

Návod k použití

HB 36G4580

Obsah

Dětská pojistka	31
Základní nastavení	31
Změna základního nastavení	32
Automatické vypnutí	34
Pomocný čisticí systém.....	34
Před čištěním.....	35
Nastavení čisticího stupně.....	35
Po čištění.....	35
Péče a čištění.....	36
Čisticí prostředky	36
Vyvěšení a zavěšení roštů	39
Sklopení grilovacího tělesa.....	40
Zavěšení a vyvěšení dvířek pečicí trouby	41
Demontáž a montáž skleněných tabulí.....	43
Co dělat v případě závady?	45
Tabulka poruch	45
Výměna žárovky na stropě pečicí trouby.....	47
Výměna žárovky na levé straně pečicí trouby	48
Skleněný kryt.....	49
Zákaznický servis	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
Volba programu a nastavení.....	61
Tipy pro programovou automatiku	63

Obsah

Bezpečnostní pokyny.....	5
Před montáží	5
Upozornění týkající se Vaší bezpečnosti.....	5
Příčiny poškození	7
Vaše nová pečicí trouba.....	8
Ovládací pole.....	8
Tlačítka	8
Otočný volič	9
Displej.....	9
Kontrola teploty.....	10
Pečicí prostor.....	10
Příslušenství	11
Před prvním použitím.....	16
Nastavte čas.....	16
Předehřejte pečicí prostor	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.....	20
Nastavení rychloohřevu	23
Časové funkce	24
Nastavení časových funkcí – krátce vysvětleno	24
Nastavení budíku.....	24
Nastavení doby trvání.....	25
Přesunutí doby ukončení.....	27
Nastavení času	28
Paměť	29
Uložení nastavení do paměti	29
Spuštění paměti.....	29
Nastavení sabat	30
Spuštění nastavení sabat	30

Obsah

Testovali jsme pro Vás v našem kuchyňském studiu	64
Koláče a pečivo	64
Tipy pro pečení	70
Maso, drůbež, ryby	71
Tipy pro pečení a grilování masa	76
Šetrná tepelná úprava	77
Tipy pro šetrnou tepelnou úpravu	79
Nákypy, gratinované pokrmy, toasty	79
Hotové produkty	80
Zvláštní pokrmy	81
Rozmrazování	82
Sušení	83
Zavařování	84
Akrylamid v potravinách	86
Testované pokrmy	87
Pečení	87
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 uschovejte. 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 používejte jenom k přípravě pokrmů.

Dospělé osoby a děti nesmí bez dohledu spotřebič provozovat,

- pokud nejsou tělesně nebo duševně schopné
- nebo jim chybí znalosti a zkušenosti.

Nikdy nenechávejte děti, hrát si se spotřebičem.

Horký pečicí prostor

- Nikdy se nedotýkejte horkých vnitřních ploch a výhřevných prvků. 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 předehřívání volně na příslušenství. Při otevření dvířek spotřebiče vzniká průvan. Papír by se mohl dotknout výhřevných těles a vznítit se. Pečicí papír vždy zatíže nádobím nebo formou na pečení. Pečicím papírem vykládejte jenom potřebnou plochu. Pečicí papír nesmí přesahovat přes příslušenství.

Nebezpečí elektrického zkratu!

Dbejte na to, 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 nádobí

Nebezpečí popálení!

Nikdy nevyndávejte horké příslušenství nebo nádobí 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.

Příčiny poškození

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 poškodil.
- 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 páněv.
- 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.
- Převážení spotřebiče: Nenoste spotřebič za madlo dvířek. Madlo dvířek neunesete hmotnost spotřebiče a mohlo by se zlomit.

Vaše nová pečicí trouba

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

Ovládací pole

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



Tlačítka

Symbol	Funkce tlačítek
on off	Zapnutí a vypnutí pečicí trouby.
	Volba druhu ohřevu.
	Navolení programové automatiky.
	dlouhé stisknutí = navolení paměti krátké stisknutí = spuštění paměti
clean	Navolení čistícího systému Toto tlačítko není obsazeno. Až když doplníte samočisticí stropy a boční čistí a následovně aktivujete čistící systém v základních nastaveních, můžete navolit čistící systém.
	Otevření a uzavření menu časových funkcí.
°C/kg	Navolení teploty nebo hmotnosti.

Symbol	Funkce tlačítka
» =O	krátké stisknutí = rychloohřev dlouhé stisknutí = dětská pojistka
i	krátké stisknutí = zjištění teploty dlouhé stisknutí = otevření nebo zavření menu Základní nastavení
start stop	krátké stisknutí = spuštění/podržení provozu dlouhé stisknutí = přerušení provozu

Otočný volič

Otočným voličem můžete změnit všechny navrhované a nastavované hodnoty. Symbol ↻ na displeji zobrazuje, kterou hodnotu můžete měnit.

Otočný volič je zapustitelný. Pro zapuštění a uvolnění stiskněte otočný volič.

Displej

Na displeji se zobrazí navrhovaná hodnota, kterou můžete v případě potřeby měnit otočným voličem.

Displej je rozdělen na tři ukazatele.



- **Ukazatel druhu ohřev**
Zobrazí se zvolený druh ohřevu nebo druh provozu.
- **Ukazatel času**
Zobrazí se čas, budík, doba trvání a ukončení a hmotnost pro programovou automatiku.
- **Ukazatel teploty**
Zobrazí se teplota, grilovací nebo čistící stupeň a číslo programu.

Točivý symbol

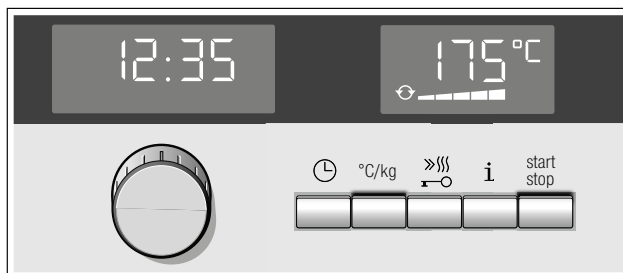
Symbol  zobrazuje, kterou hodnotu můžete otočným voličem měnit.

Kontrola teploty

Trámky pro kontrolu teploty ukazují zahřívací fáze nebo zbytkové teplo v pečicím prostoru.

Kontrola rozehrívání

Kontrola rozehrívání ukazuje nárůst teploty v pečicím prostoru. Jsou-li všechny trámky plné, je dosažen optimální časový okamžik pro vsunutí pokrmu.



U grilovacích a čistících stupňů se trámky neobjeví.

Během rozehrívání můžete pomocí tlačítka $\pm$ zjistit aktuální teplotu rozehrívání. Z důvodu termické setrvačnosti se může zobrazená teplota o něco lišit od skutečné teploty v pečicím prostoru.

Zbytkové teplo

Po vypnutí ukazuje kontrola teploty zbytkové teplo v pečicím prostoru. Jsou-li trámky vyplněné, je v pečicím prostoru teplota cca 300 °C. Ukazatel zhasne, když teplota klesne na cca 60 °C.

Pečicí prostor

V pečicím prostoru se nachází osvětlení trouby. Chladicí ventilátor chrání troubu před přehřátím.

Osvětlení pečicí trouby

Během provozu svítí osvětlení v pečicím prostoru. U nastavené teploty do 60 °C se lampa vypne. To umožňuje optimální přesnou regulaci.

Když se otevřou dvířka trouby, světlo se zapne.

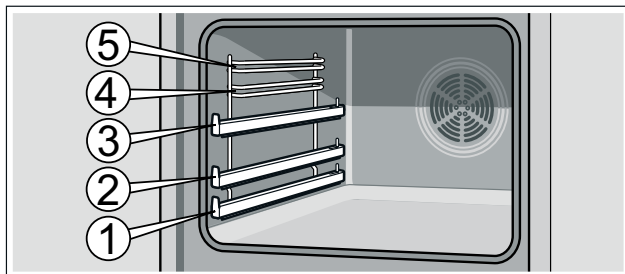
Chladicí ventilátor

Chladicí ventilátor se podle potřeby zapíná a vypíná. Teplý vzduch uniká nad dvířky. Pozor! Větrací štěrbinu nezakrývejte, jinak se trouba přehřeje.

Aby po provozu trouba rychleji vychladla, ventilátor ještě nějaký čas dobíhá.

Příslušenství

Příslušenství lze do trouby zasunout v 5 různých výškách.



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

Podle vybavení spotřebiče výsuvné lišty zaskočí, když už jsou zcela vysunuty. Tak lze snadněji pokládat příslušenství. Pro odblokování výsuvné lišty zasuňte potlačením zpět do pečicího prostoru.

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

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



Rošt

Na nádobí, formy na koláče, pečeně, kousky ke grilování a mražené produkty. Rošt zasuňte zakřivením dolů .



Smaltový pečicí plech

Na koláče a cukroví. Pečicí plech zasuňte do trouby zkosením směrem ke dvířkům.



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 trouby zkosením směrem ke dvířkům.



Teploměr na maso

Teploměr na maso umožňuje přesný stupeň propečení masa.

Zvláštní příslušenství

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

Ne každé zvláštní příslušenství se hodí ke všem spotřebičům. Při koupi uveďte přesné označení (E-Nr.) Vašeho spotřebiče.

Zvláštní příslušenství	HZ číslo	Použití
Rošt	HZ334000	Na nádobí, formy na koláče, pečeně, kousky ke grilování a mražené produkty.
Smaltový pečicí plech	HZ331000	Na koláče a cukroví. Pečicí plech zasuňte do trouby zkosením směrem ke dvířkům.
Univerzální pánev	HZ332000	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 trouby zkosením směrem ke dvířkům.

Zvláštní příslušenství	HZ číslo	Použití
Vkládací rošt	HZ324000	Na pečeně. Rošt položte vždy do univerzální pánve. Pánev zachytí odkapávající tuk a šťávu z masa.
Grilovací plech	HZ325000	Ke grilování místo roštu nebo jako ochrana před postříkáním, aby se pečicí trouba příliš neznečistila. Grilovací plech používejte pouze v univerzální pánvi. Grilování na grilovacím plechu: Používejte pouze ve výškách zasunutí 1, 2 a 3. Grilovací plech jako ochrana před postříkáním: Univerzální pánev s grilovacím plechem zasuňte pod rošt.
Skleněná pánev	HZ336000	Hluboký pečicí plech ze skla. Je vhodný i jako servírovací tác.
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 řiďte se údaji uvedenými v tabulkách.
Pečicí kámen	HZ327000	Pečicí kámen se báječně hodí k přípravě domácího chleba, housek a pizzy, které se mají upéct dokřupava. Pečicí kámen musíte vždy předehřát na doporučenou teplotu.
Smaltovaný pečicí plech s nepřilnavou vrstvou	HZ331010	Koláče a cukroví se snadněji uvolní z pečicího plechu. Pečicí plech zasuňte do trouby zkosením směrem ke dvířkům.
Univerzální pánev s nepřilnavou vrstvou	HZ332010	Šťavnaté koláče, pečivo, mražené pokrmy a velké pečeně se snadněji uvolní z univerzální pánve. Univerzální pánev zasuňte do pečicí trouby zkosením směrem ke dvířkům.
Profi-pánev se vkládacím roštem	HZ333000	Obzvláště vhodná pro přípravu velkých množství pokrmů.
Víko na profi-pánev	HZ333001	Víko promění profi-pánev v profi-pekáč.
Skleněný pekáč	HZ915001	Skleněný pekáč se hodí k dušení a zapékání pokrmů v pečicí troubě. Zvláště vhodný je pro programovou nebo pečicí automatiku.

Zvláštní příslušenství	HZ číslo	Použití
Teleskopické výsuvy 2-stupňový	HZ338250	Pomocí výsuvných lišt ve výšce 2 a 3 můžete příslušenství dále vysunout, aniž by se převrhlo.
3- stupňový	HZ338352	Pomocí výsuvných lišt ve výšce 1, 2 a 3 můžete vysunout příslušenství dále, aniž by se převrhlo. 3 stupňový výsuv není vhodný pro spotřebiče s otočným rožněm.
3- stupňový úplný výsuv	HZ338356	Pomocí výsuvných lišt ve výšce 1, 2 a 3 můžete příslušenství zcela vysunout, aniž by se převrhlo. 3 stupňový úplný výsuv není vhodný pro spotřebiče s otočným rožněm
3- stupňový úplný 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 stupňový úplný výsuv není vhodný pro spotřebiče s otočným rožněm

Zvláštní příslušenství	HZ číslo	Použití
Samočisticí boční stěny Spotřebiče se dvěma žárovkami, sklápěcím grilovacím tělesem a teploměrem na maso	HZ329028	Aby se varný prostor během provozu sám vyčistil, můžete spotřebič vybavit stropem a bočními stěnami.
Filtr par	HZ329000	Můžete jím dodatečně vybavit Vaši pečicí troubu. Slouží k filtraci tukových částic v odváděném vzduchu a k redukci zápachu.
Systém – vaření v páře	HZ24D300	Pro šetrnou přípravu zeleniny a ryb.
Nabídka zákaznického servisu	Pro Vaše domácí spotřebiče si můžete dokoupit u zákaznického servisu nebo ve specializované prodejně příslušných zemí vhodné čisticí a pečující prostředky nebo další příslušenství. Při nákupu vždy uveďte příslušné objednací číslo požadovaného zboží.	
Utěrky k ošetření nerezových ploch	obj.č. 311134	Redukují usazování nečistot. Díky impregnaci speciálním olejem bude povrch nerezových spotřebičů optimálně ošetřen.
Gel k čištění pečicí trouby a grilu	obj.č. 463582	K čištění pečicího prostoru. Gel je bez vůně.
Utěrka z mikrovlákna s voštinovou strukturou	obj.č. 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	obj.č. 612594	Zabrání dětem otevřít dvířka pečicí trouby. Způsob přišroubování pojistky závisí na typu spotřebiče. Dbejte listu, který přiložen k pojistce dvířek.

Před prvním použitím

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

- Nastavte čas
- Rozehřejte pečicí prostor
- Očistěte příslušenství
- Přečtěte bezpečnostní pokyny na začátku návodu k použití. Jsou velmi důležité.

Nastavte čas

Poté, co byl Váš nový spotřebič připojen, zobrazí se na displeji zobrazí 0:00. Nastavte aktuální čas.

1. Stiskněte tlačítko .
Na ukazateli času vlevo vedle symbolu pro čas stojí šipka  . Je navrženo 12:00.
2. Otočným voličem nastavte aktuální čas.
3. Stiskněte tlačítko .

Na displeji se zobrazí aktuální čas.

Upozornění

Jak nastavíte čas, si můžete přečíst v kapitole *časové funkce*.

Předehejte pečicí prostor

Abyste odstranili zápach „novoty“, rozehejte prázdnou pečicí troubu se zavřenými dvířky. Nastavte druh ohřevu  Horní/spodní ohřev a 240 °C.

Přitom dbejte na to, aby v pečicím prostoru nezůstaly žádné zbytky obalu, např. kuličky polystyrénu.

1. Stiskněte tlačítko ^{on}_{off}.
Na displeji se zobrazí symbol  jako návrh pro druh ohřevu 3D-horký vzduch a 160 °C. Točivý symbol  se nalézá vpravo vedle druhu ohřevu.
2. Otočným voličem změňte druh ohřevu na horní/spodní ohřev.
3. Stiskněte tlačítko °C/kg.
Točivý symbol  přepne na ukazatel teploty.
4. Otočným voličem změňte teplotu na 240 °C.
5. Stiskněte tlačítko ^{start}_{stop}.
Spustí se provoz. Svítí tlačítko ^{start}_{stop}.
6. Po 60 minutách vypněte pečicí troubu tlačítkem ^{on}_{off}.

Trámky ukazatele teploty ukazují zbytkové teplo v pečicím prostoru.

Čištění příslušenství

Příslušenství před prvním použitím řádně vyčistěte měkkou utěrkou v horkém mycím roztoku.

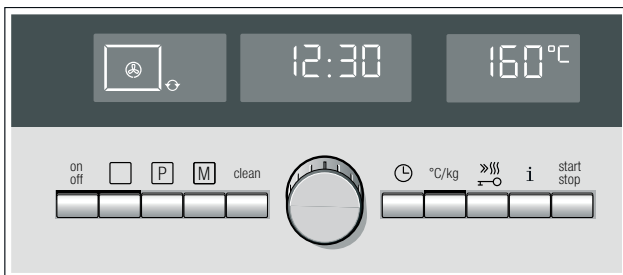
Zapnutí a vypnutí pečicí trouby

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

Zapnutí

Stiskněte tlačítko ^{on}/_{off}.

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



Můžete rovnou spustit toto nastavení nebo

- nastavit jiný druh ohřevu a teplotu
- tlačítkem **P** zvolit program
- tlačítkem **M** zvolit uložené nastavení paměti
- tlačítkem **clean** zvolit čistící systém

Jak nastavíte, se dočtete v jednotlivých kapitolách.

Vypnutí

Stiskněte tlačítko ^{on}/_{off}. Pečicí trouba se vypne.

Nastavení pečicí trouby

V této kapitole se můžete dočíst

- které druhy ohřevu má Vaše pečicí trouba k dispozici
- jak nastavíte druh ohřevu a teplotu
- a jak nastavíte rychloohřev.

Druhy ohřevu

Vaše pečicí trouba má k dispozici velký počet druhů ohřevu. Pro každý pokrm můžete zvolit optimální druh přípravy.

Druh ohřevu a rozsah teploty	Použití
 3D-horký vzduch 30-275 °C	Pro koláče a pečivo na 1 až 3 úrovních. Ventilátor rozděluje teplo kruhového topného tělesa na zadní straně rovnoměrně do pečicího prostoru.
 Horký vzduch eco* 30-275 °C	Pro koláče a pečivo, nákypy, mražené a hotové produkty, maso a ryby, na jedné úrovni bez předehřátí. Ventilátor rozděluje energeticky optimalizované teplo kruhového topného tělesa rovnoměrně v pečicím prostoru.
 Horní/spodní ohřev 30-300 °C	Pro koláče, nákypy a libové kousky pečené, např. hovězí nebo zvěřina, na jedné úrovni. Teplo proudí rovnoměrně shora a zespodu.
 Hydro-pečení 30-300 °C	Pro kynuté pečivo, např. chléb, housky nebo vánočku, a pro odpalované pečivo, např. větrníky nebo piškot. Teplo proudí rovnoměrně shora a zespodu. Vlhkost v potravinách zůstává jako vodní pára v pečicím prostoru.
 Pizza-stupeň 30-275 °C	Pro rychlou přípravu mražených produktů bez předehřátí, např. pizza, hranolky nebo závin. Teplo proudí zespodu a z kruhového topného tělesa v zadní stěně.
 Spodní ohřev 30-300 °C	Pro zavařování a dopečení nebo připečení. Teplo proudí zespodu.

* Druh ohřevu byl stanoven podle energetické efektivní třídy dle EN50304.

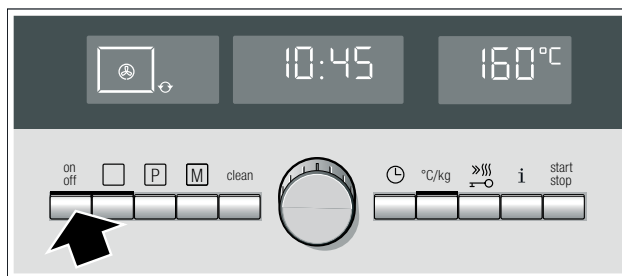
Druh ohřevu a teplotní rozsah	Použití
 Cirkulační gril 30-300 °C	Pro pečení masa, drůbeže a celé ryby. Grilovací topné těleso a ventilátor se střídavě zapínají a vypínají. Ventilátor nechává proudit horký vzduch kolem pokrmu.
 Velkoplošný gril Grilovací stupně: 1, 2, 3	Pro grilování steaků, pátků, toastů a kousků ryb. Zahřívá se celá plocha pod grilovacím tělesem.
 Maloplošný gril Grilovací stupně: 1, 2, 3	Pro grilování steaků, párků, toastů a kousků ryb v malém množství. Zahřívá se střední část grilovacího tělesa.
 Rozmrazování 30-60 °C	Pro rozmrazování, např. masa, drůbeže, chleba a koláče. Ventilátor rozděljuje teplý vzduch kolem pokrmu.
 Udržování tepla 60-100 °C	Pro udržování tepla již hotových pokrmů.

* Druh ohřevu byl stanoven podle energetické efektivní třídy dle EN50304.

Nastavení druhu ohřevu a teploty

Příklad v obrázku: Nastavení  horního/spodního ohřevu, 180 °C.

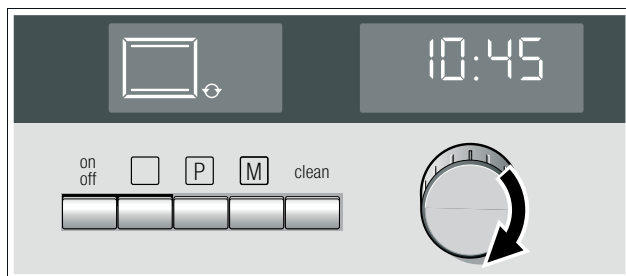
Stiskněte tlačítko ^{on}_{off}, resp. tlačítko . Na displeji se zobrazí symbol  pro 3D-horký vzduch a je navržena teplota 160 °C. Na časovém ukazateli je zobrazen čas. Točivý symbol  vedle druhu ohřevu zobrazuje, že otočným voličem lze měnit druh ohřevu.



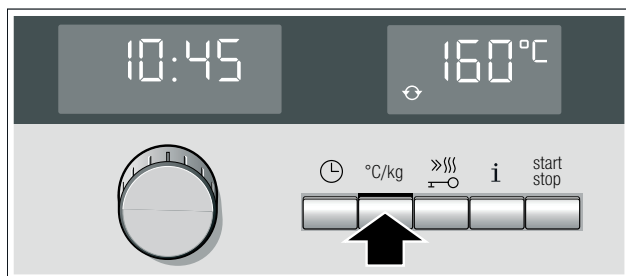
Toto nastavení můžete okamžitě spustit tlačítkem ^{start}_{stop}.

Pokud budete chtít nastavit jiný druh ohřevu a teplotu, postupujte následovně.

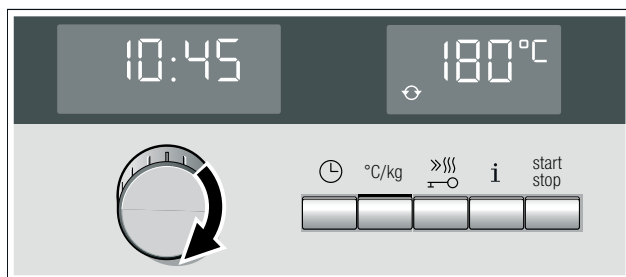
1. Nastavte otočným voličem požadovaný druh ohřevu.



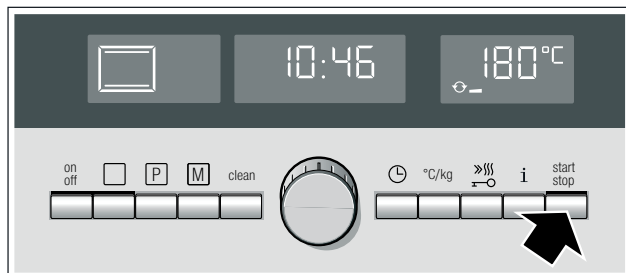
2. Stiskněte tlačítko °C/kg.
Symbol ↻ přejde na teplotu.



3. Otočným voličem změňte navrhovanou teplotu.



4. skněte tlačítko ^{start}_{stop}.
Spustí se provoz.



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

Změna teploty nebo grilovacího stupně

Je to možné kdykoliv. Otočným voličem změňte teplotu nebo grilovací stupeň.

Zjištění teploty rozehrívání

Stiskněte krátce tlačítko **i**. Aktuální teplota rozehrívání v pečicím prostoru se zobrazí na několik sekund.

Otevření dvířek pečicí trouby

Provoz se dočasně zastaví. Bliká tlačítko ^{start}_{stop}. Po uzavření dvířek běží provoz dále.

Dočasné přerušení provozu

Stiskněte krátce tlačítko ^{start}_{stop}. Pečicí trouba je ve stavu pauza. Bliká tlačítko ^{start}_{stop}. Pro ukončení pauzy opět stiskněte tlačítko ^{start}_{stop}. Svítí tlačítko ^{start}_{stop}. Provoz běží dále.

Přerušení provozu

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

Nastavení doby trvání

Viz kapitola *Časové funkce*, nastavení doby trvání.

Přesunutí doby ukončení

Viz kapitola *Časové funkce*, přesunutí doby ukončení.

Nastavení rychloohřevu

Vhodné druhy ohřevu

Rychloohřev není vhodný pro všechny druhy ohřevu.

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

Krátký akustický signál ukazuje, že zvolený druh ohřevu není vhodný pro rychloohřev.

Vhodné teploty

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

Nastavení rychloohřevu

Stiskněte tlačítko  pro rychloohřev. Vedle teploty se zobrazí symbol »|||. Rychloohřev se spustí. Trámky pro kontrolu teploty se vyplní.

Rychloohřev je dokončen, když jsou všechny trámky vyplněné. Uslyšíte krátký signál. Symbol »||| zhasne. Vložte pokrm do pečicího prostoru.

Upozornění

- Když změníte druh ohřevu, rychloohřev se přeruší.
- Nastavená doba trvání běží nezávisle na rychloohřevu ihned po startu.
- Během rychloohřevu můžete tlačítkem  zjistit aktuální teplotu pečicího prostoru.
- Abyste dosáhli rovnoměrného výsledku vaření, dejte pokrm do pečicího prostoru, až když je rychloohřev ukončen.

Ukončení rychloohřevu

Stiskněte tlačítko . Symbol zhasne.

Časové funkce

Tlačítkem  vyvoláte časové funkce. Následující časové funkce jsou možné:

Je-li pečicí trouba vypnutá:

-  = nastavení budíku
-  = nastavení času

Je-li pečicí trouba zapnutá:

-  = nastavení budíku
- $I \rightarrow I$ = nastavení doby trvání
- $\rightarrow I$ = přesunutí doby ukončení

Nastavení časových funkcí – krátce vysvětleno

1. Stiskněte tlačítko  tolikrát, až se šipka nachází před požadovaným symbolem, např. funkce Nastavení doby trvání = $\blacktriangleright I \rightarrow I$.
2. Otočným voličem nastavte požadovanou hodnotu.
3. Stiskněte tlačítko  tolikrát, až točivý symbol  na ukazateli času zhasne.

Jak nastavíte každou jednu funkci, je popsáno podrobně na závěr.

Krátký akustický signál

Když změníte nebo nastavíte nějakou hodnotu, uslyšíte krátký akustický signál.

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. Šipka $\blacktriangleright$ se nachází vlevo vedle symbolu  pro budík. Točivý symbol  nad dvojtečkou ukazuje, že může být otočným voličem nastaven čas.

2. Nastavte otočným voličem dobu, jak dlouho má běžet budík.
3. Stiskněte tlačítko ⌚ tolikrát, až zhasne točivý symbol ↻ na časovém ukazateli.

Čas viditelně ubíhá na ukazateli času.

Po uběhnutí času

Zazní akustický signál. Doba chodu budíku se nachází na 0:00. Stiskněte tlačítko ⌚. Ukazatel zhasne.

Přerušení doby chodu

Tlačítkem ⌚ otevřete menu. Doba chodu otočte zpátky na 0:00. Stiskněte tlačítko ⌚ tolikrát, až točivý symbol ↻ na ukazateli zhasne.

Změna doby chodu

Tlačítkem ⌚ otevřete menu a otočným voličem změňte dobu chodu. Stiskněte tlačítko ⌚, až na ukazateli času zhasne točivý symbol ↻. Menu je uzavřené. Změněný čas ubíhá.

Nastavení doby trvání

Když natavíte dobu trvání tepelné úpravy (čas, kdy bude pokrm hotov), ukončí se provoz automaticky po této době. Pečicí trouba už déle nebude hřát.

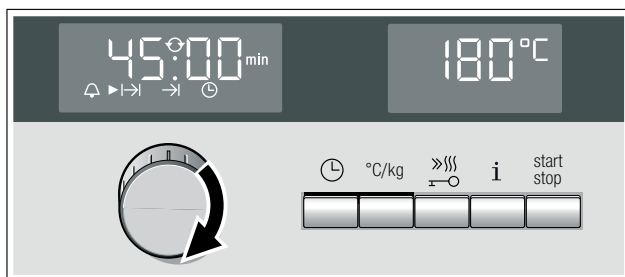
Předpoklad: Je nastavený nějaký druh ohřevu a teplota.

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

1. Stiskněte dvakrát tlačítko ⌚.
Šipka se nachází před symbolem pro dobu trvání ▶|→
. Točivý symbol ↻ před dvojtečkou zobrazuje, že lze nastavit dobu trvání otočným voličem.



2. Otočným voličem nastavte dobu trvání.



3. Stiskněte tlačítko  tolikrát, až zhasne točivý symbol  na ukazateli času. Nastavení bylo převzato.

4. Pokud nebyl provoz ještě zahájen, stiskněte tlačítko  ^{start}
^{stop}. Doba trvání viditelně ubíhá na ukazateli času.

Doba trvání uběhla

Zazní akustický signál. Pečicí trouba již nehřeje. Na ukazateli času se zobrazí . Signál lze předčasně ukončit tlačítkem .

Přerušení doby ukončení

Tlačítkem  navolte dobu trvání . Otočným voličem vraťte zpět dobu trvání na . Stiskněte tlačítko  tolikrát, až zhasne točivý symbol  na ukazateli času.

Změna doby trvání

Tlačítkem  zvolte dobu trvání . Otočným voličem změňte dobu trvání. Stiskněte tlačítko  tolikrát, až zhasne točivý symbol  na ukazateli času. Změněná doba trvání viditelně ubíhá.

Zjištění nastaveného času, doby trvání, doby ukončení

Tlačítkem  můžete vyvolat všechny funkce.

Přesunutí doby ukončení

Přesunutí doby ukončení je možné u

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

Příklad: Dáte pokrm do trouby v 9.30 h. Bude trvat 45 minut a bude hotový v 10.15 h. Chtěli byste však, aby byl hotový v 12.45 h.

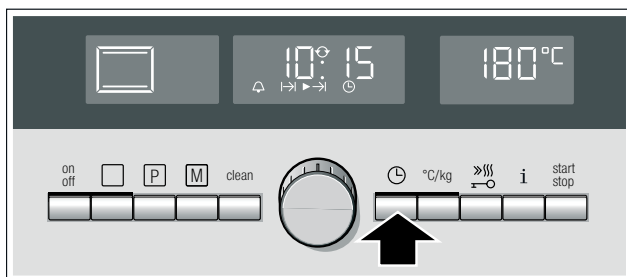
Přesuňte dobu ukončení z 10.15 h. na 12.45 h. Pečicí trouba jde do pozice čekání. Provoz se spustí ve 12.00 h a bude hotový v 12.45 h.

Všimněte si, že lehce se kazící potraviny nemohou stát příliš dlouho v pečicím prostoru.

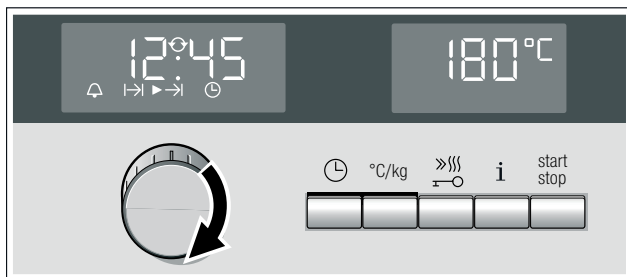
Přesunutí času ukončení

Předpoklad: Musí být nastavená doba trvání. Provoz ještě nebyl spuštěn.

1. Tlačítkem  zvolte čas ukončení . Čas ukončení se zobrazí. Je to okamžik, kdy bude pokrm hotov.



2. Otočným voličem přesuňte dobu ukončení na později.



3. Stiskněte tlačítko  tolikrát, až zhasne točivý symbol  na ukazateli času.

4. Stiskněte tlačítko .

Pečicí trouba přejde do pozice čekání. Svítí tlačítko . Nastavený okamžik ukončení je zobrazen na ukazateli času. Jakmile se spustí provoz, začne doba trvání viditelně ubíhat.

Doba trvání uplynula

Zazní akustický signál. Pečicí trouba již nehřeje. Na ukazateli času se zobrazí . Akustický signál můžete předčasně ukončit tlačítkem .

Oprava doby ukončení

Je to možné, dokud je pečicí trouba v pozici čekání. Tlačítkem  navolte dobu ukončení . Otočným voličem opravte dobu ukončení. Stiskněte tlačítko  tolikrát, až točivý symbol  na ukazateli zhasne. Nově nastavený čas ukončení se převezme.

Nastavení času

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

Po výpadku proudu

Po výpadku proudu svítí na displeji  a symbol . Nastavte aktuální čas.

1. Stiskněte tlačítko .

Šipka se nachází před symbolem pro čas . Na ukazateli času se zobrazí .

2. Otočným voličem nastavte aktuální čas.

3. Stiskněte tlačítko .

Menu je zavřené. Aktuální čas se zobrazí na ukazateli času.

Změna času

Chcete-li změnit čas např. z letního na zimní, stiskněte dvakrát tlačítko . Šipka se nachází před symbolem pro čas . Postupujte poté tak, jak je uvedeno v bodě 2 a 3.

Vypnutí zobrazení času

Zobrazení času můžete vypnout. Čas se pak zobrazí jen, když je pečicí trouba zapnutá. Jak to provést, zjistíte v kapitole Základní nastavení.

Paměť

Pomocí funkce Paměť můžete uložit a kdykoliv vyvolat nastavení nějakého pokrmu.

Funkce Paměť má smysl, pokud nějaký pokrm připravujete obzvláště často.

Uložení nastavení do paměti

Čistící systém nelze uložit.

1. Nastavte druh ohřevu, teplotu a ev. dobu trvání pro požadovaný pokrm nebo zvolte program. Nepouštějte start.
2. Držte stisknuté tlačítko , až zazní akustický signál a svítí tlačítko.

Nastavení je uloženo a může být kdykoliv spuštěno.

Uložení jiného nastavení

Nově nastavte a uložte. Stará nastavení budou přepsána.

Spuštění paměti

Uložená nastavení pro Váš pokrm můžete kdykoliv spustit.

1. Stiskněte krátce tlačítko .
Uložená nastavení se zobrazí.
2. Stiskněte tlačítko .
Spustí se nastavení paměti.

Změna nastavení

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

Nastavení sabat

Pomocí tohoto nastavení udržuje pečicí trouba při horním/spodním ohřevu teplotu mezi 85 °C a 140 °C. Můžete nastavit dobu trvání 24 až 73 hodin.

Během této doby zůstanou pokrmy v pečicí troubě teplé, bez toho abyste ji museli zapínat nebo vypínat.

Spuštění nastavení sabat

Předpoklad: Aktivovali jste v základním nastavení "Nastavení sabat".
Viz kapitola Základní nastavení.

1. Stiskněte tlačítko .
Na displeji se zobrazí návrh  3D-horký vzduch, 160 °C.
2. Otočte otočný volič doleva a zvolte jako druh ohřevu  nastavení sabat.
3. Tlačítkem °C/kg přejděte k teplotě a pomocí otočného voliče nastavte požadovanou teplotu.
4. Stiskněte dvakrát tlačítko . Šipka se nachází před symbolem pro dobu trvání ►|→.
Bude navrženo 27:00 hodin.
5. Pomocí otočného voliče nastavte požadovanou dobu trvání.
6. Stiskněte tlačítko  tolikrát, až v ukazateli času zhasne  točivý symbol.
7. Stiskněte tlačítko .
Spustí se nastavení sabat.

Doba trvání uplynula

Pečicí trouba již nehřeje.

Přesunutí doby ukončení

Přesunutí doby ukončení na později není možné.

Přerušení nastavení sabat

Držte stisknuté tlačítko  ^{start}_{stop}, až se zobrazí  3D-horký vzduch, 160 °C. Nyní můžete nově nastavovat.

Dětská pojistka

Aby děti omylem nezapnuly pečicí troubu nebo nezměnily nastavení, má trouba dětskou pojistku.

Aktivování dětské pojistky

Držte stisknuté tlačítko , až se zobrazí symbol . Trvá to cca 4 vteřiny.

Nastavení již nelze měnit. Ovládací pole je zablokované.

Zrušení zablokování

Stiskněte tlačítko , až zhasne symbol . Nyní můžete znovu nastavovat.

Upozornění

I přes aktivní dětskou pojistku můžete pečicí troubu pomocí ^{on} nebo dlouhým stisknutím tlačítka ^{start} vypnout, nastavit ^{stop} 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.

	Funkce	Základní nastavení	Možnosti
	Akustický signál po uplynutí doby trvání	 = 2 minuty	 = 10 sekundy  = 2 minuty  = 5 minut
	Potvrzovací tón při stisknutí tlačítka	 = vyp	 = vyp  = zap
	Světlost osvětlení displeje	 = střední	 = noc  = střední  = den
	Zobrazení času, když je pečicí trouba vypnutá	 = zap	 = vyp* *Čas bude zobrazen, dokud je zobrazeno zbytkové teplo.  = zap

	Funkce	Základní nastavení	Možnosti
c 5	Osvětlení pečicího prostoru v provozu	I = zap	□ = vyp I = zap
c 6	Pokračování provozu po uzavření dvířek	I = provoz běží automaticky dál	□ = pomocí ^{start} _{stop} pokračovat v provozu I = provoz automaticky pokračuje
c 7	Přídavné blokování dvířek u dětské pojistky	□ = ne	□ = ne I = ano
c 8	Doba trvání, jak dlouho dobíhá chladicí ventilátor	2 = střední	I = kurz 2 = střední 3 = dlouhá 4 = velmi dlouhá
c 9	Byl dodatečně namontován samočisticí strop a boční stěny	□ = ne	□ = ne I = ano
c 10	Byly dodatečně namontovány teleskopické výsuvy	□ = ne	□ = ne I = ano
c 11	Vrácení všech změn na základní nastavení	□ = ne	□ = ne I = ano
c 12	Nastavení sabat	□ = ne	□ = ne I = ano

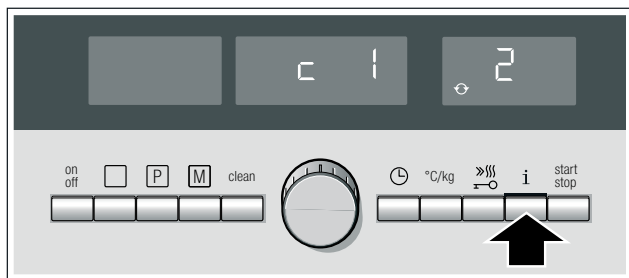
Změna základního nastavení

Předpoklad: Pečicí trouba musí být vypnutá.

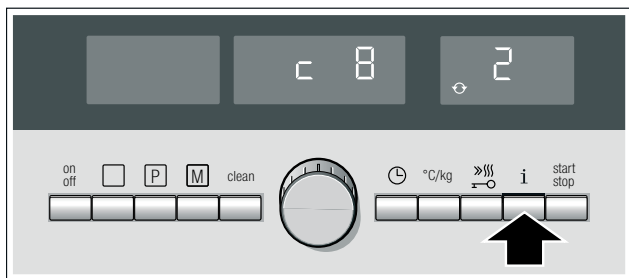
Prohlédněte si prosím tabulku se základním nastavením, abyste věděli, co se skrývá za jednotlivými číslicemi.

Příklad v obrázku: Změna základního nastavení Dobíhání chladicího ventilátoru ze středního na krátké.

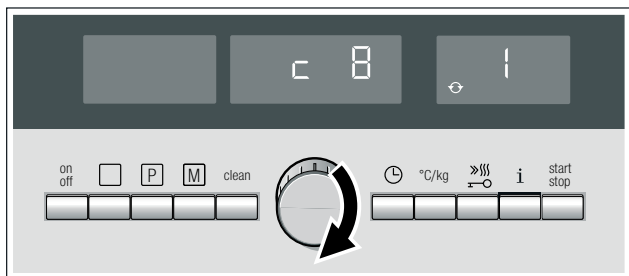
1. Držte cca 4 vteřiny stisknuté tlačítko **i**, až se zobrazí **c 1** pro první základní nastavení a **2** pro přednastavenou hodnotu.



2. Stiskněte tlačítko **i** tolikrát, až se zobrazí požadované základní nastavení.



3. Otočným voličem změňte hodnotu základního nastavení.



4. Nyní můžete měnit další základní nastavení, jak je uvedeno v bodě 2 a 3.
5. Držte stisknuté tlačítko **i**, až zhasne ukazatel. Trvá to čtyři vteřiny. Všechny změny byly uloženy.

Přerušení

Stiskněte tlačítko **on/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 tak stane, záleží na nastavené teplotě nebo grilovacím stupni.

Vypnutí aktivní

Na displeji se zobrazí *FB*. 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.

Pomocný čistící systém

Čistící systém regeneruje samočisticí plochy v pečicím prostoru.

Samočisticí plochy jsou potaženy vysoce porézní keramikou. Stříkance vzniklé při pečení a smažení budou touto vrstvou nasáty a odstraněny, zatímco je pečicí trouba v provozu. Pokud se tyto plochy nedostatečně očistí a vzniknou tmavé skvrny, budou tímto čistícím systémem regenerovány.

Dodatečné vybavení samočisticím stropem a bočními stěnami

Zadní stěna pečicího prostoru je potažena keramickou vrstvou. Abyste mohli samočisticí systém používat, musí být potažen i strop a boční stěny. Samočisticí strop a boční stěny obdržíte jako zvláštní příslušenství u zákaznického servisu.

Změna základního nastavení

Když chcete spotřebič dodatečně vybavit samočisticím stropem a bočními stěnami, aktivujte čistící systém v základním nastavení. Jak to provedete, si přečtěte v kapitole „*Základní nastavení*“.

Čistící stupně

Můžete si vybrat ze třech čistících stupňů.

Stupeň	Čistící úroveň	Doba trvání
1	lehká	cca 45 minut
2	střední	cca 1 hodina
3	intenzivní	cca 1 hodina, 15 minut

Před čištěním

Čištění dna pečicího prostoru

Vyjměte z pečicího prostoru příslušenství a nádobí.

Než nastavíte čisticí systém, očistěte nesamočisticí plochy v pečicím prostoru. Jinak vzniknou skvrny, které už se nebudou dát odstranit.

Používejte mycí hadřík a horký mycí roztok nebo octový čistič. U silného zašpinění používejte ocelovou drátěnku nebo čistič na trouby. Používejte je jen v chladném pečicím prostoru. Ocelovou drátěnkou nebo čističem na trouby nikdy nečistěte samočisticí plochy.

Nastavení čisticího stupně

1. Stiskněte tlačítko **clean**.
Bude navrhnutý čisticí stupeň 3.
Pokud budete chtít čisticí stupeň změnit:
2. Zvolte otočným voličem požadovaný čisticí stupeň.
3. Pomocí ^{start}_{stop} spustíte čištění.

Po uplynutí čištění

Na displeji se zobrazí . Pečicí trouba již nehřeje.

Přerušení čištění

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

Oprava čisticího stupně

Po startu už nelze měnit čisticí stupeň.

Čištění by mělo probíhat v noci

Abyste mohli čisticí troubu používat přes den, přesuňte konec čištění na noc. Viz kapitola „Časové funkce, přesunutí doby ukončení“.

Po čištění

Pokud již pečicí prostor zcela vychladnul, vytřete zbytky soli ze samočisticích ploch vlhkým hadříkem.

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 straně pečicí trouby jsou zapříčiněny použitím různých materiálů jako sklo, umělá hmota a kov.
- Stíny na skleněné tabuli dvířek, které působí jako šmouhy, 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 nenarušuje funkčnost pečicí trouby. Hrany tenkých plechů se nedají úplně posmaltovat, proto mohou být drsné. Antikorozní ochrana se tím nijak nenaruší.

Čisticí prostředky

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

Nepoužívejte:

- ostré nebo abrazivní čisticí prostředky,
- čisticí prostředky s vysokým obsahem alkoholu,
- tvrdé drhnoucí polštářky nebo čisticí houby,
- vysokotlaké nebo parní čističe.

Nové pěnové utěrky před prvním použitím řádně vyperte.

Oblast	Čistící prostředky
Čelo pečicí trouby	Horký mycí roztok: Očistěte mycím hadříkem a vysušte měkkou utěrkou. Nepoužívejte prostředek k čištění skla ani škrabku na sklo.
Nerezové plochy	Horký mycí roztok: Očistěte mycím hadříkem a vysušte měkkou utěrkou. Okamžitě odstraňte skvrny od vody, tuku, škrobu a bílku, jinak by se pod nimi mohla vytvářet koroze. V zákaznickém servisu nebo specializované prodejně jsou k dostání speciální čistící prostředky určené na nerez, které jsou vhodné na teplé povrchy. Měkkým hadříkem naneste tenkou vrstvu ošetřujícího prostředku.
Prosklená dvířka	Čistící prostředek na sklo: Otřete měkkým hadříkem. Nepoužívejte škrabku na sklo.
Teploměr na přípravu pečeně	Horký mycí roztok: Vyčistěte měkkým hadříkem nebo kartáčem. Nemyjte v myčce nádobí.
Skleněný kryt osvětlení pečicí trouby	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem.
Nesundávejte těsnění!	Horký mycí roztok: Vyčistěte mycím hadříkem. Nedrhňte.
Závěsné rošty	Horký mycí roztok: Namočte a vyčistěte mycím hadříkem nebo kartáčem.
Teleskopické výsuvy	Horký mycí roztok: Vyčistěte mycím hadříkem nebo kartáčem. Nenamáčejte ani nečistěte v myčce nádobí.
Příslušenství	Horký mycí roztok: Namočte a vyčistěte mycím hadříkem nebo kartáčem.

Čištění samočisticích ploch v pečicím prostoru

Zadní stěna v prostoru trouby je potažena vrstvou vysoce porézní keramiky. Tato vrstva nasaje a odstraní vystříknutou šťávu vzniklou při pečení pečiva a masa, zatímco je pečicí trouba v provozu. Čím vyšší je teplota a čím déle je pečicí trouba v provozu, tím lepší je výsledek.

Pokud jsou nečistoty viditelné i po opětovném provozu, postupujte následovně:

1. Řádně vyčistěte dno pečicího prostoru, strop a boční stěny.
2. Nastavte 3D-horký vzduch .
3. Prázdnou a zavřenou pečicí troubu zahřívejte cca 2 hodiny při maximální teplotě.

Keramický povlak se zregeneruje. Po vychladnutí pečicí trouby odstraňte vodou a měkkou houbičkou nahnědlé nebo bělavé zbytky.

Mírné zabarvení povlaku nemá na samočištění žádný vliv.

Když dokoupíte zvláštní příslušenství „Samočisticí strop a boční stěny“, můžete samočisticí plochy zregenerovat pomocí čisticího systému. Informace naleznete v kapitole „Čisticí systém“.

Pozor!

- Nikdy nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky. Tyto vysoce porézní vrstvu poškrábou, resp. zničí.
- Na keramickou vrstvu nikdy nenanášejte prostředek určený k čištění pečicí trouby. Pokud se přesto keramická vrstva dostane do styku s tímto prostředkem, ihned ho odstraňte pomocí houbičky a dostatečného množství vody.

Čištění dna pečicího prostoru, stropu a bočních stěn

Použijte hadřík a horký mycí roztok nebo octovou vodu.

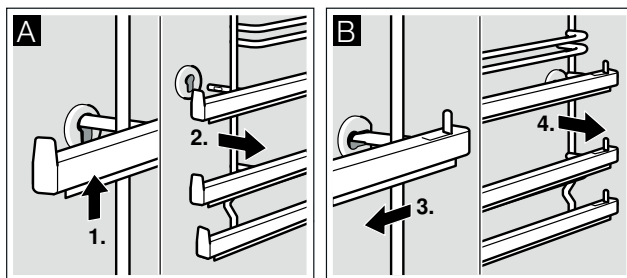
Při silném znečištění použijte ocelovou drátěnku nebo čistič na trouby. Čistěte pouze ve vychladnuté pečicí troubě. Samočisticí plochy nikdy nedrhněte ocelovou drátěnkou a nepoužívejte čistič na trouby.

Vyvěšení a zavěšení roštů

Vyvěšení roštů

Z důvodu čištění můžete rošty vyjmout. Pečicí trouba musí nejdříve vychladnout.

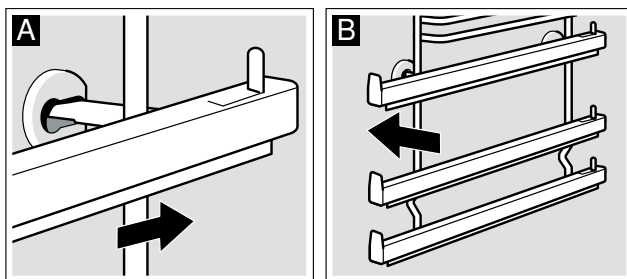
1. Rošt vepředu nadzvedněte
2. a vyvěste (obrázek A).
3. Poté celý rošt potáhněte dopředu
4. a vyndejte (obrázek B).



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).



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

Sklopení grilovacího tělesa

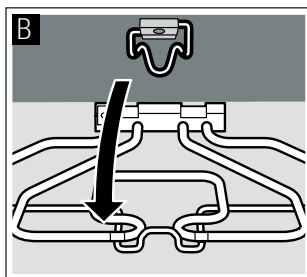
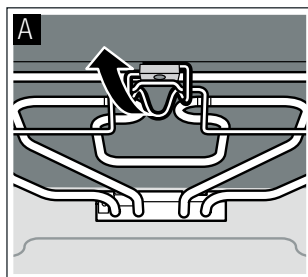
Pro čištění stropu můžete sklopit grilovací těleso.



Nebezpečí popálení!

Pečicí trouba musí být vychladnutá.

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

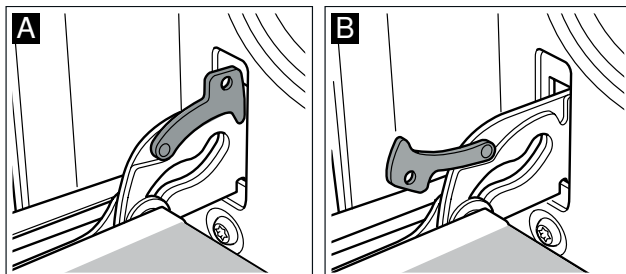


3. Po vyčištění sklopte grilovací těleso nahoru a držte ho.
4. Potáhněte držák dolů, až slyšitelně zaklapne.

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 zapadnout.

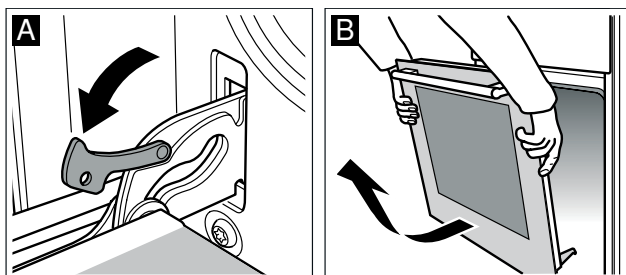


Nebezpečí poranění!

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

Vyvěšení dvířek

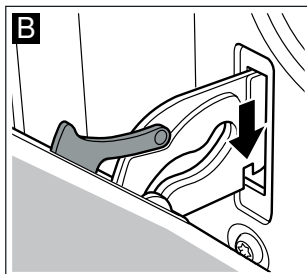
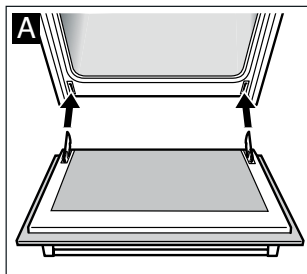
1. Dvířka pečicí trouby zcela otevřete.
2. Vyklopte obě blokovací páčky vlevo a vpravo (obrázek A).
3. Zavřete dvířka trouby až nadoraz, uchopte oběma rukama vlevo a vpravo. Ještě trochu zavřete a vytáhněte (obrázek B).



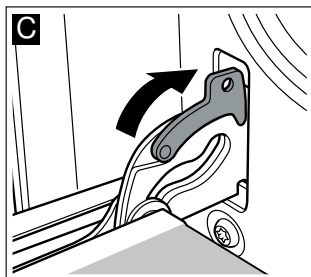
Zavěšení dvířek

Dvířka pečicí trouby zavěste v opačném pořadí.

1. Při zavěšení dvířek pečicí 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 pečicí trouby.



Nebezpečí poranění!

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

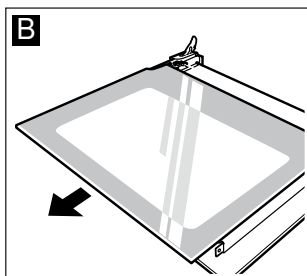
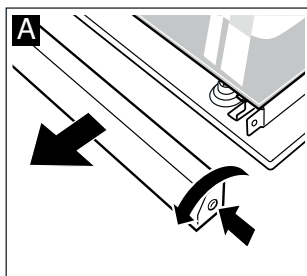
Demontáž a montáž skleněných tabulí

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

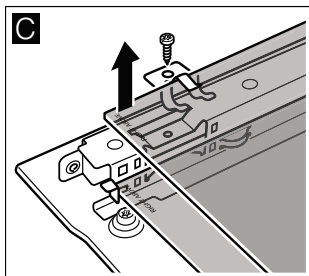
Při demontáži vnitřních tabulí dbejte na to, v jakém pořadí jste skleněné tabule vytahovali. Abyste skleněné tabule namontovali zpátky ve správném pořadí, řiďte se příslušnými čísly, které jsou na nich uvedeny.

Demontáž

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). Vyndejte prostřední skleněnou tabuli.



5. Spodní skleněnou tabuli vytáhněte šikmo nahoru.

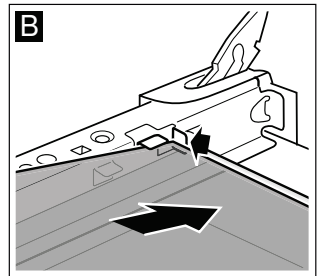
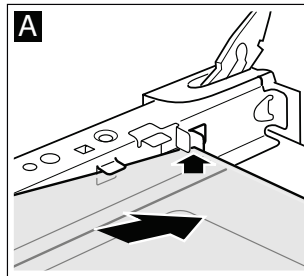
Skleněné tabule vyčistěte čisticím prostředkem na sklo a jemnou utěrkou.

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

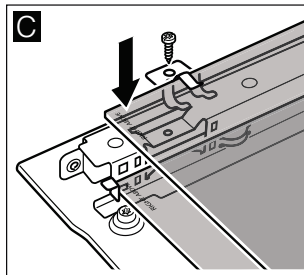
Montáž

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

1. Spodní tabuli zavěste šikmo dozadu (obrázek A).
2. Prostřední tabuli zasuňte (obrázek B).



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



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

Pečicí troubu můžete znovu používat až po správném nasazení tabulí.

Co dělat v případě závady?

Závada, která se vyskytne, je často způsobena nějakou maličkostí. Než zavoláte servis, zkuste prosím za pomoci pokynů v tabulce závadu sami odstranit.

Tabulka poruch

Pokud se Vám pokrm nepodaří, podívejte se, prosím, do kapitoly „*Testovali jsme pro Vás v našem kuchyňském studiu*“. Tam naleznete mnoho tipů a dobrých rad týkajících se vaření.



Nebezpečí zasažení elektrickým proudem!

Neodborné opravy jsou nebezpečné. Opravy smí provádět jen zaškolený technik zákaznického centra.

Závada	Možná příčina	Pokyny / odstranění
Pečicí trouba nefunguje.	Je vadná pojistka	Podívejte se do pojistkové skříně, jestli je pojistka v pořádku.
Na displeji se zobrazí  .	Přerušení elektrického proudu	Nastavte znovu čas.
Pečicí trouba nehřeje nebo zvolený druh ohřevu nelze nastavit.	Druh ohřevu nebyl rozpoznán	Proveďte nastavení znovu.
Pečicí trouba Nehřeje. Na ukazateli teploty svítí malý čtvereček.	Pečicí trouba je v předváděcím režimu	Vypněte pojistku v pojistkové skříně a za 20 vteřin ji znovu zapněte. Nyní v průběhu cca 2 minut držte cca 4 sekundy stisknuté tlačítko  , až text "demo" zhasne.
Po stisknutí tlačítka clean se na displeji zobrazí  .	Strop a boční části v pečicím prostoru nejsou samočisticí. Samočištění není možné.	Až když spotřebič vybavíte samočisticím stropem a bočními díly a následovně v základním nastavení aktivujete čisticí systém, bude tlačítko fungovat. Viz kapitola „ <i>Čisticí systém</i> “ a kapitola „ <i>Základní nastavení</i> “.
Na displeji se zobrazí <i>FB</i> .	Automatické vypnutí bylo aktivováno. Pečicí trouba se vypne.	Stiskněte libovolné tlačítko.

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	Pokyny / odstranění
ED 11	Některé tlačítko bylo stisknuto příliš dlouho nebo zaskočilo.	Postupně stiskněte všechna tlačítka. Zkontrolujte, zda se jsou tlačítka čistá. Pokud chybové hlášení přetrvává, volejte zákaznický servis.

Výměna žárovky na stropě pečicí trouby

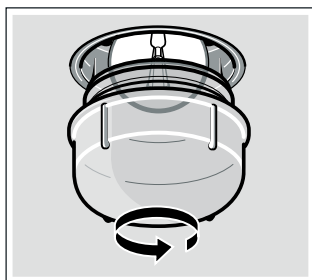
Když žárovka pečicí trouby přestane svítit, je nutné ji vyměnit. Teplotně odolné náhradní žárovky 40 Watt obdržíte v zákaznickém servisu nebo ve specializované prodejně. Používejte jen tyto žárovky.



Nebezpečí zasažení elektrickým proudem!

Vypněte pojistku v pojistkové skříni.

1. Abyste zabránili poškození, vložte do studené pečicí trouby utěrku.
2. Vyšroubujte skleněný kryt směrem doleva.



3. Nahradte žárovku za stejný druh žárovky.
4. Našroubujte zpátky skleněný kryt.
5. Vyneďte utěrku a zapněte pojistku.

Výměna žárovky na levé straně pečicí trouby

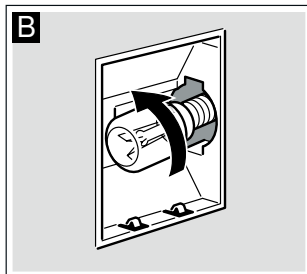
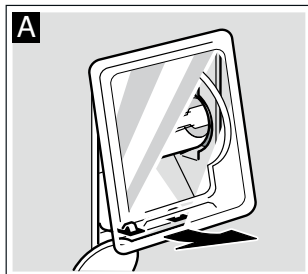
Když žárovka pečicí trouby přestane svítit, je nutné ji vyměnit. Tepelně odolné náhradní žárovky 25 Watt, obdržíte v zákaznickém servisu nebo ve specializovaném obchodě. Používejte jen tyto žárovky.



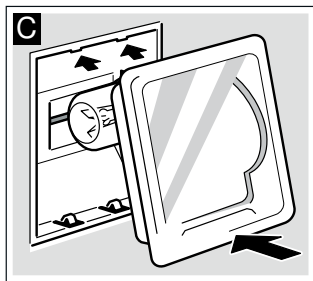
Nebezpečí zasažení elektrickým proudem!

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 ze spodu (obrázek A). Pokud by se skleněný kryt sundával ztěžka, pomozte si lžičkou.



3. Vyšroubujte žárovku a nahradte stejným typem žárovky (obrázek B). Při zašroubování dejte pozor na to, abyste žárovku zašroubovali rovně.
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.

Skleněný kryt

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

Zákaznický servis

V případě opravy Vašeho spotřebiče, je zde pro Vás náš zákaznický servis. Najdeme vždy vhodné řešení, i proto abychom zabránili zbytečným výjezdům technika.

E-číslo a FD-číslo

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 kompetenci výrobce. Tak zajistíte, že oprava bude provedena zaškoleným servisním technikem, který je pro Vás 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 bez předeřívání.

Upozornění

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

Tabulka

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

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

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

Pokrmý s horkým vzduchem eco 	Příslušenství	Výška	Teplota v °C	Doba trvání v minutách
Koláče a pečivo				
Třené těsto na plechu se suchou horní vrstvou	pečicí plech	3	170 - 190	25 - 35
Třené těsto ve formě	truhlíková forma	2	160 - 180	50 - 60
Dortový korpus, třené těsto	dortová forma	2	160 - 180	20 - 30
Ovocný koláč jemný, třené těsto	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	dortová 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 pánev	3	190 - 210	15 - 25
Pizza, tlusté těsto	univerzální pánev	2	180 - 200	20 - 30
Hranolky	univerzální pánev	3	200 - 220	20 - 30
Kuřecí křídýlka	univerzální pánev	3	220 - 240	20 - 30
Rybí prsty	univerzální pánev	3	220 - 240	10 - 15
Housky k dopečení	univerzální pánev	3	180 - 200	10 - 15

Pokrm s horkým vzduchem eco 	Příslušenství	Výška	Teplota v °C	Doba trvání v minutách
Maso				
Hovězí dušená pečeně, 1,5 kg	zavřené nádoby	2	190 - 210	130 - 150
Vepřová pečeně, krkovička, 1 kg	otevřené nádoby	2	190 - 210	110 - 130
Telecí pečeně, horní šál, 1,5 kg	otevřené nádoby	2	190 - 210	110 - 130
Ryby				
Pražman zlatý, 2 kusy à 750 g	univerzální pánev	2	170 - 190	50 - 60
Pražman zlatý v solné krustě, 900 g	univerzální pánev	2	170 - 190	60 - 70
Štika, 1000 g	univerzální pánev	2	170 - 190	60 - 70
Pstruh, 2 kusy à 500 g	univerzální pánev	2	170 - 190	45 - 55
Rybí filé, à kus 100 g	rošt + univerzální pánev	2 + 1	190 - 210	30 - 40

Úspora energie

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

Pomocí programové automatiky můžete jednoduše připravovat dušené pokrmy, šťavnaté pečeně a výtečné pokrmy z jednoho hrnce. Nebudete muset pokrm otáčet a polévat šťávou a pečicí prostor zůstane čistý.

Výsledný pokrm je závislý na kvalitě masa a velikosti a druhu nádobí. Pro vyndávání hotového pokrmu z pečicí trouby použijte chňapky. Nádobí je velmi horké. Opatrně při otvírání nádobí, uniká z něj horká pára.

Nádobí

Programová automatika je určena jen pro pečení v uzavřeném nádobí. Výjimku tvoří šunková pečeně s krustou. Používejte jen nádobí s dobře uzavíratelným víkem. Dodržujte také pokyny výrobce nádobí.

Vhodné nádobí

Doporučujeme tepelně odolné nádobí (do 300 °C) ze skla nebo sklokeramiky. Pekáče z nerezové oceli jsou jen omezeně vhodné. Od lesklého povrchu se velmi silně odráží tepelné záření. Pokrm bude méně hnědý a maso méně propečené. Když budete používat pekáč z nerezové oceli, suňte ho z něho po ukončení programu víko. Maso nechte ještě dál opéct na grilovacím stupni 3 po dobu dalších 8 až 10 minut. Když budete používat pekáč ze smaltované oceli, litiny nebo hliníkového tlakového odlitku, pokrm více zezlátne. Přidejte více tekutiny.

Nevhodné nádobí

Není vhodné nádobí ze světlého, lesklého hliníku, neglazované keramiky a nádobí z umělé hmoty nebo s umělohmotnými madly.

Velikost nádobí

Maso by mělo zakrývat dno nádobí ze zhruba dvou třetin. Takto získáte pěknou šťávu z pečeně.

Vzdálenost mezi masem a víkem má činit minimálně 3 cm. Maso se může během pečení zdvíhat.

Příprava pokrmu

Používejte čerstvé nebo mražené maso. Doporučujeme čerstvé maso s chladničkovou teplotou.

Zvolte vhodné nádobí.

Zvažte čerstvé nebo mražené maso, drůbež nebo rybu. Pokyny zjistíte v příslušných tabulkách. Pro nastavení potřebujete znát hmotnost.

Maso okořeňte. Mražené maso okořeňte stejně jako čerstvé.

U mnoha pokrmů je třeba přidat tekutinu. Přidejte tolik tekutiny do nádobí, aby bylo dno zakryto do výše cca ½ cm. Je-li v tabulce uvedeno „trochu“ tekutiny, stačí většinou 2-3 polévkové lžíce. Je-li v tabulce uvedeno „ano“, může to být klidně i trochu více. Všimněte si pokynů před tabulkami a v tabulkách. Zakryjte nádobí víkem.

Postavte ho na rošt do výšky 2.

U některých pokrmů není možno přesunout dobu ukončení. Tyto pokrmy jsou označeny hvězdičkou *.

Nádobí postavte vždy do studeného pečicího prostoru.

Programy

Drůbež

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

U více kuřecích stehen nastavte hmotnost nejtěžšího stehna.

Stehna musí být zhruba stejně těžká.

Příklad: 3 kuřecí stehna se 300 g, 320 g a 400 g.
Nastavte hmotnost 400 g.

Pokud chcete připravit v pekáči dvě stejně těžká kuřata, nastavte, stejně jako u stehen, hmotnost nejtěžšího.

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

Maso Přidejte do nádobí tolik tekutiny, kolik je uvedeno.

Hovězí maso Pro dušenou pečení přidejte dostatek tekutiny. Můžete přidat i tekutinu, ve které se maso marinovalo. Rostbíf pečte tučnou stranou nahoru.

Programy	Číslo programu	Hmotnostní rozsah v kg	Přidejte tekutinu	Nastavená hmotnost
Hovězí maso				
Dušená pečeně, čerstvá např. vysoký roštěnec, přední kýta, plec, kyselá pečeně	P7	0,5-3,0	ano	hmotnost masa
Dušená pečeně, mražená* např. vysoký roštěnec, přední kýta, plec	P8*	0,5-2,0	ano	hmotnost masa
Rostbíf, čerstvý, medium např. svíčková	P9	0,5-2,5	ne	hmotnost masa
Telecí maso				
Pečeně, čerstvá, libová např. horní šál, ořech	P10	0,5-3,0	ano	hmotnost masa
Pečeně, čerstvá, prorostlá např. krkovice, krček	P11	0,5-3,0	trochu	hmotnost masa
Noha s kostí, čerstvá	P12	0,5-2,5	ano	hmotnost masa

Programy	Číslo programu	Hmotnostní rozsah v kg	Přidejte tekutinu	Nastavená hmotnost
Jehněčí				
Kýta, čerstvá, bez kosti, propečená	P13	0,5-2,5	trochu	hmotnost masa
Kýta, čerstvá, bez kosti, medium	P14	0,5-2,5	ne	hmotnost masa
Kýta, čerstvá, s kostí, propečená	P15	0,5-2,5	trochu	hmotnost masa
Kýta, pražená bez kosti, propečená	P16*	0,5-2,0	trochu	hmotnost masa
Kýta, mražená s kostí, propečená	P17*	0,5-2,0	trochu	hmotnost masa

Zvěřina

Zvěřinu můžete poklást kousky špeku, maso tak zůstane šťavnatější a nezezlátne tak rychle. Pro jemnější chuť můžete zvěřinu před tepelnou úpravu marinovat přes noc v ledniče v podmáslí, víně nebo octu.

Když budete vařit více zaječích stehen, zadejte hmotnost nejtěžšího stehna.

Králíky můžete vařit i předem naporcované. Nastavte celkovou hmotnost.

Programy	Číslo programu	Hmotnostní rozsah v kg	Přidejte tekutinu	Nastavená hmotnost
Zvěřina				
Pečeně z jelena, čerstvá např. plec, prso	P18	0,5-3,0	ano	hmotnost masa
Smčí kýta bez kosti, čerstvá	P19	0,5-3,0	ano	hmotnost masa
Zaječí stehno s kostí, čerstvé	P20	0,3-0,6	ano	hmotnost masa
Králík, čerstvý	P21	0,5-3,0	ano	hmotnost masa

Ryby

Rybu očistěte, okyselte a osolte tak, jak jste zvyklí.

Pro dušenou rybu: Přidejte do nádobí do výšky $\frac{1}{2}$ cm tekutinu, např. víno nebo citrónovou šťávu.

Pro pečenou rybu: Rybu obalte v mouce a potřete rozpuštěným máslem.

Celá ryba se Vám podaří nejlépe, když ji položíte do nádobí do polohy při plavání, tzn. hřbetní ploutví nahoru. Abyste rybu stabilizovali, vložte jí do břicha naříznutou bramboru nebo malou, žáruvzdornou nádobu.

Pro více ryb nastavte celkovou hmotnost. Ryby musí být zhruba stejně velké nebo stejně těžké. Příklad: Dva pstruzi po 0,6 kg a 0,5 kg. Nastavte 1,1 kg.

Programy	Číslo programu	Hmotnostní rozsah v kg	Přidejte tekutinu	Nastavená hmotnost
Ryba				
Pstruh, čerstvý, dušený	P22*	0,3-1,5	ano	celková hmotnost
Pstruh, čerstvý, pečený	P23*	0,3-1,5	ne	celková hmotnost
Treska, čerstvá, dušená	P24*	0,5-2,0	ano	celková hmotnost
Treska, čerstvá, pečená	P25*	0,5-2,0	ne	celková hmotnost

Polévka z jednoho hrnce „Eintopf“

Můžete kombinovat nejrůznější druhy masa a čerstvé zeleniny.

Maso nakrájejte na menší kousky. Kousky kuřete použijte v celku.

Přidejte stejné nebo dvojitě množství zeleniny vzhledem k masu.

Například: pro 0,5 kg masa přidejte 0,5 kg až 1 kg čerstvé zeleniny.

Má-li být maso opečené dozlatova, přidejte ho jako poslední přísadu do nádobí na zeleninu. Má-li být méně opečené, smíchejte maso se zeleninou.

Pro masový „Eintopf“ nastavte váhu masa.

Má-li být zelenina měkčí, nastavte celkovou váhu.

Pro zeleninový „Eintopf“ jsou vhodné pevné druhy zeleniny, jako např. mrkev, zelená fazole, bílé zelí, celer a brambory. Čím menší zeleninu nakrájíte, tím měkčí bude. Aby zelenina nebyla příliš opečená, zalijte ji tekutinou.

Programy	Číslo programu	Hmotnostní rozsah v kg	Přidejte tekutinu	Nastavená hmotnost
Eintopf				
s masem např. na způsob Pichelstein	P26	0,3-3,0	ano	hmotnost masa
se zeleninou např. vegetariánský	P27	0,3-3,0	ano	celková hmotnost
Guláš	P28	0,3-3,0	ano	hmotnost masa
Španělské ptáčky	P29	0,3-3,0	ano	hmotnost masa

Sekaná pečeně

Použijte čerstvé mleté maso.

Nastavte celkovou hmotnost sekané pečeně.

Hmotu můžete vylepšit kousky zeleniny nebo sýra.

Programy	Číslo programu	Hmotnostní rozsah v kg	Přidejte tekutinu	Nastavená hmotnost
Sekaná pečeně				
z čerstvého hovězího masa	P30	0,3-3,0	ne	celková hmotnost
z čerstvého jehněčího masa	P31*	0,3-3,0	ne	celková hmotnost
z čerstvého míchaného masa	P32*	0,3-3,0	ne	celková hmotnost
z čerstvého vepřového masa	P33*	0,3-3,0	ne	celková hmotnost

Vepřové maso

Pečení s krustou položte do nádobí kůží nahoru. Kůží rozřežte před tepelnou úpravou mřížkovitě, aniž byste poranili maso.

Šunkovou pečení položte do nádobí tučnou vrstvou nahoru. Šunkovou pečení nechejte pro vytvoření krusty dopéct v odkrytém nádobí.

Pro pečení zadejte hmotnost masa, pro rolovanou a sekanou pečení celkovou hmotnost.

Programy	Číslo programu	Hmotnostní rozsah v kg	Přidejte tekutinu	Nastavená hmotnost
Vepřové maso				
Krkovička, čerstvá, bez kosti	P34	0,5-3,0	ano	hmotnost masa
Krkovička, mražená, bez kosti	P35*	0,5-2,0	ano	hmotnost masa
Svíčková pečeně, čerstvá	P36	0,5-2,5	ano	hmotnost masa
Rolovaná pečeně, čerstvá	P37	0,5-3,0	ano	celková hmotnost
Pečeně s krustou, čerstvá, bůček	P38	0,5-3,0	ne	hmotnost masa
Šunková pečeně, čerstvá, naložená v soli, vaření	P39	1,0-4,0	trochu	hmotnost masa
Šunková pečeně, čerstvá, naložená v soli, s krustou	P40*	1,0-4,0	ne	hmotnost masa

Volba programu a nastavení

Vyberte si nejprve vhodný program z programové tabulky.

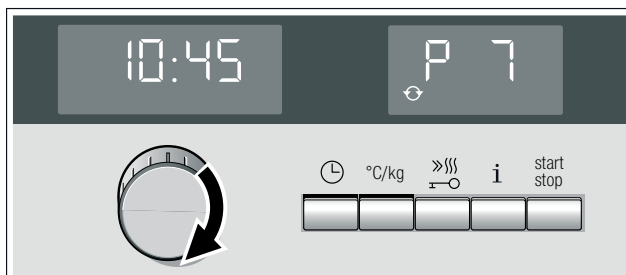
Příklad v obrázku: Nastavení pro hovězí dušenou pečení, program 7, hmotnost masa 1,3 kg.

1. Stiskněte tlačítko **P**.

Na ukazateli teploty se zobrazí první číslo programu a točivý symbol .

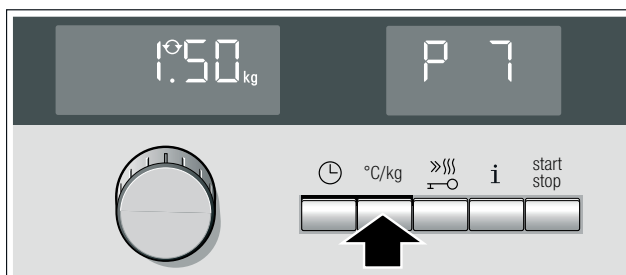


2. Otočným voličem nastavte požadované číslo programu.

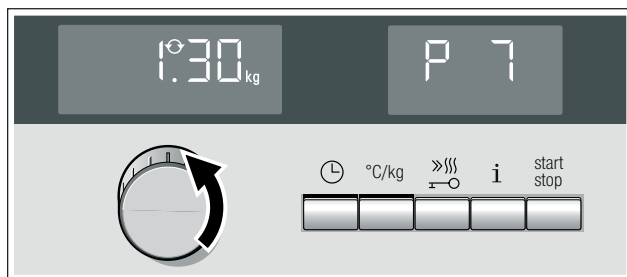


3. Stiskněte tlačítko °C/kg.

Na ukazateli času se zobrazí navrhovaná hmotnost.



4. Pomocí otočného voliče změřte hmotnost.



5. Stiskněte tlačítko ^{start}_{stop}.

Program se spustí. Doba trvání viditelně ubíhá na ukazateli času.

Program je ukončen

Zazní signál. Pečicí trouba již nehřeje. Signál můžete ukončit předčasně tlačítkem .

Změna doby trvání programu

Dobu trvání nelze měnit.

Změna programu

Po startu již nelze změnit program.

Otevření dvířek pečicí trouby

Provoz je pozastaven. Bliká tlačítko ^{start}_{stop}. Po uzavření dvířek běží provoz dále.

Pozastavení provozu

Stiskněte krátce tlačítko ^{start}_{stop}. Pečicí trouba je ve stavu pauzy. Bliká tlačítko ^{start}_{stop}. Pro ukončení opět stiskněte tlačítko ^{start}_{stop}. Svítí tlačítko ^{start}_{stop}. Provoz běží dále.

Ukončení programu

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

Přesunutí doby ukončení

Viz kapitola „Časové funkce“, přesunutí doby ukončení.

Tipy pro programovou automatiku

Hmotnost pečeně nebo drůbeže je vyšší než uvedený rozsah hmotnosti.	Rozsah hmotnosti je vědomě ohraničený. Pro velmi velké pečeně často není k dostání dostatečně velký pekáč. Připravujte velké kusy s horním/spodním ohřevem nebo grilováním s cirkulací.
Pečeně vypadá dobře, ale šťáva je příliš hnědá.	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.
Pečeně je shora příliš suchá.	Používejte jen nádobí s dobře uzavíratelnou poklicí. Velmi libové maso zůstane šťavnatější, když ho pokladete trávky špeku.
Během pečení je cítit zápach spáleniny, ale pečeně vypadá dobře.	Poklice pekáče neuzavírá správně, nebo se maso zvedlo a dotklo poklice. Používejte vždy vhodnou poklici. Dejte pozor na to, aby byla mezi masem a poklicí vzdálenost 3 cm.
Chcete připravovat mražené maso.	Okořeňte mražené maso stejně jako čerstvé. Pozor: Přesunutí konce času na později není u mraženého masa možné. Maso by se během doby čekání rozmrazilo a stalo by se nepoživatelné.

Testovali jsme pro Vás v našem kuchyňském studiu

Zde naleznete výběr pokrmů a k nim optimální nastavení. Ukážeme vám, jaký druh ohřevu a jaká teplota je pro Vás pokrm nejvhodnější. Jaké příslušenství máte použít a v jaké výšce zasunutí. Dostanete tipy k nádobí a k přípravě.

Upozornění

- Hodnoty v tabulkách vždy platí pro zasunutí do studené a prázdné pečicí trouby. Troubu předehřívejte jen tehdy, pokud se tak uvádí v tabulce. Příslušenství vykládejte pečicím papírem až po rozehrátí.
- Časové údaje v tabulkách jsou orientační hodnoty. Jsou závislé na kvalitě a vlastnostech potravin.
- Používejte dodané příslušenství. Přídavné příslušenství dostanete k zakoupení jako zvláštní příslušenství ve specializované prodejně nebo u zákaznického servisu. Před použitím vyndejte nepotřebné příslušenství a nádobí z pečicího prostoru.
- Při vyndávání horkého příslušenství nebo nádobí z pečicí trouby používejte chňapky.

Koláče a pečivo

Pečení na jedné úrovni

S horním/spodním ohřevem  se pečení koláče povede nejlépe.

Pokud pečete s 3D-horkým vzduchem , použijte následující výšky zasunutí příslušenství:

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

Pečení na více úrovních

Používejte 3D-horký vzduch ☼:

Výška zasunutí při pečení na 2 úrovních:

- univerzální pánve: výška 3
- pečicí plech: výška 1

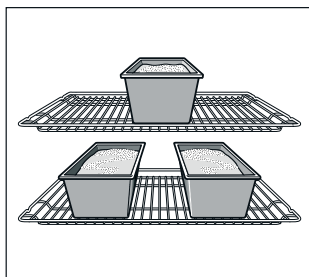
Výška zasunutí při pečení na 3 úrovních:

- pečicí plech: výška 5
- univerzální pánve: výška 3
- pečicí plech: výška 1

Současné zasunuté plechy však nemusí být i současně hotové.

V tabulkách najdete mnoho návrhů pro Vaše pokrmy.

Pokud pečete současně ve 3 truhlíkových formách, položte je na rošty tak, jak je to zobrazeno na obrázku.



Formy na pečení

Nejvhodnější jsou tmavé pečicí formy z kovu.

U světlých pečicích forem vyrobených z tenkostěnného kovu nebo u skleněných forem se prodlužuje doba tepelné úpravy a koláč nezezlátne tak rovnoměrně.

Pokud chcete použít silikonové formy, řiďte se údaji a recepty výrobce. Silikonové formy jsou často menších rozměrů než klasické formy. Údaje v receptu a množství těsta se mohou lišit.

Tabulky

V tabulkách najdete optimální druh ohřevu pro různé koláče a pečivo. Teplota a doba pečení závisí na množství a kvalitě těsta. Proto jsou v tabulkách uvedeny rozsahy. Vyzkoušejte nejdřív nižší hodnotu. Nižší teplota umožňuje rovnoměrné propečení. V případě potřeby příště nastavte vyšší hodnotu.

Pokud troubu předehřejete, zkrátíte si uvedené doby pečení o 5 až 10 minut.

Podrobnější informace najdete v kapitole „*Tipy pro pečení*“ v návaznosti na tabulky.

Upozornění

Při vysoké vlhkosti se u hydro-ohřevu  může vytvořit na vnitřním skle pečicí trouby kondenzovaná voda. Dvířka otevírejte opatrně, neboť bude unikat horká pára.

Koláče ve formách	Forma	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba trvání v minutách
Třený koláč, jednoduchý	věncovitá/truhlíková forma	2		160 - 180	50 - 60
	3 truhlíkové formy	3 + 1		140 - 160	60 - 80
Třený koláč, jemný	věncovitá/truhlíková forma	2		150 - 170	60 - 70
Dortový korpus, třeňé těsto	dortová forma	3		160 - 180	20 - 30
Ovocný koláč, jemný, třeňé těsto	otvírací/kulatá forma	2		160 - 180	50 - 60
Piškotový korpus, 2 vejce (předehřejte)	dortová forma	2		160 - 180	20 - 30
Piškotový korpus, 6 vajec (předehřejte)	otvírací forma	2		160 - 180	40 - 50
Korpus z třeňého těsta s okrajem	otvírací forma	1		180 - 200	25 - 35
Ovocný nebo tvarohový dort, korpus z křehkého těsta*	otvírací forma	1		160 - 180	70 - 90
Švýcarský ovocný koláč	plech na pizzu	1		220 - 240	35 - 45
Bábovka	bábovková forma	2		150 - 170	60 - 70

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

Koláče ve formách	Forma	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba trvání v minutách
Pizza, tenké dno s menší oblohou (předehřejte)	plech na pizzu	2		280 - 300	10 - 15
Pikantní koláč*	otvírací forma	2		170 - 190	45 - 55

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

Koláče na plechu	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba trvání v minutách
Třené těsto se suchou horní vrstvou	pečicí plech	2		170 - 190	20 - 30
	univerzální páněv + pečicí plech	3 + 1		150 - 170	35 - 45
Třené těsto se šťavnatou horní vrstvou, ovoce	univerzální páněv	2		170 - 190	25 - 35
	univerzální páněv + pečicí plech	3 + 1		140 - 160	40 - 50
Kynuté těsto se suchou horní vrstvou	pečicí plech	3		170 - 190	25 - 35
	univerzální páněv + pečicí plech	3 + 1		150 - 170	35 - 45
Kynuté těsto se šťavnatou horní vrstvou, ovoce	univerzální páněv	3		160 - 180	40 - 50
	univerzální páněv + pečicí plech	3 + 1		150 - 160	50 - 60
Křehké těsto se suchou horní vrstvou	pečicí plech	1		180 - 200	20 - 30
Křehké těsto se šťavnatou horní vrstvou, ovoce	univerzální páněv	2		160 - 180	60 - 70
Švýcarský ovocný koláč	univerzální páněv	1		210 - 230	40 - 50
Pískotová roláda (předehřejte)	pečicí plech	2		170 - 190	15 - 20
Vánočka s 500 g mouky	pečicí plech	2		180 - 200	25 - 35
Štola s 500 g mouky	pečicí plech	3		160 - 180	60 - 70
Štola s 1 kg mouky	pečicí plech	3		140 - 160	90 - 100
Závin, sladký	univerzální páněv	2		190 - 210	55 - 65

Koláče na plechu	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba trvání v minutách
Pizza	pečicí plech	2		220 - 240	25 - 35
	univerzální pánév + pečicí plech	3 + 1		180 - 200	40 - 50
Pikantní koláč (předehřejte)	univerzální pánév	2		280 - 300	10 - 12
Börek	univerzální pánév	2		180 - 200	40 - 50
Drobné pečivo	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba trvání v minutách
Cukroví	pečicí plech	3		140 - 160	15 - 25
	univerzální pánév + pečicí plech	3 + 1		130 - 150	25 - 35
	2 pečicí plechy + univerzální pánév	5 + 3 + 1		130 - 150	30 - 40
Drobné pečivo	pečicí plech	3		140 - 150	30 - 40
	pečicí plech	3		140 - 150	25 - 35
	univerzální pánév + pečicí plech	3 + 1		140 - 150	30 - 45
	2 pečicí plechy + univerzální pánév	5 + 3 + 1		130 - 140	35 - 50
Makronky	pečicí plech	2		100 - 120	30 - 40
	univerzální pánév + pečicí plech	3 + 1		100 - 120	35 - 45
	2 pečicí plechy + univerzální pánév	5 + 3 + 1		100 - 120	40 - 50
Bezé	pečicí plech	3		80 - 100	100 - 150
Mufiny	rošt s plechy na mufiny	3		180 - 200	20 - 25
	2 rošty s plechy na mufiny	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 trvání v minutách
Pečivo z listového těsta	pečicí plech	3		180 - 200	20 - 30
	univerzální pánev + pečicí plech	3 + 1		180 - 200	25 - 35
	2 pečicí plechy + univerzální pánev	5 + 3 + 1		170 - 190	35 - 45
Pečivo z kynutého těsta	pečicí plech	3		190 - 210	20 - 30
	univerzální pánev + pečicí plech	3 + 1		160 - 180	25 - 35

Chléb a housky

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

Nikdy nelijte do horké trouby vodu.

Chléb a housky	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba trvání v minutách
Kynutý chléb s 1,2 kg mouky	univerzální pánev	2		300 200	5 30 - 40
Kváskový chléb s 1,2 kg mouky	univerzální pánev	2		300 200	8 35 - 45
Turecký chléb	univerzální pánev	2		300	10 - 15
Housky (nepředehřívajte)	pečicí plech	3		200 - 220	20 - 30
Sladké housky z kynutého těsta	pečicí plech	3		180 - 200	15 - 20
	univerzální pánev + pečicí plech	3 + 1		150 - 170	20 - 30

Tipy pro pečení

Chcete péct podle svého vlastního receptu.	Orientujte se podle podobných druhů pečiva v tabulkách pečení.
Jak zjistíte, zda je třený koláč již propečený?	Přibližně 10 minut před uplynutím doby pečení uvedené v receptu zapichněte špejli do koláče v místě, kde je nejvyšší. Jestliže po vytažení špejle na dřevu neuplývá žádné těsto, je koláč hotový.
Koláč se srazil.	Příště použijte méně tekutiny nebo nastavte o 10 stupňů nižší teplotu pečicí trouby. Dodržujte dobu tření uvedenou v receptu.
Koláč vyběhl uprostřed hodně do výšky a na okrajích je nižší.	Vymažte jen dno otvácí formy. Po upečení koláč opatrně uvolněte nožem.
Koláč je na povrchu příliš tmavý.	Vložte jej o úroveň níže, navolte nižší teplotu a pečte koláč o něco déle.
Koláč je příliš suchý.	Do hotového koláče udělejte párátkem několik malých otvorů. Do nich nakapejte trochu ovocné šťávy nebo alkoholu. Příště zvolte teplotu o 10 stupňů vyšší a zkrátte dobu pečení.
Chleba nebo koláč (např. tvarohový) vypadá dobře, ale uvnitř je mazlavý (vlhký, místy se zbytky vody).	Příště používejte trochu méně tekutiny a pečte trochu déle při nižší teplotě. U koláčů se šťavnatou horní vrstvou nejprve předpečte korpus. Posypejte ho mandlemi nebo strouhankou a pak přidejte oblohu. Dodržujte recepty a dobu pečení.
Pečivo je nerovnoměrně propečené.	Nastavte nižší teplotu; pečivo se tak rovnoměrněji upeče. Choulostivé pečivo pečte s horním/spodním ohřevem  na jedné úrovni. I přečnívající pečicí papír může narušit cirkulaci vzduchu, proto by měl vždy odpovídat velikosti plechu.
Ovocný koláč je dole příliš světlý.	Příště koláč zasuňte o úroveň níže.
Ovocná šťáva přetéká.	Příště použijte hlubší univerzální pánve, pokud ji máte k dispozici.
Drobné pečivo z kynutého těsta se během pečení slepuje.	Pečivo kladte na plech s rozestupy mezi jednotlivými kousky minimálně 2 cm. Tak bude mít pečivo dostatek místa k nakynutí a zezlátne po celém povrchu.
Pekli jste na více úrovních. Na horním plechu je pečivo tmavší než na spodním plechu.	Při pečení na více úrovních vždy používejte 3D horký vzduch  . Současně vložené plechy však nemusí být současně hotové.
Při pečení šťavnatých koláčů vzniká kondenzovaná voda.	Při pečení může docházet ke vzniku vodní páry. Podle typu spotřebiče pára uniká nad dvířky trouby nebo přes výstup páry. Vodní pára se může srážet na ovládacím panelu nebo na čelní straně nábytku nacházejícího se v blízkosti spotřebiče a odkapávat ve formě kondenzované vody. Tento jev je fyzikálně podmíněn.

Maso, drůbež, ryby

Nádobí

Můžete používat jakékoliv žáruvzdorné nádobí. Pro velké pečeně je vhodná univerzální pánev.

Nejvhodnější je nádobí ze skla. Poklička by měla být rozměrově shodná s pekáčem a měla by pekáč dobře uzavírat.

Pokud používáte smaltové pekáče, přidejte více tekutiny.

V nerezovém pekáči maso tolik nezezlátne a potřebuje delší dobu tepelné úpravy. Prodlužte dobu tepelné úpravy.

Uvádění v tabulkách:

nádobí bez pokličky = odkryté

nádobí s pokličkou = zakryté

Nádobí umístěte vždy doprostřed roštu.

Horké skleněné nádobí postavte na suchou podložku. Pokud je podložka mokrá nebo studená, může sklo popraskat.

Pečení masa

K libovému masu přidejte trochu tekutiny. Tekutina by měla dosahovat do výše cca ½ cm.

K dušené pečení přidejte dostatečné množství tekutiny. Tekutina by měla dosahovat do výše 1 - 2 cm.

Množství tekutiny závisí na druhu masa a materiálu nádoby. Pokud připravujete maso ve smaltovaném pekáči, přidejte více tekutiny, než když pečete ve skleněném nádobí.

Pekáče z nerezů nejsou příliš vhodné. Maso se peče pomaleji a tolik nezezlátne. Nastavte vyšší teplotu a/nebo delší dobu tepelné úpravy.

Grilování

Než do pečicí trouby vložíte potraviny určené ke grilování, předeheďte ji 3 minuty.

Grilujte vždy se zavřenými dvířky pečicí trouby.

Ke grilování používejte pokud možno kousky stejné velikosti. Tak zezlátnou rovnoměrně a zůstanou pěkně šťavnaté.

Kousky ke grilování otočte po uplynutí $\frac{2}{3}$ času.

Steaky osolte teprve po grilování.

Kousky určené ke grilování položte přímo na rošt. Pokud grilujete jen jeden kousek, položte ho doprostřed roštu.

Do výšky 1 zasuňte univerzální pánev, která zachytí šťávu z masa a pečicí trouba zůstane čistější.

Pečicí plech nebo univerzální pánev během grilování nezasouvejte do výšky 4 nebo 5. V důsledku vysoké teploty se mohou deformovat a při vyndávání by se mohl poškodit pečicí prostor.

Grilovací těleso se neustále zapíná a vypíná. To je normální. Jak často k tomu dochází, závisí na nastaveném grilovacím stupni.

Maso

Kousky masa otáčejte po uplynutí poloviny času.

Pokud je pečeně hotová, měla by si ještě 10 minut odpočinout ve vypnuté, zavřené pečicí troubě. Pečeně lépe nasákne šťávu z masa a zvláční.

Rostbíf zabalte po upečení do hliníkové fólie a nechte 10 minut odpočinout v pečicí troubě.

U vepřového masa s kůží křížem nařizněte kůži a poté pečení položte do pekáče kůží dolů.

Maso	Hmotnost	Příslušenství a nádoby	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C, gril. stupeň	Doba trvání v minutách
Hovězí maso						
Hovězí dušená pečeně	1,0 kg	zakryté	2		200 - 220	100
	1,5 kg		2		190 - 210	120
	2,0 kg		2		180 - 200	140
Hovězí filé, medium	1,0 kg	odkryté	2		210 - 230	60
	1,5 kg		2		200 - 220	80
Rostbíf, medium	1,0 kg	odkryté	1		220 - 240	60
Steaky, tloušťka 3 cm, medium		rošt + univerzální páněv	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 noha	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
Vepřové filé	500 g	rošt + univerzální páněv	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
Kasselská pečeně s kostí	1,0 kg	zakryté	2		210 - 230	70

Maso	Hmotnost	Příslušenství a nádoby	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C, gril. stupeň	Doba trvání v minutách
Steaky, tloušťka 2 cm		rošt + univerzální pánve	5 + 1		3	15
Vepřové medailonky, tloušťka 3 cm		rošt + univerzální pánve	5 + 1		3	10
Jehněčí maso						
Jehněčí hřbet s kostí	1,5 kg	odkryté	2		190 - 210	60
Jehněčí kýta bez kosti, medium	1,5 kg	odkryté	1		160 - 180	120
Zvěřina						
Srnčí hřbet s kostí	1,5 kg	odkryté	2		200 - 220	50
Srnčí stehno bez kosti	1,5 kg	zakryté	2		210 - 230	100
Pečeně z divočáka	1,5 kg	zakryté	2		180 - 200	140
Pečeně z jelena	1,5 kg	zakryté	2		180 - 200	130
Králík	2,0 kg	zakryté	2		220 - 240	60
Sekaná pečeně						
Sekaná pečeně	z 500 g masa	odkryté	1		180 - 200	80
Párky						
Párky		rošt + univerzální pánve	4 + 1		3	15

Drůbež

Hmotnostní údaje v tabulce se vztahují na neplněnou drůbež připravenou pro pečení.

Celou drůbež položte na rošt nejdříve prsní stranou dolů. Otočte po uplynutí $\frac{2}{3}$ uvedené doby tepelné úpravy.

Kousky pečeně, jako krutí rolky nebo krutí prsa, obraťte po uplynutí poloviny uvedené doby tepelné úpravy. Jednotlivé části drůbeže otočte po uplynutí $\frac{2}{3}$ uvedené doby tepelné úpravy.

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

Drůbež krásně zezlátne a získá křupavou kůži, pokud ji před koncem doby pečení potřete máslem, slanou vodou nebo pomerančovou šťávou.

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

Ryby

Kousky ryby otáčejte po uplynutí $\frac{2}{3}$ doby tepelné úpravy.

Celou rybu nemusíte obracet. Vložte celou rybu do pečicí trouby v poloze plavání, hřbetní ploutví nahoru.

Do břicha ryby vložte nafíznutý brambor nebo malou žáruvzdornou nádobu, abyste rybu stabilizovali.

Rybí filé duste v několika polévkových lžících tekutiny.

Ryba	Hmotnost	Příslušenství a nádoby	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C, gril.stupeň	Doba trvání v minutách
Ryba, celá	á cca 300 g	rošt	2		2	20 - 25
	1,0 kg	rošt	2		200 - 220	45 - 55
	1,5 kg	rošt	2		190 - 210	60 - 70
	2,0 kg	zakryté	2		190 - 210	70 - 80
Rybí kotleta, tloušťka 3 cm		rošt	3		2	20 - 25
Rybí filé		zakryté	2		210 - 230	25 - 30

Tipy pro pečení a grilování masa

Pro danou hmotnost pečeně nejsou v tabulce uvedeny žádné údaje.

Vyberte nejbližší nižší hodnotu a prodlužte dobu tepelné úpravy.

Jak zjistíte, zda je již pečeně hotová.

Použijte teploměr na maso (k dostání ve specializovaných obchodech) nebo udělejte „zkoušku lžící“. Zatlačte lžící na pečené maso. Pokud je pevné, je maso hotové, jestliže povolí, potřebuje ještě trochu času.

Pečeně je příliš tmavá a křusta místy spálená.

Zkontrolujte výšku zasunutí a teplotu.

Pečeně vypadá dobře, ale šťáva je připálená.

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 tekutin.

Při polévání pečeně vzniká vodní pára.

Tento jev je fyzikálně podmíněn a je zcela normální. Velká část vodní páry uniká výstupem páry. Může se srážet na chladnějším ovládacím panelu nebo na čelních stěnách sousedního nábytku a odkapávat ve formě kondenzované vody.

Šetrná tepelná úprava

Šetrná tepelná úprava, jinak také vaření s nízkou teplotou, je ideální metoda tepelné úpravy pro jemné kousky masa, které mají být zpracovány dorůžova nebo hotové přesně ve správný okamžik. Maso zůstane velmi šťavnaté a jemné.

Vaše výhoda: Máte hodně času při plánování menu, protože takto připravené maso můžete bez problému udržovat v teple.

Pokyny

- Používejte jen čerstvé, bezvadné maso. Odstraňte pečlivě šlachy a tučné okraje. Tuk vytváří při šetrném vaření velmi silnou specifickou chuť.
- Velké kusy masa není třeba otáčet.
- Maso lze po šetrné úpravě okamžitě rozříznout. Není třeba dodržet žádný čas klidu.
- Díky této zvláštní metodě vypadá maso růžově. Není však ani syrové ani nedovařené.
- Chcete-li také šťávu z masa, zpracujte maso v uzavřeném nádobí. Všimněte si přitom, že se doba zpracování zkrátí.
- Pro kontrolu, zda je maso hotové, použijte teploměr pro pečení. Teplotu uvnitř masa 60 °C je třeba udržovat alespoň 30 minut.

Vhodné nádobí

Používejte ploché nádobí, např. servírovací táč z porcelánu nebo skleněný pekáč bez poklice.

Postavte otevřené nádobí vždy do výšky 2 na rošt.

Nastavení

1. Zvolte druh ohřevu horní/spodní ohřev ☐ a nastavte teplotu mezi 70 a 90 °C.
Předehřejte pečicí troubu a přitom zahřejte nádobí.
2. Dejte do pánve trochu tuku a prudce ho zahřejte. Maso opečte zprudka ze všech stran i na koncích a okamžitě ho položte na předehřáté nádobí.
3. Nádobí s masem opět vložte do pečicí trouby a šetrně ho dopečte. Pro většinu kousků masa je ideální šetrná teplota ve výši 80 °C.

Tabulka

Pro šetrné vaření jsou vhodné všechny jemné části drůbeže, hovězího, telecího, vepřového a jehněčího masa. Časy pro šetrnou tepelnou úpravu závisí i na tloušťce a teplotě uvnitř masa.

Pokrm	Hmotnost	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba připekání v minutách	Doba šetrné tepelné úpravy v hodinách
Krůta						
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), tloušťka 6-7 cm	cca 1,5 kg	2		80	6 - 7	4½ - 5½
Hovězí filé, celé	cca 1,5 kg	2		80	6 - 7	5 - 6
Rostbíf, tloušťka 5-6 cm	cca 1,5 kg	2		80	6 - 7	4 - 5
Steaky z boku, tloušťka 3 cm		2		80	5 - 7	80 - 110 min.
Telecí maso						
Telecí pečeně (např. horní šál), tloušťka 6-7 cm	cca 1,5 kg	2		80	6 - 7	5 - 6
Telecí filé	cca 800 g	2		80	6 - 7	3 - 3½
Vepřové maso						
Vepřová pečeně, libová (např. šunková), tloušťka 5-6 cm	cca 1,5 kg	2		80	6 - 7	5 - 6
Vepřové filé, celé	cca 500 g	2		80	6 - 7	2½ - 3
Jehněčí maso						
Filé z jehněčího hřbetu, celé	cca 200 g	2		80	5 - 6	1½ - 2

* Pro křupavou kůžičku opečte kachní prsa po šetrné tepelné úpravě krátce v pánvi.

Tipy pro šetrnou tepelnou úpravu

Maso upečené šetrně není tak horké jako konvenčně upečené maso.

Aby se pečené maso tak rychle neochladilo, předejte talíře a servírujte omáčky velmi horké.

Chcete maso upečené šetrně udržovat v teple.

Po šetrném pečení snižte teplotu na 70 °C. Malé kousky masa můžete až 45 minut, velké až 2 hodiny udržovat v teple.

Nákypy, gratinované pokrmy, toasty

Nádobí položte vždy na rošt.

Pokud grilujete bez nádobí přímo na roštu, zasuňte do výšky 1 univerzální pánev, která zabrání nadměrnému znečištění pečicí trouby.

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

Pokrm	Příslušenství a nádobí	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C, gril. stupeň	Doba trvání v minutách
Nákypy					
Nákyp, sladký	forma na nákyp	2		180 - 200	50 - 60
Soufflé	forma na nákyp	2		180 - 200	35 - 45
	forničky na jednotlivé porce	2		200 - 220	20 - 25
Těstovinový nákyp	forma na nákyp	2		200 - 220	40 - 50
Lasagne	forma na nákyp	2		180 - 200	40 - 50
Gratinované pokrmy					
Gratinované brambory, syrové suroviny, tloušťka max. 4 cm	1 forma na nákyp	2		160 - 180	60 - 80
	2 formy na nákypy	3 + 1		150 - 170	60 - 80
Toasty					
4 kusy, zapečené	rošt + univerzální pánev	3 + 1		160 - 170	10 - 15
12 kusů, zapečené	rošt + univerzální pánev	3 + 1		160 - 170	15 - 20

Hotové produkty

Dodržujte údaje výrobce uvedené na obalu.

Když příslušenství vyložíte pečicím papírem, dbejte na to, aby byl pečicí papír vhodný pro tyto teploty. Velikost papíru upravte vzhledem k pokrmu.

Výsledek tepelné úpravy je závislý na potravinách. Je možné, že už výchozí produkt bude předem opečený dozlatova a vykazovat nepravidelnosti.

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

Pokrm	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba trvání v minutách
Pečivo, předpečené					
Housky k dopečení, bagety k dopečení	univerzální pánev	2		190 - 210	10 - 20
	univerzální pánev + rošt	3 + 1		160 - 180	20 - 25
Předsmažené výrobky, mražené					
Rybí prsty	univerzální pánev	2	 / 	220 - 240	10 - 20
Kuřecí prsty nebo 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 z pečicí trouby vyndejte příslušenství, závěsnou mřížku nebo teleskopické výsuvy.

Příprava jogurtu

1. Svařte 1 litr mléka (3,5 % tuku) a nechte vychladnout na 40 °C.
2. Vmíchejte 150 g jogurtu (chladničková teplota).
3. Naplňte šálky nebo malé šroubovací skleničky a přikryjte fólií na potraviny.
4. Pečicí troubu předehřejte podle pokynu.
5. Šálky nebo skleničky postavte na dno pečicího prostoru a postupujte podle receptu.

Kynutí těsta

1. Kynuté těsto připravujte jako obvykle, vložte jej do žáruvzdorné keramické nádoby a přikryjte.
2. Pečicí troubu předehřejte podle pokynu.
3. Vypněte pečicí troubu a těsto nechte v troubě vykynout.

Pokrm	Nádobí	Druh ohřevu	Teplota	Doba trvání
Jogurt	šálky nebo šroubovací sklenice položte na dno pečicího prostoru		50 °C předehřejte 50 °C	5 min. 8 hod.
Kynutí těsta	žárovzdorné nádobí položte na dno pečicího prostoru		50 °C předehřejte Vypněte spotřebič a dejte kynuté těsto do pečicího prostoru.	5 - 10 min. 20 - 30 min.

Rozmrazování

Druh ohřevu Rozmrazování  se nejlépe hodí pro mražené potraviny.

Doba rozmrazování závisí na druhu a množství potravin.

Respektujte údaje výrobce uvedené na obalu.

Mražené potraviny vyjměte z obalu, vložte do vhodné nádoby a postavte na rošt.

Drůbež položte na talíř prsní stranou dolů.

Upozornění

Upozornění: Do 60 °C nebude svítit osvětlení trouby. Tím je možné optimální přesné nastavení.

Pokrm	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota
Choulostivé mražené potraviny např. smetanové dorty, dorty s máslovým krémem, s čokoládovou nebo cukrovou glazurou, ovoce atd.	rošt	1		30 °C
Ostatní mražené potraviny Kuře, uzeniny a maso, chléb a housky, koláče a jiné pečivo	rošt	1		50 °C

Sušení

Pomocí 3D-horkého vzduchu  můžete skvěle sušit.

Používejte pouze kvalitní ovoce a zeleninu, vše řádně omyjte.

Ovoce a zeleninu nechte dobře okapat a osušte je.

Univerzální pánev a rošt vyložte pečicím nebo pergamenovým papírem.

Velmi šťavnaté ovoce nebo zeleninu otáčejte častěji.

Usušené ovoce a zeleninu okamžitě odeberte z papíru.

Ovoce a bylinky	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota	Doba trvání
600 g jablečných kroužků	univerzální pánev + rošt	3 + 1		80 °C	cca 5 hodin
800 g kousků hrušek	univerzální pánev + rošt	3 + 1		80 °C	cca 8 hodin
1,5 kg švestek nebo blum	univerzální pánev + rošt	3 + 1		80 °C	cca 8-10 hodin
200 g, kuchyňských bylin, očištěných	univerzální pánev + rošt	3 + 1		80 °C	cca 1½ hod.

Zavařování

Sklenice a zavařovací gumičky musí být čisté a v pořádku. Používejte sklenice pokud možno stejné velikosti. Údaje v tabulkách se vztahují na kulaté litrové 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 teplota jejich obsahu. Než přepnete nebo vypnete pečicí troubu, přesvědčte se, že obsah sklenic správně perlí.

Příprava

1. Naplňte sklenice, ne však až po okraj.
2. Utřete okraj, skleničky musí být čisté.
3. Na každou sklenici položte zavařovací gumu a víčko.
4. Sklenice uzavřete pomocí svorek.

Do prostoru pečicí trouby nikdy nevkládejte více než šest sklenic.

Nastavení

1. Univerzální pánev zasuňte do výšky 2. Skleničky postavte tak, aby se nedotýkaly.
2. Do univerzální pánve nalijte ½ litru horké vody (cca 80 °C).
3. Zavřete pečicí troubu.
4. Nastavte spodní ohřev .
5. Teplotu nastavte na 170 až 180 °C
6. Spusťte provoz.

Zavařování

Ovoce

Po přibližně 40 až 50 minutách začnou ve sklenicích v krátkých intervalech stoupat bublinky. Vypněte pečicí troubu.

Po 25 až 35 minutách 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 se může zkazit.

Ovoce v litrových sklenicích	Jakmile začne perlit	Zbytkové teplo
Jablka, rybíz, jahody	vypnout	cca 25 minut
Třešně, meruňky, broskve, angrešt	vypnout	cca 30 minut
Jablečné pyré, hrušky, švestky	vypnout	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
Hrách	cca 70 minut	cca 30 minut

Vyndání sklenic

Po zavaření sklenice z prostoru pečicí trouby vyndejte.

Pozor!

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

Akrylamid v potravinách

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

Tipy pro přípravu pokrmů s nízkým obsahem akrylamidů

Všeobecně

- Doba tepelné úpravy by měla být co nejkratší.
- Pokrmy pečte dozlatova, ne příliš dohněda.
- Větší a silnější pečivo obsahuje méně akrylamidu.

Pečení

S horním/spodním ohřevem max. 200 °C.
S 3D-horkým vzduchem nebo horký vzduch max. 180 °C.

Cukroví

S horním/spodním ohřevem max. 190 °C.
S 3D–horkým vzduchem nebo horký vzduch max. 170 °C.
Vejce nebo žloutek snižuje tvorbu akrylamidů.

Hranolky z trouby

Hranolky rozložte na plech rovnoměrně a v jedné vrstvě.
Na jednom plechu pečte minimálně 400 g, aby se hranolky nevysušily.

Testované pokrmy

Tyto tabulky byly sestaveny pro testující instituty s cílem usnadnit testování různých pokrmů.

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

Pečení

Pečení na 2 úrovních:

Vsuňte univerzální pánev vždy nad pečicí plech.

Pečení na 3 úrovních:

Vsuňte univerzální pánev doprostřed.

Stříkané pečivo:

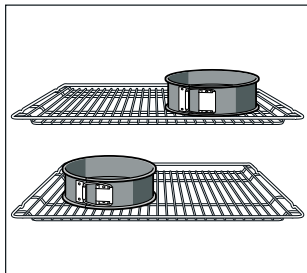
Současně zasunuté plechy nemusí být současně hotové.

Zakrytý jablečný koláč na úrovni 1:

Tmavé otvírací formy postavte střídavě vedle sebe.

Zakrytý jablečný koláč na 2 úrovních:

Tmavé otvírací formy postavte střídavě nad sebou, viz. obrázek.



Koláče v otvírací formě z bílého plechu:

Pečte s horním/spodním  ohřevem na úrovni 1. Použijte univerzální pánev namísto roštu a postavte na ni otvírací formy.

Pokrm	Příslušenství a formy	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba trvání v minutách
Stříkané pečivo (předehřejte*)	pečicí plech	3		140 - 150	30 - 40
	univerzální páněv + pečicí plech	3 + 1		140 - 150	30 - 45
	2 pečicí plechy + univerzální páněv	5 + 3 + 1		130 - 140	35 - 50
Stříkané pečivo	pečicí plech	3	 /eco	140 - 150	30 - 45
Malé koláče (předehřejte *)	pečicí plech	3		150 - 170	20 - 30
	pečicí plech	3		150 - 160	20 - 30
	univerzální páněv + pečicí plech	3 + 1		140 - 160	25 - 40
	2 pečicí plechy + univerzální páněv	5 + 3 + 1		130 - 150	25 - 40
Vodový piškot (předehřejte *)	otvírací forma na roštu	2		160 - 170	30 - 40
Vodový piškot	otvírací forma na roštu	2	 /eco	160 - 180	30 - 40
Zakrytý jablečný koláč	rošt + 2 otvírací formy Ø 20 cm	1		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 páněv do výšky 1, páněv zachytí tekutinu a pečicí trouba tak zůstane čistější.

Pokrm	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Gril. stupeň	Doba trvání v minutách
Opékání toastů, předehřívajte 10 minut	rošt	5		3	½ - 2
Beefburger, 12 kusů* nepřehřívajte	rošt + univerzální páněv	4 + 1		3	25 - 30

* Po uplynutí 2/3 doby grilování obraťte

Záruční podmínky

společnosti BSH domácí spotřebiče s.r.o.

1. Záruka

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

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

2. Pořizovací doklad a záruční list

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

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

3. Uplatnění záruky

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

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

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

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

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

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

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

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

4. Neoprávněnost reklamace

Reklamace 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, provozem při nesprávném napájecím napětí, připojováním 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 přemisťováním (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 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 pořizovací 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 36G4580

Obsah

Bezpečnostné pokyny.....	5
Pred montážou	5
Upozornenie týkajúce sa Vašej bezpečnosti	5
Príčiny poškodenia	7
Vaša nová rúra na pečenie	8
Ovládacie pole.....	8
Tlačidlá	8
Otočný volič	9
Displej.....	9
Kontrola teploty.....	10
Priestor na pečenie.....	10
Príslušenstvo	11
Pred prvým použitím	16
Nastavte čas.....	16
Predhrejte priestor na pečenie	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.....	20
Nastavenie rýchloohrevu	23
Časové funkcie	24
Nastavenie časových funkcií – krátko vysvetlené	24
Nastavenie budíka	24
Nastavenie času trvania	25
Presunutie času ukončenia	27
Nastavenie času	28
Pamäť	29
Uloženie nastavenia do pamäti	29
Spustenie pamäti	29
Nastavenie sabat	30
Spustenie nastavenia sabat	30

Obsah

Detská poistka	31
Základné nastavenie	31
Zmena základného nastavenia.....	32
Automatické vypnutie	34
Pomocný čistiaci systém.....	34
Pred čistením.....	35
Nastavenie čistiaceho stupňa.....	35
Po čistení.....	35
Údržba a čistenie	36
Čistiace prostriedky	36
Vyvesenie a zavesenie roštov	39
Sklopenie grilovacieho telesa.....	40
Zavesenie a vyvesenie dvierok rúry na pečenie.....	41
Demontáž a montáž sklenených tabúľ	43
Čo robiť v prípade poruchy?	45
Tabuľka porúch	45
Výmena žiarovky na strope rúry na pečenie	47
Výmena žiarovky na ľavej strane rúry na pečenie.....	48
Sklenený kryt.....	49
Zákaznícky servis.....	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
Voľba programu a nastavenie	61
Tipy pre programovú automatiku	63

Obsah

Testovali sme pre Vás v našom kuchynskom štúdiu.....	64
Koláče a pečivo	64
Tipy na pečenie	70
Mäso, hydina, ryby	71
Tipy na pečenie a grilovanie mäsa	76
Šetrná tepelná úprava	77
Tipy na šetrnú tepelnú úpravu	79
Nákypy, gratinované jedlo, toasty	79
Hotové produkty	80
Špeciálne jedlo	81
Rozmrazovanie.....	82
Sušenie.....	83
Zaváranie.....	84
Akrylamid v potravinách.....	86
Testované jedlo.....	87
Pečenie.....	87
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 pozorne preštudujte. Návod na obsluhu a montážny návod dobre uschovajte. V prípade predania ďalšej osobe priložte taktiež obidva návody.

Pred montážou

Poškodenie počas prepravy

Spotrebič ihneď po vybalení skontrolujte. Pokiaľ bol spotrebič počas prepravy poškodený, nesmie byť pripojený.

Elektrické pripojenie

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

Upozornenie týkajúce sa Vašej bezpečnosti

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

Dospelé osoby a deti nesmú bez dozoru spotrebič prevádzkovať,

- ak nie sú telesne alebo duševne schopné
- alebo im chýbajú vedomosti a skúsenosti.

Nikdy nenechávajte deti, hrať sa so spotrebičom.

Horúci priestor na pečenie

- Nikdy sa nedotýkajte horúcich vnútorných plôch a výhrevných prvkov. Dvierka spotrebiča otvárajte opatrne. Zo spotrebiča môže unikať horúca para. Deti držte v bezpečnej vzdialenosti od rúry na pečenie.
- 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 opatrne.

Nebezpečenstvo požiaru!

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

Nebezpečenstvo elektrického skratu!

Dbajte na to, aby sa nikdy nezakliesnil prípojný kábel v horúcich dvierkach spotrebiča. Izolácia kábla sa môže roztaviť.

Nebezpečenstvo oparenia!

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

Horúce príslušenstvo a nádoby

Nebezpečenstvo popálenia!

Nikdy nevyberajte horúce príslušenstvo alebo nádoby z priestoru na pečenie bez použitia chňapky.

Neodborné opravy

Nebezpečenstvo zasiahnutia elektrickým prúdom!

Neodborné opravy sú nebezpečné. Opravy môže vykonávať len nami vyškolený technik zákazníckeho servisu. Ak je spotrebič poškodený, vytiahnite sieťovú zástrčku, príp. vypnite poistku v poistkovej skrinke. Zavolajte zákaznícky servis.

Príčiny poškodenia

Pozor!

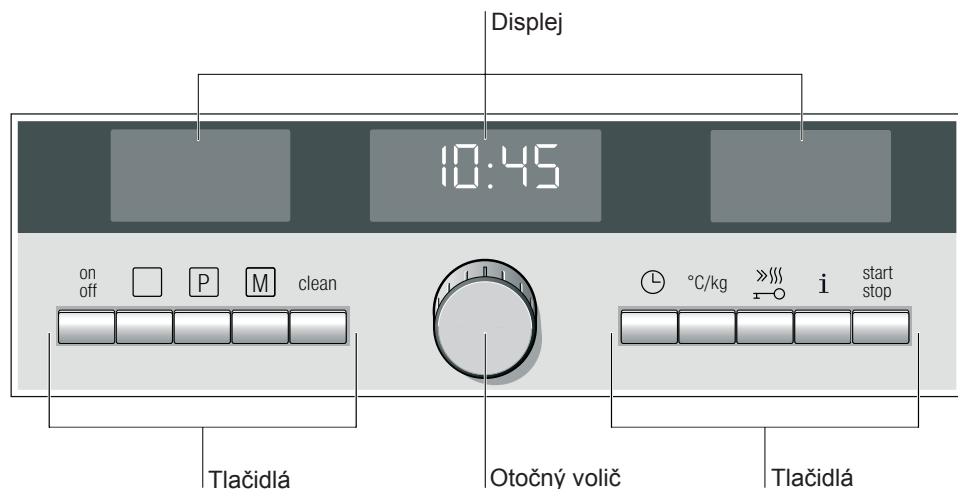
- Príslušenstvo, fólia, papier na pečenie alebo nádoba na dne priestoru na pečenie: Na dno priestoru na pečenie neukladajte žiadne príslušenstvo. Dno priestoru na pečenie neobkladajte fóliou ani papierom na pečenie. Na dno rúry na pečenie nestavajte žiadne nádoby, pokiaľ nastavená teplota presahuje 50°C. Dochádza k hromadeniu tepla. Čas tepelnej úpravy potom už nezodpovedá a poškodzuje sa smalt.
- Voda v horúcom priestore na pečenie: Do horúceho priestoru na pečenie nikdy nelejte vodu. Tvorí sa vodná para. Zmenou teploty by mohlo dôjsť k poškodeniu smaltu.
- Vlhké potraviny: V uzatvorenom priestore na pečenie neskladujte dlhšie žiadne vlhké potraviny. Smalt by sa poškodil.
- Ovocná šťava: Plech na pečenie v prípade veľmi šťavnatých ovocných koláčov nepreplňajte. Ovocná šťava, ktorá kvapka z plechu na pečenie, zanecháva škvrny, ktoré nie je možné odstrániť. Používajte radšej hlbšiu univerzálnu panvicu.
- Vychladnutie s otvorenými dvierkami spotrebiča: Priestor na pečenie nechajte vychladnúť len s uzatvorenými dvierkami. Aj keď sú dvierka spotrebiča otvorené iba trochu, môžu byť časom poškodené susedné čelné strany nábytku.
- Veľmi znečistené tesnenie rúry na pečenie: Keď je tesnenie rúry na pečenie veľmi znečistené, dvierka počas prevádzky už správne nedoliehajú. Môžu byť poškodené susedné čelné strany nábytku. Tesnenie rúry na pečenie udržiavajte vždy čisté.
- Dvierka rúry na pečenie nepoužívajte ako sedadlo alebo odkladací plochu: Nikdy si nesadajte ani nestúpajte na otvorené dvierka rúry na pečenie. Na dvierka rúry na pečenie neodkladajte žiadne nádoby alebo príslušenstvo.
- Preprava spotrebiča: Nenoste spotrebič za rukoväť dvierok. Rukoväť dvierok neunesie hmotnosť spotrebiča a mohla by sa zlomiť.

Vaša nová rúra na pečenie

Tu sa zoznámite s Vašou novou rúrou na pečenie. Vysvetlíme Vám ovládacie pole s jednotlivými ovládacími prvkami. Zároveň získate informácie k priestoru na pečenie a príslušenstvu.

Ovládacie pole

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



Tlačidlá

Symbol	Funkcia tlačidla
on off	Zapnutie a vypnutie rúry na pečenie
	Voľba druhu ohrevu
	Zvolenie programovej automatiky
	dlhé stlačenie = zvolenie pamäti krátke stlačenie = spustenie pamäti
clean	Zvolenie čistiaceho systému. Toto tlačidlo nie je obsiahnuté. Až keď doplníte samočistiace stropy a bočné časti a následne aktivujete čistiaci systém v základných nastaveniach, môžete zvoliť čistiaci systém.
	Otvorenie a uzatvorenie menu časových funkcií.
°C/kg	Zvolenie teploty alebo hmotnosti.

Symbol	Funkcia tlačidla
» x—o	krátke stlačenie = rýchloohrev dlhé stlačenie = detská poistka
i	krátke stlačenie = zistenie teploty dlhé stlačenie = otvorenie alebo zatvorenie menu Základné nastavenie
start stop	krátke stlačenie = spustenie/podržanie prevádzky dlhé stlačenie = prerušenie prevádzky

Otočný volič

Otočným voličom môžete zmeniť všetky navrhované a nastavované hodnoty. Symbol ↻ na displeji zobrazuje, ktorú hodnotu môžete meniť.

Otočný volič je zapustiteľný. Pre zapustenie a uvoľnenie stlačte otočný volič.

Displej

Na displeji sa zobrazí navrhovaná hodnota, ktorú môžete v prípade potreby meniť otočným voličom.

Displej je rozdelený na tri ukazovatele.



- **Ukazovateľ druhu ohrevu**
Zobrazí sa zvolený druh ohrevu alebo druh prevádzky.
- **Ukazovateľ času**
Zobrazí sa čas, budík, čas trvania a ukončenia a hmotnosť pre programovú automatiku.
- **Ukazovateľ teploty**
Zobrazí sa teplota, grilovací alebo čistiaci stupeň a číslo programu.

Otočný volič

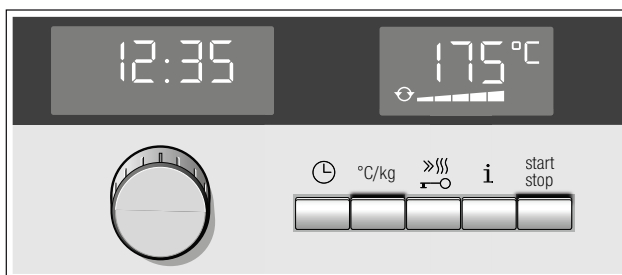
Symbol  zobrazuje, ktorú hodnotu môžete otočným voličom meniť.

Kontrola teploty

Stupnica na kontrolu teploty ukazuje zahrievaciu fázu alebo zostatkové teplo v priestore na pečenie.

Kontrola rozohrievania

Kontrola rozohrievania ukazuje nárast teploty v priestore na pečenie. Ak sú všetky dieliky plné, je dosiahnutý optimálny časový okamih na vsunutie jedla.



Pri grilovacom a čistiacom stupni sa dieliky neobjavia.

Počas rozohrievania môžete pomocou tlačidla $\pm$ zistiť aktuálnu teplotu rozohrievania. Z dôvodu termickej zotrvačnosti sa môže zobrazená teplota o niečo líšiť od skutočnej teploty v priestore na pečenie.

Zostatkové teplo

Po vypnutí ukazuje kontrola teploty zostatkové teplo v priestore na pečenie. Ak sú dieliky vyplnené, je v priestore na pečenie teplota cca 300 °C. Ukazovateľ zhasne, keď teplota klesne na cca 60 °C.

Priestor na pečenie

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

Osvetlenie rúry na pečenie

Počas prevádzky svieti osvetlenie v priestore na pečenie. Pri nastavenej teplote do 60 °C sa lampa vypne. To umožňuje optimálne presnú reguláciu.

Keď sa otvoria dverka rúry na pečenie, svetlo sa zapne.

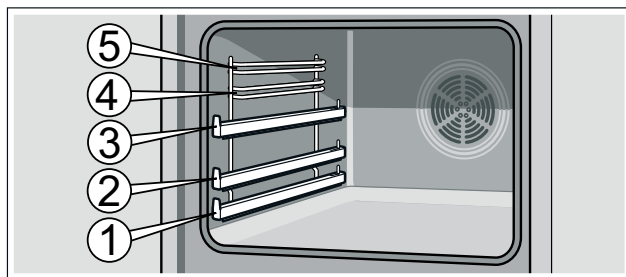
Chladiaci ventilátor

Chladiaci ventilátor sa podľa potreby zapína a vypína. Teplý vzduch uniká nad dvierkami. Pozor! Vetráciu štrbinu nezakrývajte, inak sa rúra na pečenie prehreje.

Aby po prevádzke rúra rýchlejšie vychladla, ventilátor ešte nejaký čas dobieha.

Príslušenstvo

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



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

Podľa vybavenia spotrebiča výsuvné lišty zaskočia, keď sú už celkom vysunuté. Tak môžete jednoduchšie ukladať príslušenstvo. Pre odblokovanie výsuvnej lišty zasuňte potlačením späť do priestoru na pečenie.

Ak je príslušenstvo veľmi horúce, môže sa deformovať. Akonáhle opäť vychladne, deformácia ustúpi, bez toho aby nejako narušila jeho funkciu.

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



Rošt

Na nádoby, formy na koláče, mäso, kusky na grilovanie a mrazené produkty. Rošt zasuňte zakrivením dolu .



Smaltový plech na pečenie

Na koláče a cukrovinky. Plech na pečenie zasuňte do rúry na pečenie skoseným smerom ku dvierkam.



Univerzálna panvica

Pre šťavnaté koláče, pečivo, mrazené jedlo a veľké mäso. Je možné ju použiť taktiež ako záchytnú nádobu tuku, keď grilujete priamo na rošte.

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



Teplomer na mäso

Teplomer na mäso umožňuje presný stupeň prepečenia mäsa.

Špeciálne príslušenstvo

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

Nie každé špeciálne príslušenstvo sa hodí ku všetkým spotrebičom. Pri kúpe uveďte presné označenie (E-Nr.) Vášho spotrebiča.

Špeciálne príslušenstvo	HZ číslo	Použitie
Rošt	HZ334000	Na nádoby, formy na koláče, mäso, kusky na grilovanie a mrazené produkty.
Smaltový plech na pečenie	HZ331000	Na koláče a cukrovinky. Plech na pečenie zasuňte do rúry na pečenie skoseným smerom ku dvierkam.
Univerzálna panvica	HZ332000	Pre šťavnaté koláče, pečivo, mrazené jedlo a veľké mäso. Je možné ju použiť taktiež ako záchytnú nádobu tuku, keď grilujete priamo na rošte. Univerzálnu panvicu zasuňte do rúry na pečenie skoseným smerom ku dvierkam.

Špeciálne príslušenstvo	HZ číslo	Použitie
Vkladací rošt	HZ324000	Na mäso. Rošt položte vždy do univerzálnej panvice. Panvica zachytí odkvapkávajúci tuk a šťavu z mäsa.
Grilovací plech	HZ325000	Na grilovanie miesta 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.
Sklenená panvica	HZ336000	Hlboká panvica na pečenie zo skla. Je vhodná aj ako servírovací tanier.
Plech na pizzu	HZ317000	Ideálna na pizzu, mrazené jedlo alebo veľké guľaté koláče. Plech na pizzu môžete použiť namiesto univerzálnej panvice. Plech postavte na rošt a riadte sa údajmi uvedenými v tabuľke.
Kameň na pečenie	HZ327000	Kameň na pečenie sa hodí na prípravu domáceho chleba, žemlí a pizze, ktoré sa majú upiecť do chrumkavá. Kameň na pečenie musíte vždy predhriať na odporúčanú teplotu.
Smaltovaný plech na pečenie s nepríľnavou vrstvou	HZ331010	Koláče a cukrovinky sa jednoduchšie uvoľnia z plechu na pečenie. Plech na pečenie zasuňte do rúry skoseným smerom ku dvierkam.
Univerzálna panvica s nepríľnavou vrstvou	HZ332010	Šťavnaté koláče, pečivo, mrazené jedlo a veľké mäso sa jednoduchšie uvoľnia z univerzálnej panvice. Univerzálnu panvicu zasuňte do rúry na pečenie skoseným smerom ku dvierkam.
Profi-panvica s vkladacím roštom	HZ333000	Veľmi vhodná na prípravu veľkého množstva jedla.
Veko na profi-panvicu	HZ333001	Veko premení profi-panvicu na profi-pekáč.
Sklenený pekáč	HZ915001	Sklenený pekáč sa hodí na dusenie a zapiekanie jedla v rúre na pečenie. Veľmi vhodný je na programovú automatiku alebo automatiku pečenia.

Špeciálne príslušenstvo	HZ číslo	Použitie
Teleskopické výsuvy 2-stupňový	HZ338250	Pomocou výsuvných líšt vo výške 2 a 3 môžete príslušenstvo ďalej vysunúť, bez toho aby sa prevrátilo.
3- stupňový	HZ338352	Pomocou výsuvných líšt vo výške 1, 2 a 3 môžete vysunúť príslušenstvo ďalej, bez toho aby sa prevrátilo. 3 stupňový výsuv nie je vhodný pre spotrebiče s otočným ražňom.
3- stupňový úplný výsuv	HZ338356	Pomocou výsuvných líšt vo výške 1, 2 a 3 môžete príslušenstvo úplne vysunúť, bez toho aby sa prevrátilo. 3 stupňový úplný výsuv nie je vhodný pre spotrebiče s otočným ražňom
3- stupňový úplný 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 stupňový úplný výsuv nie je vhodný pre spotrebiče s otočným ražňom

Špeciálne príslušenstvo	HZ číslo	Použitie
Samočistiace bočné steny Spotrebiče s dvoma žiarovkami, sklápacím grilovacím telesom a teplomerom na mäso	HZ329028	Aby sa varný priestor počas prevádzky sám vyčistil, môžete spotrebič vybaviť stropom a bočnými stenami.
Filter pary	HZ329000	Môžete ním dodatočne vybaviť Vašu rúru na pečenie. Služí na filtráciu tukových častíc v odvádzanom vzduchu a na redukciu zápachu.
Systém – varenia v pare	HZ24D300	Pre šetrnú prípravu zeleniny a rýb.

Ponuka zákazníckeho servisu

Pre Vaše domáce spotrebiče si môžete dokúpiť v zákazníckom servise alebo v špecializovanej predajni príslušnej krajiny vhodné čistiace a ošetrojúce prostriedky alebo ďalšie príslušenstvo. Pri nákupe vždy uveďte príslušné objednávacie číslo požadovaného tovaru.

Utierky na ošetrovanie nerezových plôch	obj. č. 311134	Redukujú usadzovanie nečistoty. Vďaka impregnácii špeciálnym olejom bude povrch nerezových spotrebičov optimálne ošetrovaný.
Gél na čistenie rúry na pečenie a grilu	obj. č. 463582	Na čistenie priestoru na pečenie. Gél je bez vône.
Utierka z mikrovlákná s voštinovou štruktúrou	obj. č. 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 mastnoty.
Poistka dvierok	obj. č. 612594	Zabráni deťom otvoriť dvierka rúry na pečenie. Spôsob priskrutkovania poistky závisí od typu spotrebiča. Dodržiavajte návod, ktorý je priložený k poistke dvierok.

Pred prvým použitím

Tu sa dozviete, čo všetko musíte urobiť, kým začnete vo Vašej rúre na pečenie prvýkrát pripravovať jedlo.

- Nastavte čas
- Rozohrejte priestor na pečenie
- Vyčistite príslušenstvo
- Prečítajte si bezpečnostné pokyny na začiatku návodu na obsluhu. Sú veľmi dôležité.

Nastavte čas

Potom, čo bol Váš nový spotrebič pripojený, zobrazí sa na displeji 0:00. Nastavte aktuálny čas.

1. Stlačte tlačidlo .
V ukazovateli času vľavo vedľa symbolu na čas je zobrazená šípka  . Je navrhnuté 12:00.
2. Otočným voličom nastavte aktuálny čas.
3. Stlačte tlačidlo .

Na displeji sa zobrazí aktuálny čas.

Upozornenie

Ako nastavíte čas, si môžete prečítať v kapitole *Časové funkcie*.

Predhrejte priestor na pečenie

Aby ste odstránili zápach „novoty“, rozohrejte prázdnu rúru na pečenie so zatvorenými dvierkami. Nastavte druh ohrevu  Horný/dolný ohrev a 240 °C.

Pritom dbajte na to, aby v priestore na pečenie nezostali žiadne zvyšky obalu, napr. polystyrén.

1. Stlačte tlačidlo ^{on}_{off}.
Na displeji sa zobrazí symbol  ako návrh pre druh ohrevu 3D-horúci vzduch a 160 °C. Symbol  sa nachádza vpravo vedľa druhu ohrevu.
2. Otočným voličom zmeňte druh ohrevu na horný/dolný ohrev.
3. Stlačte tlačidlo °C/kg.
Symbol  prepne na ukazovateľ teploty.
4. Otočným voličom zmeňte teplotu na 240 °C.
5. Stlačte tlačidlo ^{start}_{stop}.
Spustí sa prevádzka. Svieti tlačidlo ^{start}_{stop}.
6. Po 60 minútach vypnite rúru na pečenie tlačidlom ^{on}_{off}.

Dieliky ukazovateľa teploty ukazujú zostatkové teplo v priestore na pečenie.

Čistenie príslušenstva

Príslušenstvo pred prvým použitím poriadne vyčistite mäkkou utierkou v teplom čistiacom roztoku.

Zapnutie a vypnutie rúry na pečenie

Pomocou tlačidla $\frac{\text{on}}{\text{off}}$ rúru na pečenie vypnete a zapnete.

Zapnutie

Stlačte tlačidlo $\frac{\text{on}}{\text{off}}$.

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



Môžete rovno spustiť toto nastavenie alebo

- nastaviť iný druh ohrevu a teplotu
- tlačidlom **P** zvoliť program
- tlačidlom **M** zvoliť uložené nastavenie pamäte
- tlačidlom **clean** zvoliť čistiaci systém

Ako to nastavíte, sa dočítate v jednotlivých kapitolách.

Vypnutie

Stlačte tlačidlo $\frac{\text{on}}{\text{off}}$. Rúra na pečenie sa vypne.

Nastavenie rúry na pečenie

V tejto kapitole sa môžete dočítať

- ktoré druhy ohrevu má Vaša rúra na pečenie k dispozícii
- ako nastavíte druh ohrevu a teplotu
- a ako nastavíte rýchloohrev.

Druhy ohrevu

Vaša rúra na pečenie má k dispozícii veľký počet druhov ohrevu. Pre každé jedlo môžete zvoliť optimálny druh prípravy.

Druh ohrevu a rozsah teploty	Použitie
 3D-horúci vzduch 30-275 °C	Na koláče a pečivo na 1 až 3 úrovniach. Ventilátor rozdeľuje teplo kruhového ohrievacieho telesa na zadnej strane rovnomerne do priestoru na pečenie.
 Horúci vzduch eco* 30-275 °C	Na koláče a pečivo, nákypy, mrazené a hotové produkty, mäso a ryby, na jednej úrovni bez predhriatia. Ventilátor rozdeľuje energeticky optimalizované teplo kruhového ohrievacieho telesa rovnomerne v priestore na pečenie.
 Horný/dolný ohrev 30-300 °C	Na koláče, nákypy a chudé kúsky mäsa, napr. hovädzie alebo divina, na jednej úrovni. Teplo prúdi rovnomerne zhora a zospodu.
 Hydro-pečenie 30-300 °C	Na kysnuté pečivo, napr. chlieb, žemle alebo vianočku, a pre odpaľované pečivo, napr. veterníky alebo piškót. Teplo prúdi rovnomerne zhora a zospodu. Vlhkosť v potravinách zostáva ako vodná para v priestore na pečenie.
 Pizza-stupeň 30-275 °C	Na rýchlu prípravu mrazených produktov bez predhriatia, napr. pizza, hranolčky alebo závin. Teplo prúdi zospodu a z kruhového ohrievacieho telesa v zadnej stene.
 Dolný ohrev 30-300 °C	Na zaváranie a dopečenie alebo pripečenie. Teplo prúdi zospodu.

* Druh ohrevu bol stanovený podľa energetickej efektívnej triedy podľa EN50304.

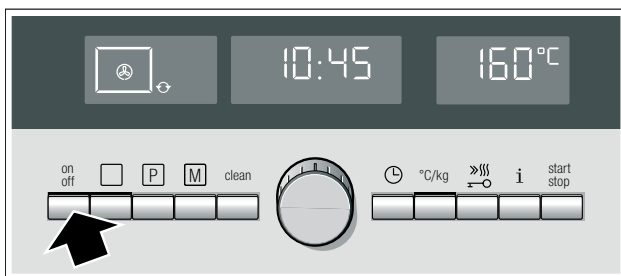
Druh ohrevu a teplotný rozsah	Použitie
 Cirkulačný gril 30-300 °C	Na pečenie mäsa, hydiny a celé ryby. Grilovacie ohrievacie teleso a ventilátor sa striedavo zapínajú a vypínajú. Ventilátor necháva prúdiť horúci vzduch okolo jedla.
 Veľkoplošný gril Grilovacie stupne: 1, 2, 3	Na grilovanie steakov, párok, toastov a kúskov rýb. Zahrieva sa celá plocha pod grilovacím telesom.
 Maloplošný gril Grilovacie stupne: 1, 2, 3	Na grilovanie steakov, párok, toastov a kúskov rýb v malom množstve. Zahrieva sa stredná časť grilovacieho telesa.
 Rozmrazovanie 30-60 °C	Na rozmrazovanie, napr. mäsa, hydiny, chleba a koláčov. Ventilátor rozdeľuje teplý vzduch okolo jedla.
 Udržiavanie tepla 60-100 °C	Na udržiavanie tepla už hotového jedla.

* Druh ohrevu bol stanovený podľa energetickej efektívnej triedy podľa EN50304.

Nastavenie druhu ohrevu a teploty

Príklad v obrázku: Nastavenie  horného/dolného ohrevu, 180 °C.

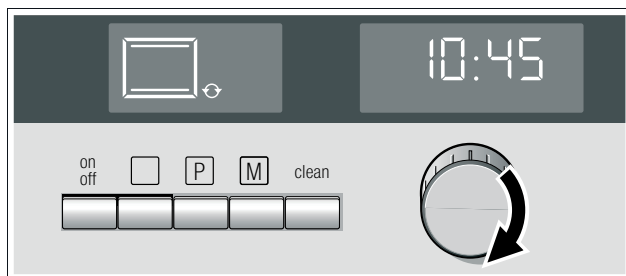
Stlačte tlačidlo  on, príp. tlačidlo . Na displeji sa zobrazí symbol  pre 3D-horúci vzduch a je navrhnutá teplota 160 °C. Na časovom ukazovateli je zobrazený čas. Symbol  vedľa druhu ohrevu zobrazuje, že otočným voličom môžete meniť druh ohrevu.



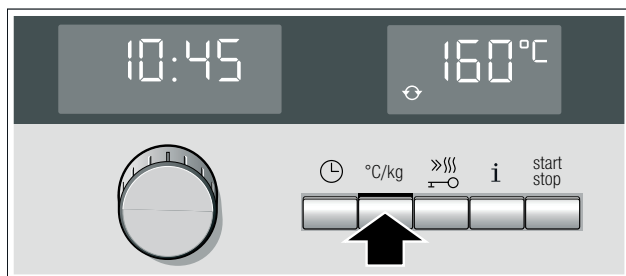
Toto nastavenie môžete okamžite spustiť tlačidlom  start/stop.

Keď budete chcieť nastaviť iný druh ohrevu a teplotu, postupujte následovne.

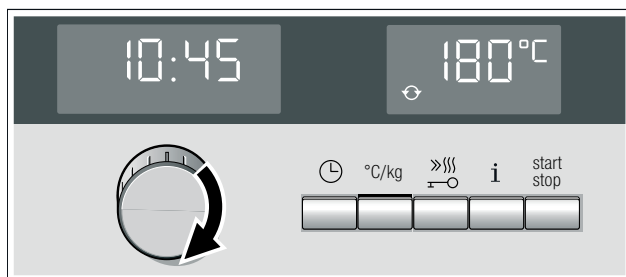
1. Nastavte otočným voličom požadovaný druh ohrevu.



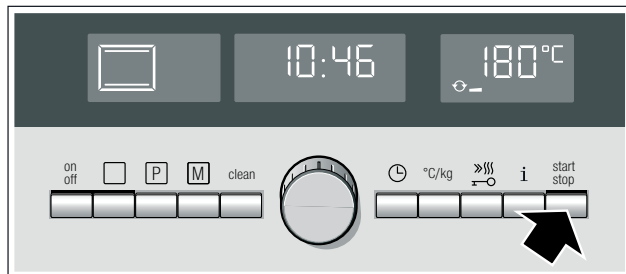
2. Stlačte tlačidlo °C/kg.
Symbol ↻ prejde na teplotu.



3. Otočným voličom zmeňte navrhovanú teplotu.



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



5. Keď je jedlo hotové, vypnite rúru na pečenie tlačidlom ^{on}off.

Zmena teploty alebo grilovacieho stupňa

Je to možné kedykoľvek. Otočným voličom zmeníte teplotu alebo grilovací stupeň.

Zistenie teploty rozohrievania

Stlačte nakrátko tlačidlo ⁱ. Aktuálna teplota rozohrievania v priestore na pečenie sa zobrazí na niekoľko sekúnd.

Otvorenie dvierok rúry na pečenie

Prevádzka sa dočasne zastaví. Bliká tlačidlo ^{start}stop. Po uzatvorení dvierok beží prevádzka ďalej.

Dočasné prerušenie prevádzky

Stlačte nakrátko tlačidlo ^{start}stop. Rúra na pečenie je v stave pauzy. Bliká tlačidlo ^{start}stop. Pre ukončenie pauzy opäť stlačte tlačidlo ^{start}stop. Svetí tlačidlo ^{start}stop. Prevádzka beží ďalej.

Prerušenie prevádzky

Držte stlačené tlačidlo ^{start}stop, kým sa nezobrazí  pre 3D-horúci vzduch a 160 °C. Môžete opäť nastavovať.

Nastavenie času trvania

Vid' kapitolu *Časové funkcie*, nastavenie času trvania.

Presunutie času ukončenia

Vid' kapitolu *Časové funkcie*, presunutie času ukončenia.

Nastavenie rýchloohrevu

Vhodné druhy ohrevu

Rýchloohrev nie je vhodný pre všetky druhy ohrevu.

 3D-horúci vzduch

 Horný/dolný ohrev

 Hydro-pečenie

 Pizza - stupeň

Krátky akustický signál ukazuje, že zvolený druh ohrevu nie je vhodný pre rýchloohrev.

Vhodné teploty

Rýchloohrev nefunguje, keď je nastavená teplota pod 100 °C. Ak je teplota v priestore na pečenie len nepatrne nižšia ako nastavená teplota, nie je rýchloohrev potrebný. Nezapne sa.

Nastavenie rýchloohrevu

Stlačte tlačidlo  pre rýchloohrev. Vedľa teploty sa zobrazí symbol . Rýchloohrev sa spustí. Dieliky pre kontrolu teploty sa vyplnia.

Rýchloohrev je ukončený, keď sú všetky dieliky vyplnené. Budete počuť krátky signál. Symbol  zhasne. Vložte jedlo do priestoru na pečenie.

Upozornenie

- Keď zmeníte druh ohrevu, rýchloohrev sa preruší.
- Nastavený čas trvania plyní nezávisle od rýchloohrevu ihneď po štarte.
- Počas rýchloohrevu môžete tlačidlom  zistiť aktuálnu teplotu priestoru na pečenie.
- Aby ste dosiahli rovnomerný výsledok varenia, dajte jedlo do priestoru na pečenie, až keď je rýchloohrev ukončený.

Ukončenie rýchloohrevu

Stlačte tlačidlo . Symbol zhasne.

Časové funkcie

Tlačidlom  vyvoláte časové funkcie. Nasledujúce časové funkcie sú možné:

Ak je rúra na pečenie vypnutá:

-  = nastavenie budíka
-  = nastavenie času

Ak je rúra na pečenie zapnutá:

-  = nastavenie budíka
- $\text{I} \rightarrow \text{I}$ = nastavenie času trvania
- $\rightarrow \text{I}$ = presunutie času ukončenia

Nastavenie časových funkcií – krátko vysvetlené

1. Stlačte tlačidlo  toľkokrát, kým sa šípka nachádza pred požadovaným symbolom, napr. funkcia Nastavenia času trvania = $\text{I} \rightarrow \text{I}$.
2. Otočným voličom nastavte požadovanú hodnotu.
3. Stlačte tlačidlo  toľkokrát, pokiaľ symbol  na ukazovateli času zhasne.

Krátky akustický signál

Ako nastavíte každú funkciu, je popísané podrobne na záver.

Keď zmeníte alebo nastavíte nejakú hodnotu, budete počuť krátky akustický signál.

Nastavenie budíka

Budík je nezávislý od rúry na pečenie. Môžete ho používať ako kuchynskú minútku a kedykoľvek nastaviť.

1. Stlačte tlačidlo .
Menu časové funkcie sa otvorí. Šípka $\blacktriangleright$ sa nachádza vľavo vedľa symbolu  pre budík. Symbol  nad dvojbodkou ukazuje, že môže byť otočným voličom nastavený čas.

2. Nastavte otočným voličom čas, ako dlho má byť zapnutý budík.
3. Stlačte tlačidlo  toľkokrát, kým nezhasne symbol  na časovom ukazovateli.

Čas viditeľne plyní na ukazovateli času.

Po uplynutí času

Zaznie akustický signál. Čas budíka sa nachádza na . Stlačte tlačidlo . Ukazovateľ zhasne.

Prerušenie času prevádzky

Tlačidlom  otvorte menu. Čas prevádzky otočte späť na . Stlačte tlačidlo  toľkokrát, kým symbol  na ukazovateli nezhasne.

Zmena času prevádzky

Tlačidlom  otvorte menu a otočným voličom zmeňte čas prevádzky. Stlačte tlačidlo , kým na ukazovateli času nezhasne symbol . Menu je uzatvorené. Zmenený čas plyní.

Nastavenie času trvania

Keď natavíte čas trvania tepelnej úpravy (čas, kedy bude jedlo hotové), ukončí sa prevádzka automaticky po tomto čase. Rúra na pečenie už dlhšie nebude hriať.

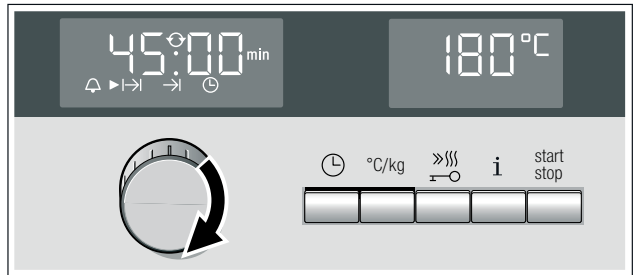
Predpoklad: Je nastavený nejaký druh ohrevu a teplota.

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

1. Stlačte dvakrát tlačidlo . Šípka sa nachádza pred symbolom času trvania . Symbol  pred dvojbodkou zobrazuje, že môžete nastaviť čas trvania otočným voličom.



2. Otočným voličom nastavte čas trvania.



3. Stlačte tlačidlo  toľkokrát, kým nezhasne symbol  v ukazovateli času. Nastavenie bolo prevzaté.

4. Ak nebola prevádzka ešte spustená, stlačte tlačidlo . Čas trvania viditeľne plynie na ukazovateli času.

Čas trvania uplynul

Zaznie akustický signál. Rúra na pečenie už neheje. V ukazovateli času sa zobrazí 0:00. Signál môžete predčasne ukončiť tlačidlom .

Prerušenie času ukončenia

Tlačidlom  zvolíte čas trvania ►|→|. Otočným voličom vráťte späť čas trvania na 0:00. Stlačte tlačidlo  toľkokrát, kým nezhasne symbol  v ukazovateli času.

Zmena času trvania

Tlačidlom  zvolíte čas trvania ►|→|. Otočným voličom zmeňte čas trvania. Stlačte tlačidlo  toľkokrát, kým nezhasne symbol  v ukazovateli času. Zmenený čas trvania viditeľne plyní.

Zistenie nastaveného času, času trvania, času ukončenia

Tlačidlom  môžete vyvolať všetky funkcie.

Presunutie času ukončenia

Presunutie času ukončenia je možné pri

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

Príklad: Dáte jedlo do rúry o 9:30 hod. Príprava bude trvať 45 minút a jedlo bude hotové o 10:15 hod. Chceli by ste však, aby bolo hotové o 12:45 hod.

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

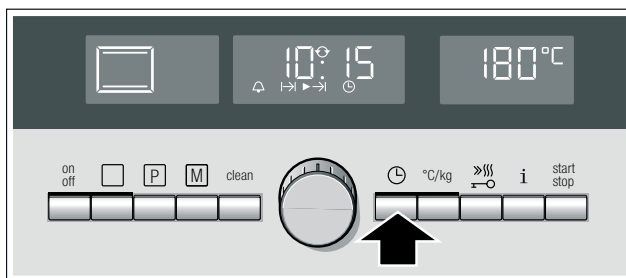
Všimnite si, že ľahko sa kaziace potraviny nemôžu zostať veľmi dlho v priestore na pečenie.

Presunutie času ukončenia

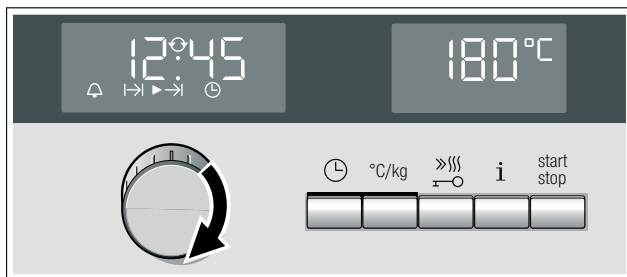
Predpoklad: Musí byť nastavený čas trvania. Prevádzka ešte nebola spustená.

1. Tlačidlom  zvolíte čas ukončenia .

Čas ukončenia sa zobrazí. Je to okamih, kedy bude jedlo hotové.



2. Otočným voličom presuňte čas ukončenia na neskôr.



3. Stlačte tlačidlo  toľkokrát, kým nezhasne symbol  v ukazovateli času.

4. Stlačte tlačidlo .

Rúra na pečenie prejde do pozície čakania. Svetí tlačidlo . Ukončenie je zobrazené v ukazovateli času. Akonáhle sa spustí prevádzka, začne čas trvania viditeľne plynúť.

Čas trvania uplynul

Zaznie akustický signál. Rúra na pečenie už neheje. V ukazovateli času sa zobrazí . Akustický signál môžete predčasne ukončiť tlačidlom .

Oprava času ukončenia

Je to možné, pokiaľ je rúra na pečenie v pozícii čakania. Tlačidlom  zvolíte čas ukončenia . Otočným voličom opravte čas ukončenia. Stlačte tlačidlo  toľkokrát, kým symbol  v ukazovateli nezhasne. Novo nastavený čas ukončenia sa prevezme.

Nastavenie času

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

Po výpadku prúdu

Po výpadku prúdu svieti na displeji  a symbol . Nastavte aktuálny čas.

1. Stlačte tlačidlo .

Šípka sa nachádza pred symbolom pre čas . V ukazovateli času sa zobrazí .

2. Otočným voličom nastavte aktuálny čas.

3. Stlačte tlačidlo .

Menu je zatvorené. Aktuálny čas sa zobrazí v ukazovateli času.

Zmena času

Ak chcete zmeniť čas napr. z letného na zimný, stlačte dvakrát tlačidlo . Šípka sa nachádza pred symbolom pre čas . Postupujte tak, ako je uvedené v bode 2 a 3.

Vypnutie zobrazenia času

Zobrazenie času môžete vypnúť. Čas sa potom zobrazí len, keď je rúra na pečenie zapnutá. Ako to vykonať, zistíte v kapitole Základné nastavenie.

Pamäť

Pomocou funkcie Pamäť môžete uložiť a kedykoľvek vyvolať nastavenie nejakého jedla.

Funkcia Pamäť má zmysel, pokiaľ nejaké jedlo pripravujete veľmi často.

Uloženie nastavenia do pamäti

Čistiaci systém nie je možné uložiť.

1. Nastavte druh ohrevu, teplotu a príp. čas trvania pre požadované jedlo alebo zvolte program. Nepúšťajte štart.
2. Držte stlačené tlačidlo , kým nezaznie akustický signál a nesvieti tlačidlo.

Uloženie iného nastavenia

Nastavenie je uložené a môže byť kedykoľvek spustené.

Nastavte a uložte nové nastavenie. Staré bude prepísané.

Spustenie pamäti

Uložené nastavenie pre Vaše jedlo môžete kedykoľvek spustiť.

1. Stlačte nakrátko tlačidlo .
Uložené nastavenie sa zobrazí.
2. Stlačte tlačidlo .
Spustí sa nastavenie pamäti.

Zmena nastavenia

Je to možné kedykoľvek. Keď nabudúce spustíte pamäť, zobrazí sa opäť pôvodne uložené nastavenie.

Nastavenie sabat

Pomocou tohto nastavenia udržiava rúra na pečenie pri hornom/dolnom ohreve teplotu medzi 85 °C a 140 °C. Môžete nastaviť čas trvania 24 až 73 hodín.

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

Spustenie nastavenia sabat

Predpoklad: Aktivovali ste v základnom nastavení „Nastavenie sabat“. Viď kapitolu Základné nastavenie.

1. Stlačte tlačidlo .
Na displeji sa zobrazí návrh  3D-horúci vzduch, 160 °C.
2. Otočte otočný volič doľava a zvolte ako druh ohrevu  nastavenie sabat.
3. Tlačidlom °C/kg prejdite ku teplote a pomocou otočného voliča nastavte požadovanú teplotu.
4. Stlačte dvakrát tlačidlo . Šípka sa nachádza pred symbolom času trvania ►|→. Bude navrhnuté 27:00 hod.
5. Pomocou otočného voliča nastavte požadovaný čas trvania.
6. Stlačte tlačidlo  toľkokrát, kým v ukazovateli času nezhasne symbol .
7. Stlačte tlačidlo ^{start}_{stop} .
Spustí sa nastavenie sabat.

Čas trvania uplynul

Rúra na pečenie už neheje.

Presunutie času ukončenia

Presunutie času ukončenia na neskôr nie je možné.

Prerušenie nastavenia sabat

Držte stlačené tlačidlo ^{start}_{stop} , kým sa nezobrazí  3D-horúci vzduch, 160 °C. Teraz môžete nastaviť nové nastavenie.

Detská poistka

Aby deti omylom nezapli rúru na pečenie alebo nezmenili nastavenie, má rúra detskú poistku.

Aktivovanie detskej poistky

Držte stlačené tlačidlo $\gg \text{III}$ $\leftarrow \text{O}$, kým sa nezobrazí symbol $\leftarrow \text{O}$. Trvá to cca 4 sekundy.

Nastavenie už nie je možné meniť. Ovládacie pole je zablokované.

Zrušenie zablokovania

Stlačte tlačidlo $\gg \text{III}$ $\leftarrow \text{O}$, kým nezhasne symbol $\leftarrow \text{O}$. Teraz môžete nastaviť nové nastavenie.

Upozornenie

Aj cez aktívnu detskú poistku môžete rúru na pečenie pomocou on alebo dlhým stlačením tlačidla start stop vypnúť, nastaviť budík alebo vypnúť akustický signál.

Základné nastavenie

Váš spotrebič má rôzne základné nastavenia, ktoré môžete kedykoľvek upraviť podľa Vašich potrieb.

Upozornenie

V tabuľke nájdete všetky základné nastavenia a možnosti pre zmenu. Podľa vybavenia Vášho spotrebiča sa na displeji zobrazí len základné nastavenie, ktoré sa hodí pre Váš spotrebič.

	Funkcia	Základné nastavenie	Možnosti
$\text{C } 1$	Akustický signál po uplynutí času trvania	$\text{C } 2 = 2 \text{ minúty}$	$1 = 10 \text{ sekundy}$ $\text{C } 2 = 2 \text{ minúty}$ $3 = 5 \text{ minút}$
$\text{C } 2$	Potvrdzovací tón pri stlačení tlačidla	$\text{C } 1 = \text{vyp}$	$\text{C } 1 = \text{vyp}$ $1 = \text{zap}$
$\text{C } 3$	Svetlosť osvetlenia displeja	$\text{C } 2 = \text{stredné}$	$1 = \text{noc}$ $\text{C } 2 = \text{stredné}$ $3 = \text{deň}$
$\text{C } 4$	Zobrazenie času, keď je rúra na pečenie vypnutá	$1 = \text{zap}$	$\text{C } 1 = \text{vyp}^*$ *Čas bude zobrazený, pokiaľ je zobrazené zostatkové teplo. $1 = \text{zap}$

	Funkcia	Základné nastavenie	Možnosti
c 5	Osvetlenie priestoru na pečenie počas prevádzky	1 = zap	0 = vyp 1 = zap
c 6	Pokračovanie prevádzky po uzatvorení dvierok	1 = prevádzka je spustená automaticky ďalej	0 = pomocou ^{start} _{stop} pokračovať v prevádzke 1 = prevádzka automaticky pokračuje
c 7	Prídavné blokovanie dvierok pri detskej poistke	0 = nie	0 = nie 1 = áno
c 8	Čas trvania, ak dlho dobieha chladiaci ventilátor	2 = stredné	1 = krátke 2 = stredné 3 = dlhé 4 = veľmi dlhé
c 9	Bol dodatočne namontovaný samočistiaci strop a bočné steny	0 = nie	0 = nie 1 = áno
c 10	Boli dodatočne namontované teleskopické výsuvy	0 = nie	0 = nie 1 = áno
c 11	Vrátenie všetkých zmien na základné nastavenie	0 = nie	0 = nie 1 = áno
c 12	Nastavenie sabat	0 = nie	0 = nie 1 = áno

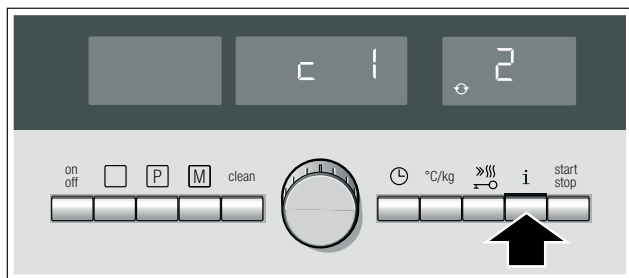
Zmena základného nastavenia

Predpoklad: Rúra na pečenie musí byť vypnutá.

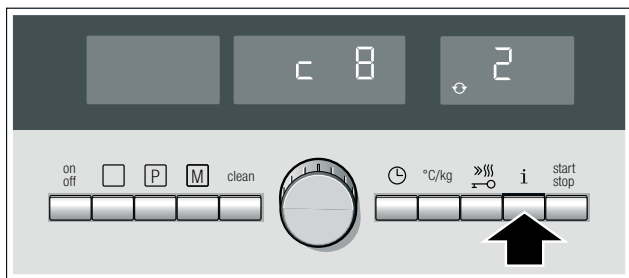
Prezrite si prosím tabuľku so základným nastavením, aby ste vedeli, čo sa skrýva za jednotlivými číslicami.

Príklad na obrázku: Zmena základného nastavenia
Dobíehanie chladiaceho ventilátora zo stredného na krátke.

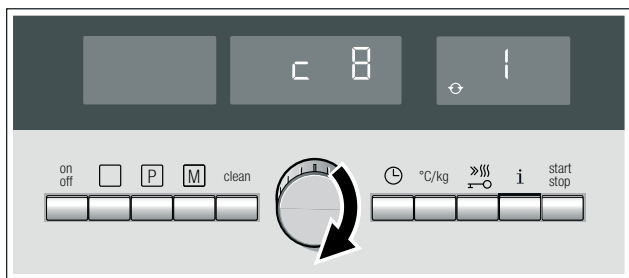
1. Držte cca 4 sekundy stlačené tlačidlo 1, kým sa nezobrazí c 1 pre prvé základné nastavenie a 2 na prednastavenú hodnotu.



2. Stlačte tlačidlo **i** toľkokrát, kým sa nezobrazí požadované základné nastavenie.



3. Otočným voličom zmeňte hodnotu základného nastavenia.



4. Teraz môžete meniť ďalšie základné nastavenia, ako je uvedené v bode 2 a 3.
5. Držte stlačené tlačidlo **i**, kým nezhasne ukazovateľ. Trvá to 4 sekundy. Všetky zmeny boli uložené.

Prerušenie

Stlačte tlačidlo **on/off**. Zmeny neboli prevzaté.

Automatické vypnutie

Vaša rúra na pečenie má funkciu automatického vypnutia. Aktivuje sa, keď nie je nastavený žiadny čas trvania a nastavenia neboli zmenené dlhší čas. Kedy sa tak stane, závisí od nastavenej teploty alebo grilovacieho stupňa.

Vypnutie aktívne

Na displeji sa zobrazí *FB*. Prevádzka bola prerušená.

Pre vymazanie tohto textu, stlačte ľubovoľné tlačidlo. Môžete opäť nastavovať.

Upozornenie

Ak je nastavený čas trvania, rúra na pečenie po uplynutí tohto času už nehorí. Automatická funkcia vypnutia nie je potrebná.

Pomocný čistiaci systém

Čistiaci systém regeneruje samočistiace plochy v priestore na pečenie.

Samočistiace plochy sú potiahnuté vysoko poréznu keramikou. Striekance vzniknuté pri pečení a vyprázaní budú touto vrstvou nasaté a odstránené, zatiaľ čo je rúra na pečenie v prevádzke. Ak sa tieto plochy nedostatočne vyčistia a vzniknú tmavé škvrny, budú týmto čistiacim systémom regenerované.

Dodatočné vybavenie samočistiacim stropom a bočnými stenami

Zadná stena priestoru na pečenie je potiahnutá keramikou vrstvou. Aby ste mohli samočistiaci systém používať, musí byť potiahnutý aj strop a bočné steny. Strop a bočné steny získate ako špeciálne príslušenstvo v zákazníckom servise.

Zmena základného nastavenia

Keď chcete spotrebič dodatočne vybaviť samočistiacim stropom a bočnými stenami, aktivujte čistiaci systém v základnom nastavení. Ako to vykonáte, si prečítate v kapitole „Základné nastavenie“.

Čistiace stupne

Môžete si vybrať z 3 čistiacich stupňov.

Stupeň	Úroveň	Čas trvania
1	ľahká	cca 45 minút
2	stredná	cca 1 hodina
3	intenzívna	cca 1 hodina, 15 minút

Pred čistením

Vyberte z priestoru na pečenie príslušenstvo a nádoby.

Čistenie dna priestoru na pečenie

Skôr ako nastavíte čistiaci systém, vyčistite plochy, ktoré sa nedajú vyčistiť týmto systémom v priestore na pečenie. Inak vzniknú škvrny, ktoré sa nebudú dať odstrániť.

Používajte utierku a teplý čistiaci roztok alebo ocot. Pri veľkom znečistení používajte oceľovú drôtenku alebo čistič na rúru. Používajte ich iba v chladnom priestore na pečenie. Oceľovou drôtenkou alebo čističom na rúry nikdy nečistite samočistiace plochy.

Nastavenie čistiaceho stupňa

1. Stlačte tlačidlo **clean**.
Bude navrhnutý čistiaci stupeň 3.
Keď budete chcieť čistiaci stupeň zmeniť:
2. Zvoľte otočným voličom požadovaný čistiaci stupeň.
3. Pomocou ^{start}_{stop} spustíte čistenie.

Po uplynutí čistenia

Na displeji sa zobrazí . Rúra na pečenie už nehreje.

Prerušenie čistenia

Držte stlačené tlačidlo ^{start}_{stop}, kým sa nezobrazí  3D-horúci vzduch, 160 °C. Môžete opäť nastavovať.

Oprava čistiaceho stupňa

Po štarte už nie je možné meniť čistiaci stupeň.

Čistenie by malo prebiehať v noci

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

Po čistení

Keď je už priestor na pečenie úplne vychladnutý, utrite zvyšky soli zo samočistiacich plôch vlhkou utierkou.

Údržba a čistenie

Kvalitnou údržbou a kvalitným čistením zostane Vaša rúra na pečenie dlho pekná a funkčná. Tu Vám vysvetlíme, ako sa o Vašu rúru na pečenie správne starať a ako ju čistiť.

Upozornenie

- Malé farebné rozdiely na čelnej strane rúry na pečenie sú zapríčinené použitím rôznych materiálov ako sklo, umelá hmota a kov.
- Tiene na sklenenej tabuli dvierok, ktoré pôsobia ako šmuhy, 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 nenarušuje funkčnosť rúry na pečenie. Hrany tenkých plechov sa nedajú úplne posmaltovať, preto môžu byť drsné. Antikorózna ochrana sa tým nijako nenaruší.

Čistiace prostriedky

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

Nepoužívajte:

- ostré alebo abrazívne čistiace prostriedky,
- čistiace prostriedky s vysokým obsahom alkoholu,
- tvrdé 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: Vyčistíte utierkou a vysušte mäkkou utierkou. Nepoužívajte prostriedok na čistenie skla ani škrabku na sklo.
Nerezové plochy	Teplý čistiaci roztok: Vyčistíte utierkou a vysušte mäkkou utierkou. Okamžite odstráňte škvrny od vody, tuku, škrobu a bielka, inak by sa pod nimi mohla vytvárať korózia. V zákazníckom servise alebo špecializovanej predajni si môžete zakúpiť špeciálne čistiace prostriedky určené na nerez, ktoré sú vhodné na teplé povrchy. Mäkkou utierkou naneste tenkú vrstvu ošetrujúceho prostriedku.
Presklená dvierka	Čistiaci prostriedok na sklo: Utrite mäkkou utierkou. Nepoužívajte škrabku na sklo.
Teplomer na prípravu mäsa	Teplý čistiaci roztok: Vyčistíte mäkkou utierkou alebo kefkou. Neumývajte v umývačke riadu.
Sklenený kryt osvetlenia rúry na pečenie	Teplý čistiaci roztok: Vyčistíte utierkou.
Neskladajte tesnenie!	Teplý čistiaci roztok: Vyčistíte utierkou. Nedrhňte.
Závesné rošty	Teplý čistiaci roztok: Namočte a vyčistíte utierkou alebo kefkou.
Teleskopické výsuvy	Teplý čistiaci roztok: Vyčistíte utierkou alebo kefkou. Nenamáčajte ani nečistíte v umývačke riadu.
Príslušenstvo	Teplý čistiaci roztok: Namočte a vyčistíte utierkou alebo kefkou.

Čistenie samočistiacich plôch v priestore na pečenie

Zadná stena v priestore rúry je potiahnutá vrstvou vysoko poréznej keramiky. Táto vrstva nasaje a odstráni vystreknutú šťavu vzniknutú pri pečení pečiva a mäsa, zatiaľ čo je rúra na pečenie v prevádzke. Čím vyššia je teplota a čím dlhšie je rúra na pečenie v prevádzke, tým lepší je výsledok.

Ak sú nečistoty viditeľné aj po opätovnej prevádzke, postupujte nasledovne:

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

Keramický povlak sa zregeneruje. Po vychladnutí rúry na pečenie odstráňte vodou a mäkkou špongiou hnedé alebo biele zvyšky.

Mierne zafarbenie povlaku nemá na samočistenie žiadny vplyv.

Keď si dokúpite špeciálne príslušenstvo „Samočistiaci strop a bočné steny“, môžete samočistiace plochy zregenerovať pomocou čistiaceho systému. Informácie nájdete v kapitole „Čistiaci systém“.

Pozor!

- Nikdy nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky. Tieto vysoko poréznu vrstvu poškrabú, príp. zničia.
- Na keramickú vrstvu nikdy nenanášajte prostriedok určený na čistenie rúry na pečenie. Ak sa aj napriek tomu keramická vrstva dostane do styku s týmto prostriedkom, ihneď ho odstráňte pomocou špongie a dostatočného množstva vody.

Čistenie dna priestoru na pečenie, stropu a bočných stien

Použite utierku a teplý čistiaci roztok alebo octovú vodu.

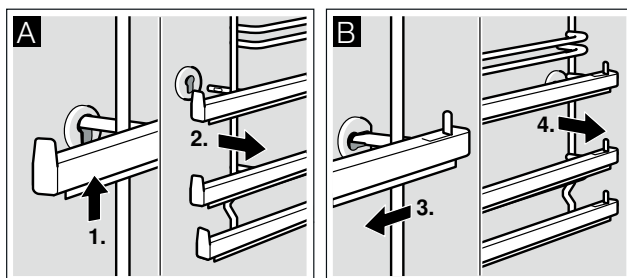
Pri veľkom znečistení použite oceľovú drôtenku alebo čistič na rúru na pečenie. Čistíte iba vychladnutú rúru na pečenie. Samočistiace plochy nikdy nedrhnite oceľovou drôtenkou a nepoužívajte čistič na rúru na pečenie.

Vyvesenie a zavesenie roštov

Vyvesenie roštov

Z dôvodu čistenia môžete rošty vybrať. Rúra na pečenie musí najskôr vychladnúť.

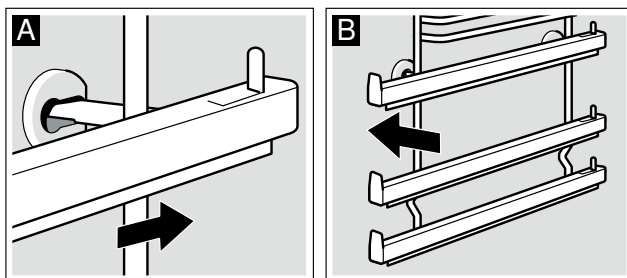
1. Rošt vpredu nadvihnite
2. a vyveste (obrázok A).
3. Potom celý rošt potiahnite dopredu
4. a vyberte (obrázok B).



Závesné rošty vyčistíte prostriedkom na čistenie riadu a špongiou. Na prischnuté nečistoty použite kefku.

Zavesenie roštov

1. Rošt najskôr zasunúť do zadného puzdra, mierne zatlače dozadu (obrázok A).
2. a potom zaveste do predného puzdra (obrázok B).



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

Sklopenie grilovacieho telesa

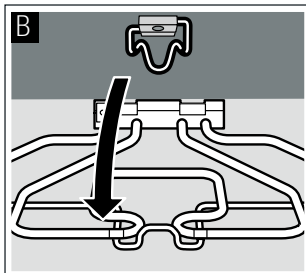
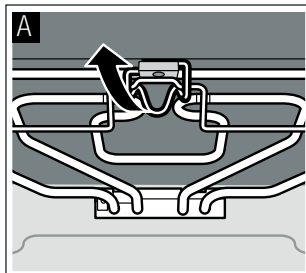
Na čistenie stropu môžete sklopiť grilovacie teleso.



Nebezpečenstvo popálenia!

Rúra na pečenie musí byť vychladnutá.

1. Grilovacie teleso a držiak potiahnite dopredu, kým počuteľne nezaskočí (obrázok A).
2. Sklopte grilovacie teleso dolu (obrázok B).

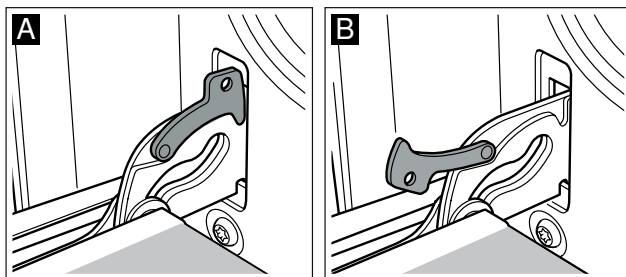


3. Po vyčistení sklopte grilovacie teleso smerom hore a držte ho.
4. Potiahnite držiak dolu, kým počuteľne nezacvakne.

Zavesenie a vyvesenie dvierok rúry na pečenie

Na čistenie a demontáž sklenenej tabule dvierok rúry na pečenie demontovať.

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

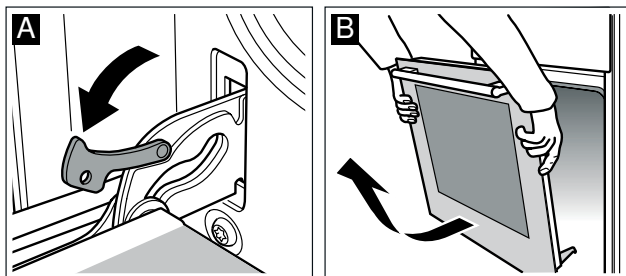


Nebezpečenstvo poranenia!

Pokiaľ nie sú závesy istené, zacvaknú veľkou silou. Dajte pozor na to, aby blokovacie páčky boli vždy úplne zaklopené, príp. pri vyvesení dvierok rúry úplne vyklopené.

Vyvesenie dvierok

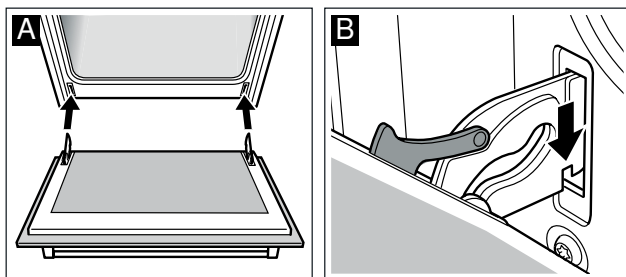
1. Dvierka rúry na pečenie úplne otvorte.
2. Vyklopte obidve blokovacie páčky vľavo a vpravo (obrázok A).
3. Zatvorte dvierka rúry na pečenie až nadoraz, uchopte obidvoma rukami vľavo a vpravo. Ešte trochu zatvorte a vytiahnite (obrázok B).



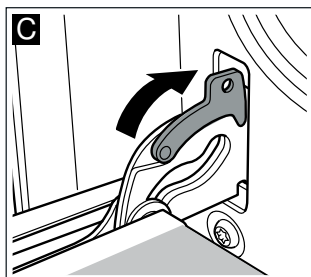
Zavesenie dvierok

Dvierka rúry na pečenie zaveste v opačnom poradí.

1. Pri zavesení dvierok rúry na pečenie dajte pozor na to, aby boli obidva závesy do otvoru rovno zasunuté (obrázok A).
2. Zárez na závese musí zaskočiť na obidvoch stranách (obrázok B).



3. Obidve blokovacie páčky opäť zacvaknite (obrázok C).
Zatvorte dvierka rúry na pečenie.



Nebezpečenstvo poranenia!

Keď dvierka rúry na pečenie nedopatrením vypadnú alebo záves zaskočí, nesiahajte do závesu. Zavolajte zákaznícky servis.

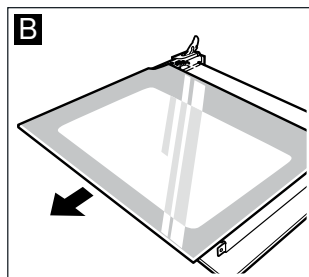
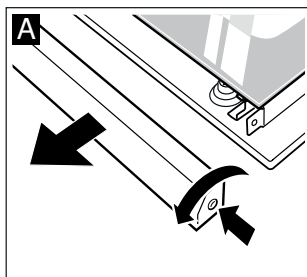
Demontáž a montáž sklenených tabúl

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

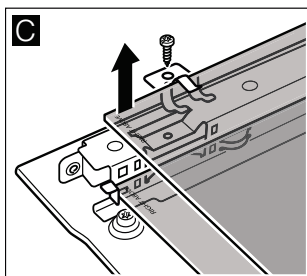
Pri demontáži vnútorných tabúl dbajte na to, v akom poradí ste sklenené tabule vyťahovali. Aby ste sklenené tabule namontovali späť v správnom poradí, riaďte sa príslušnými číslami, ktoré sú na nich uvedené.

Demontáž

1. Vyveste dvierka rúry na pečenie a položte ich na utierku rukoväťou smerom dolu.
2. Odskrutkujte kryt hore na dvierkach rúry. 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, držáky z tabule (obrázok C). Vyberte prostrednú sklenenú tabuľu.



5. Dolnú sklenenú tabuľu vytiahnite šikmo smerom hore.

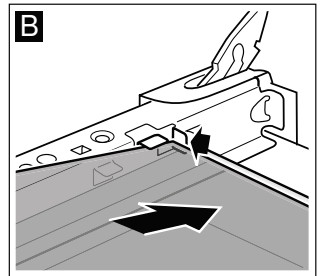
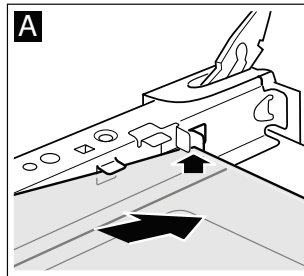
Sklenené tabule vyčistite čistiacim prostriedkom na sklo a jemnou utierkou.

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

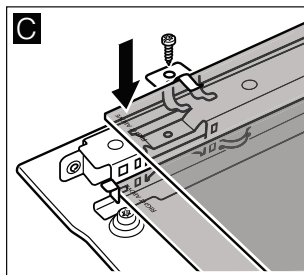
Montáž

Pri montáži dbajte na to, aby bal nápis vľavo dolu „Right above“ hore nohami.

1. Dolnú tabuľu zaveste šikmo dozadu (obrázok A).
2. Prostrednú tabuľu zasuňte (obrázok B).



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



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

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

Čo robiť v prípade poruchy?

Porucha, ktorá sa vyskytne, je často spôsobená nejakou maličkosťou. Skôr ako zavoláte servis, pokúste sa prosím za pomoci pokynov v tabuľke poruchu sami odstrániť.

Tabuľka porúch

Ak sa Vám jedlo nepodarí, pozrite sa, prosím, do kapitoly „*Testovali sme pre Vás v našom kuchynskom štúdiu*“. Tam nájdete veľa tipov a malých rád týkajúcich sa varenia.



Nebezpečenstvo zasiahnutia elektrickým prúdom!

Neodborné opravy sú nebezpečné. Opravy musí vykonávať iba vyškolený technik zákazníckeho centra.

Porucha	Možná príčina	Pokyny / odstránenie
Rúra na pečenie nefunguje.	Je chybná poistka.	Pozrite sa do poistkovej skrinky, či je poistka v poriadku.
Na displeji sa zobrazí □□□.	Prerušenie elektrického prúdu.	Nastavte opäť čas.
Rúra na pečenie neheje alebo zvolený druh ohrevu nie je možné nastaviť.	Druh ohrevu nebol rozpoznaný.	Vykonajte nastavenie opäť.
Rúra na pečenie neheje. Na ukazovateli teploty svieti malý štvorček.	Rúra na pečenie je v demo režime.	Vypnite poistku v poistkovej skrinke a za 20 sekúnd ju opäť zapnite. Teraz v priebehu cca 2 minút držte cca 4 sekundy stlačené tlačidlo  , kým text „Demo“ nezhasne.
Po stlačení tlačidla clean sa na displeji zobrazí □□.	Strop a bočné časti v priestore na pečenie nie sú samočistiace. Samočistenie nie je možné.	Až keď spotrebič vybavíte samočistiacim stropom a bočnými dielmi a následne v základnom nastavení aktivujete čistiaci systém, bude tlačidlo fungovať. Viď kapitolu „ <i>Čistiaci systém</i> “ a kapitola „ <i>Základné nastavenie</i> “.
Na displeji sa zobrazí FB .	Automatické vypnutie bolo aktivované. Rúra na pečenie sa vypne.	Stlačte ľubovoľné tlačidlo.

Chybové hlásenie s E

Pokiaľ sa na displeji zobrazí chybové hlásenie začínajúce na E, stlačte tlačidlo . Hlásenie zmizne. Môže sa stať, že budete musieť opäť nastaviť čas.

Keď sa chyba zobrazí opäť, zavolajte zákaznícky servis.

Pri nasledujúcich chybových hláseniach môžete opravu vykonať sami.

Chybové hlásenie	Možná príčina	Pokyny / odstránenie
<i>ED 11</i>	Niektoré tlačidlo bolo stlačené veľmi dlho alebo zaskočilo.	Postupne stlačte všetky tlačidlá. Skontrolujte, či sú tlačidlá čisté. Ak chybové hlásenie pretrváva, zavolajte zákaznícky servis.

Výmena žiarovky na strope rúry na pečenie

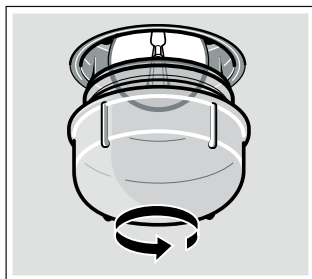
Keď žiarovka rúry na pečenie prestane svietiť, je potrebné ju vymeniť. Tepelne odolné náhradné žiarovky 40 Watt získate v zákazníckom servise alebo v špecializovanej predajni. Používajte iba tieto žiarovky.



Nebezpečenstvo zasiahnutia elektrickým prúdom!

Vypnite poistku v poistkovej skrinke.

1. Aby ste zabránili poškodeniu, vložte do studenej rúry na pečenie utierku.
2. Vyskrutkujte sklenený kryt smerom doľava.



3. Nahradte žiarovku za rovnaký druh žiarovky.
4. Naskrutkujte späť sklenený kryt.
5. Vyberte utierku a zapnite poistku.

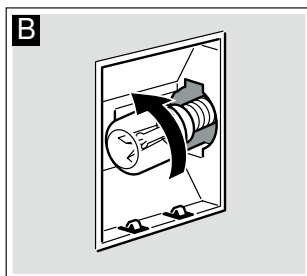
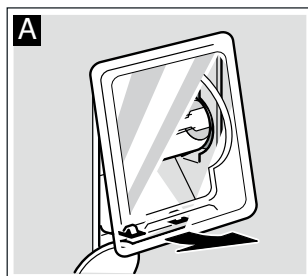
Výmena žiarovky na ľavej strane rúry na pečenie

Keď žiarovka v rúre na pečenie prestane svietiť, je potrebné ju vymeniť. Tepelne odolné náhradné žiarovky 25 Watt, získate v zákazníckom servise alebo v špecializovanom obchode. Používajte iba tieto žiarovky.

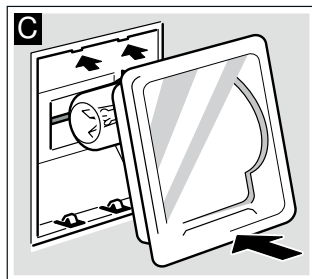
Nebezpečenstvo zasiahnutia elektrickým prúdom!

Vypnite poistku v poistkovej skrinke.

1. Aby ste zabránili poškodeniu, vložte do studenej rúry na pečenie utierku.
2. Zložte sklenený kryt. K tomu otvorte rukou sklenený kryt zospodu (obrázok A). Pokiaľ by sa sklenený kryt skladal ťažko, pomôžte si lyžičkou.



3. Vyskrutkujte žiarovku a nahradte rovnakým typom žiarovky (obrázok B). Pri zaskrutkovaní dajte pozor na to, aby ste žiarovku zaskrutkovali rovno.
4. Nasadte späť sklenený kryt. Dajte pritom pozor, aby bola vypuklá časť vpravo. Sklo nasadte zhora a dolu pevne zatlačte (obrázok C). Sklo zacvakne.



5. Vyberte utierku a zapnite poistku.

Sklenený kryt

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

Zákaznícky servis

V prípade opravy Vášho spotrebiča, je tu pre Vás náš zákaznícky servis. Nájďeme vždy vhodné riešenie, aj preto aby sme zabránili zbytočným výjazdom technika.

E-číslo a FD-číslo

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 kompetencii 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 bez predhrievania.

Upozornenie

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

Tabuľka

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

Teplota a čas pečenia závisí 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, n budúce nastavte vyššiu hodnotu.

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

Jedlo s horúcim vzduchom eco 	Príslušenstvo	Výška	Teplota v °C	Čas trvania v min.
Koláče a pečivo				
Trené cesto na plechu so suchou hornou vrstvou	plech na pečenie	3	170 - 190	25 - 35
Trené cesto vo forme	truhlíková forma	2	160 - 180	50 - 60
Tortový korpus, trené cesto	tortová forma	2	160 - 180	20 - 30
Ovocný koláč jemný, trené cesto	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	tortová 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
Hranolčeky	univerzálna panvica	3	200 - 220	20 - 30
Kuracie krídla	univerzálna panvica	3	220 - 240	20 - 30
Rybie prsty	univerzálna panvica	3	220 - 240	10 - 15
Žemle na dopečenie	univerzálna panvica	3	180 - 200	10 - 15

Jedlo s horúcim vzduchom eco 	Príslušenstvo	Výška	Teplota v °C	Čas trvania v min.
Mäso				
Hovädzie dusené mäso, 1,5 kg	zatvorená nádoba	2	190 - 210	130 - 150
Bravčové mäso, krkovička, 1 kg	otvorená nádoba	2	190 - 210	110 - 130
Teľacie mäso, horný šál, 1,5 kg	otvorená nádoba	2	190 - 210	110 - 130
Ryby				
Pražma zlatá, 2 kusy à 750 g	univerzálna panvica	2	170 - 190	50 - 60
Pražma zlatá v soľnej kruste, 900 g	univerzálna panvica	2	170 - 190	60 - 70
Štuka, 1000 g	univerzálna panvica	2	170 - 190	60 - 70
Pstruh, 2 kusy à 500 g	univerzálna panvica	2	170 - 190	45 - 55
Rybíe filé, à kus 100 g	rošt + univerzálna panvica	2 + 1	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, čierno lakované alebo smaltované formy na pečenie. Tieto formy dobre prijímajú teplo.
- Počas pečenia otvárajte dverka rúry na pečenie čo najmenej.
- Viac koláčov pečte ak je to možné hneď po sebe. Rúra je ešte teplá. Tým sa skráti čas pečenia druhého koláča. Môžete tak vedľa seba zasunúť 2 truhlíkové formy.
- Pri dlhšej tepelnej úprave môžete rúru na pečenie vypnúť 10 minút pred koncom pečenia a na dokončenie jedla 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

Pomocou programovej automatiky môžete jednoducho pripravovať dusené jedlo, šťavnaté mäso a jedlo z jedného hrnca. Nebudete musieť jedlo otáčať a polievať šťavou a priestor na pečenie zostane čistý.

Výsledné jedlo je závislé od kvality mäsa a veľkosti a druhu nádoby. Na vyberanie hotového jedla z rúry na pečenie použite chňapku. Nádoba je veľmi horúca. Opatrne pri otváraní nádoby, uniká horúca para.

Nádoby

Programová automatika je určená len na pečenie v uzatvorenej nádobe. Výnimku tvorí šunka s krustou. Používajte iba nádobu s dobre uzatvárateľným vekom. Dodržiavajte taktiež pokyny výrobcu nádoby.

Vhodné nádoby

Odporúčame tepelne odolné nádoby (do 300 °C) zo skla alebo sklokeramiky. Pekáče z nerezovej ocele sú vhodné iba obmedzene. Od lesklého povrchu sa veľmi silno odráža tepelné žiarenie. Jedlo bude menej hnedé a mäso menej prepečené. Keď budete používať pekáč z nerezovej ocele, zložte z neho po ukončení programu veko. Mäso nechajte ešte opieť na grilovacom stupni 3 počas ďalších 8 až 10 minút. Keď budete používať pekáč zo smaltovanej ocele, liatiny alebo hliníkového tlakového odliatku, jedlo viac zozlatne. Pridajte viac tekutiny.

Nevhodné nádoby

Nie sú vhodné nádoby zo svetlého, lesklého hliníka, neglazovanej keramiky a nádoby z umelej hmoty alebo s umelohmotnou rukoväťou.

Veľkosť nádoby

Mäso by malo zakrývať dno nádoby zo zhruba dvoch tretín. Takto získate šťavu z mäsa.

Vzdialenosť medzi mäsom a vekom má byť minimálne 3 cm. Mäso sa môže počas pečenia zdvíhať.

Príprava jedla

Používajte čerstvé alebo mrazené mäso. Odporúčame čerstvé mäso s chladničkovou teplotou.

Zvoľte vhodnú nádobu.

Odvážte čerstvé alebo mrazené mäso, hydinu alebo rybu. Pokyny zistíte v príslušných tabuľkách. Pre nastavenie potrebujete poznať hmotnosť.

Mäso okoreňte. Mrazené mäso okoreňte rovnako ako čerstvé.

Pri viacerých jedlách je potrebné pridať tekutinu. Pridajte toľko tekutiny do nádoby, aby bolo dno zakryté do výšky cca ½ cm. Ak je v tabuľke uvedené „trochu“ tekutiny, stačia väčšinou 2 - 3 polievkové lyžice. Ak je v tabuľke uvedené „áno“, môže to byť aj trochu viac. Všimnite si pokyny pred tabuľkami a v tabuľkách. Zakryte nádobu vekom.

Postavte ho na rošt do výšky 2.

Pri niektorom jedle nie je možno presunúť čas ukončenia. Toto jedlo je označené hviezdíčkou *.

Nádobu postavte vždy do studeného priestoru na pečenie.

Programy

Hydina

Položte hydinu prsnou stranou hore do pekáča. Plnená hydina nie je vhodná.

Pri viacerých kuracích stehnách nastavte hmotnosť najťažšieho stehna. Stehná musia byť zhruba rovnako ťažké.

Príklad: 3 kuracie stehna 300 g, 320 g a 400 g.
Nastavte hmotnosť 400 g.

Ak chcete pripraviť v pekáči dve rovnako ťažké kurčatá, nastavte, rovnako ako pri stehnách, hmotnosť najťažšieho.

Programy	Číslo programu	Hmotnostný rozsah v kg	Pridajte tekutinu	Nastavená hmotnosť
Hydina				
Kurča, čerstvé	P1*	0,7 - 2,0	nie	hmotnosť mäsa
Kohút, čerstvý	P2*	1,4 - 2,3	nie	hmotnosť mäsa
Kačka, čerstvá	P3*	1,6 - 2,7	nie	hmotnosť mäsa
Hus, čerstvá	P4*	2,5 - 3,5	nie	hmotnosť mäsa
Mladá morka, čerstvá	P5*	2,5 - 3,5	nie	hmotnosť mäsa
Stehna, čerstvé napr. kuracie, kačacie, husie, morčacie	P6*	0,3 - 1,5	nie	hmotnosť najťažšieho stehna

Mäso Pridajte do nádoby toľko tekutiny, koľko je uvedené.

Hovädzie mäso Pre dusené mäso pridajte dostatok tekutiny. Môžete pridať aj tekutinu, v ktorej sa mäso marinovalo. Rostbeaf pečte masťou stranou hore.

Programy	Číslo programu	Hmotnostný rozsah v kg	Pridajte tekutinu	Nastavená hmotnosť
Hovädzie mäso				
Dusené mäso, čerstvé napr. vysoká roštenka, predné stehná, plece, mäso	P7	0,5-3,0	áno	hmotnosť mäsa
Dusené mäso, mrazené * napr. vysoká roštenka, predné stehná, plece	P8*	0,5-2,0	áno	hmotnosť mäsa
Rostbeaf, čerstvý, médium napr. sviečková	P9	0,5-2,5	nie	hmotnosť mäsa
Teľacie mäso				
Mäso, čerstvé, chudé napr. horný šal, orech	P10	0,5-3,0	áno	hmotnosť mäsa
Mäso, čerstvé, prerastené napr. krkovička, krčok	P11	0,5-3,0	trochu	hmotnosť mäsa
Noha s kosťou, čerstvá	P12	0,5-2,5	áno	hmotnosť mäsa

Programy	Číslo programu	Hmotnostný rozsah v kg	Pridajte tekutinu	Nastavená hmotnosť
Jahňacie				
Stehná, čerstvé, bez kosti, prepečené	P13	0,5-2,5	trochu	hmotnosť mäsa
Stehná, čerstvé, bez kosti, médium	P14	0,5-2,5	nie	hmotnosť mäsa
Stehná, čerstvé, s kosťou, prepečené	P15	0,5-2,5	trochu	hmotnosť mäsa
Stehná, pražené bez kosti, prepečené	P16*	0,5-2,0	trochu	hmotnosť mäsa
Stehná, mrazené s kosťou, prepečené	P17*	0,5-2,0	trochu	hmotnosť mäsa

Divina

Divinu môžete obložiť kúskami slaniny, mäso tak zostane šťavnatejšie a nezozlatne tak rýchlo. Pre jemnejšiu chuť môžete divinu pred tepelnou úpravu marinovať cez noc v chladničke v podmaslí, víne alebo octe.

Keď budete variť viac stehien z králika, zadajte hmotnosť najťažšieho stehna.

Králiky môžete variť aj predom naporciované. Nastavte celkovú hmotnosť.

Programy	Číslo programu	Hmotnostný rozsah v kg	Pridajte tekutinu	Nastavená hmotnosť
Divina				
Mäso z jeleňa, čerstvé napr. plece, hrud'	P18	0,5-3,0	áno	hmotnosť mäsa
Srňacie stehná bez kosti, čerstvé	P19	0,5-3,0	áno	hmotnosť mäsa
Stehno z králika s kosťou, čerstvé	P20	0,3-0,6	áno	hmotnosť mäsa
Králik, čerstvý	P21	0,5-3,0	áno	hmotnosť mäsa

Ryby

Rybu vyčistite, osolíte a okoreňte tak, ako ste zvyknutý.

Pre dusenú rybu: Pridajte do nádoby do výšky ½ cm tekutinu, napr. víno alebo citrónovú šťavu.

Pre pečenú rybu: Rybu obaľte v múke a potrite rozpusteným maslom.

Celá ryba sa Vám podarí najlepšie, keď ju položíte do nádoby do polohy plávania, tzn. chrbtovou plutvou hore. Aby ste rybu stabilizovali, vložte jej do brucha narezaný zemiak alebo malú, žiaruvzdornú nádobu.

Pre viac rýb nastavte celkovú hmotnosť. Ryby musia byť zhruba rovnako veľké alebo rovnako ťažké. Príklad: Dva pstruhy po 0,6 kg a 0,5 kg. Nastavte 1,1 kg.

Programy	Číslo programu	Hmotnostný rozsah v kg	Pridajte tekutinu	Nastavená hmotnosť
Ryba				
Pstruh, čerstvý, dusený	P22*	0,3-1,5	áno	celková hmotnosť
Pstruh, čerstvý, pečený	P23*	0,3-1,5	nie	celková hmotnosť
Treska, čerstvá, dusená	P24*	0,5-2,0	áno	celková hmotnosť
Treska, čerstvá, pečená	P25*	0,5-2,0	nie	celková hmotnosť

Polievka z jedného hrnca

Môžete kombinovať najrôznejšie druhy mäsa a čerstvej zeleniny.

Mäso nakrájajte na menšie kúsky. Kúsky kurčaťa použite v celku.

Pridajte rovnaké alebo dvojité množstvo zeleniny vzhľadom k mäsu. Napríklad: pre 0,5 kg mäsa pridajte 0,5 kg až 1 kg čerstvej zeleniny.

Ak má byť mäso opečené dozlatista, pridajte ho ako poslednú prísadu do nádoby na zeleninu. Ak má byť menej opečené, zmiešajte mäso so zeleninou.

Pre guláš nastavte váhu mäsa. Ak má byť zelenina mäkkšia, nastavte celkovú váhu.

Pre zeleninovú polievku sú vhodné pevné druhy zeleniny, ako napr. mrkva, zelená fazuľa, biela kapusta, zeler a zemiaky. Čím menšiu zeleninu nakrájate, tým mäkkšia bude. Aby zelenina nebola veľmi opečená, zalejte ju tekutinou.

Programy	Číslo programu	Hmotnostný rozsah v kg	Pridajte tekutinu	Nastavená hmotnosť
Polievka z jedného hrnca				
s mäsom napr. na spôsob Pichelstein	P26	0,3-3,0	áno	hmotnosť mäsa
so zeleninou napr. vegetariánsky	P27	0,3-3,0	áno	celková hmotnosť
Guláš	P28	0,3-3,0	áno	hmotnosť mäsa
Španielske vtáčky	P29	0,3-3,0	áno	hmotnosť mäsa

Sekaná

Použite čerstvé mleté mäso.

Nastavte celkovú hmotnosť sekanej.

Hmotu môžete vylepiť kúskami zeleniny alebo syra.

Programy	Číslo programu	Hmotnostný rozsah v kg	Pridajte tekutinu	Nastavená hmotnosť
Sekaná				
z čerstvého hovädzieho mäsa	P30	0,3-3,0	nie	celková hmotnosť
z čerstvého jahňacieho mäsa	P31*	0,3-3,0	nie	celková hmotnosť
z čerstvého miešaného mäsa	P32*	0,3-3,0	nie	celková hmotnosť
z čerstvého bravčového mäsa	P33*	0,3-3,0	nie	celková hmotnosť

Bravčové mäso

Mäso s krustou položte do nádoby kožou smerom hore. Kožu rozrežte pred tepelnou úpravou mriežkovito, bez toho aby ste poškodili mäso.

Šunku položte do nádoby masťou vrstvou hore. Šunku nechajte na vytvorenie krusty dopieť v odkrytej nádobe.

Zadajte celkovú hmotnosť mäsa, pre rolované a sekané mäso.

Programy	Číslo programu	Hmotnostný rozsah v kg	Pridajte tekutinu	Nastavená hmotnosť
Bravčové mäso				
Krkovička, čerstvá, bez kosti	P34	0,5-3,0	áno	hmotnosť mäsa
Krkovička, mrazená, bez kosti	P35*	0,5-2,0	áno	hmotnosť mäsa
Sviečková, čerstvá	P36	0,5-2,5	áno	hmotnosť mäsa
Rolované mäso, čerstvé	P37	0,5-3,0	áno	celková hmotnosť
Mäso s krustou, čerstvé, bôčik	P38	0,5-3,0	nie	hmotnosť mäsa
Šunka, čerstvá, naložená v soli, varenie	P39	1,0-4,0	trochu	hmotnosť mäsa
Šunka, čerstvá, naložená v soli, s krustou	P40*	1,0-4,0	nie	hmotnosť mäsa

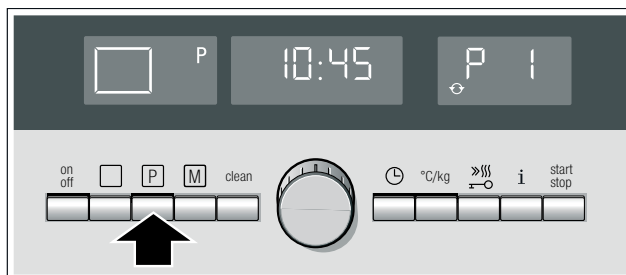
Voľba programu a nastavenie

Vyberte si najskôr vhodný program z programovej tabuľky.

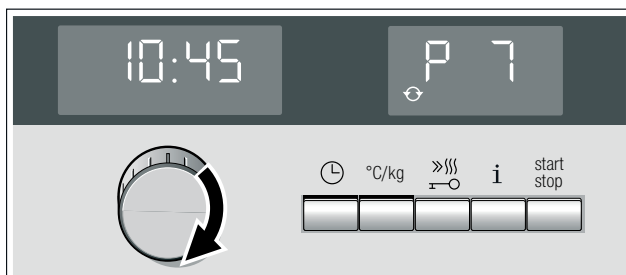
Príklad na obrázku: Nastavenie pre hovädzie dusené mäso, program 7, hmotnosť mäsa 1,3 kg.

1. Stlačte tlačidlo **P**.

V ukazovateli teploty sa zobrazí prvé číslo programu a symbol .

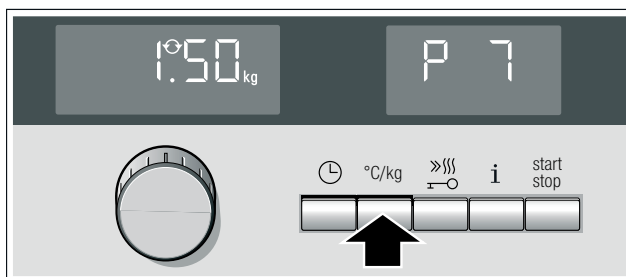


2. Otočným voličom nastavte požadované číslo programu.

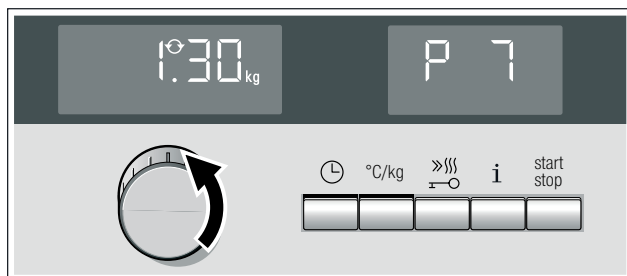


3. Stlačte tlačidlo **°C/kg**.

V ukazovateli času sa zobrazí navrhovaná hmotnosť.



4. Pomocou otočného voliča zmeňte hmotnosť.



5. Stlačte tlačidlo ^{start}_{stop}. Program sa spustí. Ča trvania viditeľne plyníe v ukazovateli času.

Program je ukončený

Zaznie signál. Rúra na pečenie už nehreje. Signál môžete ukončiť predčasne tlačidlom ⌚.

Zmena času trvania programu

Čas trvania nie je možné meniť.

Zmena programu

Po štarte už nie je možné zmeniť program.

Otvorenie dvierok rúry na pečenie

Prevádzka je pozastavená. Bliká tlačidlo ^{start}_{stop}. Po uzatvorení dvierok je prevádzka spustená ďalej.

Pozastavenie prevádzky

Stlačte nakrátko tlačidlo ^{start}_{stop}. Rúra na pečenie je v stave pauzy. Bliká tlačidlo ^{start}_{stop}. Na ukončenie opäť stlačte tlačidlo ^{start}_{stop}. Svieta tlačidlo ^{start}_{stop}. Prevádzka je spustená ďalej.

Ukončenie programu

Držte stlačené tlačidlo ^{start}_{stop}, kým sa nezobrazí symbol ⌚ pre 3D-horúci vzduch a 160 °C. Môžete opäť nastavovať.

Presunutie času ukončenia

Vid' kapitolu „Časové funkcie“, presunutie času ukončenia.

Tipy pre programovú automatiku

Hmotnosť mäsa alebo hydiny je vyššia ako uvedený rozsah hmotnosti.	Rozsah hmotnosti je vedome ohraničený. Pre veľmi veľké mäso často nie je dostatočne veľký pekáč. Pripravujte veľké kusy s horným/dolným ohrevom alebo grilovaním s cirkuláciou.
Mäso vyzerá dobre, ale šťava je veľmi hnedá.	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.
Mäso je zhora veľmi suché.	Používajte iba nádoby s dobre uzatvárateľnou pokrievkou. Veľmi chudé mäso zostane šťavnatejšie, keď ho obložíte kúskami slaniny.
Počas pečenia cítite zápach spáleniny, ale mäso vyzerá dobre.	Pokrievka pekáča neuzatvára správne, alebo sa mäso zdvihlo a dotklo pokrievky. Používajte vždy vhodnú pokrievku. Dajte pozor na to, aby bola medzi mäsom a pokrievkou vzdialenosť 3 cm.
Chcete pripravovať mrazené mäso.	Okoreňte mrazené mäso rovnako ako čerstvé. Pozor: Presunutie konca času na neskôr nie je pri mrazenom mäse možné. Mäso by sa počas čakanie rozmrazilo a stalo by sa nepoužiteľné.

Testovali sme pre Vás v našom kuchynskom štúdiu

Tu nájdete výber jedla a k nim optimálne nastavenie. Ukážeme vám, aký druh ohrevu a aká teplota je pre Vaše jedlo najvhodnejšia. Aké príslušenstvo máte použiť a v akej výške zasunutia. Dostanete tipy k nádobám a na prípravu.

Upozornenie

- Hodnoty v tabuľkách vždy platia pre zasunutie do studenej a prázdnej rúry na pečenie. Rúru predhrievajte iba vtedy, keď sa tak uvádza v tabuľke. Príslušenstvo vyložte papierom na pečenie až po rozohriatí.
- Časové údaje v tabuľkách sú orientačné hodnoty. Sú závislé od kvality a vlastností potravín.
- Používajte dodané príslušenstvo. Prídavné príslušenstvo si môžete zakúpiť ako špeciálne príslušenstvo v špecializovanej predajni alebo v zákazníckom servise. Pred použitím vyberte nepotrebné príslušenstvo a nádoby z priestoru na pečenie.
- Pri vyberaní horúceho príslušenstva alebo nádoby z rúry na pečenie používajte chňapku.

Koláče a pečivo

Pečenie na jednej úrovni

S horným/dolným ohrevom  sa pečenie koláča podarí najlepšie.

Keď pečiete s 3D-horúcim vzduchom , používajte nasledujúce výšky zasunutia príslušenstva:

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

Pečenie na viac úrovniach

Používajte 3D-horúci vzduch :

Výška zasunutia pri pečení na 2 úrovniach:

- univerzálna panvica: výška 3
- plech na pečenie: výška 1

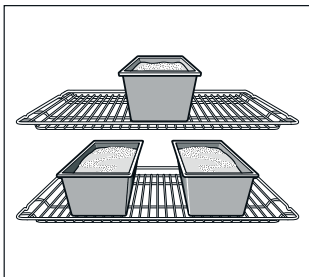
Výška zasunutia pri pečení na 3 úrovniach:

- plech na pečenie: výška 5
- univerzálna panvica: výška 3
- plech na pečenie: výška 1

Súčasne zasunuté plechy však nemusia byť aj súčasne hotové.

V tabuľkách nájdete množstvo návrhov pre Vaše jedlo.

Keď pečiete súčasne v 3 truhlíkových formách, položte ich na rošty tak, ako je to zobrazené na obrázku.



Formy na pečenie

Najvhodnejšie sú tmavé formy na pečenie z kovu.

Pri svetlých formách na pečenie vyrobených z tenkostenného kovu alebo v sklenených formách sa predlžuje čas tepelnej úpravy a koláč nezozlatne tak rovnomerne.

Ak chcete použiť silikónové formy, riadte sa údajmi a receptmi výrobcu. Silikónové formy sú často menších rozmerov ako klasické formy. Údaje v recepte a množstvo cesta sa môžu líšiť.

Tabuľky

V tabuľkách nájdete optimálny druh ohrevu pre rôzne koláče a pečivo. Teplota a čas pečenia závisia od množstva a kvality cesta. Preto sú v tabuľkách uvedené rozsahy. Vyskúšajte najskôr nižšiu hodnotu. Nižšia teplota umožňuje rovnomerné prepečenie. V prípade potreby nabadúce nastavte vyššiu hodnotu.

Ak rúru na pečenie predhrejte, skráťte si uvedený čas pečenia o 5 až 10 minút.

Podrobnejšie informácie nájdete v kapitole „*Tipy na pečenie*“ v náväznosti na tabuľky.

Upozornenie

Pri vysokej vlhkosti sa pri hydro-ohreve  môže vytvoriť na vnútornom skle rúry na pečenie kondenzovaná voda. Dvierka otvárajte opatrne, lebo bude unikať horúca para.

Koláče vo formách	Forma	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania 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, trené cesto	tortová forma	3		160 - 180	20 - 30
Ovocný koláč, jemný, trené cesto	otváracia/gulťatá forma	2		160 - 180	50 - 60
Piškótový korpus, 2 vajcia (predhrejte)	tortová forma	2		160 - 180	20 - 30
Piškótový korpus, 6 vajec (predhrejte)	otváracia forma	2		160 - 180	40 - 50
Korpus z treného cesta s okrajom	otváracia forma	1		180 - 200	25 - 35
Ovocná alebo tvarohová torta, korpus z krehkého cesta*	otváracia forma	1		160 - 180	70 - 90
Švajčiarsky ovocný koláč	plech na pizzu	1		220 - 240	35 - 45
Bábovka	bábovková forma	2		150 - 170	60 - 70

* Koláč nechajte cca 20 minút vychladnúť vo vypnutej, uzatvorenej rúre na pečenie.

Koláče vo formách	Forma	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v min.
Pizza, tenké dno s menšou oblohou (predhrejte)	plech na pizzu	2		280 - 300	10 - 15
Pikantný koláč*	otváracia forma	2		170 - 190	45 - 55

* Koláč nechajte cca 20 minút vychladnúť vo vypnutej, uzatvorenej rúre na pečenie.

Koláče na plechu	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania 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	1		180 - 200	20 - 30
Krehké cesto so šťavnatou hornou vrstvou, ovocie	univerzálna panvica	2		160 - 180	60 - 70
Švajčiarsky ovocný koláč	univerzálna panvica	1		210 - 230	40 - 50
Píškótová roláda (predhrejte)	plech na pečenie	2		170 - 190	15 - 20
Vianočka s 500 g múky	plech na pečenie	2		180 - 200	25 - 35
Štola s 500 g múky	plech na pečenie	3		160 - 180	60 - 70
Štola s 1 kg múky	plech na pečenie	3		140 - 160	90 - 100
Závin, sladký	univerzálna panvica	2		190 - 210	55 - 65

Koláče na plechu	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v min.
Pizza	plech na pečenie	2		220 - 240	25 - 35
	univerzálna panvica + plech na pečenie	3 + 1		180 - 200	40 - 50
Pikantný koláč (predhrejte)	univerzálna panvica	2		280 - 300	10 - 12
Börek	univerzálna panvica	2		180 - 200	40 - 50
Drobné pečivo	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v min.
Cukrovinky	plech na pečenie	3		140 - 160	15 - 25
	univerzálna panvica + plech na pečenie	3 + 1		130 - 150	25 - 35
	2 plechy na pečenie + univerzálna panvica	5 + 3 + 1		130 - 150	30 - 40
Drobné pečivo	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
Makróny	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
Mufiny	rošt s plechmi na mufiny	3		180 - 200	20 - 25
	2 rošty s plechmi na mufiny	3 + 1		160 - 180	25 - 30
Pečivo z odpaľovaného cesta	plech na pečenie	2		210 - 230	30 - 40

Drobné pečivo	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania 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

Na pečenie chleba predhrejte rúru na pečenie, pokiaľ nie je uvedené inak.

Nikdy nelejte do horúcej rúry na pečenie vodu.

Chlieb a žemle	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v min.
Kysnutý chlieb s 1,2 kg múky	univerzálna panvica	2		300 200	5 30 - 40
Kváskový chlieb s 1,2 kg múky	univerzálna panvica	2		300 200	8 35 - 45
Turecký chlieb	univerzálna panvica	2		300	10 - 15
Žemle (nepredhrievajte)	plech na pečenie	3		200 - 220	20 - 30
Sladké žemle z kysnutého cesta	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 svojho vlastného receptu.	Orientujte sa podľa podobných druhov pečiva v tabuľkách pečenia.
Ako zistíte, že je trený koláč už prepečený?	Asi 10 minút pred uplynutím času pečenia uvedeného v recepte zapichnete špajľu do koláča v mieste, kde je najvyšší. Ak po vytiahnutí špajle na dreve nie je žiadne cesto, je koláč hotový.
Koláč sa zrazil.	Nabudúce použite menej tekutiny alebo nastavte o 10 stupňov nižšiu teplotu rúry na pečenie. Dodržiavajte čas trenia uvedený v recepte.
Koláč vybehol v strede veľmi do výšky a na okrajoch je nižší.	Vymažte iba dno otváracej formy. Po upečení koláč opatrne uvoľnite nožom.
Koláč je na povrchu veľmi tmavý.	Vložte ho o úroveň nižšie, zvolte nižšiu teplotu a pečte koláč o niečo dlhšie.
Koláč je veľmi suchý.	Do hotového koláča urobte špáradlom niekoľko malých otvorov. Do nich nakvapkajte trochu ovocnej šťavy alebo alkoholu. Nabudúce zvolte teplotu o 10 stupňov vyššiu a skráťte čas pečenia.
Chlieb alebo koláč (napr. tvarohový) vyzerá dobre, ale vo vnútri je mazľavý (vlhký, miestami so zvyškom vody).	Nabudúce použite trochu menej tekutiny a pečte trochu dlhšie pri nižšej teplote. Pri koláčoch so šťavnatou hornou vrstvou najskôr predpečte korpus. Posypte ho mandľami alebo strúhankou a potom pridajte oblohu. Dodržiavajte recepty a čas pečenia.
Pečivo je nerovnomerne prepečené.	Nastavte nižšiu teplotu; pečivo sa tak rovnomerne upeče. Citlivé pečivo pečte s horným/dolným ohrevom  na jednej úrovni. Aj prečnievajúci papier na pečenie môže narušiť cirkuláciu vzduchu, preto by mal zodpovedať veľkosti plechu.
Ovocný koláč je dolu veľmi svetlý.	Nabudúce koláč zasuňte o úroveň nižšie.
Ovocná šťava preteká.	Nabudúce použite hlbšiu univerzálnu panvicu, ak ju máte k dispozícii.
Drobné pečivo z kysnutého cesta sa počas pečenia zlepje.	Pečivo kladte na plech s rozstupom medzi jednotlivými kúskami minimálne 2 cm. Tak bude mať pečivo dostatok miesta k nakysnutiu a zozlatne po celom povrchu.
Piekli ste na viac úrovniach. Na hornom plechu je pečivo tmavšie ako na dolnom plechu.	Pri pečení na viac úrovniach vždy používajte 3D-horúci vzduch  . Súčasne vložené plechy však nemusia byť súčasne hotové.
Pri pečení šťavnatých koláčov vzniká kondenzovaná voda.	Pri pečení dochádza ku vzniku vodnej pary. Podľa typu spotrebiča para uniká nad dvierkami rúry alebo cez výstup pary. Para sa môže zrážať na ovládacom paneli alebo na čelnej strane nábytku v blízkosti spotrebiča a odkvapkávať vo forme kondenzovanej vody. Je to fyzikálne podmienené.

Mäso, hydina, ryby

Nádoby

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

Najvhodnejšia je nádoba zo skla. Pokrievka by mala byť rozmerovo zhodná s pekáčom a mala by pekáč dobre uzatvárať.

Keď používate smaltové pekáče, pridajte viac tekutiny.

V nerezovom pekáči mäso toľko nezozlatne a potrebuje dlhší čas tepelnej úpravy. Predĺžte čas tepelnej úpravy.

Uvedenie v tabuľkách:

nádoba bez pokrievky = odkrytá

nádoba s pokrievkou = zakrytá

Nádobu umiestnite vždy do stredu roštu.

Horúce sklenené nádoby postavte na suchú podložku. Keď je podložka mokrá alebo studená, môže sklo popraskať.

Pečenie mäsa

K chudému mäsu pridajte trochu tekutiny. Tekutina by mala dosahovať do výšky cca ½ cm.

K dusenému mäsu pridajte dostatočné množstvo tekutiny. Tekutina by mala dosahovať do výšky 1 - 2 cm.

Množstvo tekutiny závisí od druhu mäsa a materiálu nádoby. Ak pripravujete mäso v smaltovanom pekáči, pridajte viac tekutiny, ako keď pečiete v sklenenej nádobe.

Pekáče z nerezu nie sú veľmi vhodné. Mäso sa pečie pomalšie a toľko nezozlatne. Nastavte vyššiu teplotu a/alebo dlhší čas tepelnej úpravy.

Grilovanie

Skôr ako do rúry na pečenie vložíte potraviny určené na grilovanie, predhrejte ju 3 minúty.

Grilujte vždy so zatvorenými dvierkami rúry na pečenie.

Na grilovanie používajte rovnako veľké kúsky. Tak zozlatnú rovnomerne a zostanú pekne šťavnaté.

Kúsky na grilovanie otočte po uplynutí $\frac{2}{3}$ času.

Steaky osolte až po grilovaní.

Kúsky určené na grilovanie položte priamo na rošt. Keď grilujete iba jeden kúsok, položte ho do stredu roštu.

Do výšky 1 zasuňte univerzálnu panvicu, ktorá zachytí šťavu z mäsa a rúra na pečenie zostane čistejšia.

Plech na pečenie alebo univerzálnu panvicu počas grilovania nezasúvajte do výšky 4 alebo 5. V dôsledku vysokej teploty sa môžu deformovať a pri vyberaní by sa mohol poškodiť priestor na pečenie.

Grilovacie teleso sa neustále zapína a vypína. To je normálne. Ako často k tomu dochádza, závisí od nastaveného grilovacieho stupňa.

Mäso

Kúsky mäsa otáčajte po uplynutí polovice času.

Keď je mäso hotové, malo by si ešte 10 minút oddýchnuť vo vypnutej, zatvorenej rúre na pečenie. Mäso lepšie nasaje šťavu a zvláčne.

Rostbeaf zabaľte po upečení do hliníkovej fólie a nechajte 10 minút oddýchnuť v rúre na pečenie.

Pri bravčovom mäse s kožou krížom narežte kožu a potom mäso položte do pekáča kožou dolu.

Mäso	Hmotnosť	Príslušenstvo a nádoba	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C, gril. stupeň	Čas trvania v min.
Hovädzie mäso						
Hovädzie dusené mäso	1,0 kg	zakrytá	2		200 - 220	100
	1,5 kg		2		190 - 210	120
	2,0 kg		2		180 - 200	140
Hovädzie filé, médium	1,0 kg	odkrytá	2		210 - 230	60
	1,5 kg		2		200 - 220	80
Rostbeaf, médium	1,0 kg	odkrytá	1		220 - 240	60
Steaky, hrúbka 3 cm, médium		rošt + univerzálna panvica	5 + 1		3	15
Teľacie mäso						
Teľacie mäso	1,0 kg	odkrytá	2		190 - 210	110
	1,5 kg		2		180 - 200	130
	2,0 kg		2		170 - 190	150
Teľacia noha	1,5 kg	odkrytá	2		210 - 230	140
Bravčové mäso						
Mäso bez kože (napr. krkovička)	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
Bravčové filé	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
Kasselské s kosťou	1,0 kg	zakrytá	2		210 - 230	70

Mäso	Hmotnosť	Príslušenstvo a nádoba	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C, gril. stupeň	Čas trvania v min.
Steaky, hrúbka 2 cm		rošt + univerzálna panvica	5 + 1		3	15
Bravčové medailóniky, hrúbka 3 cm		rošt + univerzálna panvica	5 + 1		3	10
Jahňacie mäso						
Jahňací chrbát s kosťou	1,5 kg	odkrytá	2		190 - 210	60
Jahňacie stehná bez kosti, médium	1,5 kg	odkrytá	1		160 - 180	120
Divina						
Srnčí chrbát s kosťou	1,5 kg	odkrytá	2		200 - 220	50
Srnčie stehno bez kosti	1,5 kg	zakrytá	2		210 - 230	100
Mäso z diviaka	1,5 kg	zakrytá	2		180 - 200	140
Mäso z jeleňa	1,5 kg	zakrytá	2		180 - 200	130
Králik	2,0 kg	zakrytá	2		220 - 240	60
Sekaná						
Sekaná	z 500 g mäsa	odkrytá	1		180 - 200	80
Párky						
Párky		rošt + univerzálna panvica	4 + 1		3	15

Hydina

Hmotnostné údaje v tabuľke sa vzťahujú na neplnenú hydinu pripravenú na pečenie.

Celú hydinu položte na rošt najskôr prsnou stranou dolu. Otočte po uplynutí $\frac{2}{3}$ uvedeného času tepelnej úpravy.

Kúsky mäsa, ako morčacie rolky alebo morčacie prsia, obráťte po uplynutí polovice uvedeného času tepelnej úpravy. Jednotlivé časti hydiny otočte po uplynutí $\frac{2}{3}$ uvedeného času tepelnej úpravy.

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

Hydina krásne zozlatne a získa chrumkavú kožu, ak je pred koncom času pečenia potriete maslom, slanou vodou alebo pomarančovou šťavou.

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

Ryby

Kúsky ryby otáčajte po uplynutí $\frac{2}{3}$ času tepelnej úpravy.

Celú rybu nemusíte obracať. Vložte celú rybu do rúry na pečenie v polohe plávania, chrbtovou plutvou hore. Do brucha ryby vložte narezaný zemiak alebo malú žiaruvzdornú nádobu, aby ste rybu stabilizovali. Rybie filé duste v niekoľkých polievkových lyžičkách tekutiny.

Ryba	Hmotnosť	Príslušenstvo a nádoba	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C, gril. stupeň	Čas trvania v min.
Ryba, celá	á 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	zakrytá	2		190 - 210	70 - 80
Rybia kotleta, hrúbka 3 cm		rošt	3		2	20 - 25
Rybie filé		zakrytá	2		210 - 230	25 - 30

Tipy na pečenie a grilovanie mäsa

Pre danú hmotnosť mäsa nie sú v tabuľke uvedené žiadne údaje.	Vyberte najbližšiu nižšiu hodnotu a predĺžte čas tepelnej úpravy.
Ako zistíte, či je už mäso hotové.	Použite teplomer na mäso (možnosť zakúpenia v špecializovanom obchode) alebo urobte „skúšku lyžicou“. Zatlačte lyžicou na pečené mäso. Keď je pevné, je mäso hotové, ak povolí, potrebuje ešte trochu času.
Mäso je veľmi tmavé a koža miestami spálená.	Skontrolujte výšku zasunutia a teplotu.
Mäso vyzerá dobre, ale šťava je pripálená.	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 polievaní mäsa vzniká vodná para.	Tento jav je fyzikálne podmienený a je úplne normálny. Veľká časť vodnej pary uniká výstupom pary. Môže sa zrážať na chladnejšom ovládacom paneli alebo na čelných stenách susedného nábytku a odkvapkávať vo forme kondenzovanej vody.

Šetrná tepelná úprava

Šetrná tepelná úprava, inak taktiež varenie s nízkou teplotou, je ideálna metóda tepelnej úpravy pre jemné kúsky mäsa, ktoré majú byť spracované doružova alebo hotové presne v správny okamih. Mäso zostane veľmi šťavnaté a jemné.

Vaša výhoda: Máte veľa času pri plánovaní menu, pretože takto pripravené mäso môžete bez problému udržiavať v teple.

Pokyny

- Používajte iba čerstvé, bezchybné mäso. Odstráňte šľachy a masné okraje. Tuk vytvára pri šetrnom varení veľmi silnú špecifickú chuť.
- Veľké kusy mäsa nie je potrebné otáčať.
- Mäso môžete po šetrnej úprave okamžite rozrezať. Nie je potrebné dodržať žiadny čas oddychu.
- Vďaka tejto špeciálnej metóde vyzerá mäso ružové. Nie je však ani surové ani nedovarené.
- Ak chcete šťavu z mäsa, spracujte mäso v uzatvorenej nádobe. Všimnite si pritom, že sa čas spracovania skráti.
- Pre kontrolu, či je mäso hotové, použite teplomer na mäso. Teplotu vo vnútri mäsa 60 °C je potrebné udržiavať aspoň 30 minút.

Vhodné nádoby

Používajte ploché nádoby, napr. servírovacie tanierne z porcelánu alebo sklenený pekáč bez pokrievky.

Postavte otvorené nádoby vždy do výšky 2 na rošt.

Nastavenie

1. Zvoľte druh ohrevu horný/dolný ohrev  a nastavte teplotu medzi 70 a 90 °C. Predhrejte rúru na pečenie a pritom zahrejte nádobu.
2. Dajte do panvice trochu tuku a prudko ho zahrejte. Mäso opečte prudko zo všetkých strán aj na koncoch a okamžite ho položte na predhriatu nádobu.
3. Nádobu s mäsom opäť vložte do rúry na pečenie a šetrne ho dopečte. Pre väčšinu kúskov mäsa je ideálna šetrná teplota vo výške 80 °C.

Tabuľka

Pre šetrné varenie sú vhodné všetky jemné časti hydiny, hovädzieho, teľacieho, bravčového a jahňacieho mäsa. Čas pre šetrnú tepelnú úpravu závisí aj od hrúbky a teploty vo vnútri mäsa.

Jedlo	Hmotnosť	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas pripečenia v min.	Čas šetrnej tepelnej úpravy v hodinách
Morčacie mäso						
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), hrúbka 6-7 cm	cca 1,5 kg	2		80	6 - 7	4½ - 5½
Hovädzie filé, celé	cca 1,5 kg	2		80	6 - 7	5 - 6
Rostbeaf, hrúbka 5-6 cm	cca 1,5 kg	2		80	6 - 7	4 - 5
Steaky z boku, hrúbka 3 cm		2		80	5 - 7	80 - 110 min.
Teľacie mäso						
Teľacie mäso (napr. horný šál), hrúbka 6-7 cm	cca 1,5 kg	2		80	6 - 7	5 - 6
Teľacie filé	cca 800 g	2		80	6 - 7	3 - 3½
Bravčové mäso						
Bravčové mäso, chudé (napr. šunka), hrúbka 5-6 cm	cca 1,5 kg	2		80	6 - 7	5 - 6
Bravčové filé, celé	cca 500 g	2		80	6 - 7	2½ - 3
Jahňacie mäso						
Filé z jahňacieho chrbta, celé	cca 200 g	2		80	5 - 6	1½ - 2

* Pre chrumkavú kožu opečte kačacie prsia po šetrnej tepelnej úprave nakrátko v panvici.

Tipy na šetrnú tepelnú úpravu

Mäso upečené šetrne nie je tak horúce ako konvenčne upečené mäso.

Aby sa pečené mäso tak rýchlo neochladilo, predhrejte tanieri a servírujte omáčky veľmi horúce.

Chcete mäso upečené šetrne udržiavať v teple.

Po šetnom pečení znížte teplotu na 70 °C. Malé kúsky môžete až 45 minút, veľké až 2 hodiny udržiavať v teple.

Nákypy, gratinované jedlo, toasty

Nádobu položte vždy na rošt.

Keď grilujete bez nádoby priamo na rošte, zasunúť do výšky 1 univerzálnu panvicu, ktorá zabráni nadmernému znečisteniu rúry na pečenie.

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

Jedlo	Príslušenstvo a nádoba	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C, gril. stupeň	Čas trvania v min.
Nákypy					
Nákyp, sladký	forma na nákyp	2		180 - 200	50 - 60
Soufflé	forma na nákyp	2		180 - 200	35 - 45
	forničky na jednotlivé porcie	2		200 - 220	20 - 25
Cestovinový nákyp	forma na nákyp	2		200 - 220	40 - 50
Lasagne	forma na nákyp	2		180 - 200	40 - 50
Gratinované jedlo					
Gratinované zemiaky, surové suroviny, hrúbka max. 4 cm	1 forma na nákyp	2		160 - 180	60 - 80
	2 formy na nákypy	3 + 1		150 - 170	60 - 80
Toasty					
4 kusy, zapečené	rošt + univerzálna panvica	3 + 1		160 - 170	10 - 15
12 kusov, zapečené	rošt + univerzálna panvica	3 + 1		160 - 170	15 - 20

Hotové produkty

Dodržiavajte údaje výrobcu uvedené na obale.

Keď príslušenstvo vyložíte papierom na pečenie, dbajte na to, aby bol papier na pečenie vhodný pre tieto teploty. Veľkosť papiera upravte vzhľadom k jedlu.

Výsledok tepelnej úpravy je závislý od potravín. Je možné, že už vstupný produkt bude predom opečený do zlatistá a vykazovať nepravidelnosti.

Jedlo	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v min.
Pizza, mrazená					
Pizza s tenkým cestom	univerzálna panvica	2	 / 	200 - 220	15 - 20
	univerzálna panvica + rošt	3 + 1		180 - 200	20 - 30
Pizza s hrubým cestom	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
Mini pizza	univerzálna panvica	3	 / 	190 - 210	10 - 20
Pizza, chladená					
Pizza (predhrejte)	univerzálna panvica	1	 / 	180 - 200	10 - 15
Zemiakové produkty, mrazené					
Hranolčky	univerzálna panvica	3	 / 	190 - 210	20 - 30
	univerzálna panvica + plech na pečenie	3 + 1		180 - 200	30 - 40
Krokety	univerzálna panvica	3	 / 	190 - 210	20 - 25
Rosti, plnené zemiakové taštičky	univerzálna panvica	3	 / 	200 - 220	15 - 25
Pekárenské 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 trvania v min.
Pečivo, predpečené					
Žemle na dopečenie, bagety na dopečenie	univerzálna panvica	2		190 - 210	10 - 20
	univerzálna panvica + rošt	3 + 1		160 - 180	20 - 25
Predsmažené výrobky, mrazené					
Rybíe prsty	univerzálna panvica	2		220 - 240	10 - 20
Kuracie prsty alebo 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 z rúry na pečenie vyberte príslušenstvo, závesnú mriežku alebo teleskopické výsuvy.

Príprava jogurtu

1. Prevarte 1 liter mlieka (3,5 % tuku) a nechajte vychladnúť na 40 °C.
2. Vmiešajte 150 g jogurtu (chladničková teplota).
3. Naplňte šálky alebo malé skrutkovacie fľaše a prikryte fóliou na potraviny.
4. Rúru na pečenie predhrejte podľa pokynov.
5. Šálky alebo fľaše postavte na dno priestoru na pečenie a postupujte podľa receptu.

Kysnutie cesta

1. Kysnuté cesto pripravujte ako obvykle, vložte ho do žiaruvzdornej keramickej nádoby a prikryte.
2. Rúru na pečenie predhrejte podľa pokynov.
3. Vypnite rúru na pečenie a cesto nechajte v rúre na pečenie vykysnúť.

Jedlo	Nádoba	Druh ohrevu	Teplota	Čas trvania
Jogurt	šálky alebo skrutkovacie fľaše položte na dno priestoru na pečenie		50 °C predhrejte 50 °C	5 min. 8 hod.
Kysnutie cesta	žiaruvzdorné nádoby položte na dno priestoru na pečenie		50 °C predhrejte Vypnite spotrebič a dajte kysnuté cesto do priestoru na pečenie.	5 - 10 min. 20 - 30 min.

Rozmrazovanie

Druh ohrevu Rozmrazovanie  sa najlepšie hodí pre mrazené potraviny.

Čas rozmrazovania závisí od druhu a množstva potravín.

Rešpektujte údaje výrobcu uvedené na obale.

Mrazené potraviny vyberte z obalu, vložte do vhodnej nádoby a postavte na rošt.

Hydinu položte na tanier prsnou stranou dolu.

Upozornenie

Upozornenie: Do 60 °C nebude svietiť osvetlenie rúry. Tým je možné optimálne presné nastavenie.

Jedlo	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota
Citlivé mrazené potraviny napr. smotanové torty, torty s maslovým krémom, s čokoládovou alebo cukrovou glazúrou, ovocie atď.	rošt	1		30 °C
Ostatné mrazené potraviny Kurča, údeniny a mäso, chlieb a žemle, koláče a iné pečivo	rošt	1		50 °C

Sušenie

Pomocou  3D-horúceho vzduchu môžete skvelo sušiť.

Používajte iba kvalitné ovocie a zeleninu, všetko poriadne umyte.

Ovocie a zeleninu nechajte dobre odkvapkať a vysušte ich.

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

Veľmi šťavnaté ovocie alebo zeleninu otáčajte častejšie.

Vysušené ovocie a zeleninu okamžite odoberte z papiera.

Ovocie a bylinky	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota	Čas trvania
600 g jablčných krúžkov	univerzálna panvica + rošt	3 + 1		80 °C	cca 5 hodín
800 g kúskov hrušiek	univerzálna panvica + rošt	3 + 1		80 °C	cca 8 hodín
1,5 kg sliviek alebo ringlôt	univerzálna panvica + rošt	3 + 1		80 °C	cca 8-10 hodín
200 g, kuchynských bylín, vyčistených	univerzálna panvica + rošt	3 + 1		80 °C	cca 1½ hod.

Zaváranie

Fľaše a zaváracie gumičky musia byť čisté a v poriadku. Používajte fľaše ak je to možné rovnakej veľkosti. Údaje v tabuľkách sa vzťahujú na guľaté litrové fľaše.

Pozor!

Nepoužívajte väčšie ani vyššie fľaše. Veká 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 teplota ich obsahu. Skôr ako prepnete alebo vypnete rúru na pečenie, uistite sa, že obsah fliaš správne perlí.

Príprava

1. Naplňte fľaše, nie však až po okraj.
2. Utrite okraj, fľaše musia byť čisté.
3. Na každú fľašu položte zaváraciu gumičku a veko.
4. Fľaše uzatvorte pomocou svoriek.

Do priestoru rúry na pečenie nikdy nekladajte viac ako šesť fliaš.

Nastavenie

1. Univerzálnu panvicu zasuňte do výšky 2.
Fľaše postavte tak, aby sa nedotýkali.
2. Do univerzálnej panvice nalejte $\frac{1}{2}$ litra horúcej vody (cca 80 °C).
3. Zatvorte rúru na pečenie.
4. Nastavte dolný ohrev ☐.
5. Teplotu nastavte na 170 až 180 °C
6. Spustíte prevádzku.

Zaváranie

Ovocie

Po približne 40 až 50 minútach začnú vo fľašiach v krátkych intervaloch stúpať bublinky. Vypnite rúru na pečenie.

Po 25 až 35 minútach 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 zavárané ovocie sa môže pokaziť.

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

Zelenina

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

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

Vyberanie fliaš

Po zaváraní fľaše z priestoru rúry na pečenie vyberte.

Pozor!

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

Akrylamid v potravinách

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

Tipy na prípravu jedla s nízkym obsahom akrylamidov

Všeobecne	■ Čas tepelnej úpravy by mal byť čo najkratší. ■ Jedlo pečte dozlatista, nie veľmi dohneda. ■ Väčšie a silnejšie pečivo obsahuje menej akrylamidov.
Pečenie	S horným/dolným ohrevom max. 200 °C. S 3D-horúcim vzduchom alebo horúci vzduch max. 180 °C.
Cukrovinky	S horným/dolným ohrevom max. 190 °C. S 3D-horúcim vzduchom alebo horúci vzduch max. 170 °C. Vajce alebo žĺtok znižuje tvorbu akrylamidov.
Hranolčky z rúry	Hranolčky rozložte na plech rovnomerne a v jednej vrstve. Na jednom plechu pečte minimálne 400 g, aby sa hranolčky nevysušili.

Testované jedlo

Tieto tabuľky boli zostavené pre testujúce inštitúty s cieľom uľahčiť testovanie rôzneho jedla.

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

Pečenie

Pečenie na 2 úrovniach:

Vsuňte univerzálnu panvicu vždy nad plech na pečenie.

Pečenie na 3 úrovniach:

Vsuňte univerzálnu panvicu do stredu.

Striekané pečivo:

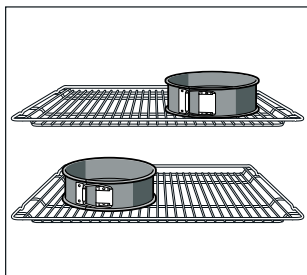
Súčasne zasunuté plechy nemusia byť súčasne hotové.

Zakrytý jablčný koláč na úrovni 1:

Tmavé otváracie formy postavte striedavo vedľa seba.

Zakrytý jablčný koláč na 2 úrovniach:

Tmavé otváracie formy postavte striedavo nad sebou, vid'. obrázok.



Koláče v otváracíj forme z bieleho plechu:

Pečte s horným/dolným  ohrevom na úrovni 1. Použite univerzálnu panvicu namiesto roštu a postavte na ňu otváracie formy.

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

* Na predhriatie nepoužívajte rýchloohrev.

Grilovanie

Keď ukladáte potraviny priamo na rošt, zasuňte univerzálnu panvicu do výšky 1, panvica zachytí tekutinu a rúra na pečenie tak zostane čistejšia.

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

* Po uplynutí 2/3 čas grilovania obráťte.

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 reklamacii 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.

