

Návod k použití

HB 38GB590

Q4ACZM1807

Obsah

Bezpečnostní pokyny	4
Před vestavěním.....	4
Pokyny týkající se Vaší bezpečnosti.....	4
Příčiny poškození	6
Vaše nová pečicí trouba	7
Ovládací panel.....	7
Tlačítka	8
Otočný volič	8
Displej	8
Kontrola teploty.....	10
Varný prostor	10
Příslušenství	11
Před prvním použitím	15
Prvotní nastavení.....	15
Rozehřátí varného prostoru.....	16
Čištění příslušenství	17
Zapnutí a vypnutí pečicí trouby	17
Zapnutí	17
Vypnutí	18
Nastavení pečicí trouby	18
Druhy ohřevu	18
Nastavení druhu ohřevu a teploty.....	20
Doporučená nastavení	21
Nastavení rychloohřevu.....	22
Časové funkce	24
Krátké vysvětlení nastavení časových funkcí	24
Nastavení kuchyňského budíku.....	24
Nastavení doby tepelné úpravy	25
Posunutí doby ukončení tepelné úpravy	26
Nastavení času.....	28
Paměť	29
Uložení nastavení do paměti	29
Spuštění nastavení uložených v paměti	29
Nastavení „sabbat“	30
Spuštění nastavení „sabbat“.....	30
Dětská pojistka	31
Základní nastavení	32
Změna základních nastavení.....	34
Automatické vypnutí	34
Čisticí systém	35
Před čištěním.....	35
Nastavení čisticího stupně.....	36
Po čištění.....	36

Obsah

Péče a čištění	37
Čisticí prostředky	37
Vyvěšení a zavěšení závěsných roštů	39
Sklopení grilovacího tělesa.....	40
Vysazení a zavěšení dvířek pečicí trouby	41
Demontáž a montáž skleněných tabulí.....	43
Co dělat v případě závady?	45
Tabulka závad.....	45
Výměna osvětlení na stropě pečicí trouby.....	46
Výměna levého osvětlení v pečicí troubě.....	47
Skleněný kryt.....	48
Zákaznický servis	49
Číslo výrobku (E-Nr.) a výrobní číslo (FD-Nr.).....	49
Energie a životní prostředí	50
Druh ohřevu „horký vzduch eco“	50
Úspora energie.....	52
Ekologická likvidace	52
Programová automatika	53
Nádobí.....	53
Příprava pokrmu	54
Programy	54
Výběr a nastavení programu	60
Individuální přizpůsobení.....	62
Tipy k programové automatice	62
Testovali jsme pro Vás v našem kuchyňském studiu	63
Tipy k programové automatice	63
Tipy pro pečení	69
Maso, drůbež, ryby	70
Tipy k pečení a grilování.....	75
Mírné vaření	75
Tipy pro mírné vaření	77
Nákypy, gratinované pokrmy, toasty.....	78
Hotové produkty	79
Zvláštní pokrmy	80
Rozmrazování	81
Sušení	81
Zavařování.....	82
Akrylamid v potravinách	84
Zkušební pokrmy	85
Pečení	85
Grilování	87

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

Bezpečnostní pokyny

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

Před vestavěním

Poškození během přepravy

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

Elektrické připojení

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

Pokyny týkající se Vaší bezpečnosti

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

Dospělé osoby a děti nesmí spotřebič provozovat,

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

Nikdy nenechávejte děti, aby si se spotřebičem hrály.

Horký varný prostor

Nebezpečí popálení!

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

Nebezpečí požáru!

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

Nebezpečí elektrického zkratu!

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

Nebezpečí opaření!

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

Horké příslušenství a nádobí

Nebezpečí popálení!

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

Neodborné opravy

Nebezpečí zasažení elektrickým proudem!

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

Příčiny poškození

Pozor!

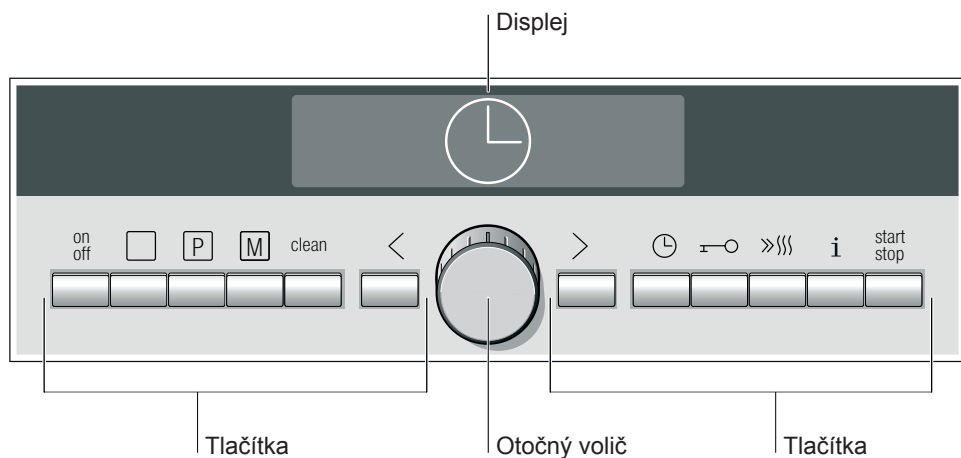
- **Příslušenství, fólie, pečicí papír nebo nádobí na dně varného prostoru:**
Na dno varného prostoru nepokládejte žádné příslušenství. Dno varného prostoru nevykládejte alobalem ani pečicím papírem. Na dno varného prostoru nepokládejte žádné nádobí, pokud je nastavená teplota vyšší než 50 °C. Dochází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

Vaše nová pečicí trouba








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

Ovládací panel

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



Tlačítka

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

Otočný volič

Pomocí otočného voliče můžete změnit všechny navrhované a nastavovací hodnoty.

Otočný volič je zápusťný. K zasunutí a vysunutí otočného voliče stiskněte.

Displej

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

Displej je rozdělen do různých oblastí:

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



Stavový řádek

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

Ukazatel postupu

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

Nastavovací oblasti

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

Pomocí navigačních tlačítek < a > se dostanete z jedné nastavovací oblasti do další. V jakém směru můžete s navigačními tlačítky jít, vidíte na šipkách < a > v nastavovacích oblastech.

Ukazatel směru otáčení

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

↻ = pohyb otočným voličem doprava

↻ = pohyb otočným voličem doleva

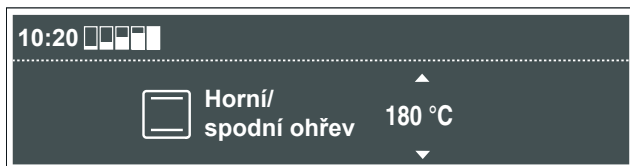
Pokud se zobrazí šipky v obou směrech, můžete otočným voličem otáčet v obou směrech.

Kontrola teploty

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

Kontrola rozehtání

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



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

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

Zbytkové teplo

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

Varný prostor

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

Osvětlení pečicí trouby

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

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

Chladicí ventilátor

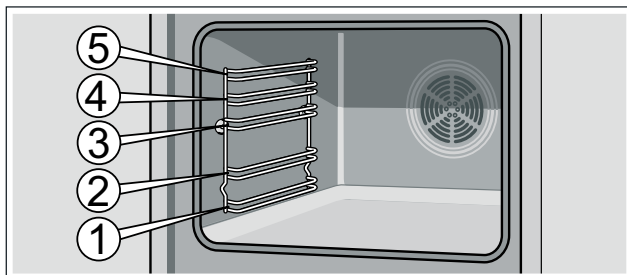
Chladicí ventilátor se zapíná a vypíná podle potřeby. Horký vzduch uniká nad dvířky pečicí trouby. Pozor! Nezakrývejte větrací otvory, jinak by se pečicí trouba přehřála.

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

Příslušenství

Příslušenství lze do pečicí trouby zasunout v 5 různých výškách.

Příslušenství můžete vysunout až do dvou třetin, aniž by se převrhlo. Tak lze z pečicí trouby pokrmy snadněji vyndat.




Pokud je příslušenství příliš horké, může se deformovat. Jakmile opět vychladne, deformace ustoupí, aniž by nějak narušila jeho funkci.

Příslušenství si můžete dokoupit u zákaznického servisu, ve specializované prodejně. Při koupi uveďte HZ číslo.



Rošt

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

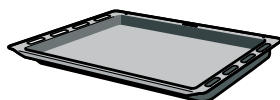
Rošt zasuňte do pečicí trouby zakřivením směrem dolů .



Smaltový pečicí plech

Na koláče a cukroví.

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



Univerzální pánev

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

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

Zvláštní příslušenství

Zvláštní příslušenství si můžete zakoupit u zákaznického servisu nebo ve specializované prodejně. Rozsáhlou nabídku příslušenství k Vaší pečicí troubě naleznete v našich prospektech. Podívejte se prosím do prodejních podkladů.

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

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

Zvláštní příslušenství	HZ číslo	Použití
Smaltový pečicí plech s nepřilnavou vrstvou	HZ331010	Koláče a cukroví se snadněji uvolní z pečicího plechu. Pečicí plech zasuňte do pečicí trouby zkosením směrem ke dvířkám.
Univerzální pánve s nepřilnavou vrstvou	HZ332010	Šťavnaté koláče, pečivo, mražené pokrmy a velké pečeně z univerzální pánve se snadněji uvolní. Univerzální pánve zasuňte do pečicí trouby zkosením směrem ke dvířkám.
Profi pánve s vkladacím roštem	HZ333000	Je obzvláště vhodná k přípravě velkých množství pokrmu.
Víko na profi- pánve	HZ333001	Poklička promění profi-pánve v profi-pekáč.
Skleněný pekáč	HZ915001	Skleněný pekáč se hodí k dušení a zapékání pokrmů v pečicí troubě. Je vhodný zejména pro programovou nebo pečicí automatiku.
Teleskopické výsuvy		
2-násobný	HZ338250	Pomocí výsuvných kolejnic ve výšce 2 a 3 lze příslušenství vysunout dále, aniž by se převrhlo.
3-násobný úplný	HZ338352	Pomocí výsuvných kolejnic ve výšce 1 a 2 a 3 lze příslušenství vysunout dále, aniž by se převrhlo. 3 násobný výsuv není vhodný pro spotřebiče s otočným špízem.
3-násobný úplný	HZ338356	Pomocí výsuvných kolejnic lze ve výšce 1, 2 a 3 příslušenství zcela vysunout, aniž by se převrhlo. 3 násobný úplný výsuv není vhodný pro spotřebiče s otočným špízem.
3-násobný úplný s funkcí „stop“	HZ338357	Pomocí výsuvných kolejnic ve výšce 1, 2 a 3 lze příslušenství zcela vysunout, aniž by se převrhlo. Výsuvné kolejnice zapadnou tak, že příslušenství lze snadno položit. 3 násobný úplný výsuv s funkcí „stop“ není vhodný pro spotřebiče s otočným špízem.
Samočisticí boční stěny	HZ329023	Aby se varný prostor během provozu sám vyčistil, můžete spotřebič dodatečně vybavit bočními stěnami.

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

Nabídka zákaznického servisu

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

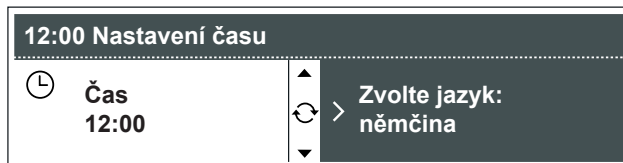
Před prvním použitím

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

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

Prvotní nastavení

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



Nastavení času a změna jazyka

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

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


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



Rozehřátí varného prostoru

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

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

Během zahřívání pečicí trouby větrejte kuchyň.

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

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

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

Sloupky kontroly teploty zobrazují zbytkové teplo ve varném prostoru.

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

Čištění příslušenství

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

Zapnutí a vypnutí pečicí trouby

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

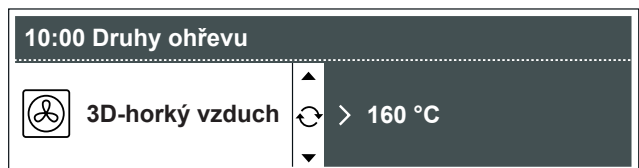
Zapnutí

Stiskněte tlačítko ^{on}/_{off}.

Zobrazí se logo Siemens. Zvolte požadovaný druh provozu.

- Tlačítko = druhy ohřevu
- Tlačítko P = programová automatika
- Tlačítko M = nastavení uložené v paměti
- Tlačítko **clean** = čisticí systém

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



Můžete kdykoliv zvolit jiný druh provozu.

Jak nastavení vykonáte, se dozvíte v jednotlivých kapitolách.

Vypnutí

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




Nastavení pečicí trouby













V této kapitole se dozvíte

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

Druhy ohřevu


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

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


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

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

Nastavení druhu ohřevu a teploty

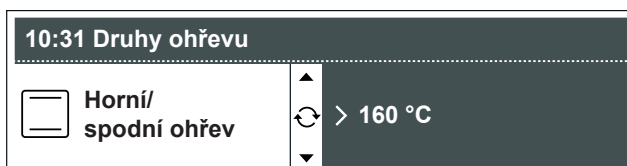
Příklad na obrázku: Nastavení pro  horní/spodní ohřev, 180 °C.

Stiskněte tlačítko .

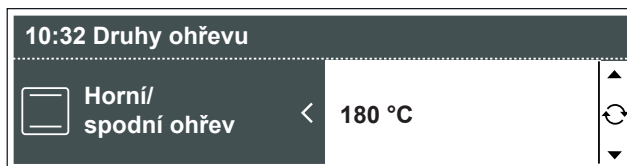
Na displeji se zobrazí návrh  3D-horký vzduch, 160 °C. Toto nastavení můžete okamžitě spustit pomocí tlačítka .

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

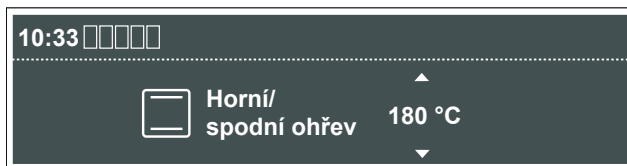
1. Pomocí otočného voliče nastavte požadovaný druh ohřevu.




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



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



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





Otevření dvířek během provozu	Provoz se zastaví. Po zavření dvířek provoz pokračuje.
Zastavení provozu	Stiskněte tlačítko ^{start} / _{stop} . Pečicí trouba je ve stavu „pauza“, bliká ^{start} / _{stop} . Znovu stiskněte tlačítko ^{start} / _{stop} . Provoz bude pokračovat dál.
Změna teploty nebo grilovacího stupně	Změna je možná kdykoliv. Otočným voličem změňte teplotu nebo grilovací stupeň.
Zrušení provozu	Stiskněte a podržte tlačítko ^{start} / _{stop} , dokud se nezobrazí 3D-horký vzduch, 160 °C. Poté můžete provést nové nastavení.
Vyvolání informací	Stiskněte krátce tlačítko i . Pro každou informaci znovu krátce stiskněte tlačítko i . Před startem obdržíte informace týkající se druhu ohřevu, výšek zasunutí a příslušenství. Po startu si můžete vyvolat teplotu rozezhívání ve varném prostoru.
Nastavení doby tepelné úpravy	Viz kapitolu „ <i>Časové funkce</i> “, Nastavení doby tepelné úpravy.
Posunutí doby ukončení tepelné úpravy	Viz kapitolu „ <i>Časové funkce</i> “, Posunutí doby ukončení tepelné úpravy.

Doporučená nastavení


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

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

Výběr pokrmu

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



Doba tepelné úpravy uplynula

Zazní signál. Pečící trouba již nehřeje. Ve stavovém řádku se zobrazí $I \rightarrow$ 0:00. Signál můžete předčasně zrušit tlačítkem .

Změna teploty nebo grilovacího stupně

Otočným voličem změňte teplotu nebo grilovací stupeň.

Změna doby tepelné úpravy

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

Vyvolání informací

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

Posunutí doby ukončení tepelné úpravy

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

Nastavení rychloohřevu

Rychloohřev není vhodný pro všechny druhy provozu.

Vhodné druhy ohřevu

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

- Pizza - stupeň
- Intenzivní ohřev

Vhodné teploty

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

Nastavení rychloohřevu

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

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


Upozornění

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

Zrušení rychloohřevu

Stiskněte tlačítko »§§§. Symbol zhasne.

Časové funkce

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



Pokud je pečicí trouba vypnutá:

- nastavení budíku
- nastavení času

Pokud je pečicí trouba zapnutá:

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



Krátké vysvětlení nastavení časových funkcí


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

Nastavení jednotlivých funkcí je podrobně popsáno v následujících kapitolách.




Nastavení kuchyňského budíku

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



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

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



Po uplynutí nastaveného času

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

Zrušení nastaveného času

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

Změna nastaveného času


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

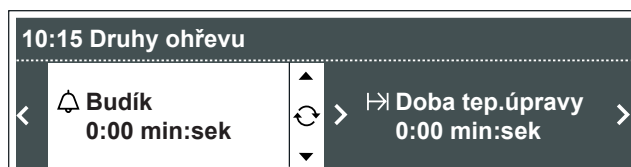
Nastavení doby tepelné úpravy

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

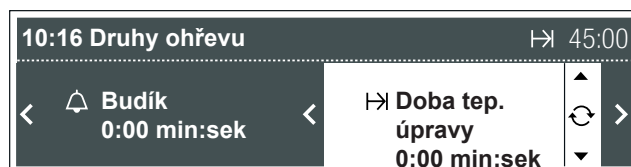
Předpoklad: Nastavili jste druh ohřevu a teplotu.


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

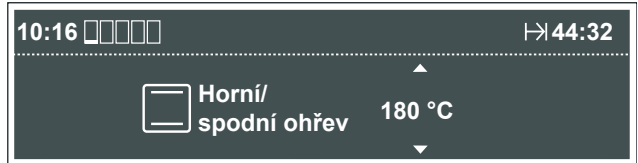
1. Stiskněte tlačítko .
Otevře se menu „Časové funkce“.




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




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





Doba tepelné úpravy uplynula

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

Zrušení doby tepelné úpravy

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

Změna doby tepelné úpravy

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

Posunutí doby ukončení tepelné úpravy

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

Posunutí doby ukončení je možné u

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

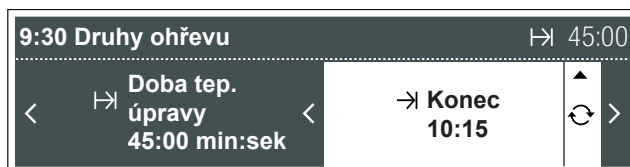
Příklad: V 9.30 vložíte pokrm do varného prostoru. Doba tepelné úpravy je 45 minut a pokrm bude hotový v 10.15. Chtěli byste ale, aby byl hotový teprve ve 12.45.

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

Posunutí doby ukončení tepelné úpravy

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

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



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



3. Tlačítkem ⏸ zavřete menu „Časové funkce“.

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

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


Doba tepelné úpravy uplynula

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

Změna doby ukončení tepelné úpravy

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

Zrušení doby ukončení tepelné úpravy


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

Nastavení času

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




Po výpadku elektrického proudu

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

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

Změna času

Příklad: Změna času z letního na zimní.

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

Změna zobrazení času

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

Paměť

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

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

Uložení nastavení do paměti

Čisticí systém nelze do paměti uložit.

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

Nastavení je uloženo a může být kdykoliv spuštěno.

Uložení jiného nastavení

Proveďte a uložte nové nastavení. Stará nastavení se přepíší.

Spuštění nastavení uložených v paměti

Uložená nastavení pro Váš pokrm můžete kdykoliv spustit.

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

Změna nastavení

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

Nastavení „sabbat“

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

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

Spuštění nastavení „sabbat“

Předpoklad:

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

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

Doba tepelné úpravy uplynula

Pečicí trouba již nehřeje.

Posunutí doby ukončení tepelné úpravy

Posunutí doby ukončení tepelné úpravy na později není možné.



Zrušení nastavení „sabbat“

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

Dětská pojistka



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



Aktivace dětské pojistky

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

Ovládací panel je zablokován.

Deaktivace dětské pojistky

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

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

Základní nastavení

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

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

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

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

Změna základních nastavení

Předpoklad: Pečicí trouba musí být vypnutá.

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

Zrušení

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

Automatické vypnutí

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

Vypnutí aktivní

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

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

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

Čisticí systém

Čisticí systém regeneruje samočisticí plochy ve varném prostoru.

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

Dovybavení spotřebiče samočisticím stropem a bočními stěnami

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

Změna základního nastavení

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

Čisticí stupně

Můžete volit ze třech různých čisticích stupňů.

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

Před čištěním

Z varného prostoru vyndejte příslušenství a nádobí.

Čištění dna varného prostoru

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

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

Nastavení čisticího stupně

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

Po dokončení čištění

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

Zrušení čištění

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

Změna čisticího stupně

Po startu již nelze čisticí stupeň změnit.

Čištění má probíhat přes noc

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

Po čištění

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

Péče a čištění

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

Pokyny

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

Čisticí prostředky

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

Nikdy nepoužívejte:

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


Nové pěnové hadříky před prvním použitím řádně vyperte.

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

Čištění samočisticích ploch ve varném prostoru

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

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

1. Řádně vyčistěte dno varného prostoru, strop a boční stěny.
2. Nastavte  3D-horký vzduch.
3. Rozehřejte prázdnou, zavřenou pečicí troubu po dobu 2 hodin při maximální teplotě.

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

Mírná zbarvení povlaku nemají na samočištění žádný vliv.

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

Pozor!

- Nikdy nepoužívejte abrazivní čistící prostředky. Tyto by poškrábaly, resp. zničily vysoce porézní vrstvu.
- Nikdy neošetřujte keramickou vrstvu čistěčem na pečicí trouby. Pokud čistič na pečicí trouby nedopatřením na keramickou vrstvu pronikne, okamžitě jej odstraňte houbou a dostatečným množstvím vody.

Čištění dna, stropu a bočních stěn varného prostoru

Použijte hadřík a horký mycí roztok nebo octovou vodu.

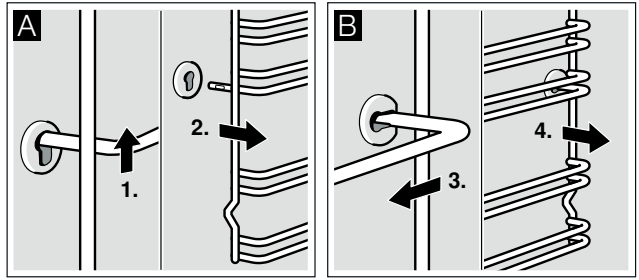
Při silném znečištění použijte ocelovou drátěnku nebo čistič na pečicí trouby. Používejte jen ve studené pečicí troubě. Samočisticí plochy nikdy nedrhněte drátěnkou ani neošetřujte čistěčem na pečicí trouby.

Vyvěšení a zavěšení závěsných roštů

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

Vyvěšení závěsných roštů

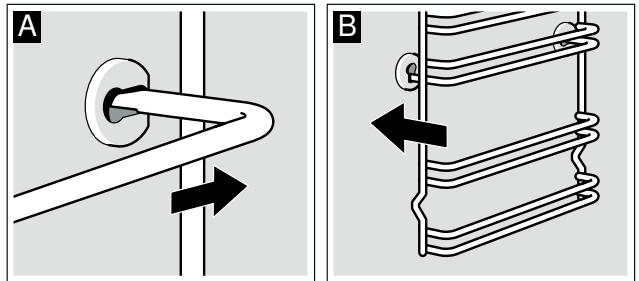
1. Závěsný rošt vepředu nazvedněte
2. a vyvěste (obrázek A).
3. Poté vytáhněte celý závěsný rošt dopředu a
4. vyjměte ho (obrázek B).



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

Zavěšení závěsných roštů

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



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

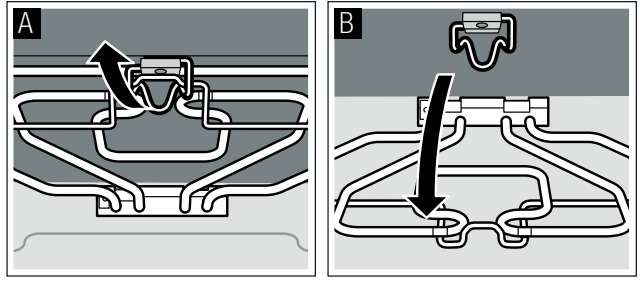
Sklopení grilovacího tělesa

Z důvodu čištění stropu můžete grilovací těleso sklopit.

⚠ Nebezpečí popálení!

Pečicí trouba musí být studená.

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

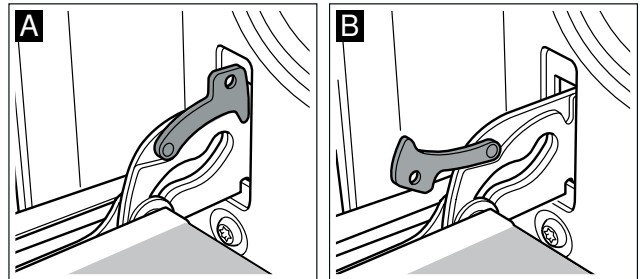


3. Po vyčištění grilovací topné těleso vyklopte znovu nahoru.
4. Držící třmen zatlačte dolů a grilovací topné těleso nechte zaskočit.

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 zaklopená (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.

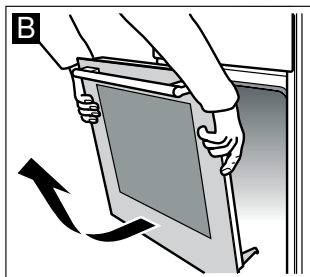
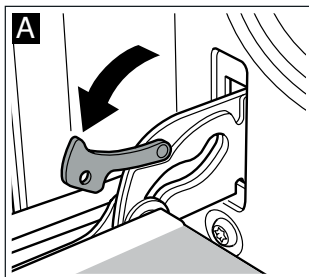


⚠ Nebezpečí poranění!

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

Vysazení dvířek pečicí trouby

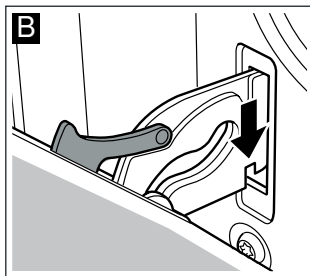
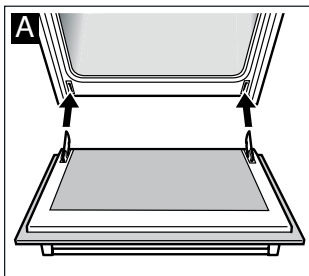
1. Dvířka pečicí trouby zcela otevřete.
2. Vyklopte obě zajišťovací páčky vlevo a vpravo (obrázek A).
3. Zavřete dvířka pečicí trouby až nadoraz. Dvířka uchopte oběma rukama vlevo a vpravo. Ještě trochu přivřete a vytáhněte ven (obrázek B).



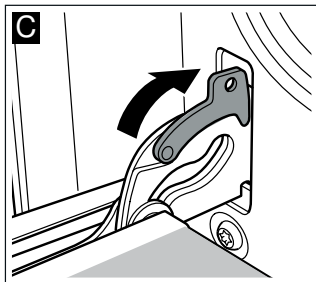
Zavěšení dvířek

Dvířka pečicí trouby zavěste zpět v opačném pořadí.

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



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



⚠ Nebezpečí poranění!

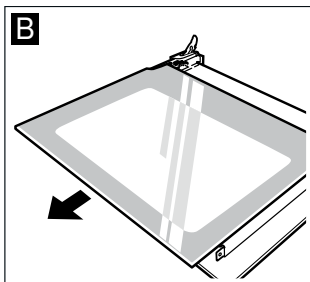
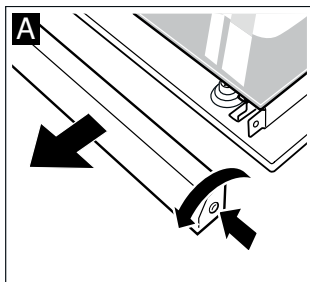
Pokud dvířka pečicí trouby nechtěně vypadnou nebo zaklapne závěs, v žádném případě nesahejte do závěsu. Zavolejte zákaznický servis.

Demontáž a montáž skleněných tabulí

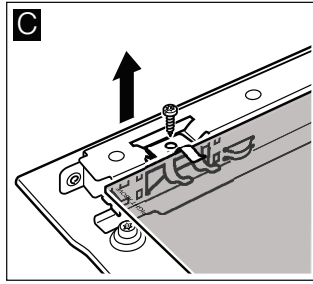
Demontáž

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

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



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



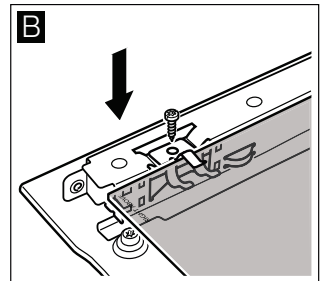
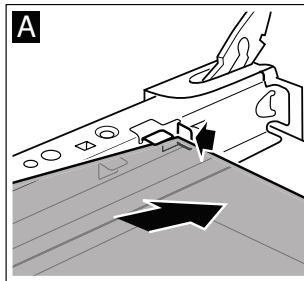
Skleněné tabule vyčistěte čisticím prostředkem na sklo a měkkou utěrkou.

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

Montáž

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

1. Spodní tabuli zasuňte šikmo dozadu (obrázek A).
2. Nasadte levou a pravou svorku na tabuli, vycentrujte tak, aby byly pružiny nad otvorem pro šroub a pevně přišroubujte (obrázek B).



3. Zasuňte nejhořejší tabuli šikmo dozadu. Hladká plocha musí být z vnější strany.
4. Nasadte a přišroubujte kryt.
5. Zavěste dvířka pečicí trouby.

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

Co dělat v případě závady?



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

Tabulka závad


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

Nebezpečí zasažení elektrickým proudem!

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

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

Chybová hlášení začínající na „E“

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

Pokud se chyba objeví znovu, kontaktujte zákaznický servis.

U následujících chybových hlášení můžete nápravu provést sami.

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

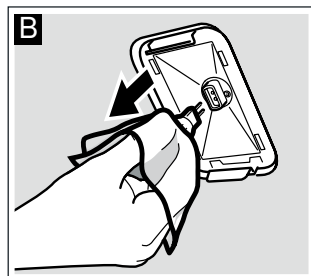
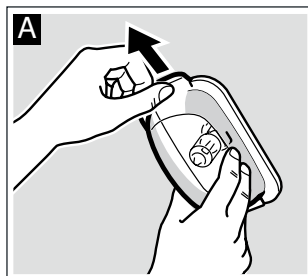
Výměna osvětlení na stropě pečicí trouby

Když žárovka přestane svítit, je nutné ji vyměnit. Tepelně odolné 12 V halogenové žárovky, 10 wattů, dostanete k zakoupení u zákaznického servisu nebo ve specializované prodejně. Žárovku uchopujte jen suchou utěrkou, tím žárovce prodloužíte životnost. Používejte jen žárovky tohoto typu.

Nebezpečí zasažení elektrickým proudem!

Vypněte pojistku v pojistkové skříni.

1. Abyste zabránili poškození, vložte do studené pečicí trouby utěrku.
2. Sundejte skleněný kryt. Přitom palcem zatlačte kovovou sponu na stranu (obrázek A).
3. Vytáhněte žárovku – ne šroubováním (obrázek B). Vyměňte ji za novou, přitom dejte pozor na pozici kolíků. Žárovku pevně zatlačte.



4. Znovu našroubujte skleněný kryt. Přitom nasadte jednu stranu a na druhou stranu pevně zatlačte. Sklo zapadne.
5. Vyndejte utěrku a zapněte pojistku.

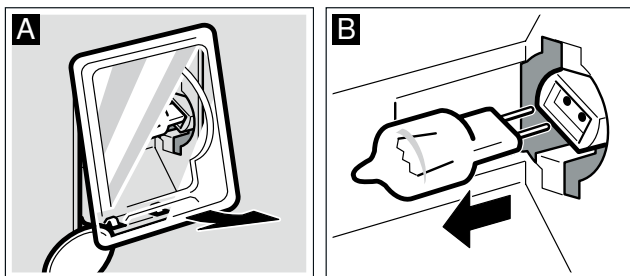
Výměna levého osvětlení v pečicí troubě

Když žárovka přestane svítit, je nutné ji vyměnit. Tepelně odolné 12 V halogenové žárovky, 10 wattů, dostanete k zakoupení u zákaznického servisu nebo ve specializované prodejně. Žárovku uchopujte jen suchou utěrkou, tím žárovce prodloužíte životnost. Používejte jen žárovky tohoto typu.

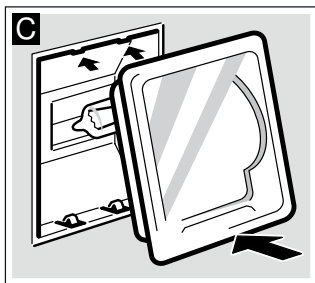
⚠ Nebezpečí zasažení elektrickým proudem!

Vypněte pojistku v pojistkové skříni.

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



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



5. Vyndejte utěrku a zapněte pojistku.

Skleněný kryt

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

Zákaznický servis

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

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

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

E-Nr.

FD-Nr.

Zákaznický servis :

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

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

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

Energie a životní prostředí

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

Druh ohřevu „horký vzduch eco“

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

Pokyny


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


Tabulka

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

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

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

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

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

Úspora energie

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

Ekologická likvidace



Obal zlikvidujte ekologickým způsobem.

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

Programová automatika

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

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

Nádobí

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

Vhodné nádobí

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

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

Nevhodné nádobí

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

Velikost nádobí

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

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

Příprava pokrmu

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

Vyberte vhodné nádobí.

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

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

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

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

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

Nádobu vložte vždy do studeného varného prostoru.

Programy

Drůbež

Drůbež položte do pekáče prsní stranou dolů. Nadívaná drůbež není vhodná.

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

Příklad:

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

Nastavte 400 g.

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

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

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

Maso

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

Hovězí maso

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

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

Roastbeef připravujte tučnou stranou nahoru.

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

Telecí maso

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

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

Vepřové maso

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

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

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

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

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

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

Jehněčí a skopové maso

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

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

Zvěřina

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

Pokud pečeně více zaječích kýt, nastavte hmotnost nejtěžší kýty.

Můžete péct i už naporcovaného králíka. Nastavte celkovou hmotnost.

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

Ryby

Rybu očistěte, okyselte a osolte jako obvykle.

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

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

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

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

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

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

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

Sekaná

Používejte čerstvou sekanou.

Nastavte celkovou hmotnost sekané.

Hmotu můžete zjemnit kostkami zeleniny nebo sýrem.

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

Pokrm z jednoho hrnce

Můžete kombinovat různé druhy masa a čerstvou zeleninu.

Maso nakrájejte na malé kousky. Drůbeží části použijte vcelku.

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

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

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

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

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

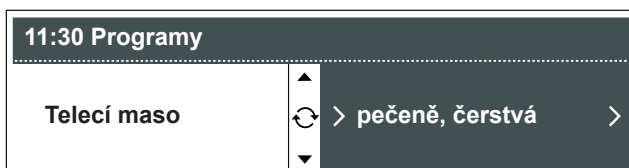
Výběr a nastavení programu

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

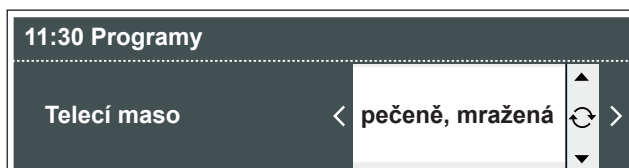
1. Stiskněte tlačítko **[P]**.
Zobrazí se první programová skupina a první program.



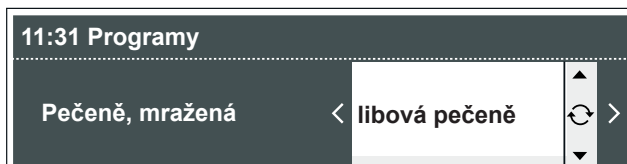
2. Otočným voličem vyberte programovou skupinu.



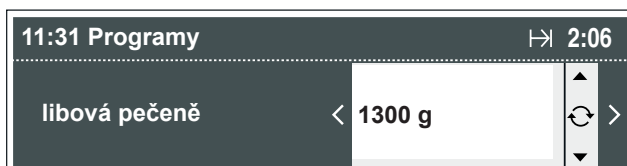
3. Stiskněte tlačítko > a otočným voličem vyberte program.



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



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



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

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

Program je ukončen

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

Zrušení programu

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

Vyvolání informací

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

Posunutí doby ukončení tepelné úpravy

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

Individuální přizpůsobení

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

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

□□□■□□□



doleva = slabší výsledek pečení.

doprava = intenzivnější výsledek pečení

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

Doba tepelné úpravy daného programu se změní.

Tipy k programové automatice

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

Testovali jsme pro Vás v našem kuchyňském studiu


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


Pokyny

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

Koláče a pečivo

Pečení na jedné úrovni

Pomocí horního/spodního ohřevu  se pečení koláčů podaří nejlépe.

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

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

Pečení na více úrovních

Používejte 3D-horký vzduch (☼).

Výšky zasunutí při pečení na 2 úrovních:

■ Univerzální pánev: výška zasunutí 3

■ Pečicí plech: výška zasunutí 1

Výšky zasunutí při pečení na 3 úrovních:

■ Pečicí plech: výška zasunutí 5

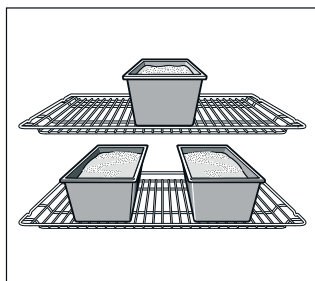
■ Univerzální pánev: výška zasunutí 3

■ Pečicí plech: výška zasunutí 1

Současně zasunuté pečicí plechy však nemusí být hotové současně.

V tabulkách naleznete četné návrhy pro přípravu pokrmů.

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



Formy na pečení

Nejvhodnější jsou tmavé kovové formy na pečení.

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


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

Tabulky





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

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




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

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

Druhy ohřevu:





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
















Koláče ve formách	Forma	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba v min.
Třený koláč, jednoduchý	věncovitá/truhlíková forma	2		160-180	50-60
	3 truhlíkové formy	3+1		140-160	60-80
Třený koláč, jemný	věncovitá/truhlíková forma	2		150-170	60-70
Dortový korpus, z třeného těsta	koláčová forma	3		160-180	20-30
Ovocný koláč, jemný z třeného těsta	dortová/bábovková forma	2		160-180	50-60
Piškotový korpus, 2 vejce, (předehejte)	koláčová forma	2		150-170	20-30
Piškotový dort, 6 vajec (předehejte)	dortová forma	2		150-170	40-50
Korpus z křehkého těsta s okrajem	dortová forma	1		170-190	25-35
Ovocný nebo tvarohový dort s korpusem z křehkého těsta *	dortová forma	1		160-180	70-90
Švýcarský koláč	plech na pizzu	2		210-230	30-40

Koláče ve formách	Forma	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba v min.
Bábovka	bábovková forma	2		150-170	60-70
Pizza, tenké těsto, málo obložená, (předehřejte)	plech na pizzu	2		280-300	10-15
Pikantní koláče *	dortová forma	2		170-190	40-50

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




Druhy ohřevu:















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

Koláče na plechu	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba v min.
Třené těsto se suchou horní vrstvou	pečicí plech	2		170-190	20-30
	univerzální pánev + pečicí plech	3+1		150-170	35-45
Třené těsto se šřavnatou horní vrstvou (ovoce)	univerzální pánev	2		170-190	25-35
	univerzální pánev + pečicí plech	3+1		140-160	40-50
Kynuté těsto se suchou horní vrstvou	pečicí plech	3		170-190	25-35
	univerzální pánev + pečicí plech	3+1		150-170	35-45
Kynuté těsto se šřavnatou horní vrstvou (ovoce)	univerzální pánev	3		160-180	40-50
	univerzální pánev + pečicí plech	3+1		150-160	50-60
Křehké těsto se suchou horní vrstvou	pečicí plech	2		170-190	20-30
Křehké těsto se šřavnatou horní vrstvou (ovoce)	univerzální pánev	3		160-180	50-60
Švýcarský koláč	univerzální pánev	2		200-220	40-50
Piškotová roláda (předehřejte)	pečicí plech	2		160-180	15-20
Kynutá vánočka z 500 g mouky	pečicí plech	2		170-190	25-35
Štola z 500 g mouky	pečicí plech	3		160-180	60-70
Štola z 1 kg mouky	pečicí plech	3		140-160	90-100

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

Druhy ohřevu:

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

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


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

Chléb a housky

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

Do horké pečicí trouby nikdy nelijte vodu.



Druhy ohřevu:

■  = 3D-horký vzduch

■  = hydro-pečení

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

Tipy pro pečení

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

Maso, drůbež, ryby

Nádobí

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

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

Pokud používáte smaltované pekáče, přidejte trochu více tekutiny.

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

Zadání v tabulkách:

Nádobí bez pokličky = odkryté

Nádobí s pokličkou = uzavřené

Nádobu postavte vždy doprostřed roštu.

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

Pečení

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

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

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

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

Grilování

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

Grilujte vždy v zavřené pečicí troubě.

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

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

Steaky solte teprve po grilování.

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

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

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

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

Maso

Kousky masa otočte po uplynutí polovinu času.

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

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




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
























Druhy ohřevu:








■  = horní/spodní ohřev

■  = cirkulační gril

■  = velkoplošný gril

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

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

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

Drůbež

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

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

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

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






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

Druhy ohřevu

■  = horní/spodní ohřev

■  = cirkulační gril

■  = velkoplošný gril

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

Ryby

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

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

U rybího filé přidejte před dušením několik polévkových lžic tekutiny.

Druhy ohřevu

■  = horní/spodní ohřev

■  = cirkulační gril

■  = velkoplošný gril

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

Tipy k pečení a grilování

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

Mírné vaření

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

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

Pokyny


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

Vhodné nádoby

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

Odkrytou nádobu postavte vždy na rošt ve výšce zasunutí 2.

Nastavení

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

Tabulka

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

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

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

Tipy pro mírné vaření

Maso připravované mírným stupněm pečení není tak horké jako konvencionálně připravované maso.

Aby opečená ryba nevychladla příliš rychle, zahřejte talíř a podávejte ji s horkou omáčkou.

Chcete udržet mírně uvažené maso teplé.

Po ukončení mírného vaření nastavte teplotu zpět na 70 °C. Malé kousky masa si udrží svou teplotu až 45 minut, velké kousky až dvě hodiny.


Nákypy, gratinované pokrmly, toasty

Nádoby postavte vždy na rošt.

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

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

Druhy ohřevu:

■  = 3D-horký vzduch

■  = horní/spodní ohřev

■  = cirkulační gril

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


Hotové produkty

Dodržujte pokyny výrobce uvedené na obale.



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
























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









Druhy ohřevu:

■  = 3D-horký vzduch


■  = hydro-pečení

■ /  = pizza stupeň

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

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

Zvláštní pokrmy

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



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

Příprava jogurtu

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

Kynutí těsta

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

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

Rozmrazování



Druh ohřevu Rozmrazování  je vhodný zejména pro mražené potraviny.

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

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

Drůbež položte na talíř prsní stranou dolů.

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

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

Sušení

Pomocí 3D-horkého vzduchu  můžete znamenitě sušit.

Používejte pouze kvalitní ovoce a zeleninu, vše řádně omyté.

Nechte je řádně okapat a osušte je.

Univerzální pánev a rošt vyložte pečicím nebo pergamenovým papírem.

Šťavnaté ovoce nebo šťavnatou zeleninu několikrát obraťte.

Ihned po usušení odstraňte z papíru.

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

Zavařování

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

Pozor!

Nepoužívejte větší ani vyšší sklenice.

Víčka by mohla prasknout.

Používejte pouze kvalitní ovoce a zeleninu, vše řádně omyté.

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

Příprava

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

Do varného prostoru nevkládejte více než šest sklenic najednou.

Nastavení

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

Zavařování

Ovoce

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

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

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

Zelenina

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

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

Vyndání sklenic

Po zavaření vyndejte sklenice z varného prostoru.

Pozor!

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

Akrylamid v potravinách

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

Tipy k přípravě pokrmů bez akrylamidů

Všeobecně	<ul style="list-style-type: none">■ Používejte co nejkratší doby pečení.■ Opékejte pokrmy dozlatova, ne příliš dohněda.■ Velký, hustý pokrm obsahuje méně akrylamidu.
Pečení	Horní/spodní ohřev max. 200 °C. 3D-horký vzduch nebo horký vzduch max. 180 °C.
Cukroví	Horní/spodní ohřev max. 190 °C. 3D-horký vzduch nebo horký vzduch max. 170 °C. Vejce nebo vaječný žlutek omezuje tvorbu akrylamidu.
Hranolky z trouby	Hranolky rozložte na plech rovnoměrně a v jedné vrstvě. Na jednom plechu pečte minimálně 400 g, aby se hranolky nevysušily.

Zkušební pokrmy

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

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

Pečení

Při pečení na 2 úrovních:

Univerzální pánev zasuňte vždy nad pečicí plech.

Při pečení na 3 úrovních:

Univerzální pánev zasuňte doprostřed.

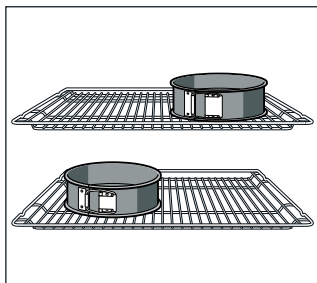
Stříkané pečivo: Současně zasunuté plechy však nemusí být současně hotové.

Zakrytý jablečný koláč na 1 úrovni:

Tmavé otvírací formy postavte střídavě vedle sebe.

Zakrytý jablečný koláč na 2 úrovních:

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























Koláče v otvírací dortové formě z bílého plechu:

Pečte s horním/spodním ohřevem ☐ na 1 úrovni.

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

Druhy ohřevu:

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

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

* K předehřátí nepoužívejte rychloohřev.

Grilování

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

Druh ohřevu:

■ □ = velkoplošný gril

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

* Otočte po uplynutí ⅔ doby tepelné úpravy.

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 součástíky.

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

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

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

4. Neoprávněnost reklamace

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

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

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

5. Náhradní díly

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

6. Pozáruční servis

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

7. Rozšířená záruka nad rámec zákona

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

8. Upozornění pro prodejce

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

9. Ochrana osobních údajů

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

10. Prohlášení o hygienické nezávadnosti výrobků

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

Ujištění dovozce o vydání prohlášení o shodě

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

B/S/H/

Kontakt na servis domácích spotřebičů SIEMENS

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

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

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

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

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

Návod na obsluhu

HB 38GB590

Q4ACZM1807

Obsah

Bezpečnostné pokyny	4
Pred zabudovaním	4
Pokyny týkajúce sa Vašej bezpečnosti.....	4
Príčiny poškodenia	6
Vaša nová rúra na pečenie	7
Ovládací panel.....	7
Tlačidlá	8
Otočný volič	8
Displej.....	8
Kontrola teploty.....	10
Varný priestor	10
Príslušenstvo	11
Pred prvým použitím	15
Prvé nastavenie	15
Rozohriatie varného priestoru	16
Čistenie príslušenstva	17
Zapnutie a vypnutie rúry na pečenie	17
Zapnutie.....	17
Vypnutie.....	18
Nastavenie rúry na pečenie	18
Druhy ohrevu	18
Nastavenie druhu ohrevu a teploty.....	20
Odporúčané nastavenie	21
Nastavenie rýchloohrevu	22
Časové funkcie	24
Krátke vysvetlenie nastavenia časových funkcií.....	24
Nastavení kuchynského budíku.....	24
Nastavenie času tepelnej úpravy.....	25
Posunutie času ukončenia tepelnej úpravy	26
Nastavenie času	28
Pamät'	29
Uloženie nastavenia do pamäte	29
Spustenie nastavenia uloženého v pamäti	29
Nastavenie „sabbat“	30
Spustenie nastavenia „sabbat“	30
Detská poistka	31
Základné nastavenia	32
Zmena základných nastavení.....	34
Automatické vypnutie	34
Čistiaci systém	35
Pred čistením.....	35
Nastavenie čistiaceho stupňa.....	36
Po čistení.....	36

Obsah

Starostlivosť a čistenie	37
Čistiace prostriedky	37
Vyvesenie a zavesenie závesných roštov	39
Sklopenie grilovacieho telesa	40
Vysadenie a zavesenie dvierok rúry na pečenie	41
Demontáž a montáž sklenených tabúľ	43
Čo robiť v prípade poruchy?	45
Tabuľka porúch	45
Výmena osvetlenia na strope rúry na pečenie	46
Výmena ľavého osvetlenia v rúre na pečenie	47
Sklenený kryt	48
Zákaznícky servis	49
Číslo výrobku (E-Nr.) a výrobné číslo (FD-Nr.)	49
Energia a životné prostredie	50
Druh ohrevu „horúci vzduch eco“	50
Úspora energie	52
Ekologická likvidácia	52
Programová automatika	53
Nádoby	53
Príprava jedla	54
Programy	54
Výber a nastavenie programu	60
Individuálne prispôsobenie	62
Typy k programovej automatike	62
Testovali sme pre Vás v našom kuchynskom štúdiu	63
Koláče a pečivo	63
Tipy na pečenie	69
Mäso, hydina, ryby	70
Tipy na pečenie a grilovanie	75
Mierne varenie	75
Tipy pre mierne varenie	77
Nákypy, gratinované jedlo, toasty	78
Hotové produkty	79
Špeciálne jedlo	80
Rozmrazovanie	81
Sušenie	81
Zaváranie	82
Akrylamid v potravinách	84
Skúšobné jedlo	85
Pečenie	85
Grilovanie	87

Deklarovaná hodnota emisie hluku tohoto spotrebiča je 50 dB (A), čo predstavuje váženú hladinu akustického výkonu Lwa vzhľadom k referenčnému akustickému výkonu 1pW.

Bezpečnostné pokyny

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

Pred zabudovaním

Poškodenie počas prepravy

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

Elektrické pripojenie

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

Pokyny týkajúce sa Vašej bezpečnosti

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

Dospelé osoby a deti nesmú spotrebič používať,

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

Nikdy nenechávajte deti, aby sa so spotrebičom hrali.

Horúci varný priestor

Nebezpečenstvo popálenia!

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

Nebezpečenstvo požiaru!

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

Nebezpečenstvo elektrického skratu!

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

Nebezpečenstvo oparenia!

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

Horúce príslušenstvo a riad

Nebezpečenstvo popálenia!

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

Neodborné opravy

Nebezpečenstvo zasiahnutia elektrickým prúdom!

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

Príčiny poškodenia

Pozor!

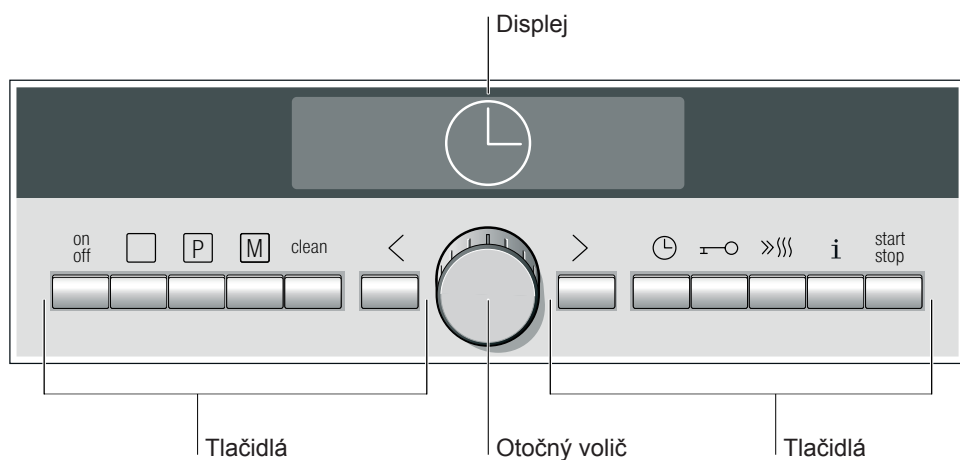
- **Príslušenstvo, fólie, papier na pečenie alebo riad na dne varného priestoru:**
Na dno varného priestoru neukladajte žiadne príslušenstvo. Dno varného priestoru nevykladajte alobalom ani papierom na pečenie. Na dno varného priestoru neukladajte žiadne nádoby, pokiaľ je nastavená teplota vyššia ako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

Vaša nová rúra na pečenie







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

Ovládací panel

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



Tlačidlá

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

Otočný volič

Pomocou otočného voliča môžete zmeniť všetky navrhované a nastavovacie hodnoty.

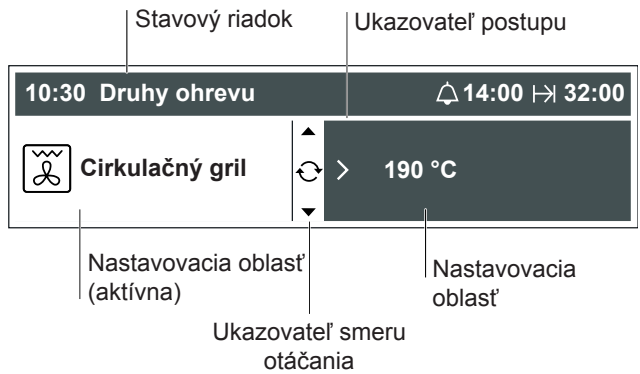
Otočný volič je zápusťný. Pre zasunutie a vysunutie otočný volič stlačte.

Displej

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

Displej je rozdelený do rôznych oblastí:

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



Stavový riadok

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

Ukazovateľ postupu


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

Nastavovacie oblasti

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

Pomocou navigačných tlačidiel < a > sa dostanete z jednej nastavovacej oblasti do ďalšej. V akom smere môžete s navigačnými tlačidlami ísť, vidíte na šípkach < a > v nastavovacích oblastiach.

Ukazovateľ smeru otáčania

Ukazovateľ  ukazuje, ktorým smerom sa môžete otočným voličom pohybovať.

 = pohyb otočným voličom doprava

 = pohyb otočným voličom doľava

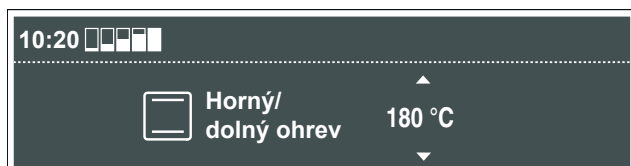
Pokiaľ sa zobrazia šípky v oboch smeroch, môžete otočným voličom otáčať v oboch smeroch.

Kontrola teploty

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

Kontrola rozohriatia

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



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

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

Zostatkové teplo

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

Varný priestor

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

Osvetlenie rúry na pečenie

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

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

Chladiaci ventilátor

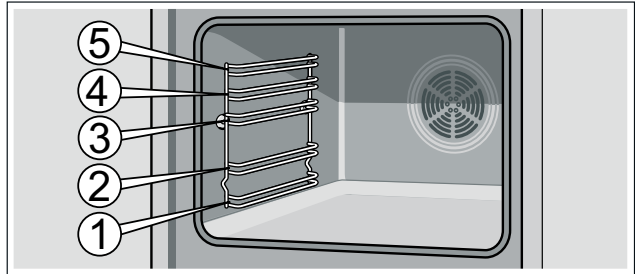
Chladiaci ventilátor sa zapína a vypína podľa potreby. Horúci vzduch uniká nad dvierkami rúry na pečenie. Pozor! Nezakrývajte vetracie otvory, inak by sa rúra na pečenie prehriala.

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

Príslušenstvo

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

Príslušenstvo môžete vysunúť až do dvoch tretín, bez toho aby sa prevrátilo. Tak je možné z rúry na pečenie jedlo jednoduchšie vybrať.




Pokiaľ je príslušenstvo veľmi horúce, môže sa zdeformovať. Keď opäť vychladne, deformácia ustúpi, bez toho aby nejako narušila jeho funkciu.

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



Rošt

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

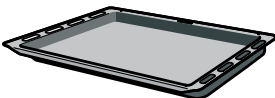
Rošt zasuňte do rúry na pečenie zakrivením smerom dolu .



Smaltovaný plech na pečenie

Na koláče a cukrovinky.

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



Univerzálna panvica

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

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

Špeciálne príslušenstvo

Špeciálne príslušenstvo si môžete zakúpiť v zákazníckom servise alebo v špecializovanej predajni. Rozsiahlu ponuku príslušenstva k Vašej rúre na pečenie nájdete v našich prospektoch. Pozrite sa prosím do predajných podkladov.

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

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

Špeciálne príslušenstvo	HZ číslo	Použitie
Smaltovaný plech na pečenie s nepriľnavou vrstvou	HZ331010	Koláče a cukrovinky sa rýchlejšie uvoľnia z plechu na pečenie. Plech na pečenie zasuňte do rúry na pečenie skoseným smerom k dvierkam.
Univerzálna panvica s nepriľnavou vrstvou	HZ332010	Šťavnaté koláče, pečivo, mrazené jedlo a veľké pečené mäso z univerzálnej panvice sa rýchlejšie uvoľní. Univerzálnu panvicu zasuňte do rúry na pečenie skoseným smerom k dvierkam.
Profi panvica s vkladacím roštom	HZ333000	Je veľmi vhodná na prípravu veľkého množstva jedla.
Veko na profi-panvicu	HZ333001	Pokrievka premení profi-panvicu na profi-pekáč.
Sklenený pekáč	HZ915001	Sklenený pekáč sa hodí na dusenie a zapekanie jedla v rúre na pečenie. Je vhodný hlavne pre programovú alebo automatiku na pečenie.
Teleskopické výsuvy		
2-násobný	HZ338250	Pomocou výsuvných koľajníc vo výške 2 a 3 možno príslušenstvo vysunúť ďalej, bez toho aby sa prevrátilo.
3-násobný úplný	HZ338352	Pomocou výsuvných koľajníc vo výške 1 a 2 a 3 možno príslušenstvo vysunúť ďalej, bez toho aby sa prevrátilo. 3 násobný výsuv nie je vhodný pre spotrebiče s otočným špízom.
3-násobný úplný	HZ338356	Pomocou výsuvných koľajníc možno vo výške 1, 2 a 3 príslušenstvo úplne vysunúť, bez toho aby sa prevrátilo. 3 násobný úplný výsuv nie je vhodný pre spotrebiče s otočným špízom.
3-násobný úplný s funkciou „stop“	HZ338357	Pomocou výsuvných koľajníc vo výške 1, 2 a 3 možno príslušenstvo úplne vysunúť bez toho aby sa prevrátilo. Výsuvné koľajnice zapadnú tak, že príslušenstvo možno jednoducho položiť. 3 násobný úplný výsuv s funkciou „stop“ nie je vhodný pre spotrebiče s otočným špízom.
Samočistiace bočné steny	HZ329023	Aby sa varný priestor počas prevádzky sám vyčistil, môžete spotrebič dodatočne vybaviť bočnými stenami.

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

Ponuka zákazníkoho servisu

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

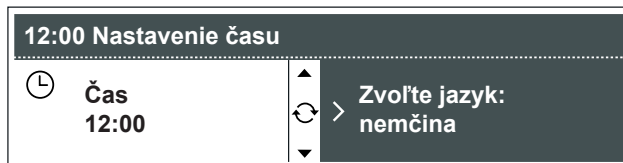
Pred prvým použitím

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

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

Prvé nastavenie

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



Nastavenie času a zmena jazyka

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

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

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

Rozohriatie varného priestoru

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

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

Počas zahrievania rúry na pečenie vetrajte kuchyňu.

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

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

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

Stípacie kontroly teploty zobrazujú zostatkové teplo vo varnom priestore.

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

Čistenie príslušenstva

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

Zapnutie a vypnutie rúry na pečenie

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

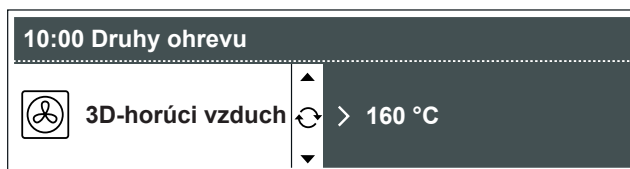
Zapnutie

Stlačte tlačidlo ^{on}/_{off}.

Zobrazí sa logo Siemens. Zvoľte požadovaný druh prevádzky.

- Tlačidlo = druhy ohrevu
- Tlačidlo P = programová automatika
- Tlačidlo M = nastavenie uložené v pamäti
- Tlačidlo **clean** = čistiaci systém


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



Môžete kedykoľvek zvoliť iný druh prevádzky.

Ako nastavenie vykonáte, sa dozviete v jednotlivých kapitolách.

Vypnutie

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




Nastavenie rúry na pečenie













V tejto kapitole sa dozviete

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

Druhy ohrevu

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

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


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

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

Nastavenie druhu ohrevu a teploty

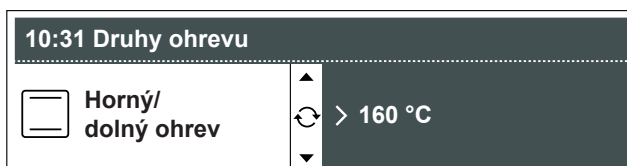
Príklad na obrázku: Nastavenie pre  horný/dolný ohrev, 180 °C.

Stlačte tlačidlo ^{on}_{off}.

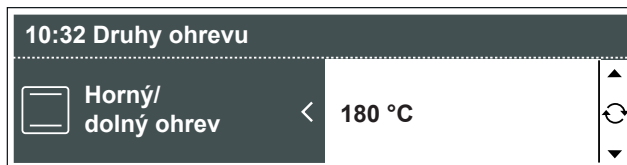
Na displeji sa zobrazí návrh  3D-horúci vzduch, 160 °C. Toto nastavenie môžete ihneď spustiť pomocou tlačidla ^{start}_{stop}.

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

1. Pomocou otočného voliča nastavte požadovaný druh ohrevu.



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



3. Stlačte tlačidlo ^{start}_{stop}.
Prevádzka sa spustí. V stavovom riadku sa zobrazia stĺpce pre rozohrievanie kontroly teploty.



4. Keď je jedlo hotové, rúru na pečenie vypnete tlačidlom ^{on}_{off} alebo opäť zvolíte a nastavte niektorý druh prevádzky.





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

Odporúčané nastavenie


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

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

Výber jedla

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



Čas tepelnej úpravy uplynul

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



Zmena teploty alebo grilovacieho stupňa

Otočným voličom zmeňte teplotu alebo grilovací stupeň.

Zmena času tepelnej úpravy

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

Vyvolanie informácií

Krátko stlačte tlačidlo . Pre každú informáciu krátko stlačte tlačidlo .

Posunutie času ukončenia tepelnej úpravy

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

Nastavenie rýchloohrevu

Rýchloohrev nie je vhodný pre každý druh prevádzky.

Vhodné druhy ohrevu

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

- Pizza - stupeň
- Intenzívny ohrev

Vhodné teploty

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

Nastavenie rýchloohrevu

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

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

Upozornenie

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

Zrušenie rýchloohrevu

Stlačte tlačidlo »§§§§. Symbol zhasne.

Časové funkcie

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



Pokiaľ je rúra na pečenie vypnutá:

- nastavenie budíku
- nastavenie času

Pokiaľ je rúra na pečenie zapnutá:

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



Krátke vysvetlenie nastavenia časových funkcií


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

Nastavenie jednotlivých funkcií je podrobne popísané v nasledujúcich kapitolách.




Nastavení kuchynského budíku

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



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

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



Po uplynutí nastaveného času

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

Zrušenie nastaveného času

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

Zmena nastaveného času

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

Nastavenie času tepelnej úpravy

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

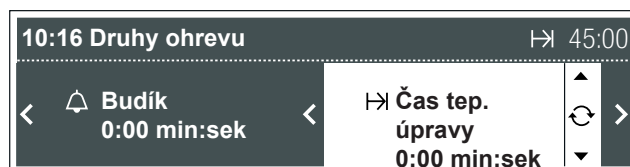
Predpoklad: Nastavili ste druh ohrevu a teplotu.



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

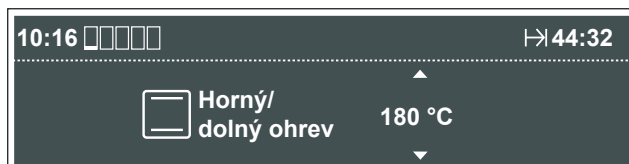
1. Stlačte tlačidlo .
Otvorí sa menu „Časové funkcie“.




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




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





Čas tepelnej úpravy uplynul

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

Zrušenie času tepelnej úpravy

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

Zmena času tepelnej úpravy

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

Posunutie času ukončenia tepelnej úpravy

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

Posunutí času ukončenia je možné pri

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

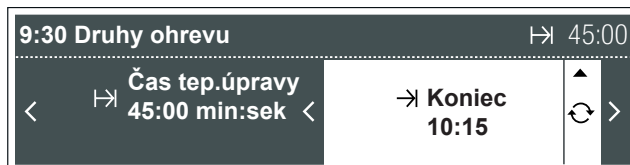
Príklad: V 9.30 vložíte jedlo do varného priestoru. Čas tepelnej úpravy je 45 minút a jedlo bude hotové o 10.15. Chceli by ste ale, aby bolo hotové až o 12.45.

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

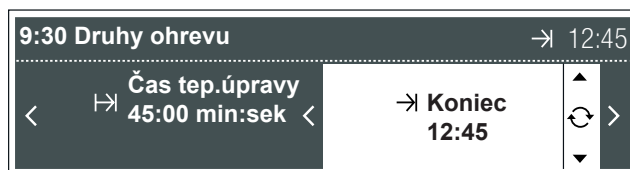
Posunutie času ukončenia tepelnej úpravy

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

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



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



3. Tlačidlom ⌚ zatvorte menu „Časové funkcie“.
4. Potvrďte tlačidlom ^{start}/_{stop}.

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


Čas tepelnej úpravy uplynul

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

Zmena času ukončenia tepelnej úpravy

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

Zrušenie času ukončenia tepelnej úpravy


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

Nastavenie času

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




Po výpadku elektrického prúdu

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

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

Zmena času

Príklad: Zmena času z letného na zimný.

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

Zmena zobrazenia času

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

Pamät'

S funkciou pamäte môžete uložit' nastavenie pre vlastné jedlo a toto nastavenie stlačením jedného tlačidla opät' vyvolať.

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

Uloženie nastavenia do pamäte

Čistiaci systém nie je možné do pamäte uložit'.

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

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

Nastavenie je uložené a môže byť kedykoľvek spustené.

Uloženie iného nastavenia

Vykonajte a uložte nové nastavenie. Staré nastavenia sa prepíšu.

Spustenie nastavenia uloženého v pamäti

Uložené nastavenie pre Vaše jedlo môžete kedykoľvek spustiť.

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

2. Stlačte tlačidlo **M** ^{start}/_{stop}.
Spustí sa nastavenie uložené v pamäti.

Zmena nastavenia

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

Nastavenie „sabbat“

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

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

Spustenie nastavenia „sabbat“

Predpoklad:

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

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

Čas tepelnej úpravy uplynul

Rúra na pečenie už neohreje.

Posunutie času ukončenia tepelnej úpravy

Posunutie času ukončenia tepelnej úpravy na neskôr nie je možné.



Zrušenie nastavenia „sabbat“

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

Detská poistka



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



Aktivácia detskej poistky

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

Ovládací panel je zablokovaný.

Deaktivácia detskej poistky

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

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

Základné nastavenia

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

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

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

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

Zmena základných nastavení

Predpoklad: Rúra na pečenie musí byť vypnutá.

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

Zrušenie

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

Automatické vypnutie

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

Vypnutie aktívne

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

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

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

Čistiaci systém

Čistiaci systém regeneruje samočistiace plochy vo varnom priestore.

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

Dovybavenie spotrebiča samočistiacim stropom a bočnými stenami

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

Zmena základného nastavenia

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

Čistiace stupne

Môžete zvoliť z troch rôznych čistiacich stupňov.

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

Pred čistením

Z varného priestoru vyberte príslušenstvo a riad.

Čistenie dna varného priestoru

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

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

Nastavenie čistiaceho stupňa

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

Po ukončení čistenia

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

Zrušenie čistenia

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

Zmena čistiaceho stupňa

Po štarte už nie je možné čistiaci stupeň zmeniť.

Čistenie má prebiehať cez noc

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

Po čistení

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

Starostlivosť a čistenie

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

Pokyny

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

Čistiace prostriedky

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

Nikdy nepoužívajte:

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


Nové penové utierky pred prvým použitím poriadne vyperte.

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

Čistenie samočistiacich plôch vo varnom priestore

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

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

1. Poriadne vyčistíte dno varného priestoru, strop a bočné steny.
2. Nastavte  3D-horúci vzduch.
3. Rozohrejte prázdnu, zatvorenú rúru na pečenie na 2 hodiny pri maximálnej teplote.

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

Mierne zafarbenie povlaku nemá na samočistenie žiadny vplyv.

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

Pozor!

- Nikdy nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky. Mohli by poškrabať, príp. zničiť vysoko poréznu vrstvu.
- Nikdy neošetrujte keramickú vrstvu čističom na rúru na pečenie. Pokiaľ čistič na rúru na pečenie nedopatrením na keramickú vrstvu prenikne, okamžite ho odstráňte špongiou a dostatočným množstvom vody.

Čistenie dna, stropu a bočných stien varného priestoru

Použite utierku a teplý čistiaci roztok alebo octovú vodu.

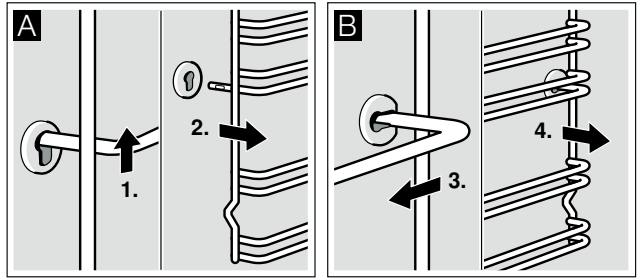
Pri veľkom znečistení použite oceľovú drôtenku alebo čistič na rúru na pečenie. Používajte len v studenej rúre na pečenie. Samočistiace plochy nikdy nedrhňte drôtenkou ani neošetrujte čističom na rúru na pečenie.

Vyvesenie a zavesenie závesných roštov

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

Vyvesenie závesných roštov

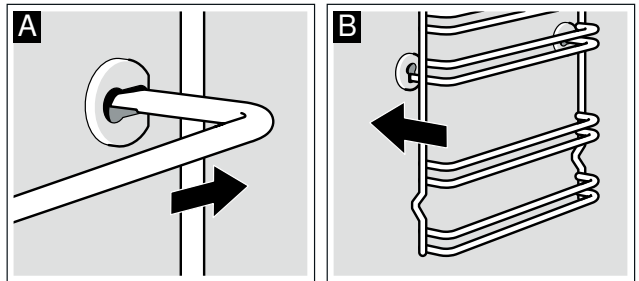
1. Závesný rošt vpredu nadvihnite
2. a vyveste (obrázok A).
3. Potom vytiahnite celý závesný rošt dopredu a
4. vyberte ho (obrázok B).



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

Zavesenie závesných roštov

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



Je potrebné rozlišovať pravý a ľavý závesný rošt. Vyklenutie musí byť vždy dolu.

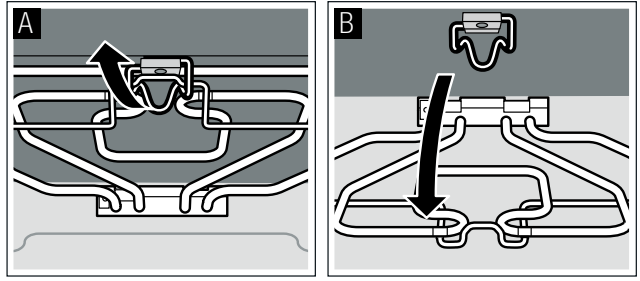
Sklopenie grilovacieho telesa

Z dôvodu čistenia stropu môžete grilovacie teleso sklopiť.

⚠ Nebezpečenstvo popálenia!

Rúra na pečenie musí byť studená.

1. Držiaci strmeň na sklopnom grile vytiahnite dopredu a zatlačte smerom hore, až počuteľne zaskočí (obrázok A).
2. Grilovacie teleso sklopte dolu (obrázok B).

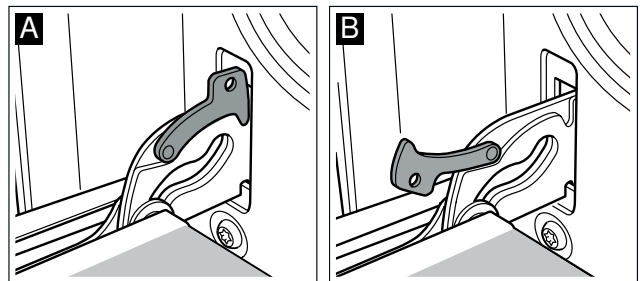


3. Po vyčistení grilovacie ohrievacie teleso vyklopte opäť hore.
4. Držiaci strmeň zatlačte dolu a grilovacie ohrievacie teleso nechajte zaskočiť.

Vysadenie a zavesenie dvierok rúry na pečenie

Dvierka rúry na pečenie môžete kvôli čisteniu a demontáži skla vysadiť.

Závěsy dvierok rúry na pečenie majú zaisťovacie páčky. Keď je zaisťovacia páčka zacvaknutá (obrázok A), sú dvierka rúry na pečenie zaistené. Nie je možné ich vysadiť. Keď sú zaisťovacie páčky pre vysadenie dvierok rúry na pečenie vyklopené (obrázok B), sú závěsy zaistené. Nemôžu zacvaknúť.

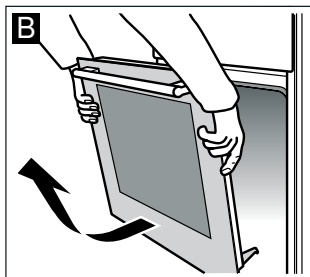
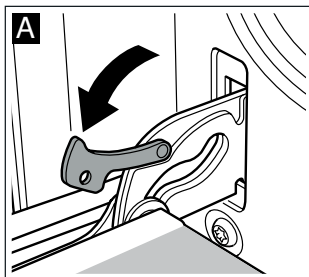


⚠ Nebezpečenstvo poranenia!

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

Vysadenie dvierok rúry na pečenie

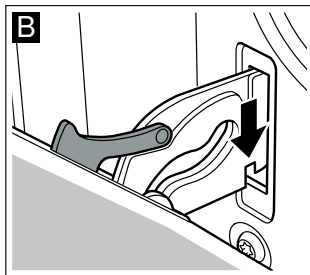
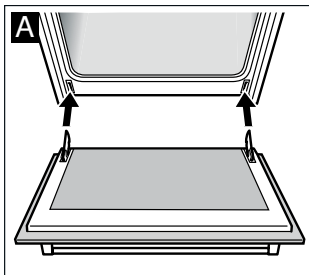
1. Dvierka rúry na pečenie úplne otvorte.
2. Vyklopte obidve zaistovacie páčky vľavo a vpravo (obrázok A).
3. Zatvorte dvierka rúry na pečenie až nadoraz. Dvierka uchopte obidvoma rukami vľavo a vpravo. Ešte trochu privrite a vytiahnite von (obrázok B).



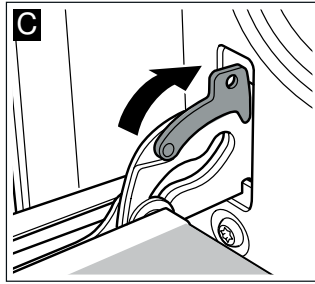
Zavesenie dvierok

Dvierka rúry na pečenie zaveste späť v opačnom poradí.

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



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



⚠ Nebezpečenstvo poranenia!

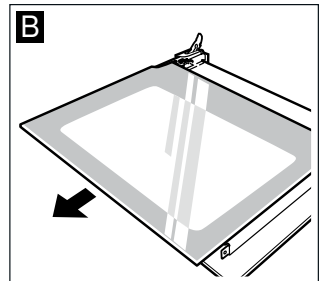
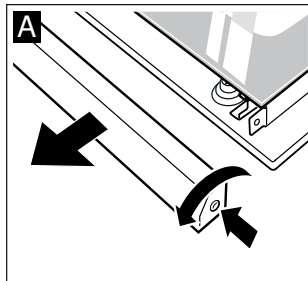
Pokiaľ dverka rúry na pečenie nechcete vypadnú alebo zacvakne záves, v žiadnom prípade nesiahajte do závesu. Zavolajte zákaznícky servis.

Demontáž a montáž sklenených tabúľ

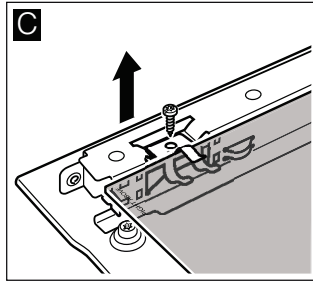
Demontáž

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

1. Dverka rúry na pečenie vysadíte a rukoväťou dolu ich položíte na utierku.
2. Odskrutkujete kryt hore na dverkách rúry na pečenie. K tomu vyskrutkujete skrutky na ľavej aj na pravej strane (obrázok A).
3. Hornú tabuľu nadvihnete a vytiahnete von (obrázok B).



4. Vyskrutkujete svorky vpravo a vľavo. Nadvihnete tabuľu a stiahnete z nej držiaky. Vyberte tabuľu (obrázok C).



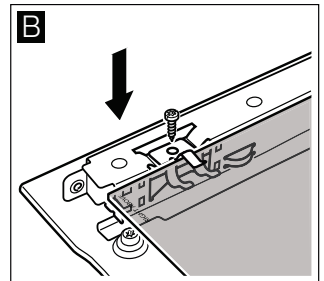
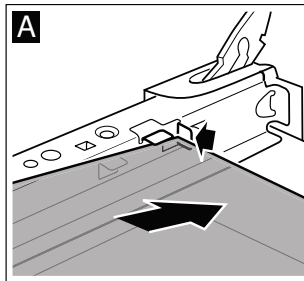
Sklenené tabule vyčistite čistiacim prostriedkom na sklo a mäkkou utierkou.

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

Montáž

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

1. Dolnú tabuľu zasuňte šikmo dozadu (obrázok A).
2. Nasadte ľavú a pravú svorku na tabuľu, vycentrujte tak, aby boli pružiny nad otvorom na skrutku a pevne priskrutkujte (obrázok B).



3. Zasuňte najhornejšiu tabuľu šikmo dozadu. Hladká plocha musí byť z vonkajšej strany.
4. Nasadte a priskrutkujte kryt.
5. Zaveďte dvierka rúry na pečenie.

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

Čo robiť v prípade poruchy?



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

Tabuľka porúch


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

Nebezpečenstvo zasiahnutia elektrickým prúdom!

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

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

Chybové hlásenie začínajúce na „E“

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

Ak sa chyba objaví opäť, kontaktujte zákaznícky servis.

Pri nasledujúcich chybových hláseniach môžete opravu vykonať sami.

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

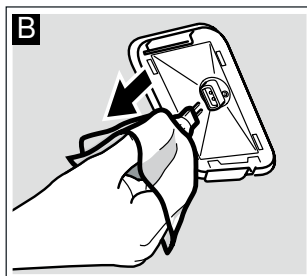
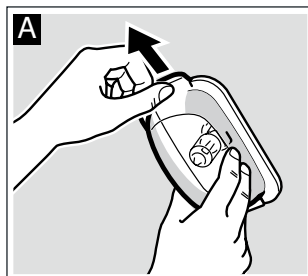
Výmena osvetlenia na strope rúry na pečenie

Keď žiarovka prestane svietiť, je potrebné ju vymeniť. Tepelne odolné 12 V halogénové žiarovky, 10 wattov, si môžete zakúpiť v zákazníckom servise alebo v špecializovanej predajni. Žiarovku uchopte len suchou utierkou, tým žiarovke predĺžite životnosť. Používajte iba žiarovky tohto typu.

Nebezpečenstvo zasiahnutia elektrickým prúdom!

Vypnite poistku v poistkovej skrini.

1. Aby ste zabránili poškodeniu, vložte do studenej rúry na pečenie utierku.
2. Zložte sklenený kryt. Pritom palcom zatlačte kovovú sponu na stranu (obrázok A).
3. Vytiahnite žiarovku – nie skrutkovaním (obrázok B). Vymeňte ju za novú, pritom dajte pozor na pozíciu kolíkov. Žiarovku pevne zatlačte.



- Opäť naskrutkujte sklenený kryt. Pritom nasadíte jednu stranu a na druhú stranu pevne zatlačíte. Sklo zapadne.
- Vyberte utierku a zapnite poistku.

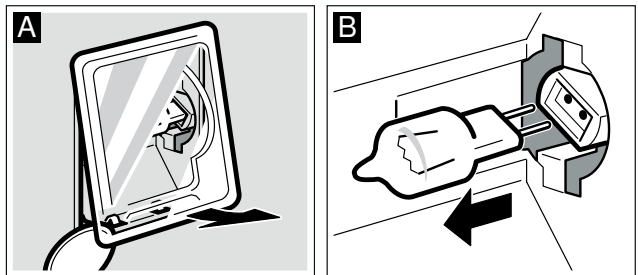
Výmena ľavého osvetlenia v rúre na pečenie

Keď žiarovka prestane svietiť, je potrebné ju vymeniť. Tepelne odolné 12 V halogénové žiarovky, 10 wattov, si môžete zakúpiť v zákazníckom servise alebo v špecializovanej predajni. Žiarovku uchopte len suchou utierkou, tým žiarovke predĺžite životnosť. Používajte iba žiarovky tohto typu.

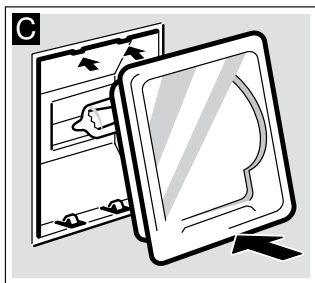
⚠ Nebezpečenstvo zasiahnutia elektrickým prúdom!

Vypnite poistku v poistkovej skrini.

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



- Opäť nasadíte sklenený kryt. Pritom dajte pozor, aby bolo vykľutenie v skle vpravo. Najskôr nasadíte sklo hore a pevne zatlačíte (obrázok C). Sklo zapadne.



5. Vyberte utierku a zapnite poistku.

Sklenený kryt

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

Zákaznícky servis

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

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

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

E-Nr.

FD-Nr.

Zákaznícky servis :

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

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

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

Energia a životné prostredie

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

Druh ohrevu „horúci vzduch eco“

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

Pokyny



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


Tabuľka

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

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

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

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

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

Úspora energie

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

Ekologická likvidácia



Obal zlikvidujte ekologickým spôsobom.

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

Programová automatika

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

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

Nádoby

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

Vhodné nádoby

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

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

Nevhodné nádoby

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

Veľkosť nádoby

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

Odstup medzi mäsom a pokrievkou musí byť aspoň 3 cm.

Príprava jedla

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

Vyberte vhodné nádoby.

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

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

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

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

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

Nádobu vložte vždy do studeného varného priestoru.

Programy

Hydiny

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

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

Príklad:

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

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

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

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

Mäso

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

Hovädzie mäso

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

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

Roastbeef pripravujte masťou stranou smerom hore.

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

Tefacie mäso

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

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

Bravčové mäso

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

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

Šunku pečte v odkrytej nádobe, aby sa vytvorila krusta.

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

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

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

Jahňacie a baranie mäso

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

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

Divina

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

Ak pečiete viac zajačích stehien, nastavte hmotnosť najťažšieho stehna.

Môžete piecť aj už naporciovaného králika. Nastavte celkovú hmotnosť.

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

Ryby

Rybu vyčistíte, okyslíte a osolíte ako obvykle.

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

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

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

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

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

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

Sekaná

Používajte čerstvú sekanú.

Nastavte celkovú hmotnosť sekanej.

Hmotu môžete zjemniť kockami zeleniny alebo syrom.

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

Jedlo z jedného hrnca

Môžete kombinovať rôzne druhy mäsa a čerstvú zeleninu.

Mäso nakrájajte na malé kúsky. Časti hydiny použite vcelku.

K mäsu pridajte rovnaké až dvojnásobné množstvo zeleniny.

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

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

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

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

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

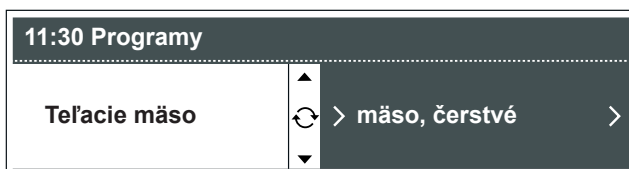
Výber a nastavenie programu

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

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



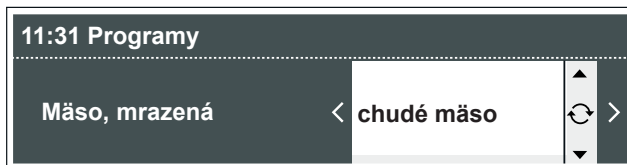
2. Otočným voličom vyberte programovú skupinu.



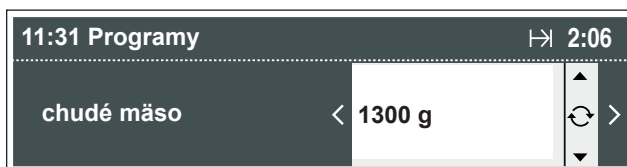
3. Stlačte tlačidlo > a otočným voličom vyberte program.



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



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



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

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

Program je ukončený

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

Zrušenie programu

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

Vyvolanie informácií

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

Posunutie času ukončenia tepelnej úpravy

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

Individuálne prispôsobenie

Pokiaľ konečný výsledok programu nezodpovedá Vaším predstavám, môžete nastavenie programu nabudúce prispôsobiť Vaším požiadavkám.



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

□□□■□□□

doľava = slabší výsledok pečenia
doprava = intenzívnejší výsledok pečenia

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

Tipy k programovej automatike

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

Testovali sme pre Vás v našom kuchynskom štúdiu


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


Pokyny

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

Koláče a pečivo


Pečenie na jednej úrovni

Pomocou horného/dolného ohrevu  sa pečenie koláčov podarí najlepšie.

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

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

Pečenie na viac úrovniach

Používajte 3D-horúci vzduch .

Výšky zasunutia pri pečení na 2 úrovniach:

■ Univerzálna panvica: výška zasunutia 3

■ Plech na pečenie: výška zasunutia 1

Výšky zasunutia pri pečení na 3 úrovniach:

■ Plech na pečenie: výška zasunutia 5

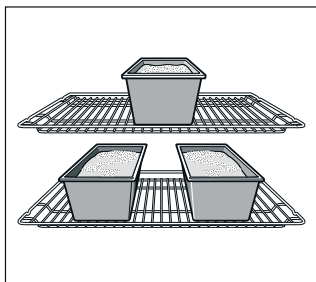
■ Univerzálna panvica: výška zasunutia 3

■ Plech na pečenie: výška zasunutia 1

Súčasne zasunuté plechy na pečenie však nemusia byť hotové súčasne.

V tabuľkách nájdete návrhy na prípravu jedla.

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



Formy na pečenie

Najvhodnejšie sú tmavé kovové formy na pečenie.

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


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

Tabuľky

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

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

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

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

Druhy ohrevu:




■  = 3D-horúci vzduch

■  = horný/dolný ohrev

■  = hydro-pečenie

■  = intenzívny ohrev

Koláče vo formách	Forma	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas v min.
Trený koláč, jednoduchý	vencovitá/truhlíková forma	2		160-180	50-60
	3 truhlíkové formy	3+1		140-160	60-80
Trený koláč, jemný	vencovitá/truhlíková forma	2		150-170	60-70
Tortový korpus, z treného cesta	koláčová forma	3		160-180	20-30
Ovocný koláč, jemný z treného cesta	tortová/bábovková forma	2		160-180	50-60
Piškótvý korpus, 2 vajcia, (predhrejete)	koláčová forma	2		150-170	20-30
Piškótvá torta, 6 vajec (predhrejete)	tortová forma	2		150-170	40-50
Korpus z krehkého cesta s okrajom	tortová forma	1		170-190	25-35
Ovocná alebo tvarohová torta s korpusom z krehkého cesta *	tortová forma	1		160-180	70-90
Švajčiarsky koláč	plech na pizzu	2		210-230	30-40

Koláče vo formách	Forma	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas v min.
Bábovka	bábovková forma	2		150-170	60-70
Pizza, tenké cesto, málo obložená, (predhrejte)	plech na pizzu	2		280-300	10-15
Pikantné koláče *	tortová forma	2		170-190	40-50

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
















Druhy ohrevu:

■  = 3D-horúci vzduch

■  = horný/dolný ohrev

■  = hydro-pečenie

■  = intenzívny ohrev

Koláče na plechu	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas v min.
Trené cesto so suchou hornou vrstvou	plech na pečenie	2		170-190	20-30
	univerzálna panvica + plech na pečenie	3+1		150-170	35-45
Trené cesto so šľavnatou hornou vrstvou (ovocie)	univerzálna panvica	2		170-190	25-35
	univerzálna panvica + plech na pečenie	3+1		140-160	40-50
Kysnuté cesto so suchou hornou vrstvou	plech na pečenie	3		170-190	25-35
	univerzálna panvica + plech na pečenie	3+1		150-170	35-45
Kysnuté cesto so šľavnatou hornou vrstvou (ovocie)	univerzálna panvica	3		160-180	40-50
	univerzálna panvica + plech na pečenie	3+1		150-160	50-60
Krehké cesto so suchou hornou vrstvou	plech na pečenie	2		170-190	20-30
Krehké cesto so šľavnatou hornou vrstvou (ovocie)	univerzálna panvica	3		160-180	50-60
Švajčiarsky koláč	univerzálna panvica	2		200-220	40-50
Piškótová roláda (predhrejte)	plech na pečenie	2		160-180	15-20
Kysnutá vianočka z 500 g múky	plech na pečenie	2		170-190	25-35
Štóra z 500 g múky	plech na pečenie	3		160-180	60-70
Štóra z 1 kg múky	plech na pečenie	3		140-160	90-100















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






Druhy ohrevu:

■  = 3D-horúci vzduch

■  = horný/dolný ohrev

■  = hydro-pečenie

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


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

Chlieb a žemle

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

Do horúcej rúry na pečenie nikdy nelejte vodu.



Druhy ohrevu:

■  = 3D-horúci vzduch

■  = hydro-pečenie

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

Tipy na pečenie

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

Mäso, hydina, ryby

Nádoby

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

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

Ak používate smaltované pekáče, pridajte trochu viac tekutiny.

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

Zadanie v tabuľkách:

Nádoba bez pokrievky = odkrytá

Nádoba s pokrievkou = uzatvorená

Nádobu postavte vždy do stredu roštu.

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

Pečenie

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

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

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

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

Grilovanie

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

Grilujte vždy v zatvorenej rúre na pečenie.

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

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

Steaky solte až po grilovaní.

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

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

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

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

Mäso

Kúsky mäsa otočte po uplynutí polovice času.

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

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

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
























Druhy ohrevu:








■ □ = horný/dolný ohrev

■ □ = cirkulačný gril

■ □ = veľkoplošný gril

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

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

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

Hydina

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

Celú hydinu položte na rošt najskôr prsnou stranou dolu. Po uplynutí $\frac{1}{3}$ uvedeného času obráťte.

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

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















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

Druhy ohrevu

■  = horný/dolný ohrev

■  = cirkulačný gril

■  = veľkoplošný gril

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

Ryby

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

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

K rybiemu filé pridajte pred dusením niekoľko polievkových lyžíc tekutiny.

Druhy ohrevu

■  = horný/dolný ohrev

■  = cirkulačný gril

■  = veľkoplošný gril

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

Tipy na pečenie a grilovanie

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

Mierne varenie

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

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

Pokyny


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

Vhodné nádoby

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

Odkrytú nádobu postavte vždy na rošt vo výške zasunutia 2.

Nastavenie

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

Tabuľka

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

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

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

Tipy pre mierne varenie

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

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

Chcete udržať mierne uvarené mäso teplé.

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

Nákypy, gratinované jedlo, toasty

Nádobu postavte vždy na rošt.

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

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

Druhy ohrevu:

■  = 3D-horúci vzduch

■  = horný/dolný ohrev

■  = cirkulačný gril

Jedlo	Príslušenstvo a nádoba	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C, gril. stupeň	Čas v min.
Nákypy					
Nákyp, sladký	forma na nákyp	2		180-200	50-60
Suflé	forma na nákyp	2		180-200	35-45
	formičky	2		200-220	25-30
Cestovinový nákyp	forma na nákyp	2		200-220	40-50
Lasagne	forma na nákyp	2		180-200	40-50
Gratinované jedlo					
Gratinované zemiaky, surové príslady, výška max. 4 cm	1 forma na nákyp	2		160-180	60-80
	2 formy na nákyp	3+1		150-170	60-80
Toasty					
Zapečené toasty, 4 kusy	rošt + univerzálna panvica	3+1		160-170	10-15
Zapečené toasty, 12 kusov	rošt + univerzálna panvica	3+1		160-170	15-20

Hotové produkty

Dodržiavajte pokyny výrobcu uvedené na obale.



Pokiaľ na príslušenstvo ukladáte papier na pečenie, dbajte na to, aby bol vhodný pre príslušné teploty. Veľkosť papiera prispôbte jedlu.
























Výsledok pečenia vždy závisí od príslušných potravín. Aj polotovary môžu byť nerovnomerne predpečené.









Druhy ohrevu:

■  = 3D-horúci vzduch


■  = hydro-pečenie

■ /  = pizza stupeň

Jedlo	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas v min.
Pizza, mrazená					
Pizza s tenkým korpusom	univerzálna panvica	2	 / 	200-220	15-20
	univerzálna panvica+ rošt	3+1		180-200	20-30
Pizza s hrubým korpusom	univerzálna panvica	2	 / 	170-190	20-30
	univerzálna panvica + rošt	3+1		170-190	25-35
Pizza-bagety	univerzálna panvica	3	 / 	170-190	20-30
Minipizza	univerzálna panvica	3	 / 	190-210	10-20
Pizza, chladená					
Pizza (predhrejte)	univerzálna panvica	1	 / 	180-200	10-15
Zemiakové produkty, mrazené					
Hranolčky	univerzálna panvica	3	 / 	190-210	20-30
	univerzálna panvica + plech na pečenie	3+1		180-200	30-40
Krokety	univerzálna panvica	3	 / 	190-210	20-25
Rösti, plnené zemiakové taštičky	univerzálna panvica	3	 / 	200-220	15-25
Pekárske výrobky, mrazené					
Žemle, bagety	univerzálna panvica	3	 / 	180-200	10-20
Pracľíky (drobnosti z cesta)	univerzálna panvica	3	 / 	200-220	10-20

Jedlo	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas v min.
Pečivo, predpečené					
Žemle a bagety na dopečenie	univerzálna panvica	2		190-210	10-20
	univerzálna panvica + rošt	3+1		160-180	20-25
Drobnosti z cesta, mrazené					
Rybie prsty	univerzálna panvica	2	 / 	220-240	10-20
Kuracie kúsky, kuracie nuggety	univerzálna panvica	3	 / 	200-220	15-25
Závin, mrazený					
Závin	univerzálna panvica	3	 / 	190-210	30-35

Špeciálne jedlo

Pri nižších teplotách sa Vám podarí s 3D-horúcim vzduchom  krémový jogurt rovnako dobre, ako vláčne kysnuté cesto.



Najskôr vyberte z priestoru rúry na pečenie príslušenstvo, závesnú mriežku alebo teleskopické výsuvy.

Príprava jogurtu


1. 1 liter mlieka privedte (3,5 % tuku) k varu, ochladte na 40 °C.
2. Vmiešajte 150 g jogurtu (chladničková teplota).
3. Naplňte šálky alebo malé skrutkovacie fľaše a zakryte ich fóliou.
4. Varný priestor rozohrejte podľa pokynov.
5. Fľaše alebo poháre vložte do varného priestoru a pripravujte podľa pokynov.

Kysnutie cesta

1. Kysnuté cesto pripravte ako obvykle. Dajte do teplovzdornej keramickej nádoby a zakryte.
2. Varný priestor rozohrejte podľa pokynov.
3. Vypnite rúru na pečenie a cesto nechajte vo varnom priestore vykysnúť.

Jedlo	Nádoba		Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas v min.
Jogurt	fľaše alebo poháre so skrutkovacím vekom			50 °C predhrejte 50 °C	5 min. 8 hod.
Kysnutie cesta	teplovzdorné nádoby	postavte na dno rúry na pečenie		50 °C predhrejte Vypnite spotrebič a kysnuté cesto vložte do varného priestoru	5-10 min. 20-30 min.

Rozmrazovanie



Druh ohrevu Rozmrazovanie  je vhodný hlavne pre mrazené potraviny.

Čas potrebný na rozmrazenie závisí od druhu a množstva potravín. Dbajte na údaje výrobcu uvedených na obale.

Mrazené potraviny vyberte z obalu a vo vhodnej nádobe postavte na rošt.

Hydinu položte na tanier prsnou stranou dolu.

Upozornenie: Až do 60 °C osvetlenie rúry na pečenie nesvieti. Tak je možná optimálna regulácia.

Jedlo	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota
Citlivé mrazené potraviny Např. šľahačkové torty, krémové torty, torty s čokoládovou alebo cukrovou polevou, ovocie atď.	rošt	1		30 °C
Iné mrazené produkty Kurča, párky a mäso, chlieb a žemle, koláče a iné pečivo	rošt	1		50 °C

Sušenie

Pomocou 3D-horúceho vzduchu  môžete dobre sušiť.

Používajte iba kvalitné ovocie a zeleninu, poriadne umyté.

Nechajte ich poriadne odkvapkať a vysušte ich.

Univerzálnu panvicu a rošt vyložte papierom na pečenie alebo pergamenovým papierom.

Šťavnaté ovocie alebo šťavnatú zeleninu niekoľkokrát obráťte.

Ihneď po vysušení odstráňte z papiera.

Ovocie a bylinky	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota	Čas
600 g krúžkov z jablák	univerzálna panvica + rošt	3+1		80 °C	cca 5 hod.
800 g plátkov z hrušiek	univerzálna panvica + rošt	3+1		80 °C	cca 8 hod.
1,5 kg sliviek alebo blum	univerzálna panvica + rošt	3+1		80 °C	cca 8-10 hod.
200 g kuchynských bylín, umyté	univerzálna panvica + rošt	3+1		80 °C	cca 1½ hod.

Zaváranie

Fľaše aj gumičky musia byť čisté a nepoškodené. Používajte ak je to možné rovnako veľké fľaše. Údaje v tabuľkách sa vzťahujú na 1 litrové oblé fľaše.

Pozor!

Nepoužívajte väčšie ani vyššie fľaše.

Viečka by mohli prasknúť.

Používajte iba kvalitné ovocie a zeleninu, všetko poriadne umyté.

Uvedený čas tepelnej úpravy v tabuľkách je iba orientačný. Čas tepelnej úpravy môže ovplyvniť počet fliaš a množstvo a taktiež teplotu ich obsahu. Skôr ako prepnete alebo vypnete rúru na pečenie, uistite sa, že obsah fliaš správne perlí.

Príprava

1. Naplňte ovocie alebo zeleninu do fliaš, nie však až po okraj.
2. Okraje fliaš prípadne ešte raz utrite, musia byť úplne čisté.
3. Na každú fľašu položte závierku gumičku a viečko.
4. Fľaše uzatvorte pomocou svoriek.

Do varného priestoru nekladajte viac ako šesť fliaš naraz.

Nastavenie

1. Univerzálnu panvicu zasuňte do výšky 2. Fľaše postavte tak, aby sa navzájom nedotýkali.
2. Do univerzálnej panvice nalejte 1/2 l horúcej vody (cca 80 °C).
3. Zatvorte dvierka rúry na pečenie.
4. Nastavte dolný ohrev .
5. Teplotu nastavte na 170 až 180 °C.
6. Spustíte prevádzku.

Zaváranie

Ovocie

Približne za 40 až 50 minút začnú vo fľašiach v krátkych intervaloch stúpať bublinky. Vypnite rúru na pečenie.

Za 25 až 35 minút zostatkového tepla vyberte fľaše z priestoru rúry na pečenie. Pri dlhšom chladnutí v priestore rúry na pečenie by mohlo dôjsť k tvorbe choroboplodných zárodkov a zavarené ovocie by sa mohlo pokaziť.

Ovocie v litrových fľašiach	Akonáhle začne perliť	Zostatkové teplo
Jablká, ríbezle, jahody	vypnite	cca 25 minút
Čerešne, marhule, broskyne, egreše	vypnite	cca 30 minút
Jablčné pyrė, hrušky, slivky	vypnite	cca 35 minút

Zelenina

Akonáhle vo fľašiach začnú stúpať bublinky, znížte teplotu na 120 až 140 °C a zavárajte cca 35 až 70 minút (podľa druhu zeleniny). Potom rúru na pečenie vypnite a využijte zostatkové teplo.

Zelenina v studenom náleve v litrových fľašiach	Akonáhle začne perliť	Zostatkové teplo
Uhorky	-	cca 35 minút
Červená repa	cca 35 minút	cca 30 minút
Ružičkový kel	cca 45 minút	cca 30 minút
Fazuľa, kaleráb, červená kapusta	cca 60 minút	cca 30 minút
Hrášok	cca 70 minút	cca 30 minút

Vyberanie fliaš

Po zavarení vyberte fľaše z varného priestoru.

Pozor!

Nestavajte horúce fľaše na studenú alebo mokrú podložku. Mohli by prasknúť.

Akrylamid v potravinách

Akrylamid vzniká predovšetkým pri obilninových a zemiakových produktoch, ktoré sú pripravované zahriatím na vysokú teplotu, napr. zemiakové lupienky, hranolčeka, toasty, žemle, chlieb, jemné pečivo (keksy, perník, sušienky „Spekulatius“).

Tipy na prípravu jedla bez akrylamidov

Všeobecne	<ul style="list-style-type: none">■ Používajte čo najkratší čas pečenia.■ Opekajte jedlo dozlatista, nie veľmi dohneda.■ Veľké, husté jedlo obsahuje menej akrylamidu.
Pečenie	Horný/dolný ohrev max. 200 °C. 3D-horúci vzduch alebo horúci vzduch max. 180 °C.
Cukrovinky	Horný/dolný ohrev max. 190 °C. 3D-horúci vzduch alebo horúci vzduch max. 170 °C. Vajce alebo vaječný žltok obmedzuje tvorbu akrylamidu.
Hranolčeka z rúry	Hranolčeka rozložte na plech rovnomerne a v jednej vrstve. Na jednom plechu pečte minimálne 400 g, aby sa hranolčeka nevysušili.

Skúšobné jedlo

Tieto tabuľky boli vyhotovené pre testovacie inštitúty s cieľom uľahčenia testovania rôznych spotrebičov.

Podľa noriem EN 50304/EN 60350 (2009), príp. IEC 60350.

Pečenie

Pri pečení na 2 úrovniach:

Univerzálnu panvicu zasuňte vždy nad plech na pečenie.

Pri pečení na 3 úrovniach:

Univerzálnu panvicu zasuňte do stredu.

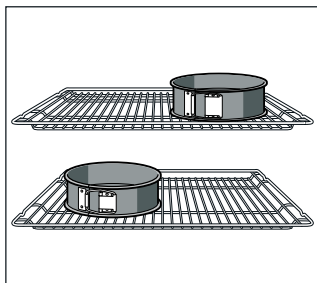
Striekané pečivo: Súčasne zasunuté plechy však nemusia byť súčasne hotové.

Zakrytý jablčný koláč na 1 úrovni:

Tmavé otváracie formy postavte striedavo vedľa seba.

Zakrytý jablčný koláč na 2 úrovniach:

Tmavé otváracie tortové formy postavte striedavo nad seba, viď obrázok.























Koláče v otváracíj tortovej forme z bieleho plechu:

Pečte s horným/dolným ohrevom ☐ na 1 úrovni.

Namiesto roštu použite univerzálnu panvicu a postavte na ňu tortové formy.

Druhy ohrevu:

-  = 3D-horúci vzduch
-  /  = horúci vzduch eco
-  = horný/dolný ohrev
-  = hydro-pečenie
-  = intenzívny ohrev

Jedlo	Príslušenstvo a formy	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas v min.
Striekané pečivo (predhrejte *)	plech na pečenie	3		140-150	30-40
	univerzálna panvica + plech na pečenie	3+1		140-150	30-45
	2 plechy na pečenie + univerzálna panvica	5+3+1		130-140	35-50
Striekané pečivo	plech na pečenie	3	 / 	140-150	30-45
Malé koláče (predhrejte *)	plech na pečenie	3		150-170	20-30
	plech na pečenie	3		150-160	20-30
	univerzálna panvica + plech na pečenie	3+1		140-160	25-40
	2 plechy na pečenie + univerzálna panvica	5+3+1		130-150	25-40
Vodný piškót (predhrejte *)	tortová forma na rošte	2		160-170	30-40
Vodný piškót	tortová forma na rošte	2	 / 	160-180	30-40
Zakrytý jablčný koláč	rošt + 2 tortové formy Ø 20 cm	2		170-190	80-90
	2 rošty + 2 tortové formy Ø 20 cm	3+1		170-190	70-90

* Na predhriatie nepoužívajte rýchloohrev.

Grilovanie

Ak ukladáte potraviny priamo na rošt, zasuňte univerzálnu panvicu do výšky 1. Panvica zachytí tekutinu a rúra na pečenie zostane čistá.

Druh ohrevu:

■ □ = veľkoplošný gril

Jedlo	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Grilovací stupeň	Čas v min.
Opečenie toastov, predhrievajte 10 minút	rošt	5	□	3	½-2
Beefburger, 12 kusov *, nepredhrievajte	rošt + univerzálna panvica	4+1	□	3	25-30

* Otočte po uplynutí $\frac{2}{3}$ času tepelnej úpravy.

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.

