roztok: Vyčistíte utierkou. Nedrhňte.
Závesné rošty	Teplý čistiaci roztok: Namočte a vyčistíte utierkou alebo kefkou.
Teleskopické výsuvy	Teplý čistiaci roztok: Vyčistíte utierkou alebo kefkou. Nenamáčajte ani neumývajte v umývačke riadu.
Príslušenstvo	Teplý čistiaci roztok: Namočte a vyčistíte utierkou alebo kefkou.

Čistenie samočistiacich plôch vo varnom priestore

Samočistiace plochy sú vybavené vysoko poréznou keramickou vrstvou. Počas prevádzky rúry na pečenie sú striekance z pečenia touto vrstvou nasaté a odstránené. Čím vyššia teplota a čím dlhšie je rúra na pečenie v prevádzke, tým lepší je výsledok.

Ak aj po dlhšej prevádzke je vidno znečistenie, postupujte nasledovne:

1. Poriadne vyčistíte dno varného priestoru, strop a bočné steny.

2. Nastavte  3D-horúci vzduch.

3. Rozohrejte prázdnu, zatvorenú rúru na pečenie na 2 hodiny pri maximálnej teplote.

Keramický povlak má schopnosť regenerácie. Po vychladnutí varného priestoru hnedé alebo biele zvyšky odstráňte vodou a mäkkou špongiou.

Mierne zafarbenie povlaku nemá na samočistenie vplyv.

Ak chcete dokúpiť špeciálne príslušenstvo „Samočistiaci strop a bočné steny“, môžete pomocou čistiaceho systému samočistiace plochy zregenerovať. K tomu viď kapitolu „Čistiaci systém“.

Pozor!

■ Nikdy nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky. Mohli by poškrabať, príp. zničiť vysoko poréznu vrstvu.

■ Nikdy neošetrujte keramickú vrstvu čističom na rúru na pečenie. Pokiaľ čistič na rúru na pečenie nedopatrením na keramickú vrstvu prenikne, okamžite ho odstráňte špongiou a dostatočným množstvom vody.

Čistenie dna, stropu a bočných stien varného priestoru

Použite utierku a teplý čistiaci roztok alebo octovú vodu.

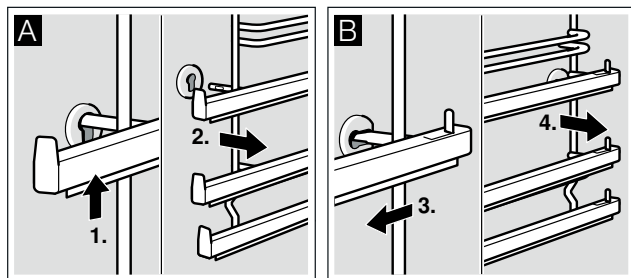
Pri veľkom znečistení použite oceľovú drôtenku alebo čistič na rúru na pečenie. Používajte len v studenej rúre na pečenie. Samočistiace plochy nikdy nedrhňte drôtenkou ani neošetrujte čističom na rúru na pečenie.

Vyvesenie a zavesenie závesných roštov

Závesné rošty môžete pred čistením vybrať. Rúra na pečenie musí najskôr vychladnúť.

Vyvesenie závesných roštov

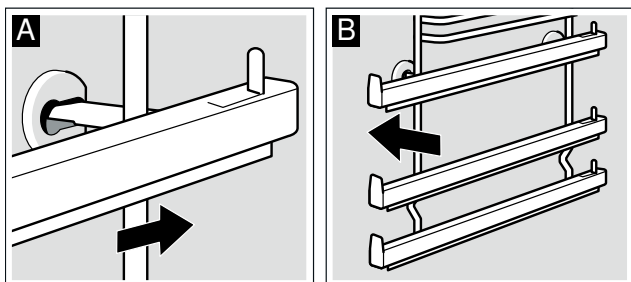
1. Závesný rošt vpredu nadvihnite
2. a vyveste (obrázok A).
3. Potom vytiahnite celý závesný rošt dopredu a
4. vyberte ho (obrázok B).



Závesné rošty vyčistíte čistiacim prostriedkom a špongiou. Na hrubé nečistoty použijete kefku.

Zavesenie závesných roštov

1. Závesný rošt zasunúť najskôr do zadného otvoru, mierne zatlačiť dozadu (obrázok A)
2. a potom zaveste do predného otvoru (obrázok B).



Každý závesný rošt sa hodí len doľava alebo doprava. Výsuvné lišty sa musia dať vpredu vysunúť. Vyklenutie na závesnom rošte musí byť vždy dolu.

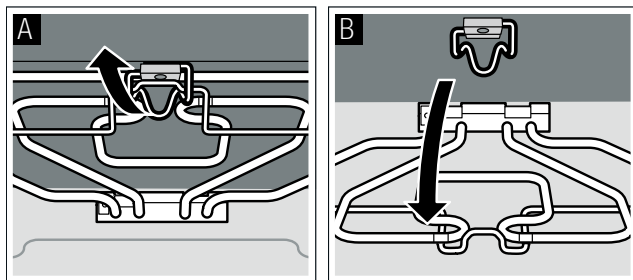
Sklopenie grilovacieho telesa

Z dôvodu čistenia stropu môžete grilovacie teleso sklopiť.

⚠ Nebezpečenstvo popálenia!

Rúra na pečenie musí byť studená.

1. Grilovacie teleso a držiak potiahnite dopredu, kým počuteľne zaskočí (obrázok A).
2. Grilovacie teleso sklopte dolu (obrázok B).

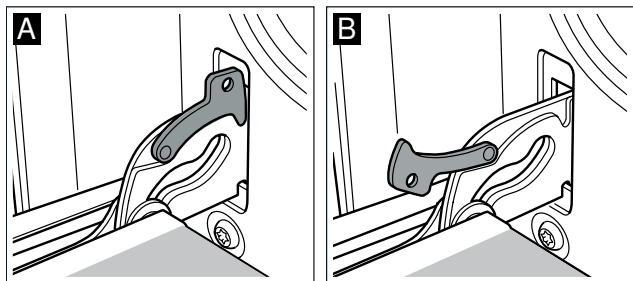


3. Po vyčistení grilovacie ohrievacie teleso vyklopte opäť hore.
4. Potiahnite držiak dolu, kým počuteľne nezapadne.

Vysadenie a zavesenie dvierok rúry na pečenie

Kvôli čisteniu a demontáži sklenenej tabule dvierok môžete dvierka rúry na pečenie demontovať.

Závesy dvierok rúry majú na každej strane blokovaciu páčku. Pokiaľ je blokovacia páčka zaskočená (obrázok A), sú dvierka rúry zaistené a nie je možné ich vyvesiť. Ak sú blokovacie páčky na vyvesenie dvierok vyklopené, (obrázok B), sú závesy zaistené a nemôžu zapadnúť.

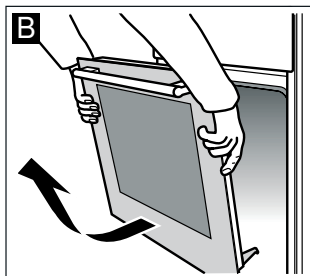
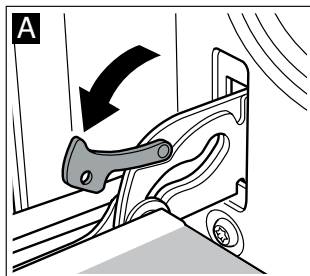


⚠ Nebezpečenstvo poranenia!

Nezaistené závesy sa môžu náhle veľkou silou zacvaknúť. Dbajte na to, aby zaistovacie páčky boli vždy úplne zacvaknuté, príp. pri vysadzovaní dvierok rúry na pečenie úplne vyklopené.

Vysadenie dvierok rúry na pečenie

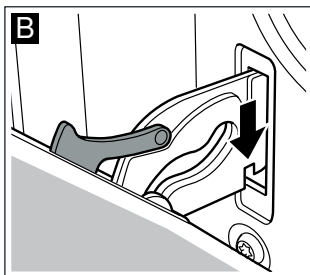
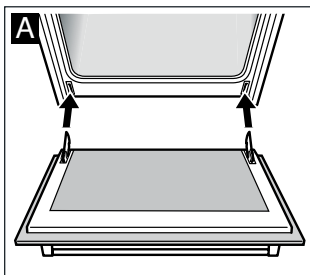
1. Dvierka rúry na pečenie úplne otvorte.
2. Vyklopte obidve zaistovacie páčky vľavo a vpravo (obrázok A).
3. Zatvorte dvierka rúry na pečenie až nadoraz. Dvierka uchopte obidvoma rukami vľavo a vpravo. Ešte trochu privrite a vytiahnite von (obrázok B).



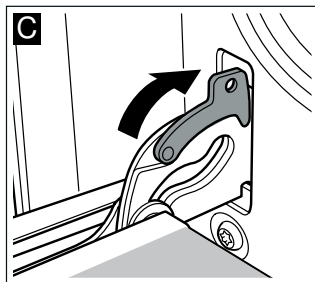
Zavesenie dvierok

Dvierka rúry na pečenie zaveste späť v opačnom poradí.

1. Pri zavesovaní dvierok rúry na pečenie dbajte na to, aby ste obidva závesy zasunuli do otvorov rovno (obrázok A).
2. Výrezy na závesoch musia na oboch stranách zaskočiť (obrázok B).



3. Opäť zacvaknite obidve zaistovacie páčky (obrázok C). Zatvorte dvierka rúry na pečenie.



⚠ Nebezpečenstvo poranenia!

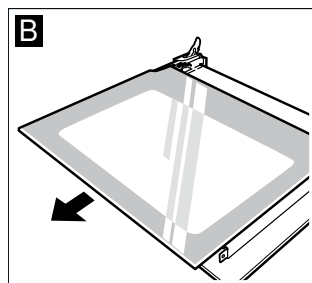
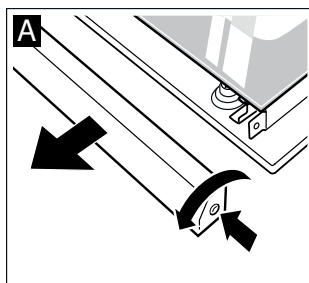
Pokiaľ dverka rúry na pečenie nechcete vypadnú alebo zacvakne záves, v žiadnom prípade nesiahajte do závesu. Zavolajte zákaznícky servis.

Demontáž a montáž sklenených tabúl

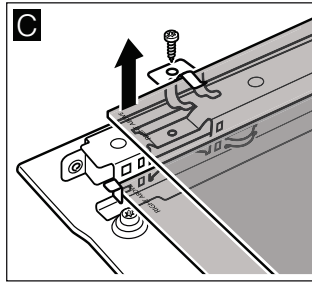
Demontáž

Z dôvodu lepšieho čistenia môžete sklenené tabule vo dverkách rúry na pečenie demontovať.

1. Dverka rúry na pečenie vysaďte a rukoväťou dolu ich položte na utierku.
2. Odskrutkujte kryt hore na dverkách rúry na pečenie. K tomu vyskrutkujte skrutky na ľavej aj na pravej strane (obrázok A).
3. Hornú tabuľu nadvihnite a vytiahnite von (obrázok B).



4. Vyskrutkujte svorky vpravo a vľavo. Nadvihnite tabuľu a stiahnite z nej držiaky. Vyberte tabuľu (obrázok C).



5. Dolnú sklenenú tabuľu vytiahnite šikmo hore.

Sklenené tabule vyčistite čistiacim prostriedkom na sklo a mäkkou utierkou.

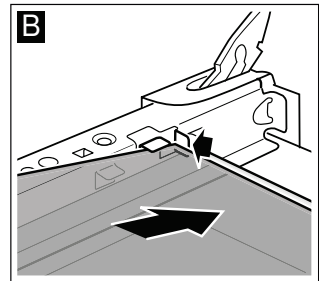
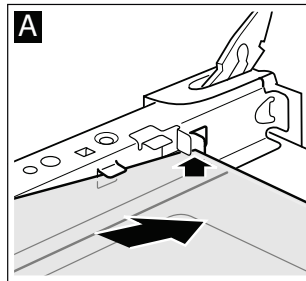
Nepoužívajte agresívne alebo abrazívne prostriedky ani škrabku na sklo. Sklo sa môže poškodiť.

Montáž

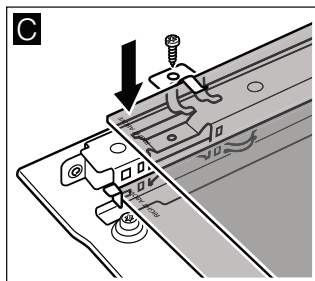
Pri montáži dbajte na to, aby sa nápis „Right above“ nachádzal hore nohami.

1. Dolnú tabuľu zasunúť šikmo dozadu (obrázok A).

2. Prostrednú tabuľu zasunúť (obrázok B).



3. Nasadíte pripevňovacie svorky vľavo a vpravo a vyrovnajte ich tak, aby sa pružiny nachádzali nad skrutkovacím otvorom a priskrutkujte (obrázok C).



4. Vrchnú tabuľu zasunúť šikmo dozadu. Hladká plocha sa musí nachádzať na vonkajšej strane dvierok.
5. Nasadíte kryt a priskrutkujete ho.
6. Zavesíte dvierka rúry na pečenie.

Rúru na pečenie používajte až vtedy, ak sú tabule opäť poriadne namontované.

Čo robiť v prípade poruchy?

Ak sa vyskytne porucha, často sa jedná iba o maličkosť. Skôr ako zavoláte zákaznický servis, pokúste sa prosím pomocou tabuľky poruchu sami odstrániť.

Tabuľka porúch

Ak sa Vám nejaké jedlo nepodarí optimálne, pozrite sa prosím do kapitoly „*Testovali sme pre Vás v našom kuchynskom štúdiu*“. Nájdete tam veľké množstvo tipov a pokynov na varenie.

Nebezpečenstvo zasiahnutia elektrickým prúdom!

Neodborné opravy sú nebezpečné. Opravy môže vykonávať výhradne technik autorizovaného servisu vyškolený výrobcom.

Porucha	Možná príčina	Pokyn/Oprava
Spotrebič nefunguje.	Chybná poistka	Skontrolujte v poistkovej skrini, či je poistka v poriadku.
Na displeji sa zobrazí hlásenie „Nastavte čas“. Zobrazený čas nie je aktuálny. V pravej nastavovacej oblasti sa zobrazí „Zvoľte jazyk“.	Výpadok prúdu	Otočným voličom nastavte aktuálny čas a stlačte tlačidlo  . Nastavený jazyk sa po výpadku prúdu nezmení.
Rúra na pečenie neohreje alebo nie je možné nastaviť zvolený druh ohrevu.	Nebol rozpoznaný druh ohrevu.	Nastavte znovu.
Rúra na pečenie neohreje. Na displeji sa zobrazí hlásenie „Demo“.	Rúra na pečenie je v „demo“ režime.	Vypnite poistku v poistkovej skrini a za 20 sekúnd ju opäť zapnite. Teraz v priebehu cca 2 minút stlačte a cca 4 sekundy podržte tlačidlo  , pokiaľ text „demo“ nezmizne.
Po stlačení tlačidla clean sa v stavovom riadku zobrazí odkaz na čistiaci systém.	Spotrebič nie je vybavený čistiacim systémom.	Až keď vybavíte spotrebič samočistiacim stropom a bočnými stenami a čistiaci systém aktivujete v základných nastaveniach, tlačidlo bude fungovať. Viď kapitolu „Čistiaci systém“ a „Základné nastavenia“.
Na displeji sa zobrazí hlásenie „Automatické vypnutie“.	Bolo aktivované automatické vypnutie. Rúra na pečenie sa vypne.	Stlačte niektoré tlačidlo. Text zhasne, potom môžete vykonať nové nastavenie.

Chybové hlásenie začínajúce na „E“

Ak sa na displeji zobrazí chybové hlásenie začínajúce na „E“. Stlačte tlačidlo . Hlásenie zmizne. Nastavená časová funkcia sa vymaže. Je možné, že budete musieť opäť nastaviť čas.

Ak sa chyba objaví opäť, kontaktujte zákaznícky servis.

Pri nasledujúcich chybových hláseniach môžete opravu vykonať sami.

Chybové hlásenie	Možná príčina	Pokyn/Oprava
E011	Niektoré tlačilo bolo stlačené veľmi dlho alebo sa zaseklo.	Postupne stlačte všetky tlačidlá. Skontrolujte, či sú všetky tlačidlá čisté. Pokiaľ chybové hlásenie nezmizne, kontaktujte zákaznícky servis.

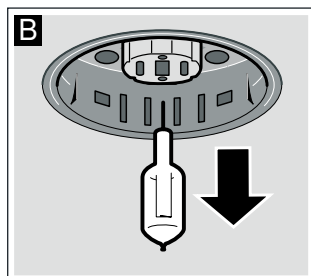
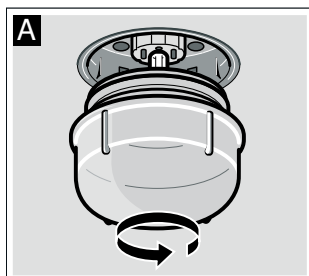
Výmena osvetlenia na strope rúry na pečenie

Keď žiarovka rúry na pečenie prestane svietiť, je potrebné ju vymeniť. Tepelne odolné halogénové žiarovky 230 V, 25 W získate v zákazníckom servise alebo v špecializovanom obchode. Halogénovú žiarovku uchopte pomocou suchej utierky. Tým sa predĺži životnosť žiarovky. Používajte iba tieto žiarovky.

Nebezpečenstvo zasiahnutia elektrickým prúdom!

Vypnite poistku v poistkovej skrini.

1. Aby ste zabránili poškodeniu, vložte do studenej rúry na pečenie utierku.
2. Vyskrutkujte sklenený kryt smerom doľava (obrázok A).
3. Vytiahnite žiarovku - neskrutkujte (obrázok B). Nasadte novú žiarovku, pritom dajte pozor na polohu kolíkov. Žiarovku pevne zatlačte.



4. Naskrutkujte späť sklenený kryt.
5. Vyberte utierku a zapnite poistku.

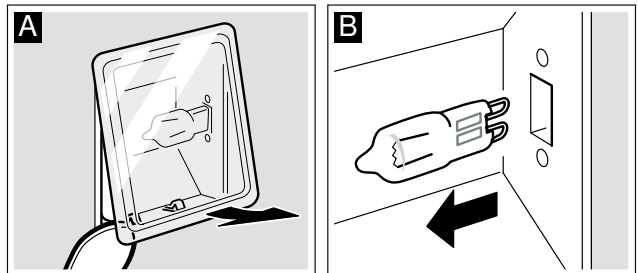
Výmena ľavého osvetlenia v rúre na pečenie

Keď žiarovka rúry na pečenie prestane svietiť, je potrebné ju vymeniť. Tepelne odolné halogénové žiarovky 230 V, 25 W získate v zákazníckom servise alebo v špecializovanom obchode. Halogénovú žiarovku uchopte pomocou suchej utierky. Tým sa predĺži životnosť žiarovky. Používajte iba tieto žiarovky.

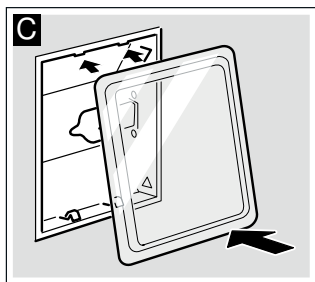
⚠ Nebezpečenstvo zasiahnutia elektrickým prúdom!

Vypnite poistku v poistkovej skrini.

1. Aby ste zabránili poškodeniu, vložte do studenej rúry na pečenie utierku.
2. Zložte sklenený kryt. Pritom jednou rukou otvorte sklenený kryt zdola (obrázok A). Pokiaľ sa sklenený kryt skladá ťažko, skúste to pomocou lyžičky.
3. Vytiahnite žiarovku – nie skrutkovaním (obrázok B). Vymeňte ju za novú, pritom dajte pozor na pozíciu kolíkov. Žiarovku pevne zatlačte.



4. Opäť nasadzte sklenený kryt. Pritom dajte pozor, aby bolo vykľenutie v skle vpravo. Najskôr nasadzte sklo hore a pevne zatlačte (obrázok C). Sklo zapadne.



5. Vyberte utierku a zapnite poistku.

Sklenený kryt

Poškodený sklenený kryt musí byť vymenený. Vhodný sklenený kryt si môžete zakúpiť v zákazníckom servise. Uveďte číslo výrobku (E-Nr.) a výrobné číslo (FD-Nr.) Vášho spotrebiča.

Zákaznícky servis

V prípade opravy Vášho spotrebiča, je tu pre Vás náš zákaznícky servis. Nájdeme vhodné riešenie, a zabránime zbytočným výjazdom technika.

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

Aby sme Vám mohli kvalifikovane pomôcť, pri telefonáte uveďte číslo výrobku (E-Nr.) a výrobné číslo (FD-Nr.). Typový štítok s číslami nájdete vpravo, na boku dvierok rúry na pečenie. Aby ste v prípade potreby nemuseli dlho hľadať, môžete si hneď tu zapísať údaje Vášho spotrebiča a telefónne číslo zákazníckeho servisu.

E-Nr.	FD-Nr.
Zákaznícky servis ☎:	

Dbajte na to, že výjazd technika zo zákazníckeho servisu musíte v prípade chybnej obsluhy spotrebiča, uhradiť aj počas záruky.

Kontaktné údaje najbližšieho zákazníckeho servisu vo všetkých krajinách nájdete tu alebo v priloženom zozname zákazníckych stredísk.

Dôverujte odbornosti výrobcu. Tak zaistíte, že oprava bude vykonaná vyškoleným servisným technikom, ktorý je pre Váš spotrebič vybavený originálnymi náhradnými dielmi.

Energia a životné prostredie

Váš nový spotrebič je energeticky efektívny. Tu získate informácie k energeticky optimalizovanému druhu ohrevu „Horúci vzduch eco“. Okrem toho tu nájdete tipy, ako s Vaším spotrebičom ušetríte ešte viac energie a ako spotrebič správne zlikvidujete.

Druh ohrevu „Horúci vzduch eco“

S energeticky efektívnym druhom ohrevu „Horúci vzduch eco“ môžete pripravovať veľké množstvo jedla na jednej úrovni. Ventilátor vo varnom priestore rozdeľuje teplo prstencového ohrievacieho telesa v zadnej stene rovnomerne. Pečenie, vyprážanie a varenie sa podarí aj bez predhrievania.

Pokyny

- Jedlo vkladajte do studenej, prázdnej rúry na pečenie. Len tak funguje optimalizácia energie.
- Dvierka rúry na pečenie otvárajte počas prevádzky iba vtedy, keď je to potrebné.

Tabuľka

V tabuľke nájdete výber jedla, ktoré je pre „Horúci vzduch eco“ najvhodnejšie. Dostanete informácie ku vhodným teplotám a časom tepelnej úpravy. Uvidíte, ktoré príslušenstvo a výšky zasunutia sú najvhodnejšie.

Teplota a čas pečenia závisia od množstva, vlastností a kvality potravín. Preto je v tabuľke uvedené rozmedzie. Najskôr skúste piecť s nižšou hodnotou. Nižšou teplotou dosiahnete rovnomerné zhnednutie. Ak je to potrebné, nabudúce nastavte vyššiu hodnotu.

Formy a nádoby postavte do stredu roštu. Keď potraviny položíte priamo na rošt, zasunúť do výšky 1 naviac univerzálnu panvicu. Tuk a šľava sa zachytí a rúra na pečenie zostane čistejšia.

Jedlo s horúcim vzduchom eco 	Príslušenstvo	Výška	Teplota v °C	Čas v minútach
Koláče a pečivo				
Trené cesto na plechu so suchou hornou vrstvou	plech na pečenie	3	170-190	25-35
Trené cesto vo formách	truhlíková forma	2	160-180	50-60
Tortový korpus z treného cesta	koláčová forma	2	160-180	20-30
Jemný ovocný koláč z treného cesta	tortová/bábovková forma	2	160-180	50-60
Kysnuté cesto na plechu so suchou hornou vrstvou	plech na pečenie	3	170-190	25-35
Krehké cesto na plechu so suchou hornou vrstvou	plech na pečenie	3	180-200	20-30
Piškótová roláda	plech na pečenie	3	170-190	15-25
Piškótový korpus, 2 vajcia	koláčová forma	2	150-170	20-30
Piškótová torta, 6 vajec	tortová forma	2	150-170	40-50
Pečivo z lístkového cesta	plech na pečenie	3	180-200	20-30
Cukrovinky	plech na pečenie	3	130-150	15-25
Striekané pečivo	plech na pečenie	3	140-150	30-45
Pečivo z odpaľovaného cesta	plech na pečenie	3	210-230	35-45
Žemle, ražná múka	plech na pečenie	3	200-220	20-30
Nákypy				
Gratinované zemiaky	forma na nákyp	2	160-180	60-80
Lasagne	forma na nákyp	2	180-200	40-50
Mrazené produkty				
Pizza, tenké cesto	univerzálna panvica	3	190-210	15-25
Pizza, hrubé cesto	univerzálna panvica	2	180-200	20-30
Hranolčky	univerzálna panvica	3	200-220	20-30
Kuracie krídelka	univerzálna panvica	3	220-240	20-30
Rybie prsty	univerzálna panvica	3	220-240	10-20
Žemle na dopečenie	univerzálna panvica	3	180-200	10-15
Mäso				
Hovädzie dusené mäso, 1,5 kg	uzatvorená nádoba	2	190-210	130-150
Bravčové mäso, krkovic, 1 kg	odkrytá nádoba	2	190-210	110-130
Telacie mäso, horný šál 1,5 kg	odkrytá nádoba	2	190-210	110-130

Jedlo s horúcim vzduchom eco 	Príslušenstvo	Výška	Teplota v °C	Čas v minútach
Ryby				
Sparus aurata, 2 kusy à 750 g	univerzálna panvica		170-190	50-60
Sparus aurata v soľnej škrupine, 900 g	univerzálna panvica		170-190	60-70
Štuka, 1000 g	univerzálna panvica		170-190	60-70
Pstruh, 2 kusy à 500 g	univerzálna panvica		170-190	45-55
Rybie filé, à kus 100 g	rošt + univerzálna panvica		190-210	30-40

Úspora energie

- Predhrievajte rúru na pečenie iba vtedy, keď je to uvedené v recepte alebo v tabuľkách návodu na obsluhu.
- Používajte tmavé, čierne lakované alebo smaltované formy na pečenie. Tieto formy veľmi dobre prijímajú teplo.
- Počas pečenia otvárajte dvierka rúry na pečenie čo najmenej.
- Viac koláčov pečte ak je to možné hneď po sebe. Rúra na pečenie je ešte teplá. Tým sa skráti čas pečenia druhého koláča. Tak môžete vedľa seba zasunúť 2 truhlíkové formy.
- Pri dlhšej tepelnej úprave môžete rúru na pečenie vypnúť 10 minút pred koncom pečenia a na dokončenie jedla tak využiť zostatkové teplo.

Ekologická likvidácia



Obal zlikvidujte ekologickým spôsobom.

Tento spotrebič je označený v súlade s európskou smernicou 2002/96/EG týkajúcej sa elektrických a elektronických starých spotrebičov (waste electrical and electronic equipment WEEE). Táto smernica upravuje spätný odber a recykláciu starých spotrebičov v rámci EÚ.

Programová automatika

Vďaka programovej automatike ľahko pripravíte rafinované dusené jedlo, šťavnaté mäso a lahodné jedlo z jedného hrnca. Ušetríte si obrátenie a podlievanie jedla a varný priestor zostane čistý.

Konečný výsledok závisí od kvality mäsa a veľkosti a druhu použitej nádoby. Pri vyberaní hotového jedla z varného priestoru použite chňapku. Nádoba je veľmi horúca. Pozor pri odkrývaní pokrievky, z nádoby uniká horúca para.

Nádoby

Programová automatika je vhodná iba na pečenie v uzatvorenej nádobe, výnimkou je chrumkavá šunka. Používajte iba nádoby s vhodnou pokrievkou. Dodržiavajte taktiež pokyny od výrobcu nádob.

Vhodné nádoby

Odporúčame Vám žiaruvzdorné nádoby (do 300 °C) zo skla alebo sklokeramiky. Pekáče z nerezovej ocele môžete použiť len pri niektorých programoch. Lesklý povrch veľmi odráža tepelné žiarenie. Jedlo toľko nezozlatne a mäso nie je dokonale prepečené. Pokiaľ použijete pekáč z nerezovej ocele, zložte po ukončení programu pokrievku.

Mäso grilujte na stupni 3 ešte 8 až 10 minút. Ak použijete pekáč zo smaltovanej ocele, liatiny alebo hliníku liateho pod tlakom, jedlo viac zozlatne. Pridajte viac tekutiny.

Nevhodné nádoby

Nádoby zo svetlého, lešteného hliníku, neglazovanej hliny a nádoby s umelohmotnou rukoväťou nie sú vhodné.

Veľkosť nádoby

Mäso by malo pokrývať dno nádoby približne z dvoch tretín. Tak sa dokonale upeče.

Odstup medzi mäsom a pokrievkou musí byť aspoň 3 cm.

Príprava jedla

Použite čerstvé alebo mrazené mäso. Odporúčame Vám použiť čerstvé mäso, ktoré má teplotu chladničky.

Vyberte vhodné nádoby.

Čerstvé alebo mrazené mäso, hydinu alebo ryby najskôr zvážte. Presné pokyny nájdete v príslušných tabuľkách. Hmotnosť mäsa potrebujete pre správne nastavenie.

Mäso okoreňte. Mrazené mäso okoreňte rovnako, ako mäso čerstvé.

Skoro pri každom jedle je potrebné pridanie tekutiny. Pridajte do nádoby toľko tekutiny, aby jej hladina dosahovala cca ½ cm. Ak je v tabuľke uvedené „trochu“ tekutiny, väčšinou stačia 2 - 3 polievkové lyžice. Ak je pri tekutine uvedené „áno“, môže to pokojne byť viac. Dodržiavajte pokyny pred tabuľkami a v nich.

Nádobu zakryte pokrievkou a postavte ju na rošt do výšky zasunutia 2.

Pri niektorých pokrmoch nie je možné posunúť čas ukončenia tepelnej úpravy na neskôr. Tieto pokrmy sú označené hviezdíčkou *.

Nádobu vložte vždy do studeného varného priestoru.

Programy

Hydiny

Hydinu položte do pekáča prsnou stranou hore. Plnená hydina nie je vhodná.

Na prípravu niekoľkých stehien z hydiny nastavte hmotnosť najťažšieho stehna. Stehna musia mať približne rovnakú hmotnosť.

Príklad:

3 kuracie stehná, váha 300 g, 320 g a 400 g.
Nastavte 400 g.

Ak by ste chceli pripravovať dve rovnako veľké kurčatá v jednom pekáči, nastavte rovnako ako pri stehnách hmotnosť ťažšieho kurčatá.

K morčacím prsiam pridajte dostatočné množstvo tekutiny, aby prsia boli šťavnaté.

Programy	Hmotnostný rozsah v kg	Pridanie tekutiny	Nastavovacia hmotnosť
Hydina			
Kurča, čerstvé *	0,7-2,0	nie	hmotnosť mäsa
Kapún, čerstvý *	1,4-2,3	nie	hmotnosť mäsa
Kačka, čerstvá *	1,6-2,7	nie	hmotnosť mäsa
Hus, čerstvá *	2,5-3,5	nie	hmotnosť mäsa
Mladá morka, čerstvá *	2,5-3,5	nie	hmotnosť mäsa
Morčacie prsia, čerstvé *	0,5-2,5	hodne	hmotnosť mäsa
Stehná, čerstvé * napr. kuracie, kačacie, husie a morčacie	0,3-1,5	nie	hmotnosť najťažšieho stehna
Stehná, mrazené * napr. kuracie, kačacie, husie a morčacie	0,3-1,5	nie	hmotnosť najťažšieho stehna

Mäso

Pridajte do nádoby toľko tekutiny, koľko je uvedené v tabuľkách.

Hovädzie mäso

K dusenému mäsu pridajte dostatočné množstvo tekutiny. Môžete použiť aj tekutinu, v ktorej ste mäso marinovali.

K hovädzej špičke by ste mali pridať toľko tekutiny (vody alebo vývaru), aby mäso bolo takmer zakryté.

Roastbeef pripravujte masťou stranou smerom hore.

Programy	Hmotnostný rozsah v kg	Pridanie tekutiny	Nastavovacia hmotnosť
Hovädzie mäso			
Dusené mäso, čerstvé napr. vysoká roštenka, predné stehno, plece, sviečková	0,5-3,0	áno	hmotnosť mäsa
Dusené mäso, mrazené * napr. vysoká roštenka, predné stehno, plece	0,5-2,0	áno	hmotnosť mäsa
Roastbeef, čerstvý, médium napr. sviečková	0,5-2,5	nie	hmotnosť mäsa
Roastbeef, čerstvý, anglický napr. sviečková	0,5-2,5	nie	hmotnosť mäsa
Roastbeef, mrazený prepečený * napr. sviečková	0,5-2,0	nie	hmotnosť mäsa
Sekané *	0,3-3,0	nie	celková hmotnosť
Hovädzia špička, čerstvá	0,5-2,5	hodne	hmotnosť mäsa

Telacie mäso

Ak pripravujete jedlo „osso buco“ pridajte do nádoby dostatočné množstvo zeleniny (zeleru, paradajok, mrkvy) a rozložte na ňu plátky mäsa. Podľa potreby prilejte tekutinu (vývar).

Programy	Hmotnostný rozsah v kg	Pridanie tekutiny	Nastavovacia hmotnosť
Telacie mäso			
Mäso, čerstvé, chudé napr. vrchný šál, orech	0,5-3,0	áno	hmotnosť mäsa
Mäso, čerstvé, prerastené napr. rameno, krkovička	0,5-3,0	trochu	hmotnosť mäsa
Mäso, mrazené, chudé *	0,5-2,0	áno	hmotnosť mäsa
Mäso, čerstvé, prerastené *	0,5-2,0	trochu	hmotnosť mäsa
Koleno s kosťou, čerstvé	0,5-2,5	áno	hmotnosť mäsa
Osso buco napr. plátky telacej nohy so zeleninou	0,5-3,5	áno	hmotnosť mäsa

Bravčové mäso

Mäso s kosťou položte do pekáča stranou s kosťou smerom dolu.

Mäso s krustou položte do nádoby krustou hore. Kožu pred pečením mriežkovito narežte, bez toho aby ste prerezali mäso. Šunku položte do nádoby tukovou vrstvou hore.

Šunku pečte v odkrytej nádobe, aby sa vytvorila krusta.

Pri pečení mäsa nastavte hmotnosť mäsa, pri roláde a sekanej nastavte celkovú hmotnosť.

Programy	Hmotnostný rozsah v kg	Pridanie tekutiny	Nastavovacia hmotnosť
Bravčové mäso			
Krkovička, čerstvá, bez kosti	0,5-3,0	áno	hmotnosť mäsa
Krkovička, čerstvá, s kosťou	0,5-3,0	áno	hmotnosť mäsa
Krkovička, mrazená, bez kosti *	0,5-2,0	áno	hmotnosť mäsa
Krkovička, mrazená, s kosťou *	0,5-2,0	áno	hmotnosť mäsa
Kotleta s kosťou, čerstvá	0,5-3,0	áno	hmotnosť mäsa
Sviečková, čerstvá	0,5-2,5	áno	hmotnosť mäsa
Roláda, čerstvá	0,5-3,0	áno	celková hmotnosť

Programy	Hmotnostný rozsah v kg	Pridanie tekutiny	Nastavovacia hmotnosť
Mäso s krustou, čerstvé napr. bôčik	0,5-3,0	nie	hmotnosť mäsa
Mäso s krustou, čerstvé napr. plece	0,5-3,0	nie	hmotnosť mäsa
Sekaná *	0,3-3,0	nie	celková hmotnosť
Údené s kosťou, čerstvé	0,5-3,0	áno	hmotnosť mäsa
Šunka, čerstvá, nasolená, pečená	1,0-4,0	trochu	hmotnosť mäsa
Šunka, čerstvá, nasolená, chrumkavá *	1,0-4,0	nie	hmotnosť mäsa

Jahňacie a baranie mäso

Pri mäse a stehne nastavte hmotnosť mäsa, pri sekanej nastavte celkovú hmotnosť.

Programy	Hmotnostný rozsah v kg	Pridanie tekutiny	Nastavovacia hmotnosť
Jahňacie mäso			
Stehná, čerstvé, bez kosti, prepečené	0,5-2,5	trochu	hmotnosť mäsa
Stehná, čerstvé, bez kosti, médium	0,5-2,5	nie	hmotnosť mäsa
Stehná, čerstvé, s kosťou, prepečené	0,5-2,5	trochu	hmotnosť mäsa
Stehná, mrazené, bez kosti, prepečené *	0,5-2,0	trochu	hmotnosť mäsa
Stehná, mrazené, bez kosti, médium *	0,5-2,0	nie	hmotnosť mäsa
Stehná, mrazené, s kosťou, prepečené *	0,5-2,0	trochu	hmotnosť mäsa
Sekaná *	0,3-3,0	nie	celková hmotnosť
Baranie mäso			
Baranina, čerstvá napr. plece	0,5-3,0	áno	hmotnosť mäsa
Baranina, mrazená * napr. plece	0,5-2,0	áno	hmotnosť mäsa

Divina

Divinu môžete obložiť prúžkami slaniny, mäso tak bude šťavnatejšie, nezozlatne však toľko. Pre lepšiu chuť môžete divinu pred pečením nechať cez noc marinovať v chladničke v cmare, víne alebo octe.

Ak pečiete viac zajačích stehien, nastavte hmotnosť najťažšieho stehna.

Môžete piecť aj už naporciovaného králika. Nastavte celkovú hmotnosť.

Programy	Hmotnostný rozsah v kg	Pridanie tekutiny	Nastavovacia hmotnosť
Divina			
Jeleň, čerstvý napr. plece, hrud'	0,5-3,0	áno	hmotnosť mäsa
Jeleň, mrazený, * napr. plece, hrud'	0,5-2,0	áno	hmotnosť mäsa
Srnce stehná, čerstvé, bez kosti	0,5-3,0	áno	hmotnosť mäsa
Srnce stehná, mrazené *, bez kosti	0,5-2,0	áno	hmotnosť mäsa
Zajačie stehná, čerstvé, s kosťou	0,3-0,6	áno	hmotnosť najťažšieho stehna
Zajačie stehná, mrazené *, s kosťou	0,3-0,6	áno	hmotnosť najťažšieho stehna
Mäso z diviaka, čerstvé napr. plece, hrud'	0,5-3,0	áno	hmotnosť mäsa
Mäso z diviaka, mrazené * napr. plece, hrud'	0,5-2,0	áno	hmotnosť mäsa
Králik, čerstvý	0,5-3,0	áno	hmotnosť mäsa

Ryby

Rybu vyčistíte, okyslíte a osolíte ako obvykle.

Príprava dusenej ryby: Do nádoby nalejte toľko tekutiny, napr. vína alebo citrónovej šťavy, aby siahala do výšky ½ cm.

Príprava pečenej ryby: Rybu obalte v múke a potrite ju rozpusteným maslom.

Celú rybu vložte do nádoby v polohe plávania, tzn. chrbtovou plutvou smerom hore. Do brucha ryby vložte narezaný zemiak alebo malú, teplovzdornú nádobu. Zaisťte tak stabilitu ryby.

Ak pripravujete viac rýb, nastavte celkovú hmotnosť. Ryby však musia byť približne rovnako veľké alebo ťažké. Príklad: Dva pstruhy, hmotnosť 0,6 kg a 0,5 kg. Nastavte hmotnosť 1,1 kg

Programy	Hmotnostný rozsah v kg	Pridanie tekutiny	Nastavovacia hmotnosť
Ryby			
Pstruh, čerstvý, dusený *	0,3-1,5	áno	celková hmotnosť
Pstruh, čerstvý, pečený *	0,3-1,5	nie	celková hmotnosť
Zubáč, čerstvý, dusený*	0,5-2,0	áno	celková hmotnosť

Programy	Hmotnostný rozsah v kg	Pridanie tekutiny	Nastavovacia hmotnosť
Zubáč, čerstvý, pečený *	0,5-2,0	nie	celková hmotnosť
Treska, čerstvá, dusená*	0,5-2,0	áno	celková hmotnosť
Treska, čerstvá, pečená *	0,5-2,0	nie	celková hmotnosť
Kapor, čerstvý, dusený *	0,8-2,0	áno	celková hmotnosť
Kapor, čerstvý, pečený *	0,8-2,0	nie	celková hmotnosť

Sekaná

Používajte čerstvú sekanú.

Nastavte celkovú hmotnosť sekanej.

Hmotu môžete zjemniť kockami zeleniny alebo syrom.

Programy	Hmotnostný rozsah v kg	Pridanie tekutiny	Nastavovacia hmotnosť
Sekaná			
Z čerstvého hovädzieho mäsa *	0,3-3,0	nie	celková hmotnosť
Z čerstvého bravčového mäsa *	0,3-3,0	nie	celková hmotnosť
Z čerstvého jahňacieho mäsa *	0,3-3,0	nie	celková hmotnosť
Z čerstvého miešaného mäsa *	0,3-3,0	nie	celková hmotnosť

Jedlo z jedného hrnca

Môžete kombinovať rôzne druhy mäsa a čerstvú zeleninu.

Mäso nakrájajte na malé kúsky. Časti hydiny použite vcelku.

K mäsu pridajte rovnaké až dvojnásobné množstvo zeleniny.

Príklad: K 0,5 kg mäsa pridajte 0,5 kg až 1 kg čerstvej zeleniny.

Ak má mäso zozlatnúť, vložte ho do pekáča ako poslednú prísadu na zeleninu. Pokiaľ chcete byť mäso svetlejšie, zmiešajte ho so zeleninou.

Pri jedle z jedného hrnca s mäsom nastavte hmotnosť mäsa. Ak má byť zelenina mäkkšia, nastavte celkovú hmotnosť.

Na prípravu jedla z jedného hrnca sa hodia pevné druhy zeleniny, napr. mrkva, zelená fazuľa, biela kapusta, zeler a zemiaky. Čím menšie kúsky zeleniny nakrájate, tým mäkkšie budú. Aby zelenina veľmi nezhnedla, zalejte ju tekutinou.

Programy	Hmotnostný rozsah v kg	Pridanie tekutiny	Nastavovacia hmotnosť
Jedlo z jedného hrnca			
s mäsom napr. z rôznych druhov mäsa a zeleniny	0,3-3,0	áno	hmotnosť mäsa
so zeleninou napr. vegetariánske jedlo	0,3-3,0	áno	celková hmotnosť
Guláš	0,3-3,0	áno	hmotnosť mäsa
Rolády	0,3-3,0	áno	hmotnosť mäsa

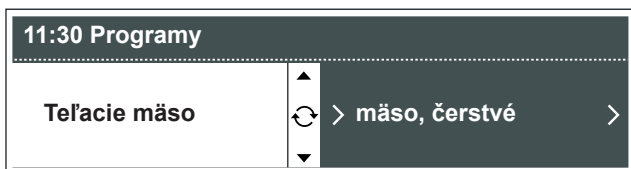
Výber a nastavenie programu

Príklad na obrázku: Nastavenie pre mrazené teľacie mäso, chudé, hmotnosť 1,3 kg.

1. Stlačte tlačidlo **P**.
Zobrazí sa prvá programová skupina a prvý program.



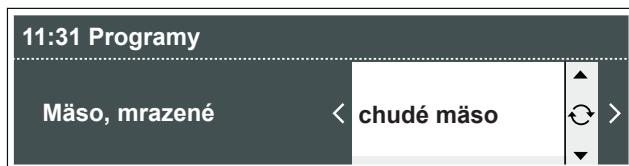
2. Otočným voličom vyberte programovú skupinu.



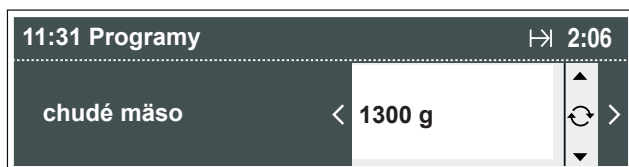
3. Stlačte tlačidlo > a otočným voličom vyberte program.



4. Pri niektorých programoch môžete ďalej rozlišovať, napr. pri teľacom na „chudé mäso“ alebo „prerastené mäso“. Stlačte tlačidlo > a pomocou otočného voliča vyberte požadované nastavenie.



5. Stlačte tlačidlo >.
Pre zvolený program sa zobrazí navrhovaná hmotnosť.
6. Pomocou otočného voliča nastavte hmotnosť. Čas trvania programu sa zobrazí v stavovom riadku.



Ak teraz ešte raz stlačíte tlačidlo >, prejdete k individuálnemu prispôsobeniu programu. Môžete ovplyvniť konečný výsledok programu. Viď nižšie „*Individuálne prispôsobenie*“.

7. Stlačte tlačidlo ^{start}_{stop}.
Program sa spustí. Čas tepelnej úpravy |→| viditeľne plyní v stavovom riadku.

Program je ukončený

Zaznie akustický signál. Rúra na pečenie prestane hriať. Akustický signál môžete pomocou tlačidla ⌚ predčasne zrušiť.

Zrušenie programu

Stlačte a podržte tlačidlo ^{start}_{stop}, kým sa nezobrazí 3D-horúci vzduch, 160 °C. Potom môžete vykonať nové nastavenie.

Vyvolanie informácií

Pred štartom: Krátko stlačte tlačidlo i. Zobrazia sa rôzne informácie týkajúce sa programov. Pre každú informáciu opäť krátko stlačte tlačidlo i.

Posunutie času ukončenia tepelnej úpravy

Pri niektorých programoch môžete posunúť čas ukončenia tepelnej úpravy. Viď kapitolu „Časové funkcie“.

Individuálne prispôsobenie

Pokiaľ konečný výsledok programu nezodpovedá Vaším predstavám, môžete nastavenie programu n budúce prispôbiť Vaším požiadavkám.

Nastavte spotrebič podľa pokynov v bodoch 1 až 6. Stlačte tlačidlo > a otočným voličom sa posuňte po svetelnom poli.

□□□■□□□

doľava = slabší výsledok pečenia
doprava = intenzívnejší výsledok pečenia

Tlačidlom ^{start}_{stop} spustíte program.
Čas tepelnej úpravy daného programu sa zmení.

Tipy k programovej automatike

Hmotnosť mäsa alebo hydiny leží nad uvedeným hmotnostným rozmedzím.	Hmotnostné rozmedzie je vedome ohraničené. Pre veľmi veľké mäso často nie je dostatočne veľký pekáč. Veľké kusy mäsa alebo hydiny pripravujte pri hornom a dolnom ohreve  alebo na cirkulačnom grile  .
Mäso vyzerá dobre, ale šťava je veľmi tmavá.	Nabudúce použite menšiu nádobu na pečenie alebo pridajte viac tekutiny.
Mäso vyzerá dobre, ale šťava je veľmi svetlá a vodová.	Nabudúce použite väčšiu nádobu na pečenie alebo pridajte menej tekutiny.
Mäso je na povrchu veľmi suché.	Používajte nádobu s dobre priliehajúcou pokrievku. Suché mäso zostane šťavnatejšie, keď mäso obložíte plátkami slanina.
Počas pečenia je cítiť spálenie, ale mäso vyzerá dobre.	Pokrievka pekáča dobre neprilieha, alebo mäso získalo na objeme a nadvihlo pokrievku. Používajte vždy iba pokrievku zodpovedajúcej veľkosti. Dajte pozor na to, aby bol medzi mäsom a pokrievkou odstup aspoň 3 cm.
Chcete pripravovať mrazené mäso.	Mrazené mäso okoreňte presne ako čerstvé mäso. Pozor: Posunutie času ukončenia na neskôr nie je pri mrazenom mäse možné. Mäso by počas čakania rozmrzlo a nebolo by použiteľné.
Mäso je málo prepečené alebo je veľmi prepečené.	Nabudúce zmeňte nastavenie. Pokyny nájdete v kapitole „Programová automatika, Individuálne prispôsobenie“.

Testovali sme pre Vás v našom kuchynskom štúdiu

Tu nájdete výber jedla a optimálne nastavenie. Ukážeme Vám, aký druh ohrevu, aká teplota je pre Vaše jedlo najvhodnejšia. Získate tipy týkajúce sa vhodného príslušenstva a úrovne jeho zasunutia do rúry na pečenie. Na záver tu nájdete tipy k riadu a príprave jedla.

Pokyny

- Hodnoty uvedené v tabuľkách platia vždy pre vloženie potravín do studenej a prázdnej rúry na pečenie. Rúru na pečenie predhrejte iba vtedy, keď je to uvedené v tabuľke. Pred použitím odstráňte z varného priestoru rúry na pečenie všetko príslušenstvo, ktoré práve nepotrebuje.
- Časové údaje uvedené v tabuľkách sú iba orientačné. Čas tepelnej úpravy závisí od kvality použitých potravín.
- Používajte príslušenstvo, ktoré Vám bolo dodané spolu s rúrou na pečenie. Ďalšie príslušenstvo si môžete zakúpiť v špecializovanej predajni alebo v zákazníckom servise. Pred použitím vyberte nepotrebné príslušenstvo a nádoby z priestoru na pečenie.
- Pri vyberaní horúceho príslušenstva alebo riadu z varného priestoru používajte vždy chňapku.

Koláče a pečivo

Pečenie na jednej úrovni

Pomocou horného/dolného ohrevu  sa pečenie koláčov podarí najlepšie.

Ak pečiete za pomoci 3D-horúceho vzduchu , používajte nasledujúce výšky zasunutia pre príslušenstvo:

- Koláče vo formách: výška zasunutia 2
- Koláče na plechu: výška zasunutia 3

Pečenie na viac úrovniach

Používajte 3D-horúci vzduch .

Výšky zasunutia pri pečení na 2 úrovniach:

■ Univerzálna panvica: výška zasunutia 3

■ Plech na pečenie: výška zasunutia 1

Výšky zasunutia pri pečení na 3 úrovniach:

■ Plech na pečenie: výška zasunutia 5

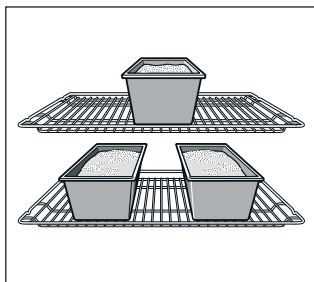
■ Univerzálna panvica: výška zasunutia 3

■ Plech na pečenie: výška zasunutia 1

Súčasne zasunuté plechy na pečenie však nemusia byť hotové súčasne.

V tabuľkách nájdete návrhy na prípravu jedla.

Ak pečiete v 3 truhlíkových formách súčasne, postavte ich na rošty tak, ako je to znázornené na obrázku.



Formy na pečenie

Najvhodnejšie sú tmavé kovové formy na pečenie.

Pri použití svetlých tenkostenných kovových foriem alebo sklenených foriem sa čas pečenia predlžuje a koláč nezchodne tak rovnomerne.

Ak chcete použiť silikónové formy, riadte sa podľa pokynov a receptov výrobcu. Silikónové formy sú často menšie ako normálne formy. Množstvo cesta a prísad môže byť odlišné.

Tabuľky

V tabuľkách nájdete optimálny druh ohrevu pre rôzne koláče a pečivo. Teplota a čas pečenia závisia od množstva a vlastností cesta. Z tohto dôvodu je v tabuľkách uvedené rôzne rozmedzie. Najskôr vyskúšajte nižšiu hodnotu. Nižšia teplota podmieňuje rovnomernejšie hnednutie. Pokiaľ je to potrebné, nabudúce nastavte vyššiu teplotu.

Keď rúru predhrejete, čas pečenia sa skrúti o 5 až 10 minút.

Dodatočné informácie nájdete v kapitole „*Tipy pre pečenie*“, ktorá nasleduje za tabuľkami.

Upozornenie: Vplyvom vysokej vlhkosti sa môže počas pečenia s ohrevom hydro-pečenia  na vnútornej strane dvierok rúry na pečenie vytvárať kondenzovaná voda. Dvierka rúry na pečenie otvárajte opatrne, pretože z nich uniká horúca para.

Druhy ohrevu:

■  = 3D-horúci vzduch

■  = horný/dolný ohrev

■  = hydro-pečenie

■  = intenzívny ohrev

Koláče vo formách	Forma	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas v min.
Trený koláč, jednoduchý	vencovitá/truhlíková forma	2		160-180	50-60
	3 truhlíkové formy	3+1		140-160	60-80
Trený koláč, jemný	vencovitá/truhlíková forma	2		150-170	60-70
Tortový korpus, z treného cesta	tortová forma	3		160-180	20-30
Ovocný koláč, jemný z treného cesta	otváracia/bábovková forma	2		160-180	50-60
Piškóťový korpus, 2 vajcia, (predhrejte)	tortová forma	2		160-180	20-30
Piškóťová torta, 6 vajec (predhrejte)	otváracia forma	2		160-180	40-50
Korpus z krehkého cesta s okrajom	otváracia forma	1		180-200	25-35
Ovocná alebo tvarohová torta s korpusom z krehkého cesta *	otváracia forma	1		220-240	70-90
Švajčiarsky koláč	plech na pizzu	2		210-230	30-40

Koláče vo formách	Forma	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas v min.
Bábovka	bábovková forma	2		150-170	60-70
Pizza, tenké cesto, málo obložená, (predhrejte)	plech na pizzu	2		280-300	10-15
Pikantné koláče *	otváracia forma	2		180-200	40-50

* Upečený koláč nechajte cca 20 minút vychladnúť v rúre na pečenie.

Druhy ohrevu:

■  = 3D-horúci vzduch

■  = horný/dolný ohrev

■  = hydro-pečenie

■  = intenzívny ohrev

Koláče na plechu	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas v min.
Trené cesto so suchou hornou vrstvou	plech na pečenie	2		170-190	20-30
	univerzálna panvica + plech na pečenie	3+1		150-170	35-45
Trené cesto so šťavnatou hornou vrstvou (ovocie)	univerzálna panvica	2		170-190	25-35
	univerzálna panvica + plech na pečenie	3+1		140-160	40-50
Kysnuté cesto so suchou hornou vrstvou	plech na pečenie	3		170-190	25-35
	univerzálna panvica + plech na pečenie	3+1		150-170	35-45
Kysnuté cesto so šťavnatou hornou vrstvou (ovocie)	univerzálna panvica	3		160-180	40-50
	univerzálna panvica + plech na pečenie	3+1		150-160	50-60
Krehké cesto so suchou hornou vrstvou	plech na pečenie	2		180-200	20-30
Krehké cesto so šťavnatou hornou vrstvou (ovocie)	univerzálna panvica	3		170-190	50-60
Švajčiarsky koláč	univerzálna panvica	2		210-230	40-50
Píškótová roláda (predhrejte)	plech na pečenie	2		170-190	15-20
Kysnutá vianočka z 500 g múky	plech na pečenie	2		180-200	25-35
Štóra z 500 g múky	plech na pečenie	3		160-180	60-70
Štóra z 1 kg múky	plech na pečenie	3		140-160	90-100

Koláče na plechu	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas v min.
Závin, sladký	univerzálna panvica	2		190-210	55-65
Pizza	plech na pečenie	2		200-220	25-35
	univerzálna panvica + plech na pečenie	3+1		180-200	40-50
Slaný koláč (predhrejte)	univerzálna panvica	2		280-300	10-12
Börek	univerzálna panvica	2		180-200	40-50

Druhy ohrevu:

■  = 3D-horúci vzduch

■  = horný/dolný ohrev

■  = hydro-pečenie

Drobné pečivo	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas v min.
Cukrovinky	plech na pečenie	3		140-160	15-25
	univerzálna panvica + plech na pečenie	3+1		130-150	25-35
	2 plechy na pečenie + univerzálna panvica	5+3+1		130-150	30-40
Striekané pečivo (predhrejte)	plech na pečenie	3		140-150	30-40
	plech na pečenie	3		140-150	25-35
	univerzálna panvica + plech na pečenie	3+1		140-150	30-45
	2 plechy na pečenie + univerzálna panvica	5+3+1		130-140	35-50
Makrónky	plech na pečenie	2		100-120	30-40
	univerzálna panvica + plech na pečenie	3+1		100-120	35-45
	2 plechy na pečenie + univerzálna panvica	5+3+1		100-120	40-50
Bezé	plech na pečenie	3		80-100	100-150
Muffiny	2 rošty s plechom na muffiny	3		180-200	20-25
	2 rošty s plechom na muffiny	3+1		160-180	25-30
Pečivo z odpaľovaného cesta	plech na pečenie	2		210-230	30-40

Drobné pečivo	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas v min.
Pečivo z lístkového cesta	plech na pečenie	3		180-200	20-30
	univerzálna panvica + plech na pečenie	3+1		180-200	25-35
	2 plechy na pečenie + univerzálna panvica	5+3+1		170-190	35-45
Pečivo z kysnutého cesta	plech na pečenie	3		190-210	20-30
	univerzálna panvica + plech na pečenie	3+1		160-180	25-35

Chlieb a žemle

Pri pečení chleba rúru na pečenie predhrievajte, pokiaľ nie je uvedené inak.

Do horúcej rúry na pečenie nikdy nelejte vodu.

Druhy ohrevu:

■  = 3D-horúci vzduch

■  = hydro-pečenie

Chlieb a žemle	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas v min.
Kysnutý chlieb z 1,2 kg múky	univerzálna panvica	2		300 200	5 30-40
Kváskový chlieb z 1,2 kg múky	univerzálna panvica	2		300 200	8 35-45
Chlebová placka	univerzálna panvica	2		300	10-15
Žemle (nepredhrievajte)	plech na pečenie	3		200-220	20-30
Žemle z kysnutého cesta, sladké	plech na pečenie	3		180-200	15-20
	univerzálna panvica + plech na pečenie	3+1		150-170	20-30

Tipy na pečenie

Chcete piecť podľa vlastného receptu.	Orientujte sa podľa podobného pečiva v tabuľkách na pečenie.
Ako zistíte, či je trený koláč prepečený.	Asi 10 minút pred koncom času pečenia uvedeného v recepte pichnete drevenou špajľou do najvyššieho miesta koláča. Ak špajľa zostane bez prilepeného cesta, koláč je hotový.
Koláč sa zrazil.	Nabudúce použite menej tekutiny alebo zvolte o 10 stupňov nižšiu teplotu. Dodržiavajte taktiež čas miesenia cesta uvedený v recepte.
Koláč je v strede vyšší ako na okraji.	Nevymazávajte okraje tortové formy. Po upečení koláč opatrne uvoľnite nožom.
Koláč je na povrchu veľmi tmavý.	Koláč zasuňte na nižšiu úroveň, zvolte nižšiu teplotu a pečte koláč o niečo dlhšie.
Koláč je veľmi suchý.	Hotový koláč prepichujte špáradlom a pokvapkajte ovocnou šťavou alebo alkoholom. Nabudúce zvýšte teplotu o 10 stupňov a skráťte čas pečenia.
Chlieb alebo koláč (napr. tvarohový) vyzerá dobre, ale vo vnútri je mazľavý (vlhký, miesta so zvyškom vody).	Nabudúce použite menej tekutiny a pečte koláč pri nižšej teplote o niečo dlhšie. Pri koláčoch so šťavnatou hornou vrstvou predpečte najskôr korpus. Posypte ho mandľami alebo strúhankou a až potom ho obložte. Postupujte podľa receptu a dodržiavajte uvedený čas pečenia.
Pečivo hneď nerovnomerne.	Zvolte o niečo nižšiu teplotu, pečivo sa bude piecť rovnomernejšie. Citlivé pečivo pečte pomocou horného/dolného ohrevu  na jednej úrovni. Aj prečnievajúci papier na pečenie môže mať vplyv na cirkuláciu vzduchu. Veľkosť papiera na pečenie vždy prispôbajte veľkosti plechu.
Ovocný koláč je zospodu veľmi svetlý.	Koláč nabudúce zasuňte o jednu úroveň nižšie.
Šťava z ovocia preteká.	Nabudúce používajte hlbšiu univerzálnu panvicu, ak ju máte.
Drobné pečivo sa pri pečení lepí k sebe.	Kúsky pečiva by od seba mali byť vzdialené cca 2 cm. Majú tak dostatok miesta, aby mohli zväčšiť svoj objem a opiecť sa zo všetkých strán.
Piekli ste na viac úrovniach. Pečivo na hornom plechu je tmavšie ako na spodnom.	Na pečenie na viac úrovniach používajte vždy 3D-horúci vzduch  . Súčasne zasunuté plechy nemusia byť hotové súčasne.
Pri pečení šťavnatých koláčov sa vytvára kondenzovaná voda.	Pri pečení môže vzniknúť vodná para. Uniká dvierkami. Vodná para sa môže zrážať na ovládacom paneli alebo susednom nábytku a odkvapkávať ako kondenzovaná voda. Toto je podmienené fyzikálne.

Mäso, hydina, ryby

Nádoby

Môžete používať akékoľvek žiaruvzdorné nádoby. Na veľké mäso je vhodná taktiež univerzálna panvica.

Najvhodnejšie sú sklenené nádoby. Pokrievka by mala byť rozmerovo zhodná s pekáčom a mala by dobre priliehať.

Ak používate smaltované pekáče, pridajte trochu viac tekutiny.

V nerezových pekáčoch nie je mäso opečené až tak dohned a nemusí byť prepečené. Predĺžte čas pečenia.

Zadanie v tabuľkách:

Nádoba bez pokrievky = odkrytá

Nádoba s pokrievkou = uzatvorená

Nádobu postavte vždy do stredu roštu.

Horúce sklenené nádoby odstavte na suchú podložku. Keby bol podklad mokrý alebo studený, mohlo by sklo prasknúť.

Pečenie

K suchému mäsu pridajte trochu tekutiny. Dno nádoby by malo byť pokryté do výšky cca ½ cm.

K dusenému hovädziemu pridajte dostatočné množstvo tekutiny. Dno nádoby by malo byť pokryté do výšky 1-2 cm.

Množstvo tekutiny závisí od druhu mäsa a materiálu nádoby. Ak mäso pripravujete v smaltovanom pekáči, je potrebnej o trochu viac tekutiny ako v sklenenej nádobe.

Pekáče z nerezovej ocele sú vhodné iba čiastočne. Mäso sa pečie pomalšie a menej zhnedne. Použite vyššiu teplotu alebo dlhší čas pečenia.

Grilovanie

Pri grilovaní rúru na pečenie pred vložením grilovaného jedla najskôr cca 3 minúty predhrievajte.

Grilujte vždy v zatvorenej rúre na pečenie.

Grilujte ak je to možné rovnako veľké kúsky s rovnakou hrúbkou. Tak sa opečú rovnomerne a zostanú šťavnaté.

Grilované kúsky po uplynutí $\frac{2}{3}$ uvedeného času obráťte.

Steaky sol'te až po grilovaní.

Grilovacie kúsky ukladajte priamo na rošt. Keď grilujete jediný kúsok, je najlepšie ho položiť do stredu roštu.

Do výšky 1 zasuňte ešte univerzálnu panvicu. Šťava z mäsa sa v nej zachytí a rúra na pečenie zostane čistejšia.

Pri grilovaní nezasúvajte plech na pečenie alebo univerzálnu panvicu do výšky 4 alebo 5. Vplyvom vysokej teploty sa sťahujú a pri vyberaní by sa mohol poškodiť varný priestor.

Grilovacie ohrievacie teleso sa stále zapína a vypína. Nejedná sa o poruchu. Ako často k tomu dochádza, závisí od nastaveného grilovacieho stupňa.

Mäso

Kúsky mäsa otočte po uplynutí polovice času.

Keď je mäso hotové, malo by sa nechať ešte 10 minút vo vypnutej, zatvorenej rúre na pečenie. Tak sa lepšie rozloží šťava z mäsa.

Po ukončení zabaľte roastbeef do alobalu a nechajte 10 minút v rúre na pečenie oddýchnuť.

Pri bravčovom mäse s kožou túto kožu krížom narežte. Mäso položte do nádoby najskôr kožou dolu.

Druhy ohrevu:

■ □ = horný/dolný ohrev

■ □ = cirkulačný gril

■ □ = veľkoplošný gril

Mäso	Hmotnosť	Príslušenstvo a nádoba	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C, gril. stupeň	Čas v min.
Hovädzie mäso						
Dusené hovädzie mäso	1,0 kg	uzatvorená	2	□	200-220	100
	1,5 kg		2	□	190-210	120
	2,0 kg		2	□	180-200	140

Mäso	Hmotnosť	Príslušenstvo a nádoba	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C, gril. stupeň	Čas v min.
Hovädzia sviečková, médium	1,0 kg	odkrytá	2		210-230	60
	1,5 kg		2		200-220	80
Roastbeef, médium	1,0 kg	odkrytá	1		220-240	60
Steaky, hrubé 3 cm, médium		rošt + univerzálna panvica	5+1		3	15
Tefacie mäso						
Tefacie mäso	1,0 kg	odkrytá	2		190-210	110
	1,5 kg		2		180-200	130
	2,0 kg		2		170-190	150
Tefacie koleno	1,5 kg	odkrytá	2		210-230	140
Bravčové mäso						
Mäso bez kože (napr. krkovicu)	1,0 kg	odkrytá	1		190-210	120
	1,5 kg		1		180-200	150
	2,0 kg		1		170-190	170
Mäso s kožou (napr. plece)	1,0 kg	odkrytá	1		190-210	130
	1,5 kg		1		180-200	160
	2,0 kg		1		170-190	190
Bravčová panenka	500 g	rošt + univerzálna panvica	3+1		230-240	30
Bravčové mäso, chudé	1,0 kg	odkryté	2		200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2,0 kg		2		180-200	160
Údené s kosťou	1,0 kg	uzatvorená	2		210-230	70
Steaky, hrubé 2 cm		rošt + univerzálna panvica	5+1		3	15
Bravčové medailóniky, hrubé 3 cm		rošt + univerzálna panvica	5+1		3	10
Jahňacie mäso						
SrŇčí chrbát s kosťou	1,5 kg	odkrytá	2		190-210	60
SrŇčie stehná bez kostí, médium	1,5 kg	odkrytá	1		160-180	120

Mäso	Hmotnosť	Príslušenstvo a nádoba	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C, gril. stupeň	Čas v min.
Divina						
Srnčie stehná s kosťou	1,5 kg	odkrytá	2		200-220	50
Srnčie stehná bez kosti	1,5 kg	uzatvorená	2		210-230	100
Mäso z diviaka	1,5 kg	uzatvorená	2		180-200	140
Mäso z jeleňa	1,5 kg	uzatvorená	2		180-200	130
Králik	2,0 kg	uzatvorená	2		220-240	60
Sekaná						
Sekaná	z 500 g mäsa	odkrytá	1		180-200	80
Párky						
Párky		rošt + univerzálna panvica	4+1		3	15

Hydina

Hmotnosti uvedené v tabuľke sa vzťahujú na hydinu bez plnky pripravenú na pečenie.

Celú hydinu položte na rošt najskôr prsnou stranou dolu. Po uplynutí $\frac{2}{3}$ uvedeného času obráťte.

Kusy mäsa, ako morčaciu roládu alebo morčacie prsia, po uplynutí polovice uvedeného času obráťte. Časti hydiny obráťte po uplynutí $\frac{2}{3}$ času.

Pri kačke alebo husi prepichnete kožu pod krídlami, aby mohol vytekať tuk.

Hydina bude opečená do chrumkavá, keď ju na konci pečenia potriete maslom, slanou vodou alebo pomarančovou šťavou.

Druhy ohrevu

■  = horný/dolný ohrev

■  = cirkulačný gril

■  = veľkoplošný gril

Hydina	Hmotnosť	Príslušenstvo a nádoba	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C, gril. stupeň	Čas v min.
Kurča, celé	1,2 kg	rošt	2		220-240	60-70
Kapún, celý	1,6 kg	rošt	2		210-230	80-90
Kurča, polené	à 500 g	rošt	2		220-240	40-50
Kuracie časti	à 150 g	rošt	3		210-230	30-40
Kuracie časti	à 300 g	rošt	3		210-230	35-45
Kuracie prsia	à 200 g	rošt	3		3	30-40
Kačka, celá	2,0 kg	rošt	2		190-210	100-110
Kačacie prsia	à 300 g	rošt	3		240-260	30-40
Hus, celá	3,5-4,0 kg	rošt	2		170-190	120-140
Husie stehná	à 400 g	rošt	3		220-240	40-50
Mladá morka, celá	3,0 kg	rošt	2		180-200	80-100
Morčacia roláda	1,5 kg	odkrytá	1		200-220	110-130
Morčacie prsia	1,0 kg	uzatvorená	2		180-200	80-90
Morčacie horné stehno	1,0 kg	rošt	2		180-200	90-100

Ryby

Kúsky rýb po uplynutí $\frac{2}{3}$ času grilovania obráťte.

Celú rybu obracať nemusíte. Celu rybu položte do rúry na pečenie v polohe na bruchu, chrbtovou plutvou hore. Aby dobre držala, vložte do otvoru v bruchu rozrezaný zemiak alebo malú teplovzdornú nádobku.

K rybiemu filé pridajte pred dusením niekoľko polievkových lyžíc tekutiny.

Druhy ohrevu

■  = horný/dolný ohrev

■  = cirkulačný gril

■  = veľkoplošný gril

Ryby	Hmotnosť	Príslušenstvo a nádoba	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C, gril. stupeň	Čas v min.
Ryba, celá	à cca 300 g	rošt	2		2	20-25
	1,0 kg	rošt	2		200-220	45-55
	1,5 kg	rošt	2		190-210	60-70
	2,0 kg	rošt	2		190-210	70-80
Rybia podkova, hrubá 3 cm		rošt	3		2	20-25
Rybie filé		uzatvorená	2		210-230	25-30

Tipy na pečenie a grilovanie

V tabuľke nie je uvedená hmotnosť mäsa.	Nastavte najbližšiu nižšiu hodnotu a predĺžte čas tepelnej úpravy.
Chcete skontrolovať, či je mäso hotové.	Použite teplotnú sondu (možnosť zakúpenia v špecializovanej predajni) alebo vykonajte „skúšku lyžicou“. Zatlacíte lyžicou na mäso. Ak sa zdá byť pevné, je hotové, pokiaľ sa poddá, potrebuje ešte chvíľku času.
Mäso je veľmi tmavé a kôrka miestami spálená.	Skontrolujte výšku zasunutia a teplotu.
Mäso vyzerá dobre, ale šťava je spálená.	Nabudúce použite menšiu nádobu na pečenie alebo pridajte viac tekutiny.
Mäso vyzerá dobre, ale šťava je veľmi svetlá a vodová.	Nabudúce použite väčšiu nádobu na pečenie a pridajte menej tekutiny.
Pri podlievaní mäsa vzniká vodná para.	To je podmienené fyzikálne a normálne. Väčšia časť vodnej pary vystupuje otvormi pre výstup pary. Môže sa zrážať na chladnejšej spínacej prednej časti alebo na susednom nábytku a odkvapkávať ako kondenzovaná voda.

Mierne varenie

Mierne varenie, nazývané taktiež varenie pri nízkej teplote, je ideálna metóda tepelnej úpravy pre všetky jemné kúsky mäsa, ktoré majú byť upečené do ružová alebo presne podľa Vašej chuti. Mäso zostane veľmi šťavnaté a získa jemnú maslovú chuť.

Výhoda: čas prípravy pri miernom varení je podstatne dlhší, máte dostatok priestoru pri plánovaní menu. Mäso pripravené touto metódou môžete bez problémov udržiavať teplé.

Pokyny

- Používajte iba čerstvé, bezchybné mäso. Odstráňte šľachy a tukové okraje. Tuk dáva pri miernom varení mäsu silnú vlastnú príchuť.
- Väčšie kúsky mäsa nemusíte obracať.
- Mäso môžete po varení ihneď nakrájať. Čas odpočinku nie je potrebný.
- Vďaka špeciálnej metóde tepelnej úpravy je mäso vo vnútri stále ružové, bez toho aby bolo surové alebo nedopečené.
- Ak chcete šťavu z mäsa, mäso pripravujte v uzatvorenej nádobe. Dbajte na to, že sa skráti čas tepelnej úpravy.
- Aby ste zistili, či je mäso hotové, použite teplotnú sondu. Vnútna teplota mäsa 60 °C by mala byť dodržaná aspoň počas 30 minút.

Vhodné nádoby

Používajte plochú nádobu, napr. servírovaciu tácku z porcelánu alebo sklenený pekáč bez pokrievky.

Odkrytú nádobu postavte vždy na rošt vo výške zasunutia 2.

Nastavenie

1. Zvoľte druh ohrevu Mierne varenie  a teplotu nastavte medzi 70 a 90 °C. Predhrejte rúru na pečenie a pritom nahrejte taktiež nádobu.
2. Zahrejte trochu tuku v panvici. Mäso prudko opečte zo všetkých strán, aj na koncoch, a vložte ihneď do predhriatej nádoby.
3. Nádobu s mäsom vložte do varného priestoru a spustíte druh ohrevu – mierne varenie. Pre väčšinu kúskov mäsa je ideálna teplota mierneho varenia 80 °C.

Tabuľka

Pre mierne varenie sú vhodné všetky jemné časti hydiny, hovädzieho, teľacieho, bravčového a jahňacieho mäsa. Čas tepelnej úpravy závisí od hrúbky mäsa a vnútornej teploty mäsa.

Jedlo	Hmotnosť	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas opečenia v minútach	Čas mierneho varenia v hod.
Hydina						
Morčacie prsia	1000 g	2		80	6-7	4-5
Kačacie prsia *	300-400 g	2		80	3-5	2-2½
Hovädzie mäso						
Hovädzie mäso (napr. bok), hrubé 6-7 cm	cca 1,5 kg	2		80	6-7	4½-5½
Hovädzia sviečková, vcelku	cca 1,5 kg	2		80	6-7	5-6
Roastbeef, hrubý 5-6 cm	cca 1,5 kg	2		80	6-7	4-5
Hovädzie steaky, hrubé 3 cm		2		80	5-7	80-110 min.
Telacie mäso						
Telacie mäso (napr. horný šál), hrubé 6-7 cm	cca 1,5 kg	2		80	6-7	5-6
Telacia sviečková	5-6 cca 800 g	2		80	6-7	3-3½
Bravčové mäso						
Bravčové mäso, chudé (napr. sviečková), hrubé 5-6 cm	cca 1,5 kg	2		80	6-7	5-6
Bravčová sviečková, vcelku	cca 500 g	2		80	6-7	2½-3
Jahňacie mäso						
Filety z jahňacieho chrbta, vcelku	cca 200 g	2		80	5-6	1½-2

* Aby ste dostali chrumkavú kôrku, kačacie prsia po miernom varení krátko opražte v panvici.

Tipy pre mierne varenie

Mäso pripravované miernym stupňom pečenia nie je tak horúce ako konvencionálne pripravované mäso.

Aby opečená ryba nevychladla veľmi rýchlo, zahrejte tanier a podávajte ju s horúcou omáčkou.

Chcete udržať mierne uvarené mäso teplé.

Po ukončení mierneho varenia nastavte teplotu späť na 70 °C. Malé kusy mäsa si udržia svoju teplotu až 45 minút, veľké kusy až dve hodiny.

Nákypy, gratinované jedlo, toasty

Nádoby postavte vždy na rošt.

Ak grilujete priamo na grile bez nádoby, zasušite navyiac do výšky 1 univerzálnu panvicu. Rúra zostane čistejšia.

Čas tepelnej úpravy nákypu závisí od veľkosti nádoby a výšky nákypu. Údaje uvedené v tabuľke sú iba orientačné hodnoty.

Druhy ohrevu:

■  = 3D-horúci vzduch

■  = horný/dolný ohrev

■  = cirkulačný gril

Jedlo	Príslušenstvo a nádoba	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C, gril. stupeň	Čas v min.
Nákypy					
Nákyp, sladký	forma na nákyp	2		180-200	50-60
Suflé	forma na nákyp	2		180-200	35-45
	formičky	2		200-220	25-30
Cestovinový nákyp	forma na nákyp	2		200-220	40-50
Lasagne	forma na nákyp	2		180-200	40-50
Gratinované jedlo					
Gratinované zemiaky, surové prísady, výška max. 4 cm	1 forma na nákyp	2		160-180	60-80
	2 formy na nákyp	3+1		150-170	60-80
Toasty					
Zapečené toasty, 4 kusy	rošt + univerzálna panvica	3+1		160-170	10-15
Zapečené toasty, 12 kusov	rošt + univerzálna panvica	3+1		160-170	15-20

Hotové produkty

Dodržiavajte pokyny výrobcu uvedené na obale.

Pokiaľ na príslušenstvo ukladáte papier na pečenie, dbajte na to, aby bol vhodný pre príslušné teploty. Veľkosť papiera prispôbajte jedlu.

Výsledok pečenia vždy závisí od príslušných potravín. Aj polotovary môžu byť nerovnomerne predpečené.

Druhy ohrevu:

■  = 3D-horúci vzduch

■  = hydro-pečenie

■ / = pizza stupeň

Jedlo	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas v min.
Pizza, mrazená					
Pizza s tenkým korpusom	univerzálna panvica	2	 / 	200-220	15-20
	univerzálna panvica+ rošt	3+1		180-200	20-30
Pizza s hrubým korpusom	univerzálna panvica	2	 / 	170-190	20-30
	univerzálna panvica + rošt	3+1		170-190	25-35
Pizza-bagety	univerzálna panvica	3	 / 	170-190	20-30
Minipizza	univerzálna panvica	3	 / 	190-210	10-20
Pizza, chladená					
Pizza (predhrejte)	univerzálna panvica	1	 / 	180-200	10-15
Zemiakové produkty, mrazené					
Hranolčeky	univerzálna panvica	3	 / 	190-210	20-30
	univerzálna panvica + plech na pečenie	3+1		180-200	30-40
Krokety	univerzálna panvica	3	 / 	190-210	20-25
Rosti, plnené zemiakové taštičky	univerzálna panvica	3	 / 	200-220	15-25
Pekárske výrobky, mrazené					
Žemle, bagety	univerzálna panvica	3	 / 	180-200	10-20
Pracľíky (drobnosti z cesta)	univerzálna panvica	3	 / 	200-220	10-20

Jedlo	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas v min.
Pečivo, predpečené					
Žemle a bagety na dopečenie	univerzálna panvica	2		190-210	10-20
	univerzálna panvica + rošt	3+1		160-180	20-25
Drobnosti z cesta, mrazené					
Rybie prsty	univerzálna panvica	2	 / 	220-240	10-20
Kuracie kúsky, kuracie nuggety	univerzálna panvica	3	 / 	200-220	15-25
Závin, mrazený					
Závin	univerzálna panvica	3	 / 	190-210	30-35

Špeciálne jedlo

Pri nižších teplotách sa Vám podarí s 3D-horúcim vzduchom  krémový jogurt rovnako dobre, ako vláčne kysnuté cesto.

Najskôr vyberte z priestoru rúry na pečenie príslušenstvo, závesnú mriežku alebo teleskopické výsuvy.

Príprava jogurtu

1. 1 liter mlieka privedzte (3,5 % tuku) k varu, ochladzte na 40 °C.
2. Vmiešajte 150 g jogurtu (chladničková teplota).
3. Naplňte šálky alebo malé skrutkovacie fľaše a zakryte ich fóliou.
4. Varný priestor rozohrejte podľa pokynov.
5. Fľaše alebo poháre vložte do varného priestoru a pripravujte podľa pokynov.

Kysnutie cesta

1. Kysnuté cesto pripravte ako obvykle. Dajte do teplovzdornej keramickej nádoby a zakryte.
2. Varný priestor rozohrejte podľa pokynov.
3. Vypnite rúru na pečenie a cesto nechajte vo varnom priestore vykysnúť.

Jedlo	Nádoba		Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas v min.
Jogurt	fľaše alebo poháre so skrutkovacím vekom	postavte na dno rúry na pečenie		50 °C predhrejte 50 °C	5 min. 8 hod.
Kysnutie cesta	teplovzdorné nádoby	postavte na dno rúry na pečenie		50 °C predhrejte Vypnite spotrebič a kysnuté cesto vložte do varného priestoru	5-10 min. 20-30 min.

Rozmrazovanie

Druh ohrevu Rozmrazovanie  je vhodný hlavne pre mrazené potraviny.

Čas potrebný na rozmrazenie závisí od druhu a množstva potravín. Dbajte na údaje výrobcu uvedených na obale.

Mrazené potraviny vyberte z obalu a vo vhodnej nádobe postavte na rošt.

Hydinu položte na tanier prsnou stranou dolu.

Upozornenie: Až do 60 °C osvetlenie rúry na pečenie nesvieti. Tak je možná optimálna regulácia.

Jedlo	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota
Citlivé mrazené potraviny Např. šľahačkové torty, krémové torty, torty s čokoládovou alebo cukrovou polevou, ovocie atď.	rošt	1		30 °C
Iné mrazené produkty Kurča, párky a mäso, chlieb a žemle, koláče a iné pečivo	rošt	1		50 °C

Sušenie

Pomocou 3D-horúceho vzduchu  môžete dobre sušiť.

Používajte iba kvalitné ovocie a zeleninu, poriadne umyté.

Nechajte ich poriadne odkvapkať a vysušte ich.

Univerzálnu panvicu a rošt vyložte papierom na pečenie alebo pergamenovým papierom.

Šťavnaté ovocie alebo šťavnatú zeleninu niekoľkokrát obráťte.

Ihneď po vysušení odstráňte z papiera.

Ovocie a bylinky	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota	Čas
600 g krúžkov z jablák	univerzálna panvica + rošt	3+1		80 °C	cca 5 hod.
800 g plátkov z hrušiek	univerzálna panvica + rošt	3+1		80 °C	cca 8 hod.
1,5 kg sliviek alebo blum	univerzálna panvica + rošt	3+1		80 °C	cca 8-10 hod.
200 g kuchynských bylín, umyté	univerzálna panvica + rošt	3+1		80 °C	cca 1½ hod.

Zaváranie

Fľaše aj gumičky musia byť čisté a nepoškodené. Používajte ak je to možné rovnako veľké fľaše. Údaje v tabuľkách sa vzťahujú na 1 litrové oblé fľaše.

Pozor!

Nepoužívajte väčšie ani vyššie fľaše.

Viečka by mohli prasknúť.

Používajte iba kvalitné ovocie a zeleninu, všetko poriadne umyté.

Uvedený čas tepelnej úpravy v tabuľkách je iba orientačný. Čas tepelnej úpravy môže ovplyvniť počet fliaš a množstvo a taktiež teplotu ich obsahu. Skôr ako prepnete alebo vypnete rúru na pečenie, uistite sa, že obsah fliaš správne perlí.

Príprava

1. Naplňte ovocie alebo zeleninu do fliaš, nie však až po okraj.
2. Okraje fliaš prípadne ešte raz utrite, musia byť úplne čisté.
3. Na každú fľašu položte závariaciu gumičku a viečko.
4. Fľaše uzatvorte pomocou svoriek.

Do varného priestoru nevkladajte viac ako šesť fliaš naraz.

Nastavenie

1. Univerzálnu panvicu zasuňte do výšky 2.
Fľaše postavte tak, aby sa navzájom nedotýkali.
2. Do univerzálnej panvice nalejte 1/2 l horúcej vody (cca 80 °C).
3. Zatvorte dvierka rúry na pečenie.
4. Nastavte dolný ohrev .
5. Teplotu nastavte na 170 až 180 °C.
6. Spustíte prevádzku.

Zaváranie

Ovocie

Približne za 40 až 50 minút začnú vo fľašiach v krátkych intervaloch stúpať bublinky. Vypnite rúru na pečenie.

Za 25 až 35 minút zostatkového tepla vyberte fľaše z priestoru rúry na pečenie. Pri dlhšom chladnutí v priestore rúry na pečenie by mohlo dôjsť k tvorbe choroboplodných zárodkov a zavarené ovocie by sa mohlo pokaziť.

Ovocie v litrových fľašiach	Akonáhle začne perliť	Zostatkové teplo
Jablká, ríbezle, jahody	vypnite	cca 25 minút
Čerešne, marhule, broskyne, egreše	vypnite	cca 30 minút
Jablčné pyré, hrušky, slivky	vypnite	cca 35 minút

Zelenina

Akonáhle vo fľašiach začnú stúpať bublinky, znížte teplotu na 120 až 140 °C a zavárajte cca 35 až 70 minút (podľa druhu zeleniny). Potom rúru na pečenie vypnite a využite zostatkové teplo.

Zelenina v studenom náleve v litrových fľašiach	Akonáhle začne perliť	Zostatkové teplo
Uhorky	-	cca 35 minút
Červená repa	cca 35 minút	cca 30 minút
Ružičkový kel	cca 45 minút	cca 30 minút
Fazuľa, kaleráb, červená kapusta	cca 60 minút	cca 30 minút
Hrášok	cca 70 minút	cca 30 minút

Vyberanie fliaš

Po zavarení vyberte fľaše z varného priestoru.

Pozor!

Nestavajte horúce fľaše na studenú alebo mokrú podložku. Mohli by prasknúť.

Akrylamid v potravinách

Akrylamid vzniká predovšetkým pri obilninových a zemiakových produktoch, ktoré sú pripravované zahriatím na vysokú teplotu, napr. zemiakové lupienky, hranolčeky, toasty, žemle, chlieb, jemné pečivo (keksy, perník, sušienky „Spekulatius“).

Tipy na prípravu jedla bez akrylamidov

Všeobecne	■ Používajte čo najkratší čas pečenia. ■ Opekajte jedlo dozlatista, nie veľmi dohneda. ■ Veľké, husté jedlo obsahuje menej akrylamidu.
Pečenie	Horný/dolný ohrev max. 200 °C. 3D-horúci vzduch alebo horúci vzduch max. 180 °C.
Cukrovinky	Horný/dolný ohrev max. 190 °C. 3D-horúci vzduch alebo horúci vzduch max. 170 °C. Vajce alebo vaječný žĺtok obmedzuje tvorbu akrylamidu.
Hranolčeky z rúry	Hranolčeky rozložte na plech rovnomerne a v jednej vrstve. Na jednom plechu pečte minimálne 400 g, aby sa hranolčeky nevysušili.

Skúšobné jedlo

Tieto tabuľky boli vyhotovené pre testovacie inštitúty s cieľom uľahčenia testovania rôznych spotrebičov.

Podľa noriem EN 50304/EN 60350 (2009), príp. IEC 60350.

Pečenie

Pri pečení na 2 úrovniach:

Univerzálnu panvicu zasuňte vždy nad plech na pečenie.

Pri pečení na 3 úrovniach:

Univerzálnu panvicu zasuňte do stredu.

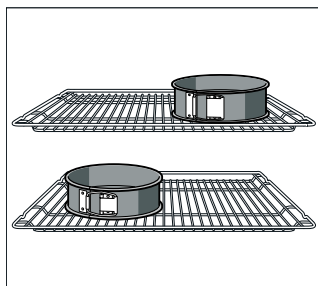
Striekané pečivo: Súčasne zasunuté plechy však nemusia byť súčasne hotové.

Zakrytý jablčný koláč na 1 úrovni:

Tmavé otváracie formy postavte striedavo vedľa seba.

Zakrytý jablčný koláč na 2 úrovniach:

Tmavé otváracie tortové formy postavte striedavo nad seba, viď obrázok.



Koláče v otváracíj tortovej forme z bieleho plechu:

Pečte s horným/dolným ohrevom ☐ na 1 úrovni.

Namiesto roštu použite univerzálnu panvicu a postavte na ňu tortové formy.

Druhy ohrevu:

-  = 3D-horúci vzduch
- /eco = horúci vzduch eco
-  = horný/dolný ohrev
-  = hydro-pečenie
-  = intenzívny ohrev

Jedlo	Príslušenstvo a formy	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas v min.
Striekané pečivo (predhrejte *)	plech na pečenie	3		140-150	30-40
	univerzálna panvica + plech na pečenie	3+1		140-150	30-45
	2 plechy na pečenie + univerzálna panvica	5+3+1		130-140	35-50
Striekané pečivo	plech na pečenie	3	 /eco	140-150	30-45
Malé koláče (predhrejte *)	plech na pečenie	3		150-170	20-30
	plech na pečenie	3		150-160	20-30
	univerzálna panvica + plech na pečenie	3+1		140-160	25-40
	2 plechy na pečenie + univerzálna panvica	5+3+1		130-150	25-40
Vodný piškót (predhrejte *)	otváracia forma na rošte	2		160-170	30-40
Vodný piškót	otváracia forma na rošte	2	 /eco	160-180	30-40
Zakrytý jablčný koláč	rošt + 2 otváracie formy Ø 20 cm	2		170-190	80-90
	2 rošty + 2 otváracie formy Ø 20 cm	3+1		170-190	70-90

* Na predhriatie nepoužívajte rýchloohrev.

Grilovanie

Ak ukladáte potraviny priamo na rošt, zasuňte univerzálnu panvicu do výšky 1. Panvica zachytí tekutinu a rúra na pečenie zostane čistá.

Druh ohrevu:

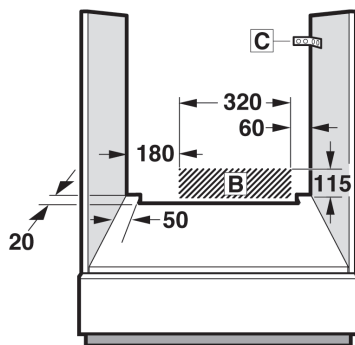
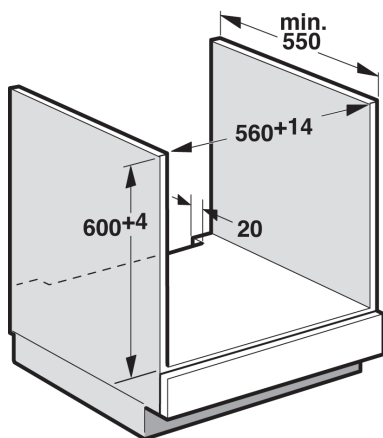
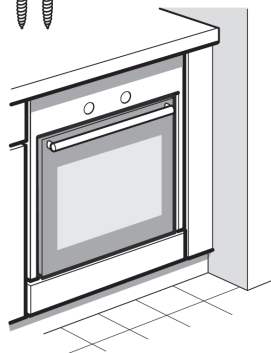
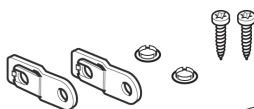
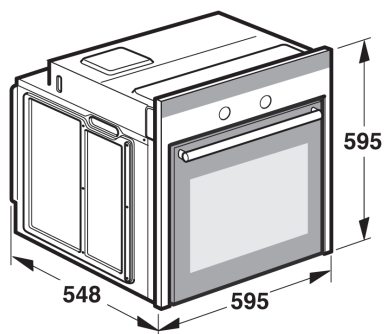
■ □ = veľkoplošný gril

Jedlo	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Grilovací stupeň	Čas v min.
Opečenie toastov, predhrievajte 10 minút	rošt	5	□	3	½-2
Beefburger, 12 kusov *, nepredhrievajte	rošt + univerzálna panvica	4+1	□	3	25-30

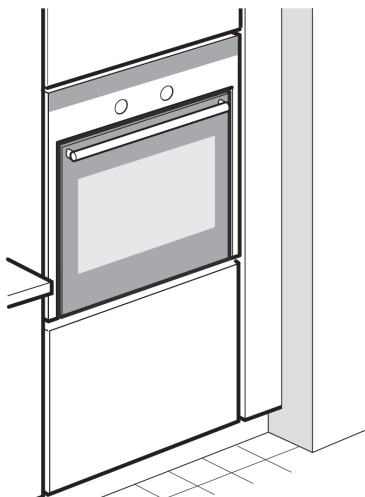
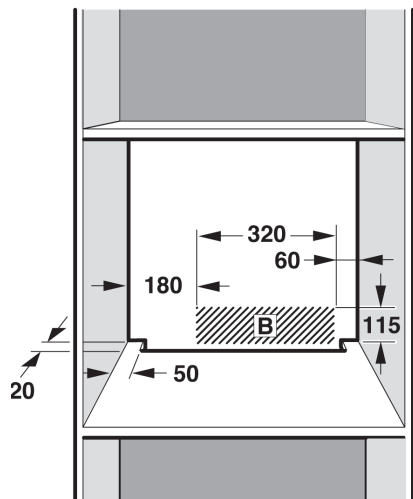
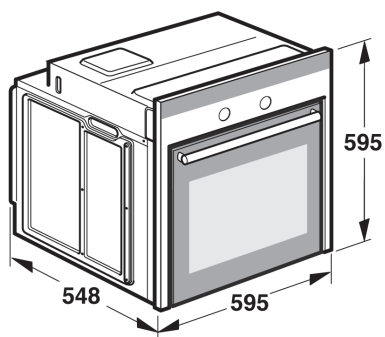
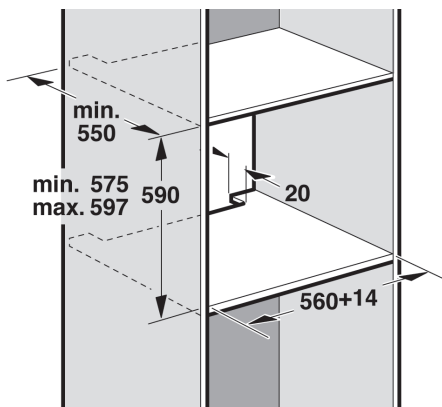
* Otočte po uplynutí ⅔ času tepelnej úpravy.

Montážny návod

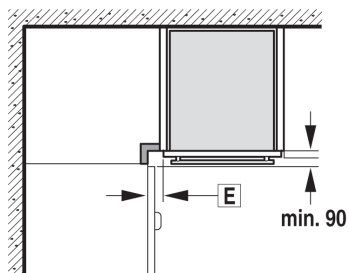
1



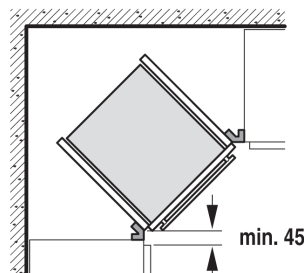
2



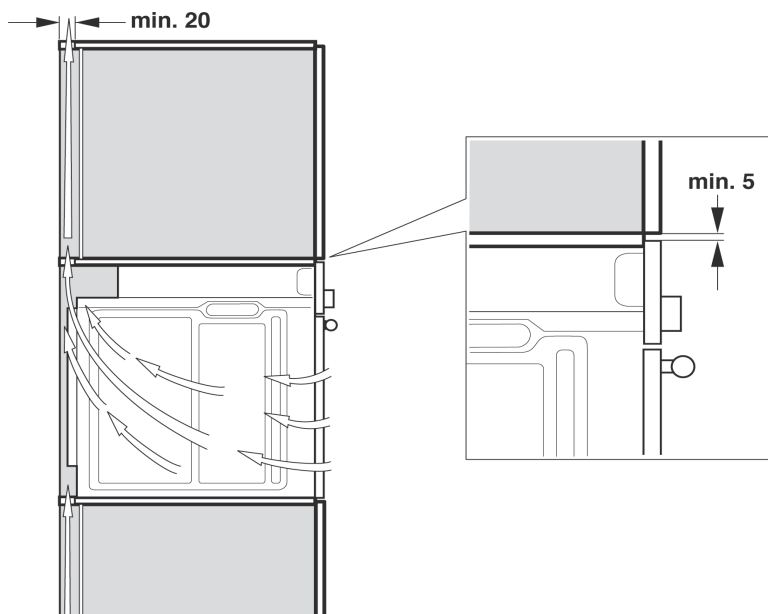
3



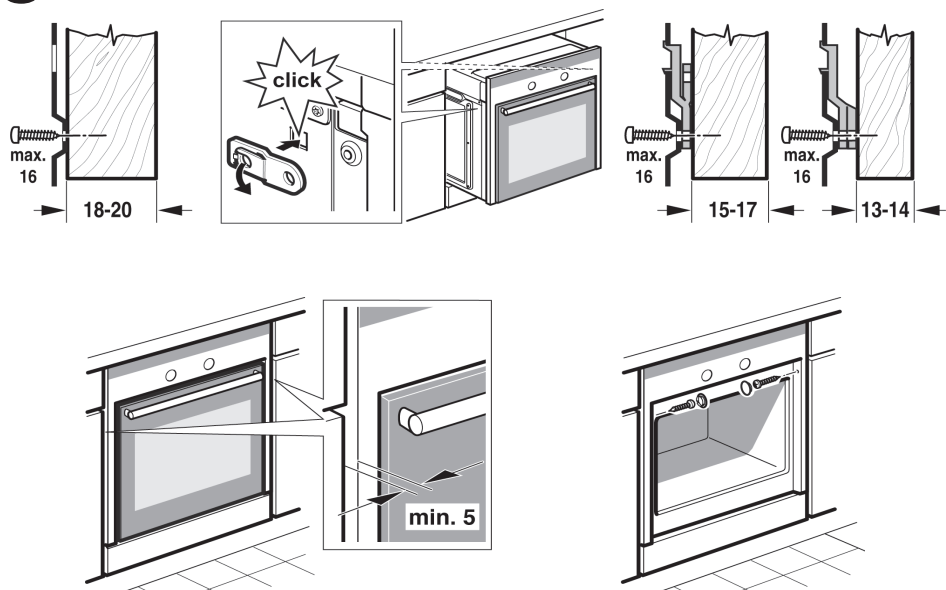
D



4



5



Príprava nábytku - obrázok 1

- Len odborné zabudovanie podľa tohto montážneho návodu zaručí bezpečné používanie. Za škody spôsobené chybným zabudovaním ručí montážna firma.
- Zabudovaný nábytok musí byť odolný voči teplote až do 90 °C, priľahlé predné hrany nábytku až do 70 °C.
- Všetky výrezové práce na nábytku a pracovnej doske vykonajte pred nasadením spotrebičov. Odstráňte piliny, funkcia elektrických súčiastok by mohla byť negatívne ovplyvnená.
- Pozor pri montáži! Časti, ktoré sú prístupné pri montáži, môžu mať ostré hrany. Aby ste zabránili porezaniu, používajte ochranné rukavice.
- Zásuvka na pripojenie spotrebiča musí byť umiestnená v oblasti vyšrafovej plochy **B** alebo mimo priestoru zabudovania spotrebiča.
- Medzi spotrebičom a priľahlými prednými hranami nábytku musí byť vzduchová medzera 5 mm.
- Neupravený nábytok pripevnite ku stene bežne predávaným uholníkom **C**.

Spotrebič pod pracovnou doskou - obrázok 1

V medzidne nábytkového korpusu je potrebný vetrací výrez. Pracovnú dosku pripevnite k zabudovanému nábytku. Pokiaľ rúru na pečenie montujete pod varný panel, riadte sa montážnym návodom pre varný panel.

Spotrebič vo vysokej skrinke - obrázok 2+4

Spotrebič môžete zabudovať taktiež do vysokej skrinky. Kvôli odvetrávaniu rúry na pečenie musí byť medzi stenou a medzidnom medzera cca 20 mm. Spotrebič umiestnite maximálne do takej výšky, aby ste mohli bez problémov vyberať plechy na pečenie.

Zabudovanie do rohu - obrázok 3

Aby bolo možné otvárať dvierka spotrebiča, je potrebné pri zabudovaní do rohu dodržať rozmery **D**. Rozmer **E** závisí od hrúbky prednej hrany nábytku pod rukoväťou.

Pripojenie spotrebiča

Spotrebič zodpovedá stupňu ochrany I a smie byť pripojený iba káblom s ochranným vodičom. Pri všetkých montážnych prácach musí byť spotrebič odpojený zo siete. Spotrebič smie byť pripojený iba pomocou prírodného kábla, ktorý je súčasťou dodávky. Pripojte prírodný kábel na zadnej strane spotrebiča (zacvaknúť!). Dlhší prírodný kábel môžete získať v zákazníckom servise. V prípade výmeny musí byť použitý iba originálny kábel, ktorý môžete získať v zákazníckom servise. Ochrana proti dotyku musí byť zaistená zabudovaním.

Prírodný kábel so zástrčkou s ochranným kontaktom

Spotrebič sa môže pripájať iba do predpísavo inštalovanej sieťovej zásuvky s ochranným kolíkom. Pokiaľ 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

Elektrické pripojenie musí vykonávať iba koncesovaný odborník. Platí ustanovenie 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 vid' typový štítok.
Pri pripájaní vodičov sieťovej prípojky dodržiavajte farebné rozlíšenie:

zeleno-žltá	ochranný vodič (⊕)
modrá	nulový vodič
hnedá	fáza (krajný vodič)

Iba Veľká Británia a Austrália

Nepripájajte pomocou 13 A zástrčky ani nepoužívajte istenie 13 A.

Iba Švédsko, Fínsko a Nórsko

Spotrebič môžete pripojiť taktiež pomocou priloženej zástrčky s ochranným kontaktom. Zástrčka musí byť prístupná aj po ukončení zabudovania. Pokiaľ to tak nie je, je potrebné na strane inštalácie rovnako použiť istič všetkých pólov so vzdialenosťou kontaktov min. 3 mm.

Pripevnenie spotrebiča - obrázok 5

- V prípade potreby namontujte rozperku.
- Spotrebič úplne zasunúť a stredovo vyrovnajte.
- Spotrebič priskrutkujte.
- Medzera medzi pracovnou doskou a spotrebičom sa nesmie zakrývať žiadnymi prídavnými lištami.

Demontáž

Spotrebič odpojte zo siete. Uvoľnite upevňovacie skrutky. Spotrebič mierne nadvihnite a úplne vytiahnite.

Uistenie dovozcu o vydaní prehlásenia o zhode

Vážený zákazník,

Podľa § 13, odst.5 zákona č. 22/97 Zb. 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. 22/97 Zb 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.

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.508/2009 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.

Záručné podmienky

- na výrobok sa poskytuje záručná doba 24 mesiacov odo dňa zakúpenia výrobku kupujúcim
- pri reklamácií je podmienkou predložiť platný daňový doklad o kúpe výrobku (napr. pokladničný blok, faktúru a pod.)
- ak je výrobok používaný k inému než výrobcom stanovenému účelu, alebo je výrobok používaný v rámci predmetu obchodnej činnosti, poskytuje sa záručná doba 6 mesiacov odo dňa zakúpenia, nakoľko spotrebiče sú určené výhradne pre použitie v domácnosti
- za vadu 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 doba neplynie po dobu, po ktorú kupujúci nemôže užívať tovar pre jeho vady, za ktoré zodpovedá predávajúci
- ak nebude zistená žiadna závada, na ktorú sa vzťahuje bezplatná záručná oprava alebo bude zistená závada 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

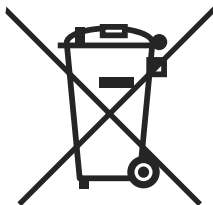
Právo na bezplatnú opravu výrobku na náklady BSH domáci spotrebiče, s.r.o. organizačná zložka Bratislava zaniká, ak:

- je nečitateľný výrobný štítok, alebo na výrobku chýba
- údaje na záručnom liste, prípadne 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 na spotrebiče dodávané bez elektrického kábla, prípadne bez elektrickej koncovky
- bola vykonaná konštrukčná zmena alebo zásah do výrobku neoprávnenou osobou
- závada na výrobku vznikla použitím neoriginálnych náhradných dielov, alebo príslušenstva
- sa jedná o poškodenie: mechanické, nadmernou záťažou, v dôsledku vodného kameňa, neodborného zapojenia, živelnou pohromou, vonkajšími vplyvmi a pod.



Rozšířená záruka nad rámec zákona

Pri spotrebičoch (práčky, umývačky riadu) sériovo vybavených systémom „**AquaStop**“, je výrobcom poskytnutá záruka na škody vzniknuté nesprávnou funkciou tohto systému a to po celú dobu životnosti spotrebiča (toto sa nevzťahuje na vlastný aqua-stop). Ak vzniknú škody vedou spôsobené chybou systému „**Aqua Stop**“, poskytneme náhradu týchto škôd.



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 získať opäť cenné suroviny a chrániť tak životné prostredie. Ďalšie informácie o recyklovaní tohto výrobku získate na miestnom úrade, v zberní odpadu alebo v združení Envidom, ktoré zabezpečuje zber, prepravu, spracovanie, recykláciu a ekologické zneškodňovanie elektroodpadu v zmysle zákona.

Prehlásenie o hygienickej nezávadnosti výrobkov

Všetky výrobky distribuované spoločnosťou BSH domácí spotřebiče s.r.o. a přicházejíce do styku s potravinami splňají požiadavky o hygienickej nezávadnosti podľa zákona č. 258/2000 Zb., vyhlášky 38/2001 Zb. Toto prehlásenie sa vzťahuje na všetky výrobky prichádzajúce do styku s potravinami uvedené v aktuálnom cenníku firmy BSH domácí spotřebiče s.r.o.

„Spotřebič nie je určený pre použitie osobami (vrátane detí) so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami, alebo s nedostatkom skúseností a vedomostí, ak im osoba zodpovedná za ich bezpečnosť neposkytne dohľad a alebo ich nepoučila o používaní spotrebiča.“

ZOZNAM SERVISNÝCH STREDISK

PSČ	Mesto	Adresa prevádzky	Servisné stredisko	Web	E-mail	Telefón 1	Telefón 2
085 01	Bardejov	Partizánska 14	Peter Špik		peter.spik@slovanet.sk	0544/746227	0905400019
811 07	Bratislava	Kazanská 56	Martin Ščasny servis domácich spotrebičov		gaggenau@orangenmail.sk	0918 996 988	
841 02	Bratislava	Tňová 38	TECHNO SERVIS BRATISLAVA s r. o.	www.technoservis.sk	technoservis@nextra.sk	02/64483643	0907778406
900 44	Tomašov	1 Mája 19	Viva elektroservis, s. r.o.	www.vivaservis.sk	servis@vivaservis.sk	02/45958855	0905722111
945 01	Komárno	Mesachá 20	LASER Komárno spol. s r.o.	www.laser-ko.sk	servis@laser-ko.sk	035/7702868	0915222454
040 01	Košice	Komenského 14	Ing. Ľubor Kolesár Kubiš		kubiservis@mail.t-com.sk	055/6221477	0905894769
071 01	Michalovce	Ul.Obranov mieru 9	ELEKTROSERVIS VALTIM		valiska.lubomir@stonline.sk	056/6423290	0903855309
949 01	Nitra	Spojovacia 7	EXPRES servis Anna Elmanová		expresservis@naex.sk	037/6524597	0903524108
920 01	Priešťany	Žilinská 47	Domoss Technika a.s.	www.domoss.sk	servis@domoss.sk	033/7744810	033/7742417
058 01	Poprad	Továrenská ul.č.3	TATRACHLAD POPRAD s.r.o.	www.tatrachlad.sk	tatrachlad@tatrachlad.sk	052/7722023	0903906828
080 05	Prešov	Švábska 669/57A	BARAN servis - Baran Ľuboš	www.baranervis.sk	baran.servis@stonline.sk	051/7721439	0903904572
971 01	Prievidza	V.Clementisa 6	ELEKTROSERVIS Pavlíček Peter	www.peterpavlicek-elektroservis.sk	pavlicek.electroservis@stonline.sk	046/5485778	0905264822
979 01	Rimavská Sobota	Malohonická 2594	N.B.ELEKTROCENTRUM		nbelektrocentrum@stonline.sk	047/5811877	0905664258
034 72	Ružomberok	Liptovská Lužná 496	E servis elektro spotrebičov		elpra@speednet.sk	044/4396413	0905577817
911 08	Trenčín	Mateja Bela 37	Jozef Rožník	www.bshservis.sk	roznik@bshservis.sk		0903702458
960 01	Zvolen	Hviezdoslavová 34	STAFEXPRESS-ELEKTROSERVIS		stafexpress.zservis@mail.t-com.sk	045/5400798	0905259983
010 01	Žilina	Komenského 38	M-SERVIS Maroš Jaroslav	www.m-servis.sk	mservis@zoznam.sk	041/5640627	