

Návod k použití

HB 36AB560

HB 36LB560

HB 36RB560

HB 36AB650J

Obsah

Bezpečnostní pokyny	5
Před vestavbou	5
Upozornění týkající se vaší bezpečnosti	5
Příčiny škod	7
Vaše nová pečicí trouba	8
Ovládací panel	8
Tlačítka	9
Otočný volič	9
Displej	10
Kontrola teploty	10
Varný prostor	11
Příslušenství	12
Před prvním použitím	16
Nastavení času	16
První zahřátí varného prostoru	17
Vyčištění příslušenství před prvním použitím	17
Zapnutí a vypnutí pečicí trouby	18
Nastavení pečicí trouby	19
Druhy ohřevu	19
Nastavení druhu ohřevu a teploty	20
Nastavení rychloohřevu	23
Časové funkce	24
Nastavení budíku	25
Nastavení doby trvání	25
Posunutí času konce	27
Nastavení času	29

Obsah

Paměť	30
Uložení nastavení do paměti	30
Vyvolání z paměti	30
Dětská pojistka	31
Základní nastavení	32
Změna základních nastavení	33
Automatické vypnutí	35
Čisticí systém	36
Před čištěním	37
Nastavení stupně čištění	37
Po skončení čištění	38
Údržba a čištění	38
Čisticí prostředky	38
Sklopení grilovacího topného tělesa dolů	40
Vysazení a zavěšení rámu	41
Vysazení a zavěšení dvířek pečicí trouby	42
Demontáž a montáž skleněných tabulí	44
Co dělat v případě závady?	46
Tabulka závad	46
Výměna žárovky na horní stěně pečicí trouby	47
Výměna levé žárovky v pečicí troubě	48
Skleněný kryt	49
Zákaznický servis	50
Tipy jak šetřit energii a životní prostředí	51
Jak ušetřit energii	51
Ekologická likvidace	51

Obsah

Programová automatika	52
Nádoby	52
Příprava pokrmu	53
Programy	53
Volba programu	59
Tipy k programové automatice	61
Otestovali jsme pro vás v našem kuchyňském studiu	62
Koláče a pečivo	62
Tipy pro pečení	68
Maso, drůbež, ryby	69
Tipy k pečení a grilování	75
Mírný ohřev	76
Tipy pro mírný ohřev	78
Nákypy, gratinované pokrmy, toasty	78
Hotové výrobky	79
Speciální pokrmy	81
Rozmrazování	82
Sušení	82
Zavařování	83
Akrylamid v potravinách	85
Zkušební pokrmy	86

Případné technické změny, tiskové chyby a odlišnosti ve vyobrazení jsou vyhrazeny bez upozornění. Aktuální návod najdete na webových stránkách www.siemens-home.com/cz.

Bezpečnostní pokyny

Přečtěte si, prosím, pozorně tento návod k použití. Návod k použití a montážní návod pak pečlivě uschovejte. Pokud budete spotřebič předávat dál, přiložte oba návody.

Před vestavbou

Škody při transportu

Po vybalení spotřebič přezkoušejte. V případě poškození během přepravy nesmíte spotřebič zapojit.

Elektrické připojení

Elektrické zapojení smí provádět pouze koncesovaný odborník. Pokud je spotřebič nesprávně připojený, zaniká v případě škody nárok na záruku.

Upozornění týkající se vaší bezpečnosti

Tento spotřebič je určen pouze pro použití v domácnosti. Spotřebič používejte výhradně k přípravě pokrmů.

Dospělí a děti nesmí spotřebič používat bez dozoru,

- pokud nejsou tělesně či duševně schopní nebo
- nemají potřebné znalosti a zkušenosti.

Nikdy nedovolte dětem, aby si hrály se spotřebičem.

Horký varný prostor

Nebezpečí popálení!

Nikdy se nedotýkejte horkých vnitřních ploch ve varném prostoru ani topných prvků. Dvířka spotřebiče otevírejte opatrně. Mohla by unikat horká pára.

Udržujte malé děti mimo dosah spotřebičů.

Nebezpečí požáru!

Do varného prostoru nikdy neukládejte hořlavé předměty.

Nikdy neotevírejte dvířka spotřebiče, když uvnitř začne vznikat dým. Vypněte spotřebič. Vytáhněte síťovou zástrčku, nebo vypněte pojistku v pojistkové skříňce.

Nebezpečí zkratu!

Nikdy neskřípejte přívodní kabel horkými dvířky spotřebiče. Může se poškodit kabelová izolace.

Nebezpečí opaření!

Nikdy nelijte do horkého varného prostoru vodu. Vznikla by horká pára.

Nebezpečí popálení!

Nikdy nepoužívejte k přípravě pokrmů velké množství nápojů s vysokým procentem alkoholu. Alkoholové páry se mohou ve varném prostoru vznítit. Používejte pouze malé množství nápojů s vysokým procentem alkoholu a dvířka spotřebiče otevírejte opatrně.

Horké příslušenství a nádoby

Nebezpečí popálení!

Horké příslušenství a nádoby z varného prostoru nikdy nevyndavejte bez chňapky.

Neodborné opravy

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

Neodborné opravy jsou nebezpečné. Opravu smí vykonávat výhradně technik zákaznického servisu vyškolený naší společností.

Je-li spotřebič vadný, vytáhněte síťovou zástrčku, popř. vypněte pojistku v pojistkové skříni. Zavolejte servis.

Příčiny škod

Příslušenství, fólie, papír na pečení nebo nádoba na dně trouby

Na dno trouby nepokládejte žádné příslušenství. Na dno trouby nepokládejte fólii jakéhokoli druhu ani papír na pečení. Pokud je nastavená teplota nad 50 °C, nestavte na dno trouby žádné nádoby. Hrozí hromadění tepla. Doby pečení pak již nesouhlasí a poškozuje se smalt.

Voda v horké troubě

Nikdy nelijte do horké trouby vodu. Vznikla by pára. Změnou teploty by mohlo dojít k poškození smaltu.

Vlhké potraviny

V uzavřené troubě neuchovávejte po delší dobu vlhké potraviny. Poškodil by se smalt.

Ovocná šťáva

Velmi šťavnaté ovocné koláče nekladte na plech příliš hustě. Šťáva z ovoce kapající z plechu by způsobila skvrny, které již nelze odstranit. Pokud možno použijte univerzální vysoký plech.

Chladnutí s otevřenými dvířky trouby

Troubu nechávejte vychladnout pouze zavřenou. I když dvířka pečicí trouby jen pootevřete, může časem dojít k poškození okolního nábytku.

Silně znečištěné těsnění trouby

Je-li těsnění dvířek trouby silně znečištěno, dvířka trouby správně nedovírají. Mohlo by dojít k poškození okolního nábytku. Těsnění pečicí trouby udržujte vždy v čistotě.

Dvířka pečicí trouby jako sedátko nebo odkládací plocha

Na otevřená dvířka trouby nestoupejte ani nesedejte. Na dvířka trouby nestavte žádné nádoby ani příslušenství.

Přeprava spotřebiče

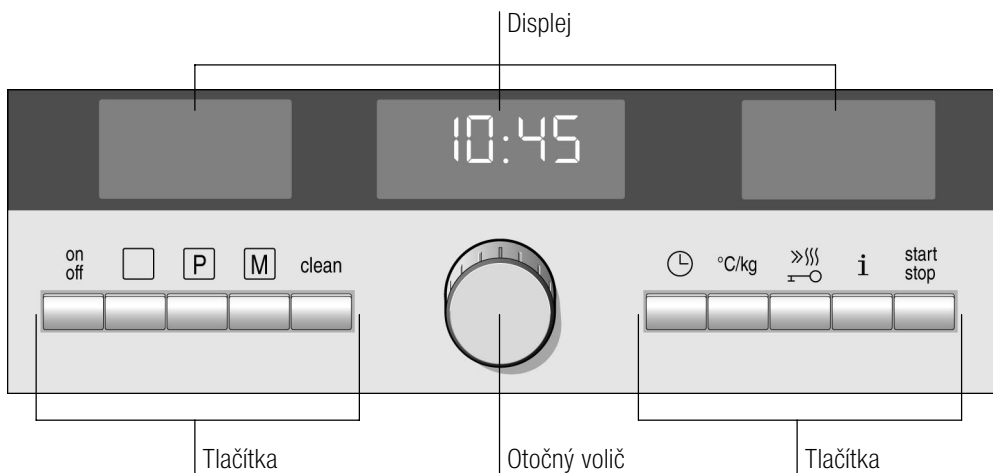
Spotřebič nepřenášejte ani nadržte za madlo dvířek. Madlo dvířek by nevydrželo váhu spotřebiče a mohlo by se ulomit.

Vaše nová pečicí trouba

Zde se seznámíte se svou novou pečicí troubou. Vysvětlíme vám funkce ovládacího panelu a jednotlivé ovládací prvky. Najdete zde informace o varném prostoru a příslušenství.

Ovládací panel

Zde vidíte přehled ovládacího panelu. V závislosti na typu spotřebiče jsou možné jednotlivé odchylky.




Tlačítka

Pod jednotlivými tlačítky jsou senzory. Nemusíte je tisknout. Stačí se příslušného symbolu dotknout.

Symbol	Funkce tlačítka
on off	Zapnutí a vypnutí pečicí trouby
	Volba druhu ohřevu
	Volba programové automatiky
	Dlouhé stisknutí = volba paměti Krátké stisknutí = vyvolání z paměti
clean	Volba čistícího systému Toto tlačítko je neobsazené. Čistící systém lze zvolit teprve po dovybavení samočisticí horní stěnou a samočisticími postranními stěnami a následném aktivování čistícího systému v základních nastaveních.
	Otevření a zavření nabídky časových funkcí
°C/kg	Volba teploty nebo hmotnosti
	Krátké stisknutí = rychloohřev Dlouhé stisknutí = dětská pojistka
i	Krátké stisknutí = zjištění teploty Dlouhé stisknutí = otevření nebo zavření nabídky základních nastavení
start stop	Krátké stisknutí = spuštění/pozastavení provozu Dlouhé stisknutí = přerušování provozu

Otočný volič

Otočným voličem můžete měnit všechny navržené hodnoty a hodnoty nastavení. Symbol otáčení  na displeji indikuje, kterou hodnotu můžete změnit.


Displej

Na displeji se zobrazují navržené hodnoty, které můžete v případě potřeby změnit otočným voličem. Displej je rozdělený na tři ukazatele.



- Ukazatel druhu ohřevu
Zde se zobrazuje zvolený druh ohřevu nebo druh provozu.
- Ukazatel hodin
Zde se zobrazuje čas, budík, doba trvání, čas konce a hmotnost pro programovou automatiku.
- Ukazatel teploty
Zde se zobrazuje teplota, stupně grilování nebo čištění.

Symbol otáčení

Symbol  indikuje, kterou hodnotu můžete otočným voličem změnit.

Kontrola teploty

Fáze zahřívání

Pět sloupců kontroly teploty indikuje fáze zahřívání nebo zbytkové teplo v troubě.

Kontrola teploty zobrazuje po spuštění fáze zahřívání. Jsou-li všechny sloupce vyplněné, byla dosažena nastavená teplota.



U stupňů grilování a čištění se sloupce nezobrazují.

Během zahřívání můžete tlačítkem **i** zjistit aktuální teplotu při zahřívání.

Na základě teplotní setrvačnosti se zobrazená teplota může mírně lišit od skutečné teploty v troubě.

Zbytkové teplo

Po vypnutí indikuje kontrola teploty zbytkové teplo v troubě.

Jsou-li vyplněné všechny sloupce, je teplota v troubě cca 300 °C. Ukazatel zhasne, když teplota klesne cca na 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. Při nastavení teploty do 60 °C se osvětlení vypne. Díky tomu je možná optimální jemná regulace.

Když otevřete dvířka pečicí trouby, osvětlení se zapne.

Chladicí ventilátor

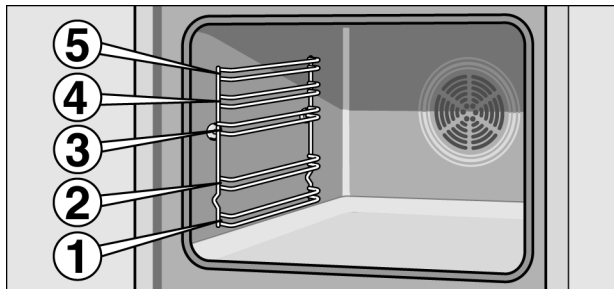
Chladicí ventilátor se zapíná a vypíná podle potřeby. Teplý vzduch uniká dvířky. Pozor! Nezakrývejte větrací štěrbinu. Jinak hrozí přehřátí pečicí trouby.

Aby varný prostor po pečení rychleji vychladl, chladicí ventilátor ještě určitou dobu běží.

Příslušenství

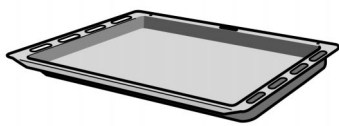
Příslušenství lze zasunout do pečicí trouby do 5 různých výšek.

Příslušenství můžete ze dvou třetin vytáhnout, aniž by se překlopilo. Tak lze pokrmy snadno vyjmout.



Když je příslušenství horké, může se zdeformovat. Po vychladnutí deformace zmizí a nemá žádný vliv na funkci.

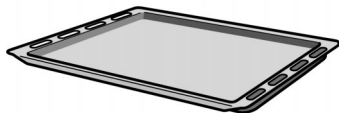
Příslušenství lze zakoupit u zákaznického servisu, ve specializované prodejně nebo na internetu. Uveďte číslo HZ.



Univerzální vysoký plech

Na štavnaté koláče, pečivo, hlubokozmražené pokrmy a velké pečinky. Grilujete-li přímo na roštu, můžete ji rovněž použít jako zachycovací nádobu pro tuk.

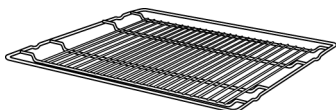
Univerzální vysoký plech zasuňte do pečicí trouby zkosenou stranou k dvířkům.



Smaltovaný plech na pečení

pro koláče a cukroví.

Plech na pečení zasuňte do pečicí trouby zkosením ke dvířkům.



Rošt

pro nádoby, koláčové formy, pečeně, grilované pokrmy a hlubokozmražené pokrmy.

Rošt zasuňte zakřivenou částí dolů .

Zvláštní příslušenství

Zvláštní příslušenství můžete zakoupit u zákaznického servisu nebo ve specializovaných prodejnách.

Rozsáhlou nabídku k Vaší pečicí troubě naleznete v našich prospektech nebo na internetu.

Nabídka a možnost objednání zvláštního příslušenství on-line se v jednotlivých zemích liší.

Nahlédněte do prodejních podkladů.

Univerzální vysoký plech HZ 332000	Na šťavnaté koláče, pečivo, hlubokozmrazené pokrmy a velké pečinky. Grilujete-li přímo na roštu, můžete ji rovněž použít jako zachycovací nádobu pro tuk.
Smaltovaný plech na pečení HZ 331000	pro koláče a cukroví.
Rošt HZ 334000	Pro nádoby, koláčové formy, pečeně, grilované pokrmy a hlubokozmrazené pokrmy.
Vkládací rošt HZ 324000	Pro pečeně. Rošt vždy postavte na univerzální vysoký plech. Zachytí se tak odkapávající tuk a šťáva z masa.
Grilovací plech HZ 325000	Pro grilování místo roštu nebo k zachycení odkapávajícího tuku, aby nedošlo k přílišnému znečištění pečicí trouby. Grilovací plech používejte pouze na univerzálním vysokém plechu. Grilování na grilovacím plechu: Používejte pouze ve výškách zasunutí 1, 2 a 3. Grilovací plech k zachycení odkapávajícího tuku: Univerzální vysoký plech s grilovacím plechem zasuňte pod rošt.
Smaltovaný plech na pečení s povrchovou úpravou proti připálení HZ 331010	Koláče a cukroví se k plechu nepřichytí. Plech na pečení zasuňte do pečicí trouby zkosením ke dvířkům.
Univerzální vysoký plech s povrchovou úpravou proti připálení HZ 332010	Koláče a cukroví se k plechu nepřichytí. Plech na pečení zasuňte do pečicí trouby zkosením ke dvířkům.
Poklička pro profesionální vysoký plech HZ 333001	Díky pokličce se z profesionálního vysokého plechu stává profesionální pekáč.
Profesionální vysoký plech s vkládacím roštem HZ 333000	Mimořádně vhodný pro přípravu velkého množství.

Lávový kámen HZ 327000	Lávový kámen je výborně vhodný pro přípravu doma pečeného chleba, housek a pizzy, které mají mít křupavý spodek. Lávový kámen musí být vždy přehřátý na doporučenou teplotu.
Univerzální pekáč HZ 390800	pro mimořádně velké porce nebo pro velké množství porcí. Pekáč je zvenku z granitového smaltu se skleněnou pokličkou vhodnou do pečicí trouby. Skleněnou pokličkou lze použít jako zapékací formu.
Kovový pekáč HZ 26000	Pekáč je přizpůsobený pro pečicí zónu sklokeramické varné desky. Je vhodný pro vaření se senzory, ale i pečicí automatiku. Pekáč je zvenku smaltovaný a zevnitř má nepřilnavou vrstvu.
Skleněný pekáč HZ 915001	Skleněný pekáč je vhodný pro dušené pokrmy a nákypy, připravované v pečicí troubě. Je vhodný především pro pečicí automatiku.
Skleněný vysoký plech HZ 336000	Hluboký skleněný plech na pečení. Výborně se hodí i jako servírovací nádoba.
Plech na pizzu HZ 317000	Ideální pro pizzu, zmrazené potraviny nebo velké kulaté koláče. Plech na pizzu můžete používat místo univerzálního vysokého plechu. Plech postavte na rošt a řiďte se údaji uvedenými v tabulce.
Tukový filtr HZ 329000	Tukový filtr lze pořídit jako dodatečnou výbavu pečicí trouby. Filtruje tukové částice ve výstupním vzduchu a redukuje pachy.
Samočisticí horní stěna a postranní stěny HZ 329022	Aby se trouba při provozu sama čistila, můžete si jako dodatečnou výbavu pořídit samočisticí horní stěnu a postranní stěny.
Dvojité teleskopický výsuv HZ 338250	Pomocí výsuvných kolejnic ve výšce 2 a 3 můžete příslušenství více vytáhnout, aniž by se překlopilo.
Trojité teleskopický výsuv HZ 338352	Pomocí výsuvných kolejnic ve výšce 1, 2 a 3 můžete příslušenství více vytáhnout, aniž by se překlopilo.
Trojité kompletní teleskopický výsuv HZ 338356	Pomocí výsuvných kolejnic ve výšce 1, 2 a 3 můžete příslušenství zcela vytáhnout, aniž by se překlopilo.

Zboží ze zákaznického servisu

Pro své domácí spotřebiče si můžete u zákaznického servisu **nebo** ve specializované prodejně zakoupit vhodné ošetřovací a čisticí prostředky nebo ostatní příslušenství. Uveďte příslušné číslo zboží.

Ubrousky na ošetřování ploch
z ušlechtilé oceli
Č. zboží 311134

Zabraňují usazování nečistot. Optimální ošetření ploch spotřebičů z ušlechtilé oceli díky impregnaci speciálním olejem.

Čisticí gel na pečicí trouby a grily
Č. zboží 463582

K čištění vnitřku trouby. Gel je bez zápachu.

Hadřík z mikrovlákná se strukturou
Č. zboží 460770

Mimořádně vhodný k čištění choulostivých povrchů, jako je např. sklo, sklokeramika, ušlechtilá ocel nebo hliník. Hadřík z mikrovlákná odstraňuje v jednom kroku tekuté a mastné nečistoty.

Pojistka dvířek
Č. zboží 612594

Aby dvířka pečicí trouby nemohly otevřít děti. V závislosti na dvířkách spotřebiče se pojistka přišroubovává různě. Řiďte se listem, který je přiložený k pojistce dvířek.




Před prvním použitím

V této kapitole naleznete vše, co musíte udělat, než začnete poprvé vařit.

- Nastavte čas.
- Rozehřejte troubu.
- Vyčistěte příslušenství.
- Přečtěte si bezpečnostní pokyny na začátku návodu k použití. Jsou velmi důležité.

Nastavení času

Po připojení nového spotřebiče se na displeji zobrazí **0:00**. Nastavte aktuální čas.


1. Stiskněte tlačítko .
Na ukazateli hodin je vlevo vedle symbolu ukazatele hodin zobrazená šipka ► . Zobrazí se navržený čas **12:00**.
2. Otočným voličem nastavte aktuální čas.
3. Stiskněte tlačítko .

Na displeji se zobrazí aktuální čas.









Upozornění

Jak lze změnit čas je popsáno v kapitole *Časové funkce*.

První zahřátí varného prostoru

Aby se odstranila vůně novoty, rozehřejte uzavřenou a prázdnou troubu. Nastavte druh ohřevu  horní/dolní ohřev a 240 °C.

Zkontrolujte, zda v troubě nezůstaly zbytky obalů, např. kuličky polystyrenu.

1. Stiskněte tlačítko .
Na displeji se jako návrh zobrazí symbol  pro druh ohřevu 3D-horký vzduch a 160 °C.
Symbol otáčení  je zobrazený vpravo vedle druhu ohřevu.
2. Otočným voličem změňte druh ohřevu na  horní a dolní ohřev.
3. Stiskněte tlačítko °C/kg.
Symbol otáčení  se přesune na ukazatel teploty.
4. Otočným voličem změňte teplotu na 240 °C.
5. Krátce stiskněte tlačítko .
Ohřev se spustí. Tlačítko  svítí.
6. Po 60 minutách pečicí troubu vypněte tlačítkem .
Sloupce kontroly teploty indikují zbytkové teplo v troubě.


Vyčištění příslušenství před prvním použitím


Před prvním použitím příslušenství vyčistěte důkladně pomocí mycího roztoku a utěrky.

Zapnutí a vypnutí pečicí trouby

Pečicí trouba se zapíná a vypíná tlačítkem .

Zapnutí

Stiskněte tlačítko .

Na displeji se jako návrh zobrazí symbol  pro druh ohřevu 3D-horký vzduch a 160 °C.




Toto nastavení můžete ihned spustit nebo

- nastavit jiný druh ohřevu a jinou teplotu,
- tlačítkem **P** zvolit program,
- tlačítkem **M** zvolit nastavení uložené do paměti,
- tlačítkem **clean** zvolit čisticí systém.

V jednotlivých kapitolách je popsáno, jak se provádí nastavení.

Vypnutí

Stiskněte tlačítko .

Pečicí trouba se vypne.

Nastavení pečicí trouby

V této kapitole je popsáno

- jakými druhy ohřevu je pečicí trouba vybavená,
- jak se nastavuje druh ohřevu a teplota
- a jak se nastavuje rychloohřev.

Druhy ohřevu

U své pečicí trouby můžete využívat velký počet druhů ohřevů. Tak můžete pro každý pokrm zvolit optimální způsob přípravy.

Druh ohřevu a teplotní rozmezí

Použití

 3D-horký vzduch
30-275 °C

Pro koláče a pečivo na jedné až třech úrovních. Ventilátor rozhání teplo z kruhového topného tělesa na zadní stěně stejnoměrně po celé troubě.

 horní/dolní ohřev
30-300 °C


Pro koláče, nákypy a libové kousky pečeně, např. hovězí nebo zvěřinu, na jedné úrovni. Teplo sálá stejnoměrně shora i zdola.

 Hydro-pečení*
30-300 °C


Pro kynuté pečivo, např. chléb, housky nebo vánočku, a pečivo z páleného těsta, např. větrníky. Teplo sálá stejnoměrně shora i zdola. Vlhkost z potravin zůstává jako vodní pára v troubě.

 stupeň pro pizzu
30-275 °C

Pro rychlou přípravu zmrazených potravin bez předeřhátí, např. pizzy, hranolek nebo závinu. Teplo sálá zdola a z kruhového topného tělesa na zadní stěně.

 dolní ohřev
30-300 °C

Pro zavařování, dopékání nebo zhnědnutí. Teplo sálá zdola.

 gril s cirkulací vzduchu
30-300 °C

Pro pečení masa, drůbeže a ryb vcelku. Grilovací topné těleso a ventilátor se střídavě zapínají a vypínají. Ventilátor víří horký vzduch kolem pokrmu.


 velkoplošný gril
stupně grilování 1, 2 nebo 3

Pro grilování steaků, párků, toastů a kusů ryb. Ohřívá se celá plocha pod grilovacím topným tělískem.

 maloplošný gril
stupně grilování 1, 2 nebo 3

Pro grilování malého množství steaků, párků, toastů a kusů ryb. Zahřívá se střední část grilovacího topného tělesa.

Druh ohřevu a teplotní rozmezí

 rozmrazování
30-60 °C

 udržování teploty
60-100 °C


Použití





Pro rozmrazování, např. masa, drůbeže, chleba a koláčů.
Ventilátor víří teplý vzduch kolem pokrmu.

Pro udržování teploty uvařených pokrmů.


* Druh ohřevu, kterým se dle normy EN50304 určuje energetická třída.

Nastavení druhu ohřevu a teploty

Příklad na obrázku: nastavení pro  horní/dolní ohřev, 180 °C.

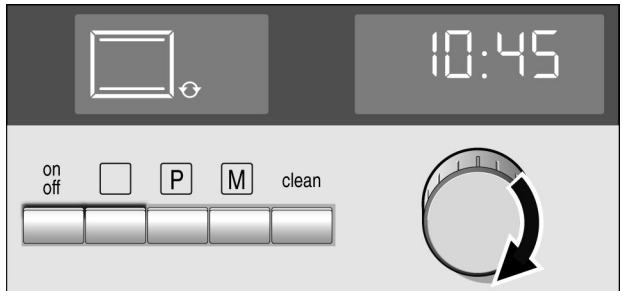
1. Pečicí troubu zapněte tlačítkem , resp. stiskněte tlačítko .
Na displeji se zobrazí symbol  pro navržený 3D-horký vzduch a navrženou teplotu 160 °C. Na ukazateli hodin se zobrazí čas. Symbol otáčení  vedle druhu ohřevu indikuje, že druh ohřevu lze změnit otočným voličem.



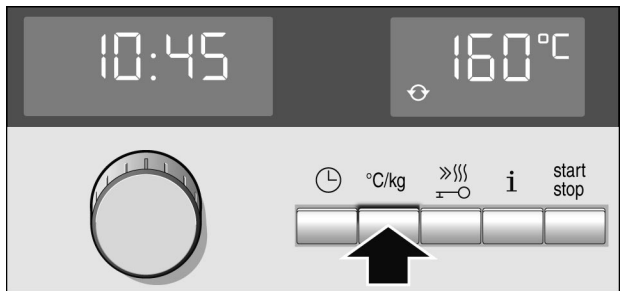
Toto nastavení můžete ihned spustit pomocí  start/stop.

Pokud chcete nastavit jiný druh ohřevu a jinou teplotu, postupujte následovně.

2. Otočným voličem nastavte požadovaný druh ohřevu.



3. Stiskněte tlačítko °C/kg.
Symbol ↻ se změní na zobrazení teploty.



4. Otočným voličem změňte navrženou teplotu.



5. Stiskněte tlačítko ^{start} stop.
Ohřev se spustí.



6. Když je pokrm hotový, vypněte pečicí troubu tlačítkem ^{on}off.

Tipy pro nastavení:

Změna teploty nebo stupně grilování

Je možná kdykoli. Teplotu nebo stupeň grilování změňte otočným voličem.

Zjištění teploty při zahřívání

Krátce stiskněte tlačítko **i**. Na několik sekund se zobrazí aktuální teplota ve varném prostoru.


Otevření dvířek pečicí trouby

Provoz se pozastaví. Bliká tlačítko ^{start}stop. Po zavření dvířek provoz pokračuje.

Pozastavení provozu

Krátce stiskněte tlačítko ^{start}stop. Pečicí trouba je ve stavu pauzy. Bliká tlačítko ^{start}stop. Pro ukončení pauzy znovu stiskněte ^{start}stop. Tlačítko ^{start}stop svítí. Ohřev bude pokračovat.

Přerušení provozu

Tlačítkem ^{on}off vypněte pečicí troubu nebo držte stisknuté tlačítko ^{start}stop, dokud se znovu nezobrazí symbol  pro 3D-horký vzduch a 160 °C. Můžete provést nové nastavení.

Nastavení doby trvání





Viz kapitola *Časové funkce, Nastavení doby trvání*.

Posunutí času konce

Viz kapitola *Časové funkce, Posunutí času konce*.

Nastavení rychloohřevu

Vhodné druhy ohřevu

-  = 3D-horký vzduch
-  = Horní/dolní ohřev
-  = Hydro-pečení
-  = Stupeň pro pizzu


Pokud zvolený druh ohřevu není vhodný pro rychloohřev, upozorní vás na to signální tón.

Vhodné teploty

Rychloohřev nefunguje, pokud byla nastavena teplota pod 100 °C.

Je-li teplota v troubě jen nepatrně nižší než nastavená teplota, není rychloohřev nutný. Nezapne se.

Nastavení rychloohřevu


Stiskněte tlačítko  pro rychloohřev.

Vedle teploty se zobrazí symbol »SSS.

Rychloohřev se spustí. Sloupce kontroly teploty se vyplňují.

Když jsou všechny sloupce vyplněné, rychloohřev skončil. Uslyšíte krátký akustický signál. Symbol »SSS zhasne. Vložte pokrm do varného prostoru.

Přerušení rychloohřevu

Stiskněte tlačítko . Symbol zhasne.

Upozornění


Když změníte druh ohřevu, rychloohřev se přeruší.

Nastavená doba trvání se začne odměřovat nezávisle na rychloohřevu ihned po spuštění.



Během rychloohřevu můžete zjistit aktuální teplotu v troubě tlačítkem **i**.

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




Časové funkce

Nabídku časových funkcí lze vyvolat tlačítkem . K dispozici jsou následující funkce:





Když je pečicí trouba vypnutá:

-  = nastavení budíku
-  = nastavení času

Když je pečicí trouba zapnutá:

-  = nastavení budíku
-  = nastavení doby trvání
-  = posunutí času konce

Nastavení časových funkcí - stručný popis

1. Stiskněte tlačítko  tolikrát, dokud není šipka před požadovaným symbolem, např. před funkcí nastavení doby trvání = .
2. Otočným voličem nastavte požadovanou hodnotu.
3. Stiskněte tlačítko  tolikrát, dokud symbol otáčení  na ukazateli hodin nezhasne.






Nastavení jednotlivých funkcí je podrobně popsáno dále.

Krátký signální tón

Pokud některou hodnotu nelze změnit nebo nastavit, zazní krátký signální tón.

Nastavení budíku

Budík běží nezávisle na pečicí troubě. Můžete ho používat jako kuchyňský budík a kdykoli nastavovat.

1. Stiskněte tlačítko .
Otevře se nabídka časových funkcí. Šipka ► je vlevo vedle symbolu budíku . Symbol otáčení  nad dvojtečkou indikuje, že čas lze nastavit otočným voličem.
2. Otočným voličem nastavte dobu, kterou má budík odměřovat.
3. Stiskněte tlačítko  tolikrát, dokud symbol otáčení  na ukazateli hodin nezhasne.

Doba se viditelně odměřuje na ukazateli hodin.

Zazní akustický signál.




Je zobrazená odměřovaná doba budíku **0:00**.

Stiskněte tlačítko . Ukazatel zhasne.




Po uplynutí nastavené doby

Tipy pro nastavení:

Přerušení odměřované doby

Tlačítkem  otevřete nabídku. Odměřovanou dobu nastavte na **0:00**. Stiskněte tlačítko  tolikrát, dokud symbol otáčení  na ukazateli hodin nezhasne.

Změna odměřované doby


Tlačítkem  otevřete nabídku a odměřovanou dobu změňte otočným voličem. Stiskněte tlačítko  tolikrát, dokud symbol otáčení  na ukazateli hodin nezhasne. Nabídka se zavře. Změněná doba se začne odměřovat.




Nastavení doby trvání

Pokud nastavíte dobu trvání přípravy pokrmu (dobu pečení), po uplynutí této doby se provoz automaticky ukončí. Pečicí trouba přestane hřát.

Předpoklad:

Je zvolený druh ohřevu a nastavená teplota.



Příklad na obrázku: nastavení pro  horní/dolní ohřev, 180 °C, doba trvání 45 minut.

1. Dvakrát stiskněte tlačítko .
Šipka je před symbolem doby trvání . Symbol otáčení  nad dvojtečkou indikuje, že dobu trvání lze nastavit otočným voličem.



2. Otočným voličem nastavte dobu trvání.




3. Stiskněte tlačítko  tolikrát, dokud symbol otáčení  na ukazateli hodin nezasne. Nastavení bylo uloženo.

Pokud se ohřev ještě nespustil:

4. Stiskněte tlačítko .

Doba trvání se viditelně odměřuje na ukazateli hodin.

Uplynutí doby trvání

Zazní akustický signál. Pečící trouba přestane hřát. Na ukazateli hodin se zobrazí **0:00**. Akustický signál můžete předčasně vypnout tlačítkem .

Tipy pro nastavení:

Přerušení doby trvání

Tlačítkem ⊖ zvolte dobu trvání ►|→|. Otočným voličem nastavte dobu trvání zpět na 0:00. Stiskněte tlačítko ⊖ tolikrát, dokud symbol otáčení ↻ na ukazateli hodin nezhasne.

Změna doby trvání

Tlačítkem ⊖ zvolte dobu trvání ►|→|. Doba trvání změňte otočným voličem. Stiskněte tlačítko ⊖ tolikrát, dokud symbol otáčení ↻ na ukazateli hodin nezhasne. Doba trvání se viditelně odměřuje.

Zjištění času, doby trvání, času konce

Pomocí tlačítka hodiny ⊕ můžete zjistit všechny funkce.

Posunutí času konce

Posunutí času konce je možné

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

Příklad: Pokrm vložíte do trouby v 9.30 hodin. Jeho příprava bude trvat 45 min a byl by tedy hotový v 10.15 hodin. Vy si ale přejete, aby byl hotový ve 12.45 hodin.

Posuňte čas konce z 10.15 h na 12.45 h. Provoz se spustí ve 12.00 h a skončí ve 12.45 h.

Respektujte, že potraviny podléhající rychlé zkáze nesmí zůstat příliš dlouho v troubě.

Nastavení času konce



Předpoklad: Musí být nastavená doba trvání. Provoz nesmí být spuštěný.

1. Tlačítkem ⊖ zvolte čas konce ►|→|. Zobrazí se čas konce. Zobrazený údaj označuje čas, kdy bude pokrm hotov.




2. Otočným voličem posuňte čas konce na později.





3. Stiskněte tlačítko  tolikrát, dokud symbol otáčení  na ukazateli hodin nezhasne.

4. Stiskněte tlačítko .





Pečicí trouba přejde do vyčkávacího režimu. Tlačítko  svítí. Na ukazateli hodin je zobrazený nastavený čas konce. Jakmile se provoz spustí, doba trvání se začne viditelně odměřovat.

Uplynutí doby trvání

Zazní akustický signál. Pečicí trouba přestane hřát. Na ukazateli hodin se zobrazí . Signál můžete předčasně vypnout tlačítkem .

Změna času konce

Čas konce lze změnit pouze tehdy, dokud je pečicí trouba ve vyčkávacím režimu.

Tlačítkem  zvolte čas konce . Otočným voličem změňte čas konce. Stiskněte tlačítko  tolikrát, dokud symbol otáčení  na ukazateli hodin nezhasne. Nový čas konce se uloží.

Nastavení času

Abyste mohli nastavovat nebo měnit čas, musí být pečicí trouba vypnutá.

Po přerušení napájení

Po přerušení napájení svítí na displeji **0:00** a symbol ☹. Nastavte aktuální čas.

1. Stiskněte tlačítko ☹.
Šipka je před symbolem času ►☹. Na ukazateli se zobrazí **12:00** hod.
2. Otočným voličem nastavte aktuální čas.
3. Stiskněte tlačítko ☹.
Nabídka se zavře. Na ukazateli hodin se zobrazí aktuální čas.

Změna času

Pokud chcete např. změnit letní čas na zimní, stiskněte dvakrát tlačítko ☹. Šipka je před symbolem času ►☹. Postupujte podle popisu v bodě 2 a 3.

Vypnutí zobrazení času

Zobrazení času můžete vypnout. Bude se zobrazovat pouze tehdy, když je pečicí trouba zapnutá. O tom si přečtěte v kapitole *Základní nastavení*.

Paměť

Pomocí funkce paměti si můžete nastavení pro určitý pokrm uložit do paměti a kdykoli vyvolat.

Ukládání programu do paměti má smysl, pokud některý pokrm připravujete zvlášť často.

Uložení nastavení do paměti

Do paměti nelze uložit čištění.

1. Nastavte druh ohřevu, teplotu a příp. dobu trvání přípravy požadovaného pokrmu nebo zvolte program. Nespouštějte ho.
2. Držte stisknuté tlačítko **M**, dokud nezazní akustický signál a tlačítko se nerozsvítí.

Nastavení je uloženo a lze ho kdykoli spustit.

Uložení jiného nastavení

Proveďte nové nastavení a uložte ho. Stará nastavení se přepíše.

Vyvolání z paměti

Uložená nastavení pro určitý pokrm lze kdykoli spustit.

1. Krátce stiskněte tlačítko **M**.
Zobrazí se uložená nastavení.
2. Stiskněte tlačítko **start/stop**.

Nastavení uložené do paměti se spustí.

Změna nastavení



Je možná kdykoli.

Při příštím spuštění funkce paměti se znovu zobrazí původně uložené nastavení.

Dětská pojistka



Aby děti nemohly nedopatřením pečicí troubu zapnout nebo změnit nastavení, je pečicí trouba vybavená dětskou pojistkou.

Aktivace dětské pojistky



Držte stisknuté tlačítko , dokud se nezobrazí symbol . Trvá to cca 4 sekundy.

Nastavení již nelze měnit. Ovládací panel je zablokovaný.

Odblokování

Držte stisknuté tlačítko , dokud symbol  nezhasne. Můžete provést nové nastavení.

Upozornění

I při aktivní dětské pojistce můžete pečicí troubu vypnout pomocí  nebo dlouhým stisknutím tlačítka  ^{start}/_{stop}, nastavit budík a vypnout signální tón.

Základní nastavení

Váš spotřebič má různá základní nastavení, která můžete kdykoli přizpůsobit svým potřebám.

Upozornění

V tabulce naleznete všechna základní nastavení a možnosti jejich změn.

V závislosti na vybavení spotřebiče se na displeji zobrazí jen ta základní nastavení, která odpovídají vašemu spotřebiči.

	Funkce	Základní nastavení	Možnosti
c 1	signál po uplynutí doby trvání	2 = 2 minuty	1 = 10 sekund 2 = 2 minuty 3 = 5 minut
c 2	potvrzovací tón při stisknutí tlačítka	0 = vyp.	0 = vyp. 1 = zap.
c 3	jas osvětlení displeje	3 = den	1 = noc 2 = střední 3 = den
c 4	ukazatel hodin, když je pečicí trouba vypnutá	1 = zap.	0 = vyp.* * Čas se zobrazuje, dokud se zobrazuje zbytkové teplo. 1 = zap.
c 5	osvětlení trouby při provozu	1 = zap.	0 = vyp. 1 = zap.
c 6	pokračování provozu po zavření dvířek pečicí trouby	1 = provoz pokračuje automaticky	0 = pokračování provozu stisknutím ^{start} stop 1 = provoz pokračuje automaticky
c 7	dodatečné blokování dvířek při aktivní dětské pojistce	0 = ne	0 = ne 1 = ano
c 8	doba, po kterou běží chladicí ventilátor po skončení ohřevu	2 = střední	1 = krátká 2 = střední 3 = dlouhá 4 = velmi dlouhá

Funkce	Základní nastavení	Možnosti
c 9 dovybavení samočisticí horní stěnou a samočisticími postranními stěnami	0 = ne	0 = ne 1 = ano
c 10 dodatečné vybavení teleskopickými výsuvy	0 = ne	0 = ne 1 = ano
c 11 resetování všech změn na základní nastavení	0 = ne	0 = ne 1 = ano

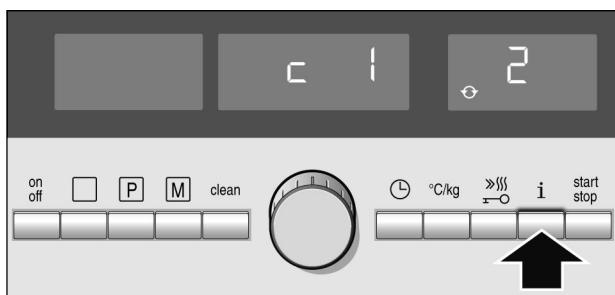
Změna základních nastavení

Předpoklad: Pečicí trouba musí být vypnutá.

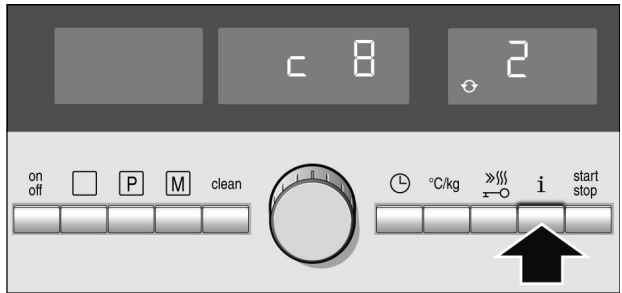
Význam jednotlivých čísel naleznete v tabulce se základními nastaveními.

Příklad na obrázku: změna základního nastavení doběhu chladicího ventilátoru ze středního na krátký.

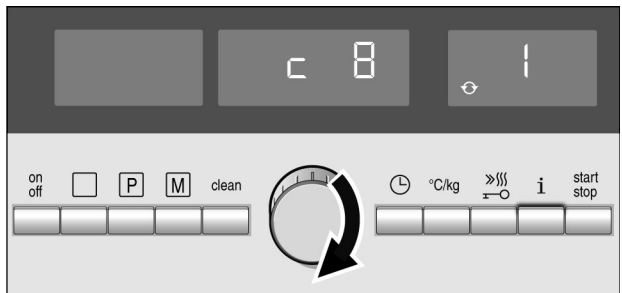
1. Cca 4 sekundy držte stisknuté tlačítko **i**, dokud se nezobrazí **c 1** pro první základní nastavení a **2** jako přednastavená hodnota.



2. Stiskněte tlačítko **i** tolikrát, dokud se nezobrazí požadované základní nastavení.



- 3.** Otočným voličem změňte hodnotu základního nastavení.



Nyní můžete podle popisu v bodě 2 a 3 změnit další základní nastavení.

- 4.** Držte stisknuté tlačítko **i**, dokud ukazatel nezhasne. To trvá přibližně čtyři sekundy. Všechny změny se uloží.

Přerušení

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

Automatické vypnutí

Pečicí trouba je vybavená funkcí automatického vypnutí. Aktivuje se, pokud není nastavená doba trvání a dlouhou dobu nedojde ke změně nastavení.

Vypnutí aktivní

Na displeji se zobrazí **FB**.

Provoz se přeruší. Okamžik vypnutí závisí na nastavené teplotě nebo stupni grilování.

Pro zhasnutí ukazatele stiskněte libovolné tlačítko. Můžete provést nové nastavení.

Upozornění

Pokud je nastavená doba trvání, přestane pečicí trouba hřát po uplynutí této doby. Funkce automatického vypnutí není nutná.

Čisticí systém

Čisticí systém obnovuje samočisticí plochy ve varném prostoru.

Samočisticí plochy jsou opatřeny vysoce porézní keramickou vrstvou. Když je pečicí trouba v provozu, tato vrstva absorbuje a odstraňuje nečistoty, vznikající při pečení.

Pokud se plochy již dostatečně nečistí a vznikají tmavé skvrny, lze jejich funkci obnovit pomocí čisticího systému.

Dovybavení samočisticí horní stěnou a samočisticími postranními stěnami

Zadní stěna varného prostoru je opatřena keramickou vrstvou. Abyste mohli používat čisticí systém, musí být touto vrstvou opatřena i horní stěna a postranní stěny.

Samočisticí horní stěnu a postranní stěny lze obdržet jako zvláštní příslušenství u zákaznického servisu.

Změna základních nastavení

Po dovybavení samočisticí horní stěnou a samočisticími postranními stěnami aktivujte čisticí systém v základních nastaveních. Je to popsáno v kapitole *Změna základních nastavení*.

Stupně čištění

Můžete si vybrat ze tří stupňů čištění.

Stupeň	Stupeň čištění	Doba trvání
1	lehké	cca 45 minut
2	střední	cca 1 hodina
3	intenzivní	cca 1 hodina, 15 minut

Před čištěním

Čištění dna trouby

Vyndejte z varného prostoru příslušenství a nádobí.

Před nastavením čistícího systému vyčistěte plochy trouby, které nejsou samočisticí. Jinak vzniknou skvrny, které již nebude možné odstranit.

Používejte hadřík a horký mycí roztok nebo vodu s octem.

Při silném znečištění použijte nerezovou drátěnku nebo čistící prostředek na pečicí trouby. Používejte pouze ve studené troubě.

Na samočisticí plochy nikdy nepoužívejte drátěnku ani čistící prostředek na pečicí trouby.

Nastavení stupně čištění

Příklad na obrázku: stupeň čištění 2.

1. Stiskněte tlačítko **clean**.
Navrhne se stupeň čištění 3.

Pokud chcete stupeň čištění změnit:

2. Otočným voličem zvolte požadovaný stupeň čištění.
3. Pomocí ^{start}/_{stop} spusťte čištění.

Po skončení čištění

Na ukazateli se zobrazí **0:00**. Pečicí trouba přestane hřát.

Tipy pro nastavení:

Přerušení nastavení

Vypněte pečicí troubu tlačítkem ^{off} nebo držte cca 2 sekundy stisknuté tlačítko ^{start}/_{stop}, dokud osvětlení tlačítka ^{start}/_{stop} nezhasne. Můžete provést nové nastavení.

Změna stupně čištění

Po spuštění již nelze stupeň čištění změnit.

Čištění má probíhat v noci

Abyste mohli pečicí troubu přes den používat, posuňte čištění na noc. Viz kapitola *Časové funkce, posunutí času konce*.

Po skončení čištění

Když varný prostor zcela vychladne, vlhkým hadrem ze samočisticích ploch setřete zbytky soli.

Údržba a čištění

Při pečlivé údržbě a důkladném čištění zůstane vaše pečicí trouba dlouho pěkná a funkční. Zde vám vysvětlíme, jak pečicí troubu správně udržovat a čistit.

Poznámky

Nepatrné barevné rozdíly na čelní straně pečicí trouby vznikají na základě různých materiálů, jako je sklo, plast nebo kov.

Stíny na prosklených dvířkách, které působí jako šmouhy, jsou světelné odrazy osvětlení pečicí trouby.

Smalt se vypaluje při velmi vysokých teplotách. Tím mohou vzniknout nepatrné barevné rozdíly. To je normální a nemá to žádný vliv na funkci. Hrany tenkých plechů se nedají úplně smaltovat. Proto mohou být drsné. Antikorozi ochrana tím není ovlivněna.

Čisticí prostředky

Aby nedošlo k poškození různých povrchů nesprávnými čisticími prostředky, řiďte se údaji uvedenými v tabulce.

Nepoužívejte

- agresivní nebo abrazivní čisticí prostředky,
- tvrdé drátěnky nebo houbičky,
- vysokotlaké čističe nebo parní čističe.


Nové houbové utěrky před použitím důkladně vymáchejte.

Oblast	Čistící prostředky
Čelní strana pečicí trouby	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem.
Ušlechtilá ocel	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem. Ihned odstraňte vápenaté, tukové, škrobové skvrny a skvrny od bílku. Pod takovými skvrnami se může vytvořit koroze. U zákaznického servisu nebo ve specializované prodejně lze zakoupit speciální ošetřovací prostředky na ušlechtilou ocel, vhodné na teplé povrchy. Ošetřovací prostředek naneste ve slabé vrstvě měkkým hadrem.
Sklo	Čistící prostředek na sklo: Otřete měkkým hadrem. Nepoužívejte škrabku na sklo.
Prosklená dvířka	Čistící prostředek na sklo: Vyčistěte měkkým hadrem. Nepoužívejte škrabku na sklo.
Skleněný kryt osvětlení pečicí trouby	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem.
Těsnění Neodstraňujte!	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem. Nedrhňte.
Rámy	Horký mycí roztok: Namočte a vyčistěte hadříkem nebo kartáčkem.
Příslušenství	Horký mycí roztok: Namočte a vyčistěte hadříkem nebo kartáčkem.

Čištění samočisticích ploch ve varném prostoru

Zadní stěna ve varném prostoru je opatřena vysoce porézní keramickou vrstvou. Když je pečicí trouba v provozu, tato vrstva absorbuje a odstraňuje nečistoty, stříkající při pečení. Čím vyšší je teplota a čím déle je pečicí trouba v provozu, tím lepší je výsledek.

Jestliže jsou nečistoty patrné i po opakovaném provozu, postupujte následovně:

1. Důkladně vyčistěte dno varného prostoru, horní stěnu a postranní stěny.
2. Nastavte 3D-horký vzduch .
3. Prázdnou, zavřenou pečicí troubu nechte hřát cca 2 hodiny při maximální teplotě.

Keramická vrstva se obnoví.
Po vychladnutí varného prostoru odstraňte nahnědlé nebo bělavé zbytky vodou a měkkou houbou.

Mírné zabarvení vrstvy nemá na samočištění žádný vliv.

Pokud si zakoupíte zvláštní příslušenství "Samočisticí horní stěna a postranní stěny", můžete samočisticí plochy obnovit pomocí čisticího systému. O tom si přečtete v kapitole *Čisticí systém*.

Důležitá upozornění

Nikdy nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky. Poškrábaly, resp. zničily by vysoce porézní vrstvu.

Keramickou vrstvu nikdy nečistěte čisticím prostředkem na pečicí trouby.

Jestliže se tento čisticí prostředek dostane na zadní stěnu omylem, okamžitě ho odstraňte houbou a dostatečným množstvím vody.

Používejte hadřík a horký mycí roztok nebo vodu s octem.

Při silném znečištění použijte nerezovou drátěnku nebo čisticí prostředek na pečicí trouby. Používejte pouze ve studeném varném prostoru.

Na samočisticí plochy nikdy nepoužívejte drátěnku ani čisticí prostředek na pečicí trouby.

Čištění dna, stropu a postranních stěn ve varném prostoru

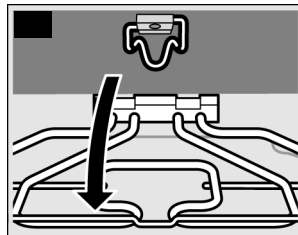
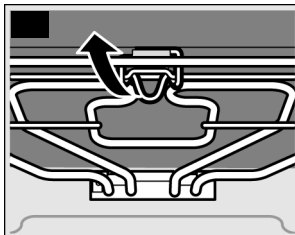
Sklopení grilovacího topného tělesa dolů



Pro čištění můžete grilovací topné těleso sklopit dolů.

Nebezpečí popálení! Trouba musí být studená.

1. Přídržný třmen na sklopném grilu vytáhněte dopředu a zatlačte nahoru, až slyšitelně zaskočí. (obrázek A)
2. Grilovací topné těleso přitom podržte a sklopte dolů. (obrázek B)



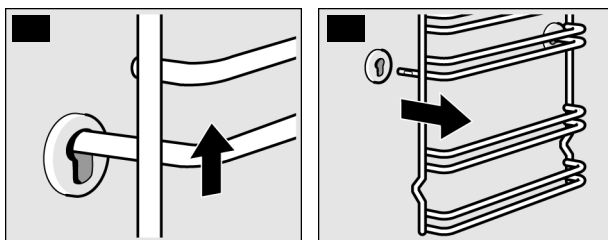
Po vyčištění grilovací topné těleso zaklopte znovu nahoru. Přídržný třmen zatlačte dolů a grilovací topné těleso nechte zaskočit.

Vysazení a zavěšení rámu

Vysazení rámu

Rámy můžete před čištěním vyjmout. Trouba musí být vychladlá.

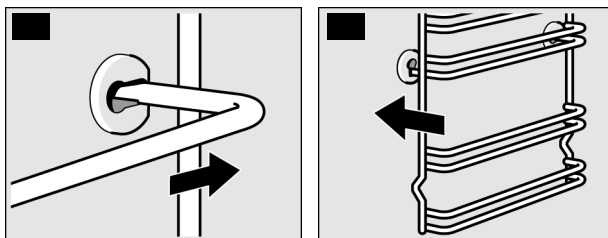
1. Rám vepředu nazdvihněte nahoru
2. a vysadte ho. (obrázek A)
3. Poté vytáhněte celý rám dopředu a vyjměte ho. (obrázek B)



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

Zavěšení rámu

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

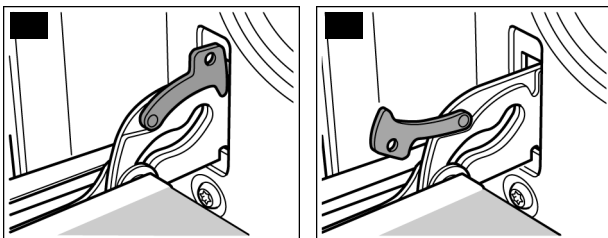


Je třeba rozlišovat pravý a levý rám. Vyklenutí musí být vždy dole.

Vysazení a zavěšení dvířek pečicí trouby

Dvířka pečicí trouby lze za účelem čištění a demontáže skel vysadit.

Závěsy dvířek pečicí trouby mají zajišťovací páčky. Když je zajišťovací páčka zaklopná (Obrázek A), jsou dvířka pečicí trouby zajištěná. Nelze je vysadit. Když jsou zajišťovací páčky pro vysazení dvířek pečicí trouby vyklopené (Obrázek B), jsou závěsy zajištěné. Nemohou zaklapnout.

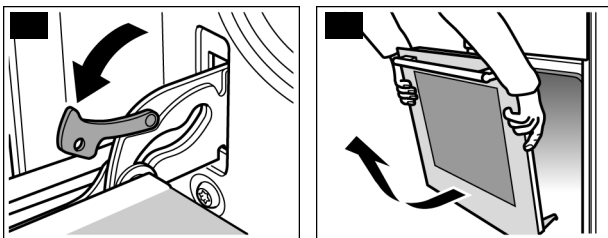


Nebezpečí úrazu! Pokud nejsou závěsy zajištěné, velkou silou zaklapnou.

Dbejte na to, aby byly zajišťovací páčky vždy úplně zaklopné, resp. při vysazování dvířek pečicí trouby úplně vyklopené.

Vysazení dvířek

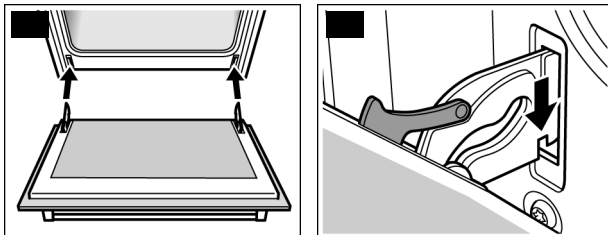
1. Dvířka pečicí trouby úplně otevřete.
2. Vyklopte obě zajišťovací páčky vlevo avpravo (Obrázek A).
3. Zavřete až na doraz dvířka pečicí trouby. Dvířka uchopte oběma rukama vlevo avpravo. Ještě je o trochu víc uzavřete a vytáhněte (Obrázek B).



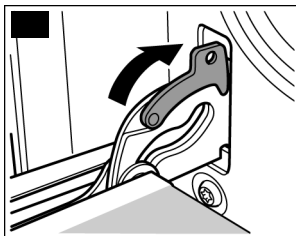
Zavěšení dvířek

Dvířka pečicí trouby zavěste zpět opačným postupem.

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 úrazu! Pokud dvířka pečicí trouby nechtěně vypadnou nebo zaklapne závěs, nesahejte do závěsu. Zavolejte servis.

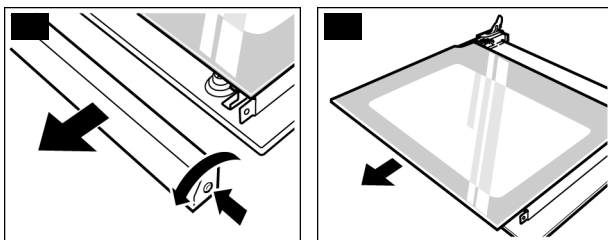
Demontáž a montáž skleněných tabulí

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

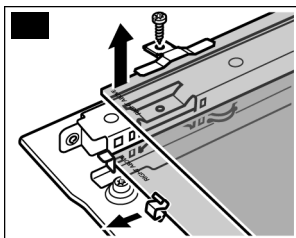
Při demontáži vnitřních tabulí si zapamatujte, v jakém pořadí je vyjímáte. Abyste tabule namontovali zpět ve správném pořadí, řiďte se čísly uvedenými na jednotlivých tabulích.

Demontáž

1. Dvířka pečicí trouby vysadte a madlem dolů je položte na hadr.
2. Odšroubujte kryt nahoře na dvířkách pečicí trouby. Vyšroubujte šrouby na levé i na pravé straně. (Obrázek A)
3. Horní tabuli nazdvihněte a vytáhněte. (Obrázek B)



4. Velké spony vpravo a vlevo odšroubujte a sejměte. (Obrázek C)
Vyměňte prostřední skleněnou tabuli.
5. Stáhněte malé spony ze spodní skleněné tabule. (Obrázek C)
Skleněnou tabuli vytáhněte šikmo nahoru.



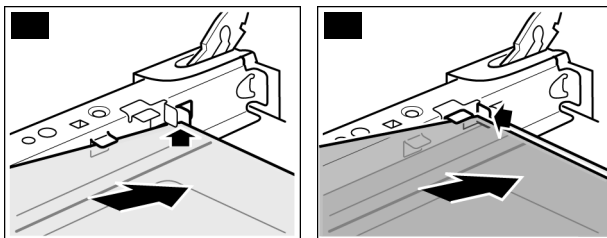
Montáž

Skleněné tabule vyčistěte čisticím prostředkem na sklo a měkkým hadrem.

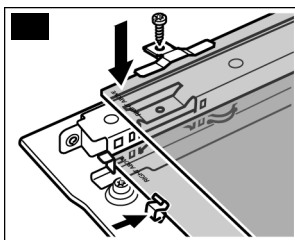
Nepoužívejte agresivní nebo abrazivní prostředky ani škrabku na sklo. Sklo se může poškodit.

Při montáži dbejte na to, aby se na obou tabulích vlevo dole nacházel obrácený nápis "Right above".

1. Spodní tabuli zasuňte šikmo dozadu. (Obrázek A)
2. Na spodní tabuli nasadte vpravo a vlevo malé spony.
3. Zasuňte prostřední tabuli. (Obrázek B)



4. Na spodní tabuli nasadte malé spony. (Obrázek C).
5. Nasadte a přišroubujte velké spony vpravo a vlevo. (Obrázek C).



6. Horní tabuli zasuňte šikmo dozadu. Hladká plocha musí směřovat ven.
7. Nasadte a přišroubujte kryt.
8. Zavěste dvířka pečicí trouby.


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

Co dělat v případě závady?

Jestliže se vyskytne závada, často se jedná jen o maličkost. Než zavoláte servis, věnujte prosím pozornost následujícím pokynům:

Pokud se vám nějaký pokrm nepodaří optimálně, podívejte se do kapitoly *Otestovali jsme pro vás v našem kuchyňském studiu*. Naleznete tam velké množství tipů a upozornění k vaření.

Tabulka závad

Závada	Možná příčina	Upozornění/odstranění
Spotřebič nefunguje.	Pojistka je vadná.	Podívejte se do pojistkové skříňky, je-li pojistka v pořádku.
Na displeji se zobrazí 0:00 .	Výpadek proudu.	Znovu nastavte čas.
Pečicí trouba nehřeje nebo nelze nastavit vybraný druh ohřevu.	Není identifikován druh ohřevu.	Provedte znovu nastavení.
Pečicí trouba nehřeje. Na ukazateli teploty svítí malý čtvereček.	Pečicí trouba se nachází v předváděcím režimu.	Vypněte pojistku spotřebiče v pojistkové skříňce, vyčkejte min. 20 sekund a pak ji znovu zapněte. Během následujících 2 minut držte 4 sekundy stisknuté tlačítko  , dokud čtvereček na ukazateli nezhasne.
Po stisknutí tlačítka clean se na displeji zobrazí no .	Horní stěna a postranní stěny varného prostoru nejsou samočisticí. Nelze použít čisticí systém.	Čisticí systém lze nastavit tlačítkem clean teprve po dovybavení samočisticí horní stěnou a samočisticími postranními stěnami a aktivování čisticího systému v základních nastaveních. Viz kapitola <i>Čisticí systém</i> a kapitola <i>Základní nastavení</i> .

Závada	Možná příčina	Upozornění/odstranění
Na displeji se zobrazí FB .	Bylo aktivováno automatické vypnutí. Pečicí trouba přestane hrát.	Stiskněte libovolné tlačítko.

Chybová hlášení s **E**

Pokud se na displeji zobrazí chybové hlášení s **E**, stiskněte tlačítko **⊖**. Chybové hlášení se vymaže. Může se stát, že poté budete muset znovu nastavit čas. Pokud se chyba zobrazí znovu, zavolejte servis.

Při následujícím chybovém hlášení můžete závadu odstranit sami.

Chybové hlášení	Možná příčina	Upozornění/odstranění
E011	Některé tlačítko bylo stisknuté příliš dlouho nebo se zaseklo.	Postupně stiskněte všechna tlačítka. Zkontrolujte, zda jsou tlačítka čistá. Pokud se chybové hlášení zobrazuje nadále, zavolejte servis.



Nebezpečí úrazu elektrickým proudem! Neodborné opravy jsou nebezpečné. Opravu smí vykonávat výhradně technik zákaznického servisu vyškolený naší společností.

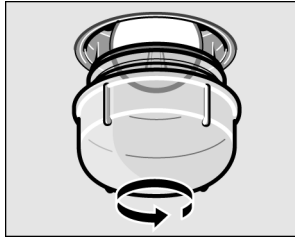
Výměna žárovky na horní stěně pečicí trouby

Když žárovka přestane svítit, je nutné ji vyměnit. Tepelně odolné náhradní žárovky, 40 W, obdržíte u zákaznického servisu nebo ve specializované prodejně.

Používejte pouze tyto žárovky.



1. Nebezpečí úrazu elektrickým proudem! Vypněte pojistku v pojistkové skříni.
2. Abyste zabránili poškození, vložte do studené pečicí trouby utěrku.
3. Otáčením doleva odšroubujte skleněný kryt.



4. Žárovku vyměňte za stejný typ.
5. Znovu našroubujte skleněný kryt.
6. Vyměňte utěrku a zapněte pojistku.

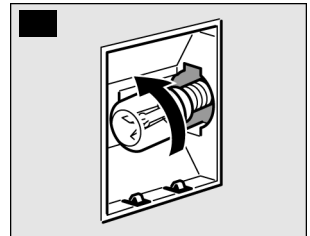
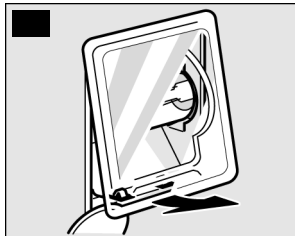
Výměna levé žárovky v pečicí troubě

Když žárovka přestane svítit, je nutné ji vyměnit. Tepelně odolné náhradní žárovky, 25 W, obdržíte u zákaznického servisu nebo ve specializované prodejně.

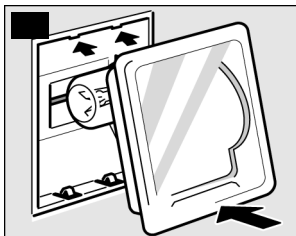
Používejte pouze tyto žárovky.



1. Nebezpečí úrazu elektrickým proudem! Vypněte pojistku v pojistkové skříni.
2. Abyste zabránili poškození, vložte do studené pečicí trouby utěrku.
3. Sejměte skleněný kryt. Za tímto účelem rukou zespodu odklopte skleněný kryt. (obrázek A) Pokud je těžké skleněný kryt sejmout, pomozte si lžící.



4. Vyšroubujte žárovku a nahraďte ji novou žárovkou stejného typu. (obrázek B)
Dbejte na to, aby žárovka byla zašroubovaná rovně.
5. Znovu nasadte skleněný kryt. Dbejte na to, aby vyklenutí skla bylo vpravo. Sklo nasadte nahoře a dole pevně přitlačte. (obrázek C)
Sklo zaskočí.



6. Vyměňte utěrku a zapněte pojistku.

Skleněný kryt

Poškozený skleněný kryt je nutné vyměnit. Příslušné skleněné kryty obdržíte u zákaznického servisu. Uveďte číslo "E" a "FD" spotřebiče.

Zákaznický servis

Potřebuje-li váš spotřebič opravu, obraťte se na náš servis. Telefonní číslo a adresu nejbližšího servisního střediska naleznete v telefonním seznamu. Také uvedená servisní centra vám ráda sdělí kontakt na nejbližší servisní středisko.

Číslo E a číslo FD

Pokud se obrátíte na náš servis, sdělte prosím číslo E a číslo FD svého spotřebiče.

Typový štítek s těmito čísly najdete na pravé straně dvířek pečicí trouby.

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

Číslo E	Číslo FD
---------	----------

Servis 📞

Tipy jak šetřit energii a životní prostředí

Zde vám poradíme, jak můžete při pečení ušetřit energii a jak správně postupovat při likvidaci spotřebiče.

Jak ušetřit energii

Pečicí troubu předehřívejte pouze tehdy, když je to uvedeno v receptu nebo v tabulkách v návodu k použití.

Používejte tmavé, černě lakované nebo smaltované formy na pečení. Mají mimořádně dobrou tepelnou vodivost.

Dvířka pečicí trouby během pečení otevírejte co možná nejméně.

Více koláčů pečte nejlépe po sobě. Pečicí trouba je ještě teplá. Zkracuje se tak doba pečení druhého koláče. Můžete také vložit dvě truhlíkové formy vedle sebe.

Při delší době pečení můžete pečicí troubu vypnout 10 minut před skončením doby pečení a využít k dopečení zbytkové teplo.

Ekologická likvidace



Obal zlikvidujte v souladu s předpisy na ochranu životního prostředí.

Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2002/96/EG o starých elektrických a elektronických přístrojích (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Směrnice platná v zemích EU udává způsob navrácení nebo znovuzhodnocení zařízení, která už dosloužila.

Programová automatika

S programovou automatikou se vám velmi snadno podaří rafinované dušené pokrmy, šřavnaté pečeně a chutné Eintopfky. Ušetříte si tak obracení a podlévání a varný prostor zůstane čistý. Výsledek vaření závisí na kvalitě masa a velikosti a druhu nádoby.

Hotový pokrm vyndavejte z varného prostoru chňapkou. Nádoba je velmi horká. Pozor, při otevírání nádoby uniká horká pára.

Nádoby

Programová automatika je vhodná pouze pro pečení v přiklopené nádobě, výjimkou je zapečení kůrky na šunkové pečení. Používejte pouze nádoby s dobře přiléhající pokličkou. Dodržujte také pokyny výrobce nádobí.

Vhodné nádoby

Doporučujeme skleněné nebo sklokeramické žáruvzdorné nádoby (do 300 °C).

Pekáče z ušlechtilé oceli jsou vhodné pouze částečně. Lesklý povrch velmi silně odráží vyzařované teplo. Pokrm bude opečený méně dohněda a maso nemusí být hotové. Pokud použijete pekáč z ušlechtilé oceli, po skončení programu sejměte pokličku. Maso ještě 8 až 10 minut grilujte na stupeň grilování 3.

Pokud používáte pekáče ze smaltované oceli, litiny nebo hliníku litého pod tlakem, pokrm bude opečený více dohněda. Přidejte trochu více tekutiny.

Nevhodné nádoby

Nejsou vhodné nádoby ze světlého, lesklého hliníku, neglazované hlíny a nádoby s plastovými držadly.

Velikost nádoby

Maso by mělo pokrývat dno nádoby přibližně ze dvou třetin. Získáte tak hezkou šřávu z pečeně.

Mezi masem a pokličkou musí být vzdálenost minimálně 3 cm. Maso může během pečení nabýt na objemu.

Příprava pokrmu

Používejte čerstvé nebo zmrazené maso. Doporučujeme čerstvé maso s teplotou z chladničky.

Zvolte vhodnou nádobu.

Čerstvé nebo zmrazené maso, drůbež nebo ryby zvažte. Přesné pokyny naleznete v příslušných tabulkách. Hmotnost potřebujete k nastavení.

Maso okořeňte. Zmrazené maso okořeňte stejně jako čerstvé.

U mnoha pokrmů je nutné přidat tekutinu. Do nádoby přidejte tolik tekutiny, aby bylo dno zakryté do výšky cca ½ cm. Pokud je v tabulce uvedeno "trochu", stačí 2-3 polévkové lžíce. U "hodně" tekutiny to klidně může být více. Dodržujte pokyny uvedené před tabulkami a v nich.

Nádobu přiklopte pokličkou. Postavte ji do výšky 2 na rošt.

U některých pokrmů nelze posunout čas konce. Tyto pokrmy jsou označeny hvězdičkou *.

Nádobu vždy vkládejte do studené trouby.

Programy

Drůbež

Drůbež položte do pekáče prsní stranou nahoru. Plněná drůbež není vhodná.

U více drůbežích stehen nastavte hmotnost nejtěžšího stehna. Stehna musí mít přibližně stejnou hmotnost.

Příklad:

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

Pokud chcete v jednom pekáči péct dvě kuřata o stejné hmotnosti, nastavte stejně jako u stehen hmotnost těžšího kuřete.

Programy Drůbež	Číslo programu	Hmotnostní rozmezí v kg	Přidat tekutinu	Nastavená hmotnost
Kuře, čerstvé	P1*	0,7-2,0	ne	Hmotnost masa
Brojler, čerstvý	P2*	1,4-2,3	ne	Hmotnost masa
Kachna, čerstvá	P3*	1,6-2,7	ne	Hmotnost masa
Husa, čerstvá	P4*	2,5-3,5	ne	Hmotnost masa
Mladá krůta, čerstvá	P5*	2,5-3,5	ne	Hmotnost masa
Stehna, čerstvá např. kuřecí, kachní, husí, krůtí stehna	P6	0,3-1,5	ne	Hmotnost nejtěžšího stehna

Maso

Do nádoby přidejte uvedené množství tekutiny.

Hovězí maso

U dušeného hovězího přidejte dostatečné množství tekutiny. Můžete použít tekutinu, ve které bylo maso naložené.

Roastbeef vařte tučnou stranou nahoru.

Programy Hovězí maso	Číslo programu	Hmotnostní rozmezí v kg	Přidat tekutinu	Nastavená hmotnost
Dušená pečeně, čerstvá např. vysoký roštěnec, plec, šál, svičková	P7	0,5-3,0	ano	Hmotnost masa
Dušená pečeně, zmrazená např. vysoký roštěnec, plec, šál	P8*	0,5-2,0	ano	Hmotnost masa
Roastbeef, čerstvý, anglický např. svičková	P9	0,5-2,5	ne	Hmotnost masa
Programy Telecí maso				
Pečeně, čerstvá, libová např. vrchní šál, ořech	P10	0,5-3,0	ano	Hmotnost masa
Pečeně, čerstvá, prorostlá např. ramínko, krkovice	P11	0,5-3,0	trochu	Hmotnost masa
Koleno s kostí, čerstvé	P12	0,5-2,5	ano	Hmotnost masa
Programy Jehněčí maso				
Kýta, čerstvá, bez kosti, propečená	P13	0,5-2,5	trochu	Hmotnost masa
Kýta, čerstvá, bez kosti, středně propečená	P14	0,5-2,5	ne	Hmotnost masa
Kýta, čerstvá, s kostí, propečená	P15	0,5-2,5	trochu	Hmotnost masa
Kýta, zmrazená, bez kosti, propečená	P16*	0,5-2,0	trochu	Hmotnost masa
Kýta, zmrazená, s kostí, propečená	P17*	0,5-2,0	trochu	Hmotnost masa

Zvěřina

Zvěřinu můžete obložit špekem; maso bude šťavnatější, ale nebude opečené tak dohněda. Pro jemnější chuť můžete nechat zvěřinu před pečením přes noc v chladničce naloženou ve směsi podmáslí, vína nebo octa.

Pokud pečete více zaječích kýt, nastavte hmotnost nejtěžší kýty.

Králíka můžete péct také naporcovaného. Nastavte celkovou hmotnost.

Programy Zvěřina	Číslo programu	Hmotnostní rozmezí v kg	Přidat tekutinu	Nastavená hmotnost
Jelení pečeně, čerstvá např. plec, hrudí	P18	0,5-3,0	ano	Hmotnost masa
Srnčí kýta, bez kostí, čerstvá	P19	0,5-3,0	ano	Hmotnost masa
Zaječí kýta s kostí, čerstvá	P20	0,3-0,6	ano	Hmotnost masa
Králík, čerstvý	P21	0,5-3,0	ano	Hmotnost masa

Ryby

Maso očistěte, okyselte a osolte jako obvykle.

Dušená ryba: Přidejte tekutinu, např. víno nebo citronovou šťávu, do výšky ½ cm.

Pečená ryba: Rybu obalte v mouce a potřete rozpuštěným máslem.

Celá ryba se podaří nejlépe, když ji budete péct v nádobě v poloze na břiše. To znamená hřbetní ploutví nahoru. Aby ryba dobře držela, vložte do otvoru v břiše rozříznutý brambor nebo malou žáruvzdornou nádobku.

U více ryb nastavte celkovou hmotnost. Ryby ale musí být přibližně stejně velké nebo stejně těžké. Příklad: Dva pstruzi o hmotnosti 0,6 kg a 0,5 kg. Nastavte 1,1 kg.

Programy Ryby	Číslo programu	Hmotnostní rozmezí v kg	Přidat tekutinu	Nastavená hmotnost
Pstruh, čerstvý, dušený	P22*	0,3-1,5	ano	Celková hmotnost

Programy Ryby	Číslo programu	Hmotnostní rozmezí v kg	Přidat tekutinu	Nastavená hmotnost
Pstruh, čerstvý, pečený	P23*	0,3-1,5	ne	Celková hmotnost
Treska, čerstvá, dušená	P24*	0,5-2,0	ano	Celková hmotnost
Treska, čerstvá, pečená	P25*	0,5-2,0	ne	Celková hmotnost

Eintopf

Můžete kombinovat různé druhy masa a čerstvou zeleninu.

Maso nakrájejte na přiměřeně velké kousky. Části kuřete již dále nekrájejte.

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 být maso opečené dohněda, dejte ho do pekáče jako poslední přísadu na zeleninu. Pokud chcete, aby bylo opečené méně dohněda, maso a zeleninu smíchejte.

U eintopfu s masem nastavte hmotnost masa. Pokud má být zelenina měkčí, nastavte celkovou hmotnost.

Na zeleninový eintopf jsou vhodné tvrdší druhy zeleniny, např. mrkev, zelené fazole, bílé zelí, celer a brambory. Čím menší kousky zeleniny nakrájíte, tím bude měkčí. Aby nebyla zelenina příliš hnědá, zalijte ji tekutinou.

Programy Eintopf	Číslo programu	Hmotnostní rozmezí v kg	Přidat tekutinu	Nastavená hmotnost
S masem např. pichelsteinský eintopf	P26	0,3-3,0	ano	Hmotnost masa
Se zeleninou např. vegetariánský eintopf	P27	0,3-3,0	ano	Celková hmotnost
Guláš	P28	0,3-3,0	ano	Hmotnost masa
Rolády	P29	0,3-3,0	ano	Hmotnost masa

Sekaná

Používejte čerstvé mleté maso.

Nastavte celkovou hmotnost hotové sekané.

Můžete ji zjemnit zeleninou nakrájenou na kostičky nebo sýrem.

Programy Sekaná	Číslo programu	Hmotnostní rozmezí v kg	Přidat tekutinu	Nastavená hmotnost
Z čerstvého hovězího masa	P30*	0,3-3,0	ne	Celková hmotnost
Z čerstvého jehněčího masa	P31*	0,3-3,0	ne	Celková hmotnost
Z čerstvého míchaného masa	P32*	0,3-3,0	ne	Celková hmotnost
Z čerstvého vepřového masa	P33*	0,3-3,0	ne	Celková hmotnost

Vepřové maso

Pečení s kůrkou položte do nádoby kůrkou nahoru. Kůži před pečením nařízněte do mřížky. Neřezejte do masa.

Šunkovou pečení položte do nádoby tukovou vrstvou nahoru.

Kůrku zapékejte u šunkové pečeně v odklopené nádobě.

U pečeně nastavte hmotnost masa, u rolády celkovou hmotnost.


Programy Vepřové maso	Číslo programu	Hmotnostní rozmezí v kg	Přidat tekutinu	Nastavená hmotnost
Krkovice čerstvá, bez kosti	P34	0,5-3,0	ano	Hmotnost masa
Krkovice zmrazená, bez kosti	P35*	0,5-2,0	ano	Hmotnost masa
Svíčková pečeně, čerstvá	P36	0,5-2,5	ano	Hmotnost masa
Roláda, čerstvá	P37	0,5-3,0	ano	Celková hmotnost
Pečeně s kůrkou, čerstvá bůček	P38	0,5-3,0	ne	Hmotnost masa
Šunková pečeně, čerstvá, nasolená, vaření	P39	1,0-4,0	trochu	Hmotnost masa

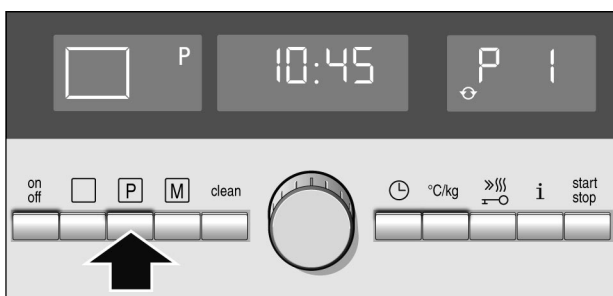
Programy	Číslo programu	Hmotnostní rozmezí v kg	Přidat tekutinu	Nastavená hmotnost
Vepřové maso Šunková pečeně, čerstvá, nasolená, zapečení kůrky	P40*	1,0-4,0	ne	Hmotnost masa

Volba programu

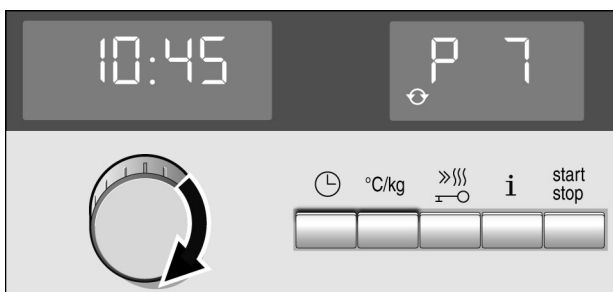
Nejprve vyhledejte vhodný program z tabulky s programy.

Příklad na obrázku: nastavení pro dušenou hovězí pečení, program 7, hmotnost masa 1,3 kg.

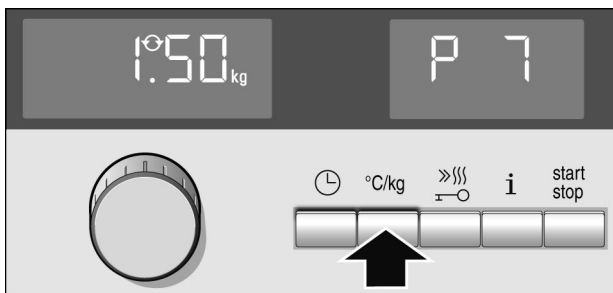
1. Stiskněte tlačítko **[P]**.
Na ukazateli hodin se zobrazí číslo prvního programu a symbol otáčení .



2. Otočným voličem nastavte požadované číslo programu.



3. Stiskněte tlačítko °C/kg.
Na ukazateli hodin se zobrazí navržená hmotnost.



4. Otočným voličem změňte hmotnost.



5. Stiskněte tlačítko ^{start}stop.

Program se spustí. Doba trvání se viditelně odměřuje na ukazateli hodin.

Zazní akustický signál. Pečicí trouba přestane hrát. Akustický signál můžete předčasně vypnout tlačítkem ⌚.

Program skončil

Tipy pro nastavení:

Změna délky programu

Dobu trvání nelze změnit.





Změna programu

Po spuštění již nelze program změnit.



Otevření dvířek pečicí trouby

Provoz se pozastaví. Bliká tlačítko ^{start}stop. Po zavření dvířek provoz pokračuje.

Pozastavení provozu

Krátce stiskněte tlačítko . Pečicí trouba je ve stavu pauzy. Bliká tlačítko . Pro ukončení pauzy znovu stiskněte . Tlačítko  svítí. Ohřev bude pokračovat.

Přerušení programu



Tlačítko  držte stisknuté, dokud se znovu nezobrazí symbol  pro 3D-horký vzduch a 160 °C. Můžete provést nové nastavení.

Posunutí času konce

Viz kapitola *Časové funkce, Posunutí času konce*.

Tipy k programové automatice

Hmotnost pečeně nebo drůbeže je větší než uvedené hmotnostní rozmezí.

Hmotnostní rozmezí je záměrně omezené. Na velmi velké pečeně často není k dispozici dostatečně velký pekáč. Velké kusy pečte pomocí horního a dolního ohřevu  nebo grilu s cirkulací vzduchu .

Pečeně je dobrá, ale omáčka je příliš tmavá.

Použijte menší nádobu nebo přidejte více tekutiny.

Pečeně je dobrá, ale omáčka je příliš světlá a vodová.

Použijte větší nádobu nebo přidejte méně tekutiny.

Pečeně je shora příliš vysušená.

Použijte nádobu s dobře přiléhající pokličkou. Velmi libové maso bude šfavnatější, když ho obložíte plátky špeku.

Při pečení je cítit připálení, ale pečeně vypadá dobře.

Poklička pekáče dobře nepřiléhá nebo maso zvětšilo svůj objem a nadzdvihlo pokličku. Vždy používejte odpovídající pokličku. Dbejte na to, aby mezi masem a pokličkou byla vždy vzdálenost minimálně 3 cm.

Chcete připravovat zmrazené maso.

Zmrazené maso okeňte stejně jako čerstvé. Pozor: U zmrazeného masa nelze posunout čas konce na později. Maso by během čekací doby rozmrzlo a bylo by nepoživatelné.

Otestovali jsme pro vás v našem kuchyňském studiu

Zde naleznete výběr pokrmů, a pro ně vhodná nastavení. Je zde uvedeno, jaký druh ohřevu a jaká teplota je pro příslušný pokrm nejvhodnější. Dozvíte se, které příslušenství máte použít a do jaké výšky je třeba ho zasunout. Dostanete od nás tipy k nádobí a přípravě pokrmů.

Upozornění

Hodnoty uvedené v tabulkách platí vždy pro studenou a prázdnou troubu. Troubu předehřívejte pouze tehdy, pokud je to v tabulkách uvedeno. Před použitím odstraňte z trouby veškeré příslušenství, které nepotřebujete.

Papír na pečení pokládejte na příslušenství až po předehřátí.


Časové údaje v tabulkách jsou orientační hodnoty. Závisí na kvalitě a vlastnostech potravin.


Používejte příslušenství, které je součástí dodávky. Doplňující příslušenství obdržíte jako zvláštní příslušenství ve specializované prodejně nebo u zákaznického servisu.

Při vyjímání horkého příslušenství nebo nádoby z trouby používejte vždy chňapku.

Koláče a pečivo

Pečení na jedné úrovni

Pro pečení koláčů na jedné úrovni je nejvhodnější horní/dolní ohřev .

Pokud pečete pomocí horkého vzduchu :
koláč ve formě, výška zasunutí 2
koláč na plechu, výška zasunutí 3.

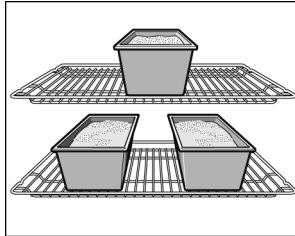
Pečení na více úrovních

Pečení na dvou úrovních:
univerzální vysoký plech ve výšce zasunutí 3
plech na pečení ve výšce zasunutí 1.

Pečení na třech úrovních:
plech na pečení ve výšce zasunutí 5
univerzální vysoký plech ve výšce zasunutí 3
plech na pečení ve výšce zasunutí 1.

V tabulkách jsou uvedeny četné návrhy pro přípravu pokrmů.

Pokud pečete ve třech 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 na pečení nebo skleněných forem se doba pečení prodlužuje a koláč nezhnědne 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 předehejete, doba pečení se zkrátí o 5 až 10 minut.
















Další informace naleznete v části "Tipy pro pečení", uvedené za tabulkami.

Upozornění: Kvůli vysoké vlhkosti může při Hydro-pečení  na vnitřním skle pečicí trouby vznikat kondenzovaná voda. Po otevření dvířek pečicí trouby může vystoupit pára.

Koláče ve formě	Nádoba	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba pečení v minutách
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	Koláčová forma	3		160-180	20-30
Jemný ovocný koláč, třené těsto	Dortová/ bábovková forma	2		160-180	50-60
Piškotový korpus, 2 vejce Předežřát	Koláčová forma	2		160-180	20-30
Piškotový dort, 6 vajec Předežřát	Tmavá dortová forma	2		160-180	40-50
Korpus z křehkého těsta s okrajem	Tmavá dortová forma	1		180-200	25-35
Ovocný nebo tvarohový koláč s korpusem z křehkého těsta*	Tmavá dortová forma	1		160-180	70-90
Švýcarský koláč	Plech na pizzu	1		220-240	35-45
Bábovka	Bábovková forma	2		150-170	60-70
Pizza, tenké těsto, málo obložená, Předežřát	Plech na pizzu	1		280-300	10-15
Pikantní koláče*	Tmavá dortová forma	1		170-190	45-55

* Koláč nechte cca 20 minut vychladnout ve vypnuté, zavřené troubě.

Koláče na plechu	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba pečení v minutách
Třené těsto se suchou horní vrstvou	Plech na pečení	2		170-190	20-30
	Univerzální pánev + plech na pečení	3+1		150-170	35-45
Třené těsto se šřavnatou horní vrstvou (ovoce)	Univerzální pánev	2		170-190	25-35
	Univerzální pánev + plech na pečení	3+1		140-160	40-50
Kynuté těsto se suchou horní vrstvou	Plech na pečení	3		170-190	25-35
	Univerzální pánev + plech na pečení	3+1		150-170	35-45
Kynuté těsto se šřavnatou horní vrstvou (ovoce)	Univerzální pánev	3		160-180	40-50
	Univerzální pánev + plech na pečení	3+1		150-170	50-60
Křehké těsto se suchou horní vrstvou	Plech na pečení	1		180-200	20-30
Křehké těsto se šřavnatou horní vrstvou (ovoce)	Univerzální pánev	2		160-180	60-70
Švýcarský koláč s ovocem	Univerzální pánev	1		210-230	40-50
Piškotová roláda Předeřhřát	Plech na pečení	2		170-190	15-20
Kynutá vánočka z 500 g mouky	Plech na pečení	2		180-200	25-35
Štoly z 500 g mouky	Plech na pečení	3		160-180	60-70
Štoly z 1 kg mouky	Plech na pečení	3		140-160	90-100
Sladký závin	Univerzální pánev	2		190-210	55-65
Pizza	Plech na pečení	2		220-240	25-35
	Univerzální pánev + plech na pečení	3+1		180-200	40-50
Slaný koláč se smetanou, Předeřhřát	Univerzální pánev	2		280-300	10-12







Drobné pečivo	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba pečení v minutách
Cukroví	Plech na pečení	3		140-160	15-25
	Univerzální pánve + plech na pečení	3+1		130-150	25-35
	Univerzální pánve + 2 plechy na pečení	1+3+5		130-150	30-40
Makrónky	Plech na pečení	2		100-120	30-40
	Univerzální pánve + plech na pečení	3+1		100-120	35-45
	Univerzální pánve + 2 plechy na pečení	1+3+5		100-120	40-50
Pěnové cukroví	Plech na pečení	3		80-100	100-150
Mufiny	Rošt s plechem na mufiny	3		180-200	20-25
	2 rošty s plechy na mufiny	3+1		160-180	25-30
Pečivo z páleného těsta	Plech na pečení	2		210-230	30-40
Pečivo z listového těsta	Plech na pečení	3		180-200	20-30
	Univerzální pánve + plech na pečení	3+1		180-200	25-35
	Univerzální pánve + 2 plechy na pečení	1+3+5		170-190	35-45
Pečivo z kynutého těsta	Plech na pečení	3		190-210	20-30
	Univerzální pánve + plech na pečení	3+1		160-180	25-35

Chléb a housky

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

Nikdy nelijte do horké trouby vodu.

Při pečení na 2 úrovních zasuňte vždy univerzální pánev nad plech na pečení.

Chléb a housky	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba pečení v minutách
Kynutý chléb z 1,2 kg mouky	Univerzální pánev	2		300	5
				200	30-40
Kváskový chléb 1,2 kg mouky	Univerzální pánev	2		300	8
				200	35-45
Chlebová placka	Univerzální pánev	2		300	10-15
Housky Nepředehřívát	Plech na pečení	3		200-220	20-30
Housky z kynutého těsta, sladké	Plech na pečení	3		180-200	15-20
	Univerzální pánev + plech na pečení	3+1		150-170	20-30

Tipy pro pečení

Chcete péct podle svého vlastního receptu.

Jak zjistit, zda je třená bábovka již propečená.

Koláč "spadne".

Bábovka vyběhla uprostřed hodně do výšky a na okrajích je nižší.

Koláč je nahoře příliš tmavý.

Koláč je příliš suchý.

Chléb nebo koláč (např. sýrový koláč) vypadá dobře, ale uvnitř je mazlavý (příliš vlhký).

Pečivo hnědne nerovnoměrně.

Ovocný koláč je zespodu příliš světlý.

Šťáva z ovoce přetéká.

Drobné pečivo se při pečení lepí k sobě.

Pekli jste na více úrovních. Pečivo na horním plechu je tmavší než na spodních.

Orientujte se podle podobných druhů pečiva v tabulkách pečení.

Přibližně 10 minut před uplynutím doby pečení uvedené v receptu píchnete špejlí do koláče v místě, kde je nejvyšší. Jestliže po vytažení špejle na dřevu neulpívá žádné těsto, je bábovka hotová.


Příště použijte méně tekutiny nebo nastavte o 10 stupňů nižší teplotu pečicí trouby. Dodržujte dobu tření uvedenou v receptu.

Nevymazávejte okraj dortové formy. Po upečení koláč opatrně uvolněte nožem.

Zasuňte ho níže, zvolte nižší teplotu a pečte o něco déle.

Do hotového koláče udělejte párátkem několik otvorů. Do nich nakapejte trochu ovocné šťávy nebo alkoholu. Příště zvolte teplotu o 10 stupňů vyšší a zkrátte dobu pečení.

Příště použijte trochu méně tekutin a pečte je trochu déle při nižší teplotě. U koláčů se šťavnatou horní vrstvou nejprve předpečte korpus. Posypte ho mandlemi nebo strouhankou a pak přidejte horní vrstvu. Respektujte recepty a dodržujte dobu pečení.

Zvolte o něco nižší teplotu, pečivo se bude péct rovnoměrněji. Choulostivé pečivo pečte pomocí horního a dolního ohřevu  na jedné úrovni. I přečnivající papír na pečení může mít vliv na cirkulaci vzduchu. Velikost papíru na pečení vždy přizpůsobte plechu.

Koláč příště zasuňte o jednu úroveň níže.

Příště použijte hlubší univerzální vysoký plech, pokud ho máte.

Kousky pečiva by od sebe měly být vzdálené cca 2 cm. Mají tak dostatek místa, aby mohly hezky zvětšit svůj objem a opéci se ze všech stran.

K pečení na více úrovních používejte vždy horký vzduch . Zároveň zasunuté plechy nemusí být hotové současně.

Při pečení šťavnatých koláčů se vytváří kondenzovaná voda.

Při pečení může vznikat vodní pára. Uniká dvířky. Vodní pára se může srážet na ovládacím panelu nebo okolním nábytku a odkapávat jako kondenzovaná voda. To je podmíněno fyzikálně.

Maso, drůbež, ryby

Upozornění k nádobí

Můžete používat jakékoli žáruvzdorné nádoby. Na velké pečeně je vhodný také univerzální vysoký plech.

Nejvhodnější jsou skleněné nádoby. Poklička musí být odpovídající pro příslušný pekáč a dobře přiléhat.

Pokud používáte smaltované pekáče, přidejte trochu více tekutiny.

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

Nádobu postavte vždy doprostřed roštu.

Nádoba bez pokličky = odklopená

Nádoba s pokličkou = přiklopená

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

Pokyny pro pečení

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

K dušenému hovězímu 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 a/nebo delší dobu pečení.

Pokyny pro grilování

Grilujte vždy v zavřené troubě.

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

Grilované kousky pokládejte přímo na rošt. Když grilujete jediný kousek, je nejlépe ho položit do střední části roštu.

Do výšky 1 zasuněte ještě univerzální vysoký plech. Šťáva z masa se v ní zachytí a pečicí trouba zůstane čistší.

Grilujte pokud možno kousky o stejné tloušťce. Tak se opečou rovnoměrně a zůstanou hezky šfavnaté. Steaky solte teprve po grilování.

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

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















Maso



















Kusy masa v polovině doby obraťte.

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

Po uvaření zabalte roastbeef do alobalu a nechte 10 minut v pečící troubě odpočinout.

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

Maso	Hmotnost	Příslušenství a nádobí	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C, stupeň grilování	Doba pečení v minutách
Hovězí maso						
Dušená hovězí pečeně	1,0 kg	přiklopené	2		200-220	100
	1,5 kg		2		190-210	120
	2,0 kg		2		180-200	140
Hovězí svíčková, středně propečená	1,0 kg	Odklopené	2		210-230	60
	1,5 kg		2		200-220	80
Roastbeef, středně propečený	1,0 kg	Odklopené	1		220-240	60
Steaky, silné 3 cm, středně propečené		Rošt + univerzální pánve	5+1		3	15
Telecí maso						
Telecí pečeně	1,0 kg	Odklopené	2		190-210	110
	1,5 kg		2		180-200	130
	2,0 kg		2		170-190	150
Telecí kolínko	1,5 kg	Odklopené	2		210-230	140
Vepřové maso						
Pečeně, bez kůže (např. krkovice)	1,0 kg	Odklopené	1		190-210	120
	1,5 kg		1		180-200	150
	2,0 kg		1		170-190	170

Maso	Hmotnost	Příslušenství a nádobí	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C, stupeň grilování	Doba pečení v minutách
Pečeně s kůží (např. plec)	1,0 kg	Odklopené	1		190-210	130
	1,5 kg		1		180-200	160
	2,0 kg		1		170-190	190
Vepřová panenka	500 g	Rošt + univerzální pánve	3+1		230-240	30
Vepřová pečeně, libová	1,0 kg	Odklopené			200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2,0 kg				180-200	160
Uzené kotlety s kostí	1,0 kg	přiklopené	2		210-230	70
Steaky, silné 2 cm		Rošt + univerzální pánve	5+1		3	15
Vepřové medailonky, silné 3 cm		Rošt + univerzální pánve	5+1		3	10
Jehněčí maso						
Jehněčí hřbet s kostí	1,5 kg	Odklopené	2		190-210	60
Jehněčí kýta bez kosti, středně propečená	1,5 kg	Odklopené	1		160-180	120
Zvěřina						
Srnčí hřbet s kostí	1,5 kg	Odklopené	2		200-220	50
Srnčí kýta bez kosti	1,5 kg	přiklopené	2		210-230	100
Pečeně z divočáka	1,5 kg	přiklopené	2		180-200	140
Jelení pečeně	1,5 kg	přiklopené	2		180-200	130
Králík	2 kg	přiklopené	2		220-240	60
Sekaná	z 500 g masa	Odklopené	1		180-200	80

Maso	Hmotnost	Příslušenství a nádobí	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C, stupeň grilování	Doba pečení v minutách
Párky		Rošt + univerzální pánev	4+1		3	15

Drůbež

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

Pokud grilujete přímo na grilu, zasuňte do výšky 1 univerzální vysoký plech. Šťáva z masa se v ní zachytí a pečicí trouba zůstane čistší.









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

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

Kusy pečeně, jako krůtí roládu nebo krůtí prsa, po uplynutí poloviny uvedené doby obraťte.

Části drůbeže obraťte po uplynutí $\frac{2}{3}$ doby.

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

Drůbež	Hmotnost	Příslušenství a nádobí	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C, stupeň grilování	Doba pečení v minutách
Kuře, celé	1,2 kg	Rošt	2		220-240	60-70
Brojler, celý	1,6 kg	Rošt	2		210-230	80-90
Půlky kuřete	po 500 g	Rošt	2		220-240	40-50
Části kuřete	po 150 g	Rošt	3		210-230	30-40
Části kuřete	po 300 g	Rošt	3		210-230	35-45
Kuřecí prsíčka	po 200 g	Rošt	3		3	30-40
Kachna, celá	2,0 kg	Rošt	2		190-210	100-110
Kachní prsa	po 300 g	Rošt	3		240-260	30-40

Drůbež	Hmotnost	Příslušenství a nádoby	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C, stupeň grilování	Doba pečení v minutách
Husa, celá	3,5-4 kg	Rošt	2		170-190	120-140
Husí stehna	po 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	Odklopené	1		200-220	110-130
Krůtí prsa	1,0 kg	přiklopené	2		180-200	80-90
Horní krůtí stehno	1,0 kg	Rošt	2		180-200	90-100


Ryby

Pokud grilujete přímo na grilu, zasuňte navíc do výšky 1 univerzální vysoký plech. Zachytí se v něm tekutina a pečící trouba zůstane čistší.

Kousky ryb po uplynutí 2/3 doby grilování obraťte.

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

U rybího filé přidejte před dušením několik polévkových lžic tekutiny.

Ryby	Hmotnost	Příslušenství a nádoba	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C, stupeň grilování	Doba trvání v minutách
Ryba, celá	cca po 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	Přiklopená	2		190-210	70-80
Rybí podkova, silná 3 cm		Rošt	3		2	20-25
Rybí filé		Přiklopená	2		210-230	25-30

Tipy k pečení a grilování

Pro danou hmotnost pečeně nejsou v tabulce uvedeny žádné údaje.

Jak zjistit, zda je pečeně již hotová.

Pečeně je příliš tmavá a kůrka místy spálená.

Pečeně vypadá dobře, ale omáčka je spálená.

Pečeně vypadá dobře, ale omáčka je příliš světlá a vodová.

Při podlévání pečeně vzniká vodní pára.

Údaje vybírejte podle nejbližší nižší hmotnosti a prodlužte dobu.

Použijte teploměr na maso (k dostání ve specializovaných obchodech) nebo udělejte "zkoušku lžičkou". Zatlačte lžicí na pečené maso. Pokud je pevné, je maso hotové. Jestliže povolí, potřebuje ještě trochu času.

Zkontrolujte výšku zasunutí a teplotu.

Příště použijte menší nádobu na pečení nebo přidejte více tekutiny.

Příště použijte větší nádobu na pečení a přidejte méně tekutiny.

Stane se tak z fyzikálních důvodů a nejedná se o závadu. Velká část vodní páry uniká výstupem páry. Může se srážet na chladném předním ovládacím panelu nebo okolním nábytku a odkapávat jako kondenzovaná voda.


Mírný ohřev

Mírný ohřev, označovaný také jako ohřev na nízkou teplotu, je ideální metoda tepelného zpracování všech křehkých kousků masa, které má být upečeno dorůžova nebo doměkka. Maso zůstává velmi šťavnaté a změkne jako máslo. Výhoda: Máte dost času na plánování menu, protože maso připravené pomocí mírného ohřevu lze bez problémů udržovat teplé.

Vhodné nádoby

Používejte mělké nádoby, např. porcelánový servírovací podnos nebo skleněný pekáč bez pokličky. Nepřiklopenou nádobu položte vždy na rošt do výšky 2.

Postupujte následovně Zvolte

1. horní/dolní ohřev  a nastavte 80 °C. Pečicí troubu předehejte a současně ohřejte i nádobu.
2. Na pánvi rozpalte kousek tuku. Maso prudce opečte ze všech stran, i na koncích, a ihned ho vložte do předehřáté nádoby.
3. Nádobu s masem vložte znovu do pečicí trouby a pečte. Pro většinu kusů masa je při mírném ohřevu ideální teplota 80 °C.

Pokyny pro mírný ohřev

Používejte pouze čerstvé, kvalitní maso. Pečlivě odstraňte šlachy a tučné okraje. Tuk zanechává při mírném ohřevu silnou příchuť.

Maso opečte při vysoké teplotě dostatečně dlouho ze všech stran, i na okrajích.

Větší kusy masa nemusíte obracet.

Maso je možné po mírném ohřevu ihned nakrájet. Není potřeba ho nechat uležet.












Díky této zvláštní metodě tepelné úpravy je maso uvnitř růžové. To však neznamená, že by bylo syrové nebo nedopečené.

Pokud chcete maso podávat s omáčkou, pečte ho v přiklopené nádobě. Mějte ale na zřeteli, že doba pečení se zkrátí.

Pomocí pečicí sondy zkontrolujte, zda je maso hotové. Teplota středu masa 60 °C by se měla udržovat minimálně 30 minut.

Tabulka

K mírnému ohřevu se hodí všechny jemné kusy drůbeže, hovězího, telecího, vepřového a jehněčího masa. Doba mírného ohřevu se řídí výškou a teplotou středu masa.

Pokrm	Hmotnost	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba opečení v minutách	Doba pečení pomocí mírného ohřevu v hodinách
Drůbež						
Krůtí prsa	1000 g	2		80	6-7	4-5
Kachní prsa*	300-400 g	2		80	3-5	2-2,5
Hovězí maso						
Hovězí pečeně (např. špička), silná 6-7 cm	cca 1,5 kg	2		80	6-7	4,5-5,5
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, silná 6-7 cm (např. vrchní šál)	cca 1,5 kg	2		80	6-7	5-6
Telecí panenka	cca 800 g	2		80	6-7	3-3,5
Vepřové maso						
Libová vepřová pečeně (např. svíčková), silná 5-6 cm	cca 1,5 kg	2		80	6-7	5-6
Vepřová panenka, vcelku	cca 500 g	2		80	6-7	2,5-3
Jehněčí maso						
Jehněčí hřbet, vcelku	cca 200 g	2		80	5-6	1,5-2

* Abyste vytvořili křupavou kůžičku, opečte kachní prsa po mírném ohřevu krátce na pánvi.

Tipy pro mírný ohřev

Maso připravované pomocí mírného ohřevu není tak horké jako maso pečené běžným způsobem.

Aby upečené maso tak rychle nevystydló, předeheřte talíře a servírujte s horkou omáčkou.

Pokud chcete maso připravené pomocí mírného ohřevu udržovat teplé:










Po skončení mírného ohřevu snižte teplotu na 70 °C. Malé kousky masa je možné přehřívát a udržovat tak teplé až 45 minut, velké porce až dvě hodiny.

Nákypy, gratinované pokrmy, toasty

Pokud grilujete přímo na grilu, zasuňte navíc do výšky 1 univerzální vysoký plech. Pečicí trouba zůstane čistší.

Nádobu vždy pokládejte na rošt.

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











Nákyp	Příslušenství a nádoba	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba pečení v minutách
Nákyp, sladký	Nákypová forma	2		180-200	50-60
Suflé	Nákypová forma	2		180-200	35-45
	Formičky na jednotlivé porce	2		200-220	20-25
Těstovinový nákyp	Nákypová forma	2		200-220	40-50
Lasagne	Nákypová forma	2		180-200	40-50
Zapékané brambory, syrové přísady, max. výška 4 cm	1 nákypová forma	2		160-180	60-80
	2 nákypové formy	1+3		150-170	60-80
Zapečené toasty, 4 kusy	Rošt	4		3	7-10
Zapečené toasty, 12 kusů	Rošt	4		3	5-8









Hotové výrobky

Dodržujte pokyny výrobce uvedené na obale.

Pokud na příslušenství pokládáte papír na pečení, 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.

Pokrm	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C, stupeň grilování	Doba pečení v minutách
Pizza, zmrazená					
Pizza s tenkým těstem	Univerzální vysoký plech	2		200-220	15-25
	Univerzální vysoký plech + Rošt	3+1		180-200	20-30
Pizza se silným těstem	Univerzální vysoký plech	2		170-190	20-30
	Univerzální vysoký plech + Rošt	3+1		170-190	25-35
Pizzabagetka	Univerzální vysoký plech	3		170-190	20-30
Minipizza	Univerzální vysoký plech	3		190-210	10-20
Pizza, chlazená, předeřhřát	Univerzální vysoký plech	1		180-200	10-15
Výrobky z brambor, zmrazené					
Hranolky	Univerzální vysoký plech	3		190-210	20-30
	Univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		180-200	30-40
Krokety	Univerzální vysoký plech	3		190-210	20-25

Pokrm	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C, stupeň grilování	Doba pečení v minutách
Rösti (bramborové placky), plněné bramborové taštičky	Univerzální vysoký plech	3		200-220	15-25
Pečivo, zmrazené					
Houska, bageta	Univerzální vysoký plech	3		180-200	10-20
Preclíky (syrové polotovary)	Univerzální vysoký plech	3		200-220	10-20
Pečivo, předpečené					
Houska nebo bageta k rozpékání	Univerzální vysoký plech	2		190-210	10-20
	Univerzální vysoký plech + Rošt	3+1		160-180	20-25
Obalované polotovary, zmrazené					
Rybí prsty	Univerzální vysoký plech	2		220-240	10-20
Kuřecí kousky, nugety	Univerzální vysoký plech	3		200-220	15-25
Závin, zmrazený	Univerzální vysoký plech	3		190-210	30-35

Speciální pokrmy

U vašeho sporáku lze nastavit teplotu od 30 do 300 °C. Díky tomu se vám skvěle podaří jogurt na 40 °C i vláčné kynuté těsto.



Jogurt

Mléko uveďte k varu (3,5 % tuku), nechte vychladnout na 45 °C. Přimíchejte 150 g jogurtu. Naplňte do šáleků nebo malých skleniček se zašroubovacím víčkem a přikryté je postavte na rošt. 5 minut nechte předeheřt na 45 °C. Poté připravujte podle níže uvedených údajů.

Kynutí těsta

Kynuté těsto připravte jako obvykle. Dejte do žáruvzdorné keramické nádoby a zakryjte. Troubu nechte 5-10 minut předeheřt. Spotřebič vypněte a těsto dejte vykynout do vypnuté trouby.

Příprava

Pokrm	Nádoba	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání
Jogurt	Šálky nebo skleničky se šroubovacím víčkem postavte na rošt	1		40	6-8 h
Kynutí těsta	Žáruvzdornou nádobu	postavte na dno trouby		Nechte předeheřt na 50 °C, spotřebič vypněte, těsto vložte do trouby	5-10 min 20-30 min



Rozmrazování

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

Řiďte se údaji výrobce uvedenými na obalu.

Doba rozmrazování závisí na druhu a množství potravin.

Drůbež položte na talíř prsní stranou dolů.

Pokrm	Příslu- šenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C
Choulostivé zmrazené potraviny např. šlehačkové dorty, krémové dorty, dorty s čokoládovou nebo cukrovou polevou, ovoce atd.	Rošt	1		30 °C
Ostatní zmrazené potraviny kuře, uzeniny a maso, chléb a housky, koláče a jiné pečivo	Rošt	1		50 °C

Upozornění

Při teplotě do 60 °C osvětlení pečicí trouby nesvíí. Díky tomu je možná optimální jemná regulace.

Sušení

Používejte pouze kvalitní ovoce a zeleninu a důkladně je umyjte.

Nechte je řádně okapat a osušte je.

Univerzální vysoký plech zasuňte do výšky 3, rošt do výšky 1.

Na univerzální vysoký plech a rošt položte papír na pečení nebo pergamenový papír.

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

Pokrm	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v hodinách
600 g plátků jablek	1+3		80	cca 5 g
800 g plátků hrušek	1+3		80	cca 8

Pokrm	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v hodinách
1,5 kg švestek nebo blum	1+3		80	cca 8-10
200 g očištěných bylinek	1+3		80	cca 1½

Zavařování

Příprava

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.


Zavařujte pouze kvalitní ovoce a zeleninu. Důkladně je umyjte.

Naplňte ovoce a zeleninu do sklenic. Okraje sklenic případně znovu otřete. Musí být čisté. Na každou sklenici položte mokrou gumičku a víčko. Sklenice uzavřete pomocí spon.

Do trouby nevkládejte více než šest sklenic.

Uvedené časové údaje v tabulkách jsou orientační hodnoty. Mohou být ovlivněny teplotou v místnosti, počtem sklenic, množstvím a teplotou obsahu sklenic. Dříve než pečicí troubu přepnete, příp. vypnete, ujistěte se, že to ve sklenicích řádně probublává.

Takto provedete nastavení

1. Univerzální vysoký plech zasuňte do výšky 2. Sklenice postavte tak, aby se vzájemně nedotýkaly.
2. Do univerzálního vysokého plechu nalijte " l horké vody (cca 80 °C).
3. Zavřete dvířka pečicí trouby.
4. Nastavte dolní ohřev .
5. Nastavte teplotu 170 až 180 °C.
6. Spusťte pečicí troubu.

Zavařování ovoce

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

Nechte 25 až 35 minut „dojít“ a pak sklenice z trouby vyjměte. Při delším chladnutí v troubě by mohly vzniknout zárodky a podpořilo by se kvašení zavařeného ovoce. Vypněte pečicí troubu.

Ovoce v jednolitrových sklenicích	Od probublávání	Po vypnutí nechat dojít
Jablka, Rybíz, Jahody	vypnout	cca 25 minut
Třešně, Meruňky, Broskve, Angrešt	vypnout	cca 30 minut
Jablková povidla, Hrušky, Švestky	vypnout	cca 35 minut

Zavařování zeleniny

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

Zelenina ve studeném nálevu v jednolitrových sklenicích	Od probublávání	Po vypnutí nechat dojít
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
Hrách	cca 70 minut	cca 30 minut

Vyjmutí sklenic

Horké sklenice nestavte na studený nebo mokrá podklad. Mohly by prasknout.

Akrylamid v potravinách

Jakých pokrmů se to týká?

Akrylamid vzniká především při zahřátí připravovaných obilných a bramborových produktů na vysoké teploty, jako např. smažených brambůrků, hranolků, toastů, housek, chlebu, jemného pečiva (sušenky, perník, marcipán).

Tipy pro přípravu pokrmů bez akrylamidu

Všeobecně

Používejte co nejkratší doby pečení.
Opékejte pokrmy dozlatova, ne příliš dotmava.
Velký, hustý pokrm obsahuje méně akrylamidu.

Pečení

Horní/dolní ohřev max. 200 °C, 3D-horký vzduch nebo horký vzduch max. 180 °C.

Cukroví

Horní/dolní ohřev max. 190 °C, 3D-horký vzduch nebo horký vzduch max. 170 °C.
Vejce nebo vaječný žloutek omezuje tvorbu akrylamidu.

Hranolky z pečicí trouby

Rozmístit na plechu rovnoměrně a v jedné vrstvě. Péct minimálně 400 g na jednom plechu, aby hranolky nebyly vysušené.

Zkušební pokrmy

Tyto tabulky byly vytvořeny zkušebními ústavami pro usnadnění kontroly a testování různých spotřebičů.

Podle normy EN/IEC 60350.

Pečení

Při pečení na 2 úrovních zasuňte vždy univerzální vysoký plech nad plech na pečení.

Při pečení na 3 úrovních zasuňte univerzální vysoký plech doprostřed.


Zakrytý jablečný koláč na 2 úrovních:










Tmavé dortové formy postavte nad sebe.

Zakrytý jablečný koláč na 1 úrovni:

Tmavé dortové formy postavte úhlopříčně vedle sebe.

Dortové formy z bílého plechu:



Pečte pomocí horního a dolního ohřevu  na 1 úrovni. Místo roštu použijte univerzální vysoký plech a dortovou formu na něj postavte.

Pokrm	Příslušenství a nádobí	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v minutách
Stříkané pečivo	Plech na pečení	3		160-180	20-30
	Plech na pečení	3		160-180	20-30
	Univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		140-150	30-40
	Univerzální vysoký plech + 2 plechy na pečení	1+3+5		130-150	40-50
Koláčky Předeřtát	Plech na pečení	3		160-180	20-25
	Univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		150-170	25-30
	Univerzální vysoký plech + 2 plechy na pečení	1+3+5		140-160	25-30
Koláčky	Plech na pečení	3		160-180	20-25
Vodový piškot Předeřtát	Dortová forma na roštu	2		160-180	30-40

Pokrm	Příslušenství a nádoby	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v minutách
Vodový piškot	Dortová forma na roštu	2		160-180	30-40
Kynuté koláče na plechu	Univerzální vysoký plech	3		160-180	40-50
	Univerzální vysoký plech	3		160-180	40-50
	Univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		150-170	50-60
Zakrytý jablečný koláč	Rošt + 2 dortové formy Ř 20 cm	1		200-220	70-80
	2 rošty + 2 dortové formy Ř 20 cm	1+3		190-210	70-80

Grilování

Pokud pokládáte potraviny přímo na gril, zasuňte navíc do výšky 1 univerzální vysoký plech. Zachytí se v něm tekutina a pečicí trouba zůstane čistší.

Pokrm	Příslušenství a nádoby	Výška	Druh ohřevu	Stupeň grilování	Doba trvání v minutách
Opečené toasty Předehřát 10 minut	Rošt	5		3	0,5-2
Hovězí karbanátky, 12 kusů* Nepředehřívat	Rošt + Univerzální vysoký plech	4+1		3	25-30

* Po uplynutí $\frac{2}{3}$ doby obraťte.

Záruční podmínky

společnosti BSH domácí spotřebiče s.r.o.

1. Záruka

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

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

2. Pořizovací doklad a záruční list

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

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

3. Uplatnění záruky

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

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

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

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

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

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

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

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

4. Neoprávněnost reklamace

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

- a) prokazatelně nesprávným užíváním výrobku (např. v rozporu s návodem, s pokyny uvedenými na obalu výrobku či v záručním listě, užíváním v rozporu s obecně známými pravidly užívání předmětného výrobku, provedením při nesprávném napájecím napětí, připojování na nedovolené zdroje proudu, užíváním zboží v nevhodných podmínkách – vlhko, prašnost, extrémní tvrdost vody apod.) anebo jiným nesprávným jednáním uživatele (např. neodbornou instalací či zapojením);
- b) prokazatelně nedovolenými zásahy do přístroje (konstrukční nebo jiná úprava, neodborná montáž), živelnou katastrofou nebo mechanickým poškozením výrobku;
- c) nese-li předložený záruční list zjevné známky provedených změn údajů nebo je-li na výrobku odlišné výrobní číslo od toho, jež je uvedeno v záručním listě;
- d) u estetických komponentů, nezajišťujících funkčnost výrobku z důvodu:
 - transportního poškození nebo přemísťováním (poškrábání, promáčknutí, praskliny, rozbitá skla a police apod.)
 - nefunkčních estetických komponentů jako jsou madla, skla, ovládací spínače apod., které jsou důsledkem běžného opotřebení
 - změny barvy plastových komponentů (jedná se o běžný fyzikální chemický jev po čase používání)
 - vady spotřebních materiálů, u kterých je doba životnosti daná charakterem součástky (žárovky, vodní filtry, vzduchové, prachové filtry, uhlíkové filtry všeho druhu, akumulátory, baterie, apod.)
 - vady příslušenství a volitelné výbavy, způsobené nevhodnou manipulací nebo nepřiměřeným zacházením

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

5. Náhradní díly

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

6. Pozáruční servis

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

7. Rozšířená záruka nad rámec zákona

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

8. Upozornění pro prodejce

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

9. Ochrana osobních údajů

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

10. Prohlášení o hygienické nezávadnosti výrobků

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

Ujištění dovozce o vydání prohlášení o shodě

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

B/S/H/

Kontakt na servis domácích spotřebičů SIEMENS

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

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

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

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

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

Návod na obsluhu

HB 36AB560

HB 36LB560

HB 36RB560

HB 36AB650J

Obsah

Bezpečnostné pokyny	5
Pred montážou	5
Pokyny týkajúce sa vašej bezpečnosti	5
Príčiny škôd	7
Vaša nová rúra na pečenie	8
Ovládací panel	8
Tlačidlá	9
Otočný volič	9
Displej	10
Kontrola teploty	11
Vnútorný priestor spotrebiča	12
Príslušenstvo	12
Pred prvým použitím	16
Nastavenie času	16
Rozohriatie varného priestoru	16
Čistenie príslušenstva pred prvým použitím	17
Zapnutie a vypnutie rúry	18
Nastavenie rúry na pečenie	19
Druhy ohrevu	19
Nastavenie druhu ohrevu a teploty	20
Nastavenie rýchloohrevu	23
Časové funkcie	24
Nastavenie časovača	24
Nastavenie času trvania	25
Posunutie koncového času	27
Nastavenie času	29

Obsah

Funkcia Memory	30
Uloženie nastavenia do pamäte	30
Zapnutie funkcie Memory	30
Detská poistka	31
Základné nastavenia	31
Zmena základných nastavení	33
Automatické vypnutie	34
Systém čistenia	35
Pred čistením	35
Nastavenie stupňa čistenia	36
Po čistení	36
Údržba a čistenie	37
Čistiace prostriedky	37
Sklopenie vyhrievacieho telesa grilu	40
Vyvesenie a zavesenie rámu	41
Vyvesenie a zavesenie dvierok rúry	42
Demontáž a montáž skiel dvierok	44
Čo robiť v prípade poruchy?	46
Tabuľka porúch	46
Výmena žiarovky na hornej stene rúry na pečenie	47
Výmena ľavej žiarovky	48
Sklenený kryt	49
Servis	49

Prípadné technické zmeny, tlačové chyby a odlišnosti vo vyobrazení sú vyhradené bez upozornenia. Aktuálny návod nájdete na webových stránkach www.siemens-home.com/sk.

Obsah

Tipy na úsporu energie a ochranu životného prostredia	50
Úspora energie	50
Likvidácia v súlade s predpismi na ochranu životného prostredia	50
Programová automatika	51
Nádoba	51
Príprava jedla	52
Programy	52
Výber programu	57
Tipy pre programovú automatiku	60
Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu	61
Koláče a pečivo	61
Tipy na pečenie	66
Mäso, hydina, ryby	67
Tipy na pečenie a grilovanie	73
Mierny ohrev	74
Tipy pre mierny ohrev	76
Nákypy, zapekané jedlá, toasty	76
Hotové výrobky	77
Špeciálne jedlá	78
Rozmrazovanie	79
Sušenie	80
Zaváranie	80
Akrylamid v potravinách	82
Skúšobné pokrmy	83

Bezpečnostné pokyny

Pozorne si prečítajte tento návod na používanie. Návod na použitie a montážny návod starostlivo uschovajte. Pokiaľ spotrebič odovzdávate ďalej, priložte k nemu oba návody.

Pred montážou

Škody pri transporte

Po vybalení spotrebič preskúšajte. Pokiaľ vznikli škody pri transporte, nesmiete spotrebič pripojiť.

Elektrické pripojenie

Elektrické zapojenie smie vykonávať len koncesovaný odborník. Pri škodách spôsobených nesprávnym zapojením nemáte žiaden nárok na záruku.

Pokyny týkajúce sa vašej bezpečnosti

Tento spotrebič je určený len na používanie v domácnosti. Spotrebič používajte výhradne na prípravu pokrmov.

Dospelé osoby a deti nikdy nesmú používať spotrebič bez dozoru,

- pokiaľ toho nie sú telesne alebo duševne schopné alebo
- pokiaľ nemajú príslušné vedomosti a skúsenosti.

Nikdy nedovoľte deťom, aby sa hrali so spotrebičom.

Horúci priestor na pečenie

Nebezpečenstvo popálenia!

Nikdy sa nedotýkajte horúcich vnútorných plôch varného priestoru a vyhrievacích prvkov. Opatrne otvorte dvierka spotrebiča. Môže unikať horúca para.

Deti udržiajte v bezpečnej vzdialenosti od spotrebičov.

Nebezpečenstvo požiaru!

Vo varnom priestore nikdy neukladajte horľavé predmety.

Ak sa v spotrebiči vyskytne dym, nikdy neotvárajte jeho dvierka. Spotrebič vypnite. Vytiahnite elektrickú zástrčku alebo vypnite poistku v poistkovej skrinke.

Nebezpečenstvo skratu!

Prívodné káble elektrických spotrebičov nikdy neprívrite horúcimi dvierkami spotrebiča. Mohla by sa poškodiť káblová izolácia.

Nebezpečenstvo obarenia!

Nikdy nelejte do horúceho varného priestoru vodu. Vznikne horúca vodná para.

Nebezpečenstvo popálenia!

Nikdy nepoužívajte na prípravu jedál nápoje s vysokým percentom alkoholu. Alkoholové výpary sa môžu vo varnom priestore vznietiť. Používajte malé množstvo nápojov s vysokým percentom alkoholu a dvierka rúry otvárajte opatrne.

Horúce príslušenstvo a riad

Nebezpečenstvo popálenia!

Nikdy nevyberajte horúce príslušenstvo z varného priestoru spotrebiča bez chňapky.

Neodborné opravy

Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

Neodborné opravy sú nebezpečné. Opravu smie vykonávať výhradne technik zákazníckeho servisu vyškolený našou spoločnosťou.

Ak je spotrebič pokazený, vytiahnite elektrickú zásuvku, príp. vypnite poistku v poistkovej skrinke. Zavolajte zákaznícky servis.

Príčiny škôd

Príslušenstvo, fólia, papier na pečenie alebo nádoba na dne varného priestoru

Na dno varného priestoru nekladte žiadne príslušenstvo. Dno varného priestoru nevykladajte fóliou alebo papierom na pečenie žiadneho druhu. Na dno varného priestoru nekladte žiadne nádoby, ak je teplota nastavená na viac ako 50 °C. Vzniká hromadenie tepla. Časy pečenia a smaženia potom už nesúhlasia a dochádza k poškodeniu smaltu.

Voda v horúcom varnom priestore

Nikdy nelejte do horúceho varného priestoru vodu. Vznikne vodná para. Zmenou teploty sa môže poškodiť smalt.

Vlhké potraviny

V zatvorenom varnom priestore neuchovávajte dlhší čas žiadne vlhké potraviny. Poškodil by sa smalt.

Ovocná šťava

Pri pečení veľmi šťavnatých ovocných koláčov nedávajte na plech na pečenie priveľa cesta. Ovocná šťava odkvapkávajúca z plechu na pečenie zanecháva fľaky, ktoré nemožno vyčistiť. Radšej použite hlbší univerzálny pekáč.

Vychladnutie s otvorenými dvierkami rúry

Varný priestor nechajte vychladnúť vždy uzavretý. Aj keď dvierka rúry len trochu otvoríte, môže časom dôjsť k poškodeniu susedných hrán kuchynskej linky.

Silno znečistené tesnenie rúry

Ak je tesnenie rúry na pečenie silno znečistené, dvierka rúry sa pri prevádzke správne nezatvárajú. Susedné hrany kuchynskej linky sa môžu poškodiť. Tesnenie rúry udržiavajte vždy v čistote.

Dvierka rúry ako odkladacia alebo sedacia plocha

Nestavajte a nesadajte si na otvorené dvierka rúry. Na dvierka rúry neodkladajte žiaden riad alebo príslušenstvo.

Preprava spotrebiča

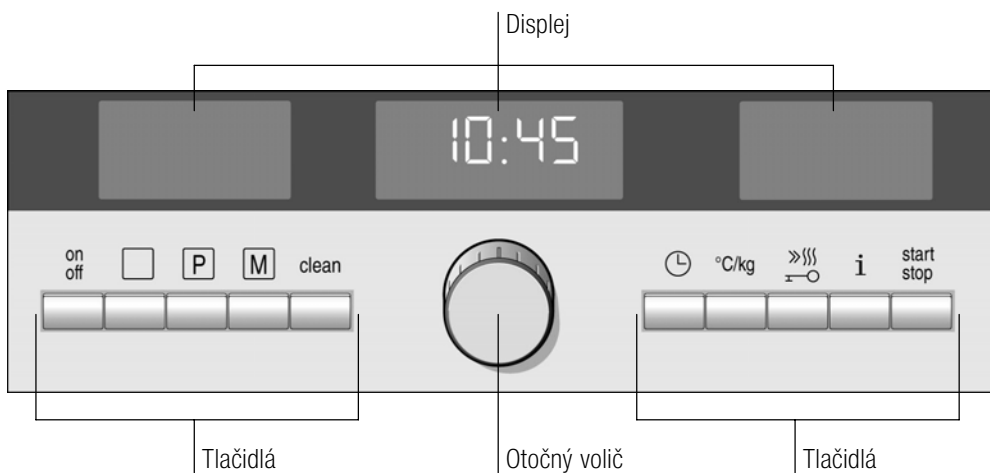
Spotrebič neprenášajte ani nedržte za držadlo na dvierkach. Držadlo na dvierkach by nevydržalo hmotnosť spotrebiča a mohlo by sa zlomiť.

Vaša nová rúra na pečenie

Tu sa oboznámite so svojou novou rúrou na pečenie. Vysvetlíme vám funkcie ovládacieho panelu a jednotlivé ovládacie prvky. Nájdete tu informácie o varnom priestore a príslušenstve.





Ovládací panel

Tu vidíte prehľad ovládacieho panelu. V závislosti od typu spotrebiča sú možné odchýlky v niektorých detailoch.




Tlačidlá

Pod jednotlivými tlačidlami sú umiestnené senzory. Nemusia sa silno stlačiť. Len sa dotknite príslušného symbolu.

Symbol	Funkcia tlačidla
on off	Zapnutie a vypnutie rúry na pečenie
	Voľba druhu ohrevu
	Voľba programovej automatiky
	Dlhé stlačenie = voľba pamäte Krátke stlačenie = vyvolanie z pamäte
clean	Voľba čistiaceho systému Toto tlačidlo je neobsadené. Čistiaci systém možno zvoliť až po dovybavení samočistiacou hornou stenou a samočistiacimi postrannými stenami a následnom aktivovaní čistiaceho systému v základných nastaveniach.
	Otvorenie a zatvorenie ponuky časových funkcií
°C/kg	Voľba teploty alebo hmotnosti
» ←○	Krátke stlačenie = rýchloohrev Dlhé stlačenie = detská poistka
i	Krátke stlačenie = zistenie teploty Dlhé stlačenie = otvorenie alebo zatvorenie ponuky základných nastavení
start stop	Krátke stlačenie = spustenie/pozastavenie prevádzky Dlhé stlačenie = prerušenie prevádzky

Otočný volič

Otočným voličom môžete zmeniť všetky navrhované a nastavovacie hodnoty. Otočný symbol  na displeji zobrazuje, ktorú hodnotu môžete zmeniť.


Displej

Na displeji sa objavajú navrhované hodnoty, ktoré môžete podľa potreby otočným voličom zmeniť. Displej je rozdelený na tri ukazovatele.



- Ukazovateľ druhov ohrevu
Zobrazí sa zvolený druh ohrevu alebo druh prevádzky.
- Ukazovateľ času
Zobrazí sa denný čas, časovač, čas trvania a koniec a hmotnosť pre programovú automatiku.
- Ukazovateľ teploty
Zobrazí sa teplota, stupne grilovania alebo čistenia a číslo programu.

Otočný symbol

Symbol  zobrazuje, ktorú hodnotu môžete otočným voličom zmeniť.

Kontrola teploty

Päť pruhov kontroly teploty zobrazuje fázy rozohrievania alebo zvyškové teplo vo varnom priestore.

Fázy zahrievania

Po spustení zobrazuje kontrola teploty fázy zahrievania. Ak sú všetky pruhy vyplnené, nastavená teplota je dosiahnutá.



Pri stupňoch grilovania a čistenia sa pruhy nezobrazia.

Počas rozohrievania môžete tlačidlom **i** zobrazíť aktuálnu teplotu rozohrievania.

V dôsledku tepelnej zotrvačnosti sa môže zobrazená teplota líšiť od skutočnej teploty vo varnom priestore.

Zvyškové teplo

Po vypnutí zobrazuje kontrola teploty zvyškové teplo vo varnom priestore.

Ak sú všetky pruhy vyplnené, vo varnom priestore je teplota cca 300 °C. Ak teplota klesne približne na 60 °C, ukazovateľ zhasne.

Vnútrotný priestor spotrebiča

Osvetlenie rúry na pečenie

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

Počas prevádzky svieti vo varnom priestore osvetlenie. Pri nastavení teploty do 60 °C sa osvetlenie vypne. Vďaka tomu je možná optimálna jemná regulácia.

Keď otvoríte dverka rúry na pečenie, osvetlenie sa zapne.

Chladiaci ventilátor

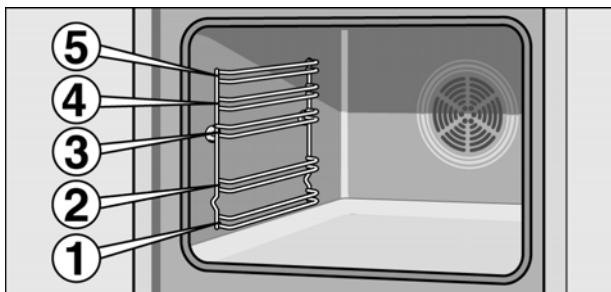
Chladiaci ventilátor sa zapína a vypína podľa potreby. Teplý vzduch uniká dverkami. Pozor! Nezakrývajte vetracie štrbiny. Inak hrozí prehriatie rúry na pečenie.

Aby varný priestor po pečení rýchlejšie vychladol, chladiaci ventilátor ešte určitý čas beží.

Príslušenstvo

Príslušenstvo možno vsunúť do rúry v 5 rôznych výškach.

Príslušenstvo môžete z dvoch tretín vytiahnuť bez toho, že by sa preklopilo. Tak sa dajú pokrmy ľahko vybrať.



Keď sa príslušenstvo rozhorúči, môže sa zdeformovať. Akonáhle znova vychladne, deformácia zmizne a nemá žiaden vplyv na jeho funkciu.

Príslušenstvo si môžete dokúpiť v zákazníckom servise, v špecializovaných predajniach alebo prostredníctvom internetu. Prosím, uveďte číslo HZ.



Univerzálny pekáč

na prípravu šťavnatých koláčov, pečiva, hlboko zmrazených jedál a veľkých pečienok. Pri grilovaní priamo na rošte možno pekáč používať aj ako záchytnú nádobu na tuk.

Univerzálny pekáč zasúvajte do rúry zošikmenou stranou k dvierkam.



Smaltovaný plech na pečenie

na koláče a pečivo.

Plech na pečenie zasúvajte do rúry zošikmenou stranou k dvierkam.



Rošt

na nádoby, koláčové formy, pečienky, grilované pokrmy a hlboko zmrazené pokrmy.

Rošt zasuňte zakrivením nadol .

Osobitné príslušenstvo

Osobitné príslušenstvo si môžete zakúpiť v zákazníckom servise alebo v špecializovaných predajniach.

Rozsiahlu ponuku k vašej rúre nájdete v našich prospektoch alebo na internete.

Dostupnosť a možnosti online objednávky osobitného príslušenstva je v rôznych krajinách rozdielna. Nahliadnite do predajných podkladov.

Univerzálny pekáč HZ 332000

na prípravu šťavnatých koláčov, pečiva, hlboko zmrazených jedál a veľkých pečienok. Pri grilovaní priamo na rošte možno pekáč používať aj ako záchytnú nádobu na tuk.

Smaltovaný plech na pečenie
HZ 331000

na koláče a pečivo.

Rošt HZ 334000

na nádoby, koláčové formy, pečienky, grilované pokrmy a hlboko zmrazené pokrmy.

Vkladací rošt HZ 324000

Na pečenie. Rošt postavte vždy do univerzálneho pekáča. Kvapkajúci tuk alebo šťava z mäsa sa zachytia.

Grilovací plech HZ 325000	<p>Na grilovanie namiesto roštu alebo ako ochrana proti striekaniu, aby sa rúra tak silno neznečistila. Grilovací plech používajte len v univerzálnom pekáči.</p> <p>Grilovanie na grilovacom plechu: Používajte len vo výškach zasunutia 1, 2 a 3.</p> <p>Grilovací plech ako ochrana proti striekaniu: Univerzálny pekáč s grilovacím plechom zasuňte pod rošt.</p>
Smaltovaný plech na pečenie s nepríľnavou vrstvou HZ 331010	Koláče a suché pečivo sa dajú ľahšie uvoľniť z plechu. Plech na pečenie zasúvajte do rúry zošikmenou stranou k dvierkam.
Univerzálny pekáč s nepríľnavou vrstvou HZ 332010	Koláče a suché pečivo sa dajú ľahšie uvoľniť z plechu. Plech na pečenie zasúvajte do rúry zošikmenou stranou k dvierkam.
Pokrievka na profesionálnu panvicu HZ 333001	Pokrievka zmení profesionálnu panvicu na profesionálny pekáč.
Profesionálna panvica s vkladacím roštom HZ 333000	Veľmi vhodný na prípravu veľkých množstiev.
Lávový kameň HZ 327000	<p>Lávový kameň sa vynikajúco hodí na prípravu domáceho chleba, žemlí a pizze, ktoré majú pri pečení získať chrumkavý spodok.</p> <p>Lávový kameň sa vždy musí predhriať na odporúčanú teplotu.</p>
Univerzálny pekáč s vyšším okrajom HZ 390800	na obzvlášť veľké porcie alebo na veľa porcií. Pekáč je zvonku potiahnutý granitovým smaltom a má sklenenú pokrievku vhodnú do rúry na pečenie. Sklenenú pokrievku možno použiť a ako zapekaciu formu.
Kovový pekáč s vyšším okrajom HZ 26000	<p>Pekáč je prispôsobený pre zónu pečenia sklokeramického varného panela. Vhodný je na prípravu so senzormi varenia, ale aj na automatické pečenie.</p> <p>Pekáč je zvonku potiahnutý smaltom a zvnútra nepríľnavou vrstvou.</p>
Sklenený pekáč s vyšším okrajom HZ 915001	<p>Sklenený pekáč je vhodný na prípravu dusených jedál a nákypov, ktoré sa pripravujú v rúre na pečenie.</p> <p>Veľmi vhodný je na prípravu s použitím automatického pečenia.</p>
Sklenená panvica HZ 336000	Hlboký pekáč zo skla. Veľmi dobre vhodný aj ako servírovací riad.
Plech na pizzu HZ 317000	Ideálny na pizzu, mrazené výrobky alebo veľké okrúhle koláče. Plech na pizzu môžete použiť namiesto univerzálného pekáča. Plech položte na rošt a riadte sa údajmi v tabuľkách.

Odsávací filter HZ 329000	Môžete ním dodatočne vybaviť vašu rúru na pečenie. Odsávací filter prefiltruje častičky masti v odvádzanom vzduchu a redukuje pachy.
Samočistiaca horná stena a bočné steny HZ 329022	Aby sa rúra počas prevádzky samočinne čistila, môžete ju dodatočne vybaviť samočisticou hornou stenou a bočnými stenami.
Dvojitý teleskopický výsuv HZ 338250	Pomocou vyťahovacích koľajničiek vo výške 2 a 3 možno príslušenstvo vytiahnuť ďalej bez toho, aby sa prevrhlo.
Trojité teleskopický výsuv HZ 338352	Pomocou vyťahovacích koľajničiek vo výške 1, 2 a 3 možno príslušenstvo vytiahnuť ďalej bez toho, aby sa prevrhlo.
Trojité teleskopický kompletný výsuv HZ 338356	Pomocou vyťahovacích koľajničiek vo výške 1, 2 a 3 možno príslušenstvo celkom vytiahnuť bez toho, aby sa prevrhlo.
Výrobky, ktoré možno zakúpiť v zákazníkovi servise	Pre vaše spotrebiče si môžete v zákazníkovi servise alebo špecializovanej predajni dokúpiť vhodné ošetrovacie a čistiace prostriedky alebo iné príslušenstvo. Uveďte pritom príslušné číslo tovaru.
Ošetrovacie utierky na plochy z ušľachtilej ocele číslo výrobku 311134	Znižujú tvorbu usadenín nečistôt. Impregnáciou špeciálnym olejom sa optimálne udržiava povrch spotrebičov z ušľachtilej ocele.
Čistiaci gél na rúru a gril číslo výrobku 463582	Na čistenie varného priestoru. Gél je bez zápachu.
Utierka z mikrovlákná s voštinovou štruktúrou číslo výrobku 460770	Zvlášť vhodná na čistenie citlivých povrchov, ako napr. sklo, sklokeramika, ušľachtilá oceľ alebo hliník. Utierka z mikrovlákná odstraňuje v jednom kroku vodné a masťné nečistoty.
Poistka na dverka číslo výrobku 612594	Aby deti nemohli otvoriť dverka rúry. Poistka sa priskrutkuje rôzne v závislosti od dveriek spotrebiča. Venujte pozornosť návodu, ktorý je priložený k poistke dveriek.




Pred prvým použitím

V tejto kapitole nájdete všetko, čo musíte urobiť, než začnete prvý raz variť.

- Nastavte denný čas
- Rozohrejte varný priestor
- Vyčistite príslušenstvo
- Prečítajte si bezpečnostné upozornenia uvedené na začiatku návodu na používanie. Sú veľmi dôležité.

Nastavenie času

Po pripojení vášho nového spotrebiča sa na displeji objaví 0:00. Nastavte aktuálny denný čas.


1. Stlačte tlačidlo .
Na ukazovateli času je vľavo vedľa symbolu pre čas šípka ► . 12:00 sa zobrazí ako návrh.
2. Otočným voličom nastavte aktuálny čas.
3. Stlačte tlačidlo .

Aktuálny čas sa zobrazuje na displeji.









Upozornenie

V kapitole *Časové funkcie* sa dočítate, ako zmeniť čas.

Rozohriatie varného priestoru

Aby sa odstránila vôňa novoty spotrebiča, uzavretú, prázdnu rúru rozohrejte. Nastavte druh ohrevu  horný/dolný ohrev a teplotu 240 °C.

Dbajte na to, aby sa vo varnom priestore nenachádzali žiadne zvyšky obalu, napr. guľôčky polystyrénu.

1. Stlačte tlačidlo .
Symbol  pre druh ohrevu 3D horúci vzduch a 160 °C sa objaví na displeji ako návrh.
Symbol otáčania  sa nachádza vpravo vedľa druhu ohrevu.
2. Otočným voličom zmeňte druh ohrevu na  horný a dolný ohrev.
3. Stlačte tlačidlo °C/kg.
Symbol otáčania  prejde na ukazovateľ teploty.
4. Otočným voličom zmeňte teplotu na 240 °C.
5. Krátko stlačte tlačidlo .
Spustí sa ohrev. Tlačidlo  svieti.
6. Po 60 minútach vypnite rúru tlačidlom .
Pruhy kontroly teploty zobrazujú zvyškové teplo vo varnom priestore.

Čistenie príslušenstva pred prvým použitím


Skôr ako začnete príslušenstvo používať, dôkladne ho vyčistite umývacím roztokom a utierkou.

Zapnutie a vypnutie rúry

Tlačidlom  zapnete a vypnete spotrebič.

Zapnutie

Stlačte tlačidlo .

Symbol  pre druh ohrevu 3D horúci vzduch a 160 °C sa objaví na displeji ako návrh.



Toto nastavenie môžete spustiť okamžite alebo

- nastavte iný druh ohrevu a teplotu,
- tlačidlom **P** zvolíte program
- tlačidlom **M** zvolíte nastavenie uložené do pamäte
- tlačidlom **clean** zvolíte systém čistenia.

V jednotlivých kapitolách sa môžete dočítať, ako vykonať nastavenia.

Vypnutie

Stlačte tlačidlo .

Rúra sa vypne.

Nastavenie rúry na pečenie

V tejto kapitole sa môžete dočítať,

- ktoré druhy ohrevu vám ponúka rúra na pečenie
- ako nastavíte druh ohrevu a teplotu
- a ako nastavíte rýchloohrev.

Druhy ohrevu

Vaša rúra vám ponúka množstvo druhov ohrevu. Takto môžete pre každé jedlo vybrať optimálny spôsob prípravy.

Druh ohrevu a teplotný rozsah

Použitie

 3D horúci vzduch
30-275 °C

Na koláče a pečivo na jednej až troch úrovniach. Ventilátor rovnomerne rozháňa teplo prstencového rozohrievacieho telesa na zadnej stene vo varnom priestore.

 Horný/dolný ohrev
30-300 °C

Na koláče, nákypy a chudé kusky mäsa, napr. hovädzieho alebo z diviny, na jednej úrovni. Teplo prichádza rovnomerne zhora a zdola.

 Hydro pečenie*
30-300 °C


Na pečivo z kysnutého cesta, napr. chlieb, žemle alebo vianočku a na pečivo z odpaľovaného cesta, napr. veterníky. Teplo prichádza rovnomerne zhora a zdola. Vlhkosť z potravín zostáva ako vodná para vo varnom priestore.

 Nastavenie pre pizzu
30-275 °C

Na rýchlu prípravu mrazených výrobkov bez predohrevu, napr. pizza, zemiakové hranolčky alebo štrúdlá. Teplo prichádza zdola a z prstencového rozohrievacieho telesa na zadnej stene.

 Dolný ohrev
30-300 °C

Na zaváranie a dopekание alebo zapekanie do hneda. Teplo prichádza zdola.

 Grilovanie s cirkuláciou
30-300 °C

Na pečenie mäsa, hydiny a celých rýb. Vyhrievacie teleso grilu a ventilátor sa striedavo zapínajú a vypínajú. Ventilátor vŕti horúci vzduch okolo jedla.

 Grill, veľká plocha
stupne grilovania 1, 2 alebo 3

Na grilovanie steakov, párkov, toastov a kusov rýb. Rozohreje sa celá plocha pod vyhrievacím telesom grilu.

Druh ohrevu a teplotný rozsah	Použitie
☐ Grill, malá plocha stupne grilovania 1, 2 alebo 3	Na grilovanie malých množstiev steakov, párkov, toastov a kúskov rýb. Rozohreje sa stredná časť vyhrievacieho telesa grilu.
☒ Rozmrazovanie 30-60 °C	Na rozmrazovanie napr. mäsa, hydiny, chleba a koláčov. Ventilátor vŕti teplý vzduch okolo jedla.
☺ Udržiavanie teploty 60-100 °C	Na udržiavanie teploty pripravených jedál.

* Druh ohrevu, pre ktorý bola určená trieda energetickej účinnosti podľa normy EN50304.

Nastavenie druhu ohrevu a teploty

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

1. Rúru na pečenie zapnite tlačidlom ☐, príp. stlačte tlačidlo ☐.

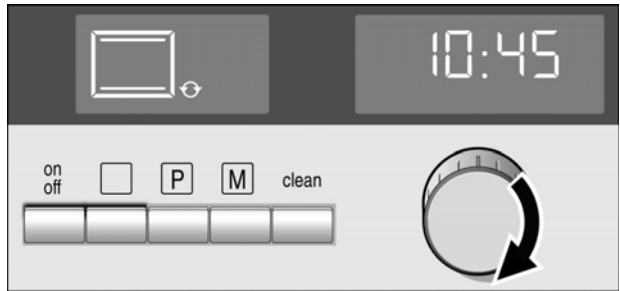
Na displeji sa navrhne symbol ☐ pre 3D horúci vzduch a teplota 160 °C. Na ukazovateli hodín sa zobrazí čas. Symbol otáčania ↻ vedľa druhu ohrevu oznamuje, že otočným voličom možno zmeniť druh ohrevu.



Toto nastavenie môžete spustiť okamžite pomocou ^{start}stop.

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

2. Pomocou otočného voliča nastavte požadovaný druh ohrevu.



3. Stlačte tlačidlo °C/kg.
Symbol ↻ sa zmení na teplotu.



4. Otočným voličom zmeňte navrhovanú teplotu.



5. Stlačte tlačidlo ^{start}stop.
Spustí sa prevádzka.



6. Keď je jedlo hotové, tlačidlom **on/off** vypnite spotrebič.

Tipy na nastavenie:

Zmena teploty alebo stupňa grilovania

Kedykoľvek je možná. Pomocou otočného voliča nastavte teplotu alebo stupeň grilovania.

Zistenie teploty rozohrievania

Krátko stlačte tlačidlo **i**. Na niekoľko sekúnd sa zobrazí aktuálna teplota rozohrievania varného priestoru.


Otvorenie dvierok rúry

Činnosť sa zastaví. Tlačidlo **start/stop** bliká. Po zatvorení dvierok pokračuje činnosť spotrebiča.

Zastavenie prevádzky

Krátko stlačte tlačidlo **start/stop**. Rúra je v stave pauzy. Tlačidlo **start/stop** bliká. Pauzu ukončíte opätovným stlačením **start/stop**. Tlačidlo **start/stop** svieti. Prevádzka sa obnoví.

Prerušenie prevádzky

Tlačidlom **on/off** vypnite rúru alebo tlačidlo **start/stop** podržte stlačené, kým sa neobjaví symbol  pre 3D horúci vzduch a teplota 160 °C. Znova môžete vykonať nastavenie.

Nastavenie času trvania

Pozrite kapitolu *Časové funkcie, Nastavenie času trvania*.





Posunutie koncového času

Pozrite kapitolu *Časové funkcie, Posunutie koncového času*.

Nastavenie rýchloohrevu

Vhodné druhy ohrevu

Rýchloohrev nie je vhodný pre všetky druhy ohrevu.

-  = 3D horúci vzduch
-  = horný/dolný ohrev
-  = hydro pečenie
-  = nastavenie pre pizzu



Pokiaľ je na použitie rýchloohrevu zvolený iný druh ohrevu, indikuje to zvukový signál.


Vhodné teploty

Rýchloohrev nefunguje, ak je nastavená teplota pod 100 °C.


Ak je teplota vo varnom priestore len o niečo nižšia ako nastavená teplota, rýchloohrev nie je potrebný. Nezapne sa.

Nastavenie rýchloohrevu

Pre rýchloohrev stlačte tlačidlo . Vedľa nastavenej teploty sa objaví symbol . Rýchloohrev sa začne. Pruhy kontroly teploty sa vyplnia.

Rýchloohrev je ukončený, keď sú pruhy vyplnené. Ozve sa krátky zvukový signál. Symbol  zhasne. Jedlo vložte do varného priestoru.


Prerušenie rýchloohrevu

Stlačte tlačidlo . Symbol zhasne.

Upozornenia


Keď zmeníte druh ohrevu, rýchloohrev sa zruší.

Nastavený čas trvania začne plynúť nezávisle od rýchloohrevu, hneď po spustení prevádzky.



Počas rýchloohrevu môžete stlačením tlačidla  zistiť aktuálnu teplotu varného priestoru.

Aby bol pokrm rovnomerne upečený, vložte ho do varného priestoru, až keď sa rýchloohrev ukončí.




Časové funkcie

Menu časových funkcií vyvoláte tlačidlom . Nasledujúce funkcie sú možné:





Keď je rúra na pečenie vypnutá:

-  = nastavenie časovača
-  = nastavenie času

Keď je rúra na pečenie zapnutá:

-  = nastavenie časovača
-  = nastavenie času trvania
-  = posunutie koncového času

Nastavenie časových funkcií - stručný návod

1. Tlačidlo  stláčajte dovtedy, kým sa šípka nenachádza pred požadovaným symbolom, napr. funkcia Nastavenie času trvania = .
2. Otočným voličom nastavte požadovanú hodnotu.
3. Stláčajte tlačidlo  dovtedy, kým symbol otáčania  na ukazovateli času nezhasne.





V ďalšej časti sa podrobne dočítate, ako nastaviť jednotlivé funkcie.

Krátky zvukový signál

Keď hodnotu nemôžete zmeniť alebo nastaviť, zaznie krátky zvukový signál.

Nastavenie časovača

Časovač funguje nezávisle od rúry. Môžete ho použiť ako kuchynský časovač a kedykoľvek nastaviť.

1. Stlačte tlačidlo . Otvorí sa menu časových funkcií. Šípka  sa nachádza vedľa symbolu  pre časovač. Symbol otáčania  nad dvojbodkou oznamuje, že otočným voličom možno nastaviť čas.
2. Pomocou otočného voliča nastavte čas chodu pre časovač.

3. Stláčajte tlačidlo ⊖ dovedy, kým symbol otáčania ↻ na ukazovateli času nezhasne.

Čas na ukazovateli hodín viditeľne plynie.

Po uplynutí času

Zaznie signál.

Čas chodu časovača je na 0:00. Stlačte tlačidlo ⊖. Ukazovateľ zhasne.

Tipy pre nastavenie:

Prerušenie času chodu

Tlačidlom ⊖ otvorte menu. Čas chodu otočte naspäť na 0:00. Stláčajte tlačidlo ⊖ dovedy, kým symbol otáčania ↻ na ukazovateli hodín nezhasne.

Zmena času chodu


Tlačidlom ⊖ otvorte menu a otočným voličom zmeňte čas chodu. Stláčajte tlačidlo ⊖ dovedy, kým symbol otáčania ↻ na ukazovateli hodín nezhasne. Menu je zatvorené. Zmenený čas viditeľne plynie.

Nastavenie času trvania

Keď nastavíte čas trvania (čas prípravy) vášho jedla, prevádzka sa po uplynutí tohto času automaticky ukončí. Rúra už nehreje.

Predpoklad:

Druh ohrevu a teplota je nastavená.

Príklad na obrázku: nastavenie pre  horný/dolný ohrev, 180 °C, čas trvania 45 minút.

1. Stlačte dvakrát tlačidlo ⊖.
Šípka sa nachádza pred symbolom času trvania ▶|→|. Symbol otáčania ↻ nad dvojbodkou označuje, že otočným voličom možno nastaviť čas trvania.



- Otočným voličom nastavte čas trvania prípravy jedla.



- Stláčajte tlačidlo dovtedy, kým symbol otáčania na ukazovateli hodín nezhasne. Nastavenie je uložené.

Prevádzka sa ešte nespustila

- Stlačte tlačidlo .

Čas trvania na ukazovateli hodín viditeľne plynie.

Čas trvania uplynul

Zaznie signál. Rúra už nehreje. Na ukazovateli svieti **0:00**. Signál môžete predčasne vypnúť tlačidlom .





Tipy na nastavenie:

Zrušenie času trvania


Tlačidlom zvolte čas trvania →.

Otočným voličom vráťte čas trvania prípravy jedla na **0:00**. Stláčajte tlačidlo dovtedy, kým symbol otáčania na ukazovateli hodín nezhasne.

Zmena času trvania

Tlačidlom  zvolte čas trvania . Otočným voličom zmeňte čas trvania ohrevu. Stláčajte tlačidlo  dovtedy, kým symbol otáčania  na ukazovateli hodín nezhasne. Zmenený čas trvania viditeľne plynie.

Skontrolovať denný čas, čas trvania, čas skončenia ohrevu

Tlačidlom hodín  môžete skontrolovať všetky funkcie.

Posunutie koncového času

Posunutie času konca je možné pri



- všetkých druhoch ohrevu
- mnohých programoch
- a pri funkcii čistenia

Príklad: O 9.30 hod. vložte jedlo do varného priestoru. Bude to trvať 45 minút a o 10.15 hod. bude jedlo hotové. Chcete však, aby bolo hotové o 12.45 hod.

Posuňte koncový čas z 10.15 hod. na 12.45 hod. Prevádzka sa spustí o 12.00 hod. a skončí o 12.45.

Dbajte, prosím, na to, aby ľahko sa kaziace potraviny nestáli príveľmi dlho v rúre.

Predpoklad: Čas trvania musí byť nastavený. Prevádzka nesmie byť spustená.

1. Tlačidlom  zvolte koncový čas . Zobrazí sa čas konca ohrevu. To je čas, kedy bude jedlo hotové.

Nastavenie konca



- Otočným gombíkom možno čas konca ohrevu posunúť na neskôr.



- Stláčajte tlačidlo ⊖ dovedy, kým symbol otáčania ↻ na ukazovateli hodín nezhasne.
- Stlačte tlačidlo ^{start}/_{stop}.

Rúra prejde do pozície čakania. Tlačidlo ^{start}/_{stop} svieti. Nastavený čas konca svieti na ukazovateli hodín. Hneď po spustení prevádzky začne čas trvania viditeľne plynúť.

Čas trvania uplynul

Zaznie signál. Rúra už nehreje. Na ukazovateli svieti **0:00**. Signál môžete predčasne vypnúť tlačidlom ⊖.

Oprava koncového času

To je možné len vtedy, pokiaľ je rúra v čakacej pozícii.

Tlačidlom ⊖ zvoľte koncový čas ▶→|. Otočným voličom opravte koncový čas. Stláčajte tlačidlo ⊖ dovedy, kým symbol otáčania ↻ na ukazovateli hodín nezhasne. Uloží sa nový koncový čas.

Nastavenie času

Keď chcete nastaviť alebo zmeniť čas, rúra musí byť vypnutá.

Po výpadku prúdu

Po výpadku prúdu svieti na displeji **0:00** a symbol ☹. Nastavte aktuálny denný čas.

1. Stlačte tlačidlo ☹.
Šípka sa nachádza pred symbolom denného času ►☹. **12:00** h sa objaví na ukazovateli času.
2. Otočným voličom nastavte aktuálny čas.
3. Stlačte tlačidlo ☹.
Menu je zatvorené. Aktuálny čas sa objaví na ukazovateli času.

Zmena času

Keď chcete zmeniť čas, napr. z letného na zimný, stlačte dvakrát tlačidlo ☹. Šípka sa nachádza pred symbolom denného času ►☹. Postupujte podľa opisu v bode 2 a 3.

Zrušenie zobrazenia času

Zobrazenie času môžete zrušiť. Potom sa objaví len vtedy, keď je rúra zapnutá. Podrobnosti o tom si prečítajte v kapitole *Základné nastavenia*.

Funkcia Memory

Pomocou funkcie Memory môžete uložiť nastavenie jedla a kedykoľvek ho znova vyvolať.

Ukladanie programu do pamäte má význam vtedy, keď dané jedlo pripravujete zvlášť často.

Uloženie nastavenia do pamäte

System čistenia sa nedá uložiť.

1. Nastavte druh ohrevu, teplotu a príp. čas trvania prípravy požadovaného jedla alebo vyberte program. Nespúšťajte.
2. Tlačidlo **M** podržte stlačené, kým nezaznie signál a tlačidlo sa nerozsvieti.

Nastavenie je uložené a môže sa kedykoľvek spustiť.

Uloženie iného nastavenia

Znova nastavte a uložte. Staré nastavenia sa prepíšu.

Zapnutie funkcie Memory

Uložené nastavenia na prípravu vášho jedla môžete kedykoľvek spustiť.

1. Krátko stlačte tlačidlo **M**.
Zobrazia sa uložené nastavenia.
2. Stlačte tlačidlo ^{start}_{stop}.

Spustí sa nastavenie pamäte.

Zmena nastavení



Kedykoľvek je možná.

Keď nabudúce spustíte funkciu Memory, znova sa objaví pôvodne uložené nastavenie.

Detská poistka



Rúra na pečenie je vybavená detskou poistkou, aby ju deti nemohli nedopatrením zapnúť alebo aby nemohli zmeniť jej nastavenie.

Aktivovanie detskej poistky



Tlačidlo  podržte stlačené, kým sa neobjaví symbol . Trvá to asi 4 sekundy.

Nastavenia už nemožno zmeniť. Ovládací panel je zablokovaný.

Odblokovanie

Tlačidlo  podržte stlačené, kým nezhasne symbol . Znova môžete vykonať nastavenie.

Upozornenie

Napriek aktívnej detskej poistke môžete stlačením  alebo dlhým stlačením tlačidla  vypnúť rúru, nastaviť časovač a vypnúť signálny tón.












Základné nastavenia

Spotrebič má rôzne základné nastavenia, ktoré môžete kedykoľvek prispôbiť vlastným potrebám.

Upozornenie

V tabuľke nájdete základné nastavenia a možnosti ich zmeny.

Podľa výbavy vášho spotrebiča sa na displeji zobrazia len základné nastavenia, ktoré sa týkajú vášho spotrebiča.

Funkcia	Základné nastavenie	Možnosti
  Signál po uplynutí času trvania	 = 2 minúty	 = 10 sekúnd  = 2 minúty  = 5 minút
  Potvrzovací tón po stlačení tlačidla	 = vyp.	 = vyp.  = zap.

Funkcia	Základné nastavenie	Možnosti
c 3 Jas osvetlenia displeja	3 = denný	1 = nočný 2 = stredný 3 = denný
c 4 Ukazovateľ hodín, keď je rúra na pečenie vypnutá	1 = zap.	0 = vyp.* * Čas sa zobrazuje, kým sa zobrazuje zvyškové teplo. 1 = zap.
c 5 Osvetlenie rúry počas prevádzky	1 = zap.	0 = vyp. 1 = zap.
c 6 Pokračovanie prevádzky po zatvorení dvierok rúry na pečenie	1 = prevádzka beží automaticky ďalej	0 = stlačením ^{start} pokračovať v prevádzke 1 = prevádzka beží automaticky ďalej
c 7 Dodatočné zaistenie dvierok pri aktivovanej detskej poistke	0 = nie	0 = nie 1 = áno
c 8 Čas dobehu ventilátora	2 = stredne dlho	1 = krátko 2 = stredne dlho 3 = dlho 4 = veľmi dlho
c 9 Samočistiaca horná stena a postranné steny namontované	0 = nie	0 = nie 1 = áno
c 10 Rúra je vybavená teleskopickými vyťahovacími koľajničkami	0 = nie	0 = nie 1 = áno
c 11 Zrušenie všetkých zmien a obnovenie základných nastavení	0 = nie	0 = nie 1 = áno

Zmena základných nastavení

Predpoklad: Rúra musí byť vypnutá.

Pozrite si, prosím, tabuľku so základnými nastaveniami, aby ste vedeli, čo sa za číslami skrýva.

Príklad na obrázku: zmena základného nastavenia dobehu ventilátora zo stredne dlhého na krátky.

1. Tlačidlo **i** podržte stlačené cca 4 sekundy, kým sa neobjaví **c 1** pre prvé základné nastavenie a **2** pre prednastavenú hodnotu.



2. Tlačidlo **i** stláčajte dovtedy, kým sa neobjaví požadované základné nastavenie.



- Otočným voličom zmeňte hodnotu základného nastavenia.



Teraz môžete zmeniť ďalšie základné nastavenie podľa opisu v bode 2 a 3.

- Tlačidlo **i** podržte stlačené, kým ukazovateľ nezhasne. Trvá to asi štyri sekundy. Všetky zmeny sú uložené.

Zrušenie

Stlačte tlačidlo $\frac{\text{on}}{\text{off}}$. Zmeny nie sú prevzaté.

Automatické vypnutie

Vaša rúra na pečenie má funkciu automatického vypnutia. Bude aktívna, keď nie je nastavený čas trvania a keď nastavenia neboli dlhý čas zmenené.

Vypnutie aktívne

Na displeji sa objaví **FB**.

Činnosť je prerušená. Kedy k tomu dôjde, závisí od nastavenej teploty alebo stupňa grilovania.

Aby zobrazenie zmizlo, stlačte ľubovoľné tlačidlo. Môžete znova vykonať nastavenie.

Upozornenie

Keď je čas trvania nastavený, rúra už po uplynutí času trvania neheje. Funkcia automatického vypnutia nie je potrebná.

System čistenia

Čistiaci systém regeneruje samočistiace plochy vo varnom priestore.

Samočistiace plochy sú chránené nanosenou vrstvou vysokoporéznej keramiky. Počas prevádzky rúry na pečenie táto vrstva vstrebe a odstráni škvvrny z pečenia mäsa a koláčov.

Ak sa plochy v rúre už nečistia dostatočne a vznikajú tmavé flaky, pomocou tohto systému čistenia sa ich povrch zregeneruje.

Namontujte samočistiacu hornú stenu a postranné steny

Zadná stena varného priestoru je potiahnutá vrstvou keramiky. Aby ste mohli využiť samočistiaci systém, horná aj bočné steny musia byť potiahnuté keramickou vrstvou.

Samočistiacu hornú stenu a bočné steny môžete získať ako osobitné príslušenstvo v zákazníckom servise.

Zmena základných nastavení

Po namontovaní hornej steny a bočných stien aktivujte čistiaci systém v základných nastaveniach. Postup nájdete v kapitole *Zmena základných nastavení*.

Stupne čistenia

Môžete si vybrať z troch stupňov čistenia.

Stupeň	Stupeň čistenia	Čas trvania
1	ľahké	cca 45 minút
2	stredné	cca 1 hodina
3	intenzívne	cca 1 hodina, 15 minút

Pred čistením

Čistenie dna varného priestoru

Riad a príslušenstvo vyberte z varného priestoru.

Pred nastavením systému samočistenia nečistite samočistiace plochy varného priestoru. Inak vzniknú škvvrny, ktoré už nebudete môcť odstrániť.

Používajte handričku a horúci umývací roztok alebo octovú vodu.

Pri silnejšom znečistení použite drôtenku z nehrdzavejúcej ocele alebo čistiaci prostriedok na rúry. Používajte len na studený varný priestor. Samočistiace plochy nikdy nečistite drôtenkou alebo čistiacim prostriedkom na rúry na pečenie.


Nastavenie stupňa čistenia

Príklad na obrázku: Stupeň čistenia 2.

1. Stlačte tlačidlo **clean**.
Zobrazí sa návrh stupňa čistenia 3.

Keď chcete zmeniť stupeň čistenia:

2. Pomocou otočného voliča nastavte požadovaný stupeň čistenia.
3. Čistenie zapnite tlačidlom ^{start}/_{stop}.

Na ukazovateli svieti . Rúra na pečenie prestane hriať.

Po uplynutí čistenia

Tipy pre nastavenie:

Zrušenie nastavenia

Tlačidlom ^{on}/_{off} vypnite rúru alebo tlačidlo ^{start}/_{stop} podržte stlačené cca 2 sekundy, kým nezhasne osvetlenie tlačidla ^{start}/_{stop}. Znova môžete vykonať nastavenie.

Oprava stupňa čistenia

Po zapnutí už nemožno stupeň čistenia zmeniť.

Čistenie by malo prebiehať v noci

Koniec čistenia presuňte na noc, aby ste cez deň mali rúru kedykoľvek k dispozícii. Pozrite kapitolu *Časové funkcie, Posunutie konca*.

Po čistení

Keď varný priestor úplne vychladne, vlhkou handričkou odstráňte zvyšky popola z varného priestoru.

Údržba a čistenie

Pri starostlivom ošetrovaní a čistení zostane vaša rúra dlho pekná a funkčná. Tu vám podávame opis, ako správne ošetríte a vyčistíte vašu rúru.

Pokyny

Malé farebné odchýlky na prednej časti rúry sú spôsobené rôznosťou materiálov, ako je sklo, plast alebo kov.

Tiene na skle dvierok, ktoré pôsobia ako šmuhy, sú svetelné odrazy osvetlenia rúry.

Smalt sa pri veľmi vysokých teplotách pripáli. Preto môžu vzniknúť isté farebné odchýlky. Je to normálne a nemá to nijaký vplyv na funkčnosť.

Hrany tenkých plechov nemožno dôkladne pokryť smaltom. Preto môžu byť drsné. Ochrana proti korózii tým nie je ovplyvnená.

Čistiace prostriedky

Aby ste rozdielne povrchy nepoškodili použitím nesprávneho čistiaceho prostriedku, dodržiavajte údaje uvedené v tabuľke.

Nepoužívajte

- ostré alebo abrazívne čistiace prostriedky,
- tvrdé abrazívne vankúšiky alebo čistiace špongie,
- vysokotlakové alebo parné čističe.

Nové čistiace špongie pred použitím dôkladne premyte.

Oblasť

Predná časť rúry

Čistiace prostriedky


Horúci umývací roztok:
Vyčistite handričkou a potom osušte mäkkou utierkou.

Oblasť	Čistiace prostriedky
Ušľachtilá oceľ	Horúci umývací roztok: Vyčistite handričkou a potom osušte mäkkou utierkou. Vždy hneď odstráňte vápenaté, tukové, škrobové škvryny a škvryny od bielka. Pod takýmito flakmi môže kov začať korodovať. V zákazníckom servise alebo špecializovanej predajni možno zakúpiť špeciálne čistiace prostriedky na nehrdzavejúcu oceľ, ktoré sú vhodné na teplé povrchy. Prostriedok naneste v tenkej vrstve mäkkou utierkou.
Sklo	Čistiaci prostriedok na sklo: Utrite mäkkou utierkou. Nepoužívajte škrabku na sklo.
Sklo vo dvierkach	Čistiaci prostriedok na sklo: Vyčistite mäkkou utierkou. Nepoužívajte škrabku na sklo.
Sklenený kryt osvetlenia rúry	Horúci umývací roztok: Vyčistite handričkou.
Tesnenie Nesnímajte ho!	Horúci umývací roztok: Vyčistite handričkou. Nepoužívajte abrazívne prostriedky.
Rám	Horúci umývací roztok: Namočte a vyčistite handričkou alebo kefkou.
Príslušenstvo	Horúci umývací roztok: Namočte a vyčistite handričkou alebo kefkou.

Čistenie samočistiacich plôch varného priestoru

Zadná stena varného priestoru je potiahnutá vrstvou vysokoporéznej keramiky. Táto vrstva vstrebe a odbúra striekance z pečenia mäsa a koláčov počas prevádzky rúry. Čím je vyššia teplota a čím dlhšie je rúra na pečenie v prevádzke, tým lepší je výsledok.

Ak sú nečistoty viditeľné aj po viacnásobnej prevádzke rúry, postupujte nasledovne:

1. Dno varného priestoru, hornú stenu a bočné steny dôkladne vyčistite.
2. Nastavte 3D horúci vzduch .
3. Prázdnu, zatvorenú rúru rozohrejte na maximálnu teplotu približne na 2 hodiny.

Keramická vrstva sa zregeneruje.
Keď je varný priestor vychladnutý, hnedé alebo biele zvyšky odstráňte vodou a mäkkou špongiou.

Lahké sfarbenie vrstvy nemá na samočistenie žiadny vplyv.

Keď si dokúpite osobitné príslušenstvo "Samočistiaca horná stena a bočné steny", samočistiace plochy môžete zregenerovať systémom čistenia. Podrobnosti o tom si prečítajte v kapitole *Systém čistenia*.

Dôležité pokyny

Nikdy nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky. Poškrabali, resp. zničili by vysokoporéznu vrstvu.

Keramickú vrstvu nikdy nečistite čistiacim prostriedkom na rúry na pečenie.

Ak sa na zadnú stenu rúry omylom dostane čistiaci prostriedok na rúry, ihneď ho odstráňte špongiou a dostatočným množstvom vody.

Čistenie dna, hornej steny a bočných stien varného priestoru

Používajte handričku a horúci umývací roztok alebo octovú vodu.

Pri silnejšom znečistení použite abrazívnu špirálu z nehrdzavejúcej ocele alebo čistiaci prostriedok na rúry. Používajte len na studený varný priestor. Samočistiace plochy nikdy nečistite čistiacou špirálou alebo čistiacim prostriedkom na rúry na pečenie.

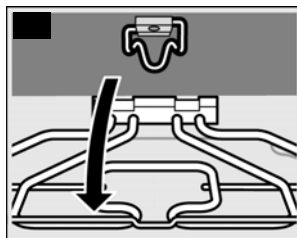
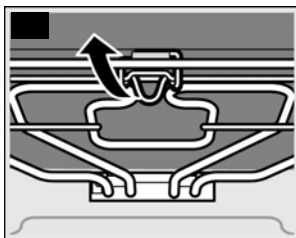
Sklopenie vyhrievacieho telesa grilu



Pred čistením môžete vyhrievacie teleso grilu sklopiť.

Nebezpečenstvo popálenia! Rúra na pečenie musí byť studená.

1. Úchytka na sklápacom grile vytiahnite dopredu a potlačte hore, až počuteľne zaklapne. (Obrázok A)
2. Pritom vyhrievacie teleso grilu podržte a sklopte nadol. (Obrázok B)



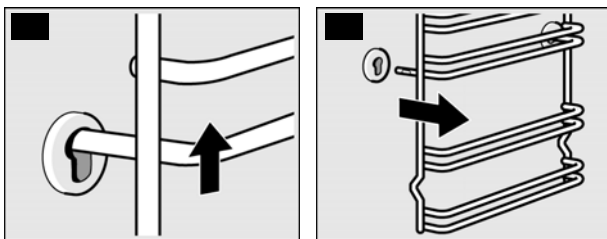
Po očistení vyhrievacie teleso grilu znova vyklopte nahor. Úchytka tlačte nadol a vyhrievacie teleso grilu nechajte zapadnúť.

Vyvesenie a zavesenie rámu

Vyvesenie rámu

Rám môžete na čistenie vybrať. Rúra musí byť vychladnutá.

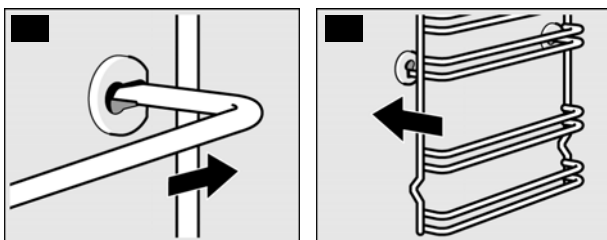
1. Rám vpredu zdvihnite nahor
2. a vyveste ho. (obrázok A)
3. Potom celý rám vytiahnite dopredu a vyberte. (obrázok B)



Rám vyčistite umývacím prostriedkom a špongiou. Ak je znečistenie ťažko odstrániteľné, použite kefku.

Zvesenie rámu

1. Rám zasuňte najprv do zadného otvoru, trochu potlačte dozadu (obrázok A)
2. a potom ho zaveste do predného otvoru. (obrázok B)

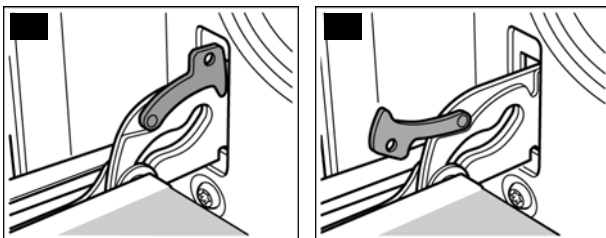


Rám sedí vpravo a vľavo. Zárez musí byť vždy dole.

Vyvesenie a zavesenie dvierok rúry

Pred čistením a vybratím skiel dvierok môžete celé dvierka rúry vyvesiť.

Závesy dvierok majú po jednej zaisťovacej páčke. Keď je zaisťovacia páčka sklopená (Obrázok A), dvierka rúry sú zaistené. Nedajú sa vyvesiť. Keď sú zaisťovacie páčky na vyvesenie dvierok rúry vyklopené, závesy sú zaistené. Nemôžu zapadnúť (Obrázok B).

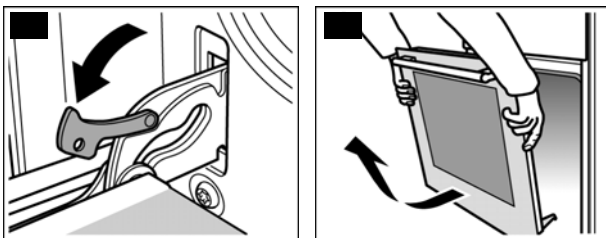


Nebezpečenstvo úrazu! Keď závesy nie sú zaistené, zapadnú s veľkou silou.

Dbajte na to, aby boli zaisťovacie páčky vždy dobre sklopené, príp. aby boli pri vyvesení dvierok rúry celkom vyklopené.

Vyvesenie dvierok

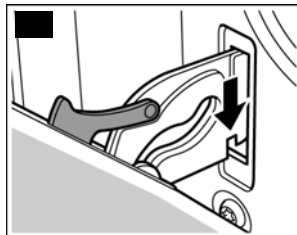
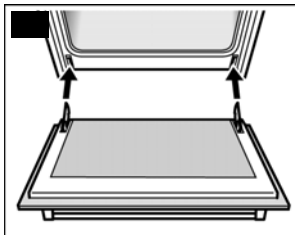
1. Dvierka rúry na pečenie úplne otvorte.
2. Obidve zaisťovacie páčky vľavo a vpravo vyklopte (Obrázok A).
3. Dvierka rúry na pečenie zatvorte až na doraz (Obrázok B).
Uchopte ich obidvomi rukami vľavo a vpravo hore. Privrite ich ešte trochu viac a vytiahnite ich.



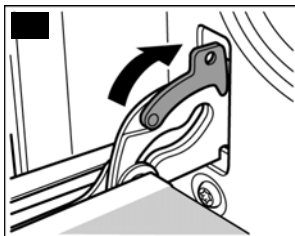
Zavesenie dvierok

Dvierka rúry v opačnom poradí znova zavesíte.

1. Pri zavesení dvierok dbajte na to, aby sa obidva závesy zaviedli rovno do otvoru (Obrázok A).
2. Zárez na závesoch musí na oboch stranách zapadnúť (Obrázok B).



3. Obidve zaistovacie páčky opäť sklopte (Obrázok C).
Dvierka rúry zatvorte.



Nebezpečenstvo úrazu! Keď dvierka rúry neúmyselne vypadnú alebo záves zapadne, nesiahajte do závesu.
Zavolajte zákaznícky servis.

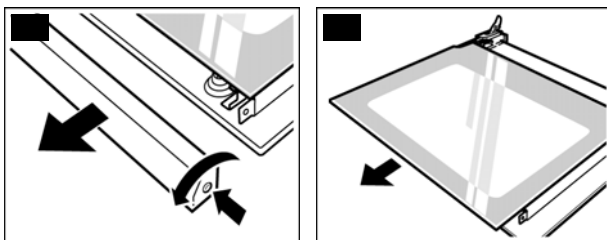
Demontáž a montáž skiel dvierok

Demontáž

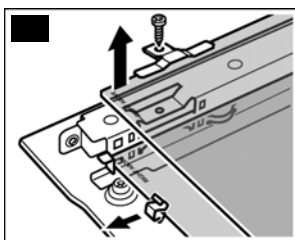
Aby ste sklá dvierok rúry mohli lepšie vyčistiť, môžete ich z dvierok vybrať.

Pri demontáži vnútorných skiel dávajte pozor na to, v akom poradí vyberáte sklá. Aby ste sklá namontovali opäť v správnom poradí, orientujte sa podľa čísla, ktoré je uvedené na skle.

1. Dvierka rúry vyveste a položte na handru rúčkou dolu.
2. Odskrutkujte kryt v hornej časti dvierok rúry. Povoľte skrutky na ľavej i pravej strane. (Obrázok A)
3. Vrchné sklo nadvihnite a vytiahnite. (Obrázok B)



4. Odskrutkujte veľké spony vľavo a vpravo a vyberte ich. (Obrázok C)
Vyberte prostredné sklo.
5. Malé spony stiahnite z dolného skla. (Obrázok C)
Sklo vytiahnite šikmo nahor.



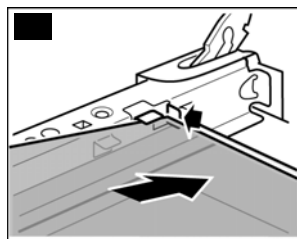
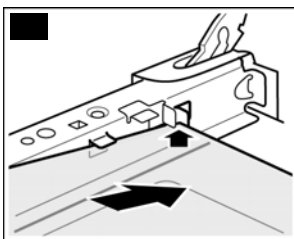
Sklá vyčistite pomocou prípravku na čistenie skla a mäkkou utierkou.

Nepoužívajte žiadne ostré predmety alebo abrazívne čistiace prostriedky ani škrabku na sklo. Sklo by sa mohlo poškodiť.

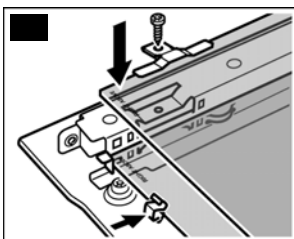
Montáž

Pri montáži dávajte pozor na to, aby na oboch sklách vľavo dolu stál dolu hlavou nápis "Right above".

1. Dolné sklo zasuňte šikmo dozadu. (Obrázok A)
2. Založte malé spony vpravo a vľavo na dolné sklo.
3. Zasuňte stredné sklo. (Obrázok B)



4. Malé spony nasadíte na dolné sklo. (Obrázok C)
5. Nasadíte veľké spony vpravo a vľavo a priskrutkujete ich. (Obrázok C)



6. Horné sklo zasuňte šikmo dozadu. Hladká plocha musí smerovať von.
7. Nasadíte kryt a priskrutkujete.
8. Nasadenie dvierok rúry na pečenie


Rúru na pečenie smiete používať jedine v prípade, že sú sklá správne namontované.

Čo robiť v prípade poruchy?


Ak sa vyskytne porucha, často je spôsobená nejakou maličkosťou. Skôr než zavoláte zákaznícky servis, venujte pozornosť nasledujúcim pokynom:

Pokiaľ sa vám nejaké jedlo nevydarí optimálne, prečítajte si kapitolu *Otestovali sme pre vás v našom kuchynskom štúdiu*. Nájdete tam množstvo tipov a upozornení týkajúcich sa varenia.

Tabuľka porúch

Porucha	Možná príčina	Upozornenie/pomoc
Spotrebič nefunguje.	Poistka je chybná.	Skontrolujte v poistkovej skrinke, či je poistka v poriadku.
Na displeji svieti 0:00 .	Výpadok prúdu.	Nanovo nastavte čas.
Rúra na pečenie neohreje alebo nie je možné nastaviť vybraný druh ohrevu.	Druh ohrevu nerozpoznaný.	Ešte raz nastavte.
Rúra neohreje. Na ukazovateli teploty svieti malý štvorec.	Rúra sa nachádza v demonštračnom režime.	Vypnite istič v poistkovej skrini a min. po 20 sekundách ho opäť zapnite. V priebehu nasledujúcich 2 minút podržte tlačidlo  stlačené štyri sekundy, kým nezmizne štvorec na ukazovateli.
Po stlačení tlačidla clean sa na displeji objaví nc .	Horná stena a bočné steny varného priestoru nie sú samočistiace. Nie je možné použiť systém čistenia.	Čistiaci systém možno zvoliť až po doplnení samočistiacou hornou stenou a samočistiacimi postrannými stenami a následnom nastavení čistiaceho systému v základných nastaveniach tlačidlom clean . Pozrite kapitolu <i>Systém čistenia</i> a kapitolu <i>Základné nastavenia</i> .
Na displeji sa ukáže FB .	Automatické vypnutie bolo aktivované. Rúra na pečenie prestane hriať.	Stlačte ľubovoľné tlačidlo.

Chybové hlásenia s E

Ak sa na displeji zobrazí chybové hlásenie s E, stlačte tlačidlo . Tým chybové hlásenie vymažete. Môže sa stať, že potom budete musieť znova nastaviť čas. Ak sa chyba zobrazí opäť, zavolajte zákaznícky servis.

Pri nasledujúcich chybových hláseniach si budete môcť pomôcť sami.

Chybové hlásenie	Možná príčina	Upozornenie/pomoc
E011	Tlačidlo je stlačené príliš dlho alebo sa zaseklo.	Stláčajte všetky tlačidlá jednotlivo. Skontrolujte, či sú tlačidlá čisté. Keď chybové hlásenie zostane, zavolajte servis.



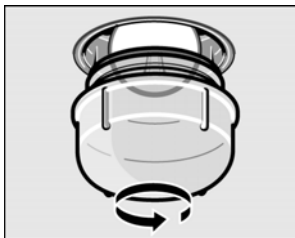
Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!
Neodborné opravy sú nebezpečné. Opravu smie vykonávať výhradne technik zákazníckeho servisu vyškolený našou spoločnosťou.

Výmena žiarovky na hornej stene rúry na pečenie

Keď žiarovka prestane svietiť, musí sa vymeniť. Tepelne odolné náhradné žiarovky, 40 W, dostanete v zákazníckom servise alebo v špecializovaných predajniach. Používajte len tieto žiarovky.



1. Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!
Vypnite poistku v poistkovej skrinke.
2. Aby ste zabránili škodám, vložte do studenej rúry na pečenie utierku.
3. Otáčaním doľava vyskrutkujte sklenený kryt.



4. Žiarovku vymeňte za žiarovku rovnakého typu.
5. Znova naskrutkujte sklenený kryt.
6. Vyberte utierku a znova zapnite poistku.

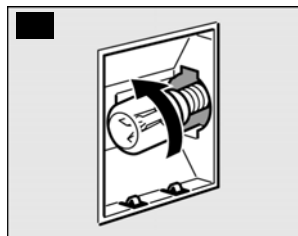
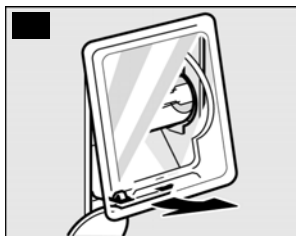
Výmena ľavej žiarovky

Keď žiarovka prestane svietiť, musí sa vymeniť. Tepelne odolné náhradné žiarovky, 25 W, dostanete v zákazníckom servise alebo v špecializovaných predajniach.

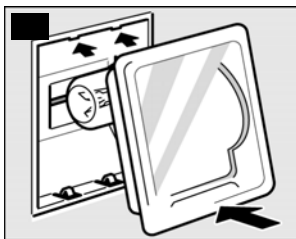
Používajte len tieto žiarovky.



1. Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom! Vypnite poistku v poistkovej skrinke.
2. Aby ste zabránili škodám, vložte do studenej rúry na pečenie utierku.
3. Snímte sklenený kryt. Urobíte to tak, že rukou dolu otvoríte sklenený kryt. (Obrázok A)
Ak by sa sklenený kryt ťažko snímal, vezmite si na pomoc lyžicu.



4. Žiarovku vyskrutkujte a vymeňte za žiarovku rovnakého typu. (Obrázok B) Pri zaskrutkovaní žiarovky dávajte pozor, aby ste ju zaskrutkovali rovno.
5. Znova nasadíte sklenený kryt. Dávajte pozor na to, aby vykľenutie skla bolo vpravo. Sklo vložte hore a dolu pritlačte. (Obrázok C) Sklo zapadne.



6. Vyberte utierku a znova zapnite poistku.

Sklenený kryt

Poškodený sklenený kryt je nutné vymeniť. Vhodný sklenený kryt vám dodá zákaznícky servis. Prosím, uveďte číslo výrobku "E" a výrobné číslo "FD" vášho spotrebiča.

Servis

Číslo výrobku (E) a výrobné číslo (FD)

Ak potrebujete spotrebič opraviť, je tu pre vás náš zákaznícky servis. Telefónne číslo a adresu najbližšieho zákazníckeho servisu nájdete v telefónnom zozname. Servis vo vašej blízkosti vám radi poradia aj v uvedených servisných centrách.

Pri kontaktovaní nášho zákazníckeho servisu vždy uveďte číslo výrobku (č. E) a výrobné číslo (č. FD) vášho spotrebiča.

Typový štítok s číslami nájdete vpravo, naboku pri dvierkach rúry.

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

Č. výrobku

Výrobné č.

Servis 📞

Tipy na úsporu energie a ochranu životného prostredia

Tu nájdete tipy na pečenie s úsporou energie a na správnu likvidáciu vášho spotrebiča.

Úspora energie

Rúru na pečenie predhrejte len vtedy, keď je tak uvedené v recepte alebo tabuľkách v návode na používanie.

Používajte tmavé, načierne nafarbené alebo smaltované formy na pečenie. Takéto formy veľmi dobre zachytávajú teplo.

Dvierka rúry otvárajte počas pečenia čo najzriedkavejšie.

Ak pečiete viac koláčov, najvhodnejšie je piecť ich jeden po druhom. Rúra je ešte rozohriata. Vďaka tomu sa skrátí čas pečenia druhého koláča. Vsunúť môžete aj dve pozdĺžne formy vedľa seba.

Pri dlhšom čase pečenia môžete rúru vypnúť 10 minút pred koncom pečenia a na dopečenie využiť zvyškové teplo.

Likvidácia v súlade s predpismi na ochranu životného prostredia



Obal zlikvidujte v súlade s predpismi na ochranu životného prostredia.

Tento spotrebič je označený v súlade s európskou smernicou 2002/96/ES o používaných elektrických a elektronických spotrebičoch (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Smernica stanovuje rámec pre zber a recykláciu odpadu z elektrických zariadení v celej EÚ.

Programová automatika

Pomocou programovej automatiky sa vám podaria úplne ľahko rafinované dusené jedlá, šťavnaté pečené mäsa a chutné Eintopf. Budete ušetrení od obracania a podlievania a varný priestor zostane čistý.

Výsledok prípravy jedla závisí od kvality mäsa a veľkosti a druhu nádoby.

Keď vyberáte hotové jedlo z varného priestoru, použite chňapku. Riad je veľmi horúci. Pozor pri otváraní nádoby, bude unikať horúca para

Nádoba

Programová automatika je vhodná len na pečenie v uzavretých nádobách, výnimkou je pečená šunka s kôrkou. Použite len nádobu s dobre priliehajúcou pokrievkou. Riadte sa pokynmi výrobcu nádoby.

Vhodná nádoba

Odporúčame tepluvzdorný riad (do 300 °C) zo skla alebo keramiky.

Pekáče z ušľachtilej ocele sú vhodné len výnimočne. Lesklý povrch odráža veľmi silno sálanie tepla.

Jedlo menej zhnedne a mäso bude menej uvarené.

Keď použijete pekáč z ušľachtilej ocele, po skončení programovej automatiky snímte pokrievku. Mäso grilujte ešte 8 až 10 minút na stupni grilovania 3.

Keď použijete pekáč zo smaltovanej ocele, liatiny alebo hliníkového odliatku, jedlo zhnedne intenzívnejšie. Pridajte trochu viac tekutiny.

Nevhodná nádoba

Nádoby zo svetlého, lesklého hliníka, neglazovanej hlíny a nádoby s plastovými rúčkami nie sú vhodné.

Veľkosť nádoby

Mäso by malo pokrývať asi dve tretiny dna nádoby. Tak dosiahnete pekný základ pečenia.

Vzdialenosť medzi mäsom a pokrievkou musí byť minimálne 3 cm. Mäso môže počas pečenia zväčšiť svoj objem.

Príprava jedla

Používajte len čerstvé alebo mrazené mäso. Odporúčame vám čerstvé, chladené mäso.

Vyberte si vhodný riad.

Odvážte čerstvé alebo mrazené mäso, hydinu alebo rybu. Presné pokyny nájdete v príslušných tabuľkách. Na nastavenie potrebujete hmotnosť.

Mäso okoreňte. Mrazené mäso okoreňte tak isto ako čerstvé mäso.

K viacerým jedlám je potrebné pridať tekutinu. V takom prípade pridajte do nádoby toľko tekutiny, aby bolo dno prikryté cca ½ cm. Ak je v tabuľke uvedené "trochu" tekutiny, obvykle stačia 2-3 polievkové lyžice. Ak je uvedené "veľa" tekutiny, môže to byť pokojne viac. Dodržiavajte pokyny uvedené pred tabuľkami a v tabuľkách.

Nádobu prikryte pokrievkou. Postavte ju na rošt do výšky 2.

Pri príprave niektorých jedál nie je možné posunúť čas skončenia ohrevu. Tieto jedlá sú označené hviezdíčkou *.

Nádobu vložte vždy do studeného varného priestoru.

Programy

Hydina

Hydinu položte do pekáča prsiami nahor. Plnená hydina nie je vhodná.

Ak chcete pripraviť viac stehien, nastavte hmotnosť najťažšieho z nich. Stehná musia mať približne rovnakú hmotnosť.

Príklad:

3 kuracie stehná s hmotnosťou 300 g, 320 g a 400 g.

Nastavte 400 g.

Ak chcete pripravovať dve rovnako veľké kurčatá v jednom pekáči, nastavenie vykonajte ako pri stehnách podľa hmotnosti ťažšieho.

Programy Hydina	Číslo programu	Hmotnostný rozsah v kg	Pridať tekutinu	Nastavovacia hmotnosť
kurča, čerstvé	P1*	0,7-2,0	nie	hmotnosť mäsa
veľké kurča, čerstvé	P2*	1,4-2,3	nie	hmotnosť mäsa
kačka, čerstvá	P3*	1,6-2,7	nie	hmotnosť mäsa
hus, čerstvá	P4*	2,5-3,5	nie	hmotnosť mäsa
mladá morka, čerstvá	P5*	2,5-3,5	nie	hmotnosť mäsa
stehná, čerstvé napr. z kurčata, kačky, husi, morky	P6	0,3-1,5	nie	hmotnosť najťažšieho stehna

Mäso

Do nádoby pridajte uvedené množstvo tekutiny.

Hovädzie mäso

Na dusenie mäsa pridajte dostatok tekutiny.

Môžete použiť aj marinádu.

Roastbeef pripravujte tukovou stranou nahor.

Programy Hovädzie mäso	Číslo programu	Hmotnostný rozsah v kg	Pridať tekutinu	Nastavovacia hmotnosť
dusené mäso, čerstvé napr. rebierka, lopatka, pliecko, sviečkovica	P7	0,5-3,0	áno	hmotnosť mäsa
dusené mäso, mrazené napr. rebierka, lopatka, pliecko	P8*	0,5-2,0	áno	hmotnosť mäsa
roastbeef, čerstvý, anglický napr. sviečková	P9	0,5-2,5	nie	hmotnosť mäsa

Programy Teľacie mäso

mäso, čerstvé, chudé napr. vrchný šál, orech	P10	0,5-3,0	áno	hmotnosť mäsa
mäso, čerstvé, prerastené napr. šija, krkovička	P11	0,5-3,0	trochu	hmotnosť mäsa
koleno s kosťou, čerstvé	P12	0,5-2,5	áno	hmotnosť mäsa

Programy

Jahňacie mäso

stehno, čerstvé, bez kosti, prepečené	P13	0,5-2,5	trochu	hmotnosť mäsa
stehno, čerstvé, bez kosti, stredne prepečené	P14	0,5-2,5	nie	hmotnosť mäsa
stehno, čerstvé, s kosťou, prepečené	P15	0,5-2,5	trochu	hmotnosť mäsa
stehno, mrazené, bez kosti, prepečené	P16*	0,5-2,0	trochu	hmotnosť mäsa
stehno, mrazené, s kosťou, prepečené	P17*	0,5-2,0	trochu	hmotnosť mäsa

Divina

Divinu môžete obložiť slaninou; mäso zostane šťavnatejšie, ale nezhdne tak silno. Kvôli jemnejšej chuti môžete nechať divinu pred prípravou v noci v chladničke marinovať v cmare, víne alebo octe.

Ak chcete pripraviť viac zajačích stehien, nastavte hmotnosť najťažšieho z nich.

Králika môžete pripravovať aj vopred naporcovaného. Nastavte celkovú hmotnosť.

Programy	Číslo programu	Hmotnostný rozsah v kg	Pridať tekutinu	Nastavovacia hmotnosť
jelenina na pečenie, čerstvá, napr. pliecko, hrud'	P18	0,5-3,0	áno	hmotnosť mäsa
srnčie stehno bez kosti, čerstvé	P19	0,5-3,0	áno	hmotnosť mäsa
zajačie stehno s kosťou, čerstvé	P20	0,3-0,6	áno	hmotnosť mäsa
králik, čerstvý	P21	0,5-3,0	áno	hmotnosť mäsa

Ryby

Rybu vyčistite, pokvapkajte citrónom a osolte ako obvykle.

Príprava dusenej ryby: Do nádoby dajte ½ cm vrstvu tekutiny, napr. vína lebo citrónovej šťavy.

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

Celý ryba sa vydarí najlepšie vtedy, keď je v nádobe v plávajúcej polohe. To znamená, že chrbtová plutva smeruje nahor. Aby sa v tej polohe dobre udržala, do brušného priestoru jej vložte skrojený zemiak alebo malú ohňuvzdornú nádobu.

Ak pripravujete viac rýb, nastavte ich celkovú hmotnosť. Ryby musia byť približne rovnako veľké alebo rovnako ťažké.

Príklad: Dva pstruhy 0,6 kg a 0,5 kg.

Nastavte 1,1 kg.

Programy Ryby	Číslo programu	Hmotnostný rozsah v kg	Pridať tekutinu	Nastavovacia hmotnosť
pstruh, čerstvý, dusený	P22*	0,3-1,5	áno	celková hmotnosť
pstruh, čerstvý, pečený	P23*	0,3-1,5	nie	celková hmotnosť
treska, čerstvá, dusená	P24*	0,5-2,0	áno	celková hmotnosť
treska, čerstvá, pečená	P25*	0,5-2,0	nie	celková hmotnosť

Eintopf

Môžete kombinovať rôzne druhy mäsa a čerstvej zeleniny.

Rybu nakrájajte na malé kúsky. Časti kurčafa použite nepokrájané.

K mäsu pridajte rovnaké až dvojnásobné množstvo zeleniny.

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

Ak má mäso zhnednúť, dajte ho do pekáča na zeleninu ako poslednú surovinu. Ak chcete, aby zhnedlo menej, zamiešajte mäso pod zeleninu.

Ak pripravujete Eintopf s mäsom, nastavte hmotnosť mäsa. Ak má byť zelenina mäkšia, nastavte celkovú hmotnosť.

Na zeleninový Eintopf je vhodná tuhá zelenina, ako napr. mrkva, zelená fazuľka, biela kapusta, zeler a zemiaky. Čím jemnejšie nakrájate zeleninu, tým

bude mäksia. Aby zelenina príliš nezhnedla, prikryte ju tekutinou.

Programy Eintopf	Číslo programu	Hmotnostný rozsah v kg	Pridať tekutinu	Nastavovacia hmotnosť
s mäsom napr. pichelsteinský eintopf	P26	0,3-3,0	áno	hmotnosť mäsa
so zeleninou napr. vegetariánsky eintopf	P27	0,3-3,0	áno	celková hmotnosť
guláš	P28	0,3-3,0	áno	hmotnosť mäsa
rolády	P29	0,3-3,0	áno	hmotnosť mäsa

Fašírka

Používajte len čerstvé mleté mäso.

Nastavte celkovú hmotnosť hotovej fašírky.

Masu môžete zjemniť kockami zeleniny alebo syrom.

Programy Fašírka	Číslo programu	Hmotnostný rozsah v kg	Pridať tekutinu	Nastavovacia hmotnosť
z čerstvej hovädziny	P30*	0,3-3,0	nie	celková hmotnosť
z čerstvej jahňaciny	P31*	0,3-3,0	nie	celková hmotnosť
z čerstvého, miešaného mäsa	P32*	0,3-3,0	nie	celková hmotnosť
z čerstvej bravčoviny	P33*	0,3-3,0	nie	celková hmotnosť

Bravčové mäso

Ak chcete pripraviť pečené mäso s kôrkou, vložte ho do nádoby kôrkou nahor. Kožu pred pečením narežte do mriežky tak, aby ste neprerezali mäso.

Kus šunky vložte do nádoby tukovou vrstvou nahor. Šunku nechajte zapiecť na chrumkavo v nezakrytej nádobe.

Ak pečiete mäso v celku, nastavte hmotnosť mäsa a ak pečiete roládu, nastavte celkovú hmotnosť.


Programy Bravčové mäso	Číslo programu	Hmotnostný rozsah v kg	Pridať tekutinu	Nastavovacia hmotnosť
krkovička čerstvá, bez kosti	P34	0,5-3,0	áno	hmotnosť mäsa
krkovička, mrazená, bez kosti	P35*	0,5-2,0	áno	hmotnosť mäsa
sviečková, čerstvá	P36	0,5-2,5	áno	hmotnosť mäsa
mäsová roláda, čerstvá	P37	0,5-3,0	áno	celková hmotnosť
mäso na pečenie s kôrkou, čerstvébôčik	P38	0,5-3,0	nie	hmotnosť mäsa
šunka, čerstvá, nasolená, uvariť	P39	1,0-4,0	trochu	hmotnosť mäsa
šunka, čerstvá, nasolená, zapiecť na chrumkavo	P40*	1,0-4,0	nie	hmotnosť mäsa

Výber programu

Najprv si vyhľadajte vhodný program v tabuľke programov.

Príklad na obrázku: nastavenie pre dusené hovädzie mäso, program 7, hmotnosť mäsa 1,3 kg.

1. Stlačte tlačidlo **P**.

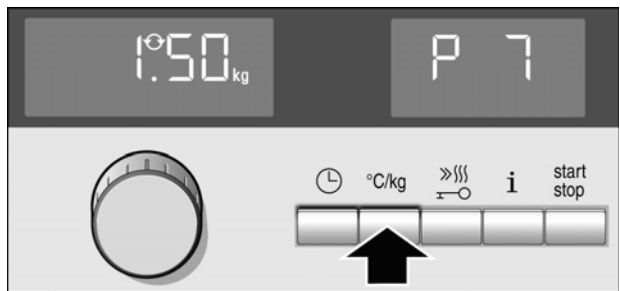
Na ukazovateli teploty sa objaví prvé číslo programu a symbol otáčania .



2. Pomocou otočného voliča nastavte požadované číslo programu.



3. Stlačte tlačidlo °C/kg.
Na ukazovateli hodín sa objaví návrh hmotnosti.



4. Otočným voličom zmeňte hmotnosť.



5. Stlačte tlačidlo ^{start}stop.
Program sa spustí. Čas trvania na ukazovateli hodín viditeľne plynie.

Program je ukončený	Zaznie signál. Rúra už nehreje. Signál môžete predčasne vypnúť tlačidlom ☹.
Tipy na nastavenie:	
Zmena dĺžky programu	Čas trvania nemožno zmeniť.
Zmena programu	Po zapnutí už nemožno zmeniť program.
Otvorenie dvierok rúry	Prevádzka sa zastaví. Tlačidlo ^{start} / _{stop} bliká. Po zatvorení dvierok prevádzka spotrebiča pokračuje.
Zastavenie prevádzky	Krátko stlačte tlačidlo ^{start} / _{stop} . Rúra je v stave pauzy. Tlačidlo ^{start} / _{stop} bliká. Pauzu ukončíte opätovným stlačením ^{start} / _{stop} . Tlačidlo ^{start} / _{stop} svieti. Prevádzka sa obnoví.
Vypnutie programu	Tlačidlo ^{start} / _{stop} držte stlačené, kým sa nezobrazí 3D-horúci vzduch, 160 °C. Môžete vykonať nové nastavenie.
Posunutie koncového času	Pozrite kapitolu <i>Časové funkcie, Posunutie koncového času</i> .

Tipy pre programovú automatiku

Hmotnosť mäsa alebo hydiny prevyšuje uvedený hmotnostný rozsah.



Mäso je dobré, ale omáčka je príliš tmavá.

Mäso je dobré, ale omáčka je svetlejšia a vodnatejšia.

Mäso je zvrchu príliš suché.

Počas pečenia vonia po pripálení, ale mäso vyzerá dobre.

Ak chcete pripraviť mrazené mäso.

Hmotnostný rozsah je vedome obmedzený. Pre veľmi veľký kus mäsa nie je často k dispozícii dostatočne veľký pekáč. Veľké kusy pripravte na hornom a dolnom ohreve  grilu s cirkuláciou vzduchu .

Vyberte si menšiu nádobu alebo použite viac tekutiny.

Vyberte si väčšiu nádobu alebo použite menej tekutiny.

Použite nádobu s dobre priliehajúcou pokrievkou. Veľmi chudé mäso bude šfavnatejšie, keď ho obložíte plátkami slaniny.

Pokrievka pekáča dobre nedolieha alebo mäso zväčšilo svoj objem a nadvihlo pokrievku. Vždy používajte vhodnú pokrievku. Dbajte na to, aby vzdialenosť medzi mäsom a pokrievkou bola minimálne 3 cm.

Mrazené mäso okoreňte tak isto ako čerstvé mäso. Pozor: Pri príprave mrazeného mäsa nie je možné posunutie času skončenia ohrevu na neskôr. Mäso by sa počas čakania rozmrazilo a bolo by nepoživatelné.

Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu

Tu nájdete rôzne pokrmy a optimálne nastavenia na ich prípravu. Ukážeme vám, aký druh ohrevu a teplota sa najlepšie hodia na prípravu vášho jedla. Získate údaje o vhodnom príslušenstve a výške zasunutia. Dostanete od nás tipy na ohľadom riadu a prípravy pokrmov.

Upozornenia

Hodnoty uvedené v tabuľke platia vždy pre vloženie jedla do studeného a prázdneho varného priestoru. Predhrievanie použijete len vtedy, keď je to uvedené v tabuľkách.

Pred použitím odstráňte z varného priestoru príslušenstvo, ktoré nepotrebuje.

Príslušenstvo vyložte papierom na pečenie až po predhriatí.


Časové údaje v tabuľkách sú orientačné hodnoty. Závisia od kvality a vlastností potravín.

Používajte dodané príslušenstvo. Ďalšie príslušenstvo dostanete ako osobitné príslušenstvo v špecializovaných predajniach alebo v zákazníckom servise.

Vždy keď vyberáte horúce príslušenstvo alebo nádobu z varného priestoru, používajte chňapku na hrniec.

Koláče a pečivo

Pečenie na jednej úrovni

Koláč sa najlepšie podarí vtedy, keď ho pečiete na jednej úrovni s horným/dolným ohrevom .

Keď pečiete s horúcim vzduchom:

Koláč vo forme, výška zasunutia 2

koláč na plechu, výška zasunutia 3.

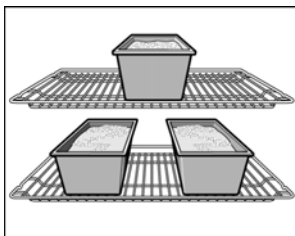
Pečenie na viacerých úrovniach

Pečenie na 2 úrovniach:
Univerzálny pekáč vo výške zasunutia 3
plech na pečenie vo výške zasunutia 1.

Pečenie na 3 úrovniach:
Plech na pečenie vo výške zasunutia 5
univerzálny pekáč vo výške zasunutia 3
plech na pečenie vo výške zasunutia 1.

V tabuľkách nájdete mnoho návrhov na prípravu jedál.

Keď pečiete súčasne v 3 pozdĺžnych formách, postavte ich na rošty podľa znázornenia na obrázku.



Formy na pečenie

Najvhodnejšie sú tmavé formy z kovu. Pri svetlých formách na pečenie z tenkostenného kovu alebo sklenených pekáčoch sa doba pečenia predĺži a koláč nezahnedne tak rovnomerne.

Keď chcete používať silikónové formy, orientujte sa podľa údajov na receptoch výrobcu. Silikónové formy sú zvyčajne menšie ako normálne formy. Množstvo cesta a údaje o príprave sa môžu líšiť.

Tabuľky














V tabuľkách nájdete optimálny druh ohrevu pre rôzne koláče a pečivo.

Teplota a čas pečenia závisia od druhu a množstva cesta. Preto sú v tabuľke uvedené časové rozsahy. Skúste začať najprv s nižšou hodnotou. Nižšia teplota zaručí rovnomernejšie zhnednutie. Ak je to potrebné, nabudúce nastavte vyššiu hodnotu.




















Pri predhrievaní sa čas pečenia skrúti o 5 až 10 minút.
















Ďalšie informácie nájdete v časti Tipy na pečenie na konci tabuľky.

Upozornenie: Kvôli vysokej vlhkosti sa pri hydropečení môže na vnútornom skle dvierok rúry na pečenie vytvárať kondenzát. Po otvorení dvierok rúry para unikne.

Koláč vo forme	Nádoba	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas pečenia v minútach
Trený koláč, jednoduchý	okrúhla/pozdĺžna forma	2		160-180	50-60
	3 pozdĺžne formy	3+1		140-160	60-80
Trený koláč, jemný	okrúhla/pozdĺžna forma	2		150-170	60-70
Tortový korpus z treného cesta	forma na ovocnú tortu	3		160-180	20-30
Jemný ovocný koláč z treného cesta	forma s vyberacím dnom na tortu/ forma na bábovku	2		160-180	50-60
Piškótvový korpus, 2 vajcia predhriať	forma na ovocnú tortu	2		160-180	20-30
Piškótvová torta, 6 vajec predhriať	tmavá forma na tortu	2		160-180	40-50
Korpus z krehkého cesta s okrajom	tmavá forma na tortu	1		180-200	25-35
Ovocná alebo tvarohová torta s korpusom z jemného cesta*	tmavá forma na tortu	1		160-180	70-90
Švajčiarsky koláč	plech na pizzu	1		220-240	35-45
Bábovka	bábovková forma	2		150-170	60-70
Pizza, tenký korpus, málo obloženia, predhriať	plech na pizzu	1		280-300	10-15
Pikantné koláče*	tmavá forma na tortu	1		170-190	45-55

* Koláč nechajte cca 20 minút vychladnúť vo vypnutej, zatvorenej rúre.

Koláče na plechu	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas pečenia v minútach
Trené cesto so suchým obložením	Plech na pečenie	2		170-190	20-30
	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		150-170	35-45
Trené cesto so šľavnatým obložením (ovocie)	Univerzálny pekáč	2		170-190	25-35
	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		140-160	40-50
Kysnutý koláč so suchým obložením	Plech na pečenie	3		170-190	25-35
	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		150-170	35-45
Kysnutý koláč so šľavnatým obložením (ovocie)	Univerzálny pekáč	3		160-180	40-50
	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		150-170	50-60
Jemné cesto so suchým obložením	Plech na pečenie	1		180-200	20-30
Jemné cesto so šľavnatým obložením (ovocie)	Univerzálna panvica	2		160-180	60-70
Švajčiarsky koláč	Univerzálna panvica	1		210-230	40-50
Píškótovej roláda predhriat	Plech na pečenie	2		170-190	15-20
Vianočka z 500 g múky	Plech na pečenie	2		180-200	25-35
Štoly z 500 g múky	Plech na pečenie	3		160-180	60-70
Štoly z 1 kg múky	Plech na pečenie	3		140-160	90-100
Sladký závin	Univerzálny pekáč	2		190-210	55-65
Pizza	Plech na pečenie	2		220-240	25-35
	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		180-200	40-50
Alsaský koláč, predhriat	Univerzálna panvica	2		280-300	10-12







Drobné pečivo	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas pečenia v minútach
Suché pečivo	Plech na pečenie	3		140-160	15-25
	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		130-150	25-35
	Univerzálny pekáč + 2 plechy na pečenie	1+3+5		130-150	30-40
Makrónky	Plech na pečenie	2		100-120	30-40
	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		100-120	35-45
	Univerzálny pekáč + 2 plechy na pečenie	1+3+5		100-120	40-50
Penové zákusky	Plech na pečenie	3		80-100	100-150
Mufiny	Rošt s plechom na mufiny	3		180-200	20-25
	2 rošty s plechmi na mufiny	3+1		160-180	25-30
Pečivo z odpaľovaného cesta	Plech na pečenie	2		210-230	30-40
Pečivo z lístkového cesta	Plech na pečenie	3		180-200	20-30
	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		180-200	25-35
	Univerzálny pekáč + 2 plechy na pečenie	1+3+5		170-190	35-45
Pečivo z kysnutého cesta	Plech na pečenie	3		190-210	20-30
	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		160-180	25-35

Chlieb a pečivo

Pred pečením chleba dajte rúru predhriať, pokiaľ nie je uvedené ináč.

Nikdy nelejte do horúcej rúry na pečenie vodu.

Pred pečením na dvoch úrovniach vždy vsuňte univerzálny pekáč pod plech na pečenie.

Chlieb a pečivo	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas pečenia v minútach
Kysnutý chlieb z 1,2 kg múky	Univerzálna panvica	2		300 200	5 30-40
Kysnutý ražný chlieb z 1,2 kg múky	Univerzálna panvica	2		300 200	8 35-45
Chlebová placka	Univerzálna panvica	2		300	10-15
Žemle nepredhriať	Plech na pečenie	3		200-220	20-30
Žemle z kysnutého cesta, sladké	Plech na pečenie	3		180-200	15-20
	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		150-170	20-30

Tipy na pečenie

Chcete piecť podľa vlastného receptu.

Nasledovným spôsobom zistíte, či je trený koláč prepečený.

Koláč je spľasnutý.

Koláč je v strede vysoký a na okrajoch nižší.

Koláč je zospodu priveľmi tmavý.

Koláč je priveľmi vysušený.

Zamerajte sa na podobné druhy pečiva v tabuľke s údajmi o pečení.

Približne 10 minút pred koncom času pečenia uvedeného v recepte zasuňte špajľu do koláča v mieste, kde je najvyšší. Ak sa na drevo cesto neprilepí, koláč je hotový.

Nabudúce použite menej tekutiny alebo nastavte o 10 stupňov nižšiu teplotu. Dodržiavajte časy trenia cesta dané v recepte.

Okraj tortovej formy s vyberacím dnom nevymastujte. Po pečení koláč opatrne uvoľnite nožom.

Vložte ho na nižšiu úroveň, zvolte nižšiu teplotu a koláč pečte dlhšie.

Do hotového koláča napichajte špáradlom malé otvory. Do nich nakvapkajte trochu ovocnej šťavy alebo alkoholu. Nabudúce zvolte teplotu o 10 stupňov vyššiu a skráťte čas pečenia.

Chlieb alebo koláč (napr. syrový koláč) vyzerá dobre, ale vnútri je mazľavý (je v ňom priveľa vody).

Pečivo hneď nerovnomerne.

Ovocný koláč je zospodu priveľmi svetlý.


Ovocná šťava ním preteká.

Drobné pečivo z kysnutého cesta sa pri pečení po stranách zlepje.

Ak ste piekli na viacerých úrovniach: Na hornom plechu je pečivo tmavšie ako na spodnejšom.

Pri pečení šľavnatých koláčov sa vytvára kondenzovaná voda.


Nabudúce použite trochu menej tekutiny a pečte pri nižšej teplote o trochu dlhšie. Ak pečiete koláč so šľavnatým obložením, predpečte najprv korpus. Posypte ho mandľami alebo strúhankou a na to nakladajte obloženie. Dodržiavajte recept a čas pečenia.

Zvoľte nižšiu teplotu, pečivo sa bude piecť rovnomernejšie. Chúlostivé pečivo pečte s horným a dolným ohrevom  na jednej úrovni. Aj prečnievajúci papier na pečenie môže mať vplyv na cirkuláciu vzduchu. Papier na pečenie vždy odstrihnite tak, aby bol zarovnaný s plechom.

Nabudúce vložte koláč na nižšiu úroveň.

Nabudúce použite, ak máte k dispozícii, hlbší univerzálny plech.

Medzi kúskami pečiva by mala byť vzdialenosť cca 2 cm. Bude tak dostatok miesta, aby pečivo pekne vykyslo a zo všetkých strán zhnedlo.

Pri pečení na viacerých úrovniach vždy používajte horúci vzduch . Súčasne vložené plechy do rúry nemusia byť hotové v rovnakom čase.

Pri pečení môže vzniknúť vodná para. Uniká cez dverka. Vodná para sa môže zrážať na ovládacom paneli alebo na susediacom nábytku a odkvapkávať ako kondenzovaná voda. Je to fyzikálne podmienené.

Mäso, hydina, ryby

Pokyny týkajúce sa riadu

Môžete používať akýkoľvek riad odolný voči teplu. Na prípravu väčších pečenok je vhodný aj univerzálny pekáč.

Najlepšie je používať sklenený riad. Pokrievka by mala byť rozmerovo vhodná na pekáč a dobre priliehať.

Keď používate smaltované pekáče, pridajte viac tekutiny.

Keď používate pekáče z nehrdzavejúcej ocele, zhnednutie nie je také intenzívne a mäso môže byť menej upečené. Predĺžte čas prípravy.

Nádoby vždy položte do stredu roštu.

Nádoba bez pokrievky = otvorená

Nádoba s pokrievkou = zakrytá

Horúci sklený riad položte na suchú podložku. Ak je podložka mokrá alebo studená, sklo môže puknúť.

Pokyny na pečenie

K chudému mäsu pridajte malé množstvo tekutiny. Dno nádoby by malo byť zakryté do výšky cca ½ cm. Na dusenie mäsa pridajte dostatok tekutiny. Dno nádoby má byť zakryté vo výške 1-2 cm. Množstvo tekutiny závisí od druhu mäsa a materiálu nádoby. Keď pripravujete mäso v smaltovanom pekáči, je potrebné väčšie množstvo tekutiny ako v sklenenej nádobe. Pekáče z ušľachtilej ocele sú vhodné len výnimočne. Mäso sa dusí pomalšie a menej zhnedne. Použite vyššiu teplotu a/alebo dlhší čas prípravy.

Pokyny na grilovanie

Grilujte vždy v zatvorenej rúre.

Pred grilovaním predhrievajte 3 minúty, až potom vložte jedlo na grilovanie.

Grilované mäso položte priamo na rošt. Keď grilujete jeden kus mäsa, položte ho na strednú časť roštu.

Navyše zasuňte univerzálny pekáč do výšky 1. Šťava z mäsa sa zachytí a rúra na pečenie zostane čistejšia.

Pripravované kusy by mali byť rovnako hrubé. Tak rovnomerne zhnednú a zostanú šťavnaté. Steaky soľte až po grilovaní.

Po uplynutí uvedeného času grilované kúsky obráťte.

Rozohrievacie teleso grilu sa stále zapína a vypína. Je to normálne. Ako často sa to deje, závisí od nastaveného stupňa grilovania.















Mäso


















Po uplynutí polovice času mäso obráťte.

Po ukončení pečenia nechajte mäso ešte 10 minút odpočívať vo vypnutej, zavretej rúre. Bude sa tak lepšie krájať.

Roastbeef zaviňte po upečení do alobalu a nechajte ešte 10 minút odpočívať v rúre.

Ak máte bravčové mäso s kožou, narežte kožu križom a mäso vložte do nádoby najprv kožou nadol.

Mäso	Hmotnosť	Príslušenstvo a riad	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C, stupeň grilovania	Čas prípravy v minútach
Hovädzie mäso						
Dusená hovädzia pečenka	1,0 kg	zakryté	2		200-220	100
	1,5 kg		2		190-210	120
	2,0 kg		2		180-200	140
Hovädzie filé, stredne prepečené	1,0 kg	otvorený	2		210-230	60
	1,5 kg		2		200-220	80
Roastbeef, stredne prepečený	1,0 kg	otvorený	1		220-240	60
Steaky, 3 cm hrubé, stredne prepečené		Rošt + univerzálny pekáč	5+1		3	15
Teľacie mäso						
Teľacia pečenka	1,0 kg	otvorený	2		190-210	110
	1,5 kg		2		180-200	130
	2,0 kg		2		170-190	150
Teľacia nôžka	1,5 kg	otvorený	2		210-230	140
Bravčové mäso						
Pečené mäso bez kože (napr. šija)	1,0 kg	otvorený	1		190-210	120
	1,5 kg		1		180-200	150
	2,0 kg		1		170-190	170

Mäso	Hmotnosť	Príslušenstvo a riad	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C, stupeň grilovania	Čas prípravy v minútach
Pečené mäso s kožou (napr. pliecko)	1,0 kg	otvorený	1		190-210	130
	1,5 kg		1		180-200	160
	2,0 kg		1		170-190	190
Bravčové filé	500 g	Rošt + univerzálny pekáč	3+1		230-240	30
Bravčové pečené, chudé	1,0 kg	otvorený			200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2,0 kg				180-200	160
Údené kotlety s kosťou	1,0 kg	zakryté	2		210-230	70
Steaky, 2 cm hrubé		Rošt + univerzálny pekáč	5+1		3	15
Bravčové medailóniky, 3 cm hrubé		Rošt + univerzálny pekáč	5+1		3	10
Jahňacie mäso						
Jahňací chrbát s kosťami	1,5 kg	otvorený	2		190-210	60
Jahňacie stehno bez kosti, stredne prepečené	1,5 kg	otvorený	1		160-180	120
Divina						
Srncí chrbát s kosťami	1,5 kg	otvorený	2		200-220	50
Srncie stehno bez kosti	1,5 kg	zakryté	2		210-230	100
Mäso z diviaka	1,5 kg	zakryté	2		180-200	140
Pečená jelenina	1,5 kg	zakryté	2		180-200	130
Králik	2 kg	zakryté	2		220-240	60

Mäso	Hmotnosť	Príslušenstvo a riad	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C, stupeň grilovania	Čas prípravy v minútach
Fašírka	z 500 g mäsa	otvorený	1		180-200	80
Párky		Rošt + univerzálny pekáč	4+1		3	15

Hydina

Údaje o hmotnosti v tabuľke sa vzťahujú na neplnenú hydinu pripravenú na pečenie.

Keď grilujete priamo na rošte, zasunúť univerzálny pekáč do výšky 1. Zachytí sa v nej mäsová šťava a rúra zostane čistá.

Ak pečiete kačku alebo hus, kožu pod krídlami prepichnete, aby mohla vytekať masť.









Celú hydinu položte prsiami nadol na rošt. Po uplynutí $\frac{2}{3}$ uvedeného času obráťte.

Mäso, ako je morčacia roláda alebo morčacie prsia, obráťte po uplynutí polovice času.

Časti hydiny obráťte po uplynutí $\frac{2}{3}$ času.

Hydina bude zvlášť chrumková a hnedá, keď ju ku koncu pečenia potriete maslom, slanou vodou alebo pomarančovou šťavou.

Hydina	Hmotnosť	Príslušenstvo a riad	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C, stupeň grilovania	Čas prípravy v minútach
Kurča, v celku	1,2 kg	Rošt	2		220-240	60-70
Veľké kurča, v celku	1,6 kg	Rošt	2		210-230	80-90
Kurča, rozpolené	po 500 g	Rošt	2		220-240	40-50
Časti kurčťaťa	po 150 g	Rošt	3		210-230	30-40
Časti kurčťaťa	po 300 g	Rošt	3		210-230	35-45
Kuracie prsia	po 200 g	Rošt	3		3	30-40

Hydina	Hmotnosť	Príslušenstvo a riad	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C, stupeň grilovania	Čas prípravy v minútach
Kačka, v celku	2,0 kg	Rošt	2		190-210	100-110
Kačacie prsia	po 300 g	Rošt	3		240-260	30-40
Hus, v celku	3,5 - 4 kg	Rošt	2		170-190	120-140
Husacie stehná	po 400 g	Rošt	3		220-240	40-50
Mladá morka, v celku	3,0 kg	Rošt	2		180-200	80-100
Morčacia roláda	1,5 kg	otvorený	1		200-220	110-130
Morčacie prsia	1,0 kg	zakryté	2		180-200	80-90
Horné morčacie stehno	1,0 kg	Rošt	2		180-200	90-100



Ryby



Keď grilujete priamo na rošte, zasunúť navyše univerzálny pekáč do výšky 1. Zachytí sa v ňom tekutina a rúra zostane čistejšia.

Po uplynutí $\frac{2}{3}$ uvedeného času grilovania kúsky ryby obráťte.

Celú rybu nemusíte obracať. Celú rybu vsuňte do rúry v polohe na bruchu, chrbtovou plutvou nahor. Skrojený zemiak alebo malá ohňovzdorná nádoba v bruchu ryby zabezpečia jej stabilitu.

K rybiemu filé pridajte niekoľko polievkových lyžíc tekutiny na dusenie.

Ryby	Hmotnosť	Príslušenstvo a riad	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C, stupeň grilovania	Čas trvania v minútach
Ryba, v celku	po 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	zakryté	2		190-210	70-80

Ryby	Hmotnosť	Príslušenstvo a riad	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C, stupeň grilovania	Čas trvania v minútach
Rybie kotlety, 3 cm hrubé		rošt	3		2	20-25
Rybie filé		zakryté	2		210-230	25-30

Tipy na pečenie a grilovanie

Pre hmotnosť pečienky nie sú v tabuľke žiadne údaje.

Ako môžete zistiť, či je pečienka hotová.

Mäso je príliš tmavé a kôrka miestami spálená.

Mäso vyzerá dobre, ale šťava je pripálená.

Mäso vyzerá dobre, ale šťava je príliš svetlá a vodnatá.

Pri zalievaní mäsa vzniká vodná para.

Údaje vyberte podľa najbližšej nižšej hmotnosti a čas predĺžte.

Použite pečiacu sondy na mäso (dá sa kúpiť) alebo vykonajte "skúšku lyžičkou". Lyžicou stlačte mäso. Ak je pevné, je hotové. Ak sa poddá, potrebuje ešte trochu času.

Skontrolujte výšku vsunutia a teplotu.

Nabudúce použite menšiu nádobu na pečenie alebo pridajte viac tekutiny.

Nabudúce použite väčšiu nádobu na pečenie alebo pridajte menej tekutiny.

Je to fyzikálne podmienené a normálne. Veľká časť vodnej pary uniká výstupom pary. Vodná para sa môže zrážať na chladnejšom čelnom ovládacom paneli alebo na susediacom nábytku a odkvapkávať ako kondenzovaná voda.


Mierny ohrev

Mierny ohrev, označovaný aj ako varenie pri nízkej teplote, je ideálny spôsob prípravy jemného mäsa, ktoré sa má pripraviť do ružova alebo presne vymedzený čas. Mäso zostáva veľmi šťavnaté a zmäkne ako maslo. Výhoda: Pri plánovaní menu máte veľký priestor, pretože mäso pripravované pomocou mierneho ohrevu možno bez problémov udržiavať teplé.

Vhodná nádoba

Používajte plochý riad odolný voči vysokým teplotám, napr. servírovaciu misu z porcelánu alebo sklenený pekáč s pokrievkou alebo bez nej. Nezakrytú nádobu postavte vždy na rošt do výšky 2.

Postupujte takto Zvoľte

1. horný/dolný ohrev  a nastavte 80 °C. Rúru predhrejte a spolu s ňou predhrejte aj nádobu.
2. V panvici silno rozohrejte malé množstvo tuku. Mäso opečte prudko zo všetkých strán, aj na okrajoch a hneď potom ho dajte do predhriatej nádoby.
3. Riad s mäsom dajte naspäť do rúry a mierne pečte. Pre väčšinu druhov mäsa je ideálna teplota mierneho ohrevu 80 °C.

Pokyny pre mierny ohrev

Používajte len čerstvé, kvalitné mäso. Starostlivo odstráňte šfuchy a masné okraje. Tuk vytvára pri miernom ohreve silný špecifický zápach.

Mäso opečte pri vysokej teplote a dostatočne dlho zo všetkých strán, aj na okrajoch.

Väčšie kusy mäsa nemusíte obracať.

Mäso možno po miernom pečení okamžite krájať. Nie je potrebné nechať ho odležať.











Vďaka tomuto špeciálnemu spôsobu pečenia je mäso vnútri ružové. To však neznamená, že je surové alebo nedopečené.

Ak chcete mäso podávať s omáčkou, pečte ho v zakrytej nádobe. Dbajte ale na to, že čas prípravy sa skráti.

Ak chcete skúsiť, či je mäso už upečené, použite teplotnú sondy. Vnútoraná teplota 60 °C by sa mala udržiavať minimálne 30 minút.

Tabuľka

Na prípravu miernym pečením sa hodia všetky jemné časti hydiny, hovädzieho, teľacieho, bravčového a jahňacieho mäsa. Časy prípravy miernym ohrevom závisia od hrúbky a od vnútornej teploty mäsa.

Pokrm	Hmotnosť	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas pečenia v minútach	Čas prípravy miernym ohrevom v hodinách
Hydina						
Morčacie prsia	1 000 g	2		80	6-7	4-5
Kačacie prsia*	300-400 g	2		80	3-5	2-2,5
Hovädzie mäso						
Hovädzie na pečenie (napr. predstehno) 6-7 cm hrubé	cca 1,5 kg	2		80	6-7	4,5-5,5
Hovädzie filé, v celku	cca 1,5 kg	2		80	6-7	5-6
Roastbeef, 5-6 cm hrubý	cca 1,5 kg	2		80	6-7	4-5
Hovädzie steaky, 3 cm hrubé		2		80	5-7	80-110 min.
Teľacie mäso						
Teľacie na pečenie 6-7 cm hrubé (napr. vrchný šál)	cca 1,5 kg	2		80	6-7	5-6
Teľacie filé	asi 800 g	2		80	6-7	3-3,5
Bravčové mäso						
Chudé bravčové na pečenie (napr. sviečkoviča) 5-6 cm hrubé	cca 1,5 kg	2		80	6-7	5-6
Bravčové filé, v celku	cca 500 g	2		80	6-7	2,5-3
Jahňacie mäso						

Pokrm	Hmotnosť	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas pečenia v minútach	Čas prípravy miernym ohrevom v hodinách
Filé z jahňacieho chrbta, v celku	cca 200 g	2		80	5-6	1,5-2

* Aby bola koža chrumkavá, kačacie prsia po príprave miernym ohrevom krátko opečte na panvici.

Tipy pre mierny ohrev

Mierne upečené mäso nie je také horúce ako klasicky pečené mäso.

Aby upečené mäso príliš rýchlo nevychladlo, ohrejte taniera a servírujte s horúcou omáčkou.

Pokiaľ chcete mierne pečené mäso udržiavať teplé:

Po miernom ohreve znovu prepnite na teplotu 70 °C. Malé kusy mäsa možno takto udržiavať teplé až 45 minút, veľké kusy až 2 hodiny.

Nákypy, zapekané jedlá, toasty

Keď grilujete priamo na rošte, zasunúť navyše univerzálny pekáč do výšky 1. Vnútny priestor rúry na pečenie tak zostane čistejší.

Nádobu vždy položte na rošt.

Čas prípravy nákypu závisí od veľkosti nádoby a od výšky nákypu. Údaje uvedené v tabuľke sú len orientačné.

Nákyp	Príslušenstvo a riad	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas pečenia v minútach
Nákyp, sladký	nákypová forma	2		180-200	50-60
Sufle	nákypová forma	2		180-200	35-45
	porciové formičky	2		200-220	20-25
Rezancový nákyp	nákypová forma	2		200-220	40-50
Lasagne	nákypová forma	2		180-200	40-50
Gratinované zemiaky, surové prísady, max. výška 4 cm	1 nákypová forma	2		160-180	60-80
	2 nákykové formy	1+3		150-170	60-80











Nákypy	Príslušenstvo a riad	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas pečenia v minútach
Zapečené toasty, 4 kusy	rošt	4		3	7-10
Zapečené toasty, 12 kusov	rošt	4		3	5-8









Hotové výrobky

Riadte sa pokynmi výrobcu uvedenými na obale.

Ak nádobu vyložíte papierom na pečenie, dbajte na to, aby bol vhodný na príslušné teploty. Veľkosť papiera prispôsobte nádobe.

Výsledok prípravy vo veľkej miere závisí od potraviny. Aj polotovary môžu byť nerovnomerne predpečené.

Pokrm	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C, stupeň grilovania	Čas pečenia v minútach
Pizza, zmrazená					
Pizza s tenkým korpusom	univerzálny pekáč	2		200-220	15-25
	univerzálny pekáč + rošt	3+1		180-200	20-30
Pizza s hrubým korpusom	univerzálny pekáč	2		170-190	20-30
	univerzálny pekáč + rošt	3+1		170-190	25-35
Pizza - bageta	univerzálny pekáč	3		170-190	20-30
Minipizza	univerzálny pekáč	3		190-210	10-20
Pizza, chladená, predhriať	univerzálny pekáč	1		180-200	10-15
Zemiakové výrobky, zmrazené					
Zemiakové hranolčeky	univerzálny pekáč	3		190-210	20-30
	univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		180-200	30-40
Krokety	univerzálny pekáč	3		190-210	20-25

Pokrm	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C, stupeň grilovania	Čas pečenia v minútach
Rösti (zemiakové placky), plnené zemiakové taštičky	univerzálny pekáč	3		200-220	15-25
Pečivo, zmrazené					
Žemle, bageta	univerzálny pekáč	3		180-200	10-20
Praclíky, (surové polotovary)	univerzálny pekáč	3		200-220	10-20
Pečivo, predpečené					
Zapečená žemľa alebo zapečené bageta	univerzálny pekáč	2		190-210	10-20
	univerzálny pekáč + rošt	3+1		160-180	20-25
Obalované polotovary, zmrazené					
Rybie prsty	univerzálny pekáč	2		220-240	10-20
Kuracie kúsky, nugety	univerzálny pekáč	3		200-220	15-25
Štrúdl'a, zmrazená	univerzálny pekáč	3		190-210	30-35

Špeciálne jedlá

Na vašom sporáku môžete nastaviť teplotu v rozsahu 30 až 300 °C. Tak sa vám vydarí krémový jogurt pri 40 °C práve tak dobre ako chutné kysnuté cesto.



Jogurt

Mlieko (3,5 % tuku) prevarte, nechajte vychladnúť na 45 °C. Zamiešajte 150 g jogurtu. Naplňte do šálok alebo malých twist off pohárov a zakryté postavte na rošt. Rúru predhrejte 5 minút na 45 °C. Potom pripravujte, ako je uvedené.

Kysnutie cesta

Kysnuté cesto pripravujte ako zvyčajne. Vložte do žiaruvzdornej keramickej nádoby a zakryte. Varný priestor predhrievajte 5-10 minút. Spotrebič vypnite a cesto nechajte vykysnúť vo vypnutom varnom priestore.

Príprava

Pokrm	Nádoba	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania
Jogurt	Šálky alebo twist off poháre postavte na rošt	1		40	6-8 hod.
Kysnutie cesta	Žiaruvzdornú nádobu	položte na dno varného priestoru		50 °C predhrejte, spotrebič vypnite, cesto dajte do varného priestoru	5-10 min. 20-30 min.



Rozmrazovanie

Zmrazené potraviny vyberte z obalu a vo vhodnej nádobe postavte na rošt.

Riadte sa údajmi výrobcu uvedenými na obale.

Čas rozmrazovania závisí od druhu a množstva potravín.

Hydinu položte na tanier prsnou stranou nadol.

Pokrm	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C
Chúlostivé zmrazené potraviny napr. šľahačkové torty, krémové torty, torty s čokoládovou alebo cukrovou polevou, ovocie atď.	Rošt	1		30 °C
Ostatné zmrazené potraviny kurča, údeniny a mäso, chlieb a žemle, koláče a iné pečivo	Rošt	1		50 °C

Upozornenie

Pri teplote do 60 °C osvetlenie rúry na pečenie nesvieti. Vďaka tomu je možná optimálna jemná regulácia.

Sušenie

Používajte len kvalitné ovocie a zeleninu a dôkladne ju umyte.

Nechajte ju dobre odkvapkať a osušte ju.

Univerzálny plech zasuňte do výšky 3, rošt do vo výšky 1.

Univerzálny plech a rošt vyložte papierom na pečenie alebo pergamenovým papierom.

Veľmi šťavnaté ovocie alebo zeleninu viackrát obráťte. Usušené ovocie alebo zeleninu okamžite po vysušení uvoľnite z papiera.

Pokrm	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania, hodiny
600 g koliesok jablák	1+3		80	cca 5
800 g plátkov hrušiek	1+3		80	cca 8
1,5 kg sliviek alebo ringlôt	1+3		80	cca 8-10
200 g kuchynských bylín, očistených	1+3		80	cca 1½

Zaváranie

Príprava

Poháre a gumové tesnenia musia byť čisté a neporušené. Použite poháre podľa možnosti podobnej veľkosti. Údaje v tabuľke sa vzťahujú na litrové okrúhle poháre.

Pozor! Nepoužívajte väčšie alebo vyššie poháre. Viečka by mohli prasknúť.

Používajte len kvalitné ovocie a zeleninu. Dôkladne ich umyte.

Ovocia a zeleninu naplňte do pohárov. Okraje pohára prípadne ešte raz utrite. Musia byť čisté. Na každý pohár položte suché gumové tesnenie a viečko. Poháre zatvorte sponami.

Do varného priestoru nedávajte viac ako šesť pohárov.

Uvedené časy v tabuľke sú len orientačné. Môžu závisieť od teploty v miestnosti, množstva pohárov a množstva a teploty obsahu pohárov. Skôr ako rúru na pečenie prepnete, príp. vypnete, uistite sa, že tekutina v pohároch skutočne perlí.

Takto vykonáte nastavenie

1. Univerzálny pekáč vložte do výšky 2. Poháre poukladajte tak, aby sa navzájom nedotýkali.
2. Do univerzálného pekáča nalejte 1 horúcej vody (cca 80 °C).
3. Zatvorte dverka rúry.
4. Nastavte dolný ohrev .
5. Teplotu nastavte na 170 až 180 °C.
6. Zapnite rúru.

Zaváranie ovocia

Asi po 40 až 50 minútach začnú v krátkych intervaloch vystupovať nahor bubliny. Rúru na pečenie vypnite.

Poháre vyberte z varného priestoru po 25 až 35 minútach dohrievania. Pri dlhšom chladnutí vo varnom priestore by sa mohli vytvoriť zárodky a podporilo by sa kvasenie zavareného ovocia. Rúru na pečenie vypnite.

Ovocie v litrových pohároch	Od perlenia	po vypnutí
Jablká, Ríbezle, Jahody	vypnúť	cca 25 minút
Čerešne, Marhule, Broskyne, Egreše	vypnúť	cca 30 minút
Jablčná kaša, Hrušky, Slivky	vypnúť	cca 35 minút

Zaváranie zeleniny

Akonáhle začnú v pohároch vystupovať bubliny, znížte teplotu približne na 120 až 140 °C, podľa druhu zeleniny na 35 až 70 minút. Rúru vypnite a využite dohrev.

Zelenina v studenom náleve v litrových pohároch	Od perlenia	po vypnutí
Uhorky	-	cca 35 minút
Červená repa	cca 35 minút	cca 30 minút
Ružičkový kel	cca 45 minút	cca 30 minút

Zelenina v studenom náleve v litrových pohároch	Od perlenia	po vypnutí
Fazuľa, Kaleráb, Červená kapusta	cca 60 minút	cca 30 minút
Hrášok	cca 70 minút	cca 30 minút

Vyberte poháre

Horúce poháre neukladajte na studenú alebo mokrú podložku. Mohli by prasknúť.

Akrylamid v potravinách

Akých pokrmov sa to týka?

Akrylamid vzniká predovšetkým pri zahriatí pripravovaných obilných a zemiakových produktov na vysoké teploty, ako napr. smažených zemiačikov, hranolčekov, toastov, žemlí, chleba, jemného pečiva (sušienky, perník, marcipán).

Tipy na prípravu pokrmov bez akrylamidu

Všeobecne

Používajte čo najkratšie časy pečenia.
Opekajte pokrmy dozlatova, nie príliš dotmava.
Veľký, hustý pokrm obsahuje menej akrylamidu.

Pečenie

Horný/dolný ohrev max. 200 °C, 3D horúci vzduch alebo horúci vzduch max. 180 °C.

Suché pečivo

Horný/dolný ohrev max. 190 °C, 3D horúci vzduch alebo horúci vzduch max. 170 °C.

Vajce alebo vaječný žltok obmedzuje tvorbu akrylamidu.

Hranolčky z rúry na pečenie

Rozmiestniť na plechu rovnomerne a v jednej vrstve. Piecť minimálne 400 g na jednom plechu, aby hranolčky neboli vysušené.

Skúšobné pokrmy

Tieto tabuľky boli zostavené pre kontrolné inštitúty na uľahčenie kontroly a testovania rôznych spotrebičov.

Podľa EN/IEC 60350.

Pečenie

Pred pečením na dvoch úrovniach vždy vsuňte univerzálny pekáč pod plech na pečenie.

Pred pečením na 3 úrovniach vsuňte do stredu univerzálny pekáč.


Zakrytý jablkový koláč na 2 úrovniach:

Tmavé tortové formy s vyberacím dnom postavte nad seba.









Zakrytý jablkový koláč na 1 úrovni:








Tmavé tortové formy s vyberacím dnom postavte vedľa seba.

Formy z vyberacím dnom z pocínovaného plechu:

Pečte s horným a dolným ohrevom  na úrovni 1.



Namiesto roštu použite univerzálny pekáč a naň postavte formy s vyberacím dnom.

Pokrm	Príslušenstvo a riad	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v minútach
Striekané pečivo	Plech na pečenie	3		160-180	20-30
	Plech na pečenie	3		160-180	20-30
	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		140-150	30-40
	Univerzálny pekáč + 2 plechy na pečenie	1+3+5		130-150	40-50
Malé koláče predhriat	Plech na pečenie	3		160-180	20-25
	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		150-170	25-30
	Univerzálny pekáč + 2 plechy na pečenie	1+3+5		140-160	25-30
Malé koláče	Plech na pečenie	3		160-180	20-25

Pokrm	Príslušenstvo a riad	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v minútach
Vodová piškóta predhriať	Tortová forma s vyberacím dnom na rošte	2		160-180	30-40
Vodová piškóta	Tortová forma s vyberacím dnom na rošte	2		160-180	30-40
Kysnuté koláče na plechu	Univerzálny pekáč	3		160-180	40-50
	Univerzálny pekáč	3		160-180	40-50
	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		150-170	50-60
Zakrytý jablkový koláč	Rošt + 2 tortové formy s vyberacím dnom Ď 20 cm	1		200-220	70-80
	2 rošty + 2 tortové formy s vyberacím dnom Ď 20 cm	1+3		190-210	70-80

Grilovanie

Keď položíte potraviny priamo na rošt, zasuňte navyše univerzálny pekáč do výšky 1. Zachytí sa v ňom tekutina a rúra zostane čistá.

Pokrm	Príslušenstvo a riad	Výška	Druh ohrevu	Stupeň grilovania	Čas trvania v minútach
Pečenie toastov do hneda 10 minút predhriať	Rošt	5		3	0,5-2
Beefburger, 12 kusov* bez predhriatia	Rošt + Univerzálny pekáč	4+1		3	25-30

* Po uplynutí $\frac{2}{3}$ času otočiť.

Dovozca: **BSH domáci spotrebiče s.r.o.**
Radlická 350
158 00 Praha 5

Výrobok:	Produktové číslo: E-Nr.
	Poradové číslo: FD
Dátum predaja, pečiatka, podpis	Dátum montáže, pečiatka, podpis

Predajca je povinný úplne a čitateľne vyplniť všetky požadované údaje v záručnom liste v deň predaja spotrebiča. Neoddeliteľnou súčasťou tohto záručného listu je daňový doklad o predaji výrobku.

Záručný list je dokladom práv spotrebiteľa v zmysle Občianskeho zákonníka. Je súčasťou výrobku s výrobným číslom uvedeným na prednej strane tohto záručného listu, zvlášť v prípadoch dlhších než zákonom daná záručná lehota je záručný list jedným z dokázateľných prostriedkov práv užívateľa. Je v záujme spotrebiteľa, aby si skontroloval správnosť a úplnosť všetkých uvedených údajov, ako i to, či dostal od predajcu záručný list so správnym označením pre uvedený druh výrobku.

Odporúča sa, aby výrobky montoval a uviedol do prevádzky autorizovaný servis, ktorý poskytuje záruku odbornej montáže, predvedenie a preskúšanie výrobku.

Montáž a inštalácia spotrebiča musí byť vykonaná v súlade s vyhláškou ÚBP SR č. 718/2002 Z. z. súvisiacich predpisov a noriem v platnom znení.

Pred montážou výrobku je nutné, aby boli splnené všetky podmienky pre pripojenie na inžinierske siete podľa platných noriem a podľa návodu na použitie.

Zápisy o uskutočnených opravách:

Dátum objed. opravy	Dátum dokončenia	Číslo oprav. listu	Stručný opis poruchy

Upozornenie pre predajcov

Predajca je povinný dať zákazníkovi platný doklad o predaji, kde bude uvedený dátum predaja a označenie spotrebiča, a súčasťou dokladu o kúpe tovaru je správne a úplne vyplnený záručný list v deň predaja výrobku. V prípade predpredajnej reklamácie je potrebné predložiť riadne vyplnený reklamačný protokol.

Záručné podmienky

- na výrobok sa poskytuje záručná lehota **24 mesiacov** odo dňa zakúpenia výrobku kupujúcim
- spotrebiteľ je oprávnený chybu vytknúť do šiestich mesiacov od jej zistenia, najneskôr však do uplynutia záručnej lehoty
- pri reklamácií je podmienkou predložiť platný daňový doklad o kúpe výrobku (napr. pokladničný blok, faktúru a pod.)
- ak je výrobok používaný na iný než výrobcom stanovený účel alebo je výrobok používaný v rámci predmetu obchodnej činnosti, poskytuje sa záručná lehota 6 mesiacov odo dňa zakúpenia, keďže spotrebiče sú určené výhradne na použitie v domácnosti
- za chybu výrobku sa nepovažuje jeho nadmerné opotrebovanie a z toho vyplývajúce absencie niektorých pôvodných vlastností, ktoré boli spôsobené napr. zanedbaním bežnej údržby, čistenia, nadmerným používaním výrobku
- záručná lehota neplynie počas obdobia, keď kupujúci nemôže užívať tovar pre jeho chyby, za ktoré zodpovedá predávajúci
- ak nebude zistená žiadna porucha, na ktorú sa vzťahuje bezplatná záručná oprava, alebo bude zistená porucha nezavinená výrobcom, hradí náklady spojené s vyslaním servisného technika osoba, ktorá uplatnila nárok na túto opravu
- záručné opravy vykonávajú autorizované servisné strediská podľa zoznamu uvedeného v tomto záručnom liste

Právo na bezplatnú opravu výrobku na náklady BSH domáci spotrebiče s.r.o., organizačná zložka Bratislava, zaniká, ak:

- je nečitateľný výrobný štítok alebo na výrobku chýba,
- údaje na doklade o predaji sa líšia od údajov uvedených na výrobnom štítku spotrebiča,
- výrobok bol namontovaný v rozpore s návodom na montáž, prípadne nebol dodržaný súlad s platnými STN alebo s návodom na obsluhu,
- výrobok bol neodborne namontovaný alebo nebol uvedený do prevádzky organizáciou oprávnenou v zmysle vyhlášky ÚBP SR č. 718/2002 Z. z., platí pre plynové spotrebiče a spotrebiče s elektrickým napájaním 400 V, ako i pre spotrebiče dodávané bez elektrického kábla, prípadne bez elektrickej koncovky,
- bola vykonaná konštrukčná zmena alebo zásah do výrobku neoprávnenou osobou,
- porucha na výrobku vznikla použitím neoriginálnych náhradných dielov alebo príslušenstva,
- ide o poškodenie: mechanické, nadmernou záťažou, v dôsledku vodného kameňa, neodborného zapojenia, živelnou pohromou, vonkajšími vplyvmi a pod.

Vyhlasenie o hygienickej neškodnosti výrobku

Všetky výrobky distribuované spoločnosťou BSH domáci spotrebiče s.r.o., organizačná zložka Bratislava, prichádzajúce do styku s potravinami **spĺňajú požiadavky** o hygienickej neškodnosti podľa **európskej normy EC 1935/2004**. Toto vyhlásenie sa vzťahuje na všetky výrobky prichádzajúce do styku s potravinami uvedené v aktuálnom cenníku BSH domáci spotrebiče s.r.o., organizačná zložka Bratislava.



Symbol uvedený na výrobku alebo jeho obale upozorňuje na to, že výrobok po skončení jeho životnosti nepatrí k bežnému domácejmu odpadu, ale ho treba odovzdať do špeciálnej zberne odpadu na recyklovanie elektrických alebo elektronických spotrebičov. Vašou podporou správnej likvidácie pomáhate opäť získať cenné suroviny a chrániť tak životné prostredie. Ďalšie informácie o recyklovaní tohto výrobku získate na miestnom úrade, v zberni odpadu alebo v združení Envidom, ktoré zabezpečuje zber, prepravu, spracovanie, recykláciu a ekologické zneškodňovanie elektroodpadu v zmysle zákona.

Uistenie dovozcu o vydaní vyhlásenia o zhode

Vážený zákazník,

Podľa zákona č. 264/1999 Z. z. Vás uistujeme, že na všetky výrobky distribuované spoločnosťou BSH domáci spotrebiče s. r. o. našim obchodným partnerom, bolo vydané prehlásenie o zhode v zmysle zákona č. 264/1999 Z. z. a príslušných nariadení vlády. Toto uistenie dovozcu o vydaní prehlásenia o zhode sa vzťahuje na všetky výrobky vrátane plynových spotrebičov, ktoré sú obsiahnuté v aktuálnom cenníku firmy BSH domáci spotrebiče s. r. o.

Kontakt na servis domácich spotrebičov SIEMENS

Dodávateľ:

BSH domácí spotřebiče s.r.o.- organizačná zložka Bratislava

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

Príjem opráv:

Tel.: +421 244 450 808
Email: **opravy@bshg.com**

Objednávky príslušenstva a náhradných dielov:

Tel.: +421 244 452 041
Email: **dily@bshg.com**

Zákaznícke poradenstvo:

Tel.: +421 244 452 041
Email: **siemens.spotrebice@bshg.com**

Aktuálne informácie o servise nájdete na internetových stránkach **www.siemens-home.com/sk**.

Tu máte možnosť si dojednať opravu pomocou online formulára.