

Návod k použití

HB 78G4581

Q4ACZM1875

Důležitá bezpečnostní upozornění	4	Údržba a čištění	18
Příčiny škod	5	Čisticí prostředky	18
Vaše nová pečicí trouba	6	Vysazení a zavěšení rámu	18
Ovládací panel	6	Montáž a demontáž tukového filtru	19
Tlačítka	6	Vysazení a zavěšení dvířek pečicí trouby	19
Otočný volič	6	Demontáž krytu dvířek	20
Displej	6	Demontáž a montáž skleněných tabulí	20
Kontrola teploty	7	Co dělat v případě závady?	21
Varný prostor	7	Tabulka závad	21
Vaše příslušenství	7	Výměna žárovky na horní stěně pečicí trouby	22
Vložení příslušenství	7	Výměna levé žárovky v pečicí troubě	22
Zvláštní příslušenství	8	Skleněný kryt	22
Zboží ze zákaznického servisu	9	Zákaznický servis	22
Pojistka dvířek	9	Číslo E a číslo FD	22
Před prvním použitím	9	Energie a životní prostředí	23
Úvodní nastavení	9	Způsob topení Horký vzduch eco	23
Přehřev pečicího prostoru	9	Jak ušetřit energii	24
Čištění příslušenství	9	Ekologická likvidace	24
Zapnutí a vypnutí pečicí trouby	10	Programová automatika	24
Zapnutí	10	Nádoba	24
Vypnutí	10	Příprava pokrmu	24
Nastavení pečicí trouby	10	Programy	24
Druhy ohřevu	10	Volba a nastavení programu	28
Nastavení druhu ohřevu a teploty	10	Individuální nastavení	28
Doporučená nastavení	11	Tipy k programové automatice	28
Nastavení rychloohřevu	11	Otestovali jsme pro vás v našem kuchyňském studiu	29
Časové funkce	12	Koláče a pečivo	29
Nastavení časových funkcí - stručný popis	12	Tipy pro pečení	31
Nastavení budíku	12	Maso, drůbež, ryby	32
Nastavení doby trvání	12	Tipy k pečení a grilování	34
Posunutí času konce	12	Mírný ohřev	34
Nastavení času	13	Tipy pro mírný ohřev	35
Paměť	13	Nákypy, gratinované pokrmy, toasty	35
Uložení nastavení do paměti	13	Hotové výrobky	36
Vyvolání z paměti	13	Speciální pokrmy	37
Teploměr pečeně	13	Rozmrazování	37
Zasunutí pečicí sondy	14	Sušení	37
Nastavení teploty středu masa	14	Zavařování	37
Orientační hodnoty pro teplotu středu masa	14	Akrylamid v potravinách	38
program sabat	14	Zkušební pokrmy	39
Spuštění programu sabat	14	Pečení	39
Dětská pojistka	15	Grilování	39
Základní nastavení	15		
Změna základních nastavení	16		
Automatické vypnutí	17		
samočištění	17		
Důležité pokyny	17		
Před samočištěním	17		
Nastavení stupně čištění	17		
Po skončení samočištění	18		

Další informace o výrobcích, příslušenství, náhradních dílech a servisu najdete na internetu na: www.siemens-home.com/cz

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

⚠ Důležitá bezpečnostní upozornění

Pečlivě si přečtěte tento návod. Jedině tak můžete svůj spotřebič správně a bezpečně používat. Návod k použití a návod k montáži uschovejte pro pozdější použití nebo pro dalšího majitele.

Tento spotřebič je určen pouze pro vestavbu. Řiďte se speciálním návodem k montáži.

Po vybalení spotřebič zkontrolujte. V případě poškození během přepravy spotřebič nezapojujte.

Spotřebiče bez zástrčky smí zapojovat pouze oprávněný odborník. Pokud je spotřebič nesprávně zapojený, nemáte v případě škody nárok na záruku.

Tento spotřebič je určený pouze pro použití v domácnosti a v odpovídajícím prostředí domácnosti. Spotřebič používejte pouze k přípravě pokrmů a nápojů. Spotřebič mějte během provozu pod dozorem. Spotřebič používejte pouze v uzavřených prostorech.

Děti od 8 let a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a vědomostí smějí tento spotřebič používat pouze pod dozorem nebo pokud byly seznámeny s bezpečným používáním spotřebiče a pochopily nebezpečí s tím spojená.

Děti si nesmí se spotřebičem hrát. Čištění a uživatelskou údržbu nesmí provádět děti bez dozoru.

Příslušenství zasunujte do varného prostoru vždy správně. *Viz popis příslušenství v návodu k použití.*

Nebezpečí požáru!

- Hořlavé předměty uložené ve varném prostoru se mohou vznítit. Do varného prostoru nikdy neukládejte hořlavé předměty. Nikdy neotevírejte dvířka spotřebiče, když uvnitř začne dýmt. Spotřebič vypněte a vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skříňce.
- Při otevření dvířek spotřebiče vznikne průvan. Papír na pečení by se mohl dostat do kontaktu s topnými prvky a vznítit se. Papír na pečení při předehřívání nikdy nepokládejte na příslušenství bez upevnění. Zatižte papír na pečení vždy nádobou nebo formou na pečení. Papírem na pečení vyložte vždy jen plochu, kterou

budete potřebovat. Papír na pečení nesmí přesahovat okraje příslušenství.

Nebezpečí popálení!

- Přístroj se silně zahřívá. Nikdy se nedotýkejte horkých ploch nebo topných článků ve vnitřním prostoru. Nechte přístroj pokaždé vychladnout. Zabraňte dětem v přístupu k přístroji.
- Příslušenství a nádoby jsou velmi horké. Horké příslušenství a nádoby vyndávejte z varného prostoru vždy chňapkou.
- Alkoholové páry se mohou v horkém varném prostoru vznítit. Nikdy nepoužívejte k přípravě pokrmů velké množství nápojů s vysokým procentem alkoholu. Používejte pouze malé množství nápojů s vysokým procentem alkoholu. Opatrně otevřete dvířka spotřebiče.

Nebezpečí opaření!

- Přístupné součásti jsou během provozu horké. Nikdy se nedotýkejte horkých součástí. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.
- Při otevření dvířek spotřebiče může unikat horká pára. Dvířka spotřebiče otevírejte opatrně. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.
- Z vody v horkém varném prostoru může vzniknout horká pára. Nikdy nelijte do horké trouby vodu.

Nebezpečí úrazu!

Poškrábané sklo dvířek spotřebiče může prasknout. Nepoužívejte škrabku na sklo ani ostré nebo abrazivní čisticí prostředky.

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

- Neodborné opravy jsou nebezpečné. Pokud je spotřebič vadný, vypněte pojistku v pojistkové skříňce. Zavolejte servis. Opravu smí vykonávat výhradně technik zákaznického servisu vyškolený naší společností.
- Kontaktem s horkými součástmi spotřebiče může dojít k roztavení kabelové izolace elektrických spotřebičů. Zabraňte kontaktu přívodních kabelů elektrických spotřebičů s horkými součástmi spotřebiče.

- Pokud by do spotřebiče vnikla vlhkost, může to mít za následek úraz elektrickým proudem. Nepoužívejte vysokotlaký ani parní čistič.
- Při výměně žárovky ve varném prostoru jsou kontakty objímky žárovky pod proudem. Před výměnou vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skřínce.
- Vadný spotřebič může způsobit úraz elektrickým proudem. Vadný spotřebič nikdy nezapínejte. Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skřínce. Zavolejte servis.
- V případě použití chybného teploměru pečeně může dojít k poškození izolace. Používejte pouze teploměry pečeně určené pro tento přístroj.

Nebezpečí požáru!

- Volné zbytky pokrmů, tuk a šťáva z pečení se mohou během samočištění vznítit. Před každým samočištěním odstraňte z varného prostoru a z příslušenství hrubé nečistoty.
- Spotřebič je během samočištění zvenku velmi horký. Nikdy nezavěšujte hořlavé předměty, např. utěrky, na madlo dvířek trouby. Přední strana spotřebiče musí být volná. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.

Nebezpečí popálení!

- Varný prostor se během samočištění silně zahřívá. Nikdy neotevírejte dvířka spotřebiče nebo neposunujte zajišťovací mechanismus rukou. Nechte spotřebič vychladnout. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.
- Vnější strana přístroje se během samočištění velmi zahřívá. Nedotýkejte se dvířek přístroje. Nechte přístroj vychladnout. Zabraňte dětem v přístupu.

Nebezpečí vážného poškození zdraví!

Spotřebič se během samočištění silně zahřívá. Nepřílnavá vrstva plechů a forem by se zničila a vznikly by jedovaté plyny. Při samočištění nikdy ve spotřebiči nenechávejte plechy a formy s nepřilnavou vrstvou. Současně čistěte pouze smaltované příslušenství.

Příčiny škod

Pozor!

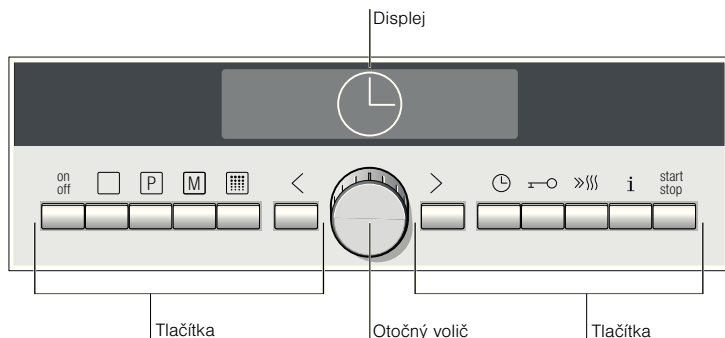
- Příslušenství, fólie, papír na pečení nebo nádoba na dně trouby: Na dno trouby nepokládejte žádné příslušenství. Na dno trouby nepokládejte fólii jakéhokoli druhu ani papír na pečení. Pokud je nastavená teplota nad 50 °C, nestavte na dno trouby žádné nádoby. Hrozí hromadění tepla. Doby pečení pak již nesouhlasí a poškozují se smalt.
- Voda v horkém varném prostoru: Nikdy nelijte do horkého varného prostoru vodu. Vznikla by pára. Změnou teploty by mohlo dojít k poškození smaltu.
- Vlhké potraviny: V uzavřené troubě neuchovávejte po delší dobu vlhké potraviny. Poškodil by se smalt.
- Šťáva z ovoce: Velmi šťavnaté ovocné koláče nekladte na plech příliš hustě. Šťáva z ovoce kapající z plechu by způsobila skvrny, které již nelze odstranit. Pokud možno použijte univerzální vysoký plech.
- Chladnutí s otevřenými dvířky: Troubu nechávejte vychladnout pouze zavřenou. I když dvířka jen pootevřete, může časem dojít k poškození okolního nábytku.
- Silně znečištěné těsnění dvířek: Je-li těsnění dvířek silně znečištěné, dvířka spotřebiče správně nedovírají. Mohlo by dojít k poškození okolního nábytku. Těsnění dvířek udržujte vždy v čistotě.
- Dvířka spotřebiče jako sedátko nebo odkládací plocha: Na otevřená dvířka spotřebiče nestoupejte, nesedejte ani se na ně nevěste. Na dvířka spotřebiče nestavte žádné nádoby ani příslušenství.
- Zasunutí příslušenství: V závislosti na typu spotřebiče může příslušenství při zavírání dvířek spotřebiče poškrábat skleněnou tabuli. Příslušenství vždy zasuňte do varného prostoru až nadoraz.
- Přeprava spotřebiče: Spotřebič nepřenášejte ani nedržte za madlo dvířek. Madlo dvířek by nevydrželo váhu spotřebiče a mohlo by se zlomit.

Vaše nová pečicí trouba

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

Ovládací panel

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



Tlačítka

Symbol	Funkce tlačítka
on/off	Zapnutí a vypnutí pečicí trouby
□	Volba druhu ohřevu
P	Volba programové automatiky
M	Dlouhé stisknutí = volba paměti Krátké stisknutí = spuštění paměti
■	Volba samočištění
<	Přechod v oblasti nastavování doleva
>	Přechod v oblasti nastavování doprava
🕒	Otevření a zavření nabídky časových funkcí
🔑	Aktivace/deaktivace dětské pojistky
»»»	Zapnutí rychloohřevu
i	Krátké stisknutí = zjištění informací Dlouhé stisknutí = otevření nebo zavření nabídky základních nastavení
start/stop	Krátké stisknutí = spuštění/pozastavení provozu Dlouhé stisknutí = přerušení provozu



Stavový řádek

Stavový řádek se nachází nahoře na displeji. Zde se zobrazuje čas, zvolený druh provozu, upozornění, informace a nastavené časové funkce.

Zobrazení postupu

Zobrazení postupu poskytuje rychlý přehled o progřívajícím čase. Po spuštění se zobrazuje pod stavovým řádkem jako čára. Čára začíná vlevo a prodlužuje se s uplynulým časem. Po uplynutí doby čára dosáhne pravého okraje displeje.

Oblasti nastavování

V obou oblastech nastavování se zobrazují navržené hodnoty, které můžete změnit. Oblast nastavování, ve které se právě nacházíte, má světlé pozadí a černé písmo. Zde můžete provádět změny.

Mezi oblastmi nastavování můžete přecházet navigačními tlačítky < a >. Jakým směrem se můžete navigačními tlačítky pohybovat, indikují šipky < a > v oblastech nastavování.

Po spuštění mají obě oblasti nastavování tmavé pozadí a světlé písmo.

Ukazatel směru otáčení

Ukazatel ↻ indikuje, kterým směrem lze otáčet otočným voličem.

↻ = otáčení otočným voličem doprava

↻ = otáčení otočným voličem doleva

Pokud jsou zobrazeny obě směrové šipky, lze otočným voličem otáčet oběma směry.

Otočný volič

Otočným voličem můžete měnit všechny navržené hodnoty a hodnoty nastavení.

Otočný volič je zápusťný. Otočný volič lze zasunout a vysunout stisknutím.

Displej

Krátce po vypnutí přístroje se displej přepne do úsporného režimu. Displej ztmavne. Pokud zapomenete sporák vypnout, vypne se automaticky po 1 hodině.

Displej je rozdělen do různých oblastí:

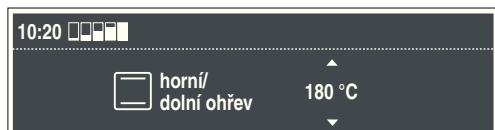
- Stavový řádek
- Zobrazení postupu
- Oblasti nastavení
- Zobrazení směru otáčení

Kontrola teploty

Sloupce kontroly teploty indikují fáze zahřívání nebo zbytkové teplo v troubě.

Kontrola zahřívání

Kontrola zahřívání indikuje nárůst teploty v troubě. Pokud jsou všechny sloupce vyplněné, bylo dosaženo optimálního časového okamžiku pro vložení pokrmu.



U stupňů grilování a čištění se sloupce nezobrazují.

Během zahřívání můžete tlačítkem **i** zjistit aktuální teplotu při zahřívání. Na základě teplotní setrvačnosti se zobrazená teplota může mírně lišit od skutečné teploty v troubě.

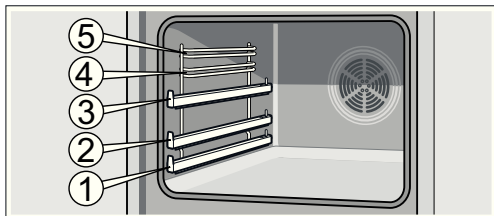
Vaše příslušenství

Příslušenství, které je součástí dodávky, je vhodné pro velké množství pokrmů. Dbejte na to, abyste příslušenství zasunuli do pečicí trouby vždy správně.

Abyste vám některé pokrmy podařily ještě lépe nebo pro ještě komfortnější používání vaší pečicí trouby je k dispozici výběr zvláštního příslušenství.

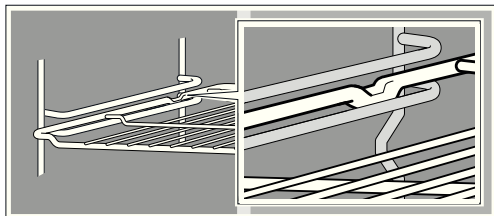
Vložení příslušenství

Příslušenství můžete vkládat do pečicího prostoru v 5 různých výškách. Vždy ho zasuňte až na doraz, aby se příslušenství nedotýkalo skla dveří.



Příslušenství se může vytáhnout asi do poloviny, než zapadne. Tak budete moci snadno vyjmout pokrmy.

Při vkládání do pečicího prostoru dbejte na to, aby vyklenutí na příslušenství bylo vzadu. Jen tak zapadne.



Díky výsuvným lištám ve výšce 1, 2 a 3 můžete příslušenství vytáhnout dále.

Podle výbavy přístroje se výsuvné lišty zaklapnou, pokud je vytáhněte úplně. Lze tak na ně snadno vložit příslušenství.

Zbytkové teplo

Po vypnutí indikuje kontrola teploty zbytkové teplo v troubě. Je-li vyplněný i poslední sloupec, je teplota v troubě cca 300 °C. Když teplota klesne cca na 60 °C, ukazatel zhasne.

Varný prostor

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

Osvětlení pečicí trouby

Během provozu svítí ve varném prostoru osvětlení. Při nastavení teploty do 60 °C a při samočištění se osvětlení vypne. Díky tomu je možná optimální jemná regulace.

Když otevřete dvířka pečicí trouby, osvětlení se zapne.

Chladicí ventilátor

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

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

Pokud chcete uvolnit výsuvné lišty, lehce je zatlačte zpět do pečicího prostoru.

Upozornění: Pokud se příslušenství příliš zahřeje, může se deformovat. Po opětovném ochlazení deformace zmizí. Na funkci to nemá žádný vliv.

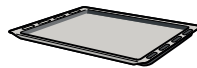
Příslušenství lze zakoupit u zákaznického servisu, ve specializované prodejně. Uveďte číslo „HZ“.



Rošt

Pro nádoby, koláčové formy, pečené, grilované pokrmy a hlubokozmražené pokrmy.

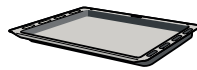
Zasuňte rošt otevřenou stranou směrem ke dveřím pečicí trouby a obloukem směrem dolů.



Smaltovaný plech na pečení

Pro koláče a cukroví.

Plech na pečení zasouváte sešikmenou stranou ke dvířkům.



Univerzální pánve

Pro šťavnaté koláče, pečivo, hlubokozmražené pokrmy a velké pečené. Můžete ji použít také k zachycování tuku, pokud grilujete přímo na roštu.

Univerzální pánve zasouváte sešikmenou stranou ke dvířkům.



Teploměr pečené

Teploměr pečené umožňuje přesné pečení.



Držák příslušenství

Nasadíte ho vlevo a vpravo. Během samočištění ho můžete čistit například společně s univerzální pánví.

Zvláštní příslušenství

Zvláštní příslušenství můžete zakoupit v poprodejním servisu nebo specializované prodejně. Rozsáhlou nabídku k vaší pečicí troubě naleznete v našich prospektech.

Více informací najdete v prodejních podkladech.

Zvláštní příslušenství není vhodné pro lažký přístroj. Při nákupu vždy uveďte přesné označení (E č.) vašeho přístroje.

Zvláštní příslušenství	Číslo HZ	Použití	vhodné pro samočištění
Rošt	HZ334000	Pro nádoby, koláčové formy, pečené, grilované pokrmy a hlubokozmražené pokrmy.	ne
Smaltovaný plech na pečení	HZ331072	Pro koláče a cukroví. Plech na pečení zasouvejte sešikmenou stranou ke dvířkům.	ano
Univerzální pánve	HZ332073	Pro šfavnaté koláče, pečivo, hlubokozmražené pokrmy a velké pečené. Můžete ji použít také k zachycování tuku, pokud grilujete přímo na roštu. Univerzální pánve zasouvejte do pečicí trouby sešikmenou stranou ke dvířkům.	ano
Vkládací rošt	HZ324000	Pro pečené. Vždy vkládejte rošt do univerzální pánve. Zachytí se v ní odkapávající tuk a šťáva z masa.	ne
Grilovací plech	HZ325070	Používá se při grilování místo roštu nebo jako ochrana proti odstříkujícímu tuku, aby pečicí trouba nebyla tak silně znečištěná. Používejte grilovací plech pouze v univerzální pánvi. Grilování na grilovacím plechu: Používejte ho pouze ve vkládacích výškách 1, 2 a 3. Grilovací plech jako ochrana proti odstříkování: Zasuňte univerzální pánve s grilovacím plechem pod rošt.	ano
Plech na pizzu	HZ317000	Ideální pro pizzu, mražené výrobky nebo velké kruhové koláče. Plech na pizzu můžete použít místo univerzální pánve. Položte plech na rošt a otočte ho podle údajů v tabulkách.	ne
Pečicí kámen	HZ327000	Pečicí kámen se výborně hodí pro přípravu domácího chleba, pečiva a pizzy, které mají mít křupavou kůrku. Pečicí kámen musí být vždy přehřátý na doporučenou teplotu.	ano
Pánve Profí s vkládacím roštem	HZ333072	Mimořádně vhodná pro přípravu velkého množství jídla.	ano
Poklička na pánve Profí	HZ333001	Poklička udělá z pánve Profí profesionální nádobí k pečení.	ne
Skleněné nádobí na pečení	HZ915001	Skleněné nádobí na pečení je vhodné pro dušené pokrmy a nákypy, které se připravují v pečicí troubě. Je mimořádně vhodné pro automatické pečení podle programu.	ne
Teleskopické výsuvy			
Dvojnásobné	HZ338250	Díky výsuvným lištám ve výšce 2 a 3 můžete příslušenství vytáhnout dále, aniž by se překlopilo.	ne
Trojnásobné	HZ338352	Díky výsuvným lištám ve výšce 1, 2 a 3 můžete příslušenství vytáhnout dále, aniž by se překlopilo. Trojnásobný výsuv není vhodný pro trouby s otočným rožněm.	ne
Trojnásobný plný výsuv	HZ338356	Díky výsuvným lištám ve výšce 1, 2 a 3 můžete příslušenství úplně vytáhnout, aniž by se překlopilo. Trojnásobný plný výsuv není vhodný pro trouby s otočným rožněm.	ne
Trojnásobný plný výsuv s funkcí dorazu	HZ338357	Díky výsuvným lištám ve výšce 1, 2 a 3 můžete příslušenství úplně vytáhnout, aniž by se překlopilo. Výsuvné lišty se zaklapnou, takže na ně lze snadno vložit příslušenství. Trojnásobný plný výsuv s funkcí dorazu není vhodný pro trouby s otočným rožněm.	ne
Parní filtr	HZ329000	Můžete ho dodatečně namontovat do vaší pečicí trouby. Parní filtr filtruje částechy tuku v odváděném vzduchu, a omezuje tak unikající pachy. Pouze pro přístroje s číslicemi 6, 7 nebo 8 jako druhou číslicí v E č. (např. HB78AB570)	ano
Systém parní trouby	HZ24D300	Pro šetrnou přípravu zeleniny a ryb.	ne

Zboží ze zákaznického servisu

Pro své domácí spotřebiče si můžete u zákaznického servisu nebo ve specializované prodejně vhodně ošetřovací

a čisticí prostředky nebo ostatní příslušenství. Uvedte příslušné číslo zboží.

Ubrousky na ošetřování plochy z ušlechtilé oceli	Č. zboží 311134	Zabraňují usazování nečistot. Optimální ošetření ploch spotřebičů z ušlechtilé oceli díky impregnaci speciálním olejem.
Čisticí gel na pečicí trouby a grily	Č. zboží 463582	K čištění vnitřku trouby. Gel je bez zápachu.
Hadřík z mikrovlákna se strukturou	Č. zboží 460770	Mimořádně vhodný k čištění choulostivých povrchů, jako je např. sklo, sklokeramika, ušlechtilá ocel nebo hliník. Hadřík z mikrovlákna odstraňuje v jednom kroku tekuté a mastné nečistoty.
Pojistka dvířek	Č. zboží 612594	Abyste dvířka pečicí trouby nemohly otevřít děti. V závislosti na dvířkách spotřebiče se pojistka přišroubovává různě. Řiďte se listem, který je přiložený k pojistce dvířek.

Pojistka dvířek

Ke spotřebiči je přiložena pojistka dvířek. Připevňuje se na troubu. Řiďte se montážním návodem.

Pro otevření zatlačte pojistku dvířek nahoru. V závislosti na dvířkách spotřebiče se pojistka přišroubovává různě. Řiďte se

listem, který je přiložený k pojistce dvířek. Při zavírání dvířek dbejte na to, aby zaskočila.

Před prvním použitím

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

- Nastavte čas.
- V případě potřeby změňte jazyk textového displeje.
- Rozehřejte troubu.
- Vyčistěte příslušenství.
- Přečtěte si bezpečnostní pokyny na začátku návodu k použití. Jsou velmi důležité.

Úvodní nastavení

Po připojení vašeho nového spotřebiče se na horním stavovém řádku zobrazí „Uhrzeit einstellen“ (nastavení času). Nastavte čas a v případě potřeby jazyk textového displeje. Přednastavená je němčina.



Nastavení času a změna jazyka

1. Otočným voličem nastavte aktuální čas.
2. Tlačítkem > přejděte do pravé oblasti nastavování na „Sprache wählen: deutsch“ (Volba jazyka: německy).
3. Otočným voličem nastavte požadovaný jazyk.
4. Stiskněte tlačítko

Jazyk a čas se uloží. Na displeji se zobrazí aktuální čas.

Upozornění: Jazyk můžete kdykoli změnit. Viz kapitola *Základní nastavení*.

Předehřev pečicího prostoru

Abyste odstranili vůně novoty, rozehrějte uzavřený a prázdný pečicí prostor.

Dbejte na to, aby se v pečicím prostoru nenacházely zbytky obalů, např. polystyrenové kulíčky.

Během zahřívání pečicí trouby důkladně větrejte kuchyň.

Nastavte způsob topení Horní/dolní ohřev a teplotu 240 °C.

1. Stiskněte tlačítko .
Zobrazí se logo Siemens.
Navrhne se způsob topení Horký vzduch 3D a teplota 160 °C.
2. Otočným voličem nastavte způsob topení Horní/dolní ohřev.
3. Tlačítkem > přejděte na nastavení teploty a otočným voličem nastavte teplotu 240 °C.
4. Stiskněte tlačítko .
Přístroj začne pracovat.
5. Po 60 minutách tlačítkem vypněte pečicí troubu.
Na displeji se zobrazí čas.

Sloupce kontroly teploty indikují zbytkové teplo v pečicím prostoru.

Nastavení způsobu topení a teploty je podrobně popsáno v kapitole *Nastavení pečicí trouby*.


Čištění příslušenství

Dříve než poprvé použijete příslušenství, důkladně ho vyčistěte horkým mycím roztokem a měkkým hadrem.





Zapnutí a vypnutí pečicí trouby

Pečicí trouba se zapíná a vypíná tlačítkem .

Zapnutí

Stiskněte tlačítko .

Zobrazí se logo Siemens. Zvolte požadovaný druh provozu.

- Tlačítko  = druhy ohřevu
- Tlačítko  = programová automatika
- Tlačítko  = nastavení uložené do paměti
- Tlačítko  = samočištění


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



Kdykoli můžete zvolit jiný druh provozu.

V jednotlivých kapitolách je popsáno, jak se provádí nastavení.

Vypnutí

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







Nastavení pečicí trouby

V této kapitole je popsáno










- jakými druhy ohřevu je pečicí trouba vybavená,
- jak se nastavuje druh ohřevu a teplota,
- jak lze zvolit určitý pokrm z doporučených nastavení
- a jak se nastavuje rychloohřev.

Druhy ohřevu

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

Druh ohřevu a teplotní rozmezí	Použití
 3D-horký vzduch 30-275 °C	Pro koláče a pečivo na jedné až třech úrovních. Ventilátor roznáší teplo z kruhového topného tělesa na zadní stěně stejnoměrně po celé troubě.
 horký vzduch eco* 30-275 °C	Pro koláče a pečivo, nákypy, zmrazené a hotové pokrmy, maso a ryby, na jedné úrovni bez předehřátí. Ventilátor roznáší energeticky optimalizované teplo z kruhového topného tělesa stejnoměrně po celé troubě.
 horní/dolní ohřev 30-300 °C	Pro koláče, nákypy a libové kousky pečeně, např. hovězí nebo zvěřinu, na jedné úrovni. Teplo sálá stejnoměrně shora i zdola.
 hydro-pečení 30-300 °C	Pro kynuté pečivo, např. chléb, housky nebo vánočku, a pečivo z odpalovaného těsta, např. větrníky nebo piškoty. Teplo sálá stejnoměrně shora i zdola. Vlhkost z potravin zůstává jako vodní pára v troubě.
 stupeň pro pizzu 30-275 °C	Pro rychlou přípravu zmrazených potravin bez předehřátí, např. pizzy, hranolek nebo závinu. Teplo sálá zdola a z kruhového topného tělesa na zadní stěně.
 intenzivní ohřev 30-300 °C	Pro pokrmy s křupavým spodkem. Teplo sálá shora a mimořádně silně zdola.

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



Druh ohřevu a teplotní rozmezí	Použití
 dolní ohřev 30-300 °C	Pro zavařování, dopékání nebo zhnědnutí. Teplo sálá zdola.
 gril s cirkulací vzduchu 30-300 °C	Pro pečení masa, drůbeže a ryb vcelku. Grilovací topné těleso a ventilátor se střídavě zapínají a vypínají. Ventilátor víří horký vzduch kolem pokrmu.
 velkoplošný gril stupně grilování: 1 (slabý), 2 (střední), 3 (silný)	Pro grilování steaků, párků, toastů a kusů ryb. Ohřívá se celá plocha pod grilovacím topným tělesem.
 maloplošný gril stupně grilování: 1 (slabý), 2 (střední), 3 (silný)	Pro grilování malého množství steaků, párků, toastů a kusů ryb. Zahřívá se střední část grilovacího topného tělesa.
 mírný ohřev 70-90 °C	Pro šetrnou přípravu křehkých kousků masa. Teplo sálá při nízké teplotě stejnoměrně shora a zdola.
 rozmrazování 30-60 °C	Pro rozmrazování, např. masa, drůbeže, chleba a koláčů. Ventilátor víří teplý vzduch kolem pokrmu.
 předehřev 30-70 °C	Pro předehřívání nádobí, např. porcelánového nebo skleněného.
 udržování teploty 60-100 °C	Pro udržování teploty uvařených pokrmů.
 Doporučená nastavení	Doporučená nastavení pro velké množství pokrmů.

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

Nastavení druhu ohřevu a teploty

Příklad na obrázku: nastavení  horního/dolního ohřevu, 180 °C.

Stiskněte tlačítko .

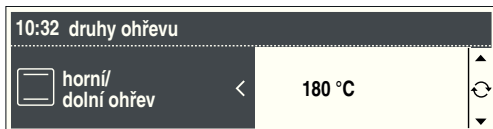
Na displeji se jako návrh zobrazí  3D-horký vzduch, 160 °C. Toto nastavení můžete ihned spustit tlačítkem .


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

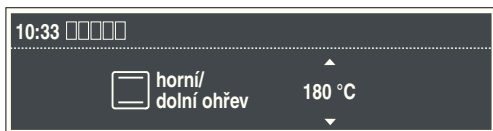
1. Otočným voličem nastavte požadovaný druh ohřevu.




2. Tlačítkem > přejděte na teplotu a otočným voličem ji nastavte.



3. Stiskněte tlačítko . Ohřev se spustí. Na stavovém řádku se zobrazí sloupce kontroly teploty.






4. Když je pokrm hotový, vypněte troubu tlačítkem  nebo opět zvolte druh provozu a proveďte nastavení.

Otevření dvířek pečicí trouby během provozu

Provoz se pozastaví. Po zavření dvířek provoz pokračuje.


Pozastavení provozu

Stiskněte tlačítko . Pečicí trouba je ve stavu pauzy, bliká . Znovu stiskněte tlačítko , provoz bude pokračovat.



Změna teploty nebo stupně grilování

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

Přerušení provozu

Držte stisknuté tlačítko , dokud se nezobrazí 3D-horký vzduch, 160 °C. Můžete provést nové nastavení.

Zjištění informací

Krátce stiskněte tlačítko . Pro každou informaci znovu krátce stiskněte tlačítko . Před spuštěním získáte informace o druzích ohřevu, výškách zasunutí a příslušenství. Po spuštění můžete zjistit teplotu varného prostoru při zahřívání.

Nastavení doby trvání

Viz kapitola *Časové funkce*, nastavení doby trvání.

Posunutí času konce


Viz kapitola *Časové funkce*, posunutí času konce.


Doporučená nastavení


Pokud zvolíte pokrm z doporučených nastavení, jsou optimální hodnoty nastavení již stanoveny. Můžete si vybrat z mnoha různých kategorií. Najdete zde velké množství pokrmů s naším doporučeným nastavením, od koláčů, chleba, drůbeže, ryby, masa a zvěřiny až po nákypy a hotové výrobky. Teplotu a dobu trvání můžete změnit. Druh ohřevu je nastavený pevně.

Přes několik úrovní výběru se dostanete k jednotlivým pokrmům. Vyzkoušejte to. Všimněte si rozmanitosti pokrmů.

Volba pokrmu


1. Stiskněte tlačítko .


Na displeji se jako návrh zobrazí  3D-horký vzduch, 160 °C.

2. Otočný volič otočte doleva na  doporučená nastavení.



3. Tlačítkem > přejděte na první kategorii pokrmů a otočným voličem zvolte požadovanou kategorii.

Tlačítkem > přejděte na další úroveň. Otočným voličem proveďte další výběr. Nakonec se zobrazí nastavení pro zvolený pokrm.

4. Stiskněte tlačítko .

Ohřev se spustí. Navržená doba trvání  se viditelně odměřuje na stavovém řádku.



Uplnutí doby trvání

Zazní akustický signál. Pečicí trouba přestane hřát. Na stavovém řádku je zobrazeno  0:00. Signál můžete předčasně vypnout tlačítkem .



Změna teploty nebo stupně grilování

Teplotu nebo stupeň grilování změňte otočným voličem.

Změna doby trvání

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

Zjištění informací

Krátce stiskněte tlačítko . Pro každou informaci krátce stiskněte tlačítko .

Posunutí času konce

Viz kapitola *Časové funkce*, posunutí času konce.

Nastavení rychloohřevu

Rychloohřev se nehodí pro všechny druhy ohřevu.



Vhodné druhy ohřevu


- 3D-horký vzduch
- horní/dolní ohřev
- hydro-pečení
- stupeň pro pizzu
- intenzivní ohřev

Vhodné teploty


Rychloohřev nefunguje, pokud byla nastavena teplota pod 100 °C. Je-li teplota v troubě jen nepatrně nižší než nastavená teplota, není rychloohřev nutný. Nezapne se.

Nastavení rychloohřevu


Stiskněte tlačítko  pro rychloohřev. Na stavovém řádku se zobrazí symbol . Sloupce kontroly teploty se vyplňují.

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

Upozornění

- Když změňte druh ohřevu, rychloohřev se přeruší.
- Nastavená doba trvání se začne odměřovat nezávisle na rychloohřevu ihned po spuštění.
- Během rychloohřevu můžete zjistit aktuální teplotu v troubě tlačítkem .
- Abyste dosáhli rovnoměrného výsledku pečení, vložte pokrm do trouby až po skončení rychloohřevu.

Přerušení rychloohřevu

Stiskněte tlačítko . Symbol zhasne.

Časové funkce

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

Když je pečicí trouba vypnutá:

- Nastavení budíku
- Nastavení času

Když je pečicí trouba zapnutá:

- Nastavení budíku
- Nastavení doby trvání
- Posunutí času konce

Nastavení časových funkcí - stručný popis

1. Otevřete nabídku tlačítkem .
2. Tlačítkem nebo přejděte na požadovanou funkci. Oblast nastavování má světlé pozadí, písmo je tmavé.
3. Otočným voličem nastavte čas nebo dobu trvání.
4. Zavřete nabídku tlačítkem .

Nastavení jednotlivých funkcí je podrobně popsáno dále.

Nastavení budíku

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

1. Stiskněte tlačítko .
2. Otvře se nabídka časových funkcí.
3. Otočným voličem nastavte dobu, kterou má budík odměřovat.
4. Tlačítkem zavřete nabídku.

Displej se vrátí do předchozího stavu. Zobrazí se symbol budíku a odměřovaná doba.

Po uplynutí nastavené doby

Zazní akustický signál. Na ukazateli se zobrazí 0:00. Signál můžete předčasně vypnout tlačítkem . Nabídku časových funkcí zavřete tlačítkem .

Přerušení odměřované doby

Tlačítkem otevřete nabídku časových funkcí a čas nastavte zpět na 0:00. Tlačítkem zavřete nabídku.

Změna odměřované doby

Tlačítkem otevřete nabídku časových funkcí a během několika sekund odměřovanou dobu budíku změňte otočným voličem. Tlačítkem zavřete nabídku.

Nastavení doby trvání

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

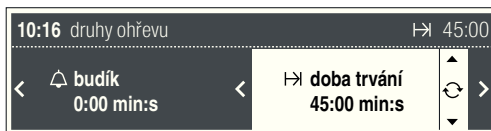
Předpoklad: Je zvolený druh ohřevu a nastavená teplota.

Příklad na obrázku: nastavení horního/dolního ohřevu, 180 °C, doba trvání 45 min.

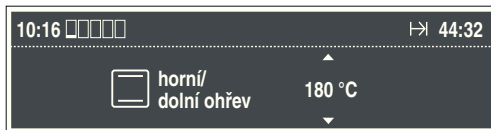
1. Stiskněte tlačítko .
2. Otvře se nabídka časových funkcí.



2. Tlačítkem nebo přejděte na dobu trvání a otočným voličem ji nastavte.



3. Stiskněte tlačítko . Nabídka časových funkcí se zavře.
4. Pokud se provoz ještě nespustil, stiskněte tlačítko . Doba trvání se viditelně odměřuje na stavovém řádku.



Uplynutí doby trvání

Zazní akustický signál. Pečicí trouba přestane hřát. Na stavovém řádku je zobrazená doba trvání 0:00. Signál můžete předčasně vypnout tlačítkem .

Přerušení doby trvání

Otevřete nabídku tlačítkem . Tlačítkem nebo přejděte na dobu trvání a otočným voličem ji nastavte na 0:00. Na ukazateli se zobrazí nastavený druh ohřevu a nastavená teplota. Ohřev pokračuje bez nastavené doby trvání.

Změna doby trvání

Otevřete nabídku tlačítkem . Tlačítkem nebo přejděte na dobu trvání a otočným voličem ji změňte. Zavřete nabídku tlačítkem .

Posunutí času konce

Respektujte, že potraviny podlehající rychlé zkázce nesmí zůstatvat příliš dlouho v troubě.

Posunutí času konce je možné

- u všech druhů ohřevu,
- u mnoha programů,
- a u samočištění.

Příklad: Pokrm vložíte do trouby v 9 hod 30 min. Jeho příprava bude trvat 45 minut a byl by tedy hotový v 10.15 hod. Vy si ale přejete, aby byl hotový ve 12.45 hod.

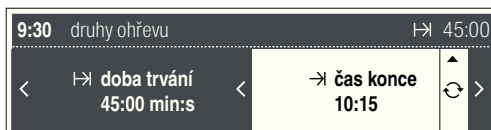
Posuňte čas konce z 10.15 hod na 12.45 hod. Pečicí trouba přejde do vyčkávacího režimu. Provoz se spustí ve 12.00 hod a skončí ve 12.45 hod.

Tuto funkci lze využít i pro samočištění. Čištění naplánujete na noc a přes den budete mít pečicí troubu kdykoli k dispozici.

Posunutí času konce

Předpoklad: Nastavený ohřev není spuštěný. Je nastavená doba trvání. Otevřeli jste nabídku časových funkcí .


1. Tlačítkem přejděte na čas konce. Zobrazí se čas konce.





2. Otočným voličem posuňte čas konce na později.





3. Nabídku časových funkcí zavřete tlačítkem .





4. Potvrďte tlačítkem .

Nastavení bylo uloženo. Pečicí trouba je ve vyčkávacím režimu, na stavovém řádku je zobrazený čas konce . Provoz se spustí v příslušný okamžik. Doba trvání  se viditelně odměřuje na stavovém řádku.




Uplynutí doby trvání

Zazní akustický signál. Pečicí trouba přestane hrát. Na stavovém řádku je zobrazená doba trvání  0:00. Signál můžete předčasně vypnout tlačítkem .

Změna času konce

Dokud je pečicí trouba ve vyčkávacím režimu, lze čas konce zrušit. Za tímto účelem otevřete tlačítkem  nabídku, tlačítkem  nebo  přejděte na čas konce a otočným voličem čas konce změňte. Tlačítkem  zavřete nabídku.

Zrušení času konce

Dokud je pečicí trouba ve vyčkávacím režimu, lze čas konce zrušit. Za tímto účelem otevřete tlačítkem  nabídku, tlačítkem  nebo  přejděte na čas konce a otočným voličem otáčejte doleva, dokud ukazatel nezhasne. Doba trvání se hned začne odměřovat.

Paměť


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

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

Uložení nastavení do paměti

Do paměti nelze uložit samočištění.

1. Nastavte druh ohřevu, teplotu a příp. dobu trvání pro požadovaný pokrm. Nespouštějte ho. Pokud chcete uložit program: Zvolte program a proveďte nastavení. Nespouštějte ho.

2. Držte stisknuté tlačítko , dokud se nezobrazí „uloženo do paměti“.

Nastavení je uloženo a lze ho ihned spustit.

Nastavení času


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

Po přerušení napájení

Po přerušení napájení se na stavovém řádku zobrazí „nastavení času“.

1. Otočným voličem nastavte aktuální čas.


Nastavený jazyk displeje se zobrazí v pravé oblasti nastavování. Po přerušení napájení se nezmění.

2. Stiskněte tlačítko .



Čas je nastaven.


Změna času

Příklad: změna času z letního na zimní.

1. Stiskněte tlačítko .

Otevře se nabídka časových funkcí.

2. Tlačítkem  přejděte na čas  a otočným voličem ho změňte.

3. Stiskněte tlačítko .

Nabídka časových funkcí se zavře.

Změna ukazatele hodin

Když je pečicí trouba vypnutá, zobrazí se na displeji aktuální čas. Tento ukazatel můžete změnit na jiné zobrazení hodin, na digitální zobrazení nebo můžete zobrazení času vypnout. O tom si přečtěte v kapitole *Základní nastavení*.

Uložení jiného nastavení


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

Vyvolání z paměti

Uložená nastavení pro určitý pokrm lze kdykoli spustit.

1. Krátce stiskněte tlačítko .

Zobrazí se uložena nastavení. Pokud se zobrazí „paměťové místo prázdné“, není uloženo žádné nastavení. V tom případě nelze paměť spustit. Nejprve uložte do paměti požadované nastavení, jak je popsáno v části *Uložení do paměti*.

2. Stiskněte tlačítko .

Nastavení uložené do paměti se spustí.

Změna nastavení

Je možná kdykoli. Při příštím spuštění funkce paměti se znovu zobrazí původně uložená nastavení.

Teploměr pečeně

Teploměr pečeně umožňuje přesné pečení. Měří teplotu uvnitř masa v rozmezí 30 °C až 99 °C.

Používejte pouze příložený teploměr pečeně. Můžete ho zakoupit v poprodejním servisu jako náhradní díl.

Po použití vždy vyjměte teploměr pečeně z pečicího prostoru. Nikdy ho neuchovávejte v pečicím prostoru.

Vhodné způsoby topení

- Horký vzduch 3D
- Horký vzduch eco
- Horní/dolní ohřev
- HydroBacken
- Stupeň pizza
- Intenzivní teplo

- Grilování s cirkulací vzduchu
- Jemné pečení

Teplota pečicího prostoru

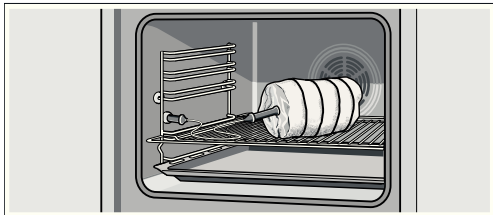
Aby nedošlo k poškození teploměru pečeně, nikdy nenastavujte teplotu vyšší než 250 °C.

Nastavená teplota pečicího prostoru musí být nejméně o 10 °C vyšší než nastavená vnitřní teplota.

Zasunutí pečicí sondy

Než maso vložíte do trouby, zasuňte do něj pečicí sondu.

Kovový hrot zasuňte do masa na nejsilnějším místě. Dbejte na to, aby konec hrotu byl přibližně ve středu masa. Nesmí být zasunutý do tučné části a dotýkat se nádoby či kostí.



Maso položte doprostřed roštu.

Aby nedošlo k poškození pečicí sondy příliš velkým žářem, musí být zachována dostatečná vzdálenost mezi grilovacím topným tělesem a pečicí sondou.

Dbejte na to, abyste nepřiskřípli kabel pečicí sondy.

Nastavení teploty středu masa

1. Pečicí sondu zasuňte do zdířky vlevo ve varném prostoru. Na stavovém řádku se zobrazí symbol ➔.
2. Otočným voličem zvolte druh ohřevu.
3. Stiskněte tlačítko > a otočným voličem nastavte požadovanou teplotu ve varném prostoru.
4. Stiskněte tlačítko > a otočným voličem změňte navrženou teplotu středu masa.
5. Stiskněte tlačítko ^{start}/_{stop}. Ohřev se spustí. Jakmile teplota ve středu masa dosáhne 30 °C, zobrazí se vedle symbolu ➔ aktuální teplota středu masa.

Po dosažení teploty středu masa

Zazní akustický signál. Pečicí trouba přestane hřát. Pečicí sondu můžete vytáhnout ze zdířky. Symbol ➔ zhasne.

⚠ Nebezpečí popálení!

Pečicí sonda a varný prostor jsou horké. Při vyndávání použijte chňapku.

Změna teploty středu masa

Teplotu středu masa můžete kdykoli změnit.

Přerušení

Vytáhněte pečicí sondu ze zdířky.

⚠ Nebezpečí popálení!

Pečicí sonda a varný prostor jsou horké. Při vyndávání použijte chňapku.

Orientační hodnoty pro teplotu středu masa

Používejte pouze čerstvé, nikoli zmrazené maso. Údaje v tabulce jsou orientační hodnoty. Závisí na kvalitě a vlastnostech masa.

Pokrm	Orientační hodnoty pro teplotu středu masa ve °C
Hovězí maso	
roastbeef nebo hovězí svíčková, ang-lický	45-55
roastbeef nebo hovězí svíčková, středně propeč.	55-65
roastbeef nebo hovězí svíčková, propeč.	65-75
Vepřové maso	
vepřová panenka	65-70
vepřová pečeně (např. krkovice)	85-90
Telecí maso	
telecí pečeně	75-85
telecí kolínko	85-90
Jehněčí maso	
jehněčí kýta, středně propečená	60-70
jehněčí pečeně	80-90

program sabat

Při tomto nastavení udržuje pečicí trouba při horním/dolním ohřevu teplotu 85 °C až 140 °C. Dobu trvání můžete nastavit od 24 do 73 hodin.

Během této doby zůstanou pokrmy v troubě teplé, aniž byste ji museli zapínat nebo vypínat.

Spuštění programu sabat

Předpoklad: V základních nastaveních jste aktivovali „program sabat ano“. Viz kapitola *Základní nastavení*.

1. Stiskněte tlačítko ^{off}. Na displeji se zobrazí jako návrh 3D-horký vzduch, 160 °C.
2. Otočný volič otočte doleva a jako druh ohřevu zvolte program sabat.
3. Tlačítkem > přejděte na teplotu a otočným voličem ji nastavte.

4. Tlačítkem ⊕ otevřete nabídku časových funkcí a tlačítkem > přejděte na dobu trvání.

Jako návrh se zobrazí 27:00 hodin.

5. Otočným voličem nastavte požadovanou dobu trvání.

6. Nabídku časových funkcí zavřete tlačítkem ⊖.

7. Stiskněte tlačítko ^{start}/_{stop}.

Program sabat se spustí.



Uplynutí doby trvání

Pečicí trouba přestane hřát.

Posunutí času konce

Čas konce nelze posunout na později.



Přerušení programu sabat

Držte stisknuté tlačítko  dokud se nezobrazí 3D-horký vzduch , 160 °C. Můžete provést nové nastavení.

Dětská pojistka


Abyste děti nemohly nedopatřením pečicí troubu zapnout nebo změnit probíhající ohřev, je pečicí trouba vybavená dětskou pojistkou.

Aktivace dětské pojistky



Držte stisknuté tlačítko , dokud se nezobrazí symbol . Trvá to cca 4 sekundy. Ovládací panel je zablokovaný.



Zablokování dvířek pečicí trouby

Můžete změnit základní nastavení tak, aby se navíc zablokovala i dvířka pečicí trouby. Je to popsáno v kapitole *Základní nastavení*. Dvířka pečicí trouby se zablokují, jakmile teplota

v troubě dosáhne cca 50 °C. Zobrazí se symbol . Pokud je pečicí trouba vypnutá, dvířka pečicí trouby se zablokují ihned, jakmile aktivujete dětskou pojistku.

Odblokování


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

Upozornění: I při aktivní dětské pojistce můžete pečicí troubu vypnout pomocí  nebo dlouhým stisknutím tlačítka  a vypnout signální tón.

Základní nastavení

Váš přístroj má různá základní nastavení, která můžete kdykoliv přizpůsobit vašim požadavkům.

Upozornění: V tabulce najdete veškerá základní nastavení a možnosti změny. Na displeji se zobrazují základní nastavení v závislosti na vybavení vašeho přístroje.

Základní nastavení	Možnosti	Vysvětlení
Volba jazyka: česky	K dispozici je dalších 29 jazyků.	Zobrazovací jazyk textů na displeji
Doba trvání signálního tónu: střední	střední = 2 minuty krátký = 10 sekund dlouhý = 5 minut	Doba, po kterou bude znít signál po uplynutí nastaveného času.
Tón tlačítek: vypnuto	zapnuto vypnuto	Potvrzovací tón po stisknutí tlačítka
Jas displeje: denní	denní střední noční	Osvětlení displeje
Zobrazení času: analogové 1	analogové 1 analogové 2 analogové 3 digitální vypnuto	Zobrazení času na displeji po vypnutí pečicí trouby
Osvětlení pečicí trouby během provozu: zapnuto	zapnuto vypnuto	Osvětlení v pečicím prostoru
Dále po uzavření dveří: automaticky	automaticky vypnuto*	Způsob pokračování provozu pečicí trouby po otevření a uzavření dveří. *tlačítkem  pokračovat v provozu
Zablokování dvířek dětskou pojistkou: ne	ne ano	Dvěře pečicí trouby jsou zablokovány, pokud je aktivována dětská pojistka.
individuálně upravit: □□□□□□	např. výsledek pečení je intenzivnější □□□□□□	Změňte výsledek pečení všech programů programovací automatiky. doprava = intenzivnější doleva = slabší
Zobrazení loga značky: zapnuto	zapnuto vypnuto	Po zapnutí pečicí trouby se zobrazí nápis Siemens
Horký vzduch 3D Navrhovaná teplota: 160 °C	od 30 °C do max. 275 °C	Trvalá změna navrhované teploty pro daný způsob topení

Základní nastavení	Možnosti	Vysvětlení
Horký vzduch eco Navrhovaná teplota: 160 °C	od 30 °C do max. 275 °C	Trvalá změna navrhované teploty pro daný způsob topení
Horní/dolní ohřev Navrhovaná teplota: 160 °C	od 30 °C do max. 300 °C	Trvalá změna navrhované teploty pro daný způsob topení
Hydrobacken Navrhovaná teplota: 160 °C	od 30 °C do max. 300 °C	Trvalá změna navrhované teploty pro daný způsob topení
Stupeň pizza Navrhovaná teplota: 200 °C	od 30 °C do max. 275 °C	Trvalá změna navrhované teploty pro daný způsob topení
Intenzivní teplo Navrhovaná teplota: 190 °C	od 30 °C do max. 300 °C	Trvalá změna navrhované teploty pro daný způsob topení
Dolní ohřev Navrhovaná teplota: 150 °C	od 30 °C do max. 300 °C	Trvalá změna navrhované teploty pro daný způsob topení
Grilování s cirkulací vzduchu Navrhovaná teplota: 190 °C	od 30 °C do max. 300 °C	Trvalá změna navrhované teploty pro daný způsob topení
Gril, velká plocha Návrh: 3	3 2 1	Trvalá změna navrhovaného stupně pro daný způsob topení
Grilování s otočným rožněm Navrhovaná teplota: 250 °C	od 30 °C do max. 300 °C	Trvalá změna navrhované teploty pro daný způsob topení
Gril, bez plochy Návrh: 3	3 2 1	Trvalá změna navrhovaného stupně pro daný způsob topení
Jemné pečení Navrhovaná teplota: 80 °C	od 70 °C do max. 90 °C	Trvalá změna navrhované teploty pro daný způsob topení
Rozmrazování Navrhovaná teplota: 30 °C	od 30 °C do max. 60 °C	Trvalá změna navrhované teploty pro daný způsob topení
Předehřívání Navrhovaná teplota: 50 °C	od 30 °C do max. 70 °C	Trvalá změna navrhované teploty pro daný způsob topení
Udržování teploty Navrhovaná teplota: 70 °C	od 60 °C do max. 100 °C	Trvalá změna navrhované teploty pro daný způsob topení
Doběh chladicího ventilátoru: střední	krátký střední dlouhý velmi dlouhý	Doba doběhu chladicího ventilátoru
Čisticí systém: ne	ne ano	Nastavení, jestli je přístroj vybaven samočisticím stropem a bočními stěnami = čisticí systém
Teleskopický výsuv: ano	ne ano	Nastavení, jestli je přístroj vybaven teleskopickými výsuvy
Nastavení udržování teploty: ne	ne ano	Viz kapitola Nastavení udržování teploty
Obnovit výrobní nastavení: ne	ne ano	Zrušit všechny změny a nastavit původní základní nastavení

Změna základních nastavení

Předpoklad: Pečící trouba musí být vypnutá.

- Držte cca 4 sekundy stisknuté tlačítko **1**, dokud se nezobrazí „volba jazyka: česky“.
- Tlačítkem **<** nebo **>** zvolte základní nastavení.
- Otočným voličem změňte hodnotu.
- Nyní můžete změnit další základní nastavení. Přejděte na něj tlačítkem **<** nebo **>** a proveďte nastavení podle popisu v bodech 2 a 3.
- Držte stisknuté tlačítko **1**, dokud ukazatel nezhasne. Trvá to přibližně 4 sekundy. Všechny změny se uloží.

Přerušení

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

Automatické vypnutí

Pečicí trouba je vybavená funkcí automatického vypnutí. Aktivuje se, pokud není nastavená doba trvání a dlouhou dobu nedojde ke změně nastavení. Okamžik vypnutí závisí na nastavené teplotě nebo stupni grilování.

Vypnutí aktivní

Na displeji se zobrazí text „automatické vypnutí“. Provoz se

přeruší. Pro zhasnutí textu stiskněte libovolně tlačítko. Můžete provést nové nastavení.

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

samočištění

Při samočištění se pečicí trouba rozehřeje cca na 500 °C. Zbytky z pečení nebo grilování se spálí a stačí, když z varného prostoru vytřete popel.

Můžete si vybrat ze tří stupňů čištění.

Stupeň	Stupeň čištění	Doba trvání
1	lehké	cca 1 hodina, 15 minut
2	střední	cca 1 hodina, 30 minut
3	intenzivní	cca 2 hodiny

Čím je znečištění silnější a starší, tím vyšší stupeň čištění byste měli použít. Čištění varného prostoru provádějte jednou za dva až tři měsíce. V případě potřeby můžete provádět čištění i častěji. Při čištění se spotřebuje pouze cca 2,5 - 4,7 kWh.

Důležité pokyny

Dveře pečicí trouby se automaticky zablokují z důvodu vaší bezpečnosti. Dveře pečicí trouby se znovu otevrou až tehdy, když se pečicí prostor mírně ochladí a symbol klíče zhasne.

Osvětlení pečicí trouby v průběhu samočištění nesvítí.

Nebezpečí popálení!

- Pečicí prostor je během samočištění velmi horký. Nikdy neotvírejte dveře přístroje ani neposouvejte zajišťovací háky rukou. Nechte přístroj ochladit. Udržujte mimo dosah dětí.
- Přístroj je během samočištění velmi horký na povrchu. Nikdy se nedotýkejte dveří přístroje. Nechte přístroj ochladit. Udržujte mimo dosah dětí.

Nebezpečí požáru!

Přístroj je během samočištění velmi horký na povrchu. Nikdy nezavazujte na madlo dvířek hořlavé předměty, např. utěrky na nádobí. Přední strana přístroje musí zůstat volná.

Před samočištěním

Trouba musí být prázdná. Z trouby vyndejte příslušenství, nádoby a rámy. Jak se vyjmají rámy je popsáno v kapitole *Údržba a čištění*. Pokud rámy nevyjmete, zazní akustický signál. Samočištění se nespustí.

Vycištěte dvířka trouby a okrajové plochy kolem těsnění. Těsnění nečištěte.

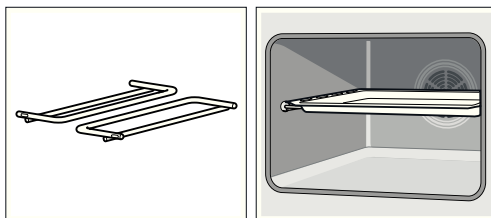
Nebezpečí požáru!

Volně zbytky pokrmů, tuk a šťáva z pečené se mohou vznítit. Troubu a příslušenství, které budete čistit v troubě, vytřete vlhkým hadrem.

Čištění společně s příslušenstvím

Rámy jsou nevhodné pro samočištění. Vyjměte je z pečicího prostoru. Pokud chcete čistit také příslušenství, použijte držák příslušenství.

Nasaďte držák příslušenství vlevo a vpravo.



Můžete tak čistit, například společně s univerzální pánví, smaltované příslušenství bez protipřílnavé vrstvy. Vždy čistěte pouze příslušenství.


Nesmaltované příslušenství, např. rošt, není vhodné k samočištění. Vyjměte ho z pečicího prostoru.


Nebezpečí vážného poškození zdraví!

Nikdy nečištěte plechy a formy s protipřílnavou vrstvou. Velkým teplem dochází k poškození protipřílnavé vrstvy a vznikají jedovaté plyny.

Upozornění: Které příslušenství je vhodné pro samočištění, zjistíte v tabulce zvláštního příslušenství na začátku návodu k použití.


Nastavení stupně čištění


1. Stiskněte tlačítko .

Jako návrh se zobrazí stupeň čištění 3. Samočištění můžete ihned spustit tlačítkem .

Pokud chcete stupeň čištění změnit:

2. Otočným voličem zvolte požadovaný stupeň čištění.



3. Pomocí  spusťte čištění.

Krátce po spuštění se dvířka trouby zablokují. Rozsvítí se symbol pro zablokování . Jakmile symbol zhasne, lze dvířka pečicí trouby opět otevřít.

Po skončení čištění

Pečicí trouba přestane hřát. Na stavovém řádku se zobrazí „samočištění ukončeno“.

Přerušení čištění

Tlačítkem  vypnete pečicí troubu. Dvířka pečicí trouby lze otevřít až po zhasnutí symbolu .

Změna stupně čištění

Po spuštění již nelze stupeň čištění změnit.

Čištění má probíhat v noci

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

Po skončení samočištění

Když varný prostor vychladne, vlhkým hadrem z něj vytřete zbývající popel.

Údržba a čištění

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

Upozornění

- Nepatrné barevné rozdíly na čelní straně pečicí trouby vznikají na základě různých materiálů, jako je sklo, plast nebo kov.
- Stíny na prosklených dvířkách, které působí jako šmouhy, jsou světelné odrazy osvětlení pečicí trouby.
- Smalt se vypaluje při velmi vysokých teplotách. Tím mohou vzniknout nepatrné barevné rozdíly. To je normální a nemá to žádný vliv na funkci. Hrany tenkých plechů se nedají úplně smaltovat. Proto mohou být drsné. Antikoroziní ochrana tím není ovlivněna.

Čistící prostředky

Aby různé povrchy nebyly poškozeny nevhodnými čistícími prostředky, dodržujte údaje v tabulce. Nepoužívejte

- ostré nebo abrazivní čistící prostředky,
- silné čistící prostředky s obsahem alkoholu,
- tvrdé abrazivní utěrky nebo čistící houby,
- vysokotlaké nebo parní čističe.

Nové houby před použitím důkladně propláchněte.

Oblast	Čistící prostředky
Přední strana pečicí trouby	Horký proplachovací roztok: Vyčistěte povrch a měkkou utěrkou ho vysušte. Nepoužívejte čistící skla nebo škrabku na sklo.
Ušlechtilá ocel	Horký proplachovací roztok: Vyčistěte povrch a měkkou utěrkou ho vysušte. Ihned odstraňte vápenaté, tukové, škrabové skvrny a skvrny od bílku. Pod těmito skvrnami se může tvořit koroze. V poprodejním servisu nebo ve specializované prodejně můžete zakoupit prostředky na údržbu ocelového povrchu, které jsou vhodné pro teplé povrchy. Utěrkou naneste tenkou vrstvu ošetřujícího prostředku.
Sklo dveří	Čistič skla: Vyčistěte povrch měkkou utěrkou. Nepoužívejte škrabku na sklo.
Kryt dveří	Čistič oceli (lze zakoupit v poprodejním servisu nebo ve specializované prodejně): Dodržujte pokyny výrobce.
Pečicí prostor	Horký proplachovací roztok nebo octová voda: Vyčistěte povrch utěrkou. V případě silného znečištění použijte kovovou drátěnku nebo čistič pečících trub. Použijte je, pouze pokud je pečicí prostor chladný. Nejvhodnějším způsobem je použít samočištění. Postupujte podle kapitoly <i>Samočištění!</i>
Teploměr pečeně	Horký proplachovací roztok: Vyčistěte ho utěrkou nebo kartáčem. Nepoužívejte čistící prostředky na nádobí.

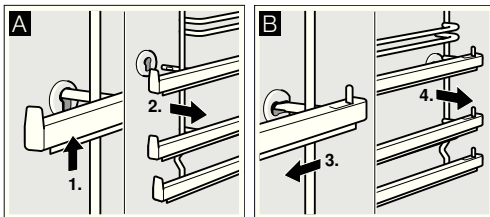
Oblast	Čistící prostředky
Skleněný kryt osvětlení trouby	Horký proplachovací roztok: Vyčistěte povrch utěrkou.
Rámy	Horký proplachovací roztok: Namočte utěrku nebo kartáč a vyčistěte rámy.
Teleskopické výsuvy	Horký proplachovací roztok: Vyčistěte je utěrkou nebo kartáčem. Neodstraňujte mazací tuk z výsuvných lišt, pokud možno je čistěte v zasunutém stavu. Nenamáčejte je, nečistěte je čistícími prostředky na nádobí ani je nečistěte během samočištění. Dojde k poškození a zablokování výsuvů.
Príslušenství	Horký proplachovací roztok: Namočte utěrku nebo kartáč a vyčistěte rámy.

Vysazení a zavěšení rámu

Rámy můžete před čištěním vyjmout. Trouba musí být vychladlá.

Vysazení rámu

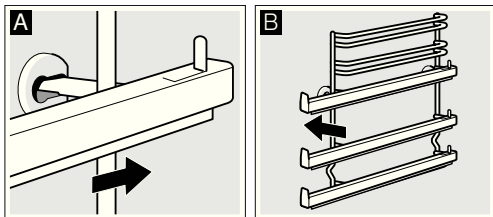
1. Rám vepředu nazdvihněte nahoru
2. a vyhákněte ho (obrázek A).
3. Poté vytáhněte celý rám dopředu
4. a vyjměte ho (obrázek B).



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

Zavěšení rámu

1. Nejdříve zastrčte rám do zadního pouzdra, lehce ho zatlačte dozadu (obrázek A)
2. a poté ho zavěste do předního pouzdra (obrázek B).



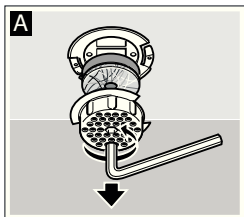
Rámy dosedají pouze vpravo nebo vlevo. Dbejte na to, aby stejně jako na obrázku B byly výšky 1 a 2 dole a výšky 3, 4 a 5 nahore. Musí být možné vytáhnout výsuvné lišty směrem dopředu.

Montáž a demontáž tukového filtru

Na horní stěně pečicí trouby se nachází tukový filtr. Filtruje tukové částice v odváděném vzduchu a redukuje pachy. Filtr se musí občas vyčistit.

Demontáž

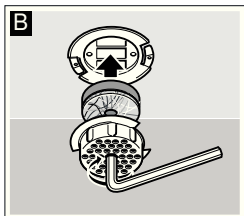
1. Inbusovým klíčem (6 mm) vyšroubujte směrem doleva baňku filtru a vyjměte ji (obrázek A).
2. Vyjměte obě filtrační vložky.



Baňku filtru a tenkou jednovrstvou filtrační vložku můžete vyčistit mycím prostředkem nebo v košíčku na příbory v myčce nádobí. Silnější filtrační vložka se nesmí čistit. Povrchová vrstva by se mohla poškodit.

Montáž

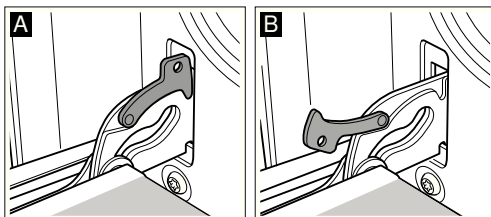
1. Nejprve vložte do baňky filtru jednovrstvou filtrační vložku a poté dvouvrstvou filtrační vložku (obrázek B).
2. Nasaďte baňku filtru a inbusovým klíčem ji zašroubujte směrem doprava. Dbejte na to, aby baňka filtru byla nasazená tak, jak je vyobrazeno na obrázku B. Jen tak ji lze znovu upevnit.



Vysazení a zavěšení dvířek pečicí trouby

Dvířka pečicí trouby lze za účelem čištění a demontáže skleněných tabulí vysadit.

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

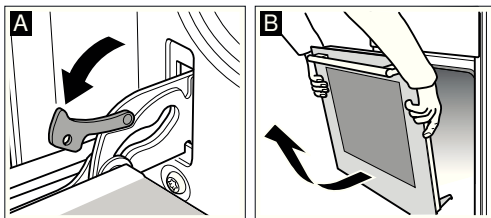


⚠ Nebezpečí úrazu!

Pokud nejsou závěsy zajištěné, velkou silou zaklapnou. Dbejte na to, aby byly zajišťovací páčky vždy úplně zaklopené, resp. při vysazování dvířek pečicí trouby úplně vyklopené.

Vysazení dvířek

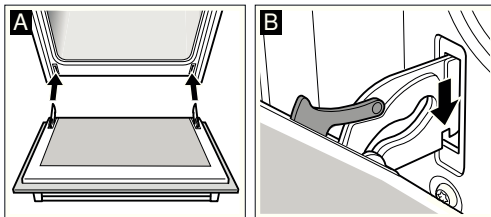
1. Úplně otevřete dvířka pečicí trouby.
2. Vyklopte obě zajišťovací páčky vlevo a vpravo (obrázek A).
3. Zavřete až na doraz dvířka pečicí trouby. Oběma rukama je uchopte vlevo a vpravo. Ještě o kousek je přivřete a vytáhněte (obrázek B).



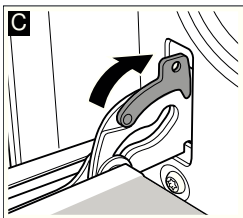
Zavěšení dvířek

Dvířka pečicí trouby zavěste zpět opačným postupem.

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



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



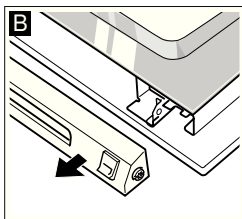
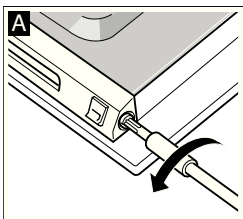
⚠ Nebezpečí úrazu!

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

Demontáž krytu dvířek

Kryt dvířek pečicí trouby se může zabarvit. Za účelem důkladného vyčištění můžete kryt odstranit.

1. Úplně otevřete dvířka pečicí trouby.
2. Odšroubujte kryt dvířek pečicí trouby. Za tímto účelem vyšroubujte šrouby vlevo a vpravo (obrázek A).
3. Sejměte kryt (obrázek B).



Dokud je kryt sejmutý, dbejte na to, aby se dvířka pečicí trouby nezavřela. Mohla by se poškodit vnitřní skleněná tabule.

Kryt vyčistěte čisticím prostředkem na ušlechtilou ocel.

4. Nasadte kryt zpět a přišroubujte ho.
5. Zavřete dvířka pečicí trouby.

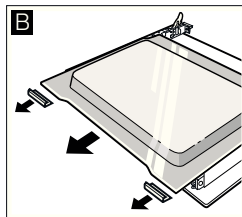
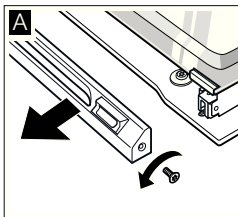
Demontáž a montáž skleněných tabulí

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

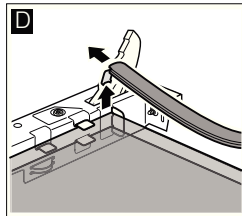
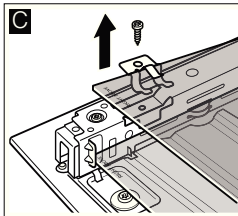
Při demontáži vnitřních tabulí si zapamatujte, v jakém pořadí je vyjímáte. Abyste tabule namontovali zpět ve správném pořadí, řiďte se čísly uvedenými na jednotlivých tabulích.

Demontáž

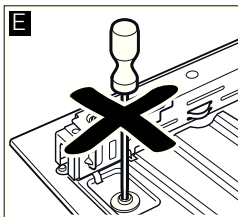
1. Dvířka pečicí trouby vysadte a madlem dolů je položte na hadr.
2. Odšroubujte kryt nahoře na dvířkách pečicí trouby. Za tímto účelem vyšroubujte šrouby vlevo a vpravo (obrázek A).
3. Nazdvihněte horní tabuli, vytáhněte ji a sejměte obě malá těsnění (obrázek B).



4. Odšroubujte přídržné spony vpravo a vlevo. Nazdvihněte tabuli a sejměte z ní spony (obrázek C).
5. Sejměte těsnění dole na tabuli (obrázek D). Za těsnění zatáhněte a sejměte ho směrem nahoru. Vytáhněte tabuli.



6. Spodní tabuli vytáhněte šikmo nahoru.
7. Šrouby vlevo a vpravo na plechovém dílu NEVYŠROUBOVÁVEJTE (obrázek E).



Skleněné tabule vyčistěte čisticím prostředkem na sklo a měkkým hadrem.

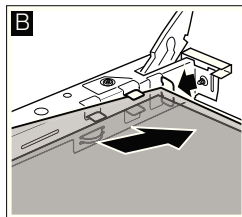
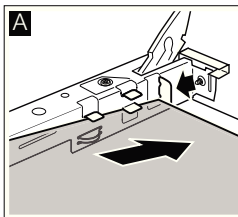
⚠ Nebezpečí úrazu!

Poškrábané sklo dvířek spotřebiče může prasknout. Nepoužívejte škrabku na sklo ani ostré nebo abrazivní čisticí prostředky.

Montáž

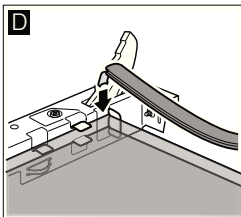
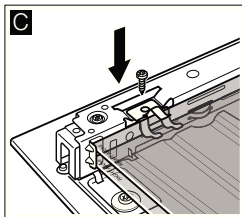
Při montáži dbejte na to, aby se na obou tabulích vlevo dole nacházel obrácený nápis „Right above“.

1. Spodní tabuli zasuňte šikmo dozadu (obrázek A).
2. Zasuňte prostřední tabuli (obrázek B).



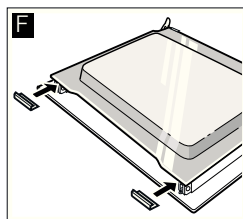
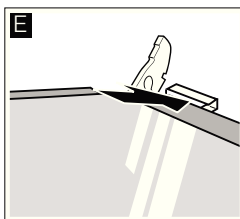
3. Nasadíte přídržné spony vpravo a vlevo na tabuli, vyrovnejte je tak, aby byly pružiny nad otvorem pro šroub a přišroubujte je (obrázek C).

4. Znovu zahákněte těsnění dole na tabuli (obrázek D).



5. Horní tabuli zasuňte šikmo dozadu do obou držáků. Dbejte na to, abyste při tom neposunuli těsnění dozadu (obrázek E).

6. Nasadíte na tabuli opět obě malá těsnění vlevo a vpravo (obrázek F).



7. Nasadíte a přišroubujete kryt.

8. Zavěste dvířka pečicí trouby.

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

Co dělat v případě závady?

Jestliže se vyskytne závada, často se jedná jen o maličkost. Než zavoláte servis, podívejte se do následující tabulky. Třeba budete schopni závadu odstranit sami.

Tabulka závad

Pokud se vám nějaký pokrm nepodaří optimálně, podívejte se do kapitoly *Otestovali jsme pro vás v našem kuchyňském*

studiu. Naleznete tam velké množství tipů a upozornění k vaření.

⚠ Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

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

Závada	Možná příčina	Upozornění/odstranění
Spotřebič nefunguje.	Pojistka je vadná.	Podívejte se do pojistkové skříňky, je-li pojistka v pořádku.
Na stavovém řádku se zobrazí „nastavení času“. Čas není aktuální. Vpravo oblasti nastavování je zobrazeno „volba jazyka“.	Přerušení napájení.	Otočným voličem nastavte aktuální čas a stiskněte tlačítko . Nastavený jazyk se po přerušení napájení nezmění.
Dvířka pečicí trouby nelze otevřít. Na stavovém řádku se zobrazí „nastavení času“. Zobrazovaný čas není aktuální. Vpravo oblasti nastavování je zobrazeno „volba jazyka“. Zobrazí se symbol .	Přerušení napájení během samočištění.	Otočným voličem nastavte aktuální čas a stiskněte tlačítko . Nastavený jazyk se po přerušení napájení nezmění. Počkejte, dokud varný prostor nevychladne. Symbol zhasne. Dvířka pečicí trouby bude možné otevřít.
Pečicí trouba nehehře nebo nelze nastavit vybraný druh ohřevu.	Není identifikován druh ohřevu.	Proveďte znovu nastavení.
Pečicí trouba nehehře. Na stavovém řádku je zobrazeno „demo“.	Pečicí trouba se nachází v předváděcím režimu.	Vypněte jistič spotřebiče v pojistkové skříňce a přibližně za 20 sekund ho opět zapněte. Během následujících 2 minut držte čtyři sekundy stisknuté tlačítko , dokud text „demo“ nezhasne.
Na stavovém řádku se zobrazí „automatické vypnutí“.	Bylo aktivováno automatické vypnutí. Pečicí trouba se vypne.	Stiskněte libovolné tlačítko. Text zhasne. Můžete provést nové nastavení.

Chybová hlášení s E

Pokud se na displeji zobrazí chybové hlášení s E, stiskněte tlačítko . Chybové hlášení se tím vymaže. Může se stát, že

poté budete muset znovu nastavit čas. Pokud se chyba zobrazí znovu, zavolejte servis.

Při následujících chybových hlášeních můžete závadu odstranit sami.

Chybové hlášení	Možná příčina	Upozornění/odstranění
E011	Některé tlačítko bylo stisknuté příliš dlouho nebo se zaseklo.	Postupně stiskněte všechna tlačítka. Zkontrolujte, zda jsou tlačítka čistá. Pokud se chybové hlášení zobrazuje nadále, zavolejte servis.
E115	Teplota ve varném prostoru je příliš vysoká.	Dvířka pečicí trouby jsou zablokována. Počkejte, dokud varný prostor nevychladne. Tlačítkem chybové hlášení vymažte.

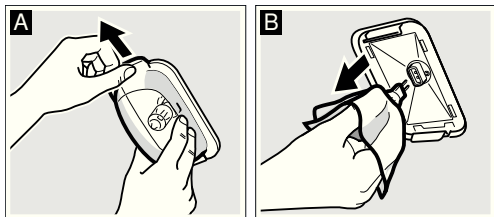
Výměna žárovky na horní stěně pečicí trouby

Když žárovka přestane svítit, je nutné ji vyměnit. Tepelně odolné halogenové žárovky 12 V, 10 W obdržíte u zákaznického servisu nebo ve specializované prodejně. Halogenovou žárovku uchopíte pomocí suchého hadříku. Prodlouží se tak doba životnosti žárovky. Používejte pouze tyto žárovky.

⚠ Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

Vypněte pojistku v pojistkové skříňce.

1. Abyste zabránili poškození, vložte do studené pečicí trouby utěrku.
2. Sejměte skleněný kryt. Za tímto účelem zatlačte palcem kovové spony na stranu (obrázek A).
3. Vytáhněte žárovku - nešroubujte ji (obrázek B). Nasaďte novou žárovku, dbejte na správnou polohu kolíků. Žárovku zatlačte.



4. Znovu nasaďte skleněný kryt. Na jedné straně ho nasaďte a na druhé straně ho pevně přitlačte. Skleněný kryt zaskočí.
5. Vyměňte utěrku a zapněte pojistku.

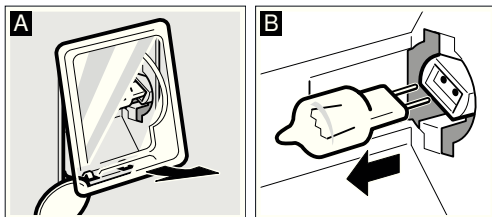
Výměna levé žárovky v pečicí troubě

Když žárovka přestane svítit, je nutné ji vyměnit. Tepelně odolné halogenové žárovky 12 V, 10 W obdržíte u zákaznického servisu nebo ve specializované prodejně. Halogenovou žárovku uchopíte pomocí suchého hadříku. Prodlouží se tak doba životnosti žárovky. Používejte pouze tyto žárovky.

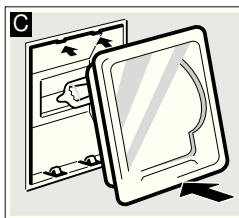
⚠ Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

Vypněte pojistku v pojistkové skříňce.

1. Abyste zabránili poškození, vložte do studené pečicí trouby utěrku.
2. Sejměte skleněný kryt. Za tímto účelem rukou zespu odklopte skleněný kryt (obrázek A). Pokud je těžké skleněný kryt sejmout, pomozte si lžící.
3. Vytáhněte žárovku - nešroubujte ji (obrázek B). Nasaďte novou žárovku, dbejte na správnou polohu kolíků. Žárovku zatlačte.



4. Znovu nasaďte skleněný kryt. Dbejte na to, aby vyklenutí skla bylo vpravo. Sklo nasaďte nahoře a dole ho pevně přitlačte (obrázek C). Skleněný kryt zaskočí.



5. Vyměňte utěrku a zapněte pojistku.

Skleněný kryt

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

Zákaznický servis

Potřebuje-li váš spotřebič opravu, obraťte se na náš servis. Vždy najdeme vhodné řešení, abychom předešli zbytečným návštěvám techniků.

Číslo E a číslo FD

Při telefonátu uveďte číselné označení výrobku (E-Nr.) a výrobní číslo (FD-Nr.), abychom vám mohli poskytnout kvalifikovanou pomoc. Typový štítek s těmito čísly najdete na pravé straně dvířek pečicí trouby. Abyste je v případě potřeby nemuseli dlouho hledat, můžete si údaje svého spotřebiče a telefonní číslo servisu poznamenat zde.

Číslo E

Číslo FD

Zákaznický servis

Mějte na paměti, že návštěva servisního technika není v případě chybné obsluhy bezplatná ani během záruční doby. Kontaktní údaje všech zemí najdete v příloženém seznamu zákaznických servisů.

Objednávka opravy a poradenství při poruchách

CZ 251.095.546

Důvěřujte kompetentnosti výrobce. Zajistíte tak, že oprava bude provedena vyškolenými servisními technikami, kteří mají k dispozici originální náhradní díly.

Energie a životní prostředí

Váš nový přístroj je mimořádně energeticky úsporný. Zde získáte informace o energeticky optimalizovaném způsobu topení Horký vzduch eco. Kromě toho zde najdete tipy, jak s vaším přístrojem ušetříte ještě více energie a jak můžete ekologicky zlikvidovat váš přístroj.

Způsob topení Horký vzduch eco

Díky energeticky úspornému topení Horký vzduch eco můžete v jedné úrovni připravovat mnoho různých pokrmů. Ventilátor energeticky optimalizovaným způsobem rovnoměrně rozděluje teplo prstencového topného tělesa v zadní stěně v prostoru trouby. Pečení, smažení a dokončování výrobků bez předehřívání.

Upozornění

- Vložte pokrmy do chladného prázdného pečicího prostoru. Jen pak dosáhnete optimalizace spotřeby energie.
- Otvírejte dveře pečicí trouby během pečení jen v nezbytných případech.

Tabulka

V tabulce najdete výběr pokrmů, které jsou nevhodnější pro režim Horký vzduch eco. Najdete zde údaje o vhodné teplotě a době pečení. Můžete zde vidět, které příslušenství a jaká vkládací výška jsou vhodné.

Teplota a doba pečení závisí na množství, charakteru a kvalitě potravin. Proto jsou v tabulce uvedené oblasti. Nejdříve vyzkoušejte nižší hodnotu. Při nižší teplotě dosáhnete rovnoměrnějšího zhnědnutí. V případě potřeby přístě nastavte vyšší hodnotu.

Postavte formy a nádobí doprostřed roštu. Pokud vložitě potraviny přímo na rošt, vložte do výšky 1 navíc univerzální pánev. Pánev bude zachycovat tuk a šťávu a pečicí trouba zůstane čistá.

Pokrm připravované v režimu Horký vzduch eco	Příslušenství	Výška	Teplota ve °C	Doba přípravy v minutách
Koláče a pečivo				
Třené těsto na plechu se suchým povrchem	Plech na pečení	3	170-190	25-35
Třené těsto ve formách	Čtvercová forma	2	160-180	50-60
Základ dortu, třené těsto	Forma na ovocný základ	2	160-180	20-30
Ovocný koláč jemný, třené těsto	Pružinová forma / forma na bábovku	2	160-180	50-60
Kynuté těsto na plechu se suchým povrchem	Plech na pečení	3	170-190	25-35
Křehké těsto na plechu se suchým povrchem	Plech na pečení	3	180-200	20-30
Piškotová roláda	Plech na pečení	3	170-190	15-25
Piškotový základ, 2 vejce	Forma na ovocný základ	2	150-170	20-30
Piškotový dort, 6 vajec	Pružinová forma	2	150-170	40-50
Lístkové pečivo	Plech na pečení	3	180-200	20-30
Cukroví	Plech na pečení	3	130-150	15-25
Stříkané pečivo	Plech na pečení	3	140-150	30-45
Pečivo z páleného těsta	Plech na pečení	3	210-230	35-45
Housky, žitná mouka	Plech na pečení	3	200-220	20-30
Nákypy				
Bramborový nákyp	Nárypová forma	2	160-180	60-80
Lasagne	Nárypová forma	2	180-200	40-50
Mražené výrobky				
Pizza, tenký základ	Univerzální pánev	3	190-210	15-25
Pizza, silnější základ	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	10-20
Rozpékané pečivo	Univerzální pánev	3	180-200	10-15
Maso				
Dušené hovězí, 1,5 kg	Nádobí uzavřené	2	190-210	130-150
Vepřová pečeně, hřbet, 1 kg	Nádobí otevřené	2	190-210	110-130
Telecí pečeně, horní šál, 1,5 kg	Nádobí otevřené	2	190-210	110-130
Ryby				
Pražman, 2 kusy po 750 g	Univerzální pánev	2	170-190	50-60
Pražman v solné krustě, 900 g	Univerzální pánev	2	170-190	60-70

Pokrm připravované v režimu Horký vzduch eco	Příslušenství	Výška	Teplota ve °C	Doba přípravy v minutách
Štika, 1 000 g	Univerzální pánvev	2	170-190	60-70
Pstruh, 2 kusy po 500 g	Univerzální pánvev	2	170-190	45-55
Rybí filé, kus po 100 g	Nádobí uzavřené	2+1	190-210	30-40

Jak ušetřit energii

- Pečící troubu předehřívejte pouze tehdy, když je to uvedeno v receptu nebo v tabulkách v návodu k použití.
- Používejte tmavé, černé lakované nebo smaltované formy na pečení. Mají mimořádně dobrou tepelnou vodivost.
- Dvířka pečící trouby během pečení otevřete co možná nejméně.
- Více koláčů pečte nejlépe po sobě. Pečící trouba je ještě teplá. Zkracuje se tak doba pečení druhého koláče. Můžete také vložit dvě truhlíkové formy vedle sebe.

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

Ekologická likvidace

Obal zlikvidujte v souladu s předpisy na ochranu životního prostředí.



Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/EU o nakládání s použitými elektrickými a elektronickými zařízeními (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Tato směrnice stanoví jednotný evropský (EU) rámec pro zpětný odběr a recyklování použitých zařízení.

Programová automatika

S programovou automatikou se vám velmi snadno podaří pikantní dušené pokrmy, šťavnaté pečené a chutné Eintopf. Ušetříte si tak obracení a podlévání a varný prostor zůstane čistý.

Výsledek vaření závisí na kvalitě masa a velikosti a druhu nádoby. Hotový pokrm vyndávejte z varného prostoru chňapkou. Nádoba je velmi horká. Pozor, při otvírání nádoby uniká horká pára.

Nádoba

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

Vhodné nádoby

Doporučujeme skleněné nebo sklokeramické žáruvzdorné nádoby (do 300 °C). Pekáče z ušlechtilé oceli jsou vhodné pouze částečně. Lesklý povrch velmi silně odráží vyzařované teplo. Pokrm bude opečený méně dohněda a maso nemusí být hotové. Pokud použijete pekáč z ušlechtilé oceli, po skončení programu sejměte pokličku. Maso ještě 8 až 10 minut grilujte na stupeň grilování 3. Pokud používáte pekáče ze smaltované oceli, litiny nebo hliníku litého pod tlakem, pokrm bude opečený více dohněda. Přidejte trochu více tekutiny.

Nevhodné nádoby

Vhodné nejsou nádoby ze světlého, lesklého hliníku, nerglazované hlíny a nádoby z plastu či s plastovými držadly.

Velikost nádoby

Maso by mělo pokrývat dno nádoby přibližně ze dvou třetin. Získáte tak hezkou šťávu z pečené.

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

Příprava pokrmu

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

Zvolte vhodnou nádobu.

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

Maso okořeňte. Zmrazené maso okořeňte stejně jako čerstvé.

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

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

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

Nádobu vždy vkládejte do studené trouby.

Programy

Drůbež

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

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

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

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

U krutích prsou přidejte dostatečné množství tekutiny, aby zůstala šťavnatá.

Programy	Hmotnostní rozmezí v kg	Přidat tekutinu	Nastavená hmotnost
drůbež			
kuře, čerstvé*	0,7-2,0	ne	hmotnost masa
brojler, čerstvý*	1,4-2,3	ne	hmotnost masa
kachna, čerstvá*	1,6-2,7	ne	hmotnost masa

Programy	Hmotnostní rozmezí v kg	Přidat tekutinu	Nastavená hmotnost
husa, čerstvá*	2,5-3,5	ne	hmotnost masa
mladá krůta, čerstvá*	2,5-3,5	ne	hmotnost masa
krůtí prsa, čerstvá*	0,5-2,5	hodně	hmotnost masa
stehna, čerstvá* např. kuřecí, kachní, husí, krůtí stehna	0,3-1,5	ne	hmotnost nejtěžšího stehna
stehna, zmrazená* např. kuřecí, kachní, husí, krůtí stehna	0,3-1,5	ne	hmotnost nejtěžšího stehna

Maso

Do nádoby přidejte uvedené množství tekutiny.

Hovězí maso

U dušeného hovězího přidejte dostatečné množství tekutiny.

Můžete použít tekutinu, ve které bylo maso naložené.

U hovězí špičky (tafelspitz) přidejte také množství tekutiny (voda nebo vývar), aby bylo maso téměř zakryté.

Roastbeef vařte tučnou stranou nahoru.

Programy	Hmotnostní rozmezí v kg	Přidat tekutinu	Nastavená hmotnost
hovězí maso			
dušená pečeně, čerstvá např. vysoký roštěnec, ramínko, plec, svičková	0,5-3,0	ano	hmotnost masa
dušená pečeně, zmrazená* např. vysoký roštěnec, plec	0,5-2,0	ano	hmotnost masa
roastbeef, čerstvý, středně propečený např. svičková	0,5-2,5	ne	hmotnost masa
roastbeef, čerstvý, anglický např. svičková	0,5-2,5	ne	hmotnost masa
roastbeef zmrazený, propečený* např. svičková	0,5-2,0	ne	hmotnost masa
sekaná*	0,3-3,0	ne	celková hmotnost
tafelspitz (hovězí špička), čerstvý	0,5-2,5	hodně	hmotnost masa

Telecí maso

U osso buca dejte do nádoby dostatečné množství zeleniny

(celer, rajčata, mrkev) a na ni rozprostřete plátky masa. Podle potřeby přidejte tekutinu (vývar).

Programy	Hmotnostní rozmezí v kg	Přidat tekutinu	Nastavená hmotnost
telecí maso			
pečeně, čerstvá, libová např. vrchní šál, ořech	0,5-3,0	ano	hmotnost masa
pečeně, čerstvá, libová, prorostlá např. ramínko, krkovice	0,5-3,0	trochu	hmotnost masa
pečeně, zmrazená, libová* např. vrchní šál, ořech	0,5-2,0	ano	hmotnost masa
pečeně, zmrazená, prorostlá* např. ramínko, krkovice	0,5-2,0	trochu	hmotnost masa
koleno s kostí, čerstvé	0,5-2,5	ano	hmotnost masa
osso buco např. plátky z telecí nožky se zeleninou	0,5-3,5	ano	hmotnost masa

Vepřové maso

Maso s kostí položte do pekáče kostí dolů.

Pečení s kůrkou položte do nádoby kůrkou nahoru. Kůži před pečením naříznete do mřížky. Neřežte do masa.

Šunkovou pečení položte do nádoby tukovou vrstvou nahoru. Kůrku zapékejte u šunkové pečeně v odklopené nádobě.

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

Programy	Hmotnostní rozmezí v kg	Přidat tekutinu	Nastavená hmotnost
vepřové maso			
krkovice, čerstvá, bez kostí	0,5-3,0	ano	hmotnost masa
krkovice, čerstvá, s kostí	0,5-3,0	ano	hmotnost masa

Programy	Hmotnostní rozmezí v kg	Přidat tekutinu	Nastavená hmotnost
krkovice, zmrazená, bez kostí*	0,5-2,0	ano	hmotnost masa
krkovice, zmrazená, s kostí*	0,5-2,0	ano	hmotnost masa
pečené kotlety, čerstvé, s kostí	0,5-3,0	ano	hmotnost masa
svíčková pečeně, čerstvá	0,5-2,5	ano	hmotnost masa
roláda, čerstvá	0,5-3,0	ano	celková hmotnost
pečeně s kůrkou, čerstvá např. bůček	0,5-3,0	ne	hmotnost masa
pečeně s kůrkou, čerstvá např. plec	0,5-3,0	ne	hmotnost masa
sekaná*	0,3-3,0	ne	celková hmotnost
uzené vepřové s kostí, čerstvé	0,5-3,0	ano	hmotnost masa
šunková pečeně, čerstvá, nasolená, vaření	1,0-4,0	trochu	hmotnost masa
šunková pečeně, čerstvá, nasolená, zapečení kůrky*	1,0-4,0	ne	hmotnost masa

Skopové maso

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

Programy	Hmotnostní rozmezí v kg	Přidat tekutinu	Nastavená hmotnost
jehněčí maso			
kýta, čerstvá, bez kosti, propečená	0,5-2,5	trochu	hmotnost masa
kýta, čerstvá, bez kosti, středně propečená	0,5-2,5	ne	hmotnost masa
kýta, čerstvá, s kostí, propečená	0,5-2,5	trochu	hmotnost masa
kýta, zmrazená, bez kosti, propečená*	0,5-2,0	trochu	hmotnost masa
kýta, zmrazená, bez kosti, středně propečená*	0,5-2,0	ne	hmotnost masa
kýta, zmrazená, s kostí, propečená*	0,5-2,0	trochu	hmotnost masa
sekaná*	0,3-3,0	ne	celková hmotnost

Programy	Hmotnostní rozmezí v kg	Přidat tekutinu	Nastavená hmotnost
skopové maso			
skopová pečeně, čerstvá např. plec	0,5-3,0	ano	hmotnost masa
skopová pečeně, zmrazená* např. plec	0,5-2,0	ano	hmotnost masa

Zvěřina

Zvěřinu můžete obložit špekem, maso zůstane šťavnatější, ale nezhnědne tolik. Pro jemnější chuť můžete nechat zvěřinu před pečením přes noc v chladničce naloženou v podmáslí, víně nebo octu.

Pokud pečete více zaječích kýt, nastavte hmotnost nejtěžší kýty. Králíka můžete péct také naporcovaného. Nastavte celkovou hmotnost.

Programy	Hmotnostní rozmezí v kg	Přidat tekutinu	Nastavená hmotnost
zvěřina			
jelení pečeně, čerstvá např. plec, hrudí	0,5-3,0	ano	hmotnost masa
jelení pečeně, zmrazená* např. plec, hrudí	0,5-2,0	ano	hmotnost masa
srnčí kýta, čerstvá, bez kosti	0,5-3,0	ano	hmotnost masa
srnčí kýta, zmrazená*, bez kosti	0,5-2,0	ano	hmotnost masa
zaječí kýta, čerstvá, s kostí	0,3-0,6	ano	hmotnost nejtěžšího stehna
zaječí kýta, zmrazená*, s kostí	0,3-0,6	ano	hmotnost nejtěžšího stehna

Programy	Hmotnostní rozmezí v kg	Přidat tekutinu	Nastavená hmotnost
pečeně z divočáka, čerstvá např. plec, hrudí	0,5-3,0	ano	hmotnost masa
pečeně z divočáka, zmrazená* např. plec, hrudí	0,5-2,0	ano	hmotnost masa
králík, čerstvý	0,5-3,0	ano	hmotnost masa

Ryby

Ryby očistěte, okyselte a osolte jako obvykle.

U dušené ryby přidejte tekutinu, např. víno nebo citronovou šťávu, do výšky ½ cm.

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

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

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

Programy	Hmotnostní rozmezí v kg	Přidat tekutinu	Nastavená hmotnost
ryby			
pstruh, čerstvý, dušený*	0,3-1,5	ano	celková hmotnost
pstruh, čerstvý, pečený*	0,3-1,5	ne	celková hmotnost
candát, čerstvý, dušený*	0,5-2,0	ano	celková hmotnost
candát, čerstvý, pečený*	0,5-2,0	ne	celková hmotnost
treska, čerstvá, dušená*	0,5-2,0	ano	celková hmotnost
treska, čerstvá, pečená*	0,5-2,0	ne	celková hmotnost
kapr, čerstvý, dušený*	0,8-2,0	ano	celková hmotnost
kapr, čerstvý, pečený*	0,8-2,0	ne	celková hmotnost

Sekaná

Používejte čerstvé mleté maso.

Nastavte celkovou hmotnost sekané.

Můžete ji zjemnit zeleninou nakrájenou na kostičky nebo sýrem.

Programy	Hmotnostní rozmezí v kg	Přidat tekutinu	Nastavená hmotnost
sekaná			
z čerstvého hovězího masa*	0,3-3,0	ne	celková hmotnost
z čerstvého vepřového masa*	0,3-3,0	ne	celková hmotnost
z čerstvého jehněčího masa*	0,3-3,0	ne	celková hmotnost
z čerstvého míchaného masa*	0,3-3,0	ne	celková hmotnost

Eintopf

Můžete kombinovat různé druhy masa a čerstvou zeleninu.

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

K masu přidejte stejné až dvojnásobné množství zeleniny.

Příklad: K 0,5 kg masa přidejte 0,5 kg až 1 kg čerstvé zeleniny.

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

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

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

Programy	Hmotnostní rozmezí v kg	Přidat tekutinu	Nastavená hmotnost
eintopf			
s masem např. Pichelsteinský eintopf	0,3-3,0	ano	hmotnost masa
se zeleninou např. vegetariánský eintopf	0,3-3,0	ano	celková hmotnost
guláš	0,3-3,0	ano	hmotnost masa
rolády	0,3-3,0	ano	hmotnost masa

Volba a nastavení programu

Příklad na obrázku: nastavení pro zmrazenou telecí pečení, čerstvou, 1,3 kg.

1. Stiskněte tlačítko .

Zobrazí se první skupina programů a první program.



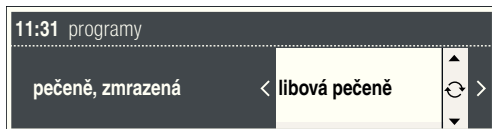
2. Otočným voličem zvolte skupinu programů.



3. Stiskněte tlačítko a otočným voličem zvolte program.



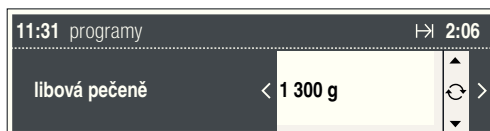
4. U části programů můžete ještě dále specifikovat, např. u telecí pečeně, zda se jedná o „libovou pečení“ nebo „prorostlou pečení“. Stiskněte tlačítko a otočným voličem zvolte požadované nastavení.




5. Stiskněte tlačítko .


Zobrazí se navržená hmotnost pro zvolený program.

6. Otočným voličem nastavte hmotnost. Na stavovém řádku se zobrazí doba trvání programu.




Když nyní ještě jednou stisknete tlačítko , přejdete na individuální nastavení programu. Můžete ovlivnit výsledek programu. Viz *Individuální nastavení* níže.


7. Stiskněte tlačítko .

Program se spustí. Doba trvání  se viditelně odměřuje na stavovém řádku.



Program skončil

Zazní akustický signál. Pečící trouba přestane hřát. Akustický signál můžete předčasně vypnout tlačítkem .

Přerušení programu

Držte stisknuté tlačítko , dokud se nezobrazí 3D-horký vzduch, 160 °C. Můžete provést nové nastavení.

Zjištění informací

Před spuštěním stiskněte krátce tlačítko . Zobrazí se různé informace k programům. Pro každou informaci znovu stiskněte tlačítko .


Posunutí času konce

U mnoha programů můžete posunout čas konce. Viz kapitola *Časové funkce*.

Individuální nastavení

Pokud výsledek některého programu neodpovídá vašim představám, můžete příště nastavení přizpůsobit svým požadavkům.

Nastavte tak, jak je popsáno v bodě 1 až 6.

Stiskněte tlačítko  a otočným voličem přesuňte svítící políčko.

□□□■□□□□



Doleva = méně intenzivní výsledek vaření.

Doprava = intenzivnější výsledek vaření.

Spusťte tlačítkem .

Doba trvání programu se změní.

Tipy k programové automatice

Hmotnost pečeně nebo drůbeže je větší než uvedené hmotnostní rozmezí.	Hmotnostní rozmezí je záměrně omezené. Na velmi velké pečeně často není k dispozici dostatečně velký pekáč. Velké kusy pečte pomocí horního/dolního ohřevu  nebo grilu s cirkulací vzduchu  .
Pečeně je dobrá, ale omáčka je příliš tmavá.	Použijte menší nádobu nebo přidejte více tekutiny.
Pečeně je dobrá, ale omáčka je příliš světlá a vodová.	Použijte větší nádobu nebo přidejte méně tekutiny.
Pečeně je shora příliš vysušená.	Použijte nádobu s dobře přiléhající pokličkou. Velmi libové maso bude šťavnatější, když ho obložíte plátky špeku.
Při pečení je cítit připálení, ale pečeně vypadá dobře.	Poklička pekáče dobře nepřiléhá nebo maso zvětšilo svůj objem a nadzdvihlo pokličku. Vždy používejte odpovídající pokličku. Dbejte na to, aby mezi masem a pokličkou byla vždy vzdálenost minimálně 3 cm.
Chcete připravovat zmrazené maso.	Zmrazené maso okořeňte stejně jako čerstvé. Pozor: U zmrazeného masa nelze posunout čas konce na později. Maso by během čekací doby rozmrzlo a bylo by nepoživatelné.
Maso je nedopečené nebo příliš propečené.	Příště změňte nastavení. Příslušné pokyny naleznete v kapitole <i>Programová automatika, individuální nastavení</i> .

Otestovali jsme pro vás v našem kuchyňském studiu

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


Upozornění

- Hodnoty uvedené v tabulkách platí vždy pro studenou a prázdnou troubu.
Troubu předehřívejte pouze tehdy, pokud je to v tabulkách uvedeno. Papír na pečení pokládejte na příslušenství až po předehřátí.
- Časové údaje v tabulkách jsou orientační hodnoty. Závisí na kvalitě a vlastnostech potravin.
- Používejte příslušenství, které je součástí dodávky. Doplňující příslušenství obdržíte jako zvláštní příslušenství ve specializované prodejně nebo u zákaznického servisu.
Před použitím trouby vyjměte z varného prostoru příslušenství a nádoby, které nepotřebujete.
- Při vyjímání horkého příslušenství nebo nádob z trouby používejte vždy chňapku.

Koláče a pečivo


Pečení na jedné úrovni

Pro pečení koláčů je nejvhodnější horní/dolní ohřev .

Pokud pečete pomocí 3D-horkého vzduchu , použijte pro příslušenství následující výšky zasunutí:

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

Pečení na více úrovních

Použijte 3D-horký vzduch .

Výšky zasunutí při pečení na 2 úrovních:

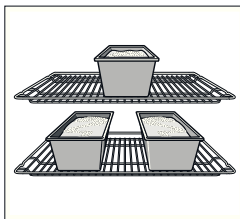
- Univerzální vysoký plech: výška 3
- Plech na pečení: výška 1

Výšky zasunutí při pečení na 3 úrovních:

- Plech na pečení: výška 5
- Univerzální vysoký plech: výška 3
- Plech na pečení: výška 1

Zároveň zasunuté plechy nemusí být hotové současně.

V tabulkách jsou uvedeny četné návrhy pro přípravu pokrmů. Pokud pečete ve třech truhlíkových formách současně, postavte je na rošty tak, jak je znázorněno na obrázku.



Formy na pečení

Nejvhodnější jsou tmavé kovové formy na pečení.

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


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

Tabulky





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

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

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



Upozornění: Kvůli vysoké vlhkosti může při hydro-pečení  na vnitřním skle pečicí trouby vznikat kondenzovaná voda. Dvířka pečicí trouby otevřete opatrně, uniká horká pára.

Druhy ohřevu:

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

Koláče ve formě	Forma	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min
třený koláč, jednoduchý	věncovitá/truhlíková forma	2		160-180	50-60
	3 truhlíkové formy	3+1		140-160	60-80
třený koláč, jemný	věncovitá/truhlíková forma	2		150-170	60-70
dortový korpus, třeňé těsto	koláčová forma	3		160-180	20-30
jemný ovocný koláč, třeňé těsto	dortová/bábovková forma	2		160-180	50-60
piškotový korpus, 2 vejce (předehřát)	koláčová forma	2		150-170	20-30
piškotový dort, 6 vajec (předehřát)	dortová forma	2		150-170	40-50
korpus z křehkého těsta s okrajem	dortová forma	1		170-190	25-35
ovocný nebo tvarohový dort, korpus z křehkého těsta*	dortová forma	1		160-180	70-90
švýcarský koláč	plech na pizzu	2		210-230	30-40
bábovka	bábovková forma	2		150-170	60-70





















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

Koláče ve formě	Forma	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min
pizza, tenké těsto, málo obložená (předeheřt)	plech na pizzu	2		280-300	10-15
pikantní koláče*	dortová forma	2		170-190	40-50


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

Druhy ohřevu:

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

Koláče na plechu	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min
třené těsto se suchou horní vrstvou	plech na pečení	2		170-190	20-30
	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		150-170	35-45
třené těsto se šťavnatou horní vrstvou, ovocem	univerzální vysoký plech	2		170-190	25-35
	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		140-160	40-50
kynuté těsto se suchou horní vrstvou	plech na pečení	3		170-190	25-35
	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		150-170	35-45
kynuté těsto se šťavnatou horní vrstvou, ovocem	univerzální vysoký plech	3		160-180	40-50
	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		150-160	50-60
křehké těsto se suchou horní vrstvou	plech na pečení	2		170-190	20-30
křehké těsto se šťavnatou horní vrstvou, ovocem	univerzální vysoký plech	3		160-180	50-60
švýcarský koláč	univerzální vysoký plech	2		200-220	40-50
piškotová roláda (předeheřt)	plech na pečení	2		160-180	15-20
vánočka z 500 g mouky	plech na pečení	2		170-190	25-35
štola z 500 g mouky	plech na pečení	3		160-180	60-70
štola z 1 kg mouky	plech na pečení	3		140-160	90-100
sladký závin	univerzální vysoký plech	2		190-210	55-65
pizza	plech na pečení	2		190-210	25-35
	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		180-200	40-50
alsaský koláč (předeheřt)	univerzální vysoký plech	2		280-300	10-12
burek	univerzální vysoký plech	2		180-200	40-50

Druhy ohřevu:

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

Drobné pečivo	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min
cukroví	plech na pečení	3		130-150	15-25
	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		130-150	25-35
	2 plechy na pečení + univerzální vysoký plech	5+3+1		130-150	30-40
stříkané pečivo (předeheřt)	plech na pečení	3		140-150	30-40
	plech na pečení	3		140-150	25-35
	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		140-150	30-45
	2 plechy na pečení + univerzální vysoký plech	5+3+1		130-140	35-50

Drobné pečivo	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min
makrónky	plech na pečení	2	☐	100-120	30-40
	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1	☉	100-120	35-45
	2 plechy na pečení + univerzální vysoký plech	5+3+1	☉	100-120	40-50
pěnové cukroví	plech na pečení	3	☉	80-100	100-150
mufiny	rošt s plechem na mufiny	3	☐	180-200	20-25
	2 rošty s plechy na mufiny	3+1	☉	160-180	25-30
pečivo z páleného těsta	plech na pečení	2	☐	210-230	30-40
pečivo z listového těsta	plech na pečení	3	☉	180-200	20-30
	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1	☉	180-200	25-35
	2 plechy na pečení + univerzální vysoký plech	5+3+1	☉	170-190	35-45
pečivo z kynutého těsta	plech na pečení	3	☐	190-210	20-30
	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1	☉	160-180	25-35

Chléb a housky

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

Nikdy nelijte do horké trouby vodu.

Druhy ohřevu:

- ☉ = 3D-horký vzduch
- ☐ = hydro-pečení


Chléb a housky	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min
kynutý chléb z 1,2 kg mouky	univerzální vysoký plech	2	☐	300	5
				200	30-40
kváskový chléb z 1,2 kg mouky	univerzální vysoký plech	2	☐	300	8
				200	35-45
chlebová placka	univerzální vysoký plech	2	☐	300	10-15
housky (nepředehřívát)	plech na pečení	3	☐	200-220	20-30
housky z kynutého těsta, sladké	plech na pečení	3	☐	180-200	15-20
	univerzální vysoký plech + plech na pečení	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 zjistit, zda je třená bábovka již propečená.	Přibližně 10 minut před uplynutím doby pečení uvedené v receptu píchněte špejli do koláče v místě, kde je nejvyšší. Jestliže po vytažení špejle na dřevu neulpívá žádné těsto, je bábovka hotová.
Koláč „spadne“.	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.	Nevymazávejte okraj dortové formy. Po upečení koláč opatrně uvolněte nožem.
Koláč je nahoře příliš tmavý.	Zasuňte ho níže, zvolte nižší teplotu a pečte o něco déle.
Koláč je příliš suchý.	Do hotového koláče udělejte párátkem několik otvorů. Do nich nakapejte trochu ovocné šťávy nebo alkoholu. Příště zvolte o 10 stupňů vyšší teplotu a zkrátte dobu pečení.
Chleba nebo koláč (např. tvarohový koláč) vypadá dobře, ale uvnitř je mzlavý (příliš vlhký).	Příště použijte trochu méně tekutin a pečte je trochu déle při nižší teplotě. U koláčů se šťavnatou horní vrstvou nejprve předpečte korpus. Posypte ho mandlemi nebo strouhanou a pak přidejte horní vrstvu. Řiďte se recepty a dodržujte dobu pečení.
Pečivo hnědne nerovnoměrně.	Zvolte o něco nižší teplotu, pečivo se bude péct rovnoměrněji. Choulostivé pečivo pečte pomocí horního/dolního ohřevu ☐ na jedné úrovni. I přečnivající papír na pečení může mít vliv na cirkulaci vzduchu. Velikost papíru na pečení vždy přizpůsobte plechu.
Ovocný koláč je zespodu příliš světlý.	Koláč příště zasuňte o jednu úroveň níže.
Štáva z ovoce přetéká.	Příště použijte hlubší univerzální vysoký plech, pokud ho máte.

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

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

K pečení na více úrovních používejte vždy 3D-horký vzduch . Zároveň zasunuté plechy nemusí být hotové současně.

Při pečení šťavnatých koláčů se vytváří kondenzovaná voda.

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

Maso, drůbež, ryby

Nádoby

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

Nejvhodnější jsou skleněné nádoby. Dbejte na to, aby poklička pasovala na pekáč a dobře přiléhala.

Pokud používáte smaltované pekáče, přidejte trochu více tekutiny.

V pekáčích z ušlechtilé oceli není maso opečené tolik dohněda a nemusí být hotové. Prodlužte dobu pečení.

Údaje v tabulkách:

Nádoba bez pokličky = odklopená

Nádoba s pokličkou = přiklopená

Nádoby postavte vždy doprostřed roštu.

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

Pečení

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

K dušenému hovězímu přidejte dostatečné množství tekutiny. Dno nádoby by mělo být pokryté do výšky 1 - 2 cm.

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

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

Grilování

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

Grilujte vždy v zavřené troubě.

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

Grilované kousky po ¾ doby grilování obraťte.

Steaky solte teprve po grilování.

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

Do výšky 1 zasuňte ještě univerzální vysoký plech. Štáva z masa se v něm zachytí a pečicí trouba zůstane čistší.

Plech na pečení nebo univerzální vysoký plech nezasouvajte při grilování do výšky 4 nebo 5. Vlivem velkého tepla by mohlo dojít k jeho deformaci a při vyjímání k poškození varného prostoru.

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

Maso




Kusy masa v polovině doby obraťte.












Když je pečené hotové, měla by se nechat ještě 10 minut ve vypnuté, zavřené troubě. Tak se lépe rozloží štáva z masa.

Po upečení zabaťte roastbeef do alobalu a nechte 10 minut v pečicí troubě odpočinout.

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

Druhy ohřevu:

-  = horní/dolní ohřev
-  = gril scirkulací vzduchu
-  = velkoplošný gril

Maso	Hmotnost	Příslušenství a nádob	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C, stupeň grilování	Doba trvání v min
Hovězí maso						
dušená hovězí pečeně	1,0 kg	přiklopená	2		200-220	100
	1,5 kg		2		190-210	120
	2,0 kg		2		180-200	140
hovězí svičková, středně propečená	1,0 kg	odklopená	2		210-230	60
	1,5 kg		2		200-220	80
roastbeef, středně propečený	1,0 kg	odklopená	1		220-240	60
steaky, silné 3 cm, středně propečené		rošt + univerzální vysoký plech	5+1		3	15
Telecí maso						
telecí pečeně	1,0 kg	odklopená	2		190-210	110
	1,5 kg		2		180-200	130
	2,0 kg		2		170-190	150
telecí kolínko	1,5 kg	odklopená	2		210-230	140

Maso	Hmotnost	Příslušenství aná- doba	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C, stupeň grilo- vání	Doba trvání v min
Vepřové maso						
pečeně bez kůže (např. krkovice)	1,0 kg	odklopená	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	odklopená	1	☒	190-210	130
	1,5 kg		1	☒	180-200	160
	2,0 kg		1	☒	170-190	190
vepřová panenka	500 g	rošt + univerzální vysoký plech	3+1	☒	230-240	30
vepřová pečeně, libová	1,0 kg	odklopená	2	☐	200-220	120
	1,5 kg		2	☐	190-210	140
	2,0 kg		2	☐	180-200	160
uzené kotlety skostí	1,0 kg	přiklopená	2	☐	210-230	70
steaky, silné 2 cm		rošt + univerzální vysoký plech	5+1	☐	3	15
vepřové medailonky, silné 3 cm		rošt + univerzální vysoký plech	5+1	☐	3	10

Jehněčí maso

jehněčí hřbet skostí	1,5 kg	odklopená	2	☒	190-210	60
jehněčí kýta bez kosti, středně propečená	1,5 kg	odklopená	1	☒	160-180	120

Zvěřina

srnčí hřbet skostí	1,5 kg	odklopená	2	☐	200-220	50
srnčí kýta bez kosti	1,5 kg	přiklopená	2	☐	210-230	100
pečeně zdivočáka	1,5 kg	přiklopená	2	☐	180-200	140
jelení pečeně	1,5 kg	přiklopená	2	☐	180-200	130
králík	2,0 kg	přiklopená	2	☐	220-240	60

Mleté maso

sekaná	z 500g masa	odklopená	1	☒	180-200	80
--------	----------------	-----------	---	---	---------	----

Párky

párky		rošt + univerzální vysoký plech	4+1	☐	3	15
-------	--	------------------------------------	-----	---	---	----

Drůbež

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

Celou drůbež položte na rošt nejprve prsní stranou dolů. Po uplynutí ½ uvedené doby obraťte.

Kusy pečeně, jako krůtí roládu nebo krůtí prsa, po uplynutí poloviny uvedené doby obraťte. Části drůbeže obraťte po uplynutí ¾ doby.

U kachny nebo husy propíchněte kůži pod křídly. Tuk tak může vytékat.

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

Druhy ohřevu:

- ☐ = horní/dolní ohřev
- ☒ = gril scirkulací vzduchu
- ☐ = velkoplošný gril

Drůbež	Hmotnost	Příslušenství aná- doba	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C, stupeň grilo- vání	Doba trvání v min
kuře, celé	1,2 kg	rošt	2	☒	220-240	60-70
brojler, celý	1,6 kg	rošt	2	☒	210-230	80-90
půlky kuřete	po 500 g	rošt	2	☒	220-240	40-50
části kuřete	po 150 g	rošt	3	☒	210-230	30-40
části kuřete	po 300 g	rošt	3	☒	210-230	35-45

Družebž	Hmotnost	Přislušenství a nádob	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C, stupeň grilování	Doba trvání v min
kuřecí prsa	po 200 g	rošt	3	<input type="checkbox"/>	3	30-40
kachna, celá	2,0 kg	rošt	2	<input checked="" type="checkbox"/>	190-210	100-110
kachní prsa	po 300 g	rošt	3	<input checked="" type="checkbox"/>	240-260	30-40
husa, celá	3,5-4,0 kg	rošt	2	<input checked="" type="checkbox"/>	170-190	120-140
husí stehna	po 400 g	rošt	3	<input checked="" type="checkbox"/>	220-240	40-50
mladá krůta, celá	3,0 kg	rošt	2	<input checked="" type="checkbox"/>	180-200	80-100
krůtí roláda	1,5 kg	odklopená	1	<input checked="" type="checkbox"/>	200-220	110-130
krůtí prsa	1,0 kg	přiklopená	2	<input type="checkbox"/>	180-200	80-90
horní krůtí stehno	1,0 kg	rošt	2	<input checked="" type="checkbox"/>	180-200	90-100

Ryby

Kousky ryb po uplynutí 2/3 doby obraťte.

Celou rybu obraťte nemusíte. Celou rybu položte do pečicí trouby v poloze na břiše, hřbetní ploutvi nahoru. Aby dobře držela, vložte do otvoru v břiše rozříznutý brambor nebo malou žárovzdornou nádobku.

U rybiho filé přidejte před dušením několik polévkových lžic tekutiny.

Druhy ohřevu:

- = horní/dolní ohřev
- = gril s cirkulací vzduchu
- = velkoplošný gril

Ryby	Hmotnost	Přislušenství a nádoba	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C, stupeň grilování	Doba trvání v min
ryba, celá	cca po 300 g	rošt	2	<input type="checkbox"/>	2	20-25
	1,0 kg	rošt	2	<input checked="" type="checkbox"/>	200-220	45-55
	1,5 kg	rošt	2	<input checked="" type="checkbox"/>	190-210	60-70
	2,0 kg	přiklopená	2	<input type="checkbox"/>	190-210	70-80
rybí podkova, silná 3 cm		rošt	3	<input type="checkbox"/>	2	20-25
rybí filé		přiklopená	2	<input type="checkbox"/>	210-230	25-30

Tipy k pečení a grilování

Pro danou hmotnost pečené nejsou v tabulce uvedeny žádné údaje.	Údaje vybírejte podle nejbližší nižší hmotnosti a prodlužte dobu.
Chcete zjistit, zda je pečené již hotové.	Použijte teploměr na maso (k dostání ve specializovaných obchodech) nebo udělejte „zkoušku lžičí“. Zatláčte lžičí na pečené maso. Pokud je pevné, je maso hotové. Jestliže povolí, potřebuje ještě trochu času.
Pečené je příliš tmavá a kůrka místy spálená.	Zkontrolujte výšku zasunutí a teplotu.
Pečené vypadá dobře, ale omáčka je spálená.	Příště použijte menší nádobu na pečení nebo přidejte více tekutiny.
Pečené vypadá dobře, ale omáčka je příliš světlá a vodová.	Příště použijte větší nádobu na pečení a přidejte méně tekutiny.
Při podlévání pečené vzniká vodní pára.	Stane se tak z fyzikálních důvodů a nejedná se o závadu. Velká část vodní páry uniká výstupem páry. Může se srážet na chladném předním ovládacím panelu nebo okolním nábytku a odkapávat jako kondenzovaná voda.

Mírný ohřev

Mírný ohřev, označovaný také jako ohřev na nízkou teplotu, je ideální metoda tepelného zpracování všech křehkých kousků masa, které má být upečeno dorůžova nebo doméčka. Maso zůstává velmi šťavnaté a změkne jako máslo.

Výhoda: Máte dost času na plánování menu, protože maso připravené pomocí mírného ohřevu lze bez problémů udržovat teplé.

Upozornění

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


- Větší kusy masa nemusíte obraťte.
- Maso je možné po mírném ohřevu ihned nakrájet. Není potřeba ho nechat uležet.
- Díky této zvláštní metodě tepelné úpravy je maso uvnitř růžové. To však neznamená, že by bylo syrové nebo nedopečené.
- Pokud chcete, aby při pečení z masa vznikla šťáva, pečte ho v přiklopené nádobě. Mějte ale na zřeteli, že doba pečení se zkrátí.
- Pomocí pečicí sondy zkontrolujte, zda je maso hotové. Teplota středu masa 60 °C by se měla udržovat minimálně 30 minut.

Vhodné nádoby

Používejte mělké nádoby, např. porcelánový servírovací podnos nebo skleněný pekáč bez pokličky.

Nepřiklopenou nádobu položte vždy na rošt do výšky 2.

Nastavení

1. Zvolte mírný ohřev  a nastavte teplotu mezi 70 a 90 °C.












Pečicí troubu předehřejte současně ohřevě inádoby.

2. Na pánvi rozpalte kousek tuku. Maso prudce opečte ze všech stran, ina koncích, aihned ho vložte do předehřáté nádoby.

3. Nádoby smasem vložte znovu do pečicí trouby apečte pomocí mírného ohřevu. Pro většinu kusů masa je při mírném ohřevu ideální teplota 80 °C.

Tabulka

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

Pokrm	Hmotnost	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba opečení v min	Doba pečení pomocí mírného ohřevu v h
Drůbež						
krůtí prsa	1 000 g	2		80	6-7	4-5
kachní prsa*	300-400 g	2		80	3-5	2-2½
Hovězí maso						
hovězí pečeně (např. špička), silná 6-7 cm	cca 1,5 kg	2		80	6-7	4½-5½
hovězí svíčková, vcelku	cca 1,5 kg	2		80	6-7	5-6
roastbeef, silný 5-6 cm	cca 1,5 kg	2		80	6-7	4-5
steaky ze špičky, 3 cm silné		2		80	5-7	80-110 Min.
Telecí maso						
telecí pečeně (např. vrchní šál), silná 6-7 cm	cca 1,5 kg	2		80	6-7	5-6
telecí panenka	cca 800 g	2		80	6-7	3-3½
Vepřové maso						
vepřová pečeně, libová (např. svíčková), silná 5-6 cm	cca 1,5 kg	2		80	6-7	5-6
vepřová panenka, vcelku	cca 500 g	2		80	6-7	2½-3
Jehněčí maso						
jehněčí hřbet, vcelku	cca 200 g	2		80	5-6	1½-2

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

Tipy pro mírný ohřev

Maso připravované pomocí mírného ohřevu není tak horké jako maso pečené běžným způsobem. Aby opečené maso tak rychle nevystydo, předehřejte talíře a servírujte je shorkou omáčkou.

Pokud chcete maso připravené pomocí mírného ohřevu udržovat teplé: Po skončení mírného ohřevu snižte teplotu na 70 °C. Malé kousky masa je možno přihřívát a udržovat teplé až 45 minut, velké porce až 2hodiny.




Nákypy, gratinované pokrmy, toasty




Nádoby vždy pokládejte na rošt.

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

Doba tepelné úpravy nákypu závisí na velikosti nádoby avýšce nákypu. Údaje uvedené vtabulce jsou pouze orientační hodnoty.

Druhy ohřevu:

-  = 3D-horký vzduch
-  = horní/dolní ohřev
-  = gril scirkulací vzduchu

Pokrm	Príslušenství anádoba	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C, stupeň grilování	Doba trvání v min
Nákypy					
nákyp, sladký	nákypová forma	2		180-200	50-60
sultě	nákypová forma	2		180-200	35-45
	formičky na jednotlivé porce	2		200-220	25-30

Pokrm	Příslušenství anádoza	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C, stupeň grilování	Doba trvání v min
těstovinový nákyp	nákypová forma	2	☐	200-220	40-50
lasagne	nákypová forma	2	☐	180-200	40-50
Gratinované pokrmy					
zapékané brambory, syrové přísady, vysoké max. 4 cm	1 nákypová forma	2	☒	160-180	60-80
	2 nákypové formy	3+1	☒	150-170	60-80
Toasty					
4 ks, zapečené	rošt + univerzální vysoký plech	3+1	☒	160-170	10-15
12 ks, zapečené	rošt + univerzální vysoký plech	3+1	☒	160-170	15-20

Hotové výrobky

Dodržujte pokyny výrobce uvedené na obale.

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

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

Druhy ohřevu:

- ☒ = 3D-horký vzduch
- ☐ = hydro-pečení
- ☒/☐ = stupeň pro pizzu

Pokrm	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min
Pizza, zmrazená					
pizza steným těstem	univerzální vysoký plech	2	☒/☐	200-220	15-20
	univerzální vysoký plech + rošt	3+1	☒	180-200	20-30
pizza se silným těstem	univerzální vysoký plech	2	☒/☐	170-190	20-30
	univerzální vysoký plech + rošt	3+1	☒	170-190	25-35
pizza-bagetka	univerzální vysoký plech	3	☒/☐	170-190	20-30
minipizza	univerzální vysoký plech	3	☒/☐	190-210	10-20
Pizza, chlazená					
pizza (předehřát)	univerzální vysoký plech	1	☒/☐	180-200	10-15
Výrobky zbrambor, zmrazené					
hranolky	univerzální vysoký plech	3	☒/☐	190-210	20-30
	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1	☒	180-200	30-40
krokety	univerzální vysoký plech	3	☒/☐	190-210	20-25
růsti (bramborové placky), plněné bramborové taštičky	univerzální vysoký plech	3	☒/☐	200-220	15-25
Pečivo, zmrazené					
houska, bageta	univerzální vysoký plech	3	☒/☐	180-200	10-20
preclíky (syrové polotovary)	univerzální vysoký plech	3	☒/☐	200-220	10-20
Pečivo, předpečené					
houska krozpékání, bagetka krozpékání	univerzální vysoký plech	2	☐	190-210	10-20
	univerzální vysoký plech + rošt	3+1	☒	160-180	20-25
Obalované polotovary, zmrazené					
rybí prsty	univerzální vysoký plech	2	☒/☐	220-240	10-20
kuřecí kousky, kuřecí nugety	univerzální vysoký plech	3	☒/☐	200-220	15-25
Závin, zmrazený					
závin	univerzální vysoký plech	3	☒/☐	190-210	30-35

Speciální pokrmý

Při nízkých teplotách se vám s 3D-horkým vzduchem ☞ výborně podaří krémový jogurt nebo vláčné kynuté těsto.

Nejprve z varného prostoru vyjměte příslušenství, závěsné mřížky nebo teleskopické výsuvy.

Příprava jogurtu

1. Svařte 1 litr mléka (3,5 % tuku) a nechte ho vychladnout na 40 °C.
2. Přimíchejte 150 g jogurtu (s teplotou z chladničky).
3. Naplňte do šálků nebo malých skleniček se šroubovacím víčkem a zakryjte potravinovou fólií.

Pokrm	Nádoba		Druh ohřevu	Teplota	Doba trvání
jogurt	šálky nebo skleničky s šroubovacím víčkem	postavte na dno trouby	☞	předehřát na 50 °C 50 °C	5 min 8 hod
kynuté těsto	žárovzdorná nádoba	postavte na dno trouby	☞	předehřát na 50 °C Spotřebič vypněte a kynuté těsto dejte do varného prostoru	5-10 min 20-30 min

Rozmrazování

Druh ohřevu rozmrazování ☞ se hodí nejlépe pro zmrazené potraviny.

Doba rozmrazování závisí na druhu množství potravin.

Dodržujte pokyny výrobce uvedené na obale.

4. Varný prostor předejte dle uvedených údajů.

5. Šálky nebo skleničky postavte na dno varného prostoru a připravujte podle níže uvedených údajů.

Kynutí těsta

1. Kynuté těsto připravte jako obvykle, dejte ho do žárovzdorné keramické nádoby a přiklopte.
2. Varný prostor předejte dle uvedených údajů.
3. Pečící troubu vypněte a těsto dejte vykynout do varného prostoru.

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

Dříve položte na talíř prsní stranou dolů.

Upozornění: Při teplotě 60 °C osvětlení pečící trouby nesvítí. Díky tomu je možná optimální jemná regulace.

Pokrm	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota
Choulostivé zmrazené potraviny např. šlehačkové dorty, krémové dorty, dorty s čokoládovou nebo cukrovou polevou, ovoce atd.	rošt	1	☞	30 °C
Ostatní zmrazené potraviny: kuře, uzeniny amaso, chléb a housky, koláče ajiné pečivo	rošt	1	☞	50 °C

Sušení

Pomocí 3D-horkého vzduchu ☞ můžete výborně sušit.

Používejte pouze kvalitní ovoce a zeleninu a důkladně je umyjte.

Nechte je řádně okapat a osušte je.

Univerzální vysoký plech a rošt vložte pečícím nebo pergamenovým papírem.

Šťavnaté ovoce nebo šťavnatou zeleninu několikrát obraťte.

Okamžitě po usušení sejměte z papíru.

Ovoce a bylinky	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota	Doba trvání
600 g plátků jablek	univerzální vysoký plech + rošt	3+1	☞	80 °C	cca 5 hod
800 g plátků hrušek	univerzální vysoký plech + rošt	3+1	☞	80 °C	cca 8 hod
1,5 kg švestek nebo blum	univerzální vysoký plech + rošt	3+1	☞	80 °C	cca 8-10 hod
200 g očištěných bylinek	univerzální vysoký plech + rošt	3+1	☞	80 °C	cca 1½ hod

Zavařování

Sklenice a gumičky pro zavařování musí být čisté a nepoškozené. Použijte pokud možno stejně velké sklenice. Údaje v tabulkách se vztahují na litrové oblé sklenice.

Pozor!

Nepoužívejte větší ani vyšší sklenice. Víčka by mohla prasknout.

Zavařujte pouze kvalitní ovoce a zeleninu. Důkladně je umyjte.


Uvedené časové údaje v tabulkách jsou orientační hodnoty. Mohou být ovlivněny teplotou v místnosti, počtem sklenic, množstvím a teplotou obsahu sklenic. Dříve než pečící troubu přepnete, resp. vypnete, zkontrolujte, zda to ve sklenicích řádně probublává.

Příprava

1. Naplňte sklenice. Neplňte je až po okraj.
 2. Otřete okraje sklenic. Okraje musí být čisté.
 3. Na každou sklenici položte mokrou gumičku a víčko.
 4. Sklenice uzavřete pomocí spon.
- Do trouby nevkládejte více než šest sklenic.

Nastavení

1. Univerzální vysoký plech zasuňte do výšky 2. Sklenice postavte tak, aby se vzájemně nedotýkaly.
2. Do univerzálního vysokého plechu nalijte ½ litru horké vody (cca 80 °C).
3. Zavřete dvířka pečící trouby.

4. Nastavte dolní ohřev .
5. Teplotu nastavte na 170 až 180 °C.
6. Spusťte ohřev.

Zavařování

Ovoce

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

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

Ovoce v litrových sklenicích	Od probublávání	Po vypnutí nechat dojít
jablka, rybíz, jahody	vypnout	cca 25 minut
třešně, meruňky, broskve, angrešt	vypnout	cca 30 minut
jablková povidla, hrušky, švestky	vypnout	cca 35 minut

Zelenina

Jakmile ve sklenicích stoupají vzhůru bublinky, snižte teplotu na 120 až 140 °C. Doba trvání je v závislosti na druhu zeleniny

cca 35 až 70 minut. Po uplynutí této doby pečicí troubu vypněte a využijte zbytkové teplo.

Zelenina ve studeném nálevu v litrových sklenicích	Od probublávání	Po vypnutí nechat dojít
okurky	-	cca 35 minut
červená řepa	cca 35 minut	cca 30 minut
růžičková kapusta	cca 45 minut	cca 30 minut
fazole, kedlubna, červené zelí	cca 60 minut	cca 30 minut
hrách	cca 70 minut	cca 30 minut

Vyjmutí sklenic

Po zavaření vyjměte sklenice z varného prostoru.

Pozor!

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

Akrylamid v potravinách

Akrylamid vzniká především při zahřátí připravovaných obilných a bramborových produktů na vysoké teploty, jako

např. smažených brambůrků, hranolků, toastů, housek, chleba nebo jemného pečiva (slané sušenky, perník, sladké sušenky).

Tipy pro přípravu pokrmů bez akrylamidu

Všeobecně	<ul style="list-style-type: none"> ■ Používejte co nejkratší doby pečení. ■ Opékejte pokrmy dozlatova, ne příliš dotmava. ■ Velký, hustý pokrm obsahuje méně akrylamidu.
Pečení	<p>Pomocí horního/dolního ohřevu max. 200 °C.</p> <p>Pomocí 3D-horkého vzduchu nebo horkého vzduchu max. 180 °C.</p>
Cukroví	<p>Pomocí horního/dolního ohřevu max. 190 °C.</p> <p>Pomocí 3D-horkého vzduchu nebo horkého vzduchu max. 170 °C.</p> <p>Vejce nebo vaječný žloutek omezuje tvorbu akrylamidu.</p>
Hranolky z pečicí trouby	<p>Rozmístit na plechu rovnoměrně a v jedné vrstvě. Péct minimálně 400 g na jednom plechu, aby hranolky nebyly vysušené.</p>

Zkušební pokrmy

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

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

Pečení

Pečení ve 2 úrovních:

Univerzální pánve vždy vložte nad plech na pečení.

Pečení ve 3 úrovních:

Vložte univerzální pánve doprostřed.

Stříkané pečivo:

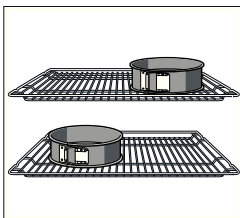
Současné vložené plechy nemusí být hotové v jeden okamžik.

Jablkový koláč v jedné úrovni:

Tmavé pružinové formy umístěte vedle sebe.

Jablkový koláč ve dvou úrovních:

Tmavé pružinové formy umístěte nad sebe, viz obrázek.



Koláče v pružinových formách z bílého plechu:

Pečte v jedné úrovni s horním/dolním ohřevem ☐. Použijte univerzální pánve místo roštu a postavte na ni pružinovou formu.

Upozornění: Nejdříve použijte k pečení nižší z uvedených teplot.

Způsoby topení:

■ ☉ = Horký vzduch 3D

■ ☉/☉☉ = Horký vzduch eco

■ ☐ = Horní/dolní ohřev

■ ☒ = HydroBacken

■ ☑ = Intenzivní teplo

Pokrm	Príslušenství a formy	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba přípravy v minutách
Stříkané pečivo (předehřev*)	Plech na pečení	3	☐	140-150	30-40
	Univerzální pánve + plech na pečení	3+1	☉	140-150	30-45
	2 plechy na pečení + univerzální pánve	5+3+1	☉	130-140	35-50
Stříkané pečivo	Plech na pečení	3	☉/☉☉	140-150	30-45
Malé koláče (předehřev*)	Plech na pečení	3	☐	150-170	20-30
	Plech na pečení	3	☉	150-160	20-30
	Univerzální pánve + plech na pečení	3+1	☉	140-160	25-40
	2 plechy na pečení + univerzální pánve	5+3+1	☉	130-150	35-55
Piškot (předehřev*)	Pružinová forma na roštu	2	☐	160-170	30-40
Piškot	Pružinová forma na roštu	2	☉/☉☉	160-180	30-40
Jablkový koláč	Rošt + 2 pružinové formy Ø 20 cm	2	☐	170-190	80-90
	2 rošty + 2 pružinové formy Ø 20 cm	3+1	☉	170-190	70-90

* K předehřevu nepoužívejte rychloohřev.

Grilování

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

Druh ohřevu:

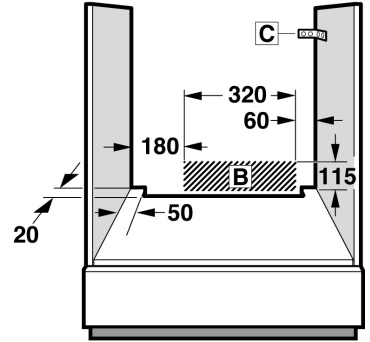
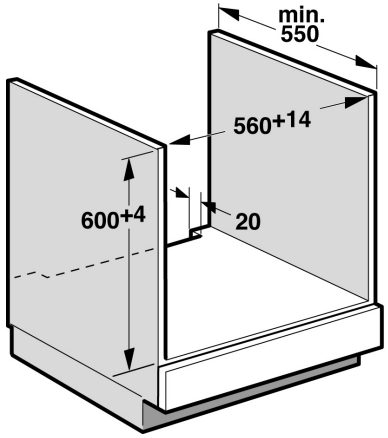
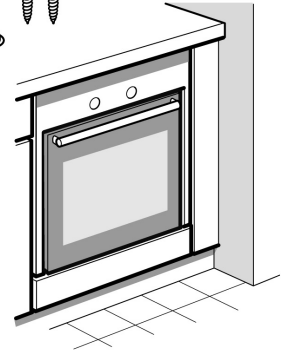
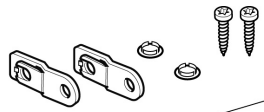
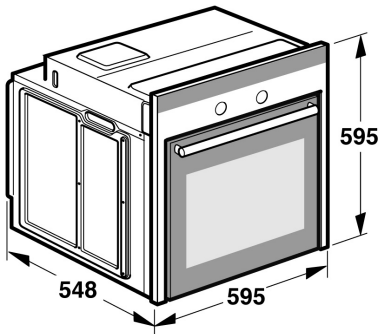
■ ☐ = velkoplošný gril

Pokrm	Príslušenství	Výška	Druh ohřevu	Stupeň grilování	Doba trvání v min
opečené toasty 10 minut předehřát	rošt	5	☐	3	1½-2
hovězí karbanátky, 12 ks* nepředehřívát	rošt + univerzální vysoký plech	4+1	☐	3	25-30

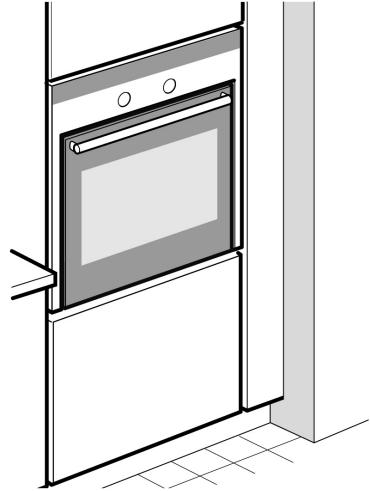
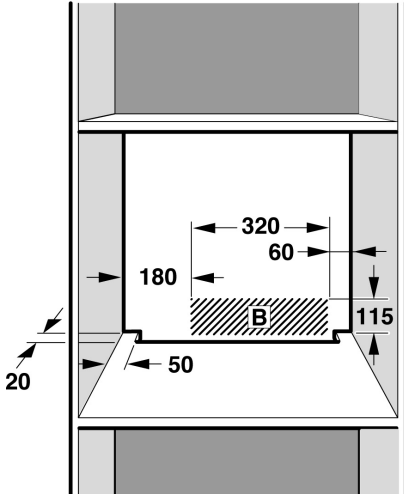
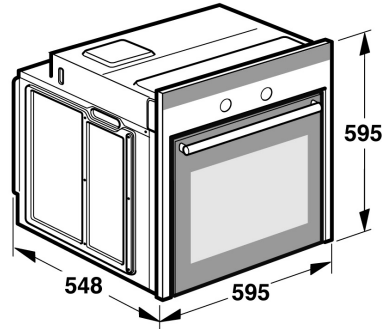
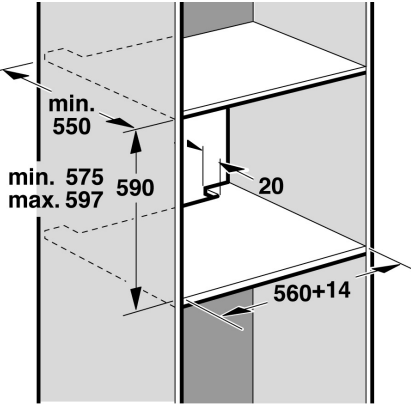
* Po uplynutí ⅔ doby obrátit.

Montážní návod

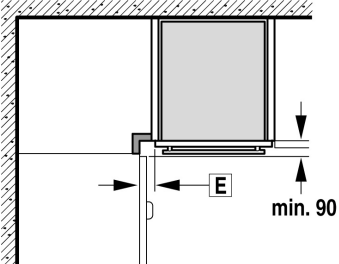
1



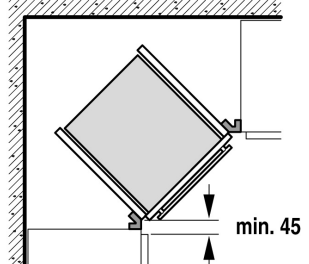
2



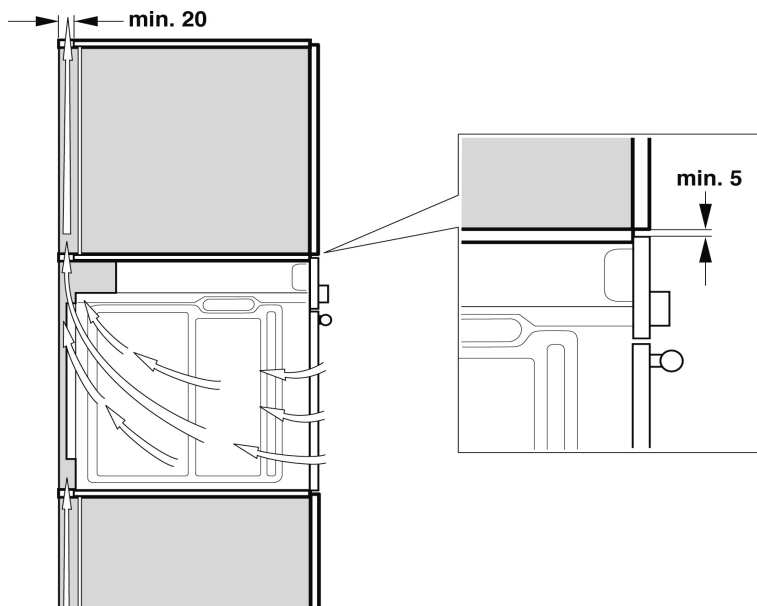
3



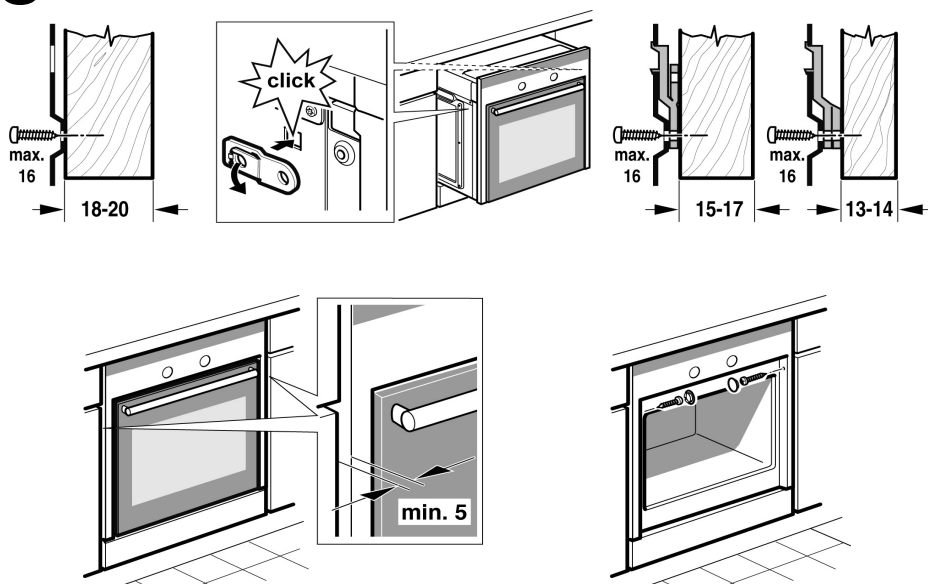
D



4



5



Příprava nábytku - obrázek 1

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

Spotřebič pod pracovní deskou - obrázek 1

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

Spotřebič ve vysoké skřínce - obrázek 2+4

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

Vestavba do rohu obrázek 3

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

Zapojení spotřebiče

Spotřebič odpovídá stupni ochrany I a smí být připojen jen kabelem s ochranným vodičem. Při veškerých montážních pracích musí být spotřebič odpojený od sítě. Spotřebič smí být připojen pouze pomocí přívodního kabelu, který je součástí dodávky. Zapojte přívodní kabel na zadní straně spotřebiče (zacvaknout!). Delší přívodní kabel lze obdržet u zákaznického servisu. V případě výměny smí být použit pouze originální kabel, který lze obdržet u zákaznického servisu. Ochrana proti dotyku musí být zajištěna vestavbou.

Přívodní kabel se zástrčkou s ochranným kontaktem

Spotřebič se smí zapojovat pouze do předpisově instalované síťové zásuvky s ochranným kolíkem.

Jestliže zásuvka není po vestavbu spotřebiče přístupná, musí se na straně instalace použít jistič všech pólů se vzdáleností kontaktů min. 3 mm.

Přívodní kabel bez zástrčky s ochranným kontaktem

Elektrické zapojení smí provádět pouze koncesovaný odborník. Platí pro něj ustanovení regionálního dodavatele elektřiny. Při instalaci se musí použít jistič všech pólů se vzdáleností kontaktů min. 3 mm. Identifikujte fázové vodiče a nulový vodič v přípojovací zásuvce. V případě nesprávného připojení může dojít k poškození spotřebiče. Připojení provádějte pouze podle schématu připojení. Napětí viz typový štítek. Při zapojování vodičů síťové přípojky dodržujte barevné rozlišení:

zeleno - žlutý	ochranný vodič (⊕)
modrá	nulový vodič
hnědá	fáze (krajní vodič)

Pouze Velká Británie a Austrálie

Nepřipojujte pomocí 13 A zástrčky ani nepoužívejte jištění 13 A.

Pouze Švédsko, Finsko a Norsko

Spotřebič lze připojit také pomocí přiložené zástrčky s ochranným kontaktem. Zástrčka musí být přístupná i po dokončení vestavby. Pokud tomu tak není, je nutné na straně instalace rovněž použít jistič všech pólů se vzdáleností kontaktů min. 3 mm.

Upevnění spotřebiče - obrázek 5

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

Demontáž

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

INFORMAČNÍ LIST

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

Obchodní značka BSH



Značka		SIEMENS
Prodejní označení		HB 78G4581
Třída účinnosti dutého prostoru	A (nejvyšší) - G (nejnižší)	A
Spotřeba energie (kWh) - konvenční ohřev	(při normalizované zátěži)	0,81
Spotřeba energie (kWh) - horký vzduch	(při normalizované zátěži)	0,69
Užitečný objem dutého prostoru (l)		65
Velikost zařízení (l):		
malé: $12 \text{ l} \leq V < 35 \text{ l}$		
střední: $35 \text{ l} \leq V < 65 \text{ l}$		
velké: $65 \text{ l} \leq V$		←
Doba potřebná k tepelné úpravě normalizované zátěže při konvenčním ohřevu (min.)		50,5
Doba potřebná k tepelné úpravě normalizované zátěže při horkém vzduchu (min.)		49
Hlučnost (dB (A) re 1 pW)		50
Spotřeba energie, jestliže není spuštěna žádná funkce a trouba je v režimu s nejnižší spotřebou energie		—
Plocha největšího plechu na pečení (cm ²)		1350

Upozornění: vývojové změny vyhrazeny.

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

Záruční podmínky

společnosti BSH domácí spotřebiče s.r.o.

1. Záruka

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

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

2. Pořizovací doklad a záruční list

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

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

3. Uplatnění záruky

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

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

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

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

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

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

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

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

4. Neoprávněnost reklamace

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

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

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

5. Náhradní díly

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

6. Pozáruční servis

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

7. Rozšířená záruka nad rámec zákona

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

8. Upozornění pro prodejce

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

9. Ochrana osobních údajů

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

10. Prohlášení o hygienické nezávadnosti výrobků

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

Ujištění dovozce o vydání prohlášení o shodě

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

B/S/H/

Kontakt na servis domácích spotřebičů SIEMENS

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

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

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

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

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

Návod na obsluhu

HB 78G4581

Dôležité bezpečnostné pokyny	4
Príčiny poškodení	5
Vaša nová rúra na pečenie	6
Ovládací panel	6
Tlačidlá	6
Otočný volič	6
Displej	6
Kontrola teploty	7
Vnútrotný priestor spotrebiča	7
Vaše príslušenstvo	7
Zasunutie príslušenstva	7
Osobitné príslušenstvo	8
Výrobky, ktoré možno zakúpiť v zákazníckom servise	9
Poisťka dverí	9
Pred prvým použitím	9
Úvodné nastavenia	9
Rozohriať varný priestor	9
Čistenie príslušenstva	9
Zapnutie a vypnutie rúry na pečenie	10
Zapnutie	10
Vypnutie	10
Nastavenie rúry na pečenie	10
Druhy ohrevu	10
Nastavenie druhu ohrevu a teploty	11
Odporúčané nastavenia	11
Nastavenie rýchloohrevu	11
Časové funkcie	12
Nastavenie časových funkcií - stručný návod	12
Nastavenie časovača	12
Nastavenie času trvania	12
Posunutie času ukončenia	12
Nastavenie času	13
Funkcia Memory	13
Uloženie nastavenia do pamäte	13
Zapnutie funkcie Memory	13
Teplotná sonda	14
Zasunutie teplotnej sondy	14
Nastavenie teploty stredu mäsa	14
Orientačné hodnoty teploty v strede mäsa	14
Program sabat	15
Spustenie programu sabat	15
Detská poisťka	15
Základné nastavenia	15
Zmena základných nastavení	17
Automatické vypnutie	17
Samočistenie	17
Dôležité upozornenia	17
Pred samočistením	17
Nastavenie stupňa čistenia	18
Po samočistení	18
Údržba a čistenie	18
Čistiace prostriedky	18
Vyvesenie a zavesenie rámu	19
Montáž a demontáž odsávacieho filtra	19
Vyvesenie a zavesenie dverí rúry	19
Odobratie krytu dverí	20

Demontáž a montáž skiel dverí	20
Čo robiť v prípade poruchy?	21
Tabuľka porúch	21
Výmena žiarovky na hornej stene rúry na pečenie	22
Výmena ľavej žiarovky	22
Sklenený kryt	22
Zákaznícky servis	23
Číslo výroby (E) a výrobné číslo (FD)	23
Energia a životné prostredie	23
Druh ohrevu horúci vzduch eco	23
Úspora energie	24
Likvidácia v súlade s predpismi na ochranu životného prostredia	24
Programová automatika	24
Nádoba	24
Príprava jedla	24
Programy	25
Voľba a nastavenie programu	28
Individuálne nastavenie	28
Typy pre programovú automatiku	29
Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu	29
Koláče a pečivo	29
Typy na pečenie	31
Mäso, hydina, ryby	32
Typy na pečenie a grilovanie	34
Mierny ohrev	35
Typy premierny ohrev	35
Nákypy, zapekané jedlá, toasty	36
Hotové výrobky	36
Špeciálne jedlá	37
Rozmrazovanie	37
Sušenie	37
Zaváranie	38
Akrylamid v potravinách	38
Skúšobné jedlá	39
Pečenie	39
Grilovanie	40

Ďalšie informácie o v výrobkoch, príslušenstve, náhradných dieloch a s evise nájdete na internete na: www.siemens-home.com/sk

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

⚠ Dôležité bezpečnostné pokyny

Tento návod si starostlivo prečítajte. Len potom môžete spotrebič obsluhovať bezpečne a správne. Návod na používanie a montážny návod si odložte na neskoršie použitie alebo pre nasledujúceho vlastníka spotrebiča.

Tento spotrebič je určený len na zabudovanie. Dodržiavajte špeciálny návod na montáž.

Po vybalení spotrebič preskúšajte. Pokiaľ vznikli škody pri transporte, spotrebič nepripájajte.

Spotrebiče bez zástrčky smí zapojovať pouze oprávnený odborník. Pokiaľ je spotrebič nesprávne zapojený, nemáte v prípade škody nárok na záruku.

Tento spotrebič je určený len na používanie v domácnosti a v zodpovedajúcom prostredí domácnosti. Spotrebič používajte výhradne na prípravu pokrmov a nápojov. Spotrebič nenechávajte počas prevádzky bez dozoru. Spotrebič používajte len v uzavretých priestoroch.

Deti od 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami, nedostatkom skúsenosti či vedomostí môžu tento spotrebič používať len pod dozorom alebo po poučení o bezpečnom používaní spotrebiča a o nebezpečenstvách, ktoré pri jeho používaní vznikajú.

Nikdy nedovoľte deťom, aby sa hrali so spotrebičom. Čistenie a používateľskú údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.

Príslušenstvo vždy správne vsuňte do varného priestoru. *Pozri opis Príslušenstvo* vnávide na používanie.

Nebezpečenstvo požiaru!

- Horľavé predmety uložené vo varnom priestore sa môžu zapáliť. Vo varnom priestore nikdy neukladajte horľavé predmety. Ak sa vspotrebiči vyskytne dym, nikdy neotvárajte jeho dvierka. Vypnite spotrebič avyťahnite sieťovú zástrčku alebo vypnite poistku vpoistkovej skrinke.
- Pri otváraní dvierok spotrebiča vzniká prieván. Papier na pečenie sa môže dostať do kontaktu svyhrievacími prvkami avznietiť. Pri predhrievaní nekladte nikdy papier na pečenie na príslušenstvo bez upevnenia. Papier na pečenie zatažte vždy nádobou alebo formou na pečenie. Papierom vyložte len potrebnú plochu.

Papier na pečenie nesmie presahovať okraje príslušenstva.

Nebezpečenstvo popálenia!

- Spotrebič sa veľmi zohreje. Nikdy sa nedotýkajte horúcich vnútorných plôch varného priestoru avyhrievacích prvkov. Spotrebič nechajte vždy vychladnúť. Zabráňte prístupu detí.
- Príslušenstvo alebo riad sa veľmi zohreje. Horúci riad apríslušenstvo vždy vyberajte zvarného priestoru pomocou kuchynskej chňapky.
- Alkoholové výpary sa môžu vo varnom priestore vznietiť. Nikdy nepoužívajte na prípravu jedál veľké množstvo nápojov svysokým percentom alkoholu. Použite len malé množstvo nápojov svysokým percentom alkoholu. Opatrne otvorte dvierka spotrebiča.

Nebezpečenstvo obarenia!

- Prístupné časti sa počas prevádzky zohrejú na vysokú teplotu. Nikdy sa nedotýkajte horúcich častí. Zabráňte prístupu detí.
- Po otvorení dvierok spotrebiča môže zrúry vystúpiť horúca para. Opatrne otvorte dvierka spotrebiča. Zabráňte prístupu detí.
- Zvody vhorúcom varnom priestore sa môže vytvoriť vodná para. Do horúceho varného priestoru nikdy nelejte vodu.

Nebezpečenstvo poranenia!

Poškriabané sklo dvierok spotrebiča môže prasknúť. Nepoužívajte škrabky na sklo, ostré alebo abrazívne čistiace prostriedky.

Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!


- Neodborné opravy sú nebezpečné. Ak spotrebič nefunguje správne, vypnite poistku v poistkovej skrinke. Zavolajte servis. Opravu smie vykonať výhradne technik zákaznickeho servisu vyškolený našou spoločnosťou.
- Na horúcich častiach sa môže roztaviť izolácia káblov elektrických spotrebičov. Zabráňte, aby sa prírodné káble elektrických spotrebičov dostali do styku s horúcimi časťami spotrebiča.

- Pokiaľ by do spotrebiča vnikla vlhkosť, mohlo by to mať za následok úraz elektrickým prúdom. Nepoužívajte vysokotlakový ani parný čistič.
- Pri výmene žiarovky osvetlenia varného priestoru sú kontakty objímky žiarovky pod prúdom. Pred výmenou vyťahnite sieťovú zástrčku alebo vypnite poistku vpoistkovej skrinke.
- Vadný spotrebič môže spôsobiť úraz elektrickým prúdom. Vadný spotrebič nikdy nezapínejte. Vytáhnite sieťovú zástrčku ze zásuvky alebo vypnite poistku v poistkovej skrinke.
- Použitím nesprávnej teplotnej sondy sa môže izolácia poškodiť. Používajte len teplotnú sondu určenú pre tento spotrebič.

Nebezpečenstvo požiaru!

- Volné zvyšky jedál, tuk a výpek sa môžu počas procesu samočistenia vznietiť. Pred každým procesom samočistenia odstráňte zvarného priestoru hrubé nečistoty.
- Varné nádoby sú po procese samočistenia zvonku veľmi horúce. Na rúčku dvierok nikdy nevešajte horľavé predmety, ako napr. utierky na riad. Prednú stranu spotrebiča udržiavajte voľnú. Zabráňte prístupu detí.

Nebezpečenstvo popálenia!

- Varný priestor sa počas procesu samočistenia veľmi rozhorúči. Dvierka spotrebiča nikdy neotvárajte alebo blokovací háčik nikdy neposúvajte rukou. Spotrebič nechajte vychladnúť. Zabráňte prístupu detí.
-  počas samočistenia je vonkajší povrch spotrebiča veľmi horúci. V tomto čase sa nikdy nedotýkajte dvierok spotrebiča. Nechajte spotrebič vychladnúť. Zabráňte prístupu detí.

Nebezpečenstvo ťažkého poškodenia zdravia!

Spotrebič sa počas procesu samočistenia veľmi zohreje. Nepríľnavá vrstva plechov a foriem sa naruší a vznikajú jedovaté výpary. Počas procesu samočistenia nikdy nedávajte vyčistiť plechy alebo formy s nepríľnavou povrchovou vrstvou. Spolu s rúrou čistíte len smaltované príslušenstvo.

Príčiny poškodení

Pozor!

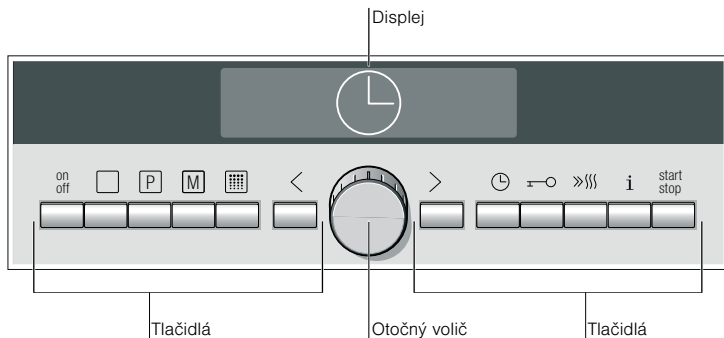
- Príslušenstvo, fólia, papier na pečenie alebo nádoba na dne varného priestoru: Na dno varného priestoru nekladte žiadne príslušenstvo. Dno varného priestoru nevykladajte fóliou alebo papierom na pečenie žiadneho druhu. Na dno varného priestoru nekladte žiadne nádoby, ak je teplota nastavená na viac ako 50 °C. Hromadí sa teplo. Časy pečenia a smaženia potom nesúhlasia a dochádza k poškodeniu smaltu.
- Voda v horúcom varnom priestore: Do horúceho varného priestoru nikdy nelejte vodu. Vznikne vodná para. Zmenou teploty sa môže poškodiť smalt.
- Vlhké potraviny: V zatvorenom varnom priestore neuchovávajte dlhší čas žiadne vlhké potraviny. Poškodil by sa smalt.
- Ovocná šťava: Pri pečení veľmi šťavnatých ovocných koláčov nenaplnite plech na pečenie príliš vysoko. Ovocná šťava odkvapkávajúca z plechu na pečenie zanecháva fľaky, ktoré nemožno vyčistiť. Radšej použite hlbší univerzálny pekáč.
- Vychladnutie s otvorenými dvierkami spotrebiča: Varný priestor nechajte vychladnúť vždy uzavretý. Aj keď dvierka rúry len trochu otvoríte, môže časom dôjsť k poškodeniu susedných hrán kuchynskej linky.
- Silno znečistené tesnenie dvierok: Ak je tesnenie dvierok silno znečistené, dvierka spotrebiča sa pri prevádzke už správne nezatvárajú. Susedné hrany kuchynskej linky sa môžu poškodiť. Tesnenie rúry udržiavajte vždy včistote.
- Dvierka spotrebiča ako sedacia alebo odkladacia plocha: Nestavajte, nesadajte ane vešajte sa na otvorené dvierka spotrebiča. Na dvierka spotrebiča neodkladajte žiaden riad alebo príslušenstvo.
- Vsunutie príslušenstva: Podľa typu spotrebiča môže príslušenstvo poškriabať sklo dvierok pri zatváraní spotrebiča. Príslušenstvo vždy zasuňte až na doraz do varného priestoru.
- Preprava spotrebiča: Spotrebič neprenášajte ani nedržte za držadlo na dvierkach. Držadlo na dvierkach by nevydržalo hmotnosť spotrebiča a mohlo by sa zlomiť.

Vaša nová rúra na pečenie

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

Ovládací panel

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



Tlačidlá

Symbol	Funkcia tlačidla
on/off	Zapnutie a vypnutie rúry na pečenie
"	Voľba druhu ohrevu
X	Voľba programovej automatiky
I	dlhé stlačenie = voľba funkcie Memory krátke stlačenie = aktivovanie funkcie Memory
x	Voľba samočistenia
<	Prechod v oblasti nastavovania doľava
>	Prechod v oblasti nastavovania doprava
⌚	Otvorenie a zatvorenie ponuky časových funkcií
↺	Aktivácia/deaktivácia detskej poistky
»»»	Zapnutie rýchloohrevu
i	krátke stlačenie = zistenie informácií dlhé stlačenie = otvorenie alebo zatvorenie ponuky základných nastavení
start/stop	krátke stlačenie = spustenie/pozastavenie prevádzky dlhé stlačenie = zrušenie prevádzky

Otočný volič

Otočným voličom môžete zmeniť všetky navrhované a nastavovacie hodnoty.

Otočný volič je zatlačací. Otočný volič možno zasunúť a vysunúť stlačením.

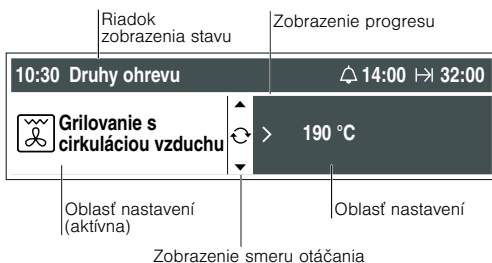
Displej

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

Keď zabudnete sporák po použití vypnúť, vypne sa automaticky po 1 hodine.

Displej je rozdelený na rôzne oblasti:

- Riadok zobrazenia stavu
- Zobrazenie progressu
- Oblasti nastavení
- Zobrazenie smeru otáčania



Riadok zobrazujúci stav

Riadok zobrazujúci stav sa nachádza hore na displeji. Tam sa zobrazuje čas, zvolená prevádzka, texty upozornení, informácie a nastavené časové funkcie.

Zobrazenie progressu

Zobrazenie progressu vám poskytne rýchly prehľad o uplynutom čase trvania. Zobrazí sa po štarte pod riadkom zobrazenia stavu ako čiara. Čiara začína vľavo a podľa progressu času trvania sa predlžuje. Po uplynutí času trvania dosiahne čiara pravý okraj displeja.

Oblasti nastavovania

V oboch oblastiach nastavovania sa objavujú navrhované hodnoty, ktoré môžete zmeniť. Oblasť nastavovania, v ktorej sa práve nachádzate, je svetlá s čiernym písmom. Tu môžete vykonať zmenu.

Navigačnými tlačidlami < a > prechádzajte z jednej oblasti nastavovania do druhej. Na šípках < a > uvidíte, ktorým smerom sa môžete navigačnými tlačidlami v oblastiach nastavovania pohybovať.

Po spustení sú obidve oblasti nastavovania tmavé so svetlým písmom.

Ukazovateľ smeru otáčania

Ukazovateľ ↻ zobrazuje, ktorým smerom môžete pohybovať otočným voličom.

↻ = otočný volič otočte doprava

↻ = otočný volič otočte doľava

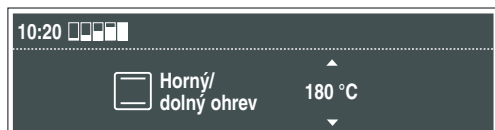
Keď sa zobrazia obidve smerové šípky, môžete otočný volič otáčať obojoma smermi.

Kontrola teploty

Pruhy kontroly teploty zobrazujú fázy rozohrievania alebo zvyškové teplo vo varnom priestore.

Ukazovateľ rozohrievania

Ukazovateľ rozohrievania zobrazuje nárast teploty vo varnom priestore. Pokiaľ sú všetky pruhy vyplnené, je dosiahnutý optimálny časový okamih na vloženie pokrmu.



Pri stupňoch grilovania a čistenia sa pruhy nezobrazia.

Počas rozohrievania môžete tlačidlom **i** zobraziť aktuálnu teplotu rozohrievania. V dôsledku tepelnej zotrvačnosti sa môže zobrazená teplota líšiť od skutočnej teploty vo varnom priestore.

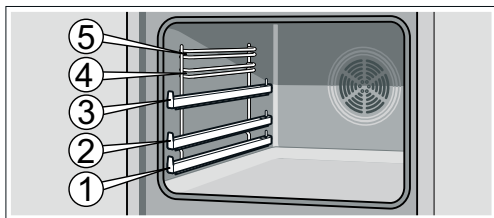
Vaše príslušenstvo

Vaše dodané príslušenstvo je vhodné na prípravu mnohých jedál. Dbajte na to, aby ste príslušenstvo vždy správne zasunuli do varného priestoru.

Abyste sa niektoré jedlá vydarili ešte lepšie alebo aby zaobchádzanie svašou rúrou bolo ešte komfortnejšie, k dispozícii je výber osobitného príslušenstva.

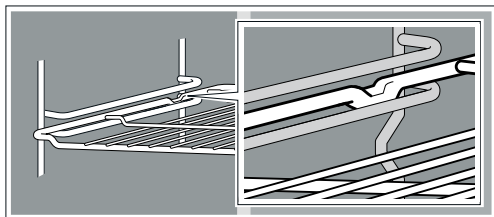
Zasunutie príslušenstva

Príslušenstvo môžete zasúvať do varného priestoru v 5 rôznych výškach. Zasuňte ho vždy až na doraz, aby sa nedotýkalo skla dvierok.



Príslušenstvo možno asi do polovice vytiahnuť, kým nezapadne. Tak sa dajú jedlá ľahko vybrať.

Pri zasúvaní do varného priestoru dávajte pozor na zárez na zadnej strane príslušenstva. Len tak správne zapadne.



Vyťahovacími kolajničkami vo výške 1, 2 a 3 môžete ďalej vytiahnuť príslušenstvo.

Zvyškové teplo

Po vypnutí zobrazuje kontrola teploty zvyškové teplo vo varnom priestore. Ak je posledný pruh vyplnený, vo varnom priestore je teplota cca 300 °C. Ak teplota klesne približne na 60 °C, ukazovateľ zhasne.

Vnútorý priestor spotrebiča

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

Osvetlenie rúry na pečenie

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

Keď otvoríte dverka rúry na pečenie, osvetlenie sa zapne.

Chladiaci ventilátor

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

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

Podľa vyhotovenia spotrebiča vyťahovacie kolajničky znova zapadnú naspäť, keď sú celkom vytiahnuté. Príslušenstvo sa tak dá ľahšie položiť. Keď chcete vyťahovacie kolajničky odblokovať, slabým tlakom ich vsuňte naspäť do varného priestoru.

Upozornenie: Keď sa príslušenstvo rozhorúči, môže sa zdeformovať. Deformácia zmizne, keď znova vychladne. Nemá to vplyv na funkčnosť.

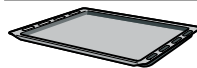
Príslušenstvo si môžete dokúpiť v zákaznickom servise alebo v špecializovaných predajniach. Prosím, uveďte číslo HZ.



Rošt

Na nádoby, koláčové formy, pečené mäso, grilované jedlá a hlboko zmrazené jedlá.

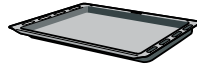
Rošt zasuňte otvorenou stranou k dverkam rúry a zakrivením nadol.



Smaltovaný plech na pečenie

Na koláče a suché pečivo.

Plech na pečenie zasuňte skosenou stranou k dverkam rúry.



Univerzálny pekáč

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

Univerzálny pekáč zasuňte skosenou stranou k dverkam rúry.



Teplotná sonda

Teplotná sonda umožňuje pečenie pri presnej teplote.



Držiak príslušenstva

Zasuňte vľavo a vpravo. Pri použití funkcie samočistenia môžete spolu s rúrou čistiť napr. univerzálny pekáč.

Osobitné príslušenstvo

Nahliadnite do predajných podkladov.

Osobitné príslušenstvo si môžete kúpiť v zákazníckom servise alebo v špecializovaných predajniach. Rozsiahlu ponuku k vašej rúre na pečenie nájdete v našich prospektoch.

Nie každé osobitné príslušenstvo sa hodí ku každému spotrebiču. Uveďte pri kúpe vždy presné označenie (číslo výrobku – E-Nr.) vášho spotrebiča.

Osobitné príslušenstvo	Číslo HZ	Použitie	Vhodné na samočistenie
Rošt	HZ334000	Na nádoby, koláčové formy, pečené mäso, grilované jedlá a hlboko zmrazené jedlá.	nie
Smaltovaný plech na pečenie	HZ331072	Na koláče a suché pečivo. Plech na pečenie zasuňte do rúry skosenou stranou k dvierkam.	áno
Univerzálny pekáč	HZ332073	Na prípravu šťavnatých koláčov, pečiva, hlboko zmrazených jedál a veľkých kusov mäsa. Pri grilovaní priamo na rošte možno pekáč používať aj ako záchytnú nádobu na tuk. Univerzálny pekáč zasúvajte do rúry skosenou stranou k dvierkam.	áno
Vkladací rošt	HZ324000	Na pečenie. Rošt postavte vždy do univerzálneho pekáča. Kvapkajúci tuk alebo šťava z mäsa sa zachytia.	nie
Grilovací plech	HZ325070	Na grilovanie namiesto roštu alebo ako ochrana proti striekaniu, aby sa rúra tak silno neznečistila. Grilovací plech používajte len v univerzálnom pekáči. Grilovanie na grilovacom plechu: Používajte len vo výškach zasunutia 1, 2 a 3. Grilovací plech ako ochrana: Univerzálny pekáč s grilovacím plechom zasuňte pod rošt.	áno
Plech na pizzu	HZ317000	Ideálny na pizzu, mrazené výrobky alebo veľké okrúhle koláče. Plech na pizzu môžete použiť namiesto univerzálneho pekáča. Plech položte na rošt a riadte sa údajmi v tabuľkách.	nie
Lávový kameň	HZ327000	Lávový kameň sa vynikajúco hodí na prípravu domáceho chleba, žemlí a pizze, ktoré majú pri pečení získať chrumkavý spodok. Lávový kameň sa vždy musí predhriať na odporúčanú teplotu.	áno
Profesionálna panvica s vkladacím roštom	HZ333072	Zvlášť vhodná na prípravu veľkých množstiev.	áno
Pokrievka na profesionálnu panvicu	HZ333001	Pokrievka zmení profesionálnu panvicu na profesionálny pekáč.	nie
Sklenený pekáč	HZ915001	Sklenený pekáč je vhodný na prípravu dusených jedál a nákyпов, ktoré sa pripravujú v rúre na pečenie. Zvlášť vhodný je na prípravu s použitím automatického pečenia.	nie
Teleskopické výsuvy			
Dvojité	HZ338250	Pomocou vyťahovacích koľajničiek vo výške 2 a 3 môžete príslušenstvo vytiahnuť viac dopredu bez toho, že by sa prevrátilo.	nie
Trojité	HZ338352	Pomocou vyťahovacích koľajničiek vo výške 1, 2 a 3 môžete príslušenstvo vytiahnuť viac dopredu bez toho, že by sa prevrátilo. Trojitý výsuv nie je vhodný pre spotrebiče s otočným ražňom.	nie
Trojité kompletný výsuv	HZ338356	Pomocou vyťahovacích koľajničiek vo výške 1, 2 a 3 môžete príslušenstvo kompletne vytiahnuť bez toho, že by sa prevrátilo. Trojitý kompletný výsuv nie je vhodný pre spotrebiče s otočným ražňom.	nie
Trojité kompletný výsuv s aretačnou funkciou	HZ338357	Pomocou vyťahovacích koľajničiek vo výške 1, 2 a 3 môžete príslušenstvo kompletne vytiahnuť bez toho, že by sa prevrátilo. Vyťahovacie koľajničky zapadnú tak, aby sa príslušenstvo dalo ľahko položiť. Trojitý kompletný výsuv s aretačnou funkciou nie je vhodný pre spotrebiče s otočným ražňom.	nie
Odsávací filter	HZ329000	Môžete ním dodatočne vybaviť vašu rúru na pečenie. Odsávací filter prefiltruje častičky tuku v odvádzanom vzduchu a redukuje pachy. Len pre spotrebiče, ktoré majú druhú číslicu čísla výrobku (E-Nr.) 6, 7 alebo 8. (napr. HB78AB570)	áno
Systém na varenie v pare	HZ24D300	Na šetrnú prípravu zeleniny a rýb.	nie

Výrobky, ktoré možno zakúpiť v zákaznickom servise

Pre vaše spotrebiče si môžete v zákaznickom servise alebo špecializovanej predajni dokúpiť vhodné ošetrovacie

a čistiace prostriedky alebo iné príslušenstvo. Uvedte pritom príslušné číslo tovaru.

Ošetrovacie utierky na plochy z ušľachtilej ocele	Číslo tovaru 311134	Znižujú tvorbu usadenín nečistôt. Impregnáciou špeciálnym olejom sa optimálne udržiava povrch spotrebičov z ušľachtilej ocele.
Čistiaci gél na rúru a gril	Číslo tovaru 463582	Na čistenie varného priestoru. Gél je bez zápachu.
Utierka z mikrovlákna s voštinovou štruktúrou	Číslo tovaru 460770	Osobitne vhodná na čistenie citlivých povrchov, ako napr. sklo, sklokeramika, ušľachtilá oceľ alebo hliník. Utierka z mikrovlákna odstraňuje v jednom kroku vodné a masné nečistoty.
Poistka na dverka	Číslo tovaru 612594	Aby deti nemohli otvoriť dverka rúry. Poistka sa priskrutkuje rôzne v závislosti od dverok spotrebiča. Venujte pozornosť návodu, ktorý je priložený k poistke dverok.

Poistka dverí

K vášmu spotrebiču je priložená poistka dverok. Upevní sa na rúru. Riadte sa, prosím, návodom na montáž.

Keď chcete rúru otvoriť, potlačte poistku dverok nahor. Poistka sa priskrutkuje rôzne v závislosti od dverok spotrebiča. Venujte

pozornosť návodu, ktorý je priložený k poistke dverok. Pri zatváraní dverok rúry dbajte na to, aby zapadli.

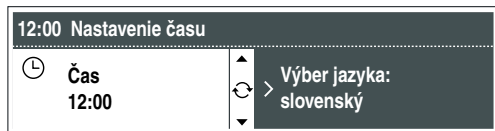
Pred prvým použitím

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

- Nastavte hodiny
- V prípade potreby zmeňte jazyk textového displeja
- Rozohrejte varný priestor
- Vyčistite príslušenstvo
- Prečítajte si bezpečnostné upozornenia uvedené na začiatku návodu na používanie. Sú veľmi dôležité.

Úvodné nastavenia

Po zapojení vášho nového spotrebiča svieti hore v riadku zobrazujúcom stav „Uhrzeit einstellen“ (nastavenie času). Nastavte čas a v prípade potreby jazyk textového displeja. Prioritne je nastavená nemčina.



Nastavenie času a zmena jazyka

1. Otočným voličom nastavte aktuálny čas.
2. Prejdite tlačidlom > do pravej oblasti nastavenia na „Sprache wählen: deutsch“ (výber jazyka: nemecký).
3. Pomocou otočného voliča nastavte požadovaný jazyk.
4. Stlačte tlačidlo ⌚.

Jazyk a hodiny sú uložené. Aktuálny čas sa zobrazuje na displeji.

Upozornenie: Jazyk môžete kedykoľvek zmeniť. Pozrite kapitolu *Základné nastavenia*.

Rozohriať varný priestor

Aby sa odstránil zápach novoty spotrebiča, rozohrejte uzavretú, prázdnu rúru.

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

Kuchyňu vetrajte dovtedy, kým sa rúra na pečenie rozohrieva. Nastavte druh ohrevu % horný/dolný ohrev a teplotu 240 °C.

1. Stlačte tlačidlo .
Objaví sa logo Siemens.
Na displeji sa zobrazí návrh druh ohrevu : 3D horúci vzduch, 160 °C.
2. Otočným voličom zmeňte druh ohrevu na % horný/dolný ohrev.
3. Tlačidlom > prejdite na teplotu a otočným voličom zmeňte teplotu na 240 °C.
4. Stlačte tlačidlo .
Prevádzka sa spustí.
5. Po 60 minútach rúru vypnite tlačidlom .

Na displeji sa zobrazí čas.


Pruhy kontroly teploty ukazujú zvyškové teplo vo varnom priestore.

Ako nastaviť druh ohrevu a teplotu, podrobne sa dočítate v kapitole *Nastavenie rúry na pečenie*.


Čistenie príslušenstva

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

Zapnutie a vypnutie rúry na pečenie

Tlačidlom  zapnete a vypnete spotrebič.

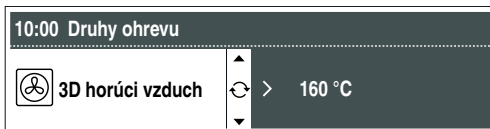
Zapnutie

Stlačte tlačidlo .

Zobrazí sa logo Siemens. Zvoľte požadovaný druh prevádzky.

- Tlačidlo " = druhy ohrevu
- Tlačidlo X = programová automatika
- Tlačidlo I = nastavenia uložené do pamäte
- Tlačidlo V = samočistenie


Keď v priebehu niekoľkých sekúnd nezvolíte žiadny druh prevádzky, zobrazí sa návrh druhu ohrevu 3D-horúci vzduch, 160 °C.



Kedykoľvek si môžete zvoliť iný druh prevádzky.

V jednotlivých kapitolách sa môžete dočítať, ako vykonať nastavenia.

Vypnutie

Stlačte tlačidlo . Rúra sa vypne, na displeji sa objavia hodiny.

Nastavenie rúry na pečenie

V tejto kapitole sa môžete dočítať,

- ktoré druhy ohrevu vám ponúka rúra na pečenie
- ako nastavíte druh ohrevu a teplotu
- ako zvolíte jedlo z odporúčaných nastavení
- a ako nastavíte rýchloohrev.

Druhy ohrevu

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

Druh ohrevu a teplotné rozmedzie	Použitie
: 3D horúci vzduch 30-275 °C	Na koláče a pečivo na jednej až troch úrovniach. Ventilátor rovnomerne rozháňa teplo prstencového vyhrievacieho telesa na zadnej stene vo varnom priestore.
‘ Horúci vzduch eco* 30-275 °C	Na koláče a pečivo, nákypy, zmrazené a hotové pokrmy, mäso a ryby, na jednej úrovni bez predhrievania. Ventilátor rozháňa energeticky optimalizované teplo z prstencového vyhrievacieho telesa rovnomerne po celej rúre.
% Horný/dolný ohrev 30-300 °C	Na koláče, nákypy a chudé kúsky mäsa, napr. hovädzieho alebo diviny, na jednej úrovni. Teplo prichádza rovnomerne zhora a zdola.
‘ Hydro pečenie 30-300 °C	Na pečivo z kysnutého cesta, napr. chlieb, žemle alebo vianočku, a na pečivo z odpaľovaného cesta, napr. veterníky alebo na pečivo z piškótového cesta. Teplo prichádza rovnomerne zhora a zdola. Vlhkosť z potravín zostáva ako vodná para vo varnom priestore.

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


Druh ohrevu a teplotné rozmedzie	Použitie
; Nastavenie pre pizzu 30-275 °C	Na rýchlu prípravu mrazených výrobkov bez predhrievania, napr. pizza, zemiakové hranolčeky alebo štrúdlá. Teplo prichádza zdola a z prstencového vyhrievacieho telesa na zadnej stene.
& Intenzívny ohrev 30-300 °C	Na jedlá s chrumkavým korpusom. Teplo prichádza zhora a zvlášť intenzívne zdola.
\$ Dolný ohrev 30-300 °C	Na zaváranie a dopeknie alebo zapekanie dohneda. Teplo prichádza zdola.
7 Gril s cirkuláciou vzduchu 30-300 °C	Na pečenie mäsa, hydiny a celých rýb. Vyhrievacie teleso grilu a ventilátor sa striedavo zapínajú a vypínajú. Ventilátor vŕti horúci vzduch okolo jedla.
(Gril, veľká plocha Stupne grilovania: 1 (slabo), 2 (stredne silno), 3 (silno)	Na grilovanie steakov, párkov, toastov a kúskov rýb. Rozohreje sa celá plocha pod vyhrievacím telesom grilu.
* Gril, malá plocha Stupne grilovania: 1 (slabo), 2 (stredne silno), 3 (silno)	Na grilovanie malých množstiev steakov, párkov, toastov a kúskov rýb. Rozohreje sa stredná časť vyhrievacieho telesa grilu.
. Mierny ohrev 70-90 °C	Na šetrnú prípravu jemných kúskov mäsa. Teplo prichádza pri nízkej teplote rovnomerne zhora a zdola.
? Rozmrazovanie 30-60 °C	Na rozmrazovanie napr. mäsa, hydiny, chleba a koláčov. Ventilátor vŕti teplý vzduch okolo jedla.
^ Predohrev 30-70 °C	Na predhrievanie nádob, napr. z porcelánu alebo skla.
R Udržiavanie teploty 60-100 °C	Na udržiavanie teploty pripravených jedál.
j Odporúčané nastavenia	Odporúčané nastavenia pre mnoho rôznych jedál.

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

Nastavenie druhu ohrevu a teploty

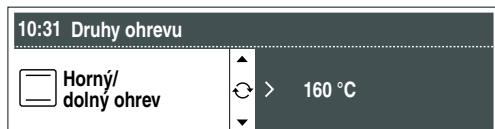
Príklad na obrázku: nastavenie % horného/dolného ohrevu, 180 °C.

Stlačte tlačidlo .

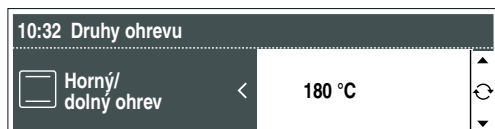
Na displeji sa zobrazí návrh : 3D horúci vzduch, 160 °C. Toto nastavenie môžete spustiť okamžite tlačidlom .


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

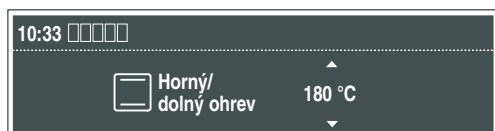
1. Pomocou otočného voliča nastavte požadovaný druh ohrevu.




2. Tlačidlom > prejdite na teplotu a otočným voličom ju nastavte.



3. Stlačte tlačidlo . Spustí sa ohrev. V riadku zobrazujúcom stav sa zobrazia pruhy kontroly teploty.






4. Keď je pokrm hotový, vypnite rúru tlačidlom  alebo znova zvolte prevádzkový režim a vykonajte nastavenie.

Otvorenie dvierok rúry počas prevádzky

Činnosť sa zastaví. Po zatvorení dvierok prevádzka spotrebiča pokračuje.


Zastavenie prevádzky

Stlačte tlačidlo . Rúra je v stave pauzy,  bliká. Znova stlačte tlačidlo , prevádzka beží ďalej.



Zmena teploty alebo stupňa grilovania

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

Prerušenie prevádzky

Tlačidlo  držte stlačené, kým sa nezobrazí 3D-horúci vzduch, 160 °C. Môžete znova vykonať nastavenie.

Zistenie informácií

Krátko stlačte tlačidlo . Pre každú novú informáciu krátko stlačte tlačidlo . Pred spustením získate informácie o druhoch ohrevu, výškach zasunutia a príslušenstve. Po štarte môžete zistiť teplotu rozohrievania vo varnom priestore.

Nastavenie času trvania

Pozrite kapitolu *Časové funkcie*, Nastavenie času trvania.

Posunutie koncového času



Pozrite kapitolu *Časové funkcie*, Posunutie koncového času.

Odporúčané nastavenia


Keď si vyberáte jedlo z odporúčaných nastavení, nastavovacie hodnoty sú už vopred zadané. Môžete si vybrať zo štyroch rôznych kategórií. Nájdete množstvo jedál s odporúčanými nastaveniami od koláčov, chleba, hydiny, ryba, rýb a diviny až po nákypy a hotové výrobky. Teplotu a čas trvania možno zmeniť. Druh ohrevu je pevne nastavený.

Cez viaceré úrovne výberu sa dostanete k jednotlivým jedlám. Vyskúšajte to. Pozrite si rozmanitosť jedál.

Výber jedla

1. Stlačte tlačidlo .
: 3D horúci vzduch, 160 °C sa objaví na displeji ako návrh.
2. Otočný volič otočte doľava na j Odporúčané nastavenia.
3. Tlačidlom > prejdite na prvú kategóriu jedál a otočným voličom vyberte požadovanú kategóriu.
Tlačidlom > prejdite na nasledujúcu úroveň. Otočným voličom uskutočnite ďalší výber. Napokon sa objaví nastavenie požadovaného jedla.
4. Stlačte tlačidlo .
Spustí sa ohrev. V riadku zobrazujúcom stav viditeľne plynie navrhnutý čas trvania I→I.



Čas trvania uplynul

Zaznie signál. Rúra na pečenie prestane hriať. V riadku zobrazujúcom stav svieti I→I 0:00. Signál môžete predčasne vypnúť tlačidlom .



Zmena teploty alebo stupňa grilovania

Pomocou otočného voliča nastavte teplotu alebo stupeň grilovania.

Zmena času trvania

Stlačte tlačidlo  a tlačidlom > prejdite na čas trvania. Otočným voličom zmeňte čas trvania ohrevu. Stlačte tlačidlo .

Zistenie informácií

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

Posunutie koncového času

Pozrite kapitolu *Časové funkcie*, Posunutie koncového času.

Nastavenie rýchloohrevu

Rýchloohrev nie je vhodný pre všetky druhy ohrevu.

Vhodné druhy ohrevu

- 3D horúci vzduch
- Horný/dolný ohrev
- Hydro pečenie
- Nastavenie pre pizzu
- Intenzívny ohrev

Vhodné teploty

Rýchloohrev nefunguje, ak je nastavená teplota pod 100 °C. Ak je teplota vo varnom priestore len o niečo nižšia ako nastavená teplota, rýchloohrev nie je potrebný. Nezapne sa.

Nastavenie rýchloohrevu

Stlačte tlačidlo pre rýchloohrev »|||. V riadku zobrazujúcom stav sa objaví symbol »|||. Pruhy kontroly teploty sa vyplnia.

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

Upozornenia

- Keď zmeníte druh ohrevu, rýchloohrev sa zruší.
- Nastavený čas trvania začne plynúť nezávisle od rýchloohrevu, hneď po spustení prevádzky.

- Počas rýchloohrevu môžete stlačením tlačidla \uparrow zistiť aktuálnu teplotu varného priestoru.
- Aby bolo jedlo rovnomerne upečené, vložte ho do varného priestoru, až keď sa rýchloohrev ukončí.

Prerušenie rýchloohrevu

Stlačte tlačidlo \gg . Symbol zhasne.

Časové funkcie

Menu časových funkcií vyvoláte tlačidlom \odot . Nasledujúce funkcie sú možné:

Keď je rúra na pečenie vypnutá:

- Nastavenie časovača
- Nastavenie času

Keď je rúra na pečenie zapnutá:

- Nastavenie časovača
- Nastavenie času trvania
- Posunutie času ukončenia

Nastavenie časových funkcií - stručný návod

1. Tlačidlom \odot otvorte menu.
2. Tlačidlom \leftarrow alebo \rightarrow prejdite na požadovanú funkciu. Oblasť nastavovania je svetlá, písmo je tmavé.
3. Otočným voličom nastavte denný čas alebo čas trvania.
4. Tlačidlom \odot zatvorte menu.

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

Nastavenie časovača

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

1. Stlačte tlačidlo \odot .

Otvorí sa menu časových funkcií.

2. Pomocou otočného voliča nastavte čas chodu pre časovač.
3. Tlačidlom \odot zatvorte menu.

Displej prejde do predchádzajúceho stavu. Zobrazí sa symbol \odot časovača a plynúci čas.

Po uplynutí času

Zaznie signál. Na displeji je zobrazené \odot 0:00. Signál môžete predčasne zrušiť tlačidlom \odot . Tlačidlom \odot zatvorte menu časových funkcií.

Prerušenie času chodu

Tlačidlom \odot otvorte menu časových funkcií a čas otočte späť na 0:00. Tlačidlom \odot zatvorte menu.

Zmena času chodu

Tlačidlom \odot otvorte menu časových funkcií a otočným voličom zmeňte počas nasledujúcich sekúnd čas chodu pre časovač. Tlačidlom \odot zatvorte menu.

Nastavenie času trvania

Keď nastavíte čas trvania (čas prípravy) vášho jedla, prevádzka sa po uplynutí tohto času automaticky ukončí. Rúra na pečenie prestane hriať.

Predpoklad: Druh ohrevu a teplota je nastavená.

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

1. Stlačte tlačidlo \odot .

Otvorí sa menu časových funkcií.



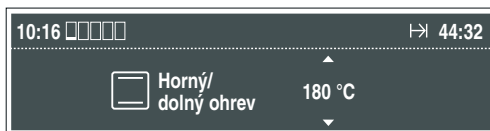
2. Tlačidlom \rightarrow alebo \leftarrow prejdite na čas trvania a otočným voličom ho nastavte.



3. Stlačte tlačidlo \odot .

Menu časových funkcií sa zatvorí.

4. Keď prevádzka ešte nie je spustená, stlačte tlačidlo start/stop . Čas trvania \rightarrow viditeľne plynú v riadku zobrazujúcim stav.



Čas trvania uplynul

Zaznie signál. Rúra na pečenie prestane hriať. V riadku zobrazujúcim stav svieti čas trvania na \rightarrow 0:00. Signál môžete predčasne zrušiť tlačidlom \odot .

Zrušenie času trvania

Tlačidlom \odot otvorte menu. Tlačidlom \rightarrow alebo \leftarrow prejdite na čas trvania a otočným voličom ho nastavte na 0:00. Zobrazenie sa zmení na nastavený druh ohrevu a teplotu. Ohrev pokračuje bez nastaveného času trvania.

Zmena času trvania

Tlačidlom \odot otvorte menu. Tlačidlom \rightarrow alebo \leftarrow prejdite na čas trvania a otočným voličom nastavte čas trvania. Tlačidlom \odot zatvorte menu.

Posunutie času ukončenia

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

Posunutie času ukončenia je možné pri

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

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

Posuňte čas ukončenia z 10.15 hod. na 12.45 hod. Rúra na pečenie prejde do čakacej pozície. Prevádzka sa spustí o 12.00 hod. a skončí o 12.45 hod.

Táto funkcia je k dispozícii aj pre samočistenie. Čistenie presuniete na noc a cez deň máte rúru kedykoľvek k dispozícii.

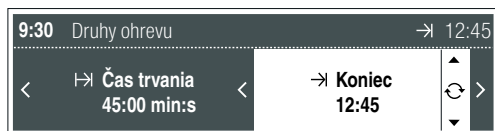
Posunutie konca

Predpoklad: Nastavená prevádzka sa nespustila. Čas trvania je nastavený. Menu časových funkcií ☰ je otvorené.

1. Tlačidlom > prejdite na čas ukončenia. Čas ukončenia sa zobrazí.



2. Otočným gombíkom možno čas ukončenia ohrevu posunúť na neskôr.



3. Tlačidlom ☰ zatvorte menu časových funkcií.

4. Potvrďte tlačidlom ^{start}stop.

Nastavenie je prevzaté. Rúra je v pozícii čakania, v riadku zobrazujúcom stav sa objaví čas ukončenia →|. Prevádzka sa spustí v správnom čase. V riadku zobrazujúcom stav viditeľne plynie čas trvania I→.

Čas trvania uplynul

Zaznie signál. Rúra na pečenie prestane hriať. V riadku zobrazujúcom stav svieti čas trvania na I→ 0:00. Signál môžete predčasne zrušiť tlačidlom ☰.

Oprava času ukončenia

To je možné, pokiaľ je rúra v čakacej pozícii. Tlačidlom ☰ otvorte menu, tlačidlom > alebo < prejdite na čas ukončenia a otočným voličom ho opravte. Tlačidlom ☰ zatvorte menu.

Zrušenie času ukončenia

To je možné, pokiaľ je rúra v čakacej pozícii. Tlačidlom ☰ otvorte menu, tlačidlom > alebo < prejdite na čas ukončenia a otočným voličom otáčajte doľava, kým ukazovateľ nezhasne. Čas trvania začne hneď plynúť.

Nastavenie času

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

Po výpadku prúdu

Po výpadku prúdu je v riadku zobrazujúcom stav „Nastavenie času“.

1. Otočným voličom nastavte aktuálny čas. Nastavený jazyk displeja sa zobrazí v pravej oblasti nastavenia. Po výpadku prúdu sa nezmení.

2. Stlačte tlačidlo ☰.

Čas je uložený.

Zmena času

Príklad: Zmena času z letného na zimný.

1. Stlačte tlačidlo ☰. Otvorí sa menu časových funkcií.
2. Tlačidlom > prejdite na čas ☰ a otočným voličom zmeňte čas.
3. Stlačte tlačidlo ☰.

Menu časových funkcií sa zatvorí.

Zmena zobrazenia času

Keď je rúra vypnutá, zobrazia sa na displeji hodiny s aktuálnym časom. Toto zobrazenie môžete zmeniť na iné zobrazenie hodín, na digitálne zobrazenie času alebo zrušiť zobrazovanie času. Podrobnosti o tom si prečítajte v kapitole *Základné nastavenia*.

Funkcia Memory

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

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

Uloženie nastavenia do pamäte

Samočistenie sa nedá uložiť.

1. Nastavte druh ohrevu, teplotu a príp. čas trvania pre požadovaný pokrm. Nespúšťajte ohrev. Ak chcete uložiť program do pamäte: Zvoľte program a vykonajte nastavenie. Nespúšťajte ohrev.

2. Podržte tlačidlo I stlačené dovtedy, kým sa nezobrazí „Uložené v pamäti“.

Nastavenie je uložené a môže sa okamžite spustiť.

Uloženie iného nastavenia

Znova nastavte a uložte. Staré nastavenia sa prepíšu.

Zapnutie funkcie Memory

Uložené nastavenia na prípravu vášho jedla môžete kedykoľvek spustiť.

1. Krátko stlačte tlačidlo I.

Zobrazia sa uložené nastavenia. Keď sa objaví „Pamäťové miesto prázdne“, nie je uložené žiadne nastavenie. Nemôžete spustiť pamät. Uložte najprv požadované nastavenie, ako je opísané v časti *Uloženie do pamäte*.

2. Stlačte tlačidlo ^{start}stop.

Nastavenie pamäte sa spustí.

Zmena nastavení

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

Teplotná sonda

Teplotná sonda vám umožňuje pečenie pri veľmi presnej teplote. Meria teplotu vo vnútri mäsa v rozmedzí 30 °C až 99 °C.

Používajte len priloženú teplotnú sondu. Možno ju dokúpiť ako náhradný dielc v zákazníckom servise.

Teplotnú sondu po použití vždy vyberte z varného priestoru. Nikdy ju neuchovávajte vo varnom priestore spotrebiča.

Vhodné druhy ohrevu

- 3D horúci vzduch
- Horúci vzduch eco
- Horný/dolný ohrev
- Hydro pečenie
- Nastavenie pre pizzu
- Intenzívny ohrev
- Grilovanie s cirkuláciou vzduchu
- Mierny ohrev

Teplota varného priestoru

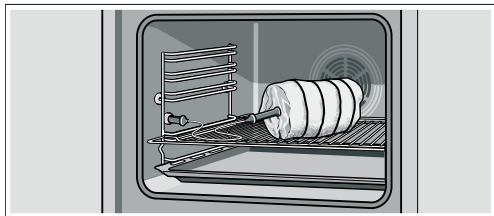
Aby sa teplotná sonda nepoškodila, nenastavujte vyššiu teplotu ako 250 °C.

Nastavená teplota varného priestoru musí byť minimálne o 10 °C vyššia ako nastavená teplota v strede mäsa.

Zasunutie teplotnej sondy

Pred vložením mäsa do varného priestoru spotrebiča vsuňte do mäsa teplotnú sondu.

Kovový hrot vsuňte na najhrubšom mieste mäsa. Dbajte na to, aby bol koniec hrotu približne v strede mäsa. Nesmie byť zasunutý v tuku a nesmie sa dotýkať nádoby alebo kosti.





Mäso položte do stredu roštu.


Aby sa teplotná sonda pôsobením príliš vysokej teploty nepoškodila, musí byť zachovaná dostatočná vzdialenosť medzi grilovacím vyhrievacím telesom a teplotnou sondou.

Dbajte na to, aby sa kábel teplotnej sondy nepricvikol.

Nastavenie teploty stredu mäsa

1. Teplotnú sondu zasuňte do zdieryk vľavo vo varnom priestore. V riadku zobrazujúcom stav sa objaví symbol .
2. Otočným voličom zvolte druh ohrevu.
3. Stlačte tlačidlo > a otočným voličom nastavte požadovanú teplotu varného priestoru.
4. Stlačte tlačidlo > a otočným voličom zmeňte navrhnutú teplotu v strede mäsa.
5. Stlačte tlačidlo ^{start} _{stop}. Spustí sa ohrev. Keď teplota mäsa dosiahla 30 °C, vedľa symbolu  sa zobrazí aktuálna teplota v strede mäsa.

Nastavená teplota v strede mäsa je dosiahnutá

Zaznie signál. Rúra na pečenie prestane hriať. Teplotnú sondu môžete vytiahnuť zo zdieryk. Symbol  zhasne.

Nebezpečenstvo popálenia!

Teplotná sonda a varný priestor sú horúce. Vyberajte ju pomocou kuchynských rukavíc.

Zmena teploty v strede mäsa

Nastavenie teploty v strede mäsa môžete kedykoľvek zmeniť.

Zrušenie

Vytiahnite teplotnú sondu zo zdieryk.

Nebezpečenstvo popálenia!

Teplotná sonda a varný priestor sú horúce. Vyberajte ju pomocou kuchynských rukavíc.

Orientačné hodnoty teploty v strede mäsa

Používajte len čerstvé, nie zmrazené mäso. Údaje v tabuľke predstavujú orientačné hodnoty. Závisia od kvality a vlastností mäsa.

Jedlo	Orientačné hodnoty teploty v strede mäsa v °C
Hovädzie mäso	
Roastbeef alebo hovädzia sviečková, mierne prepečené	45-55
Roastbeef alebo hovädzia sviečková, stredne prepečené	55-65
Roastbeef alebo hovädzia sviečková, prepečené	65-75
Bravčové mäso	
Bravčová panenka	65-70
Bravčové pečené (napr. krkovička)	85-90
Teľacie mäso	
Teľacie pečené mäso	75-85
Teľacie koleno	85-90
Jahňacie mäso	
Jahňacie stehno, stredne prepečené	60-70
Pečená jahňacina	80-90


Program sabat

Pri tomto nastavení udrží rúra pri hornom/dolnom ohreve teplotu 85 °C až 140 °C. Môžete nastaviť čas trvania 24 až 73 hodín.

Počas tohto času zostanú jedlá vo varnom priestore teplé bez toho, aby ste rúru museli zapnúť alebo vypnúť.

Spustenie programu sabat



Predpoklad: Aktivovali ste základné nastavenia „Program sabat áno“. Pozrite kapitolu *Základné nastavenia*.

1. Stlačte tlačidlo .

Na displeji sa objaví návrh 3D horúci vzduch, 160 °C.


2. Otočný volič otočte doľava a zvolte druh ohrevu Program sabat.


3. Tlačidlom  prejdite na teplotu a otočným voličom nastavte teplotu.

4. Tlačidlom  otvorte menu časových funkcií a tlačidlom  prejdite na čas trvania.

Zobrazí sa návrh 27:00 h.

5. Pomocou otočného voliča nastavte požadovaný čas trvania.

6. Tlačidlom  zatvorte menu časových funkcií.

7. Stlačte tlačidlo .

Nastavenie programu sabat sa spustí.


Čas trvania uplynul

Rúra na pečenie prestane hriať.

Posunutie koncového času

Posunutie času konca na neskôr nie je možné.



Zrušenie nastavenia programu sabat

Tlačidlo  držte stlačené, kým sa nezobrazí 3D-horúci vzduch ;, 160 °C. Môžete znova vykonať nastavenie.

Detská poistka

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


Aktivovanie detskej poistky

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



Ovládací panel je zablokovaný.



Zaistenie dvierok rúry

Základné nastavenia môžete zmeniť tak, že sa navyše zaistia dvierka rúry. Postup nájdete v kapitole *Základné nastavenia*.

Dvierka rúry sa zaistia, keď teplota varného priestoru dosiahne cca 50 °C. Objaví sa symbol . Keď je rúra vypnutá, dvierka sa zablokujú hneď vtedy, keď aktivujete detskú poistku.

Odblokovanie

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

Upozornenie: Napriek aktívnej detskej poistke môžete stlačením  alebo dlhým stlačením tlačidla  vypnúť rúru a vypnúť signálny tón.

Základné nastavenia

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

Upozornenie: V tabuľke nájdete základné nastavenia a možnosti ich zmeny. Podľa výbavy vášho spotrebiča sa na displeji zobrazia len základné nastavenia, ktoré sa týkajú vášho spotrebiča.

Základné nastavenie	Možnosti	Vysvetlenie
Výber jazyka: nemecký	K dispozícii je ďalších 29 jazykov	Jazyk textov displeja
Trvanie signálu: stredne dlho	stredne dlho = 2 minúty krátko = 10 sekúnd dlho = 5 minút	Čas, ako dlho počuť signál po uplynutí času trvania
Zvuk tlačidiel: vyp.	zap. vyp.	Potvrzovací tón pri stlačení tlačidla
Jas displeja: deň	deň stredný noc	Osvetlenie displeja
Ukazovateľ hodín: analogový 1	analogový 1 analogový 2 analogový 3 digitálny vyp.	Zobrazenie ukazovateľa času na displeji, keď je rúra vypnutá

Základné nastavenie	Možnosti	Vysvetlenie
Osvetlenie rúry počas prevádzky: zap.	zap. vyp.	Osvetlenie varného priestoru
Ďalej po zatvorení dvierok: automaticky	automaticky vyp.*	Spôsob, ako po otvorení a zatvorení dvierok rúry pokračovať v prevádzke. *Pokračovať v prevádzke stlačením ^{start} stop
Blokovanie dvierok pri aktivovanej detskej poistke: nie	nie áno	Zablokovanie dvierok rúry, keď je aktivovaná detská poistka
Individuálne nastavenie: □□□■□□□	napr. výsledok pečenia vždy intenzívnejší □□□■□□	Zmena výsledku pečenia všetkých programov programovej automatiky doprava = intenzívnejšie dofava = slabšie
Zobrazenie loga: zap.	zap. vyp.	Nápis Siemens po zapnutí rúry
3D horúci vzduch Návrh: 160 °C	30 až max. 275 °C	Trvalá zmena návrhu teploty pre druh ohrevu
Horúci vzduch eco Návrh: 160 °C	30 až max. 275 °C	Trvalá zmena návrhu teploty pre druh ohrevu
Horný/dolný ohrev Návrh: 160 °C	30 až max. 300 °C	Trvalá zmena návrhu teploty pre druh ohrevu
Hydro pečenie Návrh: 160 °C	30 až max. 300 °C	Trvalá zmena návrhu teploty pre druh ohrevu
Nastavenie pre pizzu Návrh: 200 °C	30 až max. 275 °C	Trvalá zmena návrhu teploty pre druh ohrevu
Intenzívny ohrev Návrh: 190 °C	30 až max. 300 °C	Trvalá zmena návrhu teploty pre druh ohrevu
Dolný ohrev Návrh: 150 °C	30 až max. 300 °C	Trvalá zmena návrhu teploty pre druh ohrevu
Grilovanie s cirkuláciou vzduchu Návrh: 190 °C	30 až max. 300 °C	Trvalá zmena návrhu teploty pre druh ohrevu
Gril, veľká plocha Návrh: 3	3 2 1	Trvalá zmena návrhu stupňa pre druh ohrevu
Grilovanie s otočným ražňom Návrh: 250 °C	30 až max. 300 °C	Trvalá zmena návrhu teploty pre druh ohrevu
Gril, malá plocha Návrh: 3	3 2 1	Trvalá zmena návrhu stupňa pre druh ohrevu
Mierny ohrev Návrh: 80 °C	70 až max. 90 °C	Trvalá zmena návrhu teploty pre druh ohrevu
Rozmrazovanie Návrh: 30 °C	30 až max. 60 °C	Trvalá zmena návrhu teploty pre druh ohrevu
Predhrievanie Návrh: 50 °C	30 až max. 70 °C	Trvalá zmena návrhu teploty pre druh ohrevu
Udržiavanie teploty Návrh: 70 °C	60 až max. 100 °C	Trvalá zmena návrhu teploty pre druh ohrevu
Dobeh chladiaceho ventilátora: stredný	krátky stredný dlhý veľmi dlhý	Čas, ako dlho dobieha chladiaci ventilátor
Systém čistenia: nie	nie áno	Nastavenie, či je spotrebič vybavený samočistiacou hornou stenou a bočnými stenami = systémom čistenia

Základné nastavenie	Možnosti	Vysvetlenie
Teleskopický výsuv: áno	nie áno	Nastavenie, či je spotrebič vybavený teleskopickými výsuvmi
Nastavenie programu sabat: nie	nie áno	Pozri kapitolu Nastavenie programu sabat
Obnovenie výrobných nastavení: nie	nie áno	Zrušenie všetkých zmien a obnovenie základných nastavení

Zmena základných nastavení

Predpoklad: Rúra na pečenie musí byť vypnutá.

1. Držte cca 4 sekundy stlačené tlačidlo **i**, kým sa nezobrazí „výber jazyka: slovenský“.

2. Tlačidlom **<** alebo **>** zvolíte základné nastavenie.

3. Otočným voličom zmeňte hodnotu.

4. Teraz môžete zmeniť ďalšie základné nastavenia. Prejdite na základné nastavenia tlačidlom **<** alebo **>** a vykonajte nastavenie podľa opisu v bodoch 2 a 3.

5. Tlačidlo **i** podržte stlačené, kým ukazovateľ nezhasne. Trvá to približne 4 sekundy. Všetky zmeny sú uložené.

Zrušenie

Stlačte tlačidlo **off**. Zmeny nie sú prevzaté.

Automatické vypnutie

Vaša rúra na pečenie má funkciu automatického vypnutia. Bude aktívna, keď nie je nastavený čas trvania a keď nastavenia neboli dlhý čas zmenené. Kedy sa to stane, závisí od nastavenej teploty alebo stupňa grilovania.

Vypnutie aktívne

Na displeji sa objaví text „Automatické vypnutie“. Činnosť je

prerušená. Aby text zmizol, stlačte ľubovoľné tlačidlo. Môžete znova vykonať nastavenie.

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

Samočistenie

Počas samočistenia sa rúra zohreje na cca 500 °C. Tak sa zvyšky z pečenia alebo grilovania spália a stačí vám už len utrieť popol z varného priestoru.

Môžete si vybrať z troch stupňov čistenia.

Stupeň	Stupeň čistenia	Čas trvania
1	ľahké	cca 1 hodina, 15 minút
2	stredne dlho	cca 1 hodina, 30 minút
3	intenzívne	cca 2 hodiny

Čím je znečistenie intenzívnejšie a staršie, tým vyšší by mal byť stupeň čistenia. Stačí, ak varný priestor vyčistíte každé dva až tri mesiace. V prípade potreby ho môžete čistiť aj častejšie. Pri čistení sa spotrebuje len cca 2,5 - 4,7 kWh.

Dôležité upozornenia

Kvôli vašej bezpečnosti sa dverka rúry na pečenie automaticky zablokujú. Dverka rúry môžete znova otvoriť až vtedy, keď je varný priestor vychladnutý a na displeji zhasne symbol zablokovania.

Počas samočistenia svieti osvetlenie varného priestoru.

⚠ Nebezpečenstvo popálenia!

- Varný priestor sa počas procesu samočistenia veľmi zohreje. Nikdy neotvárajte dverka spotrebiča alebo blokovací háčik nepresúvajte rukou. Nechajte spotrebič vychladnúť. Deti udržujte v bezpečnej vzdialenosti.
- Spotrebič sa počas procesu samočistenia veľmi zohreje. Nikdy sa nedotýkajte dvierok spotrebiča. Nechajte spotrebič vychladnúť. Deti udržujte v bezpečnej vzdialenosti.

⚠ Nebezpečenstvo požiaru!

Spotrebič sa počas procesu samočistenia veľmi zohreje. Na rúčku dvierok nikdy nevešajte horľavé predmety, napr. utierky na riad. Čelnú stranu spotrebiča udržiavajte vždy voľnú.

Pred samočistením

Varný priestor musí byť prázdny. Príslušenstvo, riad a rám vždy vyberte z varného priestoru. Informácie týkajúce sa vybratia rámu nájdete v kapitole *Údržba a čistenie*. Keď ste rám neodstránili, zaznie zvukový signál. Samočistenie sa nespustí.

Vyčistíte dverka rúry a okrajové plochy varného priestoru okolo tesnenia. Tesnenie nečistíte.

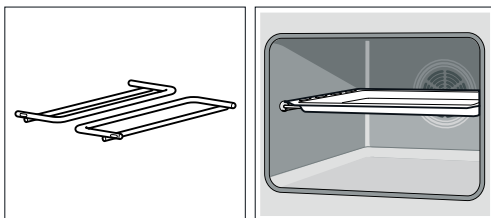
⚠ Nebezpečenstvo požiaru!

Voľné zvyšky jedál, tuku a výpeku sa môžu vznietiť. Varný priestor a príslušenstvo, ktoré chcete tiež vyčistiť, utrite vlhkou utierkou.

Čistenie príslušenstva spolu s rúrou

Rámy nie sú vhodné na samočistenie. Vyberte ich z varného priestoru. Ak chcete súčasne čistiť príslušenstvo, použite držiaky príslušenstva.

Držiaky príslušenstva zasuňte vľavo a vpravo.



Pomocou nich môžete pri procese samočistenia čistiť smaltované príslušenstvo bez neprínavej povrchovej vrstvy, napr. univerzálny pekáč. Vždy čistíte len jedno príslušenstvo. Nesmaltované príslušenstvo, napr. rošt, nie je na samočistenie vhodné. Vyberte ho z varného priestoru.

⚠ Nebezpečenstvo ľahkého poškodenia zdravia!

Nikdy súčasne s rúrou nečistíte plechy a formy s neprínavou vrstvou. Vplyvom vysokej teploty môže dôjsť k poškodeniu neprínavej vrstvy a k vzniku jedovatých plynov.

Upozornenie: Ktoré príslušenstvo je vhodné na čistenie spolu so samočistením rúry, môžete vidieť aj v tabuľke osobitného príslušenstva na začiatku návodu na používanie.

Nastavenie stupňa čistenia


1. Stlačte tlačidlo V.

Stupeň čistenia 3 sa zobrazí ako návrh. Samočistenie môžete spustiť okamžite tlačidlom .

Keď chcete zmeniť stupeň čistenia:

2. Pomocou otočného voliča nastavte požadovaný stupeň čistenia.



3. Čistenie zapnite tlačidlom .

Dvierka rúry sa zaistia hneď po zapnutí. Symbol zaistenia  svieti. Až keď symbol zhasne, možno dvierka rúry znova otvoriť.

Po uplynutí čistenia

Rúra na pečenie prestane hriať. V riadku zobrazujúcom stav sa objaví „Samočistenie ukončené“.

Zrušenie čistenia

Tlačidlom  rúru vypnite. Až keď symbol  zhasne, možno dvierka rúry na pečenie znova otvoriť.

Práva stupňa čistenia

Po zapnutí už nemožno stupeň čistenia zmeniť.

Čistenie by malo prebiehať v noci

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

Po samočistení

Keď je varný priestor vychladnutý, zvyšky popola odstráňte z varného priestoru vlhkou handričkou.

Údržba a čistenie

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

Upozornenia

- Malé farebné odchýlky na prednej časti rúry sú spôsobené rôznosťou materiálov, ako je sklo, plast alebo kov.
- Tiene na skle dvierok, ktoré pôsobia ako šmuhy, sú svetelné odrazy osvetlenia rúry.
- Smalt sa pri veľmi vysokých teplotách pripáli. Preto môžu vzniknúť isté farebné odchýlky. Je to normálne a nemá to nijaký vplyv na funkčnosť. Hrany tenkých plechov nemožno dôkladne pokryť smaltom. Preto môžu byť drsné. Ochrana proti korózii tým nie je ovplyvnená.

Čistiace prostriedky

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

- ostré alebo abrazívne čistiace prostriedky,
- čistiace prostriedky s vysokým obsahom alkoholu,
- tvrdé abrazívne vankúšiky alebo čistiace špongie,
- vysokotlakové alebo parné čističe.

Nové čistiace špongie pred použitím dôkladne premyte.

Oblasť	Čistiace prostriedky
Predná časť rúry	Horúci umývací roztok: Vyčistite handričkou a potom osušte mäkkou utierkou. Nepoužívajte čistiaci prostriedok na sklo alebo škrabku na sklo.

Oblasť	Čistiace prostriedky
Nehrdzavejúca oceľ	Horúci umývací roztok: Vyčistite handričkou a potom osušte mäkkou utierkou. Vždy hneď odstráňte vápenatú, tukovú, škrobovú škvŕnu a škvŕnu od bielka. Pod takýmito škvŕnami môže kov začať korodovať. V zákazníckom servise alebo špecializovanej predajni možno zakúpiť špeciálne čistiace prostriedky na nehrdzavejúcu oceľ, ktoré sú vhodné na teplé povrchy. Prostriedok naneste v tenkej vrstve mäkkou utierkou.
Skla dvierok	Čistiaci prostriedok na sklo: Vyčistite mäkkou handričkou. Nepoužívajte škrabky na sklo.
Kryt dvierok	Čistiaci prostriedok na nehrdzavejúcu oceľ (ponúka zákaznícky servis alebo špecializovaná predajňa): Dodržiavajte pokyny výrobcov.
Varný priestor	Horúci umývací roztok alebo voda s octom: Vyčistite handričkou. Pri silnejšom znečistení použite drôtenku z nehrdzavejúcej ocele alebo čistiaci prostriedok na rúru. Používajte len na studený varný priestor. Najvhodnejšie je použiť samočistenie. Dodržiavajte uvedené v kapitole <i>Samočistenie</i> !
Teplotná sonda	Horúci umývací roztok: Vyčistite handričkou alebo kefkou. Neumývajte v umývačke na riad.
Sklenený kryt osvetlenia rúry	Horúci umývací roztok: Vyčistite handričkou.
Rámy	Horúci umývací roztok: Namočte a vyčistite handričkou alebo kefkou.

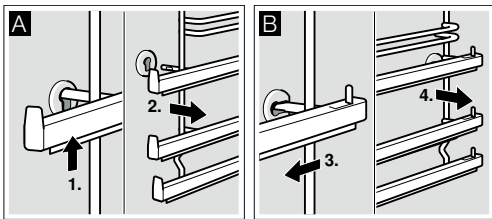
Oblasť	Čistiace prostriedky
Teleskopické výsuvy	Horúci umývací roztok: Vyčistíte handričkou alebo kefkou. Neodstraňujte mastiaci tuk z vyfahovacích koľajničiek, čistíte ich zasunuté. Nenamáčajte, neumývajte v umývačke na riad ani nečistíte súčasne pri samočistení. Výsuvy sa môžu poškodiť a zablokovať.
Príslušenstvo	Horúci umývací roztok: Namočte a vyčistíte handričkou alebo kefkou.

Vyvesenie a zavesenie rámu

Rám môžete na čistenie vybrať. Rúra musí byť vychladnutá.

Vyvesenie rámu

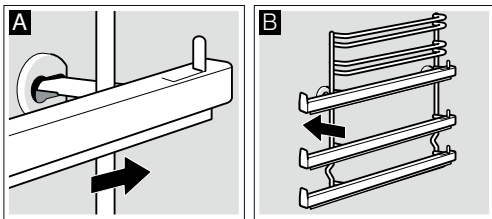
1. Rám vpredú zdvihnite nahor
2. a vyveste ho (obrázok A).
3. Potom vytiahnite celý rám dopredu
4. a vyberte ho (obrázok B).



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

Zavesenie rámu

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



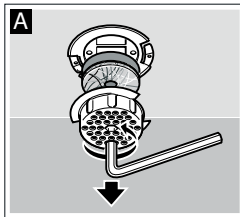
Rám sedí len vpravo alebo vľavo. Dbajte na to, aby ako na obrázku B bola výška 1 a 2 dolu a výška 3, 4 a 5 hore. Vyfahovacie koľajničky sa musia dať vytiahnuť dopredu.

Montáž a demontáž odsávacieho filtra

Na strope rúry na pečenie sa nachádza odsávací filter. Čiastočky masti v odvádzanom vzduchu sa tak prefiltrujú a zredukujú sa pachy. Filter je potrebné občas vyčistiť.

Demontáž

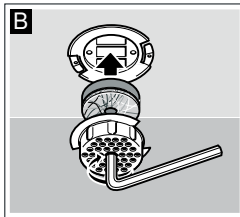
1. Pomocou kľúča na šesťhrannú hlavu skrutky (6 mm) otočíte teleso filtra doľava a odoberte ho (obrázok A).
2. Vyberte obidve filtračné vložky.



Teleso filtra a tenkú, jednovrstvovú filtračnú vložku môžete vyčistiť čistiacim prostriedkom alebo umýť v košíku na príbor v umývačke riadu. Hrubšia filtračná vložka sa nesmie čistiť. Povrch by sa mohol poškodiť.

Montáž

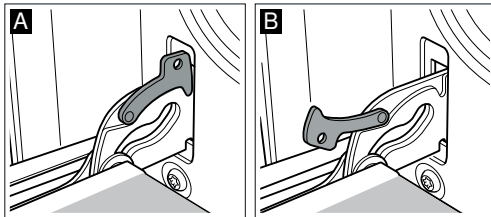
1. Do telesa filtra vložte najprv jednovrstvovú filtračnú vložku a potom dvojvrstvovú (obrázok B).
2. Nasaďte teleso filtra a dotiahnite kľúčom na šesťhrannú hlavu skrutky doprava. Prosím, dbajte na to, aby bolo teleso filtra nasadené podľa znázornenia na obrázku B. Len v takej polohe ho možno znova upevniť.



Vyvesenie a zavesenie dvierok rúry

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

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

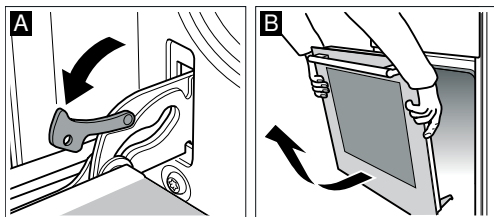


⚠ Nebezpečenstvo poranenia!

Keď závesy nie sú zaisťené, zapadnú s veľkou silou. Dbajte na to, aby boli zaisťovacie páčky vždy dobre sklopené, príp. aby boli pri vyvesení dvierok rúry celkom vyklopené.

Vyvesenie dvierok

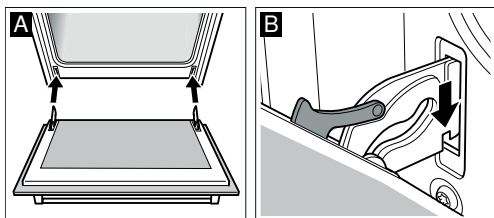
1. Dvierka rúry na pečenie úplne otvorte.
2. Obidve zaistovacie páčky vľavo a vpravo vyklopte (obrázok A).
3. Dvierka rúry na pečenie zatvorte až na doraz. Držte ich obidvomi rukami vľavo a vpravo. Ešte trochu viac ich privrite a vytiahnite (obrázok B).



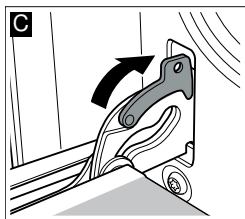
Zavesenie dvierok

Dvierka rúry v opačnom poradí znova zaveste.

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



3. Obidve zaistovacie páčky opäť sklopte (obrázok C). Zavrite dvierka rúryky.



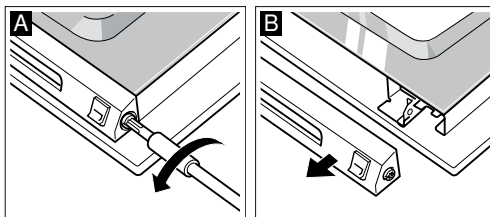
⚠ Nebezpečenstvo poranenia!

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

Odobratie krytu dvierok

Kryt dvierok rúry na pečenie sa môže zafarbiť. Aby ste kryt dôkladne vyčistili, možno ho z dvierok odobrať.

1. Dvierka rúry na pečenie úplne otvorte.
2. Odskrutkujte kryt dvierok rúry. Povoľte skrutky na ľavej i pravej strane (obrázok A).
3. Snímate kryt (obrázok B).



Kým je kryt odmontovaný, dbajte, prosím, na to, aby sa dvierka rúry na pečenie nezatvorili. Vnútročné sklo by sa mohlo poškodiť.

Kryt vyčistíte čistiacim prostriedkom na nehrdzavejúcu oceľ.

4. Kryt opäť nasadte a upevnite.
5. Zavrite dvierka rúryky.

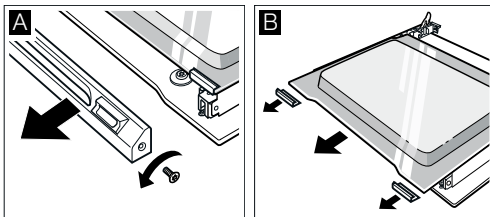
Demontáž a montáž skiel dvierok

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

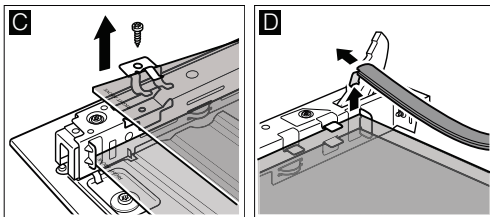
Pri demontáži vnútorných skiel dávajte pozor na to, v akom poradí sklá vyberáte. Aby ste sklá namontovali opäť v správnom poradí, orientujte sa podľa čísla, ktoré je uvedené na skle.

Demontáž

1. Dvierka rúry vyveste a položte na handru rúčkou dolu.
2. Odskrutkujte kryt v hornej časti dvierok rúry. Povoľte skrutky na ľavej a pravej strane (obrázok A).
3. Najvrchnejšie sklo nadvihnite a vytiahnite a odoberte obidve malé tesnenia (obrázok B).

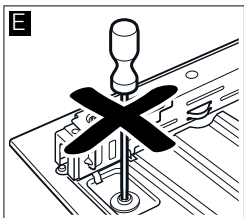


4. Odskrutkujte pridržiavacie spony vpravo a vľavo. Nadvihnite sklo a stiahnite z neho spony (obrázok C).
5. Tesnenia dolu na skle odoberte (obrázok D). Pritom tesnenie potiahnite a vyberte nahor. Sklo vytiahnite von.



6. Spodné sklo vytiahnite šikmo nahor.

7. Skrutky vľavo a vpravo s plechovou časťou NEODSKRUTKUJTE (obrázok E).



Vyčistite sklá čistiacim prostriedkom na sklo a mäkkou utierkou.

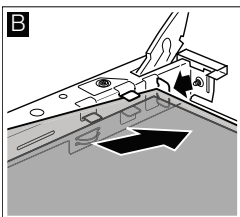
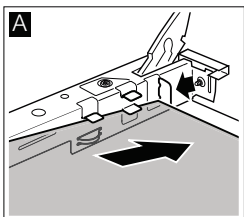
⚠ Nebezpečenstvo poranenia!

Poškrábané sklo dvierok spotrebiča môže prasknúť. Nepoužívajte škrabky na sklo, ostré alebo abrazívne čistiace prostriedky.

Montáž

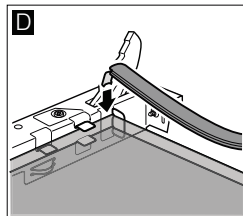
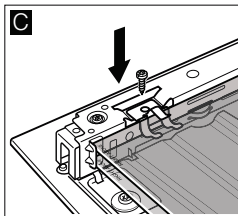
Pri montáži dávajte pozor na to, aby nápis „right above“ stál na obidvoch sklách vľavo dolu hlavou.

1. Dolné sklo zasuňte šikmo dozadu (obrázok A).
2. Zasuňte stredné sklo (obrázok B).



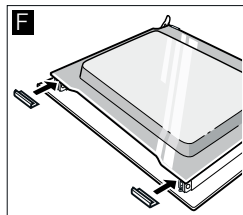
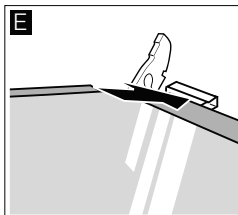
3. Nasadíte pridržiavacie spony vpravo a vľavo na sklo, vyrovnajte ich tak, aby perá boli nad otvorom pre skrutku, a priskrutkujte ich (obrázok B).

4. Tesnenia dolu na skle znova zakvačíte (obrázok D).



5. Najvrchnejšie sklo zasuňte šikmo dozadu do obidvoch držiakov. Dbajte na to, aby ste pritom tesnenie neposunuli dozadu (obrázok E).

6. Obidve malé tesnenia vľavo a vpravo znova nasuňte na sklo (obrázok F).



7. Nasadíte kryt a priskrutkujete.

8. Zaveste dvierka rúry.

Rúru na pečenie smiete používať len vtedy, ak sú sklá správne namontované.

Čo robiť v prípade poruchy?

Ak sa vyskytne porucha, často je spôsobená len nejakou maličkosťou. Než zavoláte zákaznický servis, pozrite si tabuľku. Možno budete môcť poruchu odstrániť aj sami.

Tabuľka porúch


Pokiaľ sa vám nejaké jedlo nevydarí optimálne, prečítajte si kapitolu *Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu*.

Nájdete tam veľké množstvo tipov a upozornení týkajúcich sa varenia.


⚠ Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

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

Porucha	Možná príčina	Pokyn/náprava
Spotrebič nefunguje.	Poistka je chybná.	Skontrolujte v poistkovej skrinke, či je poistka v poriadku.
V riadku zobrazujúcom stav sa objaví „Nastavenie času“. Denný čas nie je aktuálny. V pravej oblasti nastavenia je zobrazené „Výber jazyka“.	Prerušenie prúdu	Otočným voličom nastavte aktuálny čas a stlačte tlačidlo ⏻. Nastavený jazyk sa po výpadku prúdu nezmení.
Dvierka rúry na pečenie sa nedajú otvoriť. V riadku zobrazujúcom stav sa objaví „Nastavenie času“. Zobrazený čas nie je aktuálny. V pravej oblasti nastavenia je zobrazené „Výber jazyka“. Zobrazí sa symbol ⏻.	Prerušenie dodávky prúdu počas procesu samočistenia	Otočným voličom nastavte aktuálny čas a stlačte tlačidlo ⏻. Nastavený jazyk sa po výpadku prúdu nezmení. Počkajte, kým varný priestor nevychladne. Symbol ⏻ zhasne. Dvierka rúry môžete otvoriť.
Rúra na pečenie neohreje alebo nie je možné nastaviť vybraný druh ohrevu.	Druh ohrevu nerozpoznaný	Nastavte ešte raz.


Porucha	Možná príčina	Pokyn/náprava
Rúra na pečenie nehorie. V riadku zobrazujúcom stav svieti „Demo“.	Rúra sa nachádza v demonštračnom režime.	Vypnite poistku v poistkovej skrini a približne po 20 sekundách ju opäť zapnite. V priebehu nasledujúcich 2 minút podržte tlačidlo  stlačené 4 sekundy, kým nezmizne text „Demo“.
V riadku zobrazujúcom stav sa objaví „Automatické vypnutie“.	Automatické vypnutie bolo aktivované. Rúra sa vypne.	Stlačte ľubovoľné tlačidlo. Text zhasne. Znova môžete vykonať nastavenie.

Hlásenia chyby s E

Ak sa na displeji zobrazí hlásenie chyby s E, stlačte tlačidlo . Hlásenie chyby sa tým zruší. Môže sa stať, že potom budete

musieť znova nastaviť čas. Ak sa chyba zobrazí opäť, zavolajte zákaznícky servis.

Pri nasledujúcich hláseniach chyby si budete môcť pomôcť sami.

Hlásenie chyby	Možná príčina	Pokyn/náprava
E011	Tlačidlo je stlačené príliš dlho alebo za zaseku.	Stláčajte všetky tlačidlá jednotlivito. Skontrolujte, či sú tlačidlá čisté. Keď hlásenie chyby pretrváva, zavolajte zákaznícky servis.
E115	Teplota vo varnom priestore je príliš vysoká.	Dvierka rúry sú zaistené proti otvoreniu. Počkajte, kým varný priestor nevychladne. Tlačidlom  vymažte hlásenie chyby.

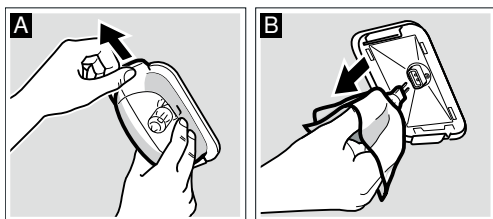
Výmena žiarovky na hornej stene rúry na pečenie

Keď žiarovka prestane svietiť, musí sa vymeniť. Tepelne odolné 12 V halogénové žiarovky, 10 W dostanete v zákazničkom servise alebo v špecializovaných predajniach. Halogénovú žiarovku chytajte vždy suchou utierkou. Predlži sa tak životnosť žiarovky. Používajte len tieto žiarovky.

Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

Vypnite poistku v poistkovej skrini.

1. Aby ste zabránili škodám, vložte do studenej rúry na pečenie utierku.
2. Snímte sklenený kryt. Kovové spony zatlačte palcom nabok (obrázok A).
3. Žiarovku vytiahnite - neotáčajte (obrázok B). Vložte novú žiarovku, dbajte pritom na správnu polohu kolíkov. Žiarovku zatlačte.



4. Znova nasadte sklenený kryt. Na jednej strane ho vložte a na druhej pritlačte. Sklo zapadne.
5. Vyberte utierku a znova zapnite poistku.

Výmena ľavej žiarovky

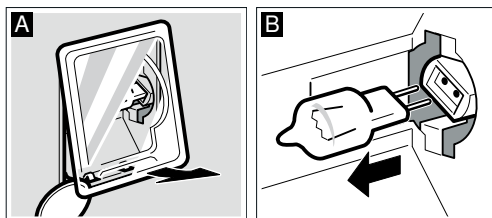
Keď žiarovka prestane svietiť, musí sa vymeniť. Tepelne odolné 12 V halogénové žiarovky, 10 W dostanete v zákazničkom servise alebo v špecializovaných predajniach. Halogénovú žiarovku chytajte vždy suchou utierkou. Predlži sa tak životnosť žiarovky. Používajte len tieto žiarovky.

Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

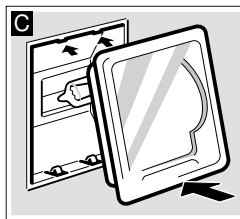
Vypnite poistku v poistkovej skrini.

1. Aby ste zabránili škodám, vložte do studenej rúry na pečenie utierku.
2. Snímte sklenený kryt. Urobíte to tak, že rukou zospodu otvoríte sklenený kryt (obrázok A). Ak by sa sklenený kryt ťažko snímal, pomôžte si lyžicou.

3. Žiarovku vytiahnite - neotáčajte (obrázok B). Vložte novú žiarovku, dbajte pritom na správnu polohu kolíkov. Žiarovku zatlačte.



4. Znova nasadte sklenený kryt. Dávajte pozor na to, aby vyklenutie skla bolo vpravo. Sklo hore nasadte a dolu ho pevne pritlačte (obrázok C). Sklo zapadne.



5. Vyberte utierku a znova zapnite poistku.

Sklenený kryt

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

Zákaznícky servis

Ak potrebujete spotrebič opraviť, je tu pre vás náš zákaznícky servis. Vždy nájdeme vhodné riešenie, aby sme predišli zbytočným návštevám technikov.

Číslo výrobku (E) a výrobné číslo (FD)

Pri komunikácii so servisom vždy uveďte číslo výrobku (E-Nr.) a výrobné číslo (FD-Nr.) vášho spotrebiča, aby sme vás mohli kvalifikovane obsluhovať. Typový štítok s číslami nájdete vpravo, naboku pri dvierkach rúry. Aby ste v prípade potreby nemuseli dlho hľadať, môžete si sem vписать údaje vášho spotrebiča a telefónne číslo zákazníckeho servisu.

Č. výrobku (E)

Výrobné č.

Zákaznícky servis

Majte na pamäti, že návšteva servisného technika nie je v prípade chýbnej obsluhy bezplatná ani počas záručnej lehoty.

Objednávka opravy a porada v prípade porúch

Kontaktné údaje všetkých krajín nájdete v priloženej zozname služieb zákazníkom.

Dôverujte kompetentnosti výrobcu. Zaisťte tak, že opravu vykonajú vyškolení servisní technici, ktorí majú k dispozícii originálne náhradné diely.

Energia a životné prostredie

Váš nový spotrebič je mimoriadne energeticky účinný. Tu nájdete údaje týkajúce sa energeticky optimálneho druhu ohrevu horúci vzduch eco. Okrem toho tu nájdete tipy, ako s vašim spotrebičom ušetriť ešte viac energie a ako ho zlikvidovať s ohľadom na životné prostredie.

Druh ohrevu horúci vzduch eco

S energeticky účinným druhom prevádzky horúci vzduch eco môžete pripravovať množstvo jedál na jednej úrovni. Ventilátor rovnomerne rozháňa teplo prstencového rozohrievacieho telesa na zadnej stene vo varnom priestore. Pečenie a varenie sa vydarí bez predhrievania.

Upozornenia

- Jedlá zasuňte do chladného, prázdneho varného priestoru. Len tak bude energetická optimalizácia účinná.
- Dvierka rúry počas tepelnej úpravy jedla otvorte len vtedy, keď je to nevyhnutne potrebné.

Tabuľka

V tabuľke nájdete výber jedál, ktoré sa najviac hodia na prípravu horúcim vzduchom eco. Nájdete tu údaje o vhodnej teplote a čase pečenia. Môžete zistiť, ktoré príslušenstvo a ktorá úroveň zasunutia je vhodná.

Teplota a čas pečenia závisia od množstva, vlastností a kvality potravín. Preto sú v tabuľke uvedené časové rozsahy. Skúste začať najprv s nižšou hodnotou. Nižšia teplota zaručí rovnomernejšie zhnudnutie. V prípade potreby nabadúce nastavte vyššiu hodnotu.

Formy a riad postavte vždy do stredu roštu. Keď položíte potraviny priamo na rošt, zasuňte navyše do výšky 1 univerzálny pekáč. Zachytiť sa v ňom mäsová šľava a rúra zostane čistá.

Jedlá pripravované horúcim vzduchom eco ¹⁾	Príslušenstvo	Výška	Teplota v °C	Čas trvania v minútach
Koláče a pečivo				
Trené cesto na plechu so suchým obložením	Plech na pečenie	3	170-190	25-35
Trené cesto vo formách	Pozdĺžna forma	2	160-180	50-60
Tortový korpus z treného cesta	Forma na ovocnú tortu	2	160-180	20-30
Jemný ovocný koláč, z treného cesta	Forma s vyberacím dnom/ forma na bábovku	2	160-180	50-60
Kysnuté cesto na plechu so suchým obložením	Plech na pečenie	3	170-190	25-35
Jemné cesto na plechu so suchým obložením	Plech na pečenie	3	180-200	20-30
Piškótová roláda	Plech na pečenie	3	170-190	15-25
Piškótový korpus, 2 vajcia	Forma na ovocnú tortu	2	150-170	20-30
Torta z piškótového cesta, 6 vajec	Forma s vyberacím dnom	2	150-170	40-50
Pečivo z lístkového cesta	Plech na pečenie	3	180-200	20-30
Suché pečivo	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				
Zapekané zemiaky	Nákypová forma	2	160-180	60-80
Lasagne	Nákypová forma	2	180-200	40-50

Jedlá pripravované horúcim vzduchom eco 'P'	Príslušenstvo	Výška	Teplota v °C	Čas trvania v minútach
Zmrazené výrobky				
Pizza, tenký korpus	Univerzálny pekáč	3	190-210	15-25
Pizza, hrubý korpus	Univerzálny pekáč	2	180-200	20-30
Zemiakové hranolčeky	Univerzálny pekáč	3	200-220	20-30
Kuracie krídla	Univerzálny pekáč	3	220-240	20-30
Rybie prsty	Univerzálny pekáč	3	220-240	10-20
Žemle na zapekanie	Univerzálny pekáč	3	180-200	10-15
Mäso				
Dusené hovädzie mäso, 1,5 kg	Zakrytý riad	2	190-210	130-150
Bravčové mäso, krkovička, 1 kg	Nezakrytý riad	2	190-210	110-130
Tefacie mäso, vrchný šál, 1,5 kg	Nezakrytý riad	2	190-210	110-130
Ryby				
Zubatica zlatá, 2 kusy po 750 g	Univerzálny pekáč	2	170-190	50-60
Zubatica zlatá v slanom obale, 900 g	Univerzálny pekáč	2	170-190	60-70
Šfuka, 1 000 g	Univerzálny pekáč	2	170-190	60-70
Pstruh, 2 kusy po 500 g	Univerzálny pekáč	2	170-190	45-55
Rybie filé, kus 100 g	Zakrytý riad	2+1	190-210	30-40

Úspora energie

- Rúru na pečenie predhrejte len vtedy, keď je tak uvedené v recepte alebo tabuľkách v návode na používanie.
- Používajte tmavé, čierno lakované alebo smaltované formy na pečenie. Takéto formy veľmi dobre zachytávajú teplo.
- Dvierka rúry otvárajte počas pečenia čo najzriedkavejšie.
- Ak pečiete viac koláčov, najvhodnejšie je piecť ich jeden po druhom. Rúra je ešte rozohriata. Vďaka tomu sa skráti čas pečenia druhého koláča. Vsunúť môžete aj dve pozdĺžne formy vedľa seba.
- Pri dlhšom čase pečenia môžete rúru vypnúť 10 minút pred koncom pečenia a na dopečenie využiť zvyškové teplo.

Likvidácia v súlade s predpismi na ochranu životného prostredia

Obal zlikvidujte v súlade s predpismi na ochranu životného prostredia.



Tento spotrebič je označený v súlade s európskou smernicou 2012/19/EU o nakladaní s použitými elektrickými a elektronickými zariadeniami (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Táto smernica stanoví jednotný európsky (EU) rámec pre spätný odber a recyklovanie použitých zariadení.

Programová automatika

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

Výsledok prípravy jedla závisí od kvality mäsa a veľkosti a druhu nádoby. Keď vyberáte hotové jedlo z varného priestoru, použite chňapku. Riad je veľmi horúci. Pozor pri otváraní nádoby, bude unikať horúca para.

Nádoba

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

Vhodný riad

Odporúčame tepluvzdorný riad (do 300 °C) zo skla alebo sklokeramiky. Pekače z ušľachtilej ocele sú vhodné len výnimočne. Lesklý povrch odráža veľmi silno sálanie tepla. Jedlo menej zhnedne a mäso bude menej uvarené. Keď použijete pekáč z ušľachtilej ocele, po skončení programovej automatiky snímte pokrievku. Mäso grilujete na stupni grilovania 3 ešte 8 až 10 minút. Keď použijete pekáč zo smaltovanej ocele, liatiny alebo hliníkového odliatku, jedlo zhnedne intenzívnejšie. Pridajte trochu viac tekutiny.

Nevhodná nádoba

Nie sú vhodné nádoby zo svetlého lesklého hliníka, neglazovanej hliny a nádoby z plastu alebo z plastovými rúčkami.

Veľkosť nádoby

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

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

Príprava jedla

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

Vyberte si vhodný riad.

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

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

K viacerým jedlám je potrebné pridať tekutinu. Pridajte do nádoby toľko tekutiny, aby bolo dno zakryté do výšky cca ½ cm. Ak je v tabuľke uvedené „trochu“ tekutiny, obvykle

stačia 2-3 polievkové lyžice. Ak je pri tekutine uvedené „áno“, môže to byť pokojne viac. Dodržiavajte pokyny uvedené pred tabuľkami a v tabuľkách.

Nádoby prikrýte pokrievkou. Postavte ju na rošt do výšky 2.

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

Nádoby vložte vždy do studeného varného priestoru.

Programy

Hydina

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

Programy	Hmotnostný rozsah v kg	Pridať tekutinu	Nastavovacia hmotnosť
Hydina			
Kurča, čerstvé*	0,7-2,0	nie	Hmotnosť mäsa
Veľké kurča, čerstvé*	1,4-2,3	nie	Hmotnosť mäsa
Kačka, čerstvá*	1,6-2,7	nie	Hmotnosť mäsa
Hus, čerstvá*	2,5-3,5	nie	Hmotnosť mäsa
Mladá morka, čerstvá*	2,5-3,5	nie	Hmotnosť mäsa
Morčacie prsia, čerstvé*	0,5-2,5	veľa	Hmotnosť mäsa
Stehná, čerstvé*	0,3-1,5	nie	Hmotnosť najťažšieho stehna
napr . stehná z kurčafa, kačky, husi, morky			
Stehná, mrazené*	0,3-1,5	nie	Hmotnosť najťažšieho stehna
napr . stehná z kurčafa, kačky, husi, morky			

Mäso

Pridajte do nádoby tekutinu v uvedenom množstve.

Hovädzie mäso

Na dusenie mäsa pridajte dostatok tekutiny. Môžete použiť aj marinovacia tekutinu.

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

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

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

Ak idete pripravovať morčacie prsia, pridajte dostatok tekutiny, aby mäso zostalo šťavnaté.

K hovädzej špičke by sa malo pridať toľko tekutiny (voda alebo vývar), aby bolo mäso takmer zakryté.

Roastbeef pripravujte tukovou stranou nahor.

Programy	Hmotnostný rozsah v kg	Pridať tekutinu	Nastavovacia hmotnosť
Hovädzie mäso			
Dusené mäso, čerstvé	0,5-3,0	áno	Hmotnosť mäsa
napr . rebierka, lopatka, pliecko, sviečkoviča			
Dusené mäso, mrazené*	0,5-2,0	áno	Hmotnosť mäsa
napr . rebierka, lopatka, pliecko, sviečkoviča			
Roastbeef, čerstvý, stredne prepečený	0,5-2,5	nie	Hmotnosť mäsa
napr . sviečkoviča			
Roastbeef, čerstvý, anglický	0,5-2,5	nie	Hmotnosť mäsa
napr . sviečkoviča			
Roastbeef, mrazený, prepečený*	0,5-2,0	nie	Hmotnosť mäsa
napr . sviečkoviča			
Fašírka*	0,3-3,0	nie	Celková hmotnosť
Hovädzia špička, čerstvá	0,5-2,5	veľa	Hmotnosť mäsa

Teľacie mäso

Ak pripravujete osso buco, pridajte do nádoby veľa zeleniny

(zeler, paradajky, mrkva) a na ňu rozdeľte plátky mäsa. Pridajte tekutinu (vývar) podľa potreby.

Programy	Hmotnostný rozsah v kg	Pridať tekutinu	Nastavovacia hmotnosť
Teľacie mäso			
Mäso na pečenie, čerstvé, chudé	0,5-3,0	áno	Hmotnosť mäsa
napr . vrchný šál, orech			

Programy	Hmotnostný rozsah v kg	Pridať tekutinu	Nastavovacia hmotnosť
Mäso na pečenie, čerstvé, prerastené napr . šija, krkovička	0,5-3,0	trochu	Hmotnosť mäsa
Mäso na pečenie, mrazené, chudé* napr . vrchný šal, orech	0,5-2,0	áno	Hmotnosť mäsa
Mäso na pečenie, mrazené, prerastené* napr . šija, krkovička	0,5-2,0	trochu	Hmotnosť mäsa
Koleno s kosťou, čerstvé	0,5-2,5	áno	Hmotnosť mäsa
Osso buco napr . plátky teľacej nôžky so zeleninou	0,5-3,5	áno	Hmotnosť mäsa

Bravčové mäso

Vložte mäso s kosťou do pekáča tak, aby strana s kosťou bola dolu.

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

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

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

Programy	Hmotnostný rozsah v kg	Pridať tekutinu	Nastavovacia hmotnosť
Bravčové mäso			
Krkovička, čerstvá, bez kosti	0,5-3,0	áno	Hmotnosť mäsa
Krkovička, čerstvá, s kosťou	0,5-3,0	áno	Hmotnosť mäsa
Krkovička, mrazená, bez kosti*	0,5-2,0	áno	Hmotnosť mäsa
Krkovička, mrazená, s kosťou*	0,5-2,0	áno	Hmotnosť mäsa
Kotlety na pečenie s kosťou, čerstvé	0,5-3,0	áno	Hmotnosť mäsa
Sviečkovica, čerstvá	0,5-2,5	áno	Hmotnosť mäsa
Mäsová roláda, čerstvá	0,5-3,0	áno	Celková hmotnosť
Mäso na pečenie s kôrkou, čerstvé napr . bôčik	0,5-3,0	nie	Hmotnosť mäsa
Mäso na pečenie s kôrkou, čerstvé napr . pliecko	0,5-3,0	nie	Hmotnosť mäsa
Fašírka*	0,3-3,0	nie	Celková hmotnosť
Bravčové údené s kosťou, čerstvé	0,5-3,0	áno	Hmotnosť mäsa
Šunka, čerstvá, nasolená, varená	1,0-4,0	trochu	Hmotnosť mäsa
Šunka, čerstvá, nasolená, zapečená do chrumkava*	1,0-4,0	nie	Hmotnosť mäsa

Jahňacie a baranie mäso

Pri pečení mäsa a stehnách nastavte hmotnosť mäsa, pri fašírke a guláši celkovú hmotnosť.

Programy	Hmotnostný rozsah v kg	Pridať tekutinu	Nastavovacia hmotnosť
Jahňacie mäso			
Stehno, čerstvé, bez kosti, prepečené	0,5-2,5	trochu	Hmotnosť mäsa
Stehno, čerstvé, bez kosti, stredne prepečené	0,5-2,5	nie	Hmotnosť mäsa
Stehno, čerstvé, s kosťou, prepečené	0,5-2,5	trochu	Hmotnosť mäsa
Stehno, mrazené, bez kosti, prepečené*	0,5-2,0	trochu	Hmotnosť mäsa
Stehno, mrazené, bez kosti, stredne prepečené*	0,5-2,0	nie	Hmotnosť mäsa
Stehno, mrazené, s kosťou, prepečené*	0,5-2,0	trochu	Hmotnosť mäsa
Fašírka*	0,3-3,0	nie	Celková hmotnosť

Programy	Hmotnostný rozsah v kg	Pridať tekutinu	Nastavovacia hmotnosť
Baranie mäso			
Baranina na pečenie, čerstvá napr . pliecko	0,5-3,0	áno	Hmotnosť mäsa

Programy	Hmotnostný rozsah v kg	Pridať tekutinu	Nastavovacia hmotnosť
Baranina na pečenie, mrazená* napr . plecko	0,5-2,0	áno	Hmotnosť mäsa

Divina

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

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

Králika môžete pripravovať aj vopred naporcovaného. Nastavte celkovú hmotnosť.

Programy	Hmotnostný rozsah v kg	Pridať tekutinu	Nastavovacia hmotnosť
Divina			
Jelenina na pečenie, čerstvá napr . plecko, hrud'	0,5-3,0	áno	Hmotnosť mäsa
Jelenina na pečenie, mrazená* napr . plecko, hrud'	0,5-2,0	áno	Hmotnosť mäsa
Srncie stehno, bez kosti, čerstvé	0,5-3,0	áno	Hmotnosť mäsa
Srncie stehno, mrazené*, bez kosti	0,5-2,0	áno	Hmotnosť mäsa
Zajačie stehno, čerstvé, s kosťou	0,3-0,6	áno	Hmotnosť najťažšieho stehna
Zajačie stehno, mrazené*, s kosťou	0,3-0,6	áno	Hmotnosť najťažšieho stehna
Mäso z diviaka na pečenie, čerstvé napr . plecko, hrud'	0,5-3,0	áno	Hmotnosť mäsa
Mäso z diviaka na pečenie, mrazené* napr . plecko, hrud'	0,5-2,0	áno	Hmotnosť mäsa
Králik, čerstvý	0,5-3,0	áno	Hmotnosť mäsa

Ryby

Rybu vyčistíte, pokvapkajte citrónom a osolíte ako obvykle.

Dusená ryba: Do nádoby pridajte ½ cm vrstvu tekutiny, napr . vína lebo citrónovej šťavy.

Pečená ryba: Rybu obalte v múke a potrite roztopeným maslom.

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

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

Programy	Hmotnostný rozsah v kg	Pridať tekutinu	Nastavovacia hmotnosť
Ryby			
Pstruh, čerstvý, dusený*	0,3-1,5	áno	Celková hmotnosť
Pstruh, čerstvý, pečený*	0,3-1,5	nie	Celková hmotnosť
Zubáč, čerstvý, dusený*	0,5-2,0	áno	Celková hmotnosť
Zubáč, čerstvý, pečený*	0,5-2,0	nie	Celková hmotnosť
Treska, čerstvá, dusená*	0,5-2,0	áno	Celková hmotnosť
Treska, čerstvá, pečená*	0,5-2,0	nie	Celková hmotnosť
Kapor, čerstvý, dusený*	0,8-2,0	áno	Celková hmotnosť
Kapor, čerstvý, pečený*	0,8-2,0	nie	Celková hmotnosť

Fašírka

Používajte len čerstvé mleté mäso.

Nastavte celkovú hmotnosť fašírky.

Masu môžete zjemniť kockami zeleniny alebo syrom.

Programy	Hmotnostný rozsah v kg	Pridať tekutinu	Nastavovacia hmotnosť
Fašírka			
z čerstvej hovädziny*	0,3-3,0	nie	Celková hmotnosť
z čerstvej bravčoviny*	0,3-3,0	nie	Celková hmotnosť
z čerstvej jahňaciny*	0,3-3,0	nie	Celková hmotnosť
z čerstvého, miešaného mäsa*	0,3-3,0	nie	Celková hmotnosť

Eintopf (hustá polievka)

Môžete kombinovať rôzne druhy mäsa a čerstvej zeleniny.

Rybu nakrájajte na malé kúsky. Časti kurčata použite nepokrájané.

K mäsu pridajte rovnaké až dvojnásobné množstvo zeleniny.

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

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

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

Na zeleninový Eintopf je vhodný tvrdší druh zeleniny, ako napr. mrkva, zelená fazuška, biela kapusta, zeler a zemiaky. Čím jemnejšie nakrájate zeleninu, tým bude mäkkšia. Aby zelenina príliš neznehndla, zalejte ju tekutinou.

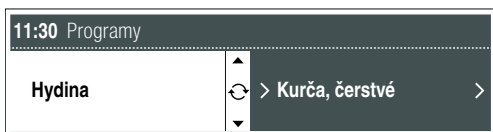
Programy	Hmotnostný rozsah v kg	Pridať tekutinu	Nastavovacia hmotnosť
Eintopf (hustá polievka)			
s mäsom napr. Pichelsteinský Eintopf	0,3-3,0	áno	Hmotnosť mäsa
so zeleninou napr. vegetariánsky Eintopf	0,3-3,0	áno	Celková hmotnosť
Guláš	0,3-3,0	áno	Hmotnosť mäsa
Rolády	0,3-3,0	áno	Hmotnosť mäsa

Voľba a nastavenie programu

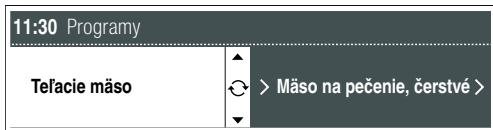
Príklad na obrázku: nastavenie pre mrazené tefacie mäso, chudé, 1,3 kg.

1. Stlačte tlačidlo X.

Objaví sa prvá skupina programov a prvý program.



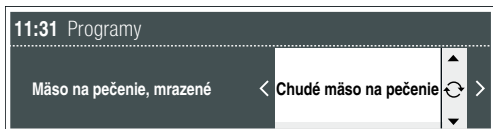
2. Otočným vľadičom zvoľte skupinu programov.



3. Stlačte tlačidlo > a otočným vľadičom vyberte program.



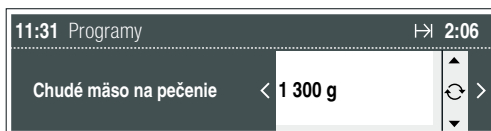
4. Pri časti programov môžete ešte ďalej diferencovať, napr. pri tefacom mäse na chudé alebo prerastené mäso. Stlačte tlačidlo > a otočným vľadičom vyberte.



5. Stlačte tlačidlo >.

Pre zvolený program sa zobrazí navrhovaná hmotnosť.

6. Otočným vľadičom nastavte hmotnosť. V riadku zobrazujúcom stav sa zobrazí čas trvania programu.



Ak ešte raz stlačíte tlačidlo >, prejdete k individuálnemu nastaveniu programu. Môžete ovplyvniť výsledok programu. Pozrite ďalej *Individuálne nastavenie*.

7. Stlačte tlačidlo ^{start} stop.

Spustí sa program. V riadku zobrazujúcom stav viditeľne plynie čas trvania I→.

Program je ukončený

Zaznie signál. Rúra na pečenie prestane hriať. Signál môžete predčasne zrušiť tlačidlom ⏸.

Zrušenie programu

Tlačidlo ^{start} stop držte stlačené, kým sa nezobrazí 3D-horúci vzduch, 160 °C. Môžete znova vykonať nastavenie.

Zistenie informácií

Pred spustením krátko stlačte tlačidlo i. Zobrazia sa rôzne informácie k programom. Každú informáciu vyvoláte novým stlačením tlačidla i.

Posunutie koncového času

Pri mnohých programoch môžete koncový čas posunúť. Pozrite kapitolu *Časové funkcie*.

Individuálne nastavenie

Keď výsledok niektorého programu nezodpovedá vašim predstavám, nabadúce môžete nastavenie prispôbiť svojim požiadavkám.

Nastavenie vykonajte podľa opisu v bode 1 až 6.

Stlačte tlačidlo > a otočným vľadičom posuňte svietiace pole.

□□□■□□□

Dolava = výsledok pečenia slabší.

Doprava = výsledok pečenia silnejší.

Zapnite tlačidlom ^{start} stop.

Čas trvania programu sa zmení.

Tipy pre programovú automatiku

Hmotnosť mäsa alebo hydiny prevyšuje uvedený hmotnostný rozsah.	Hmotnostný rozsah je vedome obmedzený. Pre veľmi veľký kus mäsa nie je často k dispozícii dostatočne veľký pekáč. Veľké kusy pripravte na hornom a dolnom ohreve % alebo na grile s cirkuláciou vzduchu 4.
Mäso je dobré, ale omáčka je príliš tmavá.	Vyberte si menšiu nádobu alebo použite viac tekutiny.
Mäso je dobré, ale omáčka je svetlejšia a vodnatejšia.	Vyberte si väčšiu nádobu alebo použite menej tekutiny.
Mäso je zvrchu príliš suché.	Použite nádobu s dobre priliehajúcou pokrievkou. Veľmi chudé mäso bude šľavnejšie, keď ho obložíte plátkami slaniny.
Počas pečenia vonia po pripálení, ale mäso vyzerá dobre.	Pokrievka pekáča dobre nedolieha alebo mäso zväčšilo svoj objem a nadvihlo pokrievku. Vždy používajte vhodnú pokrievku. Dbajte na to, aby medzera medzi mäsom a pokrievkou bola minimálne 3 cm.
Ak chcete pripraviť mrazené mäso:	Mrazené mäso okoreňte tak isto ako čerstvé mäso. Pozor: Pri príprave mrazeného mäsa nie je možné posunúť času skončenia ohrevu na neskôr. Mäso by sa počas čakania rozmrazilo a bolo by nepožiadateľné.
Mäso je málo upečené alebo príliš prepečené.	Nabudúce zmeňte nastavenia. Informácie o tom nájdete v kapitole <i>Programová automatika, Individuálne nastavenie</i> .

Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu

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

Upozornenia

- Hodnoty uvedené v tabuľke platia vždy pre vloženie jedla do studeného a prázdneho varného priestoru. Predhrievanie použite len vtedy, keď je to uvedené v tabuľkách. Príslušenstvo vyložte papierom na pečenie až po predhriatí.
- Časové údaje v tabuľkách sú orientačné hodnoty. Závisia od kvality a vlastností potravín.
- Používajte dodané príslušenstvo. Ďalšie príslušenstvo dostanete ako osobitné príslušenstvo v špecializovaných predajniach alebo v zákazníckom servise. Pred použitím rúry vyberte z varného priestoru príslušenstvo a nádoby, ktoré nepotrebuje.
- Vždy keď vyberáte horúce príslušenstvo alebo nádobu z varného priestoru, používajte chňapku na hrniec.

Koláče a pečivo

Pečenie na jednej úrovni

Na pečenie koláčov je najvhodnejší horný/dolný ohrev %.

Pokiaľ pečiete pomocou 3D-horúceho vzduchu : použite pre príslušenstvo nasledujúce výšky zasunutia:

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

Pečenie na viacerých úrovniach

Používajte 3D-horúci vzduch .:

Výšky zasunutia pri pečení na 2 úrovniach:

- Univerzálny pekáč: výška 3
- Plech na pečenie: výška 1

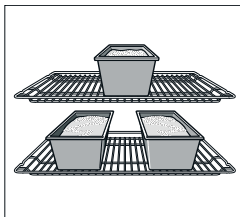
Výšky zasunutia pri pečení na 3 úrovniach:

- Plech na pečenie: výška 5
- Univerzálny pekáč: výška 3
- Plech na pečenie: výška 1

Súčasne vložené plechy do rúry nemusia byť hotové v rovnakom čase.

V tabuľkách nájdete mnoho návrhov na prípravu jedál.

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



Formy na pečenie

Najvhodnejšie sú tmavé formy z kovu.

Pri svetlých formách na pečenie z tenkostenného kovu alebo sklenených pekáčoch sa čas pečenia predlži a koláč nezhdne tak rovnomerne.

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

Tabuľky

V tabuľkách nájdete optimálny druh ohrevu pre rôzne koláče a pečivo. Teplota a čas pečenia závisia od druhu a množstva cesta. Preto sú v tabuľke uvedené časové rozsahy. Skúste začať najprv s nižšou hodnotou. Nižšia teplota zaručí rovnomernejšie zhdnutie. Ak je to potrebné, nabudúce nastavte vyššiu hodnotu.

Keď použijete predhriatie, uvedené časy pečenia sa skrátia o 5 až 10 minút.

Ďalšie informácie nájdete v časti *Tipy na pečenie*, uvedené za tabuľkami.

Upozornenie: Kvôli vysokej vlhkosti sa pri druhu ohrevu hydro pečenie * môže na vnútornom skle dvierok rúry na pečenie vytvárať kondenzát. Dvierka rúry na pečenie otvárajte opatrne, pretože môže unikáť horúca para.

Druhy ohrevu:

- : = 3D-horúci vzduch
- % = horný/dolný ohrev

- ' = hydro-pečenie
- & = intenzívny ohrev

Koláč vo forme	Forma	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas v minútach
Trený koláč, jednoduchý	okrúhla/pozdĺžna forma	2	:	160-180	50-60
	3 pozdĺžne formy	3+1	:	140-160	60-80
Trený koláč, jemný	okrúhla/pozdĺžna forma	2	%	150-170	60-70
Tortový korpus z treného cesta	forma na ovocnú tortu	3	%	160-180	20-30
Jemný ovocný koláč, z treného cesta	forma s vyberacím dnom/ forma na bábovku	2	%	160-180	50-60
Piškótový korpus, 2 vajcia (predhriať)	forma na ovocnú tortu	2	'	150-170	20-30
Piškótová torta, 6 vajec (predhriať)	forma s vyberacím dnom	2	'	150-170	40-50
Korpus zjemného cesta s okrajom	forma s vyberacím dnom	1	&	170-190	25-35
Ovocná alebo tvarohová torta, korpus z jemného cesta*	forma s vyberacím dnom	1	&	160-180	70-90
Švajčiarsky koláč	plech na pizzu	2	&	210-230	30-40
Bábovka	bábovková forma	2	%	150-170	60-70
Pizza, tenký korpus, málo obloženia (predhriať)	plech na pizzu	2	&	280-300	10-15
Pikantné koláče*	forma s vyberacím dnom	2	&	170-190	40-50

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

Druhy ohrevu:

- : = 3D-horúci vzduch
- % = horný/dolný ohrev

- ' = hydro-pečenie
- & = intenzívny ohrev

Koláč na plechu	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas v minútach
Trené cesto so suchým obložením	plech na pečenie	2	'	170-190	20-30
	univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1	:	150-170	35-45
Trené cesto so šťavnatým obložením, ovocie	univerzálny pekáč	2	%	170-190	25-35
	univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1	:	140-160	40-50
Kysnutý koláč so suchým obložením	plech na pečenie	3	'	170-190	25-35
	univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1	:	150-170	35-45
Kysnuté cesto so šťavnatým obložením, ovocie	univerzálny pekáč	3	%	160-180	40-50
	univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1	:	150-160	50-60
Jemné cesto so suchým obložením	plech na pečenie	2	&	170-190	20-30
Jemné cesto so šťavnatým obložením, ovocie	univerzálny pekáč	3	&	160-180	50-60
Švajčiarsky koláč	univerzálny pekáč	2	&	200-220	40-50
Piškótová roláda (predhriať)	plech na pečenie	2	'	160-180	15-20
Vianočka z 500 g múky	plech na pečenie	2	'	170-190	25-35
Štóra z 500 g múky	plech na pečenie	3	%	160-180	60-70
Štóra z 1 kg múky	plech na pečenie	3	%	140-160	90-100
Štrúďla, sladká	univerzálny pekáč	2	%	190-210	55-65
Pizza	plech na pečenie	2	&	190-210	25-35
	univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1	:	180-200	40-50
Alsaský koláč (predhriať)	univerzálny pekáč	2	&	280-300	10-12
burek	univerzálny pekáč	2	%	180-200	40-50

Druhy ohrevu:

■ : = 3D-horúci vzduch

■ % = horný/dolný ohrev

■ ' = hydro-pečenie

Drobné pečivo	Prislušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas v minútach
Suché pečivo	plech na pečenie	3	:	130-150	15-25
	univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1	:	130-150	25-35
	2 plechy na pečenie + univerzálny pekáč	5+3+1	:	130-150	30-40
Striekané pečivo (predhriať)	plech na pečenie	3	'	140-150	30-40
	plech na pečenie	3	:	140-150	25-35
	univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1	:	140-150	30-45
	2 plechy na pečenie + univerzálny pekáč	5+3+1	:	130-140	35-50
Makrónky	plech na pečenie	2	%	100-120	30-40
	univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1	:	100-120	35-45
	2 plechy na pečenie + univerzálny pekáč	5+3+1	:	100-120	40-50
Penové zákusky	plech na pečenie	3	:	80-100	100-150
Mufiny	rošt s plechom na muffiny	3	%	180-200	20-25
	2 rošty s plechmi na muffiny	3+1	:	160-180	25-30
Pečivo z odpaľovaného cesta	plech na pečenie	2	'	210-230	30-40
Pečivo z lístkového cesta	plech na pečenie	3	:	180-200	20-30
	univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1	:	180-200	25-35
	2 plechy na pečenie + univerzálny pekáč	5+3+1	:	170-190	35-45
Pečivo z kysnutého cesta	plech na pečenie	3	'	190-210	20-30
	univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1	:	160-180	25-35

Chlieb ažemle

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

Nikdy nelejte do horúcej rúry na pečenie vodu.

Druhy ohrevu:

■ : = 3D horúci vzduch

■ ' = hydro pečenie

Chlieb ažemle	Prislušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v minútach
Kysnutý chlieb z 1,2kg múky	univerzálny pekáč	2	'	300	5
				200	30-40
Kváskový chlieb z 1,2kg múky	univerzálny pekáč	2	'	300	8
				200	35-45
Chlebová placka	univerzálny pekáč	2	'	300	10-15
Žemle (nepredhriať)	plech na pečenie	3	'	200-220	20-30
Žemle z kysnutého cesta, sladké	plech na pečenie	3	'	180-200	15-20
				univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1

Tipy na pečenie

Chcete piecť podľa vlastného receptu.	Zamerajte sa na podobné druhy pečiva v tabuľke s údajmi o pečení.
Nasledovným spôsobom zistíte, či je trený koláč prepečený.	Približne 10 minút pred uplynutím času pečenia uvedeného v recepte pichnite špajľou do koláča v mieste, kde je najvyšší. Ak sa na drevo cesto neprilepí, koláč je hotový.
Koláč je splasnutý	Nabudúce použite menej tekutiny alebo nastavte o 10 stupňov nižšiu teplotu rúry na pečenie. Dodržiavajte časy trenia cesta udané v recepte.
Koláč je v strede vysoký a na okrajoch nižší.	Okraj tortovej formy s vyberacím dnom nevymastujte. Po pečení koláč opatrne uvoľnite nožom.

Koláč je zospodu priveľmi tmavý.	Vložte ho na nižšiu úroveň, zvolte nižšiu teplotu a koláč pečte dlhšie.
Koláč je priveľmi vysušený.	Do hotového koláča napichajte špáradlom malé otvory. Do nich nakvapkajte trochu ovocnej šťavy alebo alkoholu. Nabudúce zvolte o 10 stupňov vyššiu teplotu a skráťte čas pečenia.
Chlieb alebo koláč (napr. tvarohový koláč) vyzerá dobre, ale vo vnútri je mazľavý (príliš vlhký).	Nabudúce použite trochu menej tekutiny a pečte pri nižšej teplote o trochu dlhšie. Ak pečiete koláč so šťavnatým obložením, predpečte najprv korpus. Posypte ho mandľami alebo strúhankou a na to nakladte obloženie. Riadte sa receptami a dodržiavajte čas pečenia.
Pečivo hneď nerovnomerne.	Zvoľte nižšiu teplotu, pečivo sa bude piecť rovnomernejšie. Chúlostivé pečivo pečte pomocou horného/dolného ohrevu % na jednej úrovni. Aj prečnievajúci papier na pečenie môže mať vplyv na cirkuláciu vzduchu. Papier na pečenie vždy odstrihnite tak, aby bol zarovnaný s plechom.
Ovocný koláč je zospodu priveľmi svetlý.	Nabudúce vložte koláč na nižšiu úroveň.
Ovocná šťava ním preteká.	Nabudúce použite, ak máte k dispozícii, hlbší univerzálny pekáč.
Drobné pečivo z kysnutého cesta sa pri pečení po stranách zlepuje.	Kúsky pečiva by od seba mali byť vzdialené cca 2 cm. Bude tak dostatok miesta, aby pečivo pekne vykyslo a zo všetkých strán zhnedlo.
Ak ste piekli na viacerých úrovniach: Na hornom plechu je pečivo tmavšie ako na spodnejšom.	Pri pečení na viacerých úrovniach používajte vždy 3D-horúci vzduch. Súčasne vložené plechy do rúry nemusia byť hotové v rovnakom čase.
Pri pečení šťavnatých koláčov sa vytvára kondenzovaná voda.	Pri pečení môže vzniknúť vodná para, Uniká cez dvierka. Vodná para sa môže zrážať na ovládacom paneli alebo na susediacom nábytku a odkvapkávať ako kondenzovaná voda. Je to fyzikálne podmienené.

Mäso, hydina, ryby

Nádoba

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

Najlepšie je používať sklenený riad. Dbajte na to, aby pokrievka pasovala na pekáč a dobre priliehala.

Keď používate smaltované pekáče, pridajte viac tekutiny.

V pekáčoch z ušľachtilej ocele sa mäso neopечie tak dohned a nemusí byť v predpokladanom čase ešte hotové. Predĺžte čas prípravy.

Údaje v tabuľkách:

Nádoba bez pokrievky = odklopená

Nádoba s pokrievkou = priklopená

Nádobu vždy položte do stredu roštu.

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

Pečenie

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

Na dusenie mäsa pridajte dostatok tekutiny. Dno nádoby by malo byť pokryté do výšky 1 - 2 cm.

Množstvo tekutiny závisí od druhu mäsa a materiálu nádoby. Pokiaľ mäso pripravujete v smaltovanom pekáči, je potrebné pridať trochu viac tekutiny než pri sklenenej nádobe.

Pekáče z ušľachtilej ocele sú vhodné len výnimočne. Mäso sa dusí pomalšie a menej zhnedne. Použite vyššiu teplotu a/alebo dlhší čas prípravy.

Grilovanie

Pri grilovaní rúru pred vložením grilovaného pokrmu najprv cca 3 minúty predhrejte.

Grilujte vždy v zatvorenej rúre.

Prípravované kusy by mali byť rovnako hrubé. Tak rovnomerne zhnednú a zostanú šťavnaté.

Grilované kúsky po ¾ času grilovania obráťte.

Steaky soľte až po grilovaní.

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

Do výšky 1 zasuňte ešte univerzálny pekáč. Zachytí sa v ňom mäsová šťava a rúra zostane čistá.

Plech na pečenie alebo univerzálny pekáč nezasúvajte pri grilovaní do výšky 4 alebo 5. Vplyvom vysokej teploty môže dôjsť k jeho deformácii a k poškodeniu varného priestoru pri vyberaní.

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

Mäso

Po uplynutí polovice času mäso obráťte.

Keď je pečené mäso hotové, malo by sa nechať ešte 10 minút vo vypnutej, zatvorenej rúre. Bude sa tak lepšie krájať.

Po upečení zabaľte roastbeef do alobalu a nechajte 10 minút v rúre na pečenie odpočinúť.

V prípade bravčového pečeného mäsa s kožou túto kožu krížom narežte. Mäso položte do nádoby najprv kožou nadol.

Druhy ohrevu:

- % = horný/dolný ohrev
- 4 = gril scirkuláciou vzduchu
- (= gril, veľká plocha

Mäso	Hmotnosť	Prislušenstvo ariad	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C, stupeň grilovania	Čas trvania v minútach	
Hovädzie mäso	Dusená hovädzia pečenka	1,0 kg	zakryté	2	%	200-220	100
		1,5 kg		2	%	190-210	120
		2,0 kg		2	%	180-200	140

Mäso	Hmotnosť	Príslušenstvo ariad	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C, stupeň grilovania	Čas trvania v minútach
Hovädzie filé, stredne prepečené	1,0 kg	odkryté	2	%	210-230	60
	1,5 kg		2	%	200-220	80
Roastbeef, stredne prepečený	1,0 kg	odkryté	1	4	220-240	60
Steaky, 3 cm hrubé, stredne prepečené		rošt + univerzálny pekáč	5+1	(3	15
Tefľacie mäso						
Tefľacie pečené mäso	1,0 kg	odkryté	2	%	190-210	110
	1,5 kg		2	%	180-200	130
	2,0 kg		2	%	170-190	150
Tefľacia nožička	1,5 kg	odkryté	2	%	210-230	140
Bravčové mäso						
Mäso na pečenie bez kože (napr. šija)	1,0 kg	odkryté	1	4	190-210	120
	1,5 kg		1	4	180-200	150
	2,0 kg		1	4	170-190	170
Mäso na pečenie s kožou (napr. pliecko)	1,0 kg	odkryté	1	4	190-210	130
	1,5 kg		1	4	180-200	160
	2,0 kg		1	4	170-190	190
Bravčové filé	500 g	rošt + univerzálny pekáč	3+1	4	230-240	30
Bravčové pečené, chudé	1,0 kg	odkryté	2	%	200-220	120
	1,5 kg		2	%	190-210	140
	2,0 kg		2	%	180-200	160
Bravčové údené skosťou	1,0 kg	zakryté	2	%	210-230	70
Steaky, hrúbka 2 cm		rošt + univerzálny pekáč	5+1	(3	15
Bravčové medailónky, hrúbka 3 cm		rošt + univerzálny pekáč	5+1	(3	10
Jahňacie mäso						
Jahňací chrbát skosťou	1,5 kg	odkryté	2	4	190-210	60
Jahňacie stehno bez kosti, stredne prepečené	1,5 kg	odkryté	1	4	160-180	120
Divina						
Srnčí chrbát skosťou	1,5 kg	odkryté	2	%	200-220	50
Srnčie stehno bez kosti	1,5 kg	zakryté	2	%	210-230	100
Mäso zdiviaka	1,5 kg	zakryté	2	%	180-200	140
Pečená jelenina	1,5 kg	zakryté	2	%	180-200	130
Králik	2,0 kg	zakryté	2	%	220-240	60
Mleté mäso						
Fašírka	z 500g mäsa	odkryté	1	4	180-200	80
Párky						
Párky		rošt + univerzálny pekáč	4+1	(3	15

Hydina

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

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

Mäso, ako je morčacia roláda alebo morčacie prsia, obráťte po uplynutí polovice času. Časť hydiny obráťte po uplynutí $\frac{2}{3}$ času.

Pri pečení kačky alebo husi prepichnete kožu pod krídlami. Tuk tak môže vytekať.

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

Druhy ohrevu:

■ % = horný/dolný ohrev

■ 4 = gril scirkuláciou vzduchu

■ (= gril, veľká plocha

Hydina	Hmotnosť	Príslušenstvo ariad	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C, stupeň grilovania	Čas trvania v minútach
Kurča, vcelku	1,2 kg	rošt	2	4	220-240	60-70
Veľké kurča, vcelku	1,6 kg	rošt	2	4	210-230	80-90
Kurča, polovice	po 500 g	rošt	2	4	220-240	40-50
Časti kurčata	po 150 g	rošt	3	4	210-230	30-40
Časti kurčata	po 300 g	rošt	3	4	210-230	35-45
Kuracie prsia	po 200 g	rošt	3	(3	30-40
Kačka, vcelku	2,0 kg	rošt	2	4	190-210	100-110
Kačacie prsia	po 300 g	rošt	3	4	240-260	30-40
Hus, vcelku	3,5-4,0 kg	rošt	2	4	170-190	120-140
Husacie stehná	po 400 g	rošt	3	4	220-240	40-50
Mladá morka, vcelku	3,0 kg	rošt	2	4	180-200	80-100
Morčacia roláda	1,5 kg	odkryté	1	4	200-220	110-130
Morčacie prsia	1,0 kg	zakryté	2	%	180-200	80-90
Horné morčacie stehno	1,0 kg	rošt	2	4	180-200	90-100

Ryby

Kúsiky rýb po uplynutí 2/3 času obráťte.

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

K rybiemu filé pridajte pred dusením niekoľko polievkových lyžíc tekutiny.

Druhy ohrevu:

■ % = horný/dolný ohrev

■ 4 = gril scirkuláciou vzduchu

■ (= gril, veľká plocha

Ryby	Hmotnosť	Príslušenstvo ariad	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C, stupeň grilovania	Čas trvania v minútach
Ryby, vcelku	po cca 300 g	rošt	2	(2	20-25
	1,0 kg	rošt	2	4	200-220	45-55
	1,5 kg	rošt	2	4	190-210	60-70
	2,0 kg	zakryté	2	%	190-210	70-80
Rybie kotlety, hrúbka 3 cm		rošt	3	(2	20-25
Rybie filé		zakryté	2	%	210-230	25-30

Tipy na pečenie a grilovanie

Pre hmotnosť pečienky nie sú v tabuľke žiadne údaje. Údaje vyberte podľa najbližšej nižšej hmotnosti a čas predĺžte.

Chcete zistiť, či je pečienka hotová. Použite sondu na pečenie (dá sa kúpiť) alebo vykonajte „skúšku lyžičkou“. Lyžicou stlačte mäso. Ak je pevné, je hotové. Ak sa poddá, potrebuje ešte trochu času.

Mäso je príliš tmavé a kôrka miestami spálená. Skontrolujte výšku vsunutia 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 príliš svetlá a vodnatá. Nabudúce použite väčšiu nádobu na pečenie alebo pridajte menej tekutiny.

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

Mierny ohrev

Mierny ohrev, označovaný aj ako varenie pri nízkej teplote, je ideálny spôsob prípravy jemného mäsa, ktoré sa má pripraviť do ružova alebo presne vymedzený čas. Mäso zostáva veľmi šťavnaté a zmäkne ako maslo.

Výhoda pre vás: Pri plánovaní menu máte veľký priestor, pretože mäso pripravované pomocou mierneho ohrevu možno bez problémov udržiavať teplé.

Upozornenia

- Používajte len čerstvé, kvalitné mäso. Starostlivo odstráňte šlachy a masné okraje. Tuk vytvára pri miernom ohreve silnú špecifickú chuť.
- Väčšie kusy mäsa nemusíte obracať.
- Mäso možno po miernom pečení okamžite krájať. Nie je potrebné nechať ho odležať.
- Vďaka tomuto špeciálnemu spôsobu pečenia je mäso vnútri ružové. To však neznamená, že je surové alebo nedopečené.
- Ak chcete mäso podávať s omáčkou, pečte ho v zakrytej nádobe. Dbajte ale na to, že čas prípravy sa skráti.
- Ak chcete skúsiť, či je mäso už upečené, použite teplotnú sondy. Teplota vnútri mäsa 60 °C by sa mala udržiavať minimálne 30 minút.

Vhodný riad

Používajte plochý riad, napr . servírovaciu tácku z porcelánu alebo sklenený pekáč bez pokrievky.

Nezakrytú nádobu postavte vždy na rošt do výšky 2.

Nastavenie

1. Zvoľte druh ohrevu mierny ohrev . a nastavte teplotu od 70 do 90 °C.
Rúru predhrejte aspoľu sňou predhrejte aj nádobu.
2. Vpanvici silno rozohrejte trochu tuku. Mäso opečte prudko do všetkých strán, aj na okrajoch ahneď potom ho dajte do predhriatej nádoby.
3. Riad smäsom dajte naspäť do rúry apečte na miernom ohreve. Pre väčšinu druhov mäsa je ideálna teplota mierneho ohrevu 80 °C.

Tabuľka

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

Jedlo	Hmotnosť	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba predpečenia v minútach	Doba mierneho ohrevu v hodinách
Hydina						
Morčacie prsia	1 000g	2	.	80	6-7	4-5
Kačacie prsia*	300-400 g	2	.	80	3-5	2-2½
Hovädzie mäso						
Hovädzie na pečenie (napr . bok), hrúbka 6-7 cm	cca 1,5 kg	2	.	80	6-7	4½-5½
Hovädzie filé, vcelku	cca 1,5 kg	2	.	80	6-7	5-6
Roastbeef, hrúbka 5-6 cm	cca 1,5 kg	2	.	80	6-7	4-5
Steaky z boku, hrúbka 3cm		2	.	80	5-7	80-110 Min.
Tefacie mäso						
Tefacie na pečenie (napr . vrchný šál), hrúbka 6-7 cm	cca 1,5 kg	2	.	80	6-7	5-6
Tefacie filé	cca 800 g	2	.	80	6-7	3-3½
Bravčové mäso						
Bravčové na pečenie, chudé (napr . sviečkovica), hrúbka 5-6 cm	cca 1,5 kg	2	.	80	6-7	5-6
Bravčové filé, vcelku	cca 500 g	2	.	80	6-7	2½-3
Jahňacie mäso						
Filé zjahňacieho chrbta, vcelku	cca 200 g	2	.	80	5-6	1½-2

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

Tipy premierny ohrev

Mierne upečené mäso nie je také horúce ako klasicky pečené mäso. Aby upečené mäso príliš rýchlo nevychladlo, ohrejte tanieru aservírujte šorúcou omáčkou.

Pokiaľ chcete mierne pečené mäso udržiavať teplé: Po miernom ohreve znovu prepnite na teplotu 70 °C. Malé kusky mäsa možno takto udržiavať teplé až 45 minút, veľké kusy až 2 hodiny.

Nákypy, zapekané jedlá, toasty

Riadi postavte vždy na rošt.

Keď grilujete bez riadu priamo na rošte, zasuňte navyše univerzálny pekáč do výšky 1. Vnútorný priestor rúry tak zostane čistejší.

Čas prípravy nákypu závisí od veľkosti nádoby a od výšky nákypu. Údaje uvedené v tabuľke sú len orientačné hodnoty.

Druhy ohrevu:

- : = 3D horúci vzduch
- % = horný/dolný ohrev
- 4 = gril scirkuláciou vzduchu

Jedlo	Príslušenstvo riadi	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C, stupeň grilovania	Čas trvania v minútach
Nákypy					
Nákyp, sladký	nákypová forma	2	%	180-200	50-60
Suflié	nákypová forma	2	%	180-200	35-45
	porciové formičky	2	%	200-220	25-30
Rezancový nákyp	nákypová forma	2	%	200-220	40-50
Lasagne	nákypová forma	2	%	180-200	40-50
Zapekané jedlá					
Zapekané zemiaky, surové prí-sady, max. výška 4 cm	1 nákypová forma	2	4	160-180	60-80
	2 nákypové formy	3+1	:	150-170	60-80
Toasty					
4 kusy, zapečené	rošt + univerzálny pekáč	3+1	4	160-170	10-15
12 kusov, zapečené	rošt + univerzálny pekáč	3+1	4	160-170	15-20

Hotové výrobky

Riadiť sa pokynmi výrobcu uvedenými na obale.

Ak nádobu vyložíte papierom na pečenie, dbajte na to, aby bol vhodný na príslušné teploty. Veľkosť papiera prispôsobte nádobe.

Výsledok prípravy vo veľkej miere závisí od potraviny. Aj polotovary môžu byť nerovnomerne predpečené.

Druhy ohrevu:

- : = 3D horúci vzduch
- ' = hydro pečenie
- ;/6 = nastavenie pre pizzu

Jedlo	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v minútach
Pizza, zmrazená					
Pizza steným korpusom	univerzálny pekáč	2	;/6	200-220	15-20
	univerzálny pekáč + rošt	3+1	:	180-200	20-30
Pizza shrubým korpusom	univerzálny pekáč	2	;/6	170-190	20-30
	univerzálny pekáč + rošt	3+1	:	170-190	25-35
Pizzová bageta	univerzálny pekáč	3	;/6	170-190	20-30
Minipizza	univerzálny pekáč	3	;/6	190-210	10-20
Pizza, chladená					
Pizza (predhriať)	univerzálny pekáč	1	;/6	180-200	10-15
Zemiakové výrobky, zmrazené					
Zemiakové hranolčky	univerzálny pekáč	3	;/6	190-210	20-30
	univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1	:	180-200	30-40
Krokety	univerzálny pekáč	3	;/6	190-210	20-25
Rösti (zemiakové placky), plnené zemiakové taštičky	univerzálny pekáč	3	;/6	200-220	15-25
Pečivo, zmrazené					
Žemle, bageta	univerzálny pekáč	3	;/6	180-200	10-20
Praclíky, (surové polotovary)	univerzálny pekáč	3	;/6	200-220	10-20

Jedlo	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v minútach
Pečivo, predpečené					
Zapečená zemia, zapečená bageta	univerzálny pekáč	2	'	190-210	10-20
	univerzálny pekáč + rošt	3+1	:	160-180	20-25
Obalované polotovary, zmrazené					
Rybíe prsty	univerzálny pekáč	2	:/6	220-240	10-20
Kuracie kúsky, kuracie nugety	univerzálny pekáč	3	:/6	200-220	15-25
Štrúdľa, zmrazená					
Štrúdľa	univerzálny pekáč	3	:/6	190-210	30-35

Špeciálne jedlá

Pri nízkych teplotách sa vám s 3D-horúcim vzduchom : výborne podarí krémový jogurt alebo vláčne kysnuté cesto.

Najprv z varného priestoru vyberte príslušenstvo, závesné mriežky alebo teleskopické výsuvy.

Príprava jogurtu

1. Prevarte 1 liter mlieka (3,5 % tuku) a nechajte ho vychladnúť na 40 °C.
2. Primiešajte 150 g jogurtu (s teplotou z chladničky).
3. Naplňte do šálok alebo malých pohárov so skrutkovacím viečkom a zakryte potravinovou fóliou.

4. Varný priestor predhrejte podľa uvedených údajov.

5. Šálky alebo poháre postavte na dno varného priestoru a pripravujte podľa nižšie uvedených údajov.

Kysnutie cesta

1. Kysnuté cesto pripravte ako zvyčajne, dajte ho do ohňovzdornej keramickej nádoby a priklopte.
2. Varný priestor predhrejte podľa uvedených údajov.
3. Rúru na pečenie vypnite a cesto dajte vykysnúť do varného priestoru.

Jedlo	Nádoba	Druh ohrevu	Teplota	Čas trvania
Jogurt	Šálky alebo poháre so skrutkovacím viečkom	položte na dno varného priestoru	predhriate na 50 °C 50 °C	5 min 8 hod
Kysnutie cesta	Žiaruvzdornú nádobu	položte na dno varného priestoru	predhriate na 50 °C Spotrebič vypnite a kysnuté cesto dajte do varného priestoru	5-10 min 20-30 min

Rozmrazovanie

Druh ohrevu rozmrazovanie @ je najvhodnejší na mrazené potraviny.

Čas rozmrazovania závisí od druhu množstva potravín.

Riadte sa pokynmi výrobcu uvedenými na obale.

Zmrazené potraviny vyberte z obalu avo vhodnej nádobe postavte na rošt.

Hydinu položte na tanier prsnou stranou nadol.

Upozornenie: Po teplotu 60 °C osvetlenie rúry na pečenie nesvieti. Vďaka tomu je možná optimálna jemná regulácia teploty.

Jedlo	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota
Chúlostivé mrazené potraviny napr. šľahačkové torty, krémové torty, torty sčokoládovou alebo cukrovou polevou, ovocie atď.	rošt	1	@	30 °C
Ostatné mrazené potraviny kurča, údeniny amäso, chlieb ažemle, koláče aine pečivo	rošt	1	@	50 °C

Sušenie

Pomocou 3D-horúceho vzduchu : môžete výborne sušiť.

Používajte len kvalitné ovocie a zeleninu a dôkladne ju umyte.

Nechajte ju dobre odkvapkať a osušte ju.

Univerzálny pekáč a rošt vyložte papierom na pečenie alebo pergamenovým papierom.

Veľmi šťavnaté ovocie alebo zeleninu viackrát obráťte.

Usušené ovocie alebo zeleninu okamžite po vysušení uvoľnite z papiera.

Ovocie a bylinky	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota	Čas trvania
600 g plátkov jabĺk	univerzálny pekáč + rošt	3+1	:	80 °C	cca 5 hod
800 g plátkov hrušiek	univerzálny pekáč + rošt	3+1	:	80 °C	cca 8 hod
1,5 kg sliviek alebo ringlôt	univerzálny pekáč + rošt	3+1	:	80 °C	cca 8-10 hod
200 g kuchynských bylínok, očistených	univerzálny pekáč + rošt	3+1	:	80 °C	cca 1½ hod

Zaváranie

Poháre a gumičky na zaváranie musia byť čisté a nepoškodené. Použite poháre podľa možnosti podobnej veľkosti. Údaje v tabuľke sa vzťahujú na litrové okrúhle poháre.

Pozor!

Nepoužívajte väčšie alebo vyššie poháre. Viečka by mohli prasknúť.

Používajte len kvalitné ovocie a zeleninu. Dôkladne ich umyte.

Uvedené časy v tabuľke sú len orientačné. Môžu závisieť od teploty v miestnosti, množstva pohárov a množstva a teploty obsahu pohárov. Skôr než rúru na pečenie prepnete, resp. vypnete, uistite sa, že tekutina v pohároch skutočne perlí.

Príprava

1. Naplňte poháre. Neplňte ich až po okraj.
2. Utrite okraje pohárov. Okraje musia byť čisté.
3. Na každý pohár položte mokrú gumičku a viečko.
4. Poháre uzavrite pomocou spôn.

Do varného priestoru nedávajte viac ako šesť pohárov.

Nastavenie

1. Univerzálny pekáč zasuňte do výšky 2. Poháre poukladajte tak, aby sa navzájom nedotýkali.
2. Do univerzálného pekáča nalejte ½ litra horúcej vody (cca 80 °C).
3. Zavrite dvierka rúrky.
4. Nastavte dolný ohrev §.
5. Teplotu nastavte na 170 až 180 °C.
6. Spustíte prevádzku.

Zaváranie

Ovocie

Približne o 40 až 50 minút začnú v krátkych intervaloch stúpať nahor bublinky. Rúru na pečenie vypnite.

Poháre vyberte z varného priestoru po 25 až 35 minútach dohrievania. Pri dlhšom chladnutí vo varnom priestore by sa mohli vytvoriť zárodky a podporilo by sa kvasenie zavareného ovocia.

Ovocie v litrových pohároch	od perlenia	po vypnutí
Jablká, ríbezle, jahody	vypnúť	cca 25 minút
Čerešne, marhule, broskyne, egreše	vypnúť	cca 30 minút
Jablčná kaša, hrušky, slivky	vypnúť	cca 35 minút

Zelenina

Akonáhle v pohároch stúpajú nahor bublinky, znížte teplotu na 120 až 140 °C. Čas trvania je v závislosti od druhu zeleniny

cca 35 až 70 minút. Po uplynutí tohto času rúru na pečenie vypnite a využite zvyškové teplo.

Zelenina v studenom náleve v litrových pohároch	od perlenia	po vypnutí
Uhorky	-	cca 35 minút
Červená repa	cca 35 minút	cca 30 minút
Ružičkový kel	cca 45 minút	cca 30 minút
Fazuľa, kaleráb, červená kapusta	cca 60 minút	cca 30 minút
Hrášok	cca 70 minút	cca 30 minút

Vyberte poháre

Po zavarení vyberte poháre z varného priestoru.

Pozor!

Horúce poháre neukladajte na studenú alebo mokrú podložku. Mohli by prasknúť.

Akrylamid v potravinách

Akrylamid vzniká predovšetkým pri zohriatí pripravovaných obilninových a zemiakových produktov na vysoké teploty, napr. vyprážaných zemiáčikov, hranolčekov, hrianok, žemlí,

chleba alebo jemného pečiva (slané sušienky, perník, sladké sušienky).

Tipy na prípravu pokrmov bez akrylamidu

Všeobecne	<ul style="list-style-type: none">■ Používajte čo najkratšie časy pečenia.■ Opekajte pokrmy dozlatova, nie príliš dotmava.■ Veľký, hustý pokrm obsahuje menej akrylamidu.
Pečenie	Pomocou horného/dolného ohrevu max. 200 °C. Pomocou 3D-horúceho vzduchu alebo horúceho vzduchu max. 180 °C.
Suché pečivo	Pomocou horného/dolného ohrevu max. 190 °C. Pomocou 3D-horúceho vzduchu alebo horúceho vzduchu max. 170 °C. Vajce alebo vaječný žltok obmedzuje tvorbu akrylamidu.
Hranolčeky z rúry na pečenie	Rozmiestniť na plech rovnomerne a v jednej vrstve. Piecť minimálne 400 g na jednom plechu, aby hranolčeky neboli vysušené.

Skúšobné jedlá

Tieto tabuľky boli zostavené pre kontrolné inštitúty na ufačenie kontroly a testovania rôznych spotrebičov.

Podľa EN 50304/EN 60350 (2009), resp. IEC 60350.

Pečenie

Pečenie na 2 úrovniach:
Univerzálny pekáč zasunite vždy nad plech na pečenie.

Pečenie na 3 úrovniach:
Univerzálny pekáč zasunite doprostred.

Striekané pečivo:

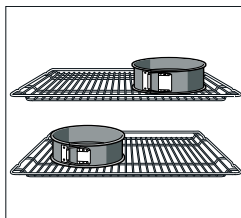
Súčasne vložené plechy do rúry nemusia byť hotové v rovnakom čase.

Zakrytý jablkový koláč na 1 úrovni:

Tmavé formy s vyberacím dnom postavte vedľa seba.

Zakrytý jablkový koláč na 2 úrovniach:

Tmavé formy s vyberacím dnom postavte uhlopriečne nad seba, pozrite obrázok.



Koláče vo formách s vyberacím dnom z bieleho plechu:
Pečte pomocou horného/dolného ohrevu % na 1 úrovni.
Namiesto roštu použite univerzálny pekáč a tortovú formu postavte naň.

Upozornenie: Na pečenie použite najprv nižšiu z uvedených teplôt.

Druhy ohrevu:

- : = 3D horúci vzduch
- '/ = horúci vzduch eco
- % = horný/dolný ohrev
- ' = hydro pečenie
- & = intenzívny ohrev

Jedlo	Príslušenstvo a formy	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v minútach
Striekané pečivo (predhriať*)	Plech na pečenie	3	'	140-150	30-40
	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1	:	140-150	30-45
	2 plechy na pečenie + univerzálny pekáč	5+3+1	:	130-140	35-50
Striekané pečivo	Plech na pečenie	3	'/'	140-150	30-45
Koláčiky (predhriať*)	Plech na pečenie	3	'	150-170	20-30
	Plech na pečenie	3	:	150-160	20-30
	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1	:	140-160	25-40
	2 plechy na pečenie + univerzálny pekáč	5+3+1	:	130-150	35-55
Vodová piškóta (predhriať*)	Forma s vyberacím dnom na rošte	2	'	160-170	30-40
Vodová piškóta	Forma s vyberacím dnom na rošte	2	'/'	160-180	30-40
Zakrytý jablkový koláč	Rošt + 2 formy s vyberacím dnom Ø 20 cm	2	&	170-190	80-90
	2 rošty* + 2 formy s vyberacím dnom Ø 20 cm	3+1	:	170-190	70-90

* Na predhrievanie nepoužívajte rýchloohrev.

Grilovanie

Keď položíte potraviny priamo na rošt, zasuňte navyše univerzálny pekáč do výšky 1. Zachytí sa v ňom tekutina a rúra zostane čistá.

Druh ohrevu:

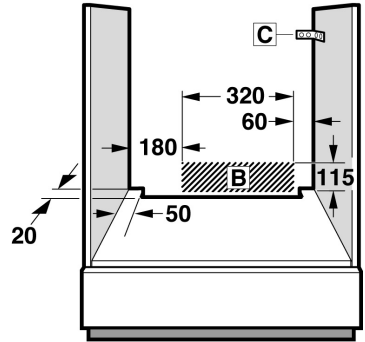
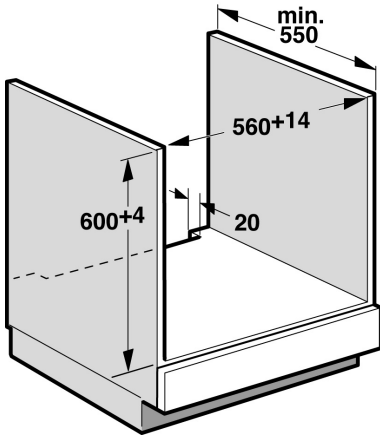
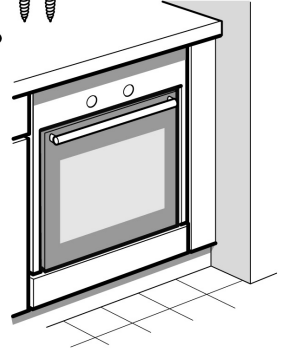
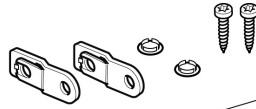
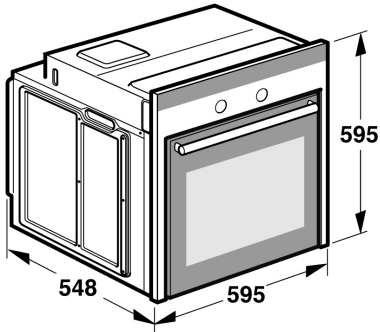
■ (= gril, veľká plocha)

Jedlo	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Stupeň grilovania	Čas trvania v minútach
Zapekanie toastov do hneda 10 minút predhriať	rošt	5	(3	1/2-2
Beefburger, 12 kusov* nepredhriať	rošt + univerzálny pekáč	4+1	(3	25-30

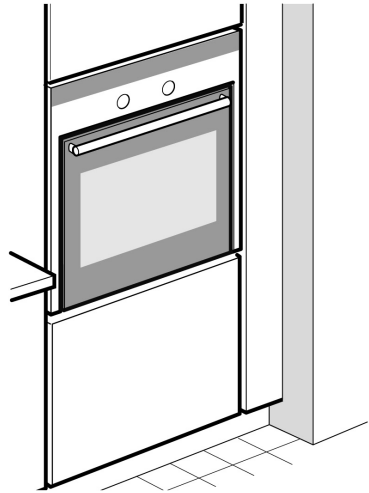
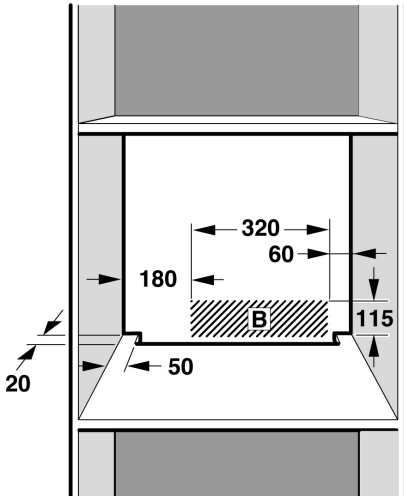
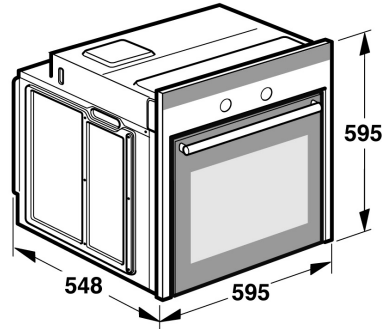
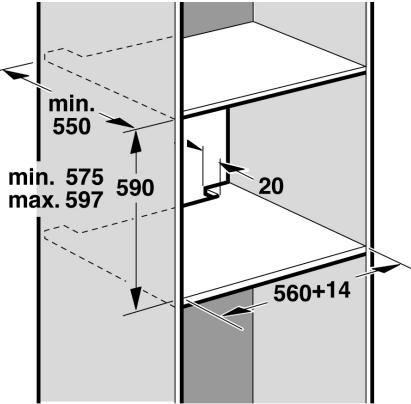
* Po uplynutí $\frac{2}{3}$ času obráťte

Montážny návod

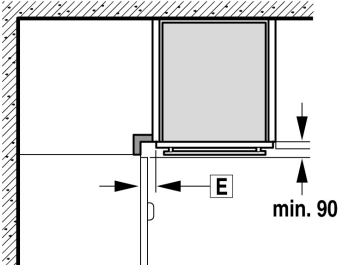
1



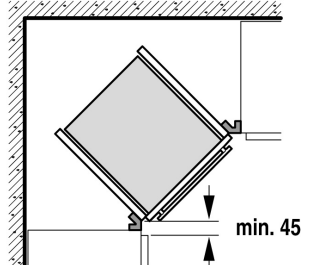
2



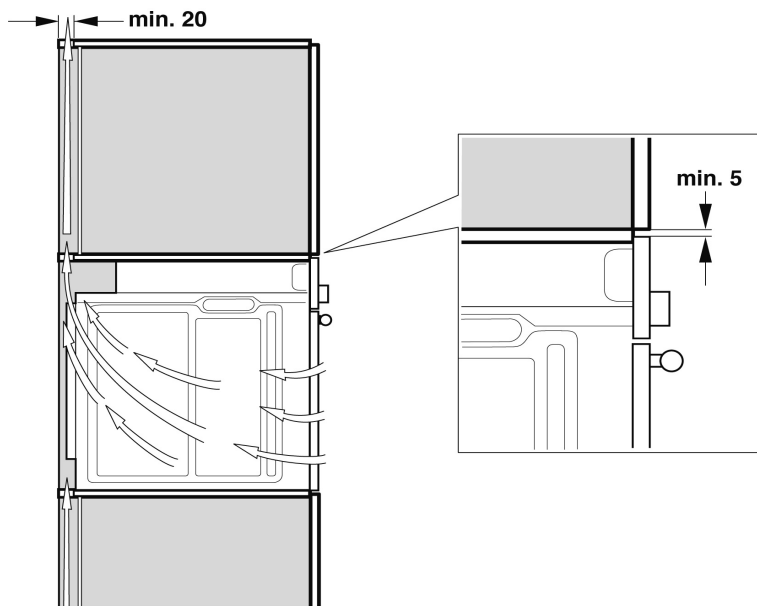
3



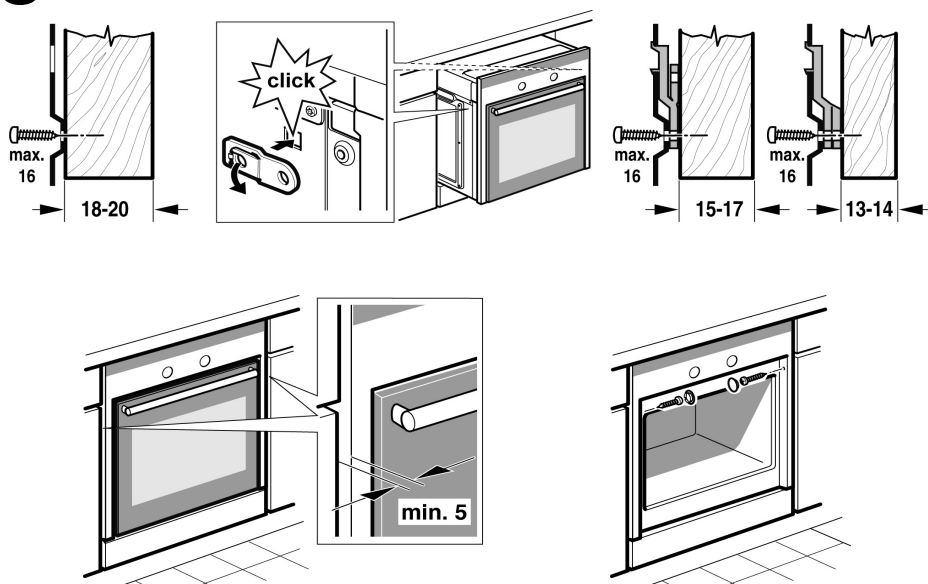
D



4



5



Príprava nábytku - obrázok 1

- Len odborná inštalácia podľa tohto montážneho návodu zaručí bezpečné používanie. Za škody spôsobené nesprávnou inštaláciou ručí firma, ktorá vykonáva inštaláciu.
- Nábytok na inštaláciu musí byť odolný voči teplote až do 90°C, priľahlé predné hrany nábytku až 70°C.
- Všetky výrezové práce na nábytku a pracovnej doske vykonajte pred nasadením spotrebičov. Odstráňte piliny, funkcie elektrických častí by mohli byť negatívne ovplyvnené.
- Pozor pri montáži! Časti, ktoré sú prístupné pri montáži, môžu mať ostré hrany. Aby ste zabránili úrazu, používajte ochranné rukavice.
- Zásuvka na pripojenie spotrebiča musí byť umiestnená v oblasti vyšrafovej plochy **B** alebo mimo priestor zabudovania spotrebiča.
- Medzi spotrebičom a príľahlými prednými hranami nábytku musí byť otvor 5 mm.
- Nepripevnený nábytok pripevnite k stene bežne predávaným uholníkom **C**.

Spotrebič pod pracovnou doskou - obrázok 1

Medzi nábytkom je nutný vetrací otvor. Pracovnú dosku pripevnite k zabudovanému nábytku. Ak zabudovanú rúru inštalujete pod varnú dosku, riadte sa montážnym návodom pre varnú dosku.

Spotrebič vo vysokej skrínke - obrázok 2 + 4

Spotrebič môžete zabudovať tiež do vysokej skrinky. Kvôli vetraniu rúry musí byť medzi stenou a spotrebičom medzera cca 20 mm. Spotrebič umiestnite maximálne do takej výšky, aby ste mohli bez problémov vyberať plechy na pečenie.

Zabudovanie do rohu - obrázok 3

Aby bolo možné otvárať dverka spotrebiča, je nutné pri inštalácii do rohu dodržať rozmery **D**. Rozmer **E** závisí na hrúbke prednej hrany nábytku pod madlom.

Pripojenie spotrebiča

Spotrebič zodpovedá stupňu ochrany I a môže byť pripojený len káblom s ochranným vodičom. Pri všetkých inštalračných prácach musí byť spotrebič odpojený od siete. Spotrebič môže byť pripojený len pomocou napájacieho káblu, ktorý je súčasťou príslušenstva. Pripojte napájací kábel na zadnej strane spotrebiča (zacvaknúť!). Dlhší privodný kábel môžete získať v autorizovanom servise. V prípade výmeny môže byť použitý kábel, ktorý získate v autorizovanom servise. Ochrana proti dotyku musí byť zaistená inštaláciou.

Napájací kábel so zástrčkou s ochranným kontaktom

Spotrebič sa môže pripájať len do predpisovo nainštalovanej sieťovej zásuvky s ochranným kolíkom.

Ak zásuvka nie je po zabudovaní spotrebiča prístupná, musí sa na strane inštalácie použiť istič všetkých pólov so vzdialenosťou kontaktov min. 3 mm.

Napájací kábel bez zástrčky s ochranným kontaktom

Elektrické pripojenie môže vykonávať len koncesovaný odborník. Platí pre neho ustanovenie regionálneho dodávateľa elektriny. Pri inštalácii sa musí použiť viac pólový istič so vzdialenosťou kontaktov minimálne 3 mm. Identifikujte fázové vodiče a nulový vodič v zásuvke. V prípade nesprávneho pripojenia môže dôjsť k poškodeniu spotrebiča. Pripojenie vykonávajte len podľa schémy pripojenia. Napätie viď typový štítok. Pri zapojení vodičov dodržiavajte farebné rozlíšenie:

zeleno - žltý	ochranný vodič \oplus
modrý	nulový vodič
hnedý	fáza (krajný vodič)

Len pre Veľkú Britániu a Austráliu

Nepripájajte pomocou 13 A zástrčky ani nepoužívajte 13 A istič.

Len Švédsko, Fínsko a Nórsko

Spotrebič môžete pripojiť aj pomocou priloženej zástrčky s ochranným kontaktom. Zástrčka musí byť prístupná aj po dokončení inštalácie. Ak tomu tak nie je, je nutné na strane inštalácie rovnako použiť viac pólový istič so vzdialenosťou kontaktov min. 3 mm.

Pripevnenie spotrebiča - obrázok 5

- V prípade potreby namontujte rozperku.
- Spotrebič úplne zasuňte a vyrovnajte na stred.
- Spotrebič priskrutkujte.
- Medzera medzi pracovnou doskou a spotrebičom sa nesmie zakrývať žiadnymi prídavnými lištami.

Demontáž

Spotrebič odpojte od siete. Uvoľnite pripevňovacie skrutky. Spotrebič mierne nadvihnite a úplne vytiahnite.

INFORMAČNÝ LIST

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

Obchodná značka BSH



Značka	SIEMENS
Predajné označenie	HB 78G4581
Trieda účinnosti dutého priestoru	A (najvyššia) - G (najnižšia)
Spotreba energie (kWh) - konvenčný ohrev	(pri normalizovanej záťaži) 0,81
Spotreba energie (kWh) - horúci vzduch	(pri normalizovanej záťaži) 0,69
Užitočný objem dutého priestoru (l)	65
Veľkosť zariadenia (l):	
	malé: 12 l ≤ V < 35 l
	stredné: 35 l ≤ V < 65 l
	veľké: 65 l ≤ V ←
Čas potrebný na tepelnú úpravu normalizovanej záťaže pri konvenčnom ohreve (min.)	50,5
Čas potrebný na tepelnú úpravu normalizovanej záťaže pri horúcom vzduchu (min.)	49
Hlučnosť (dB (A) re 1 pW)	50
Spotreba energie, ak nie je spustená žiadna funkcia a rúra je v režime s najnižšou spotrebou energie	—
Plocha najväčšieho na pečenie (cm ²)	1350

Upozornenie: vývojové zmeny vyhradené.

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

Dovozca: **BSH domáci spotrebiče s.r.o.**
Radlická 350
158 00 Praha 5

Výrobok:	Produktové číslo: E-Nr.
	Poradové číslo: FD
Dátum predaja, pečiatka, podpis	Dátum montáže, pečiatka, podpis

Predajca je povinný úplne a čitateľne vyplniť všetky požadované údaje v záručnom liste v deň predaja spotrebiča. Neoddeliteľnou súčasťou tohto záručného listu je daňový doklad o predaji výrobku.

Záručný list je dokladom práv spotrebiteľa v zmysle Občianskeho zákonníka. Je súčasťou výrobku s výrobným číslom uvedeným na prednej strane tohto záručného listu, zvlášť v prípadoch dlhších než zákonom daná záručná lehota je záručný list jedným z dokázateľných prostriedkov práv užívateľa. Je v záujme spotrebiteľa, aby si skontroloval správnosť a úplnosť všetkých uvedených údajov, ako i to, či dostal od predajcu záručný list so správnym označením pre uvedený druh výrobku.

Odporúča sa, aby výrobky montoval a uviedol do prevádzky autorizovaný servis, ktorý poskytuje záruku odbornej montáže, predvedenie a preskúšanie výrobku.

Montáž a inštalácia spotrebiča musí byť vykonaná v súlade s vyhláškou ÚBP SR č. 718/2002 Z. z. súvisiacich predpisov a noriem v platnom znení.

Pred montážou výrobku je nutné, aby boli splnené všetky podmienky pre pripojenie na inžinierske siete podľa platných noriem a podľa návodu na použitie.

Zápisy o uskutočnených opravách:

Dátum objed. opravy	Dátum dokončenia	Číslo oprav. listu	Stručný opis poruchy

Upozornenie pre predajcov

Predajca je povinný dať zákazníkovi platný doklad o predaji, kde bude uvedený dátum predaja a označenie spotrebiča, a súčasťou dokladu o kúpe tovaru je správne a úplne vyplnený záručný list v deň predaja výrobku. V prípade predpredajnej reklamácie je potrebné predložiť riadne vyplnený reklamačný protokol.

Záručné podmienky

- na výrobok sa poskytuje záručná lehota **24 mesiacov** odo dňa zakúpenia výrobku kupujúcim
- spotrebiteľ je oprávnený chybu vytknúť do šiestich mesiacov od jej zistenia, najneskôr však do uplynutia záručnej lehoty
- pri reklamácií je podmienkou predložiť platný daňový doklad o kúpe výrobku (napr. pokladničný blok, faktúru a pod.)
- ak je výrobok používaný na iný než výrobcom stanovený účel alebo je výrobok používaný v rámci predmetu obchodnej činnosti, poskytuje sa záručná lehota 6 mesiacov odo dňa zakúpenia, keďže spotrebiče sú určené výhradne na použitie v domácnosti
- za chybu výrobku sa nepovažuje jeho nadmerné opotrebovanie a z toho vyplývajúce absencie niektorých pôvodných vlastností, ktoré boli spôsobené napr. zanedbaním bežnej údržby, čistenia, nadmerným používaním výrobku
- záručná lehota neplynie počas obdobia, keď kupujúci nemôže užívať tovar pre jeho chyby, za ktoré zodpovedá predávajúci
- ak nebude zistená žiadna porucha, na ktorú sa vzťahuje bezplatná záručná oprava, alebo bude zistená porucha nezavinená výrobcom, hradí náklady spojené s vyslaním servisného technika osoba, ktorá uplatnila nárok na túto opravu
- záručné opravy vykonávajú autorizované servisné strediská podľa zoznamu uvedeného v tomto záručnom liste

Právo na bezplatnú opravu výrobku na náklady BSH domáci spotrebiče s.r.o., organizačná zložka Bratislava, zaniká, ak:

- je nečitateľný výrobný štítok alebo na výrobku chýba,
- údaje na doklade o predaji sa líšia od údajov uvedených na výrobnom štítku spotrebiča,
- výrobok bol namontovaný v rozpore s návodom na montáž, prípadne nebol dodržaný súlad s platnými STN alebo s návodom na obsluhu,
- výrobok bol neodborne namontovaný alebo nebol uvedený do prevádzky organizáciou oprávnenou v zmysle vyhlášky ÚBP SR č. 718/2002 Z. z., platí pre plynové spotrebiče a spotrebiče s elektrickým napájaním 400 V, ako i pre spotrebiče dodávané bez elektrického kábla, prípadne bez elektrickej koncovky,
- bola vykonaná konštrukčná zmena alebo zásah do výrobku neoprávnenou osobou,
- porucha na výrobku vznikla použitím neoriginálnych náhradných dielov alebo príslušenstva,
- ide o poškodenie: mechanické, nadmernou záťažou, v dôsledku vodného kameňa, neodborného zapojenia, živelnou pohromou, vonkajšími vplyvmi a pod.

Vyhlasenie o hygienickej neškodnosti výrobku

Všetky výrobky distribuované spoločnosťou BSH domáci spotrebiče s.r.o., organizačná zložka Bratislava, prichádzajúce do styku s potravinami **spĺňajú požiadavky** o hygienickej neškodnosti podľa **európskej normy EC 1935/2004**. Toto vyhlásenie sa vzťahuje na všetky výrobky prichádzajúce do styku s potravinami uvedené v aktuálnom cenníku BSH domáci spotrebiče s.r.o., organizačná zložka Bratislava.



Symbol uvedený na výrobku alebo jeho obale upozorňuje na to, že výrobok po skončení jeho životnosti nepatrí k bežnému domácejmu odpadu, ale ho treba odovzdať do špeciálnej zberne odpadu na recyklovanie elektrických alebo elektronických spotrebičov. Vašou podporou správnej likvidácie pomáhate opäť získať cenné suroviny a chrániť tak životné prostredie. Ďalšie informácie o recyklovaní tohto výrobku získate na miestnom úrade, v zberni odpadu alebo v združení Envidom, ktoré zabezpečuje zber, prepravu, spracovanie, recykláciu a ekologické zneškodňovanie elektroodpadu v zmysle zákona.

Uistenie dovozcu o vydaní vyhlásenia o zhode

Vážený zákazník,

Podľa zákona č. 264/1999 Z. z. Vás uistujeme, že na všetky výrobky distribuované spoločnosťou BSH domáci spotrebiče s. r. o. našim obchodným partnerom, bolo vydané prehlásenie o zhode v zmysle zákona č. 264/1999 Z. z. a príslušných nariadení vlády. Toto uistenie dovozcu o vydaní prehlásenia o zhode sa vzťahuje na všetky výrobky vrátane plynových spotrebičov, ktoré sú obsiahnuté v aktuálnom cenníku firmy BSH domáci spotrebiče s. r. o.

Kontakt na servis domácich spotrebičov SIEMENS

Dodávateľ:

BSH domácí spotřebiče s.r.o.- organizačná zložka Bratislava

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

Príjem opráv:

Tel.: +421 244 450 808
Email: **opravy@bshg.com**

Objednávky príslušenstva a náhradných dielov:

Tel.: +421 244 452 041
Email: **dily@bshg.com**

Zákaznícke poradenstvo:

Tel.: +421 244 452 041
Email: **siemens.spotrebice@bshg.com**

Aktuálne informácie o servise nájdete na internetových stránkach **www.siemens-home.com/sk**.

Tu máte možnosť si dojednať opravu pomocou online formulára.

