

Návod k použití

HB 78GB590

Q4ACZM2201

Obsah

Bezpečnostní pokyny	4
Před montáží	4
Upozornění 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
Pečicí prostor.....	10
Příslušenství	11
Před prvním použitím	16
První nastavení.....	16
Rozehřátí pečicího prostoru	17
Čištění příslušenství	17
Zapnutí a vypnutí pečicí trouby	18
Zapnutí	18
Vypnutí	18
Nastavení pečicí trouby	19
Druhy ohřevu	19
Nastavení druhu ohřevu a teploty.....	21
Doporučená nastavení	22
Nastavení rychloohřevu.....	23
Časové funkce	25
Nastavení časových funkcí – krátce vysvětleno	25
Nastavení budíku.....	25
Nastavení doby trvání.....	26
Přesunutí času ukončení	27
Nastavení času.....	29
Paměť	30
Uložení nastavení do paměti	30
Spuštění paměti.....	30
Nastavení sabat	31
Spuštění nastavení sabat	31
Dětská pojistka	32
Základní nastavení	32
Změna základního nastavení	35
Automatické vypnutí	35
Samočištění	36
Před samočištěním.....	37
Nastavení čistícího stupně.....	37
Po samočištění	38

Obsah

Péče a čištění	39
Čisticí prostředky.....	39
Zavěšení a vyvěšení roštů.....	41
Zavěšení a vyvěšení dvířek pečicí trouby.....	42
Sejmutí krytu dvířek.....	44
Demontáž a montáž skleněných tabulí.....	44
Co dělat v případě závady?	46
Tabulka závad.....	46
Výměna žárovky na stropě pečicí trouby.....	48
Výměna žárovky vlevo v pečicí troubě.....	49
Skleněný kryt.....	50
Zákaznický servis	50
Číslo výrobku (E-Nr.) a výrobní číslo (FD-Nr.).....	50
Energie a životní prostředí	51
Druh ohřevu „Horký vzduch eco“.....	51
Úspora energie.....	53
Ekologická likvidace.....	53
Programová automatika	54
Nádobí.....	54
Příprava pokrmu.....	55
Programy.....	55
Výběr a nastavení programu.....	61
Individuální přizpůsobení.....	63
Tipy k programové automatice.....	63
Testovali jsme pro Vás v našem kuchyňském studiu	64
Koláče a pečivo.....	64
Tipy pro pečení.....	70
Maso, drůbež, ryby.....	71
Tipy k pečení a grilování.....	76
Mírné vaření.....	76
Tipy pro mírné vaření.....	78
Nákypy, gratinované pokrmy, toasty.....	79
Hotové produkty.....	80
Zvláštní pokrmy.....	81
Rozmrazování.....	82
Sušení.....	82
Zavařování.....	83
Akrylamid v potravinách	85
Zkušební pokrmy	86
Pečení.....	86
Grilování.....	88

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

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

Bezpečnostní pokyny

Tento návod k použití si pečlivě prostudujte. Návod k obsluze a montáži dobře schovejte. V případě předání další osobě přiložte také oba návody.

Před montáží

Poškození během přepravy

Spotřebič ihned po vybalení 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.

Upozornění 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.

Nikdy nenechávejte děti, hrát si se spotřebičem.

Horký pečicí prostor

Nebezpečí popálení!

- Nikdy se nedotýkejte horkých vnitřních ploch a výhřevných těles. Dvířka spotřebiče otvírejte opatrně. Ze spotřebiče může unikat horká pára. Děti držte v bezpečné vzdálenosti od pečicí trouby.
- 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 opatrně.

Nebezpečí požáru!

- V pečicím 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 nepokládejte během předeřívání volně na příslušenství. Při otevření dvířek spotřebiče vzniká průvan. Papír by se mohl dotknout výhřevných těles a vznítit se. Pečicí papír vždy zatížte nádobím nebo formou na pečení. Pečicím papírem vykládejte jenom potřebnou plochu. Pečicí papír nesmí přesahovat přes příslušenství.

Nebezpečí elektrického zkratu!

Dbejte na to, aby se nikdy nezaklínil přípojný kabel v horkých dvířkách spotřebiče. Kabelová izolace se může roztavit.

Nebezpečí opaření!

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

Horké příslušenství a nádoby

Nebezpečí popálení!

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

Neodborné opravy

Nebezpečí zasažení elektrickým proudem!

Neodborné opravy jsou nebezpečné. Opravy může provádět jen námi zaškolený technik servisní služby. Pokud je spotřebič poškozen, vytáhněte síťovou zástrčku, resp. vypněte pojistku v pojistkové skříni. Zavolejte servisní službu.

Samočištění

Nebezpečí požáru!

- Volné zbytky pokrmů, tuk a šťáva z pečeně se mohou během samočištění vznítit. Odstraňte před každým samočištěním hrubé nečistoty z pečicího prostoru.
- Nikdy nezavěšujte hořlavé předměty, jako např. utěrky na nádoby, na madlo dvířek. Vnější části spotřebiče jsou během samočištění velmi horké. Udržujte děti v bezpečné vzdálenosti.

Nebezpečí těžké újmy na zdraví!

Nikdy během samočištění nečistěte v troubě také plechy a formy s nepřílnavou vrstvou. Vlivem velkých teplot se nepřílnavá vrstva zničí a vznikají jedovaté plyny.

Pozor!

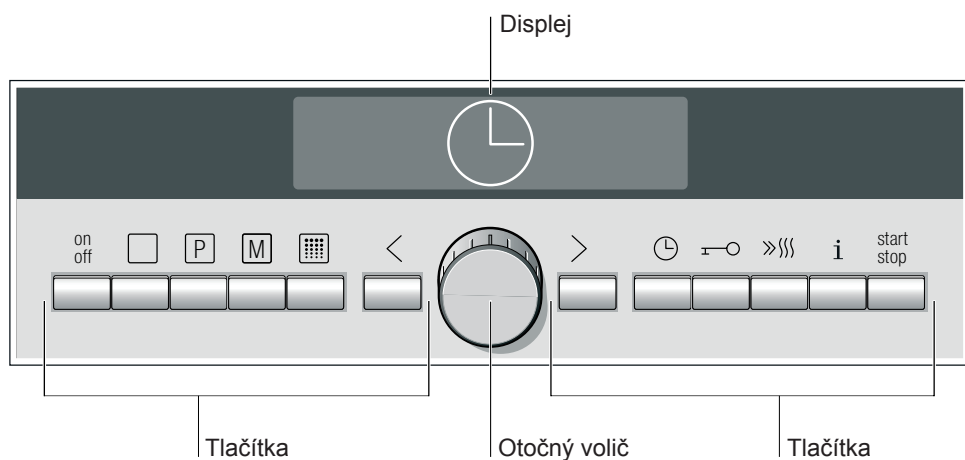
- Příslušenství, fólie, pečicí papír nebo nádobí na dně pečicího prostoru: Na dno pečicího prostoru nepokládejte žádné příslušenství. Dno pečicího prostoru nevykládejte fólií ani pečicím papírem. Na dno trouby nestavte žádné nádobí, pokud nastavená teplota přesahuje 50°C. Dochází ke hromadění tepla. Doby tepelné úpravy pak již neodpovídají a poškozuje se smalt.
- Voda v horkém pečicím prostoru: Do horkého pečicího prostoru nikdy nelijte vodu. Tvoří se vodní pára. Změnou teploty by mohlo dojít k poškození smaltu.
- Vlhké potraviny: V uzavřeném pečicím prostoru neskladujte delší čas žádné vlhké potraviny. Smalt by se mohl poškodit.
- Ovocná šťáva: Pečicí plech v případě hodně šťavnatých ovocných koláčů nepřepĺňujte. Ovocná šťáva, která kape z pečicího plechu, zanechá skvrny, které nelze odstranit. Používejte raději hlubší univerzální pánve.
- Vychladnutí s otevřenými dvířky spotřebiče: Pečicí prostor nechávejte vychladnout jen s uzavřenými dvířky. I když jsou dvířka spotřebiče otevřena jen trochu, mohou být časem poškozeny sousedící čelní strany nábytku.
- Silně znečištěné těsnění trouby: 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 trouby. Na dvířka trouby neodkládejte žádné nádobí nebo příslušenství.
- Přeprava spotřebiče: Nenoste spotřebič za madlo dvířek. Madlo dvířek neunese hmotnost spotřebiče a mohlo by se zlomit.

Vaše nová pečicí trouba













Zde se seznámíte s Vaší novou pečicí troubou. Vysvětlíme Vám ovládací panel s jednotlivými ovládacími prvky. Zároveň získáte informace k pečicímu prostoru a příslušenství.

Ovládací panel

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



Tlačítka

Symbol	Funkce tlačítka
	Zapnutí a vypnutí pečicí trouby
	Volba druhu ohřevu
	Volba programové automatiky
	dlouhé stisknutí = volba paměti krátké stisknutí = spuštění paměti
	Volba samočištění
	V oblasti nastavení jděte doleva
	V oblasti nastavení jděte doprava
	Otevření a zavření menu časové funkce
	Aktivace/deaktivace dětské pojistky
	Zapnutí navíc rychloohřevu
	krátké stisknutí = zjištění informací dlouhé stisknutí = otevření nebo zavření menu Základní nastavení
	krátké stisknutí = spuštění/podržení provozu dlouhé stisknutí = přerušení provozu

Otočný volič

Pomocí otočného voliče můžete měnit všechny navržené a nastavené hodnoty.

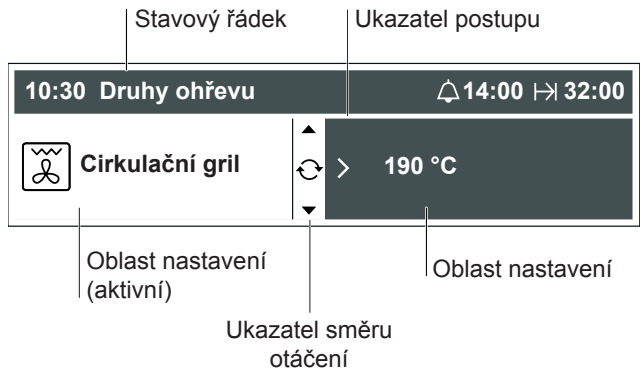
Otočný volič je zapustitelný. Otočný volič pro zapuštění a uvolnění stiskněte.

Displej

Krátce po vypnutí spotřebiče přepne displej do úsporného režimu. Displej bude tmavší.

Displej je rozdělen na různé oblasti.

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



Stavový řádek

Stavový řádek se nachází nahoře na displeji. Zobrazuje se zde čas, vybraný provoz, texty pokynů, informace a nastavené časové funkce.

Ukazatel postupu


Ukazatel postupu nabízí rychlý přehled o uplynutí doby trvání. Zobrazí se po startu pod stavovým řádkem jako čára. Čára začíná vlevo a prodlužuje se podle postupu doby trvání. Když uplynula doba trvání vaření, dosáhla čára pravý kraj displeje.

Oblast nastavení

V každé oblasti nastavení se zobrazují navrhované hodnoty, které můžete měnit. Oblast nastavení, ve které se právě nacházíte je světlá s černým písmem. Můžete ji zde měnit.

Pomocí navigačních tlačítek < a □ přejdete z jedné oblasti nastavení do druhé. Kterým směrem se můžete pomocí navigačních tlačítek pohybovat, zjistíte podle šipek < a □ v oblasti nastavení. Po startu jsou obě oblasti nastavení tmavé se světlým písmem.

Ukazatel směru otáčení

Ukazatel  zobrazuje, kterým směrem můžete pohybovat otočným voličem.

 = točte otočným voličem doprava

 = točte otočným voličem doleva

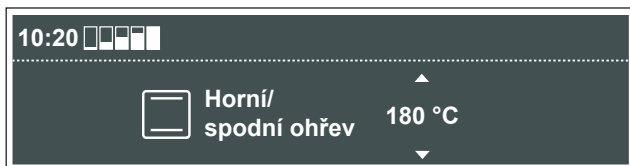
Zobrazí-li se obě šipky se směrem, můžete točit otočným voličem do obou směrů.

Kontrola teploty

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

Kontrola rozezhřátí

Kontrola zahřívání zobrazuje nárůst teploty v pečicím prostoru. Když jsou trámky vyplněné, je dosažen optimální okamžik pro zasunutí pokrmu.



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

Během zahřívání můžete zjistit tlačítkem i aktuální teplotu zahřívání. Vlivem teplotní setrvačnosti se může zobrazená teplota od skutečné teploty v pečicím prostoru lišit.

Zbytkové teplo

Po vypnutí zobrazuje teplotní kontrola zbytkové teplo v pečicím prostoru. Když je vyplněn poslední pruh, má pečicí prostor teplotu cca 300 °C. Ukazatel zhasne, když teplota klesla na cca 60 °C.

Pečicí prostor

V pečicím prostoru se nachází žárovka. Chladicí ventilátor chrání pečicí troubu před přehřátím.

Osvětlení pečicího prostoru

Během provozu svítí v pečicím prostoru světlo. U nastavené teploty do 60 °C se světlo vypne. Tím je dosažena optimální přesná regulace.

Když otevřete dvířka pečicí trouby, zapne se osvětlení.

Chladicí ventilátor

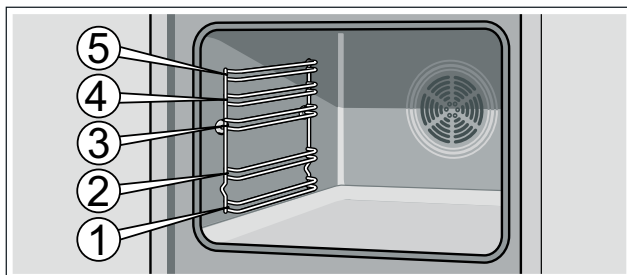
Chladicí ventilátor se zapíná a vypíná podle potřeby. Teplý vzduch uniká nad dvířky. Pozor! Nezakrývejte větrací štěrbinu. Pečicí trouba se jinak přehřeje.

Aby pečicí prostor po provozu rychleji vychladnul, chladicí ventilátor ještě určitou dobu dobíhá.

Příslušenství

Příslušenství lze do trouby zasunout v 5 různých výškách.

Příslušenství můžete vysunout až do dvou třetin, aniž by se převrhlo. To Vám usnadní vyndávání pokrmů.




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

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



Rošt

Na nádoby, formy na koláče, maso k pečení a grilování a mražené produkty.

Rošt zasuňte do pečicí trouby zakřivením směrem dolů .



Smaltový pečicí plech

Na koláče a cukroví.

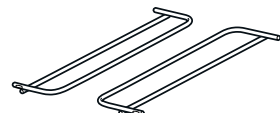
Pečicí plech zasuňte do pečicí trouby zkosením směrem ke dvířkám pečicí trouby.



Univerzální pánev

Pro šťavnaté koláče, pečivo, mražené pokrmy a velké pečeně. Je možné ji použít také jako záchytnou nádobu tuku, když grilujete přímo na roštu.

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



Nosič příslušenství

Vsuňte vlevo a vpravo. Zároveň při samočištění můžete čistit např. univerzální pánev.

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. Dostupnost příslušenství a možnost jeho objednání online je v každé zemi odlišná. Podívejte se, prosím, do prodejních podkladů. Všechno zvláštní příslušenství není vhodné pro Váš spotřebič. Při nákupu uveďte vždy přesné označení (E-Nr.) Vašeho spotřebiče.

Zvláštní příslušenství	HZ číslo	Použití	vhodné pro samočištění
Rošt	HZ334000	Na nádobí, formy na koláče, maso k pečení a grilování a mražené produkty.	ne
smaltovaný pečicí plech	HZ331070	Na koláče a cukroví. Pečicí plech zasuňte do trouby zkosením směrem ke dvířkům.	ano
Univerzální pánve	HZ332070	Pro šťavnaté koláče, pečivo, mražené pokrmy a velké pečeně. Je možné ji použít také jako nádobu pro zachycení tuku, když grilujete přímo na roštu. Univerzální pánve zasuňte do trouby zkosením směrem ke dvířkům.	ano
Vkládací rošt	HZ324000	Na pečení masa. rošt položte vždy do univerzální pánve. Pánve zachytí odkapávající tuk a šťávu z masa.	ne
Grilovací plech	HZ325070	Ke grilování místo roštu nebo jako ochrana před postříkáním, aby se pečicí trouba příliš neznečistila. Grilovací plech používejte pouze v univerzální pánvi. Grilování na grilovacím plechu: Používejte pouze ve výškách zasunutí 1, 2 a 3. Grilovací plech jako ochrana před postříkáním: Univerzální pánve s grilovacím plechem zasuňte pod rošt.	ano

Zvláštní příslušenství	HZ číslo	Použití	vhodné pro samočištění
Skleněná pánve	HZ336000	Hluboký pečicí plech ze skla. Je vhodný i jako servírovací táč.	ne
Plech na pizzu	HZ317000	Ideální na pizzu, mražené pokrmy nebo velké kulaté koláče. Plech na pizzu můžete použít místo univerzální pánve. Plech postavte na rošt a řídte se údaji uvedenými v tabulkách.	ne
Pečicí kámen	HZ327000	Pečicí kámen se báječně hodí k přípravě domácího chleba, housek a pizzy, které se mají upéct dokřupava. Pečicí kámen musíte vždy předeheat na doporučenou teplotu.	ano
Profi-pánve se vkládacím roštem	HZ333070	Obzvláště vhodná pro přípravu velkých množství pokrmů.	ano
Víko pro profi-pánve	HZ333001	Víko promění profi-pánve v profi-pekáč.	ne
Skleněný pekáč	HZ915001	Skleněný pekáč je vhodný pro dušené pokrmy a nákypy, které připravujete v pečicí troubě. Obzvláště vhodný je pro programovou a pečicí automatiku.	ne
Teleskopické výsuvy 2-násobný	HZ338250	Pomocí výsuvných lišt ve výšce 2 a 3 můžete příslušenství dále vysunout, aniž by se převrhlo.	ne

Zvláštní příslušenství	HZ číslo	Použití	vhodné pro samočištění
3-násobný	HZ338352	Pomocí výsuvných lišt ve výšce 1, 2 a 3 můžete vysunout příslušenství dále, aniž by se převrhlo. 3- násobný výsuv není vhodný pro spotřebiče s otočným rožněm.	ne
3-násobný plný výsuv	HZ338356	Pomocí výsuvných lišt ve výšce 1, 2 a 3 můžete příslušenství zcela vysunout, aniž by se převrhlo. 3-násobný úplný výsuv není vhodný pro spotřebiče s otočným rožněm.	ne
3-násobný plný výsuv s funkcí stop	HZ338357	Pomocí výsuvných lišt ve výšce 1, 2 a 3 můžete příslušenství zcela vysunout, aniž by se převrhlo. Výsuvné lišty zaskočí, takže se příslušenství dá lehce položit. 3-násobný úplný výsuv není vhodný pro spotřebiče s otočným rožněm.	ne
Filtr par	HZ329000	Můžete jím dodatečně vybavit Vaši pečicí troubu. Slouží k filtraci tukových částic v odváděném vzduchu a k redukci zápachu.	ano
Systém pro vaření v páře	HZ24D300	Pro šetrnou přípravu zeleniny a ryb.	ne

Nabídka zákaznického servisu

Pro Vaše domácí spotřebiče si můžete dokoupit u zákaznického servisu nebo ve specializované prodejně vhodné prostředky pro čištění a péči nebo další příslušenství. Při nákupu vždy uveďte příslušné číslo požadovaného zboží.

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

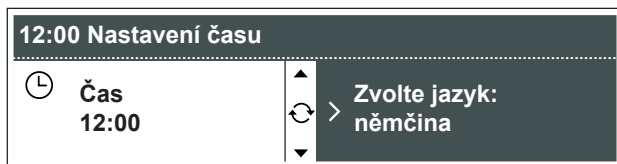
Před prvním použitím

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

- Nastavte čas
- Změňte v případě potřeby jazyk textového displeje
- Rozehřejte pečicí prostor
- Vyčistěte příslušenství
- Přečtěte si bezpečnostní pokyny na začátku návodu k použití. Jsou velmi důležité.

První nastavení

Poté co jste Váš nový spotřebič připojili se ve stavovém řádku zobrazí "nastavte čas". Nastavte čas a v případě potřeby jazyk pro textový displej. Přednastavena je němčina.



Nastavení času a změna jazyka

1. Nastavte otočným voličem aktuální čas.
2. Tlačítkem > v pravém oblasti nastavení přejděte na "Sprache wählen: deutsch" (Zvolte jazyk: němčina).
3. Nastavte otočným voličem požadovaný jazyk.
4. Stiskněte tlačítko ⌚.

Jazyk a čas jsou uloženy.
Na displeji se zobrazí aktuální čas.

Upozornění: Jazyk můžete kdykoliv změnit.
Viz kapitola „Základní nastavení“.


Rozehřátí pečicího prostoru

Abyste odstranili zápach „novoty“, rozeďte prázdnou zavřenou pečicí troubu.

Dbejte přitom na to, aby se v pečicím prostoru nenacházely žádné zbytky obalů, např. kuličky polystyrénu.

Dokud se pečicí trouba zahřívá, větrejte kuchyň.

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

1. Stiskněte tlačítko ^{on}_{off}.
Zobrazí se logo Siemens.
Druh ohřevu: Bude navrženo  3D-horký vzduch a 160 °C.
2. Otočným voličem změňte druh ohřevu na horní/spodní ohřev.
3. Tlačítkem > přejděte na teplotu a otočným voličem změňte teplotu na 240 °C.
4. Stiskněte tlačítko ^{start}_{stop}.
Spustí se provoz.
5. Po 60 minutách vypněte pečicí troubu tlačítkem ^{on}_{off}.
Na displeji se zobrazí čas.

Sloupky kontroly teploty zobrazují zbytkové teplo v pečicím prostoru.

Jak nastavíte druh ohřevu a teplotu se můžete podrobně dočíst v kapitole „*Nastavení pečicí trouby*“.

Čištění příslušenství

Dříve než poprvé použijete příslušenství, očistěte ho důkladně v horkém mycím roztoku pomocí měkkého mycího hadříku.





Zapnutí a vypnutí pečicí trouby

Pečicí troubu zapínáte a vypínáte pomocí tlačítka ^{on}/_{off}.

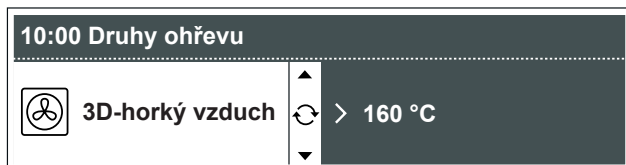
Zapnutí

Stiskněte tlačítko ^{on}/_{off}.

Zobrazí se logo Siemens. Vyberte požadovaný druh provozu.

- Tlačítko  = druhy ohřevu
- Tlačítko  = programová automatika
- Tlačítko  = nastavení uložené v paměti
- Tlačítko  = čisticí systém

Když jste po několika sekundách nezvolili žádný druh provozu, bude navržen druh ohřevu 3D-horký vzduch, 160 °C.



Můžete kdykoliv vybrat jiný druh provozu.

Jak provedete nastavení, se můžete dočíst v jednotlivých kapitolách.

Vypnutí

Stiskněte tlačítko ^{on}/_{off}. 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


Pro Vaši pečicí troubu je k dispozici velké množství druhů ohřevů. Tak můžete zvolit pro každý pokrm optimální druh přípravy.

Druh ohřevu a teplotní rozsah	Použití
 3D-horký vzduch 30 - 275 °C	Pro koláče a pečivo na jedné až třech úrovních. Ventilátor rozděljuje teplo prstencového topného tělesa na zadní straně v pečicím prostoru rovnoměrně.
 Horký vzduch eco* 30 - 275 °C	Pro koláče a pečivo, nákypy, mražené a hotové produkty, maso a ryby, na jedné úrovni, bez předehřívání. Ventilátor rozděljuje energeticky optimalizované teplo prstencového topného tělesa rovnoměrně v pečicím prostoru.
 Horní/spodní ohřev 30 - 300 °C	Pro koláče, nákypy a libové kousky pečeně, např. hovězí nebo zvěřina, na jedné úrovni. Teplý vzduch proudí rovnoměrně shora a zespodu.
 Hydro-pečení 30 - 300 °C	Pro kynuté pečivo, např. chléb, housky nebo vánočku, a pro pečivo odpalovaného těsta, např. větrníky nebo piškot. Teplý vzduch proudí rovnoměrně shora a zespodu. Vlhkost z potravin zůstává jako vodní pára v pečicím prostoru.
 Pizza-stupeň 30 - 275 °C	Pro rychlou přípravu mražených produktů bez předehřátí, např. pizza, hranolky nebo závin. Teplý vzduch proudí zespodu a z prstencového topného tělesa v zadní stěně.
 Intenzivní ohřev 30 - 300 °C	Pro pokrmy s křupavou spodní stranou. Teplo proudí shora a obzvláště silně zespodu.
 Spodní ohřev 30 - 300 °C	Pro zavařování a dovaření nebo dopečení. Teplo proudí zespodu.

Druh ohřevu a teplotní rozsah	Použití
 Cirkulační gril 30 - 300 °C	Pečení masa, drůbeže a celých ryb. Grilovací těleso a ventilátor se střídavě zapínají a vypínají. Ventilátor rozfoukává horký vzduch kolem pokrmu.
 Velkoplošný gril Grilovací stupně: 1 (slabý), 2 (střední), 3 (silný)	Pro grilování steaků, uzenin, toastů a rybích kousků. Hřeje celá plocha pod grilovacím tělesem.
 Maloplošný gril Grilovací stupně: 1 (slabý), 2 (střední), 3 (silný)	Pro grilování menšího množství steaků, uzenin, toastů a rybích kousků. Hřeje střední část grilovacího tělesa.
 Šetrná tepelná úprava 70 - 90 °C	Pro šetrnou tepelnou úpravu jemných kousků masa. Teplo proudí při nízké teplotě rovnoměrně shora a zespodu.
 Rozmrazování 30 - 60 °C	Pro rozmrazování masa, drůbeže, chleba a koláčů. Ventilátor rozfoukává teplý vzduch kolem pokrmu.
 Předeřívání 30 - 70 °C	Pro předeřívání nádobí, např. z porcelánu nebo skla.
 Udržování teploty 60 - 100 °C	Pro udržování tepla tepelně upravených pokrmů.
 Doporučená nastavení	Doporučená nastavení pro mnoho pokrmů.

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

Nastavení druhu ohřevu a teploty

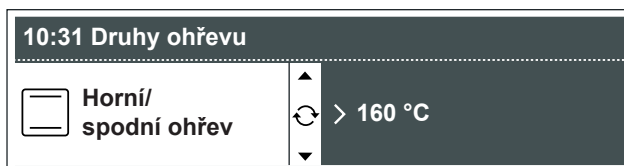
Příklad v obrázku: Nastavení pro  horní/spodní ohřev, 180 °C.

Stiskněte tlačítko .

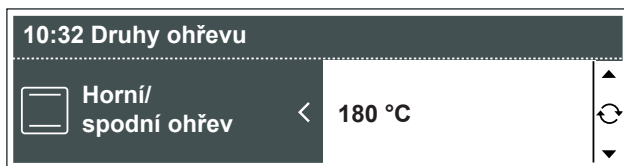
Na displeji bude navržen  3D-horký vzduch, 160 °C. Toto nastavení můžete tlačítkem  ihned spustit.


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

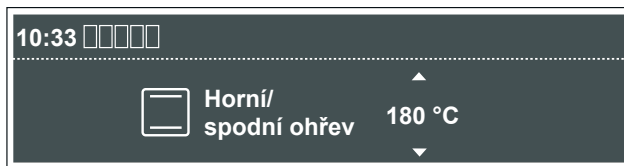
1. Pomocí otočného voliče nastavte požadovaný druh ohřevu.




2. Přejděte tlačítkem > na teplotu a otočným voličem teplotu nastavte.



3. Stiskněte tlačítko . Provoz se spustí. Na stavovém řádku se zobrazí zahřívací proužky pro kontrolu teploty.



4. Když je pokrm hotový, vypněte pečící troubu tlačítkem  a znovu vyberte a nastavte druh provozu.





Otevření dvířek trouby během pečení	Provoz se dočasně zastaví. Po uzavření dvířek běží provoz dále.
Pozastavení provozu	Stiskněte tlačítko ^{start} / _{stop} . Pečicí trouba je ve stavu „pauza“, bliká ^{start} / _{stop} . Stiskněte znovu tlačítko ^{start} / _{stop} , provoz běží dál.
Změna teploty nebo grilovacího stupně	To je možné kdykoliv. Otočným voličem změňte teplotu nebo grilovací stupeň.
Přerušování provozu	Držte stisknuté tlačítko ^{start} / _{stop} , až se zobrazí 3D-horký vzduch, 160 °C. Můžete znovu nastavovat.
Zjištění informací	Stiskněte krátce tlačítko i . Pro každou informaci stiskněte krátce tlačítko i . Před startem obdržíte informace k druhům ohřevu, výškám zasunutí a příslušenství. Po startu můžete zjistit teplotu rozehrívání v pečicím prostoru.
Nastavení doby trvání	Viz kapitola <i>Časové funkce</i> , Nastavení doby trvání
Přesunutí času ukončení	Viz kapitola <i>Časové funkce</i> , Přesunutí doby ukončení.

Doporučená nastavení


Pokud zvolíte pokrm z doporučených nastavení, jsou optimální hodnoty nastavení předem nastavené. Můžete si vybrat z mnoha různých kategorií. Naleznete doporučená nastavení pro velký počet pokrmů, od koláčů, chleba, drůbeže, masa, ryb a zvěřiny až po nákypy a hotové produkty. Můžete měnit teplotu a dobu trvání. Druh ohřevu je pevně nastaven.

K pokrmům se dostanete z více volitelných rovin. Vyzkoušejte to. Prohlédněte si rozmanitost pokrmů.

Volba pokrmu

1. Stiskněte tlačítko .
Na displeji se zobrazí jako návrh  3D-horký vzduch, 160 °C.
2. Otočte otočný volič doleva na  doporučená nastavení.
3. Pomocí tlačítka > přejděte k první kategorii pokrmů otočným voličem vyberte požadovanou kategorii. Pomocí tlačítka > přejděte na další úroveň. Pomocí otočného voliče proveďte další volbu. Na závěr se zobrazí nastavení pro vybraný pokrm.
4. Stiskněte tlačítko .
Spustí se provoz. Navrhovaná doba trvání |→| ubíhá viditelně na stavovém řádku.



Doba trvání uplynula

Zazní akustický signál. Pečicí trouba už nehřeje. Na stavovém řádku se zobrazí |→| 0:00. Signál můžete předčasně ukončit tlačítkem .


Změna teploty nebo grilovacího stupně

Otočným voličem změňte teplotu nebo grilovací stupeň.

Změna doby trvání

Stiskněte tlačítko  a tlačítkem > přejděte na dobu trvání. Otočným voličem změňte dobu trvání. Stiskněte tlačítko .

Zjištění informací

Stiskněte krátce tlačítko . Pro každou informaci krátce stiskněte tlačítko .

Přesunutí času ukončení

Viz kapitola *Časové funkce*, Přesunutí času ukončení.

Nastavení rychloohřevu

Rychloohřev není vhodný pro všechny druhy ohřevu.

Vhodné druhy ohřevu

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

- Pizza - stupeň
- Intenzivní ohřev

Vhodné teploty

Rychloohřev nefunguje, když nastavená teplota leží pod 100 °C. Když je teplota v pečicím prostoru jen nepatrně nižší než nastavená teplota, není rychloohřev nutný. Nezapne se.

Nastavení rychloohřevu

Stiskněte tlačítko pro »⏏ rychloohřev. Na stavovém řádku se zobrazí symbol »⏏. Trámky pro kontrolu teploty se vyplní.

Rychloohřev je ukončen, když jsou proužky vyplněné. Uslyšíte krátký signál. Zhasne symbol »⏏. Dejte pokrm do pečicího prostoru.


Upozornění

- Když změníte druh ohřevu, přeruší se rychloohřev.
- Nastavená doba trvání ubíhá nezávisle na rychloohřevu ihned po startu.
- Během rychloohřevu můžete pomocí tlačítka $\bar{\text{I}}$ zjistit aktuální teplotu pečicího prostoru.
- Abyste obdrželi rovnoměrný výsledek tepelné úpravy, vložte Váš pokrm do pečicího prostoru, až když je rychloohřev ukončen.

Přerušení rychloohřevu

Stiskněte tlačítko »⏏. Symbol zhasne.

Časové funkce

Menu „Časové funkce“ vyvoláte tlačítkem .
Jsou možné následující funkce:



Když je pečicí trouba vypnutá:

- nastavte budík
- nastavte čas

Když je pečicí trouba zapnutá:

- nastavte budík
- nastavte dobu trvání
- nastavte čas ukončení



Nastavení časových funkcí – krátce vysvětleno


1. Pomocí tlačítka  otevřete menu.
2. Pomocí tlačítka < nebo > přejděte na požadovanou funkci. Oblast nastavení je světlá, písmo je tmavé.
3. Otočným voličem nastavte čas nebo dobu trvání.
4. Menu uzavřete tlačítkem .

Jak nastavíte každou jednotlivou funkci, bude vysvětleno podrobně na závěr.




Nastavení budíku

Budík běží nezávisle na pečicí troubě. Můžete ho používat jako kuchyňskou minutku a kdykoliv nastavit.



1. Stiskněte tlačítko .
Menu „Časové funkce“ se otevře.
2. Otočným voličem nastavte dobu trvání pro budík.
3. Tlačítkem  uzavřete menu.

Displej se přepne do předešlého stavu. Zobrazí se symbol  pro budík a uplynutý čas.



Po uplynutí času

Zazní signál. Na displeji se zobrazí  0:00. Stiskněte tlačítko , abyste předčasně ukončili signál. Menu „Časové funkce“ zavřete tlačítkem .

Přerušení doby plynutí

Tlačítkem  otevřete menu „Časové funkce“ a vraťte čas zpět na 0:00. Uzavřete menu tlačítkem .

Změna doby plynutí


Tlačítkem  otevřete menu „Časové funkce“ a v následujících vteřinách změňte otočným voličem čas na budíku. Uzavřete menu tlačítkem .

Nastavení doby trvání

Když nastavíte dobu trvání (dobu tepelné úpravy) pro Váš spotřebič, provoz se po této době automaticky ukončí. Pečící trouba již nehřeje.

Předpoklad: Druh ohřevu a teplota jsou nastaveny.



Příklad v obrázku: Nastavení pro horní / spodní ohřev, 180 °C, doba trvání 45 minut.

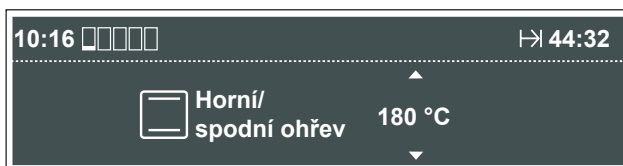
1. Stiskněte tlačítko .
Otevře se menu „Časové funkce“.




2. Pomocí tlačítka > nebo < přejděte na dobu trvání a otočným voličem dobu trvání nastavíte.




3. Stiskněte tlačítko .
Menu Časové funkce se uzavře.
4. Když se provoz ještě nespustil, stiskněte tlačítko  ^{start}_{stop}.
Doba trvání \rightarrow plyne viditelně na stavovém řádku.





Doba trvání uplynula

Zazní signál. Pečicí trouba již nehřeje. Na stavovém řádku se zobrazí doba trvání \rightarrow 0:00. Signál můžete ukončit předčasně tlačítkem .

Přerušení doby trvání

Otevřete menu tlačítkem . Pomocí tlačítka > nebo < přejděte na dobu trvání a nastavte dobu trvání otočným voličem na 0:00. Ukazatel přepne na nastavený druh ohřevu a teplotu. Provoz běží bez doby trvání dále.

Změna doby trvání

Otevřete menu tlačítkem . Pomocí tlačítka > nebo < přejděte na dobu trvání a otočným voličem dobu trvání změňte. Uzavřete menu tlačítkem .

Přesunutí času ukončení

Všimněte si, že rychle se kazící potraviny nesmí stát příliš dlouho v pečicím prostoru.

Přesunutí času ukončení je možné u


- všech druhů ohřevu
- mnoha programů
- a u samočištění

Příklad: Dáte pokrm do pečicí trouby v 9.30 hod. Tepelná úprava trvá 45 minut a pokrm má být hotový v 10.15 hod. Chtěli byste však, aby byl hotový ve 12.45 hod.

Přesuňte čas ukončení z 10.15 hod. na 12.45 hod. Pečicí trouba je v pozici čekání. Provoz bude spuštěn ve 12.00 hod. a pokrm bude hotový ve 12.45 hod.

Tato funkce se nabízí i pro samočištění. Přesunete čištění na noc a máte přes den troubu vždy k dispozici.

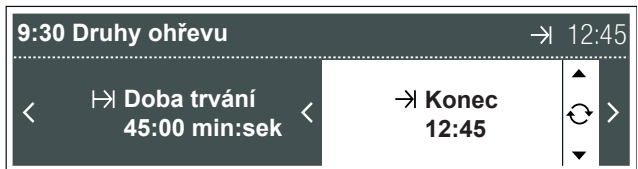
Přesunutí ukončení

Předpoklad: Nastavený provoz nebyl spuštěn. Doba trvání je nastavena. Menu „Časové funkce“  je otevřeno.

1. Pomocí tlačítka > přejděte na čas ukončení. Zobrazí se čas ukončení.



2. Otočným voličem přesuňte čas ukončení na později.




3. Tlačítkem  uzavřete menu „Časové funkce“.



4. Pomocí tlačítka  potvrďte.

Nastavení bylo převzato. Pečící trouba je v pozici čekání. Na stavovém řádku se zobrazí čas ukončení →. Provoz se spustí ve správný okamžik. Doba trvání |→| ubíhá viditelně na stavovém řádku.


Doba trvání uplynula

Zazní signál. Pečící trouba už neheje. Na stavovém řádku stojí doba trvání na |→| 0:00. Signál můžete předčasně ukončit tlačítkem .

Opravení času ukončení

Je to možné, dokud je pečící trouba v pozici čekání. K tomu otevřete menu tlačítkem , a tlačítkem > nebo < přejděte na čas ukončení a otočným voličem opravte čas ukončení. Menu uzavřete tlačítkem .

Přerušení času ukončení


Je to možné, dokud je pečicí trouba v pozici čekání. K tomu otevřete menu tlačítkem , a tlačítkem > nebo < přejděte na čas ukončení a otočným voličem otočte doleva, až ukazatel zhasne. Doba trvání okamžitě plyne.

Nastavení času

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




Po výpadku proudu

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

1. Otočným voličem nastavte aktuální čas.
Nastavený jazyk na displeji se zobrazí v pravé části oblasti nastavení. Po výpadku proudu se nezmění.
2. Stiskněte tlačítko .
Čas byl převzat.

Změna času

Příklad: Změna času z letního na zimní.

1. Stiskněte tlačítko .
Menu „Časové funkce“ se otevře.
2. Tlačítkem > přejděte na čas  a otočným voličem změňte čas.
3. Stiskněte tlačítko .
Menu „Časové funkce“ se zavře.

Změna zobrazení času

Když je pečicí trouba vypnutá, zobrazí se na displeji hodiny s aktuálním časem. Tento ukazatel můžete změnit na jiný druh zobrazení času, na digitální zobrazení nebo zobrazení času vypnout. Podívejte se k tomu do kapitoly „*Základní nastavení*“.

Paměť

Pomocí paměti můžete uložit nastavení pro pokrmy a kdykoliv je vyvolat.

Paměť má smysl v případě pokrmů, které obzvláště často připravujete.

Uložení nastavení do paměti

Samочиštění nelze uložit.

1. Nastavte druh ohřevu, teplotu a eventuálně dobu trvání pro požadovaný pokrm. Nepouštějte start. Když chcete program uložit: Zvolte a nastavte program. Nepouštějte start.
2. Držte stisknuté tlačítko **M**, až se zobrazí "paměť uložena"

Nastavení je uloženo a může být ihned spuštěno.

Uložení jiného nastavení

Nově nastavte a uložte. Staré nastavení bude přepsáno.

Spuštění paměti

Uložená nastavení pro Váš pokrm můžete kdykoliv spustit.

1. Stiskněte krátce tlačítko **M**.
Uložená nastavení se zobrazí. Když se zobrazí „prázdné místo uložení“, není uloženo žádné nastavení. Nemůžete spustit paměť. Uložte nejprve požadované nastavení, jak je popsáno v „*Uložení paměti*“.
2. Stiskněte tlačítko **start/stop**.
Nastavení paměti se spustí.

Změna nastavení

Je to možné kdykoliv. Když příště paměť spustíte, zobrazí se opět původní uložené nastavení.





Nastavení sabat

Pomocí tohoto nastavení bude v pečící troubě při horním/ spodním ohřevu udržována teplota mezi 85 °C a 140 °C. Můžete nastavit dobu trvání od 24 do 73 hodin.

Během této doby zůstanou pokrmy v pečicím prostoru teplé, bez toho abyste ho museli zapínat a vypínat.

Spuštění nastavení sabat

Předpoklad: V základním nastavení máte aktivováno: "Nastavení sabat". Viz kapitola „Základní nastavení“.

1. Stiskněte tlačítko .
Na displeji bude navrženo 3D-horký vzduch, 160 °C.
2. Otočte otočným voličem doleva a vyberte druh ohřevu „Nastavení sabat“.
3. Tlačítkem > přejděte na teplotu a otočným voličem teplotu nastavte.
4. Tlačítkem  otevřete menu „Časové funkce“ a tlačítkem > přejděte na dobu trvání. Bude navrženo 27:00 hodin.
5. Otočným voličem nastavte požadovanou dobu trvání.
6. Tlačítkem  zavřete menu „Časové funkce“.
7. Stiskněte tlačítko .
Spustí se nastavení sabat.



Doba trvání uplynula

Pečící trouba již nehřeje.

Přesunutí doby ukončení

Přesunutí doby ukončení na později není možné.



Ukončení nastavení sabat

Držte stisknuté tlačítko  ^{start}/_{stop}, až se zobrazí 3D-horký vzduch , 160 °C. Můžete znovu nastavovat.


Dětská pojistka

Aby děti omylem nezapnuly pečicí troubu nebo nezměnili běžící provoz, má trouba dětskou pojistku.



Aktivování dětské pojistky



Držte stisknuté tlačítko , až se zobrazí symbol . To trvá cca 4 vteřiny. Ovládací pole je zablokované.

Blokování dvířek pečicí trouby

Můžete změnit základní nastavení tak, aby se navíc zablokovala dvířka pečicí trouby. Jak to provedete, si přečtete v kapitole *Základní nastavení*. Dvířka pečicí trouby se zablokují, když pečicí trouba dosáhla teplotu cca 50 °C. Zobrazí se symbol . Je-li pečicí trouba vypnutá, zablokují se dvířka trouby ihned, když zaktivujete dětskou pojistku.

Ukončení blokování

Držte stisknuté tlačítko , až zhasne symbol . Nyní můžete znovu nastavovat.

Upozornění: I přes aktivní dětskou pojistku můžete pomocí  nebo dlouhým stisknutím tlačítka  pečicí troubu vypnout, nastavit budík nebo vypnout akustický signál.

Základní nastavení

Váš spotřebič má různá základní nastavení, která můžete kdykoliv upravit podle Vašich potřeb.

Upozornění: V tabulce najdete všechna základní nastavení a možnosti pro změny. Podle vybavení Vašeho spotřebiče se na displeji zobrazí jen základní nastavení, která se hodí pro Váš spotřebič.

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 vteřin dlouhá = 5 minut	Čas, jak dlouho budete slyšet akustický signál po uplynutí doby trvání teplené úpravy
Tón tlačítek: vyp.	zap. vyp.	Potvrzovací tón při stisknutí tlačítka.
Jas displeje: den	den střední noc	Osvětlení displeje.
Zobrazení času: analogový 1	analogový 1 analogový 2 analogový 3 digitální vyp.	Zobrazení času na displeji, když je pečicí trouba vypnutá.
Osvětlení pečicí trouby během provozu: zap.	zap. vyp.	Osvětlení v pečicím prostoru.
Pokračování po zavření dvířek: automaticky	automaticky vyp.*	Způsob, jak má pokračovat provoz po otevření a opětovném zavření dvířek pečicí trouby. * pomocí ^{start} / _{stop} pokračujte v provozu
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 □□□□■□□	Pro změnu výsledku vaření všech programů v programové automatice. doprava = intenzivnější doleva = slabší
Zobrazení loga: zap.	zap. vyp.	Pohyblivý nápis Siemens po zapnutí pečicí trouby.
3D-horký vzduch Návrh: 160 °C	od 30 do max. 275 °C	Trvalá změna navrhované teploty pro daný druh ohřevu.
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.

Základní nastavení	Možnosti	Vysvětlení
Spodní ohřev Návrh: 150 °C	od 30 do max. 300 °C	Trvalá změna navrhované teploty pro daný druh ohřevu.
Cirkulační gril Návrh: 190 °C	od 30 do max. 300 °C	Trvalá změna navrhované teploty pro daný druh ohřevu.
Velkoplošný gril Návrh: 3	3 2 1	Trvalá změna navrhovaného stupně pro daný druh ohřevu.
Grilování s otočným rožněm Návrh: 250 °C	od 30 do max. 300 °C	Trvalá změna navrhované teploty pro daný druh ohřevu.
Maloplošný gril Návrh: 3	3 2 1	Trvalá změna navrhovaného stupně pro daný druh ohřevu.
Šetrná tepelná úprava 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.
Předešťátí 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	krátký střední dlouhý velmi dlouhý	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 základního nastavení

Předpoklad: Pečicí trouba musí být vypnutá.

1. Držte cca 4 vteřiny stisknuté tlačítko **i**, až se zobrazí "Sprache wählen: deutsch" (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. Držte stisknuté tlačítko **i**, až ukazatel zhasne. To trvá asi 4 vteřiny. Všechny změny jsou uloženy.

Přerušení

Stiskněte tlačítko **off**. Změny nebyly převzaty.

Automatické vypnutí

Vaše pečicí trouba má funkci automatického vypnutí. Aktivuje se, když není nastavena žádná doba trvání a nastavení nebyla měněna delší dobu. Kdy se aktivuje, záleží na nastavené teplotě nebo grilovacím stupni.

Vypnutí aktivní

Text "Automatické vypnutí" se zobrazí na displeji.

Provoz byl přerušen. Pro smazání tohoto textu, stiskněte libovolné tlačítko. Můžete nastavovat znovu.

Upozornění: Je-li nastavena doba trvání, pečicí trouba po uplynutí této doby již nehřeje. Automatická funkce vypnutí není nutná.

Samočištění

Při samočištění se pečicí prostor zahřeje až na cca 500 °C. Zbytky z grilování, pečení masa nebo pečiva se spálí a vy pak musíte jen vytřít popel z pečicího prostoru.

Můžete si vybrat ze třech čistících stupňů.

Stupeň	Čistící stupeň	Doba trvání
1	mírný	cca 1 hodina, 15 minut
2	střední	cca 1 hodina, 30 minut
3	intenzivní	cca 2 hodiny

Čím silnější a starší je znečištění, tím vyšší má být čistící stupeň. Stačí, když budete pečicí prostor čistit co dva až tři měsíce. V případě potřeby můžete čistit ještě častěji. Jedno čištění spotřebuje pouze cca 2,5 - 4,7 kW/h.

Důležité pokyny

Pro Vaši bezpečnost se automaticky zablokují dvířka pečicí trouby. Dvířka trouby můžete otevřít, až když pečicí prostor trochu vychladne a zhasne symbol zámku pro blokování.

Světlo v pečicím prostoru během samočištění nesvítlí.

Nebezpečí popálení!

- Pečicí prostor je během samočištění velmi horký. Nikdy neotvírejte dvířka spotřebiče nebo se nesnažte háček pro blokování ručně přesunout. Spotřebič nechte vychladnout. Děti udržujte v bezpečné vzdálenosti.
- Spotřebič bude během samočištění velmi horký. Nikdy se nedotýkejte dvířek spotřebiče. Spotřebič nechte vychladnout. Děti udržujte v bezpečné vzdálenosti.

Nebezpečí požáru!

Vnější části spotřebiče jsou během samočištění velmi horké. Nikdy nezavěšujte hořlavé předměty, např. utěrky na nádobí na madlo dvířek. Přední stranu spotřebiče udržujte volnou.

Před samočištěním

Pečicí prostor musí být prázdný. Vytáhněte příslušenství, nádobí a závěsné rošty z pečicího prostoru. Jak závěsné rošty vyvésíte si přečtete v kapitole „Péče a čištění“.

Vyčistěte dvířka pečicí trouby a plochy na kraji pečicího prostoru v oblasti těsnění. Těsnění nedrhňte.

Nebezpečí požáru!

Volné zbytky pokrmů, tuk a šťáva z pečeně se mohou vznítit. Vyčistěte pečicí prostor a příslušenství, které budete chtít zároveň čistit, měkkou utěrkou.

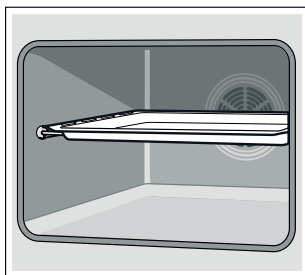
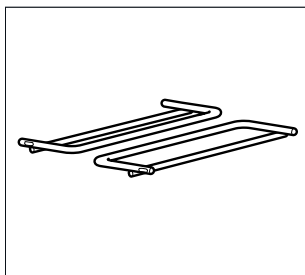
Čištění příslušenství při samočištění

Závěsné rošty jsou pro samočištění nevhodné. Vyjměte je z pečicího prostoru. Když chcete čistit zároveň příslušenství, použijte nosič na příslušenství. Můžete tak během samočištění čistit zároveň smaltované příslušenství, např. univerzální pánve bez nepřílnavé vrstvy. Čistěte tak pouze jedno příslušenství.



Nesmaltované příslušenství, např. rošt, je pro samočištění nevhodný. Vyjměte ho z pečicího prostoru.

Nebezpečí těžké újmy na zdraví!


Nikdy nečistěte při samočištění plechy a formy s nepřílnavou vrstvou. Velké teplo by nepřílnavou vrstvou zničilo a vznikly by jedovaté plyny. Nosiče příslušenství zasuňte vlevo a vpravo.



Nastavení čistícího stupně

1. Stiskněte tlačítko . Bude navržen čistící stupeň 3. Můžete samočištění ihned spustit tlačítkem . Když chcete čistící stupeň změnit:
2. Zvolte otočným voličem požadovaný čistící stupeň.


3. Pomocí ^{start}/_{stop} spustíte čištění.

Dvířka pečicí trouby se krátce po startu zablokují. Svítí symbol  pro blokování. Až když symbol zhasne, budou se dát dvířka trouby opět otevřít.

Po uplynutí čištění

Pečicí trouba již nehřeje. Na stavovém řádku se zobrazí „Samočištění ukončeno“.

Přerušení čisticího stupně

Tlačítkem ^{on}/_{off} vypnete pečicí troubu. Dvířka trouby se dají otevřít až tehdy, když zhasne symbol .

Oprava čisticího stupně

Po startu již nelze čisticí stupeň měnit.

Čištění má probíhat v noci

Abyste mohli pečicí troubu přes den používat, přesuňte konec čištění na noc. Viz kapitola „Časové funkce, Přesunutí času ukončení“.

Po samočištění

Když pečicí prostor vychladne, setřete zbývající popel vlhkým hadříkem z pečicího prostoru.

Péče a čištění

Pečlivou péčí a kvalitním čištěním zůstane Vaše pečicí trouba dlouho pěkná a funkční. Zde Vám vysvětlíme, jak o Vaši pečicí troubu správně pečovat a jak ji čistit.

Upozornění

- 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.

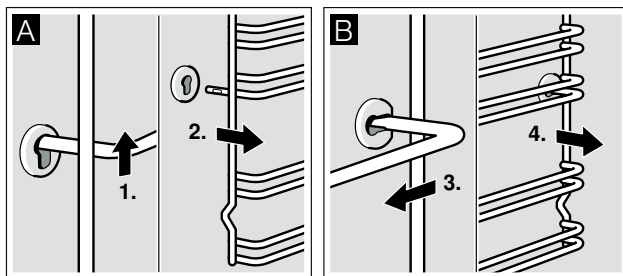
Oblast	Čistící prostředky
Přední strana pečicí trouby	Horký mycí roztok: Omyjte hadříkem namočeným v horkém mycím roztoku a měkkou utěrkou vytřete dosucha. Nepoužívejte prostředek k čištění skla ani škrabku na sklo.
Nerezové plochy	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkou utěrkou. Skvrny od vody, tuku, škrobu a bílku ihned odstraňte, aby se pod nimi nemohla vytvářet 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.
Dvířka pečicí trouby	Čistič na sklo: Vyčistěte měkkou utěrkou. Nepoužívejte škrabku na sklo.
Kryt dvířek	Čistič na nerez (k dostání v zákaznickém centru nebo ve specializovaném obchodě): Dodržujte pokyny výrobce.
Pečicí prostor	Horký mycí roztok nebo octová voda: Očistěte mycím hadříkem. Při silném znečištění použijte drátěnku nebo čistič na pečicí trouby. Použijte jen pro studený pečicí prostor. Nejlépe, když použijete samočištění. Všimněte si informací v kapitole: Samočištění!
Sklenění kryt osvětlení pečicí trouby	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem na nádobí.
Závěsné rošty	Horký mycí roztok: Namočte a očistěte hadříkem na nádobí nebo kartáčem.
Teleskopické výsuvy	Horký mycí roztok: Očistěte hadříkem na nádobí nebo kartáčem. Neodmočujte, nečistěte v myčce nádobí nebo při samočištění. Výsuvy by se poškodily a zablokovaly.
Příslušenství	Horký mycí roztok: Namočte a očistěte hadříkem na nádobí nebo kartáčem.

Zavěšení a vyvěšení roštů

Vyvěšení roštů

Pro čištění lze rošty vyjmout. Pečicí trouba musí být vychladnutá.

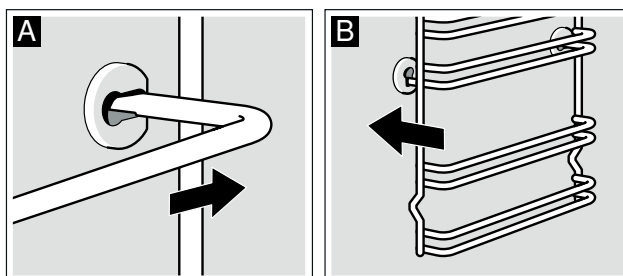
1. Rošt vepředu nadzvedněte
2. a vyvěste (obrázek A).
3. Poté celý rošt potáhněte dopředu
4. a vyndejte (obrázek B).



Závěsné rošty vyčistěte prostředkem na mytí nádobí a houbičkou. Na silně ulpívající nečistoty použijte kartáč.

Zavěšení roštů

1. Rošt nejdříve zasuňte do zadního pouzdra, mírně zatlačte dozadu (obrázek A)
2. a pak zavěste do předního pouzdra (obrázek B).

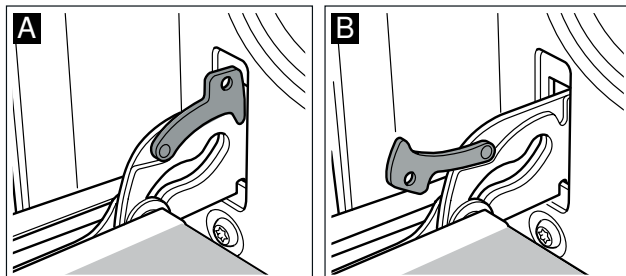


Závěsné rošty se hodí doprava a doleva. Vyklenutí musí směřovat dolů.

Zavěšení a vyvěšení dvířek pečicí trouby

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

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

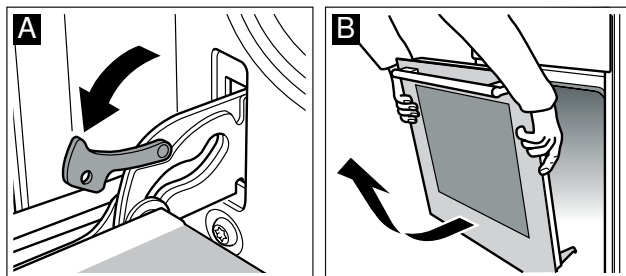


⚠ Nebezpečí poranění!

Pokud nejsou závěsy jištěny, zaskočí velkou silou. Dávejte pozor na to, aby blokovací páčky byly vždy zcela zaklopeny, resp. při vyvěšení dvířek trouby zcela vyklopeny.

Vyvěšení dvířek

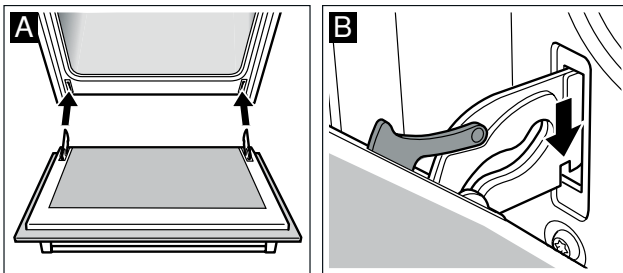
1. Dvířka pečicí trouby zcela otevřete.
2. Odklopte obě blokovací páčky vlevo a vpravo (obrázek A).
3. Zavřete dvířka trouby až nadoraz, uchopte oběma rukama vlevo a vpravo. Ještě trochu zavřete a vytáhněte (obrázek B).



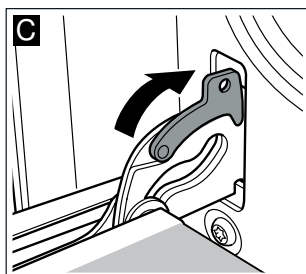
Zavěšení dvířek

Dvířka pečící trouby zavěste v opačném pořadí.

1. Při zavěšení dvířek pečící trouby dejte pozor na to, aby byly oba závěsy do otvoru rovně zasunuty (obrázek A).
2. Zářez na závěsu musí zaskočit na obou stranách (obrázek B).



3. Obě blokovací páčky znovu zaklapněte (obrázek C). Zavřete dvířka pečící trouby.



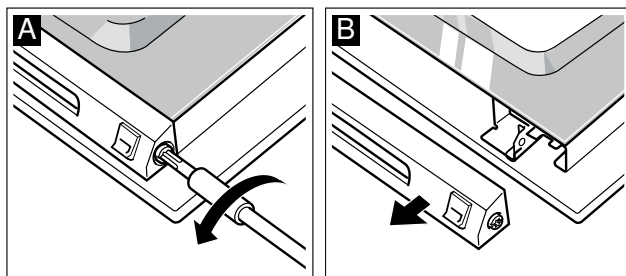
⚠ Nebezpečí poranění!

Pokud dvířka pečící trouby nedopatřením vypadnou nebo závěs zaskočí, nesahejte do závěsu. Zavolejte servisní službu.

Sejmutí krytu dvířek

Kryt na dvířkách pečicí trouby se může zbarvit. Pro důkladné očištění můžete kryt sejmut.

1. Otevřete zcela dvířka pečicí trouby.
2. Odšroubujte kryt ze dvířek pečicí trouby. Proto odšroubujte šrouby vlevo a vpravo (obrázek A).
3. Sejměte kryt (obrázek B).



Dbejte na to, aby se dvířka pečicí trouby nezavřela, dokud není kryt zpět namontován. Vnitřní sklo by se mohlo poškodit. Kryt očistěte čističem na nerez.

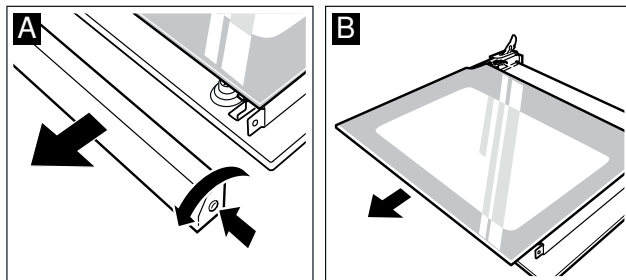
4. Nasadte zpátky kryt a upevněte.
5. Uzavřete dvířka pečicí trouby.

Demontáž a montáž skleněných tabulí

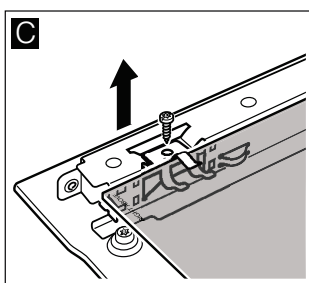
Demontáž

Pro snadnější čištění můžete skleněné tabule z dvířek pečicí trouby demontovat.

1. Vyvěste dvířka pečicí trouby a položte je na utěrku madlem směrem dolů.
2. Odšroubujte kryt nahoře na dvířkách pečicí trouby. K tomuto účelu vyšroubujte šrouby na levé a pravé straně (obrázek A).
3. Nazvedněte a vyndejte vrchní tabuli (obrázek B).



4. Uvolněte pravou a levou připevňovací svorku. Nadzvedněte tabuli a stáhněte držáky z tabule (obrázek C). Vyměňte tabuli.



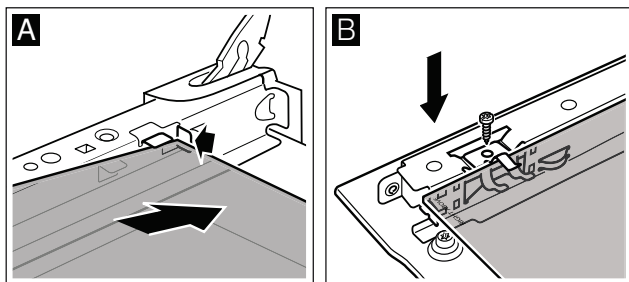
Skleněné tabule vyčistěte čisticím prostředkem na sklo a jemnou utěrkou.

Nepoužívejte ostré nebo abrazivní čisticí prostředky ani škrabku na sklo. Mohli byste tak sklo poškodit.

Montáž

Při montáži dbejte na to, aby byl nápis vlevo dole “right above“ vzhůru nohama.

1. Spodní tabuli zasuňte šikmo dozadu (obrázek A).
2. Nasadte na tabuli vpravo a vlevo připevňovací svorky, vyrovnejte tak, aby se pružiny nacházely nad šroubovacím otvorem a pevně dotáhněte (obrázek B).



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

Pečicí troubu můžete znovu používat až po správném nasazení tabulí.

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“. Zobrazení 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.
Dvířka pečicí trouby se nedají otevřít. Na stavovém řádku je zobrazeno „nastavte čas“. Zobrazení čas není aktuální. V pravé oblasti nastavení je zobrazeno „zvolte jazyk“. Zobrazí se symbol 🔒.	Přerušeni proudu během samočištění.	Nastavte aktuální čas otočným voličem a stiskněte tlačítko ⌚. Nastavený jazyk se po výpadku proudu nezmění. Počkejte, až pečicí prostor vychladne. Symbol 🔒 zhasne. Dvířka pečicí trouby můžete opět otevřít.
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 vteřin ji znovu zapněte. Nyní v průběhu cca 2 minut držte cca 4 sekundy stisknuté tlačítko ←○, až text „demo“ zhasne.
Na stavovém řádku se zobrazí „automatické vypínání“.	Bylo aktivováno automatické vypínání. Pečicí trouba se vypne.	Stiskněte libovolné tlačítko. Text se smaže. Nyní můžete znovu nastavovat.

Chybová hlášení s E

Pokud se na displeji zobrazí chybové hlášení začínající na E, stiskněte tlačítko ⌚. Hlášení tím zmizí. Může se stát, že budete muset novu nastavit čas.

Pokud se chyba zobrazí znovu, zavolejte zákaznický servis.

Při následujících chybových hlášeních 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.
E115	Teplota v pečicím prostoru je příliš vysoká.	Dvířka pečicí trouby jsou blokována. Počkejte, až pečicí prostor vychladne. Tlačítkem ⌚ smažete chybové hlášení.

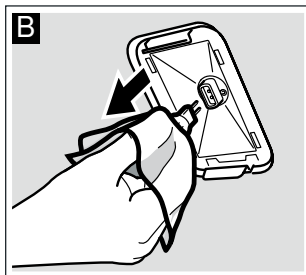
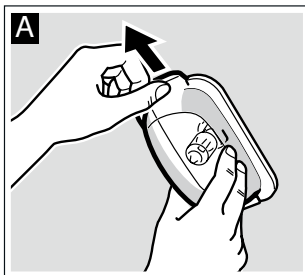
Výměna žárovky na stropě pečicí trouby

Když žárovka v pečicí troubě přestane svítit, je nutné ji vyměnit. Teplotně odolné 12-V halogenové žárovky, 10 W, obdržíte v zákaznickém centru nebo specializované prodejně. Halogenovou žárovku uchopte suchým hadříkem. Tím se prodlouží životnost žárovky. Používejte jen takové žárovky.

⚠ Nebezpečí zasažení elektrickým proudem!

Vypněte pojistku v pojistkové skříni.

1. Abyste zabránili poškození, vložte do studené pečicí trouby utěrku.
2. Sejměte skleněný kryt. K tomu stiskněte palcem kovovou sponu (obrázek A).
3. Žárovku vytáhněte – nešroubujte (obrázek B). Nasadte novou žárovku, přitom si všimněte polohy kolíků. Žárovku pevně zatlačte. A



4. Nasadte zpět skleněný kryt. Přitom na jedné straně nasadte a na druhé straně pevně zatlačte. Sklo zaskočí.
5. Vyjměte utěrku a zapněte pojistku.

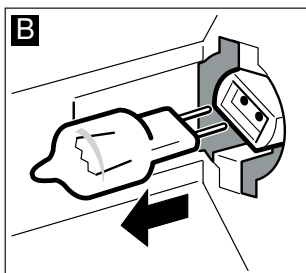
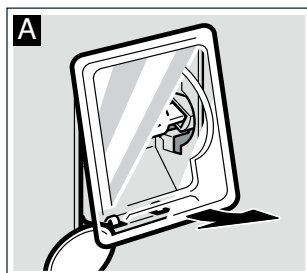
Výměna žárovky vlevo v pečicí troubě

Když žárovka pečicí trouby přestane svítit, je nutné ji vyměnit. Teplotně odolné halogenové žárovky 12V, 10 Watt, obdržíte v zákaznickém centru nebo ve specializovaném obchodě. Halogenovou žárovku uchopte suchým hadříkem. Tím se prodlouží životnost žárovky. Používejte jen takové žárovky.

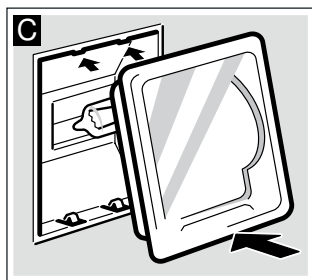
⚠ Nebezpečí zasažení elektrickým proudem!

Vypněte pojistku v pojistkové skříni.

1. Abyste zabránili poškození, vložte do studené pečicí trouby utěrku.
2. Sejměte skleněný kryt. K tomu otevřete rukou skleněný kryt směrem dolů (obrázek A). Pokud by se skleněný kryt sundával ztěžka, pomozte si lžičkou.
3. Žárovku vytáhněte – nešroubujte (obrázek B). Nasadte novou žárovku, přitom si všimněte polohy kolíků. Žárovku pevně zatlačte.



4. Nasadte zpět skleněný kryt. Dejte přitom pozor, aby byla vypouklá část vpravo. Sklo nasadte shora a dole pevně zatlačte (obrázek C). Sklo zacvakne.



5. Vyndejte utěrku a zapněte pojistku v pojistkové skříni.

Skleněný kryt

Poškozený skleněný kryt musí být vyměněn. Vhodné skleněné kryty obdržíte u zákaznického centra. Uveďte E-číslo a FD-číslo 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“ nevhodnější. Dostanete informace k vhodným teplotám a dobám tepelné úpravy. Uvidíte, které příslušenství a výšky zasunutí jsou nevhodnější.

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 trvání 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	otvírací / kulatá 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	otvírací 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 trvání v minutách
Ryby				
Pražman, 2 kusy po 750 g	univerzální pánev		170-190	50-60
Pražman v slané 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 nerezové 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 nádoby.

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, přední kýta, plec	0,5-2,0	ano	hmotnost masa
Roastbeef, čerstvý, medium např. svíčková	0,5-2,5	ne	hmotnost masa
Roastbeef, čerstvý, anglický např. svíčková	0,5-2,5	ne	hmotnost masa
Roastbeef, mražený propečený * např. svíčková	0,5-2,0	ne	hmotnost masa
Sekaná pečeně *	0,3-3,0	ne	celková hmotnost
Hovězí špička, čerstvá	0,5-2,5	hodně	hmotnost masa

Telecí maso

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

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

Vepřové maso

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

Pečení s krustou položte do nádoby krustou nahoru. Kůži před pečením mřížkovitě 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, mražené, * např. plec, hrudí	0,5-2,0	ano	hmotnost masa
Srnčí kýta, čerstvá, bez kostí	0,5-3,0	ano	hmotnost masa
Srnčí kýta, mražená *, bez kostí	0,5-2,0	ano	hmotnost masa
Zaječí kýta, čerstvá, s kostí	0,3-0,6	ano	hmotnost nejtěžší kýty
Zaječí kýta, mražená *, s kostí	0,3-0,6	ano	hmotnost nejtěžší kýty
Pečeně z divočáka, čerstvá např. plec, hrudí	0,5-3,0	ano	hmotnost masa
Pečeně z divočáka, mražená * např. plec, hrudí	0,5-2,0	ano	hmotnost masa
Králík, čerstvý	0,5-3,0	ano	hmotnost masa

Ryby

Rybu očistěte, okyselte a osolte jako obvykle.

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

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

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

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

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

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

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

Sekaná

Používejte čerstvou sekanou.

Nastavte celkovou hmotnost sekané.

Hmotu můžete zjemnit kostkami zeleniny nebo sýrem.

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

Pokrm z jednoho hrnce

Můžete kombinovat různé druhy masa a čerstvou zeleninu.

Maso nakrájejte na malé kousky. Drůbeží části použijte vcelku.

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

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

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

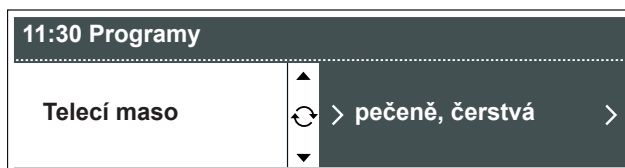
Výběr a nastavení programu

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

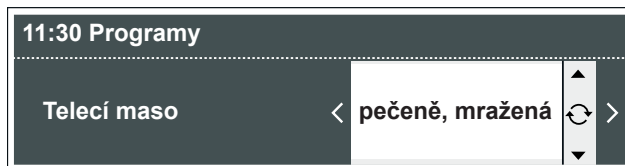
1. Stiskněte tlačítko **[P]**.
Zobrazí se první programová skupina a první program.



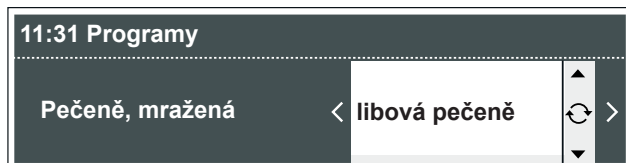
2. Otočným voličem vyberte programovou skupinu.



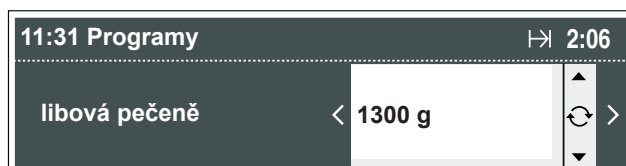
3. Stiskněte tlačítko > a otočným voličem vyberte program.



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.

Ukončení programu

Držte stisknuté tlačítko ^{start}/_{stop}, až se zobrazí 3D-horký vzduch, 160 °C. Můžete znovu nastavovat.

Zjištění informací

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

Přesunutí času ukončení

U některých programech 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/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.


Upozornění

- 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

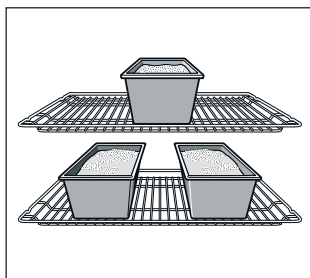
■ Univerzální pánev: výška zasunutí 3

■ 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 nezhnědne tak rovnoměrně.


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

Tabulky


V tabulkách najdete optimální druh ohřevu pro různé koláče a pečivo. Teplota a doba pečení závisí na množství a vlastnostech těsta. Z tohoto důvodu jsou v tabulkách uvedena různá rozmezí. Nejprve vyzkoušejte nižší hodnotu. Nižší teplota podmiňuje stejnoměrnější hnědnutí. Pokud je to nutné, 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	otvírací / kulatá forma	2		160-180	50-60
Piškotový korpus, 2 vejce, (předehejte)	forma na ovocný koláč	2		150-170	20-30
Piškotový dort, 6 vajec (předehejte)	otvírací forma	2		150-170	40-50
Korpus z křehkého těsta s okrajem	otvírací forma	1		170-190	25-35
Ovocný nebo tvarohový dort s korpusem z křehkého těsta *	otvírací 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, (předehejte)	plech na pizzu	2		280-300	10-15
Pikantní koláče *	otvírací forma	2		170-190	40-50

* Upečený koláč nechte cca 20 minut vychladnout v pečící 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	pečící plech	2		170-190	20-30
	univerzální pánve + pečící plech	3+1		150-170	35-45
Třené těsto se šťavnatou horní vrstvou (ovoce)	univerzální pánve	2		170-190	25-35
	univerzální pánve + pečící plech	3+1		140-160	40-50
Kynuté těsto se suchou horní vrstvou	pečící plech	3		170-190	25-35
	univerzální pánve + pečící plech	3+1		150-170	35-45
Kynuté těsto se šťavnatou horní vrstvou (ovoce)	univerzální pánve	3		160-180	40-50
	univerzální pánve + pečící plech	3+1		150-160	50-60
Křehké těsto se suchou horní vrstvou	pečící plech	2		170-190	20-30
Křehké těsto se šťavnatou horní vrstvou	univerzální pánve	3		160-180	50-60
Švýcarský koláč	univerzální pánve	2		200-220	40-50
Piškotová roláda (předehejte)	pečící plech	2		160-180	15-20
Kynutá vánočka z 500 g mouky	pečící plech	2		170-190	25-35
Štola z 500 g mouky	pečící plech	3		160-180	60-70
Štola z 1 kg mouky	pečící 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		300 200	5 30-40
Kváskový chléb z 1,2 kg mouky	univerzální páněv	2		300 200	8 35-45
Chlebová placka	univerzální páněv	2		300	10-15
Housky (nepředehřívejte)	pečicí plech	3		200-220	20-30
Housky z kynutého těsta, sladké	pečicí plech	3		180-200	15-20
	univerzální páněv + pečicí plech	3+1		150-170	20-30

Tipy pro pečení

Chcete péct podle vlastního receptu.	Orientujte se podle podobného pečiva v tabulkách pro pečení.
Jak zjistíte, jestli je třený koláč propečený.	Asi 10 minut před koncem doby pečení uvedené v receptu píchněte dřevěnou 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 nerezové oceli jsou vhodné pouze částečně. Maso se peče pomaleji a méně zhnědne. Použijte vyšší teplotu nebo delší dobu pečení.

Grilování

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

Grilujte vždy v zavřené pečící 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. krkovice)	1,0 kg	odkryté	1		190-210	120
	1,5 kg		1		180-200	150
	2,0 kg		1		170-190	170
Pečeně s kůží (např. plec)	1,0 kg	odkryté	1		190-210	130
	1,5 kg		1		180-200	160
	2,0 kg		1		170-190	190
Vepřová panenka	500 g	rošt + univerzální pánev	3+1		230-240	30
Vepřová pečeně, libová	1,0 kg	odkryté	2		200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2,0 kg		2		180-200	160
Uzené s kostí	1,0 kg	uzavřené	2		210-230	70
Steaky, silné 2 cm		rošt + univerzální pánev	5+1		3	15
Vepřové medailonky, silné 3 cm		rošt + univerzální pánev	5+1		3	10
Jehněčí maso						
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
Uzeniny						
Uzeniny		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 uvařené 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 nádoby	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
Růsti, 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 předeďte 50 °C	5 min. 8 hod.
Kynutí těsta	žárovzdorné nádobí	postavte na dno pečicí trouby		50 °C předeďte 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 nesvíčí. 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:

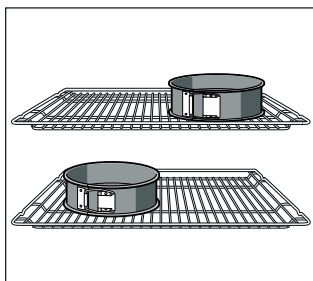
Současné zasunuté plechy však nemusí být současně hotové.

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 *)	otvírací forma na roštu	2		160-170	30-40
Vodní piškot	otvírací forma na roštu	2	 / 	160-180	30-40
Zakrytý jablečný koláč	rošt + 2 otvírací formy Ø 20 cm	2		170-190	80-90
	2 rošty + 2 otvírací formy Ø 20 cm	3+1		170-190	70-90



* K předehřátí nepoužívejte rychloohřev.

Grilování

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

Druh ohřevu:

■  = velkoplošný gril

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

* Otočte po uplynutí ⅔ doby tepelné úpravy.

INFORMAČNÍ LIST: BSH domácí spotřebiče, s. r. o.

Obchodní značka BSH:



Značka	SIEMENS	
Prodejní označení	HB78GB590	
Třída účinnosti dutého prostoru	A (nejvyšší) - G (nejnižší)	A
Spotřeba energie (kWh) - konvenční ohřev	(při normalizované zátěži)	0,79
Spotřeba energie (kWh) - horký vzduch	(při normalizované zátěži)	0,66
Užitečný objem dutého prostoru (l)	65	
Velikost zařízení (l):		
	malé: 12 l ≤ V < 35 l	
	střední: 35 l ≤ V < 65 l	
	velké: 65 l ≤ V	←
Doba potřebná k tepelné úpravě normalizované zátěže při konvenčním ohřevu (min.)	50,5	
Doba potřebná k tepelné úpravě normalizované zátěže při horkém vzduchu (min.)	47	
Hlučnost (dB (A) re 1 pW)	50	
Spotřeba energie, jestliže není spuštěna žádná funkce a trouba je v režimu s nejnižší spotřebou energie	—	
Plocha největšího plechu na pečení (cm ²)	1350	

Upozornění: vývojové změny vyhrazeny.

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

Záruční podmínky

společnosti BSH domácí spotřebiče s.r.o.

1. Záruka

Na tento výrobek je v souladu § 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 přemísťováním (poškrábání, promáčknutí, praskliny, rozbitá skla a police apod.)
 - nefunkčních estetických komponentů jako jsou madla, skla, ovládací spínače apod., které jsou důsledkem běžného opotřebení
 - změny barvy plastových komponentů (jedná se o běžný fyzikální chemický jev po čase používání)
 - vady spotřebních materiálů, u kterých je doba životnosti daná charakterem součástky (žárovky, vodní filtry, vzduchové, prachové filtry, uhlíkové filtry všeho druhu, akumulátory, baterie, apod.)
 - vady příslušenství a volitelné výbavy, způsobené nevhodnou manipulací nebo nepřiměřeným zacházením

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

5. Náhradní díly

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

6. Pozáruční servis

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

7. Rozšířená záruka nad rámec zákona

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

8. Upozornění pro prodejce

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

9. Ochrana osobních údajů

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

10. Prohlášení o hygienické nezávadnosti výrobků

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

Ujištění dovozce o vydání prohlášení o shodě

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

B/S/H/

Kontakt na servis domácích spotřebičů SIEMENS

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

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

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

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

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

Návod na obsluhu

HB 78GB590

Q4ACZM2201

Obsah

Bezpečnostné pokyny	4
Pred montážou	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	16
Prvé nastavenie	16
Rozohriatie varného priestoru	17
Čistenie príslušenstva	17
Zapnutie a vypnutie rúry na pečenie	18
Zapnutie.....	18
Vypnutie.....	18
Nastavenie rúry na pečenie	19
Druhy ohrevu	19
Nastavenie druhu ohrevu a teploty.....	21
Odporúčané nastavenie	22
Nastavenie rýchloohrevu	23
Časové funkcie	25
Krátke vysvetlenie nastavenia časových funkcií.....	25
Nastavenie kuchynského budíku.....	25
Nastavenie času tepelnej úpravy.....	26
Posunutie času ukončenia tepelnej úpravy	27
Nastavenie času	29
Pamät'	30
Uloženie nastavenia do pamäte	30
Spustenie pamäti.....	30
Nastavenie sabbat	31
Spustenie nastavenia sabbat	31
Detská poistka	32
Základné nastavenia	32
Zmena základných nastavení.....	35
Automatické vypnutie	35
Samočistenie	36
Pred samočistením	37
Nastavenie čistiaceho stupňa.....	37
Po samočistení	38

Obsah

Starostlivosť a čistenie	39
Čistiace prostriedky	39
Zavesenie a vyvesenie roštov	41
Zavesenie a vyvesenie dvierok rúry na pečenie.....	42
Zloženie krytu dvierok.....	44
Demontáž a montáž sklenených tabúl'	44
Čo robiť v prípade poruchy?	46
Tabuľka porúch	46
Výmena osvetlenia na strope rúry na pečenie	48
Výmena ľavého osvetlenia v rúre na pečenie	49
Sklenený kryt.....	50
Zákaznícky servis	50
Číslo výrobku (E-Nr.) a výrobné číslo (FD-Nr.)	50
Energia a životné prostredie	51
Druh ohrevu „Horúci vzduch eco“.....	51
Úspora energie.....	53
Ekologická likvidácia.....	53
Programová automatika	54
Nádoby	54
Príprava jedla	55
Programy	55
Výber a nastavenie programu	61
Individuálne prispôsobenie	63
Typy k programovej automatike	63
Testovali sme pre Vás v našom kuchynskom štúdiu	64
Koláče a pečivo	64
Typy na pečenie	70
Mäso, hydina, ryby	71
Typy na pečenie a grilovanie.....	76
Mierne varenie.....	76
Typy pre mierne varenie.....	78
Nákypy, gratinované jedlo, toasty.....	79
Hotové produkty	80
Špeciálne jedlo	81
Rozmrazovanie.....	82
Sušenie.....	82
Zaváranie.....	83
Akrylamid v potravinách	85
Skúšobné jedlo	86
Pečenie.....	86
Grilovanie	88

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

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

Bezpečnostné pokyny

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

Pred montážou

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.

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 dverka, 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 dveriek 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 dverkách 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 zákaznicky servis.

Samočistenie

Nebezpečenstvo požiaru!

- Voľné zvyšky jedla, tuk a šŕava z pečeného mäsa sa môžu počas samočistenia vznietiť. Odstráňte pred každým samočistením hrubé nečistoty z priestoru na pečenie.
- Nikdy nevešajte horľavé predmety, ako napr. utierky na riad, na rukoväť dveriek. Vonkajšie časti spotrebiča sú počas samočistenia veľmi horúce. Udržiavajte deti v bezpečnej vzdialenosti.

Nebezpečenstvo ťažkej ujmy na zdraví!

Nikdy počas samočistenia nečistite v rúre taktiež plechy a formy s nepríľnavou vrstvou. Vplyvom veľkých teplôt sa nepríľnavá vrstva zničí a vznikajú jedovaté plyny.

Príčiny poškodenia

Pozor!

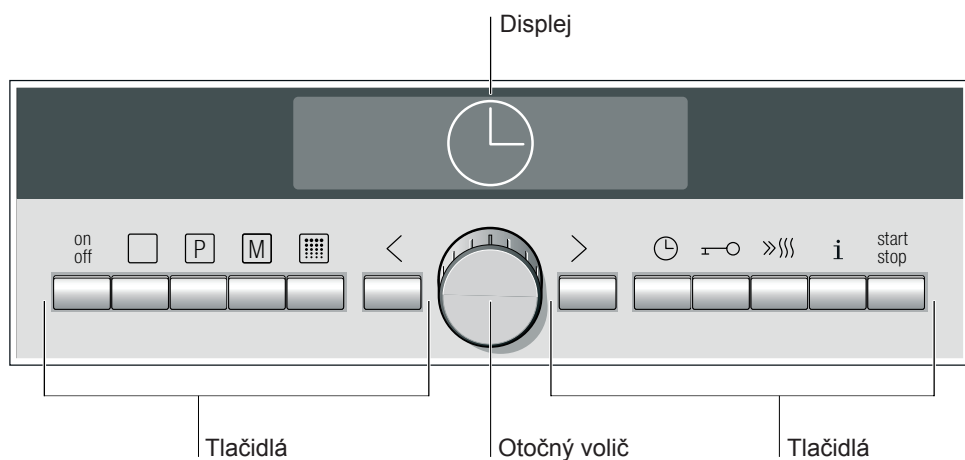
- Príslušenstvo, fólie, papier na pečenie alebo riad na dne varného priestoru: Na dno varného priestoru neukladajte žiadne príslušenstvo. Dno varného priestoru nevykladajte alobalom ani papierom na pečenie. Na dno varného priestoru neukladajte žiadne nádoby, pokiaľ je nastavená teplota vyššia ako 50 °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. 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 rúkovať dvierok. Rúkovať 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
	Voľba samočistenia
<	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“
start stop	krátke stlačenie = spustenie/zastavenie prevádzky dlhé stlačenie = zrušenie prevádzky

Otočný volič

Pomocou otočného voliča môžete zmeniť všetky navrhované a nastavovacie hodnoty.

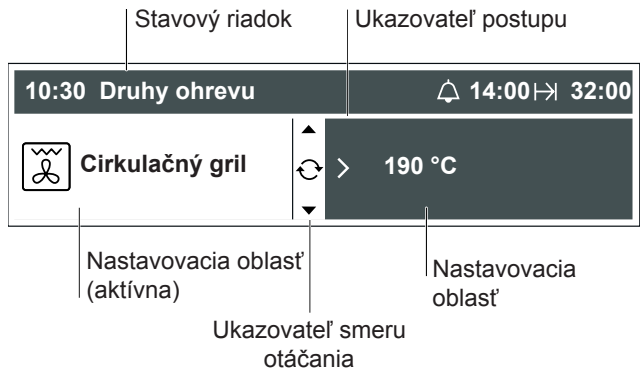
Otočný volič je zápusťný. Pre zasunutie a vysunutie otočný volič stlačte.

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. Po štarte sú obidve nastavovacie oblasti tmavé so svetlým písmom.

Ukazovateľ smeru otáčania

Ukazovateľ  ukazuje, ktorým smerom sa môžete otočným voličom pohybovať.

 = pohyb otočným voličom doprava

 = pohyb otočným voličom doľava

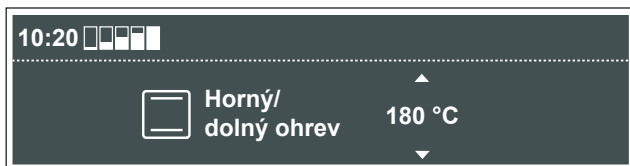
Pokiaľ sa zobrazia šípky v oboch smeroch, môžete otočným voličom otáčať v oboch smeroch.

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 zahrievania môžete zistiť tlačidlom **i** aktuálnu teplotu zahrievania. Vplyvom teplotnej zotrvačnosti sa môže zobrazená teplota od skutočnej teploty vo varnom priestore 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 žiarovka. Chladiaci ventilátor chráni rúru na pečenie pred prehriatím.

Osvetlenie varného priestoru

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, osvetlenie sa zapne.

Chladiaci ventilátor

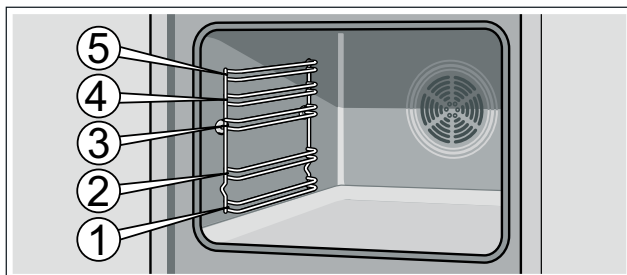
Chladiaci ventilátor sa zapína a vypína podľa potreby. Horúci vzduch uniká nad dvierkami rúry. Pozor! Nezakrývajte vetracie otvory, inak by sa rúra prehriala.

Aby varný priestor po prevádzke rýchlejšie vychladol, chladiaci ventilátor ešte určitý čas dobieha.

Príslušenstvo

Príslušenstvo môžete do rúry zasunúť v 5 rôznych výškach.

Príslušenstvo môžete vysunúť až do dvoch tretín, bez toho aby sa prevrátilo. To Vám uľahčí vyberanie jedla.




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 alebo v špecializovanej predajni. Pri kúpe uveďte HZ číslo.



Rošt

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

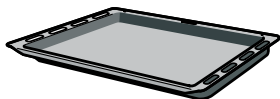
Rošt zasuňte do rúry na pečenie zakrivením smerom dolu .



Smaltovaný plech na pečenie

Na koláče a cukrovinky.

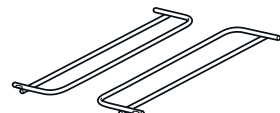
Plech na pečenie zasuňte do rúry na pečenie skoseným smerom k dvierkam rúry na pečenie.



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.



Nosič príslušenstva

Vsuňte vľavo a vpravo. Zároveň pri samočistení môžete čistiť napr. univerzálnu panvicu.

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. Dostupnosť príslušenstva a možnosť jeho objednania online je v každej krajine odlišná. Pozrite sa prosím do predajných podkladov.

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

Špeciálne príslušenstvo	HZ číslo	Použitie	Vhodné pre samočistenie
Rošt	HZ334000	Na nádoby, formy na koláče, mäso na pečenie a grilovanie a mrazené produkty.	nie
Smaltovaný plech na pečenie	HZ331070	Na koláče a cukrovinky. Plech na pečenie zasuňte do rúry skoseným smerom ku dvierkam.	áno
Univerzálna panvica	HZ332070	Pre šťavnaté koláče, pečivo, mrazené jedlo a veľké pečené mäso. Je možné použiť ju taktiež ako nádobu na zachytenie tuku, keď grilujete priamo na rošte. Univerzálnu panvicu zasuňte do rúry skoseným smerom ku dvierkam.	áno
Vkladací rošt	HZ324000	Na pečenie mäsa. Rošt položte vždy do univerzálnej panvice. Panvica zachytí odkvapkávajúci tuk a šťavu z mäsa.	nie
Grilovací plech	HZ325070	Na grilovanie namiesto roštu alebo ako ochrana pred postriekaním, aby sa rúra na pečenie veľmi neznečistila. Grilovací plech používajte iba v univerzálnej panvici. Grilovanie na grilovacom plechu: Používajte iba vo výškach zasunutia 1, 2 a 3. Grilovací plech ako ochrana pred postriekaním: Univerzálnu panvicu s grilovacím plechom zasuňte pod rošt.	áno

Špeciálne príslušenstvo	HZ číslo	Použitie	Vhodné pre samočistenie
Sklenená panvica	HZ336000	Hlboký nádobna na pečenie zo skla. Je vhodná aj ako servírovacia tácka.	nie
Plech na pizzu	HZ317000	Ideálny na pizzu, mrazené jedlo alebo veľké gulaté koláče. Plech na pizzu môžete použiť namiesto univerzálnej panvice. Plech postavte na rošt a riadte sa údajmi uvedenými v tabuľkách.	nie
Kameň na pečenie	HZ327000	Kameň na pečenie sa dobre hodí na prípravu domáceho chleba, žemlí a pizze, ktoré sa majú upiecť do chrumkavá. Kameň musíte vždy predhriať na odporúčanú teplotu.	áno
Profi-panvica s vkladacím roštom	HZ333070	Veľmi vhodná na prípravu veľkého množstva jedla.	áno
Veko pre profi-panvicu	HZ333001	Veko premení profi-panvicu v profi-pekáč.	nie
Sklenený pekáč	HZ915001	Sklenený pekáč je vhodný na dusené jedlo a nákypy, ktoré pripravujete v rúre na pečenie. Veľmi vhodný je pre programovú automatiku a automatiku pečenia.	nie
Teleskopické výsuvy 2-násobný	HZ338250	Pomocou výsuvných líšt vo výške 2 a 3 môžete príslušenstvo ďalej vysunúť, bez toho aby sa prevrátilo.	nie

Špeciálne príslušenstvo	HZ číslo	Použitie	Vhodné pre samočistenie
3-násobný	HZ338352	Pomocou výsuvných líšt vo výške 1, 2 a 3 môžete vysunúť príslušenstvo ďalej, bez toho aby sa prevrátilo. 3- násobný výsuv nie je vhodný pre spotrebiče s otočným ražňom.	nie
3-násobný plný výsuv	HZ338356	Pomocou výsuvných líšt vo výške 1, 2 a 3 môžete príslušenstvo úplne vysunúť, bez toho aby sa prevrátilo. 3- násobný výsuv nie je vhodný pre spotrebiče s otočným ražňom.	nie
3-násobný plný výsuv s funkciou stop	HZ338357	Pomocou výsuvných líšt vo výške 1, 2 a 3 môžete príslušenstvo úplne vysunúť, bez toho aby sa prevrátilo. Výsuvné lišty zaskočia, takže sa príslušenstvo dá ľahko položiť. 3- násobný výsuv nie je vhodný pre spotrebiče s otočným ražňom.	nie
Filter pary	HZ329000	Môžete ním dodatočne vybaviť Vašu rúru na pečenie. Slúži na filtráciu tukových častíc v odvádzanom vzduchu a na redukciu zápachu.	áno
Systém pre varenie v pare	HZ24D300	Pre šetrnú prípravu zeleniny a rýb.	nie

Ponuka zákazníckeho servisu

Pre Vaše domáce spotrebiče si môžete dokúpiť v zákazníckom servise alebo v špecializovanej predajni vhodné prostriedky na čistenie a starostlivosť alebo ďalšie príslušenstvo. Pri nákupe vždy uveďte príslušné číslo požadovaného tovaru.

Utierky na ošetrovanie nerezových plôch	Objednávacie číslo 311134	Redukujú usadzovanie nečistôt. Vďaka impregnácii špeciálnym olejom bude povrch spotrebičov z nerezu optimálne ošetrený.
Gél na čistenie rúry na pečenie a grilu	Objednávacie číslo 463582	Na čistenie varného priestoru. Gél je bez vône.
Utierka z mikrovlákná s voštinovou štruktúrou	Objednávacie číslo 460770	Hodí sa hlavne na čistenie citlivých povrchov, ako je napr. sklo, sklokeramika, nerez alebo hliník. Utierka z mikrovlákná 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.

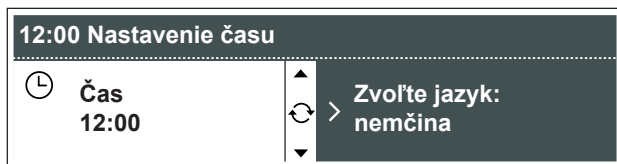
Pred prvým použitím

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 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 "Sprache wählen: deutsch" (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.
Viď 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.
Druh ohrevu: Zobrazí sa návrh  3D-horúci vzduch a 160 °C.
2. Otočným voličom zmeňte druh ohrevu na  horný/dolný ohrev.
3. Tlačidlom > prejdite k teplote a otočným voličom zmeňte teplotu na 240°C.
4. Stlačte tlačidlo ^{start}_{stop}.
Spustí sa prevádzka.
5. Asi za 60 minút rúru na pečenie vypnite pomocou tlačidla ^{on}_{off}. Na displeji sa zobrazí čas.


Stípane 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  rúru na pečenie zapnete a vypnete.

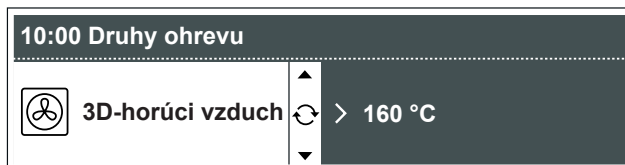
Zapnutie

Stlačte tlačidlo .

Zobrazí sa logo Siemens. Zvoľte požadovaný druh prevádzky.

- Tlačidlo  = druhy ohrevu
- Tlačidlo  = programová automatika
- Tlačidlo  = nastavenie uložené v pamäti
- Tlačidlo  = čistiaci systém

Keď 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 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 ohrievacieho telesa na zadnej stene rúry 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 rozdeľuje energeticky optimalizované teplo prstencového vyhrievacieho telesa rovnomerne vo varnom priestore.
 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.
 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 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 dopekávanie alebo zhnednutie. Teplo prichádza zdola.



Druh ohrevu a teplotný rozsah	Použitie
 Cirkulačný gril 30 - 300 °C	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, údenín, toastov a kúskov rýb. Ohrieva sa celá plocha pod grilovacím ohrievacím telesom.
 Maloplošný gril Grilovacie stupne: 1 (slabý), 2 (stredný), 3 (silný)	Pre grilovanie menšieho množstva steakov, údenín, toastov a rybích kúskov. Hreje stredná časť grilovacieho telesa.
 Mierne varenie 70 - 90 °C	Pre šetrnú prípravu jemných kúskov mäsa. Teplo prichádza pri nízkej teplote rovnomerne zhora a zdola.
 Rozmrazovanie 30 - 60 °C	Pre rozmrazovanie, napr. mäsa, hydina, chleba a koláčov. Ventilátor fúka horúci vzduch okolo jedla.
 Predhrievanie 30 - 70 °C	Na predhrievanie nádob, napr. z porcelánu alebo skla.
 Udržiavanie teploty 60 - 100 °C	Na udržiavanie teploty pripraveného jedla.
 Odporúčané nastavenia	Odporúčané nastavenia pre množstvo jedla.

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

Nastavenie druhu ohrevu a teploty

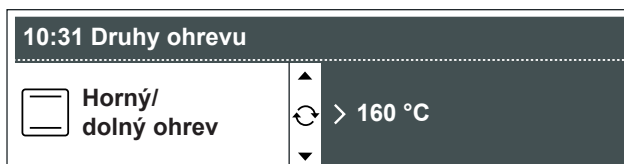
Príklad na obrázku: Nastavenie pre  horný/dolný ohrev, 180 °C.

Stlačte tlačidlo .

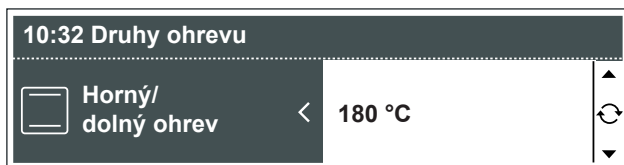
Na displeji sa zobrazí návrh  3D-horúci vzduch, 160 °C. Toto nastavenie môžete ihneď spustiť pomocou tlačidla .


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

1. Pomocou otočného voliča nastavte požadovaný druh ohrevu.




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



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



4. Keď je jedlo hotové, rúru na pečenie vypnete tlačidlom  alebo opäť zvolíte a 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 „ <i>Časové funkcie</i> “, Nastavenie času tepelnej úpravy.
Posunutie času ukončenia	Vid' kapitolu „ <i>Časové funkcie</i> “, Posunutie času ukončenia tepelnej úpravy.

Odporúčané nastavenie


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

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

Výber jedla

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



Čas tepelnej úpravy uplynul

Zaznie signál. Rúra na pečenie už nehreje. 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

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

Nastavenie rýchloohrevu

Rýchloohrev nie je vhodný pre každý druh prevádzky.

Vhodné druhy ohrevu

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

- Pizza - stupeň
- Intenzívny ohrev

Vhodné teploty

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

Nastavenie rýchloohrevu

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

Rýchloohrev je ukončený, akonáhle sú všetky stípkiky 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.




Nastavenie 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.

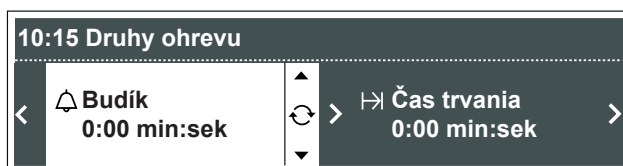
Nastavenie času tepelnej úpravy

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.

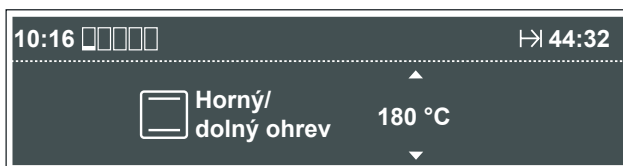
1. Stlačte tlačidlo .
Otvorí sa menu „Časové funkcie“.




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  ^{start}
_{stop.}
Čas úpravy \rightarrow \rightarrow viditeľne plynú v stavovom riadku.





Čas tepelnej úpravy uplynul

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

Zrušenie času tepelnej úpravy

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

Zmena času tepelnej úpravy

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

Posunutie času ukončenia tepelnej úpravy

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

Posunutí času ukončenia je možné pri

- všetkých druhoch ohrevu
- viacerých programoch
- a pri samočistení

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.

Presuňte čas ukončenia z 10:15 hod. na 12:45 hod. Rúra na pečenie je v pozícii čakania. Prevádzka bude spustená o 12:00 hod. a jedlo bude hotové o 12:45 hod.

Táto funkcia je možná aj pri samočistení. Presuniete čistenie na noc a máte cez deň rúru vždy k dispozícii.

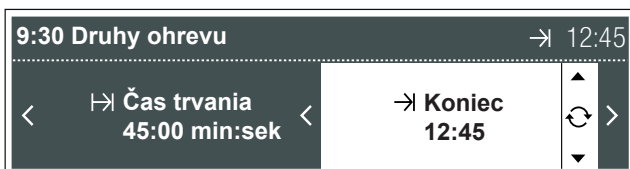
Posunutie času ukončenia tepelnej úpravy

Predpoklad: Nastavená prevádzka nebola spustená. Je nastavený čas 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 na neskôr.



3. Tlačidlom ⌚ zatvorte menu „Časové funkcie“.

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

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


Čas tepelnej úpravy uplynul

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

Opravenie času ukončenia tepelnej úpravy

Je to možné, pokiaľ je rúra na pečenie v pozícii čakania. Pre tento účel otvorte menu tlačidlom ⌚, a tlačidlom > alebo < prejdite na čas ukončenia a otočným voličom opravte čas ukončenia. Menu zatvorte tlačidlom ⌚.

Prerušenie času ukončenia


Je to možné, pokiaľ je rúra na pečenie v pozícii čakania. Pre tento účel otvorte menu tlačidlom , a tlačidlom > alebo < prejdite na čas ukončenia a otočným voličom otočte doľava, kým ukazovateľ zhasne. Čas trvania okamžite plynie.

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

Keď je rúra na pečenie vypnutá, zobrazia sa na displeji hodiny s aktuálnym časom. Tento ukazovateľ môžete zmeniť na iný druh zobrazenia času, na digitálne zobrazenie alebo zobrazenie času vypnúť. Pozrite sa do kapitoly „Základné nastavenie“.

Pamät'

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

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

Uloženie nastavenia do pamäte

Samočistenie nie je možné 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 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 „Nastavenie 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 \ominus zatvorte menu „Časové funkcie“.
7. Stlačte tlačidlo start/stop .
Nastavenie sabbat sa spustí.

Čas tepelnej úpravy uplynul

Rúra na pečenie už neheje.

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 omylom nezapli rúru na pečenie alebo nezmenili prevádzku, má rúra detskú poistku.



Aktivácia detskej poistky

Držte stlačené tlačidlo , kým sa nezobrazí symbol . To trvá cca 4 sekundy. Ovládacie pole je zablokované.

Blokovanie dvierok rúry na pečenie

Môžete zmeniť základné nastavenie tak, aby sa navyiac zablokovali dvierka rúry na pečenie. Ako to vykonáte, si prečítate v kapitole *Základné nastavenia*. Dvierka rúry sa zablokujú, keď rúra dosiahne teplotu cca 50 °C. Zobrazí sa symbol . Ak je rúra na pečenie vypnutá, zablokujú sa dvierka rúry ihneď, keď aktivujete detskú poistku.

Ukončenie blokovania

Držte stlačené tlačidlo , kým zhasne symbol . Teraz môžete opäť nastavovať.

Upozornenie: Aj cez aktívnu detskú poistku môžete pomocou ^{on}off alebo dlhým stlačením tlačidla ^{start}_{stop} rúru vypnúť, nastaviť budík alebo vypnúť akustický signál.

Základné nastavenia

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

Upozornenie: 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 teplej 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 teplej úpravy □□□□■□□	Zmena výsledku pečenia pri všetkých programoch programovej automatiky. doprava = intenzívnejšie doľava = slabšie
Zobrazenie loga: zapnuté	zapnuté vypnuté	Pohyblivý nápis Siemens po zapnutí rúry na pečenie.
3D-horúci vzduch Návrh: 160 °C	od 30 do max. 275 °C	Trvalá zmena navrhovanej teploty pre daný druh ohrevu.
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.

Základné nastavenia	Možnosti	Vysvetlenie
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.
Veľkoplášny gril Návrh: 3	3 2 1	Trvalá zmena navrhovaného stupňa pre daný druh ohrevu.
Grilovanie s otočným ražňom Návrh: 250 °C	od 30 do max. 300 °C	Trvalá zmena navrhovanej teploty pre daný druh ohrevu.
Maloplošný gril Návrh: 3	3 2 1	Trvalá zmena navrhovaného stupňa pre daný druh ohrevu.
Mierne varenie Návrh: 80 °C	od 70 do max. 90 °C	Trvalá zmena navrhovanej teploty pre daný druh ohrevu.
Rozmrazovanie Návrh: 30 °C	od 30 do max. 60 °C	Trvalá zmena navrhovanej teploty pre daný druh ohrevu.
Predhriatie Návrh: 50 °C	od 30 do max. 70 °C	Trvalá zmena navrhovanej teploty pre daný druh ohrevu.
Udržiavanie teploty Návrh: 70 °C	od 60 do max. 100 °C	Trvalá zmena navrhovanej teploty pre daný druh ohrevu.
Dobeh chladiaceho ventilátora: stredný	krátky stredný dlhý veľmi dlhý	Dĺžka trvania dobehu chladiaceho ventilátora.
Čistiaci systém: nie	nie áno	Nastavenie, ak je spotrebič vybavený samočistiacim stropom a bočnými stenami = čistiacim systémom.
Teleskopický výsuv: nie	nie áno	Nastavenie, ak je spotrebič vybavený teleskopickými výsuvmi.
Nastavenie sabbat: nie	nie áno	Vid' kapitolu nastavenie sabbat.
Obnovenie výrobného nastavenia: nie	nie áno	Všetky 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“.

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

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

Samočistenie

Pri samočistení sa priestor na pečenie zahreje až na cca 500 °C. Zvyšky z grilovania, pečenia mäsa alebo pečiva sa spáli a vy potom musíte len utrieť popol z priestoru na pečenie. Môžete si vybrať z troch čistiacich stupňov.

Stupeň	Čistiaci stupeň	Čas trvania
1	mierny	cca 1 hodina, 15 minút
2	stredný	cca 1 hodina, 30 minút
3	intenzívny	cca 2 hodiny

Čím väčšie a staršie je znečistenie, tým vyšší má byť čistiaci stupeň. Stačí, keď budete priestor na pečenie čistiť každé dva až tri mesiace. V prípade potreby môžete čistiť ešte častejšie. Jedno čistenie spotrebuje iba cca 2,5 - 4,7 kW/h.

Dôležité pokyny

Pre Vašu bezpečnosť sa automaticky zablokujú dvierka rúry na pečenie. Dvierka rúry môžete otvoriť, až keď priestor na pečenie trochu vychladne a zhasne symbol zámky pre blokovanie.

Svetlo v priestore na pečenie počas samočistenia nesvieti.

Nebezpečenstvo popálenia!

- Priestor na pečenie je počas samočistenia veľmi horúci. Nikdy neotvárajte dvierka spotrebiča alebo sa nesnažte háčik na blokovanie ručne presunúť. Spotrebič nechajte vychladnúť. Deti udržiavajte v bezpečnej vzdialenosti.
- Spotrebič bude počas samočistenia veľmi horúci. Nikdy sa nedotýkajte dvierok spotrebiča. Spotrebič nechajte vychladnúť. Deti držte v bezpečnej vzdialenosti.

Nebezpečenstvo požiaru!

Vonkajšie časti spotrebiča sú počas samočistenia veľmi horúce. Nikdy nevešajte horľavé predmety, napr. utierky na rukoväť dvierok. Prednú stranu spotrebiča udržiavajte voľnú.

Pred samočistením

Varný priestor musí byť prázdny. Vytiahnite príslušenstvo, nádoby a závesné rošty z varného priestoru. Ako závesné rošty vyvesíte si prečítate v kapitole „Údržba a čistenie“.

Vyčistite dvierka rúry na pečenie a plochy na kraji varného priestoru v oblasti tesnenia. Tesnenie neдрhnite.

Nebezpečenstvo požiaru!

Voľné zvyšky jedla, tuk a šťava z pečeného mäsa sa môžu vznietiť. Utrite varný priestor a príslušenstvo, ktoré budete chcieť zároveň čistiť, mäkkou utierkou.

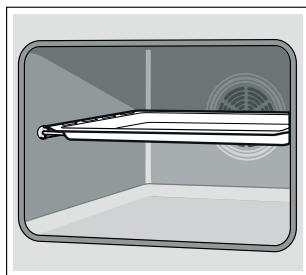
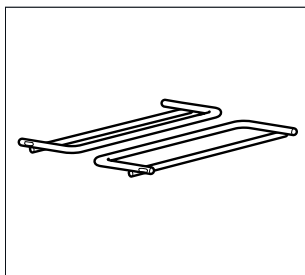
Čistenie príslušenstva pri samočistení

Závesné rošty sú pre samočistenie nevhodné. Vyberte ich z varného priestoru. Keď chcete čistiť zároveň príslušenstvo, použite nosič na príslušenstvo. Môžete tak počas samočistenia čistiť zároveň smaltované príslušenstvo, napr. univerzálnu panvicu bez neprilnavej vrstvy. Čistite tak iba jedno príslušenstvo.



Nesmaltované príslušenstvo, napr. rošt, je pre samočistenie nevhodný. Vyberte ho z varného priestoru.

Nebezpečenstvo ťažkej ujmy na zdraví!


Nikdy nečistite počas samočistenia plechy a formy s neprilnavou vrstvou. Veľké teplo by neprilnavú vrstvu zničilo a vznikli by jedovaté plyny. Nosiče príslušenstva zasuňte vľavo a vpravo.



Nastavenie čistiaceho stupňa

1. Stlačte tlačidlo . Bude navrhnutý čistiaci stupeň 3. Môžete samočistenie ihneď spustiť tlačidlom . Keď chcete čistiaci stupeň zmeniť:
2. Zvoľte otočným voličom požadovaný čistiaci stupeň.


3. Pomocou ^{start}/_{stop} spustíte čistenie.

Dvierka rúry na pečenie sa krátko po štarte zablokujú. Svieti symbol  pre blokovanie. Až keď symbol zhasne, budú sa dať dvierka rúry opäť otvoriť.

Po uplynutí čistenia

Rúra na pečenie už neheje. Na stavovom riadku sa zobrazí „Samočistenie ukončené“.

Prerušenie čistiaceho stupňa

Tlačidlom ^{on}/_{off} vypnite rúru na pečenie. Dvierka rúry sa dajú otvoriť až vtedy, keď zhasne symbol .

Oprava čistiaceho stupňa

Po štarte už nie je možné čistiaci stupeň meniť.

Čistenie má prebiehať v noci

Aby ste mohli rúru na pečenie cez deň používať, presuňte koniec čistenia na noc. Vid' kapitola „Časové funkcie, Presunutie času ukončenia“.

Po samočistení

Keď priestor na pečenie vychladne, zotrite popol vlhkou utierkou z varného priestoru.

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.

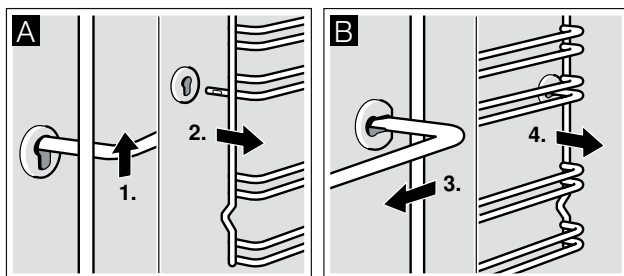
Oblasť	Čistiace prostriedky
Predná strana rúry na pečenie	Teplý čistiaci roztok: Umyte utierkou namočenou v teplom čistiacom roztoku a mäkkou utierkou vytrite dosucha. Nepoužívajte prostriedok na čistenie skla ani škrabku na sklo.
Nerezová oceľ	Teplý čistiaci roztok: Vyčistíte utierkou a potom vysušte 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.
Dvierka rúry na pečenie	Čistič na sklo: Vyčistíte mäkkou utierkou. Nepoužívajte škrabku na sklo.
Kryt dvierok	Čistič na nerez (možnosť zakúpenia v zákazníckom stredisku alebo v špecializovanom obchode): Dodržiavajte pokyny výrobcu.
Priestor na pečenie	Teplý čistiaci roztok alebo octová voda: Namočte a vyčistite utierkou. Pri veľkom znečistení použite drôtenku alebo čistič na rúry na pečenie. Použite len pre studený priestor na pečenie. Najlepšie, keď použijete samočistenie. Všimnite si informácie v kapitole: Samočistenie!
Sklenený kryt osvetlenia rúry na pečenie	Teplý čistiaci roztok: Vyčistíte utierkou.
Závesné rošty	Teplý čistiaci roztok: Namočte a vyčistite utierkou alebo kefkou.
Teleskopické výsuvy	Teplý čistiaci roztok: Vyčistíte utierkou alebo kefkou. Nenamáčajte ani neumývajte v umývačke riadu.
Príslušenstvo	Teplý čistiaci roztok: Namočte a vyčistite utierkou alebo kefkou.

Zavesenie a vyvesenie roštov

Vyvesenie roštov

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

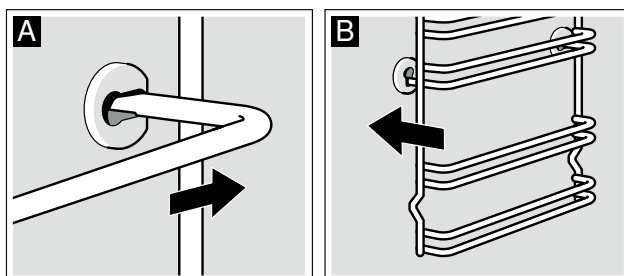
1. Závesný rošt vpredu nadvihnite
2. a vyveste (obrázok A).
3. Potom vytiahnite celý závesný rošt dopredu
4. a vyberte ho (obrázok B).



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

Zavesenie roštov

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

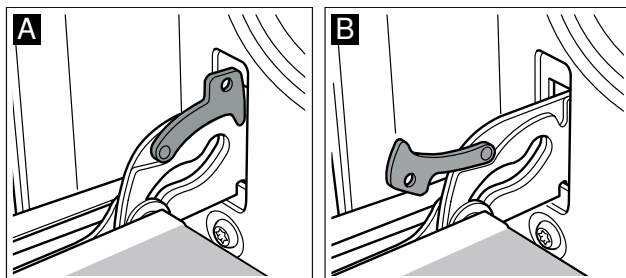


Je potrebné rozlišovať pravý a ľavý závesný rošt. Vyklenutie musí byť vždy dolu.

Zavesenie a vyvesenie dvierok rúry na pečenie

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

Závesy 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 závesy zaistené. Nemôžu zacvaknúť.

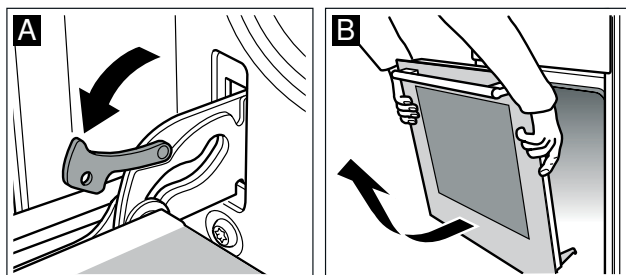


⚠ Nebezpečenstvo poranenia!

Nezaistené závesy 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.

Vyvesenie dvierok

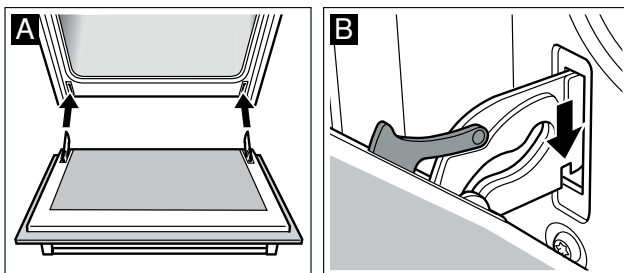
1. Dvierka rúry na pečenie úplne otvorte.
2. Vyklopte obidve zaisťovacie páčky vľavo a vpravo (obrázok A).
3. Zatvorte dvierka rúry na pečenie až nadoraz. Dvierka uchopte obidvoma rukami vľavo a vpravo. Ešte trochu privrite a vytiahnite von (obrázok B).



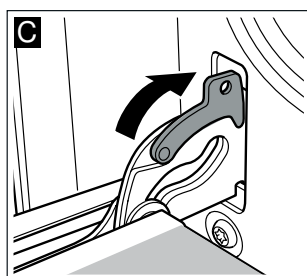
Zavesenie dvierok

Dvierka rúry na pečenie zaveste späť v opačnom poradí.

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



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



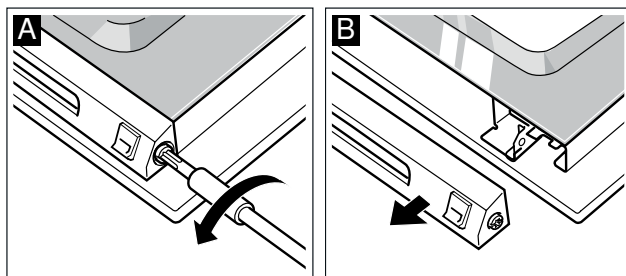
⚠ Nebezpečenstvo poranenia!

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

Zloženie krytu dvierok

Kryt na dvierkach rúry na pečenie sa môže zafarbiť. Pre dôkladné vyčistenie môžete kryt zložiť.

1. Otvorte úplne dvierka rúry na pečenie.
2. Odskrutkujte kryt z dvierok rúry na pečenie. Preto odskrutkujte skrutky vľavo a vpravo (obrázok A).
3. Zložte kryt (obrázok B).



Dbajte na to, aby sa dvierka rúry na pečenie nezatvorili, pokiaľ nie je kryt späť namontovaný. Vnútorne sklo by sa mohlo poškodiť. Kryt vyčistíte čističom na nerez.

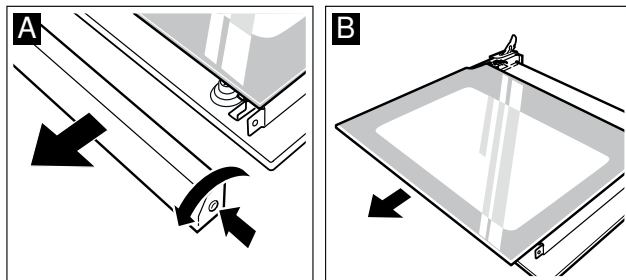
4. Nasadte späť kryt a upevnite.
5. Zatvorte dvierka rúry na pečenie.

Demontáž a montáž sklenených tabúl

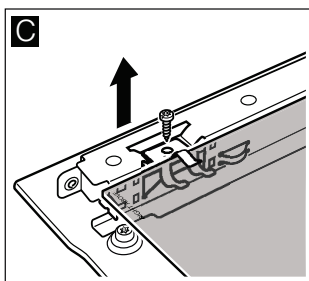
Pre jednoduchšie čistenie môžete sklenené tabule z dvierok rúry na pečenie demontovať.

Demontáž

1. Vyveste dvierka rúry na pečenie a položte ich na utierku rukoväťou smerom dole.
2. Odskrutkujte kryt hore na dvierkach rúry na pečenie. Pre tento účel vyskrutkujte skrutky na ľavej a pravej strane (obrázok A).
3. Nadvihnite a vyberte vrchnú tabuľu (obrázok B).



4. Uvoľnite pravú a ľavú pripevňovaciu svorku. Nadvihnite tabuľu a stiahnite držiaky z tabuľe (obrázok C). Vyberte tabuľu.



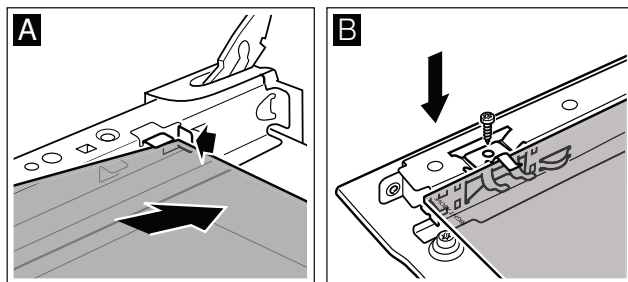
Sklenené tabule vyčistite čistiacim prostriedkom na sklo a jemnou utierkou.

Nepoužívajte ostré alebo abrazívne čistiace prostriedky ani škrabku na sklo. Mohli by ste tak sklo poškodiť.

Montáž

Pri montáži dbajte na to, aby bol nápis vľavo dole "right above" hore nohami.

1. Spodnú tabuľu zasuňte šikmo dozadu (obrázok A).
2. Nasadte na tabuľu vpravo a vľavo pripevňovacie svorky, vyrovnajte tak, aby sa pružiny nachádzali nad skrutkovacím otvorom a pevne dotiahnite (obrázok B).



3. Vrchnú tabuľu zasuňte šikmo dozadu. Hladká plocha sa musí nachádzať na vonkajšej strane dveriek.
4. Nasadíte kryt a priskrutkujte ho.
5. Zaveste dvierka rúry na pečenie.

Rúru na pečenie môžete opäť používať až po správnom nasadení tabúľ.

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 příčina	Pokyn/Oprava
Spotřebič 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.
Dvierka rúry na pečenie sa nedajú otvoriť. Na stavovom riadku je zobrazené „Nastavte čas“. Zobrazený čas nie je aktuálny. V pravej oblasti nastavenia je zobrazené „Zvoľte jazyk“. Zobrazí sa symbol 🔒.	Prerušenie prúdu počas samočistenia.	Nastavte aktuálny čas otočným voličom a stlačte tlačidlo ⌚. Nastavený jazyk sa po výpadku prúdu nezmení. Počkajte, kým priestor na pečenie vychladne. Symbol 🔒 zhasne. Dvierka rúry na pečenie môžete opäť otvoriť.
Rúra na pečenie neohreje alebo nie je možné nastaviť zvolený druh ohrevu.	Nebol rozpoznaný druh ohrevu.	Nastavte znovu.
Rúra na pečenie neohreje. Na displeji sa zobrazí hlásenie „Demo“.	Rúra na pečenie je v „demo“ režime.	Vypnite poistku v poistkovej skrini a za 20 sekúnd ju opäť zapnite. Teraz v priebehu cca 2 minút stlačte a cca 4 sekundy podržte tlačidlo ←○, pokiaľ text „demo“ nezmizne.
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 s 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 zákaznický servis.

Pri nasledujúcich chybových hláseniach môžete opravu vykonať sami.

Chybové hlásenie	Možná příčina	Pokyn/Oprava
E011	Niektoré tlačilo bolo stlačené veľmi dlho alebo sa zaseklo.	Postupne stlačte všetky tlačidlá. Skontrolujte, či sú všetky tlačidlá čisté. Pokiaľ chybové hlásenie nezmizne, kontaktujte zákaznický servis.
E115	Teplota v priestore na pečenie je veľmi vysoká.	Dvierka rúry na pečenie sú blokované. Počkajte, kým priestor na pečenie vychladne. Tlačidlom ⌚ vymažete chybové hlásenie.

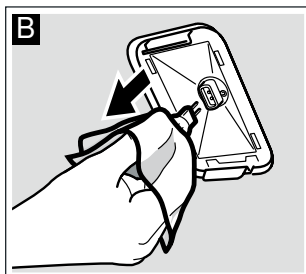
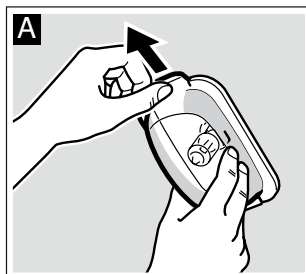
Výmena osvetlenia na strope rúry na pečenie

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.



4. Opäť naskrutkujte sklenený kryt. Pritom nasadíte jednu stranu a na druhú stranu pevne zatlačte. Sklo zapadne.
5. Vyberte utierku a zapnite poistku.

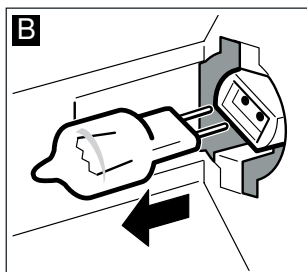
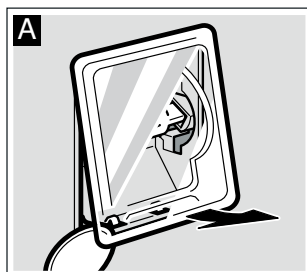
Výmena ľavého osvetlenia v rúre na pečenie

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.

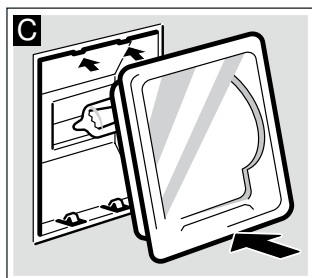
⚠ Nebezpečenstvo zasiahnutia elektrickým prúdom!

Vypnite poistku v poistkovej skrini.

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



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



5. Vyberte utierku a zapnite poistku v poistkovej skrini.

Sklenený kryt

Poškodený sklenený kryt musí byť vymenený. Vhodný sklenený kryt si môžete zakúpiť v zákazníckom servise. Uvedte 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 chybnéj 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	otváracia / guľatá 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	otváracia 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
Teľacie 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, šťavnaté mäso a lahodné jedlo z jedného hrnca. Ušetríte si obrátenie a podlievanie jedla a varný priestor zostane čistý.

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

Nádoby

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

Vhodné nádoby

Odporúčame Vám žiaruvzdorné nádoby (do 300 °C) zo skla alebo sklokeramiky. Pekáče z nerezovej ocele môžete použiť len pri niektorých programoch. Lesklý povrch veľmi odráža tepelné žiarenie. Jedlo toľko nezozlatne a mäso nie je dokonale prepečené. Pokiaľ použijete pekáč z nerezovej ocele, zložte po ukončení programu pokrievku. Mäso grilujte na stupni 3 ešte 8 až 10 minút. Ak použijete pekáč zo smaltovanej ocele, liatiny alebo hliníku liateho pod tlakom, jedlo viac zozlatne. Pridajte viac tekutiny.

Nevhodné nádoby

Nádoby zo svetlého, lešteného hliníku, neglazovanej 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 zvážte. Presné pokyny nájdete v príslušných tabuľkách. Hmotnosť mäsa potrebujete pre správne nastavenie.

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

Skoro pri každom jedle je potrebné 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

Telacie mäso

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

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

Bravčové mäso

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

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

Šunku pečte v odkrytej nádobe, aby sa vytvorila krusta.

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

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

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

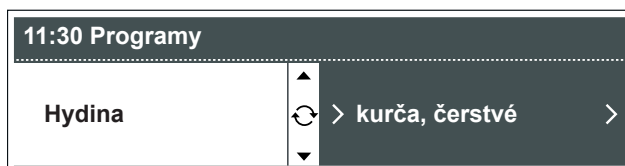
Na prípravu jedla z jedného hrnca sa hodia pevné druhy zeleniny, napr. mrkva, zelená fazuľa, biela kapusta, zeler a zemiaky. Čím menšie kúsky zeleniny nakrájate, tým mäkkšie budú. Aby zelenina veľmi nezhnedla, zalejte ju tekutinou.

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

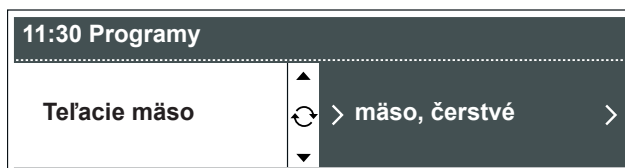
Výber a nastavenie programu

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

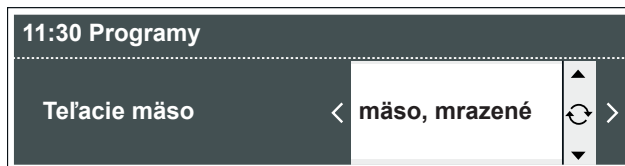
1. Stlačte tlačidlo **P**.
Zobrazí sa prvá programová skupina a prvý program.



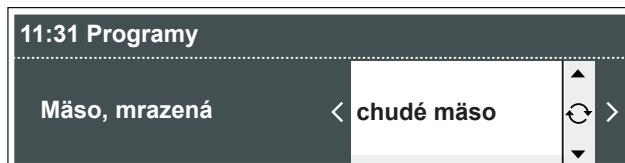
2. Otočným voličom vyberte programovú skupinu.



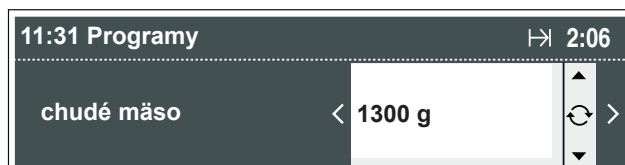
3. Stlačte tlačidlo > a otočným voličom vyberte program.



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/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

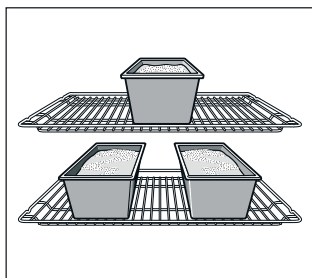
■ Univerzálna panvica: výška zasunutia 3

■ 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	otváracia/gulátá forma	2		160-180	50-60
Piškótový korpus, 2 vajcia, (predhrejte)	koláčová forma	2		150-170	20-30
Piškótová torta, 6 vajec (predhrejte)	otváracia forma	2		150-170	40-50
Korpus z krehkého cesta s okrajom	otváracia forma	1		170-190	25-35
Ovocná alebo tvarohová torta s korpusom z krehkého cesta *	otváracia 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 *	otváracia 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 šťavnatou hornou vrstvou (ovocie)	univerzálna panvica	2		170-190	25-35
	univerzálna panvica + plech na pečenie	3+1		140-160	40-50
Kysnuté cesto so suchou hornou vrstvou	plech na pečenie	3		170-190	25-35
	univerzálna panvica + plech na pečenie	3+1		150-170	35-45
Kysnuté cesto so šťavnatou hornou vrstvou (ovocie)	univerzálna panvica	3		160-180	40-50
	univerzálna panvica + plech na pečenie	3+1		150-160	50-60
Krehké cesto so suchou hornou vrstvou	plech na pečenie	2		170-190	20-30
Krehké cesto so šťavnatou 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		300 200	5 30-40
Kváskový chlieb z 1,2 kg múky	univerzálna panvica	2		300 200	8 35-45
Chlebová placka	univerzálna panvica	2		300	10-15
Žemle (nepredhrievajte)	plech na pečenie	3		200-220	20-30
Žemle z kysnutého cesta, sladké	plech na pečenie	3		180-200	15-20
	univerzálna panvica + plech na pečenie	3+1		150-170	20-30

Tipy na pečenie

Chcete piecť podľa vlastného receptu.	Orientujte sa podľa podobného pečiva v tabuľkách na pečenie.
Ako zistíte, či je trený koláč prepečený.	Asi 10 minút pred koncom času pečenia uvedeného v recepte pichnete drevenou špajľou do najvyššieho miesta koláča. Ak špajľa zostane bez prilepeného cesta, koláč je hotový.
Koláč sa zrazil.	Nabudúce 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	odkrytá	2		200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2,0 kg		2		180-200	160
Údené s košťou	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 košťou	1,5 kg	odkrytá	2		190-210	60
Srnčie stehná bez kostí, médium	1,5 kg	odkrytá	1		160-180	120

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

Hydina

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

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

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

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















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

Druhy ohrevu

■  = horný/dolný ohrev

■  = cirkulačný gril

■  = veľkoplošný gril

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

Ryby

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

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

K rybiemu filé pridajte pred dusením niekoľko polievkových lyžíc tekutiny.

Druhy ohrevu

■  = horný/dolný ohrev

■  = cirkulačný gril

■  = veľkoplošný gril

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

Tipy na pečenie a grilovanie

V tabuľke nie je uvedená hmotnosť mäsa.	Nastavte najbližšiu nižšiu hodnotu a predĺžte čas tepelnej úpravy.
Chcete skontrolovať, či je mäso hotové.	Použite teplotnú sondu (možnosť zakúpenia v špecializovanej predajni) alebo vykonajte „skúšku lyžicou“. 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 steaky, 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 kusy mäsa si udržia svoju teplotu až 45 minút, veľké kusy až dve hodiny.

Nákypy, gratinované jedlo, toasty

Nádoby postavte vždy na rošt.

Ak grilujete priamo na grile bez nádoby, 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 príklady, 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					
Hranolčeky	univerzálna panvica	3	 / 	190-210	20-30
	univerzálna panvica + plech na pečenie	3+1		180-200	30-40
Krokety	univerzálna panvica	3	 / 	190-210	20-25
Rösti, plnené zemiakové taštičky	univerzálna panvica	3	 / 	200-220	15-25
Pekárske výrobky, mrazené					
Žemle, bagety	univerzálna panvica	3	 / 	180-200	10-20
Praclíky (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	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 pyré, hrušky, slivky	vypnite	cca 35 minút

Zelenina

Akonáhle vo fľašiach začnú stúpať bublinky, znížte teplotu na 120 až 140 °C a zavárajte cca 35 až 70 minút (podľa druhu zeleniny). Potom rúru na pečenie vypnite a 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, hranolčeky, 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 žĺtok obmedzuje tvorbu akrylamidu.
Hranolčeky z rúry	Hranolčeky rozložte na plech rovnomerne a v jednej vrstve. Na jednom plechu pečte minimálne 400 g, aby sa hranolčeky nevysušili.

Skúšobné jedlo

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

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

Pečenie

Pri pečení na 2 úrovniach:

Univerzálnu panvicu zasuňte vždy nad plech na pečenie.

Pri pečení na 3 úrovniach:

Univerzálnu panvicu zasuňte do stredu.

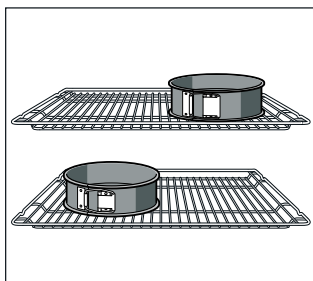
Striekané pečivo: Súčasne zasunuté plechy však nemusia byť súčasne hotové.

Zakrytý jablčný koláč na 1 úrovni:


Tmavé otváracie formy postavte striedavo vedľa seba.

Zakrytý jablčný koláč na 2 úrovniach:

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























Koláče v otváracíj tortovej forme z bieleho plechu:

Pečte s horným/dolným ohrevom  na 1 úrovni.

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

Druhy ohrevu:

-  = 3D-horúci vzduch
-  /  = 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
Zakrýty 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 ⅔ času tepelnej úpravy.

INFORMAČNÝ LIST: BSH domácí spotřebiče, s. r. o.

Obchodná značka BSH:



Značka	SIEMENS	
Predajné označenie	HB78GB590	
Trieda účinnosti dutého priestoru	A (najvyššia) - G (najnižšia)	A
Spotreba energie (kWh) - konvenčný ohrev	(pri normalizovanej záťaži)	0,79
Spotreba energie (kWh) - horúci vzduch	(pri normalizovanej záťaži)	0,66
Užitočný objem dutého priestoru (l)	65	
Veľkosť zariadenia (l):		
	malé: 12 l ≤ V < 35 l	
	stredné: 35 l ≤ V < 65 l	
	veľké: 65 l ≤ V	←
Čas potrebný na tepelnú úpravu normalizovanej záťaže pri konvenčnom ohreve (min.)	50,5	
Čas potrebný na tepelnú úpravu normalizovanej záťaže pri horúcom vzduchu (min.)	47	
Hlučnosť (dB (A) re 1 pW)	50	
Spotreba energie, ak nie je spustená žiadna funkcia a rúra je v režime s najnižšou spotrebou energie	—	
Plocha najväčšieho na pečenie (cm ²)	1350	

Upozornenie: vývojové zmeny vyhradené.

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

Dovozca: **BSH domáci spotrebiče s.r.o.**
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.

